

Elintarviketurvallisuusyksikkö
neuvotteleva virkamies Sebastian Hielm

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta

Tällä asetuksella täydennetään kolme vuotta voimassa ollutta ”elintarvikehuoneistoasetusta” 1367/2011. Muutostarve johtuu asetuksen toimeenpanossa havaituista vaatimusten tulkintaongelmista (4 § 4 momentti), ruokajätteen vähentämissäpyrkimyksistä (8 §) sekä asetukseen jääneestä soveltamisaukosta (13 §). Elintarviketurvallisuutta koskevan muun lainsäädännön kumoaminen tai antaminen on myös eräiden esitettyjen asetusmuutosten (4 § 2 momentti, 10 § ja liite 2).

Uuden 19a §:n säätämisen taustalla on raakamaidon juontia suosivan kulutustrendin vahvistuminen, jolloin säädöksellä halutaan estää tämän terveydelle mahdollisesti vaarallisen elintarvikkeen tarjoilu riskiryhmään kuuluville. Riskikohteissa on voinut tähän saakka tarjoilla ja käyttää hyväksytyin laitoksen pakkaamaa raakamaitoa. Uutta tänä päivänä on eräiden kuluttajien lisääntynyt kiinnostus saada raakamaitoa joka paikassa, ja ehkä myös ruoanvalmistajien lisääntynyt kiinnostus käyttää sitä raaka-aineena. Tällöin riskikohteillekin voi tulla houkutus ottaa (laitoksen pakkaama) raakamaitoa valikoimiinsa. On merkkejä, että pakatun raakamaidon varoitusmerkinnän viestiä ei noudateta tai ymmärretä tarpeeksi, jolloin on tarpeen erikseen suojata riskiryhmiä esittämällämme tavalla.

Asetusehdotuksella muutetaan asetuksen 1367/2011 4 §, 8 §, 10 § sekä 13 §

4 §:n 2 momentin muutoksella yksinkertaistetaan asetustekstiä, ja luovutaan eri eläinlajien luettelamisesta tarpeettomana. Muutoksella myös ennakoidaan mahdollisia tulevia muutoksia valtioneuvoston asetukseen 1258/2011 eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista (vähäriskisyysasetus).

4 §:n 4 momentin muutos on sivulauseen poisto, joka tehdään toimeenpanossa esiintyneiden väärinymmärrysten korjaamiseksi. Asetuksen alkuperäinen teksti koskee lihaa, jota saa tarkastamattomana käsitellä metsästäjien järjestämissä yksityistilaisuuksissa, eli nk. peijaisissa. Momentin ensimmäisen lauseen alku kuitenkin ilmaisee selvästi, että elintarvikehuoneistoihin saa tuoda tarkastamattomana luonnonvaraisen riistan lihaa vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 3 ja 4 §: mukaisesti, jolloin erillislupaa peijaisiin ei tarvita. Jo alkuperäistä asetusta annettaessa on tarkoitettu, että peijaisissa käytetyn muun kun luonnonvaraisen riistan (eli tuotantoeläinten) lihan on oltava asianmukaisesti tarkastettua. Tämä ei kuitenkaan riittävän selvästi käynyt ilmi alkuperäisessä asetustekstissä.

4 §:n 4 momentin toinen muutos on myös tarkennus, jotta lukija ymmärtäisi että rahtitoimintaa harjoittavissa elintarvikehuoneistoissa voi käsitellä *minkä tahansa eläinlajin* lihaa, jonka ei tarvitse olla tarkastettua. Alkuperäisestä muotoilusta lukija saattoi tulkita *lihan* tarkoittavan edellisessä lauseessa olevaa *luonnonvaraisen riistan lihaa*, mikä kohta kuitenkin koski vain peijaisia.

Muutettuna 8 §:n 2 momentti lukee seuraavasti: ”Lukuun ottamatta 12 §:n 1 momentissa tarkoitettuja elintarvikkeita, saa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita pitää tarjolla kerran ja

enintään neljä tuntia. Jos tarjoilussa noudatetaan 7 §:n lämpötilavaatimuksia, edellä mainittua neljän tunnin tarjoilu-aikaa ei sovelleta.” Alkuperäisessä muodossaan momentin toiseksi viimeisen lauseen lopussa edellytettiin lisäksi, että kerran tarjolla olleet ja siksi myyntiin kelpaamattomat elintarvikkeet pitää hävittää, mikä estää niiden luovuttamisen hyväntekeväisyyteen tai elintarvikehuoneiston henkilökunnalle. Eviran toukokuussa 2013 hyväksymän ruoka-apuohjeen¹ mukaan näin voidaan kuitenkin ruokajätteen vähentämiseksi tehdä, minkä vuoksi asetuksen tekstiä on vastaavasti muutettava.

8 §:n 2 momentin viimeinen lause (Jos tarjoilussa noudatetaan 7 §:n lämpötilavaatimuksia, edellä mainittua neljän tunnin tarjoilu-aikaa ei sovelleta.) on uusi, ja sillä on tarkoitus poistaa toimijoiden eriarvoisuutta myymälöiden ja tarjoilupaikkojen itsepalvelumyynnin valvonnassa. Nykyvaatimuksilla tarjoilupaikat voivat pitää pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita (esim. itsepalvelu-salaattibaarissa) esillä enintään neljä tuntia, kun aivan vastaavia elintarvikkeita voi myyntipaikassa pitää esillä ilman aikarajaa (käytännössä kuitenkin enintään 24 tuntia). Ehdotetun lauselisäyksen jälkeen neljän tunnin aikarajaa sovellettaisiin vain sellaiseen elintarvikkeiden luovutukseen, jossa elintarvikkeet eivät pysy asetuksen 7 §:n myyntilämpötilavaatimusten mukaisina.

Pakasteita koskevaan 10 §:ään lisätään uusi ensimmäinen momentti jäätelön ja pakastetun jäätelö-aineoksen lämpötilavaatimuksista. Nämä vaatimukset juontavat kauppa- ja teollisuusministeriön jäätelöpäätöksen 4.1.1999/4 8 §:stä, mikä kumottiin maa- ja metsätalousministeriön asetuksella 264/2012. Edellä mainituista vaatimuksista poiketen uudessa tekstissä sallittaisiin jäätelöä säilytetävän välittömästi ennen tarjoilua siten, että jäätelön lämpötila on lämpimämpi kuin -18 °C. Aikaisempi muotoilu salli tällaisen jäätelön lämpötilan nousta korkeintaan -14 °C:een, mutta jatkossa tällaista ylärajaa ei enää olisi. Kuluttaja päättäköön vastedes missä määrin sulaneena jäätelö voidaan nauttia, ei lainsäädäntö.

Kalastustuotteiden myyntiä käsittelevän 13 §:n 1 momenttia tarkennetaan ulottamalla tuoreen kalan pyynti- tai nostopäivän ilmoittamisvaatimus kuluttajamyynnistä myös myyntiin vähittäiskaupasta toiseen. Momentin tämänhetkinen muotoilu mahdollistaa sen, että loppukuluttajan ostopäätöksessä tärkeä pyynti- tai nostopäiväinformaatio voi laillisesti kadota silloin, kun tuoretta kalaa luovutetaan myytäväksi yhdestä vähittäiskaupasta toiseen. 13 §:n 2 momenttiin ehdotetaan lisättäväksi silakan rinnalle kilohaili elinkeinon toiveesta, koska kilohailista on tarve valmistaa vastaavia tuotteita kuin silakastakin. Helpotus on tarkoitus notifioida erikseen komissiolle ja muille jäsenvaltioille loppuvuoden 2014 aikana.

Asetusmuutoksessa lisätään asetukseen 1367/2011 uusi 19a §

Pykälälisäyksen tarkoitus on varjella riskiryhmiin kuuluvia kansalaisia raakamaidossa esiintyviltä taudinaiheuttajilta. Uusi pykälä täydentää 2013 syksyllä annettua maa- ja metsätalousministeriön asetus raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta (*raakamaitoasetus*). Eräiden

¹ http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/ruoka-apuohje_16035_2013.pdf

kuluttajien kiinnostus raakamaidon hankkimiseen on jatkuvaa ja on odotettavissa, että uusi raakamaidon luovutusta koskeva lainsäädäntö lisää raakamaidon myyntiä tilatasolla. Myös valmistus- ja tarjoilupaikat haluavat tarjoilla raakamaitoa tai käyttää sitä ruoanvalmistuksessa. Maito on silloin hankittava laitoksesta. Raakamaitoasetuksen elintarviketurvallisuuksi lisävistä vaatimuksista huolimatta raakamaitoon liittyy niin suuria riskejä, että lisärajoitukset ovat tarpeen riskiryhmien suojelemiseksi. On tärkeää, ettei raakamaitoa ja muuta lämpökäsittämätöntä maitoa tarjoilla eikä ristikontaminaatiovaaran vuoksi muutenkaan käsitellä riskiryhmiä palvelevissa elintarvikehuoneistoissa.

19a §:n 1 momentin mukaan raakamaitoa ja muuta lämpökäsittämätöntä maitoa ei siten tule tarjoilla eikä käsitellä elintarvikehuoneistossa, jonka säännölliseen pääasialliseen asiakaskuntaan kuuluu raakamaidon kulutuksen riskiryhmiin kuuluvia. Pykälässä on lueteltu esimerkkejä tällaisista elintarvikehuoneistoista. Niihin katsotaan kuuluvan päiväkodit, esikoulut ja peruskoulun alakoulut (7-12-vuotiaat), vanhainkodit sekä tietyt sairaalat ja palvelukodit. Viime mainituilla tarkoitetaan erityisesti sellaisia sairaaloita tai palvelukoteja (tai niiden osastoja), joissa potilaiden ikä tai terveydentila altistaa listerioosille. Pykälän luettelo on vain esimerkkilistaus, kyseeseen voi tulla myös muuntotyypisiä kohteita sitä mukaa, kun käsityksemme raakamaidon kautta leviävien tautien epidemiologias-ta tarkentuu.

Koska ternimaito perinteisesti käytetään sellaisten elintarvikkeiden valmistukseen, joiden valmistusprosessiin kuuluu vähintään pastörointia vastaava kuumennuskäsittely, ei ternimaidon käsittelyyn liity yhtä suuria riskejä kuin sellaisenaan juotavan raakamaidon ja muun lämpökäsittämättömän maidon käsittelyyn. Ristikontaminaation estämiseen ternimaidosta muihin elintarvikkeisiin on elintarvikehuoneistossa huolehdittava, mutta samanlaista rajoitusta kuin muulle raakamaidolle ei ole em. syystä tarpeen asettaa.

Raakamaidon, mukaan lukien ternimaidon, irtomyynti lopulliselle kuluttajalle on 19a §:n 2 momentin mukaan sallittua vain tilalta suoraan kuluttajalle luovutettaessa. Muualla raakamaitoa ja muuta lämpökäsittämätöntä maitoa saa kuluttajalle luovuttaa vain kuluttajapakkauksessa niin, että kuluttaja voi lukea pakkausmerkinnät. Säännöksellä halutaan varmistaa, että lämpökäsittämätöntä maitoa, jonka alkuperää ja hygieenisyyttä kuluttajan voi tilan ulkopuolella olla vaikea hahmottaa, seuraa aina pakolliset, raakamaitoasetuksen 4 §:n mukaiset varoitusmerkinnät ja käsittelyohjeet.

Asetusehdotuksella kumotaan asetuksen 1367/2011 Liite 2

Elintarvikehuoneistoasetuksessa ja sitä edeltävissä asetuksissa on vuodesta 1996 lähtien liitteellä toimeenpantu Eurooppalaista direktiiviä 96/3/EC, jolla on annettu tarkempia sääntöjä koskien elintarvikkeiksi tarkoitettujen irtotavarana kuljetettävien nestemäisten öljyjen ja rasvojen merikuljetuksia.

Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen vuonna 2012 julkaistua asiantuntija-arvion koskien samaa aihetta ja erityisesti ko. kuljetuksissa hyväksyttäviä edellisiä lasteja, on EU-komissio

28.5.2014 kumonnut direktiivin 96/3/EC ja korvannut sen vastaavalla asetuksella², joka on astunut voimaan 19.6.2014. Koska asetus on sellaisenaan voimassa kaikkialla Euroopan Unionissa, on aikaisemman direktiivin kansallisesta toimeenpanosta säätänyt liite kumottava.

² Komission asetus (EU) N:o 579/2014, annettu 28 päivänä toukokuuta 2014, poikkeuksen myöntämisestä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II tiettyihin säännöksiin, jotka koskevat nestemäisessä muodossa olevien öljyjen ja rasvojen merikuljetuksia