

# Opas vastuullisiin elintarvike- hankintoihin

- suosituksia vaatimuksiksi ja  
vertailukriteereiksi

Versio 1.0  
Julkaistu 3/2017



Motivan hankintapalvelu

## Sisällysluettelo

1. Tausta .....	3
1.1 Työkalu vastuullisesti tuotettujen elintarvikkeiden hankintaan .....	3
1.2 Ruokapalvelut elintarvikkeiden hankkijoina.....	4
1.3 Ravitsemuslaatuvaatimukset.....	5
2. Vastuullisuuskriteerien määrittely tämän ohjeen avulla .....	6
2.1 Kriteerien valitseminen .....	6
2.2 Kriteerien tasot sekä niiden perustelu ja todentaminen.....	8
2.3 Todentaminen .....	9
<b>Kriteerit: Ravintorasvat ja kasviöljyt .....</b>	<b>11</b>
<b>Kriteerit: Kasvikset ja marjat .....</b>	<b>18</b>
<b>Kriteerit: Vilja ja viljatuotteet .....</b>	<b>28</b>
<b>Kriteerit: Sianliha ja sianlihatuotteet .....</b>	<b>35</b>
<b>Kriteerit: Siipikarja, siipikarjatuotteet, muna ja munatuotteet.....</b>	<b>45</b>
<b>Kriteerit: Naudanliha ja naudanlihatuotteet .....</b>	<b>57</b>
<b>Kriteerit: Maito ja maitotuotteet .....</b>	<b>66</b>
<b>Kriteerit: Kala ja kalatuotteet .....</b>	<b>75</b>
<b>LÄHTEET JA LISÄTIETOA.....</b>	<b>82</b>
<b>LIITE 1 Kriteerien yhteiskehittäminen .....</b>	<b>85</b>

Oppaan taustamateriaalien tuottamisessa sekä konsultoinnissa on ollut mukana EkoCentria, ETT ry, Evira, Luonnonvarakeskus, maa- ja metsätalousministeriö ja Terveys- ja hyvinvoinnin laitos.

Työn on rahoittanut maa- ja metsätalousministeriö.

## 1. Tausta

Valtioneuvosto julkaisi kesäkuussa 2016 periaatepäätöksen julkisten ruokapalveluhankintojen arviointiperusteista. Valtioneuvosto edellyttää, että julkisissa elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa tavoitellaan korkeaa laatua ja kokonaistaloudellista kestävyyttä. Tähän päästään vaatimalla hankinnoissa sellaisten elintarvikkeiden käyttöä, jotka on tuotettu ympäristön kannalta hyvillä viljely- ja tuotantomenetelmillä ja eläinten hyvinvointia ja elintarviketurvallisuutta edistäväillä tavoilla.

### 1.1 Työkalu vastuullisesti tuotettujen elintarvikkeiden hankintaan

Tämän oppaan tarkoituksena on auttaa julkisen sektorin toimijoita hankkimaan vastuullisesti tuotettuja elintarvikkeita. Opas sisältää kokonaisuudessaan vastuullisuuskriteereitä ja hankintaohjeistusta seuraaville tuoteryhmille:

- ravintorasvat ja kasviöljyt
- kasvikset ja marjat
- vilja ja viljatuotteet
- sianliha ja sianlihatuotteet
- siipikarjanliha ja siipikarjanlihatuotteet, muna ja munatuotteet
- naudanliha ja naudanlihatuotteet
- maito ja maitotuotteet
- kala ja kalatuotteet.

Opas kattaa seuraavat vastuullisuuden näkökulmat:

- eläinten hyvinvointi ja terveys
- elintarviketurvallisuus
- ympäristövaikutukset
- sosiaalinen vastuu.

**Eläinten hyvinvoinnilla ja terveydellä** tarkoitetaan näissä kriteereissä eläimen kokemusta sen omasta psyykkisestä ja fyysisestä olotilasta. Kokemus hyvinvoinnista voi vaihdella hyvästä huonoon. Hyvinvointi on laaja käsite, johon sisältyvät muun muassa eläimen fyysinen ja psyykkinen terveys, normaali kasvu sekä hyvä hoito ihmisen huostassa oleville eläimille. Muun muassa Eläinten Terveys ETT ry seuraa tuotantoeläinten hyvinvointia ja terveyttä vapaaehtoisesti lainsäädännön vaatimuksia tiukemmin. Suomessa on vapaaehtoisin toimin päästy tilanteeseen, jossa olemme vapaita useista muualla yleisesti tarttuvista eläintaudeista. Tuotantoeläinten lääkitseminen muun muassa antibiooteilla on merkittävästi vähäisempää kuin Etelä- ja Keski-Euroopassa, jossa lääkkeitä käytetään myös ennaltaehkäisevästi.

**Elintarviketurvallisuudella** tarkoitetaan näissä kriteereissä mikrobiologista elintarviketurvallisuutta, kemiallista, fysikaalista ja tuotantomenetelmiin liittyvää elintarviketurvallisuutta sekä elintarvikkeiden koostumukseen liittyvää elintarviketurvallisuutta. Suomessa elintarviketurvallisuutta valvotaan tarkasti monen eri viranomaisen yhteistyönä. Elintarviketurvallisuus Suomessa 2015 julkaisun mukaan kotimaisen elintarviketuotannon kemiallisen riskin hallinta on hyvää eikä elintarvikkeissa esiinny ihmisen terveydelle haitallisia jäämiä kasvinsuojeluaineista, eläinlääkkeistä, ympäristömyrkyistä tai muista kemiallisista

aineista. Kotimaisten elintarvikkeiden mikrobiologinen turvallisuus on kansainvälisesti vertailtuna korkealla tasolla.

**Ympäristövaikutuksilla** tarkoitetaan näissä kriteereissä sekä alkutuotannon aiheuttamia ilmasto- ja rehevöittäviä päästöjä että alkutuotannon ja jatkojalostuksen (elintarviketeollisuus) aiheuttamia ympäristövaikutuksia energian ja materiaalien kulutuksessa. Ympäristövaikutuksia on myös tuotantoketjussa käytettävillä pakkauksilla, kuljetuksilla sekä ruokahävikillä, jota syntyy elintarvikeketjun jokaisessa vaiheessa.

Voimassa olevan hankintalain (1397/2016) mukaan ympäristövaikutusten huomioon ottamisen julkisissa hankinnoissa pitäisi perustua elinkaariarviointiin. Tämä tarkoittaa, että hankintayksikkö voi huomioida tekijöitä, jotka sijoittautuvat johonkin hankinnan kohteen elinkaaren vaiheeseen, esimerkiksi tuotantoprosessiin silloinkin, kun kyseiset tekijät eivät ole osa hankinnan kohdetta (§ 94). Tämä edellyttää, että prosesseihin ja menetelmiin kohdistuvien ympäristövaatimusten on liityttävä hankinnan kohteeseen ja oltava oikeassa suhteessa sopimuksen arvoon ja saavutettaviin tavoitteisiin nähden.

Hankintayksikkö voi siis edellyttää esimerkiksi ympäristöystävällistä tuotantomenetelmää, silloin kun vaatimus liittyy hankinnan kohteeseen. Tällaisia sallittuja tuotantomenetelmää koskevia vaatimuksia ovat esimerkiksi elintarvikkeiden tuottaminen luonnonmukaisella viljelyllä sekä sähkön tuottaminen uusiutuvia energianlähteitä käyttäen.

**Sosiaalisella vastuullisuudella** tarkoitetaan, että hankinnassa otetaan huomioon hankinnan vaikutukset laajemmassa yhteiskunnallisessa mittakaavassa. Näin voidaan vaikuttaa muun muassa markkinoihin, työntekijän oikeuksiin, ympäristön suojeluun, taloudelliseen kestävytyteen, eettisyyteen, työllistymiseen ja ihmisoikeuksiin. Lähtökohdana on tuoteketjun elinkaaren sosiaalisten näkökohtien ja vaikutusten tunnistaminen eli kriteerit, jotka tepsivät kyseessä olevan palvelun tai tuotteen tunnistettuihin sosiaalisiin vaikutuksiin. Eri tuotteilla ja palveluilla voi olla erilaisia sosiaalisia haasteita.

Voimassa olevan hankintalain 2 §:n mukaan hankintayksiköiden on pyrittävä järjestämään hankintatoimintansa siten, että hankintoja voidaan toteuttaa mahdollisimman taloudellisesti, laadukkaasti ja suunnitelmallisesti olemassa olevat kilpailuolosuhteet hyväksi käyttäen ja ympäristö- ja sosiaaliset näkökohdat huomioon ottaen.

## 1.2 Ruokapalvelut elintarvikkeiden hankkijoina

Jos ruokapalvelua tuottava yritys hankkii elintarvikkeet itse, voi julkinen hankkija ruokapalveluita kilpailuttaessaan vaatia ruokapalveluyritystä soveltamaan tätä opasta elintarvikehankintoja tehtäessä ja edellyttää raportoimaan omista elintarvikehankinnoistaan sovitulla tavalla hankkijalle. Ruokapalveluyrityksillä on merkittävä vastuu siinä, miten ruokalistat on suunniteltu, koska niiden pohjalta tehdään elintarvikehankinnat. Ruokalistasuunnittelussa voitaisiin kiinnittää enemmän huomiota muun muassa kasvisruoan määrään, sesonginmukaisuuteen sekä paikalliseen ruokakulttuuriin.

Tutustu tarkemmin ruokapalveluiden ja elintarvikeketjun toimintaan Suomessa:

- **Ekocentria: Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille – ohjeita ja perusteluja hankintoihin -opas** (päivitetty 2017): <http://www.ekocentria.fi/lahiruokaopas>
- **Motiva: Motivan hankintapalvelun tietopankki, Ruokapalvelut:** <http://www.motivanhankintapalvelu.fi/tietopankki/ruokapalvelut>

### 1.3 Ravitsemuslaatuvaatimukset

Julkisissa elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa joukkoruokailu on keskeisessä roolissa terveyden ja hyvinvoinnin edistämiseksi. Elintarvikehankinnoissa ravitsemussuosituksissa määritelty ravitsemuslaatu on ehdoton vähimmäisvaatimus. Ruoan terveellisyys ja vastuullisuusnäkökulmat kulkevat käsi kädessä.

Vastuullisiin elintarvikehankintoihin kuuluu ihmisten hyvinvoinnin ja terveyden edistäminen ja terveyttä edistävän ruokavalion toteuttamisen mahdollistaminen. Väestön turvallinen ravitsemus koostuu monipuolisesta, terveyttä edistävästä ruokavaliosta, laadukkaista, turvallisista elintarvikkeista sekä niiden hygieenisestä ja oikeasta käsittelystä sekä kunkin ihmisen omaan tilanteeseen sopivasta ruoanvalinnasta. Väestön terveyteen, erityisesti suurten kansantautien kehittymiseen, ja ravitsemukseen vaikuttaa ensisijaisesti se, millaiseksi ihmisen ruokavalio kokonaisuutena rakentuu. Suurin ravitsemus- ja terveyshuoli liittyy Suomessa suolan, tyydyttyneen rasva ja lisätyn sokerin sekä ylimääräisen energian saantiin. Tässä yhtenä keskeisenä pulmana on liian energiatiheä ruokavalio ja kasvisten niukka käyttö.

Tässä hankintaoppaassa esitetyt elintarvikehankintojen vastuullisuustavoitteet toteutuisivat suurelta osin käytännössä ruokasuosituksia noudattamalla. Esimerkiksi kasvisten (satokauden), perunan, järvikalan, rypsiöljyn, kasvimargariinin (kun huomioidaan palmuöljy), täysjyväviljavalmisteiden (kuitupitoiset ravintorikkaat kotimaiset viljat, etenkin ruis, kaura ja ohra) lisääminen sekä punaisen lihan ja lihavalmisteiden käytön kohtuullistaminen. Tällöin toimijan kannalta oleellista on, että hän sovittaa yhteen ruokasuositukset ja eri elintarvikeryhmille laaditut vastuullisuuskriteerit.

Esimerkiksi seuraavia suosituksia ja malliasiakirjoja voi käyttää apuna ravitsemuslaadun huomioimisessa:

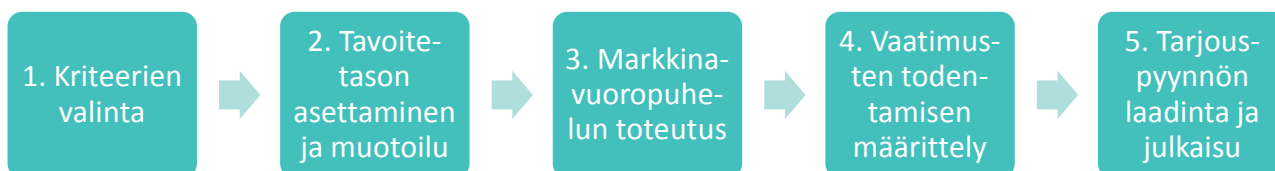
- **VRN: Kaikki Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositukset:**  
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/>
- **VRN: Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositus (2017).** <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-791-6> (suomi), <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-812-8> (ruotsi)  
Valtion ravitsemusneuvottelukunnan (VRN) kouluruokailusuositus sisältää ruoka-aineiden valintaa ja tarjotun ruoan ravitsemuslaatua koskevat ohjeistukset ruokapalvelujen ja elintarvikkeiden kilpailuttamiseen, kilpailutusmateriaalin rakennemallin sekä suositukset toiminnan seurannasta ja arvioinnista.
- **Sydänliiton malliasiakirja ravitsemuslaadun huomioimisesta ruokapalveluiden kilpailutuksessa (2014).** Suositus antaa laatuvaatimukset, joita voi käyttää lounasruokien suunnitteluun ja toteuttamiseen henkilöstö- ja opiskelijaravintoloissa.  
<http://sydanliitto.fi/ruokapalvelut>
- **Sydänmerkki: Tuotteiden myöntämisperusteet.** Tuotteiden myöntämisperusteista löydät tietoa tuoteryhmittäin Sydänmerkin asettamista vaatimuksista elintarvikkeiden ravitsemuslaadulle.  
[http://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/elintarviketeollisuus/tuotteiden\\_myontamisperusteet](http://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/elintarviketeollisuus/tuotteiden_myontamisperusteet)

## 2. Vastuullisuuskriteerien määrittely tämän ohjeen avulla

Oppaassa on esitetty kahden tasoiset vastuullisuuskriteerit: perus- ja edelläkävijätason kriteerit. Nämä ovat suosituksia vastuullisuuskriteereiksi, joita voidaan hyödyntää tarjouspyynnössä vähimmäisvaatimuksina, hinta-laatusuhteen vertailuperusteina tai sopimusehtoina. Opas myös esittää mahdollisuuksia tuoteryhmäkohtaisen innovaatiopotentialin hyödyntämiseen. Vastuullisuuskriteerien soveltaminen on hankintayksikön omalla vastuulla. Lainopillista neuvontaa on suositeltava pyytää tapauskohtaisesti.

### 2.1 Kriteerien valitseminen

Hankintayksikkö tarkistaa ja asettaa aina itse kriteerien tason omien tavoitteiden, tarpeiden, resurssien ja markkinakartoituksen perusteella.



#### 1. Valitse ensin kriteereistä ne, jotka ovat teille relevantteja ja tärkeitä.

Tämän oppaan vastuullisuuskriteerit liittyvät tuotteen merkittävimpiin vaikutuksiin.

Hankkija voi valita näistä kriteereistä yhden, osan tai kaikki esimerkiksi sen mukaan:

- Mitkä ovat juuri teidän organisaationne tärkeimmät tavoitteet ja vaikutukset vastuullisuuden näkökulmasta? Mitkä ominaisuudet ovat juuri teille tärkeitä?
- Kokemus ja osaaminen: Olemmeko vasta aloittelemassa vastuullisuuskriteerien käyttöä vai jo kokeneita?

Jos käytätte vastuullisuuskriteereitä ensimmäisiä kertoja, suosittelimme aloittamaan esim. muutamalla kriteerillä, jotta syntyy kokemusta kriteerien käytöstä. Seuraavalla hankintakerralla voidaan ottaa mukaan uusia vastuullisuuden näkökulmia ja/tai nostaa jo käytettyjen kriteerien vaatimustasoa.

#### 2. Tarkista valittujen kriteerin tavoitetaso ja muotoilu.

Taulukossa esitetyt kriteerit ja niiden raja-arvot ovat ehdotuksia, joita voidaan säätää ylös- tai alaspäin omien tavoitteiden, tarpeiden ja markkinatilanteen mukaan. Muokkaa lisäksi kieli, muotoilut jne. kyseiseen tarjouspyyntöön sopiviksi.

#### 3. Käy vuoropuhelua markkinoiden kanssa ennen tarjouskilpailua.

Vuoropuhelulla selvitetään pystyvätkö tarjoajat täyttämään ja todentamaan luonnostellut hankintavaatimukset kyseisessä hankinnassa ja markkina-alueella, mitä tuote- tai palveluvaihtoehtoja on olemassa, onko markkinoilla riittävästi tarjoajia jne. Markkinatilanne voi

vaihdella alueittain, hankinnan muiden vaatimusten tai hankinnan kokoluokan takia hyvinkin paljon. Vuoropuhelulla tarjoajat saavat tiedon mahdollisista tavoitteista ja kriteereistä ja ehtivät siten paremmin varautua myös niiden todentamiseen, esimerkiksi varmistamalla tuoteketjusta saatavat todistukset. Siksi ohjeessamme esitettyjä kriteerejä ei suositella kopioitaviksi/sovellettaviksi suoraan omaan tarjouspyyntöön ilman markkinakartoitusta.

Alustava tarjouspyyntö voidaan myös lähettää mahdollisille tarjoajille kommentoitavaksi hyvissä ajoin ennen tarjouspyynnön julkaisemista. Jos kommentointikierröksellä ilmenee, että vaatimustaso on juuri tässä tapauksessa liian korkea tai matala tai todentaminen ongelmallista, sitä voidaan muuttaa.

Varsinkin edelläkävijätason kriteereitä on käytettävä harkiten hankinnan luonteeseen, arvoon ja laatuun nähden. Liian tiukkojen kriteerien käyttö vähäisemmissä hankinnoissa voi olla ristiriidassa hankintalain periaatteiden kanssa.

**4. Päätä ja määrittele tarjouspyyntöönne, miten vaatimukset käytännössä todennetaan.**

**5. Laadi tarjouspyyntö ja julkaise se.**

## 2.2 Kriteerien tasot sekä niiden perustelu ja todentaminen

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<p><b>Hankinnan toteutus vähimmäisvaatimuksin</b></p> <p>Perustaso on suositus elintarvikkeen vastuullisuuden vähimmäisvaatimuksista.</p> <p>Nämä kriteerit ovat</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) vastuullisuuden kannalta merkittävimpiä,</li> <li>2) helppoja käyttää ja todentaa</li> <li>3) tuotteiden ja palveluiden saatavuus on yleensä hyvä.</li> </ol>	<p><b>Hankinnan toteutus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) <u>tiukemmin vaatimuksin</u> ja/tai</li> <li>b) markkinoita kannustavin <u>vertailukriteerein</u></li> <li>c) kannustavin sopimusehdoin</li> </ol> <p>Hankintayksikkö voi halutessaan tähdätä myös perustasoa korkeammalle. Edelläkävijätasolla on kahden tyyppisiä vastuullisuuskriteereitä:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) samoja kriteereitä kuin perustasolla, mutta tiukempia</li> <li>b) uusia kriteereitä, joita perustasolla ei vielä ole.</li> </ol> <p>Nämä vastuullisuuskriteerit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sopivat hankkijoille, jotka haluavat hankkia parhaita markkinoilla olevia tuotteita</li> <li>• rajaavat markkinoita perustason kriteereitä enemmän ja vaativat siksi enemmän paneutumista ja aktiivista vuoropuhelua tarjoajien kanssa jo hankinnan suunnitteluvaiheessa markkinatilanteen kartoittamiseksi</li> <li>• voidaan asettaa toteutettaviksi sopimuskauden aikana.</li> </ul> <p>Hankintayksikkö voi asettaa hinta-laatusuhteen vertailuperusteita, jotka liittyvät laadullisiin, yhteiskunnallisiin, ympäristö- tai sosiaalisiin näkökohtiin tai innovatiivisiin ominaisuuksiin. Vertailuperusteiden on liityttävä hankinnan kohteeseen 94 §:n mukaisesti, ne eivät saa antaa hankintayksikölle rajoittamatonta valinnanvapautta ja niiden on oltava syrjimättömiä ja varmistettava todellisen kilpailun mahdollisuus. Hankintayksikön on asetettava vertailuperusteet siten, että tarjoaja pystyy todentamaan niihin perustuvat tiedot tarjousten vertailua varten.</p>	<p><b>Kriteerien perustelu</b></p> <p>Kriteerien käytön perustelut ilmenevät tässä kentässä. Kriteerien taustalla voi esimerkiksi olla EU:n neuvoston tai komission asetus, jota selvennetään tässä. Taustaksi on annettu myös tietoa kyseessä olevan vastuullisuus näkökulman taustasta ja merkittävyydestä hankinnan tueksi.</p>	<p><b>Kriteerien todentaminen</b></p> <p>Asetetut hankintakriteerit täytyy voida luotettavasti todentaa. Todentamisesta ja sen eri tasoista voi lukea lisää kohdasta 2.3 Todentaminen.</p>



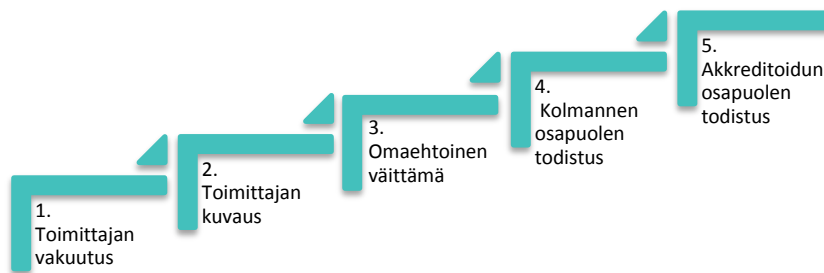
## INNOVAATIOPOTENTIAALI

Oppaaseen on tunnistettu osa-alueita, joissa hankinnoilla on mahdollista kehittää markkinoita vastuullisemmiksi ja vauhdittaa uusien tuotteiden, palveluiden tai tiedonvälityksen keinoja arvoketjussa. Innovaatiotasolle ei ole määritetty erikseen kriteereitä vaan vinkkejä siihen suuntaan, missä markkinoilla on potentiaalia. Innovaatiahankinnat ovat usein tavanomaisia hankintoja monimutkaisempia ja edellyttävät siksi tarkempaa suunnittelua ja vaativimpia hankintamenettelyjä. Koska hankintojen sopimuskaudet ovat yleensä useamman vuoden mittaisia, voi innovaatiopotentiaalia alkaa seuraamaan ja/tai miettimään jo seuraavaa sopimuskautta silmällä pitäen.

Pääministeri Sipilän hallitusohjelman tavoitteena on, että 5 prosenttia kaikista julkisista hankinnoista on innovatiivisia hankintoja.

### 2.3 Todentaminen

Asetettujen vaatimusten ja vertailuperusteiden todentaminen on julkisissa hankinnoissa tärkeää. Oikean todentamiskeinon esittäminen edellyttää vuoropuhelua tilaajan ja toimittajan välillä. Tarjoajan on annettava tietoa siitä, miten vaatimukset täyttyvät tarjousvaiheessa, sopimuksen tekovaiheessa ja sopimuksen aikaisessa seurannassa. Eri todentamiskeinoilla on eri uskottavuus aste, joka on kuvattu alla olevassa kuvassa. Mitä korkeammalla tasolla, sen suurempi uskottavuus todistuskeinolla on.



- 1. Toimittaja vakuutus:** Toimittaja vakuuttaa, että vaatimus täyttyy esimerkiksi rastimalla ruutuun kyllä.
- 2. Toimittajan kuvaus:** Toimittaja kuvaa kirjallisesti, **miten** vaatimus täyttyy oman tietämyksen mukaan.
- 3. Oma väittäjä:** Toimittaja antaa tietoa, jonka voi tarkistaa ilman pääsyä yrityksen liikesalaisuuksiin, esimerkiksi kansallisista tietokannoista, tuotetiedotteesta. Tähän kuuluu myös ISO 14021 standardin mukaiset Tyypin II ympäristömerkit, eli omat ympäristöväittämät.
- 4. Kolmannen osapuolen todistus:** Riippumaton kolmas osapuoli antaa kirjallisen vakuuden siitä, että kyseinen tuote, palvelu tai prosessi vastaa, tai on parempi kuin, toivottu vaatimustaso.
- 5. Akkreditoidun kolmannen osapuolen todistus:** Akkreditoitu riippumaton osapuoli vakuuttaa kirjallisesti, että kyseinen tuote, palvelu tai prosessi vastaa, tai on parempi kuin, toivottu vaatimustaso. Akkreditoitu 3. osapuolen todistus voi koskea joko tuotetta tai organisaation laatu järjestelmää.

Todentamisen kustannukset toimittajalle vaihtelevat. Myös todistusten saamisen helppous elintarvikeketjussa vaihtelee, myös yrityksen koosta riippuen. Todentamisvaatimus on hyvä asettaa kyseisen laatu kriteerin tärkeyden mukaan.

# Ravintorasvat ja kasviöljyt



Motivan hankintapalvelu

## Kriteerit: Ravintorasvat ja kasviöljyt

### 1. ELINTARVIKETURVALLISUUS

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>1.1 Alkuperä ja jäljitettävyys</b>			
Tuotteen pääraaka-aineen alkuperämaa on ilmoitettava.		<p>Elintarvikkeen alkuperämaa on ilmoitettava pakkauksessa, jos alkuperämaan pois jättäminen voi johtaa ostajaa harhaan. Esimerkiksi rypsi- ja rapsiöljyt voivat olla Suomessa pakattuja, mutta ulkomailla viljeltyjä.</p> <p>Tarjottavien tuotteiden raaka-aineiden jäljitettävyys esim. alkuperä, on pystyttävä selvittämään elintarvikelainsäädäntöä koskevien periaatteiden ja vaatimusten mukaisesti. Elintarvikelain (23/2006) 17§.</p> <p>Lakisääteinen vaatimus on, että tuote on jäljitettävissä pakkaajalle. Tuotantotilan ilmoittaminen vie ketjun jäljitettävyyden asteen pidemmälle.</p>	Toimittajan ilmoitus

### 2. YMPÄRISTÖVAIKUTUKSET

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>2.1 Luomu</b>			
Tuotteessa käytetystä kasviöljystä vähintään xx % on luonnonmukaisesti tuotettu asetuksessa (EY) N:o 834/2007 määritellyllä tavalla.	Tuotteessa käytetystä kasviöljystä vähintään 100 % on luonnonmukaisesti tuotettu asetuksessa (EY) N:o 834/2007 määritellyllä tavalla.	Neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä mukaan	Sertifiointi, joka täyttää asetuksen mukaisen luomumääritelmän esimerkiksi EU:n luomutunnus Euro-lehti tai valvontaviranomaisen luomutodistus,

		<p>luonnonmukainen tuotanto on kokonaisvaltainen tilanhoito- ja elintarvikkeiden tuotantojärjestelmä, jossa yhdistyvät ympäristön kannalta parhaat käytännöt, pitkälle kehittynyt biologinen monimuotoisuus, luonnonvarojen säästäminen, eläinten hyvinvointia koskevien tiukkojen standardien soveltaminen ja tuotanto, jossa otetaan huomioon tiettyjen kuluttajien mieltymys tuotteisiin, jotka on tuotettu luonnollisista aineksista ja luonnollisin menetelmin.</p> <p>Prosenttiosuus on tarkennettava hankintakohtaisesti hankintayksikön käydyn markkinavuoropuhelun perusteella.</p> <p>Lisää tietoa luomutuotteiden hankinnasta: <a href="http://portaatluomuun.fi/">http://portaatluomuun.fi/</a></p>	vaatimuksenmukaisuus-todistus/-vakuus.
<b>2.2 Palmuöljyn käyttö</b>			
Tuotteessa ei ole käytetty palmuöljyä eikä palmuydinöljyä.		Palmuöljyä viljellään osittain turvemaidilla, jotka on raivattu sademetsistä. Tämä nostaa palmuöljyn ilmastovaikutuksen kaksin- tai kolminkertaiseksi verrattuna muihin öljyihin. Margariineissa palmuöljyn pitoisuus on verrannollinen ilmastovaikutuksen suuruuteen.	
1. Jos tuotteessa käytetään palmuöljyä tai palmuydinöljyä, sen pitää olla tuleen sen olla peräisin tuotantojärjestelmästä, jossa edistetään vähintään seuraavien toimenpiteiden toteutusta:	2. Jos tuotteessa käytetään palmuöljyä tai palmuydinöljyä, pitää tuotantoprosessissa toteuttaa vähintään seuraavat toimenpiteet: <ul style="list-style-type: none"> <li>Hyvät työolot taataan viljelysten työntekijöille. (kts.</li> </ul>	Palmuöljyä viljellään osittain turvemaidilla, jotka on raivattu sademetsistä. Tämä nostaa palmuöljyn ilmastovaikutuksen kaksin- tai kolminkertaiseksi verrattuna muihin öljyihin. Margariineissa palmuöljyn	1. Sertifiointijärjestelmä esimerkiksi Round Table for Sustainable Palm Oil (RSPO): Book and Claim tai Mass Balance tai vastaava 2. Sertifiointijärjestelmä esimerkiksi

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hyvät työolot taataan viljelysten työntekijöille. (kts. kriteeri 3.1)</li> <li>• Luonnonvaraisia sademetsiä ei ole hakattu viljelymaiksi.</li> <li>• Uhanalaisia eläinlajeja suojellaan plantaasialueilla.</li> <li>• Paikallisväestön elinalueita ja oikeuksia suojellaan.</li> </ul> <p>Toimittaja varmistaa tämän joko ostamalla sertifikaatteja, joilla tuetaan vastuullisen palmuöljyn tuotantoa (Book and Claim -malli) tai niin että toimittaja ostaa tarvittavan määrän sertifioitua palmuöljyä ( Mass balance -malli)</p>	<p>kriteeri 3.1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Luonnonvaraisia sademetsiä ei ole hakattu viljelymaiksi.</li> <li>• Uhanalaisia eläinlajeja suojellaan plantaasialueilla.</li> <li>• Paikallisväestön elinalueita ja oikeuksia suojellaan.</li> </ul> <p>Tämä varmistetaan erillisellä tuotantoketjulla (Segregated tai Identity Preserved -mallit)</p>	<p>pitoisuus on verrannollinen ilmastovaikutuksen suuruuteen.</p> <p>Esimerkiksi RSPO-sertifikaatin kriteereissä huomioidaan muun muassa läpinäkyvyys, ympäristövastuu ja luonnon monimuotoisuuden suojele sekä velvoite jatkuvaan toiminnan parantamiseen ja taloudelliseen kestävyteen pitkällä tähtäimellä.</p> <p>RSPO-sertifioinnissa on neljä eri seurantamekanismia:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Book and Claim -malli: Ostamalla näitä sertifikaatteja yritykset tukevat vastuullisen palmuöljyn tuotantoa, mutta tuotteeseen käytetty palmuöljy voi olla sertifioimatonta palmuöljyä.</li> <li>2. Massatase (MassBalance): Osa käytetystä palmuöljystä on vastuullisesti tuotettua palmuöljyä. Toimittaja sitoutuu ostamaan tuotteisiin tarvittavan määrän sertifioitua palmuöljyä, vaikka koko tätä sertifioitua määrää ei käytetä tuotteessa.</li> <li>3. Erilliskäsitelty palmuöljy (Segregated): Kaikki käytetty palmuöljy on vastuullisesti tuotettua. Öljyä ei välttämättä pystytä jäljittämään plantaasitasolle, koska tuotteessa käytetty palmuöljy on sekoitettu muiden sertifioitujen</li> </ol>	<p>Round Table for Sustainable Palm Oil (RSPO): Segregated tai Identity preserved tai vastaava</p>
---	---	---	--

		<p>4. palmuöljyvarastojen kanssa. Koko ketjun jäljitettävyys (Identity preserved): Ketju on jäljitettävissä suoraan sertifioidulle tilalle asti, josta se myös suoraan ostetaan.</p>	
<b>2.3 Kuljetukset ja pakkaukset</b>			
	<p>Tarjottujen tuotteiden pakkaus XX sisältää minimissään XX % kierrätettyä raaka-ainetta kuitenkin siten, että pakkauksen funktionaaliset ominaisuudet suojata tuotetta eivät heikkene, eikä näin ole vaaraa pakkauksen särkymisestä tai ruoan pilaantumisesta.</p>	<p>Pakkausten merkitys tuotteen koko elintarvikeketjussa vaihtelee tuotekohtaisesti. Pakkaukset voivat olla esimerkiksi kuljetuspakkauksia tai tuotepakkauksia.</p> <p>Yleensä ruoan ympäristövaikutus on huomattavasti suurempi kuin sen pakkauksen. Pakkauksia kannattaa silti kehittää ympäristöystävällisempään suuntaan, sillä niistä on jo olemassa ympäristöystävällisempiä vaihtoehtoja (kuten uudelleen käytettävät kuljetuspakkaukset), joita kannattaa hyödyntää jo tilan säästämiseksi. Hyvin pakattu tuote vähentää myös hävikkiä.</p> <p>Lisäksi pakkausten optimointi sujuvoittaa käytännön toimintaa: pakkaukset vievät vähemmän tilaa lastauslaiturilla, tuotteiden, pakkausten ja jätteiden käsittelyyn kuluu vähemmän aikaa ja tilaa.</p> <p>Kierrätysmateriaaleja koskevaa prosenttiosuutta on tarkennettava hankintakohtaisesti hankintayksikön kanssa käydyn markkinavuoropuhelun perusteella.</p>	<p>Toimittajan vakuutus</p>

INNOVAATIOPOTENTIAALI
<p><b>Öljykasvien viljely:</b> Viljelyssä voidaan käyttää kierrätyslannoitteita ja -maanparannusaineita.</p> <p><b>Agroekologisten/teollisten symbioosien edistäminen hankinnoilla:</b> Symbiooseissa maatalojen ja/tai jalostavan teollisuuden sivutuotteet hyödynnetään toisen yrityksen tai toimijan toiminnassa, esimerkiksi biopolttoainetuotannossa tai ravinnekierrossa.</p> <p><b>Energia- ja materiaalitehokkuus:</b> Elintarvikehankintojen avulla on mahdollista vaikuttaa myös sekä alkutuotannon että elintarviketeollisuuden energia- ja materiaalitehokkuuteen. Maatalous- ja elintarvikeyritykset voivat asettaa omia tavoitteita, laatia toimintasuunnitelmia sekä selvittää tuotantonsa energia- ja materiaalitehokkuutta esimerkiksi katselmusten avulla. Julkisilla hankinnoilla voisi olla nykyistä vahvempi rooli koko ruokajärjestelmän resurssitehokkuuden parantamisessa.</p>

### 3. SOSIAALINEN VASTUULLISUUS

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>3.1 Työ- ja ihmisoikeudet</b>			
<p>Sopimustoimittaja ja mahdolliset alihankkijat noudattavat</p> <p>a) ILO:n kahdeksaa keskeistä yleissopimusta (nrot 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 ja 182/1999),</p> <p>b) YK:n yleissopimusta lapsen oikeuksista (artikla 32),</p> <p>c) voimassa olevaa ympäristö- ja työlainsäädäntöä, joka on voimassa siinä maassa, missä tuote tuotetaan.</p> <p>Sopimustoimittajan pitää pyydettäessä raportoida ne toimenpiteet, joilla se todentaa sen, että tuote on tuotettu näiden sopimusten ja lainsäädännön mukaisesti.</p>		<p>Huomioimalla sosiaaliset näkökulmat hankintoja tehtäessä voidaan vaikuttaa samalla mm. työntekijän oikeuksiin ja ihmisoikeuksiin toteutumiseen.</p> <p>Esimerkiksi tuontielintarvikkeista on usein vaikeaa todentaa sitä, millaisissa työolosuhteissa tiloilla työskennellään. Jos on ilmeistä, että sopimuskaudella voi tavarahankinnassa nousta esiin ongelmia työ- ja ihmisoikeuksien noudattamisessa, voi hankintayksikkö sisällyttää näiden hankintojen sopimusehtoihin työ- ja ihmisoikeuksien noudattamista koskevia kohtia.</p> <p>Hankintayksikkö voi pitää itsellään oikeuden tarkistaa asetettujen ehtojen toteutumisen myös sopimuskauden aikana valitulta toimittajalta.</p>	Toimittajan vakuutus

3.2 Hankinnoilla työllistäminen			
	<p>Sopimusehto: Valitun sopimustoimittajan tai alihankkijan pitää osana hankintasopimusta työllistää vähintään XX kuukaudeksi XX pitkäaikaistyötöntä tai muuten heikossa työmarkkina- asemassa olevaa henkilöä.</p> <p>Huom: Työllistämisen sijaan ehtona voidaan käyttää myös esim. oppisopimuspaikkoja tai opiskelijoiden harjoittelupaikkoja harkinnan mukaan.</p>	<p>Julkisissa hankinnoissa voidaan soveltaa työllistämisehtoa asettamalla sopimusehtoihin sopimustoimittajalle velvoite työllistää esim. pitkäaikaistyötön, maahanmuuttaja, osatyökykyinen tai vammainen työ-, oppisopimus- tai työkokeilupaiikkaan.</p> <p>Työllistäminen voidaan tehdä mihin tahansa tehtävään yrityksen tai alihankkijan palveluksessa.</p> <p>Kriteeriä pitää soveltaa oman työllistämismallin mukaisesti ja käydä markkinavuoropuhelua alan työllistämismahdollisuuksista.</p> <p>Lisätietoa ja esimerkkejä hankinnoilla työllistämistä: <a href="http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia">http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</a></p>	<p>Toimittajan vakuutus: toimittaja raportoi työllistämisestä osana sopimuksen seuranta</p>



# Kasvikset ja marjat



Motivan hankintapalvelu

## Kriteerit: Kasvikset ja marjat

### 1. ELINTARVIKETURVALLISUUS

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>1.1 Alkuperä</b>			
1. Kasviksen/marjan alkuperämaa on ilmoitettava.	2. Toimittaja sitoutuu antamaan kasviksen/marjan tuote-eräkohtaisen alkuperätiedon, joka on oltava jäljitettävissä tilalle asti.	<p>Elintarvikkeen alkuperämaa on ilmoitettava pakkauksessa, jos alkuperämaan pois jättäminen voi johtaa kuluttajaa harhaan. Esimerkiksi pakastemarjat voivat olla Suomessa pakattuja, mutta ulkomailla viljeltyjä.</p> <p>Tarjottavien tuotteiden raaka-aineiden jäljitettävyyden esim. alkuperä, on pystyttävä selvittämään elintarvikelainsäädäntöä koskevien periaatteiden ja vaatimusten mukaisesti. Elintarvikelain (23/2006) 17 §.</p> <p>Lakisääteinen vaatimus on, että tuote on jäljitettävissä pakkaajalle. Tuotantotilan ilmoittaminen vie ketjun jäljitettävyyden asteen pidemmälle.</p>	<p>1. Toimittajan ilmoitus</p> <p>2. Toimittajan vakuutus</p>
<b>1.2 Omavalvonta</b>			
1. Kasviksen/marjan alkutuottajalla pitää olla maatilan/puutarhayrityksen kirjallinen <u>omavalvontakuvaus</u> , joka on toimitettava pyydettyä.	<p>2. Kasviksen/marjan alkutuottajalla pitää olla kirjallinen maatilan <u>omavalvontasuunnitelma</u>. Suunnitelma voi kattaa esimerkiksi seuraavia näkökohtia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tuotantotilojen puhtaanapito,</li> <li>• kasteluveden soveltavuus,</li> <li>• kasvinsuojeluaineiden, lannoitteiden ja muiden valmisteiden käyttö ja varastointi.</li> </ul>	<p>Alkutuotannolla tarkoitetaan alkutuotannon tuotteiden tuotantoa, kasvatusta ja viljelystä sekä sadonkorjuuta, lypsämistä että kaikkia eläintuotannon vaiheita ennen teurastusta. Se sisältää myös metsästyksen, kalastuksen ja luonnonvaraisten tuotteiden keräämisen. Alkutuotantoon ei kuulu esim. alkutuotannon tuotteiden jatkojalostus.</p>	<p>1. Omavalvontakuvaus pitää toimittaa pyydettyä.</p> <p>2. Valitun elintarviketoimittajan pitää toimittaa alkutuotannon omavalvontasuunnitelma sopimuskauden alussa tai <u>esimerkiksi</u> 6 kk kuluttua sopimuksen alkamisesta</p> <p>Omavalvontasuunnitelman voi</p>

		<p>Omavalvonnalla tarkoitetaan toimijan omaa valvontajärjestelmää, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvikkeet täyttävät niille asetetut vaatimukset ja alkutuotannon tuotteet ovat turvallisia. (Alkutuotantoasetus (1368/2011)). Kirjallista kuvausta ei vaadita esim. luonnonvaraisten tuotteiden keräilijöiltä.</p> <p>Omavalvonnan kuvaus tarkoittaa tilan toimintatapojen kuvaamista asetuksessa mainittujen toimijoiden osalta, eikä se edellytä säännöllisesti tapahtuvaa toimenpiteiden kirjaamista.</p> <p>Omavalvontasuunnitelma on tarkempi kuvaus toimenpiteineen siitä, miten omavalvontaa toteutetaan alkutuotantotilalla.</p>	<p>todentaa tuotteen mukaan esimerkiksi Laatutarha-auditoinnilla, IP Kasvikset Perussertifiointilla tai muulla vastaavalla todentamiskeinolla.</p>
<b>1.3 Vedenkäyttö</b>			
<p>Kasvien tuotannossa, jossa käytetään kastelua ja vesi on kosketuksissa syötävien osien kanssa, veden on täytettävä kansallisen terveydensuojelulain mukaiset vaatimukset. Jos käytetään muuta esimerkiksi tuotantotilan omaa kaivovettä, se pitää tutkituttaa elintarvikekelpoisuuden takaamiseksi.</p>		<p>Alkutuotantoasetuksen (1368/2011) mukaan veden, jota alkutuotantopaikalla käytetään tuotantoeläinten juomavetenä, vesiviljelyssä, alkutuotannon tuotteiden kastelussa, puhdistamisessa ja jäähdyttämisessä sekä alkutuotantopaikan pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun, on oltava puhdasta.</p> <p>Vedessä ei saa olla vierasta hajua tai makua eikä myöskään pieneliöitä, loisia tai vieraita aineita niin, että vesi voisi vaarantaa alkutuotannon tuotteiden ja niistä saatavien elintarvikkeiden</p>	<p>Toimittajan vakuutus</p> <p>Tilaaaja voi tarvittaessa pyytää selvityksen veden mikrobiologisesta laadusta sopimuskauden aikana.</p>

		turvallisuuden.	
<b>1.4 Marjojen käyttö</b>			
Valikoimassa pitää olla myös marjoja, jotka voi käyttää ilman kuumentamista tai keittämistä.	Marjat pitää voida käyttää ilman kuumentamista tai keittämistä.	<p>Evira suosittelee käyttämään ulkomaisia pakastemarjoja vain riittävästi kuumennettuina virustartuntojen estämiseksi.</p> <p>Virukset voivat päästä marjoihin esimerkiksi saastuneen veden välityksellä. Pakastaminen säilyttää virukset hengissä ja tartuntakykyisinä. Jos marjat käytetään sulatuksen jälkeen sellaisenaan tai ainoastaan niitä lievästi kuumentaen, eivät virukset tuhoudu.</p>	Toimittajan vakuutus
<b>1.5 Jälkikäsittely</b>			
	Tuoreita juureksia /perunoita ei käsitellä sadonkorjuun jälkeen säteilyttämällä, kemikaaleilla tai vahoilla.	<p>Erilaisia jälkikäsittelymenetelmiä voidaan käyttää sadonkorjuun jälkeen suojaamaan tiettyjen hedelmien, perunoiden ja juuresten tartuntoja esimerkiksi sienitaudeilta. Lisäksi kuljetuksen ja varastoinnin aikana jälkikäsittelymenetelmillä voidaan parantaa säilyvyyttä.</p> <p>Käsittelymenetelmistä saattaa jäädä kemikaalijäämiä tuotteeseen. Lisäksi kemikaalien käyttö lisää ympäristökuormaa.</p> <p>Tämä koskee ainoastaan tuoretuotteita.</p>	Sertifiointijärjestelmä esimerkiksi Laatutarha-auditointi tai muu vastaava
	Tuoreita hedelmiä ei käsitellä sadonkorjuun jälkeen säteilyttämällä, kemikaaleilla tai vahoilla.	<p>Erilaisia jälkikäsittelymenetelmiä voidaan käyttää sadonkorjuun jälkeen suojaamaan tiettyjen hedelmien, perunoiden ja juuresten tartuntoja esimerkiksi sienitaudeilta. Lisäksi kuljetuksen ja varastoinnin aikana jälkikäsittelymenetelmillä voidaan parantaa säilyvyyttä.</p>	Sertifiointijärjestelmä esimerkiksi Laatutarha-auditointi tai muu vastaava

		<p>Käsittelymenetelmistä saattaa jäädä kemikaalijäämiä tuotteeseen. Lisäksi kemikaalien käyttö lisää ympäristökuormaa.</p> <p>Tämä koskee ainoastaan tuoretuotteita.</p>	
	<p>Tuoreita vihanneksia ei käsitellä sadonkorjuun jälkeen säteilyttämällä, kemikaaleilla tai vahoilla.</p>	<p>Erilaisia jälkikäsittelymenetelmiä voidaan käyttää sadonkorjuun jälkeen suojaamaan tiettyjen hedelmien, perunoiden ja juuresten tartuntoja esimerkiksi sienitaudeilta. Lisäksi kuljetuksen ja varastoinnin aikana jälkikäsittelymenetelmillä voidaan parantaa säilyvyyttä.</p> <p>Käsittelymenetelmistä saattaa jäädä kemikaalijäämiä tuotteeseen. Lisäksi kemikaalien käyttö lisää ympäristökuormaa.</p> <p>Tämä koskee ainoastaan tuoretuotteita.</p>	<p>Sertifiointijärjestelmä esimerkiksi Laatutarha-auditointi tai muu vastaava</p>

## 2. YMPÄRISTÖVAIKUTUKSET

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>2.1 Luomu</b>			
	<p>Kasvis/marja/hedelmä on luonnonmukaisesti tuotettu asetuksessa (EY) N:o 834/2007 määritellyllä tavalla.</p>	<p>Neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä mukaan luonnonmukainen tuotanto on kokonaisvaltainen tilanhoito- ja elintarvikkeiden tuotantojärjestelmä, jossa yhdistyvät ympäristön kannalta parhaat käytännöt, pitkälle kehittyneet</p>	<p>Sertifiointi, joka täyttää asetuksen mukaisen luomumääritelmän esimerkiksi EU:n luomutunnus Eurolehti tai valvontaviranomaisen luomutodistus, vaatimuksenmukaisuustodistus/-vakuus</p>

		<p>biologinen monimuotoisuus, luonnonvarojen säästäminen, eläinten hyvinvointia koskevien tiukkojen standardien soveltaminen ja tuotanto, jossa otetaan huomioon tiettyjen kuluttajien mieltymys tuotteisiin, jotka on tuotettu luonnollisista aineksista ja luonnollisin menetelmin.</p> <p>Lisää tietoa luomutuotteiden hankinnasta: <a href="http://portaatluomuun.fi/">http://portaatluomuun.fi/</a></p>	
<b>2.2 Kasvihuoneyrityksen uusiutuvan energiankäyttö</b>			
<p>Kasvihuoneyrityksen lämmitysenergiasta vähintään XX % osuus tuotetaan uusiutuvilla energialähteillä.</p>		<p>Kasvihuonetuotannossa suurimman ilmastokuorman muodostaa energiankäyttö (sähkö ja lämpö).</p> <p>Kasvihuoneissa lämmitystä tarvitaan ympäri vuoden, mutta erityisesti talviaikaan. Energiavalinnalla voidaan vaikuttaa kasvihuoneessa tuotetun tuotteen CO<sub>2</sub>-jalanjälkeen.</p> <p>Prosenttiosuus on tarkennettava hankintakohtaisesti hankintayksikön kanssa käydyn markkinavuoropuhelun perusteella.</p>	<p>Toimittajan vakuutus</p>
	<p>Kasvihuoneyrityksen sähköenergia/sähköenergiasta vähintään XX % tuotetaan uusiutuvilla energialähteillä.</p> <p>Tilaaaja voi tarvittaessa pyytää selvityksen sähkön alkuperästä sopimuskauden aikana.</p>	<p>Kasvihuonetuotannossa suurimman ilmastokuorman muodostaa energiankäyttö (sähkö ja lämpö).</p> <p>Sähköä kuluu eniten valotukseen ympärivuotisessa kasvihuoneviljelyssä. Lisäksi muu automatiikka kuluttaa sähköä. Energiavalinnalla voidaan vaikuttaa kasvihuoneessa tuotetun tuotteen CO<sub>2</sub>-jalanjälkeen.</p>	<p>Toimittajan vakuutus</p>

		<p>Yksittäisellä yrityksellä uusiutuvalla energialla tuotetun sähkön osuus voi olla jopa 100 %. Käytetyn sähkön alkuperän voi todentaa sähkön alkuperätakuusertifikaateilla.</p> <p>Prosenttiosuus on tarkennettava hankintakohtaisesti hankintayksikön kanssa käydyn markkinavuoropuhelun perusteella.</p>	
<b>2.3 Kuljetukset ja pakkaukset</b>			
<p>Tarjottujen tuotteiden pitää olla ensisijaisesti pakattu palautettaviin/kierrätettäviin ja uudelleenkäytettäviin kuljetuslaatikoihin.</p> <p>JA/TAI</p> <p>Tarjottujen tuotteiden pitää olla ensisijaisesti irtopakattuja. Irtopakauksella tarkoitetaan esimerkiksi laatikoita, joissa tuotteet on suojattu asianmukaisesti.</p>	<p>Tarjottujen tuotteiden pakkaus XX sisältää minimissään XX % kierrätettyä raaka-ainetta kuitenkin siten, että pakkauksen funktionaaliset ominaisuudet suojata tuotetta eivät heikkene, eikä näin ole vaaraa pakkauksen särkyä tai ruoan pilaantumisesta.</p>	<p>Pakkausten merkitys tuotteen koko elintarvikeketjussa vaihtelee tuotekohtaisesti. Pakkaukset voivat olla esimerkiksi kuljetuspakkauksia tai tuotepakkauksia.</p> <p>Yleensä ruoan ympäristövaikutus on huomattavasti suurempi kuin sen pakkauksen. Pakkauksia kannattaa silti kehittää ympäristöystävällisempään suuntaan, sillä niistä on jo olemassa ympäristöystävällisempiä vaihtoehtoja (kuten uudelleen käytettävät kuljetuspakkaukset), joita kannattaa hyödyntää jo tilan säästämiseksi. Hyvin pakattu tuote vähentää myös hävikkiä.</p> <p>Lisäksi pakkausten optimointi sujuvoittaa käytännön toimintaa: pakkaukset vievät vähemmän tilaa lastauslaiturilla, tuotteiden, pakkausten ja jätteiden käsittelyyn kuluu vähemmän aikaa ja tilaa.</p> <p>Kierrätysmateriaaleja koskevaa prosenttiosuutta on tarkennettava</p>	<p>Toimittajan vakuutus</p>

		hankintakohtaisesti hankintayksikön kanssa käydyn markkinavuoropuhelun perusteella.	
--	--	---	--

**INNOVAATIOPOTENTIAALI**

**Kasviviljely:** Syntyvän viherbiomassan käyttömahdollisuuksien hyödyntäminen. Kasvien/marjojen viljelyssä on käytetty kierrätyslannoitteita ja –maanparannusaineita.

**Agroekologisten/teollisten symbioosien edistäminen hankinnoilla:** Symbiooseissa maatalojen ja/tai jalostavan teollisuuden sivutuotteet hyödynnetään toisen yrityksen tai toimijan toiminnassa, esimerkiksi biopolttoainetuotannossa tai ravinnekierrrossa.

**Energia- ja materiaalitehokkuus:** Elintarvikehankintojen avulla on mahdollista vaikuttaa myös sekä alkutuotannon että elintarviketeollisuuden energia- ja materiaalitehokkuuteen. Maatalous- ja elintarvikeyritykset voivat asettaa omia tavoitteita, laatia toimintasuunnitelmia sekä selvittää tuotantonsa energia- ja materiaalitehokkuutta esimerkiksi katselmusten avulla. Julkisilla hankinnoilla voisi olla nykyistä vahvempi rooli koko ruokajärjestelmän resurssitehokkuuden parantamisessa.



### 3. SOSIAALINEN VASTUULLISUUS

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>3.1 Työ- ja ihmisoikeudet</b>			
<p>Sopimustoimittaja ja mahdolliset alihankkijat noudattavat</p> <p>a) ILO:n kahdeksaa keskeistä yleissopimusta (nrot 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 ja 182/1999),</p> <p>b) YK:n yleissopimusta lapsen oikeuksista (artikla 32),</p> <p>c) voimassa olevaa ympäristö- ja työlainsäädäntöä, joka on voimassa siinä maassa, missä tuote tuotetaan.</p> <p>Sopimustoimittajan pitää pyydetessä raportoida ne toimenpiteet, joilla se todentaa sen, että tuote on tuotettu näiden sopimusten ja lainsäädännön mukaisesti.</p>		<p>Huomioimalla sosiaaliset näkökulmat hankintoja tehtäessä voidaan vaikuttaa samalla mm. työntekijän oikeuksiin ja ihmisoikeuksiin toteutumiseen.</p> <p>Esimerkiksi tuontielintarvikkeista on usein vaikeaa todentaa sitä, millaisissa työolosuhteissa tiloilla työskennellään. Jos on ilmeistä, että sopimuskaudella voi tavarahankinnassa nousta esiin ongelmia työ- ja ihmisoikeuksien noudattamisessa, voi hankintayksikkö sisällyttää näiden hankintojen sopimusehtoihin työ- ja ihmisoikeuksien noudattamista koskevia kohtia.</p> <p>Hankintayksikkö voi pitää itsellään oikeuden tarkistaa asetettujen ehtojen toteutumisen myös sopimuskauden aikana valitulta toimittajalta.</p>	Toimittajan vakuutus
<b>3.2 Hankinnoilla työllistäminen</b>			
	<p>Sopimusehto: Valitun sopimustoimittajan tai alihankkijan pitää osana hankintasopimusta työllistää vähintään XX kuukaudeksi XX pitkäaikaistyötöntä tai muuten heikossa työmarkkina- asemassa olevaa henkilöä.</p> <p>Huom: Työllistämisen sijaan ehtona voidaan käyttää myös esim. oppisopimuspaikkoja tai opiskelijoiden harjoittelupaikkoja harkinnan mukaan.</p>	<p>Julkisissa hankinnoissa voidaan soveltaa työllistämisehtoa asettamalla sopimusehtoihin sopimustoimittajalle velvoite työllistää esim. pitkäaikaistyötön, maahanmuuttaja, osatyökykyinen tai vammaisen työ-, oppisopimus- tai työkokeilupaiikkaan.</p> <p>Työllistäminen voidaan tehdä mihin tahansa tehtävään yrityksen tai alihankkijan palveluksessa.</p> <p>Kriteeriä pitää soveltaa oman</p>	Toimittajan vakuutus: toimittaja raportoi työllistämisestä osana sopimuksen seuranta.

		<p>työllistämismallin mukaisesti ja käydä markkinavuoropuhelua alan työllistämismahdollisuuksista.</p> <p>Lisätietoa ja esimerkkejä hankinnoilla työllistamisestä: <a href="http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia">http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</a></p>	
--	--	--	--



# Vilja ja viljatuotteet



Motivan hankintapalvelu

## Kriteerit: Vilja ja viljatuotteet

### 1. ELINTARVIKETURVALLISUUS

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>1.1 Alkuperä</b>			
Tuotteen kaikkien viljaraaka-aineiden alkuperämaa on ilmoitettava.		<p>Elintarvikkeen alkuperämaa on ilmoitettava pakkauksessa, jos alkuperämaan pois jättäminen voi johtaa kuluttajaa harhaan. Esimerkiksi tuotteet voivat olla Suomessa pakattuja, joten pelkkä elinkeinonharjoittajan nimen tarkistaminen ei riitä ilman alkuperämaan tarkistamista.</p> <p>Tarjottavien tuotteiden raaka-aineiden jäljitettävyyden esim. alkuperä, on pystyttävä selvittämään elintarvikelainsäädäntöä koskevien periaatteiden ja vaatimusten elintarvikelain (23/2006) 17§ mukaisesti.</p>	Toimittajan ilmoitus
	Toimittaja sitoutuu antamaan tuotteen kaikkien viljaraaka-aineiden tuote-eräkohtaisen alkuperätiedon, joka on oltava jäljitettävissä myllyyn asti.	Lakisääteinen vaatimus on, että tuote on jäljitettävissä pakkaajalle. Myllyn ilmoittaminen vie ketjun jäljitettävyyden asteen pidemmälle.	Toimittajan vakuutus

## 2. YMPÄRISTÖVAIKUTUKSET

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>2.1. Luomu</b>			
Tuotteessa käytetystä viljasta vähintään xx % on luonnonmukaisesti tuotettu asetuksessa (EY) N:o 834/2007 määritellyllä tavalla.	Tuotteessa käytetystä viljasta 100 % on luonnonmukaisesti tuotettu asetuksessa (EY) N:o 834/2007 määritellyllä tavalla.	<p>Neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä mukaan luonnonmukainen tuotanto on kokonaisvaltainen tilanhoito- ja elintarvikkeiden tuotantojärjestelmä, jossa yhdistyvät ympäristön kannalta parhaat käytännöt, pitkälle kehittynyt biologinen monimuotoisuus, luonnonvarojen säästäminen, eläinten hyvinvointia koskevien tiukkojen standardien soveltaminen ja tuotanto, jossa otetaan huomioon tiettyjen kuluttajien mieltymys tuotteisiin, jotka on tuotettu luonnollisista aineksista ja luonnollisin menetelmin.</p> <p>Prosenttiosuus on tarkennettava hankintakohtaisesti hankintayksikön käydyn markkinavuoropuhelun perusteella.</p> <p>Lisää tietoa luomutuotteiden hankinnasta: <a href="http://portaatluomuun.fi/">http://portaatluomuun.fi/</a></p>	Sertifiointi, joka täyttää asetuksen mukaisen luomumääritelmän esimerkiksi EU:n luomutunnus Eurolehti tai valvontaviranomaisen luomutodistus, vaatimuksenmukaisuustodistus/-vakuus.
<b>2.2 Uusiutuvan energian käyttö</b>			
	<p>Leipomon käyttämästä sähkö- ja /tai lämpöenergiasta vähintään XX % on tuotettu uusiutuvilla energialähteillä.</p> <p>Tilaaja voi tarvittaessa pyytää selvityksen sähkön tai lämpöenergian</p>	<p>Esimerkiksi leivällä jopa puolet ilmastovaikutuksesta voi aiheutua leipomon energiankulutuksesta. Leivän ilmastovaikutusta voi pienentää käyttämällä leipomossa uusiutuvaa energiaa.</p>	Toimittajan vakuutus

	<p>alkuperästä sopimuskauden aikana.</p> <p>Kyseinen kriteeri on sovellettavissa hinta-laatusuhteen vertailuperusteena.</p>	<p>Alan suurilla yrityksillä on tietoa energian alkuperästä omassa leipomokannassa. Yksittäisellä leipomolla uusiutuvan energian osuus voi olla 100 %, jos heillä on sähkösopimus ja sähkön alkuperätakuut todisteena siitä, että sähkö on tuotettu uusiutuvilla energialähteillä.</p> <p>Prosenttiosuus on tarkennettava hankintakohtaisesti hankintayksikön kanssa käydyn markkinavuoropuhelun perusteella.</p>	
	<p>Myllyn käyttämästä sähkö- ja/tai lämpöenergiasta vähintään XX % on tuotettu uusiutuvilla energialähteillä.</p> <p>Tilaaja voi tarvittaessa pyytää selvityksen sähkön alkuperästä sopimuskauden aikana.</p> <p>Kyseinen kriteeri on sovellettavissa hinta-laatusuhteen vertailuperusteena.</p>	<p>Esimerkiksi leivän ilmastovaikutusta voi pienentää käyttämällä myllyssä uusiutuvaa energiaa.</p> <p>Alan suurilla yrityksillä on tietoa energian alkuperästä omassa myllyssä. Yksittäisellä myllyllä uusiutuvan energian osuus voi olla 100 %, jos heillä on sähkösopimus ja sähkön alkuperätakuut todisteena siitä, että sähkö on tuotettu uusiutuvilla energialähteillä.</p> <p>Prosenttiosuus on tarkennettava hankintakohtaisesti hankintayksikön kanssa käydyn markkinavuoropuhelun perusteella.</p>	Toimittajan vakuutus
<b>2.3 Kuljetukset ja pakkaukset</b>			
Tarjottujen leipomotuotteiden pitää olla ensisijaisesti pakattu palautettaviin/kierrätettäviin ja uudelleenkäytettäviin	Tarjottujen leipomotuotteiden pakkaus XX sisältää minimissään XX % kierrätettyä raaka-ainetta kuitenkin siten, että pakkauksen funktionaaliset	Pakkausten merkitys tuotteen koko elintarvikkeetjussa vaihtelee tuotekohtaisesti. Pakkaukset voivat olla esimerkiksi kuljetuspakkauksia tai	Toimittajan vakuutus

<p>kuljetuslaatikoihin.</p> <p>JA/TAI Tarjottujen leipomotuotteiden pitää olla ensisijaisesti irtopakattuja. Irtopakkauksella tarkoitetaan esimerkiksi laatikoita, joissa tuotteet on suojattu asianmukaisesti.</p>	<p>ominaisuudet suojata tuotetta eivät heikkene, eikä näin ole vaaraa pakkauksen särkymisestä tai ruoan pilaantumisesta.</p>	<p>tuotepakkauksia.</p> <p>Yleensä ruoan ympäristövaikutus on huomattavasti suurempi kuin sen pakkauksen. Pakkauksia kannattaa silti kehittää ympäristöystävällisempään suuntaan, sillä niistä on jo olemassa ympäristöystävällisempiä vaihtoehtoja (kuten uudelleen käytettävät kuljetuspakkaukset), joita kannattaa hyödyntää jo tilan säästämiseksi. Hyvin pakattu tuote vähentää myös hävikkiä.</p> <p>Lisäksi pakkausten optimointi sujuvoittaa käytännön toimintaa: pakkaukset vievät vähemmän tilaa lastauslaiturilla, tuotteiden, pakkausten ja jätteiden käsittelyyn kuluu vähemmän aikaa ja tilaa.</p> <p>Kierrätysmateriaaleja koskevaa prosenttiosuutta on tarkennettava hankintakohtaisesti hankintayksikön kanssa käydyn markkinavuoropuhelun perusteella.</p>	
---	--	--	--

INNOVAATIOPOTENTIAALI
<p><b>Viljan viljely:</b> Viljelyssä voidaan käyttää kierrätyslannoitteita ja -maanparannusaineita.</p> <p><b>Agroekologisten/teollisten symbioosien edistäminen hankinnoilla:</b> Symbiooseissa myllyjen ja leipomoiden sivutuotteet hyödynnetään toisen yrityksen tai toimijan toiminnassa, esimerkiksi biopolttoainetuotannossa.</p> <p><b>Energia- ja materiaalitehokkuus:</b> Elintarvikehankintojen avulla on mahdollista vaikuttaa myös sekä alkutuotannon että elintarviketeollisuuden energia- ja materiaalitehokkuuteen. Maatalous- ja elintarvikeyritykset voivat asettaa omia tavoitteita, laatia toimintasuunnitelmia sekä selvittää tuotantonsa energia- ja materiaalitehokkuutta esimerkiksi katselmusten avulla. Julkisilla hankinnoilla voisi olla nykyistä vahvempi rooli koko ruokajärjestelmän resurssitehokkuuden parantamisessa.</p>

### 3. SOSIAALINEN VASTUULLISUUS

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>3.1 Työ- ja ihmisoikeudet</b>			
<p>Sopimustoimittaja ja mahdolliset alihankkijat noudattavat</p> <p>a) ILO:n kahdeksaa keskeistä yleissopimusta (nrot 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 ja 182/1999),</p> <p>b) YK:n yleissopimusta lapsen oikeuksista (artikla 32),</p> <p>c) voimassa olevaa ympäristö- ja työlainsäädäntöä, joka on voimassa siinä maassa, missä tuote tuotetaan.</p> <p>Sopimustoimittajan pitää pyydettäessä raportoida ne toimenpiteet, joilla se todentaa sen, että tuote on tuotettu näiden sopimusten ja lainsäädännön mukaisesti.</p>		<p>Huomioimalla sosiaaliset näkökulmat hankintoja tehtäessä voidaan vaikuttaa samalla mm. työntekijän oikeuksiin ja ihmisoikeuksiin toteutumiseen.</p> <p>Esimerkiksi tuontielintarvikkeista on usein vaikeaa todentaa sitä, millaisissa työolosuhteissa tiloilla työskennellään. Jos on ilmeistä, että sopimuskaudella voi tavarahankinnassa nousta esiin ongelmia työ- ja ihmisoikeuksien noudattamisessa, voi hankintayksikkö sisällyttää näiden hankintojen sopimusehtoihin työ- ja ihmisoikeuksien noudattamista koskevia kohtia.</p> <p>Hankintayksikkö voi pitää itsellään oikeuden tarkistaa asetettujen ehtojen toteutumisen myös sopimuskauden aikana valitulta toimittajalta.</p>	Toimittajan vakuutus



3.2 Hankinnoilla työllistäminen			
	<p>Sopimusehto: Valitun sopimustoimittajan tai alihankkijan pitää osana hankintasopimusta työllistää vähintään XX kuukaudeksi XX pitkäaikaistyötöntä tai muuten heikossa työmarkkina- asemassa olevaa henkilöä</p> <p>Huom: Työllistämisen sijaan ehtona voidaan käyttää myös esim. oppisopimuspaikkoja tai opiskelijoiden harjoittelupaikkoja harkinnan mukaan.</p>	<p>Julkisissa hankinnoissa voidaan soveltaa työllistämisehtoa asettamalla sopimusehtoihin sopimustoimittajalle velvoite työllistää esim. pitkäaikaistyötön, maahanmuuttaja, osatyökykyinen tai vammainen työ-, oppisopimus- tai työkokeilupaiikkaan.</p> <p>Työllistäminen voidaan tehdä mihin tahansa tehtävään yrityksen tai alihankkijan palveluksessa.</p> <p>Kriteeriä pitää soveltaa oman työllistämismallin mukaisesti ja käydä markkinavuoropuhelua alan työllistämismahdollisuuksista.</p> <p>Lisätietoa ja esimerkkejä hankinnoilla työllistämistä: <a href="http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia">http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</a></p>	<p>Toimittajan vakuutus: toimittaja raportoi työllistämisestä osana sopimuksen seurantaan.</p>

# Sianliha ja sianlihatuotteet



Motivan hankintapalvelu

## Kriteerit: Sianliha ja sianlihatuotteet

### 1. ELINTARVIKETURVALLISUUS, ELÄINTEN HYVINVOINTI JA TERVEYS

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>1.1 Alkuperä ja jäljitettävyys</b>			
1. Sianlihan alkuperämaa on ilmoitettava.	2. Toimittajan pitää pyydettyä kirjallisesti ilmoittaa tieto siitä, missä <u>maassa</u> eläin/eläimet, josta liha on peräisin, on: <ul style="list-style-type: none"> <li>• syntynyt</li> <li>• kasvatettu</li> <li>• teurastettu</li> <li>• prosessoitu ja pakattu.</li> </ul> <p>TAI</p> <p>Toimittajan pitää pyydettyä kirjallisesti ilmoittaa tieto siitä, missä <u>tilalla (pitopaikka)</u> eläin/eläimet, josta liha on peräisin, on: <ul style="list-style-type: none"> <li>• syntynyt</li> <li>• kasvatettu</li> </ul>           ja missä eläin/eläimet on <ul style="list-style-type: none"> <li>• teurastettu (teurastamo)</li> <li>• prosessoitu ja pakattu (jalostaja).</li> </ul> </p>	Komission asetuksen 1337/2013 mukaisesti naudanlihasta, jolla on oma merkintäjärjestelmänsä ja sianlihasta, lampaan- ja vuohen lihasta sekä siipikarjan lihasta, on aina ilmoitettava alkuperämaa.	1. Toimittajan ilmoitus 2. Toimittajan vakuutus
<b>1.2 Salmonellavapaus</b>			
1. Sianliha/sianlihatuote on salmonellavapaa kaikista salmonellaserotyypeistä ja tuontielintarvike on testattu komission asetuksen (EY) N:o 1688/2005 liitteiden I - III mukaisesti tai vastaavasti (ei koske Suomea ja	2. Sianliha/sianlihatuote on salmonellavapaa kaikista salmonellaserotyypeistä ja tuontielintarvike on testattu komission asetuksen (EY) N:o 1688/2005 liitteiden I - III mukaisesti tai vastaavasti (ei koske Suomea ja Ruotsia).	Komission asetus (EY) N:o 1688/2005 koskee Suomeen ja Ruotsiin tarkoituiltu tietyin lihan ja munien lähetyksiltä vaadittavien salmonellan erityistakuita.	1.1 Todistus kuulumisesta sikaloiden terveystietorekisteri Sikavaan.
		Salmonellabakteerien aiheuttamat	TAI 1.2 Kaupallinen asiakirja tai sertifikaatti, joka vastaa komission asetuksen (EY) 1688/2005 liitteen IV

<p>Ruotsia).</p>	<p>JA</p> <p>Toimittaja antaa pyydettyä kirjallisen selvityksen tuotantomaan salmonella-valvontaohjelmasta, joka sisältää vähintään seuraavat kohdat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• millä tavalla salmonellaa valvotaan</li> <li>• mitä salmonellaserotyyppejä valvontavelvoite koskee sekä</li> <li>• mikä on salmonellan esiintyvyys (%) tuotantomaassa.</li> </ul> <p>(Ei koske Suomea ja Ruotsia)</p>	<p>infektiot ovat merkittävä kansanterveydellinen ongelma ympäri maailmaa. Pohjoismaat ovat tästä poikkeus. Tilanne on Suomessa, Ruotsissa ja Norjassa pysynyt huomattavasti paremmalla tasolla kuin muualla maailmassa. Suomessa on vuosittain todettu hieman yli 1 000 tartuntatapausta, joista kotimaista alkuperää on vain noin 15–20 prosenttia tapauksista. Suomessa testataan yleensä yli 2 000 eri salmonellaserotyyppiä.</p> <p>Sikaloiden terveystilarekisteri Sikava on ISO 9001 sertifioitu ja Evira on hyväksynyt sen kansalliseksi laatuvarmistusjärjestelmäksi. Laatuvarmistusjärjestelmä täyttää EU:n suuntaviivat maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden vapaaehtoisia sertifiointiohjelmaa koskevista parhaista käytännöistä (2010/C341/04).</p>	<p>malliin.</p> <p>TAI</p> <p>1.3 Toimittajan muu selvitys siitä, että tuotteet ovat salmonellavapaita kaikista salmonellaserotyypeistä.</p> <p>2. Edellisten lisäksi toimittaja antaa pyydettyä kirjallisen selvityksen tuotantomaan salmonella-valvontaohjelmasta, joka täyttää kriteerin vaatimukset.</p>
<p><b>1.3 Mikrobilääkkeiden käyttö</b></p>			
<p>Mikrobilääkkeitä, kuten antibiootteja käytetään vain sairaiden eläinten hoitoon eläinlääkärin määräyksestä ja valvonnassa. Mikrobilääkkeiden käytöstä on pidettävä kirjanpitoa, jonka pitää olla saatavilla pyynnöstä.</p>		<p>Suomessa on lainsäädännöllä (Laki eläinten lääkitsemisestä (387/2014)) varmistettu mikrobilääkkeiden vastuullinen käyttö eläimille.</p> <p>Tiettyjä ihmisten vaikeiden bakteerisairauksien hoitoon tarkoitettuja lääkkeitä ei saa käyttää lainkaan eläimille. Joitain kriittisen tärkeitä antibiootteja saa käyttää ainoastaan, mikäli muut vaihtoehdot eivät esimerkiksi tutkimustulosten perusteella tehoa. Lainsäädäntö edellyttää myös, että eläinlääkärin on itse varmistuttava antibiootin tarpeesta.</p>	<p>Kolmannen osapuolen sertifioima laatuvarmistusjärjestelmä, joka takaa kriteerin täyttymisen. Esimerkiksi todistus kuulumisesta sikaloiden terveystilarekisteri Sikavaan tai muu vastaava todentaminen.</p>

		Eläimen omistajalla tai haltijalla on velvollisuus pitää kirjanpitoa tuotantoeläimelle annetuista lääkityksistä.	
<b>1.4 Hännänpurenta</b>			
Sianlihan on oltava peräisin eläimestä, jonka saparoa ei ole katkaistu puremisen ehkäisemiseksi.		<p>EU-direktiiviin (2008/120/EY) mukaan hännän katkaisua ei saa tehdä rutiininomaisesti vaan ainoastaan silloin, kun on todisteita siitä, että emakoiden nisissä tai muiden sikojen korvissa tai hännissä on vammoja. Ennen näiden toimenpiteiden suorittamista on kasvatusympäristön ja eläintiheyden mukaan toteutettava muita toimenpiteitä hännänpurentaan ja muun häiriökäyttäytymisen estämiseksi.</p> <p>Tätä noudatetaan järjestelmällisesti vain Suomessa, Ruotsissa ja Norjassa. Esimerkiksi sikaloiden terveyslukitusrekisteri Sikavaan kuuluminen takaa, ettei sikojen saparoa katkaista ennaltaehkäisevästi. Sikavaan kuuluminen takaa myös sioille riittävästi virikkeitä, mikä pienentää eläinten kokemaa stressiä ja näin vähentää sikojen saparojen purentaa.</p>	Kolmannen osapuolen sertifioima laatujärjestelmä, joka takaa kriteerin täyttymisen. Esimerkiksi todistus kuulumisesta sikojen terveyslukitusrekisteri Sikavaan tai muu vastaava.
<b>1.5. Eläinten tainnutus ennen teurastusta</b>			
Sika on tainnutettava ennen verenlaskun aloittamista ja eläimen pitää olla tajuton ja tunnoton kuolemaansa saakka.		<p>Tainnuttamistoimenpiteet määritellään kansallisessa eläinsuojeluasetuksesta (7.6.1996/396) ja neuvoston asetuksesta (EY) N:o 1099/2009.</p> <p>Eläimen hyvinvoinnin näkökulmasta on tainnutuksen tarkoitus tehdä eläin tunnottomaksi verenlaskua ja siihen liittyviä toimenpiteitä varten. Eläimen</p>	Toimittajan vakuutus

		<p>pitää olla tajuton ja tunnoton kuolemaansa saakka ja tajuttomuuden on jatkuttava tainnutuksesta verenlaskun loppuun asti.</p> <p>Oikein ja sopivalla menetelmällä tehty tainnutus myös parantaa työturvallisuutta, helpottaa piston suorittamista ja tehostaa verenlaskua sekä parantaa ruhon laatua ehkäisten kouristuksia, mustelmia, veripilkkuja, veritäpliä ja luunmurtumia.</p>	
--	--	--	--

## 2. YMPÄRISTÖVAIKUTUKSET

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
2.1 Luomu	Tuotteen sianliha on luonnonmukaisesti tuotettu asetuksessa (EY) N:o 834/2007 määritellyllä tavalla.	Neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä mukaan luonnonmukainen tuotanto on kokonaisvaltainen tilanhoito- ja elintarvikkeiden tuotantojärjestelmä, jossa yhdistyvät ympäristön kannalta parhaat käytännöt, pitkälle kehittynyt biologinen monimuotoisuus, luonnonvarojen säästäminen, eläinten hyvinvointia koskevien tiukkojen standardien soveltaminen ja tuotanto, jossa otetaan huomioon tiettyjen kuluttajien mieltymys tuotteisiin, jotka on tuotettu luonnollisista aineksista ja luonnollisin menetelmin.	Sertifiointi, joka täyttää asetuksen mukaisen luomumääritelmän esimerkiksi EU:n luomutunnus Euro-lehti tai valvontaviranomaisen luomutodistus, vaatimuksenmukaisuus-todistus/-vakuus.

		Lisää tietoa luomutuotteiden hankinnasta: <a href="http://portaatluomuun.fi/">http://portaatluomuun.fi/</a>	
<b>2.2 Soijan käyttö eläinrehuna</b>			
	<p>Jos eläinten ruokinnassa käytetään rehua, jossa on soijaa, pitää toimittajan antaa pyydettäessä kirjallinen selvitys, josta ilmenee vähintään seuraavat kohdat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>miten soijan käyttöä on pyritty vähentämään ruokinnassa</li> <li>ja/tai aiotaan vähentää tilalla sopimuskauden aikana korvaamalla sitä esimerkiksi muilla kasvivalkuaisaineilla.</li> </ul>	<p>Suurin osa Euroopassa käytetystä soijasta tuodaan Etelä-Amerikasta. Soijanviljely voi aiheuttaa esimerkiksi maankäytön muutosta ja metsäkatoa. Nämä voivat johtaa muun muassa luonnon monimuotoisuuden vähenemiseen sekä eroosioon.</p> <p>Soijan käyttöä rehussa voi korvata muilla valkuaisainekasveilla, kuten esimerkiksi härkäpavulla tai herneellä.</p>	<p>Valitun toimittajan on toimitettava selvitys sopimuskauden alussa tai <u>esimerkiksi</u> 6 kk kuluttua sopimuksen alkamisesta.</p>
	<p>Jos eläinten ruokinnassa käytetään rehua, jossa on soijaa, pitää soijan olla todennetusti jäljitettävissä koko toimitusketjussa tai sillä on sertifikaatti, jolla varmistetaan ainakin seuraavien kohtien täytyminen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>torjunta-aineiden ja vesivarojen kestävä käyttö</li> <li>paikallisen ja kansallisen lainsäädännön noudattaminen</li> <li>hyvät työolot viljelysten työntekijöille (kts kriteeri 3.1)</li> <li>alkuperäisasukkaiden oikeuksien ja perinteisten viljelymenetelmien huomioiminen.</li> </ul>	<p>Suurin osa Euroopassa käytetystä soijasta tuodaan Etelä-Amerikasta. Soijanviljely voi aiheuttaa muun muassa maankäytön muutosta ja metsäkatoa. Nämä voivat johtaa muun muassa kasvihuonekaasupäästöjen kasvuun, luonnon monimuotoisuuden vähenemiseen sekä eroosioon.</p> <p>Esimerkiksi Round Table on Responsible Soy (RTRS) ja ProTerra standardit määrittävät vastuullisen soijantuotannon periaatteet ja kriteerit.</p> <p>Nämä standardit takaavat, että soijan tuotannossa on otettu huomioon hyvät työolosuhteet, ympäristövastuun toteutuminen ja kestävä maatalouskäytännöt.</p>	<p>Round Table on Responsible Soy (RTRS), ProTerra tai muu todistus, joka täyttää kriteerin vaatimukset.</p>

2.3 Kuljetukset ja pakkaukset			
	<p>Tarjottujen tuotteiden pakkaus XX sisältää minimissään XX % kierrätettyä raaka-ainetta kuitenkin siten, että pakkauksen funktionaaliset ominaisuudet suojata tuotetta eivät heikkene, eikä näin ole vaaraa pakkauksen särkymisestä tai ruoan pilaantumisesta.</p>	<p>Pakkausten merkitys tuotteen koko elintarvikeketjussa vaihtelee tuotekohtaisesti. Pakkaukset voivat olla esimerkiksi kuljetuspakkauksia tai tuotepakkauksia.</p> <p>Yleensä ruoan ympäristövaikutus on huomattavasti suurempi kuin sen pakkauksen. Pakkauksia kannattaa silti kehittää ympäristöystävällisempään suuntaan, sillä niistä on jo olemassa ympäristöystävällisempiä vaihtoehtoja (kuten uudelleen käytettävät kuljetuspakkaukset), joita kannattaa hyödyntää jo tilan säästämiseksi. Hyvin pakattu tuote vähentää myös hävikkiä.</p> <p>Lisäksi pakkausten optimointi sujuvoittaa käytännön toimintaa: pakkaukset vievät vähemmän tilaa lastauslaiturilla, tuotteiden, pakkausten ja jätteiden käsittelyyn kuluu vähemmän aikaa ja tilaa.</p> <p>Kierrätysmateriaaleja koskevaa prosenttiosuutta on tarkennettava hankintakohtaisesti hankintayksikön kanssa käydyn markkinavuoropuhelun perusteella.</p>	<p>Toimittajan vakuutus</p>
2.4 Energiätehokkuuden tehostamissuunnitelma			
	<p>Elintarvikkeen jalostajalla on kirjallinen toimipaikkakohtainen energiätehokkuuden tehostamissuunnitelma, joka sisältää vähintään seuraavat kohdat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nimetty vastuuhenkilö</li> </ul>	<p>Vastuullinen ja tehokas energiankäyttö vähentää ilmastomuutosta aiheuttavia hiilidioksidipäästöjä.</p> <p>Elintarviketeollisuuden vuotuinen energiankäyttö vuonna 2015 oli arvioilta 4 TWh.</p>	<p>Valitun sopimustoimittajan pitää toimittaa elintarvikkeen jalostajan energiätehokkuuden tehostamissuunnitelma sopimuskauden alussa tai esimerkiksi 6 kk kuluttua sopimuksen alkamisesta.</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- energiatehokkuustoiminnalle energiankäyttö on tunnistettu selvittämällä ja kirjaamalla toimipaikkakohtaisesti energiankulutus energialajeittain (sähkö, lämpö, polttoaineet)</li> <li>- energiansäästötavoite on asetettu (MWh) vuoteen 2025 asti</li> <li>- vuosittaisen energiansäästötavoitteiden toteutumisen seurannansuunnitelma.</li> </ul> <p>Kyseinen kriteeri on sovellettavissa sopimusehtona.</p>	<p>Vaatimuksen voi todentaa kuulumalla esimerkiksi vapaaehtoiseen energiatehokkuussopimukseen elintarviketeollisuuden toimenpideohjelmaan.</p> <p>Energiatehokkuussopimuksilla edistetään energian tehokasta käyttöä Suomessa. Näillä vastataan energiatehokkuusdirektiivin (EED) mukaiset energiankäytön tehostamistavoitteisiin.</p> <p>Lisätietoa: <a href="http://www.energiatehokkuussopimuks-et2017-2025.fi/">http://www.energiatehokkuussopimuks-et2017-2025.fi/</a></p>	<p>TAI</p> <p>Energiatehokkuuden tehostamissuunnitelman voi todentaa myös esimerkiksi energiatehokkuussopimuksen liittymisasiakirjalla.</p>
--	--	---	---

#### INNOVAATIOMAHDOLLISUUDET

**Sianlihan tuotannossa syntyvän lannan hyödyntäminen:** Sianlihan ympäristövaikutuksia voidaan parhaiten vähentää lannan biokaasutuksella, jolloin lantaa ei enää varastoida pitkiä aikoja tilalla, vaan viedään biokaasulaitokselle suljettuihin säiliöihin. Lannan käsittelyn päästöjä voidaan vähentää noin 95 % lannan biokaasutuksen avulla. Lisäksi biokaasutuksen yhteydessä syntyy uusiutuvaa energiaa, jolla voidaan korvata fossiilista energiaa.

**Agroekologisten/teollisten symbioosien edistäminen hankinnoilla:** Symbiooseissa maatilojen ja/tai jalostavan teollisuuden sivutuotteet hyödynnetään toisen yrityksen tai toimijan toiminnassa, esimerkiksi biopolttoainetuotannossa tai ravinnekierrossa.

**Energia- ja materiaalitehokkuus:** Elintarvikehankintojen avulla on mahdollista vaikuttaa myös sekä alkutuotannon että elintarviketeollisuuden energia- ja materiaalitehokkuuteen. Maatalous- ja elintarvikeyritykset voivat asettaa omia tavoitteita, laatia toimintasuunnitelmia sekä selvittää tuotantonsa energia- ja materiaalitehokkuutta esimerkiksi katselmusten avulla. Julkisilla hankinnoilla voisi olla nykyistä vahvempi rooli koko ruokajärjestelmän resurssitehokkuuden parantamisessa.

### 3. SOSIAALINEN VASTUULLISUUS

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>3.1 Työ- ja ihmisoikeudet</b>			
<p>Sopimustoimittaja ja mahdolliset alihankkijat noudattavat</p> <p>a) ILO:n kahdeksaa keskeistä yleissopimusta (nrot 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 ja 182/1999),</p> <p>b) YK:n yleissopimusta lapsen oikeuksista (artikla 32),</p> <p>c) voimassa olevaa ympäristö- ja työlainsäädäntöä, joka on voimassa siinä maassa, missä tuote tuotetaan.</p> <p>Sopimustoimittajan pitää pyydettäessä raportoida ne toimenpiteet, joilla se todentaa sen, että tuote on tuotettu näiden sopimusten ja lainsäädännön mukaisesti.</p>		<p>Huomioimalla sosiaaliset näkökulmat hankintoja tehtäessä voidaan vaikuttaa samalla mm. työntekijän oikeuksiin ja ihmisoikeuksiin toteutumiseen.</p> <p>Esimerkiksi tuontielintarvikkeista on usein vaikeaa todentaa sitä, millaisissa työolosuhteissa tiloilla työskennellään. Jos on ilmeistä, että sopimuskaudella voi tavarahankinnassa nousta esiin ongelmia työ- ja ihmisoikeuksien noudattamisessa, voi hankintayksikkö sisällyttää näiden hankintojen sopimusehtoihin työ- ja ihmisoikeuksien noudattamista koskevia kohtia.</p> <p>Hankintayksikkö voi pitää itsellään oikeuden tarkistaa asetettujen ehtojen toteutumisen myös sopimuskauden aikana valitulta toimittajalta.</p>	Toimittajan vakuutus
<b>3.2 Hankinnoilla työllistäminen</b>			
	<p>Sopimusehto: Valitun sopimustoimittajan tai alihankkijan pitää osana hankintasopimusta työllistää vähintään XX kuukaudeksi XX pitkäaikaistyötöntä tai muuten heikossa työmarkkina- asemassa olevaa henkilöä.</p> <p>Huom: Työllistämisen sijaan ehtona voidaan käyttää myös esim. oppisopimuspaikkoja tai opiskelijoiden harjoittelupaikkoja harkinnan mukaan.</p>	<p>Julkisissa hankinnoissa voidaan soveltaa työllistämisehtoa asettamalla sopimusehtoihin sopimustoimittajalle velvoite työllistää esim. pitkäaikaistyötön, maahanmuuttaja, osatyökykyinen tai vammaisen työ-, oppisopimus- tai työkokeilupaiikkaan.</p> <p>Työllistäminen voidaan tehdä mihin tahansa tehtävään yrityksen tai alihankkijan palveluksessa.</p>	Toimittajan vakuutus: toimittaja raportoi työllistämisestä osana sopimuksen seurantaan.

		<p>Kriteeriä pitää soveltaa oman työllistämismallin mukaisesti ja käydä markkinavuoropuhelua alan työllistämismahdollisuuksista.</p> <p>Lisätietoa ja esimerkkejä hankinnoilla työllistamisestä: <a href="http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia">http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</a></p>	
--	--	--	--

# **Siipikarjanliha ja siipikarjan- lihatuotteet, muna ja munatuotteet**



Motivan hankintapalvelu

## Kriteerit: Siipikarja, siipikarjatuotteet, muna ja munatuotteet

### 1. ELINTARVIKETURVALLISUUS, ELÄINTEN HYVINVOINTI JA TERVEYS

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>1. Alkuperä ja jäljitettävyys</b>			
1. Siipikarjanlihan alkuperämaa on ilmoitettava.	<p>2. Toimittajan pitää pyydettyä kirjallisesti ilmoittaa tieto siitä, missä maassa eläin, josta liha on peräisin, on:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• syntynyt</li> <li>• kasvatettu</li> <li>• teurastettu</li> <li>• prosessoitu ja pakattu.</li> </ul> <p>TAI</p> <p>Toimittajan pitää pyydettyä kirjallisesti ilmoittaa tieto siitä, missä <u>tilalla (pitopaikka)</u> eläin/eläimet, josta liha on peräisin, on:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• syntynyt</li> <li>• kasvatettu</li> </ul> <p>ja missä eläin/eläimet on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• teurastettu (teurastamo)</li> <li>• prosessoitu ja pakattu (jalostaja).</li> </ul>	<p>Komission asetuksen (EY) N:o 1337/2013 mukaisesti naudanlihasta, jolla on oma merkintäjärjestelmänsä ja sianlihasta, lampaan- ja vuohen lihasta sekä siipikarjan lihasta, on aina ilmoitettava alkuperämaa.</p> <p>Asetuksen mukaan eläintuotteissa alkuperä-käsitteellä viitataan maahan, jossa tuote on kokonaan tuotettu, mikä lihaan sovellettuna tarkoittaa maata, jossa eläin syntyi, kasvatettiin ja teurastettiin. Jos elintarvikkeen tuotannossa on ollut mukana monta maata, käsitteellä viitataan maahan, jossa tuotteille on suoritettu viimeinen merkittävä ja taloudellisesti perusteltu valmistus tai käsittely.</p>	<p>1. Toimittajan ilmoitus</p> <p>2. Toimittajan vakuutus</p>
<b>1.2 Salmonellavapaus</b>			
1. Siipikarjanliha/siipikarjanlihatuote on salmonellavapaa kaikista salmonellaserotyypeistä ja tuontielintarvike on testattu komission asetuksen (EY) N:o 1688/2005 liitteiden I - III mukaisesti tai vastaavasti (ei koske Suomea ja Ruotsia).	<p>2. Siipikarjanliha/siipikarjanlihatuote on salmonellavapaa kaikista salmonellaserotyypeistä ja tuontielintarvike on testattu komission asetuksen (EY) N:o 1688/2005 liitteiden I - III mukaisesti tai vastaavasti (ei koske Suomea ja Ruotsia).</p> <p>JA</p>	<p>Komission asetus (EY) N:o 1688/2005 koskee Suomeen ja Ruotsiin tarkoitetuilta tietyn lihan ja munien lähetyksiltä vaadittavien salmonellan erityistakuita.</p> <p>Salmonellabakteerien aiheuttamat infektiot ovat merkittävä kansanterveydellinen ongelma ympäri</p>	<p>1.1 Kaupallinen asiakirja tai sertifikaatti, joka vastaa komission asetuksen (EY) 1688/2005 liitteen IV malliin.</p> <p>TAI</p> <p>1.2 Toimittajan muu selvitys siitä, että tuotteet ovat salmonellavapaita kaikista salmonellaserotyypeistä.</p> <p>2. Edellisten lisäksi toimittaja antaa</p>

	<p>Toimittaja antaa pyydettyä kirjallisen selvityksen tuotantomaan salmonella-valvontaohjelmasta, joka sisältää vähintään seuraavat kohdat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• millä tavalla salmonellaa valvotaan,</li> <li>• mitä salmonellaserotyyppäjä valvontavelvoite koskee sekä</li> <li>• mikä on salmonellan esiintyvyys (%) tuotantomaassa.</li> </ul> <p>(Ei koske Suomea ja Ruotsia).</p>	<p>maailmaa. Pohjoismaat ovat tästä poikkeuksena. Tilanne on Suomessa, Ruotsissa ja Norjassa pysynyt huomattavasti paremmalla tasolla kuin muualla maailmassa. Suomessa on vuosittain todettu hieman yli 1 000 tartuntatapausta, joista kotimaista alkuperää on vain noin 15–20 prosenttia tapauksista. Suomessa testaan yleensä yli 2 000 eri salmonellaserotyyppiä.</p>	<p>pyydettyä kirjallisen selvityksen tuotantomaan salmonella-valvontaohjelmasta, joka täyttää kriteerin vaatimukset.</p>
<p>1. Kananmuna/kananmunamunatuote on salmonellavapaa kaikista salmonellaserotyypeistä ja tuontielintarvike on testattu komission asetuksen (EY) N:o 1688/2005 liitteiden I - III mukaisesti tai vastaavasti (ei koske Suomea ja Ruotsia).</p>	<p>2. Kananmuna/kananmunatuote on salmonellavapaa kaikista salmonellaserotyypeistä ja tuontielintarvike on testattu komission asetuksen (EY) N:o 1688/2005 liitteiden I - III mukaisesti tai vastaavasti (ei koske Suomea ja Ruotsia).</p> <p>JA</p> <p>Toimittaja antaa pyydettyä kirjallisen selvityksen tuotantomaan salmonella-valvontaohjelmasta, joka sisältää vähintään seuraavat kohdat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• millä tavalla salmonellaa valvotaan,</li> <li>• mitä salmonellaserotyyppäjä valvontavelvoite koskee sekä</li> <li>• mikä on salmonellan esiintyvyys (%) tuotantomaassa.</li> </ul> <p>(Ei koske Suomea ja Ruotsia.)</p>	<p>Komission asetus (EY) N:o 1688/2005 koskee Suomeen ja Ruotsiin tarkoitetuilta tietyin lihan ja munien lähetyksiltä vaadittavien salmonellan erityistakuita.</p> <p>Salmonellabakteerien aiheuttamat infektiot ovat merkittävä kansanterveydellinen ongelma ympäri maailmaa. Pohjoismaat ovat tästä poikkeuksena. Tilanne on Suomessa, Ruotsissa ja Norjassa pysynyt huomattavasti paremmalla tasolla kuin muualla maailmassa. Suomessa on vuosittain todettu hieman yli 1 000 tartuntatapausta, joista kotimaista alkuperää on vain noin 15–20 prosenttia tapauksista. Suomessa testaan yleensä yli 2 000 eri salmonellaserotyyppiä.</p>	<p>1.1 Kaupallinen asiakirja tai sertifikaatti, joka vastaa komission asetuksen (EY) 1688/2005 liitteen IV malliin. TAI 1.2 Toimittajan muu selvitys siitä, että tuotteet ovat salmonellavapaita kaikista salmonellaserotyypeistä.</p> <p>2. Edellisten lisäksi toimittaja antaa pyydettyä kirjallisen selvityksen tuotantomaan salmonella-valvontaohjelmasta, joka täyttää kriteerin vaatimukset.</p>

1.3 Mikrobilääkkeiden käyttö			
<p>Mikrobilääkkeitä, kuten antibiootteja käytetään vain sairaiden eläinten hoitoon eläinlääkärin määräyksestä ja valvonnassa. Mikrobilääkkeiden käytöstä on pidettävä kirjanpitoa, jonka on oltava saatavilla pyynnöstä.</p>		<p>Suomessa on lainsäädännöllä (Laki eläinten lääkitsemisestä (387/2014)) varmistettu mikrobilääkkeiden vastuullinen käyttö eläimille.</p> <p>Tiettyjä ihmisten vaikeiden bakteerisairauksien hoitoon tarkoitettuja lääkkeitä ei saa käyttää lainkaan eläimille. Joitain kriittisen tärkeitä antibiootteja saa käyttää ainoastaan, jos muut vaihtoehdot eivät esimerkiksi tutkimustulosten perusteella tehoa. Lainsäädäntö edellyttää myös, että eläinlääkärin on itse varmistuttava antibiootin tarpeesta.</p> <p>Eläimen omistajalla tai haltijalla on velvollisuus pitää kirjanpitoa tuotantoeläimelle annetuista lääkityksistä.</p>	<p>Toimittajan vakuutus</p>
1.4 Jalkapohjatulehdusarviointi			
<p>1. Tuotteeseen käytetyn broilerilihan on oltava broileriparvesta, jonka jalkapohjapistelukua seurataan.</p>	<p>2. Tuotteeseen käytetyn broilerilihan on oltava broileriparvesta, jonka jalkapohjapistelukua seurataan ja sen pitää olla &lt; 40.</p> <p>Pisteluku lasketaan seuraavalla kaavalla: 4) Jalkapohja-arvioinnin tulos J <math>J = 100 \times (n_1 \times 0,5 + n_2 \times 2) / n_{tot}</math> jossa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <math>n_1</math> on luokan 1 jalkojen lukumäärä</li> <li>• <math>n_2</math> on luokan 2 jalkojen lukumäärä</li> <li>• <math>n_{tot}</math> on arvioitujen jalkojen kokonaismäärä.</li> </ul>	<p>Jalkapohjatulehdusarvioinnilla mitataan broilerien hyvinvointia.</p> <p>Jalkapohjaterveyden arviointi perustuu EU:n antamaan broilerien hyvinvointidirektiiviin (2007/43/EY) ja kansalliseen eläinsuojelulainsäädäntöön.</p> <p>Pisteluvun laskukaava perustuu Valtioneuvoston asetukseen 375/2011. Broilereiden jalkojen terveydelle on luokiteltu kolme kategoriaa: alle 40 pistettä, 40–80 pistettä ja yli 80 pistettä. Alle 40 pistettä/parvi katsotaan hyväksi luokitukseksi. Arviointi tehdään</p>	<p>1. Toimittajan vakuutus 2. Toimittajan vakuutus</p>

	Seurantatieto jalkapohjapisteluvusta on toimitettava pyydettyä.	teurastamoilla kaikista teurastetuista parvista. Jalkapohjatulehdusarviointi tehdään arvioimalla parvesta vähintään sadan linnun yksi jalkapohja.	
<b>1.5 Nokkien typistäminen</b>			
Broilerilihan on tultava broilerierästä, jonka nokkia ei ole käsitelty esimerkiksi typistämällä.		<p>Joissakin maissa voidaan ehkäistä olosuhteista johtuvia kanojen käyttäytymisongelmia esimerkiksi nokan typistyksellä.</p> <p>Neuvoston direktiivi 2007/43/EY kieltää kaikki kanojen kirurgiset toimenpiteet, jotka tehdään muista kuin hoitoon tai taudinmääritykseen liittyvistä syistä ja jotka johtavat aran ruumiinosan vahingoittumiseen tai menettämiseen tai luun rakenteen muuttumiseen.</p> <p>Jäsenvaltiot voivat kuitenkin sallia nokan typistämisen, kun kaikki muut toimenpiteet höyhenten nokkimisen ja kannibalismien ehkäisemiseksi on toteutettu.</p> <p>Suomi, Ruotsi ja Norja ovat kieltäneet kokonaan typistämisen.</p>	Toimittajan vakuutus
Kananmunan/kananmunatuotteiden pitää tulla tilalta, jossa munituskanojen nokkia ei ole käsitelty esimerkiksi typistämällä.		<p>Joissakin maissa voidaan ehkäistä olosuhteista johtuvia kanojen käyttäytymisongelmia esimerkiksi nokan typistyksellä.</p> <p>Neuvoston direktiivi 2007/43/EY kieltää kaikki kanojen kirurgiset toimenpiteet, jotka tehdään muista kuin hoitoon tai taudinmääritykseen liittyvistä syistä ja jotka johtavat aran ruumiinosan vahingoittumiseen tai menettämiseen</p>	Toimittajan vakuutus



		<p>tai luun rakenteen muuttumiseen.</p> <p>Jäsenvaltiot voivat kuitenkin sallia nokan tyvistämisen, kun kaikki muut toimenpiteet höyhenten nokkimisen ja kannibalismin ehkäisemiseksi on toteutettu.</p> <p>Suomi, Ruotsi ja Norja ovat kieltäneet kokonaan tyvistämisen.</p>	
<b>1.6 Tuotantotapa</b>			
<p>Broilerierän kasvatuksessa toteutetaan "kerralla sisään – kerralla ulos" – kasvatusperiaatetta, jossa untuvikot tuodaan kerralla osastoon ja teurastetaan kerralla eikä niitä harvenneta kasvatuksen aikana. Kasvatuserien välillä on suoritettava tyhjennys, puhdistus, kuivaus ja desinfiointi.</p>		<p>"Kerralla sisään – kerralla ulos" kasvatuksella tarkoitetaan, että broileritilalla toimitaan osastoittain kertatäyttöperiaatteella. Untuvikot tuodaan kerralla osastoon ja teurastetaan kerralla. Kasvatuserien välillä osastot tyhjenetään, pestään, kuivataan ja desinfioidaan.</p> <p>Kertatäyttö estää mahdollisten haitallisten mikrobien kulkeutumisen kyseiseen kasvatuserään (esim. kamylobakteeri) ja erätaukopesu ja desinfiointi niiden siirtymisen seuraavaan kasvatuserään.</p> <p>Monissa maissa käytetään yleisesti harvennusmenetelmää (thinning out). Tämä tarkoittaa sitä, että lintuja joko siirretään toiseen halliin tai lähetetään teurastukseen eri aikoina. Eläinten liikuttelu paikasta toiseen kasvatuksen aikana nostaa tautien leviämiskäynnä, lisää eläimellä toiminnasta aiheutuvaa stressiä ja saattaa lisätä samalla myös ihmisten sairastumista.</p>	<p>Toimittajan vakuutus</p>

1.7. Eläinten tainnutus ennen teurastusta			
<p>Broileri on tainnutettava ennen verenlaskun aloittamista ja eläimen pitää olla tajuton ja tunnoton kuolemaansa saakka.</p>		<p>Tainnuttamistoimenpiteet määritellään kansallisessa eläinsuojeluasetuksesta (7.6.1996/396) ja neuvoston asetuksesta (EY) N:o 1099/2009.</p> <p>Eläimen hyvinvoinnin näkökulmasta tainnutuksen tarkoitus on tehdä eläin tunnottomaksi verenlaskua ja siihen liittyviä toimenpiteitä varten. Eläimen pitää olla tajuton ja tunnoton kuolemaansa saakka ja tajuttomuuden on jatkuttava tainnutuksesta verenlaskun loppuun asti.</p> <p>Oikein ja sopivalla menetelmällä tehty tainnutus myös parantaa työturvallisuutta, helpottaa piston suorittamista ja tehostaa verenlaskua sekä parantaa ruhon laatua ehkäisten kouristuksia, mustelmia, veripilkkuja, veritäpliä ja luunmurtumia.</p>	<p>Toimittajan vakuutus</p>

## 2. YMPÄRISTÖVAIKUTUKSET

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
2.1 Luomu			
	<p>Muna/munatuote on luonnonmukaisesti tuotettu asetuksessa (EY) N:o 834/2007 määritellyllä tavalla.</p>	<p>Neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä mukaan luonnonmukainen tuotanto on kokonaisvaltainen tilanhoito- ja elintarvikkeiden tuotantojärjestelmä, jossa yhdistyvät ympäristön kannalta</p>	<p>Sertifiointi, joka täyttää asetuksen mukaisen luomumääritelmän esimerkiksi EU:n luomutunnus Euro-lehti tai valvontaviranomaisen luomutodistus, vaatimuksenmukaisuus-todistus/-vakuus.</p>

		<p>parhaat käytännöt, pitkälle kehittynyt biologinen monimuotoisuus, luonnonvarojen säästäminen, eläinten hyvinvointia koskevien tiukkojen standardien soveltaminen ja tuotanto, jossa otetaan huomioon tiettyjen kuluttajien mieltymys tuotteisiin, jotka on tuotettu luonnollisista aineksista ja luonnollisin menetelmin.</p> <p>Lisää tietoa luomutuotteiden hankinnasta: <a href="http://portaatluomuun.fi/">http://portaatluomuun.fi/</a></p>	
<b>2.2 Soijan käyttö eläinrehuna</b>			
	<p>Jos eläinten ruokinnassa käytetään rehua, jossa on soijaa, pitää toimittajan antaa pyydettyä kirjallinen selvitys, josta ilmenee vähintään seuraavat kohdat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• miten soijan käyttöä on pyritty vähentämään ruokinnassa</li> <li>• ja/tai aiotaan vähentää tilalla sopimuskauden aikana korvaamalla sitä esimerkiksi muilla kasvivalkuaisaineilla.</li> </ul>	<p>Suurin osa Euroopassa käytetystä soijasta tuodaan Etelä-Amerikasta. Soijanviljely voi aiheuttaa muun muassa maankäytön muutosta ja metsäkatoa. Nämä voivat johtaa muun muassa luonnon monimuotoisuuden vähenemiseen sekä eroosioon.</p> <p>Soijan käyttöä rehussa voi korvata muilla valkuaisainekasveilla kuten esimerkiksi härkäpavulla tai herneellä.</p>	<p>Valitun toimittajan pitää toimittaa selvitys sopimuskauden alussa tai <u>esimerkiksi</u> 6 kk kuluttua sopimuksen alkamisesta.</p>
	<p>Jos eläinten ruokinnassa käytetään rehua, jossa on soijaa, pitää soijan olla todennetusti jäljitettävissä koko toimitusketjussa tai sillä on sertifikaatti, jolla varmistetaan ainakin seuraavien kohtien täytyminen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• torjunta-aineiden ja vesivarojen kestävä käyttö</li> <li>• paikallisen ja kansallisen lainsäädännön noudattaminen</li> <li>• hyvät työolot viljelysten työntekijöille (kts kriteeri 3.1)</li> <li>• alkuperäisasukkaiden</li> </ul>	<p>Suurin osa Euroopassa käytetystä soijasta tuodaan Etelä-Amerikasta. Soijanviljely voi aiheuttaa esimerkiksi maankäytön muutosta ja metsäkatoa. Nämä voivat johtaa muun muassa kasvihuonekaasupäästöjen kasvuun, luonnon monimuotoisuuden vähenemiseen sekä eroosioon.</p> <p>Esimerkiksi Round Table on Responsible Soy (RTRS) ja ProTerra standardit määrittävät vastuullisen soijantuotannon periaatteet ja kriteerit.</p>	<p>Round Table on Responsible Soy (RTRS), ProTerra tai muu todistus, joka täyttää kriteerin vaatimukset.</p>

	oikeuksien ja perinteisten viljelymenetelmien huomioiminen.	Nämä standardit takaavat, että soijan tuotannossa on otettu huomioon hyvät työolosuhteet, ympäristövastuun toteutuminen ja kestävä maatalouskäytännöt.	
<b>2.3 Kuljetukset ja pakkaukset</b>			
	<p>Tarjottujen tuotteiden pakkaus XX sisältää minimissään XX % kierrätettyä raaka-ainetta kuitenkin siten, että pakkauksen funktionaaliset ominaisuudet suojata tuotetta eivät heikkene, eikä näin ole vaaraa pakkauksen särkymisestä tai ruoan pilaantumisesta.</p>	<p>Pakkausten merkitys tuotteen koko elintarvikkeetjussa vaihtelee tuotekohtaisesti. Pakkaukset voivat olla esimerkiksi kuljetuspakkauksia tai tuotepakkauksia.</p> <p>Yleensä ruoan ympäristövaikutus on huomattavasti suurempi kuin sen pakkauksen. Pakkauksia kannattaa silti kehittää ympäristöystävällisempään suuntaan, sillä niistä on jo olemassa ympäristöystävällisempiä vaihtoehtoja (kuten uudelleen käytettävät kuljetuspakkaukset), joita kannattaa hyödyntää jo tilan säästämiseksi. Hyvin pakattu tuote vähentää myös hävikkiä.</p> <p>Lisäksi pakkausten optimointi sujuvoittaa käytännön toimintaa: pakkaukset vievät vähemmän tilaa lastauslaiturilla, tuotteiden, pakkausten ja jätteiden käsittelyyn kuluu vähemmän aikaa ja tilaa.</p> <p>Kierrätysmateriaaleja koskevaa prosenttiosuutta on tarkennettava hankintakohtaisesti hankintayksikön kanssa käydyn markkinavuoropuhelun perusteella.</p>	Toimittajan vakuutus

2.4 Energiatohokkuuden tehostamissuunnitelma			
	<p>Elintarvikkeen jalostajalla on kirjallinen toimipaikkakohtainen energiatohokkuuden tehostamissuunnitelma, joka sisältää vähintään seuraavat kohdat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nimetty vastuuhenkilö energiatohokkuustoiminnalle</li> <li>- energiankäyttö on tunnistettu selvittämällä ja kirjaamalla toimipaikkakohtaisesti energiankulutus energialajeittain (sähkö, lämpö, polttoaineet)</li> <li>- energiansäästötavoite on asetettu (MWh) vuoteen 2025 asti</li> <li>- vuosittaisen energiansäästötavoitteiden toteutumisen seurannansuunnitelma.</li> </ul> <p>Kyseinen kriteeri on sovellettavissa sopimusehtona.</p>	<p>Vastuullinen ja tehokas energiankäyttö vähentää ilmastomuutosta aiheuttavia hiilidioksidipäästöjä.</p> <p>Elintarviketeollisuuden vuotuinen energiankäyttö vuonna 2015 oli arvioilta 4 TWh.</p> <p>Vaatumuksen voi todentaa kuulumalla esimerkiksi vapaaehtoiseen energiatohokkuussopimukseen elintarviketeollisuuden toimenpideohjelmaan.</p> <p>Energiatohokkuussopimuksilla edistetään energian tehokasta käyttöä Suomessa. Näillä vastataan energiatohokkuusdirektiivin (EED) mukaiset energiankäytön tehostamistavoitteisiin.</p> <p>Lisätietoa: <a href="http://www.energiatohokkuussopimuks-et2017-2025.fi/">http://www.energiatohokkuussopimuks-et2017-2025.fi/</a></p>	<p>Valitun sopimustoimittajan pitää toimittaa elintarvikkeen jalostajan energiatohokkuuden tehostamissuunnitelma sopimuskauden alussa tai <u>esimerkiksi</u> 6 kk kuluttua sopimuksen alkamisesta.</p> <p>TAI</p> <p>Energiatohokkuuden tehostamissuunnitelman voi todentaa myös esimerkiksi energiatohokkuussopimuksen liittymisasiakirjalla.</p>

## INNOVAATIOMAHDOLLISUUDET

**Lannan käsittely:** Lanta biokaasutukseen, jolloin lannan käsittelyn päästöjä voidaan vähentää noin 90 %.

**Agroekologisten/teollisten symbioosien edistäminen hankinnoilla:** Symbiooseissa maatalojen ja/tai jalostavan teollisuuden sivutuotteet hyödynnetään toisen yrityksen tai toimijan toiminnassa, esimerkiksi biopolttoainetuotannossa tai ravinnekierrossa.

**Energia- ja materiaalitehokkuus:** Elintarvikehankintojen avulla on mahdollista vaikuttaa myös sekä alkutuotannon että elintarviketeollisuuden energia- ja materiaalitehokkuuteen. Maatalous- ja elintarvikeyritykset voivat asettaa omia tavoitteita, laatia toimintasuunnitelmia sekä selvittää tuotantonsa energia- ja materiaalitehokkuutta esimerkiksi katselmusten avulla. Julkisilla hankinnoilla voisi olla nykyistä vahvempi rooli koko ruokajärjestelmän resurssitehokkuuden parantamisessa.

### 3. SOSIAALINEN VASTUULLISUUS

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>3.1 Työ- ja ihmisoikeudet</b>			
<p>Sopimustoimittaja ja mahdolliset alihankkijat noudattavat</p> <p>a) ILO:n kahdeksaa keskeistä yleissopimusta (nrot 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 ja 182/1999),</p> <p>b) YK:n yleissopimusta lapsen oikeuksista (artikla 32),</p> <p>c) voimassa olevaa ympäristö- ja työlainsäädäntöä, joka on voimassa siinä maassa, missä tuote tuotetaan.</p> <p>Sopimustoimittajan pitää pyydettäessä raportoida ne toimenpiteet, joilla se todentaa sen, että tuote on tuotettu näiden sopimusten ja lainsäädännön mukaisesti.</p>		<p>Huomioimalla sosiaaliset näkökulmat hankintoja tehtäessä voidaan vaikuttaa samalla mm. työntekijän oikeuksiin ja ihmisoikeuksiin toteutumiseen.</p> <p>Esimerkiksi tuontielintarvikkeista on usein vaikeaa todentaa sitä, millaisissa työolosuhteissa tiloilla työskennellään. Jos on ilmeistä, että sopimuskaudella voi tavarahankinnassa nousta esiin ongelmia työ- ja ihmisoikeuksien noudattamisessa, voi hankintayksikkö sisällyttää näiden hankintojen sopimusehtoihin työ- ja ihmisoikeuksien noudattamista koskevia kohtia.</p> <p>Hankintayksikkö voi pitää itsellään oikeuden tarkistaa asetettujen ehtojen toteutumisen myös sopimuskauden aikana valitulta toimittajalta.</p>	Toimittajan vakuutus
<b>3.2 Hankinnoilla työllistäminen</b>			
	<p>Sopimusehto: Valitun sopimustoimittajan tai alihankkijan pitää osana hankintasopimusta työllistää vähintään XX kuukaudeksi XX pitkäaikaistyötöntä tai muuten heikossa työmarkkina- asemassa olevaa henkilöä.</p> <p>Huom: Työllistämisen sijaan ehtona voidaan käyttää myös esim. oppisopimuspaikkoja tai opiskelijoiden harjoittelupaikkoja harkinnan mukaan.</p>	<p>Julkisissa hankinnoissa voidaan soveltaa työllistämisehtoa asettamalla sopimusehtoihin sopimustoimittajalle velvoite työllistää esim. pitkäaikaistyötön, maahanmuuttaja, osatyökykyinen tai vammainen työ-, oppisopimus- tai työkokeilupaiikkaan.</p> <p>Työllistäminen voidaan tehdä mihin tahansa tehtävään yrityksen tai alihankkijan palveluksessa.</p>	Toimittajan vakuutus: toimittaja raportoi työllistämisestä osana sopimuksen seuranta.

		<p>Kriteeriä pitää soveltaa oman työllistämismallin mukaisesti ja käydä markkinavuoropuhelua alan työllistämismahdollisuuksista.</p> <p>Lisätietoa ja esimerkkejä hankinnoilla työllistamisestä: <a href="http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia">http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</a></p>	
--	--	--	--



# Naudanliha ja naudanliha- tuotteet



Motivan hankintapalvelu



## Kriteerit: Naudanliha ja naudanlihatuotteet

### 1. ELINTARVIKETURVALLISUUS, ELÄINTEN HYVINVOINTI JA TERVEYS

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>1.1 Alkuperä ja jäljitettävyys</b>			
<p>Toimittajan pitää ilmoittaa kirjallisesti tieto siitä, missä maassa eläin, josta tuote on peräisin, on:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• syntynyt</li> <li>• kasvatettu</li> <li>• teurastettu</li> <li>• prosessoitu ja pakattu.</li> </ul>	<p>Toimittajan pitää pyydettyessä kirjallisesti ilmoittaa tieto siitä, missä <u>tilalla (pitopaikka)</u> eläin/eläimet, josta liha on peräisin, on:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• syntynyt</li> <li>• kasvatettu</li> </ul> <p>ja missä eläin/eläimet on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• teurastettu (teurastamo)</li> <li>• prosessoitu ja pakattu (jalostaja).</li> </ul>	<p>Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 mukaan naudanlihalla on oltava rekisteröintijärjestelmä.</p> <p>Naudanlihan pitää olla jäljitettävissä laitosten ja toimijoiden välillä sekä kaikissa lihan käsittelyn ja tuotannon vaiheissa elintarvikehuoneistoissa. Toimijoilla pitää olla kussakin tuotanto- ja myyntivaiheessa käytössään järjestelmä, jolla varmistetaan, että naudanlihaerän ja siihen sisältyvän eläimen tai eläinryhmän välinen yhteys säilyy.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Toimittajan ilmoitus</li> <li>2. Toimittajan ilmoitus</li> </ol>
<b>1.2 Salmonellavapaus</b>			
<p>1. Naudanliha/naudanlihatuote on salmonellavapaa kaikista salmonellaserotyypeistä ja tuontielintarvike on testattu komission asetuksen (EY) N:o 1688/2005 liitteiden I - III mukaisesti tai vastaavasti (ei koske Suomea ja Ruotsia).</p>	<p>2. Naudanliha/naudanlihatuote on salmonellavapaa kaikista salmonellaserotyypeistä ja tuontielintarvike on testattu komission asetuksen (EY) N:o 1688/2005 liitteiden I - III mukaisesti tai vastaavasti (ei koske Suomea ja Ruotsia).</p> <p>JA</p> <p>Toimittaja antaa pyydettyessä kirjallisen selvityksen tuotantomaan salmonella-valvontaohjelmasta, joka sisältää vähintään seuraavat kohdat:</p>	<p>Komission asetus (EY) N:o 1688/2005 koskee Suomeen ja Ruotsiin tarkoitetuilta tietyn lihan ja munien lähetyksiltä vaadittavien salmonellan erityistakuita.</p> <p>Salmonellabakteerien aiheuttamat infektiot ovat merkittävä kansanterveydellinen ongelma ympäri maailmaa. Pohjoismaat ovat tästä poikkeuksena. Tilanne on Suomessa, Ruotsissa ja Norjassa pysynyt huomattavasti paremmalla tasolla kuin muualla maailmassa. Suomessa on</p>	<p>1.1 Kaupallinen asiakirja ja tai sertifikaatti, joka vastaa komission asetuksen (EY) 1688/2005 liitteen IV malliin. TAI</p> <p>1.2 Toimittajan muu selvitys siitä, että tuotteet ovat salmonellavapaita kaikista salmonellaserotyypeistä.</p> <p>2. Edellisten lisäksi toimittaja antaa pyydettyessä kirjallisen selvityksen tuotantomaan salmonella-valvontaohjelmasta, joka täyttää kriteerin vaatimukset.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• millä tavalla salmonellaa valvotaan,</li> <li>• mitä salmonellaserotyyppejä valvontavelvoite koskee sekä</li> <li>• mikä on salmonellan esiintyvyys (%) tuotantomaassa.</li> </ul> <p>(Ei koske Suomea ja Ruotsia).</p>	<p>vuosittain todettu hieman yli 1 000 tartuntatapausta, joista kotimaista alkuperää on vain noin 15–20 prosenttia tapauksista. Suomessa testaan yleensä yli 2 000 eri salmonellaserotyyppiä.</p>	
<b>1.3 Mikroiläkkeiden käyttö</b>			
<p>Mikroiläkkeitä, kuten antibiootteja käytetään vain sairaiden eläinten hoitoon eläinlääkärin määräyksestä ja valvonnassa. Mikroiläkkeiden käytöstä on pidettävä kirjanpitoa ja sen pitää olla saatavilla pyynnöstä</p>		<p>Suomessa on lainsäädännöllä (Laki eläinten lääkitsemisestä (387/2014)) varmistettu mikroiläkkeiden vastuullinen käyttö eläimille.</p> <p>Tiettyjä ihmisten vaikeiden bakteerisairauksien hoitoon tarkoitettuja lääkkeitä ei saa käyttää lainkaan eläimille. Joitain kriittisen tärkeitä antibiootteja saa käyttää ainoastaan, jos muut vaihtoehdot eivät esimerkiksi tutkimustulosten perusteella tehoa. Lainsäädäntö edellyttää myös, että eläinlääkärin on itse varmistuttava antibiootin tarpeesta.</p> <p>Eläimen omistajalla tai haltijalla on velvollisuus pitää kirjanpitoa tuotantoeläimelle annetuista lääkityksistä.</p>	<p>Toimittaja voi todentaa sopimustuottajiensa tilanteen sähköisesti Nasevasta. TAI Toimittajan muu kirjallinen vakuutus kriteerin täyttymisestä</p>
<b>1.4 Terveystuottoimet</b>			
	<p>Tuotantotila kuuluu Nautatilojen terveydenhuollon seurantajärjestelmä Nasevaan tai tuottajalla pitää tulla olla vastaava sähköinen järjestelmä, johon on dokumentoitu vähintään seuraavat nautojen terveyttä ja hyvinvointia sekä vastuullisia toimintatapoja kuvaavat</p>	<p>Eläinsuojelulain (1996/247) mukaan tuotantoeläinten terveyttä tulee seurata.</p> <p>Suomessa on sähköinen kansallinen nautatilojen terveydenhuollon seurantajärjestelmä Naseva.</p>	<p>Todistus kuulumisesta Nasevaan tai muu vastaava todentaminen, joka täyttää kriteerin vaatimukset.</p>

	<p>tiedot:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tilan ja eläinlääkärin välinen terveydenhuoltosopimus</li> <li>• tilalle tehdyt terveydenhuoltokäynnit sisältöineen, joita on oltava vähintään yksi vuodessa</li> <li>• tilalle on tehty vuosittain päivitetty terveydenhuoltosuunnitelma</li> <li>• tilalle tehdyt laboratoriotutkimukset, kuten salmonella</li> <li>• lääkekirjanpito, mikäli tilalle luovutetaan lääkkeitä.</li> </ul> <p>Toimittajan tulee antaa pyydettyä kirjallinen selvitys (tuottajan/tuottajiensa) terveydenhuollon seurantajärjestelmästä.</p>	<p>Nasevasta toimija voi seurata ja varmistaa sopimustuottajiensa terveydenhuollon toimia ja terveystilannetta ja ohjata eläinten kuljetuksia siten, että tarttuvat taudit eivät leviä tilojen välillä. Lisäksi toimija voi ohjata teurastusjärjestystä riskiperusteisesti siten, että elintarviketurvallisuus otetaan huomioon parhaalla mahdollisella tavalla.</p> <p>Nasevaan kerätyillä tiedoilla edistetään eläinten terveyttä ja hyvinvointia. Lisäksi ohjataan ja varmistetaan elintarvikkeiden laatua ja turvallisuutta.</p>	
<b>1.5 Eläinten teurastus</b>			
<p>Nauta on tainnutettava ennen verenlaskun aloittamista ja eläimen pitää olla tajuton ja tunnoton kuolemaansa saakka.</p>		<p>Tainnuttamistoimenpiteet määritellään kansallisessa eläinsuojeluasetuksesta (7.6.1996/396) ja neuvoston asetuksesta (EY) N:o 1099/2009.</p> <p>Eläimen hyvinvoinnin näkökulmasta on tainnutuksen tarkoitus tehdä eläin tunnottomaksi verenlaskua ja siihen liittyviä toimenpiteitä varten. Eläimen pitää olla tajuton ja tunnoton kuolemaansa saakka ja tajuttomuuden tulee jatkua tainnutuksesta verenlaskun loppuun asti.</p> <p>Oikein ja sopivalla menetelmällä tehty tainnutus myös parantaa</p>	<p>Toimittajan vakuutus</p>

		työturvallisuutta, helpottaa piston suorittamista ja tehostaa verenlaskua sekä parantaa ruhon laatua ehkäisten kouristuksia, mustelmia, veripilkkuja, veritäpliä ja luunmurtumia.	
--	--	---	--

## 2. YMPÄRISTÖVAIKUTUKSET

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>2.1 Luomu</b>			
	Naudanliha on luonnonmukaisesti tuotettu asetuksessa (EY) N:o 834/2007 määritellyllä tavalla.	Neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä mukaan luonnonmukainen tuotanto on kokonaisvaltainen tilanhoito- ja elintarvikkeiden tuotantojärjestelmä, jossa yhdistyvät ympäristön kannalta parhaat käytännöt, pitkälle kehittynyt biologinen monimuotoisuus, luonnonvarojen säästäminen, eläinten hyvinvointia koskevien tiukkojen standardien soveltaminen ja tuotanto, jossa otetaan huomioon tiettyjen kuluttajien mieltymys tuotteisiin, jotka on tuotettu luonnollisista aineksista ja luonnollisin menetelmin.  Lisää tietoa luomutuotteiden hankinnasta: <a href="http://portaatluomuun.fi/">http://portaatluomuun.fi/</a>	Sertifiointi, joka täyttää asetuksen mukaisen luomumääritelmän esimerkiksi EU:n luomutunnus Euro-lehti tai valvontaviranomaisen luomutodistus, vaatimuksenmukaisuus todistus/-vakuus.
<b>2.2 Soijan käyttö eläinrehuna</b>			
	Jos eläinten ruokinnassa käytetään rehua, jossa on soijaa, tulee toimittajan antaa pyydettyä kirjallinen selvitys, josta ilmenee vähintään seuraavat	Suurin osa Euroopassa käytetystä soijasta tuodaan Etelä-Amerikasta. Soijanviljely voi aiheuttaa muun muassa maankäytön muutosta ja metsäkatoa.	Valitun toimittajan tulee toimittaa selvitys sopimuskauden alussa tai <u>esimerkiksi</u> 6 kk kuluttua sopimuksen alkamisesta.

	<p>kohdat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• miten soijan käyttöä on pyritty vähentämään ruokinnassa</li> <li>• ja/tai aiotaan vähentää tilalla sopimuskauden aikana korvaamalla sitä esimerkiksi muilla kasvivalkuaisaineilla.</li> </ul>	<p>Nämä voivat johtaa muun muassa luonnon monimuotoisuuden vähenemiseen sekä eroosioon.</p> <p>Soijan käyttöä rehussa voi korvata muilla valkuaisainekasveilla kuten esimerkiksi härkäpavulla tai herneellä.</p>	
	<p>Jos eläinten ruokinnassa käytetään rehua, jossa on soijaa, tulee soijan olla todennetusti jäljitettävissä koko toimitusketjun osalta tai sillä on sertifikaatti, jolla varmistetaan ainakin seuraavien kohtien täytyminen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• torjunta-aineiden ja vesivarojen kestävä käyttö</li> <li>• paikallisen ja kansallisen lainsäädännön noudattaminen</li> <li>• hyvät työolot viljelysten työntekijöille (kts kriteeri 3.1)</li> <li>• alkuperäisasukkaiden oikeuksien ja perinteisten viljelymenetelmien huomioiminen.</li> </ul>	<p>Suurin osa Euroopassa käytetystä soijasta tuodaan Etelä-Amerikasta. Soijanviljely voi aiheuttaa esimerkiksi maankäytön muutosta ja metsäkatoa. Nämä voivat johtaa muun muassa kasvihuonekaasupäästöjen kasvuun, luonnon monimuotoisuuden vähenemiseen sekä eroosioon.</p> <p>Esimerkiksi Round Table on Responsible Soy (RTRS) ja ProTerra standardit määrittävät vastuullisen soijantuotannon periaatteet ja kriteerit.</p> <p>Nämä standardit takaavat, että soijan tuotannossa on otettu huomioon hyvät työolosuhteet, ympäristövastuun toteutuminen ja kestävä maatalouskäytännöt.</p>	<p>Round Table on Responsible Soy (RTRS), ProTerra tai muu todistus, joka täyttää kriteerin vaatimukset.</p>
<p><b>2.3 Kuljetukset ja pakkaukset</b></p>			
	<p>Tarjottujen tuotteiden pakkaus XX sisältää minimissään XX % kierrätettyä raaka-ainetta kuitenkin siten, että pakkauksen funktionaaliset ominaisuudet suojata tuotetta eivät heikkene, eikä näin ole vaaraa pakkauksen särkymisestä tai ruoan pilaantumisesta.</p>	<p>Pakkausten merkitys tuotteen koko elintarvikeketjussa vaihtelee tuotekohtaisesti. Pakkaukset voivat olla esimerkiksi kuljetuspakkauksia tai tuotepakkauksia.</p> <p>Yleensä ruoan ympäristövaikutus on huomattavasti suurempi kuin sen pakkauksen. Pakkauksia kannattaa silti</p>	<p>Toimittajan vakuutus</p>

		<p>kehittää ympäristöystävällisempään suuntaan, sillä niistä on jo olemassa ympäristöystävällisempiä vaihtoehtoja (kuten uudelleen käytettävät kuljetuspakkaukset), joita kannattaa hyödyntää jo tilan säästämiseksi. Hyvin pakattu tuote vähentää myös hävikkiä.</p> <p>Lisäksi pakkausten optimointi sujuvoittaa käytännön toimintaa: pakkaukset vievät vähemmän tilaa lastauslaiturilla, tuotteiden, pakkausten ja jätteiden käsittelyyn kuluu vähemmän aikaa ja tilaa.</p> <p>Kierrätysmateriaaleja koskevaa prosenttiosuutta on tarkennettava hankintakohtaisesti hankintayksikön kanssa käydyn markkinavuoropuhelun perusteella.</p>	
<p><b>2.4 Energiatehokkuuden tehostamissuunnitelma</b></p>			
	<p>Elintarvikkeen jalostajalla on kirjallinen toimipaikkakohtainen energiatehokkuuden tehostamissuunnitelma, joka sisältää vähintään seuraavat kohdat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nimetty vastuhenkilö energiatehokkuustoiminnalle</li> <li>- energiankäyttö on tunnistettu selvittämällä ja kirjaamalla toimipaikkakohtaisesti energiankulutus energialajeittain (sähkö, lämpö, polttoaineet)</li> <li>- energiansäästötavoite on asetettu (MWh) vuoteen 2025 asti</li> <li>- vuosittaisen</li> </ul>	<p>Vastuullinen ja tehokas energiankäyttö vähentää ilmastonmuutosta aiheuttavia hiilidioksidipäästöjä.</p> <p>Elintarviketeollisuuden vuotuinen energiankäyttö vuonna 2015 oli arvioitua 4 TWh.</p> <p>Vaatimuksen voi todentaa kuulumalla esimerkiksi vapaaehtoiseen energiatehokkuussopimukseen elintarviketeollisuuden toimenpideohjelmaan.</p> <p>Energiatehokkuussopimuksilla edistetään energian tehokasta käyttöä Suomessa. Näillä vastataan energiatehokkuusdirektiivin (EED)</p>	<p>Valitun sopimustoimittajan pitää toimittaa elintarvikkeen jalostajan energiatehokkuuden tehostamissuunnitelma sopimuskauden alussa tai <u>esimerkiksi</u> 6 kk kuluttua sopimuksen alkamisesta.</p> <p>Energiatehokkuuden tehostamissuunnitelman voi todentaa myös esimerkiksi energiatehokkuussopimuksen liittymisasiakirjalla.</p>

	<p>energiansäästö tavoitteiden toteutumisen seurannasuunnitelma.</p> <p>Kyseinen kriteeri on sovellettavissa sopimusehtona.</p>	<p>mukaiiset energiankäytön tehostamistavoitteisiin.</p> <p>Lisätietoa: <a href="http://www.energiatehokkuussopimuks-et2017-2025.fi/">http://www.energiatehokkuussopimuks-et2017-2025.fi/</a></p>	
--	---	---	--

<p><b>INNOVAATIOMAHDOLLISUUDET</b></p> <p><b>Eläinten ruokinta:</b> Ruuansulatuksen metaani vähenee rehun sulavuutta parantamalla ja kasvuaikaa lyhentämällä, joilla on myös samansuuntainen vaikutus rehevöittäviin päästöihin.</p> <p><b>Viljan viljely:</b> rehujen viljelyn tehokkuutta parantamalla voidaan saavuttaa päästövähennyksiä.</p> <p><b>Agroekologisten/teollisten symbioosien edistäminen hankinnoilla:</b> Symbiooseissa maatalojen ja/tai jalostavan teollisuuden sivutuotteet hyödynnetään toisen yrityksen tai toimijan toiminnassa, esimerkiksi biopolttoainetuotannossa tai ravinnekierrossa.</p> <p><b>Energia- ja materiaalitehokkuus:</b> Elintarvikehankintojen avulla on mahdollista vaikuttaa myös sekä alkutuotannon että elintarviketeollisuuden energia- ja materiaalitehokkuuteen. Maatalous- ja elintarvikeyritykset voivat asettaa omia tavoitteita, laatia toimintasuunnitelmia sekä selvittää tuotantonsa energia- ja materiaalitehokkuutta esimerkiksi katselmusten avulla. Julkisilla hankinnoilla voisi olla nykyistä vahvempi rooli koko ruokajärjestelmän resurssitehokkuuden parantamisessa.</p>
---

### 3. SOSIAALINEN VASTUULLISUUS

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<p><b>3.1 Työ- ja ihmisoikeudet</b></p> <p>Sopimustoimittaja ja mahdolliset alihankkijat noudattavat</p> <p>a) ILO:n kahdeksaa keskeistä yleissopimusta (nrot 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973)</p>		<p>Huomioimalla sosiaaliset näkökulmat hankintoja tehtäessä voidaan vaikuttaa samalla mm. työntekijän oikeuksiin ja ihmisoikeuksiin toteutumiseen.</p> <p>Esimerkiksi tuontielintarvikkeista on</p>	<p>Toimittajan vakuutus</p>

<p>ja 182/1999), b) YK:n yleissopimusta lapsen oikeuksista (artikla 32), c) voimassa olevaa ympäristö- ja työlainsäädäntöä, joka on voimassa siinä maassa, missä tuote tuotetaan.</p> <p>Sopimustoimittajan pitää pyydettäessä raportoida ne toimenpiteet, joilla se todentaa sen, että tuote on tuotettu näiden sopimusten ja lainsäädännön mukaisesti.</p>		<p>usein vaikeaa todentaa sitä, millaisissa työolosuhteissa tiloilla työskennellään. Jos on ilmeistä, että sopimuskaudella voi tavarahankinnassa nousta esiin ongelmia työ- ja ihmisoikeuksien noudattamisessa, voi hankintayksikkö sisällyttää näiden hankintojen sopimusehtoihin työ- ja ihmisoikeuksien noudattamista koskevia kohtia.</p> <p>Hankintayksikkö voi pitää itsellään oikeuden tarkistaa asetettujen ehtojen toteutumisen myös sopimuskauden aikana valitulta toimittajalta.</p>	
<p><b>3.2 Hankinnoilla työllistäminen</b></p>			
	<p>Sopimusehto: Valitun sopimustoimittajan tai alihankkijan pitää osana hankintasopimusta työllistää vähintään XX kuukaudeksi XX pitkäaikaistyötöntä tai muuten heikossa työmarkkina- asemassa olevaa henkilöä.</p> <p>Huom: Työllistämisen sijaan ehtona voidaan käyttää myös esim. oppisopimuspaikkoja tai opiskelijoiden harjoittelupaikkoja harkinnan mukaan.</p>	<p>Julkisissa hankinnoissa voidaan soveltaa työllistämisehtoa asettamalla sopimusehtoihin sopimustoimittajalle velvoite työllistää esim. pitkäaikaistyötön, maahanmuuttaja, osatyökykyinen tai vammaisen työ-, oppisopimus- tai työkokeilupaiikkaan.</p> <p>Työllistäminen voidaan tehdä mihin tahansa tehtävään yrityksen tai alihankkijan palveluksessa.</p> <p>Kriteeriä pitää soveltaa oman työllistämismallin mukaisesti ja käydä markkinavuoropuhelua alan työllistämismahdollisuuksista.</p> <p>Lisätietoa ja esimerkkejä hankinnoilla työllistamisestä: <a href="http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia">http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</a></p>	<p>Toimittajan vakuutus: toimittaja raportoi työllistamisestä osana sopimuksen seurantaa.</p>



A photograph of a glass jar filled with milk, a slice of bread with butter, and a wooden surface. The jar is in the foreground, and the bread is to its right. The background is slightly blurred, showing a white cloth and a small bowl. A purple banner is overlaid on the left side of the image, containing the text "Maito ja maitotuotteet".

# Maito ja maitotuotteet



Motivan hankintapalvelu

## Kriteerit: Maito ja maitotuotteet

### 1. ELINTARVIKETURVALLISUUS, ELÄINTEN HYVINVOINTI JA TERVEYS

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>1.1 Alkuperä ja jäljitettävyys</b>			
Maidon alkuperämaa on ilmoitettava.		Elintarvikkeen alkuperämaa on ilmoitettava pakkauksessa, jos alkuperämaan pois jättäminen voi johtaa kuluttajaa harhaan. Esimerkiksi juustot voivat olla Suomessa pakattuja, joten pelkkä elinkeinonharjoittajan nimen tarkistaminen ei riitä ilman alkuperämaan tarkistamista.  Tarjottavien tuotteiden raaka-aineiden jäljitettävyys esim. alkuperä, on pystyttävä selvittämään elintarvikelainsäädäntöä koskevien periaatteiden ja vaatimusten mukaisesti. Elintarvikelain (23/2006) 17§.	Toimittajan ilmoitus
Toimittaja sitoutuu antamaan maidon tuote-eräkohtaisen alkuperätiedon, joka on oltava jäljitettävissä pakkaajalle asti.	Toimittaja sitoutuu antamaan maidon/maitoraaka-aineen tuote-eräkohtaisen alkuperätiedon, joka on oltava jäljitettävissä meijerille asti.	Lakisääteinen vaatimus on, että tuote on jäljitettävissä pakkaajalle. Tilan ilmoittaminen vie ketjun jäljitettävyyden asteen pidemmälle.	Toimittajan vakuutus
<b>1.2 Mikroiläkkeiden käyttö</b>			
Maidossa/maitotuotteessa ei saa olla mikroiläkkejämiä. Mikroiläkkeitä, kuten antibiootteja käytetään vain sairaiden eläinten hoitoon eläinlääkärin määräyksestä ja valvonnassa.  Antibioottien käytöstä tulee pitää kirjanpitoa ja sen tulee olla saatavilla		Suomessa on lainsäädännöllä (Laki eläinten lääkitsemisestä (387/2014)) varmistettu mikroiläkkeiden vastuullinen käyttö eläimille.  Tiettyjä ihmisten vaikeiden bakteerisairauksien hoitoon tarkoitettuja lääkkeitä, kuten	Toimittaja voi todentaa sopimustuottajiensa tilanteen sähköisesti Nasevasta. TAI Toimittajan muu kirjallinen vakuutus kriteerin täyttymisestä

pyynnöstä.		<p>antibiootteja ei saa käyttää lainkaan eläimille. Joitain kriittisen tärkeitä antibiootteja saa käyttää ainoastaan, jos muut vaihtoehdot eivät esimerkiksi tutkimustulosten perusteella tehoa. Lainsäädäntö edellyttää myös, että eläinlääkäri on itse varmistuttava antibiootin tarpeesta.</p> <p>Eläimen omistajalla tai haltijalla on velvollisuus pitää kirjanpitoa tuotantoeläimelle annetuista lääkityksistä.</p>	
<b>1.3 Terveystuottoimet</b>			
	<p>Tuotantotila kuuluu Nautatilojen terveydenhuollon seurantajärjestelmään Nasevaan tai tuottajalla tulee olla vastaava sähköinen järjestelmä, johon on dokumentoitu vähintään seuraavat nautojen terveyttä ja hyvinvointia sekä vastuullisia toimintatapoja kuvaavat tiedot:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tilan ja eläinlääkäriin välinen terveydenhuoltosopimus</li> <li>• tilalle tehdyt terveydenhuoltokäynnit sisältöineen, joita on oltava vähintään yksi vuodessa</li> <li>• tilalle on tehty vuosittain päivitetty terveydenhuoltosuunnitelma</li> <li>• tilalle tehdyt laboratoriotutkimukset, kuten salmonella</li> <li>• lääkekirjanpito, mikäli tilalle luovutetaan lääkkeitä.</li> </ul> <p>Toimittajan tulee antaa pyydettyä</p>	<p>Eläinsuojelulain (1996/247) mukaan tuotantoeläinten terveyttä tulee seurata.</p> <p>Suomessa on sähköinen kansallinen nautatilojen terveydenhuollon seurantajärjestelmä Naseva.</p> <p>Nasevasta toimija voi seurata ja varmistaa sopimustuottajiensa terveydenhuollon toimia ja terveystilannetta ja ohjata eläinten kuljetuksia siten, että tarttuvat taudit eivät leviä tilojen välillä. Lisäksi toimija voi ohjata teurastusjärjestystä riskiperusteisesti siten, että elintarviketurvallisuus otetaan huomioon parhaalla mahdollisella tavalla.</p> <p>Nasevaan kerätyillä tiedoilla edistetään eläinten terveyttä ja hyvinvointia. Lisäksi ohjataan ja varmistetaan elintarvikkeiden laatua ja turvallisuutta.</p>	<p>Todistus kuulumisesta Nasevaan tai muu vastaava todentaminen, joka täyttää kriteerin vaatimukset.</p>

	kirjallinen selvitys (tuottajan/tuottajiensa terveydenhuollon seurantajärjestelmästä).		
--	--	--	--

## 2. YMPÄRISTÖVAIKUTUKSET

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>2.1 Luomu</b>			
Maito/tuotteen raakamaito on luonnonmukaisesti tuotettu asetuksessa (EY) N:o 834/2007 määritellyllä tavalla.		Neuvoston asetuksen, (EY) N:o 834/2007 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä mukaan, luonnonmukainen tuotanto on kokonaisvaltainen tilanhoito- ja elintarvikkeiden tuotantojärjestelmä, jossa yhdistyvät ympäristön kannalta parhaat käytännöt, pitkälle kehittynyt biologinen monimuotoisuus, luonnonvarojen säästäminen, eläinten hyvinvointia koskevien tiukkojen standardien soveltaminen ja tuotanto, jossa otetaan huomioon tiettyjen kuluttajien mieltymys tuotteisiin, jotka on tuotettu luonnollisista aineksista ja luonnollisin menetelmin.  Lisää tietoa luomutuotteiden hankinnasta: <a href="http://portaatluomuun.fi/">http://portaatluomuun.fi/</a>	Sertifiointi, joka täyttää asetuksen mukaisen luomumääritelmän esimerkiksi EU:n luomutunnus Euro-lehti tai valvontaviranomaisen luomutodistus, vaatimuksenmukaisuus-todistus/-vakuus.
<b>2.2 Soijan käyttö eläinrehuna</b>			
	Jos eläinten ruokinnassa käytetään rehua, jossa on soijaa, tulee toimittajan antaa pyydettyä kirjallinen selvitys, josta ilmenee vähintään seuraavat	Suurin osa Euroopassa käytetystä soijasta tuodaan Etelä-Amerikasta. Soijanviljely voi aiheuttaa muun muassa maankäytön muutosta ja metsäkatoa.	Valitun toimittajan tulee toimittaa selvitys sopimuskauden alussa tai <u>esimerkiksi</u> 6 kk kuluttua sopimuksen alkamisesta.

	<p>kohdat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• miten soijan käyttöä on pyritty vähentämään ruokinnassa</li> <li>• ja/tai aiotaan vähentää tilalla sopimuskauden aikana korvaamalla sitä esimerkiksi muilla kasvivalkuaisaineilla.</li> </ul>	<p>Nämä voivat johtaa muun muassa luonnon monimuotoisuuden vähenemiseen sekä eroosioon.</p> <p>Soijan käyttöä rehussa voi korvata muilla valkuaisainekasveilla kuten esimerkiksi härkäpavulla tai herneellä.</p>	
	<p>Jos eläinten ruokinnassa käytetään rehua, jossa on soijaa, tulee soijan olla todennetusti jäljitettävissä koko toimitusketjun osalta tai sillä on sertifikaatti, jolla varmistetaan ainakin seuraavien kohtien täytyminen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• torjunta-aineiden ja vesivarojen kestävä käyttö</li> <li>• paikallisen ja kansallisen lainsäädännön noudattaminen</li> <li>• hyvät työolot viljelysten työntekijöille (kts kriteeri 3.1)</li> <li>• alkuperäisasukkaiden oikeuksien ja perinteisten viljelymenetelmien huomioiminen.</li> </ul>	<p>Suurin osa Euroopassa käytetystä soijasta tuodaan Etelä-Amerikasta. Soijanviljely voi aiheuttaa muun muassa maankäytön muutosta ja metsäkatoa. Nämä voivat johtaa muun muassa kasvihuonekaasupäästöjen kasvuun, luonnon monimuotoisuuden vähenemiseen sekä eroosioon.</p> <p>Esimerkiksi Round Table on Responsible Soy (RTRS) ja ProTerra standardit määrittävät vastuullisen soijantuotannon periaatteet ja kriteerit.</p> <p>Nämä standardit takaavat, että soijan tuotannossa on otettu huomioon hyvät työolosuhteet, ympäristövastuun toteutuminen ja kestävä maatalouskäytännöt.</p>	<p>Round Table on Responsible Soy (RTRS), ProTerra tai muu todistus, joka täyttää kriteerin vaatimukset.</p>
<p><b>2.3 Kuljetukset ja pakkaukset</b></p>			
	<p>Tarjottujen tuotteiden pakkaus XX sisältää minimissään XX % kierrätettyä raaka-ainetta kuitenkin siten, että pakkauksen funktionaaliset ominaisuudet suojata tuotetta eivät heikkene, eikä näin ole vaaraa pakkauksen särkymisestä tai ruoan pilaantumisesta.</p>	<p>Pakkausten merkitys tuotteen koko elintarvikeketjussa vaihtelee tuotekohtaisesti. Pakkaukset voivat olla esimerkiksi kuljetuspakkauksia tai tuotepakkauksia.</p> <p>Yleensä ruoan ympäristövaikutus on huomattavasti suurempi kuin sen pakkauksen. Pakkauksia kannattaa silti</p>	<p>Toimittajan vakuutus</p>

		<p>kehittää ympäristöystävällisempään suuntaan, sillä niistä on jo olemassa ympäristöystävällisempiä vaihtoehtoja (kuten uudelleen käytettävät kuljetuspakkaukset), joita kannattaa hyödyntää jo tilan säästämiseksi. Hyvin pakattu tuote vähentää myös hävikkiä.</p> <p>Lisäksi pakkausten optimointi sujuvoittaa käytännön toimintaa: pakkaukset vievät vähemmän tilaa lastauslaiturilla, tuotteiden, pakkausten ja jätteiden käsittelyyn kuluu vähemmän aikaa ja tilaa.</p> <p>Kierrätysmateriaaleja koskevaa prosenttiosuutta on tarkennettava hankintakohtaisesti hankintayksikön kanssa käydyn markkinavuoropuhelun perusteella.</p>	
<p><b>2.4 Energiatehokkuuden tehostamissuunnitelma</b></p>			
	<p>Elintarvikkeen jalostajalla on kirjallinen toimipaikkakohtainen energiatehokkuuden tehostamissuunnitelma, joka sisältää vähintään seuraavat kohdat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nimetty vastuhenkilö energiatehokkuustoiminnalle</li> <li>- energiankäyttö on tunnistettu selvittämällä ja kirjaamalla toimipaikkakohtaisesti energiankulutus energialajeittain (sähkö, lämpö, polttoaineet)</li> <li>- energiansäästötavoite on asetettu (MWh) vuoteen 2025 asti</li> <li>- vuosittaisen</li> </ul>	<p>Vastuullinen ja tehokas energiankäyttö vähentää ilmastomuutosta aiheuttavia hiilidioksidipäästöjä.</p> <p>Elintarviketeollisuuden vuotuinen energiankäyttö vuonna 2015 oli arvioitua 4 TWh.</p> <p>Vaatimuksen voi todentaa kuulumalla esimerkiksi vapaaehtoiseen energiatehokkuussopimukseen elintarviketeollisuuden toimenpideohjelmaan.</p> <p>Energiatehokkuussopimuksilla edistetään energian tehokasta käyttöä Suomessa. Näillä vastataan energiatehokkuusdirektiivin (EED)</p>	<p>Valitun sopimustoimittajan pitää toimittaa elintarvikkeen jalostajan energiatehokkuuden tehostamissuunnitelma sopimuskauden alussa tai <u>esimerkiksi</u> 6 kk kuluttua sopimuksen alkamisesta.</p> <p>Energiatehokkuuden tehostamissuunnitelman voi todentaa myös esimerkiksi energiatehokkuussopimuksen liittymisasiakirjalla.</p>

	<p>energiansäästötavoitteiden toteutumisen seurannasuunnitelma.</p> <p>Kyseinen kriteeri on sovellettavissa sopimusehtona.</p>	<p>mukaiiset energiankäytön tehostamistavoitteisiin.</p> <p>Lisätietoa: <a href="http://www.energiatehokkuussopimuks-et2017-2025.fi/">http://www.energiatehokkuussopimuks-et2017-2025.fi/</a></p>	
--	--	---	--

<p><b>INNOVAATIOMAHDOLLISUUDET</b></p>
<p><b>Eläinten ruokinta:</b> Ruuansulatuksen metaani vähenee rehun sulavuutta parantamalla ja kasvuaikaa lyhentämällä, joilla on myös samansuuntainen vaikutus rehevöittäviin päästöihin.</p> <p><b>Viljan viljely:</b> Rehujen viljelyn tehokkuutta parantamalla voidaan saavuttaa päästövähennyksiä.</p> <p><b>Agroekologisten/teollisten symbioosien edistäminen hankinnoilla:</b> Symbiooseissa maatalojen ja/tai jalostavan teollisuuden sivutuotteet hyödynnetään toisen yrityksen tai toimijan toiminnassa, esimerkiksi biopolttoainetuotannossa tai ravinneriessä.</p> <p><b>Energia- ja materiaalitehokkuus:</b> Elintarvikehankintojen avulla on mahdollista vaikuttaa myös sekä alkutuotannon että elintarviketeollisuuden energia- ja materiaalitehokkuuteen. Maatalous- ja elintarvikeyritykset voivat asettaa omia tavoitteita, laatia toimintasuunnitelmia sekä selvittää tuotantonsa energia- ja materiaalitehokkuutta esimerkiksi katselmusten avulla. Julkisilla hankinnoilla voisi olla nykyistä vahvempi rooli koko ruokajärjestelmän resurssitehokkuuden parantamisessa.</p>

### 3. SOSIAALINEN VASTUULLISUUS

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>3.1 Työ- ja ihmisoikeudet</b>			
<p>Sopimustoimittaja ja mahdolliset alihankkijat noudattavat</p> <p>a) ILO:n kahdeksaa keskeistä yleissopimusta (nrot 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 ja 182/1999),</p> <p>b) YK:n yleissopimusta lapsen oikeuksista (artikla 32),</p> <p>c) voimassa olevaa ympäristö- ja työlainsäädäntöä, joka on voimassa siinä maassa, missä tuote tuotetaan.</p> <p>Sopimustoimittajan pitää pyydettyä raportoida ne toimenpiteet, joilla se todentaa sen, että tuote on tuotettu näiden sopimusten ja lainsäädännön mukaisesti.</p>		<p>Huomioimalla sosiaaliset näkökulmat hankintoja tehtäessä voidaan vaikuttaa samalla mm. työntekijän oikeuksiin ja ihmisoikeuksiin toteutumiseen.</p> <p>Esimerkiksi tuontielintarvikkeista on usein vaikeaa todentaa sitä, millaisissa työolosuhteissa tiloilla työskennellään. Jos on ilmeistä, että sopimuskaudella voi tavarahankinnassa nousta esiin ongelmia työ- ja ihmisoikeuksien noudattamisessa, voi hankintayksikkö sisällyttää näiden hankintojen sopimusehtoihin työ- ja ihmisoikeuksien noudattamista koskevia kohtia.</p> <p>Hankintayksikkö voi pitää itsellään oikeuden tarkistaa asetettujen ehtojen toteutumisen myös sopimuskauden aikana valitulta toimittajalta.</p>	Toimittajan vakuutus
<b>3.2 Hankinnoilla työllistäminen</b>			
	<p>Sopimusehto: Valitun sopimustoimittajan tai alihankkijan pitää osana hankintasopimusta työllistää vähintään XX kuukaudeksi XX pitkäaikaistyötöntä tai muuten heikossa työmarkkina- asemassa olevaa henkilöä</p> <p>Huom: Työllistämisen sijaan ehtona voidaan käyttää myös esim. oppisopimuspaikkoja tai opiskelijoiden</p>	<p>Julkisissa hankinnoissa voidaan soveltaa työllistämisehtoa asettamalla sopimusehtoihin sopimustoimittajalle velvoite työllistää esim. pitkäaikaistyötön, maahanmuuttaja, osatyökykyinen tai vammaisen työ-, oppisopimus- tai työkokeilupaiikkaan.</p> <p>Työllistäminen voidaan tehdä mihin tahansa tehtävään yrityksen tai alihankkijan palveluksessa.</p>	Toimittajan vakuutus: toimittaja raportoi työllistamisestä osana sopimuksen seurantaa.



	harjoittelupaikkoja harkinnan mukaan.	<p>Kriteeriä pitää soveltaa oman työllistämismallin mukaisesti ja käydä markkinavuoropuhelua alan työllistämismahdollisuuksista.</p> <p>Lisätietoa ja esimerkkejä hankinnoilla työllistamisestä: <a href="http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia">http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</a></p>	
--	---------------------------------------	--	--



# Kala ja kalatuotteet



Motivan hankintapalvelu

## Kriteerit: Kala ja kalatuotteet

### 1. ELINTARVIKETURVALLISUUS, ELÄINTEN TERVEYS

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>1.1 Alkuperä</b>			
Tuoreen/pakastetun kalan alkuperämaa/merialue/viljelystä tulee ilmoittaa.	Kalatuotteeseen käytetyn kalan alkuperämaa/merialue/viljelystä tulee ilmoittaa.	Asetuksen (EU) N:o 1379/2013 mukaan alkuperä tulee ilmoittaa seuraavanlaisesti: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Makeasta vedestä pyydetystä tuotteesta ilmoitetaan alkuperäinen vesialue ja jäsenvaltio tai kolmas maa, josta tuote on peräisin. Merestä pyydetystä tuotteesta ilmoitetaan merialue, josta tuote on peräisin.</li> <li>• Viljeltyjen tuotteiden osalta ilmoitetaan maa, jossa viljely (kasvatus) on tapahtunut.</li> </ul>	Toimittajan ilmoitus
<b>1.2 Kalan jäljitettävyys</b>			
Kalaerästä (tuore/pakastettu) tulee pyydetäessä ilmoittaa vähintään seuraavat tiedot/erä: <ul style="list-style-type: none"> <li>• tuotantomenetelmä (pyydetty/viljelty)</li> <li>• alue, jolla tuote on pyydetty tai viljelty</li> <li>• pyyntipäivä/nostopäivä</li> <li>• vähimmäissäilyvyysaika</li> <li>• kauppanimi.</li> </ul>		Asetus kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä (EU) N:o 1379/2013 määrittää mitä kalaerästä tulee ilmoittaa.	Toimittajan vakuutus
<b>1.3 Kalatuotteen kalan jäljitettävyys</b>			
	Jos tuote sisältää yli XX % kalaa, tulee tuotteeseen käytetystä kalaerästä pyydetäessä ilmoittaa vähintään seuraavat tiedot/erä: <ul style="list-style-type: none"> <li>• tuotantotapa (villi/kasvatus)</li> </ul>	Komission asetuksen (EU) N:o 404/2011 yhteisestä kalapolitiikasta tavoitteena on kestävä kalastus EU:n merialueilla.  Jäljitettävyysvaatimukset koskevat	Toimittajan ilmoitus

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pyyntipaikka/viljelystä</li> <li>• kaupan nimi.</li> </ul>	<p>kalastusalueiden ja kalastajien merestä pyytämiä saaliita ja meressä kasvatettuja kaloja, jotka toimitetaan elintarvikkeeksi. Säästöjen avulla varmistetaan, että pyydetyt ja viljellyt kalat tai ovat laillisesti ja kestävästi tuotettuja.</p> <p>Prosenttiosuus on tarkennettava hankintakohtaisesti hankintayksikön käydyin markkinavuoropuhelun perusteella.</p>	
<p><b>1.4 Omavalvonnan kuvaus</b></p>			
<p>Tuore/pakastettu kala: Vesiviljelylaitoksella (alkutuottaja) tulee olla kirjallinen <u>omavalvonnan kuvaus</u>, joka pitää sisällään kuvauksen vähintään seuraavista toimenpiteistä:</p> <p>Toimenpiteet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• joilla pyritään estämään eläintautien leviäminen pitopaikkaan</li> <li>• joilla seurataan eläinten taudin oireita ja kuolleisuutta,</li> <li>• joilla ehkäistään eläintautien leviäminen pitopaikan sisällä ja</li> <li>• joilla estetään taudin leviäminen pitopaikasta edelleen muihin pitopaikkoihin tai luonnonvaraisiin kaloihin.</li> </ul> <p>Omavalvontakuvas tulee toimittaa pyydettyä.</p>		<p>Eläintautilain (441/2013) mukaan alkutuottajalla, kuten vesiviljelylaitoksella, tulee olla omavalvonnan kuvaus, jossa huomioidaan toimenpiteet muun muassa eläintautien leviämisen ehkäisemiseksi.</p>	<p>Toimittajan vakuutus</p>

## 2. YMPÄRISTÖVAIKUTUKSET

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>2.1 WWF:n kalaopas</b>			
Tarjottavan kalan/kalatuotteeseen käytetyn kalan tulee olla WWF:n Kala-oppaan <u>keltaisen tai vihreän</u> listan mukaista.	Tarjottavan kalan/kalatuotteeseen käytetyn kalan tulee olla WWF:n Kala-oppaan <u>vihreän</u> listan mukaista.	WWF:n oppaan suositukset määräytyvät kalakantojen tilan ja pyyntitapojen kestävyden mukaan. Kasvatetun kalan osalta oppaan suosituksissa huomioidaan ympäristölle aiheutuvat vaikutukset.  Oppaan suositukset saattavat muuttua kalakantojen kehityksen ja uusimpien tutkimustulosten myötä. Oppaan mukaan vihreän listan kaloja kannattaa suosia, keltaisella merkityjä lajeja ostaa harkiten ja punaisen valomerkin saaneita välttää.	Toimittajan vakuutus/ilmoitus
<b>2.2 Villikalalan kestävä kalastus</b>			
1. Villikala tulee olla pyydetty tavalla, jossa huomioidaan ainakin seuraavien kohtien täytyminen: <ul style="list-style-type: none"> <li>kalastustoiminta noudattaa paikallisia ja kansainvälisiä lakeja</li> <li>kalastusteho on tasolla, joka on kalakannalle kestävä, eikä sitä ylikalasteta</li> <li>kalastustoiminnalla ylläpidetään ympäristön monimuotoisuutta, niissä ekosysteemeissä, joista kalastus on riippuvainen.</li> </ul>	2. Kalatuotteen villikalaraaka-aine tulee olla pyydetty tavalla, jossa huomioidaan ainakin seuraavien kohtien täytyminen: <ul style="list-style-type: none"> <li>kalastustoiminta noudattaa paikallisia ja kansainvälisiä lakeja</li> <li>kalastusteho on tasolla, joka on kalakannalle kestävä, eikä sitä ylikalasteta</li> <li>kalastustoiminnalla ylläpidetään ympäristön monimuotoisuutta, niissä ekosysteemeissä, joista kalastus on riippuvainen.</li> </ul>	Kalastus on merkittävä elinkeino ympäri maailmaa, mutta ylikalastus aiheuttaa uhkaa koko ekosysteemille.  Esimerkiksi MSC-ympäristömerkin avulla voi varmistua siitä, että tuotteen alkuperä on jäljitettävissä ja pyyntimenetelmissä on noudatettu kestävä kalastuksen mukaisia toimintatapoja.	1. Sertifiointijärjestelmä, joka täyttää kriteerin kuten esimerkiksi MSC-sertifikaatti tai muu vastaava. TAI Toimittajan vakuutus  2. Sertifiointijärjestelmä, joka täyttää kriteerin kuten esimerkiksi MSC-sertifikaatti tai muu vastaava. TAI Toimittajan vakuutus

<b>2.3 Kasvatetun kalan kestävä kasvatusta</b>			
	<p>Kasvatettu kala/kalatuote tulee olla kasvatettu tavalla, jossa huomioidaan ainakin seuraavien kohtien täyttyminen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vesiviljelytoiminta noudattaa paikallisia ja kansallisia lakeja.</li> <li>• Jos kalan rehun raaka-aineista yli 1 % tulee villistä kalasta, tulee sen olla jäljitettävissä.</li> <li>• Antibiootin käytöstä pidetään kirjanpitoa.</li> <li>• Työntekijällä pitää olla hyvät työolot. (Kts. kriteeri 3.1).</li> </ul>	<p>Kalankasvatuksen rehevöittävä vaikutus koostuu pääosin kasvatustoiminnan ruokinnasta ja sitä kautta kalojen ulosteista ja osittain ylijäämärehusta.</p> <p>Esimerkiksi ASC-sertifikaatin tavoitteena on pienentää kalankasvatuksen haitallisia ympäristövaikutuksia.</p>	<p>Sertifiointijärjestelmä, joka täyttää kriteerin esimerkiksi ASC-sertifikaatti tai muu vastaava. TAI Toimittajan vakuutus</p>
<b>2.4 Villikalankäyttö kalamassatuotteissa</b>			
	<p>Kalamassatuotteessa käytetystä kalasta vähintään XX % on villikalaa.</p>	<p>Villikalaja, kuten esimerkiksi särkeä, haukea tai silakkaa, tulisi hyödyntää enemmän elintarviketeollisuudessa. Tällä hetkellä se on suuremmissa mittakaavassa alihyödynnetty raaka-aine. Tällöin saadaan käyttöön myös sellainen kala-aines, joka muuten päättyy usein esimerkiksi eläinten rehuksi tai jätteeksi.</p> <p>Prosenttiosuus voi olla esimerkiksi 80 %. Hankintayksikön tulee tämä tarkoittaa markkinavuoropuhelussa.</p>	<p>Toimittajan vakuutus.</p>
<b>2.5 Kuljetukset ja pakkaukset</b>			
	<p>Tarjottujen tuotteiden pakkaus XX sisältää minimissään XX % kierrätettyä raaka-ainetta kuitenkin siten, että pakkauksen funktionaaliset ominaisuudet suojata tuotetta eivät heikkene, eikä näin ole vaaraa pakkauksen särkyemisestä tai ruoan pilaantumisesta.</p>	<p>Pakkausten merkitys tuotteen koko elintarvikeketjussa vaihtelee tuotekohtaisesti. Pakkaukset voivat olla esimerkiksi kuljetuspakkauksia tai tuotepakkauksia.</p> <p>Yleensä ruoan ympäristövaikutus on huomattavasti suurempi kuin sen</p>	<p>Toimittajan vakuutus</p>

		<p>pakkauksen. Pakkauksia kannattaa silti kehittää ympäristöystävällisempään suuntaan, sillä niistä on jo olemassa ympäristöystävällisempiä vaihtoehtoja (kuten uudelleen käytettävät kuljetuspakkaukset), joita kannattaa hyödyntää jo tilan säästämiseksi. Hyvin pakattu tuote vähentää myös hävikkiä.</p> <p>Lisäksi pakkausten optimointi sujuvoittaa käytännön toimintaa: pakkaukset vievät vähemmän tilaa lastauslaiturilla, tuotteiden, pakkausten ja jätteiden käsittelyyn kuluu vähemmän aikaa ja tilaa.</p> <p>Kierrätysmateriaaleja koskevaa prosenttiosuutta on tarkennettava hankintakohtaisesti hankintayksikön kanssa käydyn markkinavuoropuhelun perusteella.</p>	
--	--	---	--

#### INNOVAATIOMAHDOLLISUUDET

**Ravinnekierto:** Kasvatetun kalan rehuna on mahdollista käyttää rehua, jonka kalaraaka-aineet ovat Itämerestä tai sen valuma-alueelta. Ns. itämerirehun ympäristövaikutukset ovat tavanomaista rehua pienemmät, koska sen käyttö vähentää ulkopuolelta tulevien ravinteiden määrää ja ravinteet Itämeren sisällä kiertävät.

**Agroekologisten/teollisten symbioosien edistäminen hankinnoilla:** Symbiooseissa kalankasvattamojen ja/tai jalostavan teollisuuden sivutuotteet hyödynnetään toisen yrityksen tai toimijan toiminnassa, esimerkiksi biopolttoainetuotannossa tai ravinnekierrossa.

**Energia- ja materiaalitehokkuus:** Elintarvikehankintojen avulla on mahdollista vaikuttaa myös sekä alkutuotannon että elintarviketeollisuuden energia- ja materiaalitehokkuuteen. Maatalous- ja elintarvikeyritykset voivat asettaa omia tavoitteita, laatia toimintasuunnitelmia sekä selvittää tuotantonsa energia- ja materiaalitehokkuutta esimerkiksi katselmusten avulla. Julkisilla hankinnoilla voisi olla nykyistä vahvempi rooli koko ruokajärjestelmän resurssitehokkuuden parantamisessa.

### 3. SOSIAALINEN VASTUULLISUUS

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
<b>3.1 Työ- ja ihmisoikeudet</b>			
<p>Sopimustoimittaja ja mahdolliset alihankkijat noudattavat</p> <p>a) ILO:n kahdeksaa keskeistä yleissopimusta (nrot 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 ja 182/1999),</p> <p>b) YK:n yleissopimusta lapsen oikeuksista (artikla 32),</p> <p>c) voimassa olevaa ympäristö- ja työlainsäädäntöä, joka on voimassa siinä maassa, missä tuote tuotetaan.</p> <p>Sopimustoimittajan pitää pyydettyäessä raportoida ne toimenpiteet, joilla se todentaa sen, että tuote on tuotettu näiden sopimusten ja lainsäädännön mukaisesti.</p>		<p>Huomioimalla sosiaaliset näkökulmat hankintoja tehtäessä voidaan vaikuttaa samalla mm. työntekijän oikeuksiin ja ihmisoikeuksien toteutumiseen.</p> <p>Esimerkiksi tuontielintarvikkeista on usein vaikeaa todentaa sitä, millaisissa työolosuhteissa tiloilla työskennellään. Jos on ilmeistä, että sopimuskaudella voi tavarahankinnassa nousta esiin ongelmia työ- ja ihmisoikeuksien noudattamisessa, voi hankintayksikkö sisällyttää näiden hankintojen sopimusehtoihin työ- ja ihmisoikeuksien noudattamista koskevia kohtia.</p> <p>Hankintayksikkö voi pitää itsellään oikeuden tarkistaa asetettujen ehtojen toteutumisen myös sopimuskauden aikana valitulta toimittajalta.</p>	Toimittajan vakuutus.
<b>3.2 Hankinnoilla työllistäminen</b>			
	<p>Sopimusehto: Valitun sopimustoimittajan tai alihankkijan pitää osana hankintasopimusta työllistää vähintään XX kuukaudeksi XX pitkäaikaistyötöntä tai muuten heikossa työmarkkina- asemassa olevaa henkilöä.</p> <p>Huom: Työllistämisen sijaan ehtona voidaan käyttää myös esim. oppisopimuspaikkoja tai opiskelijoiden</p>	<p>Julkisissa hankinnoissa voidaan soveltaa työllistämisehtoa asettamalla sopimusehtoihin sopimustoimittajalle velvoite työllistää esim. pitkäaikaistyötön, maahanmuuttaja, osatyökykyinen tai vammaisen työ-, oppisopimus- tai työkokeilupaikkaan.</p> <p>Työllistäminen voidaan tehdä mihin tahansa tehtävään yrityksen tai alihankkijan palveluksessa.</p>	Toimittajan vakuutus: toimittaja raportoi työllistämisestä osana sopimuksen seuranta.



	harjoittelupaikkoja harkinnan mukaan.	<p>Kriteeriä pitää soveltaa oman työllistämismallin mukaisesti ja käydä markkinavuoropuhelua alan työllistämismahdollisuuksista.</p> <p>Lisätietoa ja esimerkkejä hankinnoilla työllistamisestä: <a href="http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia">http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</a></p>	
--	---------------------------------------	--	--

## LÄHTEET JA LISÄTIETOA

- Alkutuotantoasetus (1368/2011). <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111368>
- Eläinsuojeluasetus (7.6.1996/396): <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1996/19960396>
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1379/2013 kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A32013R1379>
- Komission asetus (EY) N:o 1337/2013 alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittamisen osalta: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/ALL/?uri=CELEX:32013R1337>
- Neuvoston asetus (EY) N:o 1099/2009 eläinten suojelusta lopetuksen yhteydessä: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A32009R1099>
- Neuvoston direktiivi 2007/43/EY lihantuotantoa varten pidettävien kanojen suojelua koskevista vähimmäisvaatimuksista: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A32007L0043>
- Valtioneuvoston selonteko elintarviketurvallisuudesta 2013–2017: <http://mmm.fi/elintarviketurvallisuusselonteko>
- Valtioneuvoston periaatepäätös julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen arviointiperusteista (2016): <http://valtioneuvosto.fi/paatokset/paatos?decisionId=0900908f804cfc99>
- Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien ympäristö- ja energiaratkaisujen (cleantech-ratkaisut) edistämisestä julkisissa hankinnoissa (2013): <https://tem.fi/documents/1410877/2795834/VN+periaatep%C3%A4%C3%A4t%C3%B6s+kest%C3%A4vien+ymp%C3%A4rist%C3%B6-+ja+energiaratkaisujen+edist%C3%A4misest%C3%A4+julkisissa+hankinnoissa/4295c1e9-7ff5-4d14-abd9-3e9806ebab16>
- **EkoCentria:** Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille – ohjeita ja perusteluja hankintoihin -opas: <http://www.lahisopas.fi>
- **EkoCentria:** Elintarvikkeiden hankintaopas: [http://www.ekocentria.fi/resources/public/Aineistot/lahiruoka\\_hankintaopas2017\\_ebook.pdf](http://www.ekocentria.fi/resources/public/Aineistot/lahiruoka_hankintaopas2017_ebook.pdf)
- **Eläinten hyvinvointikeskus:** Hyvinvoinnin määrittely: <http://www.elaintieto.fi/hyvinvointi-on-elainyksilon-kokemus/>

- **Eläinten hyvinvointikeskus:** Hyvä toimintatapa teurastuksessa, sika (2013):  
<http://www.elaintieto.fi/wp-content/uploads/2015/12/HTO-sian-teurastus.pdf>
- **Eläinten terveys ETT ry:** Nautatilojen terveydenhuollon seurantajärjestelmä  
<https://www.naseva.fi/>
- **Eläinten terveys ETT ry:** Sikojen terveystuokitusrekisteri Sikava: <https://www.sikava.fi/>
- **Evira:** Alkuperämaa: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/pakkausmerkinnat/alkuperamaa/>
- **Evira:** Alkutuotannon veden laatuvaatimukset  
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/alkutuotanto/veden-laatuvaatimukset/>
- **Evira:** Antibioottiresistenssin seuranta: <https://www.evira.fi/elaimet/elainten-terveys-ja-elintaudit/laakitseminen/antibioottiresistenssin-seuranta/>
- **Evira:** Elintarvikkeiden alkuperämerkinnät: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/alkuperamerkinnat/>
- **Evira:** Elintarvikkeiden alkutuotanto. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/alkutuotanto/>
- **Evira:** Elintarviketurvallisuus Suomessa 2015: [https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/esittely/toiminta/valvonta/2015/eviran\\_julkaisu\\_4\\_2016.pdf](https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/esittely/toiminta/valvonta/2015/eviran_julkaisu_4_2016.pdf)
- **Evira:** Eläinten lääkitsemistä koskeva lainsäädäntö: <https://www.evira.fi/elaimet/elainten-terveys-ja-elintaudit/laakitseminen/lainsaadanto/>
- **Evira:** Ennaltaehkäisy vähentää antibioottien käyttöä tuotantoeläimillä:  
<https://www.evira.fi/elaimet/elainten-terveys-ja-elintaudit/laakitseminen/euroopan-antibioottipaiva/ennaltaehkaisy-vahentaa-antibioottien-kayttoa-tuotantoelaimilla/>
- **Evira:** Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys, Eviran ohje 16024/1:  
[https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/liha/ohje\\_16024\\_1\\_fi\\_2\\_.pdf](https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/liha/ohje_16024_1_fi_2_.pdf)
- **Evira:** Salmonella: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikevaarat/ruokamyrkytykset/ruokamyrkytyksia-aiheuttavia-bakteereja/salmonella/>
- **Evira:** Tuotantoeläinten lopetus ja teurastus: <https://www.evira.fi/elaimet/elainsuojelu-ja-elainten-pito/elainsuojelu-teurastuksessa-ja-lopetuksessa/tuotantoelainten-lopetus-ja-teurastus/>
- **Evira:** Vesiviljelylaitosten tarkastusopas:  
[https://www.evira.fi/files/attachments/fi/elaimet/elainten\\_terveys\\_ja\\_elintaudit/elintaut\\_vastus\\_taminen/vers5\\_kalanviljelylaitosten\\_tarkastusopas\\_2015.pdf](https://www.evira.fi/files/attachments/fi/elaimet/elainten_terveys_ja_elintaudit/elintaut_vastus_taminen/vers5_kalanviljelylaitosten_tarkastusopas_2015.pdf)
- **Kauppapuutarhaliitto ry:** Kasvihuonealan vastuullisuus -raportti, 11/2016.  
<http://www.kauppapuutarhaliitto.fi/tietoa-kasvihuonealasta/vastuullisuus>

- **Lihatiedotus ry:** Mikä laatuvastuu?: <http://laatuvastuu.fi/mika-laatuvastuu/>
- **Luonnonvarakeskus:** Suomalaisen elintarviketuotannon nykytilakartointi (2017)
- **Maa- ja metsätalousministeriö:** Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden jäljitettävyyksivaatimukset: <http://mmm.fi/kalat/elinkeinokalatalous/kalastuksen-valvonta-ja-kiintioseuranta/jaljitettavyys>
- **Motiva:** Energia- ja materiaalikatselmukset: <http://www.motiva.fi/yritykset/katselmustoiminta>
- **Motiva:** Sähkön alkuperä: <http://www.motiva.fi/sahkonalkuperä>
- **Motiva:** Tietopankki - Ruokapalvelut: <http://motivanhankintapalvelu.fi/tietopankki/ruokapalvelut>
- **Puutarhaliitto:** Laatutarhaohjeisto: <http://www.puutarhaliitto.fi/index.php?section=116>
- **RSPO:** RSPO supply chains: <http://www.rspo.org/certification/supply-chains>
- **Ruokatieto:** Jalkapohjat kertovat broilerin terveydestä: <http://www.ruokatieto.fi/ruokafakta/tilastoja-tietohaarukka/tilastotarinat/jalkapohjat-kertovat-broilerin-terveydesta>
- **Suomen Siipikarjaliitto ry:** Näin kasvatetaan broileri: <http://www.siipi.net/index.php/broileriyhdistys/naeinkasvatetaanbroileri>
- **Sydänliitto:** Sydänliiton malliasiakirja ravitsemuslaadun huomioimisesta ruokapalveluiden kilpailutuksessa: <http://sydanliitto.fi/ruokapalvelut>
- **Sydänmerkki:** Tuotteiden myöntämisperusteet: [http://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/elintarviketeollisuus/tuotteiden\\_myontamisperusteet](http://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/elintarviketeollisuus/tuotteiden_myontamisperusteet)
- **Terveyden ja hyvinvoinnin laitos:** Hankinnoista duunia! -hanke, itseopiskelumateriaali hankinnoilla työllistämisestä: <https://www.thl.fi/fi/tutkimus-ja-asiantuntijatyo/hankkeet-ja-ohjelmat/hankinnoista-duunia-handu/itseopiskelumateriaali>
- **Työ- ja elinkeinoministeriö:** Opas – Sosiaalisesti vastuulliset hankinnat (2013): <http://tem.fi/sosiaalisesti-vastuulliset-julkiset-hankinnat>
- **Upphandlingsmyndigheten:** Livsmedel och måltidstjänster: <http://www.upphandlingsmyndigheten.se/hallbarhet/stall-hallbarhetskrav/livsmedel/>
- **VRN:** Kaikki Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositukset: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/>
- **VRN:** Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositus: <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-791-6> (suomi), <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-812-8> (ruotsi)
- **WWF:** Suuret yritykset, suuri vastuu – WWF Suomen soijakysely 2012: <http://www.wwf.fi/soijaraportti2012>
- **WWF:** WWF:n Kalaopas: <https://wwf.fi/kalaopas/>

## LIITE 1 Kriteerien yhteiskehittäminen

Tammikuussa 2017 Motiva järjesti tuoteryhmäkohtaiset yhteiskehittämistyöpajat, joissa käytiin läpi kriteerien ensimmäistä luonnosta. Työpajojen pohjalta kriteerejä jatkoyöstettiin. Kriteerit lähetettiin avoimelle kommenttikierrokselle 6.2.2017. Kommentointiaikaa oli 24.2.2017 asti.

### **Kriteerien yhteiskehittämistyöpajaan ”Viljat ja viljatuotteet, ravintorasvat ja kasviöljyt” 10.1.2017 osallistuivat seuraavat organisaatiot:**

Avena Nordic Grain Oy, EkoCentria, Fazer Leipomot Oy, Hansel Oy, Loviisan kaupunki, Luonnonvarakeskus, MTK, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Raisio, Rovaniemen kaupunki, Ruokatieto Yhdistys ry, Terveiden ja hyvinvoinnin laitos, Vantaan kaupunki, Wihuri Oy Aarnio.

### **Kriteerien yhteiskehittämistyöpajaan ”Kasvikset ja marjat” 10.1.2017 osallistuivat seuraavat organisaatiot:**

Apetit Ruoka Oy, EkoCentria Fazer Food Services Oy, Hansel Oy, Julkisten hankintojen neuvontayksikkö / Kuntaliitto, Kauppapuutarhaliitto ry, Kimmon Vihannes Oy, Luonnonvarakeskus, MTK, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Pohjolan Peruna Oy, Rovaniemen kaupunki, Ruokatieto Yhdistys ry, Svenska lantbruksproducenternas centralförbund SLC r.f., Turun yliopisto/ Brahea-keskus, Vantaan kaupunki, Österbottens svenska producentförbund r.f.

### **Kriteerien yhteiskehittämistyöpajaan ”Sianliha ja sianlihatuotteet” 11.1.2017 osallistuivat seuraavat organisaatiot:**

Atria Suomi Oy, EkoCentria, Eläinten hyvinvointikeskus, Eläinten terveys ETT ry, Evira, Fazer Food Services Oy, HKScan Oyj, Julkisten hankintojen neuvontayksikkö, Luonnonvarakeskus, maa- ja metsätalousministeriö, MTK, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Rovaniemen kaupunki, Ruokatieto ry, Vantaan kaupunki, WWFSuomi.

### **Kriteerien yhteiskehittämistyöpajaan ”Siipikarjanliha ja siipikarjanlihatuotteet, muna ja munatuotteet” 11.1.2017 osallistuivat seuraavat organisaatiot:**

Atria Suomi Oy, EkoCentria, Elintarviketeollisuusliitto ry, Eläinten hyvinvointikeskus, Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiiriin ky, Evira, Fazer Food Services Oy, HKScan Oyj, Luonnonvarakeskus, maa- ja metsätalousministeriö, MTK, Rovaniemen kaupunki, Ruokatieto ry, Suomen Broileryhdistys ry, Suomen Siipikarjaliitto ry, Vantaan kaupunki.

### **Kriteerien yhteiskehittämistyöpajaan ”Naudanliha ja naudanlihatuotteet, maito ja maitotuotteet” 12.1.2017 osallistuivat seuraavat organisaatiot:**

Atria Suomi Oy, EkoCentria, Elintarviketeollisuusliitto ry, Eläinten hyvinvointikeskus, Eläinten terveys ETT ry, Evira, HKScan Oyj, Julkisten hankintojen neuvontayksikkö/Kuntaliitto, Luonnonvarakeskus, maa- ja metsätalousministeriö, Maitovaltuuskunta, Motiva Oy, MTK, Osuuskunta Maitosuomi/ETT ry, PATU palvelutukkurit / Kanta-Hämeen Tuoretuote Oy, Pihvikarjaliitto, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Rovaniemen kaupunki, Ruokatieto Yhdistys ry, Terveiden ja hyvinvoinnin laitos, Vantaan kaupunki.

### **Kriteerien yhteiskehittämistyöpajaan ”Kala ja kalatuotteet” 13.1.2017 osallistuivat seuraavat organisaatiot:**

Apetit Ruoka Oy, Eduskunta, EkoCentria, Eläinten hyvinvointikeskus, Evira, Fazer Food Services Finland, Julkisten hankintojen neuvontayksikkö/ Kuntaliitto, Kalatalouden Keskusliitto, Luonnonvarakeskus, Motiva Oy, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Pro Kala, Ruokatieto Yhdistys ry, Suomen Kalankasvattajaliitto ry, Vantaan kaupunki ja WWF Suomi.