



LAUSUNTO

8.1.2021

Maa- ja metsätalousministeriö
kirjaamo@mmm.fi

Lausuntopyyntö VN/24553/2020

Lausunto ehdotuksesta maa- ja metsätalousministeriön asetukseksi elintarvikehygieniasta

Elintarviketeollisuusliitto ry (ETL) kiittää mahdollisuudesta antaa lausunto ehdotuksesta maa- ja metsätalousministeriön asetukseksi elintarvikehygieniasta.

Elintarviketeollisuusliitto on tyytyväinen siihen, että elintarvikelain alaisten asetusten määrää vähennetään ja samanaikaisesti pyritään yksinkertaistamaan ja selkeyttämään elintarvikehygieniää koskevaa kansallista lainsäädäntöä. Elintarvikelainsäädäntöuudistus on kokonaisuudessaan hyvin taustoitettu ja toimijat on otettu mukaan kehitysohjelmaan jo ennen lausuntokierrosta. Päällekkäisyydet EU-lainsäädännön kanssa on karsittu pois, mikä selkeyttää lainsäädäntöä huomattavasti.

Uudistuksen toivotaan parantavan kansallisten asetusten käytettävyyttä. Uusi jaottelu raaka-aineryhmittäin helpottaa luettavuutta. Voivatko kuitenkin elintarvikeyritysten monialaisuus ja aikaisempaa monipuolisemmat raaka-ainevalikoimat aiheuttaa tulkintaongelmia?

Elintarviketeollisuusliitto pitää hyvin tärkeänä sitä, että uuden asetuksen soveltamiseksi tiedotetaan toimijoita ja koulutetaan viranomaisia asetuksen sisällöstä nopean käyttöönoton helpottamiseksi.

Pykäläkohtaiset huomiot

4§ Elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitus ja 5 § Elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus

Rekisteröinti-ilmoituksessa ja hyväksymishakemuksessa edellytetään kuvausta omavalvonnasta. Yhä useammalla elintarviketeollisuusyrityksellä on käytössään sertifioitu elintarviketurvallisuusjärjestelmä, joka on käytännössä kiinteä osa elintarviketeollisuusyrityksen omavalvontaa. Elintarviketeollisuusliiton jäsenyrityksilleen tekemän kyselyn mukaan 90 % vastanneista on sitä mieltä, että sertifioidut elintarviketurvallisuusjärjestelmät tulisi aina huomioida viranomaisvalvonnassa osana omavalvontaa. Niihin on investoitu ja toiminnan kehittäminen niiden kautta on ollut viime vuosina selkeä painopiste yritysten elintarviketurvallisuuden hallinnassa.

Elintarviketeollisuusliitto ry

Pasilankatu 2, PL 115, 00241 Helsinki
Puhelin (09) 148 871 • Fax (09) 1488 7201
Y-tunnus 0201092-3 • Kotipaikka Helsinki

Finlands Livsmedelsindustriförbund

Pasilankatu 2, PB 115, 00241 Helsingfors
Telefon (09) 148 871 • Fax (09) 1488 7201
etl@etl.fi • www.etl.fi

Finnish Food and Drink Industries' Federation

Pasilankatu 2, P.O. Box 115, FI-00241 Helsinki
Telephone +358 9 148 871 • Fax +358 9 1488 7201
etl@etl.fi • www.etl.fi

Lausuttavana olevan asetuksen taustalla on elintarvikelain kokonaisuudistus. Hallituksen esityksessä elintarvikelaiksi todetaan, että virallisen valvonnan kehittämisessä keskeistä on valvonnan vaikuttavuuden ja tehokkuuden kehittäminen. Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmien huomioiminen virallisessa elintarvikevalvonnassa on siksi erittäin tärkeä kehityksen kohde.

Elintarvikealan toimijoille olisi tärkeää olla virallinen, tunnustettu tapa, kertoa elintarvikevalvonnalle käytössä olevista tai käyttöön otettavista parannuksista kuten elintarviketurvallisuusjärjestelmistä, joilla parannetaan elintarviketurvallisuutta ja sen hallintaa. Elintarviketeollisuusliitto ehdottaa, että elintarvikehuoneiston olennaista muuttamista koskeva hyväksymishakemus voisi olla tällainen, jo olemassa oleva kanava, jota voitaisiin käyttää, kun valvovalle viranomaiselle halutaan saattaa tiedoksi yrityksen käytössä oleva elintarviketurvallisuusjärjestelmä.

Kaikki GSFI:n (The Global Food Safety Initiative) mukaiset elintarviketurvallisuusjärjestelmät on suunniteltu parantamaan elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmää ja ovat tänä päivänä tärkeä osa elintarviketoimijoiden omavalvontaa. Tanskassa on luotu erillinen kanava elintarviketurvallisuusjärjestelmien ilmoittamiseen. Erillistä kanavaa ei välttämättä Suomessa tarvita, jos tiedon voi halutessaan toimittaa viranomaiselle rekisteröinti-ilmoituksen tai hyväksymishakemuksen muutoksen muodossa.

Toimivaltaisen viranomaisen tulisi huomioida virallisesti ilmoitettu elintarviketurvallisuusjärjestelmä osana toimijan omavalvontaa ja suhteuttaa valvonnan tarve elintarviketurvallisuusjärjestelmä huomioiden.

22 § Rekisteröidyn elintarviketoiminnan omavalvonnan kirjaukset ja 36 § Hyväksytyt elintarvikehuoneiston omavalvonnan kirjaukset

Yhtenäisyys omavalvontakirjausten säilytyksessä olisi perusteltua. Vai onko olemassa jokin erityinen syy, että rekisteröidyllä elintarviketoiminnalla on vain yhden vuoden säilytysvelvollisuus ja hyväksytyillä elintarvikehuoneistoilla kahden vuoden säilytysvelvollisuus?

