

CELIACHIA, FORMAZIONE SUL TERRITORIO CON LA DR.SSA FIORINI PATRIZIA



Epidemiologia

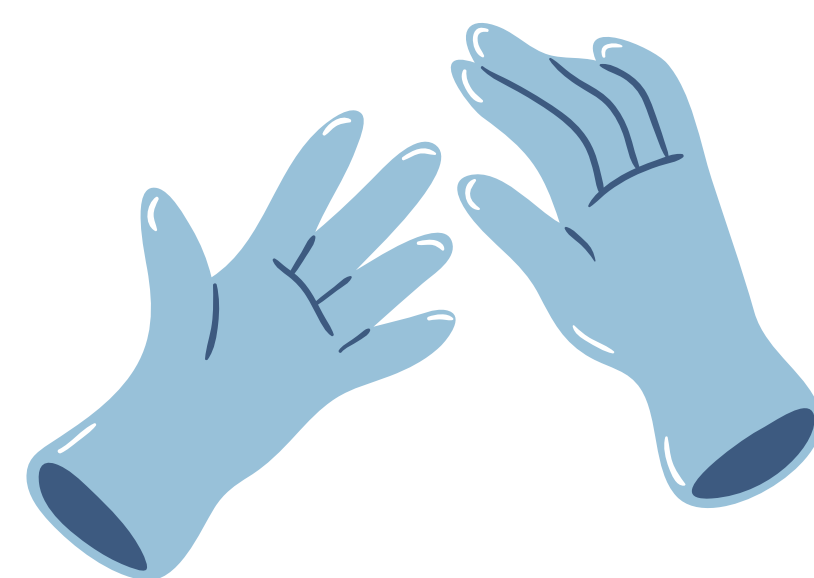
I dati più recenti indicano che a livello europeo la malattia celiaca ha una prevalenza di circa 1%.

Nelle comunità...

Nel documento di legge del 4 Luglio 2005 n.123 viene sottolineata la necessità di favorire l'inserimenti dei celiaci nelle attività scolastiche, sportive e lavorative attraverso un accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva.

Regolamento UE n.1169/2011

Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, nel quale si definiscono le modalità per dichiarare l'assenza di glutine in etichetta e si stabilisce l'obbligo di evidenziare la presenza del glutine come allergene.



La formazione degli operatori del settore

Gli aspetti caratterizzanti la formazione sono: il glutine e la malattia celiaca, la presenza di glutine negli alimenti, le caratteristiche della dieta senza glutine, la normativa vigente circa l'indicazione degli allergeni in etichetta e la definizione del registro allergeni nelle strutture di ristorazione.

