



VAR NOGA

NÄR DU TILLREDER GLUTENFRI MAT

Man kan tillreda både glutenfria och glutenhaltiga maträtter och bakverk i samma kök, bara man ser till att glutenhaltiga råvaror inte råkar hamna bland glutenfria råvaror.

- Inskola nya och tillfälliga anställda i glutenfri matlagning.
- Använd och följ endast standardiserade matlagningsrecept. Meddela alltid den övriga personalen om du måste avvika från ett standardiserat matlagningsrecept.
- Säkerställ att råvarorna är glutenfria, läs på förpackningen vilka ingredienser varan innehåller och känn till ingredienserna.
- Förvara glutenfria råvaror och färdiga produkter i slutna förvaringskärl separat från vanliga produkter.
- Innan tillredning av glutenfria maträtter och bakverk:
 - ♦ Rengör ytorna som kommer i kontakt med glutenfria produkter.
 - ♦ Kontrollera att redskapen som används är rena.
 - ♦ Säkerställ att ris, socker, potatismjöl med mera inte kontamineras med glutenhaltiga smulor, mjöl och dylika. Förvara råvarorna i slutna kärl eller förpackningar.
- Tillred för celiakikern likadan mat eller åtminstone mat av samma råvaror som för andra alltid när detta är möjligt, till exempel glutenfri makaronilåda eller glutenfri pasta med köttfärssås.