UUTISET

Ihmiset nauttivat ruuasta, bisnes sujui hyvin – miksi mainita hevosenliha ruokalistalla? **PIET DE LEEUW -RAVINTOLAN OMISTAJA**

Adressi ylijäämäruuan hävitystä vastaan

Kauppojen ylijäämäruuan hävitystä vastustava adressi luovutettiin maanantaina SOK:n pääjohtaja **Kuisma Niemelälle**.

Adressin tavoitteena on, ettei syötäväksi kelpaava ylijäämäruoka päätyisi kaupoista jätteeksi tai esimerkiksi kompostointiin tai biopolttoaineeksi. Allekirjoittajat toivovat, että kaupat myisivät ylijäämäruuan tuntuvalla alennuksella parasta ennen päiväyksen lähestyessä tai lahjoittaisivat sen hyväntekeväisyyteen.

”Jätteen määrä kaupoista ja kuluttajilta on yhteensä noin 170 miljoonaa kiloa. Kauppa 70 miljoonaa ja kuluttajat 100 miljoonaa kiloa. Huomioiden tuotannon energian ja luonnonvarojen käytön sekä hiilijalanjäljen kyseessä on merkittävä ongelma”, adressin kerääjät sanovat.

Adressin keräys alkoi Joroisissa, kun **Mauno Natunen** luki lehdestä, että leivän toimitusta hyväntekeväisyyteen oltiin lopettamassa.

”Ruoka voidaan myydä riittävällä alennuksella, että se menee kaupaksi, tai antaa hyväntekeväisyyteen”, hän sanoo.

Adressi on kohdistettu kaikille kaupoille, mutta asiakasomistajuuden johdosta Natuset jättivät sen S-ryhmälle.

» Adressin keräystä ei lopeteta ennen kuin asiat ovat kunnossa kaikissa kaupoissa.

KIMMO HAIMI

Kauppojen ylijäämäruuan hävittämistä vastustetaan adressilla.

”Adressin keräystä ei lopeteta ennen kuin asiat ovat kunnossa kaikissa kaupoissa”, adressinkerääjät sanovat. Nyt adressilla on yli 5 300 allekirjoittajaa.

MT

SOK tahtoo hillitä ruuan hävikkiä

SOK ja WWF korostivat ruoan arvostuksen lisäämistä ja kuluttajien tietoisuuden parantamista keinoina pienentää ruoan hävikkiä aiheesta yhdessä järjestämässään keskustelutilaisuudessa tiistaina.

Tilaisuudessa pohdittiin muun muassa perheiden ruokainventaariohetkiä, ruokatähteitä hyödyntävää kokkiohjelmaa, myymälöiden neuvontapalveluja sekä alennustuotteiden arvostuksen nostamista.

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT:n arvion mukaan kotimaisen elintarvikeketjun ruokahävikki on vuodessa vajaat 400 miljoonaa kiloa. Ruokaketjun eri osista eniten hävikkiä syntyy kotitalouksissa, joissa heitetään pois vuosittain yhteensä 120–160 miljoonaa kiloa alun perin syömäkelpoisia elintarvikkeita.

S-ryhmä pyrkii tehostamaan toimintaansa ekologisen jalanjälkensä pienentämiseksi.

Tiistainen tilaisuus aloitti SOK:n ja WWF:n yhteistyössä järjestämien roundtable-tilaisuuksien sarjan. Tilaisuuksien tavoitteena on edistää S-ryhmän vastuullisuutta ja tukea WWF:n toimintaa luonnonvarojen kestävän käytön edistämisessä sekä ilmastokysymyksen ratkaisemisessa.

MT

Lähi- ja luomuruokaa pian entistä helpompi löytää

Valtakunnallinen *aitojamakuja.fi*-sivusto kertoo pian paikalliset lähi- ja luomuruoan tekijät entistä kattavammin. Tämän ja ensi vuoden aikana sivustolle kerätään aktiivisesti suoraan tiloilta kuluttajille, keittiöille tai kaupoille myyvien tuottajien tietoja.

Yhä suurempi osa kuluttajista toivoo voivansa ostaa elintarvikkeita suoraan tuottajilta. Moni myös haluaisi lisää tietoa elintarvikkeiden tuotannosta ja tarinoista tuotteiden takana.

”Se, että sivuille nyt kerätään aktiivisesti tuottajia, jotka myyvät tuotteitaan suoraan tilalta, toivottavasti helpottaa kuluttajan ja tuottajan kohtaamista”, tuottajayhteistyön koordinoija **Johanna Mattila** sanoo.

Aitojamakuja.fi-sivusto on toiminut vuodesta 2008 lähtien. Sivustolla esittäytyvät pienet ja keskisuuret elintarvikeyritykset eri puolilta Suomea.

