

Curriculum vitae

Paolo Stacchini

Indirizzo

Telefono

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

Codice fiscale

Dirigente di Ricerca dal 2022

Primo Ricercatore dal 1997

Direttore Reparto Sicurezza Chimica degli Alimenti presso Istituto Superiore di sanità

Laurea in Farmacia – Università degli Studi La Sapienza - Roma

Attività lavorativa e funzioni svolte presso l'Istituto Superiore di Sanità

2021 – 1982

Dal **2017 ad oggi** è Direttore del Reparto Sicurezza chimica degli alimenti presso il Dipartimento di Sicurezza alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria.

Dal 2008 al 2017 ha svolto le funzioni di Direttore del Reparto "Metodologie e indicatori per la sicurezza chimica nelle filiere alimentari e salute umana" del Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

Nello svolgimento delle funzioni di Direttore di Reparto coordina le attività di ricerca, controllo, consulenza e formazione nel settore delle sostanze volontariamente aggiunte agli alimenti (additivi, aromi), dei residui di farmaci nei prodotti alimentari, dei contaminanti chimici ambientali, agricoli e da processo, delle frodi alimentari, della metrologia applicata alla sicurezza alimentare.

È responsabile e coordinatore delle attività di analisi di revisione nel contesto del controllo ufficiale degli alimenti effettuate presso il Reparto (Legge 283/1962).

Nel contesto del Sistema di assicurazione della qualità dipartimentale è responsabile della pianificazione e svolgimento di tutta l'attività analitica di controllo svolta presso il Reparto; la struttura è accreditata come laboratorio di prova alla norma ISO/IEC 17025 "General requirements for the competence of testing and calibration laboratories".

È responsabile della elaborazione di pareri tecnico-scientifici relativi a valutazione di sicurezza correlata alla presenza di sostanze chimiche potenzialmente nocive negli alimenti anche in situazioni di emergenza e a allerte alimentari nel contesto dell'accordo Stato-Regioni che attribuisce all'ISS il compito di valutazione. I pareri espressi rispondono a richieste delle Autorità competenti ed altre Amministrazioni nazionali e comunitarie (eg Ministero Politiche Agricole e Forestali, NAS, UE, Laboratori Europei di Riferimento) in

merito a: valutazione del rischio correlata alla presenza di sostanze chimiche negli alimenti, aspetti tecnico-analitici, criticità correlate alle modalità di produzione alimentare, utilizzo di sostanze volontariamente aggiunte agli alimenti (additivi, coadiuvanti tecnologici, aromi, enzimi), sostanze utilizzate nella produzione primaria di alimenti (farmaci veterinari), criticità nel contesto delle attività di controllo ufficiale di alimenti e bevande, emergenze sanitarie correlate alla presenza di pericoli chimici in alimenti ed integratori, Organismi Geneticamente Modificati in produzioni agroalimentari.

Partecipa a Commissioni e gruppi di lavoro nazionali ed internazionali. In particolare, Commissioni Ufficiali Metodi di Analisi Alimenti e Mangimi, Commissioni Internazionali Legiferazione in Sicurezza alimentare (UE Commission, Codex Alimentarius), Commissioni autorizzative (sezione per la Dietetica e la Nutrizione del Comitato Tecnico per la Nutrizione e Sanità Animale), Gruppi di lavoro presso Autorità di controllo, Enti di ricerca, Organismi di valutazione (Ministero della Salute, EFSA, ecc.).

È Responsabile di Laboratori Nazionali di Riferimento (LNR) ai sensi dei Regolamenti comunitari in materia di Controllo Ufficiale di Alimenti e Mangimi; in qualità di Responsabile coordina: lo svolgimento delle attività per rispondere agli obblighi comunitari garantendo qualità e conformità delle attività dei laboratori ufficiali al fine di armonizzare e ottimizzare i metodi di analisi e le prove o diagnosi di laboratorio e loro impiego; assicurando l'organizzazione di prove comparative interlaboratorio e/o prove valutative tra laboratori ufficiali assicurando il follow-up di tali prove; garantendo la trasmissione alle autorità competenti e ai laboratori ufficiali delle informazioni fornite dai laboratori di riferimento dell'Unione europea; fornendo assistenza scientifica e tecnica alle autorità competenti per l'attuazione dei Piani Nazionali di controllo e assicurando la formazione per il personale dei laboratori ufficiali.

È stato responsabile del Laboratorio Nazionale di Riferimento Metalli Pesanti negli alimenti che continua ad operare nel Reparto Sicurezza chimica degli alimenti.

Attualmente è Responsabile dei:

- Laboratorio Nazionale di Riferimento Residui di Farmaci Veterinari
- Laboratorio Nazionale di Riferimento Additivi nei mangimi

È Responsabile del Coordinamento tecnico del Piano Nazionale Additivi alimentari ed aromi; in questo contesto coordina gli aspetti tecnico-analitici relativi all'attuazione del Piano Nazionale Additivi alimentari ed aromi e, nel contesto del Gruppo Stato-Regioni-ISS, contribuisce ad individuare i criteri per la sua definizione.

