



A. I. V. I.

Associazione Italiana
Veterinari Igienisti



Istituto Zooprofilattico
Sperimentale del Mezzogiorno
Campania | Calabria

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA



VIA PIETRAVALLE, 11 - 80131 NAPOLI
TEL. 081.5456125 FAX. 081.19324957
INFO@EUBEA.IT - WWW.EUBEA.IT





A. I. V. I.
Associazione Italiana
Veterinari Igienisti

Z
Istituto Zooprofilattico
Sperimentale del Mezzogiorno
Campania | Calabria

XXXIII

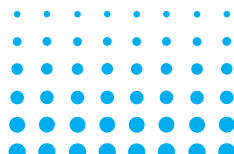
CONGRESSO NAZIONALE AIVI

IL VETERINARIO IGIENISTA E LE NUOVE FRONTIERE PROFESSIONALI



11-13 SETTEMBRE 2024

CASTELLAMMARE
DI STABIA



A.I.V.I ASSOCIAZIONE ITALIANA VETERINARI IGIENISTI

Presidente: Prof. Aniello Anastasio
Vice Presidente: Dott. Roberto Macrì
Segretario: Prof. Raffaele Marrone

COMITATO SCIENTIFICO AIVI

Prof.ssa Graziella Ziino	Prof.ssa Valentina Terio
Prof. Sergio Ghidini	Prof.ssa Elisabetta Bonerba
Dott. Gaetano Liuzzo	Prof. Andrea Armani
Dott. Roberto Macrì	Prof. Cristian Bernardi
Dott. Domenico Mollica	Prof.ssa Raffaella Branciarì
Dott.ssa Teresa Bossù	Prof.ssa Anna Rita Loschi
Dott. ssa Yolande Thérèse	Prof. Luca Fasolato
Rose Proroga	Prof. Andrea Serraino
Dott. Palma Giuseppe	

RESPONSABILI SCIENTIFICI

Prof. **Aniello Anastasio**
Dott. **Domenico Mollica**
Dott.ssa **Yolande Thérèse Rose Proroga**
Prof. **Raffaele Marrone** (Segreteria Scientifica)

COMITATO ORGANIZZATORE DEL XXXIII CONVEGNO NAZIONALE

Responsabile del Comitato Organizzatore
Dott. **Domenico Mollica** (ASL NAPOLI 3 SUD)

Dott. **Catello Coppola** (ASL NAPOLI 3 SUD)
Dott. **Andreamaria Lombardi** (Food Safety Consulting Srl)
Dott. **Roberto Macrì** (ASP Catanzaro)
Dott.ssa **Yolande Therese Rose Proroga** (IZSM Portici)
Dott. **Benedetto Neola** (FNOVI)
Prof. **Raffaele Marrone** (UNINA Napoli)

FACULTY

Anastasio Aniello

Prof. Ord. Unina Dip. Medicina Veterinaria e Prod. Animale - Napoli

Aversano Francesco

Prof. Ass. Diritto Agrario Università degli Studi di Napoli Federico II - Napoli

Balestrieri Anna

Resp. UOS Tipizzazione Salmonelle Dip. Coordin. Sic. Alimentare - Napoli

Chiesa Luca Maria

Prof. Ordinario in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale presso UNIMI - Lodi

Ciardella Farzati Giorgio

CDA Azienda Farzati - Casal Velino

Coppola Catello

Resp. UOS Ambito 3 Serv. IAOA ASL Napoli3 Sud - Gragnano

De Carlo Esterina

Direttore Sanitario Ist. Zooprofilattico - Portici

De Santis Enrico Pietro Luigi

Dir. Dip. Med. Veterin. Univ. Di Sassari - Sassari

Di Loria Giuseppe

Medico Veterinario Dirett. UOC Igiene degli Alimenti Orig. Animale - Nola

Inaieri Adriana

Prof. ord. di Isp. degli Alimenti Dip. Scienze Alimenti e Farmaco - Presidente SISVET - Parma

Lombardi Andreamaria

Medico Veterinario - Ammin. Food Sevety Consulting Srl - Napoli

Macri Roberto

Dirigente ASP Catanzaro - Servizio di Medicina Veterinaria ed Igiene Alimenti - Catanzaro

Manfreda Gerardo

Professore ordinario Dipart. Agricoltura e Scienze alimentari - Bologna

Marrone Raffaele

Prof. Ass. Isp. Alim. Origine Animale Dip. Medicina Veterinaria Unina - Napoli

Marruchella Giuseppe

Prof. Ass. Università degli Studi Di Teramo Med. Veterinaria - Teramo

Mollica Domenico

Veterinario Dirigente Serv. IAOA ASL Napoli3 Sud - Penisola Sorrentina

Mattalia Maura

Professore Assoc. di Diritto amm. - Univ. degli Studi di Torino - Dip. di Giurisprudenza

Panebianco Antonio

Dottore in Medicina Veterinaria presso l'Università di Messina - Messina

Pepe Tiziana

Prof. Ord. Dip. di Scienze e Veterinaria Unina - Napoli

Proroga Yolande Therese Rose

Resp. UOS Microbiologia e biotecnologie Alimenti

Dip.to Coordinamento di Sicurezza Alimentare - IZSM - Portici

Rosati Roberto

Direttore Della Ristorazione Villa Grande Castelgandolfo - Roma

Rubino Vito

Prof. Ass. Diritto Unione Europea - Università Piemonte Orientale - Vercelli

Salso Pasquale

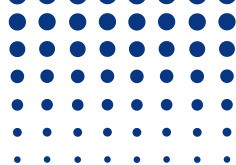
Colonnello Veterinario del Corpo Sanitario dell' Esercito Italiano - Napoli

Seguino Alessandro

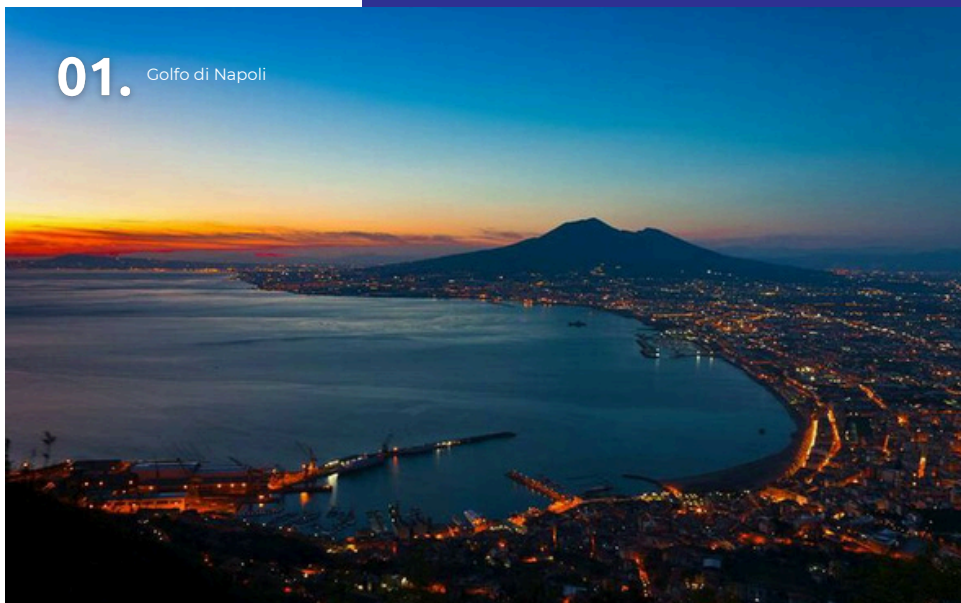
Prof. Ass. Università di Bologna Dip. Medicina Veterinaria - Bologna

RAZIONALE

L'appuntamento annuale Congressuale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti, giunto alla XXXIII edizione, si svolgerà nell'incantevole scenario del Golfo di Napoli, in un luogo che per bellezze naturali e culturali è uno delle mete turistiche più conosciute al mondo. Quest'anno avrà luogo nell'antica Stabiae oggi Castellammare di Stabia proprio all'inizio della Penisola Sorrentina. Il Congresso Nazionale dal titolo "Il Veterinario Igienista e le nuove frontiere Professionali", si articolerà su tre giorni, dall'11 al 13 settembre, con due tavole rotonde che tratteranno alcune tematiche della Ristorazione e sulle Nuove Tecnologie legate alla produzione di alimenti, oltre a sessioni di comunicazioni scientifiche libere, inserendosi nell'attuale dibattito sulle strategie e metodi di verifica e controllo sulle nuove tecnologie nell'ambito della sicurezza alimentare.



01. Golfo di Napoli



02. Castello Medioevale Castellammare di Stabia





PROGRAMMA

XXXIII

CONGRESSO NAZIONALE AIVI

IL VETERINARIO IGIENISTA E LE NUOVE FRONTIERE PROFESSIONALI

SALUTI DEL BOARD SCIENTIFICO

Cari soci benvenuti al XXXII Convegno Nazionale dell'AIVI

Il Convegno ed in particolare le tavole rotonde rappresentano un momento importante di discussione per fare il punto su due ambiti che vedono il medico veterinario igienista protagonista sia come autorità di controllo che come consulente aziendale. Nella prima verranno affrontate aspetti riguardanti la cosiddetta altra ristorazione; recenti eventi naturali e bellici hanno sottolineato l'importanza della figura del medico veterinario nella gestione degli aspetti igienico sanitari connessi a questa particolare tipologia di ristorazione. Il dibattito affronterà poi con spirito critico gli aspetti giurisprudenziali connessi alle nuove forme di ristorazione domestica. Il focus della seconda tavola rotonda sarà incentrato sulle nuove tecnologie nell'industria alimentare ed i relativi aspetti applicativi. I progressi tecnologici, come la block chain, la sensoristica e l'intelligenza artificiale, sono alcuni esempi virtuosi che ci dicono come la ricerca e la scienza, applicate in campo alimentare, possano contribuire a rendere l'industria alimentare più efficiente. Verranno discusse alcune applicazioni di queste tecnologie valutando le garanzie igienico sanitarie e ribadendo il ruolo centrale del medico veterinario igienista. La splendida cornice della location e la vicinanza alla penisola sorrentina mi auguro renderanno piacevoli anche i momenti liberi



ANIELLO ANASTASIO
PRESIDENTE AIVI

SALUTI DEL BOARD SCIENTIFICO

Inserito nella splendida cornice del Towers Hotel Stabiae Sorrento Coast, quello del 2024 è il XXXIII Congresso Nazionale A.I.V.I.

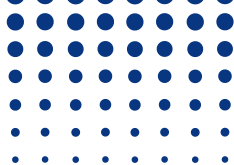
Il tema scelto quest'anno, in continuità con quelli delle scorse edizioni, è "IL VETERINARIO IGIENISTA E LE NUOVE FRONTIERE PROFESSIONALI".

Il congresso è ambiziosamente strutturato in due tavole rotonde su temi di estrema attualità ed è ricco di comunicazioni scientifiche pensate sulla base delle problematiche e opportunità delle diverse filiere agroalimentari, con una particolare attenzione alle nuove sfide che le tecnologie innovative ci impongono.

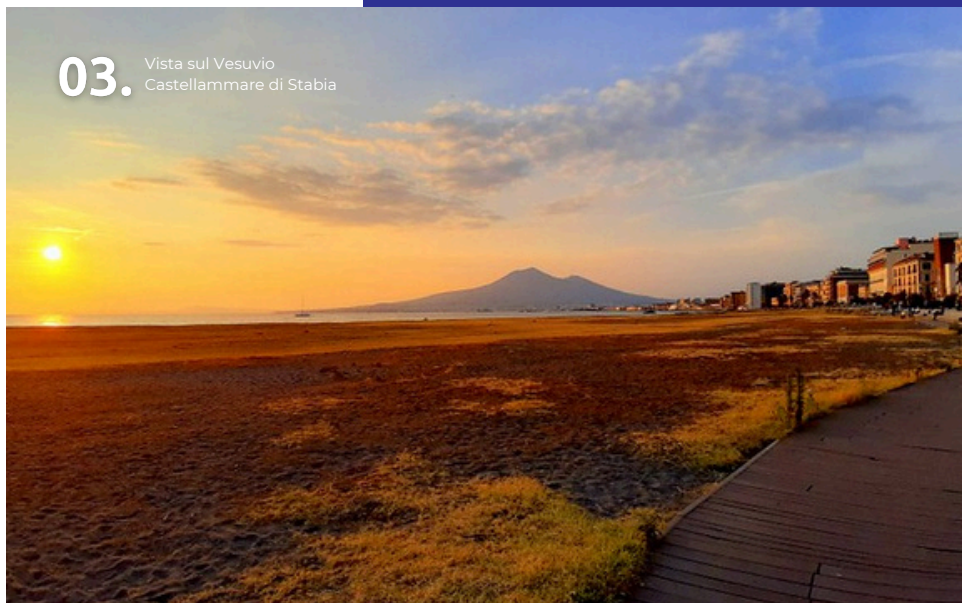
Crediamo che sarà un'occasione irripetibile, non mancate!



RAFFAELE MARRONE
SEGRETARIO NAZIONALE A.I.V.I.



