

Webinar ECM

I CHALLENGE TEST E LE NUOVE SFIDE PER GARANTIRE LA SICUREZZA MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

24 MARZO 2026 | ore 09.00 - 16.15

Responsabile Scientifico

Alessandra Pezzuto – Ricercatrice Biologa IZSVe

Nell'ultimo report dell'EFSA sulle zoonosi nell'Unione Europea si evidenzia che i casi di tossinfezioni alimentari da *Escherichia coli* produttori di tossina Shiga (STEC) hanno fatto registrare nel 2023 un aumento del 22% rispetto agli anni precedenti e gli STEC si pongono al terzo posto come agenti zoonotici, dopo *Campylobacter* e *Salmonella*; al quinto posto rimane *Listeria monocytogenes* con il più alto livello di ospedalizzazione e il più alto tasso di mortalità.

Oltre a ciò si aggiunge che tra gli Stati Membri il botulismo alimentare presenta il maggior tasso di incidenza in Italia. Il bilancio delle malattie a trasmissione alimentare pone quindi nuove sfide per i produttori e per chi si occupa di sicurezza alimentare. Il challenge test ampiamente utilizzato per validare la shelf life degli alimenti pronti in riferimento al pericolo *Listeria monocytogenes* ai sensi del Reg. UE 2073/2025 e s.m., presenta delle criticità quando viene impiegato per valutare il rischio microbiologico associato ad altri microrganismi quali *Salmonella*, STEC, clostridi produttori di tossine botuliniche. Le norme di riferimento ISO 20976-1 e 2 non sono esaustive nelle indicazioni tecniche che forniscono per la realizzazione di questo tipo di studi. Permangono delle criticità relativamente ad alcuni aspetti particolari dei challenge test, quali ad esempio la scelta dei microrganismi target, l'applicabilità delle contaminazioni sperimentali negli stabilimenti, i microrganismi surrogati. Alla luce di queste considerazioni il corso vuole essere un'occasione di discussione e di scambio di esperienze tra le varie figure professionali che operano nell'ambito della sicurezza alimentare.

edizione ECM	
DESTINATARI	Corso rivolto agli operatori del settore alimentare, personale delle aziende sanitarie locali, ai consulenti in sicurezza alimentare, personale di laboratorio. (MAX 250 partecipanti) Il Corso è accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie • Biologi • Medici veterinari (<i>tutte le discipline</i>) • Tecnici sanitari di laboratorio biomedico • Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
CREDITI	9 ECM
DURATA	6 ore (escluse le pause)
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it
SCADENZA ISCRIZIONI	19 marzo 2026

PROGRAMMA

ACCESSO PARTECIPANTI dalle h. 08.45 alle h. 09.00

dalle h. 09.00 alle h. 09.15

SALUTI ISTITUZIONALI, INTRODUZIONE AL CORSO E AGLI OBIETTIVI FORMATIVI

ANDREA CERESER – IZSVe (sostituto: Alessandra Pezzuto – IZSVe)

dalle h. 09.15 alle h. 09.50

CHALLENGE TEST PER LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO LISTERIA MONOCYTOGENES – AGGIORNAMENTI DELLA NORMATIVA E DEI DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCENTE: MARIA LUISA DANZETTA – LNR Listeria - IZSAM (sostituto: Patrizia Centorame – IZSAM)

dalle h. 09.50 alle h. 10.25

CHALLENGE TEST PER LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO STEC

DOCENTE: STEFANO MORABITO – EURL-VTEC per E. coli - ISS (sostituto: Rosangela Tozzoli – ISS)

dalle h. 10.25 alle h. 11.00

CHALLENGE TEST PER LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO BOTULISMO

DOCENTE: FABRIZIO ANNIBALLI – CNR per il botulismo - ISS (sostituto: Alessandra Pezzuto – IZSVe)

dalle h. 11.00 alle h. 11.25

DISCUSSIONE SUI TEMI TRATTATI

TUTTI I DOCENTI DELLA SESSIONE

PAUSA CAFFÉ dalle h. 11.25 alle h. 11.40

dalle h. 11.40 alle h. 12.00

VALUTAZIONE DELL'AZIONE ANTIMICROBICA DI PEPTIDI NATURALI IN INSACCATI FRESCHI

DOCENTE: YOLANDE THERESE ROSE PROROGA – IZSM

dalle h. 12.00 alle h. 12.20

CHALLENGE TEST SU MACEDONIA DI FRUTTA: UNA MATRICE NON PERMISSIVA?

