



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Il pericolo glutine



Gestione
degli allergeni
e degli elementi
di intolleranza specifica

Guida pratica per gli operatori
della ristorazione collettiva

INDICE

1	Prefazione	00
2	Introduzione	00
3	Sicurezza alimentare e piatto ricettato	00
4	Fasi critiche	00
	4.1 Scelta dei fornitori e compilazione degli ordini d'acquisto	00
	4.2 Ricevimento delle merci e stoccaggio	00
	4.3 Menù	00
	4.4 Preparazione dei piatti	00
	4.5 Servizio al consumatore	00
	4.6 Sanificazione	00
5	Percorso degli alimenti e rischio di contaminazione	00
6	Prevenzione della contaminazione	00
7	Indicazioni operative	00

1. PREFAZIONE

L'ambito della ristorazione collettiva si può distinguere in due grandi sottocategorie: privata e pubblica. La prima raccoglie tutte le fattispecie di locali aperti alla consumazione sul posto o per asporto, che hanno la caratteristica di prevedere una scelta da un menù, un pagamento entro un determinato periodo di tempo, un eventuale accordo sul servizio. Quest'ultimo è il caso del banqueting, in cui annessi al servizio di ristorazione possono esserci anche altri servizi legati all'evento da gestire (es. abbellimenti floreali, arredi,...).

La seconda tipologia comprende tutte le occasioni di consumazione cosiddette "sociali", dove contemporaneamente, o in determinate fasce orarie, i pasti vengono consumati dai clienti. Il servizio prevede la presenza di un menù del giorno, di solito stagionale, con poche alternative a scelta; solo in determinate situazioni, il pagamento è differito rispetto al servizio e vi è la presenza di un contratto di fornitura. Quest'ultimo elemento è un accordo tra le parti: un Appaltante e un Appaltatore che si accordano sul prezzo del pasto, sulle modalità di prenotazione e di erogazione, sulle eventuali penali e sui pagamenti.

In tutti questi momenti di consumo, il commensale si affida alla cura della preparazione dei pasti messa in opera da altre persone per lui. La sicurezza e la qualità igienico-sanitaria vengono date per scontate, soprattutto in un periodo storico in cui sono state ormai acquisite molte conoscenze scientifiche e sono presenti sul mercato molti presidi tecnici, al fine di assicurare la prevenzione e abbassare il più possibile il rischio di errori nel sistema della sicurezza alimentare.

2. INTRODUZIONE

Il presente documento ha l'obiettivo di fornire una semplice panoramica sul tema della sicurezza alimentare e di fornire una guida pratica agli operatori nelle attività lavorative, in particolar modo sulla gestione degli allergeni, tra cui il glutine.

3. SICUREZZA ALIMENTARE E PIATTO RICETTATO

Il termine "sicurezza alimentare", intesa come "food safety", secondo l'U.S. Food and Drug Administration, indica che "un prodotto è adatto all'ingestione da parte di uomini o di animali senza causare rischi per la salute di chi lo consuma".

La sicurezza alimentare di un piatto ricettato dipende dall'intera catena di eventi, trasformazioni, manipolazioni che i singoli ingredienti che lo compongono hanno subito.

