

REGIONE CAMPANIA - Giunta Regionale - Seduta del 14 dicembre 2007 - Deliberazione N. 2163 - Area Generale di Coordinamento N. 20 - Assistenza Sanitaria - **L. 123/2005 art. 4 - Piano di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari.**

PREMESSO che con DGRC 1244 del 13.7.2007 ad oggetto "Morbo Celiaco compresa la variante della dermatite erpetiforme. Regolamentazione..", si è provveduto a regolamentare le modalità di accertamento, certificazione del morbo celiaco e di erogazione gratuita di prodotti dietoterapeutici senza glutine;

VISTA la L. 4 luglio 2005, n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" che riconosce la malattia celiaca o celiachia come malattia sociale e prevede interventi posti in essere dalle Regioni e dalle articolazioni del Servizio sanitario nazionale diretti a favorire il normale inserimento nella vita sociale dei soggetti affetti da celiachia;

CONSIDERATO che

- l'art. 4 comma 3 della L. 123/2005 prevede:

Erogazione dei prodotti senza glutine - comma 3 e 4

"Nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine"

"L'onere derivante dall'attuazione del comma 3 è valutato euro 3.150.000 annui a decorrere dal 2005"

1. che il Provvedimento 16.3.2006 della Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato le Regioni ... ad oggetto "criteri per la ripartizione dei fondi di cui all'art. 4 e 5 della Legge 4 luglio 2005, n. 123 " prevede all'art. 1 - Piani di Controllo -

"Le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano provvedono, sulla base delle esperienze maturate in Italia, alla definizione e alla trasmissioni al Ministero della Salute di piani di controllo delle modalità di erogazione dei pasti senza glutine ai sensi del presente Accordo al fine di assicurare la qualità e la sicurezza degli stessi per i soggetti affetti da celiachia";

PRESO ATTO del Decreto del Ministero della Salute. del 29.11.2006 con il quale è stato assegnato alla Regione Campania, per quanto previsto dal citato art. 4, la somma di Euro 254.191,31 acquisita con Delibera di Giunta Regionale n. 898 del 28.05.2007 al Bilancio dell'Esercizio Finanziario Anno 2007 a fini gestionali in Entrata al Capitolo 1454 UPB 10.33.81 e per la spesa al Capitolo 7322 U.P.B. 4.15.38;

PRESO ATTO inoltre della nota 8283 del 10.7.2007 del Ministero della Salute ad oggetto "adempimenti connessi alla L. 4 luglio 2005. n.123 - Norme per la protezione dei soggetti malati da celiachia -" ;

RILEVATA la necessità e l'urgenza di definire piani di controllo onde assicurare la qualità e la sicurezza dei pasti senza glutine;

PRESO ATTO che il dipartimento di prevenzione –SIAN- delle Aziende Sanitarie Locali è il servizio competente a svolgere le funzioni di che trattasi ;

CONSIDERATO utile far definire dai responsabili dei SIAN i piani di controllo onde assicurare la qualità e la sicurezza dei pasti senza glutine ;

PRESO ATTO del Documento Tecnico denominato "PIANO DI AUTOCONTROLLO PE LA PREPARAZIONE DEI PASTI DIFFERENZIATI PER SOGGETTI AFFETTI DA CELIACHIA E INTOLLERANZE ALIMENTARI" predisposto dagli esperti del SIAN delle Aziende Sanitarie Locali ;

RAVVISATO il documento tecnico conforme a quanto previsto dall'art. 4 della L. 123/2005 e dal Provvedimento 16.03.2006 della Conferenza Permanente per i Rapporti Stato Regioni ;

VISTA la L. R. 11.02.2003, n. 2 avente per oggetto "Intolleranze alimentari – ristorazione differenziata nella Pubblica Amministrazione – Istituzione Osservatorio Regionale";

CONSIDERATO il documento applicabile a tutte le intolleranze alimentari previste dalla L.R. 2/2003 ;

RITENUTO di :

- approvare il Documento Tecnico denominato "PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI DIFFERENZIATI PER SOGGETTI AFFETTI DA CELIACHIA E INTOLLERANZE ALIMENTARI" predisposto dagli esperti delle AA.SS.LL.

