

**Asia: LAUSUNTO LUONNOKSESTA MAA- JA METSÄTALOUSHMINISTERIÖN
ASETUKSEKSI LAITOSTEN ELINTARVIKEHYGIENIESTA**

Viite: 2389/13/2010

Pyydettyä lausuntonaan Suomen Eläinlääkäriliitto ry toteaa seuraavaa:

LIITE 1 Laitoksen rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset

Luku 1, Yleiset rakenteelliset vaatimukset

Luonnoksessa esitetään, että eri toiminnot on erotettava pääasiassa rakenteellisesti. Painotus on oikea, ajallinen erotus ei käytännössä yleensä ole toimiva. Etenkin raakojen ja kypsien tuotteiden käsittelyyn tulisi varata eri tilat ristikontaminaation välttämiseksi.

Luku 3 Yleiset lisävaatimukset elintarvikkeiden käsittelylle

3.1. Suolaus

Suolalaukan kierrättäminen on hygieeninen riski eikä sitä tulisi sallia.

Luku 4 Asiakirjat

Asiakirjassa edellytetään ilmoitettavan lihan valmistusmaa. Kohdassa jää kuitenkin epäselväksi onko valmistusmaa eläimen kasvatusmaa, teurastusmaa vai maa, jossa liha on leikattu. Selvyyden vuoksi tulisi ilmoittaa kaikki edellä mainitut valmistusmaat, mikäli nämä olisivat eri maita. Lisäksi on epäselvää, miksi valmistusmaata edellytetään vain lihalla eikä myös kalalla ja maitotuotteilla.

LIITE 2 Eri toimialojen laitosten rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset

2.1. Rakenteelliset lisävaatimukset

Teurastuslinjan likaiset ja puhtaat osat tulisi ensisijaisesti erottaa rakenteellisesti. Ajallinen erottaminen tulisi rajata koskemaan vain hyvin pieniä teurastusmääriä.

Luku 6 Riistan käsittelylaitos

6.1. Rakenteelliset lisävaatimukset

Luonnoksessa esitetään, että riistan käsittelylaitoksessa saisi käsitellä myös sellaista luonnonvaraista riistaa, jota ei ole tarkoitettu tarkastettavaksi. Laitosstatusta ei ole syytä horjuttaa ja siten laitoksessa ei tulisi sallia tarkastamattomaksi tarkoitettun lihan käsittelyä. Tarkastettavaksi tarkoitettun ja tarkastamattoman lihojen käsittely samassa laitoksessa olisi hankalaa mm. lihojen erillään pitämisen ja valvonnan kannalta.

LIITE 3 Laitoksen omavalvonta

Luku 1 Omavalvonta

Eläinlääkäriliitto pitää hyvänä, että asetukseen on kirjattu, että omavalvonta tulee suhteuttaa laitoksen toimintaan ja laajuuteen. Esimerkiksi HACCP-järjestelmän kategorinen vaatiminen kaikilta laitoksilta ei ole tarpeen. Omavalvontasuunnitelmien osalta valvonnassa on syytä keskittyä suunnitelmien toteutumiseen sen sijaan, että hiotaan suunnitelman yksityiskohtia.

Sanna Hellström
puheenjohtaja

Mika Leppinen
toiminnanjohtaja