

MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖN ASETUS ILMOITETTAVIEN ELINTARVIKEHUONEISTOJEN ELINTARVIKEHYGIENIASTA

Johdanto

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta korvaisi eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (28/2009, *elintarvikehuoneistoasetus*).

Ehdotus sisältää muiden kuin laitosten sekä elintarvikkeiden vähittäismyynnin elintarvikehygieniasta koskevia sääntöjä, jotka täydentävät EU:n hygienialainsäädäntöä. Lisäksi asetuksella annetaan EU-lainsäädännön mahdollistamia ja edellyttämiä kansallisia sääntöjä.

Asetusluonnoksessa on otettu huomioon elintarvikelain muutos perusteluineen (352/2011) sekä 8.12.2011 annettu valtioneuvoston asetus eräistä elintarvikehygieenisiltä riskeiltään vähäisistä toiminnoista.

Lainsäädäntö

Elintarvikkeiden vähittäismyyntiä koskevista hygieniavaatimuksista säädetään elintarvikehygieniasta annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 852/2004 (*yleinen elintarvikehygieni-asetus*). Eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygienialle on vähittäismyyntiin ulottuvia vaatimuksia myös eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 853/2004 (*eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieni-asetus*).

Komissio on julkaissut edellä mainittuihin EU-asetuksiin liittyviä ohjekirjoja, jotka ovat saatavissa osoitteesta http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm

Kansallisesti vähittäismyyntiä harjoittavien sekä laitosisetuksen ulkopuolelle jäävien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta koskevista vaatimuksista on säädetty elintarvikehuoneistoasetuksessa.

Syyskuussa 2011 voimaan tulleen elintarvikelain muutoksessa sen 13 §:ää on muutettu. Sen kumotun 2 momentin sisältö, jossa määriteltiin ns. pienet toiminnot, siirretään eräistä elintarvikehygieenisiltä riskeiltään vähäisistä toiminnoista annettuun valtioneuvoston asetukseen (/), joka on ollut lausunnolla alkuvuodesta 2011 ja ilmoitettu EU:n komissiolle sekä muille jäsenvaltioille numerolla 2011/132/FIN. Pieniä toimintoja koskevista hygieniasäännöistä tullaan säätämään kolmessa asetuksessa: alkutuotannon osalta parhaillaan uudistettavassa alkutuotantoasetuksessa, lihantarkastuksen osalta parhaillaan uudistettavassa lihantarkastusasetuksessa ja muiden toimintojen osalta uudistettavassa elintarvikehuoneistoasetuksessa.

Asetuksen valmistelu

Ehdotusta on valmisteltu yhteistyössä Elintarviketurvallisuusviraston kanssa. Ehdotus oli lausuntokierroksella sidosryhmillä kesä-elokuussa 2011 ja sitä on useaan otteeseen esitelty sidosryhmille pidetyissä tilaisuuksissa. Lausuntoja saapui 35 kpl, joissa elintarvikevalvonnan edustajat usein ilmaisivat olevansa huolissaan nykyasetuksen vaatimusten poistoista ja monet toimijat olivat huolissaan ehdotetuista lämpötilavaatimusten tiukennuksista. Lausunnonantajien esittämät lausunnot edellä mainituista seikoista sekä asetuksen rakenteesta ja yksityiskohdista on otettu huomioon mahdollisuuksien mukaan.

Asetusehdotus on Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 98/34/EY mukaisesti ilmoitettu 22.6.2011 EU:n komissiolle ja jäsenvaltioille, tunnuksella 2011/302/FIN. Komissio on yksityiskohtaisessa lausunnossaan 21.9.2011 esittänyt joitakin vähäpätöisiä asioita korjattaviksi. Komissiolle on lähetetty vastaus 19.11.2011, jossa todetaan, että asetusehdotusta on muutettu komission lausunnon mukaiseksi. Komissio on 24.11.2011 ilmoittanut hyväksyvänsä Suomen vastauksessaan esittämän asetusehdotuksen.

