

Corso ECM

CHALLENGE TEST: LUCI E OMBRE DOPO 20 ANNI DI APPLICAZIONE IN SICUREZZA MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

28 OTTOBRE 2025 | ore 09.00 - 16.15

Sala Orus | V. le dell'Università 10, 35020 Legnaro (PD)

Responsabile Scientifico

Alessandra Pezzuto – Ricercatrice Biologa IZSVE

A 20 anni dall’entrata in vigore del Reg. CE 2073 che indicava il challenge test come uno degli strumenti possibili per valutare la conformità ai criteri di sicurezza degli alimenti pronti al consumo, gli studi di contaminazione sperimentale sono ampiamente noti a chi si occupa di sicurezza alimentare, sia l’OSA che l’Autorità Competente che i laboratori di analisi che svolgono questo servizio per le aziende alimentari. In questi anni sono stati pubblicati e revisionati diversi documenti relativamente ai challenge test, sia da parte di organismi tecnici come il laboratorio di riferimento europeo per *L. monocytogenes* sia da parte della Commissione Europea. Inoltre nel 2019 e nel 2022 sono state pubblicate 2 norme specifiche sui challenge test, rispettivamente ISO 20976-1 e 2, che hanno fornito i requisiti e le indicazioni tecniche per la realizzazione di questo tipo di studi. Campo di applicazione e valore predittivo dei risultati sono ben noti, ma permangono delle criticità relativamente ad alcuni aspetti particolari per i quali i documenti di riferimento non sono esaustivi, quali ad esempio l’applicabilità delle contaminazioni sperimentali negli stabilimenti, i microrganismi surrogati, la valutazione della variabilità interlotto, ecc. Pertanto 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 riservato al personale degli IIZSS e al personale delle AULSS del Triveneto che si occupa di challenge test e sicurezza degli alimenti (MAX 60 partecipanti) Il Corso è accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie <ul style="list-style-type: none">• Biologi• Medici veterinari (<i>tutte le discipline</i>)• Tecnici sanitari di laboratorio biomedico• Tecnici della prevenzione nell’ambiente e nei luoghi di lavoro
CREDITI	6 ECM
DURATA	6 ore
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it
SCADENZA ISCRIZIONI	17 OTTOBRE 2025

PROGRAMMA

REGISTRAZIONE 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. 11.30

DISCUSSIONE SUI TEMI TRATTATI

TUTTI I DOCENTI DELLA SESSIONE

PAUSA CAFFÉ dalle h. 11.30 alle h. 11.45

dalle h. 11.45 alle h. 12.20

VALUTAZIONE DELL'AZIONE ANTIMICROBICA DI PEPTIDI NATURALI IN INSACCATI FRESCI

DOCENTE: YOLANDE THERESE ROSE PROROGA – 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 STAFILOCOCCHI 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: LISA BARCO – IZSVe (*sostituto: Laura Bortolami – 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 1 tentativo per raggiungere la sufficienza**). Il test dovrà essere completato entro 3 giorni dal termine del corso (31 ottobre 2025) 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.

ISCRIZIONI

Per **pre-iscriversi** 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=495>
- Inserire la chiave di **pre - iscrizione** ricevuta via mail

La conferma di partecipazione sarà comunicata alla scadenza delle pre-iscrizioni (dopo il 17 ottobre).

Nel caso le richieste di partecipazione superassero i posti disponibili sarà cura del Responsabile scientifico del corso selezionare i partecipanti, al fine di garantire la rappresentatività del territorio.

NOTE

La sala in cui si terrà il corso è accessibile agli utenti con disabilità motorie. Locali e attrezzature sono in regola con le vigenti norme in tema di antinfortunistica, igiene, tutela ambientale, tutela della salute negli ambienti di lavoro e prevenzione incendi.

Per acquisire l'attestato di partecipazione o l'attestato ECM è necessario seguire il 90% dell'attività didattica 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