

Leinonen, Raninen, Palosaari, Väisänen,
Nissinen, Rantakari, Seppälä-Kolkka, Wirtanen,
Partanen, Salo & Korhonen



Ravitsemuslaadun, elintarvikejätteen ja ruokahävikin seuranta osaksi Oiva-järjestelmää?

Neuvontaa ja ohjausta kaivataan
valvonnan rinnalle

**Ravitsemuslaadun, elintarvikejätteen
ja ruokahävikin seuranta osaksi
Oiva-järjestelmää?**

JYVÄSKYLÄN AMMATTIKORKEAKOULUN JULKAISUJA 320

SUVI-TUULIA LEINONEN
KAISA RANINEN
JENNI PALOSAARI
KAROLIINA VÄISÄNEN
KAIIJA NISSINEN
NIINA RANTAKARI
TAINA SEPPÄLÄ-KOLKKA
GUN WIRTANEN
MOONA PARTANEN
LAURA SALO
JENNI KORHONEN

Ravitsemuslaadun, elintarvikejätteen ja ruokahävikin seuranta osaksi Oiva-järjestelmää?

NEUVONTAA JA OHJAUSTA KAIVATAAN VALVONNAN RINNALLE

SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES


UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND

XAMK
Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet
Ministry of Agriculture and Forestry

jamk | Jyväskylän
ammattikorkeakoulu

**JYVÄSKYLÄN AMMATTIKORKEAKOULUN
JULKAISUJA -SARJA**

Suvi-Tuulia Leinonen, Kaisa Raninen, Jenni Palosaari, Karoliina Väisänen,
Kaija Nissinen, Niina Rantakari, Taina Seppälä-Kolkka, Gun Wirtanen,
Moona Partanen, Laura Salo & Jenni Korhonen

**RAVITSEMUSLAADUN, ELINTARVIKEJÄTTEEN JA
RUOKAHÄVIKIN SEURANTA OSAKSI OIVA-JÄRJESTELMÄÄ?**
Neuvontaa ja ohjausta kaivataan valvonnan rinnalle

Kannen kuvat • Raija Törrönen
Ulkoasu • Jamk / Pekka Salminen
Taitto • Punamusta Oy • 2022

ISBN 978-951-830-671-2 (PDF)
ISSN 1456-2332

JAKELU

Jyväskylän ammattikorkeakoulun kirjasto
PL 207, 40101 Jyväskylä
Rajakatu 35, 40200 Jyväskylä
Puh. 040 552 6541
Sähköposti: julkaisut@jamk.fi
www.jamk.fi/julkaisut



Tämä teos on lisensoitu Creative Commons
Nimeä-EiMuutoksia 4.0 Kansainvälinen -lisenssillä

SISÄLLYS

TIIVISTELMÄ	6
ABSTRACT	8
LUKIJALLE	10
KIITOKSET	11
1 JOHDANTO	12
2 OIVALLISTA RUOKAA -HANKE JA SEN TOTEUTUS	16
2.1 Aineiston keruu	17
2.2 Toimintamallien pilotointi.....	19
2.3 Julkaisut ja osareportit.....	23
3 OIVA-VALVONNAN MAHDOLLISUUDET	26
3.1 Oiva-valvonnan kehittämistoiveet ja palaute	27
3.2 Ravitsemuslaadun lisääminen Oiva-valvontaan	28
3.3 Elintarvikejätteen ja ruokahävikin seurannan lisääminen Oiva-valvontaan.....	30
4 OIVA-NEUVONNAN KEHITTÄMINEN	33
4.1 Neuvonnan ja ohjaamisen lisäämisen mahdollisuudet ja edellytykset.....	34
5 KOULUTUSEHDOTUS	36
5.1 Ravitsemuslaadun edistäminen	37
5.2 Elintarvikejätteen seuraaminen	39
5.3 Ruokahävikin vähentäminen.....	40
6 YHTEENVETO JA JOHTOPÄÄTÖKSET	43
KIRJOITTAJAT	50
LÄHTEET	52
LIITTEET	58

TIIVISTELMÄ

Suvi-Tuulia Leinonen, Kaisa Raninen, Jenni Palosaari, Karoliina Väisänen, Kaija Nissinen, Niina Rantakari, Taina Seppälä-Kolkka, Gun Wirtanen, Moona Partanen, Laura Salo & Jenni Korhonen
Ravitsemuslaadun, elintarvikejätteen ja ruokahävikin seuranta osaksi Oiva-järjestelmää?
Neuvontaa ja ohjausta kaivataan valvonnan rinnalle
Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja, 320

Oivallista ruokaa -hankkeessa (2020–2022) selvitettiin mahdollisuuksia liittää ravitsemuslaadun, elintarvikejätteen ja ruokahävikin seuranta osaksi ruokapalvelujen elintarvikevalvontaa. Hankkeen lopputulemana elintarvikejätteen seuranta voisi soveltua osaksi Oiva-valvontaa, mutta ravitsemuslaatu ja ruokahävikki nähdään laajoina kehittämisteemoina, joita olisi valvonnan sijaan parempi edistää vaiheittain etenevällä ohjauksella huomioiden ruokapalveluiden erilaisuus. Sekä elintarvikevalvojat että ruokapalvelut kokivat, että ei-lakisääteisten asioiden ohjeistaminen ja neuvonta eivät sovi Oiva-tarkastuksille. Sen sijaan tarkastusten ulkopuolella tehtävää Oiva-neuvontaa voitaisiin kehittää ruokapalvelujen toiminnan ohjaamiseen nykyistä laajemmin.

Elintarvikejätteen osalta valvontaa voidaan uudistuneen jätelain perusteella tehdä lakiperustaisesti, joten elintarvikejätteen lajittelun ja määrän seurannan valvonta ja ohjaaminen voisivat sopia osaksi Oiva-tarkastuksia. Elintarvikejätteen seurannan kirjausten tarkastaminen Oiva-valvonnassa vaatii kuitenkin koulutusta ja aikaresursseja valvontaan, ja valvonta tulisi osoittaa osaksi ympäristöterveydenhuollon valvontaohjelmaa. Ruokapalveluissa tarvitaan selkeä ja konkreettinen, mutta riittävän tapauskohtainen toimintaohje, joka huomioi muun muassa vallitsevan jätehuollon toteutuksen eri paikkakunnilla. Lisäksi tarvitaan selkeä valvontaohje elintarvikevalvojille tarkastuksen toteuttamiseksi ja vaadittujen korjaustoimien perustelemiseksi.

Ruokahävikin vähentäminen nähdään ruokapalveluissa tärkeänä. Ruokahävikin syntymistä seurattiin ja pyrittiin vähentämään jo pelkästään kustannussyistä. Tästä huolimatta elintarvikevalvonnalta saatava ohjaus ja neuvonta koettiin tarpeellisiksi ruokahävikin keinovalikoiman laajentamiseksi. Ohjausta ja neuvontaa toivottiin olevan saatavilla tarvittaessa myös valvontakäyntien ulkopuolella ja etätoteutuksella. Ruokapalvelut toivoivat selkeitä ja konkreet-

tisia toimintaohjeita, joita on myös helppo välittää eteenpäin työntekijöille. Ruokapalvelutoimijat suhtautuvat positiivisesti uusien seurantatyökalujen kokeilemiseen, mikäli niiden käyttöön olisi saatavilla ohjeistusta ja ne eivät aiheuttaisi merkittäviä lisäkustannuksia.

Ravitsemuslaadun seurannan kokivat sekä ruokapalvelutoimijat että elintarvikevalvojat haasteelliseksi. Ravitsemuslaadun valvontaa voidaan tehdä lakiperustaisesti vain rajallisesti, eikä sen nähty soveltuvan kaikkiin ruokapalveluihin samantasoisesti. Ravitsemuslaadulle tulisi asettaa selkeät lakiperusteiset valvonnan kriteerit, joiden toteutumisesta voitaisiin todentaa ruokapalveluissa esimerkiksi esillä olevista ravintoainelaskelmista, erityisesti suolan ja tyydyttyneen rasvan määrän osalta. Myös täystuotteiden ja kasvien käytön saaminen valvonnan piiriin ja niiden käytön lisääminen ruokapalveluissa toisivat merkittäviä kansanterveydellisiä hyötyjä. Elintarvikevalvojilla on erilaisia koulutustaustoja, ja he kokivat hallitsevansa ravitsemuslaatuun liittyvät asiat heikosti. Myös osalla ravintola-alan toimijoista on suppea ravitsemusosaaminen, mikä ilmeni muun muassa vääristyneinä käsityksinä ravitsemuslaadusta ja vaikeutena tunnistaa omia vaikutusmahdollisuuksia ravitsemuslaadun edistämiseksi. Ravitsemuslaadun edistämisen koulutusta voitaisiin toteuttaa teemoittain ja yhteistyössä ravitsemusasiantuntijoiden kanssa ennemmin neuvontana kuin Oiva-tarkastuksissa.

Avainsanat: elintarvikejäte, elintarvikevalvoja, Oiva-neuvonta, Oiva-valvonta, ravitsemuslaatu, ruokahävikki, ruokapalvelut

ABSTRACT

Suvi-Tuulia Leinonen, Kaisa Raninen, Jenni Palosaari, Karoliina Väisänen, Kaija Nissinen, Niina Rantakari, Taina Seppälä-Kolkka, Gun Wirtanen, Moona Partanen, Laura Salo & Jenni Korhonen

Monitoring nutritional quality, food waste and food waste as part of the Oiva system?

Advice and guidance are needed alongside supervision

Publications of Jamk University of Applied Sciences, 320

The "Oivallista ruokaa" project (2020–2022) explored the possibilities of integrating the monitoring of nutritional quality, food waste and food loss into the food control of food services. In order to identify food-related nutritional risks and the possibilities of monitoring food waste and reducing losses, food supervisors and food service operators were interviewed. After identifying the development targets, the model was tested by piloting and identifying staff training needs.

In the case of food waste, controls can be carried out on the legal basis of the reformed Waste Act, so monitoring and control of the sorting and quantity of food waste could be appropriate as part of Oiva inspections. However, checking records of food waste monitoring in Oiva control requires training and time resources for monitoring, and monitoring should be addressed as part of the environmental health control programme. Food services require a clear and concrete, but local policy guide that takes into account the possibilities for the implementation of existing waste management. There is also a need for a clear control guideline for food supervisors to carry out the inspection and to justify the corrective actions required.

Reducing food loss was seen as important in food services. The accumulation of food waste was monitored, and efforts were made to reduce it solely for cost reasons. Nevertheless, guidance and advice from food control authorities were felt necessary to extend the range of means of food loss. It was hoped that guidance and advice would also be available outside the control visits and in the form of remote access, if necessary. The food services called for clear and concrete operating guidelines, which are also easy to pass on to employees. Food service operators were positive about testing new monitoring tools if guidance was available and did not entail significant additional costs.

The monitoring of nutritional quality was challenged by both food service operators and food supervisors. Nutritional quality control cannot currently be carried out on a legal basis and was not seen to be suitable for all food serving sites. Clear control criteria should be set for the nutritional quality, the implementation of which could be verified at the food serving sites, for example, by the nutrient calculations displayed, in particular the amount of salt and saturated fat. There would also be significant public health benefits in bringing the use of whole grains and vegetables under control and increasing their use. Food inspectors have different educational backgrounds and felt that they had little competence over nutritional quality. Some of the restaurant workers also had a limited nutritional competence based on interviews, which was reflected, among other things, in distorted concepts of nutritional quality and in the difficulty of identifying their own possibilities to influence promoting nutritional quality. Training in the promotion of nutritional quality could be carried out on a thematic basis and in cooperation with nutritionists as advising rather than in Oiva inspections.

Keywords: Food services, Nutrition, Nutrition recommendations, Professional kitchens, Restaurants, Food control

LUKIJALLE

Tämä julkaisu on osa Oivallista ruokaa -hanketta, joka on rahoitettu Maa- ja metsätalousministeriön ruokaketjun kehittämisrahastosta. Hanke toteutettiin 1.12.2020–31.12.2022 välisenä aikana. Hankkeen toteuttajatahoina olivat Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Seinäjoen ammattikorkeakoulu, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu sekä Itä-Suomen yliopisto. Oivallista ruokaa -hankkeen loppuraportti kokoaa yhteen hankkeessa tehdyt selvitystyöt ja tulokset edellytyksistä ohjata ja valvoa ravitsemuslaatua sekä elintarvikejätteen ja ruokahävikin vähentämistä osana Oiva-valvontaa. Hankkeen toimenpiteet ja niistä saadut tulokset on suunnattu valvontatoiminnan kehittämisen tueksi. Raportissa tuodaan esille, mitä mahdollisuuksia ja toisaalta haasteita aihepiirien tarkastelulle Oiva-valvonnan sisällä on ja mitä seikkoja tulee huomioida, ennen kuin valvonnan tai neuvonnan lisäyksiin voidaan mahdollisesti edetä. Hankkeen selvitystyön eri vaiheissa kuultiin laajasti sekä ruokapalvelutoimijoita että elintarvikevalvoja, sekä tarkasteltiin teemoja sekä valvonnan että neuvonnan näkökulmista. Loppuraportissa on tuotu esille toimenpiteissä tuotetut osaraportit, joiden tulokset on tässä julkaisussa esitetty tiivistettynä. Hankkeessa tehdyt raportit ovat julkisia lukuun ottamatta niitä osaraportteja, jotka on toimitettu Ruokavirastolle jatkotoimenpiteitä varten.

KIITOKSET

Oivallista ruokaa -hankkeen toteutukseen ja aineiston keruuseen on saatu paljon tukea ja apua.

Haluamme kiittää toteutuksen tuesta Ruokaviraston henkilöstöä ja rahoittajaa (MMM), sekä ohjausryhmää asiantuntevasta tuesta ja arvokkaista hankkeen etenemistä tukeneista kommentteista. Loppujulkaisun kirjoittajien lisäksi haluamme kiittää myös muita hankkeessa työskennelleitä asiantuntijoita; Anna Tuukkanen (UEF), Katriina Leikas (SeAMK) ja Henna Kauppi (Xamk), sekä opinnäytetöiden tekijöitä; Johanna Blomqvist, Nelli Haapakoski, Eeva Kotka, Jenita Kuossari, Suvi Mikkonen, Johannes Tuuttila ja Kati Yliviuhkola, jotka ovat toteuttaneet opinnäytetyönsä hankkeen aihepiireistä ja näin tukeneet ja laajentaneet aineistonkeruuta sekä saatuja tuloksia.

Kiitos kuuluu myös hankkeen eri vaiheissa haastatteluihin, pilotointeihin ja muihin yhteistyön muotoihin osallistuneille elintarvikevalvojille ja ruokapalveluiden edustajille. Kiitos, että pääsimme autenttisiin tilanteisiin ja toimintaympäristöihin erilaisiin ruokapalvelun toimipaikkoihin eri puolella Suomea. Nämä kohtaamiset olivat ensiarvoisen tärkeitä hankkeen onnistumiseksi.

1 JOHDANTO

Ruokapalveluiden merkitys suomalaisten ruokaympäristössä on kasvanut, sillä yhä useampi ateria nautitaan kodin ulkopuolella (Erkkola, Fogelholm, Konttinen, Laamanen, Mäenpää, Nevalainen, Nikula, Pirttilä, Uusitalo & Saarijärvi 2019, 44). Taloustutkimuksen mukaan Horeca-rekisteriin kuuluvat keittiöt valmistivat vuoden aikana yhteensä 749 miljoonaa annosta ruokaa tai juomaa (Lintunen 2020). Ruokapalveluiden valmistama ateria onkin monelle suomalaiselle ainoa päivän lämmin ateria, ja moni nauttii useammankin tai jopa kaikki päivän ateriat ruokapalvelun valmistamana. Ruokapalveluiden tarjoaman ruoan ravitsemuslaadulla on erityistä kansanterveydellistä merkitystä. Kuitenkaan iso osa julkisia ruokapalveluja tuottavista tahoista ei seuraa ravitsemuslaadun toteutumista (Mertanen & Talvitie 2014, 136; Vanhala, Hasunen, Mertanen, Nurttila, Prättälä & Koivisto 2004, 15–16).

Sosiaali- ja terveysministeriön (STM) (2010) toimenpidesuosituksen mukaan ruokapalveluiden tarjoaman ruoan ravitsemuslaatua tulisi parantaa ja seurata. Valtion ravitsemusneuvottelukunta (2014) on laatinut suomalaiset ravitsemussuositukset muun muassa ruokapalveluiden käyttöön, jotka ohjeistavat terveyttä edistävän ja ravitsemuksellisesti laadukkaan ruokavalion koostamiseen. Ravitsemuslaadun edistämiseksi on laadittu myös erilaisia indikaattoreita ja kannustimia, kuten Sydänmerkki, Arkilounaskriteerit, Ravitsemuspassi, Kouluruoka- ja Makuaakkoset-diplomit, sekä julkisten hankintojen ohjeistukset (mm. Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin 2020). Kuitenkin konkreettinen ohjaus, neuvonta ja valvonta ravitsemuslaadun edistämiseksi ruokapalveluissa puuttuvat.

Suomalaisten ruokavaliossa tärkeimpiä ravitsemuksellisia riskejä kaikissa väestöryhmissä ovat liiallinen suolan ja tyydyttyneen rasvan saanti sekä vähäinen kasvien, hedelmien ja marjojen käyttö. Lisäksi suomalaisten ruokavalioon tulisi sisältyä enemmän täysjyväviljoja, kalaa ja kasviöljyjä (Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014). Ravitsemuslaadun edistäminen vaatii kuitenkin ravitsemusosaamista henkilöstöltä ja suunnitelmallisuutta koko ravitsemispalvelun tuottamisen prosessissa: reseptiikan laadinnassa, elintarvikkeiden hankinnoissa, ruoan valmistuksessa ja tarjoilussa (Leinonen ym. 2021a). Ammattikäyttöön tarkoitetut tuotannonohjausjärjestelmät edesauttavat olennaisesti ravitsemuslaadun toteuttamista, ylläpitämistä ja todentamista ruokapalveluissa.

Ruokahävikki on kasvava huolenaihe maailmanlaajuisesti, sillä ruoantuotanto on yksi merkittävimmistä toimialoista, jolla vähähiilisyttä voitaisiin edistää. Suomessa on arvioitu syntyvän elintarvikejätettä ravitsemispalveluissa vuosittain 78 miljoonaa kiloa, josta 61 miljoonaa kiloa on ruokahävikkiä. (Silvennoinen, Nisonen & Lahti 2020, 31.) Tämä tarkoittaa, että noin viidennes valmistettavasta ruoasta päätyy jätteeksi. EU on velvoittanut jäsenvaltioitaan sisällyttämään elintarvikejätteen syntymisen ehkäiseminen osaksi kansallisia ohjelmia ja seuramaan elintarvikejätteen määrää vuosittain (EU:n komission asetus EY N:o 2019/1597 ja direktiivi 2008/98/EY). Asetukseen vastaten jätelain uudistuksessa (L 714/2021) lisättiin pykälä (118 a §), joka velvoittaa elintarvikelaissa tarkoitettujen toimijoiden pitämään kirjanpitoa elintarvikejätteen määrästä sekä arvioimaan syntyvää ruokahävikin määrää. Uudessa jätelaissa elintarvikejätteen vähentämisen neuvonta ja valvonta on asetettu kuntien vastuulle. Lainsäädännössä ei ole kuitenkaan tarkemmin määritetty mittaamenetelmiä tai toimenpiteitä neuvonnan ja valvonnan toteuttamiseksi. Haastetta luo myös kansallisesti yhtenäisen termistön puuttuminen (Leinonen, Väisänen, Partanen, Palosaari, Wirtanen & Seppälä-Kolkka 2021b).

Tärkein ruokahävikin vähentämisen keino on sen syntymisen ehkäisy systemaattisen suunnittelun avulla. Ruokahävikin syntymisen riskitekijöitä ovat muun muassa reseptiikan puuttuminen, työntekijöiden koulutuksen puute, asiakasmäärien ennakkoinnin vaikeus sekä epäsovivat annoskoot ja tarjoiluastiat. Näin ollen ruokahävikkiin voidaan vaikuttaa toiminnan paremmalla suunnittelulla, asiakasmäärän seurannalla ja tuntemisella, reseptiikan käyttöönotolla, henkilökunnan koulutuksella sekä toimintasuunnitelmalla hävikkiruoan uudelleenkäytöksi. Elintarvikejätteen mittaaminen ja ruokahävikin seuranta ovat olennaisia toimia ruokahävikin ehkäisemiseksi. (Leinonen ym. 2021b.)

Oivallista ruokaa -hankkeessa (2020–2022) selvitettiin ruoan ravitsemuksellisen laadun sekä ruokahävikin ja elintarvikejätteen seurannan liittämisen mahdollisuuksia osaksi Oiva-valvontaa. Hankkeessa kartoitettiin sopivaa elintarvikevalvonnan toimintamallia ja toimenpiteitä ravitsemuslaadun edistämiseksi ja ruokahävikin vähentämiseksi, ja tuotettiin tietoa Oiva-neuvonnan kehittämiseksi. Hankkeen aineisto pohjautuu asiantuntijaselvityksiin sekä ruokapalvelujen ja elintarvikevalvojen kuulemiseen. Loppuraportin osana on listattu hankkeessa julkaistut aineistot ja toimenpideraportit. Osaa toimenpideraporteista ei ole julkaistu, vaan aineistot on toimitettu Ruokavirastolle. Hankkeessa tehdyt toimenpiteet ja niistä saatu tieto on tiivistetty tähän loppuraporttiin kiteyttäen ne toimintaehdotuksiksi.

TERMISTÖ

Elintarvikejäte: *Kaikki syömäkelpoinen ja syömäkelvoton elintarvikeperäinen jätteeksi päätyvä (Silvennoinen ym. 2020).*

Elintarvikevalvoja: *Elintarvikelain mukaista elintarvikevalvontaa suorittava viranomainen. Elintarvikevalvoja arvioi elintarvikealan toimijoiden omavalvonnan toimivuutta ja riittävyttä elintarvikkeiden kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa (Ruokavirasto 2020). Käytetään myös nimityksiä valvoja, elintarvikeviranomainen, terveystarkastaja, elintarviketarkastaja tai valvontaviranomainen. Elintarvikevalvojat ovat hankkeen selvitystyön kohderyhmä.*

Oiva: *Elintarvikevalvonnan valvontatietojen julkistamisjärjestelmä, jota koordinoi Ruokavirasto. Oivassa elintarvikevalvontaviranomaiset arvioivat yritysten elintarviketurvallisuutta, ja tulokset julkaistaan Oiva-raporttina. Tässä raportissa elintarvikevalvojan tekemästä tarkastuskäynnistä käytetään nimitystä Oiva-tarkastus, siihen liittyvistä valvontatehtävistä nimityksiä Oiva-valvonta ja Oiva-arviointi sekä ohjaukseen ja neuvontaan liittyvistä tehtävistä nimitystä Oiva-neuvonta.*

Ravitsemuslaatu: *Ruoan, elintarvikkeen tai ruokavalion ravintosisällön koostumus suhteessa ravitsemussuosituksiin. Ravitsemuslaatua voidaan yksittäisillä ainesosilla joko parantaa tai heikentää. Ravitsemussuositusten mukainen ruoka on terveyttä edistävää.*

Rekisteröity elintarviketoiminta: *on yksi Oiva-valvonnan alaisen valvontakohteen määritelmä, jolle on luotu Oiva-valvonnan arviointiohjenippu. Toimintaan kuuluu elintarvikkeiden myynti, tarjoilu ja teollinen valmistus, sekä kuljettaminen ja varastoiminen. Toinen valvottavan elintarviketoiminnan kohteen määritelmä on hyväksytyt elintarvikehuoneistot, jotka rajautuvat tämän hankkeen ulkopuolelle (Ruokavirasto n.d.-b).*

Ruokahävikki: *syömäkelpoista hävikkiin päätyvää ruokaa tai juomaa (Silvennoinen ym. 2020).*

Ruokapalvelut: yksityiset ja julkiset ravintolat, keittiöt ja ruoantarjoilupaikat, jotka järjestävät joukkoruokailua ja joihin kohdistetaan elintarvikelain mukaista elintarvikevalvontaa. Hankkeen julkaisuissa näistä on käytetty paikoittain myös termiä ravitsemispalvelut.

2 OIVALLISTA RUOKAA -HANKE JA SEN TOTEUTUS

Oivallista ruokaa -hanke toteutettiin 1.12.2020–31.12.2022 välisenä aikana ja rahoitettiin Maa- ja metsätalousministeriön Ruokaketjun kehittämisrahastosta sekä toteuttajien omarahoitusosuuksilla. Hankekonsortion muodostivat Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu, Seinäjoen ammattikorkeakoulu sekä Itä-Suomen yliopisto.

Oivallista ruokaa -hankkeen päätavoitteena oli selvittää edellytyksiä lisätä ravitsemuslaadun, elintarvikejätteen ja ruokahävikin seuranta osaksi elintarvikevalvojan suorittamaa valvontaa sekä valvonnan Oiva-tarkastuslomaketta. Hankkeessa kartoitettiin ruokapalveluiden ja elintarvikevalvojen näkemyksiä näiden teemojen soveltuvuudesta osaksi Oiva-valvontaa sekä edellytyksistä edistää ravitsemuslaatua ja ruokahävikin vähentämistä osana Oiva-neuvontaa. Lisäksi selvitettiin ruokapalvelujen ja elintarvikevalvojen osaamista ja koulutustarpeita aiheisiin liittyen, ja tehtiin ehdotus tarvittavasta koulutuksesta näiden asioiden valvomiseksi ja neuvomiseksi elintarvikevalvonnassa. Hankkeen prosessikaavio keskeisin toimenpitein on esitetty kuvassa 1.



Kuva 1. Oivallista ruokaa -hankkeen prosessikaavio

Aiemmin julkaistun kirjallisuuden, tutkimusten, hankkeiden tulosten ja asiantuntijahaastatteluiden avulla selvitettiin ensin aiheisiin liittyvää lainsäädäntöä, ravitsemuslaadun ja ruokahävikin kannalta olennaisia tekijöitä sekä näiden seurantamenetelmiä (Leinonen, Väisänen, Partanen, Palosaari, Nissinen & Leikas 2021a; Leinonen ym. 2021b). Asiantuntijahaastatteluissa kartoitettiin elintarvikevalvojen ja ruokapalveluiden toimijoiden näkökulmaa ruoan ravitsemuslaadun kehittämisestä sekä elintarvikejätteen ja ruokahävikin seurannan nykyisistä toimista ja mahdollisuuksista sisällyttää näiden seuranta Oiva-valvontaan (Palosaari, Leinonen & Partanen 2021; Tuukkanen & Raninen 2021). Kirjallisuusselvitysten ja haastattelujen pohjalta suunniteltiin pilotoitavat mallit, joita testattiin käytännössä erilaisissa ruokapalveluissa Oiva-valvonnan yhteydessä, sekä erillisissä neuvonnan piloteissa. Sekä ruokapalveluiden edustajilta että elintarvikevalvoilta kerättiin palautetta piloteista tarkastellen pilottien valvontalomakkeen kysymysten soveltuvuutta erilaisiin valvontakohteisiin, sekä edellä mainittujen teemojen käsittelyn sujuvuutta Oiva-valvontakäynnin yhteydessä. (Rantakari, Leinonen, Palosaari, Väisänen, Salo, Raninen, Nissinen, Seppälä-Kolkka, Wirtanen 2022.) Lisäksi koottiin hankkeen eri vaiheissa esiin tulleita neuvonta- ja koulutustarpeita ravitsemuslaatuun, elintarvikejätteeseen ja ruokahävikkiin liittyen valvojen ja ruokapalvelujen näkökulmasta (Raninen, Salo, Leinonen, Nissinen, Palosaari, Kauppi, Rantakari, Seppälä-Kolkka, Partanen, Korhonen 2022) täydentäen selvitystä myös opinnäytetöillä (Kuossari 2022; Haapakoski n.d.) ja elintarvikevalvoille osoitetulla kyselyllä (Salo & Väisänen 2022). Hankkeen toteutus on kuvattu yksityiskohtaisemmin kohdissa 2.1 ja 2.2.

Hankkeen tuloksena on tässä raportissa selvitystyön pohjalta tuotettu ehdotus siitä, miten Oiva-valvonnan ja -neuvonnan keinoin voitaisiin edistää ruoan ravitsemuslaatua, elintarvikejätteen seurantaa ja ruokahävikin vähentämistä erilaisissa ruokapalveluissa. Lisäksi annetaan ehdotus elintarviketarkastajien täydennyskoulutustarpeesta tähän työhön ja ehdotus jatkotoimenpiteistä.

2.1 AINEISTON KERUU

Oivallista ruokaa -hankkeen aineisto koostuu kirjallisuusselvityksistä sekä elintarvikevalvontaa tekevien viranomaisten ja ruokapalveluiden henkilöstön haastatteluista eri vaiheissa, kyselyistä ja elintarvikevalvonnan pilottikäyntien yhteydessä tehdyistä havainnoista (kuvio 1). Hankehenkilöstön työn ohella selvitystyön aineistoa on saatu myös opiskelijatöinä hankkeen ohessa toteutetuista opinnäytetöistä. Aineiston kerääminen koostui seuraavista toimenpiteistä:

- Taustaselvitys ruokapalvelujen tarjoamaan ruokaan liittyvistä ravitsemuksellisista riskeistä
- Taustaselvitys ruokapalvelujen elintarvikejätteen seurannasta ja hävikin vähentämisestä
- Alkuhaastattelut elintarvikevalvojille
- Alkuhaastattelut ruokapalveluille
- Pilotoinnin laadinta ja toteutus
- Pilotoinnin arviointi ja palautehaastattelut elintarvikevalvojille ja ruokapalveluille
- Yksityisten lounasravintoloiden haastattelut
- Kysely elintarvikevalvojille tämänhetkisestä osaamisesta ja koulutustarpeesta

Hankkeen selvitystyö käynnistettiin kokoamalla kirjallisuusselvitykset ruokapalveluiden tarjoamaan ruokaan liittyvistä ravitsemuksellisista riskeistä; *Ravitsemukselliset riskit ravitsemispalveluissa* (Leinonen ym. 2021a) ja ruokapalveluiden elintarvikejätteen seurannasta sekä ruokahävikin vähentämisestä; *Elintarvikejätteen seuranta ja ruokahävikin hallinta ravitsemispalveluissa* (Leinonen ym. 2021b). Ensimmäisessä kirjallisuusselvityksessä tarkastellaan ravitsemuslaatua ruokapalveluiden näkökulmasta, sen toteutumista eri väestöryhmissä, suomalaisia ruokapalveluita ohjaavaa lainsäädäntöä sekä Oiva-valvonnan toimintamallia. Jälkimmäisessä kirjallisuusselvityksessä tarkastellaan puolestaan elintarvikejätteen ja ruokahävikin synnyn riskitekijöitä, keinoja niiden vähentämiseen, lainsäädäntöä sekä Oiva-valvonnan nykyistä mallia. Kirjallisuuskatsausten avulla haettiin ymmärrystä tarkasteltavien teemojen tämänhetkiseen tilanteeseen, valvontamahdollisuuksiin ja niiden kehittämistarpeisiin.

Kirjallisuuskatsausten pohjalta rakentuivat haastattelukysymykset, joiden mukaisesti toteutettiin haastattelut elintarvikevalvojille ja ruokapalveluille. Haastattelukysymykset liittyivät Oiva-valvonnan nykytilaan, ravitsemuslaadun seurantaan, elintarvikejätteen ja ruokahävikin seurantaan sekä sisälsivät myös toimenpide-ehdotuksia siitä, miten ravitsemuslaatua ja ruokahävikkiä voitaisiin tarkastuksilla arvioida. Näiden lisäksi haastateltavilta pyydettiin omia ehdotuksia, miten kyseisiä asioita voitaisiin elintarvikevalvonnalla edistää ja millaista koulutusta aiheista kaivataan. Haastatteluihin osallistui yhdeksän (n=9) Oiva-valvontaa tekevää viranomaista ja yhdeksän (n=9) ruokapalvelun edustajaa eri puolilta Suomea. Haastattelut toteutettiin Microsoft Teams -sovelluksella vuoden 2021 kesän ja syksyn aikana hanketyöntekijöiden johdolla keskustellen, hyödyntäen kuitenkin etukäteen laadittua kysymysrunkoa. Haastatteluista

on laadittu erilliset ei-julkiset raportit. (Palosaari & Leinonen 2021; Tuukkanen & Raninen 2021.)

Hankkeen pilotoinnin tavoitteena oli kokeilla käytännössä, miten elintarvikevalvonnan ja -neuvonnan yhteydessä voitaisiin arvioida ja edistää ravitsemuslaatua, elintarvikejätteen seurantaa ja ruokahävikin vähentämistä ruokapalveluissa. Pilotit suunniteltiin kirjallisuusselvitysten sekä elintarvikevalvojien ja ruokapalvelutoimijoiden haastattelujen pohjalta. Käytännön toteutuksessa hyödynnettiin kahta lähestymistapaa: asioita tarkasteltiin 1) nykymuotoisen Oiva-valvontakäynnin yhteydessä ja 2) elintarvikevalvojan erikseen toteuttamalla kartoitus- ja neuvontakäynneillä valvontakohteissa. Pilotit arvioitiin havainnointiaineiston sekä elintarvikevalvojilta ja ruokapalvelutoimijoilta saadun palautteen ja kehittämisehdotusten perusteella ja niistä on laadittu erillinen ei-julkisen raportti. (Rantakari ym. 2022.)

Koulutustarpeita selvitettiin hankkeen aikana sekä ruokapalvelutoimijoilta että elintarvikevalvojilta. Osaamisen nykytilaa, koulutustarpeita ja -toiveita selvitettiin niin kirjallisuuskatsauksissa, haastatteluissa kuin myös pilotointien palautehaastattelujen yhteydessä. Aiheesta teetettiin hankkeen tarpeisiin kaksi erillistä opinnäytetyötä, joissa kartoitettiin sekä elintarvikevalvojien (Kuossari 2022) että lounasta tarjoavien yksityisten ruokapalveluiden (Haapakoski n.d.) osaamista, näkemyksiä ja koulutustarpeita. Lisäksi kesällä 2022 toteutettiin vielä erillinen Webropol-kysely elintarvikevalvojille ravitsemusosaamisen ja elintarvikejätteen sekä ruokahävikin hallinnan osaamisen nykytilasta. Kyselyyn vastasi 57 (n=57) elintarvikevalvontaa tekevää elintarvikevalvojaa. Koulutustarpeita käsitellään tässä raportissa kohdassa 5 ja aiheesta on laadittu myös erillinen ei-julkisen raportti (Raninen ym. 2022).

2.2 TOIMINTAMALLIEN PILOTOINTI

Oivallista ruokaa -hankkeessa suunniteltiin, toteutettiin ja arvioitiin kymmenen käytännön pilottia, joissa kokeiltiin ravitsemuslaatuun, ruokahävikin vähentämiseen ja elintarvikejätteen seurantaan liittyvien toimintatapojen tarkastelua osana elintarvikevalvojan käyntiä ruokapalveluissa. Kahdeksan pilottia toteutettiin kohteiden valvontasuunnitelman mukaisten Oiva-valvontakäyntien yhteydessä ja kaksi pilottia valvontakäyntiä mukailevina, valvojan erikseen toteuttamina kartoitus- ja neuvontakäynteinä ruokapalveluissa. Pilotit arvioitiin havainnointiaineiston sekä elintarvikevalvojilta ja ruokapalvelutoimijoilta saadun palautteen ja kehittämisehdotusten perusteella. Eri piloteista saadut kokemukset ja toimijoiden palaute olivat hyvin yhdenmukaisia. Pilotoinnin tu-

loksia hyödynnettiin tässä julkaisussa esitettyjen Oivallista ruokaa -hankkeen toimintaehdotusten luomisessa.

Pilotoinnissa käytettiin kahta lähestymistapaa, jotta pystyttiin aidossa toimintaympäristössä kokeilemaan ja selvittämään sekä 1) nykyisen Oiva-valvonnan osaksi soveltuvia, ravitsemuslaatuun ja ruokahävikkiin liittyviä uusia tarkastelukohtia (*Oiva-valvonnan pilotit*) että 2) aivan uudenlaista neuvontaa ja kehittämisen tukea painottavaa elintarvikevalvonnan mallia, jonka tarve oli tunnistettu hankkeen selvityksissä (*Oiva-neuvonnan pilotit*). Erilaisten pilottien avulla pyrittiin vastaamaan myös selvityksissä esiin nousseeseen haasteeseen, ettei nykyisessä lainsäädännössä ole määritelty ruoan ravitsemuslaadulle tai elintarvikejätteen ja ruokahävikin syntyymiseen vaikuttaville tuotannon tekijöille yleisiä, erilaisia ruokapalvelujen tuottajia koskevia seurantavelvoitteita tai tavoiteltavaa tasoa, jolloin niiden tarkastelua ei voida myöskään suoraan sisällyttää osaksi Oiva-valvontaa.

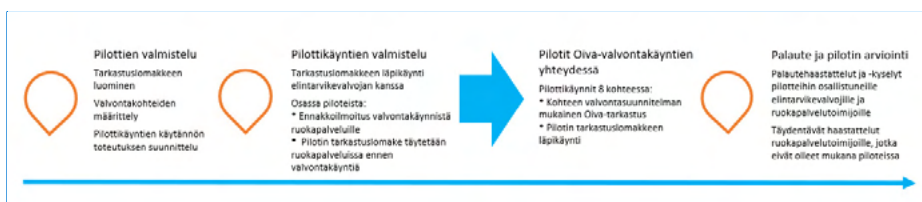
Oivallista ruokaa -hankkeen pilottikohteina oli kymmenen ammattikeittiötä, joista kolme tuotti julkisia ruokapalveluita eri asiakaskohderyhmille ja seitsemän kohdetta oli yksityisiä palveluntuottajia. Näistä neljä oli lounas- tai ruokaravintoloita, kaksi hotellin ravintoloita ja yksi yksityisen päiväkodin kekkuseittiö. Pilottikohteet edustivat elintarvikevalvonnan kohteita, jotka kuuluivat toiminnan luonteen sekä asiakas- ja annosmäärien perusteella riskiluokkiin 3–5 ja joiden elintarvikelainsäädännön mukainen suositeltu tarkastustiheys oli siten 1–3 tarkastusta vuosittain (Elintarvikehuoneiden riskiluokitus 2017). Oiva-valvonnan pilottien kohteet olivat pilotointiin osallistuneiden elintarvikevalvojien valitsemia. Kartoitus- ja neuvontakäynteinä toteutettuihin Oiva-neuvonnan pilotteihin ruokapalveluiden tuottajat ilmoittautuivat vapaaehtoisina, ja pilotit järjestettiin osana hankkeen koordinoimaa elintarvikevalvojien ja ruokapalvelutoimijoiden yhteiskehittämisen prosessia.

Oiva-valvonnan pilottien valmistelun ja toteuttamisen vaiheet on esitetty kuvassa 2. Pilotteja varten hankkeen asiantuntijaryhmässä laadittiin Oiva-tarkastuslomaketta mukaileva lomake, jossa tarkastuskohdat olivat niitä ruokapalvelun toiminnan periaatteita tai käytänteitä, joiden oli hankkeen selvityksissä tunnistettu vaikuttavan ruoan ravitsemuslaatuun sekä elintarvikejätteen ja ruokahävikin syntyymiseen. Tarkastelukohtat (36 väitettä) kattoivat seuraavat keskeiset teemat:

- ravitsemuslaatu hankinnoissa, ruoanvalmistuksessa ja tarjoilussa
- ruoanvalmistusprosessin vaikutus ruoan ravitsemuslaatuun
- henkilökunnan koulutus
- viestiminen asiakkaalle

- ruokahävikin hallinta
- elintarvikejätteen hallinta

Oiva-valvonnan piloteissa testattiin, miten uudet teemat sopivat tarkasteltaviksi erilaisissa valvontakohteissa ja selvitettiin, millä edellytyksillä ravitsemuslaatuun ja ruokahävikkiin liittyviä tekijöitä voitaisiin käsitellä osana Oiva-valvontaa. Piloteista kaksi toteutettiin valvojan yllätyskäynteinä, ja kuudessa pilotissa ruokapalveluille ilmoitettiin etukäteen Oiva-tarkastuksesta ja valvontakäyntiin poikkeuksellisesti sisältyvästä, ravitsemuslaatuun sekä elintarvikejätteen ja ruokahävikin hallintaan liittyvästä tarkastelusta. Elintarvikevalvojan toiveesta riippuen tarkastuslomakkeen kohdat käsiteltiin joko elintarvikevalvojan tai hankehenkilöstön toimesta.

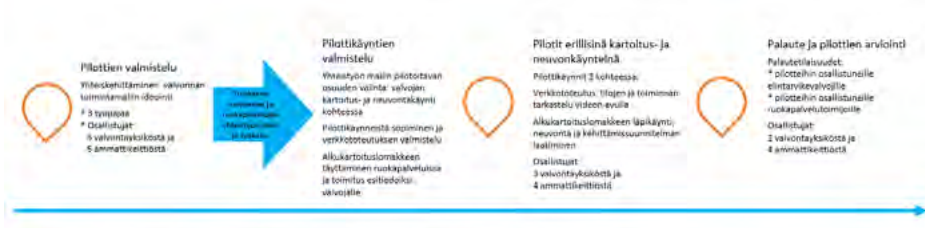


Kuva 2. Oiva-valvontakäyntien yhteydessä toteutettujen pilottien valmistelun ja toteutuksen prosessi (Oiva-valvonnan pilotit)

Oiva-neuvonnan pilottien toteutus ideoitiin yhdessä elintarvikevalvojen ja ruokapalvelutoimijoiden kanssa kokeilevan kehittämisen prosessissa (kuva 3), jossa hyödynnettiin yhteiskehittämisen menetelmiä (Kokeiluluotsi 2019; Poskela, Kutinlahti, Hanhike, Martikainen, & Urjankangas 2015). Pilottien suunnittelun lähtökohtana oli avoin innovointi, koska hankkeen selvitysten mukaan nykymuotoisten Oiva-valvontakäyntien rinnalle tarvitaan myös uudenlaista neuvontaa ja kehittämisen tukea painottavaa elintarvikevalvonnan mallia. Pilotoinnin mallia työstettiin seuraavien kysymysten pohjalta:

- Millainen valvonnan ja ruokapalvelujen yhteistyö auttaisi vähentämään ruokahävikkiä ja parantamaan ruoan ravitsemuslaatua ammattikeittiöissä?
- Mitä ruokapalvelutuotannon osa-alueita elintarvikevalvonnan yhteydessä kannattaisi tarkastella, jotta se kannustaisi ruokahävikin hallinnan ja ravitsemuslaadun kehittämiseen ammattikeittiöissä?

Yhteiskehittämisen tuloksena oli malli elintarvikevalvonnan ja ruokapalvelu-toimijoiden jatkuvasta, vaiheittain etenevästä, erilaisia neuvonnan ja tuen muotoja sisältävästä kehittämissyhteistyöstä. Käytännön pilotteihin mallista valittiin uusien teemojen (ravitsemuslaatu, ruokahävikki) kehittämisen kannalta keskeiseksi arvioitu osuus eli kehittämissyhteistyön käynnistävä elintarvikevalvojan kartoitus- ja neuvontakäynti ruokapalvelukohteessa. Pilottikäyntien tavoitteena oli selvittää Oiva-neuvonnan käytännön toteutuksen edellytyksiä ja keskeisiä piirteitä sekä elintarvikevalvojan tarjoaman neuvonnan ja kehittämisen tuen mahdollisuuksia ja haasteita.



Kuva 3. Elintarvikevalvojan erillisinä neuvonta- ja kartoituskäynteinä toteutettujen pilottien valmistelun ja toteutuksen prosessi (Oiva-neuvonnan pilotit)

Oiva-neuvonnan pilotteja toteutettiin kaksi: toinen julkisia ruokapalveluita tuottavassa ammattikeittiössä, toinen hotellin ravintolassa. Käynnit oli sovittu etukäteen ja ne toteutettiin verkon välityksellä siten, että ruokapalvelutoimija esitteli ja kävi yhdessä elintarvikevalvojan kanssa läpi keittiön tilat ja toimintatavat etukäteen kuvattujen videoiden avulla. Piloteissa hyödynnettiin myös alkukartoituslomaketta, joka oli sama ravitsemuslaadun ja ruokahävikin tekijöitä kartoittava lomake kuin *Oiva-valvonnan piloteissa*, mutta ruokapalvelujen itsearviointin työkaluksi muokattuna. *Oiva-neuvonnan piloteissa* toiminnan tarkastelussa keskityttiin kehittämissaiheisiin, jotka nousivat ruokapalvelun tuottajan tarpeista ja joiden kehittämiseksi kaivattiin elintarvikevalvojan neuvontaa ja tukea. Sitoutumista toiminnan kehittämiseen vahvistettiin kirjaamalla konkreettiset tavoitteet ja ensimmäiset toimenpiteet kirjalliseen kehittämissuunnitelmaan.

2.3 JULKAISUT JA OSARAPORTIT

Oivallista ruokaa -hankkeessa toteutettiin julkaisuja ja raportteja, joissa on käsitelty toimenpiteiden toteutuksia, tuloksia ja huomioita, sekä ravitsemuslaatua, elintarvikejätteen seurantaa ja ruokahävikin hallintaa eri näkökulmista.

KIRJALLISUUSSELVITYKSET:

- Ravitsemukselliset riskit ravitsemispalveluissa. 2021. <https://urn.fi/URN:ISBN:978-951-830-627-9>
- Elintarvikejätteen seuranta ja ruokahävikin hallinta ravitsemispalveluissa. 2021. <https://urn.fi/URN:ISBN:978-951-830-628-6>

ARTIKKELIT:

- Lainsäädännön ja yhtenäisten termien puute hankaloittaa ruokahävikkityötä. Kehittyvä elintarvike -lehti. Nro 6/2021. <https://kehittyvaelintarvike.fi/artikkelit/teemajutut/vastuullisuus-kiertotalous/lainsaadannon-ja-yhtenaisten-termien-puute-hankaloittaa-ruokahavikkityota/>
- Oivallista ruokaa -hankkeessa etsitään keinoja hyvään ravitsemuslaatuun ohjaamiseen ravitsemuspalveluissa: Miten tehdä ravitsemuslaatu näkyväksi asiakkaalle? Elintarvike ja terveys -lehti. Nro 5/2021. <https://www.ymparistojaterveys.fi/lehti/elintarvike-ja-terveys-lehti-5-2021/>
- Havaintoja ja poimintoja Oivallista ruokaa -hankkeen alkuselvityksistä – näkökulmina ravitsemuslaatu ja ruokahävikki. SeAMK verkkolehti. 2021. <https://lehti.seamk.fi/kestavat-ruokaratkaisut/havaintoja-ja-poimintoja-oivallista-ruokaa-hankkeen-alkuselvityksista-nakokulmina-ravitsemuslaatu-ja-ruokahavikki/>
- Hyvään ravitsemuslaatuun ja ruokahävikin hallintaan toivotaan ohjausta. Elintarvike ja terveys -lehti. Nro 3/2022. <https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2022062248475>
- Keskiössä käyttäjä, keinona kokeilu – Monipuolisesti hyödynnettävät valtit ruokapalvelujen kehittämisessä. Xamk READ verkkolehti. 2022. <https://read.xamk.fi/2022/kestava-hyvinvointi/keskiossa-kayttaja-keinona-kokeilu/>

- Oivallista ruokaa -hanke valtakunnallisilla Ravitsemuspäivillä. SeAMK verkkolehti. 2022. <https://lehti.seamk.fi/kestavat-ruokaratkaisut/oivallista-ruokaa-hanke-valtakunnallisilla-ravitsemuspäivilla/>
- Oivallista ruokaa -hanke valtakunnallisilla Ravitsemuspäivillä. Jamk Taste4Travel blogi. 2022. <https://blogit.jamk.fi/tastefortravel/2022/11/09/oivallista-ruokaa-hanke-valtakunnallisilla-ravitsemuspäivilla-6-7-11-2022/>
- Voidaanko Oiva-valvonnalla edistää ravitsemuslaatua? Ravitsemusasiantuntija -lehti. Nro 2/2022.

EI-JULKISET RAPORTIT

- Ravitsemispalvelutoimijoiden näkemyksiä ruoan ravitsemuksellisen laadun ja ruokahävikin seurannan liittämisestä Oiva-järjestelmään. 2021.
- Valvontaviranomaisten näkemyksiä ruoan ravitsemuksellisen laadun ja ruokahävikin seurannan liittämisestä Oiva-järjestelmään. 2021.
- Oivallista ruokaa -hankkeen pilotoinnit ravitsemuslaadun, elintarvikejätteen ja ruokahävikin valvonnan ja neuvonnan lisäämisestä Oiva-järjestelmään. 2022.
- Koulutusehdotus elintarvikejätteen seuraamiseksi, ravitsemuslaadun edistämiseksi ja ruokahävikin vähentämiseksi. 2022.
- Oiva-tarkastajien Webropol-kysely – tulosraportti. 2022.

HANKKEESEEN LIITTYVÄT OPINNÄYTETYÖT

- Blomqvist Johanna. Tutkimus elintarvikejätteen synnystä ja hävikinlaadun seurannasta kahdessa ruokapalveluyksikössä. 2022. Ei saatavilla verkossa. Ylempi AMK. Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu.
- Haapakoski Nelli. Koulutuksen tarve ravitsemuslaadun edistämiseksi lounasravintoloissa. Pro gradu. Itä-Suomen yliopisto. Kesken.
- Kotka Eeva. Hävikinseurantajärjestelmät ammattikeittiössä – biovaaka pilotointi. AMK. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Kesken.
- Kuossari Jenita. Ravitsemuslaadun osaaminen ja koulutustarpeet terveystarkastajien kokemana. 2022. Ylempi AMK. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. <https://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2022121830729>

- Mikkonen Suvi. Ruoan ravitsemuksellisen laadun merkitys työikäisten lounasruokailussa. 2022. Ylempi AMK. Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu. <https://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2022102521597>
- Tuuttila Johannes. Kyselylomake ruokahävikin ja elintarvikejätteen vähentämisestä ravitsemispalveluissa. 2022. AMK. Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu. <https://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-202205139098>
- Yliviuhkola Kati. Tiedostaen kohti ilmastoystävällistä ja terveellistä lounasruokailua. 2022. AMK. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. <https://www.theseus.fi/handle/10024/754063>

3 OIVA-VALVONNAN MAHDOLLISUUDET

Oiva-valvontaa toteutetaan valtakunnallisen valvontasuunnitelman mukaisesti (Ruokavirasto 2020), joka perustuu valtakunnalliseen ympäristöterveydenhuollon valvontaohjelmaan (Ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2020–2024, 2022). Valvonnasta vastaavat elintarvikelain 297/2021 27 §: mukaisesti kunnan ympäristöterveysviranomaiset.

Suomessa viranomaisvalvontaa koskevan lainsäädännön valmistelusta, norminannosta ja ohjauksesta vastaa maa- ja metsätalousministeriö (MMM) ja elintarvikevalvonnan viranomaisen Ruokavirasto koordinoi suunnitelman laatimisen, valvonnan ja raportoinnin ja toimii sen yhteyspisteenä. Suomessa monivuotiseen valvontasuunnitelmaan, VASUun, on sisällytetty kaikki elintarvikeketjun valvontajärjestelmät riippumatta siitä, kuuluvatko ne virallista valvontaa koskevan asetuksen soveltamisalueeseen. (Ruokavirasto 2020.) Elintarvikevalvonnan tietojen julkistaminen tapahtuu Oiva-järjestelmässä (Ruokavirasto n.d.-b; Ruokavirasto 2020).

Elintarvikevalvonnan lähtökohtana on elintarviketurvallisuuden varmistaminen. Tarkoituksena on varmistaa, että ruokapalvelun toiminta, tuotteet ja niistä annettavat tiedot vastaavat lainsäädännön vaatimuksia. Ruokapalvelun toiminnan luonne, laajuus ja valvontahistoria muodostavat lähtökohdan valvonnan toteutukselle. Elintarvikehuoneistojen riskiluokituksessa (Ruokavirasto 2022a) ruokapalvelut jaetaan neljään eri toimintaluokkaan, joissa on tarkastuskäyntejä 0,35–3 vuodessa. Suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piirissä olevilta kohteilta kunta perii vuosittain enimmillään 150 € suuruisen lakisääteisen valvonnan perusmaksun, minkä lisäksi voidaan periä erillisiä maksuja esimerkiksi selvityksistä, testauksista ja hakemusten käsittelystä (Ruokavirasto 2022b).

Elintarvikelainsäädäntö ei sisällä vaatimuksia ruoan ravitsemuslaadusta. Elintarvikelaki (L297/2021) kuitenkin edellyttää, että pakkauksessa, esitteessä, mainoksessa tai muulla tavoin myynnin yhteydessä elintarvikkeesta annettavien tietojen on oltava totuudenmukaisia ja riittäviä eivätkä ne saa johtaa harhaan. Elintarvikevalvontaviranomaisten tehtävänä on valvoa, että toimijalla on riittävät ja oikeat tiedot elintarvikkeista, ja että tämä omavalvonnallaan huolehtii siitä, että ruoan ravitsemuksellinen tai muu laatu vastaa esitettyjä väitteitä, lupauksia tai muita annettuja tietoja. Elintarvikkeista annettujen tietojen

valvonta onkin sisällytetty Oiva-valvontaohjeeseen kohtaan 13. Elintarvikkeista annettavat tiedot (Ruokavirasto 2022c).

Oiva-valvonnassa tarkastetaan jätehuoltoon liittyviä asioita elintarvikehygienian varmistamiseksi. Oiva-valvontaohjeen kohdassa 3.6 Jätehuolto (Ruokavirasto 2022c) ohjeistetaan tarkastelemaan muun muassa jätteiden säilytystä ja niiden poistamista elintarvikehuoneistosta, jäteastioiden ja -tilojen puhtautta, siisteyttä ja järjestystä, sekä riittävää omavalvontaa näihin liittyen. Uusittu jätelaki (L646/2011) tuo ruokapalvelutoimijoille veloitteita muun muassa jätteen lajittelusta ja jätteen määrän seuraamisesta jätelajeittain mukaan lukien elintarvikejätteen seuranta. Jätelain 24 §:n mukaan valvonta kuuluu kuitenkin kunnan ympäristönsuojeluviranomaisille.

Oiva-valvonta muodostaa koko maan kattavan toiminnaltaan yhteneväisen valvontaverkoston, joka tavoittaa kaikki erilaiset ruokapalvelut säännöllisesti. Tämä antaa mahdollisuuksia kehittää valtakunnallisesti ruokapalveluiden toimintaa koordinoitusti neuvonnan ja ohjauksen keinoin.

3.1 OIVA-VALVONNAN KEHITTÄMISTOIVEET JA PALAUTE

Oivallista ruokaa -hankkeessa kerättiin palautetta nykyisestä Oiva-valvonnasta ruokapalvelutoimijoilta (Palosaari ym. 2021) ja elintarvikevalvojilta (Salo & Väisänen 2022; Tuukkanen & Raninen 2021). Molemmat kokivat, että elintarvikevalvonta oli kehittynyt vuosien myötä pääasiassa parempaan suuntaan ja tarkastuskäynnit koettiin useimmiten miellyttävinä vuorovaikutustilanteina ja toimintaa tukeviksi.

Ruokapalvelut kokivat hyväksi elintarvikevalvojen roolin muuttumisen enemmän valvojasta valmentajaksi. Valvojen toivottiin käyvän tarkastuksilla useammin ja heille toivottiin lisää resurssia tarkastuksiin ja neuvontaan. Ruokapalvelutoimijat arvostivat elintarvikevalvonnalta saatavaa käytännönläheistä ohjeistusta ja neuvontaa. Tätä toivottiin tehtäväksi kuitenkin enemmän erillään Oiva-tarkastuksista, ja sisältyvän vuosittaiseen valvonnan perusmaksuun. Ruokapalvelutoimijat kokivat epäilemiksi sen, että Oiva-hymyn arvosana määräytyy huonoimman arvosanan perusteella, eikä esimerkiksi keskiarvon perusteella. He peräänkuuluttivat myös tasavertaisuutta erityyppisten tarkastuskohteiden osalta ja valvojilta yhdenmukaista toimintaa eri puolella Suomea.

Elintarvikevalvojat olivat pääasiassa tyytyväisiä Oiva-valvontajärjestelmään, mutta huolta herätti resurssien riittämättömyys. Oiva-tarkastuslomake koettiin massiiviseksi, ja kaikkien Oiva-rivien läpikäynti valvontaohjelman mukaisessa määräajassa haastavana. Valvojat kaipasivat lisäresurssia neu-

vonta- ja ohjaustyöhön, sekä mahdollisuutta antaa lisäohjausta ilman erillisiä käyntimaksuja. Valvonnan ja neuvonnan haasteeksi koettiin erityisesti pienet yksityiset ruokapalvelutoimijat, joissa neuvontatarve on usein suuri, mutta valvontakäyntejä vähemmän. Erilliseksi haasteeksi mainittiin kielivaikkeudet, jotka ovat kasvaneet ulkomaalaistaustaisten ruokapalvelutoimijoiden ja -työntekijöiden määrän kasvaessa. Elintarvikevalvojat kokivat sympatiaa ruokapalvelutoimijoita kohtaan lakivelvoitteiden ja -maksujen lisääntymisestä, ja toivoivat myös siksi enemmän resurssia nimenomaan neuvontaan.

3.2 RAVITSEMUSLAADUN LISÄÄMINEN OIVA-VALVONTAAN

Hankkeessa tehdyn selvitystyön perusteella Oiva-valvontaan lisättävien valvontakohteiden mahdollisuudet ovat rajalliset. Ravitsemuslaadun ei nähdä soveltuvan osaksi Oiva-arviointia, sillä siihen ei ole lainsäädännöllistä perustaa, se on vaikeasti todennettavissa eikä ravitsemuslaatu ole kaikkien ruokapalveluiden toiminnan keskiössä. Sekä ruokapalvelujen edustajat että valvontaviranomaiset toivoivat valvonnan kohteiden lisäämisen sijaan Oiva-neuvonnan kehittämistä ja sen parempaa resurssointia.

Ravitsemuslaadun varmistaminen on keskeistä niissä ruokapalveluissa, joissa asiakkaat nauttivat yhden tai useamman arkiaterian päivittäin. Tällaisia ovat muun muassa päiväkotit-, koulu-, opiskelija- ja henkilöstöruokailu sekä sairaalat, varuskunnat ja erilaiset laitokset. Julkisille ruokapalveluille on olemassa suosituksia ja ohjeistuksia ravitsemuslaadun osalta, mutta varsinaista ravitsemuslaadun toteutumista ei tarkasteta välttämättä edes ruokapalvelujen itsensä tekemänä (Leinonen ym. 2021a). Julkisissa ruokapalveluissa pyritään hyvään ravitsemuslaatuun, ja monet suurimmat toimijat varmistavat sen hyödyntämällä ruokalistojen suunnittelussa ravitsemusasiantuntijoita. Ravitsemuslaadun toteutumista saatetaan suurimmissa ruokapalveluissa seurata tuotannonohjausjärjestelmien avulla. Myös pienemmillä julkisilla ruokapalveluilla on pyrkimys hyvään ravitsemuslaatuun, mutta ruokalistojen suunnittelu tapahtuu usein yhden henkilön toimesta eikä ravitsemuslaadun toteutumista yleensä seurata. Käytössä ei myöskään ole yleensä tuotannonohjausjärjestelmiä tai välttämättä edes vakioitua reseptiikkaa. Myös yksityiset lounasravintolat pitivät periaatteessa ravitsemuslaatua tärkeänä, mutta sen ei katsottu olevan keskeinen asia hankintojen tekemisessä, ruokalistojen suunnittelussa tai tarjoilussa (Haapakoski n.d.). Ravitsemuslaadun valvomisen edellyttää ravitsemuslaadun seuraamista. Käytännössä se on mahdollista vain, jos ruokapalvelulla on käytössään vakioitu reseptiikka, josta voidaan tehdä ravintoainelaskelmat.

Oiva-valvonnan tarkastettavat kohdat perustuvat lainsäädäntöön. Tämän vuoksi ravitsemuslaatua voidaan valvoa vain niiltä osin kuin lainsäädäntö velvoittaa. Ruokapalveluilta edellytetään nykyisin muun muassa allergeenien ilmoittamista ja lihan tai kalan alkuperätietoja, ja näitä valvotaan osana Oivaa. Mikäli ravitsemuslaadun valvontaperustetta halutaan lisätä, voitaisiin esimerkiksi julkisia ruokapalveluita tuottavilta edellyttää tarjotun ruoan osalta samoja merkintöjä kuin elintarviketietoasetuksessa vaaditaan nykyisin pakatuilta elintarvikkeilta. Tämä vaatisi muutoksia elintarviketietoasetukseen. On syytä kuitenkin pohtia tarkasti, miltä ruokapalveluilta elintarviketietojen ilmoittamista olisi tarkoituksenmukaista velvoittaa ja mitä se eri toimijoiden kannalta tarkoittaisi. On syytä muistaa, että esimerkiksi ravitsemuslaadun seuraaminen edellyttää reseptiikkaa ja ravintoainelaskelmia. Osalle toimijoista tuotannonohjausjärjestelmät tai ravitsemusasiatuntijapalvelut ovat liian suuri kustannus ja niiden täyteen hyödyntämiseen ei riitä resursseja välttämättä suuremmillakaan toimijoilla. Osana Oiva-tarkastusta voitaisiin vähintäänkin kysyä julkisia ruokapalveluita tuottavilta, miten he pyrkivät varmistamaan ravitsemuslaadun toteutumisen ja vaatia, että asiaan liittyen on laadittu jonkinlainen toimintamalli, joka on kirjattu esimerkiksi osaksi omavalvontasuunnitelmaa.

Mikäli ravitsemuslaatua tarkasteltaisiin Oiva-valvonnan yhteydessä, voisivat hankkeessa tehtyjen pilottien mukaan tarkasteltavat asiat olla seuraavia:

- Tuotannossa noudatetaan vakioitua reseptiikkaa
- Hankinnoissa, ruokalistojen suunnittelussa ja tarjoilussa kiinnitetään huomiota ravitsemuslaadun edistämiseen
- Käytössä on ravintosisältöjen laskentaohjelma, tai ruokien ravintosisältö lasketaan muulla tavoin
- Tarjotun ruoan ainesosat ja/tai ravintosisältö ovat näkyvissä / saatavilla asiakkaalle
- Ruoanvalmistuksessa mitataan ruokiin lisättävä suola tai suolan määrää seurataan suolamittarilla ja sitä verrataan ravitsemussuosituksiin
- Henkilöstöllä on suoritettu ravitsemuspassi

Tällä hetkellä kyseisille kohdille ei ole kuitenkaan lakiperustetta kuin vain harvoissa tapauksissa (esim. korkeakouluopiskelijoiden ruokailu, pakatut ulosmyytävät elintarvikkeet tai esitetyt ravitsemus- ja terveystietot). Hankkeen pilotoinnissa todettiin, että kyseiset asiat oli helppo kysyä ja todentaa valvontakäynnin yhteydessä. Hämmennystä kuitenkin aiheutti se, että niitä

kysyttiin valvontakäynnin yhteydessä, vaikka ne eivät olleet lakisääteisiä. Mikäli valvontakäynnillä käsitellään Oiva-tarkastuksen ulkopuolisia asioita, ne olisi tärkeää erotella tarkastettavista kohdista. Muussa tapauksessa ne voidaan esittää lähinnä toimenpidesuosituksina ravitsemuslaadun edistämiseksi. Ravitsemuslaadun edistämiseen liittyvää neuvontaa tulisi ruokapalvelutoimijoiden ja elintarvikevalvojien mukaan kehittää tapahtuvaksi mieluummin Oiva-tarkastusten ulkopuolella.

3.3 ELINTARVIKEJÄTTEEN JA RUOKAHÄVIKIN SEURANNAN LISÄÄMINEN OIVA-VALVONTAAN

EU:n komission asetuksessa (EY N:o 2019/1597) artiklassa 3 veloitetaan jäsenvaltiot ilmoittamaan elintarvikejätteen määrä vuosittain. Suomen jätelakiin (L646/2011; L714/2021) lisättiin kunnan velvollisuudeksi kiinnittää huomiota elintarvikejätteen vähentämisen neuvontaan. Elintarvikealan toimijalla on lisäksi elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuus. Valvontavastuu on kunnilla, valvonnan toteutus on kuitenkin vielä ratkaisematta.

Uudistuneen jätelain tuomia velvoitteita:

- Yritysten tulee alkaa lajitella entistä laajemmin eri jätelajeita
- Jäteastioiden viereen on laitettava lajitteluohjeet
- Yrityksen on pidettävä kirjaa toiminnassa syntyvän jätteen määrästä ja käsittelystä
- Jätelajien määrästä ja käsittelystä tulee olla valmius raportoida viranomaiselle
- Kirjanpitoon on mahdollisuuksien mukaan sisällytettävä arvio syömäkelpoisena poisheitettävän elintarvikejätteen määrästä

Ruokapalvelujen valmius elintarvikejätteen ja ruokahävikin seurantaan vaihtelevat merkittävästi toimijoiden välillä. Jotta elintarvikejätteen ja ruokahävikin seuranta voidaan valvoa, on laadittava konkreettiset toimintaohjeet, miten seuranta on mahdollista toteuttaa erilaisissa ruokapalveluissa. Elintarvikevalvojilla tulee olla valmius ohjeistaa erilaisia ruokapalvelutoimijoita jätelain mukaisesti. Tällä hetkellä ei ole olemassa myöskään vakiintunutta yhtenäistä termistöä elintarvikejätteelle ja ruokahävikille.

Elintarvikevalvojien näkemysten mukaan elintarvikejätteen seuranta ja ruokahävikin vähentämiseen tähtäävä ohjaus voisivat soveltua Oiva-tarkastuksen yhteyteen, mikäli laaditaan valtakunnallinen, yhtenäinen valvonnan ja neuvonnan protokolla, siihen koulutetaan ja varataan toimintaresurssia (Salo

& Väisänen 2022; Tuukkanen & Raninen 2021). Haasteena elintarvikejätteen valvonnalle nimettiin Oiva-valvonnan rajallinen aika sekä vastuukysymykset siitä, kenelle elintarvikejätteen seuraamisen valvonta ja neuvonta kuuluvat. Jätelain valvonta kuuluu jätelain mukaan ympäristönsuojeluviranomaiselle, ei elintarvikevalvojille. Osa elintarvikevalvojista kokee haasteena osaamisen erityisesti neuvonnan osalta.

Oivallista ruokaa -hankkeen pilotoinneissa ja ruokapalvelutoimijoiden haastatteluissa havaittiin, että elintarvikejätteen lajittelu ja jätteenkeräysjärjestelmätkin vaihtelevat toimipaikoittain. Esimerkiksi suurilla tuotantokeittiöillä voi olla käytössä automaattisia jätteenkeruujärjestelmiä, kun taas joissain paikoissa ei ole tarkoituksenmukaista toteuttaa lainkaan erilliskeräystä elintarvikejätteelle (L 714/2021, 15 §). Keskuskeittiöt, jotka valmistivat ruokaa tilausten mukaan, kokivat ruokahävikkiin vaikuttamisen vaikeaksi, sillä sen nähtiin olevan enemmän riippuvaista tarjoilupaikan (esim. sairaala) toiminnasta. Myös mahdollisesti jo käytössä olevat ruokahävikin määrän arviointimenetelmät vaihtelivat. Osa toimijoista seuraa esimerkiksi lautashävikkiä, ja osalla on käytössä ohjelmistoja, jotka arvioivat ruokahävikin kustannus- tai ilmastovaikutuksia. Olennaisempaa ruokahävikin vähentämiseksi olisi kuitenkin tunnistaa kunkin toimipaikan kriittiset tekijät ruokahävikin syntymisen osalta ja pyrkiä vaikuttamaan niihin. Usein lautashävikkiä keskeisempää on muun muassa oikea kysynnän arvioiminen asiakasmääriä seuraamalla. Tällainen kehittämistoiminta tai sen ohjaus eivät kuitenkaan sovellu kovin hyvin Oiva-valvontakäyntien yhteyteen.

Hankkeessa toteutetuissa pilotoinneissa selvitettiin potentiaalisia tarkastettavia kohteita, mikäli ne olisivat osa viranomaisvalvontaa (Rantakari ym. 2022). Ruokahävikki ja elintarvikejäte -teemoja voitaisiin tarkastella Oiva-valvonnassa esimerkiksi seuraavilta osin:

- Elintarvikejäte lajitellaan
- Elintarvikejätteen määrää seurataan järjestelmällisesti (kirjanpito)
- Elintarvikejätteen lajittelusta on kirjallinen ohjeistus ja se löytyy myös jätteastioiden läheisyydestä
- Ruokahävikin vähentämiseksi on toimipaikkakohtainen toimintaohje
- Tarjoilupaikalla on suunnitelma, miten toimitaan myymättä jääneen ruoan kanssa
- Myytävän / luovutettavan hävikkiruoan käsittelystä on kirjallinen ohjeistus

On kuitenkin varmistettava, että valvottavat kohdat pohjautuvat lakiin ja että elintarvikevalvontaviranomaisella on toimivaltamääräys kyseisten asioiden valvomiseksi.

Jotta elintarvikejätteen ja ruokahävikin seuranta voitaisiin sisällyttää Oiva-valvontaan, suositellaan lainsäädäntöön lisättäväksi kohdaksi, että kunnan elintarvikevalvojille lisätään vastuu elintarvikejätteen seurannan valvomisesta ja ruokahävikin vähentämiseen liittyvän neuvonnan tarjoamisesta. Neuvonnan lisääminen vaatii toiminnan resurssointia ja koulutusta elintarvikevalvojille.

Kehitettäviksi asioiksi suositellaan, että elintarvikejätteen ja ruokahävikin mittaamiseen käytettävä termistö tulisi vakiinnuttaa ja mittausmenetelmät tulisi määrittää. Ohjeistuksessa on otettava huomioon erilaiset ruokapalvelutoimijat ja erilaiset jätehuollon ratkaisut.

4 OIVA-NEUVONNAN KEHITTÄMINEN

Ruokaviraston valvontasuunnitelman mukaan viranomaisten toimijalle antama neuvonta ja ohjaus ovat keskeinen osa työtä, jolla toimijoita ohjataan toimimaan lainsäädännön mukaisesti. Neuvonnassa keskitytään uhka- ja vaaratilanteisiin sekä lainsäädännön muutoksiin ja reagoidaan, jos toiminnassa huomataan puutteita. Viranomaisneuvonta on toimijalle ilmaista ja sitä annetaan tarkastustoiminnan yhteydessä paikan päällä sekä erikseen puhelimitse, postitse ja koulutuksissa. Ruokaviraston toimesta neuvontaa toimijoille on annettu myös projektiluontoisesti teemoittain. (Ruokavirasto 2020; Ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2020–2024 2022.)

Ruokavirastossa on keskusteltu valvojan valmentavasta suhteesta elintarvikealan toimijaan. Valvojasta valmentajaksi -malli on esillä Ruokaviraston visio 2025 suunnitelmassa (Ruokavirasto n.d.-a). Käytännössä se tarkoittaa valvonnan ohessa annettavaa neuvontaa, jolla autetaan toimijoita ymmärtämään säädösten vaatimuksia ja niiden tarkoituksia sekä toimimaan vaatimusten vaatimalla tavalla. Ruokavirasto toteuttaa valvontaa tekeville viranomaisille työn tueksi ns. työkalupakkia. Lisääntyvään neuvonnan antamiseen valvojat tarvitsevat laaja-alaista osaamista ja selkeää ohjeistusta erilaisiin ongelmatilanteisiin ja kehittämistarpeisiin (Ruokavirasto 2018). Valvojan työkalupakilla pyritään tukemaan erityisesti valvontatyötä ja siinä tarvittavaa osaamista, mutta osa-alueena on mainittu myös vuorovaikutuksen ja valmentavan otteen tukeminen (Ruokavirasto 2021).

Ruokahävikkiä ja ravitsemuslaatua ei nähdä nykymuotoisen, tarkastuslähtöisen Oiva-valvonnan teemoina, vaan laajempina kokonaisuuksina, joiden käsittelemiseen ja kehittämiseen tarkastajalta halutaan saada tietoa ja käytännön tukea. Neuvontatyötä voitaisiin kehittää tapahtuvaksi enemmän Oiva-tarkastusten ulkopuolella, mikä voisi antaa osaltaan myös lisäresurssia valvontaan. Erilaisille ruokapalveluille räätälöidymmin suunnattua käytännönläheistä ohjeistusta voitaisiin kehittää valtakunnallisesti, jolloin elintarvikevalvojat voisivat lähettää neuvontamateriaalia kohdistetummin erilaisille toimijoille.

Neuvontaa ja ohjausta voitaisiin toteuttaa jatkossa myös aiempaa enemmän etätoteutuksella. Tästä oli saatu hyviä kokemuksia koronarajoitusten aikana. Tällöin valvontakäynnillä voitaisiin paremmin keskittyä valvontaan, ja ohjaustyötä voitaisiin jatkaa tarvittaessa valvontakäynnin jälkeen. Neuvontatyön kehittäminen palvelisi erityisesti pieniä ruokapalvelutoimijoita, joissa

ohjaus- ja neuvontatarve on suurempi, mutta valvontakäyntien määrä taas vähäisempi. Valvontakäyntien yllätyksellisyys ei myöskään tue neuvontaa valvontakäynneillä, sillä tarkastuksessa ei ole välttämättä läsnä toiminnan suunnittelusta vastaavia henkilöitä.

4.1 NEUVONNAN JA OHJAAMISEN LISÄÄMISEN MAHDOLLISUUDET JA EDELLYTYKSET

Ruokapalvelut toivovat elintarvikevalvojalta tietoa, tukea ja käytännön neuvoja lakisääteisten velvoitteiden täyttämiseksi. Ohjeistuksen toivotaan olevan mahdollisimman konkreettista ja saatavilla helposti tarvittaessa ilman erillisiä maksuja. Oiva-valvonnan ohessa annettavalla neuvonnalla olisi mahdollista tukea ruokapalveluiden toiminnan kehittämistä myös sellaisissa asioissa, joihin ei liity lakisääteistä valvottavaa, mutta joita nähdään tarpeelliseksi edistää elintarvikevalvonnassa. Ruokapalvelut toivovat tällaisen neuvonnan olevan vapaaehtoista ja tapahtuvan pääasiassa Oiva-tarkastusten ulkopuolella.

Neuvontaa voitaisiin antaa Oiva-tarkastusten ulkopuolella etätoteutuksena, mikä koettiin pilotoinnissa toimivana. Neuvonnan toivotaan alkavan alkukartoituksella esimerkiksi videon välityksellä ja tehtävän ruokapalvelun lähtökohdan ja tavoitteiden mukaisesti. Neuvonnan tulee olla ennakkoon sovittu ja sitä tulisi tehdä nykyisen valvonnan lisäksi, oma-aloitteisesti valvonnan toimesta. Neuvonnassa toimivina keinoina mainittiin verkkotapaamisen lisäksi esimerkiksi tiedotussähköpostit sekä viralliset tiedotuskanavat. (Rantakari ym. 2022.)

Elintarvikevalvojat kokevat neuvonnan ja yhteistyön olevan haastavaa erilaisten ruokapalvelujen kanssa, joissa osaaminen, kielitaito, koulutustausta ja asenne vaihtelevat. Neuvontaa varten valvojat tarvitsevat lisäosaamista sekä sisällöstä, että ohjaamisesta. Neuvonnan tueksi esitettiin toteutettavaksi ruokapalveluille jaettavaa ohjetta, jonka avulla myös valvojat voivat käydä asioita läpi ruokapalvelujen kanssa ja ohjeistaa tarvittaessa. Erityisesti haastaviin tilanteisiin ehdotettiin myös elintarvikevalvojalle konsultointimahdollisuutta neuvontatehtävään osoitetun alan asiantuntijan kanssa, kuten ravitsemus-asiantuntijalta tai ympäristönsuojeluviranomaiselta.

Ravitsemuslaadun edistämistä ja ruokahävikin vähentämistä koskeva neuvonta nähdään lähes yksimielisesti sopivan paremmin Oiva-tarkastusten ulkopuolelle, sillä niiden katsotaan vaativan pitkäjänteisempää kehittämistyötä. Kyseisten asioiden edistämiseen on vaikea laatia kaikille ruokapalveluille soveltuvaa yhtenäistä toimintaohjeistoa, vaan toimenpiteet olisi hyvä suunnitella toimipaikkakohtaisesti sitouttaen ruokapalvelutoimijat kehittämis-

työhön. Tämä vaatii osaamista ja asteittaista kehittämistä, mikä ei sovellu tehtäväksi valvontakäyntien yhteydessä. Sen sijaan näitä teemoja voitaisiin kehittää osana Oiva-neuvontaa projektiluonteisesti kerryttäen asia kerrallaan koulutus- ja ohjausmateriaalia Valvojan työkalupakkiin. On syytä tunnistaa, että ravitsemuslaatua ja ruokahävikin vähentämistä voidaan edistää kaikenlaisissa ruokapalveluissa pienin askelin. Olennaista on saada toimijat tunnistamaan omat vaikutusmahdollisuutensa ja motivoitua asioiden edistämiseen. Ohjaaminen asioiden kehittämiseksi poikkeaa kuitenkin valvojen nykyisestä työstä melkoisesti, joten se vaatisi osittain työn kuvan uudelleen määrittämistä ja kouluttamista ohjaustyöhön asiaosaamisen lisäksi. Elintarvikevalvojen työn tukemiseksi tarvittaisiin yhteistyötä ravitsemusasiiantuntijoiden kanssa.

Elintarvikejätteeseen liittyvässä neuvonnassa keskeistä on neuvonta lain vaatimuksista tarkennetuin toimintaohjein. Valvojan on kyettävä neuvomaan, miten muun muassa elintarvikejätteen lajittelu ja määrän seuraaminen voidaan toteuttaa lain vaatimusten mukaisesti vaihtelevissa jätehuollon ratkaisuissa, mutta toimijan kannalta järkevästi ja tarkoituksenmukaisesti. Ruokapalvelut toivoivat neuvontaa myös esimerkiksi ylijääneen ruoan jatkokäyttöön sekä hävikkisovellusten hyödyntämiseen.

5 KOULUTUSEHDOTUS

Hankkeen selvitysten mukaan elintarvikejätteen lajittelun ja määrän seuranta jätelain mukaisesti voisivat soveltua osaksi Oiva-valvontaa, mikäli tehtävä määrätään ympäristöterveysviranomaisille ja integroidaan osaksi Oiva-valvontalomaketta. Sen sijaan ravitsemuslaadun edistäminen ja ruokahävikin vähentäminen nähdään laajoina kehittämisteemoina, joita olisi valvonnan sijaan parempi edistää vaiheittain etenevällä ohjauksella huomioiden ruokapalveluiden erilaisuus. Tämä koulutusehdotus on laadittu tältä pohjalta.

Koulutustarve riippuu myös valvontaan tai neuvontaan tehtävistä lisäyksistä. Ruokaviraston vastuulla on viranomaisten koulutuksesta, Oiva-valvonnan kehittämisestä ja mahdollisten valvottavien kohtien lisäysten toteutuksesta päättäminen. Valvottavien kohtien lisäys vaatii lainsäädäntöä, mitä varten Ruokaviraston tulee viestiä tarpeista lainsäätäjille.

Elintarvikevalvojilla on vaihteleva koulutustausta ja osaaminen. Suurimalla osalla elintarvikevalvojista on ympäristöpuolen koulutus, joten lähtökohtaisesti elintarvikevalvojilla ei ole ravitsemuskoulutusta, mutta jonkinlainen lähtökoulutus ruokahävikin hallinnasta. Suurin osa elintarvikevalvojista koki, että ruokahävikkiin ja elintarvikejätteeseen liittyvät asiat ovat paremmin heidän osaamisalueellaan kuin ravitsemuslaatu. Valvojat kokevat, että valvottaviin asioihin liittyvän pohjatiedon tulisi olla kaikilla valvontaviranomaisilla kunnossa, jotta toimijoiden kanssa olisi mahdollista keskustella ja antaa ohjeistusta. Valvojat kokivat, että on tärkeää pystyä perustelevaan, miksi toimijoita lähdetään velvoittamaan tiettyihin toimenpiteisiin. Valvojat mainitsivat tarvitsevänsä koulutusta myös valmentamisesta ja siitä, kuinka toimijaa tuetaan muutoksessa valvojan roolin muuttuessa ohjaavampaan suuntaan. Valvojat kokivat, että positiivinen ohjaus ja kannustaminen toimivat myös valvottavien asioiden ohjaamisessa usein paremmin kuin virheiden etsiminen ja osoittaminen toiminnassa. Valvonnan tehtävä koettiin toisinaan olevan ristiriidassa valmentavan otteen kanssa. Elintarvikevalvojat näkevät projektimuotoisen toteutuksen hyvänä ja suositeltavana lähestymistapana varsinkin uusien asioiden jalkauttamiseksi.

Elintarvikevalvojat toivovat koulutuksen olevan pääasiassa verkkokoulutusta tai -luentoja, jotta varmistettaisiin useamman mahdollisuus osallistua koulutuksiin ja tehostettaisiin työaika. Jotkut kaipasivat myös lähitoteutusta verkostoitumisen tukemiseksi. Koulutuksen tulee olla valtakunnallista ja ilmaista. Koulutuksiin kaivattiin myös osuuksia pienemmällä ryhmäkoolla, joka tukisi

avointa keskustelua ja ajatusten jakamista. Koulutusmateriaalia toivotaan saatavan käyttöön jo ennen koulutusta, jotta siihen voi tutustua ja osoittaa tarvittaessa kysymyksiä koulutuksessa. Koulutuksen jälkeen toivotaan mahdollisuutta palata koulutustallenteisiin ja materiaaliin. Osa valvojista pohti, että kaikkien elintarvikevalvojien osaamisen varmistamiseksi koulutusten päätteeksi voisi olla jonkinlainen osaamistesti, jonka suorittamisesta saisi myös todistuksen.

Kaikille avoin oppimateriaali voisi löytyä Ruokaviraston sivuilla, ja valvonta- ja neuvontatyötä koskeva aineisto löytyisi Ruokaviraston Pikantista. Koulutuksissa voitaisiin hyödyntää Pikantin lisäksi Pinja-videokoulutusallustaa. Aineistoksi toivotaan käytännönläheisiä, selkeitä ja hyvin havainnollistavia oppaita, videoita ja ohjeita. Teemoihin liittyvää koulutusmateriaalia voitaisiin viedä myös osaksi Valvojan työkalupakkia, josta tieto olisi löydettävissä helposti ja ymmärrettävästi. Oiva-tarkastukseen liittyvän ohjeistuksen ja arviointikriteeristön tulisi puolestaan olla jatkuvasti saatavilla joko Oiva-ohjeeseen upotettuna tai materiaalina Ruokaviraston Pikantissa.

5.1 RAVITSEMUSLAADUN EDISTÄMINEN

Ravitsemuslaadun edistäminen on pitkäjänteistä työtä, johon elintarvikevalvonta voi kannustaa toimijoita, mutta ei velvoittaa lainsäädännön puuttuessa. Ravitsemuslaadun edistämiseksi ruokapalveluissa ehdotetaan, että mahdollinen ohjaus- ja neuvontatyö suunniteltaisiin tehtäväksi teema/toimintatapa kerrallaan projektiluonteisesti, ja neuvonta/koulutus tapahtuisi pääasiassa valvontakäyntien ulkopuolella osana Oiva-neuvontaa.

Koulutus on syytä suunnitella ja toteuttaa ravitsemusasiantuntijoiden toimesta, esim. VRN:n kanssa yhteistyössä. Elintarvikevalvojat voivat toimia kontaktipintana ruokapalveluihin, ja esimerkiksi välittää tietoa koulutuksista, ohjeistuksista ja hyvistä käytännöistä. Elintarvikevalvojat voivat myös harkitusti joiltain osin projektiluonteisesti ohjeistaa ruokapalveluita valvontakäyntien yhteydessä, mikäli koulutettava asia on helposti ohjeistettavissa (esim. suolan määrän mittaaminen, Ravitsemuspassi-koulutuksesta kertominen tms). Elintarvikevalvojat tarvitsevat kuitenkin selkeät toimintaohjeet ravitsemuslaatuun liittyvien asioiden neuvomiseksi ja ohjaamiseksi.

Teemoittain on syytä harkita, millaisille ruokapalveluille on tarkoituksenmukaista kohdistaa kyseisen teeman ohjausta, ja räätälöidä erilaisille ruokapalveluille suunnattuja ohjeistuksia. Pääasiassa ravitsemuslaadun edistäminen soveltuu ruokapalveluiden riskiluokituksen (Ruokavirasto 2022a) 3–5 mukaisille ruokapalvelutoimijoille. Hankkeessa tehtyjen havaintojen mukaan neuvontatarpeita on erityisesti pienillä (ei ketjuohjatuilla) ruokapalvelutoimijoilla, jotka

tarjoavat arkilounasta tai useita arkiaterioita. Neuvonnassa ja ohjauksessa on syytä varmistaa, että se kohdistuu henkilöille, jotka vastaavat ruokapalvelussa toiminnan suunnittelusta ja tekevät päätöksiä muun muassa hankintoihin, reseptiikkaan ja tarjoiluun liittyen.

Ravitsemuslaatuun liittyviä koulutusteemoja, joista koulutusmateriaalia/ ohjausta tarvittaisiin ruokapalveluille ja elintarvikevalvojille:

Oman toiminnan tarkastelu: miten voitaisiin edistää meillä? (hankkeessa kehitetty ohjauksellinen malli)

- Alkukartoitus
- Tavoitteiden määrittely
- Seuranta

Ravitsemuslaadun edistämisen merkitys arkiruokailussa

- Mitä on ravitsemuslaatu?
- Miksi ravitsemuslaatu on tärkeä?
- Onko asiakkaalla mahdollisuus valita?
- Terveellinen = houkutteleva!? (asenteiden tarkastelua)

Työkaluja ravitsemuslaadun edistämiseksi

- Ravitsemuspassi
- Arkilounaskriteerit
- Ravitsemussitoumus
- Hyviä käytänteitä ravitsemuslaadun edistämiseksi

Miten edistää ravitsemuslaatua helposti

- Hankinnoissa
- Reseptiikassa
- Tarjoilussa

Tarkennetut ravitsemuslaatu -teemat:

- Suolan käytön vähentäminen
- Ravintokuidun lisääminen
- Kasvisten monipuolinen käyttö
- Rasvan laadun parantaminen
- Erilaisten proteiini lähteiden hyödyntäminen

Ravitsemuslaadun todentaminen

- Miten toteutetaan?
 - suositusten selvittäminen
 - reseptiikan laatiminen
 - ravintosisällön laskenta
 - suosituksista poikkeavien arvojen tarkastelu ja reseptien muokkaus
- Tuotannonohjausjärjestelmät ravitsemuslaadun todentamisessa

Mikäli lainsäädäntöön tulee lisäyksiä ravitsemuslaadun todentamisesta, se mahdollistaa myös valvonnan lisäämisen. Tällöin koulutusta tarvitaan erityisesti ravitsemuslaadun todentamisesta käytännössä (vaatii toimijoilta reseptiikan ja ravintoarvolaskelmat), jotta elintarvikevalvojat osaavat ohjeistaa toimijoita. On syytä huomioida, että tälläkin hetkellä ravitsemuslaatu on todennettava, mikäli esitetään ravitsemus- tai terveystodentamisia. Elintarvikevalvojat kuitenkin kokevat, etteivät osaa ohjeistaa ravitsemuslaadun todentamisessa. Ravitsemuslaadun edistämiseksi ei kuitenkaan ole tarkoituksenmukaista, että ruokapalvelutoimijat lopettavat ravitsemus- ja terveystodentamisen, vaan olisi parempi edistää todentamisen mahdollisuuksia kouluttamalla toimijoita ravitsemuslaadun todentamiseen.

5.2 ELINTARVIKEJÄTTEEN SEURAAMINEN

Mikäli elintarvikejätteen lajittelun ja määrän seuraaminen integroidaan osaksi Oiva-valvontaa, elintarvikevalvojat ja ruokapalvelut tarvitsevat konkreettiset toimintaohjeet sekä perustelut säädösten taustalle:

Perustelut vaadituille toimille

- Taustalla oleva lainsäädäntö (Jätelaki 646/2011) ja sen lisäykset
- Miksi elintarvikejätettä on syytä lajitella?
- Miksi elintarvikejätteen määrää halutaan vähentää?

Toimintaohjeet ruokapalveluille

- Lajitteluohjeet elintarvikejätteelle
- Jäteastioiden viereen laitettavat lajitteluohjeet
- Millaisilla tavoilla elintarvikejätteen määrää voidaan mitata?

- Miten arvioidaan syömäkelpoisen elintarvikejätteen määrää?
- Elintarvikejätteen dokumentoinnin tavat

Toimintaohjeet elintarvikevalvojille

- Elintarvikejätteeseen liittyvät termit
- Valvontaohje esimerkkeineen ja tulkintoineen
- Täsmäkoulutus Oiva-riveihin liittyen
- Mahdollisuudet elintarvikejätteen vähentämiseksi

5.3 RUOKAHÄVIKIN VÄHENTÄMINEN

Ruokahävikin hallinta on pitkäjänteistä ja suunnitelmallista työtä, johon elintarvikevalvonta voi kannustaa toimijoita, mutta ei velvoittaa lainsäädännön puuttuessa. Ruokapalveluiden ruokahävikin seuraamiseksi ja vähentämiseksi ehdotetaan, että mahdollinen ohjaus- ja neuvontatyö suunniteltaisiin tehtäväksi teema/toimintatapa kerrallaan projektiluonteisesti, ja neuvonta/koulutus tapahtuisi pääasiassa valvontakäyntien ulkopuolella osana Oiva-neuvontaa. Elintarvikevalvojat voivat toimia kontaktipintana ruokapalveluihin, ja esimerkiksi välittää tietoa ruokahävikkiin liittyvistä koulutuksista, ohjeistuksista ja hyvistä käytänteistä. Elintarvikevalvojat voivat myös harkitusti joiltain osin ohjeistaa ruokapalveluita valvontakäyntien yhteydessä, mikäli asia on helposti ohjeistettavissa (esim. teemoittain erilaisten ruokahävikkilajien osalta tai ruokahävikkimittausten ja -dokumentoinnin erilaisten tapojen osalta). Elintarvikevalvojat tarvitsevat selkeät toimintaohjeet ruokahävikkiin liittyvien asioiden neuvomiseksi ja ohjaamiseksi.

Ruokahävikkiin liittyvä koulutus on syytä suunnitella ja toteuttaa sillä ajatuksella, että elintarvikevalvojilla olisi sen saatuaan osaamista tunnistaa erilaisten ruokapalveluiden kriittiset tekijät ruokahävikin syntymisen osalta ja antaa toimijoille ohjeistusta ja neuvontaa ruokahävikkiä vähentävien toimenpiteiden toteuttamiseksi. Teemoittain tapahtuvaan ohjeistukseen erilaisten ruokahävikkilajien osalta on hyvä nostaa esiin se, mitä milläkin ruokahävikkilajilla tarkoitetaan ja mistä sitä syntyy, sekä antaa ohjausta juuri niiden hävikkilajien vähentämiskeinoihin, jotka kyseisessä ruokapalvelussa ovat suurimpia ja haasteellisimpia syitä ruokahävikin syntymiseen.

Mikäli neuvontaa ja ohjeistusta toteutettaisiin teemoittain erilaisiin ruokahävikin mittaamis- ja dokumentointimenetelmiin liittyen, on muistettava ruokapalveluiden erilaiset toimintaympäristöt, jolloin tarvitaan erilaisille ruokapalveluille suunnattuja ohjeistuksia. Suurilla ruokapalvelutoimijoilla on pää-

sääntöisesti käytössään tuotannonohjausjärjestelmät, joihin voidaan integroida myös ruokahävikin mittaaminen ja dokumentointi. Sen sijaan pienillä ruokapalvelutoimijoilla tuotannonohjausjärjestelmien käyttö on vähäistä, sillä niiden hankkimista ei koeta kannattavaksi toiminnan laajuuteen eikä raha- ja henkilöstöresursseihin suhteutettuna. Neuvonnassa ja ohjauksessa on syytä varmistaa, että se kohdistuu henkilöille, jotka vastaavat ruokapalvelussa toiminnan suunnittelusta ja tekevät päätöksiä muun muassa hankintoihin, reseptiikkaan ja tarjoiluun liittyen.

Ruokahävikkiin liittyviä koulutusteemoja, joista koulutusmateriaalia/ ohjausta tarvittaisiin ruokapalveluille ja elintarvikevalvojille:

Oman toiminnan tarkastelu: ruokahävikin mittaamisen ja dokumentoinnin nykytila

- Alkukartoitus / alkumittaukset
- Tavoitteiden määrittely
- Riskikohtien tunnistaminen
- Seuranta

Ruokahävikin vähentämisen merkitys

- Lainsäädäntö, muut velvoitteet ja tavoitteet
- Mitä on ruokahävikki ja mistä se koostuu?
- Miksi ruokahävikin vähentäminen ja sen mittaaminen on tärkeää?
- Asiakkaiden sitouttaminen ja osallistaminen ruokahävikin vähentämiseen
- Ruokahävikki- ja viestintä sidosryhmille

Erilaiset ruokahävikkilajit

- Keittiön valmistushävikki
- Varastohävikki
- Tarjoiluhävikki
- Lautastähdehävikki
- Muu biojäte

Ruokahävikin vähentämisen keinot

- Ennakointi ja suunnittelu
 - esim. tuotannonohjausjärjestelmät, täsmälliset annoskoot, ruokalistasuunnittelu, seurantatietojen hyödyntäminen, aterioiden tilaaminen ennakkoon
- Hävikin minimointi valmistuksessa ja tarjoilussa
 - esim. ruoanvalmistuksen jaksottaminen, raaka-aineiden määrän hallinta, hävikin minimointi tarjoilussa, tarjoiluastioiden ja -ottimien koko, yhden lautasen malli

Ruokahävikin mittaaminen ja dokumentointi

- Ohjeistus ruokahävikin mittaamiseen ja dokumentointiin
- Tuotannonohjausjärjestelmiin integroitavat mittaus- ja dokumentointiratkaisut
- Erilliset mittaus- ja dokumentointiratkaisut
- Ruokahävikkitiedon hyödyntäminen johtamisessa sekä sidosryhmäyhteistyössä
- Osaksi omavalvontasuunnitelmaa?

Hävikkiruoan jatkokäyttö, myynti ja lahjoittaminen

- Uudistuneen jätelain ensisijaisuusjärjestys
- Terveysvaarojen välttäminen ja mikrobiologisten riskien huomioiminen
- Hävikkiruoan hyödyntäminen lisäruokana
- Hävikkiruoan jäähdyttäminen ja pakastaminen + elintarviketurvallisuus
- Erilaiset keinot ja tavat hävikkiruoan myyntiin
- Myytävän hävikkiruoan elintarviketurvallisuus ja ohjeistus
- Lahjoitettavan ruoan elintarviketurvallisuus ja ohjeistus

Työkaluja ja materiaaleja oman toiminnan tueksi

- Saatavilla olevat oppaat ja ohjeistukset
- Saatavilla olevat osaamistestit ja kurssit

6 YHTEENVETO JA JOHTOPÄÄTÖKSET

Oivallista ruokaa -hankkeen tavoitteena oli selvittää edellytyksiä saada ravitsemuslaadun ja elintarvikejätteen sekä ruokahävikin seuranta osaksi nykyistä Oiva-valvontaa. Hankkeessa tehtyjen selvitysten perusteella tultiin siihen lopputulokseen, että kyseiset asiat eivät sovellu lisättäväksi ainakaan suoraan osaksi nykyisenmallista Oiva-valvontaa. Konkreettinen este asioiden valvomiseksi on lainsäädännön puuttuminen, mutta haastetta aiheuttavat myös resurssipula ja osaamisen puutteet.

Oiva-valvontaan kuuluvien asioiden määrä on jo nykyisellään suuri elintarvikevalvonnan resursseihin nähden. Siksi tehtäviä lisäyksiä on syytä harkita tarkoin. Mikäli valvontaan lisätään kohteita, olisi hyvä edetä muutoksissa ja niihin kouluttamisessa mahdollisimman pienin askelin asia kerrallaan, jotta tuetaan elintarvikevalvojien työn hallinnan tunnetta. Riippuen tehtävistä lisäyksistä, ei elintarvikevalvojilla välttämättä ole myöskään vaadittavaa osaamista asioiden ohjaamiseen ja neuvontaan. Erityisesti ravitsemukseen liittyvä osaaminen koettiin puutteelliseksi, sillä lähtökohtaisesti elintarvikevalvojilla ei ole lainkaan koulutusta ravitsemuksesta.

Elintarvikejätteen lajittelu ja määrän seuranta uuden jätelain mukaisesti voisivat soveltua osaksi elintarvikevalvontaa, mikäli ne säädetään kuuluvaksi osaksi ympäristöterveydenhuollon valvontaohjelmaa. Jätelain soveltamiseen tarvitaan selkeät toimintaohjeet, jotka ovat sovellettavissa erilaisille ruokapalvelutoimijoille ja nykyisin käytössä oleville jätehuoltoratkaisuille. Lisäksi tarvitaan elintarvikevalvojille valvontaohjeet ja koulutus valvottavien asioiden perusteista. Elintarvikevalvojat kokevat, että on tärkeää osata perustella toimijoille, miksi jotain asiaa edellytetään tehtäväksi.

Ravitsemuslaadun edistäminen ja ruokahävikin vähentäminen nähdään laajoina kehittämisteemoina, joita olisi valvonnan sijaan tarkoituksenmukaisempaa edistää neuvonnan ja ohjauksen keinoin. Ruokapalveluja tulisi kannustaa oman toiminnan kehittämiseen ja auttaa tunnistamaan omia vaikutusmahdollisuuksiaan. Ei-lakisääteisten neuvottavien asioiden ohjaamisen tulisi tapahtua valvontatilanteen ulkopuolella, jolloin se ei ruuhkauttaisi valvontatilannetta ennestään sekä erottuisi lakisääteisistä valvottavista asioista. Oiva-neuvontaa voitaisiin kehittää niin, että se mahdollistaisi myös ei-lakisääteisten asioiden neuvomisen ja ohjaamisen valituissa asioissa. Lisäksi maksuttomalle Oiva-neuvonnan lisäämiselle on tarvetta erityisesti pienten ruokapalveluiden

osalta, joissa neuvomistarve on yleensä suurempi, mutta valvontakäyntien määrä vähäisempi.

Ravitsemuslaadun valvonnan lisäämistä suunniteltaessa on huomioitava, että ravitsemuslaatu koskettaa eri tavalla erilaisia ruokapalveluja. Ravitsemuslaadulla on merkitystä erityisesti arkiruokailussa. Suomessa päiväkotii-, koulu-, opiskelija-, henkilöstö- ja laitospalveluille on suosituksia ja ohjeistuksia ravitsemuslaadulle, joten näitä ruokapalveluja tuottavilta voitaisiin edellyttää laajemmin myös ravitsemuslaadun todentamista. Velvoitetta voitaisiin lisätä elintarviketietoasetuksen lisäyksillä. Elintarvikevalvojille kuuluu jo nykyisin ravitsemuslaadun todentamisen valvonta, mikäli esitetään ravitsemus- ja terveysväitteitä. Elintarvikevalvojat kokevat kuitenkin tarvitsevansa lisäkoulutusta asiaan liittyen. Asiaa voidaan valvoa, mutta toimijoita ei osata kunnolla ohjeistaa ja neuvoa asiaan liittyen, joten valvontavelvoite ei tällä hetkellä tue ravitsemuslaadun edistämistä.

Koulutuksen sisällön suunnittelu vaatii erillisen kehitystyön sen mukaisesti, miten elintarvikevalvontaa päätetään kehittää ja jatkossa toteuttaa. Hankkeessa on kartoitettu ruokapalvelutoimijoiden ja elintarvikevalvojien koulutustarpeita ravitsemuslaatuun, elintarvikejätteeseen ja ruokahävikkiin liittyen ja tehty ehdotuksia koulutusteemoista ja toteutustavoista. Ravitsemusasioihin liittyvä koulutus olisi syytä suunnitella ja toteuttaa yhteistyössä ravitsemusasiiantuntijoiden kanssa, ja elintarvikejätteeseen ja ruokahävikkiin liittyvä koulutus ympäristönsuojelun asiantuntijoiden kanssa. Valvojat toivoivat koulutusta myös ohjaamiseen. Ohjaamisessa nähtiin toimivana kannustava ja käytännönläheinen lähestymistapa. Elintarvikevalvojille suunnattu koulutus suositellaan toteutettavaksi nykyisiin Ruokaviraston ja valvojien käytössä oleviin järjestelmiin; Pikanttiin ja Pinja-videokoulutuslustralle.

Elintarvikevalvoja sekä ruokapalveluja kuultiin hankkeen eri vaiheissa useaan otteeseen. Hankkeen aineistonkeruussa tavoitettiin hyvin elintarvikevalvoja, sekä erityyppisiä ruokapalveluita, Oiva-valvonnan ja -neuvonnan kehittämistarpeiden ja mahdollisuuksien kartoittamiseksi. Yhteensä kuultiin noin kolmeakymmentä ruokapalvelutoimijaa. Elintarvikevalvoja tavoitettiin toimenpiteissä suoraan noin kahdeksankymmentä. Ravitsemuspäivillä 2022 osallistettiin keskusteluihin myös kolmekymmentä ravitsemus- ja terveysasiiantuntijaa. Koko hankkeen aikana selvitystyötä toteutti neljätoista asiantuntijaa ja aihepiireistä tehtiin seitsemän opinnäytetyötä tai gradua. Toteutukseen liittyen ohjausta saatiin hankkeen ohjausryhmältä. Hankkeen viestinnässä ravitsemuslaatu, elintarvikejäte ja ruokahävikki -teemoja tuotiin vahvasti esille laajemmalle kohderyhmälle. Aiheista tehtiin eri näkökulmista useita artikkeleita, blogikirjoituksia ja tiedotteita, sekä niistä ja hankkeen toteutuksesta kerrottiin seminaareissa pitkin hankkeen toteutusta.

Aineistonkeruusta toteutettiin onnistuneesti kehittämisen tueksi myös raportit, joissa toimenpiteitä ja niistä saatuja tuloksia käsitellään tarkemmin.

Haastetta toteutukseen toi aihepiirin laajuus ja niiden erilaisuus valvonnan näkökulmasta. Teemojen käsittely yhdessä esimerkiksi haastatteluissa ja pilotoinneissa osittain hämmensi osallistujia, mutta myös lisäsi ajankäyttöä. Tästä huolimatta hankkeessa pyrittiin käsittelemään aiheita tasapuolisesti ja mahdollisimman avoimesti ja ennakkoluulottomasti, niin ettei hankehenkilöstö ohjannut toimenpiteiden osallistujia liian valmiilla tuotoksilla. On kuitenkin huomioitava, että hanketiimin taustat ja eri alojen asiantuntijuudet voivat vaikuttaa tulkintoihin. Toimintojen suunnittelua ja tulosten todenmukaisuutta varmennettiin käsittelemällä teemoja isommissa asiantuntijaryhmissä, niin että hankkeen eri vaiheisiin osallistui useampia eri taustaisia asiantuntijoita.

Oivallista ruokaa -hankkeen selvitystyössä eduksi oli toimijoiden riippumattomuus valvontatyöstä, mikä helpotti asioiden suoraa tarkastelua sekä elintarvikevalvojen että ruokapalvelujen kanssa. Haastatteluihin ja pilotointeihin suhtauduttiin usein ensin varauksella, mutta niiden edetessä nähtiin selvitystyö ja osallistuminen yleensä kiinnostavana mahdollisuutena antaa palautetta ja kehitysehdotuksia. Hankkeen tuloksena pyrittiin tuomaan avoimesti esiin keskeiset ajatukset toimintakentältä ja antamaan toimijoilta lähtöisin olevia kehittämissuhteita. Toimintatapa antaa lähtökohdan toimiville malleille, miten elintarvikevalvonta voi edistää ravitsemuslaatua sekä elintarvikejätteen ja ruokahävikin vähentämistä.

SUOSITUKSIA KEHITTÄMISTARPEISTA JA JATKOSELVITYKSISTÄ:

Oiva-valvonnan ja -neuvonnan kehittäminen

- Suositellaan tarkastelemaan Oiva-neuvonnan kehittämisen mahdollisuuksia myös ei-lakisääteisten asioiden ohjeistamiseksi. Ruokapalvelut suhtautuvat positiivisesti Oiva-neuvontaan, mutta toivovat sen sisältyvän valvonnan vuosimaksuun ja olevan mahdollista myös valvontakäyntien ulkopuolella.
- Suositellaan tarkastelemaan elintarvikevalvonnan resursseja ja elintarvikevalvojen toimenkuvaa kriittisesti, sekä varmistaa valvojen työnhallinnan ja mielekkyyden toteutuminen.
- Suositellaan tarkastelemaan, onko nykyisessä Oiva-valvontalomakkeessa kohtia, joita voitaisiin poistaa tai keventää. Sopisiko jokin kohta paremmin Oiva-neuvonnan teemaksi valvonnan sijaan?

- Suositellaan uusien asioiden ohjaus- ja neuvontatyö tehtäväksi teema/toimintatapa kerrallaan projektiluonteisesti. Neuvonnan toivotaan olevan mahdollista myös valvontakäyntien ulkopuolella, esimerkiksi hyödyntäen etäyhteyksiä.
- Suositellaan suunnittelemaan teemoihin liittyvää koulutusmateriaalia elintarvikevalvojille, mikäli elintarvikevalvonnalle asetetaan lisätehtäviä. Elintarvikevalvojat tarvitsevat konkreettiset ohjeet valvontakäynnin toteuttamiseksi, sekä riittävästi osaamista teemoihin liittyen ruokapalveluiden ohjaamiseksi.
- Suositellaan varmistamaan sekä elintarvikevalvojien että ruokapalvelutoimijoiden teemoihin liittyvä osaaminen siten, että ammatti- ja korkeakouluopintoihin sisältyy pakollisena osana sekä ravitsemukseen että elintarvikejätteeseen ja ruokahävikkiin liittyviä opintoja.
- Suositellaan selvittämään, miten muualla Euroopassa toimitaan kyseisten teemojen edistämiseksi ruokapalveluissa.

Elintarvikejäte ja ruokahävikki

- Suositellaan tarkastelemaan, onko uudistetun jätelain mukainen elintarvikejätteen seuranta syytä sisällyttää ympäristöterveydenhuollon valvontaohjelmaan ja millä tavoin.
- Suositellaan elintarvikejätteen ja ruokahävikin mittaamiseen käytettävän termistön vakiinnuttamista ja mittausmenetelmien määrittämistä. Ruokapalvelutoimijat odottavat toimintaohjeita jätelain uudistusten osalta. Toteutuskelpoisessa toimintaohjeistuksessa otetaan huomioon erilaiset ruokapalvelutoimijat ja jätehuollon ratkaisut, ja avataan säädösten tarkoitusta.
- Suositellaan selvittämään mahdollisuutta saada ympäristöterveyden yksiköihin tai Ruokavirastoon elintarvikevalvojien työtä tukemaan elintarvikejätteeseen liittyvissä ohjauskysymyksissä ympäristösuojeluviranomaisia.

Ravitsemuslaatu

- Suositellaan tarkastelemaan, olisiko tarkoituksenmukaista edellyttää julkisia ruokapalveluilta tuottavilta ravitsemuslaadun todentamista samaan tapaan kuin tällä hetkellä vaaditaan elintarviketeollisuudelta elintarviketietoasetuksessa, tai vaatia niiltä toimintasuunnitelmaa ravitsemuslaadun todentamiseen osana omavalvontasuunnitelmaa.

- Suositellaan selvittämään mahdollisuutta saada ympäristöterveyden yksiköihin tai Ruokavirastoon elintarvikevalvojen työtä tukemaan ravitsemuslaadun ohjauskysymyksissä ravitsemusasiantuntijoita.
- Suositellaan ohjeistamaan ruokapalveluita ravitsemuslaadun kehittämiseen ravitsemussuositusten mukaisesti jo olemassa olevien sertifiointien, koulutusten ja ohjeistusten tukemana, kuten Ravitsemuspassi, Arkilounaskriteerit tai Ravitsemussitoumus.

Kirjoittajat

KIRJOITTAJAT

Suvi-Tuulia Leinonen, restonomi (AMK), projektipäällikkö, Jyväskylän ammattikorkeakoulu

Kaisa Raninen, FT, tutkijatohtori, Itä-Suomen yliopisto

Jenni Palosaari, restonomi (AMK), TKI-asiantuntija, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

Karoliina Väisänen, EtM, lehtori, Jyväskylän ammattikorkeakoulu

Kaija Nissinen, TtL, yliopettaja, Seinäjoen ammattikorkeakoulu

Niina Rantakari, ETM, FM, TKI-asiantuntija, Seinäjoen ammattikorkeakoulu, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

Taina Seppälä-Kolkka, restonomi (YAMK), projektipäällikkö, Seinäjoen ammattikorkeakoulu

Gun Wirtanen, TtT, erityisasiantuntija, Seinäjoen ammattikorkeakoulu

Moona Partanen, TtK, projektiassistentti, Jyväskylän ammattikorkeakoulu

Laura Salo, restonomi (YAMK), palveluliiketoiminnan asiantuntija, Jyväskylän ammattikorkeakoulu

Jenni Korhonen, FT, yliopistonlehtori, Itä-Suomen yliopisto

Lähteet

LÄHTEET

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus. 2017. Evira: Eviran ohje 10503/2. Viitattu 16.3.2022.

Erkkola, M., Fogelholm, M., Konttinen, H., Laamanen, J.-P., Mäenpää, E., Nevalainen, J., Nikula, H., Pirttilä, J., Uusitalo, L. & Saarijärvi, H. 2019. Ruokaympäristön osatekijät ja ohjauskeinot. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2019:51. Viitattu 19.10.2022. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-287-777-2>

EY N:o 2019/1597. Komission delegeoitu päätös. Annettu 27.9.2019. Viitattu 6.10.2022. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/HTML/?uri=CELEX:32019D1597&from=EN>

Haapakoski, N. N.d. Koulutuksen tarve ravitsemuslaadun edistämiseksi lounasravintoissa. Keskenäinen pro gradututkimus. Itä-Suomen yliopisto.

Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa. 2010. Sosiaali- ja terveysministeriön toimintasuositus. Sosiaali- ja terveysministeriö. Viitattu 24.2.2022 <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-00-2985-2>

Kokeiluluotsi. 2019. Kokeileva Suomi, valtioneuvoston kanslia ja Suomen Kuntaliitto. Viitattu 11.11.2022. <https://www.kuntaliitto.fi/julkaisut/2019/1974-kokeiluluotsi-opas-kokeilujen-tukijalle>

Kuossari, J. 2022. Ravitsemuslaadun osaaminen ja koulutustarpeet terveystarkastajien kokemana. 2022. Ylempi AMK. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. <https://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2022121830729>

L297/2021. Elintarvikelaki. Annettu 9.4.2022. Viitattu 4.11.2022. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210297>

L646/2011. Jätelaki. Viitattu 28.9. ja 7.11.2022. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2011/20110646>

L714/2021. Laki jätelain muuttamisesta. Annettu 15.7.2021. Viitattu 4.11.2022. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210714>

Leinonen, S-T., Väisänen, K., Partanen, M., Palosaari, J., Nissinen, K. & Leikas, K. 2021a. Ravitsemukselliset riskit ravitsemispalveluissa. Oivallista ruokaa -hankkeen kirjallisuusselvitys. PDF-dokumentti. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. <https://urn.fi/URN:ISBN:978-951-830-627-9>

Leinonen, S-T., Väisänen, K., Partanen, M., Palosaari, J., Wirtanen, G. & Seppälä-Kolkka, T. 2021b. Elintarvikejätteen seuranta ja ruokahävikin hallinta ravitsemispalveluissa. Oivallista ruokaa -hankkeen kirjallisuusselvitys. PDF-dokumentti. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. <https://urn.fi/URN:ISBN:978-951-830-628-6>

Lintunen, M. Horeca-rekisterin yhteenvedo 2020. Pdf dokumentti. Viitattu 17.2.2022. https://www.mara.fi/media/toimiala/toimiala/horeca_rekisteri_2020_raportti.pdf

Mertanen, E., & Talvitie, T. 2014. Nutrition recommendations and calculated nutritional quality of meals in public food services. *European Journal of Public Health*, 24, 2. Viitattu 21.3.2022. <https://doi.org/10.1093/eurpub/cku162.063>

Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin. 2020. Motiva. Viitattu 14.9.2022. https://www.motiva.fi/files/18215/Opas_vastuullisiin_elintarvikehankintoihin_-_suosituksia_vaatimuksiksi_ja_vertailukriteereiksi.pdf

Palosaari, J., Leinonen, S-T., Partanen, M. 2021. Haastatteluraportti: Ravitsemispalvelutoimijoiden näkemyksiä ruoan ravitsemuksellisen laadun ja ruokahävikin seurannan liittämisestä Oiva-järjestelmään. Oivallista ruokaa -hankkeen ei-julkinen raportti.

Poskela, J., Kutinlahti, P., Hanhike, T., Martikainen, M. & Urjankangas, H-M. 2015. Ko-keileva kehittäminen. Työ- ja elinkeinoministeriön julkaisuja. TEM raportteja 67/2015. Viitattu 11.11.2022. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-327-061-9>

Raninen, K., Salo, L., Leinonen, S-T., Nissinen, K., Palosaari, J., Kauppi, H., Rantakari, N., Seppälä-Kolkka, T., Partanen, M., Korhonen, J. 2022. Koulutusehdotus elintarvikejätteen seuraamiseksi, ravitsemuslaadun edistämiseksi ja ruokahävikin vähentämiseksi. Oivallista ruokaa -hankkeen ei-julkinen raportti.

Rantakari, N., Leinonen, S-T., Palosaari, J., Väisänen, K., Salo, L., Raninen, K., Nissinen, K., Seppälä-Kolkka, T., Wirtanen, G. 2022. Oivallista ruokaa -hankkeen pilotoinnit ravitsemuslaadun, elintarvikejätteen ja ruokahävikin valvonnan ja neuvonnan liittämisestä Oiva-järjestelmään. Oivallista ruokaa -hankkeen ei-julkinen raportti.

Ruokavirasto. 2022a. Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen. Ohje/versio: 1028/04.02.00.01/2022/5. Viitattu 4.11.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/riskiluokitusohje/elintarvikehuoneiston-ja-kontaktimateriaalitoiminnan-riskiluokitus-ja-elintarvikelainsaadannon-mukaisen-valvontatarpeen-maarittaminen/#id-33-useita-eri-riskiluokan-toimintoja-samassa>

Ruokavirasto. 2022b. Valvonnan perusmaksu. Viitattu 1.11.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/valvonta/valvonnan-perusmaksu/>

Ruokavirasto. 2022c. Oiva-ohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle. Viitattu 4.11.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/oiva-arviointiohjeet/rekisteroity-elintarviketoiminta/>

Ruokavirasto. 2018. Valvojasta valmentajaksi. Viitattu 13.9.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/mika-on-ruokavirasto/suunnittelu-ja-seuranta/norminpurku/valvojasta-valmentajaksi.pdf>

Ruokavirasto. 2020. Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2021–2024. Viitattu 4.11.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/oppaat/elintarvikeketjun-monivuotinen-kansallinen-valvontasuunnitelma-2021-2024-osa-1/Osa1/>

Ruokavirasto. 2021. Valvojan työkalupakki. Viitattu 13.9.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/valvonta/elintarvikevalvonnan-painopisteet/valvojan-tyokalupakki/>

Ruokavirasto. N.d.-a. Valvonnan painopisteet 2022. Viitattu 1.11.2022. https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.ruokavirasto.fi%2Fglobalassets%2Ftietoa-meista%2Foppaat%2Fvasu%2Fosa2%2Fvalvonnan-painopisteet_elintarviketurvallisuus-rehut-ja-luomu_paivitys-vuodelle-2022_.docx&wdOrigin=BROWSELINK

Ruokavirasto. N.d.-b. Rekisteröity elintarviketoiminta. Viitattu 19.10.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/oiva-arviointiohjeet/rekisteroity-elintarviketoiminta/>

Salo, L., Väisänen, K. 2022. Oiva-tarkastajien Webropol-kysely – tulospöytäkirja. Oivalista ruokaa -hankkeen ei-julkinen raportti.

Silvennoinen, K., Nisonen, S. & Lahti, L. 2020. Ravitsemispalveluiden elintarvikejätteen määrä 2018–2019 ja seurannan kehittäminen. Luonnonvarakeskus. Viitattu 18.10.2022 ja 25.10.2022. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-326-894-4>

Suomalaiset ravitsemussuositukset. 2014. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Viitattu 15.9.2022. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/ravitsemussuositukset_2014_fi_web_versio_5.pdf

Tuukkanen, A., Raninen, K. 2021. Haastatteluraportti: Valvontaviranomaisten näkemyksiä ruoan ravitsemuksellisen laadun ja ruokahävikin seurannan liittämistä Oiva-järjestelmään. Oivallista ruokaa -hankkeen ei-julkinen raportti.

Uudet jätehuoltomääräykset hyväksyttiin. 2022. Uutinen Lapeco Oy: sivuilla 23.5.2022. Viitattu 8.11.2022. <https://lapeco.fi/ilmoitustaulu/uudet-jatehuoltomaaraykset-hyvaksyttiin>

Vanhala, M., Hasunen, K., Mertanen, E., Nurttila, A., Prättälä, M., Koivisto, P. 2004. Suurkeittiöiden tarjoaman ruoan ravitsemuksellinen laatu. Suomen Sydänliitto. Viitattu 24.2.2022. <https://docplayer.fi/6894294-Suurkeittioiden-tarjoaman-ruoan-ravitsemuksellinen-laatu.html>

Ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2020–2024. 2022. Päivitetty versio. Valvira & Ruokavirasto. Viitattu 20.10.2022. https://www.valvira.fi/documents/14444/261236/Ymparistoterveydenhuollon_valvontaohjelma_paiivitys_2023_2024.pdf/de26a0ba-7950-c6b2-87e5-5a0bc1f1aa95?t=1661837410657

Liitteet

LIITTEET

LIITE 1: OPPAITA, OHJEISTUKSIA JA LISÄTIETOA

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta. Eviran ohje 16043/1. 2015. Ruokavirasto. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/omavalvonta/eviran_ohje_16043_1.pdf

Rekisteröidyn elintarviketoiminnan riskiluokitus ja tarkastustiheysuositukset. Ohje 1028/04.02.00.01/2022/5. Ruokavirasto. 2022. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/riskiluokitusohje_liite-21.pdf

Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta. Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. 2019. Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveystieteiden tutkimuskeskus. https://www.oph.fi/sites/default/files/documents/hyvinvointia_ja_yhteisollisyytta_ruokailusta.pdf

Hävikistä Hyvikiksi -konsteja keittiöille ruokahävikin vähentämiseksi. Luonnonvarakeskus, Maaseudun Sivistysliitto ja Maahenki Oy. 2019. <https://verkko-opisto.msl.fi/wp-content/uploads/2019/04/Ha%CC%88vikista%CC%88-hyvikiksi.pdf>

Hävikki hyödyksi -Näin myyt tai luovutat ravintolasi hävikkiruokaa. Saa Syödä.fi. 2020. https://www.saasyoda.fi/sites/default/files/Ravintolan%20h%C3%A4vikki%20hy%C3%B6dyksi%20opas_marraskuu%202020.pdf

Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa. 2010. Sosiaali- ja terveysministeriö. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-00-2985-2>

Korkeakouluopiskelijoiden ruokailusuositus. 2016. Valtion ravitsemusneuvottelukunta & Kela. https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/159824/Korkeakouluopiskelijoiden_ruokailusuositus_2016_korjattu.pdf?sequence=5&isAllowed=y

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

Syödään yhdessä – ruokasuositukset lapsiperheille. 2019. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-343-254-3>

Terveyttä ja iloa ruoasta – varhaiskasvatuksen ruokailusuositus. 2018. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-992-7>

Terveyttä ruoasta: Suomalaiset ravitsemussuositukset. 2014. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/ravitsemussuositukset_2014_fi_web_versio_5.pdf

Vireyttä seniorivuosiin – ikääntyneiden ruokasuositus. 2020. Valtion ravitsemusneuvottelukunta & Terveyden ja hyvinvoinnin laitos. <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-343-472-1>

JYVÄSKYLÄN AMMATTIKORKEAKOULUN
JULKAISUJA



MYynti JA JAKELU

Jyväskylän ammattikorkeakoulun kirjasto
PL 207, 40101 Jyväskylä
Rajakatu 35, 40200 Jyväskylä
Puh. 040 552 6541
Sähköposti: julkaisut@jamk.fi
www.jamk.fi/julkaisut

VERKKOKAUPPA

www.tahtijulkaisut.net



Jyväskylän ammattikorkeakoulu

PL 207, 40101 Jyväskylä
Rajakatu 35,
40200 Jyväskylä
Puh. +358 20 743 8100
Fax. +358 14 449 9694

jamk.fi

Jamkin julkaisut tutkittua tietoa sinulle.

Elintarvikevalvonnalla on mahdollisuus vaikuttaa ruokapalveluiden toimintaan, sillä se tavoittaa kaikki ruokapalvelut. Elintarvikevalvonnassa keskitytään elintarviketurvallisuuteen ja valvonta sekä annettava neuvonta perustuvat lainsäädäntöön. Oivallista ruokaa -hankkeessa tavoitteena oli selvittää edellytykset lisätä valvontaan myös ravitsemuslaadun, elintarvikejätteen ja ruokahävikin seurantaan liittyviä kohtia. Julkaisussa on esitetty selvitystyössä saadut elintarvikevalvojen ja ruokapalvelutoimijoiden näkemykset Oiva-valvonnan ja -neuvonnan kehittämisestä ja lisäyksistä, sekä selvitystyön pohjalta luodut suositukset jatkotoimenpiteistä.

Julkaisu on suunnattu erityisesti elintarvikevalvonnan kehitystyön tueksi Ruokaviraston käyttöön, sekä Maa- ja metsätalousministeriölle.

ISBN 978-951-830-671-2

jamk