

MODULO DI ISCRIZIONE

(da inviare entro il 22 novembre 2019

via fax al n. 0721/424461 o e-mail:

marialuisa.lisi@sanita.marche.it)

Nome _____

Cognome _____

Via _____

Comune _____

Mansione _____

Indirizzo luogo di lavoro _____

Tel _____

Fax _____

Email _____

Per informazioni rivolgersi a:

A.S.U.R. Marche – Area Vasta n.1

Dipartimento di Prevenzione

Elsa Ravaglia

U.O.S. Igiene della Nutrizione –

Tel. 0721.424447

Fax. 0721.424461

e-mail: elsa.ravaglia@sanita.marche.it

Marialuisa Lisi

U.O.S. Igiene della Nutrizione

tel. 0721.424447

e-mail: marialuisa.lisi@sanita.marche.it



Reazioni avverse al cibo: l'OSA informato *Intolleranze e allergie alimentari* *Celiachia e dieta senza glutine*



Martedì 26 novembre 2019

ASUR AV1 - Aula Gialla

Via Ceccarini, 38

FANO

Destinatari

Il corso è indirizzato a tutti gli Operatori del Settore Alimentare

Iscrizione al corso:

La partecipazione al corso è gratuita

Il modulo d'iscrizione va inviato entro il 22 novembre 2019 a:

ASUR – Area Vasta N.1

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

fax 0721 424461

e-mail: marialuisa.lisi@sanita.marche.it

Obiettivo

La legge 4 luglio 2005, n°123 " *Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia*" riconosce la malattia celiaca o celiachia come malattia sociale e prevede interventi posti in essere dalle Regioni e dalle articolazioni del Servizio Sanitario Nazionale diretti a favorire il normale inserimento nella vita sociale dei soggetti affetti da celiachia.

Al fine di perseguire in maniera più efficace gli obiettivi indicati nella succitata legge, la P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare ha costituito, con decreto n°52 del 28/02/2008, un apposito gruppo di lavoro chiamando a far parte di esso, soggetti che operano alle dipendenze del Servizio Sanitario Nazionale che professionalmente si occupano della materia e soggetti in rappresentanza dell'Associazione Italiana Celiaci.

In attuazione del comma 2 dell'art.5 della L. n°123/05, che testualmente recita: "*Le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano provvedono all'inserimento di moduli informativi sulla celiachia nell'ambito di formazione e aggiornamento professionali rivolte a ristoratori e albergatori*", il gruppo di lavoro ha predisposto un progetto di " *Formazione sulla celiachia per gli operatori della ristorazione*", sviluppato sul territorio dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia (A.I.C.).

Tale corso si inserisce, inoltre, pienamente nell'ambito della Linea d'intervento "*Reazioni avverse al cibo: l'OSA informato*" prevista dal Piano Regionale della Prevenzione 2014-19 del Servizio Sanitario Regionale.

Programma

14.45 - Registrazione partecipanti

15.00 – Saluti e presentazione corso
Patrizia Mattei - direttore Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

15.10 - L. 123/2005 norme per la protezione dei soggetti celiaci – Aspetti associativi

Laura Diodovich – Professionista Responsabile AFC Marche.
Rappresentante Direttivo AiC Marche

15.40 - Intolleranze e allergie alimentari - Celiachia oggi

Elsa Ravaglia - Resp. Medico U.O.S. Igiene della Nutrizione

16,30 - Dieta senza glutine

Marialuisa Lisi, Silvia Monaldi – Dietiste U.O.S. Igiene della Nutrizione

17.15 - Sicurezza alimenti in tema di celiachia e comunicazione su obblighi normativi per utilizzo di sale iodato

Marta Falasconi
Dir. Biologo Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

18,00 - Chiusura del corso