



LAUSUNTO
31.10.2014

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Valvontaosasto
Ylitarkastaja Ville Kekkonen

Asia: **Lausuntopyyntö Elintarvikehuoneistojen riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen**
Viite: **Evira 7351/0004/2014**

Elintarviketeollisuusliitto ry (ETL) kiittää mahdollisuudesta antaa lausunto Elintarviketurvallisuusvirasto Eviralle luonnoksesta Elintarvikehuoneistojen riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen. ETL on tutustunut luonnokseen ja haluaa tuoda Eviran tiedoksi seuraavat huomiot.

Elintarvikkeiden riskiluokitusten ja valvontatarpeen määrittämiseen on ohjelunoksesta hyvin paneuduttu. Elintarvikevalvontaa tehdään jo nyt Suomessa säännöllisesti, suunnitelmallisesti ja tulokset raportoidaan asianmukaisesti aikaisemman ohjeen mukaisesti. Ohjelunoksesta paneudutaan lähinnä vaaroihin ja riskeihin. On hyvä myös tiedostaa, että elintarvikeala tuottaa hyvää ja turvallista ruokaa asiakkaille ja kuluttajille. Tuotteiden turvallisuuteen panostetaan, koska se on kaiken toiminnan perusta.

Toiminnan luonteen ja laajuuden arvioinnissa on aikaisempaa selkeämmin huomioida toimijan omat valmiudet varautua vaaroihin ja ennaltaehkäistä niiden toteutumista. Vo-lyymien kasvaessa toimijan omien valmiuksien tulee myös kasvaa samanaikaisesti ja omavalvontaa varten yritykset tekevät omia vaara-analyysyjä. Teknologian ja automaation kehittämisen ohella panostetaan myös henkilökunnan koulutukseen sekä koko toimitusketjun turvallisuuden hallintaan. ETL esittää, että toimijan oma toiminta tulee nostaa kolmanneksi arviointiperusteeksi arvioitaessa elintarvikehuoneiston toiminnan luonnetta.

Yritysten toimintahistoria on tärkeää huomioida. Oiva ei aloita uutta aikakautta yritysten toiminnassa eikä aloita nähdäksemme uutta ajanlaskua valvontahistoriassa. Valvontatarve tulee voida arvioida vuosittain ja valvontajakson alussa paikallisesti toimintahistoria ja toimijan omat toimintasuunnitelmat huomioiden.

ETL pitää tärkeänä, että valvontatarpeesta ja riskiluokituksesta keskustellaan avoimesti toimijan kanssa. Samalla tulee käydä läpi toimijan omat vahvuudet ja heikkoudet. Valvojan tulee myös keskustella miten vahvuuksia voi edelleen kehittää ja neuvoa keinoja heikkouksien vähentämiseksi.

Panimoalan toimijat kuuluvat kahden eri valvontaviraston piiriin. Kunnalliset elintarviketarkastajat tarkastavat vain virvoitusjuomien valmistuksen ja Valviran tarkastajat alkoholijuomien valmistuksen. Kolmantena saattaa käydä vielä talousveden valvoja kunnasta. Ehdotamme selvitettäväksi voisiko yksi ja sama kunnallinen valvoja perehtyä ko toimijan valvontaan kokonaisuutena. Oletamme, että sekä toimija että valvoja hyötyisivät kokonaisuuden hahmottamisesta.

Yrityksissä käy erikseen vielä kontaktimateriaalitarkastaja.

Muutama huomio ensin ohjeeseen ja sitten taulukoihin:

2 Valvontatarpeen määrittämiseen vaikuttavat tekijät

Toisessa kappaleessa mainitaan, että käsittelyolot ja elintarvikkeiden ominaisuuksiin liittyvät tekijät määrittävät sen, kuinka suuri vaara toiminnasta kuluttajalle aiheutuu. Käsittelyolot vaikuttavat myös siihen kuinka vaara hallitaan ja kuinka turvallinen tuotteesta tulee sekä kuinka hyvin tuote säilyy. Elintarvikkeita käsitellään pääsääntöisesti niiden tuoteturvallisuuden parantamiseksi. Olisi hyvä edes todeta molempia näkökulmien läsnäolo. Miksi elintarvikeprosessit nähdään ohjeessa vain vaaran lähteenä?

Neljännessä kappaleessa todetaan, että *vaaran toteutumisen todennäköisyyteen vaikuttaa suuresti elintarvikehuoneiston oma toiminta eli kuinka hyvin lainsäädäntöä noudatetaan ja kuinka hyvin elintarvikehuoneiston oma riskihallinta toimii. Tätä kokonaisriskiin vaikuttavaa elintarvikehuoneistokohtaista tekijää kuvaa valvontakohteen valvontahistoria.*

ETL saattaa tiedoksi, että valvontahistoria on vain yksi toimijaa kuvaava tekijä. Esi-tämme, että toimijan omia valmiuksia tulee huomioida laajemmin. Riskiluokitus, joka tehdään vain valmistettavan tuotteen ja kokoluokan perusteella, kuvastaa vain pientä osaa elintarvikehuoneiston toiminnan vaarojen tunnistamisesta ja riskien hallinnasta.

2.1 Toiminnan luonne (riskiluokitus)

Toisessa kappaleessa mainitaan erityyppisiä toimintaan liittyviä tekijöitä ja yksi niistä on toiminnan luonne. Kun siirrytään isoimpiin toimijoihin, niin asiat pystytään hoitamaan ammattimaisemmin ja siellä on useiden alojen erikoisasiantuntijoita, mikä tulee huomioida valvontatiheyttä vähentävänä tekijänä. Ohjeen tekstissä mainittujen seikkojen lisäksi ETL ehdottaa huomioitavaksi elintarvikkeita huoneistojen osalta esim.

Toimijan omat valmiudet	Miten	Lisätieto
Oma laboratorio	Onko akreditoitu Kemiallinen / Mikrobiologinen Henkilökunnan määrä ja kou-lutus	Milloin Mitä analysoidaan Frekvenssi
Palvelusopimus ulkopuolisen labo-ratorion kanssa	on / ei	Mikä laboratorio
Omavalvonnan taso, yrityskulttuuri	erinomainen / hyvä / huono	Valvojan näkemys
Päätoiminen laatupäällikkö	on / ei	työkokemus / koulutus
Lainsäädäntöasiantuntija tai pakkausmerkintäasiantuntija /	on / ei	työkokemus / koulutus
Toiminnan riskienhallintakyky	esim. omaehtoiset takaisinve-dot, sisäiset auditoinnit	Milloin / miksi / miten
Onko laatujärjestelmä	Onko auditoitu	Milloin / kuka
Onko tuoteturvallisuusjärjestelmä, mikä / mitkä	Onko auditoitu	Milloin / kuka
Onko USA:n vientilupa		Milloin / kuka
Onko Venäjän vientilupa		Milloin / kuka
Investoinnit laaduntuottokyvyn pa-rantamiseksi	Mitä on tehty, aika	Vaikuttaa mille osa-alueelle
Muut toimijan esittämä tekijä esim. asiakasauditoinnit	Milloin / kuka	



Monella suomalaisella toimijalla on sertifioituja laatu- ja/tai elintarviketurvallisuusjärjestelmiä (esim. ISO9001, ISO22000, FSSC22000,...), joita käy auditoimassa akkreditoituidut sertifiointilaitokset vähintään kerran vuodessa. Järjestelmien standardien vaatimukseen kuuluu lainsäädännön vaatimusten tunnistaminen ja niiden noudattaminen, jota sertifioija säännöllisesti tarkastaa.

Asiakasauditoinnit ovat tärkeä osa tuoteturvallisuuden varmistamista elintarvikeketjussa mm. elintarvikepetosten kohteeksi joutumisen ennaltaehkäisemiseksi. Kaupalliset reaali-teetit ovat yrityksen toiminnan kannalta tärkeitä ja yrityksen luotettavuus kauppakumppanina merkittävä lisäarvotekijä.

Riskiluokituksen mukaan sairaalakeittiötä ja riskiryhmille ruokaa valmistavia huoneistoja valvotaan 2-3 kertaa vuodessa, mutta täyssäilykkeet, jotka ovat prosessoituja, kuumakäsiteltyjä ja pitkään säilyviä tuotteita valvotaan vähintään kolme kertaa useammin? Voisiko valvontatarpeen arvioida toisin päin. Valvonnan lisäämistä tärkeämpi tekijä on valvojan ammattitaito ja kyky neuvoa toimijaa parantamaan omien prosessien ja toimintojen hallintaa.