Ehdotuksen vaikutukset

Asetusehdotus ei aiheuta suuria muutoksia viranomaisten osalta nykytilanteeseen. Ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa tulee noudattaa yleisen elintarvikehygieniasetuksen ja eräiltä osin eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen koskevia hygieniasääntöjä. Ehdotetun elintarvikehuoneistoasetuksen yksi tavoite on tuoda tämä nykyistä selkeämmin esiin ja ohjata toimijaa tutustumaan EU-lainsäädännön asianomaisiin kohtiin. Elintarvikevalvonnan kansalliseksi yhdenmukaistamiseksi on tarpeen edelleen täydentää EU-sääntöjä kansallisilla säännöillä, jotka koskevat ainoastaan Suomessa tapahtuvaa toimintaa.

Eräistä elintarvikehygienisiltä riskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:ssä luetelluissa tapauksissa eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittely katsotaan sellaiseksi elintarvikelain 13 §:n 3 momentin mukaiseksi elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäiseksi toiminnaksi, joka ei edellytä elintarvikehuoneiston hyväksymistä laitokseksi, vaan josta tehdään elintarvikelain 13 §:n 1 momentin mukainen ilmoitus, ja johon sovelletaan elintarvikehuoneistoasetuksen liitteessä 1 lueteltuja kansallisia järjestelyjä. Soveltamisalan rajausta tarkoittaa, että kyseisiin "laitosmaiseen" toimintoihin ei sovelleta eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetusta vaan yleistä elintarvikehygieniasetusta sekä tätä asetusta siten kuin asetuksen liitteessä 1 säädetään. Nämä säännökset edistävät lähinnä alkutuotannon toimijoiden mahdollisuuksia saattaa tuotteitaan markkinoille samalla kun varmistetaan hygienialainsäädännön tavoitteiden saavuttaminen.

Asetusehdotuksesta on poistettu monet aikaisemmat päällekkäisyydet yleisen elintarvikehygieniasetuksen ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen kanssa. Jatkossa kansalliset vaatimukset on nähtävä tarkennuksena EU:n hygieniapakettiin - jonka noudattamisen todentamiseen elintarvikevalvonta tältä osin perustuisi. Luonnoksessa on myös pyritty ottamaan huomioon EU-lainsäädännön edellyttämä riskiperusteisuus: turhan yksityiskohtaista kansallista sääntelyä on vähennetty, jotta vaatimuksista voidaan tarvittaessa ja perustellusti elintarvikevalvonnassa joustaa. Evira tulee ohjeistamaan asetuksen soveltamista tarvittavilta osin. Lisäksi toimialan laatimat hyvän käytännön ohjeet tukevat säädöksiä ja viranomaisohjeita.

Keskeinen sisältö

Ehdotus sisältää elintarvikehygieniää koskevia sääntöjä, jotka täydentävät yleisen elintarvikehygieniasetuksen vaatimuksia elintarvikelain 13 §:n 1 momentin mukaan ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille. Ehdotuksessa säädetään:

- elintarvikehuoneistojen rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista;
- helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksista;
- elintarvikemyynnin olosuhdevaatimuksista;
- henkilökohtaisesta hygieniasta sekä eläinten pääsystä elintarvikehuoneistoon;
- irtotavarana kuljetettavien elintarvikkeiden merikuljetuksista.

Ehdotuksessa säädetään myös siitä, mitä EU- ja kansallisen lainsäädännön vaatimuksia sovelletaan toimijaan, joka harjoittaa elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäistä tuottamiensa eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelyä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa eräistä elintarvikehygieenisiltä riskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n 1 ja 4-6 kohtien sekä 5 §:n mukaisesti.

Pääasialliset muutokset nykyiseen elintarvikehuoneistoasetukseen (28/2009):

1§ Soveltamisala

Uutta on, että asetuksessa säädetään (ehdotuksen liite 1) hygieniavaatimuksista toimijoille, jotka harjoittavat elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäistä tuottamiensa eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelyä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa eräistä elintarvikehygieenisiltä riskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n ja 5 §:n mukaisesti. Helpotus edellä mainituille toimijoille on, että toiminta ei edellytä unionilainsäädännön mukaista laitoshyväksyntää (ei hyväksymishakemusta, eikä toimintaan sovelleta eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetusta). Edellä mainitun asetuksen 4 §:n 1 ja 4-6 kohtien mukaisiin toimintoihin ei myöskään sovelleta elintarvikehuoneistoasetuksen vaatimuksista muita kuin sen liitteen 1 kohdassa 1 lueteltuja.

