

Ravintola: Älä varoita gluteenista turhaan

Keliakialiitto on huolissaan ravintoloissa yleistyneestä varoituksesta **"emme voi taata 100 % gluteenittomuutta"**. Tämä hämmentää kuluttajia ja varoitus on harhaanjohtava.

Voit valmistaa ja tarjota gluteenittomia vaihtoehtoja, vaikka samoissa tiloissa käsitellään sekä gluteenia sisältäviä että gluteenittomia tuotteita.

Ruoka ja leivonnainen voidaan myydä gluteenittomana ilman turhia varoituksia, kun raaka-aineet ovat gluteenittomia ja valmistuksessa ollaan huolellisia.

Gluteenikontaminaatio voi tapahtua lähinnä silloin, kun gluteenittomaan tuotteeseen päätyy silmin nähtäviä jauhoja tai muruja käsistä, työvaatteista, pinnoista tai työvälineistä. Tämä estetään normaalilla keittiöhygienialla.

Merkitse selkeästi. Jos käytät lyhennettä, selitä mitä se tarkoittaa, esimerkiksi G = gluteeniton.



Tulosta tarkistuslista, jonka avulla estät gluteenikontaminaation ammattikeittiössä:



Ravintola: Älä varoita gluteenista turhaan

Keliakialiitto on huolissaan ravintoloissa yleistyneestä varoituksesta **"emme voi taata 100 % gluteenittomuutta"**. Tämä hämmentää kuluttajia ja varoitus on harhaanjohtava.

Voit valmistaa ja tarjota gluteenittomia vaihtoehtoja, vaikka samoissa tiloissa käsitellään sekä gluteenia sisältäviä että gluteenittomia tuotteita.

Ruoka ja leivonnainen voidaan myydä gluteenittomana ilman turhia varoituksia, kun raaka-aineet ovat gluteenittomia ja valmistuksessa ollaan huolellisia.

Gluteenikontaminaatio voi tapahtua lähinnä silloin, kun gluteenittomaan tuotteeseen päätyy silmin nähtäviä jauhoja tai muruja käsistä, työvaatteista, pinnoista tai työvälineistä. Tämä estetään normaalilla keittiöhygienialla.

Merkitse selkeästi. Jos käytät lyhennettä, selitä mitä se tarkoittaa, esimerkiksi G = gluteeniton.



Tulosta tarkistuslista, jonka avulla estät gluteenikontaminaation ammattikeittiössä:

