



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
delle Regioni Lazio e Toscana



XXIII CONVEGNO NAZIONALE AIVI

Il contesto ambientale e la sicurezza degli alimenti

12-14 giugno

*Ministero della Salute, Viale Giorgio Ribotta, 5
Roma*

A.I.V.I.

Associazione Italiana Veterinari Igienisti

Presidente:

Prof.ssa Tiziana Civera

Vicepresidente:

Dott. Stefano Bilei

Comitato scientifico:

Prof. Aniello Anastasio
Prof. Franco Brindani
Prof. Gaetano Celano
Prof.ssa Tiziana Civera
Prof.ssa Maria Luisa Cortesi
Prof. Beniamino Cenci Goga
Dott. Lucia Decastelli
Prof.ssa Marilia Tantillo
Prof.ssa Daniela Gianfaldoni
Prof. Alessandro Giuffrida

Prof.ssa Adriana Ianieri
Dott. Domenico Mollica
Dott. Giuseppe Palma
Prof. Antonio Panebianco
Dott.ssa Rita Pasquarelli
Prof. Roberto Rosmini
Prof. Enrico P. L. De Santis
Dott. Luca Cianti
Dott. Stefano Bilei

Comitato organizzatore del convegno:

Prof.ssa Tiziana Civera
Dott. Silvio Borrello
Dott. Remo Rosati
Dott. Stefano Bilei
Dott. Ugo Della Marta
Dott.ssa Amalia Vitagliano
Dott. Raffaele Marrone
Prof. Carlo D'Ascenzi
Dott. Giuseppe Micarelli
Dott. Gianfranco Masotti
Dott. Aldo Benevelli

Dott. Pietro Tomassetti
Dott. Giuseppe De Angelis
Dott.ssa Anna Rosa Centra
Dott. Sandro Rinaldi
Dott. Fausto Di Fazio
Dott.ssa Teresa Bossù
Dott.ssa Antonella Bozzano
Dott.ssa Alessandra Tardiola
Dott. Stefano Saccares
Dott.ssa Luciana Croci
Dott. Dario De Medici

PROGRAMMA

12 giugno

12.15 Registrazione dei partecipanti

14.00 Comunicazioni scientifiche

- **Ispezione veterinaria nella macellazione a domicilio dei suini in Penisola sorrentina dal 2006 al 2013**
Mollica D., Cannavale I., Esposito V.V., Vanni R., Castellano F.S., Rapesta V.
- **Valutazione microbiologica della carne di cinghiale prelevata in sede di abbattimento nella Regione Lazio, territorio di Viterbo: studio preliminare**
Flores Rodas E.M., Bogdanova T., Bossù T., Pecchi S., Tomassetti F., De Santis P., Tolli R., Condoleo R., Greco S., Brozzi A., Bilei S., Micarelli G., Martini E., Palazzetti M.
- **Prevalenza di Salmonella enterica in suini all'ingrasso macellati nel nord Italia**
Alpigiani I., Bacci C., Lanzoni E., Brindani F., Bonardi S.
- **Principali fattori di stress durante la macellazione bovina**
Disanto C., Celano G., Varvara G., Fransvea G., Bozzo G., Celano G.V.
- **Valutazione del benessere animale in un mattatoio per suini pesanti destinati alla trasformazione**
Stocchi R., Aconiti Mandolini N., Marinsalti M., Cammertoni N., Loschi A.R., Rea S.

