

# 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**



### MENSE PUBBLICHE IN EMILIA-ROMAGNA

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

**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
<b>6 -12 mesi</b>	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>1</b>
<b>fino 3,5 anni</b>	6	20	21	30	34	2	8	10	6	3	10	<b>150</b>
<b>fino a 10 anni</b>	57	79	171	208	216	34	85	122	30	73	62	<b>1137</b>
<b>TOTALE</b>	<b>63</b>	<b>100</b>	<b>192</b>	<b>238</b>	<b>250</b>	<b>36</b>	<b>93</b>	<b>132</b>	<b>36</b>	<b>76</b>	<b>72</b>	<b>1288</b>

# 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

- Capitolati 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

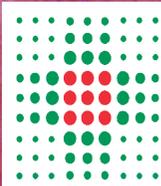
## Progetti attuativi Piano Regionale Prevenzione “Prevenzione Obesità Emilia-Romagna”

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**

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

# 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](mailto:edimartino@regione.emilia-romagna.it)