

Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti senza glutine (aggiornamento).

Premessa

La presenza negli alimenti di sostanze indesiderate in grado di provocare in alcuni soggetti la comparsa di patologie anche gravi costituisce indubbiamente un problema emergente per la sanità pubblica; anche l'attenzione del legislatore comunitario da diverso tempo si è rivolta al controllo del rischio Allergeni, attraverso l'emanazione di specifica regolamentazione.

Vi è l'esigenza di poter rendere disponibile a persone che soffrono d'intolleranza al glutine una gamma di alimenti in grado di garantire un elevato livello di protezione dei consumatori - anche considerando le finalità definite dalla Legge 123/2005 tese a favorire il normale inserimento nella vita sociale dei soggetti affetti da celiachia.

Vengono di seguito definite le Linee Guida regionali ai fini dell'applicazione del controllo ufficiale sulla produzione di alimenti preimballati e non, in cui si dichiara l'assenza di glutine, ai sensi del Reg. (UE) n. 828/2014.

Il controllo dell'applicazione delle linee guida presso gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) potrà essere integrato dall'attività di campionamento per la ricerca della presenza di glutine, in conformità a quanto previsto dal Piano regionale alimenti.

In conformità al Regolamento n. 828/2014, le imprese alimentari che intendono produrre alimenti senza glutine devono garantire la sicurezza dei prodotti e in particolare il rispetto del limite previsto dalla normativa vigente per tali alimenti (glutine non superiore a 20 ppm).

A tal fine le suddette imprese devono adottare soluzioni strutturali e/o gestionali tali da consentire l'individuazione ed il controllo del rischio di contaminazione da glutine.

In particolare il Piano di Autocontrollo rappresenta un efficace strumento per la gestione del rischio glutine da parte dell'OSA, al fine di fornire alle persone intolleranti al glutine prodotti idonei alla propria dieta.

Ambito di applicazione:

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 ecc.;
- esercizi di 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 e affini, gelateria, pasticceria, pane e prodotti da forno
- laboratori con produzione di alimenti preimballati.

Non rientra nell'ambito di applicazione delle linee guida la preparazione estemporanea e occasionale, su richiesta del cliente, di piatti adatti a persone intolleranti al glutine, basati su prodotti naturalmente privi di glutine o preparati utilizzando alimenti con dicitura senza glutine.

Definizioni (di cui al Reg CE 828/2014)

a) «glutine»: frazione proteica del frumento, della segale, dell'orzo, dell'avena o delle loro varietà incrociate nonché dei loro derivati, cui alcune persone sono intolleranti, e che è insolubile in acqua e in soluzione di cloruro di sodio 0,5 M;

b) «frumento», tutte le specie di Triticum.

Altre definizioni (di cui al Reg. CE 1169/2011

«alimento preimballato»: l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; «alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.

Adempimenti ai fini della registrazione dell'attività

La produzione di alimenti di cui si dichiara l'assenza di glutine, è soggetta a notifica ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) n°852/2004 ai fini della registrazione all'Autorità Competente; nel caso tale produzione venga intrapresa presso un'attività già registrata, rappresenta una variazione significativa della stessa.

Pertanto, i laboratori e gli esercizi che intendono avviare l'attività di preparazione/somministrazione di alimenti senza glutine devono darne notifica alla Autorità Competente secondo le modalità indicate nei provvedimenti regionali vigenti in materia.

Si evidenzia che le strutture pubbliche (cucine di scuole, di strutture sanitarie e assistenziali, ecc) che in base alla normativa vigente debbono poter fornire agli eventuali utenti celiaci pasti adeguati (ai sensi della L 123/05), non hanno la necessità di effettuare notifica aggiuntiva per tale attività.

Requisiti generali

La produzione, preparazione, vendita e somministrazione degli alimenti di cui si dichiara l'assenza di glutine, devono essere svolte nel rispetto di alcune fondamentali e specifiche caratteristiche strutturali e gestionali – determinanti queste ultime nel caso che le lavorazioni siano effettuate in ambienti comuni - al fine di assicurare l'assoluto controllo del rischio di contaminazione crociata con alimenti fonte di glutine.

- Materie prime e qualifica fornitori

Per la preparazione di alimenti privi di glutine possono essere utilizzati:

- materie prime naturalmente prive di glutine all'origine e non lavorate (ad esempio la frutta e la verdura fresche, la carne, il pesce, le uova, ecc.);
- prodotti recanti la dicitura “senza glutine”, che rispettino comunque il limite dei 20 ppm (di cui al Reg. CE 828/2014).

La verifica, da parte dell'OSA, delle materie prime utilizzate riveste un'importanza determinante sui risultati finali della produzione. Il mezzo più efficace per la selezione dei fornitori consiste nella verifica delle garanzie fornite dal sistema di autocontrollo. La procedura di selezione e verifica dei fornitori deve essere applicata a tutte le materie prime o semilavorati utilizzati dall'impresa alimentare.

- Stoccaggio alimenti

Le materie prime e 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 senza glutine devono essere stoccati, dal momento dell'arrivo, in appositi locali/spazi/arredi che ne 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 sul ripiano superiore degli scaffali, 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 (sul ripiano superiore) 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 congelati, qualora non conservati in un congelatore dedicato, devono essere riposti in un settore specifico dell'apparecchiatura a uso promiscuo in idonei contenitori chiaramente identificabili riportanti la data di preparazione e di scadenza.

- Trasporto

Le medesime garanzie di separazione e identificazione degli alimenti privi di 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:

1. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO:

- Requisiti strutturali

Per garantire che le preparazioni vengano allestite in modo tale da escludere qualsiasi contatto con gli alimenti contenenti glutine, deve essere previsto un 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. I requisiti igienico-strutturali applicabili per tale locale sono quelli indicati dai Regolamenti Comunitari in materia di sicurezza alimentare.

Qualora compatibile con l'esclusione del rischio glutine sono ammesse le seguenti ulteriori possibilità:

• Zona dedicata e ben identificata

Vi è 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 a uso esclusivo e 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 ad alto 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 senza glutine**. Qualora tale preparazione non

avvenga in maniera fisicamente separata, 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. Dovrà inoltre essere utilizzato un forno per la cottura esclusiva delle pizze senza glutine.

• **Differenziazione temporale delle preparazioni**

Nel caso l'OSA non disponga di locali o zone dedicate, 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 di alimenti senza glutine e previa accurata sanificazione di piani di lavoro, attrezzature ed utensili.

- **Requisiti delle attrezzature**

Qualora compatibile con l'esclusione del rischio glutine, è ammesso l'utilizzo da parte dell'OSA di attrezzature comuni (forni, friggitrici, piastre, ecc) utilizzate in tempi diversi - previa adeguata pulizia – con stoviglie diverse e identificabili. In generale, sono ammesse attrezzature per la cottura (forni), le cui caratteristiche tecniche documentate garantiscano il controllo del rischio correlato alla polverizzazione della farina. L'OSA deve inoltre garantire la sostituzione dell'olio utilizzato e un'adeguata pulizia delle friggitrici ogni qualvolta passi dalla frittura di una preparazione con glutine a una che ne è priva.

Si richiama l'attenzione del controllo ufficiale su particolari tipologie di attrezzature, quali tostapane, impastatrici, grattugie, colini ecc. la cui idoneità dovrà essere valutata in maniera accurata in quanto di difficile pulizia (parti difficilmente smontabili e/o non idonee al lavaggio in lavastoviglie).

In ogni caso, le modalità di preparazione degli alimenti senza glutine (compresa l'utilizzo di particolari tecniche o accorgimenti da applicarsi nell'ambito della specifica realtà produttiva) così come le modalità di pulizia e sanificazione di locali, 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.

2. VENDITA DI PRODOTTI NON PREIMBALLATI E SOMMINISTRAZIONE

Sono consentite l'esposizione e la vendita dei prodotti finiti non preimballati dichiarati senza glutine nello stesso locale di vendita di alimenti di consumo corrente a condizione che:

- a) gli alimenti 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 siano riposti in contenitori appositi e distribuiti con strumenti destinati esclusivamente a questo scopo (ad esempio: le pinze, le palette per gelato, ecc.). Particolari attenzioni devono essere adottate nelle gelaterie per l'eliminazione dei rischi di contaminazione in fase di somministrazione attraverso l'utilizzo di specifici contenitori dedicati in zone identificate onde evitare il forte rischio di contaminazione in fase di confezionamento di coni gelato.
- c) i sacchetti, vassoi o altri contenitori per il prodotto senza glutine siano stoccati separatamente e protetti rispetto a quelli utilizzati per prodotti con glutine.

Negli esercizi di bar con produzione di panini, tramezzini e simili è consentita l'esposizione del prodotto senza glutine, purché avvolto da involucro tali da fornire garanzie di sicurezza ed identificabilità. In particolare porre attenzione alla preparazione e

somministrazione di bevande a base d'orzo come possibile fonte di contaminazione di glutine.

La presentazione dei prodotti senza glutine destinati direttamente al consumatore finale può contenere la menzione "senza glutine".

Negli esercizi di somministrazione, particolare importanza assume l'adeguata formazione del personale dedicato al servizio riguardo all'osservanza di regole igieniche: utilizzo del tovagliato, posizionamento sul tavolo di prodotti a particolare rischio per i celiaci (pane, grissini, ecc.), identificazione dei piatti destinati ai celiaci (es: uso di piatti di diverso colore) per evitare lo scambio di pietanze (non è da prevedersi sala di somministrazione separata o dedicata per questa tipologia di utenza).

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.

IL PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il Regolamento (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.

Per alcune imprese, nelle quali gli addetti allo specifico ciclo produttivo non superino le 10 unità, può essere prevista, ai sensi della Delibera di Giunta della Regione Emilia-Romagna del 17/11/2008 n. 1869/2008, una procedura semplificata nel caso in cui le prescrizioni di base (Buone Pratiche di lavorazione, o GMP), integrate o meno da manuali di corretta prassi operativa, conseguano l'obiettivo del controllo dei pericoli alimentari.

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

Pertanto, come già indicato, assume un ruolo prioritario la formazione del personale e la stesura di procedure scritte, chiare, facilmente applicabili, documentabili e controllabili.

Il controllo ufficiale - secondo piani di campionamento definiti annualmente a livello regionale - effettua verifiche sul contenuto di glutine negli alimenti alla vendita e alla produzione, anche al fine di verificare la corretta applicazione delle buone pratiche di lavorazione gestite dall'OSA.

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 e alle precauzioni comportamentali. Tali procedure devono essere dettagliatamente descritte nel Piano di Autocontrollo.

LA FORMAZIONE

L'OSA che intende produrre alimenti senza glutine, deve assicurare che il personale addetto sia adeguatamente formato circa l'igiene degli alimenti e l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati a questa specifica attività.

Tale formazione specifica (aggiuntiva rispetto alla formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della normativa regionale), dovrà necessariamente interessare il responsabile dell'attività o suo delegato, il responsabile dell'autocontrollo, il personale direttamente coinvolto nelle preparazioni (pizzaiolo, capo cuoco...) e somministrazione (responsabile di sala, porzionatori nelle mense collettive) e deve 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, secondo modalità che dovranno essere formalizzate nel piano di autocontrollo.

I corsi di formazione iniziali avranno una durata minima di 4 ore; al termine di ogni corso è prevista una prova di valutazione finale con test (10 domande a risposta multipla) ai fini del successivo rilascio dell'attestato di formazione specifico.

I corsi vengono organizzati periodicamente dai Dipartimenti di Sanità Pubblica, anche articolati per Area Vasta.

Il numero dei partecipanti a ciascun corso sarà definito in modo da favorire al massimo l'apprendimento basato sulla partecipazione dei discenti. In occasione dei corsi viene fornito ai partecipanti a cura del medesimo Dipartimento idoneo materiale didattico-formativo.

L'attestato di avvenuta formazione viene rilasciato esclusivamente dal Dipartimento di Sanità Pubblica che ha gestito il Corso ai soggetti che risultano avere soddisfatto l'obbligo della frequenza e superato con esito soddisfacente il questionario di apprendimento finale del corso stesso.

L'attestato di formazione può essere rilasciato anche a seguito di partecipazione a specifiche iniziative organizzate dalle Associazioni riconosciute di soggetti celiaci con comprovata competenza e prolungata esperienza in materia, preventivamente condivise con il Dipartimento di Sanità Pubblica e che prevedano comunque contenuti e docenti compatibili con quelli identificati dal presente documento e per i quali siano previste valutazioni finali dell'apprendimento.

Il corso deve prevedere la trattazione dei seguenti argomenti:

- Nozioni di base sulla malattia celiaca: epidemiologia, eziologia, patogenesi, clinica, terapia
- Alimenti naturalmente o artificialmente senza glutine
- Modalità di prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo produttivo
- Il piano di autocontrollo: modalità di controllo del rischio glutine

Inoltre il corso deve prevedere lo svolgimento di esercitazioni finalizzate al controllo dello specifico rischio in relazione alle caratteristiche del ciclo produttivo.

L'attività di docenza ai corsi è svolta:

- dal personale del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL
- da altri laureati di 1° o 2° livello in medicina e chirurgia, farmacia, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica in possesso delle necessarie professionalità e competenze in materia di celiachia.

L'attestato di formazione ha validità quinquennale. Le aziende alimentari che dovranno soddisfare per il proprio personale il requisito dell'aggiornamento nell'ambito degli obblighi previsti dal Reg. 852/2004, potranno avvalersi di enti ed associazioni di categoria accreditati per l'effettuazione di tali corsi.