



PROGRAMMA FORMATIVO

VERIFICA DEI SISTEMI DI SICUREZZA ALIMENTARE NELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI PRONTI PER IL CONSUMO (RTE-READY TO EAT)

ID Provider 122

Responsabile Scientifico: MANAROLLA GIOVANNI MATTEO

Obiettivi: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Acquisizione competenze tecnico-professionale: Il corso mira a fornire competenze pratiche e teoriche per rafforzare le conoscenze e le competenze per la verifica dei sistemi di controllo attuati dagli Operatori negli stabilimenti che producono alimenti pronti al consumo (RTE).

Categorie professionali: Assistente sanitario, Biologo, Chimico, Dietista, Infermiere, Infermiere pediatrico, Medico chirurgo, Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Tecnico sanitario laboratorio biomedico, Veterinario

Durata dell'evento ore: 6:45

Crediti assegnati: 6

Milano 20 aprile 2026

Sala Solesin

Regione Lombardia

Piazza Città di Lombardia, 1

Ingresso N4

8.30 –9.00	Registrazione partecipanti
9.00 - 9.15	Saluti istituzionali Francesco Maraschi, Regione Lombardia Danilo Cereda, Regione Lombardia
9.15 – 10.15	Definizione di alimento Ready To Eat (RTE) e criteri microbiologici Filippo Castoldi
10.15 – 11.45	Pericoli associati agli alimenti RTE Sergio Ghidini, UNIMI
11.45 – 12.30	Informazione ai consumatori sugli alimenti RTE Carmela Cosentino, ATS Brianza, Lara Balloi, Regione Lombardia
12.30 – 13.30	Studi di validazione di processo Elena Dalzini, IZSLER, Elena Cosciani Cunico, IZSLER

13.30 – 14.30	Pausa Pranzo
14.30 – 15.30	Indagini analitiche e interpretazione dei risultati Guido Finazzi, IZSLER
15.30 – 17.00	Casi pratici di gestione di non conformità di alimenti RTE Filippo Castoldi, Sergio Ghidini, Carmela Cosentino, Elena Dalzini, Elena Cosciani Cunico, Lara Balloi, Guido Finazzi, Gianluca Pinotti, Emanuela Ammoni

**Compilazione questionario apprendimento e questionario soddisfazione discenti online
obbligatori aperti dal 21 al 23 aprile 2026
Non sarà possibile alcuna proroga né riapertura.**

Ai fini del rilascio degli attestati sia ECM che di partecipazione è necessaria:

- *la presenza all'evento al 90%*
- *non sono possibili recuperi delle giornate non frequentate per qualsiasi motivo*
- *la compilazione del questionario soddisfazione discenti*
- *il superamento della prova di apprendimento*

GUIDO FINAZZI

Laureato nel 1994 in Medicina Veterinaria, ha ottenuto nel 1998 il diploma di Specializzazione in Igiene e tecnologia del latte e derivati. Nel 2004 BD in Biotecnologie Veterinarie. Dal 2004 è incaricato come Dirigente Veterinario presso il Reparto Controllo alimenti della sede di Brescia dell'IZSLER in cui si è occupato di analisi microbiologiche, virologiche e parassitologiche degli alimenti di origine animale e vegetale; caratterizzazione microbiologica dei prodotti tipici; attuazione di protocolli sperimentali di contaminazione sui prodotti alimentari in corso di trasformazione o durante la loro Shelf-Life per valutare la sopravvivenza dei principali patogeni alimentari e la loro capacità di produrre tossine. Attualmente ricopre l'incarico di supervisione dell'attività analitica sui Campioni Ufficiali comprensiva delle attività finalizzate all'export verso Paesi terzi Usa, Canada, Israele e Russia. Da luglio 2022 è responsabile del Cresa, Centro di riferimento Nazionale per i Rischi Emergenti in Sicurezza Alimentare Autore / coautore di più di 170 comunicazioni scientifiche (articoli pubblicati su riviste con e senza IF nazionali e internazionali e presentazioni a Convegni nazionali e internazionali), Ad oggi ha partecipato come responsabile di Progetto o di Unità operativa ad una decina di progetti di ricerca.

