

GLUTEENITTOMIEN LOUNASRUOKIEN VALVONTAPROJEKTI 2016

Ravintoloiden ja kahviloiden sekä suurtalouksien lounasruuan gluteenipitoisuudet olivat vaatimusten mukaiset kaikissa tutkituissa näytteissä kesällä 2016 toteutetussa valvontaprojektissa. Kaikkien näytteiden gluteenimäärät täyttivät gluteenipitoisuuden osalta gluteenittoman tuotteen laatuvaatimuksen (enintään 20 ppm), jääden alle määritysrajan (<5 ppm).

Lappeenrannan seudun ja Imatran seudun ympäristötoimet toteuttivat kesä-elokuussa 2016 elintarvikevalvonnan valvontasuunnitelman mukaisen projektin, jonka tavoitteena oli selvittää gluteenittomana markkinoidun lounasruuan gluteenipitoisuus. Taustana näytteenottoprojektille oli EU-asetuksen muutokset gluteenin esiintymisen raja-arvoihin, sekä vuonna 2015 tehty projekti, jossa kartoitettiin gluteenittomien leivonnaisten gluteenipitoisuuksia. Näytteitä otettiin yhteensä 55 kpl alueen laitos- ja keskuskeittiöistä, sekä lounasravintoloista tarjolla olleesta lounasruuasta jonka kerrottiin joko kirjallisesti tai suullisesti soveltuvan gluteenittomaan ruokavalioon. Näytteenoton yhteydessä täytettiin kyselylomake gluteenittomien tuotteiden valmistuksesta (mm. käsittely- ja valmistustilat, välineet, raaka-aineiden säilytys). Näytteet tutki Net-Foodlab Oy.

Keliakia on sairaus, jossa vehnän, rukiin ja ohran sisältämä gluteeni on terveydelle vahingollista. Keliakian ainoa hoito on tarkka ja elinikäinen gluteeniton ruokavalio. 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.

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.



22.11.2016

Projektissa havaittiin, että kaikissa kohteissa varmistuttiin raaka-aineiden gluteenittomuudesta. Suurimmassa osassa (81 % kohteista) gluteenittomien ruokien raaka-aineet varastoitiin täysin erillään gluteenia sisältävistä raaka-aineista. Kuitenkin vain alle viidennes kohteista piti gluteenittomat raaka-aineet täysin erillään ja suurin osa (82 %) käytti ruuanvalmistuksessa raaka-aineita samasta pakkauksesta tai esim. vetolaatikosta kuin muihin tuotteisiin. Erillinen työpiste gluteenittomien tuotteiden valmistukseen oli vain hieman alle neljännessä (24% kohteista) ja reilussa puolessa kohteista gluteenittomat tuotteet valmistettiin ainakin osittain eri aikaan kuin muita tuotteita (52%). Alle viidenneksessä (18% kohteista) oli omat erilliset työvälaineet gluteenittomien tuotteiden valmistukseen, muissa kohteissa käytetään samoja työvälaineita joko ennen muiden tuotteiden valmistusta tai huolellisen puhdistuksen jälkeen. Työasun vaihto puhtaaseen gluteenittomien tuotteiden valmistuksen alkaessa ainakin osittain 9% kohteista kun taas käsineet vaihdettiin lähes joka kohteessa (96%). Gluteenittomuudesta mainitaan aina joko kirjallisesti tai suullisesti tarjoilun yhteydessä ja tarjoilu tapahtuu pääosin samasta linjastosta kuin muut ruuat (76% kohteissa).

Johtopäätökset:

Näytteenoton tulokset antavat viitteitä siitä, että gluteenittomien tuotteiden valmistus on hyvin hallinnassa alueen valmistuspaikoissa. Tarkkuus, huolellisuus ja riittävä erilläänpito ovat kuitenkin avainasemassa valmistettaessa turvallisia gluteenittomia elintarvikkeita.

Suurella osalla keittiöistä gluteenittomat tuotteet valmistetaan samassa tilassa ja niihin käytetään osin samoja raaka-aineita kuin gluteenia sisältäviin annoksiin. Tämä on mahdollista, kunhan huolehditaan ettei gluteenittomiin raaka-aineisiin pääse gluteenia sisältäviä raaka-aineita missään käsittelyvaiheessa. Erityisen tärkeää on että

- omavalvonnalla ohjeistetaan ja perehdytetään kaikki työntekijät gluteenittomien tuotteiden valmistukseen
- gluteenittomat raaka-aineet säilytetään suojattuina ja erillään muista raaka-aineista
- varmistetaan että kaikki raaka-aineet ovat gluteenittomia
- puhdistetaan työpiste ja laitteet huolellisesti
- käytetään puhtaita työvälaineita
- tehdään gluteenittomat tuotteet mahdollisuuksien mukaan eri aikana kuin muut tuotteet (ajallinen erottaminen)
- valmiit tuotteet säilytetään ja tarjoillaan suojattuina ja erillään muista



22.11.2016

Lisäksi suositellaan otettavaksi näytteitä gluteenittomista tuotteista omavalvonnan varmistamiseksi, 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 Johanna Laitinen 040 522 9374