



Ajankohtaista elintarvikejätteestä 4.10.2023 Jätelaki ja asetus

Kirsi Silvennoinen

kirsi.silvennoinen@luke.fi



MIKSI RUOKAHÄVIKIN VÄHENTÄMINEN ON TÄRKEÄÄ?



- YK:n elintarvike- ja maatalousjärjestö FAO arvio 2011: noin kolmannes tuotetusta ruoasta ei päädy syötäväksi
- Kaloreissa mitattuna 25 % ihmisravinnoksi tuotetusta ruuasta, aiheuttaa 8-10% kaikista ihmiskunnankasvihuonekaasupäästöistä, vedenkulutus noin 25% maataloudessa käytettävästä vedestä
- YK Kestävän kehityksen tavoite: ruokahävikin vähentäminen 50%:lla vuoteen 2030 kulutussektorilla
- EU:n tavoitteiden saavuttamiseksi aloitetaan elintarvikejätteen seuranta ja tilastointi, Luke mukana toteuttamassa ja raportoimassa



FAO, 2011. Global food losses and food waste – extent, causes and prevention. <http://www.fao.org/3/i2697e/i2697e.pdf> , FAO, 2015. Food wastage footprint and climate change. Rome: UN FAO. <http://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>

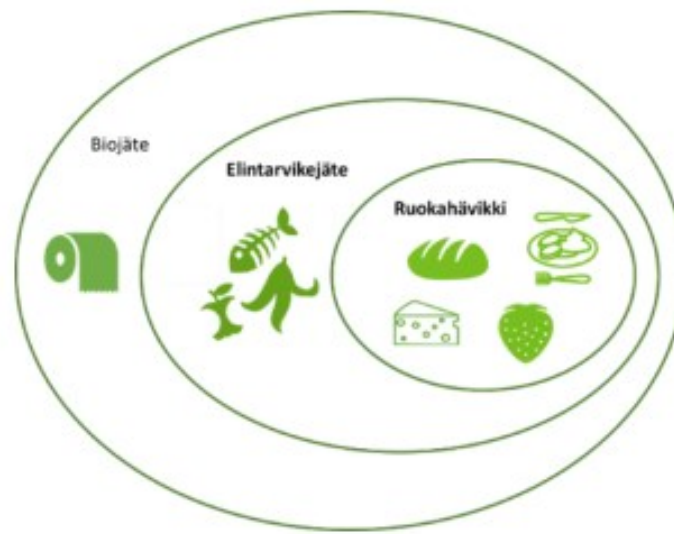
Kummu, M., H. de Moel, M. Porkka, S. Siebert, O. Varis, and P.J. Ward, 2012. Lost food, wasted resources: Global food supply chain losses and their impacts on freshwater, cropland, and fertiliser use. Science of The Total Environment Volume 438, 1 November 2012, Pages 477-489. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2012.08.092>

FUSIONS Newsletter: European project FUSIONS releases EU-28 estimates of food waste levels and a Food Waste Quantification Manual. <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>

20.10.2023

2

Mitä se on?



Elintarvikejäte	Kaikki alun perin syömäkelpoinen sekä syömäkelvoton elintarvikeperäinen aines, joka päätty jätteeksi.
Ruokahävikki	Alun perin syömäkelpoinen ruoka ja juoma, joka päätty jätteeksi.

Keittiöbiojäte	Alun perin syömäkelvoton biojäte, esimerkiksi kahvinporot, kasvien kuoret ja kannat jne.
----------------	--



Keittiöhävikki	Hävikki, joka syntyy valmistus- tai laatuvirheen seurauksena tai suoraan varastosta.
Tarjoiluhävikki	Linjastosta ylijäänyt tai linjastoon tarkoitettu ruoka.
Ruokailijoiden lautastähteet	Ruokailijoiden lautasilta biojätteeseen päätyvät ruoantähteet.



