

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

Cognome \_\_\_\_\_

Nome \_\_\_\_\_

Ente di appartenenza \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

La fattura deve essere intestata a: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

P. IVA/Cod. Fisc. \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

*L'iscrizione al corso deve considerarsi tacitamente accettata, salvo nostro avviso contrario.*

Il seminario è accreditato dal Ministero della Salute (Università di Torino - Provider Ateneo ID 173 - codice di riferimento 101768 è da diritto a 7 crediti ECM per le seguenti figure professionali:

- Medico ( tutte le professioni)
- Assistente sanitario
- Biologo
- Chimico
- Dietista
- Farmacista ( farmacia ospedaliera, farmacia territoriale)
- Igienista dentale
- Infermiere
- Infermiere pediatrico
- Odontoiatra
- Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
- Tecnico sanitario di radiologia medica
- Tecnico sanitario di laboratorio biomedico

7 crediti per i tecnologi alimentari.

### QUOTE DI ISCRIZIONE

**AZIENDE: € 130,00 + IVA**

**ENTI PUBBLICI: € 100,00 + IVA (se prevista)\***

**\*(fino ad un massimo di 30 posti)**

**Sono previste le seguenti agevolazioni**

- Gli iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Piemonte Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria e Molise
- all'Ordine dei Chimici del Piemonte e Valle d'Aosta

hanno diritto al 10% di sconto ai corsi formativi e seminari organizzati dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e la Scuola Italiana di Qualità e Sicurezza nell'Alimentazione.



# LEGIONELLA, UN PROBLEMA APERTO: ATTUALITÀ E PROSPETTIVE

### BARRARE LA FORMA DI PAGAMENTO

### UTILIZZATA (DA EFFETTUARE

### PRIMA DELL'INIZIO DEL CORSO):

- assegno intestato a Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino o contanti;
- bonifico a favore del Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino:  
UNICREDIT SPA  
IBAN IT23Y0200801046000101167812

### CONDIZIONI CONTRATTUALI

- L'iscrizione è valida solo se vengono indicati i dati fiscali e le modalità di pagamento.
- Nella quota di iscrizione è compresa la copertura assicurativa per qualsiasi sinistro, compreso l'incidente, per infortunio alle persone e danni alle cose.
- Il Laboratorio si riserva la facoltà di annullare il corso informando gli iscritti entro 5 giorni dall'erogazione.
- In caso di rinuncia, la restituzione della quota di iscrizione o la possibilità di frequenza in data successiva saranno consentiti solo previa comunicazione via fax, che dovrà pervenire almeno 7 giorni prima dell'inizio del corso prenotato.
- Per ogni corso è previsto un numero minimo ed un numero massimo di partecipanti: le iscrizioni pervenute a classe completa saranno ritenute valide per il corso successivo, previo accordo con l'interessato. Il Laboratorio si riserva la facoltà di annullare o rinviare l'evento qualora non venga raggiunto il numero minimo di partecipanti.

*I dati personali verranno utilizzati dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino per inviare informazioni inerente alle prossime iniziative in programma. Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino garantisce, ai sensi della Legge 196/03, sulla tutela dei dati personali, la riservatezza dei dati forniti e la possibilità di richiedere la ratifica o la cancellazione scrivendo a: Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, via Ventimiglia, 165, 10127 Torino. Tali dati saranno custoditi nell'archivio elettronico e verranno utilizzati al solo scopo di inviare informazioni inerenti le iniziative organizzate dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino.*

Venerdì 26 Settembre 2014

Sede : Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Via Ventimiglia 165 Torino

### CON IL SOSTEGNO DI



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO

### CON IL PATROCINIO DI



Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e la Scuola Italiana Qualità e Sicurezza nell'Alimentazione (QSA), organizzano un seminario, con crediti ECM, sulla tematica correlata al rischio legionellosi. Legionella è un microrganismo in grado di colonizzare gli ambienti idrici artificiali - reti di distribuzione dell'acqua potabile, impianti idrosanitari di edifici, impianti di climatizzazione, piscine, fontane - soprattutto quando tali impianti non sono sottoposti ad adeguati interventi di manutenzione. La diffusa e spesso rilevante contaminazione ambientale da Legionella negli edifici pubblici e privati italiani, in particolare strutture sanitarie, termali e turistico-alberghiere, costituisce un rischio per la salute dei frequentatori che può e deve essere circoscritto anche alla luce delle linee guida nazionali e internazionali. Il problema "Legionella" chiama in causa in primo luogo il datore di lavoro e il responsabile della struttura, ma anche figure coinvolte nel processo di progettazione, realizzazione, collaudo, manutenzione degli impianti (progettisti, produttori di apparecchiature, manutentori,...). L'evento nasce per discutere di un problema sanitario sempre attuale ed emergente, con lo scopo di analizzare i fattori di rischio, le strategie di prevenzione e controllo della contaminazione da Legionella e la loro applicabilità in situazioni impiantistiche differenti e in strutture diverse, e di fornire aggiornamenti sulla normativa specifica, attraverso la testimonianza di esperti in materia, con il contributo legale e di case study, confrontando criticamente i risultati conseguiti.

## PROGRAMMA

- 09.15 Apertura dei lavori  
Maria Paola Rocci, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 09.30 Legionella: habitat, diffusione nell'ambiente e confronto tra diverse misure di prevenzione  
Paola Borella, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia
- 10.15 Normativa di riferimento e le linee guida nazionali  
Maria Luisa Ricci, Istituto Superiore di Sanità, Roma
- 11.00 Break
- 11.20 Progettazione e gestione degli impianti a rischio Legionella  
Sergio La Mura, AiCARR
- 12.20 Discussione con i partecipanti
- 13.00 Pausa pranzo
- 14.00 Inquadramento normativo e gestione del rischio legionellosi negli ambienti di lavoro  
Annalisa Lantermo, SPRESAL Asl TO 1
- 15.00 Produrre ed erogare acqua potabile al tempo di Legionella: responsabilità civili e penali derivanti dall'esposizione a Legionella  
Neva Monari, Avvocati per l'Impresa
- 15.40 Presentazione e analisi di case study:  
Gruppo Humanitas - Ufficio Tecnico Clinica Cellini  
Fabio Fresi  
S.C. Direzione Sanitaria di Presidio Ospedaliero  
ASL CN1  
Monica Rebora  
Città di Torino direzione centrale servizi sociali e rapporti con le aziende sanitarie- Servizio Prevenzione e Protezione  
Demetrio Marinò  
Ronchiverdi S.p.a.  
Marco Rolle  
Gruppo Nh Hotels  
Samuele Primiceri
- 17.00 Test di valutazione ECM

## INFORMAZIONI

La quota comprende il materiale didattico, il coffee break, l'attestato di partecipazione il giorno della frequenza e la spedizione dell'attestato ECM agli aventi diritto.

Per maggiori informazioni sugli argomenti trattati si rimanda al sito:

<http://www.alimentarea.it>

<http://www.lab.camcom.it/LEGIONELLA>

Per l'iscrizione inviare il modulo compilato e la copia dell'avvenuto pagamento.



## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino  
via Ventimiglia, 165 10127 Torino  
Tel. 011 6700241/209 Fax 011 6700100  
labchim@lab-to.camcom.it