

LAUSUNTO  
6.3.2015

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira  
Elintarvikehygieniayksikkö  
Ylitarkastaja Marina Häggman

Asia: **Lausuntopyyntö: Ohjeluonnos elintarvikehuoneistojen riskiperusteisesta valvonnassa**  
Viite: Evira 790/0400/2015

Elintarviketeollisuusliitto ry (ETL) kiittää mahdollisuudesta antaa lausunto Elintarviketurvallisuusvirasto Eviralle (Evira) ohjeluonnoksesta koskien elintarvikehuoneistojen riskiperusteista valvontaa. Ohje on laadittu viranomaisia varten. Ohje on asiallinen, seikkaperäinen ja hyvin valvontaa ohjeistava.

ETL on tutustunut luonnokseen ja haluaa tuoda Eviran tiedoksi seuraavat huomiot. Ainut selkeä puute on neuvonnan puuttuminen edelleen.

## 2. Valvontaviranomaiset, valvojan pätevyys

Tekstissä todetaan hyvin elintarvikealan valvontakohteet, joissa tarvitaan eläinlääkärin tutkinto kuten teurastamoeläinlääkärin tehtävät ml. lihantarkastus.

Valtaosa elintarvikevalvonnasta ilmoitettavissa huoneistoissa ja myös pääosa hyväksyttävistä huoneistoissa on sellaista, joissa tehtävään soveltuva korkeakoulututkinto voi olla muu kuin edellä mainittu.

Koska kunnissa ja alan opiskelijoiden piirissä on ajoittain epäselvää mitkä muut korkeakoulututkinnot soveltuvat elintarvikevalvonnan tehtäviin, niin ETL esittää lisättäväksi oheisen jatkon toiseen kappaleeseen tai sama asia erilliseen liitteeseen:

Edelleen elintarvikelain 35 §:ssä säädetään, että *elintarvikevalvonnan tehtäviä hoitavalla viranhaltijalla on oltava tehtävään soveltuva korkeakoulututkinto tai tarvittaessa Euroopan yhteisön lainsäädännössä edellytetty pätevyys*. Lisäksi valvojilta edellytetään soveltuvuutta monialaiseen yhteistyöhön. Esimerkkeinä soveltuvista korkeakoulututkinnosta voidaan mainita:

elintarviketieteiden maisteri (esim. kemia, mikrobiologia, teknologia)  
filosofian maisteri (esim. elintarvikekemia, prosessitekniikka, biologia, kemia),  
diplomi-insinööri (esim. kemia, prosessitekniikka),  
insinööri AMK (esim. ympäristöteknologia, bioteknologia, prosessitekniikka)  
restonomi AMK (esim. ruokapalvelut, ravintola-ala)

### Perustelu

Valtaosa elintarvikevalvonnan tehtävistä on sellaisia, että korkeakouluopinnot elintarviketieteessä, biokemiassa tai ympäristöteknologiassa antavat hyvät lähtötiedot. Elin-

tarvikealan, elintarvikkeiden valmistusteknologioiden kuten myös päivittäistavarakau-  
pan ja horeca-alan toimintaympäristön tunteminen on usein olennaisempaa kuin eläin-  
lääketiede. Soveltuva korkeakoulututkinto antaa valmiudet tehtävään, mutta perehty-  
minen työhön ja voimassaolevaan lainsäädäntöön antaa tarvittavan ammattitaidon  
työn menestykselliseen hoitamiseen.

Ympäristöterveyden, elintarvikelainsäädännön ja -valvonnan opetus tulee saada  
Suomen korkeakouluissa avoimeksi yli tiedekuntarajojen. Valvonnan koulutusohjelman  
laajentamiselle on tarvetta, jotta eläinlääkärit voivat keskittyä eläinlääkärin tutkintoa  
vaativiin erikoistehtäviin.

### 3. Riskiperusteinen valvonta

#### Pohdintaa

Peruskysymys lienee ehkäiseekö valvonta elintarviketurvallisuusriskien syntymistä?  
Etsiikö valvoja vain vaaroja? Vai tulee paneutua toiminnan tarkastamiseen ja oma-  
valvonnan toimivuuteen? Valvoja **ei** vastaa elintarviketurvallisuudesta vaan tarkastuk-  
sen asianmukaisesta toteuttamisesta. Valvojan tehtävä on valvoa, että toimija on tun-  
nistanut elintarviketurvallisuuteen liittyvät riskit ja että toimija pystyy hallitsemaan ne  
omavalvonnallaan.

Sivu 4 toinen kappale

On mahdollista, että laajempi toiminta voi aiheuttaa isomman riskin, mutta on myös  
mahdollista että ei aiheuta. On siis väärin ajatella, että isot toimijat aina aiheuttavat  
suuren riskin. Laajassa toiminnassa on myös todennäköistä onnistua hyvin, koska  
toimijalle on usein paremmat resurssit paneutua elintarvikelainsäädäntöön, investoida  
prosessiteknologiaan ja huolehtia elintarviketurvallisuudesta ammattimaisesti.  
Tasapuolisuuden vuoksi myös isoilla toimijoilla tulisi olla mahdollisuus valvonnan ke-  
ventämiseen samassa suhteessa kuin pienemmilläkin toimijoilla.

Sivu 4 Lista yleisistä riskitekijöistä

Listalla mainitaan epäluotettavien raaka-ainetoimittajien käyttö. Kohta on olennainen,  
mutta valvojan on todella vaikea tuntea kaikkia toimittajia, jos epäkohdat eivät ole ol-  
leet julkisesti esillä.

Voiko valvoja arvioida esim. paikallisen vesihuoltolaitoksen epäluotettavaksi raaka-  
ainetoimittajaksi, jos toimii saman kunnan palveluksessa?

### 5.1 Valvontakohteiden riskiluokitus, tarkastustiheys ja tarkastukseen käytettävä aika

Ensimmäinen kappale

Tekstissä on hyvin mainittu, että *”Valvontakohteen riskiluokitukseen vaikuttavat sen  
toiminnan laajuus ja luonne, sekä se, kuinka valvontakohte hallitsee riskit omavalvon-  
tajärjestelmänsä avulla.”*



Tekstiin on myös hyvä listata joitain myönteisiä tekijöitä, joilla toimija voi itse vaikuttaa riskienhallintakykyyn ja tarkastustiheyteen. ETL esittää em. tekstin jälkeen lisättäväksi:

Oheessa on listattu esimerkkejä valmiuksista, jotka parantavat toimijan omaa riskienhallintakykyä sekä keinoja näiden tekijöiden arviointiin.

<b>Toimijan omat valmiudet</b>	<b>Miten</b>	<b>Lisätieto</b>
<i>Oma laboratorio</i>	<i>Onko akreditoitu Kemiallinen / Mikrobiologinen Henkilökunnan määrä ja koulutus</i>	<i>Milloin Mitä analysoidaan Frekvenssi</i>
<i>Palvelusopimus ulkopuolisen laboratorion kanssa</i>	<i>on / ei</i>	<i>Mikä laboratorio</i>
<i>Omavalvonnan taso, yrityskulttuuri</i>	<i>erinomainen / hyvä / huono</i>	<i>Valvojan näkemys</i>
<i>Päätoiminen laatupäällikkö</i>	<i>on / ei</i>	<i>työkokemus / koulutus</i>
<i>Lainsäädäntöasiantuntija tai pakkausmerkintäasiantuntija /</i>	<i>on / ei</i>	<i>työkokemus / koulutus</i>
<i>Toiminnan riskienhallintakyky</i>	<i>esim. omaehtoiset takaisinvedot, sisäiset auditoinnit</i>	<i>Milloin / miksi / miten</i>
<i>Onko laatujärjestelmä</i>	<i>Onko auditoitu</i>	<i>Milloin / kuka</i>
<i>Onko tuoteturvallisuusjärjestelmä, mikä / mitkä</i>	<i>Onko auditoitu</i>	<i>Milloin / kuka</i>
<i>Onko USA:n vientilupa</i>		<i>Milloin / kuka</i>
<i>Onko Venäjän vientilupa</i>		<i>Milloin / kuka</i>
<i>Investoinnit laaduntuottokyvyn parantamiseksi</i>	<i>Mitä on tehty, aika</i>	<i>Vaikuttaa mille osaluualueelle</i>
<i>Muut toimijan esittämä tekijä esim. asiakasauditoinnit</i>	<i>Milloin / kuka</i>	

#### Perustelu:

Paikalliselle valvojalle tulee kirjata esimerkkilista toimijan omista valmiuksista, jotta hänen on mahdollista arvioida kokonaistilanne toimijakohtaisesti.

### **6.3.1 Riskiperusteinen tarkastus**

Toinen kappale, esimerkki

Eikö tällaisessa kohdassa nimenomaan tule tarkistaa omavalvonnankirjanpito, jotta tunnistetaan ongelman laajuus?

Kolmas kappale

ETL ehdottaa, että esimerkki kesätyöntekijöistä jätetään pois.

Oleellisempi tarkistuskohde on kesätyöntekijöiden perehdytysohjelma ja satunnaisesti tarkistaa sen toteutuminen? Esimerkin myötä on vaarana, että joka kesä tarkkaillaan vain kesätyöntekijöiden toimintaa ja perehdytyksen onnistumista. On yrityksen oma intressi, että kesätyöntekijät osaavat asiansa.

