



REGIONE PUGLIA

**DIPARTIMENTO PER LA PROMOZIONE
DELLA SALUTE DEL BENESSERE
E DELLO SPORT PER TUTTI**

SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Codice CIFRA: SSS/DEL/2017/

OGGETTO: Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare che producono, trasformano e distribuiscono alimenti/bevande per i soggetti allergici o intolleranti, inclusi i soggetti celiaci. Approvazione progetto formativo.

Il Presidente della Giunta Regionale, sulla base dell' istruttoria espletata dalla Responsabile della A.P. "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione" e dal dirigente del Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria, confermata dalla dirigente della Sezione Promozione della Salute e del Benessere (PSB), riferisce quanto segue:

- Con l'evoluzione degli stili di vita nel mondo si prevede un numero crescente di allergie alimentari nei Paesi avanzati così come in quelli in via di sviluppo e sono i bambini a soffrirne più di altri.
- Nel 2013 al World Allergy Congress di Milano, la principale autorità scientifica europea, la European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI) ha presentato alcuni studi che rivelano che oltre 17 milioni di adulti europei e un bambino su 4 in età scolare soffrono di allergie alimentari
- Alcune persone vivono una condizione di vulnerabilità a causa delle intolleranze e allergie alimentari di cui sono affetti e della difficoltà a reperire alimenti idonei alle proprie necessità. La presenza di allergeni negli alimenti assume particolare rilevanza in considerazione sia della crescente diversificazione dell'offerta alimentare sia della possibile introduzione inconsapevole degli allergeni stessi negli alimenti durante il processo produttivo, ad esempio, attraverso l'utilizzo di additivi e aromi che contengono come supporto degli allergeni o a seguito di episodi di cross-contaminazione. Al fine di minimizzare i rischi per la salute dei cittadini allergici e/o intolleranti, è strategico elevare la correttezza e la consapevolezza dell'informazione circa i contenuti e le proprietà degli alimenti, mettendo i soggetti allergici/o intolleranti in condizione di fare scelte alimentari consapevoli.
- Pertanto, gli organismi sanitari, nazionali e regionali, sono tenuti a favorire il normale inserimento nella vita sociale e lavorativa dei soggetti affetti da allergie e intolleranze anche mediante la possibilità di fruire di alimenti sicuri e controllati presso le imprese alimentari, tenuto conto che è necessario tutelare queste persone anche al fine contenere i costi sanitari correlati. Occorre quindi perseguire una strategia che favorisca ed ampli la disponibilità di alimenti che rispondano alle esigenze di queste persone.
- Di conseguenza, assume importanza strategica l'informazione/formazione qualificata degli operatori del settore alimentare (OSA), con particolare riferimento ai contenuti del Regolamento UE n. 1169/2011, Legge 4 luglio 2005, n. 123, recante "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" e Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica G.U. n. 134 del 11-6-2010;
- Il PNP 2014-2018 e Il PRP 2014/2018, approvato con DGR 302 del 22.03.2016 ha tra gli obiettivi centrali in tema di sicurezza alimentare "*Aumentare l'offerta di alimenti idonei a soggetti allergici o intolleranti*" con l'obiettivo di migliorare la conoscenza e la capacità di gestione dei rischi nutrizionali e da allergeni da parte degli operatori del settore alimentare (OSA) ed aumentare la disponibilità di alimenti salutari, attraverso l'attuazione di programmi formativi/informativi per addetti alla ristorazione pubblica e collettiva/assistenziale, sugli aspetti nutrizionali e promuovere la consapevolezza e sulla corretta gestione degli allergeni in tutte le ASL della Regione
- La citata DGR 302/2016, prevede per le finalità sopra riportate, la predisposizione di un progetto formativo destinato agli OSA e l'approvazione di un programma regionale che preveda la realizzazione di almeno un evento formativo l'anno presso ogni ASL.
- Il competente Servizio PSB del Dipartimento per la promozione della Salute, con D.D. n. 566 del 30 maggio 2017 ha istituito un gruppo tecnico di lavoro "Igiene della nutrizione", formato da personale sanitario dei SIAN dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL, con il compito di elaborare,

sotto il suo coordinamento, una proposta di progetto formativo destinato agli Operatori del Settore Alimentare (OSA).

- La formazione sarà garantita da personale sanitario operante nei SIAN, previo adeguato aggiornamento a cura del competente Servizio regionale.

VISTA:

- la legge 4 luglio 2005, n. 123, recante “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia” e, in particolare:
- La D.G.R. n. 890 del 9/5/2012 relativa all'adozione degli indirizzi operativi per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale;
- La DGR n. 2272 del 13/11/2012 e s.m.i. avente ad oggetto “Criteri per l'assegnazione alle ASL dei finanziamenti vincolati ex art. 5 della legge n.123/2005, finalizzati alla formazione in materia di celiachia rivolta a ristoratori e ad albergatori” che disciplina, tra le altre cose, le modalità di svolgimento dei corsi di formazione di II livello in materia di celiachia e, in particolare, la durata in ore di detti corsi ed il numero minimo di discenti necessario per l'avvio degli stessi.
- La stessa DGR 2272/2012 ha stabilito che l'attività di informazione e formazione viene assicurata dalla ASL e precisamente dai SIAN in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiaca (AIC)
- REG. (UE) n. 609/2013 del Parlamento Europeo del Consiglio Del 12 giugno 2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione.
- Reg. (CE) 30/07/2014, n. 828/2014 - Regolamento di Esecuzione della Commissione relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti (Testo rilevante ai fini del SEE).
- **Ritenuto** che sulla base dei citati percorsi formativi organizzati dal personale sanitario competente dei SIAN, già realizzati in materia di celiachia e per le finalità di cui al citato obiettivo PRP 2014/2018, “Aumentare l'offerta di alimenti idonei a soggetti allergici o intolleranti”, risulta necessario fornire agli operatori del settore alimentare (OSA) le più recenti conoscenze in materia di allergie e intolleranze alimentari, inclusa la celiachia, con particolare riguardo agli aspetti normativi e di corretta prassi igienica, quale strumenti per orientarsi, comprendere e gestire le problematiche relative la sicurezza alimentare, aumentando l'offerta di alimenti idonei a soggetti allergici o intolleranti, ivi inclusi le persone celiache;
- **Preso atto** che il gruppo tecnico di lavoro “Igiene della nutrizione”, sopra richiamato, ha elaborato il Progetto formativo dal titolo “Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare che producono, trasformano e distribuiscono alimenti/bevande idonei a soggetti allergici e intolleranti, inclusi i soggetti celiaci”, sia per le finalità di cui alla DGR 302/2016 e sia per le finalità di cui alla Legge 4 luglio 2005, n. 123 ed alla DGR GR n. 2272/2012 e s.m.i.

- **Considerato che** l'Associazione Italiana Celiachia (AIC) della Puglia, associazione maggiormente rappresentativa dei soggetti affetti da celiachia, ha collaborato, per la parte di competenza, con il Servizio Regionale competente in materia ai fini della predisposizione del progetto formativo – Allegato A, in materia di Celiachia.
- **Atteso** che i destinatari degli interventi formativi/informativi di cui al presente documento sono gli operatori delle imprese alimentari che producono, trasformano e distribuiscono alimenti/bevande idonei a allergici e intolleranti, inclusi i soggetti celiaci, tra cui:
 - Imprese alimentari di somministrazione di alimenti e bevande: ristoranti, pizzerie, trattorie, fastfood, gastronomie, catering, bar o circoli privati con preparazione in proprio di panini, tramezzini, ecc.
 - Imprese alimentari di ristorazione collettivo-assistenziale: ospedali, case di cura e di riposo, mense scolastiche, mense aziendali, istituti di pena
 - laboratori artigianali con vendita diretta di prodotti di gastronomia, rosticceria, pasticceria, gelateria; pasticci, panetterie e prodotti da forno, gelaterie, creperie, ecc. nonché
 - Responsabili uffici comunali preposti alla gestione della ristorazione collettiva
 - Professionisti (consulenti) esperti in sicurezza alimentare

PREMESSO che le funzioni di programmazione, coordinamento e monitoraggio delle attività relative alla organizzazione dei corsi di formazione rivolta a ristoratori e ad albergatori, nonché quelle di valutazione preventiva di coerenza e congruità dei progetti attuativi predisposti dalla ASL ,sono poste in capo al competente Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria della Sezione PSB;

RITENUTO necessario per quanto sopra esposto, di procedere all'approvazione del progetto informativo/formativo composto dal modulo "Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare che producono/trasformano/distribuiscono alimenti/bevande idonei a soggetti celiaci" **Allegato A** e dal modulo "Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare che producono/trasformano/distribuiscono alimenti/bevande idonei a soggetti allergici e intolleranti" **Allegato B**, entrambi parti integranti e sostanziali del presente provvedimento.

COPERTURA FINANZIARIA

La presente deliberazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata sia di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

Il provvedimento del quale si propone l'adozione rientra tra quelle competenze della Giunta Regionale previste dall'art.4-comma 4, lettera K9 della L.R. n.7/97.

Il relatore sulla base delle risultanze istruttorie di cui innanzi illustrate, propone alla Giunta l'adozione del seguente atto finale .

LA GIUNTA

udita la relazione e la conseguente proposta del Presidente proponente;
viste le dichiarazioni poste in calce al presente provvedimento , dal Responsabile A.P., dal Dirigente del Servizio e dalla Dirigente della Sezione PSB;
a voti unanimi espressi nei termini di legge:

DELIBERA

Per i motivi riportati in narrativa, che qui si intendono integralmente riportati:

- Di approvare il Progetto informativo/formativo composto dal modulo "Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare che producono, trasformano/distribuiscono alimenti/bevande idonei a soggetti celiaci" **Allegato A** e dal modulo "Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare che producono/trasformano/distribuiscono alimenti/bevande idonei a soggetti allergici e intolleranti, incluse le persone celiache" **Allegato B**, entrambi parti integranti e sostanziali del presente provvedimento;
- Di stabilire che le attività di informazione e formazione deve essere assicurata dalle AA.SS.LL. e più precisamente dai SIAN, in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiaca (AIC) per la parte relativa all'allegato A;
- di demandare al Dirigente del Servizio PSB la predisposizione di tutti gli atti consequenziali scaturenti dal presente provvedimento;
- di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino ufficiale della Regione Puglia.
- di disporre la diffusione dei contenuti del presente provvedimento attraverso il sito www.regione.puglia.it ed il portale sanitario regionale www.sanita.puglia.it e con gli altri mezzi di comunicazione ritenuti idonei;
- di notificare il presente provvedimento ai soggetti interessati, a cura del Servizio PSB.

Il Segretario della Giunta

Il Presidente della Giunta

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio loro affidato è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento dagli stessi predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta Regionale, è conforme alle risultanze istruttorie.

Il Responsabile A.P. (M. Giovanna ROSA)

Il Funzionario (Pietro PASQUALE)

Il Dirigente di Servizio (Onofrio MONGELLI)

la Dirigente della Sezione (Francesca ZAMPANO)

Il sottoscritto Direttore di Dipartimento non ravvisa la necessità di esprimere sulla proposta di delibera osservazioni ai sensi del combinato disposto degli artt. 18 e 20 del DPGR n. 443/2015.

(Giancarlo RUSCITTI)

Il Presidente della Regione Puglia
(Michele EMILIANO)
