



Istituto Superiore di Sanità
Reparto Sicurezza microbiologica degli alimenti e malattie a trasmissione alimentare

In collaborazione con:
Istituto Zooprofilattico delle Venezie
Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata
Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari
Acquedotto Pugliese

31 MAGGIO 2024 | 09.00 - 15.00

Aula Magna Campus Veterinario

Strada Prov.le per Casamassima Km. 3, Valenzano (Bari)

Rischi microbiologici emergenti per la sicurezza alimentare che originano dalle pressioni antropiche in ambiente agricolo

Progetto Ministero della Salute

RF-2019-12369714

Responsabile scientifico:

Stefano Morabito

Giornata di Presentazione e
Discussione dei risultati

ISCRIZIONE GRATUITA

REGISTRATI QUI



La partecipazione alla giornata non comporta l'acquisizione di crediti formativi. È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione, che verrà spedito all'indirizzo di posta elettronica.

Nell'ambito del **Green Deal and Next Generation Programme Europeo**, la necessità oggi di garantire **produzioni alimentari sicure e sostenibili** richiede una valutazione trasversale "ambiente agricolo – risorsa alimentare – biota e uomo" dei **pericoli microbiologici** e dei relativi fattori di **virulenza** che possono emergere dal **riutilizzo** di rifiuti organici urbani e acque affinate in agricoltura, utilizzo ispirato ai principi dell'economia circolare.

Il **progetto di ricerca** si è occupato di mettere a punto gli **strumenti per la caratterizzazione microbiologica, genomica e metagenomica di tali pericoli emergenti**, che possono anche originare dal riassortimento di microrganismi umani e animali e dei relativi fattori di virulenza. Tali pericoli microbiologici possono raggiungere il campo e l'alimento e porre le **basi per un cambiamento del microbioma dei terreni**, con costituzione di un serbatoio di fattori di patogenicità che possono poi **trasferirsi all'alimento e all'uomo**, generando casi di malattie a trasmissione alimentare.

Quali **strumenti diagnostici** abbiamo a disposizione per rilevare i patogeni emergenti nell'ambiente agricolo e nell'alimento? Perché è necessario **caratterizzare il viruloma e il resistoma** a farmaci umani e veterinari? Ci sono **evidenze epidemiologiche** nel settore alimentare legate ad esempio al consumo di cibi non cotti? A fronte della presenza dei pericoli, quali **azioni per la mitigazione dei rischi** possono essere prese e come misurarne l'efficacia? Per quali **produzioni agricole**? Quali **orientamenti sul rischio** possono essere proposti ai piani di autocontrollo e più in generale al quadro legislativo a scopo preventivo?

Questi temi, sostenuti dalle evidenze scientifiche, saranno alla base della **giornata di presentazione e discussione dei risultati** del progetto di ricerca organizzata presso **Aula magna Campus Veterinario (Valenzano, Bari)**, il giorno **31 Maggio 2024**, in collaborazione con gli Enti che nei rispettivi ambiti, condividono lo sforzo di garantire produzioni alimentari sicure e sostenibili.

Chiuderà la giornata una **tavola rotonda** come occasione di confronto e di convergenza su **iniziative condivisibili** per garantire la transizione verso produzioni alimentari sicure e sostenibili, tra i detentori di interesse in campo ambientale, agricolo, alimentare.

Segreteria Scientifica: *Guendalina Fornari Luswergh, Istituto Superiore di Sanità*
(guendalina.fornariluswergh@iss.it)

PROGRAMMA

8.45 Registrazione dei partecipanti

9.15 Introduzione alla giornata e saluti istituzionali

9.30 Il progetto di Ricerca Finalizzata: articolazione e finalità
Stefano Morabito, Istituto Superiore di Sanità

9.45 Produzioni alimentari sicure e sostenibili nel contesto europeo
Gianfranco Brambilla, Istituto Superiore di Sanità

10.00 Caratterizzazione dei pericoli: Identificazione di microrganismi patogeni e determinant di antibiotic-resistenza
Giorgia Barbieri, Istituto Superiore di Sanità

10.20 Tracciare la presenza di patogeni eucariotici: approcci, risultati e problemi aperti
Simone Cacciò, Istituto Superiore di Sanità

10.40 Utilizzo del Microbiota come Firma Biologica per la Tracciabilità degli Ammendanti Agricoli: Prospettive e Applicazioni | *Carmen Losasso, IZS delle Venezie*

11.00 Coffee break

11.30 Le esperienze dal territorio

La depurazione delle acque in Puglia | *dott. Antonio de Leo, Direttore Industriale AQP*

Il sistema di controlli analitici sulla depurazione | *dott.ssa Patrizia Montemurro, responsabile laboratori centrali AQP*

12.50 Pausa pranzo

14.30 Tavola Rotonda: sviluppo di una piattaforma condivisa di conoscenze scientifiche e tecnologiche per una filiera agro-industriale sicura e sostenibile

