

KULTURUTSKOTTETS UTLÅTANDE 13/2013 rd

Statsrådets redogörelse om livsmedelssäkerheten 2013—2017

Till jord- och skogsbruksutskottet

INLEDNING

Remiss

Riksdagen remitterade den 23 maj 2013 statsrådets redogörelse om livsmedelssäkerheten 2013—2017 (SRR 5/2013 rd) till jord- och skogsbruksutskottet för beredning och bestämde samtidigt att kulturutskottet ska lämna utlåtande i ärendet till jord- och skogsbruksutskottet.

Sakkunniga

Utskottet har hört

- veterinäröverinspektör Sebastian Hielm, jord- och skogsbruksministeriet
- undervisningsråd Erja Heikkinen, undervisnings- och kulturministeriet
- undervisningsråd Marjaana Manninen, Utbildningsstyrelsen
- sektionschef Pirkko Tuominen, Livsmedelssäkerhetsverket Evira
- professor Marja-Liisa Hänninen, Helsingfors universitets agrikultur-forstvetenskapliga fakultet
- specialforskare Jarkko Niemi, Forskningscentralen för jordbruk och livsmedelsekonomi (MTT)
- äldre forskare, LVD Maria Saarela, Statens tekniska forskningscentral (VTT)
- serviceförmän Sirkka-Liisa Antman, Helsingfors stad, Palmia

- kosthållschef Aulikki Johansson, Helsingfors stad, Palmia
- specialsakkunnig Tarja Hartikainen, Finlands Kommunförbund
- ombudsman Liisa Niilola, Maa- ja kotitalousnaisten Keskus ry
- ombudsman Leila Kekkonen, Keliakialiitto ry
- ordförande, PeM Anneli Rantamäki, Hushållslärarnas förbund
- styrelseordförande Taina Laaksoharju, Lasten ja nuorten puutarhayhdistys
- samordnare för frivillig- och trädgårdsverksamheten Janne Länsipuro, Lasten ja nuorten puutarhayhdistys
- matkulturombud Anni-Mari Syväniemi, Centralförbundet för lant- och skogsbruksproducenter (MTK)
- ombudsman Marianne Heikkilä, Marttaliitto ry
- chef för ungdomsarbetet Marjaana Liukko, Suomen 4H-liitto
- professor i matkultur Johanna Mäkelä.

Dessutom har skriftligt utlåtande lämnats av

- Finlands Akademi
- kosthållsdirektör Toini Linnanmäki, Kyrksläpps kommun
- Barnträdgårdsläraryrket BTLF rf.

UTSKOTTETS ÖVERVÄGANDEN

Motivering

Allmänt

Statsrådets tredje redogörelse om livsmedelssäkerheten är en omfattande beskrivning av nuläget inom sektorn. Regeringen menar också att redogörelsen ger tillfälle till diskussion i riksdagen om hur man ska bemöta de förändringar som sannolikt kommer att ske de närmaste åren. Kulturskottet ser det som särskilt viktigt att förändringsfaktorerna behandlas ingående och att målsättningarna diskuteras. Kapitlet Nutrition — Livsstil och kost är särskilt intressant med tanke på utskottets kompetensområde.

Redogörelsen behandlar den närmaste framtidens utmaningar under tre rubriker: globaliseringen, nätverksbaserade livsmedelskedjor och nutrition. Det konstateras att området nutrition utgör en allt viktigare del av livsmedelssäkerheten. De faktorer som påverkar livsmedelssäkerheten, däribland förändringar i matsystemet och i konsumentbeteendet, påverkar också nutritionsläget bland invånarna. Det står i hög grad i den enskilda individens makt att besluta om nutritionen och det beror på individens egna val hur den utfaller. Kost- och motionsvanorna byggs i huvudsak upp i barndomen, då familjen och den övriga uppväxtmiljön har stor betydelse. Staten kan påverka de omständigheter invånarna lever i och därigenom styra dem i deras val av kost och livsstil.

Det är viktigt att styra alla berörda mot val som bygger på konsument-, livsmedels- och näringskompetens. Hushållen måste kunna välja rätt bland annat med hjälp av informationen på förpackningarna. Matsvinnet i hushållen är ett ständigt växande problem. Det vittnar om oplanerad mathushållning och bristfälliga vardagskunskaper. Vad är det för skillnad på bäst-föredatum och sista användningsdag? När kan maten ännu ätas och när är den för gammal? Hur vet man det: lukt, smak, förvaringstid, förvaringstemperatur? Vilka produkter förfärs snabbt och

vilka klarar sig längre? Det är viktigt att förbättra hushållskunskaperna, stärka integreringen av skolbespisningen och undervisningsuppdraget samt höja allmänhetens kunskaper och färdigheter inom matsektorn.

