

BOTULISMO: NUOVE SFIDE PER CONTRASTARE UN RISCHIO ANTICO IN UN SISTEMA ALIMENTARE MODERNO

WORKSHOP NAZIONALE

10,5 CREDITI ECM PER TUTTE LE PROFESSIONI SANITARIE
ISCRIZIONE GRATUITA

Registrazione: <https://formazione.izsmportici.it>

AULA POCCHIARI
ISTITUTO SUPERIORE
DI SANITÀ

DATE:
2-4 NOVEMBRE
2026

Viale Regina Elena, 299
00161 Roma



Istituto Zooprofilattico
Sperimentale del Mezzogiorno
CampANIA | Calabria

Botulismo: nuove sfide per contrastare un rischio antico in un sistema alimentare moderno

2-4 novembre 2026

organizzato da

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria

in collaborazione con

MINISTERO DELLA SALUTE

DG dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL MEZZOGIORNO

Dipartimento Coordinamento di Sicurezza Alimentare

Provider 1295 - ID EVENTO 499090

ACCREDITAMENTO RICHIESTO PER
MEDICI VETERINARI, MEDICI CHIRURGHI,
FARMACISTI, BIOLOGI, CHIMICI

TECNICI SANITARI DI LABORATORIO BIOMEDICO
TECNICI DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO
CREDITI FORMATIVI ASSEGNATI: 10,5
ACCREDITAMENTO RICHIESTO PER 200 PARTECIPANTI

N° ID: 260D26-P

Rilevanza

Il botulismo è una malattia ad alto impatto sociale. In termini di salute pubblica, ogni caso viene considerato un'emergenza che può essere gestita correttamente soltanto mediante l'attività sinergica di ospedali, dipartimenti di igiene delle aziende sanitarie locali, assessorati regionali alla sanità, centri antiveleni, istituti zooprofilattici sperimentali, Istituto Superiore di Sanità e del Ministero della Salute. I casi e i focolai di botulismo che hanno dominato il panorama mediatico per tutta l'estate del 2025 hanno messo in luce la necessità di approfondimenti sulle strategie di controllo ufficiale degli alimenti, sulle metodologie per la validazione dei processi e dei prodotti alimentari potenzialmente a rischio, nonché di fornire al consumatore chiare indicazioni sulle modalità di conservazione e utilizzo di alcuni prodotti.

In questo panorama, l'Istituto Superiore di Sanità svolge un ruolo cruciale attraverso il Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo (CNRB), che opera all'interno del Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria. Il personale del CNRB, infatti, fornisce supporto e consulenza a tutte le strutture del SSN 24 ore al giorno, tutti i giorni dell'anno; effettua la diagnosi di laboratorio dei sospetti clinici; raccoglie ed elabora tutte le informazioni di natura clinica, epidemiologica, microbiologica e biomolecolare relative ai casi di malattia che si verificano sul territorio nazionale e spesso è chiamato a fornire supporto diagnostico anche all'estero.

Scopo e obiettivi

L'evento proposto si pone l'obiettivo di favorire l'integrazione e la sinergia tra le diverse componenti coinvolte nella tutela della salute pubblica, chiamate a gestire casi e focolai di botulismo, nonché di fornire aggiornamenti sulle strategie di controllo e prevenzione della malattia nella cornice del nuovo sistema di sorveglianza nazionale.

Obiettivi specifici

Al termine dell'evento, i/le partecipanti saranno in grado di:

1. Effettuare correttamente il campionamento di alimenti (categoria conserve, semi conserve e REPFEDs) da sottoporre ad analisi microbiologica.
2. Identificare i parametri microbiologici e chimico-fisici da saggiare in funzione della tipologia di prodotto alimentare a rischio botulismo.
3. Progettare correttamente un *microbial challenge* test con *Clostridium botulinum*.
4. Analizzare correttamente i risultati di un *microbial challenge* test con *Clostridium botulinum*.
5. Identificare tutte le figure professionali necessarie per la corretta gestione di un focolaio di botulismo.
6. Adempiere correttamente ai debiti informativi utilizzando i corretti flussi dalla periferia verso il centro e viceversa.

