

La celiachia è una intolleranza permanente al glutine, che si manifesta in soggetti geneticamente predisposti con sintomi e segni estremamente variabili che spesso rendono la diagnosi difficile e/o tardiva.

Il glutine è una sostanza proteica presente in numerosi cereali come frumento, farro, segale, orzo, avena e kamut, e di conseguenza in molti alimenti quali pane, pasta, biscotti, pizza ed in altri prodotti che li contengono come ingrediente o contaminante dei sistemi di lavorazione.

La Sardegna è uno dei territori che registra il più alto numero di celiaci in proporzione al numero degli abitanti; dai dati più recenti risultano diagnosticati e accertati oltre 5200 casi, ma si stima che nell'isola siano circa ventimila le persone affette da celiachia, di cui circa l'80 per cento non sa di esserlo.

Le imprese alimentari che intendono produrre, somministrare e/o vendere al consumatore finale alimenti senza glutine devono garantire, fra l'altro, a tutela della salute del celiaco, la sicurezza dei prodotti mediante il rigoroso rispetto nell'impresa alimentare di specifici requisiti strutturali e/o funzionali, nonché attraverso l'adozione di procedure di autocontrollo finalizzate ad una accurata e corretta analisi e gestione del "rischio glutine".

Con questo pieghevole il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) intende fornire agli operatori del settore alimentare della Provincia di Oristano un contributo di informazione, con sintetiche indicazioni operative e raccomandazioni di base per l'avvio di una attività di preparazione/somministrazione/vendita di alimenti senza glutine.

Le informazioni e indicazioni contenute nella presente pubblicazione sono da intendersi a titolo esemplificativo e non esaustivo della tematica. Per approfondimenti e chiarimenti in materia è possibile rivolgersi agli uffici del Servizio e/o consultare le fonti e la normativa di riferimento, disponibili anche nella pagina SIAN del sito web aziendale www.asloristano.it



OBBLIGO DI NOTIFICA

L'Operatore del settore alimentare (OSA) che intenda preparare e/o somministrare e/o vendere alimenti **non confezionati** "senza glutine" deve effettuare la **notifica all'Autorità Competente**, ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) n. 852/2004 .

Tale obbligo è previsto anche nel caso in cui l'attività sia avviata presso una **impresa alimentare già in esercizio**.

La notifica, ai fini della registrazione, deve pervenire al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) della ASL 5 di Oristano, attraverso la procedura SUAP (www.sardegna-suap.it) con la modulistica vigente per le notifiche di imprese alimentari.

Il controllo ufficiale delle imprese alimentari è svolto, ai sensi del regolamento (CE) 882/04, dal personale Medico e dai Tecnici della Prevenzione del SIAN della ASL 5 di Oristano

ATTIVITA' INTERESSATE

✚ **La ristorazione collettiva assistenziale (mense delle strutture scolastiche, ospedaliere, di strutture pubbliche etc.):** deve somministrare anche pasti senza glutine previa richiesta degli interessati.

✚ **Gli esercizi artigianali e commerciali che optano per la preparazione e/o somministrazione e/o vendita al consumatore finale di alimenti senza glutine:** ristoranti, pizzerie, trattorie, fastfood, catering, bar o circoli privati con preparazione in proprio di panini, tramezzini ecc., creperie, gastronomie, rosticcerie, pasticcerie, gelaterie, pastifici, panetterie, ecc.

REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI

a) Approvvigionamento materie prime

Per la preparazione di alimenti "senza glutine" è possibile utilizzare:

✚ **Materie prime/ingredienti confezionati** inseriti nel Registro Nazionale redatto ai sensi del D. Lgs. n°111/92 che obbligatoriamente riportano in etichetta la dicitura "senza glutine".

✚ **Alimenti di uso corrente che riportano in etichetta il claim "senza glutine"** (rispettando il **limite dei 20 ppm** previsto dal Reg. CE n° 41/2009).

✚ **Materie prime/prodotti presenti nel prontuario AIC aggiornato.**

✚ **Prodotti alimentari naturalmente privi di glutine che non abbiano subito alcuna lavorazione.**

b) Trasporto

I prodotti e le materie prime destinati alla preparazione alimenti senza glutine, non dovendo entrare in contatto con matrici alimentari contenenti glutine, devono essere adeguatamente identificati, separati e protetti.

c) Stoccaggio

Immagazzinamento in locali appositi o in zone ben separate identificabili (es. contenitori ermetici). Dopo l'apertura delle confezioni i prodotti devono essere prelevati preferibilmente con utensili appositamente e specificamente dedicati o comunque perfettamente puliti

d) Preparazione e lavorazione

In relazione alla complessità delle preparazioni/attività e alla valutazione del rischio da parte dell'OSA si possono prevedere le seguenti soluzioni:

✚ **locale fisicamente separato** dagli altri, con attrezzature ed utensili ad uso esclusivo;

✚ **zona dedicata**, funzionalmente separata da resto dell'attività ma dotata di piani di lavoro, attrezzature e utensili appositi, 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;

✚ **differenziazione temporale delle preparazioni** 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:

- **in una giornata dedicata**

- **in uno spazio temporale dedicato nell'arco della giornata.**

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 dovranno essere congrue, adeguatamente esplicitate, motivate e documentate nel **Piano di Autocontrollo**.

e) Vendita e distribuzione

L'esposizione per la vendita del prodotto finito senza glutine può avvenire in locali separati, o nello stesso locale di vendita degli altri alimenti, a condizione che:

✚ 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;

✚ 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.); 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 deve essere particolarmente scrupolosa in presenza di farine libere.

IGIENE E FORMAZIONE DEL PERSONALE

✚ Igiene del personale

Il personale, prima di iniziare la preparazione di alimenti senza glutine, oltre a curare l'igiene della persona e a lavarsi accuratamente le mani, deve indossare abbigliamento da lavoro pulito, dedicato o monouso; in tutte le fasi del ciclo produttivo, sino alla somministrazione e vendita, deve adottare ogni necessaria precauzione di tipo comportamentale utile alla sicurezza dei prodotti destinati ai celiaci.

✚ Formazione

Gli operatori devono disporre di un'adeguata formazione specifica in materia di celiachia e problematiche correlate.

La Regione Sardegna, Assessorato dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale nel 2011 ha avviato un progetto di informazione/formazione tutt'ora in corso (*Delibera Giunta Regionale Sardegna n° 16/39 del 18/04/2012*), comprendente tra l'altro **iniziative di sensibilizzazione e di aggiornamento rivolte agli OSA interessati** (ristoratori, commercianti di prodotti alimentari, addetti alle mense e personale di categoria, albergatori), ai docenti delle scuole alberghiere ed agli operatori del Servizio Sanitario Nazionale.

RESPONSABILITA' E SANZIONI

La responsabilità legale in materia di sicurezza alimentare è in via principale degli OSA, come anche la responsabilità civile e penale risultante dalla violazione dei loro obblighi (Reg. CE 178/02).

Chi esercita una attività di preparazione e somministrazione di alimenti e intende ampliarla con la preparazione e/o somministrazione di pasti senza glutine, senza aver effettuato la notifica sanitaria al SIAN e salvo che il fatto non costituisca reato, è punito con una sanzione amministrativa da 500 a 3000 euro, fatti salvi i provvedimenti inibitori o limitativi dell'attività dell'impresa, in caso di accertate carenze nei requisiti strutturali, funzionali e gestionali.

PER APPROFONDIRE

Reg. (CE) 852 /2004 – Igiene prodotti alimentari;
Reg. (CE) 882 /2004 – Controlli ufficiali;
Reg. (CE) 41/2009 – Composizione/etichettatura prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine;
D.Lgs. 27/01/1992 – Prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare;
Legge 04/07/2005 n° 123 – Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia;
D.G.R. Sardegna n° 26/09 del 24/05/2011;
D.G.R. Sardegna n° 16/39 del 18/04/2012;
D.G.R. Toscana n° 10/36 del 24/10/2005;
D.G.R. Puglia n° 890 del 09/05/2012;
Relazione Parlamento sulla Celiachia - Anno 2010;
Ministero salute – celiachia: impariamo a conviverci (<http://www.salute.gov.it>)
Associazione Italiana Celiachia Sardegna (www.celiachia.sardegna.it)

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Via Carducci, 35 4°P 09170 Oristano
Tel. 0783/3171 (centr.) fax 0783/70034
Mail: sian@aslristano.it
orario per il pubblico: mercoledì e venerdì ore 11-13 (o previo appuntamento)

Responsabile del progetto
Dr. Roberto Puggioni - Direttore del Servizio

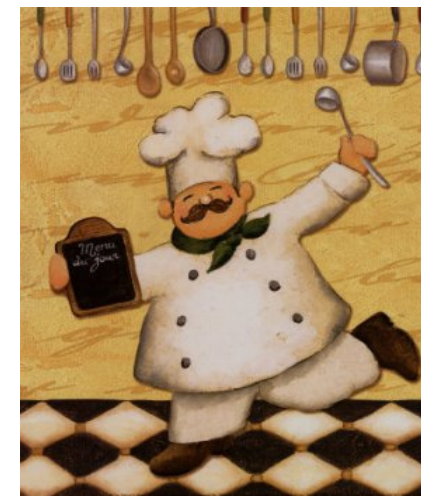
Realizzato da:
Dr.ssa Anna Maria Marrocu – Resp. U.O. Igiene Nutrizione
Dr.ssa Maria Laura Betzu – Dirig. Medico Sicurezza Alimentare
Dr.ssa Elena Vacca – Assistente Sanitaria
Dr.ssa Marianna Pinna – Biologa

e con la collaborazione di:
Maria Teresa Russo – Presidente AIC Sardegna

Grafica: Dott. Livio Campus

LUGLIO 2012

Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



**INDICAZIONI PER LE IMPRESE
ALIMENTARI CHE INTENDONO
PRODURRE E/O SOMMINISTRARE
ALIMENTI SENZA GLUTINE**