Keliakialiitto

Tämä kyselylomake on tarkoitettu ”tarkistuslistaksi”, kun arvioidaan keliakiaruokavalion toteutumista ammattikeittiöissä. Tämän kyselyn tarkoituksena ei ole kyseenalaistaa henkilöstön ammattitaitoa tai toimintatapoja, vaan auttaa ja helpottaa löytämään mahdolliset kontaminaatiolähteet keliakiaruokavaliota valmistettaessa. Keliakian ainoa hoito on elinikäinen ja ehdoton keliakiaruokavalio. Tämän takia keliakiaruokavalion toteutuminen myös kodin ulkopuolella syötäessä on keliaakikon terveydelle äärimmäisen tärkeää.

TAUSTATIEDOT

Onko keliakiaruokavalioon soveltuvien ruokienvalmistus ohjeistettu omavalvontasuunnitelmassa, jota päivitetään ☐Kyllä ☐Ei

lisätietoja omavalvontasuunnitelmassa huomioitavista asioista antaa paikallinen terveystarkastaja

Erityisruokavalioita valmistavat vain nimetyt henkilöt ☐Kyllä ☐Ei

ts. erityisruokavalioiden valmistus ei kuulu työnkiertoon

Huomioidaanko uusien työntekijöiden ja sijaisten perehdytyksessä erityisruokavaliot? ☐Kyllä ☐Ei

Erityisruokavalioiden valmistukseen liittyvä henkilöstön koulutus:

- tutkintoon sisältyvä koulutus ☐Kyllä ☐Ei
- sisäinen koulutus ☐Kyllä ☐Ei

Kuinka usein ja millä tavalla sisäistä koulutusta järjestetään? _____

_____

Päivitetäänkö erityisruokavalio-osaamista säännöllisesti? ☐Kyllä ☐Ei

Miten välitetään erityisruokavalioita koskeva uusi/muuttunut tieto koko henkilöstölle ja asiakkaalle?

_____

Valmistetaanko erityisruokavaliot vakioitujen ruokaohjeiden mukaisesti? ☐Kyllä ☐Ei

Onko käytettyjen raaka-aineiden soveltuvuus keliakiaruokavalioon varmistettu? ☐Kyllä ☐Ei

Miten?_____

Raaka-aineiden tuoteselosteet: Ovatko saatavilla, jos keliaakikko kysyy lisätietoja?
Raaka-aineita hankittaessa on käytettävä luotettavia tavarantoimittajia ja varmistuttava raaka-aineen laadusta ja koostumuksesta. Tavaranvastaanotossa on tarkistettava pakkaukset (ovatko ehjiä jne.), myyntipäällysmerkinnät ja lähetyslistat yms.
Keliakialiiton verkkosivuilta löytyy lisätietoa mm. HoReCa –sivut, Keliaakikoille soveltuvia tuotteita –luettelo ja Gluteenia vai ei? –ainesosaluettelo.

Säilytetäänkö raaka-aineet erillään gluteenia sisältävistä raaka-aineista ☐Kyllä ☐Ei

Raaka-aineiden säilytys erikseen merkityssä paikassa (esim. merkitty ylähylly, oma kaappi, varasto) alkuperäispakkauksessa tai erillisessä säilytysastiassa, jossa alkuperäinen tuoteseloste on mukana.
Erityisesti on kiinnitettävä huomiota yhteiskäytössä oleviin isoihin säkkeihin/säilytysastioihin/liikuteltaviin vaunuihin, joissa esim. sokeria usein säilytetään. Onko niiden yläpuolella gluteenia sisältäviä raaka-aineita? Onko kaikissa astioissa oma otin? Onko vieressä tai yläpuolella pölyävä vehnäjauhosäkki tms.?

Vaihtaako erityisruokavalioita valmistava hlö puhtaan/erillisen työasun ennen erityisruokavalioiden valmistusta? ☐Kyllä ☐Ei

Onko erillinen valmistuspiste? ☐Kyllä ☐Ei
Onko erityisruokavaliotuotteiden valmistus erotettu ajallisesti muusta ruoanvalmistuksesta? ☐Kyllä ☐Ei

Jos erotettu ajallisesti, miten siivous toteutetaan?_____

_____

Keliakialiitto

Onko valmistuksessa huomioitu erikseen:

- puhtaat työvälineet/astiat? ☐ Kyllä ☐ Ei
- leivinpaperit? ☐ Kyllä ☐ Ei
- leivinliinat? ☐ Kyllä ☐ Ei
- pullasudit? ☐ Kyllä ☐ Ei

Onko käytössä puisia työvälineitä? ☐ Kyllä ☐ Ei
(gluteenikontaminaatiomahdollisuus, ei suositella ammattikeittiökäyttöön)

Onko kiertoilmauunin käytössä huomioitu erityisruokavaliot? ☐ Kyllä ☐ Ei

Jos kyllä, miten?_____

_____

Gluteenittomien tuotteiden valmistusta varten on mielellään oltava oma tila. Yhteiskäytössä olevat pinnat on puhdistettava huolellisesti aina ennen erityisruokavalioiden valmistusta. Gluteenittomien tuotteiden valmistuksena aikana viljojen pölyä ei saa olla ilmassa, pinnoilla jne.

Gluteenittomat tuotteet on hyvä valmistaa aina ennen gluteenia sisältäviä tuotteita. Mahdollisuuksien mukaan gluteeniton leivonta on hyvä tehdä eri päivänä. Tuotteet jäähdytetään erillisessä tilassa tai suojattuna ja selvästi merkittynä.

Kiertoilmauunin käyttö lisää kontaminaatioriskiä. Paras vaihtoehto on erottaa ajallisesti gluteenittomien tuotteiden kypsennys ja pestä uuni ennen sitä, jotta uunissa ei ole gluteenia sisältävää jauhopölyä. Gluteenittomat tuotteet tulisi suojata uunissa esim. kannella, jos uunia käytetään samaan aikaan gluteenipitoisten ruokien valmistamiseen. Erityisruokavalioiden merkitseminen paistettaessa on hyvin tärkeää, jotta ne eivät pääse sekoittumaan gluteenia sisältäviin tuotteisiin.

Säilytetäänkö pakkaustarvikkeet kontaminoitumiselta suojattuna? ☐ Kyllä ☐ Ei
On varmistettava, että tuotteet eivät kontaminoidu pakkaamisen aikana (työntekijöiden kädet, vaatetus, ottimet jne.).

TARJOILU

Miten varmistetaan esimerkiksi keskuskeittiöltä jakelukeittiöön ja edelleen asiakkaalle toimitettavien erityisruokavalioannosten gluteenittomuus?_____

_____

Miten erityisruokavaliot on merkitty linjastossa?_____

Onko tarjoilussa käytössä erityisruokavalioruoille omat ottimet? ☐ Kyllä ☐ Ei

Miten muuten varmistetaan, että gluteenittomat ruoat eivät kontaminoidu tarjoilun/ruokailun aikana?

_____

_____

Ovatko nimilappujen tiedot oikein ja sijoitettu oikeille paikoille linjastoon. Ovatko tuotetiedot näkyvissä? Ovatko ruokalistamerkinnät oikein? Tuotteiden sijoittaminen noutopöytään, esim. gluteenia sisältävän pastasalaatin sijoittaminen niin, ettei pastaa tipu gluteenittomiin salaatteihin.

Miten gluteenittomat leivät ovat tarjolla?_____

_____
Tarjoillaanko lämmitettynä? Annospakkaukset? Kelmun alla lautasella? Kuvun alla? Muiden leipien yläpuolella?

Onko keliaakikolle varattu oma leviterasia/annosrasva ja veitsi? ☐ Kyllä ☐ Ei
Onko ruoan jakajalla riittävästi tietoa kontaminaatioiden ehkäisemisestä? ☐ Kyllä ☐ Ei
Tietääkö hän ruokien raaka-aineet? Ilmoitetaanko keittiöstä mahdollisesti muuttuneista raaka-aineista?

Keliakialiitto

KELIAAKIKOLLE SOVELTUVAT TUOTTEET

Minkä valmistajan tuotteita keliaakikoille tarjotaan?

- kauratuotteet ☐ Puuppolan tila ☐ Semper ☐ Provena ☐ muita, mitä?_____
  (Vain gluteenittomia kauratuotteita! Ei esim. Elovena, Myllyn paras…)

- tattarituotteet ☐ Virtasalmen Viljatuote ☐ Keskisen mylly ☐ muita, mitä?_____
  (*Ei esim. Myllyn paras…)*

- hirssituotteet ☐ Virtasalmen Viljatuote ☐ Risenta ☐ muita, mitä?_____

Minkä valmistajan leipiä/leivonnaisia keliaakikoille tarjotaan? ☐ Finax ☐ Fria ☐ Moilas ☐ Schär ☐ Semper ☐ Vuohelan herkku ☐ muita, mitä?_____
Onko vaihtoehtoja/vaihtelua? Aina pakasteita? Itsetehtyä? Paikallisten leipomoiden tuoreita leivonnaisia?

Mitä muroja/myslejä keliaakikoille tarjotaan?_____

Miten erityistilanteissa, kuten lasten leivontapäivinä/retkillä tai muina ns. erikoispäivinä (pääsiäinen, vappu jne.) varmistetaan keliakiaruokavalion tasavertainen toteutuminen?

_____

_____

Merkintä	Raja-arvo gluteenia mg/kg	Ainesosat
”Gluteeniton”	20 mg	- voi sisältää luontaisesti gluteenittomia viljoja ym. gluteenittomia ainesosia - voi sisältää prosessoitua vehnätärkkelystä - voi sisältää gluteenitonta kauraa
”Erittäin vähägluteeninen”	100 mg	- voi sisältää luontaisesti gluteenittomia viljoja ym. gluteenittomia ainesosia - sisältää prosessoitua vehnätärkkelystä - voi sisältää gluteenitonta kauraa

1.1.2012 alkaen on markkinoilla ainoastaan näin merkittyjä ja nämä raja-arvot täyttäviä tuotteita. EY-asetus (41/2009). *Luontaisesti gluteeniton merkintä tulee poistumaan vuoden 2011 jälkeen.*

Keliakialiitto ei suosittele ammattikeittiöiden käyttöön lainkaan ohramallasuutetta tai vehnätärkkelystä sisältäviä elintarvikkeita, joiden **gluteenipitoisuutta ei tiedetä** tai jotka **eivät alita** gluteenittomille (enintään 20 mg/kg) tai erittäin vähägluteenisille (enintään 100 mg/kg) tuotteille asetettuja **raja-arvoja**.

Aamiaishiutaleina ja/tai muroina ammattikeittiöissä voidaan käyttää tuotteita,

- joissa ei ole ohramallasuutetta tai
- jotka on ilmoitettu gluteenittomaksi tai
- joilla on gluteenittoman tuotteen merkki tai
- jotka on kirjattu ”Keliaakikoille soveltuvia tuotteita” -luetteloon.

Tuoteluettelon tiedot tarkistetaan vuosittain ja on hyvä varmistaa onko käytössä oleva tuote vielä luettelossa, kun uusi luettelo ilmestyy.

"Saattaa sisältää vehnää, gluteenia tms." – merkittyjen tuotteiden käyttöä keliakiaruokavaliossa ammattikeittiöissä ei suositella.