

**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><b>1- Rischio basso</b></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: <b>3 ore.</b></p> <p><u>Argomenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Informazioni di base sulla malattia celiaca;</i></li> <li>- <i>Alimenti naturalmente privi di glutine;</i></li> <li>- <i>Alimenti specificamente formulati per celiaci;</i></li> <li>- <i>Alimenti a rischio;</i></li> <li>- <i>Prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo;</i></li> <li>- <i>Il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco;</i></li> <li>- <i>Adempimenti per imprese (SCIA, piano HACCP, formazione e addestramento)</i></li> </ul>	<p>Non prevista</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- il responsabile dell'attività o suo delegato,</li> <li>- il responsabile del piano di autocontrollo;</li> <li>- il responsabile della somministrazione (il maitre o responsabile di sala)</li> </ul>
<p><b>2- Rischio medio</b></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: <b>3 ore.</b></p> <p><u>Argomenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Informazioni di base sulla malattia celiaca;</i></li> <li>- <i>Alimenti naturalmente privi di glutine;</i></li> <li>- <i>Alimenti specificamente formulati per celiaci;</i></li> <li>- <i>Alimenti a rischio;</i></li> <li>- <i>Prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo;</i></li> <li>- <i>Il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco;</i></li> <li>- <i>Adempimenti per imprese (SCIA, piano HACCP, formazione e addestramento)</i></li> </ul>	<p>Durata: <b>2 ore.</b></p> <p><u>Argomenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <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></li> <li>- <i>Esercitazione in merito ai rischi di contaminazione crociata</i></li> <li>- <i>Linee guida per stesura del menù</i></li> <li>- <i>Indicazioni per corretta comunicazione cucina-sala e sul servizio</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- il responsabile dell'attività o suo delegato,</li> <li>- il responsabile del piano di autocontrollo;</li> <li>- il responsabile della produzione (cuoco, aiuto cuoco, gelataio, ecc.)</li> <li>- il responsabile della somministrazione (il maitre o responsabile di sala)</li> </ul>
<p><b>3- Rischio alto</b></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: <b>3 ore.</b></p> <p><u>Argomenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>informazioni di base sulla malattia celiaca;</i></li> <li>- <i>alimenti naturalmente privi di glutine;</i></li> <li>- <i>alimenti specificamente formulati per celiaci;</i></li> <li>- <i>Alimenti a rischio;</i></li> </ul>	<p>Durata: <b>4 ore.</b></p> <p><u>Argomenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <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></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- il responsabile dell'attività o suo delegato,</li> <li>- il responsabile del piano di autocontrollo;</li> <li>- il responsabile della</li> </ul>

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