

Valtuustoaloite lihajalosteiden alkuperämaan merkitsemisestä kaupungin ruokaloissa

Kaupunginhallitus 16.05.2022 § 173

366/01.04.03/2022

338/11.02.00/2019

KAUPVALT 02.09.2019 § 76

"Ylöjärven Keskusta kokee, että jokaisella ihmisellä on oikeus tietää mitä syö. Suomeen tuodaan tälläkin hetkellä lihaa, jonka tuottaminen Suomessa on kiellettyä. Kunnat tekevät Suomessa ruokahankintoja vuosittain 350 miljoonalla eurolla. Ostamalla ympäristön kannalta hyvillä viljely- ja tuotantomenetelmillä ja eläinten hyvinvointia ja elintarviketurvallisuutta edistävillä tavoilla tuotettuja elintarvikkeita ja ruokapalveluja voidaan vaikuttaa alueellisten ja kotimaisten tuotteiden ja yritysten palveluiden kysyntään. Elintarvikkeiden hankinnoilla on yhteys mikrobilääkeresistenssiin. Ostopäätöksillä on myös suora yhteys kansantalouteen ja vaihtotaseeseen.

Kaikissa Suomen tarjoilupaikoissa on aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa ilmoitettava kuluttajalle kirjallisesti 1.5.2019 alkaen. Kantar TNS:n selvityksen mukaan 80 prosenttia kuluttajista pitää tärkeänä, että tieto aterian ainesosana käytetyn lihan ja kalan alkuperämaasta olisi tarjoilupaikoissa saatavilla ilman, että sitä tarvitsee erikseen kysyä.

Ylöjärvelle lihat ja lihatuotteet toimittaa Wihurin tukun kautta HK ja Saarioinen. Tuotteiden kotimaisuusasteen pitäisi olla 100%.

Lihan ja lihajalosteiden hankinnan sopimus Ylöjärvellä on päättymässä vuoden 2019 lopussa ja uuden tarjouspyynnön valmistelu on käynnissä ja Ylöjärven Keskusta tähtää siihen, että tulevaisuudessa Ylöjärven kaupungin ruokaloissa käytettävän lihan ja lihajalosteiden kotimaisuusaste on täysin 100%. Ylöjärvi on yrittäjäystävällinen kunta ja toivommeikin, että Ylöjärvi huomioi ja kunnioittaa myös suomalaisten maatalousyrittäjien työtä.

Tästä syystä esitämme, että Ylöjärven kaupungin ruokaloissa tulisi laittaa alkuperämerkinnät kaikkiin lihavalmisteisiin esille omatoimisesti esimerkiksi maan lippua tai kirjainlyhennettä käyttäen. Tavoitteena on säilyttää vastuullisten tuotteiden hankinta ja tarjoaminen kaupungin ruokapalvelussa jatkossakin ja lisätä käyttäjien turvallisuuden tunnetta.

Ylöjärven Keskustan valtuustoryhmä"

Päätös

Kaupunginvaltuusto päätti lähettää em. valtuustoaloitteen kaupunginhallituksen valmisteltavaksi.

KAUPHALL 09.09.2019 § 242

Kaupunginjohtaja ehdottaa:

Kaupunginhallitus päättää lähettää valtuustoaloitteen tekniikka- ja ympäristöosastolle lausuntoa varten.

Päätös

Hyväksyttiin.

Valmistelija

Ruokapalvelupäällikkö

v. 2019- 2020 tarjouskilpailun liha- ja lihajalosteiden osalta voitti Kespro. Hankintakaudeksi 1.1.2021 – 31.12.2022 sekä lisäksi mahdolliset optiokaudet. Tilanne 23.3.2022, Kespro on sanonut sopimuksen irti puolen vuoden sopimuksen mukaisella irtisanomisajalla päättymään 23.9.2022.

Uuden tarjouspyynnön valmistelut on aloitettu Kuhan toimesta kuntien ruokapalvelupäälliköiden kanssa. Tarjouspyynnön valmistelussa liha ja lihavalmisteen osalta hankintakriteerinä käytetään:

1. Yleiset vaatimukset

TUOTTEIDEN JA NIIHIN LIITTYVÄN PALVELUN VAATIMUKSET:

Tarjottavien tuotteiden tulee olla ammattikäyttöön soveltuvia ja niiden tulee täyttää elintarvikkeista ja niiden valvonnasta Suomessa voimassa olevat lait, asetukset, standardit ja muut viranomaismääräykset. Tuotteiden alkuperä tulee pystyä selvittämään aukottomasti. Tuotteiden raaka-aineet eivät saa sisältää GMO tai säteilytettyjä raaka-aineita (poisluettuna mausteet).

Tarjottavista tuotteista tulee pystyä valmistamaan suomalaisten ravitsemussuositusten mukaisia aterioita. Ravitsemussuosituksiin voi tutustua Internet-sivuilla: www.thl.fi.

Hankintayksikön tai sen nimeämän tilaajan pyynnöstä tarjoajan tai toimittajan on todistettavasti pystyttävä esittämään tuotteelle asetettujen vaatimusten täyttyminen.

Tarjoajan tai toimittajan on myös pyynnöstä lähetettävä virallisen laadunvalvontaelimen todistus tuotteiden mikrobiologisesta laadusta tai koostumuksesta.

2. Lihatuotteiden vaatimukset

Lihan ja lihajalosteiden raaka-aineiden tulee olla kansallisen ja EU-lainsäädännön mukaisesti BSE-testattuja. Toimittajan on myös varmistettava, että raaka-aineena käytettävien eläinten ruokinnassa ja kohtelussa on noudatettu kulloinkin voimassa olevia tuotantomaa lakeja ja asetuksia. Lisäksi raaka-aineena käytettyjen lihatuotteiden tulee täyttää seuraavat vaatimukset:

- Alkuperä ja jäljitettävyys; toimittajan on pystyttävä ilmoittamaan tieto siitä, missä maassa eläin, josta tuote on peräisin, on:
 - syntynyt
 - kasvatettu
 - teurastettu
 - prosessoitu ja pakattu
- Liha/lihatuote (sis. kananmunat ja munamassat) on salmonellavapaa kaikista salmonellaerotyypeistä ja tuontielintarvike on testattu komission asetuksen (EY) N:o 1688/2005 liitteiden I – III mukaisesti tai vastaavasti (ei koske Suomea ja Ruotsia).
- Mikrobilääkkeitä käytetään vain sairaiden eläinten hoitoon eläinlääkärin määräyksestä ja valvonnassa. Mikrobilääkkeiden käytöstä on pidettävä kirjanpitoa, jonka pitää olla saatavilla pyynnöstä.

- Teurastusprosessissa nauta, sika ja siipikarja on tainnutettava ennen verenlaskun aloittamista ja eläimen pitää olla tajuton ja tunnoton kuolemaansa saakka.
- Siat ovat tiloilta, joissa saparoja ei typistetä.
- Siipikarja on tiloilta, joilla nokkia ei ole käsitelty esimerkiksi typistämällä.
- Tuotteeseen käytetyn broilerilihan on oltava broileriparvesta, jonka jalkapohjapistelukua seurataan.
- Broilerintuotantotilat noudattavat kerralla sisään–kerralla ulos -periaatteita, jossa untuvikot tuodaan kerralla osastoon ja teurastetaan kerralla eikä niitä harvenneta kasvatuksen aikana. Kasvatuserien välissä on suoritettava tyhjennys, puhdistus, kuivaus ja desinfiointi.

Kaupungin ammattikeittiöissä on käytetty 1.1.2021 alkaen kotimaisia liha ja lihajalosteita.

Kotimaisen raaka-aineen lisäksi laatuvaatimus kypsissä lihoissa ravitsemuksen mukaisesti:

- Jauhettu naudanliha, rasvapitoisuus $\leq 10\%$
- SE suikale, rasvapitoisuus $\leq 8\%$
- Broilerin jauheliha, broilerin paistisuikale ja broilerinlastu, rasvapitoisuus $\leq 9\%$.
- Naudan paistilastu, (Lihan alkuperämaa FI ja EU) rasvapitoisuus $\leq 8\%$, valmistusmaa Suomi.
 - Naudan lihan osalta on ollut saatavuusongelmia, tuotteen raaka-aine on ollut tällöin EU-alueelta.
- Ruokamakkarat; rasvapitoisuus $\leq 21\%$, kotimainen raaka-aine
- Uunimakara, suolapitoisuus $\leq 1,7\%$, kotimainen raaka-aine
- Lenkkikuutio, suolapitoisuus $\leq 2,0\%$, kotimainen raaka-aine
- Nakkipala, suolapitoisuus $2,2\%$, sydänmerkkituote, kotimainen raaka-aine
- Siskonmakkarapallero, rasvapitoisuus $1,7\%$, sydänmerkkituote, kotimainen raaka-aine
- Lihaleikkeleet, kotimainen raaka-aine
- Leikkeleet, jotka ovat gluteenittomia, maidottomia, laktoosittomia ja suolapitoisuus $\leq 2\%$ sekä tyydyttynyt rasva $\leq 3,4\%$, 4 tuotetta. Lisäksi tuotteita, jossa tyydyttynyt rasva $\leq 6,2$, kolme tuotetta.
- Kokolihaleikkeleet, jotka ovat gluteenittomia, maidottomia, laktoosittomia ja suolapitoisuus $\leq 2\%$ sekä tyydyttynyt rasva $0,7\% - 2,5\%$.

Ruokalistamerkinnot:

Ruokalistaan tulemme merkitsemään pääraaka-aineen alkuperämaan lisäksi ilmoitamme linjastossa erillisellä tiedotteella pääraaka-aineen alkuperämaan 1.8.2022 alkaen.

Esittelijä

Kaupunginjohtaja

Päätösehdotus

Kaupunginhallitus päättää ehdottaa kaupunginvaltuustolle, että se hyväksyy tekniikka- ja ympäristöosaston lausunnon vastauksena aloitteeseen.

Päätös

Hyväksyttiin.