

# ***Presentazio ne Del Laboratorio***

***Cosmolab s.r.l. Laboratori analisi***

**Corso Repubblica, 34 – 15057**

**Tortona (AL) tel. 0131/867035 fax 0131/881633**

**Sede Legale: Via Ricotti, 5 – 27058 Voghera (PV)**

**P.I/C.F. 01962730188**

**Email: [cosmol04@cosmolab.191.it](mailto:cosmol04@cosmolab.191.it) sito [www. cosmolab.info](http://www.cosmolab.info)**

R06 Gennaio 2018

Pag. 1 / 19

## - COSMOLAB s.r.l. -

### Laboratorio analisi polispecialistico con settori specializzati in:

- **Chimica e tossicologia clinica**
- **Microbiologia clinica**
- **Citoistopatologia**
- **Microbiologia alimentare ed ambientale**
- **Microbiologia delle acque e dei cosmetici**

Il laboratorio fornisce inoltre alle aziende un valido **supporto tecnico scientifico** e di consulenza in ambito normativo e formativo **nei settori ambientale, alimentare e cosmetico**.

### Settore di Chimica, tossicologia e microbiologia clinica

- Si rivolge sia a clienti privati, per i quali svolge attività ambulatoriale, che ad aziende per quanto riguarda l'attuazione del D. Lgs. 81/2008.  
E' in grado di fornire direttamente o tramite altre strutture convenzionate un servizio completo di **analisi su sangue e campioni biologici** di varia natura. Vengono eseguiti dosaggi di: **Ormoni, Anticorpi, Marcatori tumorali e delle Epatiti, Metaboliti e Cataboliti** significativi per soggetti esposti a rischi nell'ambiente di lavoro. Tutte le analisi vengono eseguite e consegnate all'utente in tempo reale. **Il laboratorio è autorizzato dalla Regione Piemonte in base alla L.R.55/97.**

### Settore di Citoistopatologia

Esegue **analisi citologiche e citochimiche** su vari tipi di campioni biologici, principalmente finalizzate alla prevenzione di malattie neoplastiche e di forme degenerative legate agli ambienti di lavoro ed all'utilizzo di sostanze tossiche.

Vengono eseguite inoltre, analisi istologiche su preparati umani ed animali conseguenti ad interventi di asportazione chirurgica. **Il laboratorio è autorizzato dalla Regione Piemonte in base alla L.R.55/97.**

## Settore di microbiologia alimentare ed ambientale

La clientela di Cosmolab ha una distribuzione estremamente variegata, in quanto spazia dalla grande industria all'artigiano, dalla bottega a gestione familiare all'azienda alimentare di grandi dimensioni, alla grande distribuzione, al catering ad Enti ed Istituzioni.

- **Supporto di tipo tecnico normativo** ad Enti, Aziende, Soggetti interessati all'attuazione delle disposizioni previste dal D.Lgs. n° 155/97 e successive modificazioni ed integrazioni (con riferimento particolare alla Legge n° 526/99).
- Valutazioni concernenti: **l'idoneità igienica delle procedure** messe in atto dalle strutture e dai soggetti di cui al punto precedente in ottemperanza agli obblighi di legge richiamati; la correttezza operativa dei procedimenti di lavorazione, trasformazione, confezionamento di prodotti alimentari; l'efficacia e l'adeguatezza degli interventi di sanificazione.
- **Valutazioni analitiche** di tipo **microbiologico e chimico fisico** su materie prime, intermedi di lavorazione o trasformazione, prodotti destinati all'alimentazione umana ed animale.
- **Valutazioni analitiche** di tipo **microbiologico** per l'accertamento delle condizioni di igienicità generale di ambienti di lavoro, supporti e superfici di lavorazione, strumenti impiegati nella procedura di lavorazione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari.
- Attività di **formazione** al personale di Enti ed Aziende operanti nei settori individuati dal succitato D. Lgs. n° 155/97.

Particolare attenzione viene rivolta alla **Grande Distribuzione ed alla Ristorazione Collettiva** da sempre orientata ad effettuare convenzioni a livello nazionale con grossi laboratori.

Tali accordi spesso mostrano evidenti limiti legati a tempi non immediati di risposta alle esigenze dell'azienda a lunghe percorrenze dei campioni da analizzare ad un servizio che complessivamente si dimostra intempestivo laddove la tempestività di intervento e di soluzione del problema è alla base di ogni tipo di problematica tossinfettivologica.

Cosmolab effettua interventi nell'area geografica di attività (Nord-Ovest) entro la quale garantisce **tempestività di intervento** ed esecuzione in tempo reale delle analisi oltre che assistenza accurata per la soluzione dei problemi.

Il laboratorio è **autorizzato dal Ministero della Sanità ed inserito negli elenchi** della Regione Piemonte, che individuano i laboratori che svolgono analisi merceologiche ed alimentari. **Il laboratorio ha ottenuto l'accreditamento da ACCREDIA riguardo alla applicazione della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 per quanto riguarda i metodi analitici.**

## Settore di microbiologia delle acque e dei cosmetici

Vengono eseguite routinariamente ricerche microbiologiche finalizzate alla definizione della **qualità delle acque potabili e superficiali** nonché ricerche specifiche di microrganismi definiti come “**patogeni emergenti**” tra i quali *Legionella pneumophila*.

