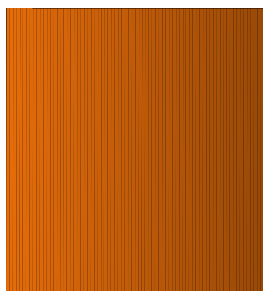


AGGIORNAMENTO TEORICO/PRATICO SULLA PREPARAZIONE DI PASTI SPECIALI E IN PARTICOLARE PER CELIACI NELLA RISTORAZIONE

30/11/2015
Sala Mons. Dal Col
Conegliano





Aggiornamento teorico/pratico
sulla preparazione di pasti speciali e
in particolare per celiaci nella
ristorazione



Presentazione del corso e dei suoi obiettivi

Dr.ssa Rita De Noni
Responsabile Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Azienda Ulss7

Aggiornamento teorico/pratico
sulla preparazione di pasti speciali e
in particolare per celiaci nella
ristorazione

- La ristorazione collettiva è un settore che comprende tutte le attività in cui si preparano e somministrano alimenti, bevande e pasti pronti
- Al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione competono il controllo sugli aspetti igienico-sanitari e la sorveglianza nutrizionale della ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, aziendale, commerciale)

Aggiornamento teorico/pratico
sulla preparazione di pasti speciali e
in particolare per celiaci nella
ristorazione

- La malattia celiaca o celiachia è una patologia di tipo autoimmunitario primariamente localizzata nell'intestino tenue, ma di natura sistemica
- È scatenata dall'ingestione di glutine nei soggetti geneticamente predisposti

I celiaci censiti in Italia al 31.12.2013 sono 164.492 (Tabella 1), solo il 27% di quelli stimati sulla base della prevalenza. Dei 164.492 celiaci 47.837 sono maschi e 115.933 sono femmine.

<i>Tabella 1 - Celiaci anno 2013</i>		
REGIONE	CELIACI	% CELIACI
Abruzzo	3.909	2,4
Basilicata	871	0,5
Calabria	4.709	2,9
Campania	15.509	9,4
Emilia Romagna	13.053	7,9
Friuli Venezia Giulia	2.860	1,7
Lazio	16.576	10,1
Liguria	4.216	2,6
Lombardia	28.611	17,4
Marche	3.028	1,8
Molise	779	0,5
P.A. Bolzano	1.194	0,7
P.A. Trento	1.750	1,1
Piemonte	10.966	6,7
Puglia	10.005	6,1
Sardegna	6.256	3,8
Sicilia	14.344	8,7
Toscana	13.073	7,9
Umbria	2.397	1,5
Valle D'Aosta	404	0,2
Veneto	9.982	6,1
Totale	164.492	-

Soggetti celiaci
per sesso

REGIONE	M 2013	F 2013	M:F
Abruzzo	1.064	2.845	3
Basilicata	233	638	3
Calabria	1.304	3.405	3
Campania	4.749	10.760	2
Emilia Romagna	4.322	8.731	2
Friuli Venezia Giulia	807	2.053	3
Lazio	4.674	11.902	3
Liguria	1.227	2.989	2
Lombardia	8.559	20.052	2
Marche	917	2.111	2
Molise	219	560	3
P.A. Bolzano	339	855	3
P.A. Trento	525	1.225	2
Piemonte	3.115	7.851	3
Puglia	2.970	7.035	2
Sardegna	1.511	4.745	3
Sicilia	4.080	10.264	3
Toscana	3.495	8.856	3
Umbria	665	1.732	3
Valle D'Aosta	126	278	2
Veneto	2.936	7.046	2
Totale	47.837	115.933	2

