

Pizzojen gluteenittomuus tutkimus Meri-Lapin ravintoloissa

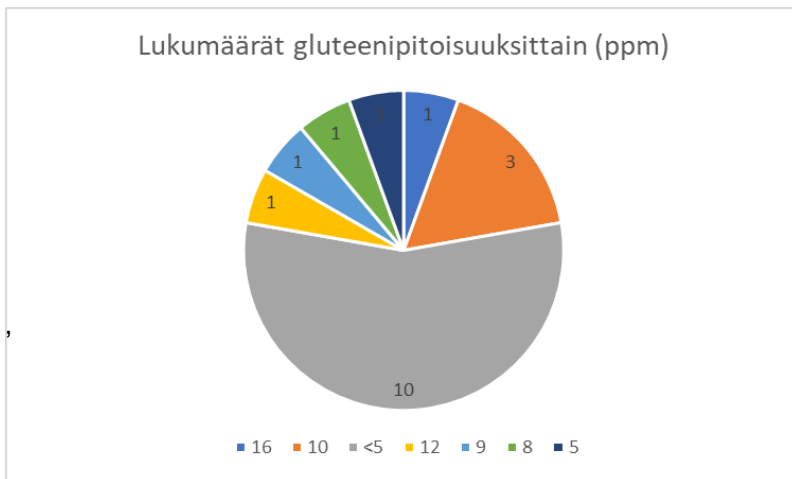
Uusimpien tutkimusten mukaan keliakiaa sairastaa jo 2,4 prosenttia suomalaisista. Keliakia on autoimmuunisairaus, jossa vehnän, ohran ja rukiin sisältämä valkuaisaine eli gluteeni vaurioittaa ohutsuolen limakalvon nukkaa. Gluteeniton ruokavalio on keliakiaa sairastavan ainoa hoitokeino.

Gluteenittomien elintarvikkeiden soveltuvuudesta on säädetty Komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 828/2014. Asetuksen mukaan gluteenittomat elintarvikkeet voidaan nimetä seuraavasti:

- ”Gluteeniton”
 - gluteenipitoisuus ei ylitä 20:tä mg/kg valmiina myytävässä tuotteessa
- ”Erittäin vähägluteeninen”
 - gluteenipitoisuus ei ylitä 100:aa mg/kg valmiina myytävässä tuotteessa

Projekti toteutettiin syksyn 2023 aikana. Tutkimusnäytteet kerättiin yhteensä 18:sta Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan alueen ravintolasta. Kohteet valittiin niistä ravintoloista, jotka nettisivuilla ilmoittivat myyvänsä gluteenittomia pizzoja. Näytteitä haettiin alueen jokaisesta kunnasta, Tornioista, Kemistä, Keminmaasta, Tervolasta ja Simosta. Tutkimusprojektista ei tiedotettu toimijoita ennakkoon. Pizzan valmistuksen aikana tarkastaja seurasi tuotteen valmistusta ja teki havaintoja työntekijän toimista. Näytteet toimitettiin analysoitavaksi Net-Foodlab Oy:n laboratorioon.

Tutkimuksen tulokset



Tulosten perusteella voidaan todeta, että Meri-Lapin gluteenittomia pizzoja tarjoavissa ravintoloissa gluteenittomat pizzat täyttävät em. mainitun asetuksen vaatimukset gluteenittomuudesta. Pieniä puutteita gluteenittomuushygieniassa havaittiin tehdyillä tarkastuksilla. Projektissa mukana olleet ravintolat saivat oman näytteensä tutkimustuloksen. Lisäksi toimijat saivat ohjeita ja tietoa gluteenittomien pizzojen valmistukseen.