

SITI –SOCIETA' ITALIANA DI IGIENE
Medicina Preventiva e Sanità Pubblica



LA CELIACHIA A 360°
PREVENZIONE POSSIBILE?

*Requisiti igienico sanitari nelle attività di
produzione/somministrazione/vendita alimenti per celiaci.
Valutazione del rischio e autocontrollo.*

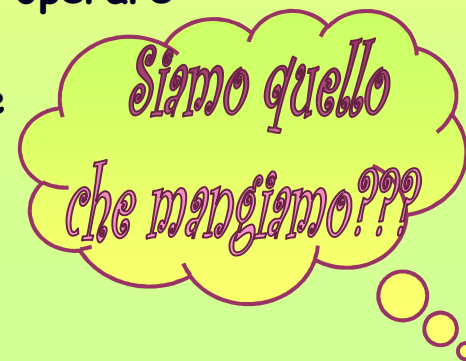
Dott.ssa Debora Gialfi

“CONTESTO DI RIFERIMENTO”

Necessità di favorire il normale inserimento del soggetto celiaco nella vita sociale e lavorativa anche mediante la possibilità di fruire di alimenti sicuri e controllati presso esercizi di ristorazione collettiva e ristorazione pubblica e, in genere, presso esercizi che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti (L. 123/05)

-Necessità di fornire pasti garantiti senza glutine nei luoghi di lavoro, di studio e di cura come previsto Legge 123/05 protezione dei soggetti malati di celiachia” al fine di ridurre il disagio del soggetto celiaco in qualsiasi ambiente esso si trovi ad operare

OBIETTIVO: garantire al celiaco alimentazione il più possibile varia, sicura dal punto di vista del contenuto di glutine, ma anche dal punto di vista nutrizionale, (nonchè dell'appetibilità) al fine di garantire una sana alimentazione e la vera “Tutela del soggetto celiaco” a 360° in un'ottica di varietà alimentare e qualità



Sicurezza alimentare e celiachia

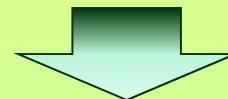
“CONTESTO DI RIFERIMENTO”

-Necesità di garantire maggiore attenzione da parte di operatori del settore alimentare al fine di perseguire il massimo grado di sicurezza alimentare, che, in virtù della crescente richiesta di alimenti privi di glutine (vedi anche tendenze alimentari importate) non perdano di vista l'obiettivo "Sicurezza"

-il cambiamento dello stile di vita e abitudine sempre più frequente a consumare alimenti fuori casa che deve essere agevole e sicuro anche per il soggetto celiaco



Maggiori rischi



**NECESSITA' DI METTERE IN ATTO
INTERVENTI DI PREVENZIONE EFFICACI**

Sicurezza alimentare e celiachia

“Adempimenti Normativi”

Normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare finalizzata ad assicurare un elevato livello di protezione del consumatore lungo tutta la filiera alimentare,



- il Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio:
 - cap. I e cap. II dell'Allegato II i quali stabiliscono i requisiti generali e specifici applicabili alle strutture e ai locali destinati agli alimenti;
 - cap. IX e che stabilisce i requisiti applicabili ai prodotti alimentari;
 - cap. VIII e cap. XII dell'Allegato II i quali stabiliscono i criteri d'igiene del personale e che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;

Sicurezza alimentare e celiachia

“ADEMPIIMENTI NORMATIVI”

Il primo passo per garantire la sicurezza alimentare

responsabilità da parte dell'OSA
(reg.CE 178/02)
(reg.CE 852/04).



Sicurezza alimentare e celiachia

QUALI SONO I PERICOLI??

Il glutine presente naturalmente o come contaminante negli alimenti può essere pericoloso per il soggetto celiaco proporzionalmente alla dose di contaminazione presente

Le condizioni per poter definire un alimento sia privo di glutine sono indicate dal Reg. (CE) 41/09



Sicurezza alimentare e celiachia

“Reg.(CE) 41/09”

Al fine di consentire disponibilità sul mercato di una varietà di alimenti adatti alle esigenze dei soggetti intolleranti al glutine e, al livello di sensibilità individuale a tale sostanza, vengono individuate due categorie di prodotti dietetici:

- prodotti con tenore residuo di glutine non superiore ai 20 ppm (privi di glutine all'origine o con ingredienti depurati di glutine) definiti “senza glutine”

- prodotti con tenore residuo di glutine non superiore ai 100 mg/kg con ingredienti depurati di glutine, definiti “con contenuto di glutine molto basso”

