**CURRICULUM VITAE**

**Nome**: Marcello Trevisani

**Posizione attuale** Associato in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

**ed indirizzo**: Facoltà di Medicina Veterinaria

Università degli Studi di Bologna

Via Tolara di Sopra, 50 - 40064 OZZANO EMILIA (BO)

Sezione di Igiene degli Alimenti

**Dati Biografici:**

*Data di nascita*: 9 Febbraio 1960

*Luogo di nascita*: Napoli (Napoli)

*Educazione*: Laurea in Medicina Veterinaria con lode l’1 Marzo 1984

Diploma Corso in Zooprofilassi, Scuola per la Ricerca Scientifica di Brescia

(IZSLER), (1984-1985)

Diploma di Specializzazione Europeo in Veterinary Public Health - Food Science, European College of Veterinary Public Health (dal 2003)

**Attività professionale e didattica:**

1985-1986 **Ospite Frequentatore**, Laboratorio Veterinaria, **ISS, Roma**

1988-1989 **Veterinario Collaboratore liv. IX**, Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche (**IZSUM**)

1990-1998 **Ricercatore Universitario**, Facoltà di **Medicina Veterinaria**, Università degli Studi di **Perugia**

1999-oggi **Professore Associato di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale**, Facoltà di **Medicina Veterinaria**, Università degli Studi di **Bologna**

2006-09 **Membro dell’Education Committee** of the **European College of Veterinary Public Health**

2010-2013 **Direttore della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale**, Università degli Studi di **Bologna**

**Corsi d’insegnamento:**

1992-95 **lecturer** Joint EU Project No. 4029/92 “**Environmental Protection in Veterinary Education**” at the University of **Veterinary Medicine** in **Kosice (Slovakia)**

1994-95 **Docente** nei corsi di “**approvvigionamento e conservazione degli alimenti di origine animale**” – **Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti O.A.**, Università degli Studi di **Perugia**

1994-95 **Titolare** Insegnamento di “**lavori pratici nei macelli, laboratori e industrie alimentari**” – Corso di **Laurea in** **Medicina Veterinaria**, Università degli Studi di **Camerino**

1994-95 **Docente** nei corsi di “**legislazione sanitaria sulle sostanze alimentari**” e “**tecniche di allevamento e qualità dei prodotti per il consumo umano**” – **Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti O.A.**, Università degli Studi di **Perugia**

1996-97 **Docente** Insegnamento di “**ispezione sanitaria delle carni fresche degli animali da macello e della selvaggina**” – **Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti O.A.**, Università degli Studi di **Perugia**

1996-97 Titolare Insegnamento di “**tecnologia applicata alla lavorazione e trasformazione dei prodotti di origine animale**” - Corso di **Laurea in Medicina Veterinaria**, Università degli Studi di **Camerino**

1996-97 **Titolare** Insegnamento di “**ispezione e controllo dei prodotti alimentari di origine animale I**” – Corso di **Laurea in** **Medicina Veterinaria**, Università degli Studi di **Camerino**

1999-2000 **Titolare** del corso di “**igiene e tecnologia alimentare**” – **Scuola di Specializzazione in Alimentazione Animale**, Università degli Studi di **Bologna**

1999-2018 **Titolare** Insegnamento di “**igiene e tecnologia alimentare**” - Corso di **Laurea in** **Medicina Veterinaria**, Università degli Studi di **Bologna**

2001-03 **Titolare** Insegnamento di “**igiene e tecnologia dei prodotti della pesca**” – Corso di **Laurea in** **Acquacoltura e Ittiopatologia**, Università degli Studi di **Bologna**

1998-2001 Titolare Insegnamento di “analisi di laboratorio degli alimenti di o.a.” - Corso di **Laurea in Medicina Veterinaria**, Università degli Studi di **Bologna**

1998-2001 **Titolare** Insegnamento di “**metodologie e biotecnologie applicate alla produzione e all’igiene degli alimenti**” - Corso di **Laurea in** **Biotecnologie,** indirizzo Biotecnologie Veterinarie, Università degli Studi di **Bologna**

2003-04 **Docente Master Internazionale** “Food Safety of Animal Products”, corsi “HACCP & Certification” e “Processing Storage”

2004-06 **Titolare** Insegnamento di “**ispezione degli alimenti di origine animale** – Corso di **Laurea in** **Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali,** Università degli Studi di **Bologna**

2004-14 **Titolare** del Modulo d’Insegnamento di “**ispezione, controllo e certificazione del pollame e della selvaggina**”, tirocinio pratico del Corso di **Laurea in** Medicina **Veterinaria**, Università degli Studi di **Bologna**

2010-18 **Titolare** Insegnamento di “**igiene degli alimenti**” - Corso di **Laurea in** **Produzioni Animali** (e controllo della fauna selvatica), Università degli Studi di **Bologna**

2009-2012 **Titolare** Insegnamenti di "**igiene e tecnologia alimentare I e II**"- Scuola di **Specializzazione in Ispezione degli Alimenti** O.A., Università degli Studi di **Bologna**

2010-11 **Titolare** Insegnamento di **“principi di organizzazione e gestione delle procedure ispettive**” - Scuola di **Specializzazione in Ispezione degli Alimenti** O.A., Università degli Studi di **Bologna**

2010-11 **Titolare** Insegnamento di **“igiene del latte e prodotti derivati**” - Scuola di **Specializzazione in Ispezione degli Alimenti** O.A., Università degli Studi di **Bologna**

2011-12 **Titolare** Insegnamento di “normativa sanitaria e protezione degli animali selvatici durante le traslocazioni, gli abbattimenti selettivi e la macellazione” - Corso di **Laurea in** **Produzioni Animali** (e controllo della fauna selvatica), Università degli Studi di **Bologna**

**Onorificenze e Meriti nell’ambito dell’Educazione Professionale:**

2013-15 **President** **European College of Veterinary Public Health** **(ECVPH)**

2017- **Expert** in the area Food Safety and Qualityof the European Association of Establishments for Veterinary Education **(EAEVE)**

**2012- Member** of the **European Food Safety Teachers Network**

**Autore di capitoli di libri:**

1. **M. Trevisani**, G. Fedrizzi, G. Diegoli (2019). **Chemical hazards in meat and associated monitoring activities.** In: *Chemical hazards in foods of animal origin - ECVPH Food safety assurance, Volume 7.* (pp. 315-340). Editors: F.J.M. Smulders, Ivonne M.C.M. Rietjens and Martin Rose. ISBN: 978-90-8686-326-6. DOI: 10.3920/978-90-8686-877-3
2. **Trevisani M.**,Diegoli G.; Fedrizzi G. (2014). **Chemical Hazards and their Control**.In: *Meat Inspection and Control in the Slaughterhouse* (pp. 354-384). Editor(s): Thimjos Ninios, Janne Lundén, Hannu Korkeala, Maria Fredriksson‐Ahomaa. Chichester, John Wiley & Sons, Ltd. ISBN: 9781118525869. DOI:10.1002/9781118525821
3. Caprioli, A. Ricci, F.M. Ruggeri, **M. Trevisani** (2013). **Sicurezza alimentare, valutazione dei rischi e tutela dei consumatori**. In: Gli animali, l'uomo e l'ambiente. Ruolo sociale della sanità pubblica veterinaria. A cura di: G. Battelli, R. Baldelli, F. Ostanello, S. Prosperi. Publisher: Bononia University Press, pp 189-207. ISBN: 978-88-7395-859-8.
4. **M. Trevisani**, R. Rosmini, (2012). **Analisi del rischio**. In: Igiene e Tecnologie degli Alimenti di origine animale. Cap. 1 (pp.49-66). Editore G. Colavita. Point Veterinaire. ISBN: 9788895995472
5. **M. Trevisani**, R. Rosmini, (2012). **Igiene e tecnologie dei prodotti carnei** (prodotti di salumeria insaccati; prosciutto crudo e salumi da tagli interi, prodotti cotti sezionati e formati, conserve a base di carne in scatola e prodotti di gastronomia a base di carne cotti o precotti). In: Igiene e Tecnologie degli Alimenti di origine animale. Cap. 6 (pp.169-202). Editore G. Colavita. Point Veterinaire. ISBN: 9788895995472
6. **M. Trevisani**, A. Serraino, A. Canever, G. Varisco, P. Boni (2006). **Quantitative risk assessment of aflatoxicosis associated with milk consumption in Italy** (2000-2004). In: Towards a risk-based chain control. Editor Frans J.M. Smulders. Edition: Food Safety Ass. & VPH Publisher: Wageningen ISBN-13: 978-9076998978. DOI: 10.3920/978-90-8686-583-3
7. Severini M., **Trevisani M.** (1996). **Safety strategies and advanced technologies for packaging meat and meat products**. In: “Meat quality and meat packaging”. Taylor A., Raimundo A., Severini M., Smulders F. J.M. (Eds.) pp. 431-443. (ECCEAMST, Utrecht, 1996. ISBN 90-75319-14-2)

**Autore di libro:**

F. Maria Ruggeri, I. Di Bartolo, F. Ostanello, **M. Trevisani** (2013). **Hepatitis E Virus: An Emerging Zoonotic and Foodborne Pathogen**. Series: Springer Briefs in Food, Health, and Nutrition Publisher: Springer New York ISBN: 978-1-4614-7522-4. (68 pp.)

**Collegio Dottorato di Ricerca**

Membro del Collegio del Dottorato di Ricerca in ‘**Metodologie analitiche nella tecnologia alimentare e nell'ispezione degli alimenti di origine animale**’ nel periodo **2001-06**.

Membro del Collegio del Dottorato di Ricerca in ‘**Scienze degli alimenti, nutrizione animale e sicurezza alimentare**’ nel periodo **2007-10**.

Membro del Collegio del **Dottorato di Ricerca in Scienze Mediche Veterinarie** nei periodi **2010-13** e **2017-19**.

**Examiner PhD Università Estere**

2003 **National University of Ireland**, February 2003: Examiner PhD degree of a thesis (Candidate Enda Cummings) entitled: “Predictive Modelling and Risk Assessment of BSE in the Context of Minimising Risk from Disposal of Animal By-Products”.

2015 **University of Helsinki,** March 2015 (Candidate Riina Tolvanen) entitled: “Control of *Listeria monocytogenes* in food industry”.

**Attività organizzativa:**

2010-2013 **Direttore della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale**, **Università degli Studi di Bologna**

**Organizzazione di convegni internazionali:**

* “**Towards a risk based chain control**”. International Conference in Veterinary Public Health and Food Safety. Organized by Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana and European College of Veterinary Public Health and Population Medicine. October 22-23 2004. FAO Conference Hall. Via Terme di Caracalla Roma, Italy
* “**Evidence-informed decision-making within Veterinary Public Health”**. Annual Scientific Conference and Annual General Meeting of the European College of Veterinary Public Health. University of Copenhagen Ceremonial Hall, Copenhagen, Denmark, 6-8 October 2014
* “**The Challenges of Cross-Border Trade**” Annual Scientific Conference and Annual General Meeting of the European College of Veterinary Public Health. Hotel Metropol Palace, Belgrade, Serbia, 7th – 9th October 2015.

**E' membro delle seguenti Società Scientifiche e College:**

- European College of Veterinary Public Health (**ECVPH**)

- Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti (**AIVI**)

**Relatore invitato a convegni e corsi di formazione professionale:**

* ‘Esame ispettivo e valutazione del rischio chimico al macello’. In: Corso a ricaduta BTSF valido per il mantenimento delle competenze di auditor qualificato su Residui di medicinali veterinari, contaminanti e sostanze ad azione anabolizzante negli alimenti di origine animale. 24 maggio 2016, Sala Istituto Zooprofilattico Sperimentale, Via Pietro Fiorini 5 – Bologna
* ‘VTEC in dairy herds, raw milk and dairy products’ In: VTEC Knowledge Network Annual Conference, Tuesday 10th November 2015, Crowne Plaza Hotel Blanchardstown. Dublin Ireland
* ‘Le filiere brevi. Un modo per mantenere l’ambito rurale vicino alle città?’ Corso ECM ‘La Filiera Corta: lo stato dell’arte, la tutela del consumatore, le difficoltà e le prospettive’. Organizzato da Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti. Perugia, 26 giugno 2009
* ‘Linee guida per il controllo di *Listeria monocytogenes* in derrate alimentari a rischio’. Convegno " Sicurezza Alimentare :problemi emergenti " Corso ECM U.S.L Bologna,. Auditorium Regione Emilia Romagna, Bologna 22 giugno 2009.
* ‘Modelizzazione del rischio’. Corso specialistico ECM “Il consumatore e il rischio alimentare”. Organizzato da Società di Medicina Veterinaria Preventiva. Sede A.S.L. Bari, Giovinazzo, 6 Giugno 2008
* ‘Il rischio microbiologico’ corso di formazione professionale organizzato da Fondazione per le Biotecnologie (Scuola di Sicurezza Alimentare) presso il centro congressuale di Villa Gualino, Viale Settimio Severo 63, a Torino, 19 marzo 2008
* ‘L’analisi del rischio nei prodotti tipici e tradizionali’. Corso teorico-applicativo di aggiornamento professionale (ECM), IZS Lazio e Toscana, sede di Guidonia, 12 Marzo 2008
* ‘Sanità pubblica, identificazione e applicazione del principio di condizionalità’. Corso di Aggiornamento Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva: “Il veterinario Risk Manager della catena alimentare: dal campo alla tavola”, Folgaria (TN) 1 marzo 2007.
* ‘La Risk Analysis nel contesto del nuovo Pacchetto Igiene’. Corso ECM Organizzato da ASL Bussolengo e Scuola Specializzazione Ispezione Alimenti Padova, Garda (VR), 15 settembre 2006.
* ‘Le emergenze da agenti microbici: il ruolo della sorveglianza veterinaria e dell’HACCP’. Corso di Aggiornamento Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva: “Attualità della Sanità Pubblica Veterinaria. Metodi di tutela sanitaria delle produzioni alimentari di nicchia e di protezione della popolazione umana delle pandemie di origine animale”. Folgaria (TN) 21 febbraio 2006.
* ‘Analisi del Rischio’ Corso aggiornamento professionale (ECM) Organizzato da U.S.L 10 Firenze 29 Novembre 2006
* ‘Applicazione della microbiologia predittiva per stimare il numero di *Listeria monocytogenes* in alimenti al momento del consumo’. In corso ECM "Regolamento 2073 e Listeria : interpretazione e applicazioni" Dipartimento di Sanità e Prevenzione USL Bologna, Via Cimarosa 5/2, 12 ottobre 2006
* ‘Aspetti metodologici relativi all’analisi del rischio di carcinogeni negli alimenti di origine animale’. Workshop nazionale di epidemiologia veterinaria. Programma di Formazione in Epidemiologia Applicata (PROFEA): strumenti per la pianificazione in sanità pubblica veterinaria. Istituto Superiore di Sanità, Roma, 9-10 Giugno 2005. ISTISAN Congressi 05/C4
* “Towards a risk based chain control”. International Conference in Veterinary Public Health and Food Safety. Organized by Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana and European College of Veterinary Public Health and Population Medicine. October 22-23 2004. FAO Conference Hall. Via Terme di Caracalla Roma, Italy

**Attività Professionale:**

2000-01 **Valutatore esperto** dei progetti di ricerca e sviluppo dell’Agenzia Regionale Toscana per lo Sviluppo e l’Innovazione nel settore Agricolo-Forestale (**ARSIA**).

