

AVVISO PUBBLICO AI RISTORATORI

OGGETTO: Manifestazione di interesse per la partecipazione ai Corsi di formazione nell'ambito della protezione dei soggetti affetti da celiachia ai sensi della L. 123 del 4 luglio 2005.

La promozione e la tutela della salute del celiaco rappresentano un obiettivo sanitario e sociale importante. Come è noto, la Legge 4 luglio 2005 n. 123 prevede che ciascuna Regione/P.A., oltre a garantire la somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche, ospedaliere e delle strutture pubbliche, provveda alla formazione e all'aggiornamento professionale degli operatori del settore ristorativo ed alberghiero mediante l'attivazione di appositi moduli informativi/formativi sulla gestione della problematica celiachia nella produzione, manipolazione e distribuzione dei pasti senza glutine. La Regione provvede tramite i Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) delle Aziende Sanitarie Provinciali (ASP) al raggiungimento di questo obiettivo.

DESTINATARI

I corsi saranno destinati a responsabili, cuochi ed addetti di sala operanti nell'ambito della ristorazione collettiva ed assistenziale (scuole, ospedali, etc.), ristorazione pubblica e ad altri operatori del settore alimentare interessati, secondo le seguenti priorità:

1. Operatori della ristorazione collettiva con particolare riferimento agli operatori delle mense ospedaliere e scolastiche;
2. Operatori della ristorazione pubblica;
3. Studenti del V anno degli istituti alberghieri e/o professionali (IPSSAR, IPSSAT);
4. Altri Operatori del settore alimentare interessati alla preparazione di pasti per celiaci.

I corsi di formazione, organizzati e gestiti dal SIAN ed erogati gratuitamente, hanno durata complessiva di ore 6, di cui indicativamente 3 ore da destinare alla parte teorica e 3 ore da destinare alla pratica in cucina.

Per tutti i soggetti non inclusi tra i destinatari finali della Legge 123/2005 (Celiaci e loro familiari, etc.) che ne facciano specifica richiesta, il SIAN organizzare appositi corsi a carattere informativo, limitatamente alla parte teorica, con rilascio di attestato di partecipazione.

Tutto questo al fine di garantire un più ampio livello di informazione alla popolazione generale con una positiva ricaduta nella vita sociale del celiaco.

TIPOLOGIA DI OSA

Possono rientrare nell'ambito di applicazione delle seguenti linee guida:

- Attività di produzione pasti per la ristorazione collettiva: ospedali, case di cura e di riposo, mense scolastiche, mense aziendali, collegi, convitti, etc.;
- Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande: bar, ristoranti pizzerie ed affini, catering, strutture ricettive in genere ed aziende agrituristiche;
- Laboratori artigianali con vendita diretta di prodotti di gastronomia/rosticceria ed affini (gelaterie, pasticcerie, panifici, etc).

ASPETTI ORGANIZZATIVI

ASP Palermo - Protocollo n. 433461/2024 del 18/09/2024

ASP Palermo - Protocollo n. 433461/2024 del 18/09/2024

COME ACCEDERE AI CORSI

Gli operatori del settore alimentare interessati faranno pervenire al Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'ASP, la richiesta di partecipazione secondo l'allegato modello, debitamente compilato, disponibile al seguente link:

[Modulo Iscrizione modificato.pdf](#)

L'elenco dei partecipanti ammessi verrà stilato secondo l'ordine d'arrivo delle richieste. I partecipanti verranno contattati successivamente, in prossimità della data stabilita per l'avvio dei corsi.

ARTICOLAZIONE DEI CORSI

- Somministrazione pre-test.
- Parte Teorica a cura del personale SIAN che provvederà alla trattazione dei seguenti argomenti:
 - Nozioni di base sulla malattia celiaca: epidemiologia, eziologia, patogenesi e terapia clinica;
 - Piano di autocontrollo (CCP e GMP) nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco (prevenzione della contaminazione da glutine);
 - Modalità di prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo produttivo.
- Parte Pratica: sarà svolta in cucina alla presenza di un cuoco esperto/docente di cucina con la supervisione di un rappresentante del SIAN.
- Somministrazione test valutazione finale.

SEDE:

I corsi si terranno presso le sedi individuate dal SIAN. Per la parte pratica il corso si svolgerà presso cucine didattiche aziendali, cucine didattiche degli Istituti alberghieri o in subordine, presso laboratori di cucina adeguati.

FORMAZIONE

L'operatore del settore alimentare che intende produrre e/o somministrare e/o vendere direttamente alimenti non confezionati di cui si dichiara l'assenza di glutine, deve assicurare e dare evidenza che il personale addetto sia adeguatamente formato circa l'igiene degli alimenti e l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati ai rischi connessi a questa specifica attività.

Il corso a carattere teorico-pratico (aggiuntivo rispetto alla formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della legge Regionale in atto vigente), dovrà necessariamente interessare il responsabile dell'attività o suo delegato, il responsabile dell'autocontrollo, il personale direttamente coinvolto nelle preparazioni (capocuoco, pizzaiolo, cuoco, etc.) e somministrazione (caposala, operatore di sala).

La formazione del restante personale che opera nell'esercizio, anche in considerazione del frequente turn-over degli addetti, è affidata alla responsabilità dell'OSA come previsto al Cap XII allegato II del regolamento CE 852/2004.

I corsi vengono organizzati periodicamente dal SIAN, accogliendo, ove necessario, anche OSA provenienti da altre province, qualora le ASP, territorialmente competenti siano temporaneamente impossibilitate a realizzare i corsi in argomento, l'OSA potrà frequentare il corso presso altro SIAN nella sua interezza o solo per la parte teorica o pratica, previo raccordo diretto tra i Direttori dei SIAN coinvolti.

Il numero massimo dei partecipanti è fissato in n.30 unità per la parte teorica n.15 unità per la parte pratica da svolgere in cucina, in modo da favorire l'apprendimento. numero dei partecipanti sarà oggetto di valutazione da parte dei Direttori dei SIAN.

Agli operatori verrà somministrato un pre test per la valutazione delle conoscenze preliminari e un test di valutazione finale delle conoscenze acquisite, ai fini della verifica dell'apprendimento. L'attestato di formazione specifico verrà rilasciato dal Responsabile del Corso (nel caso di attività formativa erogata da differenti SIAN l'attestato finale verrà rilasciato dal SIAN competente per territorio ove ha sede l'OSA) esclusivamente ai partecipanti che risulteranno avere soddisfatto l'obbligo della frequenza (100%) e raggiunto un adeguato grado di apprendimento (70% di risposte esatte del test di valutazione finale).

COSTI

La partecipazione al corso è gratuita

ASP Palermo - Protocollo n. 433461/2024 del 18/09/2024



Regione Siciliana
Assessorato Salute



Servizio Igiene Alimenti e
Nutrizione ASP Palermo
Email uoc.sian@asppalermo.org

Al Direttore del SIAN dell'ASP di Palermo

CORSO DI FORMAZIONE IN MATERIA DI CELLACHIA RIVOLTO A RISTORATORI E ALBERGATORI
Legge 4 luglio 2005 n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia"

SCHEDA RICHIESTA ISCRIZIONE

Il sottoscritto Cognome	Nome	Data di
nascita	Codice fiscale	
Indirizzo	Città	
Cell.	Tel Lavoro	
e mail		
Denominazione Struttura di lavoro		
Tipologia (scuola, RSA, ristorante, bar, stabilimento, balneare, gelateria, pizzeria, ecc.)		
Ruolo (cuoco, aiuto cuoco, OSS, cameriere, ecc.)		

CHIEDI

di essere inserito nei corsi da voi programmati e resto in attesa di vostra comunicazione circa la data di effettuazione

ALLEGA DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA' (ART. 47 DEL d.p.r. N. 445/2000) e copia del documento di identità in corso di validità, dove dichiara di esonerare l'Asp di Palermo e l'Istituto Alberghiero dalle responsabilità civili verso terzi e contro gli infortuni sul lavoro con assicurazione presso l'INAIL, stante la gratuità dell'offerta formativa nonché la richiesta su base volontaria da parte degli stessi

Ai sensi del d.lgs 196/2003 il sottoscritto dichiara di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti dalla legge.

DATA

FIRMA

