

viste le dichiarazioni poste in calce al presente provvedimento dal funzionario istruttore e dal Dirigente del Servizio;

a voti unanimi espressi nei termini di legge;

DELIBERA

Di approvare quanto espresso in narrativa, che costituisce parte sostanziale del presente provvedimento.

Di prendere atto del verbale del Comitato Permanente Regionale, datato 15 giugno 2012, con il quale, a parziale modifica e integrazione del co. 1 dell'art. 22 AIR/2008, ha identificato il comune di Poggiorsini come "zona disagiata", in assenza di un pediatra di libera scelta iscritto negli elenchi comunali.

Di prendere atto che, il Comitato Permanente Regionale, nella stessa seduta ha stabilito di attribuire a favore dell'unico medico iscritto negli elenchi della Medicina Generale del comune di Poggiorsini, un'indennità forfettaria annua pari a euro 8,352 per ogni assistito in carico sul presupposto che lo stesso garantisce la continuità assistenziale nella fascia oraria 8 / 20 sia per i pazienti adulti e sia per quelli in età pediatrica.

La spesa che discende dal presente provvedimento è a totale carico del bilancio dell'ASL BA, tenuto conto che la stessa è consolidata atteso che la stessa Amministrazione già riconosce al medico una indennità, di pari importo, per la "medicina di gruppo".

Di dare mandato al Dirigente del Servizio ATP l'espletamento degli adempimenti necessari.

Di disporre la pubblicazione della presente deliberazione, esecutiva, sul BURP.

Il Segretario della Giunta
Avv. Davide F. Pellegrino

Il Presidente della Giunta
Alba Sasso

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 13 novembre 2012, n. 2272

Criteria per l'assegnazione alle ASL dei finanziamenti vincolati ex art. 5 della legge n. 123/2005, finalizzati alla formazione in materia di celiachia rivolta a ristoratori e ad albergatori.

L'Assessore alle Politiche per la Salute, dott. Ettore Attolini, sulla base dell'istruttoria espletata dalla dirigente dell'Ufficio Sanità pubblica e sicurezza del lavoro e dalla responsabile dell'Alta Professionalità "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione", confermata dal dirigente del Servizio Programmazione assistenza territoriale e prevenzione (PATP), riferisce quanto segue.

Ai sensi della legge 4 luglio 2005, n. 123 recante "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia", la tutela della salute e della sicurezza del soggetto affetto da celiachia è tra gli obiettivi prioritari della politica sanitaria e sociale del nostro Paese. Il numero dei celiaci in Italia è in continuo aumento e, ad oggi, solo una dieta priva di glutine può garantire una buona qualità di vita al soggetto celiaco. Gli organismi sanitari, nazionali e regionali, sono tenuti a favorire il normale inserimento nella vita sociale e lavorativa dei soggetti affetti da celiachia anche mediante la possibilità di fruire di alimenti sicuri e controllati presso gli esercizi di ristorazione collettiva e pubblica, tenuto conto che tutelare il celiaco significa non solo prevenire le conseguenze della malattia ma anche contenere i costi sanitari correlati a tale patologia.

In particolare, il Sistema Sanitario Regionale della Puglia, nel perseguire l'obiettivo prioritario della promozione e della tutela della salute dei cittadini, ha dimostrato particolare riguardo alle fasce deboli e, quindi, anche ai soggetti celiaci e alle loro famiglie in favore dei quali ha intrapreso numerose azioni di specifica tutela.

Con il presente provvedimento la Giunta regionale intende completare un ciclo di atti programmatici tesi a dare attuazione al dettato normativo di cui alla citata legge n.123/05, già iniziato con la recente approvazione della DGR 9 maggio 2012, n.890 di "Adozione degli Indirizzi operativi per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti

non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale.” e proseguito con la successiva adozione della DGR 7 agosto 2012, n.1722 relativa ai “Criteri per il riparto e l’utilizzo dei fondi statali volti alla tutela dei soggetti malati di celiachia ex art. 4 della legge 4 luglio 2005, n.123 “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia”. Azioni e indirizzi alle ASL.”.

RICHIAMATA la normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare che, al fine di garantire un elevato livello di protezione del consumatore lungo tutta la filiera alimentare, introduce regole profondamente innovative da applicarsi in tutta la Comunità Europea, ferma restando la possibilità per gli Stati Membri di adeguare detta normativa, entro certi limiti, alle realtà territoriali e richiamati in particolare:

- il Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, cap. VIII e cap. XII dell’Allegato II i quali stabiliscono i criteri d’igiene del personale e che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d’igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
- il Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, cap. I e cap. II dell’Allegato II i quali stabiliscono i requisiti generali e specifici applicabili alle strutture e ai locali destinati agli alimenti;
- il Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, cap. IX e che stabilisce i requisiti applicabili ai prodotti alimentari;
- il Regolamento CE n.41/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla composizione e all’etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine;

VISTO:

- la legge 4 luglio 2005, n. 123, recante “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia” e, in particolare:
- l’art. 2 (Finalità), co.3, il quale prevede che gli interventi nazionali e regionali in materia di celiachia siano rivolti, tra le altre cose, ad agevolare l’inserimento dei celiaci nelle attività scolastiche, sportive e lavorative attraverso un accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva

- l’art. 4 (Erogazione dei prodotti senza glutine), commi 3 e 4, col quale si dispone che nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche debbano essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine, con oneri a carico del bilancio dello Stato
- l’art. 5 (Diritto all’informazione), comma 2, col quale si dispone che le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, al fine di agevolare il normale inserimento dei celiaci nella vita sociale attraverso un accesso sicuro alla ristorazione collettiva, provvedono all’inserimento di appositi moduli informativi sulla celiachia nell’ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionali rivolte a ristoratori e ad albergatori;
- il provvedimento del 16 marzo 2006 della Conferenza Stato-Regioni con il quale è stato sancito l’Accordo tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome per la definizione dei criteri per il riparto dei fondi statali di cui agli articoli 4 e 5 della L.123/2005;
- i Decreti dirigenziali del Ministero della Salute con i quali, annualmente sono suddivise le risorse ai sensi degli artt. 4 e 5 della L.123/05 in favore delle singole Regioni e Province Autonome, nonché erogati gli importi spettanti alla Regione Puglia;

CONSIDERATO:

- il Piano regionale di salute 2008-2010, approvato con L.R. del 19.9.2008, n.23;
- il Piano Nazionale della Prevenzione 2010-12 di cui all’Intesa Stato-Regioni del 29 aprile 2010 che, nell’ambito della prevenzione delle malattie determinate da alimenti, inserisce tra gli obiettivi da perseguire quello di adeguare la normativa specifica per la celiachia, includendo i benefici nel quadro complessivo dei LEA;
- il Piano Regionale della Prevenzione, approvato con D.G.R. n. 2994 del 28.12.2010 e il successivo Piano Operativo, approvato con DGR n.2080 del 23.9.2011 i quali, nell’ambito degli interventi di prevenzione universale, valorizzano le azioni di prevenzione delle malattie determinate da alimenti, confermando l’impegno della Regione Puglia sulle tematiche dell’alimentazione con particolare attenzione alla salubrità e alla sicurezza dei cibi e delle bevande;

- il Regolamento Regionale 30 giugno 2009, n. 13, di definizione dell' "Organizzazione del Dipartimento di Prevenzione" che, in particolare, individua tra le competenze del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) delle ASL, le seguenti:

- controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza) su ristorazione pubblica e collettiva
- interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva: verifica e controllo sulle tabelle dietetiche (mense scolastiche e aziendali, strutture socio-assistenziali e strutture sanitarie ecc.), indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti e consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione con l'apporto tecnico degli altri Servizi ed Unità Operative di competenza (Servizi Veterinari) con particolare riferimento alla tutela dei soggetti affetti da celiachia, favismo, ecc.
- consulenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale per il personale delle strutture di ristorazione pubbliche e private (mense scolastiche e aziendali, strutture socioassistenziali e strutture sanitarie, ecc.)
- interventi per la promozione della qualità nutrizionale (etichettatura nutrizionale, dieta equilibrata, prodotti dietetici e per l'infanzia, rapporti favorevoli qualità nutrizionale/trattamenti di conservazione e produzione, ecc.)
- rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche, Pediatri di Libera Scelta e Medici di Medicina Generale;

VERIFICATA la necessità di individuare criteri ed indirizzi per l'utilizzazione delle risorse assegnate ex art. 5 della L.123/05 finalizzate alla formazione degli operatori della ristorazione pubblica, sul territorio pugliese, in materia di celiachia e di alimentazione senza glutine;

ACCLARATO che, ai sensi del modello istituzionale organizzativo del Governo della Regione Puglia, il Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione dell'Area Politiche per la Promozione della Salute, delle Persone e delle Pari Opportunità è la struttura regionale competente a dare attuazione alla normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare e di igiene della nutrizione, per il tramite dell'Ufficio Sanità pub-

blica e sicurezza del lavoro il quale, in particolare, relativamente alle competenze ad esso ascritte, svolge funzioni di programmazione, coordinamento e controllo delle azioni da svolgere sul territorio regionale, nonché di predisposizione di indirizzi operativi da fornire alle ASL;

DATO ATTO che, con nota del competente Servizio PATP dell'Assessorato regionale alle Politiche per la Salute, prot. n.19170 del 21.12.2010 e s.m.i., in atti, è stato costituito apposito gruppo tecnico di lavoro "Igiene della nutrizione", formato da personale sanitario dei SIAN dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL, avente mandato di elaborare, sotto il coordinamento dell'Ufficio Sanità Pubblica e Sicurezza del Lavoro, proposte in materia di attuazione della normativa sulla celiachia;

SENTITA l'Associazione Italiana Celiachia (AIC) della Puglia, associazione maggiormente rappresentativa dei soggetti affetti da celiachia, la quale ha offerto la propria disponibilità a collaborare con gli Organismi del Servizio Sanitario Regionale ai fini dell'espletamento delle azioni finalizzate all'attuazione delle previsioni di legge ed ha partecipato agli incontri di lavoro tenutisi presso il competente ufficio regionale, esponendo le proprie osservazioni sulle proposte elaborate.

RICHIAMATE la DGR 9 maggio 2012, n.890 e la DGR 7 agosto 2012, n.1722 relativa ai "Criteri per il riparto e l'utilizzo dei fondi statali volti alla tutela dei soggetti malati di celiachia ex art. 4 della legge 4 luglio 2005, n.123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia". Azioni e indirizzi alle ASL."

Per tutto quanto sopra esposto, si rende necessario dare attuazione alla normativa di settore e, conseguentemente, definire nell'Allegato A i "Criteri ed indirizzi attuativi per l'assegnazione alle ASL dei finanziamenti statali vincolati ex art. 5 della legge 4 luglio 2005, n.123, finalizzati all'inserimento di appositi moduli formativi/informativi sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionale rivolte a ristoratori e ad albergatori", parte integrante e sostanziale del presente atto, indicando le modalità operative atte a

disciplinare la formazione di settore con caratteristiche di uniformità sul territorio regionale.

Si ritiene opportuno avvalersi dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL i quali, per il tramite dei competenti SIAN, provvederanno a organizzare le relative attività, nel rispetto dei criteri stabiliti dal presente atto, avvalendosi della collaborazione dell'AIC Puglia. I finanziamenti statali vincolati, assegnati dallo Stato alla Regione ai sensi della L.123/05 e dell'Accordo Stato-Regioni del 16.3.2006, saranno attribuiti alle ASL nel rispetto di quanto contenuto nel presente atto.

Tutto ciò premesso, si propone alla Giunta regionale l'adozione del presente provvedimento.

COPERTURA FINANZIARIA L.R. 16.11.2001, n. 28 e s.m.i.

ai sensi della L.R. n. 28/01 e successive modificazioni ed integrazioni, la presente deliberazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata sia di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

Il presente schema di provvedimento viene sottoposto all'esame della Giunta Regionale ai sensi dell'art.4, comma 4, lettera a) della L.R. 7/97.

L'Assessore relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, propone alla Giunta l'adozione del conseguente atto finale.

LA GIUNTA

udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore;

viste le sottoscrizioni poste in calce al presente schema di provvedimento dalla Responsabile della A.P. Igiene degli alimenti e della nutrizione, dalla Dirigente dell'Ufficio Sanità pubblica e sicurezza del lavoro e dal Dirigente del Servizio PATP;

a voti unanimi espressi nei modi di legge;

DELIBERA

per quanto sopra detto, che qui si intende integralmente riportato,

1. di condividere e fare propria la relazione dell'Assessore relatore;
2. di approvare il documento "Criteri ed indirizzi attuativi per l'assegnazione alle ASL dei finanziamenti statali vincolati ex art. 5 della legge 4 luglio 2005, n.123, finalizzati all'inserimento di appositi moduli formativi/informativi sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionale rivolte a ristoratori e ad albergatori", Allegato A, parte integrante e sostanziale del presente atto;
3. di dichiarare quanto contenuto nel suddetto documento indirizzo vincolante per gli enti del Servizio sanitario regionale;
4. di dare mandato ai Direttori Generali delle AA.SS.LL. di disporre circa la puntuale attuazione delle disposizioni contenute nel presente atto, avvalendosi dei Dipartimenti di Prevenzione che, per il tramite dei SIAN, provvederanno a pianificare, organizzare e condurre le correlate attività a livello territoriale nel rispetto dei criteri stabiliti ed avvalendosi della collaborazione dell'Associazione Italiana Celiachia della Puglia;
5. di dare atto che l'AIC Puglia si impegna a collaborare con le ASL nella promozione della presente iniziativa ai soggetti interessati e nella realizzazione delle attività di sua competenza;
6. di demandare al Dirigente del Servizio PATP la predisposizione di tutti gli atti consequenziali scaturenti dal presente provvedimento;
8. di disporre la diffusione dei contenuti del presente provvedimento attraverso il sito www.regione.puglia.it ed il portale sanitario regionale www.sanita.puglia.it e con gli altri mezzi di comunicazione ritenuti idonei;
9. di notificare il presente provvedimento ai soggetti interessati, a cura del Servizio PATP.

