



# Come evitare la contaminazione del caffè?

Qualsiasi attività che desideri offrire caffè senza glutine deve adottare misure specifiche per evitare la contaminazione crociata.



Ricorda che la celiachia è una condizione seria e che l'attenzione ai dettagli e la corretta gestione degli alimenti sono fondamentali per garantire la sicurezza dei clienti celiaci.

# Qui di seguito sono fornite indicazioni per mantenere la sicurezza durante la preparazione e nel servizio



## **Selezione degli ingredienti**

Verifica che i tuoi ingredienti per la preparazione del caffè non contengano glutine. Questo include il caffè stesso, lo zucchero, il latte e gli sciroppi aromatizzati. Assicurati che gli ingredienti siano senza glutine o certificati come tali.



## **Contaminazione**

Evita la contaminazione incrociata tra gli alimenti contenenti glutine e il caffè senza glutine (attenzione al caffè d'orzo: contiene glutine). Assicurati di utilizzare attrezzature pulite e separare gli utensili e le superfici di lavoro per evitare la contaminazione da residui di glutine.



## **Latte e alternative senza glutine**

Se utilizzi latte o alternative al latte nel caffè, verifica che siano senza glutine. Alcune alternative al latte, come alcuni tipi di latte di avena o orzo, potrebbero contenere glutine. Scegli alternative al latte che siano etichettate come senza glutine.



## **Pulizia accurata**

Assicurarsi che le aree di preparazione e di cottura siano pulite regolarmente per prevenire la contaminazione incrociata. Utilizzare detergenti adatti alla rimozione del glutine e pulire attentamente tutte le superfici, gli utensili e le attrezzature.



## **Etichettatura e informazioni**

Fornisci informazioni chiare e precise sulle opzioni senza glutine disponibili nel menu o tramite segnalazioni specifiche per i clienti. Assicurati che le informazioni siano facilmente accessibili e aggiornate.



**Prodotti da accompagnamento:** Se servite prodotti da accompagnamento con il caffè, come biscotti o pasticcini, offri opzioni senza glutine per i clienti celiaci. Assicurati che siano conservati separatamente e che non vengano contaminati da prodotti contenenti glutine.



**Consapevolezza del personale:** Assicurati che il personale sia adeguatamente formato sulla preparazione senza glutine e sulla gestione delle richieste dei clienti celiaci. Il personale deve essere consapevole delle precauzioni necessarie per evitare la contaminazione incrociata e di come identificare gli ingredienti che contengono glutine.



## **Comunicazione con i fornitori**

Collaborare con i fornitori per assicurarsi che gli ingredienti utilizzati nel ristorante siano certificati senza glutine o abbiano una bassa probabilità di contaminazione da glutine. Richiedere informazioni sui processi di produzione e di stoccaggio per garantire la sicurezza del glutine.



## **Feedback dei clienti**

Sii pronto a rispondere alle domande e alle preoccupazioni dei clienti celiaci. Fornisci informazioni sulla preparazione del caffè senza glutine e sulle misure adottate per garantire la sicurezza.



## Ecco i cereali più comuni che contengono glutine

Farro



contiene glutine

Frumento



contiene glutine

Avena  
spesso contaminata



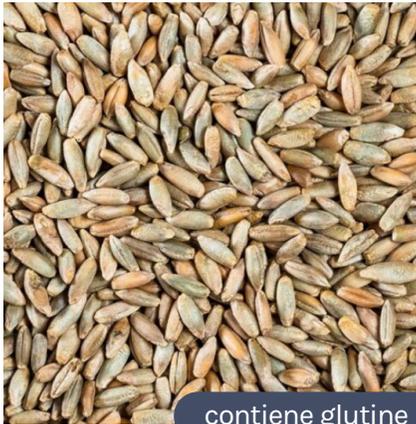
contiene glutine

Orzo



contiene glutine

Segale



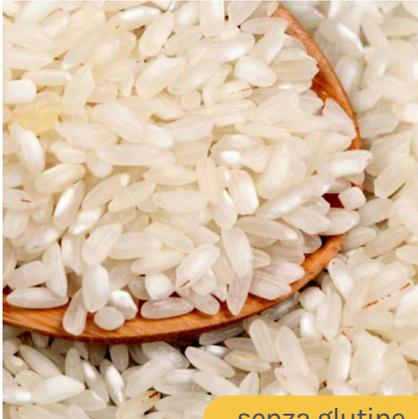
contiene glutine

Questa lista **non è esaustiva**. Esistono molti altri ingredienti contenenti glutine. Pertanto, è sempre consigliabile leggere attentamente le etichette degli alimenti e, se necessario, consultare un esperto o fare riferimento a risorse affidabili per garantire la sicurezza alimentare per le persone celiache.



