

LIITE 1

SIPOON KUNTA

Vastaus valtuustoaloitteeseen 6.5.2024

18.9.2024

Sipoon kunta selvittää mahdollisuuden myydä koulu- ja päiväkotiruokaloiden ylijäämäruokaa sipolaisille eläkeläisille ja työttömille

Valtuustoaloitteessa esitetään, että Sipoon kunta selvittää mahdollisuuden järjestää hävikkiruuan myynti eläkeläisille ja työttömille hävikkiruokakoikeilun avulla.

Valtuustoaloitteen seurauksena ruokapalvelut on selvittänyt, onko Cook @ chill-tuotantotavalla valmistettua ruokaa mahdollista myydä kuntalaisille aloitteen mukaisesti.

Cook @ chill-tuotantotapa

Sipoon kunnan ruokapalveluissa on käytössä ruuanvalmistuksessa Cook & chill-tuotantotapa. Tuotantotapa poikkeaa esim. Mäntsälän kunnasta, joka valmistaa ateriat päivittäin lämpiminä. Cook & chill - tuotantotavassa ruoka valmistetaan, pakataan ja jäähdytetään. Tämän jälkeen ruoka kuljetetaan jäähdytettynä kuumennuskeittiöihin, joissa se kuumennetaan tarjolle.

Tuotantopäivät ovat maanantai, keskiviikko ja torstai. Maanantaina valmistetaan ateriat keskiviikolle ja torstaille, keskiviikkoisin valmistetaan perjantain ateriat ja torstaisin maanantain ja tiistain ateriat. Useampaan kertaan jäähdytetty ja kuumennettu, useita päiviä säilytetty ruoka on jo elinkaarensa päässä lounastarjoilun jälkeen ja sen kuljettaminen, pakkaaminen ja myyminen ei ole suositeltavaa.

Cook & chill-tuotantotavalla valmistettu koulu- ja päiväkotiruoka on usean päivän säilytyksen ja uudelleen kuumennuksen jälkeen käyttöikänsä loppupäässä ja sitä ei ole suositeltavaa kuljettaa myytäväksi kuluttajille lounasajan jälkeen.

Ruoan myynti lounasajan päätyttyä

Tarjolla olleen ruoan myynti kuluttajille on sallittua ainoastaan suoraan tarjoilupisteestä eli lounaslinjastosta. Koulujen ja päiväkotien valmistus- ja tarjoilutiloihin pääsy on rajattu ulkopuolisilta terveys- ja turvallisuussyistä. Ruokaviraston ohjeistuksen mukaisesti kuumana tai kylmänä tarjolla ollutta ruokaa ei saa myydä esim. jäähdytettynä tai jäädytettynä. Kuntalan Cafeteriassa sekä kouluissa ja päiväkodeissa hävikkiruokaa myydään henkilöstölle 10 minuutin ajan tarjoilun päätyttyä suoraan lounaslinjastosta. Hävikkiruuan myynti henkilöstölle vähentää hävikkiä alle 1 %.

Porvoon kaupungin ympäristöterveydenhuollon lausunto

Sipoon kunta on pyytänyt 14.5.2024 Porvoon kaupungin ympäristöterveydenhuollolta lausuntoa koskien koulujen ja päiväkotien ylijäämäruoan myyntiä.

LAUSUNTO 31.5.2024 (Porvoon kaupunki, Ympäristöterveydenhuolto)

Cook & chill -valmistusmenetelmällä tai kylmävalmistusmenetelmällä ruoan valmistaneella taholla on paras käsitys ruoan raaka-aineista, valmistusprosesseihin liittyvistä lämpötiloista, säilytysolosuhteista, mikrobiologiasta ja säilyvyydestä. Tämän vuoksi ruoan valmistaneen tahon on arvioitava, voiko ruokaa luovuttaa vielä ruoka-apuun vai ei ja jos luovutetaan, kuinka pian se

pitäisi ruoka-avussa käyttää eli mikä on maksimi säilyvyysaika ruoalle, suunnitellussa käytössä. Ruoan valmistaja tietää myös valmistusolosuhteet, kuten kuinka kauan ruoka on ollut riskilämpötilassa (+ 6°C – + 60 °C) esim. jäädytyksen aikana tai kuumennusten välissä. Luovuttavan tahon on siis keskusteltava asiasta ruoka-aputoimijan kanssa ennakkoon, jotta ruoan käyttömahdollisuudet ja käyttöaika ovat kaikille osapuolille selvät, eikä niitä ylitetä. On esimerkiksi määriteltävä, laitetaanko ruoka jakoon ruoka-avussa siten, että se tarjoillaan siellä heti syötäväksi jonain tiettyinä päivinä vai voiko ruoka-apua saava kuluttaja ottaa jakotilaisuudesta kyseistä ruokaa mukaansa vielä kotiin ja syödä sen vielä seuraavina päivinä, pidentäen edelleen ruoan säilyttämistä ennen sen syömistä. Ruoalla on oltava käyttöaika, kun se luovutetaan ruoka-apuun. Huomioitava on, että ruoka-aputoimijalla ei välttämättä ole joka päivä jakoa ruoka-avun vastaanottaville kuluttajille. Aikataulujen yhteensovittamisella voidaan saada enemmän ruokaa ruoka-apuun luovutettavaksi.

Ruokavirasto ei suosittele luovuttamaan selvästi pitkään valmistettuna olleita ruokia enää ruoka-apuun, kuten esimerkiksi torstaina ”cook & chill” menetelmällä valmistettua ruokaa, joka menee seuraavana maanantaina tarjolle esim. kouluun. Tällaista koulun ruokailusta ylijäänyttä ruokaa ei siis enää suositella luovutettavan ruoka-apuun, ellei ruoka ole sellaista, että ruoan valmistanut taho tietää sen säilyvän hyvänä vielä ruoka-avussa suunnitellussa käytössä.

Edellä mainittuun pohjautuen, Porvoon ympäristöterveydenhuolto ei suosittele koulujen ja päiväkotien ylijäämäruoan myyntiä.

Sovelletut säännökset:

Elintarvikelaki 297/2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus 852/2004 elintarvikehygieniasta.

Virallista valvontaa koskeva asetus (EU) 625/2017 Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Toimenpiteet hävikkiruoan vähentämiseksi

Sipoon kunnan ruokapalvelut tekevät aktiivista työtä hävikin vähentämiseksi. Keittiöt kirjaavat päivittäin hävikin sähköiseen hävikin mittausjärjestelmään. Tämän tiedon pohjalta suunnitellaan ruokamäärät seuraavalle ruokalistakierrolle. Ruokalistasuunnittelun pohjana on asiakaslähtöisyys ja tällä on myös merkittävä vaikutus hävikin määrään. Hävikinmittausviikkoja järjestetään säännöllisesti ja asiakkaita tiedotetaan ruokajätteen määrästä. Koulujen henkilöstö valvoo ruokailutilannetta ja ohjaa oppilaita oikeanlaiseen lautasmalliin lautashävikin vähentämiseksi. Lounaslinjastossa käytetään oikeankokoisia tarjoiluastioita ja ottimia tarjoiluhävikin välttämiseksi. Varaston kierto FIFO (First In – First Out) -periaatteella eli vanhemmat tuotteet käytetään ennen uusimpia tuotteita varastohävikin välttämiseksi.