

Ovatko gluteenittomat pitsat gluteenittomia – gluteenittomuuden valvontaprojekti

Kouvolan kaupungin terveystarkastus toteutti heinä-syyskuussa 2021 gluteenittomina myytävien pitsojen gluteenittomuus –projektin, johon näytteeksi kerättiin pitserioissa ja ravintoloissa valmistettavia gluteenittomina myytäviä pitsoja. Projektissa oli tarkoitus selvittää, ovatko gluteenittomana myytävät pitsat oikeasti gluteenittomia.

Valvontaprojektin näytteet haettiin 20:stä Kouvolan alueen pitseriasta ja ravintolasta ennalta ilmoittamatta. Asiakkaan tavoin soittamalla tilattiin gluteeniton, kebabia, kinkkua ja juustoa sisältävä pizza, jonka piti olla myös valmiiksi siivutettu. Tilauksen jälkeen pizza haettiin take awayna ja samalla tarkastettiin gluteenittomien tuotteiden valmistuksen toimintatavat.

Keliakia on gluteenia sisältävien viljojen aiheuttama elinikäinen sairaus, jota hoidetaan gluteenittomalla ruokavaliolla. Keliakikon on tärkeä välttää ruokaa, joka on ollut kosketuksissa gluteenia sisältävien ruoka-aineiden kanssa. Gluteeniton ruoka tulee säilyttää, valmistaa ja tarjoilla muusta ruoasta erillään puhtaissa astioissa. Gluteenillisia ja gluteenittomia tuotteita ei tulisi säilyttää vierekkäin tai valmistaa näistä samanaikaisesti ruokia. Gluteeni leviää helposti myös erilaisten työvälineiden ja käsien kautta.

Gluteenipitoisuuden mukaan tuotteet voidaan jakaa gluteenittomiin (gluteenia < 20 mg/kg), erittäin vähägluteenisiin (gluteenia 20 – 100 mg/kg) ja gluteenia sisältäviin (gluteenia > 100 mg/kg) tuotteisiin. Pitsanäytteistä kuuden tulos oli gluteeniton, erittäin vähägluteenisia oli neljä ja loput 10 sisälsivät gluteenia. Gluteenipitoisuudet olivat osassa näytteitä todella korkeita. Tuotteiden valmistukseen oli mietitty erilaisia toimintatapoja, mutta usein gluteenittomien pitsojen valmistukseen käytettiin samoja välineitä kuin tavanomaisten pitsojen, jolloin mahdollisuus gluteenikontaminaatioon oli suuri. Lisäksi joissakin pitsoissa käytetty kebabliha sisälsi gluteenia sisältäviä raaka-aineita.

Jokaiselle projektiin osallistuneelle toimijalle lähetettiin omien näytteiden tulokset sekä annettiin ohjausta gluteenittomien tuotteiden valmistamisesta. Jokaisessa työvaiheessa on tärkeä huomioida tuotteen gluteenikontaminaation estäminen esimerkiksi puhtain pinnoin, käsin ja työvälinein. Gluteenittomien pitsojen valmistuksessa on hyvä olla omat erilliset työskentelyvälineet ja raaka-aineet. Tärkeää on myös gluteenittomien tuotteiden erillään säilyttäminen, tuotteiden ja raaka-aineiden pakkausmerkintöjen tarkastaminen sekä esimerkiksi paistoalustojen käyttö.

Kuluttajalle tuotteen gluteenipitoisuus ei ole aistinvaraisesti arvioitavissa, vaan kuluttajan on voitava luottaa siihen, että gluteenittomana ostettu pizza on varmasti gluteeniton. Erillään pidon onnistuminen vaatii tarkkuutta ja huolellisuutta joka työvaiheessa ja toimijoiden tietoisuutta erillään pidon merkityksestä ja lainsäädännön vaatimuksista on hyvä tulevaisuudessa lisätä. Tulosten perusteella toimijoita kehoitettiin tarkentamaan toimintatapaansa.

Lisätietoja:

Vuokko Karjalainen, terveystarkastaja, Kouvolan kaupunki, puh. 020 615 7247,
vuokko.karjalainen@kouvola.fi

Saara Söderlund, vs terveystarkastaja, Kouvolan kaupunki, puh. 020 615 7965,
saara.soderlund@kouvola.fi