



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ БЕЗ ГЛЮТЕНА

Блюда и выпечку с глютенем и без глютена можно готовить на одной кухне, однако необходимо следить за тем, чтобы содержащие глютен ингредиенты не смешивались с безглютеновыми.

- Подробно инструктируйте новых и временных сотрудников относительно приготовления пищи без глютена.
- Используйте и соблюдайте только стандартные инструкции по приготовлению пищи. Всегда сообщайте другим сотрудникам, если вам пришлось отклониться от установленных инструкций.
- Проверяйте ингредиенты на предмет отсутствия в них глютена, читайте состав на упаковках и понимайте его.
- Храните безглютеновые ингредиенты и готовые продукты в закрытых контейнерах отдельно от обычной пищи.
- Перед приготовлением блюд или выпечки без глютена:
 - ◆ Очистите поверхности, с которыми будут соприкасаться продукты без глютена.
 - ◆ Проверьте чистоту используемых приборов для готовки.
 - ◆ Убедитесь, что рис, сахар, картофельный крахмал и другие ингредиенты не загрязнены кусочками содержащих глютен продуктов, мукой и т.д. Храните ингредиенты в закрытой посуде или упаковках.
- По возможности готовьте для больных целиакией те же блюда или, по крайней мере, из тех же ингредиентов, что и для других, например, запеканку из макарон без глютена или пасту без глютена с соусом из мясного фарша.