



Ciclo di seminari a cura del Corso di Studi in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti
Università degli Studi di Padova

SANIFICAZIONE NELL' INDUSTRIA ALIMENTARE E LEGISLAZIONE VIGENTE IN MATERIA

Vicenza, Complesso Universitario Viale Margherita 87
ore 14.00-18.00

dr. **MARIO STANGA** in collaborazione con  **Diversey**
for a cleaner, healthier future™

22 Marzo 2016 – L'ACQUA, I MATERIALI E LE SUPERFICI A CONTATTO, LA CHIMICA DELLA DETERSIONE E DELLA SANIFICAZIONE

I residui organici e inorganici che generano lo sporco e la contaminazione nell'industria e nei laboratori professionali. Comportamento dell'acqua in funzione della sua salinità. I principali materiali a contatto con gli alimenti, caratteristiche chimico fisiche, compatibilità con gli agenti di sanificazione e fattori di deperimento o corrosione. Fattori che riducono la pulibilità delle superfici. Principi chimici di maggior impiego per la detergenza e la sanificazione delle superfici.

19 Aprile 2016 – LA FILIERA DEL VINO

Criticità e peculiarità in termini di residui di lavorazione. Confronto tra gli ossidanti nella detergenza e disinfezione, qualità e negatività del cloro e dell'acqua ossigenata. Metodi e principi per la sanificazione degli impianti e delle attrezzature. Lavaggio o risciacquo delle bottiglie e protezione microbica fino all'imbottigliamento. La manutenzione dei sistemi di filtrazione tangenziale. Confronto tra gli attivi chimici di detergenza e di disinfezione applicati sul legno (es. barriques). Verifica dell'efficacia delle procedure di sanificazione.

10 Maggio 2016 – LA FILIERA DEL LATTE

Criticità e peculiarità in termini di residui di lavorazione. Metodi e principi per la sanificazione degli impianti e delle attrezzature. Concetti ed uso dei detergenti monofasi. Il confezionamento asettico del poliaccoppiato e tecnologie ad esso collegate. Lubrificazione dei nastri di trasporto del confezionato. Tecnologie di disinfezione fisica (calore, alte pressioni, campi elettrici pulsati, plasma freddo). Verifica dell'efficacia delle procedure di sanificazione. La legislazione vigente in materia di biocidi, regolamento REACH.

31 Maggio 2016 – LA FILIERA DELLA CARNE, I PICCOLI ESERCIZI E ALCUNI INTERVENTI "PARTICOLARI"

La sanificazione nello stabilimento di macellazione, nel laboratorio di sezionamento e nell'impianto di confezionamento (la manutenzione igienica del nastro trasportatore, degli attrezzi di taglio, ecc.). Problemi della sanificazione del grasso e della gestione del sangue nei reflui. La tecnologia della detergenza a schiuma e verifica del risultato. La filtrazione tangenziale come recupero dell'acqua, riduzione dei cloruri e COD nei reflui. Differenze nella sanificazione degli stampi. L'uso della radiazione UV nella bonifica ambientale in aree di lavoro e stoccaggio. L'applicazione della tecnologia ad alta pressione per il confezionato in busta. I casi particolari: la sanificazione nei confronti del pericolo allergeni; la camera bianca, il trattamento dell'aria e le procedure collegate. L'igiene personale; la sanificazione nei piccoli esercizi (macelleria, pescheria, bar, ecc.).

ACCESSO LIBERO E GRATUITO

ISCRIZIONE OBBLIGATORIA per gli **UDITORI ESTERNI** a info@univi.it/ tel. 0444 998898
per i **SOLI STUDENTI SIA** a cdl.sia@unipd.it/ tel. 0444 393913

Agli uditori **esterni** sarà rilasciato l'**attestato di frequenza al termine di ogni seminario**