

Vastaus 5.6.2025 tehtyyn aluevaltuustoaloitteeseen Hävikkiruoan hyödyntäminen ja tilastointi (Taavitsainen)

Aluehallitus 19.01.2026

7801/00.01.02.02/2025

Valmistelija

Tila- ja tukipalvelujen johtaja Veli Matti Thure puh 044 3519658

Elintarvikelaki (297/2021) ja EU:n elintarvikehygieniasetus (852/2004/EU) velvoittavat, että ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet eivät saa aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle. Elintarvikkeita on käsiteltävä ja säilytettävä hygieenisesti koko ketjun ajan, esim. kylmäketjun ylläpito ja nopea luovutus ovat kriittisiä. Elintarvikealan toimijoiden on 1.1.2022 alkaen pidettävä kirjaa elintarvikejätteen määrästä ja käsittelystä sekä mahdollisuuksien mukaan arvioitava jätteensä käytöstä poistetun syömäkeloisen elintarvikkeen määrä eli ruokahävikki.

Eloisan yksiköt / osastot tilaavat ateriat edellisenä päivänä ja aterioita valmistetaan tilausten mukaisesti, näin minimoidaan hävikin syntyminen. Mahdollisesti syntynyt ruokaylijäämä pystytään hyödyntämään omassa toiminnassa.

Hoitohenkilöstö vastaa potilaiden ravitsemuksesta ja tekee ateriatilaukset. Mikkelin keskussairaalan ja Savonlinnan sairaalan vuodeosastoilla ateriat toimitetaan tarjotinjakeluna. Suurin hävikki syntyy osastoille valmiina toimitettavien tarjotinjakeluaterioiden osittaisesta syömisestä, johon ei juurikaan ruokapalveluissa pystytä vaikuttamaan. Tästä syntyvää hävikkiä ei pystytä hyödyntämään. Potilaille ruokahalu voi olla vähäinen esim. erilaisten hoitojen tai lääkityksen vuoksi. Hoitohenkilöstöä ohjataan tilaamaan ruokaa oikean annoskoon mukaisesti, jotta ruokahävikkiä ei syntyisi.

Ylijääneen ruoan pakkaaminen, sisältömerkintöjen tekeminen ja tuotteiden käsittely sekä myyminen vaatii henkilöstöresursseja sekä jäähdytyskapasiteettia, joiden osalta on niukkuutta. Ylijäämäruoan myymistä pyritään edistämään taloudellisesti kestävästi.

Eloisan ruokapalvelujen hävikkikirjaus:

- valmistushävikki on valmistuksesta jäänyt ruoka, joka hyödynnetään omassa toiminnassa
- jakeluhävikki on linjastohävikkiä eli jakovaiheen jälkeen ylijäänyttä ruokaa, joka hyödynnetään omassa toiminnassa
- lautashävikki on osastoilta palautunutta lautashävikkiä, jota ei voi hyödyntää

Ruokahävikkiä seurataan ja reagoidaan sen syntyyn kirjaamalla syntyneen hävikin syy ja mihin syntyvää ruokahävikkiä käytetään. Ateriatilausten tekijöille (palvelutalojen, ympärivuorokautisen asumisen palvelujen, vammaispalvelujen ja päivätoiminnan hoitajille) mahdollistetaan ruokatuotanto-ohjelmaan Matildaan hävikin kirjaaminen vuoden 2026 aikana. Matilda-ruokatuotanto-ohjelma on otettu Eloisan perustamisen yhteydessä käyttöön. Tilaavalle osapuolelle perustetaan hävikkiprojekti ja ohjeistetaan sen käytössä. Heidät veloitetaan kirjaamaan ja seuraamaan syntynyt hävikki sekä reagoimaan hävikin vähentämiseksi.

Jäteasetus ei velvoita luovuttamaan käyttämättä jääneitä elintarvikkeita, jos elintarvikealan toimijan mukaan luovutus uudelleenjakeluun ei ole mahdollista kohtuullisin kustannuksin.

Ensisijaisesti hävikkiä pyritään vähentämään oikeilla valmistusmäärillä ja erityisesti jaettujen aterioiden oikealla mitoituksella, joista jälkimmäinen vaatii tilaavan henkilökunnan jatkuvaa koulutusta. Lisäksi hävikkiruoan myyntiä pyritään järjestämään taloudellisten resurssien rajoissa.

Toimivalta

Hallintosääntö 9.2.§:n 3 kohta

Hyvinvointialuejohtajan esitys:

Aluehallitus merkitsee vastauksen tiedoksi ja lähettää sen edelleen tiedoksi aluevaltuustolle, joka toteaa asian loppuun käsitellyksi.

Päätös:

Tiedoksi