

## Q&A: Elintarvikepetokset

### Mitä ovat elintarvikepetokset?

Elintarvikepetos on tilanne, jossa esimerkiksi tuotteen alkuperämaa tai päiväys ilmoitetaan tahallisesti väärin, tuotteessa käytetään tahallisesti eri raaka-ainetta kuin sen pakkauksessa on ilmoitettu, tuotetta laimennetaan tai tuotteen raaka-aineen vikoja yritetään peitellä tahallisesti.

Euroopan unionin komissio on määritellyt elintarvikepetoksen epäilyksi tilanteen, jossa kaikki seuraavista neljästä kriteeristä täyttyvät:

1. Yhtä tai useampaa EU:n maataloustuotantoa ja elintarviketuotantoa koskevaa lakia on rikottu.
2. Teko on tahallinen.
3. Teosta saa taloudellista hyötyä.
4. Asiakasta on johdettu harhaan tai petetty.

Elintarvikepetokselle ei ole vielä olemassa lainsäädännöllistä määritelmää.

- Lue lisää: [EU:n komission määritelmä elintarvikepetoksen epäilylle](#)
- Lue lisää: [Matti Hukarin esitys ETL:n Elintarvikepetosseminaarissa 15.10.2019](#)

### Mihin tuotteisiin elintarvikepetokset liittyvät?

Kaikenlaisia elintarvikkeita voidaan väärentää ja myydä harhaanjohtavin tiedoin. On mahdotonta sanoa, että jokin elintarvikeryhmä olisi täysin väärennösten ulottumattomissa. Joillain elintarvikealan toimialasektoreilla petoksia on havaittu muita useammin. Tällaisia ovat esimerkiksi liha- ja kala-, öljy-, mauste- ja alkoholiteollisuus.

- Lue lisää: [EU:n kuukausittainen kooste julki tulleista elintarvikepetostapauksista](#)

### Mistä maista väärennettyjä elintarvikkeita tulee?

Väärennetyn elintarvikkeen alkuperämaa voi olla mikä tahansa. Todennäköisyydet väärennetyn elintarvikkeen lähtömaaksi ovat kuitenkin suurempia maissa, joissa on heikko hallinto ja joissa elintarvikelainsäädännön valvonta on vähäistä. Lisäksi maissa, joissa on myös muita yhteiskunnallisia haasteita, esiintyy paljon elintarvikeväärennöksiä.

### Mitä terveydellisiä seurauksia elintarvikepetoksella voi olla?

Jos elintarvike on väärennetty siten, että se sisältää haitallisia yhdisteitä, patogeeneja eli taudinaiheuttajia tai merkitsemättömiä allergeeneja, tuote voi johtaa sitä syöneiden ihmisten kuolemaan tai muihin terveysongelmiin. Elintarvikeväärennös ei kuitenkaan aina ole turvallisuudelle vaarallinen.

## Mitä lainopillisia seuraamuksia elintarvikepetoksella voi olla?

Suomen laki tai EU:n lainsäädäntö eivät kumpikaan vielä sisällä elintarvikepetoksen määritelmää. Useimmiten olemassa oleva lainsäädäntö pystyy jo sellaisenaan takertumaan petokselliseen toimintaan elintarvikeketjussa. Lainsäädäntö antaa viranomaisille eväät tutkinnan suorittamiseen ja mahdollisuuksia varhaiseen puuttumiseen. Tutkintaa ja puuttumista voidaan tehdä esimerkiksi tilanteessa, jossa havaitaan elintarvikemääräysten vastaista toimintaa tai jos elintarvikeketjun toimija ei esimerkiksi onnistu täyttämään muita yritystoimintaan liittyviä velvoitteita.

Mikäli elintarvikepetos täyttää esimerkiksi Suomessa rikoksen tunnusmerkit, voi petoksen tekijäksi todettu taho saada rikostuomion. Toistaiseksi tuomiot kuitenkin ovat olleet maltillisia. Osittain tämä johtuu siitä, etteivät syyttäjät vielä täysin tunne elintarvikepetosten periaatteita. Tähän on toivottavasti tulossa muutos.

Yhdysvalloissa kuolemaan johtaneista elintarvikepetoksista on tuomittu yrityksen vastuuhenkilöitä vankeuteen muun muassa taposta (engl. *manslaughter*).

## Kuinka elintarvikepetoksia voidaan ehkäistä?

Merkittävä keino estää rikollisuutta on kohdistaa viranomaistoimintaa rikosten ennaltaehkäisemiseen.

Yritysten tasolla elintarvikepetoksia ehkäistään parhaiten ottamalla selvää siitä, mistä tuotannossa käytettävät tuotteet ovat tulleet ja onko tuotteen toimittaja todennettavasti luotettava. Toimittajan luotettavuutta osoittavia tekijöitä ovat esimerkiksi vakuuttavat referenssit, hyvä jäljitettävyyssjärjestelmä sekä se, että tuotannon toiminta vastaa yrityksen elintarviketurvallisuudenhallintajärjestelmään kirjattuja toimintatapoja.

Elintarvikealan toimija voi myös tehdä tuotteille aitousanalyysjä niissä tapauksissa, joissa aitoutta voidaan mitata. Tällaisia tapauksia ovat esimerkiksi eläinperäisten tuotteiden dna-analyysit, mansikan isotooppijakauman määrittäminen tai koostumuksen niin sanottu fingerprint-analytiikka. Lisätietoja aitousanalyyseistä voi tiedustella laboratorioanalyysipalveluita tarjoavilta yrityksiltä.

Elintarvikeyrityksen on tärkeää oppia hahmottamaan organisaationsa ja toimintansa haavoittuvuudet. Tämän pohjalta voidaan lähteä kehittämään yrityskulttuuria sellaiseksi, ettei toiminta aiheuta alttiutta joutua petoksen uhriksi.

- Lue lisää: [Yrityskulttuurin kehittämisen työkalut](#)

## Miten kuluttaja voi varmistua ostamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta?

Kuluttajan mahdollisuudet varmistua tuotteen turvallisuudesta täydellisesti ovat rajalliset. Yksi keino välttää huijatuksi tulemistä on ottaa selvää ruoan ja ruokapalveluiden hintatasoista. Houkuttelevan edullinen hinta on usein hälytysmerkki siitä, etteivät toiminnan taustat ole kunnossa.

## Miten tulee toimia, mikäli epäilee kohdanneensa väärennetyn elintarvikkeen?

Mikäli epäilet, että ostamasi tai käsittelemäsi elintarvike voi olla väärennetty, toimi seuraavasti:

### Elintarviketeollisuusliitto ry

Pasilankatu 2, PL 115, 00241 Helsinki  
Puhelin (09) 148 871 • Fax (09) 1488 7201  
Y-tunnus 0201092-3 • Kotipaikka Helsinki

### Finlands Livsmedelsindustriförbund

Pasilankatu 2, PB 115, 00241 Helsingfors  
Telefon (09) 148 871 • Fax (09) 1488 7201  
etl@etl.fi • www.etl.fi

### Finnish Food and Drink Industries' Federation

Pasilankatu 2, P.O. Box 115, FI-00241 Helsinki  
Telephone +358 9 148 871 • Fax +358 9 1488 7201  
etl@etl.fi • www.etl.fi



1. Laita epäilyksenalainen tuote-erä heti käyttökieltoon ja huolehdi, ettei sitä hävitetä.
2. Kerää yhteen tuotteen ja tuote-erän kauppaan liittyvät dokumentit (myös pitkältä aikaväliltä): spesifikaatiot, sopimukset, kuljetussopimukset, sähköpostikirjeenvaihto, omavalvontanäytteet ja niiden laboratoriotulokset ja niin edelleen. Kiinnitä huomiota erityisesti siihen ajanjaksoon, jolloin toimittaja on valittu tavarantoimittajaksi: mitä sopimuksia tuotteen laadusta on kyseisen toimijan kanssa tehty.
3. Selvitä, missä ja mihin tuotteisiin erää on käytetty, mikäli erä on jo päätynyt tuotantokäyttöön. Harkitse takaisinvetoa, mikäli tuotteen elintarviketurvallisuudesta ei ole varmuutta.
4. Ota yhteyttä paikalliseen elintarvikevalvontaviranomaiseesi tai Ruokavirastoon. Kuntien elintarvikevalvonnan yhteystiedot löytyvät [Ruokaviraston sivuilta](#).

Elintarviketeollisuusliiton jäsenyrityksille on tarjolla myös matalan kynnyksen taustatukea elintarvikepetostilanteisiin. Tukea ja lisätietoja antaa toimialapäällikkö Mari Lukkariniemi.

### Mistä elintarvikepetoksista voi lukea lisää?

Lisätietoa elintarvikepetoksista saa muun muassa Elintarviketeollisuusliitto ry:n jäsensivuilla julkaistuista [Elintarvikepetosseminaarin aineistoista](#). Sen lisäksi alla on kokoelma hyödyllisiä linkkejä.

- [Global Food Safety Initiativen \(GFSI\) oppaita](#)
- [Euroopan komission Terveiden ja elintarviketurvallisuuden pääosaston \(DG SANTE\) verkkosivut elintarvikepetoksista](#)
- [Nestlén opas elintarvikepetosten torjuntaan](#)
- [Euroopan poliisivirasto Europolin elintarvikepetosten vastaisten Opson-projektien nettisivut](#)

### Lisätietoja:

Toimialapäällikkö Mari Lukkariniemi, puh. 040 171 9070, [mari.lukkariniemi@etl.fi](mailto:mari.lukkariniemi@etl.fi)

#### Elintarviketeollisuusliitto ry

Pasilankatu 2, PL 115, 00241 Helsinki  
Puhelin (09) 148 871 • Fax (09) 1488 7201  
Y-tunnus 0201092-3 • Kotipaikka Helsinki

#### Finlands Livsmedelsindustriförbund

Pasilankatu 2, PB 115, 00241 Helsingfors  
Telefon (09) 148 871 • Fax (09) 1488 7201  
etl@etl.fi • www.etl.fi

#### Finnish Food and Drink Industries' Federation

Pasilankatu 2, P.O. Box 115, FI-00241 Helsinki  
Telephone +358 9 148 871 • Fax +358 9 1488 7201  
etl@etl.fi • www.etl.fi