

Data: 05.11.2024 Pag.: 19
 Size: 185 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione: 21229
 Lettori:



Avvelenamento da funghi L'Ats forma gli operatori

Il corso

Negli scorsi giorni il convegno sui rischi alimentari. Il numero di segnalazioni tossicologiche è in crescita

I rischi alimentari, soprattutto dopo l'episodio che ha visto avvelenato un cliente da parte di un venditore di funghi occasionale e "senza licenza", sono balzati agli onori delle cronache.

Ma per far sì che questi rischi siano sempre meno presenti sulle nostre tavole, Ats Brianza sta investendo sulla formazione dei propri operatori, anche con il corso "Eventi correlati a rischi alimentari e ambientali" organizzato nei giorni scorsi in collaborazione con Regione Lombardia e destinato agli ope-

operatori dei dipartimenti di Prevenzione delle Ats lombarde.

Il direttore della struttura complessa di Igiene Alimenti e Nutrizione di Ats Brianza, **Marcello Tirani**, sottolinea come «l'obiettivo del corso è stato quello di integrare e uniformare le competenze del personale coinvolto a livello regionale nella attività di controllo ufficiale e nella gestione di segnalazioni correlate all'esposizione a potenziali fattori di rischio alimentare e ambientali. Per fare ciò abbiamo condiviso con i partecipanti la conoscenza delle più frequenti fonti di rischio alimentare e ambientale, della normativa di riferimento e dei potenziali risvolti per la salute umana, al fine di migliorare la gestione di eventuali segnalazioni e dei controlli ufficiali».

Non sono infatti rari gli eventi di intossicazione dovuti alla

presenza negli alimenti o nell'ambiente di sostanze potenzialmente dannose. Il crescente numero di segnalazioni di problematiche clinico-tossicologiche a cui il personale del Dipartimento Igiene deve far fronte, ha fatto emergere la necessità di aumentare la conoscenza degli operatori sui rischi alimentari o ambientali e delle ripercussioni per la salute umana.

La giornata di lavoro dopo i saluti istituzionali ha visto la lezione di **Carlo Alessandro Locatelli**, del **Centro Antivele**ni e centro nazionale di Informazione Tossicologica, **Istituti Clinici Scientifici Maugeri** - Irccs Pavia. Locatelli ha presentato agli operatori Ats ruolo, funzioni, attività del **Centro Antivele**ni, intossicazioni da alimenti e bevande, monossido di carbonio, nuove droghe e nuove sostanze psicoattive. **M.VII.**



Il corso a Palazzo Pirelli