



# Valvonnan puheenvuoro

Elintarvikkeiden lisäaineet -riskiprofiilin ja

Katsaus elintarvikearomeihin -selvityksen kutsuseminaari

25.1.2018

Kirsi-Helena Kanninen

# Elintarvikeparanteiden tulee olla turvallisia ja hyväksytyjä

- Turvallisuus ja käyttötarve arvioidaan ennen kuin paranteet hyväksytään käyttöön (EFSA)
- Käytöstä määrätään Euroopan unionin (EU) lainsäädännössä →
  - Sallittuja kyseiseen elintarvikkeeseen
  - Puhtaus- ja muut raaka-aine-, valmistus- ja koostumuskohtaiset vaatimukset täyttyvät
  - Enimmäismäärärajoitukset eivät ylity

# Käytöstä tulee olla etua ja hyötyä kuluttajalle ja sillä ei saa johtaa harhaan

- Lisäaineiden ja entsyymien käytölle tulee olla perusteltu teknologinen tarve
- Aromien käytöllä tulee parantaa tai muuttaa tuoksua ja/tai makua kuluttajan eduksi
- Käytöstä on pääsääntöisesti mainittava pakkausmerkintöjen ainesosaluettelossa

- ADI-arvoja käytetään apuvälineenä, kun lainsäädännössä määrätään, missä elintarvikkeissa ja miten paljon kutakin lisäainetta saa käyttää
  - tällä pyritään siihen, että yksittäisen lisäaineen määrä ei ylitä hyväksyttävää saantia tavanomaisessa ruokavaliossa
- Lisäaineelle ei anneta ADI-arvoa, jos kielteisiä vaikutuksia ei havaita suurissakaan käyttömäärissä
  - tällaisille lisäaineille voidaan sallia useita käyttökohteita ilman enimmäismäärärajoituksia (esim. sitruunahappo)

→ Lainsäädäntö ohjaa elintarvikeparanteiden käyttöä ja luo perustan valvonnalle

# Lainsäädännön vaatimusten täyttymistä valvotaan

- Toimijoiden itse omaan toimintaansa kohdistamalla valvonnalla eli omavalvonnalla
  - elintarvikeyrityksen oma järjestelmä, jolla se varmistaa, että elintarvikeparanteiden käytölle asetetut vaatimukset täyttyvät
- Viranomaisvalvonnalla, joka keskittyy yrityksen omavalvonnan toteutumisen tarkasteluun eli
  - omavalvontasuunnitelman ja sen toteutuksen arviointiin
  - resepti-, pakkausmerkintä- ja asiakirjatarkastuksiin
  - käytännön toiminnan tarkasteluun
  - tarvittaessa myös näytteiden ottamiseen

# Elintarvikeparanteiden käyttö on pääosin ”Oivallista” tai ”Hyvää”



# Voiko jonkin aineen turvallinen saanti kuitenkin ylittyä?

- Jotta näin ei kävisi, saantia seurataan
- Tarvittaessa ehdotetaan muutoksia lainsäädäntöön tai annetaan suosituksia yksittäisten elintarvikkeiden käytön rajoittamiseksi
- Esimerkiksi vuonna 2007 annettiin suositus kumariinia sisältävän kanelin käytöstä lapsilla ja vuonna 2013 nitriittiä sisältävien makkaroiden, nakkien ja leikkeleiden käytöstä alle kouluikäisillä lapsilla

# Mitä seuraavaksi?

- Tänä esitellyissä hankkeissa on luotu perusteet elintarvikeparanteiden kulutuksen ja käytön seuraamiseksi Suomessa
- Hankkeissa on myös kartoitettu tarkempaa tietoa vaativat lisäaineet, joiden kulutusta ja saantia Eviran riskinarviointi tulee selvittämään tarkemmilla käyttö- ja pitoisuustiedoilla
- Nyt julkaistujen selvitysten perusteella ei ole tarpeen antaa uusia suosituksia yksittäisten elintarvikkeiden käytön rajoittamiseksi



# Ei siis syytä huoleen

- Lisäaineiden saanti on enimmäkseen turvallisella tasolla
- Elintarvikearomeissakaan ei nähdä suurta riskiä kuluttajalle
- Kun muistaa monipuolisen, vaihtelevan ja kohtuullisen ruokavalion, ei tarvitse olla huolissaan yksittäisten elintarvikkeiden sisältämistä lisä- tai aromiaineista

