

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia

Reggio Film Festival  
international short film contest

CITTA' CITY  
5th-9th October 2012

Mille menù per una  
grande città



Le nuove linee  
guida dalla teoria  
alla pratica

*Paola Boni* SIAN AUSL di RE

Reggio Emilia, 29 settembre 2012

# CHE COSA E' LA CELIACHIA ?

La celiachia è una intolleranza permanente al glutine in soggetti geneticamente predisposti.



**Glutine** proteina contenuta in:  
frumento, orzo, segale, farro,  
avena



# SI NASCE O SI DIVENTA CELIACI?



Chi è geneticamente predisposto  
diventa celiaco,  
ma solo dopo l'introduzione  
del glutine con l'alimentazione



**In provincia di RE ci sono più di 1200 malati.**



Reggio Emilia, 29 settembre 2012

**La dieta, unica terapia riconosciuta, condiziona  
l'integrazione dei celiaci nei più comuni momenti di  
socializzazione:**

vita scolastica (mense scolastiche)  
lavoro (mense aziendali)  
tempo libero (ristoranti, bar, pizzerie ....)





**L. 4 luglio 2005, n. 123**

**Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia**

**Linee guida Regione Emilia Romagna:**

**Determina n° 16963 del 29 dicembre 2011**

**Rendere disponibili alimenti, privi di glutine, pronti per il consumo con elevato livello di protezione del consumatore**



Reggio Emilia, 29 settembre 2012

# Come garantire la sicurezza di un pasto senza glutine ?



Reggio Emilia, 29 settembre 2012

# Obiettivo comune



AUSL SIAN

OSA

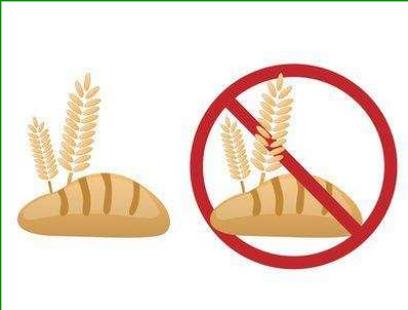


Materiali informativi cartacei , supporto informatico , web :

<http://www.saluter.it/in-particolare-per/celiachia>



Reggio Emilia, 29 settembre 2012



# Punti fondamentali

- **utilizzare gli alimenti privi di glutine**
- **evitare lo scambio di prodotti**
- **adottare le procedure per evitare contaminazioni crociate**





