

Pienten ja keskisuurten yritysten kokemia elintarvikelainsäädännön ja -valvonnan ongelmia selvittävän hanketyöryhmän raportti

Helsinki 2009

Pienten ja keskisuurten yritysten
kokemia elintarvikelainsäädännön ja
-valvonnan ongelmia selvittävän
hanketyöryhmän raportti

Helsinki 2009

Maa- ja metsätalousministeriölle

Maa- ja metsätalousministeriö asetti 21.4.2008 hankkeen selvittämään pienten ja keskiuurten yritysten kokemia elintarvikelainsäädännön ja -valvonnan ongelmia. Hankkeen tavoitteena oli kartoittaa elintarvikealan pk-yritysten kokemia ongelmakohteita elintarvikelainsäädännössä ja sen toimeenpanossa. Hankkeen tehtävänä on laatia muistio keskeisistä ongelmakohteista. Hankkeen toteuttamiseksi nimitettiin työryhmä, jonka toimikausi oli 22.4.-31.12.2008.

Hanketyöryhmään kutsuttiin puheenjohtajaksi Janne Tolvi Kolatun juustolasta. Ryhmän muut jäsenet olivat Riikka Ali-Lekkala-Toivo (Makuliha Oy), Seppo Aro (Aron kalkkunatuotteet), Anders Bondén (Ecce-Re Oy), Ismo Eerola (Benjamin maatilatori), Maj-Len Ekberg (Oy Fredr. Edv. Ekberg Ab), Pekka Hytönen (Mäkiahon Juustola), Petteri Mäkelä (Hattulan tilateurastamo), Ilkka Niemi (Niemen juustola), Jaakko Nuutila (Maa- ja metsätaloustuottajien Keskusliitto), Heikki Peltola (Kasvisgalleria), Henrik Poulsen (Aviatron Oy), Antti Raanoja (Lihapalvelu Velj. Raanoja), Kai Röntynen (Kalatukku A. Erksson Oy) ja Ahvo Röpelinen (Lihamaisteri). Sihteereinä toimivat elintarviketurvallisuusjohtaja Veli-Mikko Niemi maa- ja metsätalousministeriöstä ja jaostopäällikkö, ylitarkastaja Mari Laihonen Elintarviketurvallisuusvirasto Evirasta.

Hankkeen tausta-aineistona käytettiin muun muassa maa- ja metsätalousministeriön osarahoittamien selvitysten raportteja sekä ministeriön internet-sivujen kautta lähetettyjä palautteita, muuta aiheeseen liittyvää materiaalia ja ryhmäläisten henkilökohtaisia kokemuksia.

Ryhmä on kokoontunut viisi kertaa. Osaan kokouksista on osallistunut myös maa- ja metsätalousministeriön ja Elintarviketurvallisuusviraston virkamiehiä.

Työryhmä on käymiensä keskustelujen pohjalta kirjannut 17 keskeisintä lainsäädännön ja valvonnan kehittämiskohdetta, jotka esitellään oheisessa raportissa. Kehittämisehdotuksiin liittyvää lainsäädännöllistä taustaa ja valvontakäytäntöjä on esitelty raportin loppupuolella.

Työryhmä luovuttaa kunnioittaen raporttinsa maa- ja metsätalousministeriölle saatuaan työnsä päätökseen.

Helsingissä 10.2.2009


Janne Tolvi


Riikka Ali-Lekkala-Toivo


Seppo Aro


Anders Bondén

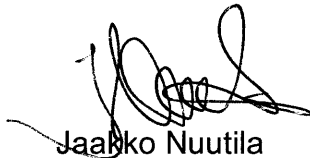

Ismo Eerola


Maj-Len Ekberg


Pekka Hytönen


Petteri Mäkelä


Ilkka Niemi


Jaakko Nuutila


Heikki Peltola


Ahvo Röpelin


Antti Raanoja


Henrik Poulsen


Kai Röntynen


Mari Laihonen


Veli-Mikko Niemi

Tiivistelmä

Maa- ja metsätalousministeriön asettama elintarvikealan pienten ja keskisuurten yritysten kokemia lainsäädäntöön ja valvontaan liittyviä kehittämiskohteita kartoittanut työryhmä aloitti toimintansa 22.4.2008. Ryhmään kuului 15 elintarvikealan pk-sektorin edustajaa, joista puheenjohtajana toimi Janne Tolvi Kolatun juustolasta. Sihteereinä toimivat maa- ja metsätalousministeriön ja Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran edustajat. Ryhmä kokoontui viisi kertaa.

Työryhmän laatimassa raportissa keskeiset elintarvikealan pk-sektoriin vaikuttavat lainsäädännön ja valvonnan kehittämissuhteet on jaettu kolmeen kokonaisuuteen. Ensimmäiseen kokonaisuuteen kuuluvat ongelmat liittyvät lainsäädännön vaatimuksiin ja elintarvikevalvontaan. Vaatimuksia ja valvontaa sovellettaessa pitäisi ottaa toiminnan riskit nykyistä paremmin huomioon. Laitosten uudelleenhyväksymisen vaatimuksista kaivattiin selkeää tietoa ja myös muista toimintaan liittyvistä vaatimuksista pitäisi saada riittävän aikaisin ymmärrettävää tietoa. Omavalvontaan liittyvissä vaatimuksissa pitäisi ottaa huomioon pk-yritysten koko ja hyvä sisäinen tiedonkulku. Konditoriatuotteiden kuljetuksiin liittyviin lämpötilavaatimuksiin kaivattiin joustoa.

Toinen esille noussut kehittämiskokonaisuus on asiakasnäkökulman parempi huomioon ottaminen valvonnassa. Yrittäjät ovat kokeneet, että valvontahenkilöstön ammattitaidossa ja ajankäytössä on puutteita. Lisää työtä yrittäjille aiheuttavat eri viranomaisen samaan kohteeseen kohdistamat valvonnat ja päällekkäinen raportointi. Yritysten edustajat haluaisivat saada nykyistä helpommin tietoa muuttuvasta lainsäädännöstä ja neuvontaa lainsäädännön soveltamiseen liittyvissä kysymyksissä. Yhteistyötä yritysten ja viranomaisten välillä tulisi myös tehostaa.

Kolmas kehitettävä aihekokonaisuus liittyy teurastustoimintaan. Pienteurastamoissa lihantarkastusmaksu nousee yleensä korkeammaksi kuin suurissa teurastamoissa, samoin tarkastuksen taso saattaa vaihdella ja tähän toivotaan parannusta. Pienteurastamojen teuraseläinmäärän rajan nostoa on myös toivottu ryhmässä, samoin mahdollisuutta teurastaa eri eläinlajeja samassa teurastamossa pitäisi selvittää. Pitäisi myös selvittää, millä edellytyksillä lihantarkastukseen liittyviä tehtäviä voisi hoitaa eläinlääkäreiden lisäksi myös muut asiaan koulutetut henkilöt. Teurastukseen liittyvät sivutuotevaatimukset koetaan hankaliksi pienteurastamoissa.

Sammandrag

Arbetsgruppen, tillsatt av jord- och skogsbruksministeriet, som har undersökt frågor kring utveckling av lagstiftning och tillsyn som rör små och medelstora företag inom livsmedelssektorn, inledde arbetet 22.4.2008. Gruppen bestod av 15 företrädare för SME-företag inom livsmedelssektorn. Som ordförande verkade Janne Tolvi från Kolatun juustola. Företrädare för jord- och skogsbruksministeriet och Livsmedelssäkerhetsverket Evira har arbetat som sekreterare. Gruppen sammanträdde fem gånger.

I arbetsgruppens rapport har de viktigaste förslagen till utveckling av lagstiftning och tillsyn som influerar sme-företag inom livsmedelssektorn indelats i tre kategorier. Problemen i den första kategorin anknyter till lagstiftningens krav och livsmedelstillsynen. Vid tillämpningen av krav och tillsyn borde man bättre beakta verksamhetens risker än man gör i dag. Företagarna efterlyste klar information om kraven som gäller anläggningarnas nya godkännande och saknade också begriplig information om andra på verksamheten ställda krav. När det gäller kraven på egenkontroll borde man beakta sme-företagens storlek och ett bra internt informationsutbyte. Företagarna saknade också mer flexibla temperaturkrav i samband med transporter av konditoriprodukter.

Ett annat område som företagarna tog upp och som behöver utvecklas är att kundperspektivet beaktas bättre vid tillsyn. Enligt företagarnas mening är tillsynspersonalens yrkeskompetens och tidsanvändning bristande. Olika myndigheters kontrollbesök på samma platser och en överlappande rapportering innebär mer arbete för företagarna. Företagarna vill få bättre och enklare tillgång till information om ändringarna i lagstiftningen och råd i frågor som hänför sig till tillämpningen av lagstiftningen. Även samarbetet mellan företagen och myndigheterna borde effektiviseras.

Det tredje området som är i behov av utveckling gäller slaktverksamhet. I små slakterier är köttbesiktningsavgiften i regel högre än i stora slakterier. Likaså kan graden av kontroll variera. Här önskar företagarna en förbättring. Det har också önskats att gränsen för antalet slaktdjur i små slakterier höjs, likaså borde man utreda möjligheten att slakta olika djurarter i samma slakteri. Vidare borde man utreda vilka är förutsättningarna för att köttbesiktningsuppgifterna också kunde skötas av andra utbildade personer än veterinärer. Kraven på biprodukter i samband med slakt upplevs också som besvärliga av små slakterier.

Sisällysluettelo

1. JOHDANTO	8
2. TYÖRYHMÄN EHDOTTAMAT LAINSÄÄDÄNNÖN JA VALVONNAN KEHITTÄMISKOHTEET	9
2.1. Elintarvikelainsäädännön vaatimukset ja elintarvikevalvonta kohdistettava riskien mukaisesti	9
2.2. Asiakasnäkökulma nostettava esiin valvonnassa	10
2.3. Lihanjalostukseen liittyvät kysymykset	13
3. LAINSÄÄDÄNNÖN JA VALVONNAN TAUSTAA	15
3.1. Lainsäädännön tulkinta	15
3.2. Elintarvikevalvonta	16
3.3. Kylmäkuljetukset	16
3.4. Valvontamaksut	17
3.5. Tarkastukset	19
3.6. Hyväksymiskäytännöt ja laitosten uudelleenhyväksyminen	19
3.7. Lainsäädännön eri portaat	19
3.8. Lihantarkastuslainsäädäntö	20
3.9. Yritysten ja viranomaisten välinen yhteistyö	22
3.10. Omavalvonta	23
3.11. Sivutuotteet	23
LIITE 1 (alkuperäiset webropol-kommentit)	26

1. JOHDANTO

Elintarvikelainsäädäntö koskee suurta joukkoa yrityksistä. Suomessa on yli 3000 elintarvikkeita ja juomia valmistavaa yritystä. Näistä yrityksistä yli 98 % on pieniä ja keskisuuria yrityksiä (pk-yrityksiä). Suurtalousalan runsaasta 30000 ja kaupan vajaasta 13000 yksiköstä lähes kaikki ovat kooltaan pk-yrityksiä tai niitä vastaavia yksiköitä.

Elintarvikelaki (23/2006) tuli voimaan 1.3.2006. Elintarvikelakiin koottiin kaikkia elintarvikkeita ja niiden tuotantovaiheita koskevat säännökset ja se korvasi kolmen aiemmin voimassa olleen lain elintarvikkeita koskevat säännökset. Viime vuosina on myös elintarvikkeita ja elintarvikevalvontaa koskeva EY-lainsäädäntö muuttunut merkittävästi. Suomen elintarvikevalvonnan tasoa arvioidaan jatkuvasti Euroopan komission tarkastuksin. Elintarvikevalvontaa kehitetään valtioneuvoston 30.10.2003 hyväksymän ja 1.3.2007 tarkistaman periaatepäätöksen mukaisesti siten, että tavoitteena ovat suuremmat valvontayksiköt, joissa voitaisiin paremmin hyödyntää erikoistumista.

Elintarvikelain tavoitteena on lain 1 §:n mukaan mm. osaltaan parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä. Elintarvikealan yrittäjät, erityisesti pk-yrittäjät, ovat kuitenkin monissa yhteyksissä kokeneet elintarvikelainsäädännön vaatimukset ongelmallisiksi ja vaikeaselkoisiksi. Yrittäjät ovat toivoneet myös enemmän neuvontaa lainsäädännön vaatimuksista ja niiden soveltamisesta. Liha- ja kala-alan yritysten näkemyksiä lainsäädännön vaikutuksista on selvitetty maa- ja metsätalousministeriön ja yrittäjyyden politiikkaohjelman rahoittamassa tutkimushankkeessa (MMM julkaisuja 6/2007).

Maa- ja metsätalousministeriön internetsivuilla oli 1.-31.3.2008 mahdollisuus esittää näkökantoja pk-yritysten kokemista elintarvikelainsäädännön ja –valvonnan ongelmista. Vastauksia kyselyyn tuli 63, joista 38 vastasi omalla nimellään. Webropol-kyselyn vastaukset ovat raportin liitteenä 1.

Yrittäjien muodostaman hanketyöryhmän rinnalla on toiminut maa- ja metsätalousministeriön ja Eviran virkamiesten muodostama ryhmä, jossa hankkeeseen liittyviä asioita on työstetty viranomaistyönä. Yhteenveto lainsäädännön ja valvonnan taustasta on esitetty raportin luvussa 3.

2. TYÖRYHMÄN EHDOTTAMAT LAINSÄÄDÄNNÖN JA VALVONNAN KEHITTÄMISKOHTEET

2.1. Elintarvikelainsäädännön vaatimukset ja elintarvikevalvonta kohdistettava riskien mukaisesti

Ehdotus 1: Alueellisesti ja kausiluontoisesti toimivien yritysten vaatimuksia on kevennettävä

Suomessa on tulkittu EY:n hygienialainsäädännön sallimaa joustoa alueellisesti toimivien yritysten osalta niin, että pääsääntöisesti alueellinen tarkoittaa koko maata. Tulisikin keskustella tarkemmin lähiruokakonseptin soveltumisesta hygieniavaatimuksiin. Elintarvikkeet, joita ei esimerkiksi tarvitse kuljettaa pitkiä matkoja tai varastoida pitkiä aikoja taikka joiden kuluttajakohderyhmä on pieni, muodostavat muita vastaavia elintarvikkeita vähäisemmän riskin.

Useat pienet elintarvikeyritykset toimivat vain osan vuodesta. Näiden yritysten tuotantomäärät ovat yleensä pieniä, jolloin myös aiheutetut riskit ovat vähäisiä. Lainsäädännön ja valvonnan edellyttämät investoinnit saattavat tällöin tulla tuotantoon suhteutettuna kohtuuttoman kalliiksi kokoaikaisesti toimiviin yrityksiin verrattuna.

Ehdotus 2: Uudelleenhyväksymisen yhteydessä on keskityttävä rakenteellisiin kysymyksiin. Kunnossapito tms. kuuluu "normaalin" valvonnan piiriin.

Laitosten hyväksymiskäytäntö ja uudelleenhyväksyminen koetaan ongelmalliseksi, koska vaatimuksista ei ole helposti saatavissa tietoa ja pelätään, että toimijoita ei kohdella tasa-arvoisesti. Vaatimusten toteuttaminen ja hyväksymisten maksullisuus aiheuttavat myös kustannuksia, joiden pelätään nousevan korkeiksi.

Uudelleenhyväksymisen ehtona on, että laitos täyttää rakenteelliset ja laitteisiin liittyvät vaatimukset ja että omavalvonta on olemassa ja pääosin kunnossa. Uudelleenhyväksymiseen liittyvien puutteiden lisäksi laitoksissa saattaa olla epäkohtia, joita valvotaan normaalivalvonnassa (esim. lohkeileva maali) ja jotka eivät saa vaikuttaa uudelleenhyväksymiseen. Valvojien pitää eritellä, kummanlaisesta puutteesta on kysymys ja kirjata korjattavat kohdat selkeästi.

Ehdotus 3: Yrityksille tulee selvästi ja hyvissä ajoin kertoa laitoksille ja muille elintarvikehuoneistoille asetettavista vaatimuksista; valvojan viranomaisen tulee sitoutua tähän pitkäaikaisesti eivätkä valvontahenkilön vaihdokset saa aiheuttaa lisävaatimuksia

Elintarvikealan toimijoiden keskuudessa tyytymättömyyttä ovat herättäneet erilaiset valvontakäytännöt, valvontahenkilöstön vaihtuvuus ja siihen liittyvä uusien valvojien kokemattomuus. Arvostelu kohdistuu myös siihen, että

viranomaiset tulkitsevat säädöksiä liian ahtaasti, kun taas toisaalta katsotaan, että paikallisten viranomaisten valta soveltaa niitä on liian rajoitettua.

Ehdotus 4: Omavalvonnassa on vähennettävä kirjaamisvelvoitteita, jos toiminnassa ei aiemmin ole havaittu poikkeamia

Elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma, noudatettava sitä ja pidettävä sen noudattamisesta kirjaa. Suunnitelman sisällöstä säädetään maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta (laitosasetus) ja STM:n asetuksessa eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta. Erityisesti kirjaamisvelvoite rasittaa pienyrittäjiä, pienessä yrityksessä tiedonkulussa ei yleensä ole ongelmia ja saattaa olla, että sama henkilö siivoaa ja tarkkailee puhtautta. Laitosasetuksen vaatimukset ovat osittain liian rajoittavat ja ainakin osa asetusta voitaisiin korvata Eviran ohjeilla. Myös hyvän käytännön ohjeiden suosiminen ja pk-yritysten opastaminen niiden käytössä saattaisi lisätä joustavuutta.

Eviran valtakunnalliseen elintarvikevalvontaohjelmaan on kirjattu kohteiden suositellut tarkastustiheydet. Tarkastustiheyden määrittämisessä pitäisi kuitenkin ottaa enemmän huomioon yrityksessä tehty työ kokonaisvaltaisen laadun parantamiseksi sekä yrityskohtaisesti toiminnasta syntyvä tosiasiallinen riski. Omavalvonnan lakisäätteisiä vaatimuksia tulisi tarkistaa ja muotoilla sellaisiksi, että kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen valvontasuunnitelman laatiminen ja valvonnan toteuttaminen voisivat vapaammin pohjautua arvioituun riskiin. Siten yrityksiltä, joiden riskit ovat hallittavissa yleisin hygieniatoimenpitein, ei tulisi edellyttää kriittisten ja muiden hallintapisteiden jatkuvaa valvontaa.

Ehdotus 5: Lyhytkestoisten kylmäkuljetusten lämpötilavaatimukseen joustoa

Ryhmässä käsitellyt kylmäkuljetuksiin liittyvät ongelmat ovat koskeneet erityisesti leipomoalan konditoriatuotteita. Konditoriatuotteita kuljetetaan ilman kylmälaitteita, vaikka ne ovatkin helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Joustoa erityisesti lyhytaikaisten kuljetusten vaatimuksille käsitellään elintarvikehuoneistoasetuksen muutoksen yhteydessä. Leipomoala (Leipuriliitto) on tekemässä hyvän käytännön ohjetta, jossa lämpötila-asiaa käsitellään myös.

2.2. Asiakasnäkökulma nostettava esiin valvonnassa

Ehdotus 6: Valvontahenkilöstön asiantuntemuksen lisääminen

Valvovien viranomaisten koulutukseen ja ammattitaidon ylläpitoon pitää kiinnittää huomiota. Valvojien peruskoulutuksessa pitäisi käsitellä pienten yritysten problematiikkaa. Viranomaisten pitää hallita myös tuotantolaitosten prosessien ja tuotteiden valvonta. Muodostettavat suuremmat valvontayksiköt mahdollistavat valvojien erikoistumisen tietyn tyyppisiin valvontakohteisiin.

*Ehdotus 7: Valvontatehtävissä toimivien eläinlääkäreiden irrottaminen
praktiikasta*

Kunnaneläinlääkäreiden nykyisen työnkuvan mukaan moni eläinlääkäri joutuu toimimaan sekä valvontaviranomaisena että eläinten terveyden- ja sairauzehoidosta vastaavana praktikkona. Tämä asetelma voi aiheuttaa jääviysongelmia virkatyöhön. Ennen kaikkea asetelma on ongelmallinen silloin, kun aikaa pitäisi varata valvontatyöhön, kuten lihantarkastukseen, mutta kiireelliset sairastapaukset edellyttävät muuta ajankäyttöä. Pienyritykselle tämä voi merkitä kohtuuttomia aikatauluongelmia ja tehokkaan työajan hukkaa. Tämän vuoksi olisi suotavaa, että valvontatehtävissä olevat eläinlääkärit voitaisiin irrottaa praktiikasta.

Ehdotus 8: Päällekkäisyyksien poistaminen viranomaisvalvonnassa (esim. luomutilat) ja raportoinnissa (esim. teurastustilastot)

Samaa toimijaa voi koskea monta eri säädöstä, joissa on erilaisia velvoitteita. Lisää hankaluuksia aiheuttaa se, että osa vaatimuksista tulee suoraan EU:sta ja osa on kansallisia. Esimerkiksi alkutuotannon toimijaa koskee EY:n elintarvikelainsäädäntö, kansallinen elintarvikelaki ja sen nojalla annettu asetus alkutuotannolle elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista. Tämän lisäksi alkutuotannon toimijaa koskee mm. eläinten merkitsemislainsäädäntö, eläinten lääkitsemislainsäädäntö, eläinsuojelulainsäädäntö ja rehulainsäädäntö sekä mahdollisesti luomusäädökset. Toimijoita saatetaan esimerkiksi velvoittaa pitämään samasta asiasta kirjanpitoa, jonka sisältö vaihtelee säädöksen mukaan.

Alkutuotantoon ja elintarvikejalostukseen on kehitetty vapaaehtoisia laatujärjestelmiä, kuten puutarhatuotantoa koskeva Laatutarha-ohjeisto. Elintarviketeollisuus ja -kauppa asettavat omia vaatimuksiaan tuottajille. Nämä vaatimukset ovat usein päällekkäisiä viranomaisvaatimusten kanssa ja/tai täydentävät näitä. Eri viranomaisten ja myös kolmansien osapuolien tekemät valvonnat ja keräämät tiedot pitäisi pystyä hyödyntämään paremmin.

*Ehdotus 9: Yrityksille annettavaa neuvontaa lainsäädännön soveltamiseksi
lisättävä*

Elintarvikealan pk-yritykset saavat huonosti ja liian myöhäisessä vaiheessa tietoa muuttuvasta lainsäädännöstä ja lainsäädännön tulkinnoista. Yrityksen pitäisi saada tietoa toimintaansa vaikuttavasta vireillä olevista lainsäädäntömuutoksista jo silloin kun lainsäädäntömuutokset laitetaan vireille.

