



**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](mailto: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**

