

Byrokratian purkaminen 2015-2017:

Elintarviketoimijoita kuormittavat vaatimukset ja niiden johdosta toteutetut MMM:n ja Eviran toimenpiteet

<http://mmm.fi/fi/norminpurku>

Lopullinen yhteenveto 18.9.2017

Sisällysluettelo

Saatteeksi	4
Yleisiä havaintoja	4
Käytetyt jatkotoimenpidevaihtoehdot	4
Ongelmien ja jatkotoimenpiteiden tiivistelmät.....	5
1. Oiva-järjestelmässä julkaistavan valvonnan ja muun valvonnan päällekkäisyys	5
2. Tieto lainsäädännön vaatimuksista	5
3. Viranomaisten käyttämien mittalaitteiden kalibrointi	6
4. Viranomaisvalvonnan kattavuus ja tiheys	6
5. Valvonnan yhdenmukaisuus ja tasapuolisuus	7
6. Valvojan pätevyys	8
7. Lintujen poistaminen elintarvikehuoneistosta	8
8. Ensisaapumisvalvonta	9
9. Salmonellanäytteenotto	9
10. Laatu järjestelmien huomioiminen	10
11. Maitohygieniavaatimukset	10
12. Jäädättämisvaatimukset	11
13. Neuvonnan saaminen	11
14. Tukkujen laitosluvat	12
15. Juustojen säilyttäminen lämpimänä	13
16. Näytteenottotulosten hyödyntäminen	13
17. Ravintoloiden ja teollisuuden vaatimusten erottaminen	14
18. Terveys- ja työhöntulotarkastukset	14
19. Luomumerkinnot	15
20. Tukien hakemiseen liittyvät vaatimukset	15
21. Oivaan liittyvät ongelmat	16
22. Katukeittiö- ja pop up -toiminta	16
23. Tilavaatimukset ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa	17
24. Vesipisteet	18
25. Suojavaatteiden käyttö	18
26. Peratun kalan vastaanottaminen ravintolaan	19
27. Sulavan jään lämpötila	19
28. Keitettyjen rapujen kuljetuslämpötila	20

29.	Laitoksen toimintojen ajallinen erottaminen	20
30.	Tuotannaikaiset lämpötilavaatimukset	20
31.	Puulavojen käyttö leikkaamoon saakka	21
32.	Keitettyjen rapujen säilytyslämpötila	21
33.	Kalan pyyntipäivävaatimus	21
34.	Rehukirjanpito	22
35.	Pienteurastamoille sallitut tuotantomäärät	22
36.	Eläinlääkekirjanpito	23
37.	Suoramyntimäärät	23
38.	Siipikarjanlihan toimittaminen vähittäismyyntiin	24
39.	Vähittäiskaupalta vaaditut asiat	24
40.	Säilyvyysmerkinnät	25
41.	Kaupasta ostetun lihan palvaus laitoksessa	25
42.	Kaksikielisyys ja pakkausmerkinnät verkkokaupassa	26
43.	Tietojen ilmoittaminen pakkaamattomista elintarvikkeista	26
44.	Vastuun jakautuminen elintarviketiedoista	27
45.	Pakkausmerkintävaatimusten valvonnan vaihtelu	27
46.	Pakkausmerkintävaatimusten hankaluus	28
47.	Sivutuotteiden kaupallisten asiakirjojen sisältö	28
48.	Riistanlihan toimittaminen suoraan kauppaan	29
49.	Luonnonvaraisen kauriin ja peuran lihantarkastus	30
50.	Metsästäjän hygieniakoulutus	31

Saatteeksi

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

Toimijoiden esille tuomat ongelmat kirjattiin ylös sellaisina kuin toimijat ne esittivät. Ongelmat analysoitiin ja selvitettiin, mistä niissä pohjimmiltaan oli kyse. Sen jälkeen suunniteltiin jatkotoimenpiteet ongelmien ratkaisemiseksi. Jatkotoimenpiteiden valinnassa huomioon otettavat seikat kuvattiin.

Tätä yhteenvetoa on päivitetty byrokratian purkutoimenpiteiden edetessä. Toimenpiteiden toteutusta on seurattu siihen saakka, kunnes toimenpiteet on voitu todeta tehdyiksi ja ongelmakohdat käsitellyiksi.

MMM:ssä ja Evirassa on toteutettu muitakin toimenpiteitä byrokratian purkamiseksi. Osa näistä toimenpiteistä on lisätty tähän yhteenvetoon, 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.

Byrokratian purkamisen ensimmäinen vaihe on nyt saatu päätökseen. Tätä yhteenvetoa ei enää päivitetä. Byrokratian purkaminen kuitenkin jatkuu edelleen, osana elintarvikelain kokonaisuudistusta ja sen rinnalla tehtävää kansallisen elintarvikehygienialainsäädännön uudistamista.

Yleisiä havaintoja

Tutustumiskäyntien perusteella todettiin, että osaan toimijoiden havaitsemista ongelmista liittyy liiallista byrokratiaa tai ongelma paljastaa syvemmän lainsäädännöllisen tai ohjauksellisen syyn, joka tuottaa tahattomasti liiallista byrokratiaa. Toisinaan kyse on ollut väärinkäsityksestä, jota ei ole tarkemmin selvitetty. Joskus toimijoiden tarpeettomiksi kokemat vaatimukset ovat perustuneet toiminnan tapauskohtaisiin erityispiirteisiin. Viranomaisvalvonnan taholta tulevia vaatimuksia ei aina ole mielletty lainsäädäntöperusteisiksi, vaan niitä on pidetty valvojasta johtuvina. Toimijat ovat kuitenkin yleensä luottaneet viranomaisen asiantuntemukseen. Toimijat voisivat kuitenkin enemmän käyttää hyväksi mahdollisuuttaan ehdottaa myös omia ratkaisukeinojaan lainsäädännön vaatimusten täyttämiseksi.

Käytetyt jatkotoimenpidevaihtoehdot

1. MMM on muuttanut kansallista lainsäädäntöä.
2. Suomi on pyrkinyt vaikuttamaan EU-lainsäädännön muuttamiseen.
3. Evira on ohjeistanut/kouluttanut/tiedottanut.
4. Mahdollisuutta tai tarvetta muutokseen ei ole ollut. Syy tähän on perusteltu.
5. Muu toimenpide: toimenpide, vastuutaho ja määräaika.

Ongelmien ja jatkotoimenpiteiden tiivistelmät

1. Oiva-järjestelmässä julkaistavan valvonnan ja muun valvonnan päällekkäisyys

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

Toimenpide: (päivitetty 9.2.2017)

Evira on selvittänyt päällekkäisyydet ja selkeyttänyt toimintaohjeet vuoden 2016 aikana. ATP:n osalta Evira valvoo ja tarkastaa ainoastaan kausitarkastusasemia. Vientivalvontaa tehdään sellaisiin elintarvikehuoneistoihin, jotka vievät elintarvikkeita sellaisiin maihin, jotka edellyttävät erillistä vientivalvontaa. Tällöin yleensä vaatimukset ovat joiltain osin tiukempia tai erilaisia kuin mitä kansalliset/EU-vaatimukset. Näiden asioiden valvontaa ei siis voi korvata täysin ”tavallisella” elintarvikevalvonnalla. Vientivalvonnassa on kuitenkin vuonna 2016 kehitetty valvontalomakkeita, toimintamalleja ja sähköisiä järjestelmiä siten, että viennin erityisvaatimusten valvontaa voitaisiin tehdä enimmäkseen erillisten vientitarkastusten sijaan säännöllisen Oiva-elintarvikevalvonnan yhteydessä. Tätä on tarkoitus ottaa käyttöön pikkuhiljaa nyt 2017 eteenpäin, pois lukien USA-vientilaitokset, joiden kohdalla joudutaan käytännössä toimimaan vielä pitkälti vanhalla tavalla valvonnan erilaisista lähtökohdista johtuen.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

2. 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	

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitetty 18.7.2017)

MMM:n internet-sivuille on perustettu 14.12.2015 Uutta lainsäädäntöä -sivu:

- <http://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/uutta-lainsaadantoa>
- Tästä internet-sivusta voi tilata itselleen RSS-syötteen klikkaamalla kyseisellä internet-sivulla olevaa aaltoja kuvaavaa symbolia, jolloin uutta lainsäädäntöä sivulle tulleet lainsäädäntöpäivitykset ilmestyvät automaattisesti tilaajan oman internet-selaimen Suosikit-palkkiin.

Uutta lainsäädäntöä -sivusta tulleen hyvän palautteen johdosta MMM:n internet-sivuille on perustettu myös Uutta EU-lainsäädäntöä -sivu: <http://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/uutta-eu-lainsaadantoa>

Lisäksi MMM:n lainsäädäntösivuille on lisätty kansallisista elintarvikehygieniasäätöksistä päivitetty (konsolidoidut) versiot.

MMM:n Lainsäädäntöä-sivulle on lisätty taulukko kansallisista joustoista EU-lainsäädännöstä:

- <http://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto>
- Taulukossa on lueteltu 1. kansalliset säännöt EU-lainsäädännön ulkopuolelle jätetyistä asioista, 2. kansalliset mukautukset EU-lainsäädännön liitteiden vaatimuksista ja 3. perinteisiä tuotteita koskevat mukautukset.

Linkit Eviran internetsivuille, joissa elintarvikelainsäädännön joustoista:

- <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/lainsaadanto/elintarvikelainsaadannon-joustavuus/joustavuus-kaytannossa/>

Linkit Eviran norminpurkumuistioon ja joustavuusliitteeseen:

- <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/esittely/toiminnan+suunnittelu+ja+seuranta/eviran+toimenpiteet+saantelyn+ja+hallinnollisen+taakan+keventamiseksi/>

Elintarvikeeturvallisuusvirasto Eviran toimenpiteet säätelyn ja hallinnollisen taakan keventämiseksi sekä hallinnon toiminnan tehostamiseksi toimialallaan:

- https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/esittely/toiminnan-suunnittelu-ja-seuranta/eviran_toimenpiteet_normien_purkamiseksi_ja_hallinnon_tehostamiseksi_7620_0004_2015_01_12_2015.pdf

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

3. 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 9.2.2017)

Evira muistutti valvojia ympäristöterveysvalvonnan koulutuspäivillä Kotkassa 17.-18.5.2016 lämpömittarien oikeanlaisesta käytöstä ja ottaa aiheen esille myös seuraavilla aluehallintovirastojen ja terveysvalvonnan johtajien neuvottelupäivillä. Asia on käsitelty Kotkan koulutuspäivillä ja siitä on jaettu aineistoa.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

4. 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 25.1.2017)

Suomi vaikuttaa EU:n hygienia-asetusten valmistelussa. MMM karsii byrokratiaa ja lisää helpotuksia keväällä 2016 valmistelluissa ja valmisteilla olevissa asetusmuutoksissa. Elintarvikelain kokonaisuudistus käynnistyy huhtikuun lopussa ja toukokuun alussa 2016 järjestettävillä neljällä kuulemistilaisuudella. MMM on 25.1.2017 mennessä valmistellut toistakymmentä elintarvikesektorin muutosasetusta, joissa on purettu byrokratiaa ja lisätty joustavuutta moninaisilla lievennyksillä. Uusia byrokratianpurkumuutoksia on lisäksi valmisteilla. Muutosasetukset ovat luettavissa MMM:n internetsivuilla kohdassa Uutta lainsäädäntöä: <http://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/uutta-lainsaadantoa>. Evira painottaa valvonnan johtavina periaatteina kaikilla toimialansa sektoreilla valvonnan riskiperusteisuutta, tehokkuutta ja yhtenäisyyttä koko maassa. Näihin tavoitteisiin pyritään mm. valvonnan tulosten julkistamista koskevassa Oiva-järjestelmässä, joka on otettu käyttöön vuonna 2014 ja jossa on saavutettu hyviä tuloksia ja vastetta asetetuille tavoitteille. Riskiperusteisessa valvonnassa toimenpiteitä ja valvontaa kohdistetaan sinne, missä riskit elintarvikeketjun turvallisuudelle ovat suurimmat, ja vähennetään siellä, missä toiminta täyttää turvallisuuden ja lainsäädännön vaatimukset, mikä tarkoittaa käytännössä mm. tarkastustiheyden alentamista, mikä puolestaan alentaa valvonnan kustannuksia toimijalle. Riskiperusteisuuteen liittyy olennaisena myös toimijan vastuu ja omavalvonta toiminnan vaatimusten noudattamiseksi.

Asia huomioidaan elintarvikelain kokonaisuudistuksen yhteydessä ja on tämän hankkeen osalta loppuun käsitelty.

5. 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 pitä olla kaikille toimijoille samanlaisia
- toimijoille asetettavissa vaatimuksissa olevat eroavaisuudet eivät suoraan tarkoita sitä, että vaatimukset olisivat epäoikeudenmukaisia
- toimijalla on oikeus valittaa, jos hän kokee tulleen kohdelluksi epäoikeudenmukaisesti (päivitys 25.4.2016)

- valvojan on osattava perustella vaatimukset ja valvontatoimet (päivitys 25.4.2016)

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 25.4.2016)

MMM ja Evira: Kaikille elintarvikealan toimijoille yhteinen vaatimus on, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja että kuluttajia ei johdeta harhaan. Yksityiskohtaiset vaatimukset voivat vaihdella tapauskohtaisesti silloin, kun lainsäädäntö antaa siihen mahdollisuuden.

Valvonnan tulee olla yhdenmukaista ja tasapuolista mutta samalla valvonnan tulee ottaa huomioon lainsäädännön asettamat vaatimukset ja lainsäädännössä annettu joustovara.

MMM ja Evira huomioivat nämä perusteet lainsäädännössä, valvontaohjeissa ja koulutuksessa. Kun lainsäädännön mahdollistama vaihtelu yksityiskohtaisissa vaatimuksissa sallitaan, turhaa byrokratiaa on mahdollista purkaa.

Toimenpiteet on tehty ja asia on tämän hankkeen osalta loppuun käsitelty.

6. 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 9.2.2017)

MMM on korjannut epäselvyyttä aiheuttavia sanamuotoja kansallisesta lainsäädännöstä.

Evira on julkaissut ohjeita (Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta 16044/1, 1.6.2015 ja Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen 10503, 1. versio tuli voimaan 2.2.2015 ja 2. versio 1.1.2017) ja antanut koulutusta

valvontaviranomaisille riskiperusteisesta valvonnasta ja riskien arvioinnista. Lisäksi Evira on Oiva-valvontaohjeissa antanut yksityiskohtaisia ohjeita siitä, mihin asioihin valvojen tulisi kiinnittää huomiota arvioidessaan ja perustellessaan riskejä. Eviran ohjeiden valmistelussa on kuultu laajasti sekä valvontaviranomaisia että valvontakohteita.

Toimenpiteet on tehty ja asia on tämän hankkeen osalta loppuun käsitelty.

7. 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 kesykyyhkyjen 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 23.8.2017)

Metsästyslain (615/1993) muutos (504/2017) hyväksyttiin 10.7.2017. Metsästyslain uusi 41 b § ”*Edellytykset riistalintujen ja rauhoittamattomien lintujen poikkeusluvalla sekä tietyissä tilanteissa rauhoituksesta poikkeamiselle*” tulee voimaan 1.1.2018. Sen mukaan tiettyjen lintujen (varis, harakka, harmaalokki, merilokki, kesykyyhky, räkättirastas sekä poronhoitoalueella korppi) rauhoituksesta voidaan poiketa myös tekemällä siitä ilmoitus

Suomen riistakeskukselle. Suomen riistakeskus voi hyväksyä hakemuksesta ilmoitusmenettelyyn osallistumisen, jos turvattavan toiminnan luonteen ja laajuuden johdosta tarve poikkeamiselle on säännöllistä, poikkeamiselle ei ole muuta tyydyttävää ratkaisua eikä poikkeaminen vaaranna edellä mainittujen lintulajien suotuisan suojelutason säilyttämistä (*ilmoitusmenettely*). Ilmoitusmenettely on sallittu elintarvikealan toimijoista elintarvikelain (23/2006) mukaisesti hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa, yli 1 hehtaarin suuruisilla marja- ja vihannesviljelmillä, kalanviljelylaitoksilla ja tuotantoeläinsuojien yhteydessä. Toimijoilla on raportointivelvoite Suomen riistakeskukselle pyydytyistä linnuista.

Evira on tiedottanut PTY:tä 9.12.2015, että toimijat voivat hakea Suomen riistakeskukselta poikkeuslupaa jopa viideksi vuodeksi kerrallaan.

Päivittäistavarakauppa ry, joka edustaa pt-kaupan keskusliikkeitä ja myymäläverkostoa, on esitellyt luonnonsuojelulain alaisten lintulajien ongelmaa ympäristöministeriölle ja Varsinais-Suomen ELY -keskukselle mm. 11.1.2017 tapahtuneella tutustumiskäynnillä kaupan varastossa.

Toimenpiteet on tehty ja asia on tämän hankkeen osalta loppuun käsitelty.

8. Ensisaapumisvalvonta

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

Toimenpide: MMM muuttaa ESP-valvontaa elintarvikelain kokonaisuudistuksen yhteydessä 2016-2019. 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 23.5.2016)

Elintarvikelain kokonaisuudistus käynnistyi huhtikuun lopussa ja toukokuun alussa 2016 järjestettävillä neljällä kuulemistilaisuudella. ESP-valvonnan muutokset perustuvat lainsäädännön muutoksiin. Nykyisen kaltaiselle erilliselle ensisaapumispaikkavalvonnalle ei enää nähdä tarvetta ja on erittäin todennäköistä, että elintarvikelain kokonaisuudistuksessa ensisaapumispaikkavalvonta tullaan sulauttamaan osaksi muuta riskiperusteista valvontaa. Esp-toimintaan liittyvää raportointivelvoitetta on myös tarkoitus keventää.

Maakuntauudistuksen myötä valvonta siirtyy kunnilta maakunnille.

Ensisaapumispaikkavalvonta-termi ehdotetaan poistettavaksi elintarvikelaista jo maakuntauudistukseen liittyvässä elintarvikelain muutoksessa.

Asia huomioidaan elintarvikelain uudistuksen yhteydessä ja on tämän hankkeen osalta loppuun käsitelty.

9. 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, pakkaamosta ei tarvitse ottaa salmonellanäytteitä, huomioiden kuitenkin siirtymäajan ja tilanteen, jossa tilanäytteistä löytyy salmonellaa.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 12.9.2017)

Eviran ohje on päivitettävänä ja muutos on mukana päivityksessä.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty. Ohjeen päivityksen julkaiseminen jää Eviran tehtäväksi.

10. Laatu järjestelmien huomioiminen

Koettu ongelma: Laatu järjestelmiä ei hyödynnetä riittävästi viranomaisvalvonnassa. Valvontatiheyttä ei alenneta vaikka asiat ovat kunnossa. Laitoksen näkemyksen mukaan laatu järjestelmän pitäisi vaikuttaa suoraan viranomaisvalvontaa vähentävästi.

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

Laatu järjestelmien käyttöä pilotoidaan sitä ennen vuonna 2017 ja Evira neuvottelee yritysten kanssa laatu järjestelmistä ja selvittää pilotoinnin tarpeellisuutta ja sisältöä vuoden 2016 aikana ja huomioi tarvittaessa laatu järjestelmät elintarvike yritysten riskiluokituksessa 2017 alkaen.

Asia huomioidaan elintarvikelain uudistuksen yhteydessä ja on tämän hankkeen osalta loppuun käsitelty.

11. 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 yhteenedossa.)

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 lausunnolle 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 12.9.2017)

Eviran riskiluokitusohjeistus alkutuotannon valvonnasta on ollut lausunnolla ja se julkaistaan syksyllä 2017 yhdessä muiden alkutuotannon elintarvikevalvontaa koskevien ohjeiden kanssa. Ohjeista laaditaan koulutus paketti verkkoon. Pastöroitavaksi maitoa toimittavien maitotilojen tarkastustiheys suositusta harvennetaan entisestä, joka oli tarkastus kolmen vuoden välein. Uusi suositus on tarkastus viiden vuoden välein. Eviran maitohygieniakoulutuspäivä järjestettiin 13.5.2016. MMM:n alkutuotantoasetuksen (1368/2011) muutos (84/2017) tuli voimaan 6.2.2017. Asetusmuutos selkeytti kirjaamista koskevia vaatimuksia, mahdollisti kirjanpidon säilyttämisen muuallakin kuin alkutuotantopaikalla ja vähensi automaattilypsyyn liittyviä kirjaamisvaatimuksia.

Asetusmuutoksella myös helpotettiin uusien teknologioiden ja rakennusjärjestelyjen käyttöönottoa maidontuotantotiloilla ja mahdollistettiin moderni maidon käsittely. Täydentävistä ehdoista annettu valtioneuvoston asetus 7/2015 on muutettu vastaavasti (108/2017, voimaan 21.2.2017). MMM:ssä on tarkoitus elintarvikelain kokonaisuudistuksen rinnalla uudistaa edelleen kansallisia hygienia-asetuksia.

Tällä erää toimenpiteet on tehty ja asia on tämän hankkeen osalta loppuun käsitelty.

Asia huomioidaan myös elintarvikelain uudistuksen yhteydessä.

12. 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 31.1.2017)

Elintarvikkeiden jäädymäminen on jo ollut lainsäädännön mukaan sallittua. Pakastaminen ja jäädymäminen ovat eri asioita ja niitä koskevat eri vaatimukset. Eviran ohje

”Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädymäminen elintarvikehuoneistoissa” (16049/1)

valmistui 20.4.2016 ja selkeyttää asiaa toimijoille ja valvojille. Evira on päivittänyt

elintarviketieto-oppaan (17068/1) vastaavasti <https://www.evira.fi/tietoa->

[evirasta/julkaisut/elintarvikkeet/opaat/elintarviketieto-opas-elintarvikevalvojille-ja-](https://www.evira.fi/tietoa-)

[elintarvikealan-toimijoille/](https://www.evira.fi/tietoa-)

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

13. 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.

Toimenpiteiden tilanne: (päivitys 18.9.2017)

Elintarvikelain uudistuksessa huomioidaan neuvonnan antamisen velvoitteet. Elintarvikelain

kokonaisuudistus käynnistyy huhtikuun lopussa ja toukokuun alussa 2016 järjestettävillä

neljällä kuulemistilaisuudella. MMM on myöntänyt Eviralle rahoituksen pk-toimijoiden

neuvontahankkeeseen vuosille 2016-2017, mukaan lukien neuvonta liittyen viennin edistämiseen.

Evira on vahvistanut perinteisten valvontakäyntien, tarkastusten ja valvontaohjeiden sijaan muita ohjauskeinoja elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi. Näitä keinoja ovat viranomaisten ja toimijoiden käytännönläheinen ohjeistus, muistilistat, oppaat ja käsikirjat sekä koulutus, neuvonta ja viestintä. Tärkeää tiedonkulussa on viranomaisten ja toimijoiden yhteistyö ja yhdessä tekeminen. Toimintaa ja prosesseja suunnitellaan, tehdään ja säännöksiä käydään läpi yhdessä toimijoiden kanssa.

Hyviä viimeaikaisia esimerkkejä tästä osallistavasta työn tekemisen ja tiedonvälityksen tavasta ovat MMM:n ja Eviran tehtäväalueellaan järjestämät elintarvikeketjun viranomaisten, sidosryhmien, toimijoiden ja asiakkaiden keskinäiset koulutus- ja keskustelutilaisuudet, työpajat, strategia- ja tulevaisuusverstaat, maataloustukiin liittyvät täydentävien ehtojen ”lukukinkerit” yms.

Vahvistaakseen viranomaisten ja toimijoiden välistä yhteistyötä sekä muokatakseen valvontakulttuuria perinteisestä valvontatyöstä asiakasohjautuvampaan suuntaa Evira on lisäksi käynnistänyt toimintatapansa uudistamisen ”Valvojasta valmentajaksi” -ajattelutavan mukaiseksi

(http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/esittely/toiminnan_suunnittelu_ja_seuranta/vlvojasta-valmentajaksi.pdf). Tarkoituksena on omaksua koko elintarvikeketjun valvonnassa tulevaisuuden tarpeita vastaava työnteon tapa, jossa elintarviketurvallisuuden ja elinkeinon kilpailukyvyyn tavoitteisiin edetään entistä painokkaammin yhdessä asiakkaiden kanssa.

Eviran on ottanut toiminnassaan käyttöön myös ns. Lean-työtavan, jossa toimintaa tehostetaan ja yksinkertaistetaan asiakkaan saaman hyödyn, palvelun ja asiakkaan kokeman asiakasarvon parantamiseksi, prosessien sujuvoittamiseksi ja virheiden ennaltaehkäisemiseksi.

Toimenpiteet on tehty ja asia on tämän hankkeen osalta loppuun käsitelty.

14. 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: (päivitys 25.4.2016)

Ei mahdollisuutta muutokseen tukkujen laitoshyväksynnän osalta.

Jos tukussa varastoidaan eläimistä saatavia elintarvikkeita, se on hyväksyttävä varastolaitokseksi. Jos laitoksessa ei ainoastaan varastoida vaan myös käsitellään tuotteita, käsittelytoiminnot on hyväksyttävä komission ohjeistuksen mukaisin toimintaluokkien mukaisesti, joten erillisistä hyväksymisistä ei voida luopua.

Vaikka noutotukun myymäläosa olisikin toimintatavaltaan vähittäismyyntiä, asetuksen (EY) N:o 853/2004 (artikla 1 kohta 5) mukaan vähittäismyynti on hyväksyttävä laitokseksi, jos se toimittaa muita kuin vähäisiä määriä eläimistä saatavia elintarvikkeita toiseen vähittäisliikkeeseen. Vähäriskisessä asetuksessa (1258/2011) on säädetty em. pienistä määristä, jotka vähittäisliike voi toimittaa toiseen vähittäisliikkeeseen ilman, että se on hyväksyttävä laitokseksi

Jos kunnan valvontaviranomainen on rekisteröinyt noutotukun myyntitilat ilmoitetuksi elintarvikehuoneistoksi, on mahdollista käyttää hyväksi vähäriskisen asetuksen poikkeusta. Tällöin tästä huoneistosta ei kuitenkaan voi toimittaa tuotteita laitoksiin.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

15. 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 lisäämään 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 12.9.2017)

Eviran Oiva-järjestelmän ohjetta 6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet sekä ilmoitettujen huoneistojen elintarvikehygieniasta annettua ohjetta 16025 on korjattu juustojen osalta ja Evira on ottanut asian esille ympäristöterveysvalvonnan koulutuspäivillä Kotkassa 17.-18.5.2016.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

16. 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: (päivitetty 24.5.2017)

Evira ohjeistaa asiasta mikrobikriteeriasetusta koskevassa ohjeessa. Pääsääntöisesti näytteet otetaan tuotteen valmistuspaikasta. Satunnaisnäytteitä voidaan ottaa, jos on syytä epäillä tuotteen laatua tai omavalvonnan todentamiseen taikka patogeeniprojektien puitteissa. Ohjeistetaan, että aiemmin ketjussa otettujen näytteiden tutkimustodistukset otetaan huomioon. Erityistä näytteenottokoulutusta 2016 asiaan liittyen ei ollut. Loppuvuodesta 2015 oli NMKL:n näytteenottokoulutus, jossa Eviralla oli luento näytteiden ottamisesta ja mikrobiologisten tulosten tulkinnasta sekä viranomaisnäytteenotosta yleisellä tasolla. Ympäristöterveysvalvonnan koulutuspäivillä Kotkassa 17.-18.5.2016 asiaa on käsitelty mikrobikriteeriluennolla.

Eviran mikrobikriteeriasetusta koskevat ohjeet olivat lausunnolla 13.3. - 12.5.2017.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 12.9.2017)

Mikrobikriteeriohjeen päivitys on vielä työn alla, ohjetta ei ole vielä julkaistu.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty. Ohjeen päivityksen julkaiseminen jää Eviran tehtäväksi.

17. 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 18.7.2017)

Evira järjesti vuoden 2016 aikana kaksi Oiva-peruskoulutusta elintarvikevalvontaviranomaisille, jossa on käsitelty allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erilläänpitoa ja ristikontaminaation tarkastamista ja arviointia (Oiva-ohje 10.1.) esimerkein. Ruotsinkielinen koulutus järjestettiin maaliskuussa 2017. Kunnallisen elintarvikevalvonnan arviointi- ja ohjauskäynneillä on usealla kohdekäynnillä tarkastettu allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erilläänpitoa ja ristikontaminaation estoa. Käynneillä on mm. arvioitu tarkastajan työskentelyä ja annettu siitä palautetta. Aluehallintovirastot ovat toteuttaneet käynnit ja Evirasta on osallistuttu asiantuntijan roolissa. Eviralla on kattava ajan tasalla oleva sivusto ruoka-allergeeneista (<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/>).

Evira katsoo, että Oiva-ohjetta 10.1. ei ole perusteltua muuttaa tarjoilupaikkojen osalta. Ohjeessa on jo nyt rajatut vaatimukset tarjoilupaikoille kuin valmistaville yrityksille. Keliakian ainoa hoito on gluteeniton ruokavalio, josta ei voi poiketa ilman vakavia terveydellisiä seurauksia. On erittäin tärkeää, että keliakikko voi luottaa saamiinsa elintarviketietoihin, esim. että gluteenittomaksi ilmoitettu ruoka todellakin on gluteenitonta eikä esim. vehnällä ruoanvalmistuksen aikana kontaminoitunutta. Alustavasti suunnitteilla on yhteispohjoismainen gluteenittomia elintarvikkeita ja aterioita koskeva valvontatutkimus, joka toteutettaisiin vuonna 2018.

Toiminnan aikainen sotku: Oiva-ohjeisiin kuuluvassa puhtaanapito-ohjeessa todetaan selvästi, että päivän työstä johtuvaa sotkua ei huomioida arvioinnissa. Kunnallisen elintarvikevalvonnan arviointi- ja ohjauskäynneillä on arvioitu tarkastajien toimintaa tähän liittyen eikä tällaista virhettä ole tullut näillä arviointikäynneillä esiin. Evira katsoo, että ei ole tarvetta päivittää puhtaanapito-ohjetta.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty

18. Terveys- ja työhöntulotarkastukset

Koettu ongelma: Työntekijöiden salmonellavalvonta, työhöntulo- 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 12.9.2017)

Evira on laatinut yhteistyössä MMM:n ja THL:n kanssa taulukon siitä, mikä katsotaan pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyksi elintarvikehuoneistossa ja siihen perustuen milloin työntekijältä vaaditaan hygieniasaamistodistus, terveydentilan selvitys ja suojavaatetus. Taulukko löytyy Eviran internetsivulta osoitteesta <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikehuoneistot+/pakkaamattoman+helposti+pilaantuvan+elintarvikkeen+kasittely/>. Asia on esitetty taulukossa käytännön esimerkkien avulla.

Elintarvikehuoneisto-ohje on päivitetty. Aikaisempaa ohjeistusta on poistettu ja kirjoitettu viittaus siihen, että THL on laatimassa asiasta ohjetta ja että asiaa käsitellään tarkemmin ko. ohjeessa sen jälkeen, kun THL:n tarkempi ohjeistus on valmistunut. Ohjetta ei ole vielä julkaistu.

Uusi tartuntatautilaki (1227/2016) astui voimaan 21.12.2016. Terveydentilan selvitysvaatus on poistettu Eviran, THL:n ja MMM:n laatimasta taulukosta ”Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelystä”, koska uudessa tartuntatautilaissa elintarvikkeen määrittely on muuttunut kuumentamattomana tarjoiltaviin elintarvikkeisiin. Taulukko on päivitetty 14.6.2017.

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikehuoneistot+/pakkaamattoman+helposti+pilaantuvan+elintarvikkeen+kasittely/> Edellä mainittu internetsivu on päivitetty poistamalla sivulta asiaan liittyvät tekstit.

Oiva-ohje 4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta (IEH) on päivitetty. Ohjeeseen on lisätty seuraava teksti: HUOM! Terveydentilan seurantaan liittyvä lainsäädäntö on uusiutunut Tartuntatautilain osalta. Ohje päivitetään, kun on saatu tarkempi ohjeistus Terveyden ja hyvinvoinnin laitokselta (THL). Ennen kuin THL:n uudet ohjeet on julkaistu, Oiva-tarkastuksissa rivin 4.4. tarkastuksia suositellaan siirrettäväksi myöhempään, jos mahdollista.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty. Ohjeen päivityksen julkaiseminen jää Eviran tehtäväksi.

19. Luomumerkinät

Koettu ongelma: Luomuelintarvikkeiden irtotuotteiden, kuten hedelmien, myynissä 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.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

20. 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 - 2018, voidaanko elintarvikelakia muuttamalla helpottaa tukien hakemiseen liittyvien eri lainsäädännöstä tulevien vaatimusten huomioon ottamista elintarvikealan laitoksen hyväksymisprosessissa.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 25.4.2016)

Elintarvikelain kokonaisuudistus käynnistyi huhtikuun lopussa ja toukokuun alussa 2016 järjestettävillä neljällä kuulemistilaisuudella.

Asia huomioidaan elintarvikelain uudistuksen yhteydessä ja on tämän hankkeen osalta loppuun käsitelty.

21. 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.

Toimenpiteet on tehty ja asia on tämän hankkeen osalta loppuun käsitelty. Ohjeen päivityksen julkaiseminen jää Eviran tehtäväksi.

22. 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 9.2.2017)

Elintarvikelain 13 § (8.4.2011/352) mukaan elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus elintarvikehuoneistosta. Ilmoitusta ei kuitenkaan tarvitse tehdä silloin, kun toimintaan liittyvät riskit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä ja, kun samanaikaisesti elintarvikealan toiminta tapahtuu joko samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta, tai toimija on yksityinen henkilö, tai toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena. Elintarvikelainsäädäntö mahdollistaa kuitenkin elintarvikealan toimijoille ulkomyyntitoiminnan, joskin siitä pitäisi tehdä elintarvikehuoneiston muutosilmoitus, jos asiaa ei ole alun perin huomioitu alkuperäisessä ilmoituksessa. Ulkomyyntitoiminnan katsotaan olevan olennainen muutos, koska ulkomyyntitarjoiluun liittyy lisääntyneitä riskejä, mitkä tulee huomioida myös omavalvontasuunnitelmassa.

Evira ohjeistaa asiaa selkeämmin valvontayksiköille. Käytännössä ravintoloitsija voi tehdä muutossilmoituksen, jossa lisää ulkomyyntin toimintaansa ja päivittää omavalvontasuunnitelman tältä osin. Tällöin

- ulkomyynti merkitään kuntajärjestelmään toissijaisena toimintona
- toimija voi osallistua kuinka moneen ja kuinka pitkään kestävään ulkomyyntitapahtumaan tahansa vuodessa rajoituksetta
- jos toimii saman valvontayksikön alueella, mihin on elintarvikehuoneistoilmoituksen tehnyt, ei tarvitse tiedottaa kuntaa ulkomyyntistä
- jos toimii eri valvontayksikön alueella, mihin on elintarvikehuoneistoilmoituksen tehnyt, ulkomyyntistä tulee tiedottaa (ei ilmoittaa) 4 päivää ennen toiminnan aloittamista
- toimijan ruokavalikoiman ei tarvitse olla vähäriskistä vaan valikoima voi olla laajempaa, koska kyseessä elintarvikealan toimijoiden harjoittama toiminta, jossa elintarvikkeiden esikäsittely ja ehkäpä koko valmistus alusta loppuun tapahtuu jo ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, eikä esim. kotona
- toimijan on noudatettava elintarvikelainsäädännön vaatimuksia (ja ohjeita eli suosituksia)
- vaatimukset määräytyvät toiminnan mukaan

Pop up -toimijan ruokavalikoima rajoittuu vähäriskiseen. Eviran internetsivuilla oleva teksti (<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikealan-toiminta/pop-up--ravintolatoiminta/>), jonka mukaan toimijan on oltava yksityinen henkilö, tarkoittaa sitä, että yritys ei voi harjoittaa elintarvikkeiden ulkomyyntiä ilman elintarvikehuoneistoilmoituksen tekemistä.

Lupahakemusten yhdistämisen ratkaisua tulisi tarkastella maakuntaudistuksen yhteydessä. **Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.**

23. Tilavaatimukset ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa

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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 12.9.2017)

MMM:n asetusta ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) on muutettu asetuksella (291/2017). Rakenteellisia vaatimuksia on yksinkertaistettu, toimintojen ajallisen erottamisen mahdollisuus tuodaan paremmin esiin, eikä

siivousvälineille enää vaadita erillistä tilaa. Muutos tuli voimaan 1.6.2017. Ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen hygieniaohjeeseen 16025 on päivitetty siivousvälineiloihin liittyvä teksti, uusinta ohjeversiota ei ole vielä julkaistu. Ko. ohjeessa on ollut jo aiemmin 15 §:n kohdalla jousto vesipisteistä, jos kyseessä on vanha kiinteistö. Internet-sivuille on päivitetty tekstiä kohtaan ”Puhdistusvälineet” ja Pk-hankkeen ohjeissa on huomioitu, että erillistä siivousvälineitä ei tarvitse olla, mutta siivousvälineet tulee säilyttää niin, että elintarvikehygienia ei vaarannu.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty. Ohjeen päivityksen julkaiseminen jää Eviran tehtäväksi.

24. 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 hygienia on hallinnassa.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä:

Lainsäädännössä ei todettu muutostarpeita vaan se antaa jo tarvittavat joustomahdollisuudet. Eviran ohje 16025/4 ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta ohjeistaa vesipisteistä seuraavaa: Kun käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on käsienpesuun varattava toiminnan kannalta järkevään paikkaan sijoitettu käsienpesupiste. Toiminnassa saattaa olla tarvetta myös erilliselle elintarvikkeiden pesuun tarkoitetulle vesipisteelle sekä erilliselle astioiden ja välineiden pesuun tarkoitetulle paikalle.

Minimissään tarvitaan yksi vesipiste, josta tarvittaessa saadaan vesi yhteen tai kahteen altaaseen, toiminnan luonteesta ja laajuudesta riippuen. Toiminnassa voidaan käyttää mahdollisuutta ajallisesti erottaa toiminnat toisistaan. Varsinkin vanhoissa kiinteistöissä toiminnalliset ratkaisut voivat tuoda ratkaisun puuttuvien vesipisteiden ongelmaan.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

25. 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 12.9.2017)

MMM:n asetusta ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) on muutettu asetuksella (291/2017). Ilmoitetun elintarvikehuoneiston henkilökunnan suojavaatetusta koskevaa vaatimusta on yksinkertaistettu poistamalla yksityiskohtainen vaatimus suojavaatetuksesta (työpuku, päähine sekä jalkineet). Muutos tuli voimaan 1.6.2017. Ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen hygieniaohjeeseen 16025 on tehty muutokset, uusinta ohjeversiota ei ole vielä julkaistu. Oiva-ohjeeseen ja internet-sivuille on

tehty tarvittavat muutokset. Muutokset on tehty taulukkoon pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelystä.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty. Ohjeen päivityksen julkaiseminen jää Eviran tehtäväksi.

26. 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 hygienia-asetuksen (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. Vaihtoehtoiksi 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.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

27. 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 0-2 °C, 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 kuukautta.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 20.1.2017)

Sulavan jään lämpötilaa ei ole mahdollista määritellä numeerisella arvolla kansallisessa lainsäädännössä. Eviran ohjeiden tulkinta on linjassa komission kannan kanssa.

MMM:n elintarvikehuoneistoasetusta (1367/2011) on muutettu asetuksella (389/2016) 1.6.2016 alkaen. Tuoreiden tyhjiö- ja suojakaasupakattujen kalastustuotteiden säilytyslämpötilavaatimus on 0-3 astetta ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa kuten vähittäismyynnissä. Niiden aiempi lämpötilavaatimus oli lämpötila, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa. Vain tuoreiden pakattujen kalastustuotteiden säilytyslämpötilavaatimuksissa vähittäismyynnissä on kansallista liikkumavaraa, sillä

tuoreiden pakkaamattomien kalastustuotteiden säilytyslämpötilavaatimus vähittäismyynnissä tulee EU-lainsäädännöstä.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

28. 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 hygienia-asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jaksosta VIII: lämpötila, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa. Tätä vaatimusta ei voida muuttaa kansallisesti.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

29. 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 elintarviketurvallisuutta. 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 20.1.2017)

MMM:n laitosasetuksen (795/2014) muutos (444/2016) tuli voimaan 1.7.2016 alkaen. Muutoksen antaminen viivästyi johtuen laitosasetuksen muiden muutosten notifiointikäsitteystä EU:ssa.

Evira on tuonut ajallisen erottamisen mahdollisuutta esiin koulutuksessaan ja tiedotuksessaan.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

30. 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, koulutuksessaan ja tiedotuksessaan.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 12.9.2016)

Evira on tuonut mahdollisuutta esiin koulutuksessaan ja tiedotuksessaan. Asia on käsitelty Oiva-koulutuksissa 2.6.2016, 3.11.2016, 21.3.2017 ja 13.6.2017.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

31. 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 viranomais 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.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

32. 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 18.7.2017)

Ei toimenpiteitä tällä hetkellä, asiaa käsitellään elintarvikelain kokonaisuudistuksen rinnalla tehtävän kansallisen hygienialainsäädännön uusimisen yhteydessä

Evira osallistuu MMM:n lainsäädännön valmisteluun.

Asia huomioidaan elintarvikelain uudistuksen yhteydessä ja on tämän hankkeen osalta loppuun käsitelty.

33. Kalan pyyntipäivävaatimus

Koettu ongelma: Kalan pyyntipäivä: osa haluaa pitää, osa haluaa luopua. Voisiko pakollisuudesta päästä eroon? Voisiko pienille määrille 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 vapaaehtoisuuspohjalla, 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 28.12.2016)

MMM notifioi kansallisen tuoreen kalan pyynti-/nostopäivän ilmoittamista kuluttajalle koskevan asetusehdotuksen komissiolle ja muille jäsenvaltioille 5.4.2016 (2016/161/FIN). Ehdotuksen mukaan pyyntipäivän ilmoittamista koskevaa vaatimusta sovellettaisiin yhdenmukaisella tavalla sekä Suomessa pyydettyyn ja tuotettuun kalaan että Suomeen tuotuun kalaan. Komissio totesi vastauksessaan, että Suomen säädösehdotus on EU-lainsäädännön vastainen. Koska kalan pyyntipäivän ilmoittamista koskevaa vaatimusta ei voida soveltaa yhdenmukaisella tavalla kotimaiseen ja tuontikalaan, elintarvikehuoneistoasetuksen (MMM:n 1367/2011) 13 §:n 1 momentti muutettiin MMM:n asetuksella 879/2016 siten, että vaatimus pyyntipäivän ilmoittamisesta kuluttajalle poistettiin. Muutos tuli voimaan 1.11.2016. Lainsäädäntö ei enää edellytä ilmoittamaan pyyntipäivää vähittäismyyntipaikassa, mutta pyynti- tai nostopäivää koskevan tiedon täytyy kulkea kalastustuotteiden mukana toimitettavissa asiakirjoissa. Toimijoilla on siis mahdollisuus ilmoittaa pyyntipäivä vapaaehtoisesti ja tieto on myös saatavissa, jos kuluttaja sitä kysyy.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

34. 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 rehuosien 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) lohko-kohtaista ilmoitusta syötetyistä rehuista ei vaadita. Evira käy läpi rehuja koskevan ohjeistuksen 31.12.2016 mennessä.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 19.1.2017)

Evira on laatinut rehukirjanpito vaatimuksesta yhteenvedon yhteistyössä MMM:n kanssa, jossa selvennetään mm. edellä mainittuja asioita. Yhteenvedon perusteella on julkaistu jutut Maaseudun Tulevaisuus ja Landsbygdens Folk -lehdissä (keväällä 2016). Lisäksi Eviran nettisivuille on lisätty ohjeistusta rehukirjanpidosta, Täydentävien ehtojen tilaneuvojille kerrattiin rehukirjanpito vaatimukset koulutustilaisuudessa (toukokuu 2016). Lokakuussa 2016 valmistui myös viljelijöiden kirjanpito velvoitteita laajasti käsittelevä yhteenvedo (MAVI, EVIRA, TUKES).

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

35. 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 19.1.2017)

MMM:n laitosasetusta (795/2014) n muutettu asetuksella (444/2016) siten, että ns. punaisen lihan teurastamoiden enimmäisteurastusmääriä nostettiin 1 000 eläinyksiköstä vuodessa 5 000 eläinyksikköön. Asetus tuli voimaan 1.7.2016. Lisäksi laitosasetusta muutettiin asetuksella (1210/2016) siten, että siipikarjan ja kaniinien pienteurastamoiden enimmäisteurastusmäärää nostettiin (150 000 eläimestä 300 000 eläimeen). Asetus tuli voimaan 1.1.2017. MMM:n asetuksessa Elintarviketurvallisuusviraston maksullisista suoritteista (1425/2016) on otettu huomioon uudet enimmäisteurastusmäärät. Evira muuttaa valvonnan järjestämistapaansa, asiaa koskevaa ohjeistusta ja maksujärjestelmää MMM:n toteuttaman säädösmuutoksen toteutuessa.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 1.8.2017)

Maksujärjestelmää ja valvonnan järjestämistapaa muutettiin 1.7.2016 punaisen lihan teurastamojen ja 1.1.2017 siipikarjateurastamojen osalta.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

36. 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 kirjanpitovaatimuksia 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 26.1.2017)

MMM osallistuu tällä hetkellä EU:n eläinlääkeasetuksen työryhmiin ja valmistelukokouksiin. Tarpeettoman hallinnollisen taakan vähentäminen on asetuksen yksi päätavoite, ja siihen kaikki jäsenvaltiot ovat sitoutuneet. Elintarvikkeiden turvallisuudesta ei kuitenkaan tingitä. Aikataulu 2016-2017. Evira osallistuu MMM:n valmisteluun ja Eviran toimenpiteet seuraavat mahdollisia lainsäädäntömuutoksia. Eläinten karsinatiedolla on merkitystä eläinten lähtöhetkellä teurastamoon vietäessä.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