Pk-yrityksille suunnattavaa neuvontaa tulisi lisätä. Viranomaisilla on elintarvikelain mukaisesti velvollisuus antaa kohtuullisessa määrin neuvoja vaatimusten toteuttamiseksi. Viranomaiset eivät kuitenkaan voi toimia konsultteina. Eri elintarvikealat ovat tehneet ns. hyvän hygieniakäytännön oppaita. Vain osa oppaista on laadittu nimenomaan pk-yrityksiin soveltuviksi.

Niiden soveltamiseksi yksittäisen yrityksen tarpeisiin sopiviksi tarvittaisiin usein muutamasta tunnista muutamaan päivään kestävää konsultointia. Valtakunnallisen ohjauksen yhdenmukaistamiseksi olisi Evirassa syytä keskittää pk-yrityksiin liittyvät kysymykset nimetyille vastuuhenkilöille.

Ehdotus 10: Lainsäädännöstä tiedottamista tulee tehostaa

Maa- ja metsätalousministeriön vastuulla on lainsäädännöstä tiedottaminen. Elintarvikelainsäädännön tulisi kokonaisuudessaan (sekä EY- että kotimainen lainsäädäntö) löytyä sähköisesti samasta lähteestä. Kehitteillä olevat sähköiset yritysportaalit, kuten www.yrityssuomi.fi, voisivat olla yksi sijaintipaikka laki- ja valvontatiedolle. Elintarvikeyritysten tulisi voida tilata sähköinen uutiskirje, joka tiedottaa muuttuvasta lainsäädännöstä. Viranomaisten tulisi myös ottaa muuttuvan lainsäädännön sisältö riittävän ajoissa esille yritysten kanssa.

Periaatteessa elintarvikealan yritysten käytössä on monia kanavia hankkia tietoa lainsäädännöstä ja sen soveltamisesta. Ruoka-Suomi -teemaryhmän yhtenä tavoitteena on vaikuttaminen lainsäädännön ja viranomaisohjeistuksen kehittämiseen. Ryhmän jäsenet eivät ole itse yrittäjiä, mutta he työskentelevät pk-yritysten kanssa koulutuksen, neuvonnan ja muun kehittämisen puitteissa. Elintarviketeollisuusliitto tiedottaa jäsenilleen lainsäädännöstä, mutta pienille yrityksille ei ole vastaavaa kanavaa. Evira tiedottaa ja ohjeistaa läänejä ja kuntia lainsäädännöstä sekä tekee kaikille julkisia lehdistötiedotteita. Myös Eviran internet-sivut ovat tärkeä tiedonvälityskanava. Muita yritysneuvontaan osallistuvia tahoja ovat mm. ProAgria, Finfood ja MTK.

Ehdotus 11: Lainsäädäntö- ja valvontaviranomaisten sekä yritysten vuorovaikutusta lisättävä

Elintarvikealan pk-sektorin yritykset kokevat olevansa vain valvonnan kohteita. He toivovat, että vuoropuhelu viranomaisten ja yritysten välillä lisääntyisi ja viranomaiset lisäisivät neuvontaa sekä toimisivat yritysten kehittämisen avustajina. Pk-yrityksillä ei ole varsinaista omaa edunvalvontajärjestöä. Pk-yritysten näkemyksiä tuovat esille mm. MTK, Paliskuntain yhdistys, Suomen pienjuustolayhdistys, Suomalaisen lihan jalostajat, Suomen Ammattikalastajaliitto, Mehiläishoitajien liitto, Leipuriliitto. Pk-yritysten näkemysten esiin saamiseksi valtakunnan tasolla tulisi maa- ja metsätalousministeriön yhteydessä toimivaan elintarvikeneuvottelukuntaan nimetä pk-yritysten edustaja. Pk-yrittäjien yhteistoimintaa voitaisiin koordinoida esimerkiksi MTK:n maaseutuyrittäjävaliokunnan toimesta.

Monet pk-yritysten kokemat ongelmat liittyvät lainsäädännön toimeenpanoon paikallisten valvontaviranomaisten kanssa. Lääninhallitusten tehtävänä on alueellaan ohjata, neuvoa ja valvoa elintarvikevalvontaa. Lääninhallitusten yhteyteen tulisi perustaa elintarvikevalvonnan yhteistyöryhmiä. Näiden ryhmien tehtävänä olisi yhdenmukaistaa valvontakäytäntöjä läänin alueella sekä lisätä yritysten ja viranomaisten yhteydenpitoa.

2.3. Lihanjalostukseen liittyvät kysymykset

Ehdotus 12: Lihantarkastusmaksut on yhdenmukaistettava koko maassa

Yrittäjäpalautteessa on esitetty, että valvontamaksut on suhteutettava tuotantoon, riskiin ja markkina-alueeseen. Maksujen on oltava yhdenmukaisia ja kohtuullisia, myös eri elinkeinojen välillä vertailtuna. Toivotaan, että maksut eivät olisi veroluontoisia, vaan maksetaan vain tehdystä työstä. Lupamaksut tulisi suhteuttaa liikevaihtoon eikä yrittäjän kannettavaksi pitäisi laittaa sosiaalikuluja. Erityisesti eläinlääkäreiden tarkastus- ja muita maksuja on joissain kommentteissa pidetty kohtuuttomina.

Ennen vuotta 2007 voimassa ollut lainsäädäntö määräsi valtakunnallisesti myös pienteurastamojen tarkastusmaksuista. Maksujen perusteet tulisi jatkossakin säätää koko maassa samanlaisiksi.

Ehdotus 13: Mahdollisuus organisoida pienteurastamojen lihantarkastus valtion toimesta on tutkittava

Nykyisen lainsäädännön mukaisesti Evira vastaa ns. suurten teurastamojen lihantarkastuksesta ja lääninhallitukset poroteurastamojen lihantarkastuksesta. Pienteurastamojen valvonta kuuluu kunnille. Kunnallisen järjestelmän koetaan aiheuttavan voimakasta vaihtelua tarkastuksen tasossa ja tarkastusmaksuissa. Pienteurastamoissa lihantarkastuksen kulut ovat teurastettua eläintä kohti arviolta noin kymmenkertaiset suuriin teurastamoihin verrattuna. Muun muassa Ruotsissa kaikki lihantarkastus on valtion vastuulla. Tämä on antanut mahdollisuuden tasoittaa tarkastusmaksuja. Suomessa tulisi selvittää vaihtoehdot pienteurastamojen lihantarkastuksen järjestämiselle tulevaisuudessa sekä tätä kautta lihantarkastusmaksujen kohtuullistamista pienteurastamoissa.

Ehdotus 14: Pienteurastamojen suurimpia sallittuja teuraseläinten määriä nostettava

Pienteurastamon suurimman sallitun teurasmäärän (1000 eläinyksikköä vuodessa, 20 viikossa) raja on koettu liian matalaksi, etenkin siipikarjan osalta (150 000 lintua vuodessa). Lainsäädäntö sallii tuottajan teurastaa 1000 lintua vuodessa ilman lihantarkastusta, mutta jos teurastaa myös muita eläinlajeja, pitää linnut tarkastaa. Valvonnan pitäisi voida tapauskohtaisesti joustaa. Toisaalta voitaisiin harkita pienteurastamon kokorajan nostamista kolmin - nelinkertaiseksi, jolloin saavutettaisiin toiminnallisesti tehokas yrityskoko.

Ehdotus 15: Eri eläinlajien teurastaminen samassa teurastamossa tulee tehdä helpommaksi

Nykyinen lainsäädännön tulkinta edellyttää, että teurastamon hyväksymisen yhteydessä määritellään, minkä eläinlajien teurastaminen on siellä sallittua.

Tällöin esimerkiksi sioille hyväksytyssä pienteurastamossa ei voida teurastaa villisikoja (tarhattua riistaa) ilman eri hyväksyntää. Olisi johdonmukaisempaa, että teurastamot pääasiassa hyväksyttäisiin yleisemmin siipikarjan ja muiden eläinten teurastamiseen. Teurastamoissa voisi olla vielä jako suuriin eläimiin (naudat, hevoset ja suurikokoinen riista) ja pienempiin eläimiin (siat, lampaat ja vuohet, pienikokoinen riista).

Ehdotus 16: Lihantarkastukseen kuuluvia tehtäviä tulisi voida antaa myös muille kuin viranomaisille

EY-lainsäädännön (asetus 854/2004/EY) mukaan eläimen elävältä tarkastamisen (ante mortem) voi tuotantotilalla tehdä virkaeläinlääkärin lisäksi myös muu viranomaisen hyväksymä eläinlääkäri. Kansallisessa lihantarkastusasetuksessa tätä mahdollisuutta ei ole. Perusteena on se, että ante mortem -tarkastukseen kuuluu myös eläintautien ja eläinsuojelun valvonta, eikä näihin kuuluvia tehtäviä voida antaa muulle kuin viranomaiselle. Tulisi kuitenkin selvittää, voitaisiinko eläinten hyvinvointiin liittyvä valvonta kattaa esimerkiksi terveydenhuoltojärjestelmien kautta, jolloin tiloilla olisi enemmän valinnanmahdollisuuksia ante mortem -tarkastajan saamisessa.

Pienteurastamoissa ei Suomessa ole tarkastusapulaisia, vaan lihantarkastuksen suorittaa kunnan virkaeläinlääkäri. EY-lainsäädäntö antaisi mahdollisuuden joustaa virkaeläinlääkärin läsnäolosta teurastamossa, mikäli paikalla olisi tarkastusapulainen. Lihantarkastusjärjestelmää tulisikin kehittää niin, että tutkittaisiin mahdollisuutta esimerkiksi maakuntakohtaisesti palkata pienteurastamoihin tarkastusapulaisia.

Siipikarjan teurastamoissa voidaan EY-lainsäädännön sallimissa tapauksissa hoitaa osa lihantarkastuksesta myös laitoksen oman koulutetun henkilökunnan toimesta. Suomessa tulisi määritellä ja järjestää asianmukainen koulutus, jotta esimerkiksi elinten tarkastamisen voisi hoitaa laitoksen koulutettu henkilökunta.

Ehdotus 17: Eläimistä saatavien sivutuotteiden kuljetukseen ja käsittelyyn on saatava väljyyttä sivutuoteasetusta uudistettaessa

EY:n sivutuoteasetuksen uudistuksesta toivotaan saatavan lisää joustoa sivutuotteiden kuljetukseen ja käsittelyyn. Sivutuotteiden käsittelylaitoksia on liian vähän. Erilaisia yhteiskuljetusmahdollisuuksia pitää kehittää, lisäksi pitää panostaa sivutuotteiden ja jätteiden määrän vähentämiseen ja käsittelyn kehittämiseen laitoksissa.

3. LAINSÄÄDÄNNÖN JA VALVONNAN TAUSTAA

3.1. Lainsäädännön tulkinta

Lainsäädäntö ja elintarvikevalvonnan tasapuolisuus

Vaatus elintarvikevalvonnan tasapuolisuudesta perustuu useisiin voimassaoleviin säädöksiin. Suomen perustuslaissa (731/1999) säädetään ihmisten yhdenvertaisuudesta lain edessä (6 §), minkä lisäksi hallintolakiin (434/2003) sisältyy viranomaisiin kohdistuva erityinen vaatimus hallinnon tasapuolisuudesta ja puolueettomuudesta (6 §). Suoraan elintarvikevalvontaviranomaisia tässä asiassa velvoittaa EY:n virallisesta valvonnasta antama asetus (EY) N:o 882/2004 jonka mukaan toimivaltaisten viranomaisten on varmistettava virallisen valvonnan puolueettomuus ja yhdenmukaisuus kaikilla tasoilla (4 artiklan kohta 4).

Tasapuolisuuden toteutuminen elintarvikevalvonnassa

Elintarvikealan toimijoiden mukaan valvonnan epäyhtenäisyyttä ja sen seurauksena toimijoiden eriarvoista kohtelua ilmenee elintarvikelainsäädännön vaatimusten valvonnassa, elintarvikevalvonnan maksuissa ja hallinnollisten pakkokeinojen käytössä.

EY:n antamassa yleisessä elintarvikeasetuksessa (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädännöllä tarkoitetaan lakeja, asetuksia ja hallinnollisia määräyksiä, jotka koskevat yleisesti elintarvikkeita ja erityisesti elintarvikkeiden turvallisuutta sisältäen kaikki elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet (3 artikla). EY:n valvonta-asetuksen mukaan niitä koskevan virallisen valvonnan on perustuttava toimintaan liittyviin tunnistettuihin riskeihin, sääntöjen aikaisempaan noudattamiseen sekä toimijan mahdollisesti suorittamien omien tarkastusten (omavalvonnan) luotettavuuteen (3 artikla).

Edellä mainitut säädökset sisältävät sekä yleisiä että yksityiskohtaisia elintarvikkeita koskevia vaatimuksia. Tasapuolisuus elintarvikevalvonnassa edellyttää, että näitä vaatimuksia sovelletaan yhdenmukaisesti virallisen valvonnan periaatteet huomioon ottaen. Sen toteuttaminen voi olla vaikeaa erityisesti silloin, kun kyse on lainsäädännön yleisten vaatimusten soveltamisesta riskiperusteisessa valvonnassa. Elintarvikkeisiin liittyvät riskit yrityksissä vaihtelevat toiminnan laajuuden ja käsiteltävien elintarvikkeiden mukaan, minkä vuoksi vaatimusten noudattamista valvotaan erilaisin perustein. Myös lainsäädännön vaatimusten noudattamisen ja omavalvonnan taso vaihtelevat yrityksissä.

Elintarvikevalvonnan yhdenmukaisuuden varmistamiseksi Evira tekee valvontaviranomaisia ja elintarvikealan toimijoita varten lainsäädännön soveltamista koskevia ohjeita ja -oppaita sekä antaa vaatimuksia ja niiden valvontaa koskevia tulkintoja. Evira järjestää myös valvontaviranomaisille ja toimijoille suunnattuja koulutuksia. Valvontaan kohdistetaan myös sisäisiä tarkastuksia EY:n valvonta-asetuksen mukaisesti (4 artikla kohta 6).

3.2. Elintarvikevalvonta

EY:n valvonta-asetus ja elintarvikevalvonnan järjestäminen

EY:n valvonta-asetuksessa säädetään mm. toimivaltaisia viranomaisia ja virallista valvontaa harjoittavaa henkilöstöä koskevista vaatimuksista (4 ja 6 artikla), valvonnan avoimuudesta ja luottamuksellisuudesta (7 artikla), valvontaja toteamismenettelyistä (8 artikla), valvonnan raporteista (9 artikla) sekä valvontatoimista, -menetelmistä ja -tekniikoista (10 artikla).

EY:n valvonta-asetuksen V osastossa säädetyllä monivuotisella kansallisella valvontasuunnitelmalla on keskeinen merkitys valvontakäytäntöjen yhdenmukaistamiseksi. Asetuksen mukaan jokaisen jäsenvaltion on laadittava 41 artiklassa tarkoitettu suunnitelma ja pantava se täytäntöön. Kansalliseen valvontasuunnitelmaan on sisällytettävä mm. yleistietoa elintarvikevalvontaan liittyvistä järjestelmistä ja organisaatioista sekä lisäksi tietoa valvonnan priorisoinnista ja resurssien jaosta, asianomaisten toimintojen riskiluokituksista, valvonta- ja toteamismenettelyihin sekä raportointiin liittyvistä dokumentoiduista menetelmistä.

Evira on laatinut EY:n valvonta-asetuksen edellyttämän kansallisen valvontasuunnitelman vuosille 2007 – 2011.

Monivuotisen kansallisen valvontasuunnitelman lisäksi elintarvikelaissa (23/2006) säädetään, että Eviran on laadittava elintarvikevalvonnan toimeenpanon ohjaamiseksi ja yhteensovittamiseksi valtakunnallinen elintarvikevalvontaohjelma. Ohjelmassa tulee määritellä tarkastusten sisältö, erityyppisten valvontakohteiden riskinarvioinnin perusteet ja kohteiden tarkastustiheydet, näytteenoton tarpeen arviointi, kunnan valvontasuunnitelman toteutumisen arviointia koskevat menetelmät sekä itse valvontaohjelman toteutumisen arvioinnissa käytettävät menetelmät (47 §).

Evira laatii vuosittain elintarvikelain mukaisen valvontaohjelman, jonka tavoitteena on valvontakäytäntöjen yhdenmukaistaminen. Ohjelman toteutuminen edellyttää, että myös kunnat ottavat sen huomioon elintarvikevalvonnassaan. Tämän vuoksi elintarvikelaissa säädetään, että kunnan elintarvikevalvontaviranomaisten on laadittava vuosittain oma valvontasuunnitelmansa siten, että siihen sisältyvät vastaavat tarkastusten sisältöä, tarkastustiheyttä, näytteenottoa ja valvontasuunnitelman toteutumisen arviointia koskevat kohdat kuin valtakunnalliseen valvontaohjelmaan (48 §).

Elintarvikelain mukaan valvontaviranomaisella tulee olla palveluksessaan tai sopimuksen perusteella käytettävissään tarpeellinen määrä pätevää ja valvonnan menestyksellisen hoitamisen kannalta riittävän kokenutta henkilökuntaa.

3.3. Kylmäkuljetukset

Vähittäiskaupan kylmäkuljetusten lämpötilavaatimuksista säädetään STM:n asetuksessa 905/2007 eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta. Asetuksen 6 § 1 momentissa todetaan, että "Helposti pilaantuvat elintarvikkeet,

jotka säilykseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee vähittäiskaupan toimituksissa kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa kuormatilassa tai muulla tavoin jäähdytettävässä, suljettavassa lämpöeristetyssä kuljetusastiassa korkeintaan 6 °C:n lämpötilassa." Vaatimus yleisestä, kaikille vähittäiskaupan kylmäkuljetuksille kelpaavasta lämpötilasta (6 °C) on huomattavasti yksinkertaistanut elintarvikkeiden kylmäkuljetukseen liittyvää sääntelyä. Yhteinen kuljetuslämpötila on myös mahdollistanut nk. sekakuormat, mikä aikaisemmin on ollut vaikeaa.

Leipomoalan pk-yritykset ovat tulkinneet yllä olevan asetustekstin tarkoittavan aktiivisesti jäähdytettävää kuljetustilaa. Pienimuotoisille konditoriatuotteiden kuljetuksille riittää kuitenkin hyvin sellainen lämpöeristetty kuljetuslaatikko, minkä sisällä jäähdytetty konditoriatuote säilyy kuljetuksen ajan kylmänä.

Kylmäkuljetukseen liittyvän epätietoisuuden hälventämiseksi Evira kutsui kylmäkuljetusten parissa toimivia elintarvikealan toimijoita avoimeen keskustelutilaisuuteen elokuussa 2008. Tilaisuuden seurauksena päätettiin lisätä uudistettavana olevaan asetukseen eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta teksti, jossa tuodaan esiin kuljetuslämpötilojen valvontaan kiinteästi kuuluva toleranssi: "Käytännön seikkojen vuoksi lyhytaikaiset poikkeamat edellä mainituista helposti pilaantuvien elintarvikkeiden ----- lämpötilavaatimuksista ovat sallittuja siten, kun yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen 2 luvun 9 kohdassa 5 säädetään." Eviran asetuksen toimeenpano-ohjeessa tullaan antamaan ohjeita lyhytaikaisten poikkeamien soveltamisesta.

3.4. Valvontamaksut

Yleistä

Elintarvikelain mukaisen valvonnan maksullisuudesta säädetään lain 71-73 §:ssä. Lain pääperiaatteena on, että elintarvikehuoneistojen hyväksyminen sekä suunnitelmallinen valvonta ovat toimijoille maksullisia. Valtion suoritteista maksut peritään valtion maksuperustelain (150/1992) säännösten mukaisesti. Kunnan suoritteista peritään maksu, joka vastaa enintään suoritteen tuottamisesta aiheutuvia kustannuksia. Elintarvikelain nojalla kunnalla on siis oikeus periä myös suorittekustannuksia alempi maksu. Vuoden 2008 alusta on Euroopan Unionissa noudatettava rehu- ja elintarvikevalvonta-asetuksen (EY) N:o 882/2004 mukaisia vähimmäismaksuja. Nämä vähimmäismaksut koskevat liha-, kala- ja maitoalan laitosten valvontaa. Kansallisesti maksut on toimeenpantu valtioneuvoston asetuksella eräistä elintarvikevalvonnan maksuista (1040/2007). Nykyistä elintarvikelakia edeltäneessä lainsäädännössä maksullisia olivat hyväksymismenettelyt sekä liha- ja kala-alan laitosten valvonta.

Kuntien ohjaus

Suomen Kuntaliitto on lähettänyt kaikkiin kuntiin ja kuntayhtymiin 21.12.2006 yleiskirjeen koskien ympäristöterveydenhuollon maksullisuuden laajenemista. Yleiskirjeessä käsiteltiin valvonnan suunnitelmallisuutta ja maksullisuutta. Kirjeessä annettiin ohjeita valvontasuunnitelman hyväksymis- ja

käsittelymenettelyyn, suoritteiden tuotantokustannusten määrittelyyn sekä taksan laatimiseen ja hyväksymiseen. Yleiskirjeen liitteenä oli elintarvikelain mukainen taksamalli.

Maksullisuuden toteutuminen

Kuntien tuli laatia ensimmäinen elintarvikelain mukainen valvontasuunnitelma vuodelle 2007. Valvontasuunnitelman mukaisten maksujen periminen on ollut mahdollista aloittaa sen jälkeen, kun kunnalla on hyväksytty valvontasuunnitelma ja sitä koskeva taksa.

Elintarvikelain toimeenpano on valvonnan maksullisuuden osalta vielä joissakin kunnissa kesken. Kunnilta ei elintarvikelaissa edellytetä seurantaan siitä, miten maksut kohdistuvat erikokoisiin yrityksiin. Valvontasuunnitelmien toteutumista arvioidessaan kunnat tekevät selvityksen valvonnasta saatujen tulojen kohdentumisesta. Kunnat toimittavat valvontasuunnitelman toteutumisen arvioinnin tulokset lääninhallituksille.

Uuden lain mukaisia ensimmäisiä maksuja alettiin periä kunnissa kesän 2006 aikana. Kuntaliiton käsityksen mukaan useimmissa kunnissa uuden lain mukaiset maksut otettiin käyttöön vuoden 2007 aikana. Joissakin kunnissa taksa on ilmoitettu otettavaksi käyttöön vuoden 2008 alusta. Eviran ja kuntien välisen yhteydenpidon perusteella näyttää siltä, että ainakin suurimmissa kaupungeissa maksullisuus on otettu käyttöön vuosien 2006 tai 2007 aikana.

Keväällä 2007 Kuntaliitto teki kyselyn Keski-Suomen ja Pirkanmaan valvontayksiköille siitä, miten laajasti maksullisuus oli otettu käyttöön. Elintarvikevalvonnan osalta taksa oli voimassa keskimäärin 50 % valvontayksiköistä (Keski-Suomessa 36 % valvontayksiköistä (5 /14) ja Pirkanmaalla 67 % yksiköistä (8/12)). Joissakin yksiköissä mainittiin, että taksa otetaan käyttöön kesällä 2007 tai vuoden 2008 alusta. Veloitettava tuntihinta vaihteli 25 ja 45 euron välillä. Yleisimmin tuntihinta oli 40–45 euroa.

Maksujen periminen on aloitettu varovaisesti. Kunnissa valmistellaan myös samanaikaisesti elintarvikelain mukaista laatuja järjestelmää, joka olisi hyvä saada kuntoon, ennen kuin valvontamaksuja aletaan kerätä. Toisaalta kunnassa voi olla tiedossa liittyminen seudulliseen valvontayksikköön, jolloin taksapäätös siirretään odottamaan seudullista yksikköä.

Maksutietojen seuranta

Kuntaliitto pyrkii seuraamaan elintarvikevalvonnasta saatujen valvontatulojen kertymistä. Valvontamaksujen käyttöönotto on vielä kesken ja seuranta tullaan aloittamaan todennäköisesti vuoden 2008 valvontatuloista.

Maksukertymätietojen seuraamiseen kunnassa vaikuttaa paljon käytössä oleva valvonnan tietojärjestelmä, johon tarkastuskäynnit kirjataan. Joistakin valvontayksiköistä on kommentoitu, että maksukertymän seuraaminen lakikohtaisestikin tuottaa suuria vaikeuksia. Myöskään maksujen kohdentumisesta erikokoisiin yrityksiin ei Kuntaliiton käsityksen mukaan ole mahdollista seurata valvontayksiköiden kautta. Valvontasuunnitelma-asetus edellyttää kunnilta

valvontasuunnitelman toteutumisen arvioinnin yhteydessä tietoa valvonnasta saatujen tulojen kohdentumisesta, mutta kunnilla ei ole velvollisuutta seurata maksujen kohdentumista erikokoisiin yrityksiin alueellisesti ja toimialakohtaisesti.

Evira selvitti kuntien valvontasuunnitelmien toteutumista ensimmäisen kerran vuoden 2007 osalta ja se sai kuntien tiedot käyttöönsä keväällä 2008. Evirassa on meneillään keskitettyjen tietojärjestelmien valmistelu ja ennen järjestelmien käyttöönottoa kuntien elintarvikevalvonnan tiedonkeruuseen ei mielellään oteta uusia elementtejä. Tiedonkeruu on kunnille uusi ja siinä määrin mittava, että ensimmäisenä vuonna suunnitelmissa ei ole selvittää maksujen kohdentumista erikokoisiin yrityksiin. Sen sijaan selvitetään maksullisuuden toteutumista yleisemmällä tasolla. Valvontatietojärjestelmän kehittämisessä tiedot erikokoisten yritysten valvontamaksujen keräämisestä otetaan huomioon.

3.5. Tarkastukset

Tarkastustiheyden tulisi perustua riskiin. Riskillä tarkoitetaan terveysvaaran todennäköisyyttä ja sen aiheuttaman ongelman vakavuutta. Jotta elintarvikeprosessi olisi suurriskinen, olisi siinä siis oltava usein toistuvia ja/tai seurauksiltaan vakavia vaaratilanteita ja/tai suuria tuotantovolyymeja. Kääntäen voisi yksinkertaistaa, että vähäriskistä toimintaa olisivat kaikki ne prosessit, joiden volyyymi on pientä ja/tai joissa ei esiinny terveysvaaroja.

Nykyinen, lainsäädäntöön perustuva, elintarvikehuoneistojen jako ilmoitettaviin ja hyväksyttäviin, ei toimi parhaalla mahdollisella tavalla. Elintarvikelain 13 § 2 momentin mukainen luettelo ilmoituksenvaraisesta toiminnasta helpottaa valvonnan karkeaa kohdeluokittelua, mutta tekee samalla vaikeaksi riskinarvioinnin huomioimisen.

3.6. Hyväksymiskäytännöt ja laitosten uudelleenhyväksyminen

Hyväksymisistä säädetään valvonta-asetuksessa (EY) N:o 882/2004, eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa (EY) N:o 853/2004, eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksessa (EY) N:o 854/2004, elintarvikelaissa 23/2006 ja valtioneuvoston elintarvikevalvonnasta antamassa asetuksessa N:o 321/2006. Hyväksymiseen liittyvistä rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista säädetään lisäksi maa- ja metsätalousministeriön eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta antamassa asetuksessa (laitosasetus) Nro 37/EEO/2006.

Evira on ohjeistanut, kouluttanut ja tiedottanut laitosten uudelleenhyväksymiseen liittyvistä vaatimuksista, aikataulusta ja käytännön toimenpiteistä sekä viranomaisia että toimijoita.

3.7. Lainsäädännön eri portaat

Aiemmin riitti, että toimija noudatti kansallista lainsäädäntöä, sillä EY-lainsäädäntö oli annettu direktiiveinä, jotka jäsenvaltioiden piti laittaa täytäntöön kansallisella lainsäädännöllä. Nykyinen EY-lainsäädäntö on sen sijaan annettu asetuksina, jotka ovat sellaisenaan voimassa kaikissa jäsenvaltioissa. Oleellisia EY:n elintarvikeasetuksia on useita:

- yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002
- valvonta-asetus (EY) N:o 882/2004
- elintarvikehygieniä-asetus (EY) N:o 852/2004
- eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniä-asetus (EY) N:o 853/2004
- eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus (EY) N:o 854/2004

Edellä mainittujen lisäksi on annettu joukko komission toimeenpanoasetuksia.

EY-lainsäädäntöä on täydennetty kansallisella lainsäädännöllä. Koska kansallisessa lainsäädännössä ei voi toistaa jo EY-asetuksissa olevaa tekstiä, täytyy kansallista lainsäädäntöä lukea rinnakkain EY-lainsäädännön kanssa.

Elinkeino voi laatia ns. hyvän käytännön ohjeita, jotka toimivaltainen viranomais (Suomessa Evira) arvioi ja joita noudattamalla toimija täyttää lainsäädännön asettamat velvoitteet. Suomessa näitä hyvän käytännön ohjeita ei ole vielä arvioitu, mutta Evirassa on aloitettu arviointiperusteiden laatiminen.

3.8. Lihantarkastuslainsäädäntö

Lihantarkastuksesta säädetään EY-asetuksessa 854/2004, jonka mukaan lihantarkastus käsittää sekä *ante mortem* että *post mortem*-tarkastuksen ja sen suorittaa virkaeläinlääkäri. EY-lainsäädännön mukaan *ante mortem*-tarkastus voidaan tehdä sioille, siipikarjalle ja tarhatulle riistalle jo tilalla virkaeläinlääkäri tai hyväksytyin eläinlääkäriin toimesta. Kansallisen elintarvikelain (23/2006) mukaan lihantarkastuksen suorittaa pienteurastamoissa kunnan virkaeläinlääkäri. Jos *ante mortem*-tarkastus tehdään jo tilalla, sen voi tehdä vain kunnan virkaeläinlääkäri, koska tarkastuksessa on huomioitava myös eläintauti- ja eläinsuojelulainsäädäntö.

Kaikki muuhun kuin omaan käyttöön menevä liha on tarkastettava. Poikkeuksen edelliseen muodostaa tilalla teurastettujen jäniseläinten ja siipikarjan liha pieninä määrinä, kun se toimitetaan suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisiin vähittäisliikkeisiin, sekä luonnonvarainen riista tai luonnonvaraisen riistan liha pieninä määrinä suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille toimitettuna, jotka toimittavat tuotteet edelleen suoraan lopulliselle kuluttajalle.

Myös elintarvikelaissa (23/2006) on säädetty tietyistä poikkeuksista lihantarkastuspakkoon: Esimerkiksi siipikarjan tai tarhatun kanin lihaa saa myydä tai luovuttaa alkutuotantopaikalta suoraan kuluttajalle, jos myytävän tai luovutettavan lihan määrä vastaa enintään 1000 lintua tai kania vuodessa.

Lisäksi poron lihaa saa myydä tai luovuttaa poronhoitoalueella olevalta alkutuotantopaikalta tai paikasta, jossa poro on teurastettu, suoraan kuluttajalle. Poron kuivalihaa saa valmistaa, myydä tai luovuttaa poronhoitoalueelta olevalta alkutuotantopaikalta suoraan kuluttajalle. Nämä poroja koskevat poikkeukset perustuvat EY:n hygienialainsäädännön mahdollistamaan mukautukseen, jotta jäsenvaltiot voivat jatkaa perinteisten menetelmien käyttöä elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaiheissa. Tällaista poronlihan suoramyyntiä on harjoitettu Suomessa satojen vuosien ajan. Poikkeuksen käytöstä tehtiin etukäteen ilmoitus komissiolle ja muille jäsenvaltioille, jotka eivät vastustaneet

sitä. Lammas määritellään kotieläimeksi EY-asetuksessa 853/2004, sille ei ole mahdollista saada tarhatun riistan statusta.

Lihantarkastusta tehdään teurastamoissa, pienteurastamoissa, poroteurastamoissa ja riistan käsittelylaitoksissa. Kotimaan kulutukseen tarkoitettua luonnonvaraisen riistan lihaa voidaan tarkastaa kunnan virkaeläinlääkäriin luvalla muuallakin, jos teurastus voidaan suorittaa hygieenisesti (ns. lahtivajamahdollisuus). Teurastamoissa lihantarkastuksen suorittaa Eviran tarkastuseläinlääkäri. Poroteurastamoissa lihantarkastuksen suorittaa lääninhallituksen palveluksessa oleva eläinlääkäri. Pienteurastamoissa, riistan käsittelylaitoksissa ja luonnonvaraisen riistan osalta em. muissa paikoissa lihantarkastuksen suorittaa kunnan virkaeläinlääkäri.

Lihantarkastuksessa hyväksytyt kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioiden, tarhattujen riistanisäkkäiden, lukuun ottamatta jäniseläimiä, ja luonnonvaraisen suurriistan liha merkitään terveysmerkillä, jonka käyttö on eläinlääkäriin vastuulla. Siipikarjan, tarhattujen jäniseläinten, tarhattujen sileälastaisten lintujen ja luonnonvaraisen pienriistan lihalle käytetään tunnistusmerkkiä, jonka käyttö on toimijan vastuulla.

EY-asetuksen 854/2004 mukaan siipikarjan ja jäniseläinten teurastamoissa henkilökunta voi osallistua lihantarkastukseen hoitamalla virallisen koulutetun avustajan tehtäviä jäsenvaltion niin salliessa, jos asetuksen ehdot täyttyvät. Elintarvikelain (23/2006) mukaan siipikarjateurastamossa ja siipikarjan pienteurastamossa lihantarkastuksessa ja siihen liittyvässä valvonnassa voidaan apuna käyttää myös elintarvikealan toimijan palveluksessa olevaa henkilökuntaa. Maa- ja metsätalousministeriön lihantarkastuksesta antaman asetuksen (38/EEO/2006) mukaan valvontaviranomaisen on hyväksyttävä henkilökunnan jäsenten toimiminen tarkastusapulaisen tehtävissä valvomansa siipikarjateurastamon tai -pienteurastamon osalta ja hyväksymispäätös on toimitettava Elintarviketurvallisuusvirastoon.

EY-asetuksen 854/2004 mukaan virkaeläinlääkäriin on oltava läsnä teurastamossa *ante mortem* - ja *post mortem* -tarkastusten ajan ja riistan käsittelylaitoksessa *post mortem* -tarkastuksen ajan. Toimivaltainen viranomaisena voi mukauttaa tätä menettelyä, jos asetuksen ehdot täyttyvät. Käytännössä tämä tarkoittaa helpotusta virkaeläinlääkäriin läsnäolopakkoon. Teurastamossa täytyy tällöin olla virallinen avustaja. Virallisen avustajan koulutuksesta säädetään EY-asetuksessa 854/2004. Suomessa koulutuksesta on vastannut Evira. Mukautetusta menettelystä on maa- ja metsätalousministeriön lihantarkastuksesta antaman asetuksen (38/EEO/2006) mukaan ilmoitettava Eviralle ja lääninhallitukselle. Tällä hetkellä virallisia avustajia on vain Eviran valvomissa teurastamoissa. Pienteurastamoissa, poroteurastamoissa ja riistan käsittelylaitoksissa sen sijaan ei ole virallisia avustajia.

Elintarvikkeiden valvonta-asetuksessa (EY) N:o 854/2004 säädetään, että sikojen (kotieläiminä pidettyjen, tarhatun riistan ja luonnonvaraisen riistan), kavioiden ja muiden trikiinitartunnalle alttiiden lajien ruhot on tutkittava trikinoosin varalta. Komission virallisia lihan trikiinitarkastuksia koskevista erityissäännöistä antamassa asetuksessa (EY) N:o 2075/2005 säädetään tilojen

tunnustamisesta virallisesti trikiineistä vapaaksi. Edellytyksenä trikiinivapaudelle on, ettei yhtään kotoperäistä trikiinitartuntaa ole osoitettu maanlaajuisesti viimeksi kuluneiden 10 vuoden aikana. Suomen luonnonvaraisissa eläimissä esiintyy trikiiniä yleisesti, siten trikiinivapauden hakeminen ei ole mahdollista ja trikiinitarkastuksia on tehtävä jatkossakin. Komission asetuksessa on annettu helpotus, että ruhoihin voidaan tehdä terveystarkastus ja lihaa voidaan leikata, vaikka trikiinitutkimuksen tulosta vielä odotetaan. Edellytyksenä on, että positiivisen tuloksen myötä kaikki liha todetaan ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi. Trikiinitutkimukset on tehtävä v. 2010 alusta alkaen akkreditoituissa laboratorioissa. Vaikka akkreditoituja laboratorioita on Eviran selvityksen mukaan riittävästi elintarvikevalvonnan tarpeisiin kovinkaan moni niistä tee tällä hetkellä trikiinitutkimuksia. Kansallisesti trikiinitutkimuksesta säädetään maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa lihantarkastuksesta (38/EEO/2006).

Maa- ja metsätalousministeriö on käynnistänyt selvityksen kuntien ja valtion lihantarkastusjärjestelmistä. Selvityksen tekee Lihateollisuuden tutkimuslaitos LTK. Selvityksessä tarkastellaan, miten lihantarkastusjärjestelmää voitaisiin kehittää ja miten se vaikuttaisi kustannuksiin. Selvitys valmistuu keväällä 2009 ja se koskee sekä teurastamoja että pienteurastamoja.

Valtioneuvoston elintarvikevalvonta-asetuksessa (321/2006) säädetään, että teurastamon, pienteurastamon ja poroteurastamon osalta hyväksymishakemuksessa on oltava teurastettavat eläinlajit ja niiden keskimääräinen lukumäärä ja enimmäismäärä tunnissa, päivässä ja viikossa. Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta (37/EEO/2006) säädetään, että teurastamolla, pienteurastamolla, poroteurastamolla ja riistan käsittelylaitoksella on oltava hyväksyntä siellä käsiteltävien eläinlajien ja niiden lihan tilapäiseenkin käsittelyyn.

Elintarvikelaissa säädetään pienteurastamon määritelmästä. Nauta- ja karioeläinten sekä sikojen, lampaiden ja vuohien pienteurastamossa voidaan teurastaa korkeintaan 20 eläinyksikköä viikossa ja 1000 eläinyksikköä vuodessa, jolloin nauta- ja karioeläimet vastaavat 1,0 yksikköä ja siat vastaavat 0,2 yksikköä sekä lampaat ja vuohet vastaavat 0,1 yksikköä. Siipikarjan pienteurastamossa saadaan teurastaa korkeintaan 150 000 siipikarjaan kuuluvaa lintua vuodessa. Tarhatun riistan ja kanin pienteurastamossa teurastettavien eläinten enimmäismääriin sovelletaan muiden eläinten pienteurastamoissa teurastettavien samanpainoisten tai lähinnä samaa lajia olevien eläinten teurastukselle asetettuja enimmäismääriä. Jos nämä rajat ylittyvät, on kyseessä teurastamo. Rajanvedolla on merkitystä lihantarkastuksen kannalta: pienteurastamossa lihantarkastuksesta vastaa kunnan virkaeläinlääkäri, teurastamossa Eviran tarkastuseläinlääkäri.

3.9. Yritysten ja viranomaisten välinen yhteistyö

Elintarvikelain 33 § velvoittaa kunnat neuvomaan ja tiedottamaan toimijoita lain soveltamisalaan kuuluvissa kysymyksissä. Elintarvikelain 53 § velvoittaa valvontaviranomaiset antamaan toimijoille tarpeellisia ohjeita ja kehoituksia elintarvikemääräysten noudattamiseksi. Hallintolain 8 § velvoittaa viranomaiset

antamaan toimivallan rajoissa asian hoitamiseen ja asiointiin liittyvää maksutonta neuvontaa.

Yhteistyö viranomaisten ja yrittäjien välillä on haasteellista, koska yrityskenttä muuttuu koko ajan. Nyt työskennellyt hanketyöryhmä on yksi keino lisätä yhteistyötä ja suoraa kommunikointia. Evira järjestää lisäksi asiakasfoorumeita, kuulemistilaisuuksia ja koulutustilaisuuksia, joissa yrittäjien on mahdollista saada äänensä kuuluviin. Evira tekee yhteistyötä myös Elintarviketeollisuusliiton kanssa, joka toimii yrittäjien etujärjestönä ja helpottaa omalta osaltaan yhteistyötä. Kaikki toimijat eivät kuitenkaan ole edunvalvontajärjestöjen jäseniä. Paikallisen valvontaviranomaisen vähäinen yhteistyö yrittäjien kanssa johtuu usein ajan puutteesta.

Tärkein viestintää ohjaava laki on julkisuuslaki, muita viestintään liittyviä lakeja ovat perustuslaki, virkamieslaki ja hallintolaki. Liisa-Maija Uuttu on tutkinut vuonna 2006 valmistuneessa pro gradu –työssään viranomaisten yrityksille kohdistamaa viestintää. Työn nimi on Elintarvikevalvontaviranomaisten viestinnän kohdentuminen, vastaanotto ja vaikuttavuus elintarvikealan yrityksissä Suomessa. Asiasta on saatu tietoa myös Eviran tekemässä asiakastytyväisyystutkimuksessa. Viestintä on noussut esille myös Nina Kaarion tekemässä maa- ja metsätalousministeriön julkaisussa 6/2007 Eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevan lainsäädännön vaikutukset pk-yritysten toimintaan.

3.10. Omavalvonta

Omavalvontavelvoitteet on kuvattu elintarvikelain 19 ja 20 §:ssä sekä EY-asetuksen 852/2004 5 artiklassa. Lisäksi kansallisissa asetuksissa (esim. MMM a 37/EEO/2006, STM a 905/2007) on annettu yksityiskohtaisempia määräyksiä. Yleisen elintarvikeasetuksen (EY) N:o 178/2002 4 jaksossa säädetään vaatimukset elintarvikkeiden turvallisuudelle. Asetuksen 17 artiklan mukaisesti toimijalla, ei viranomaisella, on vastuu varmistaa, että elintarvikelainsäädännön vaatimukset täyttyvät. Omavalvontavelvoite koskee kaikkia elintarvike- ja rehualan toimijoita.

Elintarvikelakiin on kirjattu toteamus, että omavalvontasuunnitelman hyväksymisen yhteydessä valvontaviranomainen määrää elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi välttämättömät tutkimukset.

Omavalvonnan kirjanpitovaatimuksista laitoksissa on säädetty asetuksen 37/EEO/2006 8 §:ssä. Tämän mukaan omavalvonnan kirjanpidon tulee sisältää tiedot omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä tutkimuksista, mittauksista ja selvityksistä, tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista valvontaviranomaisille sekä omavalvontasuunnitelman todentamisesta. Luomuvalvonta ja elintarvikevalvonta on eriytetty.

3.11. Sivutuotteet

Pienteurastamotoiminnassa muodostuvien teurastuksen sivutuotteiden käsittelystä ja käsittelyvaatimuksista säädetään Euroopan parlamentin ja

neuvoston asetuksella (EY) N:o 1774/2002. Kompostointi- ja biokaasulaitoksille sekä lannan tekniselle käsittelylle on asetuksessa annettu vaatimukset käsittelytilalle, -olosuhteille, varastoinnille ja käsitellyn tuotteen hygieenisyydelle. Lisäksi asetuksessa on rajattu sivutuotteet, joiden muuntaminen on sallittua kompostointi- ja biokaasulaitoksissa. Teurastuksessa muodostuvista sivutuotteista muunnettavaksi sallitaan luokkaan 3 kuuluvat sivutuotteet, luokkaan 2 kuuluva lanta ja ruuansulatuskanavan sisältö sekä muut luokan 2 sivutuotteet asetuksen mukaisen painesterilointikäsittelyn jälkeen. Lannan teknisellä käsittelyllä tarkoitetaan lannan kuivaamista, jauhamista ja/tai rakeistamista asetuksen edellyttämissä käsittelyolosuhteissa. Teurastuksessa muodostuvien sivutuotteiden käsittely on sallittu ainoastaan asetuksen mukaisesti hyväksytyssä laitoksessa.

Sivutuoteasetuksen lisäksi säädetään lannoitevalmistelaililla 539/2006 ja sitä täydentävillä maa- ja metsätalousministeriön asetuksilla 12/07 ja 13/07 markkinoille saatettavien ja soveltuvin osin omaan käyttöön valmistettavien lannoitevalmisteiden vaatimustenmukaisuudesta sekä turvallisuudesta. Valmistettaessa teurastamon sivutuotteista lannoitevalmisteita on lannoitevalmistelaililla määrätty EY-asetuksen 1774/2002 täytäntöönpanossa toimivaltaiseksi viranomaiseksi Evira.

Teurastamoiden sivutuotteiden käsittelyvaatimusten lisäksi on niiden lannoitevalmistekäytölle asetettu rajoitteita. Erityisrajoituksista ja kirjanpitovelvoitteista on säädetty komission asetuksella (EY) N:o 181/2006. Erityisrajoituksissa on määrätty, että ko. lannoitevalmisteiden maahan levittämisen jälkeen ei tuotantoeläimiä saa päästää alueelle laiduntamaan tai alueelta niittää kasvillisuutta rehuksi ennen kuin 21 vuorokautta on kulunut lannoitevalmisteen käytöstä alueella. Lisäksi laidunalueilla ja rehuntuotantoon tarkoitetuilla peltolohkoilla on pidettävä kirjanpitoa levitettyjen lannoitevalmisteiden määrästä, levitysajankohdasta ja alueesta sekä päivämäärästä, jolloin tuotantoeläimet on päästetty ko. alueelle laiduntamaan tai maahan on kylvetty rehuksasveja.

