

INFORMAZIONI
PERSONALI

Dario De Medici

 [Redacted]
 [Redacted]
 [Redacted]

ID Orcid [Redacted]

Sesso | Data di nascita | Nazionalità

POSIZIONE RICOPERTA

Dal 31 agosto 2021 è a riposo. Precedentemente Primo Ricercatore; Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, Istituto Superiore di Sanità dal 21 dicembre 2001 al 31 agosto 2021.

TITOLO DI STUDIO

Laurea in Scienze Biologiche il 21/12/1990 (Università degli studi di Roma "La Sapienza")
Abilitato all'esercizio della funzione di Biologo in data 23/02/2007 all'Università della Calabria (Rende)

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 1977 al 1981

Contrattista e Ospite presso l'Istituto Superiore di Sanità

Dal 31 maggio 1977 al luglio 1981, il sottoscritto è stato prima contrattista e quindi ospite presso il Laboratorio Alimenti occupandosi inizialmente di un progetto di ricerca volto alla "Possibilità di decontaminazione del suolo contaminato da T.C.D.D. mediante microrganismi". Successivamente si è occupato dello sviluppo di tecniche innovative per la ricerca e la caratterizzazione di batteri patogeni negli alimenti. In particolare, si è occupato della determinazione della termonucleasi per la caratterizzazione dei *Stafilococcus aureus* tossigeni. L'esperienza così acquisita è stata utilizzata per lo sviluppo di una tecnica enzimatica per la determinazione dell'aggiunta di latte in polvere in latte pastorizzato tramite la determinazione delle RNAsi. Successivamente si è occupato di tecniche innovative per la determinazione di residui di antibiotici negli alimenti

Impiegato presso la SAGIT

1981-1987

Dal 17 luglio 1981 fino ad inizio del 1987 il sottoscritto ha lavorato presso la SAGIT, società del gruppo Unilever, specializzata nella produzione di alimenti surgelati e gelati.

Durante tale periodo è stato vicespagnabile del settore qualità della distribuzione per l'Italia centrale presso il deposito di Latina scalo, occupandosi anche della definizione dei Tempi Minimi di Conservazione (TMC) dei prodotti.

Dal gennaio 1987 ha sviluppato e coordinando il lavoro di ricerca della sezione batteri patogeni nei prodotti surgelati del Laboratorio Centrale di Cisterna (LT). Ha inoltre sviluppato metodi per la ricerca degli antimicrobici nelle carni. Per un periodo ha sviluppato ed è stato co-responsabile del laboratorio chimico.

Operatore tecnico Enti Ricerca Istituto Superiore di Sanità

Dal gennaio 1987 al dicembre 1987, il sottoscritto ha lavorato presso il laboratorio di Farmacologia dell'Istituto Superiore di Sanità, dove si è occupato degli effetti delle benzodiazepine sui alcuni zone del cervello.

Dal gennaio 1988 al 1994, il sottoscritto si è trasferito al Laboratorio Alimenti e si è occupato dello sviluppo di nuove tecniche analitiche, basate principalmente sull'utilizzo di metodiche molecolari per la determinazione di virus enterici e batteri negli alimenti.

1988-1994

In particolare, ha sviluppato metodi integrati basati sullo screening della presenza degli enterovirus (incluso il virus dell'epatite A) tramite metodi molecolari (Polymerase Chain Reaction-PCR) e conferma della loro infettività tramite linee cellulari adattate allo scopo.

Ricercatore (1994-2001) Istituto Superiore di Sanità

Il 4 novembre 1994 è stato nominato Ricercatore

Primo Ricercatore (dal 21 Dicembre 2001 ad oggi) Istituto Superiore di Sanità

Dal 21 Dicembre 2001 è Primo ricercatore, inizialmente nel Laboratorio Alimenti, successivamente nel Centro per la Sicurezza e Qualità degli Alimenti, quindi nel Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare e infine nel Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria.

