



Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
REGGIO CALABRIA



REGIONE CALABRIA

Struttura Complessa
SIAN
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Direttore: dr. C. Giovanni Milana

Prot. 376 /SIAN – PALMI del 21.03.23

Al Responsabile Area III
Dott.ssa Daniela Scanzo
Comune di Palmi

Oggetto: Trasmissione Tabella Dietetica e Menù per CELIACI. Anno scolastico 2023/2024.

Si trasmettono, come da V/s richiesta prot.n.8498 del 14/03/2023 e successiva rettifica tramite PEC del 17/03/2023, la tabella dietetica ed il menù settimanale per i celiaci, al fine di poter garantire il servizio mensa per la Scuola dell'Infanzia: "Santa Maria" sita in Via Cimitero, snc – Palmi, per l'anno scolastico 2023/2024.

Si precisa, che la tabella dietetica ed il menù settimanale, dovranno essere esposti nella bacheca della Scuola sopra citata, al fine di poter garantire una sorveglianza nutrizionale da parte di questo SIAN e di eventuali altri organi preposti.

(Allegati n. 02 fogli)

Distinti Saluti

La Dietista
Irene La Puzza
Irene La Puzza



Il Direttore
Dr C. Giovanni Milana

C. Milana



Struttura Complessa
SIAN
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Direttore: dr. C. Giovanni Milana

Prot. 376

21.03.2023

/SIAN - PALMI del

TABELLA DIETETICA per CELIACI
Scuola dell'Infanzia "Santa Maria"
Comune di PALMI
A.S. 2023/2024

Consumo indicativo di alimenti (per il pranzo)

Fabbisogni medi di riferimento al pranzo:

- LARN 2014 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia)

Alimenti	Età 3-6 anni
Pastina SG (Senza Glutine) o Riso (con passati vegetali o minestrone o legumi)	gr. 25-30
Pasta SG (Senza Glutine) o Riso (con sughi vari)	gr. 50
Pomodori pelati	gr. 20
Minestrone	gr. 30 - 60
Legumi: secchi (ceci, lenticchie, fagioli)	gr. 10 - 20
Legumi freschi (fagioli, piselli)	gr. 40
Olio extravergine di oliva (quantità totale per il pranzo)	cc. 12-15
Parmigiano	gr. 6-7
Carne di vitello	gr. 50-60
Petto di pollo	gr. 50-60
Coscia di pollo	gr. 80-100
Tacchino (petto/fesa)	gr. 50-60
Pesce: Merluzzo / Nasello	gr. 60-70
" Sogliola / Platessa	gr. 60-70
" Orata	gr. 60-70
Prosciutto cotto (senza glutine- senza polifosfati-senza lattosio e derivati del latte)	gr. 30
Formaggi freschi e molli (ricotta -robiola-mozzarella- formaggio spalmabile (tipo philadelphia)	gr. 40
Uovo	n. 1
Patate lesse o al forno	gr. 100-150
Contorno : verdura cruda a foglia	gr. 40
Contorno : ortaggi freschi	gr. 100
Panino SG (Senza Glutine)	gr. 40
Pangrattato SG (Senza Glutine) e Farina SG (Senza Glutine)	q.b.
Frutta fresca di stagione	gr. 150

La Dietista

Irpe La Fuzza

Irpe La Fuzza

Il Direttore

Dr. C. Giovanni Milana

Dr. C. Giovanni Milana



Prot. 376

/SIAN - PALMI del

21.03.23

MENU' SETTIMANALE per CELIACI
Scuola dell'Infanzia "Santa Maria"
Comune di PALMI
A.S. 2023/2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I Settimana	Pasta S.G. con Zucchine e pomodorini Scaloppine di vitello alla pizzaiola Contorno: patate lesse o purea di patate ////////// Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. con legumi Prosciutto cotto Contorno: verdura cotta di stagione Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Timballo di riso al pomodoro (al forno) Frittata al forno Contorno: insalata verde Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. con vellutata di verdure Pollo al forno (coscia) Contorno: patate al forno ////////// Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. con sugo di pesce e/o in bianco Filetto di merluzzo gratinato al forno Panino S.G. Frutta fresca di stagione
II Settimana	Pasta S.G. al pomodoro e/o in bianco Spezzatino di Tacchino Contorno: carote Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. Arlecchino (con minestrone) Frittata al forno Contorno: insalata mista Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. con pasto Cotoletta di vitello (al forno) Contorno: verdura cotta di stagione Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. con legumi Formaggio fresco (vedi Tab.diet.) Contorno: verdure grigliate Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Risotto con zucca o al pomodoro Cotoletta di pollo (al forno) Contorno: Patate al forno ////////// Frutta fresca di stagione
III Settimana	Risotto al pomodoro Scaloppine di pollo (petto) all'arancia (o al limone) Verdure di stagione gratinate al forno Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. con legumi Formaggio fresco Contorno: insalata mista Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. all'ortolana Pesce: Platessa alle erbe aromatiche (al forno) Contorno: zucchine trifolate Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Timballo di Pasta S.G. al forno Prosciutto cotto Contorno: insalata verde Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. al pomodoro Involtini di vitello (al forno) Contorno: carote Panino S.G. Frutta fresca di stagione
IV Settimana	Pasta S.G. con ragù Frittata di patate (al forno) Contorno: insalata mista Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. al pomodoro Arrosto di vitello Contorno: insalata verde Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Risotto con la zucca o al pomodoro Bocconcini di tacchino (al forno) Contorno: carote Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. al pomodoro Cotoletta di pollo (al forno) Contorno: spinaci Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. con legumi Nasello con patate (al forno) Contorno: insalata mista Panino S.G. Frutta fresca di stagione

• Per la preparazione di alcune pietanze si consiglia l'utilizzo di Farina e Pangrattato Senza Glutine (S.G.)

La Dietista

LENE LO PUZZO
Orlene

Il Direttore

Dr. C. Giovanni Milana



Prot. 376 /SIAN - PALMI del 21.03.23

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, greunkern (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

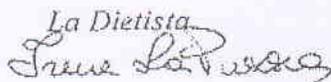
A tutti gli operatori del settore alimentare che svolgono attività di ristorazione (es. ristoranti, catering, pizzerie, tavole calde, bar, mense scolastiche) e che vogliono preparare e somministrare alimenti privi di glutine.

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




Il Direttore
Dr. C. Giovanni Milana



Prot. 376 /SIAN - PALME del 11.03.23

I requisiti previsti per l'attività di ristorazione per celiaci

Crescendo, il numero dei celiaci, aumenta di conseguenza anche il numero delle attività di ristorazione che si attrezzano per venire incontro alle esigenze di questa fetta di mercato. Tutte queste attività hanno diverse responsabilità, derivanti da norme, provvedimenti legislativi e linee guida emanati dal Ministero della Salute, nell'azione di controllo su tutte le fasi produttive dei pasti per celiaci, al fine di evitare contaminazioni crociate. Infatti non basta usare prodotti senza glutine all'atto della predisposizione dei pasti, ma bisogna prestare molta attenzione a non sottovalutare il "rischio" da contaminazione da parte di utensili o altri strumenti utilizzati per preparare alimenti con glutine, oppure alimenti in cui il glutine è stato adoperato come additivo, come nel caso d'insaccati, maionese e altre salse. Per questo motivo, l'attività di ristorazione per celiaci deve rispettare i requisiti specifici indicati nella Tabella n.1

Il piano di autocontrollo delle attività di ristorazione per celiaci

Il ristoratore è tenuto a predisporre, attuare e mantenere un piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP in cui sia trattata e gestita, oltre alla linea produttiva destinata ai consumatori tradizionali, la specifica linea produttiva degli alimenti privi di glutine. Le procedure presenti nel piano di autocontrollo devono essere chiare, facilmente applicabili oltre che documentali e controllabili dall'Autorità Competente. È opportuno che sia prevista l'esecuzione di analisi specifiche per evidenziare la presenza di glutine nel prodotto finito a scopo di verifica.

La formazione del personale

Gli operatori del settore alimentare che si occupano della preparazione e/o della somministrazione di alimenti per celiaci devono frequentare, oltre al corso previsto per gli alimentaristi, un ulteriore modulo della durata minima di due ore in materia di celiachia.

La normativa e la documentazione di riferimento

Decreto Legislativo 111/1992
Legge 123/2005-Norme per la tutela delle persone affette da celiachia
Decreto n.21667 del 01 dicembre 2009 della Regione Calabria
Regolamento (UE) 609/2013
Regolamento di esecuzione (UE) n.828/2014
Nota del Ministero della Salute "Aggiornamenti conseguenti all'evoluzione normativa connessa con l'entrata in vigore del regolamento (UE) 609/2013
Decreto del Ministero della Salute del 17 maggio 2016
Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri (DPCM) del 12 gennaio 2017, i nuovi Livelli essenziali di assistenza (LEA) sono in vigore dal 19 marzo 2017- nuovo codice malattia 059
Regione Calabria - Dipartimento Tutela della Salute DCA n. 46 del 20.03.2019 (prestazioni di follow-up della malattia celiaca - adozione tariffazione provvisoria)
A.I.C. Associazione Italiana Celiachia

Per ulteriori chiarimenti

ASP di Reggio Calabria
S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione)
V. Rosselli, 7 - Reggio Calabria
Tel 0965 347809 - 347668
e-mail: sianrc@asprc.it - sianrc.asprc@certificatamail.it

A.I.C. (Associazione Italiana Celiachia)
V. Carrere II n.1- Reggio Calabria
Tel 0965 45767 - 3458047241

Lg Dietista
Franca La Russa



Il Direttore
Dr. C. Giovanni Milana

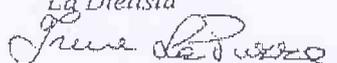


Struttura Complessa
 SIAN
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Direttore: Dr. C. Giovanni Milana

Prot. 376 /SIAN - PALM del 11.03.23

Tabella 1 -- Disposizioni igienico-sanitarie specifiche per l'attività di ristorazione per celiaci

Approvvigionamento Delle materie prime e dei prodotti	Possono essere utilizzati <i>prodotti naturalmente privi di glutine</i> (es. frutta e verdura fresche, carne, pesce, uova), i <i>prodotti dietetici senza glutine approvati dal Ministero della Salute</i> ed identificati dalla dicitura "senza glutine", dal simbolo della spiga barrata o dal marchio "Alimento senza glutine prodotto erogabile" o i prodotti di consumo corrente recanti la dicitura "senza glutine" che rispettino comunque il limite di 20 ppm, cioè un contenuto massimo di 20 milligrammi di glutine per chilo di prodotto.
Conservazione delle materie prime e dei semilavorati	I prodotti non deperibili devono essere stoccati in appositi locali/spazi/arredi, i prodotti deperibili in appositi dispositivi frigoriferi che ne riportino all'esterno specifica identificazione. Se l'attività è ridotta è consentito l'utilizzo di uno spazio promiscuo (es. un unico armadietto o frigorifero) a condizione che i prodotti siano posizionati all'interno di contenitori dedicati, chiusi ed identificati (es. etichette o cartellini colorati). Qualora le confezioni siano state aperte, i prodotti devono risultare efficacemente protetti utilizzando idonei sistemi di chiusura (es. contenitori ermetici, sacchetti, pellicole).
Preparazione degli alimenti	La preparazione degli alimenti per celiaci deve essere svolta in un locale totalmente separato dagli altri locali e dotato di arredi, attrezzature ed utensili dedicati oppure in una zona ben separata funzionalmente dagli altri spazi di lavorazione e dotata di piano di lavoro con attrezzature ed utensili ad uso esclusivo e chiaramente identificati. In questo caso è necessario garantire che nella zona dedicata non vengano allestite contemporaneamente preparazioni ad alto rischio di contaminazione (es. preparazioni a base di farine contenenti glutine). Qualora non si disponga di locali o di zone dedicate né di attrezzature specifiche, l'allestimento delle preparazioni prive di glutine può essere realizzato in momenti appositamente dedicati (es. una giornata specifica o uno spazio temporale preciso della giornata), iniziando il ciclo di lavorazione con la preparazione degli alimenti per celiaci e previa accurata sanificazione di piani di lavoro, attrezzature ed utensili. E' quindi ammesso l'utilizzo di attrezzature comuni (friggitrici, piastre, impastatrici, ecc.) utilizzate in tempi diversi purchè la procedura di pulizia attuata garantisca l'eliminazione di ogni traccia di glutine. Se la conformazione delle attrezzature è tale da compromettere l'efficacia delle operazioni di pulizia (es. tostapane, grattugia) è necessario dotarsi di strumenti specifici per l'allestimento delle preparazioni prive di glutine. Sono ammesse attrezzature per la cottura comuni (forni) solo se queste possiedono caratteristiche tecniche adeguatamente documentate che garantiscano il controllo del rischio correlato alla polverizzazione della farina. Le stoviglie e gli utensili devono essere specifici per la preparazione di alimenti privi di glutine, devono essere conservati al riparo da ogni fonte di contaminazione e devono essere chiaramente identificati (es. pentole e mestoli con manici colorati). Se non si dispone di stoviglie ed utensili distinti, questi devono essere accuratamente lavati prima dell'impiego.
Vendita e somministrazione degli alimenti	E' consentita l'esposizione e la vendita dei prodotti per celiaci nello stesso locale di alimenti di consumo corrente a condizione che siano tenuti in aree o zone ben identificate e separate e che siano distribuiti con utensili appositi, chiaramente distinguibili e dedicati esclusivamente all'utilizzo. Qualora i prodotti non siano somministrati direttamente (es. panini), è necessario effettuare le operazioni di preincartato nel locale o nella zona dedicati alla preparazione di alimenti privi di glutine. I materiali utilizzati per il preincartato devono essere mantenuti separati da quelli di uso comune e al riparo da ogni fonte di contaminazione e non devono presentare rotture o discontinuità.

La Dietista




Il Direttore
 Dr. C. Giovanni Milana



Prot. 346 /SIAN - PALMI del 21.03.23

Servizio al tavolo degli alimenti	E' necessario utilizzare piatti distinti (es. decorazioni o colorazioni diverse, bandierina) per evitare di scambiare pietanze con o senza glutine.
Trasporto delle materie prime e dei prodotti	Le materie prime ed i prodotti devono essere posizionati all'interno di contenitori dedicati, chiusi ed identificati (es. etichette o cartellini colorati), soprattutto in caso di trasporto promiscuo con altri alimenti di consumo corrente.
Igiene del personale	Il personale addetto alla preparazione di alimenti senza glutine deve indossare indumenti puliti e non contaminati oppure, sopra la divisa in uso, camici o grembiuli monouso. Gli indumenti da utilizzare devono essere conservati in luoghi puliti o in armadietti chiusi, al riparo da ogni fonte di contaminazione (es. all'interno di sacchetti chiusi ermeticamente). Prima di iniziare l'attività e dopo aver toccato alimenti contenenti glutine è necessario lavarsi accuratamente le mani.
Modalità operative	E' necessario che il personale addetto alla preparazione di alimenti senza glutine lavori nel rispetto delle norme necessarie per evitare la contaminazione dei prodotti destinati ai celiaci. Alcuni esempi: non cucinare i cibi destinati ai celiaci in pentole non lavate già utilizzate per la preparazione di alimenti contenenti il glutine; non utilizzare l'acqua di cottura impiegata per la pasta con glutine per allungare sughi e risotti o per lessare verdura o riso destinati ai celiaci; non utilizzare l'olio di frittura utilizzato per la cottura di alimenti con glutine per la frittura di alimenti senza glutine; non cucinare in cestelli multi cottura se utilizzati per la cottura di alimenti con glutine; utilizzare teglie con bordi rialzati per isolare le pizze senza glutine da poggiare sul piano del forno utilizzato anche per la cottura di pizze con glutine; evitare di passare la pala infarinata sulla pizza senza glutine; non utilizzare gli stessi condimenti o spezie impiegati per la preparazione dei prodotti con glutine; collocare il cestino del pane a distanza dal celiaco e controllare che sulla tovaglia non siano presenti briciole; non aggiungere agli alimenti privi di glutine ingredienti non idonei ai celiaci (es. torrone, cialde, granelle di biscotti nel gelato senza glutine); pulire il filtro della macchina per il caffè se questa è stata utilizzata per la preparazione dell'orzo prima di allestire prodotti della caffetteria destinati ai celiaci; utilizzare saliere e zuccheriere dedicate ai celiaci.

La Dietista
Frene de Russo



Il Direttore
Dr. C. Giovanni Milana

