

Proseguimento e potenziamento dei progetti approvati ex fondi statali articoli 4 e 5 Legge 123/2005.

Attività per il triennio 2012-2014.

Cap 1 PREMESSA

La promozione e la tutela della salute del celiaco rappresentano un obiettivo sanitario e sociale importante.

Negli ultimi anni si è osservato un evidente e costante incremento del numero di celiaci in tutte le Regioni d'Italia; in Piemonte, al 31 dicembre 2011, i casi diagnosticati sono stati 9311.

La prevalenza della celiachia in Italia è stimata in un soggetto ogni 100 persone. I celiaci potenzialmente sarebbero quindi 600.000, ma ad oggi sono stati diagnosticati poco più di 122.000 casi. Ogni anno vengono effettuate 10.000 nuove diagnosi con un incremento annuo di circa il 10%. L'estrema variabilità dei sintomi e segni con cui la malattia celiaca si manifesta rende spesso la diagnosi difficile e frequenti i casi di diagnosi tardive o addirittura sbagliate.

Si stima che per ogni celiaco diagnosticato ce ne siano almeno sei non consapevoli di essere affetti e che, di conseguenza, non seguono la terapia dietetica, esponendosi a sintomi che inficiano severamente la qualità della vita e alla comparsa delle complicanze della malattia celiaca.

Solo una dieta priva di glutine può garantire una buona qualità di vita al soggetto celiaco.

Capitolo 2 OBIETTIVI

La promozione della salute si realizza sia in ambito individuale che collettivo, tramite interventi finalizzati a modificare i comportamenti soggettivi, migliorando i contesti e le condizioni di vita rilevanti ai fini della salute, rafforzando le sinergie per accrescere la capacità dei cittadini di decidere riguardo alla loro salute e ai loro interessi.

La salute del celiaco è un bene collettivo da conquistare e tutelare attraverso l'integrazione tra le azioni che competono alle Istituzioni ed alla società.

L'attività dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) delle Aziende Sanitarie Locali (ASL) dovrà tendere prioritariamente a favorire l'educazione sanitaria del cittadino celiaco e della sua famiglia, sensibilizzando la popolazione e gli operatori del settore alimentare al fine di agevolare l'inserimento dei celiaci nelle attività di relazione (scolastiche, lavorative, di svago) attraverso un accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione.

Si ritiene che solo la prosecuzione ed il potenziamento di tali attività permetteranno di raggiungere gli obiettivi di salute.

Tali progetti potranno avvalersi di forme di collaborazione con associazioni di cittadini portatori di interessi peculiari come AIC (Associazione Italiana Celiachia), rappresentativa di un numero significativo di soggetti celiaci, da anni impegnata nell'ambito della formazione della ristorazione collettiva e pubblica attraverso iniziative condotte in sinergia con la Regione Piemonte e le ASL.

In ottemperanza alla Legge del 4 luglio 2005, n° 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" sono stati infatti previsti in questi anni una serie di interventi che favoriscono il normale inserimento nella vita sociale dei soggetti affetti da celiachia:

- sviluppo di progetti finalizzati a garantire un'alimentazione equilibrata e sicura anche fuori casa (a scuola, sul lavoro, durante le eventuali degenze ospedaliere);
- formazione e aggiornamento professionale del personale sanitario e degli operatori del settore alberghiero e ristorativi e dei laboratori artigianali;
- educazione sanitaria del cittadino celiaco e della sua famiglia.

Capitolo 3 ATTIVITA' REALIZZATE SUL TERRITORIO

Da alcuni anni l'attività dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) prevede interventi specificamente mirati alla tutela dell'alimentazione di gruppi a rischio in ambito della ristorazione (collettiva e pubblica), in particolare a favore dei soggetti affetti da celiachia.

Si riepilogano brevemente di seguito le azioni già realizzate in questi ultimi anni.

3.1 Progetto Art. 4 "Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche"

Il progetto nel corso nel 2011 ha previsto le seguenti attività:

- ricognizione ed aggiornamento dell'anagrafe delle mense da parte degli organi di vigilanza (operatori dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – SIAN delle ASL piemontesi);
- valutazione, finalizzata all'adeguamento, dei requisiti strutturali e/o gestionali delle mense pubbliche;
- verifica dell'adeguatezza dei piani di autocontrollo HACCP;
- attivazione di corsi di formazione per gli addetti del settore della ristorazione collettiva;
- valutazione dell'adeguatezza dei menu nella ristorazione scolastica.

Il progetto è stato approvato con DD n. 213 del 07.05.2009 e con DGR n. 25-661 del 27.09.10 e finanziato con i fondi ex art. 4 della Legge 123/05, in collaborazione con il SIAN dell'ASL TO3 e l'Associazione Italiana Celiachia (AIC) Piemonte e Valle D'Aosta Onlus.

Nella tabella che segue sono riassunti i dati di attività realizzate al 30.09.2011.

Progetto "Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche" (fondi ex art. 4 legge 123/05)						
attività svolta fino al 30.09.2011	N° di mense controllate per verifica requisiti strutturali/gestionali e autocontrollo	Corsi di formazione per operatori delle mense				N° di menu per celiaci verificati o elaborati ex novo nella ristorazione scolastica
		N° corsi realizzati per personale addetto alla preparazione (cuochi) (durata del corso: 4 ore)	N° corsi realizzati per personale addetto alla distribuzione dei pasti (durata del corso: 2 ore)	N° di ore di formazione complessivamente realizzate	N° partecipanti alla formazione	
	998	109	137	754	4400	1244

3.2 Progetto Art 5 "Formazione e aggiornamento professionale per ristoratori ed albergatori sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine"

Nel corso del 2011 ha preso avvio in Regione Piemonte anche questo progetto, approvato con D.G.R. n. 35-1220 del 17.12.2010, che ha previsto una formazione, teorica e pratica, per ristoratori e albergatori che intendono specializzarsi nell'ambito della produzione di pasti senza glutine.

