A.I.Te.L.
Associazione Italiana

ti invita al primo webinar del 2023

I venerdì di AITeL

Listeria monocytogenes ieri, oggi e domani

Venerdì 31 marzo 2023
ore 16.00 -17.15

(per collegarsi cliccare qui)

Da oltre 40 anni il settore lattiero-caseario si sta confrontando con questo ospite scomodo e difficile da contenere che, nonostante l'attenzione e la consapevolezza delle aziende, continua a rappresentare uno dei maggiori pericoli per la sicurezza dei prodotti caseari.

Per le sue caratteristiche di ubiquitarietà e resilienza, *Listeria monocytogenes* è ancora oggi un problema che trasversalmente interessa tutta la filiera, dalla produzione primaria, agli ambienti di trasformazione, alla conservazione.

Da qui l'importanza di un aggiornamento della situazione attuale, dello stato delle conoscenze sulle caratteristiche microbiologiche che ne condizionano il comportamento e la diffusione negli ambienti, nonché degli strumenti a disposizione per cercare di prevenire, controllare e ridurre il rischio.

Di tutto questo parleremo con i nostri Esperti che ci mostreranno i volti di *Listeria monocytogenes* e faranno luce sull'utilizzo di approcci vecchi e nuovi per la gestione di questo indesiderato ospite.

Moderatore: Milena Brasca

Microbiologa, CNR - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Milano

16,00 Saluti e Introduzione

Andrea Summer,

Zootecnico, Università di Parma, Presidente AITeL

16,10 – *Listeria monocytogenes:* un ospite sempre "emergente"

Domenico Carminati

Microbiologo, CREA - Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura, Lodi

16,30 - *Listeria monocytogenes:* (non) trattiamola bene!

Valentina Bernini

Microbiologa, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma

16,55 -17,15 Discussione

Per info: Ivana Gandolfi, Parmalat, vicepresidente AITeL, 0521 808900; 3358313565