16/01/2023

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

Dipartimento di Sanità Pubblica
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Direttore Dr.ssa Cristina Saletti

CELIACHIA

In considerazione del progressivo incremento di diagnosi di persone intolleranti al glutine sul territorio nazionale e regionale sono state declinati provvedimenti normativi, Piani e Azioni mirate a "Promuovere l'offerta di alimenti idonei a soggetti celiaci" con il fine di garantire l'idoneità sanitaria di tali prodotti alimentari.
Più in particolare il Ministero della Salute con Legge n. 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" ha disposto che nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche devono essere somministrati, su richiesta degli interessati, pasti senza glutine, al fine di agevolare il normale inserimento dei celiaci nella vita sociale attraverso un accesso sicuro alla ristorazione collettiva.
Inoltre la Regione Emilia Romagna con propria determina regionale n. 3642/2018 ha redatto linee guida per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti privi di glutine destinati direttamente al consumatore finale.
Per la realizzazione degli obiettivi posti a protezione dei soggetti affetti da celiachia richiamati dalla Legge 123/2005 e dalle Delibere di Giunta Regionale ci si avvale del supporto professione e operativo, sul piano della sicurezza igienica e nutrizionale, dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle Aziende sanitarie che sono impegnati a garantire

- il controllo ufficiale (verifiche, ispezioni, audit, campionamenti) nelle attività che producono alimenti senza glutine;
- la formazione specifica degli operatori impegnati nella produzione di alimenti senza glutine e una formazione di base per tutti gli alimentaristi;
- l'aggiornamento dell'anagrafe delle attività che producono alimenti privi di glutine.

Report Anno 2022

ATTIVITÀ CONTROLLATE

Totale attività controllate **298**

Mense per utenza sensibile e non
136 attività controllate

Ristorazione con somministrazione diretta, anche connessa con aziende agricole
9 attività controllate

Produzione di prodotti di pasticceria freschi e secchi
3 attività controllate

Centri di produzione pasti
15 attività controllate

Commercio al dettaglio di alimenti in piccole/medie attività commerciali
2 attività controllate

Produzione di pasta fresca e secca
2 attività controllate

Terminali di distribuzione
121 attività controllate

Produzione di cibi pronti in genere (prodotti di gastronomia, rosticceria...)
2 attività controllate

Produzione di prodotti di gelateria
5 attività controllate

Molitura di frumento
1 attività controllata

Produzione di pane, pizza e altri prodotti da forno freschi e secchi, piadina ecc.
2 attività controllata

Produzione alimenti preimballati senza glutine
1 attività controllata

TOTALE CAMPIONI

10

Per la ricerca di:

Glutine		8
Microrganismi (Salmonella Listeria Monocytogenes)		2

CORSI DI FORMAZIONE E SOGGETTI FORMATI

CORSI CELIACHIA	SOGGETTI FORMATI DURANTE I CORSI CELIACHIA	SOGGETTI FORMATI DURANTE I CORSI ALIMENTARISTI
9	288	380

Nel corso dell'anno 2022 sono state controllate **298** attività che producono alimenti senza glutine. Il **46%** dei controlli ha riguardato le mense per utenza sensibile e non. Tutti i campioni eseguiti sono risultati conformi.
Gli indirizzi e i recapiti degli esercizi alimentari della Regione Emilia-Romagna notificati e autorizzati per la vendita e la somministrazione di alimenti destinati ai celiaci sono consultabili al seguente link: http://www.alimenti-salute.it/taxonomy/term/1123

A cura dell'Azienda U.S.L. di Ferrara
Dipartimento di Sanità Pubblica
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Via Cassoli 30, 44121 Ferrara