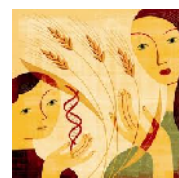




**Dipartimento di prevenzione  
Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**



**CHECK-LIST REQUISITI GENERALI E SPECIFICI PER LE IMPRESE  
ALIMENTARI CHE PRODUCONO E/O SOMMINISTRANO E/O VENDONO  
ALIMENTI NON CONFEZIONATI PRIVI DI GLUTINE, DESTINATI  
DIRETTAMENTE AL CONSUMATORE FINALE**

(DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 9 maggio 2012, n. 890)

<b>1.4 Obbligo di notifica</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Ann.</b>
L'impresa ha notificato, ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) n. 852/2004, che prepara e/o somministra e/o vende alimenti non confezionati "senza glutine"			
Prodotti con un tenore residuo di glutine non superiore a 20 mg/kg, cioè 20 ppm, a base di ingredienti privi di glutine all'origine o con uno o più ingredienti depurati di glutine. Tali prodotti vanno definiti "senza glutine" o "gluten-free"			
prodotti con un tenore residuo di glutine non superiore a 100 mg/kg, cioè 100 ppm, a base di ingredienti depurati di glutine. Tali prodotti vanno definiti "con contenuto di glutine molto basso".			
ristorazione collettivo-assistenziale: ospedali, case di cura e di riposo, mense scolastiche, mense aziendali, istituti di pena, ecc.			
esercizi di somministrazione di alimenti e bevande: ristoranti, pizzerie, trattorie, fastfood, gastronomie, catering, bar o circoli privati con preparazione in proprio di panini, tramezzini, ecc.			
laboratori artigianali con vendita diretta di prodotti di gastronomia, rosticceria, pasticceria, gelateria; pasticci, panetterie e prodotti da forno, gelaterie, creperie, ecc.			
<b>1.5 Requisiti strutturali e gestionali</b>			
negli stessi ambienti sono lavorati/stoccati/venduti gli altri prodotti			
corretta identificazione dei prodotti senza glutine, delle attrezzature e degli utensili impiegati per il loro trattamento, preferendo, di norma, l'utilizzo del colore			
Le soluzioni strutturali e gestionali prescelte sono adeguatamente giustificate e descritte nel piano di autocontrollo			
<b>1.5.1.1 Materie prime</b>			
<b>a) Approvvigionamento</b>			
Sono utilizzati prodotti dietetici senza glutine notificati al Ministero della Salute (alimenti dietoterapeutici, tipo pane, pasta, biscotti, crackers) e inseriti nel Registro Nazionale redatto ai sensi del d.lgs n.111/92; definiti anche "sostitutivi" perché si assumono al posto di quelli classici allestiti con farina di frumento; essi sono costituiti da farine, in genere miscele, prive di glutine derivate del mais, del riso, delle patate, della soia e della tapioca. Tali alimenti riportano in etichetta la dicitura "senza glutine"			
Sono utilizzati alimenti di uso corrente (salumi, gelati, caramelle, salse, ecc) che hanno subito un trattamento specifico e riportano in etichetta la dicitura "senza glutine", secondo quanto previsto dal regolamento CE n. 41/2009 (rispettano il limite dei 20 ppm)			
Sono utilizzati prodotti alimentari naturalmente privi di glutine e che non hanno subito alcuna lavorazione o trasformazione (ad esempio frutta e verdura, fresche e surgelate, carne, pesce, uova, legumi, latte, mozzarelle, burro, olio di oliva e di semi, ecc.)			

Sono utilizzati prodotti alimentari naturalmente privi di glutine all'origine che hanno subito processi di lavorazione (ad esempio le farine) e sono state inserite nel prontuario dell' AIC (Associazione Italiana Celiachia) dopo le opportune verifiche. Ad alcuni di questi prodotti l'AIC ha conferito il marchio "spiga barrata"			
Selezione dei fornitori da parte dell'OSA mediante la verifica delle garanzie fornite dal sistema di autocontrollo			
La procedura di selezione e verifica dei fornitori è applicata a tutte le materie prime e semilavorati utilizzati dall'OSA			
<b>b) Trasporto</b>			
Gli alimenti privi di glutine non entrano in contatto con matrici alimentari contenenti glutine			
Gli alimenti privi di glutine se trasportati promiscuamente con altri alimenti di uso corrente, essi devono essere adeguatamente identificati, separati e protetti in modo da evitare contaminazioni da glutine			
<b>c) Stoccaggio</b>			
Le materie prime ed i semilavorati privi di glutine sono immagazzinate in locali appositi o almeno in zone o arredi ben separate/i e chiaramente identificabili. (La separazione deve essere particolarmente rigorosa per gli alimenti che si disperdono facilmente nell'ambiente, come 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 nella confezione originale.)			
I prodotti destinati a tutte le preparazioni, stoccati normalmente, immediatamente dopo la loro apertura, se utilizzati per le preparazioni senza glutine e, nel caso di impiego parziale, sono conservati in modo protetto e prelevati con utensili specificamente destinati o quanto meno sempre perfettamente puliti, in modo da scongiurare il rischio di contaminazione durante l'uso successivo; nel dubbio, il prodotto è più essere utilizzato per l'allestimento dei piatti senza glutine.			
I prodotti deperibili, qualora non sia disponibile un frigorifero apposito, sono conservati in contenitori con apposita indicazione e collocati nel ripiano superiore del frigorifero ad uso comune e, una volta aperti, sono accuratamente coperti, richiusi o comunque protetti in modo idoneo dalla contaminazione (contenitori ermetici o con coperchio a tenuta, sacchetti e pellicole adatti per la tipologia del prodotto ed idonei per gli alimenti). Queste avvertenze si applicano anche ai cibi pronti al consumo e preparati in anticipo rispetto alla somministrazione. I cibi pronti congelati, se non conservati in un congelatore dedicato, devono essere riposti in un settore specifico dell'apparecchiatura ad uso promiscuo e protetti dall'inquinamento tramite contenitori aventi le stesse caratteristiche di quelli sopra descritti, riportanti la data di preparazione e di scadenza. E' consigliabile conservare i cibi pronti in monoporzioni ed utilizzare contenitori adatti all'uso del microonde.			
<b>1.5.2 Requisiti specifici</b>			
<b>1.5.2.1 Preparazione/Lavorazione</b>			
Nel caso in cui l'impresa alimentare produca sia prodotti con glutine che prodotti senza glutine, la preparazione di alimenti privi di glutine avviene:			
1. in un locale totalmente separato dagli altri locali, dotato di attrezzature ed utensili dedicati e nel quale sia impedita la contaminazione da fonti provenienti da altri luoghi, attrezzature e utensili della stessa attività			
2. in una zona dedicata, ben identificata e separata funzionalmente dal resto dell'attività, utilizzando piani di lavoro, attrezzature e utensili appositi, dedicati e ben identificati e separati. L'OSA deve garantire la conservazione e la protezione delle attrezzature e degli utensili in modo da scongiurare la possibilità di contaminazione crociata e deve garantire che nello stesso locale in cui è presente detta zona dedicata non vengano contemporaneamente eseguite preparazioni ad alto rischio di contaminazione come, ad esempio, quelle che prevedono l'utilizzo di farine con glutine			

3. in alternativa alla separazione fisica, qualora l'esercizio non possa tecnicamente disporre di locali o zone dedicati, può essere adottata la differenziazione temporale delle preparazioni/lavorazioni, ma solo ove il ciclo produttivo lo consenta effettivamente e previa messa in opera di procedure di bonifica ambientale specifiche (sanificazione di locali, attrezzature ed utensili ad uso promiscuo). In questo caso le preparazioni/lavorazioni di prodotti senza glutine possono essere realizzate:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• in una giornata dedicata</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• in uno spazio temporale dedicato nell'arco della giornata, previa idonea sanificazione dei piani di lavoro, attrezzature ed utensili, iniziando il ciclo di lavorazione con la preparazione degli alimenti per celiaci</li> </ul>			

<b>Per laboratori/esercizi di produzione di pizza</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Ann</b>
Quando tale preparazione non possa avvenire in maniera fisicamente separata, è presente almeno un piano di lavoro dedicato e la farina utilizzata per lo spolvero di tutte le pizze dovrà essere priva di glutine			
i condimenti destinati alla farcitura sono riposti in contenitori dedicati e separatamente posizionati.			
la cottura della pizza per celiaci è utilizzato preferibilmente un forno dedicato			
<b>Il ciclo produttivo potrà prevedere una fase di congelamento di prodotti semilavorati privi di glutine</b>			
Il congelamento segue ad una fase di abbattimento rapido della temperatura e, comunque, avviene secondo procedure che, oltre a garantire la sicurezza igienica del prodotto, escludano anche la possibilità di inquinamento e contaminazione da glutine del prodotto, seguendo le modalità già descritte relativamente alla conservazione delle materie prime			
gli alimenti congelati riportano sulle confezioni la data di preparazione e la data entro la quale devono essere utilizzati			
<b>Cottura degli alimenti</b>			
La cottura degli alimenti avviene con attrezzature comuni (forni che garantiscano il controllo del rischio correlato alla polverizzazione della farina, piastre, padelle per la frittura), utilizzate in tempi diversi previa adeguata pulizia e sanificazione, con stoviglie diverse e identificabili.			
E' posta estrema attenzione alle operazioni di pulizia della padella per la frittura e di totale sostituzione dell'olio utilizzato ogni qual volta si passi dalla frittura di una preparazione con glutine ad una che ne è priva.			
E' posta particolare attenzione nel caso di impiego ad uso promiscuo di attrezzature quali, ad esempio, impastatrici, pastorizzatori e comunque per tutti gli attrezzi di difficile pulizia in quanto difficilmente smontabili e/o non idonei al lavaggio in lavastoviglie			
Non è consentito l'uso promiscuo di forni ventilati, vista la possibilità di spolvero delle farine, di tostapane e di friggitorici.			
<b>Il confezionamento del prodotto finito</b>			
Il confezionamento del prodotto finito (nel caso delle ristorazioni collettive) e la sua eventuale conservazione avviene in contenitori ad uso esclusivo e opportunamente etichettati.			
Nel caso di paninoteche o di bar con produzione panini, tramezzini e simili, qualora il prodotto non sia somministrato direttamente al consumatore ma sia esposto in vetrine, le operazioni di preincarto del prodotto avvengono in condizioni di sicurezza e pertanto nello stesso vano o zona identificata per la produzione dell'alimento privo di glutine.			
Il materiale usato per il preincarto, oltre ad essere idoneo per uso alimentare, non presenta soluzioni di continuo.			
Il prodotto preincartato privo di glutine è ben identificabile e separato fisicamente dal prodotto preincartato ad uso comune.			
<b>Le soluzioni prescelte in ordine al tipo di separazione adottata (fisica o temporale), alle modalità di preparazione degli alimenti, alle modalità di pulizia e sanificazione di locali, attrezzature e utensili :</b>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>• sono congrue, adeguatamente esplicitate, motivate e documentate nel Piano di Autocontrollo</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• consentono il controllo del rischio di contaminazione da glutine, garantendo il rispetto del limite previsto dalla norma vigente sul prodotto finito.</li> </ul>			
Tutte le procedure specifiche risultano rigorosamente applicate e verificate dall'OSA			
<b>1.5.2.2 Somministrazione, distribuzione e vendita</b>			
<b>a) Somministrazione</b>			
sul menù sono contrassegnate le portate sicure o naturalmente senza glutine con un simbolo, ad esempio un asterisco, che rimanda all'annotazione "piatto adatto anche ad una dieta senza glutine";			
sul menù è chiaramente indicato che qualsiasi richiesta avanzata da un utente celiaco, diversa da quanto indicato come "senza glutine", può comportare rischi nell'assunzione. In tal senso, il cliente celiaco che decidesse comunque di scegliere alimenti contenenti glutine, preventivamente avvertito circa le conseguenze per la sua			
Sono presenti consigli per il celiaco sulle pietanze idonee (servendolo comunque con naturalezza, in modo da evitare atteggiamenti discriminatori);			
il pasto senza glutine è trasferito dalla cucina alla sala di somministrazione e servire in modo da evitare qualsiasi contaminazione successiva alla preparazione; ad esempio, non trasportarlo contestualmente ad alimenti contenenti glutine, accertare che la tovaglia non presenti residui di briciole nelle parti eventualmente non protette dal coprimalto che viene cambiato ad ogni utilizzo del tavolo; non posizionare il pane sulla tovaglia accanto al cliente celiaco, portare pane, crackers o grissini senza glutine coperti con un tovagliolo o, a seconda delle caratteristiche del servizio, in contenitori chiusi trasparenti			
<b>b) Vendita e distribuzione</b>			
L'esposizione per la vendita del prodotto finito privo di glutine avviene in locali separati			
L'esposizione per la vendita del prodotto finito privo di glutine avviene nello stesso locale di vendita di alimenti ad uso corrente a condizione che:			
a) gli alimenti senza glutine siano esposti per la vendita in aree o zone ben identificate e separate in relazione all'entità del rischio di contaminazione e alla tipologia dei prodotti			
b) gli alimenti siano riposti in contenitori dedicati, identificati e protetti, distribuiti con strumenti destinati esclusivamente a questo scopo (ad esempio: le pinze, le palette per gelato, ecc.).			
c) i sacchetti, i vassoi e gli altri contenitori per il preincarto del prodotto senza glutine siano stoccati separatamente rispetto a quelli utilizzati per prodotti con glutine e opportunamente protetti.			
La separazione è particolarmente scrupolosa in presenza di farine libere			
Sono utilizzati contenitori adatti all'uso del microonde			
Il prodotto somministrato/venduto direttamente è chiaramente identificato			
In caso di vendita promiscua di alimenti con e senza glutine non è consentito il libero accesso da parte del pubblico ai prodotti senza glutine			
Per le gelaterie è garantita una idonea separazione fisica, nella stessa vetrinetta, del gelato senza glutine da quello comune			
I criteri sopra enunciati si considerano applicabili anche per il servizio <i>self-service</i> , con l'avvertenza che alimenti quali pane, grissini e simili, privi di glutine, vengano distribuiti direttamente dal personale addetto ovvero, in alternativa, siano resi disponibili esclusivamente in confezioni chiuse, distinguibili, riposte all'interno di un arredo dedicato e contrassegnato in modo idoneo			
I prodotti privi di glutine destinati al consumatore finale non possono essere confezionati ma possono essere venduti sfusi anche previo incarto.			
I preincarti per la vendita del prodotto senza glutine devono essere stoccati separatamente rispetto a quelli utilizzati per prodotti con glutine, identificabili e protetti da contaminazioni.			

Le operazioni di preincarto del prodotto dovranno avvenire in condizioni di sicurezza, il materiale usato per il preincarto non deve presentare soluzioni di continuità ed il prodotto preincartato deve essere protetto e ben identificabile, al fine di evitare ogni possibilità di contaminazione crociata.			
Nei bar o negli altri esercizi in cui si svolge l'attività di preparazione di panini, tramezzini e simili è consentita l'esposizione del prodotto senza glutine, a condizione che il prodotto sia preincartato: le operazioni di preincarto danno garanzie di sicurezza e di identificabilità e rispettano le indicazioni in merito alla esposizione per la vendita.			
Le soluzioni gestionali e strutturali prescelte per garantire il controllo del rischio di contaminazione da glutine nelle fasi di somministrazione, distribuzione e vendita promiscue di alimenti con e senza glutine, sono adeguatamente motivate e documentate nel Piano di Autocontrollo			
<b>1.5.2.3 Norme per il personale</b>			
<b>a) Igiene del personale</b>			
L'OSA presta particolare attenzione alle norme generali di igiene del personale; in particolare, adotta procedure specifiche per evitare la contaminazione da glutine.			
Il personale, prima di iniziare la preparazione di alimenti senza glutine e in generale in tutti i casi in cui potrebbe sussistere il rischio di contaminazione da glutine, oltre a curare l'igiene della persona e a lavarsi accuratamente le mani, indossa abbigliamento da lavoro pulito, dedicato o monouso;			
Il personale, in tutte le fasi del ciclo produttivo, sino alla somministrazione e vendita, adotta ogni necessaria precauzione di tipo comportamentale utile alla sicurezza dei prodotti destinati ai celiaci.			
<b>b) Formazione</b>			
Gli operatori addetti alla produzione, somministrazione e vendita di alimenti senza glutine, oltre alla formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della legge della Regione Puglia n. 22/07 e del Regolamento Regionale n. 5/08, hanno seguito un corso di formazione specifico sulla celiachia e le relative problematiche alimentari.			
Gli eventi formativi sono stati tenuti secondo le modalità specificatamente previste da parte della Giunta regionale			
<b>1.6 Schema di Piano di Autocontrollo</b>			
Gli alimenti di uso corrente, per poter essere definiti "senza glutine", devono contenere un residuo di glutine non superiore ai 20 ppm, quantitativo misurabile tramite la metodica ELISA con anticorpo monoclonale r5, metodo Mendez. Tale metodica analitica è stata riconosciuta come metodo di tipo I dal <i>Codex Alimentarius</i> . Ne consegue che detti alimenti devono essere prodotti secondo un Piano di Autocontrollo specificamente idoneo a garantire la sicurezza degli alimenti in senso generale ed in particolare il rispetto del suesposto tenore di residuo di glutine.			
Il Piano deve prevedere anche la linea produttiva relativa agli alimenti senza glutine, con una adeguata analisi del rischio glutine in tutte le fasi del ciclo produttivo e operazioni correlate ed una corretta individuazione e definizione delle relative misure preventive e correttive, di monitoraggio e controllo.			

L'OSA ha identificato le fasi del ciclo produttivo come GMP (good manufacturing practices, norme di buona fabbricazione) o come CCP (critical control point), a seconda delle specificità del proprio processo produttivo. Per la/e fase/i identificata/e come CCP è specificato e validato almeno un limite critico (criterio che separa l'accettabilità dalla non accettabilità) da sottoporre a monitoraggio.			
Secondo recenti indicazioni del Ministero della Salute è individuato almeno un CCP nel ciclo produttivo.			
E' fondamentale il ruolo della formazione del personale e della stesura di procedure scritte. Le procedure scritte presenti nel Piano di autocontrollo sono chiare, facilmente applicabili oltre che documentabili e controllabili.			
E' opportuno che il Piano di autocontrollo preveda l'esecuzione, ove necessario, anche di analisi accreditate per la ricerca di glutine nel prodotto finito. Tali analisi hanno lo scopo di validare il piano ed accertare che il processo sia sotto controllo ed il prodotto sia sicuro per quanto attiene al rischio glutine.			