



Ympäristövastuullinen elintarvikejätteen käsittely ja niitä koskevat jätevelvoitteet

Päivi Matilainen, yritysasiantuntija

19.3.2024



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Päivi Matilainen

Yritysasiantuntija, ympäristötekniikan insinööri, restonomi

Yritysneuvonta

Yritysten Kehittämispalvelut

Konsultoinnin osa-alueet:

Yrityksen laadunhallinta, tuotteistaminen, elintarviketurvallisuus sekä ympäristövastuullisuus.



puh. 050 564 5152

Email:

paivi.matilainen@proagria.fi

Kestävä RuokaHäme – Hanke

1.1.2022- 31.12.2024

Kestävä RuokaHäme -hanke aktivoi kanta- ja päijäthämäläisiä elintarvikeyrityksiä toimimaan ja viestimään vastuullisesta ruokatuotannosta.

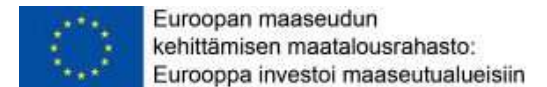
Toteuttajat:

HAMK ja ProAgria Etelä-Suomi ry

[Kestävä RuokaHäme – HAMK](#)

[ProAgria | Kestävä RuokaHäme](#)

Ti 26.3.2024 klo 14–17
Elintarvikkeita koskevat
ravitsemus- ja terveysväitteet



Yleistä

- Jätevelvoitteet ovat säädöksiä ja ohjeistuksia, jotka määrittelevät, kuinka eri toimijoiden, kuten yritysten, julkisten laitosten ja kotitalouksien, tulee käsitellä elintarvikejätteitään.
- Nämä velvoitteet saattavat sisältää vaatimuksia jätteiden erilliskeräyksestä, kierrätyksestä ja muista vastuullisista käsittelytavoista, ja ne on suunniteltu edistämään kestävämpää kulutusta ja tuotantoa sekä vähentämään jätteen määrää kaatopaikoilla ja sen aiheuttamaa ympäristökuormitusta.
- Ympäristövastuullinen elintarvikejätteiden käsittely viittaa menetelmiin ja käytäntöihin, joilla pyritään minimoimaan ruokahävikki ja tehostamaan elintarvikejätteiden hyödyntämistä tavalla, joka vähentää niiden negatiivista vaikutusta ympäristöön.

Koulutuksen sisältö

Jätehuoltomääräykset

Ruokahävikki

Elintarvikkeiden Jätelainsäädäntö

Elintarvikealan kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuus

Valvonta

Jätelain noudattaminen elintarvikeyrityksessä

- Elintarvikeyrityksen tulee noudattaa alueellisia **jätehuoltomääräyksiä**, jotka voivat vaihdella riippuen yrityksen sijainnista.
- Jätehuoltomääräykset perustuvat jätelakiin ja niissä määritellään jätteiden lajittelusta, keräämisestä, hyödyntämisestä ja roskaantumisen ehkäisemisestä.
- Erityisesti elintarvikeyritysten on kiinnitettävä huomiota biojätteen käsittelyyn, sillä se on merkittävä jätejake tässä toimialassa.

Yrityksen jätteiden hoitaminen

- Jätelain mukaan yritysten, on velvollisuus kierrättää ja lajitella jätteensä. Lajittelun tarkoituksena on vähentää sekajätteen määrää ja suojella ympäristöä.
- Kierrätys ja lajittelu on ensiarvoisen tärkeää, sillä se mahdollistaa jätteiden uudelleenkäytön, kuten biojätteen muuttamisen kompostiksi tai energiaksi ja metallin sekä lasin sulattamisen ja uudelleenkäytön.
- Yrityksille on usein tarjolla ohjeita lajitteluun, ja näiden ohjeiden noudattaminen on jokaisen yrityksen vastuulla
- Kierrätyksen ja lajittelun noudattamatta jättäminen voi johtaa viranomaisen taholta seuraamuksiin.

Miten yrityksen on lajiteltava jätteensä?

Useimpien yritysten sekä julkisten hallinnon- ja palveluntuottajien on kerättävä 1.7.2022 alkaen erikseen toiminnassaan syntyvä yhdyskuntajäte. Velvoite koskee yrityksiä taajamissa sekä palvelu-, matkailu- ja työpaikka-alueilla.

Jätteet on kerättävä erikseen, jos yrityksessä syntyy

- biojätettä vähintään 10 kg viikossa
- muovipakkausjätettä 5 kg viikossa
- paperi-, kartonki- ja pahvipakkausjätettä 5 kg viikossa
- lasipakkausjätettä 2 kg viikossa ja
- metallijätettä 2 kg viikossa

<https://youtu.be/wwQexWJp0VU>

Esim. Salpakierto

Biojätteen erilliskeräys alkaa ja Salpakierron jätekuljetuksiin siirrytään toimialueen yli 10 000 asukkaan taajamissa 1.7.2024. Toimialueella tällaisia isoja taajamia ovat Lahden, Heinolan ja Hollolan keskustaajamat ja Nastolan kirkonkylä. Muutkin Salpakierron toimialueen kiinteistöt voivat ottaa biojäteastian niin halutessaan. Kotikompostointi on vaihtoehto erilliskeräykselle ja helppo tapa saada biojätteet hyödyksi omaan puutarhaan.

Esimerkki Biojätteen käsittelyvaihtoehdoista

1. Perinteinen biojäteastia, joka tyhjenetään 1 tai 2 viikon välein.
2. Tuulettuva biojäteastia, joka tyhjenetään 4 viikon välein ja on suunniteltu pitämään biojäte kuivempana ja vähentämään hajuhaittoja.
3. Biojätteen omatoiminen kompostointi asianmukaisessa kompostorissa, mikä edellyttää kompostointi-ilmoituksen tekemistä.
4. Biojäteastian yhteiskäyttö lähikiinteistöjen kanssa (Jätekimppa)

Jätehuoltomääräykset

On tärkeää, että elintarvikeyritykset tutustuvat alueensa voimassa oleviin jätehuoltomääräyksiin ja noudattavat niitä. Ympäristönsuojeluviranomaiset valvovat määräysten toteutumista.

Poikkeuksen noudattamisesta voi myöntää vain jätehuoltoviranomainen

Muuttunut Jätelaki

Vuonna 2021 voimaan tulleissa uudessa jätelaissa (646/2011, muutettu 714/2021) ja jätteistä annetussa valtioneuvoston asetuksessa (978/2021) on ensimmäistä kertaa asetettu elintarvikealan toimijoille kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuus toiminnassa syntyvästä elintarvikejätteestä.

Elintarvikealan toimijoita ovat elintarvikelain (297/2021) mukaan muun muassa yritykset, jotka toimivat elintarvikkeiden alkutuotannon, valmistuksen, tarjoilun ja myynnin alalla.

Ruokahävikki

Mitä tiedetään ruokahävikistä, ja miksi vähentämistä pitäisi tehdä

- Käsitteet ja määritelmät, ruokahävikki, elintarvikejäte
- Eri tyyppiset toimipisteet
- Hävikin vähentäminen

Uusi jätelaki, asetus ja elintarvikejäte: tavoitteena on vähentää jätettä

- Uudelleen jakaminen, lahjoittaminen
- Kirjanpito

Opas elintarvikealan toimijoille elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden noudattamiseksi

- Mitä lain mukaan tulisi kirjata
- Mitä kannattaisi kirjata,
- Mitä tunnuslukuja on hyvä seurata
- Miten mittaaminen tehdään
- Henkilökunnan opastus ja kannustus

Miksi on tärkeää vähentää ruokajätettä?

- ❖ YK:n elintarvike ja maatalousjärjestä FAO arvio 2011:
Noin kolmannes tuotetusta ruoasta ei päädy syötäväksi
- ❖ Kaloreissa mitattuina 25 % ihmisravinnoksi tuotetusta ruuasta aiheuttaa 8-10% kaikista ihmiskunnankasvihuonepäästöistä, vedenkulutus noin 25 % maataloudessa käytettävästä vedestä
- ❖ YK:n kestävän kehityksen tavoite
Ruokahävikin vähentäminen 50%: lla vuoteen 2030 kulutussektorilla
- ❖ EU:n tavoitteiden saavuttamiseksi aloitetaan elintarvikkeiden seuranta ja tilastointi, Luke mukana toteuttamassa ja raportoimassa

UNEP Raportti 2021

- YK:n ympäristöohjelman laatiman Food Waste Index 2021 mukaan vuonna 2019 syntyi kuluttajatasolla noin 931 miljoonaa tonnia elintarvikejätettä

61% kotitalouksissa

27 % ravitsemispalveluissa

13 % kaupassa

Eli 17% kaikesta tuotetusta ruosta hukkautuu ruokaketjun vaiheissa

Tarvitaan tutkimista, mittaamista ja seurantaan tavoitteiden saavuttamiseksi



Yhdistyneiden kansakuntien ympäristöohjelmaa (United Nations Environment Programme). Se on YK:n elin, jonka tavoitteena on ohjata ja kannustaa maailmanlaajuisia ympäristönsuojelua.

Ruokahävikkitiekartta

[Etusivu - Luonnonvarakeskus \(ruokahavikkitiekartta.fi\)](https://www.luonnonvarakeskus.fi/ruokahavikkitiekartta)

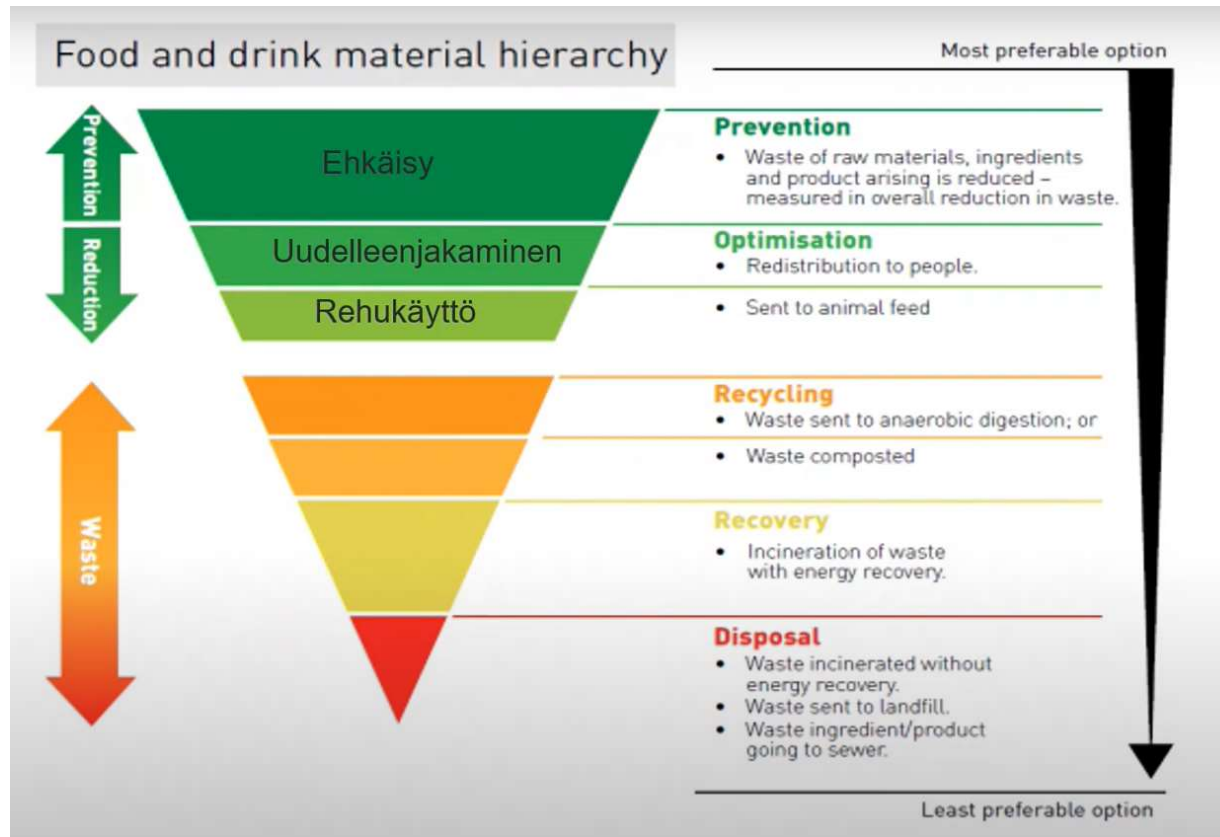


[European Food Loss and Waste Prevention Hub - Home \(europa.eu\)](https://europeanfoodlossandwaste.com/)



ProAgria

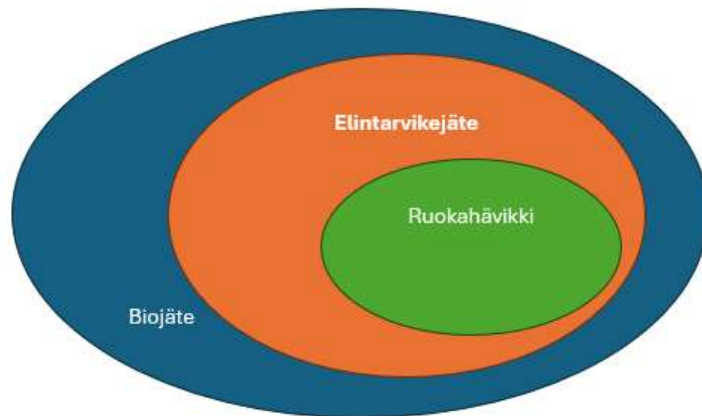
Ruokahävikkihierarkia



Ravitsemuspalvelussa elintarvikejätteen kirjanpito ja tiedonantovelvollisuus

Elintarvikejäte = Kaikki alun perin syömäkelpoinen ja syömäkelvoton elintarvikeperäinen aines

Ruokahävikki = Alun perin syömäkelpoinen ruoka ja juoma, joka päättyy jätteeksi

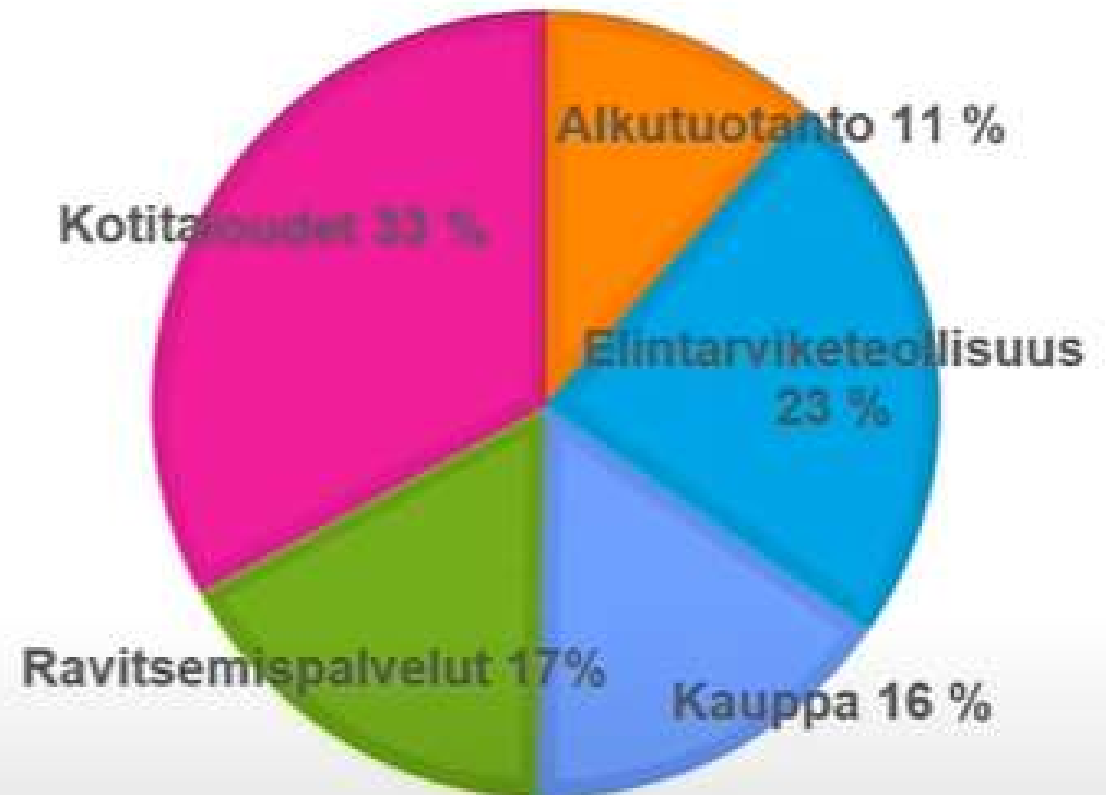


Kaikki nämä yhteensä on elintarvikejäte

Elintarvikejäte

- Ketjun ruokahävikki n. 3,5 milj. Kg/vuosi
- Elintarvikejäte 642 milj.kg/vuosi
- Kotiruoka, liha, Hevi, linjastot
- Kuluttajahävikki isompaa, kuin on ajateltu

