

Bologna 1 Dicembre 2008

“Alimentarsi fuori casa senza glutine: esperienze a confronto”

**Programmazione regionale per una
ristorazione senza glutine: esperienze a
confronto.**

**Dott. Marcello Caputo
Settore Igiene e Sanità Pubblica
Regione Piemonte**

Regione Piemonte

Ambiti di intervento celiachia

- Ristorazione collettiva
- Ristorazione pubblica commerciale
- Utilizzo buoni spesa
- Attività di controllo e campionamento

Ristorazione collettiva

Cosa?

- obbligo di inserire condizioni di garanzia per l'erogazione di diete speciali nei capitolati di appalto
- Indagine conoscitiva nella ristorazione scolastica :acquisizione dati quantitativi e qualitativi sulle diete speciali
- Produzione di documenti di indirizzo
- Formazione operatori
- Destinazione fondi Legge 123/05

Ristorazione scolastica

Cosa?

- obbligo di inserire condizioni di garanzia per l'erogazione di diete speciali nei capitolati di appalto
- Come?
- Piemonte D.G.R. 40-29846 del 10/4/**2000**
- assicurare pasti speciali per
 - · soggetti affetti da malattia celiaca
 - · soggetti diabetici
 - · soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza...
- Successivamente per la celiachia, la legge 123 del 2005
- obbligo di fornire pasti senza glutine nelle mense collettive, garantendone, la corretta preparazione e somministrazione
- Criticità
- Assenza di capitolati nelle gestioni dirette
- Scarsa definizione dei criteri di qualità dei pasti per diete speciali/celiachia

Ristorazione scolastica

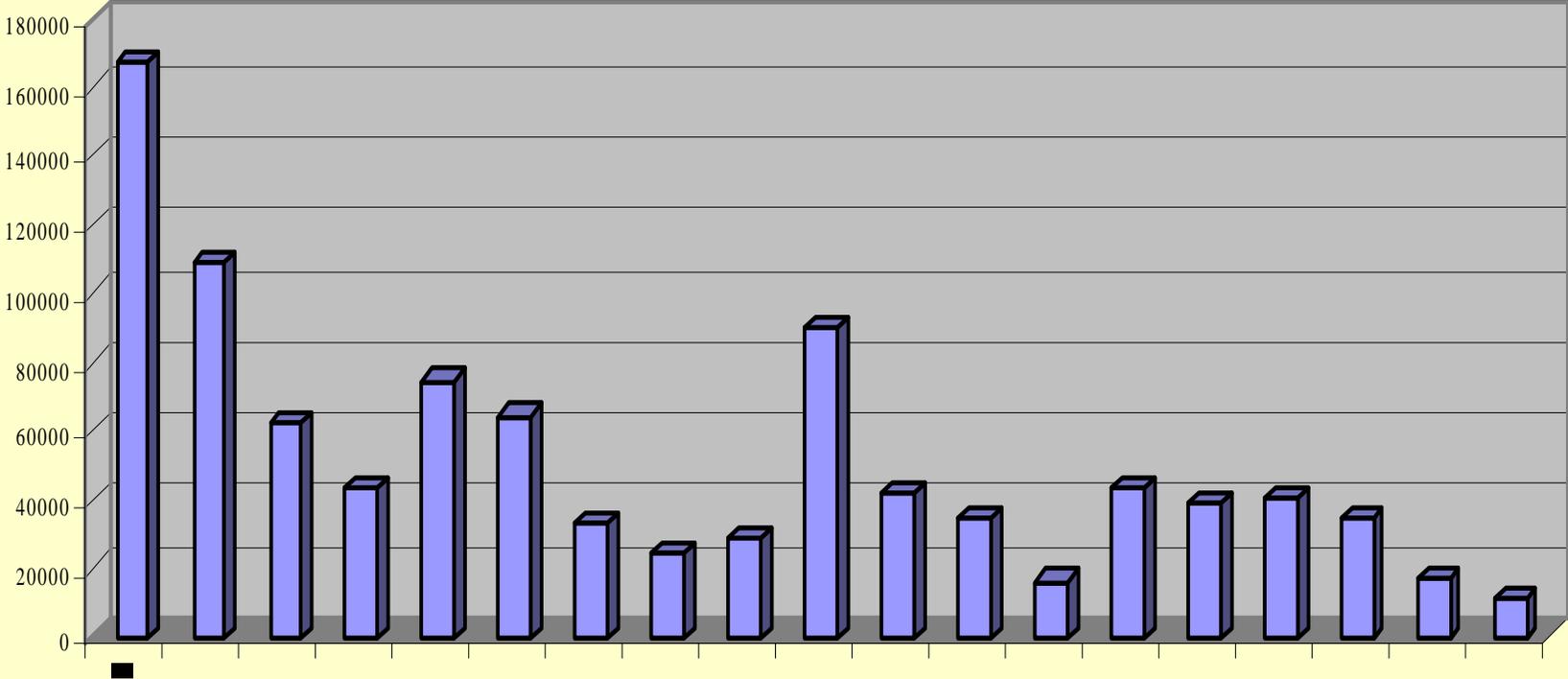
Cosa?

- Indagine conoscitiva sulla ristorazione scolastica: acquisizione dati quantitativi e qualitativi sulle diete speciali
- Come?
- Programmazione attività SIAN 2006
- Obiettivo attività :raccolta dati su scheda regionale

