

Linee di indirizzo regionali inerenti la preparazione/somministrazione di alimenti non confezionati senza glutine destinati direttamente al consumatore finale

Premessa

La celiachia è un'intolleranza alimentare permanente al glutine, frazione proteica di alcuni cereali tra cui grano tenero, grano duro, farro, segale, kamut, orzo e altri cereali minori.

L'unica terapia, ad oggi, considerabile valida e sicura è una dieta rigorosamente senza glutine.

L'ingestione di glutine nei soggetti celiaci provoca un danneggiamento dei villi della mucosa intestinale con un conseguente malassorbimento dei nutrienti che può portare a carenze anche importanti nei vari distretti dell'organismo determinando patologie spesso gravi.

La celiachia è una patologia sociale oggi sempre più diffusa che riguarda circa l'1% della popolazione.

I soggetti celiaci che devono assumere alimenti senza glutine possono trovare in commercio numerosi alimenti naturalmente privi di glutine (quindi non prodotti in laboratori per dietetici) che possono essere commercializzati e utilizzati nella loro alimentazione quotidiana sia tal quali sia come ingredienti per preparazioni complesse. Analogamente esistono in commercio prodotti senza glutine che possono costituire la base per l'elaborazione di preparazioni gastronomiche di vario tipo prive di glutine; esempio tipico sono pane, pasta, biscotti, le basi per la pizza, le farine, etc.

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

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

Normativa vigente

Normativa generale

- Reg. (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Accordo 29 aprile 2010 Accordo tra il Governo, le regioni e le province autonome relativo a «Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari».
- D. Lgs n. 126/2016, "Attuazione della delega in materia di segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) a norma dell'art 5 della legge 7 agosto 2015".
- Accordo del 4 maggio 2017 tra il Governo, le Regioni e gli Enti locali concernente l'adozione di moduli unificati e standardizzati per la presentazione delle segnalazioni, comunicazioni e istanze. (Repertorio atti n. 46/CU). (17A03580).
- Delibera di Giunta regionale n. 646 del 19/06/2017 "Adempimenti conseguenti all'Accordo tra Governo, Regioni ed Enti Locali del 4 maggio 2017 (Repertorio atti n.

46/CU). Approvazione dei moduli unici regionali per la presentazione di segnalazioni, comunicazioni ed istanze in materia di attività commerciali e assimilate e in materia di attività edilizie”.

Normativa specifica

- Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 , n. 111 “Attuazione della direttiva n. 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare ”;
- Decreto del Presidente della Repubblica 19 gennaio 1998, n. 131 “Regolamento recante norme di attuazione del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111, in materia di prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare”;
- Decreto Ministeriale 8 giugno 2001 ,“Assistenza sanitaria integrativa relativa ai prodotti destinati ad una alimentazione particolare”;
- Legge 4 luglio 2005, n° 123 “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia”.
- Decreto 4 maggio 2006 “Limiti massimi di spesa per l'erogazione dei prodotti senza glutine, di cui all'articolo 4, commi 1 e 2, della legge 4 luglio 2005, n. 123, recante: «Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia»”.
- Circolare del Ministero della Salute 5 novembre 2009 “Linee di demarcazione tra integratori alimentari, prodotti destinati ad una alimentazione particolare e alimenti addizionati di vitamine e minerali - Criteri di composizione e di etichettatura di alcune categorie di prodotti destinati ad una alimentazione particolare” - Allegato 3 “Prodotti senza glutine”.
- Nota del Ministero della Salute prot. n. 33493 del 21 ottobre 2011 “Fondi ex art. 5 della legge 123/2005 destinati alla realizzazione di corsi di formazione per gli operatori dei laboratori artigianali che effettuano vendita diretta al pubblico di alimenti senza glutine”.
- Nota del Ministero della Salute prot. n. 35144 del 7 novembre 2011, “Fondi ex art. 4 della legge 123/2005 destinati a garantire la somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche”.
- Regolamento (CE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.
- 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.
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione del 30 luglio 2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.
- Decreto del Ministero della Salute del 17 maggio 2016, Assistenza sanitaria integrativa per i prodotti inclusi nel campo di applicazione del regolamento (UE) 609/2013 e per i prodotti alimentari destinati ai celiaci e modifiche al decreto 8 giugno 2001. (16A04367) (GU n. 136 del 13-6-2016).
- Nota del Ministero della Salute, prot. n. 29826 del 22/07/2016, Applicazione del regolamento (UE) n. 828/2014 della Commissione del 30 luglio 2014 relativo alle

prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.

- Delibera di Giunta Regione Toscana n. 559/2008, "Indirizzi in materia di formazione degli alimentaristi - Revoca della DGR 1388/2004".
- Delibera di Giunta Regione Toscana n. 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".

Campo di applicazione

Le presenti Linee di indirizzo riguardano la produzione di alimenti non confezionati, destinati alla somministrazione e vendita diretta al consumatore finale, di cui si dichiara l'assenza di glutine (contenuto inferiore ai 20 ppm).

Gli ambiti di applicazione del presente documento sono i seguenti:

- Attività di produzione pasti per la ristorazione collettiva/assistenziale: ospedali, case di cura e di riposo, mense scolastiche, mense aziendali, caserme, istituti di pena, ecc.
- Attività di produzione pasti per la ristorazione pubblica: ristoranti, pizzerie, trattorie, fastfood, catering, strutture ricettive (alberghi, bed and breakfast, ostelli, agriturismi, ecc), bar, circoli privati, sagre, ecc.
- Laboratori artigianali con vendita diretta al consumatore (es. pizzerie a taglio, gastronomie, rosticcerie, pasticcerie, gelaterie, panifici, ecc.).

Non rientra nel campo di applicazione del presente provvedimento 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 etichettati "senza glutine".

Adempimenti e requisiti generali

Gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che decidono di produrre, somministrare, distribuire e/o vendere alimenti/bevande o pasti senza glutine non confezionati direttamente al consumatore finale sono soggetti all'obbligo di notifica della loro attività (Segnalazione Certificata di Inizio Attività – SCIA), ai sensi dell'art. 6 del Reg. 852/2004 nonché alle eventuali ulteriori disposizioni regionali e locali.

Gli OSA che intendono aggiungere alla loro attività anche la produzione somministrazione, distribuzione e vendita di alimenti o pasti senza glutine non confezionati, dovranno procedere a notificare la modifica dell'attività produttiva.

Sono esentate dall'obbligo di notifica le mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e le mense delle strutture pubbliche (art. 4 comma 3 della L 123 2005) dove devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati ,anche pasti senza glutine. Tali strutture devono comunque essere in possesso dei requisiti gestionali minimi necessari alla somministrazione del pasto senza glutine al momento dell'inizio dell'attività.

Gli esercizi che vogliono fornire il servizio di ristorazione agli utenti celiaci devono provvedere con integrazioni delle loro attività e del Piano di Autocontrollo che essenzialmente possono sintetizzarsi in 4 punti aggiuntivi:

1. il rispetto di specifici requisiti strutturali e funzionali organizzando la cucina o la zona di produzione con soluzioni ad hoc previa identificazione e valutazione del rischio glutine; le soluzioni strutturali e gestionali scelte per garantire il controllo del rischio "contaminazione da glutine" dovranno essere adeguatamente motivate, documentate nel piano di autocontrollo e rispettate dagli operatori.

2. il rispetto di specifici requisiti e procedure documentate di igiene del personale, igiene dell'abbigliamento da lavoro e igiene ambientale per evitare ogni contaminazione da glutine.
3. la corretta analisi e gestione del pericolo glutine con una documentazione aggiuntiva specifica:
 - a) procedure operative che descrivano le varie fasi di manipolazione degli alimenti, dal ricevimento delle materie prime alla somministrazione al consumatore, che definiscano le misure preventive per evitare le contaminazioni da glutine, che individuino i punti critici di monitoraggio e contemplino le azioni correttive da intraprendere in caso di non conformità riscontrate.
 - b) istruzioni operative che indichino come operare nelle diverse fasi del ciclo produttivo tenendo sotto controllo così il rischio di contaminazione.
4. una specifica formazione sulla celiachia e sulle procedure e le istruzioni operative da seguire rispetto alla problematica celiachia nell'ambito della propria mansione. La formazione deve essere continua e documentata.

