

CELIACHIA, A COSENZA UN CORSO PER RISTORATORI

L'iniziativa dell'azienda sanitaria provinciale prevede una serie di eventi formativi rivolti ad addetti al settore della ristorazione pubblica. Il programma prevede informazioni sulla celiachia e indicazioni sulle corrette pratiche igieniche ed operative che gli addetti alla ristorazione devono assicurare

COSENZA - L'Azienda sanitaria provinciale di Cosenza ha organizzato una serie di eventi formativi per gli addetti al settore della ristorazione pubblica. Oggi pomeriggio, nella sede del dipartimento di Prevenzione a Cosenza, si terrà il primo dei dodici corsi previsti per gli operatori del settore alimentare. Il programma formativo è stato elaborato e condiviso con i rappresentanti dei gruppi di interesse e prevede, oltre la informazione sulla celiachia, anche le corrette pratiche igieniche ed operative che gli addetti alla ristorazione devono assicurare. Il soggetto celiaco, come è noto, deve essere tutelato dalla assunzione di glutine, per evitare gravi problemi di salute. Dati recenti attestano che i soggetti affetti da malattia celiaca in Italia sono circa l'1% della popolazione. Quindi, nell'ambito della ristorazione, gli operatori del settore alimentare devono essere correttamente informati e formati nel merito dei rischi a cui possono esporre i malati di celiachia, nei casi di procedure non corrette e contaminazioni dei cibi con glutine. Sarà previsto, inoltre, a tutela della privacy e del rispetto del cittadino utente, un modello di preparazione di cibi che assicuri equo trattamento, anche per le varie tipologie alimentari, sia per il soggetto celiaco che per il soggetto non celiaco. (Maria Scaramuzzino)

(Fonte: www.superabile.it)