

MAA- JA METSÄTALOUSVALIOKUNNAN MIETINTÖ 1/2014 vp

Valtioneuvoston selonteko elintarviketurvalli- suudesta 2013—2017

JOHDANTO

Vireilletulo

Eduskunta on 23 päivänä toukokuuta 2013 lähettänyt maa- ja metsätalousvaliokuntaan valmistelevasti käsiteltäväksi valtioneuvoston selonteon elintarviketurvallisuudesta 2013—2017 (VNS 5/2013 vp).

Lausunnot

Eduskunnan päätöksen mukaisesti sivistysvaliokunta, sosiaali- ja terveysvaliokunta ja ympäristövaliokunta ovat antaneet asiasta lausuntonsa (SiVL 13/2013 vp, StVL 11/2013 vp ja YmVL 20/2013 vp), jotka on otettu tämän mietinnön liitteeksi.

Asiantuntijat

Valiokunnassa ovat olleet kuultavina

- elintarviketurvallisuusjohtaja Veli-Mikko Niemi, maa- ja metsätalousministeriö
- neuvotteleva virkamies Heli Kuusipalo, sosiaali- ja terveysministeriö
- elintarvikehygienian professori Hannu Korkeala, Helsingin yliopisto, eläinlääketieteellinen tiedekunta

- erikoistutkija Terhi Latvala, MTT Taloustutkimus
- erityisasiantuntija Heli Reinivuo, Terveiden ja hyvinvoinnin laitos
- osastonjohtaja Maria Teirikko, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
- apulaisjohtaja Riitta Jalkanen, Kilpailu- ja kuluttajavirasto (KKV)
- puheenjohtaja, ELL Kirsi Sario, Suomen Eläinlääkäriliitto
- eläinlääkäri Leena Suojala, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry
- johtaja Marleena Tanhuanpää, Elintarviketeollisuusliitto ry
- elintarvikeasiantuntija, ETM Annika Marniemi, Kuluttajaliitto — Konsumentförbundet ry
- varatoimitusjohtaja Veli-Matti Aittoniemi, Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry.

Lisäksi kirjallisen lausunnon ovat antaneet

- Suomen ympäristökeskus (SYKE)
- Tulli
- Svenska Lantbruksproducenternas Centralförbund SLC
- Päivittäistavarakauppa ry.

VALIOKUNNAN KANNANOTOT

Perustelut

Yleistä

Valtioneuvoston elintarviketurvallisuukselonte-

ko 2013—2017 on jaettu kahteen osaan. Ensimmäisessä osassa kuvataan elintarviketurvallisuu- den muutostekijöitä sekä nykytilaa, ja toisessa osassa keskitytään alan lähivuosien haasteisiin,

joiden pohjalta esitetään tavoitteet ja toimenpiteet. Selonteossa elintarviketurvallisuuden lähitulevaisuuden haasteet on koottu kolmen päätöksen alle: globalisaatio, verkottunut elintarvikeketju sekä ravitsemus.

Valiokunta toteaa, että valtioneuvoston selonteko on kokonaisuudessaan kattava katsaus elintarviketurvallisuuden nykytilanteeseen ja tulevaisuuden mahdollisuuksiin sekä uhkiin. Tarkastelua on aiempiin selontekoihin verrattuna laajennettu perinteisten taudinaiheuttajien ja kemiallisten riskien lisäksi ravitsemukseen ja uuden teknologian aiheuttamiin terveysvaaroihin. Valiokunta pitää tarkastelunäkökulman laajentamista tarpeellisena. Valiokunta korostaa lähtökohtana sitä, että elintarviketurvallisuus on Suomessa kaikilta osin hyvin korkealla tasolla, ja siitä tulee myös pitää kiinni.

Elintarvikealan globalisaation suurimmat haasteet liittyvät elintarvikealan lisääntyvään rikollisuuteen, kotimaisen tuotannon turvaamiseen sekä lainsäädäntökehitykseen. Ruoka on muuttunut erittäin nopeasti globaaliksi liiketoiminnaksi, minkä seurauksena myös monet elintarviketurvallisuuteen liittyvät riskit ovat lisääntymässä. Raaka-aineet ja elintarvikkeet liikkuvat kiihtyvällä vauhdilla maasta toiseen nopeasti monimutkaistuvassa kansainvälisessä kaupassa. Suomalaisten syövä ruoka on edelleen pääosin peräisin kotimaasta, mutta tuonnin osuus on kasvamassa. Myös elintarviketurvallisuuteen liittyvistä syistä kotimaista tuotantoa on edistettävä.

Terveydelliset vaarat ovat moninkertaiset kasvavassa kansainvälisessä elintarvikekaupassa, minkä vuoksi ympäristön ja elintarvikkeiden puhtauden nykyistä tehokkaammalle kansainväliselle säätelylle on suuri tarve. Elintarvikkeisiin liittyvä rikollisuus ilmenee lisääntyvinä petoksina, väärennöksinä sekä yleisimmin valheellisina tuotetietoina, minkä vuoksi säätelyn painopistettä tulee siirtää entistä enemmän kansalliselta tasolta kansainväliselle tasolle.

Valiokunta toteaa, että elintarvikeala on globaalisti kasvanut varsin vakaasti maailmantalouden muutoin nopeasti vaihtelevissa taloussuhdanteissa. Edellä todetun mukaisesti kotimainen

elintarviketurvallisuuden hyvin korkea taso tulee turvata jatkossakin, samalla kun sitä kautta tulee myös vahvistaa tuotteidemme vientiä. Suomessa elintarvikeala on yksi tulevaisuuden potentiaalisista kasvualoista, mikä on todettu Kansallisessa Ruokastrategiassa 2030, Ruokapolitiisessa selonteossa 2011 sekä hallitusohjelmassa.

Valiokunta katsoo, että elintarvikealalla kasvua on Suomessa saatavissa erityisesti yritysten kansainvälistymisen, viennin kasvun sekä kotimarkkinoilla tapahtuvan menestymisen kautta. Elintarvikeketjun toiminnan kehittymisen perusedellytyksenä on kannattava kotimainen alkutuotanto ja jalostus.

Elintarviketurvallisuus Suomessa

Valiokunta toteaa, että koko elintarvikeketjun turvallisuus on tällä hetkellä Suomessa maailman huippuluokkaa. Nykyinen erittäin korkea elintarviketurvallisuuden taso on saavutettu pitkäjänteisellä ja laaja-alaisella yhteistyöllä, johon ovat osallistuneet niin elintarvikeketjun toimijat, viranomaiset kuin alan tutkijatkin. Kotimaisen hyvin toimivan salmonellavalvontaohjelman ansiosta meillä ei juuri esiinny salmonellaa siipikarjan-, naudan- tai sianlihan tuotannossa. Suomella on myös tärkeä salmonellan liittyvä erivapaus, josta tulee ehdottomasti pitää kiinni. Eläinten terveydenhuollossa korostuu tautien ennaltaehkäisy, ja antibioottien käyttö tuotantoeläintä kohden on Euroopan alhaisimpia. Myös kasvinsuojeluaineiden käyttö on hyvin maltillista, ja lisäksi Suomessa on runsaasti puhdasta vettä käytössämme. Ilmaston lämpeneminen, globalisaatio ja eläintuotannossa kustannustehokkuussyistä tapahtuvat rakenteelliset muutokset voivat kuitenkin lisätä riskejä tulevaisuudessa.

Suomalainen elintarvikeketjun läpi menevä laatuajattelu, jossa ennakoidaan tulevaa ja jossa elintarviketurvallisuus on korkealle priorisoitu läpi elintarvikeketjun, on suomalaisen elintarviketuotannon keskeinen menestystekijä. Kuluttajien luottamus kotimaiseen elintarviketuotantoon on tällä hetkellä korkealla tasolla. Suomalainen kuluttaja on tottunut turvallisiin elintar-

vikkeisiin, koska suomalaista alkuperää olevat elintarvikkeet ovat kaikilla tavoin arvioituina turvallisia.

Korkean elintarviketurvallisuuden ylläpito aiheuttaa toisaalta merkittäviä kustannuksia hyvin laajasti koko ketjussa. Selonteon mukaan pelkästään elintarvikkeiden omavalvonnan kirjaukset maksavat alan toimijoille 188 miljoonaa euroa vuodessa. Valtion ja kunnallisen elintarviketurvallisuuden kustannukset ovat yli 50 miljoonaa euroa vuodessa ja Eviran kustannukset yli 20 miljoonaa euroa.

Selonteossa tuodaan hyvin esiin nykyinen lähtökohta siitä, että lainsäädäntötyön painopiste on siirtynyt elintarviketurvallisuudessa EU:lle ja että EU:n lainsäädäntötyöhön pitäisi kyetä vaikuttamaan nykyistä enemmän. Valiokunta painottaa kuitenkin sitä, että selonteosta puuttuu arvio EU:n elintarvikelainsäädännön nykyisistä ongelmista ja korjausta vaativista asioista. Suomen hyvät elintarviketurvallisuuskäytännöt ja elintarviketurvallisuuden korkea taso tarjoavat hyvät mahdollisuudet vaikuttaa aktiivisesti EU-lainsäädännön valmisteluun. Valiokunta korostaa, että Suomen keskeiset elintarviketurvallisuutta koskevat EU-tavoitteet tulee jatkossa määritellä pitkällä aikavälillä ja kirjata nämä tavoitteet selkeästi näkyviin ja ajaa niiden toteuttamista tehokkaan ennakkovaikuttamisen kautta.

Alkutuotannon ja pienimuotoisen elintarviketuotannon kannattavuus

Valiokunta huomauttaa, että alkutuotannossa yrittäjälle aiheutuu elintarviketurvallisuuden korkean tason ylläpitämisestä jatkuvasti kasvavia kustannuksia, mikä hankaloittaa kilpailua tuontiruoan kanssa. Tuottajat joutuvat kilpailemaan kotimaan markkinoilla myös sellaisten tuontituotteiden kanssa, jotka eivät täytä kotimaiselle tuotannolle asetettuja korkeita standardeja. Elintarviketurvallisuuden aiheuttama kustannustaakka on vaatimusten kasvaessa aiheuttanut eniten kustannusongelmia alkutuotannolle, jonne merkittävä osa uusista vaatimuksista on suuntautunut. Valiokunta korostaa, että alkutuotannon kannattavuudesta huolehtiminen mah-

dollistaa osaltaan panostamisen elintarviketurvallisuuteen jatkossakin.

Korkeita kustannuksia on erittäin vaikeata siirtää ketjun läpi lopputuotteen hintaan, vaikka kuluttajat selkeästi hyötyvät korkeasta elintarviketurvallisuuden tasosta. Valiokunta korostaa, että kasvun saavuttaminen elintarvikealalla vaatii ehdottomasti koko ruokaketjun menestymistä. Tällä hetkellä erityisesti alkutuotannon kannattavuudessa on suuria ongelmia, jotka tulee ratkaista.

Valiokunta toteaa, että pk-yritysten elintarviketuotantoa ja -jalostusta tulee helpottaa ja joustavoittaa elintarviketurvallisuutta vaarantamatta kansallisten viranomaisen joustoilla EU:n lainsäädännön puitteissa. Samalla Suomen tulee aktiivisesti vaikuttaa siihen, että myös EU-lainsäädäntöä muutetaan pikaisesti. Tällä hetkellä elintarvikehygieniää koskeva lainsäädäntö on pitkälti valmisteltu suurten toimijoiden näkökulmasta.