LIFE15 IPE FI 004



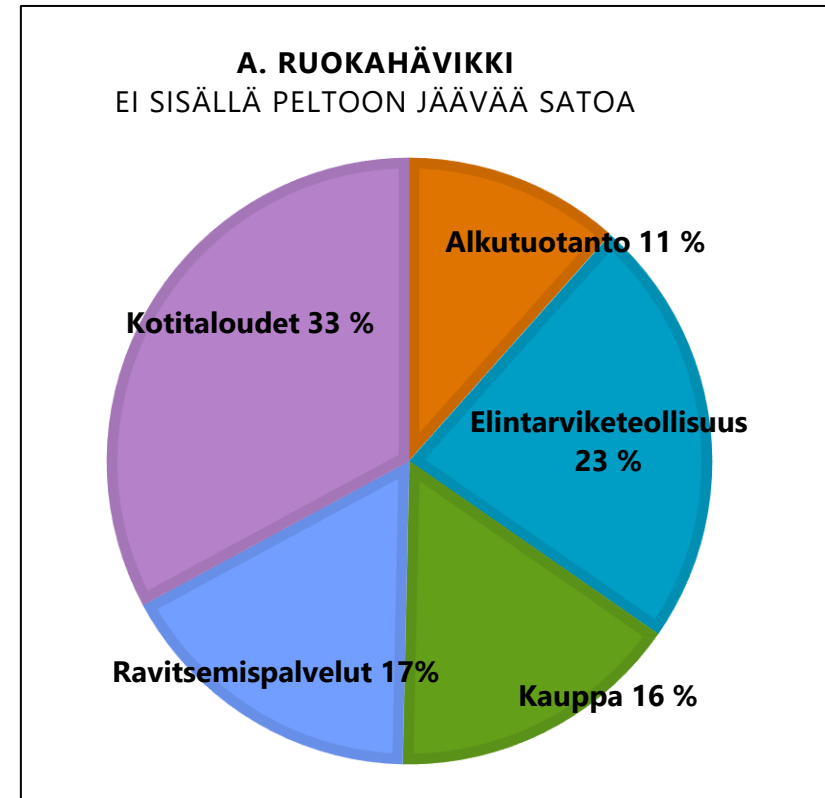
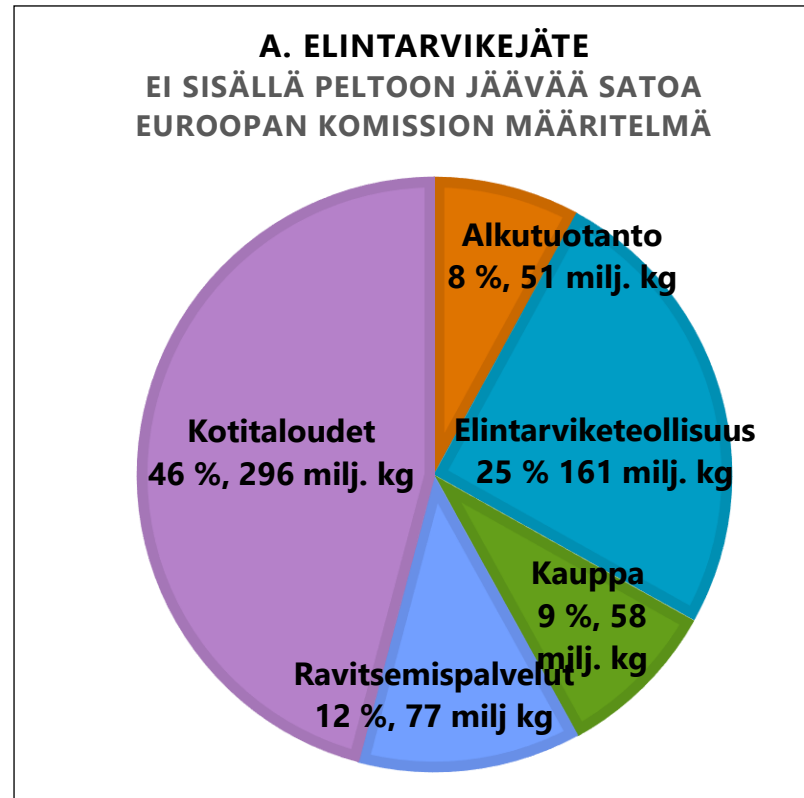
@LUONNONVARAKESKUS

• CircBrief – kiertotalouden parhaita käytäntöjä • Ruokahävikin vähentäminen ravitsemispalveluissa • syyskuu 2022 •

20.10.2023

Tulokset Suomesta 2021: elintarvikejäte ja ruokahävikki

- Ketjun ruokahävikki suomessa 351–376 milj.kg/vuosi
- Elintarvikejäte 642 milj.kg/vuosi
- Hotspots: kotiruoka, liha, hevi, linjastot
- YK: kuluttajahävikki merkittävämpää kuin ajateltu



Riipi ym. 2021 <https://jukuri.luke.fi/handle/10024/547657>

Jätelaki ja asetus: Elintarvikejätteen määrän vähentäminen

<https://ym.fi/jatteet/jatelaki>

Jätelaki (646/2011) 118 a §, jäteasetus (978/2021) 34 §

- Toimijan on huolehdittava siitä, että toiminnassa syntyy mahdollisimman vähän elintarvikejätettä
- Uusi jäteasetus velvoittaa **luovuttamaan käyttämättä jääneet syömäkelpoiset elintarvikkeet** uudelleenjakeluun ensisijaisesti ihmisravinnoksi
- Elintarvikealan toimija voi itse valita, kenelle ja miten käyttämättä jääneet elintarvikkeet luovutetaan niin, että luovutus ei vaaranna elintarviketurvallisuutta. Elintarvikkeita voidaan samoin edellytyksin luovuttaa myös yksityisille henkilöille.

Jäteasetus ei velvoita luovuttamaan käyttämättä jääneitä elintarvikkeita, jos elintarvikealan toimijan mukaan luovutus uudelleenjakeluun ei ole mahdollista kohtuullisin kustannuksin. Tällainen tilanne voi syntyä esimerkiksi, jos elintarvikehävikin lahjoittamisesta aiheutuvat kustannukset ylittävät selvästi luovutettujen elintarvikkeiden arvon ja hävikin asianmukaisen jätehuollon järjestämisestä aiheutuvat kustannukset. Toimijan tulee tarvittaessa kyetä osoittamaan, mistä kohtuuttomaksi arvioidut kustannukset muodostuvat.

Uusi jäteasetus: Kirjanpito ja tietojen antaminen elintarvikejätteestä

- Elintarvikealan toimijoiden on **pidettävä kirjaa elintarvikejätteen määrästä** ja käsittelystä sekä mahdollisuuksien mukaan syömäkelpoisesta elintarvikejätteestä eli ns. ruokahävikistä.
- Velvollisuus koskee suurinta osaa elintarvikealan toimijoista, kuten elintarviketeollisuutta, kauppaa sekä ravintola- ja majoitustoimintaa. Velvollisuus ei koske ruoka-apua tarjoavia hyväntekeväisyysjärjestöjä tai muita yleishyödyllisiä yhteisöjä.

Jätelaki (646/2011) 118 a §, jäteasetus (978/2021) 34 §

Kirjanpidon tarkoitus on auttaa toimijaa kiinnittämään huomiota toiminnassa syntyvän elintarvikejätteen määrään ja luomaan keinoja elintarvikejätteen vähentämiseksi.

Elintarvikejätteen vähentämiseksi toimijan on luovutettava käyttämättä jääneet elintarvikkeet uudelleenjakeluun ensisijaisesti ihmisravinnoksi, kun se voidaan tehdä elintarviketurvallisuutta vaarantamatta ja kohtuullisin kustannuksin (jäteasetus 29 §).

Kirjanpitotiedot tulee esittää valvontaviranomaiselle pyydettyäessä. Kirjanpidon valvonnasta vastaa jätelain valvontaviranomainen (kunnan ympäristönsuojeluviranomainen tai ely-keskus), jolle elintarvikelain valvontaviranomainen voi antaa virka-apua. Ympäristöluvan- ja ilmoituksenvaraiset toimijat toimittavat tiedot valvontaviranomaiselle vuosittain osana muuta jäteraportointia.

Opas elintarvikealan toimijoille elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden noudattamiseksi

Kuisma, Miia; Riipi, Inkeri; Silvennoinen, Kirsi (2023)

<https://jukuri.luke.fi/handle/10024/552987>



Avaa tiedosto

 [Luke-luobio_2_2023.pdf \(937.7Kt\)](#)

 [Liite 1_Elintarviketeollisuus.xlsx \(29.10Kt\)](#)

 [Liite 2_Kauppa.xlsx \(27.52Kt\)](#)

 [Liite 3_Ravitsemispalvelut.xlsx \(30.60Kt\)](#)

Julkaisun pysyvä osoite on

<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-590-3>

Vuonna 2021 voimaan tulleissa uudessa jätelaissa (646/2011, muutettu 714/2021) ja jätteistä annetussa valtioneuvoston asetuksessa (978/2021) on ensimmäistä kertaa asetettu elintarvikealan toimijoille kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuus toiminnassa syntyvästä elintarvikejätteestä. Elintarvikealan toimijoita ovat elintarvikelain (297/2021) mukaan muun muassa yritykset, jotka toimivat elintarvikkeiden alkutuotannon, valmistuksen, tarjoilun ja myynnin alalla.

Tämä opas on laadittu elintarvikealan toimijoille jätelain ja -asetuksen mukaisen elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden noudattamisen avuksi. Oppaassa käsitellään asioita elintarviketeollisuuden, kaupan ja ravitsemispalvelualan näkökulmista. Toimijat voivat halutessaan käyttää kirjanpitoon oppaan liitteinä olevia ladattavia lomakkeita.

Oppaan valmistelusta on vastannut Luonnonvarakeskus ja siihen ovat osallistuneet lisäksi asiantuntijat Riitta Levinen, Eini Lemmelä ja Sirje Stén ympäristöministeriöstä sekä Tarja Anttila Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskuksesta.

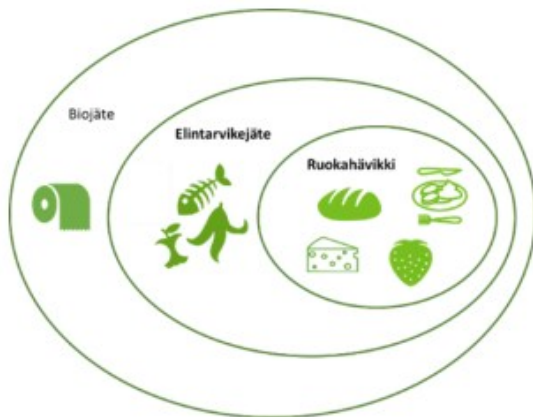
Oppaaseen liittyviä kysymyksiä voi esittää sähköpostitse osoitteeseen foodwasteinfo@luke.fi. Lisätietoa jätelain muutoksesta löytyy ympäristöministeriön verkkosivulta <https://ym.fi/jatteen/jatelaki>.

Collections

Julkaisut [84131]

- Asetuksen tarkoituksena vähentää hävikkiä ja jätettä
- **Kirjanpito kannattaa tehdä niin, että sitä voi hyödyntää hävikin vähentämisessä**
- Kirjanpito pitää olla ajantasaista
- Hävikki kannattaa mitata ja kirjata päivittäin

Elintarvikejäte	Kaikki alun perin syömäkelpoinen sekä syömäkelvoton elintarvikeperäinen aines joka päättyy jätteeksi.
Ruokahävikki	Alun perin syömäkelpoinen ruoka ja juoma joka päättyy hävikiksi.
Keittiöhävikki	Hävikki, joka syntyy valmistus- tai laatuvirheen seurauksena tai suoraan varastosta.
Tarjoiluhävikki	Linjastosta ylijäänyt tai linjastoon tarkoitettu ruoka.
Ruokailijoiden lautastähteet	Ruokailijoiden lautasilta biojätteeseen päätyvät ruoantähteet.
Keittiöbiojäte	Alun perin syömäkelvoton biojäte, esimerkiksi kahvinporot, kasvien kuoret ja kannat jne.



Lisätietoja:

- Opas kirjanpidosta

<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-590-3>

- Yleistä jätelaista, mm. Pikaohje

<https://ym.fi/jatteet/jatelaki>