



LA DIRIGENTE DELL'AREA SANITÀ VETERINARIA
E IGIENE DEGLI ALIMENTI

ANNA PADOVANI

REG. CFR.FILE.SEGNATURA.XLM

DEL CFR.FILE.SEGNATURA.XLM

Associazioni di categoria

e, p.c. Direttori SIAN

Direttori SVET area B

Direttori DSP

Aziende usl Regione Emilia Romagna

Oggetto: Corso FAD regionale **"Gestione della sicurezza degli alimenti senza glutine"**

Si comunica che da **lunedì 8 maggio** sarà disponibile sulla piattaforma regionale E-laber il corso di Formazione A Distanza (FAD) dal titolo: **"Gestione della sicurezza degli alimenti senza glutine"**, a cura del Settore Prevenzione collettiva e Sanità pubblica - Direzione Generale Cura della Persona, Salute e Welfare- Regione Emilia-Romagna in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia Emilia Romagna (AIC).

Il corso si rivolge alle persone con intolleranza al glutine e in particolare agli operatori del settore alimentare che producono, manipolano e somministrano alimenti senza glutine e intende presentare gli obiettivi della Regione Emilia -Romagna per promuovere l'offerta di alimenti idonei a soggetti celiaci.

La celiachia è una malattia cronica causata dall'intolleranza permanente al glutine. L'unica terapia universalmente e scientificamente riconosciuta per la malattia celiaca è la dieta rigorosamente priva di glutine.

La produzione, preparazione, vendita e somministrazione degli alimenti senza glutine, devono essere svolte nel rispetto di specifiche caratteristiche strutturali e gestionali, al fine di assicurare l'assoluto controllo del rischio di contaminazione con alimenti fonte di glutine e pertanto l'operatore del Settore Alimentare (OSA) che voglia produrre e/o somministrare alimenti senza glutine deve essere adeguatamente e costantemente formato sull'argomento.

La ristorazione collettiva (mense scolastiche, ospedaliere, socio-assistenziali e aziendali) e la ristorazione pubblica, già da tempo, si è organizzata per fornire e garantire pasti senza glutine.

Sul sito regionale **Alimenti&Salute** sono pubblicati gli esercizi della Regione Emilia-Romagna, divisi per provincia, notificati e autorizzati per la produzione e la somministrazione di alimenti destinati ai celiaci <https://www.alimenti-salute.it/dieta-sana/esercizi-ristorazione-gelaterie-ecc-che-sono-notificati-somministrare-alimenti-senza>

Viale Aldo Moro 21
40127 Bologna – tel. 051.527.7453 – 7454 - 7456

segrsanpubblica@regione.emilia-romagna.it
segrsanpubblica@postacert.regione.emilia-romagna.it

	ANNO	NUMERO	INDICE	LIV.1	LIV.2	LIV.3	LIV.4	LIV.5	ANNO	NUMERO	SUB	
a uso interno	DP	Classif.	5127						Fasc.	2023	1	

Il corso FAD illustra le indicazioni descritte nella Determinazione Regionale 3642/2018 denominata "Linee Guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti senza glutine" e si compone di 3 moduli:

- Il primo Modulo, "La malattia celiaca", contiene una breve storia e descrizione della malattia;
- Il secondo Modulo, "Come scegliere alimenti senza glutine", fornisce conoscenze e informazioni sugli alimenti senza glutine da utilizzare nel momento della spesa;
- Il terzo Modulo, "La gestione della Sicurezza degli alimenti senza glutine", illustra come scegliere gli alimenti corretti e manipolarli nel modo idoneo, al fine di evitare contaminazioni accidentali e garantire la sicurezza del prodotto finale.

Al termine del corso è prevista una prova di valutazione finale con test ai fini del successivo rilascio dell'attestato di formazione specifico. L'attestato di formazione ha validità quinquennale.

In allegato le istruzioni per l'accesso alla piattaforma regionale.

Cordiali saluti.

Anna Padovani
(firmato digitalmente)

Referente
Marina Fridel
marina.fridel@regione.emilia-romagna.it

Allegato1: istruzioni per l'accesso alla piattaforma regionale