

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 21 dicembre 2017, n. 2277

Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare che producono, trasformano e distribuiscono alimenti/ bevande per i soggetti allergici o intolleranti, inclusi i soggetti celiaci. Approvazione progetto formativo.

Il Presidente della Giunta Regionale, sulla base dell' istruttoria espletata dalla Responsabile della A.P. "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione" e dal dirigente del Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria, confermata dalla dirigente della Sezione Promozione della Salute e del Benessere (PSB), riferisce quanto segue:

- Con l'evoluzione degli stili di vita nel mondo si prevede un numero crescente di allergie alimentari nei Paesi avanzati così come in quelli in via di sviluppo e sono i bambini a soffrirne più di altri.
- Nel 2013 al World Allergy Congress di Milano, la principale autorità scientifica europea, la European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI) ha presentato alcuni studi che rivelano che oltre 17 milioni di adulti europei e un bambino su 4 in età scolare soffrono di allergie alimentari
- Alcune persone vivono una condizione di vulnerabilità a causa delle intolleranze e allergie alimentari di cui sono affetti e della difficoltà a reperire alimenti idonei alle proprie necessità. La presenza di allergeni negli alimenti assume particolare rilevanza in considerazione sia della crescente diversificazione dell'offerta alimentare sia della possibile introduzione inconsapevole degli allergeni stessi negli alimenti durante il processo produttivo, ad esempio, attraverso l'utilizzo di additivi e aromi che contengono come supporto degli allergeni o a seguito di episodi di cross-contaminazione. Al fine di minimizzare i rischi per la salute dei cittadini allergici e/o intolleranti, è strategico elevare la correttezza e la consapevolezza dell'informazione circa i contenuti e le proprietà degli alimenti, mettendo i soggetti allergici/o intolleranti in condizione di fare scelte alimentari consapevoli.
- Pertanto, gli organismi sanitari, nazionali e regionali, sono tenuti a favorire il normale inserimento nella vita sociale e lavorativa dei soggetti affetti da allergie e intolleranze anche mediante la possibilità di fruire di alimenti sicuri e controllati presso le imprese alimentari, tenuto conto che è necessario tutelare queste persone anche al fine contenere i costi sanitari correlati. Occorre quindi perseguire una strategia che favorisca ed ampli la disponibilità di alimenti che rispondano alle esigenze di queste persone.
- Di conseguenza, assume importanza strategica l'informazione/formazione qualificata degli operatori del settore alimentare (OSA), con particolare riferimento ai contenuti del Regolamento UE n. 1169/2011, Legge 4 luglio 2005, n. 123, recante "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" e Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica G.U. n. 134 del 11-6-2010;
- Il PNP 2014-2018 e Il PRP 2014/2018, approvato con DGR 302 del 22.03.2016 ha tra gli obiettivi centrali in tema di sicurezza alimentare *"Aumentare l'offerta di alimenti idonei a soggetti allergici o intolleranti"* con l'obiettivo di migliorare la conoscenza e la capacità di gestione dei rischi nutrizionali e da allergeni da parte degli operatori del settore alimentare (OSA) ed aumentare la disponibilità di alimenti salutari, attraverso l'attuazione di programmi formativi/informativi per addetti alla ristorazione pubblica e collettiva/assistenziale, sugli aspetti nutrizionali e promuovere la consapevolezza e sulla corretta gestione degli allergeni in tutte le ASL della Regione
- La citata DGR 302/2016, prevede per le finalità sopra riportate, la predisposizione di un progetto formativo destinato agli OSA e l'approvazione di un programma regionale che preveda la realizzazione di almeno un evento formativo l'anno presso ogni ASL.
- Il competente Servizio PSB del Dipartimento per la promozione della Salute, con D.D. n. 566 del 30 maggio 2017 ha istituito un gruppo tecnico di lavoro "Igiene della nutrizione", formato da personale sanitario dei SIAN dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL, con il compito di elaborare, sotto il suo coordinamento, una proposta di progetto formativo destinato agli Operatori del Settore Alimentare (OSA).
- La formazione sarà garantita da personale sanitario operante nei SIAN, previo adeguato aggiornamento a cura del competente Servizio regionale.

VISTA:

- la legge 4 luglio 2005, n. 123, recante “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia” e, in particolare:
 - La D.G.R. n. 890 del 9/5/2012 relativa all’adozione degli indirizzi operativi per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale;
 - La DGR n. 2272 del 13/11/2012 e s.m.i. avente ad oggetto “Criteri per l’assegnazione alle ASL dei finanziamenti vincolati ex art. 5 della legge n.123/2005, finalizzati alla formazione in materia di celiachia rivolta a ristoratori e ad albergatori” che disciplina, tra le altre cose, le modalità di svolgimento dei corsi di formazione di II livello in materia di celiachia e, in particolare, la durata in ore di detti corsi ed il numero minimo di discenti necessario per l’avvio degli stessi.
 - La stessa DGR 2272/2012 ha stabilito che l’attività di informazione e formazione viene assicurata dalla ASL e precisamente dai SIAN in collaborazione con l’Associazione Italiana Celiaca (AIC)
 - REG. (UE) n. 609/2013 del Parlamento Europeo del Consiglio Del 12 giugno 2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell’intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione.
 - Reg. (CE) 30/07/2014, n. 828/2014 - Regolamento di Esecuzione della Commissione relativo alle prescrizioni riguardanti l’informazione dei consumatori sull’assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti (Testo rilevante ai fini del SEE).
- **Ritenuto** che sulla base dei citati percorsi formativi organizzati dal personale sanitario competente dei SIAN, già realizzati in materia di celiachia e per le finalità di cui al citato obiettivo PRP 2014/2018, “*Aumentare l’offerta di alimenti idonei a soggetti allergici o intolleranti*”, risulta necessario fornire agli operatori del settore alimentare (OSA) le più recenti conoscenze in materia di allergie e intolleranze alimentari, inclusa la celiachia, con particolare riguardo agli aspetti normativi e di corretta prassi igienica, quale strumenti per orientarsi, comprendere e gestire le problematiche relative la sicurezza alimentare, aumentando l’offerta di alimenti idonei a soggetti allergici o intolleranti, ivi inclusi le persone celiache;
- **Preso atto** che il gruppo tecnico di lavoro “Igiene della nutrizione”, sopra richiamato, ha elaborato il Progetto formativo dal titolo “Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare che producono, trasformano e distribuiscono alimenti/bevande idonei a soggetti allergici e intolleranti, inclusi i soggetti celiaci”, sia per le finalità di cui alla DGR 302/2016 e sia per le finalità di cui alla Legge 4 luglio 2005, n. 123 ed alla DGR GR n. 2272/2012 e s.m.i.
- **Considerato che** l’Associazione Italiana Celiachia (AIC) della Puglia, associazione maggiormente rappresentativa dei soggetti affetti da celiachia, ha collaborato, per la parte di competenza, con il Servizio Regionale competente in materia ai fini della predisposizione del progetto formativo – Allegato A, in materia di Celiachia.
- **Atteso** che i destinatari degli interventi formativi/informativi di cui al presente documento sono gli operatori delle imprese alimentari che producono, trasformano e distribuiscono alimenti/bevande idonei a allergici e intolleranti, inclusi i soggetti celiaci, tra cui:
 - Imprese alimentari di somministrazione di alimenti e bevande: ristoranti, pizzerie, trattorie, fastfood, gastronomie, catering, bar o circoli privati con preparazione in proprio di panini, tramezzini, ecc.
 - Imprese alimentari di ristorazione collettivo-assistenziale: ospedali, case di cura e di riposo, mense scolastiche, mense aziendali, istituti di pena
 - laboratori artigianali con vendita diretta di prodotti di gastronomia, rosticceria, pasticceria, gelateria; pasticci, panetterie e prodotti da forno, gelaterie, creperie, ecc.
 - nonché
 - Responsabili uffici comunali preposti alla gestione della ristorazione collettiva
 - Professionisti (consulenti) esperti in sicurezza alimentare

PREMESSO che le funzioni di programmazione, coordinamento e monitoraggio delle attività relative alla organizzazione dei corsi di formazione rivolta a ristoratori e ad albergatori, nonché quelle di valutazione preventiva di coerenza e congruità dei progetti attuativi predisposti dalla ASL, sono poste in capo al competente Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria della Sezione PSB;

RITENUTO necessario per quanto sopra esposto, di procedere all'approvazione del progetto informativo/formativo composto dal modulo "Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare che producono/trasformano/distribuiscono alimenti/bevande idonei a soggetti celiaci" **Allegato A** e dal modulo "Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare che producono/trasformano/distribuiscono alimenti/bevande idonei a soggetti allergici e intolleranti" **Allegato B**, entrambi parti integranti e sostanziali del presente provvedimento.

COPERTURA FINANZIARIA

La presente deliberazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata sia di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

Il provvedimento del quale si propone l'adozione rientra tra quelle competenze della Giunta Regionale previste dall'art.4-comma 4, lettera K9 della L.R. n.7/97.

Il relatore sulla base delle risultanze istruttorie di cui innanzi illustrate, propone alla Giunta l'adozione del seguente atto finale .

LA GIUNTA

- udita la relazione e la conseguente proposta del Presidente proponente;
- viste le dichiarazioni poste in calce al presente provvedimento , dal Responsabile A.P., dal Dirigente del Servizio e dalla Dirigente della Sezione PSB;
- a voti unanimi espressi nei termini di legge:

DELIBERA

Per i motivi riportati in narrativa, che qui si intendono integralmente riportati:

- Di approvare il Progetto informativo/formativo composto dal modulo "Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare che producono, trasformano/distribuiscono alimenti/bevande idonei a soggetti celiaci" **Allegato A** e dal modulo "Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare che producono/trasformano/distribuiscono alimenti/bevande idonei a soggetti allergici e intolleranti, incluse le persone celiache" **Allegato B**, entrambi parti integranti e sostanziali del presente provvedimento;
- Di stabilire che le attività di informazione e formazione deve essere assicurata dalle AA.SS.LL. e più precisamente dai SIAN, in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiaca (AIC) per la parte relativa all'allegato A;
- di demandare al Dirigente del Servizio PSB la predisposizione di tutti gli atti consequenziali scaturenti dal presente provvedimento;
- di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino ufficiale della Regione Puglia.
- di disporre la diffusione dei contenuti del presente provvedimento attraverso il sito www.regione.puglia.it ed il portale sanitario regionale www.sanita.puglia.it e con gli altri mezzi di comunicazione ritenuti idonei;
- di notificare il presente provvedimento ai soggetti interessati, a cura del Servizio PSB.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
CARMELA MORETTI

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
MICHELE EMILIANO



**REGIONE
PUGLIA**

Modulo A

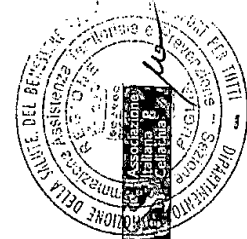
DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE, BENESSERE SOCIALE
E DELLO SPORT PER TUTTI

Sezione Promozione della Salute e del Benessere
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare che producono/trasformano/distribuiscono alimenti senza glutine

a cura di

P. Fina, R. Francavilla, P. Pacella, P. Pasquale, M. G. Rosa, A. Spedicato, G. Stingi, O. Mongelli, R. Carlà

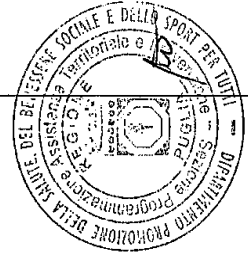


Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

A

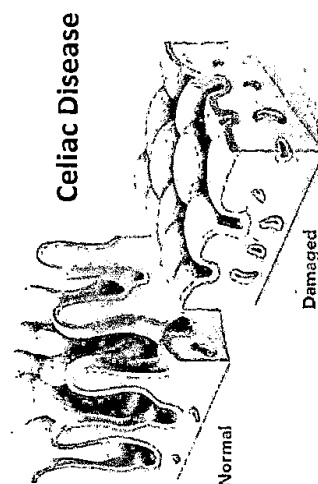
Indice degli argomenti trattati

1. **Malattia Celiaca : Aspetti clinici e diagnostici**
2. **La dieta senza glutine**
3. **Normativa ed etichettatura degli alimenti per celiaci**
4. **Requisiti strutturali e funzionali degli OSA**
5. **Misure di controllo del pericolo glutine nel piano HACCP**



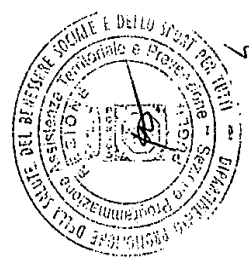
Definizione della malattia celiachia

Disordine sistemico immunologicamente mediato a patogenesi autoimmune scatenato dal glutine in soggetti geneticamente predisposti (alplotipo DQ2 o DQ8) e caratterizzato dalla presenza di manifestazioni cliniche glutine dipendenti, anticorpi specifici, ed enteropatia.



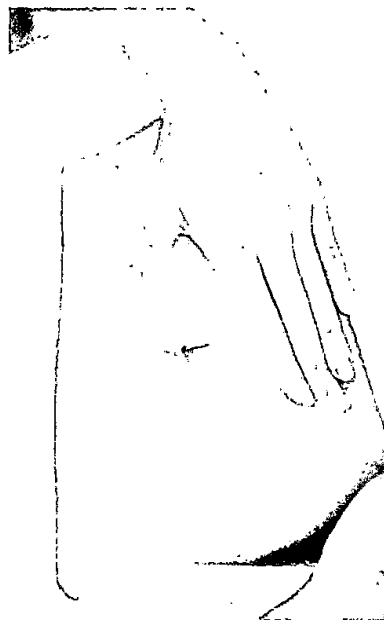
Epidemiologia

- ◆ La prevalenza della malattia è variabile con una media di 1:150.
- ◆ In alcune popolazioni la prevalenza arriva ad essere elevata come in Svezia dove si stima che uno ogni 77 si affetto da questa condizione.
- ◆ La prevalenza maggiore di MC è stata riscontrata nella popolazione dei Saharawi ed è pari al 5,6%.
- ◆ Oggi si stima che per ogni diagnosi di MC ci siano da 3 a 7 casi non diagnosticati e questo rende importante conoscere tale condizione.



Presentazione clinica

1. **Tipica** se ha sintomi riconducibili all'apparato gastrointestinale
2. **Atipica** se ha sintomi riconducibili al di fuori dell'apparato gastrointestinale
3. **Silente** se il paziente non ha sintomi

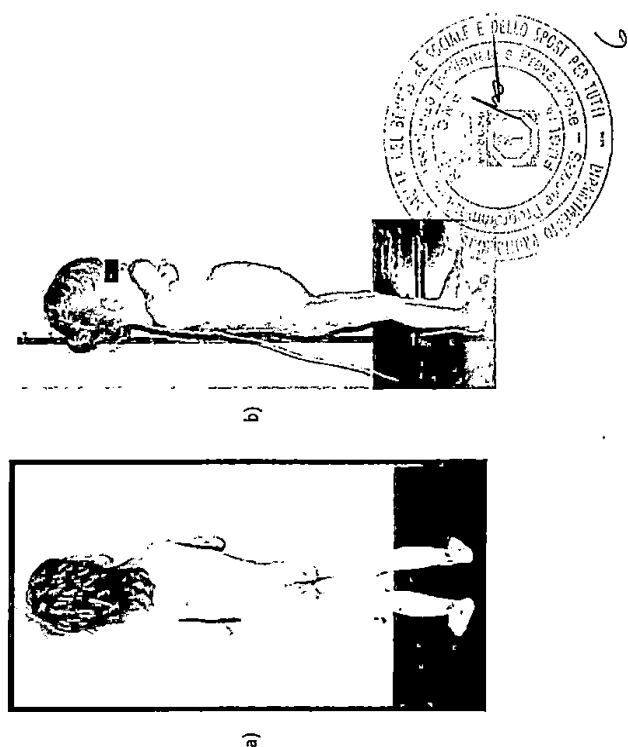


Malattia celiaca Tipica

Questa forma è caratterizzata da manifestazioni gastrointestinali, che solitamente interessano i bambini tra i 2 ed gli otto anni:

1. Diarrea
2. Calo ponderale
3. Inappetenza
4. Distensione addominale
5. Riduzione della massa muscolare
6. Pallore
7. Bassa statura
8. Vomito
9. Anemia da carenza di ferro
10. Pubertà ritardata

Figura 1: Quadri caratteristici di malattia celiaca maggiore con ipotrofia della radice degli arti (a) ed addome globoso (b).



