



02.03.2016

Ryj/18

§ 61

Den av ledamoten Leo Stranius väckta motionen om minskat matsvinn

HEL 2015-009978 T 00 00 03

Beslut

Stadsfullmäktige beslutade i enlighet med stadsstyrelsens förslag anse den av ledamoten Leo Stranius väckta motionen vara slutligt behandlad.

Föredragande

Stadsstyrelsen

Upplysningar

Timo Linden, stf. biträdande stadssekreterare, telefon: 310 36550
timo.linden(a)hel.fi

Bilagor

- 1 Valtuutettu Leo Straniuksen aloite ruokahävikin vähentämiseksi
- 2 HSYn lausunto valtuutettu Leo Straniuksen valtuustoaloitteesta ruokahävikin vähentämisestä.pdf
- 3 Eviran lausunto Leo Straniuksen valtuustoaloitteesta ruokahävikin vähentämiseksi.pdf
- 4 Evira ohje ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet.pdf
- 5 Päivittäistavarakauppa ry:n lausunto Leo Straniuksen valtuustoaloitteesta.pdf

Sökande av ändring

Förbud mot sökande av ändring, beredning eller verkställighet

Beslutsförslag

Beslutet stämmer överens med förslaget.

Föredragandens motiveringar

Ledamoten Leo Stranius och 30 andra ledamöter föreslår i sin motion att staden ska ge anvisningar för butiker för effektivare försäljning av produkter som snart blir gamla eller fått skador, och för att möjliggöra verksamhet som följer avfallshierarkin, såsom sopdykning, genom att hålla avfallscontainrarna olåsta och förhålla sig positivt till sopdykning som en återvinningsform.

Enligt 22 § 2 mom. i arbetsordningen för stadsfullmäktige ska stadsstyrelsen förelägga fullmäktige en motion som undertecknats av minst 15 ledamöter.



Utlåtande begärdes av miljönämnden, nämnden för allmänna arbeten, Helsingforsregionens miljötjänster HRM, Evira och Dagligvaruhandeln rf (PTY).

Stadsstyrelsen hänvisar till utlåtandena och konstaterar att Evira har gjort upp anvisningar om säkerheten hos livsmedel som överläts till mathjälp. Syftet med anvisningarna är att klarlägga tillvägagångssätten och ansvarsfrågorna vid överlåtelse av mathjälp. Målet är att ge sådana anvisningar om verksamheten att mängden matsvinn kan minskas. Enligt Evira är det mycket vanligt att butiker säljer livsmedel som snart blir gamla med rabatt till konsumenterna. Om det är fråga om livsmedel försedda med bäst före-datum hänför sig inga större problem till att sälja livsmedlen eller överlåta dem som mathjälp. Datumet tillåter att produkterna flexibelt kan överlåtas. Att överlåta produkter försedda med sista användningsdag till mathjälp ska genomföras så att konsumenten kan använda livsmedlet innan den sista användningsdagen går ut. Enligt Evira är det möjligt att sälja skadade produkter bara i det fall att skadorna inte äventyrar livsmedlens säkerhet och förpackningspåskrifterna har bevarats i läsbart skick.

Dagligvaruhandeln rf (PTY) konstaterar i sitt utlåtande att det är ett viktigt mål att minska matsvinnet, och att handeln har strävat efter detta på lång sikt. Man strävar att minska matsvinnet genom elektroniska prognos- och beställningssystem, effektiv logistik, söndagsöppet och yrkeskunnig personal i butikerna. Försäljningen av produkter effektiviseras genom att sälja produkter till sänkta priser och genom att förbättra produkternas placering i butiken när bäst före-datumet eller den sista användningsdagen närmar sig. Eviras anvisningar om mathjälp har underlättat verksamheten och enligt PTY har överlåtelse av produkter till mathjälp ökat i varje handelsgrupp.

Konsumentförbundet ordnade i september 2015 nationella Spillveckan i syfte att fästa avseende på matsvinnet och uppmuntra till att minska andelen svinn i alla produktions- och konsumtionsfaser.

