



Ti invita al quarto webinar 2024 della serie

## **I venerdì di AITeL**

### **Strategie di controllo di Escherichia coli STEC nella filiera lattiero-casearia**



**Venerdì 15 Novembre 2024  
ore 16.00 -17.15**

[\(per partecipare cliccare qui\)](#)

*Escherichia coli* STEC (Shiga-toxin producing *E. coli*) è noto per causare gravi malattie nell'uomo, tra cui diarrea emorragica e sindrome emolitico-uremica.

I ruminanti sono un serbatoio di elezione per questo microrganismo e la sua presenza negli alimenti, in particolare nella carne e nei prodotti lattiero-caseari, rappresenta una minaccia significativa. Pertanto, è essenziale adottare misure preventive lungo tutta la filiera produttiva.

L'obiettivo di questo seminario è quello di fornire un aggiornamento sulle misure preventive che possono essere adottate in allevamento e sulle possibili strategie da applicare in caseificio per minimizzare il rischio di contaminazione da *E. coli* STEC nei prodotti caseari.

Di tutto questo parleremo con i nostri Esperti che faranno luce sull'utilizzo di approcci vecchi e nuovi per la gestione di questo indesiderato ospite.

Moderatori:

*Milena Brasca*

*CNR - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Milano*

*Nadia Innocente*

*Di4A - Università degli Studi di Udine*

### **16,00 SALUTI E INTRODUZIONE**

*Andrea Summer*

*Direttore Dipartimento Scienze Medico-Veterinarie, Università di Parma,  
Presidente AITeL*

### **16,10 – Gestione del rischio *Escherichia coli* STEC in stalla**

*Erika Partel*

*Centro Trasferimento Tecnologico - Fondazione Edmund Mach*

### **16,40 *E. coli* STEC nei prodotti caseari: rischi e misure di mitigazione**

*Pier Sandro Cocconcelli*

*DiSTAS - Microbiologia  
Università Cattolica del Sacro Cuore  
Sede di Piacenza e Cremona*

### **17,00 DISCUSSIONE**

*Per info: Ivana Gandolfi, Parmalat,  
vicepresidente AITeL,  
0521 808900; 3358313565*