

## Muutoksiin pitää panostaa

Olemme syksystä saakka ehtineet perehtyä uudistettuun elintarvikelainsäädäntöön. Se antaa mahdollisuuden aiempaa paremmin arvioida toiminnan laatua ja laajuutta säädöksiä sovellettaessa. Uuden lainsäädännön mahdollisuuksien hyödyntäminen edellyttää valvontahenkilöstöltä vahvaa elintarvikehygienian osaamista ja myös elintarvikemikrobiologian, -kemian ja -toksikologian hyvää hallintaa. Henkilöstön riittävä pätevyys on sitä tärkeämpää, mitä enemmän riskejä arvioidaan kulloisenkin käsillä olevan tilanteen mukaan.

Valvojan pitää tietää, mitä valvotaan ja miksi valvotaan. AMK-insinöörin opintotodistuksen merkintä mikrobiologian suorittamisesta ei aina tarkoita, että henkilö käytännössä tietää, miksi tyhjöpakattu savukala ei säily huoneenlämmössä. Perusasioiden huono hallinta johtaa helposti joko liialliseen varovaisuuteen toiminnan laadun ja laajuuden ottamisessa huomioon tai perusteettomien, elintarviketurvallisuutta vaarantavien joustojen myöntämiseen.

Valvonnan riskiperusteisuuden lisääminen edellyttääkin nyt kansallisella tasolla lisäpanostusta henkilöstön osaamisesta huolehtimiseen. On tärkeää, että palkattavan uuden henkilöstön osaamisen arvioimiseksi annettaisiin ohjeistusta ja virassa jo oleville valvojille järjestettäisiin täydennyskoulutusta myös perusasioissa, ei vain lainsäädännön muutoksista. Ongelma lienee vastuunkantajan löytäminen; kunnat eivät tähän taida venyä.

Riskien arvioinnin painottumisen myötä on entistä tärkeämpää, että valvontayksikössä on elintarvikehygieniaan perehtynyt ylemmän korkeakoulututkinnon suorittanut henkilö. Hygieenikkoeläinlääkärillä on laaja-alaisen, syy- ja seuraussuhteita käsittelevän koulutuksensa takia parhaat edellytykset johtaa kunnallista valvontayksikköä ja toimia asiantuntijana muuttuvassa, uusia linjanvetoja vaativassa tilanteessa. On huolestuttavaa, että hyvistä yrityksistä huolimatta riittävää osaamista paikallisvalvonnan johtamisessa ei ole saatu kirjattua lakiin.

Evira antoi 23. helmikuuta tervetulleen ohjeen valvontatehtäviä tekevän eläinlääkäriin pätevydestä. Jos eläinlääkäri on valmistunut ulkomailla, pitää hänellä laillistamisen lisäksi olla todistus perehtymisestä Suomen lainsäädäntöön. Jos tehtäviin kuuluu lisäksi punaisen lihan laitosvalvontaa, on varmistuttava, että eläinlääkärillä on Euroopan parlamentin asetuksen edellyttämä pätevyys ihmisravinnoksi tarkoitettujen tuotteiden valvonnasta. Tämän pätevyden arvioimiseksi ei ole annettu kansallisia ohjeita. Laitosvalvonnassakin olisi syytä vaatia, että valvojalla on riittävä erityisosaaminen lainsäädännön soveltamiseksi oikealla tavalla. Siksi myös muiden kuin punaista lihaa käsittelevien laitosten valvojalla tulisi olla hygieenikkoeläinlääkäriin tutkinto.

Kunnissa on laitettu huomattavan paljon euroja ja aikaa valtakunnallisen valvontatietorekisterin eli Kuti-järjestelmän\* käyttöönottamiseksi. Suurta ihmetystä ja huolta on herättänyt keskusviranomaisten vähäinen panostus, sillä järjestelmältä on odotettu paljon. Jos sitä ei saada toimimaan suunnitellulla tavalla, valuu kuntien työ hukkaan. Kuntaohjelmien toimittajat syyttävät ongelmista Eviraa ja Evira toteaa, ettei voi ottaa vastuuta huonosti toimivista kuntaohjelmista. Kokonaisvastuu on hukassa.

Eläinlääkärihygieenikkojen yhdistys on panostanut viestintään julkaisemalla uudet verkkosivut, joilla voi muun muassa ilmoittautua huhtikuun koulutukseen. Muistakaa kuitenkin kevätkiireiden keskellä Don Heroldin sanat: ”Työ on suurenmoisin asia maailmassa, joten sitä pitäisi säästää hiukan huomiseksi.”



### **Tiina Laitala**

*Eläinlääkärihygieenikkojen yhdistys ry:n johtokunnan puheenjohtaja*

\* Kuti-järjestelmä = kuntien elintarvikevalvonnan tiedonkeruun kehittäminen