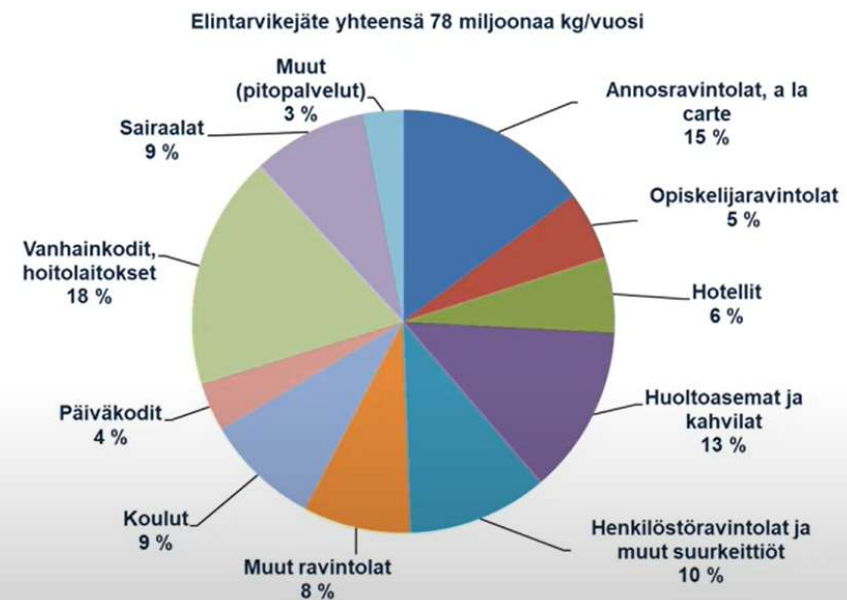
A. RUOKAHÄVIKKI EI SISÄLLÄ PELTOON JÄÄVÄÄ SATOJA



Luke tutkimus

Tulokset ravitsemispalveluista 2020

- Elintarvikejätettä syntyi tutkimusaikana 21 % valmistetusta ruoasta ja ruokahävikkiä syntyi 16 % valmistetusta ruoasta
- Tarjoiluhävikkiä syntyi 9 %, lautastähdettä 5 %, keittiöhävikkiä 2 % valmistetusta ruoasta
- Arvio elintarvikejätteestä yhteensä 78 miljoonaa kiloa (14 kg/hlö), tästä ruokahävikkiä yhteensä 61 miljoonaa kiloa (11 kg/hlö)
- Linjastoravintoloissa suurin hävikin aiheuttaja on tarjoiluhävikki
- Tarjoiluhävikki koostui pääosin lihapääruoasta, salaateista ja lisäkkeistä



Jätelaki ja asetus

Elintarvikejätteen määrän vähentäminen

<https://ym.fi/jatteet/jatelaki>

- Toimijan on huolehdittava siitä, että toiminnassa syntyy mahdollisimman vähän elintarvikejätettä
- Jäteasetus velvoittaa luovuttamaan käyttämättä jääneet syömäkelpoiset elintarvikkeet uudelleenjakeluun ensisijaisesti ihmisravinnoksi
- Elintarvikealan toimija voi itse valita, kenelle ja miten käyttämättä jääneet elintarvikkeet luovutetaan niin, että luovutus ei vaaranna elintarviketurvallisuutta.
- Elintarvikkeita voidaan samoin edellytyksin luovuttaa myös yksityishenkilöille

Elintarvikkeiden luovutuksesta

Jäteasetus ei velvoita luovuttamaan käyttämättä jääneitä elintarvikkeita, jos elintarvikealan toimijan mukaan luovutus uudelleenjakeluun ei ole mahdollista kohtuullisin kustannuksin.

Tällainen tilanne voi syntyä esimerkiksi , jos elintarvikehävikin lahjoittamisesta aiheutuvat kustannukset ylittävät selvästi luovutettujen elintarvikkeiden arvon ja hävikin asianmukaisen jätehuollon järjestämisestä aiheutuvat kustannukset.

Toimijan tulee tarvittaessa kyetä osoittamaan mistä kohtuuttomaksi arvioidut kustannukset muodostuvat.

Käyttämättömien elintarvikkeiden luovuttaminen uudelleen jakeluun

Elintarvikelain (297/2021) 5 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitetun elintarvikealan toimijan on luovutettava käyttämättä jääneet elintarvikkeet uudelleenjakeluun ensisijaisesti ihmisravinnoksi, jos se voidaan tehdä elintarviketurvallisuutta vaarantamatta

- Tuotteen on siis luovutushetkellä oltava elintarvikekelpoinen
 - Toteuttaa etusijajärjestystä siten, että ihmisravintona käyttö on ensisijaista
 - Koskee kaikkia yrityksiä, jotka toimivat elintarvikkeiden alkutuotannon, valmistuksen, tarjoilun ja myynnin alalla
-
- Voimassa 1.12.2021 alkaen

Käyttämättömien elintarvikkeiden luovuttaminen uudelleen jakeluun

Velvollisuus koskee käyttämättä jääneen elintarvikkeen luovuttamista

- Ei edellytä käyttämättömien elintarvikkeiden toimittamista vastaanottajalle
- Yritys voi valita mille taholle (hyväntekeväisyysjärjestöt, yksityishenkilöt, muut yhteisöt) ja miten se käyttämättömät elintarvikkeet luovuttaa

Elintarviketurvallisuus ei saa vaarantua

- Luovuttajan ja käyttämättömiä elintarvikkeita vastaanottavan toimijan tulee noudattaa elintarvikelainsäädännön vaatimuksia
- Ruokavirastolla on ohjeistus elintarvikkeiden luovuttamisesta ruoka-apuun <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/oppaat/ruoka-apu--ohje/ruoka-apu--ohje/>

Esimerkki?

Saako salaattit ja leivät lahjoittaa lemmikeille ja hevosille?

Jäteasetuksen mukaan luovutusvelvollisuus on ensisijaisesti ihmisravinnoksi, mutta myös eläinten rehuksi/ruoaksi voi lahjoittaa, jos se on voimassa olevan lainsäädännön mukaan sallittua ravintoa noille eläimille.

Hävikin seuraaminen on keskiössä, tulee pohtia työntekijöiden kanssa parhaita keinoja hävikin vähentämiseen.

Uusi jäteasetus: Kirjanpito ja tietojen antaminen elintarvikejätteestä

- Elintarvikealan toimijoiden on pidettävä kirjaa elintarvikejätteen määrästä ja käsittelystä sekä mahdollisuuksien mukaan syömäkelpoisesta elintarvikejätteestä eli ruokahävikistä
- Velvollisuus koskee suurinta osaa elintarvikealan toimijoista, kuten elintarviketeollisuutta, kauppaa sekä ravintola- ja majoitustoimintaa. Velvollisuus ei koske ruoka-apua tarjoavia hyväntekeväisyysjärjestöjä tai muita yleishyödyllisiä yhteisöjä.
- Kirjanpitotiedot tulee esittää valvontaviranomaiselle pyydettäessä.

Tietojen **toimittaminen** valvontaviranomaiselle

- Koskee vain ympäristönsuojelulain mukaan luvanvaraista tai ilmoituksenvaraista toimintaa
- Yhteenveto edellistä kalenterivuotta koskevista tiedoista toimitettava vuosittain helmikuun loppuun mennessä tai ympäristöluvassa tai ilmoituspäätöksessä määrättynä ajankohtana
- Toimitettava ensimmäisen kerran vuonna 2024 (vuoden 2023 tiedoista)

Elintarvikealan toimijan kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuus Elintarvikejätteestä (JL 118 A §JA 34 §)

Elintarvikejätteestä on pidettävä aikajärjestyksen mukaista kirjaa. Kirjanpidossa on oltava seuraavat tiedot liitteen 5 mukaisesti merkittyinä ja eriteltyinä:

- Elintarvikejätteen kokonaismäärä
 - Pääasialliset jätelajit*, joista elintarvikejäte koostuu, sekä mahdollisuuksien mukaan niiden jätenimikkeet
- *) eläinkudosjätteet, kasvijätteet, biohajoavat keittiö ja ruokalajätteet, ruokaöljyt ja ravintorasvat, kulutukseen tai jalostukseen soveltumattomat aineet
- Mahdollisuuksien mukaan arvio jätteenä käytöstä poistetun syömäkelpoisen elintarvikkeen kokonaismäärästä
 - Jätteen vastaanottajan tunnistetiedot sekä jätteen käsittelytapa, jos jäte toimitetaan muualle käsiteltäväksi
 - Tiedot säilytettävä sähköisenä tai paperisena 6 vuotta
 - Kirjanpitovelvollisuus 1.1.2022 alkaen

Kirjanpidossa oltava seuraavat tiedot elintarvikejätteestä

- Toiminnassa syntyvän elintarvikejätteen kokonaismäärä kilogrammoina
- Pääasialliset jätelajit, joista elintarvikejäte koostuu, sekä mahdollisuuksien mukaan niiden jätenimikkeet, jättesetuksen liitteenä olevan jäteluettelon mukaisesti.
- ➔ Tyypilliset jätelajit elintarvikejätteessä: biohajoavat keittiö- ja ruokalajätteet, ruokaöljyt ja ravintorasvat.
- Arvio mahdollisuuksien mukaan siitä, mikä määrä elintarvikejätteestä olisi ollut syömäkelpoista (tonneina tai kiloina)
- Jätteen vastaanottajan tunnistetiedot sekä jätteen käsittelytapa, jos toimitetaan muualle
- Jos ruokaa on lahjoitettu ihmisravinnoksi, tätä ei tarvitse kirjata kirjanpitoon

Opas elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden noudattamiseksi

<https://jukuri.luke.fi/handle/10024/552987>



Opas elintarvikealan toimijoille elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden noudattamiseksi

Kuisma, Miia; Riipi, Inkeri; Silvennoinen, Kirsi (2023)



Avaa tiedosto

[Luke-luobio_2_2023.pdf](#)
(937.7Kt)

[Liite 1_Elintarviketeollisuus.xlsx](#)
(29.10Kt)

[Liite 2_Kauppa.xlsx](#) (27.52Kt)

[Liite 3_Ravitsemispalvelut.xlsx](#)
(30.60Kt)

Lataukset 3831

Kuisma, Miia
Riipi, Inkeri
Silvennoinen, Kirsi

Julkaisun pysyvä osoite on

<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-590-3>

Vuonna 2021 voimaan tulleissa uudessa jätelaissa (646/2011, muutettu 714/2021) ja jätteistä annetussa valtioneuvoston asetuksessa (978/2021) on ensimmäistä kertaa asetettu elintarvikealan toimijoille kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuus toiminnassa syntyvästä elintarvikejätteestä. Elintarvikealan toimijoita ovat elintarvikelain (297/2021) mukaan muun muassa yritykset, jotka toimivat elintarvikkeiden alkutuotannon, valmistuksen, tarjoilun ja myynnin alalla.

Tämä opas on laadittu elintarvikealan toimijoille jätelain ja -asetuksen mukaisen elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden noudattamisen avuksi. Oppaassa käsitellään asioita elintarviketeollisuuden, kaupan ja ravitsemispalvelualan näkökulmista. Toimijat voivat halutessaan käyttää kirjanpitoon oppaan liitteinä olevia ladattavia lomakkeita.

Oppaan valmistelusta on vastannut Luonnonvarakeskus ja siihen ovat osallistuneet lisäksi asiantuntijat Riitta Levenen, Eini Lemmelä ja Sirje Stén ympäristöministeriöstä sekä Tarja Anttila Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskuksesta.

Oppaaseen liittyviä kysymyksiä voi esittää sähköpostitse osoitteeseen foodwasteinfo@luke.fi. Lisätietoa jätelain muutoksesta löytyy ympäristöministeriön verkkosivulta <https://ym.fi/jatteet/jatelaki>.

Collections

Julkaisut [85511]

Opas 4.4.1. Kirjanpitovelvollisuuden edellyttämät tiedot

1. Yrityksen nimi
2. Toimiala:
a) Kahvilat b) Huoltoasemat c) Hampurilais-, kebabpaikat, pizzeriat ja muut pikaruokaravintolat d) Pito- ja ateriapalvelu e) Hotellit, motellit ja muut majoitusliikkeet f) Muut ravintolat g) Henkilöstöravintolat ja muut lounasravintolat h) Sairaalat i) Vanhainkodit/lastenkodit/hoitolaitokset j) Päiväkodit k) Peruskoulu ja lukiot l) Ammatilliset oppilaitokset, amkt, yliopistot m) Muut ammattikeittiöt
3. Toimipaikan nimi ja sijaintipaikkakunta
4. Kuinka paljon toiminnassa syntyy elintarvikejätettä?
- Kirjauspäivämäärä merkitään - Kirjauksen aikavälin voi valita jätteen syntydynamiikan tai seurantakäytännön mukaiseksi, tekemällä kirjaukset esim. päivittäin tai viikoittain - Kirjausyksikkö kg
5. Kuinka suuri osa elintarvikejätteestä oli alun perin syötäväksi tarkoitettua (arvioidaan mahdollisuuksien mukaan)?
- Kirjausyksikkö on ensisijaisesti sama kuin edellä (kg) tai prosenttiosuus (%) elintarvikejätteestä
6. Jos elintarvikejäte toimitetaan muualla käsiteltäväksi, kirjataan:¹⁹
Jätteen pääasiallisen vastaanottajan tunnistetiedot:
a) Vastaanottajan nimi

Jätteen pääasiallinen käsittelytapa:

- Jätteen käsittelytavan sanallinen kuvaus
- Käsittelytoimen luokitus (R-/D-koodit)²⁰:
 - R 1.1 Energiana hyödyntäminen jätteenpolttolaitoksessa
 - R 3.2 Kompostointi
 - R 3.3 Biokaasulaitos
 - R12.2 Jätteen esikäsittely ennen toimittamista hyödyntämiseen (esim. biokaasulaitokselle)

7. Pääasiallisia elintarvikejätteen jätelajeja ei tarvitse nimetä, mutta kirjataan mahdollisuuksien mukaan jätenimikkeet:²¹

- 20 01 08 Biohajoavat keittiö- ja ruokalajätteet
- 20 01 25 Ruokaöljyt ja ravintorasvat

Ravitsemispalvelualan yrityksen kaupan sisällä operoimien kahviloiden ja ruokaravintoloiden jätteet raportoidaan ko. yritysten toimesta. Jos kaupalla on omia salaattibaareja tms. toimintoja, vastaa kauppa niiden kirjanpidosta.

Kokonaisena pilaantuneet/laadultaan heikentyneet raaka-aineet, jotka kuorittaisiin ruoanvalmistusprosessissa (esim. peruna, appelsiini), raportoidaan kokonaisuudessaan alun perin syötäväksi tarkoitettuina eli koko massasta muodostuu ruokahävikkiä.

Jos tuotannossa käytetyt paisto-öljyt ja -rasvat ovat olleet laadultaan alun perin syötäväksi tarkoitettuja, muodostuu niistä käytettyinä ruokahävikkiä.

Ravitsemispalveluissa syntyvää muuta biojätettä kuin elintarvikejätettä (esim. lautasliinat, tauluspaperi) ei tarvitse erottaa pois elintarvikejätteestä kirjanpidossa, ellei sen määrä (massa) ole merkittävä. Esimerkiksi asiakkaiden itse lajittelema astianpalautuksessa oleva biojäteasia voidaan punnita sellaisenaan, vaikka seassa olisi pieniä määriä muita jätteitä (esim. asiakkaiden paperiset lautasliinat tai karkkipaperiä).

4.4.2. Vapaaehtoisesti kirjattavat tiedot²²

1. Arvio toiminnan päivittäisestä laajuudesta:

Lisätietoja

Yleistä jätelaista, pikaohje, video yms.

[Jätelaki – Ympäristöministeriö](#)

Kuka valvoo?

- Kirjanpidon valvonnasta vastaa jätelainvalvontaviranomainen (kunnan ympäristösuojeluviranomainen tai ELY-keskus, jolle elintarvikelain valvontaviranomainen voi antaa virka-apua.
- Ympäristöluvan- ja ilmoituksenvaraiset toimijat toimittavat tiedot valvontaviranomaiselle vuosittain osana muuta jäteraportointia

Tärkeää

- Elintarvikehuoneistot eroavat toiminnaltaan paljon toisistaan, joten hävikin vähentäminenkin pitää sovittaa jokaiseen yritykseen erikseen
- Vähentämiskeinoihin liittyy olennaisena johtaminen, asiakasmäärän ennakointi, suunnittelu (ruokalista) ja työn käytäntöihin.
- Tärkeää on yhteistyö, viestintä, kannustus ja henkilökunnan sitouttaminen vähentämistyöhön
- Jätelaki ja sen asetuksin tavoitteena on vähentää jätteiden määrää ja lisätä uudelleenkäyttöä ja kierrätystä
- Mittaaminen mahdollistaa seurannan ja tavoitteet, mittaaminen tulee suor

Koskeeko tämä koko EU:ta?

Jätedirektiivi (2008/98/EY, muutos 2018/851/EY) sekä euroopan komission delegoitu päätös (EU 2019a) ja täytäntöönpanosäädös (EU2019b) velvoittavat jäsenvaltiot raportoimaan vuosittain elintarvikejätteen määrän komissiolle.

Suomessa direktiivin täytäntöönpanosta vastaa ympäristöministeriö. Suomi raportoi komissiolle elintarvikeketjun tuottamasta elintarvikejätteestä koko elintarvikeketjun osalta, alkutuotannosta kulutukseen. Seuranta- ja raportointivastuu on säädetty Luonnonvarakeskukselle (Luke) (jäteasetuksen 16 § ja 44 §).

Lisätietoja, Lähteet

Miten yrityksen on kierrätettävä jätteensä?

<https://youtu.be/wwQexWJp0VU>

[Vastuullinen yritys kantaa tuottajavastuunsa - Rinkiin.fi](#)

Lähteet:

LuKe, Luonnonvarakeskuksen elintarvikejättemateriaalit, -ohjeet ja -oppaat

<https://jukuri.luke.fi/handle/10024/552987>

(tästä linkistä löytyy elintarvikejätteen seurantaan excel-tiedostot: kauppa, elintarviketeollisuus ja ravitsemispalvelut)

Ympäristöministeriö, Jätelaki ja asetukset, Mikä muuttui, miten toimin?

<https://ym.fi/jatteet/jatelaki>

Kiitos!



ProAgria