



**SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE  
REGIONE PUGLIA  
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI FOGGIA**

**COMUNICATO STAMPA**

**IL SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
DELLA ASL FOGGIA SUD ORGANIZZA CORSI DI  
FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORI ADDETTI  
ALLA PRODUZIONE/ SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI  
"SENZA GLUTINE"**

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, complesso proteico contenuto in grano tenero, grano duro, farro, segale, kamut, orzo, avena e altri cereali minori.

L'ingestione di glutine, nei pazienti affetti da celiachia, provoca un grave danneggiamento dei villi della mucosa intestinale con un conseguente inefficace assorbimento dei nutrienti. Il malassorbimento può portare a carenze nei diversi distretti dell'organismo determinando altre patologie. Questo può essere particolarmente grave nei bambini.

La distribuzione della malattia celiaca a livello mondiale è ormai considerata omogenea, anche se la frequenza può variare in maniera consistente.

Un recente studio epidemiologico ha riportato una prevalenza della malattia celiaca nella popolazione adulta in Europa dell'1%.

In Puglia, nell'anno 2011, sono stati censiti al Sistema informativo Sanitario regionale n. 7.600 celiaci, di cui n. 2.209 maschi e n. 5.391 femmine. Sul totale dei celiaci pugliesi, il 77,5% è in età adulta.

E' possibile quindi affermare che la celiachia, anche in considerazione del fatto che a tutt'oggi non vi è possibilità di guarigione, è la più frequente intolleranza alimentare presente a livello mondiale.

L'unica terapia disponibile, ad oggi, consiste in una dieta rigorosamente priva di glutine, da seguire per tutta la vita.

Al fine di favorire i soggetti celiaci, nella loro quotidianità, è di particolare importanza una campagna che sostenga l'ampliamento degli esercizi pubblici che offrano pasti sicuri senza glutine.

Per entrare nella rete del "gluten free", gli operatori addetti alla produzione/somministrazione di tali alimenti devono seguire degli appositi corsi di formazione, giusta Delibera della Regione Puglia n. 2272/2012 e Delibera della Regione Puglia n. 1214/2014, al fine di garantire la sicurezza alimentare della filiera del senza glutine.

Il SIAN della ASL FG Sud, in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia Puglia (AIC - Puglia) organizza n. 6 Corsi di formazione obbligatori rivolti a tutti gli operatori (ristoratori ed albergatori) che intendano produrre pasti per celiaci da consumare fuori casa (ristoranti, alberghi, pizzerie ecc.) e a tutti gli esercenti che intendano produrre e vendere alimenti senza glutine (gelaterie, pasticcerie, pizzerie da asporto ecc.). Al termine di ogni corso verrà rilasciato l' attestato di partecipazione.

I corsi si terranno come di seguito specificato:

- |           |   |
|-----------|---|
| 27/10/14  | <b>TROIA</b> c/o sede ASL Via San Biagio Troia<br>Docenti: Dr. U. Lizzi                                 |
| 10/11/14  | <b>LUCERA</b> c/o sede Confcommercio Via V. Veneto 28<br>Docenti: Dr. Michele Tangi                     |
| 17/11/14  | <b>LUCERA</b> c/o sede Confcommercio Via V. Veneto 28<br>Docenti: Dr. V. Di Martino                     |
| 24/11/14  | <b>FOGGIA</b> c/o sede Confcommercio Via Miranda 10<br>Docenti: Dr. L. De Michele                       |
| 01/12/14  | <b>FOGGIA</b> c/o sede Confcommercio Via Miranda 10<br>Docenti: A. Antoniciello , Dr. G. La Torre       |
| 15/ 12/14 | <b>CERIGNOLA</b> c/o Dipartimento di Prevenzione viale G. di Vittorio ,21<br>Docenti: Dr. G. Romagnuolo |

Per maggiori informazioni telefonare alla Segreteria del SIAN ASL FG Sud:

tel. 0881/884316 o contattare l'indirizzo di posta elettronica: [siansud@aslfg.it](mailto:siansud@aslfg.it).