



Europass Curriculum Vitae

Personal information

Name	LUIGI LANNI
Address	VIA APPIA NUOVA N. 1411, 00178 ROME, ITALY
Telephone	+39 06 79099484
Fax	+39 06 79340724
E-mail	luigi.lanni@izslt.it
Nationality	Italian

Date of birth

Gender MALE

Occupational field

FOOD SAFETY

WORK EXPERIENCE

- | | |
|--|---|
| • Dates | From 2001 to date |
| • Name and address of employer | Istituto Zooprofilattico Sperimentale Regioni Lazio e Toscana
Via Appia Nuova, 1411
Rome – Italy |
| • Type of business or sector | Food safety & Research |
| • Occupation or position held | Head-of Relationship with Food Business Operator. From February 2019 to date (DDG 71 on February 2019 02 nd).
Coordinator for FBO activities at IZSLT level (DDG 326 on September 2020 18 th).
Deputy Head of Registration office and Interdisciplinary services (from May 2021 until now).
Head of Laboratory for Molluscs Safety & Management (from 2010 to 2019). |
| • Main activities and responsibilities | <ul style="list-style-type: none">• Contact point between Regione Toscana and IZSLT for the transport service of biohazard materials, documents, culture media, vaccines and other different materials (2024-2025. Prot. 7661/24; 2024/11/11)• Commission member to assess the IZSLT catering services (DCS 433/24 2024/10/31). Auditor and sampling activities.• Commission member on public selection for 1 biologist senior grant (DCS 468 on December 2023 04th)• Referee for the agreement between Chamber of Deputies of the Italian Parliament and IZSLT to assess the catering services (from 2023 to date)• Executive Director for the contract regarding the transport service for biohazard materials, documents, culture media, vaccines and other different materials (DCS 377 on October 2023 02nd to date)• Coordinator of Food Technology and FBO own check control Unit to evaluate food productions and products (eg. processes, shelf-life, challenge test) and implementing measure (from 2015 to date).• Coordinator for the Food Business Operator activities at IZSLT level (DDG 326 on September 2020 18th to date)• Referee for quality assurance of UOSD ACC department (from 2021 to date)• Member of IZSLT Risk Assessment Group (DDG 104 on February 2022 22nd to date)• Representative for the framework Agreement between IZSLT and National Order of Biologists (DDG 694 on December 2019 09th) |

- Responsible for the assessment of Challenge-test dossier for Food business Operator to evaluate the decision limits on pathogen microorganism (eg. *Listeria monocytogenes*). Scientific opinion for the Competent Authority decisions (from 2016 to 2019).
- Coordinator of the activities determine the shelf-life and challenge test assessment (from 2015 to date).
- Laboratory analyses for the Food Business Operator own check controls (excluding LBM), evaluation of production processes (from 2007 to 2019).
- Laboratory analyses for the official controls of live bivalve molluscs (LBM), fish and fishery product according to EU Regulation (microbiological criteria, marine biotoxin, viable parasite, LBM disease, phytoplankton) and assessment of technological processes (process hygiene criteria, purification plant, packaging) [from 2010 to 2019].
- Expert for the risk assessment to support the Competent Authority for the evaluation of harvesting areas, Purification Centre, Dispatch Centre and management of production plant (from 2010 to 2019).
- Internal auditor for the compliance of laboratory according to ISO IEC 17025:2005 (from 2013 to 2019). Number of audit per years in compliance with the internal program.
- Responsible of main research project on live bivalve molluscs, fisheries product and other foodstuff. (see technical skill and competence). Research on microbiology, virology, and parasite of bivalve molluscs.
- Second part Auditor to assess the conformity of Catering services according to EU Regulation. (from 2007 to date)
- Member of IZSLT restrictly working group for Standardization and rationalization of testing activities for food microbiology – DDG 523 December 2016 14th
- Commission member on public selection for 2 biologist executives (DDG 427 on July 2018 31st)
- Commission member on internal selection for 1 biologist executives (DDG 313 on June 2018 07th)
- Coordinator for the activities reported in the Agreement between Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë (Albania) and IZSLT (DDG 117 on March 2018 12th)
- Member of IZSLT working group for Sea and Inland waters Platform Project (DDG 145 on March 2017 28th)
- Member of Technical Committee to assess the regulation of fee for service (DDG 366 on July 2012 18th)



- Dates
- Name and address of employer
- Type of business or sector
- Occupation or position held
- Main activities and responsibilities

From 2003 to June 2021

Lazio Government - Veterinary Services – Via Rosa Raimondi Garibaldi, 00145, Rome, Italy

Food Safety

Expert (from 2003) - Inspector (from 2004 to 2013 prot. 11992 2004 June 25th) – Auditor (from 2008 to 2013) – Assignment for Cooperation on Official Control of Live Bivalve Molluscs and Fishery Product (from 2013 to 2015 Det. B01465 April 2013 10th) – Member of the Regional Group for the Ostreopsis risk management (prot. 11225 27/10 June 2013 18th) - Member of Task force for Live Bivalve Molluscs (from 2015 to June 2021 01st Det. G04472 April 2015 16th)

Task

- Live Bivalve Molluscs from 2003 until 2021;
- Fish and fisheries production from 2003 until 2015;
- Meat and meat product from 2003-2013;
- Microbiological criteria from 2003 until 2015.

- Regional Auditor to assess the compliance and the organization with regional, national and European legislations (primary and post primary production of molluscs, fish, fisheries products, slaughterhouses, meat and meat product).
- Member of restrictly working group between Regions CA (Veneto- Sardinia-Lazio) to elaborate a common regional document (guideline) for LBM (ref. Veneto 14843 E.929.024 2013 Jan 13th).
- Member of national working group for the agreement between State Regions n. 46 of 7 February 2013 - "Guidelines for the functioning and improvement of official control activities by the competent authorities on food safety and veterinary public health. (2009 March 24th – January 2013 31st - ref. prot. 3570 44/02 and AOO-GRT95518/Q30.170).
- Member of national working group for the agreement between State Regions for the guideline concerning own check controls, microbiological criteria and risk management in meet and meat products (prot. 127103 53/01 2009 October 26th).
- Member of national working group for the agreement between State Regions for the guideline concerning Live Bivalve Molluscs
- Member of national working group for the agreement between State Regions for the guideline concerning Fishery product (ref. Veneto prot. 287887 E.000.10.4.A 2010 May 24th)
- Member of Regional working group for the determination of operating standard and common indicators for the proceeding of Public Veterinary Services (B5992 2010 November 24th) from 2010-2013 (prot. 56506/db/08/10 March 2012 22nd)
- Member of Regional working group to assess the official control and own check control for meat and meat product (Det. 167/4b/05 2003 February 27th).
- Program and monitoring activity for the Official Control of Live Bivalve Molluscs, Fish and fisheries product.
- Aquaculture system and sanitary controls in accordance with the Directive (EC) 88/2006 until 2015.
- Control plan management and coordination of Local Competent Authority for the official controls on Live Bivalve Molluscs and Fishery Products (2013-2015 Det. B01465 2013 October 04th).
- Support for the FVO mission DG SANCO/2010/8437 in order to evaluate the control of residues and contaminants and the use of veterinary medicinal products in food producing animals
- Coordinator during the FVO audit on microbiological criteria DG (SANCO 2013-6875) carried out Lazio Region (2013)



- Dates
- Name and address of employer
- Type of business or sector
- Occupation or position held
- Main activities and responsibilities

From July 2008 to date

Ministry of Health - Department for Veterinary Public Health, Nutrition and Food Safety – Office III – Via G. Ribotta n.5, 00144, Rome, Italy

Food Safety

Expert

- Member of restrictly working group for new national guideline on LBM according to Community Guide to the Principles of Good Practice for the Microbiological Classification and Monitoring of Bivalve Mollusc Production and Relaying Areas with regard to Implementing Regulation 2019/627 (prot. 2195 DGISAN on January 2022 26th).
- Deputy Project Manager for the European Union Norovirus survey in oyster (from May 2016 to 2018 prot. DGISAN 19553 2013 May 11th)
- Support for primary and post primary safety products and productions of Live bivalve molluscs, fish and fisheries products in accordance with the veterinary services organization and European/National laws (from 2008 to 2013).
- Assessment of guides to good practice manuals on molluscs and fishery product.
- Delegate Member of Restrictly Working Group from 2009 to 2013 on "Microbiological Monitoring of Bivalve Mollusc Harvesting Areas - Community Guide to the Principles of Good Practice for the Microbiological Classification and Monitoring of Bivalve Mollusc Production and Relaying Areas with regard to Regulation 854/2004." (Bruxelles DG-SANCO).
- Delegate Member of "EU-U.S. Workshop on Food Controls 2011 (FDA White Oak Campus Silver Spring, Maryland).

- Delegate Member for the “EU/US Equivalence-Comparability Molluscs” (Bruselles DG-SANCO) from 2011 to 2013. Delegate and assistant in the exercise to implement and propose the necessary amendment to the EU Regulation.
- Member for the evaluation of “CANADA/EC Equivalency dossier – Bivalves” (2010). Participation in the amendment to Chapter III of Annex III to Commission Regulation (EC) No 2074/2005 of 5 December 2005 laying down implementing measures for lipophilic toxin detection methods [Commission Regulation (EU) No 15/2011].
- Participation in the amendment to point D of Chapter III, Section VIII to Regulation 853/2004 for the requirements concerning parasites [Commission Regulation (EU) No 1276/2011]. Participation in the realization of the EU Guidance on viable parasites in fishery products that may represent a risk to the health of the consumer.
- Participation in the amendment to letter A4 of Chapter II, of Annex II to regulation 854/2004 [Commission Regulation (EC) No 1021/2008].
- Participation in the amendment to Chapter III, of Annex II to regulation 854/2004 [Commission Regulation (EU) No 505/2010].
- Participation in the amendment to Section VII and Section VIII of Annex III to Regulation 853/2004 [Commission Regulation (EC) No 558/2010].



Request



2022_01_26_nota_219_2022_Autorizzazione_5_DGISAN_MBV_RichiDG_Nota_2195_MBV_



- Dates
- Name and address of employer
- Type of business or sector
- Occupation or position held
- Main activities and responsibilities

November 2014 to date

Ente Italiano di Normazione (UNI)

National standardisation bodies pursuant to Article 27 of Regulation (EU) No 1025/2012
System Management for Food Safety (UNI/CT 003/GL 14)

Committee member

Member of National Restrictly Working Group for the revision of ISO 22002.

Member of UNI1607481 - Guidelines for the validation of operational prerequisite programs (PRPo)

The general objective of the Committee is to implement the food safety Legislation with other voluntary rules. The objective will be reached through the following topics: 1) Analysis of the shelf-life terminology: DG SANCO document 1628/2008 (period of time for which a product remains safe and meets the quality specifications in the storage conditions and usage requirements is affected by both intrinsic and environmental factors); 2) Product identification (food) under refrigeration storage condition; 3) Information reported on the labelling; 4) Information who accompanies the product to respect the microbiological criteria (eg. pathogens able or not able to support Lm) and other voluntary microbiological parameters (eg total viable bacteria, psycrotrophic bacteria, LAB); 5) Step along the food chain subsequently the approved establishment; FBO responsibilities at the retail level; 6) Studies to establish the shelf-life with particular attention to the difference between shelf-life and commercial shelf-life; 7) Influence of the storage condition; 8) Temperature on the label and its fluctuation during the commercial exposure; 9) Food category approach; 10) Identification of indicators, parameters or factors useful to evaluate and justify the choices; 11) Challenge test.



UNI_committee_member



Prise_UNI



UNI_new_ISO_22002

- Dates
- Name and address of employer
- Type of business or sector
- Occupation or position held
- Main activities and responsibilities

December 2014 to date

International Organization for Standardization (ISO)

ISO/TC 34/SC 9/WG 19

Committee member

ISO 20976 - Requirements and guidelines for conducting challenge tests of food and feed products.

The standard sets out the protocols for conducting microbiological challenge tests

- Since 2019-03-13. Part 1: Challenge tests to study growth potential, lag time and maximum growth rate. This document specifies protocols for conducting microbiological challenge tests for growth studies on vegetative and spore-forming bacteria in raw

materials and intermediate or end products. The use of this document can be extended to yeasts that do not form mycelium.

- Since 2022-10-06. Part 2: Challenge tests to study inactivation potential and kinetic parameters. This document specifies the protocols for conducting microbiological challenge tests for inactivation studies on vegetative bacteria and bacterial spores in the raw materials and ingredients, intermediate or end products. The use of this document can be extended to yeasts which do not form mycelium.



Nomina_ISO_WG_19.pdf

Since 2021-10-05. ISO/AWI 23691 - Determination and use of cardinal values. This document establishes basic principles and specifies requirements and methods to determine cardinal values of bacteria and yeast strains. These methods are based on (1) the determination of maximum specific growth rates of the studied strain grown in a defined range of values of the intrinsic or extrinsic factor under study and (2) on the use of secondary models to obtain the cardinal values. These methods can be applied to all type of bacteria and yeasts. Finally, this document provides guidelines on the use of the determined cardinal values in growth simulation based on predictive microbiological models.



Member_WG19_ISO_Projects.pdf

- Type of business or sector
- Occupation or position held
- Main activities and responsibilities

ISO/TC 34/SC 17/WG 11

Committee member Since 2021-08

ISO/AWI 22002-100. Prerequisite programmes on food safety — Part 100: PRPs requirements common for all food chain categories. This document specifies the requirements for establishing, implementing and maintaining prerequisite programmes (PRPs) "throughout the food supply chain categories" (as defined in ISO 22003-1:2022, Annex A and ISO 22003-2:2022, Annex A) to assist in controlling food safety hazards with a Food Safety Management System (FMSMS) such as ISO 22000 or a Food Safety System (FSS)

ISO/PWI TS 22002-1. Prerequisite programmes on food safety - Part 2: Catering. The standard specifies the requirements for the design, implementation, and maintenance of prerequisite programmes (PRPs) to assist in controlling food safety hazards in catering. is applicable to all organizations which are involved in the processing, preparation, distribution, transport, and serving of food and meals and wish to implement PRPs in accordance with the requirements specified in ISO 22000:2005, 7.2.

ISO/PWI TS 22002-4 Prerequisite programmes on food safety - Part 4: Food packaging manufacturing. The standard specifies requirements for establishing, implementing and maintaining prerequisite programmes (PRPs) to assist in controlling food safety hazards in the manufacture of food packaging.

ISO/PWI TS 22002-5. Prerequisite programmes on food safety - Part 5: Transport and storage. The standard specifies requirements for establishing, implementing and maintaining prerequisite programmes (PRPs) for transport and storage in the food chain to assist in controlling food safety hazards.

ISO/PWI TS 22002-6. Prerequisite programmes on food safety — Part 6: Feed and animal food production. The standard specifies requirements for establishing, implementing and maintaining prerequisite programmes (PRPs) to assist in controlling feed safety hazards in feed and animal food and in materials intended for use in the production of feed and animal food.

ISO/PWI TS 22002-7. Prerequisite programmes on food safety - Part 7: Retail.



Member_WG19_ISO_Projects.pdf

- Dates
- Name and address of employer

February 2019 to date

European Union Reference Laboratory for Marine Biotoxin

- Type of business or sector
- Occupation or position held
- Main activities and responsibilities

Live Bivalve Molluscs

Expert for microbiological criteria and management of harvesting areas

Since 2019 (DDG. 121/2019). Member of restrictly Working Group for classification and microbiological monitoring of production areas according to the European legislation

Member of Advisory Group for general review of the "Community Guide to the Principles of Good Practice for the Microbiological Classification and Monitoring of Bivalve Mollusc Production and Relaying Areas with regard to Regulation 854/2004" to conform to Implementing Regulation 2019/627



Agreement EURLMB
IZSLT



Invitation letter



Micro_Control_Guide_
DEC_2021.pdf



EURLMB_IZSLT_121_2
019 PERS.pdf

Since 2023 (DDG106/2023). Member of permanent Advisory Group for scientific and technical advice on the classification and microbiological monitoring of production areas, according to the European legislation in force, for the benefit of EU Commission and the Member States.



EURLMB_IZSLT_Agree
ment_double_signed_;



EURLMB_IZSLT_106_20
23.pdf

EDUCATION AND TRAINING

• Dates

1997-1999

• Name and type of organization
providing education and training

Tor Vergata University, Rome, Italy Faculty of Biology

• Principal subjects/occupational
skills covered

Molecular biology techniques, immunochemistry, cell culture and monoclonal antibody production, cellular immunology, microbiology techniques, genetics, industrial technologies.

• Title of qualification awarded

Post lauream specialization on Biotechnologies

• Level in national classification
(if appropriate)

Biotechnology master

• Dates

1989-1995

• Name and type of organization
providing education and training

Tor Vergata University, Rome, Italy Faculty of Biology

• Principal subjects/occupational
skills covered

Characterization of living organisms, cell theory, evolution, gene theory and homeostasis, vaccine, ecosystem, chemistry, biochemistry, genetics and molecular biology, purification plant technology, LBM processing plant, classification and monitoring of molluscs production area

• Title of qualification awarded

Biology degree

• Level in national classification
(if appropriate)

laurea; MSc equivalent

• Dates

April 2014

• Name and type of organization
providing education and training

Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia Romagna
Predictive microbiology course

• Principal subjects/occupational
skills covered

Theoretical concepts of predictive microbiology, origin, description, application of the first mathematical models applied to food technology. Baranyi model and dynamic models for predictive microbiology. Data analysis and collection, data organization to apply the predictive microbiology software. DMfit and Combase predictor.

Title of qualification awarded

Certificate



Certificate

• Dates

December 2013

• Name and type of organization
providing education and training

UNI - Ente Nazionale Italiano di Unificazione

• Principal subjects/occupational
skills covered

Course for Auditor/Responsible of Audit Group management systems

The main objective of these two days course is to provide knowledge and understanding of the standards which must be carried out the internal and external audits. Illustrate and understand, through exercises, methods to prepare, conduct and close the audit. Verify and strengthen the

	capacity to plan and attitudinal direct the audit as well as organizational skills, communication and management.
• Title of qualification awarded	Certificate  Certificate
• Dates	November 2013
• Name and type of organization providing education and training	Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit – European Commission
• Principal subjects/occupational skills covered	Microbiological criteria in Foodstuffs The main objective of these four-day sessions is to provide training on Trainings under this tender is on updating participants with latest information on Microbiological criteria in foodstuffs
• Title of qualification awarded	Certificate  Certificate
• Dates	November 2012
• Name and type of organization providing education and training	Istituto Zooprofilattico del Lazio e Toscana
• Principal subjects/occupational skills covered	UNI EN ISO 19011:2012 Guidelines for auditing management systems The main objective of this one-day sessions is to provide training on new revision of this ISO standard and highlight the differences from actual and previous editions
• Title of qualification awarded	Certificate  Certificate
• Dates	March 2012
• Name and type of organization providing education and training	Istituto Zooprofilattico del Lazio e Toscana
• Principal subjects/occupational skills covered	Laboratory Food Controls: samples management and quality assurance analysis The main objective of these four-day sessions is to provide training on the correct management of different types of samples (official controls – FBO own check controls) and the criteria to ensure the quality of microbiological analysis
• Title of qualification awarded	Certificate  Certificate
• Dates	January 2012
• Name and type of organization providing education and training	Agriconsulting Europe SA – European Commission – Food Veterinary Office Training Courses on Support to Union Controls in EU & Third-Countries on Fishery Products/Live Bivalve Molluscs.
• Principal subjects/occupational skills covered	Training on the FVO working methods and audit procedures to experts who may potentially act as national experts to assist Commission experts in carrying out controls as provided for by Article 45 of Regulation (EC) No 882/2004 in order to prepare the experts for participation in FVO audits. The training will provide the experts with a clear understanding of FVO working methods, the procedures concerning conduct of audits, the role and conduct of the national expert and administrative matters concerning participation as a national expert. The training will ensure that national experts will be immediately active in assisting with the audit activities and contribute effectively to the work of the audit team.
• Title of qualification awarded	Certificate  FVO certificate
• Dates	June 2011
• Name and type of organization providing education and training	Campden BRI – Organisation of Training Courses on Food Hygiene Control – European Commission – Directorate-General for Health & Consumers

Principal subjects/occupational skills covered	EU EAHC HACCP TRAINING – Course type 2 - development of the ability to conduct a detailed audit to verify implementation of HACCP systems by food and feed business operators and compliance with food and feed hygiene requirements. It also takes into account possible linkage with business quality assurance programmes. The seven HACCP principles are then covered in sequence as well as the principles of auditing, more attention is paid to the principles of auditing than for course one. Factory visits then take place and following, feedback is obtained and the workshops end with a course review
Title of qualification awarded	Certificate  Certificate HACCP Training
- Dates - Name and type of organization providing education and training - Principal subjects/occupational skills covered	October 2008 AENOR – Organisation of Training Courses on Food Hygiene Control – European Commission – Directorate-General for Health & Consumers Hygiene and Control Measures for fishery products and LBM. The general objective of the course was to contribute to ensuring a uniform approach to official controls and harmonized fair procedures based on high levels of expertise to implement the relevant regulations (882/2004, 852/2004, 853/2004 and 854/2004), directives and decision.
Title of qualification awarded	Certificate  Certificate
- Dates - Name and type of organization providing education and training - Principal subjects/occupational skills covered	September 2008 European Community Reference Laboratory for monitoring bacteriological and viral contamination of bivalve molluscs. Joint EU CRL/FDA International workshop on the application of sanitary surveys in bivalve mollusc production areas. The aim of this international event was to enhance the understanding of both technical aspects and the equivalence of the various approaches to the application of sanitary surveys, operated by countries with significant bivalve shellfish production across the globe.
Title of qualification awarded	Certificate  Certification
- Dates - Name and type of organization providing education and training - Principal subjects/occupational skills covered	October 2007 – June 2009 Regione Lazio – Veterinary Services Quality management systems (<i>ISO 9000:2000</i>), Food safety management systems -- Requirements for any organization in the food chain (<i>ISO 22000:2005</i>), General requirements for accreditation bodies accrediting conformity assessment bodies (<i>ISO 17011:2004</i>), Quality and/or environmental management systems auditing (<i>UNI EN ISO 19011:2002</i>). Methodology for the assessment and predispose the audit, planning communication, organization and management .Practical assessment, internal test, inspection, management.
Title of qualification awarded	 Frequency Certification Food Safety Auditor
- Dates - Name and type of organisation providing education and training - Principal subjects/occupational skills covered	October- November 2006 European Community Reference Laboratory for monitoring bacteriological and viral contamination of bivalve molluscs. First sanitary survey training course in support of the new requirements contained within Regulation (EC) No 854/2004 on the 31st October to the 3rd November 2006. Delegates from 11 member states undertook 4 days of practical scenario based training on how to conduct sanitary surveys and produce sampling plans
Title of qualification awarded	Certificate