Requisiti specifici per ogni fase del ciclo produttivo

Acquisto materie prime

Ai fini della garanzia dell'assenza di glutine nel prodotto finale è necessario selezionare con precisi criteri tutte le materie prime, semilavorati e prodotti finiti (chiamati prodotti alimentari) che dovranno essere:

1. alimenti naturalmente privi di glutine e non devono aver subito processi di lavorazione e trasformazione;
2. alimenti di uso corrente privi di glutine anche se sottoposti a processi di lavorazione e trasformazione e con l'etichetta del produttore riportante, ai sensi del Reg. (UE) 828/2014, la dizione "senza glutine" che ne garantisce la non contaminazione da glutine, accompagnata o meno dai termini "adatto ai celiaci/persone intolleranti al glutine";
3. prodotti sostitutivi (come pane, pasta, farine, ecc) formulati specificamente per celiaci ai sensi del Reg. (UE) 828/2014 riportanti l'indicazione "senza glutine, specificamente formulato per celiaci" o "senza glutine, specificamente formulato per persone intolleranti al glutine", inseriti o meno nel Registro Nazionale degli Alimenti senza glutine del Ministero della Salute;
4. prodotti destinati esclusivamente all'uso professionale (non direttamente destinati al consumatore finale), che riportino l'indicazione "senza glutine" anche sulla scheda tecnica o altro documento del fornitore, a condizione che sia inequivocabilmente dimostrabile l'appartenenza di tale documento alla specifica fornitura (ad es. riferimento al lotto)

Trasporto materie prime

E' ammissibile il trasporto promiscuo a condizione che le confezioni siano a tenuta e non danneggiate; è necessario adottare tutti gli accorgimenti necessari per evitare il rischio di confondere le confezioni

Ricevimento e controllo delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti

Le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti prima di essere stoccati devono essere controllati in ingresso attraverso la verifica della scheda tecnica del produttore che accompagna il prodotto e/o il rapporto di prova del singolo lotto.

Stoccaggio delle materie prime e materiali a contatto con alimenti

Le materie prime, i semilavorati e prodotti finiti privi di glutine devono essere immagazzinati in locali appositi o almeno in zone, aree e scaffali ben separati e chiaramente identificabili. La separazione deve essere particolarmente rigorosa per gli sfarinati anche per quelli naturalmente privi di glutine e può essere realizzata anche tramite contenitori chiusi ed etichettati, in cui le materie prime devono essere conservate in confezione originale.

Tutti i prodotti senza glutine dopo la loro apertura, devono essere conservati nella loro confezione originale ma protetti in contenitori chiusi e in caso di impiego parziale, devono essere prelevati con utensili specificatamente destinati o perfettamente puliti in modo da evitare contaminazioni durante l'uso successivo.

Le stesse modalità devono essere rispettate anche nello stoccaggio delle materie prime deperibili da conservarsi a temperatura controllata che devono essere collocate in settori o ripiani separati rispetto agli alimenti comuni, protette e chiaramente identificate.

I materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti senza glutine devono essere preservati da fonti di contaminazione in genere e di glutine in particolare, e stoccati con adeguate modalità

Ambienti di Preparazione

La preparazione degli alimenti/bevande e/o pasti, deve avvenire in modo da impedire la contaminazione con il glutine.

Se l'impresa alimentare produce prodotti con e senza glutine (produzione mista) dovrà procedere garantendo l'assenza di contatto tra alimenti privi di glutine e alimenti con glutine lungo il ciclo/linea produttiva.

Prima di scegliere le modalità e le procedure con cui procedere per evitare le contaminazioni crociate l'OSA dovrà effettuare, in base alla tipologia di produzione, una valutazione del rischio e della sua entità, tenendo conto che la contaminazione da glutine nel prodotto finito può derivare dall'utilizzo di materie prime contaminate, errate prassi di lavorazione o ambienti promiscui, soprattutto nel caso di alta dispersione ambientale di farine.

Sulla base di tali criteri, è possibile suddividere le imprese alimentari in quattro gruppi:

- **Rischio trascurabile:** attività di somministrazione/vendita di alimenti senza glutine confezionati/preincartati con esclusione di ogni attività di preparazione o di sporzionamento (es. bar, esercizi di vendita di generi alimentari);
- **Rischio basso:** attività di somministrazione di alimenti senza glutine sfusi preparati altrove, assemblaggio panini, piccole preparazioni estemporanee su richiesta del cliente (es. bar con preparazione di panini, somministrazione di alimenti già preparati);
- **Rischio medio:** imprese alimentari che utilizzano farine e derivati come uno dei molti ingredienti delle preparazioni ma non come il principale (es. attività di produzione e somministrazione pasti come ristoranti/trattorie, ristorazione collettiva, catering, produzione di gelati);
- **Rischio alto:** imprese artigianali che utilizzano farine come ingrediente base per le loro preparazioni (es. panifici e prodotti da forno, pasticci, pizzerie, pasticcerie).

Sulla base quindi dell'attribuzione dell'attività ad un gruppo di rischio potranno essere previsti requisiti strutturali, gestionali e modalità di formazione del personale differenziata sempre comunque tali da escludere la contaminazione crociata e garantire il rispetto del limite previsto da normativa (glutine <20ppm) per il prodotto finito destinato alla popolazione celiaca.

Il risultato della valutazione del rischio consentirà di stabilire se procedere con:

- 1) la separazione fisica della zona di lavorazione ossia locali, attrezzature, tavoli di lavoro, stoviglie e utensili dedicati ed identificati; le attrezzature, le stoviglie e gli utensili devono essere conservati in luoghi dedicati ed identificati (soluzione raccomandata per le attività a rischio alto)
- 2) la separazione funzionale della zona di lavorazione: tavoli di lavoro, attrezzature, stoviglie e

utensili dedicati ben identificati. Le attrezzature e gli utensili devono essere conservati in luoghi dedicati ed identificati (raccomandata per le attività a rischio medio)

3) la separazione temporale (giornate o orari) della zona di lavorazione: locali, tavoli di lavoro, attrezzature, stoviglie e utensili ad uso promiscuo accuratamente sanificati prima dell'inizio del ciclo di lavorazione degli alimenti senza glutine utilizzando apposite procedure di sanificazione rigorosamente documentate (possibile per le attività a rischio medio).

Le attrezzature e gli utensili idoneamente puliti e pronti all'uso per il senza glutine devono essere conservati in luoghi dedicati ed identificati separati da possibili fonti di contaminazione.

Nei casi 2 e 3, pur raccomandando l'utilizzo di attrezzature dedicate, la lavorazione può avvenire con attrezzature comuni (impastatrici, centrifughe ecc) utilizzate in tempi diversi previa adeguata e documentata sanificazione.

Per le attività a rischio basso, sono comunque raccomandate attrezzature, contenitori, vetrine espositive separate e identificate.

Preparazione/Cottura

La cottura degli alimenti/bevande e/o pasti, deve avvenire in modo da impedire la contaminazione con il glutine. Nei casi 2 e 3, pur raccomandando l'utilizzo di attrezzature dedicate, la cottura può avvenire con attrezzature comuni (pastorizzatori, forni, friggitrice, piastre, tostapane, ecc) utilizzate in tempi diversi previa adeguata e documentata sanificazione.

Non è consentito l'uso del forno per la cottura contemporanea di alimenti con e senza glutine, a meno che la preparazione senza glutine sia completamente protetta da contaminazioni.

I forni ventilati autopulenti sono ammissibili a condizione che, dopo l'utilizzo di prodotti contenenti glutine, siano sottoposti ad adeguato ciclo di pulizia e sanificazione.

E' preferibile che la frittura di alimenti sia effettuata separatamente; in caso di uso comune delle friggitrice, si dovrà prevedere, oltre alla operazioni di perfetta sanificazione, la totale sostituzione dell'olio utilizzato ogni qual volta si passi dalla frittura di una preparazione con glutine ad una senza glutine.

In nessun caso l'acqua di cottura di alimenti contenenti glutine deve essere utilizzata nella cottura o nella preparazione di alimenti senza glutine.

La preparazione della pizza senza glutine (preparazione e stesura impasto, farcitura) deve avvenire o in locale o zona diversa e separata con superfici, attrezzature, utensili dedicati oppure attuando una rigorosa separazione temporale. Gli ingredienti per la farcitura e il condimento devono essere tenuti al riparo dalla contaminazione con glutine E' auspicabile la presenza di un forno dedicato alla pizza senza glutine all'interno di locale non contaminato.

Particolare attenzione dovrà essere rivolta all'utilizzo dei forni a legna. E' ammissibile l'uso promiscuo solo se garantiti accorgimenti di sicurezza dalla preparazione al servizio: la pizza deve essere infornata in teglia a bordi alti; deve essere sospesa la cottura di pizze con glutine; la pizza deve essere portata al forno adeguatamente coperta e riparata da contaminazioni; la farina utilizzata per tutte le pizze per lo spolvero deve essere del tipo senza glutine; impiattamento della pizza senza glutine lontano da zone contaminate e su piatto riconoscibile. E' raccomandabile che il servizio al tavolo non sia effettuato in contemporanea a pietanze con glutine.

Per la preparazione del gelato, le superfici di lavorazione devono essere esclusive e al riparo da contaminazione con glutine, quanto meno nel momento della preparazione senza glutine. Attrezzature (bilance, mantecatore, pastorizzatore etc) e utensili (vaschette, carapine, palette etc), se non esclusivi, devono essere perfettamente puliti al momento dell'utilizzo per il gelato senza glutine.

Sono ammessi processi produttivi a catena solo laddove si sussegua la lavorazione di gusti di gelato comunque senza glutine.

Per la preparazione del caffè d'orzo o di altri caffè aromatizzati non idonei per il celiaco devono essere utilizzate macchine dedicate, o, laddove non fosse possibile, accorgimenti gestionali finalizzati a evitare qualsiasi contaminazione da parte del glutine contenuto nell'orzo o negli altri prodotti non ammessi.

Le modalità di preparazione degli alimenti senza glutine, quelle di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature e degli utensili devono essere esplicitate in procedure specifiche previste dal piano di autocontrollo. Tali procedure devono essere applicate e verificate dall'OSA.

Conservazione semilavorati

Nel caso in cui vengano effettuate preparazioni anticipate il ciclo produttivo potrà prevedere una fase di congelamento di prodotti semilavorati. Il congelamento dovrà comunque avvenire secondo procedure che, oltre ad assicurare la sicurezza igienica del prodotto, ne escludano anche la possibilità di inquinamento; inoltre gli alimenti congelati dovranno riportare sulle confezioni la data di preparazione e di scadenza.

La conservazione del prodotto congelato dovrà essere effettuata seguendo le modalità descritte relativamente alla conservazione delle materie prime e dovrà preservare da qualsiasi contaminazione da glutine.

Confezionamento

Il confezionamento del prodotto finito e la sua eventuale conservazione dovranno avvenire in contenitori ad uso esclusivo e opportunamente etichettati.

I contenitori utilizzati per il confezionamento o il preincarto (cartoni, sacchetti, vassoi, vaschette ecc...) devono essere conservati in luoghi dedicati o separati, protetti ed identificati e comunque lontani da possibili fonti di contaminazione.

Qualora il prodotto non sia somministrato direttamente al consumatore ma sia esposto in vetrine, le operazioni di preincarto del prodotto dovranno avvenire ugualmente in condizioni di sicurezza e pertanto nello stesso vano o zona identificata per la produzione dell'alimento senza glutine. Il materiale usato per il preincarto, oltre ad essere idoneo per uso alimentare, deve garantire una adeguata protezione.

Vendita/somministrazione

Sono consentite l'esposizione e la vendita dei prodotti finiti dichiarati senza 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 e 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, vassoi o altri contenitori per il preincarto del prodotto senza glutine siano stoccati separatamente e protetti rispetto a quelli utilizzati per prodotti con glutine.

Negli esercizi di bar con produzione di panini, tramezzini e simili è consentita l'esposizione del prodotto senza glutine, purché preincartato e a condizione che le operazioni di preincarto diano garanzie di sicurezza ed identificabilità.

Nella somministrazione del gelato è fondamentale che sia utilizzata paletta pulita, che il gelato sia prelevato da vaschetta dedicata/integra o dalla parte integra della vaschetta. Inoltre durante il servizio è necessario adottare tutte le precauzioni per evitare la contaminazione con cialde, coni e topping contenenti glutine.

Al fine di una somministrazione sicura è necessario sempre identificare il pasto senza glutine. Nel caso della somministrazione self service i criteri da applicare sono gli stessi. Per il pane e i succedanei senza glutine è possibile utilizzare prodotti già confezionati riposti in contenitori ben identificati oppure la distribuzione può avvenire, tramite il personale addetto, su richiesta dell'utente.

Nel caso di pasti somministrati a distanza (es. centri cottura) gli alimenti/bevande e pasti senza glutine non devono entrare in contatto con matrici alimentari contenenti glutine per cui, in caso di trasporto promiscuo, essi devono essere adeguatamente protetti, separati ed identificati.

I contenitori utilizzati per il confezionamento (cartoni, sacchetti, vassoi, vaschette ecc.) devono essere conservati in luoghi dedicati o separati, protetti ed identificati e comunque lontani da possibili fonti di contaminazione. Le operazioni di confezionamento del prodotto dovranno avvenire in condizioni di sicurezza.

Importante è anche lo stato di pulizia del mezzo utilizzato per il trasporto.

L'addetto al trasporto durante la consegna al punto di interesse deve prendere tutte le precauzioni al fine di evitare il rischio di confondere, sostituire e contaminare erroneamente i contenitori destinati ai celiaci.

