



Giornata di Studio

GLI ALLERGENI NELLA FILIERA ALIMENTARE: TUTELA DEL CONSUMATORE



2 ottobre 2025

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana, Via Appia Nuova 1411, Roma - Aula Zavagli

Destinatari: personale operante nel settore della produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. **Numero max previsto di partecipanti:** 70

Obiettivi didattici:

Alla fine dell'evento i partecipanti avranno acquisito conoscenze su:

- Gestione degli Allergeni nelle attività di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti
- Normativa vigente
- I controlli ufficiali e loro applicazione
- Allergeni e patologie correlate

Metodologia didattica

- Lezioni frontali
- Dibattito

Strumenti di verifica

strumento valutazione qualità percepita

Responsabili Scientifici:

Silvio Borrello – CEO Food&Health Consulting s.r.l.

Giovanni Brajon – Direttore Sanitario IZSLT

Moderatrice:

Margherita De Bac- Giornalista Corriere della Sera

Responsabile organizzativo:

Alessandra Di Egidio – UOC Qualità, Sicurezza e Formazione, IZSLT

Relatori

- *Alessandro Circiello* – Federazione Italiana Cuochi
- *Lucia Decastelli* – già Dirigente Veterinario Responsabile Struttura Complessa Controllo Alimenti e Igiene Produzioni, IZSTO
- *Antonino De Lorenzo* – Professore Emerito Dipartimento Biomedicina e Prevenzione, Università Degli Studi di Roma “Tor Vergata”
- *Simona De Stefano* – Direzione Generale Igiene Sicurezza Alimenti e Nutrizione, Ministero della Salute
- *Olga Lai* – Dirigente Veterinario UOS Salute animale e benessere degli animali da reddito, IZSLT
- *Angela Mellini* - Dirigente Veterinario ASL Roma 4
- *Augusto Pastorelli* – Laboratorio Allergie Alimentari, ISS
- *Lea Pallaroni*- Federprima
- *Luca Ragolini* - Vice Direttore di Unione Italiana Food

PROGRAMMA

08.45 Registrazione dei partecipanti e Welcome coffee

09.00

- **Saluti della Direzione dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana:** Commissario Straordinario Dr. Stefano Palomba

- **Saluti delle Autorità** (in definizione)

- **Introduzione ai lavori**

Silvio Borrello – CEO Food&Health Consulting s.r.l.

Giovanni Brajon – Direttore Sanitario, IZSLT

Moderata *Margherita De Bac*

09.30 Etichettatura degli alimenti

Simona De Stefano

10.00 Allergeni alimentari negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti

Augusto Pastorelli

10.30 L’allergia alimentare: una patologia sempre più diffusa e multiforme

Antonino De Lorenzo

11.0 Controllo ufficiale degli allergeni:

Ruolo dell'Autorità' competente
Angela Mellini

Determinazione degli allergeni in laboratorio
Olga Lai

11.45 Pausa Caffè

12.00 Valutazione del rischio e dosi soglia : garanzia di sicurezza per il consumatore allergico e/o tutela dell'OSA ?
Lucia Decastelli

12.15 Allergeni nelle imprese di produzione: ruolo dell'OSA
Lea Pallaroni e Luca Ragolini

12.35 Allergeni nella ristorazione collettiva: ruolo dell'OSA
Alessandro Circiello

13.00 Confronto e dibattito

13.15 Chiusura dei lavori

Materiale didattico: Il materiale didattico verrà messo a disposizione sul portale della Formazione nell'area dedicata al corso

Criteri di selezione: Ordine di arrivo delle richieste

Modalità d'iscrizione:

Il corso è gratuito.

Iscrizione tramite portale della formazione all'indirizzo <https://formazione.izslt.it>

In alternativa al Portale della Formazione IZSLT, gli interessati possono iscriversi all' evento compilando il seguente modulo: <https://forms.gle/Co7P7fe9HGZCYTSq9>

Termine iscrizioni: 29 settembre 2025

Conferme da parte della segreteria organizzativa il 30 settembre 2025

Modalità di cancellazione: Comunicare tempestivamente la rinuncia per iscritto alla segreteria organizzativa. *L'organizzazione si riserva di annullare o modificare le date dell'evento formativo previa tempestiva*

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
U.O.C. Qualità, Sicurezza e Formazione
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana "M. Aleandri"
tel. 06.79099356 E-mail: alessandra.diegidio@izslt.it
www.izslt.it



