

Evento formativo residenziale 2822 - 428962

FOODBORNE PARASITE: UN AGGIORNAMENTO SU PARASSITI A TRASMISSIONE ALIMENTARE EMERGENTI E RI-EMERGENTI



4 ottobre 2024
Sala Conferenze IZSPLV “Carlo Rossi”
Via Bologna 148 – Torino

Sessione Mattutina: ZONOSI LEGATE AL CONSUMO DI CARNE, LATTICINI E PRODOTTI READY TO EAT

Moderano:

Barbara Moroni, IZSPLV
Selene Rubiola, UniTO

9.15- 9.30 Saluti di apertura lavori
Claudio Ghittino, Direttore Generale IZSPLV
Alessandro Dondo, Direttore Sanitario IZSPLV

9.30 - 10.00 Parassiti a Trasmissione Alimentare nell'Uomo: Un Viaggio Epidemiologico dall'Europa al Piemonte

Aitor Garcia Vozmediano, IZSPLV

10.00 - 10.30 Le sarcocistosi negli animali da reddito e nella selvaggina: considerazioni di sicurezza alimentare

Selene Rubiola, Università di Torino

10.30 - 11.00 Cisticercosi bovina in Piemonte: caso studio sulla gestione di un focolaio con approccio One Health

Luca Rossi, Università di Torino

11.00- 11.30 Coffe break

11.30 - 12.00 Infezione da *Toxoplasma gondii* associata al consumo di prodotti di origine animale: qual è il rischio?

Alessia Gazzonis, Università di Milano

12.00 - 12.45 Overview sulle contaminazioni parassitarie di frutta, verdura e insalate *ready-to-eat* (RTE) in Italia e implicazioni di sanità pubblica

Alessandra Barlaam, Università di Foggia

12.45 - 13.00 Discussione

13.00 - 14.00 Pausa pranzo

Sessione pomeridiana: ZONOSI ITTICHE E TRICHINELLA

Modera:

Fabio Zuccon

14.00 - 15.00 Trichinella: aggiornamenti legislativi ed epidemiologici nel domestico e nella fauna selvatica

Barbara Moroni/Fabio Zuccon, IZSPLV

15.00 - 15.30 Gestione di pazienti affetti da trichinellosi: esperienze dall'Amedeo di Savoia

Guido Calleri, Ospedale Amedeo di Savoia

15.30 - 16.30 Parassitosi dei pesci d'acqua dolce: aggiornamento nei laghi del nord Italia

Marino Prearo/Paolo Pastorino, IZSPLV

16.30-17.00 Discussione e chiusura dei lavori

OBIETTIVO

Le zoonosi alimentari causate da parassiti e protozoi sono un importante problema di salute pubblica in molte parti del mondo. Tuttavia, il grado di conoscenza e la consapevolezza su queste malattie sono spesso scarsi, e l'interesse è in costante aumento soprattutto in Italia, in cui il consumo di alimenti crudi o poco cotti rientra nella cucina tradizionale di molte regioni, tra cui il Piemonte, dove la preparazione di piatti come alici marinate, tartare di fassona e salame di cinghiale risulta tipica. Inoltre, anche la crescente popolarità dei cibi "ready to eat", spesso consumati come pasti pronti e cibo da asporto, ha portato ad un aumento dell'attenzione sui rischi associati a queste pratiche alimentari, tra cui la contaminazione da protozoi e uova parassitarie. Le autorità sanitarie lavorano per monitorare, prevenire e gestire queste malattie, che non sono solo un problema di ordine di sanità pubblica, ma causano anche gravi perdite economiche agli allevatori e agli addetti al settore alimentare e agrozootecnico.

Il convegno si propone quindi di fornire una panoramica sulla prevalenza, diagnosi e gestione dei principali parassiti a carattere zoonotico alimentare tra cui *Sarcocystis*, *Trichinella*, *Taenia*, *Echinococcus*, *Giardia*, *Cryptosporidium* e *Toxoplasma* con lo scopo di contribuire alla formazione e ad una maggiore consapevolezza dei professionisti del settore alimentare, operatori sanitari, veterinari pubblici e favorire il dialogo e la collaborazione tra le categorie portatrici d'interesse.

DESTINATARI

Personale asl, università, liberi professionisti, operatori del settore alimentare, allevatori

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Barbara Moroni, IZS PLV

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Barbara Moroni, IZS PLV

Aitor Garcia Vozmediano, IZS PLV

Selene Rubiola, UniTO

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Daniela Passalacqua,

SS Formazione e Cooperazione Scientifica

daniela.passalacqua@izsto.it

Tel. 011/2686356

ISCRIZIONI: <https://formazione.izsto.it/>

VERIFICA DI APPRENDIMENTO

Per acquisire l'attestato ECM è necessario seguire l'attività didattica negli orari indicati sul programma e superare la verifica di apprendimento finale rispondendo correttamente ad almeno il 75% delle domande (**max 1 tentativo**).

Il test, OnLine, dovrà essere completato entro 3 giorni dal termine del corso

VERIFICA DELLA QUALITA' PERCEPITA

Per poter scaricare l'attestato di partecipazione è richiesta obbligatoriamente la compilazione di un questionario di gradimento OnLine. Il test è anonimo e dovrà essere completato entro 3 giorni dal termine del corso

6 CREDITI ECM

Obiettivo nazionale: Sanità veterinaria. Attività presso gli stabulari.

per veterinari, biologi, chimici, medici, tecnici sanitari di laboratorio biomedico, tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Evento organizzato con il patrocinio di:

