

Ravinnon turvallisuus	Kommentti	Lopullinen vastaus
YDHV lakitiimi	Osio on tärkeä erityisesti raskauden, imeväisikäisten ja erityisryhmien näkökulmasta. Jatkovalmistelussa voisi vielä selkeyttää: elintarvikehygieniaan liittyviä käytännön ohjeita, kalan käyttöä koskevia suosituksia, sekä säilytys- ja	Ei muutosta tekstiin. Suositukseen ei ole mahdollista mahduttaa kaikkea käytännöllisiä ohjeita. Ruoan kasittelyyn ja liittyviä ohjeita on runsaasti saatavilla esim. Marttojen sivuilta.
Kaarea Oy, Ravitsemusasiantuntijat	S. 88, r.30: Simppeli ja selkeä määrittely monipuoliseen ruokavalioon.	Ei muutosta tekstiin. Suostuksessa on esim. Koko perheen terveyttä edistävä
Suomen Lastenlääkäriyhdistys ry, HUS, Helsingin yliopisto	Luku 11 on kokonaisuutena erittäin onnistunut. Teksti on selkeä, tasapainoinen ja sopivan mittainen. Erityisen hyvää on, että elintarvikeeturvallisuuksiä käsitellään käytännönläheisesti ja että tutkimusnäyttöön perustuvien suositusten rinnalla tuodaan avoimesti esiin myös varovaisuusperiaatteen merkitys. Luku antaa lukijalle realistisen kuvan elintarvikeeturvallisuuksiin	Kiitos palautteesta!
Suomen Kättilöliitto - Finlands	Selkeä ja perusteltu, ei lisättävää.	Kiitos palautteesta!
Helsingin sosiaali-, terveys- ja pelastustoimiala,		
Elintarviketurvallisuuksiin ry	s. 90, rivi 4 Tarkennetaan seuraavasti: Imeväisille ja pikkulapsille tarkoitettuja elintarvikkeita koskevassa lainsäädännössä, joka koskee kaikkia alle 3-vuotiaille suunnattuja elintarvikkeita, on säädetty...	Muutettu ehdotuksen mukaisesti

Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto MTK r.y.	s. 88, r. 20 – 22 Tekstissä viitataan elintarvikkeiden mahdollisesti sisältämiin haitallisiin aineisiin. Mitä haitallisia aineita tässä tarkoitetaan? Lukijalle saattaa jäädä ymmärrys, että ruoassa olisi lähtökohtaisesti joitain haitallisia aineita. Tekstin lähtökohtana tulee pitää sitä, että ruoka on turvallista. Ehdotetaan lausetta uudelleen muotoiltavaksi. s. 89, r. 1 -3 Epämääräisiä, monitulkintaisia lauseita, joista lukijalle saattaa jäädä ymmärrys, että ruoassa on vaaratekijöitä tai haitallisia aineita. On erotettava kotimainen, tarkasti valvottu ja läpinäkyvä ruokaketju tuontiruuasta. Suomalaisessa ruuassa ei ole esimerkiksi haitallisia pitoisuuksia kasvinsuojeluainejäämiä, ja näiden aineiden käyttöä ja tuoteturvallisuutta valvotaan	Ei muutosta tekstiin
Imetyksen tuki ry	Ei kommentteja	
Helsingin kaupunki, Sosiaali-, terveys- ja pelastustoimiala,	Ei lausuttavaa.	Kiitos palautteesta!
ETM (ravitsemustiede). Lausunto pohjaa henkilökohtaisiin	* S 89 r 28-: Hienoa, että herkkiä kuluttajaryhmiä koskeva lainsäädäntö on myös tiivistetty suositukseen.	Kiitos palautteesta!
Suomen ympäristökeskus (Syke)	Sivulla 89 (r. 11–12) olisi hyvä perustella, miksi ruokaa ei tule säilyttää kertakäyttöisissä pakkauksissa.	Ei muutosta tekstiin, tekstissä sanotaan jo: "ruoanvalmistus- ja pakkausmateriaaleista voi myös siirtyä kemikaaleja ruokaan."