Certificate

PERSONAL SKILLS AND COMPETENCES

MOTHER TONGUE

Italian

OTHER LANGUAGES

Self-assessment

European level (*)

Language

Language

Understanding				Speaking				Writing	
Listening		Reading		Spoken interaction		Spoken production			
C1	English	B2	English	B2	English	B2	English	B2	English

ORGANIZATION SKILLS AND COMPETENCES

From 2003 to 2021 Supervisor and Co-Supervisor in different graduate (I and II level degree) for different argument concerning molluscs, fisheries products and pathogens microorganism (microbiology, biotechnology, toxins, phytoplankton, risk assessment of production areas, antimicrobial effect)

April 2007 scientific committee member and trainee of Classification and monitoring of molluscs harvesting areas in Italy (Workshop).

From 2003 to date Regione Lazio Veterinary Services. Teaching Courses for veterinary inspectors on: Commission Decision 2001/471/EC and Regulation 2073/2005 - Regional rules for inspecting and controlling mollusc production and commercialization. Regional rules for monitoring bivalve mollusc harvesting areas. Regional audit on procedures and European rules i) Regulation (EC) No 852/2004 ii) Regulation (EC) No 853/2004 iii) Regulation (EC) No 854/2004 for the organization of official controls on products of animal origin intended for human consumption at molluscs, fish and meat production plants.

From 2002 to date Manager of Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana. The operative group in charge of performing microbiological and virological analysis on molluscs and microbiological on fishery products. Food Business Operator support for the application and implementation of HACCP in different production areas.

From 1997 to 2001 Project manager, consultant of Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana. Research on microbiology, virology and parasitology of molluscs and analysis of processing plant production.

From 1995 to 2000 Free-lance consultant providing support to several Food Industries of Amati S.p.A. and others. Interaction with Quality sector, Research and Development sectors, Laboratories and Commercial areas production.

TECHNICAL SKILLS AND COMPETENCES

Competent with most Microsoft Office programmes, nautical program (Map Source, Offshore navigator, Plan2Nav, Navionics) Predictive microbiology model (ComBase) and experience with diving software. Chemical machinery (H.P.L.C., Gas Chromatography, Atomic Adsorption), Histological method, Microbiological methodology, ELISA, PCR.

Main research project unit leader from 2003: molecular biology technique for Hepatitis A identification in molluscs - Evaluation and perspective of different purification plants - Efficiency and efficacy of bacteria and Hepatitis A virus reductions in different purification plant - quality and traceability of fish and fishery product - Hepatitis and Norovirus viruses in shellfish and correlation with human case - Harvesting areas and environmental factors induced stress parameter in shellfish - Microbiology risk assessment in different ready to eat fisheries products - Algal toxins contaminating water and fish products in Italian waters: monitoring, characterization and study of innovative methods - Post-Harvest production treatment for the control of viral contamination in bivalve molluscs: tools for improvement of shellfish safety.

ANNEXES

I – Congress communication, Publication and Poster

II - Publication up 20203

III - Conferences as speaker (S) or hearer (H) and Training course as tutor/trainee (T) or auditor (A) up 2023

IV – Research project up 2023

I declare that all the pdf icons reported in this cv attest the truth of my statements for each individual item

I declare the information contained in this CV constitutes self-certification pursuant to art. 46 and 47 of Presidential Decree 445/2000, aware of the criminal liability provided for by art. 76 of the Decree for the hypothesis of falsification of documents and false declarations indicated. I also declare that all the pdf icons in my CV attest the truth of my statements for each individual item .

I hereby authorize the use of my personal data in accordance with article 13 of Italian Legislative Decree n° 193 of 2003 and art. 13 of Regulation (EU) 2016/679 on the protection of natural persons with regard to the processing of personal data and on the free movement of such data.

