

Yhteenveto projektitarkastuksesta: Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet Lappeenrannan ja Imatran seudun ympäristötoimien alueella 2018 – 2019.

Lappeenrannan ja Imatran seudun ympäristötoimet toteuttivat valvontasuunnitelman mukaisen valvontaprojektin: Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet. Tarkastuksissa oli tarkoituksena selvittää, ovatko raaka-aineet selkeästi tunnistettavissa ja että ne pidetään erillään tavanomaisista tuotteista. Lisäksi selvitettiin puhtaanapitoa ja ristikontaminaation estämisistä niin säilytyksessä, valmistuksessa kuin esillä pidossa ja tarjoilussa taikka myynnissä siten, että tuotteet eivät kontaminoidu allergeeneillä.

Tarkastus koski seuraavia allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pitoa ja ristikontaminaation estämistä.

- gluteenia sisältävät viljat, eli vehnä, ohra, ruis, kaura, ja niistä valmistetut tuotteet
- äyriäiset ja äyriäistuotteet
- kananmuna ja munatuotteet - kala ja kalatuotteet
- maapähkinä ja maapähkinätuotteet - soijapapu ja soijapaputuotteet
- maito ja maitotuotteet (ei laktoosi) - pähkinät ja pähkinätuotteet
- selleri ja sellerituotteet - sinappi ja sinappituotteet
- seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet
- rikkidioksidi ja sulfiitit
- lupiinit ja lupiinituotteet - nilviäiset ja nilviäistuotteet

Projektin aikana vuosina 2018 ja 2019 tarkastettiin 9 myymälää, 34 tarjoilupaikkaa, 20 eineskeittiötä ja 7 muuta elintarvikehuoneistoa. Näistä huoneistoista 13 oli Imatralta ja 57 Lappeenrannasta. Tarkastuksia tekivät yhteensä 7 eri tarkastajaa.

Kaksi kolmasosaa tarkastuksista kohdistuivat tarjoilupaikkoihin ja eineskeittiöihin ja valtaosin toiminnassa ei havaittu puutteita. Ohjeita annettiin toimijoille lähinnä ristikontaminaatioon liittyvissä kysymyksissä, raaka-aineiden säilytyksestä varastoissa. Ohjeistusta on siis annettu siitä, että raaka-aineita säilytettäessä keittiössä pakkaukset eivät ole olleet suljettuja ja pakkauksia on säilytetty niin, että raaka-aineet ovat voineet likaantua allergeeneillä. Pieniä puutteita on myös ollut siinä, että pakkaamattomat elintarvikkeet ovat aseteltu tarjolle niin, että elintarvikkeet ovat voineet likaantua allergeeneilla.

Tarkastuskertomuksista on kerätty seuraavia kommentteja: Itsepalvelussa ollut ristikontaminaation vaara, korjattiin tarkastushetkellä. Yhteistä maustevaunua on säilytetty tavallisessa ja erityisruokavaliopisteessä.

Pellit pestään siivoussuunnitelman mukaisesti, muttei joka käytön jälkeen. Leivinpaperit käytössä "sottaavilla" tuotteilla ei niinkään allergeenien takia.

Käytössä ei ole erillisiä välineitä, mutta välineitä käytetään aina pesun jälkeen. Allergeenien valmistuksen ajallinen erottaminen on käytössä (samat tuotantolinjat ja työvälineet).

Leipomon kuiva-ainekaapissa (pakkaustason yläpuolella) säilytettiin seesaminsiemien-rouhetta pakasterasiassa ilman kantta. Lisäksi hasselpähkinärouhepussia ei ollut suljettu tiiviisti (pussin suu vain taitettu). Kaapissa ei ollut muita kuiva-aineita jonka vuoksi B katsottiin riittäväksi.

Ohjeet ovat koskettaneet kaikkia huoneistotyyppisiä, pois lukien eineskeittiöt. Viimeksi mainituissa huoneistoissa on pääosin vain elintarvikkeiden tarjoilua, ei valmistusta. Muille elintarvikehuoneistoille (valmistusta) on annettu ohjausta useammasta allergeenien hallinnan osakysymyksestä.

Yhteenveto

Tämän projektin pohjalta voitaneen todeta, että allergeenien hallinta elintarvikehuoneistoissa on hyvin järjestetty. Tarkastukset kohdistuivat pääosin huoneistoihin, joissa on vain elintarvikkeiden tarjoilua, ei ole elintarvikkeiden valmistusta.

Neuvoja allergeenien hallinnan omavalvontaan

Vastaanotto:

Raaka-aineen vastaanotossa on varmistuttava, että toimitettu raaka-aine täyttää mm. gluteenittomuudelle asetetut kriteerit.

Säilytys:

Gluteenittomat raaka-aineet tulee säilyttää erikseen merkityssä paikassa alkuperäispakkauksissaan tai erillisissä säilytysastioissa. Erityisruokavalioihin käytettävät raaka-aineet on pidettävä suljetuissa ja merkityssä astioissa erillään muista ruoka-aineista.

Valmistus:

Valmistusvaiheessa on varmistettava, että ruoka valmistetaan erityisruokavalioon sopivista ruoka-aineista ja että se ei sisällä mitään kyseiseen ruokavalioon sopimattomia ainesosia. Erityisruokavalioiden eri käsittelyvaiheissa tulee huolehtia, ettei ristikontaminaatiota pääse myöskään tapahtumaan välineiden kautta tai välityksellä. Pakkaamattomat erityisruokavaliotuotteet ovat säilytyksen ajaksi peitettävä kannella, kelmulla, foliolla tms. risti-, allergeeni- tai gluteenikontaminaation ja vierasesineiden pääsyn estämiseksi.

Valmistuksessa suorassa kosketuksissa olevien pintojen tulee olla osoitettu pelkästään gluteenittomien tuotteiden valmistukseen. Ellei näitä voida järjestää, on gluteenittomien tuotteiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat puhdistettava perusteellisesti ennen valmistusta ja varmistuttava, ettei gluteenia sisältävien viljojen pölyä ole ilmassa, pinnoilla, työasuissa jne. Gluteenittomat tuotteet on hyvä valmistaa ennen gluteenia sisältävien tuotteiden valmistusta tai eri päivinä. Valmiiden tuotteiden säilytys on järjestettävä erikseen muista tuotteista niin, ettei sekoittumisen vaaraa ole.

Näitä ohjeita voidaan käyttää minkä tahansa allergeenin hallinnassa.

Lappeenrannan seudun ympäristötoimi

Imatran seudun ympäristötoimi

Pohjolankatu 14, 53100 Lappeenranta

Virastokatu 2, 55100 Imatra

Lisätietoja antaa ympäristöinsinööri Ilkka Kosonen, ilkka.kosonen@imatra.fi, puh. 020 617 4631