



TARKKANA KUN KOKKAAT GLUTEENITTOMASTI

Samassa keittiössä voi valmistaa sekä gluteenitonta että gluteenipitoista ruokaa ja leivonnaisia, kunhan huolehtii, ettei gluteenittomiin raaka-aineisiin pääse gluteenia sisältäviä raaka-aineita.

- Perehdytä uudet ja tilapäiset työntekijät huolella gluteenittomaan ruoanvalmistukseen.
- Käytä ja noudata vain vakioituja ruoanvalmistusohjeita. Ilmoita aina muulle henkilökunnalle, jos joudut poikkeamaan vakioidusta ohjeesta.
- Varmista raaka-aineiden gluteenittomuus, lue ainesosat pakkauksista ja tunne ne.
- Säilytä gluteenittomat raaka-aineet ja valmiit tuotteet suljetuissa astioissa erillään tavanomaisista tuotteista.
- Ennen gluteenittomien ruokien ja leivonnaisten valmistusta:
 - ♦ Puhdista gluteenittomien tuotteiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat.
 - ♦ Tarkista käytettävien välineiden puhtaus.
 - ♦ Varmista, etteivät riisi, sokeri, perunajauhot ym. pääse kontaminoitumaan gluteenipitoisilla muruilla, jauhoilla ym. Säilytä raaka-aineet suljetuissa astioissa tai pakkauksissa.
- Valmista keliakikolle mahdollisuuksien mukaan samanlaista ruokaa tai ainakin samanlaisista raaka-aineista kuin muillekin, esim. gluteenitonta makaronilaatikkoa tai gluteenitonta pastaa jauhelihakastikkeella.