



PROGRAMMA: APPROCCIO INTERSETTORIALE SULLA CELIACHIA E ALTRE ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI PER UN’OFFERTA MULTIDIMENSIONALE E PLURIPROFESSIONALE AI PAZIENTI AFFETTI DA TALI DISTURBI (LEGGE 123/2005, RECANTE NORME PER LA PROTEZIONE DEI SOGGETTI MALATI DI CELIACHIA).



La celiachia è un’intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in avena, frumento, farro, grano khorasan (Kamut®), orzo, segale, spelta e triticale.

L’incidenza di questa intolleranza in Italia è stimata in un soggetto ogni 100 persone. I celiaci potenzialmente sarebbero quindi 600.000, ma ne sono stati diagnosticati ad oggi quasi 150.000. Ogni anno vengono effettuate 10.000 nuove diagnosi con un incremento annuo di circa il 10%. La dieta senza glutine, condotta con rigore, è l’unica terapia attualmente che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute. Da questo prende avvio quanto indicato dalla Legge n.123/2005 “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia” ed in particolare l’art. 4, che prevede che si debba garantire la somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche, ospedaliere e delle strutture pubbliche, su richiesta dei soggetti che ne hanno il diritto, al fine di agevolare il normale inserimento dei celiaci nella vita sociale anche attraverso un sicuro accesso alla ristorazione collettiva.

Si ritiene quindi a livello regionale che sia importante avviare un processo di collaborazione e di sinergia con tutti i servizi e tutti i portatori di interesse che sono impegnati nell’ambito della celiachia e di altre allergie ed intolleranze alimentari, per potere dare una risposta il più possibile completa sia multidimensionale che pluriprofessionale, in modo da evitare disuguaglianze tra gruppi di popolazione più fragile o a rischio come questi pazienti.

Si vuole altresì aumentare la conoscenza della dimensione del fenomeno della celiachia e delle altre allergie ed intolleranze alimentari in ambito regionale e della risposta dei Servizi competenti e della ristorazione collettiva sociale, con il monitoraggio delle strutture che offrono pasti senza glutinee diete speciali relative alle allergie ed intolleranze alimentari.

Obiettivo specifico

1. Agevolare il normale inserimento dei celiaci e delle altre intolleranze o allergie alimentari nella vita sociale al fine di da evitare disuguaglianze verso gruppi di popolazione più fragili o a rischio.