

Toimintaohje gluteeni- ja allergeenikontaminaation estämiseksi pizzerialle/ ravintolalle, joka valmistaa gluteenittomia pizzoja:

Taikina/pitsapohja:

A: käytetään valmista pitsapohjaa => tarkistetaan, että raaka-aineet ovat gluteenittomia

tai

B: valmistetaan oma pitsapohja pakkaseen

*erillisessä tilassa tai

*ajallinen erottaminen eli valmistetaan esim. aamulla ennen muiden töiden aloitusta

huomioidaan:

*puhtaat työvaatteet/ suojaessu

*puhtaat pinnat, välineet ym. Pinnat pyyhitään uudella, käyttämättömällä pöytäpyyhkeellä

*käsien pesu

*säilytys erillään pakastimessa, huolellisesti suojattuna ja merkittynä (gluteeniton), ettei sekoittumisvaaraa ole

Täytteet:

Täyte suoraan pitsan päälle:

-gluteenittomiin pitsoihin käytettävät täytteet otetaan aina avaamattomasta tuotepaketista (esim. kinkkurouhe, juusto, oliivi ym.), puhtaalla välineellä. Huom! Tarkistetaan, että täyte on ainesosiltaan varmasti gluteeniton

Valmiiksi annostellut täytteet:

-mitataan/ annostellaan gluteenittomiin pitsoihin tarkoitetut täytteet avaamattomasta paketista, puhtaalla välineellä, puhtaaseen astiaan. Suojataan kannella. Merkitään gluteenittomaksi, säilytys erillään kylmiössä.

Tomaattikastike:

* Jos käytetään **valmiskastiketta:**

-tarkistetaan kastikkeen ainesosat

-avataan oma erillinen purkki gluteenittomia pitsoja varten, jossa käytetään omaa kastikekauhua. Kastike merkitään gluteenittomaksi ja se säilytetään kannella tai muulla tavalla suojattuna

-jos ravintolassa on käytössä oikein isot tomaattikastikepakkaukset, otetaan avaamattomasta isosta purkista gluteenittomia pitsoja varten kastiketta erilliseen astiaan puhtaalla kauhalla.

Astia merkitään huolellisesti gluteenittomaksi ja säilytetään erillään kannella tai muulla tavalla suojattuna.

* Jos käytetään **itse valmistettua tomaattikastiketta**:

-Valmistetaan gluteenittomia pitsoja varten oma tomaattikastike. Tarkistetaan raaka-aineiden gluteenittomuus, huomio myös mausteisiin: ei käytetä samaa oreganoa, jota käytetään tavanomaisen pitsan maustamiseen, mikäli oregano on suojaamattomassa purkissa tai astiassa. Kastiketta otetaan aina omalla tai puhtaalla kastikekauhalla ja kastike säilytetään erillään sekä hyvin merkittynä

*Tomaattikastike levitetään gluteenittoman pitsapohjan päälle aina puhtaalla kauhalla

Pitsan täyttäminen, paistaminen ja tarjoilu:

*Ennen gluteenittoman pitsan täyttämistä työvaatteiden puhtaus (vehnäjäuhottomuus) tarkistetaan ja tarvittaessa vaate vaihdetaan tai suojataan. Kädet pestään tai vaihdetaan käteen puhtaat kumihanskat.

*Pitsapohja otetaan pakastimesta, laitetaan puhtaalle paistoalustalle (esim. foliovuoka), jossa pizza täytetään. Gluteenittomiin pitsoihin käytettäviä täytteitä käsitellään yllä olevien ohjeiden mukaisesti. Täytön aikana noudatetaan huolellisuutta, ettei pizza kontaminoidu.

*Gluteeniton pizza voidaan paistaa samassa uunissa tavanomaisten pitsojen kanssa, jos uuni tavanomainen vastusuuni tai tunneliuuni.

Jos uunissa paistetaan gluteenittoman pitsan kanssa samaan aikaan muita (tavanomaisia) pitsoja, varmistetaan etteivät pitsat joudu kosketuksiin toistensa kanssa.

*Mikäli pitsat paistetaan uunissa, johon puhalletaan kuumaa ilmaa (esim. jotkut infrapunauunit tai kiertoarinauunit) tai kiertoilmauunissa, uuni pitää huuhdella ennen gluteenittoman pitsan paistamista. Tai muulla tavalla poistaa uunissa ilman mukana liikkuva gluteenipitoinen jauhopöly. Tällaisessa uunissa ei voi yhtä aikaa kypsentää gluteenittomia ja tavanomaisia pitsoja.

*Jos pizza pakataan mukaan, laatikko otetaan ”suoraan pakasta” tai käytetään jauhopölyltä suojassa ollutta laatikkoa. Ei käytetä työtilassa säilytettyä, jauhopölylle altistunutta laatikkoa. Pitsalaatikon päälle merkitään, että pizza on gluteeniton.

*Pizza jätetään leikkaamatta tai se leikataan puhtaalla leikkurilla.

*Kun pizza syödään valmistuspaikassa, se siirretään suoraan paistovuosta puhtaalle lautaselle puhtain välinein. Tai pizza viedään tarjolle paistovuostaan ja asiakas itse siirtää siitä paloja omalle lautaselleen.

HUOM! Hyvä tapa välttää vehnäjäuhopölyn joutuminen gluteenittomiin pitsoihin, on se, että kaikkien pitsapohjien käsittelyyn käytettävä jauho on gluteenitonta jauhoa. Esimerkiksi riisijauho toimii hyvin vehnäjauhojen tilalla pitsapohjien käsittelyssä.

Ohjeistus on laadittu Ruokaviraston (ent. Eviran) ja Keliakialiiton yhteistyönä.

Lisätietoa gluteenittomuudesta www.keliakialiitto.fi.

ruokavalioneuvonta@keliaakialiitto.fi