

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Alimentarsi fuori casa senza glutine : esperienze a confronto

Bologna 1 dicembre 2008
Sala Auditorium Regione Emilia Romagna

Impegni dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione a tutela dei celiaci

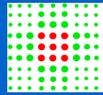
Emilia Guberti

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dipartimento di Sanità Pubblica AUSL Bologna

GLI IMPEGNI della SANITA' PUBBLICA

TUTELA SALUTE COLLETTIVA

- Monitorare lo stato di salute per identificare e studiare i problemi di salute della comunità
- Far applicare le norme a protezione della salute e della sicurezza
- Mobilitare le risorse della comunità per identificare e risolvere i problemi di salute
- Cercare nuove intuizioni e soluzioni innovative per risolvere problemi di salute

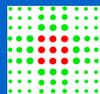


LIVELLI ESSENZIALI DI ASSISTENZA COLLETTIVA

Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (Dipartimenti di Sanità Pubblica)

D.P.C.M. 14/02/2001

- Prevenzione e controllo delle patologie collettive di origine alimentare e gli squilibri nutrizionali quali - quantitativi.
- **Controllo igienico-sanitario nei settori di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti.**
- Controllo sulla produzione e sul commercio dei prodotti dietetici e degli alimenti della prima infanzia.



La Legge L.4 luglio 2005, n. 123

recante norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia,
impegna i SIAN a concorrere attivamente :

- e) **Vigilare che nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche dove devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine.**
- a) Agevolare l'inserimento dei celiaci nelle attività scolastiche, sportive e lavorative attraverso un **accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva.**
- f) **Assicurare l'inserimento di appositi moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionali rivolte a ristoratori e ad albergatori.**

LA VIGILANZA E IL CONTROLLO UFFICIALE

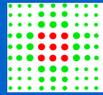
- Valutazione di congruenza ed efficacia del Piano di Autocontrollo.
- Verifica della documentazione relativa ai controlli effettuati direttamente dalle Imprese Alimentari.
- Controllo diretto della qualità di materie prime, lavorazioni e pasti forniti attraverso :
campioni delle materie prime, dei prodotti intermedi e di pasti pronti per il consumo, campioni ambientali.

Regolamenti (CE) n.178/2002, n. 882/2004 ..
D.Lgs. 193/2007

Autorità Competente al Controllo Ufficiale SIAN e SV VERIFICHE/SANZIONI

- Imparzialità ed efficacia
- Tecniche di controllo appropriate :
sorveglianza, ispezioni, verifiche, campionamenti ed
audit : valutazione **affidabilità dell'intero sistema** di
produzione e la capacità di mantenerla nel tempo
individuando **punti deboli, punti di forza e possibili
miglioramenti**





2006-08 CONTROLLI Bologna

Verifica territorio Azienda USL Bologna

MENSE applicazione di **L. 4 luglio 2005, n. 123**

Adesione

- **Scuole pubbliche** (50 comuni) , in parte anche private
- **Ospedali** (9 sedi Az.USL Bologna, Az.Osp S. Orsola Malpighi- I.O.Rizzoli)
- Case di cura private convenzionate
- Case di riposo e protette
- **Carceri** (adulti e minorile)

2007 CONTROLLI RAVENNA - Primi risultati

Verifica MENSE applicazione **L. 4 luglio 2005, n. 123**

Adesione totale

- **Scuole pubbliche e private**
(111 Mense - 127 Terminali)
- **Ospedali pubblici e privati accreditati**
(5 Mense - 4 Terminali)

Adesione parziale

- **Pubbliche (25 Mense - 26 Terminali.**

Fonte: d.ssa Valeria Contarini SIAN Ausl Ravenna

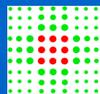
SIAN Bologna 2007-2008

- Controlli pasti ed alimenti per celiaci preparati in **mense scolastiche (75) e ospedaliere (30)** per complessivi **105** campioni tutti regolari eccetto 2.

(glutine < 20 p.p.m. tolleranza indicato dalla nota Ministero della Salute n.600.12/AG32/2861 per i prodotti dietetici privi di glutine) .