Taulukko 1

Mihin perustuu jaottelu myyntiin, tarjoiluun, teolliseen valmistukseen, pakkaus- tai muu kontaktimateriaalialan toimintaan ja elintarvikkeiden maahantuontiin?

Elintarvikehuoneistojen kohdalle on merkitty riskiluokkaan 4 erityisryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden valmistus mm. lastenruoat ja korvikkeet. Ovatko nämä toimijat huoneistoja? Pitäisikö niiden olla taulukossa 2, jos käyttävät raaka-aineina raakaa lihaa ja tuoretta maitoa?

Leivät ovat riskiluokassa 2, mutta kahvileivät 3:ssa. Pääosa leipomoista leipoo sekä leipää että pullaa. ETL ehdottaa, että vain paistettuja tuotteita valmistavat leipomot menevät kaikki ryhmään 2. Jos leipomo valmistaa myös konditoriatuotteita tai suolaisia tai raakapakasteita, niin tulee harkita kuuluuko edelleen riskiluokkaan 2 vai luokkaan 3.

Laktoosittomien ja gluteenittomien tuotteiden valmistus on hyvin erilaista. Gluteenittomat tuotteet vaativat erillisen tuotantotilan ja ovat selkeästi erityisryhmälle valmistettavia elintarvikkeita ja kuuluvat ryhmään 3. Merkittävä allergeeniriski.

Laktoosittomat huoneistoissa valmistettavat tuotteet esim. leivät ja kahvileivät tulee laittaa luokkaan 2. Huoneistoissa käytetään yleensä valmiiksi prosessoituja maitotuotteita ja tällöin raaka-ainevalinnoilla vaikutetaan tuotteen koostumukseen. Jos laitoksessa valmistetaan laktoosittomia tuotteita (raaka)maidosta, niin tällöin korkeampi riskiluokka on perusteltu, koska itse jo laktoosittomuuden valmistusprosessi on vaativa.

Mihin kuuluu huoneisto, jossa käsitellään raakaa lihaa, mutta ei valmisteta lihavalmisteita, vaan lihaa sisältävää valmisruokaa? Onko ko. huoneisto riskiluokassa 3?

Tärkeä kasvava tuoteryhmä ovat tuorekasvikset joko sellaisenaan tai jatkojalostettuna sekä niistä valmistetut yhdistelmätuotteet. Mihin ryhmään ne kuuluvat?

Taulukko 2

Voisiko eläinperäisten lihavalmisteiden ja kalajalosteiden valmistus riskiluokassa 3 siirtää samaan riskiryhmään 2 muiden eläinperäisten tuotteiden kanssa? Jalosteiden valmistus sisältää kypsennys- tai muun säilyvyyttä parantavan käsittelyn.

Taulukkoa voisi yksinkertaistaa ja luopua riskiluokasta 4 kokonaan. Jos ilmenee erityisriskejä tai esim. laitoksen sisäinen hygieniaongelma, niin valvonta suoritetaan täysimääräisenä. Vaikka luokkien määrä vähenee, niin volyymien kasvaessa valvontafrekvenssi vastaavasti kasvaa, mikä on luokkien määrää olennaisempi tekijä.

Huoneistojen puolella taulukossa 1 huomioidaan elintarvikkeiden maahantuonti ja erityisesti 3. maantuonti. Myös laitokset harjoittavat tuontia mm. tuoreen lihan, pakastetun lihan, maidon, kalan ja erilaisten valmisteiden tuontia sekä EU:sta että kolmansista maista. Tulisiko tämä huomioida riskiluokituksessa ja valvontatarpeessa?

Taulukon ohjeellisten tarkastusten lisäksi valvova eläinlääkäri tekee laitoskohtaisesti myös muita tarkastuksia kuten hygienianäytteenottoa tuotantoympäristöstä, Venäjän vientivaatimusten tarkastuksen ja ensisaapumisvalvonnan tarkastuksen vuosittain. Voiko näitä käyntejä yhdistää? Valvonnan monimuotoisuus aiheuttaa yrityksille paljon hallinnollista taakkaa ja kun sekä tarkastukset että analyysit laskutetaan toimijoilta, niin toimijat ovat perustellusti huolissaan kilpailukyvystä suhteessa niihin maihin ja tuontituotteisiin, joissa vastaavia hallinnollisia kustannuksia ei yrityksiltä peritä (esim. Saksa).

2.3 Valvontahistoria

Ensisijaisesti elintarvikeketjussa pyritään vähentämään elintarvikkeista aiheutuvia riskejä ja kotimaisen elinkeinon piirissä tässä on onnistuttu hyvin viimeisimmän elintarviketurvallisuusselonteon mukaan. Toimijat vastaavat hyvin omasta toiminnastaan ja pääsääntöisesti pyrkivät ylittämään lakisääteiset vaatimukset. Ensimmäisen kappaleen ensimmäinen lause tuleekin muuttua. Kuinka suuri riski kuluttajalle ja yhteiskunnalle olisi kotimaisen (lähtökohtaisesti riskejä aiheuttavan) elinkeinon alasajo?

Toimijan oman toiminnan arvioinnin kriteerit tulee huomioida kohdasta 2.1.

Yritysten toimintahistoria on tärkeää huomioida. Oiva ei aloita uutta aikakautta yritysten toiminnassa eikä aloita nähdäksemme uutta ajanlaskua valvontahistoriassa. Valvontatarve tulee voida arvioida valvontajakson alussa paikallisesti toimintahistoria ja toimijan omat toimintasuunnitelmat huomioiden. Lähtökohtaisesti nykyisen valvontatiheyden tulee riittää jatkossakin, jos muuta ei ilmene.

Tarkoittaako esitetty malli valvontatiheyden määrittämiseksi ja vähentämiseksi poikkeamien suhteen nollatoleranssia? Nousevatko valvonnan frekvenssit 2016? Ja voidaan tarkastuskäyntejä vähentää vasta kolmen vuoden kuluttua?

Esitystä ei voida hyväksyä. Esitys voi johtaa siihen, että valvoja voi Oivan myötä työllistää itsensä hyvin, kun vain muistaa kerran kolmessa vuodessa antaa yhden hyvän. Missä on raportissa tai säädöksessä on mainittu, että elintarvikevalvontaa tulee olennaisesti tiukentaa ja siirtää nollatoleranssiin?



Esitetty malli aiheuttanee sen, että 2016 valvontaresurssit tulee noin kaksinkertaistaa, vaikka toiminta ja elintarviketurvallisuus ovat yhtä hyviä kuin aikaisemminkin. Turhaa työtä ja ylimääräisiä kustannuksia tulee välttää. Valvontakäynnit eivät välttämättä lisää elintarviketurvallisuutta, mutta lisäävät kuntien työtä ja kotimaisen ruoan kustannuskennettä tarpeettomasti.

ETL esittää, että jos toimija ei saa Oivan myötä korjattavaa tai huonoa tulosta valvontajaksolla, niin silloin tulee valvontatiheyttä vähentää. Sidosryhmäkokouksissa on tuotu esille, että hyvä tarkastustulos on jo riittävä.

4 Ilmoitettava toiminta: Pakkaus- ja muu elintarvikekontaktimateriaali-alan toiminta

Ei kommentteja.

5 Tarkastukseen käytettävä aika

Toimijalle on tärkeää pätevä ja asiallinen tarkastus, joissa huomioidaan tarkastettavat kohteet ja keskustellaan havaituista seikoista. Tarkastuksiin käytettävään kokonaisaikaan ei tule kohdistaa nousupaineita eikä nykyisiä laskutettavia kustannuksia lisätä.

Tarkastustiheys on osalle yrityksiä taulukon mukaan vähän suurempi, mutta tarkastuskerralle määriteltä aika lyhyempi. Vertailu on hankalaa, mutta saamienne palautteiden mukaan toimijoille sopii tiheämpikin tarkastusväli, jos tarkastuksiin kuluva aika vuositasolla ei pitene. Nykyisillä valvontaresursseilla tulee selvittää elintarvikevalvonnasta jatkossakin.

Muutama toimija on todennut, että valvoja käy esitettyä useammin ja toimintaan on oltu hyvin tyytyväisiä. Jos ulkopuolinen valvoja on pätevä ja toimija katsoo, että usein tapahtuvasta valvontakäynnistä on hyötyä, niin toivomme että tämä on jatkossakin mahdollista. Näissä tapauksissa valvontatarve tulee sopia erikseen ja mainita valvontasuunnitelmassa. Toimija luonnollisesti maksaa saamastaan palvelusta.

Kunnioitavasti

Elisa Piesala
Toimialapäällikkö
Elintarviketeollisuusliitto ry