Rome on June 2025, 03rd

Signature
Luigi Lanni

Annex I - Congress communication, Publication and Poster

Year	TITLE	AUTHORS
1999	"Tecniche di biologia molecolare per l'identificazione del virus Epatite A in <i>Mytilus galloprovincialis</i> ". 1° Congresso Nazionale dell'Associazione Italiana di Epidemiologia Veterinaria. Palermo 18-20 novembre.	Ciabatti I.M., Lanni L. , Lorenzetti R., Cardeti G., Ruggeri M., Signoretti G.L., Bonini P., Salvati F., Colizzi V., Autorino G.L., Amaddeo D.
2000	"Tecniche di biologia molecolare per l'identificazione del virus Epatite A in <i>Mytilus galloprovincialis</i> ". 12:2000. La Selezione Veterinaria.	Ciabatti I.M., Lanni L. , Lorenzetti R., Cardeti G., Ruggeri M., Signoretti G.L., Bonini P., Salvati F., Colizzi V., Autorino G.L., Amaddeo D.
2000	"Tecniche di biologia molecolare per l'identificazione del virus Epatite A in <i>Mytilus galloprovincialis</i> ". 2° Congresso Nazionale della Società Italiana di Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (S.I.Di.L.V.). Atti	Ciabatti I.M., Lanni L. , Lorenzetti R., Cardeti G., Ruggeri M., Signoretti G.L., Bonini P., Salvati F., Colizzi V., Autorino G.L., Amaddeo D.
2002	"Molluschi bivalvi: valutazione dell'efficacia della depurazione in sistema a ciclo chiuso alimentato con acqua potabile. Indagini preliminari". Epidemiologia e Alimenti: un binomio di sfida per il Veterinario Igienista. XII Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti. 13-14 Settembre Atti: 207-210	Saccares S., Lanni L. , Di Giamberardino F., Boria P., Leggeri P., Loffredo G., Bilei S.
2003	"Presence of <i>Listeria monocytogenes</i> in packed smoked salmon during three year". International conference and exhibition Aquaculture Europe 2003, Throndeim, 8-12 august 2003, Atti: 133-135	T. Bossù, F. Di Giamberardino, L. Lanni , P. Leggeri, G. Loffredo and S. Saccares.
2003	"Il ruolo dei laboratori di prova nell'ambito della sicurezza alimentare". XIII Convegno Nazionale A.I.V.I. - Atti 65-71	Saccares S., Lanni L. , Loffredo G., Biribicchi R., Bugattella S., Di Giamberardino F., Leggeri P.
2003	"Il ruolo del laboratorio nell'applicazione della Decisione 2001/471/CE. Esperienze dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana". XIII Convegno Nazionale A.I.V.I. - Atti 135-140.	Lanni L. , Saccares S., Di Giamberardino F., Leggeri P., Amiti S., Boria P., Bragagnolo A., Bellucci V., Marciàno R.
2003	"Indagine sulla presenza di <i>Listeria monocytogenes</i> in salmone affumicato". V Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. 20-21 Novembre Atti: 245	Bossù T., Di Giamberardino F., Lanni L. , Leggeri P., Saccares S.
2003	Sicurezza Alimentare: "Rapporto tra laboratori pubblici, privati e Regione Lazio nell'applicazione della Decisione 2001/471/CE V Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. 20-21 Novembre Atti: 250-251	Lanni L. , Saccares S., Di Giamberardino F., Boria P., Amiti S., Bragagnolo A., Marciàno R.
2003	"Verifica dei piani di autocontrollo in mense aziendali: progetto di collaborazione tra Istituti Zooprofilattici". V Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. 20-21 Novembre Atti: 258-259	Saccares S., Decastelli L., Bardasi L., Colmegna S., Montagna C., Migliazzo A., Cenci T., Tonucci F., Lanni L. , Mioni R.
2003	"Contributo della biologia molecolare nell'analisi virologica dei molluschi bivalvi" Comunicazione VIII Conferenza di Sanità Pubblica – Roma 19 novembre 2003	Gabrieli R., Macaluso A., Lanni L. , Saccares S., Panà A., Divizia M.
2003	"Manuale di riferimento ad uso dei servizi veterinari delle Aziende USL della Regione Lazio impegnati nei controlli sanitari presso gli stabilimenti produttori di carni fresche, ai sensi della Decisione 2001/471/CE. Deliberazione della Giunta Regionale 10 ottobre 2003, n. 998. Supplemento ordinario n. 3 al "B.U.R.L." n. 34 del 10 dicembre 2003; 3:63	Cianni P., Consalvo A., Della Porta C., Lanni L. , Maestripietri G., Marciàno R., Norman C., Remia M., Ricciardi M., Saccares S., Sigismondi M.
2004	"Parametri virali e batterici in molluschi bivalvi" Ann. Ig. 2004; 16 (1-2): 237-245	A. Macaluso, R. Gabrieli, L. Lanni , S. Saccares, A. Panà, M. Divizia
2004	Il sistema sentinella animale: il ruolo dei molluschi eduli. Convegno Camera dei Deputati - Terra, Aria, Acqua Il sistema sentinella animale: quale opportunità per l'uomo - Roma, 18 Maggio	Stefano Saccares, Teresa Bossù, Enrico Ingle, Luigi Lanni
2004	"Valutazione igienico sanitaria del processo di macellazione dei suini ad uso familiare. Identificazione di parametri utili alla valutazione del rischio in realtà produttive di interesse regionale Comunicazione XIV Convegno Nazionale A.I.V.I. - Atti 301-306.	P. Cianni, L. Lanni , E.M. Flores Rodas, F. Di Giamberardino, S. Amiti, M. Bottone, C. Sampietri
2004	Il ruolo del laboratorio nell'applicazione della Decisione 2001/471/CE. Esperienze dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana", XIV Convegno nazionale A.I.V.I. 4-6/06/04;	Lanni L. , Saccares S., Di Giamberardino F., Leggeri P., S. Amiti, P. Boria, A. Bragagnolo, Bellucci V., R. Marciàno,
2004	"Tutela della sicurezza igienico-sanitaria nella filiera dei molluschi bivalvi della regione Lazio" Comunicazione XIV Convegno Nazionale A.I.V.I. - Atti 99-104.	L. Lanni , P. Ceddia, G. Carrabs, S. Mallozzi, R. Urbani, R. Marciàno
2004	"Proposal for coordination action for fish traceability" European Aquaculture Society special publication No. 34: 709-710.	S. Saccares, E. D'Aloja, E. Ingle, L. Lanni , R. Biribicchi, P. Boria
2004	"Detection of heat treated rendering animal tissue in feed for farm animals by Light Cycler and conventional PCR". International Symposium on Food and Safety in the context of prion diseases – Namur (Belgium) 16-18 June 2004. Atti: 97-98	D. Frezza, F. Chegdiani, G. Maccabiano, V. Giambra, C. von-Holst, L. Boizza, E. Faggionato, N. Losio, L. Lanni , S. Saccares, P. Ajmone-Marsan.
2005	"Progetto di collaborazione tra gli Istituti Zooprofilattici: limiti di riferimento per la ristorazione collettiva" Tirrenia (PI) 16-17-18 giugno 2005. Atti 351-356	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.
2006	Evoluzione dei controlli sanitari: impatto sulla filiera dei molluschi bivalvi. Conferenza dei Servizi Veterinari del Lazio "Sicurezza alimentare: dall'Unione Europea alla realtà regionale. Roma 16/03/2006	Fabio Mosca, Giuseppe Muratore, Pietro Ceddia, Luigi Lanni , Stefano Saccares, Giuseppe Carrabs, Salvatore Mallozzi S. Maria, Francesco Nicolini, Rita Marciàno
2006	Identification and sequence analysis of Hepatitis A Virus detected in market and environmental bivalve molluscs. Journal of Food Protection. 69 (2): 449-452	Macaluso Alessia, Petrinca Annarita, Lanni Luigi , Saccares Stefano, Amiti Sonia, Gabrieli Rosanna, Maurizio Divizia,
2006	Fioriture di <i>Ostreopsis ovata</i> e presenza di biotossine su molluschi: i controlli effettuati nel litorale romano. Il Pesce (2)	L. Faiman , E. Ingle, L. Lanni , M. Pedata.
2006	Prelievo da carcassa: dalla Decisione 2001/471/CE al Regolamento CE 2073/2005. VIII Congresso Nazionale Società Italiana di Diagnostica Veterinaria. 9-10 Novembre 2006 Atti 04-05 Comunicazione	Gallina S., Maurella C., Barzanti P., Terrosu G., Mioni R., Lanni L., Migliazzo A., Boni P., Valvini O., Scuota S., Pedarra C., Adriano D., Decastelli L.
	Effetti sulla conservabilità dei prodotti della pesca freschi mediante l'impiego dell'ozono: risultati preliminari. VIII Congresso Nazionale Società Italiana di Diagnostica Veterinaria. 9-10 Novembre 2006 Atti 63-64 Poster	Bossù T., Di Nocera F., Lanni L., Marozzi S., Testa R., Visciano A.
2006	Incidenza di <i>Vibrio parahaemolyticus</i> in prodotti ittici. VIII Congresso Nazionale Società Italiana di Diagnostica Veterinaria. 9-10 Novembre 2006 Atti 61-62 Poster	Bossù T., Testa R., Lanni L., De Santis P., Di Giamberardino F., Amiti S., Boria P.P., Di Nocera F.
2006	Sicurezza alimentare: dall'Unione Europea alla realtà regionale. Impatto sulla filiera dei molluschi bivalvi. XVI Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti. 22-24 Giugno. Atti 328	Mosca F., Saccares S., Lanni L. , Muratore G., Ceddia P., Carrabs G., Mallozzi S. M., Nicolini G., Norman C., Testa R., Migliore G., Marciàno R.
2006	I controlli microbiologici nel mattatoio: dalla Decisione 2001/471 al nuovo Regolamento (CE) 2073/2005. XVII Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti. 22-24 Giugno. Atti 338.	Lanni L. , Morena V., Ficarelli V., Di Giamberardino F., Amiti S., Leggeri P., Tommasetti F., Bossù T.
2006	Moria di Mugilidi nel Golfo di Gaeta (Lazio). XIII Convegno Nazionale Società Patologia Ittica. 26-28 Ottobre Atti	Bossù T., Di Nocera F., Lanni L. , Cortese M., Manfrinotti M., Aguzzi L.,
2006	Potentially toxic microalgae from coastal lagoons along the middle Tyrrhenian sea (Mediterranean sea). International Society for the Study of Harmful Algae. 12th International Conference on Harmful Algae. Conference act. 135	I Bianco, V Sangiorgi, E Zottini, L Lanni , D Lucchetti, A Ceredi, P Albertano, R Congestri.
2006	Assesment of microbiological quality of retail in fresh pork meat in central Italy. Ital. J. Food Sci. 4 (18): 397-408	P. Del Serrone, R. Contillo, S. Failla, G. Della Casa, L. Lanni , G. Saccani, S. Saccares
2007	Survey of the presence of <i>Listeria monocytogenes</i> in meat product sold in retail – Indagine sulla presenza di <i>Listeria monocytogenes</i> in prodotti carne venduti al dettaglio. Annali di igiene: medicina preventiva e di comunità 19 (1): 9-17	Langiano E, Lanni L. et Al
2007	Elementi in traccia e radionuclidi in <i>Microcosmus sulcatus</i> pescati nei mari tirreno e adriatico. XVII Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti. 14-16 Giugno. Atti: 213-217	Carrabs G., Caroselli L.A., Chiaravalle E., Mangiacotti M., Lanni L.
2007	Salute ambientale e qualità dei prodotti di acquacoltura: organizzazione di uno studio pilota per un approccio integrato. Congresso Congiunto AIOL-SItE - Ecologia, Limnologia e Oceanografia: quale futuro per l'ambiente? Ancona 18-20 settembre. Atti: 151	Mosca F., Lanni L., Bianco I., Narcisi V., Calzetta A., Cargini D., Tiscar P.G.
2007	Utilizzo integrato di parametri immunitari nel monitoraggio di mitili (<i>Mytilus galloprovincialis</i> , Imk 1819) allevati presso il Lago di Paola. XIV Convegno Nazionale della Società Italiana di Patologia Ittica 15-16 Novembre. Atti: 17	Mosca F., Lanni L., Bianco I., Cargini D., Narcisi V., Calzetta A., Tiscar P.G.
2007	Enteric viruses in molluscan shellfish. New Microbiologica, Oct (30): 471-475	Rosanna Gabrieli, Alessia Macaluso, Luigi Lanni , Stefano Saccares, Fabiola Di Giamberardino, Barbara Cencioni, Anna Rita Petrinca, Marizio Divizia
2008	Standard and Light-Cycler PCR methods for animal DNA species detection in animal feedstuffs. Innovative Food Science and Emerging Technologies 9 (2008) 18–23 doi: 10.1016/j.ifset.2007.04.008	Domenico Frezza , Vincenzo Giambra, Fatima Chegiani, Cecilia Fontana, Giampietro Maccabiani, Nadia Losio, Elena Faggionato, Barbara Chiappini, Gabriele Vaccari, Christoph von Holst, Luigi Lanni , Stefano Saccares and Paolo Ajmone-Marsan
2008	Evaluation of the correct application of good manufacturing practices in aquaculture: preliminary data. Associazione Italiana Veterinari Igienisti. 11-13 Giugno. Atti: 71	Bossù T., Lanni L. , Di Nocera F., Amiti S., Boria P.
2008	<i>Listeria monocytogenes</i> in the context of new Community Regulation Associazione Italiana Veterinari Igienisti. 11-13 Giugno. Atti: 80. Italian Journal of Food Safety 2008 vol.1 no.2	Lanni L. , Bossù T., Di Giamberardino F., Di Sirio A., Condoleo R., Bragagnolo A.

2008	Molluschi bivalvi: classificazione di un allevamento ai sensi della nuova regolamentazione comunitaria. Argomenti (3): 60-69	Ceddia Pietro, Rita Marciàno, Lanni Luigi , Valerio Mastrantonio, Antonella Nardoni, Alessandro Ubaldi, Laura De Santis, Elena dell'Aira
2009	Evaluation of the correct applications of good manufacturing practices in aquaculture: preliminary data. Italian Journal of Food Safety. A.I.V.I. marzo 2009 n.3	T. Bossù, L. Lanni, F. Di Nocera, S. Marrozzi, S. Amiti, P. Boria
2009	An integrated strategy for the classification of Donax spp. Harvesting area in Lazio Region to control the bacterial and viral contamination. n.7 International Conference on Molluscan Shellfish Safety (ICMSS 2009). Conference handbook (164)	Luigi Lanni , Laura Aguzzi, Elisabetta Suffredini, Giuseppina Migliore, Sonia Amiti, Fabiola Di Giamberardino, Maria Cortese, Luca Alessandrini, Luciana Croci
2010	Condizioni igieniche, operative e strutturali nei ristoranti giapponesi. Argomenti (2)	Gianfranco Masotti, Paolo Amadei, Luigi Lanni
2010	Catering: critical aspects and microbiological risks identified by a collaborative study between istituti zooprofilattici. Associazione Italiana Veterinari Igienisti. 11-13 Giugno. Atti: 80. Italian Journal of Food Safety 2011 vol.0 https://doi.org/10.4081/ijfs.2011.886	Saccare S., Migliazzo A., Montagna C., Comin D., Mioni R., Decastelli L., Colmegna S., Cenci T., Tonucci F., Morena V., Marozzi S., Lanni L.
2011	Comparison of Norovirus circulation in shellfish and in clinical samples in Italy (2000-2010). International Conference on Molluscan Shellfish Safety (ICMSS 2011). Abstracts; June 12-17, 2011; Charlottetown. 2011. p.154.	Suffredini E, Arcangeli G, Lanni L. , Losio MN, Pepe T, Pisanu M, Rocchegiani E, Croci L.
2012	Utilizzo integrato di parametri immunitari nel monitoraggio di mitili (<i>Mytilus galloprovincialis</i> , Lmk 1819) allevati presso il lago di Paola (Sabaudia, Latina). Atti del I° Convegno Nazionale Società Italiana di Ricerca Applicata alla Molluschicoltura- Teramo 10 novembre 2012	Mosca F., Lanni L. , Bianco I., Tiscar PG
2013	Variability of the hemocyte parameters of cultivated mussel <i>Mytilus galloprovincialis</i> (Lmk 1819) in Sabaudia (Latina, Italy) coastal lagoon. Marine Environmental Research 92 (2013) 215e223 http://dx.doi.org/10.1016/j.marenvres.2013.09.021	Francesco Mosca, Luigi Lanni , Daniele Cargini, Valeria Narcisi, Ilan Bianco, Pietro G. Tiscar,
2014	Interlaboratory evaluation of a colony hybridization method for <i>vibrio parahaemolyticus</i> enumeration. <i>Scientific Symposium</i> - Small solutions for big water-related problems: Innovative microarrays and small sensors to cope with water quality and food security. Abstract book. Istituto Superiore di Sanità 26-28 October 2014	Elisabetta Suffredini, Stefania Marcheggiani, Luigi Lanni , Nadia Barile, Eliana Nerone, Cinzia Grasso, Loredana Cozzi
2014	Case of contamination by <i>Listeria monocytogenes</i> in mozzarella cheese. Italian Journal of Food Safety 2014; volume 3:1708 DOI: 10.4081/ijfs.2014.1708	Sara Greco, Rita Tolli, Teresa Bossù, Eda Maria Flores Rodas, Fabiola Di Giamberardino, Alessandro Di Sirio, Silvia Vita, Veronica De Angelis, Stefano Bilei, Michele Sonnessa, Antonietta Gattuso, Luigi Lanni
2014	Qualitative and quantitative assessment of viral contamination in bivalve molluscs harvested in Italy. Int J Food Microbiol. 2014 Aug 1;184:21-6.	Elisabetta Suffredini, Luigi Lanni , Giuseppe Arcangeli, Tiziana Pepe, Rina Mazzette, Gianni Ciccaglioni, Luciana Croci
2015	Microbiological recovery from bovine, swine, equine, and ovine carcasses: Comparison of excision, sponge and swab sampling methods. Food Control 50 (2015) 919-924	Silvia Gallina, Daniela Manila Bianchi, Giuseppe Ru, Cristiana Maurella, Paola Barzanti, Elisa Baioni, Sebastiano Virgilio, Renzo Mioni, Luigi Lanni , Aldo Migliazzo, Marina Nadia Losio, Daniela Bove, Stefania Scuota, Elisabetta Goffredo, Lucia Decastelli
2016	Scientific report on technical specifications for a European baseline survey on norovirus in oysters. EFSA Journal 2016;14(3):4414, 62 pp. 10.2903/j.efsa.2016.4414	David Lees, Micheal O' Mahony, Liesbeth Bruckers, Covadonga Salgado Blanco, Luigi Lanni , Ainhoa Pare, Françoise S. Le Guyader, the members of the Baseline Survey: EURL Technical Analytical Subgroup: James Lowther, Françoise S. Le Guyader, Reimar John, Sinead Keaveney, Anna Charlotte Schultz and Elisabetta Suffredini, and EFSA staff members: Jane Richardson, José Cortiñas Abrahantes, Frank Boelaert and Federica Barrucci.
2017	"European baseline survey of norovirus in oysters. 11th International Conference on Molluscan Shellfish Safety (Galway, 14-18 May 2017) Oral presentation http://programme.exordo.com/icmss2017/delegates/presentation/117/	David Lees, Micheal O' Mahony, Liesbeth Bruckers, Covadonga Salgado Blanco, Luigi Lanni , Ainhoa Pare, Françoise S. Le Guyader, the members of the Baseline Survey: EURL Technical Analytical Subgroup: James Lowther, Françoise S. Le Guyader, Reimar John, Sinead Keaveney, Anna

