

Ruokajärjestelmän kansanterveydellisten vaikutusten kustannukset ja riskinarviointi - hankkeen tavoitteet ja toteutus

25.4.2019 | Pirkko Tuominen
Riskinarvioinnin yksikkö, Ruokavirasto

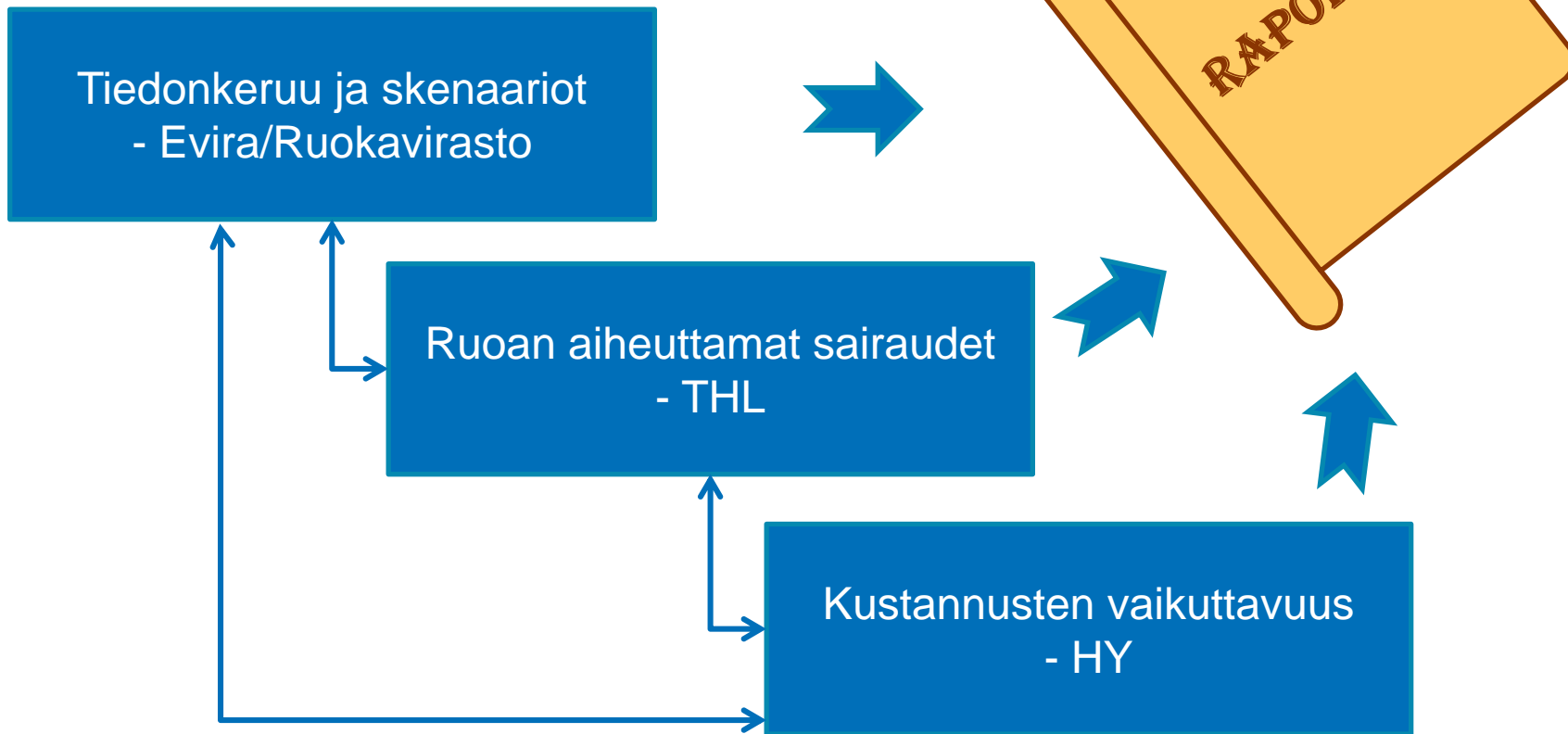
1. Tavoitteet

Mitkä ovat suurimmat ruokaan liittyvät terveydelliset ja taloudelliset terveystermit?

- Kemialliset, biologiset, fysikaaliset ja ravitsemukselliset
- Riskeihin vaikuttavat tekijät
- Riskien luokittelu
- Paljonko maksaa: taudin ehkäisy, hoito ja hallinta
- Vaikutukset vientiin
- Joustovaihtoehdot (norminpurku)
- Tärkeimmät tiedonpuutteet ja tutkimuskohteet

2. Toteutus

Projekti 2018-2019



Miten toteutetaan?

Toteutettiin esimerkkivaarojen avulla.

Lähtökohtana nykytilanne:

- taudin ilmaantuvuus/esiintyvyys
- sairauden hinta
- riskinhallinnan hinta (ml. valvonta ja omavalvonta)

Mahdollisten muutosten arviointi skenaarioiden avulla
(työpaja ja projektin tutkijat)

- = entä jos...
- lakia muutettaisiin...
 - hintoihin vaikutettaisiin...
 - valvontaa poistettaisiin?

Esimerkit

Biologiset	Fysikaaliset	Kemialliset	Ravitsemukselliset
Listeria Norovirus Toksoplasma Trikiini	Vierasesineet Säteilytys	Aflatoksiini Dioksiini Lyijy	Hedelmät Vihannekset Suola Rasva

Biologiset vaarat

Vaara	Skenaario	Tavoite
Listeria	Nollatoleranssi (lopputuotteessa ei ole todettavissa)	Tautitapausten määrä vähenee kontaminoituneiden tuotteiden määrän vähetessä
Norovirus	Elintarvikehuoneistojen pintapuhtausnäytteet	Kontaminaatiopaineen vähentäminen
Toksoplasma	Raskaana olevien vasta-ainetestit	Sikiövaurioiden ehkäisy VA- ohjeistaminen
Trikiini	Lopetetaan trikiinitutkimukset TAI tutkitaan vain vientilaitoksissa	Tutkimuksista aiheutuneiden kustannusten poistaminen/pienentäminen

Kemialliset vaarat

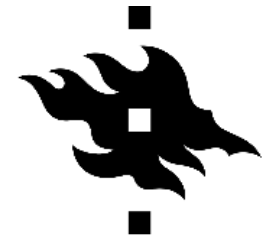
Vaara	Skenaario	Tavoite
Aflatoksiini	Tuontipähkinöiden tiukempi valvonta: +10 %	Altistus tasolle, jossa terveyshaittoja vähemmän
Dioksiini	Suomalaiset syövät vain kotimaisia järvikaloja tai viljeltyjä kaloja Kalanrehun dioksiini-pitoisuuden valvonta	Suomalaisten altistuminen vähäisemmäksi kuin siedettävä viikkosaanti
Lyijy	Aikuisten pääaltistuslähteiden (mm. laihdutusvalmisteiden ja suklaan) raaka-aineiden valvonnan lisääminen	Altistuksen vähentäminen pienentämällä raaka-aineiden pitoisuuksia

Ravitsemukselliset tekijät

Vaara	Skenaario	Tavoite
Hedelmien vähäinen syöminen	Arvonlisäveron poistaminen	Sydän- ja verisuoni- sekä syöpätautien väheneminen
Vihannesten vähäinen syöminen	Arvonlisäveron poistaminen	Sydän- ja verisuoni- sekä syöpätautien väheneminen
Liika suolan syöminen	Tuettuun ruokailuun 2 € halvempi sydänmerkkiateria	Sydän- ja verisuonitautien väheneminen
Kovien rasvojen syöminen	Tuettuun ruokailuun 2 € halvempi sydänmerkkiateria	Sydän- ja verisuonitautien väheneminen



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



HELSINGIN YLIOPISTO
HELSINGFORS UNIVERSITET
UNIVERSITY OF HELSINKI

- Peppi Haario
- Tero Hirvonen
- Suvi Joutsen
- Petra Pasonen
- Jukka Ranta
- Johanna Suomi
- Kimmo Suominen
- Pirkko Tuominen

- Arja Asikainen
- Liisa-Maija Huttunen
- Otto Hänninen
- Jenni Luukkanen
- Ruska Rimhanen-Finne
- Jouni Tuomisto

- Maija Holma
- Marko Lindroos

etunimi.sukunimi@thl.fi

etunimi.sukunimi@helsinki.fi

etunimi.sukunimi@ruokavirasto.fi

Kiitos!

Lisätietoja: pirkko.tuominen@ruokavirasto.fi
Loppuraportti hankkeesta julkaistaan kesällä 2019