2§ Määritelmät

Viittaamalla laitosisetuksen 3 §:n määritelmiin on määritelmälistaus lyhentynyt, minkä lisäksi tietyt tarpeellisia määritelmiä (esimerkiksi *sushi, käsittely*) ei ole tarvinnut kirjata asetukseen. *Vähittäismyynnin toimituksen* määritelmä on poistettu tarpeettomana.

3 § Rakenteelliset vaatimukset

Viimeisestä momentista on liian pakottavana poistettu vaatimus käymälän 'kahdesta ovesta', joskin tämä uudisrakentamisessa tavoitteena onkin. Vanhoissa rakennuksissa, jossa se ei ilman mittavaa rakentamista muuten onnistu, voisi käymälä avautua suoraan elintarvikehuoneiston tarjoilu- ja myyntitiloihin, kunhan järjestelystä ei muodostu terveysvaaraa. Vastaava jousto koskee tietenkin myös inva-käymälää, joihin turhien esteiden rakentaminen ei ole suotavaa.

4 § Toiminnalliset vaatimukset

Lisätty uusi 3 momentti, missä todetaan, että elintarvikehuoneistossa käsiteltävän lihan tulee olla tarkastettua, lukuun ottamatta eräistä elintarvikehygieenisiltä riskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun asetuksen 3 ja 4 §:ssä tarkoitettua lihaa tai metsästäjien järjestämässä yksityistilaisuuksissa käsiteltävää lihaa. Viime mainittu peijaisia mahdollistava teksti on otettu elintarvikelain muutetusta 11 §:stä. Momentti on tarpeen, jotta yksityisten henkilöiden omistamien lihojen jalostukseen perustuva rahtitoiminta, sekä tarkastamattoman riistan sekä siitä saatavien liha- tuotteiden vähittäismyynti, voi tapahtua ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Rahtitoiminta on kuitenkin sallittua ainoastaan sitä varten perustetuissa elintarvikehuoneistoissa, joissa käsitel-

lään vain kuluttajan omistamia elintarvikkeita, jotka palautetaan hänen yksityistaloudessaan käytettäväksi.

5 § Omavalvonta

Ensimmäiseen momenttiin on lisätty lause, joka korostaa omavalvonnan olevan laajempi kokonaisuus, joka koostuu tukijärjestelmästä sekä vain tarvittaessa HACCP-ohjelmasta. Asetuksen piirissä olevissa vähittäismyyntiä harjoittavissa elintarvikehuoneistoissa omavalvonta voisi olla nykyistä enemmän tukijärjestelmään perustuva, sillä teollisuuden tarpeisiin kehitettyjen HACCP-ohjelmien onnistunut käyttöönotto vaatii toimijoilta sellaisia panostuksia, jotka eivät ole kustannustehokkaita, jos tuotepaletti on laaja ja tuotantovolyyymi pieni.

Pykälän kirjanpitoa koskeva neljäs momentti on hiukan avattu, jotta kodeissa tapahtuvaa elintarvikealan toimintaa olisi nykyistä helpompaa valvoa. Kotirauhan piirissä olevien ammattikeittiöiden valvonta perustuisi ajatukseen, että toimija toisi omavalvonnan kirjanpidon valvontaviranomaisen luokse tarkastettavaksi, kun valvoja ei kerran pääse elintarvikehuoneistoon tarkastusta tekemään.

6 § Kuljetuslämpötilat

Pykälään on siirretty uusi 3 momentti vanhan asetuksen 19 §:stä, joka on muutoin kumottu. Vaatimukset koskevat kaikkia asetuksen soveltamisalaan kuuluvia elintarvikekuljetuksia eikä ainoastaan vähittäiskaupan toimituksia, kuten aikaisemmin oli. Jatkossakaan pykälän 3 momentin mukaista tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei vaadita, kun elintarvikkeet toimitetaan elintarvikehuoneistosta suoraan kuluttajalle (esimerkiksi myymälöiden **tai verkkokauppojen** kotiinkuljetuspalvelu).

Alkutuotantoasetusta sovelletaan alkutuotantoon ja siihen liittyviin toimintoihin, sellaisina kuin ne on EU-lainsäädännössä määritelty. Alkutuotanto määritelty yleisessä elintarvikeasetuksessa, ja siihen liittyvät toiminnot yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteessä I (mukaan lukien kuljetus luonnonvaraisen riistan, kalan ja kasvien osalta alkutuotantopaikalta eteenpäin). Koska maitoa, munia ja hunajaa ei liitteessä I mainita, voi päätellä, että niiden kuljetusta alkutuotantopaikalta tulee koskemaan elintarvikehuoneistoasetus tallentavine lämpömittareineen. Tämän esitämiseksi tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei myöskään vaadita silloin, kun alkutuotannon tuotteet kuljetetaan pois alkutuotantopaikalta. Hunaja ja munat eivät kuitenkaan ole helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joten käytännössä sääntö koskee vain maidon keräilyä.

7 § Säilytys- ja myyntilämpötilat

Ensimmäisessä momentissa todetaan, että tuoreet kalastustuotteet sekä keitetyt äyriäiset ja nilviäiset on säilytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III säädetyssä lämpötilassa, mikä komission kannan mukaan on sulavan jään lämpötila eikä 0—3 °C, kuten Suomi on aikaisemmin vaatimuksen tulkinnut. Myös sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä sulavan jään lämpötilassa, mutta EU-vaatimuksen ulkopuolelle jäävät kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet voidaan jatkossakin säilyttää 0—3 °C:ssa.

Toiseen momenttiin on jauhelihan rinnalle nostettu jauhettu maksa, ja molempien säilytyslämpötila saa olla enintään 4 °C.

11 § Poikkeamat lämpötiloista

Pykälän tekstiä on tarkennettu elintarvikevalvonnassa esiintyneiden ongelmatilanteiden vuoksi. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa vastedes lyhytaikaisesti poiketa luvun 3

vaatimuksista enintään 3 °C. Jos poikkeama on tätä suurempi, tulee toimijan ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin elintarvikkeen lämpötilan saattamiseksi vaatimusten mukaiseksi tai tuotteen poistamiseksi myynnistä. Konditoriatuotteiden, mukaan lukien voileivät ja voileipäkakut, kuljetuksissa lyhytaikainen lämpötilapoikkeama voi kuitenkin olla 1 momentissa mainittua suurempi, koska näiden kuljettamisessa ei lämpötilapoikkeamilla ole elintarviketurvallisuudelle määrittävää merkitystä kuljetusten lyhyen (alle 2 tuntia) keston vuoksi.

12 § Eräiden elintarvikkeiden luovuttaminen asiakkaille

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita on lähtökohtaisesti myytävä siten, että myyjä luovuttaa ne asiakkaalle. Kuitenkin 7 §:n 5 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita sekä toimijan valvonnassa muita helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pakkaamattomina myydä suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa. 'Toimijan valvonnassa' tarkoittaa tässä yhteydessä, että esimerkiksi myymälän salaattiannosten koostamispiste tai pakasteäyriäislaari voi perustua asiakkaan itsepalveluun, kunhan ottaminen tapahtuu hygieenisesti ja henkilökunnan välittömässä ja jatkuvassa valvonnassa.

13 § Liha- ja kalastustuotteiden sekä elävien simpukoiden myynti

Pykälään on päätetty jättää nykyinen vaatimus koskien tuoreen kalan pyynti- tai nostopäivän ilmoittamista selvästi ja kirjallisesti kuluttajille myynnin yhteydessä. Vaatimusta oltiin pitkään poistamassa, koska sen katsottiin olevan ristiriidassa EU:n pakkausmerkintävaatimusten kanssa, mutta nyt näyttääkin siltä, että vastaavanlainen vaatimus on tulossa lähiaikoina EU-lainsäädäntöön. Koska kalan pyynti- ja nostopäivän ilmoittaminen on ollut pitkään kansallisena vaatimuksena, ja sitä pitävät tärkeänä niin kauppa kuin kuluttajat, ei sen poistamiselle korkeintaan muutamaksi vuodeksi ole perusteita. Kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset voivat jatkossakin valvoa vaatimuksen toimeenpanoa, vaikka Elintarviketurvallisuusvirasto ei siihen erityisesti kannustaisikaan.

