

PG: 70107
Del 03/11/2016

Al Responsabile della Struttura

Oggetto: **Corso di formazione rivolto agli OSA in materia di alimenti idonei a soggetti allergici e/o con intolleranze, con particolare riferimento alla celiachia ed alla prevenzione dei disordini da carenza iodica**

Si trasmette in allegato l'invito rivolto agli Operatori del Settore Alimentare della Ristorazione Collettiva della ASL di Sassari per il corso di formazione in materia di alimenti idonei a soggetti allergici e/o con intolleranze, con particolare riferimento alla celiachia ed alla prevenzione dei disordini da carenza iodica.

In allegato anche il modulo di iscrizione (da restituire entro il 15 novembre p.v.) in misura di **uno per ogni centro cottura** ricadente nella ambito della ASL n°1 Sassari, gestito dai titolari in indirizzo) ed il programma del corso.

Distinti saluti.

Il Direttore del S.I.A.N.
Dott.ssa Pina Arras



P.G.: 70107
Del 03/11/2016

Al Responsabile della struttura

Oggetto - Corso rivolto agli Operatori del Settore Alimentare (OSA) – Preparazione di alimenti idonei a soggetti allergici e/o intolleranti con particolare riferimento ai soggetti celiaci e alla prevenzione dei disordini da carenza iodica.

Il Piano Regionale della Prevenzione e la Determina Regionale 53/56 del 20.12.2013 prevedono la programmazione nelle varie ASL di corsi rivolti agli OSA nella materia in oggetto.

Fornire un pasto privo di glutine è un obbligo della ristorazione collettiva pubblica, ma è auspicabile che anche nella ristorazione pubblica (ristoranti, gastronomie etc.) il soggetto celiaco possa usufruire di pasti senza glutine. La Legge **123/2005 Art. 4, comma 3** recita: *“Nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine”*

Per poter ottemperare quanto richiesto dalla legislazione l’OSA ha l’obbligo della formazione, la legge succitata all’ **Art.5. comma 2** prevede che *“Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano provvedono all’inserimento di appositi moduli informativi sulla celiachia nell’ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionale rivolte a ristoratori e ad albergatori”*

L’obbligo della formazione è previsto inoltre dal REG. CE 852/2004 art.4 c.2-all.II cap. XII).

Al fine di ottemperare a quanto previsto dalla legislazione vigente, compresa la legislazione regionale ed il Piano Regionale della Prevenzione, il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione terrà un corso **dalle 14.00 alle 18.30 nella giornata del 2 Dicembre 2016** presso la sala riunioni sita in via Rizzeddu 21/B palazzina H

Nella prima fase, i corsi prioritariamente verranno erogati per gli OSA operanti nella ristorazione collettiva, in caso di disponibilità verranno accettati sino ad esaurimento posti, operatori della ristorazione pubblica.

Verranno accettate le **iscrizioni pervenute entro il 15.11.2016** ed in caso di sovrannumero, si accetteranno in base alla data di arrivo delle richieste. Gli operatori esclusi verranno convocati per il corso successivo, in data da definire.

Il corso è gratuito. e verrà rilasciato l’attestato di partecipazione.

L’operatore può formarsi anche presso altri Enti, fermo restando che al momento del Controllo Ufficiale dovrà produrre alla Autorità competente, documentazione sull’ adempimento all’obbligo formativo

Le richieste di iscrizione possono essere inviate ai seguenti indirizzi.

sian.responsabile.ss@aslsassari.it

sian.alghero@aslsassari.it

fax 0792062860

IL DIRETTORE DEL SIAN
Dott.ssa Pina Arras



CRONOPROGRAMMA
CORSO DEDICATO AGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Edizione n.2 ---Sassari 2 Dicembre 2016 - Sala riunioni Via Rizzeddu 21/B palazzina H

Direttore del corso: Dott.ssa Pina Arras

14.00	14.30	<i>Registrazione dei Partecipanti</i>
		PRESENTAZIONE DEL CORSO, DEI DOCENTI E DEI PARTECIPANTI Direttore del SIAN: dott.ssa Pina ARRAS
14.30	14,50	<ul style="list-style-type: none"> - Nozioni di base sulle principali allergie/intolleranze - Nozioni di base sulla malattia celiaca - Aspetti sanitari e psico-sociali della celiachia <p style="text-align: right;">Docente: dott.ssa Luisa DEMONTIS</p>
14.50	15.15	<ul style="list-style-type: none"> - Cenni sulla normativa di settore comunitaria, nazionale e regionale - Corretta lettura ed interpretazione dell'etichetta e dei prodotti alimentari, con riferimento alla tutela dei soggetti allergici e intolleranti <p style="text-align: right;">Docente: dott.ssa Pina ARRAS</p>
15.15	15.45	<ul style="list-style-type: none"> - I requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi dei servizi di ristorazione scolastica, ospedaliera e pubblica - Prevenzione della contaminazione da glutine durante le varie fasi del ciclo produttivo degli alimenti: organizzazione del layout di cucina e produttivo, stoccaggio delle derrate alimentari, tecniche e norme igieniche di preparazione e somministrazione dei pasti senza glutine, sanificazione degli utensili e dei locali. <p style="text-align: right;">Docente: dr. Gianni PAIS</p>
15.45	16.15	<ul style="list-style-type: none"> - Le attività di vigilanza e controllo degli operatori SIAN - Il piano di autocontrollo, con particolare riferimento alle modalità di controllo del rischio glutine (procedure e azioni di monitoraggio e verifica, sistema documentale) - Danni all'impresa derivanti da pratiche produttive non corrette (sanzioni amministrative, penali, risarcitoria) e benefici per l'OSA derivanti dalle buone pratiche <p style="text-align: right;">Docente: dr. Alessandro CAU</p>
16.15	16,30	<i>Pausa</i>
16.30	17.00	<ul style="list-style-type: none"> - La dieta dei celiaci e alimenti naturalmente ed artificialmente privi di glutine - Menù senza glutine e procedure di preparazione dei pasti gluten free <p style="text-align: right;">Docente: dr.ssa Maria Grazia MILIA</p>
17.00	17.30	<ul style="list-style-type: none"> - Informazioni di carattere generale: abitudini alimentari viziate e virtuose, l'importanza dell'utilizzo del sale iodato e i disordini da carenza iodica e prevenzione delle tireopatie. <p style="text-align: right;">Docente: dr.ssa Lucia LAI (o dr.ssa M.F. MILIA)</p>
17.30	18.30	<ul style="list-style-type: none"> - Discussione interattiva in plenaria delle attività svolte. - Test di verifica <p style="text-align: center;">Tutti i Docenti</p>