03. Vista sul Vesuvio
Castellammare di Stabia



04. Towers Hotel Stabiae
Sorrento Coast





MERCOLEDÌ 11 SETTEMBRE

CAFFÈ DI BENVENUTO

13:00 - 14:00

**RIUNIONE DEL COMITATO
SCIENTIFICO/
REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI**

13:30 - 14:30

REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

14:30 - 14:45

**SALUTI DEL PRESIDENTE
E DEL COMITATO ORGANIZZATIVO**

L'ALTRA RISTORAZIONE

PRIMA TAVOLA ROTONDA

INTRODUZIONE

Moderatori:

Yolande Therese Rose Proroga

Roberto Macrì

14:45 - 15:00

**LA RISTORAZIONE
MILITARE CAMPALE IN PATRIA
E NELLE MISSIONI ALL' ESTERO**

Pasquale Salso

15:00 - 15:30

**LA RISTORAZIONE NELLE EMERGENZE
DI PROTEZIONE CIVILE**

Roberto Rosati

15:30 - 16:00

**IMPRESA ALIMENTARE
"DOMESTICA": REGOLE,
QUESTIONI E CONTROLLO**

Francesco Aversano

16:00 - 16:30

16:30 - 17:30

17:30 - 19:30

DISCUSSIONE

I SESSIONE DI COMUNICAZIONI VARIE (11 COMUNICAZIONI)

Moderatori: *Catello Coppola - Adriana Ianieri*

1) VALUTAZIONE DELL'EFFICACIA DELLE MISURE PREVISTE DAL REGOLAMENTO DI ESECUZIONE UE/2019/1973 IN MATERIA DI INCREMENTO TEMPORANEO DEI CONTROLLI UFFICIALI ALL'INGRESSO NELL'UNIONE DI ALIMENTI E DEI MANGIMI DI ORIGINE NON ANIMALE

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

2) INSETTI NELL'ALIMENTAZIONE UMANA: STUDIO SUI LIVELLI DI ELEMENTI IN TRACCE

D. Sansone, D. Cristiano, R. Brunetti, P. Gallo, Y.T.R. Proroga, M. Esposito

3) IL MIGLIORAMENTO DELL' ATTIVITÀ' DI CONTROLLO UFFICIALE PER HOME FOOD – HOME RESTAURANT IN EMILIA ROMAGNA. STUDIO DELLE CRITICITÀ

M. L. Bartczak, M. Franceschini, F. Farinelli, P. Masiello, D. De Vita, F. Marseglia, L. Colli, S. Ruotolo, M.C. Terravecchia, E. Grasso, G. Micagni, A. Poeta

4) GESTIONE DI UN FOCOLAIO DI NOROVIRUS CON APPROCCIO ONE HEALTH

C. Girardi, M. Sartoni, F. Marconi, A. Guidi, J.A. Iamarino, V. Gallinoro, S. Mele, G. Nardone, M. Grani, G. Munaò, L. Cianti, P. Piccioli, Y. Zizzo, L. Bianchi, L. Kundisova

5) LE SALMONELLE MINORI: CRITICITÀ PER GLI ADDETTI AL CONTROLLO UFFICIALE

E. Costa, C. Biglia, M. Mattalia

**6) LE ATTIVITÀ DI CONTROLLO
UFFICIALE DEL SERVIZIO VETERINARIO
IAOA ALLA LUCE DEL D. LGS 27/2021 E
DEL D.LGS 150/2022. DUE ESPERIENZE
DELLA USLUMBRIA 2**

F. Scoppetta, D. Serva, M.A. Leo

**7) IMPATTO DELLE ERUZIONI VULCANICHE SULLA
CONTAMINAZIONE DA METALLI PESANTI NELLA
CATENA ALIMENTARE**

S. Pulze, N.Presti, A. Anastasio

**8) MICOTOSSINE E TOSSINE VEGETALI NEI
REGOLAMENTI (UE) 2023/2024**

M. Iriti, S. Vitalini, L. Vallone

**9) MESSA A PUNTO E VALIDAZIONE DI PCR END-
POINT PER LA DETERMINAZIONE DI DNA DI INSETTI
EDIBILI - ACHETA DOMESTICUS E TENEBRIO
MOLITOR - IN MATRICI ALIMENTARI**

G. Magagna, S. Pederzani, M. Tilola, M. N. Losio, V. Filipello

**10) VALUTAZIONE DELLA RESISTENZA AGLI
ANTIBIOTICI IN STAFILOCOCCI ISOLATI DALLE
MANI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

*S. Primavilla, F. R. Massacci, M. Tinaro, A. Petruzzelli,
R. Branciarì, R. Roila, M. Ciullo, A. Lupattelli, C. Licciardi,
C. Gabucci, D. Savelli, M. Torricelli, D. Ranucci, A. Valiani*

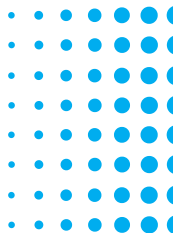
**11) CONFORMITÀ DELLE ETICHETTE DI INSETTI
DESTINATI AL CONSUMO UMANO ED ACQUISTATI
SU SITI DI E-COMMERCE**

*F. Cucciniello, D. Cristiano, M. F. Peruzzy,
Y. T.R. Proroga, N. Murrui*

**BREVE SALUTO DI BENVENUTO
IN MUSICA ED A SEGUIRE
DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI
DEI MONTI LATTARI**

19:30

GIOVEDÌ 12 SETTEMBRE



09:00 - 09:15

SALUTI DELLE AUTORITÀ

LE NUOVE TECNOLOGIE: L'IGIENE E L'ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI

SECONDA TAVOLA ROTONDA

09:15 - 09:45

INTRODUZIONE

Moderatori: Aniello Anastasio - Tiziana Pepe

09:45 - 10:15

PRECAUZIONE E NOVEL FOODS: UNA LETTURA GIURIDICA

Vito Rubino

10:15 - 10:45

LE NUOVE FRONTIERE PER LA TRACCIABILITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Giorgio Ciardella

10:45 - 11:00

COFFEE BREAK

11:00 - 11:30

MODERNIZZAZIONE DELL'ISPEZIONE AL MACELLO: IL SIMULATORE VIRTUALE

Alessandro Seguino

11:30 - 12:00

L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE NELL'INDUSTRIA DI MACELLAZIONE

Giuseppe Marruchella

DISCUSSIONE INTERATTIVA

12:00 - 13:00

PRESENTAZIONE POSTER

13:00 - 13:30

**1) ADESIONE IN VITRO SU MICROPLASTICHE DI
BATTERI ISOLATI IN AMBIENTE MARINO DA
MACROPLASTICHE**

*S. Di Lullo, S. Peralisi, G. Angelico, G. Talevi, S. Nardi,
F. Barchiesi, F. Leoni, E. Rocchegiani, D. Ottaviani*

