

MODULISTICA DI PRESENTAZIONE

PROGETTI DI “RICERCA CORRENTE 2012”

N. identificativo progetto: IZS LT 11/12 RC

Progetto presentato da:

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE

DELLE REGIONI LAZIO E TOSCANA

Area tematica: Sicurezza Alimentare

Titolo del progetto: Sicurezza e salute: progetto integrato per la prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare nella comunità multietnica dell’Esquilino

Responsabile Scientifico: Dr. Stefano Saccares

Modulo 1 - Presentazione complessiva del progetto

Progetto presentato dall'**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE ..**

N. identificativo progetto: **IZS /12 RC (*)**

1. **Titolo del progetto:** Sicurezza e salute: progetto integrato per la prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare nella comunità multietnica dell'Esquilino
 2. **Durata del progetto (espressa in mesi): ventiquattro**
 3. **Area tematica: Sicurezza Alimentare**
 4. **Linea di ricerca n. ... - Titolo linea di ricerca:** Sicurezza alimentare, studio dei rischi relativi al consumo e somministrazione di prodotti alimentari tradizionali e tipici, in ambiente ad elevata densità multietnica
 5. **Responsabile scientifico del progetto:**
Cognome: Saccares Nome: Stefano.
Qualifica Responsabile Struttura Complessa
Telefono 06/79099312 Fax 06/79099312
E-mail: stefano.saccares@izslt.it
4. **Elenco delle Unità operative impegnate nel progetto:**
- a) n. identif. U.O.: 1..... Responsabile U.O.: Stefano Saccares
 - b) n. identif. U.O.:2..... Responsabile U.O.: Alessandra Guidi..
 - c) n. identif. U.O.:3..... Responsabile U.O.: Gianfranco Masotti....
 - d) n. identif. U.O.:4..... Responsabile U.O.: Paolo Amadei.....

(*) Identificativi per IZS: **AM**=Abruzzo-Molise; **LT**=Lazio-Toscana; **LER**=Lombardia-Emilia Romagna; **ME**=Mezzogiorno; **PLV**=Piemonte-Liguria-Valled'Aosta; **PB**=Puglia-Basilicata; **SA**=Sardegna; **SI**=Sicilia; **UM**=Umbria-Marche; **VE**=Venezie

Esempio: IZS AM 01/11 RC

RC = Ricerca Corrente

ALLEGARE Curricula vitae et studiorum dei responsabili scientifici delle UU.OO. (max 1 pagina ciascuno).
Periodo di riferimento: ultimi 5 anni con indicazione anche delle 10 pubblicazioni scientifiche ritenute più significative, con particolare riferimento a quelle dell'area scientifica sulla quale insiste il progetto.

CURRICULA VITAE ET STUDIORUM Dott. STEFANO SACCARES (UO 1 IMS)

Nato a Roma il 30.08.1953 , residente in Via Sestio Calvino, 121, 00174 Roma C.F.

SCCSFN53M30H501R

Responsabile del “Centro Studi Regionale per l’analisi e la valutazione del rischio alimentare” – Responsabile Direzione Operativa sviluppo e sicurezza produzioni ittiche - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana

Si laurea in medicina veterinaria presso l’Università degli studi di Perugia il 14 luglio 1979 ed è dirigente veterinario presso l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana dal 1 settembre 1980. Dal 1 gennaio 2002 è Responsabile del Dipartimento di Microbiologia degli Alimenti. Nel corso dell’attività svolta, ha acquisito buona conoscenza sulle problematiche inerenti la produzione e commercializzazione degli alimenti destinati all’uomo ed agli animali. Ha prodotto, da solo ed in collaborazione, circa 200 comunicazioni ed articoli nonché numerosi interventi tenuti nel corso di congressi, convegni nonché durante corsi di specializzazione per operatori commerciali e sanitari. Ha approfondito in modo particolare gli aspetti normativi e giuridici sulla produzione e commercializzazione degli alimenti a partire dalla Legge n. 283 del 30/4/62, e seguendo tutta la normativa nazionale ed europea che si è succeduta sino ad oggi sulla sicurezza alimentare.

E’ stato chiamato a tenere numerose lezioni in tema di sicurezza alimentare ed applicazione dei principi HACCP in occasione di Corsi di aggiornamento per medici, veterinari, ed altre figure sanitarie del SSN nonché operatori del settore organizzati dalla Regione Lazio, dalle USL, da Università, dagli Istituti Zooprofilattici e da altri Istituti di ricerca nonché dalle varie associazioni di categoria.

E’ impegnato nella attività di ricerca finalizzata e corrente del proprio Dipartimento ed è responsabile scientifico di numerose ricerche, correnti e finalizzate, sia in qualità di capofila che responsabile di Unità Operativa.

Dall’anno accademico 2005/06 è titolare del corso di “Ispezione alimenti di origine animale” per il Corso di Laurea nelle professioni sanitarie in tecniche della prevenzione nell’ambiente e nei luoghi di lavoro – II^a facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli studi di Roma “La Sapienza”.

Con delibera di Consiglio di Amministrazione del 30.11.95 è stato nominato Assicuratore della Qualità dell’Istituto Zooprofilattico ed ha collaborato all’attuazione del Sistema Qualità per l’accreditamento dell’Istituto secondo norma UNI CEI EN 45001, oggi ISO/IEC 17025.

A attualmente Responsabile del Centro Studi regionale per l’analisi e la valutazione del rischio alimentare, nonché Responsabile della Direzione Operativa Sviluppo e sicurezza produzioni ittiche. In qualità di responsabile del Centro Studi ha promosso numerose iniziative formative sulla sicurezza alimentare rivolte alle scuole di ogni ordine e grado ed è impegnato in attività progettuali inerenti la sicurezza alimentare nella ristorazione ospedaliera.

Publicazioni più recenti:

- Morena V., Condoleo R., Coscarella M., Marozzi S., Pierini F., Saccares S. “*Sicurezza nella ristorazione collettiva*” Atti del IX Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. – Roma 14-16 novembre 2007

- Condoleo R., Marozzi S., Morena V., Coscarella M., Pierini F., Saccares S., Vilaro C. “*Sicurezza Alimentare: L'importanza della formazione e comunicazione al consumatore*” Atti XVII Convegno nazionale AIVI, 14-16 giugno 2007
- Saccares S., Condoleo R. , Coscarella M. , Della Marta U., Marcianò R., Morena V., Scotto Di Freca M.,Stabile S. *Il Centro Studi Regionale per l'Analisi e la Valutazione del rischio alimentare: strumento regionale per la sicurezza alimentare XVI Convegno nazionale AIVI”Sicurezza alimentare: ruolo e funzioni del Veterinario ispettore europeo”* 22 giugno 2006
- Tonucci F., Cenci T, Casiere A, Petruzzelli A., Migliazzo A., Montagna C., Mioni R., Bardasi L., Colmegna S., Decastelli L., Saccares S., Amiti S., Lanni L. “*Progetto di collaborazione tra gli Istituti Zooprofilattici: limiti di riferimento per la ristorazione collettiva*” XV Convegno A.I.V.I. Tirrenia (Pi) 16-18 giugno 2005. Atti 351-356
- Stefano Paolucci e Umberto Scognamiglio (**Fondazione S. Lucia IRCCS**) e Luigi Lanni e Stefano Saccares (**IZSLT**) **Sicurezza Alimentare e Ristorazione Ospedaliera:esperienza di valutazione dei rischi nella neuroriabilitazione.** 3° forum risk management in sanità Arezzo, Centro Affari e Convegni 25-28 novembre 2008
- Macaluso Alessia, Petrinca Annarita, Lanni Luigi, Saccares Stefano, Amiti Sonia, Gabrieli Rosanna, Maurizio Divizia, “*Detection and Phylogenetics analysis of Hepatitis A Virus Isolated in Commercial and Monitired Bivalves*”. Journal of Food Protection. 69 (2): 449-452 (4)
- Fabio Mosca, Giuseppe Muratore, Pietro Ceddia, Luigi Lanni, Stefano Saccares, Giuseppe Carrabs, Salvatore Mallozzi S. Maria, Francesco Nicolini, Rita Marcianò. *Evoluzione dei controlli sanitari: impatto sulla filiera dei molluschi bivalvi.* Roma 16/03/2006 Conferenza dei Servizi Veterinari del Lazio “Sicurezza alimentare: dall’Unione Europea alla realtà regionale
- P. Del Serrone, R. Contillo, S. Failla, G. Della Casa, L. Lanni, G. Saccani, S. Saccares . *Assesment of microbiological quality of retail in fresh pork meat in central Italy.* Ital. J. Food Sci. 4 (18): 397-408
- Valeria Morena, Stefano Saccares, Selene Marozzi, Roberto Condoleo. *Il surimi in Europa: un prodotto in continua ascesa* Rivista Il Pesce (2/12): 123-128
- Selene Marozzi, Roberto Condoleo, Morena Valeria, Stefano Saccares, Serena Saccares *Prodotti Tipici. Qualità e igiene la doppia sfida del Lazio: la sicurezza alimentare e la tradizione culinaria nella regione* Alimenti e Bevande (10/2010) 39 - 42

