

## L'interpretazione dei risultati analisi e i contenuti dei Rapporti di prova (RdP).

**Utilizzo di additivi nei prodotti alimentari (Reg. CE 1333/2008 e funzione tecnologica). Casi pratici di controperizia e di controversia. La gestione di STEC nei prodotti alimentari.**

Dott. Leonardo Francesco de Ruvo

**Sala congressi Palazzina H  
Via Rizzeddu 21 b, Sassari**

1° EDIZIONE 17.11.2025

2° EDIZIONE 18.11.2025



**9.00-9.15      Registrazione dei partecipanti**

L'interpretazione dei risultati, analisi e contenuti dei RdP.

**9.15-11.15**      Diossine e i bifenilipoliclorurati (PCB), Istamina nei prodotti ittici. Casi pratici di controperizia e controversia dal punto di vista tecnico.

**11.15-11.30**      **Pausa caffè**

**11.30-12.30**      Utilizzo di additivi nei prodotti alimentari (Reg. CE 1333/2008 e funzione tecnologica).

**12.30-13.30**      Utilizzo di additivi nei prodotti alimentari (casi pratici e non conformità).

**13.30-14.30**      **Pausa pranzo**

**14.30-15.30**      Challenge test per Listeria monocytogenes.

**15.30-16.30**      La gestione di STEC nei prodotti alimentari.

**Crediti E.C.M.:** 6; Presenza per almeno il 90% della durata dell'evento.

Test di gradimento e di apprendimento on line nel Provider ECM Regione Sardegna.

Risposta corretta ad almeno al 75% del questionario di apprendimento E.C.M. e compilazione delle schede di valutazione di gradimento.

**Professioni accreditate:**

Veterinari SA, SIAPZ e SIAOA, Medici SIAN e SISP, Biologi, Dietisti, Tecnici della Prevenzione del Dipartimento di prevenzione veterinaria e medico.

**Numero partecipanti:** 100 per edizione

**Responsabile scientifico:** Dott. Francesco Sgarangella

**Direttore SSD Gestione e Controllo della Qualità e della Sicurezza Alimentare:** Dott. Pietro Desini

**Per informazioni SSD Gestione e Controllo della Qualità e della Sicurezza Alimentare:** ssd.vet.gestionecontrolloqualita@asl sassari.it