Malattia celiaca Atipica

Questa forma è caratterizzata da manifestazioni di diversi organi ed apparati ed è la forma più comune dell'adulto: Figura 2: Tipico aspetto delle lesioni cutanee della celiachia (dermatite di Dhuring).

1. Stati ferro carenziali
2. Dermatite erpetiforme
3. Osteoporosi
4. Artralgie
5. Ipoplasia dello smalto dentale
6. Stomatite aftosa ricorrente
7. Cefalea
8. Epilessia
9. Ipertransaminasemia
10. Infertilità
11. Aborti ricorrenti

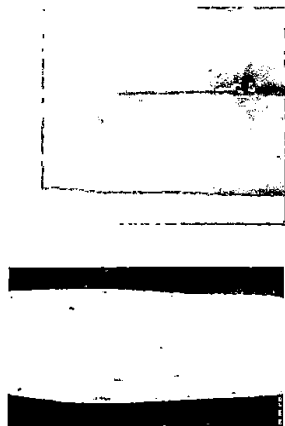
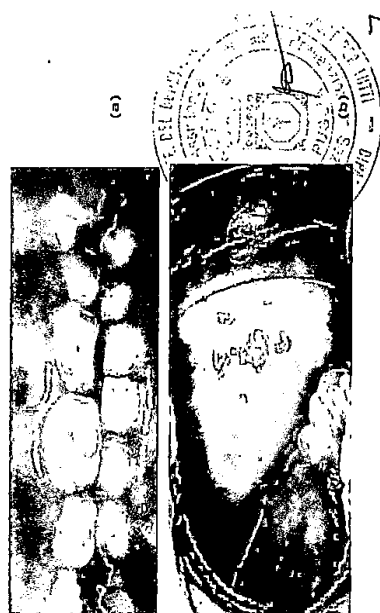


Figura 2: Tipico aspetto delle lesioni cutanee della celiachia (dermatite di Dhuring).

Figura 3: Il deficit dello smalto dentario (a) e le afte orali (b).



Malattia celiaca silente

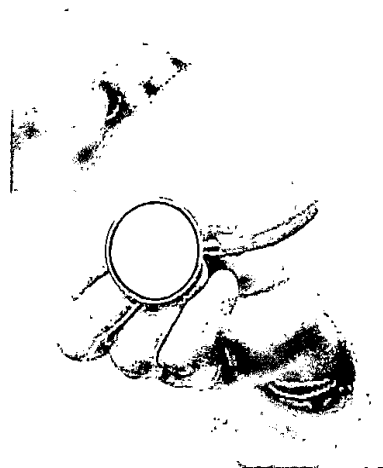
- ♦ La MC si definisce silente in soggetti asintomatici che presentano i test sierologici (nel sangue) positivi e la presenza del danno intestinale.
- ♦ Sono celiaci che non hanno sintomi pur avendo la malattia.
- ♦ Si tratta in genere di familiari di pazienti celiaci che eseguono lo screening per la MC.
- ♦ Spesso riferiscono di stare comunque meglio seguendo la dieta senza glutine dimostrando che i sintomi possono essere tanto lieve da non essere avvertiti.



Celiachia e malattie associate

La malattia celiaca può associarsi ad altre malattie soprattutto autoimmuni e cromosomiche quali:

1. Diabete mellito tipo I
2. Tiroidine autoimmune
3. Epatite autoimmune
4. Psoriasi
5. Alopecia areata
6. Colangite sclerosante
7. Sindrome di Down
8. Sindrome di Turner
9. Deficit assoluto di IgA

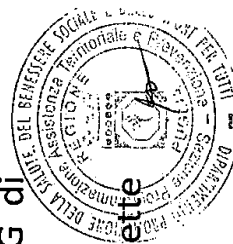


La Diagnosi - sierologia

La diagnosi si basa sulla combinazione di test sierologici e della biopsia intestinale nei casi di sierologia positiva

I test sierologici sono i seguenti:

1. **Anti gliadina (AGA)** di classe-IgA ed IgG da utilizzare specialmente nelle popolazione pediatrica sotto i due anni sempre in associazione alla TTG-A
2. **Anti Transglutaminasi (TTG)** di classe-IgA ed IgG sono il test di riferimento con la migliore accuratezza diagnostica di facile esecuzione e relativo basso costo
3. **Anti Endomisio (EmA)** di classe-IgA ed IgG; accuratezza simile alla TTG ma costo elevato, problema etico (substrato esofago di scimmia) e dipendenza da esperienza dell'operatore. Utilizzato per confermare la positività della TTG
4. **IgA totali sieriche** serve ad escludere il deficit selettivo di IgA (IgA < 5 mg/dL). In questo caso la diagnosi si basa sulla ricerca degli anti-tTG di classe IgG
5. **HLA-DQ2-8** identifica solo il rischio di sviluppare celiachia ma non permette la diagnosi



La Diagnosi – Biopsia intestinale

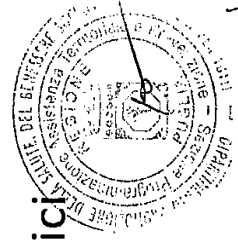
Serve a vedere se è presente la **scomparsa dei villi intestinali** che definisce in maniera definitiva la diagnosi



Villi intestinali presenti e normali



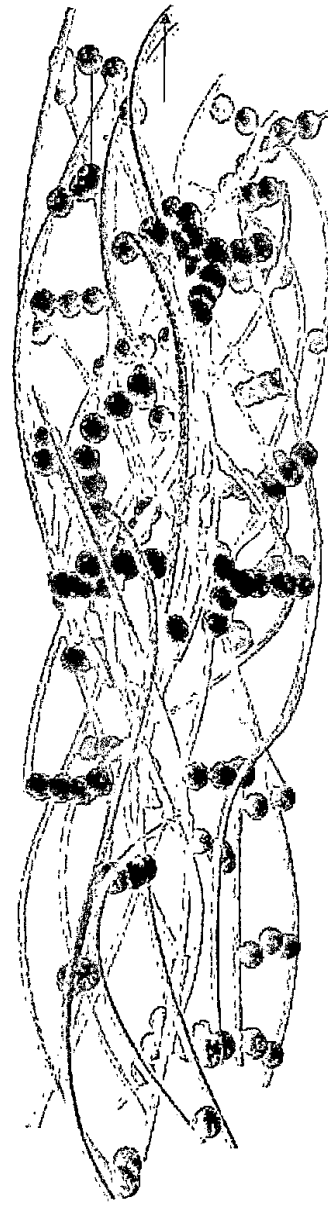
Villi intestinali atrofici



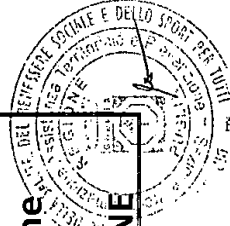
COSA È IL GLUTINE ?

Il glutine è un insieme di proteine di riserva contenute nei cereali vietati ai celiaci.

Si presenta negli alimenti in cui è contenuto come una massa viscosa ed elastica che trattiene le molecole di anidride carbonica prodotte durante la fermentazione e ciò permette la crescita di volume degli impasti.



Glutenine
+
Gliadine
=
GLUTINE

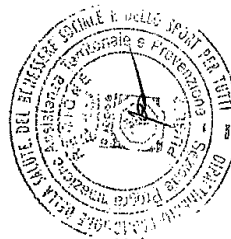


12

IL GLUTINE NEGLI ALIMENTI

Il glutine può essere presente nei prodotti alimentari in commercio:

- ✓ come **ingrediente principale**: in tutti i prodotti che derivano dalla lavorazione dei cereali con glutine
- ✓ come **ingrediente secondario**: addensanti, proteine vegetali, ...
- ✓ per **contaminazione**: durante le fasi di lavorazione industriale degli alimenti, o nella preparazione delle pietanze in cucina



LA CONTAMINAZIONE

Un alimento naturalmente privo di glutine durante la manipolazione o trasformazione o somministrazione subisce una contaminazione “crociata” diventando così un alimento vietato al celiaco.

In genere l’evento è accidentale e non sempre controllabile

La contaminazione può essere di due tipi:

Primaria: presenza di elementi in tracce a livelli non consentiti

Secondaria: dipende dall’assenza di precauzioni nell’ambiente di lavoro e può essere crociata o ambientale.

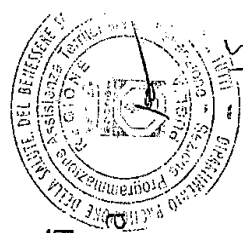


LA CONTAMINAZIONE SECONDARIA

Le contaminazioni secondarie possono essere distinte in:

- ◆ contaminazioni crociate (cross-contamination), definite come le possibili contaminazioni dovute agli “incroci” del prodotto senza glutine con quello con glutine lungo tutto il processo produttivo, dalle materie prime fino alla consegna al consumatore finale.
- ◆ contaminazioni ambientali, definite come le possibili contaminazioni dovute a non corretti comportamenti da parte delle persone durante il processo produttivo, ed alle condizioni ambientali non perfettamente sotto controllo.

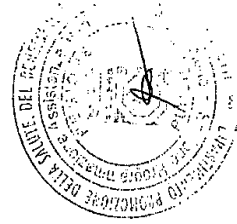
Il rischio di contaminazione da glutine aumenta ad ogni manipolazione: i prodotti il cui processo produttivo prevede molte manipolazioni sono più a rischio di quelli che hanno subito poche manipolazioni



LA DIETA SENZA GLUTINE

La completa e permanente eliminazione del glutine dalla **dieta è l'unico trattamento, attualmente disponibile** per ottenere la remissione dei sintomi e dei segni dipendenti dalla malattia, quali la normalizzazione dei livelli plasmatici degli autoanticorpi glutine-dipendenti e delle lesioni della mucosa duodenale, e la prevenzione delle complicanze ad essa associate.

La Dieta Senza Glutine (DSG) si basa sull'eliminazione di tutti gli alimenti contenenti cereali che contengono glutine e la loro sostituzione con altri alimenti permessi o appositamente formulati per celiaci.



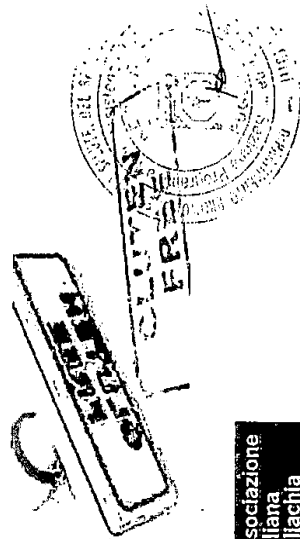
Alimenti senza glutine in commercio

- ◆ Alimenti naturalmente privi di glutine
- ◆ Alimenti “senza glutine”:
 - ✓ Ad uso generale trasformati ma ottenuti con processo produttivo non a rischio “adatto ai celiaci” oppure “adatto alle persone intolleranti al glutine”
 - ✓ Alimenti “senza glutine” specificatamente formulati possono essere corredati dalle diciture «specificamente formulato per persone intolleranti al glutine» o «specificamente formulato per celiaci» presenti nel Registro Nazionale del Ministero della Salute dei prodotti “senza glutine”
- ◆ Prodotti con il marchio SPIGA BARRATA
- ◆ Prodotti inseriti nel Prontuario AIC



Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

AIC'S
Associazione
Italiana
Celiachia



In etichetta dal 20 luglio 2016 Reg. 1169/11 e Reg. 828/2014

Alimenti NATURALMENTE PRIVI DI GLUTINE: Un alimento contenente ingredienti naturalmente privi di glutine dovrebbe poter recare un'etichettatura indicante l'assenza di glutine a condizione che siano rispettate le condizioni generali sulle pratiche leali di informazione di cui al regolamento (UE) n. 1169/2011: le informazioni non devono indurre in errore il consumatore suggerendo il possesso di caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti.

Alimenti riportanti in etichetta "SENZA GLUTINE":

Per poter riportare l'indicazione "senza glutine" in etichetta, un alimento venduto al consumatore finale deve avere un contenuto di glutine non superiore a 20 mg/kg, ossia m20 parti per milione (ppm).



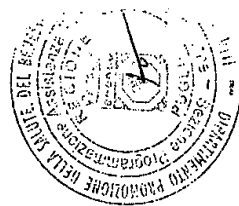
In etichetta dal 20 luglio 2016 Reg. UE 828/14

Per informare i consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta è necessario utilizzare le seguenti diciture:

SENZA GLUTINE: il contenuto di glutine nell'alimento venduto al consumatore finale non deve essere superiore a 20 mg/kg

CON CONTENUTO DI GLUTINE MOLTO BASSO: il contenuto di glutine nell'alimento venduto al consumatore finale non deve essere superiore a 100 mg/kg

Le informazioni sugli alimenti di cui sopra possono essere corredate delle diciture «**adatto alle persone intolleranti al glutine**» o «**adatto ai celiaci**».



In etichetta dal 20 luglio 2016 Reg. UE 828/14

Le informazioni sugli alimenti senza glutine o con presenza in misura possono essere corredate delle diciture **«specificamente formulato per persone intolleranti al glutine»** o **«specificamente formulato per celiaci»** qualora l'alimento sia stato espressamente prodotto, preparato e/o lavorato al fine di:

- a) ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti contenenti glutine; oppure
- b) sostituire gli ingredienti contenenti glutine con altri ingredienti che ne sono naturalmente privi.



Alimenti specificatamente formulati (Prodotti Notificati)

Notifica al Ministero della Salute delle etichette dei prodotti destinati ai celiaci, con contenuto di glutine < 20 ppm

Unici prodotti a poter utilizzare la dicitura

“SENZA GLUTINE specificatamente formulati per celiaci”

Publicati sul Registro Nazionale degli Alimenti senza glutine periodicamente aggiornato

Registro per impresa e per prodotto

Erogabili attraverso il SSN



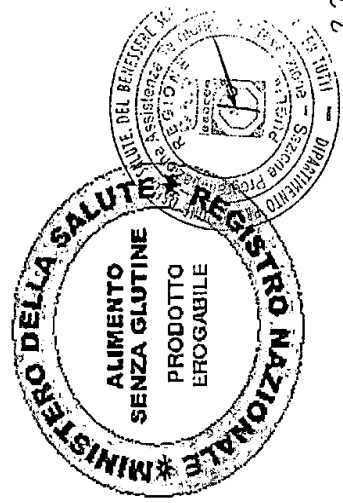
Ministero della Salute



Attenzione !

Il bollino Ministeriale apposto sull'etichetta indica che il prodotto è stato inserito nell'elenco del Ministero della Salute **esclusivamente per finalità legate all'erogabilità dell'assistenza sanitaria integrativa** ai sensi del D.M. 17/05/2016 che ha modificato il D.M. 08/06/2001.

