



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Prot. n.



Ai Sindaci
dei Comuni del territorio Area Vasta 5

Ai Dirigenti dei Servizi di ristorazione scolastica
dei Comuni del territorio Area Vasta 5

Ai Responsabili delle scuole paritarie/asili nido
dei Comuni del territorio Area Vasta 5

Al Direttore medico del Presidio Ospedaliero unico
"C.G. Mazzoni" - Ascoli Piceno
"Madonna del Soccorso" - San Benedetto del
Tronto
SEDE

Al Direttore UOC Approvvigionamento Beni e
Servizi - ASUR AV5
SEDE

Al Direttore del Distretto Sanitario di Ascoli Piceno
SEDE

Al Direttore del Distretto Sanitario di San
Benedetto del Tr.
SEDE

Alle Direzioni Sanitarie delle Case di Cura
dei Comuni del territorio Area Vasta 5

Alle Aziende di Ristorazione Collettiva

Alle Associazioni di Categoria

Alle Associazioni dei Consumatori

LORO SEDI

OGGETTO: Corso di formazione gratuito per gli operatori della ristorazione pubblica e collettiva e delle imprese alimentari artigianali e commerciali "Reazioni avverse al cibo: l'OSA Formato" - "Poco sale ma iodato: una scelta consapevole"

In ottemperanza al Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018 (DGRM 540/15, integrata da DGRM 202/16) - Linee di intervento 11.5 e 11.6 e a tutela dei soggetti celiaci (L. 4-7-2005 n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia") e dei soggetti affetti da intolleranze e allergie alimentari, il

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'ASUR AV5 organizza un Corso di formazione per gli operatori del settore alimentare, per il personale addetto delle attività di ristorazione e per quello delle imprese alimentari artigianali e commerciali che producono, preparano e vendono alimenti senza glutine e/o altri allergeni. Inoltre, il SIAN promuove, attraverso la formazione degli operatori e degli addetti, la riduzione del consumo di sale, abbinando l'obiettivo di ridurre i disordini da carenza iodica attraverso l'utilizzo del sale iodato.

In particolare, il Corso è rivolto agli operatori dei servizi di ristorazione pubblica e collettiva, soprattutto delle mense scolastiche pubbliche (del resto, obbligati dalla Legge a preparare pasti privi di glutine), per implementare un percorso formativo che consenta di preparare e distribuire in sicurezza alimenti per soggetti intolleranti al glutine, ma anche per soggetti allergici ad altri alimenti.

Il Corso è **gratuito** ma è **obbligatoria l'iscrizione** poiché il corso, in modalità on line, è fruibile da un numero massimo di 100 partecipanti. È importante ai fini della partecipazione e del rilascio dell'attesta di frequenza indicare nella scheda un indirizzo di posta elettronica. Il corso si terrà **Mercoledì 9 dicembre dalle ore 15,00 alle ore 18,00**.

- Modalità on line collegandosi al seguente link <https://asurcall.sanita.marche.it/b/ben-ftc-x8a-pbd> si entrerà nella "Stanza" "Reazioni avverse al cibo: Osa formato". Inserire il proprio nome e cliccare su "Partecipa".

Le iscrizioni si chiuderanno il giorno 5 Dicembre e dovranno essere inviate, utilizzando la scheda allegata, alla seguente mail: roberto.forcina@sanita.marche.it

Si precisa, tra l'altro, che questo Corso è valido a tutti gli effetti come "modulo informativo sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionali" previsto dall'art. 5, comma 2, L. 4 luglio 2005 n. 123, e l'attestato rilasciato ha valore in tal senso.

Si chiede agli Enti in indirizzo di proporre l'iniziativa al personale addetto e di favorirne la partecipazione.

Si chiede, inoltre, alle Associazioni di dare la più ampia diffusione dell'iniziativa e di proporre, attraverso le modalità ritenute più opportune e facilitanti, il Corso ai propri iscritti.

Per iscriversi al corso si può utilizzare la scheda allegata da inviare,

Per qualsiasi informazione: Tel. 0736 358930 (Dr.ssa Benedetta Rosetti) - 358060 (Segreteria SIAN sede di Ascoli Piceno)

Si ringrazia per la collaborazione.

Responsabile del procedimento: Benedetta Rosetti
Dirigente U.O.C. SIAN - DIP. PREV. AV5
Viale M. Federici - Ascoli Piceno - Tel. 0736.358930
E-mail: benedetta.rosetti@sanita.marche.it

FF DIRETTORE DEL SERVIZIO
(Dr. Massimo Mariani)



**Modulo di iscrizione al Corso per operatori alimentari
"Reazioni avverse al cibo: l'OSA formato"**

Iscrizione al corso

Dati anagrafici

Cognome

Nome

Data e luogo di nascita

Residenza

Telefono (fisso o mobile)

e-mail

Profilo professionale

Professione:

- ☐ Ristoratore
- ☐ Albergatore
- ☐ Operatore mensa scolastica
- ☐ Operatore di altre attività di ristorazione collettiva (ospedaliera, aziendale, assistenziale, ecc.)
- ☐ Panificatore
- ☐ Pizzaiolo
- ☐ Pasticcere / Gelataio
- ☐ Gastronomo / Pastaio
- ☐ Altro (specificare):

Lavora presso (specificare a seconda dei casi la ditta, la scuola o l'ente):

Privacy

Informativa 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).

I dati personali verranno trattati ai fini delle operazioni di segreteria relative all'iscrizione al corso. L'autorizzazione al trattamento dei Vostri dati è obbligatoria e in sua assenza, non ci sarà possibile procedere con le operazioni di iscrizione. Al riguardo, sono garantiti i diritti sanciti dall'Art. 7 del Decreto Legislativo n. 196/2003 e s.m.i.. I dati non verranno comunicati ad alcuna società commerciale.

Autorizzazione al trattamento dei dati personali.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196/2003 sulla privacy. I dati non saranno né diffusi, né comunicati a soggetti diversi da quelli che concorrono alla prestazione dei servizi richiesti. NB: In assenza di tale autorizzazione non sarà possibile effettuare l'iscrizione al corso

- ☐ **Autorizzo il trattamento dei dati personali**

Firma