



**CORSO DI FORMAZIONE per
OPERATORI della RISTORAZIONE
PUBBLICA e COLLETTIVA in tema di
Celiachia**

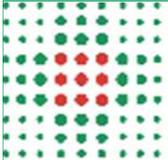
Sandra Vattini – svattini@ausl.pr.it

Nicola Bolsi – nbolsi@ausl.pr.it

***Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dipartimento di Sanità Pubblica - AUSL di
Parma***

Celiachia

La normativa in materia di celiachia (*Legge 4 luglio 2005 n. 123 “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia”*) si pone come finalità l'**agevolazione** dell’inserimento dei soggetti celiaci nelle attività scolastiche, sportive, ricreative e lavorative garantendo un **accesso equo e sicuro** ai servizi di ristorazione collettiva, prevedendo l'**obbligo di somministrazione**, nelle mense delle strutture scolastiche, ospedaliere e pubbliche, di pasti senza glutine, la **preparazione e l’aggiornamento** professionale del personale sanitario.

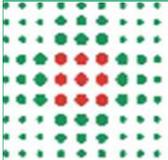


La celiachia



Che cos'è?
Glutine
Prevalenza
Sintomi
Diagnosi
Terapia





Che cos'è la celiachia?

La celiachia è una intolleranza alimentare permanente al **glutine** una proteina contenuta in alcuni cereali



frumento



orzo



segale



farro



spelta



kamut



triticale



Avena

Definizione di Celiachia

- ✚ *Enteropatia autoimmune geneticamente determinata* indotta da un fattore ambientale **(glutine)**;
- ✚ Solo il 3% delle persone predisposte che assumono glutine con la dieta si ammalano di celiachia: esistono quindi dei fattori scatenanti

La Celiachia oggi

- ✚ Il fattore scatenante non è attribuibile alle modalità di alimentazione nel primo anno di vita;
- ✚ Recenti evidenze sperimentali suggeriscono che specifici parti di proteine, derivanti dalla digestione della gliadina, in presenza di un virus, potenziano la risposta immunitaria nella mucosa intestinale provocando una vera e propria infiammazione locale associata ad autoimmunità che può condurre allo sviluppo di celiachia

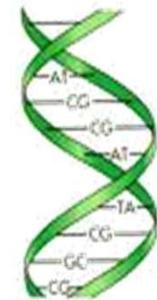
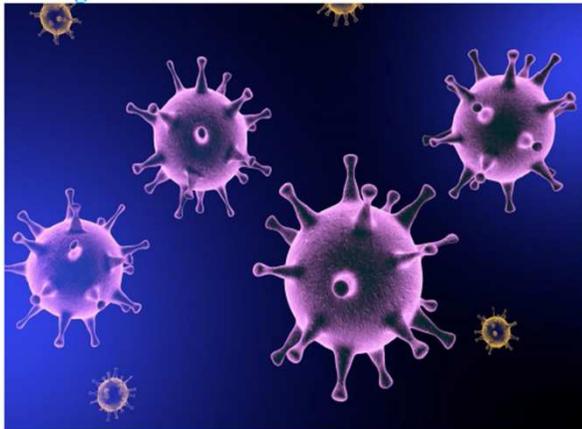


Immagine 1



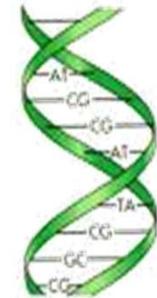
Virus di Epstein – Barr
associato alla celiachia
refrattaria



Celiaci si nasce o si diventa?

La celiachia è una condizione complessa causata da

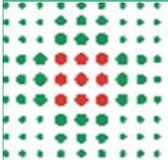
➤ **FATTORI EREDITARI** → predisposizione genetica



- Familiari di I ° grado di pazienti celiaci → prevalenza del 10%
- Gemelli monozigoti → prevalenza dell' 85%
- Gemelli dizigoti → prevalenza del 20%

➤ **FATTORI AMBIENTALI** → presenza del glutine nella dieta



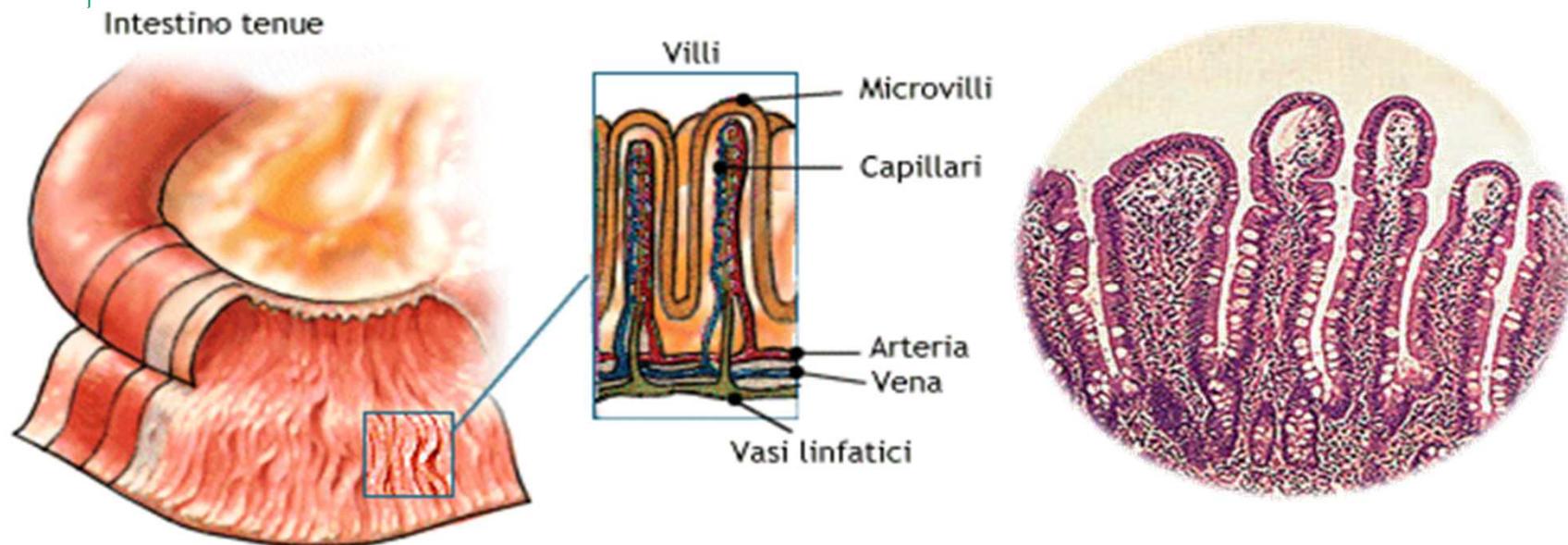


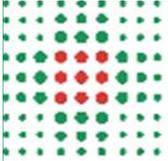
Celiaci si nasce o si diventa?

Nel soggetto **geneticamente predisposto** l'ingestione di alimenti contenenti glutine, anche solo in piccole quantità, determina una **reazione immunitaria a livello dell'intestino tenue**, dando origine a un'**infiammazione cronica** che ha come conseguenza la **scomparsa dei villi intestinali**.

Quali sono gli effetti?

Nell'individuo sano la parete intestinale (intestino tenue: duodeno, digiuno e ileo) è rivestita di villi e microvilli, aventi la funzione di aumentare la superficie di assorbimento delle sostanze nutritive.



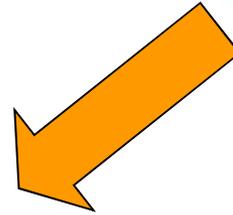
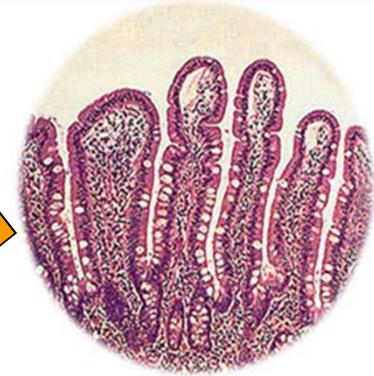


Quali sono gli effetti?

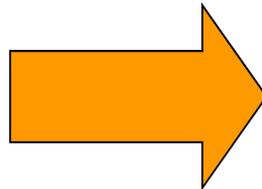
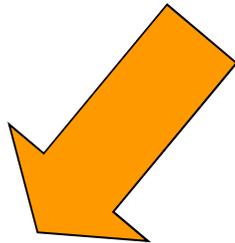
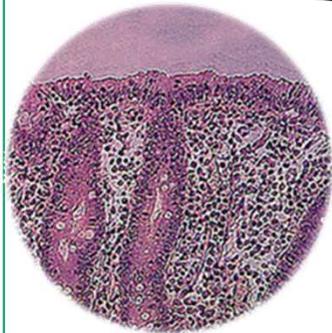
Nel celiaco i villi sono pressoché scomparsi e la mucosa intestinale è danneggiata.

La superficie assorbente appiattita riduce o impedisce l'assorbimento delle sostanze nutritive, quali proteine, grassi, carboidrati, vitamine e sali minerali, causando malnutrizione e scompensi

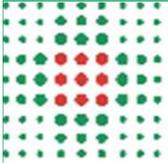
Quali sono gli effetti?



L'ingestione di glutine provoca la scomparsa dei villi intestinali e danno alla mucosa

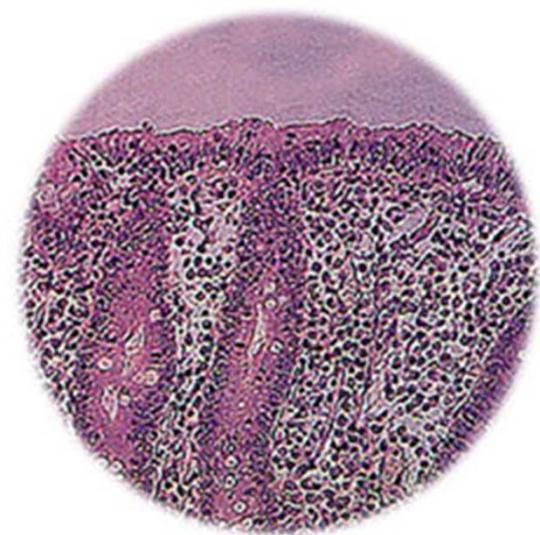


Fenomeni di
malassorbimento
e malnutrizione



Quali sono gli effetti?

Tracce anche minime di glutine
possono provocare lesioni della
mucosa





LA CELIACHIA

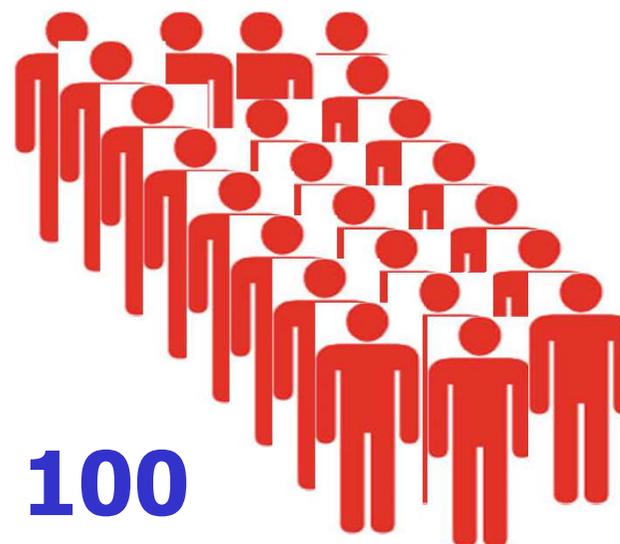


La celiachia è l'intolleranza alimentare più frequente a livello mondiale.