SIAN Ferrara controlli alimenti e superfici
lavorazione mense



Altri controlli



- Prodotti **dietetici senza glutine**
- Prodotti **senza fonti di glutine**

- Prodotti da **prontuario AIC**

Dopo decreto “allergeni”

- Coerenza con **etichettatura** di prodotti a “**rischio contaminazione**”

186 SIAN Controlli* 2006

215.534 unità controllate

260.001 ispezioni

37.040 unità con infrazioni

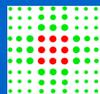
62.490 campioni

1.468 campioni irregolari

41.110 provvedimenti amministrativi

1.426 notizie di reato

(*Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia
Ministero Salute rapporto 2006)



Micotossine: i controlli

**Az. USL Bologna da oltre 10
anni piano campionamento
micotossine**

**2008 : 131 campioni
comprensivi di
cereali, mais, farine di mais**





FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

**Malattia
CELIACHIA
Prevenzione**

Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia L. 4 luglio 2005, n. 123

**Operatori Settore
ALIMENTARE**

**AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE
SU AUTOCONTROLLO – HACCP
(CORSI, OPUSCOLI, VIDEO.....)**

FORMAZIONE *sostituisce* **LIBRETTI
SANITARI - OCCASIONI DI VERIFICA
CONOSCENZE IGIENISTICHE**

**PERSONALE
SANITARIO e
VIGILANZA**

**AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE
CONTENUTI E METODI
DELLA VIGILANZA**

**VALORIZZAZIONE SINERGIE FRA
DIVERSE PROFESSIONALITA'
(medici, veterinari, biologi, op. vig.....)**

CITTADINI

**GRUPPI DI
POPOLAZIONE**

**INFORMAZIONE ED EDUCAZIONE
SANITARIA (operatori scolastici..)**

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Provincia Bologna a cura dei SIAN dal 2000

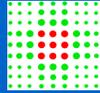
Corsi di aggiornamento **Teorici e Pratici**

personale dei **centri di produzione pasti** e **personale scolastico**
hanno coinvolto

*particolare attenzione alle diete destinate ai bambini con patologie particolari (favismo, **celiachia**, fenilchetonuria, altre allergie e intolleranze, diabete, dislipidemie, epatopatie..)*

Scopo mettere i servizi di mensa scolastica in grado di garantire, anche per questi bambini, menù corretti, equilibrati, vari e graditi ai piccoli utenti.

Da 2008 corsi per insegnanti, operatori scolastici ...



Indagine su consumo dei pasti fuori casa in provincia di Bologna - 2004

MENSE SCOLASTICHE

- Dieta monotona (50%),
- Portate non sufficientemente calde (25%)
- Menù troppo diversi dagli altri commensali (24%)
esclusione di prodotti del prontuario AIC (22%),
contaminazioni (20%)
- Qualità percepita delle diverse portate in ordine
decrescente per secondi, contorni, dolci, primi

Margini di miglioramento:

varietà, temperatura e la qualità organolettica

Az. USL Ravenna

SIAN, Pediatria di Comunità e l'AIC

“Progetto per il miglioramento della qualità dell’offerta pasti per celiaci nella ristorazione scolastica”

(Comuni, scuole pubbliche e private, ditte di ristorazione)

2007 Formazione un centinaio di operatori addetti alla **preparazione dei pasti.**

2008 Formazione rivolta al personale addetto al **porzionamento/distribuzione** e al **personale scolastico.**

Un progetto simile è in fase di attivazione anche nell’ Az UsI di Cesena

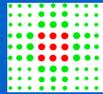
LINEE INDIRIZZO REGIONALI RISTORAZIONE SCOLASTICA

- Capitolati d'acquisto
- Indicazioni nutrizionali in relazione a diverse tipologie di utenze
- Elaborazione di diete in relazione a patologie temporanee o croniche e a diete etniche
- Predisposizione di attenzioni igienico-nutrizionali nelle preparazioni e nelle modalità di cottura delle diverse ricette



