

Allegato A.4 - Schede tecniche delle strutture complesse dell'Area Tecnico-Sanitaria della Sede

SCS8 - VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Tipo Struttura: **Struttura Complessa**

Dipendenza gerarchica: **Area Tecnico Sanitaria**

Articolazione interna

Nome Struttura	Tipo Struttura
U.O. Accettazione	Unità operativa
U.O. Supporto alla logistica dei laboratori	Unità operativa
Laboratorio Qualità e Sicurezza delle filiere alimentari (Vicenza)	Struttura semplice
Laboratorio igiene e sicurezza delle filiere alimentari (San Donà di Piave - Venezia)	Struttura semplice
U.O. Chimica sperimentale (Vicenza)	Unità operativa

Missione

Fornire un supporto tecnico scientifico al miglioramento delle produzioni alimentari e alla valorizzazione delle produzioni locali tipiche.

Macro attività

- Esecuzione di esami e analisi microbiologiche per l'autocontrollo sugli alimenti di origine animale e vegetale.
- Studio, sperimentazione di tecnologie innovative per migliorare la conservazione degli alimenti.
- Esecuzione di studi di valutazione del rischio alimentare anche con l'organizzazione di challenge test e l'impiego della cucina sperimentale.
- Attivazione di un laboratorio di chimica sperimentale per l'autocontrollo con metodi innovativi in grado di fornire dati quantitativi per parametri merceologici, nutrizionali e sanitari veloci, sicuri e a costi contenuti.

Attività analitiche erogate dalle Strutture interne

U.O. Accettazione

- accettazione e smistamento campioni del territorio di competenza
- accettazione e smistamento dei campioni destinati ai laboratori di tecnologie alimentari e chimica sperimentale di Vicenza
- attività amministrativa e di fatturazione

U.O. Supporto alla logistica dei laboratori

L'attività è relativa alla gestione di:

- approvvigionamento materiale da laboratorio e magazzino
- servizi di supporto per i laboratori della sezione: vetreria, rifiuti chimici e biologici
- sicurezza nei luoghi di lavoro

Laboratorio Qualità e Sicurezza delle filiere alimentari (Vicenza)

Svolge attività di supporto tecnico scientifico, analitico e di consulenza all'utenza privata per l'implementazione, gestione e assistenza dei piani di autocontrollo come previsto dalla normativa vigente. L'attività è svolta prevalentemente a favore degli operatori del settore alimentare delle province del Veneto centro-occidentale; in particolare sviluppa piani di autocontrollo sia per le industrie agroalimentari che il per settore della ristorazione collettiva per l'approfondimento delle problematiche sanitarie legate alla produzione, somministrazione e consumo dei prodotti pronti destinati al consumo diretto; alcune attività innovative riguardano il controllo dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma e il controllo della *Legionella* spp. nel settore alberghiero, centri termali o centri benessere.

Il laboratorio offre inoltre assistenza legislativa alle aziende alimentari, formazione igienico sanitaria per gli operatori e svolge inoltre attività di ricerca finalizzata alla valutazione del rischio sia su alimenti di origine vegetale *ready-to-eat* che su alimenti di origine animale crudi e cotti somministrati nell'ambito della ristorazione collettiva, della ristorazione etnica o da parte di venditori ambulanti (*street food*).

Laboratorio igiene e sicurezza delle filiere alimentari (San Donà di Piave)

Svolge attività di controllo microbiologico per le imprese del settore alimentare nelle province del Veneto centro-orientale nonché del Friuli Venezia Giulia, fornisce alle ditte consulenza e assistenza nelle prime fasi di campionamento, interpretazione e gestione dei risultati con l'indicazione di possibili strategie di intervento; svolge attività sperimentale di validazione di processi industriali di cottura di alimenti attraverso l'attivazione e lo sviluppo della cucina sperimentale; svolge inoltre sia un servizio di validazione della shelf-life dei prodotti alimentari immessi sul mercato che le prove di challenge test finalizzate allo studio della dinamica di sviluppo della *Listeria monocytogenes* presente in alimenti *ready-to-eat*; partecipa ai progetti Regionali di "valorizzazione delle produzioni tipiche" attraverso il controllo igienico-sanitario dei prodotti locali e l'attivazione di un programma di formazione di buone prassi igieniche per gli operatori alimentari; il laboratorio garantisce l'applicazione dei criteri di semplificazione dell'autocontrollo nelle piccole imprese alimentari basati sulla conoscenza e applicazione delle norme di corretta prassi igienica per prevenire o eliminare la quasi totalità dei pericoli alimentari.

Eroga servizi finalizzati alla diagnosi delle principali malattie avvalendosi dei laboratori della Struttura complessa di appartenenza. Fornisce supporto diagnostico e consulenza al servizio sanitario, ai veterinari liberi professionisti, ad Enti, Organizzazioni, e alle aziende zootecniche del territorio.

U.O. Chimica sperimentale (Vicenza)

Nel contesto europeo il comparto alimentare è uno dei più importanti settori produttivi e l'Italia è uno dei Paesi che detiene il maggior numero di denominazioni protette.

Per poter verificare la qualità e l'origine dei prodotti alimentari e per smascherare le frodi si utilizzano in genere una serie di indagini di laboratorio basate su tecniche analitiche che richiedono molte risorse nonché tempi lunghi. Queste tecniche si basano su un approccio tradizionale con la ricerca di un limitato numero di specifici composti.

L'Unità Operativa chimica sperimentale utilizza invece un approccio metodologico radicalmente differente e innovativo per il sistema di autocontrollo con l'obiettivo di semplificare le procedure di analisi e consentire risposte veloci e sicure.

L'U.O. è quindi in grado di produrre dati quantitativi su una più ampia varietà di parametri (merceologici, nutrizionali, sanitari), garantendo nel contempo un elevato livello di controllo e

monitoraggio della qualità generale delle materie prime e dei prodotti (frodi, contaminazioni accidentali, presenza sostanze tossiche), a costi contenuti.

Il principale obiettivo dell'U.O. chimica sperimentale è quello di produrre un elevato numero di parametri e di valutazioni su alimenti e mangimi, mediante l'utilizzo di tecniche alternative ed innovative, più rapide ed economiche.