Sicurezza alimentare e celiachia

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Prodotti senza glutine preconfezionati: disciplinati dalla D. Lgs. 111/92

Prodotti alimentari non confezionati per i quali si dichiara assenza di glutine (contenuto di glutine < 20 ppm) preparati presso esercizi commerciali artigianali, nonché presso la ristorazione pubblica collettiva:

le imprese alimentari che intendono produrre, somministrare e vendere alimenti senza glutine devono garantire la sicurezza di tali prodotti, mediante il rispetto di specifici requisiti strutturali e/o funzionali nonché l'adozione di un piano di autocontrollo ed una corretta analisi e gestione del rischio glutine.



Sicurezza alimentare e celiachia

“ADEMPIIMENTI NORMATIVI”

E' pertanto fondamentale che esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e laboratori artigianali di produzione nonché di ristorazione collettivo assistenziale, posseggano adeguati requisiti strutturali e gestionali nelle attività di preparazione, somministrazione e vendita di alimenti privi di glutine.



Comunicazione igienico sanitaria relativa a fase di produzione avviata e requisiti igienico sanitari presenti, ovvero di qualsiasi cambiamento significativo di attività (La Notifica igienico sanitaria è prevista nelle Linee Guida disposte dalle varie Regioni. La Regione Abruzzo attualmente ancora non dispone di Linee Guida in materia)



CONTROLLO UFFICIALE DA PARTE DELL'A.C.

Sicurezza alimentare e celiachia

“HACCP”

**Strumento essenziale per esercitare
questa responsabilità**



MANUALE DI AUTOCONTROLLO

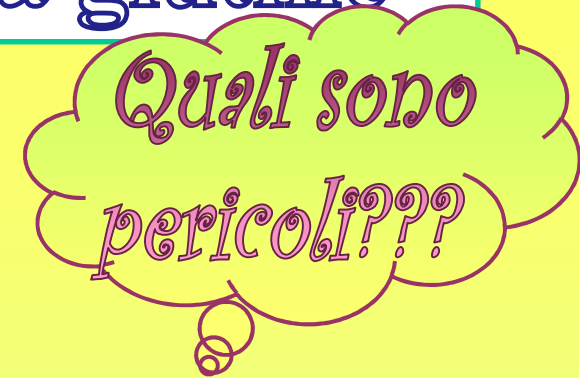
**Che in virtù dei requisiti strutturali previsti, consentono di
mettere in atto le giuste procedure per garantire la sicurezza
alimentare del consumatore e nello specifico del consumatore
celiaco**

**Consapevolezza dei rischi della propria Impresa Alimentare
Adottare corrette procedure di monitoraggio /controllo
sui processi
Formazione adeguata**

Sicurezza alimentare e celiachia

“Pericolo contaminazione da glutine”

Come può essere inquadrato il pericolo di CONTAMINAZIONE DA GLUTINE:



Analisi del rischio

Valutazioni scientifiche del rischio

- **individuazione del pericolo**
- **Caratterizzazione del pericolo**
- **valutazione dell'esposizione al pericolo**
- **caratterizzazione del rischio;**

Gestione del rischio

Definizione di provvedimenti adeguati efficaci, proporzionati e mirati a garantire la tutela della salute

Principio di precauzione ex Reg.(CE) 178/02

A seguito di una valutazioni scinetifiche, nel caso venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute ma permanga una situazione d'incertezza sul piano scientifico, deve prevalere il principio di precauzione quale criterio per determinare misure di gestione del rischio necessarie per garantire il livello elevato di tutela della salute

Consapevolezza dell'OSA
Formazione

Sicurezza alimentare e celiachia

PERICOLO CONTAMINAZIONE DA GLUTINE

All'interno delle Imprese alimentari il pericolo potrebbe essere quello della contaminazione con glutine di cibi che ne sono privi

CONTAMINAZIONE:

PRIMARIA: presenza di tracce di glutine a livelli non consentiti



SECONDARIA: assenza di precauzioni ambiente di lavoro



CROSS CONTAMINATION: contaminazioni dovute agli "incroci di prodotti con glutine e prodotti "senza" lungo le fasi del processo



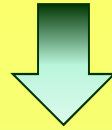
CONTAMINAZIONI AMBIENTALI: dovute a scorrette pratiche da parte dell'OSA e a condizioni ambientali non sicure



Sicurezza alimentare e celiachia

“HACCP”

....E NON SOLO....



- **Individuazione delle fasi di attività con procedure dettagliate per ognuna delle fasi**
- **Documentare tramite apposite registrazioni i vari aspetti dei singoli processo e operazioni**
- **Definizione delle misure di controllo applicate e gestite secondo corretta prassi igienica o buone pratiche di lavorazione (GHP GMP)**
- **Definizione della natura e frequenza delle verifiche previste sull'efficacia delle procedure applicate**
- **Definizione delle azioni correttive**

**IMPORTANZA DELLA VALUTAZIONE E RISPETTO DEI
RISCONTRI ANALITICI**

Controllo Ufficiale strumento di prevenzione

“AUTOCONTROLLO”

**Individuare procedure specifiche di autocontrollo con
Individuazione dei “punti Critici” relativamente ad ogni
specifica fase di lavorazione:**

- 1) approvvigionamento ingredienti/materie prime
- 2) trasporto ingredienti/materie prime
- 3) stoccaggio ingredienti/materie prime
- 4) lavorazione/ preparazione
- 5) Igiene e pulizia
- 6) somministrazione
- 7) vendita
- 8) formazione/aggiornamento del personale



Sicurezza alimentare e celiachia

“APPROVVIGIONAMENTO”

L'osa DEVE VERIFICARE ATTENTAMENTE LE MATERIE PRIME UTILIZZATE:

- prodotti dietetici “senza glutine” notificati al Ministero
- alimenti di uso corrente (caramelle, salumi,) i quali riportino in etichetta la dicitura “senza glutine” ai sensi della Reg. 41/09
- prodotti alimentari naturalmente privi di glutine (frutta, vedura, carne, pesce, uova, legumi, mozzarella, ecc)
- prodotti alimentari privi di glutine che hanno subito un processo di lavorazione specifico (farine), inseriti nel prontuario AIC a marchio “spiga barrata” di proprietà AIC.

ATTENZIONE ALLE MATERIE PRIME INSIDIOSE (aceto balsamico, succhi di frutta, caramelle, salumi, caffè d'orzo)

HACCP

**Selezione dei fornitori
Verifica delle garanzie
previste nel sistema di
autocontrollo**

Sicurezza alimentare e celiachia

“TRASPORTO E STOCCAGGIO”

Le materie prime prive di glutine devono essere immagazzinate in locali appositi o in zone arredi ben separati e chiaramente identificabili.

La separazione deve essere particolarmente rigorosa per aliemnti, quali sfarinati, che si disperdono facilmente e può essere effettuata anche tramite contenitori ben chiusi ed etichettati.

I prodotti deperibili, qualora non sia disponibile un frigorifero dedicato e identificato , o devono essere conservati in contenitori con apposita indicazione e, una volta aperti devono essere coperti, richiusi e protetti da contaminazione, oltre che adeguatamente identificati

HACCP

Identificazione dei possibili pericoli legati alla contaminazione nella fase di stoccaggio e individuazione di idonee misure preventive e controllo visivo

Sicurezza alimentare e celiachia

“PREPARAZIONE/LAVORAZIONE”

1-O locali e attrezzature separate

2-o zona dedicata bene identificata e spazialmente separata e dedicata

3-o differenziazione temporale delle lavorazioni previa bonifica di locali/attrezzature ad uso promiscuo

Le attrezzature dedicate dovranno essere chiaramente distinguibili.

Nel caso vengano prodotti all'interno della stessa azienda prodotti con glutine e prodotti senza glutine è necessario prevedere la separazione di lavorazioni, attrezzature e strumenti. Ogni misura deve essere VALUTATA E COMMISURATO AL RISCHIO DI CONTAMINAZIONE E ALLE TIPOLOGIE DI LAVORAZIONI EFFETTUATE (es. preparazione pizza. Attrezzature a rischio o di difficile gestione quali friggitrice, forni pericolo spolvero di farine in particolare in quelli ventilati)

HACCP

Tipologie di separazione adottate o modalità di preparazione accuratamente proceduralizzate nel piano di autocontrollo con i relativi rischi
Igiene della persona e degli indumenti
Controllo visivo

Sicurezza alimentare e celiachia

“SOMMINISTRAZIONE/DISTRIBUZIONE”

Comunicazione attenta con il soggetto a cui è destinato il pasto senza glutine con indicazioni precise sulle tipologie di preparazioni proposte

Servire il pasto in maniera separata da altre portate contenenti glutine

HACCP

Controllo visivo della adeguata protezione degli alimenti a rischio

Sicurezza alimentare e celiachia

“Igiene locali e attrezzature”

- ✓ Il momento di esecuzione della sanificazione (prima, durante e al termine delle lavorazioni);
- ✓ La successione delle operazioni (manuali, automatiche) di pulizia e disinfezione;
- ✓ i tempi di contatto, indicazioni sulle soluzioni, indicazioni sulle concentrazioni d'uso con le relative operazioni di diluizione

HACCP

Indicare per ogni struttura e attrezzatura la frequenza delle operazioni di deterzione e disinfezione

Indicare anche i prodotti utilizzati e le modalità di applicazione
Controllo visivo

Sicurezza alimentare e celiachia

“Igiene del personale”

√ Igiene della persona

√ Lavaggio delle mani

√ indossare abbigliamento pulito e dedicato
○ monouso

**LA V A G G I O
D E L L E M A N I**



Sicurezza alimentare e celiachia

“AZIONI CORRETTIVE”

**Individuazione delle azioni correttive
relativamente ad eventuali inconvenienti occorsi
durante le lavorazioni.**

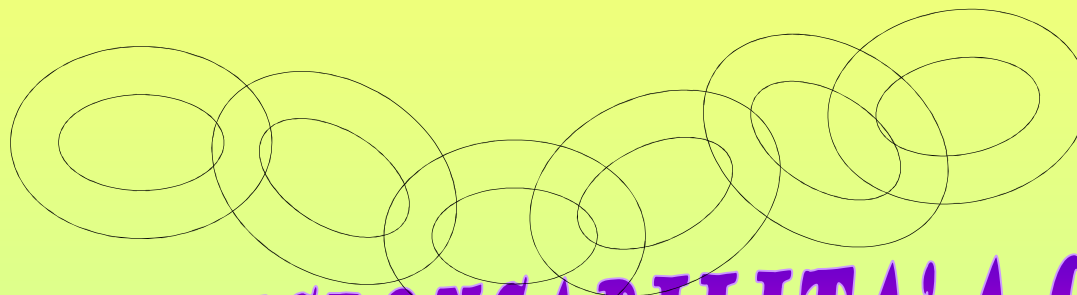
**Es: esempio:
Eliminare il prodotti potenzialmente contaminati
Rifiutare merci non conformi**

HACCP

Sicurezza alimentare e celiachia

“RUOLI E RESPONSABILITÀ”

E' FONDAMENTALE DEFINIRE ruoli e responsabilità SOPRATTUTTO NELLE IMPRESE ALIMENTARI DI GRANDI DIMENSIONI O AD ALTO RISCHIO al fine di responsabilizzare ogni operatore, ognuno per quello che fa.



RESPONSABILITÀ A CATENA

esempio: individuazione della responsabilità sul controllo procedure di pulizia e sanificazione

Individuazione della Responsabilità sulle procedure di approvvigionamento delle materie prime

Sicurezza alimentare e celiachia

“RUOLI E RESPONSABILITÀ”

**IMPORTANZA DELLE
PROCEDURE CHIARE
E DETTAGLIATE!!!!**



Sicurezza alimentare e celiachia

“FORMAZIONE”

Sia formazione HACCP ai sensi del Reg. 852/04. Pertanto, ove sia presente tra le tipologie di attività la produzione/lavorazione/somministrazione alimenti senza glutine, va individuata una adeguata formazione rivolta agli operatori ai fini della valutazione e gestione del rischio glutine nella propria impresa alimentare.

-ASL, nello specifico dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (erogazione di moduli formativi ai sensi della L. 123/05)

HACCP

-Associazioni di categoria AIC
-Esperti formatori aziendali formazione haccp

Importanza della informazione/comunicazione attraverso azioni sinergiche condivise tra Regione, ASL, Associazioni AIC, associazioni di categoria e OSA

Sicurezza alimentare e celiachia

CONTROLLO UFFICIALE

**Attuazione da parte dei SIAN di un piano dei controlli ufficiali ai sensi del Reg.(CE) 882/04 relativo alle attività che producono/somministrano/ vendono alimenti per celiaci sulla base della graduazione del rischio secondo criteri di efficacia ed efficienza,
con eventuale monitoraggio analitico degli alimenti ritenuti a rischio, conformemente a quanto previsto anche dal P.P.R.I.C.**



Controllo Ufficiale strumento di prevenzione

“PREVENZIONE”

L'altissima disponibilità di alimenti nutrizionalmente poco salutari è direttamente correlata alla aumentata prevalenza di patologie cronico degenerative, cardio circolatorie e tumorali.