VISTA la L.123/2005 e la L.R. 2/2003;

Propone e la Giunta a voto unanime

DELIBERA

Per quanto esposto in narrativa e che qui si intende integralmente riportato

- approvare il Documento Tecnico denominato "PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI DIFFERENZIATI PER SOGGETTI AFFETTI DA CELIACHIA E INTOLLERANZE ALIMENTARI" predisposto dagli esperti delle AA.SS.LL.
- inviare al Settore Farmaceutico per quanto di competenza
- inviare per conoscenza al Settore Assistenza Sanitaria
- autorizzare la pubblicazione sul BURC comprensivo dell'Allegato

Il Segretario
D'Elia

Il Presidente
Valiante

Documento Tecnico denominato

PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI DIFFERENZIATI PER SOGGETTI AFFETTI DA CELIACHIA E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Introduzione

Le intolleranze alimentari sono in forte aumento anche nel nostro Paese, in particolare la celiachia (intolleranza permanente al glutine, proteina contenuta in diversi cereali.)

Si ritiene che una persona su 100 ne sia affetta in Italia.

I celiaci sono geneticamente predisposti ad una particolare sensibilità al glutine presente nella dieta. Pertanto è fondamentale che la dieta sia rigorosa.

Il soggetto affetto da intolleranze alimentari non ha problemi particolari a casa, diventa difficile però mangiare fuori casa, specialmente se i pasti vengono consumati quotidianamente presso una mensa (scolastica , aziendale...).

Queste linee guida si propongono di chiarire i requisiti strutturali e gestionali necessari per una corretta somministrazione di menù senza glutine.

Rientrano in tale tipologia le strutture citate nella legge 123/2005 art. 4, comma 3: "mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e mense delle strutture pubbliche".

In riferimento alla legge regionale nr. 2 dell'11.2.2003 art. 4 ed alla successiva delibera nr. 1211 del 23.9.2005, si ritiene opportuno estendere le procedure di seguito riportate a tutte le intolleranze, allergie, diabete ed altri disordini metabolici.

Adempimenti e requisiti strutturali

Per la preparazione di pasti speciali dovranno essere presenti caratteristiche strutturali e/o gestionali specifiche.

L'attività può essere svolta negli stessi locali dove vengono lavorati altri prodotti (Vedi par. "Locali ed attrezzature"), ma solo in caso di difficoltà

logistiche e adottando opportune e documentate precauzioni che impediscono la contaminazione dei pasti speciali:

- effettuare adeguata pulizia / sanificazione ambientale;
- curare l'igiene personale degli operatori;
- preparare pasti in un momento diverso dagli altri cibi;
- formare il personale addetto alla cucina ed alla distribuzione (cuoco-preparatore delle vaschette- distributore dei pasti).

Acquisto e stoccaggio delle materie prime

Si possono usare:

- ★ materie "naturalmente" prive di glutine (carne, pesce, latte, uova, mais, riso, patate, etc...);
- ★ prodotti dietetici senza glutine notificati al Ministero della Sanità;
- ★ prodotti presenti nel Registro Nazionale di cui all'art.7 del D.M.8/06/2001- Alimenti senza glutine.

Lo stoccaggio deve avvenire in locali, oppure in zone, ben separate e chiaramente identificabili (armadi e contenitori dedicati e chiusi da utilizzare anche in frigorifero).

Locali ed attrezzature

La preparazione deve avvenire in una zona ben identificata e separata utilizzando piani di lavoro ed attrezzature facilmente identificabili.

Solo nei casi nei quali la struttura non permetta tale pratica può essere accettata la differenziazione temporale delle preparazioni previa pulizia dei locali e delle attrezzature (preparare i pasti speciali prima degli altri).

I macchinari in uso (tritattutto, affettatrice ect...) devono essere usati solo per la lavorazione del senza glutine o solo dopo un'accuratissima pulizia e prima di utilizzare i prodotti con il glutine.

Per la cottura è preferibile usare pentole ed utensili dedicati al pasto speciale (scolapasta, mestoli,...) facilmente identificabili (es. di colore diverso).

Le paste destinate a menù speciali non vanno cotte in acqua precedentemente usata per paste di differente composizione.

Per la cottura in forno, ove non fosse possibile un forno dedicato, è necessario evitare quelli ventilati e cuocere in tempi diversi.