Obiettivo formativo ECM

23 – Sicurezza e igiene degli alimenti, nutrizione e/o patologie correlate.

Metodo didattico o di lavoro

Relazioni frontali, discussione interattiva su scenari reali ed esperienze del territorio, tavola rotonda.

PROGRAMMA

Lunedì 2 novembre

SESSIONE I- BOTULISMO IN ITALIA: STRATEGIE DI CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E STRUMENTI OPERATIVI

Moderano: **Eleonora Chelli, Rita Marcianò**

13.00-13.30	Registrazione dei/le partecipanti
13.30-14.00	Introduzione ai lavori e presentazione della strategia nazionale di controllo microbiologico degli alimenti. Eleonora Chelli (sostituto Rita Marcianò)
14.00-14.30	Controllo dei clostridi produttori di tossine botuliniche negli alimenti: il piano microbiologico per conserve, semi conserve e REPFEDs. Fabrizio Anniballi (sostituto Concetta Scalfaro)
14.30-15.30	Metodi analitici per la determinazione del pH, aw, e stabilità delle conserve. Yolande TR Proroga (sostituto Francesca Garofalo)
15.30-15.45	Coffee break
15.45-16.30	Strategie per il controllo dei clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche negli alimenti in occasione di sospetti casi e focolai: approccio multidisciplinare e coordinamento tra servizi territoriali e centrali. Fabrizio Anniballi (sostituto Concetta Scalfaro)
16.30-17.00	Strategie per il controllo ufficiale degli alimenti e altre attività ufficiali: l'esperienza del territorio. Gabriele C Tannorella (sostituto Cecilia Palmieri)
17.00-17.30	Coordinamento delle attività di controllo ufficiale: l'esperienza del territorio. Francesco Vairo (sostituto Gabriella De Carli)
17.30	Chiusura della giornata

Martedì 3 novembre

SESSIONE I - BOTULISMO E SICUREZZA ALIMENTARE: EVOLUZIONE NELLA SORVEGLIANZA

Moderano: **Umberto Agrimi, Giuseppe Iovane**

- | | |
|-------------|---|
| 08.30-09.00 | Registrazione dei/lle partecipanti |
| 09.00-09.30 | Saluto di benvenuto e saluti istituzionali
Rocco Bellantone , <i>Presidente dell'Istituto Superiore di Sanità</i>
Andrea Piccioli , <i>Direttore Generale dell'Istituto Superiore di Sanità</i> |
| 09.30-10.00 | Introduzione ai lavori
Umberto Agrimi, Giuseppe Iovane, Sobha Pilati |
| 10.00-10.30 | Sorveglianza del botulismo in Italia: lo stato dell'arte
Concetta Scalfaro (sostituto Fabrizio Anniballi) |
| 10.30-11.00 | Coffee break |
| 11.00-11.30 | Future strategie di sorveglianza delle malattie a trasmissione alimentare del botulismo
Stefano Morabito (sostituto Gaia Scavia) |
| 11.30-12.00 | La sorveglianza genomica del botulismo e le nuove sfide diagnostiche
Teresa Vicenza (sostituto Silvia Taglieri) |
| 12.00-12.30 | Foodborne Botulism in Poland: Epidemiological Overview and Laboratory Experience
Tomasz Grenda (sostituto Aleksandra Jarosz) |
| 12.30-13.00 | Trattamenti termici per la stabilizzazione delle conserve alimentari
Massimo Cigarini (sostituto Paolo Cozzolino) |
| 13.00-14.00 | Light lunch |

SESSIONE II - BOTULISMO E SICUREZZA ALIMENTARE: NUOVE FORMULAZIONI ALIMENTARI

Moderano: **Yolande Proroga, Stefano Morabito**

- | | |
|-------------|--|
| 14.00-14.30 | REPFEDs: accordo di collaborazione scientifica tra Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità e Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.
Giovanni Mattalia (sostituto Eleonora Chelli) |
| 14.30-15.00 | REPFEDs: evidenze e risultati della ricerca
Silvia Taglieri (sostituto Teresa Vicenza) |
| 15.00-15.30 | REPFEDs: tradurre la ricerca in informazione per i consumatori
Yolande TR Proroga (sostituto Francesca Garofalo) |