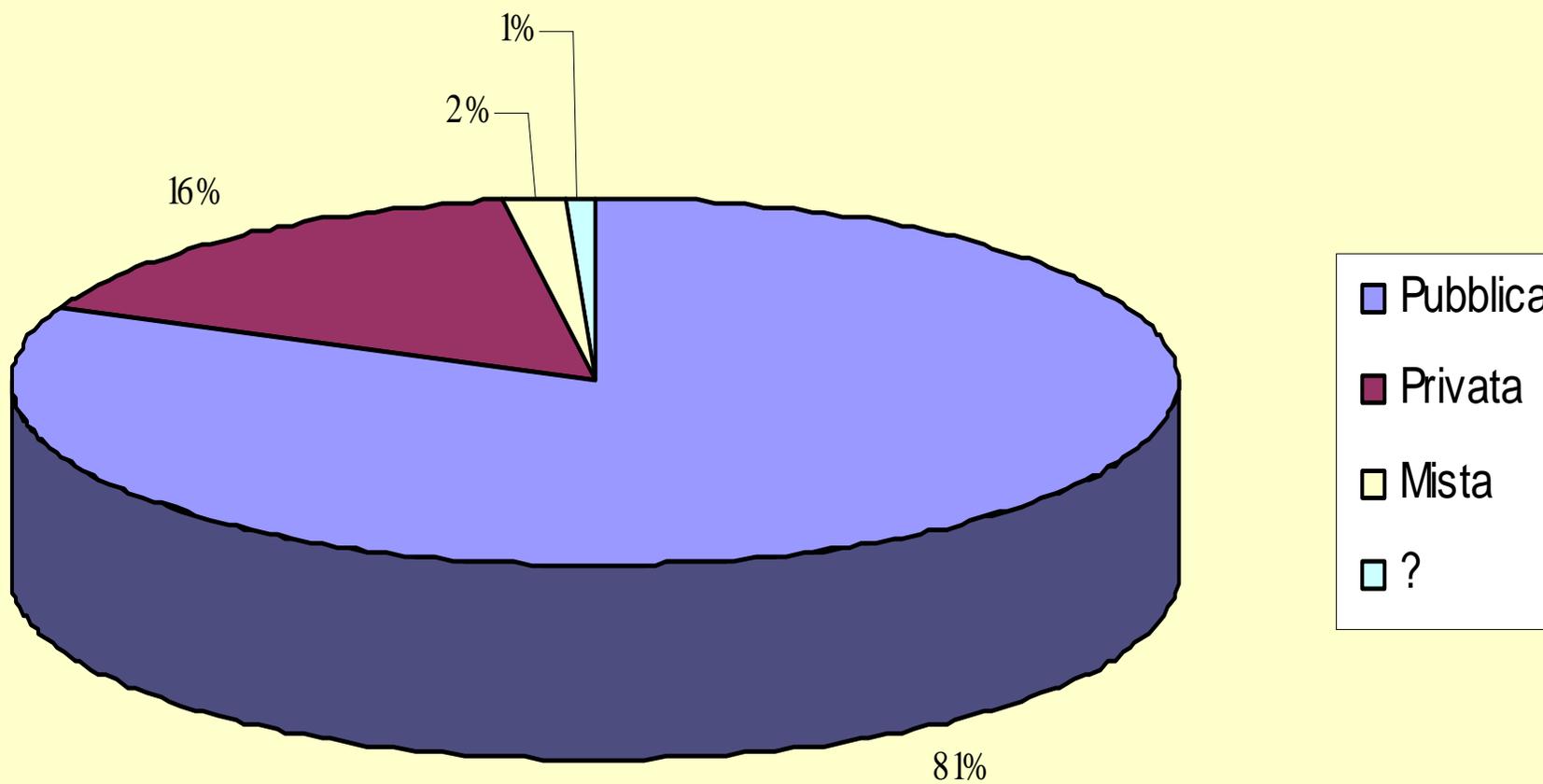
Scheda raccolta dati diete speciali

Tipologia	N° totale utenti mensa	Numero diete per celiachia	N° diete per favismo	N° diete per allergia/intolleranza monocomponente (es. no latticini)	N° diete per allergia/intolleranza Pluricomponente (es. no latticini e uovo)	N° diete per altra patologia (es. diabete)	N° diete etico religiose	N° diete latt-ovo vegetariane
nido								
materna								
elementare								
media								
Esiste nel capitolato l'obbligo di predisporre diete speciali? 1 <input type="checkbox"/> Si 2 <input type="checkbox"/> No					Il Comune effettua vigilanza sul servizio diete speciali? 1 <input type="checkbox"/> Si 2 <input type="checkbox"/> No			
Per la dieta, viene richiesta la certificazione del curante? 1 <input type="checkbox"/> Si 2 <input type="checkbox"/> No					La certificazione viene valutata/filtrata in Comune? 1 <input type="checkbox"/> Si 2 <input type="checkbox"/> No			
Viene redatto un menu specifico scritto per la dieta speciale ? 1 <input type="checkbox"/> Si 2 <input type="checkbox"/> No 3 <input type="checkbox"/> Si solo per qualche patologia (specificare).....								
Chi redige il menu variato? 1 <input type="checkbox"/> ufficio scuola 2 <input type="checkbox"/> Dietista comune 3 <input type="checkbox"/> Dietista ditta 4 <input type="checkbox"/> Operatori SIAN 5 <input type="checkbox"/> medici o pediatri di base altri medici specialista 6 <input type="checkbox"/> altro (specificare).....								
Il menu speciale, se non redatto dal SIAN, viene visto dal SIAN? 1 <input type="checkbox"/> Si 2 <input type="checkbox"/> No 3 <input type="checkbox"/> Si solo per qualche patologia (specificare).....								

