



# Come evitare la contaminazione in gelateria?

Una gelateria 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



## **Selezione degli ingredienti**

Scegliere attentamente gli ingredienti per garantire che siano senza glutine. Utilizzare gelati, aromi, addensanti e altri ingredienti che siano stati dichiarati senza glutine dai fornitori o che siano specificamente destinati ai consumatori celiaci.



**Preparazione separata:** Mantenere una preparazione separata per i gelati senza glutine. Utilizzare utensili, attrezzature e superfici di lavoro pulite e dedicate esclusivamente alla preparazione dei gelati senza glutine. Evitare la contaminazione crociata da prodotti contenenti glutine.



## **Porzionatura dedicata**

Utilizzare palettini o porzionatori dedicati per prelevare i gelati senza glutine dalle vaschette. Evitare di utilizzare gli stessi strumenti per i gelati contenenti glutine per evitare la contaminazione crociata.



**Stoccaggio separato:** Conservare i gelati senza glutine in contenitori separati e identificati chiaramente per evitare la contaminazione con prodotti contenenti glutine. Assicurarsi che i contenitori di gelato senza glutine siano posizionati lontano da quelli contenenti gelato con glutine.



### **Formazione**

Assicurarsi che il personale della gelateria sia adeguatamente informato sulle procedure per evitare la contaminazione del glutine. Fornire formazione specifica sulle esigenze dei clienti celiaci e sull'importanza della manipolazione sicura dei gelati senza glutine.



### **Etichettatura chiara**

Identificare in modo chiaro e leggibile i gusti di gelato senza glutine sui contenitori o sulla cartellonistica. In questo modo, i clienti celiaci possono facilmente individuare le opzioni sicure per loro.



### **Pulizia e igiene**

Mantenere una rigorosa pulizia e igiene in tutto l'ambiente di lavoro della gelateria. Lavare regolarmente attrezzature, utensili e superfici di lavoro per evitare la contaminazione incrociata.



### **Gestione degli aspetti di servizio**

Prestare attenzione durante il servizio per evitare contaminazioni. Assicurarsi che il personale non utilizzi gli stessi strumenti o superfici di lavoro per i gelati senza glutine e quelli contenenti glutine. Evitare che briciole o altri contaminanti entrino in contatto con i gelati senza glutine.



### **Comunicazione con i clienti**

Fornire informazioni chiare e accurate ai clienti riguardo alle opzioni senza glutine disponibili, alle procedure adottate per evitare la contaminazione del glutine e alle misure adottate per garantire la sicurezza dei gelati senza glutine.



### **Monitoraggio e aggiornamento**

Monitorare costantemente le procedure e i processi per garantire la sicurezza del glutine nella gelateria. Mantenere il personale informato su eventuali cambiamenti o aggiornamenti riguardanti le linee guida di sicurezza del 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



Amaranto



Quinoa



Miglio



Mais



Manioca



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.