

Valtuutettu Sini Laineen ym. valtuutettujen aloite koskien ultraprocessoitua ruokaa

Kaupunginvaltuusto 01.12.2025 § 153

Valtuutettu Sini Laine jätti seuraavan aloitteen:

Ultraprosessoitu ruoka ei kuulu kenenkään lautaselle

Suomalainen kouluruoka on ollut vuosikymmenten ajan hyvinvointivaltion ylpeydenaihe. Nyt kouluruoan laatu on kuitenkin vaarassa. Päiväkodeissa ja kouluissa tarjottava ruoka on yhä useammin ultraprocessoitua eli pitkälle, teollisesti jalostettua ruokaa, joka sisältää runsaasti lisäaineita ja keinotekoisia ainesosia.

Lapset eivät voi itse päättää, mitä he suuhunsa laittavat. Siksi vastuu on meillä aikuisilla: päättäjillä, kasvattajilla ja huoltajilla. Kysymys ei ole vain ravitsemuksesta, vaan yhdenvertaisesta oikeudesta terveelliseen ruokaan ja hyvinvointiin.

Ultraprosessoitu ruoka tarkoittaa teollisesti valmistettuja tuotteita, jotka sisältävät aineita, joita kotikeittiöissä ei käytetä: aromivahventeita, väriaineita, makeutusaineita, tärkkelyssiirappeja, transrasvoja, emulgointi- ja säilöntäaineita sekä nitriittejä. Tällaisia aineksia löytyy monista valmisruoista, eineksistä ja jopa kouluruoan tuoteselosteista.

Useat tutkimukset ovat todistaneet, että ultraprocessoitu ruoka aiheuttaa ylipainoa, metabolisia sairauksia, suolistohäiriöitä sekä kroonisia tulehdustiloja sekä altistaa masennukselle ja heikentää oppimiskykyä.

Luonnollisista, kokonaisista raaka-aineista valmistettu ruoka sen sijaan tukee lasten terveyttä, keskittymiskykyä ja koulumenestystä. Se vähentää pitkällä aikavälillä terveydenhuollon kustannuksia. Myös täydellä vatsalla jaksaa paremmin opiskella.

Laadukas ruoka on investointi, ei kuluerä.

Puhtaista raaka-aineista valmistettu ateria voi hetkellisesti maksaa enemmän. Yhteiskunnalliset vaikutukset ovat kuitenkin vaikuttavat; terveydenhuollon menot pienenevät, oppimistulokset ja työrauha paranevat luokissa, paikalliset ruokaketjut vahvistuvat, kunnan vetovoima ja huoltovarmuus kasvavat.

Useat suomalaiset ja kansainväliset esimerkit osoittavat, että lisäaineettomia ja laadukkaita aterioita voidaan tuottaa samoilla kustannuksilla, kun hankintakriteerit ja keittiörakenteet tukevat sitä. Myös ruokahävikin väheneminen ja erityisruokavalioiden tarpeen lasku tasapainottavat kustannuksia nopeasti. Kun hyödynnetään läheltä saatavia raaka-aineita esimerkiksi satokauden mukaan, saadaan lasten lautasille lähellä tuotettua ja laadukasta ruokaa.

Ultraprosessoimaton ruoka tarkoittaa yksinkertaisesti ruokaa, joka on valmistettu kokonaisista, luonnollisista raaka-aineista. Kaikki kasvipohjainenkaan ei automaattisesti ole terveellistä, osa lihankorvikkeista on jopa hyvin pitkälle ultraprocessoituja.

Verovaroin kustannettavan ruokailun pääprioriteetti täytyy olla terveydessä, sekä ruoan maistuvuudessa. Nähtävillä on tapauksia useista kouluista, kun kasvisruokapäivänä lähdetään hakemaan ravintoa lähikaupoista. Onko se

lasten terveyden, vai poliittisen ideologian voitto? Tulevien sukupolvien terveys alkaa lautaselta. On meidän vastuullamme päättää, mitä lautasilla tarjotaan.

Esitän, että Raisiossa siirryttäisiin tarjoamaan lapsille kouluissa ja varhaiskasvatuksessa mahdollisimman lähellä tuotettua, terveellistä, puhdasta ruokaa sekä huomioidaan lihapitoiset vaihtoehdot ruokalistoja laatiessa.

