

Ruokaturvallisuuden ja vastuullisuuden lisääminen kunnan julkisiin ruokahankintoihin

Nurmijärven kunnan omistama Aleksia-liikelaitos tarjoaa päivittäin noin 9000 lounasateriaa pääsääntöisesti kouluissa ja päiväkodeissa. <https://www.nurmijarvi.fi/aleksia/> Viitattu 15.4.2025 Ruokailijoilla on rajoitetut mahdollisuudet vaikuttaa syömänsä ruuan turvallisuuteen, eettisyyteen ja ympäristöystävällisyyteen. Olisi tärkeää, etteivät lapset ja nuoret joutuisi päivittäisessä aterioinnissaan syömään ruokaa, jossa saattaa olla kohonnut tautiriski ja mahdollisesti liikaa antibiootti- ja/tai kasvinsuojeluainejäämiä. Samoin olisi tärkeää, että lapset ja nuoret saisivat ruokaa, jonka tuotanto ei aiheuta ylimääräistä ympäristön ja tuotantoeläinten vahingoittamista. Eettisesti ja vastuullisesti tuotetut raaka-aineet luovat hyvän pohjan terveelliselle ja turvalliselle ruualle. Tavoitteena tulisikin olla mahdollisimman laadukkaan ruuan tarjoaminen, mahdollisimman pienillä ympäristö- ja haittavaikutuksilla.

Me allekirjoittaneet esitämme, että Nurmijärven kunnan julkisessa ruuan raaka-aineiden hankinnassa otettaisiin mahdollisuuksien mukaan kriteereiksi seuraavat perusteet:

- Ruuassa olevaa viljaa ei ole pakkotuleennutettu glyfosaatilla
- Tuotantoeläinten kasvatuksessa ei ole käytetty antibiootteja ennaltaehkäisevästi
- Maidon, kananmunien ja lihan tuotantotilat kuuluvat salmonellavalvontaohjelmaan
- Tuotantoeläinten häntiä tai nokkia ei ole typistetty
- Tarjottavassa ruuassa ei ole palmuöljyä
- Kasvisperäiset tuotteet ovat GMO-vapaita
- Marjat ja hedelmät on tuotettu siten, että niitä voidaan tarjota kuumentamattomina
- Kasvipööräisten tuotteiden tuotannossa on käytetty vain Turvallisuus- ja kemikaalivirasto Tukesin hyväksymien kasvinsuojeluaineiden tehoaineita

Kalle Rantakulma (Kesk.)

Päivi Toivomäki (Kesk.)

sekä 36 muuta allekirjoittajaa

Valtuustoaloite

[illegible]