TAVOLA ROTONDA - NUOVE SFIDE PER CONTRASTARE UN RISCHIO ANTICO IN UN SISTEMA ALIMENTARE MODERNO

Modera: **Stefano Morabito**

- | | |
|-------------|--|
| 15.30-17.00 | Intervengono: Umberto Agrimi, Rosa Cinzia Borrelli, Paolo Cozzolino, Agostino Macrì, Ugo della Marta, Giovanni Di Falco, Giuseppe Iovane, Mario Piccialuti. |
| 17.00-17.30 | Conclusioni e chiusura dei Lavori
Fabrizio Anniballi |

Mercoledì 4 novembre

SESSIONE I - SICUREZZA DELLE NUOVE FORMULAZIONI ALIMENTARI: MICROBIAL CHALLENGE TEST

Moderano: **Concetta Scalfaro, Yolande TR Proroga**

08.30-09.00	Registrazione dei/lle partecipanti
09.00-10.30	Microbial challenge test e sicurezza alimentare: introduzione teorica ed esempi pratici. Francesco Pomilio e Marina Torresi (sostituto Patrizia Centorame)
10.30-11.00	Progettazione e conduzione dei challenge test con <i>Clostridium botulinum</i> : dalla teoria alla pratica. Fabrizio Anniballi (sostituto Silvia Taglieri)
11.00-11.15	Coffee break
11.15-12.00	Interpretazione dei risultati: dalla teoria alla pratica. Fabrizio Anniballi (sostituto Teresa Vicenza)
12.00-13.30	Valutazione operativa e analisi applicata ai casi reali. Fabrizio Anniballi (sostituto Concetta Scalfaro)
13.30	Chiusura della giornata

INFORMAZIONI GENERALI

Sede: Istituto Superiore di Sanità, Aula Pocchiari.

Ingresso: Viale Regina Elena, 299 – 00161 Roma

Destinatari/e dell'evento e numero massimo di partecipanti

L'evento è destinato al personale di enti ed istituzioni sanitarie e di ricerca coinvolti nella gestione di casi e focolai di botulismo, al controllo ufficiale degli alimenti, nonché alla validazione di prodotto e di processo.

Modalità di iscrizione

Il corso è gratuito e la partecipazione all'evento sarà determinata dall'ordine progressivo di registrazione e i partecipanti riceveranno conferma dalla segreteria organizzativa tramite posta elettronica.

Si ricorda che per la partecipazione al corso è necessario essere registrati al portale della formazione. Qualora non si fosse registrati e/o non si ricordasse la password è possibile recuperarla al link: <https://formazione.izsmportici.it>.

Si precisa che le iscrizioni sono aperte fino al giorno **26 ottobre 2026**.

Sistema di Rilevamento Presenze Eventi Formativi

Il rilevamento delle presenze per tutti i partecipanti dipendenti e non dipendenti dell'IZSM (Responsabili Scientifici/Discenti/Relatori/Moderatori) sarà effettuato mediante firma autografa su supporto cartaceo.

Sistema di espletamento Questionari Valutazione e Apprendimento

I Questionari saranno disponibili dalle ore 11.00 del giorno 05/11/2026 alle ore 23.45 del giorno 09/11/2026 (attendere e-mail di attivazione), sul portale della formazione all'indirizzo: <http://formazione.izsmportici.it> attraverso l'utilizzo delle proprie credenziali. Si precisa che una volta compilato ed inviato il questionario **non sarà più ripetibile** così come previsto dal regolamento AGENAS.

Accreditamento e attestato ECM

Per l'acquisizione dei crediti formativi e per il rilascio dell'attestato ECM è indispensabile:

- la presenza all'evento al 90%
- il superamento della prova di apprendimento (75% risposte esatte).

Una volta superato il questionario di apprendimento, l'attestato ECM potrà essere scaricato successivamente alla ricezione di una mail di conferma "disponibilità attestato", accedendo alla propria area riservata dal seguente link: <http://formazione.izsmportici.it>.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione al corso potrà essere scaricato successivamente alla ricezione di una mail di conferma "disponibilità attestato", accedendo alla propria area riservata dal seguente link: <http://formazione.izsmportici.it>.