		Charlotte Schultz and Elisabetta Suffredini, and EFSA staff members: Jane Richardson, José Cortiñas Abrahantes, Frank Boelaert and Federica Barrucci.
2017	"Prevalence and characterization of Aichiviruses in bivalve molluscs produced and marketed in Southern Italy". 11th International Conference on Molluscan Shellfish Safety (Galway, 14-18 May 2017) PS-01 Poster	Elisabetta Suffredini, Yolande Thérèse Rose Proroga, Giuseppina La Rosa, Luigi Lanni , Simona Di Pasquale, Caterina Salzano, Orlandina Di Maro, Francesca Garofalo, Antonella Pesce
2017	Detection and molecular characterization of aichi virus in bivalve shellfish. Italian Society for Virology. National Congress, Milano 25-28 June 2017 Oral presentation	Suffredini E, La Rosa G, Proroga YTR, Lanni L , Pesce A, De Medici D
2017	Spunti per l'impostazione di challenge test per <i>Listeria monocytogenes</i> in alimenti per l'uomo (How to design and perform an effective challenge test for <i>Listeria monocytogenes</i> in food). Industrie alimentari Year 56 - n. 581 July-August 2017	V. Giaccione - L. Lanni - G. Destro
2018	Virus a trasmissione alimentare: prevalenza e quantizzazione in molluschi bivalvi al commercio. – VII Congresso nazionale Società Italiana di Ricerca Applicata alla molluschicoltura. Atti	L. Cozzi, F. Capuano, Y.T.R. Proroga, L. Lanni , G. La Rosa, O. Di Maro, C. Salzano, T. Vicenza, C. Santana, G. Bonanno Ferraro, P. Mancini, M. Losardo, F. Garofalo, S. Di Pasquale, A. Pesce, E. Suffredini
2018	Valutazione quantitativa delle contaminazioni virali in molluschi bivalvi prelevati al commercio durante tre anni. – XVIII Congresso Nazionale S.I.D.I.L.V. Atti	Suffredini E, Proroga Y.T.R., Lanni L. , La Rosa G., Vicenza T., Mancini P., Bonanno Ferraro G., Santana C., Salzano C., Di Maro O., Garofalo F, Pesce A.*
2018	Three-year survey on occurrence and quantitative levels of viral contaminants in bivalve molluscs 2 nd - National congress of the Italian Society for Microbiology, Rome November 28-30 Poster	Suffredini E, Pesce A., Lanni L. , Proroga Y.T.R., Vicenza T., Salzano C., Di Maro O., Bonanno Ferraro G., Mancini P., Garofalo F, Losardo M., Capuano F. La Rosa G.,
2018	Requirements and Guidelines for Conducting Challenge Tests of Food and Feed Products. International Association for Food Protection – European Symposium Nantes, France April 24-26 Poster	Hélène Bergis, Gail Betts, Rachel Binet, Patrick Bird, Sara Bover-Cid, Frederique Cantergiani, Louis Coroller, Heidi Den Besten, Mariem Ellouze, Elisa Goffredo, Gretchen Gutierrez, Véronique Huchet, Paul in t Veld, Luigi Lanni , Yvan Le Marc, Jeanne-Marie Membre, Elisabeth Payeux, Stella Planchon, Florence Postollec, Valérie Stahl, Agnes Tan, Stéphanie Tiprez and Pamela Wilger,
2019	Requirements and Guidelines for Conducting Challenge Tests of Food and Feed Products. International Association for Food Protection – Annual meeting. Louisville, Kentucky July 21-24. Poster	Hélène Bergis, Gail Betts, Rachel Binet, Patrick Bird ⁴ , Sara Bover-Cid, Frederique Cantergiani, Louis Coroller, Heidi Den Besten, Mariem Ellouze, Elisa Goffredo, Gretchen Gutierrez, Véronique Huchet, Paul in t Veld, Luigi Lanni , Yvan Le Marc, Jeanne-Marie Membre, Elisabeth Payeux, Stella Planchon, Florence Postollec, Valérie Stahl ¹⁸ , Agnes Tan, Stéphanie Tiprez and Pamela Wilger,
2019	Sperimentazione su robiola esposta per la vendita in banchi frigo della grande distribuzione Convegno AIVI 12 settembre 2019	Nicoletta Vitale , Annalisa Costa , Manila Bianchi , Lucia Decastelli , Gabriele Bono , Antonio Barbaro , Annamaria Galleggiante , Laura Chiavacci , Maria Mancini , Luigi Lanni , Elisa Goffredo
2019	Microbiological Classification and Monitoring of Bivalve Molluscs Production and Relaying Areas. XXII Workshop of EU-RL/NRLs for Marine Biotoxins - 24 th - 25 th October - Baiona (Spain) Oral presentation	Luigi Lanni (invited expert), Ana Gago-Martínez (EURLMB), Pablo Serret (EURLMB)
2021	Survival rate of <i>Escherichia coli</i> O157 in artificially contaminated raw and thermized ewe milk in different Pecorino cheese production processes – International Journal of Food Microbiology 347 (2021) 109175. https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109175	Gabriella Centorotola, Anna Franca Sperandii, Patrizia Tucci, Nicola D'Alterio, Lucilla Ricci, Elisa Goffredo, Maria Emanuela Mancini, Luigi Iannetti, Romolo Salini, Giacomo Migliorati, Francesco Pomilio, Andrea Valiani, Roberta Ortenzi, Luigi Lanni
2022	Review - Challenge Test as Special Tool to Estimate the Dynamic of <i>Listeria monocytogenes</i>	Luigi Lanni , Valeria Morena, Adriana

	and Other Foodborne Pathogens. Foods 2022, 11, 32. https://doi.org/10.3390/foods11010032	Scattareggia Marchese, Gessica Destro, Marcello Ferioli, Paolo Catellani and Valerio Giaccone*
2022	Inhibitory Effect against <i>Listeria monocytogenes</i> of Carbon Nanoparticles Loaded with Copper as Precursors of Food Active Packaging. https://doi.org/10.3390/foods11192941	Adriana Scattareggia Marchese, Elena Destro, Carlo Boselli, Francesco Barbero, Mery Malandrino, Giusy Cardeti, Ivana Fenoglio and Luigi Lanni
2022	Challenge Test as Special Tool to Estimate the Dynamic of <i>Listeria monocytogenes</i> and Other Foodborne Pathogens. Advances in Food Science - Book Chapter. www.videleaf.com Published September 22, 2022	Luigi Lanni , Valeria Morena, Adriana Scattareggia Marchese, Gessica Destro, Marcello Ferioli, Paolo Catellani and Valerio Giaccone*
2023	Challenge Tests to Study Inactivation Potential and Kinetic Parameters (ISO 20976-2:2022). IAFP'S European Symposium on Food Safety. Aberdeen Scotland May 3-5 Poster	Helene Bergis, Gail Betts, Rachel Binet, Patrick Bird, Sara Bover-Cid, Frederique Cantergiani, Louis Coroller, Heidy den Besten, Noemie Desriac, Mariem Ellouze, Elisa Goffredo, Gretchen Gutierrez, Véronique Huchet, Paul in't Veld, Luigi Lanni , Yvan Le Marc, Rob Limburn, Mariyam Mekkas, Jeanne-Marie Membré, Elisabeth Payeux, Stella Planchon, Florence Postollec, Laura Solaroli, Valérie Stahl, Thierno Albert, Pamela A. Wilger and Fabio Zuccon
2023	Temperature Level of Domestic Refrigerators: The Italian Experience. IAFP'S European Symposium on Food Safety. Aberdeen Scotland May 3-5 Oral presentation	Paolo Daminelli, Giorgio Galletti, Bologna, Stefania Calò, Lucia Decastelli, Alessandra Pezzuto, Luigi Lanni , Miriam Tinaro, Francesco Pomilio, Piera Mele, Donatella Nava, Cinzia Cardamone, Maria Mancini and Nicoletta Vitale.
2024	Plain yoghurt made from Mediterranean Italian buffalo milk: compositional, microbiological and health characteristics evaluated during the shelf-life period. First International Conference on Buffalo Mozzarella and Milk Products-24. Poster DOI: 10.13140/RG.2.2.15289.38244	A. Citro, L. Lanni , A.Coletta, M. Scamardella, M. Citro, F. Bonanni, S. Colonna, D. Patriarca, G. Bitonti, G.Brajon, Carlo Boselli

Annex II - Conferences as speaker (S) or hearer (H) and Training course as tutor/trainee (T) or auditor (A) up 2024

