

Tabella A: Moduli formativi in tema di celiachia differenziati per fascia di rischio dell'attività

FASCE DI RISCHIO	I U.F. TEORICA	II U.F. TEORICO-PRATICA	FIGURE INTERESSATE
<p>1- Rischio basso</p> <p>Attività di somministrazione di alimenti senza glutine sfusi preparati altrove, assemblaggio panini, piccole preparazioni estemporanee su richiesta del cliente: es. bar con preparazione di panini, somministrazione di alimenti già preparati</p>	<p>Durata: 3 ore.</p> <p><u>Argomenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Informazioni di base sulla malattia celiaca;</i> - <i>Alimenti naturalmente privi di glutine;</i> - <i>Alimenti specificamente formulati per celiaci;</i> - <i>Alimenti a rischio;</i> - <i>Prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo;</i> - <i>Il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco;</i> - <i>Adempimenti per imprese (SCIA, piano HACCP, formazione e addestramento)</i> 	<p>Non prevista</p>	<ul style="list-style-type: none"> - il responsabile dell'attività o suo delegato, - il responsabile del piano di autocontrollo; - il responsabile della somministrazione (il maitre o responsabile di sala)
<p>2- Rischio medio</p> <p>Imprese alimentari che utilizzano farine e derivati come uno dei molti ingredienti delle preparazioni ma non come il principale: es. attività di produzione e somministrazione pasti, ristorazione collettiva, catering, produzione di gelati</p>	<p>Durata: 3 ore.</p> <p><u>Argomenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Informazioni di base sulla malattia celiaca;</i> - <i>Alimenti naturalmente privi di glutine;</i> - <i>Alimenti specificamente formulati per celiaci;</i> - <i>Alimenti a rischio;</i> - <i>Prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo;</i> - <i>Il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco;</i> - <i>Adempimenti per imprese (SCIA, piano HACCP, formazione e addestramento)</i> 	<p>Durata: 2 ore.</p> <p><u>Argomenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Organizzazione cucina e realizzazione menù gluten-free: gestione procedure e strategie per la preparazione in contemporanea di un piatto con glutine ed uno senza glutine;</i> - <i>Esercitazione in merito ai rischi di contaminazione crociata</i> - <i>Linee guida per stesura del menù</i> - <i>Indicazioni per corretta comunicazione cucina-sala e sul servizio</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - il responsabile dell'attività o suo delegato, - il responsabile del piano di autocontrollo; - il responsabile della produzione (cuoco, aiuto cuoco, gelataio, ecc.) - il responsabile della somministrazione (il maitre o responsabile di sala)
<p>3- Rischio alto</p> <p>Imprese artigianali che utilizzano farine come ingrediente base per le loro preparazioni: es. panifici e prodotti da forno, pasticci, pizzerie, pasticcerie</p>	<p>Durata: 3 ore.</p> <p><u>Argomenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>informazioni di base sulla malattia celiaca;</i> - <i>alimenti naturalmente privi di glutine;</i> - <i>alimenti specificamente formulati per celiaci;</i> - <i>Alimenti a rischio;</i> 	<p>Durata: 4 ore.</p> <p><u>Argomenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Organizzazione cucina e realizzazione menù gluten-free: gestione procedure e strategie per la preparazione in contemporanea di un piatto con glutine ed uno senza glutine;</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - il responsabile dell'attività o suo delegato, - il responsabile del piano di autocontrollo; - il responsabile della

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo;</i> - <i>Il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco;</i> - <i>Adempimenti per imprese (SCIA, piano HACCP, formazione e addestramento)</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Esercitazione in merito ai rischi di contaminazione crociata</i> - <i>Linee guida per stesura del menù</i> - <i>Indicazioni per corretta comunicazione cucina-sala e sul servizio:</i> - <i>Panificazione, prodotti da forno, pizza e focacce: preparazione di pane e pizza;</i> - <i>Pasta fresca: dimostrazione di diversi formati</i> - <i>Pasticceria e gelateria: dolci e gelati per ristorazione e/o da banco</i> 	<p>produzione (cuoco, aiuto cuoco, pizzaiolo, pasticciere, panificatore, ecc)</p> <p>- il responsabile della somministrazione (il maitre o responsabile di sala)</p>
--	---	---	--