Globaalit haasteet

Elintarvikkeet, raaka-aineet, eläimet ja tuotantopanokset liikkuvat kiihtyvällä vauhdilla maasta ja maanosasta toiseen. Kansainvälisen kaupan vapautuminen on tuonut valtavia haasteita elintarviketurvallisuuden varmistamiseen. Muuttuneet globalisoituneet elintarvikemarkkinat niin rehu- ja lannoitekaupassa kuin raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden kaupassakin ovat lisäämässä elintarviketurvallisuuteen liittyviä uhkia. Globaalin kaupan keskeisenä ongelmana on tautien ja taudinaiheuttajien leviäminen erittäin nopeasti maasta toiseen. Ruokajärjestelmän muutokset heijastuvat suoraan myös Suomen markkinoille. Ruokaan liittyvien petoksien ja väärennösten määrä on kasvanut nopeasti, ja myös harmaan talouden markkinoilla myytävien elintarvikkeiden ja kasvinsuojeluaineiden myynti on lisääntynyt.

Globalisoituvassa elintarvikeketjussa syntyy väistämättä kustannuspaineita, jotka heijastuvat myös kotimaisille toimijoille. Jatkuvasti kiristyvät kustannuspaineet lisäävät osaltaan riskiä väärinkäyttöksiin koko globaalissa ruokaketjussa. Elintarvikepetokset eli taloudellisen hyödyn

saavuttamiseksi tapahtuvat elintarvike- ja rehu-lainsäädännön tietoiset rikkomiset ovat viimeai-kaisten kansalliset rajat ylittäneiden tapausten myötä nousseet yleisiksi kansainvälisiksi huolenaiheiksi. Ruokamyrkytyksissä ja ruoan välityksellä leviävien epidemioiden yhteydessä ilmenee säännöllisesti uusia taudinaiheuttajia ja välittäjäelintarvikkeita jo aiemmin tunnettujen lisäksi. Taudinaiheuttajien lisäksi muualta tul-leiden elintarvikkeiden mukana voi esiintyä jää-minä meillä jo kiellettyjä kasvinsuojeluaineita tai muita ympäristöperäisiä epäpuhtauksia. Va-liokunta korostaa, että ongelmat ovat monin osin uudentyyppisiä ja vaativat kansainvälistä yhteis-työtä sekä nopeaa ja tehokasta viestintää sekä ennen kaikkea toimivia rajavalvontajärjestel-miä.

Elintarvikkeiden verkottunut tuotanto, raaka-aineiden kasvava kansainvälinen kauppa ja elin-tarvikkeiden muuttuminen koostumukseltaan yhä useammasta aineesta koostuviksi vaikeutta-vat huomattavasti elintarviketurvallisuuden val-vontaa. Valiokunta toteaa, että osa elintarvikkei-den turvallisuuden ja laadun valvonnasta on jo osin siirtynyt EU:n rajojen ulkopuolelle. EU:n ulkopuolelta eli ns. kolmansista maista unionin alueelle tuotavien eläinperäisten elintarvikkei-den on täytettävä EU:n eläinlääkintölainsäädän-nössä kyseisille elintarvikkeille asetetut tuonti-vaatimukset. Niille on tehtävä eläinlääkinnälli-nen rajatarkastus unionin ulkorajalla sijaitseval-la hyväksytyllä eläinlääkinnällisellä rajatarkas-tusasemalla silloin, kun ne tuodaan unionin alueelle. Eläinlääkinnällisen rajatarkastuksen tarkoitus on varmistaa, että kolmansista maista EU:n alueelle tuotavat elintarvikkeet täyttävät niille asetettavat elintarvikehygieniset vaati-mukset ja että niistä ei aiheudu eläintautien le-viämisen vaaraa. Rajatarkastuksen jälkeen tar-kastuksessa hyväksytty tuontierä voidaan toi-mittaa joitakin poikkeuksia lukuun ottamatta markkinoille koko EU:n alueella. Valiokunta korostaa, että edellä mainitun rajavalvonnan ta-soa tulee ehdottomasti nostaa. Tuotaessa elintar-vikkeita muista EU-jäsenmaista kyse on sisä-markkinakaupasta, jossa ovat voimassa eri tuon-tivaatimukset kuin EU:n ulkopuolisessa tuonnis-

sa. Ensisaapumisvalvonta on elintarvikevalvon-taa, joka kohdistuu muista EU:n jäsenmaista Suomeen toimitettaviin eläimistä saataviin elin-tarvikkeisiin. Ensisaapumisvalvonnan tarkoitus on turvata mainittujen elintarvikkeiden elintar-vikehygieeninen laatu ja estää eläintautien leviä-minen niiden välityksellä. Periaatteessa EU:n si-sämarkkinoille saapumisen jälkeen elintarvik-keet liikkuvat varsin vapaasti maasta toiseen, ja myös tätä valvontaa tulee tehostaa.

Valiokunta pitää tärkeänä, että kansainvälistä lainsäädäntötyötä lisätään, koska on osoittautu-nut, että elintarvikkeiden terveysvaarat ovat mo-ninkertaiset kansainvälisessä elintarvikekaupas-sa. Toimintaympäristön muutokseen liittyy usei-ta uhkakuvia, jotka tulee tunnistaa varhaisessa vaiheessa ja joihin tulee varautua sekä kansain-välisesti että kansallisesti.

Ilmastonmuutos

Selonteossa on yleisellä tasolla tarkasteltu il-mastonmuutoksen vaikutuksia ruokaturvallisuu-teen. Valiokunta toteaa, että ilmaston lämpene-misellä on laajoja heijastusvaikutuksia koko maapallon elintarviketurvallisuuteen. Maanvil-jelyn satotasot voivat maailmalla monin paikoin laskea ja sadon laatu heiketä nykyisestä. Ilmas-tonmuutoksen tarkempia vaikutuksia elintarvi-ke-turvallisuuteen Suomessa on varsin vaikea en-nakoida. Yleisesti voidaan arvioida, että muu-toksen seurauksena väestön altistuminen haitta-aineille saattaa osin lisääntyä.

