

LA CELIACHIA A 360° - Una prevenzione possibile?

La formazione agli OSA da parte dei SIAN: esperienza della provincia di Teramo

Dott.ssa Maria Maddalena Marconi

*Direttore Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
ASL Teramo*

Pescara, 26 settembre 2015

L'importanza della formazione

- Seguire una dieta senza glutine è necessario per prevenire le complicanze della celiachia.

Per questo motivo diventa necessario rendere disponibile alla popolazione celiaca un'adeguata e variata offerta di prodotti alimentari idonei e rispondenti agli specifici bisogni, a tal scopo risulta fondamentale il ruolo degli Operatori del Settore Alimentare la cui formazione è uno strumento essenziale nel settore della ristorazione nonché punto critico e delicato nella ristorazione senza glutine.

Ruolo del SIAN

- La Legge n. 123 del 2005 “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia” stabilisce che "le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano inseriscano specifici **moduli informativi** sulla celiachia nell'ambito delle **attività formative e di aggiornamento professionale rivolto a ristoratori ed albergatori**".
- La formazione e l'aggiornamento professionale di albergatori e ristoratori costituiscono uno strumento fondamentale per la crescita dei singoli lavoratori e per l'innalzamento del livello qualitativo dei servizi prestati nel settore della ristorazione senza glutine.
- Ed in questo contesto i **Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione** rappresentano il **punto d'incontro** tra la **sicurezza dei consumatori** e la **professionalità degli OSA**.

Offerta ristorazione collettiva e pubblica: Le mense in Abruzzo

- Dal censimento del 2013 le mense che su richiesta garantiscono un pasto senza glutine, in Abruzzo risultano essere n. 1103 (17 in più rispetto al 2012):



n. 939 mense
scolastiche



n. 19 mense
ospedaliere



n. 145 mense annesse
alle pubbliche
amministrazioni

- 1 mensa ogni 1209 abitanti
- Rapporto celiaci (3909)/mense tot (1103) → media di 4 celiaci per mensa

Formazione 2013



Regione	n corsi	n partecipanti	n partecipanti per corso	n ore di formazione	n ore medie teoria 2013	n ore medie pratica 2013
Abruzzo	128	3613	28	2,3	2,3	0

Relazione annuale al Parlamento sulla celiachia - Anno 2013

Le regioni più attive sulla formazione e l'aggiornamento professionale in materia di celiachia nell'**ultimo triennio (2011-2013)** analizzato, ai fini della Relazione Annuale al Parlamento sulla celiachia, sono state il Piemonte con 518 **corsi attivati**, l'[Abruzzo](#) con 464 e la Campania con 444 corsi.

Sempre nell'ultimo triennio l'[Abruzzo](#) è stata la regione che attraverso i corsi di formazione ha raggiunto il maggior **numero dei partecipanti** con un totale di 12.429 osa, seguito dal Piemonte con 9.011 osa e Veneto con osa.

Corsi formazione nelle 4 asl

Relazione annuale al Parlamento sulla celiachia - Anno 2013

Formazione 2013								
REGIONE ABRUZZO	Numero di tipologie di corsi effettuati	Edizio ni	Corsi totali	Numero ore medio per corso			Numero partecipanti	
				Ore di teoria	Ore di pratica	Ore totali	Medio per singolo corso	TOTALI
ASL TE	1	1	1	3	0	3	27	27
ASL ASAQ	0	0	0	0	0	0	0	0
ASL LVC	1	117	117	1	0	1	30	3510
ASL PE	1	10	10	3	0	3	8	76

In cosa risultiamo carenti?

ORE DI PRATICA

FORMAZIONE PRATICA E OMOGENEITÀ TRA LE ASL

...stiamo già migliorando

Formazione 2014								
REGIONE ABRUZZO	Numero di tipologie di corsi effettuati	Edizioni	Corsi totali	Numero ore medio per corso			Numero partecipanti	
				Ore di teoria	Ore di pratica	Ore totali	Medio per singolo corso	TOTALI
ASL LVC	1	87	87	1	0	1	30	2610
ASL PE	1	2	2	4	0	4	24	49
ASL TE	1	2	2	3	1	4	145	291
ASL ASAQ	1	3	3	1	0	1	20	60

dati regionali (non pubblicati)

L'offerta della ristorazione ai celiaci in Abruzzo

- Dalla banca dati regionale ex-Sivra risultano registrate in Abruzzo n.8 ditte riconosciute per la produzione e commercializzazione di alimenti privi di glutine.
- Offerta di alimenti idonei all'alimentazione senza glutine: Dati dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) Abruzzo – Ristoratori aderenti al progetto “Alimentazione Fuori Casa” in riferimento al 2014

	n. Ristoranti, pizzerie, B&B, Hotel	n. Gelaterie
PE	15	6
CH	23	6
TE	13	5
AQ	03	3
TOTALE ABRUZZO	54	20

La nostra esperienza nella provincia di Teramo

1. Formazione operatori mense scolastiche con bambini celiaci
2. Formazione docenti scolastici, responsabili colonie estive, operatori ristorazione pubblica
3. Formazione associazione provinciale cuochi
4. Formazione alunni istituti alberghieri

1) Formazione operatori mense scolastiche con bambini celiaci

Anno 2010

- Censimento mense scolastiche della provincia di Teramo con utenti con celiachia
- Incontri formativi nelle mense scolastiche individuate sulla patologia celiaca, sulla corretta prassi igienica, nonché sulla corretta gestione della preparazione e somministrazione di pasti a bambini celiaci
- n.20 incontri
- n.122 partecipanti
- Test a risposta multipla per la verifica delle conoscenze e confronto finale

2) Formazione docenti scolastici, responsabili colonie estive, operatori ristorazione pubblica

Anno 2012

Corsi di formazione al fine di migliorare la tutela dei soggetti con celiachia rivolti a:

- Accompagnatori colonie estive n.10 incontri per un totale di n.85 partecipanti (*corretta gestione degli utenti con celiachia nell'ambito della colonia estiva*)
- Personale docente e personale comuni coinvolti nell'organizzazione delle gite scolastiche n.10 incontri per un totale di n.139 partecipanti (*organizzazione di gite scolastiche in presenza di bambini con celiachia*)
- Addetti ristorazione pubblica (laboratori produzione e vendita gelaterie, gastronomie ecc..) n.5 incontri per un totale di n.24 partecipanti (*corretta manipolazione alimenti in funzione della preparazione di pasti senza glutine*)
- Test a risposta multipla per la verifica delle conoscenze e confronto finale

3) Formazione associazione provinciale cuochi

Anno 2013

- incontro formativo con Associazione provinciale Cuochi sulla patologia celiaca e sulla corretta prassi igienica da adottare nei laboratori quando si producono pasti senza glutine
- n.1 incontro
- n.27 partecipanti
- Test a risposta multipla per la verifica delle conoscenze e confronto finale

"Celiachia e ristorazione pubblica"





4) Formazione alunni istituti alberghieri

n.2 edizioni 2014

- Istituto Alberghiero "Di Poppa – Rozzi" Teramo
→ 153 partecipanti
- Istituto Alberghiero "Crocetti – Cerulli" Giulianova
→ 138 partecipanti

classi terze e quarte

indirizzi : enogastronomia, accoglienza turistica, pasticceria,
servizi di sala e vendita, ricevimento

Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

LA GESTIONE DELLA CELIACHIA NELLA RISTORAZIONE



CORSO DI FORMAZIONE TEORICO-PRATICO

Lezione frontale: Celiachia e ristorazione (Medico)

**Lezione frontale: Celiachia tra gusto e nutrizione
(Dietista)**

**Role playing: Gestione del celiaco: ricevimento,
cucina e sala (Psicologo, Medico, Dietista)**

Struttura del corso

- Parte teorica: lezione frontale
- Parte pratica: "role playing"

Nell'attività del role playing sono state simulate delle situazioni in cui i ragazzi dovevano misurare le proprie abilità nella gestione della celiachia. Sono stati coinvolti tutti gli indirizzi, non solo l'indirizzo prettamente culinario.

"Sceneggiatura": Famiglia con bambino con celiachia prenota telefonicamente un soggiorno presso la struttura ricettiva. Al momento del check in vengono date disposizioni sull'accoglienza del bambino con celiachia (*comunicazione*). I servizi di sala e cucina si organizzano in tal senso (*organizzazione*). Vengono effettuati i servizi della colazione e del pranzo da parte di sala e cucina (*gestione*).

I ragazzi seguono un copione semi-strutturato che descrive la situazione, ma sono loro a prendere decisioni su come condurla. Un osservatore tra i ragazzi che non partecipa alla messa in scena segue esternamente la situazione insieme al tutor del gruppo. Alla fine si commenta insieme a gruppo, osservatore e tutor l'operato e ci si confronta su gli eventuali errori / pratiche non appropriate.

Cosa ci riserva il futuro nella formazione agli OSA in materia di celiachia?



Prospettive Piano Regionale Prevenzione 2014-2018

PROGRAMMA 11 PROMOZIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE

OBIETTIVO 10.9 Aumentare l'offerta di alimenti idonei a soggetti allergici, ivi inclusi le persone con celiachia

AZIONI PREVISTE NEL PROGETTO REGIONALE:

- 1. Realizzazione di anagrafe di imprese alimentari che producono e somministrano alimenti privi di glutine (BDR – banca dati regionale)
- 2. **Adozione di linee guida regionali per la formazione degli addetti alla preparazione, vendita e somministrazione di alimenti per celiaci**
- 3. Formazione del personale delle imprese alimentari che producono, vendono e somministrano alimenti privi di glutine anche in riferimento al Regolamenti Europei
- 4. Formazione e aggiornamento professionale sulla celiachia e alimentazione senza glutine dei ragazzi delle classi 5° indirizzo cucina, sala e ricevimento degli Istituti alberghieri
- 5. Realizzazione sul home page dei siti aziendali di spazio per la celiachia
- 6. Favorire la adesione alla dieta attraverso la abolizione dell'obbligo del rinnovo annuale della prescrizione alle persone celiache



Grazie per l'attenzione!

mariamaddalena.marconi@aslteramo.it