

JORD- OCH SKOGSBRUKSUTSKOTTETS BETÄNKANDE 1/2014 rd

Statsrådets redogörelse om livsmedelssäkerheten 2013—2017

INLEDNING

Remiss

Riksdagen remitterade den 23 maj 2013 statsrådets redogörelse om livsmedelssäkerheten 2013—2017 (SRR 5/2013 rd) till jord- och skogsbruksutskottet för beredning.

Utlåtanden

I enlighet med riksdagens beslut har kulturutskottet, social- och hälsovårdsutskottet och miljöutskottet lämnat utlåtande i ärendet. Utlåtandena (KuUU 13/2013 rd, ShUU 11/2013 rd och MiUU 20/2013 rd) återges efter betänkandet.

Sakkunniga

Utskottet har hört

- livsmedelssäkerhetschef Veli-Mikko Niemi, jord- och skogsbruksministeriet
- konsultativ tjänsteman Heli Kuusipalo, social- och hälsovårdsministeriet
- professor i livsmedelshygien Hannu Korkeala, Helsingfors universitet, veterinärmedicinska fakulteten

- specialforskare Terhi Latvala, Lantbruksekonomiska forskningsanstalten
- specialsakkunnig Heli Reinivuo, Institutet för hälsa och välfärd
- avdelningsdirektör Maria Teirikko, Livsmedelssäkerhetsverket Evira
- biträdande direktör Riitta Jalkanen, Konkurrens- och konsumentverket
- ordförande, vet.med.lic. Kirsi Sario, Finlands Veterinärförbund
- veterinär Leena Suojala, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry
- direktör Marleena Tanhuanpää, Livsmedelsindustriförbundet rf
- livsmedelsexpert, livsm.vet.mag. Annika Marniemi, Kuluttajaliitto — Konsumentförbundet ry
- vice verkställande direktör Veli-Matti Aittoniemi, Turism- och Restaurangförbund rf.

Dessutom har skriftligt yttrande lämnats av

- Finlands miljöcentral
- Tullen
- Svenska Lantbruksproducenternas Centralförbund SLC
- Finlands dagligvaruhandel rf.

UTSKOTTETS ÖVERVÄGANDEN

Motivering

Allmänt

Statsrådets redogörelse om livsmedelssäkerheten 2013—2017 är indelad i två delar. Den första delen beskriver förändringsfaktorer och nuläget inom livsmedelssäkerheten och den andra fokuserar på utmaningar under de närmaste åren.

Utifrån dem föreslås mål och åtgärder. Redogörelsen behandlar den närmaste framtidens utmaningar under tre rubriker: globaliseringen, nätverksbaserade livsmedelskedjor och nutrition.

Utskottet konstaterar att statsrådets redogörelse ger en heltäckande översikt över livsmedelssäkerheten i dag och över framtida möjligheter och hotbilder. Skillnaden mot tidigare redogörelser är den att utöver de traditionella sjukdomsagenserna och de kemiska riskerna riktas sökljuset nu även på hälsorisker förknippade med nutrition och ny teknik. Utskottet finner det utvidgade perspektivet behövt. Som utgångspunkt betonar utskottet att livsmedelssäkerheten i vårt land i allt väsentligt håller en ytterst hög nivå och att vi också bör hålla fast vid det.

De främsta utmaningarna med globaliseringen har samband med den ökande brottsligheten inom livsmedelssektorn, tryggheten av den inhemska produktionen och utvecklingen inom lagstiftningen. Det har snabbt vuxit fram en global affärsverksamhet kring livsmedlen. Därför blir också riskerna fler i anslutning till livsmedelssäkerheten. Råvaror och livsmedel rör sig med accelererande hastighet från land till land i den internationella handeln, som snabbt ökar i komplexitet. Finländarna äter fortfarande huvudsakligen inhemsk mat, men importens andel ökar. Den inhemska produktionen bör dessutom också främjas av orsaker relaterade till livsmedelssäkerheten.

Hälsoriskerna är mångfald större i den ökande internationella livsmedelshandeln och därför är behovet stort av effektivare internationell reglering av ren miljö och rena livsmedel. Den livsmedelsrelaterade brottsligheten visar sig i ett ökande antal bedrägerier, förfälskningar och rent allmänt som falsk produktinformation. Därför bör fokus för regleringen i tilltagande grad förskjutas från nationell till internationell nivå.

Utskottet konstaterar att livsmedelsbranschen globalt har vuxit rätt stabilt medan världsekonomin i övrigt drabbas av snabba konjunktursvängningar. Som ovan konstaterats bör den finländska livsmedelssäkerheten tillförsäkras en hög nivå också framdeles samtidigt som vi genom den också bör stärka exporten av våra pro-

dukter. I Finland är livsmedelsbranschen en av framtidens potentiella tillväxtbranscher, vilket har noterats i den nationella livsmedelsstrategin 2030, i den livsmedelspolitiska redogörelsen 2011 och i regeringsprogrammet.