Nella tabella che segue sono riassunti i dati delle attività realizzate fino al 31.12.2011.



Progetto "Formazione e aggiornamento professionale per ristoratori ed albergatori sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine" (fondi ex art. 5 legge 123/05)								
Attività svolta fino al 31.12.2011	Corsi in aula					Formazione presso il ristorante e audit di verifica dell'efficacia della formazione		
	N° ristoranti che hanno partecipato ai corsi collettivi	N.° corsi teorici (4 ore)	N.° corsi pratici (4 ore)	N° ore di formazione in corsi collettivi	N.° partecipanti ad entrambi i corsi (teorico e pratico)	N° strutture interessate	N° interventi formazione (2 ore)	N° ore di formazione
	274	12	12	96	600	98	392	784

Capitolo 4 INTERVENTI PROGRAMMATI NEL TRIENNIO 2012-2014

4.1 Proseguimento ed ampliamento del progetto art. 4 "Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche"

4.1.1 PROSECUZIONE DELLE ATTIVITA' NEL TRIENNIO 2012-2014

Al capitolo 3.1 sono state riepilogate le attività svolte nell'ambito del progetto fino al 30.09.2011. Nel corso del Triennio 2012-2014 si prosegue secondo la programmazione già adottata per il periodo precedente, nei seguenti ambiti;

- ricognizione e aggiornamento dell'anagrafe delle mense;
- interventi presso le mense per la valutazione dei requisiti strutturali e/o gestionali, con verifica dell'adeguatezza dei relativi piani HACCP;
- attivazione di corsi di formazione per i cuochi ed il personale che distribuisce i pasti;
- valutazione dei menu nella ristorazione scolastica.

A potenziamento di tali azioni si ritiene opportuno che i SIAN si impegnino in particolare anche nei seguenti ambiti:

- incremento delle attività di controllo delle mense degli Ospedali e delle residenze assistenziali;
- ampliamento degli interventi di formazione e di valutazione dei requisiti strutturali e gestionali e dei menu senza glutine anche alla ristorazione collettiva privata, come Scuole e Case di Cura, ed eventualmente anche alle mense aziendali.

Potrà essere valutata, eventualmente, la predisposizione di un programma di campionamento di alimenti pronti e di verifica della gradevolezza dei pasti somministrati.

4.1.2 NUOVE ATTIVITA'

ID: 59DET12



Svolgendo le attività previste dai progetti ex artt. 4 e 5 della legge 123/2005, i SIAN hanno rilevato un grande interesse e notevoli esigenze di conoscenze e formazione da parte degli operatori del settore alimentare, dei genitori e della scuola.

Con lo scopo di migliorare il servizio offerto ai soggetti affetti da MC in termini di sicurezza alimentare, di gestione della dieta senza glutine e di gradevolezza dei pasti, ad integrazione e ampliamento del percorso già avviato a livello regionale per la sensibilizzazione sul tema delle esigenze alimentari di gruppi di popolazione a rischio nell'ambito della ristorazione collettiva, si dovrà proseguire ed ampliare l'offerta di attività di informazione ed educazione sanitaria ai soggetti celiaci ed ai loro familiari e di formazione ed aggiornamento a coloro che per motivi professionali (operatori del settore alimentare, insegnanti e personale della scuola) possano avere interesse alle tematiche dell'intolleranza al glutine.

Il progetto vuole includere sia i soggetti in età scolare che quelli in età adulta attraverso diverse linee di intervento:

1. avvio di incontri formativi di gruppo destinati a genitori e famigliari di soggetti celiaci;
2. avvio di incontri formativi destinati ad insegnanti e personale scolastico;
3. avvio di incontri formativi per gli alunni delle scuole elementari e medie inferiori.

4.1.2.1 PROGETTO GENITORI

4.1.2.1.1 PREMESSA - OBIETTIVI

I genitori di bambini affetti da celiachia che usufruiscono della mensa scolastica sono preoccupati della effettiva sicurezza nella preparazione e somministrazione del pasto senza glutine e spesso ritengono inesistenti o insufficienti i controlli igienico - sanitari e la sorveglianza nutrizionale da parte degli operatori dell'ASL e lamentano in molti casi la scarsa palatabilità.

L'incontro formativo si prefigge di

- 1- dare informazioni corrette ai genitori in merito alla corretta preparazione del pasto senza glutine, evidenziando le problematiche legate alla preparazione e/o somministrazione del pasto;
- 2- valutare la dieta e individuare possibili miglioramenti della qualità nutrizionale del pasto, al fine di evitare che un eccessivo consumo di prodotti dietoterapeutici privi di glutine possa creare alterazioni a livello metabolico e favorire sovrappeso e obesità, per educare il bambino ad un consumo consapevole ed equilibrato;
- 3- approfondire il tema del rapporto genitori - ASL - Ditta di Ristorazione - Scuola, per migliorare tutti gli aspetti legati alla dieta senza glutine e alla vita sociale del bambino celiaco, in termini di sicurezza, qualità, gradevolezza e accettazione del pasto.

Potranno essere eventualmente coinvolti i rappresentanti del Comune e/o responsabili delle ditte che gestiscono il servizio mensa al fine di soddisfare eventuali esigenze da parte dei genitori relative ad aspetti strettamente comunali e/o gestionali.

