

Rovaniemen kaupunki / tekninen tuotanto-osasto / Ruokapalvelukeskus / Marja-Kaisa Huotarinen, palvelupäällikkö

19.08.2010

Rovaniemellä kouluruokaan ei lisätä natriumglutamaattia.

Rovaniemen kaupungissa on natriumglutamaatin käytöstä kouluruokailussa herännyt jonkin verran kysymyksiä ja asiaan liittyvää keskustelua viritellään.

Rovaniemellä kouluruokaan ei lisätä natriumglutamaattia. Elintarvikkeissa olevaan natriumglutamaattiin ja erityisesti natriumkloridin käyttöön on kiinnitetty huomiota paljon vuosien mittaan. Nykyisten tutkimusten perusteella natriumkloridin haittavaikutuksia on kyetty todentamaan selkeämmin kuin monien lisäaineiden.

Natriumkloridin käyttö on vähentynyt valmistettavassa ruoassa 75 % aiemmin käytetystä ja käyttöä seurataan jatkuvasti ja ohjeita laaditaan vastaamaan ravitsemussuosituksia. Molempien aineiden vähentäminen on pitkäjännitteisen tavoitteellisen toiminnan tulosta. Vakioitujen ruokaohjeiden muutokset on tehtävä vähitellen, koska makutottumukset muuttuvat hitaasti. Ruokalistan ja –vakioruokaohjeiden laadinnassa pyritään kuuntelemaan mielipiteitä ja asiakaskyselyjä tehdään säännöllisesti.

Toimenpiteitä joita on jo toteutettu ovat mm.

- ruoanvalmistuksessa ei käytetä tomaattiketsuppia ja sitä tarjolla vapaasti valittavana vain harvoina ruokapäivinä
- leikkele- ja ruokamakkaroitten käyttöä on vähennetty
- maustesekoituksia esim. aromisuola ei käytetä
- valmisruokien käyttö on vähäistä ja niistä käytetään vain asiakaskunnan suosikkiruokia esim. lihapörykät ja kalanugetit
- mikäli henkilöllä on johonkin elintarvikkeeseen tai lisäaineeseen liittyvää yliherkkyyttä toteutetaan erikoisruokavalio lääkärintodistuksen perusteella.

Elintarviketeollisuus on markkinoinut joitakin tuotteitaan ilman natriumglutamaattia kuitenkin siten, että se on korvattu jollakin toisella lisäaineella.

Natriumglutamaatti E 621 kuuluu sallittuihin elintarvikelisiä aineisiin ja sen täydellinen kieltäminen kuntatasolla ei voimassaolevan elintarvikelainsäädännön mukaan ole tarkoituksenmukaista, perusteltua eikä mahdollistakaan.

Lisätietoa elintarvikkeiden lisäaineista on koottuna mmm-sivuilla ja luettavissa linkistä http://wwwb.mmm.fi/el/laki/1/22.7.2010_lisaainesaadokset_.pdf

Kauppa- ja teollisuusministeriö voi rajoittaa tai kieltää sallitun lisäaineen myynnin tai käytön, jos uusissa tutkimuksissa tai tiedon uudelleen arvioinnissa käy ilmi, että lisäaineen käytöstä voi olla vaaraa tai haittaa terveydelle.

Jotkut lisäaineet voivat aiheuttaa joillekin ihmisille yliherkkyysoireita. Lisäaineyliherkkyys on kuitenkin hyvin yksilöllistä sekä myös harvinaista verrattuna yleisimpiin ruoka-aineallergioihin, kuten kala-, pähkinä-, maito- tai vilja-allergioihin. Tästä syystä ei ole perusteltua muuttaa radikaalisti koko väestön ruokavaliota yksilötason tarpeiden mukaiseksi.

Mielestäni kuntatasolla seurataan annettuja lakeja, ohjeita ja suosituksia sekä pyritään ohjaamaan ruokapalvelutoimintaa yleisen terveyden ja hyvinvoinnin edistämisen suuntaan. Kouluruokailussa tärkein tavoite on saada lapset ja nuoret syömään monipuolisesti kaikkia aterian osia tasapainoisesti.

Ystävällisin terveisin

Marja-Kaisa Huotarinen

palvelupäällikkö

Ruokapalvelukeskus

marja-kaisa.huotarinenovaniemi.fi

0407400512