Il Segretario della Giunta
Avv. Davide F. Pellegrino

Il Presidente della Giunta
Alba Sasso

ALLEGATO A

Criteri ed indirizzi attuativi per l'assegnazione alle ASL dei finanziamenti statali vincolati ex art. 5 della legge 4 luglio 2005, n.123 finalizzati all'inserimento di appositi moduli formativi/informativi sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionale rivolte a ristoratori e ad albergatori

Premessa

Dall'entrata in vigore della legge 4 luglio 2005, n. 123, recante *"Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia"* ad oggi, la Regione Puglia, con atti dirigenziali del competente Servizio dell'Area Politiche per la promozione della salute, delle persone e delle pari opportunità, ha approvato l'assegnazione dei fondi ex art. 5 della citata legge, finalizzati alla realizzazione dei corsi di formazione per ristoratori e albergatori ed ha fornito i primi indirizzi circa le modalità organizzative di detti corsi da parte dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN).

Di fatto, nella realtà del territorio pugliese, si rileva un significativo fabbisogno di formazione qualificata degli operatori della ristorazione pubblica in materia di celiachia e di alimentazione senza glutine. E' evidente, però, che detto fabbisogno può essere colmato solo attraverso interventi strutturati in un sistema di formazione integrato e unitario, coordinato dalla Regione Puglia e gestito e realizzato con caratteristiche di uniformità su tutto il territorio regionale dai Dipartimenti di Prevenzione delle ASL, per il tramite dei SIAN, in collaborazione con l'AIC Puglia.

Per tale ragione, in via sperimentale, viene definito il presente documento contenente gli indirizzi regionali sulla formazione in materia di celiachia nonché i criteri per l'utilizzo delle risorse statali vincolate erogate dal Ministero della Salute alla Regione Puglia.

Sulla base dei risultati di monitoraggio dell'efficacia delle attività nel tempo, sarà possibile modificare i contenuti e i criteri sanciti dal presente documento.

Finalità

La Regione Puglia definisce con il presente documento le modalità di attuazione dei percorsi di formazione del personale addetto alla preparazione/somministrazione/vendita di alimenti non confezionati di cui si dichiara l'assenza di glutine.

Ai sensi della DGR del 09.05.2012, n.890 di adozione degli *"Indirizzi operativi per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale"*, gli operatori addetti alla produzione, somministrazione e vendita di alimenti senza glutine, oltre alla formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della legge della Regione Puglia 24 luglio 2007, n. 22 e del Regolamento Regionale 15 maggio 2008, n. 5, devono aver seguito un corso di formazione specifico sulla celiachia e le relative problematiche alimentari.

Tale formazione, dunque, è obbligatoria e si aggiunge a quella generica prevista per gli alimentaristi. Essa dovrà necessariamente riguardare il responsabile dell'attività o il suo delegato, il personale addetto alla preparazione/somministrazione/vendita di alimenti

gluten-free, il responsabile dell'autocontrollo. L'individuazione del personale da avviare a formazione è affidata alla responsabilità dell'OSA, secondo modalità formalizzate nel piano di autocontrollo.

Gli eventi formativi dovranno svolgersi secondo le modalità specificate nel presente documento.

Obiettivi della formazione

Obiettivo generale della formazione sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine è quello di favorire il normale inserimento dei celiaci nella vita sociale e di migliorare la loro qualità di vita riducendo le difficoltà organizzative che spesso investono i momenti di socializzazione, grazie alla possibilità di fruire, per il pasto fuori casa, di alimenti sicuri in relazione al "rischio glutine".

Inoltre, la realizzazione di queste attività di formazione permetterà di realizzare alcuni *outcome* importanti nella misura in cui verranno generati flussi informativi da utilizzare nei piani regionali di controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare.

Al fine del raggiungimento dell'obiettivo generale, occorre realizzare i seguenti obiettivi specifici:

- 1) sensibilizzare gli operatori del settore alimentare (OSA) sulle problematiche della celiachia, incentivandoli ad offrire, anche agli utenti celiaci, l'opportunità di consumare pasti sicuri in ambito pubblico e/o aziendale
- 2) favorire percorsi formativi atti a garantire la sicurezza alimentare mettendo gli OSA nelle condizioni di garantire il consumo di alimenti sicuri relativamente al "rischio glutine", conoscere la normativa italiana ed europea in materia di preparazioni alimentari prive di glutine, conservare correttamente gli alimenti, conoscere i comportamenti di igiene personale ed i metodi e le tecniche per controllare i rischi nelle fasi dei processi produttivi, evitando la contaminazione da glutine
- 3) promuovere percorsi che portino all'incremento del numero degli OSA che offrono alimenti senza glutine adatti a soggetti affetti da celiachia
- 4) rafforzare a livello locale la collaborazione della ASL con il mondo della Scuola, delle associazioni di categoria e delle associazioni di cittadini portatori di interessi specifici, tra cui emerge l'Associazione Italiana Celiachia (AIC) della Puglia, maggiormente rappresentativa dei soggetti celiaci e portatrice di conoscenze ed esperienze specifiche nel settore.

