

# SFIDE GLOBALI NELLA GESTIONE DELLE CRITICITÀ DELLE FILIERE ALIMENTARI

16-17 e 23-24 Settembre 2021

WEBINAR LIVE

EVENTO IN FASE DI ACCREDITAMENTO  
PER N.30 CREDITI FORMATIVI



**salomone**

Segreteria Organizzativa  
I Viaggi di Salomone  
[www.viaggidisalomone.it](http://www.viaggidisalomone.it)



# A.I.V.I. ASSOCIAZIONE ITALIANA VETERINARI IGIENISTI

[www.aivi.it](http://www.aivi.it)

## **Presidente**

Prof. Aniello Anastasio

## **Segretario**

Prof. Raffaele Marrone

## **Comitato scientifico**

Prof. Enrico De Santis

Prof.ssa Maria Luisa Cortesi

Prof. Antonio Panebianco

Prof.ssa Tiziana Civera

Prof. Gaetano Celano

Prof. Beniamino Cenci Goga

prof. Alessandro Giuffrida

Prof.ssa Alessandra Guidi

Prof.ssa Adriana Ianieri

Prof.ssa Anna Rita Loschi

Prof. Enrico Novelli

Prof. Andrea Serraino

Prof.ssa Giuseppina Marilia Tantillo

Dott. Gaetano Liuzzo

Dott. Roberto Macrì

Dott. Domenico Mollica

Dott.ssa Teresa Bossù

Dott. Sebastiano Virgilio

Dott. Giuseppe Palma

## **Comitato organizzatore**

### **XXX Convegno Nazionale**

Prof. Aniello Anastasio

Prof. Cristian Bernardi

Prof.ssa Elisabetta Bonerba

Dott.ssa Teresa Bossù

Dott. Pierluigi Aldo Di Ciccio

Prof. Sergio Ghidini

Prof. Filippo Giarratana

Dott. Roberto Macrì

Prof. Raffaele Marrone

Dott. Giuseppe Palma

Prof. Christian Scarano

Dott.ssa Lara Tinacci

SFIDE GLOBALI  
NELLA GESTIONE  
DELLE CRITICITÀ  
NELLE FILIERE  
ALIMENTARI

XXX CONVEGNO  
NAZIONALE  
ASSOCIAZIONE  
ITALIANA  
VETERINARI IGIENISTI

16 - 17 / 23 - 24  
SETTEMBRE 2021

# GIOVEDÌ 16 SETTEMBRE

Ore 15:00

**Apertura dei lavori e Saluto delle Autorità**

Ore 15:30 – 18:30

**Comunicazioni Scientifiche – Sessione CARNE**

• **15:30 – 17:00 I Parte**

*Moderatori: Prof. Manfreda G., Dr. Macrì R.*

**C01 Valutazione della presenza di batteri enteropatogeni nelle carni di cinghiali cacciati in Regione Campania**

M.F. Peruzzy, D. Cristiano, N. D'Alessio, Y.T.R. Proroga, R.L. Capozza, A. Rippa, N. Murru

**C02 Valutazione di carni bovine maturate in acqua di mare depurata: aspetti microbiologici e chimico-fisici**

Tirtoni E., Stella S., Bernardi C., Timaco D.

**C03 Utilizzo di colture protettive commerciali per la gestione del pericolo *Listeria monocytogenes* nella salsiccia sarda stagionata**

Piras F., Spanu V., Meloni M. P., Siddi G., Sanna R., Carta N., Errico M., Cuccu M., Chessa L., Paba A., De Santis E. P. L., Scarano C.

**C04 Evoluzione della resistenza ai beta-lattamici, fluoroquinoloni, colistina e profili genetici in *Salmonella* isolata da carne suina in Emilia-Romagna**

Carmosino I., Bonardi S., Rega M., Luppi A., Lamperti L., Ossiprandi M. C., Bacci C.

**C05 Effetto di tempo e temperatura nelle fasi pre-raffreddamento sul livello igienico di carcasse di cinghiale cacciato in Centro Italia**

Ranucci D., Barbani R., Lalinga G., Bardasi L., Merialdi G., Branciarì R., Miraglia D., Roila R.

**C06 La macellazione domestica: tra tradizione e sicurezza del consumatore**

Mollica D., Cristiano D., Cacace F., Castellano S., Mancusi A., Delibato E., Castellano F. S., Lorello M., Rapesta V., Proroga Y. T. R.

• **17:00 – 18:30 Il Parte**

*Moderatori: Prof. Serraino A., Dr.ssa Bossù T.*

**C07 Presenza del virus dell'Epatite E nel fegato di cinghiali (*Sus scrofa*) abbattuti a caccia nel Centro Italia**

Ferri G., Piccinini A., Olivastri A., Vergara A.

**C08 Accessi intradiaframmatici in un cinghiale selvatico (*Sus scrofa*): implicazioni ispettive sulla base di rilievi anatomopatologici**

Piccinini A., Ferri G., Olivastri A., Rossi F., Festino A. R., Vergara A.

**C09 Prevalenza e profili di antimicrobico resistenza in *Salmonella* Spp. nella filiera delle carni suine**

Lauteri C., Festino A. R., Conter M., Vergara A.

**C10 Antimicrobico resistenza di batteri isolati in un macello suino**

Rodriguez-Lopez P., Ghidini S., De Luca S., Simon A. C., Liuzzo G., Poli L., Ianieri A., Zanardi E.

**C11 *Pseudomonas* Spp. e alterazione cromatica in carcasse di coniglio: possibili implicazioni sanitarie**

Casalino G., Circella E., Camarda A., Schiavone A., Ceci E., Romito D., Bozzo G.

**C12 Raccolta e analisi dei rilievi ispettivi epatici ottenuti presso diversi macelli bovini in Lombardia e in Puglia**

Stella S., Tirloni E., Bernardi C., Acerbis G., Manginelli T.

**C13 Effetto del packaging e delle condizioni di conservazione su alcune caratteristiche qualitative delle carni bovine**

Grispoldi L., Chalias A., Barzi E., Pecorari L., Cenci-Goga B.T.

Ore 18:30 – 19:30 **Spazio alle domande**

## VENERDÌ 17 SETTEMBRE

Ore 9:30 – 13:00 **Tavola Rotonda “Criticità/punti di forza nei controlli integrati fra servizi dipartimento di prevenzione”**

*Moderatori: Prof.ssa Ianieri A., Prof.ssa Civera T.*

Ore 9:30 – 10:00 **“Strategie dell’UE nel controllo ufficiale”**

Dott. Pierdavide Lecchini (Direttore Generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario - Ministero Salute)

Ore 10:00 – 10:30 **“Pianificazione attività: Piani integrati di controllo del Dipartimento”**

Dott. Paolo Cozzolino (Direttore Dipartimento AUSL Parma)

Ore 10:30 – 11:00 **“Meat risk based safety assurance”**

Prof.ssa Lis Alban (Professore Associato Università di Copenhagen - Chief Scientist of Danish Agriculture & Food Council)

- Ore 11:00 – 11:30 **Pausa**
- Ore 11:30 – 12:00 **“Evoluzione dei modelli organizzativi dei Dipartimenti di Prevenzione nelle Regioni: luci e ombre dei diversi approcci”**  
Dott. Bartolomeo Griglio (Responsabile Settore Prevenzione e Veterinaria Direzione Sanità e Welfare - Regione Piemonte)
- Ore 12:00 – 12:30 **“Gestione dell'emergenza da SARS-CoV-2 negli impianti di macellazione : l'esperienza della Regione Puglia”**  
Dott.ssa Daniela Scorrano (Dirigente Medico Veterinario - ASL BARI)
- Ore 12:30 – 13:30 **Spazio alle domande**
- Ore 13:30 – 15:30 **Pausa**
- Ore 15:30 – 18:30 **Comunicazioni scientifiche – Sessione LATTE e TEMATICHE VARIE**
- **15:30 – 17:00 I Parte**  
*Moderatori: Prof. De Santis E. P. L., Dott. Mollica D.*
- C14 Studio sull'efficacia dell'Ozono gassoso per il controllo di biofilm isolati di *Pseudomonas* Spp. da industria lattiero-casearia**  
Panebianco F., Rubiola S., Chiesa F., Civera T., Di Ciccio P.
- C15 Messa a punto di un metodo di cromatografia liquida ad alta prestazione per la determinazione di livelli di Bisfenolo F nel latte**  
Santonicola S., Ferrante M. C., Colavita G., Mercogliano R.