Year	TITLE	Conferences	Training course	
2003	Applicazione dell'Autocontrollo nelle attività di ristorazione. 19-20 Settembre		A	 2003_Attestato IZSUM ristorazione_2C
2004	Corso di Formazione sulla determinazione delle biotossine marine liposolubili e idrosolubili PSP presso il Centro Ricerche Marine di Cesenatico. 10-14 Maggio		A	 2004_Attestato CRM formazione biotossine
2004	Biotossine Algali e molluschi bivalvi vivi. Rischio sanitario e gestione delle emergenze. 18 Giugno	H		 2004_Attestato IZSSA 18_06_2004.pdf
2006	Determinazione delle biotossine marine nei molluschi. Laboratorio Nazionale di Riferimento per le Biotossine Marine. 21-22 Febbraio	H		 2006_Attestato CRM_2006.pdf
2006	Laboratorio Nazionale di Riferimento per il controllo delle contaminazioni microbiologiche e virali dei molluschi bivalvi. 20 Aprile	H		 2006_Attestato ISS 20_04_2006.pdf
2007	Workshop Classificazione e sorveglianza delle zone di allevamento dei molluschi bivalvi secondo la linea guida comunitaria. 3-4 Aprile		T	 locandina Workshop.pdf
2007	La qualità e la sicurezza alimentare ed il rapporto con i consumatori. 10-11 Maggio Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane Bul. knyaghinya maria luisa, 2 Business center tzum, 5° piano 1000 , Sofia	S		 pokana_in_hrani.pdf
2007	il controllo sanitario nella filiera ittica: dall'Europa alle realtà locali. 6 Giugno		A	 2007_Attestato IZSUM 06_06_2007.pd
2007	Compiti del produttore e dell'autorità sanitaria nella filiera del mollusco: dalla produzione primaria al prodotto finito. 17 Settembre		A	 2007_Attestato ECM 23_10_2007.pdf
2008	Controlli ufficiali nella filiera ittica e dei molluschi bivalvi. "Classificazione e sorveglianza dei molluschi bivalvi: approccio metodologico per la registrazione ed interpretazione dei risultati". 24 Maggio	S		 prog_corso_filiera_itti ca.pdf
2008	Il controllo sanitario dei prodotti ittici alla luce dei nuovi regolamenti comunitari: il ruolo dell'IZS Sicilia. "Classificazione e sorveglianza delle zone di allevamento dei molluschi bivalvi secondo la linea guida comunitaria: l'esperienza della regione Lazio". 05-06 Giugno	S		 programma izs sicilia.pdf
2008	Food Hygiene and Controls on Fishery Products and Live Bivalve Molluscs in the EU. 13-17 October		A	 2008_Certificate Luigi LANNI_BTSE_Mollusc_I
2008	3° Forum Risk Management in Sanità Innovazione, ricerca, formazione per la sicurezza del paziente. 28 Novembre	A		 2008_Forum_Risk_Ma nagment_28_11_2008.
2008	Virus enterici nei molluschi bivalvi: rischio sanitario sottostimato. Problematiche relative alla classificazione e sorveglianza delle aree destinate alla produzione, raccolta e stabulazione di molluschi bivalvi. 19 Dicembre	S		 locandina virus enterici.pdf
2009	La produzione primaria nel settore ittico. Ed. 2. "Pericoli e gestione dei rischi della produzione primaria dei molluschi". 2-3 Aprile		T	 PROGRAMMA PRODOTTI ITTICI Mila
2009	Aggiornamenti sulla filiera dei molluschi bivalvi, gasteropodi, echinodermi e tunicati: dalla produzione primaria al prodotto finito. Compiti dell'OSA e dell'Autorità Competente. 14 Maggio	S		 Locandina.pdf
2009	Salerno un porto sul mediterraneo. "Problematiche applicative nella classificazione e monitoraggio di banchi naturali di molluschi bivalvi". 25 Giugno	S		 2009_Locandina Salerno 25_06_2009_2
2009	Seminario per la presentazione della strategia comune delle regioni e province autonome in materia di funzionamento dell'autorità competente di cui al Reg. CE 882/04. 30/09-01/10		A/T	 2009_Attestato Standard Funzioname
2010	Workshop dei laboratori operanti nel controllo ufficiale dei molluschi bivalvi. 9 Febbraio	H		 2010_Attestato IZSUM 09_02_2010.pd
2010	Aggiornamento sulla filiera dei molluschi bivalvi, gasteropodi, echinodermi e tunicati: dalla produzione primaria al prodotto finito. compiti dell'O.S.A. e della A.C. III edizione. 14 Maggio	H		 2010_Attestato Mengoli 14_05_2010,ç
2010	Molluschi bivalvi e sicurezza alimentare. 21 Settembre		T	 2010_Attestato IZSVE 21_09_2010.pdf

2010	La normativa comunitaria sulla produzione e commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi: obblighi dell'OSA e dell'autorità competente. 29 Settembre	S		 2010_Attestato Normanno 29_09_201
2010	I molluschi bivalvi dal produttore al consumatore. 02 Ottobre	S		 Programma definitivo corso bivalvi.pdf
2010	Benessere animale e sicurezza alimentare: Aggiornamenti e diagnostica. 4ª giornata sessione igiene e salubrità degli alimenti "la filiera dei molluschi: dalla raccolta alla tavola del consumatore". 14 ottobre		T	 PROGRAMMA BENESS E SIC ALIM.pc
2010	Problematiche sanitarie dell'esportazione di prodotti alimentari verso la federazione russa. 22 Ottobre		A	 2010_Attestato export russia 22_10_20
2010	Riunione dei laboratori regionali incaricati del controllo ufficiale delle biotossine marine nei molluschi bivalvi. 18 Novembre	H		 2010_Attestato CRM 18_11_2010.pdf
2010	Controllo ufficiale degli alimenti: gestione del campionamento e degli esiti. Il campionamento secondo il Piano Molluschi Bivalvi. 23 Novembre		T	 PROGRAMMA DEFINITIVO CAMPION  2010_Attestato relatore 23_11_2010.p
2010	Il controllo sanitario ed annonario dei prodotti della pesca e dei molluschi bivalvi vivi. 5ª giornata. Ruolo dell'autorità competente nel settore dei prodotti ittici. "Organizzazione e competenze del Coordinamento delle regioni per gli aspetti relativi al settore ittico". 26 Novembre		T	 programma corso Olivieri Pescara.pdf
2011	Riunione dei laboratori operanti nel controllo ufficiale dei molluschi bivalvi. 9 Febbraio	H		 2011_Attestato ISS 09_02_2011.pdf
2011	Acquacoltura: le novità del decreto legislativo 148/2008. 3-4 Marzo	H		 2011_Attestato Decreto 148_2008 04_
2011	Controllo ufficiale degli alimenti: gestione del campionamento e degli esiti. Il campionamento secondo il Piano Molluschi Bivalvi. Ed.0 05 Maggio		T	 2011_Controllo_Uffici ale_Alimenti_Gestione.
2011	Corso su "Ispezione ed Audit nell'impresa alimentare e produzione primaria". 13-14 Maggio		T	 Comunicato stampa.pdf
2011	Controllo ufficiale degli alimenti: gestione del campionamento e degli esiti. Il campionamento secondo il Piano Molluschi Bivalvi. Ed.1 18 Maggio		T	 2011_Attestato relatore 18_05_2011.p
2011	Direttiva 2006/88: stato di applicazione. 8-9 Novembre	H		 2011_Attestato Direttiva 2006_88 9_11  2011_Attestato IZSVE_direttiva_2006_8
2011	Controllo ufficiale degli alimenti: gestione del campionamento e degli esiti. Il campionamento secondo il Piano Molluschi Bivalvi. Ed.2 09 Giugno		T	 2011_Attestato relatore 09_06_2011.p
2011	Riunione Annuale dei Laboratori Regionali incaricati del controllo delle biotossine Marine. 23 Novembre	H		 2011_Attestato CRM 23_11_2011.pdf
2011	Aspetti Igienico-sanitari emergenti nel settore dei molluschi bivalvi. 24 Novembre	H		 2011_Attestato CRM 24_11_2011.pdf
2012	Workshop dei Laboratori operanti nel Controllo Ufficiale dei Molluschi Bivalvi. 6-7 Marzo	H		 2012_Attestato_Riunio ne_Lab_Molluschi_Mai
2012	Controllo di laboratorio degli alimenti: gestione dei campioni e assicurazione della qualità delle prove di laboratorio. edizione n. 1. 28-29 Marzo		A	 2012_Attestato ECM_corso interno_Di
2012	Audit Settore Molluschi (art. 4 par. 6 del Regolamento (CE) N. 882/2004) ASL di Olbia e formazione auditor Regione Sardegna. 3-5 Luglio		T	 2012_Attestato Traini ng_Regione_Sardegna
2012	LA NORMA UNI EN ISO 19011 Linee guida per gli audit dei sistemi di gestione: la nuova edizione 2012. edizione n. 1. 6 Novembre		A	 2012_Attestato ECM_ISO19011_06_11
2012	Soluzioni globali in microbiologia: efficacia e sicurezza nel controllo alimenti. 5 Dicembre	H		 2012_Attestato_Biome rieux_05_12_2012.pdf

2012	Riunione Annuale dei Laboratori Regionali incaricati del controllo delle biotossine Marine. 13 Dicembre	H		 2012_Attestato_CRM_2012.pdf
2013	Giornata di formazione concernente la presentazione della Check List del settore pesca nell'ambito delle attività del Piano d'azione per l'esportazione verso la Federazione Russa. 25 Febbraio		A	 2013_Attestato_Minist ero_Salute_Check list f
2013	Control measures to be implemented to Wild Pectinidae. 15 Aprile		T	 2013_Certificate_Luigi LANNI_BTsf_Molluscs
2013	Control measures to be implemented to Wild Pectinidae. 20 Maggio		T	 2013_Certificate_Luigi LANNI_BTsf_Molluscs
2013	Riunione dei Laboratori operanti nel Controllo Ufficiale dei Molluschi Bivalvi. 30 Maggio	H		 2013_Attestato_Riunio ne_Lab_Molluschi_ma
2013	Microbiological criteria in Foodstuffs. 25-28 Novembre		A	 2013_Certificate_BTsf _microbiological_crite
2013	Il controllo ufficiale nel settore dei molluschi bivalvi vivi (codice n. 328 edizione 1). 09-12 Dicembre		T	 2013_Attestato_Corso Controllo_Ufficiale_LBI
2013	Auditor/responsabili gruppo di audit di sistemi di gestione. 17-18 Dicembre		A	 2013_Attestato_UNI_LC orso Auditor_2013.pd
2014	Corso teorico pratico di microbiologia predittiva. 3-9 Aprile		A	 2014_Corso teorico pratico di microbiolog  2014_Attestato_ECM_ corso_microbiologia_j
2014	La filiera alimentare del mare tra ambiente, qualità e sicurezza. I rischi sanitari associati al consumo dei prodotti alimentari della filiera del mare. 3-4 Ottobre	Chairman		 Filiera del mare.pdf
2014	Procedure per un efficace controllo di filiera in sicurezza alimentare: i prodotti della pesca. "Problematiche microbiologiche nei prodotti della pesca e nei molluschi bivalvi". 8-9 Ottobre		T	 brochure corso filiera prodotto pesca 2014.
2015	Sicurezza alimentare. 17 Giugno	H		 2015_Luigi_Lanni_Atte stato_partecipazione_j
2015	Il Laboratorio Nazionale di Riferimento per <i>Listeria monocytogenes</i> . "Le due facce della medaglia del challenge test: progettazione ed esecuzione". 15 Dicembre		T/A	 Programma LNR Listeria e Campylobac  2015_Attestato_Frequ enza_174_3091_14591  2015_Attestato_ECM_ 174_3091_1459182872
2015	Il Laboratorio Nazionale di Riferimento per <i>Campylobacter</i> . 15 Dicembre		A	 2015_Attestato_Frequ enza_174_3091_14591  2015_Attestato_ECM_ 174_3091_1459182872
2016	Mediterranean fishery & blue growth cambiamenti climatici, risparmio energetico e selettività. "I controlli nel settore molluschi, aspetti normativi e classificazione acque". 09-10 Marzo	S		 Programma Seminari Unimar_Cambiamenti
2016	Aggiornamento sulle attività sperimentali ed istituzionali della Direzione Operativa Controllo degli Alimenti. "Challenge test e Shelf life: le due facce della medaglia. I parte e II parte". 05 Aprile		T	 Brochure Alimenti.pdf
2016	RASFF & Sicurezza Alimentare Sistema di Allerta Rapido Responsabilità degli operatori della Filiera Agroalimentare. "Controllo ufficiale ed autocontrollo: la documentazione derivante dalle prove di laboratorio nei potenziali contenziosi". 04 Maggio	S		 NA_ISLA_RASFF.pdf
2016	Le nuove sfide del controllo microbiologico Le nuove sfide del controllo microbiologico nella filiera: soluzioni innovative e tracciabilità. 24 Maggio	H		 2016 Attestato Biome rieux_Giornata_Food F
2016	Oggi mangio fuori casa: strategie per un pasto sicuro. "Esperienza degli IIZZSS nel settore della ristorazione collettiva". 13 Settembre	S		 locandina_convegno_ 13_settembre_2016_p  2016_Attestato_ECM_ oggi_mangio_fuori_ca