4.1.2.1.2 DESTINATARI

Genitori, famigliari di bambini affetti da celiachia o altri cittadini interessati.

4.1.2.1.3 METODI

Sono previsti incontri formativi/informativi, della durata di almeno due ore, che verranno realizzati dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione con personale interno o acquisito per la realizzazione del progetto, eventualmente con il supporto di uno psicologo ASL.

A questa attività potrà seguire una visita guidata presso la cucina locale dove viene preparato un pasto senza glutine per la ristorazione scolastica, anche in collaborazione con la Ditta di Ristorazione.

Al fine di garantire uniformità degli interventi su tutto il territorio regionale, il materiale informativo di base nonché eventuali questionari di percezione del servizio offerto da sottoporre ai partecipanti, dovranno essere predisposti in collaborazione con il Coordinamento, in modo tale da fornire un documento regionale univoco.

4.1.2.2 PROGETTO INSEGNANTI E PERSONALE SCOLASTICO

4.1.2.2.1 PREMESSA

La scuola è il primo contesto sociale con cui il bambino deve confrontarsi e gli insegnanti rivestono un ruolo fondamentale per lo sviluppo sociale ed evolutivo del bambino stesso, affiancando i genitori e collaborando con loro. L'equilibrio del bambino può essere perturbato da cambiamenti più o meno importanti che si riflettono sia nell'ambito familiare sia scolastico. L'insegnante deve essere attento a individuare i possibili cambiamenti e deve saper far fronte ai vari problemi cercando di prevenirli e aiutando il bambino a superarli.

Il bambino celiaco può essere etichettato come "quello che non può mangiare niente" e può percepirsi diverso dagli altri. Mangiare senza glutine non è una punizione ma una condizione, ed è importante che il bambino impari fin da subito che può mangiare ciò che vuole, proprio come gli altri bambini, grazie alla presenza sul mercato di alimenti idonei.

È opportuno favorire la permanenza a scuola fornendo pasti privi di glutine, dieteticamente equilibrati ed equivalenti ai pasti forniti agli altri bambini.

In questi casi, l'insegnante può fare moltissimo per aiutarlo a rispettare la dieta speciale senza vergognarsi di spiegare agli amici che cos'è la celiachia. Se il bambino celiaco è accompagnato e sostenuto da un adulto informato/formato sulla celiachia, riuscirà a gestire con più serenità le rinunce e i disagi che dovrà in ogni caso affrontare. Il bambino celiaco ha una difficoltà in più rispetto ai suoi compagni: questa difficoltà, se gestita con attenzione, non comporta nessun tipo di esclusione, ma se trascurata o non riconosciuta può invece complicarsi molto, diventando un vero e proprio problema di relazione nel gruppo dei pari.

Il ruolo degli insegnanti, in questo caso, diventa indispensabile sia per la crescita psico-sociale, sia per la gestione del momento del pasto, ed è pertanto essenziale formarli ed informarli su tutte le problematiche legate alla gestione delle diete speciali, con particolare attenzione alle diete prive di glutine.

4.1.2.2.2 OBIETTIVI

- 1- Fornire agli insegnanti conoscenze sugli aspetti medici della celiachia e sugli aspetti legati alla corretta alimentazione;
- 2- fornire agli insegnanti alcune conoscenze sui comportamenti da adottare quando nella classe è presente un alunno celiaco;
- 3- fornire e approfondire il rapporto dieta senza glutine – vita sociale del bambino (mensa, compleanni, gite di classe, attività manipolatorie, ecc.);
- 4- aiutare il personale scolastico a gestire con naturalezza ma con attenzione la permanenza del bambino celiaco a scuola, per indirizzarlo ad un consumo consapevole ed equilibrato;
- 5- dare corretta informazione per migliorare la gestione del pasto senza glutine e offrire un pasto speciale sicuro;
- 6- aumentare le capacità degli insegnanti di gestire le difficoltà relazionali tra il bambino celiaco e i suoi pari;
- 7- instaurare un rapporto di collaborazione e fiducia reciproca tra insegnanti e famiglia del celiaco.

4.1.2.2.3 DESTINATARI

- Puericultrici degli asili nido, insegnanti delle scuole materne, elementari e medie inferiori, in particolare se deputati all'assistenza o alla somministrazione dei pasti nelle mense scolastiche, membri delle commissioni mensa;
- altro personale scolastico.

4.1.2.2.4 METODI

Sono previsti incontri formativi/informativi, della durata di circa tre ore, che verranno realizzati dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione con personale interno o acquisito per la realizzazione del progetto, eventualmente con il supporto di uno psicologo ASL.

Al fine di garantire uniformità degli interventi su tutto il territorio regionale, il materiale informativo di base nonché eventuali questionari di percezione del servizio offerto da sottoporre ai partecipanti, dovranno essere predisposti in collaborazione con il Coordinamento, in modo tale da fornire un documento regionale univoco.

4.1.2.3 PROGETTO ALUNNI DELLE SCUOLE ELEMENTARI E MEDIE INFERIORI

4.1.2.3.1 PREMESSA

Come già ricordato nel progetto destinato agli insegnanti, la scuola è il primo contesto sociale con cui il bambino deve confrontarsi ed è il luogo dove passa gran parte del proprio tempo. L'equilibrio del bambino può essere perturbato da cambiamenti più o meno importanti come il dover applicare una diversa attenzione, rispetto ai propri compagni, nella gestione della propria dieta.

Il bambino celiaco può essere etichettato e percepirsi diverso dagli altri ed è necessario che sia lui che i suoi compagni percepiscano la dieta senza glutine come una condizione e non come una punizione. Se il bambino celiaco è accompagnato e sostenuto potrà meglio rispettare la dieta speciale senza vergognarsi di spiegare agli amici che cos'è la celiachia.

Il bambino celiaco ha una difficoltà in più rispetto ai suoi compagni: questa difficoltà, se gestita con attenzione, non comporta nessun tipo di esclusione, ma se trascurata o non riconosciuta può invece complicarsi molto, diventando un vero e proprio problema di relazione nel gruppo dei pari.

Diventa pertanto indispensabile, anche per una corretta crescita psico-sociale, che il problema, non solo della celiachia, ma anche delle altre allergie ed intolleranze alimentari, sia affrontato in classe nel modo più opportuno da parte di personale specializzato.

4.1.2.3.2 OBIETTIVI – RISULTATI ATTESI

- Aumento delle conoscenze dei bambini sulle patologie legate alle allergie e alle intolleranze alimentari, come la celiachia;
- riconoscimento del soggetto affetto da tali patologie come un pari che ha bisogno, da parte anche dei compagni, di collaborazione e rispetto, al fine di mantenere il proprio stato di salute.

4.1.2.3.3 DESTINATARI

- Alunni delle scuole elementari e medie inferiori.

4.1.2.3.4 METODI

Sono previsti incontri informativi, della durata di circa due ore, che verranno realizzati dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione con personale interno o acquisito per la realizzazione del progetto in collaborazione con il personale scolastico formato ed eventualmente con il supporto di uno psicologo ASL.

Al fine di garantire uniformità degli interventi su tutto il territorio regionale, il materiale informativo dovrà essere predisposto in collaborazione con il Coordinamento, in modo tale da fornire un documento regionale univoco.

4.2 Prosecuzione ed ampliamento del progetto art 5 “FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE PER RISTORATORI, ALBERGATORI SULLA CELIACHIA E SULL'ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE”

Il risultato del lavoro effettuato nel corso del 2011, il parere favorevole del competente Ministero all'attivazione di progetti innovativi e all'inserimento degli operatori dei laboratori artigianali tra i soggetti che possono usufruire gratuitamente dell'attività formativa realizzata utilizzando i fondi ex art 5 della legge 123/2005, nonché l'esperienza sviluppata sul campo, hanno suggerito al gruppo di Coordinamento nuove linee di programmazione per il proseguimento del progetto nel triennio 2012-2014.

4.2.1 Formazione e aggiornamento formativo dei formatori

Nel 2012 - 2014 saranno realizzate ulteriori giornate formative di approfondimento di alcune tematiche di particolare interesse in tema di celiachia.

A cura del Coordinamento dell'ASL TO3 sarà realizzata la formazione rivolta al personale interno dei SIAN o acquisito (dietisti, tecnici della prevenzione, tecnologi alimentari, biologi, medici) per effettuare le attività sul territorio di competenza.

In questa occasione ci sarà la possibilità, vista l'esperienza maturata in questo primo anno di attività, di confrontarsi rispetto alle eventuali criticità osservate sul campo.

Si prevede che nel triennio considerato saranno realizzati non meno di cinque corsi di aggiornamento.

4.2.2. PROSECUZIONE DELL'ATTIVITA' NEL TRIENNIO 2012-2014

Si prevede la prosecuzione del progetto già avviato nel 2011 seguendo le stesse modalità operative già tracciate dalla DGR n. 35-1220 del 17.12.2010.

4.2.2.1 Individuazione delle strutture potenzialmente interessate alla formazione

L'attività di individuazione delle strutture potenzialmente interessate alla partecipazione al percorso formativo verrà effettuata a cura del Coordinamento nonché degli operatori di tutti i SIAN regionali che partecipano al progetto, anche con la collaborazione delle Associazioni di categoria, Assessorati al Turismo e Cultura, Enti territoriali (es. ATL), ecc..

4.2.2.2 Formazione degli operatori commerciali

Le attività di formazione descritte saranno effettuate da personale acquisito dal Coordinamento in sinergia con personale dei SIAN.

La collaborazione da parte dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione è nuovamente indispensabile per l'organizzazione degli eventi, la docenza ed il tutoraggio.

Il Coordinamento metterà a disposizione il materiale informativo e didattico necessario per i partecipanti (che dovrà essere utilizzato durante le attività di formazione) e, nel caso dei corsi di cucina, le materie prime.

Ai corsi potranno eventualmente partecipare anche esercenti provenienti da altre ASL.

In analogia a quanto avvenuto nel 2011, il percorso formativo si articolerà in formazione teorica e specifica.

4.2.2.3 Formazione teorica

Saranno realizzati corsi collettivi teorici della durata di 4 ore rivolti a tutti gli esercenti che vorranno acquisire notizie generali sulla celiachia ed indicazioni sulle problematiche dell'approccio al servizio senza glutine in sicurezza.

Saranno ammesse di regola 30 strutture per corso (si prevede la partecipazione in media di due operatori per ogni struttura, fino a circa 50-60 adesioni).

È fondamentale la partecipazione al corso del titolare dell'attività o suo delegato, del responsabile dell'autocontrollo e dell'addetto alla preparazione/somministrazione dell'alimento senza glutine.

Nel 2012 si prevede la realizzazione di un corso nelle ASL di Asti, Alessandria, Vercelli, TO5 e TO3, dove nel 2011 si era riscontrata una minor partecipazione al percorso formativo.

