

Ympäristö- ja terveysalan tekniset ry
Gallen-Kallelankatu 8
28100 Pori

LAUSUNTO

8.1.2013

Elintarviketurvallisuusvirasto EVIRA
Mustialankatu 3
00790 Helsinki
kirjaamo@evira.fi

Viite: Kirjallinen lausuntopyyntö 5.12.2012 Dnro 8538/0004/2012

Asia: Lausunto Vähittäismyymälöiden ja tarjoilupaikkojen valvontatulosten arviointiluonnoksesta.

Eviran valmistelemat ohjeluonnokset tulevat ohjaamaan valtakunnallisesti kuntatarkastajien valvontatulosten arviointia. Ohjeilla on näin ollen hyvin merkittävä rooli tulevaisuuden tarkastuksissa ja niiden harteilla lepää vastuu valvonnan yhdenmukaisuudesta. Siksi onkin tärkeää, että ohjeet on kirjoitettu sellaiseen muotoon, että ne ohjaavat kuntatarkastajia arvioimaan elintarviketoimintaa yhdenmukaisin perustein. Liiallista tulkinnanvaraisuutta on vältettävä, koska on vaarana, että se saattaa samanlaiset toimijat eriarvoiseen asemaan valvontayksiköstä tai tarkastajasta riippuen. Ympäristö- ja terveysalan tekniset ry on antanut aiemmin 13.8.2012 lausunnon valvontatietojen julkistamisesta ja ABCD-lomakkeista (lausuntopyyntö Dnro 5236/0004/2012) sekä 13.11.2012 vähittäismyymälöiden ja tarjoilupaikkojen valvontatulosten arviointiohjeluunnoksista (Dnro 7271/0004/2012).

Ympäristö- ja terveysalan tekniset ry toteaa lausuntonaan ohjeluunnoksista seuraavaa:

Yleistä

Ohjeissa on viitattu Eviran ohjeeseen elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) soveltamisesta. Ohjetta ei kuitenkaan ole saatavilla.

On epäselvää tuleeko 0-ohjeen lisäksi mitään yleisohjetta? Jossain kohdin ohjeistusta – esim. 0 - ohjeeseen tai yleisohjeeseen - on hyvä laittaa peruseriaatteet näkyviin. Ohjeista tulee ilmetä ainakin:

- Tarkastukset tehdään ennalta ilmoittamatta (tapaukset, joissa tarkastuksesta ilmoitetaan etukäteen määriteltävä tässä)
- Tarkastustulokseen vaikuttaa vain arviointihetken tulos? Jos arvosana voidaan antaa vain tarkastushetken tuloksesta, voi olla niin, että joku kuti-rivi ei ikinä tule arvioiduksi, vaikka ko. toimintaa olisi.
- Onko toimijalla mahdollista toimittaa esim. tarkastuksella puuttuvia asiakirjoja / kirjanpitoa tarkastuksen jälkeen ja jos on, niin missä ajassa?
- Kausi- /tilaustoimintaan liittyvät erityispiirteet (ilmoitetaanko ennalta, uusintatarkastusten tekeminen, jne..)
- Ne Kuti-rivit, jotka ovat joka kerta tarkastettavia kohtia sekä ne, jotka tarkastetaan harvemmin (kuinka harvoin). Kuka seuraa sitä, että harvemmin tarkastettavat osa-alueet tulevat joskus tarkastetuiksi (onko mahdollista saada kuntajärjestelmään muistutus tms.?). Kuinka monelta kuti-riviltä arvosana pitää saada, jotta raportti muodostetaan (vrt. ”ei tarkastettu” ja ”ei sovellu”).
- Ohjeet siitä, milloin on perusteltua käyttää ”ei sovelleta” tai ”ei tarkastettu” vaihtoehtoja. Jos tätä ei ohjeisteta, voi valvonnan vaikuttavuus kärsiä (varsinkin alussa, saattaa olla houkutus käyttää ”ei tarkastettu” kohtaa, mikäli kohde sen tähden saisi heikomman arvosanan).

- Määritelmät eri termeille, jotka toistuvat ohjeistuksissa esim. myyntipaikka, suurtalous, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely jne.
- Kuinka nopeasti tarkastuksen suorittamisesta Oiva-raportti on oltava valmis (= hyväksytty Eviranetissä)?

Yleisesti ottaen näyttää siltä, että kuti-rivien painoarvot eivät ole missään suhteessa toisiinsa nähden. Esimerkiksi vihreistä perunoista pitää antaa oma arvosana. Elintarvikehuoneiston toiminta on ohjeissa paikoin pilkottu erittäin pieniin kokonaisuuksiin ja tarkastajien voi olla ainakin aluksi haastavaa hahmottaa milloin mikäkin puute pitää kirjata mihinkin kohtaan (esim. käsihygieniasta puhutaan useassa eri arviointiohjeessa ja kuuluuko käsihygieniain laiankaan hygieeniset työskentelytavat osioon?). Mahdollisen epäkohdan sijoittamisessa oikealle arviointiriville pitää olla tarkkana. Liian pieniin kokonaisuuksiin hajottaminen pirstaloittaa käytännön tarkastustyötä.

Ohjeissa loppuviitteiden lainsäädäntö ja ohjeet tulee kirjoittaa niiden virallisella nimellä, ei muodossa ”asetus xx/xx”.

