Pakkaus ruokaturvallisuuden takaajana

21.12.2018

Ruokaturvallisuus ei saa vaarantua ruokaketjun missään vaiheessa. Turvallisuutta varmistetaan tarkoituksenmukaisin elintarvikepakkauksin. Elintarvikepakkauksella on useita eri tehtäviä. Tärkeimpänä tehtävänä on suojata tuotetta ympäristöltä. Ympäristöstä voi kohdistua tuotteeseen mikrobiologista, kemiallista tai fysikaalista vaaraa. Muita tehtäviä pakkauksella on säilyvyyden parantaminen, tuotteen käsittelyn helpottaminen eri vaiheissa, tehokkaan logistiikan edistäminen. Pakkauksen avulla välitetään informaatiota, mikä on tärkeää myös ruokaturvallisuuden näkökulmasta, esimerkiksi allergeenien aiheuttajat tulee merkitä pakkaukseen. Pakkauksen tulee lisäksi antaa houkutteleva mielikuva tuotteesta ja olla myyvä.

Tuotteita toimitetaan myös pakkaamattomana, esimerkiksi ravintoloihin ja suurkeittiöihin tai irtomyyntiä varten kauppoihin. Tällöin toimijan on huolehdittava erityisen tarkasti, ettei tuotteeseen kohdistu vaaroja. Oheisissa kahdessa kuvassa on esimerkkejä maailmalta, joihin Suomessa ei ole totuttu törmäämään. Kuvissa on pakkaamattomia leipätuotteita, jotka ovat vähäriskisiä tuotteita turvallisuuden näkökulmasta. Myös tällaisten vähäriskisten tuotteiden ruokaturvallisuuteen liittyy kuitenkin erilaisia vaaroja, jotka on huomioitava ruokaketjun joka vaiheessa.

Kuva 1. Sämpylöitä itävaltalaisen hotellin ovella (Kuva Margit Närvä).

Kuvassa 1 on esitetty sämpylöitä, jotka odottavat itävaltalaisen hotellin ovella aamupalalle vientiä. Tässä tilanteessa tuotteeseen kohdistuu useita ruokaturvallisuutta vaarantavia seikkoja. Esimerkiksi mikrobiologisia vaaroja syntyy, jos linnut tai muut eläimet voivat levittää tuotteisin bakteereita tai tuotteisiin voi lentää tuulen mukana hiekkaa tai muita vierasesineitä.

Kuva 2. Irlantilainen leipäauto (Kuva Merja Kyntäjä).

Toinen kuva on Irlannista, jossa leipiä kuljetettiin pakkaamattomina levyjen päällä. Tässä tilanteessa ruokaturvallisuus voi vaarantua. Mikrobiologisia vaaroja syntyy, jos levyjä ei ole puhdistettu kunnolla, tuotteeseen voidaan koskea likaisin käsin, ilmasta voi välittyä epäpuhtauksia tai leivät voivat pudota levyiltä siirtojen aikana. Vesisateella pakkaamattomat leivät voivat kastua, jolloin home alkaa helpommin kasvaa tuotteessa. Tuotteisiin voi eksyä myös vierasesineitä esimerkiksi kuljetusvälineestä.

Suomessa ruokaturvallisuus on korkealla tasolla. Ruokaketjun toimijat joutuvat miettimään tuotteen eri vaiheisiin kohdistuvia riskejä ja niiden hallintakeinoja omavalvontasuunnitelmassa. Suomessa pakkaamattomia elintarvikkeita käsitellään huolellisesti ja tehokas valvonta takaa, että voimme luottaa syömämme ruoan olevan turvallista.

Margit Närvä ja **Merja Kyntäjä**, SeAMK Ruoka