**2) CROSS-REATTIVITÀ DEI TEST PER LA
RILEVAZIONE DI CROSTACEI IN ALIMENTI A BASE
DI INSETTI COMMESTIBILI: LA REAL TIME-PCR
QUALE SUPPORTO ALL'ATTIVITÀ ANALITICA**

*A. Cutarelli, D. Cristiano, L. Biondi, B. Cioffi,
F. P. Serpe, F. Capuano, G. Fusco, E. De Carlo,
A. M. I. Montone*

**3) MYSTERY SHOPPER SUI PRODOTTI ALIMENTARI
ACQUISTATI TRAMITE E-COMMERCE: RISULTATI DI
UNO STUDIO SPERIMENTALE**

*G. Cento, P. Antonelli, M. Furlan, A. Sardella,
P. Pestelli, V. Cibir, L. Barco*

**4) INDAGINE SULLA RICERCA DI LISTERIA
MONOCYTOGENES IN STABILIMENTI DI
PRODUZIONE DELLA FILIERA CASEARIA OVINA
NELLA REGIONE SARDEGNA**

*S. Salza, R. Melillo, T. Tedde, G. Piras, R. Bazzardi,
M. Molotzu, L. Giagnoni, A. Tondello, A. Cecchinato,
P. Stevanato, A. Squartini, S. Virgilio, C. Spanu*

**5) CARATTERIZZAZIONE DEL FIORDILATTE
DELL'AGRO PONTINO CON METODICHE
TRADIZIONALI E DI NUOVA GENERAZIONE**

*V. Russini, C. Giustizieri, B. M. Varcasia, C. Corradini,
R. Bicocchi, A. Proietti, T. Zottola, M. C. Campagna,
P. Briganti, F. Riccardi, R. Condoleo, P. De Santis,
T. Bogdanova, M. L. De Marchis, T. Bossù*

**6) PRESENZA DI SOSTANZE
PERFLUOROALCHILICHE NELLE CARNI
BOVINE PRECOTTE E IN SCATOLA**

*M. Nobile, D. Curci, F. Arioli, L. M. Chiesa,
S. Panseri*



7) CARATTERIZZAZIONE DELLA FINOCCHIONA IGP CON METODICHE TRADIZIONALI E DI NUOVA GENERAZIONE

M. L. De Marchis, C. Giustizieri, B. Maria Varcasia, A. F. De Bene, S. Lovari, V. Russini, F. Della Verità, C. Groppi, N. Corsaro, M. Senese, D. Castiglione, I. Di Domenico, P. De Santis, T. Bogdanova, T. Bossù

8) INDAGINE PRELIMINARE SULL'APPLICABILITÀ DELLA TECNOLOGIA INFRAROSSI PER LA SANIFICAZIONE DEL LATTE CRUDO

L. Danesi, M. Nobile, M. Fontana, E. Tirloni, L. M. Chiesa, F. Savini, R. E. Villa, S. Panseri

9) VALUTAZIONE RAPIDA E OGGETTIVA DELLE LESIONI POLMONARI DEL SUINO ATTRAVERSO UN NUOVO METODO SPETTROSCOPICO

M. O. Varrà, M. Recchia, G. L. Alborali, A. M. Maisano, M. Medugno, S. Ghidini, A. Ianieri, E. Zanardi

10) PIANO NAZIONALE RESIDUI: GESTIONE DI POSITIVITÀ SU CAMPIONE SOSPETTO IN BOVINO MACELLATO REGOLARMENTE

L. Di Giacomo, A. Angellotti, E. Ferretti, M. Grifi, G. Iacchia, M. Tardella

11) NON È TUTTA SOIA QUELLA IN ETICHETTA: RICERCA DI INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE IN PRODOTTI ETNICI DI IMPORTAZIONE

M. Tilola, G. Magagna, V. Filipello, B. Bertasi, G. Finazzi, M.N. Losio

12) CRITERI DI IGIENE DI PROCESSO SULLE CARCASSE DI AVICOLI AL MACELLO: CONFRONTO DEI RISULTATI DELL'AUTOCONTROLLO E DEL CONTROLLO UFFICIALE

A. Rosamilia, S. Benedetti, G. Galletti, L. Bardasi, M. Dottori, C. Chiapponi, L. Fiorentini, M. Tamba, A. Padovani

13) LA VISITA ANTE MORTEM NEI BOVINI AL MACELLO TRA RISK ASSESSMENT E RISK MANAGEMENT: QUALI PROSPETTIVE FUTURE PER IL VETERINARIO ISPETTORE?

S. Capezzuto, S. Benedetti, A. Rosamilia

14) VALUTAZIONE SPERIMENTALE DELL'EFFICACIA DI VARIE MODALITÀ DI COTTURA E RIDUZIONE DEL RISCHIO SALMONELLA ASSOCIATO AL CONSUMO DI CARNI FRESCHE DI POLLAME E DI PREPARAZIONI A BASE DI CARNE AVICOLA

L. Bortolami, A. Pezzuto, A. Piovesana, F. Furlan, A. Massaro, M. Mancin, A. Boscolo, G. Cento, A. Cereser, A. Zampiero, L. Barco

15) LA RISTORAZIONE PUBBLICA IN PENISOLA SORRENTINA DAL COVID AD OGGI: DECLINO E RIPRESA DELLA PRIMA INDUSTRIA ITALIANA

R. E. Toscano, F. Cacace, E. Tufarelli, V. Rapesta, F. S. Castellano, D. Mollica

16) INDAGINE PRELIMINARE SULLA COERENZA TRA PIANI DI AUTOCONTROLLO ED EFFETTIVA APPLICAZIONE IN 25 MICROIMPRESE E PICCOLE IMPRESE DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI DEL TERRITORIO FIORENTINO

F. Marconi, R. Marini, M. Sartoni, F. Pedonese, A. Guidi, G. Munaò

17) LE TEMPERATURE NEI FRIGORIFERI DOMESTICI: UNA ESPERIENZA TRA UMBRIA E MARCHE

A. Lupattelli, C. Licciardi, S. Primavilla, M. Tinaro

18) QUADRI ANATOMO-PATOLOGICI DI EQUIDI MACELLATI NELLA PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

G. Muresu Ibba, A. Poeta, G. Micagni, F. Pasetto

19) MITIGAZIONE DEL RISCHIO DI INTRODUZIONE PSA IN SARDEGNA (ITALIA): CONTROLLI AL PORTO CON LAUSILIO DEI CANI MOLECOLARI