Coordina le attività del reparto in ambito di formazione e consulenza in merito alle tecniche di controllo previste dai regolamenti comunitari sulla sicurezza e il controllo degli alimenti (eg. Audit).

È Responsabile di Progetti e di Unità operative di progetti di ricerca in materia di sicurezza chimica degli alimenti.

Ha condotto attività ispettiva per la verifica di conformità alle Buone Pratiche di Laboratorio (BPL) presso i Centri di Saggio (Verifica ai sensi del D.Lvo 120/92)

Ha pubblicato lavori scientifici su riviste internazionali e su riviste nazionali; ha pubblicato abstract e lavori su atti di congresso.

Ha redatto rapporti, elaborati di servizio e linee guida.

Nel periodo **1997-2008** in qualità di Primo Ricercatore del Laboratorio Alimenti, successivamente Centro Nazionale per la Qualità e i Rischi Alimentari ha svolto attività di ricerca, controllo, consulenza e formazione nel settore della sicurezza chimica degli alimenti.

In particolare, si è occupato di:

- chimica analitica – sviluppo metodi di analisi per la determinazione di sostanze chimiche potenzialmente nocive negli alimenti mediante tecniche strumentali avanzate.
- valutazione del rischio – stima della esposizione della popolazione a sostanze chimiche potenzialmente nocive attraverso la dieta; valutazione dei sistemi di controllo applicati dall'industria alimentare.

In questo contesto ha partecipato e coordinato studi e ricerche, svolto attività di controllo analitico (effettuazione di oltre 500 analisi di revisione).

Ha collaborato alla elaborazione e redazione di pareri tecnico-scientifici (oltre 150).

Ha condotto attività ispettiva per il riconoscimento dei laboratori che effettuano attività di controllo ufficiale degli alimenti (Organismo di riconoscimento dei laboratori preposti al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (ORL). D.M. 12 maggio 1999); ha condotto attività ispettiva presso i laboratori inseriti nell'elenco ministeriale che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo alimentare e per la verifica di conformità alle Buone Pratiche di Laboratorio (BPL) presso i Centri di Saggio (Verifica ai sensi del D.Lvo 120/92)

Ha partecipato ai lavori di Commissioni Nazionali (Ministero della Salute, Ministero dell'Ambiente, Ministero dell'Agricoltura, ISS) ed Internazionali (Codex Alimentarius /FAO-OMS; Commissione Europea, OCSE).

Ha svolto attività di formazione rivolta al personale del Servizio Sanitario Nazionale impegnato nel settore del Controllo degli Alimenti.

Ha pubblicato lavori scientifici su riviste internazionali e su riviste nazionali; ha pubblicato abstract e lavori su atti di congresso.

Ha redatto rapporti, elaborati di servizio e linee guida.

Nel periodo **1994-1997** in qualità di Ricercatore presso il Reparto Additivi, contaminanti ed alimenti conservati del Laboratorio Alimenti ha partecipato alle attività del Reparto sia nell'ambito della ricerca che in quello istituzionale. In particolare, si è dedicato allo sviluppo di metodiche analitiche finalizzate alla determinazione di additivi, costituenti e contaminanti alimentari. In questo periodo ha partecipato all'espletamento di oltre 300 analisi di revisione e ha contribuito alla redazione di oltre 100 pareri tecnico-scientifici.

Ha condotto attività ispettiva nel contesto delle attività di produzione di alimenti (Ispezioni per il riconoscimento idoneità CEE per gli stabilimenti di prodotti a base di carne, dei centri di depurazione e/o spedizione di molluschi bivalvi vivi e stabilimenti di ovoprodotti, degli stabilimenti di trasformazione di rifiuti di origine animale)

Ha condotto attività ispettiva per la verifica di conformità alle Buone Pratiche di Laboratorio (BPL) presso i Centri di Saggio (Verifica ai sensi del D.Lvo 120/92)

Ha pubblicato lavori scientifici su riviste internazionali e su riviste nazionali; ha pubblicato abstract su atti di congresso, ha redatto capitoli per testi ed enciclopedie. Ha redatto rapporti, elaborati di servizio e linee guida.

Nel periodo **1985-1993** in qualità di Collaboratore Tecnico presso il Reparto Additivi, contaminanti ed alimenti conservati del Laboratorio Alimenti ha partecipato alle attività di Reparto sia nell'ambito della ricerca che in quello istituzionale. In particolare, si è dedicato allo espletamento di attività analitiche ufficiali (analisi di revisione) finalizzate alla determinazione di additivi, costituenti e contaminanti alimentari. Ha pubblicato lavori scientifici su riviste internazionali e su riviste nazionali; ha pubblicato abstract su atti di congresso.

Nel periodo **1982-1985** in qualità di Ospite-contrattista presso il Reparto Additivi, contaminanti ed alimenti conservati del Laboratorio Alimenti ha partecipato alle attività del Reparto acquisendo le conoscenze tecnico-analitiche e collaborando a studi su contaminanti e costituenti degli alimenti. Ha collaborato, in qualità di trattista a ricerche ed indagini di letteratura sui costituenti volatili nei prodotti alimentari. Ha pubblicato lavori scientifici su riviste nazionali e pubblicato abstract su atti di congresso.

Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679.