



Fondazione  
Studi Universitari  
di Vicenza



Dipartimento di Biomedicina  
Comparata e Alimentazione

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

Complesso Universitario Viale Margherita 87, Vicenza,  
ore 14.00-18.00

dr. **MARIO STANGA** in collaborazione con



19 Novembre 2018

**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 il grado di pulizia delle superfici. Principi chimici di maggior impiego per la deterzione e la sanificazione delle superfici. La detergenza *al naturale* e la sanificazione non convenzionale (es. ghiaccio secco, superfici bioattive, superfici attivate con enzimi, le disinfezioni fisiche).

10 Dicembre 2018

**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

11 Gennaio 2019

**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.). Il biofilm, capire se c'è e dove per valutare le modalità più appropriate dell'intervento di detergenza.

**ACCESSO LIBERO E GRATUITO**

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

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