



400

CONGRESSO NAZIONALE SITI

ATTI CONGRESSUALI

16 - 19 NOVEMBRE 2016
STAZIONE MARITTIMA DI NAPOLI



ABSTRACT POSTER

INDICE

AMBIENTE E SALUTE	pag. 548
EMERGENZE IN SANITÀ PUBBLICA	pag. 645
EPIDEMIOLOGIA E PREVENZIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE	pag. 653
FORMAZIONE E COMUNICAZIONE SANITARIA	pag. 731
GESTIONE DELLA CRONICITÀ: NUOVI MODELLI ORGANIZZATIVI	pag. 766
HTA, GENOMICA E MEDICINA PREDITTIVA	pag. 773
I DETERMINANTI DI MALATTIA E LA PROMOZIONE DELLA SALUTE	pag. 800
INFEZIONI CORRELATE ALL'ASSISTENZA E ANTIBIOTICORESISTENZA	pag. 874
LE CAMPAGNE DI SCREENING	pag. 931
L'OSPEDALE: ASPETTI ORGANIZZATIVI E GESTIONALI	pag. 957
MEDICINA DELLE MIGRAZIONI E DEL TURISMO	pag. 1017
NUOVI SCENARI DELL'ORGANIZZAZIONE SANITARIA IN ITALIA	pag. 1031
PERCORSI DIAGNOSTICO-TERAPEUTICI	pag. 1065
PRIMARY HEALTH CARE	pag. 1079
SICUREZZA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE	pag. 1086
VACCINI E POLITICHE VACCINALI	pag. 1133

POSTER - SICUREZZA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE

ID 221**IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI: INDAGINE SU CONOSCENZE E ATTEGGIAMENTI DEL PERSONALE DI CUCINA DI NAVI DA CARICO**

I. Grappasonni 1; F. Petrelli 1; S. Scuri 1; S.S. Mahdi 2; F. Sibilio 3; F. Amenta 2,3

1 Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute, Università degli Studi di Camerino

2 Centro di Telemedicina e Telefarmacia, Università degli Studi di Camerino

3 Dipartimento di Ricerca CIRM (Centro Internazionale Radio Medico), Roma

INTRODUZIONE

Esiste una differenza rilevante tra l'insorgenza di problemi di salute a bordo delle navi piuttosto che a terra, il tutto dovuto anche alla difficoltà di fornire un trattamento medico adeguato e rapido durante la navigazione, in particolare quando si considerano le navi da carico. In particolare, per quanto concerne la ristorazione, la salute di queste comunità è molto legata alle corrette operazioni di manipolazione, cottura, conservazione degli alimenti. Da qui la necessità di valutare il livello di conoscenza della sicurezza alimentare del personale dei servizi di ristorazione di tali navi.

METODI

La raccolta dei dati è stata effettuata attraverso un questionario anonimo autosomministrato contenente domande specifiche circa l'igiene e la sicurezza alimentare.

RISULTATI

Sono stati compilati 51 questionari. La percentuale di risposte corrette è stata del 62,1%. Punteggi elevati sono stati ottenuti nella sezione di igiene personale (80%) e di prevenzione contaminazioni crociate (70,3%). I lavoratori che avevano seguito un corso di formazione hanno ottenuto un più alto punteggio totale rispetto ai lavoratori non specificamente addestrati ($p < 0.05$). Una differenza significativa è stata osservata anche nel punteggio totale ottenuto dai cuochi rispetto al personale di supporto (53,6 vs 50,7; $p < 0.05$).

CONCLUSIONI

E' preoccupante che una rilevante percentuale degli intervistati non conosca correttamente alcuni aspetti relativi sia alla manipolazione degli alimenti che ad eventuali problemi di sicurezza alimentare. Sarebbero auspicabili iniziative ed interventi specifici atti a migliorare le conoscenze del personale del servizio di ristorazione (lifelong learning e monitoraggio continuo). Creando più consapevolezza sull'importanza del ruolo ricoperto da tali figure professionali e fornendo educazione continua, si può ottenere una più appropriata conoscenza nel settore dell'igiene degli alimenti necessaria al raggiungimento di un elevato livello di salute.

igiene degli alimenti; conoscenze; servizio ristorazione; navi da carico