2005 **Contratto di ricerca con Centro Ricerche Produzioni Animali** finalizzato alla ‘valutazione del rischio per il consumatore relativo all’assunzione di aflatossine, pesticidi, PCB e cortisonici nel latte crudo destinato all’industria del latte alimentare e nei relativi prodotti finiti’.

2007 Gruppo di lavoro ISMEA per lo sviluppo di “Linee guida per gli adempimenti ed i controlli relativi al Reg. 178/2002, pacchetto igiene, benessere animale all’applicazione delle norme di condizionalità per l’accesso ai premi diretti della PAC ed alle misure dello sviluppo rurale”. **Sviluppo di Linee guida** **sull’applicazione dei principi di condizionalità nelle aziende agricole** di allevamento di pollame per la produzione di carne e di galline per la produzione di uova per il consumo alimentare.

**Ha ricevuto i seguenti finanziamenti per programmi di ricerca nazionali e internazionali:**

**Coordinatore Locale** Progetto **PRIN 2004** “Valutazione dei livelli di metalli e metalloidi nelle carni avicole e nella selvaggina”.

**Coordinatore Nazionale** Progetto **PRIN 2007**”Stipiti di Escherichia coli produttori di Shiga-tossine: variabili confondenti nella stima del rischio”.

**Collaboratore** **Project reference: 222738 (BASELINE)**: “Selection and improving of fit for-purpose sampling procedures for specific foods and risks”. **Funded under: FP7-KBBE**.

**Collaboratore** **Project reference: 289262 (STARTEC)**: “Decision Support Tools to ensure safe, tasty and nutritious Advanced Ready-to-eat foods for healthy and vulnerable Consumers”- European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration **Funded under: FP7-KBBE**

**Attività Scientifica**

***Pubblicazioni in riviste con IF***

1. De Cesare, S. Vitali, G. Tadesse Tessema, **M. Trevisani**, T.M. Fagereng, A. Beaufort, G. Manfreda, T. Skjerdal (2018). Modelling the growth kinetics of *Listeria monocytogenes* in pasta salads at different storage temperatures and packaging conditions. FOOD MICROBIOLOGY, vol. 76, pp. 154-163. DOI:10.1016/j.fm.2018.04.013
2. T. Skjerdal, A. Gefferth, M. Spajic, E.G. Estanga, A. De Cesare, S. Vitali, F. Pasquali, F. Bovo, G. Manfreda, R. Mancusi, **M. Trevisani**, G. Tadesse Tessema, T. Fagereng, L. Haugland Moen, L. Lyshaug, A. Koidis, G. Delgado-Pando, A.Ch. Stratakos, M. Boeri, C. From, H. Syed, M. Muccioli, R. Mulazzani, and C. Halbert (2018). The STARTEC Decision Support Tool for

Better Tradeoffs between Food Safety, Quality, Nutrition, and Costs in Production of Advanced Ready-to-Eat Foods. BIOMED RESEARCH INTERNATIONAL, Vol. 2017, Article ID 6353510 (13pp) https://doi.org/10.1155/2017/6353510

