

**Per informazioni:**

**consultare il sito [www.aslnuoro.it](http://www.aslnuoro.it)**

***Servizi Sanitari > Igiene degli alimenti***

## PROGETTO ASSL NUORO

### Dipartimento Territoriale di Prevenzione

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

Referente "Sicurezza Nutrizionale"  
Dott.ssa Salva Fadda

## RELATORI

Personale medico e personale tecnico del SIAN ASSL  
Nuoro

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Via Manzoni 28, 1° piano – 08100 **NUORO**  
**Ufficio Amministrativo: Rita Anna Sechi**  
**Tel. 0784/240159** (h. 9-13 dal lunedì al venerdì)  
**Fax 0784/240020**  
**Mail [sian.nuoro@atssardegna.it](mailto:sian.nuoro@atssardegna.it)**  
**PEC [serv.sian@pec.aslnuoro.it](mailto:serv.sian@pec.aslnuoro.it)**

## SEGRETERIA SCIENTIFICA

**Direttore del Corso**  
Dott. Roberto Puggioni

**Responsabile Scientifico**  
Dott.ssa Salva Fadda

*Nuoro, Ottobre 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



**20 Novembre 2019**

**ore 15,00 - 19,00**

**Sala conferenze**

**Ospedale S. Francesco – Nuoro**

## 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 Nuoro, 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 sull'importanza dell'utilizzo per tutti del sale iodato 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.
- Prevenzione dei disordini da carenza iodica e importanza dell'utilizzo del sale iodato
- 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 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 nazionali e regionali per la ristorazione scolastica
- Linee guida regionali per la ristorazione pubblica
- Linee guida nazionali e 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 20/11/2019 dalle h. 15.00 alle h. 19.00 nell'aula nella sala conferenze dell'Ospedale S. Francesco di Nuoro.** 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 31/10/2019. 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 Nuoro 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 31/10/2019**

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 20/11/2019**

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

\_\_\_\_\_