



La celiachia è **un'inflammatione cronica dell'intestino tenue**, scatenata dall'ingestione di **glutine** in persone predisposte geneticamente. Il glutine si trova in alcuni cereali, quali **frumento, orzo e segale**. Gli alimenti che contengono questi cereali sono molti, tra i più diffusi **pane, pizza, pasta, biscotti**.



Femmine 15.734



Maschi 7.480

**Celiaci in Emilia-Romagna
dati 2024**

Distinti per età

6 mesi - 17 anni	5.506
18 - 59 anni	14.946
oltre i 60 anni	2.762

23.214



I servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle Aziende sanitarie locali garantiscono su:

- disponibilità e sicurezza dei pasti senza glutine nelle mense delle strutture pubbliche, scolastiche e ospedaliere
- sicurezza degli alimenti senza glutine prodotti dalle aziende alimentari



La formazione sulla celiachia (dati 2024)

Dal 2022 è stato attivato uno specifico corso **FAD** regionale dal titolo **"Gestione della sicurezza degli alimenti senza glutine"**

- Numero totale dei corsi 82 + Corso FAD regionale
- Numero totale dei partecipanti a tutti i corsi 3.199



Esercizi (ristorazione, gelaterie ecc.) che sono notificati a produrre e somministrare alimenti senza glutine in Emilia-Romagna

www.alimenti-salute.it

Sezione Alimentazione e Celiachia