

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Direttore Dr. Riccardo Ritorto
Tel. 0964.399945-35-19
Pec sian.locri.asprc@certificatamail.it – mail sianlocri@asprc.it

LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE DEI CELIACI

Celiachia

La "Celiachia" è un'intolleranza permanente al glutine, che diviene il fattore scatenante della malattia stessa. Il Ministero della Salute ha inserito la "Celiachia" tra le malattie croniche e invalidanti, ha emesso i nuovi Livelli Essenziali di Assistenza (LEA), ossia le terapie che il SSN fornisce gratuitamente in tutte le regioni, nelle quali rientrano anche i soggetti affetti da celiachia, riconosciuta come malattia cronica e non più rara. I soggetti affetti da questa patologia, con la sola certificazione della diagnosi da parte di un medico specialista potranno godere di esenzioni specifiche e prestazioni ambulatoriali. Rimane invariata l'erogazione di prodotti senza glutine.

Il glutine è rappresentato dall'elemento proteico presente nel frumento (grano) e nei cereali affini come orzo, farro, segale, avena, kamut, spelta, triticale, couscous, greinkern (grano greco), bulgur (grano cotto) e seitan (alimento ricavato dal glutine).

L'ingestione di questa sostanza è tossica, nei soggetti geneticamente predisposti causa un danno dei villi intestinali, le strutture preposte all'assorbimento dei nutrienti. I sintomi sono molto vari (dolore e gonfiore addominale, diarrea, costipazione, dimagrimento, anemia, crampi, debolezza muscolare, fragilità e dolori ossei, alterazioni cutanee irritabilità, depressione, turbe dell'accrescimento nel bambino) o procede in modo asintomatico.

L'unica terapia che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute è una dieta basata sull'assunzione di alimenti naturalmente o artificialmente privi di glutine.

A chi si rivolge

A tutti gli operatori del settore alimentare che svolgono attività di ristorazione (es. ristoranti, catering, pizzerie, tavole calde, bar, mense scolastiche) e che vogliono preparare e somministrare alimenti privi di glutine.

Cosa fare per avviare l'attività

Il ristoratore che intende preparare e somministrare alimenti privi di glutine deve presentare la notifica di inizio attività (o la notifica della variazione dell'attività in caso di esercizi già esistenti) per la registrazione presso lo Sportello Unico delle attività produttive (SUAP) territorialmente competente.

La modulistica

Modello notifica di inizio attività ai fini della registrazione (regolamento 852/2004/CE art.6)
Modulo E11.06 del 06/10/2017

La Dietista
Irene La Puzza



Il Dirigente Medico

Dr. ssa Rosalia Pellegrino


S.I.A.P.
Palmi

Via Rosselli - Cap. 89015 - Palmi | tel. 0966/418295 fax 0966/21260 - email: sianpalmi@asprc.it