1994-2001

Dal 2005 al 31 gennaio 2011 è stato sostituto del Direttore del Reparto Pericoli Microbiologici connessi agli alimenti (DR sost.). Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

2001 a tutt'oggi

Dal 1994 al 2011, il sottoscritto ha coordinato un gruppo di lavoro composto da due tecnici e alcuni tesisti e dottorandi che si è occupato dello sviluppo di tecniche innovative per la determinazione di microrganismi, in particolare di virus enterici, negli alimenti

Dal 1° febbraio 2011 al 31 luglio 2017 è stato Direttore del Reparto di Pericoli Microbiologici connessi agli Alimenti del Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare. Durante tale periodo ha coordinando il lavoro di 4 Primi ricercatori, 5 Ricercatori, 6 tecnici e molti studenti (tesisti e dottorati).

Successivamente è stato sostituto del Direttore del Reparto Sicurezza

Microbiologica degli alimenti (DSVA 12/10/2017-0000533) e membro del Unità di direzione del settore analitico di microbiologia in accordo dell'organigramma del Dipartimento.

Durante tale periodo (dal 1988 a tutt'oggi) il sottoscritto ha svolto attività di ricerca e attività istituzionale in diversi settori attinenti all'igiene e alla microbiologia degli alimenti, e in particolare riguardo le seguenti tematiche:

- Valutazione dell'incidenza di virus enterici (virus dell'Epatite A, virus dell'Epatite E e norovirus) e batteri enterici negli alimenti
- Studi sulla persistenza e valutazione dell'efficacia dei differenti trattamenti tecnologici sul risanamento di diversi alimenti contaminati da virus enterici e batteri patogeni
- Sviluppo di metodi rapidi per la determinazione dei batteri patogeni (*Salmonella* spp, *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica* e *C. botulinum*) e virus (virus dell'epatite A, virus dell'epatite E, norovirus e virus dell'influenza aviaria) negli alimenti.

Titoli di merito

Pubblicazioni

I risultati dell'attività di ricerca hanno portato alla pubblicazione di 100 lavori su riviste peer reviewed, circa 30 lavori su riviste di grande interesse nazionale e internazionale nel settore della sicurezza alimentare, 7 capitoli di libri e infine 7 poster pubblicati su riviste indicizzate e peer reviewed.

Inoltre, ha collaborato alla preparazione 9 Rapporti Istisan e delle Linee guida per la corretta preparazione delle Conserve Alimentari in ambito domestico a cura del Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo (ISS).

Recentemente ha collaborato alla stesura del rapporto Istisan Rapporto ISS COVID-19 n. 17/2020 e coordinato il lavoro di stesura del rapporto ISS COVID-19 • n. 32/2020.

Attività di ricerca

L'attività di ricerca si è svolta principalmente in attività scientifiche di progetti Europei e Nazionali, nella maggior parte dei quali ha avuto un ruolo di coordinamento nelle attività del progetto che come responsabile scientifico dell'UO dell'ISS. Va sottolineato che la partecipazione a tali progetti ha permesso la crescita professionale del gruppo di lavoro da lui diretto, testimoniata dai numerosi progetti di ricerca presentati da tale personale e dall'alta percentuale di finanziamenti raggiunti.

Progetti Europei

5th European Framework:

- Project ID: QLK1-CT-1999-00594 “Rapid detection of transnational food-borne viral infections and elucidation of transmission route through molecular tracing and development of a common database” (dal 1-02-2000 al 31-07-2003)
- Project ID: QLK1-CT-1999-00226 “Validation and standardization of diagnostic Polymerase Chain Reaction for detection of food-borne pathogens.” Acronym “Food PCR. (Membro del Comitato Scientifico) (dal 1-03-2000 al 30-06-2003)

6th European Framework project.

- Project ID: 506359 Project Health promoting, safe seafood of high eating quality in a consumer driven fork-to-farm concept “Seafoodplus” (www.seafoodplus.org). (dal 1-1-2004 al 31-12-2008)
- Project ID: 506122 Network for Prevention and Control of Zoonoses (MED-VET-NET) (www.medvetnet.org). Responsabile scientifico dell’Unità operativa dell’ISS nel il progetto Food PCR 2 e del Gruppo Tematico sulla Valutazione del Rischio Microbiologico. (dal 1-9-2004 al 31-10-2009)
- Project ID: 36272 Improved Bio-traceability of unintended micro-organisms and their substances in food and feed chain (Biotracer) (www.biotracer.org). (Responsabile scientifico dell’UO dell’ISS e Responsabile del WP “Metodi di Determinazione e concentrazione di virus enterici da acque imbottigliate”) (dal 1° gennaio 2007 al 31-12-2011)