Per le frittiture non deve essere utilizzato l'olio in cui siano stati fritti in precedenza cibi infarinati (precauzione importantissima).

Non utilizzare mestoli e taglieri di legno. (È facile infatti che vi siano contaminazioni crociate fra cibo senza glutine e con glutine se non si adottano precise misure preventive). Destinare ad uso esclusivo il pacco del sale e delle spezie.

Non utilizzare salse contenenti farina.

Il confezionamento del pasto deve avvenire in contenitori ad uso esclusivo, opportunamente etichettati o contrassegnati ed indicanti la natura del pasto (es. senza glutine, senza latte, senza uovo... etc) e chiusi in maniera da evitare contaminazioni durante il trasporto.

Tutte le suddette operazioni devono essere previste nel piano di autocontrollo e rigorosamente documentate.

Igiene del personale

Prima di iniziare la preparazione del pasto speciale, il personale deve indossare sopravvesti pulite, meglio se monouso, e procedere accuratamente al lavaggio delle mani.

Ove possibile la preparazione dei pasti speciali deve essere affidata ad un cuoco dedicato solo a queste attività.

Le sopravvesti e i camici vanno conservati in un armadietto pulito.

Aggiornamento del personale

Tutti gli operatori coinvolti vanno formati:

- 1) il cuoco ;
- 2) il preparatore delle vaschette contenenti i pasti;
- 3) il distributore dei pasti nella mensa;
- 4) l'addetto alle pulizie.

Per tutti gli alimentaristi è necessario un aggiornamento tramite una specifica lezione inserita nel corso di formazione.

Ciascuna mensa e centro di preparazione – pasti, nel momento in cui viene richiesta la preparazione di pasti differenziati, dovrà provvedere alla formazione/aggiornamento delle succitate figure (1-2-3-4) attraverso la

frequenza di un ulteriore modulo di 2 ore, organizzato a tal fine dalle AASSLL - Dipartimento di prevenzione SIAN.

Tabella dietetica

La tabella dietetica sarà elaborata e/o vidimata dai SIAN delle ASL di appartenenza, previa richiesta inoltrata dal genitore al Comune gestore della mensa scolastica o, per le mense pubbliche, al Gestore della Mensa, accompagnata dal certificato di intolleranza del Pediatra o di uno specialista competente; per gli ospedali e le case di cura, al Direttore Sanitario.

I capitolati d'appalto per l'affidamento del servizio mensa devono prevedere l'acquisto di cibi per i soggetti intolleranti, nonché il rispetto della normativa di riferimento e dei requisiti specifici previsti dal presente documento.

Piano di autocontrollo per la produzione di pasti senza glutine

FASE	PERICOLO	CCP GMP	MISURA PREVENTIVA	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO	VERIFICA	AZIONE CORRETTIVA
Acquisto materie prime	Presenza di glutine	CCP	Materie naturalmente senza glutine	Conformità etichetta	Verifica etichetta Ministero della Salute e conformità		Rifiuto merce non conforme
			Alimenti senza glutine presenti nel Registro Nazionale di cui all'art 7 del D.M. 8/06/2001				

Stoccaggio materie prime	Contaminazione crociata	GMP	Stoccaggio in zone o contenitori separati e ben identificabili		Verifiche tramite ispezione visiva della dispensa e delle celle frigo		Ripristino della separazione
Lavorazione	Contaminazione crociata	GMP	Bonifica dei piani di lavoro, utensili, mani, indumenti. Linee esclusive o suddivisione temporale dell'utilizzo			Verifica anche con campionamento	Eliminazione dei cibi contaminati
Confezionamento	Contaminazione crociata						
Distribuzione Vendita	Scambio prodotti	CCP	Contenitori integri ed identificabili	Presenza/ assenza elemento identificativo	Controllo visivo	Verifica anche con campionamento	Eliminazione dei cibi contaminati

È indispensabile che tali procedure siano chiare, facilmente applicabili oltre che documentabili e controllabili. È necessario un Responsabile della procedura.

Tutto il personale, ed in particolare gli insegnanti, delle strutture pubbliche che erogano pasti differenziati devono essere a conoscenza delle problematiche legate alla contaminazione indiretta.