Pienteurastamoiden sivutuotteiden hävitys hautaamalla

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (1374/2004) koskee eläimistä saatavien sivutuotteiden hävittämistä syrjäisillä alueilla, syrjäisten alueiden määrittelyä ja niillä tapahtuvan valvonnan järjestämistä.

Pienteurastamoissa ja pienimuotoisissa leikkaamoissa syntyneet luokkaan 2 ja luokkaan 3 kuuluvat sivutuotteet voidaan hävittää hautaamalla edellä mainitun asetuksen liitteessä 2 määritellyllä syrjäisellä alueella, huomioiden kuitenkin ympäristösäädökset. Muualla maassa niiden hautaaminen on kiellettyä (ns. keräilyalueella, kuvan tummennettu alue). Luokkaan 1 kuuluva erotettu TSE -riskimateriaali on koko maassa käsiteltävä hyväksytyssä luokan 1 käsittelylaitoksessa tai poltettava hyväksytyssä polttolaitoksessa. Honkajoki Oy:n tai sen alihankkijan kanssa tehdyllä sopimuksella sivutuotteet noudetaan maksua vastaan toimijalta.



Sivutuotteita hautaamalla hävittävällä toimijalla on ilmoitus- ja kirjanpitovelvollisuus. Ennen sivutuotteiden hautaamista on ilmoitettava kunnaneläinlääkärille kirjallisesti sivutuotteiden tuottaja, hautaamisen suorittaja, eläinlaji, josta sivutuotteet ovat peräisin, sivutuotteiden määrä tai arvio siitä, paikka, jonne sivutuotteet haudataan, sekä päivämäärä, jolloin hautaaminen suoritetaan. Lisäksi em. asioista on pidettävä kirjaa ja kirjanpitoa on säilytettävä kaksi vuotta.

Pienteurastamossa muodostuvien sivutuotteiden hyödyntäminen ja hävittämien on tarkemmin ohjeistettu Pienteurastus Pohjoismaissa – yhteistyöhankeen yhteydessä vuonna 2008 julkaistussa oppaassa ”Opas pienteurastamon sivutuotteiden hyödyntämisestä ja hävittämisestä”. Opas on Eviran internetsivuilla www.evira.fi.

Kokonaisvastaajamäärä: 73

1. Ehdotukseni elintarvikealan byrokratian yksinkertaistamisesta

1. testi (-12744535)

2. Olen aikaisemmin hyväksytyn pienimuotoisen lihalaitoksen ja myymälän pitäjä. Laitoslupaa tarkistettaessa uuden lain mukaan vesipisteitä pitää olla kohta joka huoneessa, samoin vessan sijainti pitäisi olla laitoksen alueella, hygienian kannalta huonompi vaihtoehto kiinteistössä muutakin toimintaa m.m. kahvila. Paikallisviranomaisen harkintavalta liian rajoitettua. (Maalaisjärjen käyttö ei sallittu). Lopuksi, toteutusaikataulu tämän vuoden loppupuolella Toistaieksi kepulainen. (-12795141)

3. Moni luomuviljelijä on erikoistunut (esim. valkosipuli, jauhot, hunaja, marjat tms.). Omien tuotteiden ohella olisi helppo myydä myös muiden lähialueen luomuviljelijöiden tuotteita. Nyt lainsäädäntö on aika epäselvä siitä, mitä saa tehdä ja mitä ei. Jos viljelijät, joilla on luomutodistus myyvät toistensa tuotteita sen ei pitäisi lisätä tarkastusbyrokratiaa. Tavoitteena tulisi olla kuluttajan palveleminen siten, että voitaisiin luoda useita pisteitä, mistä kuluttaja saa mahdollisimman runsaan valikoiman tuotteita eikä tarvitsisi ajaa ympäri maakuntaa tuotteita keräämässä. Tällä hetkellä tilanne on se, että kaupat eivät ota luomutuotteita myyntiin ja kuluttajat eivät käytännössä löydä tuoreita luomutuotteita kuin suoraan tiloilta. Eli lainsäädäntö vaikeuttaa tuotteiden ja kuluttajien kohtaamista. - Tilamyynnin pelisääntöjä tulisi yksinkertaistaa ja kuluttajapakkauksien myynti tulisi sallia suoramyyntitiloilla, koska käytännössä luomutuotteita ei lähikaupoista voi kuitenkaan ostaa, koska niitä ei kauppojen valikoimissa ole. Ylipäättänsä asetuksia tulisi keventää ja pyrkiä kehittämään toimintaa siihen suuntaan että tilojen välinen yhteistoiminta olisi järkevää ja siihen tulisi kannustaa. - Jos maahantuotavia elintarvikkeita tarkastetaan vain pistokekeilla (jotka valtio maksaa), on epärealistista että suomalaiset luomutilat tarkastetaan vuosittain ja nämä tarkastukset joutuu viljelijä maksamaan. - Kuntien aloittamat omavalvontasuunnitelmien tarkastukset ovat päällekkäistä toimintaa, joista ainakin luomutarkastuksen alaiset maatilat tulisi vapauttaa. (-12797726)

4. Kalojen/rapujen alkutuotantoa ja niiden jalostamista koskevia säännöksiä tulee helpottaa siten, että vähäistä jatkojalostamista (fileointia, rapujen keittoa) yms välittömästi kalastustoimintaan liittyvänä tulisi voida tehdä ilman elintarvikehuoneiston vaatimuksia. Jo muutenkin vähäinen sisävesi-ammattikalastus loppuu tai muuttuu ns harmaaksitaloudeksi jos asetetaan liian tiukkoja vaatimuksia laatu- ja ympäristövaatimalla. Oikeilla toimilla jo kalastusaluksessa heti pyytämisen yhteydessä jääveteen verestetty, perattu ja samalla jäähdytetty kala on mikrobiologisesti tasoltaan myyntikelpoista jopa 2 viikkoa. Jos alkutuotantopaikalla on huolehdittu nopeasta jäähdyttämistä (siis käytännössä riittävästi jäitä käytössä/oma jääkone) pitäisi tämä huomioida mahdollisuutena esim fileoida oma saalis kalastajan siihen tarkoitukseen varaamassa, jo kuitenkin hygieeniseltä tasoltaan riittävässä paikassa, joka pystytään pitämään myös puhtaana. Eli pelkkien seinien rakentaminen ei paranna laatu- ja ympäristövaatimusta ei aloiteta välittömästi pyynnin yhteydessä!! Varmasti kansantaloudellisesti kannattavampaa tukea pienyrittämistä kuin lopettaa se suurteollisuuteen tarkoitetuilla pykälillä. Tarkoituksena ei ole lakien ja asetustusten kiertäminen vaan järjeittäminen, jolla myös ns yhdenmiehenyritysten jatkuminen turvattaisiin. Lisäksi tulisi oheistaa viranomaiset olemaan tasapuolisia lakien tulkinnoissa eri kunnissa. (-12818112)

5. valvonta suhteutettaisiin tuotantoon ja markkina-alueeseen. valvonta maitoalalla pois terveystarkastajilta, tilalle 4 alueinen maajako ja siihen valvoja+toimikunta maks 4 hlöä. valvontaan mukaan alasta tietävä koulu tai opistoasteen suorittanut alalla toimiva meijeriammattihenkilö, viikkiläiset ovat liiaksi teoreettisia kirjaviisaita, ote käytäntöön puuttuu. turhalla byrokratialla ja lappusodalla väsytetään yrittäjät suotta. kukapa sekudaa tahallaan tekee menee sillä toiminnalla toimeentulo lopullisesti. (-12827448)

6. Tulkintaerojen vähentäminen tai poistaminen eri viranomaisten välillä (eri kunnissa eri tulkinnat ja jopa samassa kunnassa eri virkamiesten välillä). Asiaa voisi edistää sillä, että Evira antaisi ennakkopäätöksiä hakemuksesta laillisuutta koskeviin asioihin. Päätöksistä tulisi tiedottaa yleisesti kunnallisia viranomaisia, jotta käytännöt muuttuisivat yhteneväisiksi. Toinen asiaa edistävä tekijä olisi, jos yrityksillä olisi mahdollisuus osallistua terveysvalvontaviranomaisten järjestämiin koulutuksiin, jotta yhteinen näkemys olisi helpommin löydettävissä. (-12891347)

7. (-12905399)

8. Toivoisi että viranomaistaho voisi luottaa yrittäjiin, joiden elinkeino on kiinni niistä omista laadukkaista tuotteista. Valvojen työn painotusta voisi mielestäni lisätä neuvonnan ja koulutuksen suuntaan niin, että kaikilla elintarvikealan toimijoilla on varmasti riittävästi tietoa tuotteiden ja prosessien hygieniaan vaikuttavista asioista ja ennen muuta lainsäädännöstä. Säädöksiä on nykyään hankala saada sillä niitä ei ole kootusti missään. Jotta pykälä voisi edes lukea, täytyisi olla edes laajakaistayhteydet + taito käyttää niitä. Olen joskus unelmoinut ajantasaisesta elintarvikelainsäädännöstä siinä muodossa kun Esko Kiviranta on julkaissut (ainakin vielä jokunen vuosi sitten) ajantasaista maatalousverotuskansiota. Olen myös useaan kertaan esittänyt tätä asiaa terveysvalvonnan johtajalle. (-12956216)

9. Omavalvontavaatimuksissa yksi turhauttava pykälä on vaatimus siivoustason tarkkailu (sisältää aistinvaraisen arvioinnin lomakkeineen). Homma on typerää jos on edellisenä päivänä siivonnut itse mutta vielä typerämpää jos työntekijä on siivonnut. Jos siivouksessa on jotain huomautettavaa ja palaute annettaisiin kaikkien luettavaksi valvontalomakkeelle, työntekijä todennäköisesti lähtee kävelemään ennen seuraavaa siivousta. Meillä mieluummin puhutaan asioista. Sen jälkeen asioiden kirjaaminen valvontalomakkeille on silkkää ajanhukkaa. Sen sijaan voin tehdä puhtaustason varmistusta säännöllisesti viljelyliuskoilla (kustannuskin on vain pari kymppiä vuodessa). (-12956847)

10. Teurastustilastojen kerääminen on tuntunut typerältä vuodesta toiseen mutta asiasta olen antanut palautetta useaan kertaan ainoastaan yhdelle tilastoja keräävälle taholle eli TIKELLE. Kahdenkertaista kirjanpitoa: !. Tike kysyy meiltä kuukausittain tilastot - teurastetut (hyväksytyt) eläinmäärät kappaleina - em. kilot yhteensä 2. Tarkastuseläinlääkäri raportoi kuukausittain läänineläinlääkärille - teurastetut (hyväksytyt) eläinmäärät kappaleina - em. kilot yhteensä - hylätyt ruhot ja hylkäysten syyt 3. Lisäksi tietysti vuositasolla ilmoitamme kappalemäärät tukien hakemista varten. Tämä on onneksi helppo lomake. 4. Terveystarkastaja kertoi ihan samaa; hän rapostoi samoja asioita sekä läänineläinlääkärille että Eviraan. En tiedä onko kyse teurastustilastoista vai mistä. (-12957269)

11. Tämä on koe. Satu Lehtonen MT:stä testaa lukijoiden toivomuksesta, voiko kyselyyn vastata ilman että antaa

yhteystietonsa. (-13064470)

12. testi (-13066067)

13. testi2 (-13066336)

14. Testi (-13066349)

15. HENKILÖKOHTAISTA JA YLEISTÄ HUOLEN AIHETTA Elintarvikkeisiin liittyvän tuotannollisen yritystoimintamme myötä sekä liikkeenharjoittamistoiminnan alaisena työntekijänä olen yhtenä muiden joukossa ollut tärkeässä tehtävässä uuden tuotantosuunnan kehittäjänä. Myös aikomuksenamme on ollut harjoittaa suomalaista alkutuotantoyrittäjyyttä ja toimia muidenkin suomalaisyrittäjien alkutuotannon yrittäjyyttä tukevan toiminnan mahdollisuuksia kehittävästä tekijänä. Kuitenkin on kohdallamme kaikkea kyseistä työtä merkittävästi rajannut ja suorastaan estänyt öljysiemenhampun 'finola' -lajikkeen tuotantotuen täysimittainen poistuminen keväältä 2007 lähtien. Kyseessä on vielä 65 leveysasteen korkeudella itävää siementä tuottava lajike, jonka viljely ja monimuotoinen hyödyllisyys ja jatkojalostusmahdollisuudet olisi mielestäni ehdottomasti turvattava jatkossakin maailman pohjoisimman maatalousmaan vähäistäkin omavaraisuutta tukemaan. Olemme valtion jo kerran menneisyydessä aikaansaaneet karkean virheen luopumalla tämän päihteettömän ja selkeästi tunnistettavan energia- ja elintarvikekasvin, hampun, tuotannosta Suomen olosuhteissa, hylkäämällä alkuperäisen maataislajikkeistomme 1930-1960 aikana. Kyseessä on kasvi, josta voidaan tuottaa kymmeniä, jopa satoja tuotteita myös mm. eläin- ja petrokemian materiaaleja korvaamaan, kuten elintarvikkeita ja rehumateriaalia ja näiden tuotteiden kanssa samasta sadosta yhä edelleen ruokohelpeä paremman lämpöarvokapasiteetin omaavan energia-intensiteetin, joka saadaan lämmöksi, liikkeeksi tai sähköksi vailla mitään pienhiukkaspäästöjä sopivan laitteiston avulla, joka on jo tuotannossa. Puoli miljoonaa hehtaaria peltojamme on Suomessa tälläkin hetkellä kesannolla ja risukoituu näin vähitellen tuotantokelvottomaksi. Kotka Energia on arvioinut hampun järkeväksi uusiutuvaksi energianlähteeksi Suomen omavaraista energiaa tavoitellessa. Antakaa tuleville sukupolville viljelymahdollisuus myös pientiloilla. Viljelykasvistostamme ei ole varaa poistaa yhtäkään lajia, semminkin, kun ilmastonmuutos saattaa merkittäväällä tavalla olla vaarantamassa ruoan tuotantoamme jo lähitulevaisuudessa. Hampu on kuumuutta ja kuivuutta solurakenteellaan ja yhteytysmenetelmällään erityisen hyvin sietävä kasvi joka jatkaa yhä kasvuun kun tavanomainen suomalainen viljelykasvisto hidastaa kasvuaan haihdutuksen lisääntyessä n. 40 asteen lämpötilojen ylittyessä. 'Finola' sai taannoin Suomessa tuotantotukea hampuntuotannon THC (tetrahydrokannabinoidi) -rajan ollessa 0,3 %. Rajan tasolla tai sitä kokonaisella desimaalillakin ylittävä THC -pitoisuus ei ole huumaus suurinakaan annoksina kasvia. Jostain mielenkiintoisesta syystä rajaa laskettiin 0,2 % tasolle ja seuraavana kesänä 2006 poikkeuksellisen kuuman ja kuivan kasvukauden seurauksena 0,2 % rajataso ylittyi hienoisesti eräillä tiloilla THC -valvontatestauksessa joka suoritettiin syyskuun loppuvaiheessa, vain pari viikkoa ennen siemensadon korjuuta. Tämän seurauksena tuotantotuki 'Finola' -lajikkeella kiellettiin kokonaisuudessaan niin Suomen kuin kaikkien EU -valtioiden tuotannossa. Lajiketta saa yhä viljellä. Korostan kyseisen toiminnan ylireagointia. Hampun viljelyä ja jalostusta - eurooppalaisia, korkeampiakin THC -aineksen pitoisuuksia omaavia lajikkeita moinen tempaus ei tule estämään, mutta suomalaisen maatalouden ja yleisemmän elinkeinoelämän kannattavuutta tulevaisuuden lähtökohdilta laajemminkin mittakaavassa päätös tulee haittaamaan (maatalous-, elintarvike-, rakennus-, lääke-, tekstiili-, kemian-, paperi-, energian-, sekä teknisten laitteistojen teollisuuden sovellukset). Suomalaisen varallisuuden kiihtyvää valumista ulkomaille suomalaisinnovaatioiden jarrutus tulee lisäämään. Suomalaisen energiapolitiikan vähäisenkin omavaraisuuden mahdollisuuksien kaventumista tapahtuu edelleen tavoilla, joista meille suomalaisille on vain ja ainoastaan ongelmia tulevaisuudessa. Puupulakin on jo julkisesti tunnustettua, selluloosana laadukkain, paperina kestävin materiaali saadaan hampusta. Hampun siemenestä neljäsosa on valkuaisaineita, joista voidaan osoittaa 19-20 aminohapon poikkeuksellinen otos. Lisäksi monitydyttämättömiä rasvahappoja on kolmasosa siemenestä, enemmän kuin missään tunnetussa öljykasvissa; omega -3, -6, -9, gammalinoleenihappo ja stearidoonihappo. Näistä keho kehittää Kuopion yliopiston tutkimuksien mukaisesti keholle riittävästi EPA- DHA-, rasvahappoja (nämä ovat tuttuja tutut kalaöljyistä, mutta kalaan yksin näissä tarpeissa turvauduttaessa ryöstökalaistus tulee tuottamaan tulevaisuudessa kalapulan) DI-homo-gammalinoleenihapon ja jopa prostaglandiinihormoneja. Tällainen kasvi on syrjäytetty ja karjallemme ostetaan nykyisin valtaosin maailman kaikista tuotannosta jo n. 60% geneettisesti muunneltua soijavalkuaista kaukomailla, aina 100% EU -valtioiden ulkopuolelta. Tahtoisin todellakin tietää, mitä järkeä tällaisessa menettelyssä alun alkaenkin on? Ei vähäisintäkään etua suomalaismittakaavassa; meitä on mielestäni ulkomailta tulevan politiikan syistä johtuen johdatettu taloudellisesti harhaan ja kannattamattomuuteen. Toimenpiteillä siemenhampun tuen kumoamiseksi on tähänasti vaikutettu kielteisesti paitsi kymmenien yritysten jo 2006 käynnissä olleeseen toimintaan uuden hampumateriaalien tuotannon vakiinnuttua tänne ja tullaan väistämättä kumulatiivasti aiheuttamaan niin kustannuksia kuin menetettyjä mahdollisuuksia, EU:n ulkopuolelle valuvaa tuloa, määrättömiä kuljetuskilometrejä ja polttoainekuluja rehusojan toimituksista, täysin tiedostamatonta ja hyvin mahdollista tulevaa vaaran aiheutusta suosimalla tutkimustulosten todistamana jo tähän asti lisääntyttä soija-allergeenisuutta, (ilman geenimuunteluakin soija allergisoi joitakin ihmisyksilöitä) mutageenisuutta koerottien sikiöillä, muuntogeenien epätasaista ryhmittymistä solurakenteisiin ja kromosomeihin, syöpää ennakoivia kudosmuutoksia, immunologista heikentymistä, sikojen tiineyden heikentymistä (Arpad Pusztai, Monsanto koesarja, Seralin et al.) ja ennen muuta geneettisesti muunnellun materiaalin monopoliasemaa, josta yksikään EU -valtio ei edes omien suuryhtiöidensä kautta tule hyötymään. GM -teollisuutta ensisijaisesti hyödyntävät suuryhtiöt ovat Monsanto (US.) yksin n. 20% kaikista maailmanlaajuisesta GMO -toimialastaan, Monsanto lisäksi DuPont kemianteollisuus miljardisijoituksellaan GM -teollisuuteen sekä myös tytäromistusyhtiönsä Pioneerin (US.) kautta, ja Sveitsin Syngentan kesken jaetun n. 30 % tuotannollisen geeniteollisuuden toimialallaan. Muita toimijoita ovat mm. Nippon paper ja BASF joilla ei oman perustuotantonsa myötä ole varsinaista tajua maataloudesta, ovatpahan vain ostaneet kannattavaksi päättelemänsä teollisuuden osan, patentin yksittäiseen kasvilajikkeeseen. Nämä tahot eivät edelleen hyödytä EU:n taloutta kuin korkeintaan tukemalla valtioidemme eläkeläisikäistä emeritusoppineistoa saamalla heitä uskomaan, että vain muunnellut kasvit voivat ruokkia kolmannen maailman ihmisiä, vaikka GM -siemenlajikkeisto on tällä hetkellä aidoilta tuotantokustannuksiltaan jo 2-3 kertaa tavallisten siementen arvoisia jo pelkästään tuotekehittely, laboratoriohygienian ja epäonnistuneiden lajiketuoantannollisten kustannuksien takia. Väililliset kustannukset ovat nousevia, sillä tähän asti GM -lajikkeet eivät ole toteuttaneet tavoitteitaan läheskään täysimittaisesti ja kustannukset näistä erheistä ovat päätyneet maailmanlaajuisesti toistuvasti 3. maailman erittäin vähävaraisille viljelijöille, agrobusinessjättien käännettyä kauppansa voitokseen. Tällaisen salliminen keskittää valtaa entistä enemmän entistä suuremmille yhtiöille. Patentoimalla ja sertifioimalla kaikki kasvit, nämä yhtiöt saavat suurimmaksi osaksi tuotannosta koituvat rahavirrat itselleen. Yhtiöt toimivat siten, että niiden sijoitustavoitteet määrittelevät turvallisuuskäsitteiden maatalouspolitiikan asiantuntijoiden kantojen yli. Tästä on selkeä näyttö Yhdysvaltojen elintarvike- ja lääkevirasto FDA:n poliittisesti nimettyjen, yhtiöpiireistä tulleiden johtajien 1992 annetusta päätöksestä käsitellä geenimuunneltuja lajikkeita kuten tavanomaisiakin, vastoin viraston oman asiantuntijoiden kantaa. Siksi niiden turvallisuutta ei tarvinnut testata. Myös EU:n elintarvikevirasto EFSA:n sisällä on ollut viime vuosina GM -turvallisuusasiasta väittelyä suuntaan toiseen. Korostan yhä, että lainsäädäntömme geeniteknologisesti tuotetun materiaalin osalta nyt käsitellyssä olevan Rinnakkaiselolain myötä Suomessa; on

määritelty GM -aineistosta mahdollisesti viljelyn yhteydessä syntyvät ongelmat ja toteutuneet riskit joko viljelijän itsensä korvattavaksi, jos viljelijä ei kykene todistamaan sitä vastaan, että olisi itse jotenkin syyllistynyt kyseisen riskin/ongelman tuottamiseen. Jos taasen riski/ongelma on koitunut lajikkeen myötä - esim. Bt -toksiinigeenin leviäminen rapsista peltokanankaaliin ja siitä aiheutunut torjunta-ainepitoisuusresistenssin voimakas nousu em. rikkakasvilla, joka on nyt todistettu Kanadassa - niin valtio, jossa viljely on tapahtunut, korvaa vahingon. Jos geneettisesti muunneltu materiaali aiheuttaa kuluttajalle terveys- tahikka muuta ongelmaa tai riskiä, jakelija eli kaupan vähittäispörros on velvollinen korvaamaan vahingon. Missään vaiheessa vastuu geneettisesti muunnellusta materiaalista ei koidu yhtiölle, joka voiton patentistaan tavoittaa. Tämä on mielestäni julkeaa ja aiheuttaa valtioille vielä kosolti ylimääräistä byrokratiaa mahdollisissa ikävissä seuraamuksissa, jotka kuitenkin on aluksi vaikeampi todistaa. Tämänkaltaisen maatalouspolitiikan, sekä siemensertifiointin jossa siemen on aina ostettava suurilta agribusinessyhtiöltä vuotuisesti, (95% siemenyhtiöomistuksesta on Royal Dutch Shellin hallussa, minulle opetettiin puutarhatalouden korkeakouluopinnoissa) tukeminen tulee johtamaan vääjäämättä maailmanlaajuisiin levottomuuksiin ja varmaan globaaliin taloudelliseen romahdukseen. Näin myös silti, vaikka mitään ongelmia ei GM -teknologian sovelluksista ilmenisikään - mistä kuitenkin tähän asti on ollut lukuisia viitteitä tutkimuksien ja koetun kautta. Poliitiikan tulee tukea myös pieniä yksittäisiä toimijoita, ei suurien yhtiöiden kasvavaa valtaa ylitse jokaiselle yksilölle kannattavan toiminnan ja tuotannon. Muutoin tuotanto tyrehtyy, elämältä katoaa pohja. (-13102730)

16. Yhtenevät ja selkeät säädökset jokaisella toimijalla koko ketjussa. Ei saa jäädä tulkinnanvaraisia asioita, joita kukin voi tulkita eri tavalla tai että asiat jäävät yrittäjän tulkittaviksi. Tervettä maalaisjärkeä käyttöön. Eli voidaan tehdä yrittäjäkohtaisia päätöksiä hänen yrityksessään. Lisäksi karsittava pikkumaisuuksia ja turhia asioita pois. Kuunneltava ja toimia yhteistyössä yrittäjän kanssa, eikä vain viranomaisten sanelupoliittikka!! Yrittäjäkohtaisia ratkaisuja. Joustavuus. Kannustavuus. Pyritään pitämään hengissä yritykset. Kohtuullisilla kustannuksilla. Eihän tapeta niitä?? (-13110588)

17. Käsitykseni mukaan pientuottaja ei saa Eviran nykyisten elintarviketurvallisuutta koskevien ohjeiden mukaan myydä paikallisesti esimerkiksi torilla itse tuottamia vihanneksia tai marjoja kuluttajapakkauksissa, ellei pakkaamista ole tehty virallisesti hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa (katso esim http://www.palvelu.fi/evi/files/72_653_262.pdf). Avonaisia rasioita saa myydä, mutta kannellisia ei. Esimerkiksi Hedelmä- ja Marjanviljelijäin liiton näyttää noudattavan Eviran ohjeistusta koulutustoiminnassaan, katso esim. <http://www.maaseutukeskus.fi/ek/uutisia/6.2.2007%20marjap%C3%A4iv%C3%A4.pdf>). Haluaisin itse tulevana kasvukautena viljellä vähäisiä määriä pinaattia ja myydä sitä tuoreena paikallisella torilla. Torilla kuitenkin tuulee usein, joten pinaatinlehtien pitäminen avoimissa rasioissa ei käytännössä ole mahdollista - ne yksinkertaisesti lentävät ympäriinsä. Lehdet myös nahistuvat herkästi, kun tuuli ja aurinko pääsevät suoraan kuivattamaan niitä. Tuoreiden pinaatin lehtien myyntiaika on muutenkin lyhyt, ehkä maksimissaan 2 päivää. Minulla ei ole tällä hetkellä sellaista tilaa, jonka voisin hyväksyttää elintarvikehuoneistoksi. Uudisrakennuksen rakentaminen pelkän kannen laittamista varten ei ole taloudellisesti kannattavaa. Mielestäni Eviran laintulkinta on tarpeettoman tiukka, eikä se esimerkitapauksessani poista mitään todellista elintarvikehygienistä riskiä, vaan ainoastaan tekee liiketoimintani käytännössä mahdottomaksi. Eviran tulkinta perustuu HE 53/2005 kohtaan 25, jossa viitataan epäsuorasti kalan, maidon, lihatuotteiden ja myös marjojen ja vihannesten pakkaamiseen kuluttajapakkauksiin: "25) Alkutuotantopaikalla tarkoitettaiin kaikkia niitä paikkoja, joissa harjoitetaan elintarvikkeiden alkutuotantoa. Alkutuotantopaikkoja ovat esimerkiksi maatilat, puutarhat, kalastusalueet, vesiviljelylaitokset, maidontuotantotilat ja muut eläintenpitoyksiköt. Alkutuotanto, alkutuotannon tuotteiden varastointi ja kaupakunnostus sekä niiden kuljetus eivät edellyttäisi tähän tarkoitettujen rakennusten, huoneistojen, laitteiden, kulkuvälineiden, ulkotai sisätilojen hyväksyntää elintarvikehuoneistoksi. Jos tuotteita kuitenkin käsitellään muulla tavoin esimerkiksi kuorimalla tai pakkaamalla valmiiksi kuluttajapakkauksiin, toiminta edellyttäisi hyväksymistä elintarvikehuoneistoksi." Mielestäni kannelliseen rasiaan pakattu pinaatti tai mikä muu tahansa käsittelemättömänä pakattu vihannes tai marja, jota tuottaja itse myy torilla tai suoramyyntinä, tulisi katsoa kaupakunnostetuksi tuotteeksi, ei elintarvikehuoneistotoiminnaksi. Tuoreiden marjojen ja vihannesten pakkaamista tuotetta suojaaviin rasioihin ei tässä tapauksessa tulisi rinnastaa radikaalimpiin tuotteen olomuotoa muuttaviin toimenpiteisiin kuten kuorimiseen, pilkkomiseen tai kypsentämiseen. Tuotteen luonnetta ei tässä tapauksessa muuteta mitenkään. Tuotteen suojaaminen kannella itse asiassa saattaa edistää elintarvikelain tavoitteiden saavuttamista enemmän kuin kannen laittamisen kieltäminen ilman elintarvikehuoneistotoimintaa. Avonaisissa rasioissa olevat tuotteet altistuvat herkemmin esimerkiksi pölylle tai käsien kautta siirtyville mikrobeille kuin kannellisissa rasioissa olevat. Kuluttajat ovat hyvin harjaantuneita tunnistamaan pilaantuneet ja syötäväksi kelpaamattomat vihannekset ja marjat. Näin ei ole välttämättä asian laita todellisten riskielintarvikkeiden kuten maito-, kala- tai lihatuotteiden kohdalla varsinkin, jos tuotteen laatua ei pysty ilman pakkauksen avaamista arvioimaan. Vihannesten ja marjojen torimyyntissä käytetään hyvin harvoin suljettuja kuluttajapakkauksia. Jos niitä käytetään, ovat ne usein läpinäkyviä ja siten kuluttajan arvioitavissa. Läpinäkyvätön pakkaus, jonka myyjä väittäisi esimerkiksi sisältävän ensiluokkaista pinaattia, ei menisi torimyyntissä edes kaupaksi, koska kuluttaja haluaa arvioida myyntitilanteessa tuotteen laatua. (-13119709)

18. Ehdotukseni on päinvastainen. Pyydän Teitä lisäämään byrokratiaa seuraavasti: Poronhoitokin on otettu paperintäyttämisen avulla täydellisesti haltuun. Joka jumalan asiasta pitää tehdä paperi. Mutta että tämä olisi helpompi sulattaa, olkaa tasapuolisia. Miten on nimittäin mahdollista, että haaskakuvas (etenkin poronhoitoalueella) on mahdollista ilman vastaavaa, yksityiskohtiin menevää byrokratiaa omavalvontasuunnitelmineen ja päiväkirjanpitoineen tuosta vaan ilman esimerkiksi haittavaikutusten arviointia yksityiselle omaisuudelle (poroille) ja elinkeinon harjoittamiselle (poronhoito)? Kyseessä on sentään erittäin monisyinen ja monella tavalla laajakantoinen asia. Toivon, että alistatte haaskakuvasian nopeasti kaiken mahdollisen byrokratian alle ympäristön vaikutusten ja kestävän kehityksen vaikutusten arviointineen ja teette sen niin raskaaksi - käytännössä poronhoitoalueella mahdottomaksi - kuin tuollaisen luonnon keinotekoinen manipuloiminen tulee olla, niin on kevyempi sitten poronhoidon byrokratiapapereita Kuusamossakin täytellä. (-13130458)

19. Perusongelmia ovat: Ajatus siitä että elintarvikkeiden on täytettävä alunperin kuulentoja varten kehitetty hygieniataso. Elintarvikkeiden turvallisuuskriteerit tulee palvella ihmisen biologista luonnetta. Liian hygienisen tuotannon pitkäaikaisvaikutuksista ei vielä tiedetä paljoakaan. On kuitenkin olemassa merkkejä siitä että ollaan menossa ojasta allikkoon. Pienimuotuisessa tuotannossa varsinkin jos tuotetaan oikea-aikaista tuotetta sesonkiin jäävät tuotantotilojen käyttöasteet alhaisiksi varsinkin kun jokaista tuotetta varten on oltava omat tilat. Tilojen eriaikainen yhteiskäyttö on tehty käytännössä hyvin vaikeaksi. Kaikki tuotannonalat tarvitsevat lisäksi oman byrokratiansa. Esim. savukalkkuna jouluksi-nahat terastamolta suolattaviksi muokkausta varten- hanhenmunat munanmaalaukseen-lampaat pääsiäiseksi- hanhet martinpäiväksi- kaikki tarvitsevat omat hyväksytyt tilat. Päätöksenteko on sirpaloitunutta -kukaan ei pysty näkemään kokonaisuuksia. Kaiken tarkka määrittely on mahdottomuus nykyaikaisessa elämyksiä hakevassa maailmassa. Riski on elintarvikealalla väärinymmärretty käsite. Konkretisoimaton riski pyritään minimoimaan. Riskiä tulisi verrata muihin riskeihin esim. onnettomuuksiin ja hyväksyä kohtuullinen matemaattinen riski. Pienyrittäjän aiheuttama riski on paikallinen suuryrityksen globaali. Elintarvikkeisiin liittyy paljon uskonnon-ominaisuutta. Tutkimustieto on usein tietyistä arvoista lähtevää eikä siten absoluuttista vaikka länsimainen yhteiskunta perustuu kiistattomaan

toistettavissa olevaan tutkimukseen ei mihinkään Stalinin tutkimukseen, jossa lopputulos tiedettiin ennakolta. (-13132529)

20. Maaseudun Tulevaisuudessa uutisoitiin 1.2.2008, että komissio haluaa paremmat merkinnät ruokapakkauksiin. Komission esityksen mukaan ruokapakkauksen etupuolelle on merkittävä etikettiin tärkeimmät ravintoarvotiedot, kuten energiansisältö ja rasvan osuus jne. Lisäksi etiketissä pitää mainita myös suositeltava päiväannos eli se, paljonko kyseistä tuotetta on terveellistä syödä tai juoda. Nyt kysyn, mihin toimenpiteisiin viranomaisemme aikovat ryhtyä, ettei tällaiset suunnitelmat missään tapauksessa "sorsi" pienempiä elintarvikejalostusyrityksiä, joilla ei ole varaa kuin korkeintaan hitaasti seurata tällaisia määräyksiä, joiden voi epäillä olevan suuremman teollisuuden aiheuttamia, jolla on varaa tarpeelliset uudet tutkimustiedot tuotteistaan nopeasti tuottaa ja investoida taas kerran uudenmallisiin etiketöintilaitteisiin. Toistetaanko tässä se, miten kävi niille viljelijöille, omistivat pienen tilakananmunanpakkaamon ja joita syöstiin ulos markkinoilta, kun vaadittiin, että joka munassa tulee olla merkintä, kun laitteet olivat liian kalliita heidän hankkia. Oletteko koskaan jälkeensä ajatelleet tehdä tutkimusta näistä tiloista ja viljelijäkohtaloista, miten heidän kävi määräyksen takia. (-13142961)

21. -pieniltä tilateurastamoilta trikiinirakastus pois, riski minimaalinen. (kustannukset tulkittomat) -ante mortem samoin, ei lisää tuotteen turvallisuutta, eikä tuota lisäarvoa, kustannukset suuret - (-13155284)

22. Utsjoella poromiehillä on viisi poronlihaleikkaamoja, joissa leikataan ja valmistetaan porojalosteita määrällisesti niin paljon kuin Utsjoella poroja teurastetaan. Utsjoella on kaksi porotaurastamoja, jotka pysyvät tarjoamaan porojen teurastuspalveluja myös Norjaan. Utjoella lihanleikkaamoista kolme ja Skalluvaaran poroteurastamo on rakennettu Annex- rahoituksella, joka estää teurastamo- ja lihanleikkauspalvelujen myymisen Norjaan, tämä este tulisi poistaa mahdollisimman pian. Ensikysyn teurastamo- ja lihanleikkauspalvelujen markkinointi Norjaan on oma prosessi ja siihen työhön tulisi päästä hyvissä ajoin. Muistuttaisin, että kysymyksessä on työpalvelujen myymisestä Norjaan eikä lihatuotteiden kauttakuljettamisesta EU-maihin. (-13156713)

23. teiltä on mopo karannut. Minulla on kolme lasta ja kuljetan heitä autossa. Minun ei tarvitse tehdä asiasta selkoa kenellekään. mutta kun kuljetan pakettiautossa poroja erotuksesta metättietä teurastamolle, niin on kuultu, että pitäisi trediä paperia siitä, mitä poroja kyydyssä on ja minne niitä viedään. Voi pyyhä yksinkertaisuus, ovatko porot muuttuneet näin arvokkaiksi, arvokkaammiksi kuin ihminen. Kun vielä tämä näkyis poronlihanhinnassakin. Onko tosi, ettei viran omaiset saa tietoa teurastamolta, jonne kaikki erotuskuljetukset kirjataan porolleen, sillä sieltä ne rahat poromiehelle tulevat, että näkis mitä on kuljetettu. Mikä järki tässä on, että joutavanpäiväisiä lappuja alettas tekemään, kun teurastamolta kaikki samat tiedot saadaan. kyllä porokuljetukset tämmöisestä hommasta pitäis vapauttaa kokonaan. t. poromiehen, sama koskee paperia, joka pitää tehdä kolmena kappaleena, kun jätteet viedään kaatopaikalle. eikä siinäkin riitä, että teurastusten jälkeen teurastamon esimies ilmoittaa kuntaan kaatopaikalle, montako poroa nyllettiin ja siitä saa samalla myös ilmoituksen paljonko jätteitä kaatikselle vietiin. Miksi kaikki pitää tehdä aina hankalaksi, jokaisesta asiasta kohta pitää jumalauta lappu kirjoittaa. kun hengität sisään, niin jo kirjoita siitäkin lappu ja kun nsuunnittelet uloshengitystä, niin alapa kaivaa paperia, mitä aiot tehdä ja kirjaa ylös. mopo on karannut. sama (-13166422)

24. Mitä järkeä on vaatia paperi sarvista ja taljoista, kun niitä haetaan poroteurastamolta. mihin tällä pyritään? meillä on teurastamolla muutakin tekemistä kuin kirjoitella lappusia jokaiselle joka hakee muutamat poronsarvet tai taljat, kun jotain käsillään ihminen tekee. ennen tämä koski vain ruhoja ja elimiä, mutta mistä lähtien on ruvettu vaatimaan papereita näistä muistakin asioista. järjetöntä. aivan järjetöntä. kyllä verottaja seuraa aivan riittävän tarkasti meidän sarvi ja taljatulot, ettei niitä tartte enää muiden seurata, kun niissä ei ole mitään seuraamista, kuin ...tana aiavn tyhjämpäiväistä paperin tekemistä, kun ei ole pyrokrateilla enää muuta tekemistä kuin valvoa joutavia asioita. ei teiltä työt tällä menolla lopu. mitä vielä keksitte. pyytäkää vaikka viikottaiset yhteenvedot sarvikilojen määrästä tehokkaan seuraamisen tekemiseksi, ei kesken kannata lopettaa. (-13166700)

25. Tiukan ja kategorisen kansallisen asetustekstiä voisi muokata "joustavammaksi" esim. lisäämällä asetukseen maininnan mahdollisuudesta hyväksyä valvojan perustellulla luvalla (poikkeusluvasta kopio lääninhallitukselle ja kontrolli sitä kautta??) myös asetuksesta poikkeava ratkaisu, kunhan se on perusteltu ja siitä ei katsota olevan vaaraa elintarvikevalvonnalle. Se antaisi hieman tapauskohtaista joustoa ja viestittäisi luottoa valvojen ammattitaitoa kohtaan - ei nykyistä katsastuskonttorimaista valvontaa (mikä valitettavasti vesittää mielenkiinnon koko elintarvikevalvonnasta). (-13179600)

26. (-13181193)

27. Olemme kalastajia, isä ja poika. Muutama vuosi sitten rakensimme pienen kalankäsittelylaitoksen, jossa oman perheen vällä, 3 henkilöä, fileeraamme erilaisia kaloja ja myymme niitä lähialueen kauppoihin. Erilaiset viranomaismääräykset ja -maksut tuntuvat aina vaan lisääntyvän. Ne maksut syövät liiallisesti meidän muutoinkin pientä tulostamme. Toki ymmärrämme, että kala on herkästi pilaantuva elintarvike ja toki valvontaa ja vesi- ym. näytteitä tarvitaan, mutta kohtuus kaikessa. Olemme antaneet luvan kirjanpitäjällemme, Tuula Salmiselle, lähettää tämän viestin. (-13190655)

28. Eläinlääkäriin tarkastusmaksut kohtuuttomat! -> asetetaan samalle viivalle isojen kanssa; nyt eläinlääkäriset maksut, matkakulut, aloitusmaksut, sosiaalikulut (miten voi olla, koska ei ole yrittäjän itsensä valitsema työntekijä vaan kunnan????). Isoilla teurastamoilla vain muutamia senttejä, pienillä useita euroja. Konkreettinen esimerkki: 50eur/käynti ja silloin vasta yksi eläin on joko ante tai post mortem tarkastettu! Ante mortem tarkastus kyseenalainen, koska kasvattaja tietää eläimensä "historian" ja kunnan koko kasvatusajalta. Ketjuinformaatiovaade kohtuuton tilanteessa, missä tuottaja itse on myös teurastajataho. Tuottaja tekee tietyt ilmoitukset kahteen otteeseen - ensin tuottajana sitten teurastajana. "Ostaa itse itseltään tai myy itse itselleen" Onko järkeä? Näytemäärät kohtuuttomat. Laki antaa kappalemääriä, joita ei suhteuteta käsiteltäviin määriin. Prosenttiosuudet teuras- tai käsittelemääriä oikeudenmukaisemmat, koska pienestähän silloin otetaan suhteessa yhtä paljon. Pienyrittäjä ei voi myydä asiakkaalleen huonoa! Kontrolli on joka vaiheessa siten erityisen kova. Perässä juoksevat tarkastajat vievät pienyrittäjän työaikaa kohtuuttomasti. Samoin omavalvonta, joka vaatii kirjaamaan epäolennaisuuksia. Esim. kahden hengen yrityksessä päivä menisi pahimmillaan niin, että toinen tekee ja toinen käyttää kansio kädessä ja kirjaa mitä se ensimmäinen todella tekee.... Jäljitettävyysovaade ei perustu todellisuuteen. Pienyrittäjän ketju on todella paljon lyhyempi kuin teollisuudessa. Yksi eläin voidaan jäljittää todella helposti etenkin jos kyseessä on tilan oma eläin. Toista se on teollisuudessa ja isoilla teurastamoilla, joihin eläimiä kiestään ympäri maata. Kuljetuslupakäytäntö pelkkää rahastusta, samoin hygieniapassit. Eläinlääkärien osaamattomuus, jolloin vedotaan vain kirjoitettuun lakiin eikä pureta sitä käytännön tasolle ja tulkita! Ante mortem tulisi saada tehdä myös muun kuin valvojan el. toimesta, jos se kerran vaaditaan. Aikataulut viranomaisten kanssa hankalasti sovittavissa. Virka-aika ei todellakaan ole sama kuin yrittäjän työaika. Kaikkea uutta ei ehdi imeä itseensä. Lait ja alati muuttuvat vaatimukset tainnuttavat! Jaksaminen loppuu. Asiakkaat arvostavat eivätkä voi ymmärtää, miksi toimintaa ei jatkettaisi. Pienyritykset ovat ilmeisesti liian suuri uhka teollisuuden massatuotannolle (johon sotketaan onnistuneesti ulkomaistakin tuotantoa ja myydään kotimaisena)laatussa kanssa. Kasvattaja - teurastustoiminta - jatkojalostus: EU-tarkastajat, eläinlääkärit (kunta - lääni), terveystarkastajat, muut perässä juoksijat. Yhtä asiaa saattaa tarkastaa moni ja tulkinnat vaihtelevat. Se, minkä yksi on hyväksynyt, tulisi kelvata myös

muille. Yrittäjä on tässä kuin pääsi narussa. Valvonta ei perustu todellisuuteen. Riskit ja tuotantomäärät tulisi huomioida paremmin. Esim. siipikarja (tietty määrä saa päätyä yksityisille kuluttajille ilman tarkastuksia, jos ei teurasta muuta eläinlajia -> jos on muita ja esim. 100kpl lintuja, jokainen menee syyniin... Eli se 100kpl on isompi riski kuin 5000kpl tässä tapauksessa???) Suurin ongelma: järjetön kustannustaso - valtio tukee isoja, miksi ei pieniä? Isoilla tuntuu kaikki puhaltavan yhteen hiileen. Pienellä vähän eri, jos esim. sukset ristissä valvojan kanssa.... (-13198516)