Utskottet anser att Finland kan nå tillväxt särskilt genom mer internationell inriktning hos företag, ökad export och framgång på hemmamarknaden. En grundförutsättning för att livsmedelskedjan ska utvecklas är att vi har en lönsam inhemsk primärproduktion och förädling.

Livsmedelssäkerheten i Finland

Utskottet konstaterar att hela livsmedelskedjan i Finland för närvarande är av internationell toppklass. Vi har nått vår nuvarande höga nivå genom långsiktigt och omfattande samarbete med såväl aktörerna inom livsmedelskedjan och myndigheterna som forskare inom branschen. Tack vare det inhemska välfungerande programmet för salmonellakontroll förekommer salmonella knappt alls i produktionen av fjäderfä-, nöt- och svinkött hos oss. Finland har också en betydelsefull dispens i fråga om salmonella. Den bör vi absolut hålla fast vid. I fråga om hälso- och sjukvård för djur betonas förebyggande av sjukdomar, och mängden använd antibiotika per produktionsdjur är bland de lägsta i Europa. Också växtskyddsmedel används mycket återhållsamt och dessutom har vi rikligt med rent vatten till förfogande. Ändå kan riskerna öka i framtiden på grund av global uppvärmning, globalisering och omstruktureringar som av kostnadseffektivitetsskäl genomförs inom djurproduktionen.

Kvalitetstänket som genomsyrar den finländska livsmedelskedjan, där man förutser vad som ska komma och där livsmedelssäkerheten prioriteras högt längs hela livsmedelskedjan, är den centrala framgångsfaktorn för vår nationella livsmedelsproduktion. Konsumenternas förtroende för inhemsk livsmedelsproduktion är i dagsläget högt. De finländska konsumenterna är vana vid säkra livsmedel eftersom livsmedel av inhemskt ursprung är säkra enligt alla bedömningar.

Att upprätthålla en hög livsmedelssäkerhet medför samtidigt betydande kostnader i stor skala genom hela kedjan. Enligt redogörelsen kostar redan bokföringen av egenkontrollen ca 188 miljoner euro om året för aktörerna i branschen. Kostnaderna för den statliga och den kommunala livsmedelskontrollen uppgår till över 50 miljoner euro per år och Eviras kostnader är över 20 miljoner.

Redogörelsen klargör med all tydlighet den aktuella utgångspunkten att fokus för lagstiftningen i fråga om livsmedelssäkerheten har flyttats över till EU, och att vi bör kunna påverka EU:s lagstiftning mer än nu. Ändå betonar utskottet att redogörelsen saknar en bedömning av de nuvarande problemen med EU:s livsmedelslagstiftning och de frågor där korrigeringar är av nöden. Finland har god praxis och hög nivå i fråga om livsmedelssäkerhet. Vi har därför goda möjligheter till aktivt inflytande på beredningen av EU-lagstiftningen. Utskottet vill betona att Finlands centrala livsmedelssäkerhetsrelaterade EU-mål i fortsättningen bör definieras på lång sikt och målen tydligt skrivas ut. Målen bör främjas genom effektiv påverkan i förväg.

Primärproduktionens och den småskaliga livsmedelsproduktionens lönsamhet

Utskottet påpekar att företagarna inom primärproduktionen drabbas av ständigt ökande kostnader för att hålla en hög säkerhetsnivå, vilket försvårar konkurrensen med importlivsmedel. Producenterna tvingas dessutom på den inhemska marknaden konkurrera med importerade produkter som inte uppfyller den höga standarden för inhemsk produktion. De kostnader livsmedelssäkerheten medför har i takt med ökade krav framför allt drabbat primärproduktionen, som en stor del av de allt högre kraven gällt. Utskottet vill betona att omsorg om primärproduktionens lönsamhet bidrar till att möjliggöra satsningar på livsmedelssäkerheten också i fortsättningen.

Det är ytterst svårt att flytta höga kostnader genom kedjan till priset på slutprodukten även om konsumenterna helt klart gynnas av en hög nivå på livsmedelssäkerheten. Utskottet vill understryka att tillväxt inom livsmedelsbranschen

absolut förutsätter framgång genom hela livsmedelskedjan. Just nu har vi stora problem särskilt i lönsamheten för primärproduktionen. De måste lösas.

Produktionen och förädlingen av livsmedel bör göras lättare och smidigare för små och medelstora företag utan att livsmedelssäkerheten äventyras. Till det behövs flexibilitet hos de nationella myndigheterna inom ramen för EU:s lagstiftning, konstaterar utskottet. Samtidigt bör Finland aktivt verka för att också EU-lagstiftningen ändras med det snaraste. För närvarande har lagstiftningen om livsmedelshygien i hög grad tagits fram med tanke på de stora aktörerna.

Globala utmaningar

Livsmedel, råvaror, djur och insatsvaror rör sig med accelererande hastighet från land till land, från världsdel till världsdel. Liberaliseringen av den internationella handeln har skapat enorma utmaningar för säkerställandet av livsmedelssäkerheten. Den förändrade globala livsmedelsmarknaden såväl inom foder och gödsel som inom råvaror och färdiga produkter ökar hoten mot livsmedelssäkerheten. Det centrala problemet med den globala handeln är att sjukdomar och patogener mycket snabbt sprids från land till land. Förändringarna i matsystemet återspeglar sig direkt också på den finska marknaden. Mängden livsmedelsrelaterade bedrägerier och förfalskningar har ökat snabbt och försäljningen av livsmedel och växtskyddsmedel inom den svarta sektorn har också ökat.

Den allt mer globala livsmedelskedjan ger oundvikligen upphov till kostnadstryck som också återspeglar sig hos inhemska aktörer. Att kostnaderna hela tiden ökar bidrar till ökad risk för missbruk i hela den globala livsmedelskedjan. Livsmedelsbedrägerier, dvs. medvetna brott mot livsmedels- och foderlagstiftningen i syfte att nå ekonomiska fördelar, har i och med de fall som på sistone har överskridit nationella gränser väckt allmän oro internationellt. I samband med matförgiftningar och epidemier som sprids via maten upptäcks regelbundet nya patogener och livsmedel som överför epidemin, utöver dem vi redan känner till. Förutom patogener kan det

med livsmedel från utlandet förekomma rester av växtskyddsmedel som redan är förbjudna hos oss eller andra miljöbetingade orenheter. Utskottet vill betona att problemen i många avseenden är av en ny typ och kräver internationellt samarbete, snabb och effektiv informationsförmedling och framför allt välfungerande system för gränskontroll.

Övervakningen av livsmedelssäkerheten försvåras betydligt av faktorer som att produktionen av livsmedel blir mer nätverksbaserad, att den internationella handeln med råvaror ökar och att livsmedlen blir allt mer sammansatta till konsistensen. Utskottet konstaterar att en del av övervakningen av livsmedlens säkerhet och kvalitet redan har flyttat utanför EU:s gränser. Animaliska livsmedel som importeras från länder utanför EU, dvs. tredjeländer, ska uppfylla importkraven i EU:s veterinärmedicinska lagstiftning för livsmedlet i fråga. De ska genomgå en veterinärmedicinsk gränskontroll vid en godkänd veterinärmedicinsk gränskontrollstation vid unionens yttre gräns när de förs in i unionen. Syftet med kontrollen vid gränsen är att säkerställa att livsmedel som importeras till EU från tredjeländer uppfyller de uppställda livsmedelshygieniska kraven och att de inte förorsakar risk för spridning av djursjukdomar. Efter kontrollen kan det godkända importpartiet med vissa undantag marknadsföras i hela EU. Utskottet vill betona att nivån på denna gränskontroll absolut måste höjas. Vid import av livsmedel från andra EU-länder handlar det om handel på den inre marknaden. Där gäller andra importkrav. Första ankomsttillsynen är livsmedelsövervakning som gäller animaliska livsmedel som levereras från andra EU-länder till Finland. Syftet med tillsynen är att trygga den livsmedelshygieniska kvaliteten och förhindra att djursjukdomar sprids genom livsmedlen. Efter att livsmedlen har kommit till EU:s inre marknad rör de sig i princip relativt fritt mellan olika länder, och även denna övervakning bör effektiviseras.

Utskottet betonar vikten av mer internationella lagstiftningsinsatser eftersom det har visat sig att de livsmedelsrelaterade hälsoriskerna är mångfaldiga i den internationella handeln. För-

ändringarna i omvärlden hänger samman med flera hotbilder som bör identifieras på ett tidigt stadium och som man bör vara beredd på både internationellt och nationellt.

Klimatförändringen

Redogörelsen tar på allmän nivå upp vilka konsekvenser klimatförändringen har för matsäkerheten. Utskottet menar att klimatuppvärmningen har omfattande återverkningar på livsmedelssäkerheten över hela jordklotet. Jordbrukets skördar kan minska på många ställen i världen och skördens kvalitet kan försämrast. Det är mycket svårt att förutsäga exakt hur klimatförändringen kommer att påverka livsmedelssäkerheten i Finland. Allmänt taget kan man bedöma att exponeringen för skadliga ämnen bland befolkningen delvis kan öka till följd av förändringen.

Dricksvattnet innehåller mycket få rester av bekämpningsmedel, men en möjlig risk är att läget försämrast om användningen av bekämpnings- och växtskyddsmedel betydligt måste ökas. Utskottet framhåller att i anpassningen till klimatförändringen måste också faktorer som skadliga växtförstörare och spridning och förökning av invasiva arter vägas in. I Finland kan ökad nederbörd också betyda ökade mögelangrepp på sädesslagen. Klimatuppvärmningen kan resultera i att användningen av växtskyddsmedel ökar och i att för människors hälsa eventuellt skadliga mögelgifter också tilltar. Utskottet konstaterar att det behövs adekvata forskningsresultat om hur klimatförändringen inverkar på livsmedelssäkerheten. Samtidigt behövs också anpassningsåtgärder, i synnerhet i primärproduktionen.

Livsmedelsproduktionens miljökonsekvenser

För tillfället är det effektivaste sättet att minska miljökonsekvenserna av matproduktion att lägga om konsumtionsvanorna och minska matsvinnet. För konsumtionsvanornas del förutsätter det att konsumenten är tillräckligt väl insatt i vilka konsekvenser olika produkter har. Näring och näringsfostran i ett tidigt skede har sin egen centrala betydelse för hurdana våra matvanor blir.

Utskottet understryker också i det här sammanhanget att det är synnerligen angeläget att minska matsvinnet. I livsmedelskedjan slösar vi i vårt land bort i snitt 330—460 miljoner kilo ätbar mat om året, vilket motsvarar 10—15 procent av den konsumerade maten. Mest svinn blir det i hushåll där möjligheterna att minska svinnet är betydande. Men matsvinnet bör reduceras utan att livsmedelssäkerheten äventyras. Utskottet välkomnar den senaste trenden att det görs lättare att distribuera överbliven mat vidare utan att livsmedelssäkerheten äventyras. Många kommuner har börjat bjuda ut överlopsmat mot en liten ersättning eller gratis. Det bör absolut främjas och permanentas, anser utskottet.

I fråga om kemisk livsmedelssäkerhet lyfter statsrådets redogörelse fram främmande och skadliga ämnen som tas upp i livsmedelskedjan vid primärproduktionen och från omgivningen. Vissa tungmetaller och organiska föreningar är särskilt skadliga och de kan hamna i födan när gödselmedel och växtskyddsmedel används. Intag av kemikalier som stör hormonverksamheten sker också via livsmedel. Utskottet påpekar att då det gäller de här kemikalierna behövs ytterligare forskning som preciserar vilken roll livsmedlen har i exponeringen. Gödselmedel kan vara en källa till skadliga ämnen som hamnar i mark- och vattenområden. Organiska gödsel-fabrikat, särskilt de som framställs av slam från avloppsreningsverk, kan innehålla tungmetaller och skadliga organiska ämnen. Finland har fastställda gränsvärden för högsta tillåtna halt i organiska gödsel-fabrikat av tre tungmetaller (kvikksilver, kadmium, bly) och av arsen, men tills vidare inte gränsvärden eller rekommendationer för halten av skadliga organiska ämnen. Halten av skadliga organiska ämnen behöver observeras i alla gödsel-fabrikat. Även avloppsvattnet kan orsaka problem för livsmedlens produktionskedja och för livsmedelssäkerheten. Avloppsvattnet för med sig sådana ämnen ut i vattnen som man inte effektivt kan avlägsna ur avloppsvattnet, bland annat läkemedelsrester. Vi måste få större effektivitet när det gäller återlämnandet av mediciner till apoteken och därigenom avfallshanteringen, även om största delen

av läkemedelsresterna hamnar i avloppsvattnet via sekret som utsöndras från människor. Utskottet understryker att reningen av läkemedelsrester och andra motsvarande skadliga ämnen från spillvatten och slam från hushåll snabbt bör förbättras. Utvecklingsarbetet bör också ske genom aktivt internationellt samarbete för effektivare rening av avloppsvattnet i samtliga kuststater runt Östersjön. Utskottet konstaterar att EU har fastställt gränser för högsta tillåtna halter av dioxin och PCB-föreningar i livsmedel och foder. Halterna av dioxiner, PCB-föreningar och klorerade pesticider har redan länge minskat hos oss. Den huvudsakliga källan för de här föreningarna i Finland är fisk, särskilt fet Östersjöfisk. I strömming och lax överskrids gränsvärdet fortfarande ofta. Finland har beviljats undantag och får tillåta att strömming och lax släpps ut på den nationella marknaden på grund av de positiva effekterna av att äta fisk. En undersökning bland finländska yrkesfiskare i Östersjön visar att det med tanke på hälsan är bättre att äta fisk än att låta bli att äta Östersjöfisk på grund av miljögifter. Kalkylerad riskbedömning stöder också slutsatsen att nyttan av att äta fisk är större än skadan.

Ursprungsmärkning

Utskottet vill betona att det enligt utredningar blir allt viktigare för konsumenterna att få uppgifter om produkternas ursprung och produktions-sätt. Konsumenterna vill i synnerhet ha tillförlitliga och heltäckande uppgifter om livsmedlens ursprung. Det kräver framför allt ett väl fungerande spårbarhetssystem. En fullständig spårbarhet är ett krav bl.a. för att säkerställa en tillförlitlig konsumentinformation och för att återkallelse ska gå att genomföra. Dessutom är det angeläget, menar utskottet, att användning av affärernas egna produktmärken inte skapar oklarhet om produktens ursprung.

Utskottet konstaterar att lagstiftningen om livsmedelsinformation numera är nästan helt harmoniserad EU-lagstiftning som sågs över för några år sedan genom Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011, som gäller livsmedelsinformation. Enligt det allmänna

kravet i förordningen ska uppgift om ett livsmedels ursprungsland lämnas om avsaknad av uppgiften kan vilseleda konsumenterna. Dessutom ska uppgift om ursprungslandet alltid lämnas för färskt kött från svin, får, get och fjäderfä. När ursprungslandet för ett livsmedel anges men inte är samma som ursprungslandet för den primära ingrediensen, ska uppgift om ursprungslandet anges även för den primära ingrediensen i fråga. Dessa nya krav börjar tillämpas den 13 december 2014. Dessutom konstaterar utskottet att bilaga VI till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna kräver att om ett livsmedel har varit nedfrysad före försäljning men säljs upptinat ska livsmedlets beteckning åtföljas av angivelsen upptinat.

Utskottet anser att den nuvarande skyldigheten att anmäla ursprung fortfarande är otillräcklig, särskilt i fråga om förädlade produkter. Därför bör livsmedlens ursprungsmärkning framöver utvidgas, förbättras och förtydligas betydligt nationellt, på EU-nivå och internationellt. Det är nödvändigt att med skyndsamt tidtabell lagstifta att ursprungsmärkning för t.ex. kött som används som ingrediens är obligatorisk för att konsumenterna ska vara absolut säkra på i vilket land och under vilka förhållanden livsmedlen och råvarorna produceras.

Mikrobiologisk livsmedelssäkerhet

I Finland håller den mikrobiologiska säkerheten inom livsmedelsområdet hög nivå, framhåller utskottet. Långsiktigt arbete under flera decennier för en säker primärproduktion har gett utmärkt resultat. Hälso- och sjukvård för djur fokuserar på att förebygga sjukdomar, och användningen av antibiotika per produktionsdjur är bland de lägsta i Europa. Också matförgiftningarna ligger fortfarande på mycket låg nivå.

Än så länge är problemet med resistens mycket litet jämfört med andra EU-stater, men man måste hålla ett öga på läget. Antimikrobiell resistens utgör ett växande hot mot livsmedelssäkerheten och ett allvarligt problem i globaliseringskölvet. Livsmedel som importeras till Finland (t.ex. kyckling) innehåller sannolikt ett

betydande antal resistent bakteriestammar, men inga resistent stammar har uppdagats i inhemska produkter. Än så länge använder vi ganska lite antibiotika för produktionsdjur, men användningen är dock på uppåtående. I Finland används fortfarande främst smalspektrumantibiotika, i synnerhet penicillin, och inte bredspektrumantibiotika, som lättare ger upphov till resistens. Den ökande användningen av antimikrobiella medel hänger samman med att djurenheterna blir större och produktionen förändras, till exempel kvighotell och stora kalvuppfödningssystem. I sådana är sjukdomsriskerna större inne i enheten och fler djur riskerar att insjukna om den realiserar.

Ändå kan riskerna öka i framtiden när global uppvärmning, globalisering och omstruktureringar i djurproduktionen kräver större kostnadseffektivitet. Alla länkar i kedjan måste fortlöpande förbättras om vi vill förebygga zoonoser och behålla det goda läge vi har i dag. Framför allt behövs det omfattande internationella insatser.

