

Dipartimento della Prevenzione
S.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
S.S. Igiene della Nutrizione

COMUNE DI
URAS



C_L496 - URAS - 1 - 2018-11-28 - 0008984
Prot. Generale n: **0008984** A
Data: **28/11/2018** Ora: **13.49**
Classific.: 8-0-0

delegato al prot.

C.a. Sindaci comuni Assl Oristano
Sportelli Unici comuni AsslOristano
Camera di commercio - Oristano
Federazione Prov.le Coldiretti Oristano
Confesercenti - Oristano
Confcommercio - Oristano
Confartigianato - Oristano
Confindustria - Oristano
CNA - Oristano
Lega Coop. - Oristano
Adiconsum - Oristano

e, p.c

Direttore ASSLOristano
Dott. M. Meloni

Resp. Settore Igiene Alimenti e Bevande
Servizio Sanità pubblica veterinaria
e sicurezza alimentare
D.ssa Giovanna Irranca
Assessorato Regionale Igiene e Sanità
Cagliari

Oggetto: Linee guida regionali per la ristorazione collettiva extra ospedaliera ed extra scolastica ai fini della tutela dei soggetti con allergie e intolleranze alimentari (comprese le persone celiache) e per la promozione dell'utilizzo del sale iodato - Piano Regionale di Prevenzione 2014-2018.

Il Piano Regionale di Prevenzione 2014-2018 nel programma "Promozione della sicurezza nutrizionale", include tra gli obiettivi generali quello di aumentare l'offerta di alimenti idonei a soggetti con allergie e intolleranze, ivi incluse le persone celiache, e di ridurre i disordini da carenza iodica.

Nel corso degli anni si è registrato un aumento di incidenza delle allergie ad alimenti e delle intolleranze alimentari in particolar modo della celiachia.

L'obbligo di misure precauzionali nell'acquisto e nella preparazione dei cibi, nonché nella consumazione di pasti fuori casa, può comportare per i cittadini con allergie o intolleranze alimentari oltre che un rischio sanitario, un notevole condizionamento della vita di relazione, che può coinvolgere (soprattutto nel caso di soggetti molto giovani) l'intera famiglia.

In Sardegna sono quasi 7000 le persone con una diagnosi di celiachia tra cui maggiormente interessato il sesso femminile nella misura di circa 3:1 rispetto al sesso maschile.

Anche le patologie tiroidee costituiscono un grave problema sanitario. In Italia sono oltre sei milioni le persone affette da patologie tiroidee e in Sardegna sono oltre 200.000; si stima che già in età infantile oltre il 20% della popolazione sia maschile e che femminile presenti un gozzo tiroideo.

Poiché il benessere della tiroide è strettamente legato allo iodio, un minerale che contribuisce allo sviluppo e al funzionamento della ghiandola tiroidea, la sua integrazione, raccomandata dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, consiste nell'impiego del sale iodato. Il nostro Paese è endemicamente a carenza iodica, e lo sono anche i territori che affacciano al mare, come la Sardegna.

Il Piano Regionale di Prevenzione 2014-2018 insieme ad una serie di azioni per la formazione e l'informazione degli operatori del settore alimentare, include tra i suoi obiettivi quello di fornire indicazioni operative a tutti coloro che hanno un ruolo nella preparazione e somministrazione di alimenti e bevande destinati alla ristorazione collettiva in generale, affinché ciò avvenga nel rispetto di tutti gli aspetti che fanno di un pasto una fonte di salute e di piacere anche per quelle persone soggette a restrizioni alimentari a causa di intolleranze o allergie e di promuovere contestualmente la iodoprofilassi incoraggiando l'utilizzo del sale iodato.

Dopo l'emanazione delle Linee Guida Regionali per la ristorazione scolastica e quelle per la ristorazione pubblica, l'Assessorato Regionale Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale con la Determinazione Regionale n° 1403 del 26/11/2018 ha adottato le Linee Guida per la ristorazione extra ospedaliera ed extra scolastica.

Sperando di fare cosa gradita, si invia il documento in formato elettronico e si confida nella consueta collaborazione delle SS.LL per favorire la massima divulgazione delle Linee Guida presso Enti, Strutture e operatori interessati. I documenti sono consultabili e scaricabili anche dal sito www.asloristano.it - Argomenti - Alimentazione e salute.

Cordiali saluti

Responsabile
S.S. Igiene della Nutrizione
D.ssa A. M. Marrocu

MARROCU
ANNA MARIA

Firmato digitalmente da
MARROCU ANNA MARIA
Data: 2018.11.27 12:17:45 +01'00'

Per il Direttore SIAN
Dott. F.Cossu

COSSU
FRANCESCO
CO

Firmato digitalmente da
COSSU
FRANCESCO
Data: 2018.11.27
12:28:27 +01'00'