

CONVEGNO IL BOTULISMO ALIMENTARE IN ITALIA: RIFLESSIONI E PROSPETTIVE

Il botulismo alimentare è una malattia ad alto impatto sociale che suscita nell'opinione pubblica non poco timore. In Italia tale problematica viene affrontata sistematicamente dal 1975, quando ne fu introdotta la notifica obbligatoria.

Le mutate abitudini alimentari della popolazione, sempre più attenta alla qualità dei prodotti consumati, hanno fatto emergere due diversi scenari. Da un lato, è evidente, il rinnovato interesse per l'universo delle conserve domestiche vissuto, da una parte della popolazione, come nostalgia di un mondo casalingo da recuperare e come la ricerca di prodotti più genuini; dall'altro, c'è la necessità di avere a disposizione nuove formulazioni alimentari prive di conservanti, poco processate e pronte all'uso.

La consolidata abitudine italiana di preparare conserve in ambito domestico, che trova la sua massima espressione soprattutto nel meridione, ha ritrovato vigore negli ultimi anni, anche in considerazione della crisi economica, ed è responsabile della quasi totalità dei casi di botulismo alimentare in Italia. Dall'attività di sorveglianza effettuata dal Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo dell'Istituto Superiore di Sanità, emergono nuovi fattori di rischio correlati principalmente alla tendenza di limitare l'utilizzo di quegli agenti protettivi, come ad esempio il sale, al fine di ottenere prodotti più appetibili.

Sul versante della tecnologia alimentare invece, si è passati dalle conserve, diffusissime negli anni '50 e '60, ai prodotti di nuova generazione, il cui consumo mostra un trend in costante crescita. Si tratta di prodotti formulati cercando di soddisfare soprattutto le esigenze dei consumatori che hanno poco tempo a disposizione da dedicare alla preparazione dei pasti.

Da questo complesso contesto nasce l'esigenza di fare il punto della situazione, mediante l'organizzazione di questo evento, il cui obiettivo principale è quello di portare all'attenzione dei partecipanti una visione globale della problematica, anche alla luce del consolidarsi di nuovi fattori di rischio e dell'evoluzione della ricerca e della conoscenza in questo campo.

Durante il convegno, inoltre, sarà presentato un volume sulle corrette modalità di preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico.

PROGRAMMA

8,30	Registrazione dei partecipanti
9,30	Indirizzo di benvenuto e saluto delle Autorità
	Umberto Agrimi Direttore Dip. Sanità Pubblica Veterinaria Sicurezza Alimentare - ISS
	Antonello Paparella Presidente CdL Scienze e Tecnologie Alimentari – Università degli Studi Teramo
	Carlo A. Locatelli Presidente Società Italiana di Tossicologia
	Giuseppe Ruocco Direttore Generale Prevenzione – Ministero della Salute
	Silvio Borrello Direttore Generale Igiene e Sicurezza degli Alimenti e Nutrizione – Ministero della Salute
<i>Prima sessione: Sorveglianza</i>	
Moderatori: Carlo A. Locatelli – Cesare Montecucco	
10,20	Il botulismo alimentare in Italia: lo stato dell'arte Fabrizio Anniballi
10,45	Il sistema di sorveglianza del botulismo in Italia: normativa nazionale e comunitaria Maria Grazia Pompa
11,10	Diagnosi clinica e gestione del paziente Davide Lonati & Carlo A. Locatelli
11,35	<i>Coffee break</i>
11,50	Strategie innovative per il trattamento del botulismo: i nuovi inibitori delle tossine Cesare Montecucco
12,15	Importanza della diagnosi di laboratorio nella gestione di un caso di botulismo Dario De Medici
<i>Seconda sessione: Valutazione del rischio</i>	
Moderatori: Marco Ianniello e Antonello Paparella	
12,40	Conserve alimentari in ambito domestico: linee guida per la corretta preparazione Bruna Auricchio

13,05	Nuove formulazioni alimentari di produzione industriale e rischio botulismo Antonello Paparella
13,30	<i>Pranzo</i>
14,30	Sistema di allerta RASFF e gestione delle emergenze correlate al botulismo Pietro Noè & Raffaello Lena
14,55	Percezione del rischio botulismo da parte dei consumatori e delle imprese produttrici e distributrici Andrea Fantini
15,20	Controllo degli alimenti: quadro normativo Domenico Monteleone
14,45	<i>Coffee break</i>
<i>Terza sessione: Strategie innovative per il controllo</i>	
Moderatori: Dario De Medici e Florigio Lista	
16,00	Challenge tests per la validazione dei processi della tecnologia alimentare Annalisa Serio
16,25	Bio-competizione batterica e Bio-conservazione Alfonsina Fiore
16,50	Le nuove strategie per il controllo del botulino sono scritte nel suo DNA Florigio Lista
17,15	Conclusioni

