

PROGETTO ASSL SASSARI

Dipartimento Territoriale di Prevenzione

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore Dott.ssa Maria Francesca Murineddu

Settore Igiene della Nutrizione

Responsabile Dott.ssa Luisa Demontis

Relatori

Personale medico, Dietista, Assistenti Sanitarie e
Personale tecnico del SIAN

Segreteria Organizzativa

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Rizzeddu 21/B – 07100 SASSARI

Ufficio Amministrativo:

Tel. 0792062861 / 0799955689

(h. 9-13 dal lunedì al venerdì)

Mail: sian.responsabile.ss@atssardegna.it

PEC: serv.ian@pec.aslsassari.it

Segreteria Scientifica

Direttore del Corso

Dott.ssa Maria Francesca Murineddu

Responsabile Scientifico

Dott.ssa Luisa Demontis

Dipartimento Territoriale di Prevenzione
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

*Preparazione di Alimenti per Soggetti Allergici
E/O con Intolleranze,
con particolare riferimento alla Celiachia*

*Prevenzione dei Disordini
da Carenza Iodica*



15 Aprile 2019

Ore 14,30 - 18,30

Aula Conferenze, Palazzina H (Spresal)

Dipartimento Di Prevenzione

Via Rizzeddu 21 /B 07100 Sassari

Presentazione

La conoscenza e l'applicazione delle norme di buona prassi igienica contribuiscono a salvaguardare la qualità dei prodotti alimentari, la salubrità degli stessi e quindi la salute dei consumatori, compresi quelli allergici e/o con intolleranze alimentari.

Le norme comunitarie dispongono l'obbligo per il personale del settore alimentare di acquisire una adeguata formazione e addestramento in materia di igiene degli alimenti e stabiliscono le basi per garantire un elevato livello di protezione dei consumatori anche attraverso le informazioni sugli alimenti, in particolare sulla loro etichettatura.

La Legge n. 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia", stabilisce che "nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche siano somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine" e che "le Regioni inseriscano appositi moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività formative rivolte a ristoratori ed albergatori".

Ai fini della prevenzione delle patologie da carenza iodica, la Legge n° 55/2005 promuove l'utilizzo del sale iodato nella ristorazione collettiva e pubblica.

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASSL di Sassari, nell'ambito del programma "Promozione della Sicurezza Nutrizionale" del Piano Regionale di Prevenzione 2014-2018, offre agli operatori del settore alimentare la possibilità di approfondire le conoscenze per aumentare la sicurezza delle persone con intolleranze e/o allergie alimentari che consumano alimenti e bevande fuori casa e per la prevenzione delle patologie da carenza iodica.

Destinatari

Personale operante nelle imprese alimentari della ristorazione collettiva e pubblica. Il corso è a numero chiuso per un massimo di 25 partecipanti con priorità di ammissione per gli addetti alla ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, extraospedaliera, aziendale etc.).

Programma

- Cenni sulla normativa di settore: comunitaria, nazionale e regionale.
- Cenni clinici ed epidemiologici su allergie e intolleranze alimentari, con particolare riferimento alla celiachia. Nozioni base sui disordini da carenza iodica.
- Prevenzione delle contaminazioni da glutine durante il ciclo produttivo: Requisiti strutturali e tecnologici, organizzazione del layout di cucina e produttivo, stoccaggio delle derrate e norme igieniche per preparare e somministrare pasti senza glutine.
- Procedure di pulizia, sanificazione locali e attrezzature, igiene del personale etc.
- Autocontrollo e gestione del rischio glutine (GMP, HACCP, rintracciabilità etc..)
- Corretta lettura e interpretazione delle etichette ai fini della tutela dei soggetti con allergie e/o intolleranze
- Menù senza glutine: Saper scegliere tra alimenti permessi e vietati .
- Danni all'impresa derivanti da pratiche produttive non corrette
- Linee guida regionali per la ristorazione scolastica (Det. RAS n°1567 del 5/12/2016) e Linee guida regionali per la ristorazione pubblica (Det. RAS n°558 del 08/06/17) Linee guida regionali per la ristorazione extra scolastica ed extra ospedaliera (Det. RAS n° 1403 del 26/11/2018) per la tutela dei soggetti con intolleranze alimentari e promozione dell'utilizzo del sale iodato.
- Test finali di apprendimento e discussione d'aula

Ammissione e Svolgimento

L'ammissione avverrà secondo l'ordine di protocollo di ricevimento della domanda, con priorità per gli addetti alla ristorazione collettiva. **Il corso della durata di 4 ore, si svolgerà il giorno 15/04/2019 dalle h. 14,30 alle h. 18,30 nell' Aula Conferenze, Palazzina H (SPRESAL) Dipartimento di Prevenzione, via Rizzeddu 21/B, Sassari.** Ai partecipanti sarà rilasciato l'attestato di partecipazione.

Modalità di Iscrizione e Partecipazione

La richiesta, compilata in ogni parte, dovrà pervenire alla segreteria organizzativa **entro il 10/04/2019. La conferma di ammissione alla frequenza sarà comunicata dalla segreteria organizzativa ai recapiti indicati dal richiedente.** La partecipazione è gratuita. In relazione a esigenze organizzative e/o numero delle richieste, la ASSL di Sassari si riserva di apportare variazioni a data, sede e numero degli ammessi.

Richiesta di Partecipazione

Compilare (in stampatello) e recapitare via e-mail alla segreteria organizzativa sian.responsabile.ss@atssardegna.it entro il 10/04/2019, con oggetto "Iscrizione Corso Celiachia"

Il / La sottoscritto/a _____
nato/a a _____ il _____
residente in _____
Via/Piazza _____ n° _____

operatore presso _____

Mensa collettiva specificare tipologia _____

Esercizio pubblico specificare tipologia _____

mansione svolta _____

CHIEDE

di essere ammesso/a all'evento formativo

"Preparazione di alimenti idonei a soggetti allergici e/o con intolleranze, con particolare riferimento alla celiachia - prevenzione dei disordini da carenza iodica"

che si svolgerà il giorno 15/04/2019

Chiede che l'ammissione alla frequenza sia comunicata dalla segreteria organizzativa esclusivamente ai seguenti recapiti:

Tel. / Fax _____

Cellulare _____

e-mail _____

Autorizzo a detenere i dati personali ai soli fini organizzativi di Codesto Ente, con divieto di diffusione e/o cessione degli stessi senza preventiva autorizzazione. (L. n° 675/96 sulla riservatezza dei dati personali)

firma leggibile