

Evento formativo residenziale 2822 - 449552

**DALL'ACCETTAZIONE DEL CAMPIONE AL RAPPORTO DI PROVA:  
PROTOCOLLI OPERATIVI DEL LABORATORIO UFFICIALE**



**Sala Conferenze "Carlo Rossi"**

**Via Bologna 148, Torino**

**10 aprile 2025**

**PROGRAMMA**

08.45– 09.00 Saluti di apertura dei lavori  
Claudio Ghittino, Direttore Generale IZSPLV  
Alessandro Dondo, Direttore Sanitario IZSPLV

Modera  
Maria Cesarina Abete, SC Chimica

09.00 – 09.30 Requisiti del Rapporto di Prova secondo ISO/IEC 17025  
Claudia Gianola SS Qualità e Sicurezza aziendale

Interpretazione Rapporti di prova:

09.30 – 10.00 Sostanze farmacologicamente attive in alimenti e mangimi  
Marilena Gili/Daniela Marchis, SC Chimica

10.00 – 10.30 Additivi in alimenti e mangimi  
Paola Brizio/Stefania Squadrone, SC Chimica

10.30 – 10.45 Pausa

10.45 – 11.15 Pesticidi e fitosanitari  
Barbara Vivaldi, SC Liguria

11.15 – 11.45 Micotossine e Tossine Vegetali  
Paola Mogliotti, SC Piemonte

11.45 – 12.15 Contaminanti organici e inorganici  
Paola Brizio/Stefania Squadrone, SC Chimica  
Barbara Vivaldi, SC Liguria

12.15 –12.45 Discussione

12.45 – 14.00 Pausa pranzo

Modera

Manila Bianchi, SC Sicurezza Alimentare

Interpretazione Rapporti di prova:

14.00 – 14.30 Microbiologia alimentare  
Fabio Zuccon, SC Sicurezza Alimentare

14.30 – 15.00 Allergeni alimentari  
Beatrice Brusa, SC Sicurezza Alimentare

15.00 – 15.30 OGM in alimenti e mangimi  
Maria Gorla, SC Biotecnologie

15.30 – 16.00 Discussione e chiusura dei lavori

#### OBIETTIVO

La giornata si propone come un momento di confronto e di attiva collaborazione tra le autorità competenti impegnate sul territorio per le attività di campionamento e il laboratorio deputato alle analisi ufficiali sugli alimenti. La norma ISO 17025 prevede requisiti puntuali e dettagliati per i rapporti di prova emessi dai laboratori accreditati: la loro interpretazione è fondamentale perché l'autorità competente possa definire la conformità o meno di un campione alimentare tutelando in maniera efficace la salute del consumatore. Gli interventi dei relatori saranno arricchiti da esempi e casi pratici come guida all'interpretazione corretta del risultato analitico.

#### DESTINATARI

Personale del Servizio Sanitario Nazionale, Università, Liberi Professionisti

#### RESPONSABILE SCIENTIFICO:

Maria Cesarina Abete, IZS PLV  
Manila Bianchi, IZS PLV

#### SEGRETERIA SCIENTIFICA:

Paola Brizio, IZS PLV  
Beatrice Brusa, IZS PLV

#### SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:

Daniela Passalacqua,  
SS Formazione e Cooperazione Scientifica  
[daniela.passalacqua@izsplv.it](mailto:daniela.passalacqua@izsplv.it)  
Tel. 011/2686356

Per iscriversi: <https://formazione.izsto.it/eventi>

#### VERIFICA DI APPRENDIMENTO

Per acquisire l'attestato ECM è necessario seguire l'attività didattica negli orari indicati sul programma e superare la verifica di apprendimento finale rispondendo correttamente ad almeno il 75% delle domande (**max 1 tentativo**). Il test, OnLine, dovrà essere completato entro 3 giorni dal termine del corso

#### VERIFICA DELLA QUALITA' PERCEPITA

Per poter scaricare l'attestato di partecipazione è richiesta obbligatoriamente la compilazione di un questionario di gradimento OnLine. Il test è anonimo e dovrà essere completato entro 3 giorni dal termine del corso

#### 6 CREDITI ECM

Obiettivo nazionale: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate per medici, veterinari, biologi, chimici, tecnici di laboratorio biomedico, tecnici della prevenzione.