



Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 82/2024

Opas elintarvikealan toimijoille elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden noudattamiseksi

Miia Kuisma, Inkeri Riipi ja Kirsi Silvennoinen

Opas elintarvikealan toimijoille elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden noudattamiseksi

Miia Kuisma, Inkeri Riipi ja Kirsi Silvennoinen

Viittausohje:

Kuisma, M., Riipi, I. & Silvennoinen, K. 2024. Opas elintarvikealan toimijoille elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden noudattamiseksi. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 82/2024. Luonnonvarakeskus. Helsinki. 24 s.

2. painos. Korvaa aiemmin ilmestyneen julkaisun Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 2/2023.



ISBN 978-952-380-971-0 (Verkkajulkaisu)

ISSN 2342-7639 (Verkkajulkaisu)

URN <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-971-0>

Copyright: Luonnonvarakeskus (Luke)

Kirjoittajat: Miia Kuisma, Inkeri Riipi ja Kirsi Silvennoinen

Julkaisija ja kustantaja: Luonnonvarakeskus (Luke), Helsinki 2023

Julkaisuvuosi: 2024

Kannen kuva: Erkki Oksanen/Luke

Tiivistelmä

Miia Kuisma¹, Inkeri Riipi² ja Kirsi Silvennoinen²

¹ Luonnonvarakeskus, Lönnrotinkatu 7, 50100 Mikkeli

² Luonnonvarakeskus, Latokartanonkaari 9, 00790 Helsinki

Vuonna 2021 voimaan tulleissa uudessa jätelaissa (646/2011, muutettu 714/2021) ja jätteistä annetussa valtioneuvoston asetuksessa (978/2021) on ensimmäistä kertaa asetettu elintarvikealan toimijoille kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuus toiminnassa syntyvästä elintarvikejätteestä. Elintarvikealan toimijoita ovat elintarvikelain (297/2021) mukaan muun muassa yritykset, jotka toimivat elintarvikkeiden alkutuotannon, valmistuksen, tarjoilun ja myynnin alalla.

Tämä opas on laadittu elintarvikealan toimijoille jätelain ja -asetuksen mukaisen elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden noudattamisen avuksi. Oppaassa käsitellään asioita elintarviketeollisuuden, kaupan ja ravitsemispalvelualan näkökulmista. Toimijat voivat halutessaan käyttää kirjanpitoon oppaan liitteinä olevia ladattavia lomakkeita.

Oppaan valmistelusta on vastannut Luonnonvarakeskus ja siihen ovat osallistuneet lisäksi asiantuntijat Riitta Leinen, Eini Lemmelä ja Sirje Stén ympäristöministeriöstä sekä Tarja Anttila Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskuksesta.

Oppaaseen liittyviä kysymyksiä voi esittää sähköpostitse osoitteeseen foodwasteinfo@luke.fi. Lisätietoa jätelain muutoksesta löytyy ympäristöministeriön verkkosivulta <https://ym.fi/jatteen/jatelaki>.

Asiasanat: Elintarvikejäte, ruokahävikki, kirjanpitovelvollisuus, tiedonantovelvollisuus, jätelaki, jäteasetus

Sisällys

1. Kirjanpitovelvollisuus elintarvikejätteestä.....	6
2. Tiedonantovelvollisuus elintarvikejätteestä.....	8
3. Elintarvikejätteen kansallinen raportointi Euroopan komissiolle	9
4. Elintarvikejättekirjanpito elintarvikeketjun eri osissa	10
4.1. Yleisohjeet.....	10
4.2. Elintarviketeollisuus.....	10
4.2.1. Kirjanpitovelvollisuuden edellyttämät tiedot	10
4.2.2. Vapaaehtoisesti kirjattavat tiedot	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.
4.3. Kauppa	13
4.3.1. Kirjanpitovelvollisuuden edellyttämät tiedot	13
4.3.2. Vapaaehtoisesti kirjattavat tiedot	15
4.4. Ravitsemispalvelut.....	15
4.4.1. Kirjanpitovelvollisuuden edellyttämät tiedot	15
4.4.2. Vapaaehtoisesti kirjattavat tiedot	17
Viitteet.....	18
Liitteet	19

Keskeiset käsitteet

Ruokahävikki

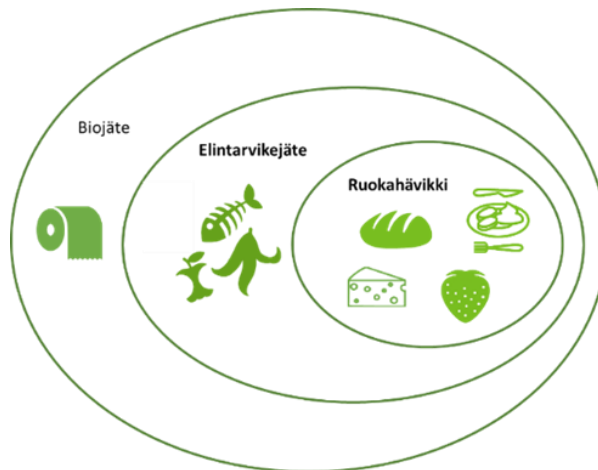
Sisältää alun perin syötäväksi tarkoitettun¹ ruoan (elintarvikkeen), jota ei käytetä ihmisravintona², rehuna tai muuna arvojakeena³. Sisältää siis mm. kaiken jätehuoltoon päätyvän ruoan riippumatta jätteen käsittely- ja hyödyntämistavoista. Jäteasetuksen 34 §:ssä mainittu ”jätteenä käytöstä poistettu syömäkelpoinen elintarvike” tarkoittaa ruokahävikkiä. Ruokahävikki on osa elintarvikejätettä. Ravitsemispalveluissa ruokahävikki koostuu keittiöhävikistä, tarjoiluhävikistä ja asiakkaiden lautashävikistä.

Elintarvikejäte

Sisältää sekä 1) ruoan (elintarvikkeen), joka on alun perin syötäväksi tarkoitettua (= ruokahävikin) että 2) ruoan ei-syötävät osat (esim. luut, hedelmien kuoret, kahvinporot) silloin, kun näitä ei käytetä ihmisravintona, rehuna tai muuna arvojakeena. Sisältää siis mm. kaiken jätehuoltoon materiaana tai energiana hyödynnettäväksi päätyvän ruoan riippumatta sen käsittely- ja hyödyntämistavoista. Ravitsemispalveluissa elintarvikejäte koostuu ruokahävikistä (ks. edeltä) ja muusta keittiöbiojätteestä (ruoan ei-syötävät osat).

Biojäte

Sisältää ruokahävikin ja elintarvikejätteen lisäksi mm. helposti maatuvat kuitujätteet (esim. pehmpaperit, suodatinpaperit) ja puutarhajätteen.



Kuva 1. Käsitteellinen malli: ruokahävikki, elintarvikejäte ja biojäte.

¹ Alun perin syötäväksi tarkoitettu ruoka (elintarvike) voi elintarvikeketjun sektoreilla sisältää eri syistä syntynyttä hävikkiä, kuten elintarviketeollisuudessa mm. tuotantohäiriöistä aiheutuvaa hävikkiä, viollisia tuotteita ja pakkausmerkintävirheellisiä tuotteita, kaupan alalla mm. päiväysvanhentumisen, pilaantumisen ja rikkoutumisen aiheuttamaa hävikkiä ja ravitsemispalveluissa keittiö-, tarjoilu- ja lautashävikkiä.

² Ihmisravintona käyttämiseen sisältyvät myös mm. alennettujen tuotteiden myynti, hävikinuhkaamien elintarvikkeiden käyttö uusiksi elintarvikkeiksi (esim. kolhiintuneiden hedelmien hyödyntäminen smoothiena), tuotteiden uudelleenjakelu (hyväntekeväisyyteen tehdyt lahjoitukset) ja tuotteiden myynti elintarvikeketjun toimijan omalle henkilökunnalle.

³ Arvojakeena käyttöä on esimerkiksi jäteviinan uusiotilaus teollisuusetanoliksi.

1. Kirjanpitovelvollisuus elintarvikejätteestä

Jätelain (646/2011, muutettu 714/2021) 118 a §:ssä tarkoitetussa toiminnassa syntyvästä elintarvikejätteestä on pidettävä aikajärjestyksen mukaista kirjaa. Jätteistä annetussa valtioneuvoston asetuksessa (978/2021, jäljempänä ”jäteasetus”) 34 §:ssä säädetään tarkemmin, mistä tiedoista on pidettävä kirjaa. Tämä kirjanpitovelvoite on tullut voimaan 1.1.2022 (Jäteasetus 33 §).

Elintarvikejätteen kirjanpitovelvollisuus koskee elintarvikelain (297/2021) 5 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettua elintarvikealan toimijaa eli laajaa joukkoa ammattimaisia elintarvikeketjun toimijoita, kuten merkittävää osaa elintarvikkeiden jalostus- ja valmistusteollisuudesta, kauppaa ja muuta elintarvikkeiden jakelutoimintaa sekä ravintola- ja majoitustoimintaa.

Lisäksi niiden elintarvikealan toimijoiden, jotka ovat ympäristönsuojelulain (527/2014) mukaan luvanvaraisia (27 §) tai ilmoituksenvaraisia (115 a§) tai joilla syntyy jätettä vähintään 100 t/v, ovat jätelain 118 §:n mukaan kirjanpitovelvollisia elintarvikejätteen ohella myös kaikista muista toiminnassaan syntyvistä jätteistä.

Kirjanpitovelvollisuus elintarvikejätteestä ei koske rekisteröimätöntä elintarviketoimintaa, joka elintarvikelain mukaan jää suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan ulkopuolelle⁴.

Elintarvikejätteen kirjanpidossa on oltava jäteasetuksen 34 §:n mukaisesti seuraavat tiedot merkittyinä ja eriteltyinä:

1. Toiminnassa syntyvän elintarvikejätteen kokonaismäärä.
2. Pääasialliset jätelajit, joista elintarvikejäte koostuu, sekä mahdollisuuksien mukaan niiden jätenimikkeet.
3. Mahdollisuuksien mukaan arvio jätteenä käytöstä poistetun syömäkelpoisen elintarvikkeen kokonaismäärästä.

”Jätteenä käytöstä poistetuttu syömäkelpoinen elintarvike” on tässä oppaassa tarkoitettua ruokahävikkiä eli alun perin syötäväksi tarkoitettua ruokaa (elintarvikkeita). Alun perin syötäväksi tarkoitettu ruoka voi elintarvikeketjun sektoreilla sisältää erilaisista syistä syntyneitä ruokahävikkiä: elintarviketeollisuudessa mm. tuotantohäiriöistä aiheutuvaa hävikkiä, viallisia tuotteita ja pakkausmerkintävirheellisiä tuotteita, kaupan alalla mm. päiväysvanhentumisen, pilaantumisen ja rikkoutumisen aiheuttamaa hävikkiä ja ravitsemispalveluissa tarjoilu- ja lautashävikkiä.

4. Jätteen vastaanottajan tunnistetiedot (mm. nimi, Y-tunnus, osoite) sekä jätteen käsittelytapa, jos jäte toimitetaan muualle käsiteltäväksi.

⁴ Tällöin elintarvikelain 10 §:n mukaan edellytyksenä on, että toiminta ja siihen liittyvät riskit ovat vähäisiä ja että 1) elintarviketoiminta tapahtuu samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta; 2) kyseessä on yksityinen henkilö tai 3) toimintaa ei voi pitää elinkeinon harjoittamisena. Ruokavirasto on julkaissut tulkintojaan siitä, milloin elintarviketoiminta ja siihen liittyvät riskit ovat niin vähäiset, että toimintaa ei tarvitse rekisteröidä (Ruokavirasto 2022).

Elintarvikejätteen kirjanpitoon ei sisällytetä ihmisravintona käytettyä ruokaa (elintarvikkeita) eikä rehuksi tai muiksi arvojakeiksi (esim. jäteviinan uusiotislaus teollisuusetanoliiksi) toimitettua ruokaa (EU 2019a). Ihmisravintona käyttämiseen sisältyvät ensisijaisten toimitus- ja kauppatapojen lisäksi mm. alennettujen tuotteiden myynti, hävikinuhkaamien elintarvikkeiden käyttö uusiksi elintarvikkeiksi (esim. kolhiintuneiden hedelmien hyödyntäminen smoothiena), tuotteiden uudelleenjakelu (hyväntekeväisyyteen tehdyt lahjoitukset) ja tuotteiden myynti elintarvikeketjun toimijan omalle henkilökunnalle.

Euroopan komission ohjeistamaan elintarvikejätteen seurantaan (EU 2019a) eivät kuulu alla mainitut jätteet/tuotteet eikä jäteasetuksen mukaista kirjanpitoa siksi edellytetä niistä:

5. Sellaisten eläinten ruhot, jotka ovat kuolleet muulla tavoin kuin teurastamalla
6. Jätevedet⁵
7. Eläimistä saatavat sivutuotteet⁶

Kirjanpito elintarvikejätteestä toteutetaan toimipaikoittain. Elintarvikealan toimija voi halutesaan koostaa kirjanpidosta yhteenvedon yhdistämällä eri toimipaikkojen kirjanpittotiedot. Yhteenvedon tulee kuitenkin perustua toimipaikkakohtaisiin tietoihin.

Edellä luetellut kirjanpidossa vaaditut tiedot käydään yksityiskohtaisesti läpi elintarvikeketjun eri sektoreiden toimijoiden näkökulmasta tämän oppaan luvussa 4.

Kirjanpitovelvollisuuden noudattamista valvoo jätelain mukaan useimmissa tapauksissa kunnan ympäristönsuojeluviranomainen. Jos kyse on toiminnanharjoittajasta, jolla on aluehallintoviraston myöntämä ympäristölupa (esim. suuret elintarviketeollisuuden toimijat), kirjanpitovelvollisuuden noudattamista valvoo kuitenkin elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus (ELY-keskus) osana muuta valvontaa. Elintarvikelain mukainen valvontaviranomainen (kunnan terveydensuojeluviranomainen) voi tarkastuskäynnillään elintarvikehuoneistossa tarkastaa myös elintarvikejätekirjanpidon olemassaolon ja antaa näin virka-apua jätelain valvontaviranomaiselle.

⁵ Sisältää mm. jätevedeen päätyvät pesuvedet ja sakat. Jos elintarvikejätettä päätyy jätevedeen häiriötilanteen tmv. vuoksi, se kirjataan elintarvikejätteeksi.

⁶ Eläimistä saatavat sivutuotteet lasketaan elintarvikejätteeksi, mikäli ne toimitetaan jätehuoltoon. Muualle (kuten renderöintilaitokseen) toimitettavia sivutuotteita ei lasketa elintarvikejätteeksi.

2. Tiedonantovelvollisuus elintarvikejätteestä

Ympäristönsuojelulain mukaan luvan- tai ilmoituksenvaraisen elintarvikealan toimijan (esim. suuren osan elintarviketeollisuuden toimijoista) on vuosittain helmikuun loppuun mennessä taikka ympäristöluvassa tai ilmoituspäätöksessä määrättyä ajankohtana toimitettava edellistä kalenterivuotta koskeva yhteenveto elintarvikejätekirjanpidon tiedoista valvontaviranomaiselle (jäteasetuksen 34§)⁷. Tiedot on toimitettava Ympäristönsuojelun tietojärjestelmän valvontaosaan (YLVA) tai valvontaviranomaisen kanssa erikseen sovitulla tavalla. Ensimmäisen kerran tiedot on toimitettava vuoden 2024 alussa, käsittäen tällöin vuoden 2023 tiedot (jäteasetuksen 54§).

Muiden kuin ympäristönsuojelulain luvan- tai ilmoituksenvaraisten elintarvikealan toimijoiden, kuten kaupan ja ravitsemispalveluiden, ei tarvitse toimittaa valvontaviranomaiselle vuosiyhteenvetoa elintarvikejätteestä. Kirjanpitoliedot on kuitenkin annettava pyynnöstä valvontaviranomaisen nähtäväksi.

⁷ Ympäristönsuojelulain mukaan luvanvaraisen elintarvikealan toimijan tulee jäteasetuksen 34 §:ssä mainittujen tietojen lisäksi toimittaa viranomaiselle vuosiraportointi 33 §:n mukaisista tiedoista.

3. Elintarvikejätteen kansallinen raportointi Euroopan komissiolle

Jätedirektiivi (2008/98/EY, muutos 2018/851/EY) sekä Euroopan komission delegeoitu päätös (EU 2019a) ja täytäntöönpanopäätös (EU 2019b) velvoittavat jäsenvaltiot raportoimaan vuosittain elintarvikejätteen määrän komissiolle. Suomessa direktiivin täytäntöönpanosta vastaa ympäristöministeriö. Suomi raportoi komissiolle elintarvikeketjun tuottamasta elintarvikejätteestä koko elintarvikeketjun osalta, alkutuotannosta kulutukseen. Seuranta- ja raportointivastuu on säädetty Luonnonvarakeskukselle (Luke) (jäteasetuksen 16 § ja 44 §).

Luke arvioi Suomen elintarvikejätteen kokonaismäärän vuosittain elintarvikealan toimijoilta keräämiensä tietojen avulla. Luke kerää tietoja eri sektoreille syntyvän elintarvikejätteen määrästä kyselyillä ja kirjanpilotietojen olemassaolo helpottaa tätä tiedonkeruuta. Tiedonantovelvollisten osalta tiedot ovat jatkossa hyödynnettävissä suoraan YLVA:sta. Yksittäisen toimijan tietoja ei raportoida.

4. Elintarvikejätekirjanpito elintarvikeketjun eri osissa

4.1. Yleisohjeet

Elintarvikejätteistä pidetään kirjaa sitä mukaa, kun niitä syntyy eli kirjanpito koostuu aikajärjestyksen mukaisista tiedoista. Toimijan kirjaaman elintarvikejätteen määrän tulee olla mitattu tai laskettu. Tiedot kirjataan massamäärinä (kg), joko

- **Mittaamalla** jätteen määrä syntypaikassa/-pisteessä tai
- **Laskemalla** jätteen määrä jätehuoltoa järjestävän toimijan toimittaman 1) biojäteastian⁸ tyhjennyskertojen määrän ja 2) jäteastian tilavuuden, täyttöasteen ja tilavuuspainokertoimen perusteella. Tilavuuspainokertoimen käyttö edellyttää riittävän edustavia mittauksia vuoden aikana syntyvän elintarvikejätteen tilavuuspainosta.

Kirjanpitovelvollisuus on sillä toimijalla, jonka toiminnassa tai hallussa jäte muodostuu (esim. tuontielintarvikkeiden osalta tuotteiden vastaanottaja Suomessa).

Tämän oppaan liitteinä ovat kirjanpitopohjat eri toimialoille ja ne ovat myös ladattavissa sähköisinä. Toimijat voivat halutessaan käyttää niitä oman kirjanpitonsa pohjana joko sellaisenaan tai soveltaen omissa ohjelmistoissaan.

4.2. Elintarviketeollisuus

4.2.1. Kirjanpitovelvollisuuden edellyttämät tiedot

1. Yrityksen nimi
2. Toimiala:
<ul style="list-style-type: none"> a) Teurastamo b) Lihaa tai lihatuotteita käsittelevä tai jalostava laitos c) Kalaa tai kalastustuotteita käsittelevä tai jalostava laitos d) Perunaa tai juureksia käsittelevä tai jalostava laitos e) Vihanneksia, öljykasveja, melassia tai mallasohraa käsittelevä tai jalostava laitos f) Muu kasviperäisiä raaka-aineita käsittelevä tai jalostava laitos g) Panimo; siiderin ja viinin valmistus käymisteitse; muu virvoitus- tai alkoholijuomia valmistava laitos; mallas-, alkoholi-, tai virvoitusjuomien pakkaaminen h) Maidon keräily-, käsittely, tai jalostuslaitos (sis. jäätelötehdas, juustomeijeri) i) Eineksiä valmistava laitos j) Makeistehdas k) Margariinia tai muita kasvi- ja eläinperäisiä rasvoja tai öljyjä valmistava laitos l) Liivattien valmistus vuodista, nahoista ja luista

⁸ Jos toimija ei ole mukana biojätteen erilliskeräyksessä, elintarvikejätteen osuus muusta jätteestä on arvioitava ja massa laskettava.

