



PASTI SENZA GLUTINE

INDICAZIONI PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE



La celiachia è un'infiammazione cronica dell'intestino (su base auto-immunitaria), scatenata dall'ingestione di glutine in soggetti geneticamente predisposti.

Il glutine è la frazione proteica presente in alcuni cereali (frumento, segale, orzo, farro, spelta, grano khorasan, ecc.) o nelle loro varietà ibridate, nonché nei loro derivati.

L'unico trattamento valido per le persone affette da celiachia è uno stretto regime alimentare senza glutine.

Cosa deve fare l'Operatore del Settore Alimentare?

In Emilia-Romagna, chi produce alimenti senza glutine (quali attività di produzione pasti per la ristorazione collettiva, esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, laboratori artigianali con vendita diretta, laboratori con produzione di alimenti preimballati) deve fare riferimento alle "Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti senza glutine" approvate con la Determina Regionale n. 3642 del 16.03.2018.

Le imprese, per commercializzare un alimento classificato come senza glutine, devono sempre e comunque garantire il limite di sicurezza previsto dalla normativa (vedi Regolamento UE n. 828/2014): glutine non superiore a 20 ppm – mg/kg.

1 Avere i documenti necessari

È necessario che le attività che producono/somministrano alimenti senza glutine effettuino (attraverso il SUAP - Sportello Unico per le Attività Produttive - del Comune o dell'Unione dei Comuni territorialmente competente) la notifica ai fini della registrazione (art.6 Reg CE 852/2004) per la produzione/somministrazione di alimenti senza glutine ai sensi della Determina Regionale n. 3642 del 16.03.2018.

Se tale produzione viene intrapresa in un'attività già registrata, si considera come una variazione significativa e quindi l'OSA dovrà presentare una notifica di modifica della tipologia di attività svolta.

Da tale requisito sono esenti solo le cucine e i centri pasti delle strutture pubbliche scolastiche, sanitarie e assistenziali, che ricadono negli obblighi della Legge 123/2005.

2 Inserire procedure specifiche nel Piano di autocontrollo

L'OSA che intende produrre alimenti senza glutine deve inserire nel proprio piano di autocontrollo, basato sui principi dell'HACCP, una parte specifica che comprende procedure scritte, chiare e documentate, che devono essere seguite per eliminare il "rischio glutine" in tutte le fasi necessarie alla produzione e alla somministrazione/vendita di alimenti senza glutine. In particolar modo dovranno essere stabilite idonee procedure per il controllo del rischio di contaminazione crociata con alimenti che sono fonti di glutine.

Se le dimensioni dell'attività lo consentono, per la stesura del manuale possono essere adottate le semplificazioni previste dalla DGR 1869/2008, ma deve essere dimostrata la consapevolezza dei pericoli connessi ad ogni fase produttiva e le procedure adottate per contenerli.

prosegue sul retro



3 Svolgere formazione specifica

L'OSA deve assicurare che il personale addetto sia adeguatamente formato specificamente, circa la produzione e la somministrazione di alimenti senza glutine; tale formazione è aggiuntiva rispetto a quella prevista per gli alimentaristi prevista dalla L.R. 11/2003.

L'attestato di formazione specifica è di durata quinquennale ed è obbligatoria per: il Responsabile dell'attività o suo delegato; il Responsabile dell'autocontrollo; il personale direttamente coinvolto nelle preparazioni (pizzaiolo, cuoco, ecc.); il personale direttamente coinvolto nella somministrazione (responsabili di sala, addetti al porzionamento nelle mense collettive).

I corsi di formazione sono gestiti dalla Regione Emilia-Romagna in Formazione a Distanza (FAD) accedendo alla piattaforma E-laber al seguente link del sito <https://www.e-laber.it/>

4 Rispettare le corrette prassi di lavorazione

Per evitare il rischio di contaminazione crociata con alimenti fonte di glutine, le produzioni e la vendita/somministrazione di alimenti senza glutine, devono essere svolti mediante corrette prassi di lavorazione e rispettando alcune caratteristiche strutturali e gestionali.

Quindi, per produrre un alimento senza glutine l'OSA dovrà:

- stabilire la ricetta dei prodotti alimentari che vuole produrre, scegliendo materie prime naturalmente prive di glutine o recanti in etichetta la dicitura "SENZA GLUTINE";
- stabilire idonee procedure di selezione e di verifica dei fornitori per tutte le materie prime compresi i semilavorati, quindi stabilire idonee procedure di accettazione delle materie prime (verificare sempre le etichette e/o le schede tecniche);
- dotarsi di una zona dedicata e ben identificata ad uso esclusivo per la preparazione di alimenti senza glutine oppure, in alternativa, differenziare temporalmente le preparazioni senza glutine (giornate dedicate o spazio temporale dedicato previa accurata sanificazione intermedia). Attenzione a evitare sempre la contemporanea presenza di preparazioni ad alto rischio (es. farine);
- stabilire quali attrezzature dovranno essere dedicate alle preparazioni senza glutine. In alternativa si possono utilizzare attrezzature comuni (friggitorici, piastre, utensili, pentole, ecc.) ma sempre in tempi diversi e previa accurata pulizia e sanificazione dopo il contatto con alimenti contenenti glutine. Ottimale sarebbe iniziare le preparazioni senza glutine con attrezzature precedentemente pulite / sanificate prima di effettuare le altre preparazioni "convenzionali". Valutare inoltre, l'idoneità delle attrezzature di difficile pulizia (es. grattugie) e per i forni, verificare che questo abbiano documentate caratteristiche tecniche atte a controllare il rischio correlato alla polverizzazione della farina all'interno;
- effettuare un'attenta valutazione di spazi e attrezzature per i laboratori di produzione di pizze poiché il rischio di contaminazione da farine contenenti glutine è molto elevato;
- separare e identificare in tutte le fasi (dallo stoccaggio delle materie prime a quello del prodotto finito nonché in tutte le fasi di trasporto e distribuzione o somministrazione) gli alimenti senza glutine da quelli che lo contengono (utilizzando contenitori chiusi ed identificati, scaffali o ripiani dedicati, ecc.) e tenerli lontani da fonti di contaminazione (es. farine).
- formare e informare il personale sulle procedure stabilite in autocontrollo per la gestione del rischio glutine e renderlo consapevole sulle corrette regole di igiene del personale (uso di abbigliamento pulito o dedicato, lavaggio delle mani, ecc.) e sulle corrette regole di somministrazione o vendita (corretta identificazione della comanda, corretta identificazione del cliente, ecc.).