



Avviso Importante per gli Operatori del Settore Alimentare

La Regione Puglia con Deliberazione di Giunta Regionale n.890 del 09 maggio 2012 ha adottato le "Linee Guida" per le imprese alimentari che preparano e/o somministrano e vendono alimenti "non confezionati" di cui si dichiara l'assenza di glutine, destinati alla somministrazione e vendita diretta al consumatore affetto da celiachia.

Le attività rientranti nel campo di applicazione delle citate linee guida sono:

- la ristorazione collettiva: ospedali, case di cura e di riposo, mense scolastiche, mense aziendali, istituti di pena, ecc.
- la ristorazione pubblica: ristoranti, pizzerie, trattorie, fastfood, gastronomie, catering, ecc.
- pasticcerie, pastifici, panetterie e prodotti da forno, gelaterie, bar o circoli privati con preparazione in proprio di panini, tramezzini, ecc.

Gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che intendano preparare/somministrare e vendere alimenti per celiaci "senza glutine", direttamente al consumatore finale, hanno l'obbligo di notifica al Dipartimento di Prevenzione, presso l'ufficio territoriale del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.).

Gli OSA titolari di attività già registrate, che effettuino preparazione, somministrazione e vendita di alimenti "per celiaci" senza che ne sia stata fatta menzione nell'atto di registrazione, sono tenuti a notificare l'attività svolta, presentando apposita D.I.A. post-primaria all'ufficio S.I.A.N. territorialmente competente entro il 03 agosto 2012.

Le Linee guida regionali hanno l'obiettivo di chiarire anche quali debbano essere i requisiti strutturali e gestionali necessari per la corretta conduzione di un'attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti senza glutine destinati ai celiaci e fissano a sei mesi dalla pubblicazione del provvedimento (scadenza 05/12/2012), il tempo per l'adeguamento alle soluzioni prescelte dall'OSA che devono essere adeguatamente giustificate e descritte nel Piano di autocontrollo. La congruità del Piano di Autocontrollo deve essere valutata dal dirigente medico del SIAN così come gli adeguamenti strutturali necessari.

Chiarimenti ed informazioni verranno forniti dagli uffici territorialmente competenti del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.

Box, 3-8-2012

Il Direttore
Dipartimento di Prevenzione ASL BA
Dott. Domenico Lagravinese

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

Oggetto : Procedura per catalogare, in categorie con rischio di contaminazione diretta/crociata crescente, i centri cottura per ristorazione scolastica che producono pasti anche per soggetti celiaci.

Il legislatore comunitario ha ritenuto individuare, per i prodotti destinati ai celiaci, due categorie:

- "senza glutine o *gluten free*" (aventi un tenore di glutine inferiore a 20 ppm)
- "con contenuto di glutine molto basso" (quando il tenore di glutine è superiore a 20 ppm ma inferiore a 100 ppm).

A queste, di fatto, deve essere aggiunta una terza categoria di prodotti con tenore di glutine superiore a 100 ppm che devono intendersi "con glutine" e quindi inadatti ai celiaci.

I Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione della ASLBA, in analogia con la suddivisione operata dal legislatore comunitario, hanno elaborato una procedura finalizzata a catalogare, in categorie con rischio di contaminazione diretta/crociata crescente, i centri cottura per ristorazione scolastica che producono pasti per anche per soggetti celiaci.

Le categorie individuate sono designate con le lettere dell'alfabeto (A, B e C) e indicano un livello di sicurezza alimentare decrescente così caratterizzato:

- Strutture in cui è presente un ambiente fisicamente separato dal restante centro cottura (come previsto dal c.1 paragrafo 1.5.2.1 dell'allegato alla DGR 890), contenente tutte le attrezzature e gli utensili per preparare un pasto completo per i celiaci;
corredato di lavamani o lavello e di impianto di aerazione meccanica a pressione positiva (l'aria può solo uscire dal vano, in accordo con le prescrizioni del Reg CE 852/04);
piano di autocontrollo con analisi dei rischi e implementazione del/dei CCP legati al ciclo di lavorazione per celiaci;
attestato di formazione specifico per tutti gli addetti alla preparazione dei pasti nel centro cottura.
- Strutture che non presentano tutti i requisiti del punto A munite di un'area separata funzionalmente dal resto del locale (come previsto dal c.2 paragrafo 1.5.2.1 dell'allegato alla DGR 890) con attrezzature e utensili dedicati e ben identificati;
dichiarazione, da parte dell'OSA, che non avvengono contemporaneamente preparazioni che possano dare luogo a contaminazioni crociate;
piano di autocontrollo con analisi dei rischi e implementazione del/dei CCP legati al ciclo di lavorazione per celiaci ivi compresa l'analisi su tutti i menù con individuazione delle preparazioni che possono dare luogo a contaminazione crociata;
attestato di formazione specifico per tutti gli addetti alla preparazione dei pasti nel centro cottura.
- Strutture che non presentano tutti i requisiti del punto B.

Ne deriva, quindi, che:

- le strutture che preparano pasti aventi le caratteristiche del punto A forniscono il massimo grado di garanzia e sicurezza alimentare (al pari degli alimenti denominati "gluten free") ;
- le strutture con caratteristiche strutturali e funzionali ricomprese nel punto B assicurano un livello di sicurezza medio (simile ai prodotti etichettati "a basso contenuto di glutine") ;
- le strutture appartenenti al gruppo C non offrono garanzie sufficienti di sicurezza e non permettono, al medico del SIAN, tenuto alle valutazioni di merito, di formulare un parere favorevole.

Baei, 3-8-2012

