MIKKELIN SEUDUN YMPÄRISTÖPALVELUT

21.4.2023

OPINNÄYTETYÖ GLUTEENIN HALLINNASTA ELINTARVIKKEIDEN VALMISTUKSESSA, TARJOILUSSA JA MARKKINOINNISSA

Opinnäytetyön tulokset ja ohjeistus gluteenittomaan valmistukseen

Mikkelin seudun ympäristöpalvelut teetti AMK-opinnäytetyön gluteenittomista elintarvikkeista. Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää gluteenittomien elintarvikkeiden gluteeniturvallisuutta valvonta-alueen (Hirvensalmi, Kangasniemi, Mikkeli, Mäntyharju ja Pertunmaa) toimipaikoissa. Opinnäytetyön tekijänä toimi ympäristöteknologian opiskelija Noora Haapala Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulusta. Opinnäytetyö koostui Webropol-kyselystä, gluteenittomien kahvilatuotteiden näytteenotosta sekä näytteenoton kohteena olleiden toimipaikkojen haastatteluista ja tilojen tarkasteluista.

Näytteenotto kohdistui seitsemään toimipaikkaan, joista otettiin yhteensä 14 näytettä. Näytteiksi otettiin toimipaikkojen itse valmistamia gluteenittomia kahvilatuotteita, joiden gluteenipitoisuus tutkittiin laboratorioanalyysein. Yhdessä tuotteista todettiin gluteenia yli 50 mg/kg, mikä ylittää Euroopan komission täytäntöönpanoasetuksessa 828/2014 gluteenipitoisuudelle asetetun raja-arvon 20 mg/kg. Muissa tuotteissa ei todettu gluteenia. Näytteenottokohteissa havaittiin joitakin epäkohtia valmiiden tuotteiden ja raaka-aineiden säilytyksessä, omavalvonnan ohjeistuksissa sekä tuotteiden tarjoilu- ja markkinointitavoissa. Näihin epäkohtiin annettiin ohjeistusta paikan päällä.

Kysely lähetettiin valvonta-alueen suurtalouskeittiölle, ravintoloille, kahviloille, grilli- ja pikaruokaravintoloille, pitserioille ja leipomoille. Kysely lähetetiin yhteensä 389 sähköpostiosoitteeseen ja siihen saatiin 82 vastausta. Kyselyn tuloksissa havaittiin, että useissa kohteissa gluteenitonta valmistusta ei voitu erottaa tavanomaisten tuotteiden valmistuksesta ajallisesti eikä paikallisesti. Gluteenittoman ja gluteenipitoisen valmistus yhtäaikaisesti samoissa tiloissa aiheuttaa merkittävän riskin sille, että gluteenittomaan tuotteeseen päätyy gluteenipitoisia ainesosia.

Kyselyn ja näytteenottokäynneillä tehtyjen haastattelujen perusteella gluteenittomien tuotteiden valmistukseen oli kirjallisia ohjeita vain harvassa toimipaikassa. Toimijan tulee tunnistaa ja hallita toimintansa riskit omavalvonnassaan, minkä vuoksi myös gluteeniton valmistus tulisi huomioida omavalvontasuunnitelmassa kirjallisesti. Riskien hallinnan kannalta on tärkeää, että kaikilla työntekijöillä on riittävä ohjeistus ja perehdytys turvalliseen ruoanvalmistukseen ja allergeenien hallintaan.

Tuotteiden markkinointitavoissa havaittiin puutteita kyselyn vastauksissa sekä osassa näytteenoton kohteena olevista toimipaikoista. Asiakkaan on voitava luottaa gluteenittomana myytävän tuotteen gluteenittomuuteen riippumatta siitä, mikä on syy gluteenittoman ruokavalion

noudattamiselle. Jos tuotetta markkinoidaan gluteenittomana, asiakkaalle ei voi ilmoittaa ”Tuote on valmistettu gluteenittomista raaka-aineista, mutta valmistetaan samoissa tiloissa gluteenipitoisten tuotteiden kanssa”. Tuote joko on tai ei ole gluteeniton. Tuotteen valmistajan vastuulla on arvioida, voidaanko tuotteen gluteenittomuudesta mennä takuuseen ja voidaanko tuotetta myydä gluteenittomana. Käyttämällä huolellisia valmistustapoja ja välttämällä ristikontaminaatiota jokaisessa työvaiheessa, voidaan tuotetta yleensä myydä gluteenittomana ilman erillisiä varoituksia.

OHJEISTUS TURVALLISEEN GLUTEENITTOMAAN RUOANVALMISTUKSEEN JA LEIVONTAAN

Ennen gluteenitonta valmistusta huomioitavia asioita:

- Varmista, että kaikki käyttämäsi raaka-aineet ovat gluteenittomia
- Säilytä gluteenittomat tuotteet ja raaka-aineet erillään esimerkiksi omassa kaapissa, omalla hyllyllä tai omassa kannellisessa astiassa gluteenipitoisten raaka-aineiden yläpuolella, jotta gluteenipitoista vehnä-, ohra- tai ruisjauhopölyä tai murusia ei päädy tuotteisiin
- Säilytä sokeri, mausteet yms. tavanomaiset kuivaraaka-aineet niin, ettei niihin pääse gluteenia sisältäviä jauhoja. Suositeltavaa on varata gluteenittomille tuotteille kokonaan omat raaka-aineet
- Tarkista, että raaka-ainepakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita, eikä niiden pinnalla ole jauhopölyä
- Pyyhi pinnat puhtaalla kertakäyttöisellä pöytäpyyhkeellä ennen valmistuksen aloittamista, jotta pinnoille mahdollisesti laskeutunut jauhopöly saadaan pois
- Varmista, että kaikki käytettävät välineet ja laitteet ovat puhtaita. Käytä tarvittaessa värikoodattuja työvälineitä
- Huolehdi tarvittaessa gluteenittomille tuotteille omat laitteet, esim. rasvakeitin tai parila, mikäli niitä ei voi kunnolla puhdistaa gluteenipitoisen valmistuksen jäljiltä

Gluteenittomia tuotteita valmistettaessa:

- Erota gluteenittomien tuotteiden valmistus gluteenipitoisesta valmistuksesta joko
    - ajallisesti: valmista gluteenittomat tuotteet eri aikaan kuin gluteenipitoiset tuotteet, esimerkiksi päivän alussa ennen muiden tuotteiden valmistusta
    - paikallisesti: valmista gluteenittomat tuotteet erillisessä tilassa tai eri alueella kuin gluteenipitoiset tuotteet
- Pese kädet huolellisesti ennen valmistuksen aloittamista

- Käytä puhtaita työ- tai suojavaatteita, joissa ei ole gluteenipitoisten jauhojen pölyä (vehnä, ohra, ruis)
- Kypsennä gluteenittomat ja gluteenipitoiset tuotteet uunissa eri aikaan
- Puhdista kiertoilmauuni ennen gluteenittomien tuotteiden kypsennystä, sillä jauhopölyä voi liikkua kiertoilman mukana tuotteisiin
- Huolehdi, että uppopaistettaville gluteenittomille ja gluteenipitoisille tuotteille on erilliset rasvakeittimet. Älä paista samassa paistorasvassa gluteenipitoista ja gluteenitonta tuotetta
- Säilytä hyvin suojatut ja merkityt gluteenittomat tuotteet selkeästi erillään omalla hyllyllä esim. pakastimessa tai kylmiössä. Aseta gluteenittomat tuotteet gluteenipitoisten tuotteiden yläpuolelle, jotta jauhopölyä tai murusia ei päädy tuotteisiin tai pakkauksiin.

Gluteenittomien tuotteiden tarjoilussa:

- Erota ja merkitse gluteenittomat ruoat ja leivonnaiset selkeästi muista tuotteista tarjoilun aikana
- Sijoita gluteenittomat tuotteet gluteenipitoisten tuotteiden yläpuolelle, jotta jauhopölyä tai murusia ei päädy tuotteisiin
- Varaa gluteenittomille tuotteille omat ottimet
- Suojaa gluteenittomat tuotteet tarvittaessa pakkaamalla ne yksittäin tai suojaa ne kuvulla tai muulla suojalla
- Varmista, että tarjoiluhenkilökunnalla on saatavilla tieto tuotteiden tai annosten sisältämistä allergeeneista. Huolehdi, että asiakkailla on nähtävillä tiedote esimerkiksi: ”Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista saatte henkilökunnalta”
- Markkinoi tuotteita gluteenittomina, kun voit taata, että tuotteet on valmistettu huolellisilla valmistusmenetelmillä ristikontaminaatiota välttäen. Gluteenittomien tuotteiden markkinointi ei saa johtaa asiakasta harhaan

Lisätietoja gluteenittomaan ruoanvalmistukseen ja leivontaan liittyen voitte tiedustella Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen terveystarkastajilta:

terveystarkastajat@mikkeli.fi