



REGIONE TOSCANA
GIUNTA REGIONALE

ESTRATTO DAL VERBALE DELLA SEDUTA DEL 24-10-2005 (punto N. 25)

Delibera

N .1036

del 24-10-2005

Proponente

ENRICO ROSSI

DIREZIONE GENERALE DIRITTO ALLA SALUTE E POLITICHE DI SOLIDARIETA'

Pubblicita'/Pubblicazione: Atto soggetto a pubblicazione integrale

Dirigente Responsabile: Emanuela Balocchini

Estensore: Maria Cristina Fagotti

Oggetto:

Linee guida per la vigilanza sulle imprese alimentari che preparano e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale.

Presenti:

CLAUDIO MARTINI

MARINO ARTUSA

ANNA RITA BRAMERINI

SUSANNA CENNI

RICCARDO CONTI

AGOSTINO FRAGAI

FEDERICO GELLI

MARCO MONTEMAGNI

ENRICO ROSSI

GIANNI SALVADORI

GIANFRANCO SIMONCINI

MASSIMO TOSCHI

MARIA CONCETTA ZOPPI

Assenti:

AMBROGIO BRENNNA

ALLEGATI N°: 1

ALLEGATI:

Denominazione	Pubblicazione	Tipo di trasmissione	Riferimento
A	Si	Cartaceo+Digitale	Allegato A

STRUTTURE INTERESSATE:

Tipo	Denominazione
Direzione Generale	DIREZIONE GENERALE DIRITTO ALLA SALUTE E POLITICHE DI SOLIDARIETA'

Note:

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il Decreto legislativo 155/97, cap.X dell'Allegato il quale stabilisce che "I responsabili dell'industria alimentare devono assicurare che gli addetti siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento o una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività";

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.111, "Attuazione della direttiva 89/398/CEE, concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare";

Considerata la legge 4 luglio 2005, n 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia", che all'art. 2 individua tra le finalità quella di "favorire il normale inserimento nella vita sociale dei soggetti affetti da celiachia";

Richiamato il Piano Sanitario Regionale (P.S.R.) 2002-2004, approvato con D.C.R. n.60/02 che, prevedendo al paragrafo 5 l'"Azione programmata sicurezza alimentare e igiene della nutrizione", ha impegnato la Giunta a garantire una rete di controlli finalizzati all'accertamento della qualità igienico-sanitaria dei prodotti alimentari e alla promozione di interventi di formazione e di aggiornamento;

Considerato che il Piano Sanitario Regionale 2005-2007, approvato con D.C.R. n. 22 del 16/02/2005, individuando tra i progetti speciali di interesse regionale i progetti "Alimentazione e salute" (par. 3.2.10) e "La sicurezza alimentare" (par. 3.2.12), ha confermato il suddetto impegno sulle tematiche dell'alimentazione, con particolare attenzione alla salubrità e alla sicurezza degli alimenti e della nutrizione, e ha evidenziato altresì la necessità di sviluppare percorsi di formazione anche su problematiche nutrizionali quali la celiachia ed allergie alimentari;

Vista la delibera di Giunta regionale n. 1881 del 26/03/2003 "Costituzione di un gruppo di lavoro per l'approfondimento degli aspetti sanitari ed assistenziali legati alla celiachia";

Vista la delibera di Giunta regionale n. 570 del 14/06/2004, "DM 279/2001- Regolamento di istituzione della rete nazionale delle malattie rare e di esenzione dalla partecipazione al costo delle relative prestazioni sanitarie, ai sensi dell'art. 5, comma 1, lettera b della D.lgs. 124/98 – Individuazione presidi regionali";

Considerata la delibera di Giunta regionale n. 723 del 26/07/2004, "Il percorso assistenziale del paziente con celiachia";

Vista la legge regionale n. 24 del 12/05/2003 "Norme in materia di igiene del personale addetto all'industria alimentare" che individua quali strumenti per garantire la salubrità degli alimenti e ridurre le malattie che dagli alimenti possono derivare la formazione e aggiornamento degli alimentaristi e il piano regionale di sorveglianza su alimenti e bevande;

Considerata la propria deliberazione n. 1388 del 27/12/2004 che, in attuazione dell'art 2 della sopra menzionata L.R. 24 del 12/05/2003, disciplina in modo organico la formazione del personale addetto all'industria alimentare;

Vista la propria deliberazione n. 164 del 23 febbraio 2004, "Programmazione regionale di vigilanza e controllo alimenti – anni 2004- 2006";

Considerata l'esigenza di favorire il normale inserimento del soggetto celiaco nella vita sociale e lavorativa anche mediante la possibilità di fruire di alimenti sicuri e controllati presso esercizi di ristorazione collettiva e di ristorazione pubblica;

Ritenuto opportuno fornire elementi alle Aziende UU.SS.LL. in materia di verifica dei requisiti strutturali e gestionali necessari per condurre un'attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti senza glutine preparati con materie prime naturalmente o artificialmente prive di glutine e destinati direttamente al consumatore finale;

Considerate le "Linee guida per la vigilanza sulle imprese alimentari che preparano e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale – di cui all'allegato A – predisposto dal competente Settore "Igiene Pubblica" della Direzione generale Diritto alla Salute e delle Politiche di Solidarietà, in collaborazione con l'articolazione tecnica – comitato ex art. 58 L.R. 22/2000 – Igiene degli Alimenti e Nutrizione;

Considerato opportuno rendere possibile al consumatore finale il riconoscimento dell'esercizio idoneo a condurre un'attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti senza glutine (come da normativa vigente);

Valutato necessario favorire iniziative di collaborazione sul piano didattico e formativo tra soggetti che operano nell'ambito del sistema scolastico regionale, in particolare il Consorzio degli Istituti Alberghieri della Toscana (CIPAT) e altri soggetti impegnati nell'attuazione di progetti diretti ad aumentare le conoscenze sulle corrette procedure di preparazione e/o somministrazione di alimenti senza glutine;

VALUTATO opportuno disporre che la formazione professionale degli operatori del settore alimentare in materia di celiachia venga svolta da soggetti accreditati dalla Regione Toscana ai sensi della DGR 436/03 e sue modifiche ed in conformità alle modalità attuative previste nella DGR 1388/04, nonché nel rispetto di quanto esplicitamente indicato nelle Linee guida allegate al presente atto;

Sentita l'Associazione Italiana Celiachia Onlus Toscana (AIC Toscana), che tra gli altri scopi auspica l'incremento e il riconoscimento da parte delle istituzioni regionali di una rete di esercizi di ristorazione in grado di fornire ai celiaci la somministrazione di alimenti senza glutine, e valutate le relative osservazioni;

A voti unanimi

DELIBERA

1. di approvare per i motivi esposti in narrativa le "Linee guida per la vigilanza sulle imprese alimentari che preparano e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale" – Allegato A, parte integrante e sostanziale del presente atto, le cui disposizioni costituiscono indirizzo per l'attività di vigilanza da parte delle Aziende UU.SS.LL. toscane;
2. di ritenere che la formazione professionale degli operatori del settore alimentare in materia di celiachia deve essere proposta da enti pubblici, da associazioni di categoria e da soggetti abilitati alla

formazione, nel rispetto della L.R. 32 del 26/07/2002, della D.G.R. 436/03 e sue modifiche ed in conformità alle modalità attuative previste nella DGR 1388/04 , nonché nel rispetto di quanto esplicitamente indicato nelle Linee guida allegate al presente atto;

3. di auspicare che l'AIC Toscana promuova tra gli enti pubblici, le associazioni di categoria e i soggetti abilitati, la formazione nel settore;
4. di convenire che l'AIC Toscana, al fine di permettere l'individuazione degli esercizi idonei a preparare alimenti per celiaci, provvede a stipulare con gli esercenti delle imprese che si impegnano a rispettare le Linee guida di cui all'Allegato A del presente atto, appositi protocolli conformi con il progetto nazionale AIC e a diffondere l'informazione anche mediante l'utilizzo di apposito simbolo identificativo;
5. di disporre che la Direzione Generale Diritto alla Salute e Politiche di Solidarietà d'intesa con l'AIC Toscana, individui ulteriori strumenti divulgativi atti a far conoscere agli utenti celiaci i servizi offerti nella Regione Toscana;
6. di promuovere, per quanto esposto in narrativa, le iniziative di collaborazione sul piano didattico e formativo tra i soggetti che operano nell'ambito del sistema scolastico regionale, in particolare il Consorzio degli Istituti Alberghieri della Toscana (CIPAT) e gli altri soggetti impegnati nell'attuazione di progetti diretti ad aumentare le conoscenze sulle corrette procedure di preparazione e/o somministrazione di alimenti senza glutine, in particolare con l'AIC Toscana.

Il presente provvedimento, soggetto a pubblicità ai sensi della L.R. 9/95 in quanto conclusivo del procedimento amministrativo regionale, è pubblicato per intero, compreso l'Allegato A, sul Bollettino Ufficiale della Regione Toscana, ai sensi dell'art.3, comma 1 della L.R. 18/96.

SEGRETERIA DELLA GIUNTA
IL DIRETTORE GENERALE
VALERIO PELINI

Il Dirigente Responsabile
EMANUELA BALOCCHINI

Il Direttore Generale
ALDO ANCONA