7th European Framework project

- Project ID: 222738 Project: “Selection and improving of fit-for-purpose sampling procedures for specific foods and risks. (BASELINE) (www.baselineeuropa.eu) (Responsabile Scientifico dell’UO dell’ISS, Responsabile del WP “Validazione dei metodi di campionamento e di metodi rapidi per la determinazione di batteri patogeni in differenti catene alimentari”, e Membro del Comitato Scientifico e del Comitato Direttivo). (dal 1-8-2009 al 30-11-2013)
- Project ID: 266061 “Safe Food for Europe – Coordination of research activities and Dissemination of research results of EC funded research on food safety (FoodSeg). (Responsabile Scientifico dell’ISS e del WP 9 “Rapid Methods”) (dal 1-05-2011 al 30-04-2014).

EC- DG Justice Liberty and Security

- Grant agreement no. HOME/2009/ISEC/AG/191 Project “Bio-preparedness measures concerning prevention, detection and response in animal bioterrorism threats” Acronym: AniBioThreat (Responsabile Scientifico ISS, Responsabile della Task “Determinazione del C. botulinum” e Membro del Comitato Direttivo) (dal 1-10-2010 al 30-09-2013)

European Cooperation in Science and Technology (azioni COST)

Ha partecipato a due azioni COST:

- Cost Action 97 “Developed of monitoring procedures, rapid detection methods and techniques” (Esperto italiano nel WP 4 “Pathogenic micro-organisms in poultry and eggs.”) (1994-1999)
- Cost 929 “A European Network for Environmental and Food Virology (Environet)” (Delegato nazionale e Membro supplente del Management group) (2007-2010). (Titolo 164)

Nel 2005/6 in seguito dell'eccezionale maremoto che ha colpito le popolazioni del Sud-Est asiatico ha collaborato ai lavori di un progetto dell'ISS, finanziato dal Dipartimento della Protezione Civile (DPC) della Presidenza del Consiglio dei Ministri, di aiuti alle popolazioni colpite. In particolare, ha collaborato con il “National Institute of Health Sciences di Kalatura (Sri Lanka)” alla valutazione del rischio derivato dal consumo di alimenti, mediante l'analisi di campioni prelevati nell'ambito della catena alimentare di produzione e consumo nei distretti colpiti dallo tsunami (distretti di Galle, Matara, Kalutara e Trincomalee). Ha presentato i risultati del progetto relativamente alla “Food Control Component” il 2 Novembre 2006, nella “Closing conference” Bandarainaike Memorial, Colombo” (titolo

L'esperienza internazionale di coordinamento di progetti internazionali così acquisita ha portato alla presentazione come coordinatore, sollecitata da parte di colleghi internazionali, di un progetto Europeo nell'ambito del framework Horizon 2020. Il Progetto H2020 (call H2020-SFS-2018-2020) (IA) ID 862713 dal titolo “Alternative Anti-Microbials Based on Plant-Derived Extracts and By-Products combined with a relevant decision System Vs Anti-Microbial Resistance in animal production BiP AMR” presentato il 23-01-2019 17:00:00 con una richiesta di Budget di circa 6.000.000 euro. Al progetto hanno partecipato 27 partner di 9 Paesi Europei e un partner della Repubblica Popolare Cinese. Il progetto non è stato finanziato.

Progetti Nazionali

Inoltre, il sottoscritto è stato responsabile di UO dell'ISS in numerosi progetti di Ricerca Corrente e di Ricerca Finalizzata del Ministero della Salute (titoli 165-185)

È da sottolineare che tra i progetti di cui è stato coordinatore, il sottoscritto è stato coordinatore scientifico di un progetto CCM del Ministero della Salute che aveva come ente proponente la regione Siciliana:

- “Epatite E, un problema Emergente in sicurezza alimentare: approccio “One Health” per la valutazione del rischio”. Ente proponente Regione Sicilia. (CUP I85I17000880005) progetto finanziato nell'ambito del programma CCM 2016 (titolo 167)

Attualmente è PI del progetto di RF 2016 dal titolo:

- “Innovative one-day molecular methods to evaluate the compliance of European Regulation microbiological criteria in Food. (Acronym one-day-method) (RF-2016-02364002) Ente proponente ISS, progetto finanziato nell’ambito della Ricerca Finalizzata 2016 (titolo 168).

