

ALIMENTARE: ORGANIZZATI TRE CORSI DI FORMAZIONE

Si sono conclusi a Scordia, con la consegna degli attestati di formazione, tre corsi di formazione per gli operatori del settore alimentare iscritti alla locale sezione della Confcommercio, che ha organizzato le attività in collaborazione con l'Isfoter, permettendo così ad oltre 150 titolari e lavoratori di panifici, pizzerie, pescherie, bar, pub, macellerie e chioschi di aggiornarsi sui temi della corretta somministrazione di ogni tipo di alimento, ricevendo importanti informazioni sulla tracciabilità dei prodotti, sulla conservazione e sulle cause di tossinfezione alimentare. La Confcommercio di Scordia è stata così una delle prime ad applicare il decreto emanato a marzo dall'attuale assessore alla Sanità, Roberto Lagalla dopo la soppressione avvenuta due anni fa dell'obbligo di tenere aggiornato il libretto sanitario. Le consegne degli attestati sono avvenute nei locali delle Chiesa di Cristo Redentore e San Giuseppe e alla "Cava del Baffo Blu" di piazza Carlo Alberto. A

consegnare gli attestati, che saranno validi per almeno due anni, sono stati il sindaco di Scordia, Salvatore Agnello, il responsabile locale della Confcommercio, dott. Lucio Gambera e il dirigente provinciale, dott. Giuseppe Cusumano, che hanno espresso soddisfazione per la serietà con cui sono state seguite le 16 ore articolate in quattro sedute di grande supporto alle imprese in previsione dei controlli che partiranno al più presto e che prevedono sanzioni pecuniarie che partono da 3 mila euro. Il quarto corso di formazione partirà dopo l'estate. Iscrizioni e richieste d'informazione potranno essere effettuate nella sede scordiese di Confcommercio.