I prodotti/pasti senza glutine devono essere identificabili per chi li distribuisce. L'addetto alla somministrazione deve prendere tutte le precauzioni al fine di evitare il rischio di confondere, sostituire e contaminare erroneamente prodotti/pasti per celiaci. Per le eventuali porzionature è necessario utilizzare sempre strumenti dedicati o accuratamente sanificati.

Igiene del personale

Il personale impegnato nella preparazione degli alimenti senza glutine, deve prestare la massima cura all'igiene delle mani e al proprio abbigliamento, indossando divise pulite e non contaminate, preferibilmente abbigliamento dedicato o monouso.

Formazione

Il responsabile dell'attività o suo delegato, il responsabile del piano di autocontrollo, il personale direttamente coinvolto nella preparazione e manipolazione (cuoco, aiuto cuoco, pizzaiolo, sporzionatore) e, per quanto riguarda la somministrazione, almeno il maitre o responsabile di sala, oltre alla formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della D.G.R. 559/08, devono frequentare un corso di formazione specifico sulla celiachia e le relative problematiche alimentari, differenziato a seconda del profilo di rischio dell'attività, come specificato nella **Tabella A** di seguito riportata .

I corsi di formazione specifica in celiachia devono svolgersi secondo le modalità di attuazione previste dalla sopra citata D.G.R. n. 559/2008, fatte salve le specifiche contenute nel presente paragrafo.

Al fine di garantire quanto previsto dalla L. n. 123/2005, art 5, comma 2 e dall'Accordo Stato Regioni del 30 luglio 2015, i corsi di formazione specifica in tema di celiachia, limitatamente ai corsi finanziati con risorse pubbliche derivanti dalla L. n. 123/2005, sono organizzati dalle Aziende UU.SS.LL.

Pertanto i soggetti che possono organizzare i corsi di formazione di cui al presente provvedimento, sono:

- i soggetti già indicati dalla DGR 559/2008, ovvero le agenzie formative accreditate ai sensi della L.R. 32/2002, art 16 bis, comma 1, e le imprese alimentari nei confronti del personale di appartenenza, sempre che le stesse siano in regola con i requisiti previsti dalla suddetta delibera, opportunamente e idoneamente documentati,
- le Aziende UU.SS.LL, limitatamente ai corsi finanziati con fondi pubblici derivanti dalla L. n. 123/2005.

Il personale dell'impresa alimentare non obbligato alla formazione specifica prevista dal presente provvedimento, dovrà comunque partecipare a specifici incontri di addestramento adeguatamente documentati, anche attraverso l'utilizzo di strumenti multimediali. Tali incontri, a cadenza annuale devono essere strettamente attinenti alla mansione svolta e orientati alla applicazione del piano di autocontrollo e alla promozione di corretti comportamenti in ambito alimentare. L'addestramento può essere svolto direttamente dal titolare dell'impresa alimentare o dal responsabile del piano di autocontrollo, a condizione che siano in possesso dell'attestato di partecipazione al corso di cui alla DGR 559/2008 per titolari e responsabili del piano di autocontrollo e del corso specifico di formazione in tema di celiachia di cui al presente atto, nonché, eventualmente, degli attestati dei relativi corsi di aggiornamento.

Il corso di formazione specifico in tema di celiachia è differenziato in base al profilo di rischio (rischio basso, rischio medio, rischio elevato) cui è associata l'attività alimentare, basato sul criterio della valutazione del rischio di contaminazione da glutine del prodotto finale.

Pertanto i corsi di formazione, modulati tenendo conto della tipologia di attività di impresa, prevedono destinatari, durata e contenuti diversi, come dettagliato nella **Tabella A**.

La **I Unità formativa**, a carattere teorico, prevede la trattazione degli aspetti relativi alla celiachia: quali sono i sintomi e l'importanza della dieta come unica terapia; gli aspetti nutrizionali e di sicurezza alimentare; categorie di alimenti concessi e vietati, la gestione del rischio contaminazione, le buone pratiche da seguire nella selezione delle materie prime, nello stoccaggio, nella preparazione degli alimenti e nel servizio. I contenuti teorici trattati nella suddetta unità formativa sono comuni a tutte le fasce di rischio.

