

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Via Don Sturzo 20 – 13900 BIELLA**

Direttore Dr. Luca SALA

Tel. 015-15159255 Fax. 015-15159222

dipartimento.prevenzione@aslbi.piemonte.it



Biella 17 dicembre 2019
Prot. n. 0035684/19

Agli Operatori del Settore Alimentare
Agli Operatori del Settore Turistico-Alberghiero
del Territorio dell'ASL di Biella
LORO SEDI

Oggetto: Grandi Eventi 2020 – Biellese in movimento.

Nel 2020 nella nostra Provincia sono previsti eventi e manifestazioni importanti: la V° Incoronazione della Madonna di Oropa con la possibile ed auspicabile presenza del Pontefice, la Passione di Cristo a Sordevolo, la processione di Fontainemore e molti altri di minore impatto, ma che tutti insieme incrementeranno significativamente il flusso di turisti sul nostro territorio.

Tale eccezionale incremento impone, da parte dei Servizi sanitari che operano nel nostro Dipartimento di Prevenzione, il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, I Servizi Veterinari, il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, il Servizio di Prevenzione e Sicurezza nei luoghi di lavoro, un significativo aumento delle attività di vigilanza e da parte degli Operatori del settore alimentare, nonché degli Operatori del settore turistico alberghiero, l'adozione di misure eccezionali volte a garantire la totale sicurezza e salubrità dei prodotti offerti e dei servizi erogati.

A questo riguardo, in stretta collaborazione con ASCOM, Confesercenti, ATL, si è deciso di intervenire sui soggetti erogatori (OSA e OST) con attività di promozione e prevenzione, proponendovi un questionario conoscitivo, al quale potete accedere tramite il link:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf4c6swPt9n4HloXQ2s3Jws1OFdeFXLxw2DXzbJoxHqakK1Zg/viewform?usp=sf_link

Vi invitiamo quindi a compilarlo entro 30 giorni dal ricevimento, tenendo conto che nel caso la vostra attuale attività non rientri nelle tipologie più sopra richiamate siete comunque invitati a rispondere alla prima domanda che vi escluderà dalla compilazione successiva. Lo scopo principale di tale questionario è quello di aggiornare le vostre conoscenze richiamando alla vostra attenzione gli obblighi principali a cui siete chiamati ad ottemperare. Successivamente il progetto prevede, da parte nostra, un controllo ufficiale mirato, orientato e programmato in modo sostenibile, sulla base dell'evidenza dei fattori di rischio.

Obiettivo del progetto è quello di prevenire le potenziali cause di tossinfezione alimentare, a seguito del consumo di pasti inidonei e di infezioni da legionella per contaminazione da parte degli impianti idrici e aeraulici delle strutture ricettive, oltreché ottimizzare la predisposizione delle strutture turistico alberghiere secondo i parametri di legge.

Confidando nella vostra sempre fattiva collaborazione, vi ringraziamo anticipatamente per il tempo dedicato.

Cordiali saluti.

Il Direttore
Dott. Luca Sala