

Byrokratian purkaminen 2015–2017:

Elintarviketoimijoita kuormittavat vaatimukset ja niiden johdosta toteutettavat toimenpiteet ja aikataulut

Valmisteluaineistoa, versio 11.01.2015 (jatkuvasti päivitettävä)

Sisällysluettelo

Saatteeksi	4
Yleisiä havaintoja	4
Jatkotoimenpidevaihtoehdot	4
Osa 1: Ongelmien ja jatkotoimenpiteiden tiivistelmät.....	5
Oiva-järjestelmässä julkaistavan valvonnan ja muun valvonnan päällekkäisyys	5
Tieto lainsäädännön vaatimuksista	5
Viranomaisten käyttämien mittalaitteiden kalibrointi	5
Viranomaisvalvonnan kattavuus ja tiheys	5
Valvonnan yhdenmukaisuus ja tasapuolisuus.....	6
Valvojan pätevyys	6
Lintujen poistaminen elintarvikehuoneistosta.....	6
Ensisaapumisvalvonta	7
Salmonellanäytteenotto.....	7
Laatujärjestelmien huomioiminen	7
Maitohygieniavaatimukset.....	7
Jäädättämisvaatimukset	8
Neuvonnan saaminen.....	8
Tukkujen laitosluvat.....	8
Juustojen säilyttäminen lämpimänä.....	8
Näytteenottotulosten hyödyntäminen	9
Ravintoloiden ja teollisuuden vaatimusten erottaminen.....	9
Terveys- ja työhöntulotarkastukset.....	9
Luomumerkinnot	10
Tukien hakemiseen liittyvät vaatimukset.....	10
Oivaan liittyvät ongelmat	10
Katuokeittiö- ja pop up -toiminta	10
Tilavaatimukset	11
Vesipisteet	11
Suojavaatteiden käyttö.....	11
Peratun kalan vastaanottaminen ravintolaan	11
Sulavan jään lämpötila.....	12
Keitettyjen rapujen kuljetuslämpötila	12

Laitoksen toimintojen ajallinen erottaminen	12
Tuotannonaikaiset lämpötilavaatimukset	13
Puulavojen käyttö leikkaamoon saakka	13
Keitettyjen rapujen säilytyslämpötila	13
Kalan pyyntipäivävaatimus	13
Rehukirjanpito	14
Pienteurastamoille sallitut tuotantomäärät	14
Eläinlääkekirjanpito	14
Suoramyyntimäärät	15
Siipikarjanlihan toimittaminen vähittäismyyntiin	15
Vähittäiskaupalta vaaditut asiat	15
Säilyvyysmerkinnät	15
Kaupasta ostetun lihan palvaus laitoksessa	16
Kaksikielisyys ja pakkausmerkinnät verkkokaupassa	16
Tietojen ilmoittaminen pakkaamattomista elintarvikkeista	16
Vastuun jakautuminen elintarviketiedoista	17
Pakkausmerkintävaatimusten valvonnan vaihtelu	17
Pakkausmerkintävaatimusten hankaluus	17
Sivutuotteiden kaupallisten asiakirjojen sisältö	18
Riistanlihan toimittaminen suoraan kauppaan	18
Luonnonvaraisen kauriin ja peuran lihintarkastus	18
Metsästäjän hygieniakoulutus	19
Osa 2: Yksityiskohtaiset toimenpidesuunnitelmat	19

Saatteeksi

Maa- ja metsätalousministeriö (MMM) ja Elintarviketurvallisuusvirasto Evira helpottavat toimialallaan koettua liiallista byrokratiaa lainsäädännöllisin ja ohjauksellisin keinoin. MMM teki vuonna 2015 tutustumiskäyntejä elintarvikealan kohteisiin sen selvittämiseksi, mitkä asiat aiheuttavat ongelmia ja liiallista byrokratiaa.

Tutustumiskäyntien tuloksena kirjatut ongelmat analysoitiin ja jatkotoimenpiteiden valinnassa huomioon otettavat seikat kuvattiin. Edellisten perusteella sovittiin jatkotoimenpiteet. Tämän yhteenvedon osassa 1 on kuvattu ongelmien ja jatkotoimenpiteiden tiivistelmät. Osa 2 koostuu yksityiskohtaisista toimenpidesuunnitelmista, joissa ongelmat käsitellään perusteellisesti. Tätä yhteenvedoa ja erillisiä toimenpidesuunnitelmia päivitetään byrokratian purkutoimenpiteiden edetessä. Toimenpiteiden toteutusta seurataan siihen saakka, kunnes toimenpiteet voidaan todeta tehdyiksi ja ongelmakohdat käsitellyiksi.

MMM:ssä ja Evirassa on toteutettu muitakin toimenpiteitä byrokratian purkamiseksi. Osa näistä toimenpiteistä on lisätty tähän yhteenvedoon, osa on julkaistu MMM:n ja Eviran internetsivuilla (kansalliset säännöt ja helpotukset EU:n hygienialainsäädännöstä, Eviran ohjeistukseen sisällytetty joustavuus) ja osa on valmisteilla. Lisäksi byrokratianpurkamisehdotuksia on saatu niin yrittäjiltä, hallinnosta kuin kansanedustajiltakin. Ne käsitellään saapumisjärjestyksessä.

Yleisiä havaintoja

Tutustumiskäyntien perusteella voidaan todeta, että osaan ongelmista liittyy liiallista byrokratiaa tai ongelma paljastaa syvemmän lainsäädännöllisen tai ohjauksellisen syyn, joka tuottaa tahattomasti liiallista byrokratiaa. Toisinaan kyse voi olla väärinkäsityksestä, jota ei ole tarkemmin selvitetty tai vaatimusten perustelut liittyvät toiminnan tapauskohtaisiin erityispiirteisiin. Viranomaisvalvonnan taholta tulevia vaatimuksia ei aina mielletä lainsäädäntöperusteisiksi vaan valvojasta johtuviksi. Toimijat luottavat vaatimusten osalta kuitenkin yleensä viranomaisen asiantuntemukseen. Toimijat voisivat kuitenkin enemmän käyttää hyväksi mahdollisuuttaan ehdottaa myös omia ratkaisukeinojaan lainsäädännön vaatimusten täyttämiseksi.

Jatkotoimenpidevaihtoehdot

1. MMM muuttaa kansallista lainsäädäntöä xx.xx.xxxx mennessä.
2. Suomi pyrkii vaikuttamaan EU-lainsäädännön muuttamiseen xx.xx.xxxx mennessä.
3. Evira ohjeistaa/kouluttaa/tiedottaa xx.xx.xxxx mennessä.
4. Ei mahdollisuutta tai tarvetta muutokseen ja perustelut, miksi ei.
5. Muu toimenpide: toimenpide, vastuutaho ja määräaika.

Osa 1: Ongelmien ja jatkotoimenpiteiden tiivistelmät

Oiva-järjestelmässä julkaistavan valvonnan ja muun valvonnan päällekkäisyys

Koettu ongelma: Eri syistä ja eri tarkoituksiin tehtävät viranomaisvalvonnat johtavat joissain tilanteissa päällekkäisyyksiin valvonnassa.

Toimenpide: Evira selvittää päällekkäisyydet ja selkeyttää toimintaohjeet omalta osaltaan vuoden 2016 aikana.

Tieto lainsäädännön vaatimuksista

Koettu ongelma: Tieto lainsäädännön vaatimusten helpottumisesta ei kulje riittävän nopeasti toimijoille eikä valvojille. Myös kulttuuriongelma: maailma on alkanut muuttua hyvin nopeasti mutta tieto ei kulje yhtä nopeasti.

Toimenpide: MMM perustaa internet-sivuilleen 31.12.2015 mennessä kohdan ”Uutta lainsäädäntöä”, johon tulee kustakin elintarvikelainsäädännön muutoksesta seuraavat tiedot:

Kohderyhmä	Elintarvikealan alkutuotannon toimijat ja valvojat
Keskeinen sisältö	Eläinten lääkityksestä pidettävää kirjanpitoa koskevat vaatimukset
Säädöksen nimi	Maa- ja metsätalousministeriön asetus...
Säädöksen numero	xxx/201x
Säädöksen voimaantulo	x.x.2016
Säädöksen soveltaminen alkaa	y.y.2016
Linkki säädökseen	
Linkki perustelumuiistioon	

Viranomaisten käyttämien mittalaitteiden kalibrointi

Koettu ongelma: Esille tuodun epäkohdan mukaan viranomaisten tekemissä lämpötilojen tarkastusmittauksissa käytetään toisinaan epätarkkoja mittareita.

Toimenpide: Eviran huoneisto-ohjeessa 16025/4 ohjeistetaan, että mittarit on kalibroitava (teetetään kalibrointi) eli on voitava varmistua siitä, että mittari näyttää oikein. Evira kouluttaa valvontaviranomaisia valvontakoulutuksissa, joita on pari kertaa vuodessa. Lisäksi toimijalla on oikeus pyytää valvontaviranomaista osoittamaan, että tarkastuksella käytetty mittari on kalibroitu.

Viranomaisvalvonnan kattavuus ja tiheys

Koettu ongelma: Viranomaisvalvonnassa tulisi tarkastaa vähemmän asioita ja keskittyä vain letaaleiden asioiden tarkastamiseen. Mikä on viranomaisvalvonnan tarve ja mikä osa hoituisi muilla tavoin? Huomiota kiinnitetään liian pieniin seikkoihin. Viranomaisvalvonta on liian tiheää. Valvontatiheyttä ei alenneta vaikka asiat ovat kunnossa.

Toimenpide: Tämänhetkisessä lainsäädännössä ei ole annettu sellaista mahdollisuutta, että valvonnassa voisi keskittyä vain suurimpiin riskeihin. Pienempiäkin riskejä on valvottava, mutta se tulee tehdä harvemmalla tiheydellä. Jatkossa, kansallisen lainsäädännön valmistelutyön yhteydessä, MMM tarkastelee ja tarvittaessa karsii EU-lainsäädännön ylittäviä kansallisia vaatimuksia. Lisäksi MMM pyrkii käyttämään lainsäädännössä sellaisia muotoiluja, jotka ohjaavat valvontaa tärkeimpiin riskeihin sekä välttämään sellaisia

muotoiluja jotka voivat johtaa viranomaisvalvonnan liialliseen tarkkuuteen tai vähäriskisten kohtien liialliseen painotukseen. Lisäksi Suomi pyrkii jatkossa vaikuttamaan EU-lainsäädäntöön vastaavasti. Aikataulu: viimeistään elintarvikelain uudistuksen yhteydessä.

Valvonnan yhdenmukaisuus ja tasapuolisuus

Koettu ongelma: Viranomaisvalvonnan koetaan olevan monella tavalla epäoikeudenmukaista.

Toimenpide: Toimenpiteiden osalta on huomioitava, että osa koetuista ongelmista johtuu siitä, että toimijoilla ei ole tietoa kaikista asioihin vaikuttavista tapauskohtaisista tekijöistä, kuten laitosten toiminnassa, rakenteissa ja prosesseissa olevista eroista. Evira kehittää valvonnan yhdenmukaisuutta ja kouluttaa valvontaviranomaisia jatkuvasti. Lisäksi todetaan tosiasioina, että

- soveltamis- ja tulkinnanvara sekä riskiperusteisuus mahdollistavat erilaiset tulkinnat
- toimijoilta ei saa vaatia enempää, kuin mikä on riittävää lainsäädännön tavoitteiden saavuttamiseksi
- valvontaviranomaisen on noudatettava lainsäädäntöä ja käytettävä tapauskohtaista harkintaa silloin, kun lainsäädäntö sitä edellyttää
- lainsäädännön asettamat tavoitteet (elintarvikkeet ovat turvallisia, kuluttajia ei johdeta harhaan) ovat kaikille toimijoille samat
- lainsäädännön tavoitteisiin voi päästä eri tavoilla, siksi vaatimusten ei tarvitse eikä pidä olla kaikille toimijoille samanlaisia
- toimijoille asetettavissa vaatimuksissa olevat eroavaisuudet eivät suoraan tarkoita sitä, että vaatimukset olisivat epäoikeudenmukaisia

Valvojan pätevyys

Koettu ongelma: Valvojilla ei välttämättä ole pätevyyttä arvioida tai perustella riskiä.

Toimenpide: MMM ja Evira selvittävät vuonna 2016, minkälaista koulutusta valvontaviranomaisella tulee olla, jotta valvontaviranomainen on pätevä arvioimaan ja perustelemaan riskejä.

Lintujen poistaminen elintarvikehuoneistosta

Koettu ongelma: Lintujen pois pitäminen tiloista ja hävittämismenettely on ongelmallinen ja liittyy Oiva-arviointiin sekä tulisi kohtuullistaa.

Toimenpide: MMM ehdottaa metsästyslakiin 615/1993 muutosta, joka tulisi voimaan 1.8.2016, mutta lakimuutoksesta päättää eduskunta. Evira ohjeistaa/kouluttaa/tiedottaa 31.3.2016 mennessä, että Suomen riistakeskukselta voi jo tälläkin hetkellä hakea poikkeuslupaa rauhoittamattomien lintujen kuten harakoiden, varisten ja kesykyhykyjen pyytämiseen elintarvikehuoneistoista niiden rauhoitusaikana jopa viideksi vuodeksi kerrallaan. Lisäksi metsästyslain muutoksen toteutuessa Evira tiedottaisi muutoksesta valvojia ja toimijoita. Ympäristöministeriötä tiedotetaan ongelmasta ja MMM:n ratkaisuehdotuksesta (metsästyslain muutos). YM:n harkittavaksi jää, tekeekö se luonnonsuojelulakiin 1096/1996 vastaavan muutoksen kuin metsästyslakiin tehdään.

Ensisaapumisvalvonta

Koettu ongelma: ESP-raportoinnissa seurataan asioita, joita ei hyödynnetä. Näytteenoton osalta muissa maissa tehtyjä tutkimuksia tulee voida hyödyntää. Maksujen määräytymisperuste on kunnassa ja valtiolla erilainen.

Toimenpide: MMM muuttaa ESP-valvontaa elintarvikelain kokonaisuudistuksen yhteydessä 2016-2017. Evira kouluttaa mikrobiologista näytteenottoa koskevan ohjeen uusimisesta 1.7.2016 mennessä mm. niin, että muualla tutkitut näytteet salmonellaa lukuun ottamatta ovat korvaavia näytteitä ja lisäksi neuvottelee tullin kanssa. Salmonellavakuuksien osalta ei ryhdytä toimenpiteisiin. Evira ohjeistaa ja kouluttaa ESP-valvonnan muutoksista 1.3.2016 mennessä. Maksujen osalta ei lainsäädäntötoimenpiteitä ennen päätöstä EU:n valvonta-asetuksen muutoksesta.

Salmonellanäytteenotto

Koettu ongelma: Salmonellanäytteet otetaan sekä tilan kanoista että myös pakkaamosta, vaikka pakkaamossa vain oman kanalan munia.

Toimenpide: Evira muuttaa ohjettaan mikrobiologisesta näytteenotosta lisäämällä alakohdan, jossa todetaan, että jos tilalla sijaitseva pakkaamo vastaanottaa vain oman tilan munia ja kanalassa noudatetaan salmonellavalvontaohjelman ja lainsäädännön mukaista näytteenottoa, ei pakkaamosta tarvitse ottaa salmonellanäytteitä, huomioiden kuitenkin siirtymäajan ja tilanteen jos tilanäytteistä löytyy salmonellaa.

Laatujärjestelmien huomioiminen

Koettu ongelma: Laatujärjestelmiä ei hyödynnetä riittävästi viranomaisvalvonnassa. Valvontatiheyttä ei alenneta vaikka asiat ovat kunnossa. Laitoksen näkemyksen mukaan laatujärjestelmän pitäisi vaikuttaa suoraan viranomaisvalvontaa vähentävästi.

Toimenpide: Huomioidaan EU:n valvonta-asetuksen uudistus ja laatujärjestelmät valvonnan osana elintarvikelain uudistuksessa vuonna 2019.

Laatujärjestelmien käyttöä pilotoidaan sitä ennen vuonna 2017 ja Evira neuvottelee yritysten kanssa laatujärjestelmistä ja selvittää pilotoinnin tarpeellisuutta ja sisältöä vuoden 2016 aikana ja huomioi tarvittaessa laatujärjestelmät elintarvikeyritysten riskiluokituksessa 2017 alkaen.

Maitohygieniavaatimukset

Koettu ongelma: Maitohuonetta ja AMS-lypsyä koskevat säädökset eivät vastaa nykykäytäntöjä. Säädöksiä muutettava tältä osin siten että ne ovat sovellettavissa monenlaiseen toimintaan. Maidontuotantotilojen tarkastustiheys on liiallinen. (Näitä ongelmia on käsitelty myös maatalouspuolen yhteenvedossa.)

Toimenpide: MMM muuttaa kansallista lainsäädäntöä eli alkutuotantoasetusta 1.9.2016 mennessä siten että muutos tulee voimaan 1.1.2017. Laajempi muutos, joka edellyttää mahdollisesti myös täydentävistä ehdoista annetun asetuksen muuttamista selvitetään ja valmistellaan vuoden 2017 aikana. Riskiluokitusohjeen alkutuotannon osuus on lähdössä lausunnonle joulukuussa 2015. Evira/hygi järjestää maidon valvonnasta koulutuspäivän toukokuussa 2016, jossa alkutuotannon riskiluokitus maidon osalta pitäisi olla tiedossa.

Alkutuotannon kutista (kuti 1b) on tarkoitus järjestää koulutus syksyllä 2016, kun kaikki kuti 1b:n ohjeet ovat valmiina.

Jäädymisvaatimukset

Koettu ongelma: Ravintoloiden tukkupakkaukset isoja, ylimääräistä lihaa ei saa pakastaa. (huom. selvennettiin että lihaa saa jäädymää). Yritys ei ollut tietoinen siitä, että lihaa ja muitakin tuotteita voi kuitenkin jäädymää.

Toimenpide: Asia on huomioitu elintarviketieto-oppaassa 17068/1, luku 6.1. Tiedotetaan asiasta eri yhteyksissä ja Evira laatii erillisen pakastamis-/jäädymisoppaan 1.4.2016 mennessä.

Neuvonnan saaminen

Koettu ongelma: Kaivattaisiin enemmän koulutusta ja tietotaitoa lainsäädännön vaatimuksista, omavalvonnasta sekä vientimarkkinoille pääsystä. Tarkastusten yhteydessä halutaan saada koulutusta ja neuvontaa.

Toimenpide: Koulutusta on saatavilla useiden koulutuksenjärjestäjien taholta. Lyhyitä, yleisellä tasolla olevia neuvoja on mahdollista antaa tarkastustenkin yhteydessä, mutta on huomioitava että tarkastus on lainsäädännössä määritelty maksullinen oikeudellinen viranomaistoimenpide, johon ei voi yhdistää koulutus- tai neuvontatilaisuutta. Toimialojen tulisi selvittää, millaista koulutusta ja neuvontaa alalla tarvitaan sekä järjestää sitä. Esimerkiksi monille toimijoille on epäselvää, että vienti tarkoittaa viemistä EU:n ulkopuolisiin maihin ja EU-maihin toimittaminen on sisämarkkinakauppaa, ja näitä varten tarvitaan erilaisia neuvoja. MMM ja Evira tukevat koulutuksen ja neuvonnan järjestämistä tarjoamalla mm. asiantuntijaluentoja (MMM ja Evira) sekä koulutus- ja neuvontahankkeiden rahoitusta (MMM). MMM ja Evira selvittävät yhdessä toimialojen edustajien kanssa koulutuksen ja neuvonnan *järjestämiseen* liittyviä tarvittavia/mahdollisia lainsäädännöllisiä ja ohjauksellisia muutostarpeita 2016.

Tukkujen laitosluvat

Koettu ongelma: Toimijan mukaan noutotukku tulisi voida rekisteröidä ilmoitetuksi elintarvikehuoneistoksi laitoshyväksynnän sijaan. Lisäksi ongelmana ovat raskaat hyväksymisproseduurit, maksut ja viiveet asian käsittelyssä. Palvelumyyntitiskin hyväksymisessä on vaikeuksia.

Toimenpide: Ei mahdollisuutta muutokseen tukkujen laitoshyväksynnän osalta. Ks. tarkemmat perustelut liitteestä nro 14.

Juustojen säilyttäminen lämpimänä

Koettu ongelma: Juustojen säilytyslämpötilavaatimukset ovat joidenkin juustojen osalta turhan matalia vähittäismyynnissä.

Toimenpide: Elintarvikehuoneistoasetuksessa säädetään helposti pilaantuvien maitopohjaisten tuotteiden myynti- ja säilytyslämpötiloista. Kaikki juustot eivät kuitenkaan ole helposti pilaantuvia tuotteita eikä niihin ole tarpeen soveltaa em. säännöstä. Evira

muuttaa Oiva-arviointiohjetta lisäämällä siihen lämpötiloja koskevan yleislausekkeen sekä lisätään juustojen säilytystä koskeva tarvittava lisäohjeistus Eviran ohjeeseen 16025 ilmoitettujen huoneistojen elintarvikehygieniasta ohjeen seuraavan päivityksen yhteydessä siten, että myynti- ja säilytyslämpötila voi perustua valmistajan todistukseen. Lisäksi asia on jo otettu huomioon Eviran ulkomyyntiohjeessa 16022 sivulla 13 siten, että jos myyjällä on tuotteistaan valmistajan todistus siitä, että tuotteet eivät ole helposti pilaantuvia elintarvikkeita, eivätkä tällöin lainkaan vaadi kylmäsäilytystä (esim. tietyt juustot), voi myynti tapahtua ulkoilman lämpötilassa. Myyjän tulee kuitenkin huolehtia siitä, että tuotteet ovat riittävästi suojattuina auringonpaisteelta.

Näytteenottotulosten hyödyntäminen

Koettu ongelma: Aiemmin tuotantoketjussa otettuja näytteitä ei oteta huomioon (ks. myös kohta Ensisaapumisvalvonta). Viranomaiset ottavat näytteitä tuotteista, joista on jo kertaalleen otettu näytteet ja joista on olemassa tutkimustodistukset aiemmin tuotantoketjussa/valmistuslaitoksessa otetuista näytteistä. Näitä tuotteita ei ole käsitelty valmistuksen jälkeen, ainoastaan kuljetettu ja varastoitu.

Toimenpide: Evira ohjeistaa asiasta mikrobikriteeriasetusta koskevassa ohjeessa. Pääsääntöisesti näytteet otetaan tuotteen valmistuspaikasta. Satunnaisnäytteitä voidaan ottaa, jos on syytä epäillä tuotteen laatua tai omavalvonnan todentamiseen taikka patogeenisuuden projektien puitteissa. Ohjeistetaan, että aiemmin ketjussa otettujen näytteiden tutkimustodistukset otetaan huomioon. Eviran näytteenottokoulutuksessa asia otetaan esille 2016.

Ravintoloiden ja teollisuuden vaatimusten erottaminen

Koettu ongelma: Ravintolatoiminnalta vaaditaan samoja asioita kuin teolliselta toiminnalta, esimerkiksi gluteenittomien tuotteiden valmistukseen on vaadittu ravintolassa eri tilat. Lisäksi toiminnanaikaista sotkua ei saisi olla ravintolassa lainkaan.

Toimenpide: Gluteenittomien tuotteiden valmistus: Evira selvittää vuoden 2016 aikana, onko mahdollista täsmentää allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden ristikontaminaation ja erillään pidon tarkastamista koskevaa ohjeistusta tarjoilupaikkojen osalta. Oiva-arviointiohjeessa 10.1 ”Erilläänpito ja ristikontaminaatio” on jo nyt rajatut vaatimukset ravintoloille kuin elintarviketeollisuudelle. Evira tiedottaa ja kouluttaa ohjeistuksesta valvontaviranomaisia. Toiminnanaikainen sotku: Oiva-ohjeita selkeytetään 2016. Toiminnanaikaisesta sotkusta on jo mainittu puhtausohjeessa. Pinttynyttä likaa ei kuitenkaan saa olla eikä ristikontaminaatiota saa tapahtua.

Terveys- ja työhöntulotarkastukset

Koettu ongelma: Työntekijöiden salmonellavalvonta, työhöntulotarkastukset ja terveystarkastukset.

Toimenpide: Elintarviketyöntekijöiden työhöntulotarkastukset ja opetus- yms. henkilökunnan terveydentilan seuranta ovat STM:n uudessa tartuntatautilaissa eri pykälissä, mikä tulee helpottamaan tulkintoja. MMM ja Evira suosittavat STM:lle ja THL:lle, että työhöntulotarkastusten suorittamisen perustetta muutettaisiin 30 vrk:sta 3 kk:een eli vasta 3 kk:n työjakso edellyttäisi tarkastusta. Evira laatii yhdessä THL:n asiantuntijoiden kanssa

koosteen nykyisistä vaatimuksista ja julkaisee sen 1.4.2016 mennessä. Kun tartuntatautilain muutos astuu voimaan, ohje päivitetään tarvittaessa. Omavalvontadokumentaatiosta on ohjeistettu Eviran elintarvikehuoneisto-ohjeessa siten, että omavalvonnasta tulee käydä ilmi, missä terveydentilan selvityksiä säilytetään, työntekijät, joilta selvitys vaaditaan ja että kyseisten henkilöiden soveltuvuus elintarviketyöhön on todettu. Vaatimusten yksinkertaisuutta tuodaan vuoden 2016 aikana esille eri koulutustapahtumissa.

Luomumerkinnät

Koettu ongelma: Luomuelintarvikkeiden irtotuotteiden, kuten hedelmien, myynnissä toimijoilta on edellytetty, että luomuvalvojatunnus on esillä tuotteen hintakyltissä, mikä on koettu hankalaksi käytännössä, koska saman tuotteen tunnukset voivat vaihdella eräkohtaisesti ja irtotuotteet on tästä syystä eroteltava tuottajittain.

Toimenpide: Evira luopui tästä tulkinnasta syyskuussa 2015.

Tukien hakemiseen liittyvät vaatimukset

Koettu ongelma: Eri lakisektoreiden vaatimukset eivät ole riittävän rinnakkaisia, mikä hankaloittaa tukien hakua ja myöntämistä ja saattaa pahimmillaan johtaa tukien takaisinperintään. Esimerkkinä lattiakaadot: rakennuslaki sanoo 1cm/metri, hygienialainsäädännön mukaan lattiassa ei saa olla kuoppia.

Toimenpide: MMM selvittää elintarvikelain uudistamisen yhteydessä 2016-2017, millaiset lainsäädännölliset keinot ovat tarpeen tukien hakemiseen liittyvien seikkojen huomioimiseksi elintarvikealan laitoksen hyväksymisprosessissa.

Oivaan liittyvät ongelmat

Koettu ongelma: Oiva - valvontatietojen julkistamisjärjestelmän osalta kirjattiin useita ongelmaksi koettuja kohtia.

Toimenpide: Oiva-järjestelmä on uusi ja sitä kehitetään koko ajan. Oiva-järjestelmää koskevat ongelmakohdat huomioidaan Evirassa Oiva-järjestelmän kehittämisen yhteydessä 2016-2017.

Katukeittiö- ja pop up -toiminta

Koettu ongelma: Lyhyiden keikkatapahtumien järjestäminen koetaan liian byrokraattiseksi. Lupia on haettava eri toimialojen viranomaisilta. Lisäksi elintarvikealan toimijoille asetetaan pop up -ravintoloiden tai keikkatapahtumien suhteen tiukempia vaatimuksia kuin ei-elintarvikealan toimijoille. Lisäksi katukeittiöille asetettavat vaatimukset koetaan liiallisiksi, esimerkiksi vesipisteiden osalta.

Toimenpide: Ketterä tilapäinen katukeittiö- ja pop up -toiminta olisi mahdollistettava myös ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille. Elintarvikealan toimijalla on omavalvontasuunnitelma riskien hallitsemiseksi. MMM arvioi keväällä 2016 elintarvikehuoneistoille ja ei-ammattilaisille asetettujen tilapäisten katukeittiö- ja pop up -vaatimusten erot ja tekee kansalliseen lainsäädäntöön tarvittaessa muutokset 31.5.2016 mennessä. Evira ohjeistaa/kouluttaa/tiedottaa tarvittaessa 31.12.2016 mennessä. Esimerkiksi

ulkomyyntiohjeistuksen mukaan ulkomyyntitarjoilussa ei ole tarvinnut olla juoksevaa vettä. Eri toimialojen kanssa neuvotellaan 31.12.2016 mennessä lupahakemusten yhdistämisestä samaan lomakkeeseen, joka voidaan toimittaa eri viranomaisille.

Tilavaatimukset

Koettu ongelma: Tila- ja erilläänpitovaatimukset ovat liiallisia, niihin tarvitaan käytännön vaatimaa joustoa, koska esimerkiksi vanhoissa tiloissa ei ole mahdollista järjestää erillisiä lisätiloja. Joitain toimintoja (esimerkiksi juuston pilkkominen, ruokien kypsennys, kaalin pilkkominen) ei ole voinut tehdä, koska valvojan tulkinnan mukaan tilat eivät ole täyttäneet vaatimuksia.

Toimenpide: MMM muuttaa lainsäädäntöä niin, että joustavuus tulee hyödynnettyä täysipainoisemmin aina kun siihen on mahdollisuus. Muutetaan myös elintarvikehuoneistoasetuksen siivousvälineitä koskevien kohtien muotoiluja siten, että jatkossa riittäisi, että siivousvälineet puhdistetaan, säilytetään ja huolletaan elintarvikehuoneistossa hygieenisesti niin, että ne eivät suoraan tai välillisesti heikennä elintarviketurvallisuutta (nykymuoto: elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten). Evira laatii joustavuusohjeen ja huomioi asian siinä. Taustalla voivat toisinaan olla myös muun lainsäädännön vaatimukset, kuten rakennusmääräykset.

Vesipisteet

Koettu ongelma: Vaadittujen vesipisteiden/pesualtaiden lukumäärä ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa on toisinaan liiallinen.

Toimenpide: MMM ja Evira tekevät tarvittavat selkeytykset lainsäädäntöön ja ohjeisiin keväällä 2016, yksikin vesipiste voi joissain tapauksissa riittää, jos toiminta on pientä ja hygieniä on hallinnassa.

Suojavaatteiden käyttö

Koettu ongelma: Suojavaatetusvaatimukset on joissakin tapauksissa koettu liiallisiksi ja liikaa Oiva-arvosanoihin vaikuttaviksi.

Toimenpide: MMM selkeyttää kansallisen lainsäädännön ja erityisesti elintarvikehuoneistoasetuksen suojavaatetusta koskevat kohdat, jotta EU-lainsäädännön mahdollistama joustavuus voidaan hyödyntää aina kun se on mahdollista. Evira tarkistaa suojavaatetusta koskevan ohjeistuksensa vastaavasti. Elintarvikkeiden käsittelyssä on toimittava hygieenisesti.

Peratun kalan vastaanottaminen ravintolaan

Koettu ongelma: Ravintola ei voi ottaa vastaan perattua kalaa suoraan kalastajalta, koska kala pitää perata laitoksessa. Ko. kalastaja joutui lopettamaan toimintansa, koska kalatukkurin maksamilla hinnoilla toiminta ei kannattanut.

