



La proposta SItI per la Celiachia

Bologna - 1 dicembre 2008

**Dr.ssa Elena Alonzo
Coordinatore Gruppo Nazionale Alimenti SItI**

09/12/2008

La Legge 123/05



Tra le finalità della legge 123 del 4 luglio 2005

sono previsti interventi diretti a

**“favorire il normale inserimento nella vita
sociale dei soggetti affetti da celiachia”**

In particolare l'art 2 richiede di:

- d) agevolare l'inserimento dei celiaci nelle attività scolastiche, sportive e lavorative attraverso un accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva;**
- e) migliorare l'educazione sanitaria della popolazione sulla malattia celiaca;**



segue

**f) favorire l'educazione sanitaria del cittadino
celiaco e della sua famiglia;**

**g) provvedere alla preparazione e
all'aggiornamento professionali del personale
sanitario"**



l'art 4 specifica che

“al fine di garantire una alimentazione equilibrata, ai soggetti affetti da celiachia nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti *senza glutine*”.



In linea con la Legge 123/05

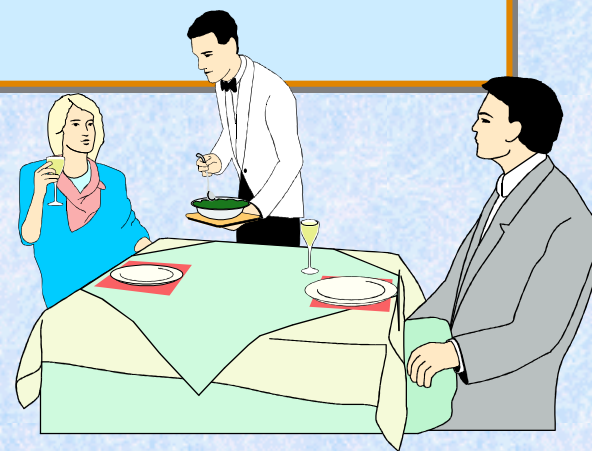
**numerose Regioni e AUSL si sono attivate,
al fine di garantire il consumo in sicurezza,
presso le ristorazioni collettive,
di pasti per celiaci,
anche attivando corsi di formazione mirati per
cuochi e ristoratori.**



**Oggi sono numerosissime
le ristorazioni collettive che,
quotidianamente,
preparano e somministrano
in sicurezza
pasti per celiaci.**

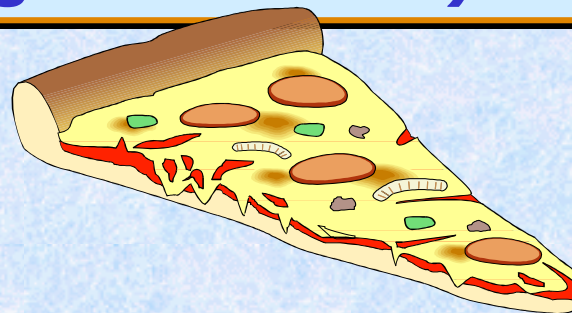
Ma, per favorire il normale inserimento nella vita sociale, non è sufficiente garantire il consumo di alimenti per celiaci solo nella ristorazione collettiva.

E' infatti a tutti ben nota l'importanza ed il significato sociale del condividere il pasto e, il più delle volte, questo avviene in pizzeria, in trattoria o gelateria



LA NORMA 123/05

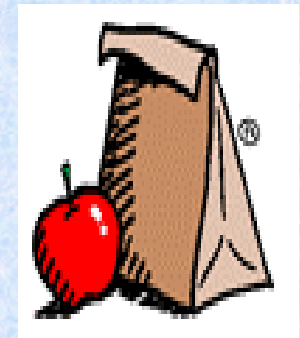
**ha sancito la possibilità di preparare e somministrare
pasti per celiaci presso le mense delle ristorazioni
collettive ma nulla ha chiarito circa la ristorazione
pubblica, i laboratori artigianali e i cibi da asporto
(ristoranti, pizzerie, bar, pasticcerie, gelaterie...ecc)**



D. lgs. 111 del 27 gennaio 1992

art 5 :“ I prodotti alimentari di cui all'art. 1 devono essere posti in vendita preconfezionati e completamente avvolti nell'imballaggio”

art 10: “ La produzione e il confezionamento dei prodotti di cui all'art. 1 deve essere effettuata in stabilimenti autorizzati dal Ministro della Sanità”



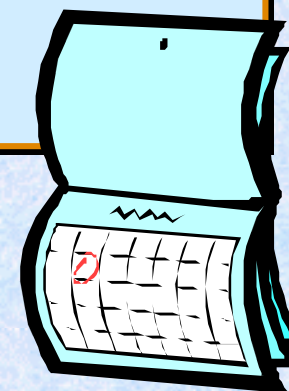
Da una rigida lettura sembrerebbe che qualsiasi alimento per celiaco possa essere posto in vendita solo confezionato in locali autorizzati dal Ministero con la sola eccezione delle mense collettive, "autorizzate" dai SIAN e non dal Ministero, anche se comprensive della zona dedicata alla cucina per celiaci.





