



Come evitare la contaminazione in friggitoria?

Una friggitoria che desidera offrire alimenti 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 degli alimenti senza glutine nella preparazione e nel servizio



Formazione del personale

Assicurati che tutto il personale sia adeguatamente formato sulla celiachia e sulla gestione degli alimenti senza glutine. Il personale deve essere consapevole dei rischi di contaminazione e delle procedure corrette da seguire.



Pulizia e igiene personale

Il personale deve seguire rigorosamente le buone pratiche di igiene personale. Lavarsi accuratamente le mani prima e durante la preparazione degli alimenti senza glutine. Assicurati che l'abbigliamento del personale sia pulito e privo di tracce di farina o briciole che potrebbero causare contaminazione.



Friggitrice

Se possibile, utilizza una friggitrice dedicata esclusivamente per la preparazione degli alimenti senza glutine. In alternativa, assicurati di pulire accuratamente la friggitrice prima di utilizzarla per gli alimenti senza glutine. Rimuovi eventuali

residui di alimenti contenenti glutine che potrebbero essere presenti nell'olio o nella friggitrice.



Olio per la frittura

Utilizza un olio fresco e pulito per ogni frittura. Evita l'uso di olio che è stato precedentemente utilizzato per alimenti contenenti glutine. Tieni presente che l'olio contaminato da glutine può causare reazioni avverse nelle persone celiache.



Materie prime

Acquista ingredienti senza glutine da fornitori affidabili e verifica attentamente le etichette degli alimenti confezionati per accertarti che siano dichiarati "senza glutine". Tieni presente che alcuni ingredienti possono contenere glutine anche quando di per sé non lo dovrebbero contenere, ma che sono stati contaminati in fase di produzione/distribuzione/confezionamento quindi. Per questo motivo è essenziale leggere attentamente le etichette di tutti i prodotti.



Attrezzature

Assicurati di disporre di attrezzature separate per la preparazione degli alimenti senza glutine. Le attrezzature utilizzate per alimenti contenenti glutine, come cestelli per la frittura, pinze e mestoli, non devono entrare in contatto con gli alimen-

ti senza glutine. Utilizza utensili puliti e dedicati esclusivamente per gli alimenti senza glutine.



Zona di lavoro

Mantieni una zona di lavoro separata per la preparazione degli alimenti senza glutine. Assicurati che le superfici di lavoro, i ripiani e gli strumenti siano puliti e privi di tracce di glutine. Evita la contaminazione ambientale, ad esempio non sistemare alimenti senza glutine vicino a prodotti contenenti glutine o farine.



Batteria di cucina

Utilizza pentole, padelle e strumenti di cottura separati per gli alimenti senza glutine. Evita il contatto con utensili o attrezzature che potrebbero essere stati utilizzati per alimenti contenenti glutine. Lavali accuratamente tra un utilizzo e l'altro.



Imballaggi e servizio

Quando imballi gli alimenti senza glutine per l'asporto, assicurati di utilizzare contenitori puliti e dedicati esclusivamente per gli alimenti senza glutine. Evita la contaminazione incrociata durante il servizio, separando gli alimenti senza glutine da quelli contenenti glutine. Fornisci segni distintivi chiari e riconoscibili per identificare gli alimenti senza glutine.



Ecco i cereali più comuni che contengono glutine

Farro



contiene glutine

Frumento



contiene glutine

Avena
spesso contaminata



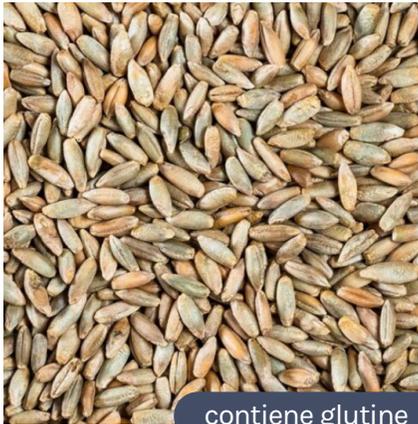
contiene glutine

Orzo



contiene glutine

Segale



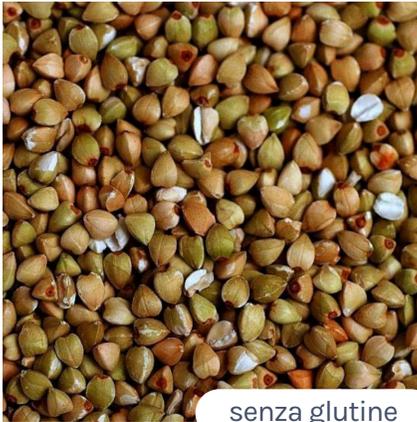
contiene glutine

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.



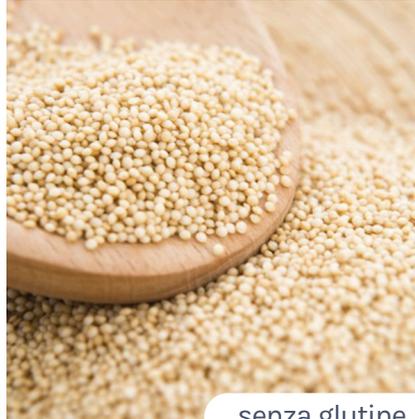
Ecco alcuni cereali o simili che invece NON contengono glutine

Grano Saraceno



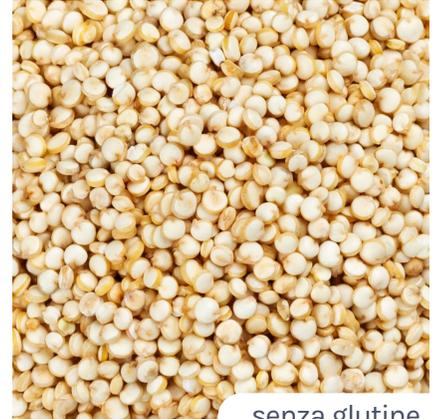
senza glutine

Amaranto



senza glutine

Quinoa



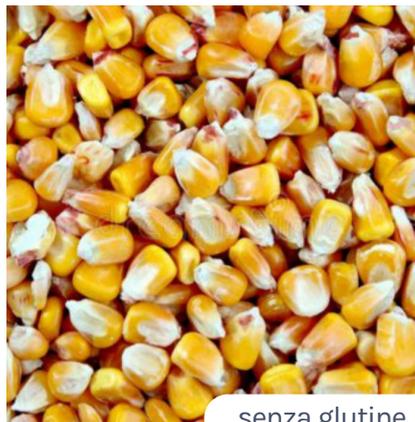
senza glutine

Miglio



senza glutine

Mais



senza glutine

Manioca



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.