In ambito cosmetico vengono eseguite **analisi microbiologiche** finalizzate ad escludere, in base alla normativa vigente, presenza di microrganismi patogeni o potenzialmente tali o comunque nocivi in base alla localizzazione di utilizzo del prodotto cosmetico stesso. Vengono inoltre eseguiti saggi (**Challeng test**) per comprovare, come previsto dalla farmacopea ufficiale, le capacità conservanti e preservanti dei formulati nel tempo. A margine viene assicurata una accurata **assistenza tecnico scientifica** a supporto delle problematiche caratteristiche di tali produzioni.

**Il laboratorio è accreditato da ACCREDIA per le seguenti prove:**

### **Prove Accreditate Accredia Matrice Alimenti**

- Conta microrganismi a 30°C secondo la norma UNI EN ISO 4833-2:2013
- Clostridium perfringens presunto secondo la norma ISO 7937:2004
- Bacillus cereus presunto secondo la norma UNI EN ISO 7932:2005
- Coliformi a 37°C secondo la norma ISO 4832:2006
- Enterobatteri secondo la norma ISO 21528-2:2017
- Escherichia coli  $\beta$ -glucuronidasi positiva secondo la norma ISO 16649-2:2001
- Staphylococchi coagulasi-positivi a 37°C secondo la norma UNI EN ISO 6888-1:2013
- Muffe e Lieviti ( $a_w > 0,95$ ) secondo la norma ISO 21527-1:2008
- Muffe e Lieviti ( $a_w < 0,95$ ) secondo la norma ISO 21527-2:2008
- Listeria monocytogenes secondo la norma ISO 11290-2:2017
- Listeria monocytogenes secondo la norma ISO 11290-1:2017 (Prova eseguita qualora la ricerca di L. monocytogenes dia esito positivo)
- Salmonella spp. secondo la norma ISO 6579-1:2017

### **Prove Accreditate Accredia Matrice Acqua potabile**

- Escherichia coli e Batteri coliformi secondo la norma ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016
- Microrganismi a 22°C e a 36°C secondo la norma UNI EN ISO 6222:2001
- Enterococchi secondo la norma UNI EN ISO 7899-2:2003
- Legionella spp secondo la norma ISO 11731:2017 Matrice A Procedura 5 e 7 BCYE+GVPC

### **Prove Accreditate Accredia Matrice Carcasse**

- Conta Microrganismi a 30°C secondo la norma ISO 17604:2015 (escluso punto 8.2 e 8.4)+UNI EN ISO 4833-2:2013
- Enterobatteri secondo la norma ISO 17604:2015 (escluso punto 8.2 e 8.4)+ISO 21528-2:2017
- Salmonella spp secondo la norma ISO 17604:2015 (escluso punto 8.2 e 8.4)+ ISO 6579-1:2017

## Prove Accreditate Accredia Matrice Superfici

- Conta Microrganismi a 30°C secondo la norma ISO 18593:2004(escluso punto 6.2 e 6.3.2)+UNI EN ISO 4833-1:2013
- Enterobatteri secondo la norma ISO 18593:2004(escluso punto 6.2 e 6.3.2)+ISO 21528-2:2017
- Coliformi secondo la norma ISO 18593:2004(escluso punto 6.2 e 6.3.2)+ISO 4832:2006
- Muffe e Lieviti (aW>0,95) secondo la norma ISO 18593:2004(escluso punto 6.2 e 6.3.2):2004+ISO 21527-1:2008
- Salmonella spp secondo la norma ISO 18593:2004(escluso punto 6.2 e 6.3.2)+ ISO 6579:2017
- Listeria monocytogenes secondo la norma ISO 18593:2004(escluso punto 6.2 e 6.3.2)+ISO 11290-1:2017

Essere accreditati per una prova significa che il laboratorio garantisce di saper applicare i requisiti gestionali e tecnici richiesti dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e di garantire per quella prova la qualità, l'affidabilità e la riproducibilità dei dati analitici. L'accREDITAMENTO pertanto è garanzia di Imparzialità, Indipendenza, Correttezza e Competenza.

### ORGANIGRAMMA del LABORATORIO

Dal punto di vista amministrativo il Laboratorio è gestito da un Amministratore Unico, espresso dall'Assemblea dei Soci nella persona della Dr.ssa **Chiara Brema** .

La conduzione tecnico scientifica del Laboratorio è stata affidata ad un Direttore tecnico responsabile che è individuato nella persona del Dr. **Luciano Cavedoni**, Biologo Specialista in Patologia Generale, Docente a Contratto di Controllo e Gestione della Qualità presso l'Università degli Studi di Pavia.

Responsabile della Qualità: Dr.ssa **Eletta Cavedoni**, Biologo con Laurea Specialistica in Biologia Sperimentale ed Applicata.

Responsabili di settore

- Servizio di prelievo campioni biologici: Dr. Alberto Marangoni, Medico Chirurgo.
- Chimica, Microbiologia e Tossicologia cliniche: Dr.ssa **Chiara Brema**, Biologo Specialista in Igiene.
- Citoistopatologia: Dr.ssa **Barbara Bruni**, Medico Chirurgo, Specialista in Anatomia Patologica.
- Alimenti, Acque e Cosmetici : Dr.ssa **Eletta Cavedoni**, Biologo Specialista in Microbiologia e Virologia.

L'organico del laboratorio viene completato da n° 1 Chimico Consulente, da n° 2 Tecnici di Laboratorio, da n° 2 Biologi e da n° 1 Ausiliario.

