



A.S.L. TO4

*Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea*



“Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche”.



**LA CELIACHIA:
GESTIONE DEL RISCHIO
NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA
- Parte terza (tecnica) -**

SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea



**REGIONE
PIEMONTE**



“Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine
nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche”.

POSSIBILI FASI A RISCHIO DA CONTAMINAZIONE DA GLUTINE



SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE



A.S.L. TO4

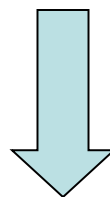
Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea



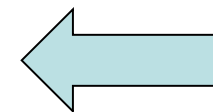
“Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine
nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche”.

LE FASI PRINCIPALI

1. APPROVVIGIONAMENTO
2. TRASPORTO E STOCCAGGIO
3. PREPARAZIONE
4. TRASPORTO
5. ARRIVO DEI PASTI O FINE PREPARAZIONE PASTI



1. SOMMINISTRAZIONE





A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea



“Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche”.

1. APPROVVIGIONAMENTO

- **Alimenti naturalmente privi di glutine**
- **Prodotti notificati (D.L. 111/92)**
- **Regolamento CE 41/2009**
- **Alimenti di uso corrente con dicitura “*non contiene fonti di glutine*”**
- **Prodotti con marchio Spiga Barrata**
- **Prodotti inseriti nel prontuario AIC degli alimenti**





A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

 REGIONE
PIEMONTE

 AIC Associazione
Italiana
Celiachia
Piemonte-Valle d'Aosta

“Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine
nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche”.

2. TRASPORTO...



- Se possibile riporre i prodotti s.g. nei ripiani più alti
- Tenere lontano da prodotti con glutine

- Nel caso di acquisti presso rivendite di alimenti diretti ai fini speciali NON trasportare nello stesso carrello/sacchetto prodotti con e senza glutine





A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

 REGIONE
PIEMONTE

 Associazione
Italiana
Celiachia
Piemonte-Valle d'Aosta

“Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche”.

2. ...E STOCCAGGIO (1)

- **Non deperibili:**

i prodotti senza glutine vanno conservati separatamente

Farine
frumento



Pomodori
pelati



ATTENZIONE!!

i prodotti con glutine (farine e pasta) possono contaminare derrate comuni (es. olio, sale, scatolame, ecc..)



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea



REGIONE
PIEMONTE



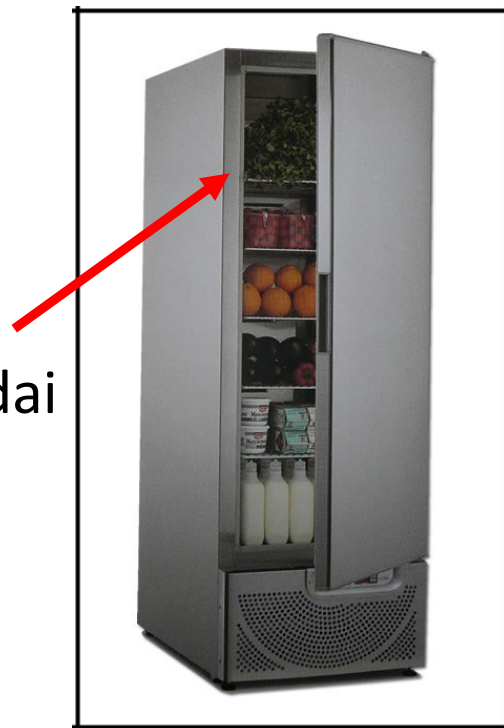
“Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche”.

2. ...E STOCCAGGIO (2)



- **Deperibili:**

in frigorifero/cella frigo e in freezer occorre che siano disposti in sacchetti e/o in contenitori ermetici lontano dai cibi con glutine (che vanno messi nella parte bassa per ridurre i rischi di contaminazione)





A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea



REGIONE
PIEMONTE



“Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche”.

3. PREPARAZIONE (1)



- **Attrezzature e utensili:** devono essere **puliti** e preferibilmente **dedicati** (aumenta la soglia di attenzione).
Vanno conservati lontano da fonti di contaminazione.



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea



“Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche”.

3. PREPARAZIONE (2)

- **Luogo di lavorazione:**
pulito e ad uso **ESCLUSIVO**
in quel momento.



- **Lavarsi le mani**



- **Divisa pulita** o camice monouso



- **Evitare l'uso del forno con promiscuità**





A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

 REGIONE
PIEMONTE

 Associazione
Italiana
Celiachia
Piemonte-Valle d'Aosta

“Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine
nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche”.

3. PREPARAZIONE (3)

- **Non usare** lo stesso olio utilizzato per cuocere alimenti con glutine



- **Non usare** l'acqua di cottura promiscua

- **Non usare** cestelli multicottura





A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea



REGIONE
PIEMONTE



“Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche”.

3. PREPARAZIONE (4)



- **Identificare SEMPRE** il piatto tramite etichettatura idonea o altro segno identificativo (es. piatto di colore/forma diversa)

- Se c'è il dubbio di aver commesso un errore **ELIMINARE** il piatto e prevedere **SEMPRE** un'alternativa (es. sostituire la carne errata con un formaggio)



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

 REGIONE
PIEMONTE

 Associazione
Italiana
Celiachia
Piemonte-Valle d'Aosta

“Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche”.

4. TRASPORTO



Contenitore dedicato

- Piatti sigillati e identificati

Vassoio personalizzato

- Piatti idonei solo se coperti/sigillati





A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

 REGIONE
PIEMONTE

 AiC Associazione
Italiana
Celiachia
Piemonte-Valle d'Aosta

“Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche”.

5. ARRIVO DEI PASTI (1)



- Il piatto senza glutine deve essere **SEMPRE IDENTIFICATO** tramite etichettatura idonea o altro segno identificativo (es. piatto di colore/forma diversa)
- Se c'è il dubbio che sia stato commesso un errore a monte **ELIMINARE** il piatto e **prevedere SEMPRE un'alternativa idonea** (es. sostituire la carne errata con un formaggio)



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea



REGIONE
PIEMONTE



“Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine
nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture

5. ARRIVO DEI PASTI (2)



CONTROLLO DELLA TEMPERATURA (2)

- **Per misurare la temperatura del piatto si consiglia termometro dedicato e identificato**



AUMENTA LA SOGLIA DI ATTENZIONE!!!!



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea



“Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche”.

5. ARRIVO DEI PASTI (3)

RINVENIMENTO TERMICO DEL PIATTO SENZA GLUTINE



Forno a microonde ad uso esclusivo o dedicato in quel momento



- **non scaldare** in contemporanea piatti con glutine e senza glutine



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

REGIONE
PIEMONTE

AiC Associazione
Italiana
Celiachia
Piemonte-Valle d'Aosta

“Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine
nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche”.

6. SOMMINISTRAZIONE (1)

- **Lavarsi SEMPRE le mani**



- **Non servire in contemporanea
piatti con e senza glutine**

- **Attenzione alle briciole e al pane**

Es. Evitare di
posizionare il pane
direttamente sul
tavolo



Es. Preferire l'utilizzo
di cestini oppure dare
il pane al singolo
bambino





A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

 REGIONE
PIEMONTE

 Associazione
Italiana
Celiachia
Piemonte-Valle d'Aosta

“Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche”.

6. SOMMINISTRAZIONE (2)

- **Verificare** l'assenza di rischio contaminazione nei locali mensa (es. pane posto sopra le posate nel banco self service)





A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea



**REGIONE
PIEMONTE**



“Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine
nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche”.

Grazie