2016	Aggiornamento sulle attività sperimentali ed istituzionali della Direzione Operativa Controllo degli Alimenti. "Challenge test e Shelf-life: le due facce della medaglia". 8 Novembre		T	 2016_LANNI14841319 73_Aggiornamenti_sul
2017	Sostenibilità e produzioni di origine animale: la filiera ittica di allevamento. "Filiera dei molluschi bivalvi: attualità normative dalla produzione primaria al consumo". 01 Dicembre	S		 Richiesta_autorizzazio ne_Lanni_2017.pdf
2017	Giornate di aggiornamento sulle procedure di microbiologia degli alimenti – I modulo. 09 Maggio		A	 2017_Attestato_ECM_ Giornate_procedure_r
2017	Studi di Challenge test negli alimenti. 4-5 Maggio		A	 2017_Attestato_ECM_ Studi_challenge_test_L
2017	I risultati della ricerca corrente condotta dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise. Anno 2016. "Studio degli effetti della termizzazione sulla contaminazione da <i>Escherichia coli</i> STEC nel pecorino tradizionale dell'Italia Centrale". 13 Giugno	S		 Convegno RC_17_Programma.pdf  2017_Risultati_ricerca _correnteISAM_13_06
2017	Progetto IZSLT per l'armonizzazione delle prove su matrice alimentare. 15 Marzo	S		
2017	Standardizzazione e razionalizzazione delle attività di prova nell'ambito della microbiologia degli alimenti. "Applicazione della Deliberazione del Direttore Generale n. 523/2016 "Standardizzazione e razionalizzazione delle attività di prova nell'ambito della microbiologia degli alimenti". 10 Luglio		S	
2017	Giornate di aggiornamento di Microbiologia degli alimenti. III modulo. Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016 Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Regolamento 882/2004 3 854/2004. 11-12 Settembre		T	 2017_Attestato_ECM_ Giornate_procedure_r  Programma alimenti modulo III 11 -12 set
2017	III ° Workshop degli operatori della sorveglianza sanitaria delle zone di produzione dei molluschi bivalvi vivi. "L'indagine comunitaria dei norovirus sulle ostriche". 19 Settembre	S		 Programma_evento_C EREM.pdf  2017_III_Workshop_so rveglianza_sanitaria_2
2017	Gestione delle eccedenze alimentari e contrasto allo spreco. "Shelf life e termine di conservazione". 11-12 Ottobre		T	 MOD_PRO.pdf
2017	Giornate di aggiornamento sulle procedure di microbiologia degli alimenti – IV modulo. "Applicazione della Delibera 523/2016: revisione della POS Conta MPN". 16-17 Novembre		T	 2017_Attestato_ECM_ Giornate_procedure_r
2017	La riorganizzazione dei processi sanitari dell'istituto: evoluzione. edizione n. 1. 23 Novembre		A	 2017_Attestato_ECM_ Riorganizzazione_pro
2018	Norwegian Salmon Seminar. Do we need to freeze salmon before it is eaten raw? 05 Maggio	S		 Norwegian Salmon Seminar 2018 - Milan
2018	Seminario di orientamento alla professione di Biologo. SESSIONE 1. "L'esperienza dell'Istituto Zooprofilattico nei controlli ufficiali e nell'autocontrollo". 10 Ottobre	S		 locandina seminarioBIOLOGI.pdf
2018	Ristorazione collettiva e attività di campionamento. 18 Dicembre		T	 BROCHURE RISTORAZIONE COLLE
2019	Progetto CCM analisi epidemiologica di tre malattie infettive orfane: Sorveglianza integrata ed epidemiologia della listeriosi in Italia. 26 Febbraio		A	 2019_attestato LANNI_workshop_Listr
2019	Corso base per il riconoscimento e l'identificazione tassonomica del fitoplancton in ambiente marino. "approfondimento teorico sulle specie potenzialmente dannose (fioriture algali, specie produttrici di tossine) ed aspetti sanitari". 03 Aprile		T	 Autorizzazione_Corso _Fitoplancton_marino_
2019	Individual internship plan. AGROCOMP - Value chain competitiveness of agro-business & food processing SMEs through sustainable development and eco-innovation in Uzbekistan and Kazakhstan. "Food Controls" Istituto Zooprofilattico Lazio Toscana in Rome. 11 November	S		 INTERNSHIP PLAN Programma Roma V0  Lanni_Food_Controls_ 11_11_2019.pdf
2019	Indagine nazionale sulla temperatura dei frigoriferi domestici in Italia: l'importanza di definire condizioni di conservazione in ambito domestico realistiche ed aggiornate finalizzate ad una corretta valutazione della shelf-life degli alimenti ready to eat - 2° edizione. 12 Novembre	S		 2019_Attestato_Doce nte_Frigoriferi_domes

2019	Ebola, Zika e le altre infezioni emergenti: da dove vengono e come contrastarle. 08 Novembre		A	 2019_Attestato ECM Ebola-1.pdf
2019	Workshop annuale sul controllo sanitario dei molluschi bivalvi: dalle microplastiche ai contaminanti chimici e microbiologici: un mare di novità. 26 Novembre		A	 Programma_worksho p.pdf  2019_WORKSHOP ANNUALE SUL CONTI
2019	Interazioni tra fitoterapici e farmaci convenzionali. 14 Dicembre		A	 2019_Attestato_INTER AZIONI_TRA_FITOTER
2019	Scenari diagnostici delle infezioni sessualmente trasmissibili. 24 Dicembre		A	 2019_attestato_NUOV I_SCENARI_DIAGNOST
2019	Effetti positivi di una dieta controllata sul tono dell'umore e sui parametri biochimici in pazienti con sindromi coronariche acute. 30 Dicembre		A	 2019_EFFETTI_POSITIV I_DI UNA_DIETA_CON
2019	Introduzione alla genetica forense. 30 Dicembre		A	 2019_GENETICA_FOR ENSE-Emissione_Attes
2019	Ruolo dei test di funzionalità piastrinica nella scelta della terapia antiaggregante per i pazienti con sindromi coronariche acute. 30 Dicembre		A	 2019_Ruolo_dei_test_ di_funzionalità_piastrir
2019	Il sopralluogo giudiziario. 30 Dicembre		A	 2019_IL_SOPRALLUO GO_GIUDIZIARIO-Emis
2020	Il level University Master Course on Management and Control of Fishery Chain Quality. "Legislation on the official controls of fishery products: the official control of bivalve molluscs".		T	 2020_Master_UNI_FG_ 2020_Attestato docen
2020	Il level University Master Course on Management and Control of Fishery Chain Quality. "Production and sanitary control of bivalve molluscs"		T	 2020_Master_UNI_FG_ 2020_Attestato docen
2020	Preparazione dei campioni di prova nella microbiologia degli alimenti. Aggiornamenti tecnici. 8-29 Settembre		A	 2020_Attestato IZSLT_ preparazione_Campio
2021	Università degli Studi di Chieti. "Sicurezza alimentare e filiera produttiva <i>Principi e Concetti Generali</i> ". "Normativa comunitaria e gerarchia delle norme <i>documentazione di riferimento in funzione dell'utente</i> " 12 Aprile	S		 2021_UniChieti_Attest ato_Relatore_12_04_20
2021	Ricerca corrente 2020 dell'IZS Lazio e Toscana: contributi per il territorio Anno 2020. "Microcistine in prodotti della pesca da laghi del Lazio e della Toscana: valutazione dell'andamento delle concentrazioni in relazione alla stagionalità". 24 Giugno	S		 brochure giornata della Ricerca.doc.pdf
2021	incontro tecnico dei laboratori operanti nel controllo batteriologico ufficiale dei molluschi bivalvi. 30 Giugno	H		 2021_Workshop_Anc ona_FAD_part_1978_L
2021	Sviluppo delle relazioni con le imprese alimentari. 06 Luglio		T/A	 2021_Workshop Impr ese_Attestato_Lanni_0
2021	Le interazioni farmaci alimenti. 3 Novembre		A	 2021_LE_INTERAZION I_FARMACI_ALIMENTI-
2021	Il sistema integrato della sicurezza alimentare. 27 Dicembre		A	 2021_IL_SISTEMA_INT TEGRATO DELLA SICUF
2022	Scuola di Specializzazione triennale per Medici Veterinari "Ispezione degli Alimenti" – seminario specialistico "Determinazione della shelf life degli alimenti come cardine per la sicurezza alimentare". 28 Gennaio	S		 Seminario Ispezione 01 2022 Lanni.pdf
2022	Studi di genere e pari opportunità. 09 Marzo		A	 2022_Attestato_corso _pari_opportunita.pdf
2022	IZSLT -Focus sulla conoscenza. "Elementi utili per la determinazione della Shelf-life". 18 maggio 2022	S		
2022	Università degli Studi di Chieti. "Sicurezza alimentare e filiera produttiva <i>Principi e Concetti Generali</i> ". "Normativa comunitaria e gerarchia delle norme <i>documentazione di riferimento in funzione dell'utente</i> " 12 Maggio	S		 2022_UniChieti_Attest ato_Relatore_09_05_20