CURRICULA VITAE ET STUDIORUM Prof.ssa Alessandra Guidi (UO 2 EMS)

**Short Curriculum vitae et studiorum
Alessandra Guidi**

Personal information

- Date of Birth: December 26, 1965 - Place of Birth: Leghorn, Italy

Education

- University of Pisa, Faculty of Veterinary Medicine: Degree in Veterinary Medicine (1992)
- Post-graduate course (3 years specialization school) in Food Inspection, Faculty of veterinary Medicine University of Pisa, Italy (1997)
- Scholarship of the Fondazione Buzzati Traverso, Rome (1993/95)
- Scholarship of the National Council of Research, (1995-97)

Positions

- Honorary professor at the Guangxi University (PRC) (2012)
- Vice Rector on Internationalization (2010-onwards)
- President of the international PhD course "Inspective and Sanitary Concerns in Animal Production in Exchanges between the European Union and the People's Republic of China" (2010-onwards)
- Director of the Sino-Italian Centre for Food Safety of the University of Pisa (2009-onwards)
- Associate Professor at the Department of Animal Pathology Prophylaxis and food hygiene, University of Pisa (2006-onwards)
- Assistant Professor at the Department of Animal Pathology Prophylaxis and food hygiene, University of Pisa (1998-2006)

Scientific and teaching experiences

- National Institute of Health, Bethesda, Washington, April-August 2001
- Qinghai College of Veterinary Medicine, Xining, May 2004, November 2007
- Chinese Academy of Agricultural Science, Beijing, June 2004, November 2007
- Chinese Academy of Agricultural Science, Lanzhou, September 2004
- Guangxi University, Nanning, September-October 2005,
- Entry Exit Inspection Bureau, Shanghai, May 2010
- Food and Drug Administration of Guangxi Province September 2010

Main research fields

- Developments of analytical methods able to reveal hormone treatments (GH in cows)
- Fish Species identification
- Organization of food safety systems in Thirds Countries

Publications

Author of articles published in national and international peer reviewed journals, in national and international congress proceedings and chapters in national and international books

