SOCIETÀ ITALIANA DI IGIENE
Medicina Preventiva e Sanità Pubblica
Sezione Regionale Abruzzo e Molise

LA CELIACHIA A 360° - PREVENZIONE POSSIBILE?

Pescara, 26 settembre 2015

Come stare alla larga dal glutine

Linee guida AIC per ristoratori e laboratori artigianali

Gianluca Giampietro

Dietista Associazione Italiana Celiachia Abruzzo

AiC Associazione Italiana Celiachia Abruzzo

AiC Alimentazione Fuori Casa Associazione Italiana Celiachia

Difficoltà e necessità

nel mondo della

RISTORAZIONE E DEL

MANGIARE FUORI

CASA

SENZA GLUTINE

DIFFICOLTA’

NORMALIZZARE

SICUREZZA

NORMALIZZARE

Difficoltà

- Conoscenza e reperimento materie prime
- Preparazione del pasto
- Somministrazione

AIC

- Progetto AFC
- Informazione Formazione

Informare

- Cosa: escludere le fonti di contaminazione
- Come: etichettatura Reg. 1169/2011

ieri

1: 4000-8000

Al ristorante: **Oggi**

«Buonasera, io sono celiaco, c'è qualche piatto adatto a me?»

«Dipende, lei è tanto o poco celiaco?»

1: 100

DISINFORMAZIONE SULLA CELIACHIA

Nella **disinformazione** si confondono celiachia, altre patologie ancora sconosciute come la gluten sensitivity, stili alimentari e mode, dove tutto viene banalizzato in un **"tutti malati, nessun malato"**

Ristorazione, una storia di sinergie tra l'AIC e la Sanità Pubblica Locale

in molte regioni, l'AIC ha già attivato da anni, proficuamente, collaborazioni con la Sanità Pubblica Locale, per cui il progetto AFC viene svolto in collaborazione con le ASL e i SIAN.

In alcune Regioni sono previste anche apposite norme sulla ristorazione senza glutine.

Aspetti positivi

- ✓ **Diffusione della conoscenza di celiachia e cucina senza glutine.**
- ✓ **I SIAN acquisiscono il format del Corso di AIC riconoscendone il know-how e l'esperienza.**
- ✓ **Messaggio/informazioni chiari e univoci agli OSA.**
- ✓ **Anche il Prontuario degli Alimenti AIC viene incluso come strumento di consultazione per i prodotti senza glutine.**

PROGETTO AIC ALIMENTAZIONE FUORI CASA (AFC)

Nascita del progetto : 2000

OBIETTIVI del Progetto:

Cerca di migliorare la qualità di vita dei celiaci

- **CREAZIONE RETE ESERCIZI INFORMATI** (individuazione da parte dei tutor; richiesta dei ristoratori; segnalazione dai soci)
- **RIDUZIONE DEL RISCHIO**
- **RIDUZIONE DEL DISAGIO SOCIALE**
- **DIFFUSIONE OMOGENEA SUL TERRITORIO**
- **QUALITA' DEL SERVIZIO SENZA GLUTINE**

Il Progetto Alimentazione Fuori Casa

- **LINEE GUIDA DI GESTIONE DEL RISCHIO:** specifici requisiti tecnici, afferenti le procedure di autocontrollo e di gestione del rischio "glutine", che devono essere soddisfatti dai locali aderenti al progetto.

- **FORMAZIONE** agli operatori sulla celiachia e sulla gestione del rischio glutine nella ristorazione.

- **CONSULENZA** ad hoc, presso il locale (ad es. nella definizione del menù o per identificare le aree e le procedure più adatte).

- **CONTROLLI** periodici con strumenti professionali. (check list)

- **COMUNICAZIONE.** Gli esercizi aderenti al progetto espongono un'apposita vetrofania e vengono pubblicati sul sito dell'Associazione, su applicazione per smart-phone e su una Guida cartacea.

PROGETTO AFC

Essere un esercizio della catena significa:

- Preventivo sopralluogo presso le strutture che intendono partecipare al corso base.

- Corso Base organizzato dalle AIC Locali sulla celiachia (**Medico/Dietista/Biologo**/parte teorica); **(Cuoco/Pizzaiolo/Gelatiere**/ parte pratica); (**Referente Regionale/** illustrare progetto). Questionario di apprendimento e correzione dello stesso.

- Avere ultimato la formazione con successivi incontri presso la struttura stessa a cura di AIC Locale. Consentire controlli periodici dalla AIC Locale (**2 monitoraggi all'anno**).

- **Rispettare le "Regole per l'Alimentazione Senza Glutine" e "Le regole di utilizzo dei loghi AIC" contenute nel Protocollo d'Intesa AIC.**

- Ricevere il materiale informativo dell'Associazione: Prontuario, Mangiar bene senza glutine Guida all'alimentazione del celiaco, Brochure e Plastificati.

- **Aver inserito nel piano di autocontrollo il punto critico "senza glutine"**: garantire la NON contaminazione da glutine durante l'intero processo di lavorazione, dall'approvvigionamento al servizio a tavola della pietanza.

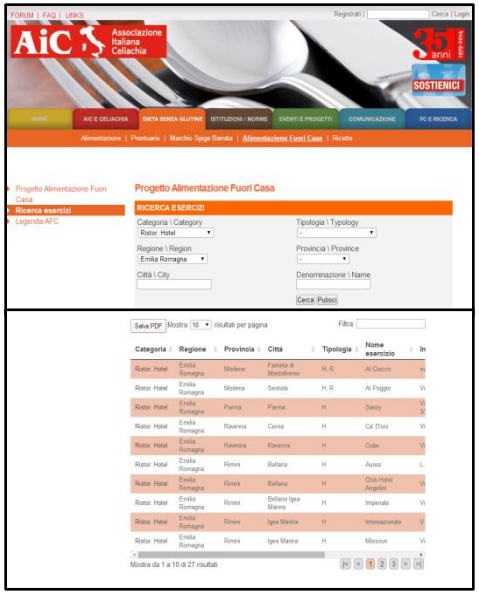
PROGETTO AFC

- Ristorazione in viaggio
- Barca a Vela
- Centri velici
- Vending
- Crociere
- Rifugi di Montagna
- Campi estivi ragazzi
- Parchi divertimento

PROGETTO AFC

MATERIALE INFORMATIVO PER LE STRUTTURE

PROGETTO AFC



Inoltre AIC offre al ristoratore AFC un servizio di Promozione attraverso vari canali

(non necessariamente collegati solamente all'associato):

- ✓ **Guida cartacea AFC**
- ✓ **Pubblicazione sul sito www.celiachia.it**
- ✓ **L'applicazione gratuita AIC Mobile**
- ✓ **Il quadrimestrale Celiachia**

PROGETTO AFC

PROFESSIONALIZZAZIONE 5x1000

Istituzione di una figura professionale che si occupi nella regione di:

1. Promozione del Progetto AFC
2. Formazione ed aggiornamento delle strutture
3. Monitoraggio delle strutture (nel caso in cui vi siano difficoltà a svolgere il regolare monitoraggio)
4. Selezione, formazione ed aggiornamento dei tutor locali, anche se volontari, che avranno raggiunto una competenza tecnica "quanto più professionale"

PROGETTO AFC

Documenti

"Regole fondamentali per un'alimentazione senza glutine"

AiC Associazione Italiana Celiachia

REGOLE FONDAMENTALI PER UN'ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE

DOCUMENTO DA CONSEGNARE AL TITOLARE DELL'ESERCIZIO

rev. 3 –21/03/2012

Il presente documento illustra i requisiti che AIC Onlus ritiene fondamentale rispettare nella produzione/somministrazione di alimenti/bevande per assicurare l'assenza di glutine.
Si richiede che nel piano di autocontrollo relativo al processo produttivo e di somministrazione degli alimenti di ciascuna struttura si inserisca anche il punto critico relativo al glutine, con particolare riferimento alle materie prime impiegate, al loro stoccaggio, alla produzione, alle procedure di pulizia e sanificazione, distribuzione ed alla formazione del personale.

APPROVVIGIONAMENTO

•Materie prime: gli alimenti e/o bevande, utilizzate dall'esercizio devono essere selezionate tra:

- prodotti presenti nel Registro Nazionale dei prodotti dietetici senza glutine, riportanti sulla confezione il "(prodotto) dietetico senza glutine" (ai sensi del Decreto legislativo 111/1992);
- alimenti [illegible]

Il documento illustra i requisiti che AIC ritiene fondamentale rispettare nella produzione/somministrazione di alimenti / bevande per assicurare l'assenza di glutine.

AiC Associazione Italiana Celiachia

REGOLE FONDAMENTALI PER UN'ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE

DOCUMENTO DA CONSEGNARE AL TITOLARE DELL'ESERCIZIO

rev. 5 –20/11/2014

•APPROVVIGIONAMENTO

•Materie prime: gli alimenti e/o bevande, utilizzate dall'esercizio devono essere selezionate tra:

- prodotti presenti nel ***Registro Nazionale*** dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare.
- prodotti ***naturalmente s.g.***, che non sono stati trasformati.
- alimenti ***appartenenti a categorie alimentari non a rischio***, poiché non sussiste rischio di contaminazione crociata o ambientale (es. formaggi tradizionali, tonno in scatola o passata di pomodoro).
- ***prodotti da forno*** senza glutine sostitutivi venduti sfusi e/o preincartati, prodotti in ***laboratori artigianali*** aderenti al progetto AFC o in regola con le specifiche normative regionali/provinciali.
- alimenti di uso corrente riportanti il ***claim "senza glutine"*** (Reg. (CE) 41/2009).
- Prodotti riportanti sulla confezione il ***Marchio Spiga Barrata*** rilasciato dall'AIC
- Prodotti inseriti nel ***Prontuario AIC*** degli Alimenti, edizione corrente.

NESSUNA FIRMA

PROGETTO AFC

Documenti da firmare

REGOLE DI UTILIZZO DEI LOGHI DI PROPRIETÀ DI AIC

Allegato A "Protocollo d'Intesa AFC"
rev. 2 – 28/11/2012

LOGHI ED IMMAGINI PROGETTO AFC

1.
Il logo AFC è il logo che identifica univocamente il progetto AFC di AIC.
Il logo AFC (Alimentazione Fuori Casa) è composto dall'acronimo "AIC", dal logo "Spiga Barrata" posto al centro di una figura che rappresenta un piatto stilizzato tra forchetta e coltello, riportante la dicitura per esteso Alimentazione Fuori Casa, e dalla dicitura completa "Associazione Italiana Celiachia".
Sono presenti due versioni, una con gli elementi grafici disposti in orizzontale e una con gli elementi posti all'interno di un rettangolo dagli spigoli smussati raffigurante per estesi il logo AIC (quindi comprendente anche l'immagine dell'Italia). Il marchio originale è di colore bianco su sfondo rosso Pantone 485 C, ma può essere anche raffigurato con i medesimi colori in negativo (rosso Pantone 485 C su sfondo bianco).
La tinta deve essere mantenuta tale per garantire uniformità alla comunicazione. Sia su fondo chiaro sia su fondo scuro o nero il marchio non muta le sue caratteristiche tonali.

Logo AFC versione 1 — Logo AFC versione 2

2.
Per evidenziare presso i locali della struttura l'adesione al progetto AFC, è previsto l'utilizzo obbligatorio di una vetrofania codificata a seconda della tipologia di esercizio:

PROTOCOLLO D'INTESA AFC

PROTOCOLLO

UTILIZZO LOGHI ED IMMAGINI

È vietato

È tassativamente vietato qualsiasi utilizzo del logo della Spiga Barrata tal quale (su menù, siti web, cartelli, poster, depliant pubblicitari, biglietti da visita, ecc.). Tale logo, di proprietà di AIC Onlus, viene concesso esclusivamente a prodotti alimentari preconfezionati che abbiano ottenuto regolare concessione d'uso, secondo quanto previsto dal Disciplinare per la concessione del Marchio Spiga Barrata e NON è destinato al progetto AFC.

È vietato anche l'utilizzo del logo AIC identificante l'Associazione Italiana Celiachia – Onlus

Esempi di frasi non permesse:
- il ristorante/pizzeria/gelateria ecc. "x" è autorizzato da AIC a preparare pasti senza glutine;
- il ristorante/pizzeria/gelateria ecc. "x" è certificato da AIC a preparare pasti senza glutine;

PRIVACY

PROTOCOLLO D'INTESA AFC

PROGETTO AFC

Documenti – Strumenti di lavoro – Scheda di Monitoraggio

AiC Associazione Italiana Celiachia

SCHEDA MONITORAGGIO

rev. 4 – 18/03/2011

In caso di primo monitoraggio, ricordarsi di verificare l'implementazione del piano HACCP con il punto critico del senza glutine (requisito indispensabile per poter procedere con la firma del protocollo e l'ingresso della struttura nel network AFC).

NB. Da effettuare secondo la frequenza indicata nel manuale AFC

DENOMINAZIONE STRUTTURA:_____

CITTÀ:_____

NOME E COGNOME TITOLARE (o suo delegato come da firma protocollo; obbligatoria la presenza al monitoraggio):

_____

NOME E COGNOME CUOCO / PIZZAIOLO / GELATIERE (per gelateria) / PERSONA ADDETTA ALLA CUCINA (per B&B) /ADDETTO AL BANCO (per bar/caffetteria progetto colazione):

_____

(obbligatoria la presenza al monitoraggio – facoltativo il rilevamento dato*)

NOME E COGNOME RESP. SALA:_____

(facoltativa ma consigliata la presenza al monitoraggio – facoltativo rilevamento dato*)

L'autorizzazione al trattamento dati è stata già rilevata con la scheda di partecipazione; ricordare che solo in caso di cambio cuoco/pizzaiolo/gelatiere…, o compilazione scheda partecipazione con rev precedente al n. 3, è necessario far firmare dal cuoco gli allegati C e D rev.3 . Per il Resp. di Sala ricordare che in caso di rilevazione nome e cognome è importante che abbia firmato gli allegati C e D rev 3.

La valutazione della conformità della struttura è effettuata mediante compilazione di questionario a punteggio (check-list).

PUNTEGGIO

Barrare la casella corrispondente al punteggio ottenuto per ogni area.

AREA	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONO
1 – TRASPORTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME E MEZZI DI PRODUZIONE	Totale 1.1 0 – 10	Totale 1.1 11 – 15	Totale 1.1 16 – 18
	Totale 1.2 0 – 15	Totale 1.2 16 – 23	Totale 1.2 24 – 27
2 – PRODUZIONE (IMPIANTI E LAVORAZIONI)	Totale 2.1 0 – 10	Totale 2.1 11 – 15	Totale 2.1 16 – 18
	Totale 2.2 0 – 17	Totale 2.2 18 – 26	Totale 2.2 27 – 30
	G5 + G6 0 – 3	G5 + G6 4	G5 + G6 5 – 6
3 – SERVIZIO	Totale 3 0 – 8	Totale 3 9 – 13	Totale 3 14 – 15
4 – FORMAZIONE	Totale 4 0 – 6	Totale 4 7 – 10	Totale 4 11 – 12
5 – REQUISITI FONDAMENTALI	Totale 5 0 – 7	Totale 5 8 – 10	Totale 5 11 – 12
6 - QUALITÀ DEL SERVIZIO/ PRODOTTO E DELLA COMUNICAZIONE	Inserire il punteggio ottenuto per la sola area 6.		

NOTE: _____

TUTOR :_____ AIC REGIONE_____ DATA_____

FIRMA ESERCENTE per presa visione_____ TIMBRO

CHECK-LIST

AREA 1 – TRASPORTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME E MEZZI DI PRODUZIONE

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G'
1	**Acquisti al dettaglio** In caso di acquisti al dettaglio (presso negozi di alimentari, supermercati, farmacie), il trasporto delle materie prime/ingredienti avviene in modo da evitare rischi di contaminazione tra materie prime con glutine e senza glutine?	Intervistare il personale in merito.	2
2	**Identificazione materie prime s.g.** I luoghi e le aree (pensili, scaffali, mensole, armadietti ecc.) e i contenitori di stoccaggio delle materie prime s.g. sono ben identificati? Se applicabile: in frigo/freezer/congelatore/cella frigorifera gli alimenti destinati alle preparazioni s.g. sono ben identificati in modo tale da evitare possibili errori?		2
3	**Stoccaggio materie prime s.g.** I luoghi e i contenitori di stoccaggio delle materie prime s.g. sono puliti e lontani/ separati da possibili fonti di contaminazione? Se applicabile: in frigo/freezer/congelatore/cella frigorifera gli alimenti destinati alle preparazioni s.g. sono isolati tramite involucri o contenitori chiusi e separati?		2
4	**Prontuario AIC** È presente il Prontuario AIC degli Alimenti ultima edizione e relativi aggiornamenti (in particolare i prodotti eliminati)?	(consigliare di identificare un responsabile che si occupi di verificare e raccogliere gli aggiornamenti)	2
5	**Stoccaggio e pulizia di attrezzatura/utensili per la preparazione s.g.** Le attrezzature e gli eventuali utensili (pentole, mestoli, griglie, scolapasta, tagliere, friggitrici, impastatrici, planetarie, ecc.) usati per il s.g. sono dedicati e/o adeguatamente puliti prima del loro utilizzo e conservati in luoghi idonei?		2
6	**Stoccaggio e pulizia attrezzatura/utensili per il servizio in sala delle pietanze s.g** I piatti le posate e quant'altro utilizzato per il servizio s.g. (per es: cestini per il pane, formaggiere, condimenti) sono puliti e conservati in luoghi lontani/separati da possibili fonti di contaminazione?		2
	Totale 1.1		12
	NB PARTE DA COMPILARE SOLO PER PIZZERIE, RISTORANTI E GELATERIE CON SERVIZIO DI ASPORTO		

PROGETTO AFC

Istruzioni Monitoraggio

Punteggio valutazione

↓

risultato finale

La struttura è conforme se l'indice di conformità (giudizio) per ogni area esclusa l'area 6 è ≥ della sufficiente

In caso di 1 area insufficiente

= non conformità

↓

Idonea risoluzione

⇩

Tempi e modalità da concordare con il tutor

***è possibile anche corso in loco/ durante il monitoraggio**

Nota bene:

al monitoraggio successivo la mancata risoluzione delle non conformità del precedente monitoraggio

↓

è una grave criticità

⇩

- **la difficoltà della struttura a mettere in atto le linee guida della ristorazione senza glutine**

oppure

- **una mancanza di volontà da parte della struttura stessa.**

⇩

esclusione dal network

PROGETTO AFC

Senza glutine ok, ma ….. le tracce ?

La malattia è difficile da curare ...
anche un piccolo errore dietetico può portare a una ricaduta

(Areteo di Cappadocia, 50 A.D.)

WK Dicke

DGA di glutine per il celiaco

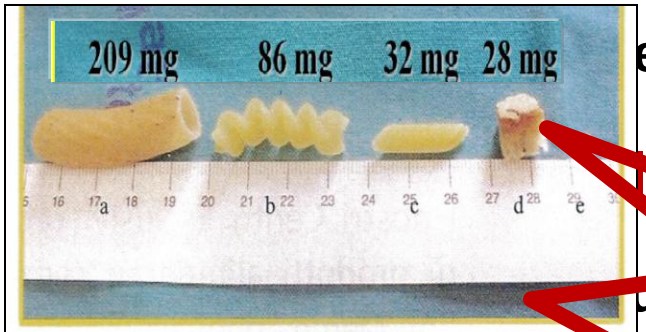


Figura 1. Diversi tipi di cibi contenenti glutine e comunemente consumati. In base al loro peso e alla quantità di proteine contenute (indicate sulle etichette dai produttori) e al fatto che il glutine rappresenta il 75% delle p teine del grano, a contiene 209 mg di glutine, b 86 mg, c 32 mg d 0,5 mg.

1 grammo di pane contiene 45 mg di glutine

1 briciola di pane (0,5 grammi)

contiene 28 mg di glutine

10 mg di GLUTINE AL GIORNO

è il limite MASSIMO di glutine che può assumere un celiaco

per non avere danni alla propria salute[1]

1 Toxicity of gluten traces in patients on treatment for celiac disease: Catassi et al., A. J. Clinical Nutrition, 2007

IL GLUTINE

M.d.S. 2003 + Regolamento Europeo 41/2009

Commissione Consultiva *(nota prot. 600.12/AG32/2861-2/10/2003)*

Valore massimo di tolleranza

20 ppm = 20mg/Kg= 0,002% di glutine → **Alimenti *Senza Glutine***

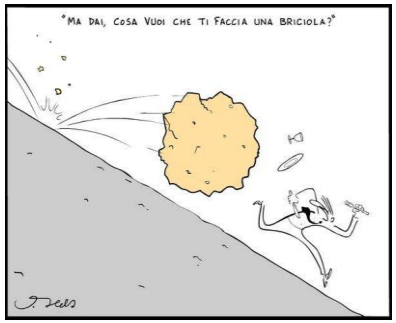
Cosa sono le contaminazioni?

Contaminazione (accidentale) l'aggiunta involontaria di sostanza al prodotto alimentare/pasto causata da eventi accidentali (non voluti) e, pertanto, non controllabili.

- ✓ **contaminazioni crociate dovute agli «incroci» del prodotto senza glutine con quello con glutine lungo tutto il processo, dalle materie prime fino alla consegna al consumatore finale;**
- ✓ **contaminazioni ambientali, dovute a non corretti comportamenti da parte delle persone in fatto di igiene, ed alle condizioni ambientali non perfettamente sotto controllo.**

CONTAMINAZIONI

20 ppm SONO UNA QUANTITÀ INFINITESIMALE: "TRACCE di glutine"!



Per questo sia nel settore dell'industria alimentare che in quello della ristorazione, è importante:

- **considerare anche il rischio di contaminazione e**
- **stabilire <u>precise regole di preparazione degli alimenti</u>**

NB. nella definizione di <u>regole connesse al rischio</u> è importante:

- **utilizzare il principio di precauzione**
- **tenere sempre conto dell'abbassamento della soglia di attenzione nella ripetizione di azioni nella routine quotidiana**
- **rispettare le regole in tutte le fasi di lavorazione**

CONTAMINAZIONI

Prodotti gluten-free

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME

MINISTERO DELLA SALUTE – REGISTRO NAZIONALE
ALIMENTO SENZA GLUTINE
PRODOTTO EROGABILE

Luglio 2005

Marchio di proprietà dell'AIC

< 20 ppm

NEL PRONTUARIO

18.421
PRODOTTI
Crescita dell'8.5% rispetto all'edizione 2013

599
AZIENDE
Più 7.5% rispetto al 2013

Raccoglie i prodotti a minor rischio di contaminazione

CLAIM SENZA GLUTINE

Punto di potenziale criticità del progetto Laboratori Artigianali di AIC

per il rifiuto di alcune aziende di riportare la dicitura «senza glutine» in etichetta o sulla documentazione riportante il lotto.

CONTAMINAZIONI

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME

Tasporto delle m.p.:

In tutte le fasi di trasporto i prodotti e le m.p. destinati alle produzioni senza glutine devono essere **adeguatamente identificati, separati e protetti** in modo da evitare il rischio di contaminazione da glutine.

In particolare, andrà prestata attenzione nella verifica dell'identità e integrità delle confezioni alla consegna e allo stato di pulizia del mezzo utilizzato per il trasporto.

Movimentazione interna delle m. p.

✓**da magazzino a cucina**: non trasportare gli alimenti s.g. contemporaneamente a quelli con glutine

CONTAMINAZIONI

STOCCAGGIO

In deposito:

- **separati da prodotti non idonei al celiaco**
- **su scaffali dedicati ed identificati per il s.g.**

In cucina:

- in armadietto - frigo dedicato o su ripiani dedicati ed identificati per il s.g.
- i ripiani dedicati solo quelli superiori
- nello stesso armadietto/frigo solo prodotti a basso rischio di contaminazione crociata o naturalmente s.g.
- mantenere sempre l'etichetta originale
- sacchetti e contenitori a chiusura ermetica utilizzati per la conservazione (anche in frigorifero o freezer) devono riportare etichetta identificativa o essere differenti

CONTAMINAZIONI

Raccomandazioni generali:

Abbigliamento:

- divise pulite e non contaminate, meglio dedicate o monouso

Lavaggio mani:

- dopo lavorazione con alimenti con glutine

Superfici di lavorazione:

- uso esclusivo al s.g., o usate in modo esclusivo quelle utili per altre preparazioni non contenenti glutine
- lontane da possibili fonti di contaminazione anche ambientale
- identificate per la preparazione s.g. con cartellonistica

Attrezzature/utensili:

- pulite al momento dell'utilizzo, prive di qualunque traccia di glutine
- ottimale se dedicata (distinguibili per forma e/o colore)

CONTAMINAZIONI

- scolapasta, grattugia, tritatutto che per la loro struttura risultano difficili da pulire è bene che siano ad uso esclusivo

Attrezzatura "dedicata"

1. **taglieri**
2. **grattugie**
3. **formaggiere**
4. **friggitrici**
5. **planetarie**
6. **teglie per pizza (se non monouso)**
7. **contenitori per lo stoccaggio**
8. **fornetto scalda vivande/microonde**

CONTAMINAZIONI

- **NO CESTELLI MULTICOTTURA**
- **NO ACQUA DI COTTURA PROMISCUA (per risotti e verdure cotte)**
- **NO OLIO UTILIZZATO PER ALIMENTI CON GLUTINE (es. fritture)**
- **NO CONDIMENTI PROMISCUI: SALE, ZUCCHERO ECC.**
- **SEGNO IDENTIFICATIVO PER PIATTO SENZA GLUTINE**
- **EVITARE L'USO DEL FORNO CON PROMISCUITA'**

CONTAMINAZIONI

COTTURA IN FORNO:

- vietato l'utilizzo per la cottura contemporanea di alimenti con glutine e s.g.;
- adeguate procedure di pulizia del forno prima della cottura di alimenti s.g.;
- solo durante l'orario di servizio al pubblico è consentito il riscaldamento della preparazione s.g., completamente coperta;
- ottimale il doppio forno.

CONTAMINAZIONI

Superfici di lavorazione Pizzeria

- l'ambiente di lavorazione (stesura e farcitura) della pizza s.g. deve essere diverso e separato da quello della pizza con glutine;
- le superfici dove si preparano l'impasto per pizza, gli ingredienti di condimento e gli altri alimenti s.g., es. antipasti, devono essere ad uso esclusivo;
- se non vi sono le condizioni allora le superfici devono essere pulite ed utilizzate in modo esclusivo durante la preparazione del s.g. **(separazione temporale)**
- lontane da possibili fonti di contaminazione, soprattutto ambientale (es. ricaduta della farina con glutine).

CONTAMINAZIONI

Attrezzature e condimenti in Pizzeria

- impastatrici, spatole, coltelli, cucchiai, teglie alluminio, pale per infornare la pizza, contenitori di plastica ecc. devono essere dedicate, pulite al momento dell'utilizzo, quindi prive di qualunque traccia di contaminazione;

- condimenti: di uso esclusivo, soprattutto nel caso in cui si utilizzi lo stesso prodotto per condire la pizza con glutine;

- **vietato prelevare gli ingredienti dal banco produzione / condimento della pizza con glutine.**

CONTAMINAZIONI

Attrezzature in Pizzeria

FORNO PROMISCUO

- pizza s.g. in una teglia a bordi alti, vietata la cottura diretta sulla base del forno o con foglio di carta da forno;
- sospendere la preparazione e la cottura delle pizze con glutine;
- pizza s.g. coperta fino all'imboccatura del forno;
- vietate manovre con la pala per pizze con glutine; **(pala dedicata)**
- impiattare la pizza s.g. utilizzando un piatto pulito;
- farcitura e impiattamento devono avvenire **non sul banco** di lavorazione della pizza con glutine, lontano da fonti di contaminazione;
- ***consigliabile*** (**OBBLIGATORIO - Abruzzo**) l'utilizzo di farina s.g. per lo spolvero anche per le pizze con glutine (mancato utilizzo camice monouso).

CONTAMINAZIONI

FORNO DEDICATO

- preferibile l'utilizzo di un forno dedicato esclusivamente alla cottura delle pizze s.g. in una zona/locale a basso rischio

- alternativa è ottimale la cottura delle pizze s.g. nel forno presente nel locale cucina (dove non si cuociono le pizze con glutine) con adeguate procedure di pulizia del forno prima della cottura della pizza s.g.

CONTAMINAZIONI

Servizio d'asporto

- **Contenitori e/o le scatole per pizza destinati all'asporto di alimenti s.g.** = devono essere distinti e/o contrassegnati opportunamente e conservati in luogo protetto da contaminazione e/o da ricaduta di spolvero di farina

- **Prodotto senza glutine confezionato per l'asporto** = deve essere contrassegnato onde evitare confusione nella consegna e ricezione dello stesso

- **Consegna a domicilio di alimenti s.g.** = durante il trasporto e all'atto della consegna devono essere evitati rischi di contaminazione (**idetificare il contenitore con scritta..)**

CONTAMINAZIONI

ADDETTI ALLA SALA

- ✓ MANI PULITE
- ✓ ATTENZIONE ALLE BRICIOLE E AL PANE SU TAVOLI GIA' UTILIZZATI
- ✓ ATTENZIONE NEL POSIZIONARE IL COPERTO DEL CLIENTE CELIACO
- ✓ EVITARE TRASPORTI MULTIPLI SULLO STESSO BRACCIO
- ✓ UTILIZZARE PERSONALE INFORMATO PER IL SERVIZIO AL CLIENTE CELIACO
- ✓ USO DI UN LINGUAGGIO APPROPRIATO E RISPETTOSO
- ✓ MENU' DEDICATO O IDENTIFICAZIONE DELLA PIETANZA S.G. e SEGNO DISTINTIVO PIATTO

CONTAMINAZIONI

ADDETTI ALLA SALA

-**lavaggio**: dopo il servizio di una portata e/o alimento con glutine lavare accuratamente le mani per evitare rischi di contaminazione

-**Segno identificativo**: il segno che distingue il piatto s.g. deve **essere conosciuto e condiviso tra cucina/chef e cucina/addetto sala**. esempi: **porcellana diversa e dedicata al s.g., una bandierina, un decoro alimentare** che identifichi solo la pietanza s.g. come una **foglia di basilico**...

- E' utile ricordare che il **formaggio grattugiato**, essendo considerato un prodotto «a rischio», debba essere ricavato grattugiando il pezzo intero, oppure, nel caso venga utilizzato già confezionato, controllare che sia inserito in Prontuario o che l'etichetta riporti il claim «senza glutine».

È buona norma che la formaggiera sia comunque dedicata per evitare che inavvertitamente si possa verificare una possibile contaminazione ad opera dei commensali.