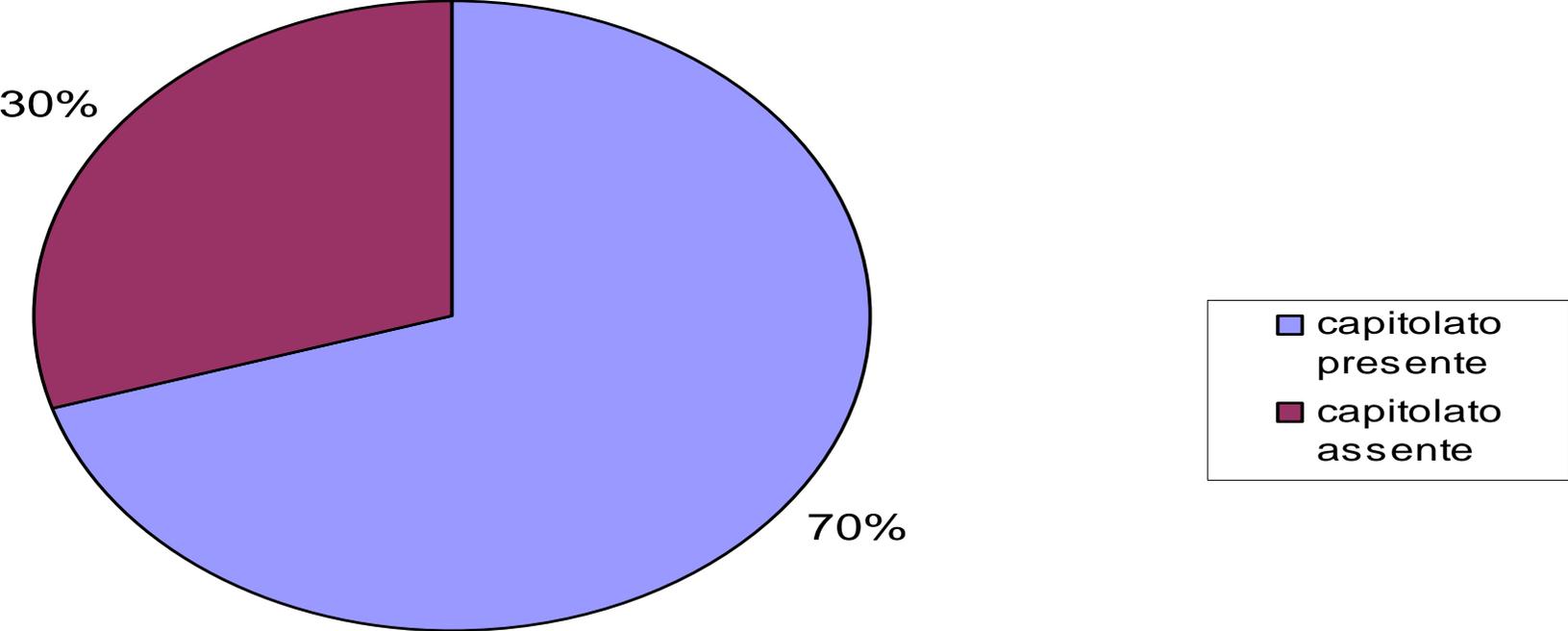
**Numero pasti distribuiti a settimana
(Totale Regione : 975.286)**



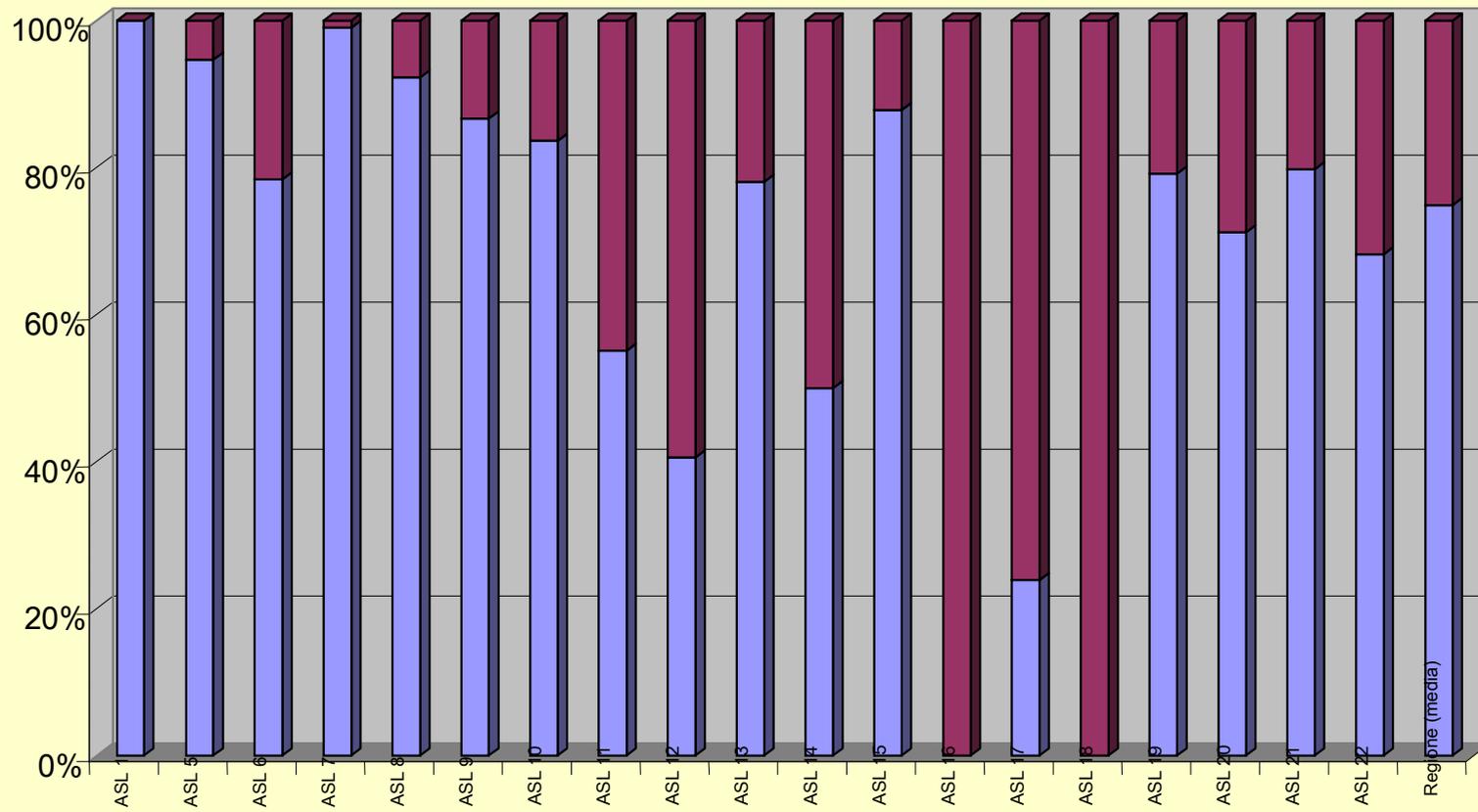
Regione - Tipologia scuola. Totale scuole n°2671



scuole con mensa: presenza di capitolato

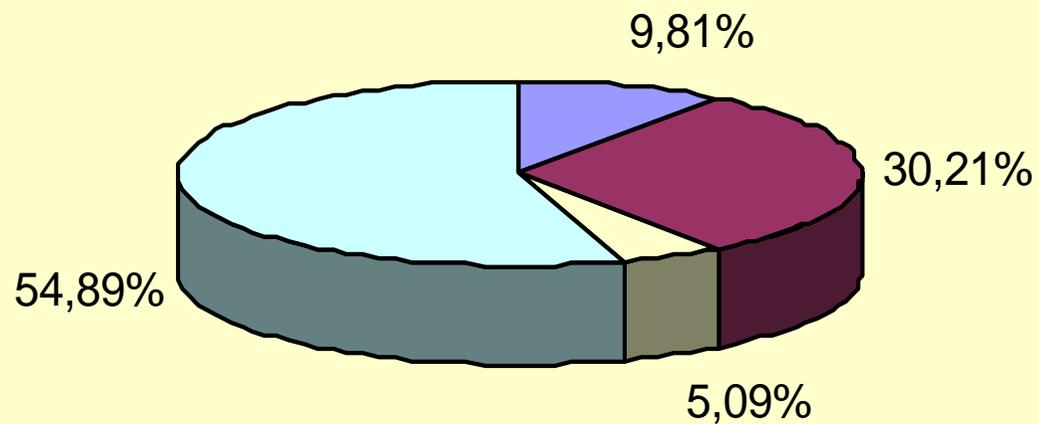


Obbligo di diete speciali specificato in capitolato



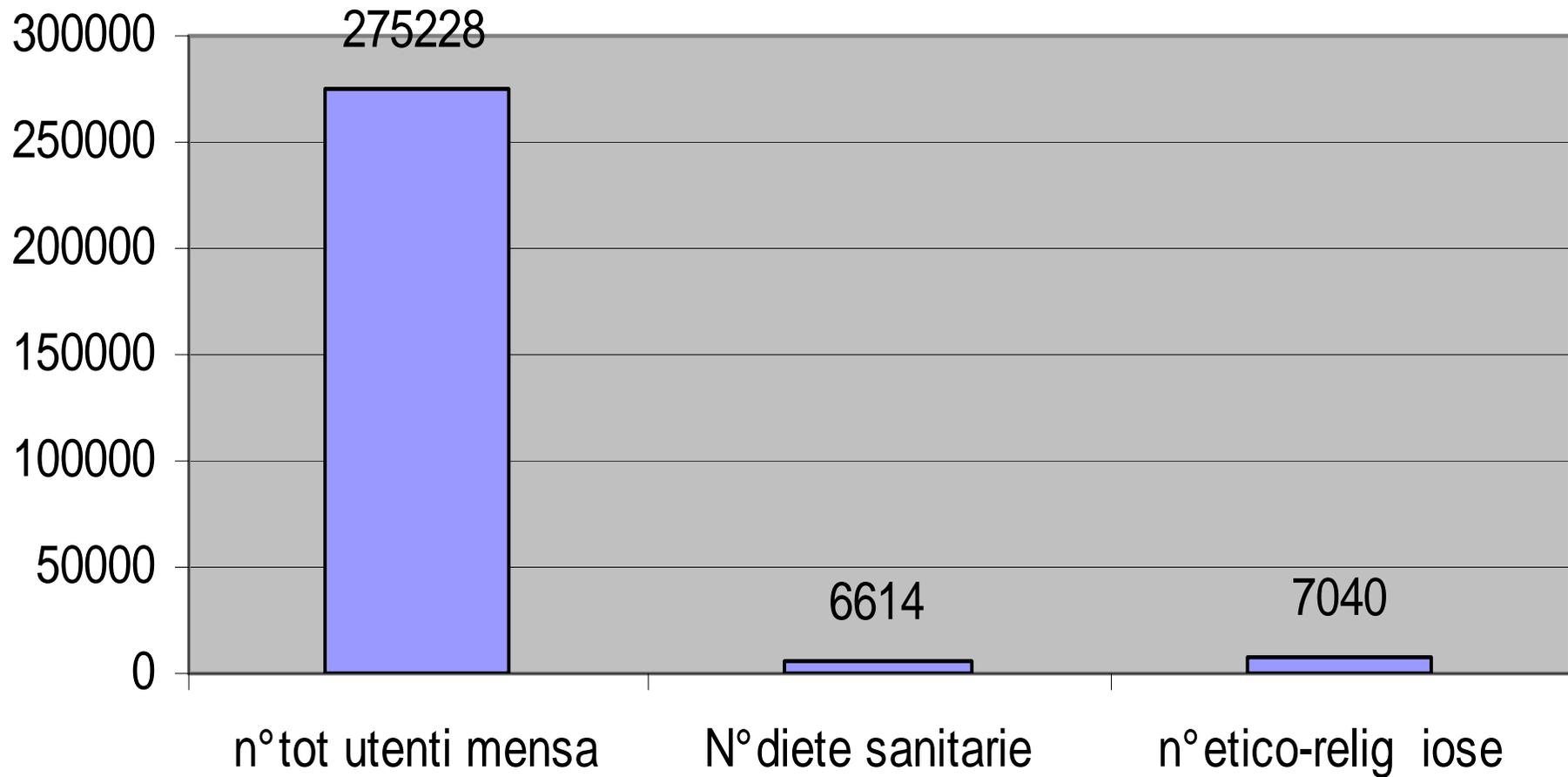
■ Esiste obbligo diete speciali in capitolato ■ Non esiste obbligo

Regione - Presenza dietista

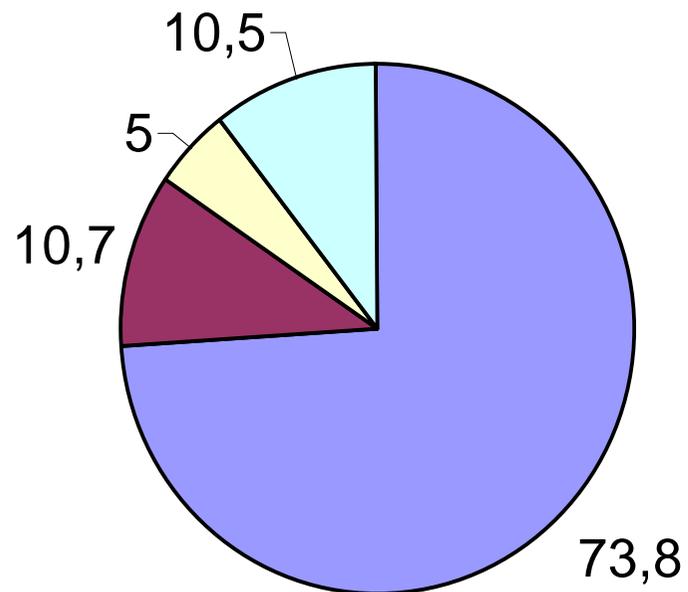


- Presente presso comune/ente
- Presente presso ditta appaltatrice
- Presente in entrambi
- Non presente o non si sa

diete speciali su utenti mensa



diete sanitarie (totale 6614)



