

Gluteeniprojektin tulokset

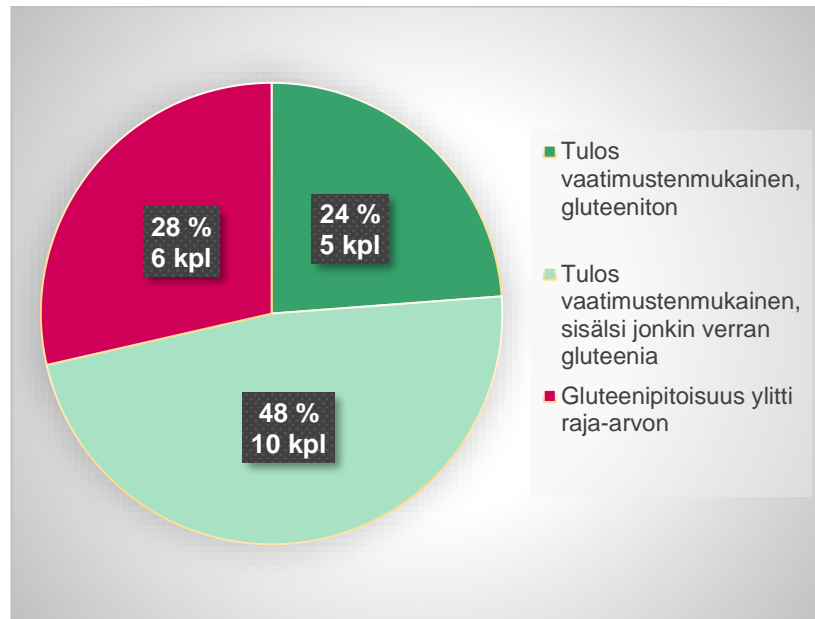
Päijät-Hämeen ympäristöterveys toteutti kevään ja kesän 2023 aikana gluteeniprojektin. Projektin tavoitteena oli selvittää, ovatko pizzerioissa ja ravintoloissa gluteenittomana myytävät pizzat oikeasti gluteenittomia.

Tuotteiden merkitsemisessä, mainonnassa ja esillepanossa voidaan käyttää nimitystä ”gluteeniton”, jos gluteenipitoisuus on enintään 20 mg/kg. Raja-arvo on säädetty komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 828/2014. Asiakkaalle tuotteen sisältämä gluteeni ei ole aistinvaraisesti arvioitavissa, vaan asiakkaan on pystyttävä luottamaan siihen, että hänen tilaamansa tuote on gluteeniton.

Näytteenotto ja tulokset

Projektissa otettiin näytteeksi pizzerioista ja ravintoloista pizzoja, joiden gluteenipitoisuus tutkittiin Metropolilab-laboratoriossa. Pizzat tilattiin puhelimitse asiakkaan tavoin ilmoittamatta, että kyseessä on elintarvikevalvonnan näytteenotto. Pizzerioiden ruokalistoilta valittiin kebabia tai kinkkua sisältävä pizza, joka myös pyydettiin siivuttamaan ja pakkaamaan take away-laatikkoon. Näytteitä noudettaessa tarkastettiin gluteenittomien pizzojen valmistustavat, valmistushygienia ja gluteenittomien raaka-aineiden säilytysolosuhteet.

Projektinäytteitä otettiin 21 kpl. Näytteistä 15 kpl oli vaatimusten mukaisia. Täysin gluteenittomia oli kuitenkin vain viisi näytettä. Kymmenessä näytteessä todettiin gluteenia jonkin verran, mutta kuitenkin enintään 20 mg/kg. Kuuden näytteen gluteenipitoisuus ylitti raja-arvon, eikä kyseisiä pizzoja olisi saanut myydä gluteenittomina. Tulokset on esitetty kuvassa 1.



Kuva 1. Näytetulokset

Teollisesti valmistettua paistovalmista gluteenitonta pizzapohjaa käytti 20 pizzeriaa ja yhdessä pizzeriassa gluteeniton taikina leivottiin itse. Paistovalmiit pohjat varastoititiin lähes poikkeuksetta samassa pakastimessa muiden, myös gluteenia sisältävien elintarvikkeiden kanssa.

Neljässä pizzeriassa käytettiin erillisiä täytteitä gluteenittomien pizzojen valmistukseen. Muissa kohteissa täytteet annosteltiin samoista astioista tavanomaisiin pizzoihin. Gluteenittomien pizzojen valmistuksessa käytettiin pääsääntöisesti samoja välineitä, kuten ottimia, leikkuuvälineitä ja pizzalapioita kuin tavanomaisten pizzojen valmistuksessa, mutta välineet pestiin ennen gluteenittomien pizzojen käsittelyä.

Gluteenittomat pizzat paistettiin poikkeuksetta samassa uunissa kuin tavanomaiset pizzat. Osa toimijoista käytti uunin puhdistamiseen jauhopölystä harjaa, paperia tai veteen kastettua pesintä. Suurimmassa osassa kohteita gluteenittomat paistettiin erillisellä alustalla, kuten alumiinivuoassa tai muulla alustalla, mikä korotti pizzan uunin jauhoisesta pohjasta.

Valmistushygieniasa oli huomautettavaa neljässä kohteessa. Epäkohtia olivat mm. jauhoiset työvaatteet tai huono käsihygienia.

Kaikki gluteenipitoisuuden ylittäneet näytteet olivat kebabpizzoja. Pizzoissa käytetty kebablastu oli kuitenkin pakkausmerkintöjen mukaan gluteenitonta lukuun ottamatta yhtä pizzeriaa, jonka kebabliha sisälsi vehnää (korppujauhoa).

Toimenpiteet

Niihin pizzerioihin, joissa gluteenipitoisuus ylitti raja-arvon, tehtiin tarkastus. Tarkastuksessa annettiin ohjausta toimintatavoista, joilla varmistetaan gluteenittomuus. Toimijoille annettiin kirjallinen ohje gluteenittomien tuotteiden valmistuksessa huomioitavista asioista.

Kolme pizzeriaa ilmoitti huonon tuloksen perusteella lopettavansa gluteenittomien pizzojen valmistamisen. Kolme toimijaa halusi ottaa uusintänäytteen toimintatavat korjattuaan varmistaakseen pizzojen gluteenittomuuden. Kaikki uusintänäytteet olivat laboratorio-tutkimuksen perusteella gluteenittomia.

Johtopäätökset

Projektissa havaittiin sellaisia puutteita pizzerioiden toimintatavoissa, jotka voivat johtaa gluteenin leviämiseen gluteenittomina markkinoitaviin tuotteisiin. Havaittuja puutteita:

- Jauhöpöly työvaatteissa
- huono käsihygienia
- kaikkien pizzojen leikkaaminen samalla leikkurilla
- saman uunin käyttö ja huolimaton uunin puhdistaminen jauhoista voi johtaa gluteenin leviämiseen.
- Gluteenittomien raaka-aineiden varastointi suojaamattomana samassa tilassa tavanomaisten raaka-aineiden kanssa.

Jatkossa uuden ravintolan aloittamiseen tai toimijanvaihdokseen liittyvän tarkastuksen yhteydessä elintarvikevalvoja käy henkilökunnan kanssa läpi projektissa tehdyn ohjeen gluteenittomuuden varmistamisesta. Valvoja arvioi, pystyykö toimija varmistamaan tuotteiden gluteenittomuuden omavalvonnalla ja toimintatavoilla. Mikäli ne eivät vaikuta riittävältä keinoilta, edellytetään toimijalta tuotteen gluteenipitoisuuden tutkimista laboratorioissa ennen myynnin aloittamista.

Projektin tulosten perusteella päätettiin ottaa vuoden 2024 elintarvikevalvonnassa painopisteeksi gluteenittomien tuotteiden valmistukseen liittyvä ohjaus ja neuvonta myös muille toimijoille, kuten kotileipomoille ja konditoria-kahviloille. Toimijoita neuvotaan tarkastusten yhteydessä ja kerrotaan mahdollisuudesta tutkituttaa tuotteiden gluteenipitoisuus omavalvontanäytteenottona.

Lisätietoja antaa: Sanna Kousa, p. 044 480 144,
sanna.kousa(at)hollola.fi