



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeringud
maapiirkondadesse



Eesti
Tsöliaakia Selts

Eesti Tsöliaakia Selts

Roll toidukäitleja partnerina

Katre Trofimov
Eesti Tsöliaakia Selts MTÜ
2023. a.

Oluline teade!

Materjalide kasutamiseks majandus- ja kutsetegevuseks tuleb sõlmida litsentsileping Eesti Tsöliaakia Seltsiga.

Autoriõigused kuuluvad Eesti Tsöliaakia Seltsile.
Materjal on mõeldud õppijatele isiklikuks kasutuseks.

Materjali koostas: Eesti Tsöliaakia Seltsi välissuhete ja gluteenivaba tootmise valdkonnajuht Katre Trofimov



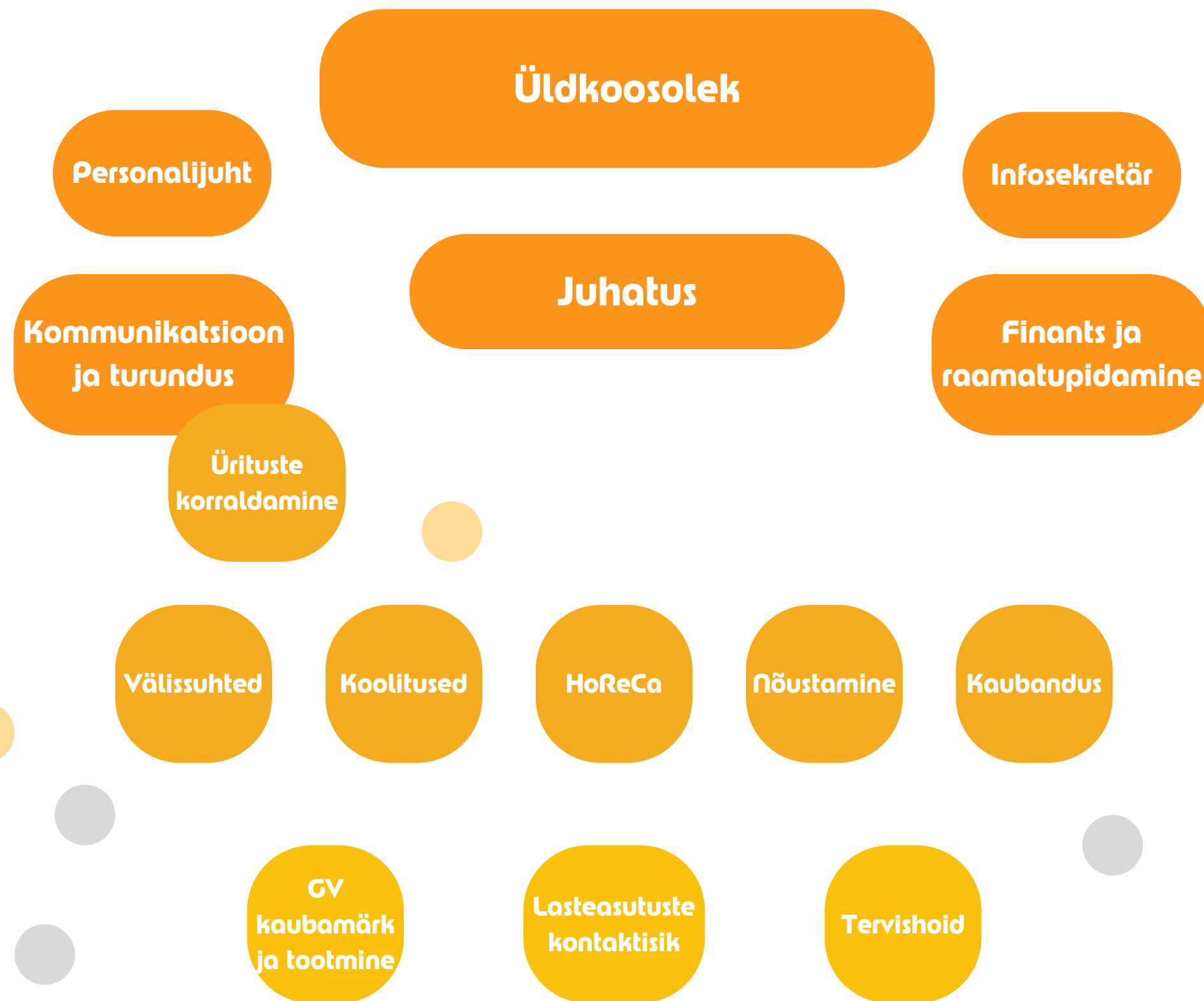
Eesti Tsöliaakia Selts

Missioon – Tsöliaakiahaigete heaolu ja elukvaliteedi tõstmine läbi huvikaitse ja koostöö.

Visioon – Eesti Tsöliaakia Selts on professionaalne ja innovaatiline oma haigusega seotud valdkonna tervisepoliitika ja ühiskonna arvamuse kujundaja.



ETS juhtimine ja tegevused



- ETS põhikiri
- Katusorganisatsioonide põhikiri ja väärtused
- Vabaühenduste Eetikakoodeks

Eesti Tsöliaakia Selts

Seltsi kuulub:

257 liiget, neist 101 on tsöliaakia diagnoosiga.

Seltsi heaks töötavad 23 inimest, nende seas on nii vabatahtlikud kui osalise tööajaga koolitajad ja koolituse organisatorid. Seltsi juhib viieliikmeline vabatahtlik juhatus.

Liikmeks saavad astuda kõik soovijad.



Koostöö ja panustamine gluteenivaba elu kvaliteedi edendamisse

- Koostöö kutse- ja kõrgkoolidega (lõputööde kaasjuhendamine, valikkursuste edendamine)
- Koostöö Annelõ Sootsi Tervisekooli ja Rahvatervise Akadeemiaga toitumisterapeutide õpetamisel
- Koolitused tootlustajatele, tootjatele, asutustele
- Osaleme Õiguskantsleri Puuetega Inimeste Nõukojas
- Osaleme PERH-i Patsiendinõukojas
- Osaleme Toitumisnõustaja ja toitumisterapeudi kutsekomisjonis
- Koostöö riigiasutustega
 - Tervise Arengu Instituut
 - Põllumajandus- ja Toiduamet
 - erinevad ministriumid



EESTI
ETTEVÕTLUS-
KÕRGKOO
MAINOR



TARTU
TERVISHOIU
KÕRGKOO
TARTU HEALTH
CARE COLLEGE



Teko Tallinna
Teeninduskool



TALLINNA ÜLIKOOL
Haapsalu kolledž



Järvamaa
Kutsehariduskeskus
ÕPPIMINE ON SÜDAMEASI



Eesti
Tsöliaakia Selts

Teadmised tsoliaakia.ee kodulehelt

MEIST ▾ HAIGELE ▾ TSÖLIAAKIAST ▾ **INFOMATERJAL ▾** GLUTEENIVABALT ▾ RETSEPTID ▾
TOOTJALE / RESTORANILE ▾ KONTAKT ▾

Toiduained



LUBATUD JA KEELATUD TOIDUAINED GLUTEENIVABA DIEEDI KORRAAL		
TOIDUAINE	SORBI! EI SOBI GLUTEENIVABA DIEEDI KORRAAL	SELETUS
Agar	JAH	Mehesuhkrulaste toodetes, peamiselt siirvoodetel koostisainetena kasutatav aine.
Alkohoolid ja joogid	JAH	Keelatud on viin, rikkis, odra- ja kaerahaeletoit. Gluteenihaiguse korral ei ole lubatud.
Ananassid ehk rebareid	JAH	Lühese Arvevõlla pärm rebareid, mida kasutatakse lõhna- ja maitseainetena. Mõnel juhul võib ka juba. See on maitseainetena. Mõnel juhul võib ka juba. See on maitseainetena.
Annulavõõri (gluteenivaba)	EI	Toodetakse tavaliselt nisust ja veest.
Annulavõõri (gluteenivaba)	JAH	Värvainetel gluteenivabalt keedetakse.
Asiinat	JAH	Enamasti või sünteetiliselt saadud magusainetena kasutatakse, mille kasutamisel kasutatakse, seepide ja pulvri tüüpe sünteetiliselt.
Bataat ehk maguskartul	JAH	Lühese Arvevõlla taime, mille tärklisained magusainetena kasutatakse. Kartulit kasutatakse ka juba. See on maitseainetena.
Besee	JAH	Maitseainetena ja sünteetiliselt saadud magusainetena kasutatakse.
Bulgur	EI	Kõrge nisuga sünteetiliselt saadud magusainetena kasutatakse ja lõhna- ja maitseainetena. Kasutatakse rühma maitseainetena.
Dekoraatorid	EI	Värvainetel gluteenivabalt keedetakse.
Dekoraatorid	JAH	Tähtselt lisandainetena, mis on tärklisest. Tähtselt lisandainetena kasutatakse tärklisest saadud sega, mida kasutatakse lisandainetena rühma maitseainetena.
Dekoraatorid ehk värvainetena	JAH	Tähtselt lisandainetena, mis on tärklisest. Tähtselt lisandainetena kasutatakse tärklisest saadud sega, mida kasutatakse lisandainetena rühma maitseainetena.
Dekoraatorid	EI	Dekoraatorid on tärklisest saadud magusainetena kasutatakse ja lõhna- ja maitseainetena. Kasutatakse rühma maitseainetena.
E-ained ehk lisaained	JAH	E-ained värv- ja maitseainetena, emulgatorid, stabilisaatorid, magusainetena jne on gluteenivabad. Lisaks on igal tootel oma E-ained.

LUBATUD - KEELATUD TOIDUAINED (VÄRVILINE)



Patsiendi meelespea

Nahatsöliaakia

Miina vanaema juures

Jälgi GV kaubamärki

Infovoldik tootjatele

Lubatud - keelatud toit

▶ **Toiduained**

▶ **Tootegrupid**

Toitlustusasutustele

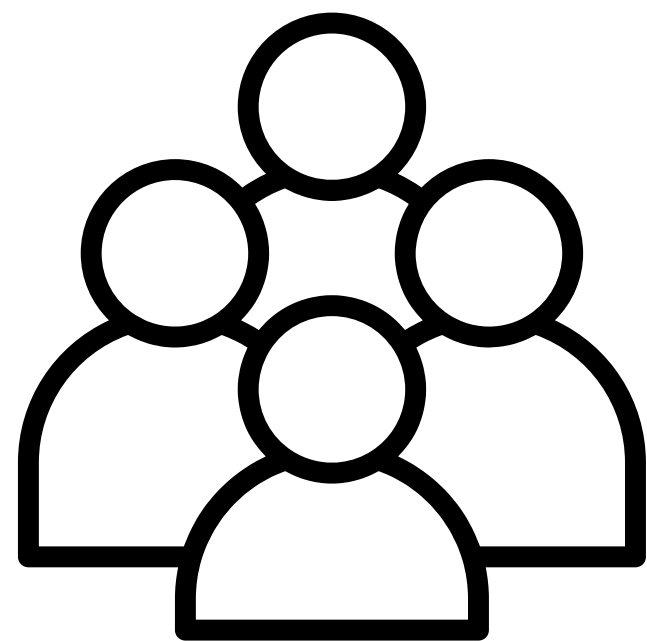
▶ HoReCa infomaterjal

▶ Haiglate toitlustus

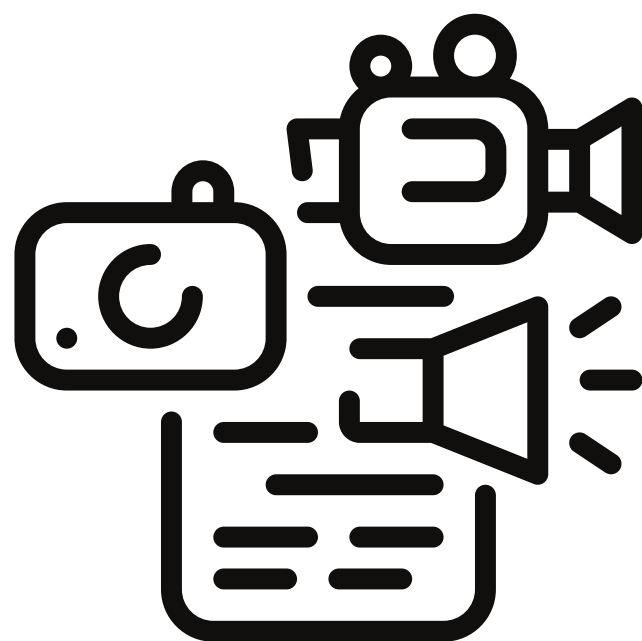
▶ Gluteenivaba toit - teabematerjal

Hinnavõrdlus

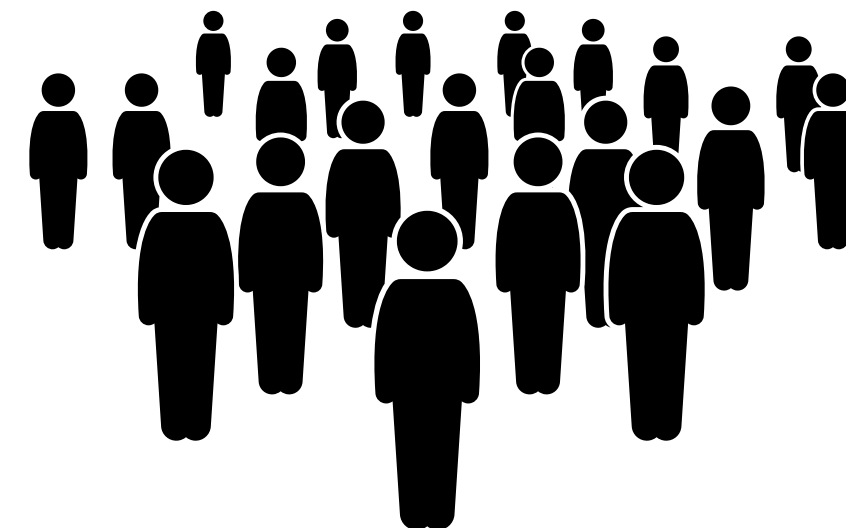
Sihtrühmad, kellega räägime



PARTNERID

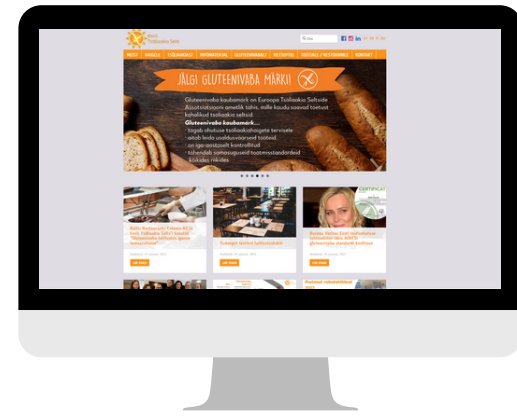


AVALIKKUS

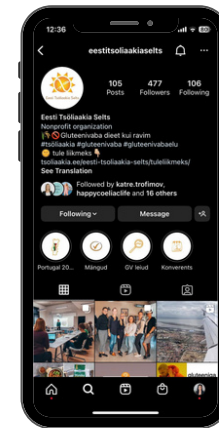


SELTSI LIIKMED

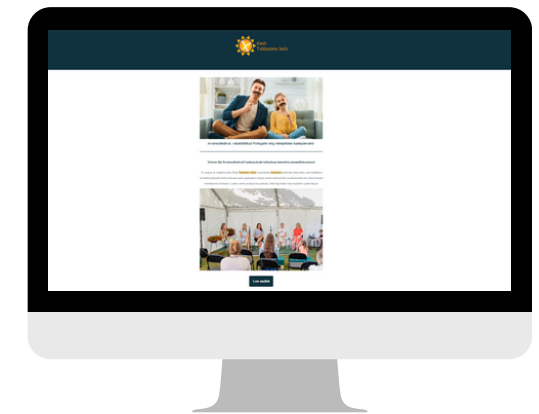
ETSi reklaamkanalid



- Kirjutame alati peale ürituse toimumist oma kodulehele uudise, kus toome välja kõik meie sponsorid.
- Sponsorite nimede taha on alati lingitud nende koduleht.
- Kodulehele saab osta bannereid
- Meie kodulehte külastab aastas ligi 30 000 unikaalset kasutajat.



- Kõiki oma üritusi kajastame ka oma sotsiaalmeedia kanalites mainides ja märkides ära sponsorid - seda nii [Facebookis](#), kui ka [Instagramis](#).
- Kahe lehe peale kokku on meil 2023 aasta alguse seisuga üle 3600 jälgija.
- Lisaks jagame infot ka meie [Tsöliaakia grupis](#), millel on liikmeid ligi 500.



- Uudiskiri, mille kontaktibaasis on 400 kontakti

Parim Gluteenivaba Tegija konkurss

- Parim gluteenivabu tooteid müüv kauplustekett
- Parim gluteenivabu tooteid müüv kodupood
- Parim gluteenivabu tooteid müüv e-pood
- Parim eestimaine gluteenivaba toode
- Parim välismaine gluteenivaba toode
- Parim gluteenivaba tootlustaja
- Parim gluteenivaba uustulnuk

Parim gluteenivaba tegija 2022

Hääleta oma lemmik gluteenivaba tegija poolt, et teda tunnustada ja motiveerida jätkama sellega, mida nad siiani on suurepäraselt teinud



Kas teadsid, et..

Nisuvaba  Gluteenivaba

Gluteenivaba  Nisuvaba



Diagnoos ja ravi

Tsöliaakia ainus ravi on range eluaegne gluteenivaba dieet



Mis on gluteen?

Gluteen on nisus, rukkis, odras, nende ristandites ja saadustes olev prolamiinide ja gluteliinide kompleks, milles olevad osad prolamiinid kahjustavad tsöliaakiahaige peensoolt[⌘]

Märkus: gluteeni võivad saastumise tulemusena sisaldada ka teised toidud

[⌘]EKI terminikomisjoni definitsioon.

Tsöliaakia ja gluteenivaba toitumise terminikomisjoni kuulusid Eesti Tsöliaakia Seltsi, Tervise Arengu Instituudi, Põllumajandus- ja Toiduameti, Eesti Haigekassa esindajad ja toitumisnõustamise valdkonna eksperdid

Oluline on mõista, et on olemas erinevaid gluteenist põhjustatud seisundeid

- Tsöliaakia - Coeliac disease (veremarkerid + biopsia)
- Nisuvalgu allergia (teraviljaallergia) - Wheat allergy (allergia testid)
- Mittetsöliaakia gluteenitundlikkus - non-coeliac gluten sensitivity (gluteenivaba dieediga tuvastamine; toidutalumatus testid)

Elustiil – tänapäeval üha populaarsemaks muutuv moe pärast dieedi pidamine – soov kaalust alla võtta; arvamus, et nisujahu ei ole tervislik jm

Tsöliaakia



**Mittetsöliaakia
gluteenitundlikkus**



Allergiad

Seadusandlus

EUROOPA PARLAMENDI JA NÕUKOGU MÄÄRUS (EL) nr 1169/2011

25. oktoober 2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele. Toidus sisalduvad põhilised allergeenid (sh gluteeni sisaldavad teraviljad) peavad olema esitatud toidu pakendil või müügikohast muudest koostisosadest trükikirjas eristuvana.

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 828/2014

30. juuli 2014, milles käsitletakse tarbijatele esitatava teabe nõudeid gluteeni puudumise või selle vähendatud sisalduse kohta toidus.

**Seaduse mittetundmine ei vabasta
toitlustajat vastutusest**

Pakend

- kujundus, mis aitaks gluteenivaba toote kergelt üles leida
- gluteenivaba kiri vs gluteenivaba kaubamärk



EE-123-123



OATS
EE-123-123



Gluteenivaba toidu kaubamärk

- tähis on läbikriipsutatud viljapea
- on rahvusvaheliselt tuntud vabatahtlik kvaliteedimärk
- tsöliaakiahaigetele sobilikele toitudele, mida teatakse kui gluteenivabad toidud.

78% usaldus

Tarbijaskond usaldab ametliku kaubamärgiga tooteid rohkem, kui tooteid, mille pakendil on lihtsalt kiri gluteenivaba.

(2016 a AO ECS tarbijauuring)



EE-123-123



OATS
EE-123-123

Üle 23 000 toote üle maailma

Gluteenivaba toidu kaubamärk

Alati kontrollitud!

- Gluteenivaba tootmine on igal aastal kontrollitud
- Toodete katseprotokollid
- Enesekontrolliplaan

Mitte üle 20mg/kg kohta!!

- Alates 2015 lõpetati väga väikese gluteenisisaldusega (20 - 100 mg) toodetele kaubamärgi andmine

Miks mitte 0?

Teaduslikult tõestatud laborimeetoditega ei ole võimalik mõõta gluteenisisaldust alla 5 või 3 mg (sõltuvalt testist)

TRADE MARK

Gluteenivabade toodete kaubamärgi esmane registreerimine

Suurbritannias ja mõningates teistes Euroopa riikides



1972

Sümboli loomine

Suurbritannia tsöliaakia seltsi liige Michael Carpenter poolt

1987



Sümboli

omandiõigus läheb üle Suurbritannia tsöliaakia seltsile



Registreerimine kollektiivkaubamärgina

Esmakordne kollektiivkaubamärgina registreerimine Euroopas



1995

2001

2009

EL Komisjoni määrus nr 41/2009

EL gluteenivaba toidu termini regulatsioon, mis sätestas 20 mg/kg kohta piirmäära



Euroopas liigub kaubamärgi haldus

Euroopa Tsöliaakia Seltside Assotsatsioonile



2011

2012

AOECSi liikmes-seltsid alustavad kaubamärgi litsentseerimisega



Gluteenivabade toodete kaubamärgi ajalugu

Loe gluteenivabade toodete kaubamärgi kohta lähemalt www.tsoliaakia.ee



Gluteenivaba kaubamärk



2021 - AOECs standardi uuendamine.
Uuendused hakkavad kehtima alates 01.01.2023

2022 - Gluten Free Alliance loomine

2022 - esimest korda AOECSi korraldatud audiitorite koolitus

<https://www.aoecs.org/working-with-food/the-aoecs-standard/>

Peamised kontrollkohad gluteenivaba tootmise planeerimisel

Gluteenivaba toidu pakkumisel tuleb endale koostada enesekontrolliplaan koos kontrollnimekirja täitmisega, mis hõlmab erinevaid osi gluteenivabade toitude valmistamise punktidest:

1. TOORMATERJALIDE JA TOOTMISVAHENDITE TRANSPORT JA LADUSTAMINE
2. TOOTMINE (SÜSTEEM JA PROTSESSID)
3. KOOLITUS
4. PÕHINÕUDED
5. TOOTE KVALITEET JA TEABEVAHETUS

Tekkida võivad murekohad

- Käitlejad ei vii end kurssi terminiga gluteenivaba ning ei mõtle selle sõna tausta peale või kasutatakse sõnademagoogiat
 - ei sisalda gluteeni
 - jahuvaba
 - ei ole lisatud gluteeni
 - gluteenitundlik jne

Oluline on GV tootjatel mõista ka seda, et nemad peavad teadma ka nõudeid, mida oma turundusmeeskonnale edasi anda pakendite kujundamisel ning sõnumite väljamõtlemisel.

- Kõikides pakendita toitude müügikohtades peab olema inimesel võimalik teada saada vajadusel toidu koostisosad kas suuliselt või kirjalikult

Kuidas võimestada tootjat erinevates ohukohtades?

- Ristsaastumine ja selle riski maandamine kogu tootmisprotsessis
 - Ohu analüüsi ja kriitilise kontrollpunkti (HACCP) juhendi koostamine gluteenivaba tootmise juhtimiseks
- Töötajate teadlikkus (kokk, juhataja, klienditeenindaja) ja selgitamine, miks nendelt nõutakse lisasammude tegemist aidates mõista, kuidas nad loovad sellega väärtust

Teadlikkus viib sihile!

Tootjatele mõeldud abistavad sammud

- Seaduste läbitöötamine
- Enesekontrolliplaani koostamine
- Eesti Tsöliaakia Seltsi kodulehe info www.tsoliaakia.ee
- Põllumajandus- ja Toiduameti kodulehe info - <https://pta.agri.ee/muud-toidud/#gluteenivaba-toit>

Soovitus tellida ETS koolitus meeskonnale

Mida soovime

- **Toitlustajate ja tootjate võimestamine**
 - eesmärk ei ole hirmutada, vaid suunata nad toetavalt ja korrektset gluteenivabalt tootma
 - vähendada ettekirjutuste vajadust kvaliteeditõusu toetamisega
 - suurendada toiduohutust inimestele, kes tarbivad gluteenivabalt

Oluline ei ole küsida, miks inimene peab sööma gluteenivabalt, vaid oluline on tootjal mõista, mida tähendab gluteenivaba ja pakkuda seda vastavalt nõuetele



INTERNATIONAL
COELIAC DISEASE

DAY

MAY 16

#together4coellacs

AOECS
Association of European Coeliac Societies



**Gluten Free
Alliance™**

<https://www.aoecs.org/coeliac-disease/international-coeliac-day/icd-webinars/>

<https://raceid.com/en/races/9959/about>

Kas on küsimusi, mis Sul kuulates tekkis?



Vasta chatis



Eesti
Tsöliaakia Selts

Jälgi meid Facebookis



Jälgi meid Instagramis



Aitäh!

Katre Trofimov
Eesti Tsöliaakia Selts MTÜ

katre@tsoliaakia.ee

www.tsoliaakia.ee