Havaintoja ja poimintoja Oivallista ruokaa-hankkeen alkuselvityksistä – näkökulmina ravitsemuslaatu ja ruokahävikki

13.10.2021

Oivallista ruokaa-hanke on neljän korkeakoulujen yhteistyöhanke, joka on alkanut 1.1.2021. Hankkeen päätavoitteena on saada ravitsemuksellinen laatu ja elintarvikehävikin seuranta osaksi elintarvikeviranomaisten suorittamaa valvontaa sekä valvonnan Oiva-tarkastusraporttia. Hankkeen toiminta-aika kestää vuoden 2022 loppuun. Hankkeen alkuvaiheessa on kartoitettu sekä kirjallisuusselvitysten että ympäristöterveyden asiantuntijahaastattelujen ja ruokapalveluihin tehtävien haastatteluiden avulla Oiva-tarkastuksen mahdollisuutta laajentua sisältämään tarjottavaan ruokaan liittyvien ravitsemuksellisten riskien valvonnan ja ohjaamisen sekä elintarvikejätteen seurannan. Hankkeen tavoite on saada ruuantarjoilupaikkojen tarjoama ruoka vastaamaan ravitsemussuosituksia mm. suolan ja tyydyttyneen rasvan osalta sekä vähentää ruuantarjoilupaikoissa syntyvää elintarvikejätettä.

Hankkeen toimenpiteitä on kaikkiaan seitsemän. Parhaillaan hankkeessa suunnitellaan alkuselvitysten pohjalta pilottia ravitsemuslaadun ja elintarvikehävikin sisällyttämisestä OIVA-valvontaan. Pilotti toteutetaan kevään 2022 aikana ja siitä kerätään palautetta seurannan edelleen kehittämiseksi. Hankkeessa laaditaan myös ehdotus tarvittavasta neuvonta- ja koulutusmateriaalista ravitsemuksellisiin riskeihin sekä elintarvikejätteen seurantaan liittyen.

Ravitsemuslaadun haasteet ruoantarjoilupaikoissa

Hankkeen käynnistyessä laadittiin kirjallisuusselvitys ruoantarjoilupaikkojen tarjoamaan ruokaan liittyvistä ravitsemuksellisista riskeistä. Suomalaisten keskeisiä ravitsemushaasteita ovat energiansaannin ja kulutuksen epätasapaino, heikko hiilihydraattien laatu, liiallinen lihavalmisteiden ja suolan käyttö liian vähäinen kasvisten, hedelmien ja marjojen kulutus ja liiallinen tyydyttyneen rasvan saanti (Valsta ym., 2018). Ravitsemuslaadusta kerrotaan asiakkaalle ruoantarjoilupaikoissa varsin kirjavasti. Asiakkaan on todella haasteellista saada tietoa tarjotun ruoan ravitsemuslaadusta, ellei toimipaikalla ole käytössään ravitsemuslaadusta kertovaa merkkijärjestelmää tai ravintosisältöihin pohjautuvaa laskennallista informaatiota tuotannonohjausjärjestelmän kautta saatuna. Ruoan ulkonäön perusteella ravitsemuslaatua ei pysty arvioimaan.

Jos asiakas ruokailee usein samassa esimerkiksi lounasravintolassa, lounaan ravitsemuslaadulla on suuri merkitys asiakkaan hyvinvoinnille. Keskeistä on parantaa ruoan ravitsemuslaatua paikoissa, joissa asiakkaat

ruokailevat usein. Kirjallisuusselvityksessä löydettiin toimintatapoja, joilla ravitsemushaasteisiin voitaisiin vastata ruoantarjoilupaikoissa, ja joiden toteutumista voitaisiin seurata ja ohjeistaa Oiva-tarkastusten yhteydessä. Valvontaviranomaisille tehdyissä alkuhaastatteluissa viranomaiset suhtautuivat varovaisen positiivisesti ravitsemuslaadun seurannan liittämiseen Oiva-järjestelmään. Valvontaviranomaiset kaipaavat kuitenkin ravitsemuskoulutusta, jotta ohjaaminen ja valvonta olisivat mahdollisia.



KUVA 1: Ruokalinjasto

Elintarvikehävikin seuranta ja sen haasteet

Hankkeessa suunniteltavien toimenpiteiden ja valvonnan kohteiden kohdentamiseksi selvitettiin kirjallisuudesta myös ne tekijät ja toimet, joita aikaisemmissa tutkimuksissa ja hankkeissa on nostettu keskeisiksi huomioiksi elintarvikehävikin vähentämiseksi ruuantarjoilupaikoissa. Kirjallisuuskatsaukseen tavoite oli tarjota havaintoja sekä vinkkejä Oiva-järjestelmäosion kehittämiselle. Keskeisiä havaintoja ruokajätteen ja ruokahävikin osalta olivat muun muassa ruokahävikin tutkimusalueen tuoreus ja aiheesta tehdyissä julkaisuissa käytetty runsas ja vaihteleva termistöä. Ruokajätteen ja ruokahävikin termistön runsaus osaltaan vaikuttaa asioiden ymmärrystä ja käsittelyä ruokapalveluissa.

Ruokahävikin ehkäisyä ja vastuullisuutta pidettiin kirjallisuuskatsauksen mukaan pääsääntöisesti tärkeänä asiana. Ruokahävikin vähentäminen ja siihen vaikuttavat keinot koostuvat hyvin monista eri osa-aluista ja ruokahävikin ehkäisyssä on tärkeää panostaa ruokahävikin syntymisen ehkäisyyn. Koulutuksella, reseptiikan sekä prosessien kehittämisellä, asiakasmäärien ennakoinnilla sekä ylijääneen ruuan hyödyntämisellä voidaan vaikuttaa ruokahävikin syntymiseen ja ruokahävikin hyödyntämiseen. Oivallista Ruokaa hankkeen alustavien havaintojen perusteella ravitsemispalveluiden omavalvontasuunnitelman tulisi sisältää myös ruokahävikin vähentämiseen tähtääviä seurantakohtia. Toiminta ruokahävikin vähentämisen keinoista pitäisi olla osa omavalvontasuunnitelmaa sekä sen tulisi olla riskiperusteista toimintaa. Ruokahävikin synnyn riskitekijät ovat vahvasti toimipaikka – ja palvelukuvaussidonnaisia ja jokainen toimija joutuu miettimään oman toimipaikan keskeisimmän kehittämiskohteet ruokahävikin hallintaan.



KUVA 2: Ruokahävikki

Uusi jätelaki astui voimaan 19.7.2021 jonka tarkoitus on vahvistaa Suomen roolia kiertotalouden edelläkävijänä. Jätelain (L2011/647) 118 § jossa velvoitetaan elintarvikealan toimijaa pitämään kirjaa toiminnassa syntyvän elintarvikejätteen määrästä ja käsittelystä. Uudistuksen taustalla on EU:n kierrätystavoitteet, joita se edellyttää jäsenvaltioiltaan. Jätelain keskeisinä tavoitteina on vähentää jätteen määrää ja lisätä uudelleenkäyttöä ja kierrätystä sekä tuoda näin kiertotaloutta uudelle asteelle.

Uusi jätelaki on osaa pääministeri Sanna Marin hallituksen tavoitetta, tukea yhteiskunnan siirtymään kohti kestävämpää ruokajärjestelmää, jossa ohjelman aloitteesta vahvistetaan muun muonassa ruokapalveluiden vastuullisuuden kehittämistä ja ruokahävikin ehkäisemistä ja sen syntymisen estämistä.

Tuotannonohjausjärjestelmät tärkeitä

Ruokapalveluissa käytetyillä eri tuotannonohjausjärjestelmillä on todettu olevan positiivinen vaikutus ruokahävikin hallinnassa ja seurannassa. Toimivalla järjestelmällä hävikin hallita helpottuu. Tuotannonohjausjärjestelmän käyttö ravitsemispalveluissa on tunnistettu keskeiseksi tekijäksi myös ravitsemuslaadun ylläpitämisessä ja todentamisessa. Se varmistaa ruuan ravitsemuksellisen laadun toteutumisen suunnitellusti, riippumatta siitä, kuka ruuan valmistaa. Kirjallisuusselvityksen mukaan tuotannonohjausjärjestelmät eivät kuitenkaan ole läheskään kaikilla ammattikeittiöillä käytössä. Talvitien (2014) YAMK-opinnäytetyössään tekemän selvityksen mukaan esimerkiksi tutkimukseen osallistuneista julkisista ravitsemispalveluista vain 68 %:lla oli käytössään ammattikeittiöön tarkoitettu tuotannonohjausjärjestelmä. Suomessa olisikin tarvetta kevyille, sopivan hintaisille, pienemmillekin ammattikeittiöille soveltuville tuotannonohjausjärjestelmille.

Taina Seppälä-Kolkka, restonomi (YAMK), projektipäällikkö, SeAMK Ruoka
Gun Wirtanen, TkT, erityisasiantuntija, ruokaturvallisuus, SeAMK Ruoka
Kaija Nissinen, TtL, ravitsemuksen yliopettaja, SeAMK Ruoka

Lähteet:

Mertanen, E., Väisänen, K., Leinonen S.-T., Korhonen, J., Nissinen, K., Wirtanen, G. & Rautiainen, T. (2020). Oivallista Ruokaa hankesuunnitelma. Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Partanen, M., Seppälä-Kolkka, T., Wirtanen, G. & Palosaari, J. (2021) Lainsäädännön ja yhtenäisten termien puute hankaloittaa ruokahävikkityötä. Haettu 1.9.2021.

https://kehittyvaelintarvike.fi/artikkelit/teemajutut/vastuullisuus-kiertotalous/lainsaadannon-ja-yhtenaisten-termien-puute-hankaloittaa-ruokahavikkityota/

Seppälä-Kolkka, T., Vänskä, J. & Luomanen, L. (2021) Ruokahävikin vähentäminen julkisissa suurkeittiöissä Wasteless hanke, Ruoka ei ole roskaa! Wasteless-hanke 1.3.2019 – 31.7.2021. Loppuraportti 2021. Haettu 22.9.2021. http://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2021092246778

Talvitie, T. (2014). Ravitsemuslaadulla vastuullisuutta ruokapalveluihin: Tuotannonohjausjärjestelmien käyttö Opinnäytetyö, YAMK. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Haettu 21.5.2021.

https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/69954/Talvitie_Taina.pdf?se

Valsta, L., Kaartinen, N., Tapanainen, H., Männistö, S. & Sääksjärvi, K. (2018). Ravitsemus Suomessa – FinRavinto 2017 -tutkimus. THL Raportti 12/2018. Haettu 16.3.2021. https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/137433/Raportti_12_2018_netti%20uusi%202.4.pdf?sequence=1&isAllowed=y