

## EVENTO ECM

**Responsabile Scientifico:** Roberta Orletti

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche

### Professioni alle quali si riferisce l'evento formativo

Chimico, Veterinario, Medico Chirurgo,  
Tecnico Sanitario di laboratorio biomedico,  
Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro,

### Obiettivo formativo

Sicurezza alimentare e/o patologie correlate

**Numero di partecipanti ammessi:** 50

**Crediti ECM:** 6

**Quota d'iscrizione:** euro 60,00

La presenza all'evento formativo sarà acquisita tramite foglio firme.  
Il rilascio dei crediti sarà subordinato alla frequenza del 100%  
delle ore di formazione previste al superamento della  
verifica dell'apprendimento e alla consegna del questionario  
sulla qualità percepita dal discente.

### Metodologia didattica

Lezioni magistrali  
Confronto/dibattito tra pubblico ed esperto guidato  
da un conduttore ("l'esperto risponde")

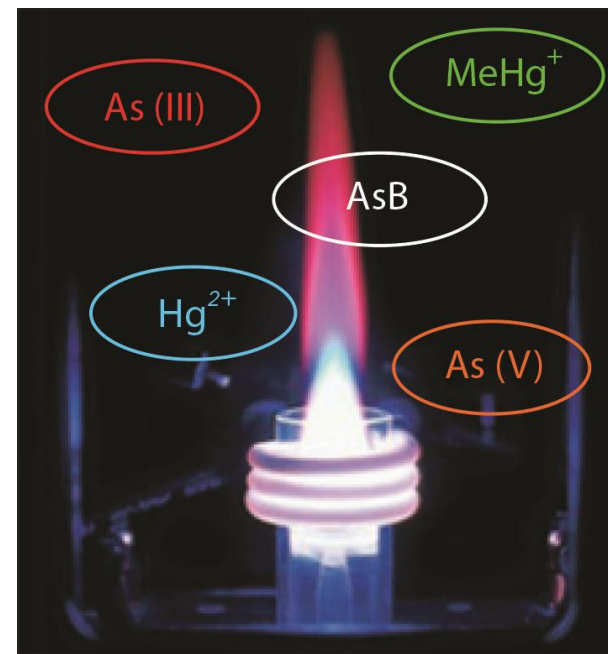
### Per informazioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche  
Unità Operativa Formazione ed Aggiornamento  
Tel. 075.343295 Fax: 075.343290  
E-mail: [formazione@izsum.it](mailto:formazione@izsum.it)



**Ancona 19 febbraio 2015**

## I contaminanti inorganici e la loro speciazione: legislazione, metodi di analisi e valutazione del rischio



### Sede evento

Sala "LI MADOU" Regione Marche  
Via Gentile Da Fabriano n. 9 - Ancona (AN)

## Abstract

I metalli pesanti sono sicuramente tra i contaminati degli alimenti più ricercati e studiati. Se fino ad oggi si è proceduto a rilevare gli elementi “in toto”, senza distinguere le varie specie in cui tali inquinanti si presentavano, ora è stato dimostrato che questa sola informazione è spesso insufficiente. Diversi metalli, infatti, possono essere estremamente tossici se presenti sotto una determinata forma, ma praticamente innocui in altri casi.

L'arsenico e il mercurio sono due tipici esempi di tale comportamento: il primo è presente in elevate concentrazioni nei prodotti ittici, in massima percentuale in forma organica, non tossica; sono state però evidenziate alcune importanti eccezioni. Il secondo viene naturalmente trasformato in metilmercurio negli ambienti acquatici, rendendolo estremamente tossico e liposolubile, quindi in grado di accumularsi lungo la catena alimentare.

Risulta pertanto indispensabile acquisire informazioni sul contenuto specifico delle varie forme con cui i contaminanti inorganici si trovano nelle matrici alimentari e quindi disporre di metodi di analisi affidabili per la loro ricerca selettiva (metodi di “speciazione”). Questa necessità è stata più volte ribadita anche dall'EFSA, affinché possa essere effettuata una corretta valutazione del rischio a cui è esposto il consumatore in relazione a tali contaminanti.

## Obiettivo dell'evento

Illustrare le tecniche di speciazione degli elementi, in particolare di mercurio e arsenico, ed esporre i risultati ottenuti in progetti di ricerca riguardanti la valutazione del rischio per la presenza di As inorganico. A completamento sarà fornito un quadro esaustivo sulla normativa in materia, comprensivo delle anticipazioni sulla integrazione del Reg. (CE) 1881/2006, previste per il primo semestre 2015 e relative all'introduzione di limiti specifici per l'As inorganico in alcune matrici alimentari.

## Programma

**8:00 - 8:40** Registrazione dei partecipanti

**8:40 - 9:00** Saluti ed introduzione agli obiettivi dell'evento  
**Silvano Severini** – Direttore Generale IZS Umbria e Marche,  
**Telemaco Cenci** – Direttore Sanitario IZS Umbria e Marche,  
**Alberto Tibaldi** – PF Veterinaria e Sicurezza  
Alimentare Regione Marche  
**Roberta Orletti** – IZS Umbria e Marche,

- 09.00-09.35** Introduzione alla speciazione dei metalli negli alimenti  
**Jens J. Sloth** – DTU Food Danimarca
- 09.35-10.20** Gli aspetti legislativi e di campionamento  
**Paolo Stacchini** – **Marina Patriarca** – Istituto Superiore di Sanità, LNR per i metalli pesanti negli alimenti
- 10.20-11.05** La speciazione del mercurio  
**Francesco Cubadda** – Istituto Superiore di Sanità
- 11.05-11.30** Pausa
- 11.30-12.10** Il metodo CEN per la determinazione dell'As inorganico negli alimenti  
**Jens J. Sloth** – DTU Food Danimarca
- 12.10-13.00** La valutazione del rischio: il caso dell'esposizione ad arsenico inorganico della popolazione generale e di gruppi a rischio in Italia  
**Francesco Cubadda** – Istituto Superiore di Sanità
- 13.00-14.00** Pausa
- 14.00-15.00** Il monitoraggio dell'arsenico nel biota della laguna di Boi Cerbus (Sardegna)  
**Pierluigi Piras** – ASL Carbonia
- 15.00-16.00** I risultati del monitoraggio dell'As nei mitili italiani  
**Roberta Orletti** – IZS Umbria e Marche,  
**Jens J. Sloth** – DTU Food Danimarca
- 16.00-16.40** Confronto e dibattito sugli argomenti trattati
- 16.40-17.00** Compilazione del questionario ECM e della scheda di gradimento