

LAUSUNTO LUONNOKSISTA MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖN ASETUKSIKSI ELINTARVIKELAIN KOKONAISUUDISTUKSEEN LIITTYEN

Maa- ja metsätalousministeriö

kirjaamo@mmm.fi

Viite: lausuntopyyntö VN/24553/2020, 13.11.2020

Yleiset kommentit asetusluonnoksiin

Yhdistys pitää asetusluonnoksia pääosin kannatettavina ja sillä ei ole huomautettavaa lausuntopyynnön asetusluonnoksiin 1), 3), 4), 5) ja 6).

Asetusmuutoksista ja ylipäätään elintarvikelain kokonaisuudistuksesta on syytä pitää valvojille koulutustilaisuuksia keväällä ja syksyllä 2021. EU-lainsäädännön vaatimuksia ei saa enää toistaa kansallisessa lainsäädännössä eli EU-lainsäädännön käyttämisestä pitäisi tulla valvojille aiempaa enemmän rutiinia. Tämä on merkittävä muutos myös elintarvikealan toimijoille. Kansallisille ohjeille, joissa EU-lainsäädännön ja kansallisen lainsäädännön vaatimukset on yhdistetty, on tarvetta.

Yksityiskohtaiset kommentit luonnokseen maa- ja metsätalousministeriön asetukseksi elintarvikehygieniasta

4 § Elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitus

Rekisteröidyn elintarviketoiminnan ilmoitukseen olisi liitettävä elintarvikehuoneiston pohjapiirros, jos kyse ei olisi virtuaalihuoneistosta. Ehdotus on kannatettava ja selkeyttää nykytilannetta. Pohjapiirros mahdollistaa toiminnan vaatimuksenmukaisuuden arvioinnin ja ennakkoneuvonnan jo rekisteröintivaiheessa. Liikkuvilla elintarvikehuoneistoilla ei ole käyntiosoitetta, joten maininnan liikkuvasta elintarvikehuoneistosta voisi lisätä kohtaan 4) vastaavasti kuin virtuaalihuoneistot. Liikkuvien elintarvikehuoneistojen osalta pohjapiirroksen sijaan myös kuvat myyntikojun tai -vaunun varusteista ovat riittävät.

6 § Alkutuotannon kirjausten säilytysaika

Toimijoille asetettu velvoite säilyttää tehtyjen tutkimusten uusimmat tulokset on kannatettava uudistus.

23 § Rekisteröidyn elintarviketoiminnan kaupallisia asiakirjoja koskevat vaatimukset

Rekisteröidystä elintarvikehuoneistosta toiseen elintarvikehuoneistoon lähetettäviä elintarvikkeita on seurattava kaupallinen asiakirja. Jäähdytettyjä, jäädytettyjä tai pakastettuja elintarvikkeita lähetettäessä asiakirjassa on oltava merkintä säilytyslämpötilasta, jos se ei käy ilmi elintarvikkeen pakkausmerkinnöistä. Kaupallisista asiakirjoista on säilytettävä vähintään yksi vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen -päivän jälkeen.

Ehdotus on kannatettava, jotta jäljitettävyyttä voidaan valvoa. Vaatimuksella on merkitystä myös mahdollisten elintarvikepetosten selvittämisessä. Asiakirjojen säilytysaika voi tulla yllättävän pitkäksi esim. myymälöillä, joilla myynnissä pitkään säilyviä tuotteita, kuten säilykkeitä ja pakas-

teita. Säilytyslämpötilan merkitseminen kuljetusasiakirjoihin on kannattava uudistus, mikäli lämpötila ei selviä pakkausmerkinnöistä. Tämä vähentäisi epäselvyyksiä elintarvikkeiden säilytyslämpötiloissa ja voisi vähentää myös ruokahävikin määrää.

24 § Rekisteröidyn elintarviketoiminnan lämpötiloja koskevat vaatimukset

Valvonnan ja toimijoiden kannalta on selkeää, että lämpötilavaatimukset säilyvät kansallisessa lainsäädännössä. Kohdan 9) mukaan kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, kalakukot ja muut vastaavat tuotteet, jotka on kuljetettu vähittäisliikkeeseen huoneenlämmössä, voidaan säilyttää vähittäisliikkeessä huoneenlämmössä vastaanottopäivän ajan, minkä jälkeen niitä ei saa enää myydä. Kokonaisia kalakukkoja voidaan kuitenkin myydä myyntiajan loppuun, mikäli ne säilytetään korkeintaan 6 °C:ssa. Jää epäselväksi, tuleeko kalakukot säilyttää koko ajan 6 °C:ssa vai voiko niitä myydä yhden päivän huoneenlämmössä ja siirtää sen jälkeen kylmään.

