

JORD- OCH SKOGSBRUKSUTSKOTTETS BETÄNKANDE 24/2010 rd

Statsrådets redogörelse om livsmedelssäkerheten

INLEDNING

Remiss

Riksdagen remitterade den 14 april 2010 statsrådets redogörelse om livsmedelssäkerheten (SRR 3/2010 rd) till jord- och skogsbruksutskottet för beredning.

Sakkunniga

Utskottet har hört

- livsmedelssäkerhetschef Veli-Mikko Niemi, jord- och skogsbruksministeriet
- konsultativ tjänsteman Jarkko Rapala, social- och hälsovårdsministeriet
- sakkunnig Tarja Hartikainen, Finlands Kommunförbund
- direktör, professor Eila Kilpiö, Konsumentforskningscentralen
- biträdande direktör Riitta Jalkanen, Konsumentverket
- direktör Eeva-Liisa Ryhänen, MTT Bioteknik- och livsmedelsforskning

- direktör för verksamheten livsmedelssäkerhet Susanna Pesonen, Livsmedelssäkerhetsverket
- enhetschef Suvi Virtanen, Institutet för hälsa och välfärd
- dekan, professor Antti Sukura, Helsingfors universitet
- vicedekan, professor Olli Peltoniemi, Helsingfors universitet
- vice verkställande direktör Veli-Matti Aittomäki, Turism- och Restaurangförbund rf
- ordförande, veterinär Sanna Hellström, Finlands Veterinärförbund
- ordförande för ledningsgruppen för livsmedelsstrategin, bergsråd Simo Palokangas.

Dessutom har skriftliga utlåtanden lämnats av

- Tullstyrelsen
- Svenska Lantbruksproducenternas Centralförbund SLC
- gentekniknämnden
- Livsmedelsindustriförbundet rf
- Finlands dagligvaruhandel rf.

UTSKOTTETS ÖVERVÄGANDEN

Motivering

Allmänt

Redogörelsen ska ge en bild av läget inom livsmedelssäkerheten i Finland, presentera de viktigaste nyckeltalen och undersöka med vilka insatser livsmedelssäkerheten kan förbättras eller

dess tillstånd bevaras. Fokus ligger på att beskriva utvecklingen sedan 2006, då den förra redogörelsen kom. Redogörelsen går in på de kemiska, fysikaliska, mikrobiologiska och näringsmässiga säkerhetsriskerna, gör en riskbedömning, behandlar riskhantering och lägger till sist fast målen för livsmedelssäkerheten 2010—

2014. Den täcker in hela kedjan för livsmedelsproduktionen och den innefattar mycket brett upplagda generella mål för arbetet med livsmedelssäkerheten. Utskottets åsikt är att redogörelsen är en bra övergripande bedömning av livsmedelssäkerheten och att det är positivt att den nu också behandlar de näringsmässiga säkerhetsriskerna.

Bland de frågor som behandlas märks aktuella säkerhetsproblem, förändringsfaktorer i framtiden och målen för livsmedelssäkerheten. Det är befogat att också riskerna med nyare produktionsmetoder, bland annat nanoteknik som fortfarande är relativt okänt för konsumenterna, behandlas i ett särskilt kapitel. Men precis som de tidigare redogörelserna fokuserar redogörelsen fortfarande på produktion och processer i livsmedelskedjan. Däremot kommer teman som att i tid förutse risker med till exempel importen av livsmedel, distributionen i livsmedelskedjan, konsumentbeteende och ändrade konsumtionsvanor lite i skymundan.

Det är fortfarande viktigt att lyfta fram principen "från jord till bord" i produktionskedjan som börjar från primärproduktion, det vill säga säkra och högkvalitativa produktionsinsatser inom jordbruket, växthälsa och friska och välmående djur. Produktionskedjan går från tillverkning, industri, handel, import och export ända fram till konsumentens matbord. I alla faser av livsmedelskedjan måste man ha kontroll över de många kemiska, fysikaliska, mikrobiologiska och produktionsmässiga riskerna. Säkerhetsriskerna ökar när folk reser mer och livsmedel säljs på en internationell marknad.

