



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

26 maggio 2022

organizzato da

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

Dipartimento di Sicurezza alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria

e

Servizio Grandi Strumentazioni e Core facilities

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO DI PUGLIA E BASILICATA

Struttura complessa di chimica

MINISTERO DELLA SALUTE

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

N° ID: 034D22-R

Rilevanza

Il Regolamento (UE) 2017/625 attribuisce ai Laboratori Nazionali di Riferimento (LNR) i compiti di formazione nei confronti delle varie figure coinvolte nei controlli ufficiali per la sicurezza alimentare, in particolare per quanto riguarda l'armonizzazione e il miglioramento dei metodi di analisi, il follow-up delle prove comparative interlaboratorio e l'aggiornamento tecnico e normativo.

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, Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, 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.

Scopo e obiettivi

L'incontro rappresenta un momento di confronto e di discussione fra le varie figure coinvolte nei controlli ufficiali al fine di condividere eventuali criticità, ottimizzare le attività svolte e definire strategie operative comuni.

Metodo didattico o di lavoro

Relazioni con presentazioni e discussione.

PROGRAMMA

09.00 Accesso alla piattaforma

09.30 Indirizzo di saluto e apertura dei lavori
C. Boniglia, V. Nardelli, M. Capasso

10.00 Presentazione dell'attività del LNR per il trattamento degli alimenti e dei loro ingredienti con radiazioni ionizzanti (anno 2021)
C. Boniglia, V. Nardelli

- 10.20 Piano Nazionale per il controllo degli alimenti irradiati: risultati e criticità dei controlli ufficiali
L. Verticchio, P. Filati, M. Capasso
- 10.40 Estensione del metodo EN 13751 (PSL) ad alcune varietà di frutta
E. Bortolin
- 11.00 Intervallo
- 11.40 Il Sistema Informativo Nazionale Alimenti Irradiati (SINAI) versione web application: panoramica e risultati della fase di test
M. Tomaiuolo
- 12.00 Approccio untargeted per lo studio del profilo lipidico del formaggio camembert irradiato con raggi X
M. Campaniello, A. Mentana
- 12.20 Discussione
- 13.00 Chiusura dei lavori

RELATORI

Concetta Boniglia - Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria (DSANV), Istituto Superiore di Sanità, Roma

Emanuela Bortolin - Servizio Grandi Strumentazioni e Core facilities (FAST), Istituto Superiore di Sanità, Roma

Maria Campaniello - Struttura complessa di chimica, Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata, Foggia

Monica Capasso - Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, Ministero della salute, Roma

Valeria Nardelli - Struttura complessa di chimica, Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata, Foggia

Piero Filati - Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria (DSANV), Istituto Superiore di Sanità, Roma

Annalisa Mentana - Struttura complessa di chimica, Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata, Foggia

Michele Tomaiuolo - Struttura complessa di chimica, Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata, Foggia

Loredana Verticchio - Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, Ministero della salute, Roma

Responsabili Scientifici dell'evento

Concetta Boniglia, Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria - ISS

Valeria Nardelli, Struttura complessa di chimica - IZS Puglia e Basilicata

Monica Capasso, DG per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - Ministero della salute

Segreteria Scientifica

Emanuela Bortolin, Servizio Grandi Strumentazioni e Core facilities - ISS

Michele Tomaiuolo, Struttura complessa di chimica - IZS Puglia e Basilicata

Loredana Verticchio, DG per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - Ministero della salute



Segreteria Organizzativa

Raffaella Gargiulo, Antonella Colucci

Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria - ISS

e-mail: raffaella.gargiulo@iss.it; antonella.colucci@iss.it

Maria Cristina Quattrini

Servizio Grandi Strumentazioni e Core facilities - ISS

e-mail: mariacristina.quattrini@iss.it

Lucia Frattarelli

Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - Ministero della Salute

e-mail: l.frattarelli-esterno@sanita.it

Moderatore Scientifico

Concetta Boniglia, Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria - ISS

Moderatori Tecnici

Massimiliano Francia, e-mail: massimiliano.francia@iss.it

Valeria Patriarca, e-mail: valeria.patriarca@iss.it

Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria - ISS

INFORMAZIONI GENERALI

Svolgimento: l'evento sarà fruibile online tramite la piattaforma StarLeaf.

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 150 partecipanti.

Modalità di iscrizione

La partecipazione all'evento è gratuita. Per iscriversi, compilare ed inviare **entro il 18 maggio** il modulo disponibile al seguente link: [ISCRIZIONE ONLINE](#).

I partecipanti iscritti riceveranno per e-mail l'invito con il collegamento per accedere alla videoconferenza con le relative istruzioni.

Accreditamento ECM

Non è prevista l'attribuzione di crediti formativi.

Questionario di gradimento

A evento concluso, ai partecipanti sarà inviata una e-mail contenente il link per la compilazione online del questionario di gradimento.

Attestati

A richiesta, ai partecipanti che avranno seguito l'evento per almeno il 75% della sua durata, sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Per ogni informazione si prega di contattare la Segreteria Organizzativa ai recapiti sopra indicati.