Tutela del celiaco significa anche prevenire la conseguenze della malattia, secondo criteri di efficienza, anche in considerazione della crescente prevalenza della celiachia nella popolazione

ALIMENTI INDUSTRIALI POSSONO ESSERE SPESSO E VOLENTIERI RICCHI DI GRASSI.

GARANTIRE AI CELIACI LE STESSE OPPORTUNITA' E LA STESSA QUALITA' ALIMENTARE A CUI TUTTI DOVREBBERO ASPIRARE

Necessità di favorire la disponibilità di alimenti sicuri e privi di contaminazioni nonché nutrizionalmente preferibili.



Sicurezza alimentare e celiachia

PREVENZIONE E TUTELA DELLA SALUTE PUBBLICA

L'ultimo Piano Nazionale di Prevenzione denota particolare attenzione per la tematica della celiachia inserendo tra gli obiettivi centrali riferito alle strategie di promozione della sicurezza nutrizionale "aumentare l'offerta di alimenti idonei a soggetti allergici e intolleranti, ivi incluse le persone celiache"

Programmi regionali di formazione/informazione agli OSA

PRP

Obiettivo questo recepito anche dalla Regione
Abruzzo e implementato dal PRP

PREVENZIONE

Controllo Ufficiale strumento di prevenzione

“PREVENZIONE”

Importanza da parte dei SIAN congiuntamente alla AIC di disciplinare tale tematica in maniera da orientare gli OSA, garantire loro un riferimento normativo al quale attendere.

Istituire, nell'ambito dei centri nutrizionali dei SIAN anche lo “sportello del celiaco” rivolto a

-soggetti celiaci, sia per eventuali dubbi alimentari a scopo di salute nutrizionale del soggetto, attraverso l'attività costante di promozione di sane abitudini alimentari e corretti stili di vita

-a OSA rilasciando consulenze relative ad ogni dubbio su etichettate, procedure di autocontrollo, ecc.

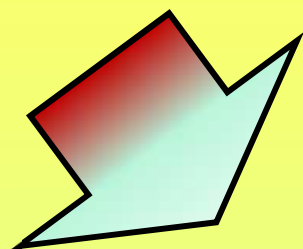


Sicurezza alimentare e celiachia

“CONCLUSIONI”

PREVENZIONE POSSIBILE???

SI !!!



- Il metodo per garantire e ottimizzare la Sicurezza Alimentare è concentrare gli sforzi sull'implementazione e messa in atto di corrette procedure di autocontrollo da parte dell'OSA, sull'assunzione di responsabilità sui processi produttivi messi in atto nell'impresa alimentare e sulla consapevolezza sui rischi presenti nella propria impresa alimentare.
- In questo senso l'azione degli organi di prevenzione deve tendere individuazione e controllo dei rischi sulla salute pubblica e ad una spinta formativa e collaborativa per indicare la direzione giusta da intraprendere

SICUREZZA ALIMENTARE

Sicurezza alimentare e celiachia

- Reg. (CE) 178/02
- Reg. (CE) 852/04 -
- Regolamento 882/2004/CE 29 aprile 2004 (controlli ufficiali
-sugli alimenti compresi OGM, rad. Ionizzanti, diossine ecc)
- Portale web Ministero della Salute www.salute.gov.it
- REGIONE PUGLIA DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
9 maggio 2012, n. 890 "Adozione degli Indirizzi operativi per il controllo
ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono
alimenti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale"
 - *D.Lgs 111/92*
 - Reg.(CE) 41/09
 - Piano Pluriennale Regionale dei Controlli Ufficiali
 - Linee Guida in materia di produzione alimenti non confezionati senza glutine per la
vendita diretta AIC 17/03/2011
 - Piano Nazionale di Prevenzione
 - "Le "contaminazioni" nella dieta senza glutine" M.T. Bardella, A. Calabrò, E. Cardi,
C. Catassi, I. De Vitis, E. Fabiani, L. Greco, G. Guariso, G. Iacono, P. Lionetti, B.
Malamisura, S. Martellosi, S. Neuhold, A. Picarelli, C. Pilo, A. Pucci, M. Silano, E.
Tosi, R. Troncone, R. Valmarana, U. Volta.



Sicurezza alimentare e celiachia

“GRAZIE PER L’ATTENZIONE”

*Sicurezza alimentare
E Celiachia*

