



OKKIO ALLA RISTORAZIONE

LA CELIACHIA NELLA RISTORAZIONE

A cura di Angiola Vanzo – Direttore Sian Ulss 6 Vicenza; Linda Chioffi Direttore Sian ULSS 20 Verona

Saverio Chilese - Sian Ulss 4 Alto Vicentino – Referente Area Tematica Ristorazione collettiva
Editing a cura di

Elena Alonzo - Referente Scientifico del Progetto; Maristella Fardella - Medico Sian Asp Catania

[Inquadramento del problema]

- ***Cos'è la celiachia?***
- ***Perché la dieta del celiaco è l'unica soluzione al suo problema?***

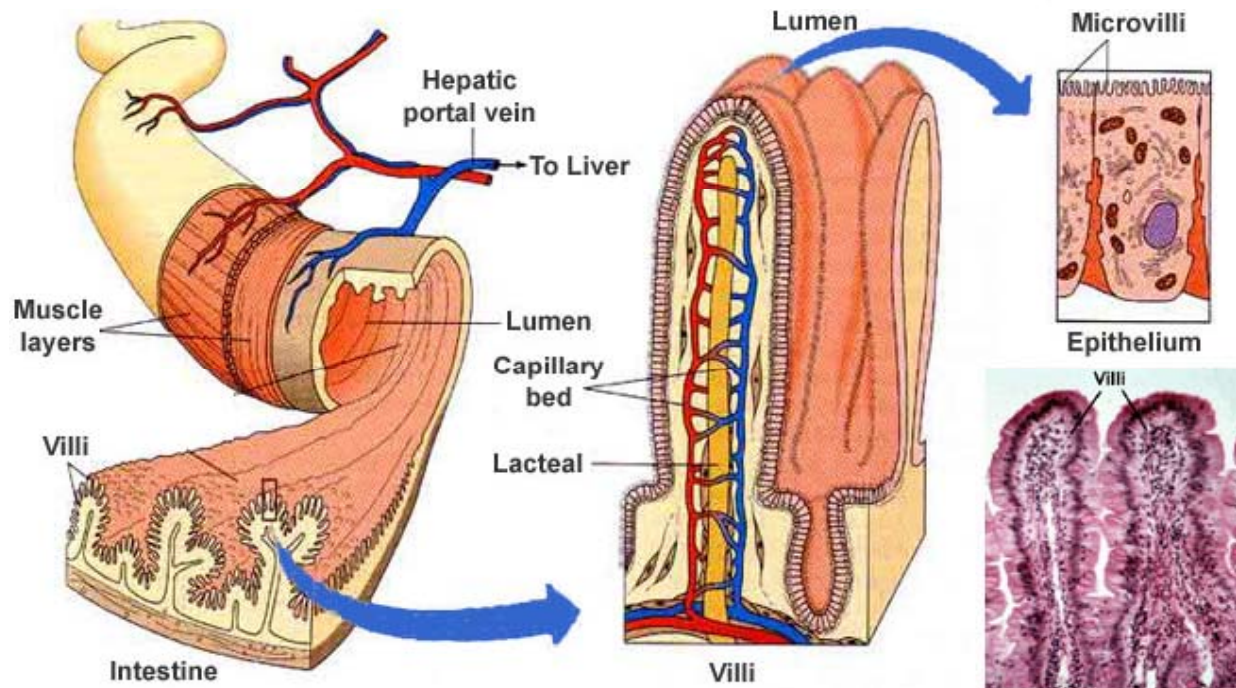
[Cos'è la celiachia?]

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine.

Nei soggetti geneticamente predisposti, a causa dell'assunzione di glutine (anche se in piccola quantità), si verifica un'infiammazione cronica della mucosa intestinale, con conseguente malassorbimento.

In soggetti geneticamente predisposti, l'assunzione di alimenti contenenti glutine provoca una risposta immunitaria abnorme a livello dell'intestino tenue:

**infiammazione cronica e progressiva atrofia (scomparsa)
villi intestinali ***



*sporgenze che rivestono la parete intestinale un ruolo fondamentale nell'assorbimento delle sostanze nutritive



danni ai villi intestinali
=
malassorbimento di nutrienti

CELIACO SI NASCE O SI DIVENTA?

Chi è **geneticamente predisposto** può diventare celiaco, ma solo **dopo l'introduzione del glutine con l'alimentazione**.

Predisposizione
genetica

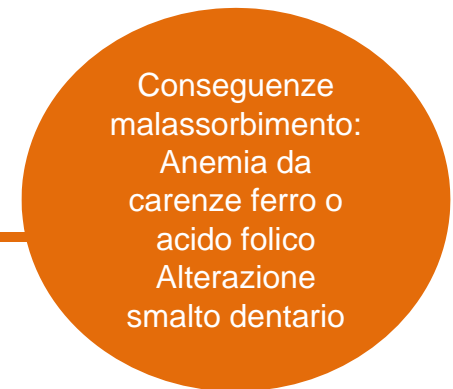
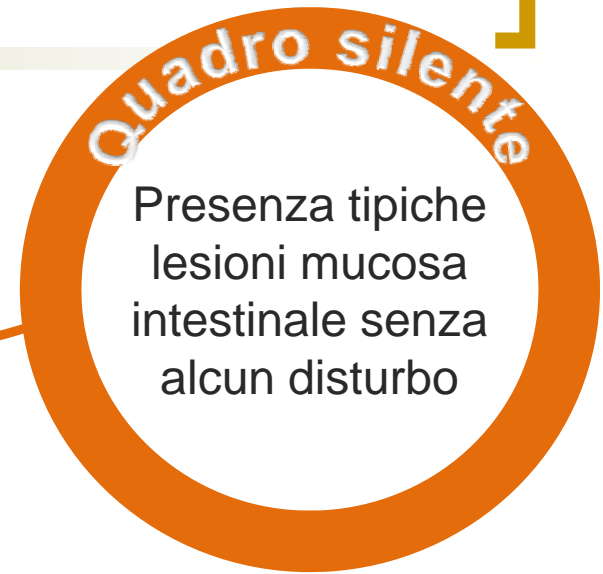
Glutine nella
dieta

CELIACHIA

[QUALI SONO I SINTOMI?]

