

Asia: VN/27997/2023

Lausuntopyyntö Kansallisesta ruokastrategiasta 2040

Luku 3.1: Reiluus ja kannattavuus

Yleisiä huomioita ja havaintoja strategialuonnoksen lukuun 3.1: Kannattavuus ja reiluus

17.4.2025 Kalajokiseutu-lehti luetteli 10 suurimmat tukisummat saanutta maatilaa. Niistä yksikään ei työllistä viittä henkeä enempää. Yli 3.8 miljoonan summasta eläintuotantoon ohjattiin 94%. Tähän kestävämmään tilanteeseen on päädytty eläinteollisuuden ajamalla politiikalla.
<https://animaliamedia.fi/eläinteollisuuden-lobbarit-ovat-kaapanneet-lainvalmistelun/>

Strateginen tavoite 1: Arvonlisä jakautuu aiempaa tasaisemmin ruokaketjussa

Huomioita ja havaintoja

Alkutuottajien tulee saada panoksistaan käypä korvaus ja mahdollisuus vapaa-aikaan. Korkeampi hintataso tuleekin perustella maatilallisen edulla, eikä sillä että näin eläimille saataisiin hyvät olot, koska se ei ole totta. Tuottaja saa lihataloilta sitä paremman hinnan, mitä enemmän sikoja on suhteessa tilan neliöihin <https://yle.fi/a/3-7222135>. Sama tehostamiseen investointi näkyy kaikessa eläintuotannossa. <https://areena.yle.fi/1-50660188>

Strateginen tavoite 2: Ruokavienti ja kansainvälinen kilpailukyky kasvaa

Huomioita ja havaintoja

Suomi on lupaavien innovaatioiden maa. Esimerkiksi Solar Foodsin moneen taipuva solein-proteiini voi suuren mittakaavan tuotantona vastata globaalisti kasvavaan proteiinin tarpeeseen kestäväällä tavalla. Aasiassa olisi valtavat markkinat sienille, joita voitaisiin viljellä puhtaasti ja kuljettaa vähäisin päästöin verrattuna esimerkiksi kylmäkuljetusta vaativiin sikojen ja kananpoikien lihoihin, joita MMM massiivisesti markkinoi.

Omega-3 kysyntä on kovaa. Pellavan ja hampun siemenet ovat erinomainen lähde, joita voisi tuottaa myös vientiin. Kalojen pidempiketjuiset omegat (EPA ja DHA) ovat peräisin levistä. Levät olisivat suora, jodioitua suolaa terveellisempi jodin lähde. Leviä voidaan tuottaa puhtaasti - ne eivät ulosta altaaseensa kuten kalat.

Strateginen tavoite 3: Ruoka-ala on houkutteleva ja reilu

Huomioita ja havaintoja

"Mikään ei ole niin tärkeää kuin puutarhanhoito." Suomen joissain esi- ja alakouluissa on annettu lapsille mahdollisuus kasvattaa ruokaa itse. Kasvituotanto kaikkien vaiheineen sopii lasten silmille. Ihminen ei ole lihansyöjä luonnostaan. Varsinkin nautatilallisten haastatteluissa tulee esille, kuinka surullista eläimiä on panna teurasautoon, mutta he eivät näe muutakaan vaihtoehtoa. Omia arvoja vastaavaa työtä on ilo tehdä. Ja päinvastoin - tarve sulkea silmänsä tai kovettaa itsensä tuntevien olentojen kärsimykseltä altistaa uupumukselle. Kasvipainotteisuuteen tähtäävä ruokapolitiikka lisää ruoka-alan töiden miellyttävyyttä.

Strateginen tavoite 4: Tuotantoeläinten hyvinvointi lisääntyy ja lisää väliotsikko

Huomioita ja havaintoja

"Onnellisen ruuan maa tekee hyvää ihmisille, eläimille ja ympäristölle" on hieno visio. Tällä hetkellä kotimaisessa eläintuotannossa on rutiineja, jotka ihmisiin tai lemmikkeihin kohdistettuina nähtäisiin kiduttamisena ja tuomittaisiin oikeudessa törkeinä pahoinpitelyinä / eläinräkkäyksenä. Norjassa, Uusi-Seelannissa ja Sveitsissä kielletty rapujen elävältä keittäminen on tästä yksi esimerkki.

Eläinteollisuus haluaa "suojella kuluttajia" hämmennykseltä kieltämällä ruuan muotoja kuvailevat termit (kuten "nakki") kasviperäisiltä elintarvikkeilta, mutta hämää kuluttajia esimerkiksi ilmoittamalla munakanojen virikehäkin pinta-alan neliösenteissä eikä -metreissä; näin saadaan 10 000 -kertainen lukema. Häkkiin ahdettua kanamäärää, 13 lintua neliömetriä kohden, ei kerrota. Sitä kutsutaan "pienryhmäksi." Munapaketista ei paljastu eläinsuojelulain mukainen menetelmä, millä kyseiseen kanalaan tuotettujen lintujen urospuoliset tiput on tuhottu: Maseroimalla, silppuamalla vai hiilidioksidilla tukehduttaen.

Tainnuttamisessa käytettävä hiilidioksidi aiheuttaa vahvan tukehtumisen tunteen ja polttaa limakalvoja, kun kosteus muuntaa kaasun hapoksi. Munakanat kaasutetaan konteissa tai halleissa <https://youtu.be/w81NRCt6Z2I?si=WqIZGe4Bgvmkg8pA> . Hiilidioksidia käytetään myös lihakananpoikien (broilerin) tainnuttamisessa. Siat, myös luomusti kasvatetut porsaas pakotetaan kaasukammioihin, joita Suomessa tainnutuskehdoksi kutsutaan <https://areena.yle.fi/1-50318088>

Suomessa pikkuporsailta irrotetaan kivekset kirurgisesti, puuduttamatta ja rauhoittamatta ainakin vuoteen 2035. Jos sikateollisuus saa tahtonsa läpi, myös tuon siirtymäajankohdan jälkeen, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen 2022 julkaisemasta raportista piittaamatta <https://www.efsa.europa.eu/en/plain-language-summary/welfare-pigs-farm> Emakko joutuu kääntymisen estävässä häkissään voimattomana kuuntelemaan pienokaistensa tuskanhuudot.

Europarlamenttiin järjestetystä valokuvanäyttelystä poistettiin kuva em. toimenpiteestä, koska sen nähtiin osoittavan "poikkeuksellista raakuutta." <https://weanimals.org/2025/04/03/unveiling-the-hidden-costs-of-factory-farming-at-the-european-parliament/>

Koska Suomen lainsäädäntö ei vaadi myöskään porohirvaiden kastraation suorittamista eläinlääkärin toimesta, porohenkilöt tekevät sen itse esimerkiksi Burdizzon pihdeillä. Jokainen mies voi kuvitella, kuinka äärimmäistä kipua kastraatio ilman puudutusta aiheuttaa. https://paliskunnat.fi/ohjeet_oppaat/Kastraatio_opas_2024.pdf

Vuonna 2018 aiheellisesti päivitettiin ohje koirien jalostuksesta. Siinä todetaan, että koiran on kyettävä liikkumaan vaivattomasti ja liikkueessaan myös hengittämään normaalisti. Jos tätä sääntöä sovellettaisiin broilerituotantoon, ala kaatuisi <https://yle.fi/a/20-295704> Alkuperäisrodun, viidakkokanan poikasten unirytmä on 12 h valvetta, 12 h unta. Suomessa kananpojille suodaan pimeäaika vain 6 h / 24 h. Lintujen unta riistämällä lihakananpojat saadaan syömään itsensä teuraskuntoon jo 5 viikossa keskimäärin 50 000 broilerin hallissa. Poikaset eivät pääse valolta suojaan emon siiven alle. Myös kalkkunoilta ja ankoilta evätään oikeus emon hoivaan. Lentokyvyttömiksi jalostettuja kalkkunoita tehotuotetaan Suomessa keskimäärin 7000 linnun erissä. <https://www.luke.fi/fi/tilastot/kotielainten-lukumaara/siipikarjan-lukumaara-2022-ennakko>

Kalkkunakukkojen kuljetus todettiin lainvastaiseksi jo 2007, mutta alaa ei ilmeisesti ole edelleenkään rangaistu liian pienistä, siipiä ja raajoja vääntävien kuljetuslaatikoiden käytöstä <https://www.is.fi/taloussanomat/art-2000001746030.html> Asiakirjoista ei löydy tietoa, että Evira tai Ruokavirastokaan olisi tehnyt "tarkennusta", jota Siipikarjaliitto jäi asian korjatakseen odottamaan. Laki on yhä sama kuin vuonna 2006. https://www.finlex.fi/fi/lainsaadanto/2006/1429#chp_1

Elänteollisuus tasapainottelee tuotannon tehokkuuden ja eläinten kestokyvyn välillä. Kalojen äärimmilleen viety verkkohäkkikasvatus on "vesiviljelyä." <https://areena.yle.fi/1-72470159> Lihakananpoikien kasvatustiheys kotoisan kuuloisilla "perhetiloilla" on Suomessa EU:n korkein, 42 kg/m². Koululaisille suunnatussa materiaalisissa sanotaan: "Suomessa broilerinkasvatuksessa noudatetaan kansallista tuotantotapaa, joka on tiukempi kuin mitä EU:n ja Suomen lainsäädäntö edellyttää." https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/881617/Niemetmaa_Susanna.pdf

Liedon teurastamosta julkisuuteen karkasi tieto kananpoikien elävältä keittämisestä. Tämä on seurausta siitä, että pienimmiksi jääneiden linnunpoikien pää ei osu sähkövesialtaaseen. "Jotkut kanat on niin pieniä ja pelästyneitä, että niillä on päät siiven alla. Näin niitä pääsee elävänä ohi sekä tainnutuksesta että leikkurista", Naapurin Maalaiskan teurastamotyöntekijä avautui. Kuuma vettä sisältävään höyhenet irrottavaan kaltausaltaaseen päätyi pahimpana päivänä 17 linnunpoikaa. <https://yle.fi/a/20-272355> Atrian Nurmon teurastamon liukuhihnalla pyörii 100 000 5-viikkoista linnunpoikaa vuorokaudessa. Kun seuraa kotimaista eläintuotantoa, ei ole tarvetta katsoa kauhuleffoja. <https://www.hs.fi/visio/art-2000010810011.html>

Kaikki eläintuotanto perustuu naaraiden kehon armottomaan hyödyntämiseen. Hedelmällisyyden laskiessa tuottamalle tasolle "työkaveri" pannaan teuraaksi. Yksi maidontuotantoon liittyvistä vaietuista rutiineista on lehmän suorituskyvyn optimoimiseksi tehty umpeenpano. Maidon erityys pysäytetään ruokintaa vähentämällä ja lypsykertoja harventamalla. Tämä altistaa lehmät tuskalliselle rintarauhasten tulehtumiselle. [https://www.journalofdairyscience.org/article/S0022-0302\(18\)30436-3/fulltext](https://www.journalofdairyscience.org/article/S0022-0302(18)30436-3/fulltext) .

Suomessa lehmää saa pitää laillisesti nälässä: Vaikka pelkkien olkien antamista ei suositella, sitä ei ole laissa kielletty eikä tilallinen menetä "hyvinvointi"tukiaan vaikka näin menettelisi. Maitotilalliset kutsuvat käytäntöä leikillisesti "mammalomaksi." Naudan lajityypillinen imetysaika, joka pääsee toteutumaan vain eläinten suojelukeskuksissa, on 8-11 kuukautta. <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC3108315/> Tämän jälkeenkin perheyhteys pysyy vahvana.