Toimenpide: Ei mahdollisuutta muutokseen. Kalastaja voi perata kalaa vain aluksessa osana alkutuotantoa, mutta maissa perkaaminen vaatii laitoksen. Tästä säädetään eläimistä

saatavien elintarvikkeiden hygieniasäätöasetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jaksossa VIII. Tätä vaatimusta ei voida muuttaa kansallisesti. Poikkeusta EU-lainsäädännöstä yritettiin saada jo v. 2013, että kalastaja olisi voinut perata kalat maissa osana alkutuotantoa, mutta komissio vastusti poikkeusta, joten siitä oli luovuttava. Kalastaja voi itse ryhtyä vähittäismyyntiä harjoittavaksi elintarvikealan toimijaksi ja perata kalat ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, jos perkaamiseen on soveltuvat tilat, ja tällöin ravintolaan voi toimittaa perattua kalaa enintään 1000 kg vuodessa sekä lisäksi 1000 kilon ylittävän määrän osalta 30 % vähittäisliikkeen eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- ja luovutusmäärästä. Vaihtoehtoisiksi jää: 1) kalastaja perkaa kalat aluksella, 2) kalastaja perustaa laitoksen, yksin tai yhdessä muiden kala-alan toimijoiden kanssa, 3) kalastaja perustaa vähittäismyyntiä harjoittavan elintarvikehuoneiston (huomioitava rajoitukset), 4) kalat perataan ravintolassa.

Sulavan jään lämpötila

Koettu ongelma: Sulavan jään lämpötila on määritelty Suomessa liian alhaiseksi.

Toimenpide: Sulavan jään lämpötila vastaa lämpötilaa lähellä nollaa. Sitä ei ole määritelty asterajoilla EU-lainsäädännössä tai kansallisessa lainsäädännössä. Eviran Oiva-ohjeissa sulavan jään lämpötilaksi tulkitaan 0-20C, mikä on linjassa EU-lainsäädännön kanssa, eikä sitä ole mahdollista muuttaa. Tarkoituksena on vuonna 2016 aloittaa elintarvikelain 23/2006 kokonaisuudistus ja sen jälkeen myös elintarvikelain nojalla annettuja kansallisia säädöksiä kuten MMM:n elintarvikehuoneistoasetusta 1367/2011 uudistetaan. Kyseisen asetuksen lämpötilavaatimuksia tullaan tarkastelemaan samalla. Kansallinen lainsäädäntö edellyttää hyväksyntää komissiolta ja muilta jäsenvaltioilta ns. notifiointikäsittelyssä, joka kestää 3-6 kk.

Keitettyjen rapujen kuljetuslämpötila

Koettu ongelma: Keitettyjen rapujen kuljetuslämpötilavaatimukset liian vaativat.

Toimenpide: Ei mahdollisuutta muutokseen. Koska kyseessä on laitos, tulee keitettyjen rapujen lämpötilavaatimus eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasäätöasetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jaksosta VIII: lämpötila, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa. Tätä vaatimusta ei voida muuttaa kansallisesti. EU-lainsäädännön kansallisen poikkeuksen saaminen olisi epätodennäköistä ja edellyttäisi komission ja muiden jäsenvaltioiden hyväksyntää ns. notifiointikäsittelyssä, joka kestää 3-6 kk.

Laitoksen toimintojen ajallinen erottaminen

Koettu ongelma: Kala-alan laitoksessa kylmäsavustetun ja lämminsavustetun kalan pakkaamisen ajallinen erottaminen oli aiemmin sallittua, mutta myöhemmin (valvojan vaihduttua) vaadittiin rakenteellinen erottaminen eikä ajallista erottamista enää sallittu. Perusteluna oli, että laitos on sen kokoinen, että ajallinen erottaminen ei käy. Ajallisen erottamisen pitäisi riittää, jos voidaan osoittaa, että se toimii ja riittää.

Toimenpide: Toimintojen ajallinen erottaminen laitoksessa on mahdollista EU-lainsäädännön ja kansallisen lainsäädännön mukaan, jos ajallinen erottaminen ei vaaranna elintarvikeeturvallisuutta. MMM:n laitosasetuksen 795/2014 liitteen 1 luvun 1 sanamuotoa muutetaan joustavammaksi. Laitosasetuksen muutos on lausunnoilla 8.1.2016

saakka. Muutos ei edellytä notifiointia komissiolle ja muille jäsenvaltioille. Muutos toteutetaan samalla kun laitosasetusta muutetaan muutoinkin. Evira ohjeistaa/kouluttaa/tiedottaa 31.5.2016 mennessä. Jos kansallinen lainsäädäntö muuttuu, Evira huomioi muutokset ohjeissaan, koulutuksissaan ja tiedotuksessaan.

Tuotannonaikaiset lämpötilavaatimukset

Koettu ongelma: Kala-alan laitoksessa tuotannonaikaiset kalastustuotteiden lämpötilavaatimukset ovat liiallisia, kun elintarvike on kuitenkin menossa kuumennukseen ja mikrobiologisella näytteenotolla on todennettu, että mikrobit eivät ole lisääntyneet. Tuotannonaikaiset lyhyet lämpötilavaihtelut pitäisi voida sallia niin, että prosessi on järkevä.

Toimenpide: Evira ohjeistaa/kouluttaa/tiedottaa 31.5.2016 mennessä.

Laitoksessa tuotannonaikaiset lyhyet lämpötilavaihtelut ovat nyt jo sallittuja, kunhan tuotteiden tuotantoprosesseissa sallitut aika-lämpötilayhdistelmät ja seurantatiheydet on kuvattu laitoksen omavalvontasuunnitelmassa. Evira on ohjeistanut asiasta laitoksia koskevan Oiva-ohjeen luvussa 6.5. Evira tuo tätä mahdollisuutta lisää esiin ohjeissaan, koulutuksissaan ja tiedotuksessaan.

Puulavojen käyttö leikkaamoon saakka

Koettu ongelma: Kala-alan laitoksessa puulavojen käyttö leikkaamoon saakka tulisi sallia, koska niitä kuitenkin käytetään logistiikassa. Nyt työntekijä joutuu siirtämään elintarvikkeita lavoilta toiselle ja tähän kuluu turhaa resurssia.

Toimenpide: Ei mahdollisuutta muutokseen. Kansallisen lainsäädännön tai Eviran ohjeiden muuttamiselle ei nähdä tarvetta. Lainsäädännön mukaan toimivaltainen viranomainen voi sallia myös muunlaisen kuin pestävän, desinfioitavan ja sileän materiaalin käytön, jos toimija voi osoittaa sen olevan soveltuva. Kala-alan laitoksessa kuljetuksessa käytettyjen puulavojen käyttö tuotantotiloissa, kuten perkaustiloissa, ei kuitenkaan ole mahdollista mikrobiologisten vaarojen vuoksi.

Keitettyjen rapujen säilytyslämpötila

Koettu ongelma: Keitettyjen rapujen säilytyslämpötilavaatimus +2°C on kaupalle ongelma.

Toimenpide: Tarkoituksena on vuonna 2016 aloittaa elintarvikelain 23/2006 kokonaisuudistus ja sen jälkeen myös elintarvikelain nojalla annettuja kansallisia säädöksiä kuten MMM:n elintarvikehuoneistoasetusta 1367/2011 uudistetaan. Kyseisen asetuksen lämpötilavaatimuksia tullaan tarkastelemaan samalla. Kansallinen lainsäädäntö edellyttää hyväksyntää komissiolta ja muilta jäsenvaltioilta ns. notifiointikäsittelyssä, joka kestää 3-6 kk.

Kalan pyyntipäivävaatimus

Koettu ongelma: Kalan pyyntipäivä: osa haluaa pitää, osa haluaa luopua. Voisiko pakollisuudesta päästä eroon? Voisiko pienille määriille olla helpotuksia?

Toimenpide: MMM muuttaa kansallista lainsäädäntöä 30.9.2016 mennessä. Maa- ja metsätalousministeriö notifioi kansallisen tuoreen kalan pyynti-/nostopäivän ilmoittamista

kuluttajalle koskevan vaatimuksen komissiolle ja muille jäsenvaltioille alkuvuodesta 2016. Notifiointikäsittely kestää 3-6 kk. Siitä riippuu, jääkö kansallinen vaatimus voimaan vai ei. Jos se jää voimaan, se siirretään MMM:n elintarvikehuoneistoasetuksesta 1367/2011 MMM:n elintarviketietoasetukseen 834/2014. Jos se ei jää voimaan, se poistetaan MMM:n elintarvikehuoneistoasetuksesta 1367/2011. Silloin vaatimus on vapaaehtois pohjalla, kuten EU:n markkinajärjestelyasetuksessa (EU) N:o 1379/2013 säädetään. Asia lienee loppuun käsitelty viimeistään 30.9.2016. MMM tiedottaa lopputuloksesta. Evira ohjeistaa/kouluttaa/tiedottaa 30.9.2016 mennessä. Evira huomioi kansallisen lainsäädännön muutokset ohjeissaan ja koulutuksissaan.

Rehukirjanpito

Koettu ongelma: Rehukirjanpito on koettu ongelmalliseksi. (Näitä ongelmia on käsitelty myös maatalouspuolen yhteenvedossa.)

Toimenpide: Kyseessä on väärinkäsitys seuraavien rehukirjanpitoa koskevien kohtien osalta: 1) kirjanpitoa ei vaadita peruslohkokohtaisesti viljan tai muidenkaan tilalla viljeltyjen rehukasvien osalta. 2) paalatun säilörehun (paalien) osalta ei vaadita tietoa siitä, onko rehu peräisin omalta vai jonkun muun omistuksessa olevalta pellolta. Viljelijän tulee tietää/merkitä kirjanpitoon, missä ao. paalit sijaitsevat (eli missä ao. rehua varastoidaan). 3) lohkokohtaista ilmoitusta syötetyistä rehuista ei vaadita. Evira käy läpi rehuja koskevan ohjeistuksen 31.12.2016 mennessä.

Pienteurastamoille sallitut tuotantomäärät

Koettu ongelma: Pienteurastamoille sallitut tuotantomäärät ovat liian alhaisia.

Toimenpide: MMM nostaa sallittuja tuotantomääriä keväällä 2016. EU:n komission ja muiden jäsenvaltioiden kommentointiaika päättyy 1.2.2016, jonka jälkeen asetusmuutos voidaan antaa jos sitä ei vastusteta.

Eläinlääkekirjanpito

Koettu ongelma: Liian tarkat kirjaamisvaatimukset moneen paikkaan sekä lääkekirjanpidon vaatimukset sikojen osalta karsinakohtaisesti, vaikka teurastamoon vietäessä ei enää ole tietoa, mistä karsinasta sika on lähtöisin.

Toimenpiteet: EU:n eläinlääkeasetusta uudistetaan 2015-2017 ja Suomi pyrkii varmistamaan, että kirjanpitoa on pidettävä vain välttämättömistä lääkitystiedoista. Lainsäädännön tarkoituksena ei ole tietojen kirjaaminen moneen paikkaan ja EU:n eläinlääkeasetuksen valmistumisen yhteydessä, ja kun kansallista lainsäädäntöä samalla uudistetaan, karsitaan mahdollisia liiallisia kirjanpito vaatimuksia myös kansallisesta lainsäädännöstä. Elintarvikkeeksi teurastettavien eläinten osalta on kuitenkin elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi annettava eläinlajista riippuen tiedot yksittäisten eläinten tai eläinryhmien lääkityksistä ja varoajoista. Lainsäädännön kirjaamisvaatimukset eivät lähtökohtaisesti edellytä moneen paikkaan kirjaamista, vaan osa työstä johtuu siitä, että tiedot eivät välity esimerkiksi lypsyrobotilta lääkekäytön kirjanpitoon. Viimeisenä toimenpiteenä suositellaan, että toimiala edellyttäisi järjestelmätoimittajiaan kehittämään järjestelmiensä käyttöominaisuuksia sekä järjestelmien välistä yhteensopivuutta päällekkäisten kirjausten vähentämiseksi.

Suoramyyntimäärät

Koettu ongelma: Suoraan kuluttajalle, ilman elintarvikehuoneistoa ja elintarvikehuoneistoilmoitusta, myytävien alkutuotannon tuotteiden sallittu myyntimäärä on koettu liian matalaksi.

Toimenpide: MMM muuttaa asetusta vähäriskisestä toiminnasta siten, että suoraan kuluttajalle myytävien kasvien, hunajan ja kananmunien sallittua myyntimäärää nostetaan. Nämä muutokset toteutetaan EU-komissiolle tehdyn ilmoituksen jälkeen, mikäli muutoksiin ei ole huomautettavaa.

Siipikarjanlihan toimittaminen vähittäismyyntiin

Koettu ongelma: Osa siipikarjan pienteurastamoista (laitoksista) on niin pieniä EU mittakaavassa että teurastettavaan omaan siipikarjaan olisi mahdollista soveltaa EU:n siipikarjalle ja kaninlihalle antamaa tilateurastushelpotusta.

Toimenpide: MMM muuttaa asetusta vähäriskisestä toiminnasta siten, että tilalla teurastettua siipikarjaa ja kaninlihaa voi toimittaa myös vähittäismyyntiin ilman laitosvaatimusta ja lihantarkastusta 40 000 kg vuosittain. Muutos toteutetaan EU komissiolle tehdyn pakollisen ilmoituksen jälkeen, mikäli muutoksiin ei ole huomautettavaa.

Vähittäiskaupalta vaaditut asiat

Koettu ongelma: Vähittäiskaupan toimijoilta on vaadittu sellaisiakin asioita jotka eivät toimijoiden mielestä ole paikallisen toimijan vastuulla vaan hoidetaan ketjun toimesta keskitetysti ja joihin paikallinen toimija ei juuri voi vaikuttaa. Esimerkkinä osa pakkausmerkinnöistä. Tarkastukset tulisi kohdistaa siihen tahoon, joka asiasta vastaa.

Toimenpide: Evira on pakkausmerkintäkoulutuksissa kouluttanut elintarvikevalvontaviranomaisia asiassa siten, että keskusliikkeiden tuomat elintarvikkeet valvotaan keskitetysti keskusliikkeiden varastoissa. Evira täsmentää tarvittaessa olemassa olevaa ohjeistusta tältä osin. MMM valmistelee tarvittaessa lainsäädännöllisiä muutoksia 2016 keskitetysti hoidettujen asioiden valvomisen järjestämiseksi.

Säilyvyysmerkinnät

Koettu ongelma: Säilyvyysmerkinnät rajoittavat ruoan käyttöä jopa liiaksikin. Esimerkiksi kuluttajat tulkitsevat parasta ennen -päiväyksen usein viimeiseksi käyttöpäiväksi, mikä johtaa turhaan ruokahävikkiin.

Toimenpide: Teollisuutta kannustetaan käyttämään pääsääntöisesti parasta ennen -päiväystä ja viimeinen käyttöpäivä -merkintää vain silloin, kun tuote on mikrobiologisesti helposti pilaantuva. Suomi pyrkii vaikuttamaan EU-lainsäädännön muuttamiseen siten, että vähimmäissäilyvyysajan ilmoittamisvelvollisuudesta luovutaan tiettyjen elintarvikkeiden osalta. Evira on järjestänyt pakkausmerkintäkampanjoita kuluttajille asiasta. Eviran internetsivulla kerrotaan, mitä tarkoitetaan parasta ennen -päivämäärällä ja viimeisellä käyttöpäivällä. Lisäksi asiaa on käsitelty Eviran ohjeessa 17068 Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille. Evira on nostanut päiväysmerkinnät,

parasta ennen -päivämäärän, viestinnässä tiedoksi internetin etusivullaan viimeksi 10.11.2015.

