



**LABORATORIO
CHIMICO MERCEOLOGICO**

CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA

Sicurezza Alimentare e innovazione: strategie e strumenti per il futuro

PIACENZA 19 - 20 Marzo 2026

PROGRAMMA

www.labcam.it

SICUREZZA ALIMENTARE E INNOVAZIONE: STRATEGIE E STRUMENTI PER IL FUTURO

19 e 20 MARZO 2026

Il Fienile meeting center – Residenza Gasparini Piacenza

PROGRAMMA

1ª GIORNATA – Giovedì 19 marzo 2026

09:00 – 09:30 Registrazione e accoglienza partecipanti

09:30 – 09:40 Apertura lavori

♦ MATTINA – SESSIONE 1 (Moderatore Sergio Caroli)

Controllo e Sorveglianza della Sicurezza Alimentare

09:40 – 10:20 Gli strumenti della sanità pubblica per la prevenzione del rischio alimentare

Relatrice: Alessandra Rampini - Igiene e Sanità pubblica Azienda USL di Piacenza

10:20 – 11:00 Frodi e sicurezza alimentare: interventi dei Carabinieri del Comando per la Tutela Agroalimentare.

Relatore: Referente Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare

11:00 – 11:20 Pausa caffè

11:20 – 12:00 Rischio chimico negli alimenti: il ruolo dei controlli dell'ISS

Relatrice: Patrizia Stefanelli – Istituto Superiore di Sanità

12:00 – 12:40 Controlli ufficiali in Sicurezza alimentare

Relatrice: Marilena Gili - Istituto Zooprofilattico Sperimentale

12:40 – 13:00 Domande e discussione generale

13:00 – 14:00 Pausa pranzo

♦ POMERIGGIO – SESSIONE 2 (Moderatore Luca Medini)

Innovazione Tecnologica e Tracciabilità Digitale

14:00 – 14:40 Le frontiere della tracciabilità digitale per le produzioni ad indicazione geografica.

I casi studio dell'olivo e del basilico in Liguria.

Relatore: Giovanni Minuto - Made in Quality

14:40 – 15:20 Dalla valutazione alla prevenzione: approcci integrati per una gestione proattiva del rischio alimentare.

Relatore: Pier Sandro Cocconcetti - Dipartimento per i Processi Alimentari Sostenibili (DiSTAS) - Facoltà di Agraria, Scienze Alimentari e Ambientali - Università Cattolica del Sacro Cuore

15:20 – 16:00 La gestione del rischio nella Grande Distribuzione: modelli e buone pratiche

Relatore: Marco Grosso - DIMAR

16:00 – 16:20 Pausa caffè

16:20 – 17:00 I farmaci e gli alimenti: aspetti di sicurezza e gestione del rischio

Relatore: Carlo Pini - già Direttore del Centro Nazionale per il Controllo e la Valutazione dei Farmaci (CNCV)

17:00 – 17:30 Tavola rotonda su innovazione e gestione del rischio

2ª GIORNATA – Venerdì 20 marzo 2026

09:00 – 09:20 Accoglienza e ripresa lavori

♦ MATTINA – SESSIONE 3 (Moderatore Carlo Pini)

Studi BPL sui residui: la qualità del dato a fondamento della sicurezza alimentare

09:20 – 10:00 Qualità del dato, qualità degli alimenti: Buona Pratica di Laboratorio e sicurezza

Relatore: Luca Medini - Labcam srl

10:00 – 10:40 Audit e ispezioni degli studi in BPL: garantire la conformità

Relatore: Sergio Caroli - Fullcro Srl (già Dirigente di Ricerca dell'Istituto Superiore di Sanità)

10:40 – 11:00 Pausa caffè

11:00 – 11:40 Le applicazioni in campo per gli studi in BPL: gestione pratica e criticità operative

Relatore: Andrea Minuto - Cersaa

11:40 – 12:20 Studi residui in BPL sui prodotti trasformati e sui prodotti intermedi di lavorazione

Relatrice: Serena Ribero - SAGEA Centro di Saggio s.r.l.

12:20 – 13:00 Domande e discussione generale

13:00 – 14:00 Pausa pranzo

♦ POMERIGGIO – SESSIONE 4 (Moderatore Giovanni Minuto)

Shelf Life: Durabilità, Qualità e Conformità Normativa

14:00 – 14:40 Shelf life degli alimenti: criteri microbiologici e chimico-fisici

Relatrice: Maria Cristina Nicoli - Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari, ambientali e animali - Università di Udine

14:40 – 15:20 Innovazioni e sostenibilità nel packaging alimentare: shelf-life e sicurezza

Relatrice: Giorgia Spigno Dipartimento per i Processi Alimentari Sostenibili (DiSTAS) - Facoltà di Agraria, Scienze Alimentari e Ambientali - Università Cattolica del Sacro Cuore

15:20 – 16:00 Dichiarazione della shelf life: obblighi normativi e responsabilità

Relatrice: Giorgia Andreis - Studio Andreis Torino

16:00 – 16:20 Pausa caffè

16:20 – 17:00 Le valutazioni delle shelf life: esperienze industriali

Relatrice: Federica Calcagno - PIATTI FRESCHI ITALIA S.P.A.

17:00 – 17:30 Domande e tavola rotonda conclusiva - chiusura lavori

Comitato scientifico:

Prof. Sergio Caroli - Fullcro Srl (già Dirigente di Ricerca dell'Istituto Superiore di Sanità), (Responsabile scientifico)

Dr. Luca Medini - Direttore Labcam srl

Dr. Giovanni Minuto - Direttore Made in Quality

Note:

Il seminario darà la possibilità di acquisire crediti ECM per gli iscritti all'Albo Chimici/Fisici/Professionisti Sanitari o CFP per Tecnologi Alimentari

*L'organizzazione sta operando per avere il riconoscimento di altri ordini professionali