

Nederlandse Coeliakie Vereniging Horecarichtlijn voor glutenvrije maaltijden

Vereisten voor het verkrijgen en gebruik van
het “Lekker Glutenvrij” keurmerk
van de Horeca Alliantie Glutenvrij



Inhoud

	Pagina
<u>Inleiding</u>	
1. Aantoonbaar voedselveilig werken	4
2. Definitie	5
<u>Basisvoorwaarden</u>	
3. Training en instructie	7
4. Communicatie	8
5. Persoonlijke hygiëne	9
6. Schoonmaak	9
7. Kruisbesmetting	9
<u>Processtappen</u>	
8. Inkoop	11
9. Ontvangst	12
10. Opslaan	12
11. (Voor)bereiding	13
12. Presenteren en serveren	14
Bijlage 1: Welke producten kunnen veilig glutenvrij gebruikt worden?	16
Bijlage 2: Overzicht knock-out criteria	17

Inleiding

Waarom deze richtlijnen?

In uw horecagelegenheid kunt u te maken krijgen met gasten met de auto-immuunziekte coeliakie of gasten die om andere medische redenen glutenvrij moeten eten. Dit vergt extra aandacht van u en uw werknemers. De Nederlandse Coeliakie Vereniging (NCV) heeft deze richtlijn gemaakt om u te ondersteunen tijdens het inkopen, bereiden en serveren van glutenvrije maaltijden, zodat u op een tevreden terugkerende gast kunt rekenen!

Wetgeving en voedselveiligheid

Dit document is een aanvulling op de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) nr. 853/2004 of een voor uw branche geldende en goedgekeurde Hygiëencode. De procedures die in dit document staan beschreven, zijn een uitwerking van de regels en richtlijnen zoals omschreven in de AOECS (Association of European Coeliac Societies) Standard for Gluten-Free Foods en normenset van de Nederlandse Coeliakie Vereniging (NCV). Dit document is bedoeld voor bedrijven die betrokken zijn bij het bereiden en serveren van glutenvrije maaltijden aan gasten.

Keurmerk “Lekker Glutenvrij”

Deze richtlijn vormt de basis voor het NCV-keurmerk “Lekker Glutenvrij” voor de Horeca. Wanneer u de audit voor het keurmerk heeft behaald, is uw restaurant aangesloten bij de Horeca Alliantie Glutenvrij van de NCV.

Extra informatie

Voor meer informatie over de Nederlandse Coeliakie Vereniging verwijzen we u graag naar www.ncv.nl. Wilt u meer weten over coeliakie en het glutenvrije dieet? Ga dan naar www.glutenvrij.nl.

1. Aantoonbaar voedselveilig werken

Aantoonbaar voedselveilig werken betekent dat u in de praktijk kunt laten zien dat u en uw medewerkers altijd op een verantwoorde en veilige manier omgaan met glutenvrije en glutenhoudende eet- en drinkwaren. In de dagelijkse praktijk houdt u zich aan alle relevante processen en basisvoorwaarden uit de wetgeving benoemd in de Inleiding én aan de richtlijnen in dit document.

De NCV richtlijn voor glutenvrije maaltijden in de horeca is van toepassing op levensmiddelen en dranken die voldoen aan de definitie in hoofdstuk 2 om te voldoen aan de speciale dieetbehoeften van mensen die geen gluten verdragen.

Er dient een werkwijze te worden geïmplementeerd en gehanteerd om kruisbesmetting met gluten (hierna 'kruisbesmetting') uit te sluiten. De eisen voor het bereiden en serveren van glutenvrije maaltijden zijn opgenomen in deze richtlijn.

De definitie van voedingsmiddelen beschreven in deze standaard zijn gebaseerd op de Codex Standard for Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten.

Externe audits

Door middel van een externe audit laat u zien dat u werkt volgens de richtlijnen van de NCV. Om te controleren of uw bedrijf voldoet aan de gestelde eisen in deze richtlijn vindt er jaarlijks een onaangekondigde controle plaats door een onafhankelijke externe partij aangewezen door de NCV. Deze externe partij beoordeelt de gehanteerde processen op locatie op uitvoering en naleving van de richtlijnen.

Bij positief resultaat ontvangt u de "Lekker Glutenvrij" raamsticker en een digitaal beeldmerk om te gebruiken in uw communicatie. De NCV heeft een aantal "knock-out"-criteria opgesteld. Wanneer een of meerdere knock-outs worden geconstateerd tijdens de glutenvrije audit, dient u uw processen te verbeteren. Binnen 8 weken na de audit zal er een onaangekondigde heraudit plaatsvinden.

2. Definitie

Coeliakie is een auto-immuunziekte die wordt geactiveerd door de inname van gluten. Hierbij treden ontstekingsreacties op in het darmslijmvlies van de dunne darm, waardoor o.a. voedingsstoffen niet meer goed kunnen worden opgenomen. De symptomen verschillen per persoon en variëren van geen of vage klachten tot zeer heftige klachten. Onder andere diarree, buikpijn, obstipatie, hoofdpijn, depressie/neerslachtigheid, bloedarmoede en vermoeidheid behoren tot de mogelijke klachten. Het kan ook voorkomen dat er geen symptomen optreden of dat symptomen worden toegeschreven aan andere ziektes/aandoeningen.

Wat zijn gluten?

Gluten zijn eiwitten die van nature voorkomen in verschillende graansoorten, namelijk tarwe, rogge, gerst (gort), spelt en khorasan tarwe (Kamut). Gluten zijn daarom terug te vinden in producten als bulgur, couscous, brood, pasta en koekjes. Maar ook in sausjes, bier, granenkoffie en bouillonblokjes wordt gluten gebruikt, met name als bindmiddel. Ook wordt gluten in non-food producten gebruikt, zoals in medicatie, knutselmaterialen, diervoer en cosmetica.

Een overzicht van glutenvrije en glutenhoudende voedingsmiddelen is te vinden in [Bijlage 1](#) van deze Horecarichtlijn.

Glutenvrij

Naast de glutenhoudende voedingsmiddelen zijn er ook voedingsmiddelen die geen gluten bevatten. Deze glutenvrije voedingsmiddelen zijn voedingsmiddelen die

- a) bestaan uit, of uitsluitend zijn gemaakt van, een of meer ingrediënten die **geen** tarwe bevatten (d.w.z. alle Triticum-soorten, zoals durumtarwe, spelt en khorasantarwe – die tevens onder andere handelsmerken op de markt wordt gebracht, waaronder Kamut), rogge, gerst, haver* of hun gekruiste rassen, en waarvan het glutengehalte in totaal niet meer bedraagt dan 20 mg/kg, op basis van het voedsel dat wordt verkocht aan de consument.

Of

- b) bestaan uit een of meer ingrediënten die tarwe bevatten (d.w.z. alle Triticum-soorten, zoals durumtarwe, spelt en khorasantarwe – die tevens onder andere handelsmerken op de markt wordt gebracht, waaronder Kamut), rogge, gerst, haver* of hun gekruiste rassen, die speciaal zijn verwerkt om gluten te verwijderen, en waarvan het glutengehalte in totaal niet meer bedraagt dan 20 mg/kg, op basis van het voedsel dat wordt verkocht aan de consument.

Vijf typen voedingsmiddelen

We kunnen vijf typen voedingsmiddelen onderscheiden:

1. Producten die gluten bevatten;

Dit zijn alle producten die (een van) de glutenbevattende granen bevatten. Deze producten kunnen niet gebruikt worden in een glutenvrij dieet, m.u.v. dieetproducten waarbij het glutenbevattende graan glutenvrij gemaakt is. Op het etiket zal bijvoorbeeld 'glutenvrij tarwezetmeel' staan.

2. Risicoproducten;

Haver, linzen en glutenvrije melen (denk bijvoorbeeld aan rijstmeel, amandelmeel, glutenvrij gemaakt tarwemeel) zijn alleen te gebruiken voor gasten met coeliakie wanneer deze het Crossed Grain keurmerk, een ander glutenvrij logo of een glutenvrije claim dragen. Het risico op kruisbesmetting tijdens de oogst, transport of productie is dusdanig hoog dat deze producten zonder claim niet gebruikt kunnen worden.

3. Producten die een risicoproduct als ingrediënt hebben;

Wanneer een van de ingrediënten van een product linzen, haver of een glutenvrij meel is én het product een 'kan sporen van gluten' waarschuwing op het etiket bevat, mag dit product niet gebruikt worden in een glutenvrij dieet.

4. Producten die op ingrediënteniveau glutenvrij zijn;

Alle producten die geen van de glutenbevattende granen of risicoproducten bevatten als ingrediënt, mogen altijd gebruikt worden in het glutenvrij dieet. Daarbij is het van belang dat het product een etiket bevat waarop u duidelijk kunt zien welke ingrediënten dit product bevat.

5. Van nature glutenvrije producten;

Fruit, groenten, vlees, vis, rijst en aardappelen zijn van nature glutenvrij. Dit betekent dat deze producten **onbewerkt** altijd gebruikt kunnen worden in een glutenvrij dieet.

Glutenvrij en de wet

Een voedingsmiddel mag glutenvrij genoemd worden als het gehalte aan gluten minder is dan 20 mg gluten per kg product (20 ppm). Glutenbevattende granen zijn volgens de wetgeving een allergeen en moeten dus duidelijk op het etiket worden vermeld.

Crossed Grain keurmerk en andere logo's

Producten die op de verpakking het internationaal erkende Crossed Grain keurmerk dragen – met daaronder een uniek nummer (zie voorbeeld hieronder) – zijn gecontroleerd volgens de strengste normen. De Nederlandse Coeliakie Vereniging beoordeelt deze producten als 'veilig glutenvrij' (minder dan 20 milligram gluten per kilo). Niet iedere fabrikant kiest er echter voor het glutenvrij keurmerk te gebruiken. Op de website van de Nederlandse Coeliakie Vereniging (www.glutenvrij.nl) is een lijst te vinden van deze gecertificeerd glutenvrije producenten.



Er zijn ook producten met andere symbolen die enigszins lijken op het Crossed Grain keurmerk. De fabrikant mag zelf bepalen volgens welke standaarden hij zijn producten laat testen. Ook mag hij zelf een logo ontwerpen. Daarom zijn er veel verschillende logo's in omloop. Echter, alleen producten met het officiële Crossed Grain keurmerk worden namens de Europese coeliakieverenigingen onafhankelijk beoordeeld en gecontroleerd.

Basisvoorwaarden

3. Training en instructie

Uw medewerkers dienen te weten hoe zij op hygiënische wijze moeten werken, zodat glutenvrije producten niet kunnen worden verontreinigd met gluten. Om dit te bereiken, dient u het voltallige personeel training te bieden m.b.t. de interne communicatie en het bereiden en serveren van glutenvrije voeding. Neem na afloop van de training de kennistest af bij uw werknemers.

Geef uw personeel werkinstructies over het werken met glutenvrije voeding en leg deze instructies zorgvuldig uit, zodat zij de instructies op een juiste wijze kunnen uitvoeren. Stimuleer uw personeel om bij vragen de werkinstructies te raadplegen en voorkom daarmee dat personeel overgaat tot giswerk als men niet zeker is van de ingrediënten van gerechten.

Interne audits

Om te controleren of het bereiden van glutenvrije producten op een juiste wijze wordt uitgevoerd, dienen er op uw locatie interne audits/risico-evaluaties te worden uitgevoerd. Dit geeft inzicht in het risico dat glutenvrije producten kunnen worden besmet met gluten. Tijdens deze audits dient inspectie van de systemen, procedures en documentatie te worden uitgevoerd. Ook bij klachten van klanten moeten deze worden vastgelegd en onderzocht met betrekking tot de gehanteerde procedures.

Procesbewaking en aantoonbaarheid

- Er dienen werkinstructies voorhanden te zijn waar medewerkers op kunnen terugvallen. Deel de instructies uit aan uw medewerkers, hang instructies duidelijk zichtbaar op en/of maak duidelijk waar instructies kunnen worden ingezien.
- Er is altijd iemand aanwezig die op de hoogte is van deze richtlijn en de glutenvrije producten en werkwijze.
- Om zorg te dragen dat de instructies op een juiste wijze worden uitgevoerd, controleert u regelmatig of medewerkers zich aan de instructies houden.
- Evalueer en bespreek de beschreven werkinstructies en verbeter deze indien nodig.
- Zorg dat aantoonbaar is welke medewerkers de training hebben gevolgd en de kennistest met een voldoende hebben afgerond.
- Zorg dat er dossiers over trainingen voor het bereiden van glutenvrije voeding worden bijgehouden en ondertekend.

4. Communicatie

Een goede communicatie naar uw medewerkers en gasten is van belang bij het aanbieden van glutenvrije producten en gerechten. Door met alle betrokkenen te communiceren, kunnen vergissingen en onzorgvuldigheden worden voorkomen.

Interne communicatie

Zorg voor een effectief systeem voor de communicatie tussen het bedienend personeel en keukenpersoneel ten aanzien van glutenvrije voeding. Maak duidelijke afspraken over werkprocessen, werkruimten en het gebruik van werkmaterialen en apparatuur voor glutenvrije maaltijden wanneer bereiding in dezelfde ruimte plaatsvindt als de bereiding van glutenvrije maaltijden. Voor alle medewerkers dient duidelijk te zijn welke aspecten betrekking hebben op de bereiding van glutenvrije producten. Dit minimaliseert het risico op miscommunicatie en mogelijke verontreiniging van glutenvrije gerechten.

Communicatie met gasten

Naast de interne communicatie tussen u en uw medewerkers, dient u ook op een juiste wijze naar uw gasten te communiceren m.b.t. de aanwezigheid van gluten in producten. U dient aan te kunnen tonen dat gasten duidelijk worden geïnformeerd over de aanwezigheid van gluten in alle geserveerde gerechten. Zo dient u allergeneninformatie inzichtelijk te maken op de menukaart of minimaal mondeling toe te kunnen lichten. Moedig gasten daarnaast aan hun behoeften ten aanzien van glutenvrije voeding kenbaar te maken aan het personeel. Dit aanmoedigen kunt u op uw locatie mondeling door uw personeel laten doen of bijvoorbeeld door gasten/bezoekers van uw website erop te attenderen dat zij hun glutenvrije wensen c.q. behoeften kunnen doorgeven bij de reservering.

Wijzigingen in ingrediënten of receptuur

Indien wijzigingen ontstaan in de aanwezigheid van gluten in ingrediënten, het menu of andere factoren die van invloed zijn op het serveren van glutenvrije voeding, dient u aan te kunnen tonen dat er een systeem wordt gehanteerd voor het communiceren van deze wijzigingen.

In de praktijk kan uw leverancier soms een door u gebruikt ingrediënt in een receptuur niet uitleveren en voorziet dan in een alternatief ingrediënt. Controleer het alternatieve product altijd op de aanwezigheid van gluten. U kunt er niet van uitgaan dat dit product glutenvrij is.

Procesbewaking en aantoonbaarheid

- Leg afspraken m.b.t. de interne communicatie over (de bereiding van) glutenvrije maaltijden vast in werkinstructies.
- Er dient up-to-date schriftelijke/elektronische (bv. receptkaarten) en mondelinge allergeneninformatie beschikbaar te zijn over alle glutenvrije gerechten op het menu.
- Ten aanzien van de communicatie over wijzigingen in ingrediënten dienen personeelsvergaderingen te worden gehouden en memo's te worden gestuurd.
- Maak afspraken over de communicatie bij een glutenvrije bestelling van gasten en leg die vast.
- Borg in de bestelprocedure voor zowel in uw restaurant als online dat een bestelde glutenvrije maaltijd op de juiste wijze bij de juiste persoon terecht komt.

5. Persoonlijke hygiëne

Handen wassen

Was elke keer de handen voordat glutenvrij voedsel wordt gebruikt/aangeraakt. Voorkom dat kruisbesmetting met gluten kan plaatsvinden; verwerk eerst glutenvrij voedsel en vervolgens glutenvrij voedsel. Dit geldt voor alle medewerkers die met glutenvrije gerechten werken, zowel in de bereiding als in de bediening (bijvoorbeeld bij het serveren van gerechten). Indien handschoenen worden gebruikt, dienen deze te worden gewisseld wanneer glutenvrije maaltijden worden bereid.

Werkkleding

De kleding van het personeel dient geschikt te zijn voor de bereiding van glutenvrije voeding. Schone, beschermende kleding/schorten dienen beschikbaar te zijn en het personeel weet waar deze kleding te vinden is.

6. Schoonmaak

Voor het verwijderen van gluten van oppervlakken die met voedsel in contact komen, kan er worden gereinigd d.m.v. een vaatwasmachine of handmatig wassen met warm water en een afwasmiddel. Laat tevens de afwasborstel dagelijks meedraaien in de vaatwasmachine. Zorg dat bij het drogen van vaat gebruik wordt gemaakt van eenmalig droogpapier.

Advies: Maak bij het reinigen gebruik van vochtige wegwerpdoekjes in plaats van vaatdoekjes.

7. Kruisbesmetting

Bij het aanbieden van glutenvrije producten dient kruisbesmetting met gluten te allen tijde te worden voorkomen. Kruisbesmetting kan plaatsvinden gedurende alle processen van voedselbereiding, waaronder de ontvangst, opslag, bereiding en presentatie. Zorg dat alle medewerkers hygiënisch werken en dat alle apparatuur en werkmaterialen voor glutenvrije producten voor gebruik goed gereinigd zijn.

Producten afdekken

Zorg dat glutenvrije producten tijdens opslag zijn afgedekt en op een juiste plaats (bij voorkeur boven glutenvrije producten) zijn opgeslagen. Indien tijdens opslag glutenvrije ingrediënten worden gemorst, dient dit direct te worden verwijderd met doekjes voor eenmalig gebruik.

Scheiding van werkprocessen

Ter voorkoming van kruisbesmetting dienen glutenvrije gerechten te worden bereid op een aparte werkplek of op een ander moment dan de bereiding van glutenvrije gerechten.

a) *Scheiding in ruimte*

Voor de bereiding van glutenvrije producten dient een aparte werkplek te zijn ingericht om de kans op kruisbesmetting tot een minimum te beperken.

b) Scheiding in tijd

Indien scheiding in ruimte niet mogelijk is, zorg dan dat de bereiding van glutenvrije en glutenhoudende producten na elkaar plaatsvindt. Zorg voor een goede reiniging tussendoor.

Voor zowel de scheiding in ruimte als de scheiding in tijd dient bij voorkeur gebruik te worden gemaakt van afzonderlijke apparatuur (bv. frituur, koelkast, oven) en afzonderlijke werkmaterialen (bv. aparte bakblikken). Als dit niet mogelijk is, moeten er goede schoonmaakprocedures beschreven zijn.

(Schone) werkmaterialen en apparatuur

Indien scheiding in ruimte niet mogelijk is en daardoor eerst bereiding met gluten heeft plaatsgevonden, dienen de apparatuur en werkmaterialen gereinigd te worden, voordat glutenvrije gerechten worden bereid.

Zorg dat apparatuur regelmatig en grondig wordt gereinigd (bv. aan de hand van een reinigingsplan) en controleer regelmatig op de rein- en netheid van het werkgebied. Maak gebruik van goed schoongemaakte werkmaterialen (o.a. snijplanken, messen, snijmachines) en apparatuur (o.a. oven, grill, frituur).

Processtappen

8. Inkoop

Om de veiligheid van uw gasten te kunnen waarborgen, is het bij de inkoop van glutenvrije producten van belang dat deze niet zijn verontreinigd met gluten. Maak om die reden gebruik van gerenommeerde leveranciers die voldoen aan de wettelijke eisen voor de inkoop van glutenvrije producten en ingrediënten (dit geldt overigens niet voor van nature glutenvrije producten als aardappels, groente, fruit en rijst). Kies bij de inkoop van producten bij voorkeur voor producten met het Crossed Grain glutenvrij keurmerk of producten met de claim 'glutenvrij'. Indien de door u gewenste producten niet goed verkrijgbaar zijn met een van deze aanduidingen glutenvrij (keurmerk/ander glutenvrij logo als ondersteuning van de glutenvrij claim), doe dan per merk of product onderzoek bij de fabrikant naar de herkomst en het risico op besmetting met gluten. Wanneer wijzigingen optreden in het glutengehalte van inkoopproducten en -ingrediënten, dient u deze te identificeren. Ook wanneer (tijdelijk) gebruik wordt gemaakt van een noodleverancier of alternatieve leverancier dient de informatie over ingrediënten en de aanwezigheid van gluten te worden vastgelegd.

Procesbewaking en aantoonbaarheid

- U kunt aantonen dat u werkt met gerenommeerde leveranciers
- Hanteer een systeem dat wijzigingen in het glutengehalte van producten of ingrediënten identificeert. Zorg dat, indien leveranciers u niet op de hoogte stellen van wijzigingen, het systeem effectief op uw locatie wordt beheerd.
- Wanneer gebruik wordt gemaakt van een noodleverancier of alternatieve leverancier dient u aan te kunnen tonen dat u in staat bent ingrediënten te kunnen controleren. Tevens dient bij noodbestellingen aan te worden gegeven dat producten en/of ingrediënten glutenvrij dienen te zijn.

9. Ontvangst

Wanneer u glutenvrije producten ontvangt op uw locatie of wanneer u deze afhaalt bij uw leverancier, dient u deze te controleren.

Let bij de ontvangstcontrole o.a. op:

- a) Het etiket:** voldoet deze aan uw criteria en is het product nog steeds glutenvrij?
- b) Verpakking:** is deze onbeschadigd, schoon, geëtiketteerd en binnen de houdbaarheidstermijn? Is er een kans dat er kruisbesmetting heeft plaatsgevonden met andere producten?
- c) Kwaliteit:** voldoet het product aan uw kwaliteitseisen?

Procesbewaking en aantoonbaarheid

- Wanneer de ontvangen producten niet voldoen aan de (wettelijke) eisen, dient u deze producten te weigeren en retour te sturen. Indien producten na ontvangst niet direct retour worden gestuurd, dienen deze, tot het moment van retourneren, te worden opgeslagen met een duidelijke vermelding/codering dat deze producten/grondstoffen niet mogen worden gebruikt.

- Wanneer u bij ontvangst van glutenvrije producten door middel van visuele inspectie constateert dat verpakkingen zijn beschadigd waardoor niet zeker is of het product vrij is van besmettingen, dient u deze producten of grondstoffen te weigeren en retour te sturen. Maak de leverancier bewust van de risico's van kruisbesmetting met gluten en/of kies een andere leverancier.
- Controleer ontvangen ingrediënten op glutengehalte en leg deze bevindingen schriftelijk/digitaal vast.

10. Opslaan

Wijze van opslag en coderen

Ter voorkoming van kruisbesmetting dienen glutenvrije producten apart te worden opgeslagen van glutenhoudende producten door ze te bewaren in duidelijk gemarkeerde bewaardozen of -bakken. Zorg dat deze dozen/bakken altijd zijn afgesloten.

Advies: Sla glutenvrije producten op speciale planken boven glutenhoudend materiaal op. Maak bijvoorbeeld een apart gedeelte vrij boven in de koelkast voor de opslag van glutenvrije producten. Sla glutenhoudende producten bij voorkeur niet op boven glutenvrije producten in verband met mogelijk besmetting.

Codering

Als grondstoffen uit een verpakking worden verwijderd, dienen deze te worden opgeslagen in opslagmiddelen met een deksel, waarbij het deksel van een duidelijke codering moet worden voorzien. Zorg dat alle (opslagmiddelen met) glutenvrije grondstoffen/producten worden voorzien van een duidelijke codering dat deze grondstoffen/producten glutenvrij zijn (ook als ze bijvoorbeeld worden vervoerd naar een andere locatie/ werkplek). Deze opslagmiddelen dienen na gebruik in de opslag op juiste wijze te worden schoongemaakt.

11. (Voor)bereiding

Om kruisbesmetting te voorkomen tijdens de bereiding van glutenvrije producten is een goede hygiëne van groot belang. Naast een goede reiniging van de bereidingsruimte en het gebruik van schone werkmaterialen dienen workflows te zijn geïdentificeerd voor het voorkomen van glutenverontreiniging bij glutenvrije producten, zoals afstand, tijd en apparatuur.

Scheiding van werkplek of tijd

Voor de bereiding van glutenvrije producten dient een aparte werkplek te zijn ingericht om de kans op kruisbesmetting tot een minimum te beperken. Indien scheiding d.m.v. ruimte/werkplek niet mogelijk is, dient scheiding plaats te vinden d.m.v. tijd, waarbij glutenvrije gerechten als eerste dienen te worden bereid, voordat andere bestellingen verwerkt worden. Tevens mogen er, wanneer er geen scheiding van ruimte kan worden gerealiseerd bij bereiding van glutenvrij en glutenhoudende gerechten, in de ruimte minder dan 2 meter van rondstuvend, glutenhoudend meel, geen glutenvrije producten worden verwerkt. Indien het niet mogelijk is een afstand van meer dan 2 meter te bewaren, mag er in de 24 uur vóór de bereiding van glutenvrije producten geen rondstuvend meel meer aanwezig zijn.

Schone werkplek en apparatuur

Bewaar en bereid de glutenvrije gerechten op een schone plaats in de keuken. Gebruik bij het bereiden van een glutenvrije maaltijd schoon keukenapparatuur en schone werkmaterialen, zoals pannen, schalen, borden, handdoeken, theedoeken en vaatdoeken. Wanneer dezelfde productielijnen en -apparatuur worden gebruikt voor de vervaardiging van glutenvrije en glutenhoudende producten, dienen reinigingswerkzaamheden te worden uitgevoerd voorafgaand aan de bereiding van glutenvrije gerechten om elk risico van kruisbesmetting te voorkomen.

- Zorg er in de bereidingsruimte voor dat afzonderlijke opslagmiddelen en keukengerei duidelijk gecodeerd zijn voor gebruik voor glutenvrije producten.
- Gebruik, indien mogelijk, een aparte steekthermometer voor glutenvrije producten of maak, indien er geen aparte thermometer beschikbaar is, de thermometer voor elk gebruik schoon.
- Broodbeleg en boter voor brood voor glutenvrije gerechten dient beschikbaar te zijn in onaangebroken verpakkingen.
- Let bijvoorbeeld op de aanwezigheid van kruimels in de oven voordat deze wordt gebruikt.

Controle op gluten

Bij aanvang van de bereiding dient te worden gewaarborgd dat de ingrediënten die voor glutenvrije maaltijden worden gebruikt geen gluten bevatten. Ook tijdens de bereiding dient u de kans op kruisbesmetting te controleren, bijvoorbeeld door de bereidingswijze na te gaan.

Denk bijvoorbeeld aan contaminatie van glutenvrij beslag en frituurolie. Gebruik bij het frituren een schone frituurpan met schone frituurolie. Gebruik geen frituurolie waar gepaneerde producten (bv. kroketten, schnitzels) of andere glutenhoudende producten in zijn gefrituurd.

Andere voorbeelden van kruisbesmetting tijdens de bereiding:

- Gebruik geen bouillon of soep waar vermicelli uit gezeefd is.
- Gebruik geen broodrooster waar eerder een glutenhoudend product in is geroosterd.
- Leg geen glutenvrij product op de grill waar ook een glutenbevattend product ligt of heeft gelegen.

Na afloop van de bereiding dient u ongebruikte, glutenvrije producten veilig af te dekken en van een duidelijke coderingssticker te voorzien.

Procesbewaking en aantoonbaarheid

- De risico's (op welke plek en op welk moment) van kruisbesmetting met gluten in de bereidingsruimte dienen in kaart te zijn gebracht.
- Om voor aanvang van de bereidingswerkzaamheden te kunnen waarborgen dat ingrediënten voor glutenvrije voeding geen gluten bevatten, dient u een systeem te hanteren dat op de aanwezigheid van gluten test. U kunt hiervoor gebruikmaken van een checklist met ingrediënten.
- Indien tijdens de bereiding van glutenvrije producten glutenhoudende ingrediënten worden geïdentificeerd, of als er sprake is van duidelijk zichtbare kruisbesmetting (of een ernstige kans op kruisbesmetting) met gluten, dienen de glutenvrije producten te worden weggegooid. Tevens dient reiniging van de werkplek, apparatuur, werkmaterialen, e.d. plaats te vinden, voordat nieuwe glutenvrije producten worden bereid.
- Evalueer regelmatig bovenstaande criteria en werkprocessen en verbeter zo nodig de richtlijnen.

12. Presenteren en serveren

Bij het serveren van glutenvrije producten aan gasten is het van belang dat kruisbesmetting met gluten wordt voorkomen. De omstandigheden voor het warm en koud serveren dienen zodanig te zijn dat gerechten goed identificeerbaar zijn (dus of ze glutenvrij of glutenhoudend zijn) zodat daarmee kruisbesmetting kan worden voorkomen. Zo dienen glutenvrije en glutenhoudende gerechten in bewaarbakken duidelijk te onderscheiden te zijn. Ook dienen tafels en tafelkleden voor glutenvrije gasten goed schoongemaakt te zijn.

Buffet

Ter voorkoming van kruisbesmetting bij het buffet dient een apart buffet ingericht te worden voor de presentatie van glutenvrije producten.

Indien presentatie op aparte buffetten niet mogelijk is, dient een duidelijke scheiding te worden gehanteerd voor de presentatie van glutenhoudende en glutenvrije producten. Glutenvrije schotels bij het buffet dienen hoog of op een aparte plek te staan om kruisbesmetting te voorkomen. Ook moet duidelijk worden aangegeven welke schotels glutenvrij zijn (bv. door deze te coderen). Daarnaast dient bij zowel warme als koude buffetten gebruik te worden gemaakt van afzonderlijk opdiengerei voor glutenvrije gerechten.

Zorg dat er op het buffet aparte broodroosters en tosti-apparaten zijn voor glutenvrij brood. Voor het presenteren van glutenvrije vleeswaren geldt bij voorkeur dat snijmachines voor glutenvrije vleeswaren worden gebruikt. Indien dit niet mogelijk is, dienen eerst glutenvrije vleeswaren te worden gesneden voordat glutenhoudende vleeswaren worden gesneden, en dat de snijmachine wordt gereinigd voor gebruik.

Enkele aandachtspunten bij het serveren van gerechten aan glutenvrije gasten. Let op het:

- Serveren van brood op tafel (serveer glutenvrij brood apart en niet op dezelfde schaal als glutenhoudend brood)
- Serveren van thee, koffie of andere dranken die niet glutenvrij zijn
- Presenteren van zoutjes/hapjes die niet glutenvrij zijn
- Presenteren van croutons op de sla en wafels op ijs
- Presenteren van koekjes/chocolade bij de koffie
- Aanbieden van snoepjes die niet glutenvrij zijn bij het presenteren van de rekening/bij de uitgang

Hotelkamer

Indien uw locatie over hotelkamers beschikt, gelden ook daar bovenstaande aandachtspunten. Zorg er daarnaast voor dat de minibar geen producten met gluten bevat en er glutenvrije gerechten op de kaart voor de roomservice staan. Zorg er ook voor dat het roomservicepersoneel geïnstrueerd is m.b.t. de richtlijnen en de werkinstructies rondom glutenvrij.

Procesbewaking en aantoonbaarheid

- Controleer van alle gepresenteerde producten of deze (volgens de verpakking) gluten bevatten.
- Indien tijdens het presenteren/serveren van glutenvrije producten glutenhoudende ingrediënten worden geïdentificeerd of als er sprake is van duidelijk zichtbare kruisbesmetting (of een ernstige kans op kruisbesmetting) met gluten, dienen de glutenvrije producten te worden weggegooid.
- Ter voorkoming van kruisbesmetting tijdens het serveren van gerechten dienen glutenvrije gerechten apart opgediend te worden (om vergissingen te voorkomen).
- Evalueer regelmatig bovenstaande criteria en werkprocessen en verbeter zo nodig de richtlijnen.

Bijlage 1: Welke producten kunnen veilig glutenvrij gebruikt worden?

Welke producten kunnen veilig glutenvrij gebruikt worden?

PRODUCTSOORTEN	ALTIJD GLUTENVRIJ	RISICOPRODUCTEN (check de ingrediënten op het etiket)	BEVAT GLUTEN
 Granen en alternatieven	Onbewerkt: boekweit, quinoa, mais, rijst, gierst, amarant, sorghum, teff, polenta, tapioca, johannesbroodpitmeel, kastanje, soja, peulvruchten en aardappelen	Kant-en-klaar-producten (zoals aardappelpuree), chips, gepofte rijst. Bewerkte boekweit en quinoa (grutten, vlokken & meel)	Tarwe, rogge, gerst (gort), spelt, khorasan tarwe en alle producten waarin deze granen zijn verwerkt zoals couscous, bulgur, tarwegriesmeel
 Haver	Haver met het Crossed Grain keurmerk	Kies haver(producten) bij voorkeur met het Crossed Grain keurmerk. Indien niet verkrijgbaar dan met een glutenvrij logo en/of met de claim 'glutenvrij'	Haver en producten gemaakt van haver (havermelk, haverrepen, haversnacks, havermout) zonder het Crossed Grain keurmerk of een andere glutenvrije claim en/of glutenvrij logo
 Meel	Alle meelsoorten met het Crossed Grain keurmerk	Alle meelsoorten zonder het Crossed Grain keurmerk kunnen besmet zijn met gluten, zoals boekweitmeel	Meel van tarwe, rogge, gerst, spelt et cetera, zoals witte bloem en zelfrijzend bakmeel
 Noten, peulvruchten en zaden	Alle onbewerkte noten, pitten, zaden, pinda's en peulvruchten zoals (kikker)erwten, bruine/witte/kidney bonen en kapucijners	Geroosterde noten ('dry roasted'), peulvruchten in saus, zoals witte bonen in tomatensaus en linzen (kies een product met een glutenvrije claim op de verpakking)	De meeste gepaneerde (borrel)nootjes
 Groente en fruit	Alle soorten onbewerkte groenten en fruit	Kant-en-klaar bewerkte groentegerichten	Groenten en fruit in beslag, paneermeel en bloem
 Melk en melkproducten	Melk, naturel yoghurt of kwark, room, verse kaas (zoals ricotta), mascarpone, mozzarella, Parmezaanse kaas, Nederlandse harde kazen van koe, geit en schaaap	Desserts (pudding, vla, vruchtenyoghurt), kant-en-klaar milkshakes, kant-en-klaar gerechten met kaas, gesmolten kaas, geraspte kaas, blauwaderkaas	Yoghurt met muesli of cruesli op basis van glutenbevattende granen, diverse kant-en-klaar ontbijtdranken
 Vlees, vis, eieren en vleesvervangers	Alle soorten onbewerk(e) vlees, vis, kip en eieren, ongemarineerde tofu en onbewerkte tempeh	Bewerkt vlees, zoals gehakt en worstsoorten, kant-en-klaar gerechten en sauzen met vlees en vis, gemarineerde tofu en tempeh, vegetarische vleesvervangers	Gepaneerd(e) of met meel bestrooid(e) vlees, kip, vis of vleesvervangers
 Vet, jus, sauzen, kruiden, specerijen en andere toevoegingen	Olie, azijn, margarine, halvarine, roomboter, pure kruiden en specerijen	Kant-en-klaarproducten zoals bouillonpoeder en -blokjes, kruidenmixen, soepen, juspoeder, sommige ketjap- en sojasauzen	Sauzen op basis van een roux, zoals bechamelsaus
 Dranken	Koffie, thee, frisdrank, (puur) vruchtensap en -nectar, wijn, gedestilleerde drank zoals whisky en (graan)jenever. Let op! De meeste thee en frisdrank is glutenvrij. Er zijn inmiddels wat oploskoffies, theesoorten en frisdranken waar glutenbevattende ingrediënten in zitten, dus lees goed het etiket	Mixdranken op basis van niet heldere likeuren, vruchtensappen met eventuele toevoegingen, diverse oploskoffies, theesoorten en frisdranken	Bier, gerst- of malthoudende dranken zoals (meer)granen koffie en/of koffievervangers op basis van granen

Bijlage 2: Overzicht knock-out criteria

Proces(fase)	Mate van ernst?	Omschrijving KO	Bron
Communicatie / allergenenmanagement	Kritiek	Er is geen informatie beschikbaar over de aanwezigheid van allergenen in gerechten.	Vragenlijst + doc audit
Communicatie / allergenenmanagement	Kritiek	De medewerkers hebben geen/onvoldoende kennis van allergenenmanagement en/of er zijn geen goede werkinstructies aanwezig.	Vragenlijst
Persoonlijke hygiëne	Kritiek	Handen worden door het keukenpersoneel en/of de bediening niet gewassen voordat glutenvrije gerechten worden aangeraakt (er wordt bewijs van kruisbesmetting vastgesteld, d.w.z. personeel verwerkt eerst glutenvrij en vervolgens glutenvrij voeding).	Vragenlijst + doc audit
Inkoop	Kritiek	De gebruikte ingrediënten voor het glutenvrije gerecht zijn niet glutenvrij conform etiket.	Vragenlijst
Inkoop / ontvangst	Kritiek	Er wordt geen systeem gehanteerd voor het bewaken van inkomende producten en ingrediënten, waardoor wijzigingen in het glutengehalte niet kunnen worden geïdentificeerd.	Doc audit
Opslag	Kritiek	Glutenvrije ingrediënten zijn gecontamineerd of er is sprake van een ernstige kans op contaminatie.	Doc audit
Bereiding	Kritiek	Tijdens bereiding worden glutenvrije ingrediënten geïdentificeerd die zijn bestemd voor glutenvrije voeding.	Doc audit
Bereiding	Kritiek	Er is sprake van duidelijk zichtbare kruisbesmetting met gluten tijdens het bereiden/koken en/of er is een ernstige kans op kruisbesmetting.	Doc audit
Kennis	Kritiek	De kennistest is niet door minimaal 1 eindverantwoordelijke behaald.	Vragenlijst