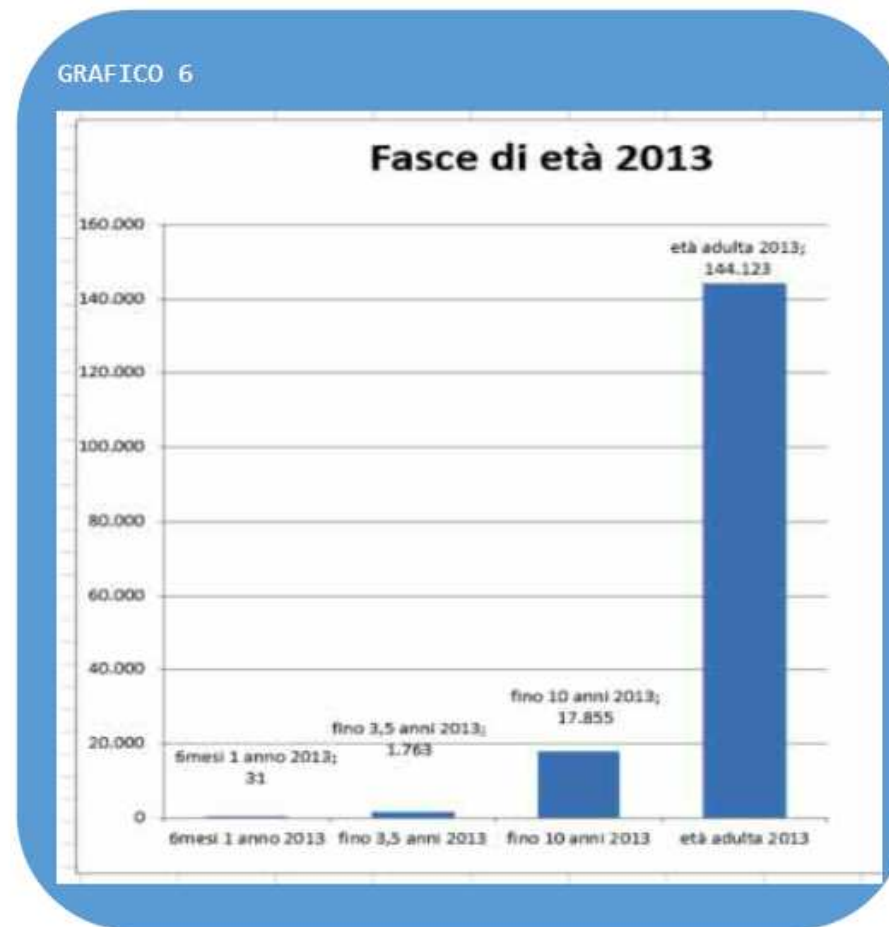
Tabella 7 - Celiaci 2011 - 2013

REGIONE	CELIACI 2011	CELIACI 2012	CELIACI 2013
Abruzzo	3.370	3.646	3.909
Basilicata	663	786	871
Calabria	2.925	5.024	4.709
Campania	13.845	14.266	15.509
Emilia Romagna	10.933	12.082	13.053
Friuli Venezia Giulia	2.471	2.743	2.860
Lazio	13.827	14.755	16.576
Liguria	3.764	3.989	4.216
Lombardia	23.884	25.236	28.611
Marche	2.562	2.824	3.028
Molise	628	676	779
P.A. Bolzano	1.045	1.107	1.194
P.A. Trento	1.474	1.638	1.750
Piemonte	9.311	10.184	10.966
Puglia	7.600	9.434	10.005
Sardegna	5.256	5.256	6.256
Sicilia	10.746	12.357	14.344
Toscana	10.733	11.405	13.073
Umbria	1.867	2.015	2.397
Valle D' Aosta	354	378	404
Veneto	8.542	8.861	9.982
Totale	135.800	148.662	164.492

Aggiornamento teorico/pratico sulla preparazione di pasti speciali e in particolare per celiaci nella ristorazione

La prevalenza della celiachia calcolata in Italia sulla base del censimento dei soggetti affetti del 2013 risulta essere intorno allo 0,27 %, leggermente superiore al dato registrato nel 2012

Rappresentazione del numero di soggetti celiaci per fascia di età





Le mense che, ai sensi della Legge 123/2005, devono garantire, su richiesta, un pasto senza glutine sono classificate come nello schema seguente:

<i>MENSE</i>	
TIPOLOGIA	STRUTTURE di RIFERIMENTO
SCOLASTICHE	scuole pubbliche scuole private parificate
OSPEDALIERE	ospedali pubblici ospizi e case di cura pubbliche cliniche private convenzionate istituti assistenziali e case di cura privati convenzionati
PUBBLICHE	enti, istituti e pubbliche amministrazioni

Tabella 13 – Rapporto celiaci e mense 2013

REGIONE	Celiaci	Mense Totali	Celiaci/Mense	Classifica
Abruzzo	3.909	1.103	4	4° posto
Basilicata	871	310	3	3° posto
Calabria	4.709	3.067	2	2° posto
Campania	15.509	2.192	7	7° posto
Emilia Romagna	13.053	3.861	3	3° posto
Friuli Venezia Giulia	2.860	1.165	2	2° posto
Lazio	16.576	2.497	7	7° posto
Liguria	4.216	1.222	3	3° posto
Lombardia	28.611	6.087	5	5° posto
Marche	3.028	1.310	2	2° posto
Molise	779	200	4	4° posto
P.A. Bolzano	1.194	708	2	2° posto
P.A. Trento	1.750	9	194	8° posto
Piemonte	10.966	5.103	2	2° posto
Puglia	10.005	1.606	6	6° posto
Sardegna	6.256	1.133	6	6° posto
Sicilia	14.344	1.938	7	7° posto
Toscana	13.073	2.724	5	5° posto
Umbria	2.397	638	4	4° posto
Valle D'Aosta	404	315	1	1° posto
Veneto	9.982	4.409	2	2° posto
Totale	164.492	41.597	4	-

La distribuzione delle mense nelle realtà territoriali

LA FORMAZIONE



La formazione e l'aggiornamento professionale di albergatori e ristoratori costituisce uno strumento fondamentale per la crescita dei singoli lavoratori e per l'innalzamento del livello qualitativo dei servizi prestati nel settore della ristorazione senza glutine.

Protezione dei soggetti affetti da celiachia: l'attività del SIAN ULSS 7

- Revisione anagrafe delle strutture di ristorazione collettiva;
- Raccolta dati sul numero di pasti somministrati nella ristorazione collettiva e incidenza di pasti senza glutine
- Monitoraggio a campione delle strutture che producono/somministrano pasti senza glutine
- Corso aggiornamento per la ristorazione collettiva

NUMERO DI SOGGETTI CELIACI NELL'ULSS 7 PER FASCE DI ETA' E TIPOLOGIA DI ESENZIONE al 24.11.2015

ESENZIONE PER MALATTIA RARA
SPRUE CELIACA
(cod. di esenzione RI060)

Pazienti di età compresa tra 0 e 5 anni:	0
Pazienti di età compresa tra 6 e 10 anni:	0
Pazienti di età compresa tra 11 e 15 anni:	4
Pazienti di età compresa tra 16 e 20 anni:	6
Pazienti di età compresa tra 21 e 25 anni:	10
Pazienti di età compresa tra 26 e 30 anni:	1
Pazienti di età compresa tra 31 e 35 anni:	3
Pazienti di età compresa tra 36 e 40 anni:	3
Pazienti di età compresa tra 41 e 45 anni:	3
Pazienti di età compresa tra 46 e 50 anni:	1
Pazienti di età compresa tra 51 e 55 anni:	7
Pazienti di età compresa tra 56 e 60 anni:	3
Pazienti di età compresa tra 61 e 65 anni:	2
Pazienti di età compresa tra 66 e 70 anni:	0
Pazienti di età compresa tra 71 e 75 anni:	1
Pazienti di età compresa tra 76 e 80 anni:	0
Pazienti di età compresa tra 81 e 85 anni:	1
Pazienti di età compresa tra 86 e 90 anni:	0
totale	45

ESENZIONE PER CELIACHIA
(cod. di esenzione 659)

Pazienti di età compresa tra 0 e 5 anni:	5
Pazienti di età compresa tra 6 e 10 anni:	46
Pazienti di età compresa tra 11 e 15 anni:	57
Pazienti di età compresa tra 16 e 20 anni:	33
Pazienti di età compresa tra 21 e 25 anni:	38
Pazienti di età compresa tra 26 e 30 anni:	20
Pazienti di età compresa tra 31 e 35 anni:	26
Pazienti di età compresa tra 36 e 40 anni:	31
Pazienti di età compresa tra 41 e 45 anni:	42
Pazienti di età compresa tra 46 e 50 anni:	52
Pazienti di età compresa tra 51 e 55 anni:	34
Pazienti di età compresa tra 56 e 60 anni:	20
Pazienti di età compresa tra 61 e 65 anni:	14
Pazienti di età compresa tra 66 e 70 anni:	8
Pazienti di età compresa tra 71 e 75 anni:	7
Pazienti di età compresa tra 76 e 80 anni:	2
Pazienti di età compresa tra 81 e 85 anni:	3
Pazienti di età compresa tra 86 e 90 anni:	3
totale	441



