



Come evitare la contaminazione in pasticceria?

Una pasticceria 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

Utilizzare ingredienti senza glutine, come farine, zuccheri, lieviti, creme e decorazioni, che siano stati dichiarati senza glutine dai fornitori o che siano specificamente destinati ai consumatori celiaci.



Preparazione separata

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



Stoccaggio separato

Conservare gli ingredienti senza glutine in contenitori separati e identificati chiaramente per evitare la contaminazione con prodotti contenenti glutine. Assicurarsi che gli ingredienti senza glutine siano posizionati lontano da quelli contenenti glutine.



Forni separati

Se possibile, utilizzare forni separati per i prodotti senza glutine. Evitare che briciole o altre contaminazioni di glutine entrino in contatto con i prodotti senza glutine durante la cottura.



Lavaggio delle mani

Assicurarsi che il personale si lavi accuratamente le mani prima di lavorare sui prodotti senza glutine. Evitare di toccare prodotti contenenti glutine e poi manipolare i prodotti senza glutine senza aver prima lavato le mani.



Etichettatura chiara

Identificare in modo chiaro e leggibile i prodotti senza glutine nel punto vendita o sulla confezione. Includere anche informazioni sulle precauzioni adottate per evitare la contaminazione del glutine.



Formazione del personale

Fornire una formazione specifica al personale sulle procedure per evitare la contaminazione crociata del glutine, sull'utilizzo corretto degli ingredienti senza glutine e sull'importanza di una manipolazione sicura.



Comunicazione con i clienti

Fornire informazioni chiare e accurate ai clienti riguardo alle opzioni senza glutine disponibili e alle misure adottate per garantire la sicurezza dei prodotti senza glutine. Rispondere alle domande o alle richieste specifiche dei clienti celiaci.



Ecco i cereali più comuni che contengono glutine

Farro



contiene glutine

Frumento



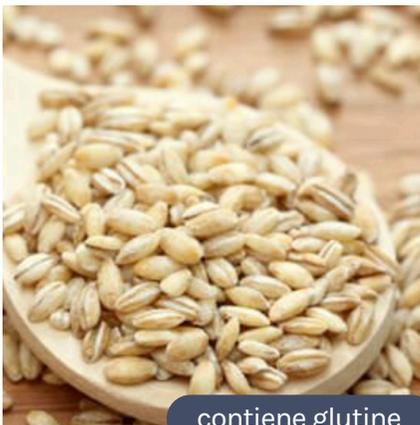
contiene glutine

Avena
spesso contaminata



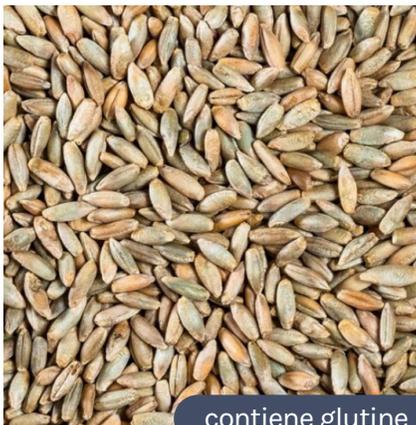
contiene glutine

Orzo



contiene glutine

Segale



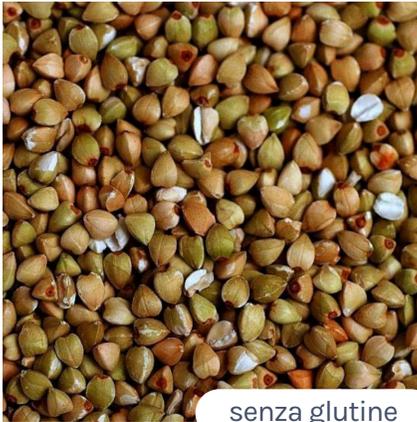
contiene glutine

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.

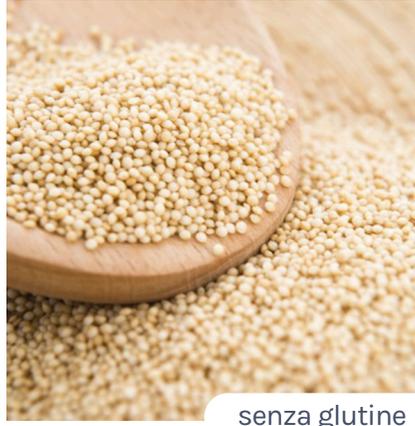


Ecco alcuni cereali o simili che invece NON contengono glutine

Grano Saraceno



Amaranto



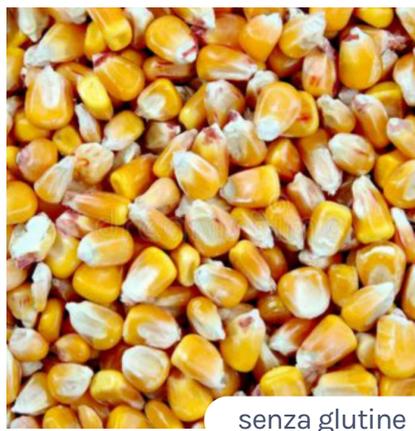
Quinoa



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.