Per il biennio 2013-2014 si prevede la realizzazione di almeno 6 corsi teorici all'anno per un totale di 17 corsi teorici nel triennio.

4.2.2.4 Formazione specifica

Si ritiene necessario coinvolgere il più alto numero possibile di esercizi commerciali nei corsi di formazione teorica sulla celiachia (descritti al punto precedente).

Le strutture che dimostrano un maggior interesse aderiranno alle attività di formazione specifica che comprende un corso pratico, la formazione in loco e audit di verifica.

a) Corso pratico di approfondimento sulla cucina senza glutine

Nel 2012 si prevede, facendo seguito al corso teorico, la realizzazione di un corso collettivo pratico, della durata di 4 ore, nelle ASL di Asti, Alessandria, Vercelli, TO5 e TO3, orientato a fornire indicazioni per la preparazione del pasto senza glutine.

Per il biennio 2013-2014 si prevede la realizzazione di almeno 6 corsi pratici l'anno (che faranno seguito ai corsi teorici già previsti) per un totale di 17 corsi pratici nel triennio.

b) Formazione specifica in loco

Presso ciascuna struttura che avrà completato il percorso formativo teorico-pratico verrà effettuata una formazione in loco.

E' prevista un parte formativa (due incontri di due ore ciascuno) e una parte valutativa dell'efficacia della formazione (due incontri della durata di due ore ciascuno), per un impegno medio globale di 4 incontri, corrispondenti a 8 ore di intervento per ciascuna struttura.

b/1) Parte formativa.

Sarà condotta presso ogni singolo esercizio e rivolta sia agli addetti alla preparazione che hanno partecipato ai precedenti corsi, sia agli addetti alla sala e alla cucina.

Si tradurranno nella realtà operativa di ogni esercizio i contenuti trasmessi durante i corsi propedeutici.



b/2) Parte valutativa dell'efficacia della formazione.

Al termine delle fasi di formazione specifica è necessario valutare attraverso due audit che il percorso sia stato completamente recepito e che l'esercizio sia autonomamente in grado di offrire un prodotto idoneo al celiaco, dalla scelta degli ingredienti alla somministrazione dell'alimento.

Il primo di questi audit è realizzato appena terminata la formazione; a distanza di circa 6 mesi ciascun esercizio sarà coinvolto in un ulteriore audit per la verifica del mantenimento delle conoscenze acquisite; nell'occasione, ove necessario, verrà effettuato un aggiornamento formativo.

Il programma di lavoro per la formazione presso le strutture sarà definito dal gruppo di Coordinamento, in collaborazione con i SIAN che aderiranno al progetto, sulla base delle disponibilità e delle richieste degli esercenti; ad ogni verifica parteciperà un operatore acquisito dal gruppo di Coordinamento ed eventualmente un secondo operatore messo disposizione dal SIAN, salvo diversi accordi tra il Coordinamento e l'ASL di competenza.

4.2.3 AGGIORNAMENTO TEORICO/PRATICO SULLA CUCINA SENZA GLUTINE rivolto agli esercizi che abbiano già completato in precedenza il percorso di Formazione Specifica.

Saranno organizzati nel 2012 sui territori delle ASL che hanno già concluso i percorsi formativi descritti al punto 4.2.2. (ASL CN1, CN2, NO, VCO, TO1-TO2, BI), corsi di aggiornamento teorico-pratici, della durata di 4 ore, per un totale di sei corsi previsti.

Anche per il biennio 2013-2014 si prevede la realizzazione di circa 6 corsi teorico-pratici di aggiornamento all'anno.

4.2.4 AUDIT PER LE STRUTTURE SPECIALIZZATE SULLA CUCINA SENZA GLUTINE

Sarà effettuato un audit (di 2 ore circa) per ogni esercizio che abbia già completato in precedenza il percorso di Formazione Specifica; ove necessario, verrà effettuato un aggiornamento formativo in loco.

Gli audit saranno effettuati da personale individuato dal Gruppo di Coordinamento affiancato da personale del SIAN di competenza, salvo diversi accordi tra il Coordinamento e l'ASL di competenza.

4.2.5 "FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE SULLA CELIACHIA E SULL'ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE" PRESSO GLI ISTITUTI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERA

4.2.5.1 PREMESSA

La scuola alberghiera nasce con l'obiettivo di formare professionisti nel settore della ristorazione, dell'accoglienza nelle strutture ricettive e nella loro gestione.

Per l'effettuazione di alcuni corsi svoltisi nell'ambito del progetto del 2011 ci si è avvalsi della collaborazione e della disponibilità di alcuni Istituti professionali alberghieri.

L'interesse e la partecipazione riscontrati nello svolgimento di tali corsi insieme alla consapevolezza dell'utilità di proporre momenti formativi a coloro che saranno i ristoratori di domani, ha suggerito l'opportunità di inserire nel progetto generale una parte specificamente destinata alla formazione degli allievi degli Istituti Alberghieri.

Il presente progetto intende preparare gli allievi a gestire eventuali futuri clienti celiaci partendo dal presupposto fondamentale di tutelare e garantire il loro diritto ad avere una normale vita sociale, in

albergo come al ristorante, attraverso la sicurezza e la qualità dei cibi serviti, anche considerando le finalità definite dalla Legge n. 123/2005.

Il modulo formativo sarà sperimentato nel corso dell'anno scolastico 2012-2013.

4.2.5.2 DESTINATARI:

Allievi del III e V anno degli Istituti alberghieri.

