



Gluteenitonta

Yhteistyössä Keliakialiiton kanssa

Gluteenittoman palvelun merkki

Hakulomake yrityksille

1. Yrityksen yhteystiedot

Yrityksen nimi	
Yrityksen osoite	
Yhteyshenkilön nimi	
Yhteyshenkilön asema	
Yhteyshenkilön sähköpostiosoite	
Yhteyshenkilön puhelinnumero	
Sopimuksen allekirjoittajan nimi	
Sopimuksen allekirjoittajan asema	
Verkkosivuosioite	
LY-tunnus	

Laskutustiedot:

Yhteyshenkilö	
Asema	
Puhelinnumero	
Sähköpostiosoite	

2. Yrityksen taloudelliset tiedot

1. Yrityksen/ toimipisteen (yliviivaa tarpeeton) liikevaihto

2. Sertifioitavien toimipisteiden kokonaismäärä

3. Toimipisteet (jos yritykselläsi on useampi toimipiste)

Listaa alle toimipisteet, jotka kuuluvat Gluteenittoman palvelun merkin piiriin.

Toimipisteen nimi	Toimipisteet osoite	Sähköposti	Puhelinnumero

Gluteenittomuuden varmistaminen yrityksessä

Tarkistettu/ rasti

Yrityksen henkilöstö tuntee gluteeniton-väittämää koskevan lainsäädännön ja sen, että tuotetta voidaan väittää gluteenittomaksi vain jäljempänä mainitussa asetuksessa esitettyjen edellytysten mukaisesti. Lisäksi henkilöstö on hyvin perillä siitä, mitä keliakia-sairaus on. Lainsäädäntö - Elintarviketietoasetus (EPNAs (EU) N:o 1169/2011, art. 36, 3 d) - Gluteenittomia elintarvikkeita koskeva täytäntöönpanoasetus (KOMAs (EU) N:o 28/2014)	
Yrityksellä on dokumentoitu omavalvontasuunnitelma, jossa gluteenittomuuden vaatimukset on huomioitu.	
Koko henkilöstölle annetaan koulutusta tuotteiden ja raaka-aineiden hankinnasta, käsittelystä ja valmistuksesta, varastoinnista, erillään pitämisestä ja asiakasviestinnästä. Koulutuksista pidetään kirjaa ja kirjanpito on tarvittaessa saatavilla.	
Gluteenittomien palveluiden koulutus on osa uuden henkilön perehdyttämistä. Sitä tuetaan kirjallisten ja sähköisten aineistojen avulla.	
Käytössä on järjestelmä tai toimintamalli (esimerkiksi henkilöstöpalaverit), jonka avulla tiedotetaan raaka-aineiden gluteenittomuuden muutoksista, ruokalistamuutoksista ja muista muutoksista, jotka vaikuttavat gluteenittoman ruoan tarjoiluun kaikissa toimipisteissä.	
Käytetään luotettavia tavarantoimittajia.	
Gluteenittomuuteen liittyvät asiakasvalitukset selvitetään ja käydään yhdessä henkilöstön kanssa läpi.	
Oiva-raportin tarkastuksen arvosana kohdassa "Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet" tulee olla "oivallinen". Lisäksi kokonaisarvosana Oiva-raportissa täytyy olla vähintään "korjattavaa".	

Koko henkilöstö:

1. Gluteenittoman tuotteen lainsäädäntö

Tarkistettu/ rasti

Henkilöstö on perehtynyt gluteenittomia tuotteita koskevaan lainsäädäntöön ja ymmärtää, mitä gluteeniton elintarvike tai ruoka tarkoittaa.	
Henkilöstö tietää, mistä löytyy tietoa gluteenittomien aterioiden valmistuksesta.	

2. Koulutus ja osaaminen

Tarkistettu/ rasti

Henkilöstön gluteeniton osaaminen on ajan tasalla.	
Henkilöstö osaa tarkistaa, sisältääkö annos gluteenia.	
Henkilöstö osaa tarkistaa tuotteen gluteenittomuuden ainesosaluettelosta.	
Myös tilapäiset työntekijät perehdytetään edellä mainittuihin asioihin.	

3. Viestintä

Tarkistettu/ rasti

Henkilöstö tietää, mistä etsiä tietoa annosten gluteenittomuudesta.	
Henkilöstölle tiedotetaan, jos raaka-aineissa tai toimintatavoissa tapahtuu gluteenittomuuteen vaikuttavia muutoksia.	
Toimipisteet voivat pyydettyäessä todistaa, että käytössä on järjestelmä tai toimintatapa (esitteet, ruokalista), jolla annetaan selkeää tietoa tarjottavien ruokien gluteenittomuudesta.	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet on ilmoitettu elintarviketietoasetuksen vaatimusten mukaisesti.	
Yritys pystyy osoittamaan, että tiedonkulku gluteenittomista annoksista toimii tarjoiluhenkilöstön ja keittiön välillä (kirjallinen suunnitelma tiedonkulusta).	
Yrityksellä on käytössä saapuvien raaka-aineiden seurantajärjestelmä, jolla varmistetaan, että kaikki gluteenittomuuteen vaikuttavat muutokset tulevat huomioituiksi.	

4. Toimitusketjun hallinta

Tarkistettu/ rasti

Raaka-aineet hankitaan hyväksytyiltä ja luotettavilta toimittajilta.	
Raaka-aineen tuotepakkaukset säilytetään, mikäli asiakas haluaa itse tarkistaa gluteenittomuuden tuotteen ainesosaluettelosta.	
Jos toimipiste voi tilata raaka-aineita muilta toimittajilta, käytössä on järjestelmä, johon raaka-ainetiedot gluteenittomuudesta voidaan kirjata.	
Käytössä on järjestelmä, jolla varmistetaan, että gluteenittomia annoksia varten toimitettavien raaka-aineiden sopivuus tarkistetaan. Raaka-aineiden gluteenittomuus tarkistetaan jokaisella toimituskerralla esim. tuotteen ainesosalistasta.	

5. Varastointi

Tarkistettu/ rasti

Varasto-olosuhteet ovat sellaiset, että kontaminaation vaara minimoidaan, eikä sekoittumisen vaaraa ole.	
Gluteenia sisältävät tuotteet säilytetään erillään gluteenittomista. Mikäli ne säilytetään samassa paikassa, gluteenia sisältävät tuotteet säilytetään tuotteiden gluteenittomien alapuolella.	
Avatut raaka-aineet säilytetään selkeästi merkityissä astioissa.	
Osittain käytettyjen gluteenittomien raaka-aineiden pakkaukset suljetaan huolellisesti ennen varastointia.	

6. Ruoan esivalmistelut ja valmistaminen

Tarkistettu/ rasti

Gluteenitonta ruokaa valmistettaessa tai käsiteltäessä tulee huolehtia siitä, että tuote säilyy gluteenittomana asiakkaalle saakka. Gluteeniton tuote voi kontaminoitua gluteenipitoista jauhopölyä sisältävistä käsistä, työasuista, ilmasta, työtasista- ja -astioista jne.	
Gluteenittomia jauhoja käsitellään eri paikassa tai eri aikaan kuin gluteenia sisältäviä.	
Gluteenittomille ja gluteenia sisältäville tuotteille tulee olla omat erilliset rasvakeittimet. Henkilökunnan tulee tietää, mikä keitin on millekin tuotteelle ja keittimet tulee merkitä sekaannusten välttämiseksi.	
Gluteenittomat tuotteet kypsennetään gluteenista puhtaassa öljyssä ja puhdistetussa keittimessä.	
Gluteenittomille tuotteille on oma parila tai parilan osa.	
Gluteenittomille leiville on oma erillinen paahdin tai merkityt paahtopussit.	
Gluteenittomille tuotteille on omat erilliset pulla-/kastikesudit.	
Käytetään erillisiä paistomittareita tai paistomittari puhdistetaan huolellisesti.	
Gluteenittomille annoksille on puhtaat tai merkityt työvälineensä kuten lastat, kauhat, ottimet, jne.	
Gluteenittomat annokset on selkeästi merkitty ja erotettavissa gluteenia sisältävistä annoksista.	
Gluteenittomat annokset tulee erottaa selvästi tavanomaisista annoksista niiden odottaessa tarjoilua.	
Gluteenittomat mukaan otettavat ja muualla syötävät annokset ovat selkeästi merkittyjä.	
Itsepalvelupisteissä, kuten salaattipöydissä, gluteenittomat vaihtoehdot ovat selkeästi erillään gluteenia sisältävistä, ja niille on oltava omat erilliset ottimet.	
Ylijääneet gluteenittomat ruoat tulee suojata hyvin ja merkitä selkeästi seuraavaa työvuoroa varten.	

Gluteenittoman pizzan valmistus (koskee vain pizzeria tarjoavia yrityksiä)

Tarkistettu/ rasti

Kun käytetään valmista gluteenitonta pizzapohjaa, tarkistetaan, että raaka-aineet ovat gluteenittomia.	
Kun valmistetaan oma gluteeniton pizzapohja pakastimeen: - vaihtoehtoisesti se valmistetaan erillisessä tilassa tai erotetaan ajallisesti eli valmistetaan esim. aamulla ennen muiden töiden aloitusta - puhtaat työvaatteet / suoja-asu - puhtaat pinnat, välineet ym. Pinnat pyyhitään uudella, käyttämättömällä pöytäpyyhkeellä - käsien pesu	
Gluteeniton pizzapohja säilytetään erillään pakastimessa, huolellisesti suojattuna ja merkittynä (gluteeniton), jottei sekoittumisvaaraa ole.	
*Kun gluteenittomaan pizzaan käytettävä tomaattikastike on valmiskastiketta: - tarkistetaan kastikkeen ainesosat - avataan oma erillinen purkki gluteenittomia pizzoja varten ja käytetään omaa kastikekautaa. Tomaattikastike merkitään gluteenittomaksi ja se säilytetään kannella tai muulla tavalla suojattuna. - jos ravintolassa on käytössä erityisen isot tomaattikastikepakkaukset, otetaan avaamattomasta isosta purkista gluteenittomia pizzoja varten kastiketta erilliseen astiaan puhtaalla kauhalla. Astia merkitään huolellisesti gluteenittomaksi ja säilytetään erillään kannella tai muulla tavalla suojattuna.	
* Kun gluteenittomaan pizzaan käytetään itse valmistettua tomaattikastiketta: - Valmistetaan gluteenittomia pizzoja varten oma tomaattikastike. Tarkistetaan raaka-aineiden gluteenittomuus, huomioiden myös mausteet: ei käytetä samaa oreganoa, jota käytetään tavanomaisen pizzan maustamiseen, mikäli käytössä on suojaamaton purkki tai astia.	

Tomaattikastiketta otetaan aina omalla kastikekauhalla ja kastike säilytetään erillään hyvin merkittynä.	
Tomaattikastike levitetään gluteenittoman pizzerian päälle aina omalla kauhalla.	
Ennen gluteenittoman pizzerian täyttämistä työvaatteiden puhtaus (gluteenittomuus) tarkistetaan ja tarvittaessa vaate vaihdetaan tai suojataan. Kädet pestään tai vaihdetaan puhtaat kumihanskat.	
Pizzapohja otetaan pakastimesta, laitetaan puhtaalle paistoalustalle (esim. foliovuoka tai leivinpaperi), jossa pizza täytetään ja paistetaan. Gluteenittomiin pizzoihin käytettäviä täytteitä käsitellään yllä olevien ohjeiden mukaisesti. Täytön aikana noudatetaan huolellisuutta, ettei pizza kontaminoidu.	
Gluteeniton pizza voidaan paistaa samassa uunissa tavanomaisten pizzojen kanssa. Jos uunissa paistetaan samaan aikaan muita (tavanomaisia) pizzoja, varmistetaan etteivät pizzat joudu kosketuksiin toistensa kanssa.	
Mukaan otettava valmis gluteeniton pizza pakataan puhtaaseen (ei gluteenikontaminaatiota) pizzalaatikkoon ja merkitään gluteenittomaksi.	
Pizza jätetään leikkaamatta tai leikataan puhtaalla leikkurilla.	
Kun pizza syödään valmistuspaikassa, se siirretään suoraan paistovuoasta puhtaalle lautaselle puhtain välinein.	

7. Hygienia ja puhtaanapito

Tarkistettu/ rasti

Elintarvike- ja ruokaturvallisuuden kannalta on käytössä hyvät puhtaanapito- ja hygieniatoimenpiteet, jotta ristikontaminaatio gluteenin kanssa voidaan estää:	
Huolellinen käsienpesu (kuuma vesi, pesuaine ja huuhtelu) ja/tai suojahansikkaiden vaihto ennen gluteenittomien raaka-aineiden käsittelyä.	
Puhtaat työvälineet gluteenittomille ruoille.	
Gluteenittomat ruoat valmistetaan puhtailla pinnoilla.	
Pinnoille kaatuneet tai läikkyneet gluteenia sisältävät raaka-aineet siivotaan gluteenikontaminaation ehkäisemiseksi.	
Varaesiliinoja tai suojavaatteita on tarjolla, mikäli henkilöstön työasu tahriintuu gluteenia sisältävillä raaka-aineilla. Työasut pestään säännöllisesti.	

Vakuutus

Vakuutan, että yllämainitut asiat pitävät paikkansa toimipisteessäni/kaikissa toimipisteissäni (yliviivaa tarpeeton). Ymmärrän, että tämä vakuutus on osa virallista käyttöoikeussopimusta.

Päiväys	
Allekirjoitus	