1. Corradini A., **Trevisani M**\*, Dosa G.; Padovani A. (2018). Information management and ante-mortem inspection procedures for the emerging diseases control: Experiences acquired in the epidemiological surveillance of bluetongue and lumpy skin disease. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol. 7(1) pp.1-5. ISSN:2239-7132 DOI:10.4081/ijfs.2018.6922.
2. **Trevisani M.,** Berardinelli A., Cevoli C., Cecchini M., Ragni L.; Pasquali F. (2017).Effects of sanitizing treatments with atmospheric cold plasma, SDS and lactic acid on verotoxin-producing *Escherichia coli* and *Listeria monocytogenes* in red chicory (radicchio). FOOD CONTROL, vol. 78, pp.138-143. ISSN:0956-7135 DOI:10.1016/j.foodcont.2017.02.056.
3. **Trevisani M.**, Mancusi R., Cecchini M.; Costanza, C.; Prearo M. (2017). Detection and Characterization of Histamine-Producing Strains of *Photobacterium damselae* subsp. *damselae* Isolated from Mullets. VETERINARY SCIENCES vol. 4 (2), . pp.31-41. ISSN:2306-7381 DOI:10.3390/vetsci4020031
4. **Trevisani M.**, Cecchini M., Siconolfi D., Mancusi R., Rosmini R. (2017). Effects of beeswax coating on the oxidative stability of long-ripened Italian salami. JOURNAL OF FOOD QUALITY. vol. 2017 pp.1-5. ISSN:0146-9428 DOI:10.1155/2017/8089135
5. De Cesare A., Vitali S., **Trevisani M.**, Bovo F., Manfreda G. (2017). Microbiological and Modelling Approach to Derive Performance Objectives for *Bacillus cereus* Group in Ready-to-Eat Salads. RISK ANALYSIS , vol. 37(3), pp.408-420. ISSN:0272-4332. DOI:10.1111/risa.12617
6. Pasquali F., Stratakos A.Ch., Koidis A., Berardinelli A., Cevoli C., Ragni L., Mancusi R., Manfreda G., **Trevisani M.** (2016). Atmospheric cold plasma process for vegetable leaf decontamination: A feasibility study on radicchio (red chicory, *Cichorium intybus* L.). FOOD CONTROL, vol. 60, pp. 552-559, ISSN: 09 56-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2015.08.043
7. Berardinelli A., Pasquali F., Cevoli C., **Trevisani M.**, Ragni L., Mancusi R., Manfreda G. (2016). Sanitisation of fresh-cut celery and radicchio by gas plasma treatments in water medium. POSTHARVEST BIOLO GY AND TECHNOLOGY, vol. 111, pp. 297-304, ISSN: 0925-5214, doi: 10.1016/j.postharvbio.2015.09.026
8. **Trevisani M.**; Valero A.; Mancusi R. (2017). Effectiveness of the Thermal Treatments Used for Curd Stretching in the Inactivation of Shiga Toxin-Producing O157 and O26 *Escherichia coli*. BIOMED RESEARCH INTERNATIONAL - ISSN:2314-6133 vol. 2017. DOI:10.1155/2017/1609836. pp.1-10.
9. Gradassi M., Caminiti A., Galletti G., Santi A., Paternoster G., Tamba M., Zanoni M., Tagliabue S., Alborali G.L., **Trevisani Marcello** (2015). Suitability of a Salmonella control programme based on serology in slaughter heavy pigs. RESEARCH IN VETERI NARY SCIENCE, vol. 101, p. 154-160, ISSN: 0034-5288, doi: 10 .1016/j.rvsc.2015.06.015
10. **M. Trevisani,** R. Mancusi, A. Valero (2014). Thermal inactiva tion kinetics of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* in buffalo Mozzarella curd. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol. 97, pp. 642-650, ISSN: 0022-0302. doi: 10.3168/jds.2013-7150
11. **M. Trevisani,** R. Mancusi, G. Delle Donne, C. Bacci, L. Bassi , S. Bonardi (2014). Detection of Shiga toxin (Stx)-producing *Escherichia coli* (STEC) in bovine dairy herds in Northern Italy. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, vol. 184, p. 45-49, ISSN: 0168-1605, DOI:10.1016/j.ijfoodmicro.2013. 12.033
12. R. Mancusi, **M. Trevisani** (2014). Enumeration of verocytotoxigenic *Escherichia coli* (VTEC) O157 and O26 in milk by quantitative PCR. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, vol. 184, p. 121-127, ISSN: 0168-1605, doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2014.03.020
13. **M. Trevisani**, Z. Farkas, A. Serraino, A.V. Zambrini, V. Pizzamiglio, F. Giacometti, Á. Ambrus (2014). Analysis of industry-generated data. Part 1: A baseline for the development of a tool to assist the milk industry in designing sampling plans for controlling aflatoxin M1in milk. FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART A. CHEMISTRY, ANALYSIS, CONTROL, EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, vol. 31, p. 1246-1256, ISSN: 1944-0049, DOI: 10.1080/19440049 .2014.925587
14. Z. Farkas, **M. Trevisani**, Z. Horváth, A. Serraino, I.J. Szabó, K. Kerekes, M. Szeitzné-Szabó, Á. Ambrus (2014). Analysis of industry generated data . Part 2 – Risk based sampling plan for efficient self-contr ol of aflatoxin M1contamination in raw milk. FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART A. CHEMISTRY, ANALYSIS, CONTROL, EXPOSU RE & RISK ASSESSMENT, vol. 31, pp.1257-1273, ISSN: 1944-0049 , doi: 10.1080/19440049.2014.925588
15. **M. Trevisani**, R. Mancusi, R. Riu, A. Serraino (2013). Quantitative Detection of Shiga Toxin-Producing and Enteropathogenic *Escherichia coli* Serotypes O157 and O26 in Bulk Raw Milk. FOOD ANALYTICAL METHODS, vol. 6, pp.1750-1758. ISSN:1936-9751 DOI:10.1007/s12161-013-9691-8.
16. Ruggeri F.M., Di Bartolo I., Ponterio E., Angeloni G., **Trevisani M.**, Ostanello F. (2013). Zoonotic transmission of hepatitis E virus in industrialized countries. NEW MICROBIOLOGICA, vol. 36, p. 331-344, ISSN: 1121-7138
17. Costanza, M. Cecchini, R. Mancusi, A. Mosso, G. Giani, R. Rosmini, **M. Trevisani** (2013). Evaluation and identification of histamine-forming bacteria on fish products of middle Adriatic Sea. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY vol. 1 (2) pp.17-20. ISSN:2239-7132 DOI:10.4081/ijfs.2013.e7.
18. Mancusi R., Bini R.M., Cecchini M., Delle Donne G., Rosmini R., **Trevisani M.** (2012). Occurance of histamine in fish products on market [presenza d’istamina nei prodotti ittici in commercio]. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol.1(3), pp.35-39. ISSN:2239-7132 DOI:10.4081/ijfs.2012.788.
19. **M. Trevisani**, M. Cecchini, L. Taffetani, L. Vercellotti, R. Rosmini (2011). Quantification of lead and cadmium in poultry and bird game meat by square-wave anodic-stripping voltammetry. FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART A. CHEMISTRY, ANALYSIS, CONTROL, EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, vol. 28, p. 180-188, ISSN: 1944-0057, DOI : 10.1080/19440049.2010.545441
20. V. Bortolaia, L. Guardabassi, **M. Trevisani**, M. Bisgaard, L. Venturi, A.M. Bojesen (2010). High Diversity of Extended-Spectrum beta-Lactamases in *Escherichia coli* Isolates from Italian Broiler Flocks. ANTIMICROBIAL AGENTS AND CHEMOTHERAPY, v ol. 54, p. 1623-1626, ISSN:0066-4804, doi: 10.1128/AAC.0136 1-09
21. **Trevisani M**, Rosmini R. (2008). Duties and functions of veterinary public health for the management of food safety: present needs and evaluation of efficiency. VETERINARY RESEARCH COMMUNICATIONS, vol. 32(1), pp.s25-s32. ISSN:0165-7380 DOI:10.1007/s11259-008-9084-4.
22. S. Alonso, A. Mora, M. Blanco, J. E. Blanco, G. Dahbi, M.T. Ferreiro, C. López, L. Alberghini, S. Albonetti, A. Echeita, **M. Trevisani**, J. Blanco (2007). Fecal carriage of *Escherichia coli* O157:H7 and carcass contamination in cattle at slaughter in northern Italy. INTERNATIONAL MICROBIOLOGY, vol. 10, p. 109-116, ISSN: 1139-6709, DOI:10.2436/20.1501.01.16
23. **M. Trevisani**, R. Rosmini. (2005). Probabilistic Models for Food-Borne Disease Risk Assessment. VETERINARY RESEARCH COMMUNICATIONS. vol. 29(S2), pp.107-112.
24. S. Albonetti; **M. Trevisani**; S. Alonso Alvarez; R. Rosmini (2004). Detection of *Escherichia coli* Serotype O157 in beef carcasses and faecal material. VETERINARY RESEARCH COMMUNICATIONS, vol. 28, pp.249--251. - ISSN:0165-7380
25. Berrettoni M.; Tonelli Domenica; Conti Paolo; Marassi Roberto; **Trevisani Marcello**. (2004). Electrochemical sensor for indirect detection of bacterial population. SENSORS AND ACTUATORS. B, CHEMICAL. vol. 102, pp. 331-335. ISSN:0925-4005, DOI:10.1016/j.snb.2004.04.022
26. Barbara Ballarin, Domenica Tonelli, Mario Berrettoni, **Marcello Trevisani** (2003). Electrochemical study of mannitol oxidation at nickel oxide electrode. COLLECTION OF CZECHOSLOVAK CHEMICAL COMMUNICATIONS ,vol. 68(9), pp.1636-1646. ISSN:0010-0765. DOI:10.1135/cccc20031636
27. Peccio, T. Autio, H. Korkeala, R. Rosmini, **M. Trevisani** (2003). **“***Listeria monocytogenes* occurrence and characterization in meat-producing plants**”.** LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY, 37, 234-238. doi.org/10.1046/j.1472-765X.2003.01384.x
28. **M. Trevisani**, S. Albonetti, L. Taffetani, E. De Santis, A. Giuffrida, L. Flamigni (2002). Limiti di carica microbica ed accettabilità delle carni avicole fresche. [Spoilage microbial load in fresh poultry meat]. INDUSTRIE ALIMENTARI, XLI(4), 422-428.
29. S. Albonetti, **M. Trevisani**, R. Rosmini, E. Guidi, S. Nonis (2002**).** Metodi per la determinazione della prevalenza di Salmonella in carcasse suine. [Methods to detect Salmonella prevalence in swine carcasses]. INDUSTRIE ALIMENTARI, XLI(3), 307-310
30. **M. Trevisani**, A.R. Loschi, M. Severini (1999). Very Fast Chilling: un processo di refrigerazione ultrarapido compatibile con la produzione di carne bovina tenera. INDUSTRIE ALIMENTARI XXXVIII(6), 649-653.