Arviointiohjeet

0.1. Arviointiasteikon kuvaus on kirjoitettu hyvin yleisellä tasolla. Ohjetta voisi tarkentaa siten, että siihen kirjataan esimerkkejä millaisesta toiminnasta saa minkäkin arvosanan. Lisäksi pitäisi määritellä mitä tarkoittaa kohdassa C ”..jos siihen on olemassa perusteltu syy”. Millaisista määräajoista korjauskehotusten yhteydessä on kyse, esim. seuraavan suunnitelmallisen valvontatarkastuksen yhteydessä? Kohdassa B ei välttämättä tarvitse laittaa määräaika. Myös D kohdassa pitää selventää mitä tarkoitetaan toistuvasti arvosanan C saamisella. Onko tämä peräkkäisissä tarkastuksissa? Vai esim. vuosien varrella toistuvasti arvosana C, vaikkakaan ei peräkkäisissä tarkastuksissa?

Käytännön tarkastustoiminnan kannalta on hyvin olennaista, että KUTI -rivien arviointiohjeistus on yksiselitteinen. 0-ohjeessa voisi tarkentaa yleisesti eri KUTI -rivien arviointiohjeistusta. Arviointiohjeissa on monessa kohtaa (kuti-rivi) useita eri kappaleita, joiden perusteella määräytyy arvosana A, B, C tai D. Tulkitaanko ohjeita siten, että minkä tahansa näiden kuvausten täytettyä saa kohde mainitun arvosanan vai pitääkö kaikki mainitut kohdat toteutua, jotta ko. arvosana määräytyy? Tämän hetken tiedon mukaan Oiva-arvosana määräytyy myös kuti-riveillä heikoimman arvosanan mukaan, päteekö tämä ”heikoin” tulos myös tarkastettavien kokonaisuuksien (kuti alarivit) osalta? Eri KUTI -riveillä arvioitavien seikkojen painoarvot eivät ole missään suhteessa tai verrattavissa toisiinsa elintarviketurvallisuuden näkökulmasta.

1.1. Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus.

Ei ole perusteltua, että omavalvontasuunnitelma pienissäkään (1-2 hlö) yrityksissä olisi miltään osin suullinen. Yhdistys ei puolla sitä, että omavalvontasuunnitelma voisi missään olosuhteissa olla suullinen miltään osin. Elintarvikehuoneistoasetuksessa sanotaan että ” Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja, on säilytettävä siten, että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa. ”. Tällä perusteella omavalvontasuunnitelma ei voi olla suullinen.

Jos Evira kuitenkin linjaa, että suullinen omavalvontasuunnitelma on hyväksyttävä, tulee tällainen mahdollisuus kirjata voimassa olevaan lainsäädäntöön. Erittäin tärkeää on, että Evira näin päättäessään linjaa selvästi ne asiakokonaisuudet, jotka voi suullisesti esittää. Suullisen omavalvonnan tulee olla myös kahden hengen yrityksissä samanlainen kumpaisenkin työntekijän päässä. Ei voida arvioida, että omavalvontasuunnitelma olisi suullisin osin riittävä, jos vain kahdesta työntekijästä toinen tietää mikä suunnitelma on ja toinen ei tiedä.

Arvioinnin selkeyttämiseksi tulisi olla esimerkkejä siitä, millaista kirjanpitoa edellytetään helposti pilaantuvien / muiden elintarvikkeiden kirjanpidossa tai listata ne kutirivit, joissa on viitattu kirjanpidon tarkastamiseen. Tulee tuoda riittävän selkeästi esille vaadittavat säilytysajat.

Kohdassa C on liian tiukasti sanottu, että ”... *helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilakirjanpitoa ei ole ollenkaan.*” vrt. kohta B: ”... *pieniä epäkohtia*”. Missä arvioidaan helposti pilaantuvien pienet epäkohdat tai suuret epäkohdat (ei kuitenkaan niin, ettei esim. kirjanpitoa olisi ollenkaan)?

1.2. Omavalvontasuunnitelman riittävyys.

Huomioitavaa -kohdan kirjauksesta päätellen tähän kohtaan voidaan antaa arvosana, vaikkakin omavalvontasuunnitelman yksi ainut kohta olisi riittämätön? Jos näin on, tulee ohjeissa tuoda selvästi ilmi, ettei tällä tarkoiteta pelkästään omavalvontasuunnitelma kokonaisuutta vaan myös (esimerkkitapauksissa) yhtä ainoaa omavalvontasuunnitelman osaa. Lisäksi maininta näytteenotto- ja tutkimussuunnitelman arvioinnista, jos sellainen on (viitattu kohdassa 16.1).

Missään kohtaa ei ole tuotu esiin, tarkastetaanko omavalvontasuunnitelman ajantasaisuutta tai mitkä ovat omavalvontasuunnitelman sisältövaatimukset. Jatkossa ei voi olla niin, että jokaisella valvontayksiköllä on omat omavalvontaohjeet. Valtakunnallisessa ohjeistuksessa tulee ohjata myös se, kuinka usein vähintään omavalvontasuunnitelma on päivitettävä. Tarkastettaviin asioihin pitää lisätä ”omavalvontasuunnitelma ajan tasalla”. Ohjeessa mainitaan, että jos toiminta on muuttunut, voidaan omavalvonta aina tarkastaa. Tähän tulee tuoda selvästi esille, missä tapauksissa valvojat arvioivat riittävyyden, jotta toimijoiden samankaltainen kohtelu valtakunnallisesti pysyy linjassa (toinen tarkastaa aina toiminnan muuttuessa, jolloin arvosana voi hyvinkin olla B tai C – kun taas toinen jättää arvioimatta, eikä kokonaisarvosana ainakaan näiltä osin tiputa arviota B tai C kategoriaan).

Yhdenmukaisen arvioinnin tueksi, on saatava valtakunnallinen ohjeistus siitä, mitkä ovat elintarviketoiminnan ehdottomat omavalvontasuunnitelman minimivaatimukset. Muutoin valvonnan yhdenmukaisuus vaarantuu merkittävästi.

4.1 Työtapojen hygieenisuus.

Koska osa kuti-riveistä on pilkottu hyvin pieniin osiin, on selkeämmin määriteltävä mitä ”hygieeninen työskentely” tässä tarkoittaa. Huomioidaanko tässä esim. lainkaan käsihygieniaa, jolle on oma kuti-rivi?

Kokonaisuuteen kuuluvat henkilökunnan omien elintarvikkeiden säilytys. Jos ohjetta katsotaan kirjaimellisesti, tulee tästä kärsimään pienet jäätelökioskit ja vastaavat, sillä niissä ei yleensä ole sosiaalituloja lainkaan. Näissä tapauksissa (kun eväät säilytetään limsakaapissa) arvosana on aina C (säilytyspaikka ei ole ainoastaan henkilökunnan käyttöön varattu).

Kohdassa C tulee tarkentaa ohjetta: ”...säilyttää omia elintarvikkeita muuallakin, kuin niille varatussa tilassa.”. Tarkoitetaanko tällä vain elintarvikehuoneiston muuta tilaa vai esim. omaa autoa? Entä jos niille varattu tila on hylly / hyllyn osa elintarvikehuoneiston kylmäsäilytyskaapissa? Kuinka arvioidaan silloin, kun henkilökunta saa vapaasti säilyttää elintarvikkeita huoneistossa? Ohjetta tarkennettava siten, että siitä selvästi ilmenee epäkohta.

6.1. Elintarvikkeiden säilytys.

Huomioitavaa tarkennus ”*Ohje koskee...*” on epäselvä. Koska seuraavilla kuti -riveillä arvioidaan kylmäsäilytettäviä elintarvikkeita, koskee tämä ohje raaka-aineista / elintarvikkeista vain kuivaelintarvikkeita (?). Jos näin on, tulee se kirjata selvästi huomioitavaa -kohtaan. Kuivaelintarvikkeiden osalta ei ole mitään mieltä edellyttää poikkeamakirjanpitoa / korjaavia toimia.

Käytännössä on vaikea hahmottaa milloin esim. jakelukeittiössä vastaanotetun lämpimän / kylmän ruuan keittiöllä oleminen on kuljetusta / säilytystä / tarjoilua? Käytännössä vastaanotettava ruoka pidetään lämpölaatikossa, kunnes laatikot avataan ja se laitetaan tarjolle. Jos tarkastushetkellä laatikot ovat kiinni, tarkastaja arvioi kohdan 6.1 ja jos laatikot ovat jo avatut ja ruokaa laitetaan tarjolle, arvioidaan kohdat 6.2 ja 6.3? Eri kuti-rivien erot ovat hyvin pienet ja se voi aiheuttaa hämmennystä käytännön tarkastuksilla.

6.2. ja 6.3. Kylmänä/Kuumana säilytettävät elintarvikkeet.

Tarkastettaviin asioihin kuuluu varastointi- ja säilytyslämpötilat. Tällä tarkoitetaan ohjeen mukaan tarkastajan tekemään lämpötilamittausta. Tämä voi edellyttää valvontayksiköissä sopivien mittalaitteiden hankkimista ja jatkuvaa kalibrointia, joten siihen on valvontayksiköissä varattava riittävästi määrärahoja ja aikaa. Jos toimijalta ei edellytetä omaa lämpötilakirjanpitoa (vain poikkeamat ja korjaavat toimet kirjataan), tulee valvonta ohjeistaa miten ja mistä kohtaa elintarviketta mittaus tehdään luotettavasti ja millaisella mittarilla (piikki-, laser-, infrapuna-mittari vai mikä?).

Lisäksi yhdistys katsoo, että pelkkien poikkeamien kirjanpito voi vaarantaa kylmä-/kuumaketjun toteutumisen, sillä lyhytaikaisia poikkeamia voi olla hyvin vaikea huomata ilman säännöllistä, toimijan itse tekemää lämpötilaseurantaa ja kirjanpitoa. Näin ollen poikkeamat saattavat olla pitkäkestoisia (= tarkastuksessa havaitaan). Kirjanpitoa ei pidä vähentää riskikohdista, kuten elintarvikkeiden kylmä- ja kuumasäilytys.

Elintarvikehuoneistoissa ovat yleistyneet sähköiset lämpötilan seurantajärjestelmät. Näistä saattaa mennä hälytys lämpötilapoikkeamista suoraan vartiointiliikkeelle /talonmiehelle, joka käy ”kuittaamassa” hälytyksen. Kuinka käytännössä voidaan varmistua poikkeamien/korjaavien toimien kirjanpidosta – mikä on riittävä? Lisäksi usein on niin, ettei automaattista seurantajärjestelmää osaa käyttää kuin yksi tai muutama kohteen työntekijöistä. He eivät välttämättä ole paikalla tarkastushetkellä. Tällöin eivät poikkeamat/korjaavat toimet ole lainkaan tarkastettavissa. Arvioidaanko se myös kohdassa 1.1.?

Lisäksi kohdassa 6.3. tulee elintarvikehuoneistoasetuksen § 7 mukaisesti arvioida kuumana säilytettävän elintarvikkeen lämpötilaa – ei olosuhdelämpötilaa. Asetus koskee nimenomaan elintarvikkeen, ei sen säilytyksen lämpötilaa.

7.1. Raaka-aineiden laatu.

Tarkastettavat asiat -kohdan ensimmäisen ranskalaisen viivan teksti on hyvin epäselvä. Mitä sillä tarkoitetaan? Tulee selvemmin kirjoittaa mitä tarkastetaan (allergeenit, hygienia??). Raaka-aineiden laadun varmistamisen tarkastuksessa tulee käytännössä huomioida: elintarvikkeen aistinvarainen laatu, päiväykset ja ristikontaminaatio. Tässä kohden voitaisiin huomioida erityisiä valmistusprosesseja vaativat elintarvikkeet, kuten korvasienet, pavut tai ulkomaiset vadelmat.

Pohjautuuko tämä vain tarkastushetken havaintoihin vai myös haastatteluun? Poikkeamien ja korjaavien toimien kirjanpito ei ole perusteltua. Niiden kirjaaminen tällaisessa tapauksessa on turhaa byrokratiaa.

7.2. Ruuan valmistuslämpötilat.

Arviointi on vaikeaa, sillä ohjeesta ei ilmene riittäkö, että riittävä valmistuslämpötilan saavuttaminen mitataan pistokoeluontoisesti vai jokaisesta valmistuserästä. Poikkeamakirjanpito ei ole perusteltua, sillä käytännössä tapahtuu niin, että jos valmistuslämpötila todetaan liian alhaiseksi, laitetaan ruoka uudelleen kypsymään/kiehumaan. Tätä ei taatusti kukaan kirjaa. Jos pitää kirjata, poikkeamakirjanpidon vaatimuksen alkamiskohta tulee määritellä selkeämmin.

Ohjeeseen tulee selvemmin tuoda esiin (lista, luettelo tms.) mitä tarkoitetaan/mitä ovat elintarvikkeet ”... joiden valmistamisessa tarvitaan lämpökäsittely tai tietyn lämpötilan saavuttaminen...”.

Tiettyjen kalastustuotteiden jäädyttäminen ei varsinaisesti ole valmistusta. Olisiko tämä kohta loogisempi arvioida kohdassa 7.1. Raaka-aineiden laatu?

7.3. Ruoan jäädytys.

Tarkastettavat asiat: elintarvikkeiden jäädytyslämpötilat ja -aika. Käytännössä tätä ei voida tarkastaa, jos siitä ei edellytetä kirjapitoa. Selvempää olisi, jos tarkastettava asia olisi toimijan pitämä jäädytyskirjanpito. Pelkän poikkeama kirjapidon avulla ei voida todeta, noudatetaanko jäädytyksessä säädöksiä. Usein tällaisen toteaminen pohjautuu haastatteluun, ei tarkastuksella tehtyihin havaintoihin (muutoin kuin kirjapidon osalta).

Tarkastettavaan kuuluu myös ”elintarvikkeiden valmistuslämpötilojen poikkeam kirjapito”. Väärässä paikassa?

Miten tarkastetaan, että jäädytyslaitteisto on ”riittävä ja tehokas” tuotantoon nähden? Entä jos käytössä ei ole lainkaan laitteistoa, vaan jäädytys tehdään jäätetyn veden tai juoksevan kylmän veden avulla? Nyt ohje koskee vain laitteiston arviointia.

Missä kohtaa arvioidaan elintarvikkeiden jäädytys? Pakasteasetus ei koske säilytystarkoituksessa tehtyä jäädytystä. Tähän tarvitaan ohjeistusta (voiko jäädyttää pakastimessa, jossa säilytetään pakasteista, voiko jäädyttää viimeinen käyttöpäivä (vkp) -tuotteita, millaisissa olosuhteissa ja voiko jäädytettyä vkp-tuotetta käyttää vielä päiväyksen jälkeen?).

8.1. ja 8.2. Lisäaineet, aromit ja entsyymit sekä tuotekohtaiset vaatimukset

Ohjeissa on tuotu yksityiskohtaisemmin esille eri arvostelukohtien vaatimukset kuin muissa ohjeissa. Samanlainen yksityiskohtaisempi arvostelujaottelu on toivottavaa myös muille kuti-riveille. Tällainen asiakokonaisuus koskettaa lähes poikkeuksetta valmistuslaitoksia.

Huomioitavaa kohdassa 8.1. tulisi soveltamisalaa supistaa siten, että tarkastettavaan ei kuuluisi ne valmistajat, jotka käyttävät valmistuksessa lisäaineita, aromeja ja entsyymejä muihin elintarvikkeiden ainesosiin sekoitettuna.

Näiden tarkastaminen ns. rutiinivalvonnassa on varmasti ollut vähäistä. Asiakokonaisuudet ovat laajoja ja vaativat erikoistumista ohjaaviin säädöksiin. Näiden tarkastamiseen olisi suotavaa saada tarkastuslista tai vastaava, jonka pohjalta arvion tekeminen olisi helpompaa. Tarkastukset voitaisiin suunnata tehtäviksi projektiluontoisina, kuten nykyiset EVO-hankkeet (kuten kaikki muutkin kohdan 8 osa-alueet).

8.3. Ravitsemuksellinen täydentäminen.

Tarkastettavat asiat -osaan tulisi selventää, että tarkastus koskisi vain toimijan omavalvontakirjanpitoa / dokumentaatiota mainittujen asioiden osalta. Esim. kohtaan A tulee selventää, että ”Toimija voi kirjapidollaan osoittaa, että ravitsemuksellinen täydentäminen on vaatimusten mukaista”.

