

LA SOMMINISTRAZIONE E LA VENDITA DI ALIMENTI PER CELIACI

Le imprese che intendono somministrare e/o vendere alimenti privi di glutine per celiaci (es. ristoranti, pizzerie, pasticcerie, panifici, gelaterie, pasticci) devono presentare la notifica di inizio attività (o la notifica della variazione della variazione dell'attività in caso di esercizi già esistenti) per la registrazione presso gli uffici della ASL territorialmente competente. Gli stabilimenti che producono alimenti privi di glutine preconfezionati sono soggetti ad una particolare autorizzazione rilasciata dal Ministero della Salute. La preparazione degli alimenti per celiaci deve essere svolta in un locale totalmente separato e dotato di arredi, attrezzature ed utensili dedicati ed identificati (es. banda di colore rosso) oppure in una zona ben separata funzionalmente dagli spazi in cui si lavorano alimenti convenzionali e dotata di piani di lavoro ad uso esclusivo. È obbligatorio disporre di locali dedicati e di attrezzature distinte se l'attività presenta un alto rischio di contaminazione (es. uso di farine). Tali attività devono predisporre, attuare e mantenere un piano di autocontrollo basato sul sistema HACCP a supporto delle modalità operative attuate per garantire l'assenza di glutine nei prodotti alimentari, con particolare riferimento alla gestione della fase di approvvigionamento delle materie prime, allo stoccaggio degli alimenti e dei materiali, alla somministrazione ed alla vendita dei prodotti, all'igiene dell'ambiente e del personale e alle buone pratiche di lavorazione. Il personale deve inoltre frequentare un corso specifico della durata di 2 ore in materia. L'obiettivo è evitare l'ingresso nelle aree di lavoro di prodotti contenenti glutine e le cross-contaminazioni tra alimenti convenzionali ed alimento gluten-free in fase di preparazione. Data l'importanza del corretto operato delle imprese che producono alimenti privi di glutine per la salute pubblica, la ASL territorialmente competente effettua regolari controlli al fine di verificare il rispetto dei requisiti previsti.

LA CELIACHIA: UN PROBLEMA SOCIALE



<http://www.glutenfreeday.it/comics>

Il danno sociale della celiachia può essere addirittura maggiore di quello medico. La presenza di strutture in grado di somministrare e vendere prodotti privi di glutine migliora la qualità della vita delle persone affette da celiachia, risolvendo alcuni problemi pratici e psicologici che questo tipo di malattia provoca a chi ne è colpito.

PER ULTERIORI
INFORMAZIONI
CONSULTA

ASL 5 Spezzino – Dipartimento di Prevenzione
S.C. Sicurezza Alimentare
Via Fiume, 137 - 19122 LA SPEZIA
Tel: 0187/534527-29-39 Fax: 0187/534507-40
sicurezza.alimentare@asl5.liguria.it

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

REG. CE 1169/2011
Legge 123/2005
Decreto Legislativo 111/1992
Delibera Regione Liguria 793/2012
Delibera Regione Liguria 332/2015



DIPARTIMENTO
DI PREVENZIONE
STRUTTURA COMPLESSA
SICUREZZA
ALIMENTARE

CELIACHIA: UN PROBLEMA ANCORA SOTTOSTIMATO



CHE COS'È LA CELIACHIA

La celiachia è una malattia sistemica cronica indotta dal glutine negli individui geneticamente predisposti. Il glutine è un complesso proteico presente in frumento, farro, kamut, orzo, segale, spelta e triticale. La celiachia è causata da una risposta anomala del sistema immunitario nei confronti del glutine. Infatti, nell'intestino tenue del celiaco il glutine scatena una reazione immunitaria che determina il danneggiamento della mucosa intestinale (infiammazione cronica della mucosa e scomparsa dei villi intestinali).

I SINTOMI DELLA CELIACHIA

I sintomi della celiachia sono svariati e possono manifestarsi a qualsiasi età.

La *celiachia classica* esordisce precocemente ed è caratterizzata da diarrea, vomito e arresto della crescita.

La *celiachia atipica* presenta un esordio tardivo e si manifesta con sintomi extra-intestinali (anemia, dermatite erpetiforme, difetto dello smalto dentario, afte della bocca, disturbi psichiatrici).

La *celiachia silente* non mostra sintomi pur essendoci un danneggiamento dei tessuti intestinali.

La *celiachia latente* presenta i sintomi gastroenterici caratteristici ma mancano le lesioni a livello intestinale.

Se la celiachia non viene diagnosticata precocemente può determinare lo sviluppo di altre patologie (osteoporosi, infertilità, diabete di tipo 1, artrite reumatoide, atrofia della milza).

COME SI CURA LA CELIACHIA

L'unica terapia attualmente conosciuta ed efficace per il controllo della celiachia è l'alimentazione rigorosamente priva di glutine (*gluten-free*) da seguire per tutta la vita. Infatti, fintanto che si esclude il glutine dalla dieta il celiaco è un soggetto perfettamente sano.

LO SAPEVI CHE...

La celiachia è oggi considerata la più frequente reazione avversa agli alimenti a livello mondiale: con una prevalenza pari almeno all'1% della popolazione, sia dei bambini che degli adulti, ne risulta affetta una persona su 100.

L'organismo di un celiaco può ingerire, senza avere alcun effetto negativo, una dose massima di glutine pari a 10 ppm (= 10 mg di glutine in un chilo di alimento). La quantità di glutine tollerabile è pari a mezza briciola di pane.



<http://www.glutenfreeday.it/comics>

GLI ALIMENTI PER CELIACI

Per garantire l'assenza di glutine, la dieta del celiaco deve essere basata su particolari tipologie di alimenti:

- *alimenti naturalmente privi di glutine come i cereali alternativi (il mais, il miglio, la quinoa, il grano saraceno, l'amaranto), la carne, il pesce, le uova, la frutta e la verdura*
- *prodotti con la dicitura «senza glutine» in etichetta*
- *alimenti sostitutivi per celiaci come pasta, pane, biscotti notificati dal Ministero della Salute*
- *prodotti contrassegnati dal marchio «spiga barrata»*
- *prodotti presenti nel Prontuario degli alimenti AIC (Associazione Italiana Celiachia) che contiene una lista degli alimenti idonei al celiaco tra prodotti alimentari di uso corrente a rischio di contenere glutine.*



Più gli alimenti sono lavorati e composti da molti ingredienti, più sono a rischio di contaminazione con prodotti contenenti glutine. Ne sono un esempio la farina di mais, la farina di riso, la fecola di patate, lo yogurt alla frutta, i gelati, gli hamburger, le salse, i sughi, i preparati per il brodo. Per questo motivo è essenziale leggere controllare gli allergeni (tra cui i cereali contenenti in glutine) evidenziati in etichetta, nei menù o nei cartelli apposti in corrispondenza degli alimenti come previsto dal Regolamento CE 1169/2011.