

Etelä-Hämeen ympäristöterveys

Ruoka-apuprojektin projektiyhteenveto

Etelä-Hämeen ympäristöterveyden valvonta-alueella toteutettiin opinnäytetyötoimeksiantona kesän 2025 aikana valvontaprojekti, jossa kartoitettiin alueella toimivien ruoka-aputoimijoiden tilannetta. Projekti toteutettiin, koska ruoka-avun asiakasmäärät ovat lähteneet kasvamaan, mutta voimassa olevan Ruokaviraston ohjeistuksen mukaan ruoka-aputoimijat eivät kuulu säännöllisen elintarvikevalvonnan piiriin.

1 Projektin toteutus

Projektin alussa Etelä-Hämeen ympäristöterveyden valvonta-alueella oli rekisterissä seitsemän ruokaa-apua jakavaa toimijaa. Projektin yhtenä tavoitteena oli selvittää, onko valvonta-alueella sellaisia toimijoita, jotka eivät ole rekisteröineet toimintaansa. Projektin aikana rekisteröitiin neljä toimipaikkaa ja lopetettiin yksi. Kahdelta toimijalta pyydettiin rekisteröinti-ilmoitus, mutta rekisteröinti-ilmoitukset saatiin vasta projektiajan päätyttyä.

Projektin aikana tarkastettiin kuusi rekisterissä olevaa ruoka-apupaikkaa ja kaksi rekisteröimätöntä. Tarkastuksilla selvitettiin ruoka-aputoiminnan luonnetta ja laajuutta ja annettiin näiden tietojen pohjalta toimijoille ohjausta ja neuvontaa elintarvikehygieniaan ja elintarvikelainsäädäntöön liittyvistä vaatimuksista. Tarkastusten aikana tarkastettiin tai selvitettiin esimerkiksi toimijoiden omavalvontajärjestelmien toimivuutta, toiminnassa käytettävien tilojen kuntoa ja siisteyttä, elintarvikkeiden säilytysolosuhteita ja -valvontaa, elintarvikkeiden käsittelyä ja käsittelyn hygieenisyyttä sekä itse ruokajakotilaisuuden järjestämistä ja hygieenisyyttä.

2 Tulokset

2.1 Harjoitettu ruoka-aputoiminta

Etelä-Hämeen ympäristöterveyden valvonta-alueella on pääasiassa ruokakassien jakoon perustuvaa ruoka-aputoimintaa. Tarkastetuista toimijoista kuusi ($n = 8$) jakoi ruokakasseja ja yksi järjesti joukkoruokailutilaisuuksia. Yksi toimijoista piti logistiikkakeskusta, joka jakaa elintarvikkeita eteenpäin toisille ruoka-aputoimijoille. Ruoka-aputoimintaa pyritetään pääsääntöisesti vapaaehtoisvoimin. Osalla ruoka-apua järjestävistä toimijoista asiakasvolyymi on varsin suuri, satoja asiakkaita viikossa.

Ruoka-avussa jaettavat elintarvikkeet ovat suurelta osin eri toimijoilta lahjoituksena saatua hävikkiruokaa, joka on vaarassa joutua jätteeksi. Lähes puolet elintarvikkeiden lahjoittajista (17 lahjoittajaa 36:sta) on valvonta-alueella toimivia kauppiaita. Muita lahjoittajia ovat esimerkiksi alueella toimivat koulut ja elintarvikkeiden valmistajat, kuten leipomot, sekä valvonta-alueen ulkopuolella toimivat tukut. Lahjoitettujen elintarvikkeiden lisäksi osa ruoka-aputoimijoista ostaa lahjoitettavia elintarvikkeita kaupasta, jolloin elintarvikkeilla on hävikkiruokaa pidempi käyttöikä/-aika.

2.2 Omavalvontasuunnitelmat

Kahdeksasta tarkastetusta omavalvontasuunnitelmasta viisi (62,5 %) oli hyviä. Suunnitelmissa oli kuvattuna kaikki tai lähes kaikki toiminnassa olennaisesti vaikuttavat asiat ja suunnitelma vastasi tarkastuksella havaittua toimintaa. Huomionarvoista on kuitenkin se,

Etelä-Hämeen ympäristöterveys

että hyvistä suunnitelmista tarkastuksella tarkastettavissa oli vain kolme. Kaksi suunnitelmaa lähetettiin tarkastajalle jälkikäteen ja suunnitelmia oli täydennetty annetun ohjeistuksen pohjalta. Omavalvontasuunnitelman tulee olla henkilökunnan käytettävissä toiminnan aikana ja valvontaviranomaisen tarkastettavissa tarpeen mukaan.

Kahdella toimijalla kahdeksasta (25 %) oli omavalvontasuunnitelma, mutta suunnitelmat olivat toimintaan nähden puutteellisia. Yhdellä toimijalla (12,5 %) ei ollut kirjallista suunnitelmaa lainkaan.

2.3 Elintarvikkeiden kuljettaminen ja vastaanottaminen

Kaikissa ruoka-apupaikoissa elintarvikkeita kuljetetaan jollakin tavalla itse. Osa kuljettaa kaikki elintarvikkeet itse, mutta esimerkiksi yksi toimija tilaa ostetut elintarvikkeet perille kaupan tarjoamalla kuljetuspalvelulla ja noutaa vain lahjoitetut elintarvikkeet lahjoittajilta. Elintarvikkeiden kuljettamiseen käytetään yleensä vapaaehtoisten/henkilökunnan omia autoja.

Tarkastetuista toimijoista lähes kaikki (7 kpl; 87,5 %) kertoivat tekevänsä saapuville elintarvikkeille jonkinlaisen vastaanottotarkastuksen. Yleisimmin vastaanottotarkastuksessa tarkastettiin elintarvikkeiden aistinvarainen laatu eli ulkonäkö (seitsemän toimijaa kahdeksasta). Toiseksi yleisimmin tarkastettiin elintarvikkeiden päiväysmerkinnät (kuusi toimijaa kahdeksasta). Osa toimijoista kuitenkin kertoi haastattelussa, että varsinkaan elintarvikkeiden päiväysmerkintöjä ei ehditä tarkastaa kaikista tuotteista, koska ruokajakotilaisuuksissa on kiire elintarvikkeiden esille laitossa ja jakamisessa. Toimijoista vain yksi (12,5 %) mittasi elintarvikkeiden vastaanottolämpötiloja.

Ruoka-aputoimijoiden on tärkeää tarkastaa saamiensa elintarvikkeiden laatu (aistinvarainen laatu, päiväysmerkinnät ja lämpötila) vastaanottohetkellä, kun ruoka-avussa jaetaan eteenpäin elintarvikkeita, jotka ovat elinkaarensa loppupäässä. Haastatteluiden perusteella ruoka-aputoimijat ovat sopineet useimpien elintarvikkeiden lahjoittajien kanssa, että toimijat ottavat vastaan kaikenlaisia lahjoitettavia elintarvikkeita ja ruoka-aputoimijat itse karsivat huonot elintarvikkeet pois, ennen kuin elintarvikkeet jaetaan asiakkaille. Jos kunnollisia vastaanottotarkastuksia ei tehdä, on riskinä, että asiakkaille jaetaan elintarvikkeita, jotka eivät enää kelpaa eteenpäin jaettavaksi tai syötäväksi. Riskiä lisää entisestään se, jos elintarvikkeiden lahjoittajat eivät tee karsintaa lainkaan itse, vaan lahjoittavat myös huonolaatuisia elintarvikkeita ruoka-apuun, vaikka ne kuuluisi hävittää jätteenä.

2.4 Elintarvikkeiden säilytys ja käsittely sekä lämpötilaseuranta

Toimijoista kuusi (n = 8) on ajoittanut elintarvikkeiden noudon niin, että elintarvikkeet haetaan lahjoittajilta hieman ennen ruokajakotilaisuuden alkua, esimerkiksi saman päivän aamuna. Valtaosa toimijoista (7 kpl; 87,5 %) kuitenkin myös varastoi elintarvikkeita ruoka-aputoimintaan varatuissa tiloissa.

Ruoka-aputoimijoista suurin osa käsitteli jakamiaan elintarvikkeita jollakin tavalla. Tarkastetuista toimijoista puolet (4 kpl) jäähdytti kuumia elintarvikkeita ja kuusi (75 %) jäähdytti elintarvikkeita. Lisäksi toimijoista seitsemän (87,5 %) pakkasi elintarvikkeita uudelleen, esimerkiksi pussitti paistopisteessä myytäviä tuotteita tai jakoi elintarvikkeita isommista pakkauksista pienempiin.