Ohjeen asettelu poikkeaa muista oiva-ohjeista. Ohjeessa on laitettu jokaiseen kohtaan esimerkit. Tämän tyyppisiä esimerkkejä pitäisi olla esillä myös muilla kuti-riveillä.

Näiden tarkastaminen ns. rutiinivalvonnassa on varmasti ollut vähäistä. Asiakokonaisuudet ovat laajoja ja vaativat erikoistumista ohjaaviin säädöksiin. Näiden tarkastamiseen olisi suotavaa saada tarkastuslista tai vastaava, jonka pohjalta arvion tekeminen olisi helpompaa. Nyt lausunnolla

olevat ohjeet koskevat vähittäismyyntiä ja tarjoilua – kuinka monessa näistä kohdetyypeistä harjoitetaan tämän kaltaista toimintaa?

8.4. Prosessissa syntyvät vierasaineet.

Tällainen arviointikokonaisuus on varmasti tähänastiseen ydinvalvontaan liittyen ollut vähittäismyynti- ja tarjoilupaikoissa vähäistä.

Vihertyneiden ja vaurioituneiden perunoiden poistamisen arviointi on lähes poikkeuksetta haastattelujen varassa. Ei ole tarkoituksenmukaista, että tarkastaja lähtee syynäämään myynnissä/varastossa olevat perunat. Arvosana D edellyttää aina laboratoriotutkimuksia – tällöin se on mainittava ”tarkastettavat asiat” -osiossakin? Kuinka tällainen laboratoriotutkiminen on mahdollista, jos raportti tarkastuksesta on julkistettava tietyn viiveen sisällä ja millaiset resurssit laboratorioilla on tehdä tällaisia viranomaistutkimuksia (Eviran hyväksymä)?

Vihertyneiden perunoiden mahdollisuuden arviointi omalla kuti-rivillä saa suuret mittasuhteet verrattuna toiminnan kokonaisuuteen. Perunoiden tarkastus olisi parempi arvioida tuotantolaitoksissa, ei vähittäismyynti-/tarjoilupaikoissa.

8.5. Uudet ainesosat.

Huomioitavaa kohtaan tulee lisätä maininta myös kotimaisista uuselistarvikkeista (esim. pakurikäppä) vai onko tarkoituksella jätettävä nämä tarkastamatta? Tarkastus tulisi tässäkin tapauksessa pohjautua ainoastaan toimijan omaan kirjanpitoon ja dokumentointiin toiminnan vaatimusten mukaisuudesta: A: *”Toimija voi kirjanpidollaan osoittaa, että uuselistarvikkeet ovat vaatimusten mukaisia”*.

Ohjeessa tulee välttää ennakoasettelua etnisiä myymälöitä kohtaan: *”...tarkastetaan vain tapauksissa, ...ravintola tai etninen myymälä tuo itse maahan...”*.

Kohdassa D voi aiheuttaa epäselvyyttä – eikä ole tarpeen - esimerkki: *”Toimija ei ole... kehotuksesta huolimatta ottanut niistä selvää”*.

Lopuksi yhdistys toteaa, että valvontaa varten ollaan luomassa aivan uutta järjestelmää. Valvonnan kattavuus, toteutus ja laatu vaihtelevat valvontayksiköittäin. Ohjeiden riittävä yksiselitteisyys ja ymmärrettävyys ovat avainasiassa valvonnan yhdenmukaisuuden varmistamisessa. Liiallinen tulkinnanvaraisuus voi saattaa samanlaiset toimijat eri asemaan valvontayksiköstä tai tarkastajasta riippuen.

9.1. ja 10.1. Itsepalvelu-/palvelumyynti, esilläpito ja hygienia

Tarkastettaviin asioihin tulee selvittää halutaanko ristikontaminaatioissa arvioida allergeeneja / mikrobiologista ristikontaminaatiota.

Määritelmä riittävälle pisarasuojaukselle on tarpeen valvonnan yhdenmukaisuuden varmistamiseksi. Riittääkö pelkät kannet / liina vai onko oltava jokin pleksi? Onko arviossa B tai C tehtävissä eroa helposti pilaantuvien / muiden elintarvikkeiden pisarasuojauksen epäkohdissa? Mikä ero on *”..riittävydessä on pieniä epäkohtia”* tai *”pisarasuojaus ei ole riittävä”*.

9.2 ja 10.2 Itsepalvelu-/palvelumyynti, säilyvyys ja myyntiajan hallinta

Tarkastettaviin asioihin kuuluu myynti- ja tarjoilulämpötilat. Tällä tarkoitetaan ohjeen mukaan tarkastajan tekemään lämpötilamittausta. Ks. Kommentti kohdassa 6.2 ja 6.3. Kirjanpitoa ei pidä vähentää riskikohdista, kuten elintarvikkeiden kylmä- ja kuumasäilytys.

Jäljitettävyyttä koskeva tarkastuskohta olisi loogisempaa olla jäljitettävyyttä koskevassa osiossa 14.1.

Kohdassa C on selkeytettävä lämpötiloja koskevaa arviointia siten, että siinä huomioidaan selkeämmin lainsäädännön lämpötilavaatimukset, myyntiä koskevia olosuhdelämpötilat ja tarjoilua elintarvikkeen lämpötilavaatimukset. Nyt arviointi on epäselvä ja tarjoilun osaltakin puhutaan säilytyslämpötilasta, jolle ei ole laissa suoraan vaatimuksia.