2022	Elementi utili per la determinazione della Shelf-life. IZSLT – Focus sulla conoscenza. 18 maggio	S		
2022	Stato dell'arte nel settore dei molluschi bivalvi vivi dalla produzione all'immissione sul mercato. 26-27 maggio		T	 2022_Regione_Sardegna_Molluschi_LANNI
2022	UNI CEI EN ISO IEC 17025:2018 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura". 16 Agosto		A	 2022_UNI_CEI_EN_ISO_IEC_170252018_"REQ
2022	Zoonosi a trasmissione alimentare e politiche europee. 16 Agosto		A	 2022_ZOONOSI_A_TRASMISSIONE_ALIMENT
2022	Piano Formativo Anticorruzione 2021-2022. 19 Settembre		A	 2022_Attestato_Lanni_Anticorruzione_Maggi
2022	Il nuovo Regolamento 679/2016 sulla protezione dei dati personali. 19 Settembre		A	 2022_Attestato_Lanni_Nuovo_Regolamento_
2022	Inquinamento da PFAS e conseguenze sulla salute nel loro utilizzo con impermeabilizzanti nei contenitori per alimenti. 06 Ottobre	H		 2022_Attestato_FOSAN_Inquinamento_PFAS
2022	6° Workshop annuale sul controllo sanitario dei molluschi bivalvi: aggiornamenti normativi e aspetti pratici. 14 Ottobre	S		 Programma_6_workshop_final.pdf  2022_Workshop_NRL_Ancona_ecm_2068_La  2022_Workshop_NRL_Ancona_part_2068_La
2022	Tecnologia casearia-corso teorico pratico di base. 24-26 ottobre		A	 2022_Tecnologia_casearia_IZSLT_attestato.f
2022	Condivisione ed approfondimento delle procedure gestionali di accettazione, gestione e trasferimento campioni. 15 Novembre		T	 2022_Corso_Accettazione_Ed_1.pdf
2022	Condivisione ed approfondimento delle procedure gestionali di accettazione, gestione e trasferimento campioni. 16 Novembre		A	 2022_Corso_accettazione_discente_Attestato
2022	Le nuove linee guida regionali per la classificazione delle zone di produzione e i controlli sanitari sulla filiera della molluschicoltura. 12 Dicembre		T	 2022_Nuove_Linee_Guida_Regionali_Classif
2023	Aggiornamento in materia di salute, sicurezza, biosicurezza ai sensi dell'art. 37 d.lgs. 81/2008 e dell'accordo stato regioni del 21.12.2011. 4-5 Aprile		A	 2023_Aggiornamento_Salute_Sicurezza_Bios
2023	La validazione dei PRP operativi e della shelf life dopo la norma UNI 11890/22. 03 Maggio		T	 Programma_corso_UNI_11890_PRP.pdf
2023	Controlli ufficiali dei prodotti della pesca e dei molluschi bivalvi alla luce dei recenti regolamenti UE. "Guida comunitaria per la classificazione ed il monitoraggio delle aree di produzione dei molluschi bivalvi vivi. Aggiornamenti in relazione alla normativa comunitaria". 26 Maggio	S		 programma-Controlli-ufficiali-prodotti-pesca
2023	Introduzione alle metodiche di sequenziamento sanger e ngs nella diagnostica virologica		A	 2023_Metodiche_sequenziamento_Sanger_
2023	Aggiornamenti sulle attività di ricerca del C.RE.L.D.O.C. e del C.RE.N.M.O.C. 14 Dicembre	H		 2023_Aggiornamenti_attività_ricerca_C.RE.L
2023	Tecnologia casearia-corso teorico pratico di base - 1° edizione. 18 Dicembre		T	 2023_Tecnologia_casearia_corso_teorico_pi
2024	Contaminanti emergenti valutazione e gestione del rischio microbiologico. Webinar 27 marzo https://www.islaconsulting.it/sistema-di-allerta-rapido-rasff-contaminanti-emergenti-sicurezza-alimentare/	S		 Sistema di Allerta Rapido RASFF - Cont
2024	Università degli Studi di Chieti Normativa, filiera, documentazione di riferimento e microbiologia degli alimenti. 31 maggio	S		
2024	Guida Comunitaria per la classificazione e monitoraggio delle aree di produzione dei molluschi bivalvi vivi. Aggiornamenti e scenari in relazione alla normativa. Taranto 12 giugno https://www.sanita.puglia.it/ricerca_det/-/journal_content/56/36057/convegno-sulla-mitilicoltura	S		 locandina Mitilicoltura.pdf

2024	Linee guida comunitarie: prospettive applicative. Cesenatico 27 giugno https://alimentsalute.emilia-romagna.it/giornata-formativa-controllo-sanitario-dei-mbv-nelle-aree-di-produzione-valutazione-del-rischio-associato-alla-presenza-di-biotossine-marine/	S		Giornata formativa VdR_MBV giugno 202
------	---	---	---	--

Research project (approved – not approved)

Year	Title	Head of Operative Unit	Member of Operative Unit	Scientific Head
2021	Studi applicativi dell'inibizione di microrganismi contaminanti matrici alimentari mediante materiali nano/micrometrici. Potenziale impiego nel settore delle superfici a contatto con alimenti e packaging attivi. cod. IZS LT09/21 RC	yes		yes
2020	Risk based approach to the management of live bivalve molluscs production areas: A European consortium in the area of LBM safety. EFSA Project Call reference: GP/EFSA/ENCO/2020/03 Call title: Partnering Grants Project/Process code: E08.01.06 Budget Line: 3210-COMCO Not approved	yes		
2019	Microplastiche in MBV. Metodiche di determinazione analitica per la caratterizzazione dell'esposizione in rapporto alle aree e tecnologie di produzione. cod. IZSLT 12/19 RC			
2017	Research, innovation and promotion in rural and disadvantaged areas: study of dairy production chains for the safe production and valorisation of high quality traditional Italian cheese- CHEESEVAL Ager PROJECT– Second Edition - Not approved	yes		
2016	Microcistine in prodotti ittici pescati da laghi del Lazio e della Toscana: valutazione dell'andamento delle concentrazioni in relazione alla stagionalità. cod. IZSLT 16/16 RC	yes		yes
2016	Indagine nazionale sulla temperatura dei frigoriferi domestici in Italia cod. IZSLER 006/16 RC	yes		
2015	Metodologie applicative per la valutazione degli effetti delle fluttuazioni di temperatura sui prodotti da conservare a temperatura controllata in fase di distribuzione cod. IZSPB 006/15 RC	yes		
2014	Thailand-EU Policy Dialogues Support Facility. cod. 3GOP	yes		
2013	Influenza dei fattori stressogeni sulla depurazione dei molluschi bivalvi. Valutazioni dell'impatto sulle produzioni Locali cod. IZSLT 0913 RC	yes		yes
2012	" Sustained training mission in Thiland- Bivalve Molluscs' safety management" cod. 8THAI	yes		yes
2012	Sustained Training Mission in Greece - Food Hygiene in the Live Bivalve Molluscs sector cod. 8ELL	yes		yes
2012	Valutazione delle caratteristiche qualitative in alimenti di origine animale sottoposti al trattamento con radiazioni ionizzanti. cod. IZSLT 09/13	yes		
2011	Esposizione dell'uomo all'infezione da norovirus: indagine sulla correlazione tra casi clinici ed alimenti infetti. Attivazione di un network tra aziende ospedaliere e IIZZSS in alcune regioni italiane RF - not approved	yes		
2011	Vibrio and viruses in shellfish: old and emerging pathogens. Evaluation of exposure levels for the implementation of prevention strategies. cod. RF – prot 2398/E 10/03/2015	yes		
2010	Sviluppo di un modello di analisi del rischio di contaminazione da cianotossine in occasione di fioriture di cianobatteri tossici, delle popolazioni animali domestiche e selvatiche e dell'ittiofauna autoctona e allevata in un lago della Sardegna (Lago Alto Flumendosa) cod. IZSSA 2010 RC	yes		
2009	post-harvest production treatments for the control of viral contamination in bivalve mollusks: tools for improvement of shellfish safety RF-2009-1531680	yes		

2009	Studio delle infezioni zoonosiche batteriche e virali da molluschi bivalvi del mar Ligure al fine della classificazione di nuove aree marine di produzione. cod. IZSPLV RC	yes		
2009	Valutazione dei rischi relativi a prodotti alimentari tradizionali pronti, anche a filiera corta. Studio del contenimento dei rischi secondo le indicazioni recenti: Regolamenti CE cod. IZSLT RC			
2009	Cooperazione tra la Federpesca e l'IZSLT per migliorare la produzione primaria dei molluschi bivalvi Italia-Albania. Cod. 8MOL	yes		yes
2008	Algal toxins contaminating water and fish products of Italian fresh and marine waters: monitoring, characterization and study of innovative methods. cod. IZSSI RF-IZI-2008-1139874	yes		
2008	Sicurezza alimentare e ristorazione ospedaliera: valutazione dei rischi nella neuroriabilitazione RF Università Molise		yes	
2007	Progetto pilota per la valutazione dei banchi naturali dei molluschi bivalvi, lungo la fascia costiera della Regione Lazio cod. IZSLT 8CMB	yes		yes
2006	Qualità e sicurezza degli alimenti di origine animale con particolare riferimento a quelli di origine acquatica e degli ambienti relativi alla loro filiera di produzione IZSLT RF		yes	
2005	Sviluppo di linee di monitoraggio e verifica sanitaria della filiera ittica applicata alle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione IZSLT 05 RC	yes		
2004	Sicurezza alimentare e ristorazione ospedaliera: valutazione dei rischi nella neuro-riabilitazione		yes	
2004	Valutazione dei parametri di stress in molluschi bivalvi e pesci in risposta a fattori ambientali cod. IZSLT- 15/04 RC	yes		yes
2003	Ristorazione collettiva: razionalizzazione ed armonizzazione di procedure e metodi per la valutazione e verifica dell'autocontrollo. IZSLT 04/03 RC		yes	
2003	Validazione del protocollo operativo per l'applicazione della Dec. 001/471/CE nella filiera carne IZSPLV 02/03 RC	yes		
2002	Virus in molluschi bivalvi: analisi genomica e correlazione con casi umani. IZSSA RC		yes	
2002	Sviluppo di nuove metodologie diagnostiche per la ricerca di biotossine algali DSP che non prevedono l'utilizzo di animali da esperimento: validazione di metodi biologici (colture cellulari e immunosensori) e di metodi chimici di conferma (LC/MS/MS) e di confronto con il test biologico ufficiale IZSLT RC		yes	
2002	Qualità igienico sanitaria e rintracciabilità dei prodotti ittici della pesca e dell'acquacoltura mediante rete informatizzata IZSLT 14/02 RC		yes	
2001	Molluschi bivalvi destinati al consumo umano: efficienza dei processi depurativi nei confronti dei virus epatitici e dei parametri igienico-sanitari indicati nel D.L.vo 530/92 e successive modifiche IZSLT RC		yes	
2000	Depurazione di molluschi eduli lamellibranchi mediante impianto a ciclo chiuso: valutazioni igienico sanitarie e prospettive d'impiego IZSLT RC		yes	