PROCEDURA DIETE SPECIALI IN CASO DI ALLERGIA/INTOLLERANZA – Az. USL Rimini

FIGURE RESPONSABILI ATTIVITA'	Medico SIAN/PC	Dietista SIAN/PC CPP	Medico Specialista Allergol. / Gastro - enterologo di struttura pubblica	Pediatri di base e Medici di Medicina Generale	Scuole / Comuni / Enti privati	
1) Informazione alle scuole, comuni, enti privati, Pediatri di base e Medici di Medicina Generale	R	C		I	I	
2) Valutazione allergologica / gastro-enterologica e rilascio certificazione specifica.			R			
3) Raccolta dati anagrafici e anamnestici del bambino, acquisizione ed accettazione del certificato		R				
4) elaborazione della dieta		R				
5) Invio alle cucine e alle scuole		R				
6) Vigilanza e controllo		R				
7) Registrazione ed archiviazione dei dati		R				
8) Provvedimenti in caso di inadempienza	R	C			I	

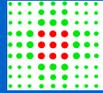


Razionalizzazione Ristorazione Ospedaliera Nuova azienda sanitaria di Bologna

Oltre 1.100.000 pasti /anno per i degenti e 350.000 per gli operatori

- **Garantiti prodotti e preparazioni idonee ad esigenze dietologiche particolari (celiaci, diabetici, neuropatici ecc.) assicurando i relativi prodotti dietetici,**
- **Fin dal primo accesso in reparto.**

*Tendenza sempre più diffusa nelle diverse
Az. USL della Regione*



Rinnovo trattativa privata servizio di ristoro mediante DISTRIBUTORI AUTOMATICI

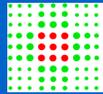
Capitolato

Premia le ditte in grado di rendere disponibili
nei distributori

prodotti migliorativi sotto il profilo nutrizionale
(prodotti freschi: frutta e verdura, yogurth,
panini)

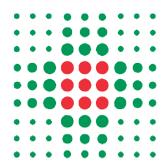
prodotti dietetici per celiaci, diabetici..e

sostegno a promozione di corretti stili
alimentari attraverso i distributori automatici



Impegni dal 2007 SIAN Emilia Romagna

- art.5 legge 4 luglio 2005 n.123
impegna le Regioni ad inserire appositi moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionali rivolte ai
Ristoratori ed Albergatori :
- Nel 2007 **almeno un corso teorico-pratico** di 5 ore da realizzare in accordo e con collaborazione di AIC Emilia Romagna



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA



In collaborazione con
AIC Emilia Romagna

CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI ADDETTI ALLA RISTORAZIONE

ai sensi della Legge L. 4 luglio 2005, n. 123
recante norme per la

protezione dei soggetti malati di celiachia

A cura Servizi Igiene alimenti e Nutrizione Dipartimento Sanità Pubblica – Az.USL di Bologna e Rimini

Materiale didattico ad uso degli operatori sanitari della Regione E.R.

