



# Come evitare la contaminazione in pizzeria?

Una pizzeria 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



## **Impasto**

Designare aree di lavoro separate per la preparazione degli impasti senza glutine e per quelli che contengono glutine. Questo ridurrà il rischio di contaminazione incrociata.



## **Lavaggio delle mani**

I membri del personale devono lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone prima di maneggiare alimenti senza glutine. Questo è un passo fondamentale per evitare la contaminazione.



## **Attrezzature separate**

Utilizzare utensili, pentole, teglie e attrezzature da cucina separate per gli alimenti senza glutine. È consigliabile avere un set di attrezzature dedicate solo a preparazioni senza glutine.



### **Cottura in forno**

La soluzione ideale è l'utilizzo di un forno dedicato esclusivamente per la cottura delle pizze senza glutine. In alternativa, nel forno utilizzato per la pizza con glutine, disporre la pizza senza glutine in una teglia a bordi alti, sospendere la preparazione e la cottura delle pizze con glutine e procedere alla cottura.



### **Farcitura e impiattamento**

Assicurarsi che le pizze senza glutine vengano farcite e impiattate lontano da fonti di contaminazione ambientale.



### **Cambio di guanti**

Il personale dovrebbe cambiare i guanti tra la preparazione di alimenti contenenti glutine e quelli senza glutine. Questo ridurrà il trasferimento di particelle di glutine.



### **Consapevolezza del personale**

Assicurarsi che tutto il personale sia adeguatamente addestrato sulla gestione degli alimenti senza glutine e sulla prevenzione della contaminazione crociata. Devono essere consapevoli dei rischi e dei protocolli da seguire.



## **Etichettatura chiara**

Etichettare in modo chiaro e visibile gli ingredienti senza glutine e i prodotti finiti. Questo aiuterà a evitare confusione e garantirà che gli alimenti siano manipolati correttamente.



## **Pulizia e sanificazione**

Mantenere una rigorosa routine di pulizia e sanificazione di tutte le attrezzature, superfici e aree di lavoro. Ciò contribuirà a ridurre il rischio di contaminazione.



## **Controllo degli ingredienti**

Assicurarsi che tutti gli ingredienti utilizzati nella preparazione degli alimenti senza glutine siano certificati senza glutine e non siano stati contaminati durante il processo di produzione.



## **Consapevolezza dei clienti**

Comunicare chiaramente con i clienti sulle misure adottate per prevenire la contaminazione crociata da glutine. Fornire informazioni sulla preparazione degli alimenti senza glutine e sulle precauzioni prese. Differenziare i piatti senza glutine con un colore dedicato o con delle diciture specifiche.

Seguendo queste misure di precauzione, è possibile ridurre significativamente il rischio di contaminazione crociata da glutine in una pizzeria e offrire un'esperienza sicura per i clienti che seguono una dieta senza glutine.



## Ecco i cereali più comuni che contengono glutine

Farro



contiene glutine

Frumento



contiene glutine

Avena  
spesso contaminata



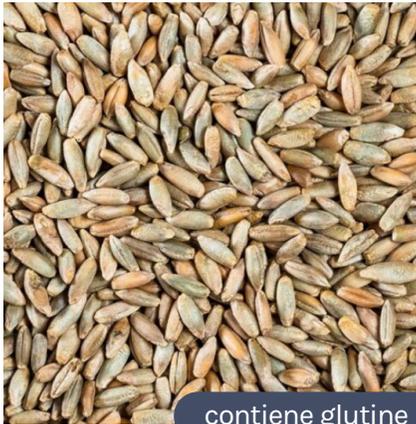
contiene glutine

Orzo



contiene glutine

Segale



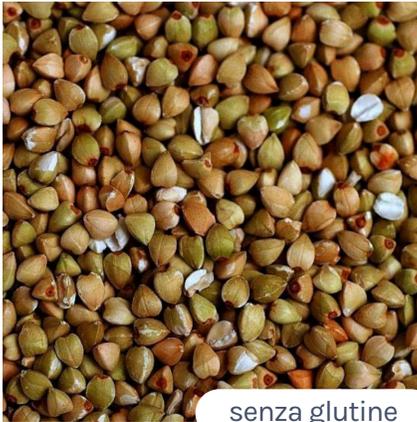
contiene glutine

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.



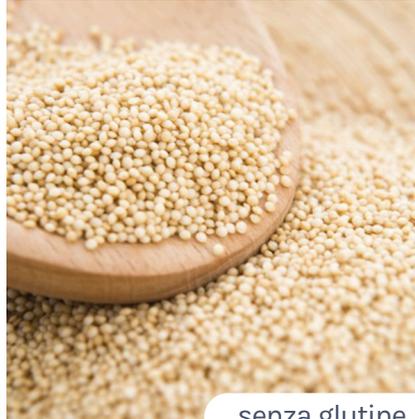
## Ecco alcuni cereali o simili che invece NON contengono glutine

Grano Saraceno



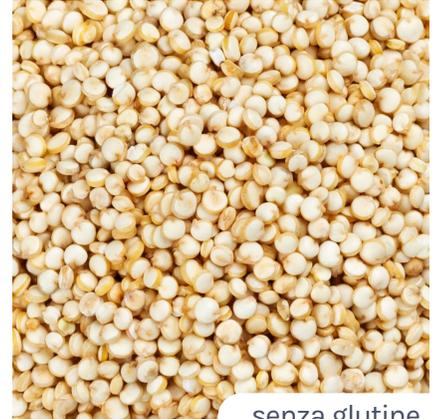
senza glutine

Amaranto



senza glutine

Quinoa



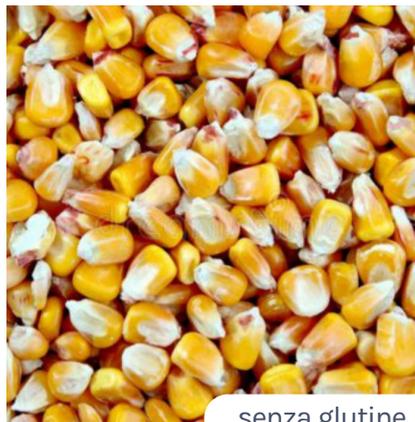
senza glutine

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".



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.