DOCENTE: FRANCESCA GAROFALO – IZSM

dalle h. 12.20 alle h. 12.55

CHALLENGE TEST PER LA VALIDAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI DI SALAMI DESTINATI AL MERCATO STATUNITENSE

DOCENTE: MATTIA RAMINI – IZSLER (sostituto: Lia Bardasi – IZSLER)

dalle h. 12.55 alle h. 13.30

CHALLENGE TEST SU ARROSTICINO PER LO STUDIO DELL'ABBATTIMENTO MICROBICO DI STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI ED E. COLI MEDIANTE IL PROCESSO TERMICO OTTENUTO CON DIVERSI TIPI DI COTTURA

DOCENTE: MARIA LUISA DANZETTA – LNR Listeria - IZSAM (sostituto: Patrizia Centorame – IZSAM)

PAUSA PRANZO dalle h. 13.30 alle h. 14.30

dalle h. 14.30 alle h. 15.05

CHALLENGE TEST E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA: DUE APPROCCI COMPLEMENTARI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

DOCENTE: ELENA COSCIANI CUNICO – IZSLER (*sostituto: Ehtesham Abdul – IZSLER*)

dalle h. 15.05 alle h. 15.40

VALIDAZIONE DELLE INFORMAZIONI AL CONSUMATORE: STUDIO DELL'ABBATTIMENTO MICROBICO DI SALMONELLA IN PREPARAZIONI A BASE DI CARNE AVICOLA MEDIANTE TRATTAMENTO DI COTTURA

DOCENTE: LAURA BORTOLAMI – IZSVe (*sostituto: Lisa Barco – IZSVe*)

dalle h. 15.40 alle h. 16.15

DISCUSSIONE E CONCLUSIONI FINALI

TUTTI I DOCENTI DEL CORSO

MODERATORE DELLA GIORNATA: ALESSANDRA PEZZUTO – IZSVe

VERIFICA di APPRENDIMENTO

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla al termine del corso disponibile nell'area online. Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (**max 5 tentativo per raggiungere la sufficienza**). Il test dovrà essere completato entro 3 giorni dal termine del corso (**27 marzo 2026**) insieme al questionario di gradimento.

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento

INFORMAZIONI UTILI

OBIETTIVI

Obiettivo formativo: 23. Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

COMPETENZE

Tecnico-professionali: Al termine del corso i partecipanti avranno acquisito gli aggiornamenti relativi ai principali microorganismi impiegati nei challenge test e relative criticità, alla progettazione ed interpretazione dei risultati dei challenge test attraverso la presentazione di casi studio.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Serie di relazioni su tema preordinato, confronto e dibattito tra pubblico ed esperto guidato da un conduttore.

PREREQUISITI TECNICI

Per la partecipazione al corso in modalità *webinar* è necessario:

- computer o tablet dotati di audio (si consiglia l'uso di cuffie, microfono e della webcam)
- collegamento Internet stabile, meglio se collegato con cavo lan (consigliato almeno 1,5 Mbps in *download*)
- *browser* aggiornato all'ultima versione disponibile (Mozilla Firefox, Microsoft Edge o Google Chrome). Si consiglia l'uso di Google Chrome. La piattaforma non è compatibile con Internet Explorer.
- [Client Zoom per riunioni](#) installato e aggiornato all'ultima versione.

È fondamentale che ciascun partecipante si colleghi alla piattaforma individualmente per consentire la registrazione degli accessi e il tracciamento della partecipazione, necessari per il riconoscimento dei crediti ECM e/o il rilascio dell'attestato.

ISCRIZIONI

Per **pre-iscrivere** è necessario essere registrati alla piattaforma e-learning <https://learning.izsvenezie.it/> :

- Effettuare il login oppure, se ancora non si possiede un profilo-utente, [crearne uno](#)
- Accedere al seguente url <https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=728>
- Cliccare su **pre-iscrivimi**
- Completare l'iscrizione cliccando sul tasto **"PRENOTA"**. Le pre-iscrizioni incomplete di prenotazione non saranno prese in considerazione e non daranno la possibilità di partecipare al corso

In caso di difficoltà tecniche è possibile contattare il n. 049 8084341

NOTE

Per acquisire l'attestato di partecipazione o l'attestato ECM è necessario seguire l'attività didattica in diretta webinar e superare la verifica dell'apprendimento.

PER INFORMAZIONI



Laboratorio Formazione e Sviluppo delle professioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)

☎ +39 049 8084341 | ✉ formazione@izsvenezie.it