

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira  
Elintarvikehygieniayksikkö  
Ylitarkastaja Carmela Hellsten

LAUSUNTO  
16.1.2015

1 (3)

Asia: **Lausuntopyyntö Eviran ohjeluonnoksesta omavalvonnan valvonta**  
Viite: **Evira Dnro 8681/0004/2014**

Elintarviketeollisuusliitto ry (ETL) kiittää mahdollisuudesta antaa lausunto luonnoksesta Eviran ohje elintarvikehuoneistojen omavalvonnan valvonnasta.

Ohjeluonnos on yleisvaikutelmaltaan hyvä, asiallinen sekä sisällöltään selkeä ja ymmärrettävä. Tavoite yhtenäistää valvojen käsityksiä omavalvonnasta sekä sen asianmukaisesta ja riittävästä todentamisesta on erittäin kannatettava toiminnanharjoittajien tasapuolisen kohtelun turvaamiseksi.

Myönteistä on erityisesti se, että ohjeluonnoksessa on käytetty sanoja neuvoa ja joustaa eri yhteyksissä hyvin ja perusteet taustoittaen. ETL pitää tärkeänä, että paikallisia valvoja ohjeistetaan ja kannustetaan keskustelemaan, neuvomaan ja joustamaan valvontakäynneillä. Tämä on aikaisemmista ohjeista puuttunut. Keskusviraston laatiman työnjaon mukaisesti neuvonta ja joustaminen tapahtuvat juuri valvonnan paikallistasolla. Tämä toivottavasti koskee kaikkia valvontatilanteita, ei vain pienten yritysten valvontaa.

Riskiperusteisuuden ja jouston mahdollisuuksien arviointi ja edistäminen erityisesti pienten yritysten omavalvontaan ja sen valvontaan liittyen on kannatettavaa. Myös pienten toimijoiden kykyä tuottaa turvallisia elintarvikkeita tulee arvioida ja tarvittaessa valvojan tulee keskustella poikkeamista ja neuvoa toiminnan heikkouksien korjaamiseksi. Kaikki pienet toimijat eivät ole vähäriskisiä eikä kaikki isot toimijat suuririskisiä. Ohjeluonnoksessa tämä on osin huomioitu kohdassa 6. Keskisuuret ja suuret yritykset pyrkivät pienentämään riskien esiintymisen todennäköisyyttä omalla toiminnallaan ja osaamisellaan kuten esim. henkilökunnan koulutuksella, automaatiolla ja sertifioituilla tuoteturvallisuusjärjestelmillä (ks. ETL lausunto riskiperusteisuus ja valvontatarve).

Ohjeessa on mainittu esimerkkinä pienet 1-2 hengen yritykset. Yleinen mikroyrityksen määritelmä on alle 10 henkilöä. Elintarvikelain valiokuntamietinnössä (MmVM 32/2010) mainitaan, että elintarviketurvallisuudeltaan vähäriskisen toiminnan valvonnan joustavuus tulee hyödyntää täysimääräisesti. Ohjeessa tulisi pienten toimijoiden kyseessä ollen käyttää henkilömääränä < 10 henkilöä, jotta joustavuudesta olisi pientoimijoille todellista hyötyä.

Omavalvonnan dokumentaatio voi olla osa yrityksen laatujärjestelmää. Viranomaisen ei pitäisi edellyttää oman tahtonsa mukaista sisällysluettelo. Tukijärjestelmän, kriittisten hallintapisteiden ohella yrityksissä on usein myös muita hallintapisteitä, jotka ovat tärkeä tuotelaadun kannalta, mutta eivät välttämättä kriittisiä.

## 2 Yleistä omavalvonnasta

Toinen kappale on hyvä eli Codex Alimentariuksen periaatteen hyväksyminen ja noudattaminen. Ei tule pakottaa keksimään kriittisiä hallintapisteistä, jos niitä ei ole.

## 3 Tukijärjestelmän riittävyyden arviointi

Mikä on virtuaalihuoneisto?

Tähän voisi tarkentaa esimerkin avulla keneltä näitä vaaditaan ja keneltä ei.

Tukijärjestelmä on lakisääteinen, joten jos niitä ei vaadita, on se poikkeus.

Hyvä tarkennus, että kaiken ei aina tarvitse olla kirjallisessa muodossa.

## 4 HACCP-järjestelmä vai ainoastaan vaarojen arviointi?

”Jos hyvän käytännön ohjeen vaarojen arvioinnissa tai yrityksen omassa vaarojen arvioinnissa todetaan, ettei toiminnassa ole kriittisiä hallintapisteitä, yrityksen ei tarvitse ottaa käyttöön muita HACCP-menettelyjä.” Hyvä lause.

”Valvojan tulee tarkastaa, että merkittävät vaarat on tunnistettu...” Tämä on tärkeä osa valvontaa. Isojen tuotantolaitosten ja erilaisten prosessijärjestelmien vaarojen tunnistaminen ja hallinta muodostavat usein monimutkaisen kokonaisuuden. Valvojien osaaminen vaihtelee. Osa on parempia eläinlääkäreitä kuin elintarviketeknologian ja -prosessien tuntijoita. Onko kaikilla valvojilla koulutusta ja osaamista erilaisten tuotantoprosessien vaaroista ja keinoista niiden hallitsemiseen?

## 5.2 Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen

Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen on keskeistä elintarvikkeiden turvallisuuden kannalta kuten ohjeessa onkin mainittu. Tässä tehtävässä kokeneilla ja ammattitaitoisilla valvojilla voi olla paljon annettava toimijoille. Hienoa, että juuri tässä kappaleessa mainitaan, että valvojat voivat neuvoa toimijoita.

Esimerkkinä mainitaan ruhon nylkeminen teurastamossa. Saamamme palautteen mukaan ko. toiminto ei täytä kriittisen hallintapisteen tunnusmerkkejä. Löytyisikö joku toinen esimerkki?

## 5.4 Seurantakäytäntöjen laatiminen ja seurannan toteuttaminen

Hienoa, että automaattiset seurantajärjestelmät on huomioitu ohjeessa. Tämä on hyvä asia edellyttäen, että laitteet on kalibroitu ja niissä on toimivaksi todennettu hälytysjärjestelmä, joka estää tuotannon jatkamisen virhetilanteissa.

#### 5.6 Todentamiskäytäntöjen laatiminen ja HACCP-järjestelmän validointi

Prosessimuutosten jälkeen edellytetään uudelleen validointia. Katselmointi lienee monessa yhteydessä kuvaavampi termi. Tämä on perusteltua vain niissä prosessimuutoksissa, joilla on vaikutusta kriittisiin hallintapisteisiin.

Miksi vuosittainen validointi koskee vain isoja toimijoita? Samojen perusteiden tulee koskea keskisuuria ja pieniä toimijoita.

#### 6. Valvonnan riskiperusteinen valvonta

Valvonnan osa-alueiden tarkastus kerran kolmessa vuodessa on hyvä ja riittävä frekvenssi. Nykyistä valvontaa ei tule tiukentaa valvontafrekvenssiä tiukentamalla.

Toisen kappaleen teksti on hyvä. Pistokoeluontoisuuteen liittyen esim. 1-3 kolmen tuotteen tarkempi tarkastelu on riittävä ja antaa jo hyvä kuvan tilanteesta ja toimijan kyvystä hallita asiakokonaisuutta. Aikaisemmissa Oiva-ohjeissa on mainittu 2-5, mikä on liian paljon.

Kaikkia laitteita ja koneita ei välttämättä mainita HACCP-suunnitelmassa. Kaikki laitteet on tärkeää mainita kuitenkin puhtaanapitosuunnitelmassa ja tämän tulee riittää.

Kunnioitavasti

ELINTARVIKETEOLLISUUSLIITTO ry

Marleena Tanhuanpää  
Johtaja