29. Kun olis selkeät ohjeet elintarviketilojen rakentamisesta. Eikä vain niin kuin meille kävi tiedustellessani asiaa viranomaistaholta. Lähetettiin nippu lomakkeita täytettäväksi toteamuksella, että ei tämä nyt ihan teidän tarkoitukseenne sovellu. Nippu sisälsi ruokaravintolan paperit ??? En ilmoittanut perustavani ruokaravintolaa. Vaan kerroin suunnittelevani marjanjalostustiloja, sekä hunajan käsittelytiloja puutarhamme yhteyteen. Siis jäihin koko projekti. (-13215792)

30. Nykyinen järjestelmä on luonut Suomeen kahdet eläinmarkkinat on korvamerkityt eläimet ja merkitsemättömät eläimet. On viljelijöitä, jotka eivät halua olla viranomaisten valvonnassa vaan haluavat hoitaa ja päättää asioistansa itse. Esim. maataloustuissa täytyy rekisteröityä rehualan toimijaksi. Kun ei hae maataloustukia ei tarvitse rekisteröityä, koska viranomaiset eivät tiedä mita pellolla viljellään ja mihin sato käytetään. (-13233410)

31. pitäisi ottaa huomioon toiminnan laajuus, aikasemmin tais olla pienimuotoinen toiminta ,alle 5000 kg viikossa, voi olla että laitos käsittelee lihaa n. 10000 kg vuodessa, mutta määräykset ja maksut on kuitenkin kutakuinki samat. (-13233880)

32. -Selkeät yhdenmukaiset ohjeet kunallisille valvonta ja neuvoa antavalle virkamies toiminnalle, Maskusta Utsjoelle, moni yrittäjä on vuosien varrella luopunut suunnitelmistaan törmätessään ensimmäisiin lupahakemuksiin mitkä vaihtelevat alueittain hyvin suuresti vaikuttamatta kuitenkaan todellisen tuotteen laatuvaatimuksiin. Maalais järkeä ja käytännön mukaisuutta PYROKRATIAAN jotta MEILLÄ säilyisi edes jotain, mistä ammatin harjoittajat ovat elantonsa ottaneet LAADUSTA tinkimättä. Äärimmäiset olosuhteet huomioon ottaen niitä on turha verrata EU:n keskipisteeseen. Onhan luonto vielä puhdas ja olosuhteet ainutlaatuiset siis yritetään säilyttää ja lisätä OMAVARAISUUTTA täällä kotomaassa, arvostakaa pitkiä perinteitä. (-13256023)

33. 1. Eri elinkeinojen (esim. poronlihan pienjalostus, kalanjalostus jne.) aloille toivoisin yhtenäistä tarkastuskäytäntöä. Sooloilua ei pitäisi sallia eri kunnissa. Pienjalostajat hämmästelevät keskenään tarkastuskäytännön kirjoja mikä on vallalla nykyisin. Lääniltä tarkat ohjeet kuntiin. Alalle kaivataan ohjeiden yksinkertaistamista 2. Jatkuva säännösten uusiminen harmittaa. Ei pystytä enää matkassa mukana. 3. Tarkastuksessa pitäisi olla myös henkilö joka valvoo yrittäjien oikeuksia ja turvaa mielivaltaisilta tarkastajilta lähinnä silloin kun suoritetaan nk. Eu-tarkastusta (näistä olen kuullut juttuja) 4. Rahtikuljetuksien hinnat rassaa kannattavuutta. Toiminnan laajentuu lähimarkkinat eivät pienissä kunnissa enää riitä. Elintarvikkeiden kuljettamiseen kauemmas vaatii kylmäkuljetuksen ulkopuoliselta yrittäjältä. Misteriltä/ministeriöltä kaivataan esim. kuljetustukea elintarvikkeiden kuljettamiseen, koska tällöin välttyttäisiin kuljetusriskeiltä elintarvike turvallisuudessa. Eli ei tulisi houkutusta järjestää kuljetus vastoin lakia. Tässä tällä kertaa. Lisää tulee myöhemmin (-13258818)

34. Eläinten elävänä tarkastus eläinlääkärillä turhauttaa. Teurastaja erottaa kyllä terveen ja sairaan eläimen. Lisäksi pienellä yrittäjällä ei ole varaa pilata mainettaan huonolla lihalla. Esim. meillä eläinl. ajaa 60km katsomaan käveleekö siat ontumatta ja onko lampailta kirkkaat silmät. Ruhojen tarkastus (pm) pitäisi riittää. (-13298144)

35. Trikiinien tarkastusten tarpeellisuutta pitäisi miettiä. Meidän tilan sikala perustettu 1969, eikä kertaakaan ole trikiiniä löydetty. Aiemmin saatiin trikiinit tarkastaa omalla teurastamolla trikinoskoopilla. Nyt joudutaan viemään aluelaboratorioon matkaa edestakaisin 140 km. Lisäksi tarkastusmaksu on noussut 24,40eurosta 40 euroon. (-13298634)

36. Nykyisin elintarviketuotteita valmistavien tuotantolaistosten valvonnasta vastaavat viranomaiset eivät tee neuvontaa siinä määrin kuin virka-asema edellyttää. Tarkastuksissa ilmoitetaan virheet ja puutteet, mutta ei kerrota, miten jokin asia on tarkastuksen mukaisinta tehdä. He ovat samanlaisia kuin aikaisemmin verottaja. Suojataksen oman selustansa, he eivät neuvo vaikka tietäisivätkin. Turvaututaan vain painettuun tekstiin, siis siihen miten ohjeissa on kirjoitettu, konkreettisen neuvontatyön sijaan. Läänin viranhaltija on jopa kieltänyt paikallisia valvovia viranomaisia tekemästä joidenkin valvontaan kuuluvien tehtävien suhteen neuvontatyötä. Todennäköisesti se on ministeriön ohje! Näin on saatu rakennettua runsaasti epäkäytännöllisiä työtiloja, joiden omavalvonnan byrokratia on vaikea hoitaa. Tämä kaikki on tehty ja tehdään edelleenkin vielä valtion tuella. Tästä on hyvänä esimerkkinä kaikki poroteurastamot, joissa rakenteelliset ratkaisut eivät tue tehtäväkentän tarpeita, vaan Brysselin tekstiä, jota vielä suomalaisella virkamiestäsmällisyydellä kiristetään vaatimalla kaikenlaisten itsestäänselvyyksien huomioimista eikä puututa turhuuksien tarpeettomuuteen. Byrokratia on saanut meillä ilmentymän, jota ei varmasti kohtaa missään muualla kuin Suomessa tai ehkä Venäjällä, mutta siellä virkamiehen tavoite on erilainen. Valvovien virkamiesten täytyisi tehdä "kädestä pitäen" konkreettinen toteuttamisen malli kaikista puutteista, jos he ovat vaatimassa niiden muuttamista. Tavalliselle elintarvikealan yrittäjälle nykyinen byrokratia vaatii kohtuuttoman suuren työpanoksen ja heikentää turhuuksillaan merkittävästi koko ammattialan kannattavuutta. Valvova viranomainen täytyisi olla alusta asti mukana uuden elintarvikealan yrityksen tilojen ja toimintojen suunnittelussa ja rohkeasti puututtava epäkohtiin, jos niitä ilmenee. Eikä jälkeensä tarkastuksen yhteydessä ihmetellä, "miksihän tuokin ratkaisu on tehty noin typerästi. No ei siinä mitään elintarvikelainsäädännön vastaisuutta ole, mutta täysin turha riesa!" (-13335576)

37. Ongelmanhan aiheuttavat ne lukuiset virkamiehet EU:n komissiossa, ministeriössä ja maaseutuvirastossa. Yksinkertaisesti heitä on liikaa ja heillä on joutavaa aikaa kehitellä mitä ihmeellisimpiä asetuksia ja lakeja. Puolet pois virkamiehistä niin jopa alkaa byrokratia yksinkertaistua. Toinen asia on edellä mainittujen virkamiesten käytännön tuntemuksen puute maatalouden ja elintarvikejalostuksen parissa. Pääsyaatimuksena komission ja ministeriön sekä mavin virkoihin tulisi vaatia riittävää käytännön kokemusta. Jo virassa olevat, jotka eivät täytä ko. vaatimusta, pitää jalkautua käytännön maatalous ja elintarvikejalostuksen ruohonjuuritasoon työhön vuodeksi. (-13337745)

38. Tarkastajien tulee olla alan kehittäjiä, ei kehityksen rajoittajia. Alalla on tällä hetkellä "leipäpappeja" eli pelkästään viran puolesta tarkastustyötä tekeviä huippuammattilaisia. Tarkastukset tehdään pilkulleen tai mieluummin yli. Tarkastajista paistaa läpi, ettei elintarvikkeet tai ruoka kiinnostako. henkilöä, vaan aijnoastaan byrokratian kirjaimen täyttämisen. (-13355237)

39. Jo on helvetti kun siipikarjan ulkonapitokiellosta kuullaan ensimmäisenä asiakkaalta viinimessuilla lauantaina 15.3. Eikö olisi vähintään kohtuullista että ensin asiasta tiedotettaisiin TUOTTAJILLE, vähintään viikkoa ennen ajankohtaa niin että siinä vaiheessa kun uutinen julkaistaan ja toimittajat soittelevat tilalle niin me olisimme edes kuulleet asiasta ja ehtineet panna linnut sisälle. Olisiko teistäkin kohtuullista? Olisiko? Tämä on jo kolmas samanlainen vuosi peräkkäinen ja aina sama juttu. Ettekö te voi ilmoittaa etukäteen että taas täällä talvipakkasessa hankien keskellä juusiinsa tänä päivänä se lintuinfluenssa alkaa taas levitä? Ettekö tienneet viiko sitten? Saako meitä kohdella ihan miten vaan? Kohta saatte ostaa indokiinasta ne rintafileenne. Perkele. Justiinsa oltiin kehuttu että tänä vuonna vissiin linnut saa olla ulkona päivät, koska euroopasta ei ole löytynyt li ja suomen viranomaiset on pitäneet päänsä kylmänä. Korvaatteko te sen tuotantokatkoksen, joka tulee kun emolauma joudutaan siirtämään toiseen paikkaan? Ei olisi tullut tuotantokatkosta jos

ulkonapitokielto olisi ollut tiedossa 3 viikkoa sitten kun muninta alkoi. Oltaisiin siirretty emot ennen muninnan alkua. Nyt menetetään 1% vuoden poikastuotannosta joka päivä parin viikon ajan kunnes emot on tottuneet uuteen paikkaan. Mihin osoitteeseenne laskun saamme lähettää? Miksi tiedotus jäi noin viime tippaan? Miksi annettiin uskoa että linnut saa olla ulkona. Muunmuassa Siipikarjaliittoon ei ole tiedotettu, siellä ei vielä tänään 15.3. ole asiasta mitään tiedotetta? Miksi meidän eläinlääkäri ei ole ilmoittanut vieläkään meille asiasta, oletatteko että koko ajan me kytätään uutisia ja toimitaan 2 tunnin varoitusajalla? Muuttuuko mikään koskaan? (-13364094)

40. Kun laaditte sääntöjä ja ohjeita, niin kokeilkaa niiden noudattamista eri kokoisissa yrityksissä - myös todella pienissä. Silloin tajuaatte miten järjetöntä on soveltaa isolle osuusteurastamolle laadittuja ohjeita yhden miehen yrityksessä. Kun uusia lakeja laaditaan, niin eikö ennen niiden voimaantuloa voitaisi sopia edes virkamiesten kesken mitä ne tarkoittavat ettei niiden jo voimassaollessa enää olisi tilannetta jossa samasta byroosta tulee monta eri mielipidettä muttei yhtään kirjallisena. Pari esimerkkiä: 1) Teurastamo nimeltä Lallin lammasta vaaditaan keräämään katolle satava vesi umpisäiliöihin ja toimittamaan se käsiteltäväksi. Kuulostaa vitsiltä - tai sitten yritykseltä tappaa yksi harvoista laitoksista joka vielä teurastaa lammasta. 2) Tammikuussa 2007 tuli voimaan laki eläinten kuljetuksista. Se koskee selkärankaisia. Kuljetan kuhanpoikasia, vastakuoriutuneina ja kesänvanhoina. Kasvatan niitä luonnonkalojen mädistä kesänvanhoiksi ns. luonnonravintolammikossa. Kesänvanhoinkin ne painavat vain 0,002 - 0,003 kiloa/kpl. Enimmillään minulla on niitä kuormassa 18 kiloa. Koska kuhanpoikaset ovat selkärankaisia ja koska kyseessä on (maatalouden liitännäis)elinkeino, olen velvollinen anomaan kuljetuslupaa joka maksaa 350 euroa. Liikevaihtoni em. kuhanpoikasista oli viime vuonna 6400 euroa mikä on ihan normaali tässä hommassa. Matkat ovat yleensä alle 65 km, mutta pidempiäkin tulee joku. Matkoja tulee vuodessa 10 - 20. Ravihevosen kuljettaja ei joudu maksamaan ko. maksua ellei toiminta ole ammattimaista vaikka useasti toiminnassa liikkuvat suuremmat rahasummat, matkoja kertyy vuodessa paljon enemmän ja kuljetettavat eläimet ovat isompia. Koska lupa on yrityskohtainen, maksavat suuret teurastamot tai vaikkapa isot kalankasvatamot luvastaan saman 350 euroa kuin minäkin. Em. ongelmat poistuisivat luonnonravintolammikkokasvattajien kohdalta mikäli lupaa ei vaadittaisi alle tietyn painon - esim 0,1 kg painoisten eläinten kuljettamisesta. Jos lupa kuitenkin vaaditaan, lupamaksun tulisi olla jossakin suhteessa liikevaihtoon tai ainakin siitä todellisuudessa aiheutuneisiin kuluihin joiden luulisin jäävän omalla kohdallani reippaasti alle sadan euron. (-13392395)

41. Byrokratia on paisunut hallitsemattomaksi. Hallituksen tulee ryhtyä pikaisiin toimenpiteisiin hillitsemään lupa- ja rekisteriviidakon turhaa ja hallitsematonta kasvua. Tulee kiinnittää huomiota ainakin alla esitettyyn: 1) tulee perustaa työryhmä JOKAISelta elinkeinon alalta selvittämään byrokratiaa ja ehdottamaan toimenpiteitä sen vähentämiseksi 2) selvitetään turhat ja päällekkäiset toiminnot 3) karsitaan ylimääräiset ja elinkeinon tarpeettomat ja ylimääräiset - ei toimialaan kuuluvat toiminnot 4) yhdemmukaistetaan käytäntöjä 5) yhdistellään ilmoituksista rekisteröintejä 6) jämäköitetään rekisteröintien hallintaa, valvontaa ja ohjausta (hyvän hallinnon tapa) 7) tiedon hallinnan järjestäminen (hyvä tiedonhallintatapa) 8) oman tiedon tarkastusmahdollisuus (lakisääteinen) 9) vanhentuneen ja virheellisen tiedon poistaminen (-13398522)

42. Elintarvikealan pienillä toimijoilla ei pidä periä veronluonteisia maksuja kunnan pohjattomaan kassaan. Esimerkiksi Hämeessä yhdessä kunnassa peritään elintarvikevalvonnan taksaan mukaisia maksuja vuosittain veronluontoisesti, vaikka mitään valvontaa ei olisi tehtykään. Nykyisen elintarvikelain 71 § omalaatuinen tulkinta antaa tähän mahdollisuuden. Voimassa oleva elintarvikelaki kohtelee esimerkiksi mehiläistarhaajia paljon tiukemmin kuin muita ammatinharjoittajia. Laki ei edellytä kaikilta alkutuotannon harjoittajilta elint.huoneiston hyväksyntää, tai se antaa ammatinharjoittajalle mahdollisuuden myydä tuotteita alkutuotantopaikalta suoraan kuluttajalle ja vähittäismyyntiin määrättyyn rajaan saakka. Nykyinen käytäntö johtaa pienmehiläistarhaajien määrän ja pölyttäjien vähenemiseen. (-13400087)

43. Sian teurastus: El. tarkastaa elävän ja ruhona ,kirjaa tarkastusvihkoon. Tila ilm 7 pv sisällä sikarekisteriin teurastuksen netin kautta, jonka lisäksi kuukausittain teur. siat ja ruhopainot Tikeen lomakkeella. El ilmoittaa lääninel. kautta lääninhallitukselle kuukausittain ruhot ja painot. Lisäksi yhteenedon ed vuoden teuraista tammikuussa samaan paikkaan. Tila hakee teurastuet ja ottaa valokopion tarkastusvihosta ja toimittaa kopiot kuntaan. Ollisiko mahdollista toimittaa vain vuosittainen yhteenveto? (-13421025)

44. Mehiläishoitajina toivomme, että oman hunajan pakkaus voisi jatkua edelleen ilman pakkaustilojen hyväksyttämistä elintarviketiloiksi kuten esimerkiksi Saksassa, ettemme joutuisi eriarvoiseen asemaan ulkomaisen hunajan kanssa. Verotuksessa täytyisi pienituloisen maatalousyrittäjän tulot katsoa ansiotuloksi eikä pääomatuloksi ollenkaan. (-13447172)

45. Elintarvikelain edellyttämiä tarkastuksia ja rakentamisvaatimuksia toteutetaan ainakin täällä Lapissa hyvin kirjavasti. Eri kunnissa käytännöt poikkeavat kovasti toisistaan vaikka sama lainsäädäntö pitäisi ohjata kaikkia virkamiehiä. Toisissa kunnissa lakia luetaan pilkku, pilkulta ja lisätään yrittäjien kustannuksia. Toisissa kunnissa käytetään "maalaisjärkeä" silti lakia noudatetaan. Ministeriön tai jonku muun olisi hyvä laatia kuntiin ko. alan virkamiehille yksinkertaiset "käytännön soveltamisohjeet" joita kaikki noudattaisivat. Näin harmonisoitaisiin käytännöt kaikille elintarvikealan yrittäjille samanlaisiksi ja näin kilpailu olisi tasapuolista. (-13460885)

46. Maatilojen valvontoihin liittyvät näkemykset Tukien valvontaan pitäisi puuttua. Valvonnat ovat hyviä, vaikka tiloille ei maksettaisi tukia lainkaan. Tukien valvonnessa keskitytään nykyisin liikaa pikkutarkkuuteen eli epäolennaiseen. Epäsäännöllinen pieni lohko pyritään mittaamaan liian tarkasti minkä takia menetetään viljelijän aikaa ja tarkastajien aikaa, mikä tarkoittaa että pikkutarkkuuteen on menetetty enemmän mitä siitä hyödytään. Sama älyttömyys on kun tehdään lannoitevalvontoja. Kaikki viljelijän tekemät muistiinpanot tarkastetaan ja niiden perusteella katsotaan onko lannoitus hyväksytyn kaltaista. Viisaampaa olisi ottaa maanäynteitä pistokokeina tiloilta ja vertailla tuloksia muistiinpanoihin. Nykyisin pienikin ylitys on kiellettyä vaikka sillä ei käytännössä ole mitään merkitystä. Jos otetaan maanäyte ja verrataan lannoitustasoihin saadaan kokonaisvaltainen käsitys ravinteiden hyötykäytöstä. Jos maassa on paljon ravinteita ja ne on lannoitettu alle tasojen, niin sellaiselta pellolta tulee todennäköisesti enemmän huuhtoutumista, kuin yli sallittujen rajojen lannoitetusta "köyhästä" maasta. Eläin valvonnoissa on sama ongelma. Esimerkiksi nautailoilla kaikkien nautojen korvamerkit käydään läpi vaikka tila tiedettäisiin "ei ongelmatapaukseksi". Tärkeämpää olisi käydä kesän aikan mahdollisimman monella tilalla ja katsoa, että tilalla on perusasiat kunnossa. Jos ei ole, niin ilmoitus eläinlääkärille ja tarvittaviin toimenpiteisiin. Valvonnat ovat hyvä ulkopuolinen kontrolli maatiloille, joissa muuten ei ulkopuolisia käy. Valvoja joka on monella tilalla käynyt osaa heti arvioida on tuotanto sellaisella mallilla kuin kuuluu vaikka hän ei katsoisi ainoatakaan paperia. Tukihakuun liittyviä ehdotuksia Erilliset sitoumukset pitäisi jättää pois. Ehdottaisin että viljelijä sitoutuu aina kun tukea hakee kyseiselle vuodelle kerrallaan. Käytännössä kaikki hakevat aina samata tuet. Nykyisin muutokset ovat niin suuria vuosittain, että esimerkiksi eläintenpieno on monessa tapauksessa kannattamatonta, mutta niitä on pidettävä kun kerran on sitoutunut. Samoin sitoumuksien siirrot spv:n yhteydessä on todellista hölmöläisten hommaa. Tila tukioikeus hässäkkä on saatu järjestömän raskaaksi ja monimutkaiseksi. Mielestäni peltotukia ei voi ajaa samankaltaisiksi kuin esim. maitokiintiöt. Samalla pellolla on pellosta eriytettyjä tukia ja peltokohtaisia tukia. Se monimutkaistaa. Tuet peltokohtaisiksi. (-13477349)

47. Uskottavuus-ongelmia osan te-keskuksen virkamiehien ja kalastajien välillä. Esimerkkinä: Kun TE-keskuksen tarkastajat saapuvat troolariin, on heillä ylimielinen ja syyttävä tyyli tehdä tarkastusta. He eivät kuuntele kalastajaa, eivätkä usko kalamäärää mikä on ilmoitettu. Kalastajalle tulee tunne kuin olisi ollut merellä varkaissa tai tehnyt jotain muuta laitonta. (-13479906)

48. Harrasteomainen mehiläishoidon hunajan alkutuotannon pakkastilat vapautettaisiin elintarvikelain mukaisesta hyväksyntäpakosta. Hunajantuotanto on usein hyvin vähäistä, vain muutamia satoja kiloja vuodessa. Tuotanto myydään suoraan kotoa tai lähialueella (torilla tai kauppoihin). Hoitajat haluavat toimittaa hunajan korkealaatuisena ja puhtaana. Muuten asiakassuhteet eivät onnistu. Harrastehoitaja, jolla on alle 15 yhdyskuntaa ei saa kansallista mehiläishoidon tukea. (-13485086)

