

CONVEGNO NAZIONALE AIVI



Sistemi alimentari e attività di controllo: uno sguardo al futuro



9 · 10 · 11
settembre

2026

35° Convegno Nazionale AIVI

UNICAM Polo Didattico di San Benedetto - URDIS
Viale Scipioni, 3 San Benedetto del Tronto (AP)



www.aivi.it

Composizione del Comitato Scientifico AIVI e Comitato Organizzatore del Convegno

Comitato Scientifico

PRESIDENTE

Andrea Serraino (Università degli Studi di Bologna)

VICE PRESIDENTE

Gaetano Liuzzo (AUSL Modena)

SEGRETERIA

Federica Savini (Università degli Studi di Bologna)

COMPONENTI

Anastasio Aniello (Università degli Studi di Napoli)

Andrea Armani (Università degli Studi di Pisa)

Silvia Bonardi (Università degli Studi di Parma)

Elisabetta Bonerba (Università degli Studi di Bari)

Raffaella Branciarì (Università degli Studi di Perugia)

Tiziana Civera (Università degli Studi di Torino)

Roberto Condoleo (Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana)

Enrico Pietro Luigi De Santis (Università degli Studi di Sassari)

Sergio Ghidini (Università degli Studi di Milano)

Federica Giacometti (Università degli Studi di Padova)

Domenico Mollica (ASL Napoli 3 Sud)

Giovanni Normanno (Università degli Studi di Foggia)

Giuseppe Palma (ASSOITTICA)

Antonio Panebianco (Università degli Studi di Messina)

Yolande Therese Rose Proroga (Istituto Zooprofilattico Sperimentale Mezzogiorno)

Claudio Truzzi (METRO Italia)

Alberto Vergara (Università degli Studi di Teramo)

Graziella Ziino (Università degli Studi di Messina)

Comitato Organizzatore

REFERENTI

Loredana Di Giacomo (AST Fermo)

Anna Rita Loschi (Università degli Studi di Camerino)

COMPONENTI

Giuliana Blasi (Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche "Togo Rosati")

Cesare Ciccarelli (AST Ascoli Piceno)

Ezio Ferretti (AST Fermo)

Monica Neroni (AST Ascoli Piceno)

Alberto Olivastri (AST Ascoli Piceno)

Elena Rocchegiani (Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche "Togo Rosati")

Monika Tardella (AST Fermo)

Razionale

Il **Veterinario Igienista** rappresenta la figura professionale esposta in prima linea nelle attività di controllo ufficiale degli alimenti di origine animale, verificando l'attività di autocontrollo svolta dall'operatore del settore alimentare.

Entrambe le figure si trovano a fronteggiare le molteplici sfide legate sia all'evoluzione scientifica e tecnologica che ai cambiamenti conseguenti alle attività umane strettamente connesse con l'industrializzazione spinta delle produzioni, l'inquinamento ambientale e i cambiamenti climatici.

Il Convegno "Sistemi alimentari e attività di controllo: uno sguardo al futuro" si propone di approfondire l'**analisi dei rischi** legati alle problematiche sopra citate e le strategie attraverso le quali l'Autorità competente da una parte, e gli operatori del settore alimentare dall'altra, possono far fronte ad esse finalizzandole alla **tutela della sicurezza alimentare**.

In particolare, nella tavola rotonda "Rischi emergenti da pressione antropica nei sistemi alimentari" rappresentanti dei laboratori per il controllo ufficiale, dell'accademia e del mondo della produzione offriranno una panoramica sui **contaminanti emergenti** nei diversi settori della produzione degli alimenti di origine animale.

Nella tavola rotonda "Governance della sicurezza alimentare: autorità competente, laboratori e operatori a confronto" esponenti dell'Autorità sanitaria centrale e periferica e del mondo produttivo approfondiranno aspetti legati all'analisi del rischio e alla gestione dei controlli al fine della **tutela della salute pubblica**.

Se ne discuterà nella splendida cornice della **Riviera delle Palme**, sede dei primi congressi dell'AIVI: ben trentasei anni fa, nel 1990 a Bari si svolgeva il primo incontro dei soci fondatori attraverso l'organizzazione di una tavola rotonda dal titolo "Orientamenti futuri del controllo sanitario degli alimenti di origine animale"; e a seguire per diversi anni fu scelta come sede per l'incontro annuale proprio **San Benedetto del Tronto**. Un ritorno alle origini.

Programma

9 settembre

13:00 Registrazione Partecipanti

14:00 Apertura del convegno - Saluti delle Autorità

TAVOLA ROTONDA

RISCHI EMERGENTI DA PRESSIONE ANTROPICA NEI SISTEMI ALIMENTARI

Moderatori

Anastasio Aniello (Università degli Studi di Napoli)

Adriana Ianieri (Università degli Studi di Parma)

14:30 "Molluschicoltura, cambiamenti climatici e contaminanti emergenti" - Donatella Ottaviani (Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche "Togo Rosati")

15:00 "Parassitosi emergenti nel settore ittico" - Andrea Gustinelli (Università degli Studi di Bologna)

15:30 "Contaminanti emergenti: nuove sfide ambientali nel settore alimentare" - Umberto Agrimi (Istituto Superiore di Sanità)

16:00 "Il latte come indicatore della salute nell'ottica di One-Health e nuove tecnologie" - Simone Mariani & Alessandro Alesi (Sabelli Group)

16:30 - 17:00 Discussione

17:00 - 17:30 Coffee break

17:30 - 19:30 COMUNICAZIONI ORALI

SESSIONE PRODOTTI DELLA PESCA...E NON SOLO

Moderatori

Andrea Armani (Università degli Studi di Pisa)

Graziella Ziino (Università degli Studi di Messina)

Official control of dry-aged and dry-cured fish products: a case study based on a food safety audit - Andrea Lorusso, Elisabetta Bonerba, Valentina Terio, Nicolò Vincenzo De Pasquale, Girolamo Livio Germinario, Maria Malcangi, Maria Spinelli, Donatella Porzia, Andrea Serraino, Federica Savini

Influence of plasma-activated water on sodium chloride release during salted cod rehydration - Chiara Di Vittori, Avelino Álvarez Ordóñez, Alberto Vergara, Rebeca Cordero García, María Montserrat, González Raurich, María Mercedes, López Fernández, Márcia Patricia De Sousa Oliveira

Regional management of Hepatitis A outbreak and risk-based control of bivalve molluscs in Campania (Italy) - Giorgio Smaldone, Maurizio Della Rotonda, Yolande Therese Rose Proroga, Fabio Di Nocera, Gianluigi Paduano, Massimo D'Antonio, Ciro Sbarra, Andrea De Franchis, Germana Colarusso, Aniello Anastasio, Marco Esposito

Process validation of freezing and hot-smoking treatments for the inactivation of *Opisthorchis felineus metacercariae* in naturally infected tench (*Tinca tinca*) filets - Raffaella Franceschini, David Ranucci, Francesco Agnetti, Eleonora Radicchi, Rossana Roila, Raffaella Branciari

9 settembre

Histamine accumulation in ready-to-eat salmon products supplemented with anti-listerial lactic acid bacteria: an overlooked food safety risk? - Luca Nalbone, Salvatore Pennisi, Federica Spinola, Graziella Ziino, Alessandro Giuffrida

Impact of high-pressure processing on the inactivation of *Anisakis* larvae and quality of European hake (*Merluccius merluccius*) heavily infested of *Anisakis* - Sara Balestra, Ilaria Ercole, Marika Di Paolo, Marica Egidio, Loriana Casalino, Veronica Rodríguez-Fernandez, Ivana Orlando, Raffaele Marrone

Effect of a keratin-containing PBSA film on the shelf life of Atlantic Salmon (*Salmo salar*) - Loriana Casalino, Valeria Sileoni, Rosa Luisa Ambrosio, Denise Bellisario, Luis Cabedo Mas, Marica Egidio, Marika Di Paolo, Raffaele Marrone

Official Controls of Establishments establishment according to Regulation (EC) 853/2004 Section VIII, Fishery Products in the Lombardy Region (2023-2024) - Ivan Corti, Gianluca Pinotti, Francesco Maraschi, Giovanni Normanno

Rethinking Reference Methods: The Case for the Pour-Plate Technique in Routine Bivalve Testing - Rosa Luisa Ambrosio, Valeria Vuoso, Beatrice Testa, Giusi Fiore, Sara Varcasia, Aniello Anastasio

Microplastics in commercial infant formula: a preliminary contamination assessment - Serena Santonicola, Immacolata Liotta, Michela Volgare, Franca Rossi, Gennaro Raimo, Mariacristina Cocca, Giampaolo Colavita

Biomicroplastic release from polylactic acid food packaging under simulated stress conditions: preliminary results - Alessandro Avolio, Virginia Gálvez Blanca, Roberto Rosal García, Raffaelina Mercogliano