**C16 Utilizzo di colture protettive come  
innovazione tecnologica per migliorare  
la sicurezza alimentare in formaggi ovisini  
porzionati prodotti in Sardegna**

Scarano C., Piras F., Demontis M., Spanu V.,  
Meloni M. P., Siddi G., Sanna R., Cuccu M.,  
Nieddu G., De Santis E. P. L.

**C17 Gonfiore tardivo in formaggio  
"Grottone": rilevamento di clostridi e  
strategie di contenimento**

Peruzy M. F., Blaiotta G., Aponte M., de Sena M., Murru N.

**C18 Valutazione del profilo di rischio  
microbiologico di formaggio artigianale  
a pasta molle Squacquerone D.O.P. e  
dell'impianto di produzione in differenti  
periodi stagionali**

Crippa C., Pasquali F., Lucchi A., Gambi L., De  
Cesare A.

**C19 Determinazione di (poli)fosfati non  
dichiarati nei prodotti lattiero-caseari ai  
fini della sicurezza alimentare e contrasto  
alle frodi**

Pavlovic R., Nobile M., Di Cesare F., Panseri S.,  
Longo F., Bonerba E., Villa R., Neri B, Chiesa L. M.

• **17:00 – 18:30 Il Parte**

*Moderatori: Prof.ssa Murru N., Dr. Liuzzo G.*

**C20 Efficacia dell'acqua elettrolizzata  
alcalina nella riduzione della carica  
batterica su superfici destinate a venire a  
contatto con alimenti**

Giacometti F., Tomasello F., Pollesel M., Mondo E.,  
Savini F., Scarpellini R., Piva S., Serraino A.

**C21 Argirium® Silver Nano clusters for food applications**

Scotti L., Proroga Y. T. R., Cristiano D., Capuano F., Paludi D., Aceto A.

**C22 Atmospheric pressure non-thermal plasma (Apntp): indagine preliminare**

Vallone L., Galassi A., Ferrucci L., Costanzi M

**C23 Gestione informatizzata della sicurezza alimentare: valutazione ed applicabilità in una microimpresa**

Sartoni M., Polese C., Cianti L., Guidi A.

**C24 Attività antimicrobica e antibiofilm di olio essenziale di manuka nei confronti di *Listeria monocytogenes* e *Staphylococcus aureus* di origine alimentare**

Pedonese F., Longo E., Torracca B., Najjar B., Fratini F., Nuvoloni R.

**C25 Problematiche igienico-sanitarie e commerciali in funghi freschi, spontanei e coltivati, e in prodotti a base di funghi**

Giusti A., Tinacci L., Verdigi F., Narducci R., Gasperetti L., Armani A.

Ore 18:30 – 19:30 **Spazio alle domande**

## GIOVEDÌ 23 SETTEMBRE

Ore 15:00 – 18:00 **Apertura dei lavori e Comunicazioni Scientifiche  
Sessione PESCE e TEMATICHE VARIE**

- **15:00 – 16:30 I Parte**

*Moderatori: Prof.ssa Tantillo G., Prof.ssa Pepe T.*

**C26 Legislazione dell'Unione Europea  
e molluschi bivalvi vivi: il criterio di  
sicurezza per *Escherichia coli* è coerente  
e coordinato con i criteri di classificazione  
delle aree di produzione?**

Ciccarelli C., Leinoudi M., Semeraro A. M., Di  
Trani V., Ciccarelli E., Consorti G.

**C27 Determinazione della presenza di  
metalli pesanti in mitili provenienti da un  
allevamento pilota della Laguna di Calich  
(Sardegna)**

Meloni D., Mudadu A. G., M. C. Abete M. C.,  
Bazzoni A. M., Griglione A., Pederiva S., Serra S.,  
Fois N., Esposito G., Squadrone S.

**C28 Effetto dei diversi trattamenti di  
cottura sul livello residuo di solfiti nei  
crostacei**

Iammarino M., Berardi G., Di Taranto A., Vita V.,  
Marseglia C.

