

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: dott.ssa Maria Maddalena Marconi
Pec: sian@pec.aslteramo.it
Tel. 0861 420591 – 085 8020929



**AUSL 4
TERAMO**

Il medico è nel tuo territorio

COMUNE DI VALLE CASTELLANA		
Protocollo n. 7561		
12 NOV 2019		
CATEGORIA	CLASSE	FASCICOLO

Alla c.a.
Presidente Camera di Commercio Teramo

Associazione di categoria
Confesercenti
Confartigianato
Cna
Confcommercio

FIC Federazione Italiana Cuochi

Istituto Alberghieri
Di Poppa- Rozzi Teramo
Crocetti Cerulli Giulianova
A. Zoli – Silvi

A tutti i Comuni della Provincia di Teramo

Enti gestori mense scolastiche

ASL TERAMO PROTOCOLLO UNICO
Poste In Partenza



Prot. nr. 0111778/19 del 11/11/2019

Oggetto: Evento formativo per Operatori del settore alimentare addetti alla produzione/somministrazione/ vendita diretta di alimenti per celiaci.

La celiachia è un'enteropatia autoimmune permanente scatenata dall'ingestione del glutine.

L'unica terapia attualmente disponibile per i soggetti celiaci è la completa e permanente esclusione dalla dieta di tutte le possibili fonti di glutine.

Seguire una dieta senza glutine è necessario per prevenire le complicanze della celiachia.

Per questo motivo diventa necessario rendere disponibile alla popolazione celiaca un'adeguata e variata offerta di prodotti alimentari idonei e rispondenti agli specifici bisogni.

A tal scopo risulta fondamentale anche il ruolo degli operatori del settore alimentare la cui formazione è uno strumento essenziale nel settore della ristorazione, nonché punto critico e dedicato nella ristorazione senza glutine.

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL di Teramo per rendere fruibile ai soggetti celiaci un consumo di pasti fuori casa maggiormente sicuro, organizza un **EVENTO FORMATIVO** per tutti gli operatori del settore alimentare addetti alla produzione di alimenti non confezionati, destinati alla

somministrazione e vendita diretta al consumo finale, di cui si dichiara l'assenza di glutine, in particolare per gli addetti a:

- attività di produzione pasti per la ristorazione collettiva/assistenziale: ospedali, case di cura e di riposo, mense scolastiche, mense aziendali, caserme, Istituti di pena, ecc.

- attività di produzione pasti per la ristorazione pubblica: ristoranti, pizzerie, trattorie, fast food, catering, strutture ricettive (alberghi, bed and breakfast, ostelli, agriturismi, ecc.) bar, circoli privati, sagre, ecc.

- laboratori artigianali con vendita diretta al consumatore (es. pizzerie al taglio, gastronomie, rosticceria pasticcerie, gelaterie, panifici, ecc.).

L'evento formativo di aggiornamento prevede una parte teorica (due ore) e una parte pratica di simulazione (1 ora), si svolgerà presso l'aula formazione SIAN C.da Casalena Teramo il giorno 26 /11/2019 dalle ore 15.30 alle ore 18.30.

L'incontro sarà tenuto da esperti qualificati del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

La partecipazione è aperta a tutti gli operatori della provincia che potranno preventivamente comunicare la propria adesione compilando il modulo di iscrizione allegato.

La scheda di adesione dovrà essere inviata o all'indirizzo mail: laura.dimatteo@aslteramo.it o al numero di fax **0861 420571** entro il 23 novembre.

Per informazioni rivolgersi a:

Dott.ssa Debora Cialfi Tel. 0861 420531 e mail: debora.cialfi@aslteramo.it

Dott.ssa Laura Di Matteo Tel 0861 420571 e mail: laura.dimatteo@aslteramo.it

ASL TERAMO - Dipartimento di Prevenzione
IL DIRETTORE DEL SERVIZIO
Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
(Dott.ssa Maria Maddalena Marconi)

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: dott.ssa Maria Maddalena Marconi
Pec: sian@pec.asliteramo.it
Tel. 0861 420591 – 085 8020929



**AUSL 4
TERAMO**

Il meglio è nel tuo territorio

Scheda di adesione evento formativo di aggiornamento del 26/11/2019 rivolto ai titolari di attività di produzione, somministrazione e vendita diretta di alimenti destinati ai soggetti celiaci.

RICHIEDENTE.....

LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

PARTITA IVA

- TITOLARE
 COLLABORATORE
 ALTRO

DELL'IMPRESA ALIMENTARE CHE EFFETTUA:

- PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PANE
 PASTICCERIA
 PASTA ALL'UOVO
 GELATERIE
 GASTRONOMIE
 PIZZERIE AL TAGLIO
 RISTORAZIONE
 ALTRO

CON DENOMINAZIONE.....

SITUATA IN (Comune).....

INDIRIZZO.....

N. TELEFONO.....

e mail.....

PEC.....

Richiede di partecipare all'incontro del 26/11/2019 presso L'Aula Formazione del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione in C.da Casalena Teramo, organizzato dal Servizio Sian ASL di Teramo per aumentare l'offerta di alimenti idonei e sicuri a soggetti allergici e intolleranti-Celiachia.

Luogo e data

Firma



AUSL 4
TERAMO

ASL n. 4 - Via S. Maria 10 - 64012 Teramo (MC)

La Celiachia...

...nella ristorazione

Evento formativo per operatori del settore alimentare

Martedì 26 novembre 2019 ore 15,30

Aula formazione SIAN ASL TE

C.da Casalena



REGIONE
ABRUZZO