



Camera di Commercio
Lecce



Laboratorio Chimico Merceologico

CORSO DI AGGIORNAMENTO

Legionella: Prevenzione, Controllo e Gestione del rischio

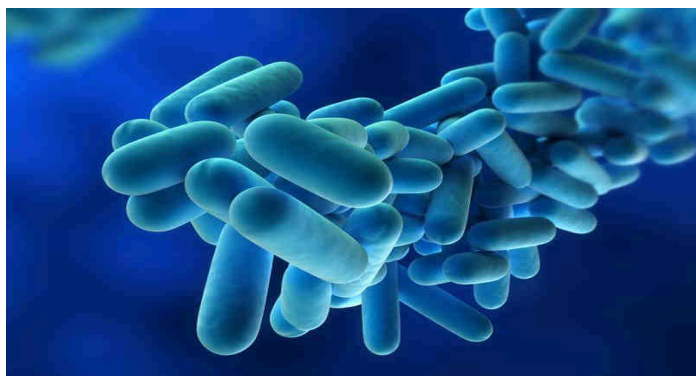
Lunedì 27 giugno 2016

ore 14.00 - 19.00

Camera di Commercio di Lecce

Sala Conferenze

Viale Gallipoli, 39 - Lecce



Il corso è accreditato, per il rilascio di crediti formativi, dall'Ordine dei tecnologi alimentari di Lecce (n 4 crediti) e dal Collegio Provinciale dei Geometri e Geometri laureati di Lecce (n 2 crediti)

Segreteria organizzativa:

MULTILAB- Laboratorio Chimico Merceologico
della Camera di Commercio di Lecce
telefono: 0832684280 - e-mail multilab@le.camcom.it

PROGRAMMA

ore 14.00 - Registrazione partecipanti

SALUTI ISTITUZIONALI

INTERVENTI

Legionella: ecologia microbica e caratteristiche del microrganismo

dott. Francesco Bagordo

DI.S.TE.B.A. - Università del Salento

Epidemiologia, prevenzione, controllo ed intervento nelle strutture sanitarie e turistico-ricettive

d.ssa Pina Turco

Direttore SISP ASL/Le Area Sud

Coffee break

Ingegneria sanitaria: logiche costruttive, caratteristiche dell'impianto e loro manutenzione, valutazione e gestione del rischio.

Ing. Sergio Maghenzani

Libero professionista

Linee guida europee, nazionali e regionali per la prevenzione ed il controllo della legionellosi

d.ssa Antonella Romano

ARPA Puglia- Dipartimento di Lecce

L'attività di vigilanza: regime sanzionatorio derivante da mancata prevenzione e gestione del rischio biologico da legionella

T.dP. Antonio Leone

SISP ASL/Le area Sud

Modera: d.ssa Angela Lucarelli- Multilab

Con il patrocinio di

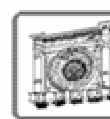


ASL LECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

autorizzazione ASL Lecce n. 666/2016



ARPA PUGLIA



**ordine
ingegneri
provincia
di lecce**



**Ordine dei Tecnologi Alimentari
Puglia**



**Collegio Provinciale
Geometri e Geometri Laureati
di Lecce**