

Näin estän gluteenikontaminaation

☐ Olen pessyt kädet huolellisesti ennen gluteenittomien ruokien käsittelyä tai käytän puhtaita kertakäyttökäsineitä.

☐ Työvaatteissani ei näy gluteenia sisältäviä jauhoja tai muruja.

☐ Olen pyyhkinyt työpisteen puhtaalla keittiöliinalla ennen gluteenittoman ruoan käsittelyä.

☐ Käytän puhtaita työvälineitä, leikkuulautoja ja astioita.

☐ Otan aineksia puhtaalla mitalla, jotta gluteenittomat ja gluteenia sisältävät raaka-aineet eivät sekoitu.

☐ Säilytän gluteenittomat raaka-aineet erillään. Esimerkiksi gluteenittomat tuotteet ovat suljetuissa astioissa tai gluteenia sisältävien tuotteiden yläpuolella.

☐ Kypsennän gluteenittoman pastan omassa vedessä ja uppoaistettavat tuotteet omassa öljyssä. *

☐ Järjestän ruoan ja leivonnaiset esille niin, etteivät gluteenia sisältävät tuotteet pääse sekoittumaan gluteenittomiin. Esimerkiksi vehnäkrutonkeja ei pääse sekoittumaan gluteenittomiin ruokalajeihin.

☐ Jos keittiöllämme leivotaan vehnä-, ohra- tai ruisjauhoilla, varmistamme, että gluteenittomaan annokseen ei päädy jauhoa pinnoilta tai kiertoilmaunista. **Turvallinen etäisyys leivontapaikasta on vähintään kaksi metriä.**

☐ Jos ruoat ovat itsepalvelulinjastossa, asetan jokaiselle ruokalajille oman tarjoiluvälineen.

☐ Jos myyn ruokaa kotiin kuljetettavaksi tai asiakkaalle mukaan otettavaksi, pakkaan annokset puhtaisiin pakkauksiin ja merkitsen gluteenittomuuden selkeästi.



* Parilasta ja grillistä tulevan kontaminaation saa estettyä puhdistamalla laitteen tai käyttämällä puhdasta leivinpaperia tai foliota gluteenittoman tuotteen ympärillä.

Gluteeni ei tuhoudu kuumentamalla.

