

## PILLOLE PER I RISTORATORI DEL PROGRAMMA AFC



Oggi parliamo di...

### UTILIZZO DEL FORNO

#### IN CUCINA:

- Vietato l'utilizzo del forno per la cottura contemporanea di alimenti con glutine e senza glutine.
- Prima della cottura di alimenti senza glutine devono essere applicate adeguate procedure di pulizia.
- Solo durante l'orario di servizio al pubblico è consentito l'utilizzo promiscuo del forno per il solo riscaldamento della pietanza senza glutine (completamente coperta)
- Ottimale l'utilizzo di un forno dedicato.

#### IN PIZZERIA:

1. **FORNO DEDICATO:** utilizzato esclusivamente per la cottura delle pizze senza glutine e posizionato in un luogo a basso rischio di contaminazione.
2. **FORNO DEL LOCALE CUCINA:** sospendere la cottura di altri alimenti e applicare adeguate procedure di pulizia prima di cuocere la pizza senza glutine.
3. **FORNO PROMISCUO:** può essere utilizzato attuando le seguenti indicazioni:
  - Disporre la pizza s/g in una teglia a bordi alti
  - Sospendere la cottura delle pizze con glutine
  - Portare la pizza s/g coperta fino all'imboccatura del forno
  - Non effettuare manovre con la pala che potrebbero portare alla ricaduta di farina sulla teglia e impiattare su banco pulito.
  - **E' CONSIGLIABILE L'UTILIZZO DI FARINA DA SPOLVERO SENZA GLUTINE PER TUTTE LE PIZZE.**