



02.03.2016

Ryj/18

## § 61

### Valtuutettu Leo Straniuksen aloite ruokahävikin vähentämisestä

HEL 2015-009978 T 00 00 03

#### Päätös

Kaupunginvaltuusto päätti kaupunginhallituksen ehdotuksen mukaisesti katsoa valtuutettu Leo Straniuksen aloitteen loppuun käsitellyksi.

#### Esittelijä

Kaupunginhallitus

#### Lisätiedot

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

#### Liitteet

- 1 Valtuutettu Leo Straniuksen aloite ruokahävikin vähentämiseksi
- 2 HSYn lausunto valtuutettu Leo Straniuksen valtuustoaloitessa 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

#### Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

#### Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

#### Esittelijän perustelut

Valtuutettu Leo Stranius ja kolmekymmentä muuta valtuutettua esittävät aloitteessaan, että kaupunki ohjeistaa kauppvoja vanhentuvien ja kolhiintuneiden tuotteiden myynnin tehostamiseen sekä mahdollistamaan jätehierarkian mukaisen toiminnan kuten dyykkaamisen pitämällä roskiksensa lukitsemattomina ja suhtautumaan dyykkaamiseen myönteisesti, yhtenä kierrätysmuotona.

Kaupunginvaltuuston työjärjestyksen 22 § 2 momentin mukaan kaupunginhallitus esittää valtuuston käsiteltäväksi aloitteen, jonka on allekirjoittanut vähintään 15 valtuutettua.



Aloitteesta on pyydetty ympäristölautakunnan, yleisten töiden lautakunnan, HSY:n, Eviran ja Päivittäistavarakauppa ry:n (PTY) lausunnot.

Kaupunginhallitus viittaa saatuihin lausuntoihin ja toteaa, että Evira on laatinut ohjeen ruoka-avun turvallisesta antamisesta. Ohjeen tarkoituksena on selkiinnyttää toimintatapoja ja vastuukysymyksiä ruoka-avun luovuttamisessa. Tavoitteena on ohjeistaa toimintaa siten, että ruokahävikin määrää saadaan vähennettyä. Eviran mukaan vanhentumassa olevien elintarvikkeiden myynti alennuksella kuluttajille on kauppoissa hyvin yleistä. Jos kyse on parasta ennen -päiväyksellä merkitystä elintarvikkeesta, ei tuotteiden myyntiin ja ruoka-apuun luovuttamiseen liity suuria ongelmia. Päiväysmerkintä sallii tuotteiden joustavan luovutuksen. Viimeisellä käyttöpäivällä merkittyjen tuotteiden luovutus ruoka-apuun tulisi tapahtua niin, että kuluttaja pystyy käyttämään elintarvikkeen ennen kuin viimeinen käyttöpäivä umpeutuu. Eviran mukaan kolhiintuneiden tuotteiden myynti on mahdollista vain, jos kolhiintuminen ei vaikuta alentavasti elintarvikkeiden turvallisuuteen ja pakkausmerkinnät ovat säilyneet luettavina.

Päivittäistavarakauppa ry (PTY) toteaa lausunnossaan, että ruokahävikin vähentäminen on tärkeä tavoite ja kauppa on pitkäjänteisesti pyrkinyt vähentämään sitä. Hävikin vähentämiseen pyritään sähköisten ennuste- ja tilausjärjestelmien, tehokkaan logistiikan, kauppojen sunnuntaiaukiolon sekä ammattitaitoisen henkilökunnan avulla. Tuotteiden myyntiä tehostetaan myymällä tuotteita alennetuilla hinnoilla ja vauhditetaan myyntiä esillepanolla parasta ennen -merkinnän tai viimeisen käyttöpäivä -päiväyksen lähestyessä. Eviran ohje ruoka-avusta on helppottanut toimintaa ja PTY:n mukaan jokainen kaupparyhmä onkin lisännyt ruoka-avun antamista.

Kuluttajaliitto järjesti vuoden 2015 syyskuussa valtakunnallisen Hävikiviikon, jonka tarkoituksena oli kiinnittää huomiota ruokahävikkiin ja kannustamaan vähentämään hävikin määrää tuotannon ja kulutuksen kaikissa vaiheissa.

Lainsäädäntö ei edellytä jäteastioiden lukitsemista tai roskakatoksen lukitsemista. Toimijan on kuitenkin huolehdittava siitä, ettei jätteiden säilyttäminen aiheuta roskaantumista tai tuhoeläinhaittoja ja että jätteet hävitetään asianmukaisesti. Jätteet on säilytettävä suljetuissa astioissa ja suojeltava eläimiltä ja tuhoeläimiltä. Dyykkaaminen on jokseenkin hallitsematonta toimintaa mahdollisine riskeineen dyykkaajalle ja elintarvikemyymälöille lankeavine vastuineen. Elintarvikkeiden luovuttaja on aina vastuussa elintarvikkeiden luovuttamisesta ja niiden elintarvikkeluovutuksesta. Evira pitää elintarvikkeluovutuksen elintarvikkeiden luovuttamista ruoka-apuun kannatettavampaa kuin niiden laittamista jäteastioihin ja sieltä tapahtuvaa satunnaista dyykkausta. Evira toteaa



02.03.2016

Ryj/18

lausunnossaan, että kaupunki voisi järjestää ruokavarastoja ja edesauttaa elintarvikkeiden jakelua asianmukaisesti omalla toiminnallaan.

Elintarvikkeiden valmistaja määrittelee tuotteilleen niiden turvallisen säilyvyyden. Säilytysaikaa määriteltäessä on lähtökohtana, että tuote säilytetään valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti. Säilytysaika ilmoitetaan tuotteille parasta ennen päivänä tai viimeisenä käyttöpäivänä. Parasta ennen päivämäärä merkinnät 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 dyykkaamishetkellä 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 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.

Erialaisten jäteastioiden penkominen voi johtaa jätetilojen tai lastaustilojen roskaantumiseen ja haittaeläin- ja hygieniahaittoihin. Valtaosa elintarvikemyymälöiden jäteastioista sijaitseekin tästä syystä kiinteistön



02.03.2016

Ryj/18

osoittamassa ja hallinnoimassa lukollisessa sisä- tai ulkotilassa. Myös elintarvikemyymälöiden on lainsäädännön vaatimusten mukaisesti huolehdittava siitä, että tarvittavat toimenpiteet haittaeläinten torjumiseksi on tehty.

Kaupungilla ei ole toimivaltaa ohjeistaa kauppvoja hävikin vähentämiseksi mutta yhdessä kauppjojen ja kolmannen sektorin toimijoiden kanssa voidaan etsiä ruokahävikin vähentämiseen ja sen hyötykäyttöön liittyviä ratkaisuja. Yleisten töiden lautakunta on lausunnossaan viitannut Vantaalla toimintansa aloittaneeseen Yhteinen pöytä -projektiin, jota hallinnoivat Vantaan kaupunki, Vantaan seurakunnat ja Diakonia -ammattikorkeakoulu. Yhteinen pöytä -projekti huolehtii ruuan varastoinnista ja kuljetuksesta, jakelusta huolehtivat yhteistyökumppaneina toimivat yhdistykset, seurakunnat, asukas- ja nuorisotilat. Projektia rahoittavat Vantaan kaupunki ja Vantaa seurakunnat. Projektin investoinnit ovat Vantaan kaupungilta.

Esittelijä

Kaupunginhallitus

Lisätiedot

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

## Liitteet

- 1 Valtuutettu Leo Straniuksen aloite ruokahävikin vähentämiseksi
- 2 HSYn lausunto valtuutettu Leo Straniuksen valtuustoaloitessa 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

## Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

## Tiedoksi

Kaupunginhallitus

## Päätöshistoria

Kaupunginhallitus 15.02.2016 § 133

HEL 2015-009978 T 00 00 03



02.03.2016

Ryj/18

## Päätös

Kaupunginhallitus päätti esittää kaupunginvaltuustolle seuraavaa:

Kaupunginvaltuusto päättää katsoa valtuutettu Leo Straniuksen aloitteen loppuun käsitellyksi.

## 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 jätteeksi päätyy huomattavia määriä potentiaalisesti käyttökelpoisia elintarvikkeita. Toinen seikka on kotitalouksista roskiin päätyvä ruoka, jonka vähentämiseen mm. kuluttajaliitto organisoi kampanjan viime syyskuussa. Syynä ruokajätteen suureen määrään on varmasti osaltaan se, että yltäkylläisyyden 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 jätteeksi. Kuten kaikessa jätettä tuottavassa toiminnassa kyse ei ole vain jätehuoltomaksuista, vaan myös siitä, että jätteeksi päätyvä tuote tai materiaali on joskus ostettu. Sen vuoksi kaupan intresseissä luulisi olevan elintarvikkeiden hävikin määrän pitäminen mahdollisimman pienenä. Siinä on kuitenkin mitä ilmeisimmin parantamisen varaa. Ympäristölautakunta kannattaa kaikkia keinoja, joilla vanhenevien elintarvikkeiden myyntiä voidaan tehostaa, jotta niiden päätyminen jätteeksi vältettäisiin.



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



02.03.2016

Ryj/18

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

Erilaisten jäteastioiden ”penkominen” johtaisi helposti jättilojen tai lastaustilojen roskaantumiseen ja haittaeläin- ja hygieniahaittoihin. Valtaosa 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 Pyhälä: 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



02.03.2016

Ryj/18

Hannu Arovaara, ympäristötarkastaja, puhelin: +358 9 310 32014  
hannu.arovaara(a)hel.fi

Yleisten töiden lautakunta 20.10.2015 § 445

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 kauppojen 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