I internationell jämförelse är livsmedelssäkerheten mycket hög i Finland. I botten har vi en välfungerande kvalitetskedja där man har lyckats med kvalitetssäkringen i hela kedjan ända från primärproduktionen fram till konsumenten. Den effektiva bekämpningen inom primärproduktionen är grunden för en säker livsmedelskedja. Aktörerna drabbas av extra kostnader för att hålla en hög säkerhetsnivå och det beaktas inte fullt ut i produktpriserna. God hygien i hanteringen av råvaror och produkter ger inte utslag i bättre priser på primärprodukter, exempel-

vis jämfört med många importerade produkter som betraktas som ett problem.

Det är vidare viktigt att ursprungsmärkningen blir tydligare och att varors ursprung kan spåras bättre. Att kunna spåra produkter är extra viktigt när livsmedelssäkerheten är hotad eller risker misstänks. Finland har genomfört EU:s rättsakter om spårning av livsmedel. Härnäst måste vi koncentrera oss på att ge konsumenterna ännu bättre information om spårning av livsmedel och med hjälp av den nyaste tekniken maximera fördelarna med spårning för alla som ingår i livsmedelskedjan. Konsumenternas förtroende för vår finländska livsmedelsproduktion kan fortsatt vara stort om det blir lättare att spåra livsmedel.

Enligt utskottet är det viktigt att livsmedelskedjan också i fortsättningen kan hålla hög hygiennivå och förbättra den, men de förebyggande insatserna bör vara anpassade för att produktionskostnaderna inte ska stiga av strängare hygienbestämmelser. Den dåliga lönsamheten inom primärproduktionen gör att det kan vara svårare att hålla hög säkerhetsnivå inom livsmedelssektorn.

I betänkande koncentrerar sig utskottet på vissa av de viktigaste aspekterna på livsmedelssäkerheten och relaterade åtgärder.

Mikrobiologisk livsmedelssäkerhet

Mikrober spelar en stor roll när hälsoriskerna med livsmedel bedöms. De mikrobiologiska riskerna är många och de kan orsakas av olika typer av patogener, bland annat bakterier, virus, parasiter, svampar och prionproteiner. Zoonoser, dvs. sjukdomar som smittar mellan djur och människor, är de största mikrobiologiska riskerna med livsmedel.

Utskottet anser att den mikrobiologiska livsmedelssäkerheten påverkas mest av att livsmedelstillverkningen koncentreras och blir mer internationell och av att det tas fram nya tillverkningsmetoder och att detta medför nya risker. Mikrober har en fenomenal förmåga att omvandlas och anpassa sig till nya förhållanden. Samtidigt som matförgiftningsepidemierna har fått större konsekvenser och blivit mer internationel-

la kommer det till nya mikrober som orsakar och sprider sjukdomar via livsmedel.

I internationell jämförelse är den mikrobiologiska livsmedelssäkerheten mycket hög i Finland, framhåller utskottet. Också övervakningen och bekämpningen av salmonella inom primärproduktionen håller erkänt hög standard. Det nationella programmet för salmonellabekämpning är således en av hörnstenarna i vår husdjursproduktion. Programmet är dessutom ett bra underlag för kontrollen av andra mikrobiska och bakteriella sjukdomar och djursjukdomar i husdjursproduktionen. Instrumenten för riskhantering måste förbättras hela tiden för att hälso problemen inom husdjursproduktionen ska vara under kontroll också i framtiden. Hanteringen av salmonellafallen våren 2009 visade att vårt salmonellaprogram fungerar, men att det fortfarande finns brister, särskilt i informationen.

Mikrobläkemedelsresistens, dvs. bakteriers motståndskraft mot mikrobläkemedel, är ett av de allvarligaste veterinärmedicinska problemen. I internationell jämförelse är situationen för bakterieresistens fortfarande relativt bra i vårt land och i Finland använder vi ungefär bara en tiondel av den mängd antibiotika som många av de viktigaste producentländerna ute i Europa använder. I skötseln av produktionsdjur måste vi satsa mer på att förebygga sjukdomar och följaktligen avsätta mer pengar för ändamålet.

Redogörelsen understryker vikten av kontrollerad omstrukturering inom jordbruket. Redan nu har husdjursproduktionen genomfört omstruktureringar som har gett Finland större enheter som bedriver intensiv djurproduktion. Trots mekaniseringen och automatiseringen är arbetsbördan och bundenheten i jordbruksarbete av den omfattningen att många har stora problem med arbetshälsan. Det är ett mycket krävande arbete att hantera smittsamma sjukdomar på stora enheter och förknippat med risker som inte finns i småskalig produktion. Det krävs adekvata säkerhetssystem och nya arbetsmetoder för att de ska kunna gardera sig inför riskerna.

Vidare bör vi notera att det behövs fortlöpande forskning och kontroll, men också intensivt samarbete för att vi ska kunna hålla hög nivå på

den mikrobiologiska livsmedelssäkerheten. En av de stora frågorna i framtiden är om nya zoonoser kommer att spridas i livsmedelskedjan. I det sammanhanget vore det viktigt att ett zoonoscentrum byggs upp och blir en av de åtgärder som regeringen efterlyser. Med ett effektivt bekämpningsprogram och snabba åtgärder kan vi behålla konsumenternas förtroende för finländska livsmedel.

Rester av växtskyddsmedel

Redogörelsen lyfter tydligt fram de risker som följer i kölvattnet av miljöfaktorerna, klimatförändringen och den demografiska utvecklingen. I växtproduktionen påverkas exempelvis svamparterna av klimatförändringen och de odlings tekniska lösningarna och den vägen uppkommer det naturliga toxiner. I Finland används och tillförs växtskyddsmedel i så låga halter att de är riskfria. Hela 91 procent av intaget av växtskyddsämnen kommer i dag från utländska livsmedel, särskilt från frukt (EVIRA:n julkaisu 13/2009, s. 144).

Enligt Forskningscentralen för jordbruk och livsmedelsekonomi (MTT) har vi en ökad användning av bekämpningsmedel mot ogräs. Det beror på att vissa odlingstekniska omställningar har blivit vanligare, bland annat direkt sådd och lätt bearbetning. Den globala uppvärmningen kan resultera i ökad användning av bekämpningsmedel, och därmed ökar risken för rester i livsmedel. Det är viktigt att bekämpningsmedel används kontrollerat också när klimatförhållandena ändras.

Gödselmedel

Ren mark och rent vatten är stora konkurrensfördelar i den framtida produktionen av säkra livsmedel i vårt land. I Finland är marken och vattendragen mycket mottagliga för skadliga effekter från kadmium. Redogörelsen påpekar på ett förtjänstfullt sätt riskerna med de moderna gödselingsmedlen som är baserade på avfallsmaterial och biprodukter från industrin. Frågan är mycket viktig och aktuell, menar utskottet. Vid ekonomisk nyttoanvändning gäller det att för vissa

sig om att hälsovådliga främmande ämnen inte ansamlas i gödslingsmedlen.

Selenhalten i marken har ökat kraftigt enligt redogörelsen. Men i en uppföljningsstudie från 2008 visar MTT att selenhalten i odlingsmark i Finland ligger på samma nivå som i analyser från 1990 respektive 1998. Selenhalten i mark, foder och livsmedel följs upp kontinuerligt och det är nödvändigt också i fortsättningen. Redogörelsen har inga uppgifter om hur selen- och jodupptaget påverkas av gödselmedlen i ekologisk odling. Det är angeläget att den ekologiska odlingen blir mer uppmärksam på tillförseln av selen och jod, påpekar utskottet.

Kost och näring

Redogörelsen har ett nytt avsnitt om kost och näring, och den är nödvändig, anser utskottet. Många av de stora hälsoproblemen relaterade till livsmedel har ett nära samband med kost och näring, som i sin tur spelar en stor roll för folkhälsan och samhällsekonomin. I många befolkningsgrupper ökar hälsoriskerna av den stora konsumtionen av ohälsosamma livsmedel och ensidig kost. Den snabbt ökande fetman och fetmarelaterade sjukdomar belastar hälso- och sjukvården och försämrar människors livskvalitet. Nedsatt funktionsförmåga hos äldre kan ha ett samband med näringsriskerna. Hur problemen och riskerna ska hanteras i framtiden är en stor fråga och den bör lösas genom gott och brett samarbete, anser utskottet.