- **Macellazione rituale islamica di carni avicole e indicatori di stress: indagine preliminare**
Mercogliano R., Paciello O., Pagano T.B., Smaldone G., Leonardi G., Cenci Goga B., Cortesi M.L.
- **Presenza di *Campylobacter* termofili nelle aree mercatali: campionamento di carne fresca di pollame, tamponi ambientali e materiale fecale di piccione torraio**
Bellio A., Traversa A., Adriano D., Bianchi D.M., Colzani A., Costa R., Dondo A., Gallina S., Grattarola C., Maurella C., Zoppi S., Zuccon F., Decastelli L.
- **Shelf life di preparazioni di quaglie confezionate in atmosfera normale e di quaglie cotte confezionate sottovuoto**
Piras F., Roberta Mazza R., Consolati S.G., Cannas G., Casti D., Busi G., Mazzette R.
- **Valutazione dell'andamento stagionale della contaminazione fecale delle vongole (*Chamelea gallina*) raccolte nel distretto di San Benedetto del Tronto (AP)**
Ciccarelli C., Semeraro A.M., Aliventi A., Di Trani V., Capocasa P.
- **L'accumulo di piombo ed altri metalli pesanti (cadmio e mercurio) in molluschi bivalvi (*Mytilus galloprovincialis*, *Ruditapes* spp. e *Crassostrea gigas*) campionati in Sardegna nel quinquennio 2008-2012**
Piras P., Chessa G., Cossu M., Fiori G., Piras P., Ledda G.
- **Modificazioni microbiologiche in *Mullus barbatus* e *Merlangius merlangus* decongelati e refrigerati**
Serratore P., Zavatta E., Fioschini M., Bignami G.
- **Conservabilità di preparazioni a base di alici (*Engraulis encrasicolus*): valutazione di parametri sensoriali, microbiologici e chimici**
Ariano A., Scarano L., Mormile A., Barile M., Palma G., Murru N.
- **Monitoraggio sulla presenza di prodotti alimentari irradiati presenti sul mercato nazionale ed applicazione della tecnica ESR a squame di pesci sperimentalmente irradiati**
Marrone R., Carosielli L., Mangiacotti M., Chiaravalle A.E., Smaldone G., Anastasio A.
- **Valutazioni igienico-sanitarie di Sushi e Sashimi commercializzati nelle città di Messina e Catania**
Muscolino D., Giarratana F., Beninati C., Tornambene A., Panebianco A., Ziino G.
- **Caratterizzazione di lieviti isolati dalla 'Nduja di Spilinga**
Giarratana F., Muscolino D., Beninati C., Giuffrida A., Ziino G., Panebianco A.

17.00 Coffee break

17.30 Comunicazioni scientifiche

- **Profilo di persistenza e resistenza ai disinfettanti di ceppi di *Listeria monocytogenes* isolati in ambienti di produzione della “Salsiccia sarda”**
Mureddu A. Mazza R., Fois F., Meloni D., Bacciu B., Piras F., Mazzette R.
- **Studio preliminare sui profili MLVA di ceppi di *Listeria monocytogenes* isolati in carne di maiale dal confezionamento al consumo**
De Cesare A., Parisi A., Caruso M., Pasquali F., Manfreda G.
- **Analisi della capacità di formare biofilm in mutanti di delezione di *Listeria monocytogenes* per i geni ATP-Binding Cassette (ABC) transporters**
Ceruso M., Fratamico P., Chirollo C., Taglialatela R., Cortesi M. L., Pepe T.
- **Tenore in nitrati e nitriti nella ventricina**
Colavita G., Piccirilli M., Iafigliola L., Amadoro C.
- **Livelli di Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) in Gentile di maiale un prodotto a base di carne affumicato tipico di alcune aree montane della provincia di Latina**
Carrabs G., Marrone R., Mercogliano R., Carosielli L., Vollano L., Gallo P.
- **Valutazione dell'effetto antimicotico dell'ozono gassoso in uno stabilimento di lavorazione di carni fresche**
Vallone L., Stella S.
- **Addizione di un estratto di polifenoli ottenuto dall'acqua di vegetazione del frantoio ad un impasto di salame. Valutazione preliminare dell'effetto antiossidante sul prodotto pre-affettato e confezionato in atmosfera protettiva**
Novelli E., Fasolato L., Cardazzo B., Carraro L., Taticchi A., Balzan S.
- **Determinazione quantitativa in HPLC Uv-Vis di fitofarmaci nel miele mediante procedura estrattiva QuEChERS**
Bonerba E., Ceci E., Montemurro N., Bozzo G., Di Pinto A., Celano G.V., Tantillo G.
- **Osservazioni sull'applicazione dell'Hazard Analysis Critical Control Point dal Decreto legislativo 155/97 ad oggi**
Saccares S., Amadei P., Masotti G., Condoleo R., Guidi A.
- **Prevalenza della paratubercolosi in allevamenti da latte in Sud Italia**
Marchetti G., Ricchi M., Serraino A., Giacometti F., Bonfante E., Arrigoni N.

