



Ciclo di seminari a cura del Corso di Studi in
SICUREZZA ALIMENTARE

SANIFICAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE E LEGISLAZIONE VIGENTE IN MATERIA

Aula VM 18- Complesso Universitario Viale Margherita 87, Vicenza
ore 14.00-18.00

dr. MARIO STANGA in collaborazione con



6 NOVEMBRE 2025

DETERGENTI, DISINFETTANTI E PRINCIPI GENERALI 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 detersione e la sanificazione delle superfici. La detergenza bio, eco e greener. La sanificazione non convenzionale (es. ghiaccio secco, superfici bioattive, superfici attivate con enzimi, le disinfezioni fisiche). La verifica di conformità delle superfici al termine del processo di sanificazione. Il controllo degli allergeni.

20 Novembre 2025

SANIFICAZIONE NELLA FILIERA DEL LATTE E DERIVATI

Criticità e peculiarità in termini di residui di lavorazione. Metodi e principi per la sanificazione degli impianti e delle attrezzature. Concetti e uso dei detergenti monofase. Il confezionamento asettico del poliaccoppiato e tecnologie a 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.

4 Dicembre 2025

SANIFICAZIONE NELLA FILIERA DELLA CARNE E DERIVATI

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, 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

Per i **SOLI STUDENTI SIA** iscrizione in Moodle Iniziative SIA 2025/26.

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