11.1. Yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat, ristikontaminaatio

Ohjeessa ei pidä suositella tarkastettavaksi samassa yhteydessä muita KUTI -rivejä. Tällaiset linjaukset pitää antaa Eviran määräyksellä tai muulla ohjeistuksella. Tämän johtaa kuitenkin siihen, että valvontayksiköstä riippuen osassa katsotaan kaikki suositellut kohdat ja osassa yksiköitä tehdään suppein mahdollinen tarkastus.

Huomioissa viitataan myös, että tämä kohta katsotaan, jos tarkastetaan kohta 7. Selkeyden vuoksi kohtaan 7 on laitettava maininta myös kohdan 11 tarkastamisesta.

Tarkastettavissa asioissa ”*Merkintää ”saattaa sisältää pieniä määriä...”*” olisi loogisempi tarkastella pakkausmerkintöjen yhteydessä. Muutoinkin järjestelyjen ja toiminnan tarkastus listattujen asioiden osalta on laaja, ja olisikin helpompi käytännön tarkastustyön kannalta sisällyttää yliherkkyyttä aiheuttavien ristikontaminaation arviointi jo aiempiin ohjeisiin (esim. raaka-aineiden vastaanottoon huomautus näistä, samoin kuin valmistukseen). Nyt tällainen kokonaisuus aiheuttaa päällekkäisyyttä.

Poikkeamakirjanpidon tarkoituksenmukaisuutta pitää arvioida uudelleen. Mikä on C ja D kohdan viimeisen lauseen todellinen ero?

12.1. Yleiset pakkausmerkinnät

Kokonaisuus on esitetyssä muodossa hyvin laaja. Toivomuksena esitettäköön, ettei tätä tarkastettaessa tulisi paljon muuta tarkastettavaa. Tarkastettaviin asioihin kuuluvat käytännössä kaikki pakatut elintarvikkeet. Epäselvää on, tarkastetaanko aina kaikki pakkausmerkinnät vai valikoiden itse pakattuja tai teollisuuden pakkaamia? Kuinka monta pakkausta tai elintarviketta on tarkastettava riittävän edustavan tuloksen saamiseksi? Jos esim. myymälän valikoimassa on satoja erilaisia pakkauksia, miten yksittäisessä pakkauksessa oleva virhe / epäkohta vaikuttaa arvosanaan? Tähän kaivattaisiin yksityiskohtaisempaa tarkastuslistaa valvonnan tueksi. Koskeeko tämä kohta lainkaan maahantuotuja elintarvikkeita?

Mitä vaaditaan teollisuuden pakkaamien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöiltä (käydäänkö kaikki merkinnät läpi vai vain silmäys, että tekstiä on suomen- ja ruotsin kielillä)? Teollisuuden pakkaamien elintarvikkeiden tarkastus myymälöissä on muutoinkin kyseenalaista, sillä useat tarkastajat saattavat tehdä päällekkäistä työtä (kaikki tarkastavat samoja isoja, valtakunnallisten valmistajien pakkauksia). Tämä vaatisi jotain tarkempaa ohjausta.

Kuinka käytännössä voidaan tarkastuksella todeta kohdassa C mainittu ”*pakkauksessa on ilmoitettu lisäaineita, joita tuote ei sisällä*”?

12.2 Erityislainsäädännön pakkausmerkinnät

Huomioitavaa kohdassa linjattu rajausta aiheuttaa hämmennystä. Koskeeko tämä ohje lainkaan vähittäismyyntiä tai tarjoilua?

Rivin otsikointi voisi kuluttajien kannalta olla yksiselitteisempi, esim. ravintolien ja täydennettyjen elintarvikkeiden pakkausmerkinnät. Kuluttajan saattaa olla vaikea hahmottaa mitä tällä tarkoitetaan. Tämä kuti-rivi koskettaa todennäköisesti erittäin marginaalista ryhmää toimijoita, onko tarpeen?

12.3. Markkinointi

Otsikointi on harhaanjohtava. Kuvaavampi otsikko olisi esim. Ravitsemus- ja terveysväitteet.

Huomioitavaa osassa ensimmäinen kappale on epäselvä. Kuinka maahantuonti liittyy tähän? Onko ohjetta tarkoitus soveltaa myös muulle kuin vähittäismyynnille /tarjoilulle?

Ohjeesta ei selviä millainen markkinointimateriaali tarkastetaan? Miltä aikaväliltä? Tarkastuspäivänä julkaistu vai edellisen vuoden mainokset? Keneltä mainokset pitää arkistoista löytyä? Edellytetäänkö minkäänlaista omavalvontakirjanpitoa? Tarkastuksen sujuvuuden kannalta olisi helpointa, että toimipaikassa on arkistoituna tarvittava mainosmateriaali.

Kodassa B yksityiskohtaiset vaatimukset ja yleiset määräytymisperusteet ovat ristiriidassa: ”epäkohdat eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan” vs. ”... ovat pääasiassa väitelaainsäädännön mukaiset, mutta osa käytetyistä sanamuodoista johtaa harhaan.”.

13.1. Kontaktimateriaalit

Tarkastettavissa asioissa sanotaan, että riittää omavalvonnassa maininta, että keskusliike vastaa elintarvikekelpoisuudesta. Tämä ei ole lainkaan linjassa muiden vaatimusten kanssa. Ei ole perusteltua, että pelkkä teksti omavalvontasuunnitelmassa on riittävä varmistus. Käytännössä kukaan ei valvo keskusliikkeen toimintaa, vaan valvonta tehdään aina toimipaikassa. Tällä tasolla yleistettynä moni kuti-riveistä voitaisiin vain tarkastaa sillä perusteella, että asiasta on ainoastaan maininta omavalvontasuunnitelmassa (keskusliike vastaa). Yhdenmukaisuus!

