Programma P 10.2 .
Obiettivo Generale 10.9 - Aumentare l'offerta di alimenti idonei a soggetti allergici e intolleranti, ivi incluse le persone celiache.
Per raggiungere l'obiettivo centrale, il piano prevede la messa in atto di specifiche azioni finalizzato alla realizzazione di un programma integrato di formazione/informazione per gli operatori del settore alimentare (OSA), della:
a) ristorazione collettiva e in particolare quella scolastica (preparazione/distribuzione pasti)
b) ristorazione pubblica

1) Situazione aziendale.
In ambito nutrizionale la prevenzione delle Malattie trasmesse da Alimenti, si basa sulla
a) prevenzione delle malattie infettive a trasmissione alimentare;
b) prevenzione delle malattie cronico-degenerative, nella cui insorgenza sono coinvolti diversi fattori, tra cui le non corrette abitudini alimentari.
Altro ruolo importante nella prevenzione riguarda le persone affetti da intolleranza e/o allergia.
Il S.I.A.N è impegnato nell'ambito aziendale con interventi di Controllo sugli OSA, con la validazione dei regimi dietetici standard e per patologia e con diversi eventi formativi,

2) Popolazione target
Beneficiari degli interventi posti in essere con le azioni suddette sono coloro che ricorrono ai servizi di ristorazione in particolare i soggetti che soffrono di intolleranza e/o allergia, in quanto richiedono attenzioni particolari nella preparazione dei pasti loro destinati.
Beneficiari di queste azioni sono anche le Amministrazioni committenti dei Servizi di mensa, soprattutto scolastica alle quali si offrono elementi di supporto per tutti gli adempimenti relativi all'espletamento del servizio di mensa che afferiscono loro, e gli OSA ai quali vengono offerti interventi informativi ed educativi, finalizzati alla maggiore conoscenza delle norme e delle modalità operative relative agli ambiti operativi in cui gli stessi si muovono.

3) Strategie
Il programma prevede:
a. Lo sviluppo di Linee Guida Regionali Ristorazione :
- scolastica P10.2.9.1
- collettiva extrascolastica ed extraospedaliera P 10.2.9.2
- pubblica P10.2.9.3

con particolare riguardo per i soggetti affetti da celiachia e/o altre intolleranze, e/o allergie e che mira inoltre alla promozione del consumo di sale iodato.
b. La programmazione ed effettuazione di eventi formativi per gli OSA

4) Attività,

a) Linee guida per la ristorazione scolastica, fasi del progetto:

Fase 1	Analisi
Fase 2	Stesura della Bozza
Fase 3	Riesame
Fase 4	Stesura definitiva e adozione: **Determinazione n. 1567 del 05 dicembre 2016**
Fase 5	Presentazione ai portatori d'interesse
Fase 6	Svolgimento di almeno 1 evento formativo

Le Fasi da 1 a 4 hanno coinvolto il Gruppo di lavoro regionali, a livello locale dovrà attuarsi la **"presentazione ai portatori d'interesse"** e lo "**svolgimento di almeno 1 evento formativo**" (fase 5 e 6)
L'attività didattica prevista per tutti gli operatori, si sviluppa nel corso del triennio 2016-2018; nel 2016 si è svolto 1 evento formativo che ha coinvolto i responsabili e loro collaboratori di centri cottura dislocati nella zona di Cagliari.

5)Strumenti
Per consentire la completa attuazione degli Obiettivi del Piano, nel biennio 2017- 2018 è previsto l'utilizzo e l'acquisizione di idonei strumenti che consentano lo svolgimento delle seguenti attività:

- diffusione delle Linee Guida predisposte dal gruppo di lavoro Regionale, incontri/dibattiti;
- attuazione di interventi educativi agli OSA titolari delle Imprese e i loro collaboratori;
- raccolta e trasmissione di dati relativi ai controlli sulla diffusione dell'utilizzo del sale iodato nelle attività;
- raccolta di dati di riscontro degli interventi attuati.

Affinchè queste attività possano attuarsi si ritiene necessario disporre di idonee attrezzature elettroniche e strumenti informatici (P.C, tablet, software relativi alla gestione dei dietetici delle mense collettive), la possibilità di accedere alla produzione e diffusione di materiale didattico, la possibilità di disporre del tempo lavoro, anche al di là dell'orario destinato ai compiti istituzionali.

6) Risorse economiche
Per il raggiungimento degli Obiettivi del Programma P10.2 (Promozione della Sicurezza nutrizionale), di cui alla Determinazione del Direttore del Servizio Sanità pubblica veterinaria e Sicurezza Alimentare n° 29813 del 18/11/2016, che stanzia per l'anno 2016, per il SIAN della ASL n. 8 di Cagliari la somma di € 10.000,00 (Euro Diecimila), finalizzato all'acquisto di idonee attrezzature elettroniche e strumenti informatici.
Sono previsti per gli anni successivi, analoghi finanziamenti, con destinazioni diverse.
Per quanto concerne il finanziamento relativo all'anno 2016, si ritiene di impiegare le risorse attribuite, per l'acquisto di:

- 1 Software che consenta la gestione dei dietetici adottati nelle ristorazioni collettive,sottoposti alla valutazione/validazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, per il quale si stima una spesa di circa € 1.500,00 (comprensivi di IVA);
- 5 Tablet con adeguati strumenti per la gestione del materiale necessario per gli incontri con i portatori di interessi e per lo svolgimento delle attività didattiche, per i quali si prevede una spesa di € 4.100,00 (comprensivi di IVA);
- 6 Personale Computer da tavolo, per un costo complessivo di circa € 4.400,00 (comprensivo di IVA)

Le eventuali risorse che saranno attribuite per gli armi 2017 e 2018, anche in funzione della loro destinazione, saranno oggetto di integrazione della presente scheda.

Dott. Giorgio Carlo Steri
Direttore del Servizio Igiene degli
Alimenti e della Nutrizione

Dott.ssa Maria Dolores Salis
Dirigente Medico SIAN