

Programmazione regionale per una ristorazione senza glutine

Dott.ssa. Emanuela Di Martino

Servizio Veterinario e Igiene Alimenti
Direzione Generale Sanità e Politiche Sociali

“Alimentarsi fuori casa senza glutine: esperienze a confronto”



L. 4 luglio 2005, n. 123

Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia

- **Art. 1 - (Definizione)**
 1. La malattia celiaca o celiachia e' una intolleranza permanente al glutine ed e' riconosciuta come malattia sociale
- **Art. 2 - (Finalità)**
 1. Gli interventi di cui alla presente legge sono diretti, ... a favorire il normale inserimento nella vita sociale dei soggetti affetti da celiachia

L'ALIMENTAZIONE CONDIZIONA LA VITA QUOTIDIANA

- **in ambito domestico**

oggi meno problematica di un tempo: prodotti idonei e di migliore palatabilità

- nei più comuni **momenti di socializzazione**:
 - vita scolastica (mense scolastiche)
 - lavoro (mense aziendali)
 - tempo libero (ristoranti, bar, pizzerie)

LA NON CONOSCENZA DELLE PROBLEMATICHE RELATIVE ALLA CELIACHIA

- condiziona negativamente l'integrazione dei celiaci
- può compromettere l'osservanza della dieta con conseguenze sfavorevoli sul breve e lungo periodo

→ AUMENTARE LA CULTURA



L. 4 luglio 2005, n. 123

Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia

Gli interventi regionali sono rivolti a:

Art. 2

- **agevolare** l'inserimento dei celiaci in attività scolastiche, sportive e lavorative attraverso un **accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva**;

Art. 4 comma 3

- **nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche** devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine

Art. 5 comma 2

- **provvedere all'inserimento di appositi moduli informativi** sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionali rivolte a **ristoratori e ad albergatori**

Celiaci in Emilia-Romagna

CELIACI ANNO 2007 PER AUSL

	PIACENZA		PARMA		REGGIO EMILIA		MODENA		BOLOGNA		IMOLA		FERRARA		RAVENNA		FORLI'		CESENA		RIMINI		TOTALE
	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F			
6 -12 mesi	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0					0	0	0	0	0	0	0	0	1
fino 3,5 anni	2	4	8	12	10	11	14	16	13	21	2		2	6	6	4	3	3	1	2	2	8	150
fino a 10 anni	17	40	35	44	110	61	83	125	75	141	11	23	33	52	39	83	7	23	47	26	26	36	1137
età adulta	103	240	155	370	470	235	324	678	334	901	64	134	74	227	171	442	71	192	248	96	114	246	5889
	122	284	198	427	590	307	421	819	422	1063	77	157	109	285	216	529	81	218	296	124	142	290	7177
TOTALE	406		625		897		1240		1485		234		394		745		299		420		432	7177	

MENSE PUBBLICHE IN EMILIA-ROMAGNA

AZIENDA USL	OSPEDALIERE	PUBBLICHE	SCOLASTICHE (produzione)	SCOLASTICHE (Somministrazione)	MENSE TOTALI
PIACENZA	8	64	130	48	250
PARMA	9	98	169	85	361
REGGIO EMILIA	10	61	170	144	385
MODENA	13	99	160	258	530
BOLOGNA	83	190	115	277	665
IMOLA	3	75	39	59	176
FERRARA	10	7	132	144	293
RAVENNA	9	43	121	129	302
FORLI'	5	17	57	81	160
CESENA	8	51	78	84	221
RIMINI	12	32	70	173	287
TOTALE	170	737	1241	1482	3630

L. 4 luglio 2005, n. 123

Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia

Impegni dell'Emilia-Romagna

Delibera di Giunta Regionale 2221/2007

AZIONI per Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione SIAN

→ verificare la presenza di specifici requisiti strutturali e/o gestionali nelle mense pubbliche

→ verificare l'adeguatezza dei piani di autocontrollo (HACCP) predisposti dalle strutture di ristorazione

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

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**

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

Impegni dell'Emilia-Romagna

Ristorazione **a servizio dei celiaci** significa:

- per i ristoratori la gestione del **rischio** relativo alla presenza di **“glutine”**
- per Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione la verifica **se il problema è “culturale”**
- assicurare l’inserimento di argomenti inerenti il tema della celiachia nell’ambito degli interventi formativi rivolti ad **operatori del settore alimentare**

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

- Il problema può essere “**culturale**” anche per SIAN
- assicurare l’inserimento di argomenti inerenti il tema della celiachia nell’ambito degli interventi formativi dedicati agli **operatori SIAN** promuovendo interventi che prevedano il coinvolgimento delle Aree Vaste
 - mantenere aggiornata l’anagrafe delle strutture di ristorazione collettiva pubblica in cui viene garantita la produzione di pasti per celiaci

LIVELLI ESSENZIALI DI ASSISTENZA

Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (Dipartimenti di Sanità Pubblica)
D.P.C.M. 14/02/2001

- 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
- Prevenzione e controllo delle tossinfezioni alimentari le patologie collettive di origine alimentare e gli squilibri nutrizionali quali - quantitativi

**Obiettivo particolare
la RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**Sicurezza come elemento
essenziale e prioritario**

ma anche

**menù corretti, equilibrati,
variati e graditi**

Bambini celiaci in Emilia-Romagna nel 2007

	PIACENZA	PARMA	REGGIO EMILIA	MODENA	BOLOGNA	IMOLA	FERRARA	RAVENNA	FORLI'	CESENA	RIMINI	TOTALE RER
6 -12 mesi	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
fino 3,5 anni	6	20	21	30	34	2	8	10	6	3	10	150
fino a 10 anni	57	79	171	208	216	34	85	122	30	73	62	1137
TOTALE	63	100	192	238	250	36	93	132	36	76	72	1288

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Corsi di aggiornamento Teorici e Pratici rivolti a

- **personale dei centri di produzione pasti**
- **personale scolastico**

Particolare attenzione rivolta alle “**diete speciali**” destinate ai bambini con patologie particolari (favismo, **celiachia**, dislipidemie, allergie, intolleranze, epatopatie, diabete,...)