FILIPPO CASTOLDI

Laurea in Medicina Veterinaria (1985) • Laurea in Sc. Agrarie (1980) • Specialità in Sanità pubblica veterinaria (1990) • Specialità in Igiene degli Alimenti di OA (1993) Veterinario ufficiale presso l'USSL di Gallarate (poi ASL Varese) dal 1986 al 1999, quindi, sino al 2022, in convenzione presso UO Veterinaria di Regione Lombardia. Dal 2011 al Gennaio 2023 ha ricoperto il ruolo di direttore del SIAOA dell'ATS Pavia. Nel ruolo regionale, collaborazione con il Ministero della Salute nel settore dell'Igiene degli alimenti di OA, in particolare per quanto riguarda i requisiti e le condizioni per garantire l'export dei prodotti verso Paesi terzi In qualità di formatore, partecipazione a progetti in Paesi candidati UE e Paesi terzi. Dal 2005 partecipazione in qualità di tutor a programmi BTSF (igiene del latte, criteri microbiologici, flessibilità, nuovo regolamento sui controlli ufficiali). Dal febbraio 2023 collaborazione come formatore con diverse istituzioni (IZSLER, IZSve, Università di Milano, Padova, Sassari, Torino) ed enti territoriali (ASL; ATS, AUSL, ecc.) e con OCSE in qualità di esperto

SERGIO GHIDINI

Si laurea in Medicina Veterinaria presso l'Università degli Studi di Parma e consegue il dottorato di ricerca in "Chimica, Tecnologia e Igiene degli Alimenti" presso l'Università degli Studi di Torino. Attualmente è professore associato di Ispezione degli alimenti presso l'Università di Parma. La sua ricerca si occupa di innovazione dei processi ispettivi e di contaminazione chimica di alimenti di origine animale. Studia, inoltre, nuovi metodi per certificare i prodotti alimentari. Inoltre, è coinvolto nello sviluppo di metodi innovativi di ispezione degli alimenti nella filiera della carne. Sono stati studiati anche alcuni patogeni alimentari e il loro comportamento lungo la catena alimentare. È membro del comitato editoriale di diverse riviste, autore di 70 articoli e partecipante a progetti di ricerca nazionali e internazionali. Ha fatto ed è tuttora coordinatore o partecipante di progetti di ricerca a livello nazionale ed internazionale. Il suo H-index attuale è pari a 20.

BALLOI LARA

Dirigente veterinario con esperienza nelle attività di controllo ufficiale presso imprese produttrici di alimenti di origine animale. Attualmente ricopro il ruolo di Dirigente Veterinario presso ATS Pavia in cui mi occupo di controlli ufficiali a garanzia della sicurezza alimentare presso Operatori del settore alimentare, in distacco tre giorni alla settimana presso la UO Veterinaria di Regione Lombardia in cui mi occupo in particolare dell'attività di export di prodotti di origine animale verso i Paesi Terzi. Fluente in inglese, con competenze comunicative e organizzative sviluppate attraverso esperienze dirette sul campo. La mia capacità di lavorare in team e di gestire progetti complessi mi ha permesso di affrontare con successo diverse sfide professionali.

ELENA DALZINI

Dopo aver conseguito la Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università di Parma (UNIPR) nel 2009, ha lavorato presso il Dipartimento di genetica UNIPR nel campo della microbiologia alimentare. Dal 2011 al 2015 ha svolto attività di ricerca nell'ambito della sicurezza alimentare presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER) in qualità di titolare di borse di studio nell'ambito di progetti specifici. Nel 2017 ha conseguito Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'UNIPR. Dal 2016 al 2020 ha lavorato presso il Centro di Riferimento Nazionale per i Rischi Emergenti in Sicurezza Alimentare dell'IZSLER (Milano) e dal 2020 ad oggi lavora presso il Reparto Controllo Alimenti dell'IZSLER dove si occupa dello studio del comportamento microbico in prodotti alimentari, validazione di processi tecnologici per aziende di trasformazione

alimentare, supporto tecnico all'Autorità Competente, pubblicazione di articoli scientifici su riviste peer-reviewed e divulgazione scientifica nell'ambito di convegni Nazionali e Internazionali. Dal 2013 ha pubblicato oltre 20 articoli su riviste indicizzate, è autrice e co-autrice di oltre 80 pubblicazioni originali in extenso e abstract, e possiede un H-index di 10 (al 02/11/2023). Contatti: Dr. Elena Dalzini, Reparto Controllo Alimenti del Dipartimento di Sicurezza Alimentare (IZLSER), Brescia, Italia. E-mail: elena.dalzini@izsler.it, Tel. +39 0302290543.

COSCIANI CUNICO ELENA

Mi sono laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà degli Studi di Parma nel 2000. Nella medesima facoltà ho conseguito prima il titolo all'abilitazione professionale come Tecnologo Alimentare e poi, nel 2009, sono diventata Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari. All'università di Veterinaria Alma Mater Studiorum di Bologna ho conseguito un master di secondo livello in Food Safety of Animal Products conclusosi con sei mesi di stage presso l'Institute of Food Research di Norwich. Dal Giugno 2011 sono collaboratore professionale presso l'Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia Romagna, dove, per i dieci anni precedenti, ha collaborato come borsista e consulente. Partecipo alla attività di divulgazione scientifica per l'ente in cui lavoro, con collaborazioni internazionali (h-index 6 (<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6504727363>)). Dal 2003 al 2017 ho insegnato, come professore a contratto, in diversi moduli (Tecnologie Alimentari, Prodotti Animali, Laboratorio di Microbiologia Predittiva) presso corso di Laurea di Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nel lavoro.

GIANLUCA PINOTTI

Dirigente Veterinario di ATS Val Padana con esperienza in materia di Sicurezza alimentare e di controllo ufficiale presso stabilimenti del settore degli alimenti di origine animale. Attualmente in distacco presso Regione Lombardia, DG Welfare, U.O. Veterinaria, impegnato nell'area della Sicurezza alimentare e dell'export degli alimenti di origine animale. Lingua parlata e scritta inglese, con competenze comunicative e organizzative sviluppate attraverso esperienze dirette sul campo; capacità di lavorare in team e gestire progetti complessi in ambito professionale.

AMMONI EMANUELA

Referente di Regione Lombardia, DG Welfare, per la Sicurezza alimentare, la nutrizione e la qualità delle acque destinate al consumo umano, coordino le attività dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione delle ATS lombarde.

COSENTINO CARMELA

Esperienza lavorativa • Date (da – a) Dipendente del Pubblico Impiego dal 16 Settembre 2010 ad oggi, presso Ats Brianza Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria UOC Igiene degli alimenti e della Nutrizione Con INCARICO DI POSIZIONE E FUNZIONE ORGANIZZATIVA - ufficio coordinamento dei tecnici della prevenzione e gestione del piano controlli - dal 01/08/2023 in forza del DECRETO ATS BRIANZA 307 del 26/07/2023 - con funzione di U.P.G. (Ufficiale di Polizia Giudiziaria). • Tipo di impiego - Contratto individuale di lavoro a tempo indeterminato (full-time) con qualifica di Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro – Ufficiale di Polizia Giudiziaria dal 16/09/2010 • Principali mansioni e responsabilità - Controllo Ufficiale di cui al Reg. UE 2017/625 (ispezione, audit, campionamento, verifica, monitoraggio, sorveglianza) sulle aziende che effettuano la produzione e/o trasformazione e/o distribuzione di alimenti, bevande, materiali destinati al contatto alimentare (MOCA), integratori alimentari, additivi alimentari etc.; - Verifica dell'efficacia delle procedure di ritiro/riciamo di alimenti oggetto di allerta alimentare; - Vigilanza e controllo della produzione, dell'immissione in commercio e dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari; - Provvedimenti di natura amministrativa e penale; - Sorveglianza sui casi, presunti o accertati, di malattie trasmissibili con gli alimenti; - Tutela delle acque destinate al consumo umano; - Attività di FORMAZIONE in materia di igiene degli alimenti - AUDITOR REGIONALE sulle Autorità Competenti Locali (SIAN ATS), ai sensi del Reg. (CE) 882/2004 – Reg. UE 2017/625- Articolo 4 paragrafo 6, come previsto al Capitolo 2 dell'Accordo Stato - Regioni 7 Febbraio 2013 - SUPERVISORE per le procedure di verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali, come da Delibera ATS Brianza n. 730 del 19 Novembre 2018; - AUDITOR INTERNO di Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001:2015; - COLLABORAZIONE con la UO Prevenzione della DG Welfare di Regione Lombardia in materia di sicurezza alimentare e dei materiali a contatto con alimenti. ATTIVITÀ DI DOCENZA • Attività di docenza nel corso "Controllo Ufficiale e Azioni Conseguenti" presso la ATS di Bergamo nelle date 14 e 16 novembre 2022. • Attività di docenza nel corso "Il controllo ufficiale mediante audit in sicurezza alimentare" presso ATS Brianza nelle date 17 e 18 ottobre 2023. • Attività di docenza nel corso "Il controllo ufficiale in aziende di produzione primaria di alimenti vegetali e di

germogli e semi per germogli” presso regione Lombardia in data 02 novembre 2023 • Attività di docenza nel corso “Piano Nazionale sui Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti (MOCA)” organizzato da “CERERE” Centro di Riferimento Regionale per la Formazione in Sanità pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare – Regione Toscana in data 05/12/2023 • Attività di docenza nel seminario “: “Materiali a Contatto con gli Alimenti (MOCA) - inquadramento normativo, requisiti per gli utilizzatori e indicazioni per il controllo ufficiale” organizzato da UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE – Cuneo in data 12/04/2024 • Attività di docenza nel corso “Applicazione del Regolamento (UE) 2017/625: individuazione e gestione delle non conformità minori e maggiori. Istituto della diffida, sequestri e sospensione dell’attività” organizzato da ATS Montagna – Sondrio in data 05/07/2024. • Attività di docenza nel corso “MOCA: Vigilanza ispettiva” organizzato da ATS Città metropolitana – Milano 04/10/2024. • Attività di docenza nel corso “Il controllo ufficiale nella produzione primaria e nelle attività agrituristiche” ats Bergamo.