

<b>IO-15</b>	<b>GESTIONE PASTI SPECIALI</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 1 di 9	26 lug 17

### **LE ALLERGIE ALIMENTARI**

Anche se ogni cibo può rappresentare un potenziale allergene per l'organismo, generalmente il 90% delle reazioni allergiche alimentari sono causate da:

- latte
- uovo
- grano
- arachidi
- soia
- pesce
- frutta secca in guscio
- frutta
- crostacei
- verdura (sedano, fave, piselli)
- additivi.

Gli alimenti che più frequentemente risultano essere più pericolosi sono: Latte, uovo, grano, arachidi, soia, pesce e frutta secca.

Quando è necessario seguire una dieta di esclusione dell'alimento a cui si è allergici, **non solo è necessario eliminare l'alimento incriminato ma anche far attenzione alla composizione (ingredienti) di molti cibi confezionati di uso comune.**

Seguono alcune indicazioni in merito alle diete di esclusione che spesso richiedono la preparazione di pasti speciali nella ristorazione.

Si raccomanda in ogni caso agli operatori che confezionano i pasti, di seguire opportune cautele nella manipolazione degli alimenti allergenici al fine di prevenire contaminazioni crociate, dato che è frequente la *polisensibilizzazione*, ovvero la sensibilizzazione allergica a più alimenti.

### **LATTE**

Se si segue una dieta di esclusione del latte è necessario evitare gli alimenti che contengono i seguenti ingredienti:

- Burro
- Aromi artificiali del burro
- Grassi del burro o grassi animali
- Caseina
- Caseinati (di ammonio, di calcio, magnesio, potassio e sodio)
- Formaggi di tutti i tipi
- Caglio
- Panna, Panna acida
- Lattoalbumina e Lattoalbumina Fosfato
- Lattoglobulina
- Lattosio
- Latte condensato, acido, in polvere, solido, intero, parzialmente scremato, scremato
- Yogurt
- Siero (proteine, concentrato, demineralizzato, delattosato)
- Margarina
- Aromi naturali
- Alcuni alimenti per l'infanzia (pappe, minestre, pasta)
- Besciamella, pastella, maionese
- Caffè e cappuccino istantanei
- Alcune caramelle e gomme da masticare
- Carne in scatola
- Budini, dessert, creme per dolci, creme vegetali
- Cioccolato al latte, fondente (tracce)
- Cereali per la prima colazione (alcuni tipi), muesli (alcuni tipi)
- Colorante e aroma caramello, E150 (caramello)

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		

<b>IO-15</b>	<b>GESTIONE PASTI SPECIALI</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 2 di 9	26 lug 17

- Dolci, dolciumi, snacks
- Fette biscottate (alcuni tipi), pane (alcuni tipi), crackers (alcuni tipi), grissini (alcuni tipi)
- Pizza bianca e rossa e preparati base per pizza
- Alcuni tipi di formaggio di soia (tofu)
- Gelati, sorbetti e frappè
- Succhi di frutta (alcuni tipi)
- Insaccati vari
- Purè istantaneo
- Ragù prodotto industrialmente
- Salsicce, salame, prosciutto cotto (alcuni tipi) ed alcuni tipi di insaccati
- Wurstel
- Zuppe in scatola
- Ripieni per arrosti
- Polpette, polpettoni, hamburger preconfezionati

### **UOVO**

E' opportuno leggere con attenzione le etichette dei prodotti alimentari: gli additivi emulsionanti conosciuti con il nome di **Lecitine**, possono essere ricavati sia dalle uova che dalla soia (qualora non venga indicata la provenienza, è preferibile evitarle).

Se si segue una dieta di esclusione dell'uovo è necessario evitare gli alimenti che contengono i seguenti ingredienti:

1. Albume, bianco d'uovo
2. Tuorlo
3. Polvere di uovo
4. Rosso di uovo
5. Globulina
6. Livetina
7. Lisozima, E1105 (additivo utilizzato spesso nei formaggi stagionati a scopo battericida)
8. Maionese
9. Meringa
10. Ovoalbumina
11. Ovomucina
12. Ovovitellina
13. Ovomucoide
14. Lecitina, E322
15. Emulsionanti
16. Frittate, uova sode, uova cucinate in altro modo, sformati
17. Bevande a base di cacao maltato
18. Biscotti, torte dolci e salate
19. Budini e pudding
20. Alcune caramelle (in particolare le gelatine)
21. Cereali per la prima colazione (alcuni tipi)
22. Cialde (alcuni tipi)
23. Crema, Crema limone
24. Gelato, sorbetti
25. Miscele per prodotti da forno (alcuni tipi)
26. Muffin, Pancake
27. Vino (se chiarificato con albume)
28. Salse in genere
29. Soufflè
30. Zuppe
31. Prodotti di trasformazione della carne (salsicce, polpette, polpettoni, ripieno per arrosto, hamburger preconfezionati, ecc...)
32. **N.B.** Alcuni soggetti con spiccata allergia all'uovo possono necessitare anche l'esclusione dalla dieta di carne di pollo per pericolo di *reazioni crociate*.

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		

<b>IO-15</b>	<b>GESTIONE PASTI SPECIALI</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 3 di 9	26 lug 17

### **GRANO**

E' opportuno evitare i seguenti alimenti e ingredienti:

- Crusca
- Couscous
- Seitan (Concentrato di proteine estratte dal grano, utilizzato come sostituto della carne)
- Crackers, Grissini
- Farine arricchite
- Glutine
- Germe di grano
- Crusca di grano
- Glutine di grano
- Malto di frumento
- Amido di grano
- Farina di grano duro, Farina non setacciata
- Pasta, Pane, Pizza, Dolci, Prodotti vari della panificazione

### **ARACHIDI**

E' opportuno evitare i seguenti alimenti:

- Olio di arachidi
- Burro di arachidi
- Farina di arachidi
- Frutta secca come noci, nocciole, mandorle, pinoli, ecc...
- Alcuni tipi di cornflakes
- Alimenti fritti
- Margarina (può essere prodotta con olio di arachidi)
- Olio vegetale
- Merendine, snacks, gelati, torte e pasticcini (alcuni tipi)

### **SOIA**

E' opportuno evitare i seguenti ingredienti:

- Proteine di soia modificata
- Proteine concentrate di soia
- Proteine isolate di soia
- Lecitine (evitarle anche quando non è specificata la provenienza)
- Miso, salsa di soia, semi di soia, latte di soia, soia macinata, germogli di soia, tofu, yogurt-panna-gelato alla soia

### **PESCE**

Nel caso di Allergia al pesce, fin quando non si conosce con esattezza il tipo di proteina a cui si è allergici, sarà necessario evitare tutte le tipologie di pesce ed anche gli alimenti che lo possono contenere:

xPasta di acciughe

xPesce in scatola, affumicato, salato (baccalà, acciughe)

xUova di pesce

xSurimi (prodotto fatto con merluzzo, bianco d'uovo e altri ingredienti, che imita la polpa di granchio)

xWorcestershire sauce, insalate elaborate (Ceasar)

### **FRUTTA SECCA**

Nel caso di allergia alla frutta secca è bene evitare i seguenti alimenti:

- Noci, Nocciole, Mandorle, Pinoli, Noci brasiliane, Anacardi, Pistacchi (Mortadella se li contiene), castagne
- Crema gianduia
- Marzapane, Torrone, Marrons glacés
- Olio di mandorle e noci
- Olio vegetale
- Pasta di mandorle e noci
- Cioccolato (nocciole)
- Merendine, snacks, cornflakes, torte, pasticcini, gelati, salse, caramelle (alcuni tipi)

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		

<b>IO-15</b>	<b>GESTIONE PASTI SPECIALI</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 4 di 9	26 lug 17

## **CELIACHIA**

E' necessaria dieta priva di Glutine (Complesso proteico che caratterizza alcuni cereali anche di uso comune).

- *Cereali che contengono glutine*: Frumento, Farro, Orzo, Segale, Spelta, Kamut, Triticale, Sorgo, Cous-Cous, Boulgour, Seitan.
- *Altri cereali vietati meno conosciuti*: Teef, Tabule, Craked grano, Frik, Gries, Kokoh, Greunkern (tradotto come grano verde greco)

Naturalmente sono vietate le Loro Farine, Granelle o Fiocchi e tutti i prodotti da essi derivati:

- Pane, Pancarrè, Toast, Pane integrale, Focaccia, Pizza, Piadina, Grissini, Crackers, Pangrattato
- Biscotti, Torte, Pasticcini, Brioche, Merendine, Fette biscottate
- Pasta di qualunque tipo, Tortellini, Ravioli, Gnocchi di patate industriali e di semolino o alla romana
- Minestre di legumi e cereali non consentiti
- Malto dei cereali vietati e fiocchi (esempio: Cornflakes)
- Cibi infarinati o impanati
- Yogurt ai cereali
- Surrogati del caffè contenenti orzo
- Birra, Whisky, vodka

### **Alimenti a Rischio: Attenzione al Glutine Nascosto**

- Salse e sughi pronti
- Insaccati cotti (es. prosciutto cotto)
- Dadi o estratti di brodo
- Zuppe o minestre già pronte o liofilizzate
- Patatine pre-fritte o surgelate
- Formaggi fusi, a fette, spalmabili, dessert al formaggio
- Formaggi stranieri, formaggi a crosta fiorita o erborinati
- Yogurt alla frutta (via libera agli Yogurt naturali interi o magri)
- Burro light e margarina
- Olio di semi vari e prodotti per friggere
- Condimenti a composizione non definita
- Aceto aromatizzato
- Maionese, senape e altre salse pronte
- Creme dessert, budini, creme da spalmare
- Gelati (sia confezionati che artigianali)
- Caramelle, gomme da masticare, cioccolate, marmellate
- Zucchero a velo (amido di frumento)
- Lievito per dolci e lievito secco per panificazione
- Preparati per purè istantaneo
- Frutta candita, The freddo, cacao in polvere, panna montata, pasta d'acciughe

### **Alimenti a Rischio: Attenzione al Glutine Nascosto – Parole chiave -**

Esistono alcune Parole Chiave nelle etichette dei prodotti alimentari che possono indicare la presenza del glutine all'interno dell'alimento. Seguono le diciture che devono insospettirci:

- Malto (esalta il sapore dolce di alcuni prodotti)
- Estratto di malto
- Germe di grano
- Farina o semola di grano, frumento, orzo, cereali non specificati
- Amido di frumento (Decreto leg. 68/2000 in etichetta deve essere specificato se un amido contiene glutine)
- Proteine vegetali, Proteine vegetali idrolizzate
- Preparato o estratto per brodo

<b>REDATTO DA: TEAM HACCP</b>	<b>VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO</b>	<b>APPROVATO DA: V. COSTANTINI</b>
<b>S.E.R.I.S. srl</b>		

<b>IO-15</b>	<b>GESTIONE PASTI SPECIALI</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 5 di 9	26 lug 17

- Zucchero a velo
- Addensanti, emulsionanti, stabilizzanti non specificati
- Lievito naturale, madre o acido (il più sicuro è il Lievito di birra fresco)
- Pasta di cacao

***Alimenti a Rischio: Cosa è opportuno fare?***

Leggere attentamente le etichette

- Richiedere le schede tecniche dei prodotti e la certificazione dell'assenza di glutine
- Ricerca in etichetta il marchio Spiga Sbarrata di proprietà AIC (Associazione Italiana Celiachia), che vuole essere un simbolo di immediato riconoscimento di alimenti sicuri per Celiaci.
- Consultare il Prontuario elaborato e periodicamente aggiornato dall'AIC che raccoglie una vasta gamma di prodotti alimentari idonei ai celiaci.

***Alimenti naturalmente privi di glutine:***

- Riso (amido, farina, fiocchi, crusca)
- Mais (amido, maizena come addensante, farina, fiocchi)
- Tapioca (farina – prime pappe per il divezzamento)
- Miglio (farina, stufato, macinato per ottenere la farina)
- Quinoa
- Castagne (farina)
- Soia (farina)
- Patate (fecola)
- Avena e Grano Saraceno sono all'origine praticamente privi di glutine ma hanno un grande rischio di contaminazione dunque è necessario avere la garanzia di purezza e provenienza per poterli ammettere nella dieta del celiaco; Ciò vale anche per tutte le farine dei cereali permessi di dubbia provenienza.
- Verdura e Frutta
- Legumi
- Carne, Pesce, Uova
- Latte e derivati (Formaggi, yogurt naturale)
- Grassi da condimento
- Frutta secca non infarinata

***Prodotti Dietoterapeutici:***

Si trovano in commercio prodotti da forno (pane, pasta, biscotti, farine...) realizzati con farine ideate per i soggetti celiaci. L'uso di questi alimenti, permette di avvicinare il più possibile lo stile alimentare dei celiaci ai non celiaci e naturalmente di offrire una fonte alimentare sicura in condizioni di precarietà.

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		

<b>IO-15</b>	<b>GESTIONE PASTI SPECIALI</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 6 di 9	26 lug 17

**PRECAUZIONI NELLA MANIPOLAZIONE DEL CIBO NELLA PREPARAZIONE DELLE DIETE SENZA GLUTINE**

**E' SEMPRE INDISPENSABILE**

- Fare attenzione alle contaminazioni involontarie durante la preparazione del pasto;
- Fare attenzione alle salse, condimenti, ecc.... perché possono contenere glutine anche in modo nascosto;
- E' sempre preferibile dare la precedenza temporale alla preparazione di un pasto per allergici, soprattutto nel caso in cui non sia possibile allestire una parte della cucina alla preparazione di pasti speciali e sicuri;
- Lavare sempre accuratamente le mani e le superfici di lavoro, e comunque ogni volta che si siano sporcate con alimenti con glutine (ad esempio: farina) ;

→ Usare stoviglie ed utensili puliti dedicati alla preparazione di pasti speciali eventualmente procedendo ad un lavaggio preventivo all'atto della preparazione. Sia il lavaggio a mano che quello in lavastoviglie garantiscono la rimozione dei residui di glutine.

- Cucinare i cibi separatamente (specialmente nei casi, per esempio il forno, nei quali potrebbero nascere involontarie contaminazioni crociate);

**Prima di utilizzare cibi confezionati leggere attentamente le etichette perché potrebbero essere incomplete, elencare ingredienti in modo poco comprensibile.**

- Quando non si è sicuri di un prodotto sostituirlo con uno sicuro;
- Analizzare bene le ricette ed escludere e sostituire gli ingredienti non concessi con altri sicuri in modo da rendere comunque la pietanza il più possibile vicina a quella servita nella tabella dietetica comune.
- una volta aperte le confezioni dei prodotti, riporle in maniera che non si possano contaminare con altri prodotti contenenti glutine (ad esempio riporre la farina senza glutine in contenitori di plastica chiusi)
- non utilizzare per la cottura di pietanze senza glutine acqua che sia stata precedentemente utilizzata per cuocere pasta o altri alimenti con glutine
- non friggere in olio precedentemente utilizzato per la frittura di alimenti con glutine
- utilizzare carta da forno o fogli di alluminio su superfici (ad esempio la piastra o la griglia del forno) che potrebbero essere state contaminate
- sciacquare accuratamente le superfici e attrezzature in acqua corrente per allontanare gli eventuali residui alimentari
- Utilizzare lo stesso forno per la cottura contemporanea di alimenti con glutine e senza glutine, prestando attenzione nel maneggiare le teglie, per evitare di far ricadere residui con glutine negli alimenti senza glutine. Un accorgimento utile e molto semplice può essere quello di far cuocere gli alimenti senza glutine sui ripiani più alti del forno e quelli con glutine su quelli più bassi.
- Organizzare la dispensa in modo da tenere i prodotti senza glutine separati dagli altri, per evitare il rischio che, per distrazione, si utilizzi il prodotto sbagliato
- Evitare di far transitare l'individuo celiaco davanti al banco dove si distribuisce il cibo rischioso;
- Servire per primo il pasto speciale.

