

Domande e risposte celiachia

Carne di animali che hanno mangiato glutine

La carne di animali che abbiano assunto glutine è tossica per il celiaco?

Il glutine che viene assunto dagli animali, come accade per gli esseri umani, viene digerito e, quindi, non si trasmette con le carni. L'importante è che i metodi di cottura e di condimento delle carni non prevedano l'uso di farine o altri ingredienti contenenti glutine.

Affettatrici

E' possibile utilizzare le affettatrici NON dedicate?

E' possibile utilizzare le affettatrici senza bisogno di operazioni di sanificazione?

In merito alla vendita a banco nei negozi di generi alimentari, di salumi e insaccati previa affettatura, l'Associazione Italiana Celiachia **esclude rischi di tossicità per contaminazione** dal contatto con affettatrici destinate ad uso promiscuo rispetto a salumi non selezionati e non riportanti il claim "senza glutine" in etichetta. Ricordiamo che particolare attenzione va invece posta qualora il negoziante vicino alla macchina affettatrice dovesse manipolare pane per la preparazione di "panini imbottiti".

Contenitori per alimenti, pellicole, carta forno, rotoli e vaschette alluminio

I contenitori per alimenti (piatti di plastica, carta, contenitori in plastica, pellicola trasparente, vaschette e rotoli in alluminio, sacchetti per surgelati, carta forno e carta fritti, ecc.) possono essere utilizzati tranquillamente dai celiaci?

I materiali attualmente in commercio destinati al contatto con gli alimenti **non contengono glutine**. Possono quindi essere usati senza problemi anche da soggetti intolleranti al glutine.