



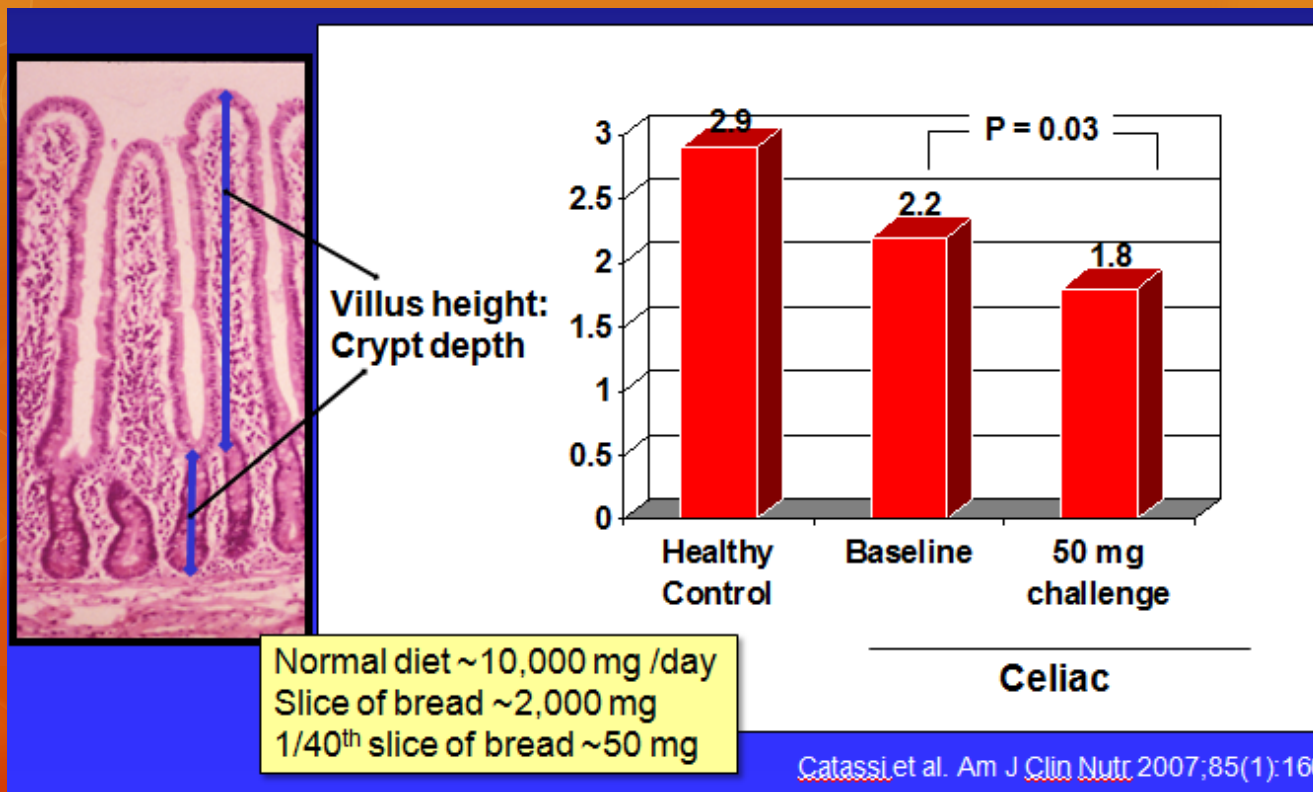
PUHAS GLUTEENIVABA TOOTMINE JA GLUTEENIVABA MÄRGIS

Katre Trofimov



MIKS ON VAJA PUHAST GLUTEENIVABA TOOTMIST?

- Tsöliaakiahaige ainus ravi on range gluteenivaba dieet.
- On teaduslikult tõestatud, et tsöliaakiahaige hatud kahjustuvad juba 50mg gluteeni manustamisel päevas.



*Histoloogia
pärast 90
päevast
mikroväljakutset,
50mg
gluteeni/päevas*

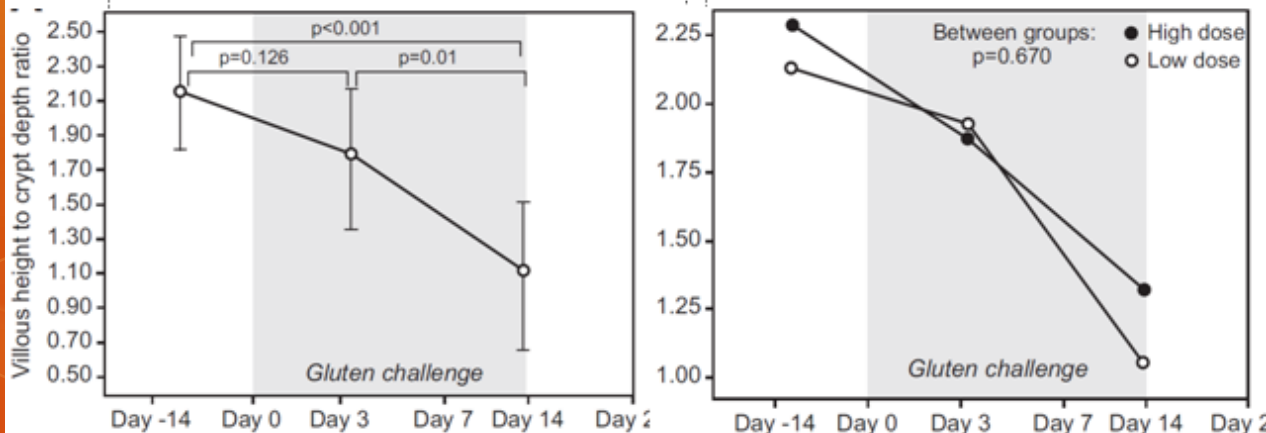


MIKS ON VAJA PUHAST GLUTEENIVABA TOOTMIST?

BIDMC Celiac center Gluten challenge study

Kinetics of the histological, serological and symptomatic responses to gluten challenge in adults with coeliac disease
Gut 2013;62:996-1004.

Daniel Leffler,¹ Detlef Schuppan,¹ Kumar Pallav,¹ Robert Najarian,²
Jeffery D Goldsmith,² Joshua Hansen,¹ Toufic Kabbani,¹ Melinda Dennis,¹
Ciarán P Kelly¹



Villous height falls on gluten exposure - but 3 g/day = 10 g/day

Hatud kahjustuvad samamoodi olenemata söödud gluteeni kogusest. Ei ole olemas natukene gluteenivaba toodet.

LÄBIKRIIPSUTATUD VILJAPEA KAUBAMÄRK



- Eesti Tsöliaakia Selts (ETS) on Euroopa Tsöliaakia Seltside Assotsiatsiooni (AOECS) liige, kellega 14. aprillil 2015 a. sõlmitud litsentsilepingu alusel on ETS'il õigus alustada Eesti Vabariigis Suurbritannia Tsöliaakia Seltsi rahvusvahelises intellektuaalomandis oleva läbikriipsutatud viljapea (gluteenivaba toote märgise; gluteenivaba märgise) kaubamärgi väljastamist eelnevalt kontrolli läbinud toodetele.



*Toote registreerimis-
number*





MIS ON LÄBIKRIIPSUTATUD VILJAPEA KAUBAMÄRK E. GLUTEENIVABA TOOTE MÄRGIS?

- Rahvusvaheliselt tuntud kvaliteedimärk tsöliaakiahaigetele sobilikele toitudele, mida teatakse kui gluteenivabasid toitusid.
- Gluteenivaba märgise jaoks on AO ECS töötanud välja erastandardi, mis
 - tugineb Maailma Terviseorganisatsiooni / ÜRO Toidu- ja Põllumajandus Organisatsiooni *Codex Alimentarius*'e gluteenitalumatutele mõeldud eridieedi standardil CODEX STAN 118-1979;
 - on ühildatud Euroopa Liidu seadustega;
 - ning EL regulatsioonidega 41/2009 ja 828/2014.

GARANTEERITUD ÜHTLANE KVALITEET



Gluteenivaba märgist (GV märgis) kandev toode vastab igas riigis samadele nõuetele, mis on kehtestatud märgise standardi dokumendis:

- ettevõtte peab olema registreeritud oma riigis toidu tootmisega tegelevaks ettevõtteks ja täitma kohalikke tootmisnõudeid;
- rakendatud peab olema ohu analüüsi ja kriitilise kontrollpunkti (HACCP) süsteem, mis sisaldab riskianalüüsi gluteenisisalduse kohta terve tootmise käigus (tootmine, ladustamine, transport jne);
- ettevõtte peab tegema riskianalüüsi hindamaks gluteeniga saastumise riski toodete koostisosadel;
- kõik protseduurid, hea hügieenitava- ning hea tootmistavajuhendid salvestatakse ning kasutatakse toidu tootmise osas riskihindamisel.

GARANTEERITUD ÜHTLANE KVALITEET



- koostisosade transporditingimused lepitakse kokku ning vastav dokumentatsioon peab kaubaga kaasas olema, sisaldades infot toote, ladustamise, koguse, päritolu ning sihtkoha kohta välistamiseks gluteeniga saastumise võimalikkust;
- gluteenivaba tootmine peab olema eraldi ruumides ja/või toimuma teisel ajal. Juhul, kui samal liinil toodetakse nii gluteenisisaldavaid, kui ka gluteenivabasid tooteid, siis peavad olema täidetud järgnevad nõuded ristasaastumise riski vältimiseks:
 - puhastustegevused peavad olema põhjalikud, et välistada igasugune ristasaastumine;
 - tagamaks kvaliteeti tuleb võtta riskianalüüsi alusel määratud proove ja analüüse.

GARANTEERITUD ÜHTLANE KVALITEET



- gluteenivabade toodete tootmisega tegelevaid isikuid tuleb koolitada gluteeniga saastumise ohtudest ja puhtuse olulisusest; nende riided peavad olema puhtad ja vahetatud vastavalt riskianalüüsile;
- gluteenianalüüse tuleb teha vastavalt riskianalüüsile regulaarselt toodete testimise ja analüüsi plaani järgi, toodetele mis on mõeldud lõppkasutajatele (riskianalüüsiplaani võib ülevaadata ja muuta juhul, kui on piisavalt andmeid põhjendamaks seda muutust). Toodete gluteenisisalduse laboritestid (R5-sandwich Elisa meetodil) seritiftseeritud ja akrediteeritud laboris;
- tootmishoone auditeerimine.

MIKS ON GLUTEENIVABA MÄRGIS VAJALIK?



- Gluteeni leidub nisus, rukkis, odras ning kaeras.
- Gluteeni vältimine on keeruline, sest paljud Euroopas traditsioonilised road on valmistatud gluteeni sisaldavatest teraviljadest nagu leivad, saiad, pastad, koogid jne.
- Lisaks on paljudes toodetes varjatud gluteeni või on see sinna sattunud ristsaastumise teel.
- Tsöliaakiahaigele kiirelt ja mugavalt sobiliku toidu tuvastamiseks on loodud läbikriipsutatud viljapea märgis e. gluteenivaba märgis.

MIKS ON GLUTEENIVABA MÄRGIS VAJALIK?



- Märgis on oluline tsöliaakiahaigetele, sest see on kindel kaubamärk, mida saab usaldada.
- Märgist kandvat toodet julgevad haiged suure kindlusega osta, sest ametlik gluteenivaba märgis annab tootele kvaliteedigarantii.
- Tootja, kes soovib kasutada antud märgist, näitab, et ta on vastutustundlik ning soovib reaalselt oma sihtrühmale pakkuda kvaliteetseid ja puhtaid tooteid.
- „Läbikriipsutatud viljapea” märgis on rahvusvaheline ning seda teavad paljude riikide tsöliaakiahaiged.
- Toitlustusasutustel on lihtsam valida oma menüü koostisosaks tsöliaakiahaigetele sobilikud gluteenivabad tooted.

MILLISED TOOTED EI TOHI KANDA GLUTEENIVABA MÄRGIST?



- Gluteenivaba märgist ei saa taotleda toodetele, millel on üks või mitu kõrge gluteeniga saastumise ohuga koostisosa.
- Lisaks ei tohi litsenseerida tooteid, mis on naturaalselt gluteenivabad nagu näiteks värsked puuviljad ja juurviljad või piimatooted.
- Samas puuviljabatoonid ning tatrajahu võib litsenseerida, sest need on tootmises läbinud protsessi, mille käigus nad võivad olla ristsaastunud. Ka tatratangule saab anda märgise, kui selle tootmisprotsess on läbinud vastava kontrolli ning toote gluteenianalüüs seda võimaldab.
- Terve nimekirja toodetest, mis ei tohi kanda gluteenivaba märgist leiate Eesti Tsöliaakia Seltsi kodulehekülje “Gluteenivaba märgis” leheosa dokumentide peatükist.

MILLISED TOOTED EI TOHI KANDA GLUTEENIVABA MÄRGIST?



- 2014 aastal otsustati AOECs'i üldkoosolekul, et gluteenivaba märgist ei tohi kasutada gluteenivaba **kosmeetika** pakenditel.
- Seda põhjusel, et gluteeni molekul on liiga suur, et imenduda läbi naha ning sattuda tsöliaakiahaige soolestikku. Tsöliaakia korral peab aga gluteen olema sattunud inimese seedeelundkonda ning vaid siis kahjustub soolestik. Seega ei ole põhjendatud gluteenivabade kreemide jms. kosmeetika märgistamine tsöliaakiahaigele mõeldud gluteenivaba märgisega.
- Gluteenivaba kosmeetika kasutamine ei ole tsöliaakiahaigele kohustuslik ning sõltub tema vabast tahtest.

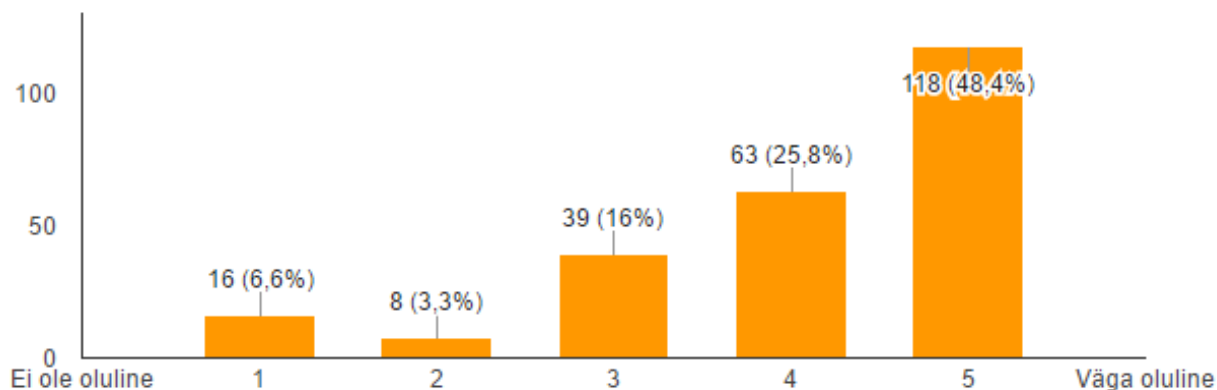
GLUTEENIVABADE TOODETE JA -MÄRGISE TUNTUSE JA VAJALIKKUSE UURING

03.03-31.03.2016 A.



- Eesti Tsöliaakia Selts viis läbi uuringu gluteenivaba märgise tuntuse ning vajalikkuse kohta Eestis.
- Kokku vastas 244 inimest, kellest 79 olid tsöliaakiahaiged ning 130-1 muud tervislikud põhjused. 75 inimest on alustanud GV dieeti omal algatusel erinevatel põhjustel.

Kui oluline on Sinu jaoks "läbikriipsutatud viljapea" märgise olemasolu tootel?
(244 vastust)

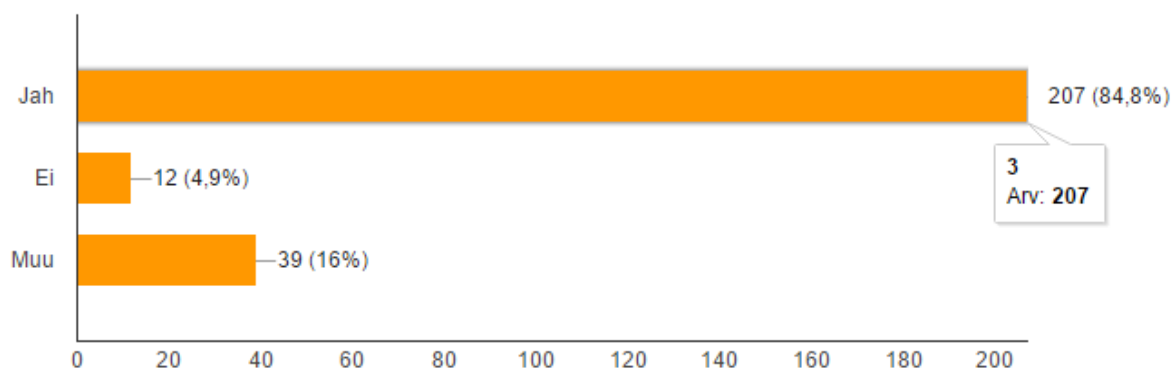


GLUTEENIVABADE TOODETE JA –MÄRGISE TUNTUSE JA VAJALIKKUSE UURING

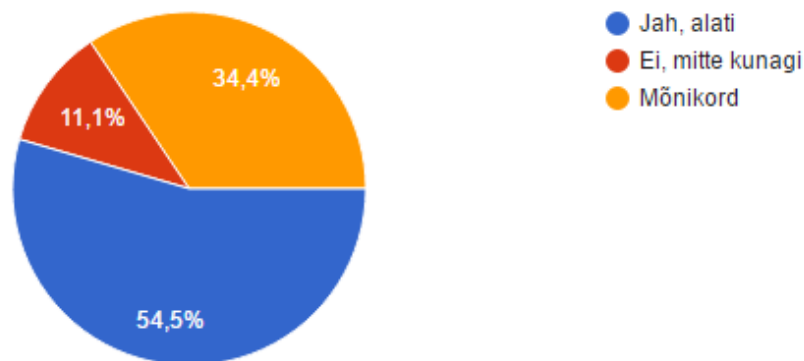
03.03-31.03.2016 A.



Kas jälgid poes, et tootel oleks peal kiri "gluteenivaba"? (244 vastust)



Kas jälgid poes, et pakendil oleks "läbikriipsutatud viljapea" märgis? (244 vastust)



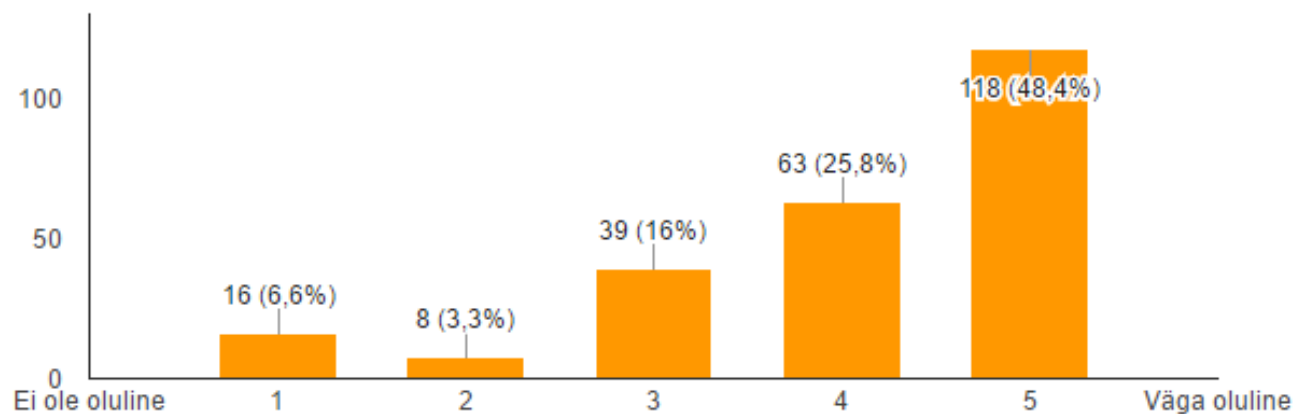
GLUTEENIVABADE TOODETE JA –MÄRGISE TUNTUSE JA VAJALIKKUSE UURING

03.03-31.03.2016 A.



Kui oluline on Sinu jaoks "läbikriipsutatud viljapea" märgise olemasolu tootel?

(244 vastust)

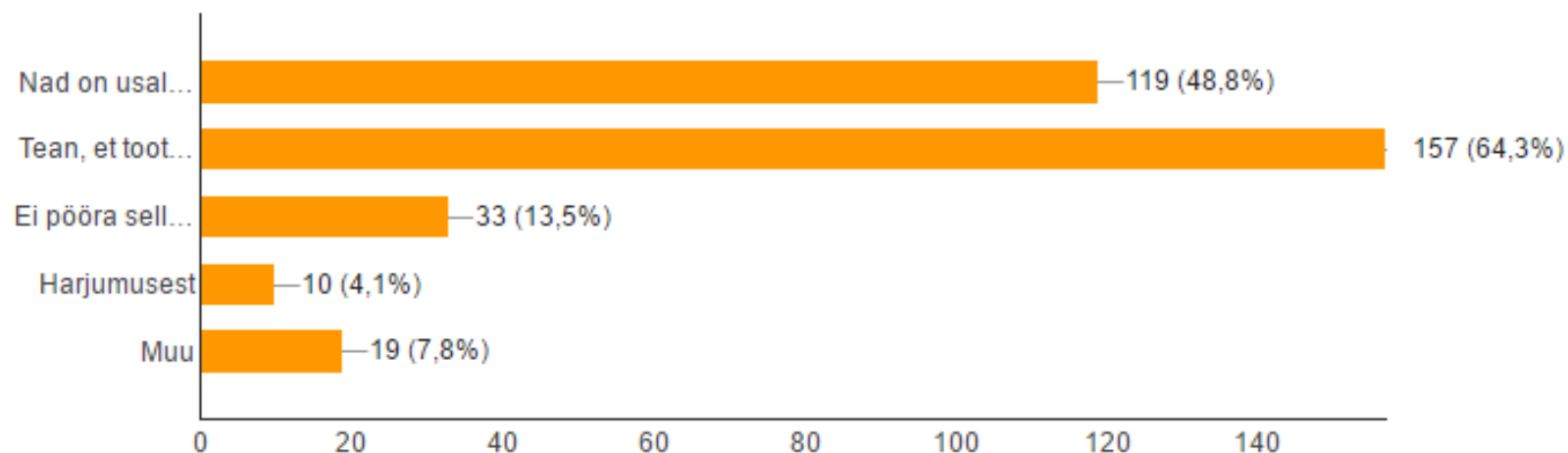


GLUTEENIVABADE TOODETE JA –MÄRGISE TUNTUSE JA VAJALIKKUSE UURING 03.03-31.03.2016 A.



- 119 inimest ostab, sest tooted on usaldusväärsed
- 157 inimest ostab, sest teab, et tooted on puhtad

Miks ostate "läbikriipsutatud viljapea" märgisega tooteid? (244 vastust)



Aitäh!



Eesti Tsöliaakia Selts

www.tsoliaakia.ee

info@tsoliaakia.ee



Eesti Tsöliaakia Selts

Katre Trofimov

katre@tsoliaakia.ee

2016 a.