



Evento formativo residenziale 2822 -

## **XV WORKSHOP DEI LABORATORI NAZIONALI DI RIFERIMENTO PER I METALLI E I COMPOSTI AZOTATI NEGLI ALIMENTI E NEI MANGIMI, PER GLI ADDITIVI NEI MANGIMI, PER I CONTAMINANTI DA PROCESSO**



**CReAA**  
TORINO

Centro di Riferenza Nazionale per la  
Sorveglianza e il Controllo degli Alimenti per gli Animali



## **21 e 22 Maggio 2026**

Sala Conferenze IZSPLV  
«Carlo Rossi»  
Via Bologna 148 Torino

# PROGRAMMA

## GIOVEDÌ 21 MAGGIO

- 13.30-14.00 Registrazione dei partecipanti e accoglienza
- 14.00-14.20 Indirizzo di saluto  
Claudio Ghittino / Alessandro Dondo, Direzione IZSPLV  
Maria Bernardetta Majolini, Ufficio 6 - Sicurezza delle tecnologie alimentari, della Direzione Generale dell'igiene e della sicurezza alimentare (DGISA) del Ministero della Salute  
Fabrizio Scalzo, Direzione Generale della salute animale Ufficio 7 - Alimentazione animale del Ministero della Salute
- 14.20-14.30 Apertura lavori  
Maria Cesarina Abete, Paola Brizio, Stefania Squadrone, Angela Sorbo, Paolo Stacchini
- 14.30-15.00 Metalli pesanti e contaminanti da processo negli alimenti: aggiornamento normativa europea, analisi dati 2025 e Piano controlli ufficiali e Piano di monitoraggio 2026  
Maria Bernardetta Majolini, Loredana Verticchio
- 15.00-15.40 Aggiornamenti dai Laboratori Europei di Riferimento per i metalli ed i composti azotati negli alimenti (EURL-MN) e per i contaminanti da processo negli alimenti (EURL-PC). Informazioni sulla rete dei laboratori ufficiali italiani  
Angela Sorbo, Marilena D'Amato
- 15.40-16.00 Aggiornamenti dall'EURL-MN e dall'EURL-FA per i mangimi  
Stefania Squadrone, Paola Brizio
- 16.00-16.10 Pausa
- 16.10-16.40 Risk assessment of the Feed Additives  
Matteo L. Innocenti, Alberto Navarro Villa
- 16.40-17.00 Metodi analitici per la determinazione dei contaminanti da processo negli alimenti-  
Teresa D'Amore, Antonella Semeraro
- 17.00-17.30 Discussione e chiusura della giornata

# PROGRAMMA

## VENERDÌ 22 MAGGIO

|             |                                                                                                                                                                               |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9.00-9.15   | Apertura lavori seconda giornata                                                                                                                                              |
| 9.15-9.40   | Arsenico inorganico in bevande a base di riso: occorrenza nei prodotti disponibili sul mercato italiano e valutazione dell'esposizione<br>Marilena D'Amato, Anna Chiara Turco |
| 9.40-10.10  | Composti azotati negli alimenti: valutazione del rischio correlato all'assunzione di nitrati con la dieta<br>Ilaria Altieri, Matteo Rosetti, Elisabetta Sagratella            |
| 10.10-10.40 | Tolerance, Uncertainty and compliance treat.<br>Piotr Robouch, Paola Brizio                                                                                                   |
| 10.40-11.10 | PNAA capitoli 2 e 6: focus sull'andamento dei controlli per oligoelementi e metalli<br>Ines Crescio, Francesco Ingravalle                                                     |
| 11.10-11.30 | Pausa                                                                                                                                                                         |
| 11.30-11.50 | Risultati prova valutativa MPA2025.1: Determinazione di cadmio, nichel e piombo in campioni di passata di pomodoro<br>Anna Chiara Turco, Angela Sorbo                         |
| 11.50-12.20 | Risultati delle prove valutative dei metalli nei mangimi PT CREAA 2025<br>Francesco Ingravalle, Cinzia Cocco                                                                  |
| 12:20-13.00 | Tavola rotonda e discussione finale                                                                                                                                           |
| 13:00       | Chiusura dei lavori                                                                                                                                                           |