14.1. Jäljitettävyys

Tarkastettavien asioiden ensimmäisellä ranskalaisella viivalla linjattu teksti on epäselvä. Mitä tällainen tarkastaminen käytännössä tarkoittaa? Kohdassa puhutaan vain myymälöistä ja suurtalouksista. Ohjekko ei koske kaikkia tarjoilupaikkoja? Ohjeessa voisi yksinkertaistaa selvitystä siten, että toimipaikassa voidaan jäljittää elintarvikkeet ± 1 askel eteen / taaksepäin.

Naudanlihan osalta tässä yhteydessä ei mainita lainkaan hyväksytyä naudanlihan merkintäjärjestelmää. Mikäli kohteessa on hyväksytyt järjestelmät, tulee tarkastuksen olla kevyempi (esim. tarkastetaan vain eränumero(t) tuotteessa ja raaka-aineen alkuperäisessä pakkauksessa). Merkintäjärjestelmän hyväksymisestä tulee olla maininta.

Kohdassa D sanotaan ”korjauksia ei tehty huomautuksista huolimatta”. Toimenpiteet tulee aina aloittaa lievimmistä jatkuen. Elintarvikkeiden osalta valvontaa voidaan tukea antamalla huomautuksia, kehoituksia ja vasta näiden jälkeen pakkokeinoja. Sana ”huomautus” on tässä yhteydessä harhaanjohtava – ei ole perusteltua siirtyä huomautuksesta pakkokeinoon. Oivan arvosanan yleisissä määräytymisperusteissa puhutaan enää ainoastaan kehoituksista (B ja C) ja pakkokeinoista.

14.2. Takaisinvedot

Ohjeesta ei ilmene koskeeko tämä kohta ainoastaan toimijan itsensä tekemää takaisinvetoa vai jokaista Eviran ja keskusliikkeiden kautta tulevaa takaisinvetoa. Kirjanpito vaatimusta muiden kuin toimijan omasta aloitteesta tehtävien takaisinvetojen osalta voidaan pitää melko turhana. Käytännössä valtakunnallisista tuote-eristä ei useinkaan pidetä erikseen kirjaa. Varsinkin myymälöissä käytäntö on se, että poisvedettävä tuote pidätetään/poistetaan myynnistä - ei erillistä kirjanpitoa. Ravintoloissa tällainen (mahdollinen) kirjanpito voi olla vieläkin vähäisempää.

15.1. Kuljetuksen olosuhteet

Säännökset kirjoitettava oikeilla nimillään.

Tarkastustoiminnan sujuvuuden kannalta olisi tarkoituksenmukaisempaa, että kuljetusvälineiden puhtaus ja eheys tarkistettaisiin tässä kohdassa, ei kohdassa 3.4. Liian pieniin kokonaisuuksiin hajottaminen pirstaloittaa käytännön tarkastustyötä.

15.2. Kuljetusten lämpötilahallinta

Kuljetusten osalta ei ohjeen mukaan edellytetä lainkaan lämpötilakirjanpitoa. Riittää, kun on määritetty sallitut poikkeamat. Jos lämpötilakirjanpitoa edellytetään, tulee sen tarkastus huomioida ohjeessakin.

Kohdassa B viimeistä virkettä tulee tarkentaa sanalla ”*Tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei ole,...*”. Kohdassa C *säännöllisesti* -sana tulee korvata esim. *toistuvasti*-sanalla. Kohdan C ja D välinen ero on mittava, ei suhteessa: D:ssä ei tehdä mitään ja C:ssä on pieniä ylityksiä.

Säädökset kirjoitettava omilla nimillään. Lisäksi viite elintarvikehuoneiston soveltamisohjeeseen, jos kuljetuksesta on lisää kerrottu ko. ohjeessa.

16.1 Näytteenotto

Ohjetta pitää selventää siten, että ”*Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelmaa ei arvioida, jos se kohdassa 1.2. on todettu riittämättömäksi*”. Nyt valittu sanamuoto on epäselvä.

Tämän ohjeen mukaan toimijan itse ottamat näytteet, esim. Hygicult-pintapuhtauslevyt eivät ole mitenkään huomioitu tässä. Kuinka tällainen ”ei laboratorio” -omavalvonta (ei mikrobikriteeriasetuksen mukainen) arvioidaan?

Ohje ja sen arvostelu eivät kannusta näytteenotto- ja tutkimussuunnitelman tekemiseen. Käytännössä toimija voi saada huonomman arvosana, jos hänellä on näytteenottosuunnitelma, mutta siinä on puutteita – kun taas toimija, joka jättää suunnitelman kokonaan tekemättä.

Jos tätä kohtaa on ajateltu sovellettavan tietyn tyyppiselle toiminnalle aina, tulee se selvästi kirjata ohjeeseen. Valtakunnallinen linjaus siitä, keiltä näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma vaaditaan ja keiltä ei, tulisi antaa valvonnan yhdenmukaistamiseksi. Säädökset omilla nimillään ohjeeseen.

16.2. Toimenpiteet

Osio vaikuttaa teennäiseltä. Mennäänkö tässä lainsäädännön ylitse (kehityssuuntien tarkasteluvaade)? Järkevämpää olisi jättää tämä kohta kokonaan pois. Tutkimustulokset voidaan tarkastaa samassa kohtaa muun omavalvontakirjanpidon kanssa (onko tarkastettavissa: kohta 1.1.). Itse tulosten vaikutus arvosanaan voidaan huomioida edellisessä kohdassa 16.1.

