

Gluteenittomana myytävien pizzojen gluteenittomuus Keski- Pohjanmaalla ja Kruunupyyssä

Keski-Pohjanmaan ympäristöterveydenhuollon projekti 2025



1 JOHDANTO

Keski-Pohjanmaan ympäristöterveydenhuolto on toteuttanut keväällä 2025 toiminta-alueellaan valvontahankkeen gluteenittomana myytyjen pizzojen gluteenipitoisuuden määrittämiseksi. Projektissa mukana olivat kaikki ravintolat, jotka myivät gluteenittoman pizzan tilauksesta. Näytteet kerättiin toimijoilta asiakasroolissa, eikä toimijalle kerrottu näytteenoton yhteydessä, että pizzanäyte tulee viranomaiskäyttöön.

2 NÄYTTEENOTTOMENETELMÄ

Tuotteesta voidaan käyttää nimitystä ”gluteeniton” vain silloin, kun se ei ylitä sille laissa määriteltyä raja-arvoa (Taulukko 1.). ”Erittäin vähägluteeninen” nimitystä voidaan käyttää ainoastaan silloin, kun yhdestä tai useammasta raaka-aineesta koostuvaan myyntivalmiiseen elintarvikkeeseen käytetystä vehnästä, ohrasta, kaurasta, rukiista tai niiden risteytyksistä on käsittelyn avulla vähennetty gluteenipitoisuutta tai elintarvike on yhdestä tai useammasta raaka-aineesta koostuva, mutta gluteenipitoisuus ei ylitä määritettyä raja-arvoa (Taulukko 1.). Tässä tutkimuksessa analysoitiin gluteenittoman määritelmään sisältyviä pizzoja.

Taulukko 1. Raja-arvot

Arviointi	mg/kg
Gluteeniton	≤20
Erittäin vähägluteeninen	≤100

Keski-Pohjanmaan ympäristöterveydenhuolto kartoitti valvonta-alueellaan kaikki ravintolat, jotka internet-sivuillaan, sosiaalisessa mediassa tai puhelimitse tiedusteltuna mainitsivat myyvänsä gluteenitonta pizzaa. Toimijoita valikoitui tutkimukseen 26 kpl.

Jokaiseen ravintolaan soitettiin ja varmistettiin gluteenittoman pizzan saatavuus. Mikäli se oli saatavilla, gluteeniton pizza tilattiin. Kaikkiin pizzoihin tilattiin samat täytteet. Täytevalinnaksi muodostui sipuli, salami/pepperoni sekä kinkku/pizzasuikale. Lisäksi pizzaa haettaessa toimijaa pyydettiin siivuttamaan pizza, jos pizzaa ei ollut valmiiksi siivutettu.

Tilatut pizzat kuljetettiin Keski-Pohjanmaan ympäristöterveydenhuollon tiloihin, jossa pizzoista otettiin yksi noin 250 g kokoinen näyte. Näytteet lähetettiin analysoitavaksi hyväksytyyn laboratorioon. Näytteet analysoitiin ELISA-menetelmällä, joka kertoo näytteen gluteenipitoisuuden yksikössä milligrammaa kilogrammaa kohden (mg/kg). Tutkimus antoi tarkemmat tulokset välillä 5–80 mg/kg.

3 TULOKSET

Kaikki toimijat, joiden näytteiden gluteenipitoisuus oli <5–7 mg/kg saivat tiedon tuloksestaan sähköpostilla, jossa tiedotettiin tutkimuksesta ja näytteen gluteenipitoisuuden olevan alhainen (Taulukot 2. ja 3.). Toimijoille, joiden tulos joko ylitti gluteenittomalle tuotteelle asetetun määrärajan tai oli lähellä sitä, tehtiin maksuton ohjaus- ja neuvontakäynti, jonka aiheena oli allergeenihallinta gluteenitonta pizzaa valmistettaessa (Taulukot 2. ja 3.).

Taulukko 2. Gluteenipitoisuuden mittaustulokset huomioituna virhemarginaali.

