

RELATORI E MODERATORI

Dr. Alessandro Barbieri - ASL 6, Livorno

Dr. Stefano Bilei – IZS Lazio e Toscana, responsabile Direzione Operativa Controllo Alimenti, Roma

Dr. Simone Cacciò – Istituto Superiore di Sanità, Roma

Prof. Carlo D'Ascenzi – Responsabile CERERE (Centro di riferimento regionale per la formazione in sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare), Facoltà di Medicina Veterinaria di Pisa

Dr.ssa Roberta Orletti - CEREM (Centro di Referenza nazionale per il controllo microbiologico e chimico dei molluschi bivalvi vivi), IZS Umbria e Marche, Ancona

Dr. Roberto Poletti – Laboratorio Nazionale di Riferimento per le Biotossine marine, Centro Ricerche Marine, Cesenatico

Dr. Costanza Pierozzi – CeRRTA - Centro di Riferimento Regionale sulle Tossinfezioni Alimentari, Toscana

Dr.ssa Elena Rocchegiani – CEREM, IZS Umbria e Marche, Ancona

Dr. Franco M. Ruggeri – Istituto Superiore di Sanità, Dipartimento di Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare, Roma

Dr.ssa Francesca Susini – IZS Lazio e Toscana, Responsabile Laboratorio Ittiopatologia, sezione di Pisa

Responsabile scientifico: *Dr.ssa Francesca Susini*

MODALITA' D'ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita. Inviare la scheda d'iscrizione alla Segreteria entro il **13 novembre 2012**.

La conferma dell'iscrizione sarà comunicata dalla Segreteria Organizzativa dal **14 novembre 2012** nel sito dell'IZS Lazio e Toscana (www.izslt.it) nello spazio dedicato all'evento.

Criteria di selezione:

- Priorità per coloro che operano nell'area del controllo alimenti
- Ordine di arrivo delle schede d'iscrizione

MODALITA' DI CANCELLAZIONE:

inviare tempestivamente la rinuncia tramite e-mail o fax alla Segreteria Organizzativa.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Struttura Formazione, Comunicazione e Documentazione

IZS Lazio e Toscana –

Via Appia Nuova 141 - Roma

tel. 06.79099421/309;

fax 06.79099459/79340724

E-mail: eventi@izslt.it - www.izslt.it

Attestato di partecipazione con indicazione dei crediti formativi ECM:

è indispensabile la frequenza del 100% delle ore di formazione e il superamento della prova finale

L'organizzazione si riserva di annullare o modificare le date dell'evento formativo previa tempestiva comunicazione agli iscritti.



UNI EN ISO 9001:2008

Sistema Qualità
settore Formazione
IZS Lazio e Toscana



CONSUMO DI MOLLUSCHI BIVALVI E RISCHI CORRELATI



V. Santoro

20 novembre 2012

**Auditorium Azienda USL 10 Firenze
Zona Nord Ovest
Via Righi, 8 - Località Osmannoro
Sesto Fiorentino (Fi)**



6 crediti per veterinari,
biologi, medici e tecnici della
prevenzione

Destinatari: medici, veterinari, biologi e tecnici della prevenzione delle ASL, dei PIF, UVAC, Istituti Zooprofilattici e Università. Numero massimo: 80

Finalità:

L'incidenza delle malattie trasmesse con gli alimenti è in costante ascesa in tutti i Paesi industrializzati, con centinaia di ospedalizzazioni ogni anno.

Con circa 180.000 tonnellate l'anno, i molluschi bivalvi rappresentano una delle maggiori produzioni italiane.

Per la loro intensa attività di filtrazione possono essere un alimento a rischio, potendo accumulare agenti patogeni, tossine e xenobiotici di varia origine e natura.

Vengono inoltre abitualmente sottoposti a basse temperature di cottura o consumati crudi, aumentando così il rischio per il consumatore.

Sono spesso causa di imponenti fenomeni tossinfettivi ma il dato è certamente sottostimato ed i casi notificati sono senza dubbio di gran lunga inferiori ai casi reali.

Spesso i patogeni in causa non sono contemplati dalle normative e per molti contaminanti non sono fissati limiti di legge, rendendo difficoltosa la gestione del problema ed una reale valutazione del rischio.

Approfondire le conoscenze in questo campo, con una adeguata preparazione degli operatori coinvolti e favorendo un approccio interdisciplinare al problema, rappresenta uno strumento indispensabile per rafforzare quella rete di collaborazione da cui non può prescindere chi opera nel settore della salute pubblica.

Obiettivi:

Acquisire aggiornamenti in materia di:
produzione e consumo dei molluschi bivalvi con particolare riferimento ai rischi per la salute dei consumatori.

Metodologia didattica e strumenti di verifica

- Lezioni frontali
- Verifica dell'apprendimento tramite questionario
- Verifica della qualità percepita da parte dei partecipanti

PROGRAMMA

08.30 Registrazione dei partecipanti

Apertura dei lavori

Emanuela Balocchini

Responsabile Servizi di Prevenzione in Sanità Pubblica e Veterinaria, Regione Toscana

Remo Rosati

Direttore Generale f.f.

IZS Regioni Lazio e Toscana

Moderatori:

Carlo D'Ascenzi, Stefano Bilei

09.00 **Produzione di molluschi bivalvi: attività di classificazione e monitoraggio**

Francesca Susini

09.45 **Rischi da contaminazione batterica: vecchie conoscenze e patogeni emergenti**

Elena Rocchegiani

10.30 Pausa

10.50 **Rischi da contaminazione virale**

Franco M.Ruggeri

11.35 **Rischi da contaminazione protozoaria**

Simone Cacciò

12.15 Discussione

12.45 Pausa Pranzo

13.45 **Rischi da biotossine algali**

Roberto Poletti

14.25 **Contaminazione chimica dei molluschi: vecchi e nuovi rischi**

Roberta Orletti

15.05 **Dal dato clinico all'indagine epidemiologica il ruolo del medico e l'importanza della segnalazione**

Alessandro Barbieri

15.35 **Consumo di molluschi bivalvi e rischi correlati: i dati del Centro di Riferimento Regionale sulle Tossinfezioni Alimentari 2002– 2012**

Costanza Pierozzi

16.05 Discussione

16.35 **Conclusioni**

Carla Testa

Servizi di Prevenzione in Sanità Pubblica e Veterinaria, Regione Toscana

16.45 Prova di apprendimento

17.15 Chiusura dei lavori