

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira  
Valvontaosasto  
Elintarviketurvallisuusyksikkö  
Elintarvikehygieniayksikkö

**Asia**                    **Lausuntopyyntö Oiva arviointiohjeista hyväksytyille huoneistoille, osa 3**  
**Dnro**                    **Evira/537/0004/2015**

Elintarviketeollisuusliitto ry (ETL) kiittää jälleen mahdollisuudesta lausua Oivan valvonnan arviointiohjeista hyväksytyille elintarvikehuoneistoille. Kyseessä on kolmas erä Eviran laatimia ohjeita.

Eläinperäisten elintarvikkeiden pakastuslämpötilan lyhytaikaiset poikkeamat tulee sallia kansallisesti Oiva-valvontaohjeella ja näin vähentää turhan hävikin syntymistä ketjun alkupäässä. Aiheesta tarkemmin kohdassa 6.6.

#### 3.6 Jätteiden ja jätevesien poistaminen tuotannosta

Oivallisessa on esimerkkinä, että jätteet siirretään mahdollisimman pian esimerkiksi seuraavan tuotantotauon aikana.

Esimerkki ei saa muodostua standardiksi nopeasta jätteiden poistamisesta. Tauko ei välttämättä ole tuotannosta riippuen sopiva hetki jätteiden poistamiseen.

Ehdotetaan lisättäväksi: ...tuotantotauon aikana *tai tuotantovuoron päättyessä*.

#### 4.3 Henkilökunnan työ- ja suojavaatetus

Työvaatteiden puhtautta ei Oivallinen -kohdassa saa yksipuolisesti tulkita siten, että vaatteiden tulee pysyä puhtaina koko päivän. Tietyissä tehtävissä työvaatteet likaantuvat välittömästi, kun työt alkavat. Suojavaatteet ovat suojavaatteita ja suojaavat työntekijää likaantumiselta työtehtävissä ja elintarvikkeita kontaminaatiolta.

Valvojien koulutuksessa tulee kertoa selvästi, että normaali likaantuminen ei heikennä tulosta ja että riittää kun työtehtäviä aloittaessa suojavaatteet ovat puhtaita.

#### 4.4 Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Lyhytaikaisten työsuhteiden huomiointi?

#### 4.6 Hygieniaosaamisen todentaminen

OIVA-vaatimus ei ole linjassa elintarvikelain 23/2006 27 §:n kanssa, Elintarvikelaissa todetaan seuraavasti: "Elintarviketurvallisuusviraston hyväksymän mallin mukainen todistus (*osaamistodistus*), jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta.

<https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023 - a8.4.2011-352>"

Tämän ohjeen alkuun ehdotetaan lisättäväksi alkuun *Huomio ja sen alle maininta lyhyistä työsuhteista*.

## 6.5 Pakastaminen

**Hyväksyttävien huoneistojen ohjeessa kohdassa 6.6 Pakastaminen mainittu lyhytaikainen lämpötilapoikkeama, jolloin pakasteiden lämpötilan nousevat enintään 3 astetta. Tämä tulee sallia Suomessa myös pakastetuille eläinperäisille elintarvikkeille. Lyhytaikainen poikkeama ei aiheuta terveysvaaraa, koska tuote on edelleen hyvin pakastettu eli -15 asteinen enintään. Lyhytaikaisen poikkeaman sallii myös erityislainsäädäntöä oleva kansallinen pakasteasetus.**

Tämä olisi tärkeä kansallinen uusi linjaus, joka vähentää eläinperäistä elintarvikehävikkiä jo elintarvikeketjun alkupäässä. Lyhytaikainen lämpötilapoikkeama on sallittu jo 852/2004 mukaan hyväksytyissä huoneistoissa ja asetus kattaa kaikki pakastetut elintarvikkeet. 853/2004:n kirjaama raja on joustamaton ja kansallinen joustavuus tulee ottaa nyt käyttöön. Säädösten välillä on ristiriitaa.