La prevalenza (adulti e bambini) è attualmente stimata intorno all' **1%**



1



100

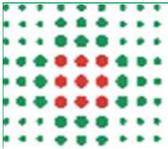


IMMAGINE 3: Celiaci 2018

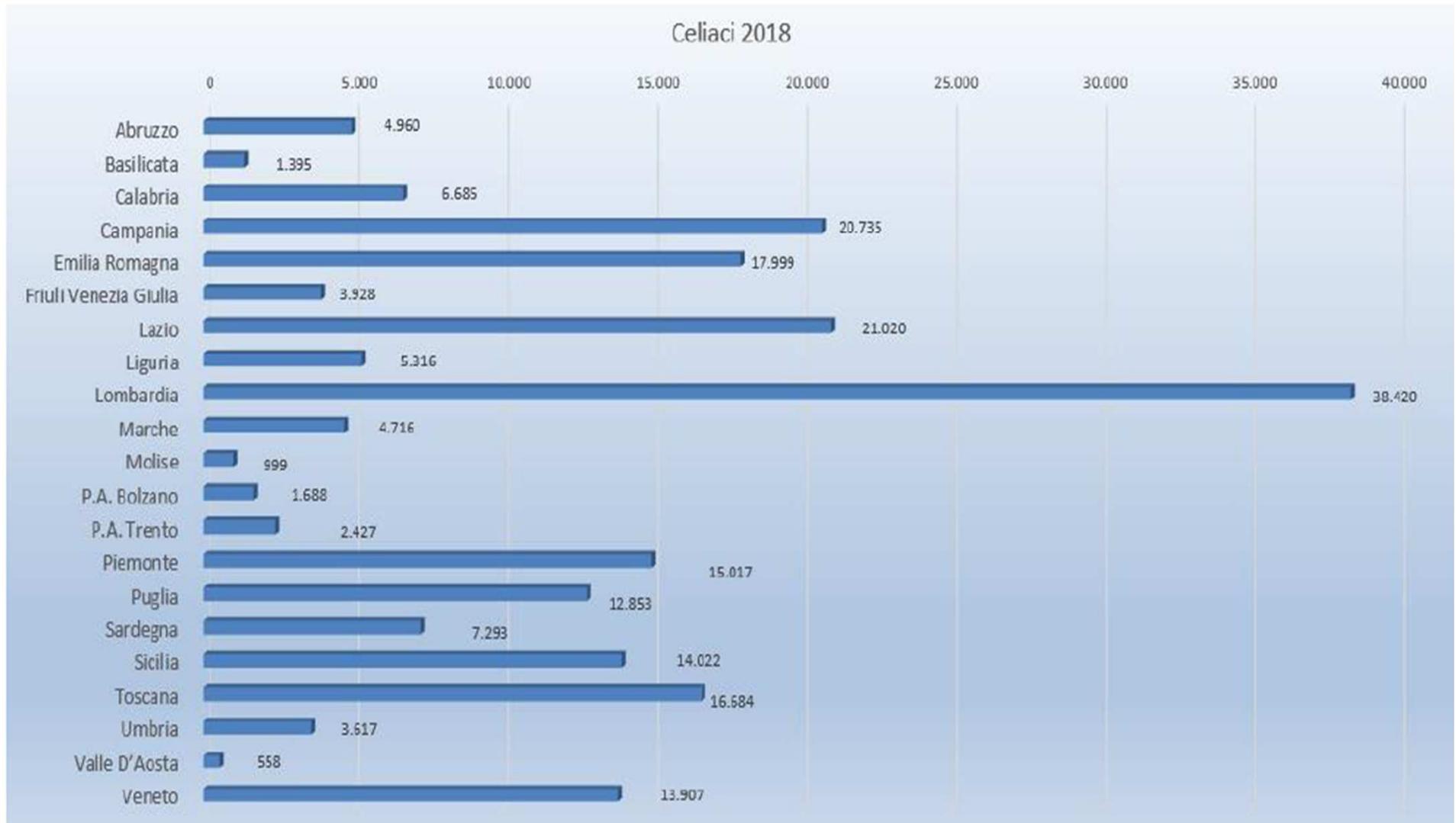


TABELLA 6: Diagnosi triennio 2016 - 2018

REGIONE	Celiaci 2016	Celiaci 2017	Nuove diagnosi 2017	Celiaci 2018	Nuove diagnosi 2018
ABRUZZO	4.875	5.071	196	4.960	-111
BASILICATA	1.461	1.318	-143	1.395	77
CALABRIA	5.885	6.472	587	6.685	213
CAMPANIA	18.720	19.673	953	20.735	1.062
EMILIA ROMAGNA	16.020	16.765	745	17.999	1.234
FRIULI VENEZIA GIULIA	3.411	3.603	192	3.928	325
LAZIO	19.325	21.063	1.738	21.020	-43
LIGURIA	4.953	5.200	247	5.316	116
LOMBARDIA	37.907	36.529	-1.378	38.420	1.891
MARCHE	3.460	4.528	1.068	4.716	188
MOLISE	910	943	33	999	56
P.A. BOLZANO	1.477	1.572	95	1.688	116
P.A. TRENTO	2.151	2.292	141	2.427	135
PIEMONTE	13.153	13.784	631	15.017	1.233
PUGLIA	11.866	12.485	619	12.853	368
SARDEGNA	6.783	7.290	507	7.293	3
SICILIA	14.880	15.252	372	14.022	-1.230
TOSCANA	15.351	15.799	448	16.684	885
UMBRIA	3.025	3.428	403	3.617	189
VALLE D'AOSTA	500	520	20	558	38
VENETO	12.314	12.974	660	13.907	933
TOTALE	198.427	206.561	8.134	214.239	7.678

IMMAGINE 4: Andamento celiachia 2016 - 2018

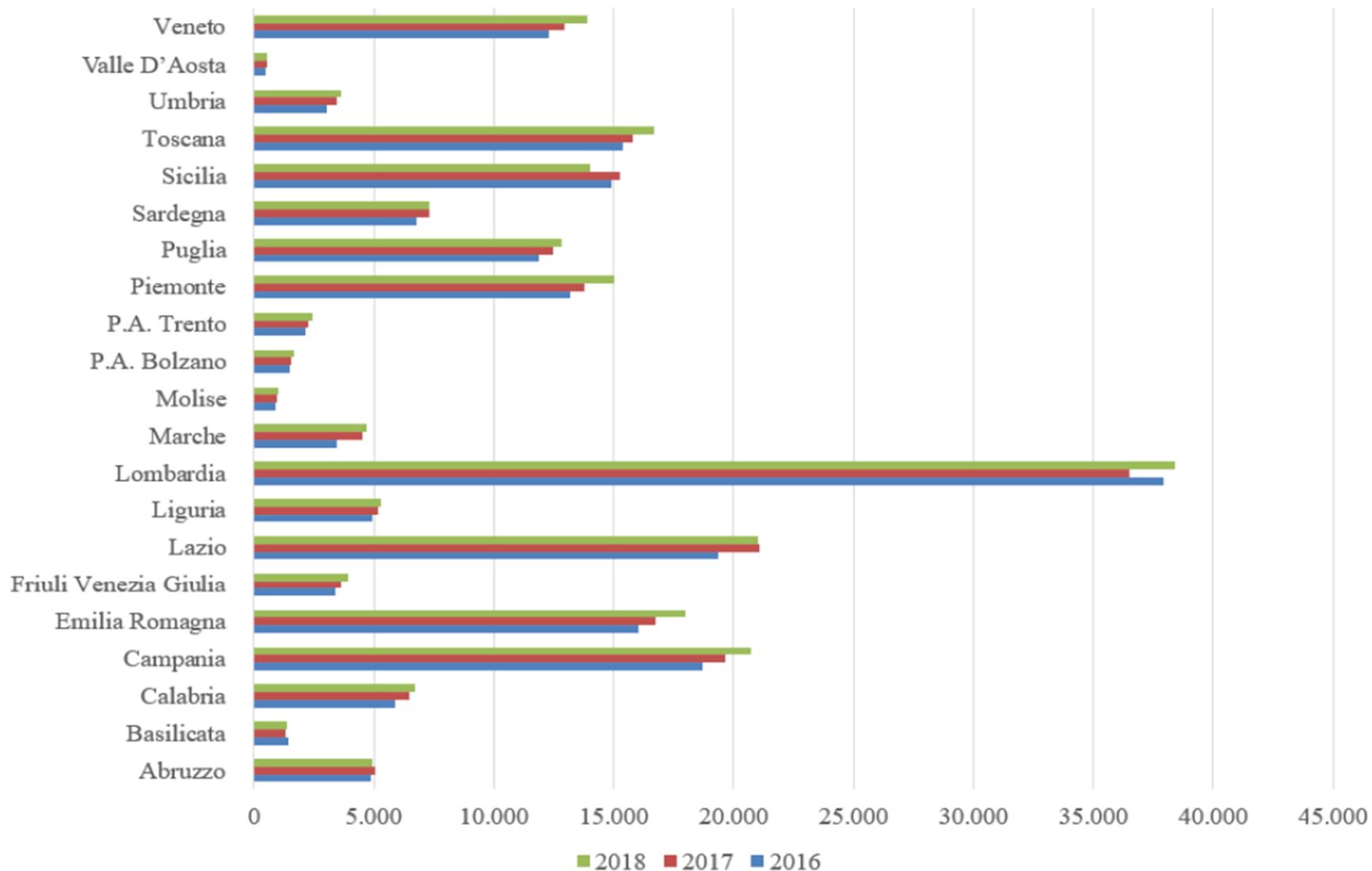


TABELLA 4: Popolazione celiaca in Italia - Anno 2018

REGIONE	CELIACI	MASCHI	FEMMINE	M:F
ABRUZZO	4.960	1.410	3.550	1:3
BASILICATA	1.395	377	1.018	1:3
CALABRIA	6.685	1.896	4.789	1:3
CAMPANIA	20.735	6.417	14.318	1:2
EMILIA ROMAGNA	17.999	5.653	12.346	1:2
FRIULI VENEZIA GIULIA	3.928	1.120	2.808	1:3
LAZIO	21.020	6.051	14.969	1:2
LIGURIA	5.316	1.601	3.715	1:2
LOMBARDIA	38.420	11.686	26.734	1:2
MARCHE	4.716	1.468	3.248	1:2
MOLISE	999	272	727	1:3
P.A. BOLZANO	1.688	490	1.198	1:2
P.A. TRENTO	2.427	771	1.656	1:2
PIEMONTE	15.017	4.262	10.755	1:3
PUGLIA	12.853	3.834	9.019	1:2
SARDEGNA	7.293	1.802	5.491	1:3
SICILIA	14.022	3.983	10.039	1:3
TOSCANA	16.684	4.802	11.882	1:2
UMBRIA	3.617	1.059	2.558	1:2
VALLE D'AOSTA	558	177	381	1:2
VENETO	13.907	4.189	9.718	1:2
TOTALE	214.239	63.320	150.919	1:2

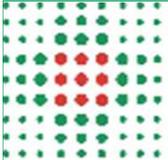
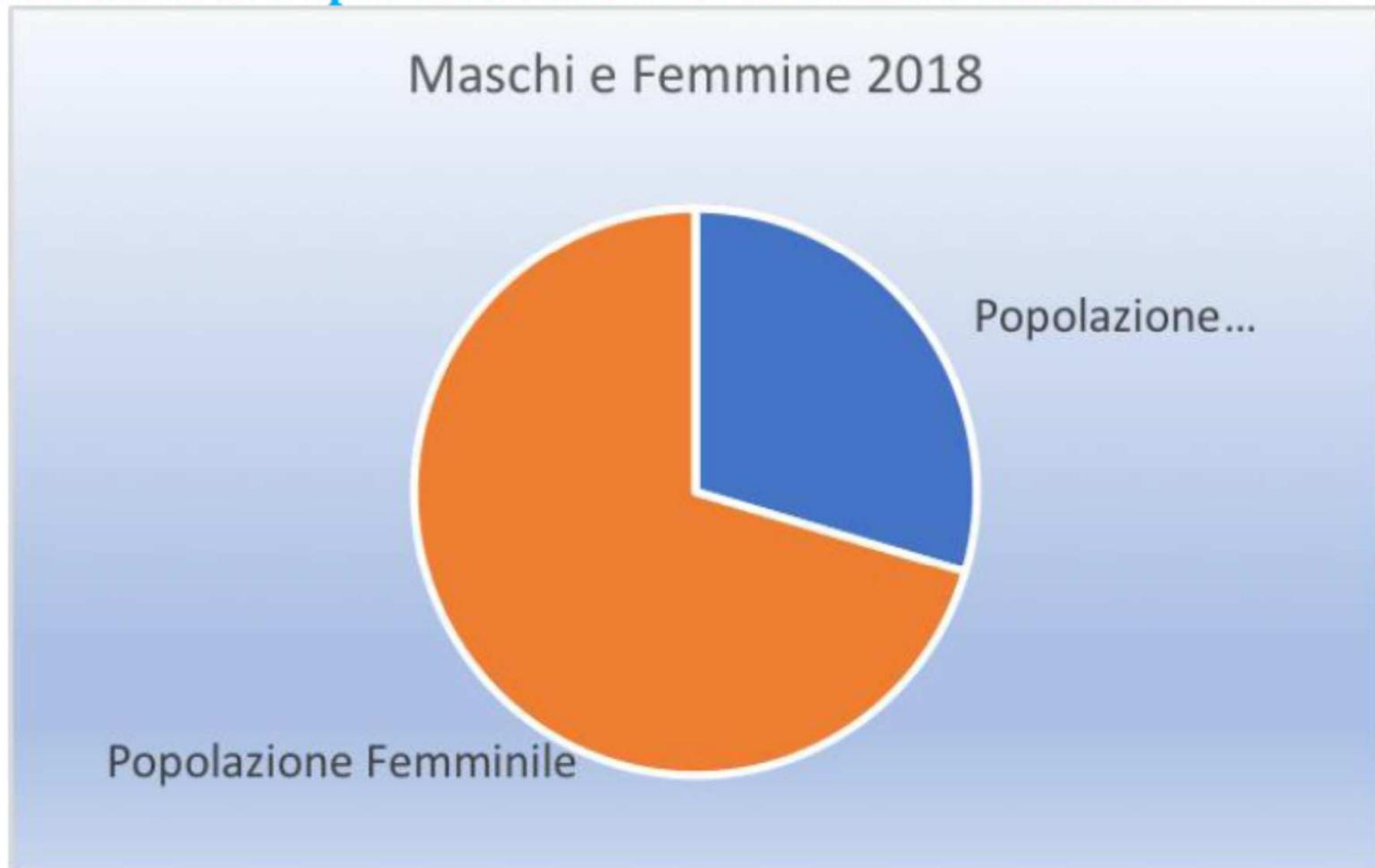


