

ALIMENTI SENZA GLUTINE: OBBLIGHI PER RISTORANTI, PIZZERIE, LABORATORI

Quali obblighi hanno i ristoranti, pizzerie, laboratori come le gastronomie e le pasticcerie in materia di alimenti senza glutine?

Le imprese che intendono produrre alimenti dichiaratamente pubblicizzati come "senza glutine" ai sensi del Regolamento di esecuzione (UE n. 828/2014) e destinati al consumatore finale, devono garantire la sicurezza dei prodotti ed il rispetto del limite previsto dalla normativa vigente. Un alimento, infatti, deve contenere una quantità inferiore a 20 ppm (parti per milione), per essere considerato "senza glutine".

Le imprese devono adottare soluzioni strutturali e/o gestionali tali da consentire l'individuazione ed il controllo del rischio di contaminazione da glutine. Le soluzioni adottate saranno, quindi, oggetto di verifica da parte degli organi di controllo (ad es. Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ASL, Nas).

Le imprese che intendano preparare, somministrare e/o vendere alimenti privi di glutine devono, inoltre, avere un'adeguata e specifica formazione (aggiuntiva rispetto alla consueta formazione HACCP, che tutto il personale riceve all'inizio del contratto di lavoro). Risulta necessario, quindi, adeguare in tal senso anche il manuale aziendale di autocontrollo HACCP.

L'avvio dell'attività di produzione e somministrazione di alimenti destinati alla somministrazione o alla vendita, in cui si dichiara l'assenza di glutine, è soggetta alla notifica all'Autorità Competente da parte degli OSA (Operatori del Settore Alimentare), ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) n°852/2004, tramite invio telematico al SUAP (Sportello Unico della Attività Produttive) del comune territorialmente competente. La notifica deve essere presentata anche qualora l'attività sia già registrata ed attiva.

Si ricorda che, inoltre, nei prodotti confezionati il glutine deve essere obbligatoriamente menzionato ed evidenziato in etichetta tra gli ingredienti, essendo considerato una delle 14 sostanze causa di allergie.

L'Ufficio Sicurezza, Ambiente e Igiene dell'Associazione Commercianti Albesi è a disposizione per la predisposizione della notifica sanitaria e l'adeguamento del manuale di autocontrollo HACCP finalizzate alla preparazione, somministrazione e vendita di prodotti senza glutine.

Per informazioni
Ufficio Sicurezza Ambiente Igiene
tel. 0173/226611
e-mail servizi@acaweb.it

[Torna all'elenco news](#)

Categoria

1. News Sicurezza Lavoro, Igiene, HACCP

Data di creazione

10 Ottobre 2019