Etelä-Hämeen ympäristöterveys

Kylmä- ja pakastesäilytystä vaativien elintarvikkeiden säilytykseen on varattu jääkaappeja ja pakastimia. Tarkastetuista toimijoista puolet (4 kpl) seurasi ja piti omavalvonnan kirjanpitoa säännöllisesti jääkaappien ja pakastimien säilytyslämpötiloista. Loput toimijoista kertoivat seuraavansa säilytyslämpötiloja, mutta joko omavalvonnan kirjanpitoa ei pidetty lainkaan tai kirjanpito oli puutteellinen, esimerkiksi kirjanpidossa ei ollut kaikkia käytössä olevia kylmälaitteita. Toimijoista kukaan (n = 4), joka jäähdytti kuumia elintarvikkeita, ei seurannut tai pitänyt omavalvonnan kirjanpitoa elintarvikkeiden jäähtymisestä.

2.5 Jaettavien elintarvikkeiden laatu

Tarkastuskäyntien aikana seurattiin ruokajakotilaisuuksien järjestämistä ja jaettavien elintarvikkeiden laatua. Ruokajakotilaisuuksien järjestämisessä ja hygieniassa ei havaittu tarkastuksilla huomautettavaa, mutta jaettavien elintarvikkeiden laadussa kylläkin. Tarkastuksilla puututtiin esimerkiksi siihen, että asiakkaille jaettiin kolhiintuneita säilyketölkkejä tai viimeisen käyttöpäivän ylittäneitä tuotteita tuoreena.

Ruoka-aputoimijoilla oli käytössä erilaisia tapoja ruokajakotilaisuuksien järjestämisessä. Osassa ruoka-apupaikoista elintarvikkeet oli aseteltu pöydille ja asiakkaat saivat itse valita haluamansa tuotteet. Tällöin ruoka-avun järjestäjä valvoi asiakkaita ja esimerkiksi rajoitti tiettyjen tuotteiden ottamista, jotta tuotteita riittäisi kaikille. Osassa ruoka-apupaikoista vapaaehtoiset taas tekivät jaettavat ruoka-apukassit asiakkaille valmiiksi. Avoimien ruokajakotilaisuuksien lisäksi osa ruoka-apupaikoista vei ruokakasseja myös joillekin asiakkaille kotiin, jos asiakkaat eivät päässeet ruokajakotilaisuuteen itse paikalle.

2.6 Tilojen kunto ja siisteys

Tarkastetuista ruoka-apupaikoista puolessa (4 kpl) tilat siivosi vapaaehtoiset ja puolessa palkattu henkilökunta, esimerkiksi vahtimestari tai siivooja. Tarkastuskäynneillä ei havaittu huomautettavaa tilojen siisteydessä tai kunnossa. Osalla ruoka-aputoimijoista käytössä olevat tilat olivat vanhat, mutta tilojen rakenteet ja pinnat olivat toimintaan nähden riittävän hyvässä kunnossa.

2.7 Elintarvikkeiden jäljitettävyyys

Tarkastuskäyntien aikana tarkastettiin myös elintarvikkeiden jäljitettävyyttä. Elintarvikelain-säädännön mukaan elintarvikealan toimijalla tulee olla järjestelmä, jolla elintarvikkeet ovat jäljitettävissä elintarvikeketjussa yhden askeleen taaksepäin ja eteenpäin (pl. kuluttajat). Koska tämä vaatimus asettaa elintarvikealan toimijoille melko suuren hallinnollisen taakan, Ruokavirasto on tehnyt ruoka-aputoimijoita koskevan linjauksen/helpotuksen elintarvikkeiden jäljitettävyydestä, jotta ruoka-aputoiminnan järjestäminen olisi hallinnollisesti mahdollista. Linjauksen mukaan ruoka-aputoimijoilla tulee olla ajantasaiset yhteystiedot elintarvikkeiden luovuttajille, jotta he voivat tarpeen vaatiessa olla lahjoittajiin nopeasti yhteydessä, esimerkiksi mahdollisessa ruokamyrkytys- tai takaisinvetotapauksessa.

Kaikissa tarkastetuissa ruoka-apupaikoissa ruoka-aputoimijoilla oli tiedossa elintarvikkeiden lahjoittajien yhteystiedot, mutta yhteystietoja ei oltu koottu mihinkään, esimerkiksi omavalvontasuunnitelmaan. Joissakin paikoissa oli myös niin, että lahjoittajien yhteystiedot olivat vain sen vapaaehtoisen tiedossa, joka haki elintarvikkeet kyseiseltä lahjoittajalta. Tällöin esimerkiksi mahdollisessa sairastapauksessa lahjoittajaan olisi voinut

Etelä-Hämeen ympäristöterveys

olla hankala saada yhteys, koska yhteystiedot eivät olleet kaikkien niitä tarvitsevien vapaaehtoisten käytettävissä.

2.8 Muita huomioita

Tarkastuskäyntien aikana tarkastettiin myös käytössä olevia elintarvikekontaktimateriaaleja ja niiden käyttöä, kuten pakkausmateriaalien ja kertakäyttöisten suojakäsineiden soveltuvuutta. Tarkastetuista ruoka-apupaikoista puolessa (4 kpl) tarkastetut kontaktimateriaalit olivat elintarvikekäyttöön sekä käyttötarkoitukseensa soveltuvia. Lopuissa puutteita oli joko siinä, että kontaktimateriaali ei soveltunut lainkaan elintarvikekäyttöön, tai ei kyseiseen käyttötarkoitukseen.

Ruoka-apuun lahjoitetaan pakattujen elintarvikkeiden lisäksi myös pakkaamattomana myytäviä elintarvikkeita, kuten paistopistetuotteita tai koulujen ylijäämäruokaa. Tarkastuksilla havaittiin, että vain kolmella toimijalla seitsemästä (43 %) oli saatavilla jonkinlaiset pakkaamattomien elintarvikkeiden tuotetiedot eli esimerkiksi tiedot elintarvikkeen ainesosista. Tuotetietoja olivat luovuttaneet pääasiassa elintarvikkeiden tarjoilupaikat eli koulut (7 kpl). Toisin sanoen valtaosa (80,5 %) elintarvikkeiden lahjoittajista ei luovuttanut tuotetietoja pakkaamattomista elintarvikkeista ruoka-aputoimijoille. Tuotetietojen luovuttaminen ruoka-aputoimijalle on elintarvikkeen lahjoittajan vastuulla.

Vain yhdellä ruoka-aputoimijalla kahdeksasta (12,5 %) oli kirjalliset sopimukset elintarvikkeiden lahjoittajien kanssa ruoka-aputoiminnasta. Kahdella toimijalla (25 %) ei ollut lahjoitussopimuksia lainkaan, koska he ostivat lahjoittamansa elintarvikkeet. Lopuilla sopimukset oli joko osittain kirjallisesti tai suullisesti. Haastattelujen perusteella ruoka-apuun lahjoitettavien elintarvikkeiden määrä on vähentynyt, koska esimerkiksi kaupoissa on lahjoitettavaa vähemmän, kun asiakkaat ostavat aiempaa enemmän eli nk. punalaputettuja tuotteita eli alennushintaan myytäviä elintarvikkeita, joiden myyntiaika lähestyy loppuaan.

3 Johtopäätökset

Projektin tulosten perusteella alueella toimivien ruoka-apupaikkojen tilanne on kohtalaisen hyvä. Tarkastetuissa ruoka-apupaikoissa havaitut puutteet ovat voineet heikentää elintarviketurvallisuutta, mutta puutteet eivät vielä vaaranna elintarviketurvallisuutta. Ruoka-apuun piirissä oleville asiakkaille on kuitenkin muiden kansalaisten kanssa yhtäläinen oikeus terveelliseen ja turvalliseen ruokaan.

Ruoka-aputoimijoille annettiin ohjausta ja neuvontaa ruoka-aputoiminnan kehittämiseksi, jotta toiminta saadaan vastaamaan elintarvikelainsäädännön vaatimuksia. Eniten ohjausta ja neuvontaa annettiin omavalvontaan sekä jaettavien elintarvikkeiden laatuun liittyvissä asioissa, kuten omavalvontasuunnitelman laatimisesta tai päivittämisestä, lämpötilojen hallinnasta, päiväysmerkintöjen hallinnasta ja elintarvikkeiden aistinvaraisen laadun arvioinnista.

Koska jaettavien elintarvikkeiden laadussa havaittiin puutteita, projektia tullaan jatkamaan myös vuoden 2026 aikana. Jatkoprojektia kohdennetaan toimijoihin, jotka lahjoittavat elintarvikkeita ruoka-aputoimijoille.