



Dipartimento di Sanità Pubblica

Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Ravenna

Direttore: Dott.ssa Valeria Contarini

**CORSO DI FORMAZIONE/AGGIORNAMENTO SPECIFICA SULLA
CELIACHIA PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE**

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

Sala Convegni CMP (Centro di Medicina e Prevenzione)

Via Fiume Montone Abbandonato n. 134 Ravenna

Programma

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: le modalità di controllo del rischio glutine “

Le iniziative dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) a tutela dei celiaci.

Prova di valutazione finale con test

Conclusione dei lavori e rilascio degli attestati

La partecipazione è gratuita.

I corsi si terranno in orario mattutino (9:30-13:30) oppure pomeridiano (14:30-18:30).

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 compilare ed inviare tramite e-mail a nutrizionesian.ra@auslromagna.it.