***Pubblicazioni in riviste senza IF***

1. Serraino, **M. Trevisani**, R. Rosmini (2002). Latte sotto controllo con il sistema qualità. [Milk under control with the quality system]. Informatore Zootecnico XLIX(5), 92-95.
2. Serraino, **M. Trevisani**, R. Rosmini (2001) “Il sistema HACCP e il sistema qualità applicati alla filiera del latte alta qualità e biologico nel consorzio cooperativo Granlatte”. [HACCP and Quality System in the production chain of high quality fresh milk and organic milk]. Qualità, XXXI(8), 2001, 33-40.
3. **Trevisani M.** (1995) Proteolytic activity and quality of aged-cured ham. Meat Focus International 4(5) pp. 185-186. (CABI - Printed by the Charlesworth Group, Huddersfield, England, ISSN 0961-2076)
4. **Trevisani M.**, Loschi A.R., Severini M. (1994). Il significato degli esami istologici per il rilievo di trattamenti con sostanze ormonali ed antiormonali. [The role of histopathology in controlling the illegal hormon use]. Obiettivi e Documenti Veterinari 15(2), 67-71. (Edagricole, Bologna - Officine Grafiche Calderini, Ozzano Emilia (BO) 1994, ISSN 0392-1913)
5. **Trevisani M.** (1994). Histology in the control of illegal use of growth promoters. Meat Focus International 3(5), pp. 207-209. (CABI & IFIS - Printed by the Charlesworth Group, Huddersfield, England, ISSN 0961-2076)
6. Severini M., **Trevisani M.**, Loschi A.R. (1994). Pelt removal in lambs: the issue of air inflation. Meat Focus International 3(11), pp. 449-451. (CABI & IFIS - Printed by the Charlesworth Group, Huddersfield, England, ISSN 0961-2076)
7. Severini M., **Trevisani M.**, Loschi A.R. (1994). Effect of stress on poultry meat quality. XV Hygiena Alimentorum. Kosice, October 17 - 19, 1994, pp. 20-22, (Univerzita Veterinarskeho Lekarstva, Kosice, The Slovak Republik, 1994)
8. Dazzi G., Madarena, G., Vaghi M., Rosa P., Novelli E., Severini M., **Trevisani M.**, Del Bono G., Chizzolini R. (1994). Elementi di caratterizzazione della qualità della carne bovina. Annali della Facoltà di Medicina Veterinaria. Università di Parma XVI, 233-247. (Centro Stampa dell’Università degli Studi di Parma, 1995)
9. Severini M., **Trevisani M.**, Loschi A.R. (1993). EEC grading system of pig carcasses. Hygiena Alimentorum. Kosice, September 14 - 15, 1993, pp. 12-15. (Univerzita Veterinarskeho Lekarstva, Kosice, The Slovak Republik, 1993)
10. Loschi A.R. , **Trevisani M.** (1993). Characteristics of typical Italian hams. Meat Focus International 2(11), pp. 495-497. (CABI & IFIS - Printed by the Charlesworth Group, Huddersfield, England)
11. **Trevisani M.**, Loschi A.R. (1992). Residues of sulphonamides in fermented meat products. Meat Focus International 1, pp. 271-272. (CABI & IFIS - Printed by the Charlesworth Group, Huddersfield, England, ISSN 0961-2076)

