



# La "Shelf life" degli alimenti: ISTRUZIONI PER L'USO

Martedì 27 e mercoledì 28 settembre 2011

WORKSHOP

La *shelf life* di un alimento può definirsi come l'intervallo di tempo durante il quale l'alimento mantiene un livello di sicurezza e qualità accettabile.

La definizione del tempo di conservabilità di un alimento è vincolo normativo e regolamentare ma nello stesso tempo è un parametro che ha importanti conseguenze dal punto di vista commerciale. Alcuni aspetti regolamentari obbligano gli operatori del settore alimentare a definire la *shelf life* tenendo conto di determinati parametri di sicurezza alimentare. Questi para-

metri devono essere esaminati con un approccio scientifico e sistematico che prevede una preparazione di base spesso non disponibile presso le aziende di media o piccola dimensione. Gli operatori del Dipartimento di Prevenzione hanno il compito di validare le decisioni assunte dagli operatori del settore alimentare e devono pertanto essere in grado di interpretare i percorsi seguiti individuando da una parte eventuali errori od omissione e dall'altra suggerire le opportune correzioni.

Evento accreditato presso la Commissione Regionale ECM per Biologi, Chimici, Medici chirurghi, Veterinari. Le richieste di iscrizione, per n. 6 posti e con quota di partecipazione, dovranno essere inviate alla mail: [formazione@asl3.liguria.it](mailto:formazione@asl3.liguria.it). Per informazioni: tel. 010 344 6675 (Francesca Pinna).  
Le imprese associate al sistema Confindustria dovranno comunicare la propria adesione a Confindustria Genova, tel. 010 8338 338 - 426.

in collaborazione con



partner istituzionale



hanno partecipato





## La "Shelf life" degli alimenti:

ISTRUZIONI PER L'USO

### Martedì 27 settembre 2011

#### 1° GIORNATA

Confindustria Genova  
Via San Vincenzo, 2 - Genova

- ore 14.00 **Registrazione dei partecipanti**
- ore 14.15 **Saluti e apertura dei lavori**  
Andrea Pedemonte Cabella *presidente Sezione Industrie Alimentari Confindustria Genova*  
Corrado Bedogni *direttore generale ASL 3 Genovese*
- ore 14.30 Il concetto di qualità e *shelf life*: definizione e ricadute sulle aziende alimentari.  
Antonello Paparella *Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Teramo*
- ore 16.00 Estensione della *Shelf life*: il packaging e altri mezzi  
Sara Limbo *DISTAM - Sez. MAAE, Università degli Studi di Milano*
- ore 16.45 Coffee break
- ore 17.00 Aspetti pratici ed economici delle prove di *shelf life*  
Massimo Menconi *L.A.M. Alimenti, Sarzana*
- ore 17.30 *Shelf life* e *Listeria monocytogenes*: aspetti sanitari e regolamentari  
Laura Franzetti *DISTAM - Sez. MAAE, Università degli Studi di Milano*
- ore 18.30 **Conclusioni**

### Mercoledì 28 settembre 2011

#### 2° GIORNATA

ASL 3 Genovese, S.C. Aggiornamento e Formazione  
Via Giovanni Maggio, 6 - Genova Quarto

- ore 8.30 **Registrazione dei partecipanti**
- ore 9.00 Indicatori microbiologici e chimici utilizzabili per gli studi di *shelf life*  
Laura Franzetti *DISTAM - Sez. MAAE, Università degli Studi di Milano*
- ore 10.00 La valutazione e la validazione degli studi condotti dagli OSA per *shelf life*  
Sara Limbo *DISTAM - Sez. MAAE, Università degli Studi di Milano*
- ore 11.00 Pausa
- ore 11.15 Test di *shelf life*: esperienze di campo  
Lorenzo Montaldo *Ceccati & Montaldo, Santa Margherita Ligure*  
Lucia Ceccati *Ceccati & Montaldo, Santa Margherita Ligure*
- ore 12.15 Impostazione di *shelf life*: calcoli predittivi e challenge test (prima parte)  
Laura Franzetti *DISTAM - Sez. MAAE, Università degli Studi di Milano*
- ore 13.00 Light lunch
- ore 14.00 Impostazione di *shelf life*: calcoli predittivi e challenge test (seconda parte)  
Laura Franzetti *DISTAM - Sez. MAAE, Università degli Studi di Milano*
- ore 14.45 Impostazione di *shelf life* accelerata  
Sara Limbo *DISTAM - Sez. MAAE, Università degli Studi di Milano*
- ore 16.00 **Discussione**
- ore 16.45 **Valutazione questionari**
- ore 17.00 **Conclusioni**