Il sottoscritto è coinvolto in diversi compiti istituzionali afferenti all’Igiene e Microbiologia degli Alimenti. In particolare, si occupa di problemi igienico-microbiologici dei prodotti carnei, dei prodotti della pesca, delle uova nonché delle acque minerali.

In particolare, il sottoscritto ha coordinato come Direttore di Reparto

- l’esecuzione di revisioni di analisi, in accordo alla legge 283/1962, su tutte le matrici alimentari per la ricerca/numerazione di batteri e virus a valenza igienico-sanitaria.
- l’esecuzione di richieste caratterizzazione diagnostica richieste da Strutture Ospedaliere o da altri enti del SSN di ceppi di *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica* e *Cronobacter sakazakii*.
- L’esecuzione di analisi per la ricerca di Clostridi produttori di tossine Botuliniche (BoNT clostridia) e ricerca delle tossine del botulino (BoNT) effettuati dal Centro Nazionale di Riferimento sul Botulismo principalmente in relazione a sospetti casi di botulismo).

Tale attività di coordinamento è proseguita anche successivamente come Direttore sost. del reparto e come membro dell’UOD del settore Microbiologico del Dipartimento in accordo all’organigramma del Dipartimento (Titoli da)

Dal 2007 il Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica veterinaria è accreditato dall’Ente di accreditamento italiano “ACCREDIA” in accordo ai requisiti della norma ISO/UNI 17025. Come Direttore di Reparto e successivamente come Dir sost e come membro del UOD ha approvato differenti edizioni e revisioni di documenti del SGQ.

Ha collaborato e collabora, in conformità con il regolamento (CE) n. 178/2002, con il sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi (RASFF) per una rapida valutazione del rischio riguardo a diversi aspetti della sicurezza alimentare. A tal fine ha effettuato la redazione di pareri a differenti uffici

Attività Ispettiva

Nel 1994 è stato designato dal Direttore dell’ISS come esperto relativamente agli accertamenti ispettivi nel settore delle carni.

Nel 1997 è stato nominato del Presidente dell'ISS come esperto in Buona Pratica di Laboratorio – D.M. nel settore della microbiologia. Il 18 marzo 2003 è stato inserito dal Ministero della Salute con decreto 10 gennaio 2003, nell'elenco nazionale degli ispettori/esperti per quanto concerne l'attività connessa alle verifiche di conformità dei centri di Saggio ai principi delle BPL

Dal 2002 fa parte del gruppo Ispettivo per i sopralluoghi presso i laboratori privati che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo alimentare.

Da gennaio 2015 è coordinatore del gruppo di lavoro Istituto Superiore di Sanità/Istituti Zooprofilattici Sperimentali che effettua le attività di verifica di conformità alle procedure FSIS applicate dai laboratori degli IZZSS che eseguono il controllo ufficiale sui prodotti a base di carne suina destinati all'esportazione negli USA.

Dal 30 luglio al 1° agosto 2006 è stato consulente temporaneo dall'OMS per effettuare un'indagine in uno stabilimento di produzione di dolci nel comune di Svoge (Bulgaria) i cui prodotti erano stati epidemiologicamente collegati a casi di epatite A in Europa

Rappresentante dell'ISS in programmi di ricerca

Da giugno 2018 è rappresentante dell'ISS, coordinando una task force formata da ricercatori dell'ISS, nel gruppo di lavoro IT4Prima che collabora con la Prima Foundation nello sviluppo del Programma PRIMA (Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area) quale azione euro-mediterranea, approvata dal Parlamento europeo, e in parte finanziata nell'ambito del programma quadro per la ricerca Horizon 2020, avente lo scopo di consolidare un partenariato strutturato a lungo termine in materia di ricerca e innovazione nell'area mediterranea

