Regione Umbria

Giunta Regionale

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

N. 1351 DEL 05/11/2012

OGGETTO: Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/ somministrano e/o vendono alimenti non confezionati senza glutine, destinati direttamente al consumatore finale

		PRESENZE
Marini Catiuscia	Presidente della Giunta	Presente
Casciari Carla	Vice Presidente della Giunta	Assente
Bracco Fabrizio	Componente della Giunta	Presente
Cecchini Fernanda	Componente della Giunta	Presente
Riommi Vincenzo	Componente della Giunta	Presente
Rometti Silvano	Componente della Giunta	Presente
Rossi Gianluca	Componente della Giunta	Presente
Tomassoni Franco	Componente della Giunta	Presente
Vinti Stefano	Componente della Giunta	Presente

Presidente: Catiuscia Marini

Segretario Verbalizzante: Catia Bertinelli

Efficace dal 05/11/2012. Il funzionario:

ALLEGATO

LINEE GUIDA REGIONALI PER IL CONTROLLO UFFICIALE DELLE IMPRESE ALIMENTARI CHE PRODUCONO E/O SOMMINISTRANO E/O VENDONO ALIMENTI NON CONFEZIONATI SENZA GLUTINE, DESTINATI DIRETTAMENTE AL CONSUMATORE FINALE

Articolo 1
CAMPO DI APPLICAZIONE

Le presenti Linee guida riguardano la produzione di alimenti non confezionati, destinati alla somministrazione e vendita diretta al consumatore finale, di cui si dichiara l'assenza di glutine, non rientranti nel campo di applicazione del D.L.vo n. 111/1992 e s.m.i..
Le Linee guida sono rivolte agli OSA (Operatori Settore Alimentare) che operano nelle seguenti attività:

a) attività di produzione pasti per la ristorazione collettiva - assistenziale: mense scolastiche, ospedali, mense aziendali, case di riposo, ecc...;
b) esercizi di somministrazione alimenti e bevande: bar, ristoranti, pizzerie, strutture ricettive, catering, aziende agrituristiche, ecc...;
c) laboratori artigianali con vendita diretta di prodotti di gastronomia/rosticceria ed affini, gelateria, pasticceria, panifici, prodotti da forno.

Non rientrano nell'ambito di applicazione delle presenti Linee guida la preparazione estemporanea ed occasionale, su richiesta del cliente, di piatti adatti a persone intolleranti al glutine, in quanto basati su prodotti naturalmente privi di glutine o con alimenti sostitutivi notificati ai sensi del D. L.vo 111/1992.

Articolo 2
REQUISITI GENERALI

1) OBBLIGO DI NOTIFICA

La produzione di alimenti di cui all'art. 1 è soggetta a notifica ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) n° 852/2004 ai fini della registrazione all'au torità competente; nel caso di attività già registrate dovrà essere presentata una comunicazione di aggiornamento utilizzando la vigente modulistica regionale.
Gli esercizi di cui ai punti b) e c) dell'art. 1 che intendono avviare attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti privi di glutine in modo strutturato sono tenuti a darne preventiva comunicazione ai Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle AA.UU.SS.LL. territorialmente competenti e contestualmente anche all'Associazione Italiana Celiachia Umbria (AIC).
Si evidenzia che le strutture pubbliche (cucine di scuole, di strutture sanitarie e assistenziali, ecc...), che in base alla normativa vigente debbono poter fornire agli eventuali utenti celiaci pasti adeguati (ai sensi della Legge 123/2005), non hanno la necessità di effettuare notifica aggiuntiva per tale attività, in quanto comunque delegate a somministrare pasti privi di glutine. Pertanto, tale attività viene registrata ai sensi del Reg. 852 di default.

2) OBBLIGHI FORMATIVI

L'operatore del settore alimentare che intende produrre alimenti di cui all'art. 1 deve assicurare che il personale sia adeguatamente formato circa l'igiene degli alimenti e l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati a questa specifica attività.
Tale formazione specifica, a carattere teorico e pratico (aggiuntiva rispetto alla formazione prevista dalla D.G.R. n. 1849/2008), dovrà necessariamente interessare il responsabile dell'attività o suo delegato, il responsabile dell'autocontrollo, nonché il personale addetto alle varie fasi della lavorazione e della somministrazione e prevedere un costante aggiornamento.
I corsi avranno una durata minima di 4 ore, articolati in una parte teorica e pratica.
La parte teorica del corso deve prevedere la trattazione dei seguenti argomenti:

- Nozioni di base della malattia celiaca: epidemiologia, eziologia, patogenesi, clinica, terapia.
- Alimenti naturalmente o artificialmente privi di glutine. Il prontuario AIC.
- Modalità di prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo produttivo.
- Il piano di autocontrollo: modalità di controllo del rischio glutine.

La parte pratica del corso deve prevedere lo svolgimento di esercitazioni finalizzate al controllo dello specifico rischio in relazione alle caratteristiche del ciclo produttivo.
La formazione deve essere continua, documentata e prevedere un aggiornamento triennale.

3) OBBLIGHI STRUTTURALI E GESTIONALI

Le imprese alimentari che intendono produrre alimenti di cui all'art. 1, devono garantire la sicurezza dei prodotti: in particolare gli esercizi di cui al punto c) dell'art. 1 devono garantire il rispetto del limite previsto dalla normativa vigente per gli alimenti senza glutine (glutine < 20 ppm) secondo la metodica di analisi ELISA anticorpo r5 Metodo Mendez o altra metodica equivalente stabilita dal Ministero della Salute.
A tal fine le suddette imprese devono adottare soluzioni strutturali e/o gestionali tali da consentire l'individuazione ed il controllo del rischio di contaminazione da glutine, garantendo il rispetto dei limiti previsti dalla norma vigente sul prodotto finito.
Il Piano di Autocontrollo deve analiticamente indicare le soluzioni strutturali e/o gestionali di cui al precedente paragrafo, prevedendo fasi specifiche di controllo del rischio della presenza di glutine per i diversi momenti del ciclo produttivo (approvvigionamento, trasporto e stoccaggio delle materie prime, lavorazione, stoccaggio, vendita, somministrazione, ecc...), individuando e definendo le relative misure preventive, le modalità di monitoraggio e le azioni correttive.

Articolo 3
REQUISITI SPECIFICI

1 – MATERIE PRIME

a) APPROVVIGIONAMENTO
La verifica da parte dell'OSA delle materie prime utilizzate riveste un'importanza determinante sui risultati finali della produzione di un alimento privo di glutine.
Per la preparazione di alimenti privi di glutine di cui all'art. 1 si possono utilizzare:

- prodotti dietetici senza glutine notificati e inseriti nel Registro Nazionale redatto dal Ministero della Salute ai sensi del D.L.vo 111/1992;

- prodotti alimentari naturalmente privi di glutine che non hanno subito alcuna lavorazione o trasformazione;
- prodotti alimentari in libero commercio con glutine < 20 ppm, conformi al Regolamento (CE) n° 41/2009, e dallo stesso autorizzati all'utilizzo della dicitura "senza glutine".

La procedura di selezione e verifica dei fornitori si applica a tutte le materie prime e semilavorati utilizzati.

b) TRASPORTO

Nella fase di trasporto i prodotti e le materie prime destinati alla preparazione di alimenti di cui all'art. 1 devono essere adeguatamente identificati, separati e protetti in modo da evitare il rischio di contaminazione da glutine.

c) STOCCAGGIO

Le materie prime ed i semilavorati destinati alla produzione di alimenti senza glutine di cui all'art. 1, in conformità con le azioni di identificazione e gestione del rischio specifico, devono essere immagazzinati in locali appositi o in zone ben separate e chiaramente identificabili. La separazione può essere realizzata anche tramite contenitori chiusi ed identificabili, in cui le materie prime devono essere conservate in confezione originale. Il livello di separazione deve considerare lo stato fisico del prodotto, deve essere particolarmente elevato per i prodotti che si disperdono facilmente nell'ambiente (es. sfarinati).
Le stesse modalità devono essere osservate anche nello stoccaggio a temperatura controllata.