Regeringen föreslår fullt motiverade åtgärder för att vi ska kunna hantera riskerna med kost och näring, det vill säga konsumentinformation (inskränkningar, varningar och rekommendationer), skatter och andra ekonomiska åtgärder och uppföljning. De många åtgärderna för att främja hälsosam kost och näring bland befolkningen är alla nödvändiga. Bland dem märks ekonomiska styrmedel, större politiskt samarbete och mer politisk samordning, större hänsyn till grupper med särskilda behov i kostupplysningen och i förekommande fall reglering av marknadsföringen av livsmedel. Dessutom måste konsumentinformationen om näringsinnehållet i livsmedel bli bättre. Social- och hälsovårdsministeriet har ti-

digare föreslagit att det ska lagstiftas om att informationsmaterial om kost till spädbarn och småbarn till grupper med särskilda behov ska godkännas och av vem eftersom man med beskrivningar och råd om amning, matvanor och kostfrågor i hög grad kan påverka barnets tidiga utveckling. Utskottet ser positivt på förslaget.

Utöver de föreslagna åtgärderna behöver konsumenterna bli bättre på hälsofrämjande kost för att undvika risker. Folk måste dessutom bli bättre på att läsa märkningen på livsmedel och förstå innebörden av den. Det kräver att läroplanerna och skolsystemet inbegriper tillräckligt mycket undervisning i hälsokunskap och hushållskunskap.

Vidare måste vi satsa mer på kontroll och övervakning av kvaliteten på maten från storkök. Inte minst vid konkurrensutsättning och upphandling av offentlig kostservice bör matens kvalitet, ursprung och näringsvärde vara viktiga kriterier. Konsumenterna måste bli informerade om råvarornas ursprung, sammansättning och näringsinnehåll, rekommenderade produkter och lagom stora portioner. Vidare är det viktigt att utveckla livsmedelskontrollen och företagens egenkontroll för att de bättre ska kunna ta hänsyn till kontrollen av näringsinnehållet i maten.

Konsumenterna

Redogörelsen fokuserar konsumentinformationen på informativt budskap, valmöjligheter och individen. Utskottet påpekar att olika socioekonomiska grupper har varierande möjligheter att träffa val, tolka information och satsa på hälsosam kost. Barn, unga konsumenter och äldre kan bli nya riskgrupper i framtiden. Det räcker inte med att förbättra märkningen och spårningen av livsmedel. Konsumenterna måste också få bättre vardagskunskaper, lära sig arbeta i sitt eget hushåll och känna till riktiga och rekommenderade förvarings- och tillagningssätt.

Utskottet anser att det i förslagen för att förbättra konsumenternas villkor också bör ingå åtgärder för att utöka utbudet av hälsosamma livsmedel i affärer och kostservice och som minskar den socioekonomiska ojämlikheten i möjligheterna att träffa hälsosamma val. Det finns en del

nya trender i konsumtionen av livsmedel och de ligger inte alltid i linje med livsmedelssäkerheten, till exempel att en del vill ha opastöriserad mjölk. Det är viktigt att riskerna och de förmodade fördelarna med sådana trender utreds för att konsumtionsvanorna ska kunna basera sig på dokumenterad kunskap.

Importen av utländska livsmedel

Importen av livsmedel håller tydligt på att öka och produktsortimentet blir bara större. Redogörelsen tar inte tillräckligt stor hänsyn till problemen med importerade livsmedel och det växande behovet av kontroll i framtiden, menar utskottet. Säkerhetsriskerna ökar markant i takt med att importen ökar. Det i sin tur betyder att vi måste satsa mer på kontroll av importerade livsmedel och undersökningar av livsmedelssäkerheten. Samtidigt ökar risken för att uppgifterna om ursprung, näringsämnen m.m. förfälskas.

Djurproduktionen blir mer och mer internationell när gemensamma företag tar över och samarbetet kring husdjursavlen ökar. Det kan resultera i att handeln med avelsdjur ökar. Finland har hört till de länder i Europa som haft särskilt stor spridning av djursjukdomar, men den växande internationaliseringen måste beaktas i bekämpningen av sjukdomarna.

I framtiden blir vi tvungna att också lägga ner resurser på att förhindra förfälskning och manipulering av livsmedel. Förfälskning av livsmedel och manipulering av sammansättningen är stora risker som i värsta fall kan innebära direkta hälsorisker och försämma konsumenternas förtroende för livsmedelssäkerheten.

