Sono in fase di organizzazione i **Corsi di formazione specifica sulla Celiachia ed utilizzo di sale iodato** previsti nei mesi di settembre-ottobre 2017. Tali corsi sono dedicati agli Operatori del Settore Alimentare che intendono produrre alimenti non confezionati destinati alla somministrazione e vendita diretta al consumatore finale, appartenenti al settore della **Ristorazione collettiva** (mense scolastiche, ospedaliere, aziendali, ecc...), al settore della **Ristorazione commerciale** (ristoranti, pizzerie, bar ecc...) ed al **settore artigianale** (gastronomie, gelaterie, laboratori artigianali ecc...).

Il corso è rivolto alle seguenti professionalità:

- il responsabile dell'attività o suo delegato;
- il responsabile dell'autocontrollo;
- il personale direttamente coinvolto nelle preparazioni (pizzaiolo, capo cuoco ...);
- il personale direttamente coinvolto nella somministrazione (almeno il capo sala o un responsabile del servizio di somministrazione).

La formazione del restante personale che opera nell'esercizio, anche in considerazione del frequente turn-over degli addetti, è affidata alla responsabilità dell'OSA, secondo modalità che dovranno essere formalizzate nel piano di autocontrollo.

Si può trovare il fac-simile della domanda d'iscrizione seguendo il percorso: http://www.asllanusei.it→servizi sanitari → prevenzione → Igiene Alimenti e Nutrizione