## ATTIVITA' COSMOLAB srl

L'attività del laboratorio analisi (che ha rilevato nel 1993 le tecnologie della Biolab srl), prevede la esecuzione di analisi nei settori alimentare, cosmetico, ambientale, medico – biologico oltre alla fornitura di servizi e consulenze alle aziende negli stessi campi.

A far corso dal 2002 il marchio "Tecnoanalisi" ed il patrimonio tecnologico e scientifico ad esso collegato è stato acquisito da Cosmolab srl che ne è diventata il gestore ufficiale.

Avendo adempiuto alle procedure previste dal Ministero della Sanità è stato inserito negli elenchi ufficiali dei laboratori riconosciuti al fine dell'Autocontrollo per conto delle aziende che producono e commercializzano alimenti e bevande (Prot. 703.59.222 Min. San. D.G.A.N. Div. III del 22 Settembre 1995). Risulta altresì inserita **al n° 039** negli elenchi della Regione Piemonte dei laboratori autorizzati ad operare per le industrie alimentari, ha ottenuto la certificazione **ISO 9001** e si è accreditato presso **ACCREDIA** per quanto riguarda i metodi microbiologici di analisi di acque destinate al consumo umano ed alimenti.

Attualmente occupa a vario titolo N. 10 unità suddivise tra ruolo amministrativo e tecnico, tra cui n° 4 Biologi, n° 2 Medici, n° 2 Tecnici di Laboratorio.

Si occupa di controllo della qualità alla produzione in ambito alimentare, soprattutto dei prodotti da forno, dei prodotti di salumeria e lattiero - caseari, delle carni.

Da tempo si occupa di ristorazione collettiva specie in ambito di verifica della qualità igienica degli alimenti somministrati ed esercita attività di consulenza e supporto alle aziende in fase di adeguamento alle recenti normative in tema di igiene alimentare.

Sia direttamente che tramite collaboratori si occupa di classificazione di rifiuti e controllo analitico di siti di deposito e stoccaggio degli stessi.

Nel campo della sanificazione di ambienti ha collaborato con ditte operanti nel settore cosmetico, farmaceutico, ed alimentare provvedendo alla messa a punto di metodi per il controllo microbiologico in stretta collaborazione con il Centro Comune di Ricerca di Ispra (VA), Centro di ricerca della Unione Europea.

La ricerca delle caratteristiche microclimatiche ottimali negli ambienti di lavoro ha rappresentato, fin dagli anni ottanta, uno dei settori di più spiccato interesse per il laboratorio in quanto strettamente collegata con le nuove normative, europee e nazionali in tema di sicurezza del lavoro e con la comparsa di patologie legate a microrganismi collegati agli ambienti di lavoro stessi.

Il Laboratorio è inoltre specializzato nella ricerca di Legionella sp.

In tale ambito ha collaborato, a partire dalla fine degli anni ottanta, con Aziende private impegnate sul fronte della sanificazione e con Strutture di riferimento nazionali ed internazionali come il Consiglio Nazionale delle Ricerche, Area della Ricerca di Milano e l'Istituto di Medicina del Lavoro della Università degli Studi di Milano, oltre che con il Centro Comune di Ricerca di Ispra.

Sempre con tale Centro ha provveduto a sviluppare programmi di ricerca riguardanti le tossinfezioni alimentari, soprattutto nel campo delle micotossicosi, affinandone metodi di ricerca e dosaggio.

Nell'ambito del Servizio di Igiene e Sicurezza Lavoro ha collaborato con varie aziende ed enti per la determinazione dei rischi di tipo biologico sia in reparti di produzione che in comunità ed in strutture protette.

Tra coloro che nei vari settori si avvalgono della collaborazione di Cosmolab, figurano:

Unione Europea (Contratto di Ricerca relativo ai criteri di controllo microbiologico dei prodotti alimentari e cosmetici);

Consiglio Nazionale delle Ricerche, Area della Ricerca di Milano;

Camera di Commercio di Alessandria;

Michelin Spa;

Cesalpinia Chemicals;

ASL N. 2 Savonese;

Pubblitalia – (Mi)

Chicco Artsana;

Consorzio Alessandrino smaltimento rifiuti;

Plasmon spa;

Canon Italia;

Confederazione Naz. Artigianato;

FINIPER Ipermercati;

BNL, Sede Centrale di Roma;

Opera Don Orione;

e.Biscom, Milano;

ECOFORM, Milano

ASL 11 Vercelli

Supermercati Supergulliver;

Comune di Tortona;

Comune di Genova;

Comune di Savona;

Comune di Voghera

Conqord oil;

Paglieri spa;

ASMT Tortona;

Intesa BCI Sede di Milano;

Associaz. Commercianti;

ASL 20 Osp. di Tortona;

ASL 20 Alessandria;

Alessio spa

Deutsche Bank, Milano

C.I.A.T srl di Tortona

## ATTIVITA' SCIENTIFICA E DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

Cosmolab srl, allo scopo di poter offrire un supporto tecnico costantemente adeguato alle esigenze sempre più specifiche che il settore della produzione e della fornitura di servizi impone ad Enti ed Imprese, dal momento della propria costituzione ha rigorosamente affiancato, all'attività routinaria, una regolare partecipazione a Convegni, Meetings e Corsi di studio, presentando propri contributi sviluppati in collaborazione con Centri di Ricerca ed Associazioni scientifiche.

Si elencano di seguito le principali manifestazioni cui la Società ha partecipato ed i contributi scientifici presentati.

