

Opinnäytetyö (AMK)

Palvelujen tuottaminen ja johtaminen

2010

Hilkka Näse

PARTIOLEIRIEN ERITYISRUOKAVALIOT

– turvallisen toteutuksen edellytyksiä



TURUN AMMATTIKORKEAKOULU
TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Hilkka Näse

PARTIOLEIRIEN ERITYISRUOKAVALIOT

– turvallisen toteutuksen edellytyksiä

Tässä opinnäytetyössä selvitetään partioleirien erityisruokavalioiden turvallisen toteuttamisen edellytyksiä. Erityisruokavaliota noudattavien leiriläisten osuus partioleireillä on n. 20%. Vielä 25-vuotta sitten erityisruokavaliota noudattavia oli 1% leiriläisistä.

Erityisruokavaliioihin liittyvässä viestinnässä on useita puutteita. Viestinnällisiä puutteita ovat esimerkiksi seuraavat. Tieto tarvittavasta erityisruokavaliosta kulkee huonosti tai ei lainkaan, leiriläiset eivät tiedä mitä ruoka sisältää ja leirin ohjelmapisteissä ei tiedetä mitä erityisruokavaliota tulisi huomioida. Viestinnällisiä hankaluuksia on lisäksi siinä miten erityisruokavaliot ilmoitetaan ja miten ilmoitettu siirtyy eteenpäin leiriorganisaatiossa. Lisäksi erityisruokavaliot eivät ole kattavasti esillä partion materiaaleissa. Joistakin ohjeista maininta erityisruokavaliosta puuttuu kokonaan. Edellä mainitut viestinnälliset puutteet aiheuttavat sen, että erityisruokavaliota ei pystytä valmistamaan virheettömästi ja turvallisesti.

Ratkaisuja edellä mainittuihin puuteisiin on tässä opinnäytetyössä etsitty haastattelemalla asiantuntijoita, perehtymällä suurleirien loppuraportteihin sekä osallistuvalla havainnoinnilla kahdella partioleirin aikana. Partioleirit, joilla havainnointi tapahtui olivat eri kokoiset; Kepseli-leirille osallistui 20 henkilöä, Reila 09-leirille osallistui 3500 henkilöä. Opinnäytetyössä on esillä erityisruokavaliioihin liittyvinä turvallisuuskäsitteinä riskikartoitukset, viestintä, henkilötietolaki sekä partioleirien turvallisuusohjeet.

Johtopäätöksinä ja kehittämissuhteina opinnäytetyössä ehdotetaan kolmea toimenpidettä. Ensinnä erityisruokavaliioihin liittyvää viestintää tulee tehostaa kaikilla tasoilla ennen leiriä, leirin aikana ja leirin jälkeen loppuraportteja arkistoidessa. Toinen toimenpide on sähköisen lomakkeen laatiminen erityisruokavaliotarpeen ilmoittamiseksi. Kolmas toimenpide on erityisruokavalioiden huomioiminen partion ohjeissa ja materiaaleissa. Opinnäytetyössä esitetään parannusehdotuksia ja konkreettisia toimenpiteitä erityisruokavalioiden turvallisen toteuttamisen edistämiseksi. Yksi ehdotuksista on sähköisen erityisruokavaliolomakkeen luonnos.

ASIASANAT: Erikoisruokavaliot, henkilötietolaki, joukkoruokailu, partio, turvallisuus, viestintä.

BACHELOR'S THESIS | ABSTRACT

UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Degree Programme in Hospitality Management | Catering services

29.4.2010 | Total number of pages 52

Instructor Annika Karppelin

Hilkka Näse

SAFETY CHALLENGES AND REQUIREMENTS REGARDING SPECIAL DIETS ON SCOUT CAMPS

The aim of the present bachelor's thesis was to determine the challenges and requirements for safety in special diets on scout camps. The volume of special diets on scout camps has grown significantly, at the moment it is about 20%, whereas twenty years ago the volume of special diets was only 1%.

One of the biggest challenges is the lack of proper information and briefing. The information about the special diet needed might for instance get lost on the way or arrive incomplete, the campers do not get the information about the ingredients of the food, or the staff in the camp activities do not know what diets should be taken into account.

Severe problems occur already when the campers inform the organizers about their special diets and when that information is passed forward in the camp organization. In addition, the material in the Finnish Scouts manual that is used in the camp kitchens lacks comprehensive information about special diets, in some cases the information is not available at all.

These problems and challenges make it impossible to cater for special diets safely without errors. The present thesis aims at finding solutions for these problems through interviews, camp reports analysis and observation on two scout camps. The camps where the observation took place were Kepseli-camp with 20 campers and Reila 09-camp with 3500 campers.

The thesis studies these safety issues from the following perspectives: risk mapping, communication, the Personal Data Act and safety instructions of scout camps. The thesis proposes three solutions for the problems that were found during this study. Firstly, the flow of information before, during, and after the camp should be improved and secondly, an electronic form for campers to fill in when signing on the camp should be introduced. Finally, comprehensive information on special diets should be available in the manuals and materials provided by The Finnish Scouts.

KEYWORDS: Communication, Personal Data Act, provisioning, safety, scouting, special diet

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	5
2	PARTIO SUOMESSA	8
2.1	Partion toimintaperiaatteet	8
2.2	Partion koulutusjärjestelmä	9
2.3	Retket ja leirit partioiminnassa	11
3	ERITYISRUOKAVALIOT OSANA LEIRIMUONITUSTA	12
3.1	Partioretkien ja -leirien muonituksen toteutus	13
3.2	Erytisruokavalioiden esiintyvyys Suomessa ja partioleireillä	16
3.3	Reila 09-leirin erityisruokavaliot	18
3.4	Erytisruokavalioiden toteutus partioleireillä	21
3.5	Erytisruokavalioiden toteuttamisen kriittiset pisteet	22
3.6	Viestinnän rooli erityisruokavalioiden toteutuksessa	24
4	TURVALLISUUS ERITYISRUOKAVALIOIDEN TOTEUTTAMISEN NÄKÖKULMASTA	27
4.1	Riskikartoitus turvallisuussuunnittelun pohjana	28
4.2	Viestintä turvallisuuden edistäjänä	29
4.3	Henkilötietolaki erityisruokavaliotiedon reunaehtona	32
4.4	Turvallisuus partioretkillä ja -leireillä	33
5	JOHTOPÄÄTÖKSET JA KEHITTÄMISEHDOTUKSET	34
5.1	Erytisruokavaliioihin liittyvän viestinnän tehostaminen	35
5.2	Sähköinen lomake erityisruokavalioiden ilmoittamiseksi	40
5.3	Erytisruokavaliot turvallisuus- ja muiden ohjeiden osaksi	44
6	LOPUKSI	45
7	LÄHTEET	49

LIITTEET

- Liite 1. Haastattelukysymykset pitkäaikaisille partiomuonittajille
- Liite 2. Sähköinen lomake erityisruokavalioiden ilmoittamiseksi (luonnos)

KUVAT

Kuva 1.	Alfakeitin Reila 09:n keittiössä	14
Kuva 2.	Erytisruokavalioluetteloissa erilaiset värikoodit helpottavat tiedon löytämistä	38
Kuva 3.	Gluteeniton leipä ja annosmargariini tarjoillaan erillään muista viljatuotteista	40

KUVIOT

Kuvio 1.	Erytisruokavaliot Reila 2009 –leirillä	19
Kuvio 2.	Allergiat ja yliherkkydet Reila 2009 –leirillä. Mainintojen määrä erityisruokavalioilmoituksissa	20
Kuvio 3.	Erytisruokavaliioihin liittyvän tiedon kulkeminen Reila 09-leirillä	25
Kuvio 4.	Turvallisuusviestinnän A4-tekijät	30
Kuvio 5.	Ehdotus partioleirin erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyvän tiedon kulkemisesta	36
Kuvio 6.	Sähköisen erityisruokavaliolomakkeen perusnäkyä ja informaationäkyä, kun leiriläisellä on laktoosi- intoleranssi	42

TAULUKOT

Taulukko 1.	Suomalaisen partiomenetelmän kahdeksan osaa	9
Taulukko 2.	Turvallisuusosaaminen Partion koulutusjärjestelmässä	11
Taulukko 3.	Partioretkien ja – leirien määritelmä	12
Taulukko 4.	Esimerkkejä suurleirien keittiömuodoista	15
Taulukko 5.	Lippukuntaleirin ja suurleirin muonitusten toteutus. Esimerkkeinä Kepseli ja Reila 09	15
Taulukko 6.	Joidenkin erityisruokavalioiden esiintyvyys Suomessa	17
Taulukko 7.	Erytisruokavalioiden osuus partioleireillä	18
Taulukko 8.	Leirimuonituksen erityisruokavaliioihin liittyvät kriittiset pisteet ja ratkaisuehdotus niiden ennakkoimiseksi	23
Taulukko 9.	HSE-riskikartoitus ja 4H-leirien riskienhallintatyökalu	28
Taulukko 10.	Tietoon liittyviä määritelmiä	35
Taulukko 11.	Kuvitteellinen esimerkki erityisruokavalioiden toteuttamiseen vaikuttavista tekijöistä	38
Taulukko 12.	Tarpeettoman tulkitsemisen aiheuttama väärä tieto tarvittavasta erityisruokavaliosta	43

1 Johdanto

”Hyvä ruoka, parempi leiri.” Näin kuuluu Suomen Partiolaisten kesällä 2010 järjestettävän Kilke-suurleirin muonituksen iskulause. Ruoka täyttää leirillä vatsan, mutta on myös muulla tavoin tärkeä osa leirikokemusta. Olennaisena osana sosiaalista elämää, myös leiriolosuhteissa on ruokailu. Suurissakin joukoissa samaa ruokaa syövät kokevat kuuluvansa samaan yhteisöön. Yksi partion arvoista on yhdenvertaisuus, joka toteutuu kun leirillä on mahdollisuus yhteiseen ruokahetkeen. Erityisruokavaliota noudattavalle leiriläiselle ruokailu yhdessä toisten kanssa ei kuitenkaan ole aina itsestäänselvyys.

Vielä 25 vuotta sitten erityisruokavaliota noudattavien osuus oli alle 1% leiriläisistä. Vuonna 1985 järjestetyllä Miilu-leirillä määrää pidettiin leirin loppuraporttien mukaan suurena ja työläänä toteuttaa. Nyt erityisruokavaliota noudattavien leiriläisten osuus on noin 20% kaikista leiriläisistä. Kun viidennes leiriläisistä noudattaa erityisruokavaliota, on jo melkoinen haaste toteuttaa ruoka-annokset virheettömästi ja turvallisesti. Erityisruokavalioiden tarkoituksenmukainen huomioiminen on turvallisen leirikokemuksen edellytys erityisesti voimakkaasti yliherkille leiriläisille. Opinnäytetyössäni pohdin mitkä ovat ne edellytykset, jotka tarvitaan partioleirien erityisruokavalioiden turvalliseen toteutukseen.

Opinnäytetyön lähtökohtana on Suomen Partiolaisten tutkimusryhmän esittämä tarve partioleirien erityisruokavalioiden selvittämiseksi. Opinnäytetyön tavoitteena on löytää ideoita ja toimintatapoja, jotka edistävät erityisruokavalioiden turvallista toteuttamista partioleireillä. Turvallisuuden edellytykset nousivat teemaksi asiantuntijahaastattelujen sekä omien partiomuonituskokemusteni pohjalta. Suomen Partiolaisten visiossa kerrotaan partion olevan merkityksellistä toimintaa, jota lapset ja nuoret harrastavat turvallisessa ympäristössä. Lisäksi partion tavoitteena on tukea lapsen ja nuoren kasvua huomioiden yksilölliset ominaispiirteet. (Suomen partiolaiset – Finlands Scouter ry:n peruskirja, 3.) Erityisruokavaliio on erityispiirre, joka on huomion arvoinen myös partiotöinnassa.

Vanha sananlasku, hyvin suunniteltu on puoliksi tehty pätee erityisruokavalioiden toteutuksessakin. Erityisruokavalioiden turvallisuuden edellytyksiä tarkastellaan tässä opinnäytetyössä leirin suunnittelun ja valmistelun näkökulmasta. Painopiste on suurleirien erityisruokavalioiden huomioimisessa, sillä ne vaativat pieniä leirejä enemmän suunnittelutyötä leiriläisten ja erityisruokavalioiden suuren määrän vuoksi. Suurleirien osalta tietoja on myös paremmin saatavilla leirin loppuraporttien muodossa.

Opinnäytetyön suuntaviivoja ja rajausta tehdessäni haastattelin kolmea pitkäaikaista partiomuonittajaa; Saila Sipilää, Helena Lehtoa ja Leena Vilpoa. Haastatteluja olen hyödyntänyt myös johtopäätöksiä ja kehittämissuhteita tehdessäni. Saila Sipilällä on kokemusta partiomuonittajatehtävistä kahdenkymmenen vuoden ajalta. Työkseen Sipilä on elintarvikealan opettaja. Helena Lehto on aloittanut partion muonitustehtävissä vuonna 1987, joten hänelläkin on partiomuonittajakokemusta yli kahdenkymmenen vuoden ajalta. Lehto työskentelee alakoulun keittiössä. Leena Vilpon partiomuonittamiseen liittyvä taito on karttunut itse opiskellen ja kolmenkymmenen vuoden kokemuksen kautta. Vilpo on haastateltavista ainoa, joka ei työskentele ruoanvalmistukseen liittyvällä alalla. Haastatteluissa kaikilta kolmelta kysyttiin liitteessä 1 olevat kysymykset. Sipilä ja Lehto vastasivat kysymyksiin sähköpostitse. Vilpo vastasi henkilökohtaisesti, jolloin vastaukset kirjattiin samalla lomakkeeseen.

Haastattelujen lisäksi tärkeä aineisto olivat opinnäytetyön rajauksessa ja painopisteissä olivat suurleirien loppuraportit, joihin tutustuin loppuraportteihin Suomen Partiolaisten arkistossa Helsingissä. Lisäksi tutustuin Lounais-Suomen Partiopiirin huoltojaostolta löytyneisiin leirien muonitusten loppuraportteihin. Loppuraporteista ilmenneet ongelmat leirimuonituksessa vahvistivat asiantuntijahaastatteluissa esiin tulleet kehittämiskohteet.

Yhtenä aineistonkeruumenetelmänä käytin osallistuvaa havainnointia. Olin mukana partiolaisena kahdella partioleirillä kesän 2009 aikana. Leirit olivat kooltaan erilaiset. Kepseli oli pieni, kahdenkymmenen henkilön lippukuntaleiri. Reila 09 oli suurleiri, jolle osallistui 3500 partiolaista. Tehtäväni oli vastata

molempien leirien erityisruokavalioiden suunnittelusta ja toteutuksesta. Asiantuntijahaastatteluja, arkistojen materiaaleja ja leireillä tekemiäni havaintoja täydentävät partion julkaisut, vuoden 2010 Kilke-suurleirin materiaali, henkilökohtaiset tiedonannot sekä omat kokemukseni partion muonitustehtävissä.

Partion arvojen mukaisesti suhde muihin ihmisiin merkitsee toisten auttamista, huolehtimista ja kunnioittamista (Suomen partiolaiset – Finlands Scouter ry:n peruskirja, 3). Toimintamuotona leirit ovat partion ytimessä. Toimintaperiaatteisiin kuuluu turvallisuus. Lisäksi partion koulutusjärjestelmä pyrkii siihen, että jokaisella on oltava riittävät valmiudet suoriutua annetusta tehtävästään. Partion arvoista ja toimintaperiaatteista kerrotaan toisessa luvussa.

Kolmannessa luvussa kerrotaan erityisruokavalioiden toteuttamisesta, erityisruokavalioiden esiintyvyydestä partioleireillä ja Suomessa yleensä, erityisruokavalioiden toteuttamisen kriittisistä pisteistä ja erityisruokavaliioihin liittyvän viestinnän toteuttamisesta. Neljännessä luvussa tarkastellaan turvallisuutta, niiltä osin kuin se liittyy erityisruokavalioiden toteuttamiseen partioleireillä. Esillä ovat riskikartoitukset, viestinnän merkitys, henkilötietolaki sekä partion omat turvallisuustoimenpiteet.

Päätelminä luvussa viisi todetaan, että erityisruokavalioiden turvallista toteuttamista partioleireillä voidaan edistää kolmella toimenpiteellä. Ensinnä erityisruokavaliioihin liittyvää viestintää tulee tehostaa kaikilla tasoilla ennen leiriä, leirin aikana ja leirin jälkeen loppuraportteja arkistoitaessa. Toinen toimenpide on sähköisen lomakkeen laatiminen erityisruokavaliotarpeen ilmoittamiseksi. Kolmas toimenpide on erityisruokavalioiden huomioimisen integrointi osaksi kaikkia partion toimintoja.

Opinnäytetyötä varten aineistoa on koottu partion arkistoista ja kirjallisuudesta sekä haastatteleamalla partiomuonittajia ja keräämällä havaintoja partioleireiltä. Tietojen kokoaminen osoittautui haasteelliseksi. Tähän haasteeseen kulminoituu oivallisella tavalla erityisruokavalioiden toteuttamisessakin

olennaisen tärkeä asia: oikea tieto on oltava oikeassa paikassa oikeaan aikaan, jotta erityisruokavaliot voidaan toteuttaa turvallisesti.

2 Partio Suomessa

Partion perustamisajankohtana pidetään vuonna 1907 Brownsean saarella Englannissa järjestettyä leiriä, jolla kokeiltiin lordi Robert Baden-Powellin kehittämää partiomenetelmää. Aluksi partiotoiminta oli tarkoitettu vain pojille, mutta melko nopeasti toiminta kasvoi tyttöjenkin harrastukseksi. Partio levisi ympäri maailmaa ja Suomi oli ensimmäisten partiomaiden joukossa vuonna 1910. (Suomen Partiolaiset 2009b.)

Suomessa partion harrastajia on noin 70.000 ja toiminta kattaa koko maan. Toiminnan perusyksikkönä on paikallinen yhdistys eli lippukunta, jotka kuuluvat oman alueensa partiopiiriin. Kattojärjestönä on Suomen Partiolaiset - Finlands Scouter ry. (Suomen Partiolaiset 2009c.)

2.1 Partion toimintaperiaatteet

Partio on kansainvälinen, kaikille avoin ja puoluepoliittisesti sitoutumaton nuorisjärjestö, joka perustuu vapaaehtoisuuteen, avoimuuteen ja yhdenvertaisuuteen. Suomessa pääasiallisena kohderyhmänä ovat 7-22-vuotiaat lapset ja nuoret, joita aikuiset ohjaavat ja tukevat. Partion päämääränä on tukea lasten ja nuorten kasvua huomioiden yksilölliset ominaispiirteet. Toimintaa ohjaa maailmanjärjestöjen määrittelemä arvopohja. Arvojen lähtökohtana on ihmiskuva, jossa kullakin on velvollisuuksia suhteessa Jumalaan, omaan itseen, muihin ihmisiin, yhteiskuntaan ja ympäristöön. Partioliike on avoin kaikille, jotka hyväksyvät sen päämäärän ja arvot. (Suomen partiolaiset – Finlands Scouter ry:n peruskirja, 3.)

Partiomenetelmä on kahdeksanosainen kasvatukseen keinojen kokonaisuus. Laadukas partiotoiminta sisältää luontevasti kaikki taulukossa 1 esitetyt

partiomenetelmän osat. Tämän suomalaisen partiomenetelmän perustana on kansainvälisten kattojärjestöjen partiomenetelmä.

Taulukko 1. Suomalaisen partiomenetelmän kahdeksan osaa.

Partiomenetelmän osat	Selitys
Sitoutuminen partion arvoihin	Partiolaisen lupaus, ihanteet ja tunnus
Symboliikka	Toimintatapoja, sisältöjä ja esineitä, joilla on yhteisesti ymmärretty merkitys
Nousujohteisuus	Jokaiselle sopiva haasteellinen tehtävä
Vartiojärjestelmä	Toiminta vertaisryhmässä, jossa päätetään yhdessä asioita ja jaetaan vastuuta
Tekemällä oppiminen	Partiossa opitaan kokemisen ja tekemisen kautta
Aikuinen tuki	Partiossa lapset, nuoret ja aikuiset toimivat yhdessä
Päivän hyvä työ	Partiossa lapsi ja nuori kasvaa vastuuseen itsestään ja muista
Toiminta luonnossa	Luonto on elämyksellinen toiminta- ja oppimisympäristö

(Suomen Partiolaiset 2009d)

Partio-ohjelma sisältää toimintoja, joiden avulla partiomenetelmä toteutuu konkreettisesti. Partio-ohjelmaa toteutetaan ensisijaisesti lippukunnissa. Partio-ohjelmaan sisältyy jokaiselle ikäkaudelle sopivia aktiviteetteja eli eri aihealueita tehtävineen. Partio-ohjelman mukaiset ikäkaudet ovat sudenpennut (7-9-vuotiaat), seikkailijat (10-12-vuotiaat), tarpojat (12-15-vuotiaat), samoajat (15-17-vuotiaat), vaeltajat (18-22-vuotiaat) sekä yli 22-vuotiaat aikuiset. (Suomen Partiolaiset 2009d.)

2.2 Partion koulutusjärjestelmä

Jotta partio-ohjelman tavoitteisiin päästään, tarvitaan myös riittävästi osaavia aikuisia ja nuoria johtajia. Päämäärien tueksi partiolla on oma koulutusjärjestelmä. Tavoitteena on, että jokaisella partiolaisella tulee olla partio-ohjelman toteuttamiseen ja oman partiopestinsä hoitamiseen tarvittavat

tiedolliset ja taidolliset valmiudet (Suomen Partiolaiset 2009e). Partiopesti on aikuisten ja vaeltajien määritelty tehtäväkokonaisuus. Partiopestillä tarkoitetaan tavoitteellista tehtäväkokonaisuutta, johon partiolainen sitoutuu ja johon hän saa ohjausta (Pietikäinen & Karvonen 2008, 3). Leirimuonitukseen liittyvä pesti voi olla erityisruokavalioista vastaaminen suunnittelusta loppuraportointiin. Kaikki partiossa olevat tehtävät eivät ole pestejä. Leirimuonituksen työtehtäviin voi osallistua ilman varsinaista partiopestiä.

Partiokoulutus on jaettu kolmeen osaan: ikäkausiryhmän johtajien koulutukseen, muuhun johtajuuden koulutukseen sekä kouluttajakoulutukseen. Lisäksi on eri aiheisiin keskittyviä taitokoulutuksia. (Suomen Partiolaiset 2009f.) Kaikille koulutuksille on määritelty tavoitteet ja hyväksymiskriteerit. Koulutuskokonaisuudet muodostuvat moduuleista, joita voi suorittaa monin tavoin ja samaa moduulia voi hyödyntää useammassakin koulutuksessa. Sisällöt on rakennettu siten, että ne tukevat pestien osaamisvaatimuksia. Osa pesteistä edellyttää turvallisuusosaamista, joita varten on olemassa eritasoisia turvallisuuteen liittyviä koulutuksia. (Pietikäinen & Karvonen 2008, 3-6.) Taulukossa 2 on kuvattu neljä turvallisuuteen liittyvää partiokoulutusta. Tavoitteista ja hyväksymiskriteereistä ei ilmene ovatko erityisruokavaliot millään tavalla esillä koulutusten sisällöissä. Turvallisesti partiossa -kurssin tavoitteena on tietää voimassaolevat turvallisuusohjeet, joissa erityisruokavaliota käsitellään lyhyesti. Muuta viittausta erityisruokavaliioihin ja niiden toteuttamiseen liittyviin riskeihin ei löydy.

Taulukko 2. Turvallisuusosaaminen Partion koulutusjärjestelmässä.

Koulutus	Kohde-ryhmä	Esitiedot	Tavoitteet	Hyväksymiskriteerit
Ensiapu	Kaikki partiojohtajat	Ei	Osaa turvallisuusohjeiden edellyttämät ensiaputaidot	Oppija osaa toimia retkeilyssä tyypillisissä onnettomuustilanteissa ja osaa antaa ensiapua.
Turvallisesti partiossa	Kaikki johtajatehtävissä toimivat / Partion tuki-aikuiset	Ei	Tietää voimassa olevat turvallisuusohjeet. Osaa toimia pienissä tapaturmatilanteissa. Osaa perusturvallisuusajattelun	Oppija tuntee turvallisuusohjeet, tiedostaa perusturvallisuuteen vaikuttavat asiat partiossa sekä tietää kenelle viestiä onnettomuuden sattuessa
Turvallinen toiminta	Kaikki partiojohtajat	Turvallisesti partiossa	Hallitsee SP:n voimassa olevat turvallisuusohjeet käytännössä. Ymmärtää turvallisuus/riski-ajattelun ja osaa huomioida sen toiminnan suunnittelussa. Tietää lastensuojeluun ja henkiseen turvallisuuteen liittyvät asiat partiossa. Tuntee johtajan vastuun päihdeasioissa.	Oppija tietää miten turvallinen toiminta järjestetään, osaa laatia turvallisuussuunnitelman lippukunnan tapahtumalle, tiedostaa muiden lajiliittojen turvallisuusohjeiden olemassaoloa, tietää miten partiossa suhtaudutaan päih-teisiin, sekä tietää mihin voi kääntyä lapsisuojausasioissa
Turvallisuusjohtaminen	Partio-piirin tai keskusjärjestön suurta-pahtumien turval-lisuudesta vas-taavat henkilöt	Turvallinen toiminta	Osaa tehdä ison tapahtuman riskianalyysin. Osaa tehdä ison tapahtuman turvallisuussuunnitelman. Osaa toimia turvallisuusvastaavana/-johtajana. Hallitsee SP:n voimassaolevat turvallisuusohjeet. Hallitsee toimintaan liittyvän lainsäädännön.	Oppija hallitsee olennaisen lainsäädännön ja turvallisuusohjeet. Ymmärtää ja osaa ennakoida suurta-pahtumiin liittyvät riski ja osaa toimia sen mukaan. Pystyy antamaan tapahtuman tekijöille koulutusta ja tietoa turvallisuuteen liittyen.

(Pietikäinen & Karvonen 2008, 12)

2.3 Retket ja leirit partiotoiminnassa

Yksi partion keskeisistä toimintamuodoista on retkeily. Jokaisella partiolaisella tulee olla mahdollisuus osallistua monipuoliseen retkeily- ja luontotoimintaan osana oman ikäkautensa partio-ohjelmaa. (Suomen Partiolaiset 2009a ja 2009e.) Retki- ja leiritoiminta on monimuotoista ja käsittää useita erityyppisiä

retkeilyn muotoja (taulukko 3). Useimmat partioleireistä ovat lippukuntaleirejä tai vastaavia osallistujamäärältään melko pieniä leirejä. Osa partioleireistä on suurleirejä, jolloin osallistujia saattaa olla useita tuhansia. Henkilömäärältään suurin suomalainen suurleiri on ollut vuonna 1996 järjestetty Loisto, jolle osallistui n.14.600 partiolaista. Suurleirejä järjestävät keskusjärjestön eli Suomen Partiolaisten lisäksi mm. partiopiirit. Suurilla leireillä leiriläiset on jaettu alaleireihin ja edelleen pienempiin yksiköihin, savuihin ja leirilippukuntiin. Usein leiriohjelmaan sisältyy osallistuminen vaellukselle, eli haikkiin tai purjehdukselle.

Taulukko 3. Partioretkien ja –leirien määritelmät.

Päiväretki	kestää päivän, ei yöpymistä
Retki	kestää vähintään yhden yön, majoitus sisätiloissa tai maastossa
Leiri	kestää vähintään kolme yötä, kiinteä leiripaikka
Vaellus (haikki)	kestää vähintään kolme yötä, ei kiinteää leiripaikkaa

(Suomen Partiolaiset 2009g, 6)

3 Erityisruokavaliot osana leirimuonitusta

Partion yhdenvertaisuuden arvoja ja turvallisuuden toimintaperiaatteita voidaan lähtökohtana sille, että jokaisen leiriläisen on saatava itselleen sopivaa ruokaa. Erityisruokavaliota on nykyään paljon ja niiden osuus on kasvanut voimakkaasti. Leirien ilmoittautumistietojen ja loppuraporttien perusteella partioleireillä erityisruokavaliota noudattavien osuus on nykyään n. 20% leiriläisistä. Vielä 80-luvulla alle prosentti leiriläisistä noudatti erityisruokavaliota. Erityisruokavalioiden toteuttaminen partioleireillä on suuri haaste jo niiden kasvaneen osuudenkin vuoksi. Partio toiminnassa erityisruokavalioiden kohdistuva huomio ja suunnittelu eivät kuitenkaan ole lisääntyneet samassa suhteessa erityisruokavalioiden osuuden kasvun kanssa, vaikka erityisruokavalioiden kiinnitetäänkin huomiota ja niitä tarjotaan leireillä.

Lippukuntaleirillä erityisruokavalioiden huomioiminen on useimmiten yksinkertaista. Leirille osallistuvat ovat pääsääntöisesti tuttuja toisilleen jo entuudestaan. Erityisruokavaliot ilmoitetaan tavallisesti lisätietona ilmoittautumisen yhteydessä. Tarkennuksia on helppo kysyä suoraan leiriläiseltä tai hänen perheeltään. Suurleireillä tilanne on toinen. Leiriläisiä on niin paljon, että muonitustehtäviin osallistuvat eivät mitenkään voi tuntea kaikkia leiriläisiä. Ilmoittautuminen voi olla useita kuukausia ennen leiriä ja ilmoitettuun erityisruokavalioon on saattanut tulla muutoksia ennen leirin alkamista. Erityisruokavalioita noudattavia saattaa olla satoja, jopa tuhansia ja erityisruokavaliot voivat olla erittäinkin vaativia ja yksilöllisiä. Siksi erityisruokavalioiden toteuttamiseen osallistuvien työtehtävät ovat usein vaativia, asiantuntijatasoista tehtäviä. (Lehto 2009.)

3.1 Partioretkien ja -leirien muonituksen toteutus

Partiossa toteuttavaa joukkoruokailua nimitetään muonitukseksi. Partion toimintaperiaatteiden mukaisesti partioleirien muonitus järjestetään vapaaehtoisvoimin. Leirin muonittajat voivat olla kokemustalstaan aloittelijasta asiantuntijaan. Osa muonittajista on osallistunut partiomuonittajille suunnattuihin koulutuksiin, osan taidot ovat karttuneet tekemällä. Osalla saattaa olla ruoanvalmistukseen liittyvää koulutusta ja työkokemusta. Jotkut taas tulevat leirimuonitustehtäviin ensimmäistä kertaa ilman pohjatietoja. Muonitustehtävissä toimivat useimmiten aikuiset, vaeltajat ja samoajat. Tarpojat, seikkailijat ja sudenpennut osallistuvat leireillä muonitustehtäviin ikäkauteensa sopivalla tavalla. (Vilpo 2009, Jokinen, Pehkonen, Toivanen, Heinänen, Salo & Jokinen 2009, 4-5.)

Leiriolosuhteista riippuen, ruokaa valmistetaan joko leirin ajaksi pystytettävässä leirikeittiössä, kiinteässä leirikeittiössä tai jossain tapauksissa sisätiloissa olevassa keittiössä. Leirin ohjelma, paikka ja osallistujamäärä vaikuttavat tarvittavaan keittiökaluun ja sitä kautta ruokalistaan. Myös ajankohdalla on merkitystä, sillä partioleirejä järjestetään kaikkina vuodenaikoina. Pienillä

leireillä tai suurten leirien vaelluksilla ruokaa voidaan valmistaa retkikeittimillä, jolloin leiriläiset osallistuvat oman ruokansa valmistamiseen. Tavanomaisilla lippukuntaleireillä ruoanvalmistuskalustona ovat yleensä kaasujakkarat kattiloineen. Suurimmilla leireillä käytössä ovat kenttäkeittiöt tai alfakeittimet (kuva 1).



Kuva 1. Alfakeitin Reila 09:n keittiössä.

Suurleirien muonituksen toteutus suunnitellaan jokaiselle leirille erikseen. Suunnittelun apuna käytetään aikaisempien leirien kokemuksia ja olemassa olevia loppuraportteja. Suurleireille rakennetaan tavallisesti useita keittiöitä. Keittiöiden määrä ja niiden ruokailijavahvuus ratkaistaan jokaisen leirin toteutussuunnitelmassa yksilöllisesti. Lopullisiin ratkaisuihin vaikuttavat mm. leirin koko, paikka, kohderyhmä ja ohjelma. Suurleirien keittiöratkaisut ovat vaihdelleet pienistä muutamien kymmenien annosten yksiköistä suuriin, yli tuhannen annoksen yksiköihin (taulukko 4).

Taulukko 4. Esimerkkejä suurleirien keittiömuodoista.

Leiri	Leiriläisiä	Keittiömuoto	Ruokailijat/keittiö
Loisto 1996	14.600 ¹	Ruokasavu + keskuskeittiö ²	140-200 hlö ²
Tarus 2004	13.000 ³	Savukeittiöt + muonituskeskus ⁴	30-146 hlö ⁴
Reila 2009	3.500 ⁵	Alaleirikeittiöt ⁶	600-1500 ⁶
Kilke 2010	10.000 ⁷	Kyläkeittiöt ⁷	500 hlö ⁷

(¹Loisto 1995a, ²Korkalo 1994, ³Tarus 2004, ⁴Räsänen-Ala-Alho 2009. ⁵Reila 2009, ⁶Ahtiainen 2009, ⁷Kilke 2009)

Lippukuntaleirit ovat suurleirejä pienempiä leirejä. Muonituksen ja erityisruokavalioiden suunnitteleminen on pienemmässä mittakaavassa helpompaa ja yksinkertaisempaa. Lippukuntaleirien hankinnat tehdään yleensä tavallisesta ruokakaupasta, suurleireillä käytetään tukkuliikkeiden toimituksia. Moni muukin asia toteutetaan lippukuntaleirillä yksinkertaisella ja helpolla tavalla, kun taas suurleiri vaatii huolellisen ja joskus monimutkaisen suunnittelun. Taulukossa 5 on esitetty pienen lippukuntaleirin (Kepseli) ja suurleirin (Reila 09) muonituksen eroja. Molemmat esimerkkileirit toteutettiin kesällä vuonna 2009.

Taulukko 5. Lippukuntaleirin ja suurleirin muonitusten toteutus.

Esimerkkeinä Kepseli ja Reila 09.

	Kepseli 2009	Reila 09
Henkilömäärä	20	3500
Leiripaikka	Sauvo, Karuna Kesämökki ympäristöineen, läheiset vesistöt	Pyhäranta, Reila Puolustusvoimien harjoitusalue
Kohderyhmä	Seikkailijat ja tarpojat	Kaikki ikäkaudet
Leirin kesto	4 päivää	4-9 päivää, ikäkauden mukaan
Järjestäjä	Meripartiolippukunta Lätynkääntäjät ry	Lounais-Suomen partiopiiri ry

Jatkuu

Taulukko 5. jatkuu

Leiriohjelma	Jollapurjehdusta ja melontaa. Yksi yön yli kestävä jollavaellus	Aktiviteetteja leirialueella. Osalle leiriläisistä mahdollisuus osallistua haikille (vaellus) tai päivään Uudessakaupungissa
Leirikeittiö	"Kesämökkikeittiö" ulkona sekä retkikeittimet vaelluksilla	Kolme alaleirikeittiötä, joissa ruokaa valmistettiin pääasiassa alfoilla
Ruokaileminen	Puolet leirin aterioista leirin kiinteällä paikalla, loput retkikohteissa	Neljässä alaleirissä leiriä varten rakennetuissa ruokailukatoksissa. Vaellukselle valmis ruoka kuljetettiin kenttäreittiä
Ruoan jakelu	Annostelu tai itse ottaen suoraan ruoanvalmistusastiasta	"Ämpäriruokailu" eli kukin ruokakunta (lippukunta) noutaa pöytään ruoan, jossa ruoka annostellaan tai jokainen ottaa itse
Tiskaaminen	Ruokailuastiat kukin leiriläinen tiskasi itse ulkona. Ruoanvalmistusastiat tiskattiin sisätiloissa tiskikoneessa tai käsin	Ruokailuastiat kukin leiriläinen tiskasi itse. Ruoanvalmistusastioiden tiskaamisesta vastasivat palvelutehtävissä olevat leiriläiset
Hankinnat	Marketeista ja paikallisista kaupoista ja puutarhoista	Tukkuliikkeistä sekä suoraan toimittajilta (esim. leipomo)
Muonittajat	Aikuinen ja samoaja. Päiväretkillä leiriläiset itse aikuisen valvonnassa	Päävastuussa aikuisia. Toteuttajina lisäksi vaeltajia ja samoajia

3.2 Erityisruokavalioiden esiintyvyys Suomessa ja partioleireillä

Erityisruokavalio on sairauden tai aineenvaihduntahäiriön hoidossa käytettävä ruokavalio (Uusi suomen kielen sanakirja 2007). Ruoka-aineet aiheuttavat erilaisia oireita, joista allergia on yksi esimerkki. Allergian lisäksi ruokaan liittyvä yliherkkyys voi olla ruokaintoleranssia tai vastenmielisyyttä ruokaa kohtaan (Allergia- ja astmaliitto 2007, 4). Yliherkkyksien lisäksi erityisruokavalioiden tarpeen voi aiheuttaa mm. sairaudet ja eettinen vakaumus (Parkkinen & Serti 2006, 10 ja 162-179).

Erityisruokavalioiden esiintyvyydestä Suomessa ei ole olemassa kattavia ja yksiselitteisiä tilastoja. Tutkimustiedoista ei voi laskea tai edes päätellä erityisruokavaliota noudattavien kokonaismäärää, sillä samat henkilöt saattavat noudattaa useita erityisruokavaliota. Myös eri ikäryhmissä erityisruokavalioiden

osuus on erilainen, joka myös hankaloittaa kokonaisarvion tekemistä. (Lahti-Koski & Sirén 2003, 16-19.) Yhtenä vertailulukuna voidaan tarkastella koululaisten tarvitsemia erityisruokavalioita. Turun kaupungin kouluissa erityisruokavaliota tarvitsevien oppilaiden määrä on 10-15% (lukuvuonna 2006-2007). Määrään vaikuttaa se, lasketaanko mukaan myös sellaiset erityisruokavaliot, joita kouluruokailussa ei huomioida, kuten suklaa. Alakoululaisilla erityisruokavalio on yleisempää (20-22%) ja lukiolaisilla huomattavasti vähäisempää (n. 7%). (Terho 2010.) Suuntaa antavia lukuja erityisruokavalioiden esiintyvyyttä erikseen kunkin erityisruokavalion kohdalta. Taulukossa 6 on vertailtu erityisruokavalioiden esiintyvyyttä vuosina 1999 ja 2009, poikkeuksena kasvisruokavalio, jonka tiedot vuodelta 2003. Kasvisruokavalio on käsitteenä monimutkainen ja tästä syystä tarkkoja lukuja kasvissyöjien määrästä ei ole saatavilla. Yksi arvio on, että kasvissyöjiä on 0,5- 3 % aikuisväestöstä. (Vinnari 2010.) Taulukon lukujen perusteella erityisruokavalioiden määrä on lisääntynyt jonkin verran kymmenen vuoden aikana, mutta esimerkiksi laktoosi-intoleranssin esiintyvyys on pysynyt samana.

Taulukko 6. Joidenkin erityisruokavalioiden esiintyvyys Suomessa.

	1999	2009
Diabetes	170.000 henkilöä ¹	40.000 henkilöllä tyylin 1 diabetes 250.000 henkilöllä diagnosoitu tyylin 2 diabetes ²
Keliakia	15.000 henkilöä, joista 3.000:lla ihokeliakia ¹	27.000 henkilöllä löydetty keliakia. Arviona on, että 2% väestöstä sairastaa keliakiaa ³
Laktoosi-intoleranssi	17%:lla väestöstä ¹	17% väestöstä ⁴
Ruoka-aineallergiat ja -yliherkkyydet	10% alle 6-vuotiaista 10% kouluikäisistä 2-5% aikuisista ¹	10-15 % alle kouluikäisistä 5% kouluikäisistä 2-4% aikuisista ⁵
Kasvisruokavalio	ei saatavilla	1 % koululaisista (2003) 1-6% aikuisista (2003) ⁶

(¹Parkkinen & Sertti.1999. 10, 123, 126, 130, ²Diabetesliitto 2009, ³Keliakialiitto 2009, ⁴Duodecim Terveyskirjasto, ⁵Finfood – Suomen ruokatieto ry 2009, ⁶Lahti-Koski & Sirén 2004, 17-18)

Partioleireillä erityisruokavaliota noudattavien määrää ei ole tilastoitu luotettavalla tavalla. Leirien erityisruokavalioiden toteuttamiseen osallistuneiden kertomukset ovat kuitenkin sen suuntaisia, että erityisruokavaliota noudattavien määrä on kasvanut voimakkaasti. Taulukossa 7 on kuvattu erityisruokavaliota noudattavien suhteellinen osuus leirin kokonaisvahvuudesta muutamien leirien osalta. Tiedot pohjautuvat leirien loppuraportteihin ja ilmoittautumistietoihin.

Taulukko 7. Erityisruokavalioiden osuus partioleireillä.

Leiri	Osallistujamäärä	Erityisruokavaliota
Miilu 1985	10.000 hlö ¹	alle 1% (80) ¹
Loisto 1996	14.600 hlö ²	14% (2.000) ²
Tammileiri 1998	2.650 hlö ³	15% (400) ³
Tarus 2004	12.000 hlö ⁴	20% (2.400) ⁵
Kepseli 2009	20 hlö	20% (4)
Reila 2009	3.500 hlö	19% (670)

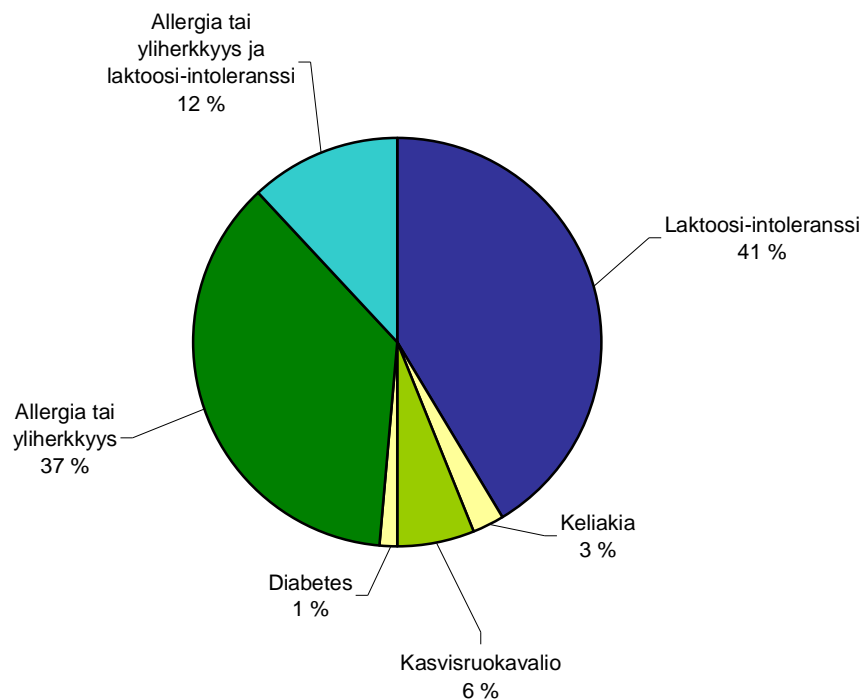
(¹Lindroos 1985, ²Loisto 1996c, ³Salonen & Rissanen-Kyntäjä 1998, ⁴Tarus 2004, ⁵Salusjärvi-Juopperi 2004)

Eri erityisruokavalioiden osuutta tarkastellaan seuraavassa hieman tarkemmin Reila 09 -suurleirin osalta.

3.3 Reila 09-leirin erityisruokavaliot

Reila 09 oli Lounais-Suomen partiopiirin yhteinen piirileiri. Leirille osallistui kaiken kaikkiaan 3500 eri-ikäistä leiriläistä (Lounais-Suomen partiopiiri 2009). Heistä 670 eli 19 prosenttia oli ilmoittanut noudattavansa erityisruokavaliota. Erityisruokavaliota noudattavista 49 prosentilla oli allergia tai yliherkkyys. Yliherkkyudeksi on huomioitu kaikki eri syyt, joiden vuoksi henkilö ei pysty syömään jotakin elintarviketta. Muita erityisruokavaliota olivat vähälaktoosinen ja laktoositon ruokavalio (laktoosi-intoleranssi), gluteeniton ruokavalio (keliakia),

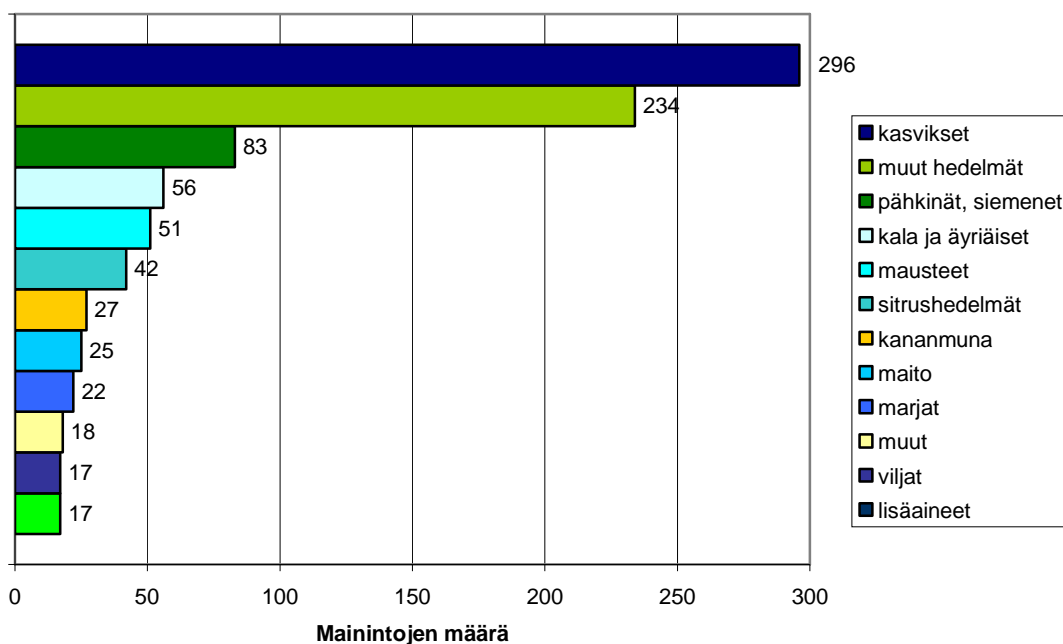
kasvisruokavalio tai diabetes. Kuviossa 1 on esitetty erityisruokavalioiden jakaantuminen Reila 09-leirillä. Osa erityisruokavalioidista ei edellyttänyt leirimuonitukselta mitään toimenpiteitä. Esimerkiksi vain kiiville yliherkät leiriläiset söivät koko leirin ajan perusruokaa, sillä kiiviä ei ollut missään leirin ruoassa. Yksikään leiriläinen ei tarvinnut selkeästi jonkin sairauden edellyttämää erityisruokavaliota. Esimerkiksi kihtiä sairastaa 1-2% aikuisväestöstä (Salomaa 2009), mutta Reila-leirillä kukaan aikuisista ei tarvinnut kyseistä ruokavaliota. Myöskin erilaiset kasvissyönttiin liittyvät ääri-ilmiöt eivät näkyneet leirillä. Yksikään kasvisruokailija ei noudattanut edes vegaanista ruokavaliota vaan lähes kaikki ns. kasvisruokailijat söivät leirin aikana joko kalaa tai kanaa tai molempia.



Kuvio 1. Erityisruokavaliot Reila 2009 –leirillä (670 hlö).

Yliherkkyksiä ei voi aina todentaa lääkärintodistuksella. Yliherkkyysien taustalla voi olla monenlaisia tekijöitä. Jotkut leiriläiset olivat ilmoittaneet oireiden olevan esimerkiksi pahoinvointia, jos kyse ei ollut selkeästi allergiasta. Erityisruokavalioiden suunnittelijoiden ja toteuttajien ei kuitenkaan tule tehdä omia tulkintojaan erityisruokavalioiden tarpeellisuudesta, vaan lähtökohtaisesti

kaikki erityisruokavaliot toteutetaan, jos leirin tiedotteissa niin on luvattu. Kuviossa 2 on kuvattuna eri ruoka-aineryhmien saamien mainintojen määrä Reilan erityisruokavalioilmoituksissa. Samalla henkilöllä oli tavallisesti useita yliherkkyyksiä. Kasvikset ja hedelmät aiheuttivat yliherkkyyttä useimmin. Myös pähkinät, kala ja mausteet aiheuttivat monille yliherkkyyksireaktioita.



Kuvio 2. Allergiat ja yliherkkyydet Reila 2009 –leirillä.
Mainintojen määrä erityisruokavalioilmoituksissa.

Reilalla oli huomattava määrä osallistujia, jotka olivat ilmoittaneet ennakkoon tarvitsevansa erityisruokavalion. Useimmat heistä päätyivät jostain syystä syömään perusruokaa, vaikka ruoassa olisi silmin nähden ollut heille sopimatonta raaka-ainetta. Esimerkiksi keittoruokat sisälsivät lähes aina porkkanaa ja se on helppo havaita ruokaa maistamatta. Huolimatta porkkanan helposta tunnistamisesta, ilman porkkanaa valmistettua keittoa söi lopulta vain pieni joukko. Leirin aikana ilmoitettiin myös jonkin verran uusia erityisruokavalioita. Muutama ennakolta ilmoittamaton erityisruokavalio oli

ilmoitettu vain leirisairaalaan, koska kyseessä olivat leiriläisen lääkehoitoon liittyvät erityisruokavaliotarpeet.

3.4 Erityisruokavalioiden toteutus partiolareilla

Kuten leirimuonitus yleensäkin, leirin erityisruokavalioiden toteutus räätälöidään kullekin leirille sille sopivalla tavalla. Erityisruokavalioiden toteuttaminen edellyttää suunnitelmallisuutta ja tiettyä hienotunteisuutta. Kenenkään ei tulisi olla ulkopuolinen suhteessa muihin leiriläisiin esimerkiksi yliherkkyytensä tai eettisen vakaumuksensa vuoksi. Erityisruokavaliota noudattavalla on yhtäläinen oikeus sosiaaliseen ruokailutilanteeseen kuin muillakin. (Tyrväinen, Mustonen & Kunnaskari. 2008, 33.)

Suurleirien suunnitelmissa ja loppuraporteissa ilmenee, että pyrkimyksenä on useimmiten ollut erityisruokavaliota noudattavien integroiminen osaksi muuta ruokailua (Loisto 1995b ja Vilpo 1990). Leirien jälkeen kerätyissä palautteissa ehdotettiin kuitenkin usein erillistä erityisruokavalioryksikköä, koska toteutus koettiin kovin hankalaksi tai vaikeaksi (Saarela 1985 ja Brotherus 1996). Erityisruokavalioiden toteutusta on saatettu muuttaa jopa leirin aikana. Vuonna 2004 Suomen Partiolaisten Tarus-leirillä gluteenitonta ruokavaliota noudattavien ruokailupaikkaa muutettiin leirin aikana toiminnallisten hankaluuksien vuoksi savukeittiöstä keskuskeittiöön (Räsänen-Ala-Alho 2004).

Erityisruokavalioiden toteutukseen valitaan tavallisesti oma vastuhenkilö, joka muokkaa peruseruokalistaa ilmoitettujen erityisruokavalioiden perusteella. Parhaimmillaan erityisruokavaliosta vastaava henkilö on kiinteästi osa muonitustiimiä ja pystyy vaikuttamaan osaltaan peruseruokalistan valintoihin jo varhain suunnitteluvaiheessa. Varsinainen toteutus on aina tekijöidensä näköinen ja erilaisia variaatioita on yhtä monta kuin on leirejäkin. Aikaisempia kokemuksia pyritään hyödyntämään ja niiden pohjalta yritetään tehdä parannuksia erityisruokavalioiden toteuttamiseen. Viime vuosien leireistä poiketen, vuoden 2010 Kilke-leirin osalta erityisruokavaliota noudattavan on esitettävä lääkärin tai terveydenhoitajan antama todistus. Lisäksi leirimuonitus haastattelee leirin aluksi erityisruokavaliota noudattavat. (Kilke 2009). Näillä

toimenpiteillä pyritään tarkentamaan erityisruokavalioiden määrää ja siten helpottamaan erityisruokavalioiden valmistusprosessia.

Erityisruokavalioiden suunnittelu ja toteutus sisältävät monia yksityiskohtaisia työvaiheita, jotka ovat välttämättömiä turvallisen ruokailun onnistumiseksi. Siksi erityisruokavalioiden toteuttamiseen leirillä on valmistauduttava huolellisemmin ja suunnitelmallisemmin kuin perusruoan valmistamiseen. Kaikkien elintarvikkeiden sisältämät ainesosat on selvitettävä tarkasti ja saatuja tietoja on osattava käyttää oikein. Esimerkiksi gluteeniton tuote ei välttämättä olekaan puhtausasteeltaan sellainen, että se sopisi gluteenittomaan ruokavalioon. Maidon valkuaisaineita saattaa olla elintarvikkeissa sellaisilla nimillä, joita asiaan perehtymätön ei tunnista ja pähkinöiden jäämiä voi löytyä useista elintarvikkeista.

3.5 Erityisruokavalioiden toteuttamisen kriittiset pisteet

Erityisruokavalioiden toteutukseen liittyvät riskit olisi kartoitettava etukäteen hyvissä ajoin ennen leiriä. Leiriraporttien perusteella erityisruokavaliioihin liittyvää riskikartoitusta ei ole tehty yhdellekään suurleirille. Tästä voidaan tehdä johtopäätös, ettei erityisruokavalioiden riskejä ole todennäköisesti kartoitettu pienemmillekään leireille. On tietenkin mahdollista, että riskikartoituksia on tehty mutta näyttöä niistä ei ole.

Erityisruokavalioiden toteuttamisen kriittisiä pisteitä löytyy koko erityisruokavalioprosessista. Ennen varsinaista leiriä kriittisiä pisteitä ovat suunnittelu ja erityisruokavaliosta ilmoittaminen sekä osittain tiedon kulku. Tiedon kulkemiseen liittyy useita kriittisiä pisteitä ja virheitä mahdollistavia kuiluja myös leirin aikana. Tiedon kulkuun liittyy esimerkiksi ruokailutilanne, jolloin leiriläisillä ja heidän lähijohtajillaan pitäisi olla täsmällisesti tiedossa mitä ja missä he syövät. Ennen varsinaista ruoanvalmistusta elintarvikkeiden tilaukset, tavarantoimitukset ja varastointi sisältävät kriittisiä pisteitä. Ruoanvalmistus itsessään sisältää useita kriittisiä pisteitä. Ketjun viimeisenä kriittisenä pisteenä on astiahuolto.

Taulukossa 8 on listaus erityisruokavalioihin liittyvistä kriittisistä pisteistä ja ennakkointitoimenpiteistä, joita voisi käyttää riskikartoituksen pohjana. Taulukon aineistona ovat Reila 09- ja Kepseli -leirien aikana tehdyt havainnot, asiantuntijahaastattelut (Vilpo, Sipilä, Lehto) ja aikaisempien leirien loppuraportit.

Taulukko 8. Leirimuonituksen erityisruokavalioihin liittyvät kriittiset pisteet ja ratkaisuehdotus niiden ennakoinniseksi.

Kriittinen piste	Esimerkki	Ennakkoinnin ratkaisuehdotus
Leirin suunnittelu	Ruokalista monipuolinen	Käytettävien raaka-aineiden rajaaminen ja ruokalistan yksinkertaistaminen
	Erytisruokavaliota noudattavien ruokailu poikkeavan ohjelman aikana esim. haikki	Huolellinen suunnittelu, yhteistyö muun leiriorganisaation kanssa, erityisruokavalioiden ilmoittamisjärjestelmä
Ilmoittautuminen	Erytisruokavalioiden käsitteisiin liittyvät tulkinnat	Selkokielen käyttäminen, oikeiden termien käyttäminen
	Tietojen siirtyminen oikein	Välikäsien välttäminen. Ilmoittautujan itse täyttämä sähköinen lomake, joka ohjaa ja neuvoo täytössä
Tiedon kulku	Leiriläisen erityisruokavaliomuuttuu	Sähköinen vahvistus esim. kuukausi ennen leiriä
	Henkilötietolain asettamat rajoitukset	Leiriläisen suostumus tietojen käyttämiseksi
	Ulkomaalaiset leiriläiset, joiden kieli ja kulttuuri poikkeaa suomalaisesta	Monikielinen ohjeistus ja erityisruokavalioiden ilmoituslomake
	Ruokalista ja ruokien sisältämät ruoka-aineet eivät ole leiriläisten tiedossa	Riittävä informointi, myös ruokalistan muutoksista. Pienten leiriläisten kohdalla informointi myös lähijohtajille. Ruokalista ainesosineen kaikkien leiriläisten saatavilla.
	Leiriläisen lähijohtaja ei tunne leiriläisen erityisruokavaliota	Olennaisten erityisruokavaliotietojen antaminen lähijohtajalle
Tilaukset, tavaran toimitukset	Toimitettu tuote ei vastaa tilattua	Systemaattiset tarkastukset kuorman saapuessa
		Tiedottaminen ruokailijoille muuttuneesta ruoasta

Jatkuu

Taulukko 8. jatkuu

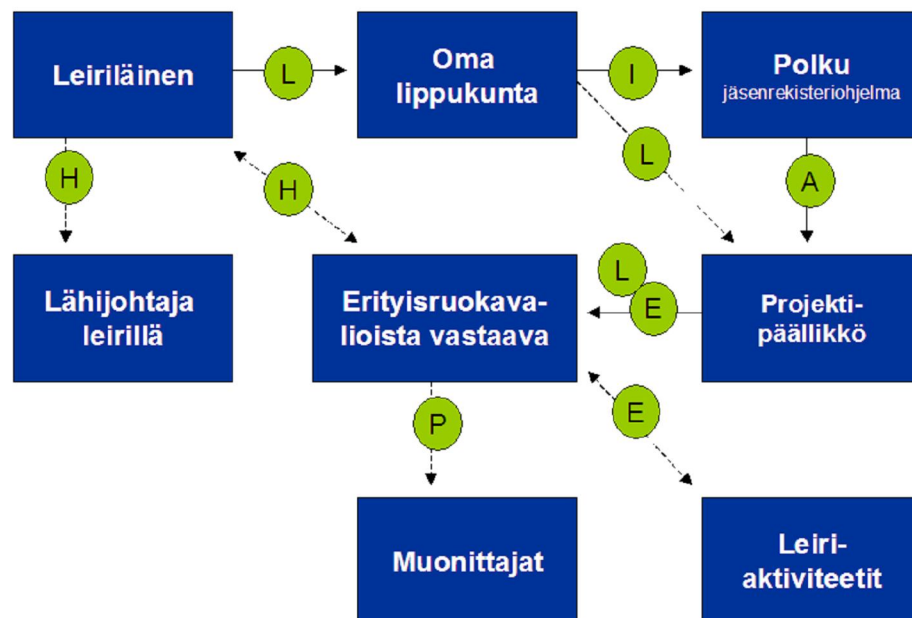
Varastointi	Avonaisten pakkausten väliset ristikontaminaatiot	Erytisruokien säilytys selvästi erillään tai erityisissä säilytysastioissa
Ruoanvalmistus	Samana sekoitusvälineen käyttäminen	Erytisruokavalioiden valmistukseen tarkoitetut välineet merkitty selkeästi. Huomiointi omavalvontasuunnitelmassa.
	Vierekkäin olevien ruoanvalmistusastioiden välinen ristikontaminaatio	Riittävän iso erityisruokavaliokaitti erillään muusta ruoanvalmistuksesta.
Astiahuolto	Ruoanvalmistusvälineiden huolimaton tiskaus	Perehdytys ja neuvonta astiahuoltoon osallistuvilla.
	Ruokailuastioiden tiskiveden epäpuhtaudet	Oma tiskiharja ja tiskausmahdollisuus herkästi reagoiville. Huomiointi omavalvontasuunnitelmassa.

3.6 Viestinnän rooli erityisruokavalioiden toteutuksessa

Erytisruokavalioiden liittyvän tiedon kulkeminen toimivasti oikeille henkilöille on erityisruokavalioiden turvallisen toteutuksen edellytys. Jotta erityisruokavaliota noudattava leiriläinen saa tarvitsemansa ruoan, on etukäteen oltava koossa tarkkaa tietoa jota on pystyttävä hyödyntämään. Olennaisia tietoja ovat tarvittavien erityisruokavalioiden lisäksi leirin ruokalista, elintarvikkeiden tarkat tuoteselosteet, käytössä olevat henkilöstö- ja kalustoresurssit sekä leiriohjelma.

Leiriläiset ilmoittavat erityisruokavaliotarpeestaan tavallisesti leiri-ilmoittautumisen yhteydessä lisätietona tai erillisellä erityisruokavaliolomakkeella. Kuviossa 3 on kuvattu Reila 09 –leirin erityisruokavalioiden liittyvän tiedon kulkua. Kyseisen leirin erityisruokavaliot ilmoitettiin palauttamalla paperinen erityisruokavaliolomake omaan lippukuntaan. Lippukunnan vastuhenkilö kirjasi tiedot Polku-jäsenrekisteriohjelmaan internetin kautta ja toimitti lisäksi paperisen erityisruokavaliolomakkeen leirin projektipäällikölle. Projektipäällikkö poimi tiedot Polku-järjestelmästä Access-ohjelmalla ja toimitti ne eteenpäin erityisruokavaliosta vastaavalle henkilölle Excel-tiedostona. Erytisruokavaliosta

vastaava toimitti tiedot muokattuina edelleen muille muonittajille ja leiriaktiiviteettien vastuuhenkilöille. Polku-järjestelmään rakennettu lomake oli toiminnoiltaan jäykkä ja se ei mahdollistanut monipuolisia hakuja tietokannasta. Erityisruokavalioista vastaavalle toimitettu tieto oli lähinnä lukuja ja sanoja, joita piti erikseen vielä työstää huomattavan paljon. Lopullisesti jäi puuttumaan mm. tieto siitä minä päivinä kukakin erityisruokavaliota noudattava on leirillä ja missä hän milloinkin ruokailee. Koska kaikki tiedot oli ohjeistuksen mukaisesti toimitettu eteenpäin leiriorganisaatiolle, usealta leiriläisen lähijohtajalta puuttui tieto leiriläisen erityisruokavaliotarpeesta.



H=henkilökohtaisesti L= paperilomake I=internet A=access E=excel P=paperilla

Kuvio 3. Erityisruokavalioihin liittyvän tiedon kulkeminen Reila 09-leirillä.

Erityisruokavaliotarpeen tiedonkulku oli Reila 09-leirin osalta turhan monimutkainen ja sisälsi liikaa virheitä mahdollistavia kuluja. Alussa oleva kriittinen piste oli tietojen syöttäminen Polku-järjestelmään kyseiseen erityisruokavalioon perehtymättömän henkilön toimesta. Useita tietoja oli syötetty väärin ja merkinnöistä ilmeni, että joukossa oli jopa ilmiselvää

asiattomuutta. Erityisruokavaliotarpeeksi oli Polku-järjestelmään syötetty mm. karvaiset naiset ja reggae-musiikki. Verrattaessa leiriläisten täyttämiin paperisiin erityisruokavaliolomakkeisiin, vastaavia tietoja ei löytynyt.

Vuonna 2010 järjestettävän Kilke –suurleirille ilmoittautuminen tapahtuu paperisella lomakkeella. Täysi-ikäisillä on myös mahdollisuus syöttää omat ilmoittautumistietonsa suoraan Polku-järjestelmässä olevaan ilmoittautumislomakkeeseen. Erityisruokavaliota koskevat tiedot ovat osa ilmoittautumislomaketta. Erityisruokavaliota kysytään kuitenkin melko suppeasti ja lisätietojen antaminenkin on rajallista lomakkeen yhteydessä. Esimerkkinä lomakkeen rajallisuudesta on allergioiden lista, jossa yhtenä vaihtoehtona on sitrukset. Vastausvaihtoehtona tähän on kyllä. (Partio 5/2009, 24-28.) Sitruhedelmiä ja niiden yliherkkyysoireita on kuitenkin niin paljon, ettei näin tyypistetyllä kysymyksellä voida saada riittävän luotettavaa tietoa leiriläisen erityisruokavaliotarpeesta. Niukka tieto lisää riskiä tarpeettomille ja väärille tulkinnoille, (joista tarkemmin luvussa 5.4). Kilke-leirin osalta aikomuksena on haastatella erityisruokavaliota noudattavat leirin alussa (Kilke 2009). Ajatus on hyvä, mutta alkuleirin työmäärä on yleensä niin huikea, että haastattelujen toteutuminen vaikuttaa vähintäänkin kunnianhimoiselta.

Tarvittavien erityisruokavalioiden lisäksi tarvitaan myös muita tietoja, jotta erityisruokavalioiden toteuttaminen on mahdollista. Aikaisempien leirien kokemukset ja niistä laaditut loppuraportit ovat tärkeä tiedonlähde uusien leirien suunniteltaessa. Systemaattisen arkistoinnin puuttuessa, erityisesti muonituksen osalta, edellisten leirien kokemusten hyödyntäminen jää usein muistin varaan. Leirin ruokalista ja ruoanvalmistuksessa käytettävät elintarvikkeet vaikuttavat erityisruokavalioiden tarpeeseen. Erityisruokavalioiden vastaavan tulee työskennellä kiinteästi yhdessä muun muonitustiimin kanssa, jotta erityisruokavaliot voidaan huomioida oikealla tavalla. Leirimuonitus ja erityisruokavaliot eivät myöskään ole erillinen yksikkö vaan osa leirin palveluja. Viestintä leirin muiden osa-alueiden kanssa on välttämätöntä. Erityisruokavalioiden toteuttamiseen kumppaneita leirillä ovat ainakin leirin ohjelma, logistiikka, leirisairaala ja leiritoimisto. Leirin taloudesta vastaavat ja

sitä suunnittelevat ovat myös tärkeä yhteistyötaho, sillä suuri määrä erityisruokavalioita lisää leirin elintarvikekustannuksia. Leiriorganisaation ulkopuolisina yhteistyökumppaneina ovat tavarantoimittajat ja leirille osallistuvien lasten perheet.

4 Turvallisuus erityisruokavalioiden toteuttamisen näkökulmasta

Abraham Maslowin (1954) mukaan turvallisuuden tunne on yksi ihmisen perustarpeista. Turvallisuuden tunne syntyy kun oletettu vaara tai riski ei toteudu. Turvallisuudeksi voidaan kutsua tilaa, jossa riskien toteutumisen mahdollisuus on hyväksyttävällä tasolla. (VTT 2009.) Asiayhteydestä riippuen turvallisuus voi tarkoittaa monia eri asioita. Elintarviketurvallisuus ja ruoan turvallisuus liittyvät ravintoomme. Henkisestä turvallisuudesta puhutaan mm. kiusaamisen yhteydessä. Tietoturvallisuus voi liittyä tietojärjestelmiin tai henkilötietojen suojaamiseen. Turvallinen tilanne onkin monien tekijöiden summa. (Lonka, Hjelt, Vanhanen & Raivio 2002, 9,107,112.)

Ruoan riskeihin liittyviä käsitteitä on monia ja niiden kaikkien lähestymistapa ruoan turvallisuuteen on erilainen. Elintarviketurvallisuudella tarkoitetaan elintarvikkeiden hygieniaan liittyvää turvallisuutta (Maa- ja metsätalousministeriö 2006). Ruoan turvallisuutta arvioidaan ravitsemuksellisten, kemiallisten ja mikrobiologisten riskien näkökulmista. Kemiallisiin riskeihin sisältyvät elintarvikkeiden luontaiset ainesosat, joista voi aiheutua joillekin yliherkkyysoireita. (Parkkinen & Serti 2006, 35.) Ruoka saattaa sisältää sellaisia ainesosia, jotka voivat aiheuttaa vakavia reaktioita, kuten hengenvaarallisen anafylaktisen sokin. Silti ruoan riskeiksi ei aina mielletä siitä aiheutuvia yliherkkyysoireita tai muita haittoja (Penttilä 1998, 11).

4.1 Riskikartoitus turvallisuussuunnittelun pohjana

Riskien kartoittaminen ja kirjaaminen on alku sille, että riskeistä keskustellaan. Keskustelu ja vuorovaikutus ovat edellytys riskien ennakointiin ja minimointiin. Riskien arviointi tarkoittaa yksinkertaisesti perusteellista selvitystä mahdollisista vaaratilanteista ja riskien merkittävyydestä. Hyvä riskikartoitusmenetelmä on riittävän yksinkertainen. Riskikartoitusmenetelmiä ja – välineitä on olemassa paljon. Useimmat niistä ovat suunniteltu yritysten riskien kartoittamiseen. Englantilaisen turvallisuus- ja terveysalan järjestö HSE:n viiden kohdan riskikartoitus on esimerkki yksinkertaisesta riskikartoituksesta, jota käytetään yrityksissä. (Säämänen, Riipinen, Kulmala & Welling 2004.) Elintarviketurvallisuuteen liittyviä riskejä kartoitetaan HACCP-järjestelmän (engl. Hazard Analysis and Critical Control Points) avulla, jossa etsitään toiminnasta terveysriskejä sisältävät kohdat ja valitaan näistä kriittiset hallintapisteet (Evira 2010.) Harrastuskenttääkin varten on olemassa joitain riskikartoitusvälineitä. The Institute for Volunteering Research and Volunteering England on tehnyt vapaaehtoistyöhön liittyviä riskikartoitusvälineitä (Volunteering England 2010). 4H-järjestön leiritoiminnan turvallisuusopas sisältää yksinkertaisen, leiritoimintaan suunnitellun riskikartoitusmenetelmän (Frisk 2004, 7-11.) Kaikissa näissä periaate on sama, riskit kartoitetaan ja niiden merkitys ja vakavuus määritellään.

Seuraavassa taulukossa (taulukko 9) on esitetty HSE-riskikartoitus ja 4H-leirien riskikartoitus esimerkkeinä yksinkertaisista riskikartoituksista, joita voisi hyödyntää partiroleirien erityisruokavalioiden suunnittelussa.

Taulukko 9. HSE-riskikartoitus ja 4H-leirien riskienhallintatyökalu

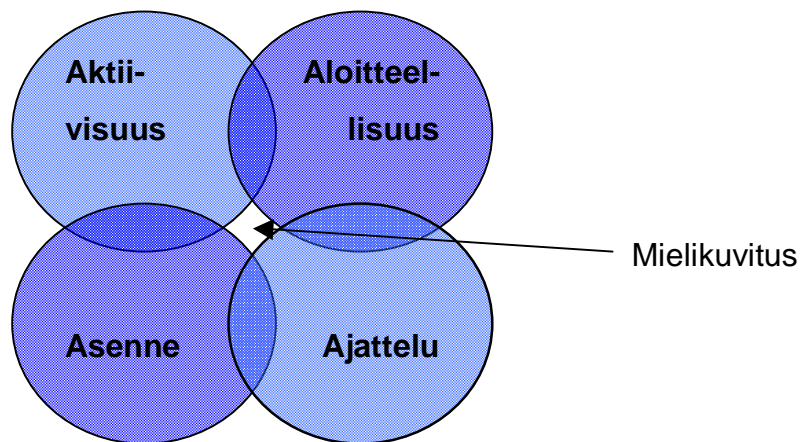
HSE, Five step ¹	4H-leirien riskienhallintatyökalu ²
<p>Tarkastele vaaroja</p> <p>Selvitä kuka voi vahingoittua ja miten</p> <p>Arvioi riskit ja selvitä, ovatko olemassa olevat varoimenpiteet riittävät vai pitäisikö varoimenpiteitä parantaa</p> <p>Dokumentoi havainnot</p> <p>Tee arvioinneista koonti ja palaa asiaan kun olosuhteet muuttuvat</p>	<p>Leiriin liittyvä avainsanat kootaan taulukkoon ja arvioidaan.</p> <p>Riskit arvioidaan asteikolla 1-5. Mitä vakavampi seuraus sen suurempi numero annetaan. Samoin arvioidaan riskin todennäköisyys.</p> <p>Riskin vakavuuden luku saadaan laskemalle yhteen seurauksen ja todennäköisyyden arvo.</p> <p>Jos luku on alle 3, riski on vähäinen. Luvut 4-6 merkitsevät kohtalaista riskiä ja luvut 7-10 merkittäviä riskejä.</p>

(¹Säämänen ym. 2004, ²Frisk 2004, 7-11.)

4.2 Viestintä turvallisuuden edistäjänä

Suomen Partiolaisten toimintasuunnitelman 2009-2010 mukaan tavoitteena on, että partiota pidetään turvallisena toimintana. Tavoite on viestinnällinen ja sen saavuttaminen vaatii turvallisuuden toteutumisen lisäksi siitä tiedottamista ymmärrettävästi. Jotta väärinkäsityksiltä välttyttäisiin, viestinnässä tulee aina pyrkiä yksiselitteisyyteen ja selkeyteen. Viestiä lähetettäessä on huomioitava vastaanottajan tietojen taso ja se kuka tarvitsee mitäkin tietoa. Kaiken materiaalin tulee olla kielipillisesti ja asiasisällöltään oikein. (Ilvonen 2007, 11-19, 23.) Erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyvässä viestinnässä on erityisesti kiinnitettävä huomiota uskottavuuteen ja selkeyteen. Uskottavuus on ammattimaisuutta, joka antaa ilmoittautujalle tunteen siitä, että hänen erityisruokavaliionsa osataan huomioida oikein. Väärien ja epäammattimaisten termien käyttäminen ei kasvata luottamusta erityisruokavalioiden toteutusta kohtaan. Selkeys tarkoittaa sitä, että asiat esitetään ymmärrettävästi ja kullekin kohderyhmälle sopivalla tavalla.

Hjelt-Putilinin (2005) mukaan turvallisuusviestintä koostuu neljästä tekijästä ja näiden yhteisestä nimittäjästä. Näitä neljää elementtiä hän kutsuu Turvallisuusviestinnän A4-tekijöiksi. A4-tekijät ovat asenne, aktiivisuus, aloitteellisuus ja ajattelu. Niiden yhteinen nimittäjä on mielikuvitus.



Kuvio 4. Turvallisuusviestinnän A4-tekijät (Hjelt-Putilin Paula 2005, 57-68)

Asenne on pääteltävissä ihmisen käyttäytymisestä, toiminnasta ja viestinnästä. Asenteet ovat mielipiteitä ja mieltymyksiä pysyvämpiä ja istuvat syvemmillä ihmismielessä. Asenteet eivät kuitenkaan ole syntymäominaisuuksia vaan niihin voidaan vaikuttaa. Jos turvallisuuteen liittyvät asenteet ovat kielteisiä, seurauksena voi olla turvallisuudesta piittaamatonta toimintaa esimerkiksi toimimattomuutta ja viestimättömyyttä. Puutteista ja turvallisuuspoikkeamista ilmoittaminen on osittain asennekysymys. (Hjelt-Putilin 2005, 58-59.) Erityisruokavalioiden toteuttamisessa asenne näkyy siinä miten erityisruokavaliota noudattavaan leiriläiseen suhtaudutaan. Suhtaudutaanko hänen erityisruokavaliionsa ammattimaisesti vai vähätellen. Vaikuttaako leiriläisen ikä, käytös, vamma tai muu seikka erityisruokavaliota valmistavan asenteeseen häntä kohtaan. Asenteet näkyvät myös siinä sisäistääkö muonittaja uusimmat erityisruokavaliosuositukset osaksi omaa toimintaansa.

Aloitteellisuus tarkoittaa viestinnässä sitä, että tekee ns. pelinavauksen. Aloitteen teko luo useimmiten edellytykset menestyksekkäälle viestinnälle. Jos

odottaa toisten aloitetta voi joutua odottamaan pitkään ja seuraukset voivat olla kohtalokkaat. Esteenä on yleensä se, että odotetaan jonkun toisen hoitavan asian. Aloitteellisuutta tarvitaan myös vastaanottaessa viestejä sekä riskien kartoittamisessa. (Hjelt-Putilin 2005, 59-60.) Leirin erityisruokavalioiden toteutuksessa aloitteellisuutta tarvitaan paljon ennen leiriä kun elintarvikkeiden ainesosia selvitetään ja erityisruokavaliota noudattaville laaditaan rinnakkaista ruokalistaa. Keskinäisen nokittelun sijaan jokaisen osallistujan on itse oltava aloitteellinen eikä odottaa yhteydenottoa toisten toimesta. Tämä koskee myös leiriläistä, joka on ilmoittanut erityisruokavaliostaan. Myös hänen on oltava aloitteellinen leirin muonitukseen päin eikä pelkästään odottaa muonituksen yhteydenottoa.

Aktiivinen havainnointi ja viestien vastaanottaminen luo paremmat edellytykset tapahtumien ennakoimiselle. Viestintä ruokkii viestintää. Aktiivinen viestijä ilmaisee enemmän kuin passiivinen viestijä. Aktiivisella on myös paremmat edellytykset vastaanottaa viestejä. Kokemusten jakaminen avartaa tiedollista pohjaa. Konkarit ja noviisit jakavat tietojaan ja oppi siirtyy. Aktiivinen viestintä lisää kommunikointia ja edistää tiedon esteetöntä kulkua. (Hjelt-Putilin 2005, 61-62.) Erityisruokavaliosta vastaavan muonittajan on oltava aktiivinen monella tavalla. Hänen on oltava aidosti kiinnostunut erityisruokavaliosta. Kaikki leiriläiset, erityisesti pienet sudenpennut, eivät aina rohkene tai eivät muista kaikkia erityisruokavaliionsa liittyviä rajoitteita. Tällaisissa tapauksissa aktiivisuus tarkoittaa sitä, että muonittaja on helposti lähestyttävä ja turvallinen henkilö. Joskus leiriläistä pitää tulkita sanattomista viesteistä ja osata aktiivisesti kysyä oikeat kysymykset.

Ajattelu on asioiden pohdiskelua, havainnointia sekä tiedon ja viestien vastaanottamista. Ajattelu jäsentää todellisuutta, käsityksiä, näkemyksiä ja kuvitelmia. Ajattellessamme mietimme asioiden tärkeysjärjestyksiä, merkityksiä, ja asioiden suhteita toisiinsa. Ajattelu on ongelmanratkaisun työkalu. Mitä parempi mielikuvitus, sen paremmin voi varautua tulevaan. (Hjelt-Putilin 2005, 63-68.) Ajattelua erityisruokavaliosta vastaava tarvitsee suunnitellessaan erityisruokavaliota noudattavien ruokalistaa, tehdessään riskikartoitusta,

ennakoidessaan erilaisia tilanteita ja reagoidessaan yllättäviin tilanteisiin. Itsearviointi ja parannusehdotukset tulevaa varten kirjataan muonituksen loppuraporttiin.

Mielikuvitus on edellä mainittujen yhteinen nimittäjä, sillä asenne, aloitteellisuus, aktiivisuus ja ajattelu nivoutuvat monilla tavoin toisiinsa. Ja ne kaikki edellyttävät mielikuvitusta. Mielikuvituksen käyttö luo uutta ja on toiminnan ja arviointikyvyn ehto. Ilman kuvittelukykyä eli mielikuvitusta ei voi varautua tulevaan uhkaan. (Hjelt-Putilin 2005, 64-66.) Mielikuvitusta leirimuonituksessa tarvitaankin, koska leireillä yllättäviä tilanteita on paljon. Jopa niin paljon, ettei sen pitäisi olla kenellekään yllätys. Leirillä nopeaa reagointia aiheuttavat esimerkiksi luonnonilmiöt, epidemia tai poikkeamat tavarantoimituksissa.

4.3 Henkilötietolaki erityisruokavaliotiedon reunaehtona

Henkilötietolain tarkoituksena on ”toteuttaa yksityiselämän suojaa ja muita yksityisyyden suojaa turvaavia perusoikeuksia henkilötietoja käsiteltäessä sekä edistää hyvän tietojenkäsittelytavan kehittämistä ja noudattamista” (Henkilötietolaki 22.4.1999/523). Tässä laissa säädetään edellytyksistä, joiden perusteella henkilötietoja saa käsitellä. Yksi peruste, jolloin henkilötietoja saa käsitellä on henkilön itsensä antama suostumus. Suostumuksen perusteella henkilöstä voidaan kerätä myös arkaluonteisia tietoja. Jotta henkilö voi antaa suostumuksensa tietojensa käsittelyyn, hänellä tulee olla tiedossa mihin tarkoitukseen hänestä kerättyjä tietoja käytetään ja miten tietoja käytetään. Erityisesti arkaluonteisten tietojen osalta suostumuksen antajan on tiedettävä miten tiedot pidetään luottamuksellisina. Hyvän tietojenkäsittelytavan mukaisesti henkilötietojaan antavalle olisi jätävä kopio antamistaan tiedoista. Vaikka suostumus henkilötietojen käyttämiseen olisi annettu tiettyjen ehtojen perusteella, se ei syrjäytä ns. tarpeellisuusvaatimusta. Tarpeellisuusvaatimus tarkoittaa sitä, että tarpeettomia tietoja ei saa kerätä. (Tietosuojavaltuutetun toimisto 2001, 1,3,5.)

Arkaluonteisella tiedolla Henkilötietolain 11§ mukaan tarkoitetaan mm. ”henkilön terveydentilaa, sairautta tai vammaisuutta taikka häneen kohdistettuja hoitotoimenpiteitä tai niihin verrattavia toimia.” Erityisruokavalio voidaan tulkita kuuluvan tähän kategoriaan, sillä erityisruokavalio ilmaisee ainakin epäsuorasti henkilön terveydentilaa. Lisäksi erityisruokavalion perusteella voi ilmetä henkilön etninen tausta tai uskonnollinen vakaumus, jotka luetaan kuuluvaksi arkaluontoisiin henkilötietoihin. (Puukka 2010.)

Henkilötietolaki onkin tullut esille keskusteluissa erityisruokavaliota noudattavien kanssa. Osa on kritisoinut erityisruokavaliotietojen huoletonta käyttöä. Osa on ilmaissut huolensa siitä, että kaikilla erityisruokavalioprosessiin osallistuvilla ei ole riittäviä tietoja käytössään. Henkilötietolakia ei ole riittävästi huomioitu partioleirien erityisruokavaliotietoja kerätessä. Ilmoittaessaan noudattavansa erityisruokavaliota, leiriläinen varmasti antanee samalla luvan tietojensa käsittelyyn. Hän ei kuitenkaan tiedä ketkä leirin organisaatiosta käsittelevät hänen tietojaan. Erityisruokavalioista vastaavat henkilöt ovat yhtä tietämättömiä siitä miten tietoja tulisi käsitellä.

4.4 Turvallisuus partioretkillä ja -leireillä

Turvallisuuden huomioiminen on tärkeä osa partiotoimintaa erityisesti retkillä ja leireillä. Suomen Partiolaisten turvallisuusohjeet on hyväksytty Partioneuvostossa vuonna 2007 ja päivitetty vuonna 2009 vastaamaan uudistunutta partio-ohjelmaa. Turvallisuusohjeessa käsitellään laajasti turvallisuuteen liittyviä osa-alueita ja annetaan käytännöllisiä ohjeita eri tilanteita varten. Turvallisuusohje sisältää leirin turvallisuussuunnitelman pohjan, joka pitääkin laatia jokaista leiriä varten. (Suomen Partiolaiset 2010a ja Suomen Partiolaiset 2009g.)

Leirimuonituksen turvallisuus on yksi osa turvallisuusohjetta. Esillä on erityisesti elintarvikehygienia. Lisäksi turvallisuussuunnitelmassa kiinnitetään huomiota paloturvallisuuteen ja ensiapuvalmiuteen. Turvallisuusohjeessa kerrotaan erityisruokavaliosta seuraavasti.

Ruoka-aineallergiat ja erityisruokavaliot

Ruokayliherkkyyttä tai erityisruokavaliota ei saa vähätellä, koska osa väärän ruoan syömisen oireista voi olla vaarallisia tai jopa henkeä uhkaavia. Elintarvikkeiden tuoteselosteet kannattaa lukea huolellisesti. Esimerkiksi keliakikolle pienikin määrä gluteenia on haitallista ja pähkinä-allergiselle manteli voi aiheuttaa hengenvaarallisen sairaskohtauksen. Hyvin allergisten henkilöiden tulee pitää omaa adrenaliiniruiskua mukanaan allergisten hätätilanteiden varalta. (Suomen Partiolaiset 2009g, 24.)

Suurleirien turvallisuutta suunnitellaan tarkoin etukäteen. Erityisruokavaliot eivät kuitenkaan ole olleet kovin suuressa roolissa riskejä kartoittaessa. Vuonna 1996 olleella Loisto-suurleirillä erilaisiin riskeihin oli varauduttu riskikartoituksin ja suunnitelmin. Riskejä oli kartoitettu melko laajasti leirin eri toimintoja tarkastellen. Muonituksen osalta riskeinä tuolloin pidettiin ruoan hinnan nousua, varastointia, hävikkiä ja talousarviossa pysymistä. Lisäksi ruokamyrkytykset oli huomioitu yhtenä riskinä. Painopiste oli koko leirin riskien osalta taloudellisissa riskeissä. Painotus oli määritelty heti leirin ensimmäisiä tavoitteita asetettaessa, mikä lieneekin järkevää 15 miljoonan markan budjetissa. Erityisruokavaliot olivat jääneet vaille huomiota riskejä analysoitaessa. (Muttonen 1996, Suurleirin riski- ja onnistumisanalyysi, Loisto 1996b.) Reila 2009-leirillä muonituksen turvallisuussuunnitelmassa esillä oli paloturvallisuus, hygieniariskit ja tapaturmat. Erityisruokavalioiden liittyväksi riskiksi oli kirjattu ainoastaan leiriläisten poissaoloista ilmoittaminen keittiöön. (Uusi-Uola 2009.)

5 Johtopäätökset ja kehittämissuhteet

Muonitustehtäviin osallistuneiden loppuraporteissa korostuu puutteellinen tiedonkulku erityisruokavalioiden liittyen. Tietoa on yleensä saatu liian vähän, liian myöhään tai liian monien mutkien kautta (Kohonen 1996). Leiriläisten ilmoittamat erityisruokavaliot eivät ole päätyneet riittäväällä tarkkuudella muonittajien käyttöön (Salonen & Rissanen-Kyntäjä 1998).

Erityisruokavalioiden turvallisen toteuttamisen edellytykset näyttävät liittyvän viestintään ja tiedon kulkuun. Jotta erityisruokavaliot toteutuisivat partioleireillä

tulevaisuudessa entistä turvallisemmin, opinnäytetyössä esitetään seuraat kolme toimenpidettä. Ensinnäkin erityisruokavalioihin liittyvään viestintään on tarkoituksenmukaista kiinnittää erityistä huomiota. Toiseksi erityisruokavalioiden ilmoittamiseksi on hyvä jatkossa olla helppokäyttöinen sähköinen lomake. Kolmanneksi erityisruokavaliot on aiheellista huomioida laajemmin osana kaikkea partion tuottamaa materiaalia. Toisin sanoen erityisruokavaliot olisi liitettävä luontevaksi osaksi partion materiaaleja. Seuraavaksi tarkemmin näistä kolmesta toimenpide-ehdotuksesta.

5.1 Erityisruokavalioihin liittyvän viestinnän tehostaminen

Erityisruokavalioihin liittyvän tiedon tulee olla sellaista, jota pystytään myös hyödyntämään erityisruokavaliota toteutettaessa. Pelkillä erityisruokavaliolomakkeilla, ilman tietoa leirin ohjelmasta, leiriläisten sijainnista ja ruokien ainesosista, ei ole mahdollista suoriutua erityisruokavalioprosessista virheettömästi. Data ei siis yksin riitä vaan sen pitää jalostua tiedoksi saakka (ks. taulukko 10). Tiedon tulee olla käsiteltyä ja tarkoituksenmukaista. Erilaiset poiminnat tietokannasta on oltava mahdollisia. (Kaario & Peltola 2008, 6-10.)

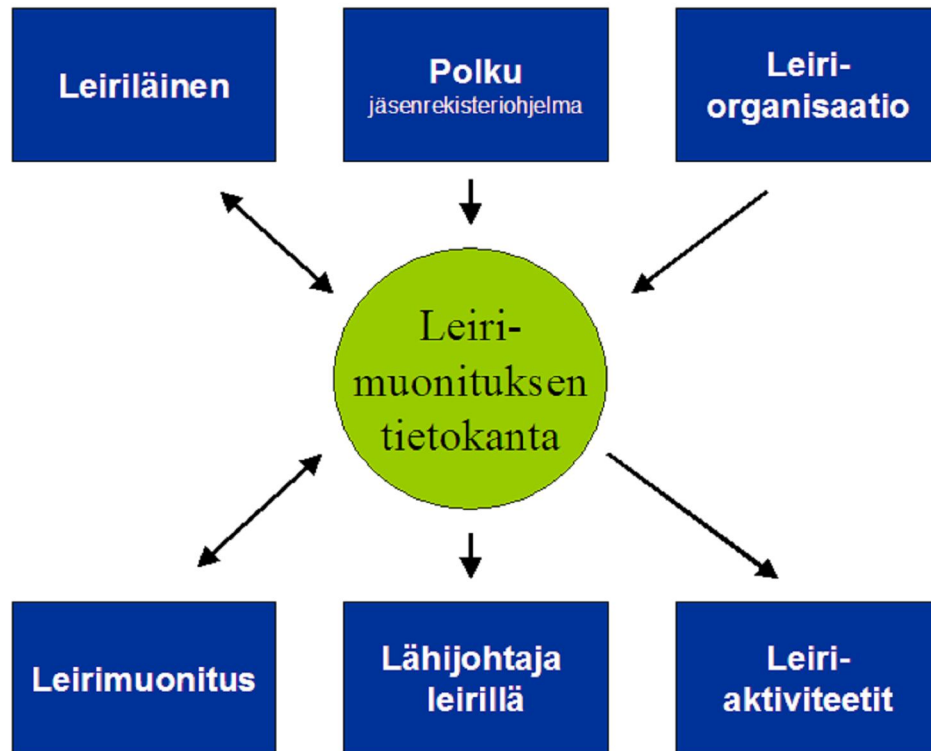
Taulukko 10. Tietoon liittyviä määritelmiä

Käsite	Engl. vastine	Määritelmä
Data	Data	Lukuja ja sanoja, joille ei ole annettu laajempaa merkitystä ilman tulkintaa
Informaatio	Information	Informaatio on viesti, jolle vastaanottaja on antanut merkityksen.
Tietämys	Knowledge	Tietämys on informaation tulkintaa.
Tieto	~Knowledge	Tulkittua ja sisäistettyä informaatiota

(Kaario & Peltola 2008, 6)

Kuviossa 3 (luku 3.6) esitettiin Reila 09-leirin erityisruokavalioihin liittyvä monimutkainen ja virheitä mahdollistava tiedonkulku. Virheiden ja väärrien tulkintojen mahdollisuus vähentyisi huomattavasti kun erityisruokavalioihin

liittyvän tiedon siirtäminen suunniteltaisiin huolellisesti etukäteen. Yksinkertaisimmillaan tieto kulkisi kuviossa 5 esitetyllä tavalla.



Kuvio 5. Ehdotus partioleirin erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyvän tiedon kulkemisesta.

Kuvion 5 mukaan leirimuonituksen tietokantaan, joka voi olla osa Polku-ohjelmaa, tallennetaan erityisruokavalioiden toteuttamisen kannalta tärkeitä tietoja. Leiriläinen tai hänen huoltajansa tallentaa itse erityisruokavaliointinsa liittyvät tiedot, Polku-ohjelmasta tuodaan automaattisesti ilmoittautujan perustietoja ja leiriorganisaatio tallentaa mm. leiriohjelmaan liittyviä osallistumistietoja. Lisäksi leirimuonitus voi tuoda tietokantaan sellaista tietoa, joka olennaisesti liittyy erityisruokavalioiden toteuttamiseen. Nämä tiedot muodostavat sellaista informaatiota, jota erityisruokavalioiden toteuttamiseen tarvitaan. Tietokannasta leirin muonitus, leiriläisen lähijohtaja sekä leiriaktiviteettien vastuuhenkilöt voivat itse hakea tarvitsemansa tiedot. On

kuitenkin muistettava huomioida henkilötietolain asettamat reunaehdot. Leiriläisen on ehdottomasti annettava suostumuksensa tietojen käyttämiseen ja hänellä on oltava selkeä käsitys siitä, ketkä käsittelevät häntä koskevia tietoja. Tietokantaa käyttävien on sitouduttava huolellisuuteen ja luottamuksellisuuteen. Leiriläisellä tulee olla mahdollisuus tarkastaa mitä tietoja hänestä on tietokantaa tallennettu. Erityisruokavaliotietojen muuttaminen ja tarkentaminen pitää myös olla mahdollista.

Erityisruokavalioiden toteuttamisen näkökulmasta tietojen käsittelyn tulisi olla mahdollista siten, että joka aterialle voidaan tulostaa lista erityisruokavaliota noudattavista ja heidän ruokailupaikastaan. Täsmällinen ja oikea-aikainen tiedonkulku tukee erityisruokavalioprosessien hallintaa ennen leiriä ja leirin aikana. Täsmällinen tieto siirtyy nopeasti ja on hyödynnettävissä. Näin on mahdollista, että oikea ruoka on oikeassa paikassa, oikeaan aikaan, oikeilla määrillä ja vielä tehokkaastikin. (Finne & Kokkonen 1998, 43 ja 79.) Erityisruokavaliota noudattavista leiriläisistä olisi oltava kullekin aterialle listaus, jossa huomioitaisiin tarjolla oleva ruoka, ruokailupaikka, leirin ohjelma sekä muut toimenpiteitä aiheuttavat seikat. Listaukset tarvitaan jo ennen leiriä, jotta erityisruokavaliot ja niiden reseptiikka voidaan suunnitella huolellisesti ja tarvittavat raaka-aineet voidaan tilata. Listojen lukemista leiriolosuhteissa voi helpottaa käyttämällä värikoodeja, kuten kuvassa 2 on tehty. Leirin aikana tapahtuu usein monia muutoksia, joiden vuoksi listauksia tarvitaan myös leirin aikana päivittäin ja aina muutostilanteissa (taulukko 11). Poimintojen avulla erityisruokavaliosta vastaava henkilö suunnittelee erityisruokavaliioihin liittyvän logistiikan ja tarvittavien erityisruokavalioiden valmistamisen. Oikea tieto erityisruokavaliota noudattavista edistää myös leirin sisäistä viestintää, kun pystytään kohdentamaan erityisruokavaliioihin liittyvä tiedottaminen tarkoituksenmukaisesti.



Kuva 2. Erityisruokavalioluetteloissa erilaiset värikoodit helpottavat tiedon löytämistä.

Taulukko 11. Kuvitteellinen esimerkki erityisruokavalioiden toteuttamiseen vaikuttavista tekijöistä.

Ruokalista	Tarvittavat erityisruokavaliot	Muutokset ruokailupaikoissa	Muuta huomioitavaa
LOUNAS	Kasvisruoka	Osa leiriläisistä haikilla	Leirisairaalassa erityisruokavaliota noudattavia leiriläisiä
Lihapullat	Gluteeniton	Joidenkin ruokailuaika muuttunut	Toimitetut lihapullat poikkeavat tilatuista
Perunamuusi	Mausteallergia		
Porkkanaraaste	Porkkana-allergia		

Erityisruokavaliioihin liittyvän viestinnän tehostamiseen liittyy myös aikaisempien leirien raporttien arkistointi siten, että niitä voisi entistä paremmin hyödyntää. Suuret leiriorganisaatiot purkaantuvat tyypillisesti nopeasti ja leirin aikana kerätyn tiedon hyödyntäminen myöhemmin saattaa helposti unohtua pestin loppupuolella (Loisto 1996b). Suomen Partiolaisilla on olemassa luottamushenkilöille ja pestitehtävissä oleville oma extranet, Teltta (Suomen

Partiolaiset 2010b). Teltta voisi toimia arkistointipaikkana, jolloin aiheeseen liittyvään pestiin sitoutuneilla olisi aikaisempaa helpompi hyödyntää muiden leirien kokemuksia.

Erytisruokavalioihin liittyvän viestinnän tärkeä kohderyhmä on leiriläinen, joka noudattaa erityisruokavaliota. Ilmoittautumisvaiheessa tulee selkeästi ilmetä mitä erityisruokavalioita leirillä on ylipäättään mahdollista saada ja mitkä huomioidaan automaattisesti ja niitä ei siksi tarvitse lainkaan ilmoittaa. Henkilötietolakiin perustuen on yksiselitteisesti ilmentävä miten erityisruokavaliotietoja leiriorganisaatiossa käsitellään. Partiolaisella on itsellään vastuu siitä ilmoittaako hän tarvitsevansa erityisruokavalion. Tarpeettomia erityisruokavalioita ei tulisi ilmoittaa, mutta tällöinkin harkinta on partolaisella itsellään. Lääkärintodistuksia ei välttämättä tarvita todellisen tarpeen selvittämiseksi. Riittää kun saatavilla on asiallista ja ammattimaista tietoa, joka antaa leirille ilmoittautuvalle käsityksen erityisruokavalion ilmoittamisen seurauksista. Erytisruokavaliota on sitouduttava noudattamaan, jos sellaisen on ilmoittanut ja se on leirin muonituksen taholta luvattu tarjota. Leiriläiseltä odotetaan myös tiettyä joustavuutta, koska leireillä ei ole mahdollisuutta tarjota yhtä monipuolisia aterioita kuin esimerkiksi kotona.

Leirin aikana viestinnän on toimittava siten, että erityisruokavaliota noudattavalla on helposti saatavilla tieto päivän ruoasta ja sen sisältävistä ruoka-aineista. Leiriläiselle sekä hänen lähijohtajalleen on oltava selvää, mistä leiriläinen kulloinkin saa ruokansa. Tarjoiluvaiheessa erityisruokavaliot tulee merkitä ymmärrettävästi. Kuvassa 3 on gluteenittomat leivät laitettu tarjolle erilliselle tarjottimelle, jossa on saatavilla myös muista viljoista puhtaana pysyvää annosmargariinia.



Kuva 3. Gluteeniton leipä ja annosmargariini tarjoillaan erillään muista viljatuotteista.

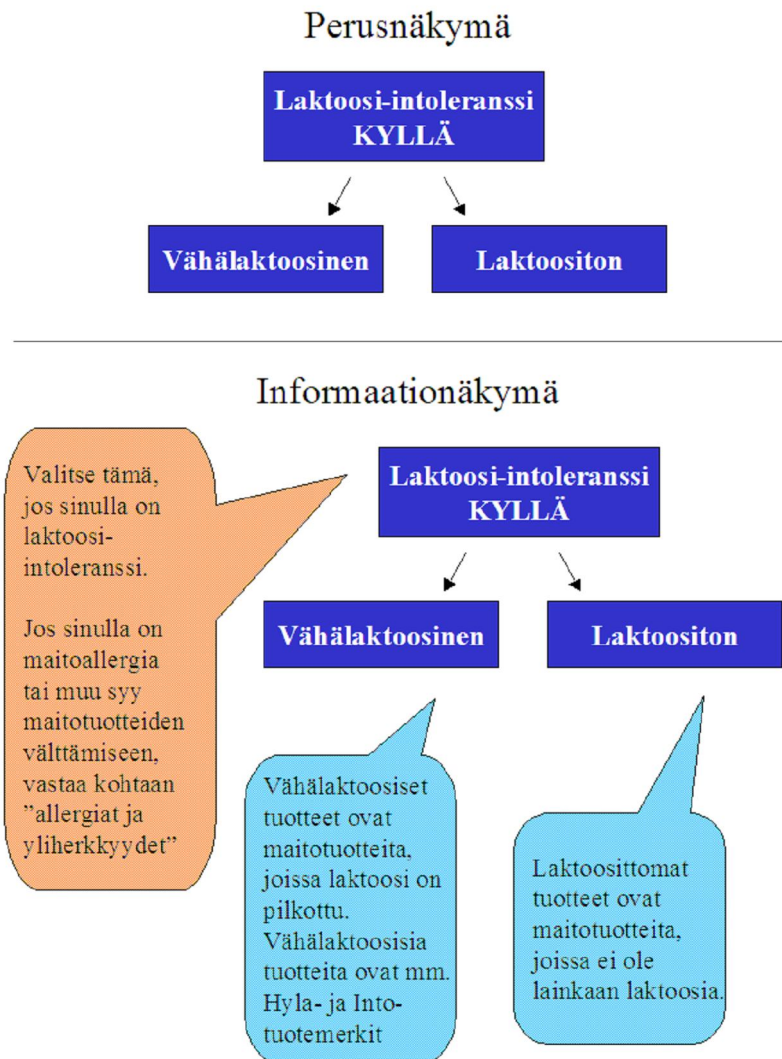
5.2 Sähköinen lomake erityisruokavalioiden ilmoittamiseksi

Teknologian rooli tiedonkulussa on merkittävä, sillä se mahdollistaa tehokkaan informaation ketjun jäsenten välillä. Teknologiasta huolimatta inhimilliset virheet voivat aiheuttaa ongelmia. Tällaisia ongelmia ovat mm. väärinkäsitykset ja erilaiset näkemykset. (Finne & Kokkonen 1998, 36, 42, 81-82.) Inhimillisiä virheitä voidaan minimoida käyttämällä sähköistä lomaketta, joka neuvoo ja ohjaa lomakkeen täyttäjää.

Sähköisellä lomakkeella tarkoitetaan lomaketta, joka voidaan täyttää ja palauttaa sähköisiä kanavia pitkin. Sähköiset lomakkeet sisältävät monia etuja verrattuna vanhanaikaisempiin menetelmiin. Kentät voivat sisältää automaattisia tiedonkäsittelytoimenpiteitä ja näin työlääät rutiinit ja useat

työvaiheet poistuvat. Lomakkeen kenttiin voidaan tuoda dynaamisesti tietoa taustajärjestelmästä tai taustajärjestelmään voidaan viedä suoraan tietoa lomakkeen kentistä. Lomakkeen täyttäjältä voidaan edellyttää myös tunnistautumista varsinkin, jos kyseessä on arkaluonteisia tietoja sisältävä lomake. (Kaario & Peltola 2008, 54-44.) Lomakkeessa on oltava kohta henkilötietolain edellyttämälle suostumuksen antamiselle. Liitetiedoston mahdollisuus lisää leiriläisen mahdollisuutta kertoa enemmän erityisruokavaliostaan. Sähköinen erityisruokavaliolomake palvelisi parhaiten suuria leirejä, mutta voisi hyvinkin olla sovellettuna käyttökelpoinen myös pienemmillä lippukuntaleireillä. Liitteessä 2 on ehdotus partioleirien erityisruokavaliolomakkeen rakenteesta ja sisällöstä. Aikaisemmista ilmoittautumiskäytännöistä poiketen, esittämäni sähköinen lomake sisältää ohjaavia ja neuvovia toimintoja.

Erityisruokavaliioihin liittyviä termejä ymmärretään usein väärin, josta seuraa virheellisesti ilmoitettu erityisruokavaliion tarve. Tyypillinen esimerkki on laktoosittomien ja vähälaktoosisten maitotuotteiden nimitykset, joiden sijasta saatetaan käyttää joidenkin tuotemerkkien (esim. Hyla) nimiä. Sähköinen erityisruokavaliolomake voi sisältää kysyttäviin asioihin liittyviä neuvoja ja tarkennuksia. Neuvontatiedot on aiheellista kirjoittaa ainakin suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi, jotta termit aukenisivat oikeanlaisina useammalle ilmoittautujalle. Kuviossa 6 on esitetty millainen voisi olla sähköisen lomakkeen perusnäkyvä ja informaationäkyvä, jos leiriläisellä on laktoosi-intoleranssi.



Kuvio 6. Sähköisen erityisruokavaliolomakkeen perusnäky ja informaationäky, kun leiriläisellä on laktoosi- intoleranssi.

Tällaisen neuvovan lomakkeen avulla voidaan vähentää virheellisesti ilmoitettujen erityisruokavalioiden määrää ja ilmoitettuja asioita joudutaan tulkitsemaan aikaisempaa vähemmän. Tarpeeton tulkitseminen saattaa muutoinkin riskeerata erityisruokavaliota tarvitsevan leirimuonituksen (taulukko 12). Paras asiantuntemus tarvittavasta erityisruokavaliosta on yleensä erityisruokavaliota noudattavalla itsellään. Tulkintoja ehdottomasti parempi vaihtoehto on lisätiedon kysyminen erityisruokavaliota noudattavalta suoraan.

Taulukko 12. Tarpeettoman tulkitsemisen aiheuttama väärä tieto tarvittavasta erityisruokavaliosta.

Saatu tieto	Tulkinta	Oikea tieto
Maitoallergia, juusto sopii	Leiriläisellä on laktoosi-intoleranssi, ei maitoallergia	Maitoallergiassa on kokeiluvaihe ja juusto on huomattu sopivaksi
Peruna-allergia	Hiilihydraattitietoinen dieetti	Peruna ei sovi allergian vuoksi missään muodossa, ei edes tärkkelyksenä
Ei sitruunaa missään muodossa 1	Sitruunahappo, jota on margariinissa sopinee	Allerginen myös sitruunahapolle
Ei sitruunaa missään muodossa 2	Sitruunahappo ei varmaankaan sovi myöskään	Ei allerginen sitruunahapolle
Ei punaista väriainetta	Vältetään kaikkia punaisia väriaineita esim. metvurstissa olevaa karmiinia	Rajoitus koskee vain karamellien ja virvoitusjuomien punaisia väriaineita
Ei sipulia	Leiriläinen ei pidä sipulista	Sipuli aiheuttaa kaikissa muodoissaan voimakkaita vatsavaivoja

Joissain tapauksissa erityisruokavalion tarve muuttuu ilmoittautumisen ja leirin toteutumisen välisenä aikana sillä aikaa on voinut kulua puoli vuotta, enemmänkin. Tarpeettomaksi käyneitä erityisruokavaliosta ei aina huomata peruuttaa. Erityisruokavalioiden lisätarpeista viesti kulkee leirimuonitukseen peruutuksia paremmin. Sähköinen lomake mahdollistaisi täytetyn erityisruokavaliolomakkeen tietojen toimittamisen leiriläisen sähköpostiin, jolloin ilmoittautuneella on mahdollisuus tarkistaa mitkä tiedot hän on ilmoittanut. Automaattinen vahvistusviesti ilmoitetusta erityisruokavaliosta esim. kuukautta ennen leiriä edistäisi tietojen päivittämistä oikeaksi ennen leirin alkua.

Suomen Partiolaisilla on käytössään Polku-jäsenrekisteri, jonka kautta tapahtuu jo nyt useimmat ilmoittautumiset partiotapahtumiin (Suomen Partiolaiset 2010c). Polku-ohjelman käyttö osoittautui monimutkaiseksi Reila-leirin erityisruokavalioilmoittautumisten kohdalla (kuvio 3, luku 3.6). Olisikin selvitettävä huolellisesti onko Polku-ohjelmaa mahdollista kehittää kuviossa 5

esitetyllä tavalla siten, että se tukisi erityisruokavalioihin liittyvän tiedon kulkua. Toisaalta, ovatko kerätyn tiedon hyödyntämisen ongelmat johtuneet enemmänkin siitä, että lomakkeen suunnitteluvaiheessa ei ole huomioitu varsinaisesti tarvittavia tietoja ja tietojen yhdistelmiä. Polku-ohjelman käytön rajoitteena saattaa olla ulkomailta ilmoittautuvat leiriläiset, joilla ei ole Polku-rekisterissä tarvittavaa ilmoittautumistunnusta. Vaihtoehtoisena järjestelmänä voisi hyvin käyttää kyselyjärjestelmää, joita on helposti saatavilla useiltakin palveluntarjoajilta. Erityisruokavaliolomakkeen olisi oltava suomen lisäksi ainakin ruotsinkielinen ja kenties myös englanninkielinen. Näin huomioidaan suomenkielisten harrastajien lisäksi myös ruotsinkieliset partiolaiset sekä ulkomailta tulevat leiriläiset.

5.3 Erityisruokavaliot turvallisuus- ja muiden ohjeiden osaksi

Erityisruokavalioiden huomioiminen edellyttää asianmukaista tietoa ja oikeaa asennetta. Erityisruokavaliot huomioiva asenne on partion ideologian perusteella jo olemassa, sillä kaikki partiolaiset ovat sitoutuneet yhteisiin arvoihin. Erityisruokavaliota ei kuitenkaan ole helppo toteuttaa pelkällä asenteella, sillä niiden huomioiminen edellyttää aina tietoa. Jotta yhä useampi partiotapahtuman järjestäjä muistaisi huomioida erityisruokavaliot, erityisruokavalioihin liittyvän ohjeistuksen on oltava luonteva osa muita ohjeita. Toisin sanoen erityisruokavaliot ovat arkipäiväinen osa partiotapahtumaa eivät erillinen, vain muonitukselle kuuluva lisätehtävä. Erityisruokavaliota tarvitsee n. 20% partioleirille osallistuvista ja huomion tulisi olla sen mukaista.

Leiritoiminnan ohjeiden lisäksi partiolla on useita ohjeita, joissa on aiheellista mainita erityisruokavaliot. Retki- ja leiritoiminnan ohjeiden lisäksi erityisruokavaliot on hyvä huomioida myös partiotaitokilpailujen ohjeissa, riskikartoituksissa, hygieniaohjeissa, turvallisuuskoulutuksissa ja pestikuvauksissa. Pestikuvauksissa on erityisesti huomioitava henkilötietolain asettamat reunaehdot. Riskikartoituksissa erityisruokavaliot on hyvä olla mukana kun riskejä kartoitetaan yleisellä tasolla. Lisäksi erityisruokavalioiden riskien kartoittaminen tulee olla osa leirimuonituksen riskikartoitusta.

Osassa partion ohjeistuksissa ei ole tällä hetkellä lainkaan mainintaa erityisruokavalioista. Näistä yhtenä esimerkkinä kilpailujen järjestämisohje. Kilpailuihin kuitenkin liittyy aina ruokailu ja usein myös ruokaan liittyvä kilpailutehtävä. (Himanka ym. 2009.) Vaikka partion arvojen mukaan toiminta on yhdenvertaista ja kaikkien yksilölliset erityispiirteet huomioidaan, sitä ei kuitenkaan ole kirjoitettu auki erityisruokavalioihin liittyen.

Turvallisuusviestinnän A4-tekijöitä, aktiivisuutta, aloitteellisuutta, asennetta ja ajattelua (Hjelt-Putilin 2005, 57-68) edistäisi se, että erityisruokavaliot olisivat luontevana osana partiotoiminnan materiaaleja. Erityisruokavaliot eivät saisi olla erillinen itsenäisesti toimiva yksikkö vaan ne voivat olla osa tavallista partiotoimintaa.

6 Lopuksi

Oma partiopolkuni on alkanut jo varhaislapsuudessa, jolloin kuljin partiotapahtumissa vanhempieni mukana. Partioon liityin 7-vuotiaana ja olen ollut siitä saakka mukana toiminnassa. Ensimmäinen muonituskokemukseni on Varsinais-Suomen partiopiirin Tammileiriltä vuonna 1989. Sen jälkeen innostuin käymään muonittajakurssin ja osallistuin aktiivisesti muonittajana partiotilaisuuksiin. Vuonna 1996 osallistuin Loisto-suurleirille, jonka muonituksesta tein silloisen suurtalousesimiehen tutkintoni seminaarityön.

Viime vuosina olen ollut paljon myös muissa kuin muonitustehtävissä. Olen mm. osallistunut leireille sudenpentujen lähijohtajana ja tällöin olen nähnyt leirin muonituksen toteutumisen leirille osallistuvan näkökulmasta. Olikin erittäin mielenkiintoista lähteä selvittämään erityisruokavalioiden turvallisen toteuttamisen edellytyksiä ja palata kiinnostavan partiomuonituksen pariin. En asettanut aluksi mitään varsinaista hypoteesia, vaikka joitakin olettamuksia tietenkin jo oli. Leireillä havainnoidessani kiinnitin huomiota erityisesti niihin seikkoihin, jotka olivat tulleet ilmi asiantuntijahaastatteluissa ja leirien loppuraporteissa. Opinnäytetyö oli oppiva kokemus, jonka aikana yllätyinkin välillä. Työn rajaaminen oli aluksi vaikeaa, mutta lopulta se asettui uomiinsa

kuin itsestään. Näkökulmana turvallisuus oli helppo valita partion toimintaperiaatteiden vuoksi. Viestinnän tärkeä rooli nousi esiin asiantuntijahaastattelussa ja havainnoissa.

Muonittajien osaaminen oli painopisteenä vielä Reila 09-leirille lähteissäni. Olin varautunut kyselylomakkein, joiden avulla aion selvittää muonitustehtäviin osallistuvien osaamista ja asenteita erityisruokavaliota noudattavia kohtaan. Leirillä ei kyselyn toteuttaminen kuitenkaan ollut mahdollista. Jatkuvat muutokset ja alinomainen kiire aiheuttivat leirikeittäöihin niin suurta kiirettä, että kyselyn toteuttaminen vaikutti mahdottomalta. Kyselin kuitenkin vapaamuotoisesti muonitustehtäviin osallistuneilta mm. heidän kokemuksestaan ja koulutuksestaan.

Havainnoinnin Reila 09-leirillä teki haasteelliseksi samanaikainen roolini sekä tutkijana että leirille osallistujana. Havainnoinnin systemaattisuutta heikensi se, että leirit olivat kiireisiä ja työpäivät erityisesti Reila 09:n keittiössä saattoivat olla 17-tuntisia. Havainnot pystyin kirjaamaan muistiin vasta myöhään illalla, juuri ennen nukkumaan menoa. Toisaalta osallistumalla näin täysipainoisesti, pystyin todella pääsemään kiinni olennaisiin tehtäviin ja havainnointi perustui todellisiin tilanteisiin. Olen osallistunut useiden leirien muonitustehtäviin aikaisemminkin. Aikaisemmasta kokemuksestani huolimatta osallistuva havainnointi Kepseli ja Reila 09-leireillä oli tärkeä kokemus tämän opinnäytetyön rakentumiselle.

Muonituksen ja erityisruokavalioiden suunnittelu on aikaa vievä ja vaativa tehtävä. Omalta kohdaltani viimeisin kokemus erityisruokavalioiden järjestelyistä on Reila 09-leirin osalta. Pestini alkoi vain pari kuukautta ennen leiriajankohtaa, joten esimerkiksi ilmoittautumisiin oli mahdotonta vaikuttaa tuossa vaiheessa. Loppusuoralla tehty selvittelytyö ja ruokalistojen suunnittelu olisi vaatinut paljon enemmän aikaa kuin käytettävissä oli. Jo pelkästään erilaisten lisätietojen saaminen tavarantoimittajilta ja leiriläisiltä vaati liki sata sähköpostia ja kymmeniä puheluja.

Löydetäänkö tulevaisuudessa vapaaehtoisia, jotka käyttävät paljon omaa aikaansa erityisruokavalioihin liittyvään salapoliisityöhön? Vuonna 1985 Terhi Sassi on kirjoittanut Miilu-suurleirin kokemuksista näin:

Muonituksen työmäärä on nykyisellään jo sitä luokkaa, että ainakin yksi palkattu ammattilainen (---) tarvitaan hoitamaan rutiineja n. 3 kk ennen leiriä.

Erytisruokavalioiden osuuden kasvaessa etukäteistyön määrä on tuskin vähentynyt sitten Miilu-leirin aikojen. Teknologia voi kuitenkin tuoda parhaimmillaan helpotusta vapaaehtoisten työtaakkaan kun työläitä rutiineja voidaan tehdä aikaisempaa vähemmän. Erytisruokavalioiden suunnitteleminen on ilman muuta asiantuntijatasoa tehtävä, joka edellyttää erityisruokavalioiden syvällisen tuntemuksen lisäksi leirimuonituksen ymmärrystä. Asiantuntijaksi voi kasvaa osallistumalla aktiivisesti partiomuonitustehtäviin. Kaikkien muonittajien ei tarvitse olla konkareita, sillä vain osa tehtävistä vaatii aikaisempaa kokemusta. Uusia innostuneita muonittajia tarvitaan aina.

Jokaisella erityisruokavalioiden toteuttamiseen osallistuvalla on partion koulutusjärjestelmään perustuen oltava riittävät valmiudet suoriutua tehtävästään. Se, miten erityisruokavaliot toteutetaan turvallisesti leiriolosuhteissa, on monen eri tekijän summa ja vaatii saumatonta yhteistyötä useiden tahojen kesken. Aiheellinen kysymys erityisruokavalioiden toteutuksen kannalta on, rakennetaanko erityisruokavaliomuonitus palvelemaan leiriläisiä vai kääntyykö tilanne päinvastaiseksi. Leiriläiset palvelevatkin muonittajia? Tällä tarkoitan sitä, että tarkoituksenmukaisinta on järjestää erityisruokavaliota noudattavien ruokailu siten, että se tukee heidän täysipainoista osallistumistaan leirielämään. Ruokailu yhdessä muiden kanssa kuuluu leirin sosiaaliseen elämään. Lisäksi kiireiset leiriaikataulut muuttuvat entistä kiireisimmäksi, jos oman ruoan noutamiseen kuluu kohtuuttoman paljon aikaa.

Onnistunut tutkimus muodostuu arkisista ongelmista, joihin löydetään hyödyllisiä kehittämisideoita (Hirsjärvi & Hurme 2009, 13). Tässä opinnäytetyössä antamani kehittämis ehdotukset voivat osaltaan keventää erityisruokavaliosta vastaavien henkilöiden suunnittelutyötä. Sitä kautta jaksamista ja resursseja on enemmän käytettäväksi vaihtoehtoisten

ruokalistojen suunnitteluun, vakioruokaohjeiden laatimiseen ja tietenkin itse ruoanlaittoon leirillä. Ja mikä tärkeintä, erityisruokavaliota noudattavalla leiriläisellä on mahdollisuus turvalliseen leiriruokailuun ja sitä kautta onnistuneeseen leirikokemukseen.

7 LÄHTEET

Julkaistut lähteet

Allergia- ja astmaliitto 2007, 4 Ruokayliherkkyys. Viitattu 11.1.2010
http://www.allergia.com/files/347/ruokayliher_07_net.pdf.

Evira 2010. Viitattu 13.1.2010
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/haccp/>.

Finfood – Suomen ruokatiето ry 2009. Ruoka-aineallergiat ja yliherkkyudet. Viitattu 4.12.2009
http://opetus.ruokatiето.fi/Suomeksi/Nuoret/Ravitsemus/Erityisruokavaliot/Ruoka-aineallergiat_ja_yliherkkyudet.

Finne Sami & Kokkonen Tuomas 1998. ECR – Asiakaslähtöinen tarjontaketjun hallinta. Porvoo: WSOY.

Frisk Ilona 2004. 4H-leirin turvallisuusopas. Helsinki: Suomen 4H-liitto.

Diabetesliitto 2009. Tietoa diabeteksestä. Viitattu 4.12.2009
http://www.diabetes.fi/sivu.php?artikkeli_id=34.

Duodecim Terveyskirjasto. Laktoosi-intoleranssi. Viitattu 4.12.2009
http://www.terveyskirjasto.fi/terveyskirjasto/tk.koti?p_artikkeli=dlk00038&p_haku=laktoosi-intoleranssi.

Henkilötietolaki 22.4.1999/523.

Himanka Maria, Koskinen Jukka, Kouti Sakari, Leinonen Petteri, Olkinuora Jarkko, Ranta Tapio, Runstén Kristiina, Soini Hanna, Tuominen Jukka, Kivinen, Maria, Kosonen, Anna, Kotajärvi Elina, Konsén Elina, Kouti Sakari, Kuusisto Tero, Marjakangas Eetu, Roiha Lasse, Simpanen Sanna, Suutari Ulla & Tokola Jussi 2009. Partiotaitokilpailujen säännöt ja järjestelyohjeet. 7. päivitetty painos. Keuruu: Otavan kirjapaino Oy.

Hirsjärvi Sirkka & Hurme Helena 2009. Tutkimushaastattelu. Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Gaudeamus Helsinki University Press.

Hjelt-Putilin Paula 2005. Turvallisuutta viestinnällä. Helsinki: Edita.

Iivonen Anne 2007. Miten tiedotan? Yhdistystoimijan tiedottamisopas. Opintotoiminnan keskusliitto.

Jokinen Ville, Pehkonen Eero, Toivanen Jari, Heinänen Saara, Salo Ville & Jokinen Elli 2009. Leirin muonitus. Pääkaupunkiseudun partiolaiset ry. Viitattu 1.1.2010
<http://www.papa.partio.fi/pakki/ohjelma/ryhma/lippukuntaleiri-2009/MUONITUS.pdf>.

Kaario Kimmo, Peltola Tuomo 2008. Tiedonhallinta. Avain tietotyön tuottavuuteen. WSOYpro/Docendo.

Keliakialiitto 2009. Keliakia sairautena. Esiintyvyys. Viitattu 4.12.2009
http://www.keliakialiitto.fi/liitto/keliakia/keliakia_sairautena/esiintyvyys/.

Kilke 2009 / Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter. Hyvä ruoka, parempi leiri. Viitattu 10.1.2010 <http://www.kilke.fi/tekijoille/kylakeittiot>.

Lahti-Koski Marjaana & Sirén Mervi 2003. Ravitsemuskertomus 2003. Helsinki: Kansanterveyslaitos. Viitattu 11.1.2010
http://www.ktl.fi/attachments/suomi/julkaisut/julkaisusarja_b/2004b4.pdf.

Lonka Harriet, Hjelt Mari, Vanhanen Juha & Raivio Tuomas 2002. Sitran raportteja 23. Riskien hallinta Suomessa. Esiselvitys. Helsinki: Edita Primo Oy. Viitattu 25.2.2010
<http://www.sitra.fi/Julkaisut/raportti23.pdf>.

Lounais-Suomen partiopiiri 2009 /Reila. Reila-Leirin perustiedot. Viitattu 10.1.2010
<http://www.reila09.fi/default.asp?op=NaytaSivu&sivunro=426>.

Partio 5/2009. Ilmoittautumishoje partiolaisille. Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter ry:n jäsenlehti, 24-28.

Maa- ja metsätalousministeriö 2006. Viitattu 13.1.2010
http://www.mmm.fi/attachments/mmm/julkaisut/esitteet/5hSUkwXA5/mmm_elo_fi.pdf.

Parkkinen Kirsti & Serti Päivi 1999. Ruoka ja ravitsemus. Kustannusosakeyhtiö Otava.

Parkkinen Kirsti & Serti Päivi 2006. Avain ravitsemukseen. Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Penttilä Pirjo-Liisa 1998. Ruoan riskit. Juva: WSOY.

Pietikäinen Silja & Karvonen Kaisa 2008. Koulutusjärjestelmä. Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter ry. Viitattu 1.1.2010 <http://www.partio.fi/includes/loader.aspx?id=b791251e-bcb3-4d20-b3d7-fdf844168fb0>.

Salomaa Sirpa 2009. Kideartriitit. Viitattu 25.2.2010
<http://cc.oulu.fi/~sisawww/dokumentit/090507.doc.doc>.

Säämänen Arto, Riipinen Hannu, Kulmala Ilpo & Welling Irma 2004. Viitattu 13.1.2010
http://virtual.vtt.fi/virtual/proj3/polyverkko/kpl_4_7.htm.

Suomen partiolaiset – Finlands Scouter ry:n peruskirja. Hyväksytty Suomen Partiolaiset – Finland Scouter ry:n jäsenkokouksessa 15.11.2008. Viitattu 25.10.2009
<http://www.partio.fi/Suomeksi/Aikuiset/Partiokasvatus/Peruskirja.iw3>.

Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter 2009a. Johtajakansio 1.5.1. Lippukunnan tapahtumat. Viitattu 25.10.2009 http://ohjelma.partio.fi/index.php?title=1.5.1._Lippukunnan_tapahtumat.

Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter 2009b. Nuorekas satavuotias. Viitattu 25.10.2009
http://www.partio.fi/Suomeksi/Lyhyesti/Mita_partio_on/Historiaa.iw3.

Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter 2009c. Lippukunta osana partiomaailmaa. Viitattu 25.10.2009
http://www.partio.fi/Suomeksi/Lyhyesti/Mita_partio_on/Lippukunta_osana_partiomaailmaa.iw3.

Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter 2009d. Johtajakansio 1.3. Partiomenetelmä. Viitattu 25.10.2009 http://www.ohjelma.partio.fi/index.php?title=1.3._Partiomenetelm%C3%A4.

Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter 2009e. Retkeily- ja luontotoiminnan periaatteet. Viitattu 2.11.2009 http://www.partio.fi/Suomeksi/Aikuiset/Partiokasvatus/Partion_toimintamuodot/Retkeily/Retkeily_ja_luontotoiminnan_periaatteet.iw3.

Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter 2009f. Partio kouluttaa kokonaisuutta. Viitattu 4.12.2009 <http://www.partio.fi/Suomeksi/Aikuiset/Koulutus.iw3>.

Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter 2009g. Turvallisuusohjeet. Viitattu 1.1.2010
<http://www.partio.fi/includes/loader.aspx?id=74104d52-dc20-4ce8-8f95-ef9f7dc1fc1c>.

Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter 2010a. Viitattu 13.1.2010
http://www.partio.fi/Suomeksi/Aikuiset/Lippukunta/Lippukunnan_yhteinen_toiminta.iw3.

Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter 2010b. Viitattu 13.1.2010
http://www.partio.fi/Suomeksi/Aikuiset/Sahkoiset_palvelut/Telta.iw3.

Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter 2010c. Viitattu 13.1.2010
http://www.partio.fi/Suomeksi/Aikuiset/Sahkoiset_palvelut/Polku/Uusi_Polku.iw3.

Tarus 2004 / Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter. Usein kysyttävä kysymyksiä vastauksineen. Viitattu 10.1.2010
<http://www.lilja.partio.fi/tarus/index.php%253Fryhma=1&sivu=2.htm>.

Tietosuojavaltuutetun toimisto 2001. Hyvä tietää 2/2001. Henkilötietojen käsittely suostumuksen perusteella. Tietosuojavaltuutetun toimisto. Viitattu 3.3.2010 www.tietosuoja.fi › Oppaat › Hyvä tietää -sarja.

Tyrväinen Kerttu, Mustonen Leena & Kunnaskari Mia 2008. Joukkomuonitusopas. Opaskirja palokuntanaisille. Suomen Pelastusalan keskusjärjestö SPEK.

Uusi suomen kielen sanakirja 1.0 2009. MOT Gummerrus. Gummerrus Kustannus Oy.

Vinnari Markus 2010. Väitös: Kasvissyönti voi yleistyä lihansyönnin kustannuksella. Turun kauppakorkeakoulu. Tiedote. Viitattu 26.3.2010. www.tse.fi > ajakohtaista > 18.3.2010 Kasvissyönti voi yleistyä lihansyönnin kustannuksella.

VTT 2009. Viitattu 13.1.2010 <http://www.pk-rh.fi/startti-riskienhallintaan/mita-ovat-riskit>.

Volunteering England 2010. Viitattu 13.1.2010 <http://www.volunteering.org.uk/>.

Julkaisemattomat lähteet

Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter ry:n arkisto, Helsinki

Brotherus Leena 1996. Loisto 96. Tuuli-muonitus. Loppuraportti 25.8.1996.

Korkalo Pertti 1994. Suurleiri –96. Muonitus. Alkuasento.

Kohonen Sari 1996. Loisto Kipinä. Loppuraportti (muonitus) 14.9.1996.

Lindroos Pekka 1985. Näkemyksiä Miiluravintolan Miilupadan toiminnasta.

Loisto 1995a / Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter. Peruspaketti Loistosta ja ilmoittautumisohjeet. 9.1.1995 Piirien Loisto-asiamiehille, partiopiireille.

Loisto 1995b / Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter. Loiston muonitus yleistä (Turussa 14.10.1995).

Loisto 1996a / Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter. Lehdistötiedote 5.7.1996. Loisto on suurta seikkailua.

Loisto 1996b / Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter. Loisto 96 Riskikartoitus.

Loisto 1996c / Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter. Loiston loppuraportti.

Muttonen Timo 1996. Muistio. Riskianalyysi 8.2.1996.

Räsänen-Ala-Alho Marja-Leena 2004. Tarusraportti.

Saarela Pekka 1985. Miilu raportti ja arviointi.

Sassi Terhi 1985. Miilu muonitus. Kriitikki.

Salusjärvi-Joupperi Helena 2004. Tarus. Loppuraportti. Haikkimuonamestari. Muonitusjaos. Huolto.

Suurleirin Riski- ja onnistumisanalyysi. (Loisto 1996 –leirin dokumenteissa)

Vilpo Leena 1990. Tervas –90. Liite muonituksen loppuraporttiin. Erityisruokavalioiden toteutus.

Lounais-Suomen partiopiiri ry:n huoltojaoston arkisto, Turku

Salonen Jussi & Rissanen-Kyntäjä Nina 1998. Tammileiri 1998. Muonitus. Loppuraportti.

Lounais-Suomen partiopiiri ry:n Silakka-intranet

Uusi-Uola Teppo 2009. Reila 09. Leirikeittiön turvallisuus suunnitelma.

Haastattelut ja henkilökohtaiset tiedonannot

Ahtiainen Sanna. Reila 09-leirin muonituspäällikkö. Henkilökohtainen tiedonanto 28.7.2009.

Lehto Helena 2009. Haastattelu 27.5.2009.

Puukka Arja 2010. Henkilökohtainen kirje 30.03.10. Arkaluontoisten henkilötietojen käsittelystä. Tietosuojavaltuutetun toimisto. Dnro 170.452.2010.

Räsänen-Ala-Alho Marja-Leena 2009. Puhelinkeskustelu 21.8.2009.

Sipilä Saira 2009. Haastattelu 4.6.2009.

Terho Maarit. Turun kaupunki, ruokapalveluohjaaja, lasten ja nuorten ateriapalvelut. Sähköposti 2.3.2010.

Vilpo Leena 2009. Haastattelu 3.6.2009.

Haastattelukysymykset pitkäaikaisille partiomuonittajille.

1. Minkälaisissa muonitukseen liittyvissä tehtävissä olet ollut partiossa?
2. Miten oma osaamisesi partioleirien muonitukseen liittyen on rakentunut? (koulutus, kurssit, kokemus jne.)
3. Mitä riskejä liittyy erityisruokavalioiden toteuttamiseen partioleireillä? Vastaa seuraavien otsikoiden mukaan, mitä riskejä mielestäsi kuhunkin aiheeseen voi liittyä.
 - a. Erityisruokavaliolomake (leiri-ilmoittautumisen yhteydessä)
 - b. Muonitushenkilöstön osaaminen.
 - c. Logistiikka (hankinnat, kuljetukset, varastointi)
 - d. Ruokalistan suunnittelu
 - e. Ruoanvalmistus
 - f. Ruoan jakelu
 - g. Ruokailutilanne
4. Mitä muita riskejä erityisruokavalioiden toteuttamiseen leiriolosuhteissa liittyy?
5. Vastaajan profiili
 - a. Kuinka monta vuotta olet ollut mukana partiotoiminnassa?
 - b. Kuinka pitkä kokemus sinulla on partiomuonitustehtävissä?
 - c. Kotipaikkakunta?

Sähköinen lomake erityisruokavalioiden ilmoittamiseksi (luonnos)

1. Perustiedot taustajärjestelmästä (Polku) tai itse syötettynä

2. Leiriä koskevat tiedot taustajärjestelmästä tai leiriorganisaation syöttämänä

3. Suostumuksen antaminen

Erityisruokavaliotietojani saa käyttää _____leirin muonituksessa

INFO:
Rekisteriseloste

Olen lukenut ja hyväksynyt leirin (erityisruokavaliota koskevan) rekisteriselosteen

Vakuutan tarvitsevani _____ leirillä erityisruokavalion, jonka tiedot tässä annan.

Sähköpostini, johon lähetään vahvistus annetuista tiedosta sekä tarkennuspyynnöt ennen leiriä: _____

4. Erityisruokavaliota koskevat tiedot

Perusnäky

Laktoosi-intoleranssi

Keliakia

Kasvisruokavalio

Aukeaa valittaessa

Vähälaktoosinen

Laktoositon

Erittäin vähägluteiininen

Gluteeniton

Vain kasvipерäinen ruoka sopii

Maitotuotteet, kyllä

Kananmuna, kyllä

Kala, kyllä

Siipikarja, kyllä

Lisätietoja: _____

Inforuudut valittavissa jokaisen termin kohdalla.

Aukeavassa inforuudussa ohjeita ja tarkennuksia suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi.

20 mg/kg – 100 mg/kg gluteenia, sisältää aina vehnätärkkelystä

Enintään 20 mg/kg gluteenia

Jos tarvitset laktoosittomia tai vähälaktoosia maitotuotteita, vastaa myös kohtaan "laktoosi-intoleranssi."

Perusnäky Allergiat ja yliherkkyydet**Aukeaa valittaessa** Kasvikset Vihannekset ja juurekset esim. porkkana ei sovi raakana ei sovi kypsänä ei sovi mausteena

(esim. liemijauheet)

 Hedelmät ja marjat Pähkinät ja mantelit huomioitava myös "saattaa sisältää" -merkintä Mausteet Lisäaineet Maito ja kananmuna Kala ja äyriäiset Viljatuotteet Muut Diabetes En tarvitse erityisruokavaliota Tarvitsen välipaloja seuraavasti Lisätiedot liitetiedostoon Tarvitsen erityisruokavalion Lisätiedot liitetiedostoon Muu erityisruokavalio Mikä: _____ Lisätietoja (esim. yliherkkyyden tasosta): _____ LIITETIEDOSTON mahdollisuus lisätietoja varten

Vastaavanlaiset tarkennukset kaikkiin valintavaihtoehtoihin

Kaikista tarkennukset valittaessa, kuten kohdassa "vihannekset ja juurekset"

Vastaa tähän, jos sinulla on vilja-allergia. Jos sinulla on keliakia, vastaa kohtaan "keliakia."

Miten itse huomioit erityisruokavaliosi?

Mihin asioihin leirillä tulisi kiinnittää erityistä huomiota?