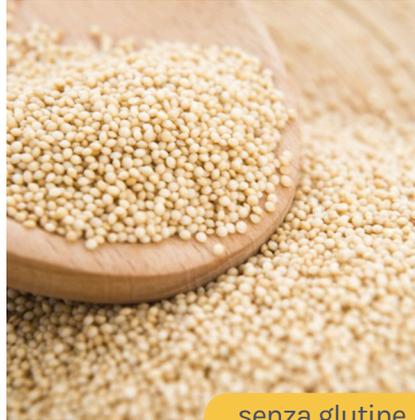
## Ecco alcuni cereali o simili che invece NON contengono glutine

Riso



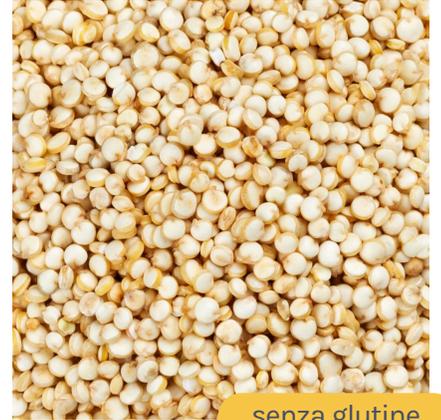
senza glutine

Amaranto



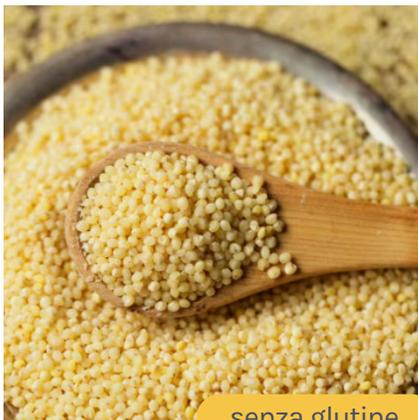
senza glutine

Quinoa



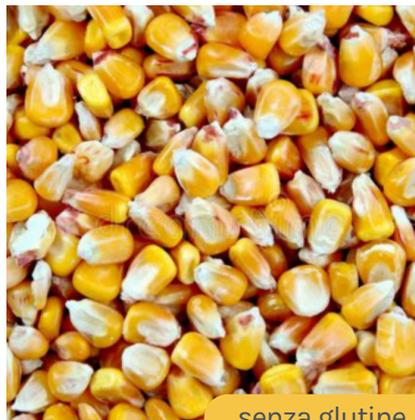
senza glutine

Miglio



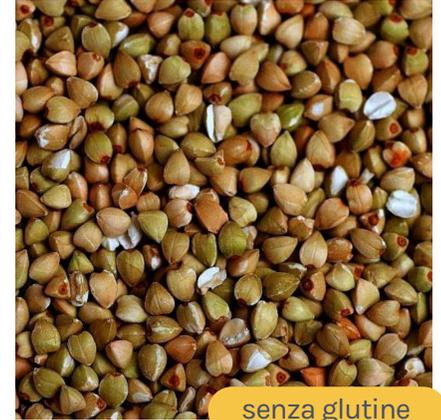
senza glutine

Mais



senza glutine

Grano Saraceno



senza glutine

Anche ingredienti senza glutine possono essere contaminati in fase di produzione/distribuzione/confezionamento. Per questo motivo è essenziale leggere attentamente le etichette di tutti i prodotti cercando la dicitura "senza glutine".

# Quali sono le norme per la sicurezza dei celiaci?

In Italia, non esiste un'obbligatoria certificazione specifica per i locali che somministrano cibo senza glutine.

Tuttavia, le attività che offrono alimenti senza glutine sono tenute a rispettare le disposizioni normative e le linee guida stabilite dalla legge.

Il REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

[Scarica](#)

Relazione 2021 al Parlamento parla della condizione dei celiaci, della dieta senza glutine e dei prodotti erogabili.

[Scarica](#)

**Le Aziende Sanitarie offrono corsi di formazione specifici per la preparazione e somministrazione di bevande e cibo senza glutine.**



Ricorda che la celiachia è una condizione seria e che l'attenzione ai dettagli e la corretta gestione degli alimenti sono fondamentali per garantire la sicurezza dei clienti celiaci.

**Disclaimer:** I lettori sono pregati di notare che le informazioni fornite da Gluto sono da considerarsi solamente a scopo informativo e non costituiscono consigli professionali o legali. Gluto non si assume alcuna responsabilità per l'accuratezza, l'attualità, la completezza o l'affidabilità delle informazioni fornite. Le informazioni fornite da Gluto possono derivare da fonti diverse e possono essere soggette a cambiamenti o aggiornamenti senza preavviso. I lettori sono invitati a verificare autonomamente l'accuratezza e l'adeguatezza delle informazioni per le proprie esigenze specifiche prima di fare affidamento su di esse.

Gluto non è responsabile per eventuali errori, omissioni o imprecisioni presenti nelle informazioni fornite. I lettori utilizzano le informazioni fornite da Gluto a loro rischio e pericolo. Si consiglia di consultare fonti aggiuntive e di avvalersi dei corsi di formazione messi a disposizione dalle aziende sanitarie della propria regione. In nessun caso Gluto sarà responsabile per danni diretti, indiretti, consequenziali, speciali o incidentali derivanti dall'uso o dall'incapacità di utilizzare le informazioni fornite. I lettori sono responsabili delle proprie decisioni e azioni basate sulle informazioni fornite da Gluto.