B. Mossa, P. Desini, N. Spissu, G. Bitti, G. Campus, S. Canu, P. Uras, F. Dettori, A. Tempesta, M. Merlini, E. Caione, C. Pinna, G. Usai, F. Sgarangella

20) IMPIEGO DI INGREDIENTI NATURALI AD ELEVATO POTERE ANTIOSSIDANTE PER LA PRODUZIONI DI INSACCATI SENZA AGGIUNTA DI NITRITI E NITRATI

A. Chiappinelli, M. Tomaiuolo, M. Langianese, G. Berardi, R. Marino, A. Santillo, M. Albenzio, M. Iammarino

**21) PEPTIDI ANTIMICROBICI NATURALI:
VALUTAZIONE PRELIMINARE
DELL'EFFICACIA VERSUS YERSINIA
ENTEROCOLITICA PATOGENA**

*S. Girardi, E. Delibato, G. Palmieri,
M. Gogliettino, N. Murru, O. Di Maro,
Y. T. R. Proroga, A. Mancusi*

**22) MONITORAGGIO MICROBIOLOGICO DI
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI IN ZONE DI
PRODUZIONE E RACCOLTA DEL LITORALE
CAMPANO: REPORT 2017-2019 e 2020-2022**

*M. Cappabianca, L. Pacifico, A. Battisti,
G. Smaldone, R. Rossi, A. Guarnieri*

**23) TRACCIABILITÀ E AUTENTICAZIONE DEL
FORMAGGIO PECORINO PREINCARTATO
MEDIANTE SPETTROSCOPIA NEL VICINO
INFRAROSSO PRESSO IL PUNTO VENDITA**

*M. Marcolin, S. Currò, T. Breda, A. Franceschi,
M. Bernardini, S. Strazzacappa, J.C. Ferlito, Novelli,
F. Fontana, L. Fasolato, S. Balzan*

**24) VALORIZZAZIONE DI SPECIE ITTICHE
NEGLETTE PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI
INNOVATIVI SOTTOPOSTI AL PROCESSO DI
MATURAZIONE**

*L. Prandini, F. Savini, V. Indio, M. Masi, Y. Vecchio,
A. De Cesare, F. Troise, F. Panebianco, T. Civera,
V. Terio, E. Bonerba, A. Pandiscia, L. Alberghini,
P. Catellani, A. Serraino, F. Giacometti*

**25) SISTEMI INNOVATIVI DI CERTIFICAZIONE
GENETICA PER I PRODOTTI ITTICI: CONOSCENZA,
INFORMAZIONE E INTERESSE DEI CONSUMATORI**

*A. Mottola, G. Ottomano Palmisano, L. Lorusso,
C. Intermite, L. Ranieri, A. De Boni, R. Roma,
A. Di Pinto*

**26) VALUTAZIONE DEL PROFILO DI RISCHIO
MICROBIOLOGICO DI LATTE CRUDO DESTINATO
ALLA PRODUZIONE DI DIVERSE TIPOLOGIE DI
LATTE ALIMENTARE**

F. Pasquali, C. Crippa, G. Manfreda

27) DETERMINAZIONE DEL 2-DODECILCICLOBUTANONE IN UOVA INTERE PER L'IDENTIFICAZIONE DEL TRATTAMENTO CON RADIAZIONI IONIZZANTI

M. Campaniello, A. Chiappinelli, R. Zianni, M. Tomaiuolo, A. Mentana, M. Iammarino, V. Nardelli

28) ANALISI DEI FOCOLAI DI TUBERCOLOSI BOVINA NEI TERRITORI UFFICIALMENTE INDENNI IN ITALIA

A. Giusti, L. Carbonetta, F. Fratini, G. Spatola, F. Panerai, S. Pardini, L. Cianti, A. Armani

29) STUDIO PRELIMINARE SULLE CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE E SULLE PROPRIETÀ NUTRACEUTICHE DELLO YOGURT DI BUFALA

F. Garofalo, A. Gallo, A. De Lella, R. Nappi, M. Reina, A. Esposito, A. Anzalone

30) RESISTENZA ALLA VANCOMICINA E PRESENZA DI GENI DI VIRULENZA IN ENTEROCOCCHI ISOLATI DA CARNE DI MAIALE E DI CINGHIALE

L. Andriani, M. Rega, P. Bonilauri, G. Pupillo, G. De Lorenzi, S. Bonardi, M. Conter, C. Bacci

31) IMPIEGO DI NUOVE TECNOLOGIE PER LA FROLLATURA DEI PRODOTTI DELLA PESCA: QUESTIONARIO SULLO STATO DELL'ARTE NELL'ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE

A. Diolaiti, R. Marrone, L. Prandini, V. Indio, F. Savini

32) VALUTAZIONE DEL RISCHIO DI ESPOSIZIONE AL NICHEL ATTRAVERSO IL CONSUMO DI CARNE BOVINA, SUINA E DI POLLO

D. Accurso, E. Zanardi, M. Vitellino, M. Peloso, A. Manfredi, M. O. Varrà, E. Bonerba, P. Lorusso, S. Ghidini, G. Fedrizzi

33) ANALISI DEL QUADRO NORMATIVO NAZIONALE IN MATERIA DI BENESSERE DEGLI ORGANISMI ACQUATICI CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AI CROSTACEI: CONTENUTI E CRITICITÀ

L. Tinacci, A. Vitali, G. Liuzzo, I. Corti, S. Rota Nodari, A. Armani

34) CARATTERIZZAZIONE DEL RISCHIO SANITARIO DI SALSICCIA SARDA CON TECNOLOGIE DI PRODUZIONE INDUSTRIALE, SEMI-INDUSTRIALE E ARTIGIANALE

G. Siddi, F. Piras, M. P. Meloni, M. Migoni, M. Cuccu, F. Simbula, E. Serra, L. Crobu, M. Casula, F. Manca, A. Sau, E. P. L. De Santis, C. Scarano

35) MONITORAGGIO PRELIMINARE SULLA PREVALENZA DI NOROVIRUS GI E GII SU DIVERSI CAMPIONI DI ACQUE IN LOMBARDIA

M. Castrica, C. M. Balzaretto

36) SVILUPPO DI STRATEGIE ANALITICHE LAMP PER UNA RAPIDA DETERMINAZIONE DI YERSINIA ENTEROCOLITICA PATOGENA

L. Vinci, E. Ventola, Y. T. R. Proroga, D. Cristiano, E. Delibato

37) INDAGINE EPIDEMIOLOGICA MEDIANTE SEQUENZIAMENTO GENOMICO DI SECONDA GENERAZIONE IN FOCOLAIO DI SALMONELLOSI IN PIEMONTE