Microplastic abundance and polymer profiles in commercial polyfloral honey: a comparative analysis of single-origin honeys and multi-country blends - Flavia Capuozzo, Alessandro Seguino, Angela Dambrosio, Paolo Nisi, Angela Di Pinto, Giancarlo Bozzo, Anna Mottola, Virginia Conforti, Michele De Rosa, Nicoletta Cristiana Quaglia

10 settembre

TAVOLA ROTONDA

GOVERNANCE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE: AUTORITÀ COMPETENTE, LABORATORI E OPERATORI A CONFRONTO

Moderatori

Enrico Pietro Luigi De Santis (Università degli Studi di Sassari)

Andrea Serraino (Università degli Studi di Bologna)

9:00 "L'evoluzione dell'Autorità Sanitaria Centrale" - Giovanni Filippini - Ugo Della Marta (Ministero della Salute)

9:30 "L'evoluzione dei controlli ufficiali svolti dalla Autorità Competente Locale: novel food, nanomateriali, e-commerce...una sfida per il veterinario igienista" - Massimo Meazza (ATS Milano)

10:00 "La piattaforma di segnalazione dei rischi emergenti in sicurezza alimentare gestita dal CRESA: uno strumento dell'analisi del rischio a tutela della salute pubblica." - Guido Finazzi (Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia e Emilia Romagna "Bruno Umbertini")

10:30	"Comunicazione del rischio e fiducia del consumatore: la responsabilità degli operatori nel settore della DGO" - Laura Gabrielli & Zefferino Guidi (Magazzini Gabrielli S.p.A.)
11:00 - 11:30	Discussione
11:30 - 12:00	Coffee break
12:00 - 13:30	COMUNICAZIONI ORALI SESSIONE CARNE E DERIVATI Moderatori Tiziana Civera (Università degli Studi di Torino) Gaetano Liuzzo (AUSL Modena)
	Comparison of chemical-physical, nutritional and sensorial characteristics of salami treated by ionizing radiation and added with functional ingredients as nitrite replacers and traditional products - Maria Campaniello, Andrea Chiappinelli, Marco Langianese, Giovanna Berardi, Antonella Santillo, Rosaria Marino, Marzia Albenzio, Marco Iammarino
	Emerging myopathies in organic chicken breast and implications for meat quality - David Ranucci, Roberta Stocchi, Alessandro Cilla, Seyedalireza Kasayan, Francesca Mariotti, Rossana Roila, Andrea Cantarini, Caterina Altissimi, Raffaella Branciarì, Ersilia Maria Epifanio, Stefano Rea, Anna Rita Loschi
	Comparison of excision and swabbing sampling methods to determine the microbiological quality of rabbit carcasses - Maria Parigi, Laura Fiorentini, Claudio Milandri, Caterina Siclari, Giovanni Tosi, Simona Perulli, Roberta Tolosi, Riccardo Miotti Scapin, Evgeniia Igosheva, Laura Prandini, Federica Savini, Andrea Serraino, Federica Giacometti
	Illegal slaughter: food law compliance, traceability and official controls - Rosalina Sara Spadafora, Bruna Nisci, Valentina Fabbri, Iolanda Venuti
	Evaluation of the quality and shelf-life of vacuum packaged wild boar meat (<i>M. longissimus dorsi</i>) - Fausta Cucciniello, Claire Julie Awkongo, Roberta Mazzocca, Lorena Sollena, Antonio Ripa, Andrea Di Ruggiero, Domenico Rufrano, Maria Francesca Peruzi
	The food safety of game meat: potentially toxic elements in wild hunted mallards (<i>Anas platyrhynchos</i>) meat - Raffaella Branciarì, Raffaella Franceschini, Caterina Altissimi, Andrea Cantarini, Rossana Roila, David Cappelletti, Chiara Petroselli, Federica Bruschi, David Ranucci
	Development of an integrated LAMP-CRISPR/CAS12A system for the rapid detection of <i>Salmonella</i> spp. in food matrices - Andrea Mancusi, Samra Mannan, Andrea Celeste Di Pedè, Orlandina Di Marò, Yolande Thérèse Rose Proroga, Alessandro Porchetta, Elisabetta Delibato
13:30 - 14:30	Lunch
14:30 - 15:30	Sessione Poster (vedi pagina 9)
15:30 - 16:30	COMUNICAZIONI ORALI SESSIONE TEMATICHE VARIE Moderatori Domenico Mollica (ASL Napoli 3 Sud) Yolande Thérèse Rose Proroga (Istituto Zooprofilattico Sperimentale Mezzogiorno)
	Efficacy of home cooking methods (air fryer and pan) in inactivating <i>Listeria monocytogenes</i> in chicken and turkey wurstel: a challenge test - Lorena Sollena, Fausta Cucciniello, Andrea Di Ruggiero, Nicoletta Murru, Maria Francesca Peruzi

10 settembre

Food safety assessment of poke bowls commercialized in the Campania Region: prevalence and virulence profile of *Bacillus cereus* - Mario Astuni, Marina Ceruso, Lucia Anella Ammaturo, Marta Castrica, Francesca Garofalo, Tiziana Pepe

Survival dynamics of *Listeria monocytogenes* in long-term cultures - Sara Benetti, Lisa Carraro, Barbara Cardazzo

Colistin and Carbapenem-Resistant *Escherichia coli* in Food of Animal Origin: A Phenotypic and Molecular Study - Ikram Soltani, Zineb Belbel, Martina Rega, Mauro Conter, Cristina Bacci, Silvia Bonardi

Methicillin-resistant staphylococci in collective catering facilities for vulnerable populations: occurrence and genomic characterization - Sara Primavilla, Miriam Tinaro, Francesca Romana Massacci, Elisa Albinì, Angelo Romano, Fabio Zuccon, Roberta Ortenzi, Raffaella Branciarì, Rossana Roila, David Ranucci, Martina Torricelli, Annalisa Dettori, Andrea Valiani

17:00 - 18:00 Coffee break

Knowledge, and Practices Regarding the Hepatitis A virus Outbreak in Campania, Italy: Preliminary Results from a Cross-Sectional Survey - Maria Francesca Peruzi, Claire Julie Akwongo, Giorgio Smaldone, Maurizio della Rotonda, Marco Esposito, Aniello Anastasio, Nicoletta Murru

All that glitters is not gold. Sometimes it is copper. Official controls and follow-up actions on maximum residue limit breaches - Chiara Federici, Sveva Magnanelli, Fausto Scoppetta

Development of a Lean Management-based operational tool for the classification of registered food business in the Pedemontana Vicentina area - Andrea Gazzetta, Fabrizio De Stefani, Federica Giacometti

From indicators to risk governance: ten years of LEA monitoring to improve official controls and food safety in Sardinia (2016-2024) - Annamaria Coccollone, Barbara Tanda, Alessandra Virdis, Annalisa Ghironi, Andrea Scrugli, Eleonora Mostallino, Marcello Atzeni, Maria Chiara Leoni, Daniela Mulas

18:00 - 19:30 Assemblea dei Soci

20:30 Cena Sociale

11 settembre

9:30 - 11:00 COMUNICAZIONI ORALI
SESSIONE LATTE E DERIVATI... E NON SOLO

Moderatori
David Ranucci (Università degli Studi di Perugia)
Lisa Vallone (Università degli Studi di Milano)

Raw milk cheese production: labelling compliance and consumer information - Mauro Conter, Martina Rega, Giulia Sgambellone, Cristina Bacci, Silvia Bonardi

Microbiological analysis of official dairy product samples and characterisation of the genotypic and phenotypic profiles of antimicrobial resistance and virulence in bacterial isolates - Pietro Di Taranto, Fiorenza Petrucci, Angelica Bianco, Laura Del Sambro, Viviana Manzulli, Giovanni Castelli, Simona Faleo, Antonella Didonna, Annita Maria Damato, Carmine Pedarra, Giovanni Normanno, Antonio Parisi

Small Ruminants as Priority Sentinel Species for Soil-Mediated PCDD/F and PCB Contamination in Raw Milk: Evidence from a Ten-Year Peri-Industrial Surveillance Program - Virginia Conforti, Michela Maria Dimuccio, Flavia Capuozzo, Fabrizio Basile, Ettore Franco, Angelo Pellegrino, Angela Dambrosio, Edmondo Ceci, Cristiana Nicoletta Quaglia, Giancarlo Bozzo

Shiga toxin-producing *Escherichia coli* contamination of raw milk curds produced in alpine dairies of the Province of Trento, Italy - Giulia Weiss, Giovanni Niero, Mauro Penasa, Giulia Zanella, Sonia Rodas, Emanuela Cristelli, Rosaria Lucchini

