

REGIONE TOSCANA

DIREZIONE GENERALE DIRITTO ALLA SALUTE E POLITICHE DI SOLIDARIETA'

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

Premessa

Gli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare sono soggetti a normativa specifica (D.Lgs. 111/92 e successive integrazioni) e devono essere prodotti in stabilimenti in possesso di specifica autorizzazione ministeriale. Gli alimenti senza glutine sono considerati prodotti destinati ad una alimentazione particolare e rientrano pertanto nel campo di applicazione del citato decreto legislativo.

I soggetti celiaci che devono assumere alimenti privi di glutine possono trovare in commercio numerosi alimenti naturalmente privi di glutine (quindi non prodotti in laboratori per dietetici) 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 laboratori autorizzati) che possono costituire la base per l'elaborazione di preparazioni gastronomiche di vario tipo prive di glutine; esempio tipico sono pane, pasta, biscotti, le basi per la pizza, le farine, etc.

In questi ultimi anni, visto anche il notevole incremento del numero dei soggetti celiaci, è aumentata l'esigenza di reperire facilmente preparazioni alimentari senza glutine, in particolar modo nel settore della ristorazione pubblica e collettiva.

Queste linee guida si propongono di chiarire i requisiti strutturali e gestionali necessari per una corretta conduzione di un'attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti senza glutine destinati direttamente al consumatore finale

A titolo esemplificativo rientrano in tale tipologia :

- Attività di produzione pasti per la ristorazione collettiva: ospedali, case di cura e di riposo, mense scolastiche, mense aziendali, ecc.
- Attività di produzione pasti per la ristorazione pubblica: ristoranti, pizzerie, trattorie, fast-food, gastronomie, catering, ecc.
- Bar o circoli privati con preparazione in proprio di panini, tramezzini, ecc.

Adempimenti e requisiti strutturali e gestionali

Gli esercizi che intendono preparare e/o somministrare alimenti privi di glutine comunicano alla ASL competente l'inizio dello svolgimento di tale attività relazionando circa gli alimenti prodotti/somministrati, il ciclo produttivo, i locali e le attrezzature utilizzate; analogamente nel Piano di Autocontrollo dovranno essere previste fasi specifiche di controllo del rischio di contaminazione crociata con alimenti fonti di glutine.

Ai sensi della normativa vigente in materia e nel rispetto dei regolamenti comunali di igiene degli alimenti per le attività sopra elencate, per la preparazione/somministrazione di alimenti senza glutine dovranno essere presenti alcune caratteristiche strutturali e gestionali specifiche; l'attività potrà essere svolta negli stessi locali dove vengono lavorati gli altri prodotti solo adottando opportuni e documentati provvedimenti quali: procedure di pulizia/sanificazione ambientale e di igiene personale degli operatori, differenziazione temporale delle preparazioni, specifica formazione del personale.

Elenchiamo di seguito gli accorgimenti minimi, suddivisi per le principali fasi di lavorazione, da seguire:

Acquisto materie prime

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

- materie prime naturalmente prive di glutine all'origine e non lavorate;
- prodotti dietetici senza glutine notificati al Ministero della Salute.
- materie prime naturalmente prive di glutine all'origine che hanno subito processi di lavorazione (es. farine) inserite nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia;

Stoccaggio delle materie prime

Le materie prime prive di glutine devono essere immagazzinate in locali appositi o almeno in zone ben separate e chiaramente identificabili. La separazione deve essere particolarmente rigorosa per 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 in confezione originale.

Le stesse modalità devono essere rispettate anche nello stoccaggio delle materie prime deperibili da conservarsi a temperatura controllata.

