



PILLOLE PER I RISTORATORI DEL PROGRAMMA AFC



Oggi parliamo di...

FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO ALLE PREPARAZIONI SENZA GLUTINE

Il personale addetto alla produzione, manipolazione e servizio dei prodotti senza glutine deve essere adeguatamente formato.

La formazione è obbligatoria (come previsto dalla Delibera Regionale 332/2015) per le seguenti figure:

- ✓ **RESPONSABILE DELL'ATTIVITA'** (o suo delegato)/**RESPONSABILE HACCP**
- ✓ **RESPONSABILE DI PRODUZIONE**
- ✓ **RESPONSABILE DI SALA**
- ✓ **RESPONSABILE DI TURNO** (per organizzazioni più strutturate)

La formazione deve essere svolta da enti qualificati e deve prevedere nozioni di base sulla malattia celiaca, la scelta degli alimenti idonei per la dieta senza glutine, le modalità di prevenzione della contaminazione da glutine durante l'intero ciclo produttivo, le modalità di controllo del rischio glutine (piano HACCP).

Per maggiori informazioni puoi consultare il testo integrale della delibera al link https://www.aicliguria.it/news-eventi/600_dgr-3322015--cosa-prevede-la-normativa-regionale.html

La formazione deve essere aggiornata ogni 5 anni, ma per i locali aderenti al programma AFC il rinnovo è sostituito dal monitoraggio annuale svolto presso la struttura aderente.

N.B.

Si ricorda che in caso di variazione del personale responsabile, bisogna adeguare immediatamente la formazione.