Destinatari della formazione

I destinatari degli interventi formativi/informativi di cui al presente documento sono gli operatori dei seguenti esercizi: pasticcerie, gelaterie, creperie, bar/caffetteria, bar/tavola calda, panetterie, pizzerie, trattorie, *pubs*, rosticcerie, alberghi, B&B, esercizi della ristorazione, catering, refezione scolastica pubblica e privata per ogni fascia di età.

Detti operatori, previa formazione didattica, saranno in grado di evitare la contaminazione da glutine in tutte le fasi del processo produttivo, dal deposito delle materie prime sino alla somministrazione/vendita degli alimenti. Sarà importante, inoltre, che imparino ad accogliere e servire i clienti celiaci, senza procurare loro alcun disagio.

In relazione alla numerosità dei soggetti che operano nel campo della ristorazione, è necessario che la ASL differenzi le giornate formative in relazione alla tipologia di rischio di

impresa.

Soggetti coinvolti nella programmazione e organizzazione dei corsi

Le funzioni di programmazione, coordinamento e monitoraggio delle attività, nonché quelle di valutazione preventiva di coerenza e congruità dei progetti attuativi predisposti dalle ASL sono poste in capo al competente Ufficio Sanità pubblica e sicurezza del lavoro del Servizio Programmazione assistenza territoriale e prevenzione (PATP) dell'Area Politiche per la promozione della salute, delle persone e delle pari opportunità.

A supporto di detto Ufficio, per gli aspetti tecnico-specialistici, è costituito apposito gruppo di lavoro con compiti di predisposizione dei materiali didattici e dei questionari di valutazione degli interventi, creazione di check-list, implementazione di schede di rilevazione dei dati e supporto nella gestione della banca dati regionale, monitoraggio, impulso all'attività di comunicazione a valenza regionale, eventuale predisposizione di idoneo opuscolo informativo da distribuire ai corsisti.

Sulla base del fabbisogno espresso dalla collettività, i corsi di formazione sono organizzati periodicamente dai Dipartimenti di Prevenzione delle ASL tramite i SIAN, chiamati ad effettuare detta formazione conformemente al presente documento, onde favorire la diffusione più ampia, sull'intero territorio regionale, delle conoscenze tecnico-specialistiche nel settore che qui interessa.

E' sancita un'importante "alleanza" con l'AIC Puglia, a livello sia regionale che di ASL, con la finalità di dare impulso all'attività di promozione e diffusione delle iniziative regionali, di collaborazione nella predisposizione dei materiali didattici da utilizzare nei corsi di formazione, di reclutamento dei soggetti da formare, di collaborazione nell'attività di docenza ai corsi organizzati in ciascuna ASL.

Attività da realizzare

Si distingue la fase pre-formativa, a carattere informativo-promozionale, dalla fase formativa vera e propria, a sua volta articolata in formazione di I livello e formazione di II livello.

Fase pre-formativa

Deve essere realizzata, a cura di ciascun SIAN in collaborazione con l'AIC Puglia, una attività pre-formativa di promozione delle iniziative di formazione e di ricognizione degli operatori che devono formarsi sulla preparazione di pasti senza glutine. Devono essere realizzati incontri promozionali e informativi con enti, operatori del settore, associazioni di categoria, ecc., al fine di conseguire la più ampia divulgazione possibile delle iniziative e il conseguente reclutamento di iscrizioni ai corsi di formazione.

In tale ottica deve essere realizzato un numero minimo di incontri/eventi promozionali in ogni SIAN pari a n.2 per anno.

Fasi della formazione

1. Formazione di I livello: formazione e aggiornamento dei formatori.

Saranno realizzati uno o più corsi nel tempo, a valenza regionale, da svolgersi secondo la programmazione affidata al Servizio regionale competente, destinati al personale sanitario in possesso di laurea ed operante nei SIAN. Tale personale è individuato tra le figure professionali inerenti alle competenze di detti SIAN (medici, dietisti, tecnici della prevenzione, tecnologi alimentari, nutrizionisti, biologi, biotecnologi) ed in possesso delle

necessarie professionalità e competenze in materia di celiachia, i quali a loro volta effettueranno la formazione agli OSA in qualità di docenti dei corsi organizzati dalle ASL. A detta formazione potranno partecipare, altresì, medici e dietisti indicati dall'AIC Puglia.

