

Da lunedì 8 maggio sarà disponibile sulla piattaforma regionale E-Ilaber il corso di Formazione A Distanza (FAD) dal titolo: **“Gestione della sicurezza degli alimenti senza glutine”**, a cura del Settore Prevenzione collettiva e Sanità pubblica – Direzione Generale Cura della Persona, Salute e Welfare- Regione Emilia-Romagna in collaborazione con l’Associazione Italiana Celiachia Emilia Romagna (AIC).

Al termine del corso è prevista una prova di valutazione finale con test ai fini del successivo rilascio dell’attestato di formazione specifico, con validità quinquennale.

Il corso si rivolge alle persone con intolleranza al glutine e in particolare **agli operatori del settore alimentare che producono, manipolano e somministrano alimenti senza glutine e intende presentare gli obiettivi della Regione Emilia-Romagna per promuovere l’offerta di alimenti idonei a soggetti celiaci.**

La produzione, preparazione, vendita e somministrazione degli alimenti senza glutine, devono essere svolte nel rispetto di specifiche caratteristiche strutturali e gestionali, al fine di assicurare l’assoluto controllo del rischio di contaminazione con alimenti fonte di glutine e pertanto l’operatore del Settore Alimentare (OSA) che voglia produrre e/o somministrare alimenti senza glutine deve essere adeguatamente e costantemente formato sull’argomento.

La ristorazione collettiva (mense scolastiche, ospedaliere, socio-assistenziali e aziendali) e la ristorazione pubblica, già da tempo, si è organizzata per fornire e garantire pasti senza glutine.

Sul sito regionale Alimenti&Salute sono pubblicati gli esercizi della Regione Emilia-Romagna, divisi per provincia, notificati e autorizzati per la produzione e la somministrazione di alimenti destinati ai celiaci.

Il corso FAD illustra le indicazioni descritte nella Determinazione Regionale 3642/2018 denominata “Linee Guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti senza glutine” e si compone di 3 moduli:

- Modulo 1, “La malattia celiaca”, contiene una breve storia e descrizione della malattia;
- Modulo 2, “Come scegliere alimenti senza glutine”, fornisce conoscenze e

informazioni sugli alimenti senza glutine da utilizzare nel momento della spesa;

- Modulo 3, “La gestione della Sicurezza degli alimenti senza glutine”, illustra come scegliere gli alimenti corretti e manipolarli nel modo idoneo, al fine di evitare contaminazioni accidentali e garantire la sicurezza del prodotto finale.

A questo link le istruzioni per l'accesso alla piattaforma regionale.