1. A Armani, L Castigliero, **GUIDI A**. Fish frauds: the DNA challenge. *PERSPECTIVES IN AGRICULTURE, VETERINARY SCIENCE, NUTRITION AND NATURAL RESOURCES*, ISSN: 1749-8848, CAB Reviews, **2012**, 7, 062, 1-22.
2. A ARMANI, P D'AMICO, G GANDINI, L CASTIGLIEGO, B BETTI, D GIANFALDONI, **GUIDI A (2012)**. I prodotti ittici dopo Fukushima: le garanzie di sicurezza per il consumatore comunitario. *INDUSTRIE ALIMENTARI*, vol. 51, p. 19-27, ISSN: 0019-901X
3. Armani A, Castigliero L, Tinacci L, Gianfaldoni D, **Guidi A (2012)**. Multiplex conventional and real-time PCR for fish species identification of Bianchetto (juvenile form of *Sardina pilchardus*), Rossetto (*Aphia minuta*), and Icefish in fresh, marinated and cooked products. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 133, p. 184-192, ISSN: 0308-8146
4. Armani A, D'Amico P, Castigliero L, Sheng G, Gianfaldoni D, **Guidi A (2011)**. Mislabeling of an "unlabelable" seafood sold on the European market: The jellyfish. *FOOD CONTROL*, vol. 26, p. 247-251, ISSN: 0956-7135
5. Armani A, Castigliero L, Tinacci L, Gianfaldoni D, **Guidi A (2011)**. Molecular characterization of icefish, (Salangidae family), using direct sequencing of mitochondrial cytochrome b gene. *FOOD CONTROL*, vol. 22, p. 888-895, ISSN: 0956-7135
6. ARMANI A, CASTIGLIEGO L, D'AMICO P, GIANFALDONI D, GUIDI A (2011). La medusa, dalla produzione alla commercializzazione di un alimento tra novità e tradizione. *IL PESCE*, vol. 4, p. 12-18, ISSN: 0394-2929

7. Armani A, Castigliero L, Gianfaldoni D, **Guidi A (2011)**. [L'insicurezza alimentare della nuova ristorazione Cinese. *INDUSTRIE ALIMENTARI*, vol. 50, p. 7-11, ISSN: 0019-901X
8. **GUIDI A**, ARMANI A, CASTIGLIEGO L, LI XN, FANZONE F, FUSCO S, FACIBENI E, GIANFALDONI D (2010). Labeling of ethnic food in the Prato Chinese community. *VETERINARY RESEARCH COMMUNICATIONS*, vol. 1, p. 163-166,
9. **GUIDI A**, CASTIGLIEGO L, ARMANI (2010). Problematiche ispettive dei prodotti ittici di provenienza asiatica. *IL PESCE*, vol. 5, p. 15-18, ISSN: 0394-2929
10. GIANFALDONI D, **GUIDI A (2008)**. What kind of formation in the multiethnic culture of the European Union of the third millennium?. *VETERINARY RESEARCH COMMUNICATIONS*, vol. 32, 22-30.

CURRICULA VITAE ET STUDIORUM Dr. Gianfranco Masotti (UO 3 EMS)

Cognome MASOTTI Nome GIANFRANCO nato a Fara Sabina (RI) il 29.11.1957 Qualifica VETERINARIO DIRIGENTE ASL RMA Incarico attuale DIRETTORE UOC IGIENE ALIMENTI di ORIGINE ANIMALE

Telefono 06.87133158 Fax 06.87200770

e-mail gisnfranco.masotti@libero.it

Titolo di studio: LAUREA IN MEDICINA VETERINARIA

Altri Titoli di studio e professionali: Corso annuale di perfezionamento dall'Ottobre 1992 all'Ottobre 1993 in "Sanità Pubblica Veterinaria" (valido per Area A e B); Corso annuale di perfezionamento dal Maggio 1992 all' Aprile 1993 in "Sanità pubblica Veterinaria e Legislazione Sanitaria" (valido per Area A e B); Corso annuale di perfezionamento dal Novembre 1993 all'Ottobre 1994 in Legislazione Sanitaria" (valido per A, B e C).