***Pubblicazioni in volumi o atti di convegni***

1. **M. Trevisani**, A. De Cesare, R. Mancusi, S. Vitali, G. Manfreda (2016). Impact of lactic acid bacteria and lactate on survival and growth of *Listeria monocytogenes* in ready to eat pasta salads. Conference: ISOPOL XIX ‘International Symposium on Problems of Listeriosis’. At: Paris, June 2016
2. Delle Donne G., Mancusi R., **Trevisani M.** (2010). Prove di lisogenia con virus batteriofagi vettori del gene stx2 in ceppi enteropatogeni di *Escherichia coli* isolati da alimenti. Atti XII Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. Genova, Magazzini del Cotone, 27-29 Ottobre 2010 pp.221-22.
3. Delle Donne G., Mancusi R., **Trevisani M**. (2011). Presenza di colifagi-stx2 in ceppi di *Escherichia coli* isolati da campioni di pelle bovina e filtri di latte. A.I.V.I online Giugno 2011, vol. 1 n.0., pp.49-53.
4. A. Coccollone, A. Canever, **M. Trevisani**, A. Borsari, F. Giacometti, A. Serraino (2009). M1 aflatoxin, total bacterial count and somatic cell count in organic and conventional milk. September 2009 Italian Journal of Food Safety 1(5):49. DOI: 10.4081/ijfs.2009.5.49
5. Serraino A., Canever A., **Trevisani M.**, Barone G., Giacominelli-Stuffler R., Borsari A. (2007). Residui di policlorobifenili (PCBS) nel latte alimentare: valutazione del rischio per il consumatoreAtti S.I.S.Vet. Salsomaggiore. Volume: LXI: 345-346.
6. **Trevisani M.** (2007). Corrette prassi igieniche nelle produzioni avicole primarie. A cura di SEGRETERIA SCIENTIFICA A.I.V.I. Rintracciabilità e corretta prassi igienica nella produzione primaria: un'opportunità per il veterinario igienista. XVII Convegno dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Cesenatico (FC). 14-16 Giugno 2007. (pp. 36 - 45). ISBN: 1825-4454.
7. **M. Trevisani**, A. Serraino, A. Canaver, A. Borsari. (2006). Valutazione quantitativa del rischio aflatossine nel latte. A cura di M. MIRAGLIA, V. MINARDI, C. BRERA. Le micotossine nella filiera agro-alimentare. 2° Congresso Nazionale. Le micotossine nella filiera agro-alimentare. Roma. 16-18 ottobre 2006. (vol. 06/C8, pp. 9). ISBN: 0393-5620. ROMA: Istituto Superiore di Sanità.
8. Taffetani L., **Trevisani M.**, Militerno G., Morandi F., Marcato P.S. (2006). Encefalitozoonosi del coniglio, rilievi ispettivi e situazione epidemiologica. A cura di ASSOCIAZIONE ITALIANA VETERINARI IGIENISTI. Sicurezza Alimentare: Ruolo e Funzioni del Veterinario Ispettore Europeo. XVI Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Bari. 22-23-24 Giugno 2006. (pp. 318 - 324). ISBN: 1825-4454.
9. **M. Trevisani** (2005). Aspetti metodologici relativi all’analisi del rischio di carcinogeni negli alimenti di origine animale. In G.SCAVIA, I.PURIFICATO, S.BABSA, L.BUSANI. Workshop nazionale di epidemiologia veterinaria. Programma di Formazione in Epidemiologia Applicata (PROFEA): strumenti per la pianificazione in sanità pubblica veterinaria. Istituto Superiore di Sanità, Roma, 9-10 Giugno 2005. ISTISAN Congressi 05/C4 . (pp. 28 - 29). ISBN: 0393-5620. ROMA: Istituto Superiore di Sanità
10. **M.Trevisani**, S.Benedetti, J.Steinwandter. (2005). Processi tecnologici di affumicatura dello speck e residui di idrocarburi policiclici aromatici: valutazione quantitativa del rischio. In ASSOCIAZIONE ITALIANA VETERINARI IGIENISTI. *XV Convegno Nazionale A.I.V.I. Il Controllo Igienico Sanitario nella preparazione e Distribuzione degli Alimenti nella Società Multietnica. Tirrenia (Pisa) Green Park Resort 16, 17, 18 Giugno 2005*. (pp. 183 - 187). CALENZANO (FI): Tipografia La Marina.
11. **M. Trevisani,** S. Albonetti, S. Alonso, A. Padovani. (2004). Stordimento con gas dei tacchini: benessere animale e qualita' delle carni. In A.I.V.I. *XIV Convegno Nazionale A.I.V.I. Santuario di Vicoforte (CN) 4,5,6 Giugno 2004*. (pp. 357 - 362). MONDOVÌ (CUNEO): Tipolito Digitale Martini.
12. **M. Trevisani,** S. Albonetti, L. Alberghini, S. Alonso, O. Peppi (2004). *Escherichia coli* O157:H7 in slaughtered cattle. a surveillance study in the Ravenna district (north of Italy). International Conference Veterinary Public Health and Food Safety. Towards a Risk based Chain Control. FAO Conference Red Hall, Rome (Italy) 22-23 October 2004. pp.115-117.
13. Padovani Anna, Pelloni Anna, **Marcello Trevisani**, Giuliano Bettini (2004).Occurrence of *Taenia-saginata* Cysticercosis in slaughtered cattle in North of Italy. Results of a ten-year monitoring program. International Conference Veterinary Public Health and Food Safety. Towards a Risk based Chain Control. FAO Conference Red Hall, Rome (Italy) 22-23 October 2004. pp.98-99
14. **Trevisani M.**; Serraino A.; Casciano R.; Mazzette R.; Zino G. (2004). Growth of *Escherichia coli* and Staphylococcus aureus in refrigerated poultry meat. In FRANS J. M. SMULDERS AND JOHN D. COLLINS. *Food safety assurance and veterinary public health*. (vol. 2, pp. 371-376). ISBN: 907699806X. WAGENINGEN: Wageningen Academic Publishers
15. S. Albonetti, **M. Trevisani,** S. Alonso Alvarez, R. Rosmini. (2004). Detection of Escherichia coli Serotype O157 in beef carcasses and faecal material. VETERINARY RESEARCH COMMUNICATIONS. LVII Annual meeting of the Italian society for Veterinary Sciences (SISVet). Ischia (NA). 25-27 settembre 2003. vol. 28, pp. 249- - 251
16. **M. Trevisani**, A. Serraino, D. Boscolo (2002) Analisi del rischio di micotossine nel latte in Emilia Romagna. [Risk Analysis of Mycotoxines in Emilia Romagna]. Atti Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Settembre 13-14 2002, CastelBrando, Cison di Valmarino (TV), Italia..pp. 293-294.
17. D. Boscolo, **M. Trevisani**, L. Alberghino, A. Serraino, R. Rosmini (2002). “Contaminazione da Aflatossina M1 in campioni di latte crudo sul territorio nazionale” Atti Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Settembre 13-14 2002, CastelBrando, Cison di Valmarino (TV), Italia..pp. 145-150.
18. **M. Trevisani**, A. Serraino, D. Boscolo (2002). “Risk Analysis of Mycotoxins in milk in Emilia Romagna”. Euroconference – Food Safety Assurance and Veterinary Public Health, The Topical Research Issues Proceedings Event 3 “Risk Management Strategies: Monitoring and Surveillance (University College Dublin, Ireland, Sept., 7th-9th, 2002) a cura di J.D. Collins and F. Smulders. p. 104.
19. **M. Trevisani**, A. Serraino, R. Casciano, R. Mazzette, G. Zino (2001). “Growth of Escherichia coli and Staphylococcus aureus in refrigerated poultry meat”. Proceedings Euroconference – Food Safety Assurance and Veterinary Public Health; the Topical Research Issues – Event 2 : “Safety Assurance During Food Processing”. September 29- October 1st 2001, Vienna, Austria. pp. 78-80.
20. **M. Trevisani**, A. Serraino (2001). “Controlling temperature during overland transport of chilled poultry meat”. Preprints Third Congress of the European Society for Agricoltural and Food Ethics. October 3-5, 2001, Florence, Italy. pp. 513-514.
21. **M. Trevisani**, S. Albonetti. “Un biosensore elettrochimico per i pesticidi organofosfati. Prove preliminari”. [Biosensor to detect organophospate pesticides]. Atti Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Settembre 6-8 2001, Alghero, Italia.pp.150-155.
22. Serraino, **M. Trevisani**, R. Rosmini (2001) “Il metodo HACCP e il sistema qualità applicato alla filiera del latte”.[HACCP method and quality system in the milk production chain]. Atti Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Settembre 6-8 2001, Alghero, Italia. pp. 175-180.
23. **M. Trevisani**, S. Albonetti, E.P.L. De Santis, R. Mazzette, G. Ziino, A. Panebianco (2000). “Deperibilità di alcuni prodotti avicoli freschi in conseguenza del trasporto a lunga distanza”. [Loss of shelf life in poultry as a consequence of transport]. Atti Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Ottobre 12-14 2000, Mazzara del Vallo, Trapani, Italia. pp.185-190.
24. M. Berettoni, P. Conti, R. Marassi, D. Tonelli, **M. Trevisani**, S. Zamponi. “Electrochemical based sensor for detection of bacterial population”. Abstract book 8th International Meeting on Chemical Sensors. 2-5 July 2000, Basel, Switzerland, poster No: 174.
25. S. Albonetti, N. Codognola, R. Casciano, **M. Trevisani** (2000). “Analisi dei limiti critici della carica mesofila totale (CMT) nel sistema HACCP applicato all’industria alimentare”. [Critical limits analysis of the total mesophile count in the food industry haccp system]. Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie, 28-30 Settembre 2000, Riva del Garda, Trento, Italia. Vol LVII. pp. 343-344.
26. S. Albonetti, E. Guidi, **M. Trevisani** (2000). “Controllo dell’igiene della macellazione in uno stabilimento autorizzato all’esportazione di prosciutti negli USA”.[Hygiene control in an abattoir authorised for exporting raw hams in USA] Atti Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Ottobre 12-14 2000, Mazzara del Vallo, Trapani, Italia. pp.307-312.
27. **Trevisani M.**, Loschi A.R., Severini M. (1999). “Very Fast Chilling”: un processo di refrigerazione ultrarapido compatibile con la produzione di carne bovina tenera. Industrie Alimentari XXXVIII(6), 649-653.
28. Nonis S., Murari R., Codognola N., Albonetti S., **Trevisani M.** (1999). Il “Tastasal”: caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche e problematiche ispettive di un prodotto tipico veronese. [Tastasal: chemical and microbiological quality and safety of a typical meat products from Verona province]. Atti IX Convegno Nazionale AIVI, Colle Val d’Elsa (SI), 1999, 135-138.
29. Trevisani M., Rosmini R. (1999). Problematiche ispettive poste dagli alimenti prodotti con l’impiego di organismi geneticamente modificati. [Safety of food produced with Genetically Modified Organisms]. Atti IX Convegno Nazionale AIVI, Colle Val d’Elsa (SI), 1999, 301-306.
30. **Trevisani M.**, Loschi A.R. and M. Severini (1998). Effects of very fast chilling and hot boning on muscle shortening and quality of beef. In: “Very Fast Chilling in Beef. Research and development for the Industry. 3 Eating quality” , Concerted Action CT94-1881, EU DG XII, Compiled by A.A. Taylor and R.I. Richardson, Univ. of Bristol Press,Bristol, UK, pp.59-65.
31. **Trevisani M.**, Loschi A.R. and M. Severini (1998). A preliminary study on the effect of electrical stimulation on VFC in beef. In: “Very Fast Chilling in Beef. Research and development for the Industry. 3 Eating quality”, Concerted Action CT94-1881, EU DG XII, Compiled by A.A. Taylor and R.I. Richardson, Univ. of Bristol Press, Bristol, UK, pp.109-114.
32. **Trevisani M.**, Claeys E. and Demeyer D. (1998). Does freezing overcome the problem of cold-shortening in VFC beef. In: “Very Fast Chilling in Beef. Research and development for the Industry. 2 Muscle to meat” , Concerted Action CT94-1881, EU DG XII, Compiled by E. Dransfield and P. Roncales, Univ. of Bristol Press, Bristol, UK, pp.105-120.
33. **Trevisani M.**, Loschi A.R. and Severini M. (1998). Freezing as a tool to prevent cold shortening in the VFC process. In: “Very Fast Chilling in Beef. Research and development for the Industry. 2 Muscle to meat” , Concerted Action CT94-1881, EU DG XII, Compiled by E. Dransfield and P. Roncales, Univ. of Bristol Press, Bristol, UK, pp.121-130.
34. **Trevisani M.**, Di Giacomo L., Stocchi R. e Severini M. Controllo del processo di refrigerazione post-macellazione. Atti Soc. It. Sci. Vet. LII, 365-366 (Grafiche Schuderi, Messina 1998).
35. Cenci Goga B.T., **Trevisani M.** (1997). Enterococcus spp. In meat products : a rapid tetrazolium reduction based method as a means of differentiating Enterococcus faecalis from other enterococci. In: “Factors affecting the microbial quality of meat. 4. Microbial methods for the meat industry”. Concerted Action CT94-1456 Editors M.H. Hinton and C. Rowlings, University of Bristol Press, Bristol, UK, pp. 83-88.
