



9 novembre 2020 | Webinar

Presentazione

Nell'ambito della sicurezza alimentare, per challenge test si intende un'attività sperimentale in cui un alimento viene contaminato artificialmente con uno o più microrganismi, generalmente patogeni, per valutare la curva di crescita microbica durante la shelf life del prodotto, oppure la curva di inattivazione/sopravvivenza a seguito dei trattamenti termici o di altro tipo, previsti dal processo produttivo.

Nel contesto del Reg. CE 2073/2005 i challenge test rappresentano uno degli strumenti, previsti dal legislatore europeo, che l'operatore del settore alimentare (OSA) può utilizzare per valutare se un alimento, pronto al consumo, favorisca o meno la crescita di *Listeria monocytogenes* durante la vita commerciale.

Per eseguire correttamente i challenge test sono disponibili norme ISO e linee guida europee che specificano le modalità operative, l'espressione dei risultati e la loro interpretazione.

Programma

- | | |
|-------------|---|
| 9.00-11.00 | Inquadramento generale sul challenge test, la normativa di riferimento e le linee guida europee
<i>Damiano Comin, Az. ULSS 1 Dolomiti</i> |
| 11.00-11.15 | <i>Pausa</i> |
| 11.15-13.15 | Come definire il protocollo operativo di un challenge test eseguito in ottemperanza al Reg. CE 2073/2005
Discussione di esempi pratici di challenge test per la valutazione del potenziale di crescita di <i>L. monocytogenes</i>
Altre possibili applicazioni dei challenge test nell'ambito della sicurezza alimentare
<i>Alessandra Pezzuto, IZSve</i> |
| online | Valutazione dell'apprendimento:
questionario a risposta multipla
Questionario di gradimento |