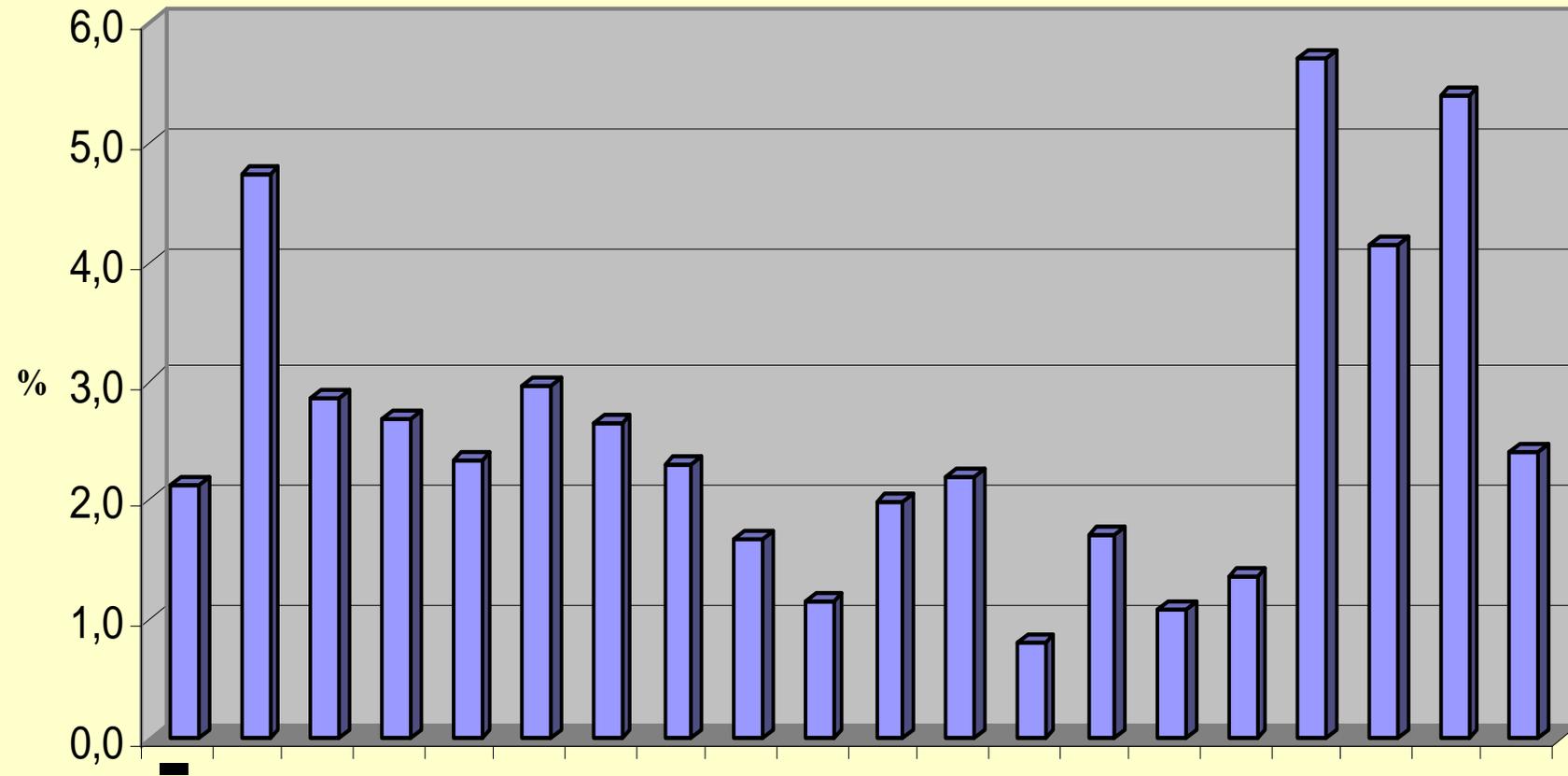
■ diete per allergie intolleranze(non specificate)