Asetusehdotus sisältää uuden 2 momentin, jossa todetaan, että tiettyjä kalastustuotteita koskeva jäädyttämisvaatimus ei koske silakkaa (*Clupea harengus membras*). Jäädyttämisvaatimuksesta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasäätöjen liitteen III jakson VIII luvun III kohdassa D, eikä se enää asetusmuutoksen jälkeen koske viljeltyä kalaa, joka aikaisemmassa asetusversiossa silakan ohella vapautettiin pakastamisesta. Kansallinen vapautus silakalle on edelleen tarpeen, jotta voidaan valmistaa silakasta tehtyjä puoliksiäilykkeitä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Silakan vapautuksesta jäädyttämisvaatimuksesta kerrotaan tarkemmin tämän muistion liitteessä.

14 § Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen

Jauhelihan ja jauhetun maksan kohdalla on vaihdettu termi 'pakastettuna varastoitu' termiin 'pakastettuna ollut' sen korostamiseksi, että lihan tai maksan pakastamista ei tule tehdä varastointimielessä, vaan siihen on ennemmin laatuun ja valmistusteknologiaan perustuvia syitä.

15 § Ruoanvalmistus ja pakkaamattomien elintarvikkeiden muu käsittely

Pykälän kolmatta momenttia on tarkennettu, jotta se olisi paremmin yhteensopiva kaupan ruoanvalmistuskäytäntöjen kanssa. Uutta on, että elintarvikkeiden käsittelyyn varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee tarvittaessa olla erillinen vesipiste elintarvikkeiden pesua varten. Elintarvikehuoneistossa tulee lisäksi olla erillinen paikka astioiden ja välineiden pesua varten, jonka ei tarvitse olla ruoanvalmistuspaikan välittömässä läheisyydessä.

16 § Henkilökohtainen hygienia

Toisen momentin tekstin korjaus on tehty sen tarkentamiseksi, että minkä tahansa pakkaamattoman elintarvikkeen (esimerkiksi leipomotuotteen) käsittelyssä piilee saastumisen vaara, ellei sitä suorittava työntekijä pukeudu sellaiseen suojavaatetukseen, jolla hygieniää uhkaavat tekijät peittyvät.

17 § Eläinten pääsy elintarvikehuoneistoon

Pykälän uusi muotoilu sallisi elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin lemmikit, jo nykyään elintarvikehuoneiston asiakastiloihin sallittujen avustajakoirien lisäksi. Erotuksena avustajakoiriin saisi lemmikit kuitenkin tulla vain ravintoloiden tai kahviloiden tarjoilutiloihin ja silloinkin vain toimijan suostumuksella. Myymälöiden mahdollisiin tarjoilutiloihin lemmikit eivät jatkosakaan pääsisi, sillä ne eivät pääsisi tällaisiin kulkematta myymälän läpi.

Toimija voi ilmoittaa, mitä lemmikkieläinlajeja hänen tarjoilutiloihin sallitaan, vaihtoehdot eivät siis ole "kaikki tai ei mitään". Voidaan ennustaa, että Suomeen tulee muodostumaan tavanomaisten tarjoilupaikkojen lisäksi sellaisia "koirakahviloita", joihin lemmikit ovat tervetulleita, mitä on pitkään toivottu monissa kansalaisaloitteissa. Mahdollisten yliherkkyysongelmien välttämiseksi lemmikkien sallimisesta tarjoilutilaan tulisi ilmoittaa jo elintarvikehuoneiston ulkoovella. Lemmikit ovat vastaavalla tavalla sallittuja elintarvikehuoneistoihin muissa EU-maissa, mukaan lukien Ruotsi.

LIITE 1

VAATIMUKSET ELÄIMISTÄ SAATAVIA ELINTARVIKKEITA KÄSITTELEVILLE ELINTARVIKEHUONEISTOILLE, JOITA EI TARVITSE HYVÄKSYÄ LAITOKSEKSI