Kaupasta ostetun lihan palvaus laitoksessa

Koettu ongelma: Kaupasta ostettua lihaa ei saa viedä laitokseen rahtipalvattavaksi.

Toimenpide: Ei mahdollisuutta muutokseen. Laitokseen voi toimittaa raaka-ainetta vain toisesta laitoksesta tai alkutuotannosta, jolloin taataan asetusten (EY) N:o 852/2004 ja 853/2004 vaatimusten täyttyminen raaka-aineiden osalta. Kuluttajan ostaman lihan hygieniää ja kylmäketjun katkeamattomuutta ei voi taata. Kuluttaja voi sen sijaan halutessaan teettää käsittelyn ns. rahtipalvaamossa, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneisto. Evira on lisäksi ohjeistanut kuntia, että myös laitos voisi muuttua –ajoittain– ilmoitetuksi elintarvikehuoneistoksi, joka voisi ottaa vastaan kuluttajien lihoja tms. ja tehdä niille rahtitoimenpiteitä. Toiminta olisi tällöin erotettava täysin laitostoiminnasta.

Kaksikielisyys ja pakkausmerkinnät verkkokaupassa

Koettu ongelma: Verkkomarkkinoinnissa tulisi sallia yksikieliset tiedot. Kaksikielisyys aiheuttaa lisätaakkaa ja -kustannuksia. Pakkausmerkinnät verkkokaupassa, esim. pakkaamattomissa tuotteissa.

Toimenpide: Eviran tulkinta pakollisten elintarviketietojen antamiseen sovellettavista kielivaatimuksista on kielilaissa vahvistetun periaatteen mukainen. Etämyynnin yhteydessä valmiiksi pakatuista elintarvikkeista annettavia tietoja koskevia elintarviketietoasetuksen säännöksiä alettiin soveltaa 13.12.2014. Asetusta (MMM 834/2014), jolla säädetään pakkaamattomista elintarvikkeista annettavista pakollisista tiedoista, alettiin soveltaa 1.4.2015. Evira on ohjeistanut etämyynissä annettavia pakollisia tietoja sekä pakollisten elintarviketietojen kielivaatimuksia. Kun etämyynissä annettavia tietoja koskevien vaatimusten soveltamisesta on saatu enemmän kokemusta, arvioidaan mahdollinen tarve täsmentää Eviran ohjeistusta tai muuttaa kansallista lainsäädäntöä.

Tietojen ilmoittaminen pakkaamattomista elintarvikkeista

Koettu ongelma: Pakkaamattomista elintarvikkeista kuluttajalle ilmoitettavat tiedot tulisi voida antaa suullisesti (mm. kalastustuotteiden tieteelliset nimet, pyydystyypit, lihan tietyt merkinnät, eräkoodit, ym.).

Toimenpide: Evira täsmentää 31.3.2016 mennessä Oiva-ohjeistusta siitä, että myös kalastus- ja vesiviljelytuotteista annettavat pakolliset tiedot voidaan ilmoittaa kuluttajalle suullisesti edellyttäen, että vähittäismyyntipaikassa selkeällä ja helposti havaittavalla tavalla ilmoitetaan kuluttajalle, että tiedot esim. kalastus- ja vesiviljelytuotteiden tieteellisistä nimistä tai pyydystyypistä ovat saatavissa henkilökunnalta. Tietojen on lisäksi oltava kirjallisessa tai elektronisessa muodossa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten saatavilla. Elintarviketietoasetusta alettiin soveltaa 13.12.2014. Evira on antanut elintarviketietooppaan helpottamaan elintarviketietojen antamista. Kun asetuksen soveltamisesta on saatu enemmän kokemusta, arvioidaan tarve täsmentää tai muuttaa Eviran ohjeistusta.

Vastuun jakautuminen elintarviketiedoista

Koettu ongelma: Ongelmaksi on koettu se, että pakkausmerkintöjä valvotaan sellaisten toimijoiden luona, jotka eivät vastaa merkinnöistä.

Toimenpide: Elintarviketietoasetuksen mukaan elintarviketiedoista on vastuussa elintarvikealan toimija, jonka nimellä tai toiminimellä elintarviketta pidetään kaupan tai jos tämä toimija ei ole sijoittautunut unioniin, tuontia unionin markkinoille harjoittava toimija. Myös elintarvikealan toimijoiden, jotka eivät vaikuta elintarviketietoihin, on huolehdittava, että eivät toimita elintarvikkeita, joiden ne tietävät tai olettavat olevan elintarviketietoja koskevan lainsäädännön vaatimusten vastaisia.

Oivan arviointiohjeessa 13.1 Yleiset pakkausmerkinnät on ohjeistettu, että pakkausmerkintävalvontaa tehdään myymälöissä mm. silloin, kun ne valmistavat, pakkaavat tai myyvät itse tuomiaan (3. maatuonti ja sisämarkkinakauppa) valmiiksi pakattuja elintarvikkeita. Oiva-koulutuksissa on ohjeistettu, että esimerkiksi isojen keskusliikkeiden tuomat elintarvikkeet valvotaan keskitetysti maahantuojaan varastoissa/jakelukeskuksissa.

Pakkaamattomista elintarvikkeista irtomyynnissä ja palvelumyynnissä annettavia tietoja on valvottava myymäläkohtaisesti. Evira tiedottaa edellä mainituista Oiva-arviointiohjeen 13.1 tulkinnoista valvontaviranomaisille Eviranetissä 31.3.2016 mennessä.

Pakkausmerkintävaatimusten valvonnan vaihtelu

Koettu ongelma: Pakkausmerkintävaatimusten valvonnassa koetaan olevan vaihtelua. Toimijalta on esimerkiksi vaadittu tunnistusmerkki sekä säilyketölkkiin että säilyketölkin paperiseen etikettiin, naapurikunnan toimijalta vaadittu vain paperiseen etikettiin. Lisäksi eri eläinlajien ilmoittaminen vaadittu lihavalmisteen nimessä, naapurikunnassa on riittänyt että eri eläinlajit kerrotaan tuoteselosteessa.

Toimenpide: Tunnistusmerkin vaatiminen sekä etikettiin että säilyketölkin perustuu ilmeisesti tunnistusmerkin säilymiseen pakkauksessa. Jos etiketti on niin löyhästi kiinni, että se voi irrota tai jos tuote esim. etiketöidään toisessa laitoksessa, on perusteltua vaatia tunnistusmerkin merkitsemistä myös itse tölkkiin. Muussa tapauksessa tunnistusmerkin ilmoittaminen pelkästään etiketissä olisi riittävää. MMM muuttaa laitosasetusta. Muutoksella poistetaan vaatimus ilmoittaa lihan, jauhelihan ja raakalihavalmisteiden alkuperämaa kaupallisessa asiakirjassa silloin, kun alkuperämaa on ilmoitettu pakkausmerkinnöissä. Muutos vähentää toimijoiden hallinnollista taakkaa. Laitosasetuksen muutosehdotus on parhaillaan lausuntokierroksella ja lausuntoaika päättyy 8.1.2016. Asetuksen muutos on myös notifioitu ja odotusaika päättyy 1.2.2016. Mikäli odotusaikaa ei jatketa vastalauseiden takia, asetuksen muutos voidaan antaa 31.5.2016 mennessä. Evira täsmentää Oiva-ohjeen 15.3 Elintarvikkeiden lähettäminen, kaupalliset asiakirjat ja kuljetusolosuhteet kohtaa ”Korjattavaa” ja siinä olevaa ilmaisua 31.5.2016 mennessä. Evira ohjeistaa 31.3.2016 mennessä tunnistusmerkin tekemistä etikettiin ja/tai pakkaukseen. Evira arvioi 31.3.2016 mennessä, onko tarvetta täsmentää elintarvikkeen nimen muodostamista koskevaa ohjeistusta tai onko tarvetta tiedottaa nykyisestä tulkinnasta.