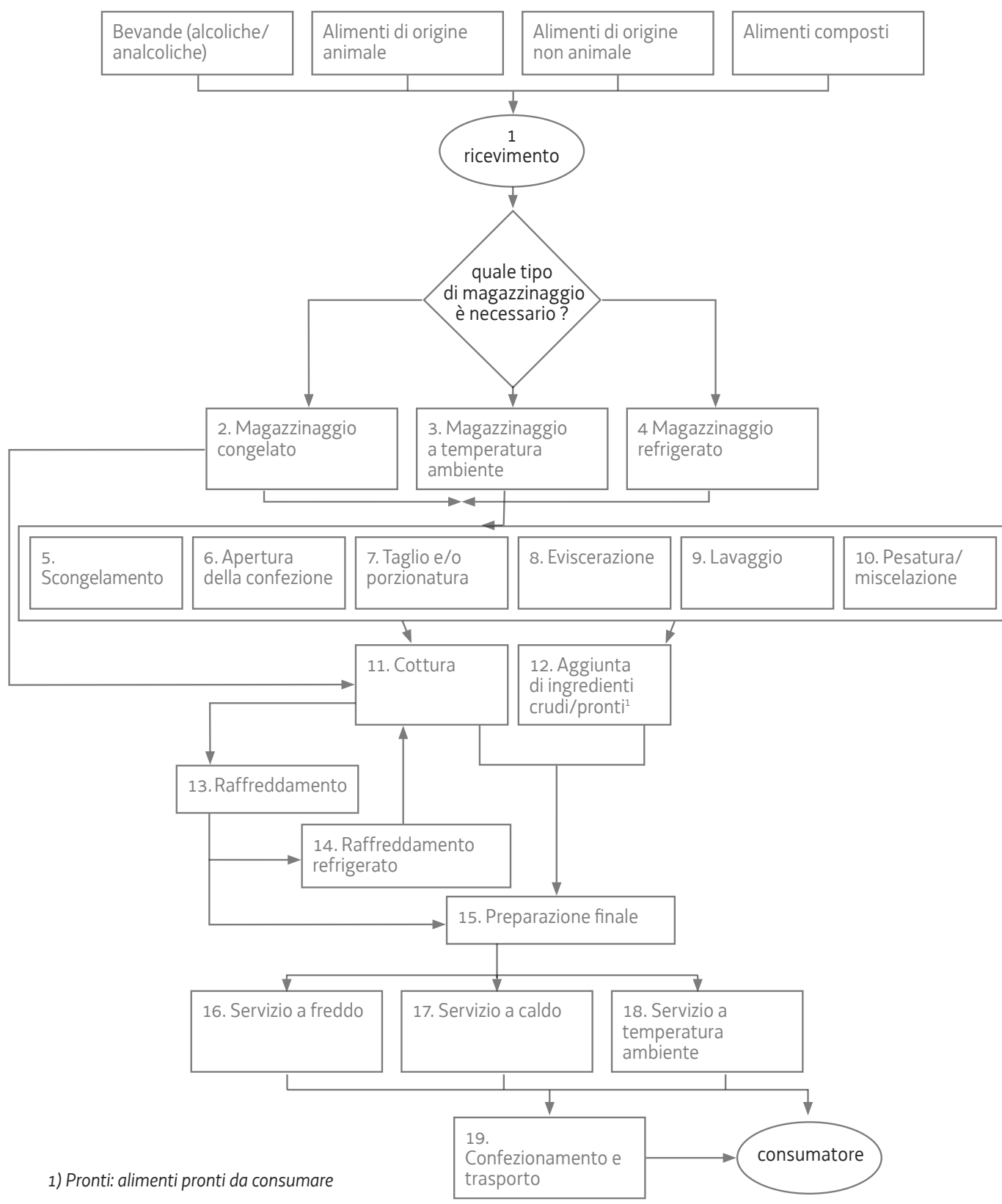
Il piatto preparato, infatti, a differenza delle materie prime trattate in maniera indipendente, comprende diversi ingredienti e le relative storie produttive. Se le attività legate ai percorsi dei singoli ingredienti sono state effettuate con accuratezza, il rischio che ogni ingrediente porta con sé è di poco conto; se invece le attività sono state eseguite con scarsa attenzione, l'aggiunta di ingredienti nella preparazione di una ricetta complessa può determinare un aumento del rischio che uno o più pericoli si manifestino nel momento del consumo del piatto "critico".

4. FASI CRITICHE

Come si può allora cercare di limitare l'effetto negativo di un ingrediente "critico" che entra all'interno delle cucine e dei centri cottura?

4.1 Scelta dei fornitori e compilazione degli ordini d'acquisto

Il primo passo è la scelta opportuna dei fornitori, che possono essere anche locali rispetto alla posizione geografica dell'attività, ma che devono seguire con accuratezza tutte le procedure idonee alla



1) Pronti: alimenti pronti da consumare

Qui sopra si riporta un estratto della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea dd.12/06/2020: "Diagramma di flusso generico per un ristorante, un servizio di ristorazione collettiva e un pub" tratto dalla Comunicazione della Commissione Europea numero 199 /2020.

