



Come evitare la contaminazione in ristorante?

Un ristorante 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.



Menù senza glutine

Offrire un menù dedicato senza glutine che includa una varietà di opzioni appetitose e sicure per i clienti celiaci. Etichettare chiaramente i piatti senza glutine nel menù e fornire descrizioni dettagliate degli ingredienti utilizzati.



Preparazione separata

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



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.



Cottura e forno separati

Se possibile, utilizzare pentole, padelle e utensili separati per i piatti senza glutine. Evitare che briciole o altre contaminazioni di glutine entrino in contatto con i piatti 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 e segnalazione

Identificare in modo chiaro e leggibile i piatti senza glutine nel menù e sulla carta dei piatti. Utilizzare simboli o segnalazioni visive per evidenziare i piatti senza glutine e informare i camerieri di comunicare tali opzioni ai clienti.



Servizio attento

Assicurarsi che il personale sia consapevole delle esigenze dei clienti celiaci e sappia come gestire le richieste senza glutine in modo accurato. Evitare la contaminazione crociata durante il servizio, ad esempio utilizzando utensili e piatti puliti separati per i piatti senza 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

Monitorare attentamente le esigenze e le richieste dei clienti celiaci. Prendere sul serio i feedback dei clienti e apportare eventuali modifiche o miglioramenti necessari per garantire una migliore esperienza 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.