2. Formazione di II livello: formazione e aggiornamento degli OSA, successiva alla fase pre-formativa.

Ciascun SIAN è tenuto ad attuare la formazione in materia di celiachia e di alimentazione senza glutine in modo conforme a quanto indicato nel presente documento. A tal proposito il SIAN predispone il proprio progetto attuativo annuale di lavoro, sulla base del fabbisogno formativo espresso dagli OSA come riveniente dalla fase pre-formativa, nonché dei risultati delle precedenti esperienze svolte in questo campo, da valorizzare opportunamente. Per ciascun corso da realizzare, dovrà essere inviata copia del progetto al competente Ufficio, almeno 20 giorni prima dell'inizio dello stesso, in cui sarà indicato: il tipo di corso (formazione/aggiornamento), il programma dettagliato con l'articolazione dei contenuti e il relativo tempo dedicato, il personale individuato per la docenza, il tutor e il direttore del corso, le forme di collaborazione attivate con l'AIC Puglia ed eventualmente con gli Istituti Professionali per i Servizi della Ristorazione (IPSAR), il calendario e la sede di svolgimento delle attività, i materiali didattici utilizzati (nelle more della predisposizione di materiali didattici uniformi da parte della Regione), le modalità di registrazione delle presenze di corsisti e docenti, le modalità di valutazione di profitto dei corsisti e di gradimento del corso.

In caso di inattività da parte di un SIAN, il competente Ufficio regionale può esercitare il potere sostitutivo ai sensi di legge, anche delegando le correlate attività ad altro SIAN regionale.

La formazione di II livello deve essere:

- a. Continua: i corsi di formazione devono essere organizzati periodicamente dai SIAN. A tal proposito è auspicabile l'organizzazione di un numero minimo di corsi per anno pari a n.2 corsi per ogni SIAN replicabili in più edizioni; in caso di scarse adesioni il corso potrà essere organizzato da più SIAN territorialmente limitrofi, secondo accordi tra gli stessi.
- b. Documentata: il suo svolgimento e i successivi aggiornamenti devono risultare da attestati rilasciati secondo il modello allegato al presente atto e resi disponibili per la verifica delle Autorità Competenti nel corso delle attività di controllo ufficiale ai sensi della normativa vigente.
- c. Permanente: deve prevedere un aggiornamento quadriennale con una unità formativa specifica della durata minima di 3 ore, finalizzata all'approfondimento quantomeno della parte teorica e all'aggiornamento su eventuali nuove disposizioni legislative.

Possono essere docenti dei corsi organizzati dai SIAN, ognuno per le proprie competenze:

- le figure professionali operanti nei SIAN che abbiano frequentato corsi a valenza regionale in materia di celiachia (formazione di I livello), preferibilmente con designazione secondo il criterio della rotazione ;
- cuochi o altre figure professionali esperte in preparazioni per celiaci, con comprovata esperienza professionale pluriennale nel settore, indicati dall'AIC Puglia e da reclutare per gli aspetti pratici dei corsi;

- consulenti medici e dietisti dell'AIC Puglia (che abbiano frequentato il corso di I livello), secondo accordi intercorsi a livello di ASL.

Nelle more dello svolgimento del primo corso regionale di I livello, potranno essere individuati operatori dei SIAN con la medesima qualifica professionale, in possesso di esperienza e professionalità specifiche, nonché docenti medici e dietisti indicati dall'AIC Puglia con comprovata esperienza di insegnamento specifico.

Deve essere favorita la diffusione ai discenti di materiali informativi e didattici uniformi, messi a disposizione dalla Regione, predisposti col supporto del gruppo di lavoro tecnico-specialistico di supporto al competente Ufficio regionale e dell'AIC, che tengano conto dei contributi medico-scientifici che ciascun SIAN vorrà offrire sulla base della propria competenza ed esperienza.

La fase della formazione si articola in due momenti, come di seguito elencati:

1. Formazione base, della durata di n.3 ore, a carattere teorico, aperta a tutti gli OSA/alimentaristi che vogliano acquisire elementi generali sulle problematiche correlate alla celiachia e sulla sicurezza alimentare legata al pasto *gluten free*.
2. Formazione pratica, della durata di n. 3 ore, successiva alla formazione base e così distribuite:
 - 2 ore con l'aiuto di uno *chef* esperto in preparazione di pasti e pietanze per celiaci, il quale dovrà dare evidenza pratica di organizzazione della cucina, modalità di preparazione dei piatti senza glutine, gestione del rischio contaminazione. Tale figura di esperto potrà essere indicata dall'AIC, unitamente al luogo fisico dove effettuare la prova pratica; le materie prime dovranno essere procurate dal SIAN;
 - 1 ora con l'aiuto del Tecnico della Prevenzione della ASL per gli aspetti legati al Piano di autocontrollo.

Il tutto deve realizzarsi con il diretto coinvolgimento dei destinatari anche mediante l'articolazione dell'aula in gruppi di lavoro.