17.1. Sivutuotteet myymälässä

Ohje ei koske tarjoilua?

Tarkoitetaanko kohdassa D: Miten valvonta suhtautuu itse jäädytettyihin eläimistä saatuihin elintarvikkeisiin, joiden viimeinen käyttöpäivä on ylittynyt (joita käytetään esim. valmistukseen)? Erityisesti tällaista toimintaa tapahtuu myös tarjoilupuolella. Jos tämä ohje on vain myymälöille, missä kohtaa ”vanhojen lihojen” käyttö arvioidaan tarjoilupuolella?

Säädökset omilla nimillään.

18.1. Ilmoitukset

Huomioitavaa kohdan maininta ”...joissa toimijan itse *saattaa markkinoille*...” on epäselvä. Jos ohje koskee kaikkea vähittäismyyntiä ja tarjoilua, on se yksiselitteisempää kirjata sellaisenaan ohjeeseen.

Tarkoittaako ohje sitä, että kaikkien elintarvikehuoneistojen on tehtävä ilmoitus myydessään mainittuja tuotteita (esim. kuntosalilla myydään ravintolisiä → ilmoitus? Ravintola valmistaa vähälaktoosisia ruokia asiakkailleen → ilmoitus? jne.). Mistä on saatavissa rekisteri siitä, mitä ilmoituksia Evira on vastaanottanut?

Lopuksi

Jos Oiva-ohjeet halutaan pitää yksinkertaistettuina, tulee Eviran antaa erilliset yksityiskohtaisemmat ohjeet elintarvikehuoneistojen toimijoille ja valvojille yhdenmukaisen valvonnan ja toimintaedellytysten varmistamiseksi. Mahdolliset yksityiskohtaisemmat ohjeistukset tulee olla niin valvontahenkilöstön kuin toimijoidenkin saatavilla.

Käytännön kokemuksena Oiva-pilotista mainittakoon vielä, että pilotissa ohjeita tulkittiin eritavoin eri pilottialueilla, mutta myös oman alueen sisällä. Tämä havainto ja kokemus puoltaa sitä, että tulevissa ohjeissa voisi olla esim. valokuvia, käytännön esimerkkejä yms. joilla vielä parannettaisiin yhteisiä käytäntöjä ja tulkintoja arvioitavista olosuhteista ja toiminnasta.

Lisäksi pilotti painotti valvontaa omavalvonnan valvontaan, kun nyt lausunnolla olevat / olleet ohjeet palaavat ajassa taaksepäin painottaen kohteiden suoraa valvontaa (esim. tarkastajan tekemät mittaukset korostuvat). Omavalvonta ja siihen liittyvät seurantatoimenpiteet (ml. kirjanpito) on koettu kentällä positiivisiksi ja toimintaa kehittäviksi. Mikäli nyt Oivan myötä omavalvontaa kevennetään näin merkittävästi, katsoo yhdistys, että se saattaa heikentää elintarvikeeturvallisuutta kautta linjan. Hyvin keskeisiä seurantatoimia, kuten lämpötilakirjanpitoa ei enää jatkossa ohjeiden mukaan vaadittaisi lainkaan. Ottaen huomioon kunnallisen valvontahenkilöstön resurssivajeen, ei ole kannatettavaa siirtää valvonnan vastuuta yhtään enempiä toimijoilta (omavalvonta) valvontahenkilöstölle.

Nämä oiva ohjeet tulevat muuttamaan niin jo vakiintunutta valvontakulttuuria, kuin toimijoiden omavalvontakulttuuriakin. Koska muutokset poikkeavat merkittävästi aiemmasta, puoltaa sekin hyvin vahvasti riittävän yksiselitteisiä arviointi ohjeita ja soveltamisoppaita. Myöskään valtakunnallisen omavalvontasuunnitelman ohjauksen merkitystä ei pidä vähensyä.

Oiva aloitetaan suhteellisen tiukalla aikataululla 1.5.2013. Toivottavaa olisi, että alkuvaiheessa tarkastettaisiin sovitusti tiettyjä kuti-rivejä valtakunnallisesti samalla tavalla. Näihin ohjeisiin tulisi panostaa ja käyttää aikaa tässä vaiheessa enemmän, jolloin ne olisivat tarkkaan harkitut ja viimeistellyt Oivan alkuun mennessä. Tämä mahdollistaisi sen, että myöhemmin tarkastettaviksi tulevat asiat ehdittäisiin ohjeistaa ja ohjeiden kirjoittamiseen käyttää enemmän aikaa, jolloin lopputuloskin olisi harkitumpi ja selvempi.

Evira on ilmoittanut järjestävänsä tarkastajille useita koulutustilaisuuksia keväällä ennen Oivan alkua. Ei kuitenkaan pidä unohtaa sitä, että koulutusta Oivaan ja ohjeisiin (erityisesti laajat kokonaisuudet erityislainsäädännön puitteissa) vaativat jatkokoulutusta varmasti myöhemmässäkin vaiheessa.

Maritta Valtonen
puheenjohtaja
maritta.valtonen@pp.inet.fi
Peltotie 15 B
54100 Joutseno
p. 040 500 3756

Saana Laakkonen
sihteeri
laakkonen.saana@gmail.com
saana.oksa@gmail.com
p. 044 558 4508