



Evira  
Valvontaosasto  
Elintarvikehygieniayksikkö  
kirjaamo@evira.fi

**LAUSUNTO**

30.3.2012

**Asia:** Lausunto luonnoksesta Eviran ohjeeksi laitoksen hyväksymisestä

**Viite:** Lausuntopyyntö 6.3.2012; 1673/0900/2012

Pyydettyinä lausuntonaan Suomen Eläinlääkäriliitto ry toteaa seuraavaa:

Laitoksia koskeva lainsäädäntö on laaja ja asioista säädetään useissa eri asetuksissa. Eläinlääkäriliitto pitää hyvänä, että Evira antaa yksityiskohtaisia ohjeita lainsäädännön yhteenvedoista ja tulkinnoista valvontatoiminnan yhtenäistämiseksi.

Nykyinen laitosasetus on melko ylimalkainen eikä siinä juurikaan ole kirjattu vaatimuksia laitoksen rakenteille. Liitto katsoo, että laitoksen hyväksymisohjeeseen tulisi kirjata tarkemmin vaatimuksia laitoksen tiloille ja rakenteille. Laitosten kohdalla olisi tärkeätä todeta, että kaikki laitoksen toiminnot tulee hyväksyä laitoksen tiloihin. Suomessa on hyväksytyt lukuisia laitoksia, joissa mm. varastot tai sosiaalitalat ovat laitoksen ulkopuolella. Koska varastoissa ja sosiaalitaloissa kuitenkin kuljetaan päivittäin, aiheuttaa se elintarvikehygieenisen riskin laitoksen elintarvikkeille. Ei voida pitää realistisena, että henkilökunta aina varastossa käydessään vaihtaisi jalkineet ja työasun. Kulku likaisten ja puhtaiden tilojen välillä on perustavaa laatua oleva elintarvikehygieeninen epäkohta.

Ohjeluonnoksessa tulisi myös ohjata kuljetuskaluston hyväksymistä. Laitoksella voi olla omia kuljetusvälineitä tai laitos voi ostaa kuljetuksen. Myös tuotteen ostaja voi hoitaa kuljetuksen. On tärkeätä tietää, kuka vastaa elintarvikekuljetusten omavalvonnasta. Lisäksi ohjeessa tulisi ottaa kantaa siihen, missä kuljetuskalusto pestään - niin ulkoa kuin sisältä.

Pienten laitosten yhteydessä on usein vähittäismyymälä. Myymälässä käy asiakkaita ulkovaatteissaan, joten myymälän tila ei voi olla suorassa yhteydessä laitoksen tiloihin. Ohjeluonnoksessa tulisikin ohjeistaa myös samassa rakennuksessa toimivan vähittäismyymälän ja laitoksen välistä suhdetta. Tuleeko vähittäismyymälä toiminnoiltaan ja rakenteiltaan pitää erillään laitoksesta, vai onko elintarvikehygieenisesti mahdollista, että toiminnoilla on yhteisiä tiloja tai toimintoja.

#### *Luku 4. Soveltamisalan rajaukset*

Liitto toteaa, että yhdistelmäelintarvikkeiden käsite on kirjava. Asiaa on pyritty vuosien varrella avaamaan esimerkein. Olisikin hyvä lisätä ohjelunokseen lisää esimerkkejä siitä, milloin tuotetta koskee eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus ja milloin vain yleinen elintarvikehygienia-asetus. Lisäksi olisi hyvä avata raaka-aineiden prosentuaalisia osuuksia, jotka olennaisesti vaikuttavat siihen, mihin luokkaan tuote sijoittuu.

#### *Luku 7. Hyväksymistarkastus*

Lukuun tulisi lisätä valvontaviranomaisen toimenpiteet silloin, kun laitos ei täytä lainsäädännön vaatimuksia. Tällöin on joko tehtävä kielteinen hyväksymispäätös tai annettava määräaika tilanteen saattamiseksi lainsäädännön mukaiseksi. Ohjeessa tulee selvästi ohjata kaikkia valvontaviranomaisia toimimaan samalla tavalla. Muutoin valvontakäytännöt eivät muodostu yhtenäisiksi.

#### *Luku 8. Laitoksen omavalvontasuunnitelman arviointi*

Ensimmäisen kappaleen toinen lause on epäselvä. On oletettavaa, että omavalvontasuunnitelma koskee laitoksessa tehtävää toimintaa. Lisäksi luettelon kohdassa 9. tulisi todeta, että myös jätteiden lajittelusta tulee olla kuvaus omavalvonnassa.

Luvun viimeisessä kappaleessa todetaan, että Evira on antanut ohjeen laitoksen valvonnasta. Tähän yhteyteen olisi hyvä kirjata ohjeen numero.

##### *9.1. Hyväksyminen*

Ensimmäisessä kappaleessa todetaan, että elintarvikelainsäädännön lisäksi tulee ottaa huomioon muun lainsäädännön mahdolliset vaatimukset. Liitto toteaa, että ohjelunokseen tulee lisätä esimerkein, mihin muuhun lainsäädäntöön luonnoksessa viitataan.

Eläinlääkäriliitto pitää tärkeänä niin valvonnan kuin toimijan oikeusturvankin kannalta, että hyväksymispäätökseen kirjataan laitoksen toimintaa olennaisesti kuvaavat asiat: Näitä ovat ohjelunoksessa jo valmiiksi todettujen asioiden lisäksi toiminnan kuvaukseen liittyvät muut seikat. Mitä laitoksessa valmistetaan, kuinka paljon ja mikä on tuotteiden kohderyhmä. Esimerkiksi säilykkeiden tai kylmäsavustettujen tuotteiden valmistaminen vaatii erityisiä tiloja ja osaamista. Hyväksymispäätökseen tulisi kirjata tällainenkin tuotanto.

Luvun loppupuolella todetaan, että hyväksymispäätökseen on hyvä laittaa maininta ajallisesta erottamisesta. Toimintojen ajallinen erottaminen tai muu vastaava toiminta vaikuttaa olennaisesti elintarvikehygieniaan. Maininta ajallisesta erottamisesta perusteluineen on siten aina kirjattava hyväksymispäätökseen. Lisäksi erilaisten joustojen käyttö ja käytön perustelut tulisi myös kirjata hyväksymispäätökseen.

Maininta raakamaidon luovuttamisesta tulee myös aina kirjata hyväksymispäätökseen.

#### *Luku 10 Ilmoitukset muille viranomaisille*

Toisessa kappaleessa todetaan, että yhdessä toimipaikassa voi toimia eri aikaan eri toimijoita. Tilanne, jossa samoissa tiloissa toimii useita toimijoita eri hyväksymisnumeroilla, on osoittautunut erittäin haastavaksi. Toiminnan vastuut ovat epäselvät, omavalvonnan toimivuus heikkoa ja tuotteiden jäljitettävyyden on lähes mahdotonta. Jaettu vastuu ei toimi, kunnossapito-ohjelmat, siivous ja muu omavalvonnan toiminnat ontuvat. Tällaiset kohteet aiheuttavat valvonnalle runsaasti työtä ja selvittämistä. Edellä mainittuun viitaten Eläinlääkäriliitto ei kannata sitä, että eri laitokset voisivat toimia samoissa tuotantotiloissa.

*Yksityiskohtainen käsittely:*

4.2 Viidennessä kappaleessa, jossa viitataan Vna 1258/2011 6 §:ään, pitäisi viitata 5 §:ään.

6.2 Ensimmäisessä kappaleessa tulisi todeta, että pohjapiirustuksen mittakaavan tulee olla 1:100, sen sijaan, että sitä pidettäisiin suotavana.

Muilta osin Suomen Eläinlääkäriliitolla ei ole asetusluonnokseen huomauttamista.

Kirsi Sario  
puheenjohtaja

Mika Leppinen  
toiminnanjohtaja