RELATORI E MODERATORI

Fabrizio Anniballi, Istituto Superiore di Sanità, Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo

Bruna Auricchio, Istituto Superiore di Sanità, Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo

Dario De Medici, Istituto Superiore di Sanità, Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo

Andrea Fantini, Università di Teramo, Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-alimentari e Ambientali

Alfonsina Fiore, Istituto Superiore di Sanità, Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo

Marco Ianniello, Ministero della Salute, Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria degli Alimenti e della Nutrizione

Raffaello Lena, Ministero della Salute, Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione

Florigio Lista, Esercito Italiano, Centro Studi e Ricerche di Sanità e Veterinaria

Carlo Alessandro Locatelli, Centro Antiveleni di Pavia e Centro Nazionale di Informazione Tossicologica, Fondazione S. Maugeri, Pavia – Presidente della Società Italiana di Tossicologia

Davide Lonati, Centro Antiveleni di Pavia e Centro Nazionale di Informazione Tossicologica, Fondazione S. Maugeri, Pavia

Cesare Montecucco, Università di Padova, Facoltà di Medicina e Chirurgia

Domenico Monteleone, Ministero della Salute, Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione

Pietro Noè, Ministero della Salute, Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione

Antonello Paparella, Università di Teramo, Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-alimentari e Ambientali

Maria Grazia Pompa, Ministero della Salute, Direzione generale della prevenzione

Annalisa Serio, Università di Teramo, Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-alimentari e Ambientali

RESPONSABILI SCIENTIFICI

Dario De Medici

Dipartimento Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare – Istituto Superiore di Sanità, Roma

Marco Ianniello

Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria, della Sicurezza Alimentare e degli Organi collegiali per la prevenzione della Salute – Ministero della Salute, Roma

Antonello Paparella

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-alimentari e Ambientali – Università degli Studi di Teramo

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Fabrizio Anniballi tel. 0649902254 fabrizio.anniballi@iss.it

Francesca Calvetti tel. 06 59946960 f.calvetti@sanita.it

Annalisa Serio tel. 0861 266944 aserio@unite.it

SEGRETERIA TECNICA

Fabrizio Anniballi tel. 0649902254 fabrizio.anniballi@iss.it

Bruna Auricchio tel. 0649902254 bruna.auricchio@iss.it

Francesca Calvetti tel. 06 59946960 f.calvetti@sanita.it

Alfonsina Fiore tel. 0649902254 alfonsina.fiore@iss.it

Davide Lonati tel. 038224444 davide.lonati@fsm.it

DATA DI SVOLGIMENTO:

23 Giugno 2014

INFORMAZIONI GENERALI

Sede:

Auditorium del Ministero della Salute - Via Giorgio Ribotta, 5 00144

Roma

Destinatari e numero massimo partecipanti:

Il convegno è indirizzato a quanti operano nel campo della Sanità Pubblica e in particolare si rivolge al personale del SSN coinvolto nella gestione delle crisi correlate al botulismo (medici di medicina generale, medici rianimatori, medici tossicologi, medici pediatri, medici e veterinari del SISP e SIAN), agli operatori del settore alimentare, agli operatori agrituristici, alle associazioni dei consumatori e ai giornalisti di settore.

Non sono previsti crediti ECM

La partecipazione alla manifestazione è libera e gratuita.

Le spese di viaggio e soggiorno sono a carico del partecipante.

Modalità di iscrizione

La partecipazione al convegno è gratuita. Per motivi organizzativi si richiede di inviare la scheda di iscrizione entro il 16/06/2014. Tale scheda, scaricabile dai siti web <http://www.iss.it> e <http://www.iss.it/spvsa> alla sezione corsi e convegni, deve essere trasmessa al numero di fax 06-49902045 o all'indirizzo di posta elettronica cnr.botulismo@iss.it.

Le domande di partecipazione saranno accettate fino al raggiungimento della capienza massima dell'Aula.

Attestati

Al termine dell'evento sarà rilasciato un attestato di partecipazione a chi ne farà richiesta.

Info

Per ogni informazione attinente al convegno, si prega di contattare la Segreteria Tecnica.

Con il contributo non condizionato della:



Società Italiana di Tossicologia



Convegno

IL BOTULISMO ALIMENTARE IN ITALIA: RIFLESSIONI E PROSPETTIVE

23 Giugno 2014

**Auditorium del Ministero della Salute
Via Giorgio Ribotta, 5 Roma**

organizzato da

Ministero della Salute

Istituto Superiore di Sanità

Università degli Studi di Teramo