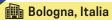
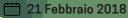
LA GESTIONE INNOVATIVA DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI









Introduzione

Gli allergeni alimentari sono una delle principali cause di richiami nell'Unione europea, nonostante gli sforzi delle imprese. I dati dimostrano che nella filiera vi sono imprese e sistemi produttivi che non riescono a gestire il rischio in maniera adeguata o a validare i propri processi. I sistemi analitici sono migliorati, ma la combinazione di materiali di riferimento carenti, problematiche metodologiche e la corsa a maggiori sensibilità sono una sfida anche per le imprese più avanzate. I consumatori sono sempre più confusi dalle dichiarazioni precauzionali, mentre i controlli ufficiali sono sempre più attenti a questo rischio. Con il Reg. (UE) n. 1169/2011 e con la conclusione del progetto iFAAM, la fissazione delle soglie di rischio per gli allergeni alimentari è decisamente più vicina. Se i tempi per arrivare ad una regolamentazione non sono ancora definiti, è certo che, nella UE, la quantificazione del rischio allergeni sta prepotentemente entrando nei sistemi di gestione del rischio, nei rapporti di filiera e nelle decisioni legati ai richiami nelle imprese e presso le autorità.

Le imprese devono essere preparate.

























- Comprendere i problemi analitici per rapporti corretti nella filiera
- Integrare le soglie nel proprio sistema di gestione del rischio
- Come le soglie possono aiutare a prendere decisioni sui richiami
- Fornire etichettatura precauzionale comprensibile per i consumatori.

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
- sessione pratica sui test rapidi

Ampio spazio a domande e consegna degli attestati di partecipazione.

Sede dell'evento

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

PROGRAMMA

	PARTE PRIMA - TEORIA ore 9:30-13:00			
9:00-9:30	Registrazione			
9:30-9:45	Introduzione. (in lingua inglese) - Roland Poms (MoniQA)			
9:45-10:05	Verso una gestione del rischio basata su dati quantitativi			
	Luca Bucchini (Hylobates)			
10:00-10:15	Gli aspetti socio-economici degli allergeni (in lingua inglese)			
10.15.10.00	Ronald Niemeijer (R-Biopharm)			
10:15-10:30	Gli allergeni alimentari nei laboratori ufficiali: punti di forza e criticità Lucia Decastelli (IZSTo)			
10:30-10:45	La normativa sugli allergeni dal punto di vista dei consumatori Marcia Podestà (Food Allergy)			
10:45-11:00	Screening degli allergeni alimentari: dall'approccio monoparametrico a quello multiparametrico, Francesco Fieramosca (Tecna)			
11:00-11:15	Pausa			
11:15-11:30	Come interpretare i risultati. I nuovi materiali di riferimento			
	(in lingua inglese) - Roland Poms (MoniQA)			
11:30-11:45	Nuovi strumenti di valutazione del rischio (iFAAM)			
11 45 10 45	Luca Bucchini (Hylobates)			
11:45-12:45 12:15-12:45	Panel discussion 1: etichette, comparabilità dei risultati, comunicazione Panel discussion 2: uno squardo verso il futuro			
12:45-13:00	Conclusioni			
12.40 10.00	Conclusion			
PARTE SECONDA - PRATICA ore 14:00-18:00				
13:30-14:00	Registrazione			
14:00-14:15	Benvenuto ed Introduzione. (in lingua inglese)			
	Roland Poms (MoniQA)			
14:15-14:45	Nuovi metodi di validazione – ELISA (RomerLabs)			
14:45-15:45	Dipstick Assays (R-Biopharm)			
14:45-15:45	Dimostrazione ed istruzioni. Esercitazioni in gruppi (parte 1)			
15:45-16:00	a cura di R-Biopharm e RomerLabs Pausa			
16:00-17:30	Esercitazioni in gruppi (parte 2)			
10.00 17.00	a cura di R-Biopharm e RomerLabs			

17:30-17:45 Trouble-shooting

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 10 febbraio 2018) 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

PLATINUM SPONSOR



www.r-biopharm.com

GOLD SPONSOR



Tecna

SPONSOR

IN COLLABORAZIONE CON



Scheda di iscrizione

Nome			
Cognome			
Funzione			
Email			
Telefono/Cellulare			
Azienda			
Ragione sociale			
Indirizzo di fatturazione			
Via			
Città		. Provincia	CAP
P.IVA			
Tel	Fax		
Privacy: Autorizzo Hylobates Consulting S.r.l. al t	rattamento dei miei dati personali in base al d.lgs	. 196/03 per la partecipazione all'evento e per l'ir	nvio di materiale relativo al corso









































