

POSTER

294 - SICUREZZA ALIMENTARE: CONOSCENZE E ATTEGGIAMENTI DEL PERSONALE DI CUCINA A BORDO DELLE NAVI
Iolanda Grappasonni⁽¹⁾ - *Fabio Petrelli*⁽¹⁾ - *Stefania Scuri*⁽¹⁾ - *Mario Cocchioni*⁽¹⁾ - *Donatella Marconi*⁽¹⁾ - *Francesco Amenta*⁽²⁾
Università degli Studi di Camerino, Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute, Camerino, Italia⁽¹⁾ - *Centro Internazionale Radio Medico Roma (cirm) - Università degli Studi di Camerino, Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute, Camerino, Italia*⁽²⁾

Keywords: Navi da trasporto; Personale di cucina; Igiene alimenti

Introduzione: Le malattie da cibo sono responsabili ogni anno della morte di circa 2 milioni di persone nel mondo. L'OMS ha identificato una serie di fattori associati alle malattie di origine alimentare (contaminazione crociata, scarsa igiene personale, conservazione inadeguata, ...).

La diffusione di malattie da cibo a bordo delle navi risulta facilitata dalle caratteristiche della nave stessa, dalla peculiarità della vita a bordo, dalla contemporanea presenza di persone di diversa nazionalità e cultura. L'indagine ha avuto lo scopo di valutare le conoscenze sul livello di sicurezza relativa agli alimenti tra il personale di cucina imbarcato su navi da trasporto.

Metodi: È stato utilizzato un questionario anonimo per indagare i diversi argomenti relativi all'igiene degli alimenti (igiene personale, conservazione, ...).

Risultati: Sono stati ritirati 72 questionari. L'età media è risultata di 44,9 anni. La maggior parte degli intervistati era di nazionalità Indiana, seguiti da Filippini e Italiani. L'80% circa aveva seguito un corso di formazione specifico. La maggior parte delle risposte corrette sono state fornite nella sezione "Igiene personale", le più inesatte sono state osservate nelle sezioni conservazione e riscaldamento dei cibi. Il punteggio totale ha superato di poco 50 (su 76 risposte corrette possibili).

Conclusioni: Nonostante le percentuali di conoscenza globale potrebbero essere considerate medio-alte, tuttavia, tenendo conto della importanza del lavoro svolto dal food handler a bordo della nave, il livello di conoscenza su tale argomento dovrebbe essere più alto, data la peculiarità dell'ambiente nel quale tali saperi vengono applicati. Di conseguenza, si evidenzia l'importanza di iniziative finalizzate a migliorare le conoscenze, tra cui un monitoraggio continuo del personale addetto a tali servizi (formazione permanente e controllo).

Conflitto di interessi: nessuno