Lagstiftningen förutsätter inte att avfallscontainrar eller sopskjul ska låsas. Aktören ska dock se till att förvaringen av sopor inte orsakar nedskräpning eller skadedjursolägenheter och att avfallet förstörs på tillbörligt sätt. Soporna ska förvaras i stängda kärl och skyddas mot djur och skadedjur. Sopdykning är relativt okontrollerad verksamhet med eventuella risker för sopdykaren och ansvar som bärs av livsmedelsbutikerna. Den som överlåter livsmedel är alltid ansvarig för överlåtelsen och produkternas livsmedelsduglighet. Evira anser att det är mer lönsamt att överlåta livsmedelsdugliga produkter till mathjälp än att slänga dem i sopcontainrar för eventuell sopdykning. Evira konstaterar i sitt utlåtande



02.03.2016

Ryj/18

de att staden kan hjälpa med att ordna lager för maten och främja tillbörlig utdelning av livsmedel genom sin egen verksamhet.

Livsmedelstillverkaren bestämmer en trygg förvaringstid för sina produkter. Utgångspunkten för detta är att produkten förvaras i enlighet med tillverkarens anvisningar. Förvaringstiden för produkterna anges i form av ett bäst före-datum eller en sista användningsdag. Livsmedlen försedda med bäst före-datum är inte mikrobiologiskt lättfördärliga och de kan säljas eller överlåtas efter att datumet gått ut.

Mikrobiologiskt lättfördärliga livsmedel förses med sista användningsdag. Tillverkaren garanterar att produkten tryggt kan användas fram till det angivna datumet om den har förvarats rätt. Av den orsaken förbjuder livsmedelslagstiftningen försäljning och konsumtion av livsmedel som sådana efter att datumet löpt ut.

Mikrobiologiskt lättfördärliga livsmedel kräver kylförvaring. Ofta finns det inga kylförvaringsrum för sådana livsmedel i sopcontainrar eller sopskjul, utan de förvaras vanligen i rumstemperatur eller utomhustemperatur. Den som överlåter livsmedlen kan då inte heller garantera att livsmedlet fortfarande är livsmedelsdugligt på sopdykningstidpunkten eftersom livsmedlet snabbt kan bli oätbart om det förvaras i fel temperatur. Till exempel Listeria-bakterien som orsakar allvarliga hälsoproblem ökar snabbt i för varma förhållanden, och det går inte att känna smaken eller lukten av bakterien på fisk eller kött. Om en aktör inom livsmedelssektorn (i detta fall en livsmedelsbutik) medvetet tillåter sopdykning under ovannämnda förhållanden, kan den göra sig skyldig till olaglig överlåtelse av livsmedel.

En del av livsmedelsavfallet från livsmedelsbutiker är s.k. animaliska biprodukter som EU-lagstiftningen om biprodukter reglerar. Avsikten med biproduktlagstiftningen är att hindra att eventuella sjukdomsalstrare i livsmedel smittar till människor eller djur. Biprodukterna ska samlas i en separat avfallscontainer, transporteras skilt och behandlas i enlighet med förordningarna om biprodukter. Biprodukter får inte behandlas på samma sätt som vanligt matavfall och sopdykning får inte tillåtas i fråga om biprodukter.

Övrigt bioavfall som potentiellt skulle kunna plockas ur avfallet samlas i vanliga fall i 240 liters avfallscontainrar i butikerna. Förpackat bioavfall kan också samlas i samma containrar som det övriga samhällsavfallet.

Att rota i sopcontainrar kan leda till nedskräpning i avfallsrummen eller på lastningsställen och medföra skadedjurs- och hygienolägenheter. De flesta sopcontainrar i livsmedelsbutiker ligger därför i låsbara inomhus- eller utomhuslokaler som fastigheten anvisar och förvaltar. Också



02.03.2016

Ryj/18

livsmedelsbutiker ska enligt kraven i lagstiftningen se till att behövliga åtgärder vidtas i syfte att hålla bort skadedjur.

Staden har inga befogenheter att ge anvisningar för butiker i syfte att minska matsvinnet, men kan tillsammans med butiker och aktörer inom tredje sektorn söka lösningar till att minska matsvinnet och till nyttoanvändning av livsmedel. Nämnden för allmänna arbeten hänvisar i sitt utlåtande till projektet Gemensamt bord i Vanda som förvaltas av Vanda stad, församlingarna i Vanda och yrkeshögskolan Diakonia. Projektet Gemensamt bord sörjer för lagring och transport av den för mathjälp avsedda maten, och samarbetspartner, såsom föreningar, församlingar och invånar- och ungdomslokaler, tar hand om utdelningen av maten. Projektet finansieras av Vanda stad och församlingarna i Vanda. Investeringarna i projektet kommer från Vanda stad.

