

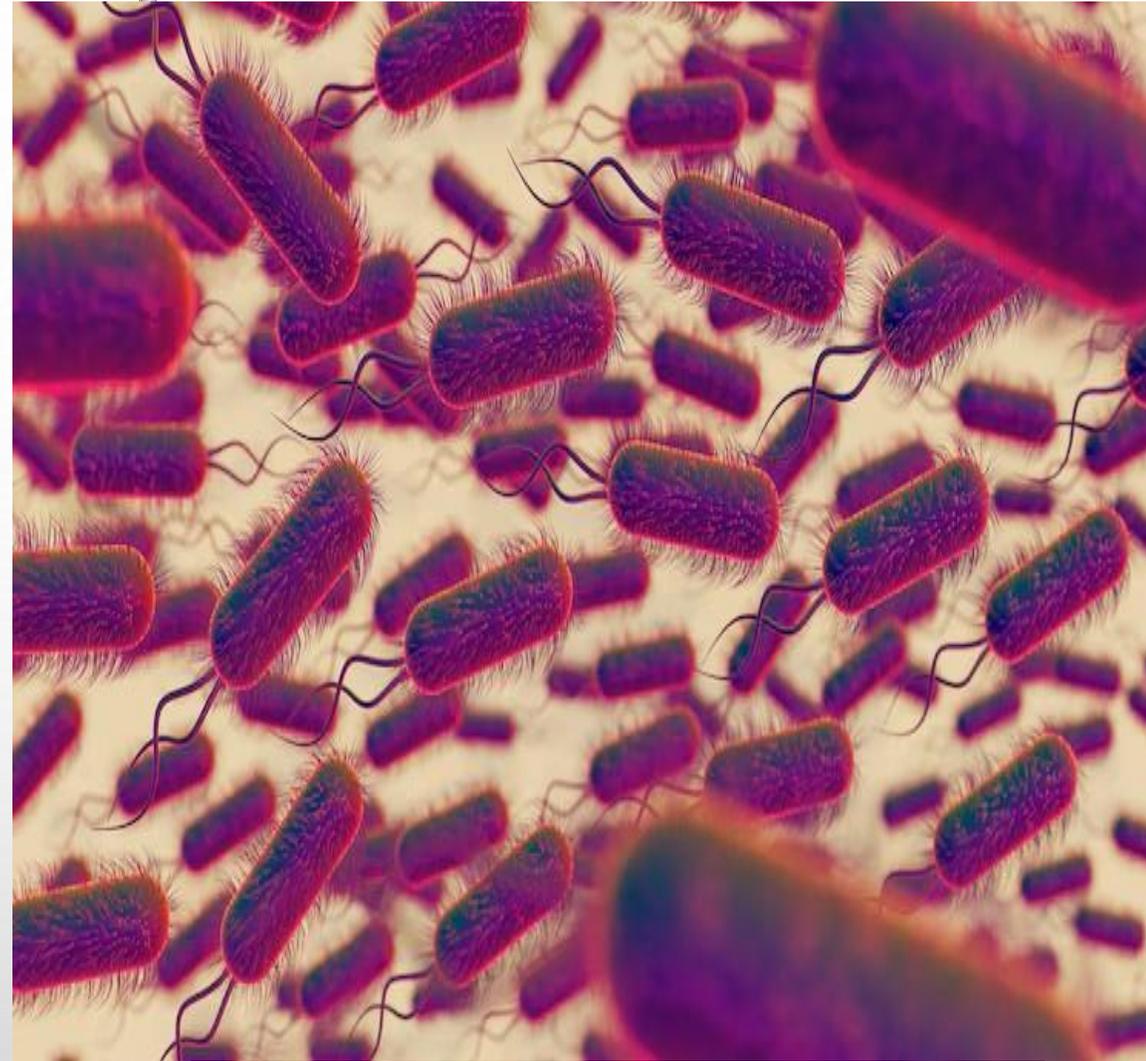
WEBINAR GRATUITO

IL CHALLENGE TEST SECONDO LA
NORMA ISO 20796-1 E LA GUIDA
TECNICA (TGD) PER
Listeria monocytogenes

RELATORE: DR LEONARDO FRANCESCO DE RUVO

23/05/2025

(09:30 - 11:30 AM)



DI COSA PARLEREMO...

Il Reg. UE 2024/2895, che modifica il reg. CE 2073/2005 ed entrerà in vigore a partire dal primo luglio 2026, è decisamente destinato a rivoluzionare l'approccio degli OSA riguardo la definizione del periodo di conservabilità degli alimenti che favoriscono la crescita di *Listeria monocytogenes* (citato testualmente):

«Questo criterio (100 ufc/g) si applica se l'operatore del settore alimentare che produce gli alimenti è stato in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il livello di Listeria monocytogenes non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità degli alimenti».

Il passaggio di cui sopra implica due questioni fondamentali:

- 1) Come valutare se l'alimento costituisce terreno favorevole per la crescita di *Listeria monocytogenes*, al netto delle sue caratteristiche intrinseche di pH e aW?
- 2) In che modo è possibile dimostrare che il livello di *Listeria monocytogenes* non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità?

La risposta a queste domande può essere fornita dal **challenge test per la valutazione del potenziale di crescita**, in accordo con la ISO 20976-1 e la guida tecnica (tgd) per *Listeria monocytogenes*.

Questi due documenti saranno oggetto di approfondimento durante il corso del 23 maggio, con focus specifico su:

- Aspetti pratici di impostazione e conduzione del challenge test
- Scelta e preparazione dei campioni
- Gestione dell'inoculo e livelli di contaminazione
- Raccolta dei dati e presentazione dei risultati
- Opportunità di accreditamento del progetto sperimentale da parte dei laboratori di prova