

# Requisiti indispensabili per produrre pasti senza glutine

Un esercizio o un'**azienda ristorativa** che abbia intenzione di preparare e somministrare alimenti o preparazioni privi di glutine deve notificare l'inizio di tale attività alla **ASL** competente.

L'azienda ristorativa ha l'obbligo di integrare il proprio **piano di autocontrollo (HACCP)** con una documentazione specifica che descriva le fasi a rischio di contaminazione crociata con le possibili fonti di glutine e le specifiche di intervento adottate per eliminare tale rischio. Inoltre, deve fornire una relazione precisa e approfondita sul tipo di alimenti preparati e somministrati, sul ciclo produttivo che li coinvolge, nonché sui locali e le attrezzature impiegati direttamente o indirettamente nelle fasi di preparazione.

L'obbligo non riguarda le strutture che eseguono preparazioni occasionali su richiesta specifica del cliente e che impiegano prodotti naturalmente privi di glutine.

In questo caso le avvertenze si limitano: alla corretta procedura di pulizia dei locali, delle attrezzature e degli operatori, alla differenziazione temporale delle preparazioni (uno spazio temporale dedicato solo alle preparazioni gluten free), alla formazione del personale.

A. Solillo  
S. Palermo  
**Il Nuovo  
Cucinabile**  
Corso Avanzato





## Materie prime e selezione dei fornitori

Nella **preparazione di piatti e menu privi di glutine** sono ammessi i seguenti alimenti:

- ✓ materie prime che siano già senza glutine in origine e non sottoposte ad alcuna lavorazione (come nei casi di frutta, verdura, carne, pesce, ecc.);
- ✓ prodotti dietetici senza glutine certificati dal Ministero della Salute;
- ✓ prodotti, destinati anche al consumo generale, che riportino la dicitura "senza glutine" dell'AIC.

Nell'ultimo caso, se i prodotti in questione sono semilavorati destinati alla trasformazione, le indicazioni riguardanti la presenza di glutine si troveranno nella documentazione tecnica esibita dal fornitore, come previsto dal Reg. CE 41/09.

Oltre alla verifica diretta delle materie prime, per migliorare la sicurezza alimentare delle preparazioni senza glutine, è opportuno **selezionare opportunamente i fornitori**, valutando per ciascuno le **garanzie offerte** nel loro piano di autocontrollo.

Inoltre, l'azienda ristorativa deve predisporre un **elenco accurato delle materie prime utilizzate** e delle quantità annue necessarie, corredato da un registro di tutti i fornitori.



## Precauzioni da seguire per evitare contaminazioni

Il personale di cucina deve conoscere le procedure specifiche del piano di autocontrollo HACCP e, a inizio lavoro, deve presentarsi con la divisa pulita e **lavarsi sempre le mani**.

Se lo spazio dei locali cucina lo consente è bene separare le preparazioni dei prodotti gluten free in **locali separati**, oppure se lo spazio è ristretto prevedere piani di lavoro divisi o nel caso si abbia a disposizione pochissimo spazio procedere alla preparazione dei prodotti gluten free per primi.

I piani di lavoro e di cottura, le griglie e le piastre devono essere sempre **puliti con scrupolosa attenzione** onde evitare la contaminazione con residui di cibo. È consigliabile l'uso di fogli di alluminio o carta da forno per rivestire le superfici che potrebbero essere contaminate dal glutine.

Le attrezzature e gli utensili di cucina che si utilizzano per le preparazioni gluten free devono essere **separati o contrassegnati** con etichette apposite, ben visibili.

Predisporre un **armadio apposito**, che si possa chiudere, per conservare lontano da fonti di contaminazione le attrezzature, i piatti e le stoviglie destinate all'uso di prodotti gluten free.

Per lo stoccaggio dei prodotti gluten free in cucina, è bene prevedere l'utilizzo di **armadi** dedicati e segnalati **con particolari etichette** e di contenitori specifici.

Gli alimenti gluten free vanno sempre **posizionati nei ripiani alti** del frigo/freezer a uso promiscuo, oppure stoccati in frigo/freezer dedicati e segnalati.

È importante mantenere **separati i contenitori** di sale, zucchero e spezie quando si utilizzano, per evitare di contaminarli.

**Non tagliare mai il pane senza glutine** su un tagliere usato anche per il pane comune e soprattutto non utilizzarlo come appoggio momentaneo di qualsiasi prodotto.

Per la cottura degli alimenti gluten free **non utilizzare piani di cottura misti** o cestelli friggitrici multipli.

Prima di utilizzare i **forni** per la cottura degli alimenti gluten free è importante che siano **puliti** onde evitare contaminazioni.



# ESERCIZI

## COMPLETA

Completa la seguente mappa inserendo le parole mancanti, scegliendole tra quelle proposte:

*attrezzature - contenitori - dedicati - etichettate - materie - Ministero della Salute - ristrette.*