Detection and Characterization of Shiga toxin-Producing *Escherichia coli* serogroup O103 from Ovine Raw Milk Cheeses at Different Stages of Ripening - Gianluigi Ferri, Filiberto Malatesta, Luca Maria Pennisi, Chiara Di Vittori, Alberto Vergara

Unveiling the atypical microbiology of raw donkey milk by MALDI-TOF MS - Giulia Barusco, Evgeniia Igosheva, Riccardo Miotti Scapin, Roberta Tolosi, Federica Giacometti, Paolo Catellani, Leonardo Alberghini

Operational Tool for Veterinary Surveillance of Milk: Static-Longitudinal Integration of Farm Analytical Data - Giulio Grossi, Lukas Ebner, Laura Lomellini

Prevalence of multidrug-resistant staphylococci in ovine mastitis milk samples as a potential biological risk in the dairy supply chain - Valeria Vuoso, Rosa Luisa Ambrosio, Bianca Cuccaro, Giusi Fiore, Beatrice Testa, Brunella Restucci, Aniello Anastasio

11:00 - 11:30 Coffee break

11:30 - 12:30 **Inspections of the restaurant sector on the Sorrento Peninsula over the last thirty years by the Animal-Origin Food Hygiene Service of ASL Napoli 3 Sud** - Francesco Cacace, Domenico Mollica, Francesco Saverio Castellano, Lucio Sola, Roberta Erminia Toscano, Vincenzo Rapesta, Giuseppina De Gregorio, Giuseppe Di Loria

Detection of allergenic egg proteins in heat-treated products - Loredana Biondi, Barbara Cioffi, Anna Cutarelli, Morena Nappa, Daniela Manila Bianchi, Orlando Paciello, Yolande Thérèse Rose Proroga, Francesco Paolo Serpe

Integrated control strategies for foodborne outbreak management - Iolanda Venuti, Bruna Nisci, Cristina Acampora, Rosalina Sara Spadafora

Determination of the shelf life of perishable foods using gas sensors - Salvatore Pennisi, Luca Nalbhone, Filippa Lamberta, Graziella Ziino, Alessandro Giuffrida

Occurrence and distribution of *Salmonella* serovars along the food chain and in humans in Central Italy, 2020-2025 - Caterina Licciardi, Sara Primavilla, Roberta Ortenzi, Miriam Tinaro, Alessia Zicavo, Rossana Roila, Raffaella Branciari, David Ranucci, Andrea Valiani

12.30 - 13.30 Premiazione migliori Comunicazioni e Poster

13.30 Chiusura dei Lavori

Sessione poster

Shiga-toxin-producing *Escherichia coli* isolated from food in Lombardy Region: genetic diversity and antimicrobial resistance - Sara Arnaboldi, Alessandra Gazzola, Chiara Francesca Magistrali, Francesca Meletti, Franca Rossi, Michela Andreoli, Giulia Magagna, Marina Nadia Losio, Barbara Bertasi, Enrico Pavoni, Guido Finazzi

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF): analysis of notifications in the Emilia-Romagna Region in the 2023-2026 period - Maria Luisa Bartczack, Alfonso Rosamilia, Barbara Ruzzon, Claudia Weiss, Giovanni Dell'Orfano, Chiara Guarnieri, Leonardo Carosielli, Stefano Benedetti, Anna Padovani

A novel *Halobacteriovorax* (HE7) as a biocontrol agent against antimicrobial-resistant *Escherichia coli* on food-contact surfaces - Stefania Di Lullo, Silvia Peralisi, Gabriele Angelico, Diego Maiolatesi, Giulia Talevi, Sara Nardi, Francesca Leoni, Elena Rocchegiani, Donatella Ottaviani

Assessment of the hygienic and sanitary status of raw-milk mountain cheeses throughout the cheesemaking process and evaluation of antimicrobial resistance phenomena - Mariachiara Armani, Irene Bianconi, Gloria Paolazzi, Bertram Stecher, Michela Rabini

Influence of salami grind size on high-pressure processing efficacy against *Listeria innocua* and *Salmonella* spp. - Silvia Vianello, Mattia Ramini, Alfonso Rosamilia, Lucia Buratti, Sara Castagnini, Maria Francesca Pelliconi, Nica De Prisco, Lia Bardasi

Efficacy of high-pressure processing in extending the shelf-life of vacuum-packed meat products: evidence from microbiological analyses - Alessandra Provera, Giovanna Esposito, Riccardo Provera, Marzia Pezzolato, Fabio Zuccon, Daniela Manila Bianchi, Elena Bozzetta

