

# Ruoka-apuohjeesta

Parhaat käytännöt ruoka-aputoiminnassa  
Pirjo Korpela  
Evira  
27.4.2016

# Miksi ohje tehtiin?

- Hyväntekeväisyysjärjestöt valittivat, että ruoka-apuun annetaan vähittäismyynnistä pääasiassa vain leipää ja kasviksia
- Vähittäismyyntisektori koki, että vastuu elintarvikkeista säilyi heillä kuluttajalle asti → lahjoituksen yhteydessä vastuu siirtyy hyväntekeväisyysjärjestölle
- Tavoitteena myös vähentää ruokahävikkiä

- Ohjeen taustalla on maa- ja metsätalousministeriön työryhmä, jossa oli edustettuina valvojen ja elintarvikealan toimijoiden lisäksi useita suuria pääkaupunkiseudulla ruoka-apua jakavia järjestöjä

# Lainsäädäntö rajoittaa ruoka-apuun lahjoittamista vain vähän

- Jos lahjoittaminen tehdään ajoissa, on mahdollista toimia säädösten puitteissa

- Hyväntekeväisyysjärjestön, joka jakaa säännöllisesti ruoka-apuna helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee rekisteröityä elintarvikehuoneistoksi
  - Paikallisella valvojalla kuitenkin valvontavelvollisuus vain valitus- tai epäilytapauksissa
  - Ohjeessa on annettu neuvoja omavalvonnalle
    - omavalvontasuunnitelma pakollinen, kuvattava miten hallitaan toiminnan riskit

- Ruoka-apuun annettavien elintarvikkeiden tulee olla turvallisia
- Katkeamaton kylmäketju ja/tai nopea toiminta
- Ruoka-avun luovuttaminen suoraan kuluttajille tai hyväntekeväisyysjärjestöjen kautta on sallittua missä tahansa elintarviketuotantoketjun vaiheessa
  - alkutuotannosta, valmistuksesta, varastoinnista, tukuista, kaupoista, suurkeittiöistä, ravintolasta
  - Äidinmaidon korvikkeiden luovuttaminen ilmaiseksi tai alennettuun hintaan ei ole sallittua

- Ruoka-aputoiminnassa on käytettävissä joitain sellaisia helpotuksia, joita ei hyväksytä kaupallisessa toiminnassa →
- Tavoitteena joustava toiminta, jonka avulla saadaan ruoka-avun luovuttaminen todella toimimaan ilman turvallisuusriskejä

- Viimeisen käyttöpäivän tuotteet pitää lahjoittaa niin, että kuluttajalla on mahdollisuus käyttää ne ennen päiväyksen umpeutumista.
- Vaihtoehtoisesti elintarvikkeet voi jäädyttää tai pakastaa ennen päiväyksen umpeutumista → 2 kuukautta aikaa luovuttaa ruoka-apuun
  - Toiminta kuvattava omavalvonnassa
- Jäädyttämisen/pakastamisen voi tehdä lahjoittaja tai hyväntekeväisyysjärjestö
  - Listeriariskin vuoksi jäädytettyä kylmäsavu- ja graavikalaa ei saa luovuttaa kuluttajille, hyväntekeväisyysjärjestö saa valmistaa kuumentamalla ruokaa



- Kun hyväntekeväisyysjärjestö valmistaa ruokaa jäädyttämättömistä raaka-aineista, järjestö voi käyttää kuumentamalla valmistettavaan ruokaan raaka-aineita, joiden viimeinen käyttöpäivä on ylittynyt yhdellä päivällä
  - Säädösten mukaan viimeinen käyttöpäivä pitää olla mikrobiologisesti helposti pilaantuvissa tuotteissa, joita ei ole lämpökäsitelty tai joiden säilyvyyttä ei ole varmistettu säilöntäaineiden avulla
  - Käytännössä monille viimeisen käyttöpäivän ruoille riittäisi parasta ennen –päiväys

- Väärillä tai puutteellisilla pakkausmerkinnöillä varustetut tuotteet voi lahjoittaa, jos niistä ei aiheudu vaaraa kuluttajille ja virheistä tai puutteista kerrotaan luovutuksen yhteydessä
- Itsepalveluna tarjolla olleet ruoat voi lahjoittaa heti tarjoilun päätyttyä tai samana päivänä nopean jäähdytyksen jälkeen

# Valitusten määrä lisääntynyt

- Pääasiassa valitettu, että ruokajaoissa annettu homeista leipää
- Myös pilaantuneen ruoan jakamisesta valitettu → sairastuminen
- Jos oikeasti ruoka-avun jakamisella syntyy epidemioita, joutuu ohje uuden katsastuksen alle

# Syntynyt kilpailevaa toimintaa

- Ruoka-aputoiminnan yleistyessä on rinnalle syntynyt kaupallista toimintaa, jonka motiivina on ruokahävikin vähentäminen
- Ihan laillista toimintaa, kunhan toimitaan viimeisen käyttöpäivän puitteissa, eikä myyntiin tule ruokaa vääränlaisilla etiketeillä varustettuna
- Hävikkiruokaravintolat
  - Ruoka ei erityisen edullista – keräilylogistiikka kallista – kokin taidot punnitaan, kun etukäteen ei tietoa raaka-aineista
- Ruotsin Allwinin tapaista toimintaa suunnitellaan

# Ohjeistus toiminut hyvin

- Joitain asioita täytyy ohjeessa muuttaa – joku liian byrokraattinen määräys – toinen turhan tiukkaa riskinhallintaa
- Vastaavaa ohjeistusta ei ole muissa pohjoismaissa 😊
- Nyt kahden vuoden kokemuksella voi sanoa, että ohje on pääsääntöisesti toiminut hyvin