# Glutine

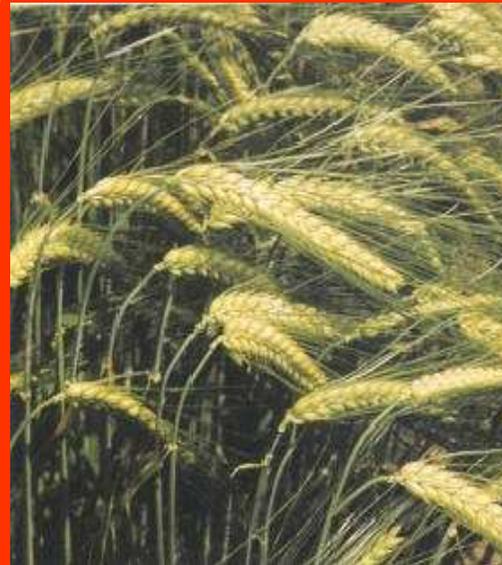


**Farro**

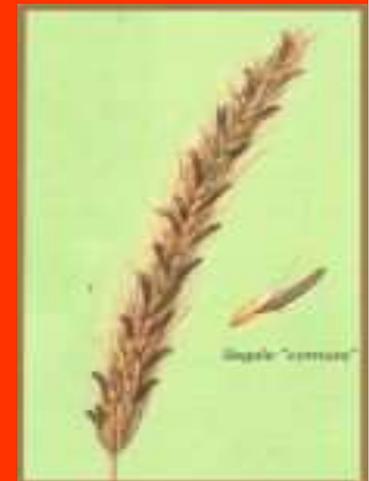
**Frumento**



**Orzo**



**Segale**

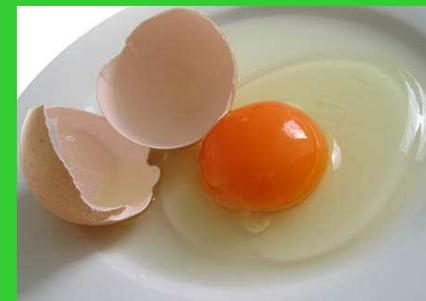




# ALIMENTI NATURALMENTE SENZA GLUTINE

- **RISO**
- **MAIS**
- **PATATE**
- **LEGUMI**
- **FRUTTA**
- **VERDURA**

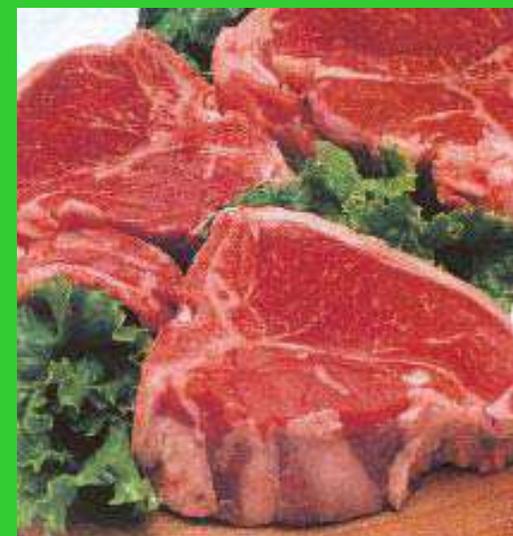




# ALIMENTI NATURALMENTE SENZA GLUTINE



- **CARNE**
- **PESCE**
- **UOVA**
- **LATTE**
- **OLIO, BURRO**
- **YOGURT NATURALE**
- **ZUCCHERO, MIELE**

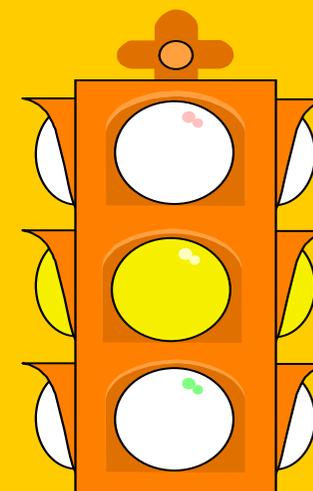


## IL GLUTINE NASCOSTO

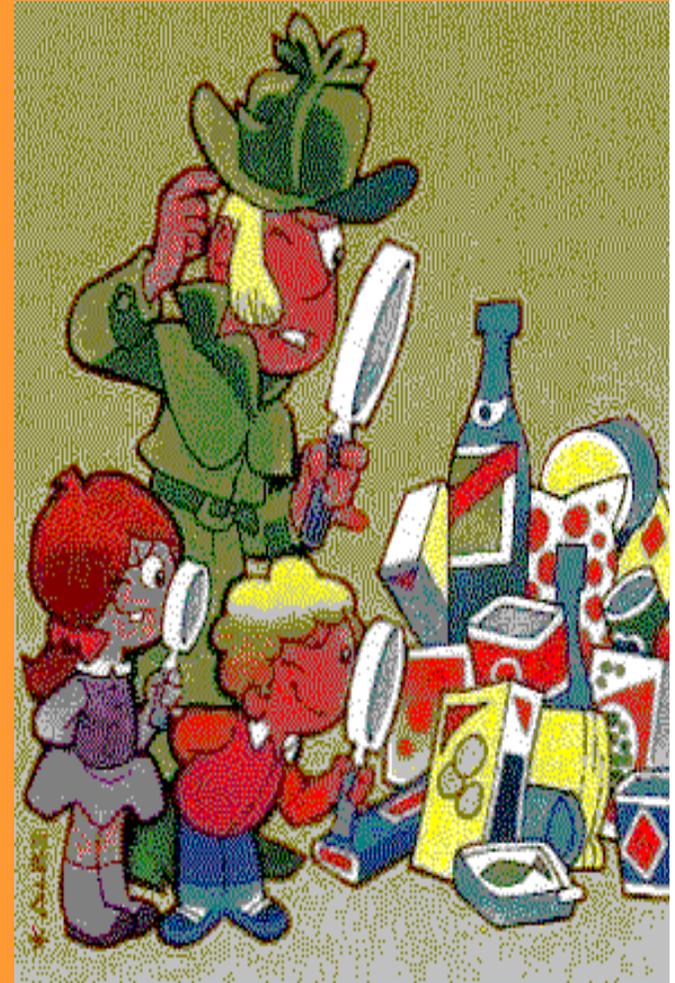
Tracce di glutine possono essere presenti in molti alimenti

..... potrebbero nascondere il glutine se non ne viene specificata la provenienza botanica

