



TALLER SOBRE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS EN ALIMENTOS (Madrid, 17 de junio de 2015)

PROGRAMA

PONENCIAS

- 9.15 h Apertura del taller.
D^a. Rosa Sanchidrián Fernández (Subdirectora General. de Promoción de la Seguridad Alimentaria) AECOSAN
- 9.20 h Marco legal: Reglamento (CE) N^o 2073/2005.
D^a. Beatriz Martínez Zamorano (AECOSAN)
- 9.35 h Iniciativas a nivel comunitario en el marco de los criterios microbiológicos.
D^a. Cristina Ocerín Cañón (AECOSAN)
- 10.00 h Alertas relacionadas con criterios microbiológicos y datos del Informe Anual de Fuentes y Tendencias de Zoonosis y Agentes Zoonóticos elaborado por EFSA.
D^a. Carmen Alcolea López y D Carlos Valencia González (AECOSAN)
- 10.30 h Situación de los principales agentes zoonóticos de transmisión alimentaria a nivel de la producción primaria.
D^a. Gema López Orozco (MAGRAMA)
- 11.00 h Café.
- 11.20 h *Toxiinfecciones alimentarias. Situación epidemiológica en España.*
D^a. Carmen Varela Martínez (CNE)
- 11.50 h Ronda de preguntas.
- 12.00 h Problemática en la aplicación del Reglamento (CE) N^o 2073/2005.
D^a. Beatriz Martínez Zamorano (AECOSAN)
- 12.30 h Documento de flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) N^o 2073/2005 en establecimientos que producen pequeñas cantidades.
D^a. Alicia Rubio González (Valencia)
- 13.00 h Documento de directrices para el muestreo oficial de líneas de producción de alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el desarrollo de *Listeria monocytogenes* y actuaciones consiguientes.
D. Antonio Español Pueyo (Aragón)
- 13.30 h Estudios de vida útil.
D^a. Cristina Acebal Sarabia (CNA)
- 14.15 h Ronda de preguntas.
- 14.30 h Comida.



TRABAJO EN GRUPOS

- 15.45 h Casos prácticos.
- 16.45 h Exposición de casos prácticos.
- 17.20 h Clausura del taller.