

Niina Kotisalo ja Mari Nevas

## Structural compliance of facilities in meat and fish establishments under municipal control

# Kunnallisesti valvottujen liha- ja kala-alan laitosten rakenteiden vaatimustenmukaisuus

### SUMMARY

*The establishments handling foodstuff of animal origin previously approved by the Hygiene Act are required to be re-approved according to the new Food Act (23/2006). We evaluated the structural compliance of fish and meat establishments with the requirements of the Food Act and the structural compliance of the facilities with the former Hygiene Act. The objective was to study the influence of the re-approval process to the level of structural compliance with the legislation in fish and meat establishments. Data was collected from establishments from three municipalities. Non-compliance with both the Food Act and the Hygiene Act was detected in all establishments. The most common reasons for non-compliance were the lack of premises, poor organization of premises and inadequate maintenance. In-house control was not evaluated but non-compliance related to superficial structures and maintenance revealed deficiencies in in-house control. Renovation was necessary for all establishments in order to gain re-approval. The re-approval process may be an effective way to improve the structural compliance of establishments.*

### YHTEENVETO

*Nykyinen elintarvikelaki (23/2006) edellyttää, että hygienialain mukaan hyväksytyt laitokset, jotka käsittelevät eläimistä saatavia elintarvikkeita, hyväksytään uudelleen siirtymäajan kuluessa. Tutkimme uuden lainsäädännön mukaista liha- ja kala-alan laitosten rakenteiden vaatimustenmukaisuutta kolmen kunnan alueella ja arvioimme, kuinka ne ovat vastanneet aikaisemman lainsäädännön vaatimuksia ja kuinka uudelleenhyväksyminen voi auttaa laitosten vaatimustenmukaisuuden parantamisessa. Kaikissa laitoksissa havaittiin epäkohtia sekä hygienialain että elintarvikelain mukaan tarkasteltuna. Yleisimmät epäkohdat olivat tilojen puuttuminen, tilojen väärä sijoittelu ja kunnossapitoon liittyvät ongelmat. Omavalvontaa ei tutkimuksessa käsitelty, mutta kunnossapidon epäkohdat osoittivat laitosten omavalvonnassa olevan kehitettävää. Kaikkien laitosten uudelleenhyväksyminen edellyttää korjaustoimia. Uudelleenhyväksyminen voi olla tehokas keino parantaa laitosten rakenteiden vaatimustenmukaisuutta.*

### YDINKOHDAT:

- Elintarvikelain (23/2006) mukaan kaikki entisen hygienialain mukaan hyväksytyt laitokset on hyväksyttävä uudelleen. Siirtymäaika päättyi 1.3.2009.
- Yksikään kunnallisesti valvottu liha- tai kala-alan laitos ei täysin täyttänyt vaatimuksia. Tavallisimmat rakenteelliset epäkohdat olivat tilojen puuttuminen, tilojen virheellinen sijoittelu ja kunnossapito.
- Uudelleenhyväksyminen voi olla tehokas keino korjata niitä laitosten rakenteellisia epäkohtia, jotka eivät ole valvonnan keinoin aikaisemmin korjaantuneet.