Dipartimento di Sanità Pubblica Unità Operativa Igiene degli Alimenti e Nutrizione Direttore Dr. Giuseppe Cosenza

CELIACHIA

In considerazione del progressivo incremento di diagnosi di persone intolleranti al glutine sul territorio nazionale e regionale sono state declinati provvedimenti normativi, Piani e Azioni mirate a "Promuovere l'offerta di alimenti idonei a soggetti celiaci" con il fine di garantire l'idoneità sanitaria di tali prodotti alimentari.

Più in particolare il Ministero della Salute con Legge n. 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" ha disposto che nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche devono essere somministrati, su richiesta degli interessati, pasti senza glutine, al fine di agevolare il normale inserimento dei celiaci nella vita sociale attraverso un accesso sicuro alla ristorazione collettiva.

Inoltre la Regione Emilia Romagna con propria determina regionale n. 16963/11 ha redatto linee guida per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti privi di glutine destinati direttamente al consumatore finale.

Per la realizzazione degli obiettivi posti a protezione dei soggetti affetti da celiachia richiamati dalla Legge 123/2005 e dalle Delibere di Giunta Regionale ci si avvale del supporto professione e operativo, sul piano della sicurezza igienica e nutrizionale, dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle Aziende sanitarie che sono impegnati a garantire

- il controllo ufficiale (verifiche, ispezioni, audit, campionamenti) nelle attività che producono alimenti senza glutine;
- la formazione specifica degli operatori impegnati nella produzione di alimenti senza glutine e una formazione di base per tutti gli alimentaristi;
- l'aggiornamento dell'anagrafe delle attività che producono alimenti privi di glutine.

Report Triennale 2014 - 2016					
ATTIVITÀ CONTROLLATE					
	ATTIVITÀ MENSE/CENTRI DI PRODUZIONE PASTI/TERMINALI DI DISTRIBUZIONE		PRODUCONO ALIMENTI NON	TIVITÀ CHE D/SOMMINISTRANO CONFEZIONATI PRIVI DI GLUTINE	SUPERMERCATI
2014	295 di cui 263		27		5
2015	370 di cui	342		26	2
2016	297 di cui	262		31	4
TOTALE CAMPIONI ESEGUITI					
	20 20 20	15	30 & 28 & 14 &		
CORSI DI FORMAZIONE EFFETTUATI E SOGGETTI FORMATI					
	CORSI CELIACHIA SOGGETTI FORMATI DURANTE I CORSI CELIACHIA			SOGGETTI FORMATI DURANTE I CORSI ALIMENTARISTI	
2014	18	348		4603	
2015	27	670		5863	
2016	12	305		552	1

Nel corso del triennio 2014-2016 la maggior parte dei controlli ha riguardato le mense per utenza sensibile e non. È stato controllato il 100% delle attività che producono/somministrano alimenti non confezioni privi di glutine destinati direttamente al consumatore finale. Tutti i campioni eseguiti sono risultati conformi

Gli indirizzi e i recapiti degli esercizi alimentari della Regione Emilia-Romagna notificati e autorizzati per la vendita e la somministrazione di alimenti destinati ai celiaci sono consultabili al seguente link: http://www.alimenti-salute.it/taxonomy/term/1123