Tähän liitteeseen, joka on aivan uusi, viitataan jo asetuksen 1 §:n 3 momentissa. Siinä todetaan, että eräistä elintarvikehygieenisiltä riskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n mukaisen toimintaan sovelletaan yleistä elintarvikehygieniasetusta (Evira ohjeistaneet missä laajuudessa). Lisäksi siihen sovelletaan tätä asetusta siten kuin liitteessä 1 säädetään. Liitteen 1 johdannossa todetaan, että eräistä elintarvikehygieenisiltä riskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n 1 ja 4-6 kohtien mukaiseen toimintaan ei ollenkaan sovelleta elintarvikehuoneistoasetuksen pykälää, vaan ainoastaan liitteen 1 kohdassa 1 mainittuja vaatimuksia. Liitteen lisävaatimukset koskevat siis ainoastaan mainituissa alakohdissa olevia toimintoja, eli eräistä elintarvikehygieenisiltä riskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n kohtiin 2 ja 3 [jo aikaisemmin notifioidut poropoikkeukset] sekä kohta 7 [puolustusvoimien sekä rajavartiolaitoksen pelastautumisharjoitukset] sovelletaan 1 § 3 momentin mukaisesti ainoastaan yleistä elintarvikehygieniasetusta eikä ollenkaan elintarvikehuoneistoasetusta eikä sen liitteitä.

Alkutuotantopaikalla on ollut mahdollista valmistaa pieniä määriä maitotuotteita oman tilan maidosta tilalla myytäväksi ilman laitoshyväksyntää ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Pieneksi määriteltiin elintarvikelain nyt kumotussa 13 § 2 momentissa sellainen määrä tuotetta, joka saadaan 2500 kg:sta maitoa/v (vastaa suurin piirtein 250 kg juustoa). Valmistusta koskevista hygieniavaatimuksista säädettiin laitasetuksen (37/EEO/2006) liitteessä 4. Uusittu laitasetus koskee vain laitoksia. Tarvittavat säännökset elintarvikelain 13 §:n 3 momentin mukaiselle pienimuotoiselle maitotuotteiden valmistukselle annettaisiin nyt elintarvikehuoneistoasetuksen liitteen 1 kohdassa 2, joita sovellettaisiin elintarvikehuoneistoasetuksen vaatimusten lisäksi. Vaatimuksia asetettaessa on otettu huomioon, että po. maitotuotteita saa jatkossa toimittaa myös tilan ulkopuolelle vähittäismyyntipaikkaan siellä eteenpäin myytäväksi, että kilomääräiset rajoitukset on poistettu, ja että kyseiset maitotuotteet ovat usein lämpökäsittelmättömiä, ns. raakamaitotuotteita.

PERUSTELUMUISTIO KOSKIEN VAPAUTUSTA SILAKAN JÄÄDYTTÄMISVAATIMUKSESTA

-MMM:n asetusehdotus laitosten elintarvikehygieniasta

-MMM:n asetusehdotus ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Ehdotuksissa laitosten elintarvikehygieniasta annettavaksi maa- ja metsätalousministeriön asetukseksi ja ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annettavaksi maa- ja metsätalousministeriön asetukseksi ehdotetaan säilytettäväksi silakan jäädyttämisvaatimusta koskeva kansallinen vapautus.

EU-lainsäädäntö

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa (EY) N:o 853/2004 säädetään tiettyjä kalastustuotteita koskevasta jäädyttämisvaatimuksesta, josta on mahdollista antaa pyydetylle kalalle kansallinen vapautus epidemiologisen datan perusteella, toimivaltaisen viranomaisen luvalla. Jäädyttämisvaatimus koskee sellaisia kalastustuotteita, jotka syödään raakana tai melkein raakana, tai joiden marinointi- tai suolauskäsittely ei riitä tuhoamaan sukkulaloisten toukkia, tai jotka kylmäsavustetaan.

Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen EFSA antoi keväällä 2010 lausunnon kalastustuotteiden loisiin liittyvistä riskeistä, ja täydensi lausuntoaan heinäkuussa 2011 Itämeren kalastustuotteiden loisiriskien osalta. Lausunnon mukaan Itämeressä on, kuten muissakin merissä, *Anisakis*-loisen riski.

EFSA:n alkuperäinen lausunto on otettu huomioon asetuksen (EY) N:o 853/2004 muutoksessa, joka hyväksyttiin komission elintarvikeketjun ja eläinten terveyden pysyvän komitean (biologinen turvallisuus) äänestyksessä 12.7.2011. Komission asetusmuutosta ei ole vielä julkaistu. Asetuksessa tulee säilymään mahdollisuus antaa kansallinen vapautus jäädyttämisvaatimuksesta pyydetylle kalalle. Lisäksi viljellylle kalalle voidaan antaa vapautus jäädyttämisvaatimuksesta tietyin ehdoin, toimivaltaisen viranomaisen luvalla, eikä vapautusta tarvitse ilmoittaa komissiolle ja muille jäsenvaltioille. Sen sijaan pyydetylle kalalle annettava vapautus on ilmoitettava komissiolle ja muille jäsenvaltioille, mikä edellyttää riittävää epidemiologista tilastotietoa ja riskinarviointia.

