



KIRKKOHALLITUKSEN YLEISKIRJE

Nro 21/2012  
10.12.2012

EHTOOLLISELLE OSALLISTUMISEN HELPOTTAMINEN KELIAAKIKOIL-  
LE JA VEHNÄALLERGIKOILLE

Kirkon tradition ja ekumeenisen käytännön mukaan ehtoollisella tulee käyttää vehnystä tehtyä leipää. Vehnästä tehty ehtoollisleipä ei kuitenkaan sovi keliakikoille eikä vehnäallergikoille.

- Keliakia on elinikäinen vehnän, ohran ja rukiin sisältämän valkuaisaineen, gluteenin, aiheuttama sairaus. Sen ainoa hoito on keliakiaruokavalio. Noin kaksi prosenttia suomalaisista sairastaa keliakiaa.
- Vehnäallergikkoja on vähemmän kuin keliakikkoja ja vehnäallergia on aikuisella harvinainen. Lapsilla vehnä on yksi tavallisimmista allergiaoireita aiheuttavista ruoka-aineista. Vehnän aiheuttamat allergiaoireet saattavat olla jopa erittäin vakavia, ja jo pieni määrä vehnää aiheuttaa vakavia oireita.

Keliakialiitto on pyytänyt Kirkkohallitusta antamaan seurakunnille tarkemmat ohjeet gluteenittomasta ehtoollisleivästä. Tavoitteena on seurakuntien käytäntöjen yhtenäistäminen niin, että keliakikot ja vehnäallergikot voisivat luottavaisin mielin osallistua ehtoolliselle myös muualla kuin kotiseurakunnassaan, esim. joulun ajan messuissa ja konfirmaatiomessuissa.

Jumalanpalveluksen oppaassa Palvelkaa Herraä iloiten sanotaan, että vilja-aineille yliherkkiä varten varataan gluteenitonta ehtoollisleipää, jota on käsiteltävä erillään tavallisesta leivästä. Gluteeniton ehtoollisleipä valmistetaan riisistä tai maissista. Allergisen ja keliakikon kannalta on oleellista, että vehnää sisältävät tuotteet säilytetään erillään ja tarjoillaan eri astioista kuin tuotteet, jotka eivät sisällä vehnää.

Kaikesta tästä johtuen pyydämme seurakuntia huomioimaan seuraavat asiat:

1. Seurakunnan tulee pitää tarjolla myös gluteenitonta ehtoollisleipää. On hyvä käyttää värjättyä gluteenitonta ehtoollisleipää, koska se erottuu tavallisista leivistä ja leivän vastaanottaja voi tietää sen olevan gluteenitonta.
2. Gluteeniton ehtoollisleipä tulee säilyttää eri astiassa kuin vehnäiset ehtoollisleivät.
3. Ehtoollisella gluteenittomat ehtoollisleivät tulee laittaa eri lautaselle kuin tavalliset ehtoollisleivät.

4. Perhemessuissa, konfirmaatiomessuissa ja muissa tilaisuuksissa, missä lapsia osallistuu ehtoolliselle tavallista enemmän, on noudatettava erityistä huolellisuutta.

Keliakialiiton asiantuntijan mukaan käytäntö, jossa gluteenittomiin ehtoollisleipiin ei kosketa samalla kädellä kuin vehnästä tehtyihin ehtoollisleipiin, ei ole välttämätön. Ehtoollisleipien rakenteen vuoksi niistä ei irtoa niin paljon gluteenia, että se voisi aiheuttaa oireita.

Seurakunnan tulee huolehtia selkeästä viestinnästä gluteenittoman ehtoollisleivän suhteen. Tätä varten voidaan laatia yksinkertainen esite, jota on jaossa kirkon sisäänkäynnin tuntumassa ja asiasta voidaan kertoa myös seurakunnan nettisivuilla. Keliakikon tai vehnäallergikon on helpompi tulla ehtoollispöytään, jos hänen ei tarvitse etukäteen pyytää suntuolta tai muulta työntekijältä gluteenitonta leipää.

Lisätiedot: Terhi Paananen, työalasihteeri, Kirkkohallitus, puh. 050 3019268,  
[terhi.paananen@evl.fi](mailto:terhi.paananen@evl.fi)  
Sanna Arnala, ravitsemusasiantuntija, Keliakialiitto, puh. (03) 2541 326,  
[sanna.arnala@keliakialiitto.fi](mailto:sanna.arnala@keliakialiitto.fi)

KIRKKOHALLITUS

Jukka Keskitalo

Pekka Huokuna

ISSN 1797-0326