DOCENTI, RELATORI, RELATRICI, MODERATORI, MODERATRICI

Umberto Agrimi – Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, Istituto Superiore di Sanità, Roma

Fabrizio Anniballi – Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, Istituto Superiore di Sanità, Roma

Patrizia Centorame - Reparto di Igiene e Tecnologie degli Alimenti, Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, Teramo

Rosa Cinzia Borrelli – Ordine dei Tecnologi Alimentari della Campania e del Lazio, Napoli

Eleonora Chelli – Direzione Generale dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare, Ministero della Salute, Roma

Massimo Cigarini – Divisione Sicurezza Alimentare, Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma

Paolo Cozzolino – Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma

Gabriella De Carli - Servizio Regionale per l'Epidemiologia, la Sorveglianza e il Controllo delle Malattie Infettive, Roma

Agostino Macrì – Unione Nazionale Consumatori, Roma

Ugo Della Marta – Direzione Generale dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare, Ministero della Salute, Roma

Giovanni Di Falco – Università degli Studi del Sacro Cuore, Cremona e Federdistribuzione

Francesca Garofalo – Dipartimento di Coordinamento di Sicurezza Alimentare, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, Portici

Tomasz Grenda – National Veterinary Research Institute, Pulawy, Poland

Giuseppe Iovane – Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, Portici

Aleksandra Jarosz – National Veterinary Research Institute, Pulawy, Poland

Rita Marcianò – Direzione Generale dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare, Ministero della Salute, Roma

Giovanni Mattalia – Direzione Generale dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare, Ministero della Salute, Roma

Stefano Morabito – Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, Istituto Superiore di Sanità, Roma

Cecilia Palmieri SC Igiene Alimenti e Nutrizione, Agenzia Tutela della Salute della Brianza, Monza

Mario Piccialuti – Unione Italiana Food, Roma

Sobha Pilati – Direzione Generale delle Emergenze Sanitarie, Ministero della Salute, Roma

Francesco Pomilio – Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, Teramo

Yolande TR Proroga – Dipartimento di Coordinamento di Sicurezza Alimentare, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, Portici

Concetta Scalfaro – Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, Istituto Superiore di Sanità, Roma

Gaia Scavia – Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, Istituto Superiore di Sanità, Roma

Silvia Taglieri – Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, Istituto Superiore di Sanità, Roma

Gabriele C Tannorella – SC Igiene Alimenti e Nutrizione, Agenzia Tutela della Salute della Brianza, Monza

Marina Torresi – Reparto di Igiene e Tecnologie degli Alimenti, Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, Teramo

Francesco Vairo – Servizio Regionale per l'Epidemiologia, la Sorveglianza e il Controllo delle Malattie Infettive, Roma

Teresa Vicenza – Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, Istituto Superiore di Sanità, Roma

È stato invitato anche il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS)

Responsabili Scientifici dell'evento

Fabrizio Anniballi, Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, Istituto Superiore di Sanità, Roma. Tel 06.4990.2254 fabrizio.anniballi@iss.it

Yolande RT Proroga, Dipartimento di Coordinamento di Sicurezza Alimentare, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, Portici (Na). Tel. 081.7865111 proroga.yolande@izsmportici.it

Eleonora Chelli, Direzione Generale dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare, Ministero della Salute, Roma. Tel. 06-59941 e.chelli@sanita.it

Segreteria Scientifica

Teresa Vicenza, Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, Istituto Superiore di Sanità, Roma. Tel. 06.4990.2114 teresa.vicenza@iss.it

Francesca Garofalo, Dipartimento di Coordinamento di Sicurezza Alimentare, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, Portici (Na). Tel. 081.7865111 garofalo.francesca@izsmportici.it

Rita Marcianò, Direzione Generale dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare, Ministero della Salute, Roma. Tel. 06-59941 r.marciano@sanita.it

Segreteria Organizzativa

Servizi di Direzione Strategica, U.O.S. Centro Attività Formative, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, Portici (NA). tel. 081.7865.218/355 indirizzo e-mail formazione@izsmportici.it

Silvia Taglieri, Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, Istituto Superiore di Sanità, Roma. tel. 06.4990.3815 silvia.taglieri@iss.it