Den låga självförsörjningsgraden för protein är en potentiell riskfaktor i primärproduktionen såväl här hemma som i Europa i stort. I dagsläget är husdjursproduktionen i hög grad beroende av proteinimport från utomeuropeiska länder. För att livsmedelssäkerheten ska bli bättre måste vi skyndsamt satsa på att utveckla den finländska proteinproduktionen och öka självförsörjningsgraden. För livsmedelssäkerheten är det av största vikt att principen om strängt ansvar finns kvar i foderlagstiftningen, särskilt som det är i det närmaste omöjligt för enskilda producenter att kontrollera ursprung, produktionsätt och transportförhållanden för importerat foder.

Kost och näring

Enligt Världshälsoorganisationen (WHO) utgör sjukdomar relaterade till ohälsosamma kostvanor, fysisk inaktivitet, rökning och livsstil överlag den största hälsoriskerna i industriländerna. Enligt redogörelsen räknar man med att ohälsosamma levnadsvanor genererar vårdkostnader på cirka två miljarder euro per år. Därutöver uppstår det stora kostnader utanför hälso- och sjuk-

vården exempelvis för ökad sjukfrånvaro och arbetsoförmåga.

De senaste årtiondenas positiva kostutveckling har vänt när det gäller intag av mättade fetter och salt. Den första indikationen på en förändring är att kolesterolvärdet i blodet och blodtrycket, som är två stora riskfaktorer för hjärt- och kärlsjukdomar, har stigit i befolkningen. Extra oroväckande med den tilltagande övervikten bland finländarna är att andelen överviktiga och feta barn och unga fördubblats under de tre senaste årtiondena. Den offentliga debatten kretsar huvudsakligen kring livsmedelstillsatser trots att matvanorna har avsevärt större betydelse för människors hälsa.

Det är viktiga mål som redogörelsen ställer upp: bland annat ska hälsofrämjande kost och näring beaktas i allt matpolitiskt beslutsfattande och hälsoskador relaterade till övervikt och kost i allmänhet minskas, särskilt bland socioekonomiskt utsatta. Ett annat angeläget mål är att mer lyfta fram kvaliteten på måltidsservice till olika grupper, menar utskottet. Barn och unga måste fortsatt kunna få bra mat på daghem och skolor på lika villkor. Man bör också vara uppmärksam på de äldres näringsintag och stödja matvanor som medverkar till bättre hälsa och funktionsförmåga. Skillnaderna i hälsa mellan olika arbetstagargrupper minskar om fler får tillgång till personalmåltider.

Med skatter och andra ekonomiska styrmedel kan man få människor att äta hälsosamt. Redogörelsen kommer också med motargument mot den s.k. sockerskatten och andra hälsorelaterade skatter, exempelvis att människor börjar konsumera andra, ohälsosamma produkter i stället (avsnitt 5.3.2). Det är viktigt, menar utskottet, att man bevakar effekterna av den nuvarande skatten på sötaker och gör en bedömning av eventuella utvecklingsbehov. Det gäller att försöka hitta kriterier och ekonomiska styrmedel för att lotsa in konsumtionen på hälsosam kost. Hälsosam kost kan vara dyrare än ohälsosam kost. Det finns således ett tydligt samband mellan priser och folkhälsa. En fråga som också bör lyftas fram är att många ohälsosamma produkter säljs i allt större förpackningar.

Utskottet menar att industrins och handelns potential för hälsofrämjande insatser måste kunna utnyttjas bättre. Vid sidan av att sätta in ekonomiska styrmedel bör det diskuteras om marknadsföring och produktutveckling kan utnyttjas för att få människor att äta hälsosammare. Mynigheterna bör få tillgång till den information som handeln samlar in om kunders konsumtionsvanor, bland annat för att kunna analysera effekterna av styrmedlen.

Från och med 2015 kommer obligatoriska näringsdeklarationer att krävas på allt fler livsmedelsförpackningar. För märkningarna anlitas databasen Fineli som upprätthålls av Institutet för hälsa och välfärd. Det är viktigt att databasen är uppdaterad också för att det ska gå att bedöma finländarnas intag av näringsämnen. Adekvata resurser måste absolut avsättas för databasen för att uppgifterna ska vara objektiva och överskådliga.

Livsstil och kost

Utskottet påpekar att Finland redan länge har haft lagstadgad skolbespisning. De avgiftsfria skolmåltiderna ingår i våra välfärdstjänster och de har väckt uppskattning internationellt. Det är av största vikt att vi fortsatt vidareutvecklar och värnar om vår skolbespisning. Skolmaten måste få en starkare roll bland de allmänna pedagogiska målen i skolan.

I kapitlet om livsstil och kost lägger redogörelsen fram ett åtgärdsförslag som innebär att kunskaperna om kost och näring bland lärare samt i småbarnsfostran och mathållning ska förbättras med hjälp av undervisningsmaterial och utbildning. Utskottet håller med kulturutskottet om att det är viktigt att detta nämns, men hade gärna sett att matkompetensen hade getts större utrymme. Merparten av matförgiftningarna beror på att livsmedel transporteras i fel temperatur, hanteras fel eller förvaras fel i hemmen.

Redan i förskoleverksamheten kan man skapa en grund för sunda attityder till mat och ätande och hjälpa hemmen att ge barnen hälsosamma matvanor. Att ha mat som hobby stöder de vanor och de grundläggande kunskaper och färdigheter som inhämtats i den tidiga barndomen och i

skolan. Det är viktigt att matkunskap ingår inte bara i småbarnspedagogiken, utan också i alla läroämnena på alla skolnivåer och i skolbespisningen.

Precis som kulturutskottet är jord- och skogsbruksutskottet starkt av den åsikten att övervakade måltider i förskolor och grundskolor ger barnen möjlighet att lära sig äta tillsammans, få hälsosam mat, testa nya maträtter och prova på nya smaker. För många barn är skolmaten dessutom den enda tillredda varma måltiden under dagen. Därför gäller det att vara särskilt noga med att maten håller hög kvalitet och är riskfri. Ett viktigt faktum är att barnen äter grönt, fisk och kött om de ser fräscha ut och läggs upp på ett attraktivt sätt. De professionella köken måste få större kompetens inom närodlad och ekologisk mat och hälsosamma matval.

Enligt uppgift går man i Sverige i ökande grad över till att tillreda skolmaten i lokala kök. Utskottet välkomnar informationen i utlåtandet från kulturutskottet och anser trenden vara ett steg i rätt riktning och stöder en liknande utveckling för skolmaten i Finland. A och O är dock att skolorna använder mer närodlad mat och att mer information sprids om närproduktion. I fortsättningen bör det undersökas hur höga totalkostnaderna för skolmaten blir om man också tar hänsyn till att kvaliteten på maten kan försämras under långa transporter, vad transporterna kostar och att förutsättningarna för det pedagogiska uppdraget för mat och kost är bättre när maten tillagas nära eleverna.

Den offentliga sektorn måste bli bättre på upphandling och förbättra sin rådgivning på området för att närodlad mat ska användas i större utsträckning. I offentlig upphandling måste det införas ett krav på att anbudena ska följa finländska produktionsstandarder. Samtidigt är det viktigt att understryka att närodlad mat ska vara säker mat. Genom att i menyplanering och val av livsmedel gynna närodlad mat kan man bidra till regional och ekologisk välfärd och en livskraftig landsbygd. Dessutom kan man bland annat undvika konserveringsmedel och tillsatser, och närodlad mat behöver inte bearbetas så mycket. Utskottet påpekar att kvalitetsmat inte nödvändigt-

vis är särskilt mycket dyrare eftersom ungefär 80 procent av priset på en måltid består av lönekostnader. När parterna börjar samarbeta mer och kompetensen i att köpa in och använda närproducerad mat ökar kommer prisskillnaden mellan närproducerad mat och annan mat att krympa. Dessutom är närproducerad mat till nytta för närområdets ekonomi. Ett tydligt problem är enligt kulturutskottet att skolköken inte får användas för till exempel hobbyverksamhet på kvällen eller över huvud taget utanför skoldagen. Det finns inga lagliga hinder, men hygienkraven och andra krav leder ändå till att annan användning är förbjuden. Utskottet föreslår att det undersöks hur hindren för en sådan användning av lokalerna kan undanröjas.

Forskning

Vår högkvalitativa vetenskapliga forskning har varit en av de viktigaste förutsättningarna för den höga nivån på vår livsmedelssäkerhet, och den har hjälpt beslutsfattarna att identifiera risker, förbättra verktygen för riskhantering och sätta in riskhanteringen där den är kostnadseffektiv och ger störst nytta. Resultaten från forskningen i livsmedelssäkerhet är till nytta för hela samhället, och samhället bör också i fortsättningen vara en av finansiärerna. För att vi i framtiden ska kunna hantera riskerna inom livsmedelssäkerheten behövs det fullgoda satsningar på långsiktig forskning, understryker utskottet.

Högkvalitativ forskning är en av grundpelarna i hög livsmedelssäkerhet. Där spelar inte minst framtagningen av nya forskningsmetoder och tillämpningen av dem för att lösa problemen inom livsmedelssäkerheten en central roll. Samtidigt som matförgiftningsepidemierna har fått större konsekvenser och blivit mer internationella kommer det nya mikrober som sprids via livsmedel. Nya produktionsmetoder, ny teknik och livsmedel producerade med ny teknik utgör tillika en grogrund för sjukdomsalstrare som sprids med livsmedel. För livsmedelstillsynen spelar det en väsentlig roll om det finns tillräckligt många rikstäckande laboratorier. Inom miljö- och hälsoskyddet tappar laboratorierna med lönsamhetsproblem när proverna är så få. De

närmaste åren kan det uppstå problem med att få laboratorieservice för den kommunala tillsynen, menar utskottet.

De riskhanteringsåtgärder som vidtas med anledning av livsmedelssäkerheten måste bygga på vetenskapligt dokumenterad information. Det är angeläget att det finns tryggade resurser för forskning för att vi ska kunna upptäcka och motverka de hälsorisker för konsumenterna som de snabba förändringarna och globaliseringen för med sig inom livsmedelsproduktionen.

Sammanfattning

Utskottet understryker vikten av att livsmedelskedjan är lönsam också i framtiden. När vi ser till att det samlade livsmedelsområdet, särskilt primärproduktionen, är lönsam kan vi också i fortsättningen satsa på livsmedelssäkerheten. Det är viktigt att livsmedelstillsynen är inriktad på risker och att tillsynen vidareutvecklas utifrån den premissen. De knappa resurserna måste sättas in där de verkligen behövs. Nedbantad byråkrati, tydliga regler och ändamålsenliga nationella tolkningsanvisningar gagnar produktion och bearbetning av finländska livsmedel. Vi måste kunna utnyttja den höga livsmedelssäkerheten för att öka exporten.

Utskottet välkomnar att regeringen understryker att det är viktigt med konsumentinformation. I framtiden är det ytterst viktigt att konsumenterna får heltäckande information om vad livsmedlen innehåller och varifrån de kommer. Utskottet hänvisar till sitt betänkande om statsrådets redogörelse om livsmedelspolitik (JsUB 25/2010 rd — SRR 6/2010 rd) och ser det som nödvändigt att alla livsmedel så snart som möjligt får obligatorisk ursprungsmärkning.

I samband med livsmedelsskandalerna de senaste åren har det kommit fram att det är svårt att övervaka underleveranser vid internationell bearbetning av livsmedel och att exempelvis produktförfälskningar och annan brottslig verksamhet förekommer inom köttupphandlingen. Utskottet vill med eftertryck understryka att det finns ett växande hot om förfälskningar av livsmedlens sammansättning och ursprung. Hotet

måste mötas med internationellt samarbete och adekvat övervakning av importen.

I fortsättningen bör vi i högre grad satsa på lokal matproduktion och närodlad mat med korta leveranskedjor, men också på att hela kedjan från jord till bord fortsatt finns i Finland. Vidare understryker utskottet vikten av att ursprungsmärkning, spårbarhet och märkning av förpackningar övervakas bättre. Det behövs mer resurser för att webbhandeln ska kunna övervakas bättre, och för att få det måste förvaltningen göra interna prioriteringar och eventuellt införa nya system. Man bör i synnerhet satsa på att kontrollera importerade varor. Utskottet lyfter också fram betydelsen av att tullen får tillräckliga resurser.

Avslutningsvis påpekar utskottet att redogörelsen inte anger någon tidsplan för de föreslagna åtgärderna eller vem som ansvarar för dem. Det måste sättas en tidsplan för åtgärderna och anges vem som ansvarar för dem, anser utskottet. Dessutom måste det bevakas att målen uppfylls.

Utskottets förslag till riksdagens ställningstagande

Riksdagen

förutsätter följande i sitt ställningstagande med anledning av redogörelsen:

- 1. Regeringen ser till att primärproduktionen är en lönsam bas för livsmedelsproduktionen och livsmedelssäkerheten.*
- 2. Regeringen ser till att alla livsmedelsprodukter ska ursprungsmärkas.*
- 3. Regeringen arbetar för att importerade livsmedel ska uppfylla samma standarder som finländska produkter.*
- 4. Regeringen medverkar till större samarbete mellan livsmedelstillsynen och Tullen och ser till att de får tillräckligt stora resurser för sin verksamhet.*

JsUB 1/2014 rd — SRR 5/2013 rd

Helsingfors den 20 februari 2014

I den avgörande behandlingen deltog

ordf. Jari Leppä /cent
vordf. Lauri Heikkilä /saf
medl. Heikki Autto /saml
Markku Eestilä /saml
Lasse Hautala /cent
Reijo Hongisto /saf
Anne Kalmar /cent

Timo V. Korhonen /cent
Pirkko Mattila /saf (delvis)
Mats Nylund /sv
Kari Rajamäki /sd
Janne Sankelo /saml
Arto Satonen /saml
Katja Taimela /sd.

Sekreterare var

utskottsråd Jaakko Autio.