

Indirizzi operativi regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale.

Sommario

| | |
|---|--------------------|
| 1.1 Premessa: cos'è la celiachia e quanto è diffusa | 1 |
| 1.2 Alimenti per celiaci e tenore residuo di glutine..... | 2 |
| 1.3 Obiettivi generali e campo di applicazione..... | 3 |
| 1.4 Obbligo di notifica | 4 |
| 1.5 Requisiti strutturali e gestionali..... | 5 |
| 1.5.1 Requisiti generali..... | 5 |
| 1.5.1.1 Materie prime..... | 5 |
| 1.5.2 Requisiti specifici..... | 6 |
| 1.5.2.1 Preparazione/Lavorazione..... | 6 |
| 1.5.2.2 Somministrazione, distribuzione e vendita..... | 8 |
| 1.5.2.3 Norme per il personale..... | 10 |
| 1.6 Schema di Piano di Autocontrollo..... | 10 |

1.1 Premessa: cos'è la celiachia e quanto è diffusa ¹

La celiachia o malattia celiaca è un'intolleranza permanente al glutine, complesso proteico contenuto in grano tenero, grano duro, farro, segale, kamut, orzo, avena e altri cereali minori. Tra i cereali che non contengono glutine ci sono mais, riso, miglio, quinoa e amaranto.

Il glutine si trova in pane, pasta, biscotti, pizza e in ogni altro prodotto contenente tali cereali o anche in alimenti a seguito di contaminazioni. Viene anche usato come ingrediente in salse, zuppe, preparati carnei precotti e come addensante nelle formulazioni in tavoletta o pastiglie di alcuni farmaci.

Il glutine è una sostanza molto usata nell'industria alimentare perché aiuta a dare elasticità e consistenza al prodotto finale ed inoltre favorisce la lievitazione degli impasti.

L'ingestione di glutine, nei pazienti affetti da celiachia, provoca un grave danneggiamento dei villi della mucosa intestinale con un conseguente inefficace assorbimento dei nutrienti. Il malassorbimento può portare a carenze nei diversi distretti dell'organismo determinando altre patologie. Questo può essere particolarmente grave nei bambini.

La distribuzione della malattia celiaca a livello mondiale è ormai considerata omogenea, anche se la frequenza può variare in maniera consistente.

Un recente studio epidemiologico ha riportato una prevalenza della malattia celiaca nella popolazione adulta in Europa dell'1%. Pertanto, in Italia i celiaci potenzialmente sarebbero circa 600 mila ma, nel 2010, ne sono stati effettivamente diagnosticati e censiti solo 122.482.

¹ Buona parte del contenuto del presente paragrafo è stata attinta dal portale web del Ministero della Salute www.salute.gov.it nonché dalla "Relazione annuale al Parlamento sulla celiachia. Anno 2010".

In Puglia, nell'anno 2011, sono stati censiti al Sistema Informativo Sanitario regionale n. 7.600 celiaci, di cui n. 2.209 maschi e n. 5.391 femmine. Sul totale dei celiaci pugliesi, il 77,5% è in età adulta.

I programmi di *screening* sierologici e la maggior conoscenza e consapevolezza da parte degli operatori sanitari hanno permesso di capire che la malattia celiaca presenta una prevalenza elevata sia in Europa e nei Paesi con popolazioni di origine europea, dove da tempo è stata identificata, che in quelle regioni dove fino agli anni '90 era considerata rara, quali Stati Uniti, Medio-Oriente, Africa Settentrionale e Centrale e Sud-America.

È possibile quindi affermare che la celiachia, anche in considerazione del fatto che a tutt'oggi non vi è possibilità di guarigione, è la più frequente intolleranza alimentare presente a livello mondiale.

L'unica terapia disponibile, ad oggi, consiste in una dieta rigorosamente priva di glutine, da seguire per tutta la vita.

1.2 Alimenti per celiaci e tenore residuo di glutine

I soggetti celiaci che devono assumere alimenti privi di glutine possono trovare in commercio numerosi alimenti naturalmente privi di glutine che possono essere commercializzati e utilizzati, nella loro alimentazione quotidiana, sia tal quali sia come ingredienti per preparazioni complesse.