Analisi generale dei pericoli per un ristorante, un servizio di ristorazione collettiva e un pub
Fase ricevimento

Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad un aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		
Tutte le fasi						PRP 1, 2, 3, 9, 12
Ricevimento	S	S	S	S	Mancata garanzia della qualità microbiologica delle materie prime in entrata	PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)
						PRP 11: controllo della temperatura
						PRP 14: controllo della data di scadenza
					Presenza di pericoli chimici/fisici o allergeni nelle materie prime in entrata	PRP 6: allergeni
						PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)
					Crescita di microrganismi patogeni o della decomposizione a causa di dati sulla conservabilità incompleti/errati o condizioni di conservazione incomplete/errate	PRP 14: controllo della conservabilità
					Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o pericoli da allergeni dovuti alla miscelazione di resi con altri prodotti	PRP 15: gestione dei resi

Legenda:
B pericolo biologico; C pericolo chimico; F pericolo fisico; A allergeni

corretta manipolazione degli alimenti. I fornitori si riforniranno a loro volta da aziende produttrici (o confezionatrici); in questo caso in cui la filiera si allunga, sarà fondamentale conoscere le procedure di gestione degli stock e delle attività di selezione delle aziende, che sono agli apici della catena di fornitura. Successivamente il personale di cucina dovrà compilare, in maniera aderente alle necessità del servizio e del menù in essere, l'ordine di acquisto degli alimenti necessari: non è opportuno avere l'obiettivo di accumulare ampie scorte, il magazzino deve poter essere ben ispezionabile e sanificabile in prossimità della consegna, le date di scadenza degli alimenti devono essere gestite con la pratica F.I.F.O. (First In First Out). Le eccessive giacenze rischiano di determinare errori nel prelievo dalla dispensa, problematiche nel mantenimento dell'ordine e delle prassi igieniche.

4.2 Ricevimento delle merci e stoccaggio

Il ricevimento della merce è un momento che dovrebbe essere svolto con la massima attenzione. Conservare nei propri stabilimenti produttivi alimenti a rischio, comporta l'assunzione di responsabilità su un prodotto che può portare a delle conseguenze anche estremamente negative. Il monitoraggio delle temperature in ingresso degli alimenti deperibili e altamente deperibili (refrigerati e surgelati) è un aspetto di grande importanza, che non può essere sottovalutato. Importante è anche il controllo delle etichette degli alimenti, che sono stati ordinati per la gestione delle cosiddette "diete speciali". Questo al fine di verificare che il fornitore non abbia consegnato alimenti errati (es. prosciutto cotto che contiene glutine o lattosio, anziché esserne privo). La fase del successivo stoccaggio deve essere fat-

ta in maniera accurata e in tempi celeri, al fine di evitare qualsiasi problematica di sicurezza e igiene degli alimenti, che potrebbe essere possibile in occasione di sosta non controllata. In questa fase, gli alimenti, che dovranno essere utilizzati per la gestione dei pasti per consumatori allergici o intolleranti, dovranno essere posizionati in spazi dedicati e specifici, senza che vi sia il rischio di prelievo errato in sede di scarico del magazzino. Inizia a questo punto, la fase di vera e propria preparazione degli alimenti, che verranno elaborati in relazione ad un menù concordato.

4.3 Menù

Quali sono le caratteristiche che deve avere un menù? I servizi di ristorazione privata hanno una certa autonomia nella composizione dei menù che potranno essere del giorno, stagionali, più o meno ricchi di preparazioni elaborate e innovative o, al contrario, mantenere una linea di preparazioni tradizionale, legata al territorio di appartenenza. I servizi di ristorazione pubblica, intesi come attività al servizio di scuole e strutture socio-sanitarie per lo più, hanno come riferimento le indicazioni contenute all'interno dei documenti delle Linee Guida Nazionali e Regionali specifici per le fasce di età seguite. In tali contesti, il bilancio calorico, la presenza di tutti i nutrienti (essenziali e non), la stagionalità e la cura all'educazione alimentare sono aspetti di primaria importanza. Le diete per persone allergiche e intolleranti devono poter rispondere nella stessa maniera alle medesime indicazioni del menù standard. Il menù, dunque, deve essere differente per ricetta, ove necessario, ma non deve discostarsi per gli altri aspetti: la varietà deve essere rappresentata, come pure la stagionalità e l'aspetto dell'educazione alimentare. La scelta della ricetta deve essere poi indirizzata a minimizzare le differenze di presentazione e di aspetto rispetto al menù generale. La cucina, inoltre, dovrà dotarsi di attrezzature adeguate in numero e in tipologia per la preparazione

