



Gestione degli allergeni e delle sostanze che causano intolleranze alimentari

1

VERIFICA DELLE ETICHETTE PER GLI ALIMENTI «DUBBI» (CHE POTREBBERO CONTENERE NELLA LORO FORMULAZIONE ANCHE ADDITIVI A BASE DI GLUTINE, ES. FARINE D'AMIDO, STABILIZZANTI)

LE ETICHETTE NELL'ELENCO DEGLI INGREDIENTI DEVONO CONTENERE LA SPECIFICA RELATIVA ALLA PRESENZA EVENTUALE DI ALLERGENI, CHE POSSONO ESSERE PRESENTI ANCHE IN TRACCE COME COADIUVANTI E ADDITIVI

2

RICEVIMENTO E STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI PER CELIACI IN SPAZI DEDICATI E BEN IDENTIFICATI

NELLA FASE DI STOCCAGGIO E' BENE SEGUIRE SEMPRE LE PRATICHE F.I.F.O. AL FINE DI MANTENERE UN COSTANTE CONTROLLO SULLE DATE DI SCADENZA E SUI QUANTITATIVI DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESENTI O MANCANTI

3

INDIVIDUAZIONE DEGLI SPAZI E DEI TEMPI IN CUCINA: DOVE E QUANDO PREPARARE I PASTI PER SOGGETTI CON CELIACHIA E/O ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI -RISPETTO RIGOROSO DEL RICETTARIO

ALL'INTERNO DEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO, NELLE ISTRUZIONI OPERATIVE SPECIFICHE PER IL SERVIZIO DOVREBBE ESSERE PRECISATO QUANDO E DOVE PREPARARE I PASTI PER I CELIACI

4

USARE POSATE E MESTOLI DEDICATI AI PASTI PER CELIACI IN FASE DI COTTURA E DI SERVIZIO

ALL'INTERNO DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO, NELLE ISTRUZIONI OPERATIVE DOVREBBE ESSERE SPECIFICATO COME UTILIZZARE LE ATTREZZATURE DEDICATE PER LA PREPARAZIONE, L'ASSAGGIO, IL SERVIZIO DEI PIATTI PER PERSONE ALLERGICHE E INTOLLERANTI

5

MANTENIMENTO DELLA CATENA DEL CALDO O DEL FREDDO (CON O SENZA SERVIZIO VEICOLATO) E SEPARAZIONE TRA PIATTI COMUNI E «SPECIALI»

ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO, SIA IN TERMINI DI SPAZI, CHE DI ATTREZZATURE, DEVE ESSERE GARANTITA LA SEPARAZIONE E LA **DISTANZA FISICA TRA I PIATTI A DIVERSA COMPOSIZIONE** E DEVE ESSERE MANTENUTA CON ATTENZIONE LA TEMPERATURA (CALDA O FREDDA, A SECONDA DELL'ALIMENTO) PER EVITARE LA SOSTA INGIUSTIFICATA A TEMPERATURA AMBIENTE

6

CORRETTO SERVIZIO ALLA PERSONA CON ALLERGIA E/O INTOLLERANZA ALIMENTARE ATTESTATA DA UN CERTIFICATO MEDICO

IN OGNI TIPOLOGIA DI SERVIZIO SI DEVE DEFINIRE LA MODALITA' ADATTA ALL'IDENTIFICAZIONE CORRETTA DELLA PERSONA CON CELIACHIA O ALLERGIA/ INTOLLERANZA ALIMENTARE E NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA **E' POSSIBILE CHE SIA NECESSARIA LA COLLABORAZIONE DEGLI INSEGNANTI, NELLA RISTORAZIONE ASSISTENZIALE E' FONDAMENTALE L'INTERVENTO DEL PERSONALE ASSISTENZIALE**

7

SANIFICAZIONE ADEGUATA DI ATTREZZATURE E UTENSILI

I MATERIALI RAPPRESENTATI DALLE STOVIGLIE, PENTOLE, CUOCI-PASTA, POSATE, PIATTI E BICCHIERI DEVONO ESSERE LAVATI ACCURATAMENTE IN LAVASTOVIGLIE A TEMPERATURE ELEVATE, AL FINE DI SANIFICARE ED ELIMINARE COMPLETAMENTE LE TRACCE DELLE SOSTANZE CONTAMINANTI. SUCCESSIVAMENTE SI DEVE PROCEDERE ALLA CORRETTA CONSERVAZIONE