19.30 Chiusura dei lavori

13 giugno

8.30 Inaugurazione del XXIII Convegno AIVI

Introduzione ai lavori (Presidente AIVI)

Benvenuto ai partecipanti dal Comitato organizzatore e saluto delle Autorità

9.00-13.30

TAVOLA ROTONDA

**CONTAMINAZIONI AMBIENTALI DI ORIGINE CHIMICA:
RIFLESSI SUGLI ALIMENTI**

Moderatori:

Dott. Silvio Borrello - Direttore Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, Ministero della Salute

Prof. Giampiero Pagliuca - Laboratorio di Chimica Analitica Bio-Agroalimentare
Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie - Università di Bologna

09.00 La contaminazione ambientale e rischio sanitario

Dott.ssa Loredana Musmeci - Direttore del Dipartimento ambiente e connessa prevenzione
Primaria, Istituto Superiore di Sanità (ISS)

09.30 Monitoraggio di contaminanti ambientali in matrici alimentari: impostazione del Piano di campionamento

Dott.ssa Paola Scaramozzino – Direttore dell'Osservatorio Epidemiologico, Istituto
Zooprofilattico Sperimentale (IZS) delle Regioni Lazio e Toscana

CASI SPECIFICI

09.50 Impatto delle deposizioni atmosferiche totali di POP : Il caso Taranto

Prof. Giorgio Assennato – Direttore ARPA Puglia

10.10 Indagini epidemiologiche ed implicazioni di carattere sanitario in territori adiacenti alle discariche

Dott.ssa Carla Ancona – Dipartimento di Epidemiologia del Servizio Sanitario Regionale
Lazio

10.30 Coffee break

11.00 Il caso "diossine" in Campania ed il conseguente monitoraggio dei grandi roghi incontrollati di rifiuti

Dott.ssa Loredana Baldi - Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regione Campania,
IZS Mezzogiorno

11.20 Indagine ambientale e sanitaria nelle aree poste in prossimità dell'impianto di incenerimento di Montale (PT)

Dott. Pietro Gabbrielli – Direttore Dipartimento di prevenzione Azienda USL 3 Pistoia

11.40 Ambiente e contaminazione alimentare: il monitoraggio del Ministero della salute

Dott.ssa Alessandra Di Sandro, Dott.ssa Loredana Candela

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, Ministero della Salute

12.00 Sistema Informativo per la gestione di un piano di monitoraggio dei contaminanti ambientali negli alimenti

Dott. Giampiero Scortichini – Laboratorio Bromatologia, Residui alimenti per l'uomo e gli Animali, IZS Abruzzo e Molise

12.20 Comunicazione del rischio ambientale

Dott.ssa Eva Benelli – Zadig, Comunicazione, informazione e formazione in ambito scientifico

12.40 Dibattito

13.00 Pranzo

13.30 SIMPOSIO SATELLITE

Le soluzioni per la microbiologia *Next Day*: rapidità e affidabilità nel controllo degli alimenti

