



Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden ilmoittaminen pakkaamattomista elintarvikkeista ravitsemisalan yrityksissä

Marika Ahonen

OPINNÄYTETYÖ
Joulukuu 2019

Palveluliiketoiminnan koulutus

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma

AHONEN, MARIKA:

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden ilmoittaminen pakkaamattomista elintarvikkeista ravitsemisalan yrityksissä

Opinnäytetyö 97 sivua, joista liitteitä 9 sivua
Joulukuu 2019

Tämän opinnäytetyön toimeksiantajana toimi Keliakialiitto. Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, miten allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet ilmoitetaan pakkaamattomista elintarvikkeista ravitsemisalan yrityksissä. Lisäksi tutkimuksella haluttiin selvittää, onko allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet mahdollista merkitä pakkaamattomiin elintarvikkeisiin yhtenäisellä tavalla. Pakkausmerkinnöissä ilmoitettavat allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet on määritelly Euroopan unionin elintarviketietoasetuksessa 1169/2011. Lisäksi Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 154/2019 on säädetty pakkaamattomista elintarvikkeista annettavien tietojen ilmoittamisesta.

Tutkimus toteutettiin kvantitatiivisena tutkimuksena ja aineistonkeruumenetelmänä käytettiin sähköistä kyselylomaketta. Kysely lähetettiin vuoden 2019 syys-lokakuun vaihteessa Webropol-ohjelman kautta sähköpostilinkkinä 2590 vastaajalle. Vastaajayritykset valikoituivat satunnaisotannalla Keliakialiiton Taloustutkimuksen Horeca-rekisteristä ja internetin kautta. Lisäksi julkinen kyselylinkki lähetettiin sähköpostin välityksellä Tampereen ammattikorkeakoulussa monimuoto-
teutuksena palveluliiketoimintaa opiskeleville restonomiopiskelijoille. Kyselylinkit olivat auki kahden viikon ajan.

Kyselyyn osallistui 165 vastaajaa erilaisista ravitsemisalan yrityksistä. Pääsääntöisesti vastaajat olivat esimiesasemassa toimivia henkilöitä. Tutkimustuloksissa todettiin, että yleisesti allergeenitiedot ilmoitettiin Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 154/2019 vaatimalla tavalla kirjallisesti, sähköisesti tai ilmoittamalla asiakkaalle tietojen olevan saatavissa henkilökunnalta. Tuloksissa selvisi, että ravitsemisalan yrityksissä on käytössä useita erilaisia kirjainmerkintöjä, joiden avulla voidaan ilmoittaa ruoan tai tuotteen soveltuvuus asiakkaalle. Lisäksi merkinnöillä oli monenlaisia tarkoituksia. Nykyistä yleisesti käytössä olevaa merkintäkäytäntöä pidettiin epäselvänä ja merkintöihin toivottiin selkeyttä. Vastaajien mielestä pitäisi yleisesti sopia merkintöjen tarkoitus ja vastaajaenemmistö toivoi yhtenäistä merkintätapaa allergeenien ilmoittamiseen. Selkeimpänä pidettiin elintarviketietoasetuksen mukaista tapaa, jolloin allergeenit kirjoitettaisiin ruokalajin tai tuotteen nimen alapuolelle tai yhteyteen. Yleisesti allergeenien merkintäminen koettiin melko helpoksi ja niistä koettiin olevan riittävästi tietoa. Yhtenäisellä merkintätavalla voitaisiin lisätä asiakasturvallisuutta, helpottaa asiakkaiden asioimista ravintoloissa ja selkiyttää henkilökunnan työtä. Vastaajat pohtivat, miten käytännössä yhtenäinen merkintätapa voitaisiin toteuttaa.

Asiasanat: allergeeni, ruoka-allergia, ruokaintoleranssi, merkintätapa, pakkaamaton elintarvike

ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Hospitality Management

AHONEN, MARIKA:

Labeling of Substances Causing Allergies and Intolerances of Non-Prepacked Foods in Restaurants and Cafes

Bachelor's thesis 97 pages, appendices 9 pages
December 2019

The thesis was commissioned by The Finnish Coeliac Society. The aim of the study was to explore how substances causing allergies and intolerances are labeled in non-prepacked foods in restaurants and cafes. The other purpose of the study was to find out if it is possible to use unified labeling to non-prepacked foods in the future. The allergens and intolerances are defined in the EU Food Information for Consumers Regulation. Regulation 154/2019 of the Ministry of Agriculture and Forestry provides for the notification of non-prepacked food.

The study was conducted as a quantitative study and the data were collected through electronic questionnaire in September and October in 2019. The questionnaire was sent to 2590 respondents via Webropol program. The respondent companies were selected at random sample from the register of association and from the Internet. The questionnaire was also sent to students of hospitality management in Tampere University of Applied Sciences. The respondents had two weeks to respond to the questionnaire.

Altogether 165 respondents from restaurants and cafes participated in the survey. Most of the respondents were in a managerial position. The respondents stated that the allergen information of non-prepacked foods was available in written and electronical documentation and by notifying the customers to ask allergens from the staff. The information was in accordance with the regulation of The Ministry of Agriculture. The results revealed that there are several letterings that can be used to indicate the suitability of the food to the consumer. The current labeling habit was considered unclear and unified labeling was wished. Most participants believed that the clearest option is to comply with the Food Information Regulation in which the allergens are written below or near the name of the food. Generally, the labeling of allergens was considered relatively easy and there was enough information of them.

Respondents believed that a unified labeling approach could increase customer safety, facilitate customer service and clarify the work of the staff. The results raised the question of how unified labeling could be implemented in all restaurants and cafes.

Key words: allergen, food allergy, food intolerance, food labeling, non-prepacked food

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	6
2	RUOKA-ALLERGIA JA -INTOLERANSSI	7
2.1	Ruoka-allergia	7
2.2	Ruokaintoleranssi	8
2.3	Allergiaoireet	9
3	ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNTÖ	11
3.1	Elintarviketietoasetus	11
3.2	Pakkausmerkinnöistä yleisesti	12
3.3	Pakkaamattomat elintarvikkeet ja niistä annettavat tiedot	13
3.4	Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden ja tuotteiden merkitseminen	15
3.5	Vastuut	18
4	ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET JA TUOTTEET	20
4.1	Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet	20
4.2	Äyriäiset ja äyriäistuotteet	21
4.3	Muna- ja munatuotteet	21
4.4	Kala- ja kalatuotteet	22
4.5	Maapähkinät ja maapähkinä tuotteet	22
4.6	Soijapapu ja soijapaputuotteet	23
4.7	Maito ja maitotuotteet	24
4.8	Pähkinät ja mantelit ja pähkinä- ja mantelituotteet	24
4.9	Selleri ja sellerituotteet	25
4.10	Sinappi ja sinappituotteet	25
4.11	Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet	26
4.12	Rikkidioksidi ja sulfiitit	26
4.13	Lupiinit ja lupiinituotteet	27
4.14	Nilviäiset ja nilviäistuotteet	28
5	ERITYISRUOKAVALIOT JA MERKINNÄT TARJOILUPAIKOISSA	29
5.1	Erytisruokavaliota tarvitsevat asiakkaat	29
5.2	Henkilökunnan osaaminen ja kouluttaminen	32
5.3	Merkintätavat	36
6	TUTKIMUS	38
6.1	Toimeksiantajana Keliakialiitto	38
6.2	Tutkimuksen tarkoitus ja tavoite	39
6.3	Tutkimuksen toteutus	39

6.4 Tulosten analysointi	44
7 TUTKIMUSTULOKSET	46
7.1 Taustatiedot	46
7.2 Pakolliset allergeenimerkinnät	51
7.3 Vapaaehtoiset merkinnät	58
7.4 Mielipiteet merkintätavoista	61
7.5 Koulutus	64
7.6 Vapaa sana	66
7.7 Johtopäätökset.....	68
8 POHDINTA	77
LÄHTEET	82
LIITTEET	89
Liite 1. Saatekirje	89
Liite 2. Kyselylomake	90

1 JOHDANTO

Pakkausmerkinnöissä ilmoitettavat allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet on määritelty Euroopan unionin elintarviketietoasetuksessa 1169/2011 (Elintarviketietoasetus 1169/2011/EU). Allergeenien ilmoittamisella on tarkoitus varmistaa, että ruoka-allergiasta tai muusta yliherkkyydestä kärsivät kuluttajat osaavat tarvittaessa välttää heille terveydellistä haittaa aiheuttavia elintarvikkeita. Asetus koskee myös tarjoilupaikoissa myytäviä pakkaamattomia elintarvikkeita. (Evara 2015.) Lisäksi Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 154/2019 on säädetty pakkaamattomista elintarvikkeista annettavien tietojen ilmoittamistavasta. Ravitsemisalan yrityksissä on yleisesti käytössä erilaisia merkintöjä, kuten kirjainmerkintöjä ja -lyhenteitä sekä symboleja tai kuvia, joiden perusteella asiakas voi tunnistaa tuotteen tai ruoan soveltuvuuden omaan ruokavalioonsa (Allergia-, iho- ja astmaliitto 2017).

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, miten ravitsemisalan yrityksissä ilmoitetaan allergioita ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat pakkaamattomista ruoista ja tuotteista. Lisäksi haluttiin kysyä ravitsemisalan yrityksissä työskentelevien mielipiteitä erilaisista merkintätavoista ilmoittaa allergeenit sekä miten niiden ilmoittaminen koetaan. Tutkimuksen avulla haluttiin kartoittaa, millaisia muita vapaaehtoisia merkintätapoja käytetään ruokien ja tuotteiden ainesosien ilmoittamisessa ja millaisia mahdollisia koulutustoi-veita ravitsemis-
alalla työskentelevillä on liittyen allergeenitietojen ilmoittamiseen. Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää, voidaanko allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet merkitä pakkaamattomiin elintarvikkeisiin kaikissa ravitsemisalan yrityksissä yhtenäisellä tavalla.

Asiakkaat ovat olennainen osa ravintoloiden arkea ja erilaisia merkintätapoja on käytössä asiakkaiden palvelun helpottamiseksi. On tehty paljon tutkimuksia erityisruokavaliota noudattavien asiakkaiden kokemuksista ravintoloissa, joten siksi opinnäytetyössä on mielenkiintoista tuoda esille ravitsemisalalla työskentelevien näkökulma. On kiinnostavaa saada selville vastaajien näkemyksiä ja kokemuksia tämän hetkisestä käytännöstä ilmoittaa allergeenit ja mielipiteitä erilaisista merkintätavoista, miten allergeenit voitaisiin ilmoittaa.

2 RUOKA-ALLERGIA JA -INTOLERANSSI

2.1 Ruoka-allergia

Ensimmäiset ruoka-ainealtistumiset tapahtuvat jo lapsuusiässä ja ne kehittävät elimistössä toleranssin eli sietokyvyn. Allergisella henkilöllä sietokykyä ei kehity. Tällöin elimistö kehittää vasta-aineita ruoka-ainetta kohtaan ja puolustautuu allergeenia vastaan allergisella reaktiolla. Perintö- ja ympäristötekijät vaikuttavat allergian kehittymiseen. (Helsingin allergia- ja astmayhdistys 2018.) Ruoan proteiinit tai muut pienimolekyyliset aineet aiheuttavat allergisen reaktion kulkeutessaan elimistöön ruoansulatuskanavan tai hengitysteiden kautta. Myös ihokosketus tai haju voivat laukaista allergisen reaktion. (Terveiden ja hyvinvoinnin laitos 2014.) Ruoka-allergioissa voidaan osoittaa IgE-välitteinen tai IgE:stä riippumaton immunologinen mekanismi (Louheranta 2006, 164). IgE tarkoittaa immunoglobuliinia, joka on toinen nimitys vasta-aineelle (Töyry 2007, 12). Ruoka-allergian taustalla on yleensä IgE-välitteinen reaktio, jolloin elimistöstä vapautuu erilaisia välittäjäaineita, kuten histamiinia, joka aiheuttaa allergian oireet. (Csonka 2018, 7.) IgE-välitteisessä allergiassa oireet ilmaantuvat useimmiten heti ruuan syömisen jälkeen ja ei-IgE-välitteisessä eli hitaassa allergiassa oireet kehittyvät muutamien tuntien tai päivien kuluttua ja oireet ovat yleensä lieviä. (Louheranta 2006, 164.)

Jotkin allergiset reaktiot johtuvat ristiallergiasta, jolloin elimistö tunnistaa samankaltaisia rakenteita eri alkuperää olevissa aineissa. Useimmiten ristireaktiot liittyvät koivun ja harvemmin pujan siitepölyallergiaan. (Helsingin allergia- ja astmayhdistys 2018.) Ristiallergiassa allergiaa aiheuttavat tuoreet hedelmät, vihannekset ja juurekset sekä mausteet (Hannuksela 2013). Lipidien kuljetusproteiini eli LTP-allergia (lipid transfer protein) on myös yksi ristiallergioista. Oireet ovat usein suun alueeseen liittyviä oireita, mutta LTP-allergian on todettu aiheuttavan myös vakavia reaktioita. Allergiaa aiheuttavat muuan muassa ruusukasveihin kuuluvat marjat ja hedelmät. Näiden allergeenien allergeenisuus säilyy ruoan kuumennuksen ja pakastamisen aikana. (Csonka 2018, 19.) Lisäksi allergiaa voivat aiheuttaa myös lisäaineet ja alkoholi (Helsingin allergia- ja astmayhdistys 2018).

Monet ruoka-allergiset sietävät allergeeneja pieninä määrinä. Toistuvan pienen altistumisen on todettu vähentävän allergioiden pahentumista ja sietokyvyn lisääntymistä. Ruoka-allergian hoitoon laaditaan yksilöllinen ohjeistus ja ruoka-allergisen on noudatettava lääkärin ja ravitsemusterapeutin antamia ohjeita allergian hoidossa. Vaikeassa ruoka-allergiassa oireita aiheuttavia aineita vältetään poistamalla ne ruokavaliosta. Ruoka-allergisen tulisi varautua yllättäviin tilanteisiin ja noudattaa lääkärin ohjeita, jos hän erehdyksessä syö allergisen reaktion aiheuttavaa ruoka-ainetta. (Evira 2016a.)

Ruoka-aineet ovat merkittäviä allergiaoireiden aiheuttajia alle 2-vuotiailla. Tutkimusten mukaan noin 10 % alle 1-vuotiaista lapsista reagoi johonkin ruoka-aineseen, yleisimmin kananmunaan, maitoon, vehnään, ohraan ja rukiiseen. (Hannuksela 2013.) Suomalaisista aikuisista noin 2–5 prosenttia sairastaa ruoka-allergiaa. Pähkinöiden, kalojen ja äyriäisten on todettu useimmiten aiheuttavan aikuisten ruoka-aineallergian. (Csonka 2018, 3.) Aikuisten ruoka-allergian syynä on yleensä siitepölyallergiasta johtuva ristiallergia tai lapsuuden aikainen allergia. Oireiden taustalla voi olla myös jokin muu syy, kuten laktoosi-intoleranssi tai ärtyneen suolen oireyhtymä. (Helsingin allergia- ja astmayhdistys 2018.)

2.2 Ruokaintoleranssi

Ruokaintoleranssi saatetaan sekoittaa ruoka-allergiaan. Ruokaintoleranssi on kuitenkin jokin muu yliherkkyyssreaktio kuin allergiasta johtuva (Evira 2016b). Intoleranssi viittaa oireisiin, jotka johtuvat elimistössä tietyn entsyymin puutoksesta. Tällöin elimistö ei kykene hajottamaan jotain ruoan sisältämää ainetta tavallisella nopeudella. (Haavisto 2016, 13.) Ruoka-intoleranssista johtuvat oireet voivat olla samantapaisia, mutta paljon lievempiä kuin ruoka-allergian aiheuttamat oireet. Ilmaantuvat oireet voivat olla esimerkiksi suolisto-oireita tai ihottumaa. (Allergia-, iho- ja astmaliitto 2018a.) Ruokaintoleranssista esimerkkinä voidaan mainita laktoosi-intoleranssi, jossa elimistö ei pysty pilkkomaan maidon sokeria laktoosia. (Evira 2016b).

Trehaloosi-intoleranssi on sienisokerin imeytymishäiriö, jonka pilkkomiseen elimistö tarvitsee trehalaasi nimistä ruoansulatusentsyymiä. Sienet sisältävät sienisokeria vaihtelevasti ja oireet ilmenevät noin kahden tunnin sisällä niiden syömisestä. Trehaloosi-intoleranssi on todettu 1-2 prosentilla suomalaisista ja useilla heistä on myös laktoosi-intoleranssi. (Csonka 2018, 22–23.)

Histamiini-intoleranssi -termiä käytetään yleisesti, mutta siitä ei ole tällä hetkellä todettu löytyvän luotettavaa tietoa. Altistuskokeista saatujen tutkimustulosten perusteella ei voida varmuudella todeta, voivatko histamiinia sisältävät ruoat aiheuttaa allergian kaltaisia oireita. On tehty joitakin arvioita, että esimerkiksi kalat, merenelävät, sianliha, viinit ja monet ruokasäilykkeet voisivat sisältää histamiinia. (Csonka 2018, 22–23.)

2.3 Allergiaoireet

Allergisen reaktion voi saada ruoan syömisestä, kosketuksen tai hengitysilman kautta. Allergiset oireet voivat ilmaantua lähes välittömästi ruoan syömisestä jälkeen, muutamien tuntien kuluttua tai hitaissa reaktioissa 1-2 päivän kuluessa. (Evira 2016a.) Ruoka-allergian aiheuttamia iho-oireita ovat punoitus, ihon lehtely ja nokkosihottuma ja ne voivat esiintyä voimakkaina laajalla ihoalueella. Ruoka-allergian aiheuttamia suolioireita ovat oksentelu, ripuli ja voimakkaat vatsakivut. (Csonka 2018, 6.) Oireet ristiallergioissa ilmenevät suun ja nielun kutinana, nenän tukkoisuutena tai silmien vuotamisena. Joillakin oireita esiintyy vain siitepölyaikaan. (Evira 2016a.)

Vehnä, maapähkinä, puupähkinät, muna, kala, maito, äyriäiset, tattari, seesaminsiemenet, selleri ja kiivi ovat yleisimpiä anafylaksian aiheuttajia. Anafylaksialla eli anafylaktisella reaktiolla tarkoitetaan äkillistä ja nopeasti etenevää ja mahdollisesti henkeä uhkaava yliherkkyyssreaktiota, joka vaatii välitöntä hoitoa. Useimmiten ensimmäisinä oireina ilmenee voimakasta kutinaa ja kihelmöintiä kämmenpohjissa, hiuspohjassa ja huulissa, joka leviää nopeasti koko kehoon. Tavallisesti kehoon nousee nokkospaukamia. (Hannuksela-Svahn 2014.) Oireet voivat ilmetä iho-oireina, suolioireina sekä suun kutinana tai limaisuutena. Iho- tai suolioireita

seuraavat usein hengitystieoireet tai verenpaineen lasku. (Csonka 2018, 7.) Huu-
lissa ja silmäluomissa voi näkyä selvää turvotusta. Anafylaktinen reaktio on voi-
makkaimmillaan 10–30 minuutissa ja potilas on usein hengenvaarassa. (Evira
2016a.) Anafylaksian hoitomuotona on reiden tai olkavarren lihakseen välittö-
mästi pistettävä adrenaliini. Jotkin ruoka-aineet voivat laukaista myös rasitusana-
fylaksian. (Csonka 2018, 7.) Anafylaksian oireet ilmaantuvat yllättäen rasituksen
yhteydessä syömisen jälkeen kymmenestä minuutista neljään tuntiin mennessä.
Rasitusanafylaksian voi saada kerran tai muutamia kertoja elämänsä aikana. Jot-
kut voivat saada sen toistuvasti. Arvioiden mukaan Suomessa hoidetaan vuosit-
tain noin 150–250 potilasta anafylaktisen reaktion vuoksi. (Hannuksela-Svahn
2014.)

3 ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNTÖ

3.1 Elintarviketietoasetus

Elintarviketietoasetus (EU n:ro 1169/2011) on Euroopan parlamentin ja neuvoston antama asetus, joka koskee elintarviketietojen antamista kuluttajalle. Asetus tuli voimaan joulukuussa 2011. Pakollisten elintarviketietojen antaminen tuli pakolliseksi joulukuussa 2014. Pakollisten ravintoarvomerkinntöjen ilmoittaminen tuli pakolliseksi joulukuussa 2016. Kaikki EU-jäsenvaltiot soveltavat näitä asetuksia ilman kansallisia täytäntöönpanosäädöksiä. (Haikonen 2014.)

Elintarviketietoasetuksen tarkoitus on suojata kuluttajien terveyttä ja etua sekä varmistaa, että kuluttajille annettava tieto elintarvikkeista on asiallista ja totuudenmukaista. Asetuksella varmistetaan, että kuluttajat voivat tehdä turvallisia elintarvikevalintoja. Asetus takaa kuluttajille oikeuden riittävään tiedonsaantiin määrittämällä elintarvikemerkinntöjä koskevat yleiset periaatteet, vaatimukset ja vastuut. (Asetus 1169/2011/EU 2015.) Asetuksen tarkoituksena on tarjota oikea tieto siitä, missä ja mistä elintarvikkeet on valmistettu sekä mitä ainesosia, ravintoaineita ja allergeenejä ne mahdollisesti sisältävät. Ainesosien luetteloon tulee lisätä elintarvikkeiden valmistuksessa käytetyt elintarvikelisiäaineet ja apuaineet, jotka voivat aiheuttaa allergisille ja muille yliherkille henkilöille oireita tai jopa hengenvaaran. (Elintarviketietoasetus 1169/2011/EU.)

Elintarviketietoasetusta sovelletaan elintarvikeketjun kaikissa vaiheissa toimiviin yrityksiin ja kaikkiin loppukuluttajille tarkoitettuihin elintarvikkeisiin. Näihin kuuluvat myös suurtalouksien toimittamat ja niille toimitetut elintarvikkeet. Elintarviketietoasetus koskee pakattuja ja pakkaamattomia elintarvikkeita, elintarvikkeiden etämyyntiä sekä niitä koskevaa markkinointia (Maa- ja metsätalousministeriön asetus 834/2014.)

3.2 Pakkausmerkinnöistä yleisesti

Elintarvikkeesta annettavia tietoja ovat elintarviketiedot, jotka on jaettu yleisiin ja erityislainsäädännön edellyttämiin tietoihin, vapaaehtoiisiin elintarviketietoihin sekä pakkaamattomista ja pakatuista elintarvikkeista ilmoitettaviin tietoihin (Evira 2014, 7–8). Pakatuissa elintarvikkeissa pakkausmerkintöjen on oltava helposti havaittavia, ymmärrettäviä, selkeitä ja pysyvällä tavalla tehtyjä. Luettavuus on varmistettava riittävän kokoisella kirjasinkoolla eikä pakkausmerkintöjä saa peittää. Pakollisissa pakkausmerkinnöissä on ilmoitettava elintarvikkeen nimi, ainesosaluettelo, sisällön määrä, ravintoarvoilmoitus, elintarvikkeen vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta sekä vastuussa olevan elintarvikealan toimijan yhteystiedot sekä alkuperämaa tai lähtöpaikka. Pakkaukseen on merkittävä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet korostetulla tekstillä. Tarvittaessa on ilmoitettava tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät, säilytysohje, käyttöohje, elintarvike-erän tunnus, voimakassuolaisuusmerkintä ja tunnistusmerkki. Lisäksi juomien alkoholipitoisuuden ilmoittamisesta on ohjeistettu tarkemmin. (Evira 2018.)

Pakkausmerkintöjen perusteella kuluttaja saa tärkeitä tietoja muun muassa elintarvikkeen määrästä, valmistustavasta ja koostumuksesta sekä kuluttajalle mahdollisesti sopimattomista ainesosista. Niiden tekeminen elintarvikepakkauksiin on säädetty pakolliseksi, jotta kuluttajalla on mahdollisuus tehdä turvallisia ostopäätöksiä ja välttyä taloudellisilta tappioilta. Tietojen antaminen koskee myös joiltakin osin pakkaamattomia elintarvikkeita. Elintarvikkeesta vastuussa olevan elintarvikealan toimijan velvollisuus on huolehtia merkintöjen oikeellisuudesta, riittävydestä ja selkeydestä siten, että ne eivät ole harhaanjohtavia. Pakkausmerkintälainsäädännön ja sen valvonnan on tarkoitus osaltaan kohdella elintarvikealan toimijoita tasapuolisesti ja taata heille yhtäläinen kilpailuasema. (Evira 2014, 6.)

Vapaaehtoisia merkintöjä ovat terveys- ja ravitsemusväitteet. Vapaaehtoisten merkintöjen on oltava selkeitä ja hyväksyttävien väitteiden tulee perustua tieteelliseen näyttöön. Näitä merkintöjä voidaan käyttää pakatuissa ja pakkaamattomissa elintarvikkeissa. Elintarvikkeissa mahdollisesti esiintyvistä allergioista ja intoleransseista aiheuttavista aineista voidaan ilmoittaa vapaaehtoisin merkinnöin.

Pakkausmerkintöjen tärkeys korostuu, kun asiakaskohderyhmänä ovat erityisruokavaliota tarvitsevat henkilöt. (Evira 2014, 31, 143–144.)

3.3 Pakkaamattomat elintarvikkeet ja niistä annettavat tiedot

Pakkaamattomalla elintarvikkeella tarkoitetaan tuotetta, jonka kuluttaja itse pakkaa tai joka pakataan kuluttajan pyynnöstä. Pakkaamattomia elintarvikkeita ovat sellaiset tuotteet, jotka on pakattu valmiiksi välitöntä myyntiä varten tai jotka kuluttaja voi nauttia elintarvikkeen luovutuspaikassa. Välittömällä myynnillä tarkoitetaan tuotteen myyntiä vuorokauden kuluessa ja elintarvikkeen luovutuspaikalla tarkoitetaan vähittäismyyntipaikkaa tai tarjoilupaikkaa. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus 834/2014.) Pakkaamattomia elintarvikkeita ovat esimerkiksi palvelumyynnin yhteydessä tai tuote-esittelijän toimesta pakkaamat tuotteet sekä kahvilassa tai kioskissa myynnissä olevat, valmiiksi pakatut tuotteet, kuten täytetyt sämpylät. Elintarviketeollisuudessa pakkaamattomiksi elintarvikkeiksi luokitellaan ostajan tilauksen johdosta pakattavat tuotteet, esimerkiksi lihatilaukset ja kakkutilaukset sekä suurtaloudessa ostajan tilauksesta pakattavat tuotteet, kuten pizzatilaukset ja lounasateriat. Pakkaamattomiksi elintarvikkeiksi katsotaan myymälöiden palvelu- tai itsepalvelumyynnissä yksittäin läpinäkyvään pakkaukseen pakatut tuotteet, kuten juustot. Yksittäin pakatut kokonaiset kasvikset läpinäkyvässä suojapakkauksessa tai niputetut vihannekset avoimessa käärepakkauksessa ovat myös pakkaamattomia elintarvikkeita. Lisäksi painon mukaan myytävät ja paperiin käärityt pienet tuotteet, kuten makeiset luokitellaan pakkaamattomiksi elintarvikkeiksi. (Evira 2014, 25–26.)

Pakkaamattomia elintarvikkeita on kuluttajille tarjolla tarjoilupaikoissa ja vähittäismyyntipaikoissa. Elintarviketietoasetuksen (2011) mukaan elintarvikealan toimijoiden tulee välittää toimittamiensa pakkaamattomien elintarvikkeiden tiedot loppukuluttajille tai suurtalouksille, jotka puolestaan antavat elintarviketiedot loppukuluttajille. Elintarviketiedot on välitettävä kuluttajalle kaikissa yrityksissä, laitoksissa ja organisaatioissa, joissa kuluttajalle valmistetaan valmiiksi nautittavia elintarvikkeita osana yrityksen toimintaa. Tällaisia ovat muun muassa ajoneuvot ja kiinteät ja liikkuvat kojut, ravintolat, ruokalat, koulut, sairaalat ja ateriapalveluita tarjoavat yritykset.

Tarjoilupaikassa pakkaamattomista elintarvikkeista loppukuluttajalle on ilmoitettava elintarvikkeen nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet sekä tarvittaessa elintarvikkeen alkuperämaa tai lähtöpaikka sekä ruoan raaka-aineena käytettävän lihan alkuperämaa. Joitakin irtomyynnissä olevia elintarvikkeita voi koskea tuotekohtainen erityislainsäädäntö, joka on huomioitava elintarvikkeista annettavissa tiedoissa. Se saattaa edellyttää lisätietojen antamista. Tarjoilupaikassa säännös koskee kaikkia loppukuluttajalle tarjottavia elintarvikkeita riippumatta siitä ottaako kuluttaja elintarvikkeen mukaansa vai nauttiiko hän sen tarjoilupaikassa. (Evira 2014, 31–32.)

Kuluttajalle on annettava tieto kaikista elintarvikkeen valmistuksessa käytetyistä ainesosista ja lopullisen elintarvikkeen sisältämistä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista ainesosista (Evira2016c). Tiedot on ilmoitettava kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman ruokatuotteen läheisyydessä helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa. Tiedot allergeeneista voidaan antaa myös suullisesti, jos asiakkaalle ilmoitetaan siitä pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä. Asiakkaalle voidaan ilmoittaa, että tiedot saa pyydettäessä henkilökunnalta tai, että tiedot ovat saatavissa pyydettäessä kirjallisessa tai sähköisessä muodossa. Tiedot on ilmoitettava kuluttajalle ilman erillistä pyyntöä ja kuluttajalla on oikeus saada tiedot ennen ostopäätöksen tekoa ilman ylimääräisiä kustannuksia. (Evira 2016d.) Ravintoloissa annoskohtaiset allergeenitiedot voidaan kertoa myös ruokalistassa (Ruokatietoyhdistys ry 2018). Allergeenitietojen on oltava aina kirjallisessa tai sähköisessä muodossa myös henkilökunnan ja valvontaviranomaisen saatavilla. Allergeenitiedot on ilmoitettava myös tuotteista, joita myydään esimerkiksi koulujen myyjäisissä, harrastekerhojen järjestämässä elintarvikemyynnissä tai yksityisen henkilön kotona valmistamista elintarvikkeista. (Evira 2014, 32.)

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ja tuotteita koskevia saatavuustietoja ei tarvitse ilmoittaa silloin, kun asiakasta koskevat allergiat ja ravitsemukselliset erityistarpeet ovat ennalta tiedossa. Tällöin ateriat tai elintarvikkeet tarjoillaan asiakkaalle henkilökohtaisesti, esimerkiksi päiväkodeissa, kouluissa, sairaaloissa ja vanhustenhuollossa. Saatavuustietoja ei tarvitse myöskään ilmoittaa suurtlouksien sinappi-, ketsuppi-, marmeladi- ja makeutusainepakkauksista,

sillä ne tarjotaan osana ateriaa. Silloin tarvittavat tiedot ilmoitetaan ryhmäpakkausissa. (Evira 2014, 28, 31–33.)

Pakkaamattomien elintarvikkeiden alkuperämaa on ilmoitettava, jos koko elintarvike on valmistettu muualla kuin Suomessa. Jos elintarvike on esimerkiksi valmistettu Virossa, ja elintarvike myydään Suomessa, silloin alkuperäksi on ilmoitettava Viro. Vähittäismyyntipaikoissa kuluttajalle on ilmoitettava naudan, sian, lampaan, vuohen ja siipikarjan lihan alkuperämaa. Vähittäismyyntipaikkojen on ilmoitettava elintarvikkeen alkuperämaa myös kokonaisista tuoreista vihanneksista ja hedelmistä sekä hunajasta. (Evira 2016d.) Lisäksi voimakassuolaisuudesta on ilmoitettava kirjallisesti. On suositeltavaa, että pakkaamattomien elintarvikkeiden tiedot annetaan kaksikielisissä kunnissa suomen ja ruotsin kielellä sekä yksikielisissä kunnissa kyseisen kunnan kielellä. (Evira 2014, 20, 31–33.)

Toukokuusta 2019 alkaen tarjoilupaikoissa on pitänyt ilmoittaa kirjallisesti naudan-, sian-, lampaan-, vuohen- ja siipikarjan lihan alkuperämaa. Asiasta säädetään uudessa Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa ja se on voimassa vuoden 2021 huhtikuun loppuun asti. Asetus koskee tuoretta, jäähdytettyä ja jäädytettyä lihaa sekä jauhelihaa, jota käytetään aterian ainesosana. Lihan alkuperämaalla tarkoitetaan eläimen kasvatusmaata. Jos lihan alkuperämaa ei ole tiedossa maan tarkkuudella, voidaan tieto ilmoittaa esimerkiksi ”EU” tai ”ei-EU”. Lihan alkuperämaa voidaan ilmoittaa myös Hyvää Suomesta -merkillä, joka kertoo lihan olevan suomalaista. Alkuperämaan voi kertoa esimerkiksi ruokalistassa tai taulussa. Tietoa lihan alkuperämaasta ei tarvitse ilmoittaa, jos ateriat tarjoillaan asiakkaalle kohdennetusti, kuten sairaaloissa tai päiväkodeissa. Pitopalveluyritysten ei tarvitse ilmoittaa lihan alkuperää silloin, kun kyseessä on asiakkaan ennalta tilaamat tarjoilut ja sovitut ruoat tarjoillaan juhlapaikalla. (Ruokavirasto 2019a.)

3.4 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden ja tuotteiden merkitseminen

Allergeenit ovat aineita, jotka aiheuttavat yleisesti allergisia reaktioita tai yliherkkyyssreaktioita. Allergeenien ilmoittamisella pakkausmerkinnöissä on tarkoitus

varmistaa, että ruoka-allergiasta tai muusta yliherkkyydestä kärsivät kuluttajat osaavat välttää tuotteita, jotka voivat aiheuttaa heille terveydellistä haittaa. Allergiaa aiheuttavien aineiden, kuten maidon, kananmunan ja erilaisten pähkinöiden puutteellinen tai virheellinen ilmoittaminen pakkausmerkinnöissä voivat aiheuttaa allergikolle epämiellyttäviä oireita tai vakavimmillaan henkeä uhkaavan terveysvaaran. (Evira 2015.) Tämän vuoksi on erittäin tärkeää, että allergeenitiedot ovat merkitty säädösten mukaisesti pakkauksiin. Elintarvikevalvontaviranomaiset aloittavat tarvittaessa valvontatoimenpiteet, jos elintarvikkeissa todetaan allergeenimerkintävirheitä. (Evira 2011, 7.) Loppukuluttajalla on oikeus saada tieto kaikista allergioista ja intoleransseja aiheuttavista ainesosista, joita on käytetty elintarvikkeen valmistuksessa ja joita lopullinen elintarvike voi mahdollisesti sisältää jossain muodossa (Evira 2016d).

Allergeenit tulee ilmoittaa elintarvikkeen nimellä niin, että siitä käy ilmi elintarviketietoasetuksen liitteessä II mainitun aineen tai tuotteen nimi. Taulukossa 1 on lueteltu elintarviketietoasetuksen määräämät pakkausmerkinnöissä ilmoitettavat allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet. Näitä ovat gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet (vehnä, ohra, ruis), kaura, äyriäiset, munat, kalat, maapähkinät, soijapavut, maito, pähkinät, mantelit, selleri, sinappi, seesaminsienet, rikkidioksidi, sulfiitit, lupiinit ja nilviäiset. (Evira 2014, 52.)

TAULUKKO 1. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (Evira 2014, 52, muokattu)

Elintarvikeryhmä	Laji
Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet	Vehnä (kuten speltti, kova vehnä (khorasan)), ruis, ohra, kaura ja niiden hybridikannat
Äyriäiset ja äyriäistuotteet	
Munat ja munatuotteet	
Kalat ja kalatuotteet	
Maapähkinät ja maapähkinätuotteet	
Soijapavut ja soijapaputuotteet	
Maito ja maitotuotteet (ml. laktoosi)	
Pähkinät ja mantelit ja pähkinä- ja mantelituotteet	Manteli, hassel-, saksan-, casew-, pekaani-, para- ja pistaasipähkinät sekä Macademia- ja Queenslandpähkinät
Selleri ja sellerituotteet	
Sinappi ja sinappituotteet	
Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet	
Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l SO ₂ ilmaistuna	
Lupiinit ja lupiinituotteet	
Nilviäiset ja nilviäistuotteet	

Allergeenit on merkittävä aina omilla nimillään ainesosaluettelossa. Joitakin aineita ei luokitella ainesosiksi, jolloin niitä ei tarvitsisi ilmoittaa, mutta jos ne ovat allergeeneista peräsin tai sisältävät allergeeneja, ne on silloin ilmoitettava. Näihin aineisiin luokitellaan lisäaineiden ja aromiaineiden kantaja-aineet, liuottimet, valmistuksen apuaineena käytetyt aineet ja ainesosien mukana tulleet aineet, esimerkiksi carry-over-lisäaineet. Esimerkkinä voidaan mainita soijalesitiini, joka tulee ilmoittaa muodossa soijalesitiini tai muulla tavalla korostettuna. Näin ollen pelkkä E-koodimerkintä ei ole riittävä. (Evira 2014, 52–53.)

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet on ilmoitettava elintarvikkeen nimellä, joka yksilöi ainesosan täsmällisesti. Esimerkiksi ryhmänimi ”vehnä jauho” tarkoittaa pelkästään käsittelemätöntä vehnä jauhoa, jolloin vehnäproteiini, vehnägluteeni, vehnäydinproteiinihydrolysaatti ja gluteenihydrolysaatti on merkittävä omilla nimillään. Poikkeuksen tekevät aineet, joilla on todettu olevan hyvin pieni todennäköisyys aiheuttaa allergisia oireita. Tästä voidaan mainita esimerkiksi vehnäpohjaisen glukooksiirapin kasvialkuperän ilmoittaminen. Glukooksiirappi saattaa sisältää pieniä määriä vehnää, mutta on epätodennäköistä, että tämä laukaisisi vakavia allergisia reaktioita herkilläkään vehnäallergikoilla. (Evira 2014, 52–53.)

Elintarvikkeiden valmistuksessa on kaikin tavoin varmistettava elintarvikkeiden reseptin oikeanlainen noudattaminen siten, että tuotteisiin ei joutuisi niihin kuulumattomia ainesosia, kuten allergeeneja. Jos jostain syystä valmistusvaiheessa ei pystytä täysin estämään tuotteen kontaminoitumista, siitä on ilmoitettava tuotteessa erillisellä merkinnällä. (Evira 2016e.) Allergeenivaroitusmerkinnät voivat olla esimerkiksi ”saattaa sisältää pieniä määriä” tai ”valmistettu linjalla tai tehtaassa, jossa käsitellään” ja perään kirjoitettuna yksilöity allergeeni. Merkintöjen tulee olla tarkkoja, esimerkiksi niin, että pakkausmerkinnässä mainitaan tarkasti kyseinen pähkinä, jota tuote saattaa sisältää. Merkintä voi antaa tietyille kuluttajille tärkeää tietoa. Merkinnät tehdään vasta sitten, kun kontaminaation riskin poistamiseksi on tehty kaikki mahdollinen. Merkintöjä voidaan joutua käyttämään, jos jäämiä tietystä allergeenista, esimerkiksi vehnä jauhopölystä havaitaan satunnaisesti tuotantolinjalla. Turhia merkintöjä elintarvikkeissa tulisi välttää, jotta kulutta-

jien ei tarvitsisi turhaan jättää tuotteita ostamatta, joissa allergeenikontaminaatio-riskiä ei olekaan. Perusteettomat merkinnät voivat heikentää kuluttajien luottamusta allergeenivaroitusmerkintöjä kohtaan. (Evira 2011, 8–9.)

Pakkausmerkinnöissä ovat yleistyneet vapaaehtoiset ilmaisut, kuten maidoton tai soijaton. Merkintöjä käytetään tuotteissa, joiden valmistuksessa erityisillä menetelmillä varmistetaan, että kontaminaatiota ei pääse tapahtumaan. Elintarvikkeen tulee myös poiketa muista vastaavista tuotteista. Poikkeusmerkintöjä käytetään erityisruokavaliovalmisteissa, joita koskee oma lainsäädäntö. Erityisruokavaliovalmisteet on tarkoitettu henkilöille, joilla on esimerkiksi imeytymis- ja aineenvaihduntahäiriöitä. Erityisruokavaliotuotteisiin kuuluvat gluteenittomina myytävät elintarvikkeet sekä laktoosittomina ja vähälaktoosisina myytävät maitovalmisteet. (Evira 2016e.)

3.5 Vastuut

Allergeenien tunnistaminen ja virhetilanteisiin varautuminen on erittäin tärkeää elintarvikeketjun kaikissa vaiheissa. Elintarvikeketjun toimivuus on yhteistyötä elintarvikkeen valmistajien, maahantuojien, kauppojen ja elintarviketta tarjoilevien suurtalouksien välillä. Elintarvikkeen valmistajan vastuulla on ilmoittaa valmistus- ja lisäaineet säädösten vaatimalla tavalla pakkausmerkintöihin. Elintarvikkeen maahantuojan tehtävänä on huolehtia pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta, ja että tuotteen pakkausmerkinnät vastaavat alkuperäisiä tietoja. Lisäksi maahantuojan vastuulla on varmistaa, että merkinnät on tehty suomeksi ja ruotsiksi. Elintarviketta myyvällä yrityksellä on oltava oikea ja riittävä tieto pakkaamistaan tuotteista tai irtomyynnissä olevista elintarvikkeista. Elintarviketta tarjoilevan suurtalouden on tiedettävä, mitä tarjolla olevat ruoat sisältävät ja on osattava antaa niistä oikeat ja riittävät tiedot kuluttajille. Kuluttaja tekee lopullisen valinnan saamiensa tietojen pohjalta. (Evira 2016f.)

Toimijan on kuvattava omavalvontasuunnitelmaan, miten varmistetaan tuotteiden koostumus ja pakkausmerkintöjen vastaavuus, sisällön määrän oikeellisuus, allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden ja tuotteiden ilmoittaminen ja

ristikontaminaation estäminen sekä vähimmäissäilyvyysajan tai viimeisen käyttöajankohdan oikeellisuus. (Evira 2014, 21.) Omavalvontasuunnitelmassa huomioitava elintarvikkeeseen tai sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat, kuten allergeenivaarat sekä elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset kohdat. Toimijoilla on oltava riittävä ja tarvittava osaaminen allergeenivaaroista ja heidän on tunnettava tarvittavat työkäytännöt ja ohjeet vaarojen minimoimiseksi. (Evira 2011, 6.) Omavalvontaan on laadittava valmistuksen ja jakelun kriittisiin kohteisiin henkilöstölle toimintaohjeet, joiden avulla estetään allergisoivien aineiden joutuminen allergeenittomiin ruokiin. Henkilöstön on tärkeää sisäistää laaditut toimintaohjeet, jotta vakavia virheitä ei pääse tapahtumaan ja asiakkaille ei aiheudu terveydellistä vaaraa. (Evira 2017.)

HACCP -järjestelmä (Hazard Analysis and Critical Control Points) on yksi omavalvonnan osa-alue, jonka avulla arvioidaan raaka-aineiden käsittelyyn sekä valmistukseen liittyviä vaaroja. Järjestelmän tavoitteena on löytää kaikki työ- ja käsittelyvaiheet, joissa on terveysriski. Riskin löydyttyä ne on poistettava, estettävä tai minivoitava, jotta kuluttajalle ei koidu vaaraa. Raaka-aineiden monipuolinen tuntemus sekä käsittelytavat ovat edellytys toimivalle HACCP -suunnitelmalle. Suunnitelmaa tehtäessä on erittäin tärkeää hyödyntää koko henkilökunnan tietoa, osaamista ja taitoa. (Evira 2017.) Ravitsemisalan toimijan on lisäksi seurattava alan lainsäädäntöä ja tarvittaessa mukautettava toimintansa lainsäädännön vaatimusten mukaiseksi (Ruokatietoyhdistys ry 2018).

Elintarvikeviranomaisen tehtävänä on omalla alueellaan huolehtia elintarvikelain mukaisesta valvonnasta, johon kuuluvat myös pakkausmerkintäasetuksen noudattamisen valvonta sekä omavalvonnan valvonta (Evira 2011, 6). Kuluttajan on perehdyttävä elintarvikkeiden pakkausmerkintöihin ja tarvittaessa kysyä lisätietoja tuotteen valmistajalta tai maahantuojalta. Kuluttajan vastuulla on antaa ymmärrettävät tiedot ruokavaliostaan ja mahdollisista allergioistaan tarjoilupaikkaan. Ruoka-allergisen henkilön on noudatettava ruokavaliotaan lääkärin ja ravitsemusterapeutin antamien ohjeiden mukaan sekä varautua yllättäviin tilanteisiin, etenkin silloin, jos allergiaoireet ovat vakavia. (Evira 2016f.)

4 ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET JA TUOTTEET

4.1 Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet

Gluteeni on vehnässä, ohrassa ja rukiissa esiintyvä proteiini eli valkuaisaine. Gluteenia on myös vehnän, ohran ja rukiin risteytetyissä lajikkeissa. (Ruokavirasto 2019b.) Vehnä, ohra, ruis, kaura ja niitä sisältävät tuotteet tulee ilmoittaa pakkausmerkinnöissä omilla nimillään (Ruokavirasto 2019c). Viljaproteiineja on tavallisissa viljatuotteissa, kuten jauhoissa, tärkkelyksissä, hiutaleissa, suurimoissa, maltaissa, leseissä, alkioissa, pastoissa sekä nuudeleissa. Lisäksi viljan proteiineja voi olla jauhelihataikinasta valmistetuissa ruoissa, leivitettyissä ruoissa, suurstetuissa keitoissa ja kastikkeissa, laatikkoruoissa, mämmissä, kotikaljassa, oluessa, sahdissa, soijakastikkeessa, suklaakonvehdeissa ja lakritsisissa. On hyvä muistaa, että esimerkiksi speltti, khorosan, cous cous, bulgur, mannasuurimo ja semolina ovat vehnäpohjaisia viljavalmisteita. Juoma-, jäätelö-, keksi- ja makeisteollisuudessa käytetään usein tärkkelyssiirappeja, glukosisiirappeja ja maltodekstriiniä, mutta niistä ei yleensä aiheudu oireita vilja-allergiselle, sillä niiden on todettu sisältävän vain pieniä määriä viljaproteiineja. Lisäksi viljasta valmistettu tärkkelys, hydrolysoitu tärkkelys ja muunnettu tärkkelys ovat useimmiten vilja-allergiselle soveltuvia. (Csonka 2018, 21–22.)

Vilja-allergiassa elimistö synnyttää vasta-aineita viljan valkuaisaineita eli proteiineja kohtaan, jolloin vilja-allerginen henkilö ei yleensä siedä vehnää, ohraa tai ruista. Vehnä on näistä viljoista allergeenisin ja kauran sopivuus on yksilöllistä. (Holm 2010.) Kaura on erityyppinen viljakasvi ja se ei sisällä ohran, vehnän tai rukiin proteiinin tapaista gluteenia (Hannuksela 2018). Vilja-allergia voi aiheuttaa iho- ja suolisto-oireita sekä hengitystieoireita. Vilja-allergia saatetaan joskus sekoittaa keliakiaan. Keliakia on sairaus, jossa elimistö muodostaa vasta-aineita omia kudoksiaan vastaan eli kyseessä on autoimmuunisairaus. (Holm 2010.) Keliakiassa vehnän, rukiin ja ohran sisältämä valkuaisaine, gluteeni aiheuttaa ohutsuolen limakalvolla tulehdusreaktion ja vaurioittaa suolinukkaa. Tällöin ravintoaineiden imeytyminen häiriintyy. Keliakian oireet ovat monimuotoisia ja yk-

silöllisiä ja oireita voi esiintyä ruoansulatuskanavassa ja sen ulkopuolella. Ihoke-
liakia on yksi keliakian ilmenemismuoto, jossa oireet ilmenevät voimakkaasti ku-
tisevana, rakkulaisena ihottumana kyynärpäissä, polvissa, pakaroissa ja hiusra-
jassa. (Keliakialiitto 2018a.) Keliakia on elinikäinen sairaus ja sen hoitona on py-
syvästi gluteeniton ruokavalio, jossa vältetään vehnää, ruista ja ohraa (Csonka
2018, 21–22). Valtaosa keliakikoista voi syödä gluteenittomia vehnätärkkelystä
sisältäviä elintarvikkeita (Evira 2016g).

4.2 Äyriäiset ja äyriäistuotteet

Äyriäisiin luokitellaan ravut ja hummeri ja niiden käytöstä tulee aina ilmoittaa
pakkausmerkinnöissä omilla nimillään (Ruokavirasto 2019d). Eri äyriäislajit risti-
reagoivat keskenään herkästi ja moni on allerginen useammalle kuin yhdelle äy-
riäislajille (Evira 2016h). Oireita voi saada hengitysilman ja kosketuksen kautta.
Oireet voivat aiheuttaa voimakkaan allergisen reaktion, jolloin anafylaksian saa-
minen on mahdollista. (Csonka 2018, 18.)

4.3 Muna- ja munatuotteet

Kananmuna-allergisen ruokavalioon eivät sovi kananmunan valkuainen ja keltu-
ainen, munajauheet, albumiini, globuliini, lysotsyymi (E 1105), ovalbumiini ja ovo-
mukoidi (Csonka 2019). Kananmunan lisäksi vältetään viiriäisen, kalkkunan, an-
kan ja hanhen munia (Ruokavirasto 2019e). Ruoanvalmistuksessa muna-aller-
geenit eivät pilkkoudu, mutta jotkut saattavat sietää kananmunan ainesosia ruoan
joukossa. Herkimmät muna-allergikot voivat saada oireita ilmaan leviävistä val-
kuaisaineista ollessaan samassa tilassa, jossa vatkataan tai paistetaan kanan-
munia. (Pirkanmaan allergia- ja astmayhdistys 2018a.)

Elintarviketietoasetuksen mukaan kananmuna ja siitä peräisin olevat ainesosat
on aina ilmoitettava pakkausmerkinnöissä omilla nimillään. Kananmunaperäiset li-
sääaineet on myös ilmoitettava omalla nimellään pakkausmerkinnöissä. Esimerk-
kinä kananmunaperäisestä lisäaineesta voidaan mainita lesitiini E 322, josta tu-

lee ilmoittaa kananmunan lesitiininä, esimerkiksi ”lesitiini (kanamunasta)”. Viininvalmistuksessa saatetaan käyttää kananmunaperäistä albumiinia ja lysotsyymiä. Albumiini ja lysotsyymi tulee merkitä viinipulloihin, vaikka niissä ei ainesosaluetteloa olisi. Kananmunaa käytetään monissa tuotteissa. Munaruokien ja majoneesin lisäksi leivonnaiset, valmisruoat, laatikkoruokat, pastatuotteet, nuudelit, makkarat ja jälkiruoat voivat sisältää kananmunaa. Muita munaperäisiä ainesosia sisältäviä tuotteita ovat tuorejuustot, suklaapatukat, jäätelöt, sinapit ja salaattinkastikkeet. (Evira 2016i.)

4.4 Kala- ja kalatuotteet

Kala ja kalasta peräisin olevat ainesosat tulee ilmoittaa omilla nimillään pakkausmerkinnöissä. Poikkeuksen tekevät kalaliivatteen, joita käytetään vitamiinivalmistuksessa kantaja-aineena ja viinin valmistuksessa kirkasteena. (Evira 2016j.) Kalaallergikko ei voi syödä kaloja, kalasäilykkeitä, mätää, mätitahnaa ja kaviaaria eikä anjovista sisältäviä maksamakkaroita ja -pasteijoita. Anjovista on myös Worchesterin kastikkeessa, Caesar-salaatin kastikkeessa ja oliivitahna tapenadessa. (Evira 2016j.) Kala-allergia on usein elinikäinen ja voimakasoireinen (Csonka 2018, 18). Kala-allergiset voivat saada oireita kalan hajusta, käsittelystä ja kypsennyksestä ja vakavimmillaan oireet voivat olla hengenvaarallisia. Useimmiten allergiaa esiintyy monille kalalajeille, mutta kalalajien allergeenisuuksissa on eroja, esimerkiksi 90 prosenttia turskalle allergisista sietää tonnikalaa ja heistä 50 prosenttia sietää lohta. (Evira 2016j.)

4.5 Maapähkinät ja maapähkinätuotteet

Suomessa maapähkinää käytetään lähinnä paahdettuna ja erilaisissa pähkinäsekoituksissa sellaisenaan sekä välipalapatukoissa ja muissa välipalatuotteissa. Maapähkinäjauhon käyttö on kasvanut viime vuosina valmisruoissa ja puolivalmisteissa. Lisäksi maapähkinän proteiineja on suuria määriä kylmäpuristetussa maapähkinäöljyssä, mutta kuumapuristetussa niitä ei ole. (Allergia-, iho- ja astmaliitto 2018b.) Maapähkinän allergeenit kestävät kuumuutta, jolloin kypsennäminen ei neutralisoi niitä (Töyry 2007, 39).

Maapähkinä on yleisin allergiaa aiheuttava palkokasvi ja siitä on todettu löytyvän 32 eri proteiinia, joista ainakin 18 aiheuttaa IgE-välitteistä allergiaa (Allergia-, iho- ja astmaliitto 2018b). Useimmiten oireet ilmaantuvat heti tai muutaman tunnin sisällä ruoan nauttimisesta ja ne kehittyvät nopeasti. Vakavimmillaan oireet voivat johtaa anafylaksiaan. (Hannuksela 2019.)

4.6 Soijapapu ja soijapaputuotteet

Elintarviketeollisuudessa käytetään soijaa monessa muodossa elintarvikkeiden valmistus- ja lisäaineina, muuan muassa koostumuksenantajana, proteiinipitoisuuden lisääjänä ja emulgointiaineena (soijalesitiini E322). Soijalesitiinin proteiinipitoisuus on hyvin pieni ja siksi se soveltuu monille soija-allergisille. Soijaa sisältäviä tuotteita ovat valmisruoat, lihatuotteet, makkarat, suklaat, jäätelöt, sinapit, maustekastikkeet ja aamiaisviljajavalmisteet. Soijajauhoa käytetään myös leivissä, leivonnaisissa ja kekseissä. Soijasta valmistetaan myös sojakastiketta, soijajauhoa, soijarouhetta, tofua, misoa, tempehtä, soijajuomia, soijajäädystä, soijajogurtia ja soijavanukasta. Soijaa on soijapohjaisissa imeväisen erityisvalmisteissa, kliinisissä täydennysravintovalmisteissa, laihdutusvalmisteissa ja urheilijoiden käyttämissä ravintovalmisteissa. (Evira 2016k.)

Soijasta on löydetty ainakin 21 allergeenista proteiinia ja niiden määrä ja keskinäiset suhteet riippuvat soijan varastoimisen aikaisista oloista ja ruoan valmistusprosessista. Niiden aikana voi kehittyä uusia allergeenisia valkuaisia, mutta niiden aiheuttamista allergisista reaktioista ei ole tietoa. Suurin osa soija-allergian reaktioista on IgE-välitteisiä, mutta lisäksi on ei-IgE-välitteisiä oireita, jotka ovat tavallisesti vatsaoireita. Henkilöt, jotka ovat allergisoituneet voimakkaasti koivun siitepölylle, ovat usein allergisia myös soijalle. (Allergia-, iho- ja astmaliitto 2018b.)

4.7 Maito ja maitotuotteet

Maidon ja maitotuotteiden lisäksi useat elintarvikkeet, kuten leivonnaiset, makeiset ja valmisruoat sisältävät lehmänmaidon proteiineja. Jotkin kasvirasvavalmisteet ja margariinit voivat sisältää maitoproteiinia. Tavalliset äidinmaidonkorvikkeet sisältävät maidon proteiineja ja pienten lasten erilaisissa valmistuotteissa voi olla maitoa tai maitojauhetta. Viinin valmistukseen saatetaan käyttää maitopestä kaseiinia. (Helsingin allergia- ja astmayhdistys 2018.)

Maitoallergialla tarkoitetaan yliherkkyyssreaktiota maidon valkuaisaineita kohtaan eli allerginen henkilö ei siedä maitoproteiinia. Lehmänmaitoallergian hoitona on maitoproteiinia sisältävien ruokien välttäminen, kunnes oireet helpottavat. (Csonka 2019.) Maitoallergikot ovat yleensä herkistyneet useammalle kuin yhdelle lehmänmaidon valkuaisaineelle. Lehmänmaidon proteiineista 80 prosenttia on kaseiinia ja 20 prosenttia heraproteiineja. Vuohen- ja lampaanmaidossa on samoja proteiineja kuin lehmänmaidossa, jolloin monille lehmänmaitoallergiasta kärsiville ne tuotteet eivät ole soveltuvia. Maitoallergia voi aiheuttaa erilaisia iho-oireita ja suolioireita, ja joskus on todettu esiintyvän hengitystieoireita. (Ruokavirasto 2019f.) Maitoallergia saatetaan usein sekoittaa jo aiemmin mainittuun laktoosi-intoleranssiin (Helsingin allergia- ja astmayhdistys 2018).

4.8 Pähkinät ja mantelit ja pähkinä- ja mantelituotteet

Pähkinöitä ja manteleita käytetään yleisesti useissa elintarvikkeissa, kuten makeisissa, leivonnaisissa, välipalatuotteissa, aamiaisvalmisteissa, leivissä, jäätelössä, marsipaanissa ja nougatissa. Lisäksi valmissalaateissa, salaatkastikkeissa ja pestokastikkeissa voidaan käyttää pähkinöitä. (Ruokavirasto 2019g.)

Pähkinäallergian on todettu olevan maailmanlaajuisesti tärkeä vakavan allergisen ruokareaktion syy. Pähkinäallergia voidaan jakaa lievään koivun risti-allergiaan ja varsinaiseen pähkinäallergiaan. Koivun siitepölyt ja useat pähkinät sisältävät samankaltaisia proteiineja. Testeissä on ilmennyt, että koivulle allergisista 80 % on herkistynyt hasselpähkinälle, 70 % mantelille ja 60 % maapähkinälle. Vain muutamien on todettu saavan pähkinöistä vakavia allergisia oireita.

(Lastentalo 2017.) Ristiallergian välityksellä pähkinöistä aiheutuvat oireet ovat tavallisesti lieviä suun alueen oireita. Todellinen pähkinäallergia on alle kahdella prosentilla väestöstä. (Csonka 2018, 16–17.) Vakavimmillaan pähkinäallerginen voi saada anafylaksian (Kukkonen, Mäkelä & Pelkonen 2013). Pähkinöille allerginen henkilö ei välttämättä ole allerginen kaikille pähkinöille ja henkilön on vältettävä vain oireita aiheuttavia pähkinöitä. Hasselpähkinä on allergisoivin kaikista pähkinöistä, koska se liittyy koivun siitepölyallergiaan. (Hyytinen, Mustajoki, Partanen & Sinisalo-Ojala 2009, 148.) Pekaanipähkinän ei ole tuoreena todettu aiheuttavan allergiareaktioita ja sen allergeenisuus lisääntyy varastoitaessa ja ruoanvalmistuksessa (Allergia-, iho- ja astmaliitto 2016d). Mantelista on määritetty kuusi allergeenia, joista osa tuhoutuu kuumennettaessa. Ristiallergiaa on todettu koivun siitepölyn lisäksi puupähkinöihin, maapähkinään, auringonkukan- ja pinjansiemeniin sekä ruusukasveihin kuuluviin marjoihin ja hedelmiin. (Hannuksela 2019.)

4.9 Selleri ja sellerituotteet

Yksi yleisimmistä ristiallergioista on pujo-selleri-porkkana-mauste ja kolmasosa pujoallergisista reagoi selleriin ja useisiin mausteisiin. Selleri voi aiheuttaa vaka-
viakin yleisreaktioita. Koivuallergisista henkilöistä noin joka toinen saa allergisia oireita juureksista, joihin selleri luokitellaan kuuluvaksi. Pujoallergiaan liittyviä ruoka-aineita on syytä välttää kokonaan silloin, kun niihin on todettu liittyvän anafylaksiaan viittaavia oireita tai ne aiheuttavat ison reaktion ihotestissä. (Hannuksela-Svahn 2013.) Selleri ja sellerituotteet on mainittava pakkausmerkinnöissä omalla nimellään (Evira 2016m).

4.10 Sinappi ja sinappituotteet

Sinapinsiementä on sinapin lisäksi useissa kastikkeissa ja mausteseoksissa, kuten intialaisessa garam masala -mausteseoksessa. Kurkku- ja hillosipulisäilykkeet voivat sisältää sinapinsiementä ja sinappia voi esiintyä friteeratuissa ruoissa ja suolaisissa kekseissä. Kontaminaatoriski on olemassa erityisesti pikaruoka-

kioskeilla, joissa sinappia käsitellään paljon. (Evira 2016l.) Sinappi ja sinappituotteet, kuten sinapinsiemen on ilmoitettava omilla nimillään pakkausmerkinnöissä. Sinappi tai sinapinsiemen on mainittava myös silloin kun sitä on mausteseoksessa alle 2 % elintarvikkeen painosta. (Evira 2016m.)

Mausteista johtuvat yliherkkyydet liittyvät yleensä siitepölyallergiaan (Evira 2016n). Joka kolmas koivun siitepölylle allergisoitunut reagoi allergiatesteissä mausteille (Pirkanmaan allergia- ja astmayhdistys 2018c). Sinapin on todettu olevan yksi niistä mausteista, joka aiheuttaa ristiallergiassa oireita. Kypsennys tai muu käsittely ei vaikuta mausteiden allergisoivuuteen. (Evira 2016m.) Mausteista johtuvat oireet ilmenevät ruokien syömisen jälkeen usein lievinä, kuten suun ympärön kutinana, nuhana tai nokkosihottumana. Mausteita vältetään vain, jos ne aiheuttavat oireita toistuvasti. (Pirkanmaan allergia- ja astmayhdistys 2018c.)

4.11 Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet

Siemeniä käytetään yleisesti leivonnassa, aamiaisviljavalmisteissa, välipalavalmisteissa, leivissä ja salaateissa. Lähi-Idästä peräisin olevat ruokatuotteet, kuten halva, tahini ja hummus sisältävät seesaminsieneniä. (Evira 2016l.)

Viime vuosina seesamiallergia on yleistynyt, sillä erilaisia siemeniä käytetään nykyisin leipien ja salaattien valmistuksessa. Keittäminen ja muu kuumentaminen tuhoaa osan allergeeneista, mutta merkittäviä allergiareaktioita aiheuttavat allergeenit eivät häviä. (Evira 2016l.) Allergiaoireet ilmenevät voimakkaana nokkosihottumana ja turvotuksena sekä joskus anafylaksiana (Allergia-, iho- ja astmaliitto 2016a). Ristiallergiat ovat mahdollisia puupähkinöihin, unikonsiemeniin ja kiiviin (Hannuksela 2019).

4.12 Rikkidioksidi ja sulfiitit

Elintarvikkeiden valmistuksessa käytetyt ja niissä edelleen olevat eräät ainesosat tai muut aineet tai tuotteet, esimerkiksi valmistuksen apuaineet saattavat aiheut-

taa allergioita tai intoleransseja joillekin ihmisille. Elintarvikkeiden sisältämät elintarvikelisiäaineet ja valmistuksen apuaineet on ilmoitettava pakkausmerkinnöissä. (Elintarviketietoasetus EU n:ro 1169/2011.) Lisäaineet on ilmoitettava elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä omalla nimellään tai E-koodilla. Mahdollisesti yliherkkyyttä aiheuttavia aineita sisältävät lisäaineet on ilmoitettava omalla nimellään niin, että nimessä näkyy myös yliherkkyyttä aiheuttava ainesosa. (Evira 2016n.)

Ruokateollisuus käyttää lisäaineita ruokien säilyvyyden, maun, ulkonäön ja rakenteen parantamiseksi. Kuivatut hedelmät, perunasosehiutaleet, rypälepohjaiset juomat, viinit ja siiderit sisältävät rikkiyhdisteitä. Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10mg/l kokonaisrikkidioksidina on merkittävä pakkaukseen omilla nimillään. Ne lasketaan sellaisenaan nautittaviksi tarkoitetuille tuotteille tai valmistajan ohjeen mukaan valmistetuille tuotteille. (Evira 2016n.)

Lisäaineilyliherkkyyttä on todettu 1-2 % tuhannesta ja ne ovat harvinaisia. Yhdeksi allergian aiheuttajaksi on todettu E120, joka tunnetaan nimellä karminiini, kokkiniili tai karminiinihappo. Se voi aiheuttaa hengitysvaikeuksia ja äkillisiä allergiareaktioita tai vakavimmillaan anafylaksian. Rikkiyhdisteet E220-E228, butyylihydroksianitsoli ja -tolueeni E320, E321, natriumglutamaatti E620, E621 ovat lisäaineita, jotka saattavat aiheuttaa allergiaoireita hyvin harvoin. (Evira 2016n.) Lisäaineiden aiheuttaessa toistuvia oireita, niiden käyttöä on rajoitettava tai vältettävä (Pirkanmaan allergia- ja astmayhdistys 2018c).

4.13 Lupiinit ja lupiinituotteet

Valkuaisaine- ja kuitupitoisuutensa vuoksi lupiinijauhoa käytetään parantamaan ruoan ravintoarvoa erityisesti erilaisissa leipomotuotteissa. Lupiinijauhoa käytetään muun muassa leivissä, kakuissa ja jäätelöissä. Gluteenittomat tuotteet sisältävät usein lupiinia. (Hieta, Hasan, Mäkinen-Kiljunen & Lammintausta 2010.)

Toistaiseksi lupiinista on määritetty tarkemmin 5-7 allergeenia, joiden keskinäistä tärkeyttä oireiden aiheuttajana ei vielä tiedetä (Allergia-, iho- ja astmaliitto 2018b).

Lupiini saattaa aiheuttaa IgE-välitteistä herkistymistä, jolloin oireiden on todettu ilmenevän urtikariana, astmana, angioödeemana tai anafylaksiana. Lupiiniallergia saattaa kehittyä ilman aiempia ruoka-aineallergioita. Muille palkokasveille allergiset saattavat saada oireita ristireaktion välityksellä, mutta useimmat ristireaktion kautta herkistyneet eivät saa oireita lupiinista. (Hieta ym. 2010.)

4.14 Nilviäiset ja nilviäistuotteet

Nilviäisiin kuuluvat simpukat, osterit, mustekalat ja kotilot, kuten etanat. Äyriäis- ja nilviäisallergisista moni on allerginen useammalle kuin yhdelle äyriäislajille. Simpukka, osteri, kotilo ja mustekala voivat aiheuttaa voimakkaan allergisen reaktion ja anafylaksian saaminen on mahdollista. Äyriäis- ja nilviäisallergian yleisimpiä oireita ovat pahoinvointi ja erilaiset suolisto- ja iho-oireet sekä lisäksi on todettu hengenahdistusta ja kurkun kutinaa. Merenelävät voivat aiheuttaa allergiareaktioita kosketuksen kautta ja nilviäisallergiset voivat saada oireita myös hengitysilman kautta. (Evira 2016h.)

5 ERITYISRUOKAVALIOT JA MERKINNÄT TARJOILUPAIKOISSA

5.1 Erityisruokavaliota tarvitsevat asiakkaat

Erityisruokavaliota noudattavien asiakkaiden määrä on kasvanut, sillä nykyisin allergioita tunnistetaan paremmin. Syynä on arveltu olevan allergioiden kehittyneen diagnosointitekniikan, mutta toisaalta allergisoivia ruoka-aineita, kuten soijaa ja pähkinöitä, syödään aiempaa enemmän. (Haavisto 2016, 104.) Erityisruokavaliota noudattavalla asiakkaalla ei välttämättä aina ole allergiaa vaan kyseessä voi olla asiakkaan oma halu noudattaa tietynlaista ruokavaliota muusta syystä (Maikkula 2016). Nykyisin moni valitsee erityisruokavalion eettisistä, aatteellisista tai terveydellisistä syistä. Ruokavaliomuutoksista on tullut myös luonteva osa pitkäaikaissairauksien hoitoa. Jotkin ruokavaliot ovat kasvattaneet suosiotaan nopeasti ravitsemustrendeinä ja sitten hiipuneet, kuten karppaus. Kasvissyönnin suosio on kasvanut tasaisesti jo vuosikymmeniä, mutta yhä useampi noudattaa sitä ekologisista syistä. (Haavisto 2016, 104.) Maahanmuuton myötä eri uskonnot ovat tuoneet omat vaikutuksensa elintarviketeollisuuden ja kaupan toimintaan sekä elintarvikkeiden kysyntään ja julkisiin ateriapalveluihin. Kaupoissa, lounasruokaloissa ja kouluissa tulisi olla yhä enemmän sopivia ruokia ja tuotteita erityisruokavaliota noudattaville. (Ruokaoivallus 2018.)

Maa- ja metsätalousministeriön (2013) teettämän kuluttajatutkimuksen mukaan kuluttajat halusivat saada selville pakkaamattomista elintarvikkeista erityisesti raaka-ainetiedot, alkuperämaan ja allergeenitiedot. Vastaajista 58 % koki tärkeäksi raaka-ainetietojen merkityksen, 49 % vastaajista halusi tietää ruokien alkuperämaan ja 46 % vastaajista piti tärkeänä saada tietää ruokien ja tuotteiden allergeenitiedot. (Pasanen 2014.) Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu teki marras-joulukuussa 2016 selvityksen siitä, millä tavalla Etelä-Savon alueen ruokaallergiset, ruokaintolerantista kärsivät tai keliakiaa sairastavat henkilöt kokivat saavansa tietoa heille haitallisista aineista pakatuista tai pakkaamattomista elintarvikkeista. Selvitys tehtiin yhteistyössä Mikkelin seudun Allergia- ja astmayhdistyksen ja Keliakialiiton Itä-Suomen aluetoimiston kanssa. Selvityksen tuloksista kävi ilmi, että noin 63% vastaajista koki saavansa riittävästi tietoa heille soveltumattomista ruoka-aineista ja 37% piti tiedonsaantia riittämättömänä. Yli puolet

vastaajista ilmoitti saaneensa yhden tai useamman kerran terveydellistä haittaa puuttuvien tai epäselvästi ilmoitettujen ruoka-ainetietojen vuoksi. Vastaajien mielestä riittävä tiedonsaanti vaihteli tarjoilupaikan tyypistä riippuen ja tyytyväisimpiä vastaajat olivat pitopalvelupaikkojen ja a la carte -ravintoloiden merkitsemiskäytäntöihin. Kebab-ravintoloissa, pitserioissa ja grilliruokapaikoissa asioivat vastaajat pitivät merkitsemiskäytäntöä ja tiedonsaantia huonona tai erittäin huonona. Lounasravintoloissa ja kahviloissa suurin osa piti tiedonsaantia kohtalaisena. Puutteellisen tiedonsaannin syiksi mainittiin kirjallisten tietojen puuttuminen tai epäselvyydet niissä. Lisäksi koettiin, että henkilökunnalla ei ole riittävästi tietämystä elintarvikkeiden ainesosista. (Turkki 2017.)

Järvinen (2018) on opinnäytetyössään tutkinut gluteenitonta ruokavaliota noudattavien mielipiteitä ravintoloiden ja kahviloiden pakkaamattomien elintarvikkeiden merkinnöistä. Vastaajista suurin osa sairasti keliakiaa tai ihokeliakiaa. Lisäksi osa vastaajista oli vilja-allergisia tai gluteeniyliherkkyyttä sairastavia. Jotkut vastaajista noudattivat gluteenitonta ruokavaliota muun sairauden hoitona tai omasta valinnasta. Tutkimuksessa tämän hetkistä yleisesti käytössä olevaa merkintätapaa allergeeneista pidettiin melko selkeänä, mutta vastaajat toivoivat merkintöjen yhtenäistämistä. Lähes jokainen vastaaja koki, että yhtenäinen merkintätapa helpottaisi ruokailua kodin ulkopuolella. Vastaajat kokivat, että elintarviketietoasetuksen mukainen merkintä olisi selkeä, ja sen avulla annoksen kaikki allergeenit tulisivat hyvin esille. (Järvinen 2018, 2.)

Järvisen (2018) tutkimuksessa vastaajia pyydettiin arvioimaan neljän erilaisen merkintätavan selkeyttä. Vastaajille annetuissa esimerkeissä allergeenit oli selkeästi kirjoitettu ruokalajin yhteyteen, allergeenit oli merkitty yksittäisillä kirjaimilla, numeroilla tai niitä oli kuvattu mahdollisten symbolien avulla. Suurimman suosion sai esimerkki, jossa allergeenit kirjoitettiin selkeästi ruokalajin tai tuotteen yhteyteen tai alapuolelle. Vastaajista yli puolet olivat sitä mieltä, että annosten allergeenitietoja ei pitäisi joutua erikseen tiedustelemaan vaan allergeenitietojen tulisi olla suoraan asiakkaan saatavilla. Vastaajat toivoivat myös, että tieto annoksen gluteenittomuudesta näkyisi selkeästi ja että gluteenittoman kauran tai gluteenittoman vehnätärkkelyksen käytöstä ilmoitettaisiin. Vastaajat toivat esille myös ruokalistan sekavuuden ja ahtauden, jos kaikki allergeenitiedot merkittäisiin

siihen. Järvisen opinnäytetyön tuloksissa nousi esille, että vastaajien mielestä ravintoloiden ja kahviloiden henkilökunnan ammattitaitoa tulisi parantaa lisäämällä erityisruokavaliotietoisuutta. (Järvinen 2018, 2, 31–35.)

Marttosen (2016) opinnäytetyössä on tutkittu ravintolaruokailua erityisruokavaliota noudattavien näkökulmasta. Tutkimuksen tulokset oli jaettu neljään eri vastaajaryhmään, jotka ovat maitoallergiset, vilja-allergiset, kananmuna-allergiset ja keliakikot. Tutkimuksen tuloksista kävi ilmi, että erityisruokavaliolla on suuri merkitys ravintolan valinnassa ja ravintolakäyntien määrässä. Vastaajat toivoivat kehitystä ravintoloiden henkilökunnan ammattitaitoon ja erityisruokavaliotuntemukseen ja vastauksissa kaivattiin selkeitä merkintöjä erityisruokavaliotuotteisiin. Marttosen (2016) mukaan useissa vastauksissa todettiin, että erityisruokavaliota noudattavien on helpompaa asioida ravintolassa, jossa on asioinut aiemminkin, koska vastaaja tietää saavansa sieltä omaan ruokavalioon soveltuvaa ruokaa. (Marttonen 2016, 2, 35–42.) Myös Yhdysvaltalaisen Hotels Magazinen mukaan 92 % erityisruokavaliota noudattavista asiakkaista palaa samaan ravintolaan uudestaan saatuaan hyvää palvelua sekä huomattessaan, että erityisruokavaliot on hyvin huomioitu kyseissä paikoissa (Haavisto 2016, 133).

Ruoka-allergisen asiakkaan on kerrottava ravintolahenkilökunnalle tarkasti allergiastaan. On tärkeää, että allerginen ilmoittaa vain niistä ruoka-aineista, jotka allergioiden hoitoon perehtynyt lääkäri on todennut. Ruoka-allergisen henkilön tulisi jättää ruokavaliostaan pois vain todellisen ja merkittävän oireen aiheuttavat aineet. (Vuorenmaa 2012.) Allergisen asiakkaan on hyvä ottaa ravintolaan mukaan erillinen lista ruoka-allergioistaan, jonka tarjoilija voi toimittaa kokille annoksen turvallisuuden varmistamiseksi. Asiakas voi ilmoittaa allergioistaan ravintolaan jo ennalta, esimerkiksi pöytävarausta tehdessään. Ravintolahenkilökunta voi vaihtua usein, ja siksi tarjoilijan erityisruokavaliotuntemukseen ei voi aina luottaa. (Csonka 2018, 26.) Tällä hetkellä merkintäkäytäntö on sekava ruokapaikoissa, joten erityisruokavaliota noudattavien kannattaa itse tarkistaa merkintöjen selitykset. Erityisruokavaliota tarvitsevien on oltava erittäin tarkkana merkintöjen kanssa ja heidän on selvitettävä ruokatuotteiden soveltuvuus omaan ruokavalioon. (Allergia-, iho- ja astmaliitto 2017.)

5.2 Henkilökunnan osaaminen ja kouluttaminen

Erityisruokavalioiden kasvu tuo monille ravintoloille ja kahviloille haasteita (Maikula 2016). Ravintoloiden kykyyn palvella erityisruokavalioasiakkaita vaikuttaa ruokalistan suunnittelu, ruoan laatu ja henkilökunnan tietoisuus erityisruokavalioidista, ruokien raaka-aineista sekä mahdollisista kontaminaation lähteistä. Tämä vaatii ravintoloilta toistuvaa alan seuraamista, sillä uusia raaka-aineita ilmestyy jatkuvasti. Toisaalta erityisruokavaliota tulee lisää ja olemassa olevien ruokavalioiden hoitosuositukset voivat muuttua. (Haavisto 2016, 133.) Henkilökunnalla on oltava riittävä tietämys ja osaaminen ruoka-allergioista, ammattitaitoa valmistaa ruokaa korvaavista tuotteista sekä positiivinen asenne allergioita ja erityisruokavalioidia kohtaan (Csonka 2018, 29–31).

Kaikissa ravitsemisalan palveluiden ammateissa on tunnettava alaa koskeva lainsäädäntö. Ammateissa tarvitaan tuotteiden ja palveluiden tuotanto-osaamisista, hygieniosaamista sekä omaavalvontaan liittyvää osaamista. Ammattilaisen tulee hallita ravitsemusosaaminen sekä erilaisiin ruokavalioihin ja allergioihin liittyvä tietämys. Lisäksi kokkien ja esimiesten on osattava hallita raaka-ainetilaukset, erilaiset ruoan valmistusmenetelmät, reseptiikka sekä ruokalistasuunnittelu. Asiakaspalveluhenkilöstön on tunnettava niihin liittyvät perusasiat. Ammattilaisten tulee hallita asiakaspalvelutaidot sekä myyntitaidot, sillä tulevaisuudessa korostuu kyky huomioida erilaiset kohderyhmät. Esimiestehtävissä toimivilla tulee olla vahva asiakastuntemus sekä ymmärrys kuluttajakäyttäytymisestä, jotta tuotteet ja palvelut osataan kohdistaa oikein. (Taipale-Lehto 2012, 21–22.)

Ruokalistasuunnittelu, raaka-ainetoimittajien kilpailuttaminen ja tuotekehitys muodostavat monien eri työvaiheiden kokonaisuuden, jonka lopputuloksena saadaan asiakkaille tarjottava tuotevalikoima. Sitä myöten laaditaan ruokaohjeet, ruokalistat sekä raaka-aineiden hankintaohjeet, jotta saadaan ruoan valmistamiseen tarvittava ohjeistus. Ajantasaisten ja oikeiden tietojen tuottaminen, yhdisteleminen ja muokkaaminen vaativat jokapäiväistä työtä, vaikka apuna olisi tarvittava teknologia. Tiedonhallinta eri välinein on nykyisin merkittävä osa alan ammattilaisten osaamista. Ruokatuotannon ja asiakaspalvelun samanaikaisuus

vaatii prosesseilta ja niiden tekijöiltä joustavuutta ja mukautuvuutta. Ruokatuotantoprosessin hallinta vaatii työntekijöiltä organisointikykyä ja ammattiosaamista. (Taskinen 2008.)

Ruokalistasuunnittelussa on hallittava suunnittelutyön yleiset periaatteet, pysyvä tavoitteissa, vastattava asiakkaiden tarpeisiin ja vaatimuksiin sekä osattava suhteuttaa kaikki yrityksen resursseihin (Taskinen 2008). Erityisruokavalioiden huomioiminen ruokalistasuunnittelussa asettaa haasteita, sillä erilaisia erityisruokavalioita on paljon. Allergisoivat aineet olisi hyvä tuoda jo ruokalistassa ruoan nimessä esille. (Maikkula 2016.) Hyvin suunniteltu ruokalista helpottaa erityisruokavaliota noudattavan asiakkaan palvelutilannetta (Haavisto 2016, 134). Ruokalistasuunnittelussa on huomioitava yleisimmät erityisruokavaliot ja niitä noudattavien tarpeet. Yrityksen liikeidealla on suuri vaikutus siihen, kuinka erityisruokavalioihin suhtaudutaan. Työpaikkaruokailusta vastaavien ravitsemisalan yritysten on huolehdittava, että päivittäin ruokalevien asiakkaiden erityisruokavaliotarpeet tulevat huomioiduiksi. Ravintolat, joissa asiakkaat käyvät satunnaisesti, voivat toimia vapaammin, kuten esimerkiksi kalaravintolan ei tarvitse miettiä kalaruoille vaihtoehtoja. Tilaus- ja juhlapalveluja tarjoavien yritysten on huomioitava ainutkertaisen tilaisuuden järjestäjinä asiakkaiden erityistarpeista. (Lehtovaara & Immonen 2018, 150.)

Kaikkien ravintolan annoksien ei kuitenkaan tarvitse olla muunneltavissa erityisruokavalioiden mukaisiksi. Yrityksen kannattaa miettiä omaa asiakasryhmäänsä ja huomioida erityisruokavaliota noudattavat asiakkaat omina tapauksinaan. Erityisruokavalioannoksen olisi hyvä olla mahdollisimman lähellä tavallista ruokaa eikä sen kuuluisi olla ravintoarvoiltaan heikompa tavallisiin annoksiin verrattuna. Erityisruokavalioita ei haluta nähdä ongelmana, vaan niihin soveltuvia tuotteita pitäisi käyttää osana normaalia ruoanvalmistusta. Näin tuote- ja ruokatarjonnasta saataisiin monipuolisempaa. Keliakialiiton ravitsemusasiantuntija Arnala ehdottaa, että gluteenittomia tuotteita suunnitellessa olisi hyvä huomioida, että kaikki keliakikot eivät käytä vehnätärkkelystä ja kauraa. Gluteeniton ei myöskään tarkoita täysin viljatonta, joten olisi kannattavaa käyttää gluteenittomia vaihtoehtoja monipuolisesti, kuten kvinoaa ja tattaria. (Maikkula 2016.)

Nykyisin tietämys erityisruokavalioista ja allergioista on lisääntynyt. Ravitsemisalan toimijat haluavat toimia vastuullisesti ja haluavat lisätä tiedonsaantiaan allergioihin ja yliherkkyyksiin liittyen. Yritykselle ei ole eduksi, jos asiakkaalle aiheutuu terveydellistä haittaa yrityksen valmistamista tuotteista, asiakas jättää ostamatta tuotteen epäselvien merkintöjen vuoksi tai asiakas ei tule uudelleen ravintolaan riittämättömän tiedonsaannin vuoksi. Lainsäädännön ja omavalvonnan noudattaminen ja vastuulliset toimintatavat ruoan valmistuksessa ja esillepannossa eivät varmuudella voi taata suojaa ruoka-allergikoille. Mahdollisia riskitekijöitä voivat aiheuttaa inhimilliset erehdykset ja asiakkaiden oma toiminta ravintolassa, kuten ottimien vaihtuminen linjastossa. (Turkki 2017.)

Henkilökuntaa kouluttamalla voidaan parantaa erityisruokavalioasiakkaiden palvelukokemusta kahviloissa ja ravintoloissa. Henkilöstön koulutuksessa olisi tärkeää käsitellä sitä, että ristikontaminaatioita ei tapahdu ruoanvalmistuksen työvaiheissa ja korostettava, miten vakavia seurauksia voi aiheutua esimerkiksi kala- tai pähkinäallergiselle henkilölle hänen syötyään allergiaa aiheuttavaa ruoka-ainetta. Keittiöissä on ymmärrettävä, että vakavimmillaan asiakkaalle voi aiheutua henkeä uhkaava terveysvaara. Tiedon täytyy kulkea keittiön ja salin välillä esimerkiksi, jos ruoan koostumus muuttuu päivän aikana. Koulutuksen lisäksi erityisruokavalioista pitäisi puhua enemmän ja etsiä yhdessä niihin ratkaisuja. Henkilökunnan tulee tehdä ainoastaan tietoon perustuvia ratkaisuja, ja selvitetävä oikea tieto, jos itsellä ei ole tarpeellista ja luotettavaa tietoa asiakkaan allergiasta. Ammattikouluissa käsitellään osana opintoja erityisruokavaliota melko hyvin, mutta työharjoitteluissa niihin tulisi perehdyttää tarkemmin. (Maikkula 2016.)

Lusa (2017) selvitti opinnäytetyössään Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiirin alueella ruokapalveluhenkilöstön ravitsemusosaamista sekä mitä mahdollisia koulutustarpeita henkilöstöllä on. Lisäksi työssä tutkittiin, millaista oman osaamisen kehittämisen tarvetta ruokapalveluhenkilöstö koki tarvitsevansa. Kyselyssä tiedusteltiin, kokiko vastaaja tarvitsevansa lisäkoulutusta ravitsemukseen liittyvistä aiheista nykyisen osaamisensa lisäksi. Vastaajista yli puolet oli sitä mieltä, että lisäkoulutus oli tarpeen. Lähes puolet vastaajista toivoi ruoka-aineallergioihin liittyvää täydennyskoulutusta. Vastaajat kokivat oman osaamisen kehittämisen tarvetta eniten erityisruokavalioihin, ravitsemukseen sekä elintarvikkeisiin liittyen. Vastaajilta kysyttiin, miten he toivovat lisäkoulutusta järjestettävän. Yleisimpänä

vastauksena toivottiin asiantuntijan pitämää käytännönläheistä koulutuspäivää ja asiantuntijaluentoa. Vastauksissa nousi esille myös toive koulutuksen järjestämisestä kolmannen sektorin toteuttamana, esimerkiksi kouluttajina voisivat toimia yhdistysten tai liittojen asiantuntijat tai koulutetut kokemusasiantuntijat. Jonkin verran toivottiin itseopiskelun kautta tapahtuvaa verkkokoulutusta. (Lusa 2017, 41–48.)

Ennakointikamari teetti syksyllä 2015 majoitus- ja ravitsemisalalle suunnatun yritysselvityksen tulevaisuuden osaamistarpeista. Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää majoitus- ja ravitsemisalalan toimijoilta tulevaisuuden koulutus- ja työvoimatarpeita sekä alan tulevaisuuden näkymiä. Tutkimuksen mukaan yli puolet vastaajayrityksistä uskoi, että majoitus- ja ravitsemisalalla tullaan kohtaamaan vaikeuksia osaavan työvoiman rekrytoinnissa tulevaisuudessa. Tarpeeksi ammattitaitoisten ja motivoituneiden työntekijöiden löytämistä pidettiin haasteellisena. Tärkeimpinä henkilöstön osaamisalueina koettiin asiakaspalvelutaidot, asiakastarpeiden tunnistaminen, myyntiosaaminen sekä joustavuus ja kyky reagoida muutoksiin. Selvitykseen vastanneet yritykset uskoivat majoitus- ja ravitsemistoi-
mialan kasvuun seuraavien viiden vuoden aikana. Usealla tutkimukseen osallistuneista yrityksistä oli viimeisen vuoden aikana ollut haasteita löytää työntekijöitä erityisesti kokin, tarjoilijan ja keittiömestarin tehtäviin. Samanaikaisesti näihin tehtäviin ennakoitiin olevan kasvava rekrytointitarve tulevaisuudessa. Ammatillisen perustutkinnon ja alemman korkeakoulututkintoon johtavan koulutuksen suorittaneilla koettiin olevan yritysten tarpeita parhaiten vastaavaa ammattitaito. Osaavien ja ammattitaitoisten työntekijöiden saamiseksi alalle vastaajat toivoivat alan maineen ja profiilin kohottamista. Vastaajat ehdottivat moniosaajien kouluttamista ja koulutuksen tason nostamista, työssäoppimisen ja oppisopimuskoulutuksen lisäämistä, palkkatason nostamista sekä työehtojen ja työaikojen joustoja. Selvityksen mukaan täydennys- ja jatkokoulutustarpeita oli vajaalla puolella vastaajayrityksistä. Seuraavan viiden vuoden aikana tarpeita jatkokoulutukselle koki tarvitsevan neljä viidestä yrityksestä. (Maunula, Tarpila & Pohjola 2015.)

5.3 Merkintätavat

Asiakkaille on ilmoitettava elintarvikkeen nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tai ainakin tieto siitä, mistä allergeenitiedot ovat saatavilla sekä elintarvikkeen alkuperämaa tai lähtöpaikka sekä lihan alkuperämaa (Evira 2014, 31–32). Ravintoloiden ja kahviloiden on huolehdittava erityisruokavaliosta käytettävien merkintöjen oikeellisuudesta ja paikkansa pitävyydestä. Ravitsemisalan yrityksissä voidaan yleisesti käyttää erilaisia vapaaehtoisia merkintöjä, kuten kirjainmerkintöjä ja -lyhenteitä sekä symboleja tai kuvia, joiden perusteella asiakas voi tunnistaa tuotteen tai ruoan soveltuvuuden omaan ruokavalioonsa. (Allergia-, iho- ja astmaliitto 2017). Kirjainmerkintä tai lyhenne voi olla esimerkiksi iso G-kirjain tai L-kirjain. G-merkintä tarkoittaa gluteenitonta ja L-merkintä tarkoittaa laktoositonta. Lyhenteitä, kuten G tai L, ei tule käyttää allergeenien pakolliseen ilmoittamiseen. Näitä lyhenteitä ei tule myöskään käyttää vapaaehtoisen tiedon antamiseen ilman selitystä, mitä lyhenteet tarkoittavat. (Maa- ja metsätalousministeriö 2015.)

Keliakialiitto ja Allergia-, iho- ja astmaliitto ovat huolestuneet ravintoloiden erilaisista käytännöistä ilmoittaa ruoka-annosten sisältämät allergeenit. Monet ravintolat merkitsevät ruokalistoihin jollain tavalla annosten soveltuvuuden erityisruokavaliota noudattaville. Merkitsemiskäytännöt vaihtelevat ravintoloittain ja maittain. Tästä esimerkkinä voidaan mainita ruotsinlaivoilla käytettävät merkinnät, jotka ovat päinvastaisia kuin yleensä Suomessa käytetyt. Sama merkintä saattaa tarkoittaa, että annos sisältää tiettyä ruoka-ainetta tai ei sisällä sitä. Merkintä voi tarkoittaa myös, että annos voidaan valmistaa ilman kyseistä ruoka-ainetta. Merkintätapana voidaan käyttää kirjainta tai symbolia. (Allergia-, iho- ja astmaliitto 2017.) Ruokalistan merkintöjen oikeellisuuteen tulisi kiinnittää huomiota, sillä moni allerginen asiakas tekee valintansa niiden perusteella (Maikkula 2016).

Joissakin ravintoloissa ja kahviloissa allergeeneihin liittyvä ilmoitusvelvollisuus on hoidettu siten, että ruokalistaan on merkitty iso A-kirjain ja asiakasta pyydetään tiedustelemaan lisätietoja henkilökunnalta. A-merkintä tarkoittaa sitä, että annos voi sisältää allergiaa aiheuttavia ainesosia, kuten gluteenia, maitoa, pähkinää, äyriäisiä, kalaa, selleriä, sinappia, mantelia, soijapapuja, rikkidioksidia, sulfiittia

tai seesaminsiemeniä. Kyseinen merkintätapa ei ole luotettava ja selkeä allergisille asiakkaille. Lisätietojen kysyminen henkilökunnalta voi olla joillekin asiakkaille kiusallista. Allergia-, iho- ja astmaliitto korostaa olevansa tyytyväinen, että pakkaamattomien elintarvikkeiden allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat on ilmoitettava ravintoloissa. Allergia-, iho ja astmaliitto toivoo, että tulevaisuudessa useammat ravintolat ylittäisivät asetuksen vaatimukset ja ilmoittaisivat yksittäiset allergeenit kirjallisesti ruokien yhteydessä asiakkaalle. (Allergia-, iho- ja astmaliitto 2015.)

Allergia-, iho ja astmaliitto yhdessä Pirkanmaan allergia- ja astmayhdistyksen kanssa esitti kannanottonsa ruoka-allergeenimerkintöjen tarkentamiseksi helmikuussa 2016. Kannanotto osoitettiin maa- ja metsätalousministeriön ruokaosastolle. Allergia- ja Astmaliitto pyysi asetuksen tarkentamista saamansa palautteen perusteella. Kannanotossa esitettiin, että pakkaamattoman ruoan myyjiltä tulee edellyttää allergeenien ilmoittamista tarkemmin kuin yleisellä A-merkinnällä. A-merkintä voi tarkoittaa mitä tahansa elintarviketietoasetuksessa mainittua ruokaainetta tai jotain muuta ruoka-ainetta. Merkintä vaatii asiakkaalta lisätiedustelua ruoan ainesosista, joka voi vaikeuttaa asiointia ravintolassa. Ruoka-aineista kysyminen voidaan kokea sosiaalisesti kiusallisena asiana. Allergia-, iho- ja astmaliiton saaman palautteen mukaan ravintolahenkilökunnan suullisesti antamaan tietoon ei aina luoteta. (Allergia-, iho- ja astmaliitto 2016c.)

Allergia-, iho ja astmaliitto ehdottaa, että ravintolat huomioisivat erityisruokavaliota noudattavat asiakkaat laatimalla tarkat ainesosatiedot sisältävät menut niitä tarvitseville. Allergia-, iho- ja astmaliitto vetoaa ravintoloiden palveluhalukkuuteen erityisruokavaliota noudattavia asiakkaita kohtaan. Joissakin maissa, kuten Espanjassa, Italiassa ja Virossa useissa ravintoloissa on laadittu erityisruokavaliosta erillinen ruokalista. Allergia-, iho- ja astmaliitto kannustaakin ravintoloita ylittämään lain vaatimukset ja toivoo, että Suomessa otettaisiin esimerkkiä Euroopasta. Myös Keliakialiiton ravitsemusasiantuntija Arnala ehdottaa ravintoloihin allergiamenua, jos tiedot allergeeneista eivät mahdu tavalliselle listalle. (Maikkula 2016.) Siten erityisruokavaliota noudattavan asiakkaan ei tarvitsisi tiedustella allergeeneista henkilökunnalta, ja asiakkaan palvelutilanne myös helpottuisi. (Allergia-, iho- ja astmaliitto 2016d.)

6 TUTKIMUS

6.1 Toimeksiantajana Keliakialiitto

Keliakialiiton keskustoimisto sijaitsee Tampereella ja aluetoimistot ovat Oulussa, Kuopiossa, Tampereella ja Helsingissä. Keliakialiitto on 30 paikallisen keliakiayhdistyksen katto-organisaatio. Keliakialiittoon kuuluvat ovat jäsenenä paikallisissa keliakiayhdistyksissä. Jäseniä on yli 22 000. Lisäksi Keliakialiittoon kuuluu terveydenhuollon ja ravitsemisalan ammattilaisia. (Keliakialiitto 2018b.)

Keliakialiitto on valtakunnallinen keliakiapotilaiden-, palvelu-, edunvalvonta- ja vaikuttamisjärjestö. Järjestön toiminta-ajatuksena on edistää keliakiaa ja ihoke-liakiaa sairastavien sekä muiden gluteenitonta ruokavaliota tarvitsevien henkilöiden ja heidän läheistensä hyvinvointia. Keliakialiiton tarkoituksena on vaikuttaa yhteiskunnallisesti siihen, että keliakiaa sairastavilla ja muilla gluteenitonta ruokavaliota tarvitsevilla on hyvät edellytykset sairautensa hoitoon ja täysipainoiseen elämään. (Keliakialiitto 2018a.)

Keliakialiittoa voidaan kuvata risteysasemaksi, jossa keliakiatieto ja -asiantuntemus sekä monipuolisen yhteistyö kohtaavat. Kuvion 1 avulla voidaan havainnollistaa Keliakialiiton yhteistyöverkostoja. (Keliakialiiton strategia 2016.) Keliakialiitto toimii yhteistyössä terveydenhuollon, keliakiatutkimuksen, elintarviketeollisuuden, kaupanalan ja viranomaisten ja ravitsemisalan. (Keliakialiitto 2019.) Yhteistyön avulla vahvistetaan eri alojen ammattilaisten keliakiaosaamista sekä tuotetaan uusia gluteenittomia tuotteita ja palveluita keliaakikoille ja muille gluteenitonta ruokavaliota tarvitseville. (Keliakialiiton strategia 2016.) Keliakialiitto järjestää koulutuksia ravintoloiden, kahviloiden ja kaupanalan ammattilaisille gluteenittomuuteen liittyvistä asioista sekä laatii lausuntoja ministeriöihin ja terveydenhuoltoon. (Keliakialiitto 2018c.) Keliakialiitto julkaisee Gluteeniton elämä -lehteä, joka tarjoaa keliaakikoille ajantasaista tietoa gluteenittomista tuotteista sekä luotettavista ravintoloista ja kahviloista. (Keliakialiitto 2018d.)



KUVIO 1. Keliakialiiton verkostot (Keliakialiiton strategia 2016)

6.2 Tutkimuksen tarkoitus ja tavoite

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, miten ravitsemisalan yrityksissä ilmoitetaan allergioita ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat pakkaamattomista ruoista ja tuotteista. Lisäksi haluttiin tiedustella ravitsemisalan yrityksissä työskentelevien mielipiteitä erilaisista merkintätavoista ilmoittaa allergeenit sekä miten allergeenien ilmoittaminen koetaan. Tutkimuksen avulla haluttiin kartoittaa myös, millaisia muita vapaaehtoisia merkintätapoja käytetään ruokien ja tuotteiden ainesosien ilmoittamisessa ja millaisia mahdollisia koulutustoiveita ravitsemisalalla työskentelevillä on liittyen allergeenitietojen ilmoittamiseen. Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää, voidaanko allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet merkitä yhtenäisellä tavalla pakkaamattomiin elintarvikkeisiin kaikissa ravitsemisalan yrityksissä.

6.3 Tutkimuksen toteutus

Tutkimus toteutettiin vuoden 2019 syys-lokakuun vaihteessa sähköisellä kyselylomakkeella (liite 2). Kysely laadittiin Webropol-ohjelman avulla ja lähetettiin sähkö-

köpostilinkkinä Webropol-ohjelman kautta yhteensä 2590 ravitsemisalan yritykselle. Suurin osa yrityksistä valikoitui satunnaisotannalla Keliakialiiton Taloustutkimuksen Horeca-rekisteristä ja lisäksi vastaajayritysten yhteystietoja saatiin yritysten verkkosivuilta. Julkinen kyselylinkki lähetettiin sähköpostilla Tampereen ammattikorkeakoulun monimuotokoulutuksen restonomiopiskelijoiden vuosiryhmillä 2016 ja 2017. Julkinen vastauslinkki päätettiin lähettää restonomiopiskelijoille lisävastausten saamiseksi, sillä kyselyyn osallistuneiden vastausprosentti ei yltänyt toivotulle 10 %:n tasolle. Kyselylinkit olivat vastaajille avoinna kahden viikon ajan.

Taloustutkimuksen Horeca-rekisteri sisältää yksityisen ja julkisen sektorin keittiöitä, kahviloita, ravintoloita, henkilöstöravintoloita, sairaaloita, päiväkoteja ja kouluja. Rekisterissä olevista Horeca-keittiöistä on saatavissa yhteystietojen lisäksi tiedot muun muassa tarkemmasta toimialasta, keittiötyypistä, keittiön pitäjästä, annosmääristä, aukiolopäivistä ja anniskeluoikeuksista. (Taloustutkimus Oy 2016.) Horeca-rekisterin avulla vastaajat saatiin kohdennettua edustamaan haluttua perusjoukkoa ja rekisterin avulla ravitsemisalan yritykset pyrittiin määrittelemään neljään eri kategoriaan, joita olivat kahvilat, kahvila-ravintolat, ravintolat ja henkilöstö- ja laitosravintolat. Kyselyn vastaajiksi haluttiin erilaisissa ravitsemisalan yrityksissä esimiesasemassa toimivia henkilöitä ja tämä tuotiin esille vastaajille laaditussa saatekirjeessä.

Tietosuojalainsäädäntö suojaa ihmisen yksityisyyttä ja henkilötietoja. Tutkijan on tällöin huolehdittava, että vastaajien yksityisyyden suojaa ei loukata ja henkilötiedot suojataan. (Vilkkä 2014, 95.) Kysely muutettiin anonyymiksi ennen vastaajille lähettämistä, jolloin vastaajien yhteystietoja ei ollut mahdollista tunnistaa. Vastaanottajille suunnatun sähköpostiin alkuun kirjoitettiin saateteksti Keliakialiiton puolesta, jossa kerrottiin mistä vastaajien yhteystiedot ovat peräisin. Webropolin avulla on mahdollista lähettää muistutusviesti vastaajille, jotka eivät ole osallistuneet kyselyyn tiettyyn ajankohtaan mennessä. Webropol tunnistaa automaattisesti osallistuneet vastaajat, jolloin muistutusviesti ei lähde samoille vastaanottajille kahdesti. Muistutusviesti lähetettiin viikon kuluttua ensimmäisen kyselyn lähettämisestä.

Opinnäytetyön tutkimusmenetelmänä oli kvantitatiivinen eli määrällinen tutkimus ja aineistonkeruumenetelmänä käytettiin kyselylomaketta. Määrällisen tutkimuksen ominaispiirteitä ovat tiedon strukturointi, tiedon esittäminen numeroin, mitaaminen, tutkimuksen objektiivisuus ja vastaajien suuri määrä. Strukturoinnilla tarkoitetaan tutkittavan asian sen ominaisuuksien suunnittelua ja vakiointia ennen aineiston keräämistä. Tutkittavat asiat määritellään lomakkeeseen ymmärrettäviksi kysymyksiksi ja vaihtoehtoiksi, jotka voidaan esittää kaikille vastaajille samalla tavalla. Määrällisessä tutkimusmenetelmässä tietoa tarkastellaan numeerisesti, jolloin tutkittavia asioita ja niiden ominaisuuksia kuvataan yleisesti numeroiden avulla. Tulokset esitetään numeroina ja olennainen tieto tulkitaan ja selitetään sanallisesti. Määrällisen tutkimusmenetelmän avulla saadaan yleinen käsitys muuttujien eli mitattavien ominaisuuksien välisistä suhteista ja eroista. Muuttajalla tarkoitetaan kohdetta, josta tutkimuksen avulla halutaan saada tietoa. Muuttuja voi olla henkilöä koskeva asia, toiminta tai ominaisuus. Mittareilla saadaan tutkittavasta asiasta tarvittava tieto, ja mittareina voivat toimia kysely-, haastattelu- ja havainnointilomakkeet. Objektiivisuudella tarkoitetaan tutkijan puolueettomuutta, jolloin tutkija ei vaikuta tutkimustulokseen. Määrälliselle tutkimukselle tyypillistä on vastaajien suuri määrä. Suuri otos edustaa paremmin perusjoukon keskimääräistä mielipidettä, asennetta tai kokemusta tutkittavasta asiasta. (Vilkka 2014, 11–17.) Tutkimustuloksia voidaan havainnollistaa taulukoilla tai kuvioilla. Määrällisessä tutkimuksessa aineisto kerätään useimmiten tutkimuslomakkeiden avulla, joihin on annettu valmiit vastausvaihtoehdot. (Heikkilä 2014a, 15.)

Kyselytutkimuksen avulla voidaan kerätä ja tarkastella tietoa erilaisista moniulotteisista yhteiskunnan ilmiöistä, kuten ihmisten toiminnasta, mielipiteistä, asenteista ja arvoista. Erilaisten ilmiöiden mittaaminen ei ole yksinkertaista, sillä haasteita voivat aiheuttaa monet epävarmuudet. Haasteet liittyvät usein kyselyn vastaajia edustavaan perusjoukkoon, saatujen vastausten määrään, tutkittavien asioiden mittaamiseen, kysymysten ja väitteiden luotettavuuteen ja kyselyn otolliseen ajankohtaan. Kyselytutkimuksen kysymysten ja väitteiden laatimiseen liittyy sisällöllisiä ja tilastollisia haasteita. Kysymykset ja väitteet muodostavat kokonaisuuden, joka toimii kyselytutkimuksen mittarina. (Vehkalahti 2014, 7, 12–13.)

Kyselylomake on erittäin tärkeä tutkimuksen luotettavuuden kannalta, sillä kysymysten avulla on tarkoitus selvittää tutkimusongelma. Hyvän tutkimuslomakkeen

tunnusmerkkeinä voidaan pitää selkeyttä, jossa teksti ja kysymykset on hyvin aseteltu, lomake ei ole liian pitkä ja vastaajan on helppo ymmärtää kysymykset, kun annetut vastausohjeet ovat selkeät ja yksiselitteiset. On tärkeää, että kysely etenee loogisesti, siten että samaa aihetta koskevat kysymykset on ryhmitelty kokonaisuuksiksi ja kysymykset numeroitu juoksevasti. (Heikkilä 2014b.)

Kyselyssä oli viisi eri aihealuetta, joita olivat taustatiedot, pakolliset allergeeni-merkinnät, vapaaehtoiset merkinnät, esimerkit erilaisista merkintätavoista ja koulutus. Kyselyn lopussa oli mahdollista jättää kommentteja liittyen kyselyyn ja sen aiheeseen sekä osallistua arvontaan. Aihealueiden alkuun, lukuun ottamatta taustatietoja ja koulutusta, oli kirjoitettu lyhyt ohjeistus tai saate, mitä osiossa kysytään tai tarkoitetaan. Opinnäytetyössä käytetty kysely sisälsi enimmäkseen suljettuja osioita, joissa vastausvaihtoehdot annettiin valmiiksi. Suljettujen osioiden lisäksi käytettiin monivalintaosioita ja avoimia tekstikenttiä, jos valmiiksi annetuista tai monivalintavaihtoehdoista ei löytynyt vastaajalle sopivaa vaihtoehtoa. Vastaajalla oli mahdollisuus valita vaihtoehto ”jotain muuta” ja kirjoittaa siihen oma vastauksensa. Joissakin kysymyksissä vastaaja sai tarkentaa avoimeen kohtaan valitsemaansa vastausta sekä yhteen kysymykseen haluttiin vastaajalta perustelu, miksi hän on kyseistä mieltä tietyistä asiasta. Avoimilla kohdilla haluttiin saada vastaajilta tarkentavia tietoja ja myös uutta tietoa, jota ei kyselyn laatimisvaiheessa välttämättä ollut tiedossa. Monivalintakysymyksissä vastaaja sai valita tarvittaessa useamman vaihtoehdon ja lisäksi tarkentaa valitsemaansa vastausta tai kirjoittaa oman vastauksensa avoimeen kohtaan. Monivalintakysymysten kohdalla vastausvaihtoehtojen rajaaminen oli haasteellista, koska ei ollut ennalta tiedossa kaikkia mahdollisia olemassa olevia vaihtoehtoja vaan haluttiin saada selville mitä muita vaihtoehtoja vastaajien toimipaikoissa on käytössä. Vaikka kyselytutkimuksessa käytetään useimmiten suljettuja osioita, niin myös avoimia kohtia tarvitaan. Suljettujen osioiden valmiiksi annettujen vastausvaihtoehtojen avulla voidaan selkiyttää mittausta ja helpottaa tietojen käsittelyä. Avoimien vastausten avulla on mahdollista saada tutkimuksen kannalta tärkeää tietoa, joka muuten voisi jäädä huomaamatta. Avoimia vastauksia voidaan käyttää, silloin jos vastausvaihtoehtoja ei voida tai haluta luetella etukäteen tai jos vaihtoehtoja on liian paljon ja niiden rajaaminen ennalta ei ole mahdollista. Avovastauksia voidaan käyttää myös tarkemman luokittelun muodostamiseen, jos kohtaa ”muu vaihtoehto” ei haluta raportoida sellaisenaan. (Vehkalahti 2008, 24–28.)

Sähköinen kysely eli verkkokysely helpottaa tulosten analysointia, sillä työvaihteita on vähemmän vastausten tallentuessa automaattisesti erilaisiin tilasto-ohjelmiin. Sähköinen kysely helpottaa myös kyselyyn vastaamista. Webropolissa kysymykset ovat yhdellä avoimella lomakkeella ja vastaaja voi vertailla helposti omia vastauksiaan, jolloin toinen kysymys voi vaikuttaa seuraavan vastaukseen. Tämä parantaa annettujen vastausten johdonmukaisuutta kyselyn aihealueen ympärillä ja auttaa vastaajaa saamaan paremman kokonaiskuvan. Toisaalta vastaajan vastaustarkkuus voi vähentyä, kun rakenteeltaan samankaltaisia kysymyksiä esitetään sarjana. (Valli & Perkkilä 2015, 115.)

Kyselyyn vastaajille laadittiin saatekirje (liite 1). Saatekirjeessä esiteltiin kyselyn laatija, kyselyn tarkoitus ja tavoite sekä perusteltiin syy, miksi vastaajien osallistumista kyselyyn pidettiin tärkeänä. Lisäksi saatekirjeessä kerrottiin kuinka vastaajat ovat valikoituneet kyselyyn ja vastaaminen on luottamuksellista, sillä kysely oli anonyymi. Vastaajille kerrottiin myös, miten tutkimustuloksia tullaan käyttämään ja julkaisemaan. Vastaajien oli mahdollista ottaa yhteyttä sähköpostitse kyselyn laatijaan. Saatekirje kertoo vastaajalle tutkimuksen perustiedot, kuten mikä on tutkimuksen tarkoitus, kuka tutkimuksen tekee, miten vastaajat on valittu ja mihin tutkimustuloksia tullaan käyttämään. Saatekirjeen perusteella vastaaja voi motivoitua vastaamaan kyselyyn tai jättää osallistumatta. Hyvin laaditulla saatekirjeellä voidaan vaikuttaa vastausten luotettavuuteen. (Vehkalahti 2008, 45–46.)

Kysely lähetettiin kuudelle testivastaajalle ennen virallista tiedonkeruuta. Testivastaajat valikoituivat opinnäytetyön tekijän organisaatiossa esimiesasemassa toimivista henkilöistä sekä Tampereen ammattikorkeakoulussa opiskelevista restonomiopiskelijoista, jotka toimivat omilla työpaikoillaan esimiehinä. Kyselystä saatu palaute oli hyvää eikä vastaajien antamissa kommentteissa tullut esille epäselvyyksiä kysymysten suhteen. Kyselylomakkeen testaaminen etukäteen on eräs keino mitata kyselyn luotettavuutta. Hyviä testiaajia ovat tutkimuksen kohde-ryhmään kuuluvat henkilöt. Siten on mahdollista saada totuuden mukainen käsitys kysymysten ja ohjeiden ymmärrettävyydestä ja selkeydestä. Tarvittaessa turhia kysymyksiä voidaan karsia pois ja mahdollisesti huomata, jos jotain olennaista on jäänyt kysymättä. (Vehkalahti 2008, 48.)

Tutkimuksen luotettavuutta arvioidaan kahdella eri käsitteellä, joita ovat validiteetti ja reliabiliteetti. Validiteetti arvioi tutkimukseen valitun mittausmenetelmän kykyä mitata tutkittavan ilmiön ominaisuutta, jota on tarkoitus mitata. Reliabiliteetin avulla arvioidaan tutkimuksen tarkkuutta, jolloin siihen ei sisälly satunnaisvirheitä. Reliabiliteetin tarkoitus on ilmaista tutkimuksessa käytetyn mittarin luotettavuutta ja toistettavuutta halutun ilmiön kohdalla. (Vilkkä 2014, 149–152.) Tutkimuksen validiutta voidaan varmistaa etukäteen huolellisella suunnittelulla ja harmitulla tiedonkeruulla. Kyselylomakkeen kysymysten on oltava oikeita asioita mitaavia, yksiselitteisiä ja koko tutkimusongelman kattavia. Kyselyyn vastaajien on edustettava perusjoukkoa, joka on selkeästi määritelty ja kattavasti luetteloitu tai rekisteröity. Vastaajien otanta on tehty koko perusjoukosta sopivalla otantamenetelmällä. (Heikkilä 2014a.) Vastausprosentti on yksi tutkimuksen luotettavuuden ilmaisin. Korkea vastausprosentti kertoo tutkimuksen hyvästä luotettavuudesta, mutta vastausprosentin jäädessä alhaiseksi edustavuus voi jäädä kyseenalaiseksi. Kyselyiden määrän toistuvasti kasvaessa on alkanut ilmetä vastausväsymystä ja tutkimusten vastausprosentit ovat selkeästi huonontuneet. (Vehkalahti 2008, 44, 48.)

6.4 Tulosten analysointi

Kyselyn tuloksia analysoitiin Webropol-ohjelman avulla, josta ne voitiin siirtää muihin järjestelmiin, kuten Exceliin ja Wordiin. Webropol-ohjelma muodostaa automaattisesti kyselyn sulkeuduttua tuloksista perusraportin, jossa tulokset ovat nähtävillä taulukkoina ja tilastollisina kuvaajina. Kyselyn tuloksia voitiin vertailla, ristiintaulukoida ja suodattaa, jolloin tulokset voitiin jakaa esimerkiksi eri toimialojen vastauksiin. Tuloksia voitiin havainnollistaa erilaisilla kuvaajilla. Kuvaajat pystyttiin määrittämään yksitellen jokaiseen kysymykseen tukemaan saatuja tuloksia. (Taanila 2018.) Tuloksia suodattamalla pystyttiin erottelemaan toimialat toisistaan ja saamaan tietyn toimialan vastaajien mielipiteet selville ja vertailemaan niitä keskenään. Vertailua toimialoittain käytettiin, kun haluttiin tietää miten vastaajat kokivat allergeenien ilmoittamisen toimipaikoissaan ja koulutukseen liittyvien kysymysten analysoinnissa. Lisäksi kyselyn vastauksista voitiin erottaa pakolliset allergeenimerkinnot ja vapaaehtoiset merkinnot toisistaan ja vertailtiin niiden käyttötapoja.

Kyselyssä oli avoimia tekstikenttiä, joihin vastaaja sai kirjoittaa tarvittaessa oman vastauksensa tai tarkentaa valitsemaansa vaihtoehtoa. Kysymysten 1, 2 ja 7 kohdalla avoimista vastauksista muodostettiin sisältöanalyysin avulla taulukot, koska vastauksissa oli selkeästi löydettävissä yhtäläisyyksiä. Sisällönanalyysi on kvalitatiivisessa eli laadullisessa tutkimuksessa käytettävä aineiston analyysitapa, jonka tarkoituksena on tuoda esille tekstissä esiintyvät merkitykset, yhtäläisyydet ja erot. Aineistoa pelkistetään eli redusoidaan, jolloin aineistosta etsitään tutkimukselle oleelliset kohdat, jotka merkitään esimerkiksi alleviivauksin. Merkityt kohdat kirjoitetaan uudelleen tiivistettyyn muotoon, jolloin ne saadaan pelkistettyä. (Silius 2005.)

7 TUTKIMUSTULOKSET

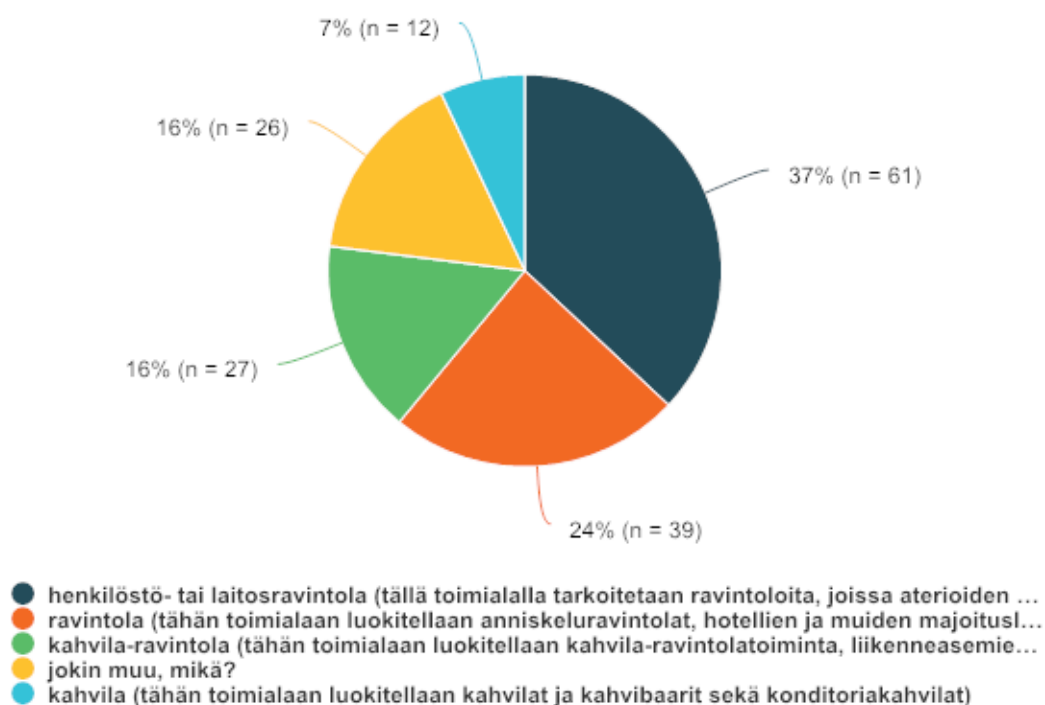
7.1 Taustatiedot

Kyselyyn saatiin yhteensä kaikkiaan 165 vastausta. Webropol-ohjelmalla lähetetyn sähköpostilinkin kautta kyselyyn osallistui 144 vastaajaa ja julkisen linkin kautta 21 vastaajaa. Kyselyn vastausprosentin tavoitteeksi asetettiin 10 %. Webropolin kautta osallistuneiden vastausprosentti oli 6 %. Tarkkaa vastausprosenttia ei voitu laskea julkisen linkin kautta vastanneille, koska vastaajien määrä ei ollut tiedossa. Sähköpostiosoitteet olivat opiskelijaryhmien nimillä, joista ei voinut tunnistaa yksittäisiä vastaajia eikä saada selville, kuinka monta opiskelijaa ryhmässä oli. Julkinen linkki oli avattu vastaajien toimesta 77 kertaa. Molempien linkkien kautta saadut vastaukset yhdistettiin Webropol-ohjelman avulla, jotta vastausten analysointi oli helpompaa.

Kyselyn ensimmäisessä osiossa tiedusteltiin vastaajien taustatietoja. Taustatiedoissa haluttiin saada selville toimiala, jolla vastaaja työskenteli, onko vastaaja esimiesasemassa toimiva henkilö ja vastaajan ammatti. Lisäksi tiedusteltiin vastaajan toimipaikan vakituisen henkilöstön määrää, päivittäisiä asiakasmääriä sekä millaisia tuotteita ja palveluita vastaajien toimipaikoissa on saatavilla.

Kuvio 2 havainnollistaa toimialat, joilla vastaajat työskentelivät. Toimialat jaettiin neljään eri ryhmään, jotka olivat kahvilat, kahvila-ravintolat, ravintolat ja henkilöstö- ja laitosravintolat. Kahvilasektoriin luokiteltiin kahviloiden lisäksi kahvibaarit sekä konditoriakahvilat. Kahvila-ravintolatoimintaan luokiteltiin liikenneasemien yhteydessä toimivat ravintolapalvelut, pikaruokaravintolat, hampurilais- ja kebabravintolat sekä pizzeriat. Ravintolatoimialaan katsottiin kuuluvan anniskeluravintolat, hotellien ja muiden majoitusliikkeiden yhteydessä olevat ruokapalvelut sekä tilaus- ja kerhoravintolat. Henkilöstö- tai laitosravintolatoimialalla tarkoitettiin ravintoloita, joissa aterioiden myynti on tarkoitettu määritellyille kohderyhmille, kuten työpaikkojen henkilöstölle ja oppilaitosten opiskelijoille.

Kuviossa 2 esitetään vastaajien edustamat toimialat. 37 % (n=61) vastaajista ilmoitti työskentelevänsä henkilöstö- tai laitoshuoneistossa, 24 % (n=39) ravintolassa, 16 % (n=27) kahvila-ravintolassa ja 7 % (n=12) kahvilassa. 16 % (n=26) oli valinnut vaihtoehdon ”jokin muu”, joista kaikki vastaajat olivat tarkentaneet työskentelypaikkaansa avoimeen tekstikenttään. Avoimessa tekstikentässä esiintyneet vastaukset näkyvät taulukossa 2.



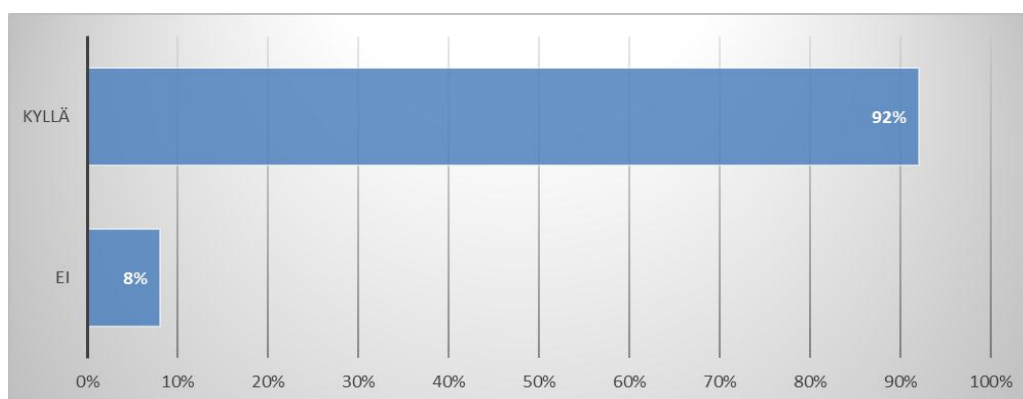
KUVIO 2. Toimialajakauma (n= 165)

Taulukossa 2 kuvataan kysymyksen avoimessa kohdassa tarkennettuja toimialoja. Erilaisten koulujen ruokaloissa työskenteli 9 henkilöä, keskuskeittiöissä 4 henkilöä, kunnallisissa ja yksityisissä palvelutaloissa 4 henkilöä ja kunnallisissa ruokapalveluissa 3 henkilöä. Lisäksi vastauksissa mainittiin toimipaikoiksi lounaskahvila, pitopalvelu, sotilaskoti, julkinen sektori, hotelli sekä ateriapalvelu, jossa on ruoan kotiin toimitusta ja pitopalvelua.

TAULUKKO 2. Avoimessa tekstikentässä ilmoitetut toimialat (n=26)

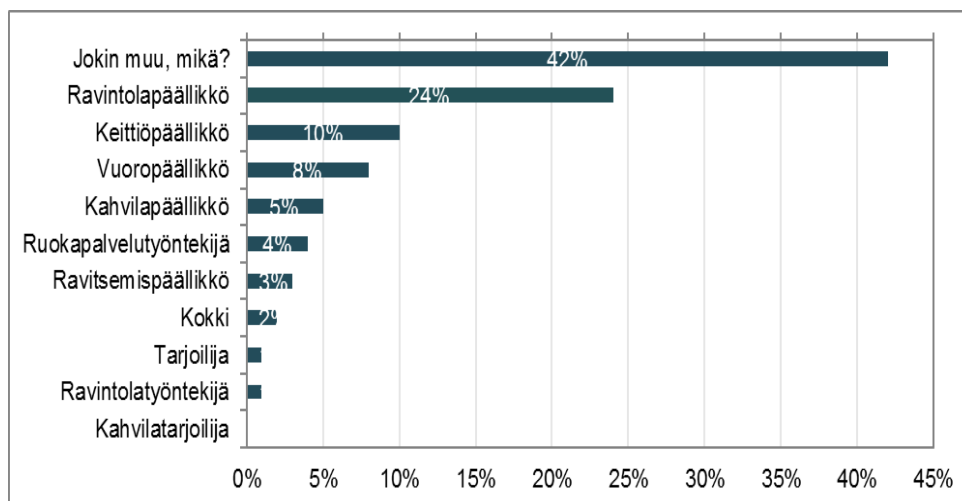
Koulun ruokala (kuten peruskoulu, lukio, opisto)	9
Keskuskeittiö	4
Palvelutalo (julkiset ja yksityiset)	4
Kunnallinen ruokapalvelu	3

Vastaajille lähetetyssä saatekirjeessä kyselyyn toivottiin vastaajaksi esimiesasemassa olevaa henkilöä. Vastaustuloksesta voitiin päätellä, että asiassa on onnistuttu. Vastaajista 92 % (n=152) oli esimiesasemassa toimiva henkilö ja vain 8 % eli 13 henkilöä ei ollut (kuvio 3).



KUVIO 3. Esimiesasemassa toimiva henkilö

Kyselyssä tiedusteltiin vastaajien ammattia. Kuviossa 4 voidaan nähdä vastaajien ammattien jakauma. Enemmistö eli 42 % (n=70) vastaajista oli valinnut vastausvaihtoehdoksi ”jokin muu”. Heistä lähes kaikki olivat tarkentaneet vastaukseen avoimeen tekstikenttään. Taulukossa 3 kuvataan tarkemmin vastaajien ilmoittamia ammatteja. Kuviosta 3 ilmenee, että toiseksi eniten (24 % n= 39) vastaajista toimi ravintolapääällikköinä, kolmanneksi eniten (10 % n=16) keittiöpäällikköinä ja neljänneksi eniten (8 %, n=13) vuoropäällikköinä. Loput vastaajista olivat ammatiltaan kahvilapäälliköitä (5 %, n=9), ruokapalvelutyöntekijöitä (4 % n=6), ravitsemispäälliköitä (3 %, n=5), kokkeja (2 %, n=4) ja noin 1 % ravintolatyöntekijöitä (n=2) ja tarjoilijoita (n=1).



KUVIO 4. Ammattijakauma

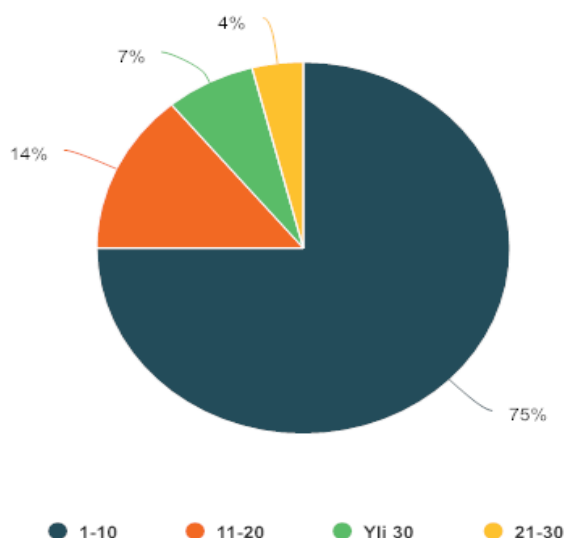
Taulukossa 3 esitetään vastaajaenemmistön ilmoittamat tarkennukset ammatteihinsa, jotka oli kirjoitettu kysymyksen avoimeen tekstikenttään. Omistajia tai yrittäjiä oli 20 henkilöä, ruokapalveluesimiehiä ja -pääliköitä 16 henkilöä, ruokapalveluvastaavia 9 henkilöä, keittiömestareita ja -esimiehiä 5 henkilöä, ravintolan ja ruokapalvelupisteen hoitajia 3 henkilöä sekä emäntiä 2 henkilöä sekä johtajia 2 henkilöä. Lisäksi mainittiin useita muita ammatteja, kuten ravitsemussuunnittelija, restonomi, liikennemyymäläpäälikkö, hovimestari, koulutus-päälikkö, key account manager, yksikön esimies, laitoskeittäjä, sotilaskodinhoitaja, työpajaohjaaja ja maanviljelijä.

TAULUKKO 3. Avoimessa tekstikentässä esiintyneet ammatit (n=68)

Omistaja tai yrittäjä	20
Ruokapalveluesimies tai ruokapalvelupäälikkö	16
Ruokapalveluvastaava	9
Keittiömestari tai keittiöesimies	5
Ravintolan tai ruokapalvelupisteen hoitaja	3
Emäntä	2
Johtaja	2

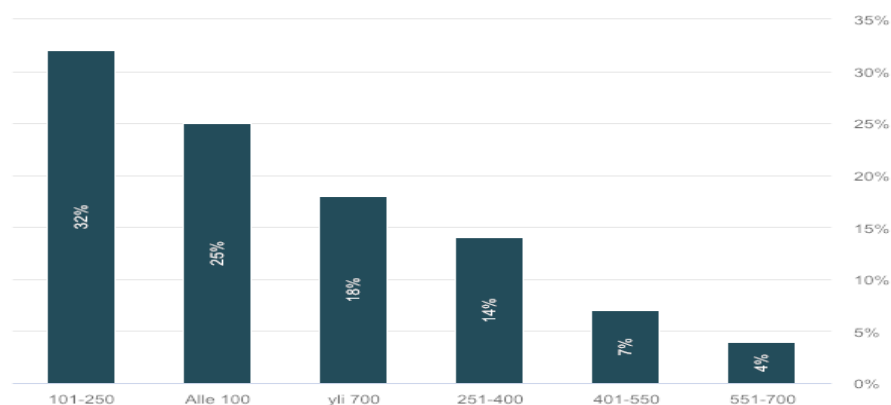
Vastaajilta kysyttiin heidän toimipaikkansa vakituisten työntekijöiden määrää. Valtaosa eli 75 % (n=123) vastaajista kertoi henkilöstön määräksi 1-10

työntekijää. 14 % (n=24) ilmoitti työntekijöiden määräksi 11-20 henkilöä, 7 % (n=11) yli 30 henkilöä ja 4 % (n=7) 21-30 henkilöä (kuvio 5).



KUVIO 5. Vakituisten työntekijöiden määrä vastaajien toimipaikoissa

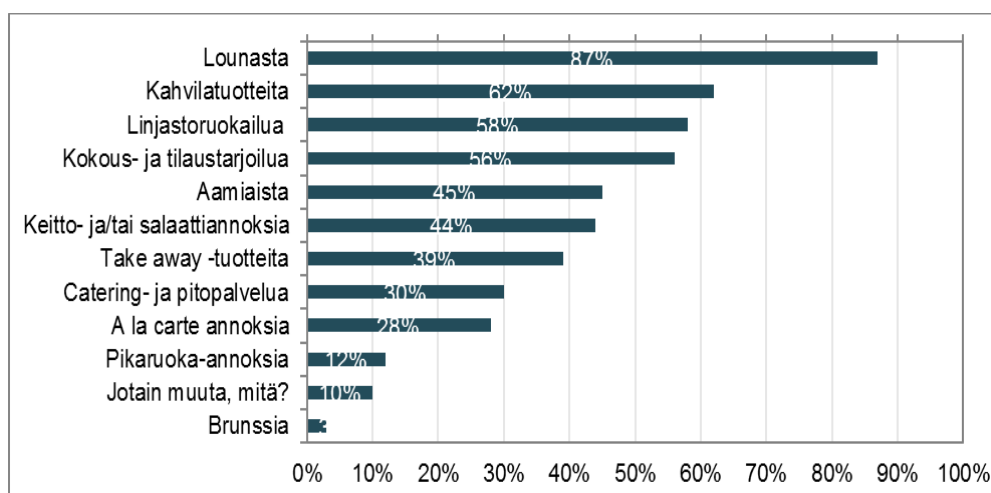
Kuvio 6 havainnollistaa vastaajien ilmoittamia päivittäisiä asiakasmääriä heidän toimipaikoissaan. Tuloksista ilmeni, että enemmistö (32 %) vastaajista arvioi päivittäiseksi asiakasmääräksi 101-250 asiakasta päivässä ja 25 % vastaajista alle 100 asiakasta päivässä. Kolmanneksi eniten (18 %) vastaajista ilmoitti asiakasmääräkseen yli 700 asiakasta. Neljänneksi eniten (14 %) vastaajista arvioi asiakasmäärän vaihtelevan 251-400 välillä. Loppuosan, alle 10 % vastaajan mukaan päivittäinen asiakasmäärä vaihteli 401-550 ja 551-700 asiakkaan välillä.



KUVIO 6. Päivittäinen asiakasmäärä toimipaikoissa

Vastaajia pyydettiin valitsemaan valmiiksi annetuista vaihtoehtoista toimipaikassaan asiakkaille tarjottavia tuotteita ja palveluita. Näitä olivat kahvilatuotteet, aamiainen, brunssi, lounas, keitto – ja/tai salaattiannokset, linjastoruokailu, a la carte -annokset, pikaruoka-annokset, catering- ja pitopalvelu, kokous- ja tilaustarjoilu sekä vaihtoehto ”jotain muuta”. Vaihtoehtoja valittiin yhteensä 779 kertaa.

Kuvion 7 mukaan 87 % (n=143) vastaajien toimipaikoista tarjosi asiakkailleen lounasta, 62 % (n=103) kahvilatuotteita, 58 % (n=95) linjastoruokailua, 56 % (n=92) kokous- ja tilaustarjoilua, 45 % (n=74) aamiaista ja 44 % (n=72) keitto- tai salaattiannoksia tai molempia ja 39 % (n=64) take away -tuotteita. Kolmannes vastaajista kertoi tarjoavansa catering- ja pitopalvelua (n=49) sekä a la carte -annoksia (n=46). Lisäksi 12 % (n=20) ilmoitti toimipaikassaan olevan saatavilla pikaruoka-annoksia ja 3 % (n=5) brunssia. 10 % vastaajista oli valinnut vaihtoehdoksi ”jotain muuta”. Vastaajista 16 henkilöä oli tarkentanut vastaustaan avoimeen kohtaan. Avoimissa vastauksissa vastaajat kertoivat toimipaikoissaan tarjolla olevan päivällistä, iltapalaa, välipalatuotteita sekä kioskipalvelua.



KUVIO 7. Vastaajien toimipaikkojen tarjoamat palvelut asiakkaille

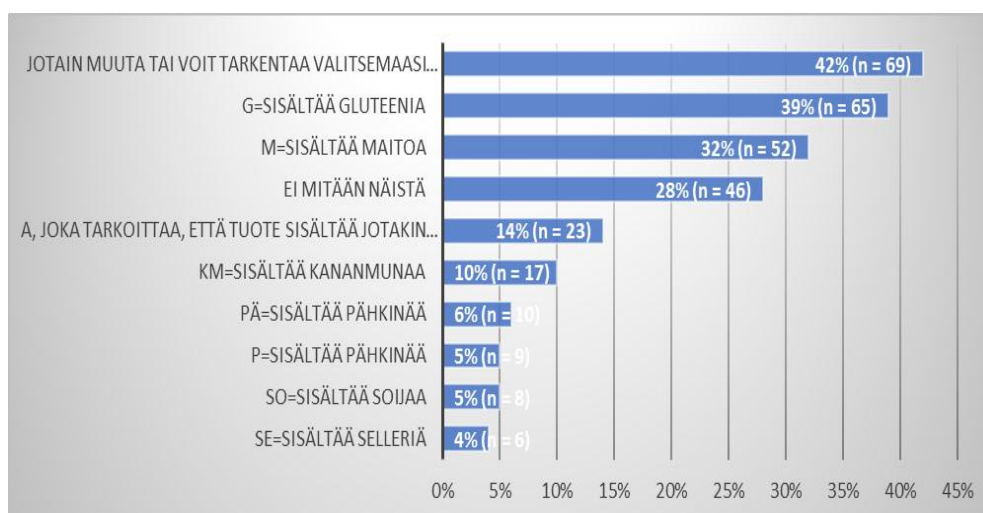
7.2 Pakolliset allergeenimerkinnät

Kyselyn toinen osio koski pakollisia allergeenimerkintöjä. Vastaajille ilmoitettiin, että kyselyssä allergeeneilla tarkoitetaan yleisimpiä allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita, jotka elintarviketietoasetus määrää ilmoitettaviksi ruoka-ai-

neiksi: gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet (vehnä, ohra, ruis), kaura, äyriäiset, munat, kalat, maapähkinät, soijapavut, maito, pähkinät, mantelit, selleri, sinappi, seesaminsiemenet, rikkidioksidi, sulfiitit, lupiinit ja nilviäiset.

Tarjoilupaikoissa allergeeneista voidaan käyttää kirjainmerkintöjä tai lyhenteitä kertomaan asiakkaalle, jos ruoka sisältää tiettyä allergeenia tai useampia allergeeneja. Vastaajia pyydettiin valitsemaan valmiiksi annetuista vaihtoehtoista heidän toimipaikoissaan käytössä olevat kirjainmerkinnät tai lyhenteet. Vastaaja sai valita useamman vaihtoehdon, jotka näkyvät kuviossa 8. Vaihtoehtoja oli valittu yhteensä 305 kertaa. Kuvion 8 mukaan enemmistö eli 42 % (n=69) vastaajista oli valinnut vaihtoehdon ”jotain muuta tai voit tarkentaa valitsemaasi vaihtoehtoa”. Taulukkoon 4 on koottu tarkennetuissa vastauksissa esille tulleita vaihtoehtoja, ja niitä tarkastellaan kuvion 8 jälkeen.

Kuviossa 8 näkyy, että 39 %:n (n=65) vastaajan mukaan heidän toimipaikoissaan käytettiin G-kirjainta kertomaan asiakkaalle, että ruoka tai tuote sisältää gluteenia tai gluteenipitoisia tuotteita. 32 % (n=52) ilmoitti M-kirjaimen tarkoittavan, että ruoka sisältää maitoa tai maitotuotteita. 14 % (n=23) vastanneista kertoi käyttävänsä A-kirjainta ilmoittamaan, että ruoka sisältää yhtä tai useampaa allergeenia. Vastaajista 10 % (n=17) kertoi, että kirjainyhdistelmä KM tarkoittaa ruoan sisältävän kananmunaa tai kananmunaperäisiä ainesosia. Vastaajista 6 % (n=10) ilmoitti käyttävänsä kirjainlyhennettä PÄ, silloin kun ruoassa on pähkinää. Myös P-kirjainta käytti 5 % (n=9) vastaajista ilmoittamaan pähkinäallergeenista ruoassa. 5 % (n=8) käytti kirjainyhdistelmää SO, kun ruoka sisältää soijaa tai soijaperäisiä ainesosia. 4 %:lla (n=6) vastaajien toimipaikoista oli käytössä kirjainlyhenne SE, joka tarkoittaa ruoan sisältävän selleriä tai sellerituotteita. Lähes kolmannes eli 28 % (n=46) ilmoitti, että heidän työskentelypaikoissaan ei käytetä mitään kysymyksessä esitettyjä kirjainmerkintöjä tai lyhenteitä ilmoittamaan allergeeneja. (kuvio 8)



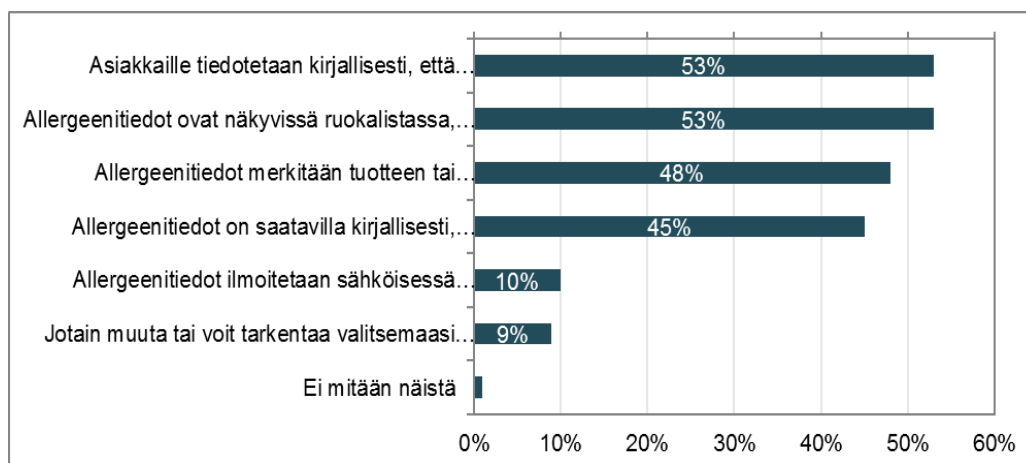
KUVIO 8. Allergeenien ilmoittamisessa käytetyt kirjainmerkinnät ja lyhenteet

56 vastaajaa ilmoitti, että kyselyssä esiintyneet allergeenien ilmoittamisessa käytettävät kirjainmerkinnät tai lyhenteet tarkoittivat heidän toimipaikoissaan päivävastaista (taulukko 4). Esimerkiksi kyselyssä käytetty G-kirjain tarkoitti ruoan sisältävän gluteenia, mutta avoimissa vastauksissa sen ilmoitettiin tarkoittavan, että ruoassa ei ole gluteenia tai ruoka on gluteeniton. Lisäksi vastaajat olivat maininneet kirjainmerkintöjä, jotka eivät liittyneet allergeeneihin. 6 vastaajan mukaan heidän toimipaikoissaan allergeenit kirjoitetaan ja 3 vastaajaa käytti allergeenien ilmoittamiseen muita kirjainlyhenteitä kuin kyselyssä esiintyneitä. Lisäksi 2 vastaajaa kertoi, että asiakkaalle ilmoitetaan kirjallisesti, että allergeenitiedot saa pyydettyä henkilökunnalta. Muita tarkennuksia olivat, että erityisruokavaliota noudattaville on oma linjasto, jossa allergeenit on ilmoitettu tai asiakkaiden allergiat on selvitetty etukäteen.

TAULUKKO 4. Avoimessa tekstikentässä esiintyneet tarkennukset allergeenimerkintöihin (n=69)

Jotkin allergeenimerkinnät tarkoittivat päivävastaista kuin kyselyn allergeenimerkintävaihtoehdot	56
Allergeenit kirjoitetaan	6
Allergeenit on merkitty muilla kirjainlyhenteillä	3
Asiakasta pyydetään kysymään allergeeneista henkilökunnalta	2
Erityisruokavaliota noudattaville oma linjasto/allergiat tiedossa	1

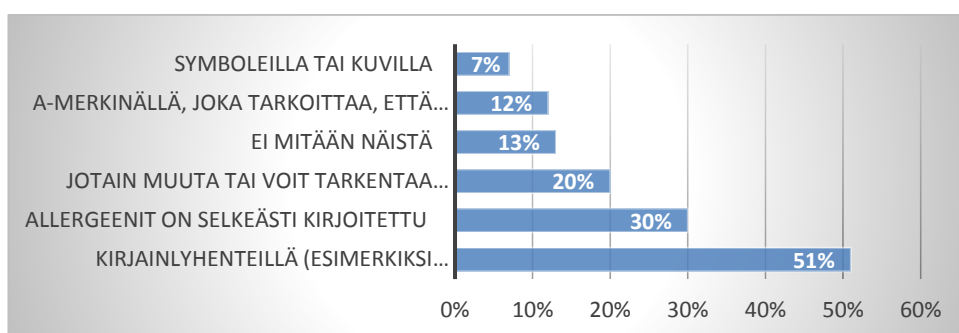
Vastaajilta kysyttiin, miten allergeenitiedot ovat asiakkaiden saatavissa heidän toimipaikoissaan. Vaihtoehtoja pystyi valitsemaan tarvittaessa useamman. Eri vastausvaihtoehtoja oli valittu yhteensä 361 kertaa. Kuviosta 9 ilmenee, että yli puolet (53 %) vastaajista ilmoitti, että allergeenitiedot ovat näkyvissä ruokalistassa, hinnastossa tai esitteessä. Saman verran vastaajista kertoi, että heidän toimipaikoissaan asiakkaille tiedotetaan kirjallisesti, että allergeenitiedot saa pyydettäessä henkilökunnalta. Lähes puolessa (48 %) vastaajien työskentelypaikoista allergeenitiedot merkittiin tuotteen tai ruokalajin yhteyteen ja 45 % vastaajista ilmoitti, että allergeenitiedot ovat saatavilla kirjallisesti. Tällöin tuotteista on saatavilla ainesosaluettelot tai tuoteselosteet pyydettäessä. 10 %:n vastaajan mukaan allergeenitiedot olivat saatavissa sähköisessä muodossa. Alle prosentti vastaajista ilmoitti, että allergeenitiedot eivät ole saatavilla missään muodossa edellä mainituista vaihtoehdoista. 9 % vastaajista oli valinnut vaihtoehdon ”jotain muuta tai voit tarkentaa valitsemaasi vaihtoehtoa”. (kuvio 9). Avoimessa tekstikentässä tuli esille, että joissakin tarjoilupakoissa asiakkaiden allergiat ja erityisruokavaliot olivat etukäteen tiedossa, asiakkaiden ruoat valmistettiin tilauksesta tai allergeenitiedot kerrottiin suullisesti kysyttäessä.



KUVIO 9. Allergeenien saatavuustiedot asiakkaille

Vastaajilta tiedusteltiin, miten he merkitsevät yksittäiset allergeenit tarjolla olevista ruoista ja tuotteista. Kuviossa 10 esiintyvistä vaihtoehdoista vastaajalla oli mahdollisuus valita useampi. Vaihtoehtoja oli valittu 220 kertaa. Yli puolet eli 51 % (n=84) vastanneista kertoi merkitsevänsä yksittäiset allergeenit kirjainlyhenneillä ja kolmasosa (n=50) vastaajista ilmoitti kirjoittavansa allergeenit selkeästi.

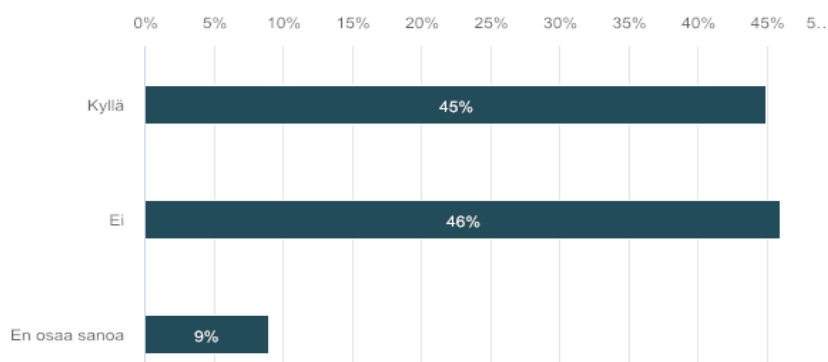
A-kirjainta allergeenien merkitsemiseen ilmoitti käyttävänsä 12 % (n=20) vastaajista ja symboleja tai kuvia kertoi käyttävänsä 7 % (n=12) vastaajista. 13 %:lla (n=22) vastaajista ei ollut toimipaikoissaan käytössä mitään kuviossa 10 esitetyistä vaihtoehdoista. 20 % (n=32) vastanneista oli valinnut vaihtoehdoksi ”jotain muuta tai voit tarkentaa valitsemaasi vaihtoehtoa”. Tarkennuksia oli esitetty avoimeen kohtaan 32 kappaletta. Osa vastaajista kommentoi kirjainlyhenteiden tarkoittavan sitä, että ruoka ei sisällä tiettyä allergeenia, esimerkiksi G-kirjain tarkoittaa, että tuotteessa ei ole gluteenia. Joissakin tarkennuksissa nousi esille, että yksittäiset allergeenit on ilmoitettu ruokalistassa tai asiakasta kehoitetaan tiedustelemaan niistä henkilökunnalta. Vastauksissa mainittiin myös, että allergisten asiakkaiden ruoat on nimetty.



KUVIO 10. Yksittäisten allergeenien ilmoittaminen

Vastaajilta kysyttiin, onko heidän toimipaikoissaan käytössä erillistä ruokalistaa ruoka-allergisille tai gluteenitonta ruokavaliota noudattaville asiakkaille. Enemmistö eli 87 % (n=144) vastanneista totesi, että heillä ei ole käytössään erillistä ruokalistaa ja 13 % (n=21) vastaajista ilmoitti, että heidän toimipaikoissaan on käytössä kyseinen ruokalista.

Vastaajilta tiedusteltiin, jos heidän toimipaikassaan on saatavana gluteenittomia tuotteita, jotka sisältävät gluteenitonta vehnätärkkelystä tai gluteenitonta kauraa niin ilmoittavatko he siitä asiakkaalle. Kuviosta 11 voidaan todeta, että kyllä ja ei-vastaukset olivat lähes yhtä suuret. Vastaajista 46 % (n=76) kertoi, että eivät ilmoita asiakkaalle, jos gluteeniton tuote sisältää gluteenitonta vehnätärkkelystä tai gluteenitonta kauraa ja 45 % (n=74) vastanneista kertoi ilmoittavansa ja 9 % (n=15) ei osannut sanoa.

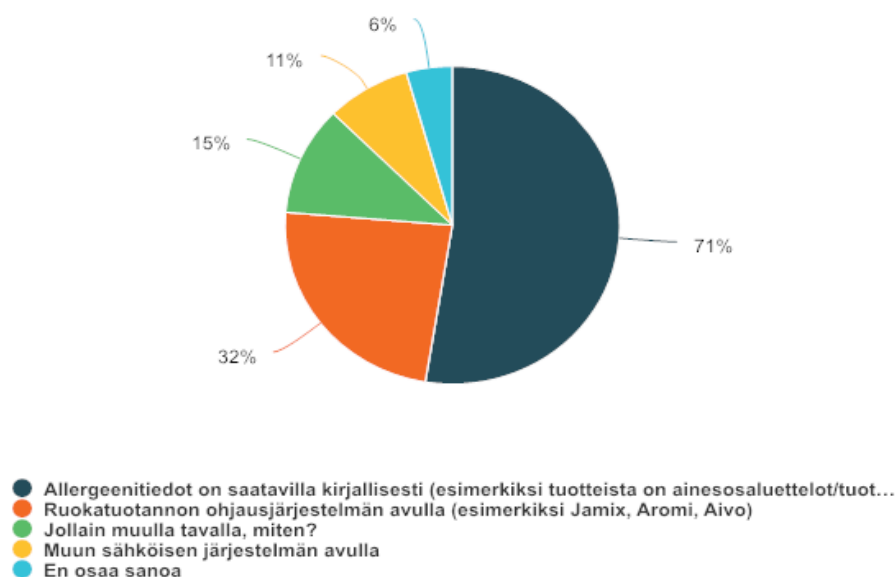


KUVIO 11. Ilmoittaminen gluteenittoman tuotteen sisältämästä gluteenittomasta vehnätärkkelyksestä tai gluteenittomasta kaurasta

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 154/2019 mukaan allergeenitietojen on oltava kirjallisessa tai sähköisessä muodossa henkilökunnan ja valvontaviranomaisen helposti saatavilla. Vastaajia pyydettiin valitsemaan valmiiksi annetuista vaihtoehtoista, kuinka heidän toimipaikoissaan allergeenitiedot ovat henkilökunnan saatavilla. Vastaajat saivat valita ovatko allergeenitiedot saatavilla kirjallisesti, ruokatuotannon ohjausjärjestelmän avulla tai muun sähköisen järjestelmän avulla. Lisäksi vaihtoehtoina olivat ”jollain muulla tavalla, miten?” ja ”en osaa sanoa”. Vastaajat saivat tarvittaessa valita useamman vaihtoehdon ja vastauksia oli valittu yhteensä 222 kertaa.

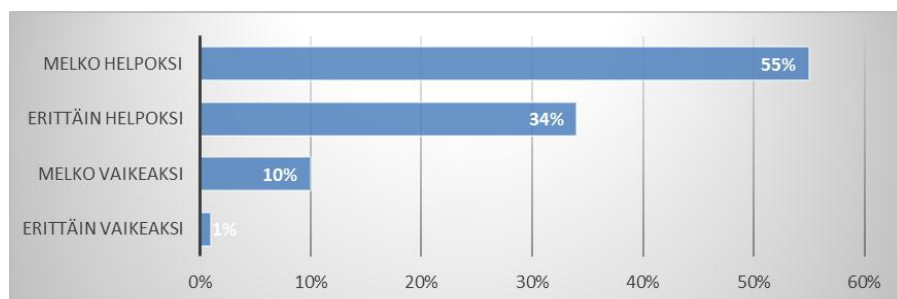
Kuviosta 12 ilmenee, että 71 % (n=117) vastaajista ilmoitti allergeenitietojen olevan henkilökunnan saatavilla kirjallisessa muodossa. Tällä vaihtoehdolla tarkoitettiin, että allergeenitiedot voivat saatavilla kirjallisesti, esimerkiksi tuotteista on olemassa ainesosaluettelot tai tuoteselosteet tai että, allergeenitiedot on kirjattu annoskortteihin tai reseptiikkaan. 32 %:n (n=53) mukaan heidän toimipaikoissaan on käytössä ruokatuotannon ohjausjärjestelmä, kuten Jamix, Aromi tai Aivo. 15 % (n=24) vastanneista totesi allergeenitietojen olevan saatavilla jollain muulla tavalla. Tämän kohdan vastauksista nousi esille, että allergeenitiedot ovat saatavilla suullisesti, jolloin esimerkiksi esimies tai keittiöhenkilökunta tiedottaa allergeeneista salihenkilökuntaa tai että, toimipaikassa käydään läpi tarjottavan lounaan allergiatiedot. Lisäksi vastaajat kertoivat, että keittiöhenkilökunta säästää valmistuotteiden tuoteselosteet ja tuotteiden sisältämät raaka-aineet tarkistetaan joka pakkauksesta ja erästä ja, että pakkausten tuoteselosteet ovat henkilökun-

nan nähtävillä. 11 % (n=18) vastanneista ilmoitti, että allergeenitiedot ovat saatavissa sähköisesti jonkin muun ohjausjärjestelmän avulla ja 6 % (n=10) ei osannut sanoa.



KUVIO 12. Allergeenitietojen saatavuus henkilökunnalle

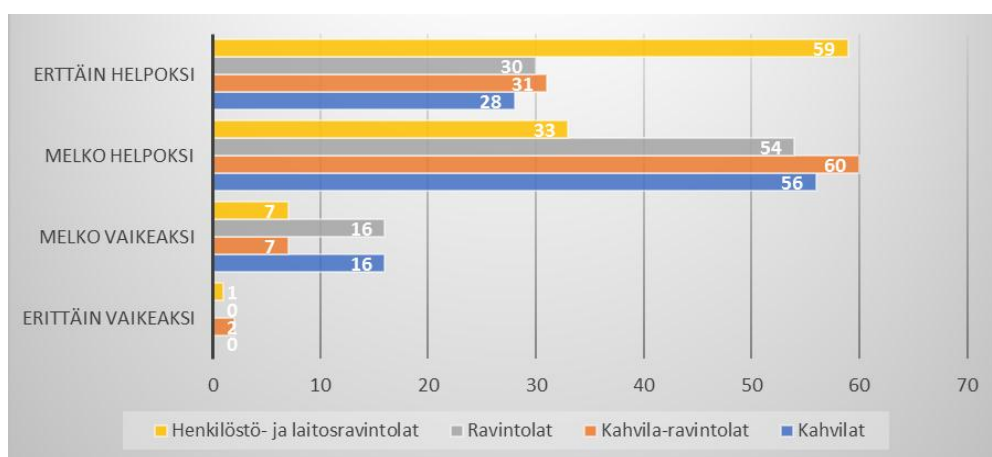
Vastaajilta kysyttiin miten he kokevat pakollisten allergeenien ilmoittamisen. Kuviosta 13 voidaan todeta, että enemmistön eli 55 %:n (n=91) mielestä allergeenien ilmoittaminen oli melko helppoa, 34 %:n (n=55) mielestä erittäin helppoa, 10 %:n (n=17) mielestä melko vaikeaa ja 2 %:n (n=2) mielestä erittäin vaikeaa.



KUVIO 13. Allergeenien ilmoittaminen ja sen kokeminen

Tuloksissa haluttiin tietää, miten eri toimialojen vastaajat kokivat allergeenitietojen ilmoittamisen. Tuloksia suodattamalla pystyttiin erottelamaan toimialat toisistaan ja saamaan tietyn toimialan vastaajien mielipiteet selville. Tästä kohdasta jätettiin pois toimialakysymyksessä ”jokin muu” vastausvaihtoehdon valinneet, sillä avoimeen kohtaan tulleista vastaajien tarkennuksista ei voinut päätellä yhtenäistä toimialaa. Kuviosta 14 ilmenee, että

59 % henkilöstö- ja laitosravintoloissa työskentelevistä kokivat allergeenien ilmoittamisen erittäin helpoksi kun taas muiden toimialojen edustajista noin kolmannes. Suurin osa kahviloissa, kahvila-ravintoloissa ja ravintoloissa työskentelevistä vastaajista koki allergeenien ilmoittamisen melko helpoksi. Melko vaikeaksi allergeenien ilmoittamisen koki 16 % kahviloissa ja ravintoloissa työskentelevistä. 7 % kahvila-ravintoloiden ja henkilöstö- ja laitosravintoloiden edustajista oli samaa mieltä. Erittäin vaikeana allergeenitietojen ilmoittamista piti 2 % kahvila-ravintoloiden ja 1 % henkilöstö- ja laitosravintoloiden vastaajista.



KUVIO 14. Allergeenitietojen ilmoittaminen ja sen kokeminen toimialoittain

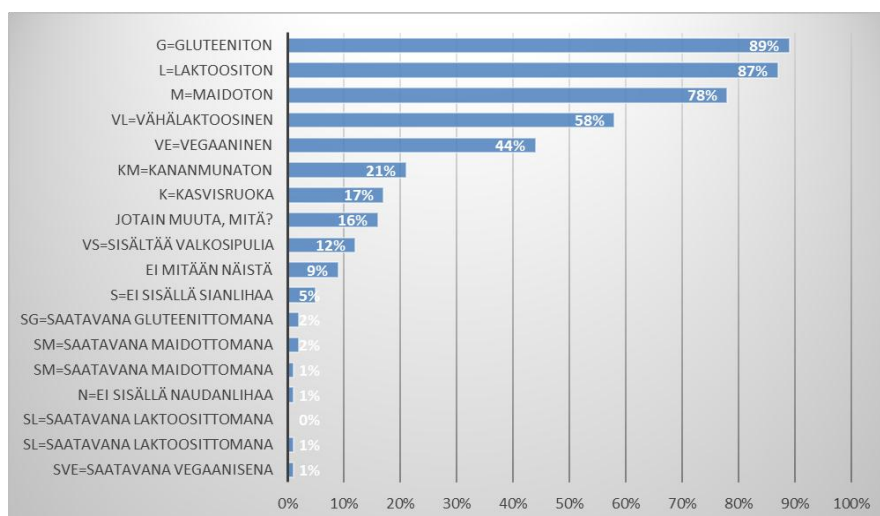
7.3 Vapaaehtoiset merkinnät

Kyselyn kolmannessa osiossa vastaajilta tiedusteltiin heidän toimipaikoissaan käytössä olevista vapaaehtoisista merkintätavoista. Ravitsemisalan yrityksissä on käytössä yleisesti erilaisia vapaaehtoisia kirjainmerkintöjä tai lyhenteitä, joiden avulla asiakkaan on helpompi tunnistaa tuotteen tai ruoan soveltuvuus omaan ruokavalioon. Vastaajia pyydettiin valitsemaan valmiiksi annetuista kirjainmerkinnöistä ja lyhenteistä käyttämänsä vaihtoehdot. Vaihtoehtoja sai valita useamman. Valittuja vastauksia oli yhteensä 728. Kuviossa 15 on esitetty vastaajien käyttämät kirjainmerkinnät ja lyhenteet. Kirjainmerkinnät G, L, M, VL ja VE olivat selkeästi vastaajien suosiossa. Suurin osa eli 89 % (n=147) vastaajista ilmoitti G-kirjaimen tarkoittavan gluteenitonta, 87 % (n=143) L-kirjaimen tarkoittavan laktoositonta ja 78 % (n=128) M-kirjaimen tarkoittavan maidotonta. VL-merkintää käytettiin 58 %:n (n=95) vastaajan mukaan ilmoittamaan, kun ruoka tai tuote on vähälaktoosinen ja VE-merkintää käytti 44 % (n=72) ilmoittamaan ruoan tai tuotteen

vegaanisuudesta. Vastanneista 21 % (n=35) kertoi lyhenteen KM merkitsevän ruoan tai tuotteen olevan kananmunaton, vastaajista 17 % (n=28) ilmoitti kirjaimen K merkitsevän, että ruoka tai tuote soveltuu kasvisruokavalioon ja 12 % (n=20) ilmoitti lyhenteen VS tarkoittavan, että ruoka sisältää valkosipulia.

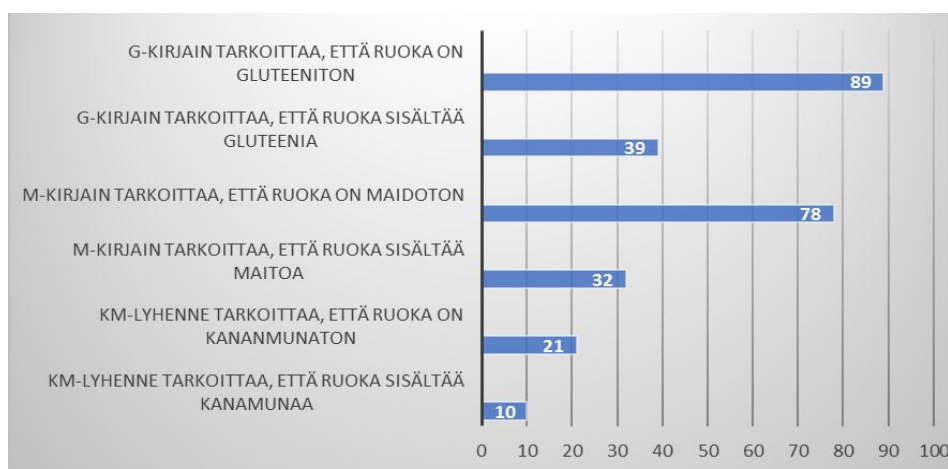
16 % (n=26) oli valinnut vastausvaihtoehdoksi ”jotain muuta, mitä” ja 9 % (n=15) ”ei mitään näistä”. Vastaajat olivat kirjoittaneet toimipaikoissaan käytössä olevia muita kirjainmerkintöjä kohtaan ”jotain muuta, mitä”. Näitä merkintöjä olivat GL (gluteeniton), LG (luontaisesti gluteeniton), LA (laktoositon), MA tai MAI (maidoton), SP (sisältää pähkinää), KAL (sisältää kalaa), SI (sisältää sianlihaa), V tai VEG (vegaaninen), VEGE (soveltuu kasvisruokavalioon), sK (saatavana kasvisvaihtoehtona), KA (kasvisruoka), K tai KA (kananmunaton), MU tai M (munaton), A (sisältää allergisoivia ruoka-aineita) ja * (voi hyvin, jolloin ruoka sisältää vähemmän suolaa, kovia rasvoja ja lisättyä sokeria). Lisäksi mainittiin, että vastaajat eivät käytä lyhenteitä ollenkaan vaan koko sana kirjoitetaan ruoan tai tuotteen lähelle, esimerkiksi ”gluteeniton, laktoositon, maidoton”.

5 % vastaajista kertoi kirjaimen S tarkoittavan, että ruoka ei sisällä sianlihaa. Vastaajista 1-2 % ilmoitti kirjaimen N tarkoittavan, että ruoka ei sisällä naudanlihaa, lyhennettä SG käytettiin ilmoittamaan, että ruoka on saatavana gluteenittomana, lyhennettä SM, että ruoka on saatavana maidottomana, lyhennettä SL, että ruoka on saatavana laktoosittomana ja lyhennettä SVE, että ruoka on saatavana vegaanisena (kuvio 15).



KUVIO 15. Vapaaehtoiset merkinnät

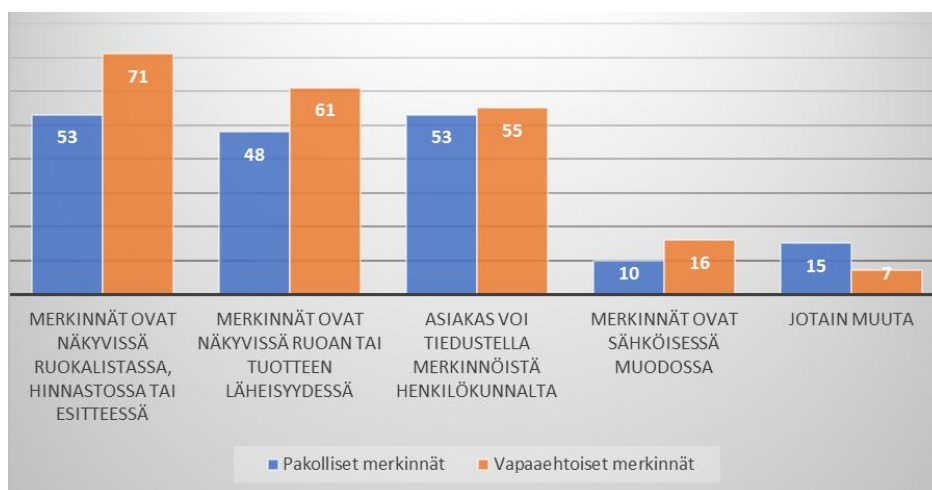
Kirjainmerkintöjä ja lyhenteitä käytettäessä samoilla kirjaimilla voi olla eri merkitys. Kuvioon 16 on poimittu vastauksissa esille tulleita kirjaimia, joilla on toistensa kanssa päinvastainen merkitys. Tuloksissa todettiin jo aiemmin, että enemmistön mielestä kirjain G tarkoittaa tuotteen tai ruoan olevan gluteeniton, mutta 39 % ilmoitti sen tarkoittavan, että ruoka sisältää gluteenia. Vastaajista 78 % ilmoitti M-kirjaimen merkitsevän ruoan tai tuotteen olevan maidoton, mutta 32 % käytti kirjainta M kertomaan ruoan tai tuotteen sisältävän maitoa. 21 % vastaajista kertoi lyhenteen KM tarkoittavan, että ruoka on kananmunaton ja 10 %:n mukaan sama lyhenne kertoo ruoan tai tuotteen sisältävän kananmunaa.



KUVIO 16. Kirjainmerkintöjen ja lyhenteiden vertailu

Vastaajilta kysyttiin, miten vapaaehtoisia kirjainmerkintöjä ja lyhenteitä käytetään heidän toimipaikoissaan. Kysymykseen oli vastannut 150 henkilöä ja vaihtoehtoja oli valittu yhteensä 315 kertaa. Kuvioon 17 on koottu, millä tavoin vapaaehtoisia merkintöjä käytettiin. Samaan kuvioon on vertailun vuoksi otettu pakollisten allergeenitietojen ilmoittamisessa esiintyneet käyttötavat siltä osin kuin yhtäläisyyksiä löydettiin vapaaehtoisten merkintöjen kanssa. Pakollisten allergeenitietojen saatavuutta asiakkaille ja henkilökunnalle käytiin läpi kuviossa 9 ja kuviossa 12. Kuviossa 17 pakollisilla merkinnöillä tarkoitetaan pakollisia allergeenitietoja. Kuviossa 17 voidaan todeta, että molempia merkintätapoja käytettiin samoilla tavoilla. Vapaaehtoisia merkintöjä käytettiin yleisemmin ruokalistassa, hinnastossa tai esitteessä sekä merkinnät olivat näkyvissä ruoan tai tuotteen läheisyydessä useammin kuin pakolliset merkinnät. Vastaukset jakautuivat tasaisesti vapaaehtoisten ja pakollisten merkintöjen kohdalla, kun asiakkaalle on ilmoitettu kirjallisesti, että merkinnöistä voi tiedustella henkilökunnalta. Vapaaehtoisten merkintöjen

sähköisessä muodossa ilmoitti olevan 16 % vastaajista ja pakollisten merkintöjen kohdalla 10 % vastaajista. ”Jotain muuta” oli valinnut 7 % vastanneista vapaaehtoisten merkintöjen kohdalla ja 15 % pakollisten merkintöjen kohdalla. Vastaajat olivat tämän vaihtoehdon valitessaan kirjoittaneet vastauksensa avoimeen kenttään. Vastauksista tuli esille, että tuoteselosteet ovat saatavilla kirjallisesti, merkinnöistä kerrotaan suullisesti tarvittaessa, erityisruokavaliot on ennalta ilmoitettu toimipaikkaan ja lyhenteitä ei käytetä ollenkaan.

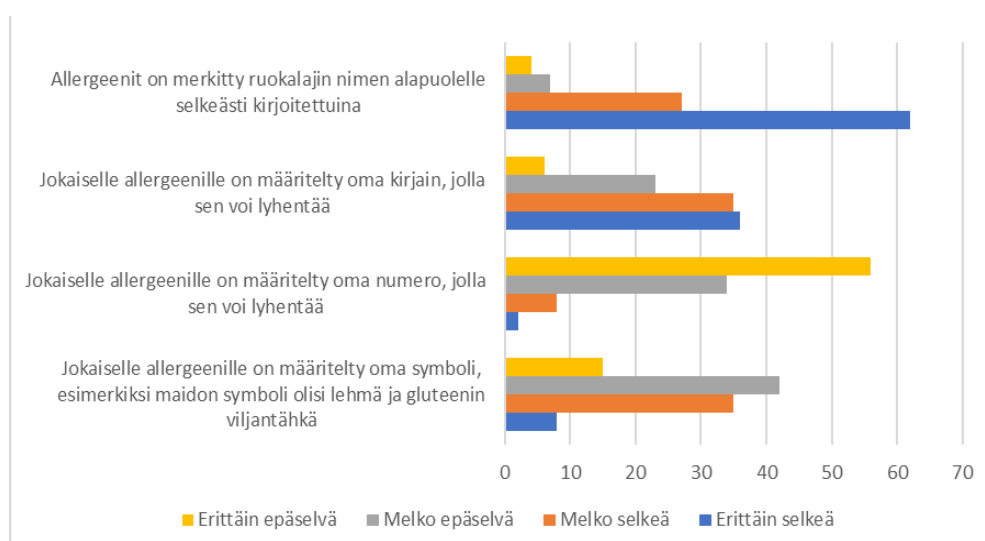


KUVIO 17. Pakollisten ja vapaaehtoisten merkintöjen käyttötavat

7.4 Mielenpitoet merkintätavoista

Kyselyn neljännessä osiossa tiedusteltiin vastaajien mielenpitoja erilaisista merkintätavoista esimerkkien avulla. Vastaajille esitettiin neljä esimerkkiä erilaisista merkintätavoista ilmoittaa allergeenit. Vastaajia pyydettiin arviomaan merkintätavojen selkeyttä ja ymmärrettävyyttä asteikolla 1-4. Ensimmäisessä esimerkissä allergeenit oli merkitty ruokalajin nimen alapuolelle selkeästi kirjoitettuina, esimerkiksi: ”Makaronilaatikko, sisältää allergeeneja: vehnä, maito ja kananmuna”. Toisessa esimerkissä jokaiselle allergeenille oli määritelty oma kirjain, jolla sen voi lyhentää, esimerkiksi: ” Makaronilaatikko, sisältää allergeeneja: G, M ja KM.” (G=gluteeni, M=maito, KM=kananmuna). Lyhenteiden merkitys ilmoitettaisiin asiakkaalle ruokalistassa. Kolmannessa esimerkissä jokaiselle allergeenille oli määritelty oma numero, jolla sen voi lyhentää, esimerkiksi: ” Makaronilaatikko, sisältää allergeeneja 1, 2 ja 3.” (1=gluteeni, 2=maito ja 3=kananmuna). Numeroiden merkitys ilmoitettaisiin asiakkaalle ruokalistassa. Neljännessä esimerkissä jokaiselle allergeenille oli määritelty oma symboli, joiden selitykset löytyisivät myös ruokalistasta, esimerkiksi maidon symboli olisi lehmä ja gluteenin viljantähkä.

Kuviossa 18 on esitetty vastaajien mielipiteet erilaisista merkintätavoista. 62 % (n=103) vastaajista piti erittäin selkeänä esimerkkiä yksi, jossa allergeenit oli selkeästi kirjoitettu ruokalajin nimen alapuolelle ja 27 % (n=45) piti vaihtoehtoa melko selkeänä. Melko epäselvänä tai erittäin epäselvänä esimerkkiä yksi piti alle 10 % (n=17) vastaajista. Esimerkkiä kaksi, jossa allergeeneille oli määritelty oma kirjain, piti erittäin selkeänä tai melko selkeänä noin 35 % (n=71) vastaajista. 23 % (n=38) vastanneista koki, että esimerkki kaksi on melko epäselvä ja 6 % (n=10) koki sen olevan erittäin epäselvä. Vastaajista yli puolet eli 56 % (n=92) oli sitä mieltä, että allergeenien numerointi on erittäin epäselvää ja 34 %:n (n=56) mielestä melko epäselvää. 8 % (n=13) piti allergeenien numerointia melko selkeänä ja 2 % (n=4) erittäin selkeänä. Vastaajien mielestä esimerkki neljä, jossa allergeenit oli määritelty symbolein, oli 42 %:n (n=70) mukaan melko epäselvä ja 35 %:n (n=57) mukaan melko selkeä. Erittäin epäselvänä merkintätapaa piti 15 % (n=24) vastaajista ja 8 % (n=14) erittäin selkeänä.

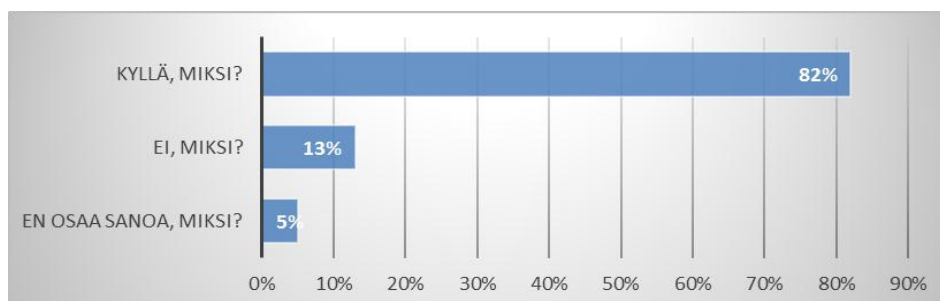


KUVIO 18. Mielipiteet merkintätavoista

Vastaajilta tiedusteltiin, toivoisivatko he tulevaisuudessa allergeenien ilmoittamiseen kaikille ravitsemisalan yrityksille yhtenäistä merkintätapaa, suositusta tai ohjeistusta. Vastaajan oli perusteltava mielipiteensä, miksi hän toivoo yhtenäistä merkintätapaa tai miksi ei. Vaihtoehtona oli myös ”en osaa sanoa”. Kuviosta 19 ilmenee, että enemmistö vastaajista (82 %, 135 hlö) toivoo yhtenäistä merkintätapaa tulevaisuudessa, 13 % (21 hlö) oli sitä mieltä, että ei tarvitse olla yhtä tapaa ilmoittaa allergeenit ja 5 % (9 hlö) vastaajista ei osannut sanoa.

Yhtenäistä merkintätapaa toivoneiden vastaajien perusteluista nousi selkeästi esille asiakasnäkökulma. Lähes puolet oli maininnut, että yhtenäinen merkintätapa helpottaisi asiakasta monin tavoin. Vastaajien mukaan yhtenäinen merkintätapa lisäisi asiakasturvallisuutta, helpottaisi asiakasta löytämään ruokavalioonsa sopivat ruoat ja tuotteet paikasta riippumatta ja helpottaisi asiakkaan asiointia ruokapaikoissa. Useat vastaajat olivat sitä mieltä, että yhtenäinen tapa helpottaisi ja selkeyttäisi ravitsemisalalla työskentelevien työntekoa ja asiakaspalvelutilanteita. Muutamien vastaajien mielestä symbolit olisivat paras tapa ilmoittaa allergeenit, koska silloin asiakkaan taustasta ja kielestä riippumatta ne olisivat kaikille selkeitä ja helposti ymmärrettäviä. Vastauksissa tuotiin esille myös se, että on epäselvää ilmoittaa, että ruoka tai tuote sisältää jotakin allergeenia vaan olisi helpompaa käyttää merkintöjä ”gluteeniton, maidoton”.

Vastaajat, jotka eivät toivoneet yhtenäistä merkintätapaa, pohtivat miten sellainen olisi käytännössä mahdollista toteuttaa kaikissa ravintoloissa. Vastaajat olivat sitä mieltä, että kaikki tiedot eivät mahtuisi tulevaisuudessa yhteen ja samaan listaan, koska asiakkailla on monenlaisia tarpeita ja erityisruokavalioita. Vastaajat mainitsivat, että on oikeasti allergisia asiakkaita ja asiakkaita, jotka noudattavat erityisruokavaliota ilman syytä. Vastaajat toivat esille, että yritykset ja ravintolat ovat hyvin erityyppisiä, esimerkiksi ruokalistojen vaihtuvuuden ja esitystavan sekä tyylin ja imagon osalta. Siksi vastaajat kokivat, että yhtenäinen merkintätapa ja käytäntö rajoittaisi ja tasapäistäisi ravintoloita. Vastaajien mukaan merkinnät vaikuttavat aina ravintolan ruokalistan ulkoasuun ja pitäisi olla jokaisen ravintolan oma valinta, kuinka vaaditut allergeenitiedot merkitään ja ilmoitetaan.

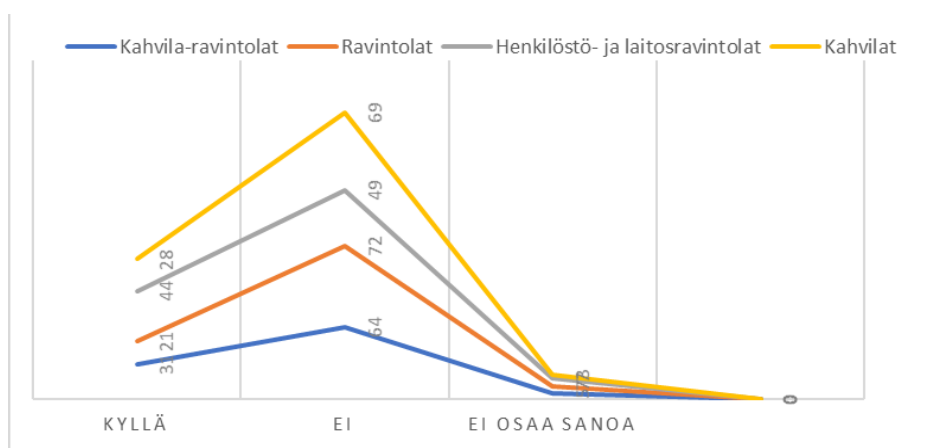


KUVIO 19. Yhtenäinen merkintätapa allergeenien ilmoittamiseen

7.5 Koulutus

Viidennessä osiossa vastaajilta kysyttiin allergeeneihin liittyvästä koulutuksesta. Vastaajilta kysyttiin, onko heillä omasta mielestään riittävästi tietoa allergeeneista ja niiden ilmoittamisesta. Suurin osa eli 82 % (n=135) vastaajista koki omaavansa riittävästi tietoa allergeeneista, 13 % (n=22) vastanneista koki, että heillä ei ole tarpeeksi tietoa ja 5 % (n=8) ei osannut sanoa.

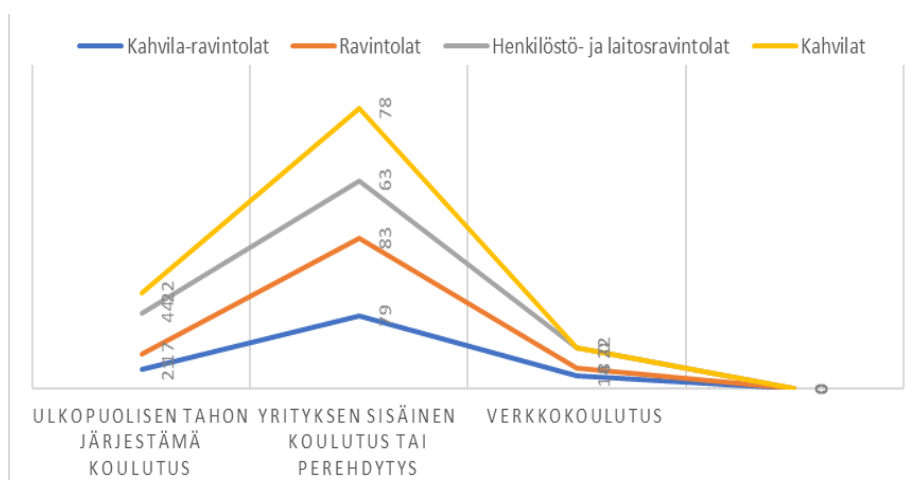
Vastaajilta tiedusteltiin, onko heidän toimipaikoissaan järjestetty allergeeneihin liittyvää koulutusta viimeisen viiden vuoden aikana. Kuviossa 20 voidaan nähdä koulutuksen järjestäminen toimialoittain. Enemmistö vastaajista toimialasta riippumatta ilmoitti, että koulutusta ei ole järjestetty. Allergeeneihin liittyvää koulutusta oli eniten järjestetty henkilöstö- ja laitosravintoloissa työskenteleville vastaajille, toiseksi eniten kahvila-ravintoloiden työntekijöille, kolmanneksi eniten kahviloissa työskenteleville ja vähiten ravintoloissa työskenteleville henkilöille. Alle 10 % vastaajista ei osannut sanoa koulutuksen järjestämisestä toimipaikoissaan. Kuvioista 20 voidaan todeta, että koulutusjakauma oli tasaisin henkilöstö- ja laitosravintoloiden kohdalla. 44 % vastaajista totesi, että koulutusta on järjestetty ja 49 % totesi, että koulutusta ei ole järjestetty.



KUVIO 20. Koulutuksen järjestäminen toimialoittain viimeisen viiden vuoden aikana

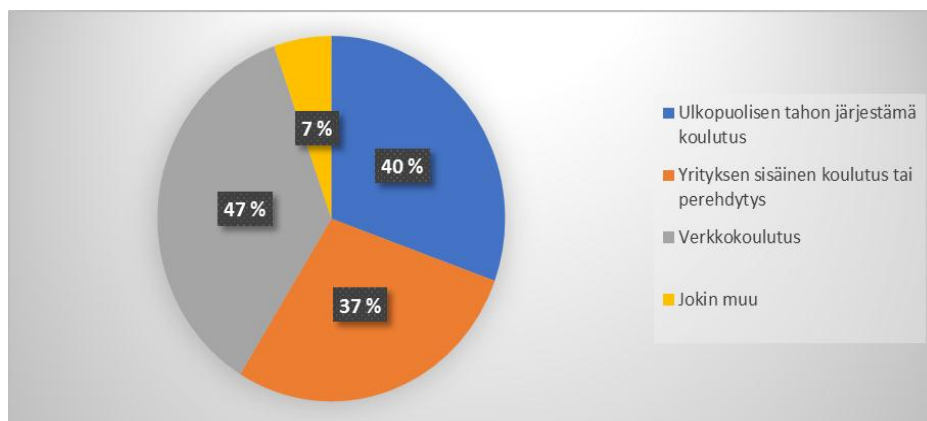
Vastaajat, joiden toimipaikoissa oli järjestetty allergeeneihin liittyvää koulutusta viimeisen viiden vuoden aikana, ohjattiin kyselyssä vastaamaan koulutusta koskevaan lisäkysymykseen. Heiltä kysyttiin, millaista koulutusta heidän toimipaikoissaan oli järjestetty. Kuvioon 21 on koottu toimialoittain vastaajille järjestetty

koulutus. Kuviosta 21 voidaan todeta, että kaikkien toimialojen vastaajista enemmistö ilmoitti, että heidän toimipaikoissaan oli järjestetty yrityksen sisäistä koulutusta tai perehdytystä. Ulkopuolisen tahon järjestämää koulutusta oli järjestetty useimmiten henkilöstö- ja laitosravintoloissa työskenteleville, noin 20 %:lle kahviloissa ja kahvila-ravintoloissa työskentelevistä ja 17 %:lle kahviloissa työskentelevistä. Verkkokoulutusta toimipaikoissaan ilmoitti saaneensa noin 20 % henkilöstö- ja laitosravintoloissa työskentelevistä, 14 % kahvila-ravintoloiden vastaajista ja 8 % ravintoloiden edustajista.



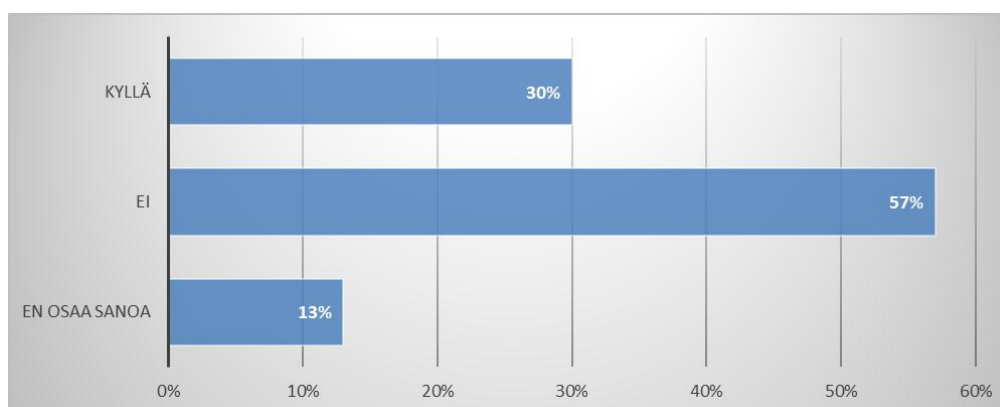
KUVIO 21. Toimialoittain järjestetty koulutus viimeisen viiden vuoden aikana

Aikaisemmin kyselyssä esitettiin vastaajille kysymys, onko heillä mielestään tarpeeksi tietoa allergeeneista ja niiden ilmoittamista. Vastaajat, jotka vastasivat kysymykseen kielteisesti, ohjattiin vastaamaan lisäkysymykseen. Lisäkysymyksessä tiedusteltiin, mikä vastaajien mielestä olisi paras tapa lisätä tiedonsaantia allergeeneista ja niiden ilmoittamisesta. Kuviossa 22 kuvataan koulutustavat, jotka vastaajat olivat valinneet tiedonsaannin lisäämiseen. Enemmistön eli 47 %:n vastaajan mielestä verkkokoulutus olisi paras tapa lisätä tiedonsaantia. 40 % vastanneista koki, että ulkopuolisen tahon järjestämä koulutus olisi hyvä vaihtoehto ja 37 % koki, että yrityksen sisäinen koulutus tai perehdytys lisäisi tiedonsaantia. 7 %:n mielestä jokin muu vaihtoehto olisi toimiva. Tähän kohtaan vastaajat olivat tarkentaneet, että raaka-ainevalmistajien selkeä sisältöluettelo tai informaatiolehtinen olisi tarpeellinen.



KUVIO 22. Tiedonsaannin lisääminen

Kyselyssä tiedusteltiin, että onko vastaaja tai mahdollisesti joku muu vastaajan toimipaikasta osallistunut Keliakialiiton järjestämään ravitsemisalan ammattilaisten koulutukseen. Kuviosta 23 ilmenee, että vastaajista 57 % (n=94) ei ollut osallistunut Keliakialiiton koulutukseen, 30 % (n=50) ilmoitti osallistuneensa ja 13 % (n=21) ei osannut sanoa.



KUVIO 23. Keliakialiiton järjestämään koulutukseen osallistuneet

7.6 Vapaa sana

Kyselyn lopuksi vastaajilla oli mahdollisuus lähettää palautetta, esittää toiveita tai parannusehdotuksia koskien yleisesti kyselyn aihetta tai kyselyä. Vapaa sana -osioon oli tullut 23 kommenttia.

Kommenteissa nousi esille vastaajien huoli asiakasturvallisuudesta. Vastaajat mainitsivat, että vaikka gluteenittomia tuotteita valmistetaan ravitsemisalan yri-

tyksissä niin kaikissa paikoissa ei välttämättä ole täysin gluteenittomia valmistus-tiloja, joten on iso riski altistua esimerkiksi jauhojen gluteenille. Vastaajat halusivat korostaa allergisten ja erityisruokavaliota noudattavien asiakkaiden omaa vastuuta, että heidän tulisi olla aktiivisia ja valveutuneita asioidessaan ruokapainoissa. Vastaajista oli harmillista, että gluteenittomuudesta on tullut trendi, jonka vuoksi henkilöt noudattavat gluteenitonta ruokavaliota ilman syytä. Vastaajat kokivat sen epäoikeutettuna gluteenitonta ruokavaliota tarvitsevia ja allergisia asiakkaita kohtaan. Toiveiden mukaan valmistetut tilaukset aiheuttavat yleensä ylimääräistä työtä ravintolan keittiössä etenkin kiireaikaan. Vastaajia harmitti erityisesti, jos huomataan, että annos on valmistettu asiakkaalle gluteenittomana, mutta silti asiakas voi nauttia esimerkiksi gluteenipitoista olutta samaan aikaan. Tällöin voidaan päätellä, että asiakas ei todellisuudessa olisi tarvinnut gluteenitonta annosta ja se on valmistettu turhaan. Vastaajat miettivät myös, että allergioita ja erityisruokavaliota on monenlaisia, niin kenen ruokavalio tulisi laittaa etusijalle, kenen ruokavalio olisi tärkeämpi kuin toisen ja kuinka voidaan olla tasapuolisia kaikille. Kyselyssä huomio oli ravitsemisalalla työskentelevien mielipiteissä, mutta kommentteissa pohdittiin, kuinka kuluttajat kokevat erilaiset merkin-tätävät ravintoloissa. Eräässä kommentissa nousi esille, miten kuluttaja kokisi kyselyssä esitetyt kysymykset, joissa tiedusteltiin vastaajien mielipiteitä neljään eri-laiseen tapaan ilmoittaa allergeenit.

Vastaajat kertoivat, että kirjainmerkintöjä ja lyhenteitä käytetään yleisesti ilmoit-tamaan, että tuote on gluteeniton, laktoositon, maidoton, kananmunaton ja niin edelleen. Vastaajien keskuudessa tämä on koettu selkeäksi tavaksi muun muassa valmistuskeittiöllä ja useassa eri jakelukeittiössä. Yleisesti vastaajat toivoi-vat selkeyttä merkintöihin. Vastaajien mielestä merkintäkäytäntö on tällä hetkellä hajanainen ja vaikeaselkoinen, sillä samat merkinnät voivat tarkoittaa sitä, että ruoka tai tuote sisältää jotakin allergeenia tai ei sisällä. Vastaajien mielestä oli sekavaa, että allergeenit ilmoitetaan eri tavoin ja he kokivat, että pitäisi yleisesti sopia mitä merkinnät tarkoittavat. Vastaajien mielestä esimerkiksi oppilaitosruo-kailussa tulee olla selkeät tiedot ruoan sisältämisestä ainesosista. Isommat oppilaat osaavat ottaa itselleen soveltuvaa ruokaa erikoisruokavaliolinjastosta merkintö-jen mukaan, mutta pienemmät oppilaat tarvitsevat opastusta, jolloin henkilökun-nan on oltava valmiudessa auttamaan. Kommentteissa toivottiin selkeää tietopa-

kettia, valmiita ja selkeitä yhtenäisiä opasteita ja merkintöjä tai yhtenäistä linjausta koko maahan, mitkä allergeenit tulisi ilmoittaa ja millä tavalla. EU-tasolla tulisi olla samat tiedot tai symbolit käytössä. Vastauksissa mainittiin, että allergeenit tulisi olla helposti luettavissa sähköisestä reseptiikasta. Tällä varmistettaisiin tuotetietojen muuttuessa tiedon välittyminen työntekijöille ja asiakkaille.

Vastauksissa tuotiin esille ravintola-alan yritysten erilaisuus, sillä ravintolat ovat niin erityyppisiä, että käytännössä yhteinen merkintätapa olisi vaikea toteuttaa. Eräässä kommentissa koettiin epätasa-arvoa alan viranomaisten suhtautumisessa eri maista tulleisiin yrittäjiin. Vastaaaja toivoi ravintola-alalle reilua kilpailu-asemaa ja yhtenäisiä sääntöjä kaikille.

Vastajaat kokivat, että allergeeneihin liittyvä tieto on laaja-alaista. Koulutusten osalta toivottiin kouluttajaa, joka osaisi perusteellisesti ja selkeästi kertoa allergeeneihin liittyvistä asioista. Yhdessä kommentissa todettiin, että koulutuksissa on jäänyt asioita epäselviksi, vaikka kouluttajat ovat olleet ammattilaisia. Osataan koulutuksen puuttuessa informaatiota etsitään internetistä, joka ei ole aina helppoa.

7.7 Johtopäätökset

Kyselyn vastaajiksi haluttiin saada esimiesasemassa toimivia henkilöitä erilaisista ravitsemisalan yrityksistä. Toimialat jaettiin neljään eri ryhmään, joita olivat kahvilat, kahvila-ravintolat, ravintolat ja henkilöstö- ja laitosravintolat. Vastaajista 92 % oli esimiesasemassa työskenteleviä henkilöitä ja vastaajia oli kaikilta neljältä eri toimialalta. Vastauksissa nousi esille, että 16 % ilmoitti työskentelevänsä jollain muulla toimialalla. Yhdeksi toimialavaihtoehdoksi olisi ollut hyvä lisätä esimerkiksi julkinen sektori. Toimialajakauma ei ollut kahviloiden osalta kovin tasainen verrattuna muihin toimialoihin. Tämä ei näyttänyt vaikuttavan tuloksiin merkittävästi, sillä kahviloiden osalta vastaukset olivat hyvin samansuuntaisia muiden toimialojen kanssa eikä suuria eroja ollut.

Päivittäiset asiakasmäärät vaihtelivat toimipaikan koon ja liikeidean mukaan. Tu-loksissa toimipaikkojen asiakasmäärät vaihtelivat alle sadan ja yli 700:n asiak-kaan välillä päivässä. Yleisin päivittäinen asiakasmäärä oli alle sadan ja 250 asi-akkaan välillä. Lisäksi asiakkaille tarjottiin ravitsemisalan yrityksissä erilaisia pal-veluita ja tuotteita, jotka vaikuttavat yrityksen liikeidean määräytymiseen. Kyse-lyssä näitä olivat kahvilatuotteet, aamiainen, brunssi, lounas, keitto – ja/tai salaatiannokset, linjastoruokailu, a la carte -annokset, pikaruoka-annokset, catering- ja pitopalvelu sekä kokous- ja tilaustarjoilu. Pakkaamattomiksi elintarvikkeiksi luo-kiteltavia ruokia ja tuotteita on saatavilla monenlaisina mahdollisuuksina, jonka vuoksi myös yritykset ovat liikeidealtaan erilaisia. Tästä voidaan päätellä, että ky-selyyn osallistuneet vastaajat ovat kaikenkokoisista yrityksistä ja erilaisilta toimi-aloilta. Se vahvistaa tutkimuksen onnistumista ja luotettavuutta, että vastaajakoh-detyhmä on oikeanlainen.

Vastaajat kertoivat ammatinsa valmiiden vastausvaihtoehtojen avulla. Eniten vastauksia oli tullut kohtaan ”jokin muu” ja vastaukset tiivistettiin taulukkoon si-sältöanalyysin avulla (taulukko 3). Vastaajien ammatteja kysyttäessä tuli hyvin esille se, miten monenlaisissa ammateissa tarvitaan allergeeneihin liittyvää tietoa ja osaamista, niin keittiön kuin salin puolella. Taipale-Lehto (2012) toteaaakin, että kaikissa ravitsemisalan palveluiden ammateissa on tunnettava alaa koskeva lain-säädäntö, sillä ammateissa tarvitaan tuotteiden ja palveluiden tuotanto-osaa-mista, hygieniosaamista sekä omavalvontaan liittyvää osaamista. Työntekijöi-den on hallittava ravitsemusosaaminen, erilaisiin ruokavalioihin ja allergioihin liit-tyvä tietämys, asiakaspalvelutaidot sekä myyntitaidot, sillä tulevaisuudessa tarvi-taan kykyä huomioida erilaiset kohderyhmät. Lisäksi keittiöhenkilökunnan ja esi-miesten vastuulla on hallita raaka-ainetilaukset, erilaiset ruoan valmistusmene-telmät, reseptiikka sekä ruokalistasuunnittelu. Ammattinimikkeitä oli haasteellista luokitella valmiiksi, koska niitä on ravintola-alalla paljon. Jos yhtenä toimialavaih-toehtona olisi ollut julkinen sektori niin ammattinimikkeitä olisi voinut tutkia tar-kemmin.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 154/2019 mukaan pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat pakolliset tiedot on ilmoitettava kuluttajalle kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä. Allergeenitiedot voidaan antaa

myös suullisesti, jos asiakkaalle tiedotetaan asiasta näkyvästi ja selkeästi. Elin-
tarvikkeista ilmoitettavat tiedot on oltava ravitsemisalan yrityksissä henkilökun-
nan ja valvontaviranomaisen saatavilla kirjallisesti tai sähköisesti todennettuna.
Yleisimmin allergeenitiedot olivat asiakkaiden nähtävillä ruokalistassa, hinnas-
tossa tai esitteessä tai asiakkaalle ilmoitettiin kirjallisesti, että allergeenitiedot saa
pyydettyä henkilökunnalta. Lisäksi allergeenitiedot merkittiin tuotteen tai ruo-
kalajin yhteyteen. Vähemmistö vastaajista kertoi allergeenitietojen olevan saata-
vissa sähköisessä muodossa. Joissakin tarjoilupakoissa asiakkaiden allergiat ja
erityisruokavaliot olivat etukäteen tiedossa, asiakkaiden ruoat valmistettiin tilauk-
sesta tai allergeenitiedot kerrottiin suullisesti kysyttäessä. Alle prosentin mukaan
allergeenitiedot eivät olleet saatavilla missään muodossa. Tämä todennäköisesti
tarkoittaa sitä, että asiakkaiden allergiat ovat ennalta tiedossa ja ateriat valmiste-
taan heitä varten, jolloin saatavuustietoja ei tarvitse ilmoittaa (Evira 2014). Useim-
miten allergeenitietojen todettiin olevan henkilökunnan saatavilla kirjallisessa
muodossa ja lisäksi ne olivat saatavilla sähköisessä muodossa ruokatuotannon
ohjausjärjestelmän avulla tai jonkin muun sähköisen järjestelmän avulla. Vas-
tauksissa mainittiin myös, että keittiöhenkilökunta säästää valmistuotteiden ja
pakkausten tuoteselosteet, jolloin ne ovat henkilökunnan nähtävillä. Allergeeni-
tietojen kerrottiin olevan saatavilla suullisesti, jolloin esimerkiksi esimies tai keit-
tiöhenkilökunta tiedotti allergeeneista salihenkilökuntaa. Tässä tapauksessa asi-
akkaalle pitää tarjoilupaikassaa ilmoittaa, että allergeenit ovat saatavissa henki-
lökunnalta. Tutkimustuloksista voidaan päätellä, että allergeenitiedot ovat lähes
kaikissa ravitsemisalan yrityksissä saatavilla Maa- ja metsätalousministeriön ase-
tuksen mukaisella tavalla.

Pakolliset allergeenimerkinnät -osion kysymyksessä 7 (liite 2) vastaajia pyydettiin
valitsemaan kirjainlyhenteitä, jos kirjaimen tarkoitus oli kertoa ruoan tai tuotteen
sisältävän jotakin allergeenia, esimerkiksi G-kirjain tarkoittaa ruoan sisältävän
gluteenia. Kysymyksen avoimissa vastauksissa nousi esille, että vastaajat olivat
ilmoittaneet useita vapaaehtoisia kirjainmerkintöjä ja lyhenteitä, jotka eivät liitty-
neet allergeeneihin, kuten L (laktoositon) tai VS (ruoka sisältää valkosipulia).
Vastaajien vapaaehtoisten merkintöjen ilmoittaminen allergeeneihin liittyvässä
kysymyksessä herätti kyselyn laatijassa pohdintaa, että onko kysymys voinut ol-
lut epäselvä tai onko se mahdollisesti voitu ymmärtää väärin. Yleisimmin yksittäi-

set allergeenit merkittiin kirjainlyhenteillä ja kolmasosan mukaan allergeenit kirjoitettiin selkeästi. Lisäksi vastaajat kertoivat käyttävänsä A-kirjainta ja symboleja tai kuvia allergeenien merkitsemiseen. Allergia-, iho ja astmaliiton ja Pirkanmaan allergia- ja astmayhdistyksen esittämässä kannanotossa ruoka-allergeenimerkintöjen tarkentamiseksi tuotiin esille, että pakkaamattoman ruoan myyjiltä tulee edellyttää allergeenien ilmoittamista tarkemmin kuin A-merkinnällä, sillä se voi tarkoittaa mitä tahansa pakkausmerkintälaissa mainittua ruoka-ainetta tai jotain muuta ruoka-ainetta. Allergia-, iho- ja astmaliitto toivookin ravintoloiden ylittävän asetuksen vaatimukset ilmoittamalla yksittäiset allergeenit kirjallisesti ruokien yhteydessä asiakkaalle. (Allergia-, iho- ja astmaliitto 2016c.)

Keliakialiitto ja Allergia-, iho- ja astmaliitto ovat tuoneet esille huolensa ravintoloiden erilaisista käytännöistä ilmoittaa ruoka-annosten sisältämät allergeenit, sillä tämän hetkinen merkitsemiskäytäntö on hyvin sekava. Käytössä on yleisesti myös erilaisia vapaaehtoisia merkintöjä, kuten kirjainmerkintöjä ja -lyhenteitä sekä symboleja tai kuvia, joiden avulla ilmoitetaan ruokien sisältämistä ainesosista tai halutaan ilmoittaa ruoan soveltuvuus allergisille ja erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille. (Allergia-, iho- ja astmaliitto 2017.) Turkki (2017) toteaaakin, että yli puolet ruoka-allergisista, ruokaintolerantista kärsivistä tai keliakiaa sairastavista ilmoitti saaneensa yhden tai useamman kerran terveydellistä haittaa puuttuvien tai epäselvästi ilmoitettujen ruoka-ainetietojen vuoksi. Myös tutkimuksen vastaajien mukaan tämän hetkinen merkitsemiskäytäntö on hajanainen ja vaikeaselkoinen, ja pitäisi yleisesti sopia merkintöjen tarkoitus.

Tämän hetkisen merkintäkäytännön sekavuutta vahvistaa se, että tuloksissa oli laskettavissa noin 40 erilaista kirjainta, lyhennettä tai kirjainyhdistelmää, joita vastaajat ilmoittivat käyttävänsä. Tuloksissa nousi esille, että eri kirjainmerkinnöillä on monenlaisia tarkoituksia. Niiden avulla voidaan ilmoittaa tuotteen sisältävän jotakin allergeenia tai ainesosaa tai, että ne eivät sisällä tiettyä allergeenia tai jotakin tiettyä ruoka-ainetta. Lisäksi kirjainmerkintöjen ilmoitettiin tarkoittavan, että ruoka on saatavana ilman tiettyä ruoka-ainetta tai että ruoka tai tuote soveltuu tiettyä ruokavaliota noudattaville, esimerkiksi kasvisruokailijoille tai veganeille. Joissakin toimipaikoissa todennäköisesti huomioitiin myös uskonnollista ruokavaliota noudattavat, sillä vapaaehtoisissa merkinnöissä tuli esille, että ruoista ilmoitettiin mitä lihaa ruoka tai tuote sisältää tai ei sisällä. Vastauksissa

tuli esille, että esimerkiksi valmistuskeittiöllä ja jakelukeittiössä kirjainmerkintöjä ja lyhenteitä käytetään yleisesti ilmoittamaan, että tuote on esimerkiksi gluteeniton, laktoositon, maidoton tai kananmunaton. Myös Järvinen (2018) toteaa tutkimustuloksissaan, että asiakkaiden mielestä edellä mainittu, tällä hetkellä käytössä oleva merkintätapa on melko selkeä, mutta merkintöjen yhtenäistämistä toivottiin.

Elintarviketietoasetus määrää ilmoitettavaksi ne allergeenit, joita tuote sisältää, mutta tulosten mukaan useat vastaajat ilmoittavat, että tuote ei sisällä tiettyä allergeenia. Tätä vahvistaa myös se, että vapaaehtoisia kirjainlyhenteitä on käytössä paljon ja ne useimmiten merkitsevät, että tuote ei sisällä jotakin allergeenia, kuten G (gluteeniton) tai M (maidoton). Pakollisten ja vapaaehtoisten merkintöjen käytön vertailun perusteella voidaan todeta, että vapaaehtoisia merkintöjä käytettiin useammin ruokalistassa, hinnastossa tai esitteessä tai ruoan tai tuotteen läheisyydessä kuin pakollisia merkintöjä. Puolet vastaajista kuitenkin kertoi ilmoittavansa erilaisten kirjainmerkintöjen avulla, että ruoka tai tuote sisältää jotakin allergeenia. Maa- ja metsätalousministeriön (2015) mukaan lyhenteitä, kuten G tai L, ei tule käyttää allergeenien pakolliseen ilmoittamiseen. Näitä lyhenteitä voidaan käyttää vapaaehtoisen tiedon antamiseen, jos asiakkaalle on ilmoitettu lyhenteiden merkitys.

Allergia-, iho ja astmaliitto (2016d) sekä Keliakialiiton ravitsemusasiantuntija Arnala ovat ehdottaneet, että allergisille ja erityisruokavaliota tarvitseville asiakkaille laadittaisiin oma ruokalista tai allergiamenu. Erillistä ruokalistaa tai menua voisi käyttää myös, jos kaikki allergeenitiedot eivät mahtuisi tavalliselle listalle. (Maikkula 2016.) Tuloksissa tuli esille, että suurimmassa osassa vastaajien toimipajoista ei ole käytössä erillistä ruokalistaa ruoka-allergisille tai gluteenitonta ruokavaliota noudattaville asiakkaille.

Keliakialiiton ravitsemusasiantuntija Arnalan mukaan, olisi hyvä huomioida, että kaikki keliaakikot eivät käytä gluteenitonta vehnätärkkelystä tai gluteenitonta kauraa (Maikkula 2016). Myös Järvisen (2018) opinnäytetyön tuloksissa kuluttajat toivoivat, että gluteenittoman kauran tai gluteenittoman vehnätärkkelyksen käytöstä ilmoitettaisiin. Elintarviketietoasetuksen mukaan kaura on ilmoitettava pak-

kaamattomissa elintarvikkeissa. Jos ruoka tai tuote merkitään jollakin kirjainyhdistelmällä gluteenittomaksi tai gluteenipitoiseksi, se ei kuitenkaan kerro asiakkaalle, että sisältääkö tuote kauraa. Vaikka kauran on todettu olevan gluteenipitoisuudeltaan erityyppinen kuin vehnän, ohran ja rukiin, niin se on siitä huolimatta ilmoitettava allergeenitiedoissa (Hannuksela 2018). Tulosten mukaan lähes puolet vastaajista kertoi ilmoittavansa asiakkaalle, jos gluteeniton tuote sisältää gluteenitonta kauraa tai gluteenitonta vehnätärkkelystä ja lähes saman verran ei ilmoittanut tietoa.

Vastaajat arvioivat neljän esimerkin avulla pakollisten allergeenien ilmoittamista. Esimerkeissä allergeenit oli kirjoitettu selkeästi ruokalajin nimen alapuolelle, allergeenit oli määritelty kirjaimin, allergeenit oli numeroitu tai allergeenit oli merkitty symbolein. Erittäin selkeänä pidettiin vaihtoehtoa, jossa allergeenit kirjoitettiin ruokalajin nimen alapuolelle. Tämä vaihtoehto olisi myös elintarviketietoasetuksen mukainen. Melko selkeänä ja erittäin selkeänä pidettiin myös allergeenien merkitsemistä kirjaimin. Melko epäselvänä pidettiin allergeenien ilmoittamista symbolein, mutta tämä todettiin toisaalta myös melko selkeäksi. Allergeenien numerointi koettiin epäselvimmäksi vaihtoehdoksi. Järvisen (2018) opinnäytetyön tulosten mukaan myös gluteenitonta ruokavaliota noudattavien asiakkaiden näkökulmasta elintarviketietoasetuksen mukainen merkintä olisi selkein, ja sen avulla kaikki allergeenit tulisivat hyvin esille.

82 % vastaajista toivoi allergeenien ilmoittamiseen yhtenäistä merkintätapaa. Tuloksissa nousi esille, että ravitsemisalan yrityksissä työskentelevistä yli puolet koki, että asiakkaan ravintolassa käyminen helpottuisi monin tavoin. Vastaajat kokivat, että yhtenäinen merkintätapa lisäisi asiakasturvallisuutta, asiakas löytäisi ruokavalionsa soveltuvat ruoat ja tuotteet helpommin paikasta riippumatta ja asiakkaalle ravintolassa asioiminen olisi miellyttävämpää. Yhtenäinen tapa ilmoittaa allergeenit koettiin helpottavan ja selkeyttävän myös ravitsemisalalla työskentelevien työntekoa ja asiakaspalvelutilanteita. Tuloksissa tuli esille, että symbolit palvelisivat eritaustaisia ja erikielisiä asiakkaita. Vastauksissa toivottiin yhtenäiseltä tavalta eniten selkeyttä, kuten tietopakettia, valmiita yhtenäisiä opasteita ja merkintöjä tai yhtenäistä linjausta koko maahan mitkä allergeenit tulisi ilmoittaa ja millä tavalla. Tuloksissa pohdittiin, miten yhtenäinen merkintätapa käytännössä olisi mahdollista toteuttaa, sillä ravintolat ovat hyvin erityyppisiä. Vastauksissa

mietintää herätti myös, miten kaikki allergeenitiedot saataisiin mahtumaan yhteen listaan, ilman, että se olisi sekava. Joissakin vastauksissa koettiin, että tapa, jolla vaaditut allergeenitiedot ilmoitetaan, pitäisi olla jokaisen ravintolan oma valinta. Järvinen (2018) toteaa opinnäytetyön tuloksissaan, että gluteenitonta ruokavaliota noudattavista asiakkaista lähes jokainen vastaaja koki yhtenäisen merkintätavan helpottavan ruokailua kodin ulkopuolella. Lisäksi Marttosen (2016) opinnäytetyössä erityisruokavaliota noudattavat asiakkaat toivoivat selkeitä merkintöjä erityisruokavaliotuotteisiin.

Vastaajat kokivat allergeenien merkitsemisen yleisesti melko helpoksi tai erittäin helpoksi. Vain 10 %:n mielestä se oli melko vaikeaa ja 2 % mielestä erittäin vaikeaa. Toimialoittain vertailtuna henkilöstö- ja laitossravintoloissa työskentelevät vastaajat kokivat allergeenien ilmoittamisen kaikkien helpoimmaksi. Pakollisista allergeeneista ja niiden ilmoittamisesta koettiin useimmiten olevan riittävästi tietoa. Vastaajista vain 13 % ilmoitti, että heillä ei ole omasta mielestään riittävästi tietoa allergeeneihin liittyen. Turkki (2017), Järvinen (2018) ja Marttonen (2016) kuitenkin toteavat, että allergisten ja erityisruokavaliota noudattavien asiakkaiden näkökulmasta ravitsemisalan henkilökunnalla ei ole riittävästi tietämystä elintarvikkeiden ainesosista ja ravintoloiden ja kahviloiden henkilökunnan ammattitaitoa tulisi parantaa lisäämällä erityisruokavaliotietoisuutta.

Enemmistö vastaajista toimialasta riippumatta totesi, että allergeeneihin liittyvää koulutusta ei oltu järjestetty viimeisen viiden vuoden aikana. Koulutusta oli eniten järjestetty henkilöstö- ja laitossravintoloissa työskenteleville vastaajille. Enemmistö koulutukseen osallistuneista vastaajista ilmoitti, että heidän toimipaikoissaan oli järjestetty yrityksen sisäistä koulutusta tai perehdytystä. Lisäksi oli järjestetty ulkopuolisen tahon järjestämää koulutusta ja verkkokoulutusta. Ulkopuolisen tahon järjestämään koulutukseen olivat useimmiten osallistuneet henkilöstö- ja laitossravintoloissa työskentelevät. Verkkokoulutus koettiin parhaimmaksi tavaksi lisätä tiedonsaantia, mutta myös ulkopuolisen tahon järjestämää koulutusta ja yrityksen sisäistä koulutusta tai perehdytystä pidettiin hyvinä vaihtoehtoina. Lusan (2017) tutkimuksessa vastaajista yli puolet oli sitä mieltä, että lisäkoulutus oli tarpeen ruoka-aineallergioihin, erityisruokavalioihin, ravitsemukseen sekä elintarvikkeisiin liittyen. Myös Ennakointikamarin (2015) teettämän selvityk-

sen mukaan täydennys- ja jatkokoulutustarpeita oli vajaalla puolella vastaajayrityksistä ja seuraavan viiden vuoden aikana jatkokoulutukselle tarvetta koki neljä viidestä yrityksestä. Voitaisiin olettaa, että kun enemmistölle vastaajista ei oltu järjestetty koulutusta viime vuosien aikana niin koulutuksen tarve voisi lisääntyä lähivuosina. Kyselyssä oltaisiin voitu kartoittaa koulutuksen tarvetta tulevaisuutta ajatellen.

Allergeeneihin liittyvän tiedon koettiin olevan laaja-alaista. Koulutuksilta toivottiin, että allergeeneihin liittyvät asiat käsiteltäisiin perusteellisesti ja selkeästi. Maikkulan (2016) mukaan henkilöstön koulutuksessa tulisi käsitellä ristikontaminaatioon liittyviä asioita ruoanvalmistuksen eri työvaikeissa. Lisäksi tulisi korostaa miten vakavia seurauksia voi aiheutua esimerkiksi kala- tai pähkinäallergiselle henkilölle hänen syötyään sopimatonta ruoka-ainetta. Koulutuksen lisäksi keittiö- ja salihenkilökunnan yhteistyön tärkeyttä tulisi painottaa, erityisruokavalioista pitäisi puhua enemmän ja etsiä niihin yhteistyössä ratkaisuja.

Tuloksissa nousi esille vastaajien huoli asiakasturvallisuudesta, sillä erilaisia merkintätapoja on paljon ja voidaanko asiakkaalle täysin taata esimerkiksi ruoan tai tuotteen gluteenittomuus kontaminaatioriskistä johtuen. Turkin (2017) mukaan lainsäädännön ja omavalvonnan noudattaminen ja vastuulliset toimintatavat ravitsemisalan yrityksissä eivät varmuudella voi taata ruoka-allergikolle turvallista ravintolakäyntiä. Mahdollisia riskejä voivat aiheuttaa inhimilliset erehdykset ja asiakkaiden oma toiminta. Tuloksissa asiakkaiden omaa vastuuta ja valveutuneisuutta ravintoloissa asioidessaan haluttiin korostaa. Myös Allergia-, iho- ja astmaliiton (2017) mukaan erityisruokavaliota tarvitsevien on oltava tarkkana merkintöjen kanssa, heidän on selvitettävä merkintöjen selitykset sekä tarkistettava ruokatuotteiden soveltuvuus ruokavalioonsa. Vastaajat olivat harmistuneita siitä, että gluteenittomasta ruokavaliosta on tullut trendi, jonka vuoksi sitä noudatetaan perusteettomasti. Se koettiin oikeasti gluteenitonta ruokavaliota tarvitsevia ja ruoka-allergisia asiakkaita kohtaan epäreiluna ja lisäksi se aiheuttaa ravintoloissa ylimääräistä työtä, jos annos valmistetaan gluteenittomana turhaan. Erityisruokavaliota noudattavan asiakkaan on annettava riittävät ja selkeät tiedot ruokavaliossaan tarjoilupaikkaan (Evira 2016f). Myös Vuorenmaa (2012) toteaa, että allergisen henkilön on kerrottava niistä ruoka-aineista, jotka aiheuttavat selkeitä oireita.

Tuloksissa pohdittiin asioita asiakkaan näkökulmasta. Vastauksissa tuotiin esille huoli asiakasturvallisuudesta. Lisäksi mietittiin, miten asiakkaat kokevat tämän hetkiset merkintätavat ja mitä mieltä he olisivat kyselyssä esitetyistä merkintäta-voista. Vastaajat toivat asiakasnäkökulman esille myös kysyttäessä yhtenäisestä tavasta merkitä allergeenit. Vastauksissa pohdittiin myös, miten erityisruokavaliota noudattavia ja allergisia asiakkaita kohtaan voitaisiin olla tasapuolisia ruoka-merkintöjen suhteen. Tämä vahvistaa Turkin (2017) toteamusta, että ravitsemis-alalla toimivat haluavat tehdä työnsä vastuullisesti ja ovat valmiita lisäämään tietämystään allergia- ja yliherkkyyssasioissa. Tuloksissa esille tuodun asiakasnäkökannan perusteella vastaajat haluavat palvella asiakkaitaan mahdollisimman hyvin. Turkin (2017) mukaan ei ole yrityksen edunmukaista, jos asiakkaalle aiheuu terveydellistä haittaa yrityksen valmistamista tuotteista, asiakas jättää tuotteen ostamatta tai ei tule uudelleen ravintolaan epäselvien merkintöjen tai riittämättömän tiedonsaannin vuoksi. Marttonen (2016) toteaa tuloksissaan, että erityisruokavaliota noudattavien on helpompaa asioida tutussa ravintolassa, koska asiakkaana voi luottaa siihen, että saa omaan ruokavalioon soveltuvaa ruokaa. Myös Haaviston (2016) teoksessa olleen Hotels Magazinen tutkimustuloksen mukaan suurin osa erityisruokavaliota noudattavista asiakkaista palaa samaan ravintolaan uudestaan huomatessaan erityisruokavalioon liittyvien asioiden olevan kunnossa.

8 POHDINTA

Kysely lähetettiin suurelle vastaajajoukolle, joten siihen nähden saatujen vastausten määrä on vähäinen ja vastausprosentti sen vuoksi alhainen. Kyselyyn toivottiin tulevan 200-300 vastausta, koska vastausprosentin tavoitteeksi asetettiin noin 10 %. Mielestäni kyselyllä saatiin pienemmälläkin vastaajamäärällä vastauksia tutkimuksen olennaisimpiin kysymyksiin, ja mitattiin niitä asioita, joita oli tarkoitus mitata. Syy, miksi kyselyyn ei osallistunut enemmän vastaajia, on jäänyt epäselväksi. Vastaajat toimivat monenlaisissa ammateissa ja olivat erikokoisista ja liikeidealtaan erilaisista ravitsemisalan yrityksistä. Toimialasta riippumatta vastaukset olivat samansuuntaisia, joten voidaan päätellä, että tutkimus oli luotettava. Vastaajiksi toivottiin esimiesasemassa toimivia henkilöitä, ja yli 90 % osallistuneista oli.

Huomasin johtopäätöksiä tehdessä ja kysymyksiä tarkemmin analysoitaessa, että joissakin kysymyksissä saattoi olla toistoa. Esimerkiksi pakollisten allergeenien merkitsemisessä A-kirjaimen merkitystä ja kirjainmerkintöjen tarkoitusta kysyttiin kahdesti eri yhteyksissä. Mielestäni aihealueet olivat selkeät, mutta kysymykset olisi voinut järjestellä toisin pakollisten allergeenimerkintöjen osiossa. Kysymyksessä 7 (liite 2), jossa tiedusteltiin vastaajien toimipaikoissa käytössä olevia kirjainmerkintöjä ja lyhenteitä allergeenien ilmoittamisessa, oli havaittavissa mahdollista epäselvyyttä. Kysymyksen avoimissa vastauksissa oli mainittu kirjainmerkintöjä ja lyhenteitä, jotka eivät liittyneet allergeeneihin vaan muihin ruoka-aineisiin. Tämä jäi mietityttämään, että onko kysymys voinut olla epäselvä tai onko se voitu ymmärtää väärin. Allergeenimerkintöihin liittyvän osion olisi voinut aloittaa kysymällä ensin esimerkiksi allergeenitietojen saatavuudesta kuin allergeeneihin liittyvien kirjainmerkintöjen käytöstä. Pakollisten allergeenimerkintöjen osio olisi voitu sijoittaa myös vapaaehtoisten merkintöjen jälkeen, jolloin vastaajille tutummat merkinnät olisivat tulleet esille ensin ja siten saatu lisättyä ymmärrettävyyttä.

Kyselyssä pystyttiin monipuolisesti kartoittamaan erilaisia vaihtoehtoja monivaihtokysymysten avulla sekä avoimia tekstikenttiä käyttämällä. Joidenkin vastausvaihtoehtojen kohdalla rajaaminen oli haasteellista, sillä ei ollut ennalta tiedossa

esimerkiksi kaikkia ravintola-alan ammattinimikkeitä tai käytössä olevia kirjainmerkintöjä. Niiden avulla saatiin olennaista lisätietoa tutkimukseen. Tutkimustuloksissa saatiin selville erilaisia tapoja, miten ravitsemisalan yrityksissä ilmoitetaan asiakkaalle allergioita ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat pakkaamattomista ruoista ja tuotteista. Yleisimmin allergeenitiedot ilmoitettiin ruoan tai tuotteen läheisyydessä tai asiakkaalle ilmoitettiin, että tiedot saa pyydettäessä henkilökunnalta. Usein myös allergeenitiedot merkittiin ruokalistaan, hinnastoon tai esitteeseen ja ne olivat asiakkaan saatavissa kirjallisesti. Selkeästi vähemmän tietojen ilmoittamiseen käytettiin sähköistä tapaa. Yksittäisten allergeenien merkitsemiseen käytettiin kirjainmerkintöjä ja lyhenteitä, symboleja ja kuvia tai ne kirjoitettiin ruoan tai tuotteen yhteyteen. Henkilökunnan saatavilla tiedot olivat pääsääntöisesti kirjallisessa muodossa ja kolmasosalla sähköisessä muodossa ruokatuotannon ohjausjärjestelmän avulla tai muun sähköisen järjestelmän avulla. Huolestuttavana seikkana ilmeni, että joissakin vastauksissa ilmoitettiin tietojen olevan saatavissa suullisesti, jolloin tieto kulkeutui keittiöhenkilökunnalta asiakaspalvelutyöntekijöille tai asiakkaalle suullisesti. Allergeenitietojen luulisi tässä tapauksessa löytyvän esimerkiksi reseptiikan muodossa.

Mielestäni tulevaisuudessa ravitsemisalan yrityksissä tulisi hyödyntää erilaisia sähköisiä ruokatuotannonohjausjärjestelmiä, joiden avulla myös allergeenitietojen ilmoittaminen asiakkaalle helpottuisi. Esimerkiksi Jamix ruokatuotantojärjestelmä on integroitavissa jo käytössä oleviin järjestelmiin, kuten kassakoneisiin. Jamix ohjelman avulla voidaan ilmoittaa loppukuluttajalle muun muassa tuoteselosteet, allergeenit ja ravintoarvotiedot. Lisäksi on mahdollista tulostaa yrityksessä myytäviin elintarvikkeisiin tuoteseloste-etiketit elintarviketietoasetuksen edellyttämällä tavalla. (Jamix Oy 2019.) Sähköinen järjestelmä helpottaisi allergeenitietojen antamista asiakkaalle pakkaamattomista elintarvikkeista. Sen avulla kaikki allergeenitiedot tulisivat selkeästi esille ja ruokalistoista ei tulisi epäselviä ja ahtaita. Tiedot päivittyvät automaattisesti yrityksen verkkosivuille ja näin asiakkaalla on mahdollista saada ajantasainen tieto yrityksen tarjolla olevista ruoista ja tuotteista. Sähköisen järjestelmän käyttöönotto vaatisi yrityksiltä taloudellisia investointeja ja työntekijöiden perehdyttämistä järjestelmään. Toisaalta järjestelmien avulla monet työvaiheet jäisivät pois, ja helpottaisivat siten asiakaspalvelutilanteita ja tietojen antamista asiakkaalle. Myös tutkimuksen vastauksissa mainittiin, että allergeenit tulisi olla helposti luettavissa sähköisestä reseptiikasta.

Tutkimuksella haluttiin kartoittaa, millaisia muita vapaaehtoisia merkintätapoja käytetään ja olisiko mahdollista merkitä allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet pakkaamattomiin elintarvikkeisiin kaikissa ravitsemisalan yrityksissä yhtenäisellä tavalla. Tuloksissa oli laskettavissa noin 40 erilaista kirjainmerkintää tai lyhennettä, joilla oli eri merkityksiä. Lisäksi käytettiin symboleja ja kuvia. Tuloksissa todettiin nykyisen käytännön olevan sekava ja sen vuoksi merkintöihin toivottiin selkeyttä. Tuloksissa nousi esille, että pitäisi yleisesti sopia mitä merkinnät tarkoittavat. Selkeästi suurin osa vastaajista toivoi yhtenäistä merkintätapaa ilmoittaa allergeenit. Koen itse keliaakikkona ja muuta erityisruokavaliota tarvitsevana sekä usein ravintolapalveluja käyttävänä, että tämän hetkinen merkitsemiskäytäntö on melko epäselvä. Toivoisin myös yhtenäistä linjaa allergeenien merkitsemiseen. Käytännössä yhtenäisen merkintätavan toteutus tarvitsisi tutkimustyötä ja lisäselvityksiä. Hyvä lähtökohta olisi, jos voitaisiin yleisesti päästä yhteisymmärrykseen merkintöjen tarkoituspästä.

Tutkimuksella haluttiin selvittää ravitsemisalan yrityksissä työskentelevien mieltä erilaisista merkintätavoista ilmoittaa pakolliset allergeenit, miten he kokevat allergeenien ilmoittamisen ja millaisia mahdollisia koulutustoiveita vastaajilla on aiheeseen liittyen. Allergeenien merkitseminen koettiin yleisesti melko helpoksi ja suurin osa vastaajista koki omaavansa riittävästi tietoa allergeeneista ja niiden ilmoittamisesta. Selkeimpänä tapana allergeenien ilmoittaminen koettiin elintarviketietoasetuksen mukaisesti, jolloin allergeenit kirjoitettaisiin ruokalajin tai tuotteen nimen alapuolelle tai yhteyteen. Myös allergeenien merkitsemistä kirjaimin pidettiin melko selkeänä. Epäselvimpänä vaihtoehtona pidettiin allergeenien numeroimista. Mielestäni elintarviketietoasetuksen mukainen tapa olisi selkein. Tällöin yksittäisetkin allergeenit tulisivat hyvin esille ja se olisi kaikkia asiakkaita kohtaan tasavertaista.

Vastaajien mukaan allergeeneihin liittyvää tiedonsaantia voitaisiin parhaiten lisätä verkkokoulutuksen avulla, mutta myös ulkopuolisen tahon järjestämänä tai yrityksen sisäisenä koulutuksena tai perehdytyksenä. Allergeeneihin liittyvää koulutusta ei oltu järjestetty useimmiten viimeisen viiden vuoden aikana, joten kyselyssä olisi ollut hyvä kartoittaa myös tulevaisuuden koulutustarpeita. Tästä

voidaan myös päätellä, että tarve koulutukselle koettaisiin tarpeelliseksi lähitulevaisuudessa. Vastaajavähemmistö totesi, että heillä ei ollut riittävästi kokemusta allergeeneista. Koen, että ravitsemisalalla kaikilla työntekijöillä tulisi olla riittävästi tietoa allergeeneista, sillä yhdenkin työntekijän tietämättömyys saattaa aiheuttaa allergiselle asiakkaalle terveydellistä haittaa. Tämän vuoksi pidän erittäin tärkeänä, että ravitsemisalan työntekijöiden koulutustarpeita allergeeneihin liittyen kartoitettaisiin enemmän, ja lisäkoulutusta järjestettäisiin työntekijöille helpolla tavalla, kuten esimerkiksi verkkokoulutuksena. Työntekijöiden allergeenien tuntemusta voitaisiin kartoittaa tutkimuksella, jossa testinomaisesti mitattaisiin työntekijöiden tietämystä ruoka-aineallergioista ja riskikontaminaatioon liittyvistä asioista ruoanvalmistuksen eri työvaiheissa. Tällä tavalla saataisiin esimerkiksi juuri tietyn yrityksen mahdolliset allergeeneihin liittyvät epätietoisuudet selville. Sen perusteella koulutus voitaisiin räätälöidä yrityksen tarpeisiin sopivaksi kohdistamalla koulutus aiheisiin, joista koettaisiin olevan liian vähän tietoa.

Opinnäytetyön teoriaosuudessa on otettu esille erityisruokavaliota noudattavat asiakkaat, sillä asiakkaat ovat olennainen osa ravintoloiden toimintaa ja juuri heitä varten erilaisia merkintätapoja on olemassa. Lisäksi tutkimustuloksissa vastaajat toivat asiakasnäkökulman selkeästi esille pohtimalla asiakasturvallisuutta ja sitä, miten yhtenäinen merkintätapa palvelisi asiakasta parhaiten. Vastaajat pohtivat myös, miten allergeenimerkintöjen suhteen voitaisiin toimia kaikkia asiakkaita kohtaan tasapuolisesti, sillä allergioita ja niistä johtuvia erityisruokavaliota on niin paljon. Harmistusta kuitenkin aiheutti, että gluteenittomasta ruokavaliosta on tullut trendi, jota noudatetaan turhaan. Trendiruokavalion noudattaminen koettiin allergisia ja oikeasti gluteenitonta ruokavaliota tarvitsevia kohtaan epäreiluna. Tutkimustulosten perusteella koen, että ravitsemisalan yrityksissä halutaan palvella asiakasta parhaalla mahdollisella tavalla, toimia asiakaslähtöisesti ja asiakkaan parhaaksi. Usein myös koulutuksissa tuodaan esille asiakkaiden palvelukokemuksia ja halutaan työntekijöiden ymmärtävän asiakasta. Tätä toivoisin myös toisinpäin, että asiakkaiden tietämys lisääntyisi ravitsemisalan yrityksiä kohtaan ja ymmärrettäisiin, että yrityksessä ei aina välttämättä voida valmistaa erityisruokavalioon sopivaa ruokaa tai tuotetta kontaminaatoriskin vuoksi.

Tutkimustulosten perusteella voidaan todeta, että olisi mahdollista löytää yhtenäinen tapa merkitä allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet pakkaamattomiin elintarvikkeisiin kaikissa ravitsemisalan yrityksissä. Merkintöjen yhtenäistäminen ja selkeyttäminen todettiin suurimman osan mielestä tarpeelliseksi. Yhtenäisen merkintätavan uskottaisiin lisäävän asiakasturvallisuutta sekä parantavan ja helpottavan asiakaspalvelutilanteita ja henkilökunnan työtä. Uskon, että merkintöihin tultaisiin yleisesti suhtautumaan positiivisesti, jos yhtenäinen linjaus tulisi viranomaistaholta. Tietenkin muutos tarvitsisi paljon lisätyötä ja selvittelyä, miten yhtenäinen tapa voitaisiin käytännössä toteuttaa, sillä ravitsemisalan yrityksiä on monenlaisia.

Opinnäytetyön tuloksista voisi tehdä lisätutkimuksia ja selvityksiä liittyen yhtenäisen merkintätavan käyttöönottoon. Selvityksiä voitaisiin tehdä toimialakohtaisesti kartoittamalla lisää erilaisia tapoja ilmoittaa allergeenit, ja olisi mielenkiintoista nähdä esimerkiksi kuvina, miten tiedot ilmoitetaan. Lisäksi voitaisiin tarkemmin tutkia, millaisia sähköisiä järjestelmiä ravitsemisalan yrityksissä on käytössä, ja miten ne toimivat allergeenien ilmoittamisessa loppukuluttajalle. Voitaisiin tutkia myös, ovatko yritykset halukkaita ottamaan käyttöön sähköistä järjestelmää tai miksi eivät.

Pidän tutkimusta validina pienestä vastaajamäärästä huolimatta. Vastaajat edustivat haluttua perusjoukkoa ja kyselyn testaajina toimivat kohderyhmää edustavat henkilöt. Kvantitatiivinen tutkimus ja tiedonkeruussa käytetty tutkimuslomake olivat oikea valinta tutkimusmenetelmiksi. Avoimilla tekstikentillä saatiin tärkeää tietoa, jota ei ollut tutkimuksen suunnitteluvaiheessa tiedossa. Mielestäni kyselyä voitaisiin käyttää uudelleen samalle kohderyhmälle tekemällä siihen pieniä muutoksia, kuten järjestelemällä pakollisten allergeenien kysymykset toisin ja tiedustelemalla vastaajien tulevaisuuden koulutustarpeita liittyen allergeeneihin. Tutkimuksen tekeminen oli mielenkiintoinen projekti. Haasteita asetti Webropolin ja Excelin käyttö, sillä niiden käytöstä ei ollut paljon aikaisempaa kokemusta. Niiden käyttöön olisi ollut hyvä tutustua tarkemmin ennen tutkimustulosten analysointia. Toivon, että tutkimustulosten avulla on saatu olennaista ja uudelleen hyödynnettävää tietoa ravitsemisalan työntekijöiden näkökulmasta tulevaisuutta varten. Toivon, että allergeenien ilmoittamiseen saataisiin selkeyttä, joka palvelisi asiakkaita ja ravitsemisalan yrityksiä tasapuolisesti.

LÄHTEET

Allergia-, iho- ja astmaliitto. 2015. Ravintolaruoan allergiamerkintöjä edelleen selkiytettävä. 18.05.2015. Luettu 02.10.2018. <https://www.allergia.fi/uutiset/allergia-ja-astmaliitto-ravintolaruoan-allergiamerkintoja-edelleen-selkiytettava/>

Allergia-, iho- ja astmaliitto. 2016a. Siemenet. Luettu 02.10.2018. <https://www.allergia.fi/allergiat/ruokayliherkkyys/siemenet/>

Allergia-, iho- ja astmaliitto. 2016b. Pähkinät. Luettu 02.10.2018. <https://www.allergia.fi/allergiat/ruokayliherkkyys/pahkinat/>

Allergia-, iho- ja astmaliitto. 2016c. Kannanotto ruoka-allergeenimerkintöjen tarkentamiseksi. 15.02.2016. Luettu 01.10.2018. <https://www.allergialohja.fi/?x118281=189996>

Allergia-, iho- ja astmaliitto. 2016d. Missä viipyvät erityisruokavalioiden menut Suomessa? 08.06.2016. Luettu 01.10.2018. <https://www.allergia.fi/uutiset/allergia-ja-astmaliitto-missa-viipyvat-erityisruokavalioiden-menut-suomessa/>

Allergia-, iho- ja astmaliitto. 2017. Erityisruokavaliota on oltava tarkkana ravintolassa. 13.12.2017. Luettu 01.10.2018. <https://www.allergia.fi/uutiset/erityisruokavaliota-noudattavan-on-oltava-tarkkana-ravintolassa/>

Allergia-, iho- ja astmaliitto. 2018a. Aikuisten ruoka-allergia. Luettu 03.10.2018. <https://www.allergia.fi/allergiat/ruokayliherkkyys/>

Allergia-, iho ja astmaliitto. 2018b. Palkokasvit. Luettu 02.10.2018. <https://www.allergia.fi/allergiat/ruokayliherkkyys/palkokasvit/>

Asetus 1169/2011/EU. 2015. Asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille. Elintarvikkeiden merkinnät. Tiivistelmä asiakirjasta. Dokumentti 32011R1169. 23.11.2015. Luettu 15.09.2018. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/LSU/?uri=CELEX:32011R1169>

Csonka, P. 2018. LT, lastentautien ja lastenallergologian erikoislääkäri. Allergia-, Iho- ja Astmaliitto ry:n asiantuntijalääkäri. Aikuisten ruoka-allergiaopas. 1. painos. Helsinki: Allergia-, Iho- ja Astmaliitto ry 04/2018. Luettu 02.10.2018.

Csonka, P. 2019. LT, lastentautien erikoislääkäri, lastenallergologi. Kananmuna-allergia. Terveystalo. Luettu 02.10.2018. <https://www.terveystalo.com/fi/Palvelut/Lastentaudit/Lapsen-astma-ja-allergia/Kananmuna-allergia/>

Elintarviketietoasetus 2011/1169/EU. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle. Euroopan unionin virallinen lehti. 22.11.2011. Luettu 04.09.2018. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:FI:PDF>

Evira 2011. Valtakunnallinen elintarvikevalvontaohjelma (EVO) 2011. Pohjoismainen allergeenimerkintöjen valvontahanke. Eviran ohje 17050/1. Luettu

03.10.2018. <https://docplayer.fi/27075787-Pohjoismainen-allergeenimerkintojen-valvontahanke.html>

Evira. 2014. Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealantoimijoille. Eviran ohje 17068/1. 12/2014. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Tulostettu 08.10.2018. <https://docplayer.fi/2172761-Eviran-ohje-17068-1-elintarviketieto-opas-elintarvikevalvojille-ja-elintarvikealan-toimijoille.html>

Evira. 2015. Yhteenveto. Pohjoismainen allergeenihanke 2015. Tulostettu 08.10.2018. <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/valvontahankkeet/>

Evira. 2016a. Ruoka-allergian oireet. 31.03.2016. Luettu 12.10.2018. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/ruoka-allergian-oireet/>

Evira. 2016b. Ruoka-allergia ja -intoleranssi. 31.03.2016. 12.10.2018. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/ruoka-allergia-ja--intoleranssi/>

Evira. 2016c. Pakkaamattomat elintarvikkeet. 05.07.2016. 09.10.2018. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/pakkaamattomat-elintarvikkeet/>

Evira. 2016d. Merkinnät pakollisiksi myös pakkaamattomille elintarvikkeille. 06.04.2016. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/ajankohtaista/2015/merkinnat-pakollisiksi-myo-pakkaamattomille-elintarvikkeille/>

Evira. 2016e. Vapaaehtoiset merkinnät. 05.07.2016. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/mita-tietoa-pakkauksista-saa-vapaaehtoiset-merkinnat-saattaa-sisaltaa...-maidoton/>

Evira. 2016f. Elintarvikealan toimijan, valvontaviranomaisen ja kuluttajan vastuu. 05.07.2016. Luettu 10.10.2018. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/elintarvikealan-toimijan-valvontaviranomaisten-ja-kuluttajan-vastuu/>

Evira. 2016g. Vilja. 31.03.2016. Luettu 10.10.2018. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/yleisimmat-ruoka-allergian-aiheuttajat/vilja/>

Evira. 31.03.2016h. Äyriäiset ja nilviäiset (muun muassa simpukat, mustekalat, osterit ja etanat). 11.10.2018. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/yleisimmat-ruoka-allergian-aiheuttajat/ayriaiset-ja-nilviaiset-mm.-simpukat-mustekalat-osterit-etanat/>

Evira. 2016i. Kananmuna. 31.03.2016. Luettu 11.10.2018. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/yleisimmat-ruoka-allergian-aiheuttajat/kananmuna/>

Evira. 2016j. Kala. 31.03.2016. Luettu 11.10.2018. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/yleisimmat-ruoka-allergian-aiheuttajat/kala/>

Evira. 2016k. Maapähkinä ja muut palkokasvit (soijat, herneet, pavut, linssit, lupiini). 31.03.2016. Luettu 12.10.2018. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/yleisimmat-ruoka-allergian-aiheuttajat/maapahkinaja-muut-palkokasvit-soija-herneet-pavut-linssit-lupiini/>

Evira. 2016l. Pähkinät ja siemenet. 31.03.2016. Luettu 12.10.2018 <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/yleisimmat-ruoka-allergian-aiheuttajat/pahkinat-ja-siemenet/>

Evira. 2016m. Mausteet. 31.03.2016. Luettu 12.10.2018 <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/yleisimmat-ruoka-allergian-aiheuttajat/mausteet/>

Evira. 2016n. Lisäaineet. 31.03.2016. Luettu 12.10.2018 <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/yleisimmat-ruoka-allergian-aiheuttajat/lisaaineet/>

Evira. 2018. Yleiset pakkausmerkinnät. 27.09.2018. Luettu 08.10.2018. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/>

Haavisto, M. 2016. Erityinen. Tietoa erityisruokavalioista. 1. painos. Kemi: Nordbrooks.

Haikonen, M. Lainsäädäntöneuvos. 2014. Ehdotus Maa- ja metsätalousministeriön asetukseksi elintarviketietojen antamisesta kuluttajille. Maa- ja metsätalousministeriö. 14.10.2014. 13.10.2018. <https://docplayer.fi/19835130-Maa-ja-metsatalousministerio-14-10-2014-ruoka-osasto-lainsaadantoneuvos-anne-haikonen.html>

Hannuksela, M. 2013. Ihotautien erikoislääkäri. Ruoka-allergia. Duodecim. 15.01.2013. Luettu 12.10.2018. http://www.terveyskirjasto.fi/terveyskirjasto/tk.koti?p_artikkeli=dlk00482

Hannuksela, M. 2018. Allergia-, iho- ja astmaliitto. Vilja-allergia ja keliakia. Luettu 12.10.2018. <https://www.allergia.fi/allergia/ruoka-ja-juoma/allergiaa-aiheuttavia-ruoka-aineita/vilja-allergia-ja-keliakia/>

Hannuksela, M. 2019. Allergia-, iho- ja astmaliitto. Siemenet. Luettu 20.04.2019. <https://www.allergia.fi/allergia/ruoka-ja-juoma/allergiaa-aiheuttavia-ruoka-aineita/siemenet/>

Hannuksela-Svahn, A. 2013. Iho- ja sukupuolitautilien erikoislääkäri. Duodecim. Pujo-selleri-porkkana-mausteallergia. Luettu 06.10.2019. Luettu 20.04.2019. https://www.terveyskirjasto.fi/terveyskirjasto/tk.koti?p_artikkeli=dlk00743

Hannuksela-Svahn, A. 2014. Iho- ja sukupuolitautilien erikoislääkäri. Anafylaktinen reaktio (äkillinen yliherkkyysreaktio. Duodecim. 27.09.2014.
http://www.terveyskirjasto.fi/terveyskirjasto/tk.koti?p_artikkeli=dlk00201

Heikkilä, T. 2014a. Tilastollinen tutkimus. 9. uudistettu painos. Helsinki: Edita (Porvoo: Bookwell Oy).

Heikkilä, T. 2014b. Kvantitatiivinen tutkimus. Lähdekirjallisuus: Heikkilä, T. Tilastollinen tutkimus. 9. uudistettu painos. Helsinki: Edita Publishing Oy.
<http://www.tilastollinentutkimus.fi/1.TUTKIMUSTUKI/KvantitatiivinenTutkimus.pdf>

Helsingin allergia- ja astmayhdistys. 2018. Ruoka-allergia ja ruokayliherkkyys. Luettu 11.10.2018. <https://www.allergiahelsinki.fi/neuvonta/allergia-ja-astma-neuvonta/ruoka-allergia-ja-ruokayliherkky/>

Hietä, N., Hasan, T., Mäkinen-Kiljunen, S. & Lammintausta, K. 2010. Makea lupiini-uusi allergeeni. Katsaus. Duodecim 2010: 126:1393–9. Luettu 28.05.2019. <https://docplayer.fi/2528110-Makea-lupiini-uusi-ruoka-allergeeni.html>

Holm, K. 2010. Lastentautien ja lasten allergologian erikoislääkäri. Keliakia ja vilja-allergia ovat eri sairauksia. Asiantuntija-artikkeli. Keliakialiitto. Tulostettu 01.04.2019.

Taloustutkimus Oy. 2016. Horeca-rekisteri 2015. 01.04.2016. Luettu 02.10.2018. <https://docplayer.fi/108321268-Horeca-rekisteri-2015.html>

Jamix Oy. 2019. Ominaisuudet. Luettu 10.11.2019.
<https://www.jamix.fi/suomi/ominaisuudet/>

Järvinen, M. 2018. Gluteenitonta ruokavaliota noudattavien mielipiteet ravintoloiden ja kahviloiden pakkaamattomien elintarvikkeiden merkinnöistä. palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Tampereen ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö.

Keliakialiiton strategia 2016-2020. 2015. Keliakialiitto ry. Vaasa: Waasa Graphics Oy.

Keliakialiitto. 2018a. Keliakia- ja ihokeliakia sairautena. Luettu 08.10.2018.
<https://www.keliakialiitto.fi/keliakia/keliakia-sairautena/>

Keliakialiitto ry. 2018b. Gluteenittoman arjen asialla. Luettu 08.10.2018. <https://www.keliakialiitto.fi/keliakialiitto/gluteenittoman-arjen-asialla/>

Keliakialiitto ry. 2018c. Tukea elinikäisen sairauden hoitoon. 2018. Luettu 08.10.2018. <https://www.keliakialiitto.fi/ammattilaiset/terveydenhuolto/tukea-elinikaisen-sairauden-hoitoon/>

Keliakialiitto ry. 2018d. HoReCa. Keliakialiitto kouluttaa. Luettu 08.10.2018. <https://www.keliakialiitto.fi/ammattilaiset/horeca/keliakialiitto-kouluttaa/>

Keliakialiitto ry. 2018e. Ilmoittaminen Gluteenitonelämä -lehdessä. Luettu 08.10.2018. <https://www.keliakialiitto.fi/ajankohtaista/ilmoittaminen-gluteeniton-elama-lehdessa/>

Kukkonen, A.K. Mäkelä, M. & Pelkonen, A. 2013. Pähkinäallergia - vaikea ongelma kliinikolle. Katsaus. Lääketieteellinen aikakausikirja Duodecim. Luettu 09.09.2019. <https://www.duodecimlehti.fi/lehti/2013/12/duo11058>

Lastentalo. Tietoa lastensairauksista. Pähkinäallergia. 02.10.2017. Luettu 09.09.2019. <https://www.terveyskyla.fi/lastentalo/tietoa-lasten-sairauksista/astma-ja-allergia/lasten-ruoka-allergiat/p%C3%A4hkin%C3%A4allergia>

Lehto, E-L. Tuotekehitys on yrityksen elinehto. Kehittyvä elintarvike 2/2014. Luettu 05.10.2018. <http://kehittyvaelintarvike.fi/teemajutut/26-tuotekehitys-on-yrityksen-elinehto>

Lehtovaara, T. & Immonen, P. 2018. eKokki. Kokin ja tarjoilijan ammattitaidon perusteet. 1.painos. Helsinki: PeDaTa Oy.

Louheranta, A. 2006. Ravitsemus ja ruokavaliot. Ravitsemusterapeuttien yhdistys. 6. uudistettu painos. Helsinki: Dieettimedia Oy.

Lusa, M. 2017. Ruokapalveluhenkilöstön ravitsemusosaaminen ja koulutustarve. Case: Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiiri. Restonomi (ylempi AMK). Ruokaketjun kehittäminen. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Opinnäyte-työ.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus 834/2014. Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille. 16.10.2014. Luettu 08.10.2018 <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2014/20140834#Pidp447063440>

Maa- ja metsätalousministeriö. 2015. Kysymyksiä pakkaamattomista elintarvikkeista yleisesti annettavista tiedoista. Maa- ja metsätalousministeriön asetus 834/2014. 22.6.2015, päivitetty 3.12.2018, nro 2. Tulostettu 20.04.2019.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus 154/2019. Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta. 11.01.2019. Luettu 20.04.2019. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2019/20190154>

Maikkula, S. 2016. Erityisyyttä ilmassa. Pro Resto 4/2016, 38-43. <http://www.publico.com/magazine/pdf/830.pdf>

Marttonen, R-S. 2016. Ravintolaruokailu erityisruokavaliota noudattavien näkökulmasta. Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö.

Maunula, S. Tarpila, J. & Pohjola, T. Majoitus- ja ravitsemisala. Yritysselvitys tulevaisuuden osaamistarpeista. Ennakointikamari. Helsinki: T-Media. 28.9.2015. Luettu 03.10.2019. <http://pksennakointi.fi/wp-content/uploads/2013/08/mara-alanyritysselvityssyky2015.pdf>

Pasanen, E. 2014. Elintarviketietoasetuksen haasteet pakkaamattomien elintarvikkeiden tarjoilussa: Tampereen Ateria. Palveluiden tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Tampereen ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö.

Pirkanmaan allergia- ja astmayhdistys. 2018a. Luettu 11.10.2018.

<http://www.pirkanmaanallergia.fi/KananmunaAllergia.php>

Pirkanmaan allergia- ja astmayhdistys. 2018b. Luettu 11.10.2019.

<http://www.pirkanmaanallergia.fi/MuutRuokaAllergiat.php>

Poikonen, H. 2008. Tähtäimessä kumppanuus. Kehittyvä elintarvike 1/2008. Luettu 05.10.2018. <http://kehittyvaelintarvike.fi/teemajutut/22-tahtaimessa-kumppanuus>

Ruokaoivallus. 2018. Kosher ja halal – uskontojen vaikutus elintarvikealaan. Blogikirjoitus. Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu. Luettu 06.10.2018.

<https://ruokaoivallus.fi/uskontojen-vaikutus-elintarvike-alaan/>

Ruokatietoyhdistys ry. 2018. Pakkaamattomien elintarvikkeiden pakolliset. 08.10.2018. <https://www.ruokatieto.fi/ruokafakta/elintarviketieto-esiin/pakkaamattomien-elintarvikkeiden-pakolliset>

Ruokavirasto. 2019a. Lihan alkuperämaamerkinnot tarjoilupaikoissa. Luettu 05.10.2019. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnot/lihan-alkuperamaamerkinnot-tarjoilupaikoissa/>

Ruokavirasto. 2019b. Gluteeni ja keliakia. Luettu 24.04.2019. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/erityisille-ryhmille-tarkoitettut-elintarvikkeet/vanhat-erityisruokavalmisteet/gluteenittomat-ja-erittain-vahagluteeniset-elintarvikkeet/gluteeni-ja-keliakia/>

Ruokavirasto. 2019c. Vilja. Luettu 24.04.2019.

<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/yleisimmat-ruoka-allergian-aiheuttajat/vilja/>

Ruokavirasto 2019d. Äyriäiset ja nilviäiset (muun muassa simpukat, mustekalat, osterit ja etanat). Luettu 24.04.2019. <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/yleisimmat-ruoka-allergian-aiheuttajat/ayriaiset-ja-nilviaiset/>

Ruokavirasto. 2019e. Kananmuna. Luettu 24.04.2019.

<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/yleisimmat-ruoka-allergian-aiheuttajat/kananmuna/>

Ruokavirasto 2019f. Maito. <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/yleisimmat-ruoka-allergian-aiheuttajat/maito/>

Ruokavirasto. 2019g. Pähkinät ja siemenet. Luettu 24.04.2019.

<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/yleisimmat-ruoka-allergian-aiheuttajat/pahkinat-ja-siemenet/>

Silius, K. 14.04.2005. Sisällön analyysi. TTY/DMI/Hypermedialaboratorio. Luettu 08.11.2019. <https://docplayer.fi/6061488-Sisallonanalyysi-sisalto.html>

Taanila, A. 13.11.2018. Webropol 3.0 tulosten raportointi. Luettu 08.11.2019. <http://myy.haaga-helia.fi/~taaak/a/wraportointi.pdf>

Taipale-Lehto, U. 2012. Matkailu- ja ravitsemisalan osaamistarveraportti. Opetushallitus. Raportit ja selvitykset 2012:13. Tulostettu 15.10.2018.

Taulukko 1. Evira 2014. Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealantoimijoille. Eviran ohje 17068/1. 12/2014. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Tulostettu 08.10.2018. <https://docplayer.fi/2172761-Eviran-ohje-17068-1-elintarviketieto-opas-elintarvikevalvojille-ja-elintarvikealan-toimijoille.html>

Taskinen, T. 2008. Ammattikeittiön ruokatuotantoprosessi on vaativa. Kehittyvä elintarvike 1/2008. Luettu 14.10.2018. <http://kehittyvaelintarvike.fi/teemajutut/26-ammattikeittion-ruokatuotantoprosessi-on-vaativa>

Terveysten- ja hyvinvoinnin laitos. 11.11.2014. Ruoka-allergiat. Luettu 08.10.2018. <https://thl.fi/fi/web/elintavat-ja-ravitsemus/ravitsemus/ravitsemus-ja-terveys/ruoka-allergiat>

Turkki, P. ETT, TKI-asiantuntija. 2017. Elintarvikelainsäädännöllä suojaa ruoka-allergiselle. Allergia-, iho- ja astmaliitto. Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu. 27.04.2017. Luettu 24.04.2019. <https://www.allergiaihojaastmalehti.fi/jutut/elintarvikelainsaadannolla-suojaa-ruoka-allergiselle/>

Töyry, J. 2007. Allergiat. 1. painos. Kuopio: Oy UNIpress Ab.

Valli, R & Perkkilä, P. 2015. Ikkunoita tutkimusmetodeihin 1. Metodien valinta ja aineistonkeruu: virikkeitä aloittelevalle tutkijalle. 4. uudistettu ja täydennetty painos. Juva: Bookwell Oy.

Vehkalahti, K. 2014. Kyselytutkimuksen mittarit ja menetelmät. 2. painos. Helsinki: Finn Lectura.

Vehkalahti, K. 2008. Kyselytutkimuksen mittarit ja menetelmät. Vammala: Vammalan kirjapaino Oy.

Vilka, H. 2014. Tutki ja mittaa. Määrällisen tutkimuksen perusteet. Tulostettu 28.09.2019. <http://hanna.vilka.fi/wp-content/uploads/2014/02/Tutki-ja-mittaa.pdf>

Vuorenmaa, A. 2012. Allergianeuvoja. Helsingin allergia- ja astmayhdistys. Ruoka-allergia ja ruokayliherkkyys. Luettu 02.10.2018. <https://www.allergiahel-sinki.fi/neuvonta/allergia-ja-astmaneuvoja/ruoka-allergia-ja-ruokayliherkky/>

LIITTEET

Liite 1. Saatekirje

Hyvä vastaanottaja,

Opiskelen Tampereen ammattikorkeakoulussa restonomiksi ja tämä kyselytutkimus on osa opinnäytetyötäni. Kysely toteutetaan yhteistyössä Keliakialiiton kanssa ja sen tarkoituksena on selvittää, miten ravitsemisalan yrityksissä ilmoitetaan asiakkaalle allergioita ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat tarjolla olevista ruoista ja tuotteista.

Pyydän Sinua, mieluiten esimiesasemassa toimiva henkilö, vastaamaan tähän kyselyyn. Kyselyyn vastaamalla Sinulla on mahdollisuus tuoda mielipiteesi ja näkökulmasi esille tärkeässä ja ajankohtaisessa aiheessa sekä vaikuttaa alan kehittymiseen.

Kyselyn tavoitteena on selvittää

- miten ravitsemisalan yrityksissä ilmoitetaan asiakkaalle pakolliset allergeenit tarjolla olevista ruoista ja tuotteista
- millaisia muita vapaaehtoisia merkintätapoja käytetään ruokien ja tuotteiden ainesosien ilmoittamisessa
- ravitsemisalan yrityksissä työskentelevien mielipiteitä erilaisista merkintävoista ilmoittaa pakolliset allergeenit
- millaisia mahdollisia koulutustoiveita ravitsemisalalla työskentelevillä on liittyen allergeenitietojen ilmoittamiseen

Kyselyyn pääset vastaamaan alla olevasta linkistä:

<https://link.webpolsurveys.com/S/FA0B6E8D99AE2DBC>

Vastausaikaa on perjantaihin 11.10.2019 klo 23.59 asti. Kyselyyn vastaaminen kestää noin 10-15 minuuttia. Kyselyyn vastataan nimettömänä ja vastaukset käsitellään ehdottoman luottamuksellisesti. Tulokset julkaistaan kokonaistuloksina, jolloin yksittäisiä henkilöitä tai yrityksiä ei ole mahdollista tunnistaa. Keliakialiitto tulee käyttämään tuloksia vaikuttamistyössään ja omissa julkaisuissaan. Vastaaajien kesken arvotaan Gluteenittomasti -sarjan keittokirja.

Vastaan mielelläni, jos Sinulla on kysyttävää!
Kiitos yhteistyöstäsi ja osallistumisestasi!

Ystävällisesti
Marika Ahonen



KYSELY RAVITSEMISALAN YRITYKSILLE ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVIEN AINEIDEN MERKINTÄTAVOISTA

Tässä kyselyssä allergeeneilla tarkoitetaan yleisimpiä allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita, jotka elintarviketietoasetuksessa määrätään ilmoitettaviksi ruoka-aineiksi: gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet (vehnä, ohra, ruis), kaura, äyriäiset, munat, kalat, maapähkinät, soijapavut, maito, pähkinät, mantelit, selleri, sinappi, seesaminsiemenet, rikkidioksidi, sulfiitit, lupiinit ja nilviäiset.

Tarjoilupaikoissa elintarvikkeet ovat lähes poikkeuksetta pakkaamattomia elintarvikkeita, joita koskevat elintarviketietoasetuksen määrittämät pakkausmerkintävaatimukset. Kyselyssä pakkaamattomilla elintarvikkeilla tarkoitetaan elintarvikkeita,

- jotka tarjoillaan tarjoilupaikassa kuluttajalle heti nautittavaksi
- jotka on valmiiksi pakattu tarjoilupaikassa välitöntä myyntiä varten, esimerkiksi take away -tuotteet
- jotka kuluttaja itse pakkaa
- jotka myyjä pakkaa kuluttajalle hänen pyynnöstä

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 154/2019 mukaan pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat pakolliset tiedot on ilmoitettava kuluttajalle kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä. Annettavat tiedot on ilmoitettava näkyvästi ja selkeästi esitteessä tai taulussa tai muulla selkeällä tavalla. Allergeenitiedot voidaan antaa myös suullisesti edellyttäen, että siitä ilmoitetaan näkyvästi, että tiedot ovat kuluttajan saatavissa pyydettyä henkilökunnalta. Elintarvikkeista ilmoitettavat tiedot on oltava tarjoilupaikassa saatavilla tai todennettavissa kirjallisesti tai sähköisesti, siten että tiedot ovat myös helposti henkilökunnan sekä valvontaviranomaisen saatavilla.

ESITIEDOT

1. Toimiala, jolla työskentelet, on *

- ☐ kahvila (tähän toimialaan luokitellaan kahvilat ja kahvibaarit sekä konditoriakahvilat)
- ☐ kahvila-ravintola (tähän toimialaan luokitellaan kahvila-ravintolatoiminta, liikenneasemien yhteydessä olevat ravintolapalvelut, pikaruokaravintolat, hampurilais- ja kebabravintolat sekä pizzeriat)
- ☐ ravintola (tähän toimialaan luokitellaan anniskeluravintolat, hotellien ja muiden majoitusliikkeiden yhteydessä olevat ruokapalvelut sekä tilaus- ja kerhoravintolat)
- ☐ henkilöstö- tai laitoshuoneisto (tällä toimialalla tarkoitetaan ravintoloita, joissa aterioiden myynti on tarkoitettu määritellyille kohderyhmille, kuten työpaikkojen henkilöstölle ja oppilaitosten opiskelijoille)
- ☐ jokin muu, mikä?

2. Oletko esimiesasemassa toimiva henkilö? *

- ☐ Kyllä
- ☐ Ei

3. Ammattisi *

- ☐ Ravintolapäällikkö
- ☐ Kahvilapäällikkö
- ☐ Vuoropäällikkö
- ☐ Ravitsemispäällikkö
- ☐ Keittiöpäällikkö
- ☐ Kokki
- ☐ Tarjoilija
- ☐ Kahvilatarjoilija
- ☐ Ravintolatyöntekijä
- ☐ Ruokapalvelutyöntekijä
- ☐ Jokin muu, mikä?

4. Kuinka monta henkilöä toimipaikassasi työskentelee vakituisesti? *

- ☐ 1-10
- ☐ 11-20
- ☐ 21-30
- ☐ Yli 30

5. Kuinka monta asiakasta toimipaikassasi käy päivittäin? *

- ☐ Alle 100
- ☐ 101-250

3 (8)

- ☐ 251-400
- ☐ 401-550
- ☐ 551-700
- ☐ yli 700

6. Onko toimipaikassasi tarjolla jotakin seuraavista vaihtoehtoista? Voit valita useamman vaihtoehdon. *

- ☐ Kahvilatuotteita
- ☐ Aamiaista
- ☐ Brunssia
- ☐ Lounasta
- ☐ Keitto- ja/tai salaattiannoksia
- ☐ Linjastoruokailua
- ☐ A la carte annoksia
- ☐ Pikaruoka-annoksia
- ☐ Take away -tuotteita
- ☐ Catering- ja pitopalvelua
- ☐ Kokous- ja tilaustarjoilua
- ☐ Jotain muuta, mitä?

PAKOLLISET ALLERGEENIMERKINNÄT

Tässä kyselyssä allergeeneillä tarkoitetaan yleisimpiä allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita, jotka elintarviketietoasetus määrää ilmoitettaviksi ruoka-aineiksi: gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet (vehnä, ohra, ruis), kaura, äyriäiset, munat, kalat, maapähkinät, soijapavut, maito, pähkinät, mantelit, selleri, sinappi, seesaminsiemenet, rikkidioksidi, sulfiitit, lupiinit ja nilviäiset.

7. Allergeeneista voidaan käyttää kirjainmerkintöjä tai lyhenteitä. Valitse seuraavista vaihtoehtoista, jos toimipaikassasi on käytössä seuraavia merkintöjä. Voit valita useamman vaihtoehdon. *

- ☐ G=sisältää gluteenia
- ☐ M=sisältää maitoa
- ☐ KM=sisältää kananmunaa
- ☐ SE=sisältää selleriä
- ☐ P=sisältää pähkinää
- ☐ PÄ=sisältää pähkinää

- ☐ SO=sisältää soijaa 4 (8)
- ☐ A, joka tarkoittaa, että tuote sisältää jotakin allergeenia tai useampia allergeeneja
- ☐ Jotain muuta tai voit tarkentaa valitsemaasi vaihtoehtoa
- ☐ Ei mitään näistä

8. Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 154/2019 mukaan allergeenitiedot on ilmoitettava kuluttajalle kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä. Tiedot voivat olla myös sähköisessä muodossa asiakkaan saatavilla. Tiedot voidaan antaa myös suullisesti, jos pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä ilmoitetaan selkeästi, esimerkiksi erillisellä taululla, että tiedot saa pyydettäessä henkilökunnalta.

Miten allergeenitietojen saatavuudesta ilmoitetaan toimipaikassasi? Valitse tarvittaessa useampi vaihtoehto. *

- ☐ Asiakkaille tiedotetaan kirjallisesti, että allergeenitiedot saa pyydettäessä henkilökunnalta
- ☐ Allergeenitiedot ovat saatavilla kirjallisesti, esimerkiksi tuotteista on saatavilla ainesosaluettelot tai tuoteselosteet pyydettäessä
- ☐ Allergeenitiedot ilmoitetaan sähköisessä muodossa, esimerkiksi asiakkaiden nähtävillä olevassa sähköisessä näyttötaulussa
- ☐ Allergeenitiedot ovat näkyvissä ruokalistassa, hinnastossa tai esitteessä
- ☐ Allergeenitiedot merkitään tuotteen tai esimerkiksi linjastossa ruokalajin yhteyteen
- ☐ Jotain muuta tai voit tarkentaa valitsemaasi vaihtoehtoa
- ☐ Ei mitään näistä

9. Miten toimipaikassasi merkitään yksittäiset allergeenit tarjolla olevista ruoista ja tuotteista? Valitse tarvittaessa useampi vaihtoehto. *

- ☐ Kirjainlyhenteillä (esimerkiksi G=sisältää gluteenia, M=sisältää maitoa, KM=sisältää kananmunaa)
- ☐ Symboleilla tai kuvilla
- ☐ Allergeenit on selkeästi kirjoitettu
- ☐ A-merkinällä, joka tarkoittaa, että tuote sisältää allergeenia/allergeeneja
- ☐ Jotain muuta tai voit tarkentaa valitsemaasi vaihtoehtoa
- ☐ Ei mitään näistä

10. Onko toimipaikassasi käytössä erillinen ruokalista ruoka-allergisille tai gluteenitonta ruokavaliota noudattaville asiakkaille? *

- ☐ Kyllä
- ☐ Ei
- ☐ En osaa sanoa

11. Jos toimipaikassasi myydään gluteenittomia tuotteita, ilmoitetaanko asiakkaalle, jos gluteeniton tuote sisältää gluteenitonta vehnätärkkelystä tai gluteenitonta kauraa? *

- ☐ Kyllä
- ☐ Ei
- ☐ En osaa sanoa

12. Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 154/2019 mukaan allergeenitietojen on oltava kirjallisessa tai sähköisessä muodossa henkilökunnan ja valvontaviranomaisen helposti saatavilla. Miten toimipaikassasi allergeenitiedot ovat henkilökunnan saatavilla? Valitse tarvittaessa useampi vaihtoehto. *

- ☐ Ruokatuotannon ohjausjärjestelmän avulla (esimerkiksi Jamix, Aromi, Aivo)
- ☐ Muun sähköisen järjestelmän avulla
- ☐ Allergeenitiedot on saatavilla kirjallisesti (esimerkiksi tuotteista on ainesosaluettelot/tuoteselosteet tai allergeenitiedot on kirjattu annoskortteihin tai reseptiikkaan)
- ☐ Jollain muulla tavalla, miten?
- ☐ En osaa sanoa

13. Millaiseksi koet allergeenien ilmoittamisen toimipaikassasi? *

- ☐ Erittäin helpoksi
- ☐ Melko helpoksi
- ☐ Melko vaikeaksi
- ☐ Erittäin vaikeaksi

VAPAAEHTOISET MERKINNÄT

Ravitsemisalan yrityksissä on käytössä yleisesti erilaisia kirjainmerkintöjä tai lyhenteitä, joiden avulla asiakkaan on helpompi tunnistaa tuotteen tai ruoan soveltuvuus omaan ruokavalioon.

14. Valitse seuraavista kirjainmerkinnät tai lyhenteet, joita käytetään

toimipaikassasi. Voit valita useamman vaihtoehdon. *

- ☐ G=gluteeniton
- ☐ M=maidoton

6 (8)

- ☐ L=laktoositon
- ☐ VL=vähälaktoosinen
- ☐ KM=kananmunaton
- ☐ K=kasvisruoka
- ☐ VE=vegaaninen
- ☐ S=ei sisällä sianlihaa
- ☐ N=ei sisällä naudanlihaa
- ☐ VS=sisältää valkosipulia
- ☐ sL=saatavana laktoosittomana
- ☐ sG=saatavana gluteenittomana
- ☐ sM=saatavana maidottomana
- ☐ sL=saatavana laktoosittomana
- ☐ sVe=saatavana vegaanisena
- ☐ sM=saatavana maidottomana
- ☐ Jotain muuta, mitä?

- ☐ Ei mitään näistä

15. Miten kysymyksessä 14 mainittuja merkintöjä toimipaikassasi käytetään? Voit valita useamman vaihtoehdon

- ☐ Asiakas voi tiedustella merkinnöistä henkilökunnalta
- ☐ Merkinnät ovat näkyvissä sähköisessä muodossa, esimerkiksi näyttötaulussa
- ☐ Merkintöjä käytetään ruokalistassa, hinnastossa tai esitteessä
- ☐ Merkinnät ovat näkyvissä tuotteen tai ruoan läheisyydessä
- ☐ Jollakin muulla tavalla, miten?

ESIMERKKEJÄ ERILAISISTA MERKINTÄTAVOISTA

Kysymyksissä 16-19 esitetään neljä esimerkkiä erilaisista merkintätavoista, joiden selkeyttä arvioidaan. Kuinka selkeästi ymmärrettäviä seuraavat merkintätavat mielestäsi ovat

16. Esimerkki 1: Allergeenit on merkitty ruokalajin nimen alapuolelle selkeästi kirjoitetuina. Esimerkiksi: "Makaronilaatikko, sisältää allergeeneja: vehnä, maito ja kananmuna. *

- ☐ erittäin selkeä
- ☐ melko selkeä
- ☐ melko epäselvä
- ☐ erittäin epäselvä

17. Esimerkki 2: Jokaiselle allergeenille on määritelty oma kirjain, jolla sen voi lyhentää. Esimerkiksi: ”Makaronilaatikko, sisältää allergeeneja: G, M ja KM.” (G=gluteeni, M=maito, KM=kananmuna). Lyhenteiden merkitys ilmoitetaan asiakkaalle ruokalistassa. *

- ☐ erittäin selkeä
- ☐ melko selkeä
- ☐ melko epäselvä
- ☐ erittäin epäselvä

18. Esimerkki 3: Jokaiselle allergeenille on määritelty oma numero, jolla sen voi lyhentää. Esimerkiksi: ” Makaronilaatikko, sisältää allergeeneja 1, 2 ja 3.” (1=gluteeni, 2=maito ja 3=kananmuna). Numeroiden merkitys ilmoitetaan asiakkaalle ruokalistassa. *

- ☐ erittäin selkeä
- ☐ melko selkeä
- ☐ melko epäselvä
- ☐ erittäin epäselvä

19. Esimerkki 4: Jokaiselle allergeenille on määritelty oma symboli, joiden selitykset löytyisivät myös ruokalistasta. Esimerkiksi maidon symboli olisi lehmä ja gluteenin viljantähkä. *

- ☐ erittäin selkeä
- ☐ melko selkeä
- ☐ melko epäselvä
- ☐ erittäin epäselvä

20. Toivotko, että tulevaisuudessa allergeenien merkitsemiseen olisi yhtenäinen merkintätapa/suositus/ohjeistus ravitsemisalan yrityksille? *

- kyllä, miksi?
- ei, miksi?
- en osaa sanoa, miksi?

KOULUTUS

21. Koetko, että sinulla riittävästi tietoa allergeeneista ja niiden ilmoittamisesta? *

- ☒ Kyllä
- ☐ Ei

☐ En osaa sanoa

8 (8)

22. Jos vastasit ei tai en osaa sanoa, mikä seuraavista vaihtoehdoista olisi mielestäsi paras tapa lisätä tiedonsaantia? *

- ☐ Ulkopuolisen tahon järjestämä koulutuspäivä
- ☐ Yrityksen sisäinen koulutus tai perehdytys
- ☐ Verkkokoulutus
- ☐ Jokin muu, mikä?

23. Onko toimipaikassasi järjestetty allergeeneihin liittyvää koulutusta viimeisen viiden vuoden aikana? *

- ☐ Kyllä
- ☐ Ei
- ☐ En osaa sanoa

24. Jos vastasit kyllä kysymykseen 23, niin millaista koulutusta?

- ☐ Ulkopuolisen tahon järjestämää koulutusta
- ☐ Yrityksen sisäistä koulutusta tai perehdytystä
- ☐ Verkkokoulutusta
- ☐ Jotain muuta, mitä?

25. Oletko sinä tai joku toimipaikkasi työntekijöistä osallistunut Keliakialiiton järjestämään ravitsemisalan ammattilaisten koulutukseen? *

- ☐ kyllä
- ☐ ei
- ☐ en osaa sanoa

26. Vapaa sana. Voit halutessasi lähettää palautetta, esittää toiveita tai parannusehdotuksia koskien kyselyä.

27. Osallistuminen arvontaan. Vastaukset ja yhteystiedot käsitellään erikseen luottamuksellisesti.