Il numero dei partecipanti ai corsi di formazione o di aggiornamento deve essere, di norma, non inferiore a 20 unità e non superiore a 40 unità, in modo da favorire l'apprendimento in modo partecipativo e interattivo dei discenti.

Ogni corso deve concludersi con una valutazione di profitto, propedeutica al rilascio dell'attestato di avvenuta formazione a cura del SIAN organizzatore, da redigersi secondo il modello allegato al presente documento.

A tale scopo, al termine dell'attività formativa viene somministrato un questionario finale di verifica dell'apprendimento ai soggetti che abbiano soddisfatto l'obbligo della frequenza, contenente non meno di n.10 domande, riferite sia alla parte teorica sia a quella pratica.

A completamento dell'intero percorso formativo viene rilasciato, dal SIAN, l'attestato di formazione, specifica o di aggiornamento, esclusivamente a coloro che abbiano soddisfatto l'obbligo della frequenza e che abbiano svolto correttamente non meno del 80% del questionario di apprendimento. Detto attestato ha validità temporale di quattro anni decorsi i quali il soggetto interessato è tenuto al suo rinnovo mediante partecipazione al corso di aggiornamento.

Gli attestati dei corsi di formazione in materia di celiachia eventualmente già rilasciati dai SIAN delle ASL in data antecedente all'approvazione del presente atto rimangono validi

per quattro anni dalla data del rilascio.

Viene ritenuta idonea, ove documentata opportunamente, l'analoga formazione di addetti provenienti da altre Regioni, temporaneamente impiegati in imprese alimentari site in Puglia, purché i relativi attestati siano stati rilasciati e sottoscritti a cura della Regione o dell'Azienda Sanitaria di provenienza ovvero da Organismo di formazione da essi accreditati per la specifica formazione in materia di celiachia e sia indicata la validità temporale dei medesimi attestati, il numero e i riferimenti normativi dell'accreditamento.

A tutti i partecipanti deve essere somministrato un questionario di gradimento del corso, delle cui risultanze occorre tener conto per eventuali rimodulazioni degli interventi formativi.

A richiesta dell'interessato, può essere rilasciato un'attestazione di presenza.

Programmi dei corsi

La Parte teorica è caratterizzata dalla trattazione dei seguenti argomenti:

- o aspetti medici: cos'è la celiachia, l'epidemiologia, l'eziopatogenesi, la sintomatologia, la diagnosi, le complicanze, il trattamento;
- o aspetti tecnici: preparazione, contaminazione, approvvigionamento, stoccaggio e servizio a tavola, il piano di autocontrollo nella gestione della sicurezza alimentare del soggetto celiaco, le evidenze in letteratura scientifica (commisurate alle peculiarità del gruppo di appartenenza);
- o aspetti nutrizionali: le fonti alimentari naturalmente prive di glutine, categorie degli alimenti concessi e vietati, normativa vigente in materia di etichettatura, Registro Nazionale degli alimenti senza glutine, Prontuario degli alimenti AIC, dieta *gluten free* come unica terapia.

La Parte pratica è caratterizzata dallo svolgimento di prove ed esercitazioni su quanto illustrato nella parte teorica. In tale occasione con l'aiuto di uno chef degli IPPSSAR (Istituti Professionali per i Servizi della Ristorazione) o indicato dall'AIC, attraverso dimostrazioni pratiche, gli operatori saranno messi in grado di conoscere e applicare le procedure atte a manipolare impasti senza glutine evitando la contaminazione crociata. Tale parte operativa prevede anche la visione dei vari tipi di cereali e farine utilizzabili per la preparazione di alimenti *gluten free* e la comunicazione delle relative caratteristiche merceologiche e bromatologiche. Saranno illustrati principi di corretta accoglienza del cliente celiaco.

Sede dei corsi

I corsi potranno essere realizzati sia nei locali della ASL, sia presso le aule degli IPPSSAR disponibili (nelle zone in cui sono presenti).

Accordi tra ASL e AIC

A livello territoriale sono sanciti accordi tra la ASL e l'AIC, secondo la forma ritenuta più opportuna, con la finalità di disciplinare gli impegni di rispettiva competenza nonché ogni altro aspetto di comune interesse.

Monitoraggio delle attività, rendicontazione programmatica ed economica

Le attività formative di cui al presente documento saranno oggetto di monitoraggio da

parte del competente Servizio regionale, che individuerà con appositi provvedimenti dirigenziali:

- il modulo di adesione ai corsi
- la scheda di rendicontazione delle attività espletate e dei costi sostenuti, da compilare a cura dei SIAN e da trasmettere alla Regione unitamente ad una dettagliata relazione rendicontativa sull'attività effettivamente svolta
- un idoneo set di indicatori di valutazione degli interventi effettuati
- la scheda di rilevazione dei dati, atta ad implementare le banche dati, aziendale e regionale.