Raisiossa 1.12.2025

Sini Laine	Mika Koivisto
Mikko Tammelin	Heikki Suominen
Jukka Rantala	Sanni Reipas
Heidi Aaltonen	Markus Maunula
Anneli Kivijärvi	Jonni Moislahti
Terhi Valkeejärvi	Juha Hellstén
Riikka Visa	Jari Pulkkinen

Päätös

Terhi Valkeejärvi palasi kokoukseen tämän asian aikana klo 18.11.

Aloite merkittiin pöytäkirjaan ja lähetettiin kaupunginhallitukselle valmisteltavaksi.

Kaupunginhallitus 15.12.2025 § 450

Esittelijä Kaupunginjohtaja Eero Vainio

Päätösehdotus Kaupunginhallitus lähettää valtuustoaloitteen infralautakunnan valmisteltavaksi.

Päätös Päätösehdotus hyväksyttiin yksimielisesti.

Infralautakunta 16.06.2026

1407/10.03.02.00/2025

Valmistelija: ruokapalvelupäällikkö Mervi Heinonen,
etunimi.sukunimi(at)raisio.fi

Valtuustoaloitteessa esitetään huoli kouluissa ja varhaiskasvatuksessa tarjottavan ruoan laadusta sekä ultraprocessoitujen elintarvikkeiden käytöstä. Aloitteessa tuodaan esille näkemys, jonka mukaan kouluruoka on entistä useammin pitkälle prosessoitua, ja esitetään siirtymistä mahdollisimman lähellä tuotettuun, terveelliseen ja "puhdasta" ruokaa painottavaan ruokapalveluun sekä lihapitoisten vaihtoehtojen huomioimista ruokalistoissa.

Aloitteen teema on ajankohtainen, ja sitä koskeva keskustelu on vilkastunut myös valtakunnallisesti. Aiheesta on tehty kansalaisaloite, joka

on edennyt eduskunnan käsiteltäväksi. Ultraprocessoitun ruoan käsitteelle ei ole lainsäädäntöön perustuvaa yksiselitteistä määritelmää, ja luokitteluun liittyy tulkinnanvaraisuutta. Ravitsemusasiantuntijat korostavat, että prosessointiaste ei yksin määritä ruoan terveellisyyttä, vaan ratkaisevaa on ravintosisältö ja ruokavalion kokonaisuus. Tämän vuoksi ravitsemussuositukset eivät perustu ultraprososoinnin välttämiseen, vaan tasapainoiseen ja ravitsemuksellisesti laadukkaaseen ruokavalioon. Elintarvikkeiden prosessointi on osa kaikkea ruoantuotantoa, ja sillä voidaan parantaa ruoan turvallisuutta, säilyvyyttä, ravitsemuksellista laatua sekä valmistettavuutta. Ruokaviraston näkemyksen mukaan tutkimusnäyttö ei osoita, että prosessointi itsessään olisi terveyshaittojen syy, vaan yhteydet selittyvät pääosin elintarvikkeiden ravintosisällöllä, kuten suolan, sokerin ja tyydyttyneen rasvan määrällä sekä kuidun, vitamiinien ja kivennäisaineiden vähäisyydellä.

Kunnallisessa ruokapalvelussa tarjottavan ruoan suunnittelua ja toteutusta ohjaavat ensisijaisesti kansalliset ravitsemussuositukset, elintarvikelainsäädäntö sekä omavalvonnan- ja toimijan omat laatukriteerit. Ruoan prosessointiaste yksin ei ole käytössä oleva ohjausperuste eikä yksinään kuvaa ruokapalvelun laatua. Kouluruokailun nykytilaa koskevien näkemysten osalta aloitteessa ei ole esitetty tarkempaa tutkimus- tai seurantatietoa. Kunnallisessa ruokapalvelussa toiminnan laatua seurataan osana normaalia toimintaa, ja tarjottavan ruoan tulee täyttää ravitsemukselliset ja elintarviketurvallisuuteen liittyvät vaatimukset.

Aloitteessa on todettu, että vähemmän prosessoitulla ruoalla voidaan vaikuttaa ruokahävikin vähenemiseen. Tälle väitteelle ei ole löydetty tutkimusnäyttöä, eikä sitä voida pitää itsestään selvänä yhteytenä. Ruokapalveluissa seurataan hävikkiä päivätasolla, ja hävikistä tehdään kirjaukset tuotannonohjausjärjestelmään. Kerättyä tietoa hyödynnetään seuraavilla ruoanvalmistuskerroilla, kun sama ruoka toistuu ruokalistalla. Ruokapalvelujen seurannan mukaan ruokahävikin määrään vaikuttavat useat tekijät, kuten ruoan maistuvuus, asiakkaiden ruokailutottumukset ja tarjotun ruoan hyväksyttävyys.

