

SICUREZZA ALIMENTARE E INNOVAZIONE: STRATEGIE E STRUMENTI PER IL FUTURO

19 e 20 MARZO 2026

Il Fienile meeting center - Residenza Gasparini Piacenza

PROGRAMMA

1^a GIORNATA - Giovedì 19 marzo 2026

09:00 - 09:30 Registrazione e accoglienza partecipanti

09:30 - 09:40 Apertura lavori

◆ MATTINA - SESSIONE 1 (Moderatore Sergio Caroli)

Controllo e Sorveglianza della Sicurezza Alimentare

09:40 - 10:20 Gli strumenti della sanità pubblica per la prevenzione del rischio alimentare

Relatrice: Alessandra Rampini - Igiene e Sanità pubblica Azienda Usl di Piacenza

10:20 - 11:00 Frodi e sicurezza alimentare: interventi dei Carabinieri del Comando per la Tutela Agroalimentare.

Relatore: Referente Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare

11:00 - 11:20 Pausa caffè

11:20 - 12:00 Rischio chimico negli alimenti: il ruolo dei controlli dell'ISS

Relatrice: Patrizia Stefanelli - Istituto Superiore di Sanità

12:00 - 12:40 Controlli ufficiali in Sicurezza alimentare

Relatrice: Marilena Gili - Istituto Zooprofilattico Sperimentale

12:40 - 13:00 Domande e discussione generale

13:00 - 14:00 Pausa pranzo

◆ POMERIGGIO - SESSIONE 2 (Moderatore Luca Medini)

Innovazione Tecnologica e Tracciabilità Digitale

14:00 - 14:40 Le frontiere della tracciabilità digitale per le produzioni ad indicazione geografica.

I casi studio dell'olivo e del basilico in Liguria.

Relatore: Giovanni Minuto - Made in Quality

14:40 - 15:20 Dalla valutazione alla prevenzione: approcci integrati per una gestione proattiva del rischio alimentare.

Relatore: Pier Sandro Cocconcelli - Dipartimento per i Processi Alimentari Sostenibili (DISTAS) - Facoltà di Agraria, Scienze Alimentari e Ambientali - Università Cattolica del Sacro Cuore

15:20 - 16:00 La gestione del rischio nella Grande Distribuzione: modelli e buone pratiche

Relatore: Marco Grossi - DIMAR

16:00 - 16:20 Pausa caffè

16:20 - 17:00 I farmaci e gli alimenti: aspetti di sicurezza e gestione del rischio

Relatore: Carlo Pini - già Direttore del Centro Nazionale per il Controllo e la Valutazione dei Farmaci (CNCF)

17:00 - 17:30 Tavola rotonda su innovazione e gestione del rischio

2^a GIORNATA - Venerdì 20 marzo 2026

09:00 - 09:20 Accoglienza e ripresa lavori

◆ MATTINA - SESSIONE 3 (Moderatore Carlo Pini)

Studi BPL sui residui: la qualità del dato a fondamento della sicurezza alimentare

09:20 - 10:00 Qualità del dato, qualità degli alimenti: Buona Pratica di Laboratorio e sicurezza

Relatore: Luca Medini - Labcam srl

10:00 - 10:40 Audit e ispezioni degli studi in BPL: garantire la conformità

Relatore: Sergio Caroli - Fullcro Srl (già Dirigente di Ricerca dell'Istituto Superiore di Sanità)

10:40 - 11:00 Pausa caffè

11:00 - 11:40 Le applicazioni in campo per gli studi in BPL: gestione pratica e criticità operative

Relatore: Andrea Minuto - Cersaa

11:40 - 12:20 Studi residui in BPL sui prodotti trasformati e sui prodotti intermedi di lavorazione

Relatrice: Serena Riberio - SAGEA Centro di Saggio s.r.l.

12:20 - 13:00 Domande e discussione generale

13:00 - 14:00 Pausa pranzo

◆ POMERIGGIO - SESSIONE 4 (Moderatore Giovanni Minuto)

Shelf Life: Durabilità, Qualità e Conformità Normativa

14:00 - 14:40 Shelf life degli alimenti: criteri microbiologici e chimico-fisici

Relatrice: Maria Cristina Nicoli - Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari, ambientali e animali - Università di Udine

14:40 - 15:20 Innovazioni e sostenibilità nel packaging alimentare: shelf-life e sicurezza

Relatrice: Giorgia Spigno - Dipartimento per i Processi Alimentari Sostenibili (DISTAS) - Facoltà di Agraria, Scienze Alimentari e Ambientali - Università Cattolica del Sacro Cuore

15:20 - 16:00 Dichiarazione della shelf life: obblighi normativi e responsabilità

Relatrice: Giorgia Andreis - Studio Andreis Torino

16:00 - 16:20 Pausa caffè

16:20 - 17:00 Le valutazioni delle shelf life: esperienze industriali

Relatrice: Federico Calzagni - PIATTI FRESCHE ITALIA S.P.A.

17:00 - 17:30 Domande e tavola rotonda conclusiva - chiusura lavori

Comitato scientifico:

Prof. Sergio Caroli - Fullcro Srl (già Dirigente di Ricerca dell'Istituto Superiore di Sanità), (Responsabile scientifico)

Dr. Luca Medini - Direttore Labcam srl

Dr. Giovanni Minuto - Direttore Made in Quality

Note:

Il seminario darà la possibilità di acquisire crediti ECM per gli iscritti all'Albo Chimici/Fisici/Professionisti Sanitari o CFP per Tecnologi Alimentari

*L'organizzazione sta operando per avere il riconoscimento di altri ordini professionali