La **II Unità formativa**, a carattere teorico-pratico, obbligatoria per le figure professionali sopra menzionate coinvolte nelle attività alimentari che rientrano nella fascia di rischio media o alta, prevede per la parte pratica l'esecuzione di dimostrazioni riguardo la corretta manipolazione e preparazione del senza glutine con coinvolgimento diretto dei discenti in esercitazioni finalizzate al controllo del rischio specifico in relazione alle caratteristiche del ciclo produttivo. La parte pratica verrà svolta da professionisti del settore della ristorazione.

Con successivo decreto del Dirigente del Settore "Sistema Regionale della Formazione: infrastrutture digitali e azioni di sistema" saranno approvati i contenuti dei corsi di formazione di cui alla Tabella A e sarà previsto l'inserimento delle relative schede descrittive nel Repertorio Regionale dei Profili Professionali.

È auspicabile che i corsi vengano organizzati per gruppi il più possibile omogenei di operatori del settore alimentare.

Potranno essere docenti dei corsi, ognuno per le proprie competenze, i soggetti di seguito elencati, purché in possesso di specifica esperienza professionale in materia di celiachia, come sotto specificato, debitamente documentata (i curricula devono essere allegati alla documentazione dei corsi):

- i laureati di 1° o 2° livello in medicina e chirurgia, scienze biologiche, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, in possesso di specifica esperienza professionale in materia di celiachia maturata presso strutture pubbliche e/o private di almeno un anno;
- i professionisti del settore della ristorazione e della produzione di alimenti
 - se diplomati presso Istituti alberghieri, dovranno essere in possesso di specifica esperienza professionale in materia di celiachia maturata presso strutture pubbliche e/o private di almeno un anno;

- se privi di diploma di Istituto alberghiero, dovranno essere in possesso di specifica esperienza professionale nel settore della preparazione di pasti per celiaci di almeno 3 anni.
- gli operatori del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende UU.SS.LL. (medici, biologi, tecnici della prevenzione, dietisti, assistenti sanitari), in possesso di specifica esperienza professionale in materia di celiachia maturata presso strutture pubbliche e/o private di almeno un anno, debitamente documentata;

La formazione dovrà essere continua, documentata e contemplare un aggiornamento quinquennale con una Unità formativa della durata di 2 ore per un rinforzo delle conoscenze acquisite.

Per quanto riguarda sagre, fiere e altre manifestazioni temporanee in cui si effettuano preparazioni di piatti per celiaci, la formazione dei Responsabili di piani di autocontrollo e dei cuochi e aiuto cuochi dovrà essere effettuata prima dell'inizio delle manifestazioni. I restanti operatori dovranno comunque partecipare a specifici addestramenti adeguatamente documentati, anche attraverso l'utilizzo di strumenti multimediali.

Nella fase transitoria successiva alla data di entrata in vigore della presente delibera dovranno essere rispettate le modalità di gestione dei corsi di formazione di seguito indicate:

- i corsi di formazione iniziati ma non conclusi alla data di entrata in vigore della presente delibera continuano a svolgersi secondo le disposizioni previgenti;
- deve essere presentata una nuova domanda di riconoscimento secondo la disciplina prevista dalla presente delibera nei seguenti casi:
 - a) per i percorsi di formazione riconosciuti sulla base della disciplina prevista dalla D.G.R. 1036/2005 non ancora attivati alla data del presente atto;
 - b) per i percorsi di formazione non ancora riconosciuti alla data del presente atto per i quali sia stata presentata domanda di riconoscimento sulla base della disciplina prevista dalla DGR 1036/2005.

Il Piano di Autocontrollo

Il Reg. (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari sancisce che gli operatori del settore alimentare predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti, basate sui principi dell'HACCP.

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 senza glutine.

Nella **Tabella B**, a titolo esemplificativo, è riportato uno schema di piano di autocontrollo per un'attività di produzione di alimenti senza glutine, facendo presente che dovrà essere adattato alle specifiche di ogni singola attività:

In considerazione del fatto che tutte le fasi possono essere identificate come GMP, ossia come buone pratiche di lavorazione, risulta totalmente evidente il ruolo fondamentale della formazione del personale e della stesura di procedure scritte.

Le procedure scritte presenti nel Piano di autocontrollo devono essere chiare, facilmente applicabili oltre che documentabili e controllabili.

E' opportuno che il Piano di autocontrollo preveda l'esecuzione, ove necessario, oltre alle eventuali analisi previste in relazione all'applicazione dell'HACCP, anche l'esecuzione di analisi specifiche, sia su prodotto finito, sia su superfici e attrezzature, per evidenziare la presenza di glutine. Tali analisi devono servire a verificare la procedura di esclusione del glutine e la sua corretta applicazione.