di pasti con esigenze diverse: contenitori specifici, posate, pentole, ... I condimenti che non fanno parte della ricetta (es. il formaggio grattugiato) dovranno essere aggiunti solo nel piatto al momento del servizio e non prima. Questo per evitare che venga servito ad una persona allergica/intollerante, ad esempio, del formaggio nella pasta già condita, oppure che il consumatore rimanga senza cibo, perché impossibilitato a consumarlo. Tutti gli ingredienti utilizzati per il servizio dovranno essere TRACCIABILI. Questo al fine di poter individuare eventuali problematiche nella scelta e utilizzo di determinati alimenti.

4.4 Preparazione dei piatti

I piatti vengono preparati nella maggior parte dei casi e delle ricette nella stessa giornata. Questa fase deve essere seguita con molta accuratezza perché, in seguito al prelievo dal magazzino e l'avvio della preparazione, gli alimenti vengono sottoposti ad oscillazioni di temperatura. Viene interrotta la catena del freddo per gli alimenti deperibili utilizzati come ingredienti e vengono eseguite le attività di assemblaggio e/o di cottura. In questa fase si possono verificare accidentalmente anche delle situazioni di contaminazioni crociate: gli alimenti utilizzati nelle "diete speciali" possono entrare in contatto con sostanze allergizzanti o con molecole che possono causare intolleranza/allergia a causa di uso non dedicato di stoviglie, eccessiva prossimità tra gli alimenti, attrezzature di cottura ad uso promiscuo, ecc... Le principali attenzioni che devono essere prese in questa fase sono le seguenti:

- prelievo dal magazzino delle quantità adeguate e non eccessive (utilizzare la bilancia e riporre al più presto quanto non utilizzato in celle o in magazzino, riportando la data di apertura di eventuali confezioni non terminate);
- utilizzare con cura e celerità gli alimenti deperibili da cucinare, seguendo scrupolosamente le ricette adottate;

- se è necessaria la preparazione di diete differenziate, queste devono essere eseguite per prime, per evitare che il contatto e la prossimità con alimenti convenzionali possano inquinare gli alimenti differenziati;
- in caso di consumazione non immediata, si deve procedere con conservazione al caldo o al freddo, a seconda della tipologia di piatto, in attesa della fase di confezionamento e di servizio al consumatore finale, mantenendo comunque una separazione fisica e distinta dei piatti speciali.

Analisi generale dei pericoli per un ristorante, un servizio di ristorazione collettiva e un pub					Fase preparazione finale/impiattamento	
Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad un aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		
Preparazione finale/impiattamento	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici ed allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc., dovuti a una pulizia e una disinfezione non adeguate delle attrezzature e alla mancanza di igiene personale	PRP5: materie prime (selezione del fornitore e specifiche)
					Contaminazione incrociata dovuta a pericoli microbici causati dalla mancanza di separazione tra prodotti crudi e cotti/pronti da consumare	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura
					Contaminazione incrociata tramite superfici contaminate utilizzate in comune per alimenti crudi e pronti	PRP 7: gestione dei rifiuti

Analisi generale dei pericoli per un ristorante, un servizio di ristorazione collettiva e un pub					Fase servizio (a temperatura ambiente)	
Fase	Pericoli (*)				Attività che contribuiscono ad un aumentare/ridurre il verificarsi del pericolo	Misure di controllo
	B	C	F	A		
Servizio (a temperatura ambiente)	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici/chimici/fisici o allergeni attraverso utensili di servizio contaminati e/o a manipolazione impropria	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione
					Contaminazione dovuta ad allergeni a causa del contatto tra prodotti o ingredienti contenenti allergeni e prodotti o ingredienti non contenenti allergeni	PRP 6: allergeni PRP 13: informazioni sui prodotti e sensibilizzazione dei clienti