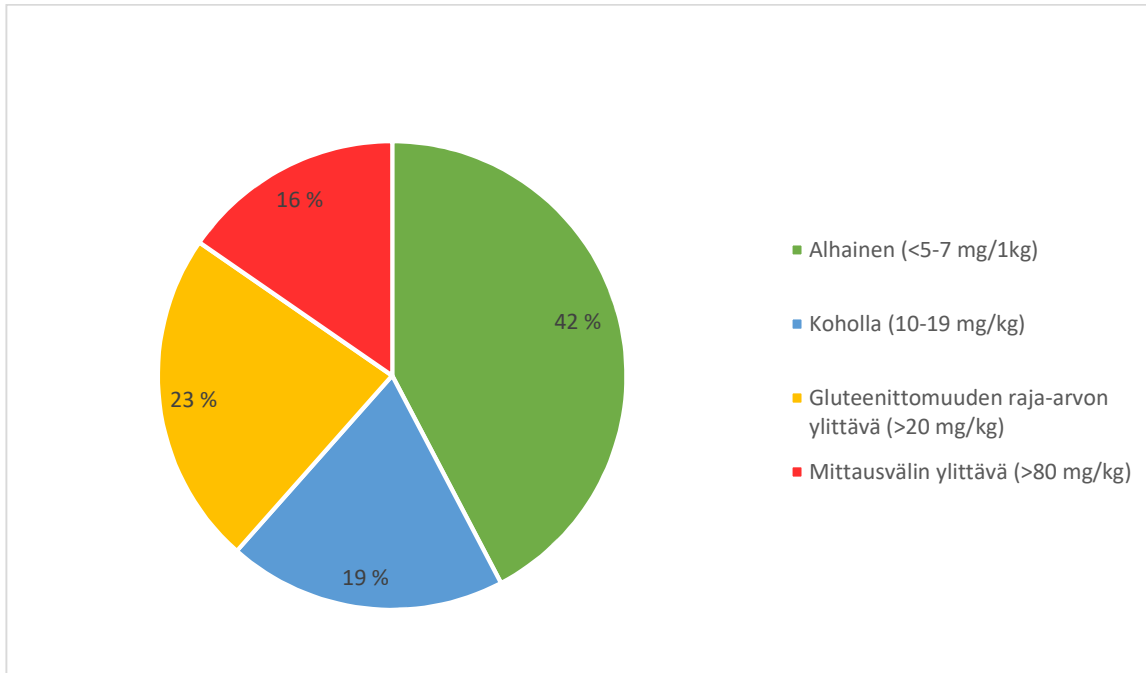
Näyte	Tulos (mg/kg)
1	24±10*
2	6±2*
3	<5
4	>80±24*
5	7±3*
6	29±12*
7	13±5*
8	<5
9	<5
10	<5
11	>80±24*
12	19±8*
13	11±4*
14	<5
15	<5
16	22±8*
17	36±14*
18	13±5*

19	38±15*
20	22±8*
21	<5
22	13±5*
23	<5
24	<5
25	>80±24*
26	>80±24*

*mittausepävarmuus

Taulukko 3. Toimijoiden määrät jaoteltuna mittaustulosryhmittäin

Tulos	Toimijoiden määrä
Alhainen (<5–7 mg/kg)	11
Koholla (10–19 mg/kg)	5
Gluteenittoman raja- arvon ylittävä (>20 mg/kg)	6
Mittausvälin ylittävä (>80 mg/kg)	4
Yhteensä	26



Kaavio 1. Toimijoiden näytteiden gluteenipitoisuuden mittaustulokset prosentteina

4 OHJAUS- JA NEUVONTAKÄYNNIT

Ohjaus- ja neuvontakäyntejä varten valmisteltiin lyhyt ohjelomake asioista, joita tulee ottaa huomioon gluteenitonta pizzaa valmistaessa ja täytteitä säilyttäessä (Liite 1.). Ohjaus- ja neuvontakäynnit olivat toimijalle maksuttomia ja keskittyivät gluteenittoman pizzan valmistamisprosessin allergeenihallinnan kehittämiseen.

Käynnillä toimijaa pyydettiin demonstroimaan gluteenittoman pizzan valmistus vaiheittain. Tarkastaja kiinnitti huomiota pizzan valmistusprosessissa tai raaka-aineiden/astioiden säilytyksessä kohtiin, joissa on kontaminaatioriski. Lisäksi käytiin läpi pizzapohjien, täytteiden ja pizzalaatikoiden säilytystä. Suosituksia annettiin pizzan paistamiseen ja täytteiden gluteenittomuuden varmistamiseen. Toimijalle myös suositeltiin, että gluteenittomia pizzoja ei leikattaisi.

5 YHTEENVETO

Keski-Pohjanmaan ympäristöterveydenhuollon vuonna 2025 tekemään gluteenittomien pizzojen gluteenipitoisuusprojektiin valikoitiin 26 toimijaa. Jokaisesta ravintolasta kerättiin yksi näyte. Tulos oli alhainen n. 42 % toimijoista (Kaavio 1.). Gluteenittomuuden raja-arvon ylitti n. 39 % toimijoista (Kaavio 1.). Tulos osoittaa, että noin kolmasosalla tutkimukseen valituista toimijoista gluteenittomana myyty pizza ei täyttänyt gluteenittomuuden määritelmää (Kaavio 1.). Ohjaukselle ja neuvonnalle oli tarvetta.

Yleisimmäksi kontaminaatioriskipisteeksi havaittiin:

- pizzan pyörityspöydän alla säilytettävien täytteiden käyttäminen
- uunin alla säilytettävät pizzalaatikat

- käsihygienia
- perehdytys allergeenihallintaan

Elintarvikealan toimijalla on vastuu valmistamistaan, maahantuomistaan ja markkinoimistaan tuotteista. Heidän tulee valvoa tuotteidensa määräyksenmukaisuutta ja varmistaa perehdyttämisen avulla työntekijöiden tietoisuus allergeenihallinnasta jokaisessa elintarvikeketjun vaiheessa. Allergeenien hallinta gluteenittomien tuotteiden osalta on erityisen tärkeää, koska esimerkiksi keliaakikoille pienikin määrä gluteenia voi aiheuttaa vakavan terveyshaitan.

Kuluttajan vastuulla on perehtyä elintarvikkeiden pakkausmerkintöihin ja tarpeen tullen lisätiedon kysyminen maahantuojalta tai valmistajalta.

KIRJALLISUUS

Elintarvikealan toimijan, valvontaviranomaisten ja kuluttajan vastuu. Ruokavirasto. Saatavilla: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/ohjeita-kuluttajille/ruoka-allergeenit/elintarvikealan-toimijan-valvontaviranomaisten-ja-kuluttajan-vastuu/>

Gluteenittomat ja erittäin vähägluteeniset elintarvikkeet. Ruokavirasto. Saatavilla: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/tuote--ja-toimialakohtaiset-vaatimukset/erityisille-ryhmille-tarkeitut-elintarvikkeet/vanhat-erityisruokavalmisteet/gluteenittomat-ja-erittain-vahagluteeniset-elintarvikkeet/>

Komission täytäntöönpano asetus. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX:32014R0828>

Oiva-arviointiohjeet. 10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet. Ruokavirasto. Saatavilla: <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/oppaat/ieh/ieh-10/10-allergioita-ja-intoleransseja-aiheuttavat-aineet/>

LIITTEET

Liite 1. Ohjelomake – Gluteenittoman pizzan valmistus

Gluteenittoman pizzan valmistus

1. Varmista tilojen riittävä siisteys. Pyyhi työskentelyalue huolellisesti kertakäyttöisellä tai puhtaalla siivousliinalla.
2. Pese kädet ja jos käytät suojahanskoja, ota uudet hanskat.
3. Varmista pizzapohjan gluteenittomuus.
4. Varmista pizzan täytteiden gluteenittomuus esim. kebab. Avaa tarvittaessa uudet pakkaukset.
5. Varmista, että työvälineet ovat puhtaat esimerkiksi veitset, pizzalapio, -leikkuri, annostelijat ja kauhat.
6. Suojaa pizzan pohja esimerkiksi paperilla tai vuoalla paiston ajan.
7. Paista gluteeniton pizza erikseen ja mahdollisimman pian valmistuksen jälkeen.
8. Ei suositella pizzan leikkaamista.
9. Huolehdi, että gluteenittomalle pizzalle käytettävät lautaset ja laatikot säilytetään mahdollisimman kaukana pizzan valmistuspisteestä.
10. Huolehdi, että keittiöhenkilökunta on perehdytetty gluteenittoman pizzan valmistukseen.

Gluteenittomien raaka-aineiden säilytys

- Säilytä gluteenittomat raaka-aineet erillään muista raaka-aineista esimerkiksi ylimmällä hyllyllä tai suljetuissa laatikoissa.
- Pidä avatut pakkaukset tiiviisti suljettuina esimerkiksi pizzapohjat pakastimessa.
- Säilytä gluteenittomat pizzatäytteet ja muut raaka-aineet mahdollisimman kaukana pizzan valmistuspisteestä.