Aloitteessa on pyydetty huomioimaan lihapitoiset vaihtoehdot ruokalistoilta. Raisiossa ruokalistojen laadinnassa noudatetaan Valtion ravitsemusneuvottelukunnan laatimaa kouluruokasuositusta, jossa linjataan punaisen lihan (nauta, sika, lammas) sekä vaalean lihan (kalkkuna, broileri) tarjoamista kumpaakin enintään kahdella aterialla viikossa. Suosituksessa kehoitetaan lisäämään kasviksia, siemeniä, kalaa ja palkokasveja sekä vaihtamaan eläinproteiini osittain kasviproteiiniin. (Kouluruokasuositus s. 52 taulukko).

Ravitsemukselliset tavoitteet, asiakastarpeet, kustannustehokkuus, tuotantotapa sekä saatavuus määrittävät ruokapalvelujen toimintaan käytettäväksi valittavat elintarvikkeet. Raisiossa valitaan käyttöön mahdollisimman lähellä tuotettuja ja lähellä alkutuotantoa olevia raaka-aineita, jotka soveltuvat ruokatuotantoon kulloinkin käytettävissä olevat resurssit huomioiden. Esimerkkeinä tästä ovat muun muassa suomalainen liha sekä suomalaiset marjat ja juurekset. Hyvät ja puhtaat raaka-aineet mahdollistavat laadukkaiden aterioiden valmistamisen. Kevään kuuden viimeisen viikon kouluruokalistalla alakouluissa on ollut tarjolla 28 aterialla, joista yhdeksän pääruokaa on ollut teollisuuden valmistamia. Esimerkkejä näistä ovat makkara, pinaattihukaiset, lohimurekepihvi, broileripyörykkä ja kalaleike. Yläkoulussa ja lukiossa, joissa resurssit mahdollistavat laajemman tarjonnan ruokalistoilta, ateriovaihtoehtoja on samalla ajanjaksolla ollut 52, joista teollisuuden valmistamia pääruokia on ollut 11. Suurimmaksi osaksi tarjottava ruoka on ruokapalvelujen itse valmistamaa.

Esimerkkeinä näistä: perunamuusi valmistetaan raaoista, kokonaisista perunoista, pääruoista kirjolohikeittoon käytetään raakapakastekirjolohikuutioita ja raakoja kotimaisia tuoreita juureksia, chili con carne valmistetaan kypsästä naudanlihasuikaleesta ja broileripasta kypsästä broilerisuikaleesta. Elintarviketeollisuus tuottaa näiden raaka-aineiden osalta vain esikäsittelyn osuuden. Osaan elintarviketeollisuuden suurkeittiöiden ruokatuotantoa varten valmistamista tuotteista käytetään lisäaineita tai emulgointi- ja säilöntäaineita varmistamaan tuotteen säilyvyyttä tai parantamaan rakennetta. Aloitteessa käytetyt käsitteet, kuten "puhdas ruoka" ja "mahdollisimman lähellä tuotettu", edellyttävät tarkempaa määrittelyä ennen mahdollista soveltamista käytännön hankintoihin tai tuotantoon.

Raision kaupungin ruokapalveluissa kehitetään toimintaa jatkuvasti muun muassa reseptiikan, raaka-ainevalintojen ja valmistusmenetelmien osalta huomioiden ravitsemussuositukset, elintarviketurvallisuus sekä toiminnalliset ja taloudelliset reunaehdot.

Esittelijä

Tekninen johtaja Timo Oja

Päätösehdotus

Infralautakunta päättää antaa edellä esitetyn vastauksen valtuustoaloitteeseen.

Samalla infralautakunta toteaa, että ruokapalvelujen kehittämistä jatketaan Raisiossa voimassa olevien ravitsemussuositusten, lainsäädännön sekä kaupungin omien taloudellisten ja toiminnallisten tavoitteiden mukaisesti huomioiden kokonaislaatu, asiakastarpeet ja kestävä kehityksen näkökulmat.

Päätös