

Bedömning av glutenfrihet i pizzor som säljs som glutenfria i Mellersta Österbotten och Kronoby

Projekt för Mellersta Österbottens miljöhälsovård 2025



1 INLEDNING

Mellersta Österbottens miljöhälsovård genomförde våren 2025 ett tillsynsprojekt inom sitt verksamhetsområde för att fastställa glutenhalten i pizzor som säljs som glutenfria. I projektet deltog samtliga restauranger som sålde glutenfri pizza vid beställning. Provtagningen skedde i rollen som kund och aktören informerades inte vid provtagningstillfället att pizzaprovet skulle användas för myndighetsbruk.

2 PROVTAGNINGSMETOD

En produkt får endast använda benämningen "glutenfri" om dess glutenhalt inte överskrider gränsvärdet som fastställts i lag (Tabell 1.). Benämningen "mycket låg glutenhalt" får endast användas om glutenhalten i ett färdigförpackat livsmedel, som består av eller innehåller en eller flera sådana råvaror framställda av vete, råg, korn, havre eller korsningar av dessa, har särskilt bearbetats för att reducera glutenhalten - eller om livsmedlet består av eller innehåller en eller flera råvaror som inte överstiger det fastställda gränsvärdet (Tabell 1.). I denna undersökning analyserades pizzor som omfattas av definitionen för glutenfria produkter.

Tabell 1. Gränsvärden

Benämning	mg/kg
Glutenfri	≤20
Mycket låg glutenhalt	≤100

Mellersta Österbotten miljöhälsovård kartlade samtliga restauranger inom sitt tillsynsområde som uppgav på sina webbsidor, i sociala medier eller per telefon att de säljer glutenfria pizzor. Till undersökningen valdes 26 aktörer.

Varje restaurang kontaktades per telefon för att bekräfta att de säljer glutenfria pizzor. En pizza beställdes om restaurangen sålde glutenfri pizza. Samma fyllning beställdes till alla pizzor som var lök, salami/peperoni samt skinka/pizzastrimlor. När pizzan hämtades bad man aktören att skära upp pizzan om den inte var färdigt uppskuren.

De beställda pizzorna fördes till Mellersta Österbottens lokaler där ett prov på ca 250 g togs av pizzorna. Proverna skickades till ett godkänt laboratorium för analys. Proverna analyserades med ELISA-metoden, som mäter glutenhalten i enheten milligram per kilogram (mg/kg). Undersökningen gav mer detaljerade resultat inom intervallet 5–80 mg/kg.

3 RESULTAT

Alla aktörer vars provresultat visade en glutenhalt på <5–7 mg/kg fick information om resultatet per e-post där de informerades om undersökningen och att glutenhalten i provet var låg (Tabell 2. och 3.). För de aktörer vars resultat antingen överskred eller låg när gränsvärdet för glutenfria produkter ordnades ett kostnadsfritt handlednings- och rådgivningsbesök med fokus på hantering av allergener vid tillagning av glutenfri pizza (Tabell 2. och 3.).

Tabell 2. Glutenhaltens mätresultat med beaktande av felmarginalen

Prov	Resultat (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*

*mätosäkerhet

Tabell 3. Antal aktörer fördelat enligt mätresultatsgrupp

Resultat	Antal aktörer
Låg (<5–7 mg/kg)	11
Förhöjd (10–19 mg/kg)	5
Överskrider gränsvärdet för glutenfrihet (>20 mg/kg)	6
Överskridande av mätintervallet (>80 mg/kg)	4
Sammanlagt	26