CONTAMINAZIONI

PRIMA COLAZIONE B&B - HOTEL

SUPERFICI:

- per il buffet s.g. devono essere ad uso esclusivo e pulite
- lontane da possibili fonti di contaminazione
- preferibile identificare questi spazi, con cartellonistica, come "**zone per la colazione senza glutine**"

ALLESTIMENTO

- **Identificazione**: identificare i prodotti idonei ai celiaci (yogurt, marmellate, creme da spalmare, burro, insaccati, ecc.) con appositi cartellini;

- **Posizione**:

– **posizionare nello stesso settore tutti i prodotti idonei al celiaco**. (biscotti, pane, fette tostate, fiocchi di cereali, ecc.);

– **prodotti naturalmente s.g.**, come frutta fresca, sciroppata ecc., idonei e a disposizione di tutti devono essere posti non a contatto con prodotti con glutine; **preferibile inserirli nell'isola dedicata al s.g.**

CONTAMINAZIONI

PRIMA COLAZIONE B&B - HOTEL

Preparazione/cottura alimenti:

- Tostiere, tostapane, fornetti dedicati ed identificati per l'utilizzo esclusivo dei prodotti s.g.
  Se impossibile dedicare al s.g. dispositivi di riscaldamento o tostatura, si forniranno opportuni presidi (**come carta alluminio o sacchetti specifici**)

- L'apertura della confezione e il riscaldamento delle merende s.g. devono essere effettuati in modo che sia escluso il contatto con alimenti con glutine.

- **Cottura in forno**:
  - non in promiscuità con una pietanza contenente glutine.
  - forno pulito al momento dell'utilizzo

CONTAMINAZIONI

PRIMA COLAZIONE E BAR

- **Vetrinetta/corner/espositori**: se le merende sono esposte al pubblico:

  - evidenziare quali sono con apposita cartellonistica
  - posizionarli distanti da fonti di contaminazione
  - costantemente controllate (soprattutto quelli del libero commercio)
  - corner posizionato in un punto visibile, ma che non permetta il libero accesso alla clientela, per evitare il rischio di confusione tra alimenti con e senza glutine

- **Macchine per bevande calde multifunzione non idonee al celiaco**
- **Caffè d'orzo:**

  - **per il caffè d'orzo e caffè aromatizzati meglio macchine dedicate; oppure**
  - **utilizzo di gruppi dedicati, oppure solo braccetto dedicato**
  - **procedura gruppo promiscuo: dopo ogni preparazione con il caffè non idoneo, il gruppo va sempre sciacquato sotto acqua corrente e fatta scorrere acqua dalla parte superiore della macchina**

CONTAMINAZIONI

GELATERIA

- **NON DEVONO ESSERE UTILIZZATI PROCESSI PRODUTTIVI A CATENA** che comprendano gelati non consentiti ai celiaci / lavare le attrezzature tra la produzione di un gusto non idoneo e uno permesso al celiaco

- **NO REMAKE** (mescolare rimasugli di gelato senza glutine con la nuova produzione del senza glutine)

CONTAMINAZIONI

GELATERIA

-**Superfici: pulite** e prive di briciole di cialde, di decorazioni con glutine, soprattutto in prossimità del gelato destinato al celiaco.

-**Utensili dedicati** per servire il gelato senza glutine, non si devono utilizzare attrezzature (palette, spatole, porzionatori, ecc.) che siano state contaminate da gelato o prodotti non idonei ai celiaci.

- Ottimale **vaschetta dedicata** al cliente celiaco.

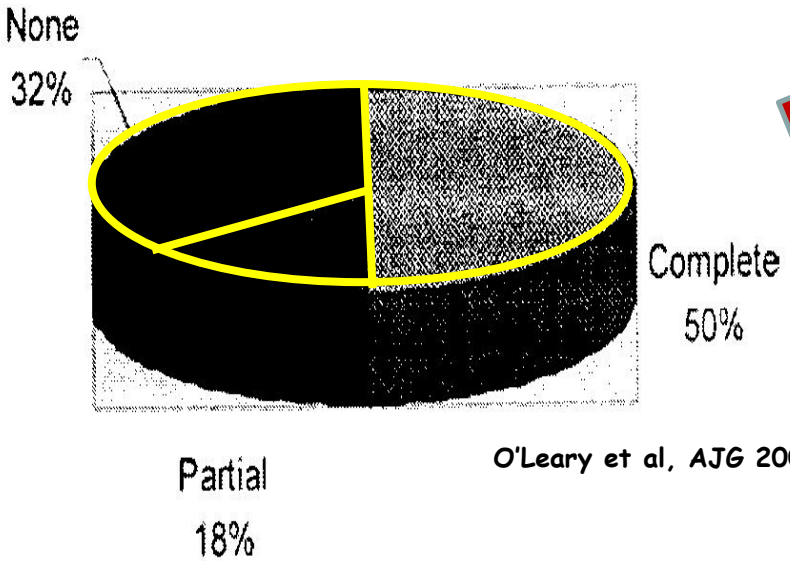
-**Gusti**: di gelato dovranno essere segnalati sul contenitore e/o sulla cartellonistica in modo chiaro (es. etichetta, bandierina).

-**Coni/decorazioni: con glutine posizionati lontano dal gelato destinato al celiaco.**

-**Contenitore**: il gelato senza glutine deve essere servito in coppette oppure in coni/cialde notificati Ministero della Salute.

