



ÅP/LG- 2021-10-04

Hantering av glutenfria produkter.

Nedanstående anvisningar är till för att säkerställa att det inte sker kontaminering av brödsmlor som är skadliga för den som är glutenintolerant.

Det är alltså av yttersta vikt att dessa punkter följs!

- Tvätta alltid händerna innan du börjar hantera det glutenfria. Förkläde och handskar vid mathantering!
- Egen hörna bredvid kaffekokare för hantering/upplägg av den glutenfria maten så att det inte blandas med övrig mat. Se märkning mikrovågsugn och toastjärn.
- Ha en uppsättning redskap/tänger som endast används vid hantering av det glutenfria. Viktigt även när du hanterar korv och hamburgare.
- Längst upp i frysarna finns glutenfritt korv och toastbröd.
- Toast-grill finns på avsedd bänk ovanför mikro avsedd för glutenfritt.
- Glutenfritt bröd som värms i mikron läggs på en oanvänd tallrik innan det placeras i mikron.
- Det finns smör som endast är avsett för det glutenfria toast-brödet. Separat smörkniv ska användas.
- Se till att hålla rent från brödsmlor på arbetsbänkarna och runt/i mikron.
- Använd egen handduk/trasa till det glutenfria.
- Håll alltid samtliga redskap rena. Brödsmlor kan exempelvis följa med, efter upplägg av korv.

Tänk på! Om du råkar ta korv med samma tång som du tar "vanlig" toast så finns risken att smulor från det "vanliga" brödet har fastnat på tången och då kan du inte servera den till en glutenintolerant.

HAR DU RÅKAT BLANDA/LÄGGA UPP FEL kan du inte peta bort det som blev fel och tro att det är ok. Det är bara att börja om från början igen. 😊

Adress:
Byggmästaregatan 4
24232 Hörby

Epost:
kansliet@iklagan.com
styrelsen@iklagan.com

Hemsida: iklagan.com
Bankgiro: 507-5734
Org nr: 842000-5806