Analogamente esistono in commercio prodotti dietetici senza glutine, preparati industrialmente in stabilimenti in possesso di specifica autorizzazione del Ministero della Salute rilasciata ai sensi del d.lgs. n.111/92, che possono anche costituire la base per l'elaborazione di preparazioni gastronomiche di vario tipo prive di glutine, come pane, pasta, biscotti, basi per pizza, farine. I prodotti dietetici notificati al Ministero della Salute ai sensi della citata legge, sono elencati nell'apposito Registro Nazionale concernente l'Assistenza Sanitaria integrativa relativa ai prodotti destinati ad una alimentazione particolare (di cui all'art. 7 del DM 8 giugno 2001). Tale Registro è disponibile, con aggiornamenti periodici, nel sito web del Ministero della Salute.

Nel tempo, visto anche il notevole incremento delle diagnosi di soggetti celiaci, è aumentata l'esigenza di reperire facilmente preparazioni alimentari senza glutine, in particolar modo nel settore della ristorazione pubblica e collettiva.

Come si è detto, il d.lgs. n.111/92 disciplina i prodotti destinati ad una alimentazione particolare "preconfezionati", di cui i prodotti dietetici senza glutine rappresentano una specifica categoria. Per quanto concerne, invece, i prodotti alimentari non confezionati per i quali si dichiara l'assenza di glutine (glutine inferiore a 20 ppm), preparati e/o somministrati e/o venduti presso esercizi commerciali, artigianali, nonché presso la ristorazione pubblica e collettiva, il citato d.lgs. n.111/92 non è applicabile. In tali casi, le imprese alimentari che intendono produrre e/o somministrare e/o vendere alimenti senza glutine devono garantire la sicurezza dei prodotti alimentari, relativamente all'assenza di glutine, mediante il rispetto di specifici requisiti strutturali e/o funzionali, nonché l'adozione di un piano di autocontrollo mirato ad una corretta analisi e gestione del rischio glutine.

Va evidenziato che il Regolamento (CE) 41/2009 stabilisce i criteri per la composizione e l'etichettatura dei prodotti dietetici destinati ai soggetti intolleranti al glutine, nonché le condizioni per poter indicare l'assenza di glutine in alimenti di uso corrente.

Al fine di consentire la disponibilità sul mercato di una varietà di prodotti alimentari adatti alle esigenze dei soggetti intolleranti al glutine e al livello di sensibilità individuale alla sostanza, a livello comunitario vengono individuate due categorie di prodotti dietetici:

1. prodotti con un tenore residuo di glutine non superiore a 20 mg/kg, cioè 20 ppm, a base di ingredienti privi di glutine all'origine o con uno o più ingredienti depurati di glutine. Tali prodotti vanno definiti "*senza glutine*" o "*gluten-free*"
2. prodotti con un tenore residuo di glutine non superiore a 100 mg/kg, cioè 100 ppm, a base di ingredienti depurati di glutine. Tali prodotti vanno definiti "*con contenuto di glutine molto basso*".

Estrema importanza riveste il problema della contaminazione con glutine di cibi che ne sono apparentemente o naturalmente privi.

La contaminazione può essere di due tipi: primaria o secondaria. La contaminazione primaria riguarda la presenza di elementi in tracce a livelli non consentiti. La contaminazione secondaria dipende principalmente dall'assenza di precauzioni nell'ambiente di lavoro.