Föredragande

Stadsstyrelsen

Upplysningar

Timo Linden, stf. biträdande stadssekreterare, telefon: 310 36550
timo.linden(a)hel.fi

Bilagor

- 1 Valtuutettu Leo Straniuksen aloite ruokahävikin vähentämiseksi
- 2 HSYn lausunto valtuutettu Leo Straniuksen valtuustoaloitteesta ruokahävikin vähentämisestä.pdf
- 3 Eviran lausunto Leo Straniuksen valtuustoaloitteesta ruokahävikin vähentämiseksi.pdf
- 4 Evira ohje ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet.pdf
- 5 Päivittäistavarakauppa ry:n lausunto Leo Straniuksen valtuustoaloitteesta.pdf

Sökande av ändring

Förbud mot sökande av ändring, beredning eller verkställighet

För kännedom

Kaupunginhallitus

Beslutshistoria

Kaupunginhallitus 15.02.2016 § 133

HEL 2015-009978 T 00 00 03

Päätös

Kaupunginhallitus päätti esittää kaupunginvaltuustolle seuraavaa:

Postadress
PB 10
00099 HELSINGFORS STAD
kaupunginkanslia@hel.fi

Besöksadress
Norra esplanaden 11-13
Helsingfors 17
<http://www.hel.fi/kaupunginkanslia>

Telefon
+358 9 310 1641
Telefax
+358 9 655 783

FO-nummer
0201256-6

Kontonr
FI0680001200062637
Moms nr
FI02012566



02.03.2016

Ryj/18

Kaupunginvaltuusto päättää katsoa valtuutettu Leo Straniuksen aloitteen loppuun käsittelyksi.

Esittelijä

apulaiskaupunginjohtaja
Pekka Sauri

Lisätiedot

Timo Linden, vs. apulaiskaupunginsihteeri, puhelin: 310 36550
timo.linden(a)hel.fi

Ympäristölautakunta 10.11.2015 § 354

HEL 2015-009978 T 00 00 03

Lausunto

Ympäristölautakunta antoi lausunnon Leo Straniuksen ja 30 muun allekirjoittajan tekemästä valtuustoaloitteesta.

Ympäristölautakunta toteaa, että aloitteessa kiinnitetään huomiota luonnonvarojen käytön ja ilmaston kannalta tärkeään seikkaan. Ruoan hävikki on maailmanlaajuisesti huomattava ongelma. Jopa puolet tuotetun ruoan kokonaispainosta jää käyttämättä erilaisista syistä, esimerkiksi puutteellisen varastoinnin vuoksi.

Kuten aloitteen tekijät toteavat, modernissa myyntiketjussa jätteenkäyttöä on huomattavasti lisääntynyt. Toinen seikka on kotitalouksista roskeen jätteenkäyttöä, jonka vähentämiseen mm. kuluttajaliitto organisoi kampanjan viime syyskuussa. Syynä ruokajätteen suureen määrään on varmasti osaltaan se, että ylitäydöllisyyden keskellä ruoan arvostus on laskenut. Lisäksi nykyisin varsin pieni osa kulutusmenoista liittyy ruokaan, joten hävikkiä ei ehkä yleisesti koeta merkittäväksi taloudellisesta kannalta.

Elintarvikemyymälöiden kannalta ei ole lähtökohtaisesti järkevää toimia niin, että elintarvikkeita päätyy jätteenkäyttöön. Kuten kaikessa jätteenkäytössä kyse ei ole vain jätehuoltomaksuista, vaan myös siitä, että jätteenkäyttöön päätyvä tuote tai materiaali on joskus ostettu. Sen vuoksi kaupan intresseissä luulisi olevan elintarvikkeiden hävikin määrän pitäminen mahdollisimman pienenä. Siinä on kuitenkin mitä ilmeisimmän parantamisen varaa. Ympäristölautakunta kannattaa kaikkia keinoja, joilla vanhenevien elintarvikkeiden myyntiä voidaan tehostaa, jotta niiden päätyminen jätteenkäyttöön vältettäisiin.

