

# LA GESTIONE INNOVATIVA DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI



Bologna, Italia

21 Febbraio 2018



## 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.



## Obiettivi

- 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 allergeni
- 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) 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) Luca Bucchini (Hylobates)
11:45-12:45	Panel discussion 1: etichette, comparabilità dei risultati, comunicazione
12:15-12:45	Panel discussion 2: uno sguardo verso il futuro
12:45-13:00	Conclusioni

### 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) Dipstick Assays (R-Biopharm)
14:45-15:45	Dimostrazione ed istruzioni. Esercitazioni in gruppi (parte 1) a cura di R-Biopharm e RomerLabs
15:45-16:00	Pausa
16:00-17:30	Esercitazioni in gruppi (parte 2) 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



#### 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 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.....