RISTORAZIONE SCOLASTICA

PROCEDURA

**PER LA GESTIONE DELLE DIETE
DI BAMBINI AFFETTI
DA ALLERGIA ALIMENTARE E CELIACHIA
NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

LINEE STRATEGICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

- Capitoli d'acquisto
- Indicazioni in merito a principi sia di sicurezza generali sia nutrizionali
- Indicazione in merito a diete per patologie temporanee o croniche e a diete etniche
- Attenzione igienico-nutrizionale e supporto al personale nelle preparazioni, nelle modalità di cottura delle diverse ricette, nella somministrazione

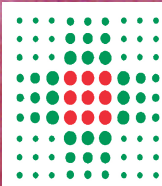
Progetti attuativi Piano Regionale Prevenzione “Prevenzione Obesità Emilia-Romagna”

programma di controllo e verifica sulle **caratteristiche nutrizionali** pasti somministrati nelle mense scolastiche

disponibilità dei SIAN ad individuare con consumatori e produttori alcuni obiettivi per **incrementare l'offerta di prodotti adeguati** dal punto di vista nutrizionale
(es. prodotti privi di glutine senza troppi grassi)

Impegni dell'Emilia-Romagna

- art.5 L. 4 luglio 2005 n.123
le Regioni provvedono all'inserimento di appositi moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionali rivolte a **Ristoratori** ed **Albergatori**
- **Delibera Giunta Regionale 1623/2007**
almeno un corso teorico-pratico
di 5 ore da realizzare in ogni AUSL
dai SIAN dell'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.

Anno 2007

ATTIVITA' FORMATIVA PER RISTORATORI E ALBERGATORI IN EMILIA-ROMAGNA

AZIENDA USL	NUM. CORSI ATTIVATI	NUM. PARTECIPANTI	NUM. ORE	NUM. EDIZIONI
PIACENZA	1	15	5	1
PARMA	1	10	5	1
REGGIO EMILIA	3	220	15	1
MODENA	5	92	32	5
BOLOGNA	2	77	11	2
IMOLA	1	15	5	1
FERRARA	1	12	5	1
RAVENNA	1	14	5	1
FORLI'	1	6	5	1
CESENA	1	15	5	1
RIMINI	4	100	16	2
TOTALE	21	576	109	17

Ristoranti e Alberghi

1° livello - PASTI SENZA GLUTINE

essere in grado di proporre pasti che per loro caratteristiche naturali non contengono glutine applicando tutte le procedure necessarie per evitare contaminazioni crociate

2° livello – PASTI PER CELIACI

prevedere l'uso di prodotti dietetici (pasta) e/o ingredienti dietetici (farina) per preparare ricette “speciali”
Entrare in circuiti dedicati

MODULI INFORMATIVI
Aggiornamento Professionale teorico-pratici
RISTORATORI e ALBERGATORI
In Emilia-Romagna

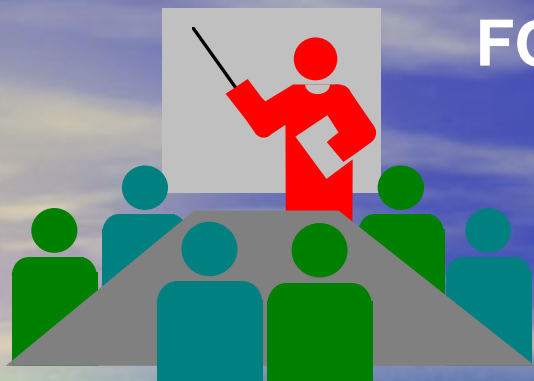
2008 previsione

N. CORSI	20
N. PARTECIPANTI	300
N. ORE	100

un'importante occasione per informare e formare



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



FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO per prevenire

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

**ALIMENTARISTI
(ristoratori, baristi..)**

**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**

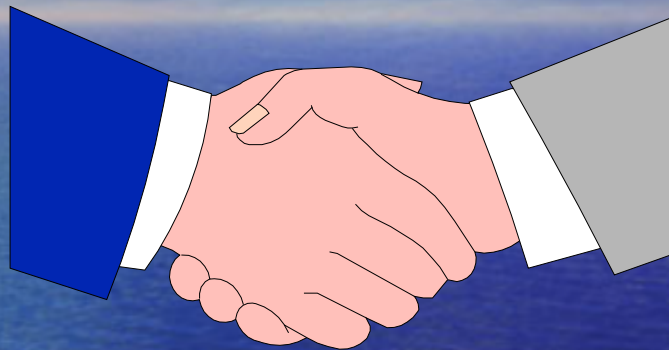
**INFORMAZIONE ED EDUCAZIONE
SANITARIA (operatori scolastici..)**

Progetti miglioramento



ogni Azienda USL predispone
“progetti di miglioramento”
valorizzando esperienze nelle realtà territoriali
prevedendo momenti di scambio e condivisione

mantenere ed ampliare LA RETE DI COLLABORAZIONI



- Associazioni pazienti/cittadini
- Az. Sanitarie/Ospedaliere
- Università
- Imprese Alimentari
- Associazioni di categoria
centri produzione pasti, ristoratori, albergatori, agriturismi
- GDO

Grazie per l'attenzione

Emanuela Di Martino

edimartino@regione.emilia-romagna.it