**C29 Ricerca di parametri microbiologici,  
biotossine algali e microplastiche in mitili  
e di fitoplancton in campioni di acqua  
provenienti da un allevamento pilota della  
Laguna di Calich (Sardegna)**

Mudadu A. G., Bazzoni A. M., Melillo R.,  
Lorenzoni G., Cau S., Soro B., S. Salza S., Piras  
G., Vodret B., Tedde T., Serra S., Fois N., Virgilio  
S., Meloni D.

**C30 Contaminazione da microplastiche  
fibrose in mitili (*Mytilus galloprovincialis*) e  
alici (*Engraulis encrasicolous*) provenienti  
dal Mar Tirreno**

Santonicola S., Volgare M., Di Pace E., Cocca M.,  
Mercogliano R., Colavita G.

**C31 Fluttuazioni della temperatura  
lungo la filiera distributiva alimentare e  
comportamento di *Listeria monocytogenes*:  
valutazioni in vitro e simulazioni mediante  
approccio dinamico e stocastico**

Giuffrida A., Giarratana F., Nalbone L., Ziino G.,  
Donato G., Marotta S. M., Lamberta F.

**C32 Audit in GDO ai tempi del Covid: esperienze di  
controllo di sistema con un approccio innovativo**

Traversa A., Lanzilli S., Rubinetti F., Bervini R.,  
Bruatto G., Coruzzi E., Gilli M., Mendolicchio A.,  
Osella E., Stassi E., Biglia C.

• **16:30 – 18:00 Il Parte**

*Moderatori: Prof. Giuffrida A., Prof. Armani A.*

**C33 Ricerca di microplastica in esemplari di  
*Sepia officinalis* catturate nelle coste del Mar  
Adriatico centrale**

Pennisi L., Armellini A., De Camillis A.

**C34 DNA Metabarcoding per l'identificazione di  
Specie in "Fish Burger"**

Mottola A., Piredda R., Catanese G., Giorelli F.,  
Cagnazzo G., Ciccarese G., Dambrosio A., Quaglia N.  
C., Di Pinto A.

**C35 Indagine sulla presenza di microplastiche  
in pesce ghiaccio (*Neosalanx* Spp.)  
regolarmente commercializzato**

Nalbone L., Ziino G., Giarratana F., Romana B.,  
Cincotta F., Panebianco A.

**C36 Valutazione dell'efficacia di imballaggi funzionalizzati con peptide antimicrobico sulla "Shelf Life" di hamburger di lampuga (*Coryphaena hippurus*)**

Ambrosio R. L., Palmieri G., Marrone R., Balestrieri M., Gogliettino M., Anastasio A.

**C37 Valutazione dell'attività antimicrobica di composti puri ottenuti da *Pseudoalteromonas haloplanktis* verso il microrganismo patogeno *Listeria monocytogenes***

Venuti I., Ceruso M., D'angelo C., Casillo A., Pepe T.

**C38 Valutazione dell'infettività di HAV in vegetali RTE**

Lorusso P., Pandiscia A., Bonerba E., Tantillo G., Terio A.

Ore 18:00 – 19:00 **Spazio alle domande**

Ore 19:00 -19:15 **Premiazione migliori Comunicazioni e Poster**

L'A.I.V.I. è lieta di premiare anche quest'anno:

- **Miglior Poster** (pubblicazione gratuita del lavoro sulla rivista Italian Journal of Food Safety)

- **Miglior Comunicazione orale under 35**

(pubblicazione gratuita del lavoro sulla rivista Italian Journal of Food Safety)

- **Miglior Comunicazione ASL** (pubblicazione gratuita del lavoro sulla rivista Italian Journal of Food Safety)

- **Miglior Comunicazione filiera ittica** (Grande Enciclopedia Illustrata dei Crostacei, dei Molluschi e dei Ricci di mare - [www.eurofishmarket.it](http://www.eurofishmarket.it))