Pakkausmerkintävaatimusten hankaluus

Koettu ongelma: Pakkausmerkintävaatimukset koetaan koviksi, hankaliksi ja isoja kustannuksia aiheuttaviksi pienissä yrityksissä. Pienellä yrityksellä ei ole eri ihmistä tekemässä niitä.

Toimenpide: Elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä koskeva lainsäädäntö uudistettiin kokonaisuudessaan elintarviketietoasetuksella (EU) N:o 1169/2011. Merkintöjen muuttaminen uuden lainsäädännön mukaiseksi on ollut elintarvikealan toimijoille iso ponnistus. Vastaavanlaajuisia uudistuksia pakkausmerkinnöissä ei ole tulossa. Elintarviketietoasetusta alettiin soveltaa 13.12.2014. Evira on antanut elintarviketietooppaan helpottamaan elintarviketietojen antamista. Kun asetuksen soveltamisesta on saatu enemmän kokemusta, arvioidaan tarve täsmentää tai muuttaa Eviran ohjeistusta.

Sivutuotteiden kaupallisten asiakirjojen sisältö

Koettu ongelma: Sivutuotteiden kaupalliseen asiakirjaan ei ole aina mahdollista merkitä sivutuotteiden määränpäättä niiden lähtiessä kaupasta, koska ei vielä tiedetä, mikä sivutuotteiden määränpää on. Asiaan voi liittyä myös epäselvyyttä, koska kaupalliseen asiakirjaan on tarkoitus merkitä ensimmäinen määränpää, joka voi olla esimerkiksi siirtokuormausasema.

Toimenpide: Evira tarkentaa valmisteilla olevaa ohjetta ”Kaupan entiset elintarvikkeet” sivutuotteiden jäljitettävyyden osalta 31.3.2016 siten, että jäljitettävyyksivaatimus on tarkoituksen mukainen.

Riistanlihan toimittaminen suoraan kauppaan

Koettu ongelma: Riistanjalostus on vaikeutunut uusien lakien myötä, joka on vähentänyt asiakkaita ja liikevaihtoa huomattavasti, kun riistanliha menee suoraan kauppaan. Hirvi jahtipuolella lainsäädäntö on tiukentunut, mutta samassa yhteydessä sallittiin, että tarkastamatonta lihaa saa viedä kauppoihin, mikä on huononnus mm. elintarvikehygienian kannalta sekä siksi, että lihaa ei enää toimiteta laitoksiin yhtä paljon kuin aikaisemmin.

Toimenpide: MMM muuttaa kansallista lainsäädäntöä 31.5.2016/30.9.2016 mennessä.

MMM:n laitosaletuksen 795/2014 muutosehdotuksen notifikation käsittelyaika päättyy aikaisintaan 1.2.2016, mutta se voi pidentyä toukokuun 2016 alkuun. Tarkoitus olisi sallia hirvenruhojen katkaisu ennen lihan tarkastusta riistan käsittelylaitoksessa, mikä mahdollistaisi entistä useamman pienteurastamon hyväksymisen riistan käsittelylaitokseksi, kun huonekorkeus ei olisi rajoitteena. Muutos edellyttää hyväksyntää komissiolta ja muilta jäsenvaltioilta. Lisäksi MMM:n laitosaletusta 795/2014 muutettaisiin siten, että riistan käsittelylaitoksessa voisi olla ajallisesti erotettuna myös metsästäjän omaan käyttöön tulevaa riistanlihaa, jolle ei tehtäisi lihan tarkastusta. Tämä mahdollistaisi esimerkiksi hyvätasoisten lahtivajojen hyväksyttämisen riistan käsittelylaitoksiksi. Aikataulu riippuu notifiointista, muutokset tehtäisiin 30.9.2016 mennessä, mikäli notifiointille saataisiin hyväksyntä.

Luonnonvaraisen kauriin ja peuran lihan tarkastus

Koettu ongelma: Liian pitkä etäisyys riistan käsittelylaitokseen. Luonnonvaraisen kauriin ja peuran lihan tarkastus ei kannata taloudellisesti. Toimijan mukaan riistan käsittelylaitoksia on liian harvassa, ja ne ovat liian kaukana (etäisyys 100-200 km). Ilmeisesti toivotaan takaisin aiempaa ns. lahtivajakäytäntöä luonnonvaraisen riistan lihan tarkastuksessa.

Aiempaan ns. lahtivajakäytäntöön luonnonvaraisen riistan lihan tarkastuksessa ei ole mahdollista palata, koska se oli ristiriidassa EU-lainsäädännön kanssa, ja komissio edellytti Suomelta toimenpiteitä asian korjaamiseksi

Toimenpide: MMM muuttaa kansallista lainsäädäntöä 31.5.2016/30.9.2016 mennessä. MMM:n laitoksen 795/2014 muutosehdotuksen notifiointiaika päättyy aikaisintaan 1.2.2016, mutta se voi pidentyä toukokuun 2016 alkuun. Tarkoituksena olisi sallia hirvenruhojen katkaisu ennen lihan tarkastusta riistan käsittelylaitoksessa, mikä mahdollistaisi entistä useamman pienteurastamon hyväksymisen riistan käsittelylaitokseksi, kun huonekorkeus ei olisi rajoitteena. Muutos edellyttää hyväksyntää komissiolta ja muilta jäsenvaltioilta. Lisäksi MMM:n laitoksen 795/2014 muutettaisiin siten, että riistan käsittelylaitoksessa voisi olla ajallisesti erotettuna myös metsästäjän omaan käyttöön tulevaa riistanlihaa, jolle ei tehtäisi lihan tarkastusta. Tämä mahdollistaisi esimerkiksi hyväksyttyjen lahtivajojen hyväksyttämisen riistan käsittelylaitoksiksi. Aikataulu riippuu notifiointista, muutokset tehtäisiin 30.9.2016 mennessä, mikäli notifiointiaika saataisiin hyväksyntä. Tavoite: saada riistan käsittelylaitoksia lisää. VN:n vähäriskistä asetusta muutettaisiin 1.5.2016 mennessä siten, että metsästäjä voisi toimittaa vähittäismyyntiin pieniä määriä luonnonvaraisia hirvieläimiä nylkemättömänä, mikäli hyväksyntä saataisiin. Tavoite: lisätä joustoa riistan toimittamisessa vähittäismyyntiin. Evira ohjeistaa/kouluttaa/tiedottaa 31.5.2016/30.9.2016 mennessä. Jos kansallinen lainsäädäntö muuttuu, Evira huomioi muutoksen ohjeissaan, koulutuksessaan, tiedotuksessaan.

Metsästäjän hygieniakoulutus

Koettu ongelma: Hygieniapassi on halvempi koulutus kuin metsästäjän hygieniakoulutus ja lisäksi metsästäjän hygieniakoulutus on turha koska sen lisäksi tarvitaan joka tapauksessa lihan tarkastus (elimet saa tosin jättää metsään, jos koulutettu metsästäjä on mukana).

Toimenpide: Ei mahdollisuutta muutokseen. Yhden metsästyseurueesta tulisi olla suorittanut eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasäätöjen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jakson IV mukaisen metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen, jotta voi tehdä luonnonvaraiselle riistalle alustavan tarkastuksen pyyntipaikalla ennen riistan toimittamista lihan tarkastukseen, mutta koulutus ei kuitenkaan ole pakollinen. Metsästäjä, joka käsittelee luonnonvaraisen riistan lihaa ns. ilmoitetussa lahtivajassa, voi osoittaa elintarvikehygienian osaamisen joko hygieniapassilla tai suorittamalla metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen, kun kolmen kuukautta työskentelypäiviä on täynnä.

Osa 2: Yksityiskohtaiset toimenpidesuunnitelmat

Kutakin asiakohdasta koskevat yksityiskohtaiset toimenpidesuunnitelmat ovat erillisiä liitteitä, joita päivitetään valmistelutyön yhteydessä. Ne ovat saatavissa pyydettäessä osoitteesta elintarviketurvallisuus@mmm.fi.