

Maa- ja Metsätalousministeriö
PL 30
00023 Valtioneuvosto (Helsinki)

Lausunnon toimitusosoite
lausuntopalvelu.fi tai kirjaamo@mmm.fi
määräaika 17.08.2018 mennessä

Viite
lausuntopyyntö 255322
MMM 025:00/2016
21.06.2018
<https://mmm.fi/lausunnolla>

Lausunto

Muutamia huomioita valvonnan näkökulmasta

ESITYS ELINTARVIKELAIKSI

2 §

Elintarvikekontaktimateriaalien kohdalla asiaa pitäisi selkeyttää niin, että siinä sanottaisiin selvästi elintarvikelaitteiden ja koneiden kuuluvan elintarvikekontaktimateriaaleihin.

kolmas luku 7 § ja kymmenes luku 58 §

Elintarvikelain toistuvaan laiminlyöntiin tai tilojen täydelliseen soveltumattomuuteen toimintaan nähden pitäisi myös saada soveltaa rekisteröidyn elintarvikehuoneiston peruuttamista. Elintarvikelain mukaiset pakkotoimet ovat käytännössä hitaita epäkohtiin puuttumismenetelmiä.

16 §

Pyynnöstä saatava uusintatarkastus pitäisi poistaa laki ehdotuksesta. Oiva tarkastuksen C ja D arvosanoista tehdään automaattisesti uusintatarkastus havaittujen puutteiden johdosta. A erinomainen/oivallinen on varmasti toimijalle mieluinen. Arvosana B on siis käytännössä ainut pyynnöstä tapahtuva tarkastus kriteeri. Arvosana B on kuitenkin sanalliselta arvioltaan hyvä. Arvosanan B:n käyttö hankaloituu, vaikka kriteerit ovat selvät. Maakunnat tuskin saavat tätä varten uusia virkoja, joten arvosana kategoria vinoutuu, A:han nousee B:tä ja B:hen kuuluvia arvosanoja laskee C arvosanaan henkilöstöpulan vuoksi. Kukaan ei ota itselleen vapaaehtoisesti turhaa työtä. Ennemminkin toimijoille pitää tehdä selväksi, että B arvosana on hyvä eikä sitä pidä hyljeksiä tai poistetaan koko B arvosteluasteikosta. On huomioitava, että uusintatarkastuksella katsotaan vain

asiat jotka ovat olleet korjattavaa listalla eli jos vielä B:stä tulee uusintatarkastuksen piiriin niin yksi asia tarkastettuna tuo arvosanan A vaikka monta muuta asiaa, jotka eivät kuulu uusintatarkastuksen piiriin ovat repsahtaneet mahdollisesti B:hen ja tuon edellisen tarkastuksen arvosana näkyy joka tapauksessa Oiva hymyssä.

neljäs luku 24 § Maakunnan tehtävät

Pykälässä 23 § ruokavirastolle on annettu kehitystehtävät. Maakunnan viranomaiset tekevät valvontaa, joten kehitystehtävät on myös sisällytettävä maakuntien tehtäviin. Maakunnan viranomaiset ovat se taho joka joutuu ensimmäisenä tekemisiin pieleen menneiden asioiden kanssa. Kehittäminen maakunnan tehtävänä avaa uusia mahdollisuuksia toimijoiden uudelleenlaiseen valvontaan ja neuvontaan lain puitteissa.

viides luku 30 § Nimetyt omavalvontalaboratoriot

Myös kontaktimateriaalitoimijat tarvitsevat omavalvontalaboratorioita. Omavalvonta on tapahtunut suurien toimijoiden osalta myös Keski- Euroopan laboratorioissa eikä Suomesta ole löytynyt kaikkien analyysien suorittajia varsinkaan muovien osalta. Ne laboratoriot jotka tekevät kontaktimateriaalianalyysyjä Suomen rajojen ulkopuolella tulisi sisällyttää ruokaviraston nimeämiksi laboratorioiksi.

