



ELINTARVIKETIETOASETUKSEN
HAASTEET PAKKAAMATTOMIEN
ELINTARVIKKEIDEN TARJOILUSSA

Tampereen Ateria

Elina Pasanen

Opinnäytetyö
Toukokuu 2014
Palveluiden tuottamisen ja
johtamisen koulutusohjelma

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palveluiden tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma
Restonomi

PASANEN ELINA

Elintarviketietoasetuksen haasteet pakkaamattomien elintarvikkeiden tarjoilussa
Tampereen Ateria

Opinnäytetyö 66 sivua, joista liitteitä 9 sivua
Toukokuu 2014

Suurtalouksissa on jo pitkään mietitty sitä, miten linjastoissa tarjolla oleva ruoka ja lisäkkeet tulisi merkitä. Nykyisen tiedon mukaan Euroopan Unionin elintarviketietoasetus (EU 1169/2011) astuu voimaan 14.12.2014 ja sen mukaan myös pakkaamattomien elintarvikkeiden yhteyteen tulee liittää linjastossa asianmukainen luettelo ruoan ja lisäkkeiden raaka-aineista tai tarjoilupaikassa täytyy olla tiedote missä kerrotaan, että raaka-ainetiedot saa pyydettäessä. Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli pohtia ehdotusta, jonka avulla Tampereen Ateria vastaa EU:n elintarviketietoasetukseen. Pohdittiin esimerkiksi kuinka tiedotetaan asiakkaille linjastossa tarjottavan ruoan raaka-ainetiedot ja miten varmistetaan, että asiakas saa turvallista ruokaa.

Syksyllä 2013 toimipisteiltä kerättiin linjastossa esillä olleita menuja ja niitä käsiteltiin sisällönanalyysin periaatteiden pohjalta. Tampereen Aterian tuotetiedoista vastaavia esimiehiä ja suunnittelijoita haastateltiin ja havainnoitiin muiden ruokapalveluja tuottavien toimijoiden linjastoissa. Selkeän informaation antaminen asiakkaille on haaste. Onhan suurin osa Tampereen Aterian asiakkaista lapsia ja nuoria.

Toimipisteissä esillä olleet menut olivat hyvin erilaisia, pääosin ne olivat asiallisia ja informatiivisia. Hyvä oli huomata, että monessa toimipisteessä raaka-ainetietoja jo kirjoitettiin omatoimisesti. Yhteisen EU:n lainsäädäntöön nojaavan mallin kehittäminen ja jalkauttaminen kaikkiin toimipisteisiin on todella tarpeellinen. Näin voimme varmistaa ruoan turvallisen laadun ja tyytyväiset asiakkaat. Palvelukeittiöille lähetettävän ruoan mukana on jo pitänyt lähettää raaka-ainetiedot. Jatkossa tätä uutta merkitsemistapaa olisi hyvä käyttää myös palvelukeittiöihin lähetettävän ruoan merkitsemisessä.

Asiasanat: pakkaamaton elintarvike, pakkausmerkinnät, allergeeni, yliherkkyys, intoleranssi, raaka-ainetieto

ABSTRACT

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

ELINA PASANEN:

The Challenges of Food Information in Unpackaged Food Service – Case Tampere Ateria

Bachelor's thesis 66 pages, appendices 9 pages
May 2014

It has been discussed for a long time how to label food and side dishes at the food serving lines of institutional kitchens. Regulation on the provision of food information to consumers (EU 1169/2011) shall enter into force on the 14th of December in 2014. From that date, an appropriate list of the raw-materials of the unpacked food and side dishes has to be attached or these has to be an information letter in the company to state that these material lists can be provided when asked. The aim of this thesis was to present a proposal how Tampere Ateria would meet this new EU-regulation. It has been considered, for example, how the company would present the raw-material information to the customers about the food served at the food serving lines and how to ensure that the customers will get safe food.

During the autumn of 2013 menus presented at the food serving lines of the different agencies of the company were collected and were processed on the basis of the principles of content analysis. Supervisors responsible for labelling/food material information and area developers were interviewed in Tampereen Ateria. Also other companies observed the other companies' food serving lines and information procedures were observed. Giving clear information to the customers is a challenge especially when the customers of Tampere Ateria are mainly children and youth.

Raw material lists in different agencies of the company differed from each other but mainly they were appropriate and informative. It was good to notice that the writing of the raw-material lists had already been started in many agencies of the company. Developing of a collective model based on EU-legislation and implementing it in all agencies would be very essential and thus ensure the safety and quality of the food and satisfied customers. The companies who have sent the food to the institutional kitchens have also sent the raw-material lists with their deliveries. In the future the similar way to label the food in institutional kitchens should also be used in their food delivery chains.

Key words: unpackaged food, labelling, allergen, hypersensitivity, intolerance, raw material information

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	5
2	TAMPEREEN ATERIA	8
3	ELINTARVIKETIETOASETUS.....	12
	3.1 Pakkausmerkinnöistä yleisesti	13
	3.1.1 Pakatut elintarvikkeet ja niiden pakkausmerkinnät.....	13
	3.1.2 Pakkaamattomat elintarvikkeet ja niistä annettavat tiedot	16
	3.2 Kansallinen lähestymistapa.....	18
	3.3 Valvonta.....	22
4	RUOKAYLIHERKKYYS JA ERITYISRUOKAVALIOT	24
	4.1 Ruoka-allergia.....	25
	4.2 Maitoallergia	26
	4.3 Vilja-allergia	27
	4.4 Keliakia	28
	4.5 Laktoosi-intoleranssi.....	29
5	AIEMMAT AIHEESEEN LIITTYVÄT TUTKIMUKSET	30
6	TUTKIMUS	33
	6.1 Tutkimuksen tarkoitus ja tavoite.....	33
	6.2 Tutkimuksen teoriaa	33
	6.3 Tutkimuksen toteutus.....	34
7	TUTKIMUKSEN TULOKSET	38
	7.1 Menujen vertailun tulokset	38
	7.2 Haastattelujen tulokset	41
	7.3 Havainnoinnin tulokset	42
8	JOHTOPÄÄTÖKSET JA YHTEENVETO	43
	8.1 Menuehdotus Tampereen Aterian koulujen ja oppilaitosten linjastoihin	45
9	POHDINTA.....	50
	LÄHTEET.....	53
	LIITTEET	57
	Liite 1. Elintarviketietoasetuksessa (1169/2011) esiintyviä termejä määritelmiseen.....	58
	Liite 2. Menupyynnö toimipisteille.....	59
	Liite 3. Kysymysrunko tuotetiedoista vastaaville ruokapalveluesimiehille.....	60
	Liite 4. Havainnoinneista koottu taulukko	61
	Liite 5. Esimerkkejä menuista (3 kpl) uuden merkitsemisehdotuksen mukaan	64

1 JOHDANTO

Olen työskennellyt ruokapalveluesimiehenä Tampereen Aterian palveluksessa jo pitkään ja minua on mietityttänyt, kuinka olisi hyvä merkitä tarjolla oleva ruoka ja sen lisäkkeet. Työskennellessäni pienen alakoulun keittiössä, tunsin kaikki asiakkaat ja opastin kullekin erityisruokavalioksi asiakkaalle, mitä heidän oli hyvä valita. Vaihdettuani toimipistettä, toimipisteen asiakasmäärät suurenivat ja en voinut enää tunnistaa kaikkia erityisruokavaliota tarvitsevia asiakkaita niin helposti. Henkilökohtainen opastaminen ei ollut siis mahdollista siinä määrin kuin aiemmin. Mielestäni raaka-ainetietojen kirjoittaminen linjastoon oli hyvä ratkaisu ja sain siitä hyvää palautetta asiakkailta. Olen myös ruokaillut Tampereen Aterian muidenkin toimipisteiden linjastoissa ja tehnyt havaintoja. Menujen merkitsemistapoja on hyvin erilaisia ja myös usein menuja ei ollut lainkaan esillä. Keskustelin asiasta esimieheni sekä tuotekehittäjän kanssa ja sain kuulla, että toimintatavasta ei ole vielä ohjeistusta mutta Euroopan Unionin taholta asiaan saadaan vastaus.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus, elintarviketietoasetus (EU 1169/2011), kokoaa yhteen vaatimukset, joilla määritetään elintarvikkeiden yleiset merkintävaatimukset ja ravintoarvomerkinnät. Asetus on tullut voimaan 12.12.2011 ja siirtymäaika näiden pakollisten elintarviketietojen antamiselle on 13.12.2014 asti. Pakolliset merkintävaatimukset on säädetty Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivillä 2000/13/EY ja se koskee kaikkia elintarvikkeita. Suomen Kauppa- ja teollisuusministeriön antama asetus (1084/2004) koskee elintarvikkeiden pakollisia pakkausmerkintöjä ja ravintoainemerkintöjä. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014).

Pakkausmerkintöjen tarkoituksena on antaa kuluttajalle turvallista ja taloudellista tietoa. Yleiset merkintäsäännökset sisältyvät elintarvikelainsäädäntöön ja ne koskevat kaikkia elintarvikkeita. Tietojen antamisen velvollisuus koskee myös pakkaamattomia elintarvikkeita. Pakkausmerkintöjen tulee olla helposti havaittavia, luettavia ja ymmärrettäviä. Elintarvikealan toimijalla on vastuu antaessaan totuudenmukaisia ja riittäviä tietoja elintarvikkeista. Kuluttajaa ei saa johtaa harhaan elintarvikkeiden merkinnöillä, mainonnalla ja esillepanolla. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014).

Kuluttajat ovat kiinnostuneita usein lihan, kalan ja siipikarjan alkuperämaasta. Aina ei edes tarjoiluhenkilökunta tiedä raaka-aineiden alkuperämaata. Nykyään EU-

lainsäädäntö ei velvoita merkitsemään raaka-aineiden alkuperämaata, mutta Kuluttajaliitto vaatii, että Suomen kansalliseen lainsäädäntöön kirjataan ravintolaruoissa tarjottavan lihan alkuperämaan merkitsemisvelvoite. (Kuluttajaliitto 2014). Maa- ja metsätalousministeriön (2013) teettämän tutkimuksen mukaan kuluttajat halusivat tietää pakkaamattomien elintarvikkeiden alkuperämaan, päiväysmerkinnät ja ainesosat mutta ravintosisältö ei niinkään kiinnostanut. Tiedot haluttiin tarjoilupisteen läheisyydessä olevasta tiedotteesta tai taulusta. Korkeampaa hintaa ruoasta ei monikaan ollut valmis maksamaan. (Maa- ja metsätalousministeriö, 2013).

Eri kouluasteiden opetuslaeissa säädetään kouluruokailun järjestämisestä. Lakeja on säädetty erikseen perusopetukselle (628/1998, 31§), lukioille (629/1998, 28§) ja ammatilliselle koulutukselle (630/1998, 37§). Oppilaat saavat lain mahdollistaman maksuttoman päivittäisen aterian esiopetuksesta alkaen aina toisen asteen koulutuksen päättymiseen saakka. Opetukseen osallistuvilla on annettava jokaisena koulun työpäivänä tarkoituksenmukaisesti järjestetty ja ohjattu, täysipainoinen ateria. (Kouluruokailusuositus 2008).

Suomessa vuonna 2014 julkaistut ravitsemussuositukset pohjautuvat pohjoismaiseen ruokasuositukseen. Niissä mainitaan ruokasuositusten vaikutukset terveydelle ja ympäristölle. Punainen liha ja rasvaiset maitovalmisteet kuten juustot aiheuttavat suuren hiilijalanjäljen terveyshaittojen lisäksi. Hiilijalanjälkeä pienentävät marjat ja kauden kasvikset, juurekset ja vihannekset samanlainen vaikutus on myös luonnonkaloilla. Edellisillä on myös merkittävä positiivinen vaikutus terveydelle. Tämä ruokasuositus suosii myös pähkinöitä ja siemeniä. (Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014; NNR 2012). Palkokasvit, siemenet, pähkinät, maitotaloustuotteet ja viljat tunnetaan yleisinä allergeeneinä ja niiden olemassaolosta täytyy kertoa selkeällä tavalla kuluttajille.

Tämän opinnäytetyön avulla teen ehdotuksen, jonka mukaan Tampereen Aterian linjastoissa tarjottavien pakkaamattomien elintarvikkeiden raaka-ainetiedot tulevaisuudessa merkittäisiin. Keskityn työssäni koulujen ja oppilaitosten linjastoissa tarjottavien ruokien raaka-ainemerkintöihin, koska suurin osa asiakkaistamme ruokailee kouluilla ja oppilaitoksissa. Työssäni vertailen linjastoissa esillä olleiden menujen raaka-ainetietoja ja käytän apuna meillä jo käytössä olevia toimintatapoja. Haastattelen elintarvikevalvonnan (ELVA) viranomaista, Tampereen Aterian suunnittelijoita, Tampereen Aterian isojen tuotantokeittiöiden esimiehiä sekä tutustun muiden toimijoiden toimintatapaan ha-

vainnointia avuksi käyttäen. Pohdin työssäni myös omaa rooliani asiakaspalvelijana peruskoululaisten kouluruokailussa ja tiedon perille saamista niin pienille kuin isommillekin asiakkaillemme. Oppilaat ja opiskelijat ruokailevat lukuvuoden aikana lähes 180 kertaa koulujensa ja oppilaitostensa ravintoloissa ja ovat joukkoruokailun merkittävin asiakasryhmä.

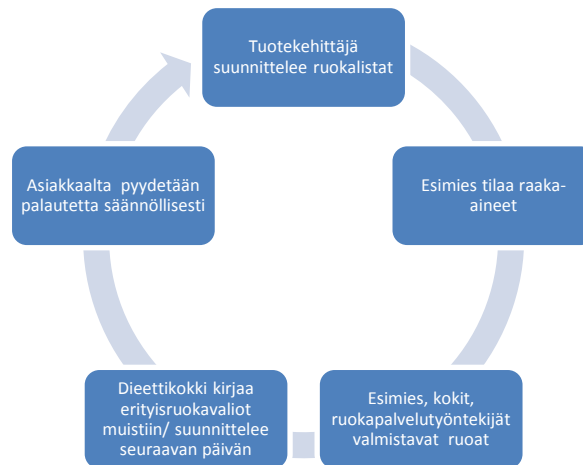
2 TAMPEREEN ATERIA

Tampereen Ateria on kuntalain mukainen liikelaitos ja omistajana on Tampereen kaupunki. Liiketoiminta-alueita ovat lasten ja nuorten ateriat, hoitoalan ateriat sekä ravintolapalvelut. Tampereen Ateria vastaa päivittäin 35 000 asiakkaan aterioista 560 työntekijän voimin. Suurimman liiketoiminta-alueen muodostaa lasten ja nuorten ateriat. Perusopetuksen alaisia kouluja on 50 ja ruokailijoita 15 750. Lukiokouluja on kuusi ja niissä ruokailee 3200 asiakasta päivittäin. Tampereen seudun ammattiopiston (TREDU) kymmenessä toimipisteessä Pirkanmaan alueella Tampereen Ateria vastaa ateriapalveluista ja niissä ruokailee 4100 asiakasta päivittäin. Asiakkaat, joilla on erityisruokavalio, saavat heille suunnitellun ateriansa terveydellisten tai vakaumuksellisten syiden perusteella. (Tampereen Ateria 2014).

Tampereen Aterian kotipalveluaterioissa, palvelukeittiöille lähetettävissä kylmäaterioissa ja vitriineissä myytävissä tuotteissa on tuoteselosteet. Samoin kahden ison hoiva-alan laitoksen henkilöstöravintoloissa on tarjottava ruoka merkitty hyväksi havaitulla tavalla luettelemalla ne raaka-aineet jotka ovat huomioitavia heidän asiakaskunnassaan. Täytyy kuitenkin muistaa, että näissä ravintoloissa voi ruokailla myös ulkopuolisia henkilöitä ja menuissa ei ehkä ole heille tarpeellista tietoa. Olisikin hyvä saada aikaan yhteneväiset ja yleiset ohjeet joiden avulla kaikki asiakkaat voisivat ruokailla turvallisista mielin. Ruokaallergiat, yliherkkyys ja erilaiset ruokavaliot ovat tänä päivänä erittäin yleisiä ja vääränlaisen ruoan nauttiminen on osalle ruokailijoista jopa hengenvaarallista. Osalle erityisruokavalioasiakkaista väärä ruoka tai raaka-aine aiheuttaa lievempiä mutta kiusallisia oireita.

Tampereen Ateriassa on käytössä kaupallinen Aromi-tuotannonohjausjärjestelmä. Tampereen Aterian tuotekehittäjä (kuvio 1) suunnittelee Aromi-tuotannonohjausjärjestelmän avulla ruokalistat kuuden viikon jaksolle, kiinnittää niihin reseptit, hallitsee raaka-ainevalikoimaa, kehittää reseptejä tuotekehityskokkien kanssa ja testauttaa reseptit muutamassa alueellisessa tuotantokeittiössä. Testaukseen osallistuvat kokit antavat kommentteja ja korjausehdotuksia ja myös asiakkailta pyydetään palautetta säännöllisesti. Tuotantokeittiössä esimies tilaa Aromi-tuotannonohjausjärjestelmällä raaka-aineet keittiöön. Esimies, kokit ja ruokapalvelutyöntekijät valmistavat reseptien mukaan ruoat ja lisäkkeet. Dieetikokki suunnittelee ja valmistaa erityisruokavaliot ja kirjaa ne sähköiseen tiedostoon tai paperilomakkeelle kansioon. Näitä kirjattuja ruokavaliotietoja käy-

tään apuna, kun sama ruokalaji on uudelleen ruokalistalla. Alueellisesta tuotantokeittiöstä palvelukeittiöihin toimitettavien ruokien mukana lähetetään myös nämä raaka-ainetiedot.



KUVIO 1. Ruoan tuotekehitys-, suunnittelu- ja valmistusprosessi Tampereen Ateriassa.

Tampereen Ateriassa aiemmin käytössä olleet erityisruokavaliolomakkeet on päivittänyt tuotekehittäjä Eeva Teuho 2012 opinnäytetyönsä pohjalta yhteistyössä Tampereen Aterian suunnittelijan Virpi Uskin kanssa (kuvio 2). Erityisruokavaliolomakkeeseen kirjataan toimipisteen erityisruokavaliolomakkeeseen asiakkaat ja kunkin asiakkaan kohdalle erityisruokavaliolomakkeen nimi. Sallitut raaka-aineet ja kielletyt raaka-aineet kirjataan omiin ruutuihinsa. Tarvittaessa välilehtiin voidaan kirjoittaa yksittäisen erityisruokavaliolomakkeen sallitut tai kielletyt ruoka-aineet laajemmin. Palvelukeittiö, jossa asiakas ruokailee vastaa lomakkeen täyttämistä ja päivittää sitä tarvittaessa. Päivitetty lomake lähetetään sähköisesti alueelliseen tuotantokeittiöön. Siellä lomake tallennetaan sähköiseen muotoon ja myös paperiversiona kansioon. Toiseen lomakkeeseen dieetikokki suunnittelee kunkin päivän pääruoan ja lisäkkeet tallentaen ne sähköiseen tiedostoon. Hän käyttää lomaketta tietolähteenä valmistaessaan ruokia ja lisäkkeitä. Kopio päivän lomakkeesta lähetetään myös erityisruokavaliolomakkeiden mukana palvelukeittiöön. Tallennetuista erityisruokavaliolomakkeista jää jäljitettävyyttä ajatellen hyvää tietoa talteen ja sijaisenkkin on helpompaa valmistaa erityisruokavaliot, kun muistiin on merkitty tärkeitä tietoja. Lomakkeet ovat samanlaiset kaikissa toimipisteissä ja se selkeyttää työntekijöiden työtä heidän siirryessään toimipisteestä toiseen. Lomakkeiden yhdenmukaisuus tuo mukanaan selkeyttä,

turvallisuutta ja asiakastyytyväisyyttä. Asiakkaille järjestetään vuosittain tyytyväisyyskysely ja he voivat antaa päivittäin asiakaspalautetta suoraan keittiölle, ruokasalista saatavilla palautelomakkeilla tai palautteen voi jättää myös internetissä Tampereen Aterian sivuilla. Vuonna 2013 Tampereen Ateriassa kirjattiin 18 300 asiakaspalautetta. (Toimintakertomus 2013).



KUVIO 2. Lomakkeiden merkitys erityisruokavalioiden kirjaamisessa Tampereen Ateriassa.

Ruokalistat ovat esillä asiakkaalle ruokasalien infotauluilla ja Tampereen Aterian ja koulujen verkkosivuilla sekä paikkakunnan aikakauslehdissä. Viikkolistaan ei ole merkitty nykyisin erityisruokavaliotietoja. Useat toimipaikat kirjoittavat päivän ruoasta ja lisäkkeistä jo nyt omatoimisesti menun ja laittavat siihen Tampereen Aterian ohjeistuksen mukaiset lyhenteet (VL, L, G) kertomaan ruoan sopivuudesta eri ruokavaliolle. Uskin (2014) mukaan maidotonta merkitsevää M-kirjainta voidaan käyttää merkitsemässä ja tämä merkintätapa otetaan käyttöön viimeistään elokuussa 2014. Päivän menun kirjoittaja vastaa merkinnästä ja varmistaa joka kerta, että ruoka ei sisällä mitään maidon ainesosia. Jos elintarviketeollisuuden valmistaman tuotteen pakkausmerkinnöissä on maininta sen maidottomuudesta, siihen täytyy luottaa ja silloin kyseinen elintarvike merkitään maidottomaksi myös linjastossa olevaan menuun. Näin on esimerkiksi ruokaleipien kohdalla. Leipomo vastaa omavalvonnallaan ja tarkalla tuotantoprosessillaan, että tuote on maidoton ja siihen kyseistä leipää tarjoavan suurtalouden tulee voida luottaa. (Teuvo 2014.)

Useimmissa toimipisteissä on menupohja tallennettu sähköiseen muotoon tietokoneeseen. Se on helppo päivittää ja tulostaa linjastoon asiakkaiden nähtäväksi. Tampereen Ateria ohjeistaa merkitsemään ruoat ja lisäkkeet erityisruokavaliolyhenteillä. Ruokalajin viereen kirjoitetaan tarvittavat erityisruokavaliolyhenteet. Ohjeistusta A4-kokoisesta

menusta ei yrityksessä kuitenkaan ole vielä. Merkitsemistä varten yrityksessä on ollut käytössä pienet kartonkikortit, joissa on kirjoitettuna erityisruokavalion nimi kokonaisuudessaan (laktoositon, gluteeniton jne.). Kortit ovat useimmiten laminoituja, jotta ne pysyvät siisteinä linjastossa ja ne voidaan tarvittaessa puhdistaa. Tässä tutkimuksessa ei kuitenkaan kysytty näiden korttien käytöstä.

Erityisruokavalioiden merkitsemistä menuihin tai erityisruokavaliosta kertovaa erillistä opastetta ruokalajin läheisyydessä ei ole Tampereen Ateriassa kontrolloitu tähän mennessä koska menujen kirjoittamisestakaan ei ole vielä ohjeistusta. Tampereen Ateriassa on käytössä esimerkiksi sisäiset auditoinnit ja elintarvikevalvonnan Oiva-tarkastukset, joiden käytäntöihin ei vielä ole kuulunut erityisruokavaliomerkintöjen tarkistaminen linjastoista.

Alaluokkien oppilaita opastavat heidän opettajansa ja keittiöhenkilökunta. Lasten vartuessa heidän oletetaan itse lukevan menut tai ainakin he osaavat kysyä keittiöhenkilökunnalta ruoasta ja sen lisäkkeistä. Vaikka linjastossa on esillä menu, sitä eivät kaikki asiakkaat huomaa tai osaa lukea. Maahanmuuttajataustaisia oppilaita on paljon ja he useimmiten kysyvät ruoan soveltuvuudesta heidän ruokavalioonsa. Suomen kielen hallinta ei ole kaikille helppoa ja puheen ymmärtäminen sujuu paremmin kuin luetun ymmärtäminen. Tästä syystä asiakaspalvelun tärkeys korostuu ja myös opettajien ruokailun valvontavelvoitteella on tarkoituksensa. Eri asia on se, kuinka ruokailuvalvonta toteutuu eri toimipisteissä.

Aiemmin on tutkittu erityisruokavalioiden määriä päiväkodeissa joissa Tampereen Ateria hoitaa ruoka- ja puhdistuspalveluita (Teuho 2014). Siitä tutkimuksesta saatuja tuloksia ei voida suoraan käyttää tässä opinnäytetyössä. Tässä työssä keskitytään linjastoissa tarjottavien elintarvikkeiden raaka-ainetietojen merkitsemiseen ja asiakkaina ovat koululaiset ja opiskelijat sekä henkilökunta. Oppilaiden kasvaessa osa erityisruokavaliosta poistuu, mutta osa on elinikäisiä. Teuhon (2014) mukaan Tamperelaisten koululaisten erityisruokavaliosta ollaan parhaillaan tekemässä kartoitusta ja se valmistuneen kuluvaan vuoteen aikana. Myös Tampereen Aterian lasten ja nuorten aterioiden ravitsemuskäsikirjaa valmistellaan Tampereen Ateriassa ja se valmistuu myöhemmin tänä vuonna. Siinä käsitellään esimerkiksi ruokalista- ja erityisruokavaliomerkintöjä.

3 ELINTARVIKETIETOASETUS

Elintarviketietoasetus (EU n:ro 1169/2011) on Euroopan parlamentin ja neuvoston (EU) antama asetus, joka käsittelee elintarviketietojen antamista kuluttajalle (aikaisemmin kuluttajainformaatioasetus). Asetus on tullut voimaan joulukuussa 2011. Pakollisten elintarviketietojen antaminen alkaa joulukuussa 2014 ja pakollisten ravintoarvomerkintöjen kohdalla joulukuussa 2016. Kaikki jäsenvaltiot soveltavat näitä asetuksia ilman kansallisia täytäntöönpanosäädöksiä. Voimaantullessaan nämä säännökset kumoavat vastaavat kansalliset säädökset, joita ovat säädös elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä vuodelta 2004 (KTMa 1084/2004) ja säädös elintarvikkeiden ravintoarvomerkinnöistä vuodelta 2009 (MMMa 588/2009). Tässä opinnäytetyössä on liitteenä taulukko elintarviketietoasetuksessa esiintyvistä sanoista selityksineen (liite 3).

Elintarviketietoasetuksen soveltamisalaan kuuluvat kaikki loppukuluttajalle ja suurtaloudelle tarkoitettut elintarvikkeet, siis myös pakkaamattomat ja ammatti-keittiöiden kautta luovutettavat elintarvikkeet. Asetuksessa säädetään kuitenkin ainoastaan pakattujen elintarvikkeiden osalta, mitä tietoja niistä on annettava ja miten tiedot on annettava. Pakkaamattomien elintarvikkeiden osalta täytyy kansallisesti säätää, mitä tietoja on annettava ja miten tiedot on annettava. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.)

Elintarviketietoasetuksessa otetaan huomioon pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet, elintarvikkeiden etämyynti ja näitä kaikkia koskeva markkinointi. Elintarvikkeesta annettavia tietoja ovat pakolliset elintarviketiedot, jotka on jaettu yleisiin ja erityislainsäädännön edellyttämiin tietoihin, vapaaehtoisiin elintarviketietoihin ja pakkaamattomista elintarvikkeista annettaviin tietoihin. Pakkaamattomien elintarvikkeiden tietoja käsitellään kansallisen lähestymistavan mukaan. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.)

Elintarviketietoasetuksen tarkoitus on ennen kaikkea suojella kuluttajien terveyttä ja etua ja antaa kuluttajille asianmukaista ja oikeata tietoa heidän valintojaan varten. Kuluttajia kiinnostaa elintarvikkeiden valinnassa myös ympäristöön liittyvät, sosiaaliset ja eettiset näkökohdat. Ainesosien luetteloon tulee lisätä myös elintarvikkeiden valmistuksessa käytetyt elintarvikelisiäaineet ja apuaineet, jotka voivat aiheuttaa allergisille ja muille yliherkille oireita tai jopa hengenvaaran. Asetus tarjoaa turvallista tietoa allergioista ja intoleransseista kärsiville ja sen myötä myös suolan määrä ja ravintoainesisällöt tulevat kuluttajien tietoon. Asetuksen avulla ja hyvillä tiedotuskäytännöillä annetaan oikeat ja selkeät elintarviketiedot kuluttajille. Kuluttajia ei saa johtaa harhaan eikä hei-

dän taloudellista asemaansa saa vaikeuttaa väärillä tiedoilla. Elintarviketietoasetusta sovelletaan elintarvikealan toimijoihin elintarvikeketjun kaikissa vaiheissa, kun niiden toiminta liittyy elintarviketietojen antamiseen kuluttajille ja suurtalouksille ja erityisesti painotuksena ovat pakkausmerkinnät. (Haikonen, pakkausmerkintäseminaari 2013).

3.1 Pakkausmerkinnöistä yleisesti

Elintarviketietoasetuksessa määritellään mitä tietoja on pakko antaa ja kuinka ne annetaan. Pakatuissa elintarvikkeissa pakkausmerkintöjen tulee olla luettavuudeltaan selkeitä ja samassa kentässä on oltava elintarvikkeen nimi, sisällön määrä ja juomien alkoholipitoisuus nähtävillä. Luettavuuden selkeyteen pyritään kirjasinkoolla, kirjasinten ja rivien välisellä etäisyydellä, viivan paksuudella, tekstin värillä, kirjasinlajilla, materiaalin pinnalla sekä kirjoituksen ja taustan selkeällä kontrastilla. Allergeenien on erotuttava selvästi muista ainesosista ja myös pakkaamattomista ja suurtalouksille toimitettavista tuotteista pitää allergeenit löytyä korostettuna ja selvästi havaittavina. Asetusluonnoksen tarkoituksena on valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden kohdalla säätää niistä annettavista tiedoista joita ei ole säädetty muussa lainsäädännössä. Näitä kohtia ovat kieliväahtimus, erätunnus ja elintarvikkeiden ilmoittaminen voimakassuolaisiksi. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.)

Vapaaehtoisiksi merkinnöiksi katsotaan terveyst- ja ravitsemusväitteet. Vapaaehtoisilla merkinnöillä ei saa johtaa kuluttajaa harhaan, merkinnät eivät saa olla vaikeaselkoisia ja niiden tulee perustua asiaan liittyviin tieteellisiin tietoihin ja kaikki tiedot on annettava pakollisia tietoja koskevien säädösten tapaan oikeanlaisina. Näitä merkintöjä voidaan käyttää sekä pakatuissa että pakkaamattomissa elintarvikkeissa. Myös elintarvikkeissa mahdollisesti esiintyvät allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista voidaan antaa tietoa vapaaehtoisin merkinnöin. (Pakkausmerkintäopas 2010; Haikonen, pakkausmerkintäseminaari 2013).

3.1.1 Pakatut elintarvikkeet ja niiden pakkausmerkinnät

Pakatulla elintarvikkeella tarkoitetaan tuotetta, joka on ennen myyntiä pakattu suljettuun pakkaukseen. Elintarvike on pakattu siten ettei sen sisältöä voida muuttaa avaamat-

ta pakkausta ja se on tarkoitettu sellaisenaan myytäväksi kuluttajalle tai suurtaloudelle. Pakatuista elintarvikkeista pakollisina elintarviketietoina on annettava taulukossa 1 ilmoitetut tiedot.

TAULUKKO 1. Luettelo pakollisista elintarviketiedoista elintarviketietoasetuksessa. (Elintarviketietoasetus 1169/2011; Haikonen, pakkausmerkintäseminaari 2013)

1. Elintarvikkeen nimi
2. Ainesosaluettelo
3. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
4. Ainesosien ja ainesosaryhmien määrät (tarvittaessa)
5. Sisällön määrä (nettopainona tai nestemäisissä tuotteissa tilavuusmittoina)
6. Vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta
7. Säilytysolosuhteet ja / tai käyttöolosuhteet (tarvittaessa)
8. Valmistajan, pakkaajan, tai EU:ssa toimivan myyjän nimi ja osoite
9. Alkuperämaa tai lähtöpaikka (tarvittaessa)
10. Käyttöohje (tarvittaessa)
11. Alkoholipitoisuus
12. Ravintoarvoilmoitus
13. Suolan suolapitoisuus - kansallinen säädös (tarvittaessa)
14. Erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät (tarvittaessa)

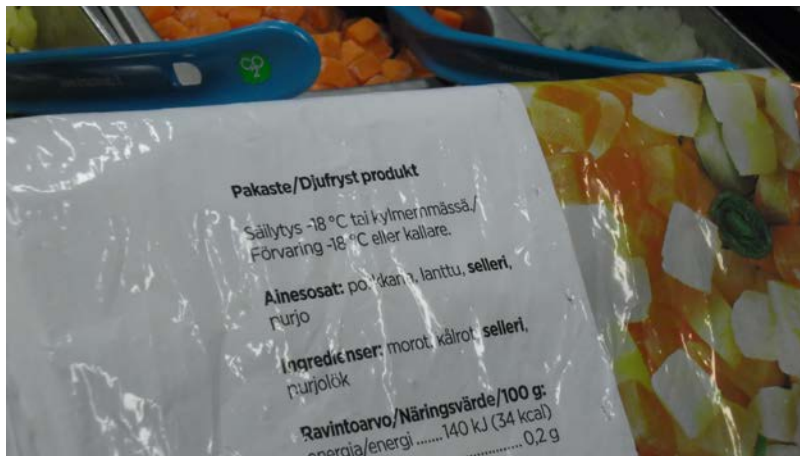
Elintarvikkeen nimi ilmoittaa yksiselitteisesti mistä tuotteesta on kyse. Nimenä voidaan käyttää Euroopan unionin lainsäädännössä säädettyä nimeä tai sen puuttuessa Suomessa säädettyä nimeä. Nimi voi myös olla vakiintunut Suomessa yleiseen käyttöön (lasagne, pizza, ruisvuoka, sulhaspiirakka, lörtsy) tai sellainen nimi, joka kuvaa elintarviketta (maustesuola, hillomunkki). Kaupalliset tavaramerkit ja tuotenimet eivät sovellu käytettäväksi elintarvikkeen nimenä. Ainesosaluettelo kertoo mistä ainesosista elintarvike koostuu ja ainesosat luetellaan valmistushetkellä olleen painon mukaisessa alenevassa järjestyksessä. Ainesosia ovat valmistusaineet, lisäaineet ja ravitsemukselliset lisäaineet kuten lisätyt vitamiinit ja kivennäisaineet. Kaikkia elintarvikkeita ei tarvitse avata ja sellaisia ovat esimerkiksi kerma ja hapatettu maitovalmiste, koska niihin ei ole lisätty muita kuin valmistuksen kannalta tarpeellisia ainesosia. Samoin voi tai kypsytetty juus-

to ovat myös sellaisia, mutta poikkeuksena sulatejuusto. Nämä kaikki koostuvat maitovalmisteesta, entsyymeistä tai viljellyistä mikrobeista. Alkuperämaa -merkintä ilmaisee mistä maasta tai alueelta kyseinen elintarvike on peräisin, toisin sanoen missä elintarvike on tuotettu tai valmistettu. Alkuperämaa on ilmoitettava kuluttajalle mikäli ilmoittamatta jättäminen harhauttaisi kuluttajaa. (Pakkausmerkintäopas 2010, 18-26.) Euroopan unionin lainsäädännössä on eräiden elintarvikkeiden alkuperämaa pakko ilmoittaa. Näistä elintarvikkeista esimerkkeinä ovat naudanliha, kalastustuotteet, tuoreet hedelmät ja vihannekset, kananmunat ja hunaja. Suomen elintarvikevirasto (Evira) suosittelee myös muidenkin lihalaatujen alkuperämaan ilmoittamista ja myös muiden raaka-aineiden alkuperämaatiedon antaminen kuluttajille on sallittua. (Haikonen, pakkausmerkintäseminaari 2013.)

Asetusehdotuksessa luetellaan ne ainesosat, jotka aiheuttavat allergiaa ja yliherkkyyttä. Nämä ainesosat tulee luetella elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä, pakkaamattomista elintarvikkeissa ja myös suurtalouksista kuluttajille toimitettavissa elintarvikkeissa. (Haikonen 2010, 6.) Seuraavassa luetellaan EU:n määrittelemät yliherkkyyttä aiheuttavat aineet eli yleiset allergeenit pakkausmerkintäasetuksen mukaan. (Pakkausmerkintäopas 2010, 26-28.) Kuvassa 1 on esimerkki suurtaloudelle tarkoitettua keittojuurespakkauksesta, jossa allergeeni on korostettu erottumaan muista raaka-aineista.

- **gluteenia** sisältävät viljat lukuun ottamatta vehnä- ja ohrapohjaisia glukoosisiirappeja, dekstroosi mukaan luettuna, sekä vehnäpohjaisia maltodekstriinejä
- **äyriäiset** ja äyriäistuotteet
- **kananmunat** ja munatuotteet
- **kalat** ja kalatuotteet lukuun ottamatta vitamiini- ja karotenoidivalmisteiden kantaja-aineena käytettävää kalaliivatetta sekä oluen ja viinin valmistuksessa kirkastamiseen käytettävää kalaliivatetta tai kalaliimaa
- **maapähkinät** ja maapähkinätuotteet
- **soijapavut** ja soijapaputuotteet lukuun ottamatta täysin puhdistettua soijaöljyä ja -rasvaa sekä eräitä soijaperäisiä tokoferolihydrideitä ja kasvisteroleita ja -stanoleita
- **maito** ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien) lukuun ottamatta heraa, jota käytetään maatalousperäisten tisleiden tai etyylialkoholin valmistukseen tislattuja ja alkoholijuomia ja muita alkoholijuomia varten, sekä laktitolia

- **pähkinät:** manteli, hassel-, saksan-, cashew-, pekaani-, para- ja pistaasipähkinä sekä Macadamia pähkinä ja Queensland pähkinä, lukuun ottamatta pähkinöitä, joita käytetään maatalousperäisten tisleiden tai etyylialkoholin valmistukseen tislattuja alkoholijuomia ja muita alkoholijuomia varten
- **selleri** ja sellerituotteet
- **sinappi** ja sinappituotteet
- **seesaminsienet** ja seesaminsientuotteet
- **rikkidioksidi ja sulfiitti**, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 ml/l
- **lupiini** ja lupiinituotteet
- **nilviäiset** ja nilviäistuotteet



KUVA 1. Esimerkki suurtaloudelle tarkoitettujen keittojuurespakkauksen tuotetiedoista, joissa allergeeni on korostetusti merkitty. (Kuva: Elina Pasanen 2014)

3.1.2 Pakkaamattomat elintarvikkeet ja niistä annettavat tiedot

Pakkaamattomia elintarvikkeita on kuluttajille tarjolla tarjoilupaikoissa ja vähittäismyyntipaikoissa. Elintarviketietoasetuksen (2011, 27) mukaan elintarvikealan toimijoiden tulee välittää toimittamiensa pakkaamattomien elintarvikkeiden tiedot loppukuluttajille tai suurtalouksille jotka puolestaan antavat elintarviketiedot loppukuluttajille. Maa- ja metsätalousministeriön (2014) mukaan määritelmällä pakkaamaton elintarvike tarkoitetaan loppukuluttajalle sellaisenaan tarkoitettua elintarviketta, jonka kuluttaja pakkaa itse tai se pakataan hänen pyynnöstään elintarvikkeen luovutuspaikassa tai se on pakattu valmiiksi välittömästi myyntiä varten. Välittömällä myynnillä tarkoitetaan tuotteen myyn-

tiä vuorokauden kuluessa ja elintarvikkeen luovutuspaikalla vähittäismyyntipaikkaa tai tarjoilupaikkaa.

Pakkaamattomalla elintarvikkeella tarkoitetaan myös elintarviketta, joka tarjoillaan elintarvikkeen luovutuspaikassa loppukuluttajalle valmiina nautittavaksi (Maa- ja metsätalousministeriö 2014). Tämä tarkoittaa esimerkiksi koululaisen tai opiskelijan itse valikoimaa elintarviketta, jonka hän valitsee linjastosta ja nauttii koulun oppilasravintolassa. Tarjoilupaikoissa pakkaamattomista elintarvikkeista on pakollista ilmoittaa yleiset allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet. Luettelo niistä on mainittu aiemmin kappaleessa 3.1.1. Pakollisina tietoina on myös kerrottava alkuperämaa tai lähtöpaikka tiedot siten kuin niistä elintarviketietoasetuksessa tai sen nojalla säädetään, riippumatta siitä nauttiiko kuluttaja elintarvikkeen paikanpäällä vai ottaako mukaansa. Alkuperämaa kiinnostaa kuluttajia ja sen ilmoittamisvelvollisuus laajentuu asteittain. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.)

Elintarviketietoasetus (44.1(a) art.9) edellyttää, että elintarvikkeen valmistuksessa käytetyt ja lopullisessa elintarvikkeessa edelleen jossain muodossa olevat asetuksen liitteessä II luetellut allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet on ilmoitettava myös pakkaamattomista elintarvikkeista, mukaan lukien ammattikeittiöiden kautta luovutettavat elintarvikkeet. Jäsenvaltio päättää, miten tiedot tulee antaa. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.)

Muiden ainesosien ilmoittaminen ei ole pakollista, ellei jäsenvaltio toteuta kansallisia toimenpiteitä. Kansallisissa toimenpiteissä mietitään mitä tietoja on annettava loppukuluttajalle ja miten nämä tiedot tulee antaa. Tämä tarkoittaa, että esimerkiksi vain osa pakollisista elintarviketiedoista kerrotaan kuluttajalle ja myös tapa jolla niistä kerrotaan, voi olla erilainen kuin pakattujen elintarvikkeiden kohdalla. Lähtökohtana kuitenkin se, että kuluttaja saa elintarvikkeesta samat tiedot, oli se sitten pakattu tai pakkaamaton. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014; Haikonen, pakkausmerkintäseminaari 2013.)

Erillistä ilmoitusta siitä, miten tiedot allergeeneista ovat saatavissa, ei vaadittaisi silloin, kun kuluttajan allergioita ja intoleransseja koskevat ravitsemukselliset erityistarpeet on etukäteen selvitetty ja kirjattu ylös ja elintarvikkeet luovutetaan tai ateriat tarjoillaan kuluttajalle kohdennetusti näiden tietojen perusteella. Tämä poikkeus koskisi esimerkiksi päiväkodeissa, kouluissa, sairaaloissa, vanhustenhuollossa, vankiloissa jne. tarjoiltavia aterioita. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.)

Tuotantokeittiössä erityisruokavalioita valmistavalla kokilla on allergia- ja intoleranssietiedot joiden mukaan ruokaa valmistetaan. Dieetikokki tai muu keittiötyöntekijä vastaa ruoanjaosta ruokailijan erityisruokavalion mukaan tai ruoat on nimetty ruokailijan nimellä erilliseen tarjoiluastiaan josta erityisruokavalioasiakas valitsee itse annoksensa. Mutta on huomattava, että elintarvikkeita ja erityisruokavalioita valmistetaan keskitetyti isoissa alueellisissa tuotantokeittiöissä ja ruoat kuljetetaan palvelukeittiöihin, joissa niiden jakelusta huolehtii palveluvastaava. Näiden ruokien mukana on lähetettävä raaka-ainetiedot, joista palveluvastaava voi tarkistaa ruoan soveltuvuuden erityisruokavalioasiakkaalle. Myös ruoanjakeluastioihin tulee merkitä niiden erityisruokavalioasiakkaiden nimet joille kyseinen ruoka on tarkoitettu.

Kuluttajille tärkeätä tietoa ovat elintarvikkeen ainesosat ja niiden puuttuessa kuluttaja voi joutua harhaanjohtetuksi. Ainesosien esittäminen korostuu uuden kansallisen ravitsemussuosituksen mukana. Aiemmin käsiteltiin ravitsemussuosituksessa ravintoaineita (proteiinit, rasvat, hiilihydraatit) kun nykyisessä tavassa ravintoaineet käsitellään elintarviketasolla (leipä, hedelmät, ravintorasvat, liha, kala jne.). Ainesosista kertominen on tärkeätä kuluttajalle, koska hän voi olla allerginen tai yliherkkä muillekin kuin allergeeneiksi luetelluille raaka-aineille. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.)

Pakkaamattomista elintarvikkeista annettaviin tietoihin liittyy monia haasteita. Erilaiset tarjoilu- ja vähittäismyyntipaikat toimivat eri tavoin. Pk-sektorin yrityksissä, suurissa yrityksissä ja ketjuissa on eri toimintatavat ja resurssit. Kaikkien toimijoiden tulisi voida toteuttaa asetetut vaatimukset ja viranomaisten pitää niitä myös valvoa. Vaatimukset aiheuttavat kustannuksia, kuluttajansuojan korkea taso pitää varmistaa ja kuluttajien tiedonsaanti turvata. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.)

3.2 Kansallinen lähestymistapa

Maa- ja metsätalousministeriön johdolla on aloitettu keskustelu jo vuoden 2013 alussa, kuinka Suomessa otetaan huomioon kansalliset säädökset toisin sanoen kansallinen lähestymistapa. Sitä ovat olleet yhdessä Maa- ja metsätalousministeriön kanssa suunnitelmassa kuluttajat, elintarviketeollisuus ja -kauppa, ravintola-ala ja alkutuotanto. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.) Tampereen elintarvikevalvonta on myös antanut lausunnon kommenttikierroksella (Teuho 2014). Esitys kansalliseksi lähestymistavaksi on

lähtenyt lausuntokierrokselle tammikuussa 2014 ja lausuntojen antamiselle asetettu määräaika on umpeutunut 14.3.2014. (Haikonen s-posti 2014). Verkosta löytyy paljon eri elintarviketoimijoiden lausuntoja kansallisen lähestymistavan valmisteluun.

Jäsenvaltio päättää ilmaisu- ja esitystavasta antaessaan tietoja pakkaamattomista elintarvikkeista. Tulkintojen mukaan voidaan kansallisesti sallia, että allergeenitiedot voidaan antaa pakkaamattomien elintarvikkeiden kohdalla suullisesti mikäli kuluttaja niitä kysyy. Elintarvikkeen luovutuspaikassa pitää olla selvästi tiedotettu, että allergeenitiedot annetaan pyydettyä. Kuitenkin asetusluonnos tähdentää, että allergeenitiedot pakkaamattomista elintarvikkeista tulisi antaa kirjallisesti. Tiedot tulisi olla loppukuluttajan saatavilla kirjallisena elintarvikkeen luovutuspaikassa joko esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla. Tiedotteessa voidaan myös ilmoittaa, että allergeenitiedot saa suullisesti henkilökunnalta tai ne löytyvät kirjallisena vaikkapa kansiosta tai elektronisesta lähteestä. Tiedot tulee olla saatavilla myös kirjallisina tai sähköisinä viranomaisvalvontaa ja henkilökuntaa varten. Kaikki tiedotustavat pitää olla veloitusettomia, niistä ei saa aiheutua kustannuksia kuluttajalle. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.)

Kaikilla toimijoilla elintarviketeollisuudessa ja ravintola-alalla on sama määräpäivä milloin asioiden pitää olla kunnossa. On kritisoitu, että pitäisi olla porrastus eri toimijoiden välillä otettaessa käyttöön elintarviketietoasetusta. Ravintola-alan valmisteluihin vaikuttaa negatiivisesti se mikäli elintarviketeollisuus saa vaadittavat merkintänsä kuntoon vasta lähellä määräajan umpeutumista. Ravintola-alalla ollaan teollisuuden tuottaman tiedon varassa hyvin pitkälti. (Teuvo 2014.)

Asetusta sovelletaan kaikkiin elintarvikkeisiin, jotka on tarkoitettu loppukuluttajalle. Näitä ovat myös suurtalouksien toimittamat ja suurtalouksien käyttöön tarkoitetut elintarvikkeet, sekä vastikkeettomaksi tai myytäväksi tarkoitetut elintarvikkeet. Elintarviketietojen eri toimijat ovat vastuussa elintarviketietojen antamisesta niin kuluttajille kuin toisille toimijoille toimitettujen tuotteiden osalta. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.)

Säännösten mukaan elintarvikealan toimijan on noudatettava kaikessa toiminnassaan riittävää huolellisuutta, jotta elintarvike täyttää sitä koskevat vaatimukset. Elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.)

Asetusluonnoksen tarkoituksena on valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden kohdalla säätää niistä annettavista tiedoista joita ei ole säädetty muussa lainsäädännössä. Näitä kohtia ovat seuraavat.

- kielivaatimus
- erätunnus
- elintarvikkeiden ilmoittaminen voimakassuolaiseksi

Kansallisesti sovitaan pakollisten elintarviketietojen kielivaatimuksista. Tiedot on annettava niillä kielillä, joita kunkin jäsenvaltion kuluttajat helposti ymmärtävät. Suomen kielilaki (423/2003) ohjaa antamaan tiedot kulutushyödykkeiden erityislainsäädännön mukaan kaksikielisessä kunnassa suomeksi ja ruotsiksi. Yksikielisessä kunnassa riittää kyseisen kunnan kieli, mutta muitakin kieliä voidaan käyttää. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.) Eri oppilaitoksissa ja yrityksissä on paljon eri kansalaisuuksia ja heidän palvelemiseen on hyvä tiedottaa esimerkiksi englannin kielellä.

Erätunnusta ei anneta kuluttajalle. Kansallisessa lainsäädännössä on kuitenkin pantava se käytäntöön, koska siitä on säädetty direktiivillä (89/396/ETY). Direktiivi on korvattu myöhemmin elintarvike-erän tunnusta koskevalla Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivillä 2011/91/EU. Sen mukaan voidaan korvata erätunnus päiväysmerkinnällä, joka on aiemmin säädetty. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.)

Natriumin määrä on ilmoitettava pakollisten ravintoainemerkintöjen mukaan suolaekvi-valenttina (suola=2,5 x Na). Tätä aletaan soveltaa joulukuussa 2016. Suola määrän ker-tominen kuluttajalle on tärkeää erityisesti juustoista, makkaroista, leikkeleenä käytettä-vistä lihajalosteista ja leivistä. Edellä mainitut elintarvikkeet ovat suolan saannin kan-nalta keskeisiä. Seuraavassa on lueteltuna edellisten lisäksi muitakin runsassuolaisia elintarvikkeita, joiden merkitseminen voimakassuolaiseksi palvelee kuluttajaa. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.)

- juustot → yli 1,4 painoprosenttia
- makkarat → yli 2,0 painoprosenttia
- muut lihavalmisteina käytetyt leikkeleet → yli 2,2 painoprosenttia
- kalavalmisteet → yli 2,0 painoprosenttia

- ruokaleivät → yli 1,1 painoprosenttia
- näkkileivät ja hapankorput → yli 1,4 painoprosenttia
- aamiaisviljavalmisteet → yli 1,4 painoprosenttia
- valmisruoat, jotka nautitaan sellaisenaan (laatikkoruoat, keitot, ateriasalaatit, pizzat, lihapiirakat, riisipiirakat) → yli 1,2 painoprosenttia
- ateriakomponentit (liha-, kala-, kasvispullat ja –pihvit, kermaperunat, perunasosejauhe, tuorepastat, pata-ainekset, kastikejauheet, liemivalmisteet) → yli 1,4 painoprosenttia
- napostelutuotteet, joihin on lisätty suolaa → yli 1,4 painoprosenttia

(Maa- ja metsätalousministeriö 2014.)

Suomalaisen saaman suolan määrästä 80 % on peräisin elintarviketeollisuuden tuotteista sekä joukkoruokailusta. Nykyisin pakkausmerkintöihin merkittävällä suolalla tarkoitetaan ruokasuolaa eli natriumkloridia (NaCl). Nykyään merkintä ”voimakassuolainen” merkitään pakattuihin elintarvikkeisiin ja jatkossa merkitsemistapaa laajennetaan koskemaan myös voimakassuolaisia pakkaamattomia elintarvikkeita ja niiden ainesosia. Voimakassuolaisen tuotteen käsite on muutosten edessä, koska se perustuu lisätyn natriumkloridin kokonaismäärään. Elintarviketietoasetuksessa pakollisissa ravintoainemerkinnöissä ja pakkaamattomista elintarvikkeista vaadittavissa ravintosisältötiedoissa ja voimakassuolainen –merkinnässä suolalla tarkoitetaan natriumin kokonaismäärää suolaekvivalenttipitoisuutena (suola= natrium x 2,5). Natriumanalytiikkaa kehitetään parhaillaan Tullilaboratoriossa ja Elintarviketurvallisuusvirastossa. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.)

Kansallinen merkintä voimakassuolaisuudesta on ristiriidassa elintarviketietoasetuksen kanssa. Natriumista kertoimella 2,5 laskettu suolan määrä on eriävä NaCl-määrään perustuneeseen suolan ilmoitustapaan nähden. Nyt pohditaan, jääkö meille voimakassuolainen lainsäädäntö vai muutetaanko rajoja vastaamaan uutta laskentatapaa? Tärkeintä olisi kuitenkin kysyä, miten kuluttaja koee merkinnät. Onko merkinnöillä todellista vaikutusta kuluttajien ostopäätöksiin? (Lampinen 2013.)

Suurtalouksissa pitkälle menevät tietovaatimukset saattavat johtaa siihen, että joukkoruokailussa käytettäisiin enemmän valmiita ja puolivalmiita komponentteja sekä vakioituja annoksia. Se ei ole toivottavaa kehitystä ja erilaisten vaatimusten asettaminen vaikeuttaisi eri toimijoiden toimintaa. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.) Puolivalmisteita käyttämällä saadaan kuitenkin tasalaatuisuutta ja kustannustehokkuutta aikaan.

Työprosessien kannalta on tarkkaan mietitty, mitä kannattaa itse valmistaa ja mitä ostaa valmiina. Vaihtelut asiakasmäärissä, menekin arviointi ja hävikin minimointi tuovat oman haasteensa ja niihin voimme vastata valmiilla komponenteilla ja puolivalmisteilla. Elintarviketeollisuus vastaa tuotteidensa laadusta ja tuotteet on helppo jäljittää.

3.3 Valvonta



Myös pakkaamattomia elintarvikkeita tarjoavat toimijat huolehtivat valvonnasta ja merkintöjen oikeellisuudesta omalta osaltaan omavalvonnassa. Niitä kuitenkin valvoo tarkistuksissaan myös viranomainen. Omavalvontasuunnitelmassa tulee käydä ilmi miten pakkausmerkintöjen ja reseptien oikeellisuus hoidetaan. Esimerkiksi vuosittain pitää vertailla vastaako resepti valmistettavaa ruokaa. Vertailu ja päivitys on tehtävä reseptin muuttuessa sekä uusia tuotteita käytettäessä. ”Erityisesti tulee huolehtia siitä, että kaikki tuotteen ainesosat on ilmoitettu pakkausmerkinnöissä ja yliherkkyyttä aiheuttavien ainesosien osalta ei ole ristikontaminaatiovaaraa, joka pitäisi ilmoittaa pakkausmerkinnöissä.” (Virtanen 2010, 22.) Pakkausmerkintävalvonnan tarkoituksena on varmistaa, että elintarvikkeiden merkinnät ovat oikein eikä turvallisuus vaarannu. Pakkausmerkinnät antavat oikeaa tietoa, eivätkä harhauta kuluttajaa. Kuluttajan taloudellinenkaan suoja ei saa vaarantua. (Itkonen 2012, 38.)

Elintarvikelain (13.1.2006/23) mukaan elintarvikealan toimijoilla tulee olla käytössä kirjallisesti laadittu omavalvontasuunnitelma. Sitä pitää noudattaa ja päivittää. Siihen kirjataan omavalvonnan lämpötilamittaukset ja tarkastukset. Elintarvikealan toimijoilla tulee olla riittävät ja oikeat tiedot elintarvikkeista, joita se tuottaa, jalostaa ja jakelee. Toimijan on tunnettava kriittiset pisteet tuotannossaan, tiedettävä elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveydelliset vaarat. Omavalvontasuunnitelmasta tulee ilmetä, kuinka toimitaan näytteidenoton kanssa ja missä ne tutkitaan. Elintarviketyöntekijöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla voimassa oleva hygieniaosaamistodistus.

Laukkasen (2014) mukaan lainsäädännön muutokset tuovat muutoksia kunnalliseen elintarvikevalvontaan. Kuluvana vuonna kunnallisessa elintarvikevalvonnassa keskitytään leipomoiden ja valmistuspaikkojen sekä vähittäismyynnin pakkausmerkintöihin. Vähittäismyyntipaikoilla tarkoitetaan tässä myymälöitä, jotka pakkaavat itse tuotteita

myyntiin. Muissa valvontakohteissa suoritetaan Oiva-tarkastus ja siinä tarkistetaan 15 pakollista ennalta määrättyä valvontakohtaa, jotka Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira) on ohjeistanut. Jatkossa pakkausmerkintöjen valvonta ja tuotevalvonta tulee korostumaan, kunhan niihin ensin saadaan ohjeistus. Laukkanen (2014) ei osannut sanoa, kuinka monella toimijalla on raaka-ainetiedot näkyvillä, koska tietoa niistä ei ole kerätty.

Aluehallintovirasto suunnittelee, ohjaa ja valvoo alueellisesti elintarvikevalvontaa. Kunnissa elintarvikevalvonnasta vastaa elintarvikelautakunta ja sen viranomaisten tehtäviin kuuluu elintarvikemääräysten mukaisten ilmoitusten ja raporttien viestintä aluehallintovirastolle ja Elintarviketurvallisuusvirastolle. Kunnallinen elintarvikeviranomainen neuvoo elintarvikealan toimijoita ja kuluttajia, ja tiedottaa heille elintarvikelain soveltamisalaan kuuluvista asioista. He myös avustavat valtion viranomaisia ja julkaisevat suorittamiensa elintarvikevalvontatarkastusten tuloksia, siten kun niistä on Elintarviketurvallisuusvirasto määrännyt. (Elintarvikelaki 2006). Valvontaa suorittaa kunnallinen valvontaviranomainen. Pakkausmerkintöjen valvonta on erittäin haastavaa koska siinä vaaditaan perehtyneisyyttä, keskittymiskykyä ja mahdollisuutta toteuttaa työ muiden valvontatehtävien ohessa. (Virtanen 2010, 18; Itkonen 2010, 10.)

Haasteita riittää annettaessa tietoja elintarvikkeista. Asiakkaan tulee saada tiedot helposti selville ennen kuin hän tekee ostopäätöksen. Kirjallisten pakkausmerkintöjen lisäksi tietoja voidaan antaa sähköisessä muodossa ja suullisesti. Näiden valvominen luo uuden haasteen. (Maa- ja metsätalousministeriö 2013.) Reseptien valvonnassa on tärkeää luottamus viranomaisen ja yrityksen välillä. Reseptit ovat usein yrityksen liikesalaisuuksia ja ne on hyvä tarkistaa yrityksen tiloissa. Tarkistusraporttien säilytys tulee hoitaa myös oikein, etteivät ne kulkeudu väärin käsiin. Onnistunut reseptitarkistus edeltää hyvää valmistautumista ja toimijan on hyvä saada siitä tieto ajoissa. (Virtanen 2010, 20.) Itkosen (2012, 40) mukaan valvonnantehtävänä on varmistaa, että toimija on omavalvonnallaan varmistanut pakkausmerkintöjen oikeanmukaisuuden juuri niin kuin laissa sanotaan.

4 RUOKAYLIHERKKYYS JA ERITYISRUOKAVALIOT

Allergian ja yliherkkyyden raja on usein epäselvä. Ruoan aiheuttama yliherkkyys on varsinainen ruoka-allergia, jos se on spesifinen, immunologisten mekanismien välityksellä syntynyt reaktio. Muutoin puhutaan ruokayliherkkyydestä eli intoleranssista. (Terveyden ja hyvinvoinninlaitos 2014.)

Ruoansulatuskanava muuttaa ravintoaineet imeytyvään muotoon taatakseen riittävän kasvun ja energiansaannin. Ihminen altistuu suurelle joukolle antigeenejä ja sitä vastaan elimistö puolustautuu mekanismeilla, jotka vähentävät antigeenien imeytymistä ja haittoja. Noin 10 % läpi päässeistä antigeeneistä imeytyy käsittelemättöminä. Suurimmalle osalle ihmisistä kehittyy toleranssi eli sietokyky näitä imeytyneitä antigeenejä kohtaan. Allergiataipumuksen omaaville henkilöille saattaa kehittyä ruokayliherkkyys jota edesauttaa epäsuotuisat olosuhteet. Ruokayliherkkyys eli ruoka-allergia aiheutuu immunologisten mekanismien avulla ja muut ruoka-allergiat ovat intoleransseja. (Terho, Isolauri, Juntunen–Backman & Hannuksela 1993, 274.) Ihmiskehon puolustusjärjestelmä hyökkää jotakin ruoan osaa vastaan. Yleensä kohde on valkuaisaine joka laukaisee allergisen reaktion ja niitä päätyy ihmiskehoon ruoansulatuskanavan, hengitysteiden tai ihokosketuksen kautta. Allergisessa reaktiossa vapautuu välittäjäaineita ja vastaaineita kun ne reagoivat allergeenin kanssa. (Kulmala 2011, 60; Terveyden ja hyvinvoinninlaitos 2014.) Vasta-aineita eli immunoglobuliineja aiheuttavia aineita kutsutaan antigeeneiksi (Terveyskirjasto 2013). Ruokayliherkkyyden aiheuttaa histamiini, jota on ruoissa tai sitä vapautuu elimistöstä, kun henkilö nauttii sellaista ruokaa mille hän on yliherkkä. Histamiinin erittyminen aiheuttaa esimerkiksi kutinaa ja punoitusta ihosta, erilaisia ihottumia, oireita ruoansulatuskanavassa, suussa ja hengitysteissä. Yliherkkyyden voi myös aiheuttaa entsyymipuutos, esimerkkinä laktaasientsyymien puutoksesta johtuva laktoosi-intoleranssi. Anafylaktinen shokki on harvinainen mutta hengenvaarallinen tila, joka vaatii aina lääkärinhoitoa. (Terveyden ja hyvinvoinninlaitos 2014.) Intoleranssien ja ruoka-allergioiden hoidossa on suuri merkitys oikealla ja tasapainoisella ravitsemuksella. Ruoka-allergiat poistuvat useimmilta kasvun edetessä, mutta intoleranssit ovat elinikäisiä ja niiden hoidossa on erityisen tärkeässä asemassa monipuolinen, tarkasti suunniteltu ja noudatettu erityisruokavalio.

Ruokayliherkkyyksiä on lähes kolmasosalla alle kolmevuotiaista lapsista. Kouluikään ja viimeistään murrosikään mennessä niistä suurin osa häviää. Kuitenkin kasvuikäisille ja aikuisillekin kehittyy allergioita. (Terho ym. 1993, 280.) Suomessa 5-10 %:lla lapsista

esiintyy allergioita, aikuisillakin 2-5 %:lla. Allergiat ovat teollisuusmaissa lisääntyneet voimakkaasti, mutta Suomessa kasvu on tasoittunut 2000-luvulla. (Kulmala 2011, 61.)

Kaikkia epämiellyttäviä tuntemuksia ei kuitenkaan voida pitää allergian aiheuttamina vaikka viidennes väestöstä niin kokeekin. Virallisesti 10 %:lla ihmisistä on oikea todettavissa oleva ruoka-allergia. Osa ihmisistä siis tuntee oireet todellisina ja ne aiheuttaa tietty ruoka vaikka allergeenina ei ole kyseessä oleva ruoka. (Töyry 2007, 35). Ruokaa tai ruoka-ainetta kohtaan voi tuntea myös vastenmielisyyttä eli aversiota, joka ei ole allergiaa. (Raitio & Helin 2004, 13.) Kulmalan (2011, 60) mukaan ruoka voi aiheuttaa myös ei-allergisen reaktion ruokamyrkytyksen muodossa (toksinen reaktio tai infektio) tai psyykkisen reaktion aversion muodossa.

Suurtaloudessa pitää ottaa huomioon erityisesti kontaminaation vaara, kun erilaisia elintarvikkeita valmistetaan samoissa tiloissa, työntekijät vaihtuvat, työskentelytilat ovat ahtaat. Ruokia tarjoiltaessakin voi kontaminaatiota tapahtua asiakaspalvelijan tai asiakkaan toimesta. Kontaminaatiossa puhdas tuote saastuu toisen tuotteen ainesosista ja saattaa aiheuttaa oireita asiakkaalle. Esimerkiksi myllyissä käsitellään useita viljalajeja ja pintojen ja laitteiden puhdistuksesta huolimatta saattaa esimerkiksi vehnää joutua kauratuotteiden joukkoon. Vehnäallergikko jolle kaura sopii, saattaa saada vakavia oireita ”näkyttömästä” vehnästä. Keliakikoille tulee olla omat levitteet leipien voiteluun. Ruokaa valmistettaessa on oltava huolellinen ettei keliakikon ruoka kontaminoidu esimerkiksi ilmassa pölyävästä vehnäjauhosta. Ruokaa ei sekoiteta samalla välineellä, jota on käytetty vehnää tai muita kotimaisia viljoja sisältävää ruokaa valmistettaessa. Sama koskee kaikkia allergeeneja ja raaka-aineita, joiden pääsy ruokiin tulee estää, jotta myös yliherkkyyksistä ja ruoka-allergioista kärsivät ihmiset saavat nauttia heille valmistetusta ruoasta turvallisista mielin. (Teuvo 2014.)

4.1 Ruoka-allergia

Alle viisivuotiailla lapsilla yleisimmät ruoka-allergian aiheuttajat ovat kananmuna ja maito. Muut allergiat ovat yleisempiä yli viisivuotiailla lapsilla ja näitä aiheuttaa yleisemmin maapähkinä, muut pähkinät, kala ja äyriäiset. Maapähkinä on nimestään huolimatta palkokasvi. Lapset voivat oirehtia lievin tai jopa hengenvaarallisista oireista. (Töyry 2007, 18.) Lievinä oireina voidaan pitää punoitusta ja kutinaa, hengenvaarallisia oireita

ovat hengitysteiden turpoaminen ja pahimmillaan se voi aiheuttaa tukehtumisen. Ruokavaliosta poistetaan oireita aiheuttavat raaka-aineet ja ne korvataan ravitsemuksellisesti vastaavilla sopivilla tuotteilla.

Aikuisilla ruoka-allergioita aiheuttavat yleisimmin kananmuna, vehnä, maito, soija, maapähkinä, lupiini, pavut, erilaiset siemenet (seesam, pellava, auringonkukka, unikko), äyriäiset ja kala. Aikuisten allergiat eivät yleensä häviä ja kala-allergia saattaa pahentua ja jopa kalan hajukin voi aiheuttaa oireita. Kaikki edellä mainitut raaka-aineet ovat juuri niitä elintarviketietoasetuksessa mainittuja yleisiä allergeeneja. Leipomoteollisuus käyttää tuotteissaan siemeniä, kananmunaa korvataan leivonnaisissa soijalla ja jauhojen leivontaominaisuuksia parannetaan esimerkiksi lupiinilla ja pavuilla. Pakkausmerkintöihin perehtyminen on erityisen tärkeää ja niihin täytyy voida luottaa. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2010, 114; Terho 2007, 288-290.)

4.2 Maitoallergia

Vauvojen ateria koostuu yksinomaan maidosta ja sen valkuainen saattaa aiheuttaa heillä maitoallergiaa. Maidon allergeeneja ovat α -laktalbumiini, β -laktoglobuliini ja kaseiini. Lapset herkistyvät yleensä usealle valkuaisaineelle, joita he saavat lehmänmaidosta. Lapset ovat herkistyneet maidon valkuaiselle jo imetyksen aikana, mutta oireet ilmenevät vasta kun aloitetaan normaalia ruokinta lehmänmaitovalmistein. Oireet vaihtelevat ruoansulatuskanavassa ja iholla. (Terho ym. 1993, 283; Terho 2007, 290.) Maitoallergiaa on 2-5 %:lla lapsista ja se häviää heidän kasvaessaan, yleensä viidenteen ikävuoteen mennessä (Töyry 2007, 38). Uusimpien selvitysten mukaan 1-2 %:lla aikuisista Suomessa on maitoyliherkkyyttä. Oireet ilmenevät suolistossa, iholla tai hengitysteissä. Hoitona on maidoton ruokavalio. Tutkimuksissa on havaittu, että probioottisilla bakteereilla voidaan helpottaa aikuisten maitoallergian immunologisia muutoksia. (Maito ja Terveys ry, 2001, 23-24.)

Elintarvikkeissa käytetään raaka-aineita, joiden nimi ei välttämättä paljasta niiden olevan maitoa tai sen ainesosia. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan (2010, 116-117) mukaan lehmänmaitoallergisen on vältettävä seuraavia raaka-aineita

- maito ja maitojauhe

- hapanmaitovalmisteet
- kerma
- jäätelö
- juusto
- voi ja maitoa sisältävä margariini
- hera ja heraproteiini
- kaseiini ja kaseinaatti
- maitoproteiini
- laktalbumiini

Maitoproteiinia voi olla myös leivissä, erilaisissa mausteseoksissa, liemijauheissa ja kastikejauheissa. On tärkeää varmistua tuotteen maidottomuudesta tarkistamalla tuotetiedot elintarvikepakkauksesta. Tavarantoimittajien sähköisissä tuotetiedoissa voi olla päivittämätöntä tietoa tai tuotteen reseptiä on muutettu tai suurtaloudessa on käytössä eri erää olevaa tuotetta. (Teuho 2014.)

4.3 Vilja-allergia

Allergisoivia viljoja ovat vehnä, ohra, kaura, ruis ja jopa maissi sekä riisi. Edellä lueteltujen viljojen valkuaisaineet aiheuttavat allergisen reaktion. Oireet ovat yleisemmin iho-oireita ja lapsilla viljojen valkuaisaineet aiheuttavat ongelmia kasvussa kuten keliakiakin. Vilja-allergiat ovat usein ohimeneviä toisin kuin keliakia, joka on elinikäinen. (Terveyskirjasto 2013.) Vilja-allergiassa ei suolinukka tuhoudu, kuten keliakiassa mutta se aiheuttaa lähinnä ihottumia, vatsakipuja ja ripulia. Samoja oireita on keliakiassakin. (Raitio & Helin, 2004, 174). Vilja-allergia on aikuisilla harvinainen ja sen erottaminen keliakiasta on hankalaa (Terho ym. 1993, 282). Valtion ravitsemusneuvottelukunnan (2010, 118-119) mukaan vältettäviä raaka-aineita vehnäallergiselle ovat myös seuraavat

- durum
- speltti
- semolina
- bulguri
- tritiale

- kuskus

Edellä mainitut ovat vehnälajikkeita sekä –valmisteita. Muroissa käytetään tärkkelystä, joka on peräisin vehnästä tai ohrasta, nämäkään eivät sovi vilja-allergisille. Ohraa käytetään veri- ja ryynimakkarossa, oluessa ja kotikaljassa. Gluteenittomiin tai erittäin vähän gluteenia sisältäviin elintarvikkeisiin ja jauhoseoksiin voidaan käyttää kauraa ja vehnätärkkelystä. Nämä tuotteet eivät myöskään sovi vilja-allergisille. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2010, 118-119).

4.4 Keliakia

Keliakia on nykyäsitöksen mukaan tietyn perimän omaavien ihmisten autoimmuunittyyppinen systeemisairaüs, jossa ravinnon gluteeni aiheuttaa ohutsuolen limakalvon vaurion lisäksi muutoksia myös ruuansulatuskanavan ulkopuolisissa elimissä. (Mäki, 2006, 18)

Keliakia periytyy ja se on elinikäinen sairaus, eikä sen syntymekanismia tunneta. Keliakikoille sopimattomia viljoja ovat vehnä, ruis ja ohra. Nykytietämyksen mukaan kaura sopii useimmille keliakikoille. Viljoissa oleva valkuainen muodostuu pääosin gluteenista. Gluteenin sisältämät prolamiinit ovat alkoholiliukoisia ja niitä on mm. gliadiini ja gluteniini. (Terveyskirjasto 2014; Terho ym. 1993, 279.) Pienikin määrä kielletyn viljan gluteenia saa aikaan suolinukan tuhoutumisen. Ohutsuolen limakalvon nukkakerros muodostaa suolinukan ja sen avulla ruoan ravinto-aineet imeytyvät elimistöön. (Terveyskirjasto 2014). Suomessa keliakiaa sairastaa yli 100 000 henkeä eli 2 % väestöstä. Kuitenkin vain kolmasosa keliakiaa sairastavista on diagnosoitu (Keliakialiitto 2014). Suomessa on eniten diagnosoituja keliakiapotilaita verrattuna koko maailman väestöön (Collin, 2006, 77).

Suomessa Keliakialiiton asiantuntijaryhmä on sallinut vuonna 1997 kauran sopivaksi aikuisten keliakikoiden ruokavalioon. Vuonna 2000 kaura sallittiin lapsille ja ihokeliakikoille. (Mäki, 2006, 18.) Kaura tulee olla viljelty ja käsitelty siten, että se ei ole kontaminoitunut gluteenipitoisten viljojen kanssa. Tarjolla on puhtaita kauratuotteita ja niiden valmistajat takaavat niiden täydellisen puhtauden. (Arffman & Kekkonen, 2006, 82.)

Gluteenittomien tuotteiden merkintä on muuttunut sitovaksi 1.1.2012 EU:n lainsäädännön toimesta. Nykyään käytetään termejä gluteeniton (20 mg/kg) ja erittäin vähägluteeninen (100 mg/kg). Enää ei käytetä termiä luontaisesti gluteeniton. EY-lainsäädäntö (Komission asetus EY n:o 41/2009) on tiukentanut keliakiapotilaille sopivien raaka-aineiden ja tuotteiden sisältämiä gluteenipitoisuuksia. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2010, 111; Jokinen 2012, 74.)

4.5 Laktoosi-intoleranssi

Intoleranssi eli hypo-laktasia on yleisin intoleranssin muoto. Sen aiheuttaa laktaasi-entsyymin puutos tai vähäisyys (Terho ym. 1993, 278). Laktaasi-entsyymin puutoksesta johtuen maitosokeri ei pilkkoudu ja se kulkeutuu ruoansulatuselimistössä eteenpäin aiheuttaen vatsan oireet. Kouluiässä lapsilla alkaa esiintyä laktoosi-intoleranssia. Laktoosin sietokyky vaihtelee. Toisille 10 g maitosokeri aiheuttaa oireita, osa sietää jopa 20 g vuorokaudessa. Ruokavaliossa on hyvä käyttää vähälaktoosisia tai laktoosittomia maitotaloustuotteita. (Terveyskirjasto 2013.) Vähälaktoosinen tuote saa sisältää laktoosia korkeintaan 1 g / 100 g ja laktoosittomassa tuotteessa vastaava luku on alle 0,01 g / 100 g (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2010, 109-110).

Laktoosi-intoleranssi on yleisempää aikuisilla kuin lapsilla, koska laktaasientsyymin erityys vähenee iän karttuessa. Oireina ovat kaasunmuodostus, mahakivut ja ripuli. Suomessa tätä intoleranssin muotoa sairastaa noin 20 % väestöstä. (Terho ym. 1993, 278-279.) Laktoosi-intoleranssi ei ole allergiaa, eikä se tuhoa suolen kudoksia niin kuin keliakia tekee. Sitä ei pidä sekoittaa maitoallergiaan. Laktaasientsyymin puutoksesta käytetään myös nimeä hypolaktasia sekä synonyymiä maitosokerin imeytymishäiriö (laktoosimalabsorptio). (Maito ja Terveys ry, 2001, 9.)

5 AIEMMAT AIHEESEEN LIITTYVÄT TUTKIMUKSET

Aikaisempia tutkimuksia pakkaamattomien ruokien pakkausmerkinnöistä ei ollut, koska aihe on vasta viimeaikoina noussut esiin. Pakattujen elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä käsittelevä työ löytyi. Erityisruokavalioista tehtyjä tutkimuksia löytyi, ja ne käsittelivät elintarvikkeita allergisten lasten ruokavaliossa ja elintarvikepakkausmerkintöjen riittävyyttä allergisten lasten ruokavalion koostamisessa.

Maa- ja metsätalousministeriön (2013) tilaama tutkimus TNS Gallupilta tehtiin touko-kesäkuun vaihteessa 2013 Suomessa. Siihen haastateltiin 1050 suomalaista, iältään 15-74 vuotiaita. Sen avulla selvitettiin seuraavaa:

- mitä tietoja kuluttajat odottavat saavansa ja pitävät tärkeänä elintarvikkeissa?
- millä tavalla tiedot toivotaan annettavan?
- ovatko kuluttajat valmiita maksamaan korkeampaa hintaa saadakseen tarpeellisia pitämänsä tiedot?

Elintarvikemyymälöissä myytävien pakattujen elintarvikkeiden sekä päiväysmerkinnät että alkuperämaatiedot kiinnostivat 67 %:a vastaajista. Elintarvikkeiden ainesosat kiinnostivat 46 %:a vastaajista. Ravintoainesisältö (10 %), rasvan määrä ja laatu (16 %), suola (10 %) ja energiamäärä (11 %) eivät olleet niin kiinnostavia. Pakkaamattomien elintarvikkeiden tiedot olisi hyvä olla myymälässä lähellä tuotetta joko taulussa tai esitteessä. Näin vastasi 71 % vastaajista. Vain 18 %:lle vastaajista riitti, että tiedot saisi kysymällä ja siitä olisi ilmoitettu myymälässä olevalla selkeällä tiedotteella. Melkein puolelle (49 %) vastaajista oli samantekevää elintarvikkeen myyntitapa ja sen vaikutus kuinka tiedot annettaisiin. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014).

Erilaisissa tarjoilupaikoissa (henkilöstöravintolat, ravintolat, kahvilat jne.) vastaajat arvostivat elintarvikkeiden ainesosien saatavuutta (58 %). Alkuperämaa kiinnosti 49 %:a vastaajista ja allergeenitiedot 46 %:a vastanneista. Ravintoainesisältö kiinnosti vain 16 %:a vastaajista eikä rasvan määrä ja laatu olleet myöskään kovin kiinnostavia (14 %) kuten ei suolankaan (13 %) eikä energian määrät (10 %). Tietojen antaminen ruokailutilassa oli tärkeää 65 %:lle vastaajista ja vain 16 %:lle riitti tieto, että tiedot saa pyydettäessä. Tarjoilupaikan tyyppi ei vaikuttanut suurempaan osaan vastaajista (62 %) kysyttäessä miten tiedot tulisi antaa. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014).

Korkeampaa hintaa elintarvikkeista ei oltu valmiita maksamaan. Vastaajista 76 % oli tätä mieltä. Kymmenen prosenttia korkeampaa hintaa elintarvikkeista oli valmis maksamaan vain 3 % vastanneista. Enimmillään 5 %:a korkeampaa hintaa elintarvikkeista oli vain 18 %:a vastaajista valmis maksamaan ja suuntaus oli vallitsevana käsityksenä kaikissa väestöryhmissä. Kuluttajakyselyn vastauksia käytetään hyväksi, kun kansallista lähestymistapaa valmistellaan. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014).

Eeva Teuvo on tehnyt opinnäytetyön Tampereen ammattikorkeakoulussa 2012. Teuvo tutki työssään päiväkotilasten erityisruokavalioita ja niiden määrää päiväkodeissa, joissa Tampereen Ateria hoitaa ruokapalveluita. Siinä tutkittiin 5763:n päivähoitossa olleen lapsen erityisruokavaliot ja siitä ilmeni, että noin joka viidennellä (21 %) oli erityisruokavalio. Teuhon (2012) mukaan tutkimusta tehtäessä laktoosittomia (24 %) ja maidottomia (22 %) erityisruokavalioasiakkaita Tampereen Aterian päiväkodeissa oli yhteensä lähes puolet kaikista erityisruokavalioista. Keliakiaa oli vain 5 %:lla päiväkotilapsista, mutta vilja-allergian osuus oli 13 %. Työssä vertailtiin myös oliko keittiön koolla ja toimintatavalla vaikutusta erityisruokavalioiden määriin. Teuvo sai työstä ideoita tulevaisuuteen ja edelleen työstettäväksi Aterian tuotekehitysryhmässä. Näitä olivat erityisesti ehdotukset tuotteistamiseen, erilaiset ohjeistukset, ruokaohjeet ja selkeät toimintamallit, raaka-ainevalinnat ja reseptien testaaminen. Keittiöiden tueksi hän päivitti aiemmin yrityksessä käytössä olleet lomakkeet joista toiseen kootaan toimipisteen asiakkaiden erityisruokavaliot ja toista lomaketta käytetään suunniteltaessa ja kirjatessa ylös erityisruokavalioasiakkaan ruoanvalmistuksessa käytetyt raaka-aineet. Jälkimmäisenä mainittu lomake lähetetään alueellisesta palvelukeittiöstä ruoka-annoksen mukana palvelukeittiöön, jossa kyseinen erityisruokavalioasiakas ruokailee. Näillä lomakkeilla Tampereen Aterian keittiöihin saadaan samanlaiset toimintatavat, lomakkeet ja ohjeistukset. Merkittävimmät erityisruokavalioryhmät olivat laktoosittomat, maidottomat sekä vegaanit, kasvisruokailijat ja eettiset ruokavaliot. Tutkimuksen tekohetkellä nämä edellä mainitut erityisruokavalioryhmät olivat 80 % kaikista erityisruokavalioista Tampereen Aterian päiväkodeissa. (Teuvo, 2012.)

Veronica Koverola on tehnyt insinööriyönsä Metropolia Ammattikorkeakoulussa vuonna 2012. Työssään hän tutki kuluttajainformaatioasetuksen vaikutusta pakkauksiin ja tuotteiden tasalaatuisuuden kehittämistä elintarvikeyrityksessä. Hän vertaili pakkauslainsäädäntöä kuluttajainformaatioasetukseen ja loi tietopaketin yrityksen käyttöön.

Työn tavoitteena oli saada tietoa kuluttajainformaatioasetuksen toteuttamiseen ja kehittää tuotteiden tuoteturvallisuutta ja elintarvikkeiden tasalaatuisuutta tutkimuskohteena olleessa yrityksessä. Hän myös suunnitteli yhdelle elintarvikeyrityksen tuotteelle uudet asetuksen mukaiset pakkausmerkinnät ja päivitti yrityksen raaka-ainetietokannan vastaamaan asetusta. Raaka-aineita yritykselle toimittivat useat tavarantoimittajat ja näiden tietojen päivittäminen oli suuritöinen urakka. Kootut tuotelaatukriteerit olivat avuksi tuotantohenkilökunnan työssä ja koko yrityksen henkilökuntaa koulutettiin asian tiimoilta. Myös asiakaspalveluhenkilökunta sai hyviä työkaluja vastatessaan kuluttajille heidän asiakaspalautteisiinsa ja yrityksen laadunvalvontakin vahvistui. (Koverola 2012.)

Näkki Tanja (2009) tutkii opinnäytetyössään Laurea Ammattikorkeakoulussa elintarvikkeita moniallergisen lapsen ruokavaliossa ja anafylaksian ennaltaehkäisyä. Hän kokosi oppaan tunnettujen toimijoiden kirjallisista ja sähköisistä materiaaleista. Opas on tarkoitettu erityisesti allergisten lasten vanhemmille, mutta siitä on hyötyä allergisia lapsia hoitaville, allergisille itselleen ja muillekin asiasta kiinnostuneilla. Työ käsitteli laajasti lasten allergioita, ruoka-aineallergioita ja niiden hoitoon käytettyjä allergiaruokavalioita sekä anafylaksiaa ja sen aiheuttajia. Työssä perehdyttiin pakkausmerkintöihin, niitä sääteleviin lakeihin ja yliherkkyyttä aiheuttavien ainesosien merkitsemiseen. Näkki kokosi myös oppaan helpottamaan raaka-aineiden valintaa. Hänen mukaan kaikilta elintarvikkeiden valmistukseen ja myyntiin saakka osallistuvilta edellytetään asiallisten tietojen antamista niistä allergeeneista, joita esiintyy elintarvikkeissa. Tarkkuutta vaaditaan myös allergisten lasten hoitajilta ja lapsia hoitavilta terveydenhuollon ammattilaisilta. (Näkki 2009.)

6 TUTKIMUS

6.1 Tutkimuksen tarkoitus ja tavoite

Tutkimuksen tarkoituksena oli vertailla linjastoissa esillä olleita menuja ja saada kokonaiskuva siitä, kuinka monessa Tampereen Aterian linjastossa kouluilla ja oppilaitoksissa on esillä raaka-ainetiedot tarjottavista ruokalajeista ja lisäkkeistä. Tutkimuksen tavoitteena oli menujen vertailun pohjalta ja elintarviketietoasetusta noudattaen saada aikaan ehdotus menujen merkitsemistavasta, jonka mukaan Tampereen Aterian toimipaikat tiedottavat asiakkaille ruoan allergeenit, intoleransseja aiheuttavat raaka-aineet ja myös muutkin raaka-aineet. Suolan ja lihan alkuperämaan merkitsemiseen ei tässä työssä otettu kantaa, vaan sitä pohtii Tampereen Aterian tuotekehitysryhmä. Elintarviketietoasetuksen mukaan pakkaamattomien elintarvikkeiden yhteyteen tulee merkitä kirjallisesti yleiset allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat raaka-aineet. Linjaston välittömässä läheisyydessä tulee olla kirjallinen ilmoitus siitä, että tiedot saa tarjoiluhenkilökunnalta pyydettäessä. Alkuperämaa tulee myös mainita naudanlihan, kalastustuotteiden, tuoreiden hedelmien ja vihannesten, kananmunien ja hunajan yhteydessä. (Haikonen, pakkausmerkintäseminaari 2013.) Selkeiden elintarviketietojen antaminen kirjallisena on turvallinen vaihtoehto ja se palvelee tasapuolisesti Tampereen Aterian koulujen ja oppilaitosten asiakkaita, joista suurin osa on perusopetusikäisiä lapsia ja nuoria.

6.2 Tutkimuksen teoriaa

Konstruktivisen tutkimuksen avulla luodaan joko suunnitelma, mittari tai malli jonka avulla rakennetaan uudenlaista todellisuutta tutkimustiedon pohjalta. Tässä työssä luotiin ehdotus malliksi ja sovellettiin konstruktivisen tutkimuksen periaatteita. Konstruktivisessa tavassa tutkia, luodaan uusi rakenne ja sen aikaansaamiseksi tarvitaan teoreettista tietoa sekä käytännön empiriaa. (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009, 65.) Tässä työssä käytettiin teoreettisena tietona Euroopan Unionin elintarviketietoasetusta ja käytännöstä kerättävää tietoa, jota edustaa kerätyt menut ja niiden analysointi, haastattelut ja havainnointi. Tämä opinnäytetyö on siis kehittämistyö, joka luo konkreettisen tuotoksen. Työn tärkein osa oli menujen vertailu ja siihen sovellettiin **dokumenttianalyysin** ideaa.

Ojasalon ym. (2009, 121) mukaan dokumenttianalyysin avulla saatetaan kirjalliseen muotoon verbaalista, symbolista tai kommunikatiivista materiaalia. Erilaisia dokumentteja voivat olla tekstin muotoon kirjoitetut haastattelut, verkkosivut, artikkelit lehdistä, vuosikertomukset, markkinointiin tarkoitettut materiaalit, puheet, keskustelut ja raportit. Materiaalit voivat olla puhuttuina, kuvattuina tai kirjoitettuina. Dokumentteja analysoidaan järjestelmällisesti, luoden niistä selkeään sanamuotoon kirjoitettu teksti. Dokumenttianalyysin avulla tutkitaan kohdetta sen omassa luonnollisessa ympäristössä ja se pysyy herkkänä asiayhteydelle.

Dokumenttianalyysilla voidaan käsitellä sisältöä eri tavoin, joko analysoimalla tai erittelemällä. Analysoimalla dokumentteja, niitä kuvataan sanallisesti ja etsitään merkityksiä kun taas erittelemällä niitä, kuvataan dokumentteja numeroin. Aineisto hajotetaan osiin ja käsitteellistetään ja sen jälkeen kootaan uudelleen siten, että sitä voidaan analysoida. Aineiston käsittely on loogista päättelyä ja tulkitsemista uudelleen. (Ojasalo ym. 2009, 122).

Dokumenttianalyysin päävaiheet ovat Ojasalon ym. (2009, 123) mukaan seuraavat

- aineiston kerääminen ja valmistelu
- aineiston pelkistäminen
- toistuvien rakenteiden tunnistaminen ja tulkinta
- kriittinen tarkastelu jokaisessa vaiheessa

6.3 Tutkimuksen toteutus

Kohderyhmäksi valikoituivat koulut ja oppilaitokset, koska niiden asiakaskunta muodostaa merkittävän osan Tampereen Aterian ruokailijoista ja ruoka on niissä tarjolla linjastoissa. Toimipisteistä perusopetuksen alaisia kouluja oli 46 kpl, toisen asteen oppilaitoksia 8 kpl ja hoiva-alan laitosten henkilöstöravintoloita oli 2 kpl. Hoiva-alan laitoksen ravintokeskukset haluttiin myös mukaan, koska niissä on henkilöstöruokailua. Toinen niistä valmistaa annoksia myös kotipalvelulle ja toinen 6500 oppilaalle ja päivähoidon asiakkaalle. Tutkimuksen ulkopuolelle jätettiin laitokset ja päiväkodit koska niissä

ruoka ei ole tarjolla linjastoissa. Tässä työssä ei myöskään käsitellä alueellisesta tuotantokeittiöistä palvelukeittiöihin lähetettävien ruokien raaka-ainetietoja.

Tutkimuksen tärkein osa oli menujen vertailu ja siihen sovellettiin dokumenttianalyysin ideaa. Yhden viikon ajalta pyydettiin menut (päivittäiset ruokalistat) ja pyyntö lähetettiin saatekirjeineen (liite 2) sähköpostilla toimipaikoille. Haastattelut tehtiin kahden ison Tampereen Aterian tuotantokeittiön kahdelle ruokapalveluesimiehelle, jotka vastaavat tuotetiedoista toimipaikoissaan. Kolmantena tutkimusmenetelmänä oli havainnointi, jossa havainnoija tutustui neljään Tampereen alueella toimivaan ravintolaan. Havainnointi keskittyi erityisesti heillä linjastossa esillä olleisiin menuihin ja myös heidän verkkosivuillaan oleviin ruokalistoihin ja niissä ilmeneviin tietoihin. Kunnan elintarvikeviranomaiseen oltiin yhteydessä sähköpostitse ja lisäksi haastateltiin henkilökohtaisesti Tampereen Aterian suunnittelijoita.

Menujen vertailu

Tutkimuksen tärkein osa-alue oli vertailla linjastoissa esillä olleita menuja ja saada kokonaiskuva siitä, kuinka monessa Tampereen Aterian koulun ja oppilaitoksen linjastossa on esillä raaka-ainetiedot tarjottavista ruokalajeista ja lisäkkeistä. Yhden viikon ajalta pyydettiin menut (päivittäiset ruokalistat), pyyntö lähetettiin saatekirjeineen (liite 2.) sähköpostilla toimipaikoille. Uusintapyyntöä ei lähetetty, koska palautettujen menujen määrä oli riittävä. Menuja vertailtaessa kiinnitettiin erityisesti huomiota siihen mitä raaka-ainetietoja niihin oli kirjoitettu, oliko raaka-aineista kirjoitettu esiin kaikki valmistusaineet ja oliko menuissa esillä kaikki raaka-ainetiedot vai vain yliherkkyyttä ja allergiaa aiheuttavat raaka-aineet. Myös menujen ulkoasu, selkeys ja luettavuus kiinnostivat.

Menuja analysoitiin dokumenttianalyysin periaatteita apuna käyttäen pelkistämällä ja lajittelemalla materiaalia, tunnistamalla niissä samankaltaisuuksia ja eroavaisuuksia. Tarkasteltavat kohdat valittiin ja niistä luotiin havaintomatriisi, joka käsiteltiin Tixel-ohjelman avulla saaden aikaan pylväitä, joita voitiin käyttää tulosten esittelyssä. Tixel-ohjelman on kehittänyt tilastotieteen professori Pentti Manninen ja se on tarkoitettu tilastollisen aineiston analysointiin ja raportointiin. (Ti-tutkimuspalvelu.fi).

Haastattelu

Tietoa pakkausmerkinnöistä ja raaka-ainetiedoista kerättiin myös kahdella haastattelulla. Niissä haastateltiin kahden Tampereen Aterian ison tuotantokeittiön tuotetiedoista vastaavaa ruokapalveluesimestä ennalta suunnitellun kyselyrunгон avulla (liite 3) ja siihen kirjattiin myös muuta esille tullutta tietoa. Ruokapalveluesimiehet vastaavat tuotetietojen tuottamisesta ja kirjaamisesta tuotantokeittiössään. Toisessa tuotantokeittiössä (tuotantokeittiö 1) valmistetaan ruoat 6500 ruokailijalle kouluihin ja päiväkoteihin Tampereen alueelle. Tuotantokeittiö valmistaa päivän kaikki ateriat sairaalan potilaille. Potilasruoat jaetaan osastoilla hajautetusti. Toisessa tuotantokeittiössä (tuotantokeittiö 2) tarjoillaan lounas henkilöstölle ja vieraille linjastosta. Tämä tuotantokeittiö valmistaa myös ateriat vanhainkodin asukkaille ja ne jaetaan asukkaille keskitetyllä lautasjakelulla. Tuotantokeittiöstä lähetetään myös ateriat kotipalvelun asiakkaille.

Havainnointi

Tutkimuksessa tutustuttiin havainnoijan roolissa Tampereella sijaitsevien neljän eri toimijan ylläpitämiin ravintoloihin. Havainnoija tarkasteli näiden toimijoiden linjastossa esillä olleita menuja ja myös heidän verkkosivuillaan esillä olleita ruokalistoja ja niistä ilmeneviä tietoja ja kokosi niistä taulukon (liite 4). Ojasalon ym. (2009, 103-104) mukaan havainnointia voidaan käyttää usein haastattelun tai kyselyn tukena. Havainnoimalla päästään tutkimaan luonnollisiin ympäristöihin ja lupaa ei yleensä tarvita, kun tarkkaillaan julkisilla paikoilla hyvien tapojen ja lain mukaisesti.

Yhdistävänä tekijänä havainnoitavissa kohteissa oli linjastoissa tarjottava ruoka, jonka asiakas ottaa itse. Linjastossa asiakkaan täytyy itse varmistaa soveltuuko kyseinen ruoka hänelle ja tarjoiluhenkilökunnaltakin saa luonnollisesti neuvoja. Päivittäin ruokalistalla oli useita vaihtoehtoja. Havainnoinnin kohteena olleissa toimipaikoissa asiakkaat olivat aikuisia.

Tässä opinnäytetyössä tutkimuksen kohteena olevissa kohteissa asiakkaat ovat pääosin perusopetusikäisiä lapsia. Perusopetuksessa tarjotaan vain yksi ruokalaji, lukioissa ja ammattiopistoissa tarjolla on pääruoan lisäksi ainakin kasvisruokavaihtoehto. Koulu-ruokailusuosituksen (2008) mukaan olisi hyvä olla tarjolla kaksi pääruokaa, joista toinen voi olla kasvisruoka. Siinä liha, kala ja kanamuna olisi hyvä korvata valkuaisainepi-

toisilla palkkasveilla. Myös Tampereen Aterian ylläpitämissä henkilöstöravintoloissa on tarjolla useampi ruokavaihtoehto.

7 TUTKIMUKSEN TULOKSET

7.1 Menujen vertailun tulokset

Menuja pyydettiin sähköpostitse kuukautta ennen kyseisen menujen keräys viikon alkua (viikko 43/2013). Pyyntö lähetettiin 56:lle Tampereen Aterian toimipisteelle ja menuja lähetti tutkittavaksi 21 toimipistettä. Palautusprosentti oli 37,5 %.

Kuviossa 3, pylväs 1 kertoo kuinka monessa menussa on **selitettynä erityisruokavaliolyhenteet** VL, M, L ja G. Yli puolessa palautettuja menuja oli lomakkeen alalaidassa selitetty lyhenteet, esimerkiksi VL= vähälaktoosinen, M= maidoton, L= laktoositon ja G= gluteeniton.

Kuvion 3, pylväessä 2 tarkasteltiin kuinka monessa menussa ruokalajin yhteyteen oli merkitty **erityisruokavaliolyhenne** (VL, M, L ja G) ja ne löytyivät 76 %:sta menuja. Joka neljäs oli kuitenkin jättänyt tiedon merkitsemättä. Yrityksessä on ohjeistettu käyttämään tätä merkitsemistapaa. Lyhenteinä oli käytetty myös seuraavia: MA, GL, VLA, S, V. MA -lyhenne merkitsi maidotonta, GL -lyhenne gluteenitonta ja VLA merkitsi vähälaktoosista. S-kirjaimen kerrottiin tarkoittavan, että ruokalaji sisältää sikaa, puolestaan V-kirjain merkitsi ruoan sopivan vegaaneille. Lyhenteet oli kirjoitettu ruokalajin nimen perään ja erotettuna toisistaan muutamalla välilyönnillä. Joissakin toimipisteissä oli tapana erottaa lyhenteet pilkulla tai jopa pisteellä toisistaan ja joissakin nämä lyhenteet oli erotettu toisistaan välimerkillä ilman välilyöntejä.

Kuviossa 3, pylvästä 3 ilmenee, että joka neljännessä (25 %) menussa oli ruokalajin nimen alle tai viereen kirjoitettu erityisruokavaliosta kertova sana. Useimmin käytetyt sanat olivat **laktoositon ja gluteeniton**. Nämä sanat sijaitsivat eri kohdissa menuja, yleensä kuitenkin ruokalajin nimen jälkeen ja niiden perään oli lueteltu raaka-aineita. Joissakin menuissa erityisruokavaliosta kertovat sanat olivat vasta raaka-ainetietojen jälkeen.

Kuviossa 3, pylväs 4 kertoo, että ainoastaan 14 %:ssa menuja oli lueteltu vain **muutama raaka-ainetieto**. Useimmiten oli mainittu lihalaatu, maito, viljat, mausteet, tomaat-

ti, sipuli, valkosipuli, selleri ja porkkana. Nämä olivat luonnollisesti kyseisten toimipisteiden erityisruokavalio-asiakkaiden välttämisiä raaka-aineita.

Kuviossa 3, pylväällä 5 kerrotaan, että lähes kaikki tai **useita raaka-ainetietoja** oli lueteltu 86 %:ssa tutkittuja menuja. Vettä ei kuitenkaan oltu merkitty raaka-aineeksi vaikkakin sitä on suhteellisesti eniten useimmissa ruokalajeissa. Yhden toimipisteen menuissa oli avattu esimerkiksi sinappirelish (sinappinen kurkkusalaatti) kokonaisuudessaan, luettelemalla pääraaka-aineiden lisäksi E-koodit, aromit, kurkun ja sinapin prosentuaaliset määrät. Sama toimipiste oli avannut kalkkunasta valmistetun lihavalmisteen luettelemalla pääraaka-aineet, e-koodit ja lihapitoisuuden prosentteina.

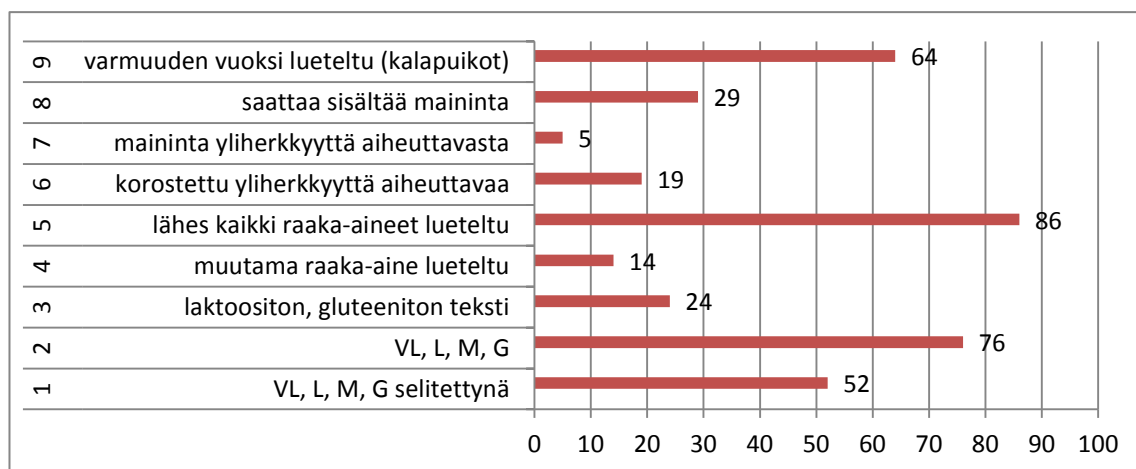
Kuviossa 3, pylväs 6 kertoo, että vain joka viidennessä menussa oli korostettuna **liha-voidulla** tekstillä jokin yliherkkyyttä aiheuttava raaka-aine. Näitä korostettuja raaka-aineita olivat esimerkiksi maito, viljat ja kala. Tällä tavoin korostettu raaka-aine on helpoimmin havaittavissa ja tätä merkitsemistapaa elintarviketietoasetus juuri ajaakin. Näiden toimipisteiden työntekijöillä on jo tietoa elintarviketietoasetuksen sisällöstä.

Kuviossa 3, pylvästä 7 voidaan päätellä, että menuissa oli **maininta yliherkkyyttä aiheuttavista** raaka-aineista vain 5 %:lla toimipisteistä. Raaka-ainetietojen yhteydessä luki, että *yliherkkyyttä aiheuttavat seuraavat raaka-aineet: maito, kala, herne jne.*

Kuviossa 3, pylväs 8 kertoo joka kolmannessa kalapuikkoja esitelleessä menussa olleen merkinnän **saattaa sisältää**. Esimerkkeinä sanat: maito, kananmuna, äyriäiset. Huomioitavaa oli, että 71 %:ssa tätä mainintaa ei ollut. Ruokia valmistettaessa työntekijän on aina tutustuttava elintarvikkeiden ja raaka-aineiden pakkauksista löytyviin tuotetietoihin ja jos tuotetiedot ovat epäselviä niistä voi kysyä tavarantoimittajalta tai valmistajalta. Myös verkosta löytyy asiallista tietoa elintarvikkeiden valmistajien sivuilta.

Kuviossa 3, pylvään 9:n mukaan kalapuikko-menuissa oli 64 %:ssa kuitenkin **lueteltu saattaa sisältää - raaka-aineet** varmuuden vuoksi menuihin ilman merkintää, että niitä vain *saattaa sisältää* kyseinen tuote. Kalapuikkojen siis kerrottiin sisältävän kalan, vehnän ja erilaisten mausteiden lisäksi myös maitoa, kananmunaa ja äyriäisiä. Asiakas saa kuvan, että kalapuikot sisältävät kaikkia edellä mainittuja raaka-aineita ja kuitenkin kaikki erityisruokavaliota noudattavat asiakkaat eivät saa vakavia oireita pienistä mää-

ristä maitoa, kananmuna tai äyriäisiä. Esimerkiksi kalasta vakavia oireita saava asiakas välttää kyseistä ruokalajia ja hänelle ”saattaa sisältää” – tieto on riittävä.



KUVIO 3. Menuista vertailtuja samankaltaisuuksia prosentteina %

Mielestäni korjattavaa oli monessa menussa. Räikeimpänä esimerkkinä pidin tekstiä, joka oli kirjoitettu suuraakkosin ja pilkun jälkeen ei ollut välilyöntiä. Teksti muodosti tasapaksun kokonaisuuden ja siitä oli vaikea hahmottaa tärkein sanoma. Isojen kirjainten (suuraakkosten) käyttö tuo mieleen huutamisen. Joissakin menuissa oli erilaisia fontteja, ja useampaa fonttikokoa oli käytetty samassa menussa. Selkeyttä toisi yleinen helposti luettava fontti esimerkiksi Arial tai Times New Roman ja enimmillään kaksi eri fonttikokoa samassa menussa. Joissain menuissa oli käytetty tuotteiden kaupanimiä, esimerkkinä Juustocrema ja myös virheellisesti kirjoitettuna juustogreme. Tampereen Aterian toimintaan ei kuulu elintarvikkeiden tuotemerkkien mainostaminen. Laktoositonta maitopohjaista kasvivasvasekoitetta oli nimetty eri tavoin: L-kerma, lakt-kerma, ruokakerma jne. Yhden toimipaikan menussa kerrottiin kalapuikkojen sisältävän gluteenia ja mausteita. Mausteet olisi voinut luetella samoin määrittää se viljalaatu josta tuo gluteeni oli peräisin. Vilja-allergiselle olisi viljan nimeäminen ollut tarpeen, jotta hän voisi varmistua tuotteen soveltuvuudesta ruokavalioonsa. Marinoidun kaalisalaatin, kypsän soijarouheen, leipien eikä kermaviilikastikkeen raaka-aineita oltu kirjoitettu auki. Kaalisalaatissa on mausteena käytetty reseptin mukaan välimeren yrttiseosta jota ei oltu kuitenkaan kirjoitettu auki. Se sisältää esimerkiksi paprikaa, joka on yleinen allergeeni. Kypsä soijarouhe sisältää omenaa ja muskottia, ja kermaviilikastikkeeseen tulee reseptin mukaan sinappista kurkkusalaattia, joka taas puolestaan sisältää allergeeneiksi

luokiteltua sinappia ja paprikaa. Joissakin menuissa oli käytetty eläinten, kalojen ja lintujen kuvia kuvaamaan pääraaka-ainetta. Kuvien alkuperästä ei ollut tietoa. Kuviin sovelletaan tekijänoikeuslakia ja niiden käyttäminen julkisesti edellyttää mainintaa alkuperästä.

7.2 Haastattelujen tulokset

Tuotetiedoista vastaavien ruokapalveluesimiesten haastatteluista koottiin muistio. Kummassakaan tuotantokeittiössä ei ole yhtenäistä ohjeistusta pakkausmerkinnöistä, vaan tuotetiedot on jo pitkään merkitty totutun tavan mukaan. Linjastossa oleviin menuihin merkittiin sellaiset raaka-aineet joille heidän asiakkaansa ovat allergisia tai yliherkkiä. Lyhenteet VL, L ja G olivat päivittäin käytössä molemmissa tuotantokeittiöissä. Kaikkia raaka-ainetietoja ei siis oltu kirjoitettu näkyviin. Tarvittaessa asiakaspalveluhenkilöstöltä saa kysyttäessä tarkan tiedon ruokien raaka-aineista. Lounasruoan mukana keittiöltä tulevasta reseptistä asiakaspalveluhenkilöstö saa tarvittavaa tietoa. Resepteissä voi kuitenkin olla raaka-aineita, joiden koostumusta ei ole avattu. Näitä ovat esimerkiksi liemijauheet, kastikejauheet ja erilaiset mausteseokset.

Tuotantokeittiössä 1 tuotetietoja kirjoitti kokit sekä dieetikokit. Tuotantokeittiössä 2 niitä kirjoitti neljä esimiestä vuorotellen. Työ on aikaa vievää ja vaatii tarkkuutta. Aromi-tuotannonohjausjärjestelmästä saadaan reseptit ja myös raaka-ainetiedot löytyvät sieltä jo melko kattavasti. Aromi-ohjelmisto on ammattikeittiöihin suunniteltu kaupallinen tietokoneohjelma, jolla hallitaan ruokatuotantoa, varasto- ja ostotoimintoja, ruokapalvelumyyntiä, omavalvontaa ja tiedonhallintaa (CGI 2014). Kuitenkin kaikki tiedot on tarkistettava joko tavarantoimittajalta tai pakkauksissa olevista merkinnöistä. Tuotetietoja oli myös tallennettu word -tiedostoina myöhempää käyttöä varten molemmissa laitoksissa.

Potilasruokien (tuotantokeittiö 1) mukana ei vielä lähetetä raaka-ainetietoja. Pakkausmerkintä ohjeistuksen valmistuttua raaka-ainetiedot on tarkoitus lähettää osastoille ruokien mukana. Kouluille ja päiväkoteihin lähetettävien ruokien raaka-ainetiedot lähetetään päivittäisen menun muodossa sähköisesti palvelukeittiöihin, joissa palveluvastaava tulostaa kunkin päivän menut käyttöönsä. Näissä menuissa on lueteltuna lähes kaikki raaka-aineet. Kastike- ja lihaliemijauheet on kirjoitettu auki. Kotipalveluateriat (tuotan-

tokeittiö 2) on varustettu jo nyt täydellisin tuotetiedoin ja niistä liemijauheet ja mausteseokset on avattu tarkoin. Tuotetiedot merkitään tarroihin joissa haasteen luo tarrojen pieni tila. Kaiken oleellisen pitää mahtua erittäin pieneen tilaan ja asiakkaan saattaa joskus olla hankala lukea pientä fonttia.

7.3 Havainnoinnin tulokset

Jokaisessa havainnointikohteessa oli eri tavoin kirjoitetut menut. Niissä ilmenneistä tiedoista ja merkitsemistavoista koottiin taulukko (liite 4). Yhdellä toimijalla (toimija 1) oli verkkosivuilla laajat tiedot ruokalajeista täydellisine avattuine raaka-ainetietoineen ja E-koodeineen, energiamäärineen, suolaprosentteineen ja usean ruokalajin kohdalla oli lihan alkuperämaakin ilmoitettu. Linjastossa tämän toimijan menuissa lukikin vain lyhenteet VL, L ja G ruokalajin kohdalla. Menu oli helposti luettavissa. Jos asiakas halusi enemmän tietoa, sitä oli kysyttävä henkilökunnalta tai oli tutustuttava etukäteen verkkosivuihin. Toimijalla 3 oli lueteltuna kaikki raaka-ainetiedot, energiamäärät ja suolaprosentit linjastossa olevissa menuissa. Menun lukemiseen kului aikaa ja fonttikoko oli melko pientä ja tekstiä paljon. Tärkeä tieto saattaa tällaisessa menussa hukkaa muun informaation ja sanojen sekaan. Kahdessa kohteessa (toimijat 2 ja 4) raaka-ainetiedot oli kirjoitettu allekkain ruoan nimen alapuolelle. Nämä olivat selkeästi luettavissa ja esimerkiksi kasvisliemijauheen jälkeen oli sulkuihin merkitty vain selleri. Vaikkakin kasvisliemijauhe koostuu muustakin kuin selleristä, niin sitä ei oltu avattu tarkemmin. Tämä tapa oli selkein ja informatiivisin. Näissä kahdessa toimipaikassa (2 ja 4) oli myös erityisruokavaliolyhenteet (VL, L, G) käytössä ruoan nimen vieressä. Yhden toimipaikan (toimija 2) menuissa oli erikseen mainittu tuotteen sisältävän selleriä tai soijaa, muilla toimijoilla ei ollut näin toimittu.

8 JOHTOPÄÄTÖKSET JA YHTEENVETO

Menujen palautumisprosentti 37,5 % voi pahimmillaan kertoa siitä, että monessa toimipisteessä ei vielä kerrota asiakkaalle tarjolla olevien ruokien ja lisäkkeiden raaka-ainetietoja tai syynä on voinut olla asian unohtaminen. Yksikään toimipiste ei kertonut, että heillä ei ole käytössä päivittäistä menua vaikka sitäkin tietoa pyydettiin saatekirjeessä. Menuja pyydettiin vain kerran ja pyynnön uusimalla olisi voinut saada niitä lisää vertailtaviksi. Saatu määrä oli kuitenkin riittävä. Luotettavuus kuitenkin täyttyi, koska menuista löydettiin erilaisia vertailukohtia. Useampien menujen saaminen ei todennäköisesti olisi tuonut mitään uutta vertailtavaksi. Yrityksessä ei vielä ole ohjeistusta merkitsemistavasta ja toimipisteet ovat ratkaisseet asian omatoimisesti palvelukseen asiakkaitaan.

Kuviossa 3 lyhenteitä VL, L, M, ja G selityksineen kuvataan **pylväässä 1**. Ruokavaliolyhenteet selityksineen voisivat olla valmiina ”menupohjassa” ettei niitä tarvitsisi joka kerta kirjoittaa. Ne voidaan sijoittaa lomakkeen alareunaan pienemmällä fontilla kuin muu teksti tai ne voisi esittää erillisellä tiedotteella linjaston välittömässä läheisyydessä. **Pylväässä 2** (kuvio 3) käy ilmi, että ruokavaliolyhenteet olivat käytössä ruokalajin yhteydessä suurimmassa osassa tutkittuja toimipaikkoja ja vain joka neljänneltä vastanneelta toimipisteeltä ne puuttuivat. Yrityksessä on yleisesti ohjeistettu, että nämä tiedot tulisi olla ainakin ruokalistoissa esillä. Joka neljäs toimipiste oli kirjoittanut menuihinsa sanan *gluteeniton* ja *laktoositon* **pylvään 3** mukaan kuviossa 3. Asian merkitseminen lyhenteellä olisi tarkoituksen mukaisempaa eikä veisi tilaa muulta informaatiolta. Muutamia raaka-ainetietoja oli merkitty **pylvään 4** (kuvio 3) mukaan vain 14 %:ssa menuja. Nämä raaka-aineet olivat useimmiten allergeeneja, pääraaka-aineita tai ne kertoivat lihalajikkeesta. Kuviossa 3, **Pylväästä 5** ilmenee, että suurin osa (86 %) luettelee useita raaka-aineita. Tulevaisuutta ajatellen tämä on hyvä toimintatapa ja asiakkaat ovat jo nyt tottuneet näkemään raaka-ainetietoja. Yksikään toimipiste ei luetellut kaikkia käytettyjä raaka-aineita. Vettä ei oltu merkitty yhteenkään menuun. Kuviossa 3 **Pylvään 6** mukaan yliherkkyyttä aiheuttavia raaka-aineita oli korostettu lihavoidulla fontilla vain 5 %:ssa menuja. EU:n elintarviketietoasetus vaikuttaa juuri tämän merkitsemistavan lisääntymiseen jatkossa. Vähittäismyyntipakkauksissa ja suurtaloudelle tarkoitettujen tuotteiden pakkauksissa on jo tämä merkitsemistapa nähtävissä (kuva 1). **Lihavoitu teksti** on helppo havaita.

Viikolla jolta menutietoja pyydettiin, ruokalistalla olivat kalapuikot. Vertailemalla kalapuikoista ilmoitettuja tietoja heräsi monta ajatusta joita selventävät kuvion 3 **pylväät 7 ja 8**. Kalapuikkopakkauksessa on mainittu raaka-ainetietojen jälkeen myös tiedot raaka-aineista joita kyseinen tuote *saattaa sisältää*. Valmistaja voi näin siirtää vastuun kuluttajalle, kun tehtaassa on käsitelty myös yliherkkyyttä aiheuttavia raaka-aineita. Välttämättä tuote ei yliherkkyyttä aiheuttavia raaka-aineita sisällä, mutta aina on mahdollisuus, että tuote on voinut kontaminoitua esimerkiksi huonon työtavan tai riittämättömän hygienian vuoksi. Tuote saattaa kuitenkin soveltua sellaisen henkilön nautittavaksi, jonka yliherkkyys ei yllä anafylaksian (nopeasti kehittyvä allerginen yliherkkyysreaktio) tasolle. Mielestäni jatkossa on tärkeää merkitä *saattaa sisältää*-maininta esiin linjastoon. Näin toimien ei suotta vaikeuteta ja niukenneta asiakkaiden ruokavaliota. Kuitenkin edellä mainituista raaka-aineista vakavia reaktioita saavat henkilöt voivat välttää kyseistä tuotetta ja saavat heille suunnitellun korvaavan tuotteen. Kuviossa 3 **Pylvään 9** mukaan tutkimusviikolla kalapuikkoja tarjonneista 14 toimipaikasta yhdeksässä oli lueteltu kalapuikkojen raaka-ainetietojen jatkoksi myös maito, kananmuna ja äyriäiset, vaikka ne oli merkitty kalapuikkopakkaukseen *saattaa sisältää* –merkinnällä. Näin toimien ja varmuutta maksimoiden useat ruokailijat eivät voi kyseistä tuotetta syödä, koska raaka-ainetiedot antavat ymmärtää, että kalapuikot sisältävät maitoa, kananmunaa ja äyriäisiä. Heille korvaava tuote ei aina ole mieluinen, vaikuttaa negatiivisesti asiakas-tyytyväisyyteen ja niukentaa aiheettomasti ruokavaliota.

Haastatteluista kävi ilmi, että Tampereen Ateriassa on jo hyviä käytäntöjä merkittäessä raaka-ainetietoja asiakkaiden nähtäviksi ja avuksi asiakaspalveluhenkilöstölle. Raaka-ainetietojen kerääminen, kirjaaminen ja tarkistaminen ovat tarkkuutta vaativaa työtä ja siihen on tarpeen varata riittävästi resursseja. Aromi-tuotannonohjausjärjestelmän avulla olisikin hyvä tulevaisuudessa saada raaka-ainetiedot kaikille keskitetysti, jotta jokaisen toimipisteen ei tarvitsisi käyttää työaikaan raaka-ainetietojen kokoamiseen. Toimipisteillä olisi kuitenkin vastuu tarkistaa raaka-ainetietojen oikeellisuus ja tehdä niihin tarvittavat korjaukset ennen kuin ne asetetaan asiakkaiden nähtäville linjastoon. Tampereen Aterian tuotekehitysryhmä pohtii parhaillaan ratkaisuja raaka-ainetietojen kokoamiseen.

Havainnoinnista saadut tulokset antoivat hyvää tietoa ja hyviä esimerkkejä selkeistä menuista. Vaikka sähköiset tietolähteet ovat nykyaikaa, ei niihin tutustuminen ole mah-

dollista peruskoululaisten arjessa. Perusopetuksessa on koululaisia 15 750 ja he ovat Tampereen Aterian suurin asiakasryhmä. Opiskelijoilla ammattiopistoissa ja lukioissa on jo kuitenkin enemmän mahdollisuuksia tutustua internetistä mahdollisesti löytyviin raaka-ainetietoihin. Mielestäni linjastossa esillä oleva menu olisi kuitenkin paras ratkaisu tiedotettaessa ruokalajien ja lisäkkeiden raaka-ainetietoja asiakkaille.

8.1 Menuehdotus Tampereen Aterian koulujen ja oppilaitosten linjastoihin

Perehtymällä elintarviketietoasetukseen, vertailemalla menuja, pohtimalla haastatteluiden ja haamuasioinnin kokemuksia ja erityisesti kirjoittamalla itse päivittäin menuja toimipaikkani linjastoon, olen päätenyt seuraavaan menu–ehdotukseen (Kuva 2).

- Arkkikoko A4, musta-valkotulosteena Tampereen Aterian värilliselle menuarkille, jossa on yrityksen liikemerkki ja yläreunassa värikäs palkki (Kuva 2)
- Menuun kirjoitetaan Arial -fontilla, tasataan vasempaan reunaan
- Riviväli 1
- Pääruoka ja lisäkkeet kirjoitetaan fonttikoolla 28 ja **lihavoidaan**
- Pääruoan ja lisäkkeen (esim. perunasose) viereen merkitään sopiva ruokavaliolyhenne (VL, L, M, G) eikä lyhenteitä eroteta välimerkein
- Raaka-ainetiedot pääruoan ja lisäkkeiden alapuolelle kirjoitetaan fonttikoolla 20
- Raaka-aineisiin luetellaan lähes kaikki raaka-aineet, myös vesi (ei kuitenkaan merkittäisi E-koodeja, lisäaineita, jne. Nämä tiedot saisi pyydettäessä.)
- Raaka-aineet luetellaan alenevasti, siten että ruoan eniten sisältämät raaka-aineet kirjoitetaan alkuun ja viimeiseksi esimerkiksi mausteet ja suola, joita on ruoassa prosentuaalisesti vähiten
- Allergeenit **lihavoidaan** elintarviketietoasetuksen ohjeistuksen mukaan
- Liemi- ja kastikejauheista avataan sulkuihin vain olennainen ja allergeenit lihavoidaan havainnoin helpottamiseksi (esim. porkkana, **selleri**, mausteet omilla nimillään), tärkkelyksen alkuperä (riisitärkkelys, maissitärkkelys, vehnätärkkelys jne.)
- Mausteseokset avataan kokonaan
- Naudanlihan ja kalan yhteyteen merkintä alkuperämaasta
- Lihajalosteiden jälkeen merkitään sulkuihin lihalaatu, mausteet, viljalaatu

- Salaattien ja muiden salaattipöydän komponenttien nimi kertoo mistä tuotteesta on kysymys, mutta vihannessäilykkeiden raaka-aineet on hyvä kirjoittaa auki
- Tuoreiden hedelmien ja vihannesten yhteyteen merkintä alkuperämaasta
- Erityisruokavaliolyhenteet selityksineen voivat olla erillisellä tiedotteella linjaston läheisyydessä tai infotaululla, jotta ne eivät vie tilaa menussa



KUVA 2. Ehdotus menujen merkitsemiseksi EU:n elintarviketietoasetusta mukaillen. (Kuva: Elina Pasanen 2014)

Vaikka EU:n elintarviketietoasetus edellyttää vain allergeenien kirjaamista raaka-ainetietoihin, mielestäni on tärkeä luetella enemmän raaka-aineita. Kokemukseni mukaan meillä on laaja joukko asiakkaita, joilla on muidenkin kuin allergeenien aiheuttamia yliherkkyyksiä (sipuli, pippurit, pinaatti, porkkana, eksoottiset hedelmät jne.). Liemijauheista riittää mielestäni vain allergeenit ja muut merkittävät raaka-aineet. Lisäaineiden ja E-koodien luettelo ei anna lisäarvoa vaan voi jopa vaikeuttaa informaatiota. Asiakkaalle voidaan kertoa pyydettyä kaikki raaka-aineet. Maa- ja metsätalousministeriön (2014) elintarviketietoasetuksessa on maininta, että tiedot voidaan antaa taululla tai esitteessä, mutta ne voidaan antaa myös suullisesti. Suullisen tiedon mahdollisuudesta tulee asiakkaalle ilmoittaa joko esitteellä tai taululla linjaston välittömässä läheisyydessä. Tampereen Aterian viestinnästä vastaava suunnittelija voi suunnitella opasteen josta ilmenee, että tarkempia tietoja ruoan ja lisäkkeiden raaka-aineista saa pyydettyä

asiakaspalveluhenkilöstöltä. Tiedote asetetaan asiakkaiden nähtäväksi ruokasalin info-
taululle tai muuhun sopivaan paikkaan.

Tieto alkuperämaasta on myös elintarviketietoasetuksen mukainen. Se tulee merkitä
naudanlihan, kalan, kananmunien, tuoreiden hedelmien ja vihannesten ja hunajan yhtey-
teen. Merkintä suomalaisista raaka-aineista on viesti asiakkaille tutuista ja turvallista
lähtutuotteista. Kaikkia vihanneksia ja eikä etenkin hedelmiä voida kunnallisessa ruo-
kapalvelussa hankkia kotimaisina. Hankintaan vaikuttaa erityisesti kustannukset, mutta
myös niiden saatavuus.

Kirjasinmalliksi valitsin Arialin, koska se on kirjasinlajeista helpoiten käytettävissä ja
selkeästi luettavissa. Fonttikoot 28 pääruoan ja lisäkkeiden nimissä, ja fonttikoko 20
raaka-ainetietojen merkitsemisessä tuntuivat sopivilta. Teksti on hyvin luettavissa kau-
empaakin ja tekstiä mahtuu menuun riittävästi.

Tuotteiden kaupanimiä ei käytetä. Mausteseokset on hyvä kirjoittaa laajemmin auki,
koska ne saattavat sisältää allergeenia, esimerkiksi paprikaa ja sinapinsiemeniä. Ruoka-
kerma -nimeä oli käytetty useissa tutkituissa menuissa, mutta pakkauksessa tuote on
nimetty maitopohjaiseksi kasvivasvasekoitteeksi. Nimi on pitkä, mutta kuvaava. Liha-
laadut kirjoitetaan niiden oikeilla nimillä: broilerin fileesuikale, sianliha, naudan jauhe-
liha tai naudan paistikuutio. Jauhelihakastikkeessa on naudan jauhelihaa, ei nautaa tai
naudanlihaa. Hernekeiton lihalaatu merkitään sian jauheliha, ei possua, sikaa tai porsas-
ta. Naudanlihan ja kalan alkuperämaa tulee ilmoittaa siten kuin siitä elintarviketietoase-
tuksessa on säädetty. Samoin tuoreiden hedelmien, vihannesten ja hunajan alkuperämaa
on kuluttajalle annettava.

Merkintää *saattaa sisältää* tulee myös jatkossa käyttää, pakkausmerkintäoppaan (2010)
mukaan käytetään esimerkiksi seuraavaa: ”tuote saattaa sisältää pähkinää” tai ”tuote on
pakattu linjalla, jossa käsitellään pähkinää”. Elintarvikkeisiin voi joissakin tapauksissa
päätyä sellaisia ainesosia, jotka eivät siihen kuulu. Tuotantolaitoksen on minimoitava
kontaminaatioiden mahdollisuus, mutta jos kontaminaatio on tapahtunut tai sitä epäil-
lään, tulee pakkausmerkinnöissä tämä huomioida juuri tällä ”saattaa sisältää”- merkin-
nällä. (Pakkausmerkintäopas 2010). Valmistusprosessissa tulee pyrkiä välttämään kon-
taminaatiot, eikä huonoa hygieniaa ja huolimattonta työskentelyä kuitata ”saattaa sisäl-

tää” –merkinnällä vaan täytyy pyrkiä aina laadukkaaseen ja oikeaan omavalvonnan mukaiseen työtapaan.

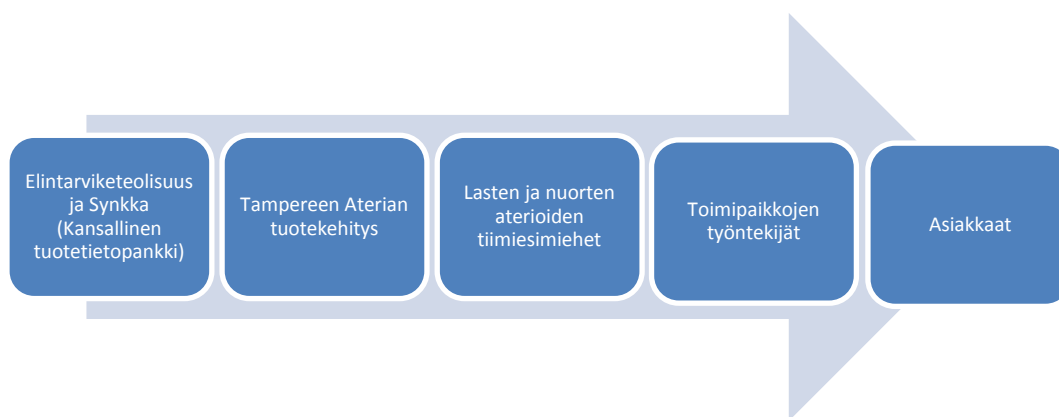
Lounas -otsikkoa en ole menuihin kirjoittanut enkä myöskään päivämäärää. Jättämällä nämä tiedot pois, saadaan tilaa olennaiselle informaatiolle. Näkkileivän ja salaattinkastikkeiden tuotetiedot voidaan kirjoittaa erillisiin laminoituihin opasteisiin, mutta ohjeistusta näiden tuotteiden merkitsemistapaan olisi hyvä saada Tampereen Aterian tuotekehitykseltä ja viestinnän suunnittelijalta. Margariinirasiat ovat myyntipakkauksissaan tarjolla tuotetietoineen.

Tampereen Aterian tuotekehityksessä pohditaan myös näitä elintarviketietoasetuksen tuomia haasteita. Työn alla on Aromi–tuotannonohjausjärjestelmän ja Kansallisen tuotetietopankin (Synkka) tarjoamat mahdollisuudet, joiden avulla ruokalistoja suunniteltaessa niihin saataisiin kiinnitettyä reseptit joiden raaka-ainetiedot olisivat ajantasaiset. Synkan (entinen Sinfos) toivotaan tuovan työkaluja luotettavien raaka-ainetietojen saamiseksi elintarviketeollisuudelta. Viime kädessä ruokaa valmistavat ja tarjoilevat Tampereen Aterian työntekijät vastaavat omassa työssään, että asiakkaat saavat oikeata tietoa ruokien ja lisäkkeiden raaka-aineista. (Teuhu 2014). Reseptien noudattaminen ei aina ole mahdollista koska raaka-aineiden saatavuudessa on joskus puutteita tai raaka-aine joudutaan vaihtamaan. Korvaavan tuotteen raaka-ainesisältö tulee aina tarkistaa huolellisesti ja päivittää tiedot myös asiakkaille kirjoitettavaan menuun. Maahanmuuttajataustaiset ruokailijat hyötyisivät kuvista, joissa olisi ruoassa käytetyn eläinlajin kuva (broiler, nauta, sika, kalkkuna jne.). Yhdenmukaiset kuvat tulisi kuitenkin suunnitella toimintaamme varten erikseen, koska internetistä löytyvien kuvien käyttöä rajoittavat tekijänoikeudet.

Tampereen Aterian tuotekehitys käsittelee suola- rasvaprosenttitietojen merkitsemisestä vuoteen 2016 mennessä. Haasteita suolan merkitsemiselle tuo itseleivotun leivän suolaproositit ja raaka-aineiden sisältämän natriumin huomioiminen ruokien suolamäärissä. Myös reseptit tulee saada tarkoiksi ja toimiviksi, jotta niiden suolaprosentteihin voidaan luottaa.

Menujen merkitsemismallin jalkauttaminen toimipaikoille on myös mietittävä tarkoin (kuvio 4) Ensimmäisellä askelmalla Synkka ja elintarvikkeiden tuottajat pitävät raaka-aineiden tuotetiedot ajan tasalla. Tampereen Aterian tuotekehitys tuottaa tietoa (ruoka-

listat, reseptit, testaus) edellisiin toimijoihin luottaen. Lasten ja nuorten aterioiden tiimiesimiehet jalkauttavat uutta toimintamallia tiimipalavereissa yrityksen työntekijöille ja kertovat siitä myös asiakkaalle. Asiakkaina ovat koulut ja oppilaitokset, joiden rehtoreille tiimiesimiehet voivat tapaamisissaan asiasta kertoa. Myös Tampereen Aterian työntekijöiden rooli asiakaspalvelutehtävissä oppilaiden ja opiskelijoiden parissa on merkittävä. Koululaisille ja opiskelijoita tulee ohjata tutustumaan menuihin ja niistä ilmeneviin tietoihin. Opettajat, jotka valvovat ruokailua, tarvitsevat myös opastusta voidakseen ohjata oppilaita. Tämä koskee erityisesti alakoululaisille annettavaa ohjausta. Toimipaikan ruokapalveluesimies voi kertoa uudesta toimintamallista oppilaskunnille ja pitää vaikkapa aamunavauksen aiheesta.



KUVIO 4. Uuden menujen merkitsemismallin jalkauttaminen Tampereen Ateriassa

Menut tulostetaan musta-valkotulosteena Tampereen Aterian A4-kokoiseen värikkäseen menu-pohjaan. Menut laitetaan esille ruokailutilan infotauluille ja/tai muovisiin ”ständeihin” linjastojen päälle. Mietin myös Tampereen Aterian värein ja liikemerkein suunniteltua muovista tai pahvista ”ständiä”, johon tulostettaisiin vain mustavalkotuloste. Tampereen Aterian tuotekehitys pohtinee näitäkin vaihtoehtoja omassa suunnittelussaan. Tavoitteena on saada yhtenäinen ja yrityksen ilmeen mukainen viestintäväline jonka avulla toteutuu Euroopan unionin elintarviketietoasetuksen ohjeet.

9 POHDINTA

Euroopan Unionin (Maa- ja metsätalousministeriö 2014) laatiman elintarviketietoasetuksen vaatimuksesta pakattuihin elintarvikkeisiin tulee 14.12.2014 jälkeen esimerkiksi merkitä allergeenitiedot korostetusti, jotta kuluttajan on ne helpompi havaita. Kansallisessa lähestymistavassa pohditaan parhaillaan, mitä tietoja allergeenien lisäksi tulee kertoa kuluttajalle pakkaamattomista elintarvikkeista ja miten niistä kerrotaan. Mielestäni linjastoihin tulee laittaa esille päivittäin menu, johon on kirjoitettu kaikki tarpeelliset raaka-aineet sekä korostettuina allergeenit, jotta asiakas kiinnittäisi niihin helposti huomionsa. Esimiestyöni ohessa olen toiminut myös dieetikokkina ja saanut huomata, että moni asiakas on yliherkkä monille sellaisillekin raaka-aineille, jotka eivät ole elintarvikeasetuksessa mainittuja yleisiä allergeeneja. Tomaatti, sipuli, valkosipuli, hedelmät, juurekset ja monet mausteet aiheuttavat erityisruokavalioasiakkaille oireita ja heidän tulee niitä välttää. Edellä mainitut raaka-ainetiedot voitaisiin elintarviketietoasetuksen mukaan antaa asiakkaalle suullisesti kun asiakas niistä kysyy. Selkeän kirjallisen tiedon antaminen kuitenkin palvelisi kaikkia asiakkaita ja olisi osa hyvää, laadukasta ja turvallista asiakaspalvelua.

Maa- ja metsätalousministeriön (2013) teettämässä kuluttajatutkimuksessa on selvinnyt, että pakkaamattomista elintarvikkeista kuluttajat halusivat saada selville nimenomaan raaka-ainetiedot (58 %), alkuperämaan (49 %) ja allergeenitiedot (46 %). Pakkaamattomia elintarvikkeita tarjoavat esimerkiksi ravintolat, henkilöstöravintolat ja kahvilat. Koulu- ja oppilaitosruokailu kuuluu tähän samaan kategoriaan. Tutkimustuloksia voidaan mielestäni käyttää hyväksi ja olettaa että samat tiedot kiinnostavat myös kouluilla ja oppilaitoksissa ruokailevia asiakkaita. Heidän joukkoonsa mahtuu monenlaisia erityisruokavalioasiakkaita ja heille esillä olevat menut raaka-ainetietoineen olisivat hyvä tiedonvälityskanava. Tampereen Aterian kouluista 18:lla on valmistuskeittiö ja 28:lla on palvelukeittiö. Valmistuskeittiökouluilla saa helposti kysytyä ruuan valmistaneelta kokilta, mitä ruoka sisältää, mutta palvelukeittiöillä raaka-ainetiedot on saatava alueellisesta tuotantokeittiöstä. Alueellisia tuotantokeittiöitä on 10 kpl.

Keittiöhenkilökunnan työtehtävät on tarkoin prosessoitu ja aikataulutettu. Työnlomassa ei ole mahdollista pysähtyä pitkäksi aikaa keskustelemaan ja jakamaan tietoa. Asiakaspalvelutehtävissä työskentelee useita henkilöitä ja esimerkiksi ruokapalvelutyöntekijä ei voi tietää kokin tekemän pääruoan raaka-aineita perehtymättä ensin reseptiin tai hänen

on kysyttävä ne tiedot kokilta ennen asiakaspalvelun aloittamista. Asiakaspalveluhenkilöstön työ on kiireistä heidän huolehtiessaan ruokalajien, lisäkkeiden ja ruokailuvälineiden riittävydestä, linjastojen siisteydestä ja asiakkaiden ohjaamisesta sekä heidän kanssaan kommunikoinnista. Lukutaitoiset asiakkaat saivat menuista helposti raaka-ainetiedot ja alaluokkien opettajat voisivat yhdessä asiakaspalveluhenkilöstön kanssa opastaa niitä joille opastus on tarpeen.

Pakkaamattomien elintarvikkeiden raaka-ainetiedoista ei vielä ole tehty muita tutkimuksia. Tutustuin kuitenkin samaa aihetta hiukan eri näkökulmasta käsitteleviin opinnäytetöihin. Päädyin työssäni tutkimaan ja vertailemaan Tampereen Aterian koulujen ja oppilaitosten linjastoissa esillä olleita menuja. Vastausprosentti (37,50 %) oli alhainen mutta mielestäni sain riittävästi erilaisia menuja tutkittavaksi ja luotettavuus siten toteutui. Vertailun tuloksista huomasin, että yhteinen ohjeistus Tampereen Aterian tuotekehitykseltä on ehdottoman tarpeellinen. Suunnittelin oman ehdotukseni menujen merkitsemiseksi ja toivon sen antavan eväitä Tampereen Aterian tuotekehitykselle ja heidän erityisesti ottavan huomioon asiakasnäkökulman. Haastatteluista ja havainnoinnista sain taustatietoa ja niistä kirjoitin säilyttäen henkilöiden ja toimipaikkojen anonymiteetin ja samasta syystä en nimennyt menuja lähettäneitä toimipisteitä.

Kun menujen merkitsemistavat on saatu valmiiksi ja käytäntöön, olisi hyvä tehdä jatkotutkimuksena kysely koululaisille ja oppilaille. Siinä kysyttäisiin heidän mielipiteitään ruokien raaka-ainetietojen merkitsemistavasta ja selkeydestä. Kysyttäisiin myös mitä muita tietoja he niistä haluaisivat saada ja olisiko kuvallinen viestintä tarpeen.

Tämä työ on ollut mielenkiintoinen ja opettavainen. Aihe oli käytännönläheinen ja sain perehtyä siihen omassa työpisteessäni. Oman työskentelyaikataulun suunnittelu ja siinä pysyminen oli erityisen haastavaa. Työn ohessa opiskeleva perheenäiti ei ole mikään helppo yhtälö, mutta selvisin kuitenkin. Opinnäytetyötä tehdessäni tutustuin elintarviketietoasetukseen ja päivitin erityisruokavaliotuntemustani. Jos tekisin työni uudelleen, tekisin toimipisteille uusintapyynnön lähettää menut pyydetyltä ajanjaksolta. Suureksi avuksi oli myös sijaisuuteni diettikokkina. Kirjoitin päivittäin raaka-ainetiedot koulumme linjastoihin ja keskustelin niistä asiakkaiden kanssa, saaden heiltä hyvää palautetta. Useat erityisruokavaliota noudattavat oppilaat oppivat etsimään menuista heitä koskevaa tärkeätä tietoa ja se nosti heidän itsetuntemustaan. On hyvä opettaa erityisruokavaliota noudattaville nuorille omatoimisuutta ja kannustaa heitä kysymään neuvoa

asiakaspalveluhenkilöstöltä liittyen heidän ruokavalioihinsa. Näin he voivat toimia yläkouluun siirtyessään jo melko omatoimisesti ja samat tutut merkintätavat tämän yhte-näisen ohjeistuksen myötä ovat käytössä myös jatko-opiskelupaikoissa. Myös ruokaillessaan koulun ulkopuolella muissa ravintoloissa, he osaavat etsiä sieltäkin tietoa tai ainakin ovat rohkeampia sitä kysymään. Tätä työtä tehdessäni sain tunteen, että olemme oikealla tiellä ja saamme aikaan hyvää asiakaspalvelua. Hyvä asiakaspalveluhan on yksi Tampereen Aterian arvoista: ”Haluumme palvella!”.

LÄHTEET

Arffman, S. & Kekkonen, L. 2006. Ruokavaliohoidon aloittaminen ja toteutus. Teoksessa Mäki, M., Collin, P., Kekkonen, L., Visakorpi, J. & Vuoristo, M. 2006. Keliakia. Helsinki. Kustannus Oy Duodecim, 82-87.

Aromi-tuotannonohjausjärjestelmä 2014. Luettu 5.4.2014

http://www.cgi.fi/sites/default/files/files_fi/Brochures_publications/aromi_yleisesite.pdf

Collin, P. 2006. Esiintyvyys Suomessa. Teoksessa Mäki, M., Collin, P., Kekkonen, L., Visakorpi, J. & Vuoristo, M. 2006. Keliakia. Helsinki. Kustannus Oy Duodecim, 77.

Elintarvikelaki 13.1.2006/23. Luettu 21.4.2014

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>

Elintarviketietoasetus (EU n:ro 1169/2011). Euroopan unionin virallinen lehti L 304/18. 22.11.2011. Tulostettu 21.10.2013

Elintarvikevirasto – Evira 2010. Pakkausmerkintäopas – elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille. Eviran ohje 17005/4. Tulostettu 23.10.2013

Haikonen, A. 2011. Asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille – missä mennään. Elintarvike ja Terveys-lehti 4/2011 (25), 16-19.

Haikonen, A. Lainsäädäntöneuvos. Pakkausmerkintäseminaari 30.5.2013. Elintarvikkeiden alkuperämerkinnät. Luettu 1.5.2014

http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/tapahtumat/elintarvikkeet/haikonen_alkuperamerkinnaat_300513.pdf

Haikonen, A. Lainsäädäntöneuvos. Kansallisen lähestymistavan aikataulu. Sähköpostiviesti. anne.haikonen@mmm.fi. Luettu 16.1.2014.

Itkonen, T. 2010. Elintarvikkeiden pakkausmerkinnät. Elintarvike ja Terveys-lehti 4/2010 (24), 10.

Itkonen, T. 2012. Pakkausmerkinnät. Elintarvike ja Terveys-lehti 2/2012 (26), 38-40.

Jokinen, M. 2012. EU-lainsäädäntö muutti merkintöjä. Elintarvike ja Terveys-lehti 2/2012 (26), 74.

Keliakialiitto. Keliakian esiintyvyys. Luettu 5.10.2014.

http://www.keliakialiitto.fi/liitto/keliakia/keliakia_sairautena/esiintyvyys/

Kouluruokailusuositus 2008. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Luettu 16.3.2014

<http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/portal/fi/ravitsemussuosituksset/erillisryhmat/koululaiset/>

Koverola, V. 2012. Kuluttajainformaatioasetuksen vaikutus pakkauksiin ja tuotteiden tasalaatuisuuden kehittäminen elintarvikeyrityksessä. Metropolia Ammattikorkeakoulu. Insinööriyö. Luettu 10.5.2014

Kulmala, P. 2011. Ruoka-aineallergiat. Elintarvike ja Terveys-lehti 4/2011 (25). 60-63.

Kuluttajaliitto. 2014. Kuluttajat haluavat tietää myös ravintolaruuan alkuperämaan. Luettu 16.3.2014

http://www.kuluttajaliitto.fi/ajankohtaista/suomalaiset_haluavat_tietaa_myos_ravintolaruuan_alkuperan.2623.news

Lampinen, M. ravitsemusasiantuntija. Atria Suomi Oy. Elintarvikelainsäädännön muutokset työllistävät 5/2013. Kehittyvä elintarvike-lehti 31.10.2013. Luettu 12.4.2014

<http://kehittyvaelintarvike.fi/ajankohtaista/?pg=4>

Laukkanen, S. 2014. Ympäristöinsinööri. Vastaus sähköpostiviestiin. sari.laukkanen@tampere.fi Luettu 13.1.2014

Maa- ja metsätalousministeriö. 2014. Elintarvikkeiden pakollisia pakkausmerkintöjä koskeva lainsäädäntö. Luettu 16.3.2014

http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/elintarvikkeet/kuluttajainformaatio/elintarvikkeiden_pakollisetpakkausmerkinnat.html

Maa- ja metsätalousministeriö. 2013. Haikonen, A. Elintarviketietoasetuksen N:o 1169/2011 kansallinen toimeenpano. Tulostettu 4.10.2013.

http://www.mmm.fi/attachments/elintarvikkeet/6IWOEPBwE/Elintarviketietoasetus_310713.pdf

Maito ja Terveys ry. 2001. Laktoosi ja laktoosi-intoleranssi. Tietoa maidosta ja terveydestä. Toim. Urho, U.-M.

Mäki, M. 2006 . Gluteeni. Teoksessa Mäki, M., Collin, P., Kekkonen, L., Visakorpi, J. & Vuoristo, M. 2006. Keliakia. Helsinki. Kustannus Oy Duodecim, 18-20.

Nordic Nutrition Recommendations 2012. Julkaistu 3.10.2013. Luettu 20.1.2014
[www.norden.org / NNR](http://www.norden.org/NNR)

Näkki, T. 2009. Elintarvikkeet moniallergisen lapsen ruokavaliossa ja anafylaksian ennaltaehkäisyssä. Laurea Ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö. Tulostettu 12.10.2013

Ojasalo, K., Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2009. Kehittämistyön menetelmät. Uudenlaista osaamista liiketoimintaan. Helsinki: WSOYpro Oy.

Raitio, H. & Helin, T. 2004. Kutittaa, yskittää, aivastuttaa. Onko tämä allergiaa?. Porvoo: WSOY.

Säädös elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä vuodelta 2004 (KTMa 1084/2004). Luettu 10.3.2014

<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2004/20041084>

Säädös elintarvikkeiden ravintoarvomerkinnöistä vuodelta 2009 (MMM 588/2009). Luettu 10.3.2014

<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2009/20090588>

Tampereen Ateria. Luettu 24.2.2014

<http://www.tampere.fi/tampereenateria/tampereenateria.html>

Tampereen Ateria. Toimintakertomus 2013. Luettu 17.5.2014

http://www.e-julkaisu.fi/tampereen_ateria/toimintakertomus_2013/

Terho, E.O. 2007. Maitoallergia. Teoksessa Haahtela, T., Hannuksela, M., Mäkelä, M. & Terho, E. 2007. Allergia. Helsinki: Kustannus Oy Duodecim, 290-291

Terho, E.O. 2007. Ruokayliherkkyyden aiheuttajista. Teoksessa Haahtela, T., Hannuksela, M., Mäkelä, M. & Terho, E. 2007. Allergia. Helsinki: Kustannus Oy Duodecim, 287-290.

Terho, E.O., Isolauri, E., Juntunen-Backman, K. & Hannuksela, M. 1993. Ruokayliherkkyys. Teoksessa Haahtela, T., Hannuksela, M. & Terho, E.O. (toim.) Allergologia. Helsinki: Kustannus Oy Duodecim, 274-289.

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos – THL. Ruoka-allergiat. Luettu 10.5.2014

http://www.thl.fi/fi_FI/web/fi/aiheet/tietopakettit/ravitsemustietoa/terveys/ruoka_allergiat

Terveyskirjasto 2013. Duodecim. Luettu 5.10.2013

http://www.terveyskirjasto.fi/terveyskirjasto/tk.koti?p_artikkeli=ltt00236

Terveyskirjasto 2014. Duodecim. Luettu 5.4.2014

http://www.terveyskirjasto.fi/terveyskirjasto/tk.koti?p_artikkeli=dlk00026&p_haku=suolinukka

Teuho, E. 2012. Tampereen Aterian päiväkotien erityisruokavalioiden toteuttamisen haasteet. Tampereen ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö. Tulostettu 14.3.2014.

Teuho, E. 2014. Tampereen Aterian tuotekehittäjä. Haastattelu 28.3.2014.

Tixel-ohjelma. Luettu 16.3.2014

<http://www.ti-tutkimuspalvelu.fi>

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

Uski, V. 2014. Tampereen Aterian ravitsemussuunnittelija. Maidottoman ruokalajin merkitseminen päivän menussa. sähköpostiviesti 28.4.2014. virpi.uski@tampere.fi
Luettu 18.5.2014

Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2010. Ravitsemushoito. Suositus sairaaloihin, terveyskeskuksiin, palvelu- ja hoitokoteihin sekä kuntoutuskeskuksiin. Helsinki: Edita Prima Oy

Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2014. Terveyttä ruoasta – Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014. Luettu 16.4.2014

http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/files/images/vrn/2014/ravitsemussuositukset_2014_fi_web.pdf

Virtanen, M. 2010. Pakkausmerkintöjen valvonta. Elintarvike ja Terveys-lehti 4/2010 (24), 18-23.

LIITTEET

Liite 1. Elintarviketietoasetuksessa (1169/2011) esiintyviä termejä määriteltiin

Liite 2. Menupyyntö toimipisteille

Liite 3. Kysymysrunko tuotetiedoista vastaaville ruokapalveluesimiehille

Liite 4. Havainnoinneista koottu taulukko

Liite 5. Esimerkkejä menuista uuden merkitsemisehdotuksen mukaan (3 kpl)

Liite 1. Elintarviketietoasetuksessa (1169/2011) esiintyviä termejä määritelmineen

Asetuksessa käytettyjä termejä	Määritelmä
Valmiiksi pakattu elintarvike	Loppukuluttajalle ja suurtalouksille tarkoitettu myyntiyksikkö = elintarvike + pakkaus
Jalostamaton elintarvike	Tuote, joka ei ole läpikäynyt jalostamiskäsittelyä. Tarkoittaa myös tuotetta, joka on jaettu, ositettu, annosteltu, viipaloitu, leikattu luuttomaksi, nyljetty, murskattu, leikattu, puhdistettu, siistitty, kuorittu, jauhettu jauheeksi jne.
Jalostaminen	Alkuperäistä tuotetta on muutettu kuumentamalla, savustamalla, kuivaamalla, marinoimalla jne.
Jalostettu tuote	Jalostamattomasta tuotteesta jalostamalla aikaan saatu elintarvike.
Elintarviketieto	Tieto, joka kirjoitetaan tuotteen etikettiin tai saatetaan kuluttajan tietoon myös tietotekniikan tai sanallisen viestinnän avulla.
Ainesosa	Elintarvikkeen tuotannossa tai valmistuksessa käytetty aine tai tuote, myös aromit, elintarvikelisiäaineet, elintarvike-entsyymit ja koostettu ainesosa.
Koostettu ainesosa	Koostuu useammasta kuin yhdestä ainesosasta.
Pääainesosa	Elintarvikkeen ainesosa tai ainesosien yhdistelmä, jonka osuus elintarvikkeesta on yli 50 % ja jonka kuluttaja liittää elintarvikkeen nimeen. Useimmiten tämän ainesosan määrä tulee ilmoittaa.
Lopullinen kuluttaja	Elintarvikkeen viimeinen kuluttaja, joka ei käytä elintarviketta mihinkään elintarvikealan liiketoimeen eikä toimintaan.
Suurtalous	Mikä tahansa laitos, joissa osana toimintaa valmistetaan elintarvikkeita jotka loppukuluttaja nauttii ravinnokseen (ravintola, koulu, ruokala, sairaala, ateriapalvelu).

Liite 2. Menupyyntö toimipisteille

Hei!

1.10.2013

Olen Elina Pasanen ja opiskelen Tampereen Ammattikorkeakoulussa. Tavoitteenani on valmistua restonomiksi. Työskentelen Linnainmaan koululla ruokapalveluesimiehenä.

Opinnäytetyöni käsittelee ”Pakkaamattomien elintarvikkeiden tuotetietoja”. Aihe on ajankohtainen, sillä Euroopan Unionin asetuksen mukaan joulukuussa 2014 tulee myös pakkaamattomat elintarvikkeet merkitä siten, että kuluttaja tietää mitä hänelle tarjotaan. Tämä tarkoittaa meidän toiminnassamme, että linjastoissa tarjolla oleva ruoka merkitään asianmukaisesti.

Useassa paikassa onkin jo käytössä menu päivän ateriasta, mutta ei suinkaan kaikilla. Kirjoitustapoja on yhtä monta kuin on tekijääkin. Haluan opinnäytetyöni avulla kehittää ”Tampereen Aterian tavan toimia”, jotta me kaikki merkitsisimme johdonmukaisesti linjastoissa tarjottavan ruoan.

- Pyydänkin teitä lähettämään toimipaikoissanne viikolla 43 (21.10.-25.10.2013) esillä olleet päiväkohtaiset menut minulle.
- Menut lähetetään sähköisesti osoitteeseen elina.p.pasanen@tampere.fi
- Jos teillä ei ole linjastossa esillä päiväkohtaista menua, haluan saada tiedon myös siitä.

Jos teillä on kysyttävää, autan mielelläni.

Minut tavoittaa Linnainmaan koulun keittiön puhelinnumerosta 040 801 6272

Kiitokset jo etukäteen

Yhdessä onnistumme

Elina Pasanen

Liite 3. Kysymysrunko tuotetiedoista vastaaville ruokapalveluesimiehille

Haastattelu X ravintokeskuksen tuoteselosteista vastaavalle ja

Haastattelu Y ravintokeskuksen tuoteselosteista vastaavalle

Nimi:

1. Minkälaiset ohjeet teillä on pakkausmerkinnöistä?
2. Kuinka moni osallistuu pakkausmerkintöjen kirjoittamiseen?
3. Onko tiedot tallennettu sähköisesti?
4. Kuka päivittää tietoja?
5. Onko kirjoittaessa syntynyt ideoita, kehitettävää asian tiimoilta?

Liite 4. Havainnoinneista koottu taulukko

Havainnointi						Elina Pasanen
ravintola (tarkastelupäivä 7.1.2014)	ruokalis- ta www- si- vuilla	VL, L, M, G	sisältää/ saattaa sisältää	raaka-aineet	muuta huomioitavaa	vierailu paikan päälle
Toimija 1	kyllä	kyllä	kuviot mm. sis. selleriä sis. soijaa jne	lueteltu: raaka-aineet energia/100g suola% avattu: lihaliemet, liha- valmisteet jne.	merkitty: suomalai- nen sianli- ha, suoma- lainen broilerinliha toisaalla vain sianli- ha	7.1. Sijainti: Linjaston päällä ko. ruoan kohdalla Merkittynä vain erityisruokavaliomerkintä (M, VL, L, G (kaikki raaka-aineet löytyvät verkkosivulla olevasta ruokalistasta ko. ruoan kohtaa klikkaamalla) Linjastossa erikseen oli ko. päivän ruoat lueteltuna ja ruokalajien kohdalla oli ”värikkäät kuviot”, jotka viestivät eri asioita. Samat kuviot olivat myös verkkosivuilla. Samassa listassa oli myös energia ja suolapi-

						<p>toisuudet, mutta ei raaka-aineita.</p> <p>Helposti luettava, mutta raaka-aineet pitää katsoa etukäteen, mikäli on tarpeellista. Kysymälläkin varmasti asia selviää.</p> <p>Salaatinkastikkeen läheisyydessä oli raaka-ainetiedot esillä.</p>
Toimija 2	kyllä	kyllä	ei	ei raaka-aineita		<p>7.1.</p> <p>Sijainti: Linjaston päällä ko. ruoan kohdalla</p> <p>Allekkain lueteltu raaka-aineet, kasvisliemijauheista ilmoitettu esim. vain selleri</p> <p>energia/100g suola%</p> <p>Selkeä, helposti luettava, lyhyt teksti, fontti hyvän kokoinen</p>
Toimija 3	kyllä	kyllä	ei	lueteltu: raaka-aineet		<p>7.1.</p> <p>Sijainti: Linjaston päällä ko. ruoan kohdalla.</p>

				energia/100g suola% avattu: liemijauheet lihajalosteet jne.		Paljon tekstiä, pienellä fontilla, E-koodit jne. Hankala lukea, varsinkin kiireessä, ruuhka-aikana.
Toimija 4	kyllä	kyllä		ei raaka-aineita		8.1. Sijainti: Linjaston päällä ko. ruoan kohdalla. Ei korostettu yliherkkyttä aiheuttavia raaka-aineita. Selkeästi allekkain lueteltu.

Liite 5. Esimerkkejä menuista (3 kpl) uuden merkitsemisehdotuksen mukaan

Broilerkiusaus L G

peruna, broilerin fileesuikale, laktoositon **maipotohjainen** kasvirasvasekoite, vesi, maissitärkkelys, valkopippuri, suola, kanaliemijauhe (mm. rosmariini, sipuli)

Jäävuorisalaattisuikaleet

Porkkanaraaste

Kurkkusuikaleet

Broilerkastike L

vesi, **vehnä jauho**, sipuli, broilerin fileesuikale, laktoositon **sulatejuusto**, kurkuma, rakuuna, kanaliemijauhe (rosmariini, sipuli), suola, ruohosipuli

Tumma riisi

riisi, vesi

Jäävuorisalaattisuikaleet

Kurkkukuutiot

Ananaspalat

Kinkku-juustokastike L G

vesi, lihavalmiste (sianliha, suola, **paprika**, kurkuma, valkopippuri, valkosipuli, inkivääri, aromit: chili ja sitruuna), maissitärkkelys, kastikeaines (riisitärkkelys, kurkuma, rosmariini), sipuli, laktoositon **sulatejuusto**, laktoositon **maidtopohjainen** kasvirasvasekoite, suola, oregano, mustapippuri

Pasta

Vehnä, vesi, rypsiöljy

Saattaa sisältää kananmunaa!

Kaalimandariinisalaatti

Kasvissekoitus

porkkana, parsakaali, maissi