



WORKSHOP sulla GESTIONE DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI Bologna, 23 Novembre 2017



Obiettivi:

Il seminario ha come obiettivo fornire ai partecipanti una conoscenza di base e alcuni suggerimenti riguardo alla gestione degli allergeni alimentari per le esigenze specifiche degli operatori del settore alimentare.

Contenuti:

- introduzione alla gestione dei rischi degli allergeni alimentari
- nuovi strumenti di gestione degli allergeni
- metodi di convalida e verifica
- nuovi materiali di riferimento
- introduzione a diversi tipi di test
- aspetti socio-economici
- dibattiti su: etichettatura, comparabilità dei risultati, comunicazione e uno sguardo al futuro della gestione degli allergeni
- sessione pratica sui test rapidi
- risoluzione dei problemi

Ampio spazio a domande e consegna degli attestati di partecipazione.

Perché partecipare:

Vuoi avere un'introduzione alla gestione degli allergeni alimentari con degli **esperti internazionali**? Stai cercando informazioni aggiornate sui **nuovi metodi di gestione** e convalida? Quali sono i **principali metodi** per i test sugli allergeni alimentari? Quali sono i **nuovi materiali di riferimento** convalidati? Come ci si può fidare dei risultati del laboratorio e **come si leggono i risultati dei test**? **Vuoi provare a testare la presenza di allergeni** con un semplice kit guidato da un tecnico di laboratorio? Quali sono le **nuove tecniche di analisi**?

Sede dell'evento:

Università di Bologna
Facoltà di Agraria, Via Fanin 44
40127 Bologna - Tel. 051 2096515

Programma:

Sessioni distinte di mezza giornata ciascuna.

PARTE 1 - ALLERGENI ALIMENTARI: LA GESTIONE E LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO (ore 9:30-13:00)

9:00-9:30 **Registrazione**

9:30-10:45 **Introduzione. I fondamenti della gestione del rischio allergeni** (in lingua inglese) - Roland Poms (MoniQA)

9:45-10:05 **La gestione del rischio** - Luca Bucchini (Hylobates)

10:05-10:25 **The socio-economics of food allergens** (in lingua inglese) - Ronald Niemeijer (R-Biopharm)

10:25-10:40 **La valutazione del rischio (iFAAM)** - Elena Palmieri (Hylobates)

10:40-11:00 **Metodi per la gestione degli allergeni** - a cura di centri specializzati

11:00-11:15 Pausa

11:15-11:45 **Come interpretare i risultati. I nuovi materiali di riferimento** (in lingua inglese) - Roland Poms (MoniQA)

11:45-12:15 Panel discussion: **etichette, comparabilità dei risultati, comunicazione**

12:15-12:45 Panel discussion: **uno sguardo verso il futuro**

12:45-13:00 **Conclusione**

PARTE 2 - LA GESTIONE DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI: I PRINCIPALI TEST RAPIDI (ore 14:00-18:00)

13:30-14:00 **Registrazione**

14:00-14:25 **Benvenuto ed Introduzione.**

Key messages (in lingua inglese) - Roland Poms (MoniQA)

14:25-14:45 **Come si svolgono le analisi nei laboratori esterni?** - a cura di laboratori specializzati

14:45-15:00 **Istruzioni e accorgimenti su come svolgere i test** - (in lingua inglese) - Roland Poms (MoniQA)

15:00-16:00 **Esercitazione pratica (prima parte) con i kit rapidi** - a cura R-Biopharm

16:00-16:15 Pausa

16:15-17:15 **Esercitazione pratica (seconda parte)** - a cura di Romer Labs

17:15-17:45 **Trouble-shooting e Q&A**

17:45-18:00 **Conclusioni e Consegna attestati**

Iscrizioni ed informazioni:

Per partecipare al workshop occorre compilare la scheda di iscrizione ed inviarla via e-mail a francescabucchini@hylobates.it entro il 16 novembre 2017 ed effettuare il pagamento della quota di iscrizione attraverso un bonifico bancario.

Quota di partecipazione **intera**:
Mezza giornata/giornata intera €120/€170

Quota di partecipazione per **membri MoniQA**:
Mezza giornata/giornata intera €100/€150

Quota di partecipazione per **studenti**:
Mezza giornata/giornata intera €70/€100

Le quote di partecipazione (IVA inclusa) comprendono anche il pranzo. Sono previste quote scontate per partecipanti della stessa azienda (20% sulla seconda quota).

Indicare come causale:
workshop **ALLERGENI ALIMENTARI**
Parte 1 e/o Parte 2
Nome e cognome del partecipante



<http://www.r-biopharm.com/>



Scheda di iscrizione:

Nome.....

Cognome.....

Funzione.....

Email.....

Telefono/Cellulare.....

Azienda

Ragione sociale.....

Indirizzo di fatturazione

Via.....

Città.....

Prov.....

CAP.....

P.IVA.....

Tel.....

Fax.....

Privacy

Autorizzo Hylobates Consulting S.r.l. al trattamento dei miei dati personali in base al d.lgs. 196/03 per la partecipazione all'evento e per l'invio di materiale relativo al corso.

Firma.....