

Cose da NON fare!!

- 1) **Non** utilizzare il forno ventilato, vassoi, piani di lavoro, utensili e materiali vari in promiscuità.
- 2) **Non** utilizzare l'acqua di cottura della pasta comune per la pasta per celiaci.
- 3) **Non** utilizzare l'olio di frittura già usato per alimenti infarinati o impanati.
- 4) **Non** preparare il caffè con la stessa macchina con cui si è preparato il caffè d'orzo.



Igiene del Personale

Il personale addetto alla preparazione di alimenti privi di glutine oltre alle normali prassi igieniche sanitarie (quali il lavaggio accurato delle mani, igiene personale, etc..) deve indossare abbigliamento da lavoro pulito, dedicato o monouso in quanto le particelle di glutine possono attaccarsi agli indumenti di lavoro, ed essere causa di **contaminazione crociata**.

Formazione

Tutti gli operatori devono disporre di un'adeguata e specifica formazione in materia di intolleranze e allergeni, e nello specifico in materia di celiachia con tutte le problematiche annesse.

Responsabilità e Sanzioni

La responsabilità legale (Civile e Penale) in materia di sicurezza alimentare è a carico degli OSA (Reg. CE n° 178/02). I provvedimenti conseguenti a inadempienze possono essere di tipo amministrativo (prescrizioni, chiusura, sanzioni, ecc..) o penale.

Normativa e Piano Regionale della Prevenzione

La legge 4 luglio 2005 n. 123 riconosce la Celiachia come **malattia sociale** e indica gli interventi volti a favorire il normale inserimento dei soggetti che ne sono affetti. La Regione Sardegna tramite le ASSSL ha avviato un progetto formativo inserito nel **“Piano Regionale di Prevenzione 2014-2018”** atto alla sensibilizzazione, informazione/formazione degli OSA della ristorazione ospedaliera, scolastica e pubblica, sulle problematiche della celiachia e della sicurezza nutrizionale. Lo scopo di tale programma è quello di fornire tutte le conoscenze teorico/pratiche per la somministrazione di alimenti **sicuri** ai soggetti celiaci e a quelli allergici o con intolleranze e informazioni sulla prevenzione della carenza di Iodio

Fonti e Approfondimenti

DLgs 111/92 Prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare;
Reg. CE 852/04 Igiene prodotti alimentari;
Reg. CE 882/04 Controlli ufficiali;
Legge n°123/05 Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia;
Reg. CE 41/09 Composizione/Etichettatura prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine;
Relazione Parlamento sulla celiachia 2014
Piano Reg. Prevenzione 2014 - 2018;

SIAN

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Direttore : Dr.ssa M.F. Murineddu
Nuoro – Via Manzoni 28 - 08100
Tel. 0784 -240176 - 240159/FAX: 0784 240020

**Opuscolo: Realizzo T.d.P. Dott. Michele Piga
Grafica Dietista Dott. Cristian Cinellu**

SIAN Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



Opuscolo informativo sulla celiachia per gli operatori del settore alimentare

La Celiachia

La Celiachia è una intolleranza al glutine che colpisce soggetti geneticamente predisposti. La sua sintomatologia è estremamente variabile e spesso a causa di ciò la diagnosi è difficile e/o tardiva.

Terapia e dati epidemiologici

L'unica terapia efficace da adottare è una dieta a base di alimenti rigorosamente privi di GLUTINE.

La Sardegna è una delle Regioni Italiane che registra uno dei più alti numeri di celiaci in base alla popolazione. Nel 2015 l'Assessorato Regionale ha censito più di 1200 soggetti celiaci in età compresa tra i 6 mesi e 18 anni, di cui ben 213 nella ASL di Nuoro.

Cos'è il GLUTINE? Dove si trova?

Il glutine è una frazione proteica presente in alcuni cereali, come il grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan, o i loro ceppi ibridati e alcuni prodotti derivati. Lo si può trovare in una molteplicità di cibi e bevande, non solo dove è l'elemento principale come pasta, pane, pizza, etc, ma anche in alcuni alimenti che lo contengono in quanto coadiuvante, come ad esempio i salumi (mortadella, prosciutto cotto, etc), la polpa di granchio, etc. In alcuni alimenti lo si può ritrovare come "contaminante" a causa dei sistemi di lavorazione che utilizzano gli stessi impianti per alimenti diversi.

Imprese Alimentari e Celiachia

Premesso che tutte le Imprese che intendono produrre, trasformare, somministrare, vendere alimenti senza glutine, devono garantire e tutelare la sicurezza dei prodotti, (garantendo idonei requisiti strutturali, un adeguato piano di autocontrollo, etc.) **occorre precisare che** :

- gli esercizi di ristorazione pubblica (ristoranti, agriturismi, etc.) sono liberi di preparare o meno pasti per celiaci;
- le attività di ristorazione collettiva (scuole, ospedali, etc) hanno **l'obbligo** di garantire, su richiesta degli interessati, la preparazione di pasti senza glutine (Art 4 Legge 123/05).

Requisiti e Procedure nella Ristorazione

Possiamo suddividere le fasi di lavoro in:

1) Scelta delle Materie Prime: il primo passo è scegliere materie prime adeguate quali:

a) alimenti inseriti nel Registro Nazionale redatto ai sensi del D.lgs 111/92 dove vi è riportato in etichetta la dicitura SENZA GLUTINE ed il bollo Ministeriale;



b) alimenti di uso corrente che riportano in etichetta la dicitura SENZA GLUTINE, che rispettano il limite di 20 ppm di glutine, come da Reg. CE n°41/09; tutti i prodotti alimentari, non lavorati e/o trasformati, NATURALMENTE privi di glutine.



2) Trasporto: è importante rivolgersi a ditte qualificate, che garantiscano un rigoroso rispetto delle procedure previste, per evitare contaminazioni. I prodotti e le materie prime destinati alla preparazione di alimenti per celiaci, devono essere ben identificati, separati, protetti e non devono entrare in contatto con alimenti contaminanti.

3) Stoccaggio: lo stoccaggio deve avvenire in locali e apparecchi frigo appositi, se questo non è possibile, in zone ben identificate e separate dagli alimenti contenenti glutine. Le confezioni una volta aperte vanno ben sigillate, meglio se con contenitori ermetici.

4) Preparazione: in base alla valutazione del rischio si possono prevedere diverse soluzioni:

a) Un locale fisicamente separato dalle altre preparazioni, con utensili ed attrezzature ad uso esclusivo.

b) Una Zona dedicata del locale alla preparazione, dotata di piani di lavoro, utensili, attrezzature dedicate e ben distinguibili.

c) Un utilizzo in tempi diversi di lavoro, utensili ed attrezzature della cucina. I pasti senza glutine dovranno quindi essere preparati per primi con attrezzature pulite, e nel caso siano preparati successivamente occorre prima procedere ad un'accurata pulizia di locali, ripiani di lavoro, attrezzature e utensili.

Qualunque sia la soluzione adottata, tutte le procedure e modalità di preparazione e sanificazione dovranno essere adeguatamente motivate e documentate nel Piano di Autocontrollo.

5) Vendita e somministrazione: nelle esposizioni per la vendita o per la somministrazione i prodotti senza glutine, qualora non siano già isolati dall'imballaggio, devono essere ben protetti e posti in aree, zone o contenitori dedicati e separati, in funzione del rischio di contaminazione. Vanno distribuiti con utensili, piatti e vassoi dedicati, che può essere utile suddividere per colore (es. tutte le stoviglie, piatti, contenitori, per il senza glutine di un colore specifico).