Le partecipazioni sono avvenute sotto il marchio Biolab fino a tutto il 1992, sotto il marchio Tecnoanalisi dal 1993 e Cosmolab a partire dal 2002.

1) Bignami M. E., Pastoni F., Cavedoni L.

"Indagine sulla diffusione dell'Epatite B in una popolazione sana ed in soggetti malati."

Relazione alla Terza Conferenza di Sanità Pubblica, Congresso sulla profilassi delle malattie infettive di importanza locale, Napoli 21-22 Settembre 1990.

2) Cavedoni L., Pastoni F.

"Evaluation methods of the restraining capacities of some envelope films for foods."

Third International Conference of Tourist Health, Venezia 14-17 Novembre 1990.

3) Cavedoni L., Borghi R., Pastoni F.

"Envelope-films for food. Study of method to value its preserving capacity."

Simposio Internazionale su: Current Issues in Food Preservatives, Istituto Nazionale della Nutrizione, Roma 3-5 luglio 1991.

4) Bignami M. E., Pastoni F., Cavedoni L.

"Prove sperimentali sulla sensibilità di virus di interesse umano sottoposti all'azione di antimicrobici. Nota n° 1: Coronavirus ed Herpes simplex tipo 2."

X Convegno Scientifico della Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche, Viterbo 9-12 Ottobre 1991.

5) Bignami M. E., Pastoni F., Cavedoni L.

"Prove sperimentali sulla sensibilità di virus di interesse umano sottoposti all'azione di antimicrobici. Nota n° 2: HBV, HIV 1."

X Convegno Scientifico della Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche, Viterbo 9-12 Ottobre 1991.



6) Cavedoni L., Borghi R., Brema C.

"Le micotossine ed i possibili effetti sull'uomo: valutazioni epidemiologiche e proposte analitiche."

X Convegno Scientifico della Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche, Viterbo 9-12 Ottobre 1991.

7) Marengo G., Pastoni F., Cavedoni L.

"I prodotti cosmetici. Acquisizioni sperimentali sulle caratteristiche microbiologiche di formulati e materie prime."

Convegno sulla microbiologia di alimenti e cosmetici: Tecniche innovative di indagine, Ispra 21 Maggio 1991. Pubblicazione a cura della CEE al n° EUR 14442 IT.

8) Pastoni F., Cavedoni L., Bignami M. E.

"Microbiologia dei cosmetici: analisi di una situazione."

IV Congresso Internazionale " Ecologia microbica, Biotecnologie, Analitica di Laboratorio ", Sorrento 4-6 Ottobre 1991".

9) Cavedoni L., Pastoni F., Brema C.

"Pellicole per alimenti: metodi di valutazione delle capacità conservanti."

IV Congresso Internazionale " Ecologia microbica, Biotecnologie, Analitica di Laboratorio ", Sorrento 4-6 Ottobre 1991".

10) Cavedoni L., Pastoni F., Borghi R.

"Le Micotossine: valutazioni epidemiologiche e proposta di metodologie analitiche."

IV Congresso Internazionale " Ecologia microbica, Biotecnologie, Analitica di Laboratorio ", Sorrento 4-6 Ottobre 1991".

11) Pastoni F., Cavedoni L., Malaspina C.

" Studio sulla diffusione di Campylobacter jejuni all'uomo attraverso matrici alimentari."

IV Congresso Internazionale " Ecologia microbica, Biotecnologie, Analitica di Laboratorio ", Sorrento 4-6 Ottobre 1991".

12) Cavedoni L., Pastoni F., Brema C.

"Evaluation Methods of the restraining capacities of some envelope-films for foods."

Biologi Italiani, Organo ufficiale dell'Ordine Nazionale dei Biologi, Febbraio 1992.

13) Pastoni F., Cavedoni L., Bignami M. E.

"Microbiologia dei Prodotti Cosmetici: situazione attuale ed orientamenti futuri."

Biologi Italiani, XXII, 1992.

14) Cavedoni L., Pastoni F., Borghi R.

“Le micotossine negli alimenti di origine animale:riscontri sperimentali.”

Congresso Nazionale La medicina del Turismo: nuova branca della medicina, SanRemo 8-11 Aprile 1992.

15) Cavedoni L., Pastoni F., Brema C.

“The presence of mycotoxins in foods: dosing methods and epidemiological evaluations.”

3rd World Congress Foodborne Infections and Intoxications; Berlin, 16-19 June 1992.

16) Pastoni F., Marengo G., Cavedoni L.

“The infection of food by Campylobacter jejuni: study on the paths of diffusion to man.”

3rd World Congress Foodborne Infections and Intoxications; Berlin, 16-19 June 1992.

17) Cavedoni L., Pastoni F., Vecchia L.

“Applicazione di un metodo rapido nella valutazione della reale efficacia di conservanti impiegati in cosmetologia.”

Congresso sulla Microbiologia degli alimenti e dei cosmetici in Europa alle soglie del 1993,C.C.R. Ispra, 2 Luglio 1992.

18) Pastoni F., Cavedoni L., Marengo G.

“Significato del controllo microbiologico dei cosmetici prima e dopo il loro utilizzo.”

Congresso sulla Microbiologia degli alimenti e dei cosmetici in Europa alle soglie del 1993,C.C.R. Ispra, 2 Luglio 1992.

19) Cavedoni L., Borghi R., Pastoni F.

“Mycotoxins in foods: current dosing methods and preliminary epidemiological valuations.”

IV European ISSX Meeting, Bologna 3-6 Luglio 1992.