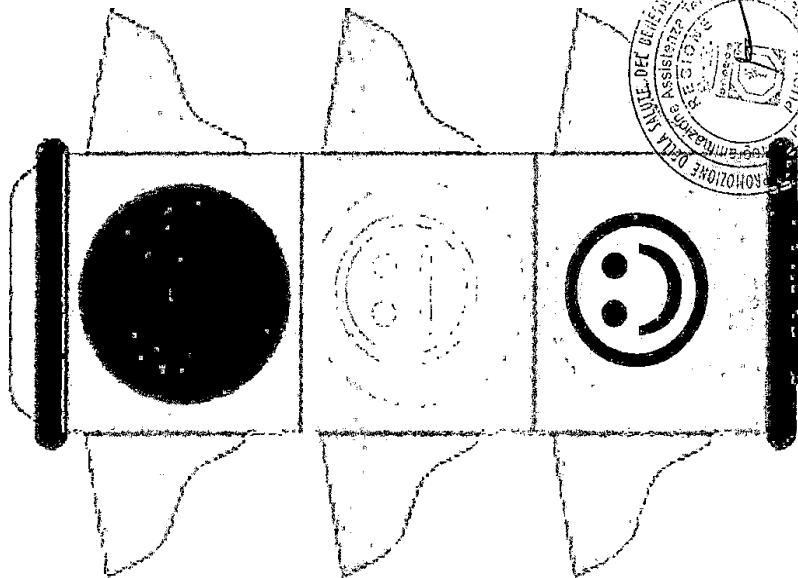
Pertanto gli OSA che utilizzano le materie prime per la preparazioni di alimenti per celiaci direttamente destinati al consumatore finale possono utilizzare Alimenti con la dicitura ad esempio «Senza glutine, specificamente formulati per celiaci» **sia con il bollino Ministeriale e sia senza!**



ALIMENTI

Tutti gli alimenti in base alla loro tossicità per i celiaci si possono dividere in alimenti: *vietati*, *sospetti* e *permessi*

Vietati
(con glutine)

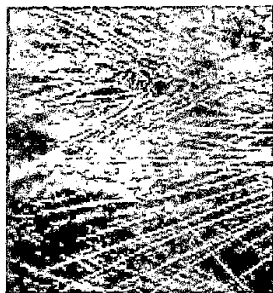


Permessi
"senza glutine"
"specificamente formulati"

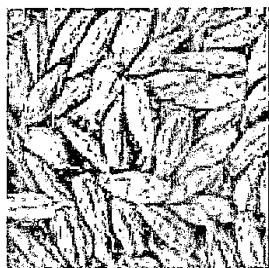
ALIMENTI VIETATI ☹️

Gli alimenti che derivano dai cereali contenenti glutine sono vietati

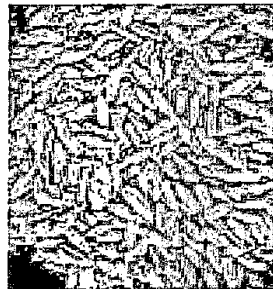
GRANO (frumento)



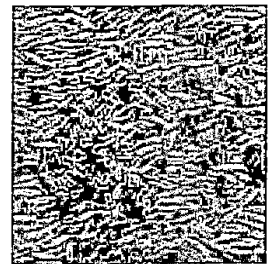
ORZO



SEGALE



AVENA*



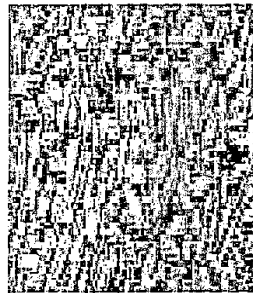
FARRO



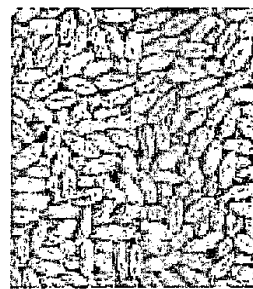
KAMUT



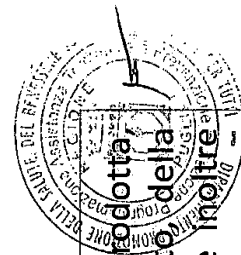
SPELTIA



TRITICALE



* I prodotti senza glutine possono essere a base di avena solo se è stata specialmente prodotta preparata, e/o lavorata in modo da evitare una contaminazione da parte del frumento, della segale, dell'orzo o delle loro varietà incrociate e il suo contenuto di glutine non deve superare 20mg/kg.

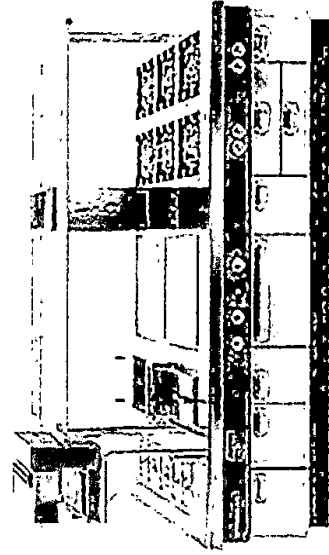


24

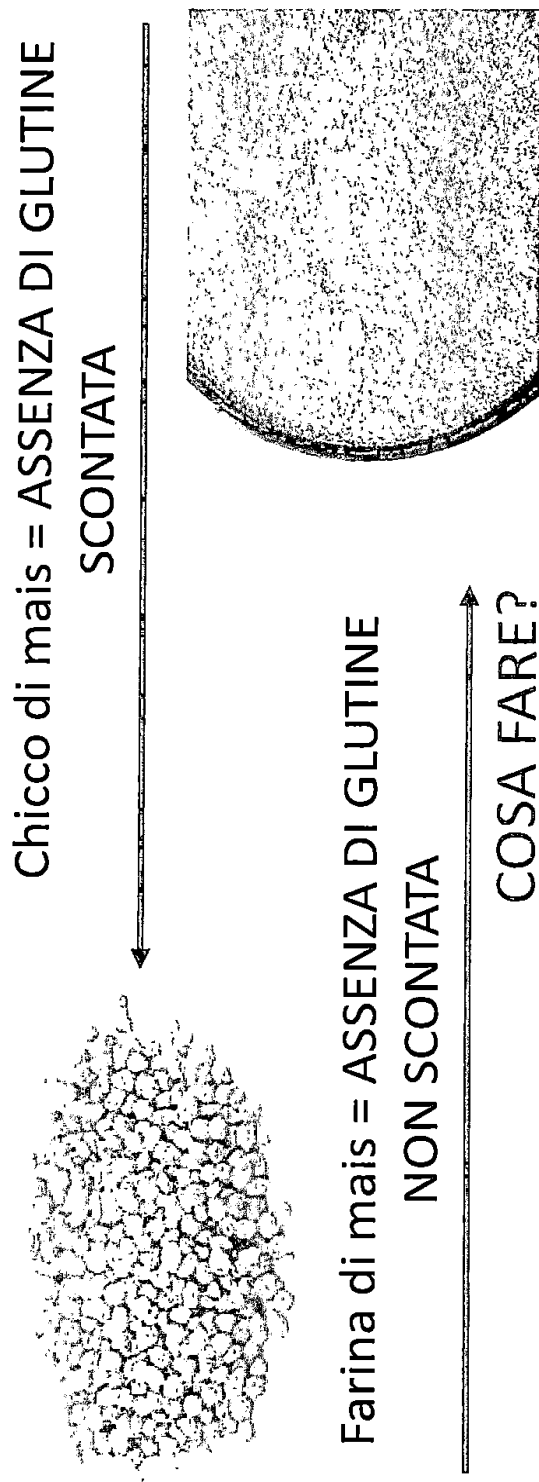
attenzione a particolari alimenti che potrebbero contenere glutine!!!

alimenti composti da molti ingredienti
e/o
che hanno subito lavorazioni complesse (trasformati)

per contaminazione del prodotto e/o dei singoli ingredienti
durante il processo di lavorazione
(o per presenza di glutine tra gli ingredienti)



Esempio di alimenti da valutare con attenzione!!!



PRODOTTI PERMESSI ☺ li uso di qualsiasi marca
PRODOTTI VIETATI ☹ non li uso



assicurarsi che non contengano
più di 20 ppm di glutine (verificare l'etichettatura: leggere gli
ingredienti , presenza di dichiarazioni di assenza di glutine ai sensi
del Reg. CE 1169/11 o bollino Ministeriale)

ALIMENTI PERMESSI ☺

Possono essere :

- **naturalmente senza glutine** alimenti che non contengono glutine e non sono stati trasformati (es. riso, mais, carne, pesce, latte, uova, legumi, verdura, frutta, utilizzati tal quali)
- **alimenti trasformati** (e che non contengono glutine) ma per i quali, nel corso del loro processo produttivo, non sussiste rischio di contaminazione crociata o ambientale (es. tonno in scatola o passata di pomodoro)



**ALIMENTI NATURALMENTE PRIVI DI
GLUTINE ☺**

- Carne



- Pesce



- Latte



- Uova



- Legumi



- Frutta fresca e secca



- Verdura

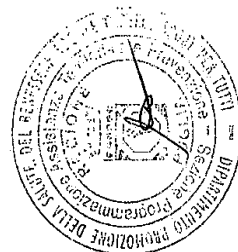


- Patate



CEREALI, FARINE E DERIVATI

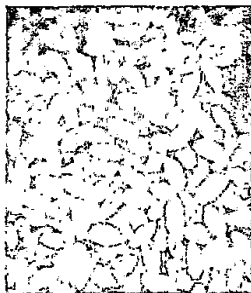
- ☺ Riso, mais (granturco), miglio, grano saraceno, amaranto, quinoa, sorgo, teff
- ☹ Frumento, orzo, avena, segale, farro, spelta, triticale bulgur (boulgour o burghul), couscous (da cereali vietati), tabulè, seitan, frik, cracked grano, greunkern, greis, Crusca dei cereali vietati, Malto dei cereali vietati, Prodotti per prima colazione da cereali vietati (cereali soffiati, in fiocchi, muesli, porridge)



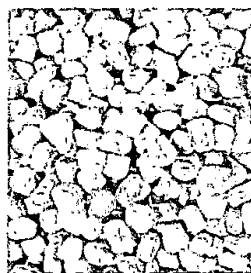
ALIMENTI PERMESSI ☺

Cereali naturalmente privi di glutine

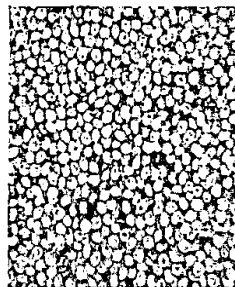
RISO



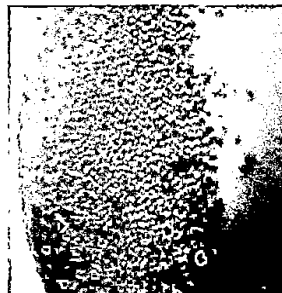
MAIS



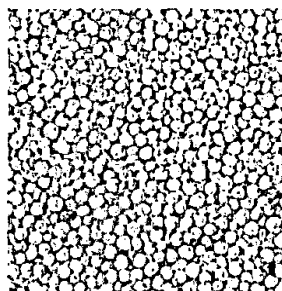
GRANO SARACENO MIGLIO



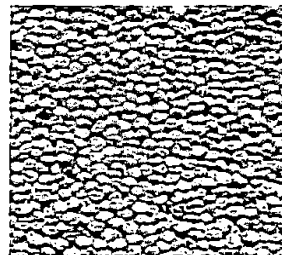
AMARANTO



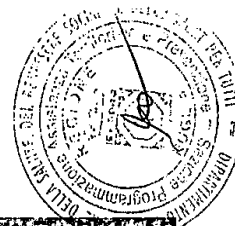
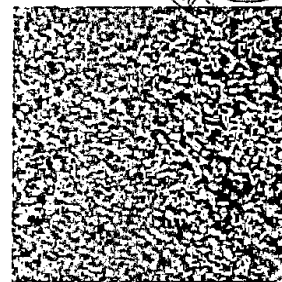
QUINOA



SORGO



TEFF



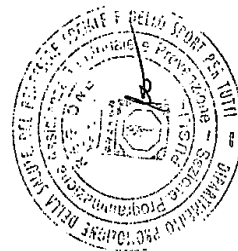
CARNE PESCE UOVA

Tutti i tipi di carne, di pollame, di pesce, molluschi e crostacei freschi o surgelati senza l'aggiunta di alcun altro ingrediente

Pesce conservato: al naturale, sott'olio affumicato, surgelato, privo di additivi, aromi e altre sostanze.

Uova.

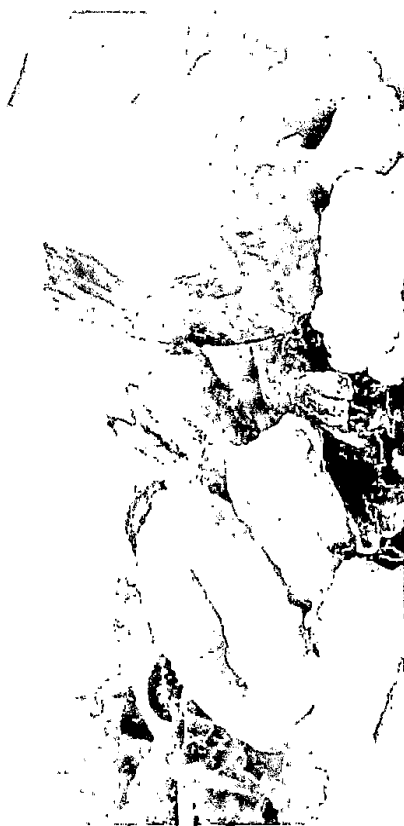
Prosciutto crudo, Lardo di Colonnata IGP e Lardo d'Arnad DOP



CARNE PESCE UOVA

Carne e pesce impanati (esempio: cotoletta, bastoncini, hamburger preconfezionato) o infarinati o cotti in sughi e salse addensate con farina (arrosti, brasati, ossibuchi, ecc.).

- Pesce surgelato precotto (esempio: paella, surimi, ecc.) o pronto da cuocere o da friggere (esempio: frittura di pesce)



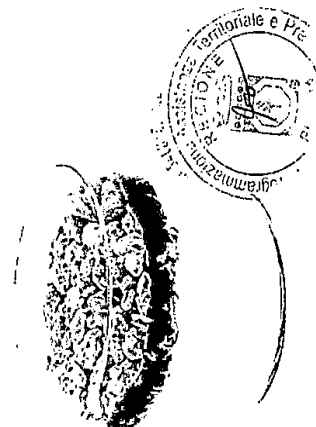
LATTE E DERIVATI

Latte fresco (pastorizzato) e a lunga conservazione (UHT sterilizzato), non addizionato con vitamine, aromi o altre sostanze- Latte per la prima infanzia.

Yogurt naturale, magro o intero. Formaggi freschi o stagionati.

Panna fresca (pastorizzata) e a lunga conservazione (UHT) non miscelata con altri ingredienti, ad esclusione di carragenina .

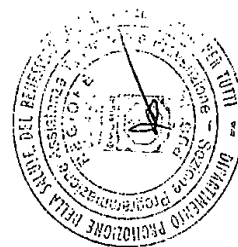
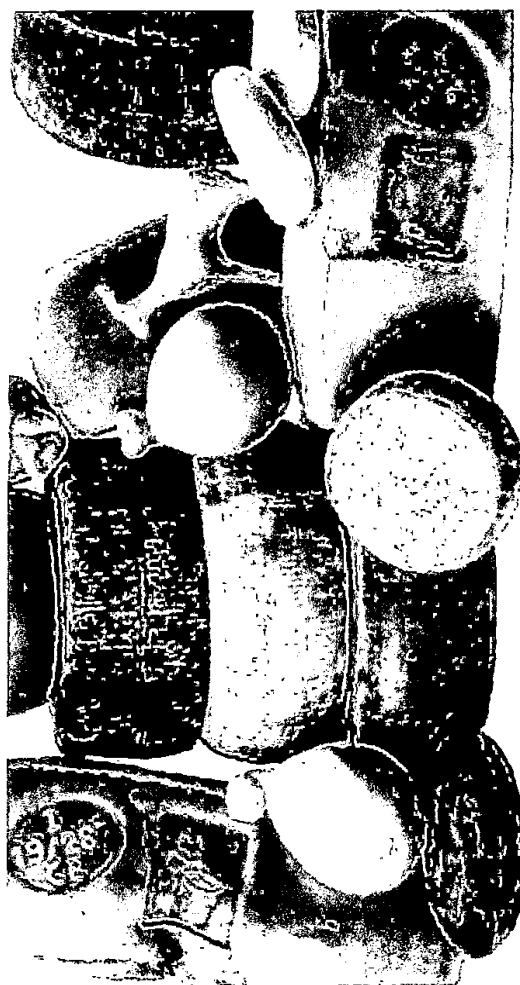
Yogurt al malto, ai cereali, ai biscotti



PRODOTTI CASEARI

I formaggi “di produzione italiana”, freschi e stagionati, non contengono glutine, in quanto essi devono essere prodotti da latte e da suoi costituenti, con aggiunta di caglio, sale e colture starter appropriate.

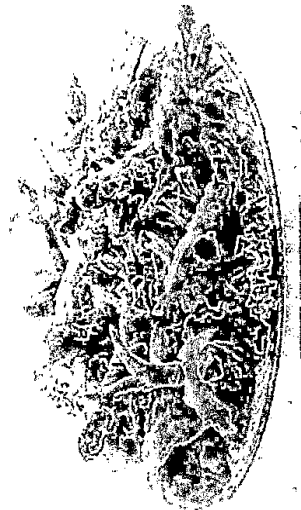
Ad esempio mozzarella, ricotta ecc.



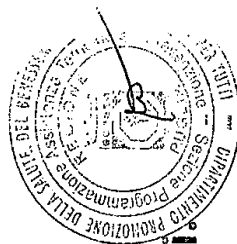
VERDURE E LEGUMI

Tutti i tipi di verdura, tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata).

- Verdure conservate (in salamoia, sott'aceto, sott'olio, ecc.).
- Tutti i legumi tal quali (freschi, secchi e in scatola): carrube, ceci, fagioli, fave, lenticchie, lupini, piselli, soia.

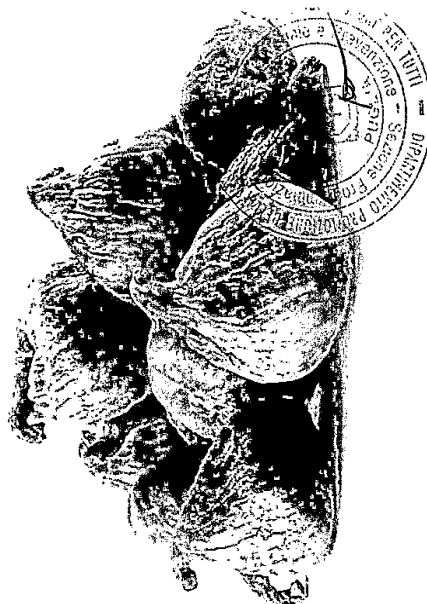


- Verdure (minestrone, zuppe, ecc.) con cereali vietati.
- Verdure impanate, infarinate, in pastella con ingredienti vietati.



FRUTTA

- Tutti i tipi di frutta tal quale (fresca e surgelata).**
- Frutta sciropata.
 - Tutti i tipi di frutta secca con e senza guscio (tal quale, tostata, salata).
 - Frutta disidratata , essiccata non infarinata (prugne secche, uva sultanina, datteri, ecc.)
 - Frutta disidratata infarinata (fichi secchi, ec

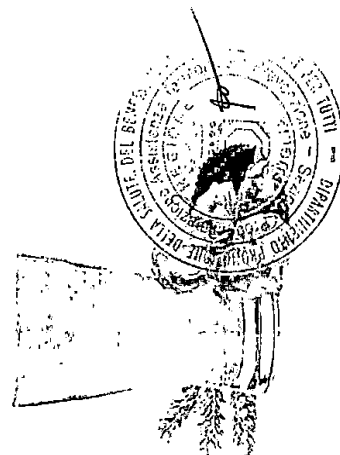


BEVANDE

Nettare e succhi di frutta non addizionati di vitamine o altre sostanze (conservanti, additivi, aromi, coloranti, ..) a esclusione di: ac. Ascorbico (E300) e ac. Citrico (E330).

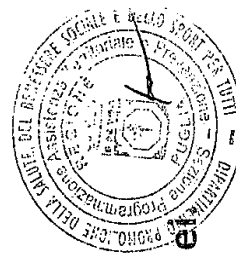
- Bevande gassate e frizzanti.
- Bustina, filtro di: caffè, caffè decaffeinato, camomilla, tè, tè deteinato, tisane.
- Vino, spumante.
- Caffè, caffè decaffeinato, caffè in cialde.
- Distillati (cognac, grappa, rum, tequila, whisky, gin, vodka) non addizionati di aromi o altre sostanze.

- Caffè solubile o surrogati del caffè contenenti orzo o malt
- Bevande contenenti malto, orzo, segale (esempio: orzo solubile e prodotti analoghi).
- Birra da malto d'orzo e/o di frumento.



DOLCI

- Miele e zucchero (bianco e di canna).
- Radice di liquirizia grezza.
 - Maltodestrine e sciroppi di glucosio, incluso il destrosio.
 - Torte, biscotti, dolci fatti in casa con farine senza glutine.
 - Creme, cioccolata, dessert e budini fatti in casa con farine prive di glutine.
-
- Cioccolato con cereali.
 - Torte, biscotti e dolci preparati con farine vietate e/o ingredienti non idonei



GRASSI E CONDIMENTI E VARIE

- Burro, lardo, strutto.
- Oli vegetali.
- Aceto balsamico DOP, aceto non aromatizzato.
- Aceto di mele.
- Pepe, sale, zafferano, spezie, ed erbe aromatiche, tal quali.
- Passata di pomodoro, pomodori pelati e concentrato di pomodoro non miscelati con altri ingredienti.
- Lievito cosiddetto "Lievito di birra" fresco o liofilizzato. • Estratto di lievito
- Pappa reali, polline.

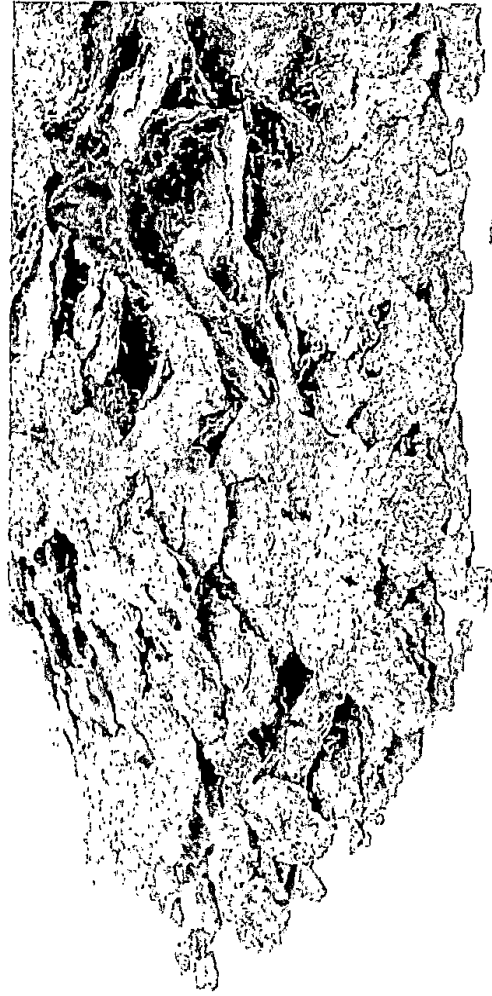
- Besciamella.
- Lievito madre o lievito acido.



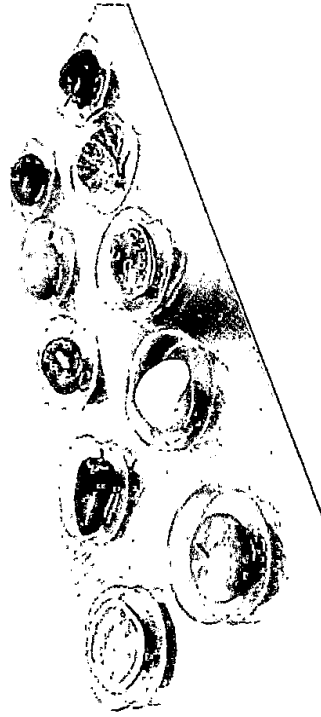
FIBRA

Presente in molti alimenti con diversa origine:

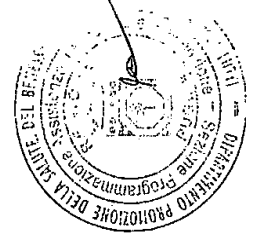
- Cicoria
- Pectati di mela
- Agrumi
- Frumento: è possibile sia ricavata sia dal fusto che dal tegumento della cariosside



INTEGRATORI ALIMENTARE



**Non essendo farmaci non possono rientrare nella Farmacopea Italiana
che ha stabilito che TUTTI I FARMACI SONO IDONEI AL CELIACO**



13

**Normativa relativa agli alimenti senza glutine
ed alla loro etichettatura Regg. 609/2013, 1169/2011, 828/2014**

Gli Alimenti senza glutine destinati ai celiaci, a partire dal **20 Luglio 2016**, non sono più riconducibile alla qualifica di “dietetici”, non ricadono nel campo di applicazione del Regolamento Food for specific group (FSG), perché l’indicazione “senza glutine” o “a contenuto di glutine molto basso” devono essere disciplinate come informazioni da fornire con l’etichettatura su base volontaria ai sensi dell’articolo 36 del regolamento (UE) Infatti rientra sotto la piena responsabilità dell’OSA:

1. Le dichiarazioni riportate in merito al contenuto di glutine del prodotto;
2. Le procedure di Autocontrollo adeguate a controllare il rischio glutine in tutte le fasi del processo produttivo.



Normativa vigente Europea e Nazionale:

- Reg. CE N. 178/2002;
- Reg. CE N. 852/2004;
- Reg. UE N. 1169/2011**
- Reg. UE 609/2013
- Reg. UE 828/2014;**
- Legge 123 del 4/07/05
- D. L. 27 gennaio 1992 , n. 111;
- D. P. R. 19 gennaio 1998, n. 131;
- D. M. 8 Giugno 2001 modificato dal D.M. 17 Maggio 2016;



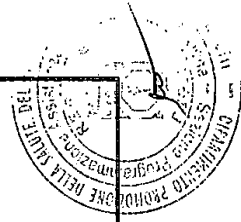
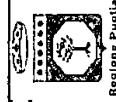
Provvedimenti Regionali

DGR n. 890 del 09/05/2012;

DGR n. 1722 del 07/08/2012;

D.D. n. 352 del 09/10/12;

DGR n. 2272 del 13/11/2012;



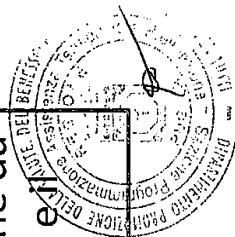
Diciture consentite

sull' assenza di glutine o sulla presenza
in misura ridotta negli alimenti - Reg. UE 828/2014

Senza glutine = la dicitura senza glutine è consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore non sia superiore a 20mg/kg.

Con contenuto di glutine molto basso = è consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale, consiste di uno o più ingredienti ricavati da frumento, segale, orzo , avena o da loro varietà incrociate, sperimentalmente lavorati per ridurre il contenuto di glutine , o contenente uno o più di tali ingredienti , non sia superiore a 100 mg/kg

Per i prodotti senza glutine contenenti avena deve essere stata specialmente prodotta, preparata , e/o lavorata in modo da evitare una contaminazione da parte del frumento, della segale, dell'orzo o delle loro varietà incrociate e il suo contenuto di glutine non deve inoltre superare 20mg/kg.



Informazioni dei consumatori- art 3 Reg. UE 828/2014 e Reg. UE 1169/11

Per le informazioni sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta è necessario utilizzare, rispettivamente, le diciture: senza glutine e con contenuto di glutine molto basso.

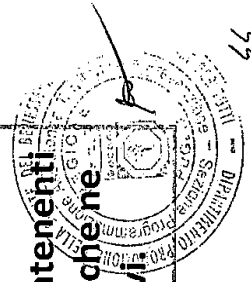
Dette informazioni possono essere correlate delle seguenti diciture

Alimento:
«Adatto alle persone
intolleranti al glutine»
o
«adatto ai celiaci»

«specificamente formulato per
persone intolleranti al glutine»
o
«specificamente formulato per
celiaci»



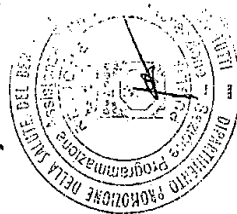
alimento espressamente
prodotto, preparato e/o lavorato al
fine di:
- ridurre il tenore di glutine di uno o
più ingredienti contenenti glutine;
oppure
- sostituire gli ingredienti contenenti
glutine con altri ingredienti che ne
sono naturalmente privi



ALIMENTI DESTINATI A CELIACI

Alimenti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale: disciplinati da DGR n. 890/2012

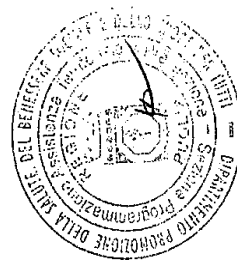
Alimenti confezionati privi di glutine, in precedenza disciplinati, quali prodotti dietetici, da DGR n. 138/2016. Attualmente sono soggetti alla disciplina della DGR 890/2012, per tutte le parti applicabili.



DGR 890 - 9 maggio 2012

Adozione degli Indirizzi operativi per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale

1. **Gli operatori del settore alimentare che intendono produrre e somministrare prodotti senza glutine direttamente al consumatore hanno l'OBBLIGO di notifica (SCIA ex DIA sanitaria)**
2. **Sono stabiliti i requisiti strutturali e i requisiti del processo produttivo degli alimenti senza glutine**
3. **Norme e formazione del personale alimentarista**
4. **Adeguamento della valutazione del rischio nel Piano di autocontrollo (HACCP)**



REQUISITI GENERALI :

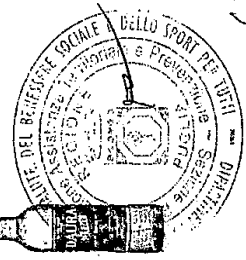
a) Approvvigionamento delle materie prime

Per la produzione di alimenti privi di glutine è possibile utilizzare:

1. Prodotti alimentari naturalmente privi di glutine che non hanno subito alcuna lavorazione o trasformazione, ad esempio: frutta e verdure fresche e surgelate, carne, pesce, uova, legumi, latte, mozzarelle, burro, olio di oliva ecc;
2. Prodotti alimentari a base di ingredienti naturalmente privi di glutine che hanno subito lavorazione o trasformazione riportanti in etichetta la dicitura **senza glutine** (facoltativamente accompagnato dal termine adatto ai celiaci / alle persone intolleranti al glutine)
3. Prodotti alimentari che riportano la dicitura **senza glutine** (facoltativamente accompagnato dal termine specificamente formulato per celiaci/persona intolleranti al glutine) ossia alimenti a cui il produttore o ha ridotto il tenore di glutine di uno o più ingredienti oppure ne ha sostituito uno con un altro ingrediente naturalmente privo (es. pasta, prodotti da forno ecc.)

Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Il requisito della DGR 890/12 deve intendersi aggiornato e contestualizzato alla normativa cogente



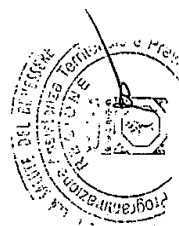
57

REQUISITI GENERALI

b) Trasporto delle materie prime

I prodotti e le materie prime destinati alle preparazioni di alimenti privi di glutine non devono entrare in contatto con matrici alimentari contenenti glutine; pertanto, se trasportati promiscuamente con altri alimenti di uso corrente, essi devono essere adeguatamente identificati, separati e protetti in modo da evitare contaminazioni da glutine.

Evitare il contatto con alimenti contenenti glutine.



REQUISITI GENERALI

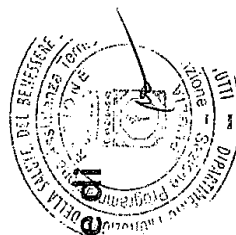
c) Stoccaggio delle materie prime

Le materie prime ed i semilavorati **privi di glutine** devono essere immagazzinate in locali appositi o almeno in zone o arredi ben separate/i e chiaramente identificabili.

La separazione deve essere particolarmente rigorosa per gli **sfarinati**, anche per quelli naturalmente privi di glutine e può essere realizzata anche tramite contenitori chiusi ed etichettati, in cui le materie prime devono essere conservate nella confezione originale.

I prodotti destinati a tutte le preparazioni, stoccati normalmente, immediatamente dopo la loro apertura, se utilizzati per le preparazioni senza glutine e, nel caso di impiego parziale, è necessario che siano conservati in modo protetto e prelevati con utensili specificamente destinati o quanto meno sempre perfettamente puliti, in modo da scongiurare il rischio di contaminazione durante l'uso successivo.

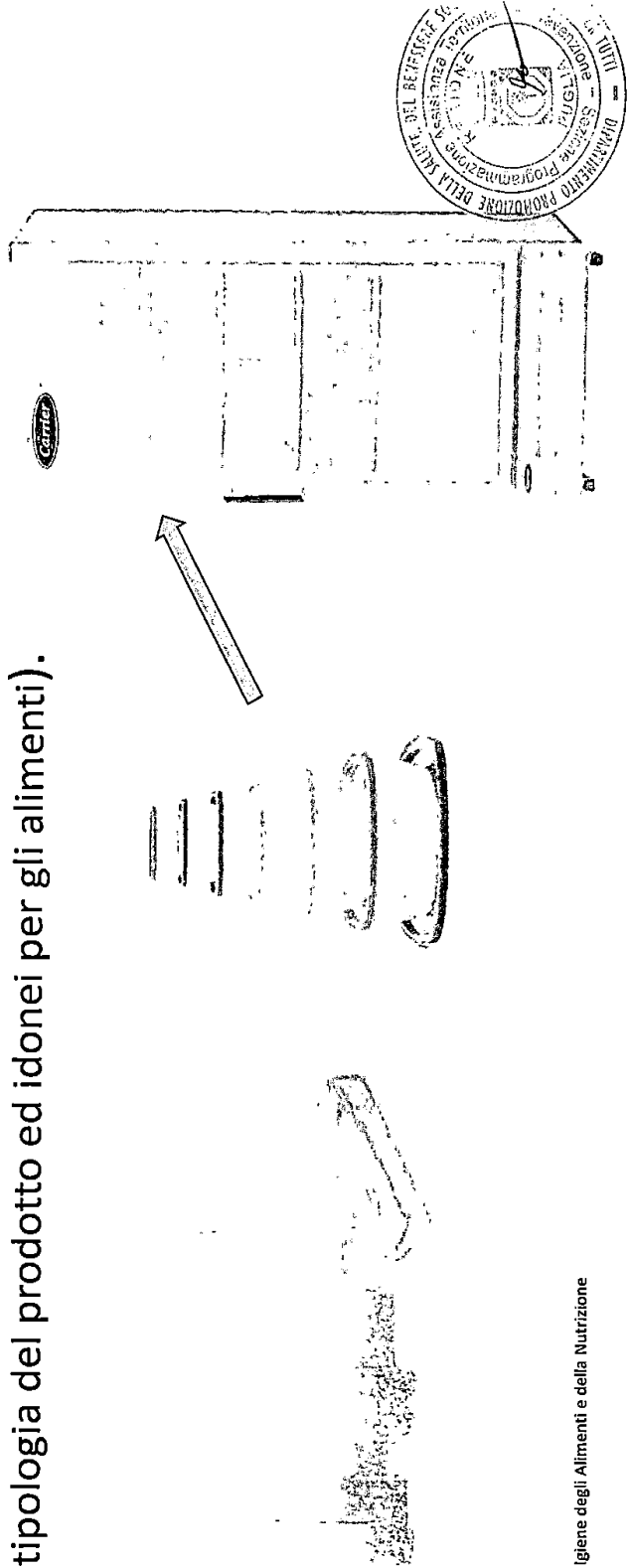
**Nel dubbio, il prodotto non dovrà più essere utilizzato per la preparazione di
alimenti senza glutine.**



REQUISITI GENERALI

c) Stoccaggio delle materie prime

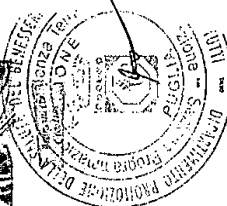
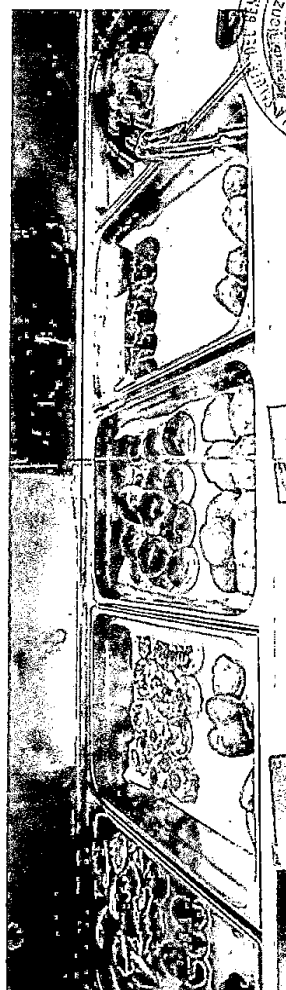
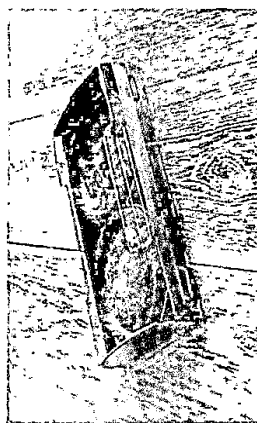
I prodotti deperibili, qualora non sia disponibile un frigorifero dedicato, **devono essere conservati in contenitori con apposita indicazione e collocati nel ripiano superiore del frigorifero ad uso comune e, una volta aperti, devono essere accuratamente coperti, richiusi o comunque protetti** in modo da evitare ogni forma di contaminazione (contenitori ermetici o con coperchio a tenuta, sacchetti e pellicole adatti per la tipologia del prodotto ed idonei per gli alimenti).



REQUISITI GENERALI

c) Stoccaggio delle materie prime

Queste avvertenze si applicano anche ai cibi pronti al consumo e preparati in anticipo rispetto alla somministrazione. I cibi pronti congelati, se non conservati in un congelatore dedicato, devono essere riposti in un settore specifico dell'apparecchiatura ad uso promiscuo e protetti dalla contaminazione tramite contenitori aventi le stesse caratteristiche di quelli sopra descritti, riportanti la data di preparazione e di scadenza. E' consigliabile conservare i cibi pronti in monoporzioni ed utilizzare contenitori adatti all'uso del microonde



Preparazione e Lavorazioni

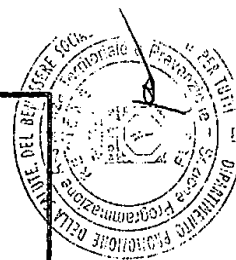
SEPARAZIONE FISICA

In un locale e/o zona dedicata ben identificata e separata dal resto dall'attività, con utensili e piani di lavoro dedicati

SEPARAZIONE TEMPORALE

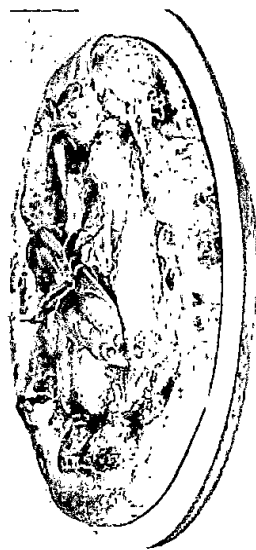
In questo caso la preparazione/lavorazione del prodotto senza glutine può essere realizzata:

1. in una giornata dedicata
2. in uno spazio temporale dedicato nell'arco della giornata, previa idonea sanificazione dei piani di lavoro, attrezzature ed utensili, iniziando il ciclo di lavorazione con la preparazione degli alimenti per celiaci



PRODUZIONE DI PIZZA

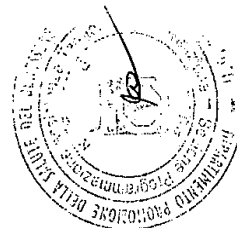
Qualora la produzione della pizza non possa avvenire in maniera fisicamente separata, dovrà essere presente un piano di lavoro dedicato ed utilizzare per lo spolvero di tutte le pizze farina priva di glutine; i condimenti destinati alla farcitura dovranno essere riposti in contenitori dedicati e posizionati separatamente e se usati utensili allo scopo, gli stessi devono essere dedicati. Per la cottura delle pizze senza glutine deve essere utilizzato preferibilmente un forno dedicato (oppure separare fisicamente la pizza dal contatto con il forno che naturalmente non deve essere ventilato).



Somministrazione, distribuzione e vendita

Somministrazione:

- a) Utilizzare segnali identificativi per i piatti destinati ai celiaci (es. bandierine , foglie di basilico, ecc);
- b) posizionare i prodotti di panificazione con glutine a distanza dalla persona celiaca;

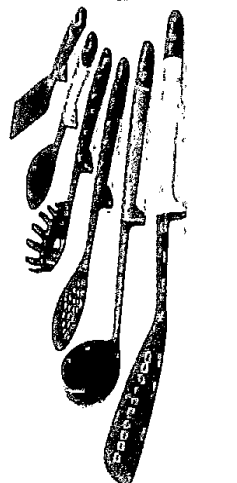


Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Somministrazione, distribuzione e vendita

Vendita e distribuzione:

- a) gli alimenti siano riposti in contenitori dedicati, identificati e protetti, distribuiti con strumenti destinati esclusivamente a questo scopo (ad es.: le pinze, le palette per gelato, ecc.).
- b) i sacchetti, i vassoi e gli altri contenitori per il preincarto del prodotto senza glutine siano stoccati separatamente rispetto a quelli utilizzati per prodotti con glutine e opportunamente protetti.
- c) Il prodotto somministrato/venduto direttamente deve essere chiaramente identificato



NORME PER IL PERSONALE

Igiene del personale

L'OSA deve prestare particolarmente attenzione alle norme generali di igiene del personale; in particolare, deve adottare procedure specifiche per evitare la contaminazione del glutine. Il personale, prima di iniziare la preparazione di alimenti senza glutine e in generale in tutti i casi in cui potrebbe sussistere il rischio di contaminazione da glutine, oltre a curare l'igiene della persona e a lavarsi accuratamente le mani, deve indossare abbigliamento da lavoro pulito, dedicato o monouso; in tutte le fasi del ciclo produttivo, sino alla somministrazione e vendita, deve adottare ogni necessaria precauzione di tipo comportamentale utile alla sicurezza dei prodotti destinati ai celiaci.



NORME PER IL PERSONALE

Formazione

La formazione del personale riguarda tutte le fasi necessarie alla preparazione di alimenti “senza glutine”, fino alla distribuzione al consumatore finale.

Nella Regione Puglia, oltre alla formazione prevista per gli alimentaristi (L.R. n. 22/07 e del Reg. reg. n. 5/08) è obbligatoria anche la formazione specifica sulla celiachia per la produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti non confezionati per celiaci.

Detta formazione è regolamentata dalla DGR 2272/12 e s.m.i. e ed è obbligatoria per:

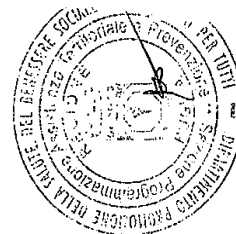
- Gli operatori addetti a produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti per celiaci.
- Il responsabile dell'attività e dell'autocontrollo o il suo delegato.



Misure di controllo del pericolo «glutine» nel Piano di autocontrollo

Il piano di autocontrollo, oltre a rispettare tutti i requisiti previsti dalla legislazione vigente del pacchetto igiene, deve comprendere una o più misure di controllo del pericolo glutine, nelle varie fasi e attività del processo produttivo, tra cui:

- Accettazione materie prime impiegate,
- trasporto e stoccaggio,
- Fasi della lavorazione/trasformazione
- Conservazione, distribuzione prodotto finito,
- verifiche analitiche,
- piani di sanificazione e pulizia,
- formazione del personale.



FASE	PERICOLO	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA
Accettazione materie prime	Presenza di glutine	Qualifica dei fornitori *	Verifica di conformità della merce, delle etichette, delle eventuali documentazioni analitiche fornite a corredo della merce;	Rifiuto merce non conforme;
Stoccaggio materie prime	Contaminazione crociata da glutine Scambio materie prime	Stoccaggio in locali o scomparti separati e identificati;	Verifica visiva dei magazzini, celle, frigoriferi e depositi ;	Rispristino della separazione degli alimenti; Declassamento o eliminazioni delle materie prime non più sicuri o potenzialmente non sicuri;
Preparazione / Lavorazione / Farcitura / Cottura	Contaminazione crociata da glutine	Suddivisione temporale oppure fisica delle lavorazioni senza glutine; Sanificazione di piani di lavoro, attrezzature, utensili, mani, indumenti;	Verifica e validazione una tantum del processo di produzione di alimenti e della sanificazione mediante analisi per la ricerca in glutine in alimenti e mediante tamponi ambientali di superficie;	Declassamento o eliminazioni dei prodotti non più sicuri o potenzialmente non sicuri;
Conservazione del prodotto finito	Contaminazione crociata da glutine	Conservazione in contenitori separati e ben identificati.	Verifica visiva delle corrette modalità di conservazione ;	Declassamento o eliminazioni dei prodotti non più sicuri o potenzialmente non sicuri;
Distribuzione / incarto / vendita / somministrazione	Scambio prodotti finiti Contaminazione crociata da glutine Scambio prodotti finiti	Sanificazione di piani di lavoro, attrezzature, utensili, mani, indumenti; Procedure di somministrazione e vendita ; Sanificazione di piani di lavoro, attrezzature, utensili, mani, indumenti;	Verifica visiva delle corrette modalità di vendita e somministrazione di alimenti;	Declassamento o eliminazioni dei prodotti non più sicuri o potenzialmente non sicuri;

*Per gli approvvigionamenti delle materie prime e per la selezione dei fornitori è necessario dotarsi di una procedura di qualifica dei fornitori. Tale procedura deve comprendere, una valutazione periodica dei prodotti forniti e una validazione una tantum mediante analisi di laboratorio per la ricerca di glutine.

Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

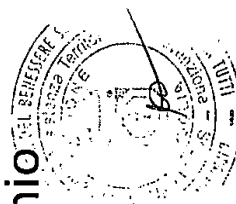


Misure di controllo del pericolo «glutine» nel Piano di autocontrollo

Spetta agli operatori del settore alimentare predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.

Pertanto l'OSA, tra le altre cose, deve:

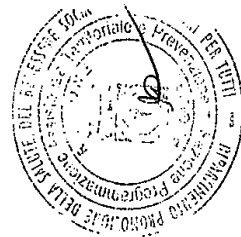
- identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- identificare (ove necessari in base al'analisi dei rischi) i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;



Misure di controllo del pericolo «glutine» nel Piano di autocontrollo

Per punto critico di controllo – CCP, si intende quella fase nella quale il controllo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento.

Nel caso di alimenti destinati a celiaci, secondo il Ministero della Salute, perché il paino risulti effettivamente efficace, risulta necessario individuare un punto critico relativo al rischio «glutine».

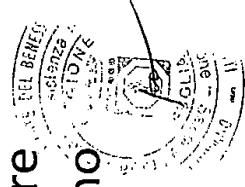


RISTORAZIONE COLLETTIVA

Le mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche, ai sensi della legge 123/2005, devono essere garantiti, a chi ne faccia richiesta, pasti senza glutine, adattando il più possibile il menù standard al pasto senza glutine.

In particolare nella ristorazione scolastica, essendo la dieta senza glutine una «*dieta speciale*», per un servizio in linea con le norme vigenti, si dovranno seguire le procedure indicate nelle *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*

Il pasto del celiaco dovrà arrivare direttamente dalla cucina di produzione alla persona affetta da celiachia in contenitore apposito, opportunamente contrassegnato o con segno distintivo.



PRATICAMENTE cosa **NON** si deve fare !!!

Non è consentito l'uso promiscuo di tostapane, friggitrici e di forni ventilati, vista la possibilità di spolvero delle farine.

Non infarinare la carne o il pesce, prima della cottura, con farine derivate da cereali proibiti

Non utilizzare pangrattato o briciole di pane comune.

Non infarinare gli stampi per dolci o torte, usare preferibilmente stampi in silicone che non hanno bisogno di essere spolverati con farine di alcun tipo

Non utilizzare acqua di cottura usata per alimenti contenenti glutine quali ad esempio i cuoci pasta già utilizzati per la pasta con glutine.

Non utilizzare l'olio da frittura già utilizzato per prodotti alimentari contenenti glutine; se non si dispone di friggitrice dedicata, cambiare l'olio e friggere per primo il "senza glutine".



PRATICAMENTE cosa **NON** si deve fare !!!

Non utilizzare la macchina del caffè, qualora fosse utilizzata anche per il caffè d'orzo (non permesso) è obbligo munirsi di braccetti dedicati e far scorrere acqua corrente nella parte superiore della macchina del caffè prima dell'uso (lavaggio tubi di erogazione).

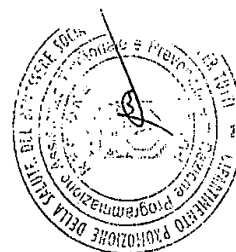
Non usare il forno contemporaneamente per prodotti con e senza glutine.

Prima della cottura del senza glutine pulire il forno con adeguate procedure

Non utilizzare cestelli multicottura

Non utilizzare prodotti di cui non si conosce l'esatta composizione;

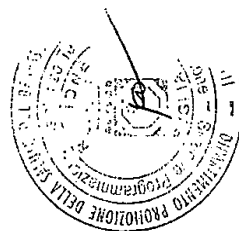
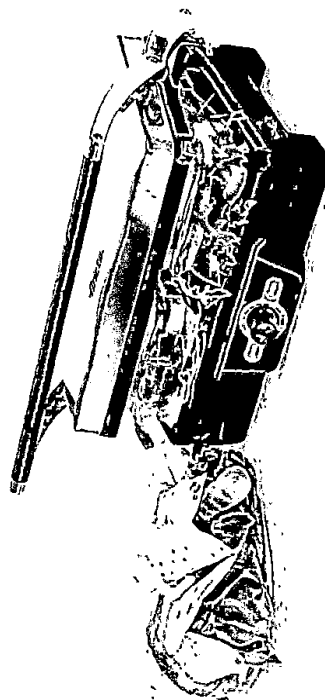
Non maneggiare il cibo con mani infarinate o con utensili non lavati (pentole, scolapasta, mestoli, posate ecc.) dopo averli utilizzati per cibi non permessi al celiaco;



PRATICAMENTE cosa **NON** si deve fare !!!

Non poggiare il cibo direttamente su superfici contaminate, quali:

- il piano di lavoro,
- teglie infarinate,
- la base del forno dove viene cotta la pizza o riscaldato il pane,
- piastre e griglie su cui sono stati cucinati alimenti infarinati o gratinati con pane grattugiato o su cui sono state preparate bruschette o simili;



PRATICAMENTE cosa **SI** deve fare !!!

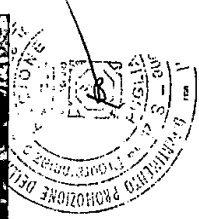
- Utilizzare attrezzi/stoviglie ad suo esclusivo (distinti per colore)
- Lavare accuratamente le superfici, stoviglie ed utensili serviti per la preparazione di altre pietanze contenenti glutine (es. la pasta).
- Utilizzare uno scolapasta esclusivamente per la pasta senza glutine.
- Utilizzare teglie con bordi rialzati e coperchio se si usa forno in comune
- Prediligere prodotti freschi a quelli conservati.
- Controllare sempre nelle etichette l'assenza di cereali contenenti glutine quali grano, orzo o segale, ma anche fra gli ingredienti di prodotti confezionati quali fiocchi di patate, sugo di carne preparazioni cotte per dessert, salse, piatti pronti, yogurt



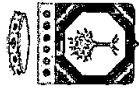
Grazie per l'attenzione!



Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



67



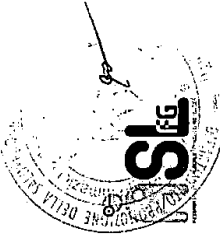
Modulo B

**REGIONE
PUGLIA**

DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE, BENESSERE SOCIALE
E DELLO SPORT PER TUTTI

Sezione Promozione della Salute e del Benessere
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

**Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare che
producono/trasformano/distribuiscono alimenti idonei
a soggetti allergici e intolleranti, incluse le persone
celiache**



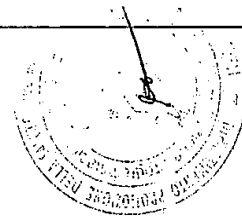
a cura di
P. Fina, P. Pacella, P. Pasquale, M. G. Rosa, G. Stingì, F. Vino, O. Mongelli, R. Carlà



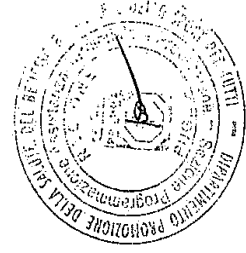
Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Indice degli argomenti trattati

1. **le informazioni obbligatorie e i 14 allergeni**
2. **Reazioni avverse da alimenti, Allergie e Intolleranze Alimentari**



Il Regolamento UE n. 1169/2011 relativo alla
*fornitura di informazioni sugli alimenti ai
consumatori* impone l'obbligo di indicare in
etichetta (art 9) e di evidenziare (art 21 .1.b) in
grassetto, colore o sottolineatura ecc gli
ingredienti a rischio allergenico.



REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 25 ottobre 2011

relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. CAPO IV

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI

SEZIONE I

Contenuto e presentazione



Articolo 9

Elenco delle indicazioni obbligatorie

1. Conformemente agli articoli da 10 a 35 e fatte salve le eccezioni previste nel presente capo, sono obbligatorie le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;
- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- l) una dichiarazione nutrizionale.

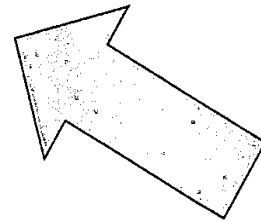


4

Articolo 21

Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Fatte salve le disposizioni adottate ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), sono conformi ai requisiti seguenti:
 - a) figurano nell'elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni stabilite all'articolo 18, paragrafo 1, con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II; nonch 
 - b) la denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'allegato II   evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.

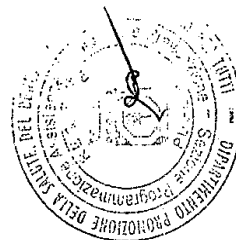


INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

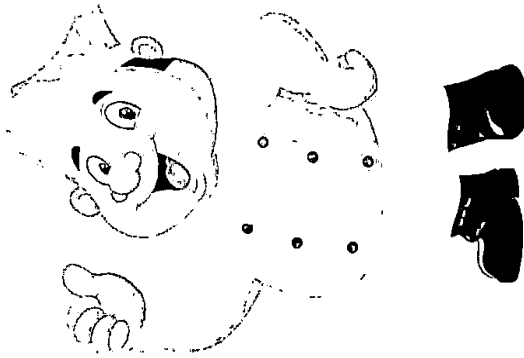
ALIMENTI NON PREIMBALLATI (prodotti sfusi, imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta) (articolo 44 Reg 1169/2011):

- le informazioni relative alla presenza di allergeni devono comunque essere fornite al consumatore. In linea generale sono ammesse tutte le tecniche di comunicazione come etichette, altri materiali di accompagnamento o qualsiasi altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna.

-si applicano, a proposito degli allergeni, le disposizioni del Regolamento (UE) 1169/2011 e di conseguenza le informazioni sugli allergeni devono essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili ed essere fornite in forma scritta. Quindi non è possibile fornire informazioni sugli allergeni soltanto su richiesta del consumatore.



Anche gli OSA che somministrano pasti e/o vendono alimenti non confezionati, per il tramite di ristoranti, mense, servizi di catering, a mezzo di un veicolo o di un supporto fisso o mobile, **hanno l'obbligo di fornire al consumatore finale le informazioni sugli ingredienti allergici usati in ogni cibo venduto/preparato.**

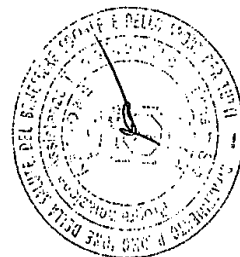


Articolo 44

Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati

1. Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta,

a) la fornitura delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), è obbligatoria;

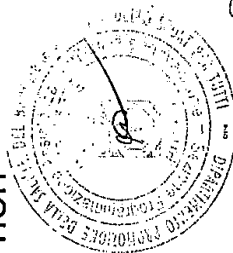


Modalità di «informazione» ammesse sulle sostanze che provocano allergie o intolleranze

Ai sensi della **nota del Ministero della Salute DGISAN n. 3674 del 6/2/15** le informazioni possono essere fornite attraverso :

INFORMAZIONI DIRETTE E SCRITTE

- Menu
- Lavagne o cartelli
- Registri o «libri degli allergeni» o sistema equivalente anche tecnologico
- Sistemi elettronici tipo applicazioni per Smartphone (App), codice a barre , codice QR, ecc.. Questi però non possono essere in ogni caso predisposti quali unici strumenti per riportare le dovute informazioni, in quanto non facilmente accessibili a tutta la popolazione e dunque non sufficientemente idonei allo scopo.

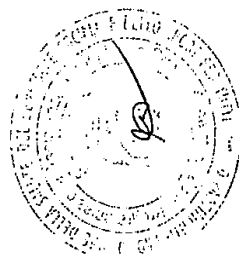


Modalità di «informazione» ammesse sulle sostanze
che provocano allergie o intolleranze

.....

L'obbligo (ai sensi dell'art 44 (2) Reg. UE 1169/11) sarà
assolto anche nei casi in cui l'operatore del settore
alimentare riporti per iscritto, sul menù, sul registro o su
apposito cartello, una dicitura del tipo:

«per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni
è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita, a richiesta, dal personale in
servizio»

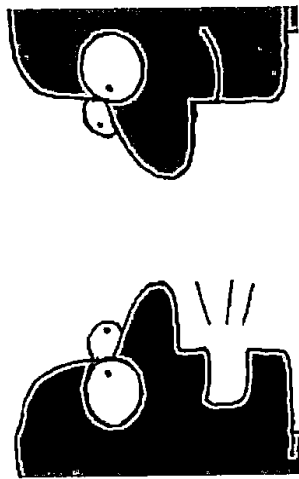


10

Modalità di «informazione» ammesse sulle sostanze che provocano allergie o intolleranze

L'obbligo è assolto anche se l'operatore del settore alimentare si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo:

«le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio»



Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Allergeni – Allergène – Allergene *al sensi dell'art. 44, par. 3, Reg. (UE) n. 1169/2011*



"Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio".



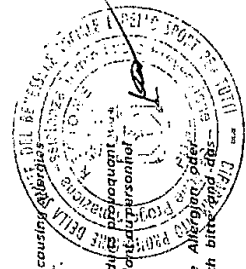
"Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty".



"Les renseignements sur la présence de substances ou produits des allergies ou des intolérances sont disponibles en demandant au personnel en service".



"Für Informationen über Zutaten oder Inhibitstoffe, die Unverträglichkeiten verursachen können, wenden Sie sich bitte zum Personal".



4

FORMAZIONE DEL PERSONALE

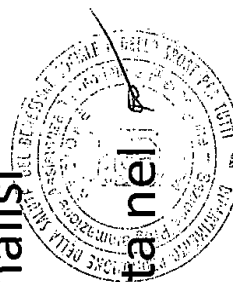
Nel caso in cui l'OSA informa i consumatori per il tramite del proprio personale il responsabile dell'impresa deve garantire :

- Una **adeguata formazione** a tutto il personale dal primo giorno di lavoro;
- Le **informazioni** sugli allergeni in etichetta sugli alimenti confezionati e usati come ingredienti siano **accessibili** a tutto il personale ;
- Il costante **aggiornamento** delle informazioni disponibili

Comunicare al proprio personale **il rischio di contaminazione crociata da allergeni durante la preparazione di alimenti** **pietanze** a meno che sia stata effettuata una completa analisi del pericolo (per tutti gli allergeni) e per quelli risultanti necessari, sia stata inserita una misura di controllo adeguata nel **piano di autocontrollo**.



Ministero della Sanità
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e della Nutrizione



Ma quali sono le sostanze che provocano allergie o intolleranze per le quali vi è l'obbligo fin ora discusso ?

Esistono **un centinaio di alimenti «individuati»** come responsabili di allergie alimentari , ma solo un numero ristretto causa la maggior parte delle reazioni allergiche.

Pertanto ai sensi dell'allegato II del Reg. UE 1169/11 è obbligatoria l'indicazione in etichetta per sole **14 sostanze allergiche * !**

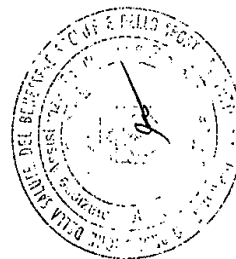
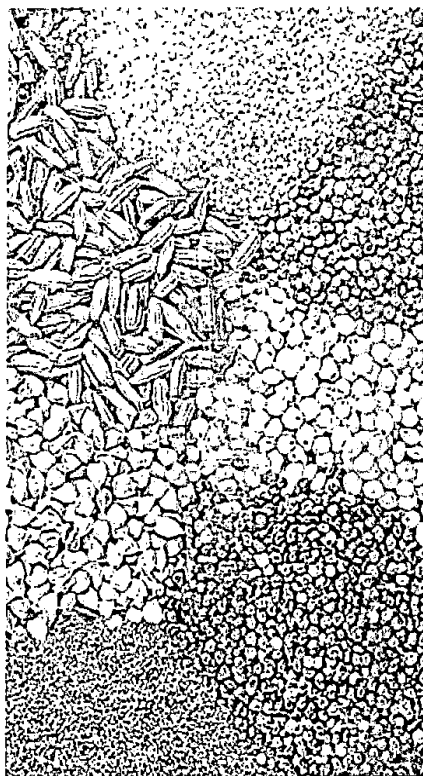
* (inclusi gli ingredienti introdotti da coadiuvanti tecnologici, additivi e solventi)



i 14 allergeni dell' Allegato II del Reg.UE 1169/11

1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) maltodestrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

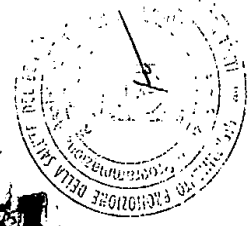
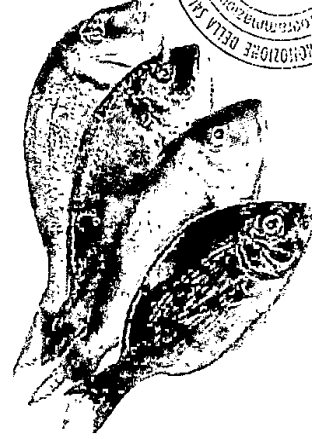


3 Uova e prodotti a base di uova



4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

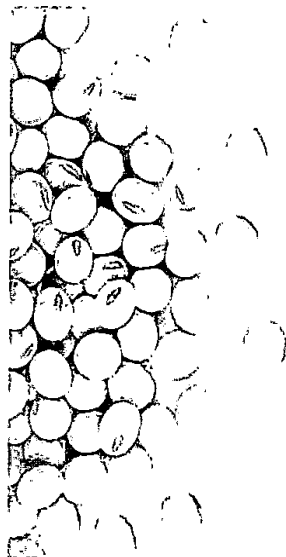


5. Arachidi e prodotti a base di arachidi



6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306),
 tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo
 acetato D-alfa naturale, tocoferolo
 succinato D-alfa naturale a base di
 soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e
 fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da
 steroli di olio vegetale a base di soia



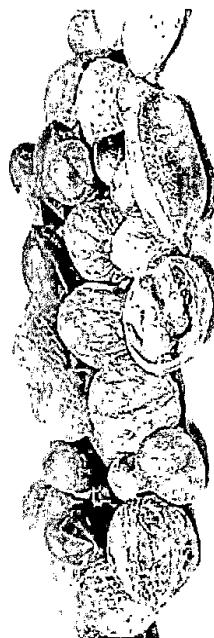
7. Latte e prodotti a base di latte

(incluso lattosio), tranne:

- a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) Lattiolio



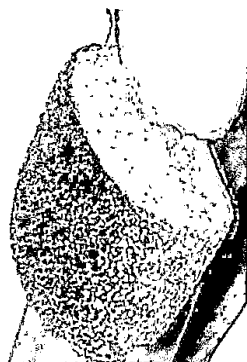
- 8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle nocciole , noci, noci di acagiù, noci di pecan , noci del Brasile, pistacchi noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



9. Sedano e prodotti a base di sedano



10. Senape e prodotti a base di senape



11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni

superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

SO₂

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

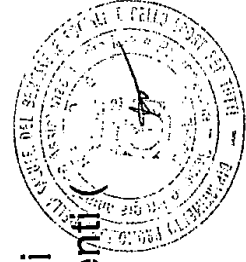


14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Rurali

La gestione degli allergeni nella ristorazione collettiva

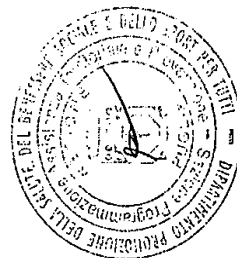
- Deve essere definito un ricettario (manuale con tutte le ricette) che riporta tutti i possibili allergeni che si possono trovare nelle portate;
- Deve essere eseguita una attenta analisi delle ricette individuando se, quali e in che misura sono presenti gli allergeni di cui all' allegato II del Reg. UE 1169/2011;
- Il cuochi e tutto il personale, nel corso della preparazione delle pietanze, devono attenersi strettamente a quanto stabilito dalle ricette del «ricettario»; infatti è esplicitamente vietato inserire nuovi ingredienti e/o sostituire ingredienti senza aver comunicato - concordato con il Responsabile HACCP;
- La formazione al personale in materia di allergeni deve prevedere :
 1. conoscenze generali sugli allergeni, sulla normativa e sulle modalità di informazione dei consumatori, sulle reazioni avverse, sulle intolleranze e sulle allergie;
 2. Una adeguata conoscenza del ricettario, degli allergeni potenzialmente presenti nell'unità di impresa alimentare e degli alimenti «vietati» in base al tipo di allergia;
 3. Una adeguata conoscenza delle misure di controllo previste dal piano di autocontrollo e dai FSMS in materia di allergeni e diete speciali ove presenti, sanificazione, procedure operative specifiche per la conservazione, preparazione, trasporto e somministrazione di alimenti privi di allergeni)



Misure di controllo del pericolo «allergene» nel Piano di autocontrollo

Il piano di autocontrollo, oltre a rispettare tutti i requisiti previsti dalla legislazione vigente del pacchetto igiene, deve comprendere una o più misure di controllo del rischio «allergeni», nelle varie fasi e attività del processo produttivo, tra cui:

- Accettazione materie prime impiegate,
- trasporto e stoccaggio,
- Fasi della lavorazione/trasformazione
- Conservazione, distribuzione prodotto finito,
- verifiche analitiche,
- piani di sanificazione e pulizia,
- formazione del personale.



REQUISITI GENERALI :

Approvvigionamento delle materie prime

Per la produzione di alimenti privi di allergeni è possibile utilizzare:

1. Prodotti alimentari **naturalmente privi di allergeni che non hanno subito alcuna lavorazione o trasformazione**
2. Prodotti alimentari **a base di ingredienti naturalmente privi di allergeni che hanno subito lavorazione o trasformazione, il cui processo garantisce l'assenza di allergeni**
3. Prodotti alimentari che in etichetta non riportano uno degli allergeni di cui all'allegato II del Reg. UE 1169/11



REQUISITI GENERALI

Trasporto delle materie prime

I prodotti e le materie prime destinati alle preparazioni di alimenti privi di allergeni non devono entrare in contatto con matrici alimentari contenenti tali allergeni (cross contamination); pertanto, se trasportati promiscuamente con altri alimenti di uso corrente, essi devono essere adeguatamente identificati, separati e protetti in modo da evitare contaminazioni crociate.

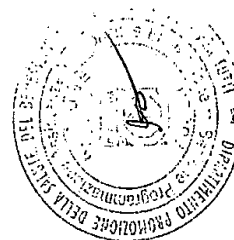


REQUISITI GENERALI

Stoccaggio delle materie prime

Le materie prime ed i semilavorati **privi di allergeni** devono essere immagazzinate in locali appositi o almeno in zone o arredi ben separate/i e chiaramente identificabili.

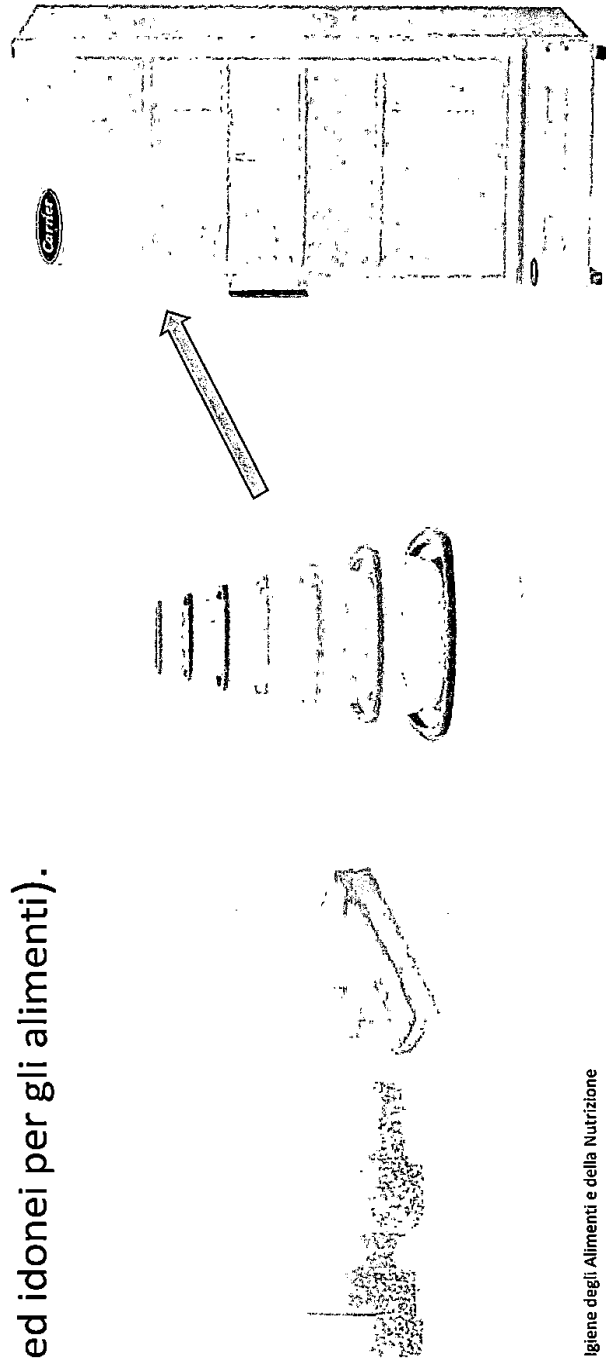
I prodotti destinati a tutte le preparazioni, stoccati normalmente, immediatamente dopo la loro apertura, se utilizzati per le preparazioni di alimenti senza allergeni e, nel caso di impiego parziale, è necessario che siano conservati in modo protetto e prelevati con utensili specificamente destinati o quanto meno sempre perfettamente puliti, in modo da scongiurare il rischio di contaminazione durante l'uso successivo.



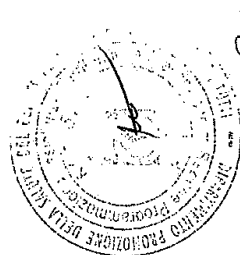
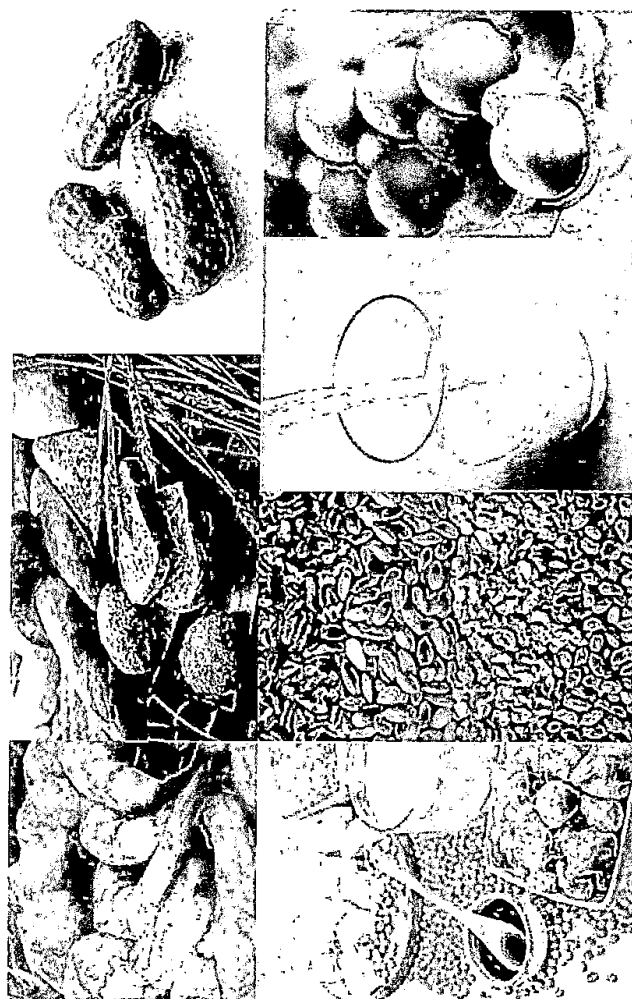
REQUISITI GENERALI

Stoccaggio delle materie prime

I prodotti deperibili, qualora non sia disponibile un frigorifero apposito, **devono essere conservati in contenitori con apposita indicazione e collocati nel ripiano superiore del frigorifero ad uso comune e, una volta aperti, devono essere accuratamente coperti, richiusi o comunque protetti in modo idoneo dalla contaminazione (contenitori ermetici o con coperchio a tenuta, sacchetti e pellicole adatti per la tipologia del prodotto ed idonei per gli alimenti).**



La Commissione Europea ha riconosciuto che sette
su dieci reazioni avverse gravi agli alimenti hanno
luogo quando si mangia fuori casa.



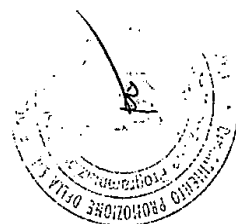
Reazioni avverse da alimenti

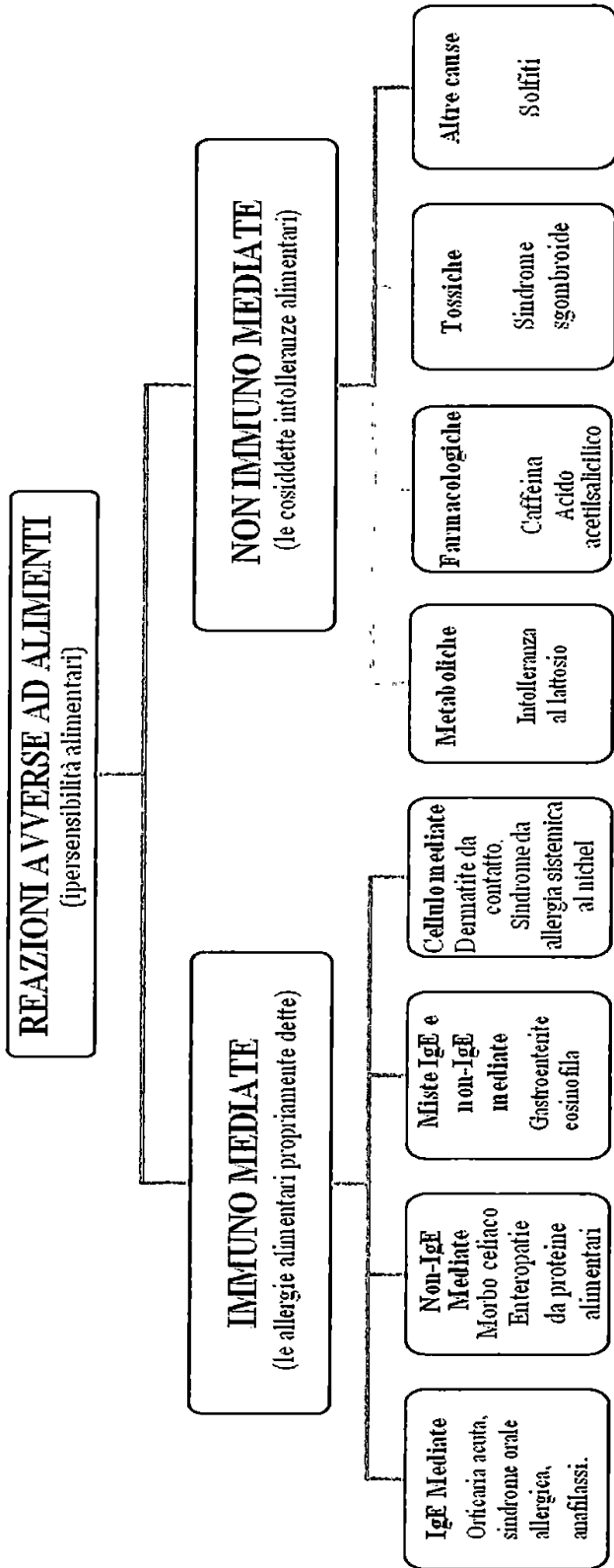
A – Reazioni tossiche

- sostanze naturalmente presenti (tossine di pesce, fungine...)
- contaminanti accidentali (mercurio, piombo, pesticidi)
- sostanze prodotte o aggiunte durante le varie fasi di preparazione del cibo (additivi)

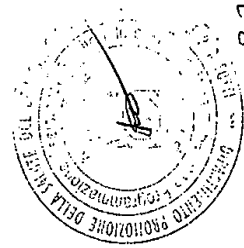
B – Reazioni non tossiche

- Immuno-mediate
 - Mediate da IgE (“allergie alimentari”)
 - Non mediate da Ig-E (ad es. m. celiaca)
- Non immuno-mediate (“intolleranze alimentari”)





Schema modificato tratto da "Guidelines for the Diagnosis and Management of Food Allergy in the United States: Report of the NIAID-Sponsored Expert Panel." Boyce J.A. et al. Journal of Allergy and Clinical Immunology 83 vol. 126, n. 6 - December 2010.



PREVALENZA DELL' ALLERGIA ALIMENTARE

Più di 17 milioni di persone in Europa soffrono di allergie alimentari, di questi, 3.5 milioni hanno meno di 25 anni.

Secondo le stime più recenti le Allergie Alimentari interessano il 5 % dei bambini di età inferiore a 3 anni e circa il 4% della popolazione adulta.

Un bambino su quattro in età scolare convive con l'allergia. Le allergie alimentari sono in aumento, fra i bambini, così come il numero di reazioni allergiche gravi o potenzialmente dannose (anafilassi).



Cosa Significa Allergia?

Allergia deriva da due parole greche:

allos che significa diverso

ergon che significa effetto.

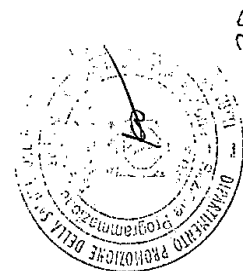
Quando si parla di allergia si intende perciò la

reattività spontanea ed esagerata

dell'organismo del soggetto allergico a

particolari sostanze, che risultano invece

innocue per altre persone



ALLERGIA ALIMENTARE

L'allergia alimentare è una risposta anomala del corpo in cui una sostanza normalmente innocua (allergene) viene percepita come una minaccia e quindi viene attaccata dalle difese immunitarie dell'organismo attraverso "una reazione immunitaria"

Di solito sono le proteine le responsabili di una reazione allergica. Tuttavia, non è ancora del tutto chiaro cosa rende allergica una proteina alimentare ed un'altra no.