Legenda:
B pericolo biologico; C pericolo chimico; F pericolo fisico; A allergeni

4.5 Servizio al consumatore.

In ogni tipologia di servizio deve essere stabilita la procedura con la quale viene riconosciuto, tracciato e servito il consumatore, che necessita di una dieta differenziata. La presenza di consumatori con esigenze di menù differenziati è più comune tra le fasce più giovani: questi possono non essere completamente consapevoli delle proprie specifiche esigenze nutrizionali al punto di non verificare che il piatto servito sia per loro idoneo. È molto importante per questo motivo che il personale di servizio sia nella condizione di conoscere bene le esigenze dei commensali e che a tal proposito possa trovare supporto nel personale scolastico o educativo. L'errore di somministrazione è molto pericoloso e deve essere prevenuto scegliendo con accuratezza le metodologie idonee al servizio.

4.6 Sanificazione

Successivamente alle operazioni di preparazione e di servizio dei piatti, si procederà con un'accurata igiene delle attrezzature, stoviglie, superfici. I presidi scelti devono essere adeguati alla tipologia di sostanza organica da asportare (es. i grassi hanno bisogno di detergenti specifici) e delle superfici. Molto importante il corretto e buon funzionamento delle lavastoviglie e lava-pentole, perché l'abbinamento tra prodotti sanificanti e temperatura favorisce il corretto raggiungimento dell'igiene completa dell'attrezzatura.

5. PERCORSO DEGLI ALIMENTI E RISCHIO DI CONTAMINAZIONE

Il mondo della ristorazione è caratterizzato da un concatenarsi di fasi e da una certa numerosità di attività, ognuna delle quali potenzialmente soggetta a pericoli per gli alimenti. I pericoli sono identificati in chimici, in cui rientra il pericolo allergeni, fisici e biologici e possono nascere da diverse forme di contaminazione. La contaminazione come può avvenire? La contaminazione si distingue principalmente in

- Primaria
 - Secondaria
 - Crociata
- a seconda del periodo di vita dell'alimento. La contaminazione primaria si riscontra quando gli alimenti sono già contaminati all'origine, prima di qualsiasi trattamento o preparazione. La contaminazione secondaria, invece, si verifica durante le fasi successive di lavorazione, preparazione o conservazione degli alimenti. Questo tipo di contaminazione è spesso il risultato di condizioni igieniche inadeguate durante la manipolazione degli alimenti o per interruzione della catena del caldo o del freddo. Il personale, le attrezzature o l'ambiente di lavoro possono contribuire a questa forma di contaminazione. In questa fase si deve ricordare anche l'importanza del corretto utilizzo dei MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti) che, in relazione alla tipologia di materiale di fabbricazione, di alimento con cui entrano in contatto e delle condizioni alle quali sono sottoposti, possono cedere sostanze all'alimento, rendendolo a volte non più sicuro per il consumatore. La contaminazione crociata è una modalità di trasmissione, in cui gli agenti contaminanti si spostano da un alimento contaminato ad uno che originariamente ne era privo. Questo può avvenire in modi diversi, sia direttamente che indirettamente. Il contatto con superfici o attrezzature «contaminate» è una delle vie più comuni attraverso cui si verifica questo tipo di processo. Allo stesso modo le mani degli operatori possono essere una possibile fonte di contaminazione.

6. PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE

Alla luce di quanto detto, come prevenire il rischio di contaminazione e come poter servire ai consumatori alimenti "sicuri"? Ogni azienda alimentare (centro di produzione e di somministrazione) effettua l'analisi del rischio, ovvero, analizza il percorso degli alimenti e individua le potenziali situazioni che possono inficiare la sicurezza dei pasti. L'analisi si basa sul metodo dell'H.A.C.C.P. e sui suoi 7 principi, ma anche sulla presenza di pre-requisiti strutturali, ambientali e

di contesto interno (es. la formazione del personale addetto) ed esterno (es. le caratteristiche delle tappe del percorso, che l'alimento deve fare per giungere fino al consumatore finale).

