

GLUTEENITTOMIEN LEIVONNAISTEN VALVONTAPROJEKTI 2015

Ravintoloiden ja kahviloiden sekä suurtalouksien ja leipomoiden itse valmistamien gluteenittomien leivonnaisten gluteenipitoisuudet olivat vaatimusten mukaiset 94 % näytteistä valvontaprojektissa kesällä 2015. Yhdessä näytteessä oli liikaa gluteenia ja yhdessä sallitun raja-arvon verran. Yhdessäkään näytteenotto paikassa ei ollut omaa eristettyä tilaa gluteenittomien tuotteiden valmistukseen, mutta kahta paikkaa lukuun ottamatta gluteenittomat tuotteet valmistettiin eri aikana kuin muut tuotteet.

Lappeenrannan seudun ja Imatran seudun ympäristötoimet toteuttivat kesä-elokuussa 2015 elintarvikevalvonnan valvontasuunnitelman mukaisen projektin, jonka tavoitteena oli selvittää elintarvikehuoneistojen itse leipomien gluteenittomien tuotteiden (suolainen ja makea kahvileipä) gluteenipitoisuus. Taustana näytteenotto projektille oli EU-asetuksen muutokset gluteenin esiintymisen raja-arvoihin. Näytteitä otettiin yhteensä 17 kpl, joista suolaisia leivonnaisia 8 kpl ja makeita leivonnaisia 9 kpl. (Osa projektiin valituista kohteista ilmoitti näytteenoton yhteydessä, etteivät valmista gluteenittomia tuotteita). Näytteenoton yhteydessä täytettiin kyselylomake gluteenittomien tuotteiden valmistuksesta (mm. käsittely- ja valmistustilat, välineet, raaka-aineiden säilytys).

Keliakia on sairaus, jossa vehnän, rukiin ja ohran sisältämä gluteeni on terveydelle vahingollista. Keliakian ainoa hoito on tarkka ja elinikäinen gluteeniton ruokavalio. Keliakiaan ei ole muuta hoitoa. Pienikin gluteenimäärä ruoassa vahingoittaa keliakikon terveyttä. Gluteenittomat ja erittäin vähägluteeniset elintarvikkeet ovat elintarvikkeita, jotka koostumuksensa ansioista soveltuvat gluteeni-intoleranteille henkilöille eli keliakikoille.

Gluteeni-intoleranteille henkilöille soveltuvien elintarvikkeiden koostumuksesta ja merkinnöistä säädetään Komission asetuksella (EY) N:o 41/2009. Gluteeniton ja erittäin vähägluteenien -nimityksiä voidaan liittää elintarvikkeisiin vain asetuksessa esitettyjen edellytysten mukaisesti.

Asetuksen mukaan markkinoilla saa olla elintarvikkeita, jotka on nimetty seuraavasti:

”Gluteeniton”



9.11.2015

Erityisruokavaliovalmisteen merkitsemisessä, esillepanossa ja mainonnassa voidaan käyttää nimitystä ”gluteeniton”, mikäli elintarvike sisältää gluteenia enintään 20 mg/kg kuluttajalle myyntivalmiissa elintarvikkeessa. Tällaiset tuotteet voivat sisältää erilaisina yhdistelminä:

- Ainesosia, jotka korvaavat vehnän, rukiin, ohran tai kauran: esimerkiksi maissia, riisiä, tattaria, hirssiä
- Ainesosia, jotka on erityisesti käsitelty gluteenin vähentämiseksi: esimerkiksi vehnätärkkelystä, joka on erikoiskäsitelty gluteenin määrän vähentämiseksi hyvin vähäiseksi
- Gluteenitonta kauraa: kauraa, joka on erityisesti tuotettu, valmistettu ja/tai käsitelty siten, että vältetään vehnän, rukiin, ohran tai niiden risteytettyjen lajikkeiden kontaminaatio gluteenipitoisuus ei saa ylittää 20:tä mg/kg
- Muita gluteenittomia raaka-aineita: esimerkiksi perunaa, porkkanaa, siemeniä, maitovalmisteita

Nimityksen ”gluteeniton” on oltava elintarvikkeen myyntinimen läheisyydessä.

”Erittäin vähägluteeninen”

Erityisruokavaliovalmisteen merkitsemisessä, esillepanossa ja mainonnassa voidaan käyttää nimitystä ”erittäin vähägluteeninen”, mikäli elintarvike sisältää gluteenia enintään 100 mg/kg kuluttajalle myyntivalmiissa elintarvikkeessa. Tällaiset tuotteet voivat sisältää erilaisina yhdistelminä:

- Ainesosia, jotka on erityisesti käsitelty gluteenin vähentämiseksi: esimerkiksi vehnätärkkelystä, joka on erikoiskäsitelty gluteenin määrän vähentämiseksi
- Gluteenitonta kauraa: kauraa, joka on erityisesti tuotettu, valmistettu ja/tai käsitelty siten, että vältetään vehnän, rukiin, ohran tai niiden risteytettyjen lajikkeiden kontaminaatio gluteenipitoisuus ei saa ylittää 20:tä mg/kg
- Muita gluteenittomia raaka-aineita: esimerkiksi perunaa, porkkanaa, siemeniä, maitovalmisteita

Nimityksen ”erittäin vähägluteeninen” on oltava elintarvikkeen myyntinimen läheisyydessä.

Tavanomaiseen kulutukseen tarkoitettut elintarvikkeet, jotka koostumuksensa puolesta sopivat myös gluteenille intoleranteille henkilöille:



9.11.2015

Toisin kuin gluteenittomat ja erittäin vähägluteeniset erityisruokavaliovalmisteet, ”gluteeniton” merkinnällä varustetut tavanomaiset elintarvikkeet on kehitetty ja tarkoitettu kaikille kuluttajille, mutta ne soveltuvat myös keliakikoille.

Tavanomaisten elintarvikkeiden merkintöjä suunniteltaessa on kuitenkin otettava huomioon, että merkinnöissä ei saa ilmoittaa elintarvikkeella olevan sellaisia erityisiä vaikutuksia tai ominaisuuksia, joiden suhteen se ei poikkea muista vastaavista elintarvikkeista (EPNa (EU) N:o 1169/2011 7 artikla). Näin ollen ”gluteeniton” merkintää ei voida liittää esimerkiksi maitoon, muniin, käsittelemättömään lihaan tai kalaan, kasviksiin, hedelmiin tai marjoihin. Sen sijaan ”gluteeniton” merkintä voidaan liittää esimerkiksi valmisruokiin, keitto- ja kastikeaineisiin jne.

”Gluteeniton”

Tavanomaisen elintarvikkeen merkitsemisessä, esillepanossa ja mainonnassa voidaan käyttää nimitystä ”gluteeniton”, mikäli elintarvike sisältää gluteenia enintään 20 mg/kg kuluttajalle myyntivalmiissa elintarvikkeessa.

”Erittäin vähägluteeninen”

Tavanomaisissa elintarvikkeissa ei saa käyttää termiä ”erittäin vähägluteeninen”

Tulosten tarkastelua:

Projektin elintarvikehuoneistojen valmistamat gluteenittomat tuotteet ovat tavanomaiseen kulutukseen tarkoitettuja elintarvikkeita, jotka koostumuksensa puoleen sopivat myös henkilöille, jotka sairastavat keliakiaa. Näiden tuotteiden gluteenipitoisuus saa olla enintään 20 mg/kg.

Projektissa havaittiin, ettei gluteenittomien leivonnaisten valmistukseen ollut omaa erillistä eroteltua tilaa. Oma työpiste (työpöytä) oli suurimmassa osassa kohteita. Kaikissa kohteissa käytettiin puhtaita astioita gluteenittomien leivonnaisten valmistukseen ja kahta kohdetta lukuun ottamatta leivonta tapahtui ajallisesti. Kaikissa paitsi yhdessä kohteessa gluteenittomien leivonta suoritettiin puhdistetuissa tiloissa. Kahdeksassa kohteessa käytettiin puhdasta työasua tai vaihdettiin tarvittaessa puhtaaseen gluteenittomia leivottaessa. Yhdeksässä kohteessa käytettiin samaa työasua, joka oli jo päällä muita tuotteita valmistettaessa. Kaikissa kohteissa varmistettiin että gluteenittomien leivonnaisten raaka-aineet olivat gluteenittomia. Gluteenittomat raaka-aineet säilytettiin erillään



9.11.2015

muista ja suojattuina 16 kohteessa; yhdessä kohteessa gluteenittomat säilytettiin muiden raaka-aineiden seassa.

Kohde, jossa gluteenipitoisuus ylitti sallitun raja-arvon, säilytettiin gluteenittomat kuivaraaka-aineet muiden tuotteiden seassa, uunia ei puhdistettu ennen gluteenittomien valmistusta eikä työasua vaihdettu puhtaaseen. Tilat puhdistetaan ennen gluteenittomien valmistusta. Tuotteen raaka-aineet olivat varmistettu että ovat gluteenittomia, joten valmiin tuotteen gluteenipitoisuus voidaan olettaa johtuvan varastointi- tai käsittelyvaiheen ristikontaminaatiosta. Kohteessa on kiinnitettävä erityistä huomiota tilojen ja laitteiden/välineiden puhdistamiseen ennen gluteenittomien tuotteiden valmistusta sekä gluteenittomat raaka-aineet on säilytettävä riittävän erillään ja suojattuina muista raaka-aineista.

Jos tuote ei täytä gluteenipitoisuusvaatimusta, ei se ole gluteenivapaa, eikä kyseistä tuotetta saa myydä/tarjoilla gluteenittomana

Yhden kohteen näytteen gluteenipitoisuus oli 20 ppm eli juuri sallitun raja-arvon. Kohteessa gluteenittomat raaka-aineet säilytettiin erillään muista, uunia ei puhdistettu ennen gluteenittomien valmistusta eikä työasua vaihdettu puhtaaseen. Tilat puhdistetaan ennen gluteenittomien valmistusta. Tuotteeseen käytettävien raaka-aineiden gluteenittomuus oli varmistettu. Kohteessa olisi kiinnitettävä erityistä huomiota tilojen ja välineiden puhdistukseen ennen gluteenittomien tuotteiden valmistusta.

Johtopäätökset:

Samassa keittiössä voidaan valmistaa sekä gluteenitonta että gluteenipitoista ruokaa ja leivonnaisia, kunhan huolehditaan, ettei gluteenittomiin raaka-aineisiin pääse gluteenia sisältäviä raaka-aineita missään vaiheessa.

- omavalvonnalla ohjeistetaan ja perehdytetään kaikki työntekijät gluteenittomien tuotteiden valmistukseen
- gluteenittomien raaka-aineiden säilytetään suojattuina ja erillään muista raaka-aineista
- varmistetaan että kaikki raaka-aineet ovat gluteenittomia
- puhdistetaan työpiste ja laitteet huolellisesti
- käytetään puhtaita työvälineitä
- ajallinen erottaminen
- valmiit tuotteet säilytetään ja tarjoillaan suojattuina ja erillään muista



9.11.2015

- suositellaan otettavaksi omavalvonnan varmistamiseksi näytteitä gluteenittomista tuotteista, jos gluteenittomien tuotteiden valmistus on säännöllistä. Näin voidaan varmistua niiden olevan gluteenittomia varsinkin ja omavalvonta toimii ristikontaminaation ehkäisyssä.

Esimerkiksi keliakialiiton sivuilta löytyy ohjeistusta gluteenittomien tuotteiden valmistuksesta ja jakelusta erilaisissa kohteissa sekä myös opetusvideoita keliakiasta ja gluteenittomasta ruokavaliosta.

Lisätietoja antaa Imatran seudun ympäristötoimen osalta vs. ympäristöinsinööri Anni Antikainen puh. 020 617 4398 ja Lappeenrannan seudun ympäristötoimen osalta terveystarkastaja Anne Kauppinen puh. 040 7596 594