IMMAGINE 2: Popolazione celiachia maschile e femminile – Anno 2018



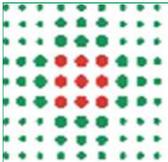
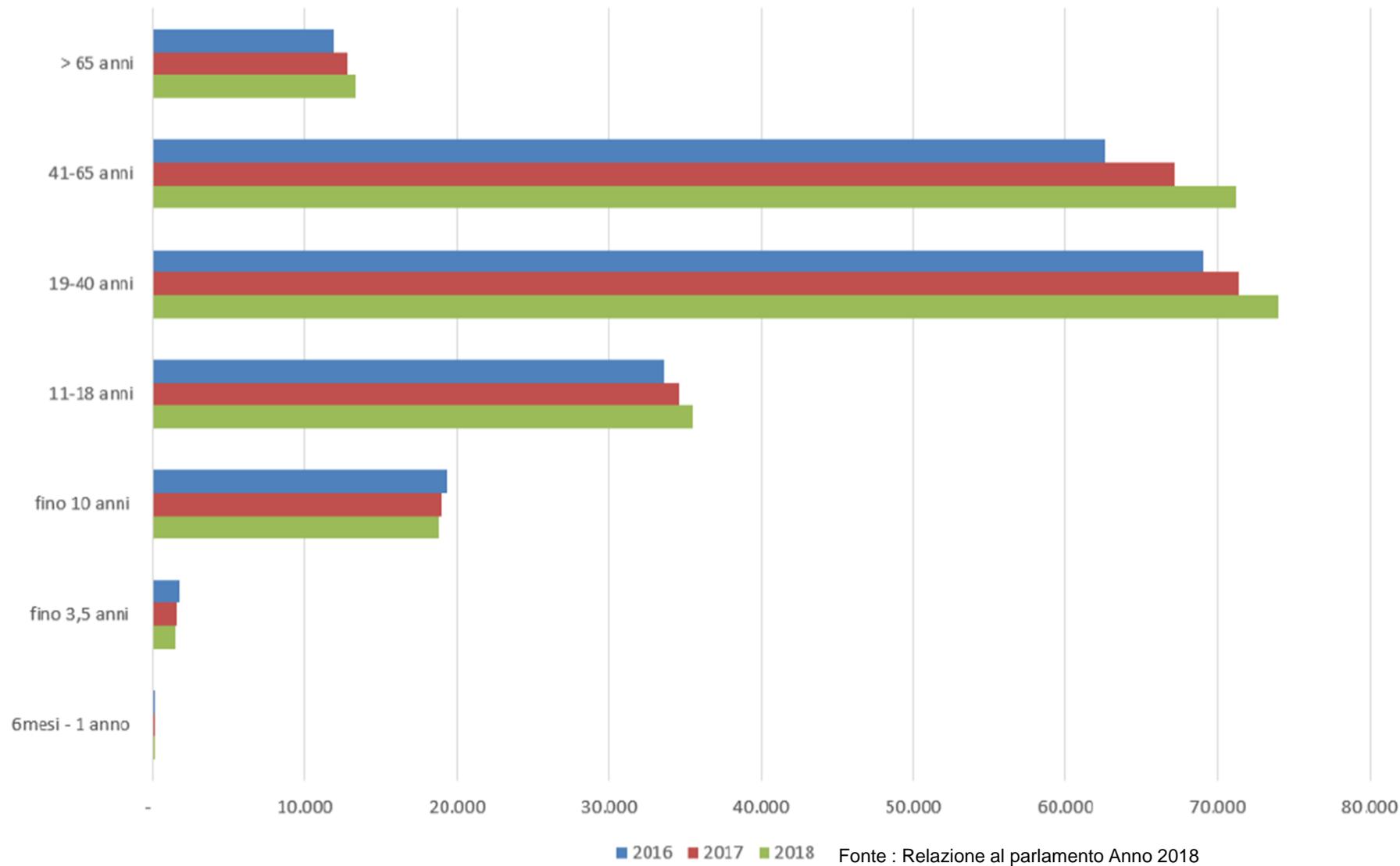


IMMAGINE 5: La celiachia distribuita nelle fasce di età 2016-2018



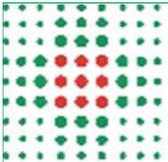
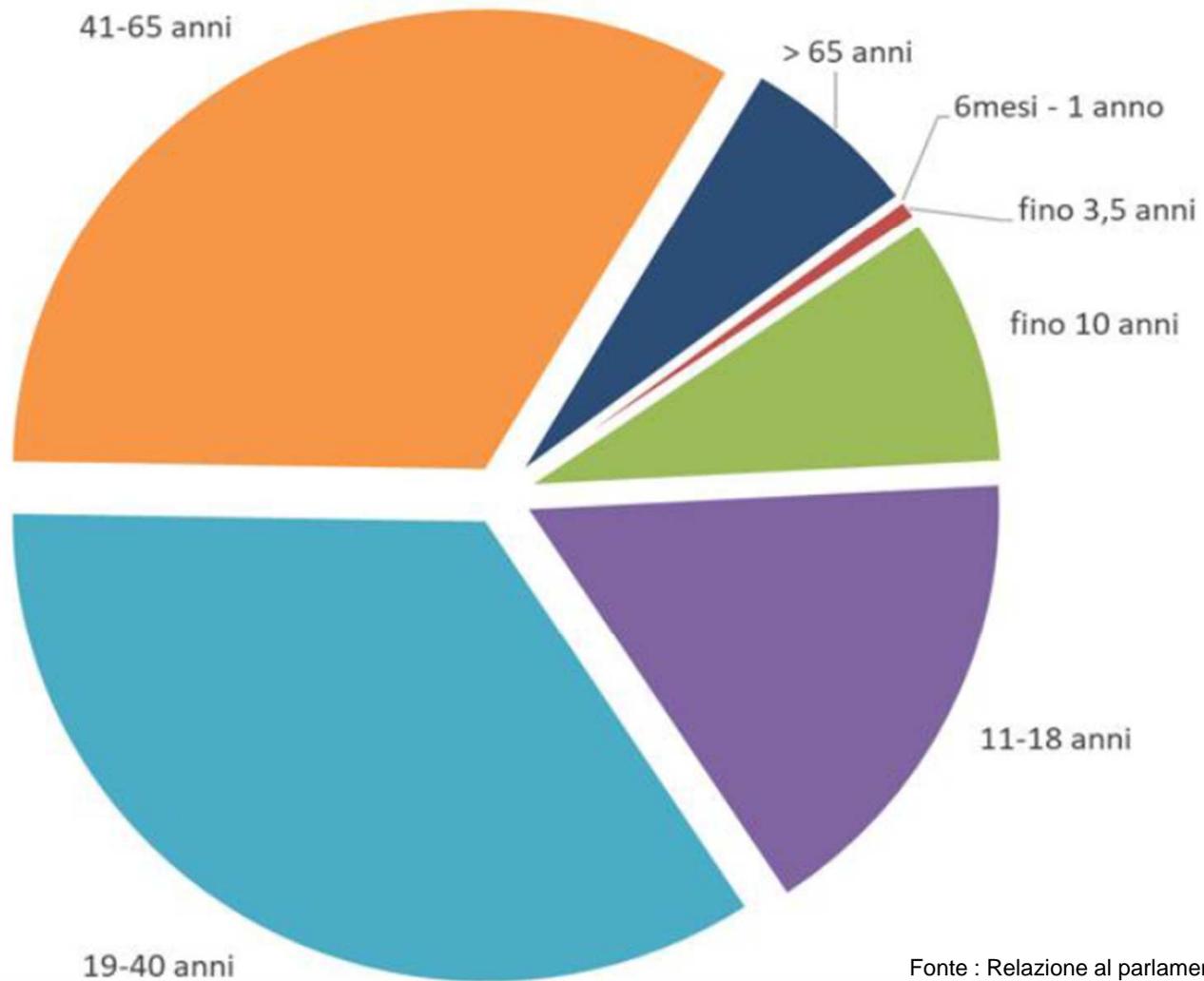


IMMAGINE 7: Distribuzione per fasce di età – Anno 2018



Fonte : Relazione al parlamento Anno 2018

TABELLA 7: LA CELIACHIA NELLE FASCE DI ETA'

REGIONE	6mesi - 1 anno	fino 3,5 anni	fino 10 anni	11-18 anni	19-40 anni	41-65 anni	> 65 anni
ABRUZZO	1	48	423	846	1.722	1.711	209
BASILICATA	0	16	132	190	535	446	76
CALABRIA	6	120	704	1.262	2.483	1.874	236
CAMPANIA	14	214	1.952	3.707	8.504	5.600	744
EMILIA ROMAGNA	1	176	1.795	3.366	5.921	5.477	1.263
FRIULI VENEZIA GIULIA	0	16	323	636	1.338	1.385	230
LAZIO	0	127	1.913	3.361	7.034	7.466	1.119
LIGURIA	2	22	301	868	1.641	2.035	447
LOMBARDIA	0	155	3.159	5.992	12.531	13.943	2.640
MARCHE	0	52	558	915	1.568	1.364	259
MOLISE	1	10	66	184	396	291	51
P.A. BOLZANO	0	11	142	288	548	556	143
P.A. TRENTO	0	24	193	433	842	818	117
PIEMONTE	4	81	990	2.113	4.868	5.604	1.357
PUGLIA	0	65	1.668	2.728	4.859	3.087	446
SARDEGNA	1	25	428	964	2.359	2.903	613
SICILIA	5	119	1.246	2.093	5.212	4.515	832
TOSCANA	0	77	1.140	2.500	5.771	5.855	1.341
UMBRIA	0	18	273	506	1.187	1.346	287
VALLE D'AOSTA	0	1	30	71	188	225	43
VENETO	0	83	1.303	2.493	4.450	4.686	892
TOTALE	35	1.460	18.739	35.516	73.957	71.187	13.345

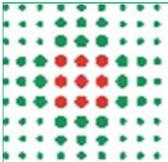


IMMAGINE 8: Mense - 2018

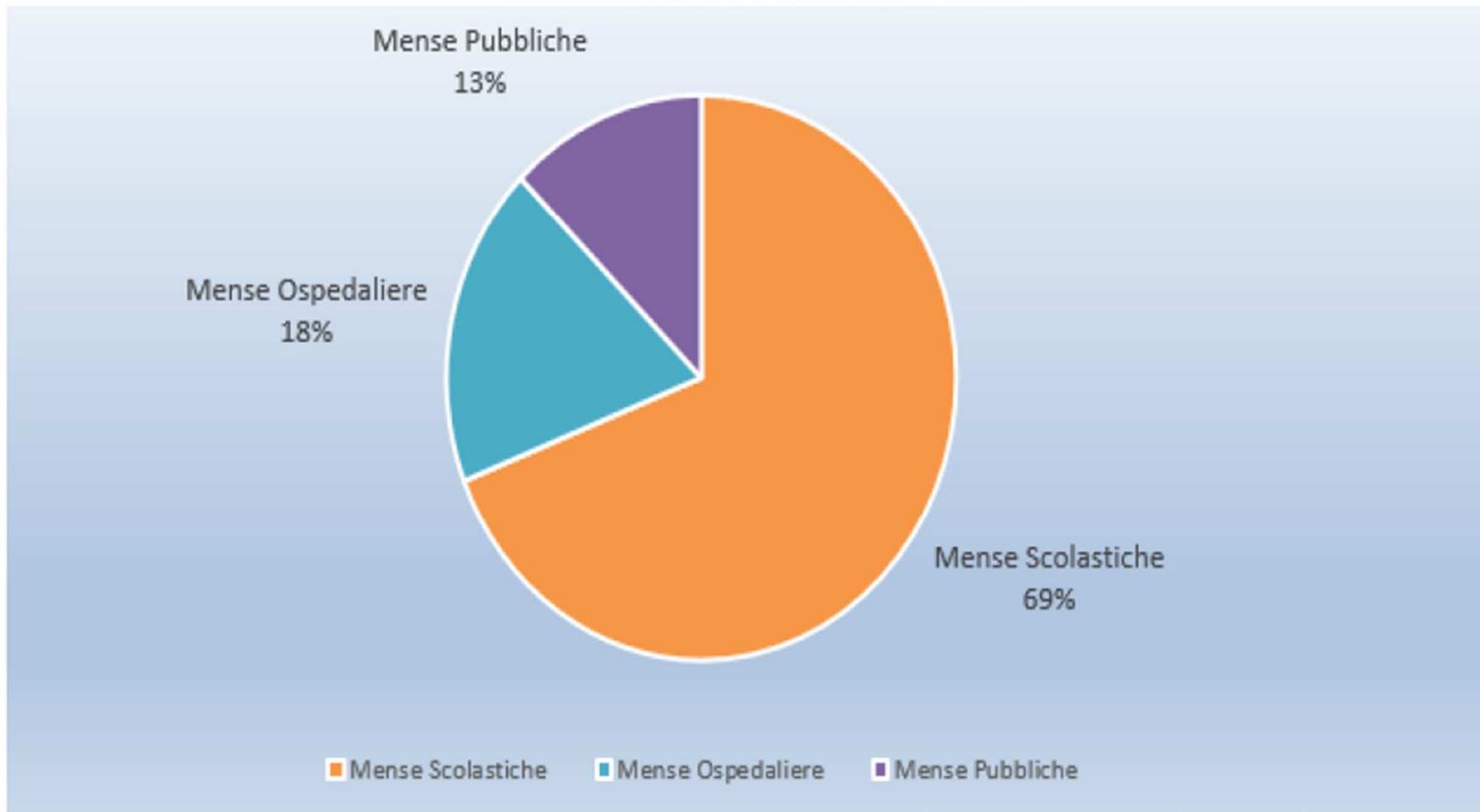


TABELLA 8: Mense - Anno 2018

REGIONE	Mense scolastiche	Mense Ospedaliere	Mense Pubbliche	Mense TOTALI
ABRUZZO	746	131	143	1.020
BASILICATA	241	15	21	277
CALABRIA	598	221	32	851
CAMPANIA	1.895	295	274	2.464
EMILIA ROMAGNA	3.277	994	62	4.333
FRIULI VENEZIA GIULIA	948	286	28	1.262
LAZIO	894	101	60	1.055
LIGURIA	636	87	469	1.192
LOMBARDIA	5.347	1.738	1.731	8.816
MARCHE	589	151	133	873
MOLISE	9	5	2	16
P.A. BOLZANO	457	96	0	553
P.A. TRENTO	630	9	221	860
PIEMONTE	3.574	1.349	572	5.495
PUGLIA	382	198	38	618
SARDEGNA	502	169	202	873
SICILIA	835	174	64	1.073
TOSCANA	2.133	354	395	2.882
UMBRIA	662	73	131	866
VALLE D'AOSTA	124	68	21	213
VENETO	2.062	563	217	2.842
TOTALE	26.541	7.077	4.816	38.434

Fonte : Relazione al parlamento Anno 2018

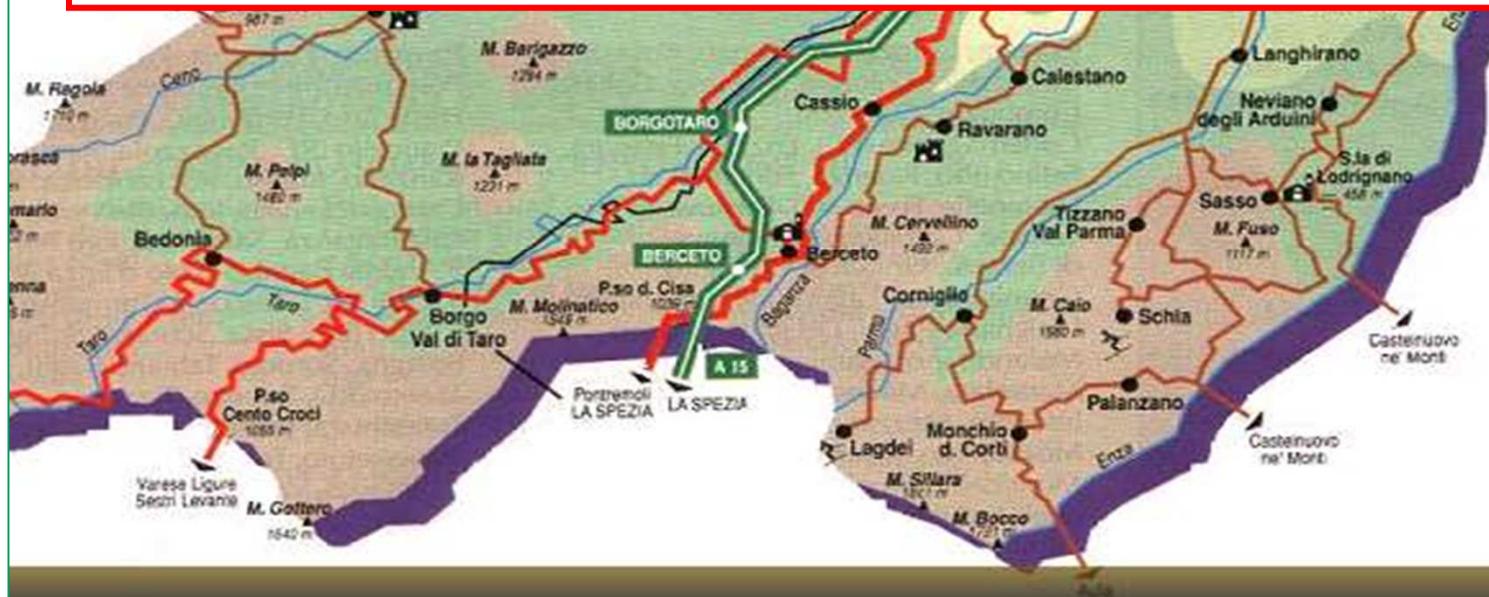


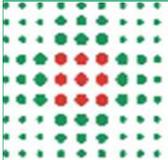
PROVINCIA
DI PARMA

I celiaci in Provincia di PARMA

Popolazione di riferimento
circa 460.000 abitanti

**DELIBERA DI GIUNTA REGIONALE N.1022/2020: in
provincia di Parma i celiaci che si sono sottoposti
ai test e sono risultati positivi alla diagnosi di
celiachia sono n. 1714, assistiti dal SSR.**





Forme di celiachia

Si possono distinguere 2 forme di celiachia

Celiachia Tipica

Celiachia Atipica

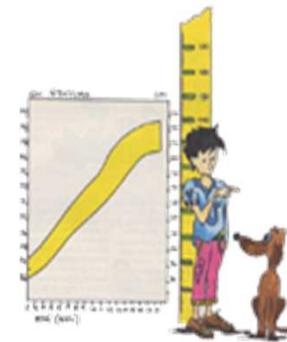
Sensibilità al Glutine??

Celiachia Tipica

Sintomi enterici + sierologia + biopsia intestinale positivi (dopo lo svezzamento tra i 6 e i 24 mesi di vita)



- Diarrea cronica (sintomo che caratterizza l'esordio)
- Anoressia
- Vomito
- Dolori addominali
- Addome espanso, globoso
- Perdita di peso
- Arresto della crescita
- Disturbi neurologici e psichiatrici (epilessia, ritardo mentale, disturbi dell'apprendimento, deficit di attenzione, emicrania, alterazioni dell'umore e del carattere (con irritabilità o apatia))



Celiachia Atipica

Si presenta tardivamente (età scolare - età adulta), con sintomi prevalentemente extraintestinali + sierologia + biopsia intestinale positivi

- **Sintomi intestinali atipici:**

- ✓ Stipsi, Dolori addominali ricorrenti

- **Sintomi extra intestinali:**

- ✓ Bassa statura, ritardo puberale

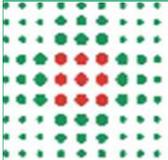
- ✓ Anemia sideropenica (da carenza di ferro o di acido folico)

- ✓ Rachitismo, osteoporosi

- ✓ Difetti dello smalto dentario, stomatite aftosa

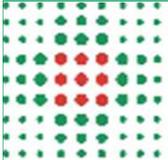
- ✓ Alopecia

- ✓ Aumento degli indici biumorali del fegato



La celiachia è diversa dalla sensibilità al glutine?

Con il termine Sensibilità al Glutine Diversa dalla Celiachia (NCGS) o anche Gluten Sensitivity si definisce una sindrome caratterizzata dalla presenza, in rapporto all'ingestione di alimenti contenenti glutine, di sintomi intestinali ed extra intestinali in pazienti in cui celiachia ed allergia alle proteine del frumento siano già state escluse. Pazienti con tali caratteristiche sono noti da anni ma è bene precisare che, nonostante un numero crescente di essi riferisca quadri di questo tipo, l'esistenza stessa della sindrome è ancora messa in dubbio da numerosi esperti. Più in particolare, il fatto che i disturbi (quasi tutti soggettivi!) migliorino all'esclusione del glutine e peggiorino alla sua reintroduzione viene considerato come legato al ben noto effetto placebo e nocebo delle diete da eliminazione e provocazione.

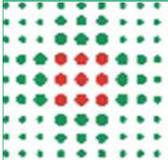


In presenza di sintomi suggestivi di celiachia, si può escludere il glutine dalla dieta “per prova”, senza avere effettuato gli accertamenti per celiachia?

NO. Il glutine non va mai escluso dalla dieta senza aver effettuato prima gli accertamenti per la celiachia. Questo comportamento, infatti, preclude una corretta diagnosi di celiachia. Il paziente che sospende il glutine dalla dieta presenterà un miglioramento clinico che lo porterà a non voler più reintrodurre questo complesso proteico e fintanto che si è a dieta senza glutine gli accertamenti per la celiachia risulteranno comunque negativi, anche nei soggetti celiaci.

I celiaci devono evitare il glutine contenuto nei cosmetici e nei detersivi?

NO. Il glutine è tossico per i celiaci solo se viene a contatto con la mucosa duodenale, quindi se ingerito. Il glutine non attiva la risposta infiammatoria celiaca se messo a contatto con la cute.

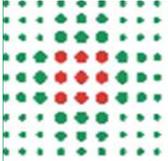


PATOLOGIE AUTOIMMUNI

- Diabete mellito insulino dipendente (TIPO 1)
- Tiroidite tipo Hashimoto, Miocarditi autoimmuni
- Dermatiti erpetiformi
- Cirrosi biliare primitiva, colangite sclerosante
- Anemia emolitica autoimmune, alopecia areata
- Sindrome di Sjögren, ecc.

DIFETTI GENETICI

- Sindrome di Down
- Sindrome di Turner
- Deficit totale di IgA



Se non trattata con apposita dieta :

- neoplasie esofagee, intestinali e linfoma del tenue
- digiuno ileite ulcerativa
- malattia celiaca refrattaria

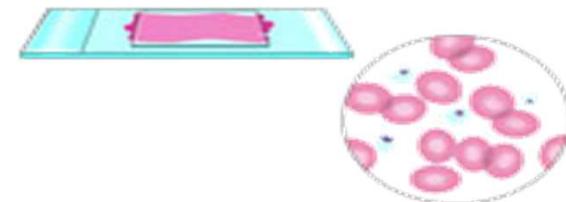
Diagnosi

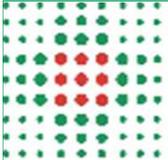
In presenza di sintomi associabili alla celiachia è sufficiente eseguire **specifici esami del sangue** per avere una prima diagnosi dell'intolleranza al glutine



Esami del sangue

- 1) **Anticorpi anti-trasglutaminasi tissutale (anti-tTG - IgA)**
- 2) Successivamente, per confermare la positività agli Ab anti-tTG, si ricercano gli **Anticorpi anti-endomisio (EMA)**
- 3) **Anticorpi anti-gliadina** sono utilizzati per lo screening della celiachia nella prima infanzia



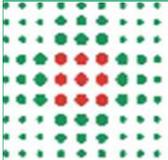


La biopsia duodenale è, a tutt'oggi, il golden standard per la diagnosi di celiachia. Nell'adulto, le linee guida indicano che la diagnosi va obbligatoriamente posta con l'esecuzione di questo accertamento, sia per i problemi di diagnosi differenziale che per individuare precocemente l'eventuale sviluppo di complicanze.

Anche nel bambino la biopsia duodenale è necessaria per la diagnosi. In età pediatrica, la diagnosi di celiachia può essere posta senza ricorrere alla biopsia in casi selezionati, cioè siano presenti tutti i seguenti requisiti: anticorpi antitransglutaminasi positivi con un titolo superiore a 10 volte il cut-off, EMA positivi, positività alla predisposizione genetica DQ2/8 e presenza di segni e sintomi suggestivi di celiachia.

Alimentazione priva di glutine

- Una rigorosa alimentazione senza glutine è l'unica terapia efficace che garantisce alle persone celiache un perfetto stato di salute con scomparsa delle manifestazioni cliniche ed il ripristino della normale struttura della mucosa intestinale.
- Infatti, anche piccole quantità di glutine possono causare disturbi



ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE



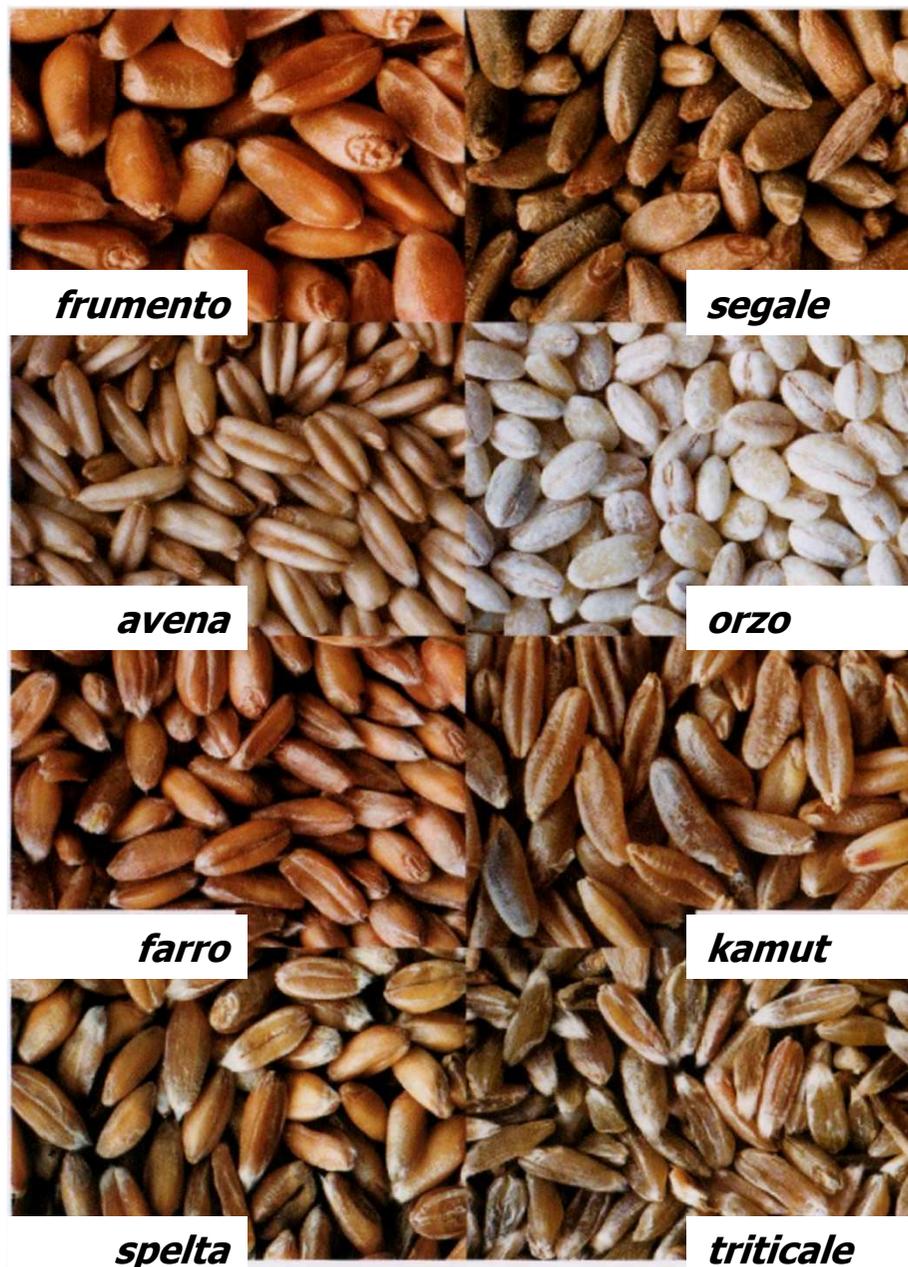
DIETA PRIVA DI GLUTINE

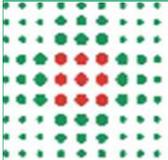
Per curare la celiachia è
necessario escludere
dall'alimentazione tutti i
cibi contenenti **glutine**

GRANO

ORZO

SEGALE FARRO





DIETA PRIVA DI GLUTINE

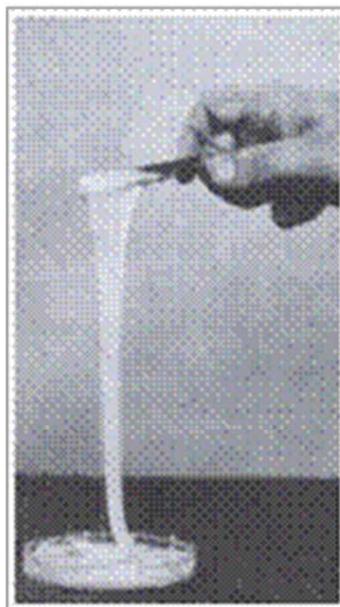
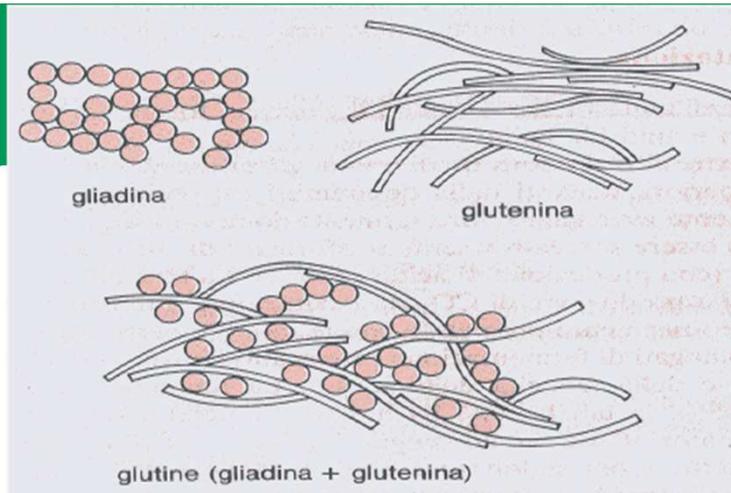
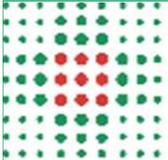
*PERMANENTE
RIGOROSA*



≠

PRIVAZIONE
RESTRIZIONE
DISCRIMINANTE

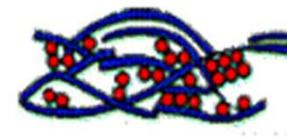
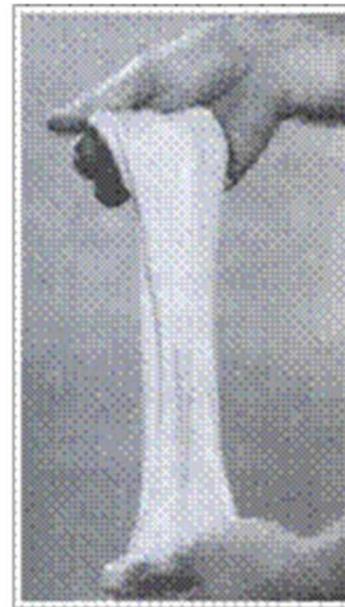




PROLAMINE



GLUTENINE



GLUTINE

DELLA DIETA PRIVA DI GLUTINE

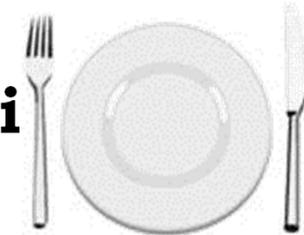
Dieta priva di glutine e Qualità della Vita

- **Maggiori difficoltà**:**
 - Sapere quali cibi sono privi di glutine (85%)
 - Trovare cibi privi di glutine (85%)
 - Trovare cibi privi di glutine di buona qualità (83%)
- **Aderire alla dieta priva di glutine influisce negativamente su*:**
 - Possibilità di consumare pasti fuori casa (86%) 
 - Viaggiare (82%)
 - Vita familiare (67%)
 - Lavoro-carriera (41%)
- **I pazienti in età pediatrica**:**
 - Sono infastiditi dal dover seguire una dieta speciale (72%)
 - Si sentono esclusi da attività scolastiche o ricreative (61%) 
 - Sono imbarazzati a portare cibi privi di glutine a feste

* Lee A. et al, J Am Diet Assoc, 2003, **Zarkadas et al, J Hum Nutr Diet 2006

LE BARRIERE DELLA DIETA PRIVA DI GLUTINE

✓ **Cambiamento delle abitudini alimentari**



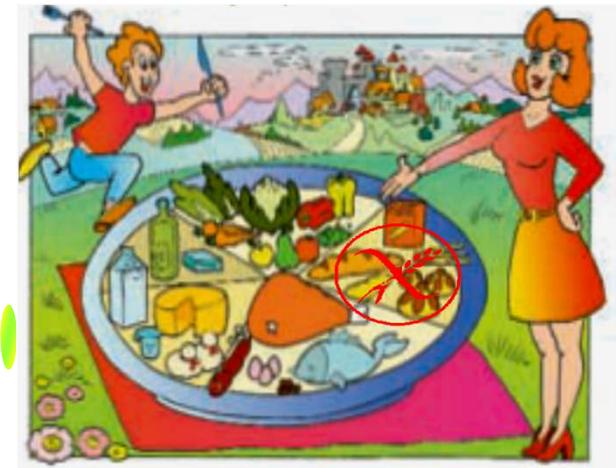
✓ **Cambiamento dei sapori dei prodotti**

✓ **Pasti fuori casa (mensa, ristorante, pizzeria)**



I BISOGNI DEL CELIACO

*DIETA
PRIVA DI GLUTINE*



*DIETA VARIATA ED
EQUILIBRATA*

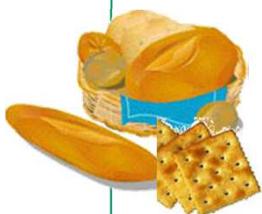
ALIMENTI VIETATI



CEREALI E AMIDACEI

Frumento

(tutti i prodotti con farina di grano, crusca, germi del grano, amido, semolino, fiocchi di grano, pasta, pane comune e speciale, pangrattato, grissini, crackers, fette biscottate, pan carrè, focacce, pizza, gnocchi fatti con farina di frumento, miscele di cereali, dolci contenenti farina, biscotti, wafers, cono del gelato)



Orzo, segale, farro

Alimenti tradizionali

Couscous, Bulgur, Kamut, Spelta



Orzo, malto



ALIMENTI VIETATI

FRUTTA



Frutta disidratata infarinata

VERDURA

Piatti o misti a base di verdure con cereali

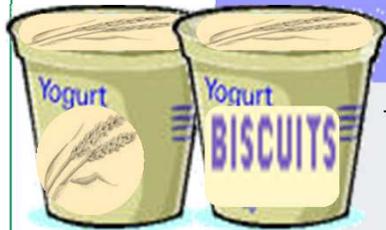
Verdura impanata, infarinata o pastellata

Verdure surgelate (patatine, funghi) contenenti
frumento e/o derivati





ALIMENTI VIETATI



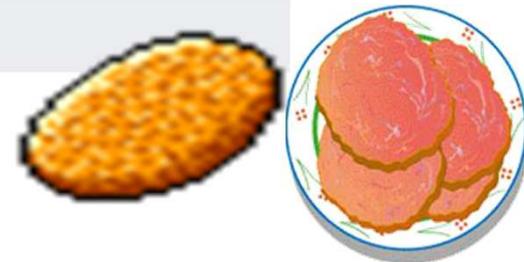
LATTE e DERIVATI

Yogurt al malto, ai cereali, ai biscotti

Piatti pronti a base di formaggio

CARNE, PESCE, UOVA

Carne o pesce impanati, infarinati o cucinati con salse contenenti farine con glutine (cotoletta, bastoncini, pastelle, frittura, arrostiti, brasati, ecc.)





ALIMENTI VIETATI

GRASSI E CONDIMENTI



Besciamella

DOLCI

Cioccolato con cereali



BEVANDE

Vodka di frumento

Gin

Whisky



Caffé solubili o surrogati del caffè contenenti orzo o
malto d'orzo

Bevande all'avena



ALIMENTI PERMESSI



Per la preparazione dei cibi destinati agli utenti celiaci devono essere impiegati:



CEREALI e ALIMENTI NATURALMENTE PRIVI DI GLUTINE



ALIMENTI SENZA GLUTINE NOTIFICATI DAL MINISTERO della SALUTE



ALIMENTI "SPIGA BARRATA"



ALIMENTI PERMESSI



CEREALI PRIVI DI GLUTINE

RISO



**Farina
crema e amido
fiocchi**



MAIS

**Farina e amido
fiocchi
Polenta
popcorn**

MIGLIO - SORGO – AMARANTO - QUINOA



ALIMENTI PERMESSI



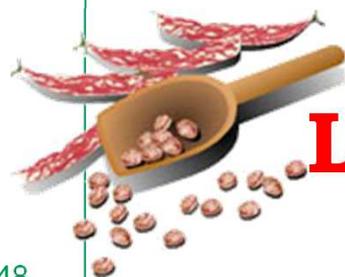
ALIMENTI NON CONTENENTI FONTI DI GLUTINE

PATATE



CASTAGNE

GRANO SARACENO



LEGUMI



**MANIOCA
TAPIOCA**



ALIMENTI PERMESSI

ALIMENTI NATURALMENTE PRIVI DI GLUTINE

FRUTTA, VERDURA, LEGUMI

Cruda, cotta, surgelata, conservata senza aggiunta di altri ingredienti



LATTICINI e FORMAGGI



Latte, yogurt naturale

Panna, mascarpone

Formaggi freschi o stagionati



CARNE, PESCE e UOVA

Freschi, surgelati, conservati (sott'olio, affumicato) senza aggiunta di altri ingredienti)



Prosciutto crudo



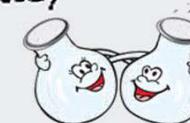
GRASSI E CONDIMENTI



Oli vegetali, burro, lardo, strutto,

Aceto, aceto balsamico

Sale e pepe, erbe aromatiche e spezie





ALIMENTI PERMESSI



ALIMENTI DIETETICI



Contenuto in glutine

< 20 ppm



ALIMENTI PERMESSI



SPIGA BARRATA



Contenuto in glutine

< 20 ppm

E' un marchio di proprietà dell'AIC che viene concesso in uso alle Aziende che ne fanno richiesta, dopo verifiche su tutta la filiera produttiva (documentazione aziendale, unità produttiva, analisi su materie prime e prodotto finito ...)



ALIMENTI A RISCHIO



Alimenti che potrebbero contenere tracce di glutine, a seguito di **contaminazione** durante il processo produttivo o come **additivo**





FRUTTA E VERDURA

Frutta candita

Piatti pronti a base di verdura

LATTE E DERIVATI

Latte supplementato con vitamine o altre sostanze

Bevande pronte a base di latte

Yogurt alla frutta

Panna a lunga conservazione condita (funghi, salmone, ecc.)

Panna montata

Creme e budini

Formaggio a fette e sfusi spalmabili

DOLCI

Zucchero a velo

Marmellate

Cioccolate in

tavoletta,

cioccolatini e

creme

spalmabili

Cacao in

polvere, pasta di

cacao

Gelati, ghiaccioli

e granatine

Caramelle,

gomme da

masticare,

canditi, gelatine





BEVANDE

Sciroppi per bibite e granite

Miscele già pronte per frappé, cioccolata...

Integratori liquidi salini

Succhi di frutta con aggiunta di fibre

CONDIMENTI

Sughi e salse pronte

Burro light

Dadi o estratti di carne, preparati per brodo

Mix di erbe aromatiche, spezie

Insaporitori aromatizzati

CEREALI e TUBERI

Patatine e popcorn confezionati in sacchetto

Puré e polenta istantanei

CARNE E PESCE

Salumi: bresaola, coppa, cotechino, mortadella, pancetta, prosciutto cotto, salame, salsiccia, speck, wurstel, zampone, ecc

Conserve di carne in scatola

Sughi pronti a base di carne o pesce

Piatti pronti, precotti a base di carne o pesce





Individuare le materie prime da utilizzare nelle preparazioni alimentari sulla base delle indicazioni riportate sull'etichetta

DIRETTIVA ALLERGENI

Direttiva Europea sull'etichettatura degli alimenti (2003/89)
Legge comunitaria 2004 con applicazione DL 8/2/2006 n°114
che rende **obbligatorio segnalare in etichetta la presenza di allergeni**

Gli allergeni alimentari più diffusi
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI
CRUSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CRUSTACEI
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO IL LATTOSIO)
FRUTTA A GUSCIO CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIU, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DEL QUEENSLAND E PRODOTTI DERIVATI
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 PARLAMENTO
EUROPEO E CONSIGLIO del 25 ottobre 2011
inerente informazioni sugli alimenti ai consumatori
Si applica a decorrere da 13 dicembre 2014



Articolo 44 – alimenti non confezionati

Per alimenti offerti in vendita a consumatore finale o collettività (laboratorio artigianale, ristorazione) senza preimballaggio..., vi è **obbligo** di indicare qualsiasi **ingrediente o coadiuvante tecnologico (all. II)** o prodotto che provochi **allergie ed intolleranze**.

Cereali contenenti glutine

Crostacei e prodotti derivati

Molluschi

Uova e prodotti derivati

Pesce e prodotti derivati

Arachidi e prodotti derivati

Soia e prodotti derivati

Lupini

Latte e prodotti derivati *compreso il lattosio*

Frutta a guscio: *mandorle, nocciole, noci, pistacchi..*

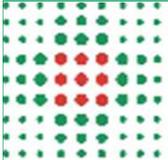
Sedano e prodotti derivati

Senape e prodotti derivati

Semi di sesamo e prodotti derivati

Anidride solforosa e solfiti *in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/l come SO₂.*



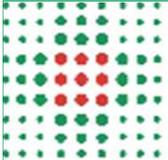


REGOLAMENTO (UE) N. 609/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 12 giugno 2013

relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione

(Testo rilevante ai fini del SEE)



Il Regolamento (UE) 609/2013

- ✓ Ha revisionato la normativa che regola gli alimenti destinati a diete particolari
- ✓ istituendo un nuovo quadro contenente **disposizioni generali soltanto per un numero limitato di categorie ben definite di alimenti, “giudicati essenziali per alcuni gruppi vulnerabili della popolazione”**:
 - ✓ alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini
 - ✓ alimenti destinati a fini medici speciali (“da utilizzare sotto la sorveglianza di un medico”)
 - ✓ alimenti per regimi dietetici totalmente sostitutivi del controllo del peso





Denominazione di vendita:
Fiocchi di mais glassati



Ingredienti:

Mais, zucchero, aroma di **malto d'orzo**, sale, calcio carbonato, sciroppo di glucosio-fruttosio, vitamine (PP, B6, B2, B1, folacina, D, B12.) e ferro



Allergeni:

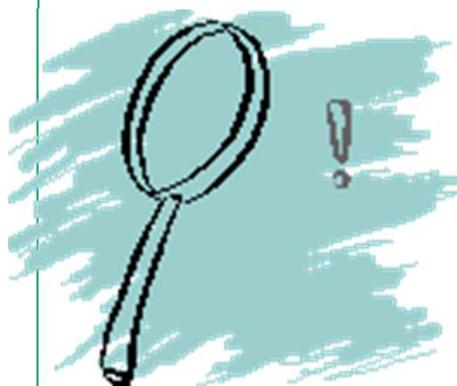
Potrebbe contenere tracce di arachidi
Contiene orzo



ALIMENTI A RISCHIO



Per tutti gli alimenti industriali è necessario leggere sempre bene le **etichette** potrebbero nascondere il glutine se non ne viene specificata la provenienza botanica



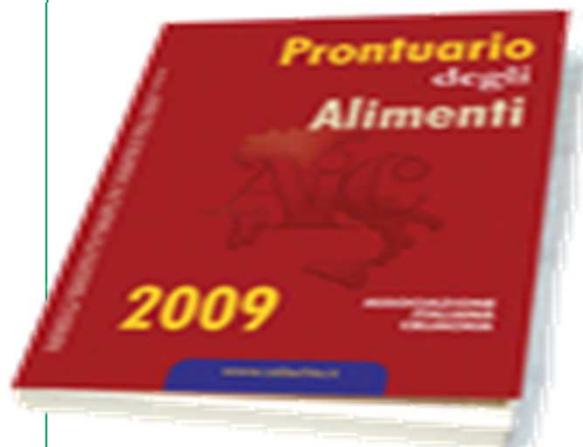
- **amido**
- **maltodestrine**
- **farina**
- **malto**
- **proteine vegetali**
- **germe di grano**
- **fibra**



Denominazione di vendita:
Formaggio fuso a fette leggero



Ingredienti :
formaggio, latte scremato concentrato, siero di latte concentrato, proteine del latte, sali di fusione (citrati di sodio), **amido modificato**, sale, correttore di acidità (acido lattico).



Il Prontuario vuole essere
uno strumento di facile consultazione
utile



ai **consumatori**

alle **aziende**



alla **ristorazione collettiva**



Associazione Italiana Celiachia ©

Prontuario completo
ordinato per Categorie e Ditte

() Concessione marchio spiga barrata- () prodotto notificato al Min. Salute
I prodotti contrassegnati con * sono esclusivamente destinati alla Ristorazione Collettiva
- Catering, Gelaterie, Pasticceria, Pizzeria, Ristoranti-



MANGIARE FUORI CASA



Latte



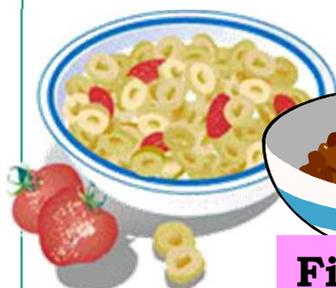
Yogurt



Caffè o Tè



Spremuta di frutta



Cornflakes di



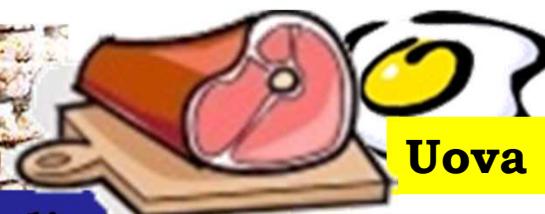
**Fiocchi di
riso**



Frutta macedon



Galette di ris



Uova

Prosciutto crudo

MANGIARE FUORI CASA



Riso con condimento a piacere (al pomodoro, alle verdure, al ragù, ai frutti di mare...)

Insalata di riso

Minestra o passato di verdura oppure di legumi



Bistecca o pesce (al vapore, ai ferri, in padella, in forno, in umido)

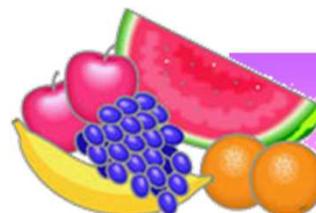
Uova prosciutto crudo

Insalata mista con tonno, uova e formaggio



Patate o polenta

Verdura fresca o cotta



Frutta cruda o cotta
o macedonia

La dieta speciale priva di glutine, somministrata nella ristorazione scolastica ha come principale significato sanitario quello nutritivo oltre a quello terapeutico, educativo, affettivo e psicologico:

- *Funzione nutritiva.* Capacità di garantire una nutrizione sana, equilibrata, varia, fornendo un pasto sicuro dal punto di vista igienico e offrendo qualità nella scelta delle materie prime.
- *Funzione terapeutica.* Prevede la diffusione di modelli e indirizzi nutrizionali in linea con le acquisizioni scientifiche in campo alimentare, attraverso diete che rispondano alle esigenze dietoterapeutiche degli utenti.
- *Funzione educativa.* Vengono forniti all'utente, attraverso l'esperienza concreta, i fondamenti dietetici
- *Funzione affettiva.* Il pasto rappresenta un momento conviviale che ricorda quello familiare.
- *Funzione psicologica.* Questo aspetto è di fondamentale importanza e il servizio di ristorazione deve fare in modo che l'utente riceva il pasto caldo, in un ambiente confortevole (stoviglie idonee, rumore, confort, ecc.), con personale disponibile e cordiale per influenzare positivamente questo momento.

CORRETTE PRASSI IGIENICHE

**PER LA
PRODUZIONE/SOMMINISTRAZIONE DI
ALIMENTI SENZA GLUTINE**

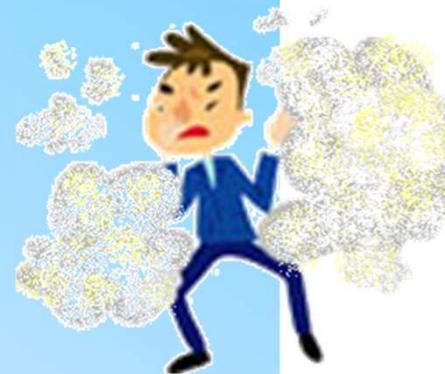


POSSIAMO CONTAMINARE I CIBI SENZA GLUTINE CON ...

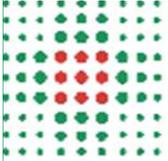


MANI

ARIA



ALTRI ALIMENTI



QUALI SONO LE REGOLE IGIENICHE DA RISPETTARE IN CUCINA?

SELEZIONE DEGLI ALIMENTI PRIVI DI GLUTINE

MODALITÀ DI STOCCAGGIO

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE



ACQUISTO DELLE MATERIE PRIME



Al momento dell'acquisto leggere attentamente l'elenco degli ingredienti riportato sulle confezioni e utilizzare solo ingredienti che siano con certezza privi di glutine.

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



PREPARAZIONE DEI PASTI

→ Zona dedicata: la zona di preparazione deve essere separata funzionalmente dagli altri spazi di lavorazione (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

→ Piani di lavoro, attrezzatura e utensili dedicati e ben identificabili

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



→ Verificare le indicazioni riportate sull'etichetta degli alimenti al fine di valutare l'adeguatezza del prodotto



PREPARAZIONE DEI PASTI

CRITERI GENERALI

→ **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



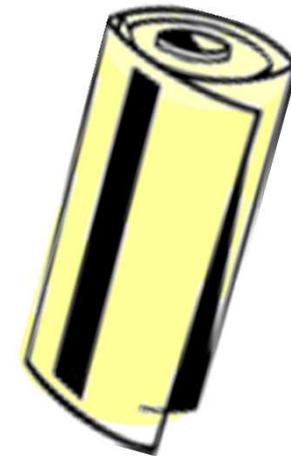
PREPARAZIONE DEI PASTI

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.

→ **Usare carta da forno o fogli di alluminio** su piastre e superfici che possono contenere contaminante.



PREPARAZIONE DEI PASTI

CRITERI GENERALI

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



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

PREPARAZIONE DEI PASTI

CRITERI GENERALI

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



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

SOMMINISTRAZIONE

→ Personale specificatamente formato



→ 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.



19



SOMMINISTRAZIONE

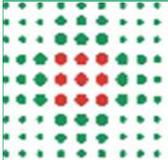
→ Per quanto riguarda la somministrazione del pasto senza glutine, questa dovrà avvenire in modo tale da evitare qualsiasi contaminazione successiva

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

→ Attenzione alle briciole sul tavolo

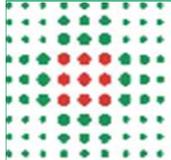


→ grattugiare (con grattugia dedicata) direttamente sul piatto il formaggio, al momento dell'utilizzo, o servire in confezione monodose



LINEE GUIDA REGIONALI
per il *controllo ufficiale* delle imprese
alimentari che producono e/o
somministrano alimenti alimenti senza
glutine
(Determina Regionale n. 3642 del
16/03/2018)





LINEE GUIDA REGIONALI
ai fini dell' applicazione del
CONTROLLO UFFICIALE SULLA
PRODUZIONE DI ALIMENTI
PREIMBALLATI E NON IN CUI SI
DICHIARA L'ASSENZA DI GLUTINE
AI SENSI DEL REG. 828/2014

Tipologie di OSA

- Attività di produzione pasti per la **ristorazione collettiva**: ospedali, case di cura e di riposo, mense scolastiche, mense aziendali, caserme, collegi, convitti ecc.

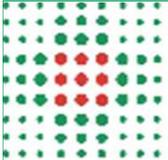
- **Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande**: bar, ristoranti, pizzerie ed affini, catering, strutture ricettive in genere e aziende agrituristiche

- **Laboratori artigianali** con vendita diretta di prodotti di gastronomia/rosticceria ed affini, gelateria, pasticceria, panifici e prodotti da forno

- **Laboratori** con produzione di alimenti preimballati*

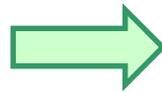
*alimento preimballato: unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima della vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio senza la possibilità di essere alterato

*Non rientrano nell'ambito di applicazione delle linee guida la **preparazione estemporanea ed occasionale**, su richiesta del cliente, di piatti adatti a persone intolleranti al glutine, in quanto basati su prodotti naturalmente privi di glutine o con alimenti sostitutivi notificati ai sensi D.L.vo 111/1992*

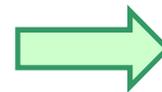


ADEMPIMENTI AI FINI DELLA REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ

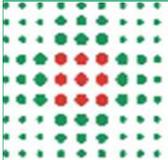
La **produzione di alimenti senza glutine** non confezionati destinati alla **somministrazione e vendita diretta** è soggetta a **notifica** (art.6 Reg. 852/2004) ai fini della registrazione all'autorità competente



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

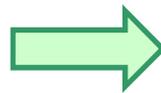


I laboratori e gli esercizi che intendono **avviare l'attività di preparazione/somministrazione** di alimenti senza glutine devono darne **Notifica al DSP** di competenza secondo le modalità indicate nei provvedimenti regionali vigenti in materia



Adempimenti ai fini della registrazione dell'attività

La **produzione di alimenti senza glutine** non confezionati destinati alla **somministrazione e vendita diretta** è soggetta a **notifica** (art.6 Reg. 852/2004) ai fini della registrazione all'autorità competente.



Le **strutture pubbliche** (cucine di scuole, di strutture sanitarie e assistenziali, ecc), che in base alla normativa vigente debbono fornire agli eventuali utenti celiaci pasti adeguati (**ai sensi della L. 123/05**), **non** devono effettuare **notifica** aggiuntiva per tale attività

LINEE GUIDA REGIONALI

Requisiti Specifici

1. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

- **Requisiti strutturali e attrezzature**
- Locale di preparazione
- Zona dedicata e ben identificata
- Differenziazione temporale delle preparazioni
- **Cottura**



2. VENDITA E SOMMINISTRAZIONE



Requisiti Specifici

1. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Requisiti strutturali e attrezzature

PIZZERIE

• Zona dedicata e ben identificata

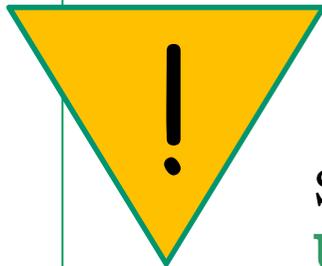
✓ Particolare attenzione dovrà essere dedicata alla valutazione dell'idoneità dei laboratori/esercizi di produzione pizze.
Se la preparazione non avviene in maniera fisicamente separata:

- 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**
- Utilizzare un **forno** per la **cottura esclusiva** delle pizze destinate ai celiaci

Requisiti Specifici

1. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Requisiti strutturali e attrezzature



Si richiama l'attenzione del **CONTROLLO UFFICIALE** su particolari tipologie di attrezzature, quali *tostapane*, *impastatrici*, *grattugie*, *colini* ecc. la cui idoneità dovrà essere valutata in maniera accurata in quanto di difficile pulizia (parti difficilmente smontabili e/o non idonee al lavaggio in lavastoviglie)

Requisiti Specifici

1. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Cottura



- E' ammesso l'utilizzo da parte dell'OSA di attrezzature comuni (forni, friggitrice, piastre, ecc) utilizzate in tempi diversi - previa adeguata pulizia - con stoviglie diverse e identificabili
- Sono ammesse attrezzature per la cottura (forni) le cui caratteristiche tecniche documentate garantiscano il controllo del rischio correlato alla polverizzazione della farina
- L'OSA deve inoltre garantire la sostituzione dell'olio utilizzato e un'adeguata pulizia delle friggitrice ogni qual volta passi dalla frittura di una preparazione con glutine ad una che ne è priva

Le modalità di preparazione degli alimenti senza glutine così come le modalità di pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed utensili, devono essere esplicitate nel piano di autocontrollo all'interno di procedure specifiche. Tali procedure devono risultare rigorosamente applicate e verificate dall'OSA .



Requisiti Specifici



2. VENDITA E SOMMINISTRAZIONE

I prodotti privi di glutine destinati direttamente al consumatore finale **non possono essere confezionati**, ma possono essere **venduti sfusi** anche **previo pre incarto o preimballati**





Requisiti Specifici



2. VENDITA E SOMMINISTRAZIONE

Sono consentite l'**esposizione** e la **vendita** dei prodotti finiti dichiarati privi di glutine nello stesso locale di vendita di alimenti di consumo corrente a condizione che:

- a) gli alimenti senza glutine vengano tenuti in **aree o zone ben identificate e separate** a seconda dell'entità del rischio di contaminazione ed alla tipologia dei prodotti, con particolare riguardo in caso di **alimenti contenenti farine**
- b) gli alimenti siano riposti in **contenitori appositi e distribuiti con strumenti destinati esclusivamente** a questo scopo (ad esempio: le pinze, le palette per gelato, ecc.)
- c) i **sacchetti, i vassoi o altri contenitori** per il **confezionamento** per la vendita del prodotto senza glutine siano **stoccati** separatamente rispetto a quelli utilizzati per prodotti con glutine



Requisiti Specifici



2. VENDITA E SOMMINISTRAZIONE

N.B.

Nei **BAR** con produzione di panini, tramezzini e simili, è consentita **l'esposizione del prodotto** senza glutine, purché **pre incartato** e a condizione che le operazioni di pre incarto diano garanzie di sicurezza ed identificabilità

La pubblicità e la presentazione dei prodotti privi di glutine destinati direttamente al consumatore finale può contenere la **menzione “senza glutine”**.



Requisiti Specifici



2. VENDITA E SOMMINISTRAZIONE

Negli **esercizi di somministrazione**, particolare importanza assume l'adeguata **formazione del personale** dedicato al servizio riguardo all'osservanza di regole igieniche:

- utilizzo del tovagliato



- posizionamento sul tavolo di prodotti a particolare rischio per i celiaci (pane, grissini, ecc.)



- identificazione dei piatti destinati ai celiaci (ad esempio: uso di piatti di diverso colore) per evitare lo scambio di pietanze





Requisiti Specifici



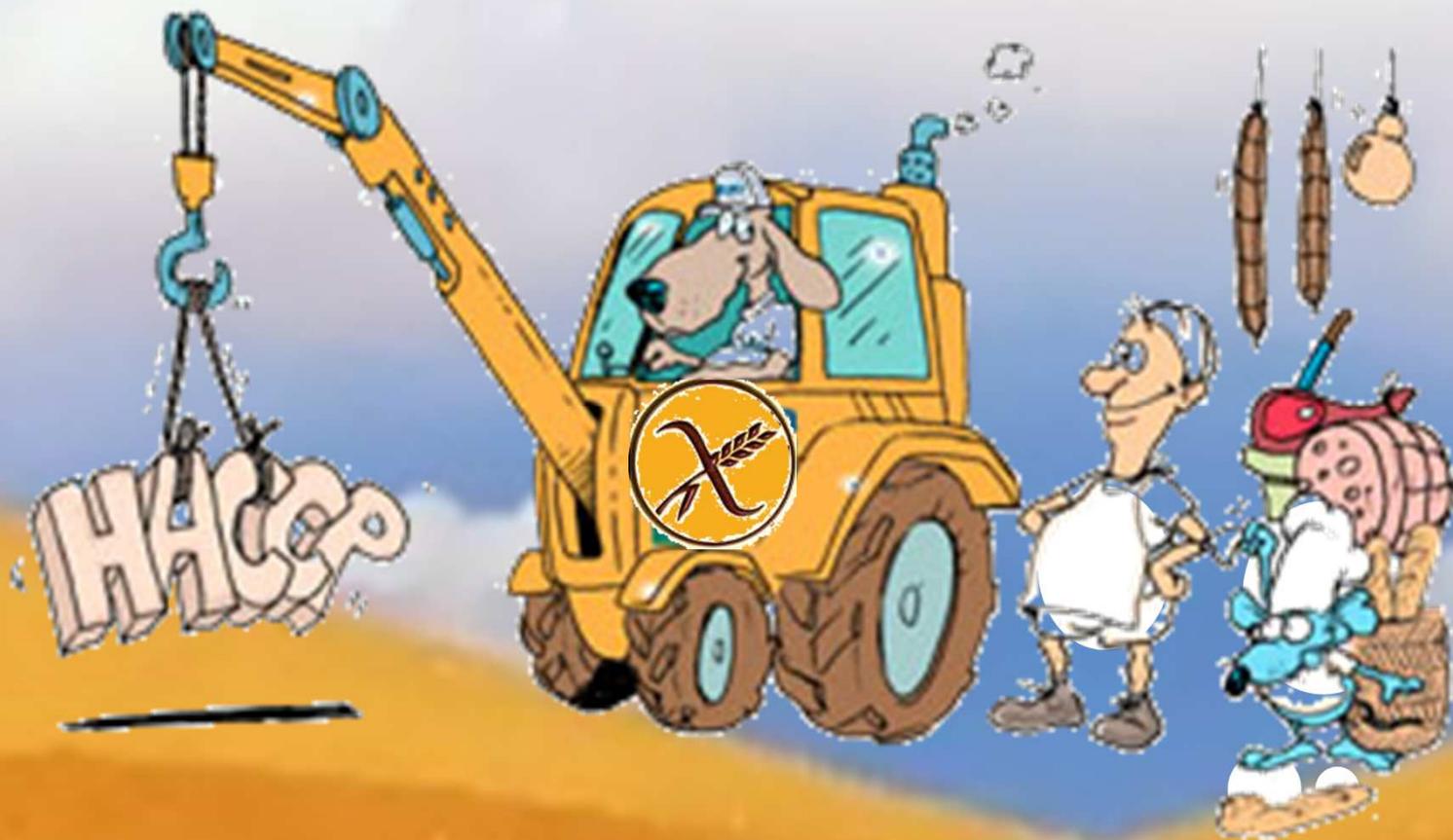
2. VENDITA E SOMMINISTRAZIONE

Tutte le soluzioni strutturali e/o gestionali individuate dall'OSA, tali da consentire il controllo del rischio di contaminazione da glutine, devono essere adeguatamente motivate e documentate nel **Piano di**

Autocontrollo



PIANO DI AUTOCONTROLLO



PIANO DI AUTOCONTROLLO

Reg (CE) 852/2004



OSA predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti, basati sui principi HACCP

Delibera di Giunta
RER del 17/11/2008
n. 1869

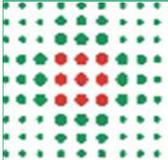


Nelle imprese in cui gli addetti al ciclo produttivo non superino le 10 unità, può essere prevista una procedura semplificata nel caso in cui le prescrizioni di base (Buone Pratiche di lavorazione, o GMP), integrate o meno da manuali di corretta prassi operativa, conseguano l'obiettivo del controllo dei pericoli alimentari

LINEE GUIDA REGIONALI
per il *controllo ufficiale*
delle imprese alimentari
che producono e/o
somministrano alimenti
non confezionati
preparati con prodotti
privi di glutine destinati
direttamente al
consumatore finale
**(DR n.16963 del
29/12/2011)**



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 privi di glutine**



PIANO DI AUTOCONTROLLO

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



FASE

APPROVIGIONAMENTO (Acquisto/trasporto) DELLE MATERIE PRIME



PERICOLO	GMP / CCP	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA
<p>Presenza di glutine</p> <p>Contaminazione crociata</p>	GMP	<ul style="list-style-type: none"> - Accredитamento 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

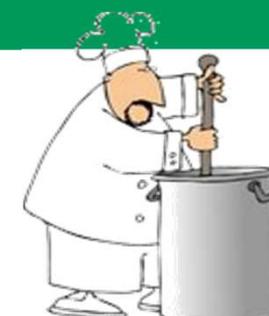
STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

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

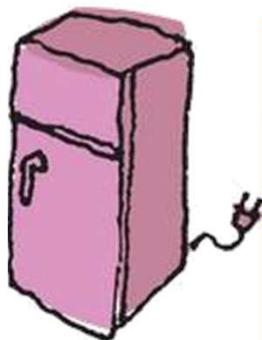


FASE

LAVORAZIONE



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



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



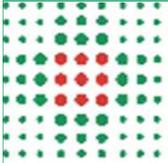
PERICOLO	GMP /CCP	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA
Scambio di prodotti Contaminazione crociata	GMP	Simbologia identificativa di menù, ordinazioni, piatti di portata Protezione da alimenti a rischio o loro residui	Controllo visivo	Eliminazione dei cibi al minimo sospetto di contaminazione o non ben identificati

PIANO DI AUTOCONTROLLO



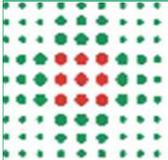
Le fasi del ciclo produttivo possono essere identificate come **GMP** (buone pratiche di lavorazione).

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



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.

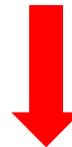


L'OSA che intende produrre alimenti **senza glutine** non confezionati destinati alla somministrazione e vendita diretta, deve assicurare che il **personale** addetto sia adeguatamente **formato** circa **l'igiene degli alimenti** e **l'applicazione delle misure di autocontrollo** e dei **principi HACCP** correlati a questa specifica attività.



FORMAZIONE SPECIFICA

(aggiuntiva alla formazione per gli alimentaristi L.R. 11/03)



- Responsabile dell'attività o suo delegato
- Responsabile dell'autocontrollo
- Personale direttamente coinvolto nelle preparazioni (pizzaiolo, capo cuoco...) e somministrazione (almeno il capo sala)



Costante aggiornamento

L'OSA che intende produrre alimenti **senza glutine** non confezionati destinati alla somministrazione e vendita diretta, deve assicurare che il **personale** addetto sia adeguatamente **formato** circa **l'igiene degli alimenti** e **l'applicazione delle misure di autocontrollo** e dei principi HACCP correlati a questa specifica attività.



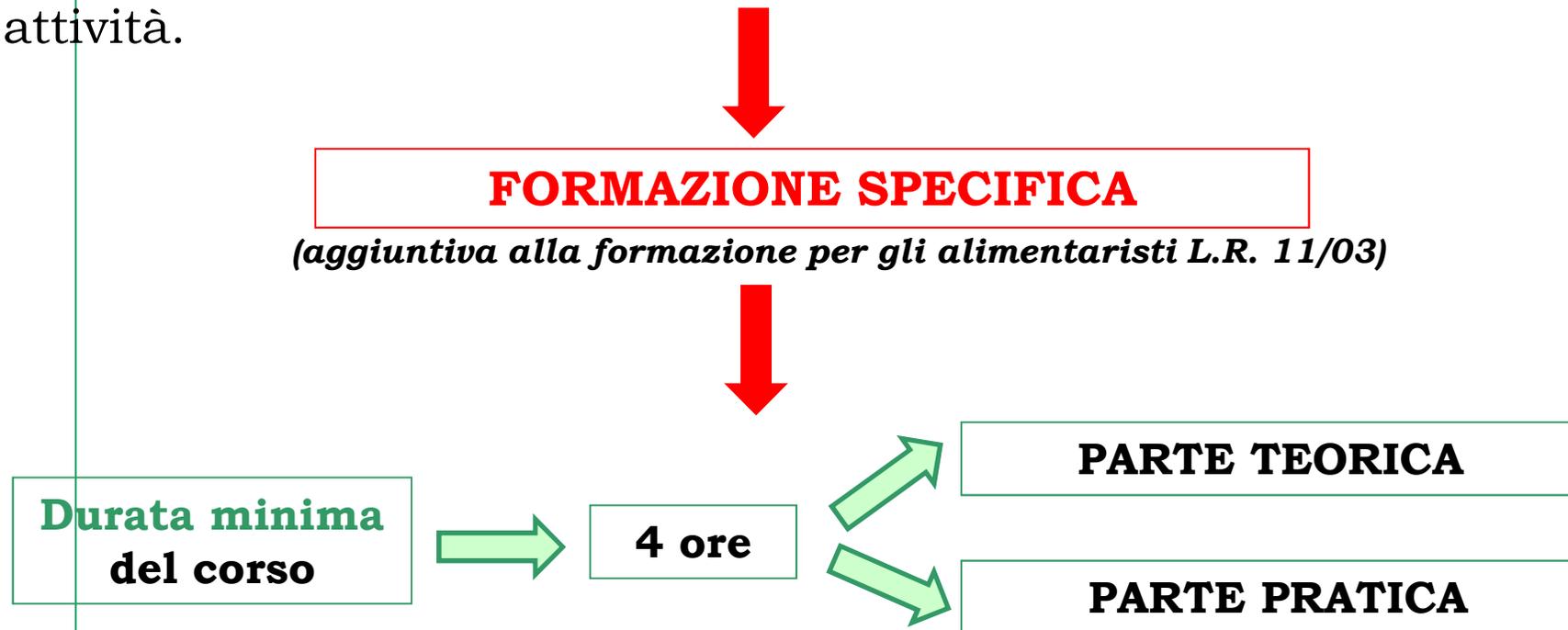
FORMAZIONE SPECIFICA

(aggiuntiva alla formazione per gli alimentaristi L.R. 11/03)



La formazione del restante personale che opera nell'esercizio, anche in considerazione del frequente ricambio degli addetti, è affidata alla **responsabilità dell'OSA**, secondo **modalità** che dovranno essere **formalizzate nel piano di autocontrollo**

L'OSA che intende produrre alimenti **senza glutine** non confezionati destinati alla somministrazione e vendita diretta, deve assicurare che il **personale** addetto sia adeguatamente **formato** circa **l'igiene degli alimenti** e **l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP** correlati a questa specifica attività.



PARTE TEORICA

**Durata minima
del corso: 4h**

PARTE PRATICA

Personale del DSP, altri **laureati di 1° o 2° livello** in medicina e chirurgia, farmacia, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica

Cuochi con comprovata esperienza professionale nel settore

- Nozioni di base sulla malattia celiaca: epidemiologia, eziologia, patogenesi, clinica, terapia
- Alimenti naturalmente o artificialmente privi di glutine
- Modalità di prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo produttivo
- Il piano di autocontrollo: modalità di controllo del rischio glutine

Deve prevedere lo svolgimento di esercitazioni finalizzate al controllo dello specifico rischio in relazione alle caratteristiche del ciclo produttivo

Organizzazione corsi

Verranno organizzati periodicamente dai **DSP**, anche articolati per Area Vasta

Il numero dei partecipanti a ciascun corso sarà definito in modo da favorire al massimo l'apprendimento basato sulla partecipazione dei discenti.

Durante i corsi viene reso disponibile per i partecipanti idoneo materiale didattico - formativo.

Al termine di ogni corso è prevista una prova di **valutazione finale** con **test** (10 domande a risposta multipla) e successivo rilascio di un **ATTESTATO DI FORMAZIONE SPECIFICO**, una volta superato il test con esito soddisfacente

VALIDITA' 5 ANNI



Rinnovo dell'attestato mediante la partecipazione a **corsi di aggiornamento** che dovranno prevedere almeno un rinforzo delle conoscenze teoriche

Organizzazione corsi

Durante i corsi viene reso disponibile per i partecipanti idoneo materiale didattico – formativo (Guida Celiachia Regionale, Testo della Delibera Regionale n ° 16963/11, sintesi delle diapositive del corso) al seguente **link: www.ausl.pr.it – Home Page – “Come fare per” – “Aziende e lavoro”- “Alimentaristi, Nutrizione, Funghi” – “Corsi di Formazione Celiachia”**

L'iscrizione ai corsi o l'eventuale disdetta deve essere effettuata dall'interessato ai seguenti recapiti:

Dott.ssa SANDRA VATTINI – Telefono 0521 396281
E – mail: svattini @ ausl.pr.it