■ diete per celiachia

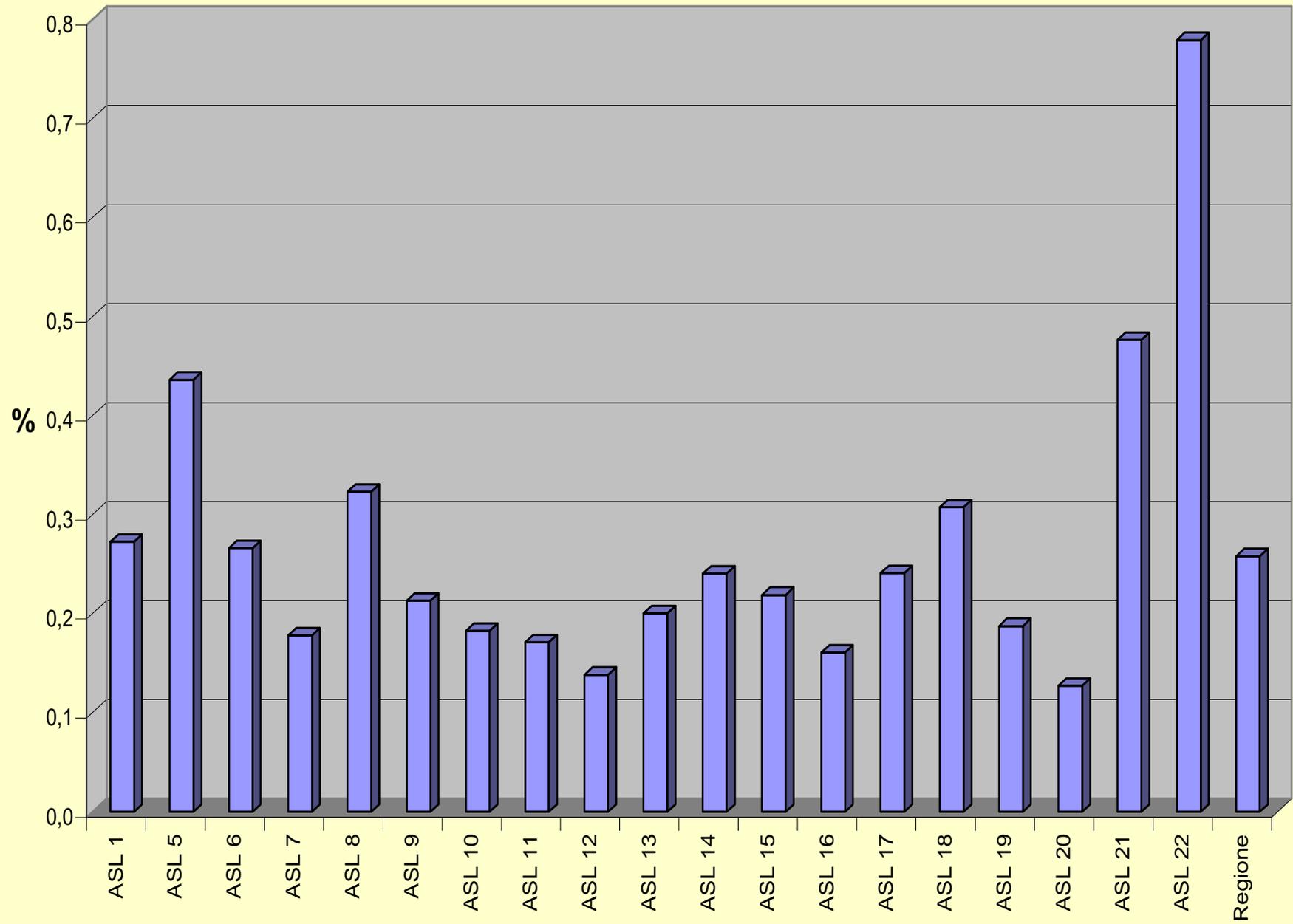
■ diete per favismo

■ diete per patologie : diabete,dislipidemie ecc

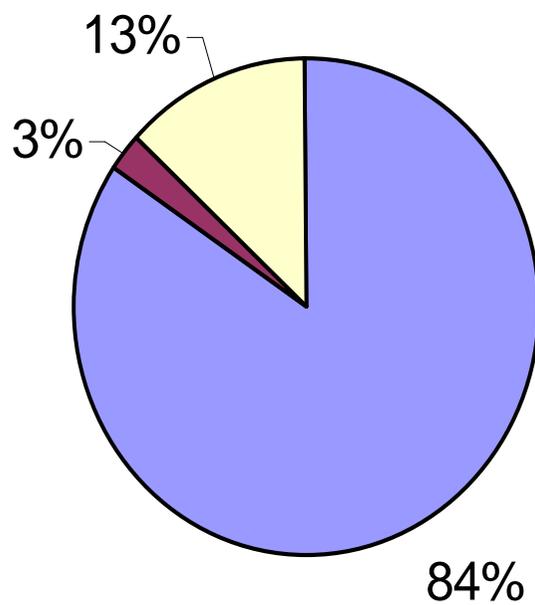
Diete sanitarie su utenti (%)



Diete celiachia su utenti (%)

