

## COMUNICATO STAMPA

# La gestione delle emergenze in sicurezza alimentare

**L'IZS dell'Abruzzo e del Molise sta formando 32 professionisti della sanità abruzzese. Il percorso terminerà il 5, 6 e 7 giugno al Centro Internazionale per la Formazione e l'Informazione Veterinaria (CIFIV) di Teramo e in quattro aziende del territorio.**

La risposta rapida ed efficace ai focolai di malattie trasmesse dagli alimenti è uno dei temi centrali del Piano di Prevenzione 2014-2018 della Regione Abruzzo che ne individua le risorse, definendo i compiti, le responsabilità, le modalità d'intervento e di coordinamento dei diversi attori chiamati a operare. Per gestire efficacemente un'emergenza che minaccia la sicurezza alimentare sono indispensabili una corretta organizzazione, una formazione specifica *ex ante* e, ovviamente, conoscenze tecnico-scientifiche certificate.

Caratteristiche che l'IZS dell'Abruzzo e del Molise non solo possiede ma trasferisce in tutto il mondo e per le quali viene chiamato spesso a intervenire, come chiarisce il Direttore Generale Nicola D'Alterio: "Ricordando solo gli ultimi casi nazionali, ci siamo occupati del focolaio di Listeriosi verificatosi nel 2015-2016 nella Regione Marche, coordinando l'attività diagnostica con tecniche di ultima generazione come la NGS che ci ha permesso di caratterizzare i ceppi di *Listeria monocytogenes* isolati dalle persone colpite, dagli alimenti e dall'ambiente, quindi rintracciare l'alimento responsabile del focolaio, in quel caso la coppa di testa, attraverso analisi di bioinformatica. A metà agosto del 2017", continua D'Alterio, "il Ministero della Salute ci ha incaricato di svolgere le analisi su campioni di uova, carne di pollame e prodotti ovo-derivati in seguito all'allerta europea sulla contaminazione di uova provenienti dall'Olanda. Per restare nel nostro territorio, la scorsa estate siamo intervenuti nel caso della gastroenterite da *Campylobacter* che ha colpito gli alunni di oltre venti scuole di Pescara, isolando e caratterizzato il microrganismo con tecniche di biologia molecolare fino a sequenziare l'intero genoma e individuare l'alimento responsabile della tossinfezione".

Nel campo della sicurezza alimentare l'Istituto è impegnato da anni nella formazione e nel trasferimento di conoscenze ai professionisti del settore. Dal 2 al 30 maggio si è svolta la prima



fase del corso di formazione *blended*, ovvero in modalità mista e-learning e residenziale, "*Gestire le emergenze (epidemiche e non) relative alla sicurezza alimentare e agli eventi straordinari*" che il 5, 6 e 7 giugno concluderà con tre giornate *in presenza*. Il corso utilizza metodologie e strumenti innovativi, interattivi, progettati per favorire l'acquisizione di competenze tecnico-specialistiche e supportare la pratica lavorativa.

Il responsabile scientifico è il dott. Francesco Pomilio, medico veterinario esperto di sicurezza alimentare dell'Istituto: "Nell'intero percorso formativo è centrale l'utilizzo del *Toolkit for investigation and response to Food and Waterborne Disease Outbreaks* dell'ECDC. Assieme agli esperti del reparto Formazione e Progettazione del nostro Istituto abbiamo tradotto in italiano queste importanti linee guida redatte dall'ECDC, il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie, adattandole al nostro contesto nazionale e più specificatamente locale".

I beneficiari del corso sono, infatti, 32 professionisti del Servizio Sanitario abruzzese tra medici veterinari, chirurghi, biologi, tecnici sanitari di laboratorio biomedico e tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, formati per essere in grado di realizzare piani di emergenza in materia di sicurezza alimentare secondo protocolli di collaborazione tra i diversi *stakeholders* del sistema: Autorità competenti locali, ospedali e laboratori diagnostici, laboratori deputati alla diagnostica e alla sorveglianza nel settore alimentare e veterinario.

Nella seconda giornata di formazione del 6 giugno i partecipanti, divisi in 4 gruppi e supportati da tutor/facilitatori dell'IZSAM, effettueranno esercizi di simulazione ispirati alle regole metodologiche della *gamification* in quattro aziende del territorio: il Salumificio Salpi di Ancarano (TE), l'Ipermercato Oasi di Piano D'Accio (TE), il Ristorante Resort Regis di Turrivalignani (PE) e il Mattatoio Comunale di Pescara.

*Manuel Graziani*  
*Ufficio Stampa e Comunicazione IZSAM*  
*TERAMO, 4 GIUGNO 2019*