4.2.5.3 OBIETTIVI

- Fornire conoscenze sugli aspetti medici della celiachia e sulle esigenze nutrizionali del soggetto celiaco;
- fornire conoscenze sulla dieta senza glutine;
- formare in merito alla gestione del servizio senza glutine, partendo dalla fase di ricevimento merci, per arrivare alle fasi di produzione e distribuzione dei pasti senza glutine;
- approfondire l'importanza dell'accoglienza ed il servizio di un soggetto celiaco nell'ambito della ristorazione.

Gli allievi acquisiranno le capacità di gestire un cliente celiaco nell'ambito della ristorazione, sia per quanto riguarda l'accoglienza, sia per quanto concerne la sicurezza del pasto senza glutine.

4.2.5.4 METODI

La formazione si articola in due parti, una teorica e una pratica, entrambe della durata di quattro ore. La parte teorica prevede:

- lavoro di gruppo finalizzato all'individuazione delle conoscenze di base dei giovani discenti in tema di alimentazione senza glutine;
- lezione frontale relativa ad aspetti medici della malattia (sintomi, diagnosi e cura), caratteristiche dell'alimentazione senza glutine, procedure di corretta pratica e sistemi di autocontrollo;
- verifica del lavoro di gruppo mediante correzione fra pari e modifica delle parti eventualmente non adeguate; esposizione dei lavori di gruppo e condivisione dei contenuti.

La parte pratica prevede attività di manipolazione/preparazione con partecipazione di uno chef esperto di cucina senza glutine, che illustrerà con esempi pratici le caratteristiche dei prodotti senza glutine e le necessità organizzative di una cucina in cui si debbano preparare pasti senza glutine.

Al fine di garantire uniformità degli interventi su tutto il territorio regionale, il materiale didattico dovrà essere predisposto in collaborazione con il Coordinamento, in modo tale da fornire un documento regionale univoco.

4.2.5.5 RISULTATI ATTESI

Nell'anno scolastico 2012-2013 si prevede la possibilità di effettuare mediamente 3 percorsi formativi (corso teorico e pratico per complessive otto ore) presso altrettanti diversi Istituti Professionali per ogni SIAN, per un totale di 36 corsi sul territorio regionale.

Si prevede che lo stesso numero di interventi possa essere ipotizzato anche per l'anno scolastico 2013-2014.

I SIAN concorderanno con il gruppo di Coordinamento il programma degli interventi, indicando il numero degli istituti, il numero di classi, di studenti e di docenti che saranno coinvolti nel progetto.

Per l'attività formativa si prevede il coinvolgimento delle varie figure professionali del SIAN (medico, tecnico della prevenzione e dietista); in caso di indisponibilità di una delle figure indicate subentrerà personale individuato dal gruppo di coordinamento.

4.2.6 "FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE PER LABORATORI ARTIGIANALI SULLA CELIACHIA E SULL'ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE"

4.2.6.1 PREMESSA

Il progetto trae spunto da un significativo bisogno di formazione degli operatori della produzione artigianale.

Nel corso del 2011 è stato effettuato un progetto pilota di formazione (teorica e pratica) per gli operatori della produzione artigianale, condotto dal SIAN ASL TO3 e da AIC Piemonte Valle d'Aosta.

Circa il 50 % delle strutture che hanno partecipato alla formazione teorica hanno completato il percorso formativo anche per la parte pratica

4.2.6.2 DESTINATARI

Si prevede che le strutture potenzialmente interessate siano:

- laboratori artigianali dedicati al senza glutine e specificamente registrati ai sensi dell'art 6 del Regolamento 852/2004;
- operatori con la volontà di avviare tale attività.

4.2.6.3 OBIETTIVI

- Fornire conoscenze sugli aspetti medici della celiachia e sulle esigenze nutrizionali del soggetto celiaco;
- fornire conoscenze sulla dieta senza glutine;
- formare in merito alla gestione del servizio senza glutine, partendo dalla fase di ricevimento materie prime, per arrivare alle fasi di produzione e vendita dell'alimento senza glutine comprensive delle procedure di pre-incarto e di etichettatura.

4.2.6.4 METODI

In analogia con il percorso formativo previsto per ristoratori ed albergatori, descritto nei capitoli precedenti, è prevista una formazione teorica e pratica in due corsi collettivi della durata di quattro ore ciascuno; a questa seguiranno, se richiesti, ulteriori interventi formativi presso le singole strutture come descritto di seguito.

Gli esercizi potranno, nel corso delle esercitazioni, essere suddivisi in gruppi, adottando come criterio il livello di rischio di contaminazione crociata.

Le attività di formazione saranno effettuate da personale acquisito dal Coordinamento e dal personale dei SIAN territorialmente competenti.

Il Coordinamento metterà a disposizione il materiale informativo e didattico necessario per i partecipanti (che dovrà essere utilizzato durante le attività di formazione) e, nel caso dei corsi di cucina, le materie prime e lo Chef esperto in preparazioni senza glutine.

L'attività di individuazione delle strutture potenzialmente interessate alla partecipazione al percorso formativo verrà effettuata a cura del Coordinamento nonché degli operatori di tutti i SIAN regionali che partecipano al progetto, anche con la collaborazione delle Associazioni di categoria.

4.2.6.5 FORMAZIONE DEGLI OPERATORI DEI LABORATORI ARTIGIANALI

4.2.6.5.1 Corso teorico

Nel 2012 si prevede la realizzazione sul territorio piemontese di almeno 3 corsi collettivi teorici della durata di 4 ore; le sedi prioritariamente interessate saranno definite a seguito della ricognizione dei bisogni formativi degli operatori.