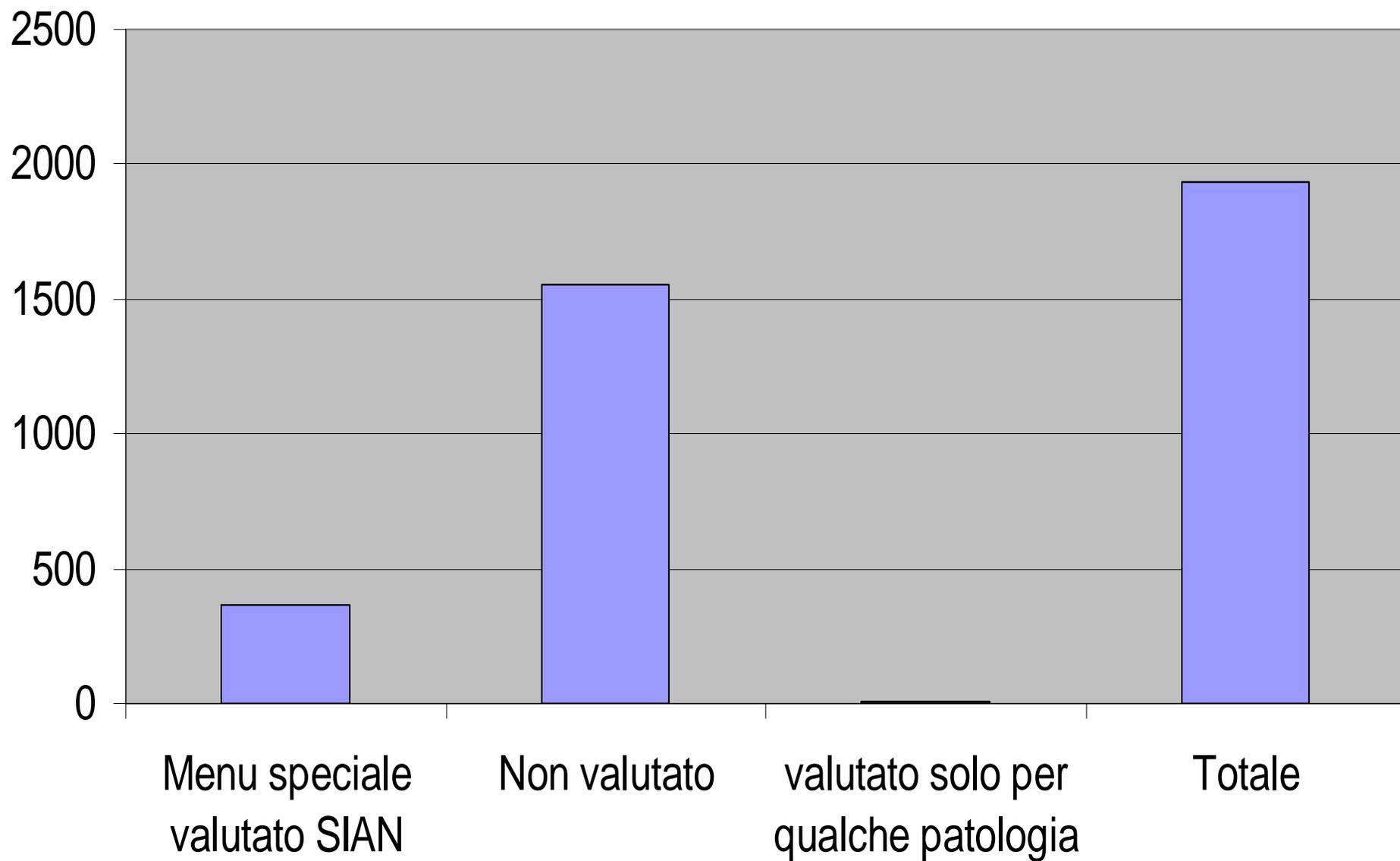


certificazione medica per dieta sanitaria



- Richiesta certificazione curante
- Non richiesta
- non noto

valutazione dei menù per diete speciali



Ristorazione scolastica

Cosa?

- Produzione di documenti di indirizzo
- Come?
- Dal 2005, collaborazione fra SIAN, Rete di Allergologia e Servizio di Nutrizione Clinica dell'Università di Torino-OIRM
- Gruppo di Lavoro regionale (Determinazione Dirigenziale n.129 del 19.09.2006)
- sottogruppo 1 - Diagnostica delle allergie
- sottogruppo 2 - Diagnostica delle intolleranze
- sottogruppo 3 - Certificazioni

- obiettivi del gruppo di lavoro:

1. indicazioni e proposte finalizzate al **miglioramento della qualità delle certificazioni di allergia/intolleranza alimentare** e, in particolare, al contenimento del fenomeno delle cosiddette “certificazioni di comodo” legate al non gradimento di certi cibi o a credenze personali non supportate da elementi concreti

1. indicazioni e proposte finalizzate al **miglioramento del sistema di attenzione e protezione dei soggetti affetti da vere allergie ed intolleranze alimentari** con particolare riguardo alle modalità di preparazione degli alimenti somministrati nelle mense scolastiche

- indicazioni e proposte in merito alla predisposizione di un **osservatorio ad hoc per una sorveglianza attiva delle patologie allergiche** correlate all'alimentazione integrato con gli attuali sistemi di sorveglianza

- <http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/igiene/elenco.htm>

-

Ristorazione

Cosa?

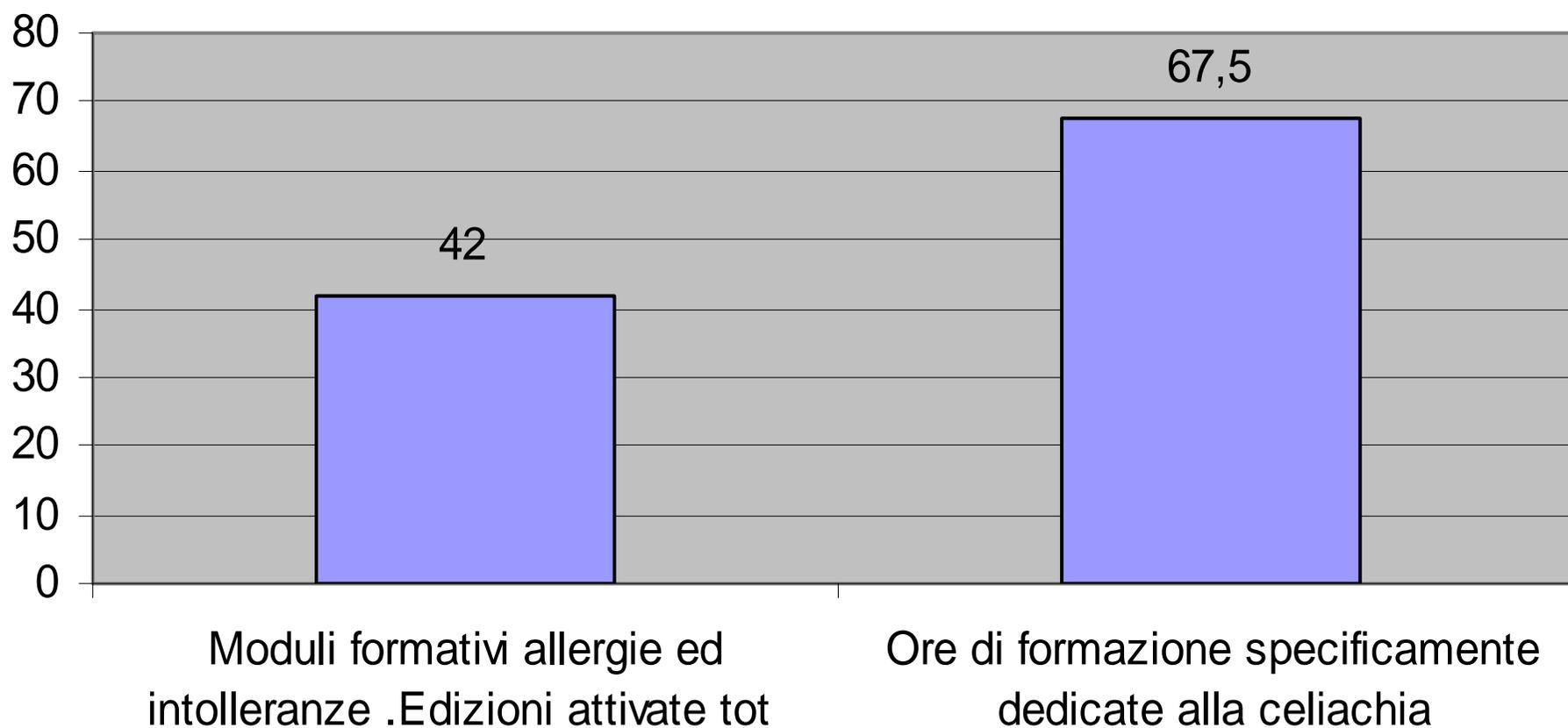
- Formazione operatori

Come?