20) De Biaggi R., Pastoni F., Cavedoni L.

“Rilievi sulla sensibilità all'azione di antimicrobici di natura diversa evidenziata da agenti virali patogeni in ambito umano:”

XXI Congresso Nazionale Associazione Microbiologi Clinici Italiani, Bari 4-7 Ottobre 1992.

21) Cavedoni L., De Biaggi R., Brema C.

“Studio sulla contaminazione da pesticidi di acque destinate al consumo umano.”

IX Congresso della Società Italiana di Tossicologia, Firenze 10-12 Dicembre 1992.

22) Cavedoni L., Pastoni F., Losi R.

“La presenza di pesticidi nelle falde idriche di una area della Lombardia.”

V Congresso Internazionale: Ecotossicologia dei Pesticidi, Analitica di Laboratorio, Biotecnologie. Riva del Garda 22-25 Ottobre 1992.

23) Cavedoni L., Pastoni F., Maiola M.

“Infezioni di tipo virale e parassitologico mediate dal Complesso TORCH: valutazioni epidemiologiche sulla popolazione femminile di un'area della Lombardia.

XXI Congresso Nazionale Associazione Microbiologi Clinici Italiani, Bari 4-7 Ottobre 1992.

24) De Biaggi R., Pastoni F., Cavedoni L.

“Rilievi sulla sensibilità all'azione di antimicrobici di natura diversa evidenziata da agenti virali patogeni in ambito umano.”

XXI Congresso Nazionale Associazione Microbiologi Clinici Italiani, Bari 4-7 Ottobre 1992.

25) Bignami M. E., Pastoni F., Cavedoni L.

“Valutazioni sperimentali sulla diffusione dell'Epatite C.

XXI Congresso Nazionale Associazione Microbiologi Clinici Italiani, Bari 4-7 Ottobre 1992.

26) Pastoni F., Cavedoni., Brema C.

“Possibile sviluppo di Clostridium perfringens in alimenti protetti da pellicole avvolgenti.”

XXI Congresso Nazionale Associazione Microbiologi Clinici Italiani, Bari 4-7 Ottobre 1992.

27) Cavedoni L., Pastoni F., Losi R.

“La presenza di pesticidi nelle falde idriche: quadro relativo ad un'area della lombardia.”

V Congresso Internazionale Ecotossicologia dei pesticidi, analitica di laboratorio, Biotecnologie, Riva del Garda 22-25 Ottobre 1992.

28) Cavedoni L., Brema C., Pastoni F.

“Applicazione di un nuovo metodo analitico per la ricerca di anticorpi anti-HCV nel siero.

V Congresso Internazionale Ecotossicologia dei pesticidi, analitica di laboratorio, Biotecnologie, Riva del Garda 22-25 Ottobre 1992.

29) Cavedoni L., Pastoni F., Borghi R.

"Metodi di dosaggio delle micotossine in varie matrici alimentari."

Corso di formazione ed aggiornamento professionale "Il controllo microbiologico di alimenti e cosmetici: problematiche attuali e sviluppi futuri", Milano, Ottobre-Novembre 1992.

30) Cavedoni L., Borghi R., Brema C.

"Aflatossine in prodotti destinati alla alimentazione animale: nuovi riscontri sperimentali."

III Congresso Internazionale "La microbiologia degli alimenti e dei cosmetici in Europa: progetti di ieri e realtà di oggi", Ispra, 21-23 Giugno 1993.

31) Cavedoni L., Pastoni F., Maiola M.

"Infezioni virali e parassitologiche in gravidanza: valutazioni epidemiologiche su una popolazione a rischio."

VI Congresso Internazionale: " Il ruolo della Biologia nella diagnostica del 2000 ", Riccione 23-26 Settembre 1993.

32) Pastoni F., Cavedoni L., Brema C.

"Gli alimenti quali veicoli di Listeria monocytogenes. Studio su un episodio di contaminazione di carni varie."

VI Congresso Internazionale: " Il ruolo della Biologia nella diagnostica del 2000 ", Riccione 23-26 Settembre 1993.

33) Pastoni F., Marengo G., Cavedoni L.

"Studio sulla sensibilità agli antibiotici di stiptipi di Listeria monocytogenes isolati da derrate alimentari."

XXII Congresso Nazionale Associazione Microbiologi Clinici Italiani, Domus de Maria (CA), 13-16 Ottobre 1993.

34) Cavedoni L., Brema C., Bonetti F.

"Contaminazione di natura micetica di alimenti e mangimi: riscontri sperimentali sulla presenza di micotossine."

XXII Congresso Nazionale Associazione Microbiologi Clinici Italiani, Domus de Maria (CA), 13-16 Ottobre 1993.

35) Cavedoni L., Pastoni F., Bignami M. E.

"Proposte per un corretto controllo microbiologico dei prodotti cosmetici durante la loro vita commerciale."

Congresso S.I.C.C. Società Italiana Chimici Cosmetologi, Milano 13 Ottobre 1993.

36) Cavedoni L., Bonetti F., Brema C.

"Il problema dell'inquinamento batterico nella produzione di insetticidi e disinfestanti."

VII Congresso Internazionale " L'approccio integrato della moderna Biologia: Uomo, Territorio, Ambiente", Vieste ( FG ) 22-25 Settembre 1994.

37) Cavedoni L., Bonetti F., Brema C.

"Rapporto tra qualità ambientale e qualità alla produzione in un'industria alimentare."

