



Focus sulla conoscenza

18 maggio 2022

14.30-16.00



Elementi utili per la determinazione della shelf life di un alimento

Luigi Lanni, Accettazione e servizi interdisciplinari, Supporto alle imprese agroalimentari, Gruppo Aziendale di Valutazione del Rischio – IZSLT

La gestione del rischio

Roberto Condoleo, Osservatorio Epidemiologico, Gruppo Aziendale di Valutazione del Rischio - IZSLT

Continua il viaggio nell'articolato mondo dell'analisi del rischio in campo alimentare. Dopo il seminario del 5 maggio, in cui Roberto Condoleo ha tracciato i principi fondamentali della valutazione del rischio, il 18 maggio ci soffermeremo con Luigi Lanni sulla **determinazione della shelf life di un alimento**, che andando a stimare la conservabilità dell'alimento stesso può valutarne il rischio.

Proseguirà nuovamente Roberto Condoleo con un breve intervento sulla seconda fase dell'analisi del rischio, la gestione. La distinzione tra la fase di valutazione e la fase di **gestione del rischio** è un fondamento della normativa sulla sicurezza alimentare.

E' processo che consiste nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo. Quali sono gli attori, di chi sono le responsabilità e i criteri su cui si basa?

Modalità di partecipazione

Iscrizione tramite il Portale della Formazione dell'IZS Lazio e Toscana (<https://formazione.izslt.it/>) entro il **16 maggio**. Il 17 maggio aprile sarà inviato agli iscritti il link per il collegamento.

Segreteria organizzativa

Ufficio di Staff Formazione IZS Lazio e Toscana – Miriam Colantonio tel. 06.79099309/421

E-mail: miriam.colantonio@izslt.it – www.izslt.it



Saranno rilasciati i **crediti SPC** ai veterinari che ne faranno richiesta e che avranno seguito tutto il seminario