



LAUSUNTO
9.1.2015

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Valvontaosasto
Ylitarkastajat Ville Kekkonen ja Anne Fagerlund

Asia: **Lausuntopyyntö Elintarvikehuoneistojen riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen (teurastamot)**
Viite: **Evira Dnro 9140/0004/2014**

Elintarviketeollisuusliitto ry (ETL) kiittää mahdollisuudesta antaa lausunto Elintarviketurvallisuusvirasto Eviralle luonnoksesta Elintarvikehuoneistojen riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen. Saman ohjeen edellisestä versiosta antoi ETL lausunnon jo lokakuun lopussa ja pääosin kantamme on entisellään.

Tässä lausunnossa lausutaan **punaisella** merkityistä teurastamojen valvontaa koskevaa kohtaa. Lisäksi halutaan tarkentaa valvontahistoriaa ja valvontafrekvenssin vähentämistä koskevaa osaa edellisestä lausunnosta.

ETL on tutustunut luonnokseen ja haluaa tuoda Eviran tiedoksi seuraavat huomiot.

Nyt lausunnolla olevassa ohjeessa on olennaista riskiluokitus ja valvontafrekvenssi. ETL:n 31.10.2014 päivätyssä lausunnossa on jo todettu, että riskiluokkien määrittely pelkästään tuotteiden perusteella ei indikoi todellisia riskejä. Tarkastusfrekvenssi määräytyy suoraan vain kokoluokan mukaan. Tässä ei ole huomioitu laitoksen / teurastamon omaa toimintaa ja valmiuksia hallita riskejä kuten henkilökunnan osaamista, järjestelmien tasoa tai teknologisia mahdollisuuksia tuottaa turvallisia elintarvikkeita.

Esimerkki toiselta sektorilta. THL edustajat ovat todenneet, että pienillä vesihuoltolaitoksilla esiintyy enemmän talousveteen liittyviä hygieniao ongelmia kuin isoilla laitoksilla, johtuen isojen laitosten mm. paremmasta teknologiasta, henkilökunnan osaamisesta, laitosten paremmasta toimintavarmuudesta ja paneutumisesta riskienhallintaan.

ETL pitää tärkeänä, että valvontatarpeesta ja riskiluokituksesta keskustellaan avoimesti toimijan kanssa, sillä riskit ovat laitospesäisiä ja toimija itse tuntee yleensä parhaiten oman toiminnan riskit. Samalla tulee käydä läpi toimijan omat vahvuudet ja heikkoudet. Valvojan tulee myös keskustella miten vahvuuksia voi edelleen kehittää ja neuvoa keinoja heikkouksien vähentämiseksi.

Muutama huomio ensin ohjeeseen ja sitten taulukoihin:

2 Valvontatarpeen määrittämiseen vaikuttavat tekijät

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 perusteella, kuvastaa vain pientä osaa elintarvikehuoneiston toiminnan vaarojen tunnistamisesta ja riskien hallinnasta.

2.1 Toiminnan luonne (riskiluokitus) **Tämä pätee myös teurastamojen kohdalla (kopio 31.10)**

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
Tarkastuseläinlääkärien toiminta	Määrä Kokemus	Yhteistyötavat Kommunikointi Läsnäolo
Oma laboratorio	Onko akreditoitu Kemiallinen / Mikrobiologinen Henkilökunnan määrä ja koulutus	Milloin Mitä analysoidaan Frekvenssi
Palvelusopimus ulkopuolisen laboratorion 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 takaisinvedot, 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 parantamiseksi	Mitä on tehty, aika	Vaikuttaa mille osalualueelle
Muut toimijan esittämä tekijä esim. asiakasauditoinnit	Milloin / kuka	

Toimijan omia toimija kuvaavassa taulukossa on esimerkein tuotu hyvin esiin sitä, mitä kaikkia seikkoja voisi ottaa myös huomioon arvioitaessa toiminnan riskin suuruutta ja laitoksen omia valmiuksia hallita riskejä. Samalla valvoja tulee vuosittain huomioida millainen toimintaympäristö toimijaan vaikuttaa.

Taulukko 2

Kaikki teurastamot ovat nyt samassa riskiluokassa 3. Tämä OK.

Ohje ei ota kantaa eläinlääkärien suorittamaan lihantarkastustoimintaan. Jos eläinlääkärit tarkastavat eläimet ja tekevät lihantarkastuksen ym. pakolliset viranomaistehtävät, tulee merkittävä osa teurastukseen liittyvistä riskeistä tarkastettua viranomaistoinnina. Tämä tarkastuseläinlääkärien päätyön hyvä hoitaminen on ensisijaista teurastamon toiminnan kannalta.



2.3 Valvontahistoria

Lokakuussa antamassamme raportissa vastustettiin valvontatiheyden määrätymistä/harventamista valvontatuloksen mukaan.

Aikaisempi esityksemme: ”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.”

Yksittäisen valvontatuloksen ei tule edelleenkään määrätä valvontatiheyttä eikä sen tulee vaikuttaa valvojen työllistymiseen, sillä kaiken toiminnan ei tule aina olla oivallista vaan myös hyvät tulokset ovat riittäviä. On yleisesti tiedostettua, että jos valvoja haluaa, niin aina voi löytää jotain korjattavaa, jos riittävän tarkasti ja pitkään etsii. Eri asia on onko löydöksellä merkitystä elintarviketurvallisuuden kannalta ja mikä on ollut valvojan motiivi.

