

## **PREPARAZIONE ALIMENTI PRIVI DI GLUTINE E DIETE SPECIALI**

### **Normativa di Riferimento**

- 1) D. Lgs. 111/1992 (attuazione della Direttiva n.89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare);
- 2) Legge 123/2005 (norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia);
- 3) D.G.R.T. 1036/2005 (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);
- 4) Reg. CE 1924/2006 (regole per l'utilizzo delle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari);
- 5) Reg. CE 41/2009 (relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine);
- 6) Reg. CE 1169/2011 (relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori);
- 7) Reg. CE 78/2014 (relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per quanto riguarda determinati cereali che provocano allergie o intolleranze);
- 9) Reg. CE 828/2014 (relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti).

### **Procedure di Ricevimento, Stoccaggio, Trasformazione e Somministrazione di alimenti per Celiaci.**

Gli alimenti senza glutine, destinati ad un' alimentazione particolare rivolta agli utenti celiaci, sono alimenti disciplinati da normativa specifica e, come tali, soggetti a particolari procedure nel corso delle varie fasi della loro specifica filiera di produzione, commercializzazione, preparazione e somministrazione.

Allo scopo di garantire il rispetto della sicurezza igienica degli alimenti e delle normative richiamate, si indicano di seguito le procedure che devono essere seguite dall'operatore cuciniere preposto al ricevimento, conservazione, trasformazione e stoccaggio degli alimenti speciali per celiaci.

Dette procedure rappresentano una implementazione del piano di autocontrollo igienico-sanitario, redatto a norma del Reg. CE 852/2004.

## **Procedure per il Ricevimento**

Per le preparazioni di alimenti privi di glutine l'operatore cuciniere deve utilizzare:

- materie prime naturalmente prive di glutine e non lavorate;
- prodotti dietetici senza glutine e notificati al Ministero della Salute;
- materie prime e prodotti finiti inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia;
- aggiornamento del personale addetto come da normativa.

## **Procedure per lo Stoccaggio**

Gli alimenti di cui ai paragrafi precedenti, materie prime e prodotti privi di glutine, devono essere stoccati all'interno di appositi contenitori chiusi in polycarbonato sanificabile, ripartiti in alimenti speciali "non deperibili" e "deperibili". I primi saranno collocati, all'interno del contenitore indicato, sul ripiano di scaffalatura metallico o armadio, in posizione confinata rispetto alle derrate alimentari ordinarie. I secondi saranno conservati, in analogo contenitore, all'interno del frigorifero, in posizione separata rispetto agli altri alimenti.

I prodotti conservati all'interno dei contenitori devono essere mantenuti nelle confezioni d'origine, regolarmente etichettate, fino alla finale utilizzazione dell'alimento. I contenitori in polycarbonato devono essere contraddistinti da cartello indicativo recante la dizione "alimenti deperibili/non deperibili destinati a utenti celiaci".

La separazione deve essere particolarmente rigorosa per gli sfarinati anche per quelli naturalmente privi di glutine.

## **Procedure per la Preparazione e Somministrazione**

Nelle strutture della mensa/cuola, la preparazione/produzione di alimenti per celiaci non può realizzarsi in ambienti/locali distinti da quelli delle preparazioni principali; si è provveduto, per questo, ad accettare la possibilità di differenziare i tempi di preparazione, prevedendo l'anticipazione delle produzioni deglutarate rispetto a quelle del menù ordinario e comunque e sempre assicurando una accurata procedura di sanificazione di locali ed attrezzature, volta ad interrompere le due filiere di produzione.

Per la fase di somministrazione, gli operatori addetti al servizio devono prestare particolare attenzione che le derrate speciali destinate all'utente celiaco non subiscano contaminazioni crociate o scambio di prodotto. A tale scopo le stoviglie (piatti, posate e bicchieri) utilizzate per la consumazione dei pasti speciali vengono contraddistinte o con colori diversi, e/o comunque facilmente riconoscibili mettendo nel piatto qualcosa che identifichi la differenza rispetto a quelle usate per il consumo dei pasti comuni.

Dette stoviglie devono essere riposte, dopo il ciclo di lavaggio, in apposito contenitore contrassegnato con l'indicazione "stoviglie per utenti celiaci".

Agli adulti (se presenti) affetti da celiachia che lavorano nei nidi d'infanzia è garantita la preparazione, da parte dell'operatore cuciniere, di cibi idonei con le materie prime fornite dai singoli soggetti adulti interessati, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 4 comma 3 della Legge n. 123/2005, che stabilisce quanto segue: "Nelle mense delle strutture scolastiche (...) devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine".

### **SINTESI DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO PER LE PREPARAZIONI ALIMENTARI DESTINATE PER CELIACI**

| <b>FASE</b>                     | <b>PERICOLO</b>         | <b>MISURE preventive</b>  | <b>MONITORAGGIO E CONTROLLO</b> | <b>AZIONI correttive</b>                   |
|---------------------------------|-------------------------|---|---------------------------------|--|
| <b>Acquisto materie prime</b>   | Presenza di glutine     | -Accreditamento e certificazione dei fornitori<br>-Prontuario AIC | Verifica di conformità          | Non accettazione della merce non conforme  |
| <b>Stoccaggio materie prime</b> | Contaminazione crociata | -Stoccaggio in zone confinate e separate                          | Verifica per ispezione visiva   | Ripristino delle procedure di confinamento |

|  |  |  |   |  |
|--|--|--|---|--|
| <b>Lavorazione</b>                       | <b>Contaminazione crociata</b>                 | <b>- Procedure di bonifica per piani di lavoro</b>                                   | <b>Verifica con campionamento di matrice alimentare</b> | <b>Eliminazione degli alimenti contaminati</b>               |
| <b>Conservazione del prodotto finito</b> | Contaminazione crociata<br>Scambio di prodotti | -Conservazione all'interno di contenitori chiusi                                     | Controllo visivo  | Eliminazione degli alimenti contaminati e non identificabili |
| <b>Somministrazione</b>                  | Contaminazione crociata<br>Scambio di prodotti | -Utilizzazione di procedure adeguate;<br>- Utilizzazione stoviglie di colori diversi | Controllo visivo  | Eliminazione degli alimenti contaminati e non identificabili |

## **Diete Speciali**

Le diete speciali, per gli allievi con particolari patologie, vengono somministrate da parte dell'operatore cuciniere successivamente al ricevimento di adeguata certificazione medica.

Tale certificazione deve fornire indicazioni precise sugli alimenti da evitare e deve essere rilasciata da un medico iscritto all'Albo Nazionale (provisto cioè di numero Regionale).

Nel caso di diete per motivi etico-religioso, l'operatore cuciniere prepara un pasto secondo le indicazioni riportate su un'autocertificazione redatta dal genitore.

Particolare attenzione è riservata alla preparazione, confezionamento e distribuzione delle diete speciali, al fine di ridurre possibili contaminazioni crociate.

Il personale è correttamente informato, formato e addestrato sulle problematiche

igienico-sanitarie legate alle diverse diete speciali nonché sulle precauzioni procedurali da adottare durante l'allestimento di un pasto per un consumatore allergico.

**Per quanto riguarda la preparazione e distribuzione delle diete speciali, l'operatore cuciniere deve:**

- mantenere gli alimenti allo scopo destinati separati dagli altri;
- sanificare le mani e le superfici di lavoro qualora manipoli altri alimenti (ciò vale anche per il personale addetto alla distribuzione dei pasti)
- controllare attentamente gli ingredienti dei prodotti utilizzati per verificare che non
- contengano traccia dell'alimento o del componente vietato, in particolare nel caso di salse, condimenti, semilavorati etc. perché questi possono contenere ingredienti come latte, uovo, grano, ecc. anche in modo nascosto;
- preparare e confezionare ogni vivanda costituente la dieta su apposito piano di lavoro e riporre in appositi contenitori;
- non preparare contemporaneamente i pasti tradizionali;
- avere un elenco aggiornato che riporta i nomi dei bambini, con problemi alimentari e la relativa allergia.

Nei locali devono essere esposte in modo chiaramente visibile le prescrizioni delle diete, al fine di poter attentamente analizzare la ricetta, escludere e sostituire gli ingredienti non concessi nella dieta dell'allievo allergico con altri sicuri nonché l'informativa sui prodotti potenzialmente allergizzanti ai sensi del Reg.UE 1169/2011 e comunque il consumatore e la famiglia possono chiedere al personale addetto chiarimenti se ritengono necessario, sempre onde evitare rischi al consumatore finale delle preparazioni.

## **Valutazione dei pericoli**

I principali fattori di rischio per il consumatore possono essere:

1. Agenti biologici e microbiologici (da materie prime, impianti e strutture non sanificate correttamente, dall'ambiente esterno e dal personale): virus, batteri, muffe, parassiti dell'uomo, acari, insetti, animali
2. Agenti chimici (da materie prime e da procedure di sanificazione): additivi, detergenti e disinfettanti, metalli pesanti, pesticidi, plastificanti ed additivi plastici
3. Agenti particellari o fisici (da materie prime, impianti, strutture e personale): legno, metallo, oggetti personale, peli, plastica, sassi, terra, polvere, vetro.

Nell'analisi dei rischi si prendono in considerazione le misure preventive in grado di ridurre i rischi, valutando tutte le procedure di lavorazione e le misure di controllo adottate che in qualche modo garantiscono la salubrità dell'intero processo.

## **Applicazione del Metodo HACCP al Ciclo Produttivo**

### **DESCRIZIONI DELLE FASI DEL CICLO PRODUTTIVO**

#### **• RICEVIMENTO**

I fornitori arrivano durante le fasce orarie previste (7.30 -10.00 oppure 12.30 - 14.00) e l'Operatore Cuciniere provvede ad effettuare i necessari controlli secondo le modalità previste. A tutti i fornitori è stata richiesta la dichiarazione di adempimento al Reg. 852/2004.

Immediatamente dopo si provvede a portare nelle apposite zone di stoccaggio o di lavorazione le varie tipologie di alimenti.

#### **• STOCCAGGIO**

Gli alimenti non deperibili vengono immagazzinati sugli scaffali del locale magazzino suddivisi per tipologia, e si provvede al corretto tum over delle scorte.

Lo stoccaggio nei frigoriferi è suddiviso per tipologia:

- pasta fresca
- frutta verdura
- latticini
- carni
- verdure congelate, freezer
- pesce congelato, freezer

## • LAVORAZIONE

Ogni tipologia di prodotto viene lavorata, se non deve essere cotta viene stoccata in frigoriferi appositi in attesa di essere distribuita. Se la preparazione dell'alimento prevede una cottura, si procede poi alla somministrazione in tempi brevi.

Per la preparazione delle diete si seguono le modalità previste asseconda delle casistiche.

### APPLICAZIONE DEL METODO HACCP

In questo diagramma sono sintetizzate tutte le fasi necessarie per attivare la somministrazione di dieta speciale (Celiachia) valida anche per altre casistiche (Latticini, frutta secca ecc.) sostituendo naturalmente i prodotti

Che creerebbero l'insorgere dell'allergia con conseguenti problemi alla salute del consumatore finale.

#### Preparazione pasti per dieta speciale (Celiachia)

