

Protocollo d'Intesa per la promozione dell'inclusività alimentare nelle manifestazioni sul territorio
(Somministrazione di Alimenti Gluten-Free e Alimenti senza Lattosio e in Occasione di
Manifestazioni sul Territorio)

Premesse e Finalità

Premesso che la celiachia richiede l'adozione di una dieta rigorosamente priva di glutine, la cui mancata osservanza comporta gravi rischi per la salute;

Che una particolare attenzione si deve dedicare all'intolleranza al Lattosio;

Ritenuto opportuno che le manifestazioni pubbliche sul territorio garantiscano un'offerta alimentare inclusiva e sicura anche per i soggetti celiaci e per gli intolleranti al lattosio;

Considerato che il presente Protocollo mira a definire un quadro di riferimento condiviso per l'adesione e la partecipazione delle attività commerciali (ristoranti, esercizi temporanei, food truck, ecc.) alle manifestazioni locali, garantendo un'offerta gluten-free (GF) sicura e di alta qualità e alimenti privi di lattosio, prevenendo la contaminazione crociata;

Tutto ciò premesso, le parti convengono e stipulano quanto segue:

Soggetti Aderenti e Ruoli

Il soggetto promotore della manifestazione promuove il Protocollo di Intesa, monitora l'applicazione e facilita la comunicazione tra i soggetti aderenti, sensibilizza e supporta le attività commerciali associate nell'adesione al Protocollo di Intesa.

Le attività commerciali aderenti si impegnano ad applicare rigorosamente le procedure di sicurezza Gluten Free e per l'intolleranza al Lattosio, e garantire la corretta formazione del personale.

Requisiti Minimi di Adesione per l'Aderente

L'aderente che intende offrire pasti e alimenti Gluten Free e/o privi di Lattosio durante le manifestazioni deve soddisfare i seguenti requisiti, in linea con le Linee Guida Regionali/Nazionali:

- HACCP Specifico: Avere implementato un Piano di Autocontrollo (HACCP) che includa procedure specifiche per la gestione del rischio glutine e la prevenzione della contaminazione crociata (gestione di materie prime, stoccaggio, preparazione, cottura, somministrazione).
- Tracciabilità e Materie Prime: Utilizzare solo materie prime Gluten Free e/o prive di lattosio la cui idoneità sia garantita, preferibilmente, per le materie Gluten Free con il marchio "Spiga Barrata" o presenti nel Prontuario AIC (o equivalenti), e assicurare la tracciabilità.

Attrezzature e Spazi (ove necessario):

Utilizzare utensili, piani di lavoro e recipienti dedicati o sanificati prima dell'uso per le preparazioni Gluten Free e/o prive di lattosio;

Garantire uno stoccaggio separato e identificato degli ingredienti Gluten Free e/o privi di Lattosio per evitare qualsiasi contatto con quelli contenenti glutine e/o Lattosio;

In caso di cottura, adottare forni/piastre dedicati o procedure che evitino la contaminazione (es. teglie coperte, cottura in momenti separati).

Procedure Operative e Sicurezza Alimentare

L'Aderente si impegna a seguire scrupolosamente le seguenti pratiche durante la manifestazione:

Identificazione chiara: esporre in modo visibile la propria adesione al Protocollo e l'offerta Gluten Free e/o privi di Lattosio.

Informazione al Cliente: fornire un menù o un elenco dettagliato dei piatti Gluten Free e/o privi di Lattosio offerti, con indicazione degli altri allergeni presenti.

Preparazione e Somministrazione: preparare i piatti Gluten Free in una zona o in un momento separato dalle preparazioni con glutine; preparare i piatti privi di lattosio in una zona o in un momento separato dalle preparazioni con alimenti contenenti lattosio.

Utilizzare sempre stoviglie e posate pulite o monouso dedicate per il servizio Gluten Free.

Gli addetti alla somministrazione Gluten Free devono lavarsi le mani e, se necessario, indossare guanti puliti prima di maneggiare il pasto Gluten Free.

Il pasto Gluten Free deve essere servito al cliente celiaco in modo protetto e consegnato separatamente dagli altri pasti.

Durata e Rinnovo

Il presente Protocollo d'Intesa entra in vigore alla data della sottoscrizione e ha validità per la durata della/e manifestazione/i specificata/e.

Alla scadenza, le Parti possono concordare il rinnovo, previa verifica dei risultati ottenuti e delle eventuali modifiche normative.