Biomerieux

14.30 Comunicazioni scientifiche

- **Analisi comparativa di sistemi nazionali di ritiro/riciamo degli alimenti**
Liuzzo G., Serraino A., Giacometti F., Bonfante E.
 - **Etichettatura degli alimenti: informazioni ai consumatori e responsabilità degli operatori del settore alimentare**
Fransvea A., Celano G., Pagliarone C., Disanto C., Celano G.V.
 - **Allergeni in alimenti: la situazione della Regione Piemonte nel biennio 2011-2012**
Barbaro A., Rubinetti F., Galleggiante Crisafulli A., Radaelli M.C., Chiavacci L., Bianchi D.M., Daniela A., Zuccon F., Fragassi S., Buonincontro G., Vencia W., Decastelli L.
 - **Yogurt ovino: studio di un prodotto in relazione alla shelf life**
Marra N., Carfora C., Patriarca D., Veschetti M.C., Giacinti G., Giangolini G., Amatiste S.
 - **Fattori di qualità igienica e sensoriale che influenzano la shelf-life del formaggio fresco tradizionale Fruhe (Casu axedu) della Sardegna**
Spanu C., Scarano C., Venusti M., Sardo D., Serra S., Ibba M., Frau F., De Santis E.P.L.
-

15.30 – 16.30 **SPAZIO POSTER**

16.30 Coffee break

17.00 **Comunicazioni scientifiche**

- **Isolamento di *Arcobacter butzleri* in campioni ambientali ed alimentari in un caseificio industriale ed artigianale**
Giacometti F., Serraino A., Marchetti G., Bonerba E., Florio D., Bonfante E., Zandoni R.G., Rosmini R.
- **Indagine preliminare su ceppi del genere *Pseudomonas* in un caseificio del torinese**
Chiesa F., Lomonaco S., Nucera D., Garoglio D., Dalmaso A., Civera T.
- **I controlli ispettivi nella ristorazione collettiva della Penisola sorrentina dal 2003 al 2012**
Cannavale I., Esposito V.V., Vanni R., Castellano F.S., Rapesta V., Mollica D.
- **Analisi delle Informazioni sulla Catena Alimentare in Europa ed in Piemonte**
Pattono D., Bertolina B., Bottero M.T., Chiesa F., Civera T.

18.00 **Assemblea Soci AIVI**

19.30 Chiusura lavori

21.00 **Cena sociale**

14 giugno

9.00-11.00

TAVOLA ROTONDA

ZOONOSI PARASSITARIE

Moderatori: *Prof. Antonio Panebianco* – Direttore Dipartimento di Scienze Veterinarie,
Università di Messina
Prof. Anastasio Aniello – Ordinario di Igiene e Tecnologie Alimentari, Università
Napoli Federico II

09.00 Zoonosi parassitarie trasmesse con le carni e il pesce: trichinellosi, anisakiasi e opisthorchiasi

Dott. Edoardo Pozio – Direttore del Laboratorio di Riferenza per i Parassiti dell'Unione
Europea e del Reparto di Malattie Parassitarie Gastroenteriche e Tissutali, Istituto Superiore

di Sanità

09.40 Anisakidae nei prodotti della pesca

Dott. Vincenzo Ferrantelli – Direttore Centro di Referenza Nazionale Anisakiasi, IZS Sicilia

10.00 I casi di Anisakiasi in Italia

Dott. Paolo Fazii - Primario del laboratorio analisi Ospedale Spirito Santo Pescara

10.20 La gestione della parassitosi da Anisakis: le garanzie per il consumatore attraverso le esigenze dell'OSA

Dott. Giuseppe Palma - Responsabile sicurezza alimentare e politiche di filiera Federpesca e Assoittica Italia

10.40 Coffee break

11.10 Opisthorchis nelle produzioni ittiche dei laghi

Dott.ssa Teresa Bossù - Responsabile del Laboratorio Ittiopatologia, controllo e sicurezza dei prodotti della pesca, IZS Lazio e Toscana

11.30 Casi di Opisthorchiasi in Italia

Dott. Orlando Armignacco – Direttore U.O.C. di Malattie Infettive, Ospedale Belcolle, Viterbo

Dott. Fabrizio Ferri – Dirigente medico, U.O.C. di Malattie Infettive, Ospedale Belcolle, Viterbo

11.50 Trichinellosi. Focolaio in Toscana

L'aspetto veterinario

Dott. Daniele Rovai - Direttore della UO Igiene degli alimenti di o.a. , Azienda USL 2 Lucca

L'aspetto umano

Dott. Sauro Luchi – Dirigente medico Malattie Infettive, Azienda USL 2 Lucca

12.30 Dibattito

13.00 Pausa pranzo

13.30 SIMPOSIO SATELLITE

L'evoluzione tecnologica a servizio della sicurezza alimentare

Biorad

14.30 Comunicazioni scientifiche

- **Valutazione organolettica e microbiologica di ricotta ovina tradizionale siciliana confezionata in MAP**

Miraglia V., Cardamone C., Fiorenza G., Macaluso G., Arcuri L., Mancuso I., Scatassa M.L.

