



Per informazioni:

consultare il sito www.asllanusei.it
Servizi Sanitari > Prevenzione >
Igiene Alimenti e Nutrizione



PROGETTO ASSL 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
ASL Lanusei

Laore
Agenzia regionale
pro sviluppo in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura
 REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA
AGENZIA REGIONALE DELLO SVILUPPO IN AGRICOLTURA



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



GIORNATA 6 DICEMBRE 2019
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 06/12/19

- 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 6/12/2019 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.