VII Congresso Internazionale " L'approccio integrato della moderna Biologia: Uomo, Territorio, Ambiente", Vieste ( FG ) 22-25 Settembre 1994.

38) Pastoni F., Cavedoni L., Marengo G.

"Applicazione degli studi di cinetica microbica nella valutazione della reale efficacia di nuovi antibatterici."

XXIII Congresso Nazionale Associazione Microbiologi Clinici Italiani, Montecatini Terme, 5-8 Ottobre 1994

39) Cavedoni L., Pastoni F., Brema C.

"Utilizzo di un metodo spettrofotometrico nello studio della reale efficacia battericida di molecole di nuova sintesi."

XXIII Congresso Nazionale Associazione Microbiologi Clinici Italiani, Montecatini Terme, 5-8 Ottobre 1994.

40) Cavedoni L., Pastoni F., Vignola C.

"Indagini epidemiologiche e studi sul ruolo dei prodotti cosmetici quali sorgenti e veicoli di microrganismi per i consumatori."

La microbiologia applicata all'industria cosmetica ", Milano, Consiglio Nazionale delle Ricerche, 11 Novembre 1994.

41) Pastoni F., Marengo G., Cavedoni.

"Studio sulle caratteristiche microbiologiche di prodotti cosmetici prelevati da punti vendita in vari paesi europei."

La microbiologia applicata all'industria cosmetica ", Milano, Consiglio Nazionale delle Ricerche, 11 Novembre 1994.

42) Cavedoni L., Maestri L., Vignola C.

"Valutazione della reale efficacia di alcuni conservanti attraverso studi di cinetica microbica."

La microbiologia applicata all'industria cosmetica ", Milano, Consiglio Nazionale delle Ricerche, 11 Novembre 1994.

43) Pastoni F., Marengo G., Cavedoni L.

"Indagini epidemiologiche e studi sul ruolo dei prodotti cosmetici quali sorgenti e veicoli di microrganismi per i consumatori."

La microbiologia applicata all'industria cosmetica ", Milano, Consiglio Nazionale delle Ricerche, 11 Novembre 1994.

44) Cavedoni L., Maestri L., Vignola C.

"Applicazione di un metodo spettrofotometrico nella valutazione della reale efficacia di nuovi antibatterici."

La microbiologia applicata all'industria cosmetica ", Milano, Consiglio Nazionale delle Ricerche, 11 Novembre 1994.

45) Pastoni F., Cavedoni L.

"I metodi rapidi di analisi nella microbiologia alimentare."

Convegno La Biologia applicata nel mondo attuale: aspetti tradizionali e nuovi orizzonti,

Genova 3 Dicembre 1994.

46) Cavedoni L. Bonetti F., Brema C.

"Valutazioni e primi dati sperimentali sul recupero biologico dei fanghi provenienti dalla alluvione del Novembre 1994 di Alessandria mediante l'uso di coccoliti."

VIII Congresso Internazionale " Igiene dell'ambiente e del territorio ",

Isola Capo Rizzuto, 28 Settembre-1 Ottobre 1995.

47) Pastoni F., Marengo G., Cavedoni L.

"Microrganismi danneggiati nel mezzo idrico: proposta di metodi analitici."

Convegno " Acque destinate al consumo umano, acque minerali e di balneazione: realtà e prospettive ", Genova 11 Marzo 1995.

48) Cavedoni L., Capella C., Brema C.

"Autocontrollo in macelli a capacità limitata: primi riscontri sperimentali di una esperienza di verifica microbiologica capillare sul territorio."

Tortona, 21 Maggio 1996

49) Cavedoni L., Maestri L., Brema C.

"Il controllo microbiologico del sistema di produzione e del prodotto finito in una industria cosmetica."

IX Congresso Internazionale " Alimenti, Nutrizione e Cosmetici: problematiche scientifiche e prospettive professionali ", Grado, 10-13 Ottobre 1996.

- 50) Cavedoni L., Pastoni F., Omesso G.  
"Osservazioni sperimentali sulla presenza di "Injured cells" in substrati sui quali si esplicano azioni antimicrobiche naturali o indotte."  
Convegno " L'acqua ed i prodotti cosmetici. Realtà tradizionali e sviluppi innovativi della Biologia Applicata ", Milano Ottobre 1996.
- 51) Cavedoni L., Pastoni F., Maestri L.  
"Il controllo microbiologico dei prodotti cosmetici: una esigenza attuale."  
Convegno " L'acqua ed i prodotti cosmetici. Realtà tradizionali e sviluppi innovativi della Biologia Applicata ", Milano Ottobre 1996.
- 52) Cavedoni L., Brema C., Scarso M.G.  
"Direttiva 93/43/CEE sull'igiene dei prodotti alimentari. Verifiche preventive in attesa del recepimento ormai prossimo."  
Convegno "Alimenti, Nutrizione e Cosmetici: una esigenza di qualità e salute nel futuro di una professione", Milano, 21 Giugno 1997.
- 53) Cavedoni L., Brema C., Scarso M.G.  
"La stesura del manuale di autocontrollo. Problematiche inerenti l'adattamento a piccole strutture produttive."  
X Congresso Internazionale "Problemi ambientali e sanitari nell'area mediterranea", Maratea, 10-13 Ottobre 1997.
- 54) Cavedoni L., Brema C., Scarso M.G.  
"Il controllo microbiologico dell'aria confinata come indice di corretta sanificazione ed efficienza dei sistemi di refrigerazione."  
X Congresso Internazionale "Problemi ambientali e sanitari nell'area mediterranea", Maratea, 10-13 Ottobre 1997.
- 55) Cavedoni L., Brema C., Pisa P.  
"L'autocontrollo in macelli a capacità limitata. Valutazioni critiche a due anni dalla prima applicazione."  
X Congresso Internazionale "Problemi ambientali e sanitari nell'area mediterranea", Maratea, 10-13 Ottobre 1997.
- 56) Cavedoni L., Scarso M.G.  
"L'autocontrollo nella produzione delle carni."  
Convegno "L'autocontrollo in ambito alimentare", Alessandria 3 Ottobre 1997.
- 57) Cavedoni L., Scarso M.G.  
"Nuovi orientamenti per la valutazione della qualità degli alimenti (HACCP)."