A questi corsi potranno eventualmente partecipare anche esercenti provenienti da altre ASL, nel cui territorio non sono previsti corsi teorici.

Per il biennio 2013-2014 si prevede la realizzazione di ulteriori 6 corsi teorici per un totale di 9 corsi teorici nel triennio.

I corsi teorici hanno l'obiettivo di fornire informazioni sulla celiachia ed indicazioni utili per realizzare un approccio alla produzione del senza glutine in sicurezza, nonché informazioni sulla corretta gestione della documentazione, sulle norme e sul piano di autocontrollo.

4.2.6.5.2 Formazione specifica

Le strutture che dimostrano un maggior interesse aderiranno alle attività di formazione specifica che comprende un corso pratico, la formazione in loco e audit di verifica.

a) Corso pratico di approfondimento sulla preparazione di alimenti senza glutine

Nel 2012 si prevede la realizzazione sul territorio piemontese di almeno 3 corsi collettivi pratici della durata di 4 ore; le sedi prioritariamente interessate saranno quelle dove sono stati organizzati i corsi teorici.

Per il biennio 2013-2014 si prevede la realizzazione di ulteriori 6 corsi pratici per un totale di 9 corsi pratici nel triennio.

I corsi pratici hanno l'obiettivo di fornire informazioni sulle caratteristiche tecnologiche delle materie prime degli alimenti senza glutine, sulla corretta gestione e organizzazione della produzione e vendita dei prodotti "senza glutine".

b) Formazione specifica in loco

Presso ciascuna struttura che avrà completato il percorso formativo teorico-pratico verrà effettuata una formazione in loco.

E' prevista una parte formativa (due incontri di due ore ciascuno) e una parte valutativa dell'efficacia della formazione (due incontri della durata di due ore ciascuno), per un impegno medio globale di 4 incontri, corrispondenti a 8 ore di intervento per ciascuna struttura.

b/1) Parte formativa.

Sarà condotta presso ogni singolo esercizio e rivolta sia agli addetti che hanno partecipato ai precedenti corsi, sia al restante personale del laboratorio.

Si tradurranno nella realtà operativa di ogni singola struttura i contenuti trasmessi durante il corso base.

b/2) Parte valutativa dell'efficacia della formazione.

Al termine delle fasi di formazione specifica è necessario valutare attraverso due audit che il percorso sia stato completamente recepito e che l'esercizio sia autonomamente in grado di offrire un prodotto idoneo al celiaco, dalla scelta degli ingredienti alla somministrazione dell'alimento.



Il primo di questi audit è realizzato appena terminata la formazione; a distanza di circa 6 mesi ciascun esercizio sarà coinvolto in un ulteriore audit per la verifica del mantenimento delle conoscenze acquisite; nell'occasione, ove necessario, verrà effettuato un aggiornamento formativo. Il programma di lavoro per la formazione presso le strutture sarà definito dal gruppo di Coordinamento, in collaborazione con i SIAN che aderiranno al progetto, sulla base delle disponibilità e delle richieste degli esercenti.

Gli interventi saranno effettuati da personale individuato dal Gruppo di Coordinamento affiancato da personale del SIAN di competenza, salvo diversi accordi tra il Coordinamento e l'ASL di competenza.

L'attività di AUDIT verrà effettuata anche in strutture che hanno partecipato a precedenti attività formative riconducibili al presente progetto (progetto pilota ASLTO3).

4.3 NUOVE ATTIVITÀ

4.3.1 PRODUZIONE E DIFFUSIONE MATERIALE FORMATIVO E INFORMATIVO

E' già stato più volte ricordato che il materiale formativo e informativo dovrà essere realizzato in collaborazione con il gruppo di Coordinamento regionale, al fine di garantire uniformità e correttezza degli interventi realizzati sul territorio.

Il Coordinamento metterà a disposizione il materiale informativo e didattico necessario per i partecipanti a tutte le attività previste e, nel caso dei corsi di cucina, le materie prime.

Si prevede la possibilità di collaborazione con l'Assessorato al Turismo e Cultura o altri Enti locali o Agenzie turistiche locali (ATL) affinché si possa allestire materiale informativo (pieghevoli, manifesti, sito, ecc.) a cui possano accedere i celiaci per una migliore informazione.

È prevista la stesura di una relazione annuale dei risultati raggiunti, che saranno divulgati anche attraverso gli organi di stampa.

Il riscontro evidenziato attraverso i questionari di percezione del servizio offerto somministrati ai partecipanti potrà permettere di focalizzare sempre meglio l'attenzione e l'uso delle risorse.

L'esperienza maturata sull'argomento permetterà la stesura di un vademecum informativo sulle tematiche sanitarie legate alla celiachia che sarà anche messo a disposizione sul web.

4.3.2 PROGETTO "FILIERA DI VENDITA DEI PRODOTTI SENZA GLUTINE"

4.3.2.1 PREMESSA

L'esigenza di rendere disponibile sul mercato una vasta gamma di alimenti confezionati per persone che soffrono d'intolleranza al glutine è di fondamentale importanza al fine di favorire il loro normale inserimento nella vita sociale. Non solo i produttori ma anche le imprese alimentari che commercializzano sono tenute ad applicare elevati standard di qualità in grado di garantire un adeguato livello di protezione dei consumatori celiaci, valutando il rischio di contaminazione da glutine durante le fasi di ricevimento merci, deposito e vendita, e adottando soluzioni strutturali e/o gestionali atte al controllo del suddetto rischio.