Tabella A: Moduli formativi in tema di celiachia differenziati per fascia di rischio dell'attività

FASCE DI RISCHIO	I U.F. TEORICA	II U.F. TEORICO-PRATICA	FIGURE INTERESSATE
<p>1- Rischio basso</p> <p>Attività di somministrazione di alimenti senza glutine sfusi preparati altrove, assemblaggio panini, piccole preparazioni estemporanee su richiesta del cliente: es. bar con preparazione di panini, somministrazione di alimenti già preparati</p>	<p>Durata: 3 ore.</p> <p><u>Argomenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Informazioni di base sulla malattia celiaca;</i> - <i>Alimenti naturalmente privi di glutine;</i> - <i>Alimenti specificamente formulati per celiaci;</i> - <i>Alimenti a rischio;</i> - <i>Prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo;</i> - <i>Il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco;</i> - <i>Adempimenti per imprese (SCIA, piano HACCP, formazione e addestramento)</i> 	<p>Non prevista</p>	<ul style="list-style-type: none"> - il responsabile dell'attività o suo delegato, - il responsabile del piano di autocontrollo; - il responsabile della somministrazione (il maitre o responsabile di sala)
<p>2- Rischio medio</p> <p>Imprese alimentari che utilizzano farine e derivati come uno dei molti ingredienti delle preparazioni ma non come il principale: es. attività di produzione e somministrazione pasti, ristorazione collettiva, catering, produzione di gelati</p>	<p>Durata: 3 ore.</p> <p><u>Argomenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Informazioni di base sulla malattia celiaca;</i> - <i>Alimenti naturalmente privi di glutine;</i> - <i>Alimenti specificamente formulati per celiaci;</i> - <i>Alimenti a rischio;</i> - <i>Prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo;</i> - <i>Il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco;</i> - <i>Adempimenti per imprese (SCIA, piano HACCP, formazione e addestramento)</i> 	<p>Durata: 2 ore.</p> <p><u>Argomenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Organizzazione cucina e realizzazione menù gluten-free: gestione procedure e strategie per la preparazione in contemporanea di un piatto con glutine ed uno senza glutine;</i> - <i>Esercitazione in merito ai rischi di contaminazione crociata</i> - <i>Linee guida per stesura del menù</i> - <i>Indicazioni per corretta comunicazione cucina-sala e sul servizio</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - il responsabile dell'attività o suo delegato, - il responsabile del piano di autocontrollo; - il responsabile della produzione (cuoco, aiuto cuoco, gelataio, ecc.) - il responsabile della somministrazione (il maitre o responsabile di sala)
<p>3- Rischio alto</p> <p>Imprese artigianali che utilizzano farine come ingrediente base per le loro preparazioni: es. panifici e prodotti da forno, pasticci, pizzerie, pasticcerie</p>	<p>Durata: 3 ore.</p> <p><u>Argomenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>informazioni di base sulla malattia celiaca;</i> - <i>alimenti naturalmente privi di glutine;</i> - <i>alimenti specificamente formulati per celiaci;</i> - <i>Alimenti a rischio;</i> - <i>Prevenzione della</i> 	<p>Durata: 4 ore.</p> <p><u>Argomenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Organizzazione cucina e realizzazione menù gluten-free: gestione procedure e strategie per la preparazione in contemporanea di un piatto con glutine ed uno senza glutine;</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - il responsabile dell'attività o suo delegato, - il responsabile del piano di autocontrollo; - il responsabile della

	<p><i>contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco;</i> - <i>Adempimenti per imprese (SCIA, piano HACCP, formazione e addestramento)</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Esercitazione in merito ai rischi di contaminazione crociata</i> - <i>Linee guida per stesura del menù</i> - <i>Indicazioni per corretta comunicazione cucina-sala e sul servizio:</i> - <i>Panificazione, prodotti da forno, pizza e focacce: preparazione di pane e pizza;</i> - <i>Pasta fresca: dimostrazione di diversi formati</i> - <i>Pasticceria e gelateria: dolci e gelati per ristorazione e/o da banco</i> 	<p>produzione (cuoco, aiuto cuoco, pizzaiolo, pasticciere, panificatore, ecc)</p> <p>- il responsabile della somministrazione (il maitre o responsabile di sala)</p>
--	---	---	--

Tabella B Schema di piano di autocontrollo per un'attività di 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