

La celiachia nelle cucine da campo

di Zinelli Jacopo

Che cosa è la contaminazione crociata?

La contaminazione crociata è il passaggio diretto o indiretto di microbi patogeni o di altri inquinanti da alimenti contaminati (solitamente crudi) ad altri alimenti.

Cosa provoca?

Provoca alterazioni nutrizionali e organolettiche
Contaminazioni fra alimenti privi di glutine e alimenti con glutine
Provoca possibili cariche batteriche (prodotti crudi a prodotti cotti)

La conseguenza per un paziente affetto da intolleranza alimentare?

Ha il rischio di assumere prodotti privi di glutine ma contaminati da glutine

Le principali cause che favoriscono la contaminazione?

Le superfici e i tavoli da lavoro
Tutte le attrezzature
L'igiene della persona
La temperatura e i metodi di conservazione
Tutto ciò valutato con la procedura dell'HACCP.

Come evitare la contaminazione in una cucina da campo!

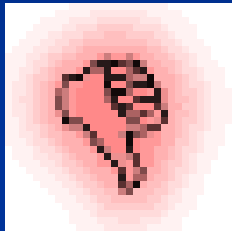
Istituire una cucina da campo dove vengono utilizzati prodotti privi di glutine per tutti i pasti erogati (seguendo diete precise)

Istituire due cucine divise completamente l'una dall'altra dall'approvvigionamento al consumatore finale

LA CELIACHIA

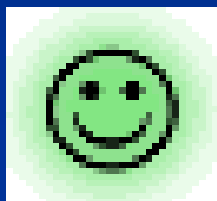
E' l'intolleranza alimentare permanente al glutine, una sostanza proteica contenuta in grano, avena, orzo, segale

Principali alimenti e farine con glutine:



- Farina, amido, semolino, fiocchi dei cereali suddetti
- Pasta, pasta ripiena (es. ravioli, tortellini ecc.)
- Pane comune e speciale, pangrattato
- Grissini, crackers, fette biscottate, pan carrè, focacce, pizza
- Gnocchi di patate, gnocchi alla romana
- Crusca
- Malto d'orzo
- Müsli, miscele di cereali
- Corn Flakes al malto
- Dolci, biscotti, torte

Principali alimenti e farine senza glutine:



- Farina di riso, crema e amido di riso
- Farina di mais, polenta, maizena (amido di mais), pop-corn
- Farina di miglio
- Farina di soia
- Farina di tapioca
- Fecola di patate
- Flocchi di riso, mais, soia, tapioca senza aggiunta di malto
- Farina di castagne
- Farina di ceci e altri legumi

Approvvigionamento

Il glutine è presente anche in alcuni conservanti quindi la valutazione dell'approvvigionamento dei prodotti deve tenere in considerazione fattori fondamentali:

- Deperibilità del prodotto
- Stoccaggio in aree non contaminate da altri prodotti contenenti glutine
- Garanzia da parte dei fornitori di un prodotto certificato

Metodi e iniziative per la tutela del celiaco

Haccp

HAZARD ANALYSIS:

analisi del rischio individuato per una determinata fase del processo di produzione

CRITICAL CONTROL POINT (C.C.P.):

fase del processo di produzione con un possibile momento di rischio

si deve intervenire per evitare che il rischio possa verificarsi

Metodi e iniziative per la tutela del celiaco

Progetto ristorazione (a cura dell' AIC)

Garantire la non contaminazione da glutine del processo di lavorazione sino al servizio a tavola della pietanza

Bollino blu (legge 25 agosto 1991 n.287)

- Formazione continua
- Carta dei servizi
- GMP (good manufacturing practice)

La celiachia nelle cucine da campo