

NUMERO DI CODICE FISCALE 80012000836

PARTITA S.V.A. 02711070827

REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA

ASSESSORATO REGIONALE SANITÀ

Dipartimento per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico

AREA 1ª - Coordinamento AA, GG, CC.

SERVIZIO 4º - Igiene degli alimenti

8 NOV. 2009

Palermo,

Prot. n. 4-DASOE/ 2702

Oggetto: Attivazione di corsi di formazione destinati agli O.S.A. nell'ambito delle attività di protezione dei soggetti malati di celiachia.

Allegati: vari, richiamati nel testo

AI SERVIZI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E
DELLA NUTRIZIONE
AZIENDE SANITARIE PROVINCIALI DELLA REGIONE
LORO SEDI

E, P.C.

AL MINISTERO DEL LAVORO, DELLA SALUTE
E DELLE POLITICHE SOCIALI
DIREZIONE GENERALE SICUREZZA ALIMENTI E
NUTRIZIONE
UFFICIO V
ROMA

AI DIRETTORI GENERALI DELLE
AZIENDE SANITARIE PROVINCIALI DELLA REGIONE
LORO SEDI

ALLA ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACI
CATANIA

Nell'ambito delle attività previste dalla legge 4 luglio 2005, n. 123 ed allo scopo di promuovere l'utilizzo delle somme all'uopo destinate dalla legge medesima ai fini della formazione e dell'aggiornamento professionale di ristoratori ed albergatori questo Dipartimento ha istituito un apposito gruppo di lavoro allo scopo di uniformare le procedure e le metodologie formative e, altresì, allo scopo di addivenire alla organizzazione dei corsi da indirizzare ai ristoratori e agli albergatori.

Il gruppo di lavoro all'uopo designato con nota prot. n. 4-DASOE/1921 del 9 ottobre 2009 ha elaborato una "Procedura operative per la attivazione dei corsi di formazione per cuochi ed albergatori nell'ambito della protezione dei soggetti malati di celiachia" che qui si acclude onde consentire il rapido avvio, comunque entro la scadenza del 31 dicembre 2009, dei corsi in parola.

La filosofia dei corsi rientra nella generale esigenza di "implementare sempre più il livello di sicurezza dei soggetti celiaci nel consumo dei pasti fuori casa" e risulta improntata, oltre che su una prima fase organizzativa ed amministrativa volta anche alla creazione dei

contatti con le strutture scolastiche presenti sul territorio, su una metodologia basata su un percorso teorico di tipo interattivo da svolgersi a cura dei SIAN e di rappresentanti della AIC, od altre Associazioni eventualmente presenti sul territorio, cui fa seguito un momento di parte pratica.

I dettagli metodologici ed organizzativi dei corsi sono riportati nella acclusa procedura della quale fanno parte integrante due pacchetti slides (pacchetto SIAN e pacchetto AIC), lo schema del registro delle presenze e il format dell'attestato di partecipazione.

Nel confidare nella massima collaborazione e nel segnalare la particolare importanza della problematica, si trasmette il materiale sopra indicato.

Le SS.LL. vorranno comunicare l'avvio dei corsi, con nota da inviare entro tempi brevissimi, stante la scadenza del 31 dicembre 2009 e il pericolo di perdita del relativo finanziamento.

La comunicazione dovrà essere accompagnata con adeguata rendicontazione allo scopo di accedere alla ripartizione dei fondi ministeriali.

Il dirigente generale
(dott.ssa M. A. Bullara)



NUMERO DI CODICE FISCALE-80012000826
PARTITA I V A 02711070827

REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE SANITÀ

Dipartimento per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico
AREA 1^a - Coordinamento AA.GG.CC.
SERVIZIO 4^o - Igiene degli alimenti

***PROCEDURA OPERATIVA PER LA ATTIVAZIONE DEI CORSI DI
FORMAZIONE PER CUOCHI ED ALBERGATORI NELL'AMBITO DELLA
PROTEZIONE DEI SOGGETTI MALATI DI CELIACHIA***

Come è noto, la Legge 4 luglio 2005 n. 123 prevede l'avvio di attività finalizzate, tra l'altro, alla protezione dei soggetti malati di celiachia ed al riguardo il Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali con nota (allegata) del giugno 2008 ha precisato che *"presso esercizi commerciali e artigianali e la ristorazione pubblica, in riferimento a prodotti e pasti di cui si dichiara l'assenza di glutine, le disposizioni del decreto legislativo (111/92) non risultano applicabili, fermo restando che la sicurezza (in termini di assenza di glutine) va assicurata attraverso l'adozione di piani di autocontrollo specifici e mirati, al fine di garantire la protezione dei soggetti celiaci e procedere uniformemente su tutto il territorio regionale"*.

Con queste premesse si è ritenuto di dovere promuovere l'avvio di corsi di formazione da rivolgere a Cuochi ed Albergatori utilizzando le somme all'uopo destinate dal competente Ministero.

La strutturazione dei corsi risponde ai seguenti criteri metodologici..

I corsi saranno destinati a responsabili, cuochi e addetti di sala operanti nell'ambito della ristorazione collettiva ed assistenziale (scuole, ospedali, etc) e, a seguire, estesi anche ad altri Operatori del Settore Alimentare interessati secondo le seguenti priorità:

1. operatori della ristorazione collettiva con particolare riferimento per gli operatori delle mense ospedaliere e scolastiche;
2. studenti di IV e V anno degli Istituti Alberghieri e/o Professionali per cuochi;
3. operatori del Settore Alimentare (OSA) interessati alla preparazione di pasti per celiaci;

I corsi di cui alla presente procedura sono altresì destinati, con la partecipazione al solo modulo teorico, agli OSA che sono già stati formati dall'AIC con i corsi

destinati agli esercizi "informati" AIC (vale a dire agli operatori che hanno già partecipato a corsi del progetto AIC-AFC "Alimentazione Fuori Casa"), i quali, come già detto, dovranno frequentare un corso integrativo consistente nelle tre ore di teoria, senza ripetere le tre ore di formazione pratica, già effettuate nell'ambito dei corsi AIC-AFC.

Relativamente a tali operatori, già in parte formati, il responsabile AIC-AFC trasmetterà ai singoli Responsabili dei SIAN i relativi nominativi concernenti gli iscritti secondo la provincia di riferimento.

Per quanto riguarda la parte organizzativa ed amministrativa relativamente alla attivazione dei corsi, al fine di procedere omogeneamente su tutto il territorio regionale si utilizzerà, in via sperimentale di prima applicazione, l'allegato pacchetto formativo, realizzato di concerto con l'AIC, contenente le slides da utilizzare nell'ambito del modulo teorico.

La previsione di spesa per ogni singolo corso, la cui partecipazione è aperta ad un massimo di 15 partecipanti, è di circa € 600 sulla base delle seguenti voci:

- docenti, da individuarsi a cura dei SIAN,
- rimborsi per istituti alberghieri (es. rimborso costo alimenti utilizzati dal cuoco in parte pratica, eventuali contributi per collaborazione cuoco, personale ATA, etc.),
- rimborso spese trasferta, materiale di cancelleria, tipografia, segreteria, etc.

Si prevede quale tariffa media per il cuoco, ove dovuta, la somma forfetaria di € 50 per le tre ore di parte pratica. Per l'eventuale docente esterno si prevede la somma di € 150 per le tre ore. Si specifica che docenti SIAN e rappresentanti AIC effettueranno docenza a titolo gratuito.

Si conferma la necessità che la parte **pratica** si svolga presso la cucina attrezzata di istituti alberghieri.

Si riporta a seguire la scheda di sintesi del programma del corso

CORSO DI FORMAZIONE PER I RISTORATORI ED ALBERGATORI PER LA PREPARAZIONE DI PASTI PER CELIACI

Responsabili dei corsi di formazione per la promozione della sicurezza alimentare nell'alimentazione fuori casa dei celiaci.: Direttori dei SIAN;

Anno d'attuazione del progetto: da avviare entro 31/12/ 2009;

Strutture dell'azienda e altri Enti coinvolti: SIAN della Regione siciliana e Associazione AIC, inoltre si cercherà di coinvolgere gli istituti alberghieri, le

Associazioni di categoria di Ristoratori ed Albergatori per la promozione della partecipazione ed quanti altri potranno proficuamente prendere parte alla efficace realizzazione dei corsi.

Sede: I corsi si terranno presso sedi individuate, per ogni ASP dal rispettivo SIAN, con possibilità di realizzare le lezioni teoriche anche presso aule locali della ASP ed obbligo di utilizzare, per le lezioni pratiche, laboratori di cucina adeguatamente attrezzati con presenza di un cuoco.

Destinatari finali: Addetti alla Ristorazione di Ristoranti ed Alberghi

Il numero dei partecipanti non dovrà superare le 10-15 unità al fine di garantire una corretta acquisizione metodologica.

Sarà cura dei SIAN, in collaborazione con l'AIC, distribuire ai partecipanti materiale didattico (cartaceo o su supporto informatico) di riferimento, contenente oltre che le sintesi degli argomenti trattati durante le lezioni teorico-pratiche anche riferimenti per eventuali approfondimenti, in particolare per quanto riguarda l'identificazione, valutazione e correzione del rischio da contaminazione di glutine (Piano di Autocontrollo: HACCP). Saranno inoltre ideati dei poster da appendere in cucina affinché la visualizzazione del rischio permetta comportamenti corretti.

Al termine del corso si procederà a una valutazione di apprendimento tramite la compilazione di un questionario all'uopo preparato.

Il corso avrà la durata di 6 ore suddivise in tre teoriche e tre pratiche. I docenti sono Operatori dell'ASP, Esperti dell'AIC ed eventuali docenti esterni individuati dal SIAN.

La parte teorica del corso sarà così strutturata:

1. esposizione del quadro generale sulle allergie e le intolleranze; caratteristiche dell'intolleranza al glutine; incidenza nella popolazione attuale; rischio connesso alla dieta non corretta,
2. organizzazione del layout di cucina; il layout produttivo e le basi teoriche del Piano di Autocontrollo;
3. tecniche e norme igieniche di preparazione e somministrazione del pasto senza glutine; stoccaggio delle derrate; sanificazione degli utensili e dei locali;
4. esposizione tecnico merceologica di cos'è il glutine, dove si trova, degli alimenti naturali dietetici senza glutine; lettura delle etichette dei prodotti con riferimento al Prontuario dei prodotti industriali senza glutine; parole chiave che fanno sospettare la presenza di glutine.

La parte pratica sarà realizzata in cucina grazie alla collaborazione del cuoco e alla presenza di un rappresentante SIAN e un rappresentante AIC. Nelle tre ore i

discenti sperimenteranno la cucina per celiaci a partire dalla selezione delle materie prime adatte alla preparazione di un menù privo di glutine, la lavorazione degli impasti con farine speciali, la manipolazione degli alimenti evitando la contaminazione crociata, la sanificazione degli utensili, la conservazione delle materie prime e dei materiali destinati a venire a contatto con alimenti, i metodi di cottura, gli impasti di base per i primi piatti, i secondi piatti e i desserts.

Della presente procedura fanno parte integrante le slides concernenti le lezioni teoriche, distinte in pacchetto slides SIAN e pacchetto slides AIC, lo schema di foglio presenze e lo schema di attestato di partecipazione ai corsi

**DASOE**logo ASP
Competente**Servizio Igiene Alimenti e
Nutrizione (SIAN)**

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

Si attesta che il/la

ha partecipato al CORSO PER OPERATORI

PER PASTI CELIACI

Tenutosi il

Presso

SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione)
ASP _____

Il Direttore Sian

Li

