

Sicurezza degli alimenti

I Piani nazionali di controllo ufficiale: contaminanti, tossine vegetali, additivi e aromi negli alimenti

Data	Ora	Modalità e iscrizione
12- 13 maggio 2026 Sala Tesi (Polo Spaventa) Università degli Studi di Teramo- Via Renato Balzarini, 1	I giornata: 08.30 – 12.30 II giornata: 09.00 – 13.15	Piattaforma raggiungibile all'indirizzo: https://formazione.izs.it
Responsabili Scientifici		Beneficiari e ECM
Dott. Giampiero Scortichini, <i>IZSAM</i> Dott.ssa Loredana Annunziata, <i>IZSAM</i>		L'evento è stato accreditato ECM per le seguenti figure professionali: medico veterinario, medico chirurgo, biologo, chimico, farmacista, tecnico della prevenzione, tecnico sanitario di laboratorio biomedico L'evento è destinato ai SIAN della Regione Abruzzo

www.izs.it / www.formazione.izs.it

formazione.teramo@izs.it

+ 39 0861 332675/677



Risponde a...

Il corso di formazione risponde all'esigenza di aggiornare e consolidare le conoscenze e le competenze degli operatori coinvolti nei controlli ufficiali in ambito di sicurezza alimentare, con particolare riferimento alla gestione, al monitoraggio e alla trasmissione dei dati relativi a specifici contaminanti e sostanze presenti negli alimenti.

Descrizione

Il percorso formativo approfondisce i principali aspetti normativi, tecnici e operativi relativi ai controlli ufficiali su additivi, aromi, micotossine e tossine vegetali negli alimenti, con particolare attenzione ai piani nazionali di controllo e monitoraggio e al quadro normativo europeo di riferimento.

Saranno analizzate le modalità di campionamento, gestione e interpretazione dei dati, nonché i flussi informativi previsti per la trasmissione degli esiti dei controlli alle Autorità competenti, anche attraverso l'utilizzo di piattaforme dedicate. Il percorso prevede inoltre un inquadramento delle linee guida operative e delle procedure applicative, con esempi pratici utili a supportare l'attività sul campo.

Ampio spazio sarà dedicato al confronto tra i partecipanti e alla discussione di casi applicativi, al fine di favorire una maggiore omogeneità nelle pratiche di controllo e una più efficace gestione delle attività istituzionali lungo l'intero processo, dal campionamento alla rendicontazione dei risultati.

Programma

12 maggio 2026

Moderatore: Giampiero Scortichini		
Orario	Presentazione	Docente
08.30	Registrazione partecipanti	Segreteria Organizzativa
09.00	Saluti istituzionali e introduzione al corso	Giampiero Scortichini IZSAM
09.10	Piano Nazionale di controllo ufficiale degli Additivi e Aromi alimentari	Giampiero Scortichini IZSAM
10.00	Normativa europea relativa agli Additivi e Aromi alimentari	Giampiero Scortichini IZSAM
10.55	<i>Pausa caffè</i>	-
11.20	Raccolta e trasmissione dei dati di campionamento e degli esiti dei controlli ufficiali su additivi e aromi al Ministero	Maria Rosaria Capone IZSAM
11.50	Discussione	Tutti i docenti
12.30	Chiusura prima giornata formativa	-

13 maggio 2026

Moderatore: Loredana Annunziata		
Orario	Presentazione	Docente
09.00	Piano Nazionale di controllo ufficiale e di monitoraggio di Micotossine e Tossine vegetali negli alimenti	Loredana Annunziata IZSAM
09.30	Il campionamento delle micotossine e delle tossine vegetali: legislazione, Linea Guida e qualche esempio	Barbara De Santis ISS
11.00	<i>Pausa caffè</i>	-
11.20	La piattaforma del RACE 2.0 e la linea guida per l'utilizzo: teoria e pratica	Barbara De Santis ISS
12.20	Raccolta e trasmissione dei dati di campionamento e degli esiti dei controlli ufficiali su micotossine e tossine vegetali al Ministero	Maria Rosaria Capone IZSAM
12.50	Discussione	Tutti i docenti
13.15	Chiusura evento formativo	-

Metodologie didattiche

Alla formazione di tipo frontale, saranno affiancati esempi tratti da situazioni reali per facilitare la condivisione di conoscenze, esperienze e buone pratiche cosicché da meglio contestualizzare i contenuti del corso, rispetto al fabbisogno formativo espresso dai partecipanti. Questa metodologia è ispirata anche all'esigenza di favorire ampi spazi di discussione tra esperti e discenti. Le attività applicative consentiranno, infine, sia di consolidare i concetti esposti in aula, sia di applicare correttamente le procedure di controllo, monitoraggio e gestione dei contaminanti lungo l'intero processo operativo.

Valutazione

Ai fini della valutazione dell'apprendimento, al termine del corso è previsto lo svolgimento di una prova di valutazione on line. La frequenza del percorso didattico (90% del tempo di erogazione), la compilazione dei questionari di gradimento e il raggiungimento della sufficienza nella prova finale (75% di risposte esatte), sono condizioni essenziali per il riconoscimento dei crediti ECM.

Docenti

Loredana Annunziata
*Responsabile, Micotossine,
tossine vegetali e biotossine
marini, IZSAM*

Maria Rosaria Capone
*Epidemiologia, analisi
del rischio e informazione,
IZSAM*

Barbara De Santis
*Laboratorio OGM e micotossine
del dipartimento di sanità
pubblica
veterinaria e sicurezza
alimentare, ISS*

Giampiero Scortichini
*Responsabile, sicurezza chimica
degli alimenti e dell'ambiente,
IZSAM*

Coordinamento didattico

Gianfranco Diletti
*Responsabile, contaminanti e
residui di prodotti fitosanitari,
IZSAM*

Event managers

Francesca Rastelli, *Rapporti Internazionali e Formazione, IZS Teramo*
Sabrina Verna, *Rapporti Internazionali e Formazione, IZS Teramo*

Responsabile delle metodologie didattiche

Ombretta Pediconi, *Rapporti Internazionali e Formazione, IZS Teramo*

Contatti

Centro Internazionale di Formazione e di Informazione Veterinaria "Francesco Gramenzi"
Via G. Caporale, 64100 Teramo
0861.332675/677
formazione@izs.it

Per contrastare il cambiamento climatico abbiamo deciso di non stampare questa agenda durante l'erogazione dell'evento. Sarà possibile visionarla tramite QR Code.

BREVE PROFILO

Nome e cognome	Maria Rosaria Capone
Professione	Medico Veterinario
Disciplina	Epidemiologia
Ente di appartenenza/libera professione/	IZS Teramo
Descrizione attività professionale/formativa	Dal 2023 lavora presso il COVEPI dell'IZSAM, Centro di Riferenza Nazionale per l'Epidemiologia, Programmazione, Informazione e Analisi Del Rischio. È coinvolta nell'analisi, validazione e trasmissione dei dati in sicurezza alimentare e in sanità animale e nella realizzazione e gestione dei dati nazionali nei sistemi informativi in esito a focolai d'infezione. Partecipa attivamente alle attività di commissariamento straordinario nazionale per l'eradicazione di Brucellosi bovina, bufalina ed ovicaprina e Tubercolosi bovina.

*Il provider 368, ai sensi dall' art. 47 del DPR n.445/2000, consapevole delle conseguenze previste dall'art. 76, dichiara:

- di aver fornito all'interessato l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679; artt. 68, 70, 76, 96 Accordo Stato-Regioni 2017 "La formazione continua nel settore salute"- Rep. Atti 14/CSR del 2.2.2017 - Par. 4.6, lett. j) Manuale Nazionale di Accreditamento per l'Erogazione di Eventi ECM);
- di aver informato l'interessato che il programma dell'evento ECM, di cui le suddette informazioni contribuiscono a formarne il contenuto minimo, verrà inserito nel catalogo degli eventi E.C.M. tenuto dall'ente accreditante.

BREVE PROFILO

Nome e cognome	Loredana Annunziata
Professione	Dirigente chimico
Disciplina	Chimica Analitica
Ente di appartenenza/libera professione/	Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"
Descrizione attività professionale/formativa	Laureata con lode in Chimica e tecnologia farmaceutiche all'Università di Napoli Federico II, nel 2018 ha conseguito il dottorato in Scienze degli Alimenti presso l'Università di Teramo. Dal 1998 è in servizio con diversi ruoli presso il reparto Bromatologia e residui dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise (IZSAM). Si è occupata della messa a punto e validazione di metodi analitici di screening e di conferma per la determinazione di micotossine, farmaci veterinari e sostanze vietate in alimenti di origine animale e ad uso zootecnico. Ha acquisito esperienza in tecniche analitiche strumentali quali la cromatografia liquida, la gas-cromatografia e la spettrometria di massa. Inoltre si è occupata di assicurazione qualità nei laboratori di prova e di statistica applicata alla chimica analitica. Dal 2021 è assunta come dirigente chimico a tempo indeterminato presso il reparto Bromatologia e residui; attualmente è la responsabile del reparto Micotossine, Tossine vegetali e Biotossine marine.
Riferimenti bibliografici	- Loredana Annunziata, Guido Campana, Maria Rosaria De Massis, Maria Novella Colagrande, Giampiero Scortichini, Pierina Visciano. "Occurrence of mycotoxins of the beauvericin and enniatin groups in infant foods and risk assessment study". Food Control 168 (2025) 110982, https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2024.110982.(IF 5.6). - Loredana Annunziata, Guido Campana, Maria Rosaria De Massis, Rosaria Aloia, Giampiero Scortichini, Pierina Visciano. "Ochratoxin A in foods and beverages: dietary exposure and risk assessment". Exposure and health, vol. 17. pagg. 481-494, 2025. https://doi.org/10.1007/s12403-024-00672-2.(IF 5.8).

	Loredana Annunziata, Guido Campana, Maria Rosaria De Massis, Giampiero Scortichini e Pierina Visciano. "Simultaneous presence of mycotoxins in feed intended for food-producing animals". <i>Foods</i>, <u>2025</u>, https://doi.org/10.3390/foods14183176 (IF 5.1).
--	--

*Il provider 368, ai sensi dall' art. 47 del DPR n.445/2000, consapevole delle conseguenze previste dall'art. 76, dichiara:

- di aver fornito all'interessato l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679; artt. 68, 70, 76, 96 Accordo Stato-Regioni 2017 "La formazione continua nel settore salute"- Rep. Atti 14/CSR del 2.2.2017 - Par. 4.6, lett. j) Manuale Nazionale di Accreditamento per l'Erogazione di Eventi ECM);
- di aver informato l'interessato che il programma dell'evento ECM, di cui le suddette informazioni contribuiscono a formarne il contenuto minimo, verrà inserito nel catalogo degli eventi E.C.M. tenuto dall'ente accreditante.

BREVE PROFILO

Nome e cognome	Barbara
Professione	De Santis
Disciplina	Sicurezza chimica degli alimenti
Ente di appartenenza/libera professione/	Istituto Superiore di Sanità
Descrizione attività professionale/formativa	Primo Ricercatore; Responsabile del Laboratorio Nazionale per le micotossine e tossine vegetali naturali; da 25 anni nel settore della sicurezza chimica degli alimenti e mangimi; coinvolta in temi di valutazione del rischio, campionamento e analisi di micotossine e tossine vegetali

*Il provider 368, ai sensi dall' art. 47 del DPR n.445/2000, consapevole delle conseguenze previste dall'art. 76, dichiara:

- di aver fornito all'interessato l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679; artt. 68, 70, 76, 96 Accordo Stato-Regioni 2017 "La formazione continua nel settore salute"- Rep. Atti 14/CSR del 2.2.2017 - Par. 4.6, lett. j) Manuale Nazionale di Accreditamento per l'Erogazione di Eventi ECM);
- di aver informato l'interessato che il programma dell'evento ECM, di cui le suddette informazioni contribuiscono a formarne il contenuto minimo, verrà inserito nel catalogo degli eventi E.C.M. tenuto dall'ente accreditante.

BREVE PROFILO

Nome e cognome	Giampiero Scortichini
Professione	Chimico
Disciplina	xxxxx
Ente di appartenenza/libera professione/	IZS Abruzzo e Molise "G. Caporale"
Descrizione attività professionale/formativa	Analisi di residui, contaminanti e additivi chimici in prodotti alimentari e relative attività di sperimentazione e ricerca.

*Il provider 368, ai sensi dall' art. 47 del DPR n.445/2000, consapevole delle conseguenze previste dall'art. 76, dichiara:

- di aver fornito all'interessato l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679; artt. 68, 70, 76, 96 Accordo Stato-Regioni 2017 "La formazione continua nel settore salute"- Rep. Atti 14/CSR del 2.2.2017 - Par. 4.6, lett. j) Manuale Nazionale di Accreditamento per l'Erogazione di Eventi ECM);
- di aver informato l'interessato che il programma dell'evento ECM, di cui le suddette informazioni contribuiscono a formarne il contenuto minimo, verrà inserito nel catalogo degli eventi E.C.M. tenuto dall'ente accreditante.