

Per informazioni:

consultare il sito www.asloristano.it

Servizi Sanitari > Area della prevenzione > Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

PROGETTO ASSL ORISTANO

Dipartimento Territoriale di Prevenzione

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore Dott. Roberto Puggioni

S.S. Igiene della Nutrizione
Responsabile D.ssa A. Maria Marrocu

RELATORI

Personale medico e personale tecnico del SIAN ASSL Oristano

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Carducci 35, 4° piano – 09170 ORISTANO
Ufficio Amministrativo: S. Terrazoni – S. Pedone
Tel. 0783/317021 (h. 9-13 dal lunedì al venerdì)
Fax 0783/70034
Mail sian.asloristano@atssardegna.it
PEC sian@pec.asloristano.it

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Direttore del Corso
Dott. Roberto Puggioni

Responsabile Scientifico
D.ssa Anna Maria Marrocu

Oristano, giugno 2019

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



9 Ottobre 2019
ore 15,00 - 19,00

Aula area didattica

Ospedale S. Martino – ORISTANO

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 Oristano, nell'ambito del programma "Promozione della Sicurezza Nutrizionale" del Piano Regionale di Prevenzione 2014-2018 prorogato al 2019 offre agli operatori del settore alimentare la possibilità di ampliare 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 35 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 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, Linee guida regionali per la ristorazione pubblica e Linee guida regionali per la ristorazione collettiva extra ospedaliera ed extra scolastica (per la tutela dei soggetti con intolleranze alimentari e la promozione dell'utilizzo del sale iodato).
- **Esercitazione di gruppo/ Caso simulato, 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 09/10/2019 dalle h. 15,00 alle h. 19,00 nell'aula dell'area didattica presso l'Ospedale S. Martino di Oristano.** Ai partecipanti sarà rilasciato l'attestato di partecipazione.

MODALITA' DI ISCRIZIONE E PARTECIPAZIONE

La richiesta, compilata in ogni parte, dovrà pervenire alla segreteria organizzativa entro il 30/09/2019. 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 Oristano si riserva di apportare variazioni a data, sede e numero degli ammessi.

RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE

Compilare (in stampatello) e recapitare alla segreteria organizzativa (posta, fax, mail) entro il 30/09/2019

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 09/10/2019

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) (RGPD) UE 2016/679 e del Decreto Legislativo 30/6/2003, n. 196, come modificato dal Decreto Legislativo 10/8/2018, n.101

firma leggibile