Riskerna ökar hela tiden i takt med att konkurrensen och produktionsvolymerna växer. Utskottet tror inte att dödsfallen och skadorna i samband med melaminet i mjölkpulver eller användningen av cancerframkallande Sudan-färger i Kina är unika fall. I Tyskland avslöjades det i början av året att dioxinhaltigt foder hade spridits till tusentals gårdar i Tyskland, Frankrike och Danmark. Det visar att stora risker fortfarande uppstår i Europa. Föreningen berodde sannolikt på att fett som var avsett för industrin

av misstag användes som foderråvara i stället för vegetabiliskt fett.

En internationell risk som bör beaktas är att livsmedel kan användas som verktyg för bioterrorism. Det är tullverket som övervakar icke-animaliska importerade livsmedel och planerar kontrollen i samarbete med Livsmedelssäkerhetsverket (Evira). Det är nödvändigt att intensifiera samarbetet mellan myndigheterna och förbättra spårbarheten och övervakningen av den. För tillfället behöver ursprungslandet inte anges för alla livsmedel, trots att det för vissa bestämda livsmedelsgrupper är obligatoriskt. Det är nödvändigt att lagstifta att ursprungsmärkning för varor är obligatoriska för att konsumenterna ska vara absolut säkra på i vilket land och under vilka förhållanden livsmedlen produceras.

Risken att det ska finnas rester efter växtskyddsmedel är större vid import av livsmedel än vid inhemsk produktion, påpekar utskottet. I importerade livsmedel förekommer ibland också förhöjda halter eller rester av ämnen som inte längre används inom EU. Det säger sig självt att det då kan förekomma hälsorisker och detsamma gäller växtskyddsmedel som säljs på en svart marknad, ofta över webben och helt utan riskbedömningar. Redogörelsen går kort in på mögelgifter och regeringen framhåller att grönsaker och spannmål från Finland kan innehålla mögeltoxiner. Också nötter, torkad frukt, kryddor, kaffe och importerad spannmål och produkter där de finns kan innehålla mögeltoxiner och vara en säkerhetsrisk.

Inte bara forskning och kommersiellt laboratorieutbud spelar en roll för kontrollen. Utöver det måste staten ha tillgång till fullgod och kompetent analyskapacitet som tillhandahåller servicen till fördelaktigt pris och kan garantera tillgång till analyser också i kristider. Det gäller att upprätthålla kompetensen så att krävande analyser snabbt går att omvandla till rutin. Vidare blir det allt viktigare att laboratorierna nätverkar och har ett fungerande samarbete med myndigheterna. Informationssystem och databanker bör sammanställas och befintliga system samordnas.

Samordning av förvaltningen

Ett väl fungerande samarbete mellan aktörer och politikområden är A och O för att förbättra livsmedlens konkurrenskraft, kvalitet och säkerhet. I fortsättningen bör samarbetet mellan förvaltningarna intensifieras, satsningar göras på multidisciplinär forskning och gemensamma forskningsprogram backas upp. Utskottet menar att frågorna inte diskuteras tillräckligt ingående i redogörelsen, men att man måste ta tag i dem ordentligt i framtiden. Det bör också utredas om resurserna kan fördelas optimalt. I förekommande fall bör de kunna omfördelas.

Proposition RP 293/2010 rd med förslag om ändring av livsmedelslagen som regeringen lagt efter redogörelsen och för närvarande behandlas i riksdagen innehåller viktiga åtgärder och utvecklingsförslag för livsmedelssäkerheten, riskbaserad kontroll och organisationen av kontrollen. Propositionen avser att dels förtydliga kontrollen och göra den mer riskbaserad, dels förbättra och omorganisera köttbesiktningen.

Forskning

Vår forskning kring livsmedelssäkerhet håller hög nivå och den har hjälpt beslutsfattarna att identifiera risker, förbättra verktygen för riskhantering och sätta in riskhanteringen där den är kostnadseffektiv och ger störst nytta. Högkvalitativ vetenskaplig forskning har varit ett av de viktigaste elementen i vår avancerade livsmedelssäkerhet. Resultaten är allmännyttiga och samhället bör också i fortsättningen vara en av finansierarna. För att vi i framtiden ska kunna hantera riskerna inom livsmedelssäkerheten behövs det fullgoda satsningar på långsiktig forskning.

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 till allt fler nya mikrober som orsakar och sprider sjukdomar via livsmedel. Samtidigt ger nya produktionsmetoder, ny tek-

nik och livsmedel producerade med ny teknik 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 tåmpas laboratorierna med lönsamhetsproblem när proverna är så få och laboratorierna har minskat mycket snabbt. De närmaste åren kan det uppstå problem med att få laboratorieservice för den kommunala tillsynen.

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.

Centrala mål för livsmedelssäkerheten 2010—2014

I slutet av redogörelsen räknar regeringen upp 22 mål för en rad sektorer inom livsmedelssäkerheten 2010—2014. De är indelade i tre kategorier: att garantera säkra livsmedel, att främja hälsosam kost och att ge konsumenterna större inflytande och bättre information. Utskottet anser att målen är korrekta, men en del av målen är mycket generellt hållna, medan andra går mycket in i detaljer. I kommande redogörelser bör målen definieras bättre och metoderna och möjligheterna för att genomföra dem utvärderas i förväg. Vidare bör de primära insatsområdena lyftas fram tydligare.

Internationell handel, teknik, nya produktionsmetoder, klimatförändringen och den demografiska utvecklingen för med sig risker som det är värt att gardera sig för i förväg effektivt och med fackkompetens. Utskottet understryker att statsrådets politikprogram i fortsättningen bör integreras bättre och vara en samlad analys av produktions- och konsumtionskedjan. Avslutningsvis nämner redogörelsen bland annat det konsumentpolitiska programmet (ANM). Men det är nästan inte alls integrerat i livsmedelsfrågor och det ger därför inget stöd för de nya konsumtionsrisker som behandlas i redogörelsen. Utskottet understryker att statsrådets politikprogram i fortsättningen bör integreras bättre

re och vara en samlad analys av produktions- och konsumtionskedjan.

Redogörelsen borde ha lyft fram betydelsen av övervakning och förebyggande åtgärder mer kraftfullt. Bättre övervakning av spårbarheten och livsmedelsmärkningen, förbättringar i kontrollen av webbhandeln, publikation av information om kontrollen och bättre beredskap kräver större resurser. För att få det måste förvaltningen göra interna prioriteringar och eventuellt införa nya system. Man bör satsa i synnerhet på att kontrollera importerade varor. Extra viktigt är det att tullen och inte minst tulllaboratoriet har resurser, påpekar utskottet.

Efter att redogörelsen har behandlats i riksdagen är det viktigt att lägga fast mer konkreta åtgärder för att målen i redogörelsen ska nås. Dessutom måste det sägas ut vem som har ansvaret och när åtgärderna ska genomföras.

Utskottets förslag till beslut

Jord- och skogsbruksutskottet föreslår

att riksdagen godkänner följande ställningstaganden med anledning av redogörelsen och förutsätter att

1. regeringen förbättrar riskhanteringen genom att se till att det finns adekvata resurser för livsmedelskontroll och för tullen, i synnerhet för tulllaboratoriet, och att kontrollen samtidigt fortsätter att koncentreras till staten.

2. regeringen främjar livsmedelssäkerheten genom att arbeta för att förbättra spårbarheten i fråga om livsmedel, vilket innebär att alla livsmedelsprodukter i fortsättningen ska vara ursprungsmärkta.

Helsingfors den 21 januari 2011

I den avgörande behandlingen deltog

ordf. Jari Leppä /cent
vordf. Pertti Hemmilä /saml
medl. Lasse Hautala /cent
Hannu Hoskonen /cent
Anne Kalmari /cent
Johanna Karimäki /gröna
Lauri Kähkönen /sd
Esa Lahtela /sd
Mats Nylund /sv

Pentti Oinonen /saf
Klaus Pentti /cent
Petri Pihlajaniemi /saml
Erkki Pulliainen /gröna
Kari Rajamäki /sd
Arto Satonen /saml
Katja Taimela /sd
Pekka Vilkuna /cent.

Sekreterare var

utskottsråd Jaakko Autio.