

## HACCP e servizio gluten free

Chi lavora nel settore della ristorazione e della ricezione turistica sa bene quanto sia importante e delicata la questione della gestione dei pasti per celiaci. Sono davvero moltissime infatti le persone intolleranti o allergiche al glutine, fatto che ha condotto il settore alimentare a dover soddisfare le necessità di questa vasta porzione di clientela.

Ristoranti, bar e qualsiasi attività di somministrazione di alimenti deve fare i conti con l'esigenza di adottare tutti gli accorgimenti igienici per la sicurezza dei clienti, approntando pasti gluten-free, ma non solo.



Non si tratta infatti, unicamente, di rispondere al bisogno dell'utenza offrendo un menu adatto anche ai celiaci, ma anche, e soprattutto, di gestire i pasti senza glutine nel modo corretto, scansando ogni possibilità di contaminazione tra cibi con e senza glutine.

A supportare l'operatore alimentare in questa delicata questione troviamo il Manuale HACCP che, fra le altre cose, può prevedere una parte in cui indica la corretta procedura di gestione dei pasti per celiaci. In primis, infatti, occorre scegliere e adottare un Manuale HACCP comprensivo della gestione dei pasti per celiaci. La normativa vigente prevede che tutto il settore alimentare, ma pure reparti sensibili, come quello delle farmacie, sottopongano la loro attività ai principi che regolano l'HACCP.

Con il Regolamento CE 852/04, infatti, viene prescritto l'obbligo di possedere il Manuale HACCP, detto anche Piano di Autocontrollo. All'interno di questo documento vengono indicate le regole in materie di igiene e sicurezza che occorre rispettare per legge.

Il Manuale HACCP viene redatto da enti di consulenza e da esperti in sicurezza alimentare che, vagliate le caratteristiche dell'attività che lo richiede, formulano un piano di autocontrollo HACCP adatto e fatto su misura.

L'obbligo di redigere e possedere il Manuale HACCP, seguendo attentamente le prescrizioni, ricorre per le farmacie e per tutta la filiera alimentare: produzione, trasporto, immagazzinamento, stoccaggio, manipolazione, somministrazione e vendita. Dal bar alla mensa, dal ristorante all'azienda agricola, il Piano di Autocontrollo HACCP deve essere presente e rappresentare una valida guida per mettere in atto le corrette procedure di gestione degli alimenti e delle bevande.

Tra le indicazioni fornite dal Manuale HACCP infatti troviamo come gestire al meglio la questione degli allergeni e come procedere per evitare la contaminazione di pasti per celiaci. Insomma, si tratta di un riferimento unico in materia di sicurezza alimentare.

- inserire o integrare nel Manuale la documentazione relativa l'utilizzo dei prodotti per celiaci. Si tratta di una procedura descrittiva cui attenersi e che indica i metodi corretti per la manipolazione dell'alimento, dalla sua ricezione tramite i fornitori alla sua somministrazione;
- organizzare piani di lavoro, strumenti e attrezzature da destinare, unicamente, alla manipolazione di prodotti senza glutine, onde evitare ogni tipo di contatto con gli alimenti che invece contengono glutine: occorre insomma creare sedi distaccate e "isolare" lo spazio dedicato ai pasti per celiaci da quello utilizzato per il trattamento dei pasti comuni, con glutine;
- prevedere un tipo di sanificazione e pulizia specifico, che verrà poi anche annotato nelle schede di autocontrollo, integrate nel Manuale HACCP e da compilare periodicamente;
- formare tutto il personale sulle corrette modalità di gestione dei prodotti per celiaci e sui rischi che l'inadempienza e il mancato rispetto di queste regole possono causare.

A top-down photograph of various gluten-free ingredients scattered on a rustic wooden surface. The central focus is the text "NO GLUTEN" in large, bold, dark brown capital letters. Surrounding the text are several items: a small white bowl filled with yellow quinoa in the upper left; a wooden spoon holding more quinoa next to it; a pile of light-colored almond flour or meal above the text; a piece of crusty, golden-brown bread in the upper right; a bundle of long, thin, dry spaghetti-like pasta in the lower right; a wooden scoop filled with reddish-brown lentils or beans in the lower center; and a loaf of bread topped with seeds in the lower left. There are also some loose grains and seed particles scattered across the wood grain background.

2