- **Studio delle caratteristiche microbiologiche del Conciato Romano un formaggio artigianale prodotto da latte crudo di pecora**
Mormile A., Scarano L., Ariano A., Murru N., Vollano N., Anastasio A.
- **Determinazione quantitativa dell'*Escherichia coli* produttore di verocitossine nel latte mediante real-time pcrdeterminazione**
Mancusi R., Trevisani M.
- **Valutazione dei criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare nella produzione di un formaggio tradizionale piemontese**
Astegiano S., Bellio A., Adriano D., Manila Bianchi D., Gallina S., Gorlier A., Gramaglia M., Lombardi G., Macori G., Zuccon F., Decastelli L.
- **Ricerca di residui di nitroxynil nel latte di bovine trattate con un singolo dosaggio durante il periodo d'asciutta mediante cromatografia liquida ad alta prestazione associata allo spettrometro di massa**
Chirollo C., Pepe T., Ceruso M., Tagliatela R., Smaldone G., Danaher M.

16.30 Questionario di apprendimento

17.30 Chiusura dei lavori

POSTER

- **Attività antimicrobica di oli essenziali verso *Staphylococcus aureus* nel formaggio fresco ovino**
Amatiste S., Sagrafoli D., Giacinti G., Rosa G., Carfora V., Marri N., Tammaro A., Bovi M., Rosati R.
- **Study of antibiotic-resistant strains of *Escherichia coli* isolated from samples of *Mytilus galloprovincialis***
Capuano F., Pasquale V., Tramontano D., Di Maro O., Buonocore R., Guarino A., Proroga Yolande.T.R
- **Valutazione delle caratteristiche microbiologiche del latte di massa di allevamenti caprini in Sardegna**
Carusillo F., Rosu V., Fancello C., Pirino T., Bandino E., Orrù A.
- **Isolamento di *Cronobacter spp* (*Enterobacter sakazakii*) nel formaggio Italiano mozzarella**
Casalinuovo F., Rippa P., Scognamiglio A., Battaglia L., Parisi N.
- **Applicazione del metodo microbiologico DEFT/APC nell'identificazione di erbe e spezie irradiate**
Campagna M.C., Di Schiavi M.T., Foti M., Mosconi M.C., Mattioli G., Cavallina R.
- **Molluschi e crostacei irraggiati: identificazione mediante luminescenza fotostimolata (PSL)**
Campagna M.C., Di Schiavi M.T., Falconi G., Della Verità F. Cavallina R.
- **L'isoelettrofocalizzazione come supporto analitico per l'identificazione di specie nel settore ittico**
Campagna M.C., Bottalico N., Nardoni A., Muratore G., Cavallina R.
- **Studio dei radionuclidi γ emittenti nel miele ed in altri prodotti del Parco Nazionale della Majella, pre-post incidente nucleare di Fukushima**
Campagna M.C., Giacomelli A., Dionisi L., Nardoni A., Di Santo M., Andrisano T., Cavallina R., Milito M., Pietropaoli M., Pizzariello M., Scholl F., Formato G.
- **Accumulo di cadmio nelle ostriche piatte (*Ostrea edulis*) del distretto di San Benedetto del Tronto)**
Ciccarelli C., Semeraro A.M., Aliventi A., Di Trani V., Capocasa P.
- **Interventi per la sensibilizzazione degli operatori e dei consumatori sul rischio di parassitosi umane da consumo di prodotti ittici crudi**
Cito G., De Angelis G., Perrone V., Rossi C., Suraci M.