Esimerkkinä voidaan mainita, että iso lihaerä on laitettu laitoksella hylkyyn, kun eläinlääkäri toteama erän lämpötila oli -17,6 celsius astetta. Muutoin lihaerä oli moitteeton. Lämpötilatulkinta on asetuksen mukainen, mutta jos valvoja ei tiedosta mahdollisuutta paikalliseen joustavuuteen eikä osannut arvioida todellisia elintarvikeeturvallisuusriskejä, niin näin voi käydä.

Käytössä oleva ohje "6.6 Pakastaminen" on hyvin kirjoitettu tältä osin. Voiko samaa tekstiä käyttää myös hyväksytyille huoneistoille?

-----  
Pakastamisen ajoittuminen viivytyksettä tuotteen jäädyttämisen, valmistuksen tai muun käsittelyn jälkeen "viivytyksettä" tulkinnassa tulee hyväksyä normaali prosessin mukainen suunniteltu toiminta.

## 17.1 Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Mikrobikriteeriasetuksessa määriteltyjen omavalvontatutkimusten lisäksi yritysten omavalvonnassa tehdään myös muita määrittelyjä, joille toimija on määritellyt ohjearvot. Ohjearvojen status ei kuitenkaan ole sama kuin lakisääteisten raja-arvojen.

### 17.11 Lääkejäämät

Ei huomautettavaa. Verrattuna muihin kohtiin tämän arviointikriteerit oli erityisen tarkkaan määritelty.

## 18.1 Oiva raportin esilläpito

Onko esilläpito vaatimus muuttunut? Linkki yrityksen kotisivuilta Oivahymy.fi nettisivuille on riittänyt aikaisemmin. Rekisterin ylläpitovastuu on Eviralla ja sieltä kuluttaja löytää ajantasaiset raportit. Oivahymy.fi –sivut ovat ajantasaisia ja luotettavia viranomais-ten ylläpitämiä ja linkin yrityksen pääsivulta sinne tulee riittävä.



Raportin julkaiseminen nettisivuilla on sinänsä ok, mutta tämän esilläpitovaatimuksen soveltaminen on hankalaa. Markkinointisivuja voi olla useita jopa kymmeniä, yhdellä tuotteella voi olla useita valmistuspaikkoja, joten raportin päivittämisen tulee olla selkeää ja yksinkertaista. Jatkuvia päivityskustannuksia ei tule aiheuttaa yrityksille. Kerran laitettava linkki on kustannustehokkaampi kuin kuukausittain päivitettävä raportti.

Sivuston ylläpito ja jatkuvat muutokset maksavat, mikä jälleen lisää järjestelmän aiheuttamaa hallinnollista taakkaa toimijoille. Missä vaiheessa voidaan harkita näiden Evi-ran aiheuttamien lisäkulojen korvaamista toimijoille?

Jos sivustolla ei ole nettimyyntiä, niin silloin ei pääsivulla tarvitse olla näkyvällä paikalla mainintaa raportista, riittääkö, että on esim. hakemistossa?

Mikään laki ei edellytä yritykseltä nettisivuja. Jos sellaisia ei ole olemassa, niin raportin laittamista sinne ei voida myöskään vaatia.

Kiitos ahkeroinnistanne ohjeiden parissa.

Kuten aiemmissakin lausunnoissa, ETL korostaa edelleen raportin yleisarvosanan epäedustavuutta. Heikoin arvosana yleisarvosananana, koko kuukauden jatkuvasta arvioinnista isoilla laitoksilla on epäedustava. Vain kotimaisiin toimijoihin kohdistuvasta häpeärangaistusmallista tulisikin luopua.

Yleisarvosanan sijaan valvontatulosten yleiskuvaa voidaan ymmärtääkseni seurata Oiva-tietokannan yksityiskohtaisempien tulosten kautta esim. alueellisesti, ajallisesti, toimijan tai rivin mukaan. Näin saadaan selville mitä jo osataan ja myös missä on kehitystarpeita. Toimijan häpeärangaisemisen sijaan tulisikin nostaa esille kehitysnäkökulma ja selvittää mihin esim. koulutusta voidaan suunnata - valvojille vaiko jonkun alueen toimijoille. Elintarviketurvallisuus tehdään yhdessä.

Kunnioitavasti

Elisa Piesala  
Toimialapäällikkö  
Elintarviketeollisuusliitto ry