Allergia-, Iho- ja Astmaliitto ry	Allergia-, iho- ja astmaliitto toteaa, että kappale on muuten hyvä mutta ruokavalion monipuolisuuden ja mikrobiologisen turvallisuuden lisäksi kappaletta tulisi täydentää vakavien allergisten reaktioiden näkökulmasta. Kontaminaatoriski on todellinen vaara vakavasti allergiselle ja siten kappaleessa olisi hyvä käsitellä kontaminaatoriskiä ja sen	Lisätty lause: Vakavasti allergiselle henkilölle allergeenien tahaton saanti eli kontaminaatio voi aiheuttaa vakavan reaktion. Kontaminaatoriskin vähentämiseksi tulee huomioida erillisten välineiden ja pintojen käyttö allergeeneja sisältävien ja niitä sisältämättömien ruokien valmistuksessa, huolellinen keittiöhygienia sekä henkilökunnan kouluttaminen ruokailupalveluissa
Svenska lantbruksproducenternas centralförbund SLC r.f., Thomas Blomqvist, Toiminnanjohtaja ja Sofia van der Pals, Korkeakouluharjoittelija	Suomalainen ruoantuotanto perustuu korkeaan elintarviketurvallisuuteen, eläinten terveyteen ja hyvinvointiin sekä poikkeuksellisen hyvään tautitilanteeseen. SLC pitää tärkeänä, että nämä vahvuudet näkyvät nykyistä selvemmin ravinnon turvallisuutta käsittelevissä osuuksissa. Suomalaisen eläintuotannon vahvuuksiin kuuluu myös poikkeuksellisen vähäinen mikrobilääkkeiden käyttö. Euroopan lääkeviraston ESVAC-seurannan mukaan mikrobilääkkeiden käyttö tuotantoeläimillä oli vuonna 2022 Suomessa 14,9 mg/PCU, kun EU- ja ETA-maiden keskiarvo oli 73,9 mg/PCU. Suomi kuuluu siten Euroopan alhaisimman mikrobilääkkeiden käytön maihin. Vähäinen lääkkeiden	Lisätty lause: Suomessa tuotettu ruoka on monelta kannalta turvallista. Esimerkiksi antibiootteja Suomessa ei käytetä ennaltaehkäisevästi tai eläinten kasvun vauhdittamiseksi. Broilerin tuotannossa ei käytetä antibiootteja ollenkaan. Kotimaisissa elintarvikkeissa salmonellaa esiintyy harvemmin kuin monissa muissa Euroopan maassa.
Syöpäjärjestöt	s. 88, rivi 30: Tekstiä voisi selkeyttää niin, että se keskittyisi ruoan turvallisuuteen, ei toistoa	Ei muutosta tekstiin

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos THL, Ravitsemustiimi ja Terveysinterventiotiimi	Sivu 89, rivit 10-12, alkuperäinen teksti: "Ruoan kanssa kosketuksissa olevista materiaaleista voi myös siirtyä kemikaaleja ruokaan. Materiaaleja tulee käyttää ohjeiden mukaan, eikä ruokaa tule säilyttää kertakäyttöön tarkoitetuissa pakkauksissa." Olisi hyvä täsmentää esimerkein, tarkoitetaanko tässä myös ruoanvalmistuksessa käytettäviä materiaaleja (kattiloita, patoja jne.). Jos nämäkin ovat tässä mukana, tekstin voisi jäsentää selkeyden vuoksi näin: "Ruoan kanssa kosketuksissa olevista ruoanvalmistus- ja pakkausmateriaaleista voi myös siirtyä kemikaaleja ruokaan. Materiaaleja tulee käyttää ohjeiden mukaan. Ruokaa ei tule säilyttää kertakäyttöön tarkoitetuissa pakkauksissa kuten viilipurkeissa, vesipulloissa,	Kommentti hyväksytään. Lauseita muotoiltu uudestaan
Satakunnan ammattikorkeakoulu, Työikäisten	Hyvä ja kattava kokonaisuus.	Kiitos palautteesta!
Suomen	Ei kommentoitavaa.	Kiitos palautteesta!