

# Informazioni

Il convegno è gratuito e in fase di accreditamento ECM presso la Regione Lombardia e riservato a:

- Veterinari con le seguenti discipline:
  - Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche
  - Igiene prod., trasf. Commercial., conserv. e tras. Alimenti di origine animale e derivati
  - Sanità Animale
- Medici Chirurghi con le seguenti discipline:
  - Allergologia e immunologia clinica
  - Gastroenterologia
  - Geriatria
  - Malattie metaboliche e diabetologia
  - Pediatria
  - Igiene, epidemiologia e sanità pubblica
  - Igiene degli alimenti e della nutrizione
  - Medicina Generale (Medici di famiglia)
  - Pediatria (pediatri di libera scelta)
  - Scienze dell'alimentazione
  - Direzione medica di presidio ospedaliero
  - Epidemiologia
  - Medicina di comunità
- Biologi
- Chimici
- Educatori professionali
- Tecnici sanitari di laboratorio biomedico
- Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
- Assistenti sanitari
- Infermieri
- Dietisti
- Farmacisti

Per ragioni organizzative le adesioni, fino al raggiungimento dei 150 posti disponibili, dovranno pervenire alla Segreteria del Convegno presso la Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche entro e non oltre il 14 marzo 2017 **solo ed esclusivamente on-line** tramite il sito [www.fondiz.it](http://www.fondiz.it) **nella sezione attività - corsi - 2017**.

**Eventuali domande pervenute alla segreteria tramite canali diversi (ad esempio fax o posta ordinaria) non verranno prese in considerazione.**

Si informa che è comunque indispensabile indicare un indirizzo di posta elettronica (campo obbligatorio per l'iscrizione) per la ricezione dell'attestato ECM.

In caso di domande eccedenti il numero di posti disponibili, il termine per l'iscrizione potrà essere anticipato rispetto alla data stabilita e in ogni caso la graduatoria sarà stabilita ad insindacabile giudizio del Responsabile Scientifico con criteri di obiettività e nel rispetto delle categorie interessate dall'evento.

Per informazioni su come raggiungere la sede del Convegno [www.fondiz.it](http://www.fondiz.it) nella sezione Dove siamo

## Segreteria

Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche

Via Istria 3/B - 25125 BRESCIA

Tel. 030/223244 - 030/2422151 - Fax 030/2420569

E-mail: [segreteriafondazione@fondiz.it](mailto:segreteriafondazione@fondiz.it)

**Per informazioni:**

dal lunedì al venerdì h. 9.00 - 12.30; 14.30 - 18.00



Fondazione Iniziative  
Zooprofilattiche e Zootecniche Brescia  
(Provider ECM Regione Lombardia RL0167)

## Convegno Le Micotossine negli Alimenti

**Brescia**  
**24 marzo 2017**

Sede svolgimento del Convegno

Auditorium "Angelo Pecorelli"

Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche  
Via Istria 3/b - Brescia

## Presentazione

Le micotossine sono composti tossici prodotti da diversi tipi di funghi, appartenenti principalmente ai generi *Aspergillus*, *Penicillium* e *Fusarium*. In particolari condizioni ambientali, quando la temperatura e l'umidità sono favorevoli, questi funghi proliferano e possono produrre micotossine. Generalmente entrano nella filiera alimentare attraverso colture contaminate destinate alla produzione di alimenti umani e mangimi, principalmente di cereali. La presenza di micotossine negli alimenti e nei mangimi può essere nociva per la salute umana e degli animali poiché può causare effetti avversi di vario tipo, come il cancro e danno mutageno a livello cellulare, nonché portare disturbi a livello estrogenico, gastrointestinale e renale. Alcune micotossine sono inoltre immunosoppressive e riducono la resistenza alle malattie infettive. L'EFSA già nel 2009 aveva lanciato una campagna per studiare il potenziale aumento delle aflatossine nei cereali a causa dei cambiamenti climatici ed anche il Ministero della Salute ha sottolineato la necessità di continui controlli per evitare pericoli per la salute umana. A questo si aggiungono i recenti fatti di cronaca sulle frodi alimentari che hanno fatto conoscere la già nota problematica anche ai cittadini consumatori attraverso i media, molto spesso con allarmismi. Il Convegno verterà su cosa sono le micotossine, come e quanto sono diffuse e quali effetti hanno sulla salute umana ed animale. Si analizzeranno i limiti di concentrazione delle micotossine negli alimenti facendo una valutazione dell'esposizione dei consumatori ed in particolare dei bambini nei primi anni di vita e quale percezione di rischio hanno i cittadini riguardo a questo problema. Infine si cercherà di fornire indicazioni su quali sono e potrebbero essere le strategie di lotta alle micotossine sia in fase di coltivazione che di stoccaggio post raccolto.

## Relatori

**Valeria Terzi** - CNR - Genomics Research Centre - Fiorenzuola d'Arda

**Antonio Logrieco** - ISPA - CNR Bari

**Annamaria Buschini** - Dipartimento di Bioscienze - Università degli Studi di Parma

**Carlo Brera** - Istituto Superiore di Sanità - Roma

**Giorgio Fedrizzi** - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna - Sezione di Bologna

**Francesco Maria Restivo** - Dipartimento di Bioscienze - Università degli Studi di Parma

**Agostino Macrì** - Unione nazionale Consumatori - Curatore del blog "Sicurezza Alimentare"

## Programma

- 08.30 **Registrazione dei partecipanti**
- 08.45 **Introduzione**  
**Ezio Lodetti**  
*Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche*
- Moderatore**  
*Claudia Zani*
- 09.00 **Valeria Terzi**  
*Micotossine: le 4 W (what, when, where and why)*
- 10.00 **Antonio Logrieco**  
*Monitoraggio delle micotossine in Italia*
- 11.00 **Annamaria Buschini**  
*Micotossine: quali rischi per la salute*
- 12.00 **Carlo Brera**  
*Valutazione dell'esposizione del consumatore a micotossine note ed emergenti*
- 13.00 **PAUSA PRANZO**
- 14.00 **Giorgio Fedrizzi**  
*Valutazione dell'esposizione a micotossine nei lavoratori e nei consumatori: 2 casi studio*
- 15.00 **Francesco Maria Restivo**  
*Prospettive per la lotta alle micotossine*
- 16.00 **Agostino Macrì**  
*Percezione del problema micotossine da parte dei cittadini dopo gli ultimi allarmi riportati dalla stampa (formaggi e latte contaminati...)*
- 17.00 *Interventi liberi - discussione - esame finale*