



ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA
S.C. SICUREZZA ALIMENTARE
Dott. ssa Daniela Manila Bianchi

Tel. n. +39 0112686240
e-mail: controllo.alimenti@izsplv.it

Torino, 09/02/2026

Alla c.a.
S.C. Staff Scientifico
S.S. Formazione e Cooperazione Scientifica

Oggetto: Proposta di progetto Formazione Sul Campo (FSC) anno 2026 per la SC SICUREZZA ALIMENTARE Titolo: "Sicurezza e Buone Pratiche nei laboratori della SC Sicurezza Alimentare: dalla tutela degli Operatori all'affidabilità dei risultati analitici"

Obiettivo generale del progetto: Il progetto formativo intende rafforzare le competenze del personale della SC Sicurezza Alimentare in materia di sicurezza in laboratorio e applicazione delle Buone Pratiche di Laboratorio (BPL). Il percorso mira a integrare la tutela della salute dei lavoratori con la garanzia della qualità e affidabilità dei risultati analitici prodotti. Attraverso un approccio teorico-pratico, si promuoverà una cultura condivisa della sicurezza, della prevenzione del rischio e del miglioramento continuo.

Obiettivi specifici del progetto:

- Approfondire il quadro normativo di riferimento in materia di sicurezza nei laboratori (D.Lgs. 81/08 e normativa correlata).
- Rafforzare la capacità di identificazione, valutazione e gestione dei rischi chimici, biologici e fisici.
- Promuovere l'uso corretto dei DPI e delle procedure di sicurezza operative.
- Migliorare la gestione delle emergenze (incidenti, sversamenti, esposizioni accidentali).
- Consolidare l'applicazione delle Buone Pratiche di Laboratorio ai fini della qualità analitica.
- Garantire la corretta tracciabilità dei campioni e delle attività analitiche.
- Prevenire errori analitici attraverso il controllo dei processi e la standardizzazione delle procedure.
- Rafforzare la cultura della documentazione, registrazione e archiviazione conforme.
- Integrare sicurezza e sistema qualità nel lavoro quotidiano di laboratorio.
- Favorire la responsabilizzazione individuale e il lavoro in team orientato al miglioramento continuo

Contesto

La SC Sicurezza Alimentare dell'IZSPV opera in un ambito ad elevata complessità tecnica e normativa, svolgendo attività analitiche fondamentali per la tutela della salute pubblica e la sicurezza della filiera alimentare. Le attività di laboratorio comportano l'impiego di agenti chimici e biologici, strumentazioni complesse e procedure standardizzate che richiedono competenze costantemente aggiornate in materia di sicurezza e qualità.

Il mantenimento di elevati standard operativi è essenziale sia per garantire la tutela degli operatori sia per assicurare l'affidabilità, riproducibilità e tracciabilità dei risultati analitici, anche in conformità ai requisiti dei sistemi di accreditamento e qualità.



ISTITUTO ZOOPROFILATTICO Sperimentale DEL PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA
S.C. SICUREZZA ALIMENTARE
Dott. ssa Daniela Manila Bianchi

Tel. n. +39 0112686240
e-mail: controllo.alimenti@izsplv.it

In tale contesto, il progetto formativo si inserisce come strumento strategico per consolidare la cultura della prevenzione, rafforzare l'applicazione delle Buone Pratiche di Laboratorio e integrare in modo sistematico sicurezza e qualità nei processi quotidiani della SC Sicurezza Alimentare.

Costituzione del gruppo

Il gruppo di lavoro è costituito dai componenti della SC Sicurezza Alimentare

I docenti

In base agli argomenti che verranno affrontati durante gli incontri, i docenti saranno:

Daniela Manila Bianchi

Monica Pitti

Michelangelo Sabbadini

Fabio Zuccon

Francesca Martucci

Coordinamento:

Il gruppo di lavoro è coordinato dal Direttore della SC Daniela Manila Bianchi

Attività previste

- Analisi e aggiornamento delle schede di sicurezza (SDS) dei reagenti utilizzati nei laboratori della SC Sicurezza Alimentare.
- Lettura guidata e approfondimento della normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro e gestione del rischio in laboratorio.
- Revisione critica delle procedure operative standard (SOP) in uso, con individuazione di eventuali criticità.
- Simulazioni di gestione di emergenze (sversamenti, esposizioni accidentali, incidenti con materiali biologici o chimici).
- Esercitazioni sulla corretta scelta e utilizzo dei DPI in relazione ai diversi rischi specifici.
- Attività di gruppo finalizzate alla riprogettazione o miglioramento di pratiche di laboratorio in ottica di sicurezza e qualità.
- Verifica della corretta tracciabilità dei campioni e della documentazione tecnica a supporto delle attività analitiche

Il personale si riunirà nei locali della SC e il calendario con le date sarà comunicato al personale durante il primo incontro.

Incontri previsti: 10 a partire dal 16/03/2026 al 14/12/2026

Durata: 3 ore per ciascun incontro

Classe 1: 9.00-12.00; Classe 2: 13.00-16.00

Cordiali saluti.

Il Direttore della
SC Sicurezza Alimentare
Dott.ssa Daniela Manila Bianchi