”Aitojamakuja.fi:n avulla halutaan auttaa niin kuluttajia kuin ammattilaisia löytämään oman maakunnan paikallisten tuotteiden tekijät”, kertoo Aitoja makuja II -hankkeen projektipäällikkö **Päivi Töyli**.

Aitojamakuja.fi:ssä yrityksiä pystyy hakemaan etsi-hakupalvelun avulla tuoteryhmittäin ja maakunnittain. Tällä hetkellä yrityksiä on mukana noin 1 700.

Sivuston osta ja syö -haku auttaa löytämään paikat, joista paikallisia tuotteita voi ostaa. Lisäksi samaan yhteyteen on listattu eri tahojen ylläpitämiä sivustoja, joilla niin ikään on myyntipaikkoja.

Sivustoa ylläpitää valtakunnallinen Aitoja makuja II -hanke. Sitä rahoittaa Hämeen elykeskus.

SATU LEHTONEN

Asuntojen lämmitys lisäsi sähkönkäyttöä

Asuntojen lämmittäminen on kasvattanut kotitalouksien sähkönkulutusta viime vuosina.

Kotitalouksien sähkönkäyttö 2011 -tutkimuksen mukaan nousua on tullut viidessä vuodessa yli kaksi terawattituntia. Kasvu johtuu kokonaisuudessaan asuntojen lämmittämisestä.

Sähköä on mennyt aiempaa enemmän erityisesti öljylämmitteisissä pientaloissa, joissa öljylämmityksen rinnalla käytetään ilma- ja ilmavesilämpöpumppuja.

Kaukolämmitteisissä omakotitaloissa sähköä kulutetaan selvästi vähemmän kuin muissa omakotitaloissa.

Myös auton lämmitykseen käytetyn sähkön määrä on kasvanut runsaasti, koska lohkolämmittimen rinnalla käytetään yhä useammin sisätilalämmitintä.

Kodin laitteisiin kuluvan sähkön määrä on sen sijaan pysynyt entisellään, koska niiltä vaaditaan entistä parempaa ekotehokkuutta. Valaistuksen sähkönkäyttö on puolittunut, ja televisioiden kulutuksesta on lähtenyt kolmannes.

Tietotekniikan laitteiden sähkönkäyttö on kuitenkin kaksinkertaistunut. Ilman tietokonetta ja laajakaistayhteyttä oli toissa vuonna 15 prosenttia talouksista, kun luku oli viisi vuotta aiemmin vielä 40.

MT-STT

Lääkinnästä teuraskielto sadoille hevosille

Niin kilpa- kuin harrastehevosiakin lääkitään usein, ja osa lääkkeistä voi aiheuttaa elinikäisen teuraskiellon. On eläinlääkärin ja teurastamon vastuulla, että kiellettyjä aineita saanut hevonen ei päädy ruokaketjuun.

Suomen hevoskannasta poistuu vuosittain noin 4 000 hevosta. Näistä viime vuonna teurastamoon päätyi 1 800 yksilöä.

”Ainakin 300–400 hevosella saattaa olla aiemman lääkinnän seurauksena teurastuskielto”, sanoo Suomen Hippoksen eläinlääkäri **Nina Lehmonen**.

Helmikuun puolivälissä Euroopan komissiolta tuli uusi teurastuskieltoon johtavien lääkkeiden lista. Listalta on poistunut monia lääkkeitä, jotka ennen aiheuttivat elinikäisen teuraskiellon. Niiden teurasvaroaika on nyt enää kuusi kuukautta.

Vielä vuonna 2007 maa- ja metsätalousministeriön työryhmäraportti totesi, että hevosen saama lääkintä jää valitettavan usein merkitsemättä hevosen tunnistusasiakirjaan.

”Tähän on varmasti tullut parannusta. Nuorempi eläinlääkäripolvi on tunnollisempaa”, uskoo Lehmonen.

Lääkitsemisessä tulisi ottaa huomioon myös omistajan suunnitelmat hevosen loppusijoittamiseksi.

”Eläinlääkärin pitäisi aina kysyä omistajalta saako hevosta lääkitä teurastuskiellon aiheuttavilla aineilla. Aina ei tätä muisteta kysyä. Eläinlääkäri ei esimerkiksi ponin kohdalla saata tulla ajatelleeksikaan, että sen viimeinen määränpää olisi teurastamo”, sanoo Lehmonen.

”Ratsujen ja ravihevosten välillä ei ole eroa lääkinnän määrässä, mutta ravihevosia viedään enemmän teuraaksi.”

Lääkinnässäkään edullisuus ei ole valttia. Edullisin tulehduskipulääke saattaa olla juuri se, joka aiheuttaa teuraskiellon.

Pahimmassa tapauksessa se aiheuttaa myös kontaminaatiovaaran, jolloin lääkitystä hevosesta saattaa siirtyä jäämiä myös esimerkiksi sen kanssa tarhaavaan hevoseen.

”Suomessa ollaan kuitenkin Euroopan kärkipäässä sekä hevosten rekisteröinnissä että lääkeainekirjanpidossa. Voin vahvasti epäillä, että tietyissä muissa Euroopan maissa jo hevosten rekisteröinti olisi puutteellista”, sanoo Lehmonen.

Lääkeainejäämiä voi löytyä

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran yksikönjohtaja **Kyösti Siponen** kertoo, että kolmannesta maasta EU:n alueelle tuleva hevosenliha tutkitaan ulkorajalla eläinlääkinnällisessä rajatarkastuksessa.

”Tarkastus perustuu dokumenttien tarkistamiseen. Tehdään myös pistokokeita, joissa tehdään erilaisia jäämätutkimuksia, mukaan lukien lääkeainejäämät.”

”Tämän jälkeen liha siirtyy sisämarkkinatavaraksi, jonka jälkeen sille ei enää systemaattisesti tehdä tarkastuksia.”

Siposen mukaan hälytyksiä hevosenlihan lääkeainejäämistä EU:n ulkorajalla tulee ruokavalvontajärjestelmä RASFF:n kautta harvoin. Vuonna 2012 järjestelmä hälytti hevosenlihasta 13 kertaa.

Suomeen tuotiin viime vuonna hevosenlihaa suoraan EU:n ulkopuolisista maista noin puoli miljoonaa kiloa.

Eläinlääkinnällisessä rajatarkastuksessa tarkastetaan jokaisen tuontierän asiakirjat sekä erän ja asiakirjojen yhteenkuuluvuus. Fyysinen tarkastus tehdään 2–100 prosentille tuontieristä niiden alkuperästä ja laadusta riippuen.

Mikäli liha on teurastettu EU-alueen teurastamossa, on luotettava siihen, että teurastamossa on noudatettu säädöksiä samalla tavoin kuin suomalaisissakin teurastamoissa.

SATU PITKÄNEN

Usko lihan puhtauteen vaatii luottamusta

”Kotimaisenkin lihan puhtaus on uskon asia ja luottamuskysymys. Luotammeko siihen, että teurastamo vaatii aina tarvittavat asiakirjat? Merkitseekö eläinlääkäri lääkinnän aina tunnistusasiakirjaan ja onko asiakirja aina siellä missä pitääkin eli hevosen mukana?”, pohtii erikoistutkija **Markku Saastamoinen** Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT:stä.

Saastamoinen kertoo, että esimerkiksi Puolasta lähtee kolmannesta maasta tuotuja hevosia eteenpäin muokatuilla tiedoilla, lähinnä teurastettavaksi Italiaan. Perillä teurastamossa tuskin enää tiedetään, mistä hevonen on peräisin.

”Hevosten rekisteröinnin osalta pätevät samat säännöt EU:ssa. Voi vain arvailla, ovatko edes teuraaksi menevät hevoset aidosti rekisterissä. Toisaalta tunnistusasiakirja vaaditaan teurastettaessa – ainakin periaatteessa.”

Teuraaksi päätyy entisissä Itä-Euroopan maissa enimmäkseen työhevosia. Lisäksi Itä-Euroopassa ja muun muassa Belgiassa, Sveitsissä, Ranskassa sekä Islannissa kasvatetaan hevosia lihaksi. Osa harraste- ja urheiluhevosista päätyy myös teuraaksi.

”Lääkintämerkinnöissä saattaa olla puutteita kaikkialla. Toisaalta lääkejäämiä on enemmän kilpahevosissa. Kustannussyistä monissa maissa hevosia ei lääkitä kovin runsaasti, ja liha on oletettavasti vapaata jäämistä”, sanoo Saastamoinen.

SATU PITKÄNEN

RAMI MARJAMÄKI

Eläinlääkäri Tanja Pehkonen ottaa tiistaina potilaasta verinäytettä Tampereen hevosklinikalla Teivon raviradalla. Vain muutama hevonen kuukaudessa saa klinikalla lääkitystä, joka aiheuttaa elinikäisen teuraskiellon.

Muutama hevonen kuukaudessa saa teuraskiellon

Tampereen hevosklinikalla käytetään elinikäisen teuraskiellon aiheuttavia lääkkeitä vain muutaman kerran kuukaudessa.

”Kuuden kuukauden teuraskiellon aiheuttavia lääkeaineita on paljon. Elinikäisen teuraskiellon tuovien lääkkeiden käyttöä pyritään välttämään. Sellaisia aineita meillä on käytössä enää muutamia”, sanoo eläinlääkäri **Mari Vettenranta**.

”Neuvottelemme lääkkeiden käytöstä omistajan kanssa aina, kun se on mahdollista.”

Elinikäisen teuraskiellon saa esimerkiksi tipoista, joilla hoidetaan hevosen silmiä, tai luuinfektioon vaikuttavasta antibiootista. Tällaiset vaivat voivat osua yhtä hyvin kilpa- kuin harrastehevosen kohdalle.

”Teuraskiellon aiheuttavat lääkkeet pyritään aina merkitsemään hevosen passiin, mutta aina passi ei ole mukana matkassa.”

Jokaiselle potilaalle annetaan kuitenkin mukaan hoitokertomus, jossa käytetyt lääkkeet näkyvät. Samoin näkyvissä on lääkkeiden mahdollisesti aiheuttama varoaika.

”Eläinlääkärit voivat merkitä Hippoksen Heppa-tietokantaan hevosen saaman lääkityksen. Ehkä nykyisenä tietotekniikan aikana tietokannan käyttöä lääkeainekirjanpidossa voisi hyödyntää paremmin”, pohtii Vettenranta.

SATU PITKÄNEN

» Teuraskiellon aiheuttavat lääkkeet pyritään aina merkitsemään hevosen passiin, mutta aina passi ei ole mukana matkassa.«

MARI VETTENRANTA

Keniassa aasinlihaskandaali

Euroopassa hevosenlihaskandaali jatkuu ja paisuu. Keniassakin vetojuhtia on ujutettu salaa ihmisten lautasille: poliisi tutkii aasinlihaskandaalia, BBC kertoi maanantaina.

Kenian maatalous toimii pitkälti aasivoimin. Viljelijät saavat nykyään kuitenkin olla varuillaan, sillä aaseja varastetaan yhä useammin.

Poliisi epäilee, että aasit päätyvät lihakauppaan naudanlihaksi naamioituna.

Kenialaiset syövät paljon naudan- ja vuohenlihaa, mutta aasinlihaa ei lautasille haluta. Moni onkin lopettanut punaisen lihan syönnin kokonaan siinä pelossa, että ostaa tietämättään aasia.

SATU LEHTONEN

Hevosta nautana 63 vuoden ajan

Tunnettu ja arvostettu amsterdamilainen pihviravintola on myynyt hevosta nautana jo 63 vuoden ajan, Dutch News -verkkolehti kertoo.

Asia tuli julkisuuteen toissa viikolla.

Piet de Leeuw -ravintolan johtaja **Loek van Thiel** väitti ensin, että kaikki ravintolan pihvit ovat eteläamerikkalaista nautaa. Testien jälkeen hänen oli myönnettävä, että ravintolassa on tehty pihvejä hevosenlihasta vuodesta 1949 saakka – siitä asti, kun nykyisen omistajan isä, hevosenlihakauppias, osti ravintolan.

Ravintolan henkilökunta oli allekirjoittanut sopimuksen, jonka mukaan he eivät saaneet kertoa hevosenlihan käytöstä.

”Ihmiset nauttivat ruuasta, bisnes sujui hyvin – miksi mainita hevosenliha ruokalistalla”, omistaja kommentoi.

SATU LEHTONEN

TUI-risteilijät rakennetaan Suomessa

Hallituksen talouspoliittinen ministerivaliokunta päätti tiistaina kahden STX:n Turun telakalla rakennettavan TUI-risteilijän rahoituksesta. Päätöksestä ilmoitti elinkeinoministeri **Jan Vapaavuori** (kok.).

Valtiovalta myöntää kahden risteilijän rakentamiseen yhteensä 31 miljoonaa euroa innovaatiotukea. Uutta tukea tästä on 15 miljoonaa euroa, 16 miljoonasta eurosta on sovittu jo aikaisemmin.

Lisäksi valtio ostaa Turun telakan maa-alueen ja vuokraa sen takaisin STX:lle. Kaupan arvo on 23,5 miljoonaa euroa.

STX:n Turun telakan pääluottamusmiehen **Jari Aallon** mukaan telakkapäätös oli pitkään odotettu positiivinen uutinen. Kyse on hänen mukaansa tuhansista työpaikoista ja turvaa laivanrakennuksen Turussa pariksi vuodeksi.

Telakkateollisuuden alihankkijat pitävät telakkapäätöstä väliaikaisena ratkaisuna, jolla ei vielä luoda pitkäkestoista tulevaisuutta ja uskottavuutta alalle.

Ratkaisu tuo hengähdystauon, sanoo Suomen telakkateollisuuden alihankkijat ry:n puheenjohtaja **Juha Hietarinta**.

Hänen mukaansa valtion olisi tullut toimia niin, että suomalainen päätösvalta olisi saatu tiiviimmin mukaan telakkayhtiöön. Päätäntävalta on edelleen korealaisten käsissä, Hietarinta huomauttaa.

MT-STT