

## Glutenfria Produkter

- Glutenfria produkter konsumeras inte i stora mängder, men de måste finnas tillgängliga för varje arbetspass. Kontrollera också i kontrollrummet och på kontoret om någon där har glutenfri kost eller celiaki.
- Var särskilt noggrann med hygien när du hanterar glutenfria produkter!

## Tillverkning av Glutenfria Smörgåsar

- Det är bäst att börja med dessa smörgåsar när redskap och arbetsytor är rena.
- Använd rena redskap som skiljer sig från de som används för andra smörgåsar, t.ex. en egen skärbräda och smörkniv.
- Var också noga med handhygien.
- Använd även en separat smörbehållare, ostpaket, pålägg, gurka och sallad för dessa smörgåsar. Märk dessa paket med "glutenfri" så att de inte blandas med de vanliga produkterna om du gör smörgåsar senare!
- Lägg smörgåsarna i påsar direkt och håll dem åtskilda från andra smörgåsar. Lägg de glutenfria smörgåsarna i en separat skål eller behållare och märk den synligt med en GLUTENFRI-lapp.
- Förvara de färdiga smörgåsarna på översta hyllan i kylan under läktaren i en separat behållare märkt glutenfri.
- Se till att glutenfria smörgåsar finns tillgängliga vid varje arbetspass på de nödvändiga serveringsstationerna (kontrollrum, kontor, korridor under läktaren).

## Glutenfria Sötsaker

- Förvara och servera glutenfria bakverk, kakor, etc., i sina ursprungliga förpackningar och håll dem åtskilda från andra produkter.
- Märk även dessa med en GLUTENFRI-lapp.
- Se till att glutenfria sötsaker finns tillgängliga vid varje arbetspass på de nödvändiga serveringsstationerna (kontrollrum, kontor, korridor under läktaren).

