



LAUSUNTO  
26.8.2011

Maa- ja metsätalousministeriö  
Elintarvike- ja terveysosasto  
PL 30  
00023 VALTIONEUVOSTO

Viite kirjeenne MMM, dnro 1480/13/2011 / 22.6.2011

Asia **Luonnos asetukseksi ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta**

Elintarviketeollisuusliitto saattaa kantanaan luonnoksesta asetukseksi ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta maa- ja metsätalousministeriön tietoon seuraavaa:

Elintarviketeollisuusliitto pitää hyvänä ehdotuksen tavoitteita. Ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa tulee noudattaa yleisen elintarvikehygieniasetuksen ja eräiltä osin eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen koskevia hygieniasääntöjä ja ohjata toimijaa tutustumaan EU-lainsäädännön asianomaisiin kohtiin. Tämä vaatii viranomaisilta viestintää, että kaikki toimijat oppivat lukemaan myös EU-asetusta. Ehdotuksessa on pyritty ottamaan huomioon EU-lainsäädännön edellyttämä riskiperusteisuus, jotta vaatimuksista voidaan tarvittaessa ja perustellusti elintarvikevalvonnassa joustaa. Sinänsä asetuksen muutokset eivät tuo merkittäviä muutoksia toimijoille.

Asetuksen laatimisen yhtenä tavoitteena on ollut välttää toistoa. Viittaukset EU:n yleiseen hygieniasetuksen noudattamisesta ovatkin jättäneet pois joitakin aiemmassa elintarvikehuoneistoasetuksessa olevia mainintoja, esim. helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lyhytaikaisesta kuljetuksesta korkeammassa lämpötilassa kuin niiden säilytyslämpötila. Tästä käytännön esimerkkinä on, että täytekkakut kuljetetaan leipomoista normaalilämpötilassa muun kuorman mukana. Liitto esittääkin, että asetuksen perustelumiestiossa mainittaisiin ne helpotukset, joi- ta uudessa asetuksessa ei ole vanhaan nähden tarkoitus poistaa.

Liitto kiinnittää huomiota luonnoksen seuraaviin yksityiskohtiin:

1 § Soveltamisala

Liitto pitää myönteisenä, että elintarvikehuoneiston hyväksyntää ei enää tarvita vähäisen riskin omaavilta toimijoilta. Epäselväksi jää milloin hyväksyntävelvoite koskee kuljetuskalustoa.

### 3 § Rakenteelliset vaatimukset

Liitto pitää myönteisenä toisessa momentissa tehtyä muutosta, jossa siivouskomeron määritelmä on muutettu ilmaisuksi ”asianmukaisesti varustettu paikka siivousvälineille”. Siivouskomeron olemus on herättänyt vuosien ajan aivan liian paljon keskustelua tarkastuskierroksilla ja kiinnittänyt valvojien huomioita elintarviketurvallisuuden kannalta usein vähäpätöisiin ja epäolennaisiin seikkoihin.

### 3 luku Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset

Vanhassa laitosasetuksessa on määritelty eläimestä peräsin olevien elintarvikkeen vaaditut säilytys- ja varastointilämpötila. Toivomme, että asetusten päivityksen yhteydessä katsotaan että ko asetusten lämpötilavaatimuksissa ei ole risiiritäisyyksiä.

### 6 § Kuljetuslämpötilat

Kuljetuslämpötilat on määritelty asetuksessa nyt tuotteiden lämpötilan mukaan. Tuotteen säilyvyyden kannalta tuotteen lämpötila on olennainen, mutta käytännössä suuria volyymejä käsiteltäessä toimitaan olosuhdelämpötilaa seuraamalla.

Käytännön haasteeksi muodostuukin, miten varmennetaan tuotteiden lämpötila kuljetuksissa? Käytännössä pakatuista tuotteista mitataan pakkauslämpötila ja lisäksi on säilytys-/kuljetuslämpötilan seuranta, mutta itse valmiista tuotteesta ei lämpötilaa kuljetuksen aikana voida mitata pakkausta rikkomatta.

Esitämme, että asetuksessa huomioidaan sekä säilytyslämpötila että tuotteen lämpötila.

### 7 § Säilytys- ja myyntilämpötilat

Ensimmäinen momentti on vastaava aikaisemman asetustekstin kanssa ja sellaisenaan hyväksyttävä.

Toinen momentti pitää sisällään asetuksen keskeisen muutoksen eli helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset tarkoittaisivat jatkossa tuotteiden lämpötilaa eikä niiden säilytyslämpötilaa. Liiton näkemyksen mukaan elintarviketurvallisuuden kannalta tähän muutokseen ei ole tarvetta. Toisaalta tuotteen lämpötila voi muuttua nopeastikin säilytystilan lämpötilan hetkellisesti muuttuessa esim. auringonpaisteen vaikutuksesta. Tuotteen lämpötilamuutokset riippuvat olosuhdelämpötilan lisäksi mm. säilytysajasta, tuotteen sijoittelusta, koosta ja pinnan huokoisuudesta sekä pakkausmateriaalien ominaisuuksista.

Lämpötilojen mittaaminen hankaloituu. Liiton näkemyksen mukaan tuotteista mitattava lämpötila vaatisi yhteisiä ohjeita valvonnalle siitä, miten ja mistä kohtaa eri tuotteissa lämpötila olisi mitattava. Myös elintarvikepakkausten materiaalit keräävät lämpösäteilyä eri tavoin, mikä olisi huomioitava ohjeistuksessa.



Kylmäkalusteet ja tuotteiden sijoittelu ovat kehittyneet viime vuosien aikana myönteisesti niin, että säilytyslämpötilojen noudattaminen on tullut helpommin hallittavaksi. Mikäli lämpötilavaatimukset asetetaan nyt tuotteille, kylmälaitteille asetettavat vaatimukset kasvavat.

Emme kannata siirtymistä vain tuotteen lämpötilan seurantaan. Esitämme, että jatkossa on mahdollista huomioida molemmat sekä tuotteen että olosuhteen lämpötilat.

#### 9 § Jäähdyttäminen

Toivomme, että asetusten päivityksen yhteydessä katsotaan että ko luonnoksen ja pakastusasetusten lämpötilavaatimuksissa ei ole ristiriitaisuuksia.

#### Liite 2

Kohta 1a ... terästankissa tai epoksimuovilla tai sen teknisellä vasteella...  
Onko ko materiaaleissa riskinä bisfenoli A:n siirtyminen tuotteeseen?

Kunnioitavasti

ELINTARVIKETEOLLISUUSLIITTO ry

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Heikki Juutinen', is written over a light blue horizontal line.

Heikki Juutinen  
Toimitusjohtaja