

SULMONA, RIPARTONO I CORSI ASL PER ALIMENTARISTI: 300 PARTECIPANTI AL MESE

7 Luglio 2023



SULMONA – “Ripartenza sprint, a Sulmona, voluta dalla Direzione aziendale, dei corsi Asl per alimentaristi: 25 attestati a seduta, 300 al mese”.

È quanto si legge in una nota della Asl Avezzano-Sulmona-L'Aquila.

Il servizio Sian (servizio igiene alimenti e nutrizione), la cui referente è Laura Pelino, che rientra nel dipartimento di prevenzione diretto da Massimo Ciuffetelli, “nonostante le difficoltà dovute all'aggressione hacker e al covid, ha rimesso in moto un'attività essenziale per chi lavora in campi come ristorazione, bar e macellazione”, viene spiegato ancora nella nota.

I corsi, infatti, consentono di acquisire la formazione necessaria e di ottenere l'attestato per poter preparare e maneggiare alimenti e bevande.

Nuova sede

“La macchina organizzativa Asl si è rimessa in pista con rapidità grazie alla preziosa collaborazione logistica del Comune, ciò che permetterà di smaltire le richieste dell'utenza a cui non si è potuto dar corso per l'emergenza covid. La nuova location dell'attività formativa per alimentaristi è ubicata in via La Valletta, sede della protezione civile. Si tratta di un locale di proprietà del Comune che il sindaco Gianfranco Di Piero e la protezione civile, con molta sensibilità, hanno messo gratuitamente a disposizione. Dopo Sulmona l'attività di formazione riprenderà anche a Castel di Sangro”.

Tre incontri a settimana

A Sulmona il primo corso si è tenuto il 3 luglio scorso. Il calendario prevede tre incontri didattici a settimana – lunedì, giovedì e venerdì – a cui partecipano 25 persone a seduta, cioè 300 al mese. Un ritmo serrato che consentirà di evadere in tempi contenuti le richieste pregresse accumulate per l'emergenza sanitaria degli anni scorsi.

In questa fase di riavvio l'attività riguarda il primo rilascio degli attestati mentre, in un secondo momento, si darà spazio al rinnovo (la validità della certificazione è 3 anni).

I corsi vengono impartiti dalla stessa dirigente Pelino, affiancata dai veterinari Liliana Carlomagno e Luigino Valentini (per Sulmona) e Giacinto Donatelli (Castel di Sangro).

Settori interessati

Ristorazione, bar, macellazione, supermercati, preparazione di sagre e fiere e, in generale, a chiunque, abbia a che fare con la preparazione e/o la mescolanza di alimenti e bevande.