## RELATORI /MODERATORI

Maria Cesarina Abete - C.Re.A.A., IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Torino

Ilaria Altieri - Dipartimento SANV, ISS, Roma

Paola Brizio - C.Re.A.A., IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Torino

Cinzia Cocco - R.E.A., IZS Piemonte, Liguria e Valle, Torino

Ines Crescio - BEAR, IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Torino

Marilena D'Amato - Dipartimento SANV, ISS, Roma

Teresa D'Amore - Dipartimento SANV, ISS, Roma

Francesco Ingravalle - BEAR, IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Torino

Matteo L. Innocenti – EFSA FEEDCO UNIT

Maria Bernardetta Majolini – Ufficio 6 DGISA, Ministero della Salute, Roma

Piotr Robouch – EURL FA Authorization & Control, JRC, Geel.

Matteo Rosetti - Dipartimento SANV, ISS, Roma

Elisabetta Sagratella - Dipartimento SANV, ISS, Roma

Antonella Semeraro - Dipartimento SANV, ISS, Roma

Angela Sorbo - Dipartimento SANV, ISS, Roma

Stefania Squadrone - C.Re.A.A., IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Torino

Paolo Stacchini - Dipartimento SANV, ISS, Roma

Anna Chiara Turco - Dipartimento SANV, ISS, Roma

Loredana Verticchio - Ufficio 6 DGISA, Ministero della Salute, Roma

## RESPONSABILI SCIENTIFICHE

Paola Brizio, IZS PLV

Stefania Squadrone, IZS PLV

Angela Sorbo, ISS

## SEGRETERIA SCIENTIFICA

Caterina Stella, IZS PLV

Marilena D'Amato, ISS

Anna Chiara Turco, ISS



## OBIETTIVO

Rafforzare la rete dei laboratori ufficiali fornendo alle figure professionali, coinvolte nei controlli sui contaminanti negli alimenti e nei mangimi, informazioni ed aggiornamenti utili ai fini dell'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di sicurezza alimentare.

## DESTINATARI

L'evento è destinato prioritariamente al personale del Servizio Sanitario Nazionale che opera nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti e dei mangimi: veterinari, biologi, chimici, farmacisti e alle altre figure coinvolte nei controlli ufficiali (rete degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, AASSLL e Agenzie Regionali per l'Ambiente). Saranno ammessi un massimo di 45 partecipanti.

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Daniela Passalacqua, SS Formazione e Cooperazione Scientifica IZSPLV

[daniela.passalacqua@izsplv.it](mailto:daniela.passalacqua@izsplv.it)

Tel. 011 2686356

Valeria Patriarca; Massimiliano Francia, ISS

[valeria.patriarca@iss.it](mailto:valeria.patriarca@iss.it); [massimiliano.francia@iss.it](mailto:massimiliano.francia@iss.it)

Tel. 06 4990.2650; 06 4990.3307

## VERIFICA DI APPRENDIMENTO

Per acquisire i crediti ECM è necessario seguire l'attività didattica negli orari indicati sul programma e superare la verifica di apprendimento finale rispondendo correttamente ad almeno il 75% delle domande (max 1 tentativo). Il test, OnLine, dovrà essere completato entro 3 giorni dal termine del corso.

## VERIFICA DELLA QUALITA' PERCEPITA

Per poter scaricare l'attestato di partecipazione è richiesta obbligatoriamente la compilazione di un questionario di gradimento OnLine. Il test è anonimo e dovrà essere completato entro 3 giorni dal termine del corso.

## IN ACCREDITAMENTO ECM

Obiettivo nazionale ECM: *Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate*

per le figure di: biologo, veterinario, chimico, tecnico sanitario di laboratorio biomedico, tecnico della prevenzione, farmacista.

Come prescritto dalla normativa ECM, per ricevere i crediti i/le partecipanti dovranno garantire la presenza in aula per almeno il 90% della durata dell'evento.

L'effettiva partecipazione al percorso formativo verrà rilevata mediante firma in ingresso e in uscita dell'apposito registro presenze.

Per iscriversi <https://formazione.izsto.it/eventi>