

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

LAUSUNTO

30.10.2014

Elintarviketurvallisuusvirasto EVIRA
Mustialankatu 3
00790 Helsinki
kirjaamo@evira.fi

Viite: Kirjallinen lausuntopyyntö 12.9.2014 Dnro 7351/0004/2014

Asia: Lausuntopyyntö elintarvikehuoneistojen riskiluokituksesta ja valvontatarpeen määrittämisestä

Ympäristö- ja terveystieteiden tekniset ry toteaa lausuntonaan seuraavaa:

Lausunnolla olevan ohjeen tarkoitus on luoda menetelmät elintarvikehuoneistojen valvontatarpeen määrittämiseksi sekä kohteiden riskiluokitteluksi. Ohje on tarkoitettu ottaa käyttöön vuodelle 2016. Todettakoon, että tällä ohjeella Evira on varmasti pyrkinyt vastaamaan kentän hartaaseen toiveeseen saada Eviralta valvonnan käyttöön yhtenäinen riskinarviomalli. Tarkastustiheyksien tarkistamisella (vähentämisellä) on vaikutusta myös kuntien resurssien arviointiin, mm. Aluehallintovirastojen vaatimustenmukaisuuden arvioinneissa.

Riski-, kokoluokitus ja valvontahistoria

Uusi koko- ja riskiluokitus on periaatteeltaan hyvä. Vanhastaan voidaan todeta, että aiemmat suositukset tarkastustiheyksistä ovat olleet erittäin epärealistisia ja poikenneet merkittävästi kuntien näkemyksestä huoneistojen tarkastustiheyksistä. Aiempaan nähden tämä ohjelunnos huomