

---

Lun 13 Apr, 2026

## **Sicurezza nel settore alimentare: un webinar**

Lo Sportello Etichettatura della Camera di Commercio della Maremma e del Tirreno, in collaborazione con il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e gli Enti del Sistema Camerale aderenti al Portale Etichettatura e Sicurezza Prodotti, promuove un webinar nazionale dedicato al tema del campionamento ufficiale e della controperizia. L'incontro gratuito per approfondire normative, responsabilità e migliori pratiche nei controlli di sicurezza alimentare, si terrà online su piattaforma Microsoft Teams, il **6 maggio 2026 dalle ore 9:30 alle ore 12:00**.

### **Obiettivi dell'incontro**

I prodotti alimentari vengono costantemente sottoposti al controllo ufficiale da parte di vari enti per assicurare che siano conformi alle normative di sicurezza sanitaria lungo tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione.

In questo contesto il campionamento rappresenta uno strumento fondamentale per garantire

---

trasparenza, tracciabilità e validità dei controlli in ambito tecnico, ambientale e produttivo; la controperizia costituisce un diritto essenziale per tutelare le parti coinvolte, assicurando un confronto tecnico indipendente e la verifica dei risultati ottenuti.

Il webinar intende offrire ai professionisti e alle imprese una panoramica pratica e aggiornata per operare in modo consapevole e pienamente conforme alle disposizioni.

## Programma

- **9:30** - Apertura dei lavori (Salvatore Capozzolo, Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino)
- **9:45** - La procedura di controperizia e controversia ai sensi del D.lgs. 27/21 (Teodora Uva, Studio Legale Avvocati per l'impresa)
- **10:15** - Il ruolo dell'Autorità: prelievamento, valutazione della documentazione prodotta dall'Osa e notizia di reato (Enzo Stassi, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Asl Città di Torino)
- **10:45** - Le analisi ufficiali alla luce del Dlgs 27/21: il ruolo dell'Izs (Guido Finazzi, Istituto Zooprofilattico sperimentale Lombardia ed Emilia-Romagna)
- **11:15** - Gli strumenti a disposizione dell'OSA in controperizia: dall'esame documentale all'analisi di laboratorio e casi pratici (Leonardo De Ruvo, Safe and Project Srl)
- **11:40** - L'esperienza della GDO e il rapporto con i fornitori (Marco Grosso, Responsabile sicurezza e qualità alimentare Dimar S.p.a.)
- **12:00** - Q&A e conclusione lavori

## Iscrizioni e crediti formativi

La partecipazione al webinar è **gratuita**, previa iscrizione obbligatoria compilando il modulo online al seguente link: [iscrizione webinar Microsoft Teams](#). I partecipanti riceveranno via mail le istruzioni per accedere all'evento.

**L'evento è accreditato dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 3 crediti.**

Allegati

[Locandina del webinar "Campionamento ufficiale e controperizia nel settore alimentare"](#)

[PDF](#)

Ultima modifica

Lun 13 Apr, 2026

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

---

Average: 4 (2 votes)

Rate