

Födoämnen som orsakar allergi och intolerans

Restaurangen måste vara noggrann när man tillagar specialkost. Även en liten mängd olämplig mat kan orsaka livsfarliga symtom för en allergisk person.

- När du börjar tillaga en portion specialkost, tvätta händerna noggrant och försäkra dig om att dina arbetskläder är rena.
- Tillaga maten på en noggrant rengjord arbetsplats.
- Använd rena arbetsredskap och kärl. Ta inte ingredienser ur olika kärl med samma redskap, så att ämnen som orsakar allergi inte blandas.
- Förvara råvaror som orsakar allergi och intolerans separat från andra livsmedel. Ett bra sätt är att placera glutenfritt mjöl på en högre hylla, så att damm från vanligt mjöl inte hamnar på det.
- Restaurangen bär ansvar för att märkningar för specialkost är korrekta och pålitliga. Om exempelvis mjöldamm på ytor eller i ugnen hamnar på en glutenfri pizza, är produkten inte glutenfri. Kom också ihåg att gluten inte förstörs vid uppvärmning.
- När produkterna ligger framme för självbetjäning, lägg fram egna slevar för alla sorter och markera produkternas namn tydligt.
- Om du transporterar portioner med specialkost, packa dem i rena förpackningar och försäkra dig om att de inte blandas ihop med vanliga portioner.



Läs mer:

- » ruokavirasto.fi/sv/livsmedelsbranschen
- » oivahymy.fi/sv/framsida

Materialet har producerats i ett projekt för små och medelstora företag, som finansierats av jord- och skogsbruksministeriet.