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		

<b>IO-15</b>	<b>GESTIONE PASTI SPECIALI</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 7 di 9	26 lug 17

<b>VALUTAZIONE DEL RISCHIO ALLERGENI PER LA PRODUZIONE DI PASTI PER INDIVIDUI ALLERGICI E CELIACI</b>						
FASE		PERICOLO	SISTEMA DI GESTIONE DEL PERICOLO GMP/CCP	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA
A	ACQUISTO MATERIE PRIME	PRESENZA DI GLUTINE E ALLERGENI IN GENERE	GMP	QUALIFICA DEI FORNITORI MATERIE PRIME PRESENTI NEL PRONTUARIO	VERIFICA CONFORMITÀ MERCE E DELLA ETICHETTA	RIFIUTO MERCE NON CONFORME
B	STOCCAGGIO MATERIE PRIME	CONTAMINAZIONE CROCIATA	GMP	STOCCAGGIO IN ZONE / CONTENITORI SEPARATI E BEN IDENTIFICABILI	VERIFICA TRAMITE ISPEZIONE VISIVA DELLA DISPENSA E DELLE CELLE FRIGO	RIPRISTINO DELLA SEPARAZIONE
C	LAVORAZIONE	CONTAMINAZIONE CROCIATA	GMP	BONIFICA DEI PIANI DI LAVORO, ATTREZZATURE, UTENSILI, MANI, INDUMENTI. LINEE ESCLUSIVE O SUDDIVISIONE TEMPORALE DELL'UTILIZZO PROCEDURE DEFINITE	NON APPLICABILE	APPLICAZIONE PRINCIPIO DI PRECAUZIONE: SMALTIMENTO PASTI CON SOSPETTO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA
D	CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO FINITO	CONTAMINAZIONE CROCIATA SCAMBIO PRODOTTI	GMP	CONSERVAZIONE IN CONTENITORI SEPARATI E BEN IDENTIFICABILI POSSIBILMENTE CHIUSI	CONTROLLO VISIVO	APPLICAZIONE PRINCIPIO DI PRECAUZIONE: ELIMINAZIONE DEI CIBI CONTAMINATI O NON IDENTIFICABILI
E	SOMMINISTRAZIONE	CONTAMINAZIONE CROCIATA SCAMBIO PRODOTTI	GMP	UTILIZZO DI ATTREZZATURE APPOSITE E IDENTIFICABILI	CONTROLLO VISIVO	APPLICAZIONE PRINCIPIO DI PRECAUZIONE: ELIMINAZIONE DEI CIBI CONTAMINATI O NON IDENTIFICABILI

<b>REDATTO DA: TEAM HACCP</b>	<b>VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO</b>	<b>APPROVATO DA: V. COSTANTINI</b>
<b>S.E.R.I.S. srl</b>		

<b>IO-15</b>	<b>GESTIONE PASTI SPECIALI</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 8 di 9	26 lug 17

<b>Misure specifiche adottate dall'azienda per la preparazione dei pasti per celiaci</b>		
FASE	PERICOLO	STRATEGIA DI PREVENZIONE DEL PERICOLO
A	Acquisto materie prime  Presenza di glutine nelle materie prime	<p>Per la preparazioni di alimenti privi di glutine vengono utilizzate esclusivamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• materie prime naturalmente prive di glutine all'origine e non lavorate;</li> <li>• prodotti dietetici senza glutine notificati al Ministero della Salute.</li> <li>• materie prime naturalmente prive di glutine all'origine che hanno subito processi di lavorazione (es. farine) inserite nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.</li> </ul>
B	Stoccaggio materie prime  Contaminazione crociata	<p>Le materie prime prive di glutine sono immagazzinate separatamente dalle altre in zone ben segregate e chiaramente identificabili.</p> <p>La separazione è particolarmente rigorosa per gli sfarinati anche per quelli naturalmente privi di glutine che viene realizzata anche tramite contenitori chiusi ed etichettati appositamente dedicati, in cui le materie prime sono conservate, quando possibile, in confezione originale.</p> <p>Le stesse modalità sono rispettate anche nello stoccaggio delle materie prime deperibili da conservarsi a temperatura controllata.</p>
C	Lavorazione  Contaminazione crociata	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La prevenzione di contaminazioni crociate viene effettuata a più livelli: già a partire dalla presa in carico della comanda del menù da parte del cameriere che annota l'ordinazione con un colore differente (rosa). In questo modo il personale addetto alle preparazioni viene immediatamente allertato sulla presenza di un celiaco, consentendogli di applicare le prescrizioni seguenti:</li> <li>2. La preparazione di alimenti privi di glutine avviene su superfici comuni ma facendo precedere la preparazione del pasto senza glutine da una accurata pulizia della superficie utilizzando attrezzature e strumenti appositi e stoccati in ricovero dedicato.</li> <li>3. Nel caso di utilizzo di attrezzature e stoviglie in uso promiscuo si opera secondo una differenziazione temporale delle preparazioni che preveda comunque una accurata procedura di sanificazione delle attrezzature stesse.</li> <li>4. Questo vale soprattutto nel caso di impiego di</li> </ol>

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		



<b>IO-15</b>	<b>GESTIONE PASTI SPECIALI</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 9 di 9	26 lug 17

<b>Misure specifiche adottate dall'azienda per la preparazione dei pasti per celiaci</b>		
FASE	PERICOLO	STRATEGIA DI PREVENZIONE DEL PERICOLO
		<p>attrezzature specifiche quali, ad esempio: impastatrici, cutter, frullatori, ecc.. Si procede pertanto ad una detersione approfondita con sgrassante eventualmente preceduta dove possibile da un ammollo tiepido di circa un'ora nel detergente stesso e un risciacquo abbondante con acqua tiepida. Viene prestata anche molta attenzione alla fase di asciugatura che avviene rigorosamente con carta monouso a perdere evitando l'uso di strofinacci.</p> <p>5. Nel caso in cui vengano effettuate preparazioni anticipate si procede ad una fase di congelamento di prodotti semilavorati. Il congelamento avviene in maniera tale da assicurare la sicurezza igienica del prodotto e da escludere anche la possibilità di inquinamento del prodotto; inoltre gli alimenti congelati riportano sulle confezioni la data di preparazione e di scadenza. La conservazione del prodotto congelato viene effettuata seguendo le modalità descritte relativamente alla conservazione delle materie prime.</p> <p>6. La cottura degli alimenti per celiaci avviene con forno e friggitrice (da fuoco) appositamente dedicati. Nel caso di cottura con attrezzature comuni (piastre, ecc) queste sono utilizzate in tempi diversi previa adeguata sanificazione.</p> <p>7. Non è consentito l'uso promiscuo di forni ventilati vista la possibilità di spolvero delle farine;</p>
D	Conservazione del prodotto finito	Contaminazione crociata Scambio prodotti
		<p>La conservazione di piatti pronti per celiaci e semilavorati avviene rigorosamente in contenitori appositamente dedicati, ben identificabili e provvisti sempre di chiusura</p>
E	Somministrazione	Contaminazione crociata Scambio prodotti
		<p>Gli alimenti e i piatti pronti per la somministrazione sono riposti in contenitori appositi e sono distribuiti con strumenti appositi e dedicati esclusivamente a questo scopo. Durante il trasporto dalla cucina al tavolo gli alimenti per celiaci vengono coperti con cloche in plastica adatta al contatto con gli alimenti e di colore rosso.</p> <p>In particolare al fine di evitare scambio di prodotto durante il servizio, vengono utilizzati per i celiaci piatti di forma non rotonda al contrario dei classici piatti di forma rotonda per l'uso convenzionale.</p>

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		