



Sede legale: Via G. Cusmano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A.: 05841760829 www.asppalermo.org

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. *Igiene Degli Alimenti, Sorveglianza E Prevenzione Nutrizionale*

Via G. Onorato n.6 - 90129 Palermo Tel. 091-7033554 Fax 091-7033551

e-mail uoc uoc@asppalermo.org

pec uoc uoc@pec.asppalermo.org

UOS *SORVEGLIANZA E PREVENZIONE NUTRIZIONALE*

OGGETTO: Avviso pubblico ai ristoratori - Manifestazione d'interesse per la partecipazione ai corsi di formazione nell'ambito della protezione dei soggetti affetti da celiachia ai sensi della Legge n.123 del 4 luglio 2005 - RICHIESTA DI COLLABORAZIONE -

Ai Responsabili Aree Territoriali di Prevenzione 1, 2, 3

Si trasmette copia dell'avviso pubblico ai ristoratori, pubblicato sul sito web aziendale, comprensivo del modulo di iscrizione in formato pdf. Considerato che la promozione e la tutela della salute del soggetto celiaco rappresentano un obiettivo sanitario e sociale importante, al fine di garantire la massima operatività della scrivente UOC, si invitano le SS.LL. in indirizzo a darne la massima divulgazione.

Si confida nella consueta e puntuale collaborazione.

Il Dirigente Medico

Dr.ssa Viviana Buttola

Il Responsabile UOS

Dr.ssa Francesca Mattina

Il Direttore

Dr. Domenico Mirabile

AVVISO PUBBLICO AI RISTORATORI

OGGETTO: Manifestazione di interesse per la partecipazione ai Corsi di formazione nell'ambito della protezione dei soggetti affetti da celiachia ai sensi della L. 123 del 4 luglio 2005.

La promozione e la tutela della salute del celiaco rappresentano un obiettivo sanitario e sociale importante. Come è noto, la Legge 4 luglio 2005 n. 123 prevede che ciascuna Regione/P.A., oltre a garantire la somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche, ospedaliere e delle strutture pubbliche, provveda alla formazione e all'aggiornamento professionale degli operatori del settore ristorativo ed alberghiero mediante l'attivazione di appositi moduli informativi/formativi sulla gestione della problematica celiachia nella produzione, manipolazione e distribuzione dei pasti senza glutine.

La Regione provvede tramite i Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) delle Aziende Sanitarie Provinciali (ASP) al raggiungimento di questo obiettivo.

DESTINATARI

I corsi saranno destinati a responsabili, cuochi ed addetti di sala operanti nell'ambito della ristorazione collettiva ed assistenziale (scuole, ospedali, etc.), ristorazione pubblica e ad altri operatori del settore alimentare interessati, secondo le seguenti priorità:

1. Operatori della ristorazione collettiva con particolare riferimento agli operatori delle mense ospedaliere e scolastiche;
2. Operatori della ristorazione pubblica;
3. Studenti del V anno degli istituti alberghieri e/o professionali (IPSSAR, IPSSAT);
4. Altri Operatori del settore alimentare interessati alla preparazione di pasti per celiaci.

I corsi di formazione, organizzati e gestiti dal SIAN ed erogati gratuitamente, hanno durata complessiva di ore 6, di cui indicativamente 3 ore da destinare alla parte teorica e 3 ore da destinare alla pratica in cucina.

Per tutti i soggetti non inclusi tra i destinatari finali della Legge 123/2005 (Celiaci e loro familiari, etc.) che ne facciano specifica richiesta, il SIAN organizzare appositi corsi a carattere informativo, limitatamente alla parte teorica, con rilascio di attestato di partecipazione.

Tutto questo al fine di garantire un più ampio livello di informazione alla popolazione generale con una positiva ricaduta nella vita sociale del celiaco.

