

Bologna 01 dicembre 2008

**PROGRAMMAZIONE REGIONALE PER UNA  
RISTORAZIONE SENZA GLUTINE:  
ESPERIENZE A CONFRONTO  
IL CONTRIBUTO DELLA REGIONE TOSCANA**



Dr. Maria Giannotti Dipartimento Alimenti e Veterinaria Azienda USL 11 Empoli



## Legge n 123 del 4 luglio 2005

Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia

Definisce all'art. 1 la malattia celiaca come intolleranza permanente al glutine e la riconosce come malattia sociale

All'art.2 chiarisce che le finalità della legge sono di favorire il normale inserimento nella vita sociale dei soggetti affetti da celiachia ed in particolare:



- *Migliorare diagnosi precoce di malattia celiaca e dermatite erpetiforme*
- *Migliorare modalità di cura dei cittadini Effettuare diagnosi precoce e prevenzione delle complicanze della malattia celiaca(implementata con percorso assistenziale)*
- *Agevolare inserimento dei celiaci nelle attività scolastiche, sportive e lavorative attraverso un accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva (implementata grazie ad azioni svolte su menù e commissioni mensa)*
- *Migliorare educazione sanitaria della popolazione sulla malattia celiaca (implementata con formazione verso ristoratori ed addetti alla ristorazione e con diffusione di comunicati stampa su percorso assistenziale)*
- *Favorire l'educazione sanitaria del cittadino celiaco e della sua famiglia (implementato con creazione di percorso assistenziale e counselling di gruppo ed individuale)*
- *Provvedere alla preparazione ed aggiornamento professionale del personale sanitario (implementata con formazione verso ristoratori ed addetti alla ristorazione)*
- *Predisporre gli opportuni strumenti di ricerca*



## Azioni svolte all'interno della Regione Toscana in attuazione di parte della Legge n 123/2005

- **DGR 24 ottobre 2005 n°1036**

Allegato A "Linee guida per la vigilanza sulle imprese alimentari che preparano e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale"

- **Progetto "A tavola con la celiachia per non farne una malattia..."**



TRATTO DA "RELAZIONE ANNUALE AL PARLAMENTO SULLA CELIACHIA-ANNO 2007-  
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- MINISTERO  
DEL LAVORO, DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI

**Tabella 1- CENSIMENTO CELIACI (2007)**

REGIONE	SOGGETTI AFFETTI	REGIONE	SOGGETTI AFFETTI
PIEMONTE	6.529	UMBRIA	607
VALLE D'AOSTA	241	MARCHE	1.384
LOMBRADIA	dati non pervenuti	LAZIO	8.012
P.A. BOLZANO	744	ABRUZZO	651
P.A. TRENTO	dati non pervenuti	MOLISE	dati non pervenuti
FIULI VENEZIA GIULIA	1.549	CAMPANIA	9.473
VENETO	5.102	PUGLIA	4.281
LIGURIA	2.584	BASILICATA	648
EMILIA ROMAGNA	dati non pervenuti	CALABRIA	2903
<b>TOSCANA</b>	<b>7.043</b>	SICILIA	9478
		SARDEGNA	3.169
		<b>TOTALI</b>	<b>64.398</b>



<b>CENSIMENTO CELIACI AL 2008</b>						
<b>DATI REGIONE TOSCANA</b>			età			
Aziende ASL	M	F	fino a 3	da 3 a 10	sopra 10	totale
Azienda USL 1 Massa	113	241	10	51	293	<b>354</b>
Azienda USL 2 Lucca	149	355				<b>504</b>
Azienda USL 3 Pistoia	152	313	13	59	393	<b>465</b>
Azienda USL 4 Prato						<b>448</b>
Azienda USL 5 Pisa	179	449	9	63	556	<b>628</b>
Azienda USL 6 Livorno						<b>884</b>
Azienda USL 7 Siena	118	256	11	42	321	<b>374</b>
Azienda USL 8 Arezzo						<b>629</b>
Azienda USL 9 Grosseto	72	254	6	43	277	<b>326</b>
Azienda USL 10 Firenze	465	1139	7	142	1455	<b>1604</b>
Azienda USL 11 Empoli	123	346	8	53	408	<b>469</b>
Azienda USL 12 Viareggio	106	252	5	52	301	<b>358</b>
<b>Totali Regione Toscana</b>	<b>1477</b>	<b>3605</b>	<b>69</b>	<b>505</b>	<b>4004</b>	<b>7043</b>



## DGR Toscana n°1036 del 24/10/05

- approva le “Linee guida per la vigilanza.....”
- ritiene che la formazione degli alimentaristi in materia di celiachia deve essere proposta da soggetti abilitati alla formazione
- Promuove la collaborazione con la scuola Consorzio degli Istituti Alberghieri della Toscana (CIPAT)
- Promuove iniziative di informazione e divulgazione per i soggetti celiaci
- Ritiene necessario facilitare l’identificazione degli esercizi che producono /somministrano alimenti per celiaci
- In collaborazione con l’AIC



## **LINEE GUIDA**

**PER LA VIGILANZA SULLE IMPRESE  
ALIMENTARI CHE PREPARANO E/O  
SOMMINISTRANO ALIMENTI  
PREPARATI CON PRODOTTI PRIVI DI  
GLUTINE E DESTINATI DIRETTAMENTE  
AL CONSUMATORE FINALE**

**Allegato A Del. Giunta Regione  
Toscana 24 ottobre 2005 n° 1036**





## Premessa

- Gli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare sono soggetti a normativa specifica (D. Lgs. 111/92 e successive integrazioni) e devono essere prodotti in stabilimenti in possesso di autorizzazione ministeriale.
- Possiamo trovare in commercio:
- alimenti naturalmente privi di glutine che NON sono prodotti in laboratori specifici;
- prodotti dietetici senza glutine che devono essere preparati industrialmente in laboratori autorizzati;

Tali alimenti possono essere consumati tali quali o costituire la base per l'elaborazione di preparazioni gastronomiche di vario tipo prive di glutine



## Si propongono di chiarire requisiti strutturali e gestionali per:

- 1) ristorazione collettiva (ospedali, case di cura, RSA, mense scolastiche, mense aziendali, ecc)
- 2) ristorazione pubblica (ristoranti, pizzerie, trattorie, gastronomie, catering, ecc)
- 3) bar, circoli privati con preparazione di panini, tramezzini, ecc.



## Adempimenti:

- Comunicazione ASL inizio attività preparazione e/o somministrazione con ciclo produttivo, locali e attrezzature utilizzate.
- Redazione piano di autocontrollo con le specifiche fasi di controllo del rischio glutine



L'attività potrà essere svolta negli stessi locali dove vengono lavorati gli altri prodotti solo adottando opportuni e documentati provvedimenti quali:

- procedure di pulizia/sanificazione ambientale
- igiene personale degli operatori,
- differenziazione temporale delle preparazioni,
- specifica formazione del personale.

,



## Requisiti strutturali e gestionali:

### Accorgimenti minimi per principali fasi di lavorazione:

#### 1) *Acquisto materie prime:*

- materie prime naturalmente prive di glutine all'origine e **non** lavorate;
- materie prime naturalmente prive di glutine all'origine che hanno subito processi di lavorazione (es: farine) inserite nel prontuario **AIC**;
- prodotti dietetici senza glutine **notificati** al Ministero della Salute;



## **Accorgimenti minimi per principali fasi di lavorazione:**

### **2) *Stoccaggio materie prime:***

immagazzinate in locali appositi o in zone ben separate e chiaramente identificabili. Questo vale anche per le materie prime deperibili da conservarsi a temperatura controllata.

*La separazione può essere realizzata anche tramite contenitori chiusi ed etichettati, in cui le materie prime devono essere conservate in confezione originale*



## **Accorgimenti minimi per principali fasi di lavorazione:**

### **3) *Locali di preparazione:***

- dotati di una zona ben identificata e separata dal resto dell'attività con piani di lavoro, attrezzature, etc ben identificabili. In alternativa è ammessa la differenziazione temporale delle preparazioni dopo accurata sanificazione (prevista nel piano di autocontrollo e rigorosamente documentata).
- congelamento: deve avvenire secondo procedure che escludano la possibilità di inquinamento del prodotto; gli alimenti congelati dovranno riportare sulle confezioni la data di preparazione e di scadenza.



### 3) **Locali di preparazione:** (continua)

- cottura: con attrezzature anche comuni in tempi diversi previa adeguata sanificazione;
- **non permessi i forni ventilati** (spolvero farina);
- Per le friggitrici, dovrà essere posta estrema attenzione alla operazioni di pulizia e di totale sostituzione dell'olio utilizzato
- ogni eventuale confezionamento del prodotto finito in contenitori ad uso esclusivo e opportunamente etichettati (ristorazione collettiva).
- *In caso di paninoteche o bar con produzione panini e similari, qualora il prodotto sia esposto in vetrine, le operazioni di preincarto dovranno avvenire nella zona identificata per la produzione del privo di glutine con materiale senza soluzioni di continuità*





## Accorgimenti minimi per principali fasi di lavorazione:

### 4) *Distribuzione/somministrazione:*

- L'esposizione per la vendita deve avvenire in strutture separate e ben identificate;
- gli alimenti devono essere riposti in contenitori appositi e distribuiti con strumenti dedicati a quell'utilizzo.



## **Accorgimenti minimi per principali fasi di lavorazione:**

### ***5) Igiene del personale***

Prima di iniziare la preparazione degli alimenti senza glutine , il personale deve, oltre a lavarsi accuratamente le mani, indossare sopravvesti pulite, anche monouso.



## **Accorgimenti minimi per principali fasi di lavorazione:**

### **6) *Formazione del personale:***

- Oltre alla formazione prevista ai sensi della D.G.R.T.1388 del 27.12.2004, gli operatori addetti alla produzione/somministrazione di alimenti privi di glutine, devono seguire un corso specifico sulla celiachia (2 unità formative della durata di 4 ore ciascuna, per un totale di 8 ore)
- La formazione deve essere documentata e prevedere un aggiornamento almeno quinquennale con una unità formativa di 4 ore.



**I corsi si articolano in due unità formative (U.F.) della durata di 4 ore ciascuna per un totale di 8 ore.**

**La I U.F.** avrà carattere prevalentemente teorico e prevederà la trattazione dei seguenti argomenti:

**Nozioni di base sulla malattia celiaca: epidemiologia, etiologia, patogenesi, clinica, terapia.**

**Alimenti naturalmente o artificialmente privi di glutine. Il prontuario AIC.**

**Modalità di prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo produttivo**

**Il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco.**

**La II U.F.** avrà carattere eminentemente pratico e prevederà lo svolgimento di esercitazioni su quanto illustrato nella I U.F.

**Possono essere docenti dei Corsi, ognuno per le proprie competenze, i soggetti qui di seguito elencati purché in possesso di specifica esperienza professionale in materia di celiachia, documentata di almeno un anno presso strutture pubbliche e/o private:**

**- i laureati di 1° o 2° livello in medicina e chirurgia, farmacia, scienze biologiche,**

**biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della prevenzione**

**nell'ambiente e nei luoghi di lavoro; cuochi con comprovata esperienza professionale nel settore; - Gli operatori del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende UU.SS.LL. (medici, tecnici della prevenzione, dietisti, assistenti sanitari).**

**La formazione deve essere continua, documentata e prevedere un aggiornamento almeno quinquennale con una Unità formativa della durata di 4 ore.**



## **Accorgimenti minimi per principali fasi di lavorazione:**

### **7) *Schema di piano di autocontrollo***

### **8) *Identificazione degli esercizi:***

Le imprese di preparazione/somministrazione di alimenti senza glutine destinati al consumatore finale, devono essere facilmente identificate dal soggetto celiaco e a tal fine dovranno esporre un simbolo identificativo



## Il sistema HACCP

### Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

- Il sistema HACCP deve evidenziare e risolvere i problemi di contaminazione con glutine di alimenti che ne devono essere privi
- La ristorazione che intende preparare pasti per celiaci deve presentare un Piano di Autocontrollo
  - con la linea produttiva destinata a consumatori tradizionali
  - e la linea produttiva destinata a consumatori celiaci

# Piano di autocontrollo

<b>Fase</b>	<b>Pericolo</b>	<b>GMP CCP</b>	<b>Misure preventive</b>	<b>Monitoraggio</b>	<b>Azione correttiva</b>
Acquisto materie prime	Presenza di glutine	GMP	Accreditamento fornitori; Materie prime presenti nel prontuario o gluten-free naturali o dietetici	Verifica conformità merce e etichetta	Rifiuto merce non conforme



# Piano di autocontrollo

<b>Fase</b>	<b>Pericolo</b>	<b>GMP CCP</b>	<b>Misure preventive</b>	<b>Monitoraggio</b>	<b>Azione correttiva</b>
Stoccaggio materie prime	Contami- nazione crociata	GMP	Stoccaggio in zone/contenitori separati e ben identificabili	Verifica della dispensa e delle celle frigo	Ripristino della separazione prevista





# Piano di autocontrollo

<b>Fase</b>	<b>Pericolo</b>	<b>GMP CCP</b>	<b>Misure preventive</b>	<b>Monitoraggio</b>	<b>Azione correttiva</b>
Lavorazione	Contaminazione crociata	GMP	Procedure ben definite. Linee esclusive e bonifica dei piani di lavoro, attrezzature, utensili, mani e indumenti. Suddivisione temporale dell'utilizzo (possibile solo in alcuni casi). Possibile (?) congelazione semilavorato	Verifica dell'esistenza di procedure definite. Ispezioni visive. Eventuale campionamento ed analisi di verifica. Verifica di adeguata etichetta sul congelato	Eliminazione dei cibi contaminati



# Piano di autocontrollo

<b>Fase</b>	<b>Pericolo</b>	<b>GMP CCP</b>	<b>Misure preventive</b>	<b>Monitoraggio</b>	<b>Azione correttiva</b>
Distribuzione Somministrazione Incarto Vendita	Contaminazione crociata Scambio di prodotti	GMP	Utilizzo di attrezzature apposite e identificabili. Preincarto senza soluzioni di continuità	Controllo visivo	Eliminazione dei cibi contaminati o non identificabili



# Piano di autocontrollo

<b>Fase</b>	<b>Pericolo</b>	<b>GMP CCP</b>	<b>Misure preventive</b>	<b>Monitoraggio</b>	<b>Azione correttiva</b>
Conservazione del prodotto finito	Contaminazione crociata Scambio di prodotti	GMP	Conservazione in contenitori separati e ben identificabili possibilmente chiusi	Controllo visivo	Eliminazione dei cibi contaminati o non identificabili





## **Identificazione degli esercizi**

Le imprese di preparazione e/o somministrazione di alimenti senza glutine destinati direttamente al consumatore finale oggetto delle queste linee guida debbono essere facilmente identificate dal soggetto celiaco e a tale fine esporranno un simbolo identificativo.

## Progetto

**“A tavola con la celiachia per non farne una malattia...”**





## Il progetto ha tre obiettivi fondamentali:

1. favorire la formazione degli operatori del settore alimentare sui corretti comportamenti da tenere per la preparazione dei pasti per celiaci nel rispetto della delibera di Giunta regionale 1036/2005.
2. controllare, attraverso esecuzione di tamponi e campioni, che le procedure adottate rivestano in effetti carattere di sicurezza.
3. promuovere incontri di counseling nutrizionale specifico per celiaci.



# A TAVOLA CON LA CELIACHIA PER NON FARNE UNA MALATTIA

INCONTRI FORMATIVI PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE - OTTOBRE DICEMBRE 2006

## 1° MODULO

### PARTE TEORICA

#### REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

#### LA CELIACHIA: DIAGNOSI, SINTOMATOLOGIA, COMPLICANZE, TERAPIA

Empoli - Galelli Francesca  
Firenze - Macchia Daniela  
Pistola - Sotti Carlo  
Prato - Nicchia Daniela

#### IL PROGETTO REGIONALE CELIACHIA

Empoli - Campigli Roberta  
Firenze - Tosi Elisabetta  
Pistola - Ciardi Daniela  
Prato - Valdoro Matteo

#### PRESENTAZIONE LINEE GUIDA REGIONALI

Empoli - Giannotti Maria  
Firenze - Riccoli Barbara  
Pistola - Pizzoli Paola  
Prato - Vannucchi Giuseppe

#### PAUSA

#### GLI ALIMENTI NATURALI SENZA GLUTINE, I PRODOTTI DEL COMMERCIO, LE ETICHETTE, IL PRONTUARIO DEGLI ALIMENTI 2005/2006

Empoli - Coricchi Elena  
Firenze - Riccoli Barbara  
Pistola - Stefania Vezzosi / Elena Tomassetti  
Prato - Innocenti Riccardo

#### MODALITÀ DI PREVENZIONE: IL PIANO DI AUTOCONTROLLO

Empoli - Giannotti Maria  
Firenze - Bondoni Aurora  
Pistola - Tommasini Monica  
Prato - Vannucchi Giuseppe

## 2° MODULO

### PARTE PRATICA GUIDATA DA UN CUOCO AIC E UN TECNICO DIETISTA

Empoli - Digiari Arianna / Coricchi Elena  
Firenze - Digiari Arianna / Bondoni Aurora  
Pistola - Digiari Arianna / Stefania Vezzosi / Elena Tomassetti  
Prato - Digiari Arianna / Innocenti Riccardo

#### LAVORO DI GRUPPO

Individualazione, in un menù settimanale, dei piatti a rischio per celiaci, indicando le variazioni da apportare e le modalità operative per garantire un pasto sicuro

#### DISCUSSIONE PLENARIA

#### PAUSA

#### PROVA PRATICA

Preparazione di un pasto completo per celiaci

#### ASSAGGIO DEGLI ALIMENTI PREPARATI

#### CONCLUSIONE DEI LAVORI E RILASCIO ATTESTATI

## Formazione

## Alimentaristi formati

	Corsi Attiv.	Addetti
Anno 2007	15	602
Anno 2008	13	580



guida per una corretta alimentazione



Educazione  
nutrizionale



## **Percorso di Counselling di gruppo ( 5 incontri )**

- **Inquadramento della malattia celiaca**
- **Cos'è il glutine e fonti di glutine comuni e meno comuni**
- **Come garantire sicurezza pasto senza glutine**
- **I marchi e simboli di garanzia**
- **Il pasto nella ristorazione collettiva**
- **Alimenti e bevande consentiti/dubbi/proibiti**
- **La correttezza nutrizionale della dieta senza glutine**
- **Gruppi alimentari e piramide senza glutine**
- **La giornata alimentare**
- **Attività fisica**
- **Corrispondenza principali alimenti senza glutine e attività fisica**





- 4 gruppi x 60 persone a empoli a partire dal 2007
- Comincia il prox martedì
- Individuali 12 2008



## **DGRT 1127 21/11/2005**

**....La Azienda Sanitaria Locale sulla base di una richiesta formale da parte di un esercizio autorizzato all'attività di commercio nel settore merceologico alimentare (D.L.vo 114/98) , iscritto al registro delle imprese ed operante nel territorio della Regione Toscana, rilascia specifica autorizzazione ad erogare per conto del SSR prodotti dietetici privi di glutine.....**



## **Progetto GDO Regione Toscana**

**Fruizione dei buoni per  
acquisto prodotti senza  
glutine anche in esercizi  
della grande distribuzione**

**Firenze  
Empoli  
Pistoia  
Livorno**

**Arezzo  
Prato**





## Ulteriori azioni svolte:

- Creazione percorso assistenziale multiprofessionale-multidipartimentale
- Convegno MMG