24 § Rekisteröidyn elintarviketoiminnan lämpötiloja koskevat vaatimukset

Rekisteröity toimija voi poiketa pykälän 1 ja 2 momentissa säädetyistä lämpötilavaatimuksista, jos toimija voi osoittaa, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Muistiassa todetaan, että tämän mahdollisuuden hyödyntäminen edellyttäisi toimijalta elintarvikkeiden säilyvyyskokeita kyseisessä lämpötilassa. Miten tämä voidaan luotettavasti toteuttaa ja valvoa? Säilyvyyskokeissa tutkitaan yleensä ensisijaisesti yleishygieniaindikaattoreita ja aistittavaa laatua. Patogeenit vaarantavat elintarviketurvallisuuden. Lämpötilavaatimuksista poikkeaminen edellyttäisi, että toimija on tunnistanut elintarvikepatogeenien aiheuttamat riskit ja on tehnyt säilyvyyskokeet niiden kasvupotentiaalini huomioiden.

Käytännössä poikkeaman hyödyntäminen näissä toiminnoissa on todella hankalaa. Jos poikkeaminen lämpötilavaatimuksissa aiheuttaa tuotteen ennen aikaisen pilaantumisen tai elintarviketurvallisuusriskin, koituu siitä syntyvä maineriski kuitenkin yleensä tuotteen valmistajalle.

38 § Hyväksytyin elintarvikehuoneiston lämpötiloja koskevat vaatimukset

Pykälässä todetaan, että toimija voi poiketa 1 ja 2 momentin lämpötilavaatimuksista, jos toimija voi osoittaa, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu.

Tällaisenaan lämpötilavaatimuksista poikkeaminen on mahdollistettu ainoastaan maitotuotteille ja kalastustuotteille.

Hyväksytyillä elintarvikehuoneistoilla on kyvykyys tehdä riskinarviointeja sekä analyysijä valmistamista tuotteista sekä niiden raaka-aineista. Elintarviketurvallisuusliitto esittää, että samaa tilapäistä poikkeusmahdollisuutta tulisi voida soveltaa hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa myös muille helposti pilaantuville elintarvikkeille, kuin maidolle ja kalalle, jos toimija voi osoittaa, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Erityisesti tilapäisen poikkeaman mahdollisuutta tulisi voida soveltaa kahden hyväksytyin elintarvikehuoneiston välisessä, prosessointiin tarkoitettujen raaka-aineiden, kuljetuksessa. Tällöin elintarviketurvallisuutta voidaan varmistaa esim. ohjaamalla raaka-aine nopeasti prosessointiin, kuumentamalla tai lisäjähdytyksellä.

Liha-alan lämpötiloista on säädetty EY asetuksessa 853/2004, minkä vuoksi niitä on tullut Suomessa hyvin tiukasti eikä poikkeuksia ole sallittu, vaikka toimija voisi osoittaa, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Vähintäänkin alla olevissa tilanteissa tulisi sallia poikkeamat myös lihan lämpötilavaatimuksista tai vaihtoehtoisesti hyväksyä, että lämpötilavaatimus täyttyy toiseen laitokseen tai varastoon siirron jälkeen, jos voidaan osoittaa, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Esimerkiksi

- siirrettäessä lihaa toimijan omaan tai toisen toimijan laitokseen, jos voidaan osoittaa, että liha jatkojalostetaan tai edelleen jäähdytetään siten, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu sekä
- siirrettäessä leikattuna ja pakattuna varastoon, jossa jäähtyminen edelleen tapahtuu niin nopeasti, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu.

Esimerkiksi isojen nautojen ruhot eivät välttämättä jäähdy niin nopeasti, että niistä seuraavana päivänä leikatut isot lihakset olisivat <7 °C ilman tuotelaatua heikentävää lisäjähdytystä. Logistisesti ja hygienianhallinnan kannalta olisi kuitenkin paras saada lihat mahdollisimman nopeasti pakattua ja siirrettyä kylmävarastoon jäähtymään edelleen. Mahdollisuus joustaa lämpötilavaatimuksista perustellusti jopa parantaisi elintarviketurvallisuutta, kun riskit jälkikontaminaatiolle voidaan minimoida.

46 § Teurastuksesta ilmoittaminen

Merkittävä osa teurastuksesta tapahtuu muuna kuin virka-aikana, joten siitä sopimisen tulee olla mahdollisimman joustavaa, eikä virkaeläinlääkärien ja virallisten avustajien työsopimusten tulisi asettaa tälle esteitä. Myös mahdollisesta viikonlopputeurastuksesta on voitava sopia perustelluista, esim. eläinsuojelullisista syistä, tarvittaessa myös kahta viikkoa lyhyemmässä ajassa.



*52 § Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja karioeläinten teurastamon toimintaa koskevat
lisävaatimukset*

Poikkeusluvan mahdollistama menettely teurastaa eläimiä osana normaalia teurastusprosessia salmonellatartunnasta vapaaksi todetusta epidemiologisesta yksiköstä, on positiivinen asia ja tulee nyt lainsäädännössä hyvin esille.

Useita yksityiskohtaisia säännöksiä on poistettu asetuksista ja ne jätetään Ruokaviraston ohjeistettavaksi. Toivomme, että Ruokavirasto jatkaa maa- ja metsätalousministeriön toteuttamaa linjaa ja tekee ohjeistuksia ja tulkintoja laatiessaan tiivistä yhteistyötä toimijoiden kanssa.

Kunnioitavasti

ELINTARVIKETEOLLISUUSLIITTO ry

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Pia Pohja'.

Pia Pohja
toimitusjohtaja