F. Martucci, M. Pitti, G. Cazzaniga, S. Carrella, M. Dalla Mutta, S. Pongolini, B. Nguon, S. Pellegrini, L. Ceresa, A. Romano, D. M. Bianchi

38) MODIFICHE ISTOLOGICHE DELLA CARNE FROLLATA A SECCO

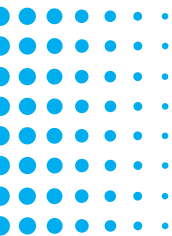
F. Savini, M. Mazzoni, L. Prandini, F. Tomasello, F. Giacometti, A. Seguino, A. De Cesare, A. Serraino

39) FONTI PROTEICHE ALTERNATIVE: STUDIO PRELIMINARE SUI CRITERI DI IGIENE E DI SICUREZZA MICROBIOLOGICA E VALUTAZIONE DELLA CONFORMITA' DELLE ETICHETTE

B. Brusa, A. Provera, C. Ferraris, M. Pitti, F. Martucci, D. M. Bianchi

13:30 - 14:30

LIGHT LUNCH



14:30 - 16:30

II SESSIONE DI COMUNICAZIONI CARNI E DERIVATI (8 COMUNICAZIONI)

Moderatori: *Luca Maria Chiesa -
Esterina De Carlo*

1) RISULTATI PRELIMINARI DEL MONITORAGGIO DELLA CONTAMINAZIONE DA SOSTANZE PERFLUOROALCHILICHE IN FEGATO DI POLLAME DA CARNE

*G. Depau, F. Sirri, G. Rampazzo, E. Zironi, M. Zampiga,
G. Pagliuca, T. Gazzotti*

2) MONITORAGGIO DELLA PRESENZA DI RESIDUI DI ANTIBIOTICI NELLA FILIERA AVICOLA ANTIBIOTIC-FREE

*D. Curci, G. Rampazzo, L. Danesi, M. Nobile, S. Ghidini,
L. Chiesa, F. Arioli, S. Panseri*

3) LA PESTE SUINA AFRICANA (PSA). UN CASO PARTICOLARE

*F. Scoppetta, L. Sensidoni, F. Falcioni, L. Menduti,
B. Caponi, D. Serva, M.A. Leo*

4) VALUTAZIONI PRELIMINARI DEL LIVELLO IGIENICO DI CARNI DI CINGHIALE CONSERVATE SOTTOVUOTO IN REGIME DI REFRIGERAZIONE

*C. Altissimi, M. Venuto, M. Coppini, R. Branciarì, R. Roila,
S. Esposito, D. Ranucci*

5) SALMONELLA: STUDIO SULLA PRESENZA IN CAMPIONI A BASE DI CARNE DI POLLO E SULLE CARATTERISTICHE DI ANTIBIOTICO- RESISTENZA

*P. Di Taranto, C. Pedarra, A. Parisi, S. Faleo,
G. Occhiochiuso, A. Didonna, P. Selicato,
L. D'Attoli, D. Belluscio, D. Galante, V. Manzulli,
L. Pace, V. Rondinone, D. Farina, C. Trisolini,
L. Addante, A. De Robertis, L. Capozzi,
L. Del Sambro, A. Bianco, M. Beverelli,
L. Guarino, A. Di Castri, R. Catanzariti,
M. Caruso, G. Caldarella, L. Palazzo, V. Quaranta,
G. Cento, G. Normanno*

6) EFFETTO DEI DIVERSI TRATTAMENTI DI COTTURA SULLO SVILUPPO DI IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI IN CARNI SUINE

M. Ingegno, M. Iammarino, G. Berardi, I. Della Rovere, R. Colangelo, A. Calitri, V. Nardelli

7) IMPIEGO DI SOSTANZE NATURALI NELLA PRODUZIONE DI MORTADELLE ARTIGIANALI: ANALISI PRELIMINARI E PROSPETTIVE FUTURE

L. Casalino, V. Vuoso, M. Egidio, A. Sardo, M. Merone, G. Polizzi, R. Marrone

8) SALMONELLA E Y. ENTEROCOLITICA LUNGO LA FILIERA SUINA IN SARDEGNA: PREVALENZA, RESISTENZA AGLI ANTIBIOTICI E CARATTERIZZAZIONE GENOTIPICA

F. Piras, G. Siddi, M.P. Meloni, M. Migoni, M. Cuccu, F. Simbula, E. Serra, L. Crobu, M. Casula, F. Manca, A. Sau, M. Fredriksson-Ahooma, P. Gymoese, E.P.L. De Santis, C. Scarano

16:30 - 16:45

16:45 - 19:15

COFFEE BREAK

**III SESSIONE DI COMUNICAZIONI
PRODOTTI DELLA PESCA
(13 COMUNICAZIONI)**

Moderatori: Anna Balestrieri - Antonio Panebianco

1) IMPIEGO DI ACIDO ASCORBICO NEL TONNO ROSSO: SVILUPPO E VALIDAZIONE DI UN METODO ANALITICO MEDIANTE HPLC/UV-DAD E VALUTAZIONE DEI LIVELLI MEDI DI AGGIUNTA

G. Berardi, M. Langianese, V. Nardelli, M. Iammarino

2) DISTRIBUZIONE DI MICROPLASTICHE IN MYTILUS GALLOPROVINCIALIS: RISULTATI PRELIMINARI

A. Avolio, F. Castiello, G. Oliveri Conti, M. Ferrante, M. Della Rotonda, A. Anastasio, R. Mercogliano

**3) VALUTAZIONE RISCHIO-BENEFICIO
ASSOCIATA AL CONSUMO DI PESCI
MARINI E D'ACQUA DOLCE DEL CENTRO
ITALIA**

*R. Roila, A. Piersanti, M. Ciriaci, D. Ranucci,
R. Branciarì*

**4) PREVALENZA E PROFILI DI ANTIMICROBICO
RESISTENZA IN CEPPI DI ENTEROCOCCUS SPP.
ISOLATI DA MOLLUSCHI BIVALVI ALLEVATI LUNGO
LE COSTE DELLA REGIONE ABRUZZO**

G. Ferri, V. Olivieri, C. Di Vittori, A. Vergara

**5) PRESENZA DI RESIDUI DI ANTIBIOTICI E METALLI
PESANTI NEL GRANCHIO BLU PESCATO NEL MAR
MEDITERRANEO**

*A. Manfredi, P. Lorusso, A. Pandiscia, E. Bonerba, E. Ceci,
G. Bozzo, V. Terio*

**6) POLITICA COMUNE DELLA PESCA E CATTURE
INDESIDERATE: REVISIONE NORMATIVA PER UNA
CORRETTA GESTIONE ED OPPORTUNITÀ DI
VALORIZZAZIONE DI SPECIE ITTICHE NEGLETTE**