Il trattamento con GFD è efficace ma non è semplice

Aderenza al trattamento in adulti celiaci diagnosticati in età pediatrica



O'Leary et al, AJG 2005

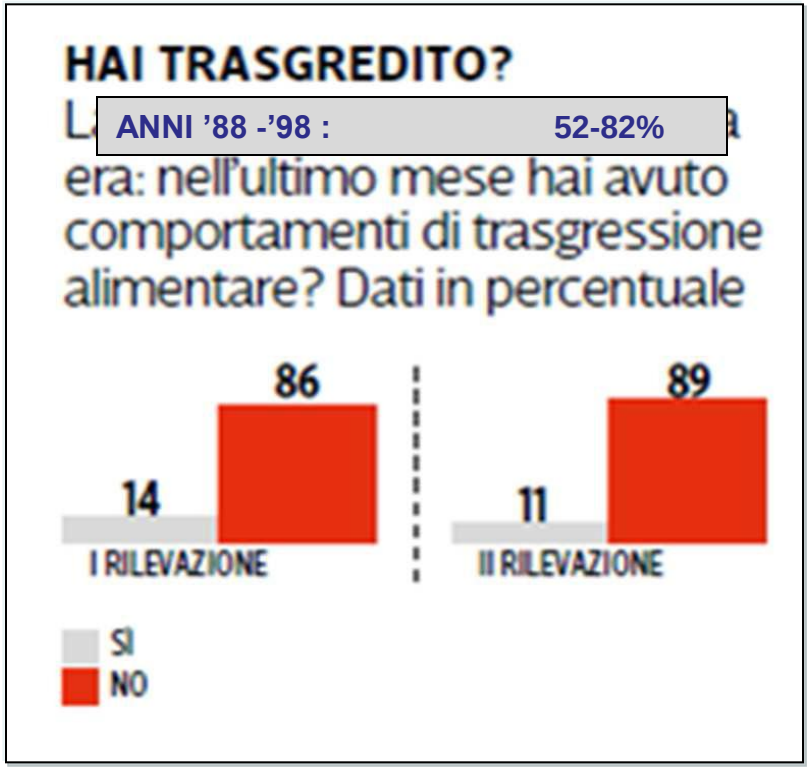
Susanna Neuhold

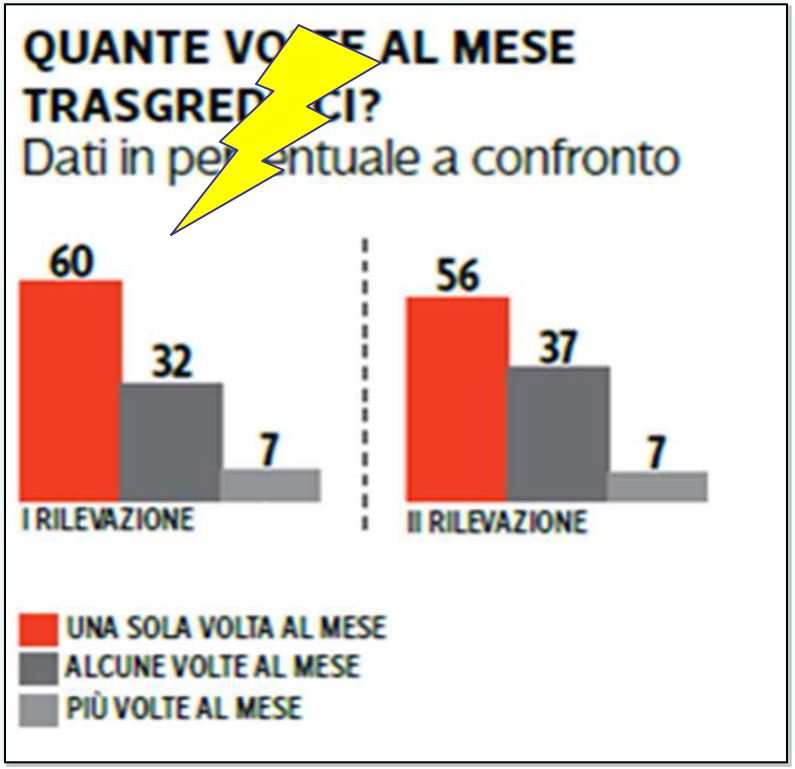
Alta non compliance adolescenti

***Greco e Mayer su 3000 adolescenti celiaci, almeno 1/3 dei pz esaminati ha evidenziato trasgressioni frequenti alla dieta.**

Quanto trasgrediscono i celiaci?

Chi trasgredisce comunque lo fa principalmente una sola volta al mese.





Conclusioni

Il problema psicologico e sociale della *compliance alla dieta: l'89% dei celiaci diagnosticati si attiene sempre e con costanza alla dieta g.f*

Solo il 47% non è mai tentato; 7% la "tradisce" più volte in 1 mese.

È necessario, pertanto:

- **fornire strumenti al celiaco per poter selezionare gli alimenti sicuri per la propria salute ma anche quali ristoranti frequentare e superare le difficoltà nella interpretazione delle etichette;**

- **sensibilizzare e informare gli operatori della filiera alimentare.**

Dietista Giampietro Gianluca

Dietologia e Dietetica Applicata

Professionista **Associazione Italiana Celiachia Abruzzo**

TUTOR ***Progetti: In Fuga dal Glutine - Scuole Alberghiere***
Associazione Cuochi – ASL Educare alla Celiachia
Sportello del celiaco AIC Abruzzo

E-mail: ***gianluca.giampietro@virgilio.it***