



PERSISTENZA MICROBICA: LA NUOVA SFIDA OLTRE IL BIOFILM

STRATEGIE DI PREVENZIONE E CONTROLLO

23.01.2026
9.00 - 17.30

Aula L01 - Polo Universitario Lodi
via dell'Università 6

9.00

Registrazione dei partecipanti

9.15

Saluti Istituzionali

MATTINO:

Modera:

Prof.ssa Claudia Balzaretti (DIVAS, UniMi)

9.30

Persistenza, adattamento ed ecologia microbica negli ambienti alimentari

Prof. Francesco Chiesa (DSV, UniTo)

10.00

Identificazione dei ceppi persistenti negli stabilimenti alimentari: analisi genomica WGS, MLST, core-genome MLST, minimum spanning tree, valutazione del rischio dei ceppi di *Listeria monocytogenes* ed esempi applicativi

*Dott.ssa Marina Torresi (Laboratorio Nazionale per *Listeria monocytogenes*, IZSAM "G. Caporale")*

10.30

Il metodo "Seek and Destroy Process" - Strategia di individuazione, eliminazione e prevenzione della contaminazione da *Listeria monocytogenes*

Dr. John Butts (Founder & Principal, Food Safety by Design LLC. (Ret) Land O' Frost)

11.15

Coffee break

11.45

La sanificazione attraverso il metodo "Seek and Destroy Process" ed applicazione del servizio Listeria Prevention®

Dr. Giuseppe De Lucia (Direttore Tecnico Scientifico divisione Igiene Alimenti, Klareco Srl)

12.15

Pausa pranzo e networking

POMERIGGIO:

Modera:

Proff.ri Claudia Balzaretti e Sergio Ghidini (DIVAS, UniMi)

14.00

Applicazione della strategia "Seek and Destroy" - Listeria prevention® nella Grande Distribuzione - Esposizione di un Case History

Dr. Davide Pessina (Direttore Assicurazione Qualità, Retailer italiano)

14.30

Aspetti tecnici e normativi del campionamento e metodiche per la ricerca di patogeni nel settore alimentare

Dr.ssa Laura Scafuri (Consulente Tecnologica Alimentare)

15.00

Test rapidi di identificazione microbica (*Listeria spp.*, *Listeria monocytogenes*, *E. coli* e *Salmonella spp.*)

Dr. Nicola Bortoletto (Business Development Consultant, Safefood srl)

15.15

Coffee break

15.45

Aspetti tecnici nella ricerca dei patogeni sulle superfici ed alimenti per stabilimenti che esportano extra-CEE

*Dr. Francesco Pomilio (Direttore del Laboratorio Nazionale per *Listeria monocytogenes*, IZSAM "G. Caporale")*

16.15

Biocidi e residui in alimenti di origine animale

Dr.ssa Maria Nobile (DIVAS, UniMi)

16.45

Networking e chiusura lavori

La partecipazione all'evento dà diritto al riconoscimento di 4 Crediti Formativi ai Tecnologi Alimentari