Coordinamento o membro di task force interdisciplinari

- nel 2016 è stato designato dal Presidente dell'ISS, in un gruppo di lavoro, che in collaborazione con la Regione Marche, l'Istituto Zooprofilattico dell'Umbria e delle Marche, e il LNR Listeria dell'Istituto Zooprofilattico dell'Abruzzo e Molise ha effettuato le indagini relative a casi di Listeriosi nella regione Marche associate al consumo di prodotti carnei.
- nel maggio 2015, è stato designato dal Presidente dell'ISS, al coordinamento di un gruppo di lavoro interdipartimentale, in collaborazione con la Regione Campania e il Ministero della Salute, per effettuare indagini relative a casi di epatite A nella provincia di Napoli dovuti al consumo di molluschi contaminati.
- dall'aprile 2014 è coordinatore del gruppo di lavoro Istituto Superiore di Sanità/Istituti Zooprofilattici Sperimentali per la definizione di Criteri Microbiologici Nazionali da integrare ai criteri microbiologici Europei riportati dal Regolamento Europeo 2073/2005 per l'armonizzazione del

Controllo Ufficiale in Italia. Tale documento è parte integrante dell'accordo Stato Regioni "Linee guida sul controllo ufficiale ai sensi dei Reg. 882/2004 e 852/2004 (Rep. Atti n. 212/CSR del 16 novembre 2016)

- nell'agosto 2013, con decreto del Ministero della Salute, è stato membro di una specifica task force incaricata dell'indagine di casi di epatite A correlati al consumo di frutti di bosco. A tal riguardo è stato direttore di tre edizioni del "Corso teorico-pratico per gli operatori Sanitari del SSN sull'applicazione del metodo ISO/TS 15216-2:2013 per la determinazione del virus dell'epatite A e norovirus nei prodotti vegetali mediante Real-Time PCR" 10-12 giugno 2014, 17-19 giugno 2014, 24-26 giugno 2014.
- dal 2004 fa parte di un Gruppo di lavoro ad hoc del Ministero della Salute relativo alla contaminazione microbica dei prodotti ortofrutticoli notificati attraverso il sistema di allerta comunitario (RASFF), che si sono verificati sia negli anni 2004-2005 e negli anni 2008-2010 in Campania

Incarichi internazionali

- dal 2010 è membro del network "Microbiological Risk assessment" dell'EFSA, tale ruolo è stato recentemente riconfermato (12/05/2015) dal Direttore Generale degli Organi Collegiali per la tutela della Salute, del Ministero della Salute.
- dal 1996 è membro della Commissione del Codex Alimentarius sull'Igiene degli Alimenti e come esperto nazionale ha partecipato a diverse riunioni internazionali del Comitato del Codex Alimentarius sull'Igiene degli Alimenti e a specifici gruppi di lavoro delegati alla redazione di linee guida da sottoporre alla valutazione del comitato quali:
 - ✓ "Discussion paper on HACCP in small and less developed business"
 - ✓ "Discussion paper on recommendations for the management of microbiological hazard for foods in international trade"
 - ✓ "Discussion paper on Viruses in food"
 - ✓ "Guidelines for the conduct Microbiological Risk management"
 - ✓ "Revision of the document on Principles for the establishment and application of microbiological criteria for foods"
- E' stato nominato dall'UNI come esperto italiano ai seguenti gruppi di lavoro del Comitato Europeo di Normazione (CEN):
 - ✓ CEN/TC275/WG6/Tag 3 "General requirements relating to methods of detecting microorganisms in foodstuff using PCR".
 - ✓ CEN/TC 275/WG6/Tag 4 "Detection of viruses in food"
- dal 2008 fa parte del gruppo di lavoro presso il Ministero della Salute per le attività relative alla preparazione della Relazione sull'andamento del Piano Nazionale Integrato - PNI (Relazione MANCP: Multi-Annual National Control Plan), ai sensi dell'art. 44 del Regolamento CE 882/2004 e in

considerazione degli orientamenti fissati dalla Decisione della Commissione Europea 2008/654/CE.

Ispezioni presso stabilimenti di produzione

Nel 1994 è stato designato come esperto per l'espletamento di accertamenti ispettivi, da effettuare in collaborazione con funzionari del Ministero della Sanità, presso stabilimenti di produzione di prodotti carnei e molluschi, ai fini del riconoscimento CEE degli stabilimenti stessi.

Con tale funzione ha complessivamente effettuato fino al 1996 più di 40 sopralluoghi ispettivi presso stabilimenti di produzione di prodotti carnei e molluschi bivalvi.