I **sintomi** della celiachia possono essere **vari** e, in alcuni casi, anche **assenti**

I SINTOMI



CARATTERISTICHE

- **Età:** tutte, più frequente nella IV decade (20% dopo i 60 anni)
- **Sesso:** F/M = 3/1
- **Clinica di presentazione:** più severa nel bambino; frequentemente subdola nell'adulto
- **Prevalenza:** 1% popolazione

UNICA TERAPIA (AL MOMENTO):



La **dieta rigorosamente priva glutine**, protratta **per tutta la vita**, è l'**unica terapia** in grado di garantire al celiaco una crescita ed uno stato di salute del tutto sovrapponibili a quelli di un soggetto sano.

- ✓ L'assunzione di glutine, **anche in piccole dosi**, può causare danni.
- ✓ Il paziente intollerante al glutine, messo a dieta, diventa un individuo sano, pertanto, per mantenersi in ottima salute, dovrà **sempre** astenersi dall'assumere alimenti contenenti glutine.

[LA FREQUENZA DELLA CELIACHIA]

- Agli inizi degli anni '90: 1:1000
- Attualmente, per l'affinamento delle metodiche diagnostiche: 1:150

Per ogni celiaco diagnosticato,
4-5 non sono diagnosticati



[PROBLEMI]

- Scarsa compliance nel lungo termine
- Glutine: ingrediente molto diffuso
- Danno intestinale anche per piccole dosi

(limite glutine < 20 ppm)

Aspetti tecnici merceologici

- ***Cos'è il glutine? dove si trova?***
- ***Gli alimenti naturalmente senza glutine, gli alimenti permessi, a rischio e vietati nella dieta senza glutine***
- ***Saper riconoscere i prodotti senza glutine: l'importanza dell'etichettatura***

I bisogni del celiaco



**DIETA VARIATA
ED EQUILIBRATA**

**INFORMAZIONE
CORRETTA**

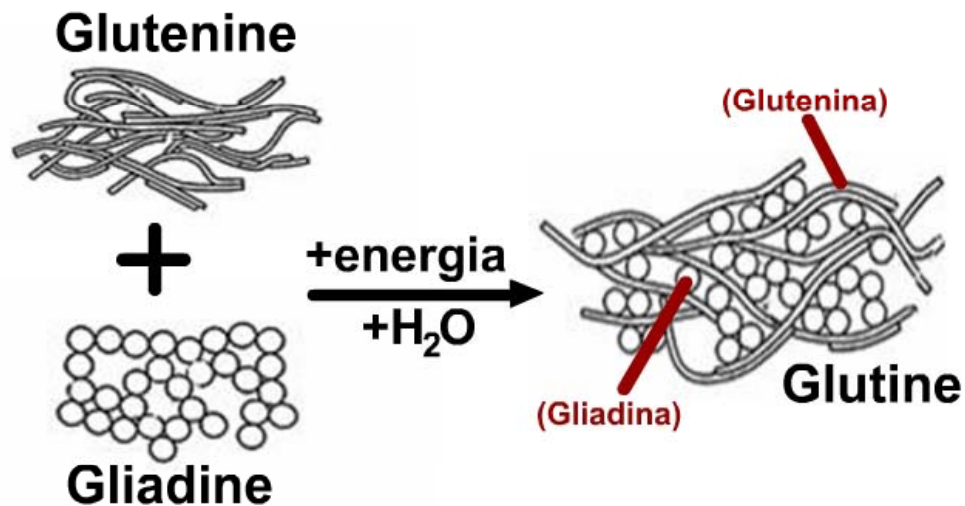


LOCALI SICURI

(mense, ristoranti, pizzerie,
gelaterie, pasticcerie, Hotel,
B&B, agriturismi)

Cos'è il glutine?

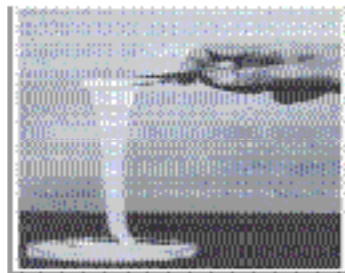
Il **glutine** è una miscela di proteine che ha un'azione legante quando la farina viene impastata con l'acqua (elasticità,



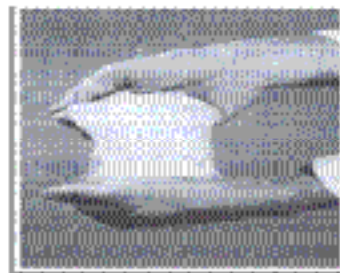
In assenza di glutine la lavorazione della farina risulta molto più complessa, i risultati sono minori dal punto di vista dell'aspetto e della consistenza dei prodotti che ne derivano (es. pane, pasta, pizza).

Regolamento (CE) n. 41/2009

fornisce anche una precisa definizione di **“glutine”**, tale dovendosi intendere **“la frazione proteica del frumento, della segale, dell’orzo, dell’avena o di varietà incrociate di detti cereali ovvero derivati di tale frazione proteica, nei cui confronti alcune persone risultano intolleranti, non solubile in acqua in soluzione di cloruro di sodio di 0,5 M”**.



GLIADINE
estensibilità
viscosità



GLUTENINE
elasticità
tenacità

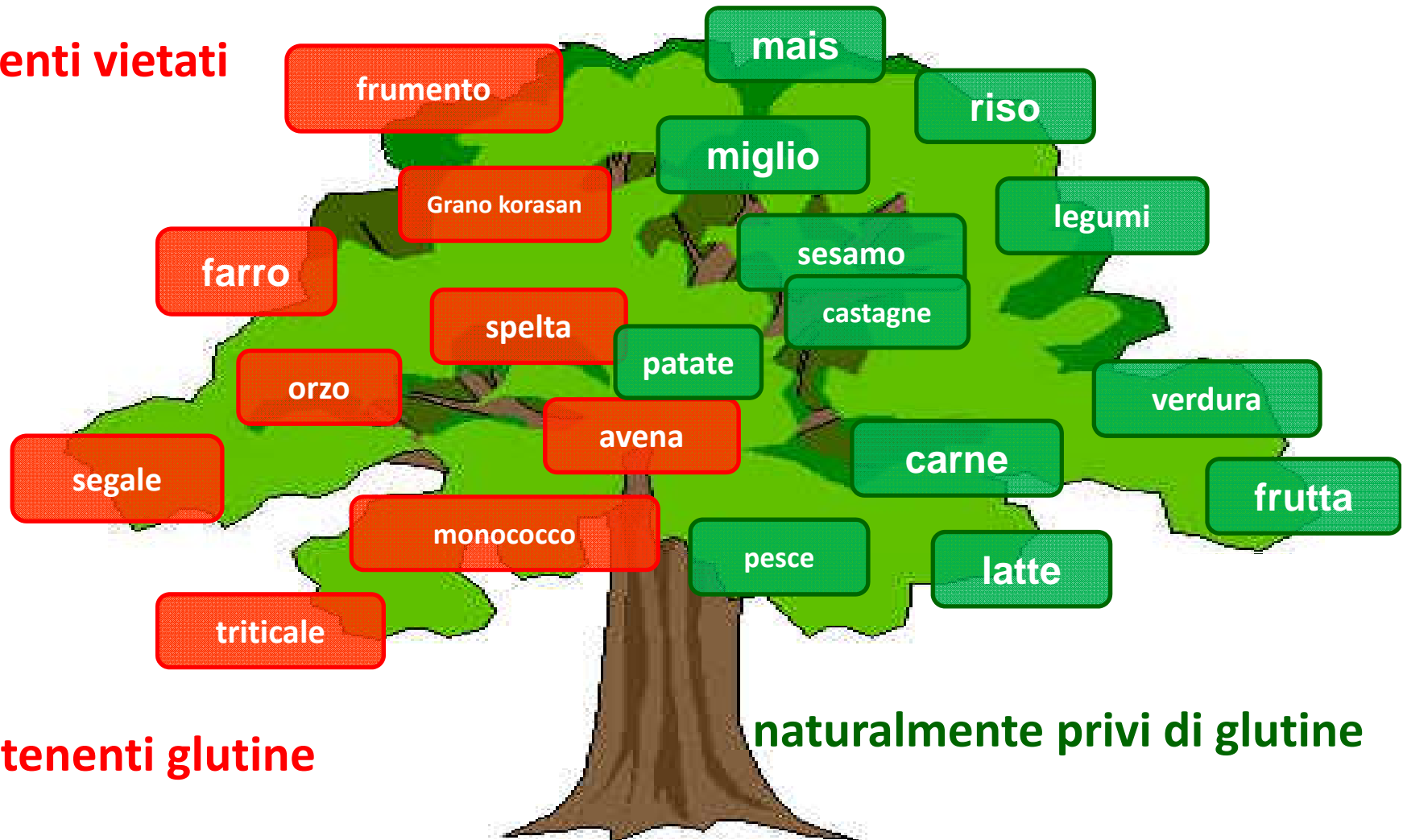


GLUTINE
(GLIADINE + GLUTENINE)
viscoelasticità

Dove si trova il glutine?

Alimenti permessi

Alimenti vietati



Alimenti vietati

Glutine

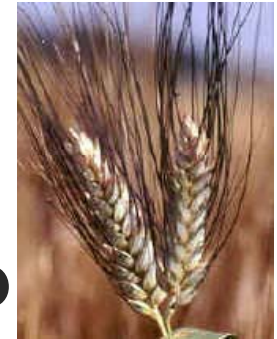


Orzo

Triticale



Farro



Frumento



Grano Korasan



Segale



Monococco



Spelta










Avena



Qualsiasi prodotto alimentare con questi cereali NON è idoneo al consumo dei celiaci

Esempi di alimenti NON consentiti se preparati con cereali contenenti glutine:

-  Farina, amido, fiocchi, semolino
-  Pasta (fresca, secca, con o senza ripieno)
-  Prodotti da forno dolci e salati
(pane, crackers, pizza, biscotti, torte, ecc.)
-  Crusca
-  Malto d'orzo
-  Müesli e fiocchi di miscele di cereali
-  Riso soffiato al malto d'orzo o di frumento



Alimenti permessi

Alimenti naturalmente privi di glutine
NON TRASFORMATI



Legumi



Mais



Grano saraceno



Patate



Castagne



Riso



Sorgo



Miglio



Tapioca



Soia



Quinoa



Sesamo



Amaranto



Altri alimenti permessi



Carne



Verdura



Pesce



Legumi



Uova



Frutta fresca, secca, con guscio



Latte e derivati



Ma **attenzione** diventano non idonei se:



impanati, infarinati, fritti in olio contaminato, cucinati con sughi e salse addensate con farina, ecc



addizionati di malto, cereali vietati, ecc

Alimenti a rischio (glutine nascosto)

potenzialmente potrebbero contenere glutine o sono a rischio di contaminazione



necessario conoscere e controllare
ingredientistica e processi di lavorazione
(rischio contaminazione)

**INGREDIENTI
CONTENENTI GLUTINE**

**PROCESSO DI
LAVORAZIONE A
RISCHIO
CONTAMINAZIONE**

Il glutine nascosto



salumi



dado



budino



carne precotta



gelati



patate surgelate



liquore



cioccolato



formaggi fusi



ketchup



succhi di frutta



yogurt

Saper riconoscere i prodotti senza glutine: l'importanza dell'etichettatura

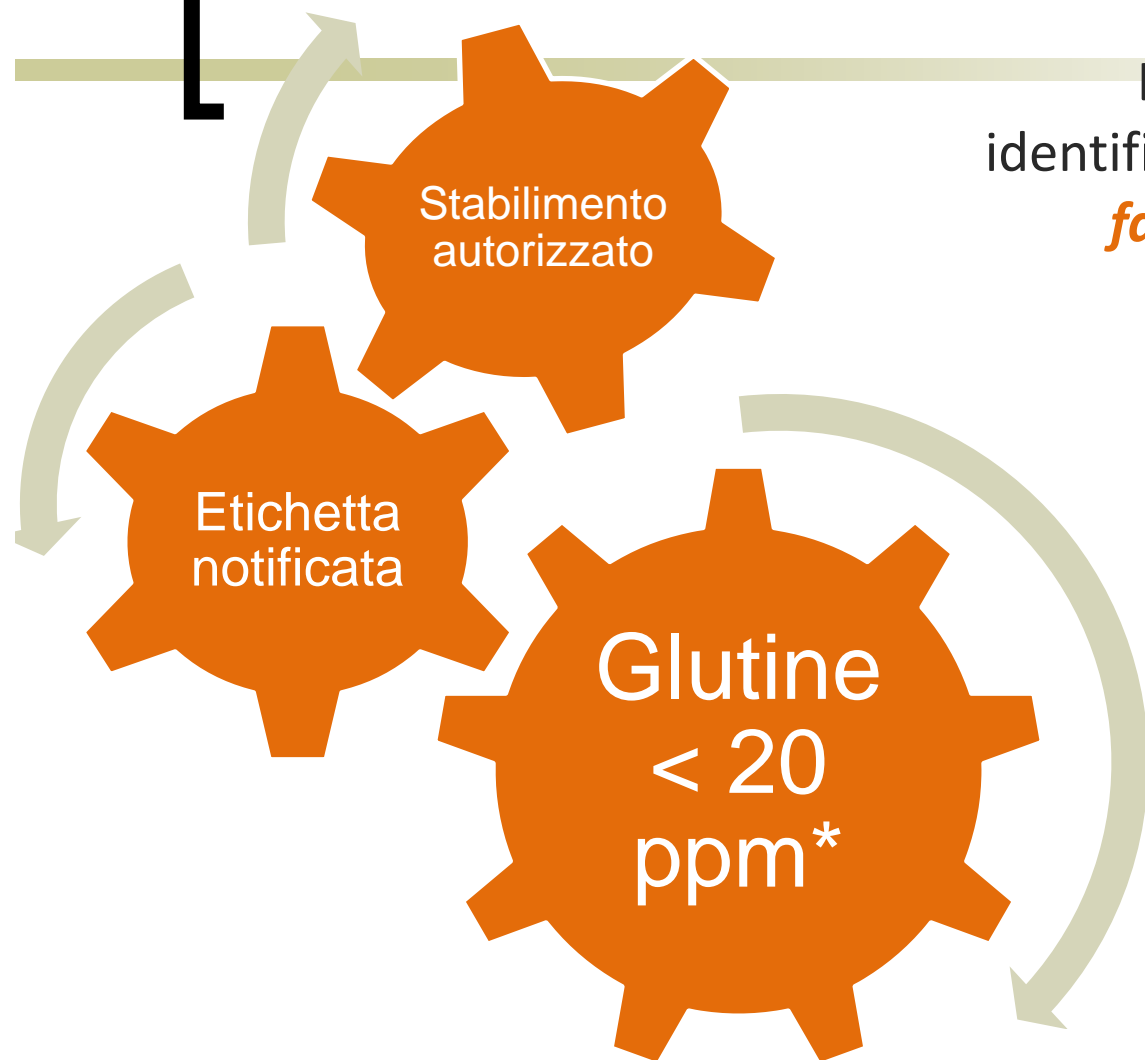
- Alimenti **dietetici** “senza glutine”
- Registro Nazionale alimenti destinati ad una alimentazione particolare
- Prodotti a marchio spiga barrata
- Prontuario AIC
- Alimenti **di uso comune** “senza glutine”



[Nuova normativa in materia]

- A decorrere dal 20 luglio 2016, ai sensi del **Reg. (UE) 609/2013**, le disposizioni del regolamento **(CE) 41/2009** sugli alimenti destinati a soggetti intolleranti al glutine, verranno fatte confluire nel regolamento **(UE) 1169/2011**, relativo alle informazioni fornite ai consumatori in etichetta.
- A partire da tale data sarà, pertanto, abolita la definizione di “prodotto dietetico” nelle etichette dei prodotti alimentari.

Alimenti dietetici “*senza glutine*”



Logo per
identificazione rapida
facoltativo



Dicitura
“*senza glutine*”
in etichetta

Sucedanei di alimenti di
uso corrente
caratterizzati dalla
presenza di cereali
contenenti glutine
(es. pane, pizza)

*ppm = parti per milione = mg/kg

Alimenti dietetici “*senza glutine*”

Inclusi nel **registro nazionale** alimenti destinati a un'alimentazione particolare (erogazione gratuita per celiaci certificati)



SEZIONE B - ELENCO IN ORDINE ALFABETICO PER PRODOTTO	
AGGIORNAMENTO AL 22 DICEMBRE 2010	
B.2 ALIMENTI SENZA GLUTINE	
2 BASI PER PIZZA PRECOTTE CARREFOUR	GS
3 CROISSANT FARCITI CIOCCOLATO PRECOTTI CARREFOUR	GS
4 CONI GELATO ALLA PANNA	CREMERIA DEL LATTAIO
4 MAGDALENAS CARREFOUR	GS
4 MAGDALENAS CON CIOCCOLATO CARREFOUR	GS
4 SALTINI IN PADELLA PENNE CON POMODORO E MOZZARELLA E BASILICO	UNILEVER ITALIA
6 CROISSANT PRECOTTI CARREFOUR	GS
A GLIADIN PASTA vari formati	DMF
ACCHIAPPI BISCOTTI DIETETICI MARCHIO TOM & GERRY WARNER BROS	FARMO
ACGLUTEN CIOCCOMELA crostatine alla mela e crema di cioccolato	NOVE ALPI
AGLIADIN 5 PANINI PER CELIACHIA SENZA LATTOSIO	DMF
AGLIADIN COLOMBA CON GOCCE DI CIOCCOLATA	DMF
AGLIADIN DOLCE TIPO PANETTONE	DMF
AGLIADIN DOLCE TIPO PANETTONE CON CIOCCOLATO BIANCO	DMF
AGLIADIN PASTA ALL'UOVO VARI FORMATI	DMF
AGLIADIN PLUM CAKE	DMF
AGLUTEN BASTONCINI ALLE OLIVE	NOVE ALPI
AGLUTEN BASTONCINI ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	NOVE ALPI
AGLUTEN CIAMBELLINE ALLO YOGURT	NOVE ALPI
AGLUTEN CUOR DI CILIEGIA DOLCE CON CILIEGIE ALLO SCIROPPO	NOVE ALPI
AGLUTEN CUORICINI CON AMARENA ALLO SCIROPPO	NOVE ALPI
AGLUTEN CUORICINI DI SICILIA CON FARCITURA AGLI AGRUMI	NOVE ALPI
AGLUTEN DELIZIOSE CIAMBELLINE ALLE MELE	NOVE ALPI
AGLUTEN DOLCE DI NATALE	NOVE ALPI
AGLUTEN DOLCE DI PASQUA	NOVE ALPI
AGLUTEN FONDI PER PIZZA	NOVE ALPI
AGLUTEN FONDI PER TARTELLETTE DOLCI E SALATE	NOVE ALPI
AGLUTEN FROLLINI LATTE E MIELE	NOVE ALPI
AGLUTEN GONFIETTI AL SESAMO E FORMAGGIO	NOVE ALPI
AGLUTEN I BACIONI AL CIOCCOLATO	NOVE ALPI
AGLUTEN I BACIONI ALL'ALBICOCCA	NOVE ALPI

Alimenti di uso comune "senza glutine"



Dicitura
"senza glutine"
in etichetta
regolamento (CE)
41/2009 alimenti per
intolleranti al glutine

Dicitura NON ammessa
per prodotti naturalmente
senza glutine non
trasformati
(es. frutta, verdura, carne,
pesce, latte, uova tal quali)

L'azienda produttrice garantisce che l'alimento sia senza glutine

Oltre l' ETICHETTA di Legge

Prodotti con il marchio della Spiga Sbarrata



Prodotti inseriti nel Prontuario AIC
(Associazione Italiana Celiachia)

Sintesi di:

Alimenti Consentiti, a Rischio,
Alimenti da Evitare

Alimenti consentiti	Alimenti a rischio	Alimenti da evitare
Cereali, farine e derivati		
<p>Riso Mais Grano saraceno Manioca Miglio Amaranto Quinoa Sorgo Tapioca Patate Legumi Soia Castagne Sesamo</p>	<p>Farine, fecole e amidi di cereali permessi Cereali permessi soffiati Farina per polenta precotta, istantanea Risotti pronti Pop corn confezionati Fibre vegetali Purè istantaneo Tortillas di mais Fibre vegetali</p>	<p>Frumento (grano), Segale, Orzo, Avena, Farro, Spelta, Triticale Farine, amidi, semolini, creme e fiocchi dei cereali vietati Paste, paste ripiene, gnocchi di patate Prodotti da forno dolci e salati (pane, grissini, crackers, fette biscottate, biscotti, merendine) Crusca Malto d'orzo Muesli, porridge</p>

Alimenti consentiti	Alimenti a rischio	Alimenti da evitare
Carne, pesce e uova e sostituti		
<p>Carne rossa e bianca, pollame, pesce, crostacei</p> <p>Pesce conservato (al naturale, sott'olio, affumicato o surgelato)</p> <p>Legumi freschi o secchi</p> <p>Uova</p> <p>Prosciutto crudo</p>	<p>Salumi (wurstel, salsiccia, cotechino, zampone, prosciutto cotto, speck, bresaola, salame, mortadella, pancetta)</p> <p>Hot Dog</p> <p>Carne in scatola</p> <p>Piatti pronti o precotti a base di carne o pesce</p> <p>Omelettes</p> <p>Soufflès</p> <p>Stufati</p> <p>Pasta d'acciughe</p> <p>Tofu</p>	<p>Carne o pesce preparati con pane, farine o altri prodotti contenenti glutine</p> <p>Carne o pesce impanati (cotoletta, bastoncini, hamburger preconfezionati)</p> <p>Pesce surgelato precotto (paella)</p>

Alimenti permessi	Alimenti a rischio	Alimenti da evitare
Latte e latticini		
<p>Latte Yogurt al naturale Burro Panna Mascarpone Formaggi freschi e stagionati</p>	<p>Latte in polvere Latte addizionato con vitamine o altre sostanze Yogurt alla frutta Creme e budini Latte condensato Formaggi fusi da spalmare</p>	<p>Bibite al latte con malto Yogurt al malto o ai cereali</p>
Verdure		
<p>Verdure al naturale Verdure conservate Legumi freschi e secchi Patate</p>	<p>Pomodoro in scatola Mix di verdure confezionate Patatine fritte confezionate Olive e Sottaceti</p>	<p>Verdure fritte, impanate Verdure con salse Verdure miste a cereali</p>

Alimenti permessi	Potrebbero contenere glutine	Alimenti da evitare
Frutta		
<p>Frutta al naturale, fresca, surgelata o in scatola</p> <p>Succhi di frutta freschi, surgelati o confezionati</p>	<p>Frutta candita</p> <p>Frutta secca aromatizzata</p> <p>Preparati vari a base di frutta</p>	<p>Frutta disidratata, infarinata (es. fichi secchi)</p>
Grassi e oli		
<p>Burro</p> <p>Oli vegetali</p> <p>Lardo</p> <p>Strutto</p>	<p>Margarina, maionese, crema di latte, burro e margarina light, senape, condimenti a composizione non definita, dadi, estratti di carne</p>	<p>Sughi di carne e salse preparate con frumento o farine</p> <p>Besciamella</p> <p>Condimenti pronti contenenti glutine</p>

Alimenti permessi	Potrebbero contenere glutine	Alimenti da evitare
Bevande		
<p>Caffé e the Bustina, filtro di the, the deteinato, tisane camomilla, caffè, caffè decaffeinato Birra senza glutine Nettare e succhi di frutta Bevande gassate Vino, spumante, analcolici, bevande alcoliche in genere eccetto quelle vietate. Brandy, rum cognac, tequila, rum o vodka distillata da uva o patate</p>	<p>Mix di bevande Infusi di erbe o the istantaneo Caffé aromatizzato Bevande dietetiche Frappé (miscela già pronte) Cioccolata fatta con preparati commerciali</p>	<p>Caffè d'orzo Orzata Bevande contenenti orzo, malto e segale Birra Vodka</p>

Aspetti organizzativi e autocontrollo

- *Organizzazione layout cucina e layout produttivo*
- *Basi teoriche procedure di autocontrollo e manuale HACCP*

Layout cucina e Layout produttivo

Dispensa: zona riservata al senza glutine – separazione da prodotti che possono portare a contaminazione (contenitori chiusi; posizionamento in alto)

Preparazione: area riservata al senza glutine e attrezzatura dedicata (forno, griglia, pentole, friggitrice, taglieri, coltelli, ecc)

Linea produttiva dedicata al senza glutine



Piano di Autocontrollo con
linea produttiva destinata a consumatori tradizionali e
linea produttiva destinata a consumatori celiaci

Procedure di autocontrollo e manuale HACCP

Integrare il Piano HACCP al fine di garantire
un tenore residuo nei propri prodotti dichiarati
“senza glutine” < 20 ppm

Procedura che descriva ogni fase



Istruzione operativa che indichi come
operare concretamente in ogni
situazione a rischio

GMP

Formazione del personale
il personale deve sapere
sempre cosa fare se l'utente è
celiaco

Principali fasi di produzione da seguire

- Acquisto – ricevimento materie prime
- Stoccaggio
- Lavorazione
- Distribuzione/Somministrazione
- Sanificazione/Pulizia e Igiene Del Personale
- **Formazione**



Acquisto - ricevimento materie prime

Pericolo

- Presenza di glutine

Misure preventive

- Accreditemento fornitori
- Materie prime “senza glutine” (dietetici o di uso comune) o naturalmente senza glutine.

Monitoraggio

- Verifica conformità merce e etichetta

Azione correttiva

- Rifiuto merce non conforme



Stoccaggio materie prime

Pericolo

- Contaminazione crociata

Misure preventive

- Stoccaggio in zone/contenitori separati e ben identificabili

Monitoraggio

- Verifica tramite ispezione visiva della dispensa e delle celle frigo

Azione correttiva

- Ripristino della separazione prevista
- Eliminazione materie prime contaminate



Buone prassi nello stoccaggio

Stoccare in
un'area separata:
locali appositi o almeno
zone/settori/pensili/
scaffali ben separati e
identificabili

Separazione rigorosa
soprattutto sfarinati: **contenitori
chiusi ed etichettati** in cui le
materie prime devono essere
conservate nelle confezioni
originali



Frigorifero/Congelatore dedicato
- O dedicare spazio/settore/anta
più in alto
per evitare contaminazioni



Lavorazione

Pericolo

- Contaminazione crociata

Misure preventive

- Procedure ben definite
- Bonifica dei piani di lavoro, attrezzature, utensili, mani e indumenti
- Linee esclusive o suddivisione temporale dell'utilizzo
- Possibile congelamento semilavorato

Monitoraggio

- Verifica dell'esistenza di procedure definite
- Ispezioni visive
- Campionamento del prodotto e analisi di verifica
- Verifica di adeguata etichetta sul congelato

Azione correttiva

- Eliminazione cibi contaminati



Buone prassi nella preparazione

Area di lavoro pulita
e/o ad uso esclusivo;
divisione temporale
della preparazione

Indossare
indumenti puliti o
monouso



Lavarsi
SEMPRE le
mani



kit di sale dedicato
(il sale di solito si dosa con le mani
perciò può essere fonte di
contaminazione)



Attrezzature
pulite e/o dedicate
Sanificare piani di
lavoro e utensili

[Buone prassi nella preparazione]



- **NON** infarinare con farine vietate
- **NON** aggiungere farine vietate in salse e sughi
- **NON** utilizzare acqua di cottura della pasta comune
- **NON** usare cestelli multicottura se usati con alimenti con glutine
- **NON** contaminare il cibo con mani o utensili infarinati
- **NON** appoggiare il cibo direttamente su superfici contaminate
- **NON** usare il forno in promiscuità
- **NON** usare olio di frittura già usato per alimenti infarinati o impanati

Conservazione

Pericolo

- Contaminazione crociata
- Scambio di prodotti

Misure preventive

- Conservazione in contenitori separati e ben identificabili possibilmente chiusi

Monitoraggio

- Controllo visivo

Azione correttiva

- Eliminazione dei cibi contaminati o non identificabili

Distribuzione - somministrazione

Pericolo

- Contaminazione crociata
- Scambio di prodotti

Misure preventive

- Utilizzo di attrezzature apposite e identificabili
- Linea di distribuzione preferenziale
- Preincarto senza soluzione di continuità

Monitoraggio

- Controllo visivo

Azione correttiva

- Eliminazione dei cibi contaminati o non identificabili



Buone prassi nella somministrazione



Lavarsi SEMPRE
le mani

Non servire in contemporanea
piatti con e
senza glutine



Verificare l'assenza di
rischio contaminazione nei
locali
(es. pane posto sopra le
posate nel banco self service)



Piano di autocontrollo per la produzione di alimenti senza glutine

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

RISTORANTI, PIZZERIE, MENSE E HOTEL

LUOGO DI LAVORAZIONE PULITO O AD USO ESCLUSIVO

le pietanze devono essere preparate in modo da escludere il contatto con alimenti con glutine. Il luogo di lavorazione deve essere pulito da eventuali residui di precedenti lavorazioni con alimenti con glutine, meglio se ad uso esclusivo.

DIVISA PULITA O CAMICE MONOUSO

LAVARE LE MANI

dopo qualsiasi lavorazione con alimenti che contengono glutine il personale si deve sempre lavare accuratamente le mani.

ATTREZZI PULITI O DEDICATI

meglio se dedicati in modo esclusivo. Se dedicati in modo esclusivo devono essere conservati in luoghi puliti o chiusi non devono essere contaminati da alimenti con glutine: prima di utilizzarli per “il senza glutine” devono essere lavati accuratamente, utilizzarli prima per il senza glutine

RISTORANTI, PIZZERIE, MENSE E HOTEL - 1

NO ACQUA DI COTTURA PROMISCUA

la cottura degli alimenti senza glutine deve avvenire in contenitori distinti da quelli usati per gli altri cibi: non devono essere cucinati in pentole non lavate utilizzate per preparazioni precedenti e nell'acqua dove è cotta la pasta con glutine.

NO OLIO UTILIZZATO PER ALIMENTI CON GLUTINE

l'olio per la frittura deve essere dedicato esclusivamente per la cottura di alimenti senza glutine

NO CESTELLI MULTICOTTURA

non cucinare in cestelli multicottura se utilizzati per la cottura di alimenti con glutine.

RISTORANTI, PIZZERIE, MENSE E HOTEL - 2

SEGNO IDENTIFICATIVO PER PIATTO SENZA GLUTINE

i sacchetti e i contenitori a chiusura ermetica utilizzati per la conservazione (anche in frigorifero o freezer) dovranno essere contrassegnati da etichetta oppure in contenitori di colore diverso, ben identificabili.

EVITARE L'USO DEL FORNO CON PROMISCUITÀ

si consiglia di utilizzare il forno per la cottura dei cibi con e senza glutine in tempi diversi, tenendo in considerazione le caratteristiche del forno esistente nel locale; oppure di avere un forno dedicato al senza glutine.