Tutta la documentazione e i registri di presenza relativi ad ogni corso espletato dovranno essere conservati agli atti del SIAN, per essere esibiti agli organi di controllo superiori e per le verifiche del caso.

Stima dei costi

In relazione all'utilizzo dei fondi vincolati ex art.5 L.123/05, con appositi provvedimenti dirigenziali del Servizio regionale competente sarà effettuata la stima dei costi unitari per corso formativo, l'elenco delle spese ammissibili, la definizione degli importi finanziabili, delle condizioni di accesso e delle modalità di erogazione alle ASL.

Con particolare riferimento alla remunerazione delle docenze, sono stabilite le seguenti tariffe orarie omnicomprensive:

- docenza per formazione teorica: euro 60 (sessanta);
- docenza per formazione pratica: euro 40 (quaranta);
- compenso per il tutor d'aula: euro 30 (trenta).

Agli operatori delle ASL la remunerazione spetta esclusivamente per le attività svolte al di fuori dell'orario di servizio ordinario, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Modulistica da utilizzare

Di seguito si riporta il modello di attestato di formazione e il modello di scheda di richiesta di partecipazione al corso, da utilizzare su tutto il territorio regionale.



REGIONE PUGLIA
Puglia
Servizio Sanitario Regionale

LOGO ASL

Logo

AIC

**Dipartimento di
 Prevenzione - SIAN**

N. Prot. _____ del _____

**ATTESTATO DI FORMAZIONE/AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI CELIACHIA E
 ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE PER ALIMENTARISTI**
 (Reg. CE n.852/04 e DGR n.____/____)

Visto il Regolamento (CE) n.852/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari ed in particolare il Cap. XII dell'Allegato 2;

Vista la legge della Regione Puglia 24 luglio 2007, n. 22 e s.m.i. di "Abolizione del libretto di idoneità sanitaria per alimentaristi e formazione del personale alimentarista";

Visto il Regolamento regionale 15 maggio 2008, n. 5 di "Organizzazione dei corsi di formazione e di aggiornamento del personale alimentarista ai sensi dell'art.4 della legge regionale n.22 del 24.07.07 e s.m.i.";

Vista la Deliberazione di Giunta Regionale 09 maggio 2012, n.890 di adozione degli "Indirizzi operativi per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale",

Vista la Deliberazione di Giunta regionale del _____, n.____ sulla formazione degli alimentaristi in materia di celiachia e alimentazione senza glutine;

Vista la comunicazione preventiva di avvio del Corso, trasmessa in data _____ prot. _____ all'Ufficio Sanità pubblica e sicurezza del lavoro del Servizio Programmazione assistenza territoriale e prevenzione della Regione Puglia;

SI ATTESTA

che la/il Sig.ra/Sig. _____ nata/o a _____
 il _____ residente in _____
 via _____ addetta/o all'attività di _____
 ha frequentato con profitto il corso di formazione/aggiornamento di ore n.ro _____ previsto dall'atto deliberativo succitato, tenutosi presso _____ in/nelle data/e _____ secondo il programma formativo di cui alla comunicazione inviata all'Ente Regione Puglia.

Il presente attestato ha validità 48 mesi dalla data del rilascio ed è efficace relativamente all'esercizio di attività di produzione/somministrazione/vendita di prodotti non confezionati di cui si dichiara l'assenza di glutine solo se contemporaneamente si attesti la frequenza di un corso di formazione per alimentaristi ai sensi della normativa vigente. Dovrà essere allegato alla documentazione inerente all'autocontrollo dell'impresa alimentare ed esibito in sede di controllo ufficiale su richiesta dell'Autorità Competente.

Tutta la documentazione relativa al corso espletato è presente presso _____ .

Luogo e data _____

Il responsabile del SIAN/Direttore del corso, timbro e firma leggibile _____



REGIONE PUGLIA
Servizio Sanitario Regionale

LOGO ASL
Dipartimento di
Prevenzione - SIAN

Corsi celiachia per ristoratori e albergatori
La qualità della ristorazione senza glutine: un obiettivo comune

SCHEDA di PARTECIPAZIONE

Cognome _____

Nome _____

Data di nascita _____

Codice fiscale _____

Denominazione Struttura _____

Tipologia _____

Ruolo _____

Indirizzo _____

Città _____

Tel. Cell. _____

Tel. Lavoro _____

e-mail _____

Ai sensi del d.lgs 196/03 il sottoscritto dichiara di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti dalla legge.

DATA _____ FIRMA _____

Per informazioni contattare:
SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

_____ (Nome del Referente che organizza)

Tel _____ Fax _____

e-mail _____ (del nome del Refer. che organizza o del Servizio)

Le iscrizioni dovranno pervenire scritte in modo leggibile alla Segreteria Organizzativa entro il _____, via fax oppure e-mail.

LA PARTECIPAZIONE AL CORSO È GRATUITA