REGIONE ABRUZZO
AZIENDA SANITARIA LOCALE PESCARA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Sede: Largo L. Lama, 68 - 65124 Pescara Segreteria: tel. 085 425 3906 - 3949
Direttore: Dr.ssa Amalia Scuderi
Mail: sian@asl.pe.it; PEC: igienealimenti.aslpe@pec.it
www.asl.pe.it

CELIACHIA E SICUREZZA ALIMENTARE NELLA RISTORAZIONE

Direttore U.O.C. IAN : Dr.ssa Amalia Scuderi

ALIMENTAZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE.
LA MALATTIA CELIACA

Sabato 25 FEBBRAIO 2023

Società Italiana Sanità Pubblica e Digitale

La NON conoscenza delle problematiche relative alla CELIACHIA

può compromettere l'osservanza della dieta con conseguenze negative sul breve e lungo periodo

condiziona negativamente l'integrazione dei celiaci nei più comuni momenti di socializzazione:

- vita scolastica (mense scolastiche)
- lavoro (mense aziendali)
- tempo libero (ristoranti, bar, pizzerie, ….)

Legge L. 4 luglio 2005, n. 123

«Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia»

Impegna i SIAN a concorrere attivamente :

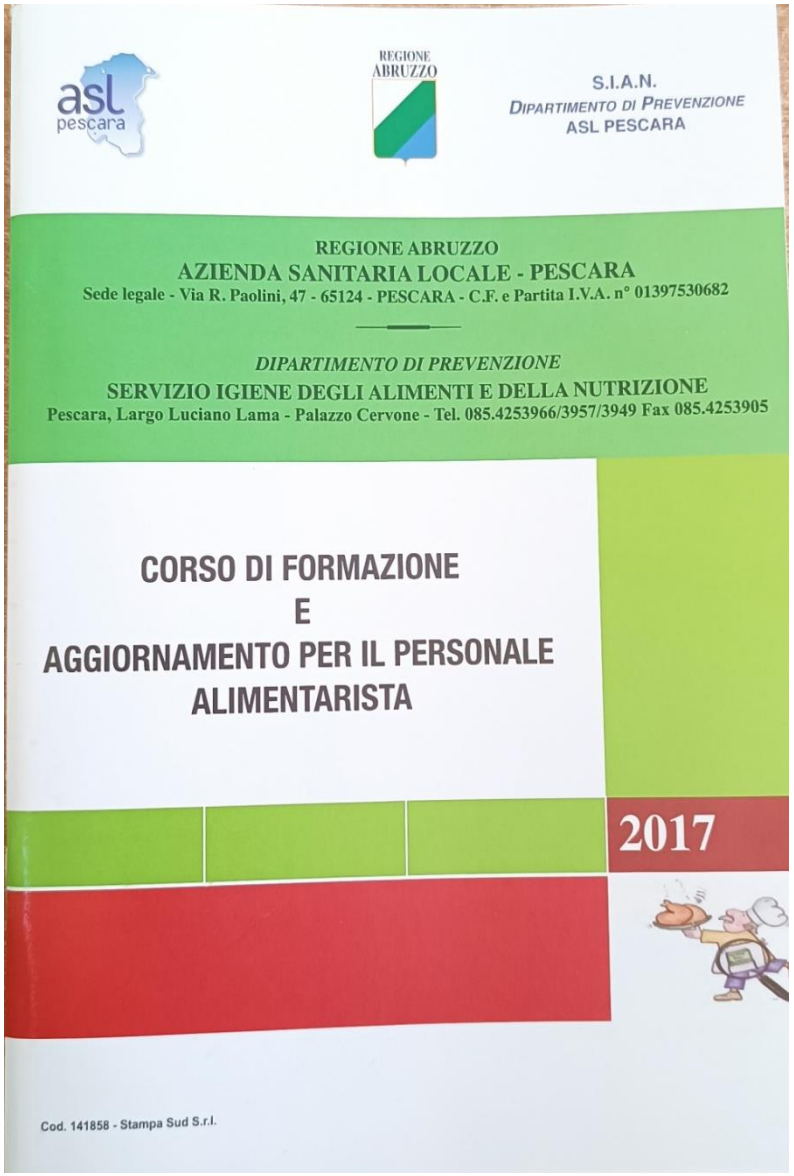
- Agevolare l'inserimento dei celiaci nelle attività scolastiche, sportive e lavorative attraverso un accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva.

- Vigilare che nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche dove devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine.

- Assicurare l'inserimento di appositi moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionali rivolte a ristoratori e ad albergatori.

La formazione e l’aggiornamento professionale di albergatori e ristoratori costituiscono uno strumento fondamentale per la crescita dei singoli lavoratori e per l’innalzamento del livello qualitativo dei servizi prestati nel settore della ristorazione, e ancora più per la preparazione dei pasti senza glutine.

Ed in questo contesto i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione rappresentano il punto d’incontro tra la sicurezza dei consumatori e la professionalità degli OSA



Ministero della Salute

RELAZIONE ANNUALE AL PARLAMENTO SULLA CELIACHIA

Anno 2020

Le Regioni che hanno attivato più percorsi formativi sono state il Piemonte (88), l'Abruzzo (58) e l'Emilia Romagna (50).

Tabella 17: Formazione triennio 2018 - 2020

REGIONE	Corsi 2018	Partecipanti 2018	Corsi 2019	Partecipanti 2019	Corsi 2020	Partecipanti 2020
ABRUZZO	150	4.273	139	4.045	58	1.607

Nel 2020 ridotti per il COVID

ADEMPIMENTI NORMATIVI

In Italia, solo alcune regioni hanno legiferato in materia di preparazione e somministrazione di pietanze per celiaci
(in aggiunta alla formazione obbligatoria per gli alimentaristi) :
Emilia-Romagna, Toscana, Liguria, Piemonte, Puglia e Umbria

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Atti amministrativi
GIUNTA REGIONALE
Atto del Dirigente DETERMINAZIONE
Num. 3642 del 16/03/2018 BOLOGNA

Proposta: DPG/2018/3865 del 16/03/2018

Struttura proponente: SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITA' PUBBLICA
DIREZIONE GENERALE CURA DELLA PERSONA, SALUTE E WELFARE

Oggetto: APPROVAZIONE DELLE "LINEE GUIDA REGIONALI PER IL CONTROLLO UFFICIALE DELLE IMPRESE ALIMENTARI CHE PRODUCONO E/O SOMMINISTRANO ALIMENTI SENZA GLUTINE"

19.8.2020 - BOLLETTINO UFFICIALE DELLA REGIONE TOSCANA - N. 34

Allegato A

Linee di indirizzo regionali inerenti la preparazione/somministrazione di alimenti non confezionati senza glutine destinati direttamente al consumatore finale

DELIBERA REGIONALE 332/2015 (REGIONE LIGURIA)

Con particolare attenzione all'allegato C, il DGR 332/2015 "definisce gli indirizzi regionali per le imprese alimentari che producono e somministrano e/o vendono alimenti non confezionati senza glutine, destinati direttamente al consumatore finale".

Cosa prevede il DGR 332/2015?

- ✓ **NOTIFICA OBBLIGATORIA** ai Servizi Sicurezza Alimentare delle AASSLL territorialmente competenti
- ✓ **OBBLIGO FORMATIVO** per il personale responsabile
- ✓ **HACCP** (capitolo gestione del rischio glutine)

La Regione Abruzzo attualmente ancora non dispone di Linee Guida in materia.

ADEMPIMENTI NORMATIVI

Gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che decidono di produrre, somministrare, distribuire e/o vendere alimenti/bevande o pasti senza glutine non confezionati direttamente al consumatore finale sono soggetti all'obbligo di notifica dell'attività (NIA) all'Autorità Competente, ai sensi dell'art. 6 del Reg. 852/2004

Se la produzione viene intrapresa presso un'attività registrata, questa rappresenta una variazione significativa della stessa

ADEMPIMENTI NORMATIVI

Sono esentate dall'obbligo di notifica le mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e le mense delle strutture pubbliche (art. 4 c.3 L. 123/2005) dove devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine.

NB Tali strutture devono comunque essere in possesso dei requisiti gestionali minimi necessari alla somministrazione del pasto senza glutine al momento dell'inizio dell'attività

ADEMPIMENTI NORMATIVI

Il Reg. 852/2004 sancisce che gli OSA predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti, basate sui principi dell'HACCP, sistema finalizzato a valutare i pericoli e a realizzare sistemi di controllo basati sulla prevenzione

ADEMPIMENTI NORMATIVI

L’OSA che intende produrre alimenti per celiaci deve inserire nel proprio Piano di Autocontrollo, oltre alla linea produttiva destinata a consumatori tradizionali, la specifica linea produttiva degli alimenti senza glutine.

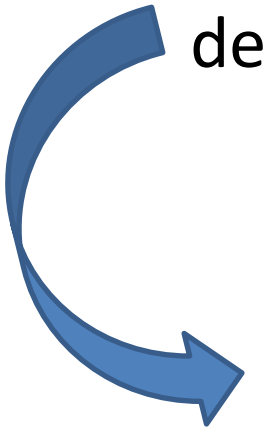
…ne consegue che:

Gli esercizi che vogliono fornire il servizio di ristorazione agli utenti celiaci devono prevedere/integrare le loro attività ed il Piano di Autocontrollo con 4 punti fondamentali:

- requisiti strutturali, funzionali e gestionali
- requisiti e procedure igieniche
- procedure e istruzioni operative
- adeguata formazione del personale

requisiti strutturali, funzionali e gestionali

Garantire il rispetto di specifici **requisiti** strutturali e funzionali organizzando la cucina o la zona di produzione con **soluzioni ad hoc** previa identificazione e valutazione del rischio glutine;



le **soluzioni** strutturali e gestionali scelte per garantire il controllo del rischio “contaminazione da glutine” dovranno essere adeguatamente:

motivate,
documentate nel piano di autocontrollo
rispettate dagli operatori

requisiti e procedure igieniche

garantire il rispetto di specifici requisiti e procedure documentate di:

- igiene del personale,
- igiene dell’abbigliamento da lavoro,
- igiene ambientale

per evitare ogni contaminazione da glutine.

procedure e istruzioni operative

Garantire una corretta analisi e gestione del pericolo glutine con una documentazione aggiuntiva specifica:

a) **procedure operative** che descrivano le varie fasi di manipolazione degli alimenti, dal ricevimento delle materie prime alla somministrazione al consumatore, che definiscano le misure preventive per evitare le contaminazioni da glutine, che individuino i punti critici di monitoraggio e contemplino le azioni correttive da intraprendere in caso di non conformità riscontrate.

b) **istruzioni operative** che indichino come operare nelle diverse fasi del ciclo produttivo tenendo sotto controllo così il rischio di contaminazione.

formazione del personale

Garantire una **specifica formazione** sulla celiachia e sulle procedure e le istruzioni operative da seguire rispetto alla problematica celiachia nell'ambito della propria mansione.

La formazione deve essere continua e documentata.

….riassumendo……

E’ fondamentale che

- ristorazione collettiva/assistenziale,
- esercizi di somministrazione di alimenti e bevande
- laboratori artigianali di produzione e di vendita diretta al consumatore

posseggano adeguati requisiti strutturali e gestionali nelle attività di preparazione, somministrazione e vendita di alimenti privi di glutine.

CORRETTE PRASSI IGIENICHE

PER LA PRODUZIONE/SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI SENZA GLUTINE

QUALI SONO LE REGOLE IGIENICHE DA RISPETTARE IN CUCINA?

1. SELEZIONE DEGLI ALIMENTI PRIVI DI GLUTINE
2. MODALITÀ DI STOCCAGGIO
3. MODALITÀ DI PREPARAZIONE
4. MODALITÀ DI TRASPORTO
5. MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE

1. ACQUISTO DELLE MATERIE PRIME

- Alimenti NATURALMENTE senza glutine
- Prodotti specificamente formulati per celiaci inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti senza glutine del Ministero della salute (revisione 28 dicembre 2016) erogabili dal SSN (DL 111/92)
- Alimenti di uso corrente con claim in etichetta "*SENZA GLUTINE*" (Reg.828/2014)

- Prodotti inseriti nel PRONTUARIO AIC - Strumento di supporto di AIC - Associazioni di pazienti

- Prodotti con il marchio SPIGA SBARRATA- Certificazione rilasciata da AIC - Associazioni di pazienti

2. STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE

- Armadietto/vano dedicato ed identificabile
- Conservare i cibi senza glutine in sacchetti e/o contenitori chiusi (chiusura ermetica) anche nel caso di conservazione in frigo/freezer

3. PREPARAZIONE DEI PASTI

Dove lo spazio lo consente, lavorare gli alimenti senza glutine in **locali separati** è la soluzione ottimale.
Nelle cucine più piccole, è necessario utilizzare piani di lavoro **RISERVATI** alla preparazione delle diete senza glutine.

In caso di uso promiscuo si lavorerà in fasi diversificate iniziando il ciclo di lavorazione con la preparazione di alimenti senza glutine, previa accurata sanificazione dei piani di lavoro, attrezzature, utensili.

Le soluzioni strutturali e/o gestionali
prescelte dovranno essere
adeguatamente motivate e documentate
nel **Piano di Autocontrollo HACCP**

3. PREPARAZIONE DEI PASTI Criteri generali

- Evitare la preparazione di piatti particolarmente complessi (per numero di materie prime utilizzate e per le modalità di lavorazione)

- Seguire personalmente la preparazione in ogni sua fase per evitare errori

- Prima di iniziare la preparazione **lavare accuratamente le mani** , utilizzare divise pulite

- **Non toccare il cibo** con le mani infarinate o con utensili non lavati (scodelle, mestoli, scolapasta, pentole …) che sono stati a contatto con cibi contenenti glutine

3. PREPARAZIONE DEI PASTI Criteri generali

- Non appoggiare il cibo direttamente sulle superfici contaminate (piano di lavoro, teglie, base del forno, piastra, griglia). Pulire sempre prima di iniziare il lavoro.

- Non utilizzare l'acqua di cottura già usata per la pasta con glutine, utilizzare uno scolapasta dedicato

- Per grattugiare il parmigiano o il pane utilizzare una grattugia dedicata (l'eventuale conservazione deve avvenire in specifici contenitori)

3. PREPARAZIONE DEI PASTI Criteri generali

- Non utilizzare olio di frittura già usato per friggere cibi infarinati o impanati

- Non preparare il caffé con la stessa macchina con cui viene preparato il caffé d'orzo (utilizzare la moka)

3. PREPARAZIONE DEI PASTI Requisiti specifici

PIZZERIE

Se la preparazione non avviene in maniera fisicamente separata:

- Presenza almeno di un piano di lavoro dedicato
- La farina usata per lo spolvero di tutte le pizze dovrà essere comunque priva di glutine
- I condimenti destinati alla farcitura delle pizze, dovranno essere conservati in contenitori dedicati e opportunamente posizionati

4. TRASPORTO

Nel caso in cui il prodotto finito non venga somministrato in loco occorre evitare qualsiasi contaminazione nel trasferimento del pasto senza glutine dalla cucina alla sede di somministrazione.

Pertanto il confezionamento e il trasporto del prodotto stesso verso il terminale di distribuzione, dovranno avvenire in contenitori chiusi ad uso esclusivo e **opportunamente differenziati** per colore e/o forma oppure utilizzo di **etichette identificative**.

5. SOMMINISTRAZIONE

- Per quanto riguarda la somministrazione del pasto senza glutine, questa dovrà avvenire in modo tale da evitare qualsiasi contaminazione successiva

- Attenzione alle briciole sul tavolo

- Portare pane, crackers o grissini senza glutine in contenitori chiusi trasparenti o coperti da tovagliolo

NORME PER IL PERSONALE

L’OSA dovrà prestare particolare attenzione, oltre alle norme generali di igiene del personale, alle procedure specifiche per evitare di contaminare con glutine i prodotti, relative all’igiene dell’abbigliamento da lavoro (dedicato o monouso), della persona ed alle precauzioni comportamentali.

Tali procedure devono essere dettagliatamente descritte nel Piano di Autocontrollo.

Il risultato dell'applicazione dei principi dell'HACCP nelle diverse realtà alimentari è rappresentato dal

PIANO O MANUALE DI AUTOCONTROLLO

che **contiene essenzialmente le regole che devono essere applicate e rispettate nell'ambito della realtà considerata, per garantire la sicurezza alimentare**.

ESEMPIO di PIANO DI AUTOCONTROLLO per la produzione di alimenti senza glutine

1. APPROVVIGIONAMENTO (Acquisto/trasporto) DELLE MATERIE PRIME
2. STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME
3. LAVORAZIONE
4. CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO FINITO
5. DISTRIBUZIONE/INCARTO/VENDITA
6. SOMMINISTRAZIONE

Le fasi del ciclo produttivo possono essere individuate come CCP(punti critici su cui focalizzare i controlli) o identificate come GMP (buone pratiche di lavorazione)

Assume un ruolo prioritario la formazione del personale e la stesura di procedure **scritte, chiare, facilmente applicabili documentabili e controllabili**.

REGIONE TOSCANA

Linee guida per la vigilanza sulle imprese alimentari che preparano e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale

Esempio

Piano di autocontrollo per la produzione di alimenti senza glutine

Fase	Pericolo	GMP /CCP	Misure preventive	Monitoraggio	Azione correttiva
Acquisto materie prime	Presenza di glutine	GMP	Accreditamento dei fornitori Materie prime presenti nel prontuario	Verifica conformità merce e della etichetta	Rifiuto merce non conforme
Stoccaggio materie prime	Contaminazione crociata	GMP	Stoccaggio in zone/contenitori separati e ben identificabili	Verifica tramite ispezione visiva della dispensa e delle celle frigo	Ripristino della separazione
Lavorazione	Contaminazione crociata	GMP	Bonifica dei piani di lavoro, attrezzature, utensili, mani, indumenti. Linee esclusive o suddivisione temporale dell'utilizzo Procedure definite	Verifica, anche con campionamento del prodotto	Eliminazione dei cibi contaminati
Conservazione del prodotto finito	Contaminazione crociata Scambio prodotti	GMP	Conservazione in contenitori separati e ben identificabili possibilmente chiusi	Controllo visivo	Eliminazione dei cibi contaminati o non identificabili
Distribuzione Incarto Vendita	Contaminazione crociata Scambio prodotti	GMP	Utilizzo di attrezzature apposite e identificabili Preincarto	Controllo visivo	Eliminazione dei cibi contaminati o non identificabili

FASE

APPROVIGIONAMENTO (Acquisto/trasporto) DELLE MATERIE PRIME

PERICOLO	GMP / CCP	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA
Presenza di glutine Contaminazione crociata	GMP	- Accreditamento dei fornitori - Materie prime convenzionali con dicitura “senza glutine” -Prodotti dietetici senza glutine notificati al Ministero della Salute -Prodotti naturalmente senza glutine -Compartimentazione/ identificazione dei prodotti durante il trasporto	- Verifica dell’idoneità del trasporto -Verifica della conformità della merce (confezione originale integra) -Verifica della conformità dell’etichettatura (senza glutine, spiga barrata)	Rifiuto della merce non conforme

FASE

STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

PERICOLO	GMP /CCP	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA
Scambio di prodotto Contaminazione crociata	GMP	- Stoccaggio in vani/settori/ contenitori separati e ben identificati Confezioni integre ed adeguatamente protette, se aperte	Controllo visivo	Ripristino della separazione Eliminazione del prodotto al minimo sospetto di contaminazione o se non ben identificato

FASE

LAVORAZIONE

PERICOLO	GMP /CCP	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA
Contaminazione crociata	GMP	Laboratorio dedicato Linee esclusive	Controllo visivo	Eliminazione dei cibi al minimo sospetto di contaminazione
		Differenziazione temporale delle preparazioni		
		Attrezzature e utensili dedicati		
		Procedure definite		

FASE

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO FINITO

PERICOLO	GMP /CCP	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA
Scambio di prodotti Contaminazione crociata	GMP	Conservazione in contenitori chiusi ben identificati	Controllo visivo	Eliminazione dei cibi al minimo sospetto di contaminazione o non ben identificati

FASE

DISTRIBUZIONE /INCARTO/ VENDITA

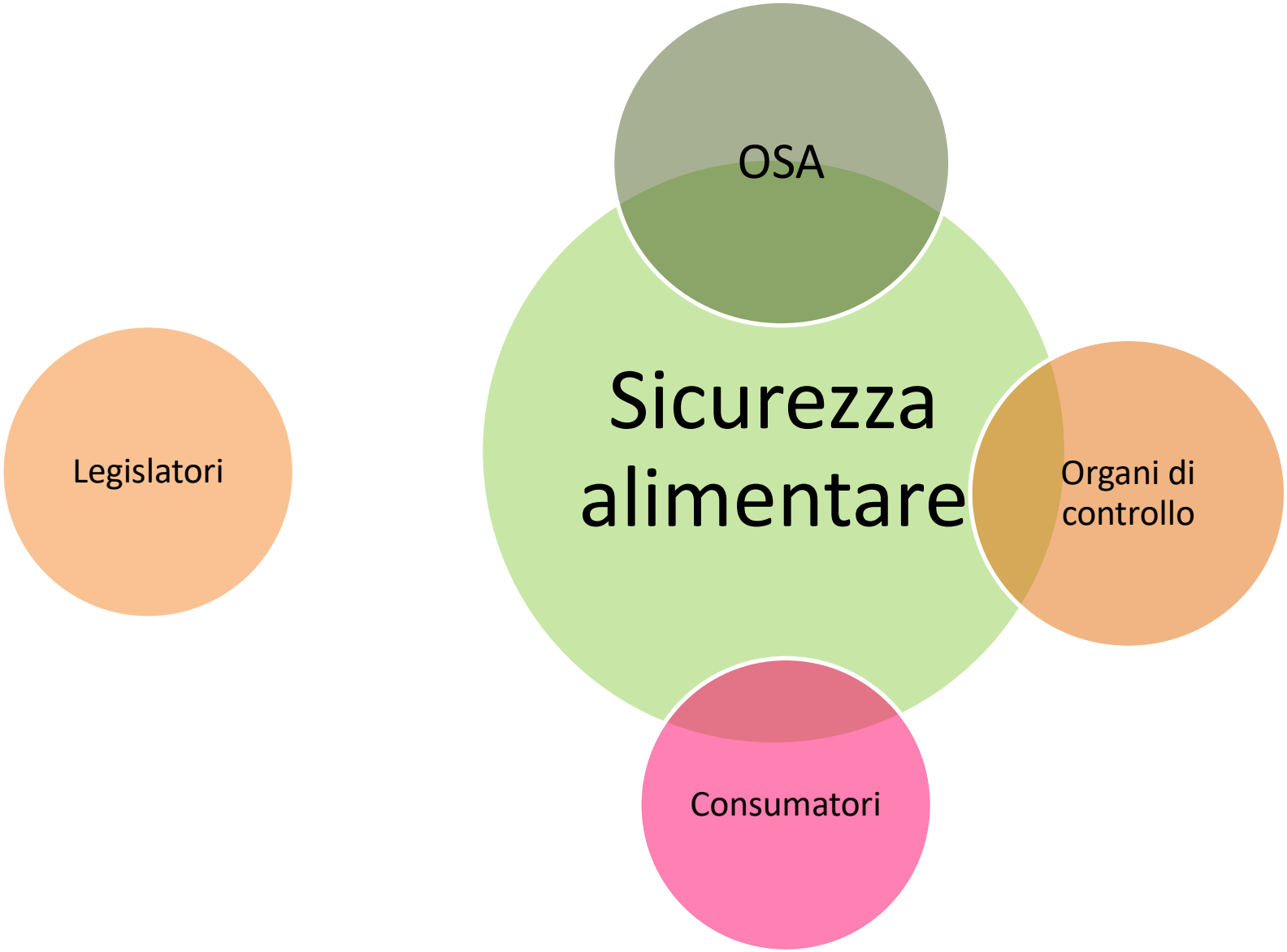
PERICOLO	GMP /CCP	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA
Scambio di prodotti Contaminazione crociata	GMP	Utilizzo di attrezzature ed utensili dedicati, contenitori separati, preincarti idonei	Controllo visivo	Eliminazione dei cibi al minimo sospetto di contaminazione o non ben identificati

FASE

SOMMINISTRAZIONE

PERICOLO	GMP /CCP	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA
Scambio di prodotti Contaminazione crociata	GMP	Simbologia identificativa di 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

Attori della sicurezza alimentare



Organi di controllo

- le Aziende Sanitarie Locali (ASL)
- il Comando Carabinieri per la tutela della salute (NAS)
- il Ministero della Salute, anche attraverso gli Uffici veterinari e medici periferici - PIF, UVAC, USMAF
- le Regioni e le Provincie autonome di Trento e Bolzano

GRAZIE

per

l’attenzione