

Evento formativo residenziale

# **PROTOCOLLO TECNICO - CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI: CAMPIONAMENTO, ANALISI, INTERPRETAZIONE DEL RISULTATO E FLUSSI INFORMATIVI**



**13 Novembre 2026**

Sala Liguri nel Mondo, Regione Liguria  
Via Fieschi 15, Genova

## PROGRAMMA

8:30-9:10 Registrazione dei partecipanti

9:10-9:30 **Saluti istituzionali ed introduzione ai lavori**

Claudio Ghittino, Direttore Generale IZSPLV

Alessandro Dondo, Direttore Sanitario IZSPLV

Angelo Ferrari, Vice Presidente del consiglio di amministrazione IZSPLV

Moderano: Ferdinando Verde, Direttore dell'ufficio UVAC-PCF Genova

Mino Orlandi, Direttore Dipartimento di Prevenzione ASL5

9:30-10:00 **Piano Nazionale Controlli Microbiologici sugli alimenti (PMCG) 2026**

Rita Marciànò, Ministero della salute DGISA

10:00-10:30 **Piano regionale integrato dei controlli di sanità pubblica veterinaria e di sicurezza alimentare (Prisa) 2026**

Elena Nicosia, Dipartimento di Prevenzione Regione Liguria

10:30-11:00 **Protocollo Tecnico per i controlli microbiologici sugli alimenti e gestione degli esiti analitici regione Liguria**

Valeria Listorti, S.S. Levante Ligure IZSPLV

11:00-11:15 PAUSA

11:15-11:45 **Campionamenti nell'ambito del Protocollo Tecnico per i controlli microbiologici sugli alimenti e gestione degli esiti analitici regione Liguria**

Lorenza Arata, ARPAL Liguria

11:45-12:15 **Controllo dei mangimi all'importazione**

Francesca Tino, Ministero della salute DGSA

Daniele Guastamacchia, PCF Genova

12:15-13:15 **Campionamento in corso di focolai di Malattie a Trasmissione Alimentare**

Cecilia Trucchi, ASL 3

13:15-13:30 discussione

13:30-14:30 PAUSA

Moderano: Elisabetta Razzuoli responsabile S.C. Liguria, IZSPLV

Valeria Listorti S.S. Levante Ligure IZSPLV

14:30-15:30 **Controversia e Controperizia**

Maria Cristina Bisso, ASL 3

15:30-16:30 **Esercitazioni pratiche**

Elisabetta Razzuoli, IZSPLV

## **OBIETTIVO**

Il corso è finalizzato a fornire agli operatori coinvolti nel controllo degli alimenti e dei mangimi le conoscenze necessarie per effettuare correttamente il campionamento di alimenti destinati al consumo umano e animale, con particolare riferimento alle situazioni di emergenza connesse a focolai di malattie a trasmissione alimentare (MTA), all'importazione dei mangimi nonché agli istituti della controversia e contropertizia. La sessione interattiva di esercitazione consentirà di consolidare le conoscenze acquisite e sviluppare le competenze operative necessarie per una corretta applicazione delle procedure di campionamento.

## **DESTINATARI**

AASSLL, Regione, operatori del settore

## **RESPONSABILI SCIENTIFICI**

Elisabetta Razzuoli, IZSPLV

Maria Cristina Bisso, ASL 3

## **SEGRETERIA SCIENTIFICA**

Valeria Listorti, IZSPLV

Laura Serracca, IZSPLV

## **SEGRETERIA ORGANIZZATIVA**

Daniela Passalacqua, SS Formazione e Cooperazione Scientifica IZSPLV

[daniela.passalacqua@izsplv.it](mailto:daniela.passalacqua@izsplv.it)

Tel. 011/2686356

**ISCRIZIONI:** <https://formazione.izsto.it/>

## **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

## **IN ACCREDITAMENTO ECM**

Obiettivo nazionale: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate,

Per le figure di: veterinario, medico, biologo, chimico, tecnico sanitario di laboratorio biomedico, tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro