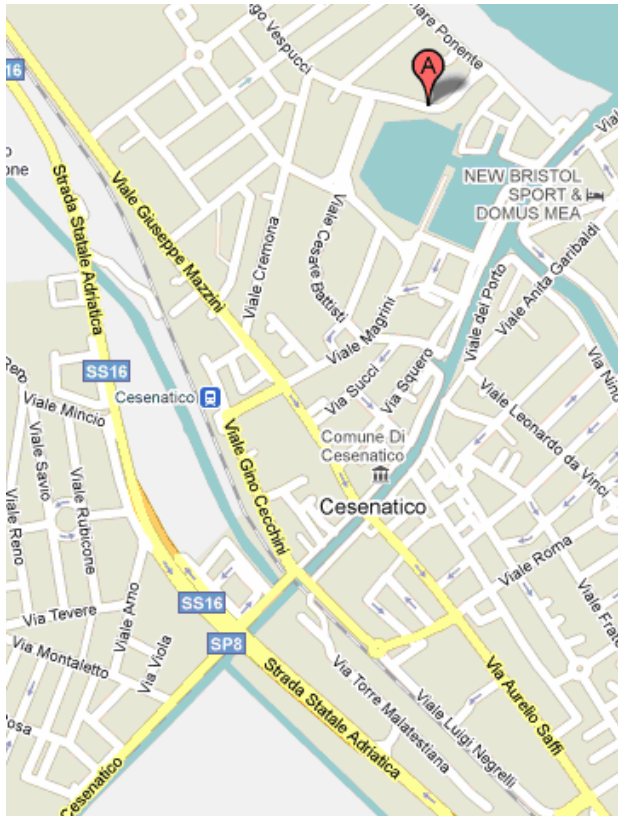


Per chi arriva in treno, dalla stazione FS di Cesenatico la sede del CRM è raggiungibile facilmente a piedi percorrendo via Gaza, poi via Magrini e via Caboto, quindi via A. Doria fino a viale A. Vespucci.

Per chi arriva in auto da Bologna - A14 uscire a Cesena - via del Mare fino a Cesenatico - poi dalla Statale 16 Adriatica prendendo una delle due entrate per Cesenatico e procedendo in direzione Ponente, via Mazzini, poi via Magrini e via Caboto quindi via A. Doria fino a viale A. Vespucci, analogamente come sopra per chi arriva in auto da sud percorrendo la Statale 16 Adriatica (Romea).



Segreteria organizzativa
Dott. Milena Libretto
Azienda U.S.L. Rimini
Coordinatrice Gruppo Area Vasta
Sicurezza Alimentare
Tel. 0541-707559 707290
Fax 0541-707565
E-mail: milibrett@auslrn.net

L'evento è rivolto alle Associazioni di Categoria e ai Consulenti che operano nel Settore Alimentare



Cesenatico, 26 maggio 2011

IL PERICOLO "ANISAKIS" NEI PRODOTTI DELLA PESCA DA CONSUMARSI CRUDI

**AZIENDA USL - RIMINI
AZIENDA USL CESENA
AZIENDA USL FORLÌ
AZIENDA USL RAVENNA**
Via Vespucci, 2 - Cesenatico
Sala Convegni
Centro Ricerche Marine

Ore 14,30 - 18,30

Il crescente interesse dei consumatori verso le preparazioni di pesce crudo o praticamente crudo ha aumentato il rischio di contrarre patologie legate all'ingestione di un parassita del genere *Anisakis* che infesta molti dei pesci che vivono nel nostro mare e sono oggetto di cattura e vendita. Recentemente il Ministero per porre con forza l'attenzione su questo problema sanitario emergente ha emanato una circolare che impone agli OSA (ristoratori e venditori al dettaglio) la registrazione della attività di somministrazione/vendita di pesce da consumarsi crudo e la gestione del pericolo "Anisakis" nel proprio manuale di autocontrollo individuando i CCP e mantenendo le registrazioni, a disposizione degli organi di controllo, del monitoraggio e verifiche degli stessi. Si è ritenuto quindi necessario un confronto fra gli organi di controllo stessi, le associazioni di categoria e i consulenti impegnati nella predisposizione dei piani di autocontrollo al fine di condividere le procedure per la gestione del rischio e la valutazione dell'efficacia dei sistemi di bonifica.

Giovedì 26 MAGGIO 2011

14,15 REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

14,30 Saluti ai partecipanti

Dott. Luigi Salizzato

14,45 Biologia del parassita

Dott.ssa Maria Letizia Fioravanti

15,15 La patologia nell'uomo.

Dott. Ruggero Ruggeri

15,45 Analisi dei rischi associati al consumo del pesce crudo e valutazione dell'efficacia dei sistemi di bonifica

Dott.ssa Serena Pironi

Dott. Manlio Della Ciana -

16,30 Break

16,45 Sopravvivenza di *Anisakis spp* nella produzione di "saraghina salata".

Dott.ssa Laura Pierantoni

17,15 Dalla parte dello chef

Prof. Marco Rossi

17,45 Discussione

18,30 CHIUSURA LAVORI

RELATORI

Dott. Luigi Salizzato
Direttore DSP
Azienda USL Cesena

Dott.ssa M. L. Fioravanti
Dirigente Veterinario
Azienda USL Rimini

Dott. Ruggero Ruggeri
Direttore SIP
Azienda USL Cesena

Dott. Manlio Della Ciana
Dirigente Veterinario
Azienda USL Ravenna

Dott.ssa Laura Pierantoni
Controllo Qualità
ADLER A.L.V. Srl

Prof. Marco Rossi
Istituto Alberghiero Rimini

Dott.ssa Serena Pironi
Ordine dei Tecnologi Alimentari
di Emilia Romagna, Toscana,
Marche ed Umbria