

**PROGETTO: Formazione e aggiornamento professionale sulla celiachia rivolte ai ristoratori e albergatori ai sensi della Legge 123/2005**

CODICE DEL PROGETTO:

UP-02-2018-40

RESPONSABILE DEL PROGETTO

Dott.ssa Ragaglia Rosalia

STRUTTURADI RIFERIMENTO

ATS Sardegna – SIAN Olbia

## DESCRIZIONE DEL PROGETTO

La salute del celiaco è un bene collettivo da tutelare attraverso gli interventi integrati tra le istituzioni sanitarie e il settore della ristorazione pubblica. In quest'ottica l'attività del SIAN tende a favorire l'educazione sanitaria degli operatori del settore alimentare al fine di agevolare l'inserimento dei celiaci nella normale vita sociale e di relazione (attività scolastiche, lavorative, ricreative), attraverso un accesso sicuro ai servizi della ristorazione collettiva. Lo scopo primario del presente progetto è quello di predisporre ed espletare appositi moduli informativi sulla celiachia nell'ambito della formazione e aggiornamento professionale rivolti a ristoratori e albergatori.

## OBIETTIVI

1. Divulgare le Linee guida regionali per la ristorazione pubblica, ristorazione collettiva (extra ospedaliera ed extra scolastica) e ristorazione scolastica.
2. Accrescere le conoscenze e le competenze degli Operatori Settore Alimentare (OSA) della ristorazione pubblica, collettiva e scolastica in tema di celiachia, fornire abilità per la preparazione di pasti senza glutine, offrire strumenti per essere in grado di ottemperare agli obblighi legislativi di formazione sui rischi sanitari connessi alla preparazione degli alimenti.
3. Sensibilizzare il titolare dell'impresa alimentare e il personale addetto alla preparazione, alla somministrazione e allo stoccaggio degli alimenti, sulle criticità riscontrate nell'applicazione delle corrette prassi igieniche e gestionali in tutte le fasi della manipolazione di alimenti idonei per celiaci.
4. Adeguare l'offerta formativa al fabbisogno del territorio di competenza attraverso l'aggiornamento anagrafe OSA SIAN Olbia allo scopo di individuare le imprese alimentari che intendono specializzarsi nella cucina senza glutine come nuova attività, o quelle già registrate che intendono apportare una variazione significativa all'attività esistente, attraverso l'implementazione di tutte le procedure previste per la preparazione di pasti sicuri per celiaci.
5. Coinvolgere gli OSA identificati alla partecipazione degli eventi informativi.

## MATERIALI E METODI

1. Realizzazioni di incontri informativi per le figure sanitarie coinvolte nel progetto e presentazione del materiale divulgativo alle stesse.
2. Addestramento degli operatori del progetto con l'utilizzo dello strumento del "role-playing formativo" attraverso tecniche di gioco di ruolo tra partecipanti attori ed osservatori. Si eseguiranno varie simulazioni di un controllo ufficiale di attività che producono anche pasti per celiaci, tramite la valutazione del manuale di autocontrollo e delle procedure adottate nell'impresa alimentare, al fine di contenere i rischi di contaminazione da glutine.
3. Reclutamento dei partecipanti attraverso la diffusione di comunicati stampa, pubblicazione sul sito aziendale e coinvolgimento delle associazioni di categoria.
4. Attuazione dell'evento formativo degli OSA, preceduto da un sistema di verifica delle conoscenze iniziali tramite questionario di autovalutazione a risposta multipla, e verifica dell'apprendimento post corso attraverso un ulteriore test finale.

Le suddette attività verranno espletate da operatori della ASSL Olbia, Dirigenti Medici, Tecnici della Prevenzione e personale amministrativo ciascun per quanto di competenza.

Trattandosi di un progetto obiettivo, si dovrà registrare l'attività con l'adozione della timbratura avente valore numerico di 04-codice progetto.

<b>RISORSE UMANE</b>		
<b>N. Operatori</b>	<b>Attori</b>	<b>N.Ore stimate</b>
2	Dirigenti Medici SIAN ASSL Olbia	59
7	Tecnici della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro SIAN ASSL Olbia	914,375
1	Assistente Amministrativo SIAN ASSL Olbia	108,025
1	Collaboratore Amministrativo Dipartimento di Prevenzione ASSL Olbia	10
	Totale ore	1091,40

<b>ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO</b>
<b>1° FASE</b>
Realizzazione di incontri informativi in house per le figure del servizio SIAN coinvolte nel progetto e presentazione del materiale divulgativo alle stesse. Sarà cura dei Dirigenti Medici del SIAN realizzare tali eventi. L'attività si articolerà in incontri secondo un impegno orario di seguito definito:
a) n°18 ore complessive, da suddividere in circa 3 incontri, da effettuare da parte dei Dirigenti Medici finalizzate alla preparazione/addestramento del personale del comparto. Costo stimato per la Dirigenza medica € 1.080,00.
b) n°63 ore complessive per la preparazione/addestramento di cui sopra, di n°7 Collaboratori professionali Tecnici della Prevenzione in dotazione al SIAN di Olbia per un costo totale di € 1.512,00
c) n°20 ore complessive assegnate ai Dirigenti medici del SIAN per l'istruzione del personale amministrativo, coinvolto nella procedura, con l'incarico delle mansioni di archiviazione, protocollazione, inserimento dati informatici etc. relativi esclusivamente al presente progetto e non rientrante nelle funzioni istituzionali. Costo complessivo € 1.200,00.
d) n°20 ore assegnate al personale amministrativo (Assistente e Collaboratore) per la fase istruttiva di cui sopra. Costo stimato € 480,00.

<b>2° FASE</b>
Tale fase sarà dedicata al reclutamento degli attori esterni o stakeholder attraverso comunicati stampa, pubblicazioni sul sito internet aziendale, coinvolgimento delle associazioni di categoria, contatti diretti anche telefonici, via email o pec. Tale reclutamento richiede un sistema di catalogazione informatizzata per rilevare il fabbisogno territoriale, perciò diventa propedeutico, in questa fase del progetto, dedicare parte delle risorse all'implementazione e all'aggiornamento dell'anagrafe OSA-SIAN Olbia. Il perfezionamento dell'anagrafe è indispensabile per individuare e categorizzare i ristoratori e gli albergatori che intendono specializzarsi nella cucina senza glutine. Questa fase del progetto richiederà in seguente impegno extraorario:
a) totale ore dedicate n°781 complessive da distribuirsi tra il personale del comparto del SIAN coinvolto pari a n°97,625 ore a testa tra Tecnici della Prevenzione e Personale Amministrativo. Il costo stimato è di € 18.754,00. L'impegno orario individuale potrà essere eventualmente ridefinito sulla base di eventuali rinunce o richieste di riduzione dell'orario del singolo.

### 3° FASE

Questa fase sarà dedicata alla realizzazione di 21 eventi formativi rivolti a 420 OSA della ristorazione con un massimo di 20 partecipanti a corso, che potranno usufruire gratuitamente dell'attività formativa realizzata attraverso i fondi ex art. 5 della Legge 123/2005.

Ogni incontro sarà occasione per valutare le conoscenze degli OSA in materia di sicurezza nella preparazione di pasti per celiaci, e favorire l'emergenza delle criticità da loro riscontrate nell'applicazione delle corrette prassi igieniche e gestionali in tutte le fasi della manipolazione di questi alimenti.

L'attività si articolerà in corsi stanziali dalla durata di 4 ore ciascuno secondo un impegno orario di seguito definito:

- a) Personale TDP per un totale di 168 ore per un costo di € 4.032,00.
- b) Dirigenti medici totale di 21 per un costo di € 1.260

La rendicontazione dell'attività espletata e la successiva liquidazione competenze, con cadenza mensile e/o bimestrale, sarà affidata al Collaboratore Amministrativo Dipartimento di Prevenzione Dott.ssa Margherita Canu.

### CRONOPROGRAMMA

CRONOPROGRAMMA		
<b>Attività informativa in house</b>	Da marzo 2020	Sino a aprile 2020
<b>Individuazione e reclutamento OSA</b>	Da marzo	Sino a termine progetto
<b>Eventi formativi aggiornamento professionale ristoratori</b>	Da ottobre	Sino a termine progetto

**PIANOFINANZIARIO**

**FONTE DI FINANZIAMENTO** □ Determinazione Direttore del Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare N. 1061 del 05/10/2018 Missione 13 Programma 02 Cap. SC02.0606 – Bilancio Regionale 2018 – Finanziamento ATS € 84.954,62

**IMPORTO** € 28.318,00 Assegnato al progetto area socio sanitaria di Olbia

TIPOLOGIA DI	DETTAGLIO	CENTRO DI RISORSA	IMPORTO
Personale		Servizio Gestione e Sviluppo Risorse Umane	€
			€
			€
			€
			€
			€
			€
			€
			<b>Totale Risorse Umane</b>
Beni			€
			€
	<b>Totale forniture di beni</b>		€
Servizi	Sanitari	Servizio Amministrativo Territoriale Serv. Programmazione e Controllo Varie strutture	€
	Non Sanitari	Varie strutture	€
	<b>Totale forniture di servizi</b>		€
Investimenti	Attrezzature Sanitarie	Settore Ingegneria	€

\_\_\_\_\_  
Firma del Responsabile redattore del progetto

Data  
12/02/20

Firma del Direttore Dipartimento di Prevenzione Zona Nord  
Dott. Fiorenzo Delogu