36. Severini M., **Trevisani M.** (1997). L’impiego delle biotecnologie avanzate nel controllo degli alimenti di origine animale. [Advanced biotechnology applied to control the safety of food of animal origin]. Atti del VII convegno nazionale A.I.V.I., Como, 1997, pp. 77-88. (Edizioni ETS, Pisa, 1997).
37. Bertorotta V., Loschi A.R., **Trevisani M.**, Severini M. (1996). Carni PSE e carni acide. [PSE and acid meat]. Atti del VI convegno nazionale A.I.V.I., Tirrenia (PI), 1996, pp. 205-210. (Edizioni ETS, Pisa, 1996).
38. Loschi A.R., Aglietti I., **Trevisani M.**, Severini M. (1996). Confronto tra metodi per la misurazione della lunghezza dei sarcomeri nel muscolo bovino. [Methods to measure sarcomere length in muscles]. Atti del VI convegno nazionale A.I.V.I., Tirrenia (PI), 1996, pp. 211-216. (Edizioni ETS, Pisa, 1996).
39. Severini M., Loschi A.R., **Trevisani M.** and Roncella R. (1996). Relationship between transportation time, pre-slaughter resting and post-mortem findings in slaughtered lambs and sheep. In: Concerted Action CT94-1456 “Factors affecting the mirobial quality of meat”. Proceedings of meeting 1: “Disease status, production methods and transportation of live animal”, Dorn (NL), 23-26 October 1995. Hinton M.H. and Rowlings C. (Eds). pp. 133-139. (University of Bristol Press (UK), 1996. ISBN 0-86292-435-9)
40. Severini, M., Loschi A.R. and **Trevisani M.** (1996). Histochemical analysies of PSE porcine muscle fibres: unusual findings in fibre type distribution and enzymology. Proceedings of the 42nd International Congress of Meat Science and Technology, Lillehammer, Norwey, 1996, pp.70-71.
41. **Trevisani M.**, Cenci Goga B.T., Loschi A.R., Severini M. (1996). The effect of depelting with air inflation on the appearance and microbiology of lamb carcasses. Proceedings of the 42nd International Congress of Meat Science and Technology, Lillehammer, Norwey, 1996, pp. 450-451.
42. **Trevisani M.**, Bertorotta V., Di Giacomo L. (1996). PSE e pigmenti muscolari: influenza sul colore della carne suina. [PSE and meat pigments: combined effect on the colour of pigmeat]. Atti Soc. It. Sci. Vet. L, 191-192 (Grafiche Scuderi, Messina, 1997).
43. Vizzani A., **Trevisani M.**, Loschi A.R., Severini M. (1996). Trattamento con un promotore di crescita omeopatico e qualità della carne di broiler. [Homeopatic drug use in poultry farming and meat quality] Atti Soc. It. Sci. Vet. L, 189-190 (Grafiche Scuderi, Messina, 1997) .
44. Trevisani M. (1996). Biogenic contamination and meat safety. Meat Focus International 5(8) pp. 278-282. (CABI - Printed by the Charlesworth Group, Huddersfield, England, ISSN 0961-2076).
45. **Trevisani M.**, Severini M. (1996). Antibiotic residues in food. In : “Environmental Protection in Veterinary Education”, Tempus Joint European Project No. 4029. Eds. Rosival I, Cabadaij R., Larsen H.E., Lopez Barea J., Santiago Laguna D., Severini M., University of Kosice, Slovakia. pp. 126-129.
46. Loschi A.R., Severini M., **Trevisani M.**, Vizzani A. (1995) Impiego di carni suine per la preparazione di prosciutti crudi stagionati. Aspetti qualitativi e considerazioni ispettive [PSE meat use in ham production. Quality control and food inspection]. Atti Soc. It. Sci. Vet., 421-422. (Grafiche Scuderi, Messina, 1997).
47. Severini M., **Trevisani M.**, Loschi A.R. (1995). Effect of stress on poultry meat quality. Meat Focus International 4(4), pp. 140-142. (CABI - Printed by the Charlesworth Group, Huddersfield, England, ISSN 0961-2076)
48. Severini M., **Trevisani M.** (1995). New legislation in the EU for meat products and convenience foods. In: ECCEAMST Course “Production of processed meats and convenience foods”. 25-27th June, 1995, Kastri, Greece. (paper presented at the meeting and in press).
49. **Trevisani M.**, Bertorotta V., Di Giacomo L., Rea S. (1995). Idrolisi ed insolubilizzazione proteica in prosciutti prodotti con carne normale o PSE. [Hydrolysis and insoluble proteins in hams produced with normal and PSE meat]. Atti Soc. It. Sci. Vet. XLIX, 419-420 (Grafiche Scuderi, Messina, 1997).
50. Aglietti I., Bertorotta V., Severini M., **Trevisani M.** (1994) Valutazione dell'influenza del fattore "giorno di macellazione" sulla qualità della carne di suino. Atti Soc. It. Sci. Vet. XLVIII, 689-692. (Grafiche Scuderi, Messina, 1996)
51. Severini M., Loschi A.R., **Trevisani M.**, Aglietti I., Bertorotta V. (1994) Muscle fibre types and meat traits of corn-silage-fed buffaloes of different ages. Proceedings of the 40th International Congress of Meat Science and Technology, The Hague, Netherlands, 1994. file: S-IVA.37.
52. Severini M., **Trevisani M.,** Loschi A.R., Ferzoco V. (1994). Caratteristiche qualitative della carne di agnelli di varie razze allevati in Umbria. Atti XI congresso nazionale S.I.P.A.O.C., Perugia, 1994. 133-136. (Centro Stampa Università degli Studi di Perugia, 1994)
53. Severini M., **Trevisani M.**, Vizzani A., Loschi A.R. (1994). Effectiveness of Integrated Quality Control programmes in preventing the presence of zoonotic agents in poultry meat. In: FLAIR no. 6 "Prevention and control of potentially pathogenic microorganisms in poultry and poultry meat processing." Procceding of a meeting: "13. Consequences of the zoonosis order: monitoring, methodology and data registration", Bologna, Italy, 1991, pp. 129-132. (Franchini & Mulder (Eds.), Het Spelderholt, DLO-NL, 1994, ISBN 90-71463-69-9)
54. **Trevisani M.**, Loschi A.R., Bertorotta V. (1994) Impiego del New Dutch Kidney Test e della TLC per il rilievo alla macellazione di residui di sulfamidici in carcasse suine. [New Dutch Kidney Test and TLC methods to detect sulfonamides residues in swine carcasses]. Atti Soc. It. Sci. Vet. XLVIII, 869-873. (Grafiche Scuderi, Messina, 1996)
55. Severini M., Dominici S., **Trevisani M.**, Loschi A.R. (1993). Esperienze di un programma di controllo di qualità integrato nella produzione di uova per il consumo alimentare. Atti Soc. It. Sci. Vet. XLVII, 645-649. (Grafiche Scuderi, Messina, 1995)
56. Severini M., **Trevisani M.** (1993). RN- gene and pigmeat quality. Meat Focus International 2, pp. 167-168. (CABI & IFIS - Printed by the Charlesworth Group, Huddersfield, England, ISSN 0961-2076)
57. Severini M., **Trevisani M.** (1993). Carcass grading and meat quality of heavy pigs. Meat Focus International 2, pp. 214-215. (CABI & IFIS pubbl., Wallingford, Oxon, UK, ISSN 0961-2076)
58. Severini M., **Trevisani M.**, Loschi A.R., Vizzani A., Gigli S. (1993) Quality of pigmeat and aged cured ham. Proceedings of the 39th International Congress of Meat Science and Technology, Calgary, Alberta, Canada, August 1 - 6, 1993. pp. 345, file: S7P29.WP.
59. Severini M., Vizzani A., **Trevisani A.**, Loschi A.R. (1993). Identificazione dei punti critici nella macellazione dei volatili. Atti del II convegno nazionale A.I.V.I., S. Benedetto del Tronto (AP), pp. 23-28. (Tipografia Puglia Grafica, Valenzano, Bari, 1993).
60. **Trevisani M.** (1993) Considerazioni sulla misurazione sperimentale della tenerezza della carne d'agnello. Atti Soc. It. Sci. Vet. XLVII, 627-631. (Grafiche Scuderi, Messina, 1995)
61. Severini M., **Trevisani M.**, Loschi A.R., Vizzani A. (1992). A trial to define factors affecting pigmeat quality. Proceedings of the 38th International Congress of Meat Science and Technology, vol. 5, pp. 967-970. (Imprimerie DECOMBAT, Clermont-Ferrand, France, 1992)
62. Severini M., Vizzani A., **Trevisani M.**, Loschi A.R. (1992). Integrated Quality Control programme of two Italian poultry industries. In: FLAIR no. 6 " Prevention and control of potentially pathogenic microorganisms in poultry and poultry meat processing." Procceding of a meeting: "6. Detection methods and sampling plans for pathogens in poultry", Grub, Germany, 1991. Schwarzer & Mulder (Eds.), pp. 19-22. (Het Spelderholt, DLO-NL, 1991, ISBN 90-71463-49-4)
63. Vizzani A., Loschi A.R., **Trevisani M.**, Severini M. (1992). Quality aspects of a low fat line of typical Italian pigmeat products. Proceedings of the 38th International Congress of Meat Science and Technology, vol. 5, pp. 1147-1149. (Imprimerie DECOMBAT, Clermont-Ferrand, France, 1992)
64. Loschi A.R., **Trevisani M.**, Severini M. (1991). Valutazione dei quadri istologici riscontrati in tiroidi bovine e suine prelevate per il rilievo di eventuali trattamenti illegali. Atti Soc. It. Sci. Vet. XLV, 643-647. (Grafiche Scuderi, Messina, 1993)
65. Severini M., **Trevisani M.**, Cenci Goga B.T. (1991). Orientamenti attuali nel controllo di sostanze antimicrobiche negli alimenti di origine animale. In: Atti delle Giornate di studio sul controllo degli alimenti di origine animale. VI edizione, Università degli Studi di Perugia, Istituto di Ispezione degli Alimenti, Perugia 18-19 Ottobre 1991. pp. 27-45. (Tipografia “La Nuova Rinascita”, Città di Castello, 1993)
66. Severini M., **Trevisani M.**, Loschi A.R. (1991). A trial for early prediction of PSE and DFD pigmeat by measuring pH and the percentage of PAS-positive fibres. Proceedings of the 37th International Congress of Meat Science and Technology, vol. 1, pp. 485-488. (Federal Centre for Meat Research, Kulmbach, Germany, 1991)
67. Severini M., **Trevisani M.**, Monsignori E., Macellari P., Mariottini M. (1991) Reperti ispettivi in fegati di suini macellati nel contesto di un programma sperimentale di controlllo di qualità. Rivista di Suinicoltura 10, pp. 67-70. (Edagricole, Bologna - Officine Grafiche Calderini, Ozzano Emilia (BO), 1991, ISSN 0035-662)
68. **Trevisani M.**, Cenci Goga B.T., Severini M. (1991). Prove sperimentali sulla permanenza di sulfametazina nel salame "casareccio" umbro durante la maturazione. Atti Soc. It. Sci. Vet. XLV, 671-673. (Grafiche Scuderi, Messina, 1992)
69. **Trevisani M.**, Loschi A.R., Cenci Goga B.T., Severini M. (1991). Effect of sulphamethazine on the ripening of Italian "salame casareccio". Proceedings of the 37th International Congress of Meat Science and Technology, vol. 2, pp. 962-965. (Federal Centre for Meat Research, Kulmbach, Germany, 1991)
70. **Trevisani M.**, Loschi A.R., Cenci Goga B.T. e Vizzani A. (1991). Efficacia ed efficienza delle tecniche per il rilievo di antibiotici e sulfamidici negli alimenti di origine animale. In: Atti delle Giornate di studio sul controllo degli alimenti di origine animale. VI edizione, Università degli Studi di Perugia, Istituto di Ispezione degli Alimenti , Perugia 18-19 Ottobre 1991. pp.47-71. (Tipografia “La Nuova Rinascita”, Città di Castello, 1993)
71. **Trevisani M**., Loschi A.R., Cenci Goga B.T., Severini M. (1990). Prevalenza di modificazioni istologiche in prostate e ghiandole del Bartolini prelevate da bovini regolarmente macellati. Atti Soc. It. Sci. Vet. XLIV, 593-596. (Grafiche Scuderi, Messina, 1992)
72. Severini M., Loschi A.R., **Trevisani M**., Vizzani A., Moca S. (1990). Risultati di un programma di monitoraggio sulla presenza di residui di sostanze antimicrobiche in muscoli di suini e bovini regolarmente macellati in Umbria. Atti Soc. It. Sci. Vet. XLIV, 589-592. (Grafiche Scuderi, Messina, 1992)
73. Loschi A.R., Severini M., **Trevisani M**., (1988). Ricerca microbiologica di sostanze inibenti in fegati bovini sani o con diverse alterazioni. Atti Soc. It. Sci. Vet. XLII, 593-596. (Grafiche Scuderi, Messina, 1990)
74. Severini M., Cenci G., **Trevisani M**. (1987). Significato epidemiologico del rilievo delle alterazioni presenti in fegati non sequestrati di bovini regolarmente macellati. Atti della Società Italiana di Buiatria XIX, pp. 563-569. (Editografica, Bologna, 1987)
75. **Trevisani M**., Severini M., Rutili D. (1987). Ricerca di anticorpi verso il BLV in bovini macellati presso il centro carni di Perugia. Atti della Società Italiana di Buiatria XIX, pp. 689-694. (Editografica, Bologna, 1987)