ANCORA .. PER LE PIZZERIE



AMBIENTE DI LAVORAZIONE SEPARATO E NON CONTAMINATO

zona di lavorazione totalmente separata rispetto a dove si lavora con alimenti con glutine

ATTREZZATURE DEDICATE:

NO USO DEL FORNO CON PROMISCUITÀ (PREFERIRE IL DOPPIO FORNO)

USO DI TEGLIE CON BORDI RIALZATI

si pone la pizza senza glutine in teglie con bordi rialzati. Evitare inoltre manovre a rischio come passare la pala infarinata sopra pizza senza glutine.

INGREDIENTI PER CONDIRE DEDICATI

non utilizzare gli stessi condimenti in uso per le pizze con glutine, che sono stati toccati con mani o cucchiai infarinati

USARE PER CONDIRE MOZZARELLE

oltre alla mozzarella è possibile utilizzare formaggi fusi industriali purché “senza glutine”

ANCORA .. PER LE MENSE - 1

CERTIFICATO MEDICO

DIETA SPECIALE

Vidimazione da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente per territorio. Menù equilibrato, gustoso, stagionale, completo, vario, rispettoso delle tradizioni

PREPARAZIONE SEPARATA DEL PASTO SENZA GLUTINE

I prodotti senza glutine spesso hanno tempi di cottura e di attesa estremamente ridotti, predisposizione appena prima della somministrazione e trasporto nel minor tempo possibile

ANCORA .. PER LE MENSE - 2

SOMMINISTRAZIONE SEPARATA DEL PASTO SENZA GLUTINE

Il pasto del bambino celiaco dovrà arrivare in refettorio direttamente dalla cucina di produzione all'utente o in caso di pasto trasportato sarà consegnato in contenitore apposito opportunamente contrassegnato da un codice identificativo

ATTENZIONE AL PANE

pane senza glutine

Legge 4 luglio 2005, n. 123

Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia

Art. 4

“Nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine”



PER ADDETTI ALLA SALA



LAVARE LE MANI

ATTENZIONE ALLE BRICIOLE E AL PANE

accertatevi che la tovaglia non abbia residui di briciole, non posizionare il pane sulla tovaglia accanto al cliente celiaco.

PERSONALE INFORMATO PER IL SERVIZIO AL CLIENTE CELIACO

deve sapere consigliare il celiaco sulle pietanze idonee; deve servire il cliente celiaco possibilmente per primo e comunque non contemporaneamente ad altri.

SEGNO DISTINTIVO PIATTO

per evitare, soprattutto durante la maggior affluenza, il rischio di un eventuale scambio di piatto (con il glutine e senza glutine), si consiglia un segno distintivo ad esempio: decorazione, bandierina.

PER LE GELATERIE



LAVARE LE MANI

ATTREZZI PULITI O DEDICATI

INDOSSARE INDUMENTI PULITI E NON CONTAMINATI
Non usare processi produttivi a catena che comprendano gelati non consentiti ai celiaci; utilizzare esclusivamente ingredienti naturalmente privi di glutine e prodotti presenti.

NON DEVONO ESSERE AGGIUNTI INGREDIENTI NON IDONEI ai celiaci (es. cialde, granelle di biscotti, pan di Spagna, torrone).

UTENSILI DEDICATI e servire in coppette oppure in coni/cialde senza glutine. Le attrezzature (palette, spatole, porzionatori, ecc.) non devono essere contaminate da gelato o prodotti non idonei.

VASCHETTE DI GELATO PRIVO DI GLUTINE devono essere **BEN SEPARATE**

I VARI GUSTI di gelato senza glutine vanno **SEGNALATI** sul contenitore in **MODO CHIARO** (es. etichetta, bandierina)

COLAZIONE SENZA GLUTINE (BED & BREAKFAST E HOTEL)



Lavarsi bene le mani

Tovaglia pulita (senza briciole)

Grembiule pulito

Stoviglie pulite

Cestini del pane **NON** devono essere stati precedentemente usati per pane con glutine

Zuccheriere (se presenti) dedicate

Tostapane non deve essere stato mai utilizzato in precedenza per pane comune

Armadietto per prodotti destinati ai celiaci e contenitori separati

Macchina per il caffè espresso: se si è precedentemente utilizzata una cialda per caffè d'orzo occorre accuratamente pulire il filtro.

Menù senza glutine



MENÙ SENZA GLUTINE

Prediligere alimenti naturalmente senza glutine



Consultare il proprio ricettario
ed evidenziare eventuali
sostituzioni

Un esempio di menù senza glutine



*Il Ristorante ha scelto per voi....
proposte per pasti privi di glutine*

Menù a base di carne:

*Bresaola Rucola e Grana
Risotto alle Verdure in crosta di
parmigiano
Entrecote alla griglia
Insalata di stagione
Caffè*

Oppure

*Prosciutto crudo
Risotto con Piselli in crosta di
parmigiano
Battuta di Manzo in padella
Verdure alla Griglia
Caffè*

Menù a base di pesce:

*Insalata di Piovra
Risotto al nero di seppia in
crosta di parmigiano
Branzino Bollito
Insalata di stagione
Caffè*

Oppure

*Zuppa di Cozze e vongole
Risotto ai frutti di Mare in
crosta di parmigiano
Pescatrice in brodetto
Verdure bollite
Caffè*



Grazie per l'attenzione