

Warszawa, 5 listopada 2019 r.

Pani Monika Jarzębska

Dyrektor Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia
Główny Inspektorat Sanitarny
ul. Targowa 65, 03-729 Warszawa*Szanowna Pani Dyrektor,*

W odpowiedzi na pismo o sygnaturze GIS-BŻ-UE-4232-124/KN/19/1 z dnia 23.10.2019, dziękujemy za zwrócenie się do Polskiego Stowarzyszenia Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej o wskazanie priorytetowych grup żywności do badań na zawartość glutenu, o wszelkie sugestie i wskazówki w tej sprawie. W trosce o dobro bezglutenowych konsumentów nasze Stowarzyszenie od wielu lat prowadzi własną konsumencką akcję badania produktów na zawartość glutenu

<https://celiakia.pl/kategoria/badania/>

i współpracuje z Głównym Inspektoratem Sanitarnym, wskazując przekroczenia dopuszczalnej normy glutenu w niektórych produktach obecnych na rynku i oznaczanych przez producentów jako bezglutenowe. Cieszymy się, że Główny Inspektorat Sanitarny widzi potrzebę regularnej urzędowej kontroli żywności tak opisywanej i zamierza ją kontynuować w przyszłym roku.

Odnosząc się do Państwa pisma zwracamy szczególną uwagę na fakt, że warto badać nie tylko produkty opisane jako bezglutenowe, ale także takie, które nie zawierają ostrzeżenia o możliwym zanieczyszczeniu glutenem, a które konsument z celiakią czytający etykietę ma prawo uznać za bezpieczne. Konsument tacy spożywają nie tylko wyroby opisane jako bezglutenowe, ale także wiele innych, przeznaczonych do ogólnej konsumpcji, takich jak wędliny, produkty nabiałowe, przyprawy, różnego rodzaju przetwory warzywne czy słodczyce.

Grupy priorytetowe do badań, w których możliwość zanieczyszczenia glutenem jest znaczna:

1. Przede wszystkim należy kontrolować pieczywo i wyroby cukiernicze opisane jako bezglutenowe, ale produkowane w tradycyjnych piekarniach lub cukierniach, nieprzeznaczonych wyłącznie do produkcji bezglutenowej, często sprzedawane bez opakowania i razem z wyrobami zawierającymi gluten. Wciąż zdarzają się sytuacje, kiedy piekarze oznaczają chleb żytni czy orkiszowy jako bezglutenowy (sic!) lub sprzedają jako bezglutenowy chleb wytworzony z pszenicy, a jedynie z dodatkiem kukurydzy lub gryki.

W 2017 roku przebadaliśmy w jednej turze badań 5 chlebów sprzedawanych jako bezglutenowe – wyłącznie 1 spełniał wymagania dla produktu bezglutenowego.

2. Produkty wytworzone ze zbóż naturalnie bezglutenowych (gryka, kukurydza, ryż itd.), głównie ze względu na wtórne zanieczyszczenie glutenem w procesie uprawy, zbioru i przetwarzania.
3. Należy położyć też szczególny nacisk na zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego oraz firmy cateringowe, które deklarują dostarczanie żywności bezglutenowej dla pacjentów w placówkach leczniczych. Wiele osób stosujących dietę bezglutenową skarży się na wątpliwą bezglutenowość otrzymywanej żywności lub jawne podawanie żywności zawierającej gluten w placówkach leczniczych – szpitalach i sanatoriach. Jest to o tyle istotne, że często pacjenci nie mają możliwości otrzymywania innej żywności niż ta podawana w placówce, a spożywanie podawanych posiłków ma negatywny wpływ na stan ich zdrowia.
4. Kolejną problematyczną kwestią jest żywienie bezglutenowe w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, a zatem kontrole dań w restauracjach, które opisują swoje menu jako bezglutenowe. Wielu restauratorów nie zdaje sobie sprawy z zasad diety bezglutenowej oraz ryzyka kontaminacji, mimo obowiązku prawnego informowania konsumentów o alergenach używanych w potrawach. Stowarzyszenie od wielu lat prowadzi program MENU BEZ GLUTENU, w którym szkoli i audytuje restauracje, firmy cateringowe, hotele i pensjonaty, szkoły czy przedszkola (szkolenia całego personelu z zakresu diety bezglutenowej i podawania bezglutenowych dań, a także wdrożenia do księgi HACCP procedury wewnętrznej, dotyczącej produkcji wyrobów bezglutenowych). Dlatego apelujemy nie o kontrolowanie tych miejsc, które mają już wysoką świadomość problemu, zostały przeszkolone i są regularnie audytowane (czyli lokali z MENU BEZ GLUTENU), ale pozostałych, które nie należą do programu a opisują swoje dania jako bezglutenowe. Z doświadczeń audytorów Stowarzyszenia wynika, że w zdecydowanej większości lokali oferujących potrawy bezglutenowe, a nieznajdujących się w programie MENU BEZ GLUTENU, używane do wyrobu dań surowce zawierają gluten lub mogą być nim zanieczyszczone, ale przede wszystkim nie bierze się pod uwagę wysokiego ryzyka kontaminacji podczas przygotowywania potraw (brak świadomości personelu).
5. Warto kontrolować produkty mięsne opisywane/oznakowane jako bezglutenowe i sprzedawane w sklepach, szczególnie w formie rozpakowanej, np. wędliny czy pasztety. Znane są nam sytuacje, kiedy jako bezglutenowe opisane i polecane osobom stosującym dietę bezglutenową były pasztety zawierające pszenną bułkę tartą lub inne składniki zawierające gluten.
6. Za jak najbardziej zasadne uznajemy także włączenie do badań piwa, keczupów, musztard, sosów, majonezów, dipów, dressingów i innych produktów z tej grupy spożywczej.

7. Dodatkową grupą nieujęłą w zestawieniu są suplementy diety. Te środki spożywcze są spożywane długoterwale przez wiele osób stosujących dietę bezglutenową, a mogą być źródłem glutenu.
8. Bardzo często zanieczyszczenie glutenem występuje również w mielonych przyprawach. Z naszych badań na zawartość glutenu wynika, że najbardziej zanieczyszczoną przyprawą jest kolendra mielona lub mieszanki ją zawierające. Wynika to prawdopodobnie ze sposobu zbierania ziaren, przechowywania oraz dalszego postępowania technologicznego. Mamy też uzasadnione obawy, że niektóre mieszanki przyprawowe mogą być fałszowane.

Kontrola produktów opisanych jako bezglutenowe nie powinna ograniczać się wyłącznie do produktów przeznaczonych dla konsumentów indywidualnych, ale również tych dostępnych dla odbiorców hurtowych. Konsumenty stosujący dietę bezglutenową korzystają z restauracji oraz innych zakładów żywienia zbiorowego, a odpowiednie oznaczenie surowców dla odbiorców hurtowych jest tutaj jedną z kluczowych kwestii w zapewnieniu bezpiecznej żywności bezglutenowej. W tej grupie produktów można się zetknąć ze zwiększoną ilością użytych wypełniaczy i zagęszczaczy, często będących źródłem glutenu.

Pragniemy dodać, że od 10 lat Polska uczestniczy w Europejskim Systemie Licencyjnym przyznającym producentom żywności licencję na znak Przekreślonego Kłosa:

<https://www.przekreslonyklos.pl/>

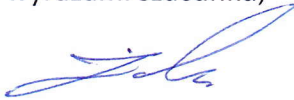
Na mocy umowy z AOECS Polskie Stowarzyszenie Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej jako jedyny podmiot ma prawo do udzielania licencji na używanie znaku Przekreślonego Kłosa na terenie Polski. Możliwość oznaczenia produktów licencjonowanym Przekreślonym Kłosem jest dla producentów żywności bezglutenowej całkowicie dobrowolna. Jednak bardzo wielu z nich decyduje się na podjęcie wyzwań, jakie się z tym wiążą. Dostosowują wszystkie procedury produkcyjne do wymogów produkcji bezglutenowej i poddają zakłady produkcyjne regularnym audytom przez wykwalifikowanych audytorów przemysłu spożywczego (podczas których sprawdzane jest bezpieczeństwo produkcji bezglutenowej oraz zgodność procesu technologicznego z standardem AOECS od wyboru surowca do ekspedycji bezglutenowych wyrobów gotowych). Dodatkowym zobowiązaniem każdego producenta licencjonowanego jest regularne badanie produktów oznaczonych Przekreślonym Kłosem na zawartość glutenu w akredytowanym laboratorium, według ustalonego harmonogramu oraz przedstawianie Stowarzyszeniu wyników badań.

W związku z faktem, że rynek produktów bezglutenowych i naturalnie bezglutenowych jest bardzo duży oraz z wysokim kosztem badań na zawartość glutenu przy ograniczeniach budżetowych, proponujemy, aby Główny Inspektorat Sanitarny skupił swoją uwagę na produktach niosących największe ryzyko, a zatem wymienionych wyżej w niniejszym piśmie. Ze swej strony proponujemy, za wcześniejszą zgodą producentów, cykliczne udostępnianie Inspektoratowi wyników badań produktów bezglutenowych oznaczonych licencjonowanym znakiem Przekreślonego Kłosa.

Wyrażamy głęboką nadzieję, że działania podejmowane przez Główny Inspektorat Sanitarny przyczynią się do poważnego traktowania konsumentów stosujących dietę bezglutenową przez producentów, restauratorów, firmy cateringowe zapewniające wyżywienie w szpitalach, osoby prowadzące stołówki sanatoryjne i inne miejsca, w których oferowana jest żywność dla osób na diecie bezglutenowej. Mamy też nadzieję na stopniowe zwiększenie świadomości w tej grupie osób, jak ważna jest dieta bezglutenowa dla wszystkich chorych na celiakię lub przestrzegających jej z innych powodów zdrowotnych.

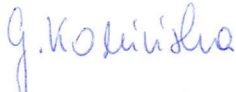
Stowarzyszenie wyraża gotowość dalszej współpracy z Państwem w celu zwiększenia bezpieczeństwa żywności dla konsumentów stosujących dietę bezglutenową.

Z wyrazami szacunku,



Małgorzata Źródlak

Prezes Polskiego Stowarzyszenia Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej



Grażyna Konińska

Członek Zarządu Polskiego Stowarzyszenia Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej

Polskie Stowarzyszenie Osób z Celiakią
i na Diecie Bezglutenowej
www.celiakia.pl
ul. Na Uboczu 28 lok. U-C4, 02-791 Warszawa
NIP 951 220 67 61 KRS 0000273781