

Teramo. ASL: CONVEGNO ASL TERAMO sul controllo sanitario della pesca

Quando mangiamo il pesce, possiamo star tranquilli che non ci faccia male? Chi controlla? Ci sono specie più rischiose per la salute dell'uomo? Come si riconosce il pesce fresco?

A queste, e a tante altre domande sull'argomento, risponderà la ASL di Teramo il 5 settembre p.v., dalle 9:00 alle 13:00, presso l'Hotel "Il Parco sul Mare" di Tortoreto, in occasione della Tavola Rotonda "*Sicurezza alimentare e prodotti della pesca: Istituzioni e Operatori del settore Ittico a confronto*" organizzata dal Servizio Veterinario di Ispezione degli alimenti di origine animale del Dipartimento di Prevenzione.

Per la prima volta insieme, le massime Istituzioni Sanitarie Nazionali e Locali, l'Università, e i Produttori si confronteranno sul tema della sicurezza alimentare dei prodotti ittici.

Un'occasione rara, che consentirà di fare il punto sulle attività di formazione, di ricerca, di controllo ufficiale, capillare e coordinato del Servizio Sanitario Nazionale, ascoltando le relazioni dei maggiori esperti provenienti, oltre che dalla ASL di Teramo, dal Ministero della Salute, dall'Istituto Superiore di Sanità, dalle Università di Parma, Bologna e Teramo, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, dalla Regione Abruzzo, dalla ASL di Pescara e dalle maggiori organizzazioni del settore della produzione di pesce.

Il tema è fondamentale per la salute dei consumatori ed è importante sapere quanto di buono si fa in Italia in questo settore della Prevenzione per poter tranquillamente gustare tanto buon pesce, sia in casa propria che al ristorante

Per questa ragione, la ASL di Teramo invita i cittadini a partecipare alla giornata di formazione, così come i Sigg.ri Giornalisti, cui chiede cortesemente di voler dare risalto alla notizia.