Fostran, undervisning och rådgivning får ökad betydelse i och med att det ständigt kommer nya produkttyper och valmöjligheterna ökar. I synnerhet blir frågorna om livsmedlens ursprung och sammansättning mer komplicerade, liksom även ansvarsfrågorna. Livsmedlen måste vara säkra i såväl miljömässigt som socialt och ekonomiskt hänseende under hela deras livscykel. Likaså måste arbetshälsan och djurens hälsa beaktas.

Matkunskap och pedagogiska insatser bidrar i hög grad till ökad livsmedelssäkerhet. I framtiden torde dessa element bli än viktigare, liksom även livsmedelssäkerheten kan bli än mer komplicerad som fenomen. Det är viktigt att stärka mat- och näringsundervisningen och den allmänna fostran inom området på alla utbildningsnivåer.

Det finns otaliga möjligheter att höja barnens och de ungas kunskaper i och intresse för mat och livsmedel. Vid sidan av hemmet har förskolan och skolan det största inflytandet, men också andra inlärningsmiljöer kan utveckla kunskaperna och färdigheterna samt bidra med nya färdigheter, erfarenheter och upplevelser. Sådana miljöer kan upplevas i skolträdgårdar, under besök på lantgårdar och förädlingsföretag, i fritidsklubbar och på läger, i ungdomsverksamhet och workshoppar och i samband med bär- och svampplockning.

I kapitlet Nutritionstillståndet hos barn och unga behandlas också energidrycker. Utskottet kommer att ta upp frågan om energidrycker i skolan i samband med regeringens proposition om skolfred (RP 66/2013 rd). Biträdande justitiekanslern har nyligen konstaterat att anvisningarna för användningen av energidrycker för närvarande är oenhetlig i kommunerna och dessutom strider mot gällande lagstiftning.

Förskolepedagogik och grundläggande utbildning

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 i mathållningen ska stärkas med hjälp av undervisningsmaterial och utbildning. Utskottet ser det som mycket viktigt att detta nämns, men hade hoppats att matkompetensen hade getts större utrymme.

Man kan redan i förskolepedagogiken skapa en grund för sunda attityder till mat och ätande och hjälpa hemmen att ge barnen hälsosamma matvanor. Senare, i grundskolans undervisning i huslig ekonomi, byggs denna grund på med mer kunskaper om livsmedlens hälsorelaterade och etiska verkningar. Praktisk matlagning borde läras ut redan i lågstadiet då barnen är som mest mottagliga. Utskottet understryker att fostran och undervisning i livsmedelsfrågor ger en bredare förståelse för mat och ätande som fenomen och de faktorer som påverkar detta. Matfostran är inte enbart kognitiv inläring utan omfattar även praktiska färdigheter. Barn måste själva få uppleva och tillreda mat för att lära sig uppskatta och förstå den. Självfallet bör detta primärt ske hemma, men såväl förskoleverksamheten som den grundläggande utbildningen kan erbjuda barnen möjligheter att personligen medverka i livsmedelskedjan och i alla steg i den. När man diskuterar framtida insatser är det viktigt att komma ihåg att det alltid kommer att vara viktigt att arbeta praktiskt med händerna och lära sig genom att göra. Det höjer självförtroendet och ger en ökad känsla av kontroll över det egna livet.

Det kan också konstateras att det inom ämnet matkultur för närvarande händer mycket som bygger på privata initiativ och gör-det-själv-koncept. Dessa insatser bygger ofta på starkt engagemang för mat och på en vilja att veta mer om maten och utveckla och prova nya idéer och arbetssätt. Att ha mat som hobby stöder de vanor och de grundläggande kunskaper och färdigheter som inhämtats i den tidiga barndomen och i skolan.

Det vore enligt utskottet viktigt att i förskolepedagogiken och i den allmänbildande utbildningen utnyttja möjligheterna att integrera studiet av matrelaterade frågor. Det är positivt att redogörelsen tar upp att undervisningen i huslig ekonomi kan utgöra en naturlig bro till samarbete med andra läroämnen, t.ex. biologi, kemi och religion. Detta gäller också andra läroämnen. Utskottet ser det också som möjligt att göra skolbespisningen mer lockande genom ökat samarbete mellan läroämnena och genom en genomgripande översyn av arbetskulturen i skolan utifrån mat- och näringsperspektivet och genom att satsa på att utveckla en pedagogiskt styrd och vid rätt tidpunkt given skolbespisning. Huslig ekonomi, hälsokunskap och gymnastik kan påverka elevernas attityder och ge dem teoretiska och praktiska förutsättningar för en hälsosam och aktiv livsstil.