26 § Rekisteröidyn elintarviketoiminnan rakenteita koskevat yleiset mukautukset

Luonnoksen mukaan EU-lainsäädäntöä mukautettaisiin muun kuin vesihuuhtelukäymälän sallimisen osalta. Tarve muuhun kuin vesihuuhtelukäymälän sallimiseen on lähinnä saaristo tms. alueilla, joten tarve mukautukseen on vähäinen, varsinkin kun tapahtumissa ja lyhytaikaisessa kesätoiminnassa pystytään aikaisempaa useammin järjestämään perusbajamajan sijaan paremmin varusteltu vesihuuhtelukäymälä elintarvikealan toimijoille.

Nykyisessä ilmoitettuja elintarvikehuoneistoja koskevassa asetuksessa on vaatimus asiakaskäymälästä ja siihen liittyvä 6 asiakaspaikan sääntö. Perusteluissa ei ole otettu kantaa, onko vaatimus tarkoitus siirtää terveydensuojelulainsäädäntöön. Jos vaatimus poistetaan kansallisesta lainsäädännöstä kokonaan, tulevat elintarvikehuoneistojen henkilökunnan ja asiakkaiden yhteiset käymälät yleistymään, mikä ei ole toivottavaa esimerkiksi noroviruksen leviämisen ehkäisemistä ajatellen.

27 § Eläinten pääsy elintarvikehuoneistoon

Lemmikkieläimet saisi tuoda myös muiden kuin tarjoilupaikkojen asiakastiloihin. Muutos selkeyttää nykytilannetta esimerkiksi kauppahallien osalta, joissa on sekä myymälöitä että tarjoilupaikkoja. Valvonnassa on tullut vastaan myös tilanteita, joissa tarjoilupaikan asiakastilassa on pidetty elintarvikealan toimijan lemmikkilintuja. Salmonellariskin vuoksi lintujen pitäminen elintarvikehuoneiston asiakastiloissa ei ole toivottavaa.

37 § Hyväksytyn elintarvikehuoneiston kaupallisia asiakirjoja koskevat vaatimukset

Hyväksytyillä elintarvikehuoneistoilla vaatimukset ovat olleet jo voimassa olevassa lainsäädännössä, mutta niiden osalta kaupallisten asiakirjojen kopioiden säilytysaika pitenisi yhdestä vuodesta kahteen vuoteen. Jäljitettävyyden ja mahdollisten elintarvikepetosten selvittämisen kannalta muutos on tarpeellinen.

38 § Hyväksytyn elintarvikehuoneiston lämpötiloja koskevat vaatimukset

Muistiossa on mainittu, että ”Edellä mainittu lyhytaikainen poikkeama lämpötilavaatimuksesta saisi kuitenkin olla korkeintaan 3 °C säädetyistä lämpötilavaatimuksista. Jos poikkeama olisi tätä suurempi, toimijan olisi ryhdyttävä korjaaviin toimenpiteisiin säädettyjen lämpötilavaatimusten noudattamiseksi tai elintarvikkeen poistamiseksi elintarvikeketjusta. Ruokavirasto voisi tarvittaessa ohjeistaa asiasta.” Ruokaviraston ohjeistus on tarpeen, ellei vaatimusta sisällytetä lainsäädäntöön. Myös lyhytaikaisuus tulisi määritellä joko lainsäädännössä tai Ruokaviraston ohjeissa selkeästi.

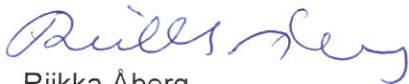
43 § Maitoalan hyväksytyn elintarvikehuoneiston toimintaa koskevat mukautukset

Uusi asetus ei sisällä aiempaa kansallista vaatimusta maidon ja maidosta valmistettujen tuotteiden pakkauksiin merkittävästä tiedosta siitä, mikä lämpökäsittely tai muu käsittely tuotteelle tai sen valmistuksessa käytetylle maidolle on säilyvyyden parantamiseksi tehty. Merkintävaatimus pastöroinnista/muusta lämpökäsittelystä tulisi sisällyttää myös uuteen asetukseen. Vastaavasti raakamaitoa koskevat nykyisen raakamaitoasetuksen liitteen 3 mukaiset vaatimukset listeria ja salmonellatutkimuksista tulisi sisällyttää uuteen asetukseen.

40 § Hyväksytyn elintarvikehuoneiston rakenteita koskevat yleiset lisävaatimukset

Uudessa asetuksessa ei ole aiemmassa laitosasetuksessa esitettyjä yksityiskohtaisia vaatimuksia eri toiminnoille vaadittavista tiloista tai toimintojen erottamisesta (esim. että leikkaamossa on oltava tilat ja laitteet vastaanotettavan lihan tarkastukseen ja puhdistukseen). Toivottavasti Ruokavirasto ohjeistaa näistä, sillä muuten voi olettaa, että laitoksissa tullaan hyväksymään melko erilaisia ratkaisuja, ja yksittäisen valvojan harkintaan voi jäädä päätettäväksi melko isojaakin rakenteellisia ratkaisuja. Tämä vaikuttaa toimijoiden yhdenvertaiseen kohteluun.

Eläinlääkärihygieenikkojen yhdistys ry kiittää maa- ja metsätalousministeriötä mahdollisuudesta antaa lausunto.



Riikka Åberg

Johtokunnan puheenjohtaja