Esperienze professionali (incarichi ricoperti): Ufficiale di complemento Grosseto Ufficiale Veterinario di Complemento (10/1982 - 01/1984) presso il Centro Militare di Allevamento e Rifornimento Quadrupedi di Grosseto, dove si è interessato all'allevamento, alla patologia, terapia e chirurgia degli equidi e dei cani; Assistente Veterinario di ruolo presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana (02.01.1984 – 30.05.1993); Incarico di sostituzione del Dirigente, nelle Sezioni diagnostiche di Rieti, Grosseto, Siena, Firenze e Pistoia Nei periodi estivi degli anni 1985/1986/1987/1988; Veterinario Coadiutore Area B presso la sede della AUSL Rieti sede di Poggio Mirteto (01.06.1993/anno 1998); Veterinario Ufficiale nel Mattatoio Comunale di Rieti (1998 – 15.12. 2006) a seguito di trasferimento per mobilità presso la sede di Rieti del Servizio Veterinario Azienda USL di Rieti; Veterinario Ufficiale in cinque laboratori di lavorazione carni riconosciuti ai sensi del D.L.vo 286/94 e del DPR 537/92 (nell'arco degli anni 1999/2000); Docenza presso l'Università degli Studi di Roma Polo di Rieti, per la disciplina "Microbiologia industriale" al Corso di Diploma Universitario "Tecnico sanitario per la prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" - A.A. 2000/2001;

Docenza presso l'Università degli Studi di Roma Polo di Rieti, per la disciplina "Ispezione degli alimenti di origine animale " al Corso di laurea "Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" - A.A. 2001/2003; Referente e coordinamento delle attività afferenti alla disciplina di Area Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche 22.05.2002/15.12.2006);

Membro della Commissione Provinciale di Rieti sulla Disciplina della Riproduzione Animale (anno 2003); Referente del Piano Nazionale Alimentazione Animale, per la Regione Lazio, nella Provincia di Rieti (dal 2004/al.....); Referente e di coordinamento in materia di sottoprodotti di origine animale ai sensi del Reg.CE 1774/2002, nell'ambito del Servizio Veterinario della AUSL Rieti; Docenza (su incarico della Regione Lazio) in corsi di formazione rivolti ai Medici Veterinari ed ai Tecnici della prevenzione di alcune AASSLL del Lazio sui sistemi di verifica e controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare sulla filiera della carne (anno 2006); Dirigente di struttura complessa del Servizio Veterinario di

Igiene degli alimenti di origine animale presso l'Azienda Sanitaria Locale RM/A (dal 16.12.2006/ a tutt'oggi); Docenza (su incarico della Regione Lazio) al corso per Auditor/Responsabili gruppo di Audit di sistemi di Autocontrollo HACCP (ottobre 2007);

Pubblicazioni:

1) P. Calderini, S. Bilei, F. Salvi, G. Masotti

Cinghiale "Reservoir" di *Dicrocoelium dendriticum* per i piccoli ruminanti in monticazione *Atti XV SIPAOC Cagliari 11-14 settembre 2002;*

2) P. Calderini, G. Masotti, O. Romano, A Iori

The wild boar (*Sus scrofa* L.) as host of *Dicrocoelium dendriticum* Rhudolphi 1819 (Trematoda, Digenea)

XXIII Congresso nazionale Società Italiana di Parassitologia

Vietri sul Mare (SA) 9-12 giugno 2004;

3) S.Gabrielli, M.Busi, S.D'Amelio, P.Calderoni, G.Masotti, A.Iori

Tenia hidatigena metacestodes in the province of Rieti: preliminary morphological and mitochondrial DNA characterisation

XXIII Congresso nazionale Società Italiana di Parassitologia;

4) S. Gabrielli, P. Calderini, S. D'Amelio, M. Busi, G. Masotti, A. Iori, G. Cancrini

La sola osservazione macroscopica non è sufficiente per l'identificazione dei meta cestodi

