

# Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

**Ravintolan on noudatettava huolellisuutta, kun valmistetaan erityisruokia. Allergiselle henkilölle pienikin määrä sopimatonta ruoka-ainetta voi aiheuttaa hengenvaarallisia oireita.**

- Kun alat valmistaa erityisruokavalioiden annosta, pese kädet huolellisesti ja varmista, että työvaatteesi ovat puhtaat.
- Valmista ruoka huolellisesti puhdistetussa työpisteessä.
- Käytä puhtaita työvälineitä ja astioita. Älä ota aineksia samalla työvälineellä eri astioista, jotta allergiaa aiheuttavat raaka-aineet eivät sekoitu.
- Säilytä allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat raaka-aineet erillään muista aineksista. Hyvä tapa on esimerkiksi sijoittaa gluteenittomat jauhot ylemmälle hyllylle, jolloin tavanomaisten jauhojen pöly ei pääse leijailemaan niihin.
- Ravintola on vastuussa siitä, että erityisruokavaliomerkinnot pitävät paikkansa ja ovat luotettavia. Jos esimerkiksi gluteenittomaan pizzaan päätyy jauhöpölyä pinnoilta tai uunista, tuote ei ole gluteeniton. Muistathan myös, että gluteeni ei tuhoudu kuumentamalla.
- Kun ruoat ovat linjastossa asiakkaan itse otettavina, varaa kaikille ruoille omat ottimet ja merkitse ruokien nimet selkeästi.
- Jos kuljetat erityisruokavalioiden annoksia, pakkaa ne puhtaisiin pakkauksiin ja varmista, etteivät ne sekoitu tavanomaisten annosten kanssa.



Lue lisää:

- » [14 allergeenia -esitteestä](#)
- » [ruokavirasto.fi/elintarvikeala](http://ruokavirasto.fi/elintarvikeala)
- » [oivahymy.fi](http://oivahymy.fi)

Aineisto on tuotettu MMM:n rahoittamassa pk-hankkeessa.