Också smaskolorna och den s.k. Sapere-metoden har gett goda erfarenheter. Sapere-metoden innebär att barnen får materfarenheter genom att studera olika fenomen som anknyter till mat. Till exempel får de laga mat i samband med lekar, idrott och motion och utfärder.

Det är viktigt att matfostran ingår inte bara i skolbespisningen utan också i alla läroämnen på alla utbildningsnivåer. Matfostran måste få en synlig plats i de läroplaner som nu tas fram. I samband med översynen av läroplanerna kan målen för undervisningen och skolbespisningen granskas också utifrån de perspektiv som tagits upp i redogörelsen. Vid översynen av läroplanen för förskolepedagogiken bör ett pedagogiskt mål vara att ta upp varifrån maten kommer, hur den odlas eller uppföds och hur den tillagas.

Vidare bör ett mål vara att föräldrarna är inforstådda med elementär näringslära och är medvetna om sin viktiga roll när det gäller att bygga upp hälsosamma matvanor. Vid sidan av bespisningen i dagvården eller skolan står hemmet för en stor del av barnets dagliga energi- och näringsintag. Kommunernas beslutsfattare bör också ha kunskap och bakgrundsinformation till stöd för beslut som anknyter till bl.a. näringskvalitet.

Undervisning i huslig ekonomi. Förändringarna i samhället har bland annat lett till att de äldres kunskaper och praktiska färdigheter i fråga om mat inte längre förs vidare till de yngre generationerna. Undervisningen i huslig ekonomi har därför en viktig roll i överföringen av kunskaper till eleverna i den grundläggande utbildningen. Den stärker också jämställdheten eftersom hela åldersklassen deltar. Via eleverna får också deras familjer nya kunskaper.

Utskottet hänvisar till sitt utlåtande om den redogörelse för livsmedelssäkerhet som gavs under förra valperioden. Där poängteras att huslig ekonomi och hälsokunskap måste tilldelas ett tillräckligt timantal och att det behövs mer klubbverksamhet till stöd för matfostran.

Bespisningen i skolor och i dagvården

Finland har redan länge haft ett unikt, lagfäst skolmåltidssystem. I 31 § 2 mom. i lagen om grundläggande utbildning står det att den som deltar i undervisningen varje arbetsdag avgiftsfritt ska få en fullvärdig måltid som är ändamålsenligt ordnad och övervakad. De avgiftsfria skolmåltiderna hör till de elementära välfärdstjänsterna och har väckt uppskattning också utomlands. Vi måste värna om skolmaten också framöver och göra den ännu bättre, menar utskottet.

Bespisningen i skolor och dagis är en levande inlärningsmiljö där alla i skolan eller dagiset deltar. Skolmatens roll som ett inslag i skolans allmänna pedagogiska mål måste stärkas. När utskottet 1998 behandlade den gällande bestämmelsen om skolmåltider poängterade det också skolmåltidernas pedagogiska mål. Utskottet underströk att skollunchen bör vara övervakad. Utskottet är fortfarande starkt av den åsikten att övervakade måltider i förskolor och grundskolor ger barnen möjlighet att lära sig äta tillsammans, få hälsosam mat, lära känna nya maträtter och prova på nya smaker.

För många barn är den mat som bjuds i skolan dessutom den enda tillredda varma måltiden under dagen. Därför gäller det att vara särskilt noga

med att maten håller hög kvalitet och är sund. En bra skolmat hjälper till att motverka utsatthet.

Redogörelsen tar dessvärre inte upp specialdieter eller hur man ska säkerställa att sådan mat är säker för hälsan och inte heller hur den offentliga matförsörjningen kunde utveckla tjänsterna för dem som behöver specialdiet. Också elever som går på specialdiet på grund av sjukdom, t.ex. celiaki, måste ha möjlighet att få säker och näringsriktig mat, menar utskottet. I anslutning till skolmaten påpekar utskottet att också skolorna på samma sätt som hemmen kan upptäcka ätstörningar. På grund av den utbredda förekomsten av ätstörningar är det viktigt att ta upp de här frågorna till exempel i hälsokunskapen.

Lunchtiderna i skolorna måste ägnas större uppmärksamhet. Minst en halv timme måste avsättas för måltiden, och lunchen får inte börja för tidigt för att barnen och de unga ska orka med hela den långa skoldagen.

Hur ska man få skolelever att intressera sig för mat och måltider? Ambitionen är att väcka intresse för mat och matvanor i skolan och på daghem genom att införa nya rutiner. Särskilt när det gäller skolmaten är det angeläget att den också är lockande. För barn är det viktigt hur maten ser ut. Fisk, kött och grönsaker lockar inte om de ser konstiga eller ofräscha ut.

Inspirerande matinformation antingen hemma, i skolan eller i medier, där inte minst intressanta och färglada annonser drar blickarna till sig, får barn att äta hälsosamt. Någon som är intresserad av ämnet kunde enligt barnen locka dem att pröva på olika maträtter, t.ex. genom att tillreda intressanta mellanmål av bär och frukt. Också uppmuntran upplevs av barnen som ett bra sätt att få dem att äta hälsosamt och exempelvis mer grönsaker och frukt (KuUU 18/2010 rd).

Personalutbildning. Läraren lär inte bara ut sociala färdigheter utan också hur man äter rätt och hälsosamt. Det räcker inte med blotta närvaron av en vuxen utan denne vuxna måste fungera som handledare i hur man äter tillsammans. Detta är möjligt bara om läraren äter tillsammans med sin grupp. Också gruppens storlek har betydelse för hur väl de pedagogiska målen nås. Men

i många kommuner har handledningen vid skolmåltider stannat vid att hålla uppsikt över eleverna utan några som helst näringspedagogiska aspekter. Utskottet anser att matkultur, kostskap och konsumentfostran bör tilldelas en adekvat kvot i fortbildningen och den kompletterande utbildningen för lärare. De professionella kökens kompetens inom när- och ekomat och hälsosamma kostval måste förbättras.

Det är viktigt att stärka näringskunskaperna hos lärarna och alla som jobbar inom förskolepedagogiken och matförsörjningen genom att utveckla studiematerialet och utbildningen. Utskottet stöder redogörelsens förslag att hälsovårdarna tas in i målgruppen och att näringsundervisning införs i yrkesutbildningen.

Skolköken och tillagningen av skolmaten

Enligt uppgift går man i Sverige i ökande grad över till att tillaga skolmaten i lokala kök. Utskottet anser det vara en välkommen trend och stöder en liknande utveckling i Finland. Det vore angeläget både för att säkerställa matens kvalitet och för att göra eleverna mer medvetna om matlagningen och dess betydelse. Likaså vore det till fördel om maten i dagvården tillagades på plats. Då skulle dagisbarnen kunna få se och uppleva hur matlagningen går till. Utskottet har inte haft tillgång till forskningsrön i frågan, men har delgetts uppfattningen att kostnaderna för flera lokala kök i själva verket inte skulle bli högre än för ett centralkök. Det vore skäl att undersöka hur höga totalkostnaderna blir om man också tar hänsyn till transportkostnaderna och till att matens kvalitet kan försämrats under längre transporter och till att förutsättningarna för det pedagogiska uppdraget i fråga om mat och kost är bättre när maten tillagas nära eleverna.

Utskottet understryker att rådgivningen avseende den offentliga sektorns inköpskompetens bör utökas ytterligare. Genom menyplanering och val av livsmedel kan man bidra till ett regionalt och miljömässigt välbefinnande och en livskraftig landsbygd. I upphandlingen av råvaror och tjänster till den offentliga massbespisningen kan man prioritera den ekonomiska as-

pekten i stort och att produkterna ska vara av hög kvalitet, sunda och miljövänliga.

Utskottet påpekar att kvalitetsmat inte nödvändigtvis är särskilt mycket dyrare. Enligt uppgift utgör lönekostnaderna 80 procent av måltidspriset. Närodlade råvaror kostar lite mera, men är en stor hälsofrämjande faktor. När parterna börjar samarbeta mera och kompetensen i fråga om att köpa in och använda närproducerad mat ökar kommer prisskillnaden mellan närproducerad mat och annan mat att krympa. Det goda med närproducerad mat är dessutom att närområdet drar ekonomisk fördel av den.

Ett tydligt problem är enligt utskottet att skolornas kök inte får användas för till exempel hobbyverksamhet på kvällar eller överhuvudtaget utanför skoldagen. Enligt utredning finns det inga lagliga hinder, men i praktiken leder hygienkraven och andra krav till att annan användning förbjuds. Utskottet påpekar dock att dessa lokaler vore utmärkta för bl.a. organisationer som ger råd och undervisning i huslig ekonomi. Många verksamheter kan överhuvudtaget inte ordnas på grund av brist på lokaler. Skoleleverna kunde också på fritiden få lära sig laga mat tillsammans i hobbycirklar. Utskottet föreslår att det undersöks hur man kunde undanröja hindren för en sådan användning av dessa lokaler.

Organisationernas insatser

Många organisationer bidrar med upplysande verksamhet och pedagogiska insatser i matfrågor. De fokuserar inte bara på informations-spridning utan satsar ofta också på att involvera målgrupperna och ge dem ökade förutsättningar att påverka. Organisationerna når breda folk-lager men också specialgrupper som inte själva förmår söka upp avgiftsbelagda rådgivnings-tjänster. Rådgivningsorganisationerna har en viktig roll i främjandet av livsmedelssäkerheten och hälsan.

Alla åldersgrupper, men särskilt de yngre, behöver handledning i näringsfrågor. Det är dock viktigt att inse att det är fråga om en kontinuerlig process som sträcker sig från förskolepedagogiken över skolundervisningen till vuxenut-

bildningen. Organisationerna har kompetens att producera rådgivning och kampanjer riktade till konsumenterna. Utöver god undervisning i huslig ekonomi behöver konsumenterna rådgivningstjänster såväl enskilt som i grupp och genom webbtjänster.

Forskning

Livsmedelsforskningen har stor samhällelig genomslagskraft, eftersom forskningsrönen snabbt kan implementeras i praktiken. I redogörelsen konstateras att livsmedels säkerheten i Finland är i toppklass och att kvalitetstänket genomsyrar den finländska livsmedelskedjan och är en av styrkorna i den finländska livsmedelsproduktionen. Man förutser vad som ska komma och livsmedelssäkerheten prioriteras högt längs hela livsmedelskedjan. Utskottet poängterar att Finland bör profilera sig som ett mönsterland när det gäller livsmedelssäkerhet och livsmedelskompetens. Forskningen i livsmedelssäkerhet har i de vetenskapliga rapporterna Tieeten tila 2009 och 2012 konstaterats hålla en hög internationell nivå. Många av de rekommendationer som gavs av den internationella expertpanelen bakom rapporten om Finlands livsmedelsforskning 2006 har genomförts.

Utskottet menar att den goda livsmedelssäkerheten uppnåtts genom den långsiktiga spetsforskningen och det stöd som riktats till den.

Trots att livsmedelssäkerheten i Finland håller internationell toppklass måste vi fortgående följa med läget, eftersom omvärldsmiljön i fråga om mat och matproduktion ständigt förändras. Utskottet betonar att forskningen också framöver kommer att ha en viktig roll i säkerställandet av livsmedelssäkerheten i landet.

Samarbetet och arbetsfördelningen på nationell nivå samt finansieringen på lång sikt har konstaterats medföra stora utmaningar. Forskning och utbildning är de viktigaste redskapen för att ständigt kunna upprätthålla den finländska livsmedelssäkerheten och utveckla lämpliga handlingskoncept inför nya hot. Utskottet skriver under på det redogörelsen säger om att år av arbete kan rinna ut i sanden, om man inte ser om livsmedelssäkerhetssystemets aktualitet och krisberedskap. Därför bör forskningen garanteras tillräckliga resurser. I ett litet land är det till allas fördel om forskningen kan bedrivas samlat utan hindrande skrankor mellan de involverade organisationerna. Det är till gagn för myndigheterna, höjer kompetens i högskolorna och ger de medverkande organisationerna ökat inflytande och samhälleligt ansvar.

Ställningstagande

Kulturutskottet anför

att jord- och skogsbruksutskottet beaktar det som sägs ovan.

Helsingfors den 20 september 2013

I den avgörande behandlingen deltog

ordf. Raija Vahasalo /saml
vordf. Inkeri Kerola /cent
medl. Outi Alanko-Kahiluoto /gröna
Ritva Elomaa /saf
Eeva-Johanna Eloranta /sd
Jukka Gustafsson /sd
Leena Harkimo /saml
Pauli Kiuru /saml

Kimmo Kivelä /saf
Sanna Lauslahti /saml
Silvia Modig /vänst
Tuula Peltonen /sd
Tuomo Puumala /cent
Simo Rundgren /cent
Pauliina Viitamies /sd.

Sekreterare var

utskottsråd Marjo Hakkila.