Le contaminazioni secondarie possono essere distinte in:

- contaminazioni crociate (cross-contamination), definite come le possibili contaminazioni dovute agli "incroci" del prodotto senza glutine con quello con glutine lungo tutto il processo, dalle materie prime fino alla consegna al consumatore finale.
- contaminazioni ambientali, definite come le possibili contaminazioni dovute a non corretti comportamenti da parte delle persone in fatto di igiene, ed alle condizioni ambientali non perfettamente sotto controllo."²

La contaminazione crociata si verifica quando c'è trasmissione di agenti contaminanti attraverso un contatto, che può essere il contatto con un oggetto (utensili, attrezzature) o una superficie (taglieri, piani di lavoro, contenitori). Va tenuto presente che il rischio di contaminazione da glutine aumenta ad ogni manipolazione: prodotti il cui processo di lavorazione prevede molte manipolazioni sono più a rischio di altri. Anche le fasi di impacchettamento e stoccaggio sono comunque fasi in cui sono presenti dei rischi. Quindi, rivestono grande importanza sia i requisiti strutturali e funzionali di attività, sia la corretta predisposizione e implementazione del piano di autocontrollo che deve sempre essere in grado di garantire una corretta analisi e gestione del rischio glutine.

1.3 Obiettivi generali e campo di applicazione

Il controllo ufficiale delle imprese alimentari preposte alla preparazione e/o somministrazione e/o vendita degli alimenti per celiaci è svolta dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali (ASL) che,

² Tratto dal documento "*Le contaminazioni nella dieta senza glutine*", disponibile nel sito di AIC www.celiachia.it.

per l'aspetto analitico dovranno fare riferimento ai laboratori accreditati per la determinazione del glutine

L'Assessorato regionale alle Politiche della Salute della Regione Puglia coordina ed indirizza le azioni di controllo realizzate dalle ASL.

Gli "Indirizzi operativi", predisposti nelle more dell'approvazione di analogo documento a livello nazionale, riguardano la produzione di alimenti non confezionati di cui si dichiara l'assenza di glutine, destinati alla somministrazione e/o vendita diretta, non rientranti nel campo di applicazione del d.lgs n.111/92. Esse hanno l'obiettivo di indicare i requisiti strutturali e gestionali necessari per una corretta conduzione di un'attività di preparazione e/o somministrazione e/o vendita di alimenti senza glutine destinati direttamente al consumatore finale. Vengono pertanto forniti indirizzi operativi ai SIAN per il controllo ufficiale in materia, nonché utili indicazioni agli operatori del settore alimentare (OSA) interessati all'attività in questione.

Le tipologie di attività rientranti nel campo di applicazione del presente documento sono:

- ristorazione collettivo-assistenziale: ospedali, case di cura e di riposo, mense scolastiche, mense aziendali, istituti di pena, ecc.
- esercizi di somministrazione di alimenti e bevande: ristoranti, pizzerie, trattorie, fastfood, gastronomie, catering, bar o circoli privati con preparazione in proprio di panini, tramezzini, ecc.
- laboratori artigianali con vendita diretta di prodotti di gastronomia, rosticceria, pasticceria, gelateria; pasticci, panetterie e prodotti da forno, gelaterie, creperie, ecc.

Vengono fornite indicazioni in ordine ai seguenti punti:

1. presenza di requisiti strutturali e gestionali nelle attività di preparazione, somministrazione e vendita di prodotti *gluten-free*
2. obbligo di notifica d'inizio attività al Dipartimento di Prevenzione\SIAN della ASL per la vigilanza specifica
3. presenza di un Piano di Autocontrollo in cui siano previste specifiche fasi di identificazione, valutazione e controllo del rischio associato al glutine
4. obblighi formativi e di aggiornamento per responsabili dell'impresa alimentare ed addetti alle varie fasi delle attività.

1.4 Obbligo di notifica

Le imprese alimentari che intendano preparare e/o somministrare e/o vendere alimenti non confezionati "senza glutine" sono soggetti all'obbligo di notifica all'Autorità Competente, ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) n. 852/2004 e relative disposizioni attuative regionali. Detto obbligo è previsto anche nel caso in cui tale attività venga avviata presso un'impresa alimentare già in esercizio, in quanto costituisce variazione significativa della stessa.

La notifica ai fini della registrazione deve essere effettuata presso l'Ufficio del Dipartimento di

Prevenzione dell'ASL territorialmente competente, all'uopo preposto, utilizzando la modulistica vigente per le notifiche di imprese alimentari post-primarie. Detta notifica deve essere corredata da una relazione tecnico-descrittiva in cui vengono specificati la/le tipologie di alimenti prodotti e/o somministrati e/o venduti, il ciclo produttivo (approvvigionamento, trasporto e stoccaggio delle materie prime, lavorazione, vendita, somministrazione, ecc.), i locali e le attrezzature utilizzate e da una pianta planimetrica munita di *lay-out*, nel rispetto delle modalità previste dalla vigente disciplina.

1.5 Requisiti strutturali e gestionali

1.5.1 Requisiti generali

Per l'attività di preparazione/somministrazione/vendita di alimenti senza glutine devono essere rispettate alcune fondamentali e specifiche caratteristiche strutturali e gestionali soprattutto se negli stessi ambienti sono lavorati/stoccati/venduti gli altri prodotti, e ciò al fine di assicurare l'assoluto controllo del rischio di contaminazione crociata con alimenti contenenti glutine. Particolare attenzione va posta, ad esempio, alla corretta identificazione dei prodotti senza glutine, delle attrezzature e degli utensili impiegati per il loro trattamento, preferendo, di norma, l'utilizzo del colore. Le soluzioni strutturali e gestionali prescelte devono essere adeguatamente giustificate e descritte nel piano di autocontrollo.

1.5.1.1 Materie prime

a) Approvvigionamento

Ai fini della garanzia sul prodotto finale, l'OSA deve verificare attentamente le materie prime utilizzate.

Per la preparazioni di alimenti privi di glutine si possono utilizzare:

- prodotti dietetici senza glutine notificati al Ministero della Salute (alimenti dietoterapeutici, tipo pane, pasta, biscotti, *crackers*) e inseriti nel Registro Nazionale redatto ai sensi del d.lgs n.111/92. Questi alimenti si definiscono anche “sostitutivi” perché si assumono al posto di quelli classici allestiti con farina di frumento; essi sono costituiti da farine, in genere miscele, prive di glutine derivate del mais, del riso, delle patate, della soia e della tapioca. Tali alimenti riportano in etichetta la dicitura “*senza glutine*”.
- alimenti di uso corrente (salumi, gelati, caramelle, salse, ecc) che hanno subito un trattamento specifico e riportano in etichetta la dicitura “**senza glutine**”, secondo quanto previsto dal regolamento CE n. 41/2009 (rispettano il limite dei 20 ppm);
- prodotti alimentari naturalmente privi di glutine e che non hanno subito alcuna lavorazione o trasformazione (ad esempio frutta e verdura, fresche e surgelate, carne, pesce, uova, legumi, latte, mozzarelle, burro, olio di oliva e di semi, ecc.);
- prodotti alimentari naturalmente privi di glutine all'origine che hanno subito processi di lavorazione (ad esempio le farine) e sono state inserite nel prontuario dell' AIC (Associazione Italiana Celiachia) dopo le opportune verifiche. Ad alcuni di questi

prodotti l'AIC ha conferito il marchio “**spiga barrata**”.

Il mezzo più efficace per la selezione dei fornitori da parte dell'OSA consiste nella verifica delle garanzie fornite dal sistema di autocontrollo. La procedura di selezione e verifica dei fornitori deve essere applicata a tutte le materie prime e semilavorati utilizzati dall'OSA.

b) Trasporto

I prodotti e le materie prime destinati alle preparazioni di alimenti privi di glutine non devono entrare in contatto con matrici alimentari contenenti glutine; pertanto, se trasportati promiscuamente con altri alimenti di uso corrente, essi devono essere adeguatamente identificati, separati e protetti in modo da evitare contaminazioni da glutine.

c) Stoccaggio

Le materie prime ed i semilavorati privi di glutine devono essere immagazzinate in locali appositi o almeno in zone o arredi ben separate/i e chiaramente identificabili. La separazione deve essere particolarmente rigorosa per gli alimenti che si disperdono facilmente nell'ambiente, come gli sfarinati, anche per quelli naturalmente privi di glutine e può essere realizzata anche tramite contenitori chiusi ed etichettati, in cui le materie prime devono essere conservate nella confezione originale.

I prodotti destinati a tutte le preparazioni, stoccati normalmente, immediatamente dopo la loro apertura, se utilizzati per le preparazioni senza glutine e, nel caso di impiego parziale, è necessario che siano conservati in modo protetto e prelevati con utensili specificamente destinati o quanto meno sempre perfettamente puliti, in modo da scongiurare il rischio di contaminazione durante l'uso successivo; nel dubbio, il prodotto non dovrà più essere utilizzato per l'allestimento dei piatti senza glutine.

I prodotti deperibili, qualora non sia disponibile un frigorifero apposito, devono essere conservati in contenitori con apposita indicazione e collocati nel ripiano superiore del frigorifero ad uso comune e, una volta aperti, devono essere accuratamente coperti, richiusi o comunque protetti in modo idoneo dalla contaminazione (contenitori ermetici o con coperchio a tenuta, sacchetti e pellicole adatti per la tipologia del prodotto ed idonei per gli alimenti). Queste avvertenze si applicano anche ai cibi pronti al consumo e preparati in anticipo rispetto alla somministrazione. I cibi pronti congelati, se non conservati in un congelatore dedicato, devono essere riposti in un settore specifico dell'apparecchiatura ad uso promiscuo e protetti dall'inquinamento tramite contenitori aventi le stesse caratteristiche di quelli sopra descritti, riportanti la data di preparazione e di scadenza. E' consigliabile conservare i cibi pronti in monoporzioni ed utilizzare contenitori adatti all'uso del microonde.

1.5.2 Requisiti specifici

Si elencano di seguito gli accorgimenti minimi da seguire, suddivisi per le principali fasi del processo produttivo:

1.5.2.1 Preparazione/Lavorazione

Nel caso in cui l'impresa alimentare produca sia prodotti con glutine che prodotti senza glutine,

come previsto dalla normativa vigente, è necessario prevedere la separazione delle lavorazioni, delle attrezzature e degli strumenti. La separazione dovrà essere commisurata all'entità del rischio di contaminazione ed alla tipologia delle lavorazioni.

In altre parole, al fine di escludere ogni contatto con alimenti contenenti glutine, la preparazione di alimenti privi di glutine può avvenire, in base alla caratterizzazione e valutazione del rischio di contaminazione, secondo le seguenti soluzioni:

1. in un locale totalmente separato dagli altri locali, dotato di attrezzature ed utensili dedicati e nel quale sia impedita la contaminazione da fonti provenienti da altri luoghi, attrezzature e utensili della stessa attività
2. in una zona dedicata, ben identificata e separata funzionalmente dal resto dell'attività, utilizzando piani di lavoro, attrezzature e utensili appositi, dedicati e ben identificati e separati. L'OSA deve garantire la conservazione e la protezione delle attrezzature e degli utensili in modo da scongiurare la possibilità di contaminazione crociata e deve garantire che nello stesso locale in cui è presente detta zona dedicata non vengano contemporaneamente eseguite preparazioni ad alto rischio di contaminazione come, ad esempio, quelle che prevedono l'utilizzo di farine con glutine
3. in alternativa alla separazione fisica, qualora l'esercizio non possa tecnicamente disporre di locali o zone dedicati, può essere adottata la differenziazione temporale delle preparazioni/lavorazioni, ma solo ove il ciclo produttivo lo consenta effettivamente e previa messa in opera di procedure di bonifica ambientale specifiche (sanificazione di locali, attrezzature ed utensili ad uso promiscuo).

In questo caso le preparazioni/lavorazioni di prodotti senza glutine possono essere realizzate:

- ✓ in una giornata dedicata
- ✓ in uno spazio temporale dedicato nell'arco della giornata, previa idonea sanificazione dei piani di lavoro, attrezzature ed utensili, iniziando il ciclo di lavorazione con la preparazione degli alimenti per celiaci

Particolare attenzione dovrà essere inoltre rivolta alla valutazione dei laboratori/esercizi di produzione di pizza. Quando tale preparazione non possa avvenire in maniera fisicamente separata, dovrà essere presente almeno un piano di lavoro dedicato e la farina utilizzata per lo spolvero di tutte le pizze dovrà essere priva di glutine; i condimenti destinati alla farcitura dovranno essere riposti in contenitori dedicati e separatamente posizionati. Per la cottura della pizza per celiaci deve essere utilizzato preferibilmente un forno dedicato.

Il ciclo produttivo potrà prevedere una fase di congelamento di prodotti semilavorati privi di glutine. Il congelamento dovrà seguire ad una fase di abbattimento rapido della temperatura e, comunque, dovrà avvenire secondo procedure che, oltre a garantire la sicurezza igienica del prodotto, escludano anche la possibilità di inquinamento e contaminazione da glutine del prodotto, seguendo le modalità già descritte relativamente alla conservazione delle materie prime. Inoltre gli alimenti congelati dovranno riportare sulle confezioni la data di preparazione e la data entro la quale devono essere utilizzati.

La cottura degli alimenti può avvenire con attrezzature comuni (forni che garantiscano il controllo del rischio correlato alla polverizzazione della farina, piastre, padelle per la frittura), utilizzate in tempi diversi previa adeguata pulizia e sanificazione, con stoviglie diverse e

identificabili. Si dovrà porre estrema attenzione alle operazioni di pulizia della padella per la frittura e di totale sostituzione dell'olio utilizzato ogni qual volta si passi dalla frittura di una preparazione con glutine ad una che ne è priva. Particolare attenzione deve essere riposta nel caso di impiego ad uso promiscuo di attrezzature quali, ad esempio, impastatrici, pastorizzatori e comunque per tutti gli attrezzi di difficile pulizia in quanto difficilmente smontabili e/o non idonei al lavaggio in lavastoviglie.

Non è consentito l'uso promiscuo di forni ventilati, vista la possibilità di spolvero delle farine, di tostapane e di friggitrice.

Il confezionamento del prodotto finito (nel caso delle ristorazioni collettive) e la sua eventuale conservazione dovranno avvenire in contenitori ad uso esclusivo e opportunamente etichettati. Nel caso di paninoteche o di bar con produzione panini, tramezzini e simili, qualora il prodotto non sia somministrato direttamente al consumatore ma sia esposto in vetrine, le operazioni di preincarto del prodotto dovranno avvenire ugualmente in condizioni di sicurezza e pertanto nello stesso vano o zona identificata per la produzione dell'alimento privo di glutine. Il materiale usato per il preincarto, oltre ad essere idoneo per uso alimentare, non deve presentare soluzioni di continuo. Il prodotto preincartato privo di glutine deve essere ben identificabile e separato fisicamente dal prodotto preincartato ad uso comune.

Le soluzioni prescelte in ordine al tipo di separazione adottata (fisica o temporale), alle modalità di preparazione degli alimenti, alle modalità di pulizia e sanificazione di locali, attrezzature e utensili dovranno essere congrue, adeguatamente esplicitate, motivate e documentate nel Piano di Autocontrollo e dovranno essere tali da consentire il controllo del rischio di contaminazione da glutine, garantendo il rispetto del limite previsto dalla norma vigente sul prodotto finito. Tutte le procedure specifiche devono risultare rigorosamente applicate e verificate dall'OSA.

1.5.2.2 Somministrazione, distribuzione e vendita

a) Somministrazione

In generale, per l'attività di somministrazione si raccomanda di adottare i seguenti criteri:

- contrassegnare sul menù le portate sicure o naturalmente senza glutine con un simbolo, ad esempio un asterisco, che rimanda all'annotazione "piatto adatto anche ad una dieta senza glutine";
- è consigliabile indicare chiaramente sul menù che qualsiasi richiesta avanzata da un utente celiaco, diversa da quanto indicato come "senza glutine", può comportare rischi nell'assunzione. In tal senso, il cliente celiaco che decidesse comunque di scegliere alimenti contenenti glutine, preventivamente avvertito circa le conseguenze per la sua salute, si assume tutte le responsabilità correlate alla sua scelta personale;
- consigliare il celiaco sulle pietanze idonee (servendolo comunque con naturalezza, in modo da evitare atteggiamenti discriminatori);
- trasferire il pasto senza glutine dalla cucina alla sala di somministrazione e servire in

modo da evitare qualsiasi contaminazione successiva alla preparazione; ad esempio, non trasportarlo contestualmente ad alimenti contenenti glutine, accertare che la tovaglia non presenti residui di briciole nelle parti eventualmente non protette dal coprimalto che viene cambiato ad ogni utilizzo del tavolo; non posizionare il pane sulla tovaglia accanto al cliente celiaco, portare pane, *crackers* o grissini senza glutine coperti con un tovagliolo o, a seconda delle caratteristiche del servizio, in contenitori chiusi trasparenti;

b) Vendita e distribuzione

L'esposizione per la vendita del prodotto finito privo di glutine può avvenire in locali separati, ovvero può avvenire nello stesso locale di vendita di alimenti ad uso corrente a condizione che:

- a) gli alimenti senza glutine siano esposti per la vendita in aree o zone ben identificate e separate in relazione all'entità del rischio di contaminazione e alla tipologia dei prodotti;
- b) gli alimenti siano riposti in contenitori dedicati, identificati e protetti, distribuiti con strumenti destinati esclusivamente a questo scopo (ad esempio: le pinze, le palette per gelato, ecc.);
- c) i sacchetti, i vassoi e gli altri contenitori per il preincarto del prodotto senza glutine siano stoccati separatamente rispetto a quelli utilizzati per prodotti con glutine e opportunamente protetti.

La separazione deve essere particolarmente scrupolosa in presenza di farine libere. E' consigliabile, inoltre, utilizzare contenitori adatti all'uso del microonde. Il prodotto somministrato/venduto direttamente deve essere chiaramente identificato. In caso di vendita promiscua di alimenti con e senza glutine non è consentito il libero accesso da parte del pubblico ai prodotti senza glutine.

Per le gelaterie è sufficiente garantire una idonea separazione fisica, nella stessa vetrinetta, del gelato senza glutine da quello comune.

I criteri sopra enunciati si considerano applicabili anche per il servizio *self-service*, con l'avvertenza che alimenti quali pane, grissini e simili, privi di glutine, vengano distribuiti direttamente dal personale addetto ovvero, in alternativa, siano resi disponibili esclusivamente in confezioni chiuse, distinguibili, riposte all'interno di un arredo dedicato e contrassegnato in modo idoneo.

I prodotti privi di glutine destinati al consumatore finale non possono essere confezionati ma possono essere venduti sfusi anche previo incarto. I preincarti per la vendita del prodotto senza glutine devono essere stoccati separatamente rispetto a quelli utilizzati per prodotti con glutine, identificabili e protetti da contaminazioni.

Le operazioni di preincarto del prodotto dovranno avvenire in condizioni di sicurezza, il materiale usato per il preincarto non deve presentare soluzioni di continuità ed il prodotto preincartato deve essere protetto e ben identificabile, al fine di evitare ogni possibilità di contaminazione crociata.

Pertanto, nei bar o negli altri esercizi in cui si svolge l'attività di preparazione di panini, tramezzini e simili è consentita l'esposizione del prodotto senza glutine, a condizione che il

prodotto sia preincartato, le operazioni di preincarto diano garanzie di sicurezza e di identificabilità e che siano rispettate le indicazioni sopra riportate in merito alla esposizione per la vendita.

In ogni caso le soluzioni gestionali e strutturali prescelte per garantire il controllo del rischio di contaminazione da glutine nelle fasi di somministrazione, distribuzione e vendita promiscue di alimenti con e senza glutine, devono essere adeguatamente motivate e documentate nel Piano di Autocontrollo

1.5.2.3 Norme per il personale

a) Igiene del personale

L'OSA deve prestare particolare attenzione alle norme generali di igiene del personale; in particolare, deve adottare procedure specifiche per evitare la contaminazione da glutine. Il personale, prima di iniziare la preparazione di alimenti senza glutine e in generale in tutti i casi in cui potrebbe sussistere il rischio di contaminazione da glutine, oltre a curare l'igiene della persona e a lavarsi accuratamente le mani, deve indossare abbigliamento da lavoro pulito, dedicato o monouso; in tutte le fasi del ciclo produttivo, sino alla somministrazione e vendita, deve adottare ogni necessaria precauzione di tipo comportamentale utile alla sicurezza dei prodotti destinati ai celiaci.

b) Formazione

Gli operatori addetti alla produzione, somministrazione e vendita di alimenti senza glutine, oltre alla formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della legge della Regione Puglia n. 22/07 e del Regolamento Regionale n. 5/08, devono aver seguito un corso di formazione specifico sulla celiachia e le relative problematiche alimentari. Gli eventi formativi dovranno svolgersi secondo le modalità specificatamente previste da appositi atti da adottarsi da parte della Giunta regionale

1.6 Schema di Piano di Autocontrollo

Gli alimenti di uso corrente, per poter essere definiti "senza glutine", devono contenere un residuo di glutine non superiore ai 20 ppm, quantitativo misurabile tramite la metodica ELISA con anticorpo monoclonale r5, metodo Mendez. Tale metodica analitica è stata riconosciuta come metodo di tipo I dal *Codex Alimentarius*. Ne consegue che detti alimenti devono essere prodotti secondo un Piano di Autocontrollo specificamente idoneo a garantire la sicurezza degli alimenti in senso generale ed in particolare il rispetto del suddetto tenore di residuo di glutine.

A tal fine detto Piano deve prevedere anche la linea produttiva relativa agli alimenti senza glutine, con una adeguata analisi del rischio glutine in tutte le fasi del ciclo produttivo e operazioni correlate ed una corretta individuazione e definizione delle relative misure preventive e correttive, di monitoraggio e controllo.

Si riporta, a titolo esemplificativo, uno schema base di piano di autocontrollo per un'attività di

produzione e/o somministrazione e/o vendita di alimenti senza glutine, da adattare alle specifiche caratteristiche di ogni singola attività.

| | | | | | |
|-----------------------------------|---|--|---|------------------|---|
| | | | Linee esclusive di lavorazione o separazione fisica/temporale. Procedure definite. | nto del prodotto | ripristino delle condizioni di lavorazione |
| Conservazione del prodotto finito | Contaminazion e crociata, scambio prodotti | | Conservazione in contenitori separati e ben identificati, etichettati e chiusi. | Controllo visivo | Eliminazione dei cibi al minimo sospetto di contaminazione o non ben identificati |
| Distribuzione, incarto e vendita | Contaminazion e crociata, scambio prodotti | | Utilizzo di attrezzature apposite e identificabili; contenitori separati; preincarto idoneo. | Controllo visivo | Eliminazione dei cibi al minimo sospetto di contaminazione o non ben identificati |
| Somministrazione | Scambio di prodotti, contaminazion e crociata | | Simbologia identificativa su menù, ordinazioni, piatti di portata. Protezione da alimenti a rischio o loro residui. | Controllo visivo | Eliminazione dei cibi al minimo sospetto di contaminazione o non ben identificati |

L'OSA identifica le fasi del ciclo produttivo come GMP (*good manufacturing practices*, norme di buona fabbricazione) o come CCP (*critical control point*), a seconda delle specificità del proprio processo produttivo. Appare evidente che per quella/e fase/i identificata/e come CCP è necessario specificare e validare almeno un limite critico (criterio che separa l'accettabilità

dalla non accettabilità) da sottoporre a monitoraggio.

Secondo recenti indicazioni del Ministero della Salute è necessario che sia individuato almeno un CCP nel ciclo produttivo.

Ad ogni modo è fondamentale il ruolo della formazione del personale e della stesura di procedure scritte. Le procedure scritte presenti nel Piano di autocontrollo devono essere chiare, facilmente applicabili oltre che documentabili e controllabili.

E' opportuno che il Piano di autocontrollo preveda l'esecuzione, ove necessario, anche di analisi accreditate per la ricerca di glutine nel prodotto finito. Tali analisi hanno lo scopo di validare il piano ed accertare che il processo sia sotto controllo ed il prodotto sia sicuro per quanto attiene al rischio glutine.