

Vi preghiamo di confermare l'adesione **entro il 22 marzo**. E' possibile registrarsi via fax allo 0574 479157 all'attenzione di Linda Niklasson o via email a linda.niklasson@silliker.it allegando la scheda di iscrizione e copia dell'avvenuto pagamento.

Nome :

Cognome :

Email :

Cellulare :

Funzione :

Settore di attività :

INTESTAZIONE FATTURA

Ragione Sociale :

Indirizzo (sede legale) :

.....

CAP : Città :

P.IVA/ Cod. Fisc :

Telefono : Fax :

Quota di Iscrizione

Quota di iscrizione prima del **15 marzo**: 110€ + IVA 20%.
Quota di iscrizione dopo il **15 marzo**: 150€ + IVA 20%. I posti sono limitati.

Modalità di Pagamento

Versamento della quota di iscrizione entro il 22 marzo esclusivamente tramite bonifico bancario intestato a:

Silliker Italia S.p.A. Banca Popolare di Vicenza – Ag. Coiano
IBAN IT 38 U 05728 21545 445570181577

N.B. Nella causale del bonifico deve essere indicata la dicitura «Iscrizione Convegno 2011, Nome Cognome».

Nel rispetto del D.Lgs n.196/2003, si rende noto che Silliker Italia S.p.A è titolare del trattamento dei dati che verranno trattati in modo elettronico a fini organizzativi, di marketing e promozionali attraverso l'invio di materiale informativo. Tali dati non verranno venduti a terzi. In ogni momento sarà possibile richiedere l'eliminazione dei propri dati inviando un'email all'indirizzo marketing@silliker.it

Data e Firma

.....

3° Silliker Symposium



LA SICUREZZA ALIMENTARE

- rischi ed opportunità per
le aziende alimentari

5 aprile 2011
Milano



Silliker Italia S.p.A

Sede Centrale: Via G. Marradi 41, 59100 Prato
Tel. 0574 4791 Fax. 0574 479157
info-po@silliker.it

Laboratorio di microbiologia:

Via Grumello 45/C
24127 Bergamo (BG)
Tel. 035 4370011 Fax. 035 4326548

Introduzione

Normative e controlli sugli alimenti sono sempre più stringenti in tutto il mondo con conseguenti aspettative da parte dei consumatori. Le aziende alimentari, rispetto al passato, possono contare su una legislazione fondata sullo studio del rischio. Se da una parte queste nuove regole possono essere viste come una complicazione, dall'altra costituiscono un'occasione per aumentare la salubrità degli alimenti.

Quali sono gli argomenti che ci hanno guidato nella progettazione del convegno?

- La nuova legislazione europea
- La ricerca mirata al contenimento del rischio microbiologico e alla determinazione predittiva della shelf life
- Le emergenze igienico-sanitarie dell'ultimo periodo
- Le attività di autocontrollo alimentare da parte delle aziende

Gli interventi riguardano i seguenti temi:

- Prove con lo scopo di osservare il comportamento nei prodotti gastronomici di *Listeria monocytogenes* in antagonismo con la flora lattica naturale
- Lo studio della attività anti microorganismi patogeni da parte di sostanze naturali
- La gestione delle emergenze in alcune aziende alimentari
- Le esperienze di autocontrollo da parte di alcune aziende alimentari
- La predizione della shelf life nei prodotti stabilizzati tramite l'individuazione ed il monitoraggio di analiti indice dello stato di conservazione
- Presentazione delle attività dell'Istituto Italiano d'Imballaggi di supporto alle aziende alimentari nel settore del packaging.
- Pur nella complessità della materia Food Contact Material, offrire alle aziende alimentari una modalità di indagine che li supporti nell'immissione sul mercato tutelando il consumatore.

A chi si rivolge?

Responsabili qualità/sicurezza/igiene degli alimenti, dipendenti delle Pubbliche Amministrazioni impegnate nel controllo ufficiale.



Programma

09:30 10:00	Registrazione partecipanti	14:15 14:45
10:00 10.10	Introduzione ai temi del convegno. <i>Francesco Romani - Silliker Italia</i>	
10:10 10:45	Il Challenge Test Integrato: proposta di Silliker Italia per studiare il comportamento dei microorganismi patogeni negli alimenti. <i>Marco Romani - Silliker Italia</i>	14:45 15:15
10:45 11:00	Coffee break	
11:00 11:45	L'analisi quantitativa del rischio listeriosi e le strategie di controllo "naturali". Sviluppo di metodi di controllo innovativi per le industrie alimentari. <i>Antonello Paparella - Università di Teramo</i>	15:15 15:45
11:45 12:30	Approccio metodologico e multifunzionale nella valutazione dei rischi e nella risoluzione di problematiche igienico sanitarie di aziende alimentari. <i>Daniela Molinaroli - Tecnologo alimentare</i>	15:45 16:30
12:30 12:50	Esperienze in ambito di prodotti pastorizzati a base di carne: barriere secondarie per superare Challenge Tests contro Clostridium Botulinum ed affrontare una shelf life "refrigerata". <i>Paolo Torlai - Kraft Foods Italia</i>	16:30 16:45
12:50 13:00	Conclusioni prima sessione	
13:00 14:15	Pranzo	

I criteri di valutazione relativi alla formazione degli OSA nell'ambito del controllo ufficiale e l'importanza dell'informazione per gli OSA e il Controllo Ufficiale.
Morena Piumi - Servizio Veterinario Azienda USL Modena

Esempi applicativi di previsione della Shelf Life di prodotti stabilizzati: casi aziendali di test accelerati e modelli predittivi.
Alessandro D'Alessandro - Barilla

La crescita culturale della Filiera Alimentare nelle problematiche dei materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti: il ruolo formativo e consulenziale dell'Istituto Italiano Imballaggio.
Marco Sachet - Istituto Italiano Imballaggio

L'analisi del rischio di impianti e materiali di confezionamento: una metodologia di approccio semplice ed efficace.
Gianluigi Vestrucci - Pack Co.

Discussione, domande e conclusioni

Moderatori: *Antonello Paparella - Università di Teramo*
Stefano Colombo - Mérieux NutriSciences

Come arrivare al Hilton Milan hotel



Hilton Milan hotel è situato a pochi passi dalla Stazione Centrale di Milano. Per raggiungere l'hotel utilizzando il navigatore satellitare impostare Via Luigi Galvani 12.



La Stazione Centrale di Milano si trova 5 minuti a piedi dall'albergo Hilton Milan hotel.



Consigliamo il parcheggio sotterraneo "Autosilo Pisani" in Via Vittor Pisani nr 15/a, Milano.

