



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

Dipartimento di Sanità Pubblica

Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Ravenna

Direttore: Dott.ssa Valeria Contarini

**Corso di formazione specifica sulla Celiachia
per Operatori del Settore Alimentare**

(ai sensi della Determinazione Regionale n. 3642 del 16/03/2018)

**SALA CONVEGNI
presso CMP (Centro di Medicina e Prevenzione)
Via Fiume Montone Abbandonato n. 134
RAVENNA**

Lunedì 1 ottobre 2018

ore 14.30-18.30

14.30 - PARTE TEORICA

Presentazione del corso

“Nozioni di base sulla malattia celiaca”

“Gli alimenti privi di glutine” “Le buone pratiche di lavorazione: prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le fasi del ciclo produttivo. Il piano di autocontrollo: modalità di controllo del rischio glutine”

16.30 - “Le iniziative dell’Associazione Italiana Celiachia (AIC) a tutela dei celiaci”

16.45 - PARTE PRATICA

Esercitazioni pratiche per le attività di ristorazione/produzione alimenti

18.15 - Prova di valutazione finale con test

18.30 - Conclusione dei lavori e rilascio degli attestati

La partecipazione è gratuita.

La formazione è obbligatoria per le imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti non confezionati preparati con prodotti privi di glutine destinati direttamente al consumatore finale e quindi anche per gli esercizi di ristorazione o alberghieri che intendono preparare pasti senza glutine.

Per ogni esercizio si richiede la partecipazione sia del responsabile dell’attività e dell’autocontrollo che del personale direttamente coinvolto nelle preparazioni (capo cuoco, pizzaiolo, ecc.) e nella somministrazione (capo sala), oltre ad eventuali altri addetti.

Per l’iscrizione deve essere utilizzata la scheda allegata, da inviare tramite e-mail all’indirizzo gabriella.paganelli@auslromagna.it.