



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

Regione Marche  
Azienda Sanitaria Unica Regionale  
ADD: Registro ASUR AREA VASTA 5 - ASCOLI  
0073597 | 04/10/2019  
ASURAV5 | SIAN | P  
2.270.140

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 di Ascoli Piceno  
SEDE

Al Direttore del Distretto 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 e il personale addetto delle attività di ristorazione e delle imprese alimentari artigianali e commerciali che producono, preparano e vendono prodotti 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** in quanto il numero dei posti in aula è comunque limitato:

- Nell'ex aula magna (piano rialzato) del presidio ospedaliero "C.G. Mazzoni" - ASUR AV5 - Via degli Iris - **Ascoli Piceno** nel giorno:

- **Sabato 26 ottobre 2019, dalle ore 9 alle ore 12,30**

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, almeno due giorni prima della data prevista, via e-mail (a seconda della sede prescelta): [nutrisian.av5@sanita.marche.it](mailto:nutrisian.av5@sanita.marche.it)

Per qualsiasi informazione: Tel. 0736 358930 oppure 0736 358931-8018.

Si ringrazia per la collaborazione.

*Per*

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO

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](mailto:benedetta.rosetti@sanita.marche.it)



*Benedetta Rosetti*

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

**Iscrizione al corso**

Corso: (inviare iscrizione almeno due giorni prima della data prevista):

- Ascoli Piceno sabato 26 ottobre 2019 dalle ore 9 alle ore 12,30 presso l'ex aula magna (piano rialzato) del presidio ospedaliero "C.G. Mazzoni" - ASUR AV5 - Via degli Iris

→ inviare via e-mail: [nutrisian.av5@sanita.marche.it](mailto:nutrisian.av5@sanita.marche.it)

**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 .....

## MODULO DI ISCRIZIONE OBBLIGATORIO

Inviare a : [nutrisian.av5@sanita.marche.it](mailto:nutrisian.av5@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 del D.Lgs 196/2003 sulla privacy e successive modifiche e integrazioni

Firma

## SEDE DEL CORSO

### Ascoli Picceno:

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

### DESTINATARI DEL CORSO

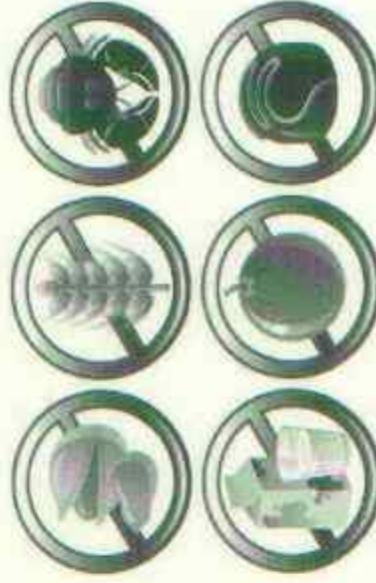
Il corso è indirizzato agli OSA (titolari e/o Responsabili) della ristorazione pubblica e collettiva nonché agli addetti della ristorazione.

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 358931-8018  
Oppure [nutrisian.av5@sanita.marche.it](mailto:nutrisian.av5@sanita.marche.it)

### LA PARTECIPAZIONE AL CORSO È GRATUITA





## 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 Laura Diodovich**

**Sig. Francesco Cagnetti**

Religente provincia di Ascoli Piceno

Associazione Italiana Celiachia

**Responsabile Scientifico:**

**Dr. Massimo Mariani**

Dirigente medico

Responsabile UOS Igiene degli Alimenti e delle  
bevande SIAN

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

Diete sanitarie e tutela della salute del

Consumatore

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

