

**MODULO DI ISCRIZIONE
OBBLIGATORIO
(barrare l'edizione scelta)**

I^a edizione 17-11-2018 Ascoli Piceno

oppure

II^a edizione 27-11-2018 San Benedetto del Tronto

Inviare a : nutrisian.av5@sanita.marche.it

Nome _____

Cognome _____

Via _____

Città _____

Mansione _____

Denominazione impresa e indirizzo

Tel. _____

E-mail _____

LA PARTECIPAZIONE AL CORSO È GRATUITA

SEDE DEI CORSI

Ascoli Piceno:

Ex-Aula Magna - presidio ospedaliero
"C.G. Mazzoni" ASUR AV5
Via degli Iris - Ascoli Piceno

San Benedetto del Tronto:

Aula "Sala Convegni" Ufficio Formazione -
ASUR AV5 Via S. Pellico, 7 - San Benedetto
del Tronto
(palazzina uffici, con ingresso dal Presidio
Ospedaliero "Madonna del Soccorso" -
parcheggio a pagamento)

DESTINATARI DEL CORSO

Il corso è indirizzato agli OSA (titolari e/o Responsabili) della ristorazione pubblica e collettiva (ristoranti, alberghi, pizzerie e tutte le tipologie di mense), nonché agli addetti della ristorazione. È rivolto inoltre ai titolari delle imprese alimentari artigianali e commerciali (gastronomie gelaterie, panifici, pizzerie al taglio, pasticcerie, paste all'uovo, e prodotti da forno, e similari).

Il corso è indirizzato ai Responsabili delle Amministrazioni Comunali dei Servizi di Ristorazione scolastica e ai Responsabili delle Aziende di Ristorazione Collettiva che si occupano di questo settore.

PER INFORMAZIONI RIVOLGERSI A:

Tel. 0736 358930 oppure 0735 793662
Oppure: nutrisian.av5@sanita.marche.it



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”**



I^a edizione: sabato 17/11/2018 ore 9-12,30

II^a edizione: martedì 27/11/2018 ore 15-18,30

UOC FORMAZIONE AREA VASTA 5



RELATORI

Dr.ssa Romina Fani

Dirigente biologo SIAN
ASUR AV5 AP

Dr.ssa Benedetta Rosetti

Dirigente biologo SIAN
ASUR AV5 AP

Dr.ssa Laura Diodovich

Associazione Italiana Celiachia
AIC MARCHE

Sig. Francesco Cagnetti

Referente provincia di Ascoli Piceno
Associazione Italiana Celiachia
AIC MARCHE

Responsabile Scientifico:

Dr. Vincenzo Calvaresi
Direttore SIAN - Dipartimento di Prevenzione
ASUR AV5

ARGOMENTI DELLE DUE EDIZIONI

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

Discussione e conclusioni

Verifica di apprendimento



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