Richiamando le fasi citate nel paragrafo 4, si possono individuare per le diverse attività se queste sono dei

- CCP: punti critici di controllo, ovvero dove poter fare una misurazione ad esito immediato;
- GMP: fasi che si possono tenere sotto controllo con la Buona Prassi di Preparazione;
- PRPoperativi: fasi in cui non è possibile effettuare una misurazione, ma che possono essere valutate come particolarmente importanti per il rischio in esame (es. il rischio da contaminazione da glutine per gli alimenti per celiaci).

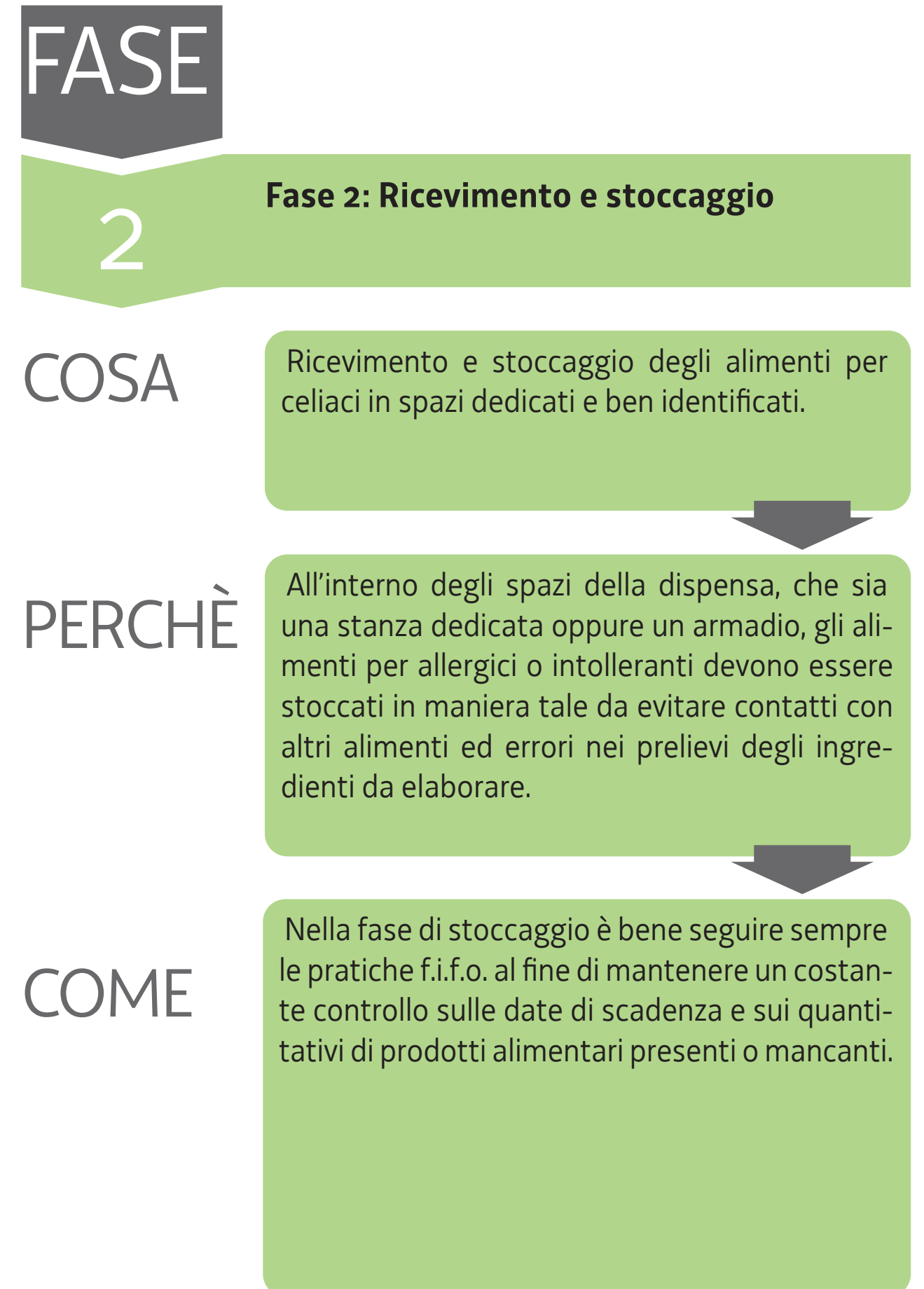
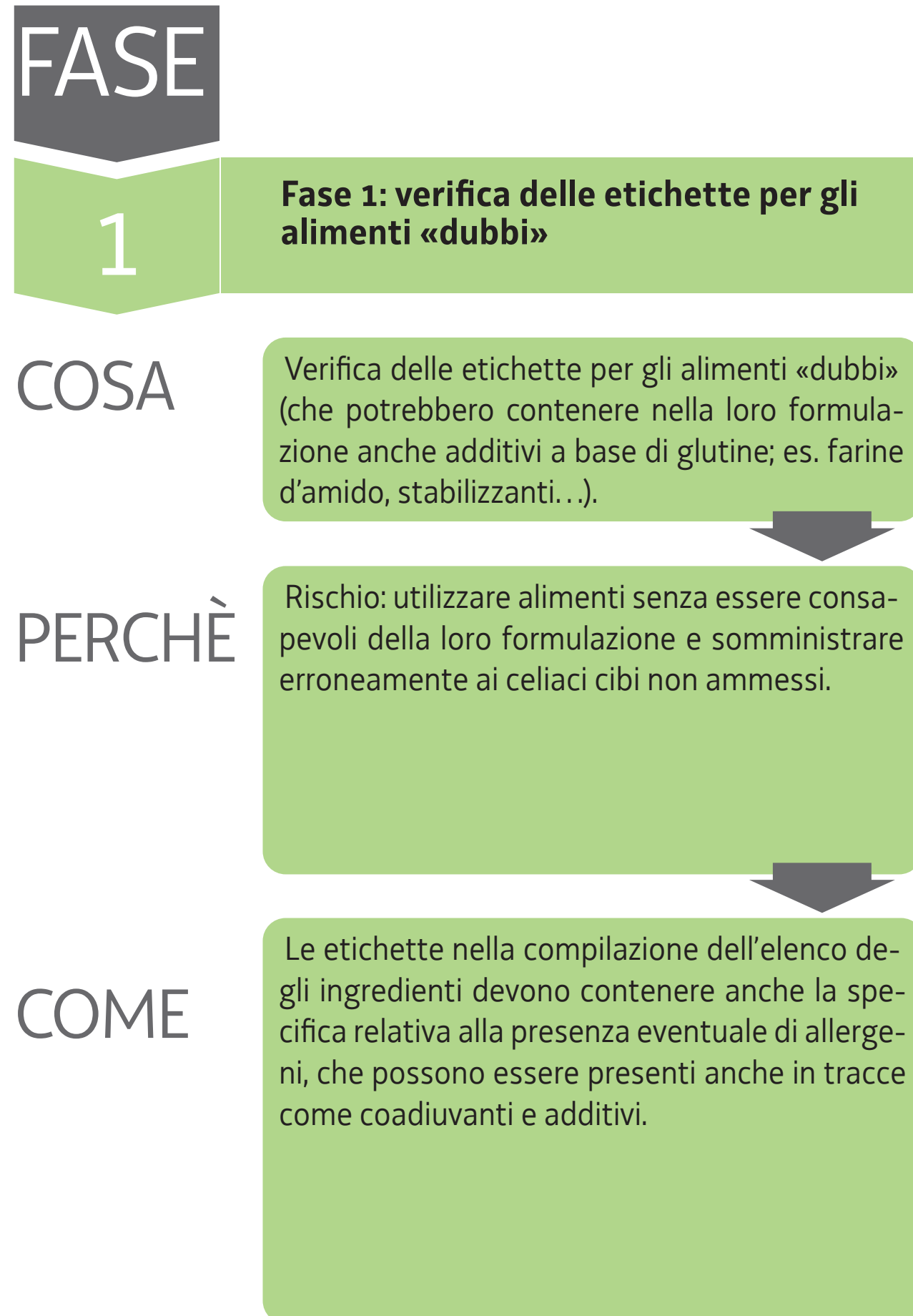
7. INDICAZIONI OPERATIVE

