



Celiachia : gli impegni della Sanità Pubblica

Paola Navacchia
SIAN Igiene Alimenti
e Nutrizione
Dipartimento Sanità
Pubblica

PERCORSO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO A CELIACI NEODIAGNOSTICATI

Previsti **6 incontri** a cadenza **settimanale** con il supporto di specialisti: medici **igienisti**, specialisti **scienza dell'alimentazione**, **dietista**, **psicologo**, **cuoco**.

Destinatari: celiaci e loro familiari nella fase successiva alla diagnosi.

Obiettivi: supportare il cambiamento a una **dieta** senza glutine e a uno **stile di vita** salutare.

Possibilità di incontro individuali con **esperto di colloquio motivazionale**.

17 ottobre - 13 dicembre 2018
percorso celiaci neodiagnosticato
presso casa della salute di San Lazzaro



CeliBO
essere Celiaci
a Bologna

2012-2018

10 percorsi realizzati



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico



CONTENUTI percorso motivazionale di gruppo

In 6 incontri

- ⑩ La malattia celiaca e possibili complicanze
- ⑩ La dieta senza glutine come terapia
 - Suggestimenti per gli acquisti
 - Leggere le etichette
 - Come evitare la contaminazione
 - Motivazione al cambiamento verso dieta “senza glutine”
 - Supporto psicologico al celiaco e alla famiglia
 - Linee guida per sana alimentazione / vita attiva



CONTENUTI

percorso motivazionale di gruppo

I incontro

- Illustrazione progetto: obiettivi e sviluppo
 - ✘ La malattia celiaca: clinica, diagnosi, evoluzione (possibili complicanze)
 - ✘ La dieta come terapia; accenni alle nuove terapie in fase sperimentale
 - ✘ Raccolta obiettivi e aspettative partecipanti
- La motivazione al cambiamento di comportamenti dannosi per la salute



CONTENUTI

percorso motivazionale di gruppo

Il incontro

- La dieta senza glutine
- Come evitare la contaminazione
- Linee Guida per una sana alimentazione
- La piramide degli alimenti e le porzioni
- (Diario alimentare: presentazione e criteri di compilazione)



CONTENUTI

percorso motivazionale di gruppo

III incontro

- Suggerimenti per gli acquisti.
- Leggere le etichette
- (Lettura del diario alimentare)



CONTENUTI

percorso motivazionale di gruppo

IV incontro

- Aspetti psicologici: dalla diagnosi alla gestione della celiachia
- Conflitti legati al cibo
- Esperienze a confronto

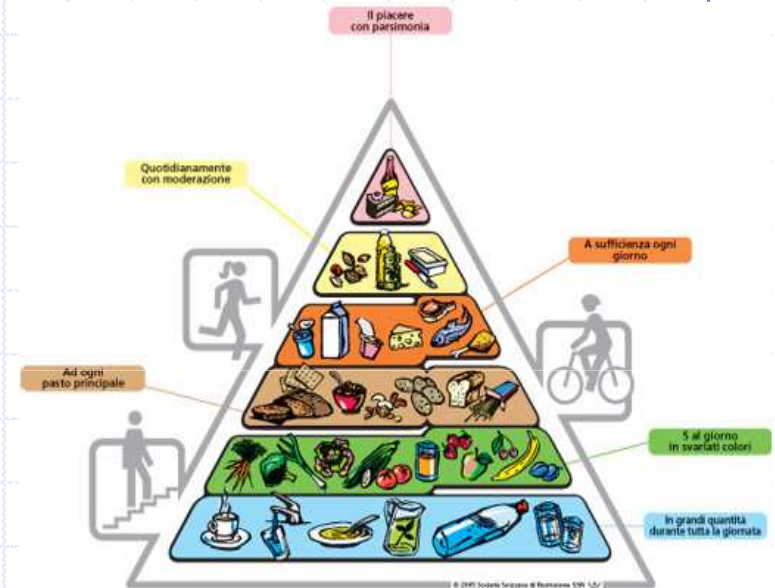


CONTENUTI

percorso motivazionale di gruppo

V incontro

- Bilancio energetico
- Importanza dell'esercizio fisico
- La piramide del movimento
- Spazio per discussione e domande



CONTENUTI

percorso motivazionale di gruppo



VI incontro

Suggerimenti per acquisto, preparazione e cottura idonea ad una alimentazione senza glutine

Laboratorio di cucina e Degustazione





Laboratorio di cucina



CONTENUTI

percorso motivazionale di gruppo

VII incontro follow up (3 mesi dopo)

Raccolta e condivisione di esperienze:
osservazioni, eventuali **difficoltà incontrate** ed **obiettivi raggiunti**. Possibili richieste per incontri individuali con le dietiste.

Consegna Ricettario

METODOLOGIA E STRUMENTI

- ◆ Questionari pre- e post-intervento sulle abitudini
- ◆ Ad ogni incontro momento frontale seguito da individuazione e raccolta dei bisogni emergenti (medicina 'narrativa')
- ◆ Questionario di gradimento scala Likert alla fine

QUESTIONARIO UTILIZZATO

QUESTIONARIO CELIACHIA (*)

- | | | |
|--|-----|----|
| 1. Le può accadere di assumere volontariamente glutine con la dieta? | SI' | NO |
| Se sì, che quantità ne assume? | | |
| -una porzione normale | SI' | NO |
| -un piccolo assaggio | SI' | NO |
| Se assume un piccolo assaggio, con quale frequenza le accade? | | |
| -spesso | SI' | NO |
| -raramente | SI' | NO |
| 2. Quando mangia fuori, dice al ristoratore di essere celiaco? | SI' | NO |
| 3. Controlla le etichette degli alimenti confezionati? | SI' | NO |
| 4. Se sì, consuma solo alimenti confezionati sicuri? | SI' | NO |

Cognome e nome.....

Data.....

(*) Biagi F., Andrealli A., Bianchi P.I., Marchese A., Klersy C., Corazza G.R. (2009) *A gluten-free diet score to evaluate dietary compliance in patients with celiac disease. British Journal of Nutrition 102, 882-887*

RISULTATI

Nei 10 percorsi realizzati:

-62 incontri

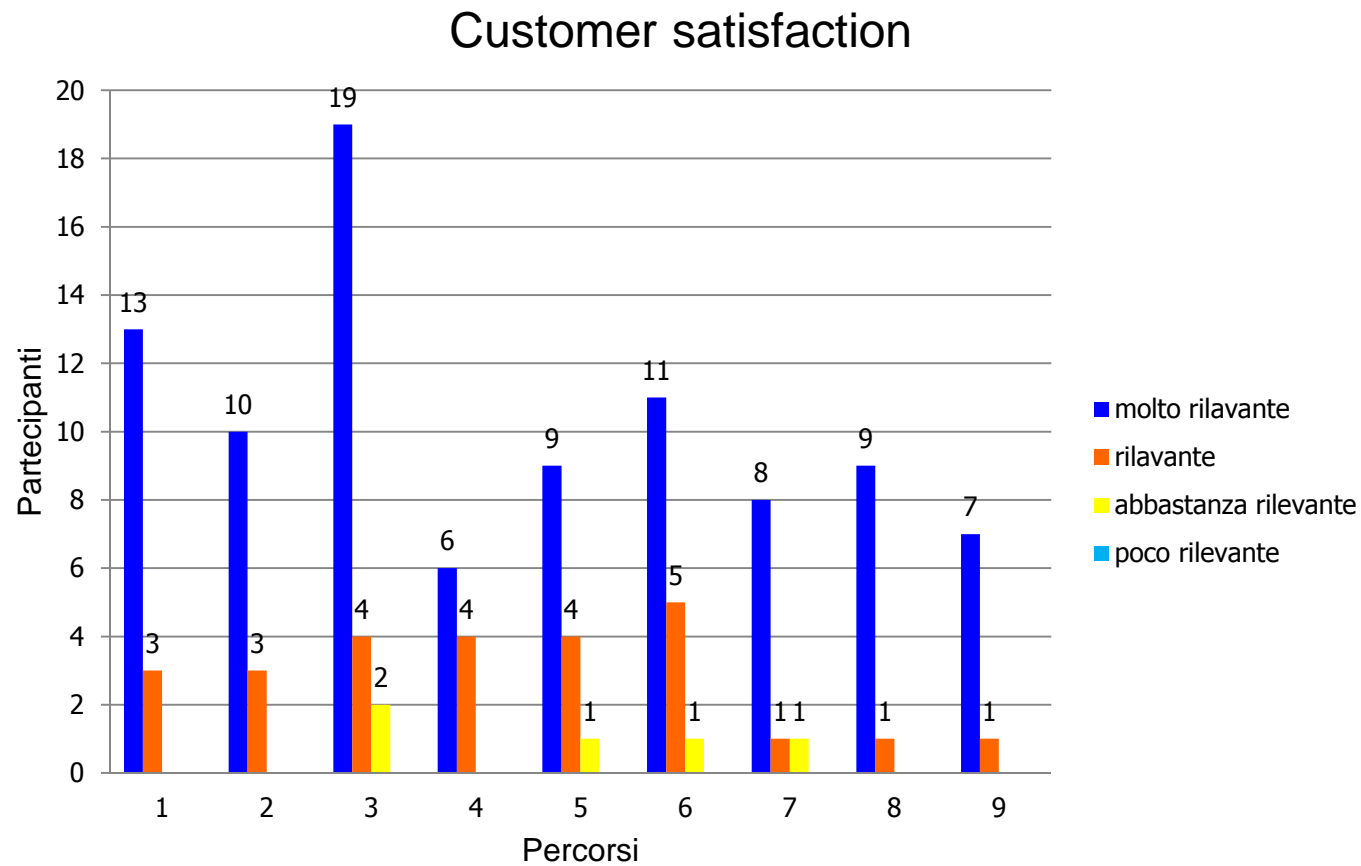
-179 celiaci partecipanti



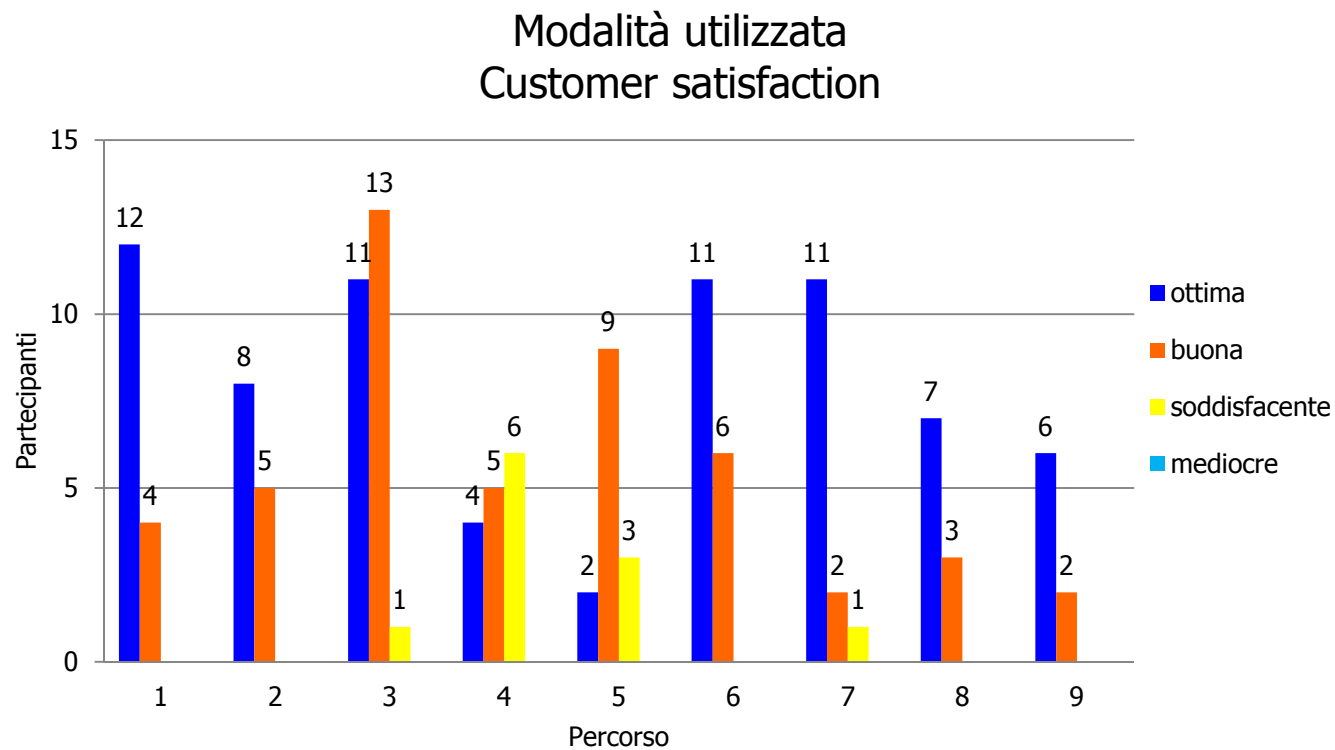
RISULTATI

QUESTIONARIO DI GRADIMENTO

1. Rilevanza degli argomenti

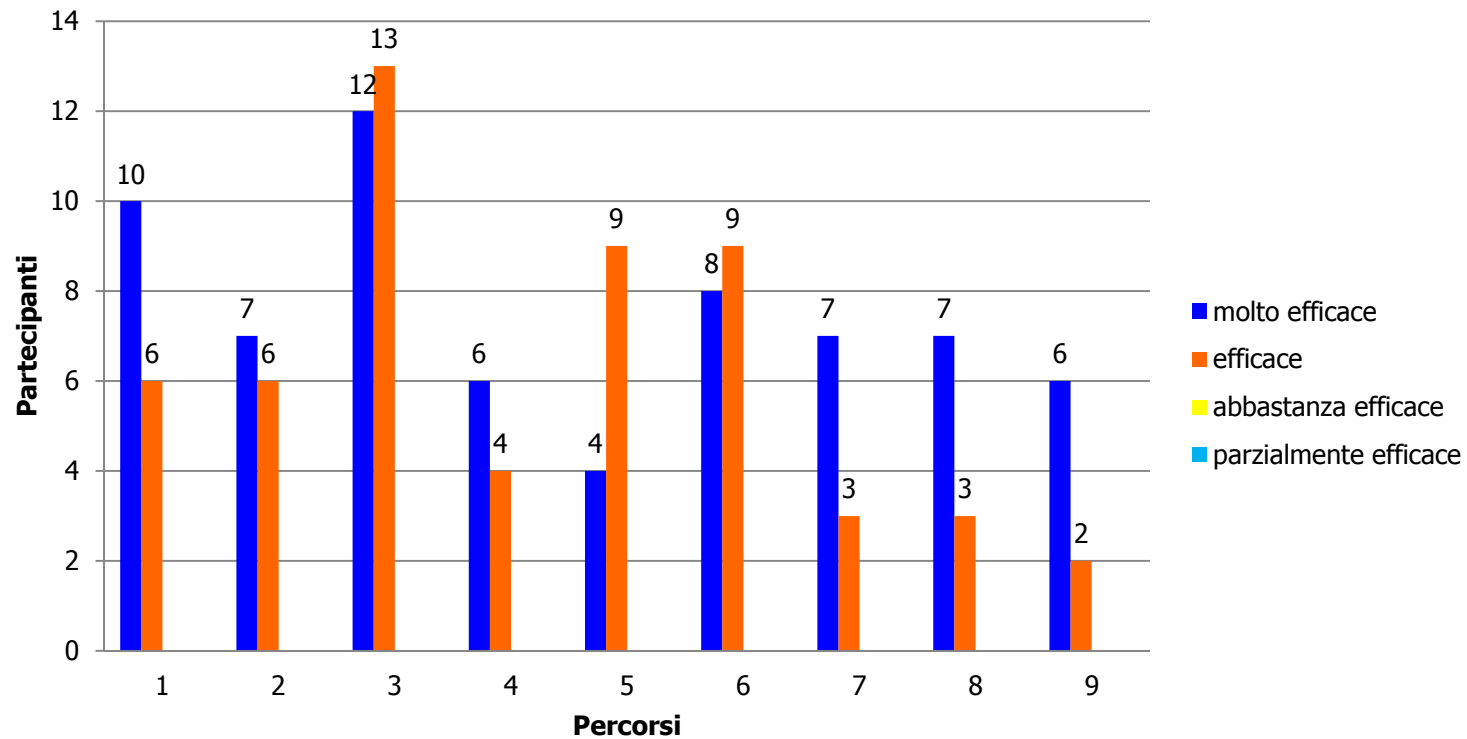


2. Modalità utilizzata

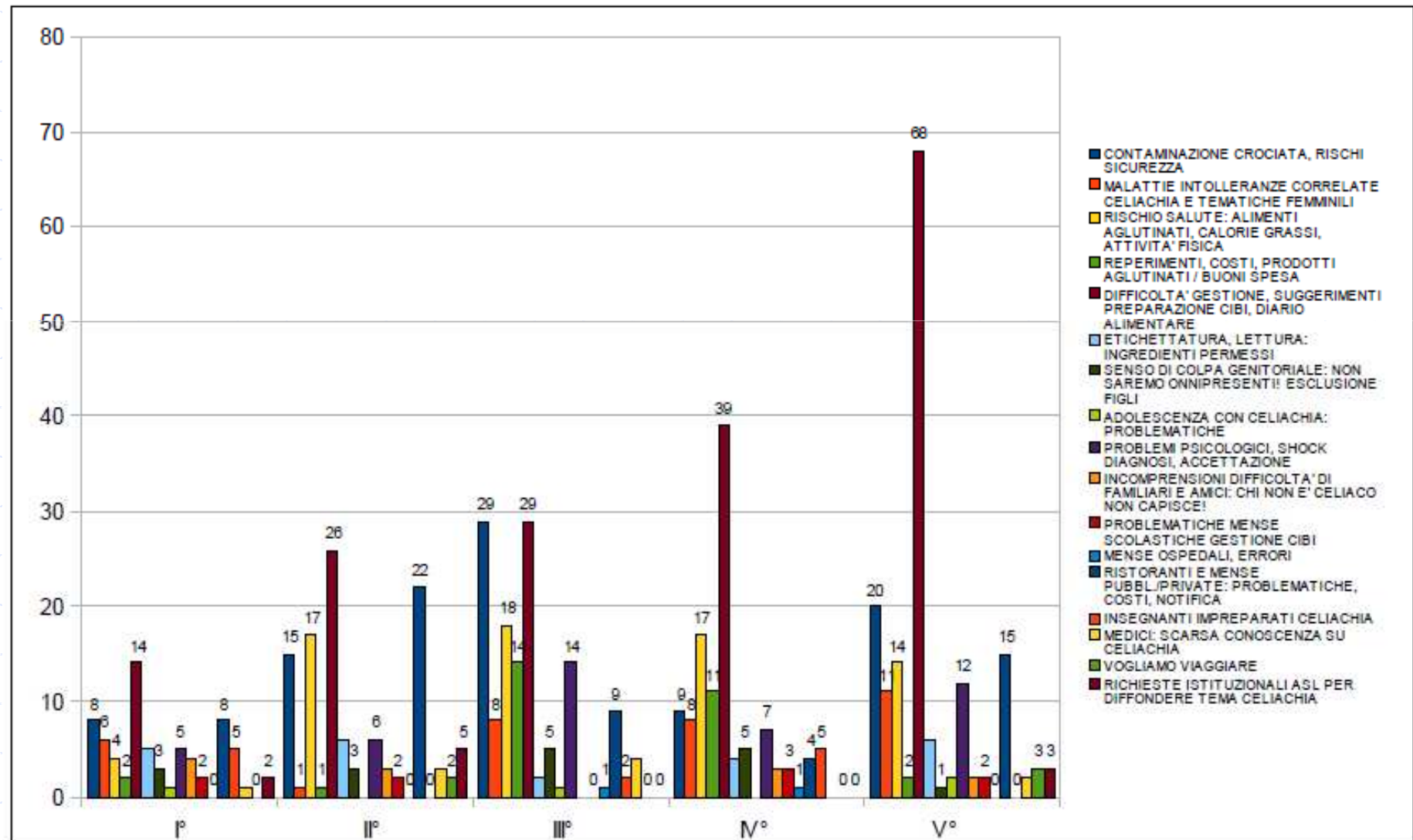


3. Efficacia del percorso

Efficacia del percorso
Customer satisfaction



Bisogni espressi



Bisogni accorpati "per categorie"

1. Contaminazione (di gran lunga la preoccupazione maggiore, sia in casa che fuori)
2. Etichette
3. Problemi psicologici (soprattutto per i figli e in particolare per l'età adolescenziale)

Richieste

1. Maggior numero di incontri e comunque mantenimento di un contatto
2. Ricette di cucina



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

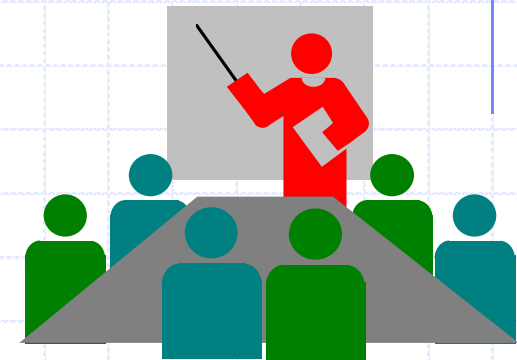


Raccolta di ricette per Celiaci



Aggiornamento Professionale teorico-pratico per Operatori Settore Alimentare

Ausl Bologna	2007-12	2013-19	totale
n. corsi attivati	16	44	62
n. OSA partecipanti	477	1.723	2.300
n. ore	64	176	250



Da 2004 a 2019 sono passate da 5 a 42 le ristorazioni e laboratori che offrono pasti/alimenti freschi senza glutine

Aggiornamento teorico-pratico Operatori Settore Alimentare

1. Previsti dalle normative vigenti sia nazionali (Legge 123/2005) sia regionali (attualmente Determinazione RER 3642/2018)
2. Dal 2007 si svolgono regolarmente nell'Azienda USL di Bologna
3. Attualmente si svolgono 7 corsi all'anno, assicurando la formazione di 300-350 alimentaristi
4. Rivolti sia agli Operatori della ristorazione collettiva sia agli operatori dei pubblici esercizi e laboratori alimentari

Controllo ufficiale delle sedi di produzione

1. Nell'ambito del controllo delle utenze sensibili (scuole di vario ordine e grado, ospedali, strutture socio-assistenziali) viene controllata almeno annualmente la produzione di diete speciali (tra cui quella gluten-free)
2. I pubblici esercizi e laboratori che producono alimenti senza glutine vengono ispezionati nel momento dell'avvio dell'attività e poi regolarmente in seguito

L'importanza della comunicazione

Tutte le informazioni utili ai pazienti e agli operatori alimentari sono rese disponibili sul sito

www.aziendauslbologna

e sul sito della Regione Emilia Romagna

www.saluter.it

Dedicato agli operatori del settore alimentare che producono o somministrano alimenti senza glutine

Per i celiaci informazioni per mangiare fuori casa

Elenco degli esercizi che hanno fatto notifica per la produzione di prodotti senza glutine nel territorio dell'Az. USL di Bologna

Corsi per OSA

Corsi neodiagnosticati

Gruppo facebook



Per mantenere il contatto

PUNTO D'ASCOLTO

Telefono n. verde 800048525

Posta elettronica *igiienenutrizione@ausl.bologna.it*

Spazio web Az. USL Bologna :celiachia

<http://www.ausl.bologna.it/asl-bologna/dipartimenti-territoriali-1/dipartimento-di-sanita-pubblica/igiene-e-sanita-pubblica/incontri-sulla-ristorazione-scolastica/celiachia/percorso-di-educazione-alimentare-rivolto-a/>

Grazie dell'attenzione !

p.navacchia@ausl.bologna.it