Corso di Formazione "Qualità degli alimenti e corretta alimentazione. Una esigenza per la salute, Palermo 28 Novembre 1997 - 20 Febbraio 1998.

58) Cavedoni L., Ferraro D., Scarso M.G.

"Il sistema HACCP: schemi di applicazione alle preparazioni alimentari."

Convegno "L'autocontrollo nell'Industria Alimentare. Applicazione delle disposizioni previste dal Decreto Legislativo 26 Maggio 1997 n° 155, Alessandria 22 Giugno 1998.

59) Cavedoni L., Brema C., Franciò C.

"Applicazione del sistema HACCP alle filiere produttive di carni, latte e derivati, pesce e prodotti della pesca."

Corso di Formazione "L'Autocontrollo degli Alimenti di origine animale"; Comune di Palermo, 23-25 Giugno 1998.

60) Cavedoni L., Scarso M.G., Ferraro D.

"L'applicazione del Decreto Legislativo 155/97 sull'igiene dei prodotti alimentari."

Convegno "Biologo oggi: una professione alle soglie del duemila", Pistoia 7 Novembre 1998.

61) Cavedoni L., Ferraro D., Franciò C.

"Esempi di autocontrollo nelle piccole realtà produttive e commerciali."

Convegno "Il controllo della qualità degli alimenti: momento fondamentale di tutela della salute", Genova 4 Dicembre 1998.

62) Cavedoni L., Foppiani M., Scarso M.G.

"Schemi di applicazione pratica del Sistema HACCP alle piccole realtà produttive."

Corso di Formazione "Autocontrollo, HACCP ed analisi microbiologiche degli alimenti",

Verona 23 - 25 Aprile 1999.

63) Pastoni F., Cavedoni L., Ferraro D.

"Orientamenti attuativi della norma UNI CEI 45001 ( Il laboratorio di analisi )

Convegno "Nuove opportunità professionali nel sistema agro-alimentare: autocontrollo, gestione della qualità e supporti informatici", Parma 26 Giugno 1999.

64) Cavedoni L., Ferraro D., Foppiani M.

"Il manuale di autocontrollo in piccole realtà produttive: orientamenti per una corretta impostazione."

XII Congresso internazionale "Igiene e Salubrità degli alimenti e dell'ambiente", Chianciano Terme 30 Settembre - 03 Ottobre 1999.



- 65) Cavedoni L., Ferraro D., Scarso M.G.  
"L'impostazione dei limiti critici in aziende di produzione in ambito alimentare."  
Convegno "Il Controllo degli alimenti: un problema attuale, Thiene 22 Ottobre 1999."
- 66) Cavedoni L., Franciò C., Ferraro D.  
"La verifica della qualità igienica di ambienti, attrezzature e prodotti: primi dati sperimentali."  
Convegno "Il controllo degli alimenti alle soglie del terzo millennio",  
Genova 11 Dicembre 1999.
- 67) Pastoni F., Cavedoni L. ed Altri  
"Il rischio microbiologico: valutazioni sperimentali sul livello di contaminazione di ambienti di lavoro".  
Convegno nazionale su rischio biologico ed ambientale, Livorno 6-7 Aprile 2000.
- 68) Cavedoni L., Scarso M.G., ed Altri  
"Il rischio microbiologico. Aspetti generali e risvolti legati alla prevenzione".  
Convegno nazionale su rischio biologico ed ambientale, Livorno 6-7 Aprile 2000.
- 69) Cavedoni L., Scarso M.G., ed Altri  
"Il controllo microbiologico dell'aria confinata negli ambienti di lavoro. Prime valutazioni sperimentali per definirne le caratteristiche."  
Convegno: "Le infezioni da Legionella: aspetti epidemiologici e microbiologici",  
Roma Istituto Superiore di Sanità 01-02 Giugno 2000.
- 70) Cavedoni L.  
"L'autocontrollo nelle piccole aziende: indirizzi applicativi e procedure di verifica".  
Seminario di Formazione su Igiene degli alimenti ed autocontrollo, Varzi ( PV ) 25 Maggio – 29 Giugno 2000.
- 71) Cavedoni L., Franciò C.  
"L'applicazione del sistema HACCP alle aziende alimentari"  
I° Corso di formazione per Responsabili Medici e Veterinari del Servizio Regionale di Igiene, Palermo Marzo – Aprile 2001.
- 72) Cavedoni L., Brema C., Cavedoni E., Defabiano G., Franciò C., Scarso M.G., Bagarolo R.  
"Prevenzione della legionellosi: dati analitici riguardanti lo stato di attuazione in alcune strutture di ricovero per anziani".