*F. Panebianco, T. Civera, L. Prandini, F. Savini, V. Indio,
M. Masi, Y. Vecchio, A. De Cesare, F. Troise, V. Terio,
E. Bonerba, A. Pandiscia, L. Alberghini, P. Catellani,
A. Serraino, F. Giacometti*

**7) MATURAZIONE DEL PESCE: REVISIONE DELLA
LETTERATURA ED ASPETTI/CONSIDERAZIONI DI
SICUREZZA ALIMENTARE**

*F. Troise, F. Savini, L. Prandini, V. Indio, A. De Cesare, M. Masi,
Y. Vecchio, F. Panebianco, T. Civera, V. Terio, E. Bonerba,
A. Pandiscia, L. Alberghini, P. Catellani,
A. Serraino, F. Giacometti*

**8) AUTENTICAZIONE DI SPECIE DEI
MOLLUSCHI CEFALOPODI:
STRATEGIE DI CONTROLLO AZIENDALE**

*L. Lorusso, A. Mottola, L. Ranieri, C. Intermite,
F. Capuozzo, A. Dambrosio, N. C. Quaglia,
A. Di Pinto*

**9) STUDIO PRELIMINARE SULLA DIFFUSIONE DI
KLEBSIELLA SPP IN MITILI NEL LITORALE
CAMPANO E VALUTAZIONE DELL'ANTIBIOTICO
RESISTENZA**

*S. Castellano, D. Cristiano, M. R. Carullo, I. La Tela,
A. Cornacchia, F. Pomilio, Y. R. T. Proroga*

**10) VALUTAZIONE DEI TEMPI MINIMI DI
DEPURAZIONE DI CINQUE SPECIE DI
MOLLUSCHI BIVALVI IN RELAZIONE
ALLA LORO CAPACITÀ FILTRANTE**

*V. Vuoso, R. L. Ambrosio, I. Venuti,
M. Della Rotonda, G. Polizzi, M. Egidio,
R. Marrone, A. Anastasio*

**11) VALORIZZAZIONE DI SPECIE ITTICHE
SOTTOUTILIZZATE MEDIANTE APPROCCIO
MULTIDISCIPLINARE**

*M. Ceruso, I. Venuti, P. Bussone, V. Vuoso, H. I. Sveinsdóttir,
T. Pepe*

**12) VALUTAZIONE DELL'EFFICACIA DELL'ACQUA
OZONIZZATA PER LA SANIFICAZIONE DELLE
SUPERFICI IN UN'INDUSTRIA DI PRODOTTI
DELLA PESCA TRASFORMATI**

C. Di Vittori, M. Monti, G. Ferri, A. Vergara

**13) EFFICACIA DI UN BIOCIDA CLORATTIVO
VERSUS IL BIOFILM PREFORMATO DA CEPPI DI
LISTERIA MONOCYTOGENES PROVENIENTI DA
IMPIANTO DI LAVORAZIONE DEL SALMONE
AFFUMICATO**

*G. Di Giacinto, P. Di Ciccio, F. Panebianco, A. Dalmasso,
M. Berta, A. Grassi, T. Civera*

19:15

ASSEMBLEA DEI SOCI

21:00

CENA DI GALA

**VENERDÌ
13 SETTEMBRE**

09:00 - 11:00

**IV SESSIONE DI COMUNICAZIONI
(6 COMUNICAZIONI)**

LATTE E DERIVATI

Moderatori:

Enrico De Santis - Andreamaria Lombardi

23

**1) VALUTAZIONE DELLA
CONSERVABILITÀ DI UN FORMAGGIO
FRESCO SPALMABILE IN CONFEZIONE
BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE**

*R. Mazzocca, N. Murru, M. Aponte, A. Rippa,
M. F. Peruzu*

**2) CONTAMINAZIONE DA AFLATOSSINA M1 IN
CAMPIONI DI LATTE BOVINO CRUDO E
PROCESSATO: RESOCONTO DI 12 ANNI DI ANALISI DI
CONTROLLO UFFICIALE (2012-2023) E VALUTAZIONE
DEI LIVELLI DI ESPOSIZIONE UMANA**

*S. Summa, S. Lo Magro, V. Vita, C. Franchino, V. Scopece,
P. D'Antini, M. Iammarino, R. De Pace, M. Muscarella*

**3) STUDIO DELLA CONTAMINAZIONE DA
MICROPLASTICHE FIBROSE E MICROFIBRE
NATURALI IN CAMPIONI DI LATTE
COMMERCIALIZZATI IN ITALIA**

S. Santonicola, M. Volgare, M. Cocca, G. Colavita

**4) PRESENZA DI AFLATOSSINE B E G E DI
OCRATOSSINA NEL GELATO ARTIGIANALE A BASE
DI FRUTTA SECCA COMMERCIALIZZATO NELLA
PROVINCIA DI MESSINA**

*F. Spinola, S. Forgia, S. Mandarino, S. Marotta, L. Nalbone,
F. Giarratana, A. Giuffrida*

**5) VALUTAZIONE IN VITRO DELL'ATTIVITÀ
ANTIMICROBICA DI BATTERI LATTICI ISOLATI DA
LATTE DI BUFALA NEI CONFRONTI DI
MICROORGANISMI PATOGENI E ALTERANTI**

*M. Di Paolo, A. Lamas Freire, R. L. Ambrosio,
A. Cardelle Cobas, Y. T. R. Proroga,
C. M. Franco Abuin, R. Marrone*

**6) ISOLAMENTO E CARATTERIZZAZIONE
DI BATTERI LATTICI AUTOCTONI DA
IMPIEGARE COME COLTURE
PROTETTIVE CONTRO LISTERIA
MONOCYTOGENES E PSEUDOMONAS
FLUORESCENS IN PRODOTTI LATTIERO-
CASEARI**

*M. P. Meloni, F. Piras, G. Siddi, M. Migoni,
M. Cuccu, F. Simbula, E. Serra, L. Crobù,
M. Casula, F. Manca, A. Sau, O. McAuliffe,
E. P. L. De Santis, C. Scarano*

V SESSIONE DI COMUNICAZIONI VARIE (12 COMUNICAZIONI)

Moderatore:

Giuseppe Di Loria - Gerardo Manfreda

1) MACHINE LEARNING ED ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI: IMPIEGO DI UNA RETE NEURALE BAYESIANA A SUPPORTO DEI CONTROLLI UFFICIALI NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI

L. Nalbone, S. Forgia, F. Giarratana, G. Ziino, S. Monaco, S. La Macchia, A. Giuffrida

2) IMPRESE ALIMENTARI E REQUISITI PER L'ESPORTAZIONE: UN PRIMO SGUARDO SULLA PERCEZIONE ATTUALE E SULLE ASPETTATIVE FUTURE

A. Gori, A. Armani, L. Tinacci, P. Noè, N. Santini, D. Tognetti, R. Nuvoloni

3) METABARCODING DEL GENE 16S RRNA APPLICATO AL MICROBIOMA DI PRODOTTI A BASE DI INSETTI (NOVEL FOOD): ANALISI COMPARATIVA DI TRE DATABASE DI RIFERIMENTO

G. Spatola, A. Giusti, L. Gasperetti, R. Nuvoloni, A. Dalmaso, F. Chiesa, A. Armani

4) MONITORAGGIO DI RESIDUI DI ANTIBIOTICI MEDIANTE METODO MULTICLASSE

I. Diamanti, R. Branciarì, G. Saluti, R. Galarini, I. Pecorelli, L. Fioroni

5) VALUTAZIONE DELL'IMPIEGO DEL "TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE" IN PRODOTTI PRONTI AL CONSUMO DEL COMMERCIO

S. Forgia, S. Li Gammari, F. Lamberta, G. Sorrentino, G. Ziino, A. Giuffrida, L. Nalbone, F. Giarratana

6) A COMPARATIVE ANALYSIS OF OFFICIAL CONTROLS AND VOLUNTARY CERTIFICATIONS IN ENSURING FOOD SAFETY COMPLIANCE

M. Conter, M. Rega, L. Lamperti, L. Andriani, C. Bacci, S. Bonardi

**7) VALUTAZIONI DEGLI ESITI DELLE
ISPEZIONI SEMPLICI PER IL PIANO B7I IN
REGIONE CAMPANIA**

*G. Smaldone, M. F. Peruzy, R. Taglialatela,
N. Gammarano,
M. della Rotonda, N. Murru, A. Anastasio*

**8) UHPLC/ESI Q-ORBITRAP MS E GC-QQQ-MS
DETERMINAZIONE MULTIRESIDUALE DI PESTICIDI
IN CAMPIONI DI BANANA**

*I. Della Rovere, A. Mentana, F. Catano, A. Calitri,
F. Casamassima, V. Nardelli, R. Zianni*

**9) PACKAGING ATTIVO ED ECOSOSTENIBILE:
ESEMPIO DI INNOVAZIONE NELL'AMBITO
DELL'AGRI-FOOD**

*R. L. Ambrosio, V. Vuoso, B. Agrillo, M. Di Paolo,
G. Palmieri, A. Anastasio*

**10) GLOBAL TRADE: L'UNIONE EUROPEA È PRONTA
A GESTIRE I POTENZIALI
RISCHI DA ALIMENTI ETNICI?**

R. S. Spadafora, B. Nisci, R. L. Ambrosio, S. Guarnieri

**11) VALUTAZIONE DEL RISCHIO CONNESSO AL
CONSUMO DI ALIMENTI ETNICI MULTICOMPONENTI**

I. Venuti, M. Ceruso, G. B. Varcasia, F. Garofalo, T. Pepe

**12) MONITORAGGIO DI SARS-COV-2 MEDIANTE
DROPLET DIGITAL RT-PCR IN API, MIELE E POLLINE
RACCOLTI IN APIARI DELLA REGIONE CAMPANIA**

*A. Mancusi, G. Rofrano, Y.T.R. Proroga, M. Esposito, S. Girardi,
D. Signorelli, L. J. D'auria*

**13) LA CARNE COLTIVATA, PROFILI GIURIDICI DI UNA
VICENDA TUTTA ITALIANA**

M. Mattalia

**PREMIAZIONE DELLE MIGLIORI
COMUNICAZIONI E POSTER**

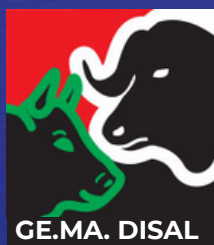
CHIUSURA DEI LAVORI

13:00 - 13:45

13:45

CON IL CONTRIBUTO NON CONDIZIONANTE DI

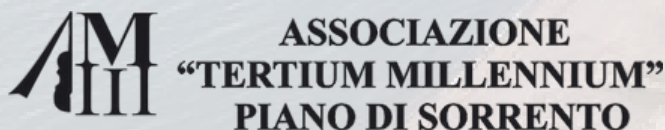
VISIONI SRL



CON IL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON



TEST ECM

Il Test sarà disponibile digitando nella barra di ricerca del browser il seguente indirizzo:

<https://www.eubea.it/accedi.php>

In alternativa,
è possibile
scannerizzare
il presente
codice QR:



Istruzioni per l'accesso:

- Inserire il Codice Fiscale
- Leggere e spuntare informativa privacy
- Cliccare su AVANTI
- Nella nuova pagina scorrere fino al **XXXIII Congresso Nazionale AIVI**
- Cliccare su TEST ECM
- Rispondere al Questionario sulla qualità Percepita
- Cliccare su INVIA
- Sulla nuova pagina cliccare VAI AL QUIZ ECM
- Rispondere al TEST e cliccare su INVIA

Sarà possibile compilare il Test ECM e ottenere i crediti dal 13 al 15 settembre (incluso)

Dopo tale data non sarà più possibile ottenere i crediti

INFORMAZIONI GENERALI

Eubea S.r.l., Provider ECM Standard con **ID 360**, è responsabile dell'obiettività, dell'indipendenza e dell'imparzialità dei contenuti formativi di questo evento ECM n. **420739** accreditato con crediti formativi n. **12,6** e rivolto a n. **200** partecipanti

CREDITI

Per il rilascio dei crediti è necessario partecipare al 90% delle ore formative, compilare la scheda qualità percepita e il questionario di apprendimento presente nella pagina web dedicata entro i 3 giorni dal termine dell'evento e rispondere positivamente al 75% delle domande

PROFESSIONI ACCREDITATE

VETERINARIO (Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche; Igiene prod., trasf., commercial., conserv. e tras. alimenti di origine animale e derivati; Sanità animale);

BIOLOGO;

MEDICO CHIRURGO (Igiene, epidemiologia e sanità pubblica; Igiene degli alimenti e della nutrizione);

TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO (Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro; Iscritto nell'elenco speciale ad esaurimento)

ATTESTATO ECM

L'attestato ECM verrà spedito all'indirizzo di posta elettronica indicato nella fase di preiscrizione, dopo aver effettuato le dovute verifiche

OBIETTIVO FORMATIVO

Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

Ai partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione

