

1. Yhteenveto

1.1 Esipuhe

Viranomaiset Tanskassa, Suomessa, Norjassa ja Ruotsissa tekivät syksyllä 2015 allergiaa aiheuttavia aineita koskevia tarkastuksia, mukaan lukien näytteidenottoa, yrityksissä, jotka valmistavat ja maahantuovat pakattuja suklaatuotteita, makeisia, leipomotuotteita, eineksiä sekä liha- ja kalatuotteita. Kaikkiaan tarkastettiin 351 tuotetta. Tuotteille tehtiin myös maitoproteiinin (kaseiini), kananmunan valkuaisen sisältämän proteiinin, hasselpähkinän, maapähkinän ja gluteenin kattavat allergeenianalyysit, jos näitä ei ollut merkitty ainesosaluetteloon. Projektin koordinoi Ruotsin Elintarvikevirasto ja rahoituksesta vastasi osittain Pohjoismaiden ministerineuvoston alainen elintarviketurvallisuutta ja kuluttajatietoutta käsittelevä työryhmä.

Allergeenit ovat aineita, jotka aiheuttavat yleisesti allergisia reaktioita tai yliherkkyysoireita. Allergeenien ilmoittaminen pakkausmerkinnöissä on ainoa keino varmistaa, että allergiasta tai muusta yliherkkyydestä kärsivät kuluttajat osaavat välttää tuotteita, jotka voivat aiheuttaa heille allergisen reaktion. Allergiaa aiheuttavien aineiden, kuten maidon, kananmunan ja erilaisten pähkinöiden puutteellinen ilmoittaminen pakkausmerkinnöissä aiheuttaa vakavan terveysvaaran näille kuluttajille. Allergisen reaktion aiheuttamat oireet voivat vaikuttaa useihin eri elimiin, ja tavallisia oireita ovat vatsakipu, oksennus, ihottuma ja astma. Allergeenit voivat aiheuttaa myös hengenvaarallisen anafylaktisen shokin.

Allergiaa aiheuttavien ainesosien ilmoittamisesta pakkausmerkinnöissä on säädetty asetuksessa (EU) N:o 1169/2011 (Elintarviketietoasetus)¹, joka on ollut voimassa 13.12.2014 lähtien. Monet yritykset käyttävät tuotteiden pakkausmerkinnöissä myös allergiaa aiheuttavista aineista varoittavia varoitusmerkintöjä, joilla kuluttajia varoitetaan tuotteen mahdollisesti kontaminaation seurauksena sisältämistä allergeeneista. Näitä varoitusmerkintöjä ei vielä säädellä mitenkään. Merkinnät eivät kuitenkaan saa olla harhaanjohtavia ja elintarvikealan toimijoiden on myös huomioitava allergiaa aiheuttavat aineet riskitekijöinä ja toteutettava ja ylläpidettävä niiden osalta HACCP-periaatteisiin (asetus (EY) N:o 852/2004²) perustuvia menettelyjä. Harhaanjohtavat varoitusmerkinnät voivat supistaa allergisille kuluttajille sopivien tuotteiden määrää ja myös aiheuttaa terveysvaaran, koska kuluttajat voivat jättää varoitukset huomioimatta. Pohjoismaat määrittivät vuonna 2012 kriteerit varoitusmerkinnöille (1). Tämä toteutettiin projektissa, jossa allergiaa aiheuttavia aineita koskevat pakkausmerkinnät todettiin puutteellisiksi joka viidennessä tuotteessa ja varoitusmerkinnät arvioitiin harhaanjohtaviksi noin joka kolmannessa tuotteessa.

Tämän projektin tarkoituksena on lisätä niin elintarvikealan toimijoiden kuin valvontaviranomaistenkin parissa tietoisuutta siitä, millaiset allergiaa aiheuttavia aineita koskevat pakkausmerkinnät ovat asianmukaisia eivätkä ole harhaanjohtavia. Projektin pyrkimyksenä on vaikuttaa siihen, että tuotteissa on asianmukaiset pakkausmerkinnät, ja että valvontaviranomaiset suorittavat riskiperusteista valvontaa. Projektin tulosten tulisi myös lisätä yleisesti tietoa siitä, noudatetaanko allergiaa aiheuttavia aineita koskevia määräyksiä. Tuotteille tehdään allergeenianalyysijä maidon, kananmuna, hasselpähkinän, maapähkinän ja gluteenin osalta sen määrittämiseksi, miten yleisesti ja millaisina pitoisuuksina tuotteet sisältävät allergeeneja, joita ei ole ilmoitettu pakkausmerkinnöissä, ja analyysien pohjalta lasketaan miten suuri riski niistä aiheutuu allergiaa ja keliakiaa sairastaville kuluttajille.

Tuoteryhmät ja analysoitavat allergeenit valittiin riskiperusteisesti. Valvonta toteutettiin käyttäen projektiryhmän laatimaa valvonnan tarkastuslistaa. Projektiin osallistui useita elintarviketarkastajia kaikista neljästä maasta.

¹ Euroopan Parlamentin ja Neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011, annettu 25 päivänä lokakuuta 2011, elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

² Euroopan Parlamentin ja Neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, elintarvikehygieniasta.

1.2 Tulokset ja keskustelua

Allergisia ainesosia ei ollut merkitty oikein 10 %:ssa tuotteista. Syyt vaihtelivat, mutta niiden seuraukset voisivat olla vakavia ja ne olivat EU-määräysten vastaisia. Esimerkiksi 3,2 %:ssa tuotteista ainesosaluettelo ei vastannut tuotteen reseptiä. Uuden 13.12.2014 voimaantulleen asetuksen mukaan allergeenit on korostettava ainesosaluettelossa (Elintarviketietoasetus). Allergiaa aiheuttavia aineita ei ollut korostettu ainesosaluettelossa 18 %:ssa tuotteista. Elintarvikealan toimijat ovat vastuussa siitä, että tuotteiden pakkausmerkinnät ovat asianmukaiset. Allergiaa aiheuttavien aineiden, kuten maidon, kananmunan ja erilaisten pähkinöiden puutteellinen merkintä aiheuttaa vakavan terveysvaaran henkilöille, jotka kärsivät jostain ruoka-allergiasta tai muusta yliherkkyydestä.

Pohjoismaiset valvontaviranomaiset pitävät allergiaa aiheuttavia aineita terveysvaaroina. Kaksitoista prosenttia yrityksistä ei ollut sisällyttänyt allergeenejä riskianalyysiinsä. Tulokset osoittavat, että osa elintarvikealan toimijoista ei huomioi riittävästi allergiaa aiheuttavien aineiden aiheuttamaa vaaraa allergikoille ja keliaakikoille, eli huomattavan suurelle väestöosalle.

Varoitusmerkinnöissä useimmiten käytetty sanamuoto oli "voi sisältää pieniä määriä [allergiaa aiheuttavaa ainetta]" (73 %). Yrityksistä 89 % arvioi allergeenikontaminaation välttämisen tuotantoprosessissa mahdottomaksi saavuttaa. Allergeenien satunnaista esiintymistä ei kuitenkaan ollut havaittu tuotteissa ja tuotantolinjoilla 35 %:ssa yrityksistä. Tämä viittaa siihen, että joillakin elintarvikealan toimijoilla ei ole käytössä riskiperusteista toimintatapaa sen tutkimiseen, voiko niiden tuotteissa todellakin esiintyä kontaminaatiota aiheuttavia allergeenejä. Maitoa, maapähkinää ja hasselpähkinää löytyi yleisemmin varoitusmerkinnällä varustetuista tuotteista kuin tuotteista, joissa varoitusmerkintää ei ollut. Tämän voidaan tulkita osoittavan, että useilla yrityksillä käytössä on riskiperusteinen menettely varoitusmerkintöjen lisäämiseen tuotteisiin. Allergeenien pitoisuudet tuotteissa vaihtelivat kuitenkin huomattavasti ja tuotteista löydettiin maitoproteiinia, maapähkinää ja hasselpähkinää jopa useampia grammoja yhdessä kilogrammassa tuotetta. Siksi on tärkeää harkita, olisivatko yritykset voineet toteuttaa enemmän toimenpiteitä allergeenikontaminaation riskin pienentämiseksi. Kananmunan ja gluteenin esiintymisen osalta mitään eroa ei todettu tuotteissa sen mukaan, oliko niissä varoitusmerkintä vai ei.

Maitoa todettiin yleisesti myös sellaisissa tuotteissa, joissa ei ollut varoitusmerkintää (12 %). Tämä koski pääasiassa suklaa- ja makeist tuotteita sekä leipomotuotteita. Riskiarviosta (liite 2) ilmenee, että neljässä Pohjoismaassa yhteensä ainakin 9000 maidolle allergisella lapsella ja aikuisella on vaara saada allerginen reaktio joka neljänestä suklaa- tai makeist tuotteesta ja joka kahdennestakymmenennestä leipomotuotteesta, joiden ainesosaluettelossa maitoa ei ole mainittu. Nämä ovat suuria lukuja ja pohjoismaisten valvontaviranomaisten mielestä tämä riski ei ole hyväksyttävä. Lisäksi neljä prosenttia suklaa/leipomotuotteista, joiden ainesosaluettelo ei sisällä hasselpähkinää, voi aiheuttaa näissä neljässä maassa ainakin 7000 hasselpähkinälle allergiselle kuluttajalle allergisen reaktion.

Tulokset osoittavat, että jotkut yritykset eivät noudattaneet allergiaa aiheuttavien aineiden merkitsemistä koskevia määräyksiä. Yritykset ovat vastuussa siitä, että niiden tuotteissa on todenmukaiset pakkausmerkinnät. Tämän varmistamiseksi niillä on oltava käytössään asianmukaiset menettelyt ja niiden on tunnistettava allergeenit vaaratekijöiksi. Tämä koskee erityisesti yrityksiä, jotka käsittelevät useita eri aineita, joista jotkut ovat myös yleisiä allergeenejä. Valvontaviranomaiset ovat vastuussa allergiaa aiheuttavien aineiden merkitsemistä ja käsittelyä koskevan sääntelyjärjestelmän noudattamisen valvonnasta. Allergioista ja muusta yliherkkyydestä kärsivien kuluttajien vastuulla on pakkausmerkintöjen arvioiminen ja sellaisten tuotteiden välttäminen, jotka sisältävät niitä aineita, joille he ovat allergisia. Riskiperusteista ja ei-harhaanjohtavaa allergeenien merkitsemistä koskevien säädösten kehittäminen olisi kuitenkin hyödyllistä kaikkien sidosryhmien kannalta. Tällaisia merkintöjä ei saa milloinkaan käyttää oikeutuksena huonoille hygieniamenettelyille.