

## Come riconoscere un alimento senza glutine

I prodotti privi di glutine possono essere individuati tramite la dicitura “senza glutine” come stabilito dal Regolamento CE n. 41/2009. Molti di questi prodotti possono presentare il simbolo della *spiga barrata* di proprietà dell’A.I.C. (Associazione Italiana Celiachia).



Il Servizio Sanitario nazionale eroga gli alimenti dietetici privi di glutine (dietoterapici) con un tetto di spesa aggiornato periodicamente.

E’ stato istituito un registro Nazionale di tali prodotti e i dietetici sono facilmente identificabili grazie al logo che le aziende possono apporre sulle confezioni, come individuato dall’ex Ministero della salute.



## Corsi di formazione organizzati dal SIAN

Il progetto "La compagnia del senza glutine" della Regione del Veneto in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia (AIC) sezione del Veneto, è diretto alla sensibilizzazione e all'informazione sulla tematica della sicurezza alimentare nella filiera produttiva senza glutine.

Considerata la rilevante frequenza della celiachia (prevalenza stimata: 1 persona ogni 100) è di interesse comune far sì che questa parte della popolazione possa vivere serenamente situazioni sociali e conviviali legate al cibo che, per i celiaci, deve essere privo di glutine.

I corsi di formazione organizzati dal Sian sono rivolti agli operatori del settore alimentare in particolare: ristorazione collettiva, ristoratori, albergatori che hanno come obiettivo la diffusione della cultura della prevenzione, per evitare errori comportamentali riconducibili ad una non chiara conoscenza del rischio e delle conseguenze sanitarie che una errata procedura comporta nei pazienti affetti dalla patologia in questione

I corsi della durata di tre ore saranno attivati periodicamente. **La partecipazione è gratuita.**

Per informazioni: 041 5133341/921 Segreteria SIAN - Dr.ssa Maria Tumino 041 51333919

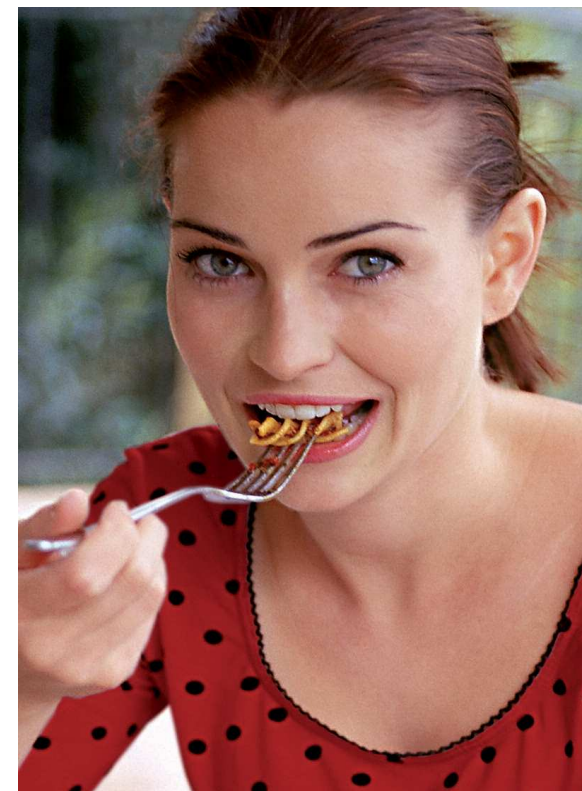
### Bibliografia

- Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali  
[www.ministerosalute.it](http://www.ministerosalute.it)



UNITA' OPERATIVA  
di IGIENE degli ALIMENTI  
e della NUTRIZIONE

## La Celiachia: impariamo a conviverci



Luglio 2013

Dipartimento di Prevenzione

Servizio igiene degli Alimenti e della Nutrizione

DOLO - Riviera XXIX Aprile, 2 Tel. 041-5133341 /5133921- Fax 041/5133506

[siandolo@ulss13mirano.ven.it](mailto:siandolo@ulss13mirano.ven.it)



In Italia i soggetti a cui è stata diagnosticata la celiachia sono circa 60.000, ma si stima che il loro numero sia almeno dieci volte superiore, in quanto un elevato numero di soggetti soffrirebbe della forma silente della malattia.

La malattia non è considerata a trasmissione genetica, ma è presente comunque una predisposizione familiare.

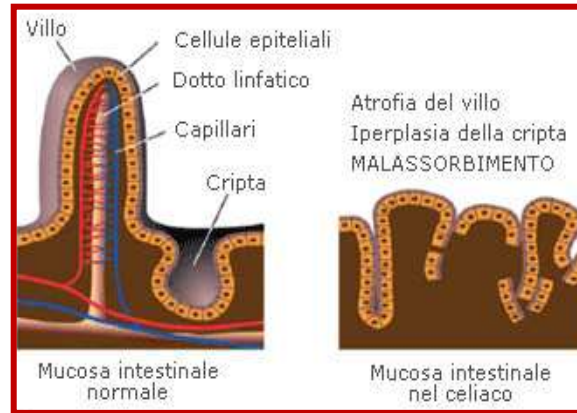
## Che cos'è la celiachia?

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, complesso proteico contenuto in frumento, farro, segale, kamut, orzo e altri cereali minori.

L'ingestione di glutine nei soggetti celiaci, anche in minime quantità, provoca un danneggiamento della mucosa intestinale, con un conseguente inefficace assorbimento dei nutrienti.

## Cosa provoca

Il malassorbimento può arrivare a determinare alcune patologie e può essere particolarmente pericoloso nei bambini.



Attualmente la terapia consiste in una dieta rigorosamente priva di glutine da seguire per tutta la vita.

I nuovi programmi di screening e la maggior consapevolezza relativa a questo disturbo hanno permesso di arrivare sempre più spesso a diagnosi precoci e quindi di arginare le possibili complicanze di questa intolleranza.



## Dove si trova il glutine



Il glutine, quindi, si trova in pane, pasta, biscotti, pizza e in ogni altro prodotto contenente i cereali precedentemente citati.

Tra i cereali che non contengono glutine ci sono il mais ed il riso.



Il glutine è una sostanza collosa molto usata nell'industria alimentare moderna perché aiuta a dare elasticità e consistenza al prodotto finale, favorisce la lievitazione e la panificazione.

Viene anche usato come ingrediente in salse, zuppe, preparati carnei precotti e come addensante nelle formulazioni in tavoletta o pastiglie di alcuni farmaci.