XVI SIPAOC 29 settembre- 2 ottobre 2004 Siena;

5) S.D'Amelio, S. Gabrielli, M. Busi, P. Calderini, G. Masotti, A. Iori, G. Cancrini

Morphological and molecular characterization of taeniid metacestodes found in central Italy

IX European Multicolloquium of Parasitology Valencia (Spagna) 18-23 luglio 2004;

6) P. Amadei, B. Bencivenga, R. Cozzani, G. De Angelis, G. Formato, G. Loffredo, G. Masotti, G. Muratore, G. Palmieri, V. Prosciutti, M. Sigismondi

Controllo ufficiale ed autocontrollo degli alimenti di origine animale: confronto ed integrazione tra i due sistemi

Argomenti SIVEMP - Atti Conferenza regionale dei Servizi Veterinari 2002 Roma 6-7 dicembre 2002;

7) G. Masotti

Verifiche igienico sanitarie in apiario - Altre Malattie delle Api

Atti Corso Teorico Applicativo per Veterinari e Tecnici della Prevenzione IZS Lazio e Toscana 17-23 giugno 2004 Roma;

8) G.Masotti et alii

I Servizi Veterinari pubblici a tutela della sicurezza igienico sanitaria del miele

XIV Convegno Nazionale AIVI 4,5,6 GIUGNO 2004 Vicoforte(CN);

9) G. Formato, P. Amadei, G. De Angelis, G. Loffredo, G. Masotti; V. Presciutti, M. Sigismondi, G. Muratore

Autocontrollo aziendale e controllo ufficiale degli alimenti di origine animale: due sistemi a confronto Eurocarni n.2/ febbraio 2004.

CURRICULA VITAE ET STUDIORUM Dr. Paolo Amadei (UO 4 EMS)

Nome: Amadei Paolo

Data di nascita: 22/05/1956

Qualifica: dirigente medico

Amministrazione: ASL RMA

Tel. Ufficio e cell. servizio: 06/77304310 - 3357312511

Fax ufficio: 06/77305259

E – mail: paolo.amadei@aslromaa.it

Titoli di studio ed esperienze professionali

- *Laurea in Medicina e Chirurgia conseguita con il massimo dei voti in data 25/3/83.*
- *Specializzazione in Igiene e Medicina preventiva con orientamento in Sanità pubblica, conseguita con il massimo dei voti in data 23/7/87.*
- *Discreta conoscenza dell'inglese.*
- *Buona conoscenza dei programmi informatici di base (office, internet explorer, ecc.).*
- *Dal 6/12/94 Responsabile del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione per il territorio del IV Municipio (220.000 abitanti ed oltre 2000 aziende alimentari).*
- *Dal 12/8/02 Responsabile f.f. del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione per l'intero territorio della ASL RMA (I, II, III e IV Municipio).*
- *Coautore, su incarico della Confesercenti ed in collaborazione con altri specialisti della materia, di 4 Manuali di corretta prassi igienica (di cui all'art. 4 del D. Leg.vo 155/97), relativi ai settori della vendita, della somministrazione, della produzione artigianale e del commercio all'ingrosso dei prodotti alimentari, tutti validati dal Ministero della Sanità.*
- *Relatore ("Il sistema HACCP: criteri generali e risvolti applicativi"), al Congresso Internazionale "Autocontrollo ed Eco Audit: concrete opportunità professionali per il biologo", svoltosi a Napoli dal 15 al 17 Ottobre 1998 ed organizzato dall'Ordine Nazionale dei Biologi.*
- *Ha tenuto od ha partecipato in qualità di docente, ad oltre 30 corsi (durata base di 24 - 28 ore), anche accreditati ECM, inerenti l'applicazione della metodologia HACCP e la normativa di derivazione comunitaria, sia per operatori pubblici (presso le AA.SS.LL. RMA, RMB, RMD, RMH, Matera 4, Lamezia Terme: personale medico, veterinario ed ispettivo) sia per consulenti privati, acquisendo, in tal modo, anche una buona esperienza in ambito formativo.*
- *Ha svolto attività di docenza (professore a contratto) dall'Anno Accademico 1999 – 2000 all'Anno Accademico 2006 - 2007, per 50 ore complessive/anno e sempre per conto dell'Università Cattolica del Sacro Cuore - Istituto di Igiene – presso il Corso di Perfezionamento "Controllo ed autocontrollo dei prodotti alimentari: basi scientifiche ed aspetti pratici".*
- *Ha svolto attività di docenza nel periodo 2002 – 2005, in qualità di coordinatore dell'insegnamento "Il controllo ufficiale, l'autocontrollo e l'HACCP", di 30 ore complessive/anno, presso il Master di II livello in " Sicurezza e qualità degli alimenti e delle bevande dalla produzione al consumo", organizzato dall'Università La Sapienza di Roma ed oggi soppresso.*

- Ha svolto attività di docenza, nell'Anno Accademico 2002 – 2003, presso il Corso di Alta Formazione in “Sicurezza e qualità nutrizionale nella produzione, distribuzione e commercializzazione degli alimenti e bevande”, organizzato dal Dipartimento di Medicina Sperimentale e Patologia dell'Università degli Studi di Roma “La Sapienza” in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri e diretto a laureati dei Paesi in via di sviluppo.
- Svolge attività di docenza dall'anno 2008 presso il Corso accreditato ECM “Controllo e Autocontrollo dei prodotti alimentari”, organizzato dall'Università Cattolica del Sacro Cuore - Istituto di Igiene.
- Dal Dicembre 2002 è membro effettivo, in qualità di Coordinatore della Sottocommissione SIAN, della Commissione “Dipartimento di Prevenzione”, istituita presso il V Dipartimento del Comune di Roma.
- Ha svolto attività di docenza presso il Corso di Perfezionamento – Area di Prevenzione e Salute Pubblica - modulo di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, organizzato dall'ISS con modalità on –line nel periodo 2003 - 2005.
- Incaricato dal competente Dipartimento comunale (Marzo 2004) di procedere all'aggiornamento, modifica e revisione del Regolamento d'Igiene e Sanità del Comune di Roma.

Publicazioni principali (anche come coautore):

- “I controlli ufficiali negli alimenti: le nuove sanzioni. Tutte le novità introdotte dal D.Lgs. 193/2007” (monografia) – EPC Periodici – Edizione 2008
- “Autocontrollo e sistema HACCP. Metodologia operativa e criteri applicativi con particolare riferimento alle imprese alimentari del dettaglio” (monografia) - EPC Periodici – Nuova edizione 2011
- “Condizioni igieniche, operative e strutturali nei ristoranti giapponesi” – Rivista ARGOMENTI VETERINARI – 2010
- “Proposte di formazione e aggiornamento per il personale dei SIAN” – Alimenti e Nutrizione (pubblicazione SITI) Edizioni Panorama della Sanità – 2010
- “Ristorazione collettiva e controlli microbiologici: problematiche e prospettive alla luce della nuova normativa europea” - Rivista Igiene e Sanità pubblica Editore Iniziative Sanitarie – Giugno 2008
- “Autocontrollo e sicurezza. Uno sguardo critico sul pacchetto igiene” – Rivista Alimenti e Bevande Editore EPC Periodici – Marzo 2006
- Autocontrollo aziendale e controllo ufficiale degli alimenti di origine animale. Criticità dei sistemi e proposte per migliorarne l'integrazione – Rivista Il progresso Veterinario - 2004

Razionale del progetto

Breve sintesi (max. 1 pagina) del progetto presentato, con inquadramento della tematica, indicazione sulla pertinenza strategica della proposta e illustrazione schematica degli obiettivi prefissati, sia a breve che a lungo termine, bibliografia di riferimento essenziale.

L'Esquilino rappresenta, per Roma ed i suoi cittadini, un eccezionale crocevia di culture ed etnie diverse e, quindi, una opportunità di integrazione fra popoli e di crescita socio economica della Roma multietnica. Allo stesso tempo però, questa convivenza si rende responsabile di numerosi problemi di ordine socio-sanitario, conseguenza immediata di ogni fenomeno di confronto e convivenza interculturale su uno stesso territorio.

La commercializzazione e somministrazione degli alimenti, sia nel mercato locale che negli esercizi di quartiere, riassumono e caratterizzano queste problematiche derivanti dalla convivenza di popolazioni con culture e tradizioni diverse dalle nostre sfociando in un forte impegno da parte delle forze pubbliche per il controllo e la vigilanza dell'applicazione dei regolamenti e dei principi che caratterizzano la Sicurezza Alimentare.

In tale contesto, tuttavia, la conoscenza e l'applicazione della normativa alimentare risulta fondamentale ai fini del raggiungimento degli obiettivi comuni di salute, intesa come "stato completo di benessere fisico, psichico e sociale" all'interno di una realtà integrata; pertanto, il ruolo svolto dal Dipartimento di Prevenzione e delle Autorità Pubbliche che operano sul territorio risulta di primaria importanza nell'opera di mediazione e coinvolgimento verso un obiettivo comune di integrazione condivisa anche sugli aspetti della sicurezza alimentare.

Il raggiungimento degli obiettivi consente, pertanto, di prevenire le malattie a trasmissione alimentare mediante l'applicazione delle normative europee sulla Sicurezza Alimentare tra gli Operatori del Settore Alimentare multietnici che operano nel territorio dell'Esquilino. Infine, ci si prefigge di migliorare le condizioni igienico-sanitarie relative al commercio e alla somministrazione dei prodotti alimentari nel territorio dell'Esquilino, mediante l'integrazione socio-culturale tra le diverse etnie. Questo aspetto riveste particolare importanza nella collettività che, sempre più, richiede garanzie igienico sanitarie nella commercializzazione e somministrazione di prodotti etnici, soprattutto per quelli provenienti, o commercializzati, dalle comunità cinesi o arabe che rappresentano la maggior componente straniera dell'Esquilino.

Lo scopo del lavoro da parte delle Unità Operative coinvolte è quello di fornire agli OSA strumenti comprensibili e condivisi per la conoscenza e l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza alimentare, infatti, l'ostacolo principale riscontrato nel corso dell'attività da parte del personale del Dipartimento di Prevenzione è costituito dalla difficoltà di comprensione delle normative sulla sicurezza alimentare da parte del personale addetto alla preparazione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti. Da questo nasce anche una certa diffidenza nei confronti delle autorità sanitarie, che vengono percepite esclusivamente nella veste repressiva. Occorre, quindi, operare nel senso di formare figure intermedie e che godano della fiducia degli operatori al fine di attivare una collaborazione continua nel tempo atta a formare tutto il personale per l'applicazione delle buone pratiche igienico sanitarie, sviluppando nel tempo una profonda attività di prevenzione che possa estendersi a tutti gli operatori del settore degli alimenti presenti nell'Esquilino.

A tal fine verranno prodotti e forniti a tutti gli OSA i dovuti strumenti per produrre i propri manuali e piani HACCP, coinvolgendo in prima persona anche i responsabili degli autocontrolli che avranno una parte attiva e fondamentale al raggiungimento degli obiettivi.

Fondamentale è il ruolo che avrà anche la autorità amministrativa del I° Municipio, che ha già dato, nella persona del Presidente del Municipi Roma Centro, il proprio patrocinio alle iniziative che saranno intraprese per il coinvolgimento diretto degli intermediatori culturali delle diverse etnie presenti sul territorio.