Adempimenti connessi alla L. 4 luglio 2005, n. 123

Emilia Romagna prima ricognizione

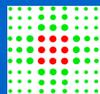
MODULI INFORMATIVI 2007

Aggiornamento Professionale teorico-pratici

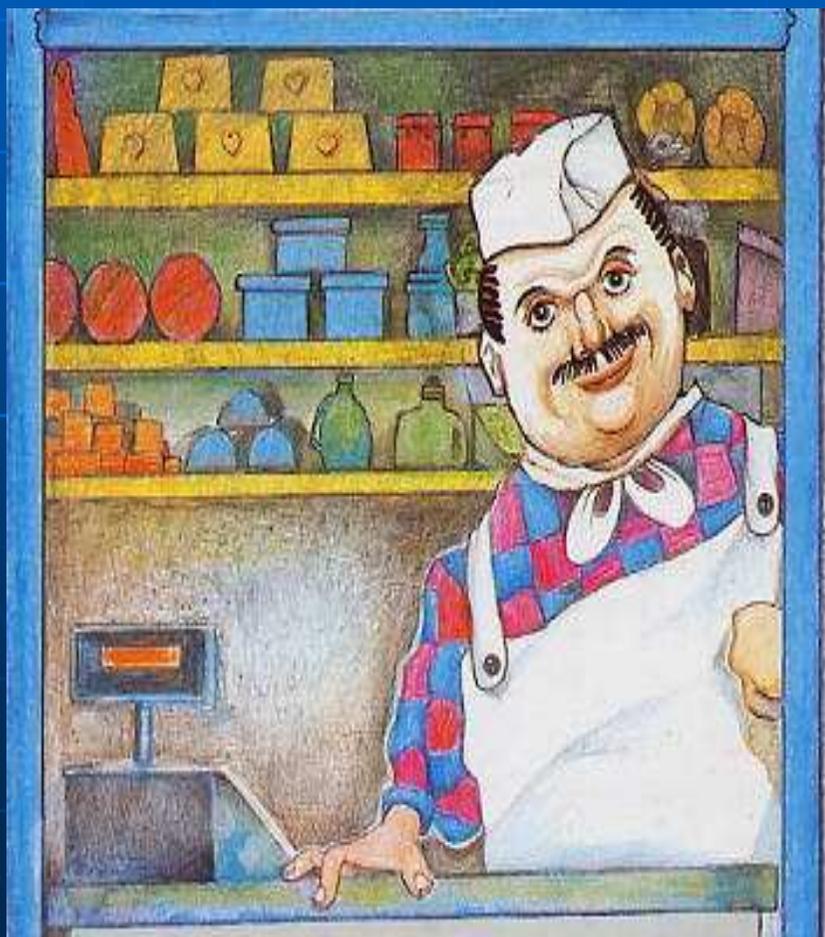
RISTORATORI e ALBERGATORI

	2007	2008
N. CORSI ATTIVATI	15	20
N. PARTECIPANTI oltre	225	300
N. ORE	75	100

Proposta di sperimentazione corsi on work



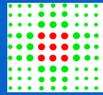
Un'importante occasione per informare e formare



- tema **celiachia** inserito nei **corsi di formazione /aggiornamento**
 - **L.R.11/03**
(ex libretti sanitari) per gli alimentaristi
- oltre 20.000**
alimantaristi/anno

Progetti attuativi Piano Nazionale Prevenzione “Prevenzione Obesità”

Programma di controllo e verifica
caratteristiche nutrizionali pasti mense
scolastiche *inoltre*
disponibilità dei SIAN ad individuare con
consumatori e produttori **temi condivisi di
indagine e di controllo**
con l'obiettivo comune incrementare
dell'offerta di prodotti adeguati dal punto di
vista nutrizionale.



Progetti di miglioramento dell'alimentazione fuori casa dei celiaci

Collaborazione fra Ausl, Associazioni di Celiaci (AIC..) e Imprese di Ristorazione, aventi già esperienza di ristorazione per celiaci e/ condizioni favorevoli a produrre anche pasti senza glutine nell'ambito della

- **ristorazione aziendale e**
- **ristorazione commerciale (bar, ristoranti..) .**

Assistenza alle imprese alimentari

Trovare soluzioni condivise fra Autorità Competenti, Associazioni di Categoria e Consumatori circa la possibilità che nuovi produttori, artigiani, in particolare possano produrre e vendere garantendo la massima sicurezza senza violare le norme. Utilità di produrre specifiche linee di indirizzo.



PUNTO DI ASCOLTO

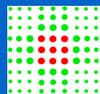
- Informazione all'utenza, ricevimento segnalazioni e verifica sul campo delle problematiche segnalate inerenti alimentazione **dentro e fuori casa** .
- **Scheda di rilevazione e raccolta sistematica delle segnalazioni.**
- Ripetizione su intero territorio regionale **“indagine su abitudini e problematiche del consumo dei pasti fuori casa “**



Mantenere ed ampliare LA RETE delle COLLABORAZIONI



- **Associazioni pazienti/cittadini**
- **Az. Sanitarie /Ospedaliere**
- **Società Scientifiche**
- **Università**
- **Imprese Alimentari**
- **Associazioni di categoria**
-



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

**Grazie
dell'attenzione !**

**Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Az. USL di Bologna
n.verde 800 048525
e-mail [mangiare sicuro@ausl.bo.it](mailto:mangiare_sicuro@ausl.bo.it)**