

D.G. Salute

D.d.g. 31 luglio 2013 - n. 7310

Indicazioni alle ASL per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati preparati con prodotti senza glutine, destinati direttamente al consumatore finale

IL DIRETTORE GENERALE

Vista la normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare, in particolare

- regolamento (CE) n. 178/2002 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 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- regolamento (CE) N. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Visto in particolare il regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, che

- al cap. IX stabilisce i requisiti applicabili ai prodotti alimentari;
- al cap. I e cap. II dell'Allegato II stabilisce i requisiti generali e specifici applicabili alle strutture e ai locali destinati agli alimenti;
- al cap. VII e cap. XII dell'Allegato II stabilisce 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;

Visti i regolamenti (CE)

- regolamento (CE) N. 41/2009 del 20 gennaio 2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine;
- regolamento (CE) N. 1169/2011 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;

Visti i decreti

- decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;
- 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»;
- Legge 4 luglio 2005, n. 123 Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia che all'art. 2 individua tra le finalità quella di «favorire il normale inserimento nella vita sociale dei soggetti malati di celiachia»;

Richiamato l'accordo 29 aprile 2010 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».

Vista la legge regionale 33/2009 Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità;

Vista la legge regionale del 7 Luglio 2008 n. 20 nonché i provvedimenti organizzativi della X Legislatura;

Viste le delibere

- d.g.r. 30 Maggio 2007, n. VIII/4799 «I.r.n. 8/2007 «Disposizioni in materia di attività sanitarie e socio-sanitarie. Collegato» - Attuazione art. 6, comma 2,» che nell'Allegato B ha approvato le «Linee di indirizzo per le attività di prevenzione e

di controllo delle ASL e dell'ARPA alla luce delle innovazioni normative in materia di semplificazione amministrativa»

- d.g.r. 29 Dicembre 2010, n. IX/1175 «Piano regionale della Prevenzione 2010 - 2012», come aggiornata dalla d.g.r. 31 Maggio 2013, n. X/199, che al punto 6.1.c Controllo e sicurezza degli alimenti non di origine animale e delle acque destinate al consumo umano prevede il mantenimento dell'azione di controllo e vigilanza sul comparto alimentare indirizzando l'attività verso il maggior rischio per il consumatore;
- d.c.r. 17 Novembre 2010 n. IX/0088 «Piano socio-sanitario regionale 2010 - 2014» in cui è indicato come necessario «(...) verificare organizzazione e piani di autocontrollo delle imprese, come previsto dalle direttive europee in materia di sicurezza alimentare (...)»
- d.c.r. 9 Luglio 2013 n. X/78 «Programma regionale di sviluppo della X^a legislatura», che, per l'Area Sociale, nell'ambito della Tutela e Promozione della Salute, prevede tra gli indicatori il sostegno e coordinamento della attività di controllo per la tutela e la sicurezza del consumatore e la definizione di un sistema di controlli per la sicurezza alimentare a tutela della salute pubblica;

Richiamato il Manuale operativo delle Autorità Competenti Locali - Aziende Sanitarie Locali Regione Lombardia - Standard di Organizzazione e Funzionamento ai sensi del reg. (CE) n. 882/2004;

Considerato che, ai sensi dell'art. 7 del d.m. 8 giugno 2001 «Assistenza sanitaria integrativa relativa ai prodotti destinati a una alimentazione particolare», gli alimenti dispensabili con onere a carico del SSN sono solo quelli inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti destinati ad una alimentazione particolare, predisposto e aggiornato periodicamente dal Ministero della Salute, e pertanto «*gli alimenti non confezionati preparati con prodotti senza glutine, destinati direttamente al consumatore finale*» non rientrano nei prodotti erogabili a carico del SSN;

Considerata l'importanza di favorire il normale inserimento del soggetto intollerante al glutine nella vita sociale e lavorativa anche mediante la possibilità di fruire di alimenti, anche non confezionati, sicuri e controllati presso esercizi commerciali e di ristorazione collettiva e ristorazione pubblica;

Considerato che la Legge 189/2012, che ha convertito il decreto Legge 158/2012, ha modificato il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111 (Attuazione della direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare), trasferendo alle Regioni, alle Province Autonome di Trento e di Bolzano e alle Aziende Sanitarie Locali il riconoscimento degli stabilimenti che producono e confezionano prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare;

Considerato che rimane non normata la produzione di prodotti non confezionati destinati al consumatore affetto da intolleranza al glutine;

Ritenuto opportuno fornire elementi ai Dipartimenti di Prevenzione Medici - Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle Aziende Sanitarie Locali in materia di controllo ufficiale dei requisiti strutturali e gestionali necessari per condurre un'attività di preparazione e/o somministrazione e/o vendita di alimenti senza glutine destinati direttamente al consumatore finale;

Dato atto che a tale scopo la DG Salute di Regione Lombardia ha riunito un gruppo di approfondimento tecnico formato da esperti dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) delle ASL, di rappresentanti di Regione e della Associazione Italiana Celiachia (AIC) sezione Lombardia, che ha elaborato il documento intitolato «Indicazioni alle ASL per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati preparati con prodotti senza glutine, destinati direttamente al consumatore finale»;

Rilevata la condivisione da parte delle Associazioni di categoria delle imprese alimentari interessate sul percorso partecipato attivato dalla DG Salute e l'apprezzamento circa lo strumento rappresentato dal documento «Indicazioni alle ASL per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati preparati con prodotti senza glutine, destinati direttamente al consumatore finale»;

Ritenuto pertanto di approvare il documento «Indicazioni alle ASL per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati preparati con prodotti senza glutine, destinati direttamente al consumatore finale» di cui all'allegato e parte integrante e sostanziale del presente provvedimento e ritenuto di prevederne

Serie Ordinaria n. 32 - Venerdì 09 agosto 2013

la pubblicazione sul BURL e sul sito web della Direzione Generale Sanità ai fini della sua diffusione;

DECRETA

1. Di approvare il documento «Indicazioni alle ASL per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati preparati con prodotti senza glutine, destinati direttamente al consumatore finale», parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

2. Di disporre la pubblicazione del presente atto sul BURL e sul sito web della Direzione Generale Sanità.

Il direttore generale
Walter Bergamaschi

_____ • _____

**INDICAZIONI ALLE ASL PER IL CONTROLLO UFFICIALE DELLE IMPRESE ALIMENTARI CHE PRODUCONO
E/O SOMMINISTRANO E/O VENDONO ALIMENTI NON CONFEZIONATI PREPARATI CON PRODOTTI
SENZA GLUTINE, DESTINATI DIRETTAMENTE AL CONSUMATORE FINALE.**

PREMESSA

La presenza negli alimenti di sostanze in grado di provocare in alcuni soggetti la comparsa di patologie anche gravi costituisce indubbiamente un problema emergente per la sanità pubblica.

L'attenzione del legislatore comunitario e nazionale si è quindi rivolta al controllo del rischio allergeni, attraverso l'emanazione di specifica regolamentazione, in particolare per i prodotti confezionati (d.lgs. 111/92 Attuazione della direttiva n. 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare).

Ai sensi dell'art. 7 del d.m. 8 giugno 2001 "Assistenza sanitaria integrativa relativa ai prodotti destinati a una alimentazione particolare", gli alimenti dispensabili con onere a carico del SSN sono solo quelli inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti destinati ad una alimentazione particolare, predisposto e aggiornato periodicamente dal Ministero della Salute, e pertanto "gli alimenti non confezionati preparati con prodotti senza glutine, destinati direttamente al consumatore finale" non rientrano nei prodotti erogabili a carico del SSN.

Il recente sviluppo di una diffusa offerta di prodotti pronti non confezionati destinati al consumatore affetto da intolleranza al glutine rende necessario che sia garantito un adeguato livello di protezione di tale consumatore.

Nelle more dell'emanazione di linee guida nazionali, con il presente documento si intende fornire indicazioni all'Autorità competente per il controllo ufficiale sulla produzione e/o somministrazione e/o vendita diretta di alimenti non confezionati in cui si dichiara l'assenza di glutine, non rientranti nel campo di applicazione del d.lgs. n. 111/1992 e s.m.i..

In conformità al Regolamento CE n. 41/2009, le imprese alimentari che intendono produrre alimenti senza glutine devono garantire la sicurezza dei prodotti ed in particolare il rispetto del limite previsto dalla normativa vigente per tali alimenti (glutine < 20 ppm).

A tal fine le suddette imprese devono adottare soluzioni strutturali e gestionali tali da consentire l'individuazione ed il controllo del rischio di contaminazione da glutine, garantendo il rispetto dei limiti previsti dalla norma vigente sul prodotto finito e l'obiettivo di sicurezza per il consumatore. Tali soluzioni devono essere riportate nel Piano di Autocontrollo aziendale.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Tipologie di OSA (Operatore del Settore Alimentare):

Possono rientrare nell'ambito di applicazione delle presenti linee guida:

- ✓ attività di produzione pasti per la ristorazione collettiva: ospedali, case di cura e di riposo, mense scolastiche, mense aziendali, collegi, convitti, CDD, CDA, RSD, ecc.;
- ✓ esercizi pubblici di preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande: bar, ristoranti, pizzerie ed affini, catering, strutture ricettive in genere e aziende agrituristiche;
- ✓ laboratori artigianali con vendita diretta di prodotti di gastronomia/rosticceria ed affini, gelateria, pasticceria, pasta fresca, panifici e prodotti da forno.

DEFINIZIONI

- ✓ «prodotti alimentari per persone intolleranti al glutine»: gli alimenti destinati a diete particolari prodotti, preparati e/o lavorati per soddisfare le esigenze dietetiche specifiche delle persone intolleranti al glutine; (Reg CE 41/2009)
- ✓ «glutine»: frazione proteica del frumento, della segale, dell'orzo, dell'avena o delle loro varietà incrociate nonché dei loro derivati, nei confronti della quale alcune persone sono intolleranti, non solubile in acqua in soluzione di cloruro di sodio di 0,5 M; (Reg CE 41/2009)
- ✓ «frumento»: tutte le specie di Triticum; (Reg CE 41/2009)
- ✓ «operatore del settore alimentare», (OSA), la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo; (Reg. CE 178/2002)
- ✓ «consumatore finale»: il consumatore di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare. (Reg. CE 178/2002)

Si ritiene comunque, ai fini dell'applicazione delle presenti linee guida, che sia da equipararsi ad un "consumatore finale" anche il ristoratore o il commerciante che acquista alimenti senza glutine freschi non confezionati prodotti presso un laboratorio artigianale per la somministrazione/vendita tal quali presso il proprio esercizio (es: pane, pasticceria e gelati).

RIFERIMENTI NORMATIVI SPECIFICI

- REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 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 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- REGOLAMENTO (CE) N. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

Serie Ordinaria n. 32 - Venerdì 09 agosto 2013

- REGOLAMENTO (CE) N. 41/2009 del 20 gennaio 2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine
- REGOLAMENTO (UE) N. 16/2011 del 10 gennaio 2011 recante disposizioni di applicazione relative al sistema di allarme rapido per gli alimenti ed i mangimi
- DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n.109 Attuazione delle direttive n.89/395/CEE e n.89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
- DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n.111 Attuazione della direttiva n. 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare
- Legge 4 luglio 2005, n. 123 Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia
- LEGGE REGIONALE 33/2009 Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità
- Manuale operativo delle Autorità Competenti Locali - Aziende Sanitarie Locali Regione Lombardia - Standard di Organizzazione e Funzionamento ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004

REQUISITI GENERALI

La preparazione, somministrazione e vendita diretta degli alimenti di cui si dichiara l'assenza di glutine, sia nell'ambito dei laboratori artigianali che negli esercizi di ristorazione collettiva e pubblica, devono essere svolte nel rispetto di alcune fondamentali e specifiche caratteristiche strutturali e gestionali, quest'ultime determinanti nel caso che le lavorazioni siano effettuate in ambienti promiscui e non dedicati, al fine di assicurare il controllo del rischio di contaminazione crociata con alimenti fonte di glutine.

Materie prime e qualifica fornitori

Per la preparazione di alimenti senza glutine possono essere utilizzati:

- ✓ prodotti dietetici senza glutine notificati al Ministero della Salute ai sensi del D.L.vo 111/1992 (compresi nel "Registro Nazionale dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare" alla sez. B2 Alimenti senza glutine). Questi alimenti si definiscono anche "sostitutivi" perché si assumono in sostituzione di quelli classici preparati con farina di frumento; essi sono prodotti con farine, in genere miscele, prive di glutine derivate del mais, del riso, delle patate, della soia e della tapioca.

Tali prodotti riportano in etichetta la dicitura senza glutine (contenuto in glutine < 20 ppm); possono inoltre riportare un marchio identificativo del Ministero della Salute (Alimento senza glutine - Prodotto erogabile) .

- ✓ materie prime naturalmente prive di glutine dall'origine e non lavorate (ad esempio la frutta e la verdura, la carne, il pesce, le uova, ecc. tal quali);
- ✓ prodotti di consumo corrente recanti la dicitura "senza glutine", anche destinati al consumatore generale, che rispettino comunque il limite di glutine residuo di 20 ppm (di cui al Reg. CE 41/2009).

Nei prodotti destinati alla lavorazione e nei prodotti semilavorati destinati alla trasformazione, le indicazioni relative al contenuto di glutine possono essere contenute sul documento fiscale di accompagnamento della fornitura riportante il lotto di riferimento, secondo le procedure previste dallo stesso Reg. CE 41/2009.

Possono essere utilizzati anche i prodotti con il marchio "Spiga Barrata" concesso da Associazione Italiana Celiachia (AIC) in riferimento ai requisiti riportati nello specifico disciplinare adottato dalla Associazione.

Si fa inoltre presente che nel "Prontuario degli alimenti AIC" è contenuta una lista di alimenti ritenuti idonei al consumo da parte del soggetto intollerante al glutine: tale lista viene stilata con il concorso delle aziende produttrici che auto-dichiarano l'idoneità dei loro prodotti.

La verifica, da parte dell'OSA, delle materie prime utilizzate riveste un'importanza determinante sui risultati finali della produzione.

La tracciabilità di materie prime e semilavorati deve essere garantita. La procedura di selezione e verifica dei fornitori deve essere applicata a tutte le materie prime o semilavorati utilizzati dall'impresa alimentare e deve essere documentata nel piano di autocontrollo dell'impresa.

Stoccaggio alimenti

Le materie prime ed i semilavorati destinati alla produzione di alimenti senza glutine, in conformità con le azioni di identificazione e gestione del rischio specifico, devono essere immagazzinati in locali appositi o in zone ben separate e chiaramente identificabili.

In particolare, i prodotti destinati alla preparazione dei piatti per persone intolleranti al glutine devono essere stoccati, dal momento dell'arrivo, in appositi locali/spazi/arredi che riportino all'esterno specifica identificazione.

Qualora l'attività fosse particolarmente ridotta, sia in termini di quantità di alimenti prodotti che di frequenza dei cicli di lavorazione, può essere consentito l'utilizzo di uno spazio promiscuo, a condizione che i prodotti senza glutine siano posizionati in maniera congrua all'interno di contenitori dedicati, chiusi, ben distinguibili e identificati da apposita etichettatura. Qualora le confezioni siano state aperte, devono risultare efficacemente protette con idonei sistemi di chiusura (contenitori ermetici o con coperchio a tenuta, sacchetti e pellicole adatti per la tipologia del prodotto ed idonei per gli alimenti).

I prodotti deperibili, qualora non sia disponibile attrezzatura dedicata, devono essere riposti in un settore del frigorifero in contenitori con apposita indicazione; qualora le confezioni siano state aperte, devono risultare efficacemente protette con idonei sistemi di chiusura (contenitori ermetici o con coperchio a tenuta, sacchetti e pellicole adatti per la tipologia del prodotto ed idonei per gli alimenti).

I cibi pronti, preconfezionati e congelati all'origine, qualora non conservati in un congelatore dedicato, devono essere riposti in un

settore specifico dell'apparecchiatura ad uso promiscuo in idonei contenitori chiaramente identificabili riportanti la data di scadenza del prodotto, che dovrà comunque essere conservato nella confezione originale ed integra.

Trasporto

Le medesime garanzie di separazione e identificazione degli alimenti senza glutine sopra descritte devono essere previste e attuate anche durante la fase di trasporto delle materie prime e dei prodotti finiti, specie in caso di trasporto promiscuo con altri alimenti di consumo corrente.

REQUISITI SPECIFICI

Lavorazione del prodotto

Requisiti strutturali e attrezzature

Per garantire che le preparazioni vengano allestite in modo tale da escludere qualsiasi contatto con gli alimenti contenenti glutine, i locali devono rispondere ai requisiti igienico-strutturali indicati dai Regolamenti Comunitari in materia di sicurezza alimentare e dal Manuale operativo delle Autorità Competenti Locali.

a. Locale di preparazione totalmente separato dagli altri locali / spazi dell'attività, dotato di arredi, attrezzature ed utensili dedicati.

L'OSA deve assicurare che le farine e gli ingredienti contenenti glutine, presenti oppure manipolati in altri luoghi dell'attività, non possano contaminare il suddetto locale.

b. Zona dedicata e ben identificata

Nel caso in cui non sia disponibile o non realizzabile un locale di preparazione totalmente separato (punto a.), per la preparazione di alimenti senza glutine è ammessa la possibilità di identificare una specifica zona ben separata funzionalmente dagli altri spazi di lavorazione e dotata di piani di lavoro con attrezzature e utensili ad uso esclusivo e/o chiaramente identificati. Deve essere garantita la conservazione delle attrezzature e degli utensili in maniera protetta in modo da scongiurare la possibilità di contaminazione.

L'OSA deve fornire opportune garanzie affinché nello stesso locale in cui è presente la zona dedicata non vengano allestite contemporaneamente preparazioni a rischio di contaminazione (ad esempio preparazioni con farine contenenti glutine).

Particolare attenzione dovrà essere dedicata alla valutazione dell'idoneità dei laboratori/esercizi di produzione pizze. Qualora tale preparazione non avvenga in maniera fisicamente separata (punto a.), dovrà essere presente almeno un piano di lavoro dedicato e la farina utilizzata per lo spolvero di tutte le pizze dovrà essere comunque priva di glutine. Anche i condimenti destinati alla farcitura dovranno essere conservati in contenitori dedicati e opportunamente posizionati.

c. Differenziazione temporale delle preparazioni

Nel caso l'OSA non disponga di locali o zone dedicate (punti a. e b.), l'allestimento delle preparazioni senza glutine può essere realizzato:

- in una giornata dedicata
- in uno spazio temporale dedicato nell'arco della giornata, iniziando il ciclo di lavorazione con la preparazione degli alimenti per persone intolleranti al glutine e previa accurata sanificazione dei piani di lavoro.

Attrezzature ed utensili (in particolare quelli di difficile pulizia quali tostapane, impastatrici, grattugie, colini, mattarelli, tirapasta, ecc.) dovranno essere comunque esclusivamente dedicati e chiaramente identificati.

Nel caso di produzioni alimentari a base di farina, trattandosi di attività a maggior rischio di contaminazione, dovranno essere attentamente valutate le procedure previste nel Piano di Autocontrollo e la loro applicazione.

Cottura

L'OSA dovrà disporre di attrezzature dedicate e/o chiaramente identificate, quali forni, friggitorici, piastre, scolapasta, mestoli, cucchiari, pentolame, ecc.. In ogni caso, le modalità di cottura degli alimenti senza glutine (compreso l'utilizzo di particolari tecniche o accorgimenti da applicarsi nell'ambito della specifica realtà produttiva) così come le modalità di pulizia e sanificazione di attrezzature ed utensili, devono essere esplicitate nel Piano di Autocontrollo all'interno di procedure specifiche. Tali procedure devono risultare rigorosamente applicate e verificate dall'OSA.

Nel caso di laboratori/esercizi con produzione di pizze dovrà inoltre essere utilizzato un forno dedicato per la cottura delle pizze destinate alle persone intolleranti al glutine.

Vendita e somministrazione

I prodotti senza glutine destinati direttamente al consumatore finale non possono essere confezionati, ma possono essere venduti sfusi anche previo preincarto.

Sono consentite l'esposizione, la somministrazione e la vendita diretta dei prodotti/piatti finiti dichiarati senza glutine nello stesso locale di vendita e/o somministrazione di alimenti con glutine, a condizione che:

- a) gli alimenti/piatti 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 senza glutine in vendita o da somministrare siano riposti in contenitori appositi (esempio ceste, cestini del pane, ecc)

Serie Ordinaria n. 32 - Venerdì 09 agosto 2013

- o sanificati (esempio stoviglie) e distribuiti/porzionati con attrezzature destinate esclusivamente a questo scopo (ad esempio: pinze, 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.

La pubblicità e la presentazione dei prodotti senza glutine destinati direttamente al consumatore finale possono contenere la menzione "senza glutine" (Reg. (CE) 41/2009).

L'identificazione del prodotto/piatto dovrà essere assolutamente inequivocabile.

Negli esercizi di somministrazione non è da prevedersi sala di somministrazione separata o dedicata per persone intolleranti al glutine.

Tutte le soluzioni strutturali e/o gestionali individuate dall'OSA, tali da consentire il controllo del rischio da contaminazione da glutine, devono essere adeguatamente motivate e documentate nel Piano di Autocontrollo.

Nel caso nei laboratori/esercizi siano organizzati corsi di cucina a scopo didattico o dimostrativo, qualora sia previsto il consumo degli alimenti preparati, devono essere rispettati i requisiti previsti dall'art. 6 del Reg. CE 852/2004 in quanto manifestazioni temporanee, e i requisiti previsti dai regolamenti vigenti.

Il Piano d'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, basati sui principi HACCP.

L'OSA che intende produrre alimenti per persone intolleranti al glutine deve inserire nel proprio Piano di Autocontrollo, oltre alla linea produttiva destinata ai consumatori tradizionali, la specifica linea produttiva degli alimenti senza glutine.

L'Autorità competente per il controllo ufficiale inserisce le imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono direttamente alimenti non confezionati preparati con prodotti senza glutine nella programmazione delle proprie attività, basandosi sui criteri di graduazione del rischio.

I controlli presso gli OSA potranno essere integrati dall'attività di campionamento per la ricerca della presenza di glutine, con utilizzo di metodica di analisi ELISA anticorpo monoclonale r5 Metodo Mendez o altra metodica equivalente stabilita dal Ministero della Salute.

Norme per il personale

L'OSA dovrà prestare particolare attenzione, oltre alle norme generali d'igiene del personale, alle procedure specifiche relative all'igiene dell'abbigliamento da lavoro (dedicato o monouso), della persona ed alle precauzioni comportamentali. Tali procedure devono essere dettagliatamente descritte nel Piano di Autocontrollo.

La formazione

L'OSA che intende produrre e/o somministrare e/o vendere direttamente alimenti non confezionati di cui si dichiara l'assenza di glutine, deve assicurare e dare evidenza che il personale addetto sia adeguatamente formato circa l'igiene degli alimenti e l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati ai rischi connessi a questa specifica attività.

Tale formazione specifica, a carattere teorico e pratico, dovrà necessariamente interessare il responsabile dell'attività o suo delegato, il responsabile dell'autocontrollo, il personale direttamente coinvolto nelle preparazioni (pizzaiolo, capo cuoco, aiuto cuoco, ecc.) e somministrazione (camerieri, scodellatori delle mense scolastiche/refettori, ecc.) e prevedere un costante aggiornamento. La formazione del restante personale che opera nell'esercizio, anche in considerazione del frequente turn-over degli addetti, è affidata alla responsabilità dell'OSA.

Tutte le modalità di formazione dovranno essere formalizzate nel Piano di Autocontrollo.

In particolare, negli esercizi di somministrazione (mense scolastiche, ospedali, RSA, C.D.D, ecc), fondamentale importanza assume l'adeguata formazione del personale dedicato al servizio riguardo all'osservanza di regole quali: utilizzo del tovagliato, posizionamento sul tavolo di prodotti a particolare rischio per le persone intolleranti al glutine (pane, grissini, ecc.), identificazione dei piatti destinati alle persone intolleranti al glutine (es: uso di piatti di diverso colore, pasta di diverso formato) per evitare lo scambio di pietanze.

Bibliografia:

- Regione Emilia Romagna Determinazione n. 16963 del 29/12/2011 - Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti non confezionati preparati con prodotti privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale
(http://www.saluter.it/documentazione/leggi/regionali/determine/Documento_finale_DPG201116978.pdf)
- Prontuario degli Alimenti AIC - Associazione Italiana Celiachia
(<http://www.celiachia.it/dieta/Dieta.aspx?SS=185>)
- Marchio "Spiga Barrata" AIC - Associazione Italiana Celiachia
(<http://www.celiachia.it/dieta/Dieta.aspx?SS=176>)
- Ministero della Salute Relazione annuale al Parlamento sulla celiachia - Anno 2011
(http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1841_allegato.pdf)