

Ruokaleipien suolapitoisuus sekä suolapitoisuuksista annettujen tietojen oikeellisuus pääkaupunkiseudulla 2017

Helsingin ympäristöpalvelut, Espoon seudun ympäristöterveys,
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus, Vantaan ympäristökeskus



Helsinki

Helsingin ympäristöpalvelut, Espoon seudun ympäristöterveys,
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus, Vantaan ympäristökeskus

Ruokaleipien suolapitoisuus sekä suolapitoisuuksista annettujen tietojen oikeellisuus pääkaupunkiseudulla 2017

Kaupunkiympäristön julkaisuja 2018:9

Julkaisija | Helsingin kaupunki / kaupunkiympäristön toimiala
Kannen kuva | Tiina Paavola
ISBN | 978-952-331-433-7
ISSN | 2489-4230

Tiivistelmä

Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikkö toteutti yhteistyössä Espoon seudun ympäristöterveyden, Vantaan ympäristökeskuksen ja Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen kanssa vuonna 2017 projektin, jonka tavoitteena oli tarkastaa ruokaleipien suolapitoisuus ja ruokaleivistä annettavien suolaa koskevien tietojen lainsäädännön mukaisuus ja tietojen paikkaansa pitävyys.

Näytteitä otettiin 108 kappaletta 57 leipomoista ja myymälöiden yhteydessä olevista leipomopisteistä, jotka valmistavat ruokaleipää. Näytteistä oli ruisleipiä 28 kappaletta (26 %), vaaleita vehnäleipiä 42 kappaletta (39 %) ja sekaleipiä 38 kappaletta (35 %). Näytteet tutkittiin MetropoliLab Oy:ssä.

Tarkastusten sekä tehtyjen analyysien perusteella suolasta annetut tiedot olivat oikein yli 60 %:ssa tutkittuja tuotteita. Sen sijaan voimakassuolaisissa leivissä merkinnät olivat oikein ilmoitettu vain 49 %:ssa.

Suolan määrän laskentatapa muuttui vuoden 2016 lopussa elintarvikkeen lisätyn suolan ilmoittamisesta elintarvikkeen kokonaissuolapitoisuuden ilmoittamiseksi. Samaan aikaan velvoite ilmoittaa tuotteen suolapitoisuus ravintoarvomerkinnoissä astui voimaan. Lisäksi elintarvikkeen ilmoittaminen vähemmän suolaa sisältäväksi tai voimakassuolaiseksi muuttui samaan aikaan.

Jatkossa valvonnassa tulisi keskittyä entistä enemmän leipomoissa reseptiikan valvontaan ja varmistaa tuotteiden lainsäädännön mukaisuus. Lisäksi tulisi painottaa mikrobiologisten tutkimusten ohella myös kemiallisten tutkimusten merkittävyyttä toimijan omavalvonnassa.

Sammanfattning

Helsingfors stads enhet för livsmedelssäkerhet genomförde under 2017 i samarbete med Esboregionens miljöhälsa, Vanda miljöcentral och Mellersta Nylands miljöcentral ett projekt i syfte att kontrollera matbrödets salthalt och huruvida uppgifterna om salt i matbrödet är korrekta och stämmer överens med lagstiftningen.

Hos 57 bagerier i butiker liksom även hos andra bagerier togs sammanlagt 108 prov, varav 28 (26 %) av rågbröd, 42 (39 %) av ljusa vetebröd och 38 (35 %) av blandbröd. Proven analyserades hos Metropolilab Oy.

Kontrollerna och de utförda analyserna visade att deklarationen av salt var korrekt för 60 procent av de undersökta varorna. För kraftigt saltat bröd var deklarationen korrekt för endast 49 procent.

Sättet att deklarera mängden salt ändrades i slutet av 2016 från mängd tillsatt salt till total salthalt i livsmedlet. Då trädde även skyldigheten att ange produktens salthalt i näringsvärdesdeklarationen i kraft. Även märkningen av att livsmedel innehåller mindre salt eller är kraftigt saltat ändrades samtidigt.

I fortsättningen ska man vid tillsynen fokusera mer på kontrollen av recept och säkerställa att produkterna följer lagstiftningen. Dessutom ska man utöver mikrobiologiska undersökningar också betona vikten av kemiska analyser i företagens egenkontroll.

Summary

In cooperation with Espoo Region Environmental Healthcare Services, the Environment Centre of Vantaa and the Environment Centre of Central Uusimaa, the Food Safety Unit of the City of Helsinki implemented a project in 2017, the purpose of which was to inspect the salt content of bread, as well as the legality and correctness of information given concerning the salt content of bread.

In total, 108 samples were taken from 57 bakeries and in-store bakeries that bake bread. Of these samples, 28 were taken from rye bread (26%), 42 from wheat bread (39%) and 38 from mixed-grain bread (35%). The samples were inspected at MetropoliLab Oy.

Based on the inspections and the completed analyses, salt-related information was correct for 60% of the inspected products. However, only 49% of bread with a high salt content had the correct information.

At the end of 2016, the calculation method for salt content was changed from reporting the content of added salt to reporting the total salt content. At the same time, the obligation to report a product's salt content in its nutritional information came into force. Additionally, the obligation to report a product as having a low salt content or high salt content was also introduced at the same time.

In the future, the control should be more focused on monitoring the recipes used by bakeries and ensuring that the products follow the legislation. Furthermore, in addition to microbiological research, the significance of chemical research should also be highlighted in the operator's self-monitoring actions.

Sisällys

Tiivistelmä.....	2
Sammanfattning	3
Summary.....	4
1. Johdanto.....	6
2. Lainsäädäntö.....	6
3 Aineistot ja menetelmät	8
3.1 Aineisto	8
3.2 Suolan määristä annettavien tietojen tarkastukset	9
3.3 Tutkimukset	9
4 Tulokset	10
4.1 Suolamerkinnot tarkastusten perusteella	10
4.2 Suolamerkinnot laboratoriotulosten perusteella	10
4.2.1 Voimakassuolaisuus- ja vähennetty suolaa merkintöjen käyttö	11
4.3 Omavalvontanäytteenotto.....	11
4.4 Toimenpiteet harhaanjohtavien merkintöjen johdosta	11
5. Pohdinta.....	12
Lähteet	14
Liite 1: Tarkastuslomake	

1. Johdanto

Suomalaisten suolan saanti ruokavaliosta on edelleen suosituksiin nähden liian suurta. Miehillä suolan saanti on noin 9 g ja naisilla noin 7 g vuorokaudessa. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositus suolan saanniksi on aikuisella enintään 5 g vuorokaudessa. Yksi suurimmista suolan lähteistä ruokavaliossamme ovat leipä ja muut viljavalmisteet. (1)

Elintarviketietoasetuksen (EU) N:o 1169/2011 mukaiset ravintoarvomerkintävaatimukset tulivat pakolliseksi 13.12.2016. Ravintoarvomerkinnät, joihin myös suolan ilmoittaminen kuuluu, edellytetään ilmoitettavaksi lähes kaikissa pakatuissa elintarvikkeissa. Asetuksessa 1169/2011 suolapitoisuus määritellään siten, että se huomioi elintarvikkeen kaikista lähteistä tulevan natriumin (2). Määritelmä poikkeaa aiemmasta, jolloin suolapitoisuudella tarkoitettiin ainoastaan tuotteen lisätyn ruokasuolan (Natriumkloridin NaCl) määrää. (3)

Myös maa- ja metsätalousministeriön asetusta (1010/2014) eräiden elintarvikkeiden ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi alettiin noudattamaan joulukuussa 2016. Merkintää voimakassuolaisuudesta edellytetään elintarvikeryhmissä, jotka ovat keskeisiä suolan lähteitä. Asetuksessa voimakassuolaisuusmerkinnän raja-arvoja on myös muutettu natriumin kokonaismäärään perustuviksi. Koska ruokaleivällä on merkittävä osuus suomalaisten ruokavaliossa ja sitä kautta suolan saannissa, on asetuksessa ruokaleipien voimakassuolaisuus-merkintävelvoitteen raja-arvoja alennettu aiemmista. (4)

Muuttuneiden säädösten vuoksi Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikkö yhdessä Espoon seudun ympäristöterveyden, Vantaan ympäristökeskuksen ja Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen kanssa toteutti vuonna 2017 ruokaleipien suolapitoisuuksiin liittyvän projektin. Projektin tavoitteena oli tarkastaa markkinoilla olevien ruokaleipien suolapitoisuuksia sekä ruokaleivistä annettavien suolaa koskevien tietojen lainsäädännön mukaisuus ja tietojen paikkaansa pitävyys. Tarkastukset tehtiin ja näytteet otettiin kunkin kunnan alueella sijaitsevista leipomoista ja leipomoiden yhteydessä olevista myymälöistä.

2. Lainsäädäntö

Elintarvikkeiden suolapitoisuuksien ilmoittamisesta säädetään sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (Elintarviketietoasetus) että Maa- ja metsätalousministeriön asetuksella 1010/2014 eräiden elintarvikkeiden ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi.

Elintarviketietoasetus edellyttää, että elintarvikkeen suolapitoisuus tulee merkitä ravintosisältötietoihin. Ravintosisältötiedot on esitettävä pakkauksissa yhtenä kokonaisuutena samassa näkökentässä ja helposti havaittavassa paikassa. Suolapitoisuudella tarkoitetaan kaikista eri lähteistä

elintarvikkeeseen tulleen natriumin kokonaismäärää suolaekvivalentiksi muutettuna (suola=2,5xNa). Suolan määrä tulee ilmoittaa pakkausten ravintoarvomerkinnoissa grammoina / 100 grammaa tai 100 millilitraa kohti laskettuna. (2)

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 1010/2014 säätämä merkintä voimakassuolaisuuden ilmoittamisesta on pakollinen elintarvikeryhmille, joiden katsotaan olevan keskeisiä suolan lähteitä. Tällainen elintarvikeryhmä on mm. ruokaleivät. Ruokaleipiin katsotaan kuuluvan myös niihin rinnastettavat valmisteet, kuten voisarvet (croissantit) ja tortilla- ja pitaleivät. Tieto tuotteen voimakassuolaisuudesta on esitettävä ravintoarvomerkinän välittömässä läheisyydessä sanoilla "voimakassuolainen" tai "sisältää paljon suolaa". (5)

Ruokaleipä on merkittävä voimakassuolaiseksi silloin kun sen suolapitoisuus on yli 1,1 painoprosenttia (5).

Ruokaleipien suolapitoisuus ja mahdollinen tieto voimakassuolaisuudesta edellytetään myös silloin, kun tuotteita myydään tai luovutetaan kuluttajille pakkaamattomina vähittäismyyntipaikoissa. Tällöin tiedot on annettava kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavissa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla. (5)

Ruokaleipien pakkauksiin on mahdollista merkitä myös "suolaa vähennetty" tai "vähemmän suolaa" – merkintä ravitsemus- ja terveystieteen asetuksen mukaisesti. Tällöin ruokaleivän suolapitoisuutta on pitänyt vähentää vähintään 25 % vastaavaan tuotteeseen verrattuna. Suolapitoisuuden vertailu tulee tehdä lähtökohtaisesti ruokaleivän voimakassuolaisuus-väitteen alarajasta. (3)

Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus (1084/2004) säätö 13.12.2016 asti lisätyn ruokasuolan määrän ilmoittamisesta tietyissä elintarvikkeissa. Asetuksessa säädettiin voimakassuolaisuus- ja vähäsuolaisuusmerkintöjen käytöstä pakatuissa elintarvikkeissa. Elintarvikkeen ruokasuolapitoisuudella tarkoitettiin 13.12.2016 asti natriumkloridin eli lisätyn suolan kokonaismäärää elintarvikkeessa. Jos suolapitoisuus ruokaleivässä ylitti 1,2 % rajan, tuote tuli ilmoittaa voimakassuolaiseksi. Ruokaleivän sai ilmoittaa vähäsuolaiseksi, jos suolapitoisuus oli enintään 0,9 %. Suolapitoisuus määräytyi lisätyn suolan määrän mukaan.

13.12.2016 voimaan astuneen asetuksen (1010/2014) mukaan suolapitoisuuteen lasketaan kuuluvaksi sekä elintarvikkeen luontainen, että siihen lisätty suola. (5) Taulukossa 1 on esitetty ruokaleipien suolapitoisuuksia koskevat raja-arvot ennen ja jälkeen 13.12.2016.

Taulukko 1. Ruokaleipiä koskevat "voimakassuolainen" ja "vähemmän suolaa" raja-arvot ennen ja jälkeen 13.12.2016 (3)

Ruokaleivät	Voimakassuolainen, % (yli)	Vähemmän suolaa, % (enintään)
13.12.2016 jälkeen	1,1	0,83
Ennen 13.12.2016	1,2	0,9

3 Aineistot ja menetelmät

3.1 Aineisto

Projektissa näytteenottokohteina oli 57 valmistuspaikkaa ja näytteitä otettiin 108 kappaletta. Helsingissä näytteitä otettiin 40 kappaletta, Espoossa 13 kappaletta, Vantaalla 30 kappaletta ja Keski-Uudellamaalla 25 kappaletta. Näytteenottokohteet valittiin kussakin kunnassa olevista leipomoista ja myymälöiden yhteydessä olevista leipomopisteistä. Kohteista näytteitä otettiin yhdestä neljään kappaletta huomioiden tuotannon laajuus ja tuotevalikoima. Näytteet haettiin kohteista tammi-kesäkuun 2017 aikana. Näytteiden jakautuminen kunnittain esitetään taulukossa kaksi.

Taulukko 2. Näytteiden jakautuminen kunnittain

Kunta / Kuntayhtymä	Näytteet (kpl)
Helsinki	40
Espoo	13
Vantaa	30
Keski-Uusimaa	25
yhteensä	108

Leipänäytteet ryhmiteltiin kolmeen pääryhmään seuraavasti:

- ruisleivät (ruislimppu, ruisreikäleipä tms.)
- sekaleivät (hiiva-, kaura-, graham- ja ohraleivät tms.) ja
- vaaleat vehnäleivät (ranskanleipä, polakka, vaalea sämpylä tms.).

Lisäksi leivät jaoteltiin myyntitavan mukaan:

- pakattu
- irtomyynti
- muu (näytteenotto esimerkiksi linjastolta leipomosta).

Näytteenotossa leipätyypit jakautuivat melko tasaisesti ruisleipien, sekaleipien ja vaaleiden vehnäleipien välillä. Näytteistä ruisleipiä oli 28 kappaletta (26 %), vaaleita vehnäleipiä 42 kappaletta (39 %) ja sekaleipiä 38 kappaletta (35 %) (taulukko 3).

Leipien myyntitavan osalta näytteet jakautuivat melko tasaisesti siten, että pakattuja leipiä oli 47 (43 %) ja irtomyynnissä olevia leipiä 57 (53 %) (taulukko 4). Irtomyynniksi katsottiin myös myyntin helpottamiseksi ei-suljettuun pussiin pakatut leivät. Muu myynti-/pakkaustapa oli neljässä (4%) leivässä, tähän lukeutuivat muun muassa linjastolta otetut näytteet.

Taulukko 3. Leipien ryhmittely leipätyypin mukaisesti

Leipien ryhmittely leipätyypin mukaisesti (n=108)		
Ruisleipä	Vaalea vehnäleipä	Sekaleipä
28 (26%)	42 (39%)	38 (35%)

Taulukko 4. Leivän myyntitapa

Leivän myyntitapa (n=108)		
Pakattu	Irtomyynti	Muu
47 (43%)	57 (53%)	4 (4%)

3.2 Suolan määrästä annettavien tietojen tarkastukset

Näytteenoton lisäksi kohteissa tarkastettiin ruokaleivistä annettujen suolapitoisuusmerkintöjen asianmukaisuus. Niissä tapauksissa, joissa tarkastus oli valvontasuunnitelman mukainen tarkastus, arvioinnissa huomioitiin pakollisten OIVA-rivien lisäksi kohta 13. "Elintarvikkeista annettavat tiedot suolamerkintöjen osalta" ja kohta 17. "Elintarvikkeiden tutkimukset suolan määrän varmistaminen tutkimussuunnitelmassa".

Toimijan ilmoittamia suolapitoisuuksia ja voimakassuolaisuusmerkintöjä verrattiin toimijan resepteistä laskemiin suolan määriin. Lisäksi laboratoriosta saatuja tuloksia verrattiin kuluttajille ilmoitettuihin tietoihin. Tarkastuksilla kartoitettiin myös toimijan omavalvonnassa tekemiä suolamääriä.

Näytteenotot ja niihin liittyvät valvontasuunnitelman mukaiset OIVA-tarkastukset tehtiin pääasiassa ennalta ilmoittamatta. Näytteenotot sovittiin ennalta ainoastaan kohteisiin, joissa henkilökunta ei ole pysyvästi paikalla.

3.3 Tutkimukset

Otetuista näytteistä tutkittiin leipien sisältämä natriumpitoisuus, jonka perusteella laskettiin suolaekvivalenttipitoisuus (suola= natrium x 2,5). Näytteiden käsittely perustuu standardiin NMKL 161/1998 ja natriumpitoisuuden mittaaminen standardiin SFS-EN ISO 17294-2. Mitäusepävarmuus analyysille on $\pm 20 \%$.

Näytteet tutkittiin MetropoliLab Oy:ssä.

4 Tulokset

4.1 Suolamerkinnät tarkastusten perusteella

Tehtyjen tarkastusten perusteella 66 (61 %) tuotteista oli asianmukaisesti merkittyjä. Puutteelliset merkinnät olivat 42 tuotteessa (39 %). Suolamerkintöjen asianmukaisuus tarkastusten perusteella on esitetty taulukossa viisi.

Taulukko 5. Suolamerkintöjen asianmukaisuus myynnin yhteydessä

Myyntin yhteydessä annetut suolaa koskevat merkinnät asianmukaiset (n=108)		
	kappaletta	%
Kyllä	66	61
Ei	42	39
Yhteensä	108	100

Puutteellisten merkintöjen syitä olivat muun muassa se, että tuotteesta puuttuivat kaikki suolaa koskevat merkinnät, merkintää voimakassuolaisuudesta ei ollut yli 1,1 % suolaa sisältävissä tuotteissa tai annetut tiedot olivat muutoin virheelliset.

Muutoin virheellisten merkintöjen syinä oli, että hyllynreunassa olevissa tuotetiedoissa tuotteiden suolamerkinnät poikkesivat saman tuotteen pakkauksissa olevien merkintöjen kanssa. Muutamassa tapauksessa käytössä oli vanhoja pakkausmateriaaleja, vaikka tuotetietoihin merkinnät oli uusittu.

4.2 Suolamerkinnät laboratoriotulosten perusteella

Laboratoriotutkimuksissa määritettiin leipien suolapitoisuus. Saatuja laboratoriotuloksia verrattiin toimijan ilmoittamiin merkintöihin ja reseptiikassa laskettuihin suolapitoisuuksiin.

Tulosten perusteella 67 leivässä (62 %) merkinnät vastasivat ilmoitettuja suolapitoisuuksia ja reseptiikkaa. Poikkeamia ilmoitetun ja laboratoriossa määritetyn suolamäärän välillä oli 41 tuotteessa (38 %). Yksi tuloksista oli selkeästi alle annetun suolapitoisuuden, muut 29 kappaletta olivat suolamäärän ylityksiä. Tuloksia arvioitaessa huomioitiin analyysin mittausepävarmuus +/- 20%. Taulukossa 6 on esitetty saatujen suolatulosten vastaavuus merkintöihin ja reseptiikkaan.

Yhdeksän leipomon osalta yhteensä 11 tuotteesta (10 %) ei ollut esittää leipää koskevaa reseptiikkaa, joten leivän suolapitoisuudesta ei ollut tietoa. Näiden tuotteiden tulokset on arvioitu niin, etteivät ne täytä merkintämääräyksiä.

Taulukko 6. Saatu laboratoriotulos vastaa merkintöjä ja reseptiikka

Saatu tulos suolan määrästä vastaa merkintöjä ja reseptiikkaa (n=108)		
	kappaletta	%
Kyllä	67	62
Ei	41	38
Yhteensä	108	100

4.2.1 Voimakassuolaisuus- ja vähennetty suolaa merkintöjen käyttö

Voimakassuolaisia leipiä laboratoriotutkimusten perusteella oli 58 (54 %) kappaletta. Voimakassuolaisista leivistä ruisleipiä oli 14 (24 %) kappaletta, vaaleita vehnäleipiä 22 (38 %) kappaletta ja sekaleipiä 22 (38 %) kappaletta.

Voimakassuolaisista leivistä asiakkaille annettu tieto suolan määrästä vastasi saatuja laboratoriotuloksia 30 leivän osalta (51 %). Voimakassuolaisten leipien suolan määrän vastaavuus ilmoitettuihin on kuvattu taulukossa 7.

Taulukko 7. Voimakassuolaisten leipien suolan määrä vastaa ilmoitettuja

Suolan määrä vastaa merkintöjä ja reseptiikkaa (n=58)		
	Kyllä	Ei
Ruisleipä	6 (10 %)	8 (14 %)
Vaalea vehnäleipä	13 (22 %)	9 (16 %)
Sekaleipä	11 (19 %)	11 (19 %)
Yhteensä	30 (51 %)	28 (49%)

Vapaaehtoinen "vähennetty suolaa" -merkintä oli käytössä vain yhdessä tuotteessa. Merkintää oli käytetty säädösten mukaisesti.

4.3 Omavalvontanäytteenotto

Kahdesta näytteeksi otetuista leivistä oli esittää omavalvontatulokset suolapitoisuudesta. Osalla toimijoista oli kuitenkin omavalvonnassa suunnitelma leipien suolapitoisuuden tutkimiseksi. Näytteet otettiin vuoden 2017 alkupuoliskolla, joten näytteenottosuunnitelman mukaisia näytteitä ei mahdollisesti oltu vielä ehditty ottaa.

4.4 Toimenpiteet harhaanjohtavien merkintöjen johdosta

Tutkimustulokset annettiin tiedoksi valmistuspaikkoihin ja ne käytiin läpi kohteiden kanssa. Leipomoita neuvottiin ja ohjeistettiin suolan merkintöihin ja laskentatapaan liittyvissä asioissa ja muuttuneesta lainsäädännöstä keskusteltiin.

Osalla leipomoista annettiin kehoitus näytteenoton ja tarkastuksen yhteydessä merkintöjen korjaamiseen tai reseptiikan laadintaan. Merkintöjä kehoitettiin korjaamaan lähinnä voimakassuolainen -merkinnän puuttumisen vuoksi. Tarkastuksista kirjoitettiin tarkastuskertomus ja osasta OIVA-raportti.

Tarvittaessa tarkastuskertomuksessa annettiin kirjallisia kehotuksia suolamerkintöjen korjaamiseksi määräajassa. Joissain leipomoissa toimijat olivat korjanneet reseptiä saadun tuloksen perusteella.

Neljästä tuotteesta haettiin uusintanäytteet, koska laboratoriotuloksessa ja ilmoitetussa suolapitoisuudessa oli suuri poikkeavuus. Uusintanäytteissä ei ollut huomautettavaa, vaan ne vastasivat esitettyä reseptiikkaa. Syitä siihen, miksi ensimmäisellä näytteenotokerralla saatiin reseptiikasta poikkeava tulos saattaa olla esimerkiksi raaka-aineiden punnituksessa tapahtunut mittavirhe, vaakojen epätarkkuus tai suolan jakautuminen taikinassa epätasaisesti puutteellisen vaivauksen vuoksi.

Osa puutteista ja tarkastuksilla havaituista epäkohdista ovat sen laatuksia, että niiden korjaantuminen voidaan tarkastaa seuraavan suunnitelmallisen tarkastuksen yhteydessä.

5. Pohdinta

Suolan määrän laskentatapa muuttui vuoden 2016 lopussa elintarvikkeen lisätyn suolan ilmoittamisesta elintarvikkeen kokonaissuolapitoisuuden ilmoittamiseksi. Samaan aikaan velvoite ilmoittaa tuotteen suolapitoisuus ravintoarvomerkinnoissä astui voimaan. Vaikka muutosten siirtymäaika alkoi jo vuonna 2014, ei uusia määryksiä ole vielä täysin omaksuttu.

Tarkastusten sekä laboratoriosta saatujen tulosten perusteella suolasta annetut tiedot olivat oikein yli 60 %:ssa tutkittuja tuotteita. Sen sijaan voimakassuolaisissa leivissä merkinnät olivat oikein ilmoitettu vain 49 %:ssa.

Voimakassuolaisissa leivissä suolapitoisuus useissa tapauksissa oli kuitenkin hyvin lähellä raja-arvoa. Voimakassuolaisuus raja-arvojen laskemisen myötä pienikin mittavirhe punnituksessa on saattanut aiheuttaa raja arvon ylityksen.

Tarkastuksilla selvitettiin toimijoiden omavalvontanäytteenottosuunnitelmia suolamääritysten osalta. Tehtyjen havaintojen perusteella vain kahdesta näytteeksi otetusta leivästä oli esittää suolan määrää koskeva omavalvontatutkimustulos. Toimijoilla oli omavalvonnassaan suunnitelmallista näytteenottoa ja osalla oli esittää näytteenottosopimukset laboratorioden kanssa. Suunnitelmissa tuotenäytteiden tutkimukset olivat keskittyneet pääsääntöisesti mikrobiologisiin tutkimuksiin ja tuotantoympäristön pintapuhtausnäytteisiin.

Huomattavaa oli, että reseptiikka puuttui kokonaan 11 tuotteen osalta. Osa tuotteista myytiin valmistuspaikasta suoraan kuluttajille ja tarvittaessa tuotteen raaka-aineita tiedusteltiin tuotteen valmistukseen osallistuneilta työntekijöiltä. Vaikka raaka-aineiden tiedot olisivatkin saatavilla, puuttuvan reseptiikan vuoksi suolamäärää ei pystytty ilmoittamaan lainsäädännön edellyttämällä tavalla.

Jatkossa valvonnassa tulisi keskittyä entistä enemmän leipomoissa reseptiikan valvontaan ja varmistaa tuotteiden lainsäädännön mukaisuus. Lisäksi tulisi painottaa mikrobiologisten tutkimusten ohella myös kemiallisten tutkimusten, muun muassa suolan, merkittävyyttä toimijan omavalvonnassa.

Suolan laskentatavan ja merkintöjen suhteen reagointi lainsäädännön muutokseen näyttää projektin tulosten perusteella heikolta. Jatkossa valvonnassa tulisi huomioida voimakkaammin tulevat lainsäädäntömuutokset ja keskustella toimijoiden kanssa heidän suunnitelmistaan ja varautumisestaan niiden suhteen. Muutoksiin voitaisiin valvonnan osalta panostaa myös korostamalla valvojan neuvovaa roolia tarkastusten yhteydessä.

Lainsäädännön muutoksen myötä markkinoille on tullut erityyppisiä laskureita, joilla nykyisen lainsäädännön edellyttämä suolapitoisuus on mahdollisuus laskea. Laskurit huomioivat sekä raaka-aineiden että lisätyn suolan määrän. Osan kaupallisista ohjelmista odotettiin valmistuvan vuoden 2017 aikana. Tarkastuksilla tuli esille, että osa toimijoista odotti näiden ohjelmien valmistumista ja oli varautunut pakkausmerkintämuutoksiin ohjelman valmistuttua.

Vuonna 2007 tehdyn Ruokaleivän suola- ja ravintokuitupitoisuus helsinkiläisissä leipomoissa ja vähittäismyymälöissä –julkaisun mukaan vuonna 2005-2006 otetuissa pakatuissa ruokaleivissä oli ruokasuolan määrä painoprosentteina ilmoitettu pakkausmerkintälainsäädännön mukaisesti ja ilmoitetut suolapitoisuudet pitivät pääosin paikkansa. (6.)

Evira teki elintarvikkeiden suolapitoisuuksien valvontaselvityksen vuonna 2010. Yhteenvedossa todetaan, että kohteena olleissa elintarvikkeissa esiintyi huomattavasti suolapitoisuuksien ylityksiä ilmoitettuihin pitoisuuksiin nähden. Merkillepantavaa selvityksessä oli erityisesti leipien suolapitoisuuksien ylittyminen. Tämän todettiin olevan huolestuttavaa, koska leivällä on merkittävä osuus kuluttajien päivittäisessä ruokavaliossa. (7.)

Kuten Eviran selvityksessä todetaan, tutkimukset ovat vain yksi keino varmistaa ilmoitettujen suolapitoisuuksien oikeellisuutta. Ensisijaisesti valvontaviranomaisen tulisi varmistaa, että toimijat varmistuvat itse reseptien ja huolellisen suolan annostelun avulla sen, että pakkauksissa ilmoitetut suolapitoisuudet eivät ylitä.

Lähteet

1. Terveyttä ruuasta – suomalaiset ravitsemussuositukset 2014. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. 2014.
2. Euroopan parlamentin ja neuvoston astus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
3. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille. Eviran ohje 17068/1.
4. Maa- ja metsätalousministeriön tiedote 7.12.2016. Elintarvikeasetuksen siirtymäaika päättyy- kuluttajan tietoa elintarvikkeista on parannettu monin tavoin.
5. Maa- ja metsätalousministeriön asetus (1010/2014) eräiden elintarvikkeiden ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi.
6. Lehto T. ja Tikkanen, P. Ruokaleivän suola- ja ravintokuitupitoisuus helsinkiläisissä leipomoissa ja vähittäismyymälöissä. Helsingin kaupungin ympäristökeskuksen julkaisu 16/2007. Helsingin kaupunki. Ympäristökeskus.
7. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Yhteenveto elintarvikkeiden suolapitoisuuksia valvontaselvityksestä. [https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/pakkausmerkinnat/suolapitoisuusselvitys/suolayhteenveto_2011.pdf]. Viitattu 4.1.2018.

LIITE 1

PROJEKTI: RUOKALEIVÄN SUOLA 2017

Näytteenotto pvm: _____

Saapunut Laboratorioon pvm: _____

Näytteenottokohde:	Kohdeavain:	Osoite:
Toimija:		Osoite:
Laskutusosoite:		Puhelinnumero:
Y-tunnus:	Sähköposti:	Näyte toimitettu laboratorioon:
Tutkimukset: suola (natrium) Tulos: Ympäristökeskus Maksaja: Toimija		
Ruokaleivän tyyppi: ☐ ruisleipä ☐ vaalea vehnäleipä ☐ sekaleipä		Leivän nimi ja paino: Valmistuspäivä:
Leipä on: ☐ pakattu ☐ irtomyynti ☐ muu		
Suolaa koskevat merkinnät asianmukaiset (tarkastetaan joko tuotteen pakkausmerkinnät tai irtomyynnissä annettavat tiedot): ☐ kyllä ☐ ei Merkintä: ☐ Vähennetty suolaa / Vähemmän suolaa ☐ Voimakassuolainen / Sisältää paljon suolaa ☐ Ei tarvetta Puutteet:		
Toimijan laskema suolan (natrium) määrä reseptissä _____ % / g/100g Ei tietoa ☐ Toimija tutkinut suolan määrän omavalvonnassa ☐ kyllä, saatu tulos _____ %, g/100g ☐ Ei Ilmoitettu suolan määrä prosentteina tai g/100 g pakkauksessa _____ irtomyynti _____ Ei tietoa ☐		
Näytteen tulos lähetetään näytteenottotodistuksen liitteenä.		
Helsingissä 2017		
Allekirjoitus ja nimenselvennys: (toimija)		elintarviketarkastaja, puh. 09 310

Kuvailulehti

Tekijä(t)	Helsingin ympäristöpalvelut, Espoon seudun ympäristöterveys, Keski-Uudenmaan ympäristökeskus, Vantaan ympäristökeskus
Nimeke	Ruokaleipien suolapitoisuus sekä suolapitoisuuksista annettujen tietojen oikeellisuus pääkaupunkiseudulla 2017
Sarjan nimeke	Helsingin kaupungin kaupunkiympäristön julkaisuja
Sarjanumero	2018:9
Julkaisuaika	Maaliskuu 2018
Sivuja	14
Liitteitä	1
ISBN	978-952-331-433-7 (verkkoversio), 978-952-331-432-0 (painettu versio)
ISSN	2489-4230 (verkkoversio), 2489-4222 (painettu versio)
Kieli, koko teos	Suomi
Kieli, yhteenveto	Suomi, ruotsi, englanti

Tiivistelmä:

Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikkö toteutti yhteistyössä Espoon seudun ympäristöterveyden, Vantaan ympäristökeskuksen ja Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen kanssa vuonna 2017 projektin, jonka tavoitteena oli tarkastaa ruokaleipien suolapitoisuus ja ruokaleivistä annettavien suolaa koskevien tietojen lainsäädännön mukaisuus ja tietojen paikkaansa pitävyys.

Näytteitä otettiin 108 kappaletta 57 leipomoista ja myymälöiden yhteydessä olevista leipomopisteistä, jotka valmistavat ruokaleipää. Näytteistä oli ruisleipiä 28 kappaletta (26 %), vaaleita vehnäleipiä 42 kappaletta (39 %) ja sekaleipiä 38 kappaletta (35 %). Näytteet tutkittiin MetropoliLab Oy:ssä.

Tarkastusten sekä tehtyjen analyysien perusteella suolasta annetut tiedot olivat oikein yli 60 %:ssa tutkittuja tuotteita. Sen sijaan voimakassuolaisissa leivissä merkinnät olivat oikein ilmoitettu vain 49 %:ssa.

Suolan määrän laskentatapa muuttui vuoden 2016 lopussa elintarvikkeen lisätyn suolan ilmoittamisesta elintarvikkeen kokonaissuolapitoisuuden ilmoittamiseksi. Samaan aikaan velvoite ilmoittaa tuotteen suolapitoisuus ravintoarvomerkinnöissä astui voimaan. Lisäksi elintarvikkeen ilmoittaminen vähemmän suolaa sisältäväksi tai voimakassuolaiseksi muuttui samaan aikaan.

Jatkossa valvonnassa tulisi keskittyä entistä enemmän leipomoissa reseptiikan valvontaan ja varmistaa tuotteiden lainsäädännön mukaisuus. Lisäksi tulisi painottaa mikrobiologisten tutkimusten ohella myös kemiallisten tutkimusten merkittävyyttä toimijan omavalvonnassa.

Avainsanat ruokaleipä, suolapitoisuus, leipomo



Helsinki

Kaupunkiympäristön toimiala huolehtii Helsingin kaupunkiympäristön suunnittelusta, rakentamisesta ja ylläpidosta, rakennusvalvonnasta sekä ympäristöön liittyvistä palveluista.