



*Per informazioni:*

*consultare il sito [www.asllanusei.it](http://www.asllanusei.it)  
Servizi Sanitari > Prevenzione >  
Igiene Alimenti e Nutrizione*



### PROGETTO ASLL LANUSEI -LAORE SARDEGNA- IANAS

Dipartimento di Prevenzione  
**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**  
Responsabile Dott. Andrea Loddo  
Igiene della Nutrizione Dott. Ignazio Dei

Laore Sardegna- Servizio Sviluppo della Multifunzionalità e valorizzazione della biodiversità agricola

IANAS - ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI'

### RELATORI

Personale medico e personale tecnico del SIAN

Personale Agenzia Laore Sardegna

Personale docente istituto IANAS

### SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

LAORE SARDEGNA  
SERVIZIO MULTIFUNZIONALITÀ-ATO 6-  
JERZU-VIA ROMA

Tel. 0782/70715-0782/70455

PEC LAORE  
Protocollo.agenzia.laore@legalmail.it

### SEGRETERIA SCIENTIFICA

Direttore del Corso  
Dott. Andrea Loddo  
**Responsabile Scientifico**  
Dott. Ignazio Dei

 **ATSSardegna**  
Azienda Tutela Salute  
ASLL Lanusei

**Laore**  
Agenzia regionale  
pro sviluppo in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura  
 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

 Istituto Tecnico Professionale  
**IANAS**  
Tortoli

**PREPARAZIONE DI ALIMENTI PER SOGGETTI ALLERGICI  
E/O CON INTOLLERANZE,  
CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLA CELIACHIA  
PREVENZIONE DEI DISORDINI  
DA CARENZA IODICA**



**GIORNATA 26 OTTOBRE 2018**  
ore 9.00- 13.00  
**Istituto IANAS**  
Via S. Chiara  
**TORTOLI'**

## PRESENTAZIONE

La conoscenza e l'applicazione delle norme di buona prassi igienica concorrono a mantenere la qualità e la salubrità dei prodotti alimentari, e quindi tutelare la salute dei consumatori, compresi quelli con allergie e/o intolleranze alimentari.

Le norme comunitarie dispongono l'obbligo per gli operatori 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 ASL di Lanusei, 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.

In relazione a esigenze organizzative e/o numero delle richieste, la ASL di Lanusei si riserva di apportare variazioni a data, sede e numero degli ammessi.

## PROGRAMMA DEL 18/10/18

- 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 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. A.R.I.S n. 1567 del 5/12/2016) e Linee guida regionali per la ristorazione pubblica (Det. A.R.I.S n. 558 del 08/06/17) per la tutela dei soggetti con intolleranze alimentari e promozione dell'utilizzo del sale iodato.

Esercitazione di gruppo/Caso simulato, Test finali di apprendimento e discussione d'aula.

## DESTINATARI

Personale operante nelle imprese alimentari della ristorazione collettiva e pubblica dell'Ogliastra in particolare gli addetti alla ristorazione scolastica, ospedaliera, extraospedaliera, aziendale, nonché agriturismi e fattorie didattiche e aziende agricole cerealicole. La lezione della durata di 4 ore, si svolgerà il giorno 26/10/2018 dalle ore 9.00 alle ore 13.00 presso la sede dell'Istituto IANAS via S. Chiara Tortolì. Ai partecipanti sarà rilasciato l'attestato di partecipazione.

La partecipazione è libera e gratuita.