### 6.3.3 Hyväksytyt elintarvikehuoneistot

Toinen kappale, toinen lause

Tähän vaikuttaa paljon hyväksytyt laitoksen koko ja valmistettavien tuotteiden määrä. Teurastamoiden yhteydessä olevien laitosten raportointitiheydestä ei ole vielä tarkkaa tietoa, mutta raportointi useammin kuin kerran kuussa ei ole perusteltua. Ei ole perusteltua myöskään kerran viikossa tai kerran kuussa käydä koostumus- tai pakkausmerkintä asioita läpi etenkin, jos aiemmillä tarkastuksilla niissä ei ole todettu korjattavaa.

Kaikkien kohtien tarkastaminen vähintään kerran kolmessa vuodessa on hyvä tiheys.

### 6.4 Valvontatietojen julkistaminen

Toinen kappale, maksullisuus, sivu 11

Teurastamoiden yhteydessä olevien laitoksen osalta on epäselvyyttä mm. maksujen määräytymisestä ja raportointifrekvenssistä.

- Maksetaanko jatkossa siis jokaviikkoisista tarkastuksista vai miten maksut määräytyvät?
- Tarkastuksen keston mukaan?
- Tuleeko Oiva raportti joka viikko?
- Tuleeko kokoomaraporttia kuten teurastamoille esim. kerran kk tai pidemmällä jaksolla kun koko talo tuotanto-osastot?
- Muut tarkastukseen kuuluvat käydään läpi esim. kerran puolessa vuodessa?

### 7 Havaituista epäkohdista johtuvat toimenpiteet

Voisiko tässä kohdassa mainita, että jos havaittu epäkohta korjataan jo tarkastuksen aikana, niin siitä ei tule lainkaan mainintaa tarkastuskertomukseen?

Tästä mainitsi keskusteluissa pääjohtaja Aho, mutta oliko em. tulkinta tässä ohjeessa mainittu. Olisiko tämä sopiva paikka asian kirjaamiseen?

### 7.1 Havaituista epäkohdista huomauttaminen

Hienoa, että suullinen huomautus on edelleen mahdollista.

### 8.3 Neuvottelumuistiot

*”Sekä elintarvikehuoneiston edustaja että valvoja allekirjoittavat muistion.”*

Voidaanko erikseen asianomaisten sopimana hyväksyä myös lähetys sähköpostilla ja paluupostiin kuittaus muistion saapumisesta ja sisällön hyväksymisestä?



ETL vaatii neuvonnan lisättäväksi ohjeeseen.

#### Perustelu

On hyvä, että neuvotteluja käydään. Puutteena edelleen on, että toimijalle annettavaa neuvontaa ei mainita ja jää sellainen vaikutelma, että neuvontaa vältetään tai se koetaan juridisesti ongelmalliseksi.

On lain mukaista, että vastuu puutteiden korjaamisesta on toimijalla ja tämän valvoja voi toki todeta asiayhteydessä. Koska elintarvikelainsäädäntö on hyvin laaja kokonaisuus, on vaatimusten ymmärtäminen toimijalle joskus vaikeaa ja mahdotontakin. Ollisikin tärkeää, että neuvottelujen yhteydessä valvoja, jolla on laaja asiantuntemus lainsäädännöstä ja elintarviketurvallisuudesta, rohkaistaan kertomaan tapauksesta riippuen esimerkkejä mistä saa lisätietoa ja/tai vaihtoehtoja miten esimerkiksi asian voi korjata ja/tai miten muutoin toimija voi itse vahvistaa riskienhallintakykyä elintarvikehuoneistossaan. Valvoja voi vaihtoehtoisesti rehellisesti kertoa, että hänellä ei ole tietoa miten epäkohta korjataan tai että hän ei voi ottaa vastuuta neuvonnasta.

Keskusvirasto on itse linjannut, että toimijoiden neuvonnan tulee tapahtua paikallisella. Pikahauulla tehdyssä tarkistuksessa neuvottelu-sanaa käytetään tekstissä usein ja se on hyvä. Neuvoa-sanaa ei löytynyt ohjeesta kertaakaan.

Ohjeen jossain kohdassa voisi olla maininta, että myös viranomaisten omat mittarit tulee olla kalibroituja.

On hyvä, että elintarvikevalvonnan ohjeistusta päivitetään. Jotta uuden ohjeistusten vaikuttavuus varmistetaan myös viranomaispuolella, on tärkeää että paikallisia viranomaisia koulutetaan hyvin aiheeseen.

Kiitos tekemästänne hyvästä työstä.

Kunnioittavasti

Elisa Piesala  
Toimialapäällikkö  
Elintarviketeollisuusliitto ry