Henri Harlowin aloittamia psykologisia eläinkokeita, joissa rhesusapinaemo erotettiin poikasestaan muutaman tunnin kuluttua synnytyksestä, pidetään aiheestakin julmina. <https://www.simplypsychology.org/harlow-monkey.html> Näissä lukuisilla eläinlajeilla tehdyissä kokeissa tulokseksi saadaan poikkeuksetta, että erotus aiheuttaa merkitsevää kärsimystä sekä emolle että jälkeläisille <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC3104169/>

Tehokkuuden nimissä erottaminen tehdään eläintiloilla niin aikaisin kuin mahdollista. Sikaa pidetään "erinomaisena mallina" näille eristysstressikokeille, koska reaktiomme ovat fysiologisesti niin samanlaiset. <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC9582528/> Luontaisesti emakko imettäisi porsaitaan 12-17 viikkoa <https://www.elaintieto.fi/sika/sika-luonnossa/> mutta Suomessa sika siirretään emakkohäkistä tiineytyshäkkiin jo kuukauden kuluttua synnytyksestä nisät maitoa täynnä. Aiempaakin erottamista tehokkuuden nimissä on kokeiltu, mutta silloin porsaskuolleisuus nousi kannattamattomalle tasolle.

Tilallisten on kovan työnsä lisäksi voidakseen kerta toisensa jälkeen rikkoa vahva side, joka syntyy jo muutaman minuutin kuluttua - usein hyvinkin tuskallisesta - synnytyksestä. <https://www.nature.com/articles/s41598-020-70927-w> Alle viikon ikäisten vasikoiden kuolleisuus on noussut yli 5 prosentin viime vuosikymmeninä - myös Suomessa <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/27687945/> Vasikan kuolemaan johtavan, vatsan jopa pallomaiseksi turvottavan suolistosairauden aiheuttamaa kipua voi vain kuvitella!

Suomessa(kin) navetat ovat luonnottoman ahtaita. Rutiinisti tehtävä vasikoiden sarviaiheiden poltto on tästä todiste, sillä "Riittävän tilavat tilat ja sopivat pito-olosuhteet mahdollistavat myös sarvellisten eläinten pitämisen" <https://www.helsinki.fi/fi/tutkimusryhmat/elainten-hyvinvoinnin-tutkimuskeskus/oppaat/nupoutusopas> - Tutkimukset ovat osoittaneet että kolmannen asteen palovammoista seuraa vasikoille viikkoja kestävä päänsärky. <https://www.helsinki.fi/fi/tutkimusryhmat/elainten-hyvinvoinnin->

tutkimuskeskus/oppaat/nupoutusopas/nupoutuskipu Eläinten suojelukeskuksissa naudat saavat pitää sarvensa ongelmitta.

Suomalaisten päihin on iskostettu mielikuva laiduntavista lehmistä, mutta pihatoista lehmiä ei tarvitse koskaan päästää ulos. MTK:n omien tilastojen mukaan n. 30% lehmistä seisoo edelleen eläimen kääntymisen estävissä parsinavetoissa. Jos parsilehmille jaloittelutilan järjestäminen uuden eläinlain mukaisesti 60 päivänä vuodessa on hankalaa, AVI:n luvalla siitä voi laistaa. Aiemmin lupa oli uusittava 3 vuoden välein, nykyhallituksen aikana uusintaväli venytettiin 5 vuoteen - suomalaisen maitolehmän koko eliniäksi. Nautojen lajityypillinen elinikä olisi tuki 20 vuotta, mutta lehmät lahdataan jo nuorina jos keinosiemennys toistuvasti epäonnistuu. Synnyttäminen kun on edellytys maidon erittymiselle. Olisiko aika kyseenalaistaa ala, jossa ihminen taloudellisista syistä työntyy lehmän peräsuoleen koko olkavartensa mitalla? Suomen eläinlaki suojelee eläinteollisuutta, ei eläimiä.

Kovatahtisen teurastuksen sujuvuutta häiritsee se, etteivät eläimet halua kuolla. Näin nautoja ja lampaita kohdellaan kotimaisissa teurastamoissa: <https://www.elaintehtaas.fi/sastamalan-teurastamo.html> ja <https://areena.yle.fi/1-2467207> Hyvämaineisessa teurastamossa työskennellyt ystäväni vahvisti, että nuo dokumentoidut toimet ja ongelmatilanteet eivät ole poikkeustapauksia. Niihin vain jätetään reagoimatta. Sipilän hallituksen sisäministeriön "omavalvonta" on teurastamoissa otettu ilolla vastaan.

Suomessa on noin 9500 eläintuotantolaitosta. Vuonna 2024 tarkastus tehtiin 364 tilalle, joista 37 (!) %:ssa todettiin laiminlyöntejä. <https://www.ruokavirasto.fi/elaimet/elainten-hyvinvointi/elainsuojelun-valvonta/otantaan-perustuvat-tarkastukset/otantaan-perustuvat-tarkastukset-2024/> Kun jo lailliset käytänteet aiheuttavat kärsimystä, väite "Suomessa tuotantoeläimet voivat hyvin" on vain totuuden vastainen toistettu hokema jota eläinteollisuuden ahkerat edustajat jaksavat toistaa <https://animaliamedia.fi/elainteollisuuden-lobbarit-ovat-kaapanneet-lainvalmistelun/>.