Ore 19:15 -19:45 **Assemblea dei Soci A.I.V.I.**

# VENERDÌ 24 SETTEMBRE

- Ore 9:30 – 13:30 **Tavola Rotonda “Sostenibilità delle filiere agroalimentari, economia circolare e sicurezza alimentare”**  
*Moderatori: Prof. Panebianco A., Prof. Anastasio A.*
- Ore 9:30 – 10:00 **“Sustainability of agri-food chains, circular economy and food safety”**  
Dott. Martin Gill (Lloyd’s Register Head of Fisheries and Aquaculture, Customised Assurance)
- Ore 10:00 – 10:30 **“La sostenibilità delle produzioni tipiche”**  
Prof. Filippo Arfini (Professore Ordinario Dipartimento di Scienze economiche ed aziendali – Università di Parma)
- Ore 10:30 – 11:00 **“Le strategie per la difesa dell’Italian Style”**  
Dott. Alberto Pecorari (Responsabile Servizi Istituzionali Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano)
- Ore 11:00– 11:30 **Pausa**
- Ore 11:30 – 12:00 **“La road map del settore avicolo verso le nuove sfide della sostenibilità”**  
Dott.ssa Lara Sanfrancesco (Direttore Generale Unaitalia)
- Ore 12:00 – 12:30 **“L’ontologia del cibo ai tempi della pandemia nel villaggio globale”**  
Dott. Antonio Limone (Direttore Generale dell’ Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno)
- Ore 12:30 – 13:30 **Spazio alle domande**
- Ore 13:30 **Termine lavori**

SFIDE GLOBALI  
NELLA GESTIONE  
DELLE CRITICITÀ  
NELLE FILIERE  
ALIMENTARI

XXX CONVEGNO  
NAZIONALE  
ASSOCIAZIONE  
ITALIANA  
VETERINARI IGIENISTI

16 - 17 / 23 - 24  
SETTEMBRE 2021

## ISTRUZIONI DI ACCESSO AL WEBINAR

Sarà possibile seguire l'evento accedendo alla piattaforma **<https://elearning.biomedica.net>** con le credenziali di accesso individuali (username e password) inviate dal provider BIOMEDIA SRL.

## SESSIONE POSTER

Parallela al Webinar Live al link **<https://aivi.biomedica.net/eposter/>** è disponibile con le medesime credenziali di accesso personali fornite dal Provider. Si potrà interagire con gli autori dei Poster attraverso una chat dedicata.

## ECM

Evento accreditato dal Provider nazionale BIOMEDIA SRL per n. 30 crediti formativi.

Ai fini dell'acquisizione dei crediti è obbligatorio:

- seguire l'intero evento formativo;
- compilare il test di valutazione ECM;
- rispondere correttamente al 75% delle domande (l'esame finale è ripetibile un massimo di 5 volte).

## COMPILAZIONE DEL TEST ECM

Il test sarà disponibile nella Dashboard sotto la sezione **CORSI FAD** all'interno della piattaforma **<https://elearning.biomedica.net>**

Sarà possibile compilare il test ECM e ottenere i crediti dal 25 settembre 2021.

Il questionario resterà online per 3 giorni. Dopo tale data, non sarà più possibile ottenere i crediti.

Cliccando sul tasto ACCEDI AL CORSO potrà accedere alla compilazione del TEST.

-> Compilare la SCHEDE DI VALUTAZIONE e successivamente effettuare l'ESAME (test ECM)

N.B. è obbligatorio visualizzare il contenuto scientifico prima di accedere alla compilazione del test tramite il tasto "Guarda".

## ASSEMBLEA DEI SOCI A.I.V.I.

A tutti i Soci verrà fornito via mail un link di accesso all'Assemblea.

# CON IL PATROCINIO DI:



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI NAPOLI FEDERICO II



Istituto Zooprofilattico  
Sperimentale del Mezzogiorno



Dipartimento  
**Medicina Veterinaria**  
Produzioni Animali



Scuola di Agraria  
e **Medicina Veterinaria**  
dell'Università degli Studi di Napoli Federico II



ORDINE  
DEI MEDICI  
**VETERINARI**  
DELLA PROVINCIA  
DI NAPOLI



**Ordine  
Medici Veterinari**  
salerno



ORDINE DEI MEDICI VETERINARI  
DELLA PROVINCIA DI AVELLINO



ORDINE DEI  
MEDICI  
**VETERINARI**  
DELLA PROVINCIA DI  
CASERTA

# SPONSOR:

EUROFISH  
NAPOLI



leader della ristorazione italiana



**Delfino**  
freschezza sotto zero.



**salomone**

I Viaggi di Salomone

Tel. 0805857174

e-mail: [eventi@iviaggidisalomone.it](mailto:eventi@iviaggidisalomone.it)

[www.iviaggidisalomone.it](http://www.iviaggidisalomone.it)