



*Comune di Serracapriola  
Provincia di Foggia*

*ALLEGATO*

*PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER PASTI AI BAMBINI CELIACI*

1. Conservare i pasti senza glutine in scaffali o armadi riservati;
2. Utilizzare piani di lavoro riservati o in alternativa lavare accuratamente i piani di lavoro prima di utilizzarli per la preparazione di alimenti senza glutine, con particolare attenzione a superfici che dovessero presentare scanalature, discontinuità, disegni; in tale caso prima della preparazione ricoprire queste superfici con carta da forno o fogli di alluminio o usare direttamente le teglie o i tegami riservati a questi alimenti;
3. Preparare prima gli alimenti privi di glutine rispetto a quelli standard e non appoggiare mai il cibo privo di glutine su superfici potenzialmente contaminate;
4. Posate, stoviglie e attrezzature (scolapasta e grattugie o piccoli elettrodomestici per tritare, sminuzzare, frullare) riservati a questi alimenti
5. Impanature, infarinature devono essere effettuate solo con uso di farine o amidi senza glutine;
6. La frittura di alimenti deve avvenire con olio non utilizzato per friggere alimenti contenenti glutine;
7. Gli operatori devono accuratamente lavare le mani prima di lavorare cibi senza glutine e devono sostituire camici e grembiuli prima di preparare e distribuire cibi senza glutine;
8. Nella fase di distribuzione dei pasti gli operatori devono prestare particolare attenzione affinché il celiaco non ingerisca alimenti diversi rispetto a quelli a lui assegnati.