3. Toimipaikan nimi ja sijaintipaikkakunta
4. Elintarvikejalostustoiminnan kokonaistuotantovolyymi
<ul style="list-style-type: none"> a) Tuotannossa käytetyt raaka-aineet ja puolivalmisteet yhteensä (tonnia/vuosi) b) Tuotetut lopputuotteet yhteensä (tonnia/vuosi)
5. Kuinka paljon elintarviketuotannossa syntyy elintarvikejätettä raaka-aineista (sis. puolivalmisteet) ja lopputuotteista yhteensä (sis. oma varasto, hankinta, valmistus, pakkaaminen, logistiikka)?
<ul style="list-style-type: none"> - Kirjauksen aikavälin voi valita jätteen syntydynamiikan tai seurantakäytännön mukaiseksi, tekemällä kirjaukset esim. päivittäin tai viikoittain - Kirjausyksikkö kg - Kirjauspäivämäärä merkitään
6. Kuinka suuri osa elintarvikejätteestä oli alun perin syötäväksi tarkoitettua (arvioidaan mahdollisuuksien mukaan)?
<ul style="list-style-type: none"> - Kirjausyksikkö on ensisijaisesti sama kuin edellä (kg) tai prosenttiosuus (%) elintarvikejätteestä
7. Jos elintarvikejäte toimitetaan muualle käsiteltäväksi, kirjataan:
7.1. Jätteen pääasiallisen⁹ vastaanottajan tunnistetiedot:
<ul style="list-style-type: none"> a) Vastaanottajan nimi b) Y-tunnus c) Vastaanottajan käsittelypaikan nimi, käyntiosoite ja sijaintipaikkakunta
7.2 Jätteen pääasiallinen¹⁰ käsittelytapa:
<ul style="list-style-type: none"> a) Jätteen käsittelytavan sanallinen kuvaus b) Käsittelytoimen luokitus (R-/D-koodit)¹¹ : <ul style="list-style-type: none"> - R 1.1 Energiana hyödyntäminen jätteenpolttolaitoksessa - R 3.2 Kompostointi - R 3.3 Biokaasulaitos - R 3.5 Muu kierrätys - R 12.1 Jäteperäisen polttoaineen valmistus - R 12.2 Jätteen esikäsittely ennen toimittamista hyödyntämiseen (esim. biokaasulaitokselle) - R 12.2 Jätevedenpuhdistamolle johdettavat/toimitettavat nestemäiset elintarvikejätteet, kun liete päätyy hyödynnettäväksi esim. kompostituotteen raaka-aineeksi, maanparannusaineeksi tai viherrakentamiseen - D 13 Jätevedenpuhdistamolle johdettavat/toimitettavat nestemäiset elintarvikejätteet, kun liete ei päädy hyödynnettäväksi vaan esim. D 10 polttoon

⁹ Ympäristönsuojelulain mukaan luvan- tai ilmoituksenvaraiset elintarvikealan toimijat kirjaavat YLVA-ohjeiden mukaisesti.

¹⁰ Ympäristönsuojelulain mukaan luvan- tai ilmoituksenvaraiset elintarvikealan toimijat kirjaavat YLVA-ohjeiden mukaisesti.

¹¹ Tähän on poimittu esimerkinomaisesti todennäköisimpiä käsittelytapoja. Täydellinen lista löytyy jäteasetuksen liitteistä 1 ja 2.

8. Kirjataan elintarvikejätteen pääasialliset jätelajit:

- a) Lihajäte
- b) Kalajäte
- c) Eläinrasvat
- d) Maitopohjainen jäte
- e) Kananmunajäte
- f) Viljapohjainen jäte
- g) Kasvisjäte
- h) Sokeripohjainen jäte
- i) Kasvirasvat ja -öljyt
- j) Muu, mikä?

9. Kirjataan elintarvikejätteen jätenimikkeet.^{12,13}

- a) 02 02 Lihan, kalan ja muiden eläinperäisten elintarvikkeiden valmistuksessa ja jalostuksessa syntyvät jätteet
 - i. 02 02 02 Eläinkudosjätteet (esim. eläinrasvajäte, höyhenet, kalvot, jätteet, luujätteet, teurasjätteet, veri, suolet jne.)
 - ii. 02 02 03 Kulutukseen tai jalostukseen soveltumattomat aineet (mm. liha- ja makkarajäte, makkaramassa, pilaantuneet elintarvikkeet, virheelliset tuotteet)
- b) 02 03 Hedelmien, vihannesten, viljojen, ruokaöljyjen, kaakaon, kahvin, teen ja tupakan valmistuksessa ja jalostuksessa, säilykkeiden valmistuksessa, hiivan ja hiivauutteen valmistuksessa sekä melassin valmistuksessa ja käymisessä syntyvät jätteet
 - i. 02 03 01 Pesu-, puhdistus-, kuorinta- sentrifugointi- ja erotuslietteet (mm. pesulietteet, juurikas-, ja perunajätteet, multa, viljan puhdistuksen jätteet)
 - ii. 02 03 04 Kulutukseen tai jalostukseen soveltumattomat aineet (mm. kaakaojätteet, maitojäte, maissitärkkelys, virheelliset tuotteet, jauhojäte, kasvi- ja eläinöljyjätteet, pilaantuneet öljyt ja rasvat)
- c) 02 04 Sokerin jalostuksessa syntyvät jätteet
 - i. 02 04 99 Melassisakka
- d) 02 05 Maidonjalostusteollisuudessa syntyvät jätteet
 - i. 02 05 01 Kulutukseen tai jalostukseen soveltumattomat tuotteet (mm. maitorasva, jätemaito, linkoamisjäte, epäkurantti jauhe, juustojäte, hera)
- e) 02 06 Leipomo- konditoria- ja makeisteollisuudessa syntyvät jätteet
 - i. 02 06 01 Kulutukseen tai jalostukseen soveltumattomat tuotteet (mm. hiivajäte- ja liete, hillot ja marjat, jauho- ja taikinajäte, juurikas- ja perunajätteet, jäteleipä ja -pulla, kananmunankuoret, kasvi- ja eläinrasvat, leipomotuotteet, munamassa)
 - ii. 02 06 03 Rasvanerotusjätteet
- f) 02 07 Jätteet, jotka syntyvät alkoholijuomien ja alkoholittomien juomien valmistuksessa (lukuun ottamatta kahvin, teen ja kaakaon valmistusta)
 - i. 02 07 01 Raaka-aineiden pesussa ja puhdistuksessa sekä mekaanisessa käsittelyssä syntyvät jätteet
 - ii. 02 07 04 Kulutukseen tai jalostukseen soveltumattomat tuotteet (mm. hiivajäte ja -liete, mäskijäte, virheelliset tuotteet)

¹² Jätenimikkeiden kirjaamista edellytetään ympäristönsuojeluluvan- ja ilmoituksenvaraisilta toimijoilta, muita toimijoita pyydetään kirjaamaan nimikkeet mahdollisuuksien mukaan.

¹³ Tähän on poimittu esimerkinomaisesti todennäköisimpiä jätenimikkeitä. Täydellinen lista löytyy jättesetuksen liitteestä 3.

Tiedonantovelvollisen eli ympäristönsuojelulain perusteella luvan- tai ilmoituksenvaraisen elintarvikealan toimijan on kirjanpidon lisäksi toimitettava elintarvikejätettä koskevista tiedoista yhteenveto valvontaviranomaiselle ensimmäisen kerran vuoden 2024 alussa, vuoden 2023 tiedoista. Yhteenvetoon on sisällytettävä edellä olevan taulukon kohdissa 4–9 mainitut tiedot, mutta niiden raportoinnista ohjeistetaan tarkemmin ELY-keskuksen sivuilla <https://www.ely-keskus.fi/web/ylva>.

Kauppojen elintarviketeollisuuteen palauttavat elintarvikkeet sisällytetään teollisuustoimijan elintarvikejättekirjanpitoon, jos niistä muodostuu jätettä.

Jos elintarviketeollisuuden toimija operoi kaupan sisällä esim. leipomoa/paistopistettä, sen elintarvikejätteen kirjanpito on teollisuustoimijan vastuulla.

Häiriötilanteissa jäteveteen päätyvät elintarvikejätteet sisällytetään elintarvikejättekirjanpitoon, vaikka jätevesiä ei normaalitilanteessa sisällytetä.

Kokonaisena pilaantuneet/laadultaan heikentyneet raaka-aineet, jotka kuorittaisiin jalostusprosessissa (esim. peruna, appelsiini), raportoidaan kokonaisuudessaan alun perin syötäväksi tarkoitettuina eli koko massasta muodostuu ruokahävikkiä.

Jos tuotannossa käytetyt paistoöljyt ja -rasvat ovat olleet laadultaan alun perin syötäväksi tarkoitettuja, muodostuu niistä käytettyinä ruokahävikkiä.

Henkilöstöravintoloissa syntyvä elintarvikejäte raportoidaan ravitsemispalvelujen ohjeiden mukaisesti (ks. luku 4.4).

4.3. Kauppa

4.3.1. Kirjanpitovelvollisuuden edellyttämät tiedot

1. Yrityksen nimi
2. Toimiala:
<ul style="list-style-type: none"> a) Elintarvikkeiden, juomien ja tupakan erikoistumaton vähittäiskauppa (päivittäistavara-kauppa) b) Elintarvikkeiden, juomien ja tupakan vähittäiskauppa erikoismyymälöissä c) Elintarvikkeiden, juomien ja tupakan tukkukauppa
3. Toimipaikan nimi ja sijaintipaikkakunta
4. Kuinka paljon toiminnassa syntyy elintarvikejätettä?
<ul style="list-style-type: none"> - Kirjauspäivämäärä merkitään - Kirjauksen aikavälin voi valita jätteen syntydynamiikan tai seurantakäytännön mukaiseksi, tekemällä kirjaukset esim. päivittäin tai viikoittain - Kirjausyksikkö kg - Elintarvikejätteesen <u>sisällytetään</u> kaupan käyttämistä hävikin syykoodeista: <ul style="list-style-type: none"> o Päiväysvanhentuminen o Pilaantuminen o Rikkoutuminen jne.

<ul style="list-style-type: none"> - Elintarvikejätteeseen <u>ei sisällytetä</u> hävikin syykoodeista: <ul style="list-style-type: none"> o Ruoka-apua o Rehukäyttöä o Varkaushävikkiä o Omaa käyttöä
<p>5. Kuinka suuri osa elintarvikejätteestä oli alun perin syötäväksi tarkoitettua (arvioidaan mahdollisuuksien mukaan)?</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Kirjausyksikkö on ensisijaisesti sama kuin edellä (kg) tai prosenttiosuus (%) elintarvikejätteestä
<p>6. Jos elintarvikejäte toimitetaan muualle käsiteltäväksi, kirjataan:¹⁴</p>
<p>6.1 Jätteen pääasiallisen vastaanottajan tunnistetiedot:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Vastaanottajan nimi b) Y-tunnus c) Vastaanottajan käsittelypaikan nimi, käyntiosoite ja sijaintipaikkakunta
<p>6.2 Jätteen pääasiallinen käsittelytapa:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Jätteen käsittelytavan sanallinen kuvaus b) Käsittelytoimen luokitus (R-/D-koodit)¹⁵ : <ul style="list-style-type: none"> o R 1.1 Energiana hyödyntäminen jätteenpolttolaitoksessa o R 3.2 Kompostointi o R 3.3 Biokaasulaitos o R12.2 Jätteen esikäsittely ennen toimittamista hyödyntämiseen (esim. biokaasulaitokselle)
<p>7. Kirjataan elintarvikejätteen pääasialliset jätelajit:</p>
<ul style="list-style-type: none"> a) Tuoreet vihannekset, juurekset, peruna, hedelmät, marjat b) Tuore leipä ja tuoreet leipomotuotteet c) Liha, lihavalmisteet, kalat, merenelävät ja kalavalmisteet d) Maito ja maitovalmisteet, juustot, rasvat, munat e) Juomat (alkoholijuomat, virvoitusjuomat, vedet, energia- ja urheilujuomat, mehut) f) Muut (ml. einokset, pakasteet, kuivatutuotteet ja teolliset elintarvikkeet)
<p>8. Kirjataan elintarvikejätteen jätteenimikkeet mahdollisuuksien mukaan:¹⁶</p>
<ul style="list-style-type: none"> a) 20 01 08 Biohajoavat keittiö- ja ruokalajätteet b) 20 01 25 Ruokaöljyt ja ravintorasvat

¹⁴ Jos ajantasaisia jätekuljetustietoja ei ole saatavissa (esim. toimija käyttää kiinteistön yhteisiä jäteastioita), jätteen vastaanottajan tunnistetiedot ja jätteen käsittelytapa voidaan kirjata vuoden pääasiallisten tietojen mukaisesti.

¹⁵ Tähän on poimittu esimerkinomaisesti todennäköisimpiä käsittelytapoja. Täydellinen lista löytyy jäteasetuksen liitteistä 1 ja 2.

¹⁶ Jäteasetuksen liite 3.

Kauppojen elintarviketeollisuuteen palauttamattomat elintarvikkeet kirjataan hävikiksi palautukset vastaanottavien toimijoiden toimesta.

Muiden elintarvikeketjun toimijoiden kauppojen sisällä operoimista kahviloista, leipomoista/paistopisteistä yms. syntyvän elintarvikejätteen kirjanpidosta vastaavat näitä toimintoja operoivat yritykset ravitsemispalvelujen ja elintarviketeollisuuden toimialoilla.

Hävikinuhkaamien elintarvikkeiden käyttö uusiksi elintarvikkeiksi (esim. kolhiintuneiden hedelmien hyödyntäminen smoothiena) rinnastuu elintarvikkeiden käyttöön, ei hävikkiin.

4.3.2. Vapaaehtoisesti kirjattavat tiedot¹⁷

1. Elintarvikemyynnin kokonaisvolyymi (tonnia/vuosi)

4.4. Ravitsemispalvelut

4.4.1. Kirjanpitovelvollisuuden edellyttämät tiedot

1. Yrityksen nimi
2. Toimiala:
<ul style="list-style-type: none"> a) Kahvilat b) Huoltoasemat c) Hampurilais-, kebabpaikat, pizzeriat ja muut pikaruokaravintolat d) Pito- ja ateriapalvelu e) Hotellit, motellit ja muut majoitusliikkeet f) Muut ravintolat g) Henkilöstöravintolat ja muut lounasravintolat h) Sairaalat i) Vanhainkodit/lastenkodit/hoitolaitokset j) Päiväkodit k) Peruskoulut ja lukiot l) Ammatilliset oppilaitokset, amk:t, yliopistot m) Muut ammattikeittiöt
3. Toimipaikan nimi ja sijaintipaikkakunta
4. Kuinka paljon toiminnassa syntyy elintarvikejätettä?
<ul style="list-style-type: none"> - Kirjauspäivämäärä merkitään - Kirjauksen aikavälin voi valita jätteen syntydynamiikan tai seurantakäytännön mukaiseksi, tekemällä kirjaukset esim. päivittäin tai viikoittain - Kirjausyksikkö kg
5. Kuinka suuri osa elintarvikejätteestä oli alun perin syötäväksi tarkoitettua (arvioidaan mahdollisuuksien mukaan)?
<ul style="list-style-type: none"> - Kirjausyksikkö on ensisijaisesti sama kuin edellä (kg) tai prosenttiosuus (%) elintarvikejätteestä

¹⁷ Vapaaehtoisesti kirjattavien tietojen avulla Luke pystyy arvioimaan Suomen elintarvikejätteen kokonaisuuden määrän.

6. Jos elintarvikejäte toimitetaan muualla käsiteltäväksi, kirjataan:¹⁸

Jätteen pääasiallisen vastaanottajan tunnistetiedot:

- a) Vastaanottajan nimi
- b) Y-tunnus
- c) Vastaanottajan käsittelypaikan nimi, käyntiosoite ja sijaintipaikkakunta

Jätteen pääasiallinen käsittelytapa:

- a) Jätteen käsittelytavan sanallinen kuvaus
- b) Käsittelytoimen luokitus (R-/D-koodit)¹⁹:
 - o R 1.1 Energiana hyödyntäminen jätteenpolttolaitoksessa
 - o R 3.2 Kompostointi
 - o R 3.3 Biokaasulaitos
 - o R12.2 Jätteen esikäsittely ennen toimittamista hyödyntämiseen (esim. biokaasulaitokselle)

7. Pääasiallisia elintarvikejätteen jätelajeja ei tarvitse nimetä, mutta kirjataan mahdollisuuksien mukaan jätenimikkeet:²⁰

- a) 20 01 08 Biohajoavat keittiö- ja ruokalajätteet
- b) 20 01 25 Ruokaöljyt ja ravintorasvat

Koska ravitsemispalvelusektorilla hävikkijakeiden erottelu on haastavaa (erityisesti lautashävikin osalta), riittää, että jätenimikkeiden osalta mainitaan, onko kyse biohajoavasta keittiö- ja ruokalajätteestä, ruokaöljystä tai ravintorasvoista. Toisin sanoen elintarvikkeen jätelajikkeita ei tarvitse nimetä samaan tapaan kuin teollisuuden tai kaupan sektorilla.

Ravitsemispalvelualan yrityksen kaupan sisällä operoimien kahviloiden ja ruokaravintoloiden jätteet raportoidaan ko. yritysten toimesta. Jos kaupalla on omia salaattibaareja tms. toimintoja, vastaa kauppa niiden kirjanpidosta.

Kokonaisena pilaantuneet/laadultaan heikentyneet raaka-aineet, jotka kuorittaisiin ruoanvalmistusprosessissa (esim. peruna, appelsiini), raportoidaan kokonaisuudessaan alun perin syötäväksi tarkoitettuina eli koko massasta muodostuu ruokahävikkiä.

Jos tuotannossa käytetyt paisto-öljyt ja -rasvat ovat olleet laadultaan alun perin syötäväksi tarkoitettuja, muodostuu niistä käytettyinä ruokahävikkiä.

Ravitsemispalveluissa syntyvää muuta biojätettä kuin elintarvikejätettä (esim. lautasliinat, talouspaperi) ei tarvitse erottaa pois elintarvikejätteestä kirjanpidossa, ellei sen määrä (massa) ole merkittävä. Esimerkiksi asiakkaiden itse lajittelema astianpalautuksessa oleva biojäteasia voidaan punnita sellaisenaan, vaikka seassa olisi pieniä määriä muita jätteitä (esim. asiakkaiden paperiset lautasliinat tai karkkipaperia).

¹⁸ Jos ajantasaisia jätekuljetustietoja ei ole saatavissa (esim. toimija käyttää kiinteistön yhteisiä jäteastioita), jätteen vastaanottajan tunnistetiedot ja jätteen käsittelytapa voidaan kirjata vuoden pääasiallisten tietojen mukaisesti.

¹⁹ Tähän on poimittu esimerkinomaisesti todennäköisimpiä käsittelytapoja. Täydellinen lista löytyy jäteasetuksen liitteistä 1 ja 2.

²⁰ Jäteasetuksen liite 3.

4.4.2. Vapaaehtoisesti kirjattavat tiedot²¹

1. Arvio toiminnan päivittäisestä laajuudesta:
a) Valmistetun ja/tai tilatun ruoan kokonaismäärä (kg/päivä)
b) Asiakasmäärä (kpl/päivä) ja/tai työntekijöiden lukumäärä (henkilöä/v)

²¹ Vapaaehtoisesti kirjattavien tietojen avulla Luke pystyy arvioimaan Suomen elintarvikejätteen ja ruokahävikin kokonaismäärän.

Viitteet

- EU 2019a. Komission delegoitu päätös (EU) 2019/1597. Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2008/98/EY täydentämisestä yhteisellä menetelmällä ja laatua koskevilla vähimmäisvaatimuksilla elintarvikejätteen määrän yhdenmukaista määrittämistä varten. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/HTML/?uri=CELEX:32019D1597>
- EU 2019b. Komission täytäntöönpanopäätös (EU) 2019/2000. Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2008/98/EY mukaisesti toimitettavien elintarvikejätettä koskevien tietojen ja laaduntarkastusraportin toimittamismuodon vahvistamisesta. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX:32019D2000>
- Elintarvikelaki 297/2021. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210297>
- Jätedirektiivi 2008/98/EY (muutos 2018/851/EY). <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A02008L0098-20180705>
- Jätelaki 646/2011 (muutos 714/2021). <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/-2011/20110646>
- Ruokavirasto 2022. Rekisteröitävää elintarviketoimintaa vai ei? Ohje/versio 836/04.02.00.01/2022/3, voimaantulopäivä 5.5.2022. Viitattu 8.9.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/rekisteroitavaa-elintarviketoimintaa-vai-ei/rekisteroitavaa-elintarviketoimintaa-vai-ei/>
- Valtioneuvoston asetus jätteistä 978/2021 (jäteasetus). <https://finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/-20210978>
- Ympäristönsuojelulaki 527/2014. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2014/20140527>

Liitteet

Liite 1. Esimerkki elintarviketeollisuuden elintarviketeollisuudessa (Excel-lomake)

Lomake on ladattavissa: <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-590-3>

Liite 1. Esimerkki elintarviketeollisuuden elintarviketeollisuudessa (Excel-lomake)

Tämä Excel-lomake on tarkoitettu elintarviketeollisuuden elintarviketeollisuusyrityksessä, mutta kirjanpidon voi toteuttaa myös muulla toimijan käytössä olevalla pohjalla tai ohjelmalla.

Käyttäjä voi lisätä lomakkeeseen rivejä ja sarakkeita tarpeen mukaan.

Lomakkeen värikoodit: Pakollinen tieto Vapaaehtoinen tieto

Opas elintarviketalon toimijoille elintarviketeollisuuden kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden noudattamiseksi löytyy osoitteesta: <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-590-3>

A. Kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden edellyttämät tiedot:

1. Yrityksen tiedot	
Yrityksen nimi	Oy Leipomo Ab
Toimiala (valitse pudotusvalikosta)	Muu kasvipohjaisia raaka-aineita käsittelevä tai jalostava laitos
<small>meistä, öljykasveja, melasista tai mallasohraa käsittelevä tai jalostava laitos kasvipohjaisia raaka-aineita käsittelevä tai jalostava laitos To: Siiderin ja viinin valmistus käymisteitse; Muu virvoitus- tai alkohollisuomi valmi- on keuhko-, käsittelevä tai jalostuslaitos (sis. jäätelötehdas, juustotehtaan) -ista valmistava laitos istehdas arinia tai muita kasvi- ja eläinperäisiä rasvoja tai öljyjä valmistava laitos teen valmistus vuodista, naloista ja luista</small>	
Toimipaikan nimi	Seinäjoen Leipomo
Toimipaikan sijaintipaikkakunta	Seinäjoki

2. Elintarviketalon kokonaistuotantovolyymi		
	Numeroarvo	Kirjausyksikkö
Tuotannossa käytetyt raaka-aineet ja puolivalmiit	4000	tonnia/vuosi
Tuotetut lopputuotteet yhteensä	4500	tonnia/vuosi

3. Elintarviketeollisuuden tiedot

Kirjauspäivä (kirjauksen aikavälin voi valita jätteen syntydynamiikan tai seurantakäytännön mukaisesti, tekemällä kirjaukset esim. päivittäin tai viikoittain)	Elintarviketeollisuuden määrä raaka-aineista, tuotantoon hankituista puolivalmisteista ja lopputuotteista yhteensä (sis. oma varasto, hankinta, valmistus, pakkaus, logistiikka)		Alun perin syötäväksi tarkoitettun ruoan (elintarvikkeen osuus elintarviketeollisuudesta (=ruokahävikki) (arvioidaan mahdollisuuksien mukaan))		Pääasiallinen jätelaji (valitse pudotusvalikosta)	Jos muu/useampi jätelaji, nimeä tähän	Jätenimike (Jätenimikkeiden kirjaamista edellytetään ympäristönsuojeluluvan- ja ilmoituksenvaraisilta toimijoilta, muiden pyydetään kirjaamaan nimikkeet mahdollisuuksien mukaan.)	Jos muu/useampi jätelaji, nimeä tähän
	Numeroarvo	Kirjausyksikkö	Numeroarvo	Kirjausyksikkö ensisijaisesti sama kuin edellä (kg) tai prosenttiosuus (%) elintarviketeollisuudesta				
2.1.2023	500	kg	250	kg	Viljapohjainen jäte	Kananmunajäte	02 06 01 Kulutukseen tai jalostukseen soveltumattomat tuotteet (mm. hiivajäte- ja liete, hillot ja marjat, jauho- ja taikinajäte, juurikas- ja perunajätteet, jätteleipä ja -pulla, kananmunankuoret, kasvi- ja eläinrasvat, leipomotuotteet, munamassa)	
3.1.2023	600	kg		kg	Eläinrasvat Maitopohjainen jäte Kananmunajäte Viljapohjainen jäte Kasvisjäte Sokripohjainen jäte Kasvirasvat ja -öljyt Muu, mikä?	Virasvat- ja t	02 06 01 Kulutukseen tai jalostukseen soveltumattomat tuotteet (mm. hiivajäte- ja liete, hillot ja marjat, jauho- ja taikinajäte, juurikas- ja perunajätteet, jätteleipä ja -pulla, kananmunankuoret, kasvi- ja eläinrasvat, leipomotuotteet, munamassa)	
YHTEENSÄ	1100		700					

Jos elintarvikejäte toimitetaan muualle käsiteltäväksi, kirjataan:						Kirjaajan nimi	Lisätietoja
Jätteen pääasiallisen vastaanottajan tunnistetiedot (Ympäristönsuojelulain mukaan luvan- tai ilmoituksenvaraiset elintarvikealan toimijat kirjaavat YLVA-ohjeiden mukaisesti.)			Jätteen pääasiallinen käsittelytapa (Ympäristönsuojelulain mukaan luvan- tai ilmoituksenvaraiset elintarvikealan toimijat kirjaavat YLVA-ohjeiden mukaisesti.)				
Vastaanottajan nimi	Y-tunnus	Vastaanottajan käsittelypaikan nimi, käyntiosoite ja sijaintipaikkakunta	Käsittelytavan sanallinen kuvaus	Käsittelytoimen luokitus (R-/D-koodit; valitse pudotusvalikosta) (Tähän on poimittu esimerkinomaisesti todennäköisimpiä käsittelytapoja, täydellinen lista löytyy jätteasetuksen liitteistä 1 ja 2.)	Jos muu käsittelytapa, kirjaa mikä		
Oy Jätehuolto Ab	12345-6	Seinäjoen Biojäte Oy, Seinäjoentie 1, Seinäjoki	Biokaasulaitos	R 3.3 Biokaasulaitos		Matti Virtanen	
Oy Jätehuolto Ab	12345-6	Seinäjoen Biojäte Oy, Seinäjoentie 1, Seinäjoki	Biokaasulaitos	R 1.1 Energiana hyödyntäminen jätteenpolttolaitoksessa R 3.2 Kompostointi R 3.3 Biokaasulaitos R 3.5 Muu kierrätys R 12.1 Jäteperäisen polttoaineen valmistus R 12.2 Jätteen esikäsittely ennen toimittamista hyödyntämiseen (esim. biokaasulaitokselle) R 12.2 Jätevedenpuhdistamolle johdettavat/toimitettavat nestemäiset elintarvikejätteet, kun liete D 13 Jätevedenpuhdistamolle johdettavat/toimitettavat nestemäiset elintarvikejätteet, kun liete ei		Matti Virtanen	

B. Vapaaehtoisesti kirjattavat tiedot (Suomen elintarvikejätteen kokonaismäärän arvioimiseksi):

1. Eläinperäisten sivutuotteiden määrä		
Tyyppi	Numeroarvo	Kirjausyksikkö
Luokka 1		tonnia/vuosi
Luokka 2		tonnia/vuosi
Luokka 3		tonnia/vuosi
YHTEENSÄ	0	

Jos elintarvikejäte toimitetaan muualle käsiteltäväksi, kirjataan:						Kirjaajan nimi	Lisätietoja
Jätteen pääasiallisen vastaanottajan tunnistetiedot			Jätteen pääasiallinen käsittelytapa				
Vastaanottajan nimi	Y-tunnus	Vastaanottajan käsittelypaikan nimi, käyntiosoite ja sijaintipaikkakunta	Käsittelytavan sanallinen kuvaus	Käsittelytoimen luokitus (R-/D-koodit; valitse pudotusvalikosta) (Tähän on poimittu esimerkinomaisesti todennäköisimpiä käsittelytapoja, täydellinen lista löytyy jäteasetuksen liitteistä 1 ja 2.)	Jos muu käsittelytapa, kirjaa mikä		
Oy Jätehuolto Ab	12345-6	Seinäjoen Biojäte Oy, Seinäjoentie 1, Seinäjoki	Biokaasulaitos	R 3.3 Biokaasulaitos		Matti Virtanen	
Oy Jätehuolto Ab	12345-6	Seinäjoen Biojäte Oy, Seinäjoentie 1, Seinäjoki	Biokaasulaitos	R 1.1 Energiana hyödyntäminen jätteenpolttolaitoksessa R 3.2 Kompostointi R 3.3 Biokaasulaitos R12.2 Jätteen esikäsittely ennen toimittamista hyödyntämiseen (esim. biokaasulaitoksel		Matti Virtanen	

B. Vapaaehtoisesti kirjattavat tiedot (Suomen elintarvikejätteen kokonaismäärän arvioimiseksi):

Tyyppi	Numeroarvo	Kirjausyksikkö
Elintarvikemyynnin kokonaisvolyymi	5	tonnia/vuosi

Liite 3. Esimerkki elintarvikejätteenkirjanpitoon ravitsemispalveluissa (Excel-lomake)Lomake on ladattavissa: <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-590-3>**Liite 3. Esimerkki elintarvikejätteenkirjanpitoon ravitsemispalveluissa (Excel-lomake)**

Tämä Excel-lomake on tarkoitettu elintarvikejätteenkirjanpitoon ravitsemispalveluyrityksessä, mutta kirjanpidon voi toteuttaa myös muulla toimijan käytössä olevalla pohjalla tai ohjelmalla.

Käyttäjä voi lisätä lomakkeeseen rivejä ja sarakkeita tarpeen mukaan.

Lomakkeen värikoodit: Pakollinen tieto Vapaaehtoinen tieto

Opas elintarvikealan toimijoille elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden noudattamiseksi löytyy osoitteesta:

<https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-590-3>**A. Kirjanpitovelvollisuuden edellyttämät tiedot:**

1. Yrityksen tiedot	
Yrityksen nimi	Oy Huoltamo Ab
Toimiala (valitse pudotusvalikosta)	Huoltoasemat
Tarvittaessa lisätietoja toimialasta (esim. jos tarve esittää useamman toimialan tiedot yhdessä)	Huoltoasemat Hampunilais-, kebabpaikat, piz Pito- ja ateriapalvelu Hotellit, motellit ja muut majoit Muut ravintolat Henkilöstöravintolat ja muut lo Sairaalat Vanhainkoti/lastenkoti/hoitol
Toimipaikan nimi	Oy Huoltamo Ab
Toimipaikan sijaintipaikkakunta	Seinäjoki

2. Elintarvikejätetiedot

Kirjauspäivä (kirjauksen aikavälin voi valita jätteen syntydynamiikan tai seurantakäytännön mukaiseksi, tekemällä kirjaukset esim. päivittäin tai viikoittain)	Elintarvikejätteen määrä (sis. Keittiöhävikki + Tarjoiluhävikki + Asiakkaiden lautashävikki + Muu keittiöbiojäte (mm. kahvinporot, kasvien kuoret, luut, nahkat))		Alun perin syötäväksi tarkoitettun ruoan (elintarvikkeen) osuus elintarvikejätteestä (= Ruokahävikki, arvioidaan mahdollisuuksien mukaan) (sis. Keittiöhävikki + Tarjoiluhävikki + Asiakkaiden lautashävikki)		Jätenimike (kirjataan mahdollisuuksien mukaan)
	Numeroarvo	Kirjausyksikkö	Numeroarvo	Kirjausyksikkö ensisijaisesti sama kuin edellä (kg) tai prosenttiosuus (%) elintarvikejätteestä	Jätenimike (valitse pudotusvalikosta) (Tähän on poimittu esimerkinomaisesti todennäköisimpiä jätenimikkeitä, täydellinen lista löytyy jäteasetuksen liitteestä 3.)
2.1.2023	24	kg	16	kg	20 01 08 Biohajoavat keittiö- ja ruokalajätteet
3.1.2023	22	kg	15	kg	20 01 08 Biohajoavat keittiö- ja ruokalajätteet
		kg			20 01 25 Ruokaöljyt ja intorasvat
		kg			20 01 08 Biohajoavat keittiö- ja ruokalajätteet
		kg			20 01 25 Ruokaöljyt ja ravintorasvat
YHTEENSÄ	46		31		

Jos elintarvikejäte toimitetaan muualle käsiteltäväksi, kirjataan:						Kirjaajan nimi	Lisätietoja
Jätteen pääasiallisen vastaanottajan tunnistetiedot			Jätteen pääasiallinen käsittelytapa				
Vastaanottajan nimi	Y-tunnus	Vastaanottajan käsittelypaikan nimi, käyntiosoite ja sijaintipaikkakunta	Käsittelytavan sanallinen kuvaus	Käsittelytoimen luokitus (R-/D-koodit; valitse pudotusvalikosta) (Tähän on poimittu esimerkinomaisesti todennäköisimpiä käsittelytapoja, täydellinen lista löytyy jäteasetuksen liitteistä 1 ja 2.)	Jos muu käsittelytapa, kirjaa mikä		
Oy Jätehuolto Ab	12345-6	Seinäjoen Biojäte Oy, Seinäjoentie 1, Seinäjoki	Biokaasulaitos	R 3.3 Biokaasulaitos		Matti Virtanen	
Oy Jätehuolto Ab	12345-6	Seinäjoen Biojäte Oy, Seinäjoentie 1, Seinäjoki	Biokaasulaitos	R 1.1 Energiana hyödyntäminen jätteenpolttolaitoksessa R 3.2 Kompostointi R 3.3 Biokaasulaitos		Matti Virtanen	
				R12.2 Jätteen esikäsittely ennen toimitamista hyödyntämiseen (esim. biokaasulaitoks)			

B. Vapaaehtoisesti kirjattavat tiedot (Suomen elintarvikejätteen kokonaismäärän arvioimiseksi):

1. Arvio toiminnan päivittäisestä laajuudesta

	Numeroarvo	Kirjausyksikkö
Valmistetun ja/tai tilatun ruoan kokonaismäärä	120	kg/päivä
Asiakasmäärä	200	kpl/päivä
Työntekijöiden lukumäärä	3	henkilöä/vuosi



**Löydät meidät
verkosta**

luke.fi



Luonnonvarakeskus (Luke) Latokartanonkaari 9, 00790 Helsinki