Ehdotusta jätteiden ”dyykkaamisen” edistämiseksi ympäristölautakunta pitää sitä vastoin ongelmallisena. Vaikka ruoan ”dyykkaamiseen” merkitys sen mahdollisesta suosimisesta huolimatta aina jääneekin margi-



naaliseksi ruokajätteen vähentämisen kannalta, kyse olisi jokseenkin hallitsemattomasta toiminnasta mahdollisine riskeineen dyykkaajille ja elintarvikemyymälöille lankeavine vastuineen.

Elintarvikkeiden luovuttaja on aina vastuussa elintarvikkeiden luovuttamisesta ja niiden elintarvikekelpoisuudesta. Elintarvikkeiden valmistaja määrittelee tuotteilleen niiden turvallisen säilyvyyden. Säilyvyysaikaa määriteltäessä lähtökohtana on aina, että tuote säilytetään valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti. Säilyvyysaika ilmoitetaan tuotteelle ”parasta ennen päivänä” tai ”viimeisenä käyttöpäivänä”.

Parasta ennen päivämäärä merkinnän saavat elintarvikkeet eivät ole mikrobiologisesti helposti pilaantuvia ja niitä voidaan myydä tai luovuttaa päivämäärän umpeutumisen jälkeen.

Viimeinen käyttöpäivä merkitään mikrobiologisesti helposti pilaantuviin elintarvikkeisiin. Tähän päivämäärään asti valmistaja takaa sen, että elintarvike on turvallinen käyttää oikein säilytettynä. Tästä syystä elintarvikelainsäädäntö kieltää, että elintarviketta ei saa sellaisenaan myydä eikä käyttää päivämäärän umpeuduttua.

Mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytysvaatimuksena on kylmäsäilytys. Jäteastioissa ja -tiloissa tällaisille elintarvikkeille ei ole kuitenkaan useinkaan kylmäsäilytystiloja vaan niitä säilytetään yleensä huoneen tai ulkoilman lämpötilassa. Tällöin myöskään elintarvikkeiden luovuttaja ei voi taata, että elintarvike on ”dyykkämishetkellä” elintarvikkeeksi enää kelpaava, koska säilytys väärässä lämpötilassa voi tehdä elintarvikkeesta nopeasti syömäkelvottoman. Esimerkiksi usein vakavia terveysongelmia aiheuttava listeria-bakteeria lisääntyy nopeasti liian lämpimässä, eikä sitä voi kalasta tai lihasta maistaa tai haistaa. Jos elintarvikealan toimija (tässä tapauksessa elintarvikemyymälä) tietoisesti sallisi edellä mainitun kaltaisessa tilanteessa jätteen dyykkaamisen, hän saattaa syyllistyä lainvastaiseen elintarvikkeen luovutukseen.

Osa elintarvikemyymälöissä syntyvästä elintarvikejätteestä on taas ns. eläinperäisiä sivutuotteita, joista säädetään EU:n sivutuotelainsäädännössä. Sivutuotelainsäädännön tarkoituksena on estää elintarvikkeissa mahdollisesti olevien taudinaiheuttajien leviäminen eläimiin tai ihmisiin. Sivutuotteet tulee kerätä erilliseen jäteastiaan, kuljettaa erillään ja käsitellä sivutuotesäädösten mukaisesti. Sivutuotteita ei voi käsitellä tavallisen ruokajätteen tavoin ja niiden ”dyykkaamista” ei voi sallia.

Muut biojätteet, jotka potentiaalisesti olisivat jätteen joukosta poimittavissa, kerätään kaupoissa tyypillisesti 240 litran jäteastioihin. Pakatut biojätteet voidaan kerätä myös muun yhdyskuntajätteen kanssa sekaisin.



02.03.2016

Ryj/18

Erilaisten jäteastioiden ”penkominen” johtaisi helposti jättilojen tai lastaustilojen roskaantumiseen ja haittaeläin- ja hygieniahaittoihin. Valtiosa elintarvikemyymälöiden jäteastioista sijaitseekin tästä syystä kiinteistön osoittamassa ja hallinnoimassa lukollisessa sisä- tai ulkotilassa. Myös elintarvikemyymälöiden on lainsäädännön vaatimusten mukaisesti huolehdittava siitä, että tarvittavat toimenpiteet haittaeläinten torjumiseksi on tehty.

Ilman ”dyykkaamisen” suosimistakin löytyy keinoja edistää ruokajätteen vähentämistä. Elintarviketurvallisuusvirasto, Evira, on ruoka-apu ohjeellaan v. 2013 lähtien helpottanut elintarvikkeiden luovutusta selkiinnyttämällä toimintatapoja ja vastuukysymyksiä. Ohjeen mukaan elintarvikkeita voivat luovuttaa alkutuottajat, varastointi yritykset, valmistajat ja myyjät, joko kuluttajalle suoraan tai hyväntekeväisyysjärjestöjen kautta. Tämän ohjeen mukaan myös Helsingin kaupungin elintarvikevalvonta ohjeistaa toimijoita.

Jonkin toimijan olisi käytännössä organisoitava myymättömien ylijäämätuotteiden asianmukainen nouto kaupoista jakeluun kuljetusta varten. Kaupan ala itse osanee parhaiten valita keinot siihen, miten ruoan hävikkiä voi pienentää. Tavoitteen saavuttamiseksi kannattaisi kuitenkin pohtia valtakunnallisesti toimivien kannusteiden kehittämistä.

Käsittely

10.11.2015 Esittelijän muutetun ehdotuksen mukaan

Vastaehdotus:

Timo Pyhälähti: Kappaleen 14 ensimmäiseksi virkkeeksi:
Jonkin toimijan olisi käytännössä organisoitava myymättömien ylijäämätuotteiden asianmukainen nouto kaupoista jakeluun kuljetusta varten.

Kannattaja: Leo Stranius

Ympäristölautakunta päätti hyväksyä vastaehdotuksen yksimielisesti.

Esittelijä

ympäristöjohtaja
Esa Nikunen

Lisätiedot

Mia Piipari, johtava elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 31032055
mia.piipari(a)hel.fi
Hannu Arovaara, ympäristötarkastaja, puhelin: +358 9 310 32014
hannu.arovaara(a)hel.fi

Yleisten töiden lautakunta 20.10.2015 § 445



02.03.2016

Ryj/18

HEL 2015-009978 T 00 00 03

Lausunto

Yleisten töiden lautakunta antoi kaupunginhallitukselle seuraavan lausunnon:

Yleisten töiden lautakunta pitää tärkeänä, että kestävä kehitys mukaisesti kaikkia resursseja, kuten tässä tapauksessa hävikkiruokaa hyödynnetään ja kierrätetään mahdollisimman hyvin.

Rakennusvirasto vastaa yleisistä katu- ja puistoalueista. Aloitteen vaatimat toimenpiteet eivät liity rakennusviraston hallinnonalaan, koska yleisten alueiden jäteastioihin ei kerätä ruokajätettä.

Helsingin kaupungin asiasta vastaavien hallintokuntien tulisi yhdessä kauppohenkilöstön ja kolmannen sektorin toimijoiden kanssa hakea ruokahävikin vähentämiseen ja sen hyötykäyttöön liittyviä ratkaisuja. Esimerkiksi Vantaalla toimintansa aloittanut Yhteinen pöytä -projekti voisi toimia esikuvana.

Käsittely

20.10.2015 Esittelijän ehdotuksesta poiketen

Vastaehdotus:

Terhi Koulumies: Ehdotan, että lautakunta hyväksyy aloitelausunnon ilman kappaletta 5 "Yleisten töiden lautakunta puoltaa aloitteen hyväksymistä edellä esitetyin huomautuksin." sillä aloitteen sisältämä ehdotus ei sisälly rakennusviraston toimialaan.

Yleisten töiden lautakunta päätti esittelijän ehdotuksesta poiketen poistaa lausuntoehdotuksen viimeisen kappaleen:

- "Yleisten töiden lautakunta puoltaa aloitteen hyväksymistä edellä esitetyin huomautuksin."

Esittelijä

kaupunginarkkitehti
Jukka Kauto

Lisätiedot

Petri Arponen, aluesuunnittelija, puhelin: 310 38440
petri.arponen(a)hel.fi