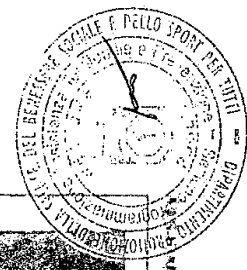
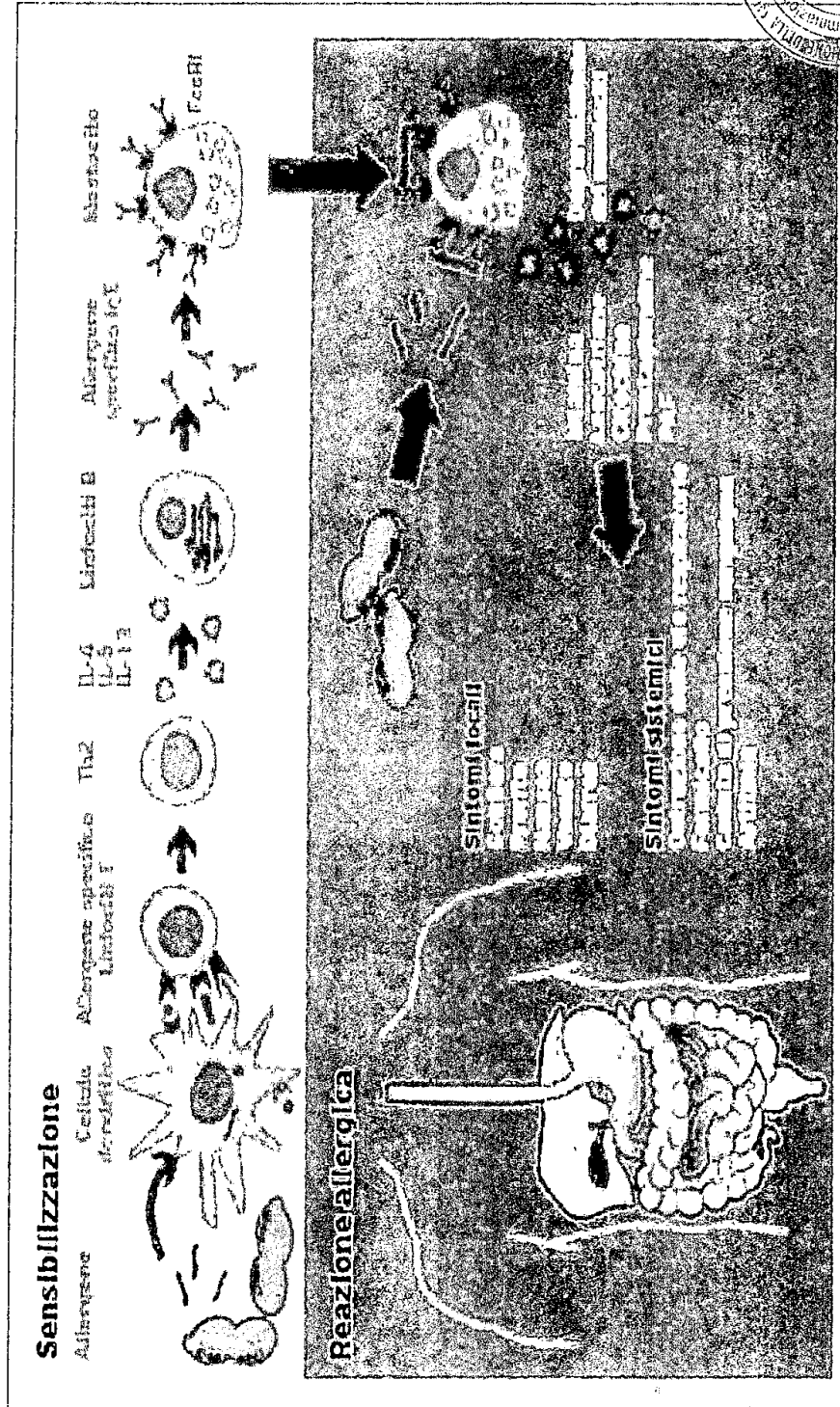


Come si sviluppa una allergia

- Sensibilizzazione: quando una persona viene esposta per la prima volta ad un alimento (talvolta può succedere anche prima della nascita). L'alimento può spingere le cellule del sistema immunitario a produrre grandi quantità di IgE per poterlo riconoscere.
- Reazione: una volta che si è sensibilizzati anche una minima quantità di quell'allergene può provocare una reazione allergica. Quando la persona mangia nuovamente lo stesso alimento, l'allergene stimola il sistema immunitario recentemente attivato che determina la comparsa dei sintomi allergici.



Come si sviluppa una allergia



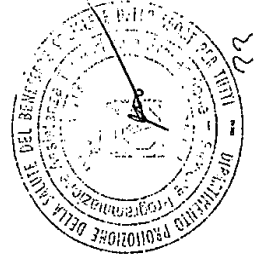
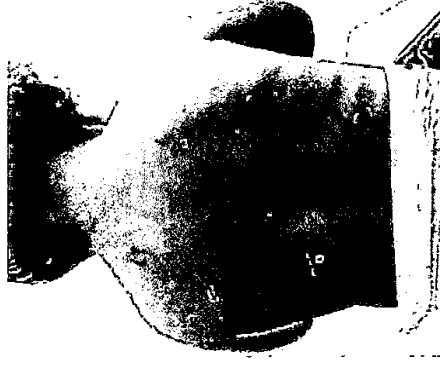
Jocost Smit, IRAS, Lecce/Laura

Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



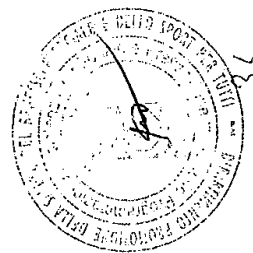
Principali sintomi

Respiratori:	Gastrointestinali:
Congestione nasale, Starnuti	Crampi addominali
Asma	Diarrea
Tosse	Nausea
Respiro affannoso-sibilante	Vomito
Cutanei:	Coliche
Gonfiore labbra, bocca, lingua, faccia, gola	Gonfiore
Orticaria	Sistemici:
Eruzioni cutanee o rossori	shock anafilattico o anafilassi
Prurito	
Eczema	



ANAFILASSI O REAZIONE ALLERGICA GRAVE

L'anafilassi, evento raro, è una reazione allergica sistemica grave, in rapida progressione, in cui il sistema immunitario risponde a sostanze altrimenti innocue e che può provocare la morte. Le cause più comuni di anafilassi sono cibo, medicinali e punture d'insetti (api o vespe).



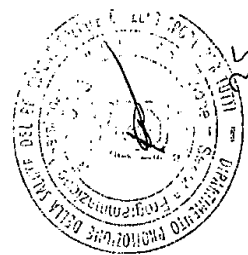
DIAGNOSI DI ALLERGIA ALIMENTARE

Test di primo livello: prick test e prick by prick

Test di secondo livello: A) Test sierologici per la ricerca di IgE totali e specifiche con metodi sierologici convenzionali. B) Test con metodiche sierologiche con molecole ricombinanti

Test di terzo livello: test in vivo di scatenamento orale

Test di quarto livello: test ancora non disponibili per la diagnostica di routine quali il Basophil Activation Test (BAT) utilizzabili a scopo attualmente di ricerca ma molto promettenti per la diagnostica specialistica.



DIETA di eliminazione

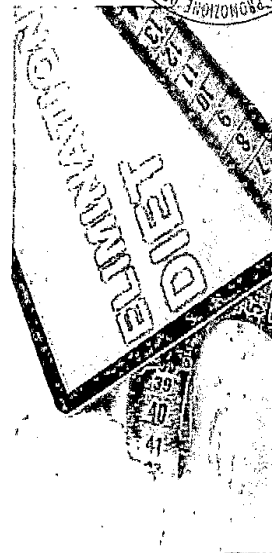
Diete di eliminazione devono durare lo stretto necessario.

Diete superiori a 3-6 mesi devono tener conto di eventuali squilibri nutrizionali

Diete mirate: si elimina esclusivamente l' alimento sospetto

Diete oligo-antigeniche: si eliminano gran parte degli alimenti a rischio

Diete elementari : con formule ipoallergeniche o idrolisati parziali o spinti

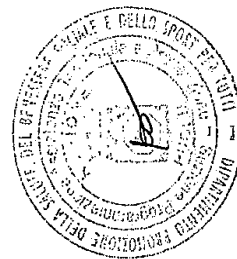


Allergie più frequenti

Latte e uova sono i principali responsabili di reazioni allergiche nei primi anni di vita, mentre i prodotti ittici (pesci, crostacei e molluschi) sono importanti sia nel bambino che nell'età adulta

L'allergia al latte è sicuramente la più frequente e conosciuta allergia alimentare;

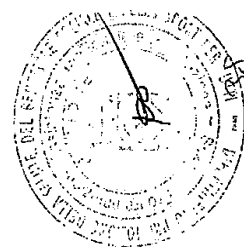
Le proteine del latte sono classificate in caseine e sieroproteine, che costituiscono l'80 e il 20%, rispettivamente, delle proteine totali del latte.



Allergia al latte

La elevata prevalenza di allergia alle proteine del latte deriva dal fatto che i neonati che non possono essere allattati al seno, vengono alimentati con formule a base di latte vaccino. L'immatunità funzionale dell'apparato gastro-intestinale e del sistema immunitario nei primi anni di vita, fanno sì che l'allergia al latte vaccino compaia in percentuali variabili tra il 2 e il 7% dei bambini.

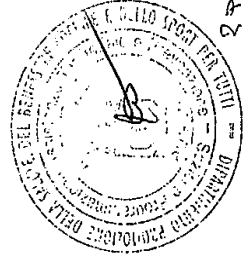
L'allergia al latte vaccino ha normalmente un'evoluzione favorevole con l'insorgenza della tolleranza nella grande maggioranza dei casi entro i tre anni di vita (Host e Halken 1990).



Allergia al latte

La gran parte degli allergici alle proteine del latte vaccino non sono in grado di tollerare nemmeno il latte di altri mammiferi, in particolare quello di capra o di pecora, per la elevata omologia tra le proteine, in particolare le caseine. Diffidare quindi dei messaggi pubblicitari confondenti che sostengono la tolleranza a latte di altra specie senza comprovata sperimentazione clinica (caso tipico è il latte di capra).

Buona è la tolleranza alle proteine del latte sottoposte a **digestione enzimatica** ed è proprio su questo principio che sono state ideate le formule a base di proteine idrolizzate, destinate all'allattamento dei neonati allergici al latte vaccino.



Etichetta di Alimenti senza lattosio

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione salute.gov.it
ultimo aggiornamento 04 aprile 2016

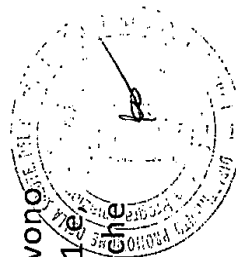
A livello nazionale, in attesa dell'armonizzazione, l'indicazione "senza lattosio" può essere impiegata per latti e prodotti lattiero-caseari con un residuo di lattosio inferiore a 0,1 g per 100 g o 100 ml.

I prodotti con tale indicazione devono riportare l'informazione in etichetta sulla specifica soglia residua di lattosio con modalità del tipo "meno di ..". La soglia indicata deve risultare comunque inferiore a 0,1 g per 100 g o 100 ml.

Solo per i latti e i latti fermentati può essere impiegata l'indicazione "a ridotto contenuto di lattosio" se il residuo del disaccaride è inferiore a 0,5 g per 100 g o 100 ml. Sulle etichette di tali prodotti va riportato che il tenore di lattosio è "meno di 0,5 g per 100 g o 100 ml".

Per fornire una informazione precisa ai consumatori sui contenuti dei prodotti delattosati "senza lattosio" o a ridotto tenore di lattosio", va riportata in etichetta anche una indicazione del tipo "Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio".

Per alimenti non contenenti ingredienti lattei eventuali indicazioni sull'assenza di lattosio devono risultare conformi alle condizioni previste dall'articolo 7 del regolamento (UE) 1169/2011 e ove del caso, devono contenere termini del tipo "naturalmente" per informare sul fatto che non contengono galattosio, a differenza degli alimenti delattosati.

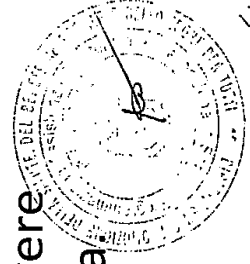


Trattamenti per l'allergia alimentare e l'anafilassi

L'unica maniera di evitare una reazione allergica è evitare gli alimenti che la provocano.

Tuttavia l'esposizione accidentale ad un allergene è comune e può provocare una reazione. Per una reazione allergica minore gli **antistaminici** possono ridurre i sintomi ed alleviare prurito e formicolio. Gli antistaminici però non possono trattare una reazione allergica grave, ed è difficile da predire il manifestarsi di reazioni gravi.

L'unico farmaco in grado di modificarne la rapida e drammatica evoluzione della reazione allergica grave è **l'adrenalina**: se non si somministra tempestivamente il rischio di morte diventa alto, poiché l'adrenalina impedisce l'evolvere della reazione e risolve il collasso cardiocircolatorio e l'asma



Anafilassi a scuola

Attualmente fino a due terzi delle scuole possiedono almeno un bambino a rischio di anafilassi, eppure molte di esse non sono preparate per gestire un'emergenza. Poiché la maggior parte delle reazioni allergiche si presentano a scuola bisognerebbe armonizzare, in tutto il mondo, i requisiti minimi per la sicurezza a scuola del bambino allergico con piani personalizzati di prevenzione e terapia (piani scritti, sopralluogo, indagini su abitudini e percorsi alimentari) Corsi di educazione personale scolastico (lezioni frontali, audiovisivi)

Potrebbe essere vantaggioso adottare un approccio unificato che esiga che nelle scuole di tutta Europa siano disponibili gli autoiniettori di adrenalina.



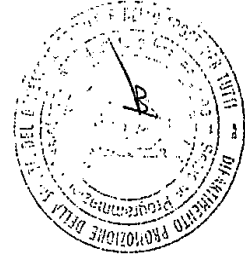
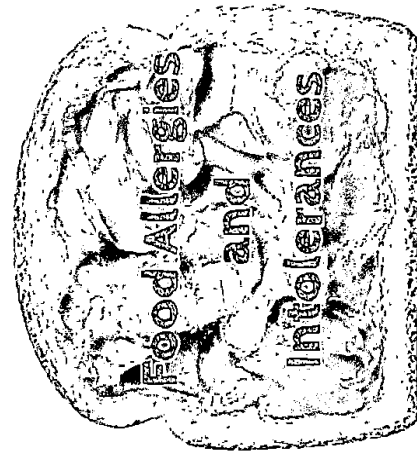
ALLERGIA VS INTOLLERANZA

La dose scatenante differenzia in modo sostanziale l' allergia dalle Intolleranze alimentari

Allergia = mg

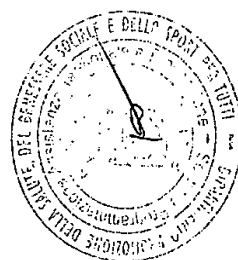
Intolleranza = gr

La allergia può causare reazioni gravi e immediate (anafilassi)



Intolleranze alimentari

- Reazioni pseudo-allergiche da cibi ricchi di istamina (formaggi, vino, birra, insaccati, aringhe, sardine, cibi in scatola, crostacei) o istamino-liberatori
- Intolleranze verso sostanze farmacologicamente attive naturalmente presenti o intenzionalmente aggiunte agli alimenti (additivi)
- Intolleranze da deficit enzimatici:
 - di enzimi digestivi (ad es. deficit di lattasi)
 - di enzimi non digestivi (G6PDH nel favismo)



Reazioni pseudo-allergiche da cibi ricchi di istamina o istamino-liberatori

Alimenti a elevato contenuto di istamina: **Alimenti che liberano istamina:**

Pomodoro, fragole

Formaggi fermentati e stagionati

Crostacei, frutti di mare

Cibi fermentati (crauti)

Albume d'uovo

Bevande fermentate (vino, birra)

Cioccolato

Salumi e salsicce

Cibi in scatola

Aringhe e salmone, sardine, alici, tonno

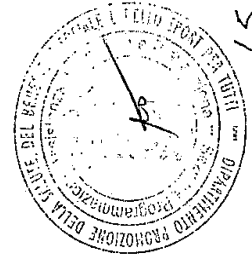
Salumi ,carne di maiale

Conserve

Formaggi stagionati

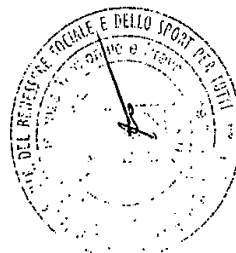
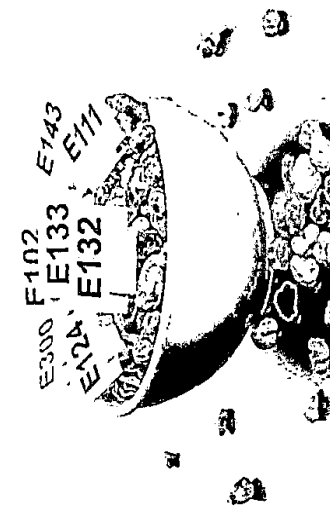
Pomodori, spinaci, banane, avocado
cioccolato

Frutti esotici(ananas, papaya



Principali additivi alimentari

- Coloranti
 - Tartrazina Eritrosina
 - Butil-idrossi-toluene
- Anti-ossidanti
 - Butil-idrossi-anisolo
- Aromatizzanti
 - Solfiti-metasolfiti
- Conservanti
 - Glutammato monosodico
 - Nitriti/nitrati
 - Benzoati, Nitrati e Nitriti



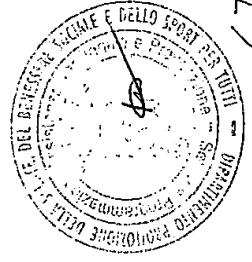
Favismo

Deficit di glucosio-6-fosfato-deidrogenasi (G6PD)

Malattia genetica ereditaria causata da difetto congenito di G6PD normalmente presente nei globuli rossi e fondamentale per la loro sopravvivenza.

La carenza dell'enzima provoca un'emolisi acuta (distruzione dei globuli rossi) con ittero.

La crisi è scatenata quando il soggetto fabico assume (o ne inala i vapori): fave, piselli, *Verbena Hybrida*



Grazie per l'attenzione!



Igiene degli Alimenti e della Nutrizione