

Allergiaturvallisesti noutopöydässä!

1 Pese kädet hyvin saippualla ja vedellä.

Se puhdistaa käsistä virukset, bakteerit ja ruoka-allergeenit. Käsesi ei poista allergeeneja.

2 Käytä kussakin ruokalajissa sen omaa otinta.

Näin ottimista ei siirry allergeeneja viereisiin ruokalajeihin.

3 Tiputa ottimesta ruokaa vain omalle lautasellesi.

Pidä lautanen lähellä tarjoiluastiaa, jotta ottamaasi ruokaa ei tipu muiden ruokalajien päälle.

4 Huolehdi, ettei otin koske omaa lautastasi eikä sen ruokia.

Näin ottimeen ei tartu muiden ruokien allergeeneja.

5 Vaikeasti allerginen voi olla mille ruoka-aineelle vaan.

Ole tarkkana salaattien, kylmien ja lämpimien ruokien, leipien ja levitteiden, jälkiruokien ja juomien, eli kaiken kohdalla.



ALLERGIA
ASTMA
YHDISTYS
Pirkanmaa



Allergiaturvallisesti noutopöydässä!

- 1 Pese kädet hyvin saippualla ja vedellä.
- 2 Käytä kussakin ruokalajissa sen omaa otinta.
- 3 Tiputa kauhasta/ottimesta ruokaa vain omalle lautasellesi.
- 4 Huolehdi, ettei otin koske omaa lautastasi eikä sen ruokia.
- 5 Vaikeasti allerginen voi olla mille ruoka-aineelle vaan. Ole tarkka joka lajissa.



ALLERGIA
ASTMA
YHDISTYS
Pirkanmaa



Allergiaturvallisempi noutopöytä – vinkit ammattilaisille

1. **Huolehdi käsihygieniasta.** Kunnan saippuavesipesu puhdistaa käsistä allergeenit. Käsesidesi ei poista niitä.
2. **Estä raaka-aineiden ja valmiiden ruokien kontaminoituminen** muilla ruoka-aineilla säilytyksen, valmistuksen ja tarjoilun aikana.
3. **Käytä puhtaita astioita ja välineitä.**
4. **Laita jokaiseen lajiin oma otin.**
5. **Kata väljästi,** jotta ruokailijat eivät ottaessaan niin helposti tiputtaisi ruokaa viereisiin astioihin.
6. **Tarjoo myös pelkistettyjä vaihtoehtoja,** joista voi koota itselleen sopivan salaatin tai annoksen.
7. **Kirjoita jokaisen lajin kohdalle kaikki käytetyt ainesosat.** Jokainen voi tarkistaa itselleen sopivat lajit.
8. **Seuraa noutopöydän toimintaa** ja tuo tarvittaessa uusia ottimia tai uusia tarjoiluastioita.
9. **Tarjoo anafylaktikolle, vaikeasti allergiselle ja keliakikolle** annos suoraan keittiön kontaminoitumattomista tarjoiluastioista.
10. Tunne asiakkaasi. Jos noutopöytään on tulossa jollekin ruoka-aineelle esim. anafylaktisesti allerginen, mieti, **voisiko ruokailun toteuttaa osin tai kokonaan ilman tuota ruoka-ainetta.**



Pirkanmaan Allergia- ja Astmayhdistyksen valtakunnallinen ruoka-allergianeuvoja vastaa myös ammattilaisten kysymyksiin. Katso vinkkejä Erimenu resepteistä.



ALLERGIA
ASTMA
YHDISTYS
Pirkanmaa

Allergiaturvallisempi noutopöytä – vinkit ammattilaisille

1. Huolehdi käsihygieniasta. Kunnan saippuavesipesu puhdistaa käsistä allergeenit. Käsesidesi ei poista niitä.
2. Estä raaka-aineiden ja valmiiden ruokien kontaminoituminen muilla ruoka-aineilla säilytyksen, valmistuksen ja tarjoilun aikana.
3. Käytä puhtaita astioita ja välineitä.
4. Laita jokaiseen lajiin oma otin.
5. Kata väljästi, jotta ruokailijat eivät ottaessaan niin helposti tiputtaisi ruokaa viereisiin astioihin.
6. Tarjoa myös pelkistettyjä vaihtoehtoja, joista voi koota itselleen sopivan salaatin tai annoksen.
7. Kirjoita jokaisen lajin kohdalle kaikki käytetyt ainesosat. Jokainen voi tarkistaa itselleen sopivat lajit.
8. Seuraa noutopöydän toimintaa ja tuo tarvittaessa uusia ottimia tai uusia tarjoiluastioita.
9. Tarjoa anafylaktikolle, vaikeasti allergiselle ja keliakikolle annos suoraan keittiön kontaminoitumattomista tarjoiluastioista.
10. Tunne asiakkaasi. Jos noutopöytään on tulossa jollekin ruoka-aineelle esim. anafylaktisesti allerginen, mieti, voisiko ruokailun toteuttaa osin tai kokonaan ilman tuota ruoka-ainetta.



Pirkanmaan Allergia- ja Astmayhdistyksen valtakunnallinen ruoka-allergianeuvoja vastaa myös ammattilaisten kysymyksiin. Katso vinkkejä Erimenu resepteistä.



ALLERGIA
ASTMA
YHDISTYS
Pirkanmaa