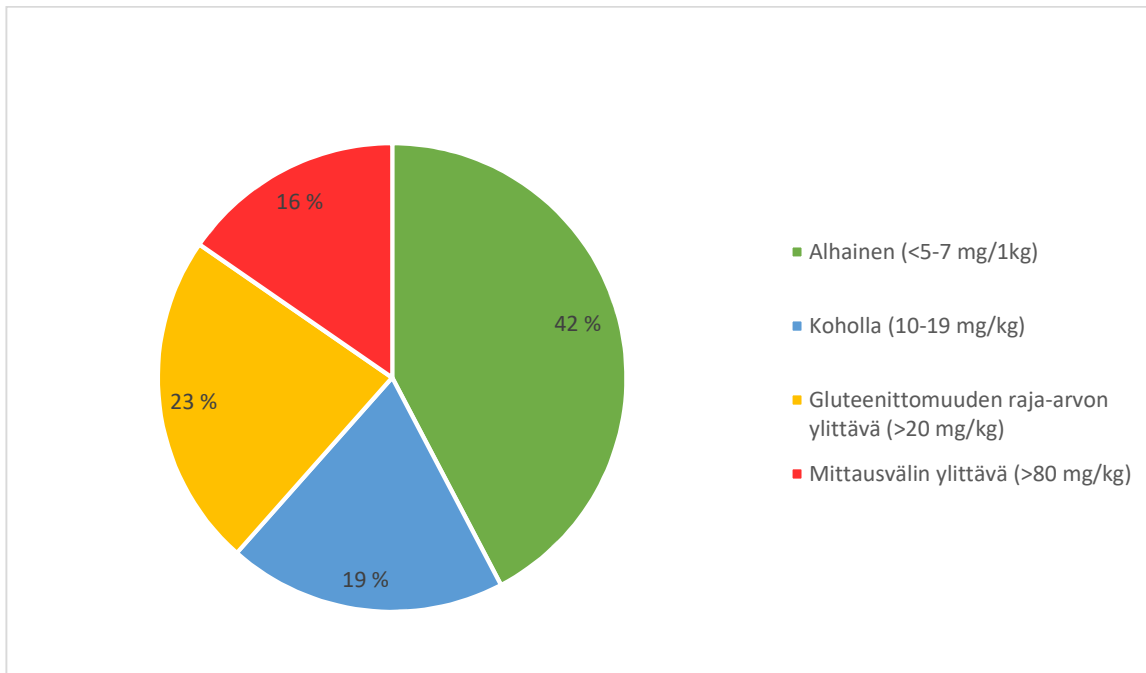


Diagram 1. Mätresultat av glutenhalten i aktörernas prover i procent

4 HANDLEDNINGS- OCH RÅDGIVNINGSBESÖK

För handlednings- och rådgivningsbesöken utarbetades en kort blankett med anvisningar om vad som bör beaktas vid tillagning av glutenfri pizza och vid förvaring av fyllningar (Bilaga 1.). Besöket var kostnadsfritt för aktören och fokuserade på att förbättra allergenhanteringen vid tillagning av glutenfri pizza.

Under besöket bads aktören att demonstrera steg för steg hur en glutenfri pizza tillagas. Inspektören fäste uppmärksamhet vid sådana moment i tillagningsprocessen eller i förvaringen av råvaror eller kärl där det fanns risk för kontaminering. Dessutom gick man igenom förvaringen av pizzabottnar, fyllningar och pizzakartonger. Rekommendationer gavs för stekningen av pizzan och för att säkerställa att fyllningarna är glutenfria. Man rekommenderade också att glutenfria pizzor inte skärs upp.

5 SAMMANFATTNING

År 2025 valdes 26 aktörer till projektet för bedömning av glutenhalten i glutenfria pizzor som genomfördes av Mellersta Österbottens miljöhälsovård. Ett prov samlades in från varje restaurang. Resultatet visade låg glutenhalt hos ca 42 procent av aktörerna (Diagram 1.). Cirka 39 procent överskred gränsvärdet för glutenfria produkter (Diagram 1.). Resultatet visar att hos ungefär en tredjedel av de aktörer som valdes till undersökningen uppfyllde inte pizzan som såldes som glutenfri definitionen för glutenfrihet (Diagram 1.). Det fanns behov för handledning och rådgivning.

De vanligaste kontamineringsriskerna identifierades som:

- användning av fyllning som förvaras under pizzabakningsbordet

- pizzakartonger som förvaras under ugnen
- handhygien
- introduktion i allergenhantering

Livsmedelsföretagare ansvarar för de produkter som de tillverkar, importerar och marknadsför. De ska övervaka att produkterna uppfyller gällande bestämmelser och genom introduktion säkerställa att personalen har kunskap om allergenhantering i varje led av livsmedelskedjan. Allergenhantering är särskilt viktigt i fråga om glutenfria produkter eftersom redan en liten mängd gluten kan orsaka allvarliga hälsorisker för till exempel personer med celiaki.

Konsumenten ansvarar för att läsa igenom märkningarna på livsmedelsförpackningarna och vid behov begära ytterligare information från importören eller tillverkaren.

LITTERATUR

Livsmedelsföretagarens, tillsynsmyndigheternas och konsumentens ansvar. Livsmedelsverket. Tillgänglig: <https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/instruktioner-for-konsumenter/matallergener/livsmedelsforetagarens-tillsynsmyndigheternas-och-konsumentens-ansvar/>

Glutenfria livsmedel och livsmedel med mycket låg glutenhalt. Livsmedelsverket. Tillgänglig: <https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/ingredienser-och-innehall/glutenfria-livsmedel-och-livsmedel-med-mycket-lag-glutenhalt/>

Kommissionens genomförandeförordning. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/?uri=CELEX%3A32014R0828>

Oiva-bedömningsanvisningar. 10 Ämnen som orsakar allergi och intolerans. Livsmedelsverket. Tillgänglig: <https://www.ruokavirasto.fi/sv/om-oss/guider/oiva-ieh/ieh-10s/10-amnen-som-orsakar-allergi-och-intolerans/>

Bilagor

Bilaga 1. Blankett med anvisningar för tillredning av glutenfri pizza

Tillredning av glutenfri pizza

1. Försäkra dig om att utrymmena är tillräckligt rena. Torka arbetsbordet noggrant med en engångstädduk eller en ren städduk.
2. Tvätta händerna och ta nya handskar om du använder skyddshandskar.
3. Försäkra dig om att pizzabotten är glutenfri.
4. Försäkra dig om att pizzans fyllningar är glutenfria, t.ex. kebab. Öppna vid behov nya förpackningar.
5. Försäkra dig om att arbetsredskapen är rena, exempelvis knivar, pizzaspade, pizzaskärare, doserare och slevar.
6. Skydda pizzabotten exempelvis med papper eller form under stekningen.
7. Stek den glutenfria pizzan skilt och så fort som möjligt efter tillredningen.
8. Det rekommenderas att pizzan inte skärs.
9. Se till att tallrikar och lådor som används för glutenfria pizzor förvaras så långt som möjligt från pizzans tillredningsplats.
10. Se till att kökspersonalen är insatt i tillredningen av glutenfria pizzor.

Förvaring av glutenfria råvaror

- Förvara alltid glutenfria råvaror skilt från andra råvaror exempelvis på översta hyllan eller i slutna lådor.
- Håll öppnade förpackningar tätt slutna, exempelvis pizzabottnar i frysen.
- Förvara glutenfria pizzafyllningar och andra råvaror så långt som möjligt från pizzans tillredningsplats.