

Ympäristöterveyden Asiantuntijat ry  
Gallen-Kallelankatu 8  
28100 Pori

LAUSUNTO

4.1.2018

kirjaamo@evira.fi

Viite: Kirjallinen lausuntopyyntö 13.3.2017 Dnro 1528/0004/2017

Asia: Lausuntopyyntö Eviran ohjeluonnoksesta veden ja jään valvonnasta elintarvikehuoneistoissa

Ohjeen yksi tarkoitus on yhtenäistää valvontaa.

Ympäristöterveyden Asiantuntijat ry kiittää mahdollisuudesta kommentoida ohjeluonnosta. Yhdistys pyytää kohteliaasti muuttamaan Eviran tuleviin lausuntopyyntöihin yhdistyksen uuden nimen (Ympäristöterveyden Asiantuntijat ry) vanhan (Ympäristö- ja terveystalantekniset ry = Eviran lausuntopyynnössä Terveys- ja ympäristöalan tekniset) tilalle.

Ympäristöterveyden Asiantuntijat ry toteaa lausuntonaan seuraavaa:

Ympäristöterveyden Asiantuntijat ry:n jäsenistöön kuuluu laajasti ympäristöterveydenhuollon yhteistoiminta-alueilla terveystarkastajina, elintarviketarkastajina ja vastaavina toimivia asiantuntijoita. Yhdistyksen kannanotot on tässä esitetty nimenomaan elintarvikevalvontaa tekevien viranhaltijoiden näkemyksen pohjalta.

Ohjeessa on ohjeistettu elintarvikehuoneistossa käytettävän talousveden laadun valvontaa, sen mukaan hyväksytyiltä elintarvikehuoneistoilta ja osin myös ilmoitetuilta elintarvikehuoneistoilta edellytetään ottamaan elintarvikehuoneiston vesipisteistä vesinäytteitä myös silloin, kun veden huoneistoon toimittaa vesilaitos, joka kuuluu terveydensuojelulain mukaisen valvonnan piiriin. ”...on suositeltavaa, että kaikista elintarvikeprosessin vedenkäyttölinjoista/pisteistä otettaisiin näytteitä kolmen vuoden välein. Kausiluonteisessa toiminnassa vesinäyte on otettava ennen toiminnan aloittamista.” Ohjeessa näytteenottoa edellytetään, vaikka elintarvikehuoneisto ei itse käsittele vettä tai valmistettavat tuotteet ovat kypsennettyjä. ”Jos vettä käytetään kypsennettävään elintarvikkeeseen tai pesuvedenä kontaktipinnoilla, sen laatua on myös seurattava riittävässä määrin.” Ohjeessa ei ole selvitetty mitä on riittävässä määrin, riittääkö aistinvarainen arviointi?

Evira korostaa nykyään yhä enemmän valvontatarvetta arvioitaessa riskinarviointia - valvontaa tulisi kuitenkin aina pyrkiä tekemään Eviran laatimien ohjeiden mukaisesti, jotta valvonta olisi mahdollisimman yhtenäistä. Kun tätä ohjetta peilataan käytäntöön, on vaikea löytää perusteluja vesilaitoksen toimittaman veden tutkimiselle elintarvikehuoneistoissa.

Terveydensuojelulain mukaisesti terveydensuojeluviranomainen on velvollinen valvomaan myös elintarvikehuoneistossa talousvettä ”ihmisten käyttöön tarkoitettujen tuotteiden tai aineiden valmistukseen, jalostukseen, säilytykseen ja markkinoille saattamiseen paitsi sellaisissa tapauksissa, joissa kunnan terveydensuojeluviranomainen on varmistanut, ettei veden laatu heikennä valmiiden elintarvikkeiden terveydellistä laatua”. Jos em. päätös talousveden tutkimatta jättämisestä on tehty, voisi siinä

tapauksessa elintarvikehuoneiston omavalvonnan osalta olla perusteltua kohdistaa toimenpiteitä talousveden tutkimiseksi toiminnan laajuus ja luonne huomioon ottaen.

Jään laadun seuraaminen on järkevää, koska usein jäiden heterotrofinen pesäkeluku saattaa kohota veden seisomisen tai laitteen puutteellisen puhdistamisen/huollon seurauksena. Kuitenkaan vesilaitoksen toimittaman veden tutkiminen ilman perusteltua syytä (esim. jään laadussa on ongelmia, putkistossa on havaittu ongelmia) ei ole järkevää.

Liitteen 1 Taulukossa A ja B on toistettu talousvesiasetuksessa ja siihen liittyvässä Valviran soveltamisoppaassa sanottua. Liitteessä 2 taulukossa A on ohjeistettu milloin vesinäytteitä ei tarvitse tehdä ja kuinka usein niitä teollisessa valmistuksessa tutkitaan. Taulukon mukaan ilmoitetussa huoneistossa tutkitaan vesinäytteet aina, kun siellä käsitellään tai varastoidaan talousvettä tai valmistetaan jäätä. Epäselvää on, sovelletaanko saraketta silloin, kun kyseessä on oma vesilähde? Hieman epäselvä on, mitä jään valmistamisella tässä ohjeessa tarkoitetaan? Käytännössä kaikki putkitkin valmistavat jäätä, joka menee suoraan asiakkaiden juomiin, toisaalta esim. kalalaitoksissa jäätä käytetään lähinnä viilentämiseen ja fileiden suojana on yleensä muovi ennen jäitä. Tavallisesti fileet myös kypsennetään ennen käyttöä, graavikalaa ei edes riskiryhmille suositella.

Taulukko olisi selvempi ja kiteyttäisi ohjeen ajatuksen paremmin, jos siinä olisi huomioitu aiemmin annettu ohjeistus koskien mm. kausiluonteista toimintaa, suositus veden tutkimiseksi kolmen vuoden välein sekä ”riittävässä määrin” –seuraaminen – miten nämä asiat sijoittuvat suhteessa tähän taulukkoon?

Liitteen 2 taulukkojen A ja B riskikuvauksia voisi yhtenäistää valvonnan yhdenmukaistamiseksi ja toimenpiteiden suhteellisuuden vertailemiseksi ilmoitettavien huoneistojen / laitosten välillä.

Ohjeesta ei ilmene koskevatko liitteen 2 taulukot C, D ja E vain laitoksia (nyt vaikuttaa siltä, ettei koskisi ilmoitettavia huoneistoja ollenkaan)?

Lopuksi yhdistys toteaa, että norminpurku ja säädösten yksinkertaistaminen jättävät entistä enemmän tulkinnan varaa paikalliselle valvonnalle ja siinä onkin yhä kehittämistä valvonta-alueilla. Koska säädöksiä, lakeja ja asetuksia on viranomaisten noudatettava, on toivottavaa, ettei Eviran ohjeistukset noudata ainakaan tiukempaa tulkintalinjaa vaan ne laaditaan samassa hengessä, riskinarvioon perustuen. Ja koska riskinarvio on nykyään korostettuna, tulisi se voida huomioida yksittäisissäkin asioissa, kuten näytemäärissä. Arviolta valtaosa ilmoitettavista elintarvikehuoneistoista ovat toiminnan luonteeltaan hyvin paikallisia ja pienimuotoisia, ei välttämättä ole perusteltua edellyttää omavalvontaan erillistä veden tutkimusta, jos valvonnalla tai toimijalla ei ole syytä epäillä veden laadussa poikkeamia.

Teemu Holmén  
puheenjohtaja  
teemu.holmen@gmail.com

Saana Laakkonen  
sihteeri  
laakkonen.saana@gmail.com