- **Rilievi microbiologici in piatti pronti distribuiti nella ristorazione pubblica e collettiva nella Provincia di Cagliari**
Cogoni M.P., Brignardello S., Sabiu R., Tedde T., Cocco E., Pitzalis G., Meli C.
- **Aspetti microbiologici e chimici in chioccioline del genere *Helix spp* di provenienza locale ed extracomunitaria, utilizzate a scopo alimentare in Sardegna**
Corda A., Mara L., Virgilio S., Pisanu M., Chessa G., Parisi A., Cogoni M.P.
- **Monitoraggio preliminare mediante LC-MS/MS sulla presenza di composti perfluorurati in branzini pescati ed allevati in Italia**
Farabegoli F., Barbarossa A., Devicienti C., Scardilli M., Zironi E., Pirini M., Badiani A. Pagliuca G., Gazzotti T.
- ***Anisakidae* nei prodotti della pesca commercializzati in Sicilia**
Ferrantelli V., Cicero A., Costa A., Alongi A., Palumbo P., Graci S., Giangrosso G..
- **Valutazione della stabilità dei solfiti nei prodotti carnei**
Ferrantelli V., Giangrosso G., Oddo A.M., Cicero A., Macaluso A., Vella A.
- **Piano di monitoraggio Regionale per la ricerca degli allergeni negli alimenti Regione Campania. Risultati del primo anno di monitoraggio**
Gagliardi R., Biondi L. Pellicanò R., Caligiuri V., Nava D.
- **Valutazione della presenza di *Yersinia enterocolitica* in campioni di latte crudo bovino prodotto da aziende del territorio toscano**
Gasperetti L., D'Alonzo A., Senese M., Fabbri I., Cirri C., Milioni C., Valenza V., Tolli R., Campeis F., Roberto Fischetti R.
- **Monitoraggio della presenza di residui di antiparassitari benzimidazolici e metaboliti in fegato e muscolo: sviluppo di un metodo HPLC multiresiduo**
Gili M., Prearo M., Stella P., Ostorero F., Abete M.C.
- **Caso di contaminazione da *Listeria monocytogenes* in mozzarella**
Greco S., Tolli R., Bossù T., Flores Rodas E.M., Di Giamberardino F., Di Sirio A., Vita S., De Angelis V., Bilei S., Sonnessa M., Gattuso A.
- **Dodici anni di macellazioni bovine e bufaline nella Regione Lazio (2000-2012): trend zootecnici ed implicazioni in sanità pubblica veterinaria**
Marozzi S., Scaramozzino P., Colafrancesco R.
- **Rilevazione di *Salmonella* e conta batterica totale in carcasse surgelate di passerio domestico (*Passer domesticus*) e storno (*Sturnus vulgaris*) intesi per il consumo umano**
Pasquali F., De Cesare A., Braggio S., Manfreda G.
- **Monitoraggio della Carica Batterica Totale nel latte bovino e bufalino della provincia di Caserta**
Pesce A., Garofalo F., Salzano C., Napoletano M., De Felice A., Guarino A.

- **Caratterizzazione biochimica e valutazione dell'antibiotico-resistenza in ceppi di *Pseudomonas spp.* isolati da formaggi**

Proroga Yolande.T.R., Tania Maldacena T., Pasquale V., Peruzzy M.F., Di Sarno A., Sarnelli P., Guarino A., Capuano F.

- **Modello di valutazione degli scarti per monitorare i consumi alimentari in due diversi contesti di ristorazione collettiva**

Saccares S., Scognamiglio U., Moroni C., Marani A., Calcaterra V., Amendola M., Civitelli G., Cattaruzza M.S., Ermenegildi A., Morena V.

- **Monitoraggio di prodotti alimentari trasformati per la presenza di patata geneticamente modificata EH92-527-1 (BPS-25271-9)**

Tilocca M.G., Serratrice G., Oggiano M.A., Mancuso M.R., Mascia I., Marongiu E., Vodret B.
