

Progetto formativo aziendale 2822 - 428950

VALIDAZIONE DEI METODI E VERIFICA DELLE PERFORMANCE DEL LABORATORIO DI SICUREZZA ALIMENTARE

Torino, 26/09/2024

Sala conferenze "Carlo Rossi"

PROGRAMMA

8,45 – 9,00 Registrazione partecipanti

9,00 – 10,00 Il processo di validazione e verifica dei metodi di prova secondo UNI EN ISO/IEC 17025:2018 in ambito alimentare

10,00 – 10,45 Norme che disciplinano attività di verifica e/o validazione in ambito alimentare (Serie 16140 Microbiologia della catena alimentare)

10,45 – 11,00 Pausa

11,00 – 12,30 La verifica dei metodi in ambito alimentare: approfondimento su ISO 16140:3-2021

12,30 – 13,00 Approcci alla validazione dei metodi in ambito alimentare: approfondimenti su ISO 16140:2, ISO 16140:6 e ISO 22118

13,00 – 13,45 Pausa pranzo

13,45 – 15,00 Esercitazione: approccio alla validazione di un metodo secondo ISO 16140:3

15,00 – 16,00 Presentazione degli elaborati

OBIETTIVO

Fornire adeguate competenze ai Verificatori Tecnici e Responsabili della Validazione relativamente al processo di validazione primaria dei metodi in Sicurezza alimentare.

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Giancarlo Pistone – Responsabile SC Staff Scientifico IZSPLV

DOCENTE

Maria Cristina Dalla Pozza – IZSVE - SCS1 Microbiologia generale e sperimentale

DESTINATARI

Verificatori Tecnici e Dirigenti Sanitari.

VERIFICA DI APPRENDIMENTO

Per acquisire l'attestato ECM è necessario seguire le attività negli orari indicati nel programma e superare la verifica di apprendimento finale.

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla nel quale sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 1 tentativo). Il test dovrà essere completato entro 3 giorni dal termine del corso.

VERIFICA DELLA QUALITA' PERCEPITA

È richiesta la compilazione di un questionario di gradimento obbligatorio per poter scaricare l'attestato di partecipazione. Il test sarà anonimo e dovrà essere completato entro 3 giorni dal termine del corso.

6 CREDITI ECM

Obiettivo nazionale: *Accreditamento strutture sanitarie e dei professionisti. La cultura della qualità, procedure e certificazioni, con acquisizione di nozioni tecnico-professionali per veterinari, biologi, chimici*