

“ELABORACIÓN DE UNA O VARIAS RECETAS SIN GLUTEN”

Marca con una cruz la opción que más se ajuste al proceso que has seguido durante la elaboración de la receta sin gluten, teniendo en cuenta que “N/P” significa “no precisa”

1. ¿Estaban las materias primas y alimentos utilizados en la receta almacenados de forma correcta?
 - 1.1. ¿En envases o recipientes bien cerrados? SÍ NO N/P
 - 1.2. ¿Separados del resto de ingredientes? SÍ NO N/P
 - 1.2.1. Si la respuesta es sí, la recomendación es en baldas o estanterías separadas del resto de ingredientes (separación mínima de un metro), ¿Ha sido así? SÍ NO N/P
2. ¿Se ha prestado un cuidado especial a proteger los alimentos sin gluten de aquellos alimentos en polvo que puedan contener gluten (harinas, almidones, especias, pan rallado...)? SÍ NO N/P
3. ¿Estaba la receta por escrito y con instrucciones claras? SÍ NO N/P
4. ¿Todos los ingredientes que has utilizado son sin gluten? SÍ NO N/P
5. ¿Se ha tenido en cuenta no utilizar aceites ni freidoras donde anteriormente se hayan frito alimentos con gluten? SÍ NO N/P
6. Es conveniente tener dos envases distintos de sal, aceite, vinagre, especias, ... identificando el que sea exclusivo para las recetas sin gluten, ¿Ha sido así? SÍ NO N/P
7. Si se han tenido que descongelar materias primas o alimentos para la receta:
 - 7.1. ¿Han estado separados de los alimentos convencionales? SÍ NO N/P
 - 7.2. ¿En envases o envoltorios cerrados e íntegros? SÍ NO N/P
 - 7.3. ¿En momentos distintos de los alimentos convencionales? SÍ NO N/P
8. Para impedir contaminaciones cruzadas y confusiones, lo correcto es separar en el tiempo la elaboración de alimentos con gluten y sin gluten, ¿Ha sido así? SÍ NO N/P
 - 8.1. Si ha sido así, ¿Se han elaborado primero los platos sin gluten? SÍ NO N/P
9. ¿Se han manipulado los alimentos sin gluten en zonas y superficies exclusivas? SÍ NO N/P
10. ¿Se han manipulado los alimentos sin gluten en momentos distintos de los con gluten? SÍ NO N/P
11. ¿Se ha llevado a cabo una limpieza y desinfección previa de la zona de trabajo? SÍ NO N/P
12. ¿Se han utilizado equipos y utensilios exclusivos y correctamente identificados para la elaboración de alimentos sin gluten? SÍ NO N/P
 - 12.1. De no haber sido posible, ¿Se han limpiado adecuadamente previamente a su uso para la elaboración de alimentos sin gluten? SÍ NO N/P

13. En los tratamientos de asado y horneado, ¿Se ha utilizado el horno también de forma exclusiva para los alimentos sin gluten? SÍ NO N/P
- 13.1. De no haber sido posible, ¿Se han utilizado bandejas exclusivas para los alimentos sin gluten? SÍ NO N/P
- 13.2. Si nada de lo anterior ha sido posible, ¿Se ha protegido el alimento sin gluten y se han colocado en las bandejas de la parte superior para evitar contaminaciones cruzadas? SÍ NO N/P
14. Si se ha requerido calentamiento previo o regeneración del alimento sin gluten antes de su emplatado, ¿Se han tomado todas las precauciones necesarias para evitar la contaminación cruzada? SÍ NO N/P
15. Si el plato no se ha servido de forma inmediata, ¿Se han dificultado las contaminaciones cruzadas manteniéndolo en una zona separada del resto de platos o cubriéndolo con una tapa o campana protectora exclusiva para este fin? SÍ NO N/P
16. A la hora de emplatar, ¿Se ha comprobado que los platos y resto de utensilios son exclusivos para alimentos sin gluten? SÍ NO N/P
- 16.1. De no ser posible, ¿Se han limpiado de manera correcta previa manipulación de alimentos sin gluten? SÍ NO N/P
17. Si la presentación del plato ha requerido la limpieza de borde del mismo, ¿Se ha utilizado de papel de un solo uso? SÍ NO N/P
18. ¿La limpieza de superficies y utensilios se ha realizado con un paño o papel exclusivo para ese fin y alcohol al 60%? SÍ NO N/P
19. Durante el secado de los equipos y utensilios utilizados en la receta, ¿Se han mantenido separados de las zonas de manipulación de alimentos con gluten y de los equipos/utensilios que se han utilizado con ellos? SÍ NO N/P
20. ¿Los manipuladores de alimentos se han lavado las manos las veces necesarias para asegurar que la receta sea libre de gluten? SÍ NO N/P