Application of FT-IR spectroscopy for clonal assessment of *Staphylococcus aureus* isolates involved in a foodborne outbreak - Irene Floris, Angelo Romano, Simona Carrella, Fabio Zuccon, Daniela Manila Bianchi, Monica Pitti

Beyond bacterial indicators: enteric viruses in live

bivalve molluscs of the Apulia region - Annamaria Pandiscia, Sofia Cacciatore, Alessio Manfredi, Elisabetta Bonerba, Valentina Terio

Retrospective multicentre assessment of dairy monitoring data to support the development of an early-warning system for food safety in the dairy chain - Monica Pitti, Angelo Romano, Aitor Garcia-Vozmediano, Maria Luisa Danzetta, Mattia Ferrara, Guido Finazzi, Abdul M. Ehtesham, Martina Benedetti, Stefano Casini, Francesca Garofalo, Antonietta Anzalone, Sebastiano Mario Virgilio, Cinzia Cardamone, Annamaria Castello, Petruzzelli Annalisa, David Savelli, Rosaria Lucchini, Giulia Weiss, Adriano Di Pasquale, Daniela Manila Bianchi, Francesca Martucci

Gluten monitoring in gluten-free food products: a five-year survey from the CReNaRiA Laboratory Network (2021-2025) - Samantha Lupi, Elisabetta Razzuoli, Cristiana Maurella, Francesca Lega, Enrico Pavoni, Olga Lai, Francesco Paolo Serpe, Marco Iammarino, Francesca Ferrieri, Jari Falomo, Paolo Angelo Amboni, Daniela Manila Bianchi

The role of official control in identifying the food source in a fatal case of *Listeria monocytogenes* listeriosis - Ersilia Maria Epifanio, Giuseppe Salvato, Gianluigi Borsatti, Fabio Conte, Maurizio Ferrari, Dario Pandolfo

The legal framework governing the protection of animals during transport - Chiara Rosucci, Mario Sapino, Maura Mattalia

A bayesian approach to *Listeria monocytogenes* risk assessment and sampling plan optimization in official controls - Giuliana Blasi, Cesare Ciccarelli, Guglielmo D'Aurizio, Annalisa Petruzzelli, Donatella Ottaviani, Francesca Leoni, Francesca Barchiesi, Elena Rocchegiani

Traditional Dairy Products of the Sorrento Peninsula - Giuseppina De Gregorio, Francesco Cacace, Domenico Mollica, Francesco Saverio Castellano, Lucio Sola, Roberta Erminia Toscano, Giuseppe Di Loria, Marina Ceruso

Fragmented rules for the EU insect-based food sector: implications for the development of an

emerging food chain - Andrea Gori, Valentina Garretto, Gabriele Spatola, Clara Girardi, Giovanni Nardone, Luca Cianti, Andrea Armani

Development and validation of a set of indicators for assessing food safety culture: preliminary results from an Italian-Finnish study - Andrea Gori, Johanna Jakkola, Janne Lundén, Mikko Kosola, Luca Cianti, Nicola Santini, Roberta Nuvoloni, Andrea Armani

Making a long story short (1997-2019): Meta-analysis of *Vibrio parahaemolyticus* prevalence in raw bivalve mussels produced in Italy - Gabriele Spatola, Anne Thebault, Alice Giusti, Francesca Pedonese, Pauline Kooh, Vasilis Valdramidis, Andrea Armani

***Campylobacter* spp. in antibiotic-free broiler carcasses: what is the impact of climate?** - Frédérique Pasquali, Milica Stevanovic, Cecilia Crippa, Alex Lucchi, Gerardo Manfreda

Assessing antimicrobial residues in eggs from backyard poultry production systems in Albania - Laura Musa, Egon Andoni, Enkeleda Ozuni, Gabriele Brecchia, Claudia Balzaretto, Laura Menchetti, Bizona Bijo, Sonila Cocoli, Sergio Ghidini, Lisa Vallone, Xhiliola Biceku, Marta Castrica

Food safety concerns associated with the invasive pufferfish (*Lagocephalus sceleratus*): multi-analogue tetrodotoxin profiling and risk assessment - Maria Nobile, Sara Tedoldi, Renato Malandra, Maria Grazia Corbo, Pier Antonio Biondi, Sara Panseri, Luca Maria Chiesa

Presence of *Trichinella* larvae in wild boar muscle: a neglected yet still persistent public health concern - Tiziana Galli, Roberto Condoleo, Aya Attia Koraney Zarea, Pina Briganti, Linda D'Amici, Alessia Matterazzo, Agnese Manocchio, Arianna Bragagnolo, Loredana Guzzon, Giuseppe Cito, Giorgio Saralli, Giovanni Brajon, Maria Concetta Campagna

Metabarcoding-based authentication of ethnic foods in the context of official control activities in Italy - Alice Giusti, Paola De Santis, Ilaria Fantaccini, Bianca Maria Varcasia, Ugo Marchesi, Andrea Gori, Gabriele Spatola, Paola Marconi, Laura Gasperetti, Andrea Armani

Labelling assessment and molecular authentication of squid-based products from two major European cities - Alice Giusti, Lara Tinacci, Andrea Armani, Gabriele Spatola, Jiajie Hu, Vanya Vulperhorst, Allison L. Perry, Marine Cusa

Dynamics of coagulase-positive staphylococci in artisanal raw milk cheese: Influence of pH - Thomas Dalmonte, Gulnara Guluzade, Serena Giacomozzi, Yitagele Terefe Mekonnen, Ilgar Abdullayev, Chiara Oliveri, Federica Savini, Andrea Serraino, Alessandra De Cesare

Comparison between mobile and conventional cattle slaughter: effects on animal welfare, carcass quality and hygienic safety - Ilda Idrizi, Mariachiara Armani, Manuela Cuccureddu, Michela Rabini, Stefano Colorio, Mara Borghi, Orlando Paciello

Investigation of a Foodborne Listeriosis Case: The Contribution of Official Food Controls and Whole Genome Sequencing - Loredana Di Giacomo, Antonio Angellotti, Giuliana Blasi, Gabriella Centorotola, Alexandra Chiaverini, Ezio Ferretti, Erika Fratello, Marta Grifi, Francesco Livini, Nazzareno Marcantoni, Maira Napoleoni, Barbara Palombo, Fabio Rossi, Monika Tardella, Ilenia Sacchetti, Vanessa Travanti, Simonetta Ruggeri

DNA spotlight on shark meat in Chinese e-commerce: labeling and traceability opacity - Lara Tinacci, Xia Zhang, Alice Giusti, Huiru Kang, Weide Deng, Yuan Li, Zhenzhu Sun, Hongyuan Peng, Lu Zou, Jing Wen, Andrea Armani

***Listeria monocytogenes* behaviour during 30 days of shelf-life in dry-cured seabass and cod fillets** - Giulia Polizzi, Elena Zanato, Laura Prandini, Federica Savini, Alessandra De Cesare, Valentina Indio, Lia Bardasi, Lucia Buratti, Mattia Ramini, Andrea Serraino, Alessandro Seguino

Microbiological safety of dry-aged eye of round beef treated with beef tallow coating - Elena Zanato, Giulia Polizzi, Laura Prandini, Federica Savini, Alessandro Seguino, Alessandra De Cesare, Lia Bardasi, Silvia Vianello, Mattia Ramini, Andrea Serraino

Foods of animal origin purchased online: a year-long sentinel study on food safety and labelling regulatory compliance - Giulia Polizzi, Maria Grazia Cofelice, Giuseppe Graziosi, Maria Chiara De Nobili, Alessandro Seguino

Food safety and consumer health risk of lead and cadmium in wild boar (*Sus scrofa*): multi-tissue distribution and demographic factors - Marta Castrica, Marina Ceruso, Rosa Luisa Ambrosio, Mario Astuni, Lucia Anella Ammaturo, Marco Gobbi, Maira Napoleoni, Elisa Eleonora Beneitez, Claudia Maria Balzaretto, Tiziana Pepe

Norovirus occurrence in batches of bivalve molluscs imported from European union countries: a retrospective study - Eleonora Marti, Marta Castrica, Claudia Maria Balzaretto

Effect of citric acid-based compounds with silver ions against biofilms formed by *Listeria monocytogenes* and *Pseudomonas fluorescens* isolated from the food industry: a comparison between static and dynamic culturing conditions - Cristina Vono, Andrea Ferrier, Giacomo Di Giacinto, Muhammad Tauseef Ahmad, Felice Panebianco, Pierluigi Di Ciccio

Trichinellosis incidence in Frosinone Province (Central Italy): Epidemiological Surveillance of Wildlife and Public Health Implications - Roberto Petrucci, Fabio Di Ciaccio, Guido Esposito, Marica Egidio, Raffaele Marone

