

Scopo

Lo scopo è quello di definire le condizioni operative necessarie alla preparazione prima della vendita di prodotti igienicamente senza glutine, rispondenti alle legislazioni vigenti e, soprattutto, rispondenti alle richieste della clientela.

Campo di applicazione

Questa procedura viene applicata dal personale ad ogni preparazione prima della vendita.

Riferimenti legislativi

Reg. CE 178/02

Reg. CE 852/04

Acquisto prodotto

Le basi pizze prive di glutine che vengono acquistati sono confezionati.

Preparazione e somministrazione

Come previsto dalla normativa vigente la preparazione di alimenti privi di glutine deve avvenire in una zona ben identificata e separata dell'attività utilizzando piani di lavoro, attrezzature, strumenti appositi e ben identificabili. In alternativa può essere accettata la differenziazione temporale delle preparazioni che preveda comunque una accurata procedura di sanificazione di locali e attrezzature. Tale procedura deve essere prevista nel piano di autocontrollo e rigorosamente documentata.

La cottura degli alimenti può avvenire con attrezzature comuni (nel caso specifico forni) utilizzate in tempi diversi previa adeguata sanificazione con stoviglie diverse e identificabili.

Non è consentito l'uso promiscuo di forni ventilati vista la possibilità di spolvero delle farine.

Il confezionamento del prodotto finito (nel caso delle ristorazioni collettive) e la sua eventuale conservazione dovranno avvenire in contenitori ad uso esclusivo e opportunamente etichettati.

Nel caso di paninoteche o di bar con produzione di pizze, prodotti da forno e simili, qualora il prodotto non sia somministrato direttamente al consumatore ma sia esposto in vetrine, le operazioni di preincarto del prodotto dovranno avvenire ugualmente in condizioni di sicurezza e pertanto nello stesso vano o zona identificata per la produzione dell'alimento privo di glutine. Il materiale usato per il preincarto, oltre ad essere idoneo per uso alimentare.