

# Il rischio BOTULINO

## La gestione del rischio microbiologico nei prodotti REPFEDs

### Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso incentrato sui cosiddetti prodotti REPFEDs (Refrigerated Processed Food with Extended Durability).

Con REPFEDs si intendono prodotti posti in vendita nei banchi frigo, quali zuppe, vellutate e passati di verdura, che per le loro caratteristiche possono supportare lo sviluppo e la tossinogenesi dei clostridi produttori di tossine botuliniche.

Il tema, a causa del verificarsi di vari episodi di botulismo, è stato trattato di recente dalla Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione (DGSAN) del Ministero della Salute, attraverso la nota prot. n. 42831 del 30/10/2024.

Il corso si propone di approfondire le caratteristiche intrinseche dei REPFEDs, le migliori pratiche di produzione e le misure preventive necessarie per garantire la sicurezza dei consumatori.

L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA  
<https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>

**Mercoledì 5 marzo**  
dalle 9.00 alle 13.00

**Webinar**  
**Piattaforma Microsoft**  
**Teams**

## **Programma**

Nel corso saranno affrontati i seguenti temi:

- Caratteristiche intrinseche ed estrinseche dei REPFEDs e processi produttivi.
- Aspetti di microbiologia e sicurezza microbiologica dei REPFEDs.
- Il rischio botulismo: prevenzione e controllo.

## **Destinatari**

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, addetti al controllo ufficiale, auditor, consulenti di sistemi di autocontrollo igienico sanitario.

## **Docente**

### ***Fabrizio Anniballi***

Tecnologo alimentare, lavora presso il Dipartimento di Sicurezza alimentare, nutrizione e sanità pubblica dell'Istituto Superiore di Sanità dal 1996. Dal 2012 è il Responsabile del Centro nazionale di riferimento per il botulismo e dal 2017 coordina il sistema di sorveglianza nazionale del botulismo.

## **Attestato**

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione.

## Note organizzative

**La partecipazione al corso, per un massimo di 25 partecipanti, prevede la seguente quota di iscrizione:  
€ 100,00+IVA**

Il corso si svolgerà in modalità webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams; gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il pagamento per l'iscrizione al corso dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato a **F.O.R.I.A. srl** BARCITMMBK IBAN: **IT70L0306953633100000002751**, **entro il 25 febbraio 2025**; si prega di inviare copia del bonifico alla Segreteria organizzativa.  
In caso di annullamento del corso, la quota sarà interamente restituita.

**Il corso è accreditato dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)** per 4 crediti formativi.

### **ISCRIZIONE ON LINE**

<http://lab-to.camcom.it/moduli/216/corso-rischio-botulino/>

## Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico  
Camera di Commercio Torino  
Via Ventimiglia, 165  
10127 Torino  
tel. 011 6700 254  
[eventi@lab-to.camcom.it](mailto:eventi@lab-to.camcom.it)  
[www.lab-to.camcom.it](http://www.lab-to.camcom.it)