Ispezioni presso laboratori di analisi pubblici e privati

Nel 2000 è stato designato come ispettore-esperto dell'Organismo di Riconoscimento dei Laboratori (ORL) che effettuano controlli ufficiali nell'ambito della sicurezza alimentare per l'espletamento di accertamenti ispettivi ai fini della verifica dell'adeguamento di questi alla norma ISO 17025, come previsto dal D.M. 12 maggio 1999.

Dal 2002 è stato inserito nella lista degli esperti in Buona Pratica di Laboratorio ai sensi del D.M. n. 120 del 27 gennaio 1992, modificata quindi dal D.M. n.50 del 2 marzo 2007.

Nel 2003 ha effettuato sopralluoghi ispettivi nell'ambito della programmazione nazionale delle verifiche ministeriali presso i Laboratori operanti nell'autocontrollo alimentare, inseriti in via provvisoria nell'elenco del Ministero della Salute.

Competenze comunicative

III Missione

Negli Anni Accademici 2007-2008, 2008- 2009 e 2009-2010, 2010-2011 e 2011-2012 è stato Professore a contratto (30 ore di lezione) presso l'Università di Campobasso, "Facoltà di Medicina", Corso di Laurea in Dietistica, materia "Igiene degli Alimenti". Il sottoscritto ha un'articolata esperienza nella comunicazione in ambito scientifico con decine di presentazioni su differenti argomenti di microbiologia ed igiene degli alimenti in convegni e conferenze nazionali ed internazionali in particolare:

Incarichi Universitari e Tesi

- Nel 2016 ha avuto un incarico di docenza (1 ora) dall'università di Tor Vergata in un corso di formazione in "Tutela della Salute Pubblica" specifico per il personale del Comando Generale NAS su "Problematiche microbiologiche nei processi di produzione degli alimenti.
- Professore a contratto (30 ore di lezione) presso l'Università di Campobasso,

"Facoltà di Medicina", corso "Igiene degli Alimenti" per l'Anno Accademico 2007-2008, 2008- 2009 e 2009-2010."

- Docente dal 2003 al 2009 nel Master Universitario di II livello in "Sicurezza e qualità degli alimenti e delle bevande dalla produzione al consumo" organizzato dal Dipartimento di Medicina Sperimentale e patologia dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza".
- Docente con funzioni di coordinamento al Master di I livello in management in tecniche della prevenzione per le funzioni di coordinamento organizzato dal Dipartimento di Medicina Sperimentale e patologia Università La Sapienza di Roma. (2010)
- Relatore di diverse tesi del Master Universitario in "Sicurezza e qualità degli alimenti e delle bevande dalla produzione al consumo" organizzato dal Dipartimento di Medicina Sperimentale e patologia dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza"
- Tutor della tesi di Dottorato della Dr.ssa Mara Paniconi dal titolo "Duplex Real Time RT-PCR per la determinazione del Virus dell'Epatite A in campioni di molluschi eduli lamellibranchi con l'utilizzo del Calicivirus Felino come controllo di processo" Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" Facoltà di Medicina e Chirurgia" Dottorato di Ricerca in Microbiologia Medica ed Immunologia. Roma 30 giugno 2010.

Incarichi di docenza Europea.

Tutor al corso BTSF training workshop on Plant Products Plant Health, Contaminants and Microbiology organized in Phnom Penh(Cambodia) from 23rd to the 26th of January 2018

Partecipazione come docente per il personale dell'Egypt Ministry of Agriculture nell'ambito dell'Accordo quadro Paesi del Mediterraneo: "Attivazione di sistemi produttivi Integrati tra Italia e Egitto" con presentazioni dal titolo: European Legislation 882 and the accreditation of Laboratories according with ISO 17025. Il Cairo (Egypt) 18-21 March 2012 (richiesta del Ministero della Salute del 15/03/2012).

European Commission's DG Neighborhood and Enlargement Negotiation (TAIEX Sharing EU Expertise) Workshop "Identification of residues of veterinary drugs and contaminants in food and feed) "The need for Validation /verification of Microbiological, Virological, Immunological Methods and PCR methods

Altri incarichi di docenza

Il sottoscritto ha partecipato in qualità di docente a oltre 50 corsi organizzati sia dall'Istituto Superiore di Sanità che dalla Aziende Sanitarie Locali, oltre che da altri Enti Pubblici del Servizio Sanitario Nazionale ed Enti privati del settore.