49. En tiedä, onko tämä ennemminkin valitusvirsi kuin ehdotus, mutta kymmenen vuoden kokemuksella pienenä elintarvikeyrityksenä aihepiiri on minulle hyvin tuttu. Aivan älytöntä on vaatia rahtikirjojen säilyttämistä viiden vuoden ajan. Kun kysymys on elintarvikkeista, jotka syödään nopeasti ja sitten poistetaan elimistöstä normaaliväyliä pitkin pikaisesti, ei ole mitään tarvetta vaatia, että asiakirjoja säilytetään viisi vuotta! Meillä tulee näitä papereita enemmän kuin mapillinen kuukaudessa. Viidessä vuodessa saadaan melko pitkä rivistö. Asiakirjojen skannaaminen on aikaavievää, eikä pineillä yrityksillä ole varaa palkata sellaista varten väkeä. Vuosi riittäisi hyvin, tai esimerkiksi tarkastusten väli, joka on vuosi. Meillä on luomulihan jatkojastukseen ja markkinointiin keskittyvä yritys ja tuotevirtakirjanpito on samaten ihan järkyttävä, merkitä nyt ylös jokainen kilon pala, jonka satunnainen kuluttaja firmasta tilaa. Näistä lähetetään neljännesvuosittain yhteenveto Eviraan ja ihmetellään miksei määrät täsmää, eihän ne voi, kun hävikkiäkin tulee aika ajoin eikä sitä kukaan ehdi punnita ja kirjata saman tien. Samoin leikkuuhavikin suhteen: leikkaajat eivät häärrää kynä korvan takana kirjaamassa ylös leikkuuhävikkiä, he leikkaavat ja heille maksetaan siitä! Koneiden hajotessa (esim kylmiö) tärkein tehtävä olisi ilmeisesti virkamiesten mielestä merkitä taas ylös mikä hajosi ja milloin, kuka korjasi ja milloin, kuka valvoi toimitusta ja milloin. Meillä ei ole varaa eikä aikaa tällaiseen. Lämpötilat pitäisi mitata myös silloin kun kylmiö on tyhjä. Miksi ihmeessä? Vesinäytteitä pitäisi terveystarkastajan mukaan ottaa neljästi vuodessa ja kyseessä on kunnan verkostovesi. Isotkin toimijat selviävät vähemmällä. Viranomaisten ohjeet rakenteista ja niiden hyväksyttävyydestä ovat ristiriitaiset: Evira neuvoo yhtä, terveystarkastaja yhtä, läänineläinlääkäri kolmatta ja vs läänineläinlääkäri taas ihan jotain muuta. Laitoksemme on ollut opetuskäyttöön hyväksytty AKK:n koulutuspaikka aikaisemmin ja meiltä vaaditaan nyt ihan erilaisia rakenneratkaisuja kuin koulutuksen aikaan. Mitä järkeä tässä on? Yhteneväiset selkeät ohjeet näille opastajille tarvittaisiin ehdottomasti. Luomutarkastus meillä on sujunut ihan hyvin yleensä, kun sen on tehnyt Jaana Elo Evirasta, hän on huippunainen, ohjaa ja opastaa järkevasti ja ymmärtää pientäkin yrittäjää. Viimeisen tarkastuksen meillä teki nainen, joka ei kai koskaan ollut perehtynyt elintarvikeyritykseen ja alkoi opiskella alaa tarkastuksen aikana ja olikin sitten oitis kaikkien erikoisasiantuntija. Hän ei löytänyt papereista yhtään asiaa opastamatta. Se koulutus tuli yrittäjälle kalliiksi, hyvää työaikaa meni hukkaan oppitakkurin kanssa. Kerran meillä oli EU:n tarkastus. Paikalla olimme eläinlääkäri, minä ja kaksi herraa jostakin euroopan keskeltä. Evirasta yms. mukana olevat eivät päässeet laitokseen, koska he olivat unhtaneet suojavarusteet. Tarkastus sujui hyvin ja selvittimme asiat ihan kiitettävästi. Myöhemmin tuli raportti, jossa puhuttiin ihan eri asioista kuin olimme tarkastuksessa havainneet. Virheitä listattiin sellaisistakin asioista, joita meillä ei edes ollut. Koska tästä EU:n tarkastuksesta ei tarkastustilanteesta tehty pöytäkirjaa, emme voineet myöhemmin todistaa, että raportti tuskin käsitteli edes meidän laitostamme, mutta valittaa ei voinut, ei ollut myöskään valitusoitetta. Voi olla, että tähän pitäisi vastata nimettömänä, mutta kaiken uhallakin laitan kuitenkin nimeni alle, minä, kuten monet muutkin, pelkään tarkastajien "kosta". Valitettavasti suomalaisiakin virkamiehiä pitää käsitellä silkkihansikkain näissä asioissa, silmätikuksi joutuminen tuottaa helposti lisää vaikeuksia. Lisää työtä, lisää rahanmenoa, lisää huolia. Toivon, että tämän kyselyn seurauksena asioita saadaan järjeistettyä. Kiitos Sirkka-Liisa Anttilalle tämän kyselyn aikaansaamisesta. Epäilemättä unohdin monta ristiriitaista kohtaa, mutta toivottavasti joku muu muistaa mainita nekin. Niitä kyllä riittää. Tuntuu kuin toimisi puolirikollisella alalla, koko ajan epäillä jostakin ja suhtaudutaan kuin olisit esimerkkitapausta elintarviketurvallisuuden vaarantamisesta. Jokainen pieni yrittäjä tietää, että laatu ja sen takaaminen on tärkein yrityksen markkinointikeino! Se turvataan, vaikka kaikkea ei kirjoitetaakaan ylös. (-13511268)

50. Viranomaisen säännöllinen kuukausipalkka sidottaisiin valvonta-alueen elintarvikeyrityksen toiminnan tuloksellisuuteen ja terveyteen. Eli jonkinlainen bonusjärjestelmä. Valvova viranomainen saisi osan tulostaan valvomansa alueen hyvinvoinnista ja kehittämisestä, terveellä ja kasvattavalla tavalla. (-13511794)

51. Olen sitä mieltä, että päällekkäisiä tarkastuksia pitäisi poistaa. Esimerkiksi jos ympäristöviranomaiset ovat jo hyväksyneet asian ei vaikkapa eläinlääkäriin tai TE-keskuksen tarkastajien kuulu vaatia enää lisää tarkastuksia. Asia koskee tuotantorakennuksia, navettaa ja lantaloa. Vaadin myös kokemusta tarkastuskäynneille, ei uutta viranhaltijaa tekstiä lukemaan. Yhtenäinen linja ja vaatimukset voimaan, esim. Eviran toimesta. (-13540987)

52. Kyllä byrokratia lisääntyy, kun annetaan lisää valtaa ja rahaa eläinsuojelujärjestöille. Olen tyrmistynyt lukiessani myös näiltä sivuilta tätä samaa asiaa. Monet eläinsuojeluaktivistit tai millä nimellä he itseään kutsuvat ovat täysin ymmärtämättömiä todellisen työn ja tässä tapauksessa karjanhoidon suhteen. Kuvitellaan, että joku elää koira tai lehmää silittelemällä. Jos nähdään isompi karjalauma moititaan, että ette pysty sitä hoitamaan. Lehmä ei saa olla kuin 20 e enempiä. Tällaista ajatusta he kannattavat. Meillä ainakin käydään käyttämässä onko vettä kaukaloissa, toimivatko vesikupit, mitataan vasikkakarsinat, syynätään lehmien sorkat ja erityisesti hevosten kaviot ja niin edelleen. En kyllä ymmärrä miten maa- ja metsätalousministeriö on vaipunut tähän. Tuntuu siltä, että eläinsuojeluaktivisteja on jopa läänineläinlääkäreissä, kyllä semmoisia kommentteja tulee. Mistä hakee tilanomistaja apua, jos kunnaneläinlääkäri ja läänineläinlääkäri moittivat tuotantorakennuksen oloja, jotka on ennen hyväksytty, mutta nyt ei enää saa olla esim. on suojattava lantakoneen öljyletku seinällä, jottei lehmät hirttäytyisi niihin. E i voisi todeksi uskoa, mutta tällaista on ainakin täällä Länsi-Suomen läänin alueella. Ministeri Anttilalle sanoisin, että kyllä saakin olla huolissaan maitoalan tulevaisuudesta, niin moni navetta on täällä tyhjentyneet ja yksi syy on nämä tyhmyt, typerät ja asiaatuntemattomat tarkastusten tekijät. Kun itse tuolla lypsää meillä nyt 40 lehmää ja hoitaa päivittäin parhaansa mukaan ja aina saa vain syytteitä niskaansa ja naamaansa. Olen ollut muuallakin töissä ja ei tällaista mikään muu ammattiryhmä joudu kokemaan. Vai pidetäänkö karjankasvattajaa niin tyhmänä, että jos on hoitanut karjaa esim. 35 v. kuten mieheni, niin ei kokemukselle anneta mitään arvoa. Kouluttakaa ne eläinlääkäritkin arvostamaan eläimenomistajaa, muuten heiltä loppuvat työt. Mä pääsen kyllä muuallekin töihin, mutta kaikilla karjankasvattajilla ei ole koulutusta tai mahdollisuutta päästä muualle. (-13541032)

53. Kentälle on kaikin tietoa, että etelä-Suomen läänineläinlääkärien Vehkaojan ja Sarion tulkinta on, että pienimuotoisessa liha-alan laitoksessa ei voi valmistaa jauhelihaa eikä raakalihavalmisteita. Heidän käsityksensä mukaan pienimuotoisissa laitoksissa ei voida saavuttaa riittävän alhaisia lämpötiloja. Kuntien viranomaiset ovat olleet läänineläinlääkärien oppissa, ja siis uudelleenhyväksyntää ei heidän mukaansa voi myöntää em. valmistisiin. Kyseessä on siis TULKINTA, ei lakiin perustuva määräys. Onneksi kunnallisvirkamiehet eivät aina pidä suutansa supussa ;) Miten tässä tulkinta-asiaa käy kun pienimuotoiset liha-alan laitokset hakevat uudelleenhyväksyntää vuonna 2009? (-13541419)

54. Olemme rakentaneet vuonna 1994 tilateurastamon, tiloissa on teurastetty lähinnä oman sikalan lihasikoja. Teurastamon rakentaminen oli silloin ainoa vaihtoehto, jotta saimme pitää velkaisen tilamme Suomen liittyessä EU:n. Toiminta lähti hyvin alkuun ja vuonna 1997 laajensimme rakennusta. Kaikki meni viranomaisen kanssa melko hyvin, lihan tarkastushintamme olivat kuitenkin jonkin verran korkeammat kuin saman kuntayhtymän alueella eri kunnassa olevassa samanlaisessa laitoksessa. Vakituinen eläinlääkärimme oli kolmesti äitiyslomilla ja pyysimme, että saisimme käyttää naapurikunnan pätevää ja asiantuntevaa eläinlääkäriä. Se ei kuitenkaan onnistunut, vaan meillä kävivät kymmenet sijaiset, osalla oli vielä opinnot kesken. Tuo oli vasta esimäkuu, vuonna 2001 kuntayhtymän valvontaosaston johtaja vaihtui ja alkoi paperisota. Luvat piti hakea uudelleen, koska ne olivat hänen mukaansa puutteelliset. Korjasimme tiloja tuhansilla euroilla, mutta jälkeä päin olemme ymmärtäneet, että tarkoitus oli lopettaa jostain syystä tällainen toiminta. Emme kuitenkaan antaneet periksi, koska olimme saaneet tyytyväisen asiakaskunnan ja työllemme kohtalaisen palkan. Lopullinen niitti tuli kuitenkin 03.01.2007. Saimme edellisenä päivänä allekirjoitetun kirjeen, jossa ilmoitettiin, että lihan tarkastushintamme nousivat vuoden alusta 48 %:a. Marraskuussa 2006 kuntamme eläinlääkäri oli vaihtunut. Mitään ennakoilmoitusta hinnan korotuksista emme saaneet, koska valvontaosaston johtaja ei ollut kiireiltään kuulemma ehtinyt aikaisemmin ilmoittaa. Yritimme asiaa luottamusheiköiden käsiteltäväksi valvontajaostoon, sitä ei sinne laitettu, koska kyse ei ollut viranhaltijapäätöksestä, vaan sopimuksesta. Lihan tarkastushintamme menevät sosiaalimaksuineen yli kunnallisen eläinlääkäritaksan ja ovat monin kertaiset muihin Satakuntalaisiin pienteurastamoihin nähden, korkeampia taksoja emme ole kuulleet käytettävän koko Suomessa. Mm. metsästäjät tarkistuttavat eläimet halvemmalla riistamajoissa, joissa ei kaikissa käytettävissä edes vettä. Viranomaisille pitäisi saada yhtenäinen käytäntö koko Suomessa, ettei tällaisella tavalla vääristetä kilpailua ja saateta yrittäjiä eri asemaan. Jos ko. hinnan korotus olisi tehty meille muutama vuotta aikaisemmin, meiltä olisi mennyt koti ja työpaikka. Toivottavasti kellään nuoremmalle ei koskaan käy näin. (-13548985)

55. Pienyrittäjien kokemuksia ongelmista, joita byrokratia on aiheuttanut yritystoiminnalle Meillä on pieni perheyrittäjä joka omaamme koulutuksen liha-alalta. Olemme kummatkin työskennelleet elintarviketeollisuuden palveluksessa yli 20v (asiantuntija-organisaatiossa), josta olemme saaneet myös käytännön kokemuksen tälle alalle. 1. Elintarvikealan yrittäjät eivät ole samanarvoisia Suomessa. • Suurin epäkohta/vaikuttava tekijä on paikallinen viranomainen, joka valvoo ao. yritystä. Asia mikä onnistuu Helsingissä, ei välttämättä onnistu muualla Suomessa ja päinvastoin. Pelkästään jo Espoon, Helsingin ja Vantaan välillä on todella suuria poikkeavuuksia/epäkohtia. Meillä oli toimivat tuotantotilat Espoossa, mutta viranomaisen pakottama olisimme joutuneet tekemään tiloihin merkittävät saneeraukset. Tänä päivänä (2008) Helsingistä löytyy useampi yritys, joka toimii ehkä jopa huonommissa tiloissa mitä meillä oli! Vantaalla toimii yritys tiloissa, jota ei edes viranomaiset tiennyt, mutta kyseisen yrityksen tuotteita oli kuitenkin markkinoilla laajalajaisesti. esim. omassa yrityksessämme on ollut käytössä omavalvonta jo useamman vuoden ajan, tällä hetkellä (2008) Helsingistä löytyy terveystarkastuksen omaava yritys, jolla sitä ei ole ollut, eikä se edes tiedä mitä omavalvonta tarkoittaa. Lammilla toimii yritys, jonka tulisi käyttää terveystarkastusta (käyttää lihaa ja kalaa), mutta toimii ilman sitä. Mielenkiintoista on miten toimitaan Iisalmessa, Kuopiossa tai Tsekissä ja Latviassa. Olemme kaikki saman EU lainsäädännön alla! Luulevatko viranomaiset, että EU:ssa kaikki on ja toimii niin kuin kirjoitetaan? 2. Elintarvikelain tulkinta ja käytännön kokemus aiheuttaa ristiriitoja viranomaisen ja yrittäjän kanssa. • Valvonnan viranomaisen koulutukseen tulisi laittaa pakolliseksi 2 vuoden työskentely jakso elintarviketeollisuuden palveluksessa (teurastamo, leikkaamo, lihavalmiste, valmisruoka). esim. Viranomaiset pakottavat tekemään kalliita analyysejä, kun eivät ymmärrä lisäaineiden koostumuksia tai miten niiden vaikutuksia lopputuotteeseen. Ei ymmärretä tuotteiden valmistusprosesseja, eikä koneita ei menetämme kallista aikaa opastukseen. Tämä tuo kustannuksia yrittäjille, sillä tarkastuksesta peritään palkkio tuntihinnalla. Omavalvonta laaditaan sen mukaan miten yrityksessä toimitaan, mutta aivan kaikkea siihen ei kyllä voi kirjoittaa. esim. on itsestään selvyyttä, että kädet pestään WC:ssä käynnin jälkeen 3. Muuta • Miten on mahdollista, että kauppa voi valmistaa raakalihavalmisteita, ilman terveystarkastusta? • Miten torilla voidaan myydä raakaa kalaa, mutta ei raakalihavalmisteita? • Valvojat vaihtuvat ja aina opetellaan uudelleen samat asiat. Mikä kelpaa toiselle, ei kelpaa toiselle. Mikäli yrityksen omavalvonta on muuten kunnossa niin alkaa saivartelu, koska viranomaisen pitää aina saada kirjoittaa raportti, jotta valvonta näyttää hyvältä. (-13585379)

56. Pienteurastamoiden kipurasteiksi on osoittautunut uusi vaatimus, jonka mukaan 3lk:n riskiainesta ei saa kompostoida enää nykymalliin. Syrjäseuduksi luettavan alueen ulkopuolelle jäävien tilateurastamoiden tulisi lähettää nämä ainekset joko kompostointilaitokseen tai hankkia oma kompostointihyväksyntä (käytännössä vaatimukset niin mahdottomia ettei ole mahdollista). Koska hallitusohjelma painottaa lähiruokaa ja maassamme halutaan listätä lähiruuan tarjontaa/kysyntää, moinen asetus on ristiriidassa käytännön kanssa. Pienteurastamoille kompostointimahdollisuuden kumoaminen on kuolinisku. Kenenkään terveyttä tuskin parantaa se, että suolipaketteja ja päitä yms. kuskattaisiin maanteilla. Kyseessä on kuitenkin nopeasti maatuva aines, joka asianmukaisesti tilalla kompostoituna ei aiheuta kenellekään terveysvaaraa! Se aines, mikä 20km päässä on maantieteellisesti perustellen haudattavissa=kompostoitavissa, onkin toisessa viereisellä paikkakunnalla suuririskistä tavaraa, josta aiheutuu kohtuuttomat hävittämis-/kuljetuskustannukset. Kansallisessa asetuksessa tulisi luokitella koko Suomi syrjäseuduksi tai vapauttaa pienteurastamot 3lk:n riskiaineksen osalta kompostointikäytäntöön, joka tähänkin asti on ollut mahdollista. Riskit tulisi suhteuttaa toiminnan laajuuteen, teurasmääriin ja siihen, onko olemassa todellinen riski vai ei. Tässä mielestämme mennään ojasta allikkoon. Kompostointi tilalla (tai hautaaminen) on parempi ja turvallisempi vaihtoehto kuin se, että tavaraa kuskataan satoja kilometrejä tuhottavaksi. Pyydän ystävällisesti ajattelemaan asiaa ja viemään tätä kohtuutonta vaatimusta maalaisjärjellä eteen päin ellei tarkoituksena ole näin "lähiruuan hengessä" tappaa pienteurastamot maastamme! (-13590425)

57. Lomakkeet nettiin esim. word muotoon. Pdf-muodossa kun ei voi tallentaa keskeneräistä täyttöä. Myös virheiden korjaus helpompaa kun ei tarvitse täyttää koko lomaketta uudelleen. Ilmaisella Adobella kun ei voi töitä kesken tallentaa. Verottajallakin on molemmat muodot useista lomakkeista, miksei maatalouspuolella onnistu. (-13592245)

58. Koska kotiteurastusten osalta koko Suomi on määritelty syrjäalueeksi ja siitä tulevan riskiaineksen voi haudata, pitäisi pienteurastamoiden kohdalla ottaa sama käytäntö 3lk:n materiaalin osalta! Järjetöntä kuljettaa ainesta muualle tuhottavaksi. Jo 1lk:n riskiaineksen kerääminen, säilyttäminen ja toimittaminen Honkajolle kuormittaa ja maksaa aivan liikaa. Pienteurastamot kuolevat pois. Sitäkö valtiolta, MMM ja Evira haluavat? (-13619568)

59. Olen usean elintarvikealan pienyrittäjän asiakas, joka on saanut hyvää palvelua, mutta palvelu uhkaa loppua kalliiseen byrokraatiaan. Olen ostanut erikoissiipikarjan lihan, jonka olen myynyt kuluttajille 26 vuoden ajan Vanhassa Kauppahallissa Helsingissä, suoraan kasvattajilta, jotka teurastavat linnut kotiteurastamoissaan (ankat, hanhet, kalkkunat, fasaanit ymt). Jatkuvasti on tullut paljon kiitosta hyvistä tuotteista, hygieniaongelmia ei ole ilmennyt. Teurastetut linnut ovat säilyneet siinä missä isojen teurastamoittenkin teurastamat. Byrokratian lisäämistarvetta vaaditaan hygienian nimissä. Ihmettelen, miten voin jatkossa palveluasiakkaitani ja mistä voin ostaa eri kokoisia lintuja esim. 12-14 kg painavan kalkkunan, koska kasvattajat, jotka kotiteurastamoissaan teurastavat kasvattamansa linnut, pakotetaan kalliilla hallinnollisella byrokratialla lopettamaan kasvatus ja paikan päällä teurastus! On ehkä myös unohtunut, että kasvatuspaikalla teurastamisessa on se hyvä puoli, että päästään stressaavasta kuljetuksesta eroon (ei

tarvita minkäänkokoisia laatikoita). Eviran virkamies oli sitä mieltä tv:n ajankohtaisohjelmassa, että on kasvatettava pienempiä kalkkunoita, koska liian isot eivät mahdu kuljetuslaatikoihin! Tämän jälkeen Suomessa voidaan ostaa vain samankokoista kalkkunaa, vaikka asiakkaitten tarpeet ovat 2-20 kg. Talonpoikaisjärjeä toivoo Kirsti Markkanen hallikauppias, Helsinki (-13633868)