TIPOLOGIA DI OSA

Possono rientrare nell'ambito di applicazione delle seguenti linee guida:

- Attività di produzione pasti per la ristorazione collettiva: ospedali, case di cura e di riposo, mense scolastiche, mense aziendali, collegi, convitti, etc.;
- Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande: bar, ristoranti pizzerie ed affini, catering, strutture ricettive in genere ed aziende agrituristiche;
- Laboratori artigianali con vendita diretta di prodotti di gastronomia/rosticceria ed affini (gelaterie, pasticcerie, panifici, etc).

ASPETTI ORGANIZZATIVI

COME ACCEDERE AI CORSI

Gli operatori del settore alimentare interessati faranno pervenire al Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'ASP, la richiesta di partecipazione secondo l'allegato modello, debitamente compilato, disponibile al seguente link:

[Modulo Iscrizione modificato.pdf](#)

L'elenco dei partecipanti ammessi verrà stilato secondo l'ordine d'arrivo delle richieste. I partecipanti verranno contattati successivamente, in prossimità della data stabilita per l'avvio dei corsi.

ARTICOLAZIONE DEI CORSI

- Somministrazione pre-test
- Parte Teorica a cura del personale SIAN che provvederà alla trattazione dei seguenti argomenti:
 - Nozioni di base sulla malattia celiaca: epidemiologia, eziologia, patogenesi e terapia clinica;
 - Piano di autocontrollo (CCP e GMP) nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco (prevenzione della contaminazione da glutine);
 - Modalità di prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo produttivo.
- Parte Pratica: sarà svolta in cucina alla presenza di un cuoco esperto/docente di cucina con la supervisione di un rappresentante del SIAN.
- Somministrazione test valutazione finale.

SEDE

I corsi si terranno presso le sedi individuate dal SIAN. Per la parte pratica il corso si svolgerà presso cucine didattiche aziendali, cucine didattiche degli Istituti alberghieri o in subordine, presso laboratori di cucina adeguati.

FORMAZIONE

L'operatore del settore alimentare che intende produrre e/o somministrare e/o vendere direttamente alimenti non confezionati di cui si dichiara l'assenza di glutine, deve assicurare e dare evidenza che il personale addetto sia adeguatamente formato circa l'igiene degli alimenti e l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati ai rischi connessi a questa specifica attività.

Il corso a carattere teorico-pratico (aggiuntivo rispetto alla formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della legge Regionale in atto vigente), dovrà necessariamente interessare il responsabile dell'attività o suo delegato, il responsabile dell'autocontrollo, il personale direttamente coinvolto nelle preparazioni (capocuoco, pizzaiolo, cuoco, etc.) e somministrazione (caposala, operatore di sala).

La formazione del restante personale che opera nell'esercizio, anche in considerazione del frequente turn-over degli addetti, è affidata alla responsabilità dell'OSA come previsto al Cap XII allegato II del regolamento CE 852/2004.

I corsi vengono organizzati periodicamente dal SIAN, accogliendo, ove necessario, anche OSA provenienti da altre province, qualora le ASP, territorialmente competenti siano temporaneamente impossibilitate a realizzare i corsi in argomento, l'OSA potrà frequentare il corso presso altro SIAN nella sua interezza o solo per la parte teorica o pratica, previo raccordo diretto tra i Direttori dei SIAN coinvolti.

Il numero massimo dei partecipanti è fissato in n.30 unità per la parte teorica n.15 unità per la parte pratica da svolgere in cucina, in modo da favorire l'apprendimento. numero dei partecipanti sarà oggetto di valutazione da parte dei Direttori dei SIAN.

Agli operatori verrà somministrato un pre test per la valutazione delle conoscenze preliminari e un test di valutazione finale delle conoscenze acquisite, ai fini della verifica dell'apprendimento.
L'attestato di formazione specifico verrà rilasciato dal Responsabile del Corso (nel caso di attività formativa erogata da differenti SIAN l'attestato finale verrà rilasciato dal SIAN competente per territorio ove ha sede l'OSA) esclusivamente ai partecipanti che risulteranno avere soddisfatto l'obbligo della frequenza (100%) e raggiunto un adeguato grado di apprendimento (70% di risposte esatte del test di valutazione finale).

COSTI

La partecipazione al corso è gratuita