Formazione a cascata

1. Corsi per operatori SIAN
2. Corsi per operatori ristorazione collettiva e pubblica(ristoratori)

Anno 2007. Moduli informativi per ristorazione collettiva e pubblica. Totale partecipanti n°1771



Ristorazione collettiva

Cosa?

- Destinazione fondi Legge 123/05
- Come?
- Fondi statali finalizzati ex art. 5 - Anno 2006
- Alle ASL in funzione dei corsi attivati

- Fondi statali finalizzati ex art. 4 - Anno 2006 -
- Ai comuni ed Enti pubblici titolari di mense scolastiche pubbliche in funzione dei pasti speciali per celiachia somministrati

Direzione SANITA'

Settore Igiene e Sanità Pubblica

DETERMINAZIONE NUMERO:

148

DEL: 25 MAR, 2008

Codice Direzione: DA2000

Codice Settore: DA2001

Legislatura: 8

Anno: 2008

Oggetto

Fondi statali finalizzati ex art. 4 legge 4 luglio 2005, n. 123 - Anno 2006 - Contributi a favore di Comuni ed Enti pubblici titolari di mense scolastiche pubbliche per la somministrazione di pasti senza glutine ai soggetti affetti da celiachia. Individuazione beneficiari ed importi a questi assegnati. Euro 319.173,55= sul cap. 156931/07 (ex cap. 15060/07) (cod. Siope 1538) (A. 100547).



Direzione SANITA'

Settore Igiene e Sanità Pubblica

DETERMINAZIONE NUMERO: 433 DEL: 11 LUG. 2008

Codice Direzione: DA2000

Codice Settore: DA2001

Legislatura: 8

Anno: 2008

Oggetto

Fondi statali finalizzati ex art. 5 Legge 4 Luglio 2005, n. 123 - Anno 2006 - Contributo a favore dei SIAN delle ASL della Regione Piemonte per la formazione di operatori della ristorazione - Individuazione beneficiari ed importi a questi assegnati. Euro 23.172,63= sul cap. 156931/07 (ex cap. 15060/07) (cod. SIOPE 1538) (l. 4257)

Utilizzo fondi legge 123/05

In Piemonte fondi assegnati

Ai Comuni/Enti in base ai pasti erogati nella ristorazione scolastica

Alle ASL in base ai corsi effettuati

Criticità

Fondi insufficienti ed oneri burocratici notevoli per destinare i fondi a Comuni/Enti

Rischio di far prevalere la logica del rimborso spese rispetto al finanziamento di obiettivi sanitari orientati ad assicurare pasti sicuri e nutrizionalmente equilibrati

Mancanza di un sistema di valutazione degli obiettivi sanitari raggiunti

Utilizzo fondi legge 123/05

- Fondi anno 2008
- Assegnazione alle ASL
- Ripartizione in base ai soggetti celiaci che frequentano le mense

- Sono da definire i criteri di utilizzo

Requisiti minimi ?

Miglioramento qualità e sicurezza?

Ristorazione Pubblica (commerciale)

- Progetti Pilota su Ristoranti/BAR
- Collaborazione SIAN AIC Piemonte
- Attività di formazione
- Definizione e verifica requisiti strutturali/organizzativi

Quesito Ministero

- Regione Piemonte 12 Maggio 2008
- Riferimenti normativi di riferimento per:
- Produzione alimenti destinati a soggetti affetti da celiachia in
- Bar/Ristoranti
- Attività artigianali

Risposta al Quesito

- Ministero Salute 12 Giugno 2008
- Il decreto legislativo 111/92 disciplina solo i prodotti destinati ad una alimentazione particolare preconfezionati, di cui i prodotti dietetici senza glutine rappresentano una specifica categoria.
- Pertanto per quanto concerne esercizi commerciali e la ristorazione pubblica , in riferimento a prodotti e pasti di cui si dichiara l'assenza di glutine , le disposizioni del predetto decreto legislativo non risultano applicabili, fermo restando che la sicurezza (in termini di assenza di glutine) va assicurata attraverso l'adozione di piani di autocontrollo specifici e mirati...

Progetto di ricerca finalizzata

- “La tutela dei soggetti affetti da celiachia ed allergie alimentari nelle occasioni ricreative: la sinergia fra Servizio Sanitario Nazionale e portatori di interesse”
- Obiettivi
- Produzione di linee di indirizzo per la definizione di :
 - requisiti strutturali/attrezzature per tipologia di attività
 - requisiti formativi del personale
 - requisiti organizzativi per la gestione del rischio specifico
- Criteri di indirizzo per l'attività di controllo

Attuazione della direttiva 2003/89/CE

- Decreto Legislativo n° 114 del 8 febbraio 2006 pubblicato nella gazzetta ufficiale n° 69 del 23 marzo 2006 (attua le direttive 2003/89/CE , 2004/77/CE e 2005/63/CE in relazione alla indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari)
- Regolamento 178/02/CE
prevede che la legislazione alimentare persegua obiettivi generali di tutela
 - della vita e della salute umana
 - degli interessi dei consumatori

Regolamento 178/02/CE

Art. 14

- Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato:
 - se sono **dannosi per la salute**
 - se sono inadatti per il consumo umano
- Per la **definizione di alimento a rischio** si considerano
 - A) Le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione della trasformazione e della distribuzione
 - B) Le informazioni messe a disposizione del consumatore comprese le informazioni riportate in etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute da un alimento o categoria di alimenti

Regolamento 178/02/CE

- Alimento dannoso

per determinare se un alimento è dannoso si considerano :

..effetti immediati, a breve e lungo termine sulla salute della persona che consuma l'alimento ed anche su quella dei discendenti

effetti tossici cumulativi di un alimento

...." la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute , di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa"

Criticità

- Necessità di avere criteri comuni e condivisi a livello nazionale relativamente a:
- requisiti imprese artigianali/ristorazione che producono alimenti utilizzabili da soggetti con allergie/intolleranze ?
(strutturali/organizzativi/formativi)
- di notifica ? (La produzione di alimenti per celiaci/allergici deve essere esplicitamente indicata nella DIA e notificata alle ASL?)
- di Controllo Ufficiale ?

- Grazie per l'attenzione