37. 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 31.1.2017)

Muutos tehty Vn asetusmuutoksella 164/2016 kananmunien ja muiden linnunmunien osalta. Julkaistut helpotukset: <http://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/uutta-lainsaadantoa>. Kasvien ja hunajan osalta muutokset tehty Vn asetusmuutoksella 23/2017, joka tuli voimaan 1.2.2017. Eviran toimenpiteet seuraavat MMM:n toimenpiteitä niiden toteuttamisen jälkeen. Evira on osallistunut MMM:n valmisteluun.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

38. 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 tietyn enimmäismäärän. Siipikarjanlihaa voisi siten luovuttaa suoraan kuluttajalle ja toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin yhteensä enintään 40 000 kg vuosittain. Muutos toteutetaan EU komissiolle tehdyn pakollisen ilmoituksen jälkeen, mikäli muutoksiin ei ole huomautettavaa.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 25.4.2016)

Muutos tehty VN asetusmuutoksella 164/2016. Julkaistut helpotukset:

<http://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/uutta-lainsaadantoa>. Eviran toimenpiteet seuraavat MMM:n toimenpiteitä niiden toteuttamisen jälkeen. Evira on osallistunut asetuksen valmisteluun

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

39. 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: 23.8.2017

Asia tulee huomioiduksi elintarvikelain kokonaisuudistuksessa.

Ks. myös kohta 44. Vastuun jakautuminen elintarviketiedoista: Asia on laitettu 20.4.2016 kysymys-vastaus -muodossa Eviranetin keskustelupalstalle. Oiva-arviointiohjeessa 13.1 Yleiset pakkausmerkinnät on ohjeistettu, että pakkausmerkintävalvontaa tehdään myymälöissä mm. silloin, kun ne valmistavat, pakkaavat tai myyvät itse tuomiaan (3.-maantuonti ja sisämarkkinakauppa) valmiiksi pakattuja elintarvikkeita. Oiva-

koulutuksissa on ohjeistettu, että esimerkiksi isojen keskusliikkeiden tuomien elintarvikkeiden pakkausmerkinnät valvotaan keskitetysti maahantuojaan varastoissa tai jakelukeskuksissa. Pakkaamattomista elintarvikkeista (irtomyynti ja palvelumyynti) annettavia tietoja valvotaan myymäläkohtaisesti.

Asia huomioidaan elintarvikelain uudistuksen yhteydessä ja on tämän hankkeen osalta loppuun käsitelty.

40. 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 25.4.2016)

Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011 kattaa elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä koskevan lainsäädännön. Viimeinen käyttöpäivä -merkintää tulee käyttää vain helposti pilaantuvissa tuotteissa, muissa tuotteissa toimijan tulee valita parasta ennen -päiväysmerkintä. Elintarviketietoasetuksen liitteessä X listatut elintarvikkeet eivät tarvitse päiväysmerkintää. Elintarviketietoasetusta käsitellään Euroopan komission pysyvän komitean elintarvikelakia käsittelevässä työryhmässä. Suomi osallistuu komitean työskentelyyn ja tukee liitteen X listan laajentamista sellaisilla elintarvikkeilla, joiden turvallisuus ei vaarannu pitkänkään säilytyksen aikana.

Evira osallistuu tarvittaessa MMM:n pyrkimykseen muuttaa EU:n lainsäädäntöä vähimmäissäilyvyysajan ilmoittamisvelvollisuudesta tiettyjen elintarvikkeiden osalta. Evira kannustaa teollisuutta käyttämään pääsääntöisesti parasta ennen -päiväystä ja vain silloin viimeinen käyttöpäivä -merkintää, kun tuote on mikrobiologisesti helposti pilaantuva. Evira otti asian esille Elintarvike ja Terveys-lehden 21.4.2016 järjestämässä Elintarviketeollisuus -koulutustilaisuudessa Helsingissä. Lisäksi Evira järjesti Helsingissä 16.9.2016 kokouksen parasta ennen -päiväystä ja viimeinen käyttöpäivä -merkinnöistä. Kokoukseen kutsuttiin mm. ETL:n, PTY:n, MARA:n ja Lihakeskusliiton edustajat.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

41. 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.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

42. Kaksikielisyys ja pakkausmerkinnät verkkokaupassa

Koettu ongelma: Verkkomarkkinoinnissa tulisi sallia yksikieliset tiedot. Kaksikielisyys aiheuttaa lisätaakkaa ja -kustannuksia. Pakkausmerkinnät verkkokaupassa, esimerkiksi 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 etämyynnissä annettavia pakollisia tietoja sekä pakollisten elintarviketietojen kielivaatimuksia. Kun etämyynnissä annettavia tietoja koskevien vaatimusten soveltamisesta on saatu enemmän kokemusta, arvioidaan mahdollinen tarve täsmentää Eviran ohjeistusta tai muuttaa kansallista lainsäädäntöä.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 25.4.2016)

Tässä vaiheessa ei toimenpiteitä. Kansallisessa asetuksessa säädetään elintarvikkeesta annettavista tiedoista (MMM 834/2014, 4§). Valmiiksi pakatun elintarvikkeen pakolliset pakkausmerkinnät on kaksikielisessä kunnassa myytäviin tai muuten luovutettaviin elintarvikkeisiin tehtävä ainakin suomen ja ruotsin kielellä. Muulloin sekä suomen että ruotsin kielen vaatimuksesta ei ole säädetty MMM pyysi oikeusministeriön lausuntoa etämyynnissä annettavien elintarviketietojen kielivaatimuksista. Saadun lausunnon (28.6.2017) mukaan etämyynnissä valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden pakollisten elintarviketietojen on oltava kuluttajan saatavilla suomeksi ja ruotsiksi ennen ostopäätöksen tekoa. Kun etämyynnissä annettavia tietoja koskevien vaatimusten soveltamisesta on saatu enemmän kokemusta, arvioidaan mahdollinen tarve täsmentää tai muuttaa kansallista lainsäädäntöä.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

43. Tietojen ilmoittaminen pakkaamattomista elintarvikkeista

Koettu ongelma: Pakkaamattomista elintarvikkeista kuluttajalle ilmoitettavat tiedot tulisi voida antaa suullisesti (mm. kalastustuotteiden tieteelliset nimet, pyydystyytit, 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 pyydystyyteistä ovat saatavissa henkilökunnalta. Tietojen on lisäksi oltava kirjallisessa tai sähköisessä muodossa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten saatavilla.

Elintarviketietoasetusta alettiin soveltaa 13.12.2014. Evira on laatinut elintarviketietooppaan helpottamaan elintarviketietojen antamista. Kun asetuksen soveltamisesta on saatu enemmän kokemusta, arvioidaan tarve täsmentää tai muuttaa Eviran ohjeistusta. Evira on täsmentänyt kalastus- ja vesiviljelytuotteiden Oiva-arviointiohjeistusta (nykyään kohta 13.5) määräaikaan mennessä. Ohjeen käyttöönotto oli 11.1.2016, minkä jälkeen ohjetta on myös muuten päivitetty.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

44. 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 maahantuojan 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 25.4.2016)

Asia on laitettu 20.4.2016 kysymys-vastaus -muodossa Eviranetin keskustelupalstalle.

Oiva-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 tuomien elintarvikkeiden pakkausmerkinnät valvotaan keskitetysti maahantuojan varastoissa tai jakelukeskuksissa. Pakkaamattomista elintarvikkeista (irtomyynti ja palvelumyynti) annettavia tietoja valvotaan myymäläkohtaisesti.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

45. 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 tunnustusmerkin ilmoittaminen pelkästään etiketissä olisi riittävää.

MMM muuttaa laitasetusta. Muutoksella poistetaan vaatimus ilmoittaa lihan, jauhelihan ja raakalihavalmisteiden alkuperämaa kaupallisessa asiakirjassa silloin, kun alkuperämaa on ilmoitettu pakkausmerkinnöissä. Muutos vähentää toimijoiden hallinnollista taakkaa.

