



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessorato dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale

Servizio Programmazione Sanitaria e Economico Finanziaria e Controllo di Gestione –
Settore Gestione del personale delle Aziende Sanitarie, Programmazione della Formazione di Base
e Continua del personale del Servizio Sanitario Regionale

PROGETTO REGIONALE DI FORMAZIONE SULLA CELIACHIA

ANNO 2011





REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

PROGETTO REGIONALE DI FORMAZIONE SULLA CELIACHIA

ANNO 2011

ANALISI DEL FABBISOGNO

La celiachia è un'intolleranza permanente alla gliadina: la gliadina è la componente alcool-solubile del glutine.

Dopo la seconda guerra mondiale il pediatra olandese William Karel Dicke intuì il ruolo causale del glutine ed osservò che i suoi pazienti erano migliorati durante il periodo bellico, quando erano costretti a nutrirsi con una dieta a base di patate, ma che le loro condizioni di salute peggioravano nuovamente al termine del conflitto, quando riprendevano a consumare pane ed altri alimenti contenenti glutine.

Per molto tempo la celiachia è stata considerata un'intolleranza rara e di interesse quasi esclusivamente pediatrico.

Negli ultimi 20 anni sono stati però eseguiti svariati studi volti a determinare l'incidenza della celiachia nella popolazione generale, che hanno dimostrato frequente tale intolleranza che colpisce non solo i bambini ma anche gli adulti.

Negli ultimi anni sono stati fatti molti progressi per permettere ai celiaci di convivere sempre più facilmente con l'intolleranza e con una dieta appropriata senza glutine anche fuori casa.

Per quel che concerne la Regione Sardegna, essa rimane una delle regioni italiane con il più alto numero di celiaci in proporzione al numero degli abitanti (3307 casi accertati su 1.668.128 abitanti), e la patologia è a tutt'oggi sottostimata: da studi effettuati la provincia di Nuoro è risultata quella con la maggiore incidenza (un celiaco ogni trecentotré abitanti).

Il Medio Campidano è invece la provincia con il minor numero di celiaci e registra un caso ogni millenovecentosedici abitanti: il dato, quest'ultimo in particolare, è evidentemente sottostimato se si rapporta all'incidenza nazionale della celiachia che è di un caso ogni centocinquanta abitanti circa.

Si calcola che in Sardegna su ventimila probabili celiaci, circa l'ottanta per cento non sappia di esserlo.

Dal punto di vista normativo lo Stato Italiano, adeguandosi alle linee guida ed agli standard europei, con la legge n.123/2005 ha sancito il diritto ad avere un pasto senza glutine in tutte le mense pubbliche, scolastiche ed ospedaliere.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Ultimamente si assiste sempre più all'estensione di questo diritto anche nelle mense aziendali ed universitarie.

Il Regolamento n. 41/2009 pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea è relativo alla composizione ed etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine.

Questi prodotti, destinati ad un'alimentazione particolare, hanno l'obiettivo di consentire il soddisfacimento del fabbisogno nutrizionale per le categorie di persone intolleranti al glutine.

Per commercializzare i prodotti destinati ad una alimentazione particolare il produttore deve chiedere una specifica autorizzazione al Ministero della Salute e fornire specifiche informazioni previste dalla normativa, quali elementi di composizione del prodotto e le schede tecniche sugli ingredienti utilizzati.

Soltanto una volta esaurito l'iter di accertamento il prodotto potrà essere immesso sul mercato.

Il nuovo regolamento, entrato in vigore il 10 febbraio del 2009 definisce i prodotti senza glutine i soli prodotti che abbiano contenuto in glutine inferiore ai 20 ppm (parti per milione, 20 milligrammi per chilogrammo).

Non è ammessa la possibilità di indicare come "senza glutine" alimenti che di per se non presentino alcun rischio di contaminazione con cereali contenenti glutine o loro derivati.

Gli alimenti naturalmente senza glutine e non trasformati quali frutta, verdura, carne e pesce, latte e uova non avranno l'etichetta "senza glutine" in quanto la norma è finalizzata ad aiutare il celiaco per l'identificazione tra i prodotti a rischio, e quindi non è destinata ai prodotti naturalmente senza glutine.

Per i motivi sopra esposti l'Assessorato Regionale dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale nell'anno 2010 ha deciso di inserire tra gli obiettivi formativi delle Aziende Sanitarie quello delle intolleranze alimentari, dando un particolare spazio alla celiachia.

Nello stesso anno l'ASL 2 di Olbia, il giorno 12 novembre 2010, ha organizzato un evento formativo di notevole rilevanza dal titolo "Il piacere del mangiare sano" rivolto ai ristoratori, agli albergatori, ai commercianti dei prodotti alimentari ed a tutte le professioni sanitarie.

Tale evento, a cui hanno partecipato circa 300 persone, ha affrontato nel dettaglio l'argomento della malattia celiaca con interventi di specialisti in materia (anche a livello internazionale), chef e ristoratori.

Data l'importanza dell'argomento in questione ed il notevole interesse suscitato, il Servizio Programmazione Sanitaria e Economico Finanziaria e Controllo di Gestione – Settore Gestione del personale delle Aziende Sanitarie, programmazione della formazione di base e continua del personale del Servizio Sanitario Regionale - dell'Assessorato dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale della Regione Autonoma della Sardegna ha deciso di avviare un importante progetto formativo d'aggiornamento su celiachia rivolto a ristoratori, commercianti di prodotti alimentari, addetti mense scolastiche, mense di comunità ed albergatori a valenza regionale.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

PROGETTO FORMATIVO

Il programma prevede un pomeriggio di formazione con un modulo di numero 4 ore dalle ore 14:30 alle ore 18:30 da svolgere in ogni Azienda Sanitaria della Sardegna, anche in più edizioni se necessario.

La segreteria organizzativa del progetto, in collaborazione con i Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione di ogni Azienda Sanitaria della Sardegna provvederà ad individuare:

1. il luogo di svolgimento del corso, adeguatamente attrezzato;
2. la data di svolgimento del corso, di concerto con i Servizi Formazione delle AA.SS.LL.;
3. un medico chirurgo esperto sulla patologia celiaca al quale sarà dato incarico di svolgere una relazione sulla fisiopatologia della celiachia della durata di numero 1 ora (dalle ore 14:30 alle ore 15:30);
4. una classe di numero 15 discenti (selezionati fra ristoratori, commercianti di prodotti alimentari, addetti mense scolastiche, mense di comunità ed albergatori).

Dalla seconda alla quarta ora del modulo formativo uno chef (Sig. Fernando Augusto Rossi, nato a Zaragoza (E) il 24/09/1966) ed un aiuto chef (Sig. Massimo Montis, nato a Cagliari il 29/07/1965), esperti in diete speciali per celiaci, individuati dal Servizio Programmazione Sanitaria e Economico Finanziaria e Controllo di Gestione – Settore gestione del personale delle Aziende Sanitarie, programmazione della formazione di base e continua del personale del Servizio Sanitario Regionale dall'Assessorato Regionale alla Sanità, tratteranno nelle sedi individuate gli argomenti di seguito elencati:

- Selezione ed acquisto del prodotto (45min)
- Stoccaggio (30min)
- Produzione (30min)
- Servizio (30 min)
- Etichettatura (15 min)
- La celiachia nel manuale HACCP - corretta prassi igienica - (15 min)
- Questionario di valutazione finale (15 min)

Il totale degli incontri formativi è di numero 18:

- 2 per Azienda Sanitaria
- 2 seminari rivolti ai Medici di Medicina Generale da tenersi presso le sedi di Cagliari e Sassari



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Calendario provvisorio del percorso formativo:

- ASL 1 Sassari : I edizione 09/06/2011 ; II edizione 06/10/2011
- ASL 2 Olbia : I edizione 26/05/2011 ; II edizione 29/09/2011
- ASL 3 Nuoro : I edizione 16/06/2011 ; II edizione 13/10/2011
- ASL 4 Lanusei : I edizione 30/06/2011 ; II edizione 27/10/2011
- ASL 5 Oristano : I edizione 23/06/2011 ; II edizione 20/10/2011
- ASL 6 Sanluri : I edizione 01/09/2011 ; II edizione 03/11/2011
- ASL 7 Carbonia : I edizione 15/09/2011 ; II edizione 10/11/2011
- ASL 8 Cagliari : I edizione 22/09/2011 ; II edizione 17/11/2011

La bozza di programma prevede altresì un seminario, rivolto anche alle figure sanitarie, da svolgersi in data 18/11/2011 a Cagliari ed un seminario da svolgersi il 24/11/2011 a Sassari in luoghi da definire.

COSTI

- Il costo previsto per le 3 ore di docenza dello chef esperto in celiachia e dell'aiuto cuoco è quantificato in circa € 500,00 onnicomprensiva a modulo per un totale di circa € 9.000.
- Il costo previsto per la docenza del medico chirurgo è stato quantificato in € 80 ad ora onnicomprensivo, per un totale complessivo di spese di docenze di circa € 1.600.
- Il costo previsto per la segreteria organizzativa, gestita dalla sede di lavoro, è stato quantificato in € 3.000 onnicomprensivo.
- Le spese di materiale da fornire ai partecipanti, sommando eventuali spese di tipografia, ammontano a circa € 10.000.
- Per ciò che concerne la locazione di sale didattiche da adibire a tale percorso formativo, con l'aggiunta di due seminari formativi, da prevedere a Cagliari e Sassari, il budget a disposizione ammonta a € 16.000.