

MODULO DI ISCRIZIONE OBBLIGATORIO

Inviare a : roberto.forcina@sanita.marche.it

Dati anagrafici

Cognome

Nome

Data di nascita.....

Luogo di nascita

Residenza

Telefono (fisso o mobile)

e-mail

Profilo professionale

Professione:

- Responsabile della mensa scolastica e/o dell'Istituto e/o dell'asilo nido
- Operatore mensa scolastica/nido addetto al centro cottura
- Operatore mensa scolastica/nido addetto alla somministrazione
- Operatore mensa scolastica/nido addetto alla sorveglianza del pasto a mensa
- Docente/Educatore
- Altro (specificare):
.....

Lavora presso

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi Reg. UE 679/2016; e dell'Art. 13 del Decreto Legislativo n. 196/2003 e s.m.i.(Codice in materia di protezione dei dati personali).

Firma

DESTINATARI DEL CORSO

Il corso è indirizzato agli OSA (titolari e/o Responsabili) della ristorazione pubblica e collettiva nonché agli addetti della ristorazione.

Il corso è ovvero indirizzato ai Responsabili degli Istituti paritari responsabili dei Servizi di Ristorazione scolastica e al personale addetto ai centri cottura, somministrazione e assistenza al pasto.

PER INFORMAZIONI RIVOLGERSI A:

Tel. 0736 358930 oppure 0736 358060
Oppure benedetta.rosetti@sanita.marche.it

LA PARTECIPAZIONE AL CORSO È GRATUITA



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Corso di Formazione per Operatori del Settore Alimentare

Piano Regionale della Prevenzione 2014-18 – Linee
intervento 11.5/11.6

“Reazioni avverse al cibo: l’OSA formato”



Mercoledì 09/12/2020 dalle ore 15 alle 18



RELATORI

Dr.ssa Benedetta Rosetti

Dirigente biologo SIAN
ASUR AV5

Dr.ssa Susanna Specca

Assistente sanitaria SIAN
ASUR AV5

Dr.ssa Paola Puliti

Assistente sanitaria SIAN
ASUR AV5

AIC MARCHE

Dr.ssa Lucia Sabbatini

Sig. Francesco Cagnetti

Referente provincia di Ascoli Piceno
Associazione Italiana Celiachia

Responsabile Scientifico:

Dr. Massimo Mariani

FF Direttore del Servizio Igiene degli Alimenti e
Nutrizione
ASUR AV5

ARGOMENTI DEL CORSO

Piano Regionale della Prevenzione:

**Poco sale, ma iodato: una scelta
consapevole**

**Ristorazione ed allergie: informazioni sugli
alimenti ai consumatori, obblighi e modalità
(Reg. UE 1169/2011)**

Celiachia e dieta senza glutine

Sicurezza alimentare e celiachia

Aspetti associativi AIC

Verifica di apprendimento

Discussione e conclusioni



Le allergie e le intolleranze alimentari sono di crescente e globale importanza per la sanità pubblica. Ben 17 milioni di consumatori in Europa soffrono di allergie alimentari e in particolare, i celiaci diagnosticati nelle Marche ad oggi sono oltre 3.300.

Per tutelare la salute dei consumatori non è sufficiente eliminare dalla dieta o dai menù i prodotti contenenti gli alimenti a cui essi sono allergici o intolleranti ma è necessario utilizzare procedure che consentano di abbassare il rischio di somministrare pasti non sicuri.

Queste patologie inoltre interessano e colpiscono la qualità della vita dei consumatori, soprattutto quella dei bambini con risvolti nutrizionali e sociali.

Obiettivi del corso

- Gli OSA siano in grado di fornire informazioni accurate sul rischio della presenza di allergeni negli alimenti e nei pasti nell'ambito della Ristorazione collettiva.
- I Responsabili della Ristorazione scolastica comprendano l'importanza di fornire pasti speciali sanitari in sicurezza e nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali

