



**Ordine Nazionale Biologi**  
**Delegazione Toscana**

**MORANDINI CONSULTING**

Tecnologie di Ambiente Igiene e Sicurezza



Con il Patrocinio



**REGIONE TOSCANA**

**Sevizio Sanitario della Toscana**



## **Corso teorico pratico**

# **Il sistema qualità nei laboratori di prova in accordo alla norma 17025:2005**

TERME DI MONTECATINI  
Salone Portoghesi – Stabilimento Tettuccio  
Viale G. Verdi 71  
Montecatini Terme (PT)

**8 - 10 febbraio 2007**

**Per l' evento è stato richiesto l'accreditamento al Ministero della Salute per E.C.M.**

### **FINALITÀ DEL CORSO**

Obiettivo del corso è quello di aggiornare gli operatori dei laboratori che operano ai fini dell'autocontrollo dei prodotti alimentari, su tematiche inerenti l'accordo stipulato il 17 giugno 2004 (pubblicato nella G.U. N. 173/04) tra il Ministero della Salute, Regioni e Province autonome. Il citato accordo prevede che i laboratori per poter effettuare analisi ai fini dell'autocontrollo devono essere conformi alla nuova norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005. Il riconoscimento della conformità deve essere garantito da un ente terzo. Saranno trattati i requisiti per il riconoscimento dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo, in particolare i requisiti tecnici che costituiscono i punti critici del sistema qualità dei laboratori di prova, quali scelta e validazione dei metodi, incertezza di misura e assicurazione qualità dei risultati. Verrà inoltre approfondito l'argomento su risultato associato alla sua incertezza in relazione ai limiti di legge in vigore.

**I requisiti trattati sono anche applicabili ai laboratori di prova operanti nel settore delle analisi cliniche e ambientali.**

### **RELATORI**

**Rosa Draisci:** Responsabile dell' Organismo di riconoscimento dei laboratori dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS-ORL)

**Angelo Viti:** Ispettore ISS-ORL

**Giancarlo Pistone:** Responsabile Assicurazione Qualità dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e ispettore ISS-ORL

**Paolo Stacchini:** Primo Ricercatore dell' Istituto Superiore di Sanità e ispettore ISS-ORL

**Marina Patriarca:** Primo Ricercatore dell' Istituto Superiore di Sanità

**Antonio Menditto:** Primo Ricercatore dell' Istituto Superiore di Sanità e ispettore ISS-ORL

**Alessandro Grigato:** Responsabile della qualità di ARPAV Dipartimento di Rovigo e ispettore ISS-ORL

**Gianni Calaresu:** Responsabile dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna e ispettore ISS-ORL

**Pier Giuseppe Calà:** Funzionario Direzione Generale Diritto alla Salute della Regione Toscana

**Mariella Talini:** Responsabile U.S. Biotossicologia Azienda USL 3 Pistoia

**Paolo Bavazzano:** Responsabile del Laboratorio di Sanità Pubblica Area Vasta Toscana Centro

### **DESTINATARI DEL CORSO**

Il corso è destinato a biologi, chimici, medici, medici veterinari e tecnici di laboratorio.

**Verrà inoltre rilasciato attestato con i crediti formativi ECM assegnati dal Ministero della Salute a questo corso, per biologi, medici, chimici e tecnici di laboratorio.**

Si ringrazia per la collaborazione l'Azienda USL3 di Pistoia e le Terme di Montecatini

## PROGRAMMA DEL CORSO

1ª Giornata  
8 febbraio 2007

14.15	Registrazione partecipanti
14.45	Saluto delle Autorità <b>Emanuela Balocchini:</b> Direzione Generale Diritto alla Salute e Politiche di Solidarietà, Settore Igiene Pubblica, Regione Toscana <b>Ernesto Landi:</b> Presidente Ordine Nazionale dei Biologi <b>Alvaro Gori:</b> Delegato Regione Toscana e Consigliere Ordine Nazionale dei Biologi <b>Antonio Galassi:</b> Direttore Sanitario delle Terme di Montecatini <b>Pietro Gabbielli:</b> Direttore Dipartimento della Prevenzione Azienda USL Pistoia
15.00	Presentazione del Corso <b>Maria Grazia Morandini</b>
<b>SESSIONE I: Aspetti normativi e tecnici dell'accreditamento dei laboratori per il controllo degli alimenti</b> <b>Moderatore: Rosa Draisci</b>	
15.15	Disposizioni legislative della Regione Toscana per i laboratori di controllo e autocontrollo degli alimenti <b>Pier Giuseppe Calà</b>
15.45	Accreditamento dei laboratori per la sicurezza alimentare <b>Rosa Draisci</b>
16.15	Attuazione dei requisiti gestionali previsti dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025: 2005 con particolare riferimento ai nuovi requisiti - criteri applicativi ed esperienze <b>Giancarlo Pistone/ Gianni Calaresu</b>
17.15	Intervallo
17.30	Attuazione dei requisiti tecnici previsti dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005: criteri applicativi ed esperienze <b>Gianni Calaresu/ Giancarlo Pistone</b>
18.30	Discussione
18.45	Conclusione della giornata

2ª Giornata  
9 febbraio 2007

<b>SESSIONE II: Requisiti tecnici con particolare riferimento al miglioramento previsto dalla norma 17025:2005</b> <b>Moderatori: Gianni Calaresu e Mariella Talini</b>	
8.30	Riferibilità delle misure e gestione delle apparecchiature <b>Giancarlo Pistone/ Marina Patriarca</b>
9.30	Scelta dei metodi e classificazione <b>Paolo Stacchini/ Rosa Draisci</b>
10.30	Intervallo
10.45	I requisiti per l'adozione e la validazione dei metodi di prova chimici <b>Alessandro Grigato/ Antonio Menditto</b>
11.45	I requisiti per l'adozione e la validazione dei metodi di prova microbiologici <b>Angelo Viti/ Antonio Menditto</b>
12.45	Discussione
13.00	Pranzo
<b>SESSIONE III: Requisiti tecnici con particolare riferimento al miglioramento previsto dalla norma 17025:2005</b> <b>Moderatori: Giancarlo Pistone e Paolo Bavazzano</b>	
14.15	Criteri generali per la valutazione dell'incertezza di misura <b>Marina Patriarca/ Antonio Menditto</b>
15.15	Esempi pratici per la valutazione dell'incertezza di misura in ambito chimico <b>Alessandro Grigato/ Marina Patriarca</b>
16.15	Esempi pratici per la valutazione dell'incertezza di misura in ambito microbiologico <b>Angelo Viti/ Marina Patriarca</b>
17.15	Intervallo
17.30	Assicurazione della qualità dei risultati di prova e presentazione dei risultati <b>Antonio Menditto/ Marina Patriarca</b>
18.15	Discussione
18.45	Conclusione della giornata

3ª Giornata  
10 febbraio 2007

8.30	Costruzione di una carta di controllo <b>Marina Patriarca/ Antonio Menditto</b>
9.15	Risultato, incertezza e limiti di legge <b>Rosa Draisci / Paolo Stacchini</b>
9.45	Risposte ai quesiti dei discenti
10.15	Verifica dell'apprendimento
12.45	Chiusura lavori e consegna attestati

DATI DEL PARTECIPANTE				DATI PER LA FATTURAZIONE																							
Nome		Cognome		Ragione Sociale:																							
E - mail				Indirizzo			N.																				
Ruolo in azienda				CAP	Città		Prov.																				
ISCRITTO/A ALL'ORDINE DEI _____				Tel.		Fax																					
DATI SOCIETÀ																											
Ragione Sociale				Codice Fiscale o Partita IVA (obbligatorio)																							
Indirizzo			N.	C.Fisc. <table border="1" style="width:100%; height:20px;"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																							
CAP	Città		Prov	P.IVA <table border="1" style="width:100%; height:20px;"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																							
Tel.		Fax		Esente IVA, ai sensi dell'art. ____		Legge _____																					
PERSONA DA CONTATTARE PER ISCRIZIONE CORSI (EVENTUALE)				INDIRIZZO DI SPEDIZIONE ( SE DIFFERENTE DA FATTURAZIONE )																							
Nome		Cognome		Ragione Sociale																							
E - mail				Indirizzo di spedizione			N.																				
Posizione in azienda				CAP	Città		Prov.																				
Tel.		Fax																									

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE CORSO ----- 250 € (+ IVA20%) TOTALE 300 €.**

**SISTEMAZIONE ALBERGHIERA:** Qualora il partecipante volesse usufruire di sistemazione alberghiera, può usufruire della riduzione riservata da *Promozione Albergatori Montecatini Terme* alla segreteria organizzativa dell'evento, pari al 20%: quota di pernottamento e prima colazione in camera doppia uso singola in Hotel 3 stelle 45 Euro, in Hotel 4 stelle 55 Euro (IVA Inclusa), comunicandoci i seguenti dati:

Tipologia di Hotel (3 stelle, 4 stelle) ..... Tipologia di camera (doppia u.s., doppia, tripla...) .....  
 Pernottamento del ..... e del ..... Trattamento (Pernottamento e prima colazione, mezza pensione ...)

Le iscrizioni dovranno pervenire entro 7 giorni antecedenti l'inizio del corso inviando la scheda di adesione unitamente a copia del bonifico relativo alla quota di partecipazione al **numero fax 055 9129692** (BONIFICO BANCARIO INTESTATO A: Morandini Consulting - Corso Italia 189, 52027 San Giovanni Valdarno (AR) - Cassa di Risparmio di Firenze - Agenzia di San Giovanni Valdarno C/C 10332/00 - ABI 06160 - CAB 71600 - CIN W - si prega di indicare nella causale di versamento il titolo del corso e il nome del partecipante). Le eventuali disdette dovranno essere comunicate entro 5 giorni lavorativi prima dell'inizio del corso. In tal caso verrà rimborsata una quota pari al 40%. Nel caso in cui non dovesse essere comunicata tale rinuncia, verrà emessa fattura per l'intero importo.

**Informativa art. 13 DLGS 196 del 30 Giugno 2003**

Desideriamo informarLa che il DLGS n. 196 del 30 giugno 2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali") prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. Secondo la normativa indicata, tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti. Ai sensi dell'articolo 13 del DLGS n.196/2003, pertanto, Le forniamo le seguenti informazioni:

- I dati personali da Lei forniti, verranno trattati per finalità Amministrative, Contabili, Promozionali e Commerciali.
- Il trattamento sarà effettuato con strumenti informatici.
- Il conferimento dei dati è facoltativo, l'eventuale rifiuto di fornire tali dati potrebbe comportare la mancata o parziale esecuzione dei contratti in vigore.
- I dati non saranno comunicati ad altri soggetti, se non per l'espletamento di adempimenti Amministrativi e Contabili riferiti al rapporto contrattuale in essere tra le parti.

Il titolare del trattamento è Morandini Consulting Corso Italia 189, 52027 San Giovanni Valdarno (AR).

In ogni momento Lei potrà esercitare i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'art.7 del DLGS 196/2003.

**Autorizzo l'uso dei miei dati per i fini indicati nella precedente informativa (fino a diverso avviso da parte mia).**

**SI**  **NO**

**FIRMA E TIMBRO** \_\_\_\_\_