60. Hei, keskustelimme vuosikokouksessa tarhattua riistaa, tässä tapauksessa villisikoja, koskevasta byrokratiasta. Ensimmäiseksi esille nousi ante mortem-tarkastus, jonka kaikki tarhaajat kokivat turhaksi ja toimintaa hankaloittavaksi. Pienimuotoisissa teurastamoissa teurastuspäivä on pääsääntöisesti maanantai. Tarkastusta ei suoriteta virka-ajan ulkopuolella, joten se jää myös maanantaille. Tämä taas pitkittää teurastuksen aloitusajankohtaa, koska villisiat lopetetaan pääsääntöisesti tarhalle. Eläinlääkäri harvoin pääsee heti aamusta tarkastuksen suorittamaan. Eläinmäärien ollessa pieniä myöskin kustannus tuntuu kohtuuttomalta. Summa (n.75euroa) tuntuu kohtuuttomalta siihen hyötyyn nähden, joka tarkastuksella saavutetaan. Lisäksi tarkastus vie aikaa eläinlääkärin suorittamista eläinlääkintä- ja eläinsuojelutehtävistä. Elintarviketurvallisuus ei vaarannu, vaikka ko. tarkastusta ei suoritettaisikaan. Eläimille tehty post mortem-tarkastus ja trikiinitutkimus pitäisi riittää takaamaan lihatuotteiden turvallisuus. Ehdotammekin eläinlääkärin tekemää puolivuosittaista tarkastusta tarhalle. Toinen esille nousut asia oli kirjavat laintulkinnat. Eri kunnissa luetaan lakia ja asetuksia hiukan eri tavalla. Toisilta vaaditaan enemmän ja toisilta taas vähemmän. Toiveena olisi tarhatulle riistalle yhtenäiset ja hiukan lievemmat vaatimukset. Esimerkkinä itseä koskeva asia: paikallisen lahtivajan käyttö villisikojen teurastuksessa. Tarhattua riistaa ei voida käsitellä lahtivajassa "ristisaastumisen" takia, koska tiloissa käsitellään myös leimaamatonta lihaa. Hirvi voidaan kuitenkin ko. tilassa leimata ja viedä taas käsiteltäväksi vain leimattua lihaa käsittelevään laitokseen. Hirvi ei siis aiheuta "ristisaastumista", vaikka se käsitellään leimaamattoman lihan kanssa samoissa tiloissa. Tämä on mielestämme suuri epäkohta eikä taaskaan tekemisissä elintarviketurvallisuuden kanssa. Yksi epäkohta on myös se, että pienteurastamoja koskee isojen säännöt. Eläinlajimäärittysten pitäisi olla joustavampia ja luokittelu karkeampi. Esimerkiksi sikoja teurastavan pienimuotoisen teurastamon pitäisi voida teurastaa villisikoja ilman erillistä hyväksyttämistä, joka maksaa. Määrien ollessa pieniä kaikki ylimääräiset kustannukset karsitaan ja mietitään mitä jätetään pois. Esimerkkinä taas itseä koskeva asia: uusien eläinmäärittysten myötä läheinen pienteurastamo päätyi siihen, ettei sen kannata hyväksyttää laitostaan villisialle. Määrät niin pieniä, että tulisi liian kalliiksi. Tämä taas johti siihen, että nyt viemme eläimet teurastettavaksi neljä kertaa pidemmän matkan päähän. Tästä aiheutuu lisää töitä ja kustannuksia. Samalla idea lähiruoosta kärsii huomattavasti! Tässä vain osa epäkohdista, joita on suuri määrä! Toivoisimmekin terveen maalaisjärjen käyttöä näissä asioissa unohtamatta tietenkään elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua. On hyvä asia, että toimijoille annetaan mahdollisuus ilmaista mielipiteensä asioista tässä muodossa ja näin asioita voidaan ehkä korjata. Yhdistys jonka nimissä kirjoitan on Suomen Villisiankasvattajien yhdistys ry. Jäsentarhoja yhdistykseen kuuluu tällä hetkellä 18kpl ja ne sijaitsevat eripuolilla Suomea. Yhdistyksellämme on omat nettisivut ja yhteistä markkinointimateriaalia. Terveisin Minna Vottonen Suomen Villisiankasvattajien yhdistys ry sihteeri (-13642849)

61. Pienimuotoiset teurastamot pitäisi vapauttaa turhista näytteiden ostoista. Ei tietenkään kaikista, mutta niiden ottoa voisi kohtuullistaa. Esimerkiksi vesinäyte on otettava neljä kertaa vuodessa, vaikka vesi on kaupungin verkoston vettä jota me myös juomme, mutta sitä vettä käytetään teurastamossa astioiden pesuun. Yhden tutkimuksen hinta on 56.80€lausunto 15€+ alv15.80 on yhteensä 87.60€. Samoin on salmonella ja vierasaine tutkimukset. Pitää ottaa monet salmonellat samasta eläimestä. Teurastamme vain oman tilan eläimiä eikä tilaltamme ole löytynyt mitään sairauksia. Näytteet on toimitettava 50 km päähän ja kaksi kertaa joudumme viemään teurastusta kohden, kun esim. veden voi toimittaa ma, ti, ke, ja usein teurastukset ovat loppuviikosta koska ammatimaista työvoimaa on paremmin saatavilla viikonloppuisin. Meille riittäisi näytteistä pelkkä vastaus + tai -, mutta nyt ovat alkaneet tehdä lausunnon ja siitä veloitetaan lisää 8.50 €/ näyte, eli tutkimus maksaa esim salmonella 22.95+8.5+alv siis yhteensä 38.37 €. Tämä on pelkkää rahastamista. Yhdelle naudalle tulee tarkastusmaksuista ja näytteistä hintaa ja teurasjätteistä hintaa yli 300€joten panee miettimään kannattaako tämä työmäärä mikä siitä tulee. Haluamme myydä laatua, kun emme voi hinnalla kilpailla, mutta kuitenkin kohtuus kaikessa. Sanotaan, että lainsäädäntö on samaa koko EU:n alueella, mutta se ei pidä naudanlihan myynnin osalta paikkaansa. Suomessa ei saa myydä T-luupihviä, mutta Portugalissa ja Espanjassa saa, sitä on kaupan tiskissä. Pitäisi olla, että näytteitä otetaan kpl:ta 10 teurastettua eläintä kohden. Nyt vaikka teurastat 3 sonnia on otettava neljä vesinäytettä. Suurissa teurastamoissa otetaan 1000 eläintä kohden yksi näyte sattumanvaraisesti. Meillä tutkitaan kaikki eläimet eli on samat säännöt. (-13645910)

62. porokilpailuissa ruotsalainen poromies kertoi, ettei heillä tarvitse käydä mitään koulutusta elävien porojen kuljettamisesta. Onko Ruotsissa eri ja vähemmän byrokraattinen ote kuljetusasiassa. Tämä sopisi meillekin Suomeen paremmin. poromies (-13652781)

63. TARKASTUSMAKSUT: - KUNNAN 29% "LASKUTUSLISÄ". - PIENISSÄ TEURASTUSMÄÄRISSÄ MATKAKULUT NOSTAA TARKASTUSMAKSUN KILOA KOHTI KOHTUUTTOMAN KALLIIKSI. - ELÄINTEN ELÄVÄNÄ TARKASTUS HARKINNAN VARAISEKSI. - ELÄINLÄÄKÄRI KOKO TEURASTUKSEN AJAN PAIKALLA ON KALLIS, TARKASTUS APULAINEN VOISI TOIMITTA TARKASTUKSEN OMAVALVONTA: - OMAVALVONNAN OLI TARKOITUS ALUNPERIN VÄHENTÄÄ NÄYTTEEN OTTOJA JOS NÄYTTEET OLLEET KOKO AJAN PUHTAITA, MUTTA NYT NÄYTTEITÄ PITÄISI KUITENKIN OTTAA ENEMMÄN JA USEAMMIN, VAIKKA TOIMITTU 17VUOTTA PUHTAIN NÄYTTEIN. - KÄSINKIRJAUSTA TARVITSEE TEHDÄ VAIKKA ON TALLENTAVA LÄMPÖTILAVALVONTA -PIENISSÄ YRITYKSISSÄ OMAVALVONTA TEETTÄÄ LIIAN PALJON TYÖTÄ, EMME VOI TOIMIA NIIN ETTÄ MARKKINOILLE PÄÄSEE HUONOA TAVARAA JOS AIOMME JATKAA TOIMINTAA. - SAMOJA LAKEJA SOVELLETAAN ERI TAVALLA ERI PUOLELLA MAATA. - PIENESSÄ YRITYKSESSÄ EI VOI OLLA JOKA TYÖVAIHEELLA OMA HUONE. (-13653229)

64. Pienteurastamoille eivät sovi sellaisenaan isojen lakipykälät. Jaottelu isot/pienet oli aiemmassa laissa helpompi, koska kyllähän pienessä määrässä riskitkin ovat pienemmät. Nykyään ei kiinnitetä huomiota enää itse riskiin vaan tehdään lakien vuoksi paljon sellaista mikä ei todellakaan paranna elintarvikkeiden turvallisuutta! Esim. jauhelihamylly suositeltiin vietäväksi suoramyymintymälän puolelle, koska leikkaamotilassa ei ollut rekisteröivää lämpömittaria. Onko todellakin niin, että on pienempi paha ja turvallisempaa jauhaa jauheliha lämpimämmässä paikassa, jonne laitosasetus ei yllä kuin se, että liha jauhetaan kylmäkoneellisessa paikassa, missä ei ole kuin tavalliset lämpömittarit??? Äly hoi! Pienyrittäjien kontrolli on varmasti oman maineensa kannalta jo tiukka elintarvikkeiden laadun suhteen. Jatkuva kirjaaminen ja omavalvonnan älyttömät vaatimukset vievät kallista työaikaa ja vaikka työn tekisi kuinka hyvin ja lopputulos olisi erinomainen (asiakkaittenkin mielestä), saattaa tarkastaja puuttua pieneen sanamuotoon tai siihen, että kahden hengen yrityksessä ei ole kirjattu toisen tekemisiä toisen tarkastamana ylös. Painopiste on nyt nurinkurisesti siinä milta asiat näyttävät paperilla. Suuntaus on aivan väärä. Toitotetaan pelloilta pöytään ketjua ja sen läpinäkyvyyttä. Kummassa kirjaaminen on tärkeämpää ja riski on OIKEASTI isompi: siinä, että tilateurastamo kasvattaa itse eläimet, teurastaa ja myi esim. yksityisille kuin siinä, että iso teurastamo haalii eläimiä kuljetuksiinsa ympäri maata ja tekee niistä lopputuotteet ja jakelee taas ympäri maata. Käsitys, että mitä vähemmän välikäsiä sen parempi kumoutuu monessa asiassa. Kun pienen tilateurastamon määrät ovat koko vuodelta samat kuin ison teurastamon ja lihankäsittelypaikan puolella päivässä ei voi käsittää, miksi vaatimukset ovat niin järjettömiä kuin ne ovat.

Kuluttajatkaan eivät ymmärrä miksi pienet eivät jatka, vaikka niissä laatu on kohdallaan. Lähiruusta puhutaan ja sitä nostetaan, mutta vain kauniissa puheissa, jos kehitys on tätä. Euroopassa arvostetaan pienten lihajalosteiden valmistamista ja moni pieni paikka on heille maansa ylpeys. Täällä Suomessa byrokratia ja pilkkuva viilaavat virkamiehet tappavat yrittämisen innon. Ei maassamme kukaan pienyrittäjä jaksa, kun toiminnasta tehdään liian vaikeaa ja kustannuksiltaan toivottoman kallista. Isot yksiköt, iso tuotanto ja se, että kaikki näyttää paperilla hienolta taitaa riittää virkamiehille. Näinkö tosiaan? Eikö kotimaisuus ja paikallisuus olekaan tärkeää??? Auttakaa meitä pienyrityksissä! (-13657983)

65. Tilateurastamo, joka teurastaa oman tilansa nautoja, etenee työssään seuraavalla tavalla: 1) Soitto laskentakeskukseen nautarekisteriin (=alkuperätiedustelu), josta varmistetaan onko teurastukselle esteitä ja onko nauta tilalla! HALOO - kyllä kasvattaja tietää itse paremmin kuin toimistotyöntekijä koneelta. 2) Kirjataan tulos ylös. Pvm, kellonaika, tiedustelun tekijä, tarkastuksen tekijä ym. SIIS OMAA NAUTAA KOSKEVIA TIETOJA! 3) Ei. (tilattu 2vrk aiemmin) suorittaa ante mortem tarkastuksen naudalle. 4) Teurastus 5) Post mortem tarkastus 6) Näihin liittyvät kirjaukset 7) Mahdolliset näytteet 8) Riskiaineokset teurastuksesta ja leikkuusta 3LK:N AINES TULISI VOIDA HAUDATA TAI KOMPOSTOIDA KOKO MAASSA 9) Tuottajan ilmoitus nautarekisteriin, 10) teurastamon ilmoitus nautarekisteriin JÄRJETÖNTÄ KUN ON ITSE TUOTTAJA JA TEURASTAMON EDUSTAJA! PAPERIA PAPERIN PERÄÄN! 11) Lisäksi lukuisia kirjaamisia ennen kuin nauta on lihana kuluttajalla. Miten valvotaan lain määrittelemä lämpötilamittaus 2h päästä jauhelihan jauhamisesta kun toimintaperiaatteena on jauhaa liha asiakkaalle sovittuun hetkeen? Liha on asiakkaalla heti jauhannan jälkeen. Mennäänkö hänenn kotiinsa 2h päästä mittailemaan niin täytetään lain minimi... ÄLYTÖNTÄ! (-13658511)

66. New Nordic Food -ohjelman rahoituksella toteutettavassa Slaughtering at farm in Nordic Countries -hankkeessa järjestettiin yhteispohjoismainen workshop tammikuun 2008 alussa Liedossa ja sen loppukeskustelussa nousi esiin toive jätteiden tehokkaammasta ja edullisemmasta kuljetuksesta, esim. että raatokeräilyä ja teurasjätteitä voitaisiin kerätä samaan kyytiin. Ruotsalaiset kertoivat että heillä näin toimitaan. Suomessa ilmeisesti säädökset estävät tämän.

Voitaisiinko tätä asiaa viedä eteenpäin myös Suomessa? Kuljetusten yhdistäminen toisi yrittäjille kustannussäästöjä ja ympäristönäkökulma tulisi huomioitua kun "peräkkäin kulkevia" keräilyajoneuvoja ei kulkisi. (-13661519)

67. Lähetin äsken ehdotuksen raato- ja jätekeräilyyn liittyen. Ehdotus kuitenkin lipsahti liian nopeasti eteenpäin enkä ehtinyt laittaa yhteystietojani. Pyytäisin saada vastauksen ehdotukseen. Ystävällisin terveisin Heidi Valtari, Ruoka-Suomi -teemaryhmän koordinaattori, sp. heidi.valtari@utu.fi (-13661703)

68. olemme tekemässä seuraavasti poron teurasjätebyrokratian yksinkertaistamiseksi. teemme ilmoituksen kuntaan ja perustamme palkisemme kymmenen haaskakuvauspaikkaa ja ajamme teurastamolta jätteet maastoon näille paikoille, jotka olemme ilmoittaneet haaskakuvauspaikoiksi. poromies (-13663085)

69. Pienimuotoisen mehiläistarhauksen elintarviketilat. Luomuviljelijänä, ja pienimuotoisen mehiläistarhauksen harjoittajana, koen vaatimuksen linkoomitilojen elintarviketila vaatimuksen kohtuuttomana. Kustannukset myytävään hunajamäärä suhteutettuna muodostuvat liian suuriksi. Myynti paikallisiin kioskeihin, ja pikku kauppoihin täytyy lopettaa. Luomurypsin viljelijänä katson katson mehiläisten olevan erittäin tärkeitä pölytyksen onnistumiselle. Eivätkä paikalliset puutarhuritkaan liene pahoillaan pölyttäjäistä. Esimerkiksi viime kesäri ei lähiseuduilla näkyneet muita pölyttäjiä kuin mehiläiset. (Kimalais ja ampias kato) Tuntuu merkittävältä tämä eriarvoisuus mm. tanskalaisten ja saksalaisten kanssa. (Mehiläislehden nr.2 artikkeli s.46) Omalta osaltani ainakin tarhaus tulee loppumaan, mikäli paikalliskauppoihin myynnin ehdoksi tulee hyväksytyt elintarviketilat. Toki hygieniä ym. laatuasiat tulee olla kunnossa, mutta ei kannata ampua hyttystä tykillä. Ehdotankin, että paikallisesti voisi myydä hunajaa määrättyyn määrään saakka ilman että täytyy olla hyväksytyt elintarviketilat. Rekiteröintihän on jo tehtykin. (-13662691)

70. VALVONTARAPORTTIEN VIIPYMINEN Läänineläinlääkäri suoritti tarkastuksen tilateurastamossamme 26.2.2007. Tarkastusraportin saimme 31.7.2007. Tarkastuksen ja raportin saamisen välillä kului siis 5 kk. SUULLISEN JA KIRJALLISEN LAUSUNNON RISTIRIITAISUUS Tarkastustilanne sujui yhteisymmärryksessä ja läänineläinlääkäriin kommentit olivat yrittäjäystävällisiä ja asiallisia. Meille jäi kuva että tilanne on ok. Kun raportti saapui, oli koko laitos lyöty lyttyyn. Kirjallisen lausunnon mukaan lähes kaikki oli pielessä. Suullinen lausunto tarkastushetkellä oli, että laitos on tilateurastamojen parhaimmistoa ja kirjallinen raportti sitten aivan muuta. Raportin viipymisen aikana ehdimme mm. rakentaa lähtevän tavaran kylmiön, jäädyttämön sekä pakkasaraston. Lisäksi teimme maatilalla merkittäviä investointeja silmälläpitäen tilateurastamon toimintaa. Raportin mukaan laitos siis on kelvoton. Jos raportti olisi annettu nopeasti tarkastuksen jälkeen, emme olisi tehneet em. virheinvestointeja. Käsittääksemme emme voi saada uudelleen hyväksyntää vuonna 2009. Teimme investoinnit siis turhaan ja todennäköisesti tilateurastamon toiminnan päätyttyä olemme talouskriisissä. Valvontaraporttien antamiselle tulisi olla takaraja. Olisi myös suotavaa että suullinen ja kirjallinen lausunto olisivat yhtenevät. (-13667962)

71. Elintarvikelainsäädäntöä muutetaan niin että hunajan tuottajat voivat pakata omaa hunajaansa pienimuotoisesti esim. 3 000 kg asti ilman hyväksytyjä elintarviketiloja. Riittää jos tilat ovat sellaiset että ne eivät vaaranna hunajan laatua. EUn säännötkin edellyttävät toimimista näin. Nyt ei voi pakata ilman hyväksyntää kuin myyntiin kotoa. Pienille tarhaajille hyväksymysprosessi maksuineen on kohtuuton. Esimerkiksi minulla on hyvät tilat jotka eivät kelvanneet mm. sen vuoksi että ei ole juoksevaa vettä. Pakkaamme hunajaa muutamana päivänä vuodessa. Olisi luullut että esim astia josta vesi voi valuttaa käsienspesuun olisi riittänyt, mutta ei. Kalastajat voivat pakata myyntiin pari tonnia kalaa ilman hyväksyntää tilaa. Tuore kala on aivan eri sarjassa elintarviketurvallisuudessa verrattuna hunajaan, joten hunajan vaatimus on täysin kohtuuton. Pari naapuritarhaajaa tää Raumalta jo lopetti kun kokivat vaatimukset kohtuuttomiksi. Meidän tilanne on vielä harkinnassa. (-13668601)

72. Iltaa Mikkelistä Todetaan nyt alkuun että hieno asia tällainen vuodatuskanava. Itse edustan nyrkkipajatason liha-alan maatilataustaista yritystoimintaa. Ymmärtäisin että koetut ongelmat liittyvät terveysvalvonnan kyvyttömyyteen vaihtaa näkökulmaa, kun tullaan muutaman sadan työntekijän laitoksesta maatilalla pihapiiriin rakennettuun erikoistuotteita väkertävään mikrotason yritykseen. Lainsäädännöllisesti ne ovat ahdettuina samaan muottiin vaikei niiden riskeillä, tuotteilla eikä yrityskulttuurilla ole mitään tekemistä keskenään. Uskon isommassa laitoksessa taitavasti laaditulla omavalvonnalla saatavan riskienhallintaetua - mutta jos esim. kolmannen polven pannaan piirtelemään vuokaavioita ja määrittelemään kriittisiä pisteitä mahdollisena korjaustoimenpiteineen niin ollaan jo lähellä pilkankokoa. Esim HACCP-järjestelmän tiukkapipoinen vaatiminen johtaa mikroyrityksessä nk rukousmylly-omavalvontaan, jossa yrittäjä apaattinen ilme kasvoillaan pyörittää omavalvontaa kuin tiibetiläismunkki myllyään. Tasapuolisuus puhuttaa myös yrittäjäkenttää. Vaaditaan eri asioita eri kunnissa, lääneissä ja muissa EU-maissa. Kymmenissä eurooppalaisissa ja pohjoismaisissa pienyrityksissä käyneenä ymmärrän, ettei meikäläisillä terveysviranomaisilla ole hajuakaan miten ja millaissa tiloissa ruokakäsityläisyys muualla Euroopassa toimii. Syvimmällä pykäliensä pauloissa ovat läänineläinlääkärit. Kun EU-rahoja vielä on tarjolla, niin joku projektitaho voisi kerätä bussikuorman tai pari valvontaviranomaisia ja mikseipä yrittäjien edustajia ja käydä yhdessä tutustumassa muiden EU-maiden touhuihin. Turhempaakin rahojä poltetaan. Terveisin Jussi Väänänen Maajussin tilajaloste Mikkelin (-13668819)

73. Kaari-lehti 1/2008 s. 37 " Maa- ja metsätalousministeriö ja sosiaali- ja tervaysministeriö ovat lähettäneet kauppoille

ohjeen, jonka mukaan raakojen entisten elintarvikkeiden keräämistä ja hävittämistä sivutuoteasetuksen mukaan edellytetään tällä hetkellä vain mainittujen laitosten toiminta-alueella sijaitsevilta kaupoilta. Muualla maassa sijaitseville kaupoille sivutuoteasetuksen noudattaminen tulisi kohtuuttoman kalliiksi." Kukaan ei ole tullut kysymään tuleeko meille pienille liha-alan laitoksille kohtuuttoman kalliiksi tai onko meidän jopa mahdotonta toteuttaa käytännössä lain vaatimat 3lk:n riskiaineksen hävittämisen edellytykset! Meitä on 4pieniä tilateurastamoja Länsi-Suomen läänissä, joiden toiminta on todella vaakalaudalla Eviran antaman sivutuoteasetuksen jälkeen. Ei riitä, että kustannukset karkaavat jo muutoinkin. Ei riitä, että kysyntää on ja kamppailuhalua EU:n säädöksiä vastaan. Meidät näköjään halutaan pois toimijoiden joukosta tekemällä toiminnasta ensinnäkin taloudellisesti kannattamatonta ja ylipäättään mahdotonta. 1lk:n riskiaineksen varastointi ja toimituttaminen Honkajoelle on jo sinällään iso projekti. Pieniin teuras- ja käsittelymääriin kohdistuva kustannusvaikutus on jo kohtuuttoman kallista. Huomioikaa meidänkin sietokyky, jos kerran kaupankin. Erikoistuotteet, erikoislaatu ja erityisosaaminen katoavat liha-alalta, jos asialle ei voida mitään vaan toimitaan ehdottomasti näin! (-13676817)

MMM:n vuonna 2009 julkaisemat työryhmämuistiot

- 2009:1 Lannoitevalmistesektorin tulevaisuuskatsaus vuosille 2009 – 2013
ISBN 978-952-453-455-0 (Painettu)
ISBN 978-952-453-456-7 (Verkkajulkaisu)
- 2009:2 Korkeustieto-yhteistyöryhmän loppuraportti
ISBN 978-952-453-461-1 (Painettu)
ISBN 978-952-453-462-8 (Verkkajulkaisu)

ISBN 978-952-453-465-9 (Painettu)
ISSN 0781-6723 (Painettu)
ISBN 978-952-453-466-6 (Verkojulkaisu)
ISSN 1797-4011 (Verkojulkaisu)