

c_om_unicando

Comunicato Stampa

Milano, settembre 2023

“Le analisi microbiologiche di alimenti e ambienti produttivi: metodi rapidi per la ricerca di patogeni e alteranti. Focus: materiali di riferimento nei laboratori”

La sicurezza alimentare al centro della sesta edizione del convegno tecnico-scientifico. Appuntamento il 29 settembre 2023 all'Abbazia di Mirasole

Venerdì 29 settembre 2023 torna l'appuntamento annuale dedicato alle novità e agli approfondimenti sui metodi analitici rapidi per individuare, in tempi brevi ma con risultati precisi, la presenza di microrganismi, patogeni e alteranti in alimenti, acque e ambienti produttivi. Sempre più spesso, infatti, si rende necessario ricorrere a questo tipo di analisi per verificare il pericolo di contaminazioni con modalità mirate e accurate.

Sede de [Le analisi microbiologiche di alimenti e ambienti produttivi: metodi rapidi per la ricerca di patogeni e alteranti. Focus: materiali di riferimento nei laboratori](#) sarà l'**Abbazia di Mirasole**, antico complesso monastico del XIII secolo che si trova a Opera (Mi). L'abbazia è raggiungibile in auto, in alternativa OM mette a disposizione un servizio bus che parte da Rogoredo M3 alle 9.30 con ripartenza per la città alle 16.15 e arrivo sempre a Rogoredo.

Ricco il programma degli interventi della giornata:

- **Verifica e validazione dei metodi microbiologici su alimenti nei laboratori di prova secondo le norme della serie ISO 16140**

Angela Maiello, Esperta per l'accreditamento dei laboratori di prova

- **Tecnologie innovative e soluzioni al servizio del laboratorio microbiologico**

Verena Peggion, Field Marketing, Merck Life Science

- **Controllo rapido in RT-PCR di Salmonella, Listeria ed E. Coli STEC**

Matteo D'Andrea, Product Specialist PCR, R-Biopharm Italia

- **Real-time PCR (qPCR): elogio della flessibilità**

Nicola Bortoletto, Marketing Manager and International Sales Manager, Generon Spa

- **Real-time Loop-mediated AMPLification (LAMP) per il rilevamento rapido di patogeni alimentari**

Giulia Casini, R&D Senior Scientist - Enbiotech Srl

- **Il futuro dei test sui patogeni alimentari**

Daniela Barbara Superchi, bioMérieux Adriatic Food Pathogens testing Leader

- **Sicurezza alimentare: principi e tecniche per la gestione dei rischi microbiologici**

Irene Giannetti, Neogen Account Sales

- **Ceppi batterici: utilizzo e gestione di materiali di riferimento secondo le regole attuali**

Fabrizio Anniballi, National Reference Centre for Botulism - Microbiological Food Safety and Food-borne Diseases Unit, Food Safety, Nutrition and Veterinary Public Health Department - ISS Istituto Superiore di Sanità

- **Metodi microbiologici rapidi: validità tecnica e accreditabilità**

Olimpia Grilli, Biologa, Esperta in Assicurazione qualità e Auditor interno

- **Validità legale dei metodi rapidi di analisi**

Chiara Marinuzzi - Avvocato, Studio legale Avv. Gaetano Forte

Gaetano Forte - Avvocato, Studio legale Avv. Gaetano Forte

OM - editoria, formazione, comunicazione

Via Francesco De Sanctis, 19 - 20145 Milano - tel. 02 02 2317 0963 - direzione@ominrete.it

www.foodandtec.it - www.in-formare.net - www.ominrete.it

c_om_unicando

Come prevede l'apprezzato format del convegno, **oltre agli interventi dei relatori si terranno le dimostrazioni pratiche di utilizzo dei kit dei metodi di analisi.** Quest'anno saranno a cura di Merck, Enbiotech, bioMérieux, R-Biopharm, Generon, Neogen, OrSell e Bruker.

Il convegno "Le analisi microbiologiche di alimenti e ambienti produttivi: metodi rapidi per la ricerca di patogeni e alteranti. Focus: materiali di riferimento nei laboratori" si rivolge a responsabili e operatori dell'assicurazione e controllo produzione, R&D delle imprese alimentari, laboratori privati e pubblici, uffici legali, consulenti per la sicurezza alimentare, tecnologi alimentari, GDO e alla stampa di settore.

Per iscriversi gratuitamente: <https://www.in-formare.net/iscrizioni/le-analisi-microbiologiche-di-alimenti-e-ambienti-produttivi-metodi-rapidi-per-la-ricerca-di-patogeni-e-alteranti-focus-materiali-di-riferimento-nei-laboratori-opera-milano-4-2023>

Anche l'appuntamento di quest'anno è ideato da [c_om_unicando](#) e realizzato da [in_formare](#).

Il Convegno gode del **patrocinio del Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari.**

Con la collaborazione di:

Main Sponsor



Sponsor



Exhibitor



In media partnership con:



Comunicazione, Segreteria Organizzativa

Om snc

Via Francesco De Sanctis 19 – Milano

Mail: direzione@ominrete.it

Tel: 02 02 2317 0963

Ufficio Stampa

Om snc

Anna Manghisi

Mail: anna.manghisi@ominrete.it

Tel: 370 1332140

OM

È una società che sviluppa progetti editoriali e formativi per il settore alimentare. Nata nel gennaio 2010, offre anche un servizio di consulenza ad aziende della filiera, enti e istituzioni e case editrici. Le socie fondatrici, Bruna Moroni e Valentina Oldani, hanno messo a disposizione di OM una profonda esperienza giornalistica e nella comunicazione, creando una rete di competenze per supportare le aziende nelle attività complementari al core business: comunicazione, ufficio stampa e organizzazione eventi, grafica e web design, consulenze legali e scientifiche.

OM - editoria, formazione, comunicazione

Via Francesco De Sanctis, 19 - 20145 Milano - tel. 02 02 2317 0963 - direzione@ominrete.it

www.foodandtec.it - www.in-formare.net - www.ominrete.it