



UOS CUP e Comunicazione Istituzionale Aziendale

Via Paolini, 47- 65124 - PESCARA
Palazzina F Ingresso 1 (Palazzo della Direzione Generale)
Tel. 085.425.3203/04/62
E-mail: info.cup@asl.pe.it
comunicazioneistituzionale@asl.pe.it
cup-comunicazioneistituzionale.aslpe@pec.it

Comunicato stampa

Pescara, 14 marzo 2024

ASL Pescara: formazione su igiene e alimenti per la Croce Rossa Italiana

Importante accordo tra il Dipartimento di Prevenzione della ASL di Pescara ed il Comitato di Spoltore della Croce Rossa Italiana (CRI) per l'organizzazione del **1° Corso di formazione in materia di igiene e manipolazione degli alimenti, esclusivamente rivolto al personale volontario della CRI**. Una novità assoluta nell'ambito dell'Azienda Sanitaria pescarese, che ha inteso farsi carico delle esigenze operative degli Enti del Terzo Settore.

Il corso, organizzato dall' Unità Operativa Complessa (UOC) Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (IAN) della ASL diretto dalla dr.ssa **Amalia Scuderi**, in collaborazione con la UOC Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SVIAOA) diretta dal dr. **Fabrizio Lodi**, si svolgerà sabato 16 marzo presso l'Aula Magna del Presidio Ospedaliero "Santo Spirito" di Pescara e sarà rivolto ad un centinaio di volontari afferenti ai Comitati CRI di Spoltore, Pescara, Cepagatti e Penne.

*«La formazione erogata dalla ASL per addetti alla manipolazione degli alimenti ha una valenza significativa - ha dichiarato il presidente della CRI di Spoltore, **Pierluigi Parisi** - perché consentirà al personale volontario della Croce Rossa di acquisire specifiche competenze ed un'adeguata certificazione per operare negli scenari emergenziali in ambito di protezione civile, in strutture fisse o campali di accoglienza».*

Il corso sarà introdotto dal Direttore Sanitario della ASL di Pescara dr. **Rossano di Luzio** e dal Direttore f.f. del Dipartimento di Prevenzione dr. **Fabrizio Lodi**, dal Presidente del Comitato Regionale CRI Abruzzo **Gabriele Perfetti** e dal Presidente Comitato Spoltore **Pierluigi Parisi**.

La docenza sarà effettuata dalla dr.ssa **Amalia Scuderi**, dalla dott.ssa **Maria Lucia Ricciardelli** (Tecnico della prevenzione UOC IAN) e dalla dr.ssa **Francesca Lombardo** (Dirigente Veterinario UOC SVIAOA).

Tra gli argomenti di studio i rischi legati alla contaminazione degli alimenti; le norme di buona prassi igienica; HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – Analisi dei rischi e controllo dei punti critici) e la malattia celiaca. Al termine della giornata di studio i volontari affronteranno un test finale per conseguire la certificazione necessaria allo svolgimento degli specifici servizi istituzionali.

*“Sottolineo – afferma la dr.ssa **Scuderi** – che siamo molto felici di essere la prima ASL abruzzese a formare Volontari della Croce Rossa trasmettendo conoscenze e strumenti validi per garantire, anche in situazioni di emergenza, pasti in sicurezza”*