XVI Congresso Internazionale "Biologia Clinica, Ambiente, Sicurezza e Qualità: obiettivi di una professione che evolve"; Abano Terme, 2-4 Ottobre 2003.

73) Cavedoni L., Cavedoni E., Di Natale L.  
"Aggiornamenti legislativi ed etichettatura. La qualità nell'industria alimentare."  
ABP Palermo, IZS Sicilia. Palermo 26,27 Maggio 2006.

74) E. Cavedoni, O. Pastoris, L. Di Natale, C. Canton, C. Brema, M. Verri, M. Benazzo, C. De Cordova, D. Polizzi, R. Schinelli, R. Lanzino, V. Lugano, R. Aggujaro, G. Bovolenta, L. Cavedoni, A. Migliazzo.  
"Il Controllo qualità nella ristorazione collettiva. Criteri applicativi a prevenzione delle tossinfezioni alimentari. Esperienze Regionali a confronto in ambito pubblico e privato."  
XVI Congresso Internazionale "Aspetti innovativi della moderna biologia: Nanotecnologie, Biotecnologie, Sicurezza Alimentare, Biologia Clinica"; Loano, 29 Ottobre – 2 Novembre 2008.

75) Cavedoni E., Pastoris O., Canton C., De Candia V., Brema C., Verri M., Benazzo M., Sala E., Bovolenta G., Cavedoni L.,  
"Il Controllo qualità nella ristorazione collettiva: criteri applicativi a prevenzione delle tossinfezioni alimentari. Tracciabilità Rintracciabilità dei prodotti lungo la filiera."  
XVII Conferenza Nazionale "La sicurezza microbiologica nella produzione di alimenti per il 21° secolo: La valorizzazione delle attività del laboratorio di analisi microbiologica degli alimenti." Bologna 29 maggio 2009.

76) Cavedoni E., Pastoris O., Verri M., Bongiorno A.I., Dossena M., Benazzo M., Sala E., Cavedoni L.  
"Contributo preliminare circa l'applicazione di diverse modalità di campionamento nell'ambito del controllo microbiologico di superfici in campo alimentare."  
XXII Congresso Internazionale "Alimenti, Ambiente, Biologia Clinica, Biotecnologie. Realtà attuali della Professione." Cervia 14-18 ottobre 2009

77) Cavedoni E., Pastoris O., Verri M., Bongiorno A.I., Dossena M., Benazzo M., Sala E., Cavedoni L., Cislighi R., Martinotti C.  
"Valutazione dell'efficacia di un nuovo sistema di sanificazione nell'industria delle carni."  
XXII Congresso Internazionale "Alimenti, Ambiente, Biologia Clinica, Biotecnologie. Realtà attuali della Professione." Cervia 14-18 ottobre 2009

78) Cavedoni E., Pastoris O., Di Natale L., Brema C., Verri M., Dossena M., Benazzo M., Sala E., Bongiorno A.I., Cavedoni L.

“SISTEMI DI FILTRAZIONE ED ADDITIVAZIONE DELLE ACQUE POTABILI: Problematiche connesse al loro utilizzo nella ristorazione”

XXIV Congresso Internazionale “Il Biologo e il futuro della vita.” Capri 13-16 ottobre 2011.

79) Cavedoni E., Pastoris O., Di Natale L., Brema C., Verri M., Dossena M., Benazzo M., Sala E., Bongiorno A.I., Cavedoni L.

“L'applicazione della norma UNI EN ISO 15189:2007 ai laboratori clinici accreditati e non. Luci, ombre e schemi applicativi”

XXIV Congresso Internazionale “Il Biologo e il futuro della vita.” Capri 13-16 ottobre 2011

80) Bracco S., Calabrò M., Cavedoni E., Mangoni P., Sironi M.C., Tamburnotti C., Rognoni V.

“LE RESISTENZE BATTERICHE IN COMUNITA': EPIDEMIOLOGIA DELLE RESISTENZE AGLI ANTIBIOTICI NEI BATTERI GRAM-NEGATIVI ISOLATI DA PAZIENTI CON INFEZIONE DELLE VIE URINARIE”

XL Congresso Nazionale AMCLI Rimini 8-11 novembre 2011

81) Torrisi S., Cavedoni E., Pastoris O., Brema C., Verri M., Benazzo M., Sala E., Bongiorno A.I., Cavedoni L.

“LEGIONELLA PNEUMOPHILA: VALUTAZIONE DEL RISCHIO E STRATEGIE PER LA PREVENZIONE E IL CONTROLLO DELLE INFEZIONI NOSOCOMIALI”

XL Congresso Nazionale AMCLI Rimini 8-11 novembre 2011

82) Torrisi S., Cavedoni E., Pastoris O., Brema C., Verri M., Benazzo M., Sala E., Bongiorno A.I., Cavedoni L.

“LEGIONELLA PNEUMOPHILA: VALUTAZIONE DEL RISCHIO E STRATEGIE PER LA PREVENZIONE E IL CONTROLLO DELLE INFEZIONI NOSOCOMIALI”

Clinical and Diagnostic Microbiology, Vol 27 (2), 2012 #1835, pp96-100

83) Cavedoni E., Pagani L., Brema C., Benazzo M., Sala E., Cavedoni L.

“DIFFUSIONE DELLE RESISTENZE BATTERICHE NEI GRAM NEGATIVI DA CAMPIONI DI ORIGINE ALIMENTARE: POSSIBILE TRASMISSIONE ALL'UOMO”

XLIII Congresso Nazionale AMCLI Rimini 4-7 novembre 2014