Bacteriocins for the Control of *Staphylococcus aureus*: Meta-analysis, LAB Screening, and Plantaricin-Based Strategies - Cristian Piras, Rosario De Fazio, Pierluigi Aldo Di Ciccio, Paola Roncada

Risk factors associated with bruises in beef cattle carcasses: a cross-sectional study at an Italian slaughterhouse - Laura Musa, Michele Giuttari, Sergio Ghidini, Lisa Vallone

Development and preliminary validation of a multiclass method for the determination of banned substances and corticosteroids in animal urine by LC-MS/MS - Matteo Ricci, Federica Castellani, Roberta Rosato, Vanessa Di Simone, Alessia Manucci, Raffaella Branciarì, Giorgio Saluti

Law no. 75 of 21 April 2026: how will official food controls change? - Monika Tardella, Gabriella Di Serafino, Salvatore Antoci

Detecting the undetectable: a PMAxx TM-qPCR approach for viable but non-culturable

Campylobacter jejuni - Sara Primavilla, Martina Torricelli, Filomena Limone, Sara Di Bella, Roberta Ortenzi, Rossana Roila, Miriam Tinaro, David Ranucci, Andrea Valiani, Massimo Biagetti, Raffaella Branciarì

Modelling the survival of coagulase-positive staphylococci in artisanal raw milk cheese during storage under different packaging and temperature conditions - Gulnara Guluzade, Thomas Dalmonte, Serena Giacomozzi, Chiara Oliveri, Alessandro Seguino, Andrea Serraino, Alessandra De Cesare

From fig-chain by-products to active biocoatings: the circular bioeconomy approach of the FIGURE project - Martina Marcolin, Stefania Marzorati, Ranita Das, Nabil Adrar, Enrico Novelli, Onur Guneser, Moslem Sabaghi, Hilal Sahin Nadeem, Birgul Ertan, Enver Tarhan, Waleed Fouad Abobatta, Tuba Esatbeyoglu, Luca Fasolato, Stefania Balzan, Ozgur Tarhan

Microbiological and chemical assessment of a traditional semi-preserved fish from Ponza Island - Marika Di Paolo, Marica Egidio, Valeria Vuoso, Giuseppe Carrabs, Loriana Casalino, Sara Balestra, Raffaele Marrone

Preliminary study on the correlation between electronic nose sensor responses and protein degradation and lipid oxidation indices in fish products - Marica Egidio, Marika Di Paolo, Sara Balestra, Loriana Casalino, Dominique D'Ausilio, Ilaria Ercole, Raffaele Marrone

Official controls and food business operator rating systems in Italy: rules and perspectives - Gregorio Claudio Navarra, Dario Dongo, Claudio Biglia

Preliminary qualitative-quantitative study on sheep meats: Islamic ritual or conventional slaughter? - Giovanni Muresu Ibba, Martina Rega, Cristina Bacci, Antonio Poeta, Francesco Sardu

Enti e istituzioni patrocinanti del Convegno



**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DELL'UMBRIA E DELLE MARCHE "TOGO ROSATI"**



e con il patrocinio della Città di San Benedetto del Tronto



Informazioni generali

Evento ECM n. 487076

Ore formative e **Crediti ECM: n. 18**

Obiettivo formativo: n. 2

Tipologia evento: Formazione Residenziale

L'attestato di partecipazione all'attività formativa sarà inviato via e-mail al termine dell'evento.

ACCREDITATO ECM PER LE FIGURE PROFESSIONALI DI

Veterinario

- Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche
- Igiene produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasformazione alimenti di origine animale e derivati
- Sanità animale

Chimico

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

PER IL CONSEGUIMENTO DEI CREDITI ECM È NECESSARIO:

- partecipare ad almeno il 90% delle ore formative, mediante rilevazione delle presenze in ingresso e in uscita;
- compilare la scheda di valutazione della qualità percepita;
- superare la prova di verifica dell'apprendimento, effettuata mediante questionario cartaceo, con un punteggio minimo del 75%;
- verificare la corrispondenza tra la propria professione e quella prevista per l'evento.

L'attestato ECM, come previsto dalla normativa AGENAS, sarà inviato via e-mail entro 90 giorni dalla conclusione dell'evento.

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI: www.museioncoop.net



Provider ECM n. 3202 & Segreteria Organizzativa

MuseiOn Soc. Coop. Piazza Gaslini, 5 - 63822 Porto San Giorgio (FM)

info@museioncoop.net - museioncoop@gmail.com

Con il contributo non condizionante di:

