

Hygienia-asiantuntemuksen tarve kasvaa

Tänä vuonna on kulunut 50 vuotta elintarvike- ja ympäristöhygienian opetuksen ja tutkimuksen käynnistämisestä Eläinlääketieteellisessä korkeakoulussa.

Kaikki Suomessa opiskelevat eläinlääkärit saavat jo peruskoulutuksessaan valmiudet toimia elintarvike- ja ympäristöhygienian tehtävissä. Ammatillista jatkokoulutusta voi hankkia tarkastuseläinlääkäritutkinnon, elintarvikehygieenikkokuulustelun ja ympäristöterveydenhuollon sekä elintarviketuotannon hygienian erikoiseläinlääkäritutkinnon kautta. Kokemukseni Euroopan komission palveluksessa vahvistivat käsitystä, että suomalaisella koulutustaustalla ollaan vaivatta hygieniasiantuntemuksen eturivissä Euroopassa ja muualla maailmalla.

Korkeatasoisen opetuksen taustalla on huippuluokan tiede. Tutkimuksen kohteina ovat keskeiset elintarvikkeiden ja ympäristön mikrobiologiset ja kemialliset vaarat sekä niiden esiintymiseen vaikuttavat tekijät. Tutkimusaiheet liikkuvat elintarviketuotannon kaikissa vaiheissa ja eri elintarvikeryhmissä talousvesi mukaan lukien. Tuoreena aluevaltauksena on elintarvikevalvontaan ja ympäristöterveydenhuollon hallintoon liittyvä tutkimus. Laitoksella tehtävä tutkimus on arvioitu kansainvälisesti korkeatasoiseksi.

Alan suomalainen opetus ja tutkimus ovat hyvin täyttäneet niille asetetut tavoitteet ja osoittaneet olevansa ajan hermolla. Mitkä asiat ovat ajankohtaisia, kun alan 75-vuotispäiviä vietetään vuonna 2034?

Elintarvike- ja ympäristöhygienian kannalta merkittävimpiä tulevaisuuden muutoksia ovat tuotannon keskittyminen ja kansainvälistyminen sekä kuluttajien vaatimustason jatkuva nousu. Ikääntyminen lisää elintarviketurvallisuuden riskijoukkoa, erityisesti yli 85-vuotiaiden osalta, sekä laitosuokailun piirissä olevien määrää. Väestön ja elintarviketuotannon keskittyminen pidentää elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden kuljetusmatkoja. Globaaleista ilmiöistä ilmastomuutos – sekä sen torjunta että siihen varautuminen – vaikuttavat sekä elintarvike- että ympäristöhygieniaan. Uuden tutkimuksen vääjäämättömänä seurauksena tietomme turvallisuusriskeistä syventyy ja muuttuu. Myös turvallisuusriskien hallintamenetelmiä on siksi jatkuvasti kehitettävä. Myös analyysimenetelmät paranevat jatkuvasti. Vuonna 2034 tuskin enää käytetään agarlevyjä.

Eläinlääkäreiden perustehtävät liittyvät tulevaisuudessa edelleen kotieläinten ja niistä saatavien tuotteiden kuluttajaturvallisuuden varmistamiseen. Laaja-alainen koulutus on mahdollisuus, ei uhka. Siksi on välttämätöntä, että eläinlääkäreiden peruskoulutukseen jatkossakin kuuluu riittävästi myös elintarvike- ja ympäristöhygienian opintoja. Ympäristöterveydenhuollossa siirrytään lähivuosina suurempiin, päätoimisesti johdettuihin yksiköihin. Eläinlääkäreiden vahvuuksina johtotehtävissä ovat laajat mahdollisuudet erikoistumiseen sekä hallinnon koukeroihin paneutuva tutkimustyö.

Julkishallinnon sijaan yksityisellä sektorilla eläinlääkäreiden hygieniakoulutusta on hyödynnetty huomattavasti enemmän. Jos kysymys on osaamisen puutteesta tai kapeudesta, on yliopistoon vuonna 2007 perustettu teollisen hygienian professuuri merkittävä askel eteenpäin. Suomen elintarviketuotannolla on mahdollisuuksia menestykseen kovan kilpailun kansainvälisillä markkinoilla. Tämä edellyttää kuitenkin laatu- ja turvallisuusasioiden erittäin korkeatasoista hallintaa; asiantuntemusta, jota eläinlääkäreillä on tarjottavana.

Markkinat globalisoituvat ja siksi myös koulutuksen ja tutkimuksen on kansainvälistyttävä. Suomella on tässäkin suhteessa paljon annettavaa ja yhteistyö on käynnistynyt muun muassa yhdysvaltalaisien tahojen kanssa. Sen lisäksi osallistumista päätöksentekoa lähempänä olevaan eurooppalaiseen tutkimusyhteistyöhön tulee lisätä.



Veli-Mikko Niemi

ELL elintarviketurvallisuusjohtaja, maa- ja metsätalousministeriö