**Editorial Board of Food Microbiology (specialty section of Frontiers in Microbiology and Frontiers in Nutrition) as Review Editor**

**Reviewer** per:

International Journal of Food Microbiology

Food Analytical Methods

Food Microbiology

European Food Research and Technology

Meat Science

Annals of Clinical Microbiology and Antimicrobials

Italian Journal of Food Safety

**Varie:**

E’ stato relatore di 32 tesi di laurea in Medicina Veterinaria e Produzioni Animali, 5 tesi di specializzazione in Ispezione degli alimenti di o.a e 3 tesi di dottorato

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI

(art.. 46 D.P.R. n. 445/00)

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DELL’ATTO DI NOTORIETA’

(art. 47 D.P.R. n. 445/00)

Il sottoscritto Cognome **TREVISANI**  Nome **MARCELLO** Codice fiscale **TRVMCL60B09F839X**

nato a **NAPOLI**  prov. **NA** il **09/02/1960** sesso **MASCHILE**

A tal fine e consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi , richiamate dall’art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000 DICHIARA:

* di avere tutti i titoli riportati nel curriculum vitae (questo documento 15pp.);
* che è veritiero quanto certificato nell’allegato A alla domanda di ammissione alla procedura selettiva per la copertura di n. 1 posto di professore universitario di prima fascia da coprire mediante chiamata ai sensi dell’art. 18, comma 1, legge n. 240/2010. Richiesto dal dipartimento di scienze mediche veterinarie per il settore concorsuale 07/H2 e settore scientifico disciplinare: VET704 – ispezione degli alimenti di origine animale, di cui al D.R. N. 1940 del 06/12/2018;
* che la copia fotografica del suo documento di identità è conforme all’originale;
* che ha conseguito l’abilitazione nazionale ai sensi dell’art. 16 della Legge 240/2010 per il settore concorsuale e per le funzioni oggetto del procedimento ‘Settore Concorsuale 07/H2 - I Fascia’ nel Quinto Quadrimestre della sessione 2016-2018.

Luogo e data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

il dichiarante\* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*La presente dichiarazione non necessita dell’autenticazione della firma se, ai sensi dell’art. 38, D.P.R. 445/00, è sottoscritta ed inviata insieme alla fotocopia, non autenticata di un documento di identità del dichiarante, all’ufficio competente.