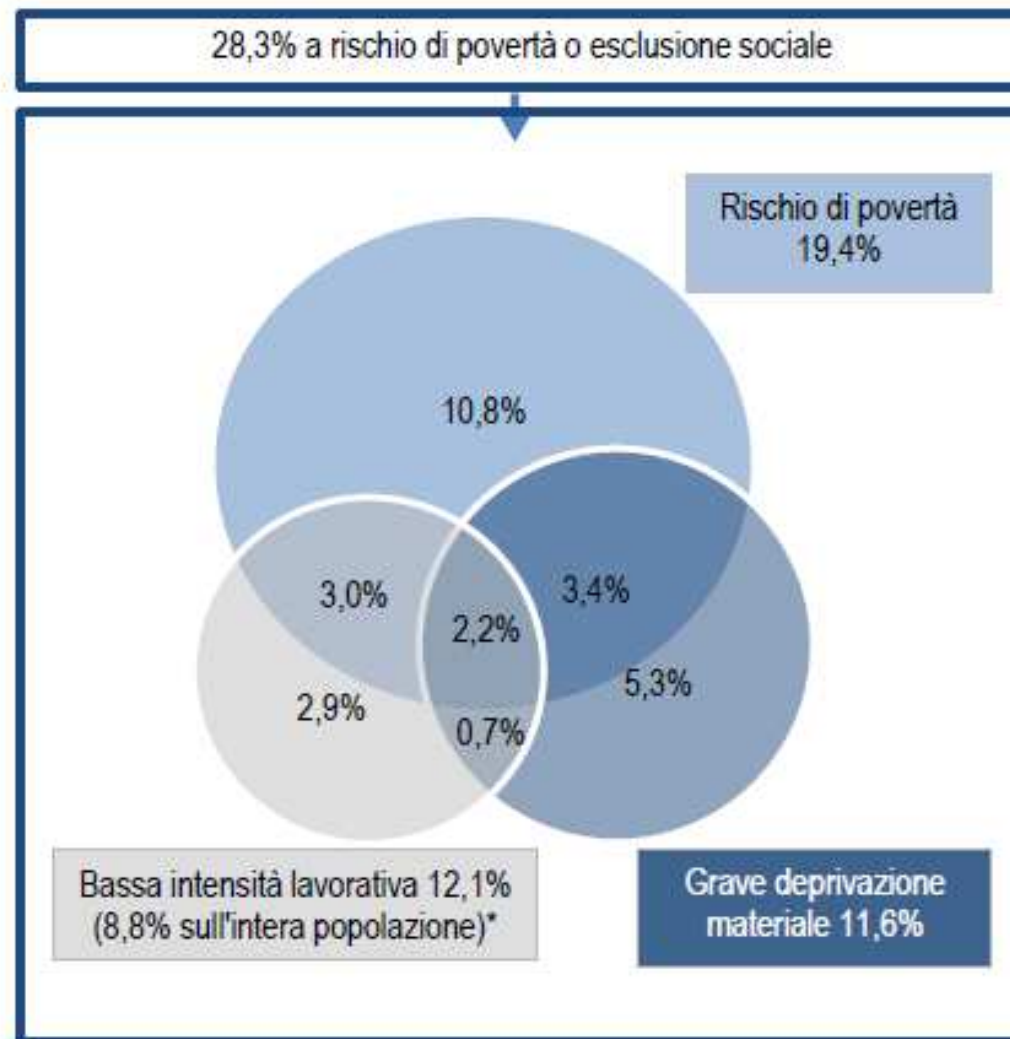
Aggiornamento teorico/pratico
sulla preparazione di pasti speciali e
in particolare per celiaci nella
ristorazione



Anche il progetto: “Okkio alla ristorazione: Progetto interregionale in rete per la sorveglianza, il monitoraggio e la promozione della salute nella ristorazione collettiva” mira a promuovere la diffusione e adozione di corretti stili alimentari da parte degli utenti della ristorazione collettiva attraverso:

- Il miglioramento delle conoscenze degli operatori su corretta alimentazione e nutrizione
- Il miglioramento dell’offerta nutrizionale dei menù
- Campagne informative nutrizionali destinate agli utenti
- Incremento dell’adesione alle Linee guida specifiche

INDICATORE DI POVERTÀ O ESCLUSIONE SOCIALE (EUROPA 2020)^(a) Anno 2014, per 100 persone.



Oltre un quarto della popolazione è a rischio di povertà o esclusione sociale

Obiettivi del corso:

- Aggiornare le conoscenze in tema di sana alimentazione e corretta preparazione di pasti per celiaci e allergie/intolleranze nella ristorazione collettiva e sociale.
- Gli operatori della ristorazione possono mettere in pratica le nozioni acquisite nel laboratorio di cucina

Grazie per l'attenzione