

001	66	76	96	96	63	26	90	96	69	62	55	48	36	25	19	13	10	7	5	3	0
100	88	96	96	96	63	26	90	96	69	62	55	48	36	25	19	13	10	7	5	3	0
100	88	96	96	96	63	26	90	96	69	62	55	48	36	25	19	13	10	7	5	3	0



Maailmankuulu keittiö. Ranskalaiset arvostavat konstailematonta talonpoikaisruokaa. **Sivu 17**

Velkaneuvoja avuksi. Moni ylivelkaantunut kuluttaja hakee apua maksuttomasta velkaneuvonnasta. **Sivu 15**

Klovnien matkassa. Sairaalaklovni Hanna Gibson puhaltaa pelon pois pikku potilaan mielestä. **Sivu 16**





JAANA KANKAANPÄÄ

Matti Ahon oli helppo siirtyä maa- ja metsätalousministeriön näköalapaikalta Eviran pääjohtajaksi.”Kun tulin tänne, edessäni oli tulossopimus, jonka olin itse allekirjoittanut.”

Evira panee paistijauhelihan myyjät ruotuun

Evira valmistelee päätöstä siitä, mitä ruhonosia saa myydä paistijauhelihana. ”Kauppanimi ei ehkä muutu, mutta se, mitä siihen saa laittaa, muuttuu varmasti”, pääjohtaja Matti Aho sanoo.

Päätöksen valmistelu etenee nyt toisin kuin Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran pääjohtaja **Matti Aho** olisi toivonut. Hän odotti elinkeinon pystyvän itse määrittelemään uudet kriteerit paistijauhelihale. ”Valitettavasti lihatalojen vastaukset olivat kovin ristiriitaisia”, Aho kertoo. ”Joidenkin mielestä pienikin määrä paistia riittää, toisten mielestä sitä ei tarvita ollenkaan, koska paistijauheliha on vain kauppanimi.” Kauppanimi ei kuitenkaan saa pakkausmerkintäasetuksen mukaan johtaa kuluttajaa harhaan.

”Kuluttajana olin pettynyt” Evira sai viime syksynä näyttöä siitä, että paistijauhelihan käytetään yleisesti muitakin ruhonosia kuin paistia. Moni kuluttaja kokee tulleen harhautetuksi tai ainakin yllätetyksi, niin myös Aho. ”Kuluttajana olin pettynyt.” Aho ei äkkiseltään näe paljonkaan yhteistä paistijauhelihan kauppanimi-ongelmalla ja päivittäin otsikoissa pyörivällä hevosenlihalla. Pääjohtaja myöntää, että kummassakin tapauksessa kuluttajaa on johdettu harhaan. Lisäksi toimijat ovat tavoitelleet taloudellista hyötyä käyttämällä ilmoitettua halvempia raaka-aineita.

Valmisruuat tapetille Pakkaukseen merkitsemätöntä hevosenlihaa on paljastunut helmikuun puolivälistä alkaen lähes päivittäin ympäri Eurooppaa, jopa Aasiassa asti. ”Ei tätä ongelmaa selvitetä pistokeilla, vaan siten, että raaka-aineiden jäljitettävyyttä parannetaan ja firmat ottavat selvää, mistä ja keneltä raaka-aine on tullut.” Ahon mielestä on erittäin positiivista, että suomalaiset lihatalot kertovat entistä enemmän alkuperästä, osin tilalle asti. Aho kannustaa elintarviketeollisuutta merkitsemään oma-aloitteisesti alkuperan myös lihajalosteisiin ja valmisruokiin. Tämä ei vielä ole pakollista. ”Hevosenlihakohun luulisi pistävän aivot hyrräämään. Kyllä kuluttaja haluaa tietää, mistä se liha on tullut.” Ensi vuoden lopulla velvoitteita saattaa tulla, kun EU:n kuluttajainformaatioasetusta aletaan soveltaa jäsenmaissa.

Huijaukselle herkkiä tuotteita Ahon mukaan on selvää, etteivät ruokarikkomukset pääty hevosenlihaan. Herkkiä huijaukselle ovat etenkin ne tuoteominaisuudet, joita ei laboratorio-konstein saa selvillä. Tähän ryhmään kuuluvat Ahon mukaan esimerkiksi muuntogeenisyys, luomu ja eläinten hyvinvointi. Pakkauksissa on alettu kertoa myös yrityksen vastuullisuudesta, esimerkiksi vesi- ja hiilijalanjäljestä. ”Jos vastuullisuusasioista kerrotaan pakkauksessa kuluttajalle, väitteiden pitää olla totta.” Aho ennakoi, että Evira joutuu entistä enemmän tekemisiin harmaan talouden kanssa. ”Meillä on jo hyvä yhteistyö poliisin kanssa. Arkipäivää se on eläinsuojeluvälvonnassa, missä poliisi on eläinsuojeluviranomainen.” ”Nyt yhteistyö on laajentunut sisämarkkinakaupan ja kolmansien maiden valvontaan. Tulli ja verottaja ovat tässä myös tärkeitä osapuolia.”

Kysymällä paras Aho kannustaa ravintolan tai kaupan asiakasta kysymään rohkeasti ruuan alkuperää. Jos tuotteessa kaikki ei ole kohdallaan, kuluttajalla on käytettävissä kaksi väylää. ”Ensin on syytä antaa palaute sille taholle, jonka kanssa asioi. Jos palaute ei mene perille, otetaan yhteyttä kunnan elintarvikevalvontaan. Tarvittaessa mukaan tulee tämä meidän putiikki.” **Lautaselta navetan perälle** Eviran perinteinen tehtäväkenttä ulottuu ruokalautaselta navetan perälle. Ihmisten turvallisuuden lisäksi valvotaan eläinten hyvinvointia. Tutkimusta ja riskinarviointia varten on useita kerroksia omia laboratoriotiloja. Malli poikkeaa Ruotsista, jossa vastaavia tehtäviä hoitavat elintarvikevirasto, maatalousvirasto sekä valtion eläinlääketieteellinen laitos. ”Tämä meidän mallimme on ehdottomasti parempi”, Aho katsoo. ”Toimiala on kokonaisuus, jota voidaan johtaa yhtenäisesti ja tehokkaasti.”

Suuri keskusvirasto Evira on keskivirtota suurempi valtionhallinnon keskusvirasto. Viime vuoden lopussa sen palveluksessa oli 725 henkilöä. Menoja kertyi 61 miljoonaa euroa. Pääjohtaja uskoo viraston säästyvän raskailta menoleikkauksilta. ”Tehtävät eivät takuulla vähene. Meidän toimiala on, niin kuin otsikoista näkyy, joka päivä esillä.” Sopeutuminen ilmastonmuutokseen työllistää pääjohtajan mukaan Eviran väkeä jatkossa entistä enemmän. Tavalla tai toisella on hallittava uusia riskejä, jotka vaikuttavat esimerkiksi kotieläinten ja tuotantokasvien terveyteen. ”Suomessa on pystyttävä myös pitkällä aikavälillä tuottamaan ruokaa ja enemmän ruokaa kuin aiemmin. Meidän tehtävämme on olla varmistamassa ruuan tuotannolle kunnollisia edellytyksiä.”

TARJA HALLA

Kyllä kuluttaja haluaa tietää, mistä liha on tullut.

Pohjalaisveri nostaa huumorin pintaan

Rovaniemellä kasvanut **Matti Aho** oli vähällä seurata isänsä jälkiä ammatin valinnassa. Moni lappilainen muistaa **Mauno Ahon** Rovaniemen metsänparrnuspiirin pitkäaikaisena päämetsänhoitajana. ”Isä rakasti suota, niin minäkin.” Eläinlääkärin opintie houkutti sitenkin enemmän. Aho pääsi kuskiksi, kun eläinlääkäriksi valmistuva isosisko **Sara** oli kesätoissä. ”Ajattelin, että tässä on homma josta tykkään.” Ahon akateemisesti koulutetut vanhemmat tulivat pohjoiseen töihin Etelä-Pohjanmaalta. Kun pojalta kysyy juurista, hän osoittaa rannettaan. ”Tuosta kun otetaan veri, se on pohjalaisveri.” Pohjalainen on tietysti itsepäinen, Aho sanoo. Hän kiittää vanhempiaan siitä, että he sallivat itsepäisyden myös lapsilleen. ”Mitä se auttaa pohjalaista ruveta kommentelemaan, siitä ei ole mitään hyötyä.” Ahon oli helppo aloittaa Eviran pääjohtajana kymmenen kuukautta sitten. Hän oli pitkään ohjannut viraston toimintaa maa- ja metsätalousministeriön osastopäällikkönä. ”Kun tulin tänne, edessäni oli tulossopimus, jonka olin itse allekirjoittanut. Tulosohjaaja ei ehkä täysin selvästi ilmaissut ajatuksiaan, mutta onneksi tiesin, mitä hän tarkoitti.”

Ruokamiehen harrastuksena epidemiologiaa ja kirjallisuutta Ruokaturvallisuudesta vastaava mies viihtyy hellan äärellä varsinkin viikonloppuisin. Bravuureja ovat poronkäristys, lihapullat, madekeitto ja paella. Lihansyöjä sai opetella myös ve-



Lihapullat ovat Matti Ahon oma bravuuri keittiössä.

gaaniruokavalion, kun tytär ilmoitti siihen ryhtymisestä. ”Pitkään tehtiin kahta ruokaa, sitten vähän laiskistuttiin ja tehtiin vain yhtä”, kolmen jo aikuistuneen lapsen isä kertoo. Aho kertoo Kuka kukin on -teoksessa harrastuksistaan. Niihin kuuluvat perhe, kuntoliikunta, kirjallisuus, epidemiologia ja tietokoneet. ”Vaimo vähän moitiskelee, kun luen aina englanninkielisiä tieteis- ja fantasiakirjoja.” ”Tykkään kyllä Ylävaaran Annista (**Rosa Liksom**) ja **Katja Ketusta**. Jouluna luin **Elina Lappalaisen** Syötäväksi kasvatetut ja pidin siitä kovasti.” Aho lisää listalle vielä kirjailija **Paula Havasteen**, joka on hänen nuorin sisarensa. Virkakauden alussa on Ahon mielestä viisainta olla hötkylemättä. ”Pitää ensin olla selvillä omasta potentiaalista. Olen yrittänyt jarrutella, etten lähde liian äkkiä sohimaan.”

TARJA HALLA

KUKA?

Matti Aho

Eläinlääketieteen lisensiaatti Matti Aho aloitti Eviran pääjohtajana viime vuoden toukokuussa. **Aho siirtyi** virkaan maa- ja metsätalousministeriön osastopäällikön tehtävistä. **Edellinen pääjohtaja** Jaana Husu-Kallio

siirtyi ministeriön kansliapäälliköksi. **55-vuotias pääjohtaja** on sitoutumaton. Virkakausi kestää seitsemän vuotta. **Aholla** on kolme aikuista lasta. Puoliso on erikoispuheterapeutti Marja-Liisa Ponsila.