



**Quinto Workshop annuale  
del Laboratorio Nazionale di Riferimento per il trattamento degli alimenti  
e dei loro ingredienti con radiazioni ionizzanti**

**Programma Preliminare**

**19 Novembre 2025- Aula G.B Rossi (ISS)**

Organizzato da

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ  
Dipartimento di Sicurezza alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria  
Servizio Grandi Strumentazioni e Core facilities

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO DI PUGLIA E BASILICATA  
Struttura complessa di chimica

MINISTERO DELLA SALUTE  
Dipartimento della salute umana, della salute animale e dell'ecosistema (One Health)  
e dei rapporti internazionali  
Direzione generale dell'igiene e della sicurezza alimentare

**N° ID: 136D25-P**

L'Istituto Superiore di Sanità, Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria (DSANV) e Servizio Grandi Strumentazioni e Core facilities (FAST), con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata, Struttura complessa di chimica, in qualità di Laboratori Nazionali di Riferimento (LNR) e il Ministero della Salute, Dipartimento della salute umana, della salute animale e dell'ecosistema (OneHealth) e dei rapporti internazionali, che coordina le attività del controllo ufficiale degli alimenti e dei loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti, organizzano l'annuale workshop di formazione e aggiornamento in merito alle attività condotte nell'ambito del sistema di controllo degli alimenti.

**INFORMAZIONI GENERALI**

L'evento si terrà in modalità ibrida presso la sede dell'ISS, online su Microsoft Teams.

**Sede:** Istituto Superiore di Sanità, Aula G.B Rossi, Via Giano della Bella, 34, Roma

**Online:** L'evento sarà fruibile anche online tramite Microsoft Teams. Ai/le partecipanti selezionati/e sarà inviata l'e-mail di invito contenente il collegamento alla videoconferenza.

**Destinatari dell'evento e numero massimo di partecipanti**

Il convegno è destinato al personale degli enti pubblici coinvolti nel controllo ufficiale degli alimenti (ASL, IZS, NAS, Ministero della salute, Istituto Superiore di Sanità).

Saranno ammessi un massimo di 70 partecipanti



L'ISS ADOTTA UN SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ DEI PROCESSI FORMATIVI CERTIFICATO DA DNV ISO 9001

Mod. B5 Programma RES Rev.6 del 18/09/2023 Pag. 1 di 3



### Modalità di iscrizione e partecipazione

Per iscriversi, compilare ed inviare **entro il 14 Novembre 2025** il modulo disponibile al seguente link: [DOMANDA DI ISCRIZIONE](#). L'effettiva presenza all'evento verrà rilevata mediante registrazione dell'ingresso e dell'uscita sull'apposito registro presenze. La partecipazione all'evento è gratuita. Le spese di viaggio e soggiorno sono a carico del partecipante.

### AGENDA

- 08:30 Registrazione partecipanti
- 09:00 Indirizzo di saluto e apertura dei lavori  
**C.Boniglia, V. Nardelli, M. Capasso**
- 09:20 Aggiornamento 2025 del Piano nazionale relativo ai controlli ufficiali degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti e del recepimento della direttiva (UE) 2839/2024  
**M. Capasso M.B.Majolini, L.Verticchio**
- 09:40 Risultati e criticità dei controlli ufficiali nel 2024 effettuati a livello territoriale e transfrontalieri  
**M.C. Amico, M.B.Majolini**
- 10:00 Follow-up delle prove interlaboratorio 2025  
**N. Bortone, G. Vegliante**
- 10:20 Aggiornamento delle attività del CEN/TC 275/ WG8 “irradiated foodstuffs”  
**E.Bortolin, M. Iammarino**
- 10:30 Intervallo
- 10:50 Nuovo accordo di collaborazione per lo sviluppo di metodi fisici e chimici nell'identificazione di nuovi alimenti proteici irradiati e dei relativi allergeni.  
**R.Gargiulo, M.Iammarino**
- 11:10 Stato dell'arte e sviluppo delle tecniche TL e PSL per l'identificazione di uova irradiate  
**E.Bortolin, R.Gargiulo**
- 11:40 Applicazione delle tecniche ESR e HS-SPME/GC-MS all'identificazione delle uova irradiate  
**M.Tomaiuolo, A.Chiappinelli**
- 12:10 Effetto stabilizzante dei raggi X su campioni di salame- Il progetto M.A.R.I.  
**M. Iammarino, M.Tomaiuolo**
- 12:30 Effetti dell'irraggiamento sulle proteine allergeniche: stato dell'arte e prospettive di ricerca nel settore degli allergeni  
**A.Pastorelli, S. Di Giacomo**
- 12:50 Discussione
- 13:30 Chiusura dei lavori





#### **Responsabili Scientifiche dell'evento**

##### **RAFFAELLA GARGIULO**

Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria  
Istituto Superiore di Sanità

##### **VALERIA NARDELLI**

Struttura complessa di chimica  
Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata, Foggia

##### **MONICA CAPASSO**

Dipartimento della salute umana, della salute animale e dell'ecosistema (One Health) e dei rapporti internazionali. Direzione generale dell'igiene e della sicurezza alimentare  
Ministero della Salute, Roma

#### **Segreteria Organizzativa**

**SILVIA DI GIACOMO** - e-mail: [silvia.digiacom@iss.it](mailto:silvia.digiacom@iss.it)

**VALERIA PATRIARCA** - e-mail: [valeria.patriarca@iss.it](mailto:valeria.patriarca@iss.it)

**MARIACHIARA PETRASSI** - e-mail: [mariachiara.petrassi@iss.it](mailto:mariachiara.petrassi@iss.it)

Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, Istituto Superiore di Sanità

**MARIA CRISTINA QUATTRINI** - e-mail: [mariacristina.quattrini@iss.it](mailto:mariacristina.quattrini@iss.it)

Servizio Grandi Strumentazioni e Core facilities, Istituto Superiore di Sanità

**LUCIA FRATTARELLI** - e-mail: [l.frattarelli-esterno@sanita.it](mailto:l.frattarelli-esterno@sanita.it)

Dipartimento della salute umana, della salute animale e dell'ecosistema (One Health) e dei rapporti internazionali, Direzione generale dell'igiene e della sicurezza alimentare, Ministero della Salute

#### **PER INFORMAZIONI CONTATTARE:**

**Raffaella Gargiulo**, [raffaella.gargiulo@iss.it](mailto:raffaella.gargiulo@iss.it)

**Silvia Di Giacomo**, [silvia.digiacom@iss.it](mailto:silvia.digiacom@iss.it)