Laitasetuksen 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 tunnustusmerkin 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 28.12.2016)

Alkuperämaan ilmoittamista koskeva MMM:n laitasetuksen (795/2014) muutos (MMMn 444/2016) tuli voimaan 1.7.2016. Evira on täsmentänyt Oiva-arviointiohjetta 15.3 Tarkastettavia asioita -kohdassa.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

46. 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. Vastaavan laajuisia uudistuksia pakkausmerkinnöissä ei ole tulossa. Elintarviketietoasetusta alettiin soveltaa 13.12.2014. Evira on antanut elintarviketietopoppan helpottamaan elintarviketietojen antamista. Kun asetuksen soveltamisesta on saatu enemmän kokemusta, arvioidaan tarve täsmentää tai muuttaa Eviran ohjeistusta.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

47. 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.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 18.9.2017)

Kaupoille on annettu joustoa siinä, että pääsääntöisesti kaupat eivät tarvitse kaupallista asiakirjaa vaan jälkikäteen toimitettu jäteraportti riittää. Tämä jousto on ollut kaupoilla käytössä alusta lähtien. Ohje on julkaistu ja löytyy Eviran internet-sivuilta.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

48. Riistanlihan toimittaminen suoraan kauppaan

Koettu ongelma: Riistanjalostus on vaikeutunut uusien lakien myötä, joka on vähentänyt asiakkaita ja liikevaihtoa huomattavasti, kun riistanliha menee suoraan kauppaan.

Hirvijahtipuolella lainsäädäntö on tiukentunut, mutta samassa yhteydessä sallittiin, että tarkastamatonta lihaa saa viedä kauppoihin, mikä on huononnut 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 laitosasetuksen 795/2014 muutosehdotuksen notifiokaation käsittelyaika päättyy aikaisintaan 1.2.2016, mutta se voi pidentyä toukokuun 2016 alkuun. Tarkoitus olisi sallia hirvenruhojen katkaisu ennen lihantarkastusta 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 laitosasetusta 795/2014 muutettaisiin siten, että riistan käsittelylaitoksessa voisi olla ajallisesti erotettuna myös metsästäjän omaan käyttöön tulevaa riistanlihaa, jolle ei tehtäisi lihantarkastusta. Tämä mahdollistaisi esimerkiksi hyvätasoisten lahtivajojen hyväksyttämisen riistan käsittelylaitoksiksi. Aikataulu riippuu notifiointista, muutokset tehtäisiin 30.9.2016 mennessä, mikäli notifiokaatiolle saataisiin hyväksyntä.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 23.1.2017)

MMM:n laitosasetusta (795/2014) muutettiin asetuksella (444/2016) 1.7.2016 alkaen.

Asetusmuutos viivästy pidentyneen notifiokaatiokäsittelyn vuoksi. Muutoksella mm. sallittiin hirvenruhojen katkaisu ennen lihantarkastusta. Mahdollisuus ei koske sellaisia riistan käsittelylaitoksia, joissa käsitellään vain luonnonvaraista riistaa, vaan sitä voivat hyödyntää esimerkiksi pien- ja poroteurastamot.

Sen sijaan MMM:n laitosasetusta (795/2014) ei voitu muuttaa siltä osin, että olisi sallittu riistan käsittelylaitoksessa ajallisesti erotettuna myös metsästäjän omaan käyttöön tulevan riistanlihan käsittely ilman kyseisen lihan tarkastusta. Syynä oli komission vastustus notifiokaatiokäsittelyssä. Evira huomioi lainsäädännön muutokset ohjeissaan, koulutuksessaan, tiedotuksessaan. Eviran ohje 16027 Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin on päivitetty (nyt versio 3). Päivitetty ohje tuli voimaan 5.10.2016 ja löytyy Eviran internet-sivuilta.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

49. Luonnonvaraisen kauriin ja peuran lihantarkastus

Koettu ongelma: Liian pitkä etäisyys riistan käsittelylaitokseen. Luonnonvaraisen kauriin ja peuran lihantarkastus 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 lihantarkastuksessa.

Aiempaan ns. lahtivajakäytäntöön luonnonvaraisen riistan lihantarkastuksessa 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 laitosasetuksen 795/2014 muutosehdotuksen notifiokaation käsittelyaika päättyy aikaisintaan 1.2.2016, mutta se voi pidentyä toukokuun 2016 alkuun. Tarkoitus olisi sallia hirvenruhojen katkaisu ennen lihantarkastusta 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 laitosasetusta 795/2014 muutettaisiin siten, että riistan

käsittelylaitoksessa voisi olla ajallisesti erotettuna myös metsästäjän omaan käyttöön tulevaa riistanlihaa, jolle ei tehtäisi lihantarkastusta. Tämä mahdollistaisi esimerkiksi hyvätasoisten lahtivajojen hyväksyttämisen riistan käsittelylaitoksiksi. Aikataulu riippuu notifiointista, muutokset tehtäisiin 30.9.2016 mennessä, mikäli notifikaatiolle 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 jousto riistan toimittamisessa vähittäismyyntiin. Evira ohjeistaa/kouluttaa/tiedottaa 31.5.2016/30.9.2016 mennessä. Jos kansallinen lainsäädäntö muuttuu, Evira huomioi muutoksen ohjeissaan, koulutuksessaan, tiedotuksessaan.

Toimenpiteiden tilanne ja päivämäärä: (päivitys 23.1.2017)

VN:n vähäriskisen asetuksen (1258/2011) muutos (164/2016) tuli voimaan 15.3.2016 ja siihen liittyvä MMM:n alkutuotantoasetuksen (1368/2011) muutos (188/2016) tuli voimaan 22.3.2016. Metsästäjät tai metsästysseurat saavat toimittaa vähittäismyyntiin nylkemättömiä luonnonvaraisia hirvieläimiä vuosittain enintään 10 hirveä, 30 peuraa tai 50 metsäkaurista. MMM tiedotti vähäriskisen asetuksen muutoksesta 10.3.2016.

MMM:n laitosasetusta (795/2014) muutettiin asetuksella (444/2016) 1.7.2016 alkaen. Asetusmuutos viivästy pidentyneen notifikaatiokäsittelyn vuoksi. (Muutoksella mm. sallittiin hirvenruhojen katkaisu ennen lihantarkastusta. Mahdollisuus ei koske sellaisia riistan käsittelylaitoksia, joissa käsitellään vain luonnonvaraista riistaa, vaan sitä voivat hyödyntää esimerkiksi pien- ja poroteurastamot.

Sen sijaan MMM:n laitosasetusta (795/2014) ei voitu muuttaa siltä osin, että olisi sallittu riistan käsittelylaitoksessa ajallisesti erotettuna myös metsästäjän omaan käyttöön tulevan riistanlihan käsittely ilman kyseisen lihan tarkastusta. Syynä oli komission vastustus notifikaatiokäsittelyssä. Evira huomioi lainsäädännön muutokset ohjeissaan, koulutuksessaan, tiedotuksessaan. Eviran ohje 16027 Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin on päivitetty (nyt versio 3). Päivitetty ohje tuli voimaan 5.10.2016 ja löytyy Eviran internet-sivuilta.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.

50. Metsästäjän hygieniakoulutus

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

Toimenpide: Ei mahdollisuutta muutokseen. Yhden metsästysseurueesta tulisi olla suorittanut eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen (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 lihantarkastukseen, mutta koulutus ei kuitenkaan ole pakollinen. Metsästäjä, joka käsittelee luonnonvaraisen riistan lihaa ns. ilmoitetussa lahtivajassa, voi osoittaa elintarvikehygieenisen osaamisen joko hygieniapassilla tai suorittamalla metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen, kun kolme kuukautta työskentelypäiviä on täynnä.

Toimenpiteet on tehty ja asia on loppuun käsitelty.