

OBIETTIVI 2018

Piano degli obiettivi 2018 – IGIENE E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI - Resp. Pomilio

AMBITO STRATEGICO	OBIETTIVO SPECIFICO	Indice/indicatore di risultato	Collaborazioni (indicare il/i reparto/i coinvolto/i)	Rilevanza
Efficacia e efficienza dei servizi e dei processi produttivi	Estendere l'applicazione del metodo di prova IZSTE B3.1.2 SOP134 "Metodo orizzontale per la determinazione di Norovirus GI e GII e del virus dell'epatite A in alimenti mediante real time RT-PCR - metodo di rilevazione qualitativo" alla Sede di Termoli e del metodo di prova IZSTE B3.1.2 SOP134 "B3.1.2 -SOP090 Metodo orizzontale per la ricerca di Escherichia coli produttori di tossina shiga-like (STEC) E determinazione dei sierogruppi O157, O111, O26, O103 E 0145 - metodo REAL- TIME PCR" alla Sezione Diagnostica di Campobasso.	Fascicolo di validazione elaborato	Sede di Termoli 'Sezione Diagnostica di Campobasso	3
Sviluppo e Innovazione Tecnico-Scientifica	Elaborare le procedura per il metodo di prova "Ricerca di norovirus GI e GII nei molluschi bivalvi" e "ricerca di geni codificanti la produzione di tossine botuliniche" in alimenti" e accreditare i relativi metodi	2 Accreditementi		3
Formazione	Partecipare almeno a 3 corsi di formazione	Attestati di frequenza		1
Attività di ricerca, assistenza e collaborazione tecnico -scientifica	Pubblicare almeno 4 lavori scientifici	4 lavori pubblicati		3