kuudes luku 38 § Tarkastus- ja läsnäolo-oikeus

Ruokavirastolle on ehdotettu läsnäolo-oikeutta maakunnan suorittaessa valvontaa ja tarkastuksia. Tämä lause pitää poistaa, elintarvikevalvonnan toteutumisen arviointi maakunnassa ei vaadi mukanaolo-oikeutta tarkastuksille tai muille valvontatehtäville. Jos ruokavirasto haluaa tarkastuksille mukaan, niin se on sovittava maakunnan kanssa erikseen läsnä-olostaan, ei voi olla automaatti. Maakunta on itsenäinen toimija. Ruokaviraston työntekijät ovat hyvin eritasoisia ja omaavat erilaisia arvomaailmoja. Jo tällä hetkellä on ongelma, että riippuu siitä, keneltä kysyy ruokavirastosta (Evirasta), minkälaisen vastauksen saa, roskakoriin joutavaa vai asiallisen vastauksen. Vinoutuman mahdollisuus valvonnassa on myös osittain tulosta henkilöiden arvomaailmasta eikä elintarvikelaista ja EU asetuksista. Käytettäessä ammattitaitoisia kuten ISO standardeja auditoivia auditoijia saadaan luotettavampia tuloksia valvonnan toteutumasta ja samalla saadaan päteviä kehitysehdotuksia valvonnalle maakunnissa.

ASETUS ELINTARVIKEHYGIENIESTA

5 §

Kasvien, sineten elintarvikkeeksi tarkoitettujen, sellaisenaan syötävien osien suoraan kasteluun käytettävässä vedessä saa olla 300pmy/100ml E.colia ja 200pmy/100ml enterokokkeja.

Talousveden laatuvaatimuksissa kumpaisenkin mikro-organismien osalta vaatimus on pyöreä nolla. Jos sallitaan E.Colin ja Enterokokkien osalta suuria pesäkelukuja niin kuluttajan etu on kuitenkin turvattava. Suolistoperäisiä mikro-organismeja ei pitäisi sallia lainkaan sellaisenaan syötäviin kasveihin tai sieniin ilman varoaikaa (lannoitevesi) tai ilman suolistoperäisten taudinaiheuttajien tuhoamista ennen niiden myyntiin saattamista ruokamyrkytsvaaran takia.

11 §

Sienet 100 000 kiloa, jos kysymyksessä ovat kasvatetut sienet, niin asia on ok.

Jos kysymyksessä on myös luonnonvaraiset luonnosta kerätyt sienet niin asiaa pitäisi harkita uudelleen, vaikka toimijan pitäisi tuntea toimintansa. Sienet ovat kevyitä painoltaan ja sienet

keräävät itseensä raskasmetalleja kuten lyijyä ja kadmiumia, jos maaperässä niitä esiintyy. Toisaalta sienten keräys luonnosta edellyttää myös sienten tuntemusta, korvasienet, herkkusieni/ valkokärpässieni.

16 §

Lisättävä rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymä käyttötarkoitus rekisteröinti ilmoitukseen elintarvikehuoneistoksi, mieluummin jo edellytyksenä elintarvikehuoneiston rekisteröinnille pois lukien liikkuvat elintarvikehuoneistot.

18 §

Lämpötilavaatimukseen olisi hyvä lisätä pakasteet yleisesti lämpötila -18 °C tai sitä kylmempi. Pykälät 18 ja 32 olisi yhdistettävä yksi vaatimus kaikille elintarvikehuoneistoille. Siis tarkoittaa lukua, jossa on samat vaatimukset kaikille elintarvikealan toimijoille.

21 §

Kohdan kaksi muun kuin vesikäymälän tekstin voisi poistaa kokonaan. Pienet toimijat käsittävän tämän pykälän niin, että puucee ilman käsienpesumahdollisuutta ja huoltoa (lainehtii yli, kärpäset jne.) on täysin hyvä tai sallittu mahdollisuus elintarvikehuoneistossa.

Pykälät 21 ja 37 voisi yhdistää, samoin 39 ja 23 jne.

Päivikki Putkonen
Lohjan Ympäristöterveyspalvelut