Ritenuto che la formazione sia un punto cardine per conoscere e controllare i rischi, in particolare quello determinato dal glutine, al fine di garantire un supporto efficace alla filiera di vendita degli alimenti per celiaci, rappresentato in particolare da Ipermercati, Supermercati e depositi all'ingrosso, il SIAN propone momenti formativi rivolti agli operatori della distribuzione.



Al percorso formativo seguirà eventualmente una visita finalizzata a valutare l'idoneità delle modalità operative nelle fasi di approvvigionamento, deposito e vendita di prodotti senza glutine.

4.3.2.2 DESTINATARI

Addetti delle imprese alimentari della distribuzione che si occupano di ricevimento, deposito e vendita di prodotti senza glutine.

4.3.2.3 OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI

L'obiettivo è quello di ottimizzare la gestione del rischio glutine da parte della imprese che commercializzano alimenti senza glutine, al fine di fornire alle persone celiache prodotti sicuri. Gli OSA saranno in grado di adottare soluzioni strutturali e/o gestionali tali da consentire l'individuazione e il controllo del rischio glutine.

4.3.2.4 METODI

Sono previsti incontri formativi, della durata di almeno due ore, che verranno realizzati dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione con personale interno o acquisito per la realizzazione del progetto.

Potranno essere programmate e attuate visite finalizzate a valutare l'idoneità delle modalità operative, della durata di circa due ore.

Al fine di garantire uniformità degli interventi su tutto il territorio regionale, il materiale informativo e formativo dovrà essere predisposto in collaborazione con il Coordinamento, in modo tale da fornire un documento regionale univoco.

4.3.3 INTERVENTI DI SUPPORTO E INFORMAZIONE ALL'UTENZA SULLE ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI, CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLA MALATTIA CELIACA.

Al fine di aumentare l'efficacia degli interventi previsti e realizzati sul territorio regionale è indispensabile trovare adeguati canali di divulgazione.

Tutte le azioni descritte in questo capitolo mirano a ridurre il possibile deficit di comunicazione; la loro realizzazione non potrà prescindere dalla messa in atto di tutte le azioni tese a migliorare la visibilità e l'accessibilità ai servizi offerti da parte dell'utenza.

4.3.3.1 SPORTELLO INFORMATIVO SULLE ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI, CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLA MALATTIA CELIACA

4.3.3.1.1 PREMESSA - OBIETTIVI

Si prevede di attivare uno sportello dedicato a fornire informazioni e ricevere segnalazioni.

Le segnalazioni potranno essere utili al SIAN per monitorare l'efficacia dei progetti in corso, per identificare prodotti non regolarmente etichettati ed eventualmente intraprendere le conseguenti azioni di controllo ufficiale, per perseguire ulteriori miglioramenti qualitativi nelle mense pubbliche e nella ristorazione collettiva.

Le principali tematiche che si prevede possano interessare l'utenza potranno riguardare le diete speciali per celiaci in relazione a:

- consumo di alimenti ed etichettatura;
- progetti regionali di formazione e informazione;
- riferimenti legislativi, principalmente sui diritti dei malati;
- norme tecniche per l'apertura/gestione dei locali da parte delle imprese alimentari;
- informazioni nutrizionali sui principi di corretta alimentazione nelle condizioni di allergie e intolleranze alimentari, con particolare riferimento alla malattia celiaca;
- altre richieste.

Lo sportello si pone come obiettivo anche quello di costituire un punto di riferimento e di collegamento fra gli operatori sanitari delle strutture che si interessano della celiachia (Medici di MG, Pediatri, Gastroenterologi, ecc.).

4.3.3.1.2 DESTINATARI

- Soggetti affetti da allergie e intolleranze alimentari e loro famigliari;
- operatori del settore alimentare che intendano produrre o commercializzare alimenti idonei;
- altri soggetti coinvolti nelle problematiche legate a tali patologie quali Istituti Scolastici, ecc..

4.3.3.1.4 METODI

Lo Sportello informativo si avvarrà di personale sanitario SIAN esperto, interno o acquisito per la realizzazione del progetto, che sarà, se necessario, opportunamente formato da parte del Coordinamento.

Potrà essere realizzato con modalità front office e/o per via telematica e/o telefonica (anche attraverso l'attivazione di un numero verde).

Gli orari di apertura al pubblico saranno variabili in base alle esigenze dei diversi territori e comunque non inferiori alle due ore settimanali.

Le informazioni e i dati raccolti dallo sportello informativo potranno essere funzionali all'attivazione di momenti di incontro formativo e di approfondimento su tematiche specifiche destinati a singoli o a gruppi di categorie di soggetti affetti da queste patologie.

Al fine di garantire uniformità degli interventi su tutto il territorio regionale, il materiale informativo dovrà essere predisposto in collaborazione con il Coordinamento.

Capitolo 5 RENDICONTAZIONE DELLA SPESA

Alcune delle azioni innovative previste dal presente progetto sono assimilabili ad attività già approvate dalla precedente programmazione; si ritiene pertanto opportuno prevedere che, per il rimborso delle spese sostenute, si possa far riferimento ai criteri di spesa previsti dalle DGR n. 25-661 del 27.09.2010 e DGR n. 35-1220 del 17/12/2010.

Il rimborso della spesa sostenuta per l'attivazione di uno sportello informativo sulle allergie ed intolleranze alimentari, con particolare riferimento alla malattia celiaca, descritto al punto 4.3.3, dovrà essere valutato ed approvato tenendo conto, tra l'altro, delle specifiche esigenze dei diversi territori nonché delle caratteristiche e dell'entità dell'attività svolta.