Tali corsi, in genere diretti alla formazione e all'aggiornamento di personale tecnico laureato, hanno avuto come temi l'Igiene della produzione nelle Industrie Alimentari, l'Autocontrollo, la teoria e la pratica del sistema HACCP, l'Analisi del Rischio (con particolare riguardo alla Valutazione e gestione del rischio),

l'epidemiologia e profilassi delle tossinfezioni alimentari emergenti e riemergenti, gli Obiettivi di Sicurezza Alimentare, i Criteri Microbiologici, le nuove metodiche analitiche per i laboratori coinvolti nel sistema di controllo (con particolare riguardo alle metodiche molecolari basate sulla PCR).

Interviste a giornali e televisioni

Il sottoscritto, con l'approvazione dell'Ufficio Stampa dell'ISS, è stato più volte intervistato su argomenti di igiene degli alimenti da differenti giornali (Il Corriere della Sera, La Stampa, La Repubblica, ecc), televisioni (Rai 1, Rai 2, Rai 3 e TV 2000) e radio (Radio Vaticano)

Competenze organizzative e gestionali

- Dal 1994 al 2011, il sottoscritto ha coordinato un gruppo di lavoro composto da due tecnici e alcuni tesisti e dottorandi che si è occupato dello sviluppo di tecniche innovative per la determinazione di microrganismi, in particolare di virus enterici, negli alimenti.
- Il sottoscritto è stato attivamente coinvolto nello sviluppo di progetti nazionali ed internazionali, che ha portato alla partecipazione a 8 progetti Europei, e a molti progetti nazionali. Il sottoscritto ha coordinato gruppi di lavoro internazionali sia in progetti europei che in organizzazioni internazionali (gruppi CEN)

Altri Competenze professionali

- E' membro "non accademico" dell'Accademia Romana di Sanità Pubblica"
- E' stato membro dell'Editorial Board delle riviste Microbial Risk Analysis (Elsevier), and Advance in Biology (Hidawi
- E attualmente membro dell'Editorial board della rivista Food Analytical Journal (Springer), Associate Editor della rivista Frontiers in Microbiology e Academic Editor della rivista Foods.
- E' stato membro del gruppo dell'Unione Italiana di Normazione (UNI) del gruppo di esperti sui "Metodi di analisi microbiologici per la determinazione di microrganismi patogeni negli alimenti".

Attività di normazione

Valutazioni di manoscritti per Riviste Scientifiche del settore:

ha effettuato più di 100 valutazioni per la pubblicazione di lavori sulle più importanti riviste del settore microbiologico in campo alimentare e ambientali quali: Applied and Environmental Microbiology, Frontiers sez. Food Microbiology, Food Microbiology Food Analytical Methods , International Journal of Food Microbiology, Journal of Virological Methods, Molecular and Cellular Probes, Journal Applied Microbiology and Letters in Applied Microbiology, Food

Analytical Methods, Journal of Plant Interactions, Annali dell'Istituto Superiore di Sanità.

Ha coordinato e valutato come Associate Editor della rivista Frontiers sez. Food Microbiology e accademic Editor della rivista Foods la pubblicazione di circa 50 lavori.

Valutazione di Progetti di Ricerca.

Ha valutato, per la concessione del finanziamento ad alcuni programmi di ricerca tra i quali:

- Vienna Science and Technology Fund (WWTF): call Life Sciences 2003
- United States Department of Commerce, National Oceanic and Atmospheric Administration, Northwest Region: FY2010 Saltonstall-Kennedy Program.
- Fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo: Progetti di Eccellenza 2010.
- 2015 Work program of the French National Research Agency (ANR)
- 2017 Progetti di ricerca corrente IZS Lombardia e Emilia-Romagna.

Altre competenze ▪ Buon utilizzo dei mezzi informatici (pacchetto Office, gestione bibliografia EndNote), programmi di statistica (Prism 6), programmi di Biologia molecolare.

Patente di guida Patente tipo B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni Il sottoscritto (ID orcid <https://orcid.org/0000-0002-6917-8478>) ha pubblicato più di 100 lavori su riviste internazionali e nazionali , con uno h index (verificato su Scopus <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6701662666> il 18 marzo 2022) di 32.

18 marzo 2022