Kansallinen lainsäädäntö

Voimassa olevassa laitosasetuksessa (37/EEO/2006) vapautus jäädyttämisvaatimuksesta on annettu silakan lisäksi myös viljellyille kirjolohelle ja siialle ja voimassa olevassa elintarvikehuoneistoasetuksessa (28/2009) edellä mainittujen kalojen lisäksi myös Norjassa viljellylle lohelle. Näiden viljeltyjen kalojen osalta vapautus jäädyttämisvaatimuksesta voidaan myöntää komission uuden asetusmuutoksen myötä toimivaltaisen viranomaisen luvalla ilman, että siitä säädetään kansallisessa asetuksessa. Siten viljellyn kirjolohen, viljellyn siian ja Norjassa viljellyn lohien osalta vapautusta ei tarvitse enää sisällyttää laitos- ja elintarvikehuoneistoasetuksiin. Sen sijaan pyydetylle kalalle annettavat vapautukset täytyy sisällyttää kansalliseen lainsäädäntöön ja ilmoittaa komissiolle ja muille jäsenvaltioille.

Laitosasetuksessa ollut vapautus jäädyttämisvaatimuksesta silakan, viljellyn kirjolohen ja viljellyn siian osalta ilmoitettiin Euroopan komissiolle ja muille jäsenvaltioille keväällä 2011 (numero 2011/54/FIN). Siinä vaiheessa komission asetusmuutosta ei ollut vielä hyväksytty. Komissio antoi asiasta yksityiskohtaisen lausuman ja Espanja antoi asiasta huomautuksen. Komission mukaan vapautuksesta tulisi pidättäytyä, kunnes komission asetusmuutos EU-asetuksen (EY) N:o 853/2004 kalalokohdasta valmistuisi ja kunnes EFSA:n Itämeren kalalokisriskiä koskeva täydennetty lausunto olisi annettu.

EFSA ei pitänyt Suomen toimittamia selvityksiä silakan *Anisakis*-loisen suhteen riittävänä (6000 ja 7500 silakan aineistot ilman yhtään todettua *Anisakis*-loista), sillä EFSA:n mukaan silakat olisi pitänyt tutkia digestiomenetelmällä silmämääräisen tutkimuksen sijaan. Suomessa on kuitenkin syöty satoja vuosia perinteisiä silakkatuotteita ilman yhtään todettua ihmisen *Anisakis*-tapausta. Evirassa on suunnitteilla selvitys, jossa kerättäisiin uutta epidemiologista tietoa silakasta *Anisakis*-loisen suhteen ja tehtäisiin riskinarviointi kansallisen vapautuksen pohjaksi. Kun Eviran selvitys valmistuu, voidaan silakan vapautus jäädyttämisvaatimuksesta ilmoittaa komissiolle ja muille jäsenvaltioille uudelleen.

Selvitys vie kuitenkin aikaa, joten kansallinen helpotus silakan jäädyttämisvaatimuksesta ehdotetaan säilytettäväksi laitosasetuksessa ja elintarvikehuoneistoasetuksessa. Suomen Ammattikalastajaliitto (SAKL) ry ja Elintarviketeollisuusliiton kalateollisuusyhdistys ry ovat voimakkaasti tuoneet esiin tarpeen säilyttää vapautus silakan jäädyttämisvaatimuksesta ilman katkoksia. Vapautus on tarpeen sekä kalateollisuudelle, joka valmistaa ns. silakkapuolisäilykkeitä, että kalastajille, jotka valmistavat perinteisiä silakkamarkkinatuotteita. Vapautuksesta luopuminen merkitsisi käytännössä näiden silakkapuolisäilykkeiden ja perinteisten silakkamarkkinatuotteiden valmistuksen loppumista, mikä vaikuttaisi osaltaan kotimaisen silakan menekkiin negatiivisesti. Silakan jäädyttäminen ennen näiden tuotteiden valmistusta ei tule kyseeseen laadullisten ja maakuun liittyvien syiden vuoksi.