Jotta valvonta olisi aidosti riskiperusteista ja tulee valvontatiheyden suunnittelu olla paikallisen valvojan päätettävissä. Vaihteluväli tulee ilmoittaa taulukossa esim. 4-8 kertaa ja paikallinen valvoja päättää valvontatarpeen riskiperusteisesti ja yhdessä toimijan kanssa avoimesti keskustellen.

4 Teurastamot, pienteurastamot, poroteurastamot ja riistan käsittelylaitokset

Teurastamo

Teollisuuden kanta on, että kerran viikossa tapahtuva tarkastus on liian usein. Valvontatapahtuma edellyttää aina asioiden läpikäyntiä tuotantohenkilöstön kanssa ja mahdollisia korjaavia toimenpiteitä, joihin on myös varattava aikaa. Teurastamoiden toiminta ja omavalvonta on yrityksen henkilökunnan vastuulla ja viikoittainen tarkastaminen ei liene tarpeen. ETL esittää 1 – 2 valvontakertaa kuukaudessa riippuen laitoksen koosta, toimintojen lukumäärästä, henkilökunnan ammattitaidosta ja toimijan omasta muusta toiminnasta (ks em. taulukko).

Jotta valvonta olisi aidosti riskiperusteista ja huomioi paikalliset erityispiirteet (esim. muutokset teurastusvolyymeissa, sesonkiluonteisuus mm. poroteurastus tai teurastuspäivien supistuminen yt-neuvottelujen myötä) tulee valvontatiheyden suunnittelu jättää paikallisen valvojan tehtäväksi.

Vaihteluväli tulee ilmoittaa taulukossa esim. 12-20 tarkastusta/vuosi ja paikallinen valvoja päättää valvontatarpeen riskiperusteisesti ja yhdessä toimijan kanssa avoimesti keskustellen. Tuleva raportointivelvoite huolehtinee siitä, että valvonnat tulevat hoidettua asianmukaisesti.

Esim. taulukossa 2 kokoluokka 3, riskiluokka 3 → 4-8 tarkastusta/vuosi.

Pienteurastamot

Pienteurastamoissa 2-4 kertaa on OK.

Poimintoja saamistamme yksittäisistä kommentista:

- Lakimääräiset 12 tarkastusta on ajoittunut loppuvuodelle, koska viranomaiset eivät ole tehneet tarkastuksia tasaisesti läpi vuoden. Sitten niitä on voinut olla joulukuussa 3 kpl viikossa, mikä ei ole järkevää. Valvontojen ajallisesti tasainen jakaantuminen on toivottavaa.



- Ei tarkastuksien määrä ratkaise vaan laatu ja lakien ja omavalvontasuunnitelman noudattamisen valvominen.
- Pitäisi voida yhdistää valvontaa, niin että esim. USDA/Venäjä/Oiva/Kiina tarkastuksissa kun vaaditaan tarkastettavaksi samoja asioita, voitaisiin ne kuitata yhdellä tarkastuksella. Ettei käy niin, että tällä viikolla tarkastetaan talousveden valvontaa omavalvonnan tarkastajana ja seuraavalla viikolla tehdään sama tarkastus vaikkapa USDA tarkastajana.

Kustannukset

Jo tällä hetkellä teurastamojen ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvontakustannukset ovat korkeat eivätkä ne saa nousta. Myös nykyisillä resursseilla tulee pystyä valvonnan hoitamaan.

Teurastamoiden yhteydessä olevat laitokset tulee tarkastaa samalla frekvenssillä kuin muutkin vastaavat kuntien valvonnassa olevat laitokset. Voidaanko valvonnan määrää teurastamoissa ja niiden yhteydessä olevissa laitoksissa muuttaa samalla tavalla kuin kunnallisen terveystarkastuksen piirissä olevilla toimijoilla?

Raportointi?

Käytännössä tarkastuseläinlääkärit havainnoivat isoissa teurastamoissa toimintaa koko ajan, mutta toteutuneeseen valvontatarkastukseen liittyy myös raportointi. Saamme palautteen mukaan hyvää jouhevaa yhteistyötä tontilla työskentelevien eläinlääkäreiden kanssa arvostetaan. Hyvän yhteistyön toivotaan jatkuvan tulevaisuudessakin. Uudet raportointitavat eivät toivottavasti hankaloita yhteistyötä tai tarpeettomasti muuta hyviä talokohtaisia käytäntöjä.

Luonnoksesta ei käy ilmi kuinka usein valvonnasta raportoidaan ja millä tavoin? Oiva-raporttien vaikutusta laitosten riskinarviointiin on vaikeaa vielä arvioida. Ketä teurastamoiden julkiset valvontaraportit palvelevat? Mitä kuluttaja haluaa tietää teurastamoista? Kaikki kuluttajat eivät välttämättä halua nähdä tai edes kuulla teurastamoiden valvontaraportteista. Toivottavaa on, että valvontaraportteista ei muodostu toimijoille uusia liiketoimintariskejä.

Yhteiskunnassa on useita laillisia tärkeitä toimintoja, jotka on sovittu hoidettaviksi ammattimaisesti ja toiminnot ovat viranomaisten valvonnassa. Tämä järjestelmä toimii teurastuksen ja lihantarkastuksen osalta Suomessa hyvin. Kuinka paljon ja miten teurastustoiminnasta on tarpeellista raportoida aktiivisesti julkisesti, tulee tarkoin harkita.

Olemme käytettävissänne ja keskustelemme mielellämme riskiperusteisuuden taulukoinnista kanssanne. Asia on tärkeä ja moniulotteinen ja nyt on oiva mahdollisuus uudelleentarkasteluun ja toiminnan kehittämiseen myös tältä osin.

Kunnioitavasti

Elisa Piesala
Toimialapäällikkö
Elintarviketeollisuusliitto ry