Mahdollinen uhka on, että mikäli torjunta- ja kasvinsuojeluaineiden käyttöä joudutaan selväs-ti lisäämään, voi nykyinen hyvä tilanne juoma-veden sisältämien hyvin vähäisten torjunta-aine-jäämien osalta heiketä. Valiokunta korostaa, että ilmastonmuutokseen sopeutumisessa tulee ottaa huomioon myös haitallisten kasvituholaisten ja tulokaslajien leviämiseen sekä lisääntymiseen liittyvät seikat. Suomessa sateisuuden lisäänty-minen voi aiheuttaa myös viljojen homeiden li-sääntymistä. Ilmaston lämpeneminen voi siten johtaa kasvinsuojeluaineiden käyttötarpeen nou-suun ja mahdollisesti terveydelle haitallisten ho-memyrkyjen lisääntymiseen. Valiokunta to-teaa, että ilmastonmuutoksen vaikutuksista elin-

tarviketurvallisuuteen tarvitaan riittävästi tutkimustietoa. Samalla tarvitaan myös sopeutumistoimia erityisesti alkutuotannossa.

Ruoantuotannon ympäristövaikutukset

Ruoantuotannon ympäristövaikutuksia on tällä hetkellä tehokkainta vähentää kulutustottumusten muuttamisen ja ruokahävikin pienentämisen kautta. Kulutustottumuksissa tämä kuitenkin edellyttää sitä, että kuluttajalla on riittävästi tietoa tuotteiden erilaisista vaikutuksista. Ruokatottumusten muotoutumisen osalta varhaisella ravitsemuksella ja ravitsemuskasvatuksella on oma tärkeä merkityksensä.

Valiokunta korostaa tässäkin yhteydessä ruokahävikin vähentämisen erittäin keskeistä merkitystä. Ruokaketjussa haaskataan maassamme keskimäärin 330—460 miljoonaa kiloa syömäkelpoista ruokaa vuosittain, joka vastaa 10—15:tä prosenttia kulutetusta ruoasta. Eniten ruokahävikkiä syntyy kotitalouksissa, joissa hävikin vähentämismahdollisuudet ovat huomattavat. Ruokahävikin vähentäminen tulee kuitenkin toteuttaa siten, että elintarviketurvallisuutta ei vaaranneta. Valiokunta pitää hyvänä viimeaikaisista suuntausta, jossa ylijäävän ruoan jakamista on pyritty edelleen helpottamaan elintarviketurvallisuutta vaarantamatta. Moni kunta on tehnyt esimerkiksi avauksia koulujen ylijäämäruoan tarjoamisesta pientä korvausta vastaan tai ilmaiseksi. Valiokunta pitää tärkeänä edistää tätä toimintaa ja saada se vakiintumaan.

Kemiallisen elintarviketurvallisuuden osalta valtioneuvoston selonteossa nostetaan esiin alkutuotannosta ja ympäristön kautta elintarvikkeisiin joutuvat vieraat ja haitalliset aineet. Eri-tyisen haitallisia aineita ovat eräät raskasmetallit sekä orgaaniset yhdisteet, joita kulkeutuu ravintoon esimerkiksi lannoitteiden ja kasvinsuojeluaineiden käytön yhteydessä. Elintarvikkeet ovat myös ns. hormonihäiriökemikaalien saantilähde. Valiokunta korostaa, että näiden kemikaalien osalta tarvitaan vielä runsaasti lisätutkimusta täsmentämään elintarvikkeiden osuutta altistumisessa. Lannoitteista voi kulkeutua maaperään ja vesistöihin haitallisia aineita. Orgaaniset lannoitevalmisteet, erityisesti jätevedenpuh-

distamoiden lietteistä valmistetut, voivat sisältää raskasmetalleja ja orgaanisia haitta-aineita. Suomessa on tällä hetkellä asetettu raja-arvot kolmen raskasmetallin (elohopea, kadmium ja lyijy) ja arseenin suurimmille sallituille pitoisuuksille orgaanisissa lannoitevalmisteissa, mutta ei toistaiseksi raja-arvoja tai suosituksia orgaanisten haitta-aineiden pitoisuuksille. On tarpeellista kiinnittää huomiota orgaanisten haitta-aineiden pitoisuuksiin kaikissa lannoitevalmisteissa. Myös jätevedet voivat aiheuttaa ongelmia elintarvikkeiden tuotantoketjulle ja elintarviketurvallisuudelle. Jätevesien mukana vesistöön kulkeutuu aineita, kuten lääkkeitä, joita ei vielä poisteta jätevesistä tehokkaasti. Lisäksi lääkkeiden palauttamista apteekkeihin ja sitä kautta jätehuoltoa tulisi tehostaa, vaikkakin suurin osa lääkeainejäämistä kulkeutuu ihmisten eritteiden mukana jätevesiin. Valiokunta korostaa, että lääkejäämien ja muiden vastaavien haitallisten aineiden puhdistusta asumajätevesistä ja -lietteistä tulee kehittää nopealla aikataululla. Tässä kehitystyössä on tarpeen tehdä myös aktiivista kansainvälistä yhteistyötä ja pyrkiä tätä kautta tehostamaan koko Itämeren rantavaltioiden jätevesien puhdistusta. Valiokunta toteaa, että EU:ssa on asetettu elintarvikkeiden ja rehujen dioksiini- ja PCB-yhdisteille maksimiraja-arvot. Dioksiinien, PCB-yhdisteiden ja kloorattujen pestisidien pitoisuudet ovat vähentyneet meillä jo pitkän aikaa. Suomessa kala ja erityisesti Itämeren rasvaiset kalat ovat näiden yhdisteiden pääsaantilähde, ja erityisesti silakassa ja lohessa raja-arvo usein vielä ylittyy. Suomi on saanut poikkeuksen sallia silakan ja lohen asettaminen kaupaksi omalle väestölle perustuen kalan yleisiin terveyshyötyihin. Suomalaisilla Itämeren ammattikalastajilla tehty tutkimus osoitti, että terveyden kannalta on parempi syödä kalaa kuin olla syömättä Itämeren kalaa ympäristömyrkkyjen takia. Myös laskennallinen riskinarviointi tukee johtopäätöstä, jonka mukaan kalansyönnin hyödyt voittavat haitat.

Alkuperämerkinnät

Valiokunta korostaa, että tutkimusten mukaan alkuperä- ja tuotantotapamerkinnot ovat yhä tär-

keämpiä kuluttajalle. Kuluttajat haluavat erityisesti luotettavaa ja kattavaa tietoa elintarvikkeiden alkuperästä. Näiden tietojen varmistamisessa keskeistä on toimiva tuotteiden jäljitettävyyjärjestelmä. Aukoton jäljitettävyy on edellytyksenä myös muun kuluttajainformaation luotettavuuden varmistamisen ja takaisinvetojen onnistumisen kannalta. Valiokunta pitää myös tärkeänä, ettei tuotteen alkuperä hämähäy kauppojen omien tuotemerkkien käytön kautta.

Valiokunta toteaa, että elintarvikkeesta annettavia tietoja koskeva lainsäädäntö on nykyään lähes täysin harmonisoitua EU-lainsäädäntöä, joka on uusittu muutama vuosi sitten Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarviketietoasetuksella (EU) N:o 1169/2011. Elintarviketietoasetuksen yleisen vaatimuksen mukaan elintarvikkeen alkuperämaa on ilmoitettava, jos sen ilmoittamatta jättäminen voi johtaa kuluttajaa harhaan. Lisäksi alkuperämaa on ilmoitettava tuoreessa sianlihassa, lampaan- ja vuohenlihassa sekä siipikarjanlihassa. Kun elintarvikkeen alkuperämaa ilmoitetaan eikä se ole sama kuin pääainesosan alkuperämaa, myös pääainesosan alkuperämaa täytyy ilmoittaa. Näitä uusia vaatimuksia aletaan soveltaa joulukuussa 13.12.2014 lukien. Valiokunta toteaa lisäksi, että elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 liitteessä VI edellytetään, että pakastettuna varastoidun ja sulatettuna myytävän elintarvikkeen nimeen on liitettävä maininta "sulatettu".

Valiokunta pitää nykyistä alkuperämerkintöjen ilmoitusvelvollisuutta edelleen riittämättömänä erityisesti jalostettujen tuotteiden osalta ja katsoo, että jatkossa on kansallisesti, EU-tasolla ja kansainvälisesti huomattavasti laajennettava, parannettava sekä selvennettävä elintarvikkeiden alkuperämerkintöjä. Valiokunta pitää välttämättömänä esimerkiksi ainesosana käytettävän lihan alkuperämerkintöjen säätämistä pakolliseksi nopealla aikataululla, jotta kuluttaja voi tietää varmuudella, missä maassa ja minkälaisissa olosuhteissa ruoka ja raaka-aineet tuotetaan.

Mikrobiologinen elintarviketurvallisuus

Valiokunta toteaa, että myös mikrobiologinen elintarviketurvallisuus on Suomessa korkealla tasolla. Pitkäjänteinen vuosikymmeniä jatkunut työ alkutuotannon turvallisuuden eteen on tuottanut erinomaista tulosta. Eläinten terveydenhuolto paneutuu tautien ennaltaehkäisyyn, ja antibioottien käyttö tuotantoeläintä kohden on Euroopan alhaisimpia. Myös ruokamyrkytysten esiintyminen on toistaiseksi varsin alhaisella tasolla.

Valiokunta toteaa, että Suomessa resistenssiongelma on toistaiseksi vielä hyvin vähäinen verrattuna muihin EU:n jäsenvaltioihin, mutta tilannetta on tarpeen seurata. Mikrobilääkeresistenssi elintarviketurvallisuushkana on kasvava ja vakava globalisaation aiheuttama ongelma. Suomeen tuotavissa elintarvikkeissa (esim. broileri) esiintyy todennäköisesti merkittävässä määrin resistenttejä bakteerikantoja, mutta kotimaisissa tuotteissa niitä ei ole vielä löydetty lainkaan. Suomessa käytetään toistaiseksi varsin vähän antibiootteja tuotantoeläimille, mutta niiden käyttö on jossain määrin lisääntymässä. Tuotantoeläimille käytetään Suomessa kuitenkin toistaiseksi lähinnä kapeakirjoista penisilliiniä eikä laajakirjoisia antibiootteja, jotka aiheuttavat herkimmin resistenssin kehittymistä. Mikrobilääkkeiden käytön lisääntymiseen osaltaan vaikuttavat yksiköiden suureneminen ja tuotantorakenteen muutokset, kuten hiehohotellit ja isot vasikkakasvatamot. Tautipaine on tällöin yksikön sisällä suurempi ja tautitapauksessa suuremmat eläinmäärät saattavat sairastua.

Valiokunta korostaa sitä, että ilmaston lämpeneminen, globalisaatio ja eläintuotannossa tapahtuvat rakenteelliset muutokset kustannustehokkuussyistä lisäävät riskipainetta tulevaisuudessa. Zoonoosien ehkäisemiseksi on kehitettävä jatkuvasti toimintaa kaikissa ketjun osissa, jotta nykyinen hyvä tilanne saadaan pidettyä ennallaan. Erityisesti tarvitaan kuitenkin laajoja kansainvälisiä toimia.

Yhtenä potentiaalisena riskitekijänä alkutuotannossa voidaan pitää Suomen ja koko Euroopan heikkoa valkuaisomavaraisuutta. Kotieläintuotanto on nykyään pitkälti riippuvainen val-

kuaistuongnista Euroopan ulkopuolisista maista. Valiokunta pitää välttämättömänä, että elintarviketurvallisuuden parantamiseksi tulee pikaisesti panostaa kotimaisen valkuaistuongnnon kehittämissen ja omavaraisuuden parantamiseen. Rehulainsäädännön ankaran vastuun periaatteen säilyttäminen on ensiarvoisen tärkeää elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi, varsinkin kun yksittäisen tuottajan on melkein mahdotonta varmistaa tuontirehujen alkuperää, tuotantotapaa ja kuljetusolosuhteita.

Ravitsemus

Valiokunta toteaa, että Maailman terveysjärjestön mukaan epäterveelliseen ruokavalioon, vähäiseen liikuntaan, tupakointiin ja elintapoihin ylipäänsä liittyvät sairaudet muodostavat suurimman terveydellisen uhan teollistuneissa maissa. Valtioneuvoston selonteossa todetaan, että elintavoista johtuvien hoitokustannusten on arvioitu olevan noin kaksi miljardia euroa vuosittain. Tämän lisäksi terveydenhuollon ulkopuolella aiheutuu suuria kustannuksia esimerkiksi lisääntyneiden sairauspoissaolojen ja työkyvyttömyyden vuoksi.

Ravitsemuksen sisällön suhteen viime vuosikymmeninä tapahtunut myönteinen kehitys on tyydyttyneen rasvan ja suolan saannin osalta kääntynyt huonompaan suuntaan. Muutos näkyy ensi vaiheessa sydän- ja verisuonitautien merkitävien riskitekijöiden, kuten veren kolesterolitason ja verenpaineen, kohoamisena. Väestön ylipainoisuuden lisääntymisessä erityisen huolestuttavaa on lasten ja nuorten ylipainoisuuden sekä lihavuuden kaksinkertaistuminen kolmen viime vuosikymmenen aikana. Julkisessa keskustelussa ravinnon lisäaineiden merkitys korostuu, vaikka kansalaisten terveyden kannalta ruokailutottumusten vaikutukset ovat huomattavasti suuremmat.

Valiokunta pitää tärkeinä selonteon tavoitteita muun muassa terveyttä edistävän ravinnon huomioimisesta kaikessa ruokapoliittisessa päätöksenteossa sekä ylipainon ja muiden ravintoon liittyvien terveyshaittojen vähentämisestä erityisesti huonoimmassa sosioekonomisessa asemassa olevilla väestöryhmillä. Valiokunta

korostaa lisäksi huomion kiinnittämistä eri väestöryhmille suunnattujen ruokapalvelujen laatuun. Lasten ja nuorten tasa-arvoinen mahdollisuus laadukkaaseen ruokailuun päiväkodeissa ja kouluissa on edelleen turvattava. Ikääntyneen väestön ravitsemukseen on myös kiinnitettävä huomiota ja tuettava terveyttä ja toimintakykyä edistäviä ruokatottumuksia. Henkilöstöruokailun saatavuuden laajentaminen on eräs keino vähentää terveyseroja työntekijäryhmien välillä.

Veroilla ja muilla taloudellisilla ohjauskeinoilla on mahdollista vaikuttaa terveellisen ravinnon kulutukseen. Selonteossa on tuotu esiin ns. sokeriveroon ja muihin terveysveroihin liittyviä kriittisiäkin näkökohtia, esimerkiksi kulutuksen mahdollista siirtymistä muiden epäterveellisten tuotteiden käyttöön (jakso 5.3.2). Valiokunta pitää tärkeänä, että nykyisen makeisveron vaikutuksia seurataan ja arvioidaan sen kehittämistarpeita. Jatkossa on edelleen löydettävä kriteerejä ja taloudellisia ohjauskeinoja kulutuksen suuntaamiseksi terveelliseen ravintoon. Terveellinen ruoka saattaa olla epäterveellistä ruokaa kalliimpaa, joten tuotteiden hinnoilla ja kansanterveydellisillä seikoilla on selkeä keskinäinen yhteys. Huomiota tulee kiinnittää myös monien epäterveellisten tuotteiden jatkuvasti kasvaviin pakkauskokoihin.

Valiokunnan arvion mukaan myös teollisuuden ja kaupan mahdollisuuksia terveyden edistämässä on käytettävä nykyistä paremmin hyväksi. Taloudellisten ohjauskeinojen lisäksi on arvioitava mahdollisuuksia vaikuttaa terveellisen ravinnon saantiin markkinoinnin ja tuotekehityksen keinoin. Kaupan keräämää tietoa asiakkaidensa kulutustottumuksista on tarpeen saada myös viranomaisten käyttöön muun muassa edellä mainittujen ohjauskeinojen vaikuttavuuden arvioimiseksi.

Elintarvikkeiden pakolliset pakkausten ravintoainemerkinnät laajenevat vuonna 2015. Tiedot merkintöihin saadaan Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen ylläpitämästä Fineli-tietopankista, jonka ajantasaisuuden varmistaminen on tärkeää myös väestön ravintoaineiden saannin arvioimiseksi. Valiokunta pitää välttämättömänä Fineli-tietopankin ylläpidon edellyttämien

voimavarojen turvaamista puolueettoman ja läpinäkyvän tiedon välittämisen kannalta.

Elämäntavat ja ruoka

Valiokunta toteaa, että Suomessa on pitkään ollut lakiin perustuva kouluruokailujärjestelmä. Maksuton kouluruokailu on yhteiskunnallinen hyvinvointipalvelu, jota arvostetaan myös kansainvälisesti. Valiokunta pitää erittäin keskeisenä sitä, että suomalaisesta kouluruokailujärjestelmästä pidetään huolta ja sitä kehitetään edelleen. Keskeisenä osana koulun yleisiä kasvatus tavoitteita tulee kouluruokailun roolia vahvistaa.

Elintarviketurvallisuukselonteon Elämäntavat ja ruoka -lukuun sisältyy toimenpide-ehdotus siitä, että opettajien sekä varhaiskasvatuksen ja ruokahuollon ravitsemusosaamista vahvistetaan oppimateriaalilla ja koulutuksella. Valiokunta yhtyen sivistysvaliokunnan lausuntoon pitää tätä kirjausta tärkeänä, mutta toteaa, että ruokaosaamista olisi ollut tarpeellista käsitellä selonteossa laajemminkin. Ruokamyrkytyksistä valtaosa johtuu elintarvikkeiden virheellisestä kuljetuslämpötilasta, käsittelystä tai säilytyksistä kotitalouksissa.

Varhaiskasvatuksessa luodaan pohja ruokaan ja ruokailuun liittyville asenteille sekä tuetaan kotien kasvatustehtävää terveellisen ruokavalion oppimisessa. Ruokaharrastusta tukevat ne perustiedot ja -taidot sekä mieltymykset ja tottumukset, jotka on mahdollista oppia varhaislapsuudessa ja koulussa. Ruokakasvatus onkin tärkeää varhaiskasvatuksessa sekä kaikilla kouluasteilla ja kaikissa oppiaineissa ja myös kouluruokailussa.

Valiokunta painottaa sivistysvaliokunnan tavoin, että varhaiskasvatuksen ja peruskoulun ohjatussa ruokailussa lapsella ja nuorella on mahdollista oppia ateriaomaan yhdessä, syömään terveellisesti, kohtaamaan uusia ruokalajeja sekä laajentamaan makutottumuksiaan. Kouluruoka on myös osalle lapsista ainoa lämmin ateria päivässä. Tästä syystä ruuan laatuun ja turvallisuuteen tulee panostaa. Tärkeä viesti on myös se, että vihanneksia, kalaa ja lihaa syödään, jos ne näyttävät tuoreilta ja niiden esillepanoon kiinnitetään huomiota. Ammattikeittiöiden osaamista

lähi- ja luomuruoan käytön sekä terveellisempien valintojen edistämiseksi tulee myös parantaa.

Ruotsissa ollaan enenevässä määrin siirtymässä siihen, että kouluruoka valmistetaan koulujen lähikeittiöissä. Valiokunta viitaten sivistysvaliokunnan lausuntoon pitää tätä oikeana suuntauksena ja kannattaa vastaavaa mahdollisuuksien mukaan Suomenkin kouluruoan valmistukseen. Keskeistä on kuitenkin se, että lähiruoan käyttöä kouluissa lisätään ja että lähiruoan tuotanto tulee tutuksi. Jatkossa tulee myös selvittää tarkemmin kouluruokailun kokonaiskustannuksia, kun otetaan huomioon myös ruoan laadun mahdollinen heikkeneminen pitkissä kuljetuksissa, kuljetuskustannukset sekä lähellä valmistetun ruoan positiiviset vaikutukset ruokaan liittyvän kasvatustehtävän onnistumiseen.

Valiokunta painottaa, että julkisen sektorin hankintaosaamista ja siihen liittyvää neuvontaa on tehostettava, jotta lähiruoan käyttöä voidaan lisätä. Julkisissa hankinnoissa on edellytettävä suomalaisten tuotantostandardien noudattamista ja korostettava myös lähiruoan elintarviketurvallisuuksia. Lähiruoan käytön mahdollistavalla ruokalistasuunnittelulla ja paikallisilla elintarvikkevalinnoilla voidaan tukea alueellista ja ympäristön hyvinvointia sekä maaseudun elinvoimaisuutta. Lähiruoan käytöllä voidaan lisäksi välttää muun muassa säilöntä- ja lisäaineiden käyttöä, eikä lähiruoka muutoinkaan tarvitse suurta prosessointia. Valiokunta kiinnittää huomiota myös siihen, että laadukas ruoka ei välttämättä lisää kustannuksia merkittävässä määrin, koska noin 80 prosenttia aterian hinnasta muodostuu palkkauskustannuksista. Eri osapuolien yhteistyötä tiivistämällä ja lähiruoan ostamiseen ja käyttöön liittyvän osaamisen karttuessa hintaero lähiruoan ja muun ruuan välillä tulee pienenevän, minkä lisäksi lähiruoan eduksi voidaan laskea lähialueen taloudelle koitua hyöty. Yhtenä selkeänä ongelmana sivistysvaliokunta piti lausunnossaan sitä, että koulujen keittiötiloja ei anneta käyttää esim. harrastus- ja muuhun käyttöön iltaisin tai muutoin koulupäivien ulkopuolella. Käytölle ei olisi lainsäädännöllistä estettä, mutta käytännössä hygieni- ym. vaatimukset

johtavat siihen, että käyttö estyy. Valiokunta esittää, että näiden tilojen käyttöön liittyvien esteiden poistamista selvitetään.

Tutkimus

Valiokunta huomauttaa, että korkeatasoinen tieteellinen tutkimus on ollut yksi Suomen korkean elintarviketurvallisuuden keskeisimmistä tekijöistä ja se on auttanut päätöksentekijöitä tunnistamaan riskejä, kehittämään riskinhallintakeinoja ja kohdistamaan riskinhallintaa sinne, missä siitä saadaan kustannustehokkaasti paras hyöty. Elintarviketurvallisuutta koskevan tutkimuksen tulokset ovat yleishyödyllisiä, ja yhteiskunnan on jatkossakin perusteltua osallistua alan tutkimuksen rahoittamiseen. Valiokunta katsoo, että toimiva elintarviketurvallisuusriskien hallinta edellyttää tulevaisuudessakin riittävää panostusta pitkäjänteiseen tutkimustyöhön.

Laadukas tutkimustyö on keskeinen peruspilarilari hyvän elintarviketurvallisuuden varmistamisessa. Erityisesti uusien tutkimusmenetelmien kehittäminen ja niiden soveltaminen merkittävien elintarviketurvallisuusongelmien ratkaisemisessa on keskeistä. Samalla kun ruokamyrkytys epidemiat ovat tulleet vaikutuksiltaan laajemmiksi ja kansainvälisemmiksi, uusia elintarvikkeiden välityksellä leviäviä mikrobeja on ilmaantunut yhä lisää. Uudet tuotantotavat ja -tekniikat sekä uusilla tekniikoilla tuotetut elintarvikkeet antavat samalla elinmahdollisuuksia elintarvikkeiden välityksellä leviävälle taudinaiheuttajille. Riittävän valtakunnallisen laboratorioverkoston ylläpito on elintarvikevalvonnassa olennaista. Ympäristöterveydenhuollon laboratoriotoinnissa on kannattavuusongelmia pienten näytemäärien vuoksi. Valiokunta toteaa, että tulevina vuosina tämä voi johtaa ongelmiin kuntavalvontaa tukevien laboratoriopalveluiden saatavuudessa.

Elintarviketurvallisuussyistä tehtävien riskienhallintatoimien tulee olla tutkittuun tietoon perustuvia. Valiokunta korostaa, että tutkimuksen resurssit on turvattava, jotta pystytään havaitsemaan ja torjumaan elintarviketuotannossa tapahtuvien nopeiden muutosten ja globalisaation aiheuttamat riskit kuluttajien terveydelle.

Yhteenveto

Valiokunta korostaa sitä, että elintarvikeketjun kannattavuudesta tulee huolehtia jatkossa. Koko elintarvikealan ja erityisesti alkutuotannon kannattavuudesta huolehtiminen mahdollistaa osaltaan panostamisen elintarviketurvallisuuteen jatkossakin. Valiokunta pitää tärkeänä elintarvikevalvonnan riskiperusteisuutta ja sen pohjalta tapahtuvaa valvonnan kehittämistä. Niukat resurssit tulee kohdentaa valvonnassa sinne, missä niitä aidosti tarvitaan. Byrokratian karsiminen sekä säädösten selkeys ja tarkoituksenmukainen kansallinen ohjeistus niiden tulkintaan turvaavat osaltaan suomalaisen ruoan tuotantoa ja jalostusta. Korkeasta elintarviketurvallisuudesta on kyettävä hyötymään myös elintarvikeviennissä.

Valiokunta pitää hyvänä, että kuluttajainformaation merkitystä on korostettu selonteossa. Tulevaisuudessa on erittäin tärkeää, että kuluttajalla on kattava informaatio saatavissa elintarvikkeiden sisällöstä ja alkuperästä. Valiokunta viitaten valtioneuvoston ruokapolitiikan selonteosta antamaansa mietintöön (MmVM 25/2010 vp — VNS 6/2010 vp) pitää välttämättömänä sitä, että ruoan alkuperämerkinnät saadaan pikaisesti pakollisiksi kaikkiin elintarvikkeisiin.

Viime vuosien elintarvikeskandaalien yhteydessä on käynyt ilmi, että kansainvälisessä ruoanjalostuksessa alihankintaverkostoa on vaikeaa valvoa ja esimerkiksi lihan hankintaan liittyy tuoteväärennöksiä ja muuta rikollista toimintaa. Valiokunta painottaa voimakkaasti sitä, että elintarvikkeiden koostumukseen ja alkuperään liittyvien väärennösten uhka on jatkuvasti kasvamassa. Tämä uhka tulee torjua kansainvälisellä toimivalla yhteistyöllä ja riittävällä tuonnin valvonnalla.

Valiokunnan korostaa, että jatkossa tulee entistä enemmän panostaa paikalliseen ruoantuotantoon ja lyhyisiin toimitusketjuihin perustuvan lähiruokaan sekä siihen, että koko ketju pelloilta pöytään säilyy kotimaassa. Valiokunta painottaa myös alkuperämerkintöjen, jäljitettävyyden ja pakkausmerkintöjen entistä tehokkaampaa valvontaa. Internetkaupan valvonnan kehittäminen vaatii nykyistä enemmän resursse-

ja, joiden saaminen edellyttää hallinnossa sisäistä priorisointia ja mahdollisesti uusia järjestelyjä. Erityisesti tulee panostaa tuontituotteiden valvontaan. Valiokunta painottaa myös tullin riittävien resurssien turvaamisen keskeistä merkitystä.

Valiokunta huomauttaa lopuksi, että valtioneuvoston selonteossa ei ole määritelty esitetyille toimenpiteille aikatauluja ja vastuutahoja. Valiokunta pitää välttämättömänä, että toimenpiteiden toteuttamiselle asetetaan aikataulut ja vastuutahot sekä seurataan myös asetettujen tavoitteiden toteutumista.

Päätösehdotus

Edellä esitetyn perusteella maa- ja metsätalousvaliokunta ehdottaa,

että eduskunta hyväksyy selonteon johdosta seuraavan kannanoton, jossa edellytetään, että:

1. Hallitus huolehtii alkutuotannon kannattavuudesta elintarviketuotannon ja -turvallisuuden perustana.

2. Hallitus huolehtii elintarvikkeiden alkuperämerkintöjen sisällyttämisestä kaikkiin elintarviketuotteisiin.

3. Hallitus edistää sitä, että tuontielintarvikkeilta vaaditaan samojen standardien täyttämistä kuin kotimaisilta tuotteilta.

4. Hallitus edistää elintarvikevalvonnan sekä tullin yhteistyön tiivistämistä ja turvaa riittävät resurssit näille toiminnoille.

Helsingissä 20 päivänä helmikuuta 2014

Asian ratkaisevaan käsittelyyn valiokunnassa ovat ottaneet osaa

pj. Jari Leppä /kesk
vpj. Lauri Heikkilä /ps
jäs. Heikki Autto /kok
Markku Eestilä /kok
Lasse Hautala /kesk
Reijo Hongisto /ps
Anne Kalmari /kesk

Timo V. Korhonen /kesk
Pirkko Mattila /ps (osittain)
Mats Nylund /r
Kari Rajamäki /sd
Janne Sankelo /kok
Arto Satonen /kok
Katja Taimela /sd.

Valiokunnan sihteerinä on toiminut

valiokuntaneuvos Jaakko Autio.