Nota inviata dal Ministero alla Regione Piemonte nel giugno 2008

“per quanto concerne esercizi commerciali artigianali e la ristorazione pubblica, in riferimento a prodotti e pasti di cui si dichiara l’assenza di glutine, le disposizioni del predetto decreto legislativo (111/92) non risultano applicabili, fermo restando che la sicurezza (in termini di assenza di glutine) v`a assicurata attraverso l’adozione di piani di autocontrollo specifici e mirati”.



Legge 123/05

Piena assunzione di responsabilità da parte dell'OSA che opera nelle mense collettive,

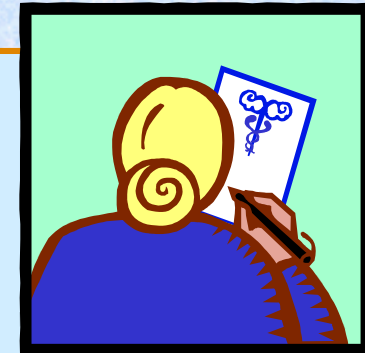
analogamente



**Si potrebbero "qualificare"
gli OSA, che operano in laboratori artigianali e
ristorazione pubblica, per la preparazione in
sicurezza, degli alimenti per celiaci.**

Il Ruolo dei SIAN

Il piano di autocontrollo



validato dal SIAN

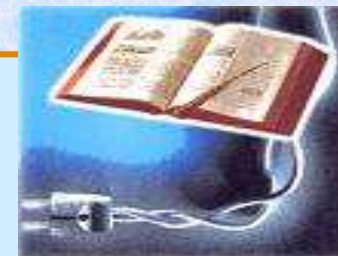
(idoneità delle strutture, attrezzature e cicli di produzione)

Rappresenterebbe

Guida per l'OSA a produrre in sicurezza

attribuendo ai SIAN la garanzia del controllo

Segue



I SIAN, nella fase di avvio, potrebbero organizzare una specifica attività di supporto nella predisposizione dei piani di autocontrollo dei laboratori artigianali che producono alimenti per celiaci;

L'elenco dei piani di autocontrollo, validati dal SIAN, potrebbero essere riportati, con l'indicazione dell'attività di riferimento, sul sito della ASL.



Corsi di Formazione sulla Celiachia

In numerose Regioni i SIAN hanno attivato corsi di formazione destinati a cuochi e ristoratori;

sarebbe auspicabile

La definizione di un percorso formativo ed operativo condiviso a livello nazionale per "qualificare" gli OSA addetti a preparazione, somministrazione e/o asporto di pasti per celiaci



“Punti di ascolto”

**I SIAN potrebbero attivare
uno sportello aperto agli artigiani
per fornire loro il supporto tecnico
per
realizzare i piani di autocontrollo
validare gli stessi.**



Portare chiarezza nella ristorazione dei celiaci per:

- Innalzare ancor più il grado di integrazione sociale;**
- Aumentare la tutela sanitaria.**



D'altronde

negare una palese necessità dell'utenza non vuol

certamente dire eliminare il problema....



I soggetti celiaci in Italia

- **Il loro numero è purtroppo in continuo aumento;**
- **ognuno di essi avverte quotidianamente la necessità di poter condurre una vita sociale normale;**
- **da qui la ben nota iniziativa dell'Associazione Italiana Celiachia dei ristoranti, pizzerie, gelaterie informati**

Le difficoltà operative

A causa della scarsa “chiarezza normativa”, i SIAN si trovano in difficoltà nel gestire il controllo ufficiale presso gli esercizi pubblici

**..... ma allora....
perché emanare una Legge
che pone al primo punto delle finalità**

**“il normale inserimento nella vita sociale dei
soggetti affetti da celiachia”?**



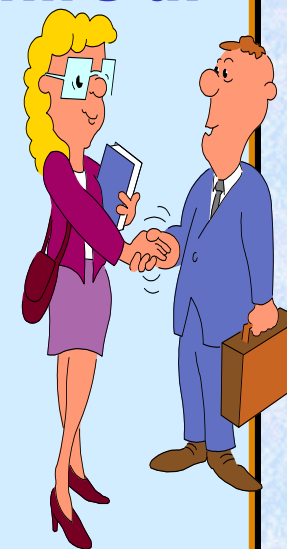
La proposta della Società Italiana di Igiene - SItI

**Offrire la propria collaborazione per definire di
concerto con**

**Ministero, Regioni, SIAN, AIC ,
ABC e altri attori coinvolti,**

un protocollo condiviso per:

- **la formazione e l'aggiornamento degli OSA**
- **La definizione di linee-guida**



Tutto ciò contribuirebbe a...

portare chiarezza,

innalzare il livello di tutela della salute

garantire la totale integrazione

dei soggetti celiaci

nella vita sociale.



Grazie per l'attenzione

09/12/2008

dr.ssa Elena Alonzo - Coord. Gruppo
Alimenti SItI