



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne (kustantajan versio).

Viite:

Nissinen, K., Raninen, K., & Leinonen, S.-T. (2022). Voidaanko Oiva-
valvonnalla edistää ravitsemuslaatua? *Ravitsemusasiantuntija*, 8(2), 13 - 15.



Kaija Nissinen, TtL, laillistettu ravitsemusterapeutti, yliopettaja, Seinäjoen ammattikorkeakoulu
Kaisa Raninen, FT, tutkijatohtori, Itä-Suomen yliopisto
Suvi-Tuulia Leinonen, restonomi (AMK), projektiasiantuntija, Jyväskylän ammattikorkeakoulu



Kuva: Raija Törrönen, Itä-Suomen yliopisto

Voitaanko Oiva-valvonnalla edistää ravitsemuslaatua?

Oivallista ruokaa -hankkeessa etsitään keino- ja ravitsemuslaadun kehittämiseen ruokapalveluissa ja pohditaan mahdollisuuksia liittää ravitsemuslaadun seuranta ja ohjaus osaksi Oiva-elintarvikevalvontaa. Ravitsemispalveluiden tarjoaman ruoan ravitsemuslaadun parantamisella on mahdollista vaikuttaa suomalaisten kansanterveyteen. Sosiaali- ja terveysministeriön¹ kokooman toimenpidesuosituksen mukaan ravitsemispalveluiden tarjoaman ruoan ravitsemuslaatua tulisi parantaa ja seurata. Ravitsemuslaadun seurannan



Kuva: Bigstock

Oiva-valvontaan tulee sisällyttää :
ravitsemuslaadun seuranta ja ohjaus;
tarvitaan muutoksia lainsäädäntöön.

sisällyttäminen elintarvikevalvontaan voisi auttaa ravitsemispalveluiden tuottajia kiinnittämään huomion oikeisiin asioihin ja edistäisi riskiperusteista toimintatapojen muutosta. Oivallista ruokaa -hankkeessa on käyty aktiivisesti keskustelua ravitsemisliikkeiden edustajien sekä valvontaa tekevien viranomaisten kanssa, ja tutustuttu aiheeseen liittyvään kirjallisuuteen ja lainsäädäntöön sekä Oiva-valvonnan nykytilaan (kuva 1).

¹ Sosiaali- ja terveysministeriö. Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa. Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuositus. Sosiaali- ja terveysministeriön selvityksiä 2010:11. ISBN 978-952-00-2985-2.
<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-00-2985-2>



Kuva 1. Oivallista ruokaa-hankkeen prosessikaavio.

Voiko ravitsemuslaatua valvoa?

Elintarvikevalvonnan tehtävänä on varmentaa elintarviketurvallisuutta sekä elintarvikkeen laadusta ja koostumuksesta annettavien tietojen oikeellisuutta. Valvonta toteutetaan ympäri Suomen yhtenäisten Oiva-arviointiohjeiden perusteella, jotka pohjautuvat lainsäädäntöön. Ravitsemuslaatua koskevaa lainsäädäntöä on kuitenkin varsin vähän, ja siksi se ei ole myöskään keskeinen osa Oiva-valvontaa. Ravitsemuslaatua käsitellään tällä hetkellä Oiva-valvonnassa lähinnä elintarvikkeista annettaviin tietoihin liittyen. Elintarviketietoasetuksessa on määritelty, mitä tietoja ruoista on annettava kuluttajalle. Ruokapalveluilta edellytetään muun muassa allergienien ilmoittamista ja lihan tai kalan alkuperätietoja. Ravitsemuslaatua koskevia tietoja edellytetään ruokapalveluilta lähinnä vain silloin, jos ruoasta on esitetty ravitsemustai terveysväitteitä, tai ruokaa myydään ruoantarjoilupai- kaan ulkopuolelle. Mikäli ravitsemuslaatu kuuluisi laajemmin Oiva-valvonnan piiriin, se edellyttäisi muutoksia lainsäädäntöön. Lainsäädännössä voitaisiin esimerkiksi laajemmin edellyttää ruoantarjoilupaikoilta tarjotun ruoan osalta samoja merkintöjä kuin elintarvikeasetuksessa vaaditaan pakatuilta elintarvikkeilta. Myös ruokiin lisättävän suolan määrä nähdään asiaksi, johon olisi helppo vaikuttaa säädöksillä. Mikäli suolan määrän ilmoittaminen olisi pakollista, ei suolaa enää lisättäisi ruokiin kokin maun mukaisesti. Halutessaan asiakas voisi sitä itse lisätä.

Ravitsemuslaadun edistäminen on ravitsemis- palveluille pääasiassa vapaaehtoista. Ainoan poikkeuksen tekee korkeakoulujen ruokailu, jota valvotaan

Kelan toimesta pohjautuen valtioneuvoston asetukseen korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tukemisen perusteista. Julkisia ruokapalveluita tuottavilla ravitsemuslaatu voidaan edellyttää hankintasopimuksessa, mutta sen sisältö ja seuranta ovat ruokapalvelun tilaajan vastuulla. Sekä korkeakoulujen ruokailun suunnitteluun, että julkisia ruokapalveluja hankkiville on laadittu kattavat ohjeistukset ravitsemuslaadun edistämiseksi^{2, 3, 4, 5}. Esimerkiksi kouluruokailusuosituksissa Valtion ravitsemusneuvottelukunta on painottanut suosituksen noudattamisen tärkeyttä yhtenä ehtona kouluruokailua tarjoavien toimijoiden kilpailutuksessa⁶. Hankkeessa tehtyjen haastattelujen perusteella ravitsemuslaadun toteutumisen

2 Valtioneuvoston asetus korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tukemisen perusteista. 20.5.2022/375. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2020/20200375>

3 Kela ja Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Korkeakouluopiskelijoiden ruokailusuositus. Terveyttä ruoasta. Toinen korjattu painos 2016. ISBN 978-951-669-994-6. https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/159824/Korkeakouluopiskelijoiden_ruokailusuositus_2016_korjattu.pdf?sequence=5&isAllowed=y

4 Motiva. Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin – suosituksia vaatimuksiksi ja vertailukriteereiksi. Versio 2.0. Raportti 12/2020. https://www.motiva.fi/files/18215/Opas_vastuullisiin_elintarvikehankintoihin_-_suosituksia_vaatimuksiksi_ja_vertailukriteereiksi.pdf

5 Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Terveyttä ruoasta. Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014. 5. korjattu painos 2018. ISBN 978-952-453-801-5. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/ravitsemussuositukset_2014_fi_web_versio_5.pdf

6 Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositukset. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos 5. korjattu painos 2017. <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-791-6>

valvontaa näyttää kuitenkin tapahtuvan näissäkin ruoantarjoilupaikoissa hyvin vähän, jos lainkaan.

Näkemyksiä ravitsemuslaadun kehittämisestä

Ruoantarjoilupaiikat sekä elintarvikevalvontaviranomaiset näkevät, että ravitsemuslaadun toteutuminen on ruoantarjoilupaiikkojen vastuulla. Toisaalta osa ruoantarjoilupaiikoista siirtää helposti vastuun ravitsemuslaadusta asiakkaalle. Moni ruoantarjoilupaiikka kertoi tarjoilevansa sellaista ruokaa, jota asiakkaat vaativat. Monessa tapauksessa epäselväksi kuitenkin jäi, onko asiaa todella kysytty asiakkailta. Haastatteluista paljastui käsityksiä siitä, että ravitsemuslaatu ja ruoan maukkaus olisivat toistensa kanssa ristiriidassa. Myös ravitsemuslaatu käsitteenä on monelle vieras. Mielikuvissa ravitsemuslaatu liitetään muun muassa ruoan energiapitoisuuteen, kasvien käyttöön, tuoreuteen, elintarvikehygieniaan ja prosessoimattomuuteen. Jotta ravitsemuslaatu voitaisiin edistää, olisi tärkeää saada lisättyä ymmärrystä ravitsemuslaadusta, ja konkreettisia esimerkkejä ruokatoimijoille ravitsemuslaatu edistävästä toimintatavoista.

Terveystarkastajat näkivät hyvään ravitsemuslaatuun ohjaamisen luontevana ja mielekkäänä osana omaa työtä, jos siihen saadaan riittävästi koulutusta ja valvontakäynteistä erillinen ohjausresurssi. Ravitsemukseen liittyvää pohjakoulutusta terveystarkastajilla on haastatteluidemme perusteella kirjavasti, yleensä kuitenkin melko vähän. Terveystarkastajien toiveena olikin lisäkoulutuksen saaminen ja eteneminen sekä koulutuksessa että ohjauksessa teema kerrallaan. Ohjauksen teemoja voisivat olla esimerkiksi suolan määrän vähentäminen, rasvan laadun parantaminen, hiilihydraattien laadun parantaminen ja kasvien käytön lisääminen. Kaikkiin näihin koetaan tarvittavan koulutusta, jotta tarkastajat pystyvät kentällä myös perustelemaan muutostarpeet. Terveystarkastajat kaipaavat myös kirjallisia ohjeita jaettavaksi, sekä kanavaa, jota kautta he voisivat saada ravitsemusasiantuntijalta tukea kentältä nouseviin kysymyksiin.

Vaikka ruokapalvelutoimijoita on hyvin erilaisia pienistä kahviloista, pitserioista aina isoihin keskuskeittäöihin, suurin osa haastatelluista toimijoista suhtautui myönteisesti ravitsemuslaatuasioiden käsittelemiseen terveystarkastajan kanssa. Kuitenkin niissäkin paikoissa, joissa hyvän ravitsemuksen edistäminen

nähtiin haasteellisena, saatettiin jo tiedostamatta tehdä toimia, jotka edistivät hyvää ravitsemusta, esimerkiksi oli panostettu houkuttelevaan ja värikkääseen salaattipöytään. Toimijoille olisi tärkeää muistuttaa, että pienetkin muutokset ravitsemuslaadun kehittämässä ovat merkityksellisiä. Hyvään ravitsemuslaatuun ohjaamisen tulisi lähteä ruokapalvelutoimijan liikeidean lähtökohdista käsin ja sopivan pienin askelin.

Oiva-neuvonta työkaluna ravitsemuslaadun edistämiseen ravitsemispalveluissa?

Oivallista ruokaa -hankkeessa kuultiin sekä elintarvikevalvontaa tekeviä viranomaisia että ruokapalvelutoimijoita siitä, miten he näkevät ravitsemuslaadun sopivan osaksi Oiva-järjestelmää. Ravitsemuslaadun valvontaa koettiin haasteelliseksi lainsäädännön puuttuessa, mutta ravitsemuslaadun edistäminen osana Oiva-neuvontaa nähdään mahdollisena ja pääasiassa myös toivottuna. Tämä edellyttää kuitenkin Oiva-neuvonnan kehittämistä valvonnan rinnalla ja terveystarkastajien kouluttamista ravitsemusasioihin. Tähän yhteistyöhön tarvitaan ravitsemusasiantuntijoita tukemaan elintarvikevalvontaviranomaisten työtä. Oiva-neuvonnan ei nähdä soveltuvan osaksi Oiva-valvontakäyntejä, jotka tehdään pääasiassa ennalta ilmoittamatta, ja joiden ensisijainen tarkoitus on varmistaa elintarviketurvallisuuuden toteutuminen. Neuvonnalle olisi varattava oma erillinen aikansa. On muistettava myös, että ravitsemuslaatu ei ole kaikkien ruoantarjoilupaiikkojen toiminnan keskiössä, eikä sen tarvitsekaan olla. Olenaisempaa olisikin edistää ravitsemuslaatuja ja siitä tiedottamista niissä ravitsemispalveluissa, joissa asiakas olettaa saavansa ravitsemuksellisesti laadukasta ruokaa, ja joissa aterioidaan toistuvasti.

Oivallista ruokaa

1.12.2020–31.12.2022

Hankkeessa selvitetään, miten elintarvikevalvonnalla voidaan edistää ravitsemuslaadun parantamista ja ruokahävikin vähentämistä ruoantarjoilupaikoissa.

Lue lisää hankkeen verkkosivulta:

<https://www.jamk.fi/fi/projekti/oivallista-ruokaa>



Kuva 2. Hankkeen infolaatikko