



Gluteen ja HACCP

Gluteenivabade või neid vähendatud koguses sisaldavate toitude valmistamisel tuleb pöörata tähelepanu täiendavatele tootmise ja enesekontrolli nõuetele.

Gluteenivaba toidu käitlemisel tuleb kogu enesekontrolliplaan nii eeltingimuste (sh laboratoorsed uuringud) kui ka HACCP printsiipide osas täiendavalt koostada, hinnata ja verifitseerida.



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Esmatootmine

- Gluteenivabad teraviljad võivad saastuda gluteeni sisaldavate teraviljadega tootmistsükli käigus kasvamisel, lõikusel, transpordil, ladustamisel.
- Edasimüüjad ja vahendajad peavad riski vältimiseks hoidma eraldi gluteenivabu teravilju nende käitlejate omadest, kes on rakendanud ennetavaid meetmeid.



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Seemned ja külvamine

- Külvata ainult seemneid, millele on garantii liigi puhtuse kohta.
- Jälgida rotatsiooni, eelmised teravilja seemned võivad olla elujõulised ning hiljem kasvamisel on teraviljas soovimatud botaanilised lisandid (teised teraviljad).
- Puhastada külvamisseadmeid korralikult eelmise külvi seemnetest.



Seemned ja külvamine

- Ühe külvamise korral põllule tuua ainult ühte liiki seemneid, et seadmesse ei satuks teisi seemneid.
- Vajadusel kasvuperioodil eraldada botaanilised lisandid (teised teraviljad).



Viljalõikus

- Viljalõikusmasinad tuleb puhastada eelmise lõikuse järgselt.
- Põllult ladustamisruumidesse veol tuleb järgida, et teravili jõuaks nendesse kohtadesse, mis on mõeldud gluteenivabade teraviljade ladustamiseks.



Ladustamine viljahoidlates

- Ladustamise piirkonnad ja vahendid peavad olema puhastatud peale uue partii sisse toomist.
- Ladustamisalad peavad olema vastavalt märgistatud.
- Veovahendid ja seadmed vilja liigutamiseks ja transportimiseks peavad olema puhtad.



Jahvatamine

- Jahvatamisel gluteenivabad tooted võivad kergesti ristsaastuda tolmuga masinatelt, õhust, kätelt ja riidetelt.
- Ka hilisema transpordi ja ladustamise käigus on ohuks segunemine toodetega, mille käitlemisel ei ole rakendatud ennetavaid meetmeid.



Toidu valmistamine ja toidukäitlemishooned

Kõik tehnoloogilised etapid on potentsiaalseks gluteeni saastumise kohtadeks. Ristsaastumise vähendamiseks tootmises on järgnevad võimalused:

- erinevad ruumid,
- ajaline eristus (näiteks gluteenivaba kõigepealt ja seejärel gluteeni sisaldavad tooted).



Personal

- Saastumine võib toimuda töötajate kaudu. Gluteen kuivades koostisosades levib personali liikumisega kaasa.
- Toidu valmistamise ruumidesse ei tohi siseneda samade riietega, millega ollakse teenindussaaalis.
- Oma toitu ei tohi kindlasti mitte tuua ruumidesse, kus valmistatakse toitu.
- Muid töötajaid, külalisi või lepingupartnerid ei tohi ka tuua toidu valmistamise ruumidesse.



Tooraine

Ainult gluteeni mittesisaldavate koostisosade kasutamine ei garanteeri gluteenivaba toitu. Tatar, riis ja ka muud koostisained võivad olla ristsaastumise käigus saastunud gluteeniga koguses, mis ületab lõpptootes 20 mg/kg piirmäära.



Tooraine

- osta tarnijatelt tooraineid, millele on garantii gluteeni mitte sisaldumise kohta, sama kehtib ka tehnoloogiliste abiainete kohta,
- valida tarnijad, kes ei kasuta tootmises gluteeni sisaldavaid aineid,
- viia läbi tarnija audit.



Tooraine käitlemine

- gluteeni sisaldavad ja mitte sisaldavad ained tuleb hoida eraldi ja vastavalt märgistatult,
- gluteeni mitte-sisaldavad koostisained tuleb nende ümber pakendamisel hoida eraldi anumates, mis on vastavalt märgistatud,
- kuivainete käitlemisel tuleb vältida lendumist.



Seadmed

- kasutada gluteenivaba toidu valmistamiseks eraldi töövahendeid ja tööpindu, need peavad olema ka vastavalt märgistatud,
- vältida seadmete liigutamist erinevate piirkondade vahel,
- põhjalikud puhastustegevused vältimaks ristsaastumist,
- vältida õhu liikumist erinevate piirkondade vahel.



Toidu valmistamine

- gluteenivabad valmistoidud tuleb hoida eraldi ja ka vastavalt märgistada,
- tähelepanu tuleb pöörata praaktoote kasutamisel teistes toodetes.



Puhastamine

- vältida suruõhu kasutamist,
- vältida igasuguse tolmu kogunemist,
- täiendavalt tõhustada puhastamist, kui tootmine toimub samades ruumides ja samade seadmetega.



Koolitus

Töötajatele tuleb teadvustada, et ristsaastumine gluteeniga võib toimuda nii

- käte,
- tööriiete,
- õhu
- kui ka tööpinnal oleva tolmu kaudu.



Ristsaastumine

Kui on põhjust eeldada allergeenidega ja toidu talumatust põhjustavate ainetega ristsaastumist ning ennetavad tegevused pole piisavad, on soovituslik välja tuua viide võimalikule allergeenide või toidu talumatust põhjustavate ainete olemasolule.