

# IL LABORATORIO CHIMICO E MICROBIOLOGICO NEL SETTORE ALIMENTARE

## FOCUS SULLE PIU' RECENTI INNOVAZIONI NORMATIVE E SULLA GESTIONE IN OTTICA DI AFFIDABILITA' DEI RISULTATI "

Noi tutti ci siamo trovati a volte in difficoltà nel leggere un rapporto di prova microbiologico, e altre volte ci saremo chiesti da quali considerazioni nascono alcuni risultati.

Nel corso del 2023 abbiamo avuto importanti aggiornamenti normativi fra cui acqua potabile e contaminanti, andiamo ad approfondire queste tematiche.

Verranno inoltre valutati i requisiti messi a disposizione dai principali Standard per affrontare appropriatamente, nel settore alimentare, il tema della gestione del laboratorio di analisi.

### Programma

14.15 - Registrazione partecipanti

14.25 – Benvenuto del Presidente

14.30 – **Angelo Rusconi**

- ✓ iter di un'analisi microbiologica: dal campionamento all'emissione del Rapporto di Prova
- ✓ il significato di un'analisi microbiologica nel contesto dell'autocontrollo alimentare
- ✓ leggere e utilizzare correttamente le informazioni del Rapporto di Prova

15.15 – **Franca di Giovanni**

- ✓ il DL 23 febbraio 2023 concernente la qualità delle acque per il consumo umano, quali sono le principali novità?
- ✓ Problematiche connesse alla ricerca degli allergeni negli alimenti
- ✓ Il Regolamento (UE) 2023/915 della Commissione del 25 aprile 2023 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti

16.00 pausa

16.30 - **Massimo Raio**

- ✓ I requisiti per gli Standard IFS Food, BRC Food e FSSC 22000 per i laboratori di analisi.

17.00 - Conclusioni e dibattito

### RELATORI

**ANGELO RUSCONI** – Già responsabile di unità produttive del settore alimentare dei gruppi Unichips e Rovagnati, consulente libero professionista per sistemi gestione qualità, sicurezza alimentare, salute e sicurezza dei lavoratori.

**FRANCA DI GIOVANNI** – Responsabile del laboratorio di prova accreditato Bioleader srl che dal 2004 svolge principalmente analisi nel settore agroalimentare, consulente e auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare per Bureau Veritas.

**MASSIMO RAI** - Già Responsabile Assicurazione Qualità nei Gruppi Unichips e Ventura, consulente libero professionista e Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare. Docente IFS per gli Standard Broker e Logistics, docente AICQ CentroNord e LRQA per norme e Standard di Qualità e Sicurezza Alimentare.

**MERCOLEDÌ 22 NOVEMBRE 2023**

**ORE 14:15 - 17:30**