

Convitto Regionale

“F. CHABOD”

Via A. Crétier, 2
11100 AOSTA AO



(art. 31 Legge 16.5.1978, n. 196)

Pensionnat Régional

“F. CHABOD”

2, Rue A. Crétier
11100 AOSTE AO

INFORMATIVA AGLI UTENTI PER LA GESTIONE DEI PASTI PER I SOGGETTI AFFETTI DA CELIACHIA

Nella preparazione di vitti per utenti affetti da morbo celiaco verranno seguite scrupolosamente le seguenti regole:

- I cibi saranno preparati in modo che non sia consentito il contatto con alimenti con glutine;
- Tutti i macchinari, le attrezzature, i prodotti accessori e gli ingredienti necessari alla produzione di alimenti senza glutine, saranno assolutamente distinti e separati per garantire la non contaminazione degli stessi;
- Il lavaggio di suddetta attrezzatura verrà effettuato attraverso l'utilizzo di spugne e retine appositamente dedicate;
- Tutte le scorte di magazzino dei prodotti senza glutine saranno conservate in luogo esclusivamente destinato ad esse;
- Il luogo di lavorazione degli alimenti senza glutine sarà pulito da eventuali residui di lavorazione di alimenti con glutine;
- La cottura degli alimenti senza glutine avverrà in contenitori distinti da quelli usati per gli altri cibi: mai nella stessa pentola non lavata, mai nella stessa acqua dove si è cotta la pasta con glutine, mai nei cestelli multi cottura che ospitano alimenti con glutine;
- Non verrà utilizzata l'acqua di cottura già usata per la pasta normale, né per allungare risotti, sughi o altre preparazioni;
- Qualsiasi alimento senza glutine non sarà addensato né infarinato con farina non consentita;
- La lavorazione del cibo non avverrà in ambienti a maggior rischio di contaminazione, come quelli in cui si utilizza la farina, con la possibilità di dispersione nell'aria e di ricaduta sugli alimenti o sui piani sui quali essi poggiano con evidente rischio di contaminazione;
- Ogni strumento che serve per grattugiare, sminuzzare o tagliare gli alimenti sarà adeguatamente lavato prima di essere usato per il “senza glutine”;
- Dopo qualsiasi lavorazione con il glutine il personale di cucina si laverà accuratamente le mani;
- Nella produzione di tutti i piatti senza glutine saranno utilizzati ingredienti privi di glutine, dietoterapici, o alimenti del libero commercio inseriti nell'ultima edizione del Prontuario AIC degli alimenti, in dotazione della scrivente (in quanto iscritta all'Associazione Italiana Celiachia da diversi anni) e a disposizione per la consultazione giornaliera.