

10.3.2022

Ruokavirasto  
Kirjaamo  
PL 200  
00027 RUOKAVIRASTO  
kirjaamo@ruokavirasto.fi

**Lausunto Ruokaviraston ohjeluonnoksesta rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta**

viite 980/04.02.00.02/2022

Ruokavirasto on pyytänyt lausuntoa ohjeesta rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta. Eläinlääkärihygieenikkojen yhdistys ry (EHY ry) kiittää mahdollisuudesta antaa lausunto ja lausuu seuraavan.

**Yleistä**

Rekisteröityjä huoneistoja koskeva ohje on tärkeä ja siihen on sisällytetty hyvin käytännön esimerkkejä.

Elintarvikehuoneistoja koskeva yksityiskohtainen lainsäädäntö on vähentynyt elintarvikelain kokonaisuudistuksen myötä. Ohjeen ohjaava vaikutus on siten aikaisempaa suurempi ja siinä hyväksyttävänä ratkaisuna esitetyt rakenteelliset tai toiminnalliset ratkaisut ohjaavat toimijoita ja valvojia. Käytännön valvon-  
nassa on usein havaittu, että osa toimijoista suunnittelee toimintansa minimi-  
vaatimukset täyttävän ratkaisun mukaan, mikä on hyvä huomioida ohjeessa.

Olisi toivottavaa, että ohjeeseen olisi tässä vaiheessa sisällytetty myös sushin tarjoilua ja lämpötiloja koskevat tulkinnat.

Ohjeen ulkoasuun ja luettavuuteen olisi hyvä kiinnittää huomiota, esimerkiksi taulukot ovat vaikeasti luettavia ja sisällysluettelon numeroinnissa kohdat 2.4.3, 3.3 ja 4.1.1 puuttuvat.

**2.1.3 Siivous- ja puhdistusvälineiden puhdistus, huolto ja säilytys**

Siivousvälineiden säilyttäminen wc:n etuhuoneessa voi olla joissakin tilanteissa mahdollista, mutta sen ei pitäisi olla pienissäkään huoneistoissa automaattisesti minimivaatimukset täyttävä ratkaisu vaan asian voisi jättää valvontayksikön harkintaan. Yleensä siivousvälineille löytyy myös muu asianmukainen säilytys-  
paikka kuin wc:n etuhuone ja lisäksi siivousvälineiden pesuun ja huoltoon tulisi olla mietittynä tila.

10.3.2022

#### **2.1.4 Käymälät**

Kappaleessa olisi tarpeen ottaa selkeämmin kantaa, milloin asiakas- ja henkilökunnan wc voi olla yhteinen, kun ns. kuuden asiakaspaikan sääntö on lain-säädännöstä poistunut.

#### **2.1.6 Pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilaseurantajärjestelmä**

Kappale sopisi sijainniltaan lämpötilavaatimusten yhteyteen, kohtaan 3.

#### **2.2.2 Ruoanvalmistus ja pakkaamattomien elintarvikkeiden muu käsittely**

Ohjeen nykyinen muotoilu voi ohjata toimijoita liian pieneen vesipistemäärään eli kaksialtaisen vesipisteen käyttöön ainoana vesipisteenä.

Ruokaviraston toimijoille suunnatussa ravintolan perustamisohjeessa uudisrakennuksissa lähdetään yleensä siitä, että tiloissa on oltava ainakin kolme pesupistettä: yksi käsienpesua, yksi elintarvikkeiden huuhtelemista ja yksi astioiden huuhtelemista varten. Ohjeiden tulisi olla yhtenevät.

#### **2.2.3 Pakkaamattomien elintarvikkeiden myynti itsepalveluna**

Olisi hyvä mainita, että ottimet tulee säilyttää siten, että niitä voi käyttää elintarvikkeisiin koskematta niin kylmäsäilytettävien kuin muiden elintarvikkeiden osalta.

#### **2.6.1 Käsihygieniä ja käsienpesu**

Kappaleessa on otettu kantaa rakennekynsiin, joita ei tule käyttää ollenkaan elintarviketyössä, vaikka käytettäisiin suojakäsineitä. Rakennekynsiin liittyvä linjaus on tiukka verrattuna lävistyskoruja ja hiusten peittämistä koskeviin ohjeisiin.

#### **2.6.5. Työvaatteet**

Työvaatteiden säilyttäminen wc:n etuhuoneessa ei ole ensisijainen ratkaisu edes pienissä elintarvikehuoneistoissa, asiaan olisi hyvä jättää valvontayksikön harkintaa.

#### **3.2.2.1 Kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva leipomotuote**

Ohjeessa olisi hyvä huomioida, että illalla paistettuja leipomotuotteita voi myös säilyttää vastaavan ajan (myydä vielä aamulla), eikä tarvitse hävittää heti.

10.3.2022

### 3.4 Tarjollapitoaika

Ehdotetaan viimeisen lauseen (..ellei esimerkiksi kylmälaitteiden heikon toimimisen vuoksi ole järkevintä tulkita myynti..) poistamista tai muotoilua uudelleen.

### 4.7 Kansalliset säännöt vähittäisliikkeen vähäisestä, paikallisesta ja rajoitetusta toiminnasta 27 §

Elintarvikehygieniasetuksessa puhutaan mistä tahansa vähittäisliikkeessä käsitellystä eläinperäisen elintarvikkeen toimituksesta, ei pelkästään raakojen. Kohta koskee siten esimerkiksi jalostetun eläinperäisen elintarvikkeen jatkojalostamista, mikäli jatkojalostettu tuote on edelleen eläinperäinen elintarvike eikä yhdistelmäelintarvike.

### Suurkeittiöt

Kohtaan olisi hyvä täsmentää, että kyseessä voi olla myös eri toimijoiden tarjottu-lukeittiot, jos ne kuuluvat suurkeittiön omavalvontaan.

### 6. Elintarvikehuoneisto kotona

Kotitoimijaohjeistus on yksityiskohtainen ja sinänsä valvonnan kannalta hyvä. Ohjeessa on kuitenkin huomattavasti aiempia Ruokaviraston ohjeita tiukempia linjauksia esimerkiksi avokeittiön soveltuvuudesta tai lemmikkitalouksien suhteen. Aiempien rekisteröityjen kotitoimijoiden ilmoitusten käsittelyssä ja valvonnassa ei näitä ole huomioitu, joten tämä asettaa kotitoimijat eriarvoiseen asemaan.

Kotihuoneistoille on myös muita elintarvikehuoneistoja tiukempia vaatimuksia esimerkiksi päähineiden käytön osalta.

Riikka Åberg  
Johtokunnan puheenjohtaja