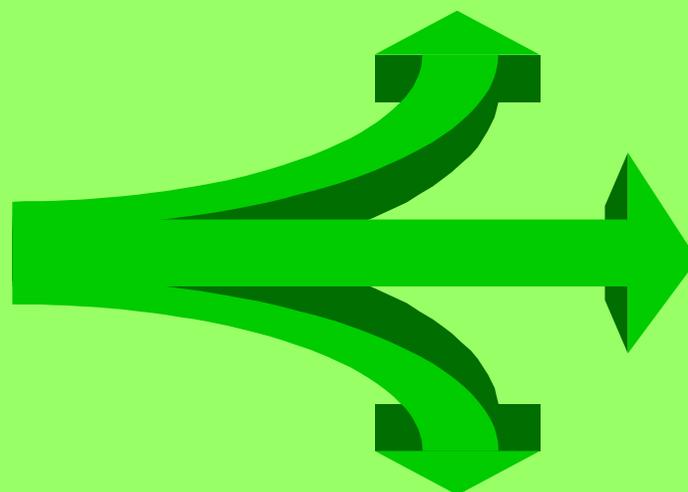
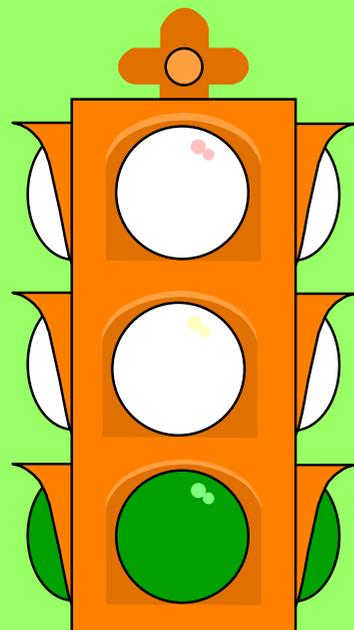
amido  
farina  
malto  
proteine vegetali  
germe di grano  
fibra .....



**frutta disidratata o patatine  
prefritte , piatti pronti, pesce  
surgelato precotto, birra,  
caffè solubili o surrogati del  
caffè contenenti orzo, lievito  
madre e acido  
(anche medicinali)**



# Alimenti “garantiti” senza glutine



Reggio Emilia, 29 settembre 2012

**DOPO AVERE SCELTO I CIBI  
GIUSTI ?**



**EVITARE LA CONTAMINAZIONE  
CROCIATA**



Reggio Emilia, 29 settembre 2012

# IGIENE DEL PERSONALE

## PRIMA DI ACCINGERSI A PREPARARE PASTI PER CELIACI

- indossare divise pulite e non contaminate (in particolare non infarinate) o indossare un camice monouso conservato in un armadietto pulito sopra la divisa in uso;
- lavarsi accuratamente le mani al fine di eliminare qualsiasi traccia di possibili residui.



# **FASI DA PORRE SOTTO CONTROLLO nella preparazione DEI PASTI PER CELIACI**

- 1) APPROVVIGIONAMENTO**
- 2) DEPOSITO**
- 3) PREPARAZIONE**
- 4) CONSERVAZIONE**
- 5) DISTRIBUZIONE**



Fase	Pericolo	Misure preventive	Monitoraggio	Azioni correttive	



# APPROVVIGIONAMENTO

**Rifiutare merce non conforme !**



# APPROVVIGIONAMENTO

## Rintracciabilità



# STOCCAGGIO

Conservare gli alimenti senza glutine in  
armadio/scaffale **RISERVATO** a tali  
prodotti, facilmente identificabile



Reggio Emilia, 29 settembre 2012

**Usare confezioni ben  
chiuse**

**Usare contenitori  
riservati**

**Usare contenitori  
facilmente riconoscibili  
(etichette, colori, ecc.)**



# PREPARAZIONE

**Dare la  
precedenza alle  
preparazioni  
per celiaci**



**Lavare sempre con la massima cura i piani di lavoro PRIMA di lavorare alimenti senza glutine**



**Utilizzare pentole,  
stoviglie, posate,  
taglieri, ecc.,  
destinate alle  
preparazioni senza  
glutine (da  
conservare in  
armadio/contenitore  
chiuso !!!)**



**ATTENZIONE!!**

**piani di cottura dei forni**

**griglie**

**piastre**

**stampi con discontinuità**

**come disegni, rilievi,**

**scanalature**



**nonostante il lavaggio vi**

**si potrebbero annidare**

**residui di cibo**

**contenente glutine**



# ATTENZIONE ai forni ventilati!!



Reggio Emilia, 29 settembre 2012

**Non appoggiare il cibo direttamente  
su superfici contaminate**

**NEANCHE TEMPORANEAMENTE!**

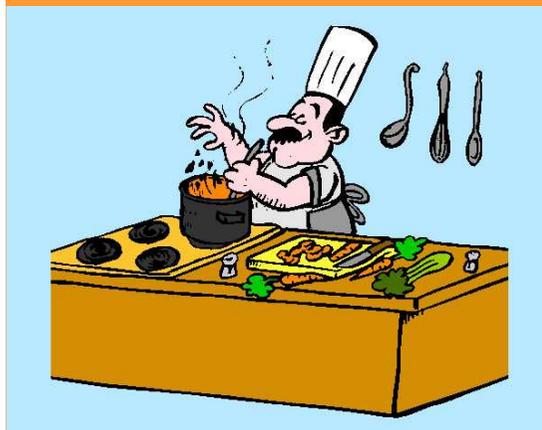
**usare fogli di alluminio, teglie,  
carta da forno**



# SOMMINISTRAZIONE



Reggio Emilia, 29 settembre 2012





**Grazie e  
Buon lavoro**

Reggio Emilia, 29 settembre 2012