



**PUGLIA FOR ALL: OSPITALITA' PER TUTTI**  
**Seminario informativo per operatori turistici**

**Ristorazione collettiva senza glutine:  
le novità introdotte dalle delibere  
Regionali in materia di celiachia in  
Puglia**

Dott. Antonio Tommasi – Dirigente  
Servizio Sanità Pubblica, Igiene degli Alimenti e Sicurezza del Lavoro  
Assessorato alle Politiche per la Salute  
Regione Puglia

# I dati in Italia

La celiachia è l'intolleranza alimentare più frequente a livello mondiale con una prevalenza stimata intorno all'1%, considerando sia la fascia degli adulti sia quella dei bambini. Nella popolazione italiana, che dai dati ISTAT risulta essere 60.340.328, il numero teorico di celiaci dovrebbe essere intorno ai 600.0000 contro i 164.482 effettivamente diagnosticati. Tali dati provengono dalle Regioni e dalle Province Autonome di Trento e Bolzano che ogni anno provvedono a raccogliervi dalle ASL e a trasmetterli al Ministero della Salute. I dati provenienti dal territorio nazionale vengono a loro volta raccolti ed elaborati dall'Ufficio V delle DG SAN del Ministero della Salute.

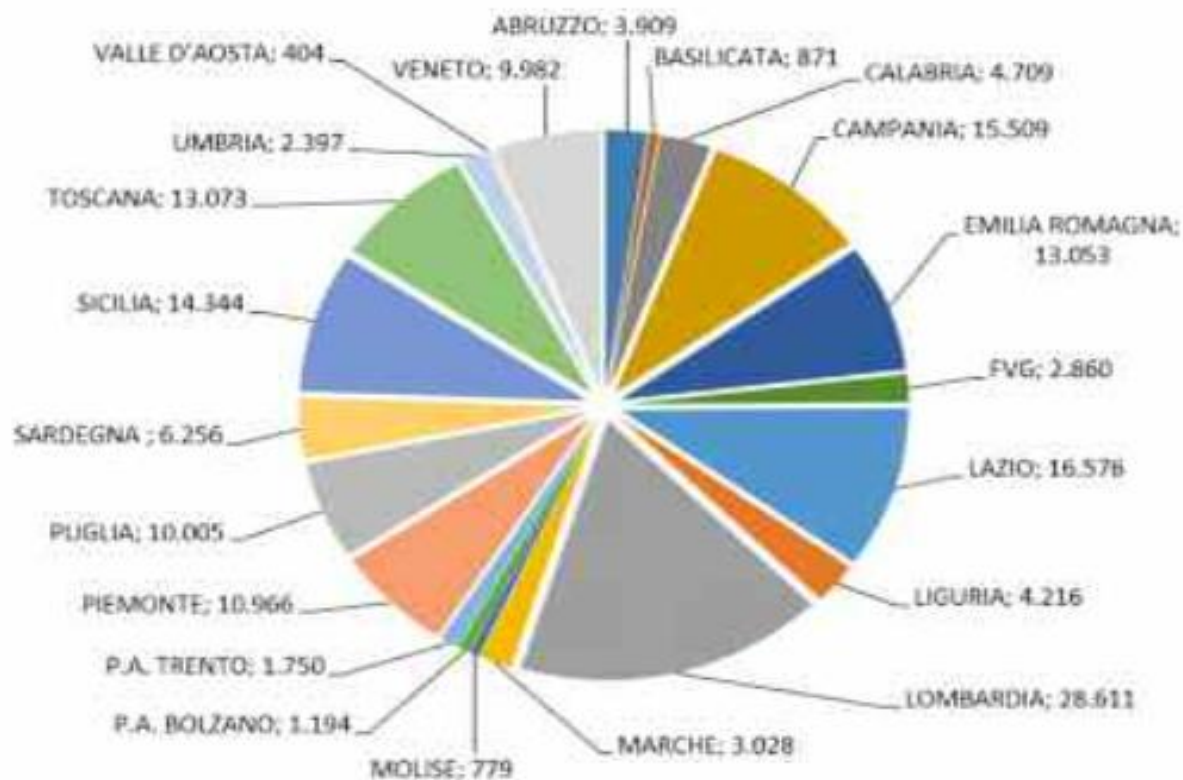
*Tabella 7 - Celiaci 2011 - 2013*

<b>REGIONE</b>	<b>CELIACI 2011</b>	<b>CELIACI 2012</b>	<b>CELIACI 2013</b>
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
<b>Totale</b>	<b>135.800</b>	<b>148.662</b>	<b>164.492</b>

Nel Grafico 2 è possibile apprezzare la distribuzione dei celiaci all'interno delle singole regioni italiane.

GRAFICO 2

### Distribuzione geografica Celiaci 2013



*Tabella 16 – Formazione 2011-2013*

<b>REGIONE</b>	<b>Partecipanti 2011</b>	<b>Partecipanti 2012</b>	<b>Partecipanti 2013</b>	<b>Totali</b>
Abruzzo	4.678	4.138	3.613	12.429
Basilicata	251	351	60	662
Calabria	302	574	493	1.369
Campania	4.514	1.318	1.054	6.886
Emilia Romagna	528	931	2.275	3.734
Friuli Venezia Giulia	493	74	212	779
Lazio	294	21	288	603
Liguria	20	47	270	337
Lombardia	180	120	145	445
Marche	583	684	517	1.784
Molise	610	0	593	1.203
P.A. Bolzano	375	117	389	881
P.A. Trento	0	0	0	0
Piemonte	2.568	2.858	3.585	9.011
Puglia	482	720	853	2.055
Sardegna	727	1.400	925	3.052
Sicilia	1.029	1.245	551	2.825
Toscana	510	524	158	1.192
Umbria	502	504	305	1.311
Valle D'Aosta	166	372	108	646
Veneto	1.266	2.375	3.361	7.002
<b>Totale</b>	<b>20.078</b>	<b>18.373</b>	<b>19.755</b>	<b>58.206</b>



# Provvedimenti regionali in materia di celiachia

- DGR n. 890 del 09/05/2012
- DGR n. 1722 del 07/08/2012
- D.D. n. 352 del 09/10/12
- DGR n. 2272 del 13/11/2012

# DGR n. 890 del 09/05/2012

## *Indirizzi operativi regionali 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 indirizzi operativi, predisposti nelle more dell'approvazione di analogo documento a livello nazionale, riguardano la produzione di alimenti non confezionati di cui si dichiara l'assenza di glutine, destinati alla somministrazione e/o vendita diretta, non rientranti nel campo di applicazione del D. Lgs. n.111/92. Esse hanno l'obiettivo di indicare i requisiti strutturali e gestionali necessari per una corretta conduzione di un'attività di preparazione e/o somministrazione e/o vendita di alimenti senza glutine destinati direttamente al consumatore finale. Vengono pertanto forniti indirizzi operativi ai SIAN per il controllo ufficiale in materia, nonché utili indicazioni agli operatori del settore alimentare (OSA) interessati all'attività in questione.

Le tipologie di attività rientranti nel campo di applicazione del presente documento sono:

- ristorazione collettivo-assistenziale: ospedali, case di cura e di riposo, mense scolastiche, mense aziendali, istituti di pena, ecc.
- esercizi di somministrazione di alimenti e bevande: ristoranti, pizzerie, trattorie, fast-food, gastronomie, catering, bar o circoli privati con preparazione in proprio di panini, tramezzini, ecc.
- laboratori artigianali con vendita diretta di prodotti di gastronomia, rosticceria, pasticceria, gelateria; pastifici, panetterie e prodotti da forno, gelaterie, creperie, ecc.

## **Vengono fornite indicazioni in ordine ai seguenti punti:**

1. presenza di requisiti strutturali e gestionali nelle attività di preparazione, somministrazione e vendita di prodotti *gluten-free*;
2. obbligo di notifica d'inizio attività al Dipartimento di Prevenzione\SIAN della ASL per la vigilanza specifica;
3. presenza di un Piano di Autocontrollo in cui siano previste specifiche fasi di identificazione, valutazione e controllo del rischio associato al glutine (vengono fornite indicazioni sulla gestione del rischio glutine per ogni fase del piano);
4. obblighi formativi e di aggiornamento per responsabili dell'impresa alimentare ed addetti alle varie fasi delle attività.



# DGR n. 1722 del 07/08/2012

*Criteria 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 attuativi alle ASL.*

I finanziamenti vincolati attribuiti dallo Stato alla Regione Puglia, ai sensi dell'art.4 della L.123/05 e dell'Accordo Stato-Regioni del 16.3.06, devono essere destinati al raggiungimento del suddetto obiettivo generale che si concretizza nella realizzazione delle azioni di seguito indicate:

## **Azione A:**

*punto 1.* attività di divulgazione/informazione, circa gli indirizzi regionali contenuti nella DGR n.890/12 ad oggetto: "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.";

*punto 2.* formulazione dell'elenco conoscitivo delle imprese alimentari che, sul territorio regionale, preparano/somministrano/vendono alimenti per celiaci, ivi compresi gli esercizi di ristorazione pubblica e i laboratori artigianali, nonché le attività di ristorazione collettivo-assistenziale;

*punto 3.* rilevazione del numero di pasti per celiaci somministrati nelle mense di strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche ai soggetti affetti da celiachia che ne facciano richiesta, ai sensi dell'art.4 della l. n.123/05;

## **Azione B:**

riparto e assegnazione dei finanziamenti vincolati, iscritti nel bilancio regionale, ai soggetti erogatori (soggetti beneficiari) di pasti senza glutine somministrati ai soggetti affetti da celiachia che ne facciano richiesta nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche.

Le risorse disponibili nel bilancio regionale, in sede di prima attuazione, per le attività relative al periodo 2006-2011, vengono attribuite secondo il seguente criterio di riparto:

- quota del 10% per la conduzione dell'AZIONE A, mediante erogazione delle relative risorse alla ASL, con destinazione Dipartimento di Prevenzione, con finalità di supporto alle correlate attività tecnico-amministrative svolte dai SIAN
- quota del 90% per finanziare l'AZIONE B, mediante erogazione dei contributi statali ai soggetti beneficiari (ASL, Comuni e altri Enti pubblici) da parte della struttura regionale competente;

Per gli anni successivi, vengono attribuite secondo il seguente criterio di riparto:

- quota del 20% per la conduzione dell'AZIONE A
- quota del 80% per finanziare l'AZIONE B.

L'erogazione alle ASL, da parte della Regione, delle somme a sostegno dell'Azione A avviene in relazione al numero dei celiaci residenti nel territorio di propria competenza.

L'erogazione delle somme di cui all'Azione B ai soggetti beneficiari avviene con atto dirigenziale regionale, in relazione al numero di pasti senza glutine effettivamente somministrati nell'anno di riferimento, sulla base dei dati acquisiti dai competenti SIAN e comunicati all'Ufficio regionale di Sanità pubblica e sicurezza del lavoro.

## D.D. n. 352 del 09/10/12

*DGR n. 1722 del 07/08/2012 - 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 attuativi alle ASL – Impegno e liquidazione a favore delle Aziende AA.SS.LL.*

Il 10% della somma complessiva disponibile a bilancio della regione Puglia è stata ripartita in favore delle AA.SS.LL. in relazione al numero dei celiaci residenti nel territorio di competenza di ciascuna ASL per l'adempimento delle azione A.

La restante somma è stata attribuita sulla base dei dati acquisiti dai competenti SIAN.

# DGR n. 2272 del 13/11/2012

*Criteria 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*

La Regione Puglia definisce con questo 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.

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.

## **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***

*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.

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