Si riportano alcune indicazioni pratiche per gli addetti della ristorazione collettiva, che riguardano le attività di preparazione e servizio dei piatti. Queste ultime possono essere suddivise in 7 fasi, riconducibili a 4 momenti fondamentali:

1. Attività preliminari alla preparazione;
2. Fasi di preparazione;
3. Fasi successive alla preparazione;
4. Attività di sanificazione.

In tutto il percorso si possono presentare delle «non conformità», che devono essere opportunamente valutate e gestite.





FASE

3

Fase 3: individuazione degli spazi e dei tempi

COSA

Individuazione degli spazi e dei tempi in cucina: dove e quando preparare i pasti per celiaci rispetto rigoroso del ricettario.

PERCHÈ

Nelle cucine che devono servire pasti per allergici e intolleranti devono venire identificati gli spazi e i tempi da dedicare alla preparazione dei «pasti speciali» al fine di evitare le possibili situazioni di contaminazione crociata oppure gli errori di distrazione. È importante rispettare con attenzione il ricettario.

COME

All'interno del manuale di autocontrollo, all'interno delle istruzioni operative specifiche per il servizio dovrebbe essere specificato quando e dove preparare i pasti per i celiaci in carico.

FASE

4

Fase 4: usare posate e mestoli dedicati

COSA

Usare posate e mestoli dedicati ai pasti per celiaci in fase di cottura e di servizio.

PERCHÈ

Tutti gli utensili devono essere utilizzati in maniera dedicata: sia le pentole, i bollitori, i cuoci-pasta, sia i mestoli, le posate per gli assaggi. Non è possibile utilizzare gli stessi utensili per la preparazione dei piatti standard e delle diete speciali: vi è la forte possibilità di contaminazione crociata.

COME

All'interno del manuale di autocontrollo, all'interno delle istruzioni operative dovrebbe essere specificato come utilizzare le attrezzature dedicate per la preparazione, l'assaggio, il servizio dei piatti per persone allergiche e intolleranti.

FASE

5

Fase 5: mantenimento della catena del caldo o del freddo

COSA

Mantenimento della catena del caldo o del freddo con o senza servizio veicolato e mantenimento della separazione tra piatti comuni e «speciali».

PERCHÈ

Gli alimenti devono essere preservati dal rischio di moltiplicazione microbica (maggiore e evidente a temperatura ambiente). In questa fase di conservazione precedente il servizio, ci può essere il rischio di contaminazione crociata per prossimità, per utilizzo di coperchi, mestoli, ecc... in comune.

COME

All'interno dell'organizzazione del lavoro, sia in termini di spazi, che di attrezzature, deve essere mantenuta 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.

FASE

6

Fase 6: corretto servizio alla persona

COSA

Corretto servizio alla persona con allergia o intolleranza alimentare.

PERCHÈ

Vi è il rischio di compiere degli errori e di non somministrare alla persona giusta il pasto e lei dedicato.

COME

In ogni tipologia di servizio si deve trovare la modalità adatta all'identificazione corretta della persona che deve seguire la limitazione alimentare e quale deve essere, grazie alla prescrizione medica.

Nella ristorazione scolastica è possibile che vi sia la necessità della collaborazione degli insegnanti, nella ristorazione assistenziale è fondamentale l'intervento del personale assistenziale.

FASE

7

Fase 7: sanificazione

COSA

Sanificazione adeguata di attrezzature e utensili.

PERCHÈ

Vi è il rischio di contaminazione crociata per scarsa igiene delle attrezzature che vengono a contatto con l'alimento da proteggere.

COME

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 di elementi contaminanti. Successivamente si deve procedere alla corretta conservazione.