Eurobarometri 2023 mukaan 91 % eurooppalaisista pitää tuotantoeläinten hyvinvointia tärkeänä, 84% mielestä tuotantoeläimet ansaitsevat parempaa ja 67% haluaa enemmän tietoa eläinten olosuhteista. Jos kuluttajille halutaan antaa mahdollisuus tehdä tietoon pohjautuvia ostopäätöksiä, pakkauksissa on syytä ilmoittaa:

- Vieroitusikä emosta (päivissä)
- Nukuttamatta tehty kastroidintä kyllä/ei
- Samassa erässä = hallissa kasvaneiden lajitoverien määrä
- Eläintä kohden kasvatustilassa varattu vapaa tila neliömetreissä ja lattiamateriaali

- Teurastusikä (viikoissa tai kuukausissa)
- Tainnutustapa kuten CO2, sähkö, pulttipistooli

Teknisiä esteitä tälle ei ole: Monissa paketeissa jo kerrotaan paikkakunta, joissa pakettiin päätynyt eläin on kasvatettu, ja kaikki em. tiedot ovat eläintuottajalla tiedossa. Siirtymää kasvipohjaisempaan ruokajärjestelmään vauhdittaisi sekin, että maito-, muna- ja lihahyllystöjen sekä kalatiskin päädyissä pyörisi sensuroimaton live-lähetys suoraan tuotantotiloilta ja teurastamoista. Eihän ”hyvinvoivien” eläinten elämää, ”kivuttomia” toimenpiteitä ja ”tuskatonta” kuolemaa ole tarvetta piilottaa. Onnellisten eläinten maassa kaikilla on mahdollisuus ulkoiluun, riemukkaisiin spurtteihin, lajityypilliseen touhuamiseen ja mahdollisten jälkeläistensä hoivaamiseen.

Strateginen tavoite 5: Reilu datatalous luo arvoa ruokajärjestelmään

Huomioita ja havaintoja

Elintarvikkeiden merkitseminen antaa arvokasta tietoa ostajilleen, mutta merkit voivat myös hämätä. Esimerkiksi Avainlippu ei kerro mitään raaka-aineiden kotimaisuudesta!
<https://ruokatieto.fi/hyvaa-suomesta-merkki/apua-merkkiviidakkoon/>

Syöpärekisterin mukaan 2023 paksu- tai peräsuolisyöpä todettiin 4 537 suomalaisella. WHO totesi kaikki prosessoidut lihatuotteet luokan 1A karsinogeeneiksi eli varmuudella ihmiselle syöpää aiheuttaviksi jo 10 vuotta sitten. A1-luokitus, joka koskee myös tupakkaa ja alkoholia, tarkoittaa varmaa annosvasteista syy-seuraussuhdetta tutkitun kohteen ja syövän välillä. Tämä tieteellinen näyttö otettiin vihdoin huomioon 10/2024 ravitsemussuosituksissa.

Silti lihatuotteet voivat edelleen saada Sydänmerkin, koska elintarviketeollisuuden kanssa yhteistyössä laadittuun kriteeristöön ei otettu mukaan karsinogeenisyyttä.
<https://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/elintarviketeollisuus/kehitetaan-yhdessa> Näin siitä huolimatta, että omissa eettisissä säännöissään Sydänliitto väittää, ettei se tee yhteistyötä terveyttä vaarantavia tuotteita valmistavan yrityksen tai yhteisön kanssa näiden tuotteiden myynnin edistämiseksi. <https://sydan.fi/wp-content/uploads/2021/11/Yhteistyon-periaatteet-18.9.2014.pdf>
 Elintarviketeollisuudelle - myös em. karsinogeenisten valmisteiden tuottajille - Sydän- ja Diabetesliitot markkinoivat merkkiään juurikin toteamalla ”koska se lisää myyntiä”
<https://ammattilaiset.sydanmerkki.fi:2087/sydanmerkki> Ehdotus: Lihapakkauksiin merkitään WHO:n syöpäluokitus 1A (kaikki lihajalosteet) tai 2A (punainen liha), ei Sydänmerkkiä.

Sydänliitto vakuuttaa myös, ettei se tee yhteistyötä sydän- ja verisuoniterveyttä vaarantavien yritysten kanssa. Mutta lihan syönti vaarantaa sydän- ja verisuoniterveyttä (lähdeviitteitä:
<https://drive.google.com/file/d/1KUxFITMwbNhiHTOMnt9mQOU4TKJNbQMp/view>) Lisäksi se

yhdistyy mm. lihomiseen (runsaasti tutkimuksia tiedostossa <https://kasasenkootut.fi/miksi-suomi-lihoo-osa-6-lihasta-mukana-myos-rautaa-paivitetty/>), suurentuneeseen tyyppin 2 diabeteksen (<https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC7923515/> <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25838035/>) ja munuaisten vajaatoiminnan kehittymiseen ja ennusteeseen. (<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25599331/> <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/37834781/>)

Kuluttajille puolestaan viestitään: ”- - takaamme sinulle, että Sydänmerkki todella kertoo terveellisestä valinnasta.” Kuluttajien halua ja kykyä verrata tuotteita toisiinsa hillittää ohjeistamalla: ”Valitsemalla Sydänmerkki-tuotteita teet pieniä, ravitsemuksen kannalta hyviä muutoksia ruokavalioon, ilman että joudut perehtymään tuoteselosteisiin tai ravintosisältötietoihin.” Medialukutaitoa Sydänmerkin suhteen todellakin tarvitaan!

Esimerkiksi väite ”parempi valinta tuoteryhmässään” ei koske leikkeleitä, vaan erikseen lihajalosteita ja kasviperäisiä tuotteita: Koska lihajalosteissa on luonnostaan vastaavia kasviperäisiä tuotteita epäedullisempi rasvaprosentti, niille asetettu Sydänmerkkikriteeri kovan rasvan suhteen (max 4.56 g/100 g) on 52 % korkeampi kuin kasviperäisille leikkeleille (max 3.0 g/100 g). Suolapitoisuuskriteeri on yhtäläinen. Kuitusisältökriteeri koskee vain kasviperäisiä ruokia, koska muuten eläinperäiset tuotteet putoaisivat Sydänmerkin piiristä.

Sama kriteerien sovittaminen teollisuuden tarpeisiin koskee myös kalojen myrkkypitoisuuksia. Niitä olen kommentoinut kohdassa 3.4 Strateginen tavoite 1. Kotimaisten elintarvikkeiden käyttö lisääntyy ja käsitys ja ymmärrys ruokajärjestelmästä vahvistuu.

Aiheellista olisi saada elintarvikkeisiin merkintä niiden ympäristövaikutuksista, mutta järjestelmä tulisi olla vedenpitävä ja valvottu muulta kuin teollisuuden itsensä taholta (tällaisesta surullisena esimerkkinä kalateollisuuden MCS-järjestelmä <https://corpaccountabilitylab.org/calblog/2025/1/30/msc-the-blue-tick-deceiving-consumers>). Mahdollisen ympäristömerkinnän tulee sisällyttää sen hiilijalanjälki (myös Suomen rajojen ulkopuolelle ja aiheutunut), lajikato, maan ja veden kulutus.

Luku 3.2: Huoltovarmuus

Yleisiä huomioita ja havaintoja strategialuonnoksen lukuun 3.2: Huoltovarmuus

Viime vuosikymmenien tehokkuuden nimissä tuotannon keskittymistä edistänyt politiikka on pakottanut maanviljelijät investoimaan suuria määriä yhä suurempiin yksiköihin. Tämä heikentää huoltovarmuutta. Tarttuvan taudin iskiessä tai tulipalon sattuessa on tuhottava / palaa elävältä tuhansia - kymmeniä tuhansia eläimiä. Vakuutusmaksut ja -korvaukset ovat sen mukaiset.

Väestön terveys ja toimintakyky ja hallittavissa olevat sote-kulut ovat tärkeä osa huoltovarmuutta. Vähäkuituinen ruokavalio johtaa suolistomikrobiomin köyhtymiseen ja sitä kautta kylläisyshormonivajeeseen. Lihavuus lisää lukuisten kroonisten sairauksien ja leikkaushoitojen tarvetta. Puolustusvoimissakin tämä jo näkyy. Kylläisyshormonikorvaushoidon tarjoaminen painoindeksi 30 ylittävälle 1.2 miljoonalle suomalaiselle olisi paitsi mahdotonta, myös melkoisen kallista; Suomen hintatasolla semaglutidihoito maksaisi maassamme 1 627 200 000 euroa joka vuosi.

Finravinto 2017-tutkimuksen mukaan peräti 2/3 suomalaisista saa liian vähän aivotoiminnalle välttämätöntä B9-vitamiinia eli folaattia. Tuoreita kasviksia syödään Suomessa niin niukasti, että sikiön hermoston kehityksen turvaamiseksi foolihappoa ohjataan syömään tablettina jo raskauden suunnitteluvaiheessa. C-vitamiinin riittämätön saanti on sekin yleistä. Ruokavalioiden vertailututkimuksissa vegaaneilla kuidun ja folaatin saanti on säännönmukaisesti parasta, ja altistus tyydyttyneille rasvahapoille eli kovalle rasvalle vähäisintä. Näin myös silloin, kun täysin kasviperäistä ruokavaliota on verrattu fleksaukseen.

Ruokajärjestelmämme vaatii tältä osin remonttia. Eivät ihmiset liho tahallaan. 1970-luvulta lähtien elintarviketeollisuus kumppaneineen on muokannut ruokakulttuurin mieleisekseen. Ihmiset on saatu luulemaan, että eläinproteiinin runsas saanti edistää terveyttä, vaikka tutkimusnäyttö osoittaa päinvastaista. 2017 liian vähän proteiinia sai 0% 18-74-vuotiaista tutkittavista, mutta viidennes sekä naisista että miehistä sai sitä liikaa.

Sen sijaan, että ylipainoepidemian ja vajaaravitsemuksen syihin puututtaisiin suitsimalla kuiduttomien ja epäterveellisten elintarvikkeiden markkinointia, toimenpiteet kohdistetaan yksilöihin. 1-4 kuukauden erittäin niukkaenergiset ENE-kuurit eli pussidieetit ja pysyvästi henkilön anatomiaa muuttava mahalaukun ohitus (Roux en Y Gastric Bypass, yleisin Suomessa tehtävistä yli 1000 vuotuisesta lihavuusleikkauksesta) ovat Käypää Hoitoa. Kustannustehokkaampaa olisi suunnata maataloustuet kasviperäiseen tuotantoon.

Väestötutkimuksissa johdonmukaisesti esille tulevaa kasvissyöjien parempaa terveydentilaa selitetään monesti sillä, että he myös liikkuvat enemmän. Tämä seikka on toki asiallisissa tutkimuksissa vakioitu, mutta miksiökö kasvissyöjät jaksavat liikkua enemmän?

Lähteet: Kooste ylipainoa koskevista tutkimuksista ja näyttöä eläinproteiinin ongelmallisuudesta: <https://kasasenkootut.fi/category/miksi-suomi-lihoo-2/>

Terve Suomi -tutkimus: Suomalaisten lihominen aiheuttaa jo merkittäviä ongelmia – yhteiskunnallisten toimien aika on nyt Julkaisujankkohta. 4.12.2023 <https://thl.fi/-/terve-suomi-tutkimus-suomalaisten-lihominen-aiheuttaa-jo-merkittavia-ongelmia-yhteiskunnallisten-toimien-aika-on-nyt> (viitattu 8.4.2025).

Bruns A, Nebl J, Jonas W, Hahn A, Schuchardt JP. Nutritional status of flexitarians compared to vegans and omnivores - a cross-sectional pilot study. BMC Nutr. 2023 Nov 28;9(1):140. doi: 10.1186/s40795-023-00799-6. Ei sidonnaisuuksia. Ei ulkopuolista rahoitusta. Open Access rahoitettu funding Projekt DEAL:n kautta. (viitattu 19.10.2025).

Strateginen tavoite 1: Riskienhallinta vahvistuu ruokajärjestelmässä

Huomioita ja havaintoja

Mitä ahtaammalle ihmiset ja eläimet ajetaan, sitä suurempi on ei-toivottujen tapahtumien riski. Teurastamoissa ulosteiset suolet pyritään pussittamaan, mutta kovatahtinen työ ei suinkaan ole steriiliä. Suomalaista ruokaa sanotaan puhtaaksi. Puhtaan ruuan käsittelyssä ei tarvita erillisiä leikkuulautoja, välineitä ja erityistä huolellisuutta, kuten raakojen eläinkudosten kohdalla. Lähdeviitteitä:

Laukkanen-Ninios R. Puolella teurasikäisistä sioista tautia aiheuttavaa yersinia. Elintarvikeketjun tiede- ja ammattilehti Kehittyvä elintarvike 3/2011 <https://vanha.kehittyvaelintarvike.fi/lehdet/2011/3.pdf>

Ruokavirasto (pvm ei merkitty) <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikkeiden-turvallisen-kayton-ohjeet/ruokamyrkytykset/ruokamyrkytyksia-aiheuttavia-bakteereja/yersiniabakteerit/>

Joutsen S, Eklund K-M ym. Sheep carrying pathogenic Yersinia enterocolitica bioserotypes 2/O:9 and 5/O:3 in the feces at slaughter. Veterinary

Microbiology 25 December 2016. <https://doi.org/10.1016/j.vetmic.2016.11.004>

Eläinlääkäri Katri Kaaro 31.3.2016. <http://kmvet.fi/ohjeet-sikalan-mrsa-bakteerin-varalle/>

Toppari I, ETT/Sikava Porsaiden vieroitusoppaan päivitys. Mikrobilääkerekursseissa -seminaari 13.11.2018, Helsinki. AMRseminaari_vieroitusopas_181113_IT.pptx

Sikateollisuudessa uran tehnyt eläinlääkäri Alice Brough esiintyy dokumentissa The End of Medicine | 4K HD Full Documentary 2022 <https://www.youtube.com/watch?v=XAYHTr7NDdQ> (maksuton). Hänen vartin mittainen julkinen puheensa: Veterinary Doctor Gives Powerful Account Of Meat Industry 28.8.2021. <https://www.youtube.com/watch?v=mGYOImYQwps&t=59s>

Lyhs U, Ikonen I, Pohjanvirta T, Raninen K, Perko-Mäkelä P, Pelkonen S. Extraintestinal pathogenic Escherichia coli in poultry meat products on the Finnish retail market. Acta Vet Scand 2012. 54, 64. <https://doi.org/10.1186/1751-0147-54-64>.

MOT/YLE: Bakteripommi broilerissa 1/2016. <https://areena.yle.fi/1-2467183#autoplay=true>
Broileritilallisten ja suomalaisten viranomaisten kommentteja aiheesta:
<https://yle.fi/aihe/artikkeli/2015/01/26/bakteripommi-broilerissa-kasikirjoitus>

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos ja Ruokavirasto: Siipikarjan liha on merkittävä kampylobakteeri-infektion

lähde Suomessa – valtaosa epidemioista jää tunnistamatta <https://thl.fi/-/siipikarjan-liha-on-merkittava-kampylobakteeri-infektion-lahde-suomessa-valtaosa-epidemioista-jaa-tunnistamatta> THL 3.6.2024

Strateginen tavoite 2: Ruuantuotannon jatkuvuus turvataan

Huomioita ja havaintoja

-

Strateginen tavoite 3: Tuotantopanosten omavaraisuusaste nousee

Huomioita ja havaintoja

-

Luku 3.3: Luonnon kantokyky

Yleisiä huomioita ja havaintoja strategialuonnoksen lukuun 3.3. luonnon kantokyky

Kaikkien maailman nisäkkäiden hiilipainosta 96 % on ihmisiä ja ihmisten syötäväkseen kasvattamia eläimiä. Lemmikkieläinten lukumäärä - vaikka sekin on suuri - on alle prosentin. Vuosittain kasvatetaan ja teurastetaan yli 80 miljardia maaeläintä. Lopettamalla eläinten siementämisen maapallolla riittäisi maata, vettä ja ruokaa kaikille. Ylikulutuspäivä on aikaistunut vuosi vuodelta, nyt maapallon kantokyky ylitettiin heinäkuun lopussa, mutta suomalaiset ylittivät rajan jo huhtikuun alussa.

Strateginen tavoite 1: Ruokaketjun ilmastovaikutukset vähentyvät

Huomioita ja havaintoja

Ruokahävikistä ollaan syystäkin huolissaan, mutta kasvien laivaaminen ulkomailta ei ole ilmaston kannalta ongelmallista. Lohien lennättäminen kylmäpakkauksissaan on. Kuumenevissa olosuhteissa lihat tarvitsevat jääkylmän varastoinnin myös laivakonteissa. Avokadoa ei ole kenenkään pakko syödä.

<https://kasasenkootut.fi/ravintovalintojen-ilmastovaikutuksia/>

Strateginen tavoite 2: Luonnon monimuotoisuus lisääntyy ja luonnontila paranee

Huomioita ja havaintoja

Planeettamme elinkelpoisuus on ihmisen elinehto. Euroopan ympäristöviraston EEA tuoreen raportin mukaan suomalaisten ympäristöjalanjälki on tutkituista 38 Euroopan maasta suurimpia. LUKE:n selvitys vuodelta 2023 puolestaan paljastaa, että keskimääräisen suomalaisen nykyruokavaliossa olevista tuoteryhmistä suomalaisten kesylintujen syönnillä on suurin vaikutus globaalin lajikatoon, häkeissä kasvatetut kalat ("vesiviljely") nousivat kakkosijalle. <https://www.luke.fi/fi/uutiset/suomalaisessa-ruokavaliossa-tuontituotteiden-ja-lihan-maaralla-suurimmat-vaikutukset-globaaliin-lajikatoon>

Tulokset ovat linjassa tähän asti laajimman globaalisti ruokaketjuja tarkastelevan Oxfordin yliopiston tutkimuksen (Poore & Nemekec 2018) kanssa: Merkitsevin teko, minkä yksittäinen ihminen voi tehdä, on siirtä täysin kasviperäiseen ruokavalioon.

Strateginen tavoite 3: Ravinnepäästöt vähentyvät ja peltojen vesitalous paranee

Huomioita ja havaintoja

Eläintuotannon ammoniakkipäästöt köyhdyttävät maaperää. Koska eläimet väistämättä virtsaavat ja ulostavat, ruokajärjestelmän muuttaminen kasvipainotteisemmaksi on välttämätöntä myös maan hedelmällisyyden kannalta. Kalajokilehdessä 17.4.25 esitelty 1400 naudan ja 700 ha peltoalan tilalla puolet raivatusta 7 km2 peltoalasta kasvaa karjalle syötettävää viljaa, vajaa puolet nurmea. Päivittäin eläimet syövät 35 000 – 40 000 kg, juovat saman verran

vettä. Lantaa kertyy 1.28 – 1.46 miljoonaa kg vuodessa. Lannan levityksen tieltä on kaadettava metsää, ja siksi Suomessa eläinteollisuus vastusti ennallistamisasetusta.

Luku 3.4: Ruokakulttuuri ja hyvinvointi

Yleisiä huomioita ja havaintoja strategialuonnoksen lukuun 3.4. Ruokakulttuuri ja hyvinvointi

Insuliiniresistenssistä johtuvan tyypin 2 diabeteksen esiintyvyys kasvoi Suomessa 285 prosenttia vuodesta 1990 vuoteen 2019, vauhdikkaimmin kaikista Länsi-Euroopan maista. <https://diabetes.fi/2024/03/07/nuorten-ja-nuorten-aikuisten-tyypin-2-diabetes-yleistynyt-suomessa-muuta-eurooppaa-nopeammin/> 1996 valmistuessaan T2D:a kutsuttiin vanhuusiän sokeritaudiksi. Muitakin vanhusten vaivoina pidettyjä elintapasairauksia nähdään jo peruskouluikäisillä. Lasten lihavuusleikkaukset on vastikään aloitettu Turussa. Mitkään

lääketieteelliset toimenpiteet eivät riitä, ellei elintarviketeollisuuden purematta nieltäväksi muokkaamaa ruokaympäristöä tervehdytetä.

Miten ruokakulttuurimme on 1970-luvulta muokattu? Viljojen (yllättäen myös sokerin) kulutus on vähentynyt, lihansyönti voimakkaasti lisääntynyt, Atria lanseerasi broilerin josta tuli "menestystarina" eksponentiaalisella kasvullaan ja hapanmaitotuotteita suomalaiset kuluttavat kuvitellun proteiinivajeen pelossa, vaikka Finravinto 2017 mukaan suomalaisilla on huutava pula kuitujen saannista. Moni potilaani on luullut että kuituja saa vain leivästä, vaikka niitä on kaikissa kasviperäisissä ruuissa, joista sitä ei ole keinotekoisesti poistettu. Onneksi tuoreissa ravitsemussuosituksissa siemenet ja pähkinät on nostettu esille hyvien rasvojen lähteinä.

Strateginen tavoite 1: Kotimaisten elintarvikkeiden käyttö lisääntyy ja ymmärrys ruokajärjestelmästä vahvistuu

Huomioita ja havaintoja

Kuluttajien ymmärryksen lisääminen talousseikkoja terveyden kustannuksella pelaavasta ruokajärjestelmästä on aiheellinen tavoite, mutta tiettyjen kotimaisten elintarvikkeiden kulutuksen lisäämistä ei saa ajaa kansanterveyden kustannuksella.

Kalojen syöntiä kehoitetaan jatkuvasti lisäämään, mutta kotimaisuus ei ole tae turvallisuudesta! Kalateollisuuden intressejä kunnioitetaan enemmän kuin ihmisten sikiöiden terveyttä ja lasten oikeutta puhtaaseen ruokaan. Oheisessa tiedostossa kalojen menekinisäysprojekti EU kalat III -hankkeen tuloksia PFAS-määristä.

<https://drive.google.com/file/d/1QRc2h56ervvpppXP675Yey7D3IUV2MYD/view> Tiedottaminen tehdään taiten. Mediassa ihmisiä varoitetaan muovipakkauksista, muttei niiden sisällöstä:

Sen sijaan, että kuluttajia olisi varoitettu kalojen hälyttävän korkeista saastepitoisuuksista, päädyttiin nostamaan turvarajoja. Kun useimpien kalojen PFAS-yhdisteiden yhteispitoisuus saa olla korkeintaan 2 ng tuorepainogrammaa kohden, nyt nelinkertainen määrä sallitaan lajeille silakka, made, kilohaili, kampela, hauki, muikku sekä luonnonvarainen lohi ja taimen (8,0 ng/g tp).

Entäpä lahna, nieriä, kuha, ahven, särki, kuore ja siika? Turvaraja on 22,5-kertainen! (45 ng/g tp). Turvarajat siis taipuvat myrkkypitoisuuksien mukaan. Suomella on EU:n erityislupa markkinoida myös runsaasti dioksiineja sisältäviä kaloja (luonnon taimenta, nieriää ja nahkiaista sekä Itämeren lohta ja 17 cm silakkaa) sekä turvarajat ylittäviä määriä syöpävaarallisia PAH-yhdisteitä sisältäviä kalasäilykkeitä, kunhan niitä ei saateta markkinoille muissa jäsenvaltioissa.

Lähde: Komission asetus (EU) 2023/915, annettu 25 päivänä huhtikuuta 2023, tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismääristä ja asetuksen (EY) N:o 1881/2006 kumoamisesta. 7 artikla, Poikkeukset 2 artiklasta kohdat 1.-3. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/ALL/?uri=CELEX%3A32023R0915>

Strateginen tavoite 2: Mahdollisuus terveelliseen ruokaan lisääntyy

Huomioita ja havaintoja

Monipuolinen, ravitseva, makuhermoja hivelevä ja terveyttä vaaliva kokokasvisruoka tulee tehdä tutuksi koko väestölle, ja asettaa linjastoilla ensimmäiseksi tarjolle. Maailmassa on kymmeniä tuhansia syötäviä kasveja! Makutottumukset luodaan lapsena, kenties jo kohdussa. Terveysthuollon ammattilaisille tulee jakaa ei-kaupallista tietoa erilaisista ruokavalioiden.

Jostain syystä aina kun kasvisbuumi on nousemassa, suuret sanomalehdet julkaisevat aukeaman kokoisia juttuja luoden teoreettisia uhkakuvia milloin vihannesten pinnalla mahdollisesti olevista bakteereista tai kuten viimeksi - fytaateista. Väestötutkimuksissa fytaatit ovat yhdistyneet mm. parempaan luuterveyteen ja pienempään munuais kivien riskiin ja ne jopa sitovat raskasmetalleja (ominaisuutta on käytetty lyijymyrkytyksen hoidossa).

Suora seuraus hyviinkin eli kuitupitoisiin ulottuvasta hiilihydraattien pelosta on liian niukka kuitujen saanti. Vaikka rima on asetettu matalalle, vähintään 25-35 grammaan, senkin onnistui alittamaan peräti 76% naisista ja 67% miehistä. Miksi se on ongelma? Liukoiset kuidut lisäävät kylläisyyttä hidastamalla mahalaukun tyhjenemistä, ylläpitävät vireystilaa hidastamalla sokerin imeytymistä. Ne myös laskevat haitallisen LDL-kolesterolin määrää. Imeytyviä kuituja saadaan kaurasta, ohrasta, sienistä, hedelmistä, marjoista, vihanneksista, palkokasveista, pähkinöistä, perunasta ja ravintohiivasta - viimeksi mainittu rikastaa ruokakulttuuria antaessaan pehmeää umamin/juuston makua ilman tyydyttynyttä rasvaa.

Liukenemattomat kuidut, joiden lähteitä ovat täysjyvävilja, palkokasvit ja siemenet, sitovat haitallisia/myrkyllisiä aineita kuten sappihappoja,

ammoniumioneita, ravinnon karsinogeneeneja ja raskasmetalleja. Ne pienentävät suolisyöpäriskiä myös nopeuttamalla ulosteen läpikulkuaikaa.

Kuidut parantavat suolistomikrobiomin laatua ruokkimalla fermentoivia paksusuolibakteereja, jolloin syntyy lukuisia hyödyllisiä terveysvaikutuksia –

kuten tulehdustilan laskua - tuottavia lyhytketjuisia rasvahappoja (SCFAs). SCFA:t toimivat signaalimolekyyleinä mm. aivoissa, keuhkoissa, maksassa,

haimassa, luissa ja rasvakudoksessa vaikuttaen laaja-alaisesti geenien ilmentymiseen, aineenvaihduntaan ja kudosten terveyteen.

Lähde: Fu J, Zheng Y, Gao Y, Xu W. Dietary Fiber Intake and Gut Microbiota in Human Health. Microorganisms. 2022 Dec 18;10(12):2507. doi: 10.3390/microorganisms10122507.

Strateginen tavoite 3: Ruoka on osa rikasta ja elävää ruokakulttuuria

Huomioita ja havaintoja

Elävä maaseutu on elävän ruokakulttuurin edellytys.

Strateginen tavoite 4: Yhteisöllisyys ruuan ympärillä kasvaa ja vahvistaa hyvinvointia

Huomioita ja havaintoja

-

Luku 4: Kehitettävät valmiudet

Huomioita ja havaintoja lukuun 4 Kehitettävät valmiudet

Onneksemme samat, tervettä painoa kohti vievät lääkkeettömät keinot, joilla sairastuvuus kansantauteihin saadaan kuriin, ovat hyväksi myös ympäristölle ja ilmastolle. Pitkällä tähtäimellä ne ovat myös kokonaistaloudellisesti edukkaimpia. Elämäntapalääketieteessä on valtava, toistaiseksi vain vähän hyödynnetty potentiaali. Optimaalisen ravitsemuksen ohella sen muut pilarit (palauttava uni, stressin säätelykeinot, sosiaalisuus, haitallisten aineiden välttäminen ja riittävä fyysinen aktiivisuus) tukevat toinen toisiaan.

Kaikkea tietoista elämää kunnioittava asenne antaa myös kaivattua mielenrauhaa. Sen ansaitsisivat myös tilalliset, joiden työpanos ruokajärjestelmän muutoksessa on korvaamaton. Nykytilanteessa he ovat selkä seinää vasten, kun Suomen maatalouden tukijärjestelmä (CAP = Common Agricultural Policy) ja kansalliset tuet ei sisällä erillistä tukimuotoa, joka olisi suunnattu kasviperäiseen tuotantoon siirtymää harkitsevien eläintuottajien avuksi.

Kotimaista valkuaisomavaraisuutta pyritään lisäämään lähinnä rehutuotannossa. Ympäristö- ja ilmastotoimet tehdään eläinteollisuuden ehdoilla. Luomutuotantoon siirtyvät kasviviljelijät saavat hehtaarituet, kun eläintilallisille rehuviljelyhehtaaritukien lisäksi maksetaan yhä suurempia ja tehostetumpia yksiköitä suosivat eläinkohtaiset tuet. Maatiloja kannustetaan toimintojensa monipuolistamiseen esim. matkailun, palveluiden ja energiatuotannon suuntaan, muttei kohti kasviperäisyyttä eläintuotannon kustannuksella. Tähän on saatava muutos!

Muuta kommentoitavaa

Muita huomioita strategiasta.

Optimitilanteessa Suomen ruokapolitiikka edistäisi sosiaalista ja taloudellista oikeudenmukaisuutta myös globaalisti kestäväällä tavalla ja sen avoimuus lisääisi luottamusta eri toimijoiden välillä. Toistaiseksi liikaa tapahtuu suljettujen ovien takana niin eläintuotantolaitoksissa kuin lobbareiden ja päättäjien yhteistapaamisissakin. <https://animaliamedia.fi/elainteollisuuden-lobbarit-ovat-kaapanneet-lainvalmistelun/>

Soili Kasanen

Kiitos mahdollisuudesta tuoda esille seikkoja, joita on muuten vaikea saada julki. Pyydän, että lausunto näkyy myös hankesivulla, vaikka kirjoitin sen yksityishenkilönä. Kiitos!