2 – LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Nel caso in cui l'impresa alimentare produca sia prodotti con glutine che senza glutine, è necessario prevedere la separazione delle lavorazioni, delle attrezzature e degli strumenti utilizzati.
La separazione dovrà essere commisurata all'entità del rischio di contaminazione ed alla tipologia delle lavorazioni e può essere attuata o con la separazione fisica (locali, aree o zone separate) o con la separazione temporale. Quest'ultima modalità di separazione può essere adottata solo nelle imprese ove l'organizzazione del ciclo produttivo consenta una effettiva differenziazione delle lavorazioni e deve essere accompagnata dalla messa in opera di procedure di pulizia ambientale specifiche congrue e verificabili, codificate nel Piano di Autocontrollo.
Le soluzioni strutturali e/o gestionali prescelte dovranno essere adeguatamente motivate e documentate nel Piano di Autocontrollo e dovranno essere tali da consentire il controllo del rischio di contaminazione da glutine, garantendo il rispetto dei limiti previsti dalla norma vigente sul prodotto finito.
Nel caso di lavorazioni che prevedono l'uso di farine libere contenenti glutine è necessario porre la massima attenzione alla separazione delle lavorazioni.
La cottura degli alimenti di cui all'art. 1 può avvenire con attrezzature comuni utilizzate in tempi diversi previa applicazione di procedure di pulizia ambientale specifiche congrue e verificabili, codificate nel Piano di Autocontrollo.

3 - NORME PER IL PERSONALE

L'OSA dovrà prestare particolare attenzione, oltre alle norme generali di igiene del personale, alle procedure specifiche per evitare di contaminare con glutine i prodotti, relative all'igiene dell'abbigliamento da lavoro (dedicato o monouso), della persona ed alle precauzioni comportamentali. Tali procedure devono essere dettagliatamente descritte nel Piano di Autocontrollo.

4 - SOMMINISTRAZIONE E VENDITA

I prodotti di cui all'art. 1 non possono essere confezionati, ma possono essere contenuti in preincarto.
Nel caso di somministrazione e/o vendita promiscua di alimenti con e senza glutine è necessario prevedere la presenza di locali, aree o zone ben identificate e separate a seconda dell'entità del rischio di contaminazione ed alla tipologia dei prodotti. Le soluzioni strutturali e/o gestionali prescelte dovranno essere adeguatamente motivate e documentate nel Piano di Autocontrollo ed essere tali da consentire il controllo del rischio da contaminazione da glutine. La separazione deve essere particolarmente scrupolosa in presenza di farine libere.
Il prodotto somministrato/venduto direttamente deve essere chiaramente identificato; in caso di vendita promiscua non è consentito il libero accesso da parte del pubblico al prodotto senza glutine.
I preincarti per la vendita del prodotto senza glutine devono essere stoccati separatamente rispetto a quelli utilizzati per prodotti con glutine, identificabili e protetti da contaminazioni.
Le operazioni di preincarto del prodotto dovranno avvenire in condizioni di sicurezza; il materiale usato per il preincarto non deve presentare soluzioni di continuità ed il prodotto preincartato deve essere ben identificabile.
Ai sensi del Reg. 41/2009, l'etichettatura, la pubblicità e la presentazione dei prodotti alimentari di cui all'art. 1 può contenere la menzione "senza glutine".

Perugia, lì - 7 NOV. 2012

Per copia conforme all'originale.

IL FUNZIONARIO