



Listeria; com podem fer-li front

Jornada tècnica

BARCELONA, dimecres 22 de gener de 2020

Presentació

L'Escola Agrària de l'Empordà us proposa una nova jornada en el sector de la indústria alimentària.

Les diferents alertes alimentàries que s'han viscut aquest estiu a l'estat espanyol relacionades amb *Listeria monocytogenes*, i el brot de listeriosi que han acabat amb la mort de diverses persones, han tornat a posar el focus d'atenció de la indústria alimentària en aquest patògen.

En aquesta jornada pretenem fer un recordatori del marc normatiu que aplica, els efectes sobre la salut dels consumidors i les diferents estratègies que podem desenvolupar a les indústries per minimitzar el risc associat a aquest patògen.

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Agència de Salut Pública
de Catalunya



 @ruralcat

Programa

9.00 h Inscripcions i lliurament de la documentació

9.15 h Listeria: aliments implicats en alertes a la UE i resultats del control oficial a Catalunya

Sra. Gemma Nestares, responsable de gestió d'alertes, brots i emergències de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

10.00 h El risc zero no existeix, però com podem apropar-nos-hi?

Dra. Sara Bover, investigadora de l'IRTA, cap del Programa de Seguretat Alimentària.

11.40 h Pausa

12.00 h Control de *Listeria monocytogenes* en instal·lacions alimentàries. Detecció de biofilms, localització i seguiment dels punts crítics en la instal·lació, millora i verificació dels sistemes d'higienització (neteja i desinfecció)

Dr. José Juan Rodríguez, professor titular de Nutrició i Bromatologia, director del grup d'investigació Biorisc de la UAB.

14.00 h Fi de la jornada

Lloc de realització

Auditori de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona
C/ Pintor Alsamora, 3
08016 - BARCELONA

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de l'enllaç:
<https://forms.gle/jXcSheGSLdpoE9nRA>

