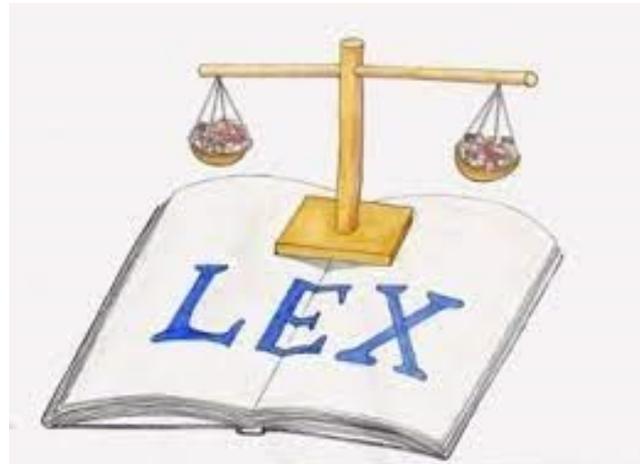


# CELIACHIA E ALLERGIE ALIMENTARI



# NORMATIVA



### *“Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia”*

- *Art. 1 «La malattia celiaca è un'intolleranza permanente al glutine ed è riconosciuta come malattia sociale»*
- *Art. 4 comma 3 «Nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine»*

Chiarimenti 24 Ottobre 2007:

- sono incluse le strutture scolastiche ed ospedaliere convenzionate (cioè private e/o parificate)
- sono incluse le mense universitarie

# LEGGE QUADRO SULLA CELIACHIA 123/2005

## *Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia*

**ATTRAVERSO LA DIETA SENZA GLUTINE**  
(sensibilizzazione ristorazione collettiva e pubblica  
perché producano pasti senza glutine ed erogazione  
prodotti privi di glutine a carico del SSN)



**INTERVENTI INDIVIDUALI**  
(diagnosi precoce)

**AZIONI SU CONTESTO AMBIENTALE**  
(creazione di situazioni scolastiche,  
sportive, lavorative idonee al celiaco)

*Considerando 30:*

Gli Operatori del Settore Alimentare vengono indicati come coloro che - meglio di chiunque altro - sono in grado di elaborare sistemi sicuri per l'approvvigionamento alimentare e garantire la sicurezza dei prodotti forniti, pertanto

**l'OSA ha la responsabilità di prevenire,  
controllare e gestire il rischio di  
contaminazione crociata, anche per il  
senza glutine**

# NORME SULL'ETICHETTATURA

- **Reg. UE 1169/2011** relativo all'obbligo di fornire informazioni sugli alimenti ai consumatori, con particolare riguardo alla presenza di allergeni
- **Reg UE 828/2014** relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori **sull'assenza di glutine** o **sulla sua presenza in misura ridotta** negli alimenti

Di cosa si tratta?

Sono alimenti costituiti da uno o più ingredienti ricavati da frumento, orzo, farro, lavorati per ridurre il contenuto di glutine e dove quest'ultimo **non risulti > 100 mg/kg**

La normativa vigente richiama gli Operatori del Settore Alimentare alla massima responsabilità sia nel dichiarare gli allergeni presenti nell'alimento sia nell'evitare il verificarsi delle contaminazioni crociate.

# ELENCO ALLERGENI

**Cereali e loro derivati contenenti glutine**

**Crostacei**

**Uova**

**Pesce**

**Arachidi**

**Soia**

**Latte**

**Frutta a guscio**

**Sedano**

**Senape**

**Sesamo**

**Anidride solforosa e solfiti**

**Lupini**

**Molluschi**

**Reg. UE  
1169/2011**

*Indicazioni alle ASL per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati preparati con prodotti senza glutine, destinati direttamente al consumatore finale*

### **CAMPO DI APPLICAZIONE:**

*Tipologie di OSA (Operatore del Settore Alimentare) che possono rientrare nell'ambito di applicazione delle presenti linee guida: -  
attività di produzione pasti per la ristorazione collettiva:  
ospedali, case di cura e di riposo, mense scolastiche, mense aziendali, collegi, convitti, CDD, CDA, RSD, ecc.;*

*Indicazioni alle ASL per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati preparati con prodotti senza glutine, destinati direttamente al consumatore finale*

**«A tal fine le suddette imprese devono adottare soluzioni strutturali gestionali tali da consentire l'individuazione ed il controllo del rischio di contaminazione da glutine, garantendo il rispetto dei limiti previsti dalla norma vigente sul prodotto finito e l'obiettivo di sicurezza per il consumatore. Tali soluzioni devono essere riportate nel Piano di Autocontrollo aziendale.»**

# Le procedure e i sistemi di autocontrollo

Il **Piano di Autocontrollo** aziendale dovrebbe comprendere un punto critico per il rischio **«contaminazione da glutine»** prevedendone controllo e gestione adeguata con riferimento a:

- Materie prime impiegate
- Stoccaggio
- Processo produttivo
- Prodotto finito
- Verifiche analitiche
- Piani di sanificazione/pulizia
- Formazione del personale



# IL RISCHIO ALLERGENI e LA FORMAZIONE DEL PERSONALE

Cos'è il **RISCHIO** (non solo settore alimentare) ?

**E' la probabilità che accada un certo evento capace di causare un danno alle persone.**

La nozione di rischio implica l'esistenza di una sorgente di **pericolo** (es. allergene) e delle possibilità che essa si trasformi in un danno.

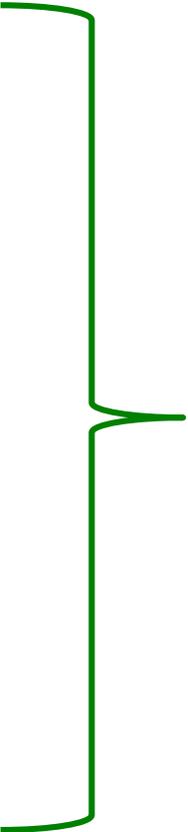
# IL RISCHIO ALLERGENI e LA FORMAZIONE DEL PERSONALE

Quando si parla di **RISCHIO** (non solo settore alimentare) bisogna sempre valutare l'importanza dell'abbassamento della soglia di attenzione nella ripetizione di azioni nella routine quotidiana:

**per questo è necessario fissare procedure chiare, di facile attuazione e rispettarle**

# I PUNTI CHIAVE PER IL SERVIZIO SENZA GLUTINE

## CONTAMINAZIONE

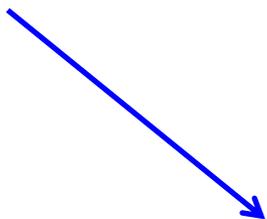
- 
- 1- APPROVVIGIONAMENTO
  - 2- STOCCAGGIO
  - 3- PREPARAZIONE
  - 4- TRASPORTO
  - 5- SOMMINISTRAZIONE

Aggiunta **involontaria** di una sostanza al prodotto alimentare/pasto causata da eventi accidentali o comunque non voluti e, pertanto, non controllabili

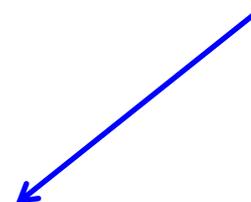
Può essere **prevenuta** con la scrupolosa osservanza delle procedure di un piano di autocontrollo ben costruito e ponendo attenzione a non abbassare il livello di attenzione

# CONTAMINAZIONE DA ...

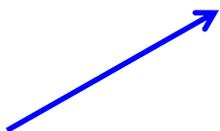
Ingredienti  
contenenti glutine



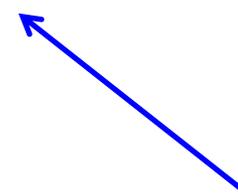
Altri prodotti  
(contaminazione crociata)



Operatori  
(mani o indumenti sporchi)



Ambiente di lavorazione  
(contaminazione ambientale)



- Procedura di selezione e verifica dei fornitori documentata nel manuale di autocontrollo
- Controllo dell'etichettatura o del documento fiscale di accompagnamento: in particolare deve essere verificata la presenza del **claim «senza glutine»** in etichetta
- Garanzia della tracciabilità di materie prime e semilavorati

*D.d.g. 31 luglio 2013 - n. 7310*

Le materie prime ed i semilavorati destinati alla produzione di alimenti senza glutine devono essere **immagazzinati in locali appositi o in zone ben separate e chiaramente identificabili.**

I prodotti destinati alla preparazione dei piatti per celiaci, devono essere stoccati, dal momento dell'arrivo, **in appositi locali/spazi/arredi separati che riportino all'esterno specifica identificazione.**

*D.d.g. 31 luglio 2013 - n. 7310*

E' consentito l'utilizzo di uno spazio promiscuo, a condizione che i prodotti senza glutine siano **posizionati in maniera congrua all'interno di contenitori dedicati, chiusi, ben distinguibili e identificati da idonea etichettatura.**

Qualora le confezioni siano state aperte precedentemente, devono risultare **efficacemente protette con idonei sistemi di chiusura.**

*D.d.g. 31 luglio 2013 - n. 7310*

- Spazio fisico dedicato
- Spazio temporale dedicato, iniziando il ciclo di lavorazione con la preparazione degli alimenti per persone intolleranti al glutine e **previa accurata sanificazione dei piani di lavoro.**



Requisito indispensabile per la prevenzione della contaminazione crociata da allergeni è senza dubbio **un'accurata pulizia** dei locali, degli impianti e delle attrezzature.

Le attrezzature e le linee utilizzate per la produzione di alimenti diversi (con o senza un determinato allergene) possono rappresentare infatti **l'anello debole** del sistema di prevenzione messo in atto dall'azienda.

## ...e ancora **PRODUZIONE**

- **Attrezzature ed utensili** (in particolare quelli di difficile pulizia quali tostapane, impastatrici, grattugie, colini, mattarelli, tirapasta, ecc.) dovranno essere comunque **esclusivamente dedicati, chiaramente identificati e conservati separatamente.**
- Si consiglia di utilizzare utensili in **vetro, metallo o materiale plastico** facilmente lavabile e sanificabile.
- Disporre sul piano di lavoro gli alimenti **aglutinati** in appositi contenitori in modo da evitare contaminazioni con altri cibi presenti.

# COTTURA



dreamstime.com

© 137842984 © Maryna

## Cottura in acqua:

- **Non deve mai** essere utilizzata acqua in cui sia stata cotta pasta o altri alimenti con glutine.  
Inoltre, tale acqua non deve mai essere utilizzata per allungare risotti, minestre, sughi o altre preparazioni.
- **Non deve mai** essere utilizzato cestello multicottura in cui siano stati cotti altri alimenti contenenti glutine.

(da Buon appetito..... linee guida per la formulazione di diete speciali per motivi di salute )

ATS Brianza 2022



## Cottura in forno

- Si **sconsiglia** l'utilizzo promiscuo del forno: in caso di impossibilità ad avere due attrezzature, prima cuocere sempre i prodotti senza glutine.
- **Non utilizzare** forno ventilato se non destinato ad uso esclusivo per il senza glutine



# CONFEZIONAMENTO...

Laddove possibile, confezionare il pasto dietetico in monoporzione, sigillandolo ed **identificandolo in modo chiaro e univoco**.

In attesa della distribuzione al soggetto cui è destinato, conservare il piatto pronto in maniera protetta (es. in box termico chiuso) al fine di evitare eventuali possibili contaminazioni crociate.

## ... E SOMMINISTRAZIONE

*In fase di somministrazione, gli addetti dovranno:*

- **VERIFICARE** che le diete consegnate corrispondano per numero e tipologia a quanto indicato sull'ordinativo del giorno
- **IDENTIFICARE** esattamente l'utente celiaco (o allergico)
- **DISPORRE** sulla tavola gli alimenti **agglutinati** in appositi contenitori in modo da evitare contaminazioni con altri cibi presenti.

**SERVIRE LE DIETE SPECIALI PRIMA DI TUTTO IL RESTO**

## **Servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per la stesura di capitolato di appalto e disciplinare**

La norma specifica i requisiti minimi che devono essere contenuti in capitolato, bando e disciplinare per i servizi di ristorazione fuori casa, con particolare riferimento a:

- Capitolato d'appalto**
- Menù**
- Diete senza glutine**

“... Per garantire pasti privi di glutine e loro  
contaminazioni accidentali o crociate, sono  
fondamentali

- la scelta dei prodotti alimentari
- le modalità con cui si attuano i diversi processi di  
conservazione, lavorazione, trasformazione,  
trasporto e somministrazione dei pasti.”

## ALLERGENI E ART. 44 REG. UE n° 1169/2011 e DL n. 231 del 15/12/2017 disciplina sanzionatoria

- Il Reg. UE 1169/2011 impone che la presenza di un allergene debba sempre essere segnalata.
- Un avviso sulla possibile presenza di sostanze che possono provocare allergie, può rimandare al personale cui chiedere informazioni. Tali informazioni devono però risultare da una **documentazione scritta e facilmente reperibile.**
- Il personale deve essere formato

# ALLERGENIE ART. 44 REG.EU 1169/2011 e DL n° 231 del 15/12/2017 disciplina sanzionatoria

- L'informazione va fornita in modo che sia chiaramente riconducibile alla presenza di allergeni in ciascun piatto prima che lo stesso venga fornito al consumatore finale e deve essere riportato su menù/registro/cartello o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista.
- Le informazioni digitali (in forma scritta) dovranno essere disponibili e facilmente reperibili per l'autorità competente ed il consumatore finale.

# ALLERGENI E ART. 44 REG.EU 1169/2011 e DL n° 231 del 15/12/2017 disciplina sanzionatoria

Vale la pena ricordare che il Reg. UE 1169/2011 obbliga di dichiarare le sostanze allergizzanti eventualmente contenute in additivi, aromi o altri coadiuvanti alimentari impiegati nelle preparazioni alimentari (se ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata).

# E per terminare ....


 Attualità / **Imballaggi biodegradabili**

## STOVIGLIE E CANNUCCE VEGETALI, OCCHIO AI MOCA!

Materiali biodegradabili vegetali a contatto con gli alimenti, ci sono rischi per i celiaci? Purtroppo sì, se derivanti da materie prime contenenti glutine: i risultati dello studio di AIC

Di Susanna Neuhold  
alimenti@celiachia.it



Con l'entrata in vigore della Direttiva UE 904 del 2019, la cosiddetta Sup (Single Use Plastic), sono state messe al bando le plastiche monouso più inquinanti, a partire dal 2021. Parallelamente, crescono gli imballaggi prodotti con materiale biodegradabile, anche di origine vegetale, sia per la stoviglieria monouso (piatti, posate, cannucce, ecc.) sia per gli imballi di prodotti alimentari confezionati.

La gran parte degli imballaggi biodegradabili sono di derivazione da mais, polpa di cellulosa, legno o bambù, tuttavia è possibile trovare sul mercato anche prodotti da cereali contenenti glutine o a base di pasta alimentare (cannucce). Per questo AIC ha deciso di svolgere una ricognizione presso le industrie del settore (produttori e utilizzatori) per verificare la sicurezza per le persone affette da celiachia, in collaborazione con l'Istituto Italiano Imballaggi. A differenza della norma sugli alimenti e bevande, infatti, al momento non è previsto in Europa alcun obbligo di dichiarare in etichetta dei prodotti alimentari o delle confezioni di MOCA ("Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti", la definizione tecnica che si utilizza per questi oggetti, come piatti, bicchieri, stoviglie "usa e getta"), venduti al consumatore finale, la composizione del MOCA stesso, compresa l'origine vegetale delle eventuali sostanze organiche utilizzate. Ad oggi, solo per i prodotti licenziatari della Spiga Barrata è obbligatorio il controllo per la possibile contaminazione da glutine anche

# MOCA

Oggi è possibile reperire in commercio posate, piatti, bicchieri, cannucce o altri oggetti destinati al contatto con alimenti (MOCA) prodotti con derivati di materie prime cereali contenenti glutine, pertanto dovrà essere posta particolare attenzione a quanto indicato in etichetta in merito alla composizione di questi oggetti., se destinati all'uso ove siano presenti soggetti affetti da celiachia.

**Se contenenti glutine, orientarsi verso altri prodotti**

# Grazie per l'attenzione