Locali di preparazione

Come previsto dalla normativa vigente la preparazione di alimenti privi di glutine deve avvenire in una zona ben identificata e separata dell'attività utilizzando piani di lavoro, attrezzature, strumenti appositi e ben identificabili. In alternativa può essere accettata la differenziazione temporale delle preparazioni che preveda comunque una accurata procedura di sanificazione di locali e attrezzature. Tale procedura deve essere prevista nel piano di autocontrollo e rigorosamente documentata. Questo vale anche nel caso di impiego di attrezzature specifiche per l'attività a possibile uso promiscuo, quali, ad esempio, impastatrici, pastorizzatori ecc.. Nel caso in cui vengano effettuate preparazioni anticipate il ciclo produttivo potrà prevedere una fase di congelamento di prodotti semilavorati. Il congelamento dovrà comunque avvenire secondo procedure che, oltre ad assicurare la sicurezza igienica del prodotto, escludano anche la possibilità di inquinamento del prodotto; inoltre gli alimenti congelati dovranno riportare sulle confezioni la data di preparazione e di scadenza. La conservazione del prodotto congelato dovrà essere effettuata seguendo le modalità descritte relativamente alla conservazione delle materie prime.

La cottura degli alimenti può avvenire con attrezzature comuni (forni, friggitrici, piastre, tostapane, ecc) utilizzate in tempi diversi previa adeguata sanificazione con stoviglie diverse e identificabili. Non è consentito l'uso promiscuo di forni ventilati vista la possibilità di spolvero delle farine; parimenti, nell'uso comune delle friggitrici, dovrà essere posta estrema attenzione alla operazioni di pulizia 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.

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.

Distribuzione/somministrazione

L'esposizione per la vendita del prodotto finito deve avvenire in strutture separate e ben identificate; gli alimenti devono essere riposti in contenitori appositi e devono essere distribuiti con strumenti appositi e dedicati esclusivamente a quell'utilizzo.

Igiene del personale

Il personale, prima di iniziare la preparazione di alimenti senza glutine, oltre a lavarsi accuratamente le mani, deve indossare sopravvesti pulite, anche monouso.

Formazione

Gli operatori addetti alla produzione/somministrazione di alimenti senza glutine, oltre alla formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della D.G.R. 1388 del 27.12.2004, devono aver seguito un corso di formazione specifico sulla celiachia e le relative problematiche alimentari. Gli eventi formativi dovranno svolgersi secondo le modalità di attuazione previste dalla DGR sopracitata a cui si rimanda con le seguenti specifiche aggiuntive.

I corsi si articolano in due unità formative (U.F.) della durata di 4 ore ciascuna per un totale di 8 ore.

La I U.F. avrà carattere prevalentemente teorico e prevederà la trattazione dei seguenti argomenti:

Nozioni di base sulla malattia celiaca: epidemiologia, etiologia, patogenesi, clinica, terapia.

Alimenti naturalmente o artificialmente privi di glutine. Il prontuario AIC.

Modalità di prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo produttivo

Il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco.

La II U.F. avrà carattere eminentemente pratico e prevederà lo svolgimento di esercitazioni su quanto illustrato nella I U.F.

Possono essere docenti dei Corsi, ognuno per le proprie competenze, i soggetti qui di seguito elencati purché in possesso di specifica esperienza professionale in materia di celiachia, documentata di almeno un anno presso strutture pubbliche e/o private:

- i laureati di 1° o 2° livello in medicina e chirurgia, farmacia, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro; cuochi con comprovata esperienza professionale nel settore;
- Gli operatori del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende UU.SS.LL. (medici, tecnici della prevenzione, dietisti, assistenti sanitari).

La formazione deve essere continua, documentata e prevedere un aggiornamento almeno quinquennale con una Unità formativa della durata di 4 ore.

Schema di piano di autocontrollo

Si allega a titolo esemplificativo uno schema di piano di autocontrollo per un'attività di produzione di alimenti senza glutine, facendo presente che dovrà essere adattato alle specifiche di ogni singola attività:

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

In considerazione del fatto che tutte le fasi possono essere identificate come GMP, risulta quindi totalmente evidente il ruolo fondamentale 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, oltre alle eventuali analisi previste in relazione all'applicazione dell'HACCP, anche l'esecuzione di analisi specifiche per evidenziare la presenza di glutine nel prodotto finito. Tali analisi devono servire a verificare la procedura di esclusione del glutine e la sua corretta applicazione.

Identificazione degli esercizi

Le imprese di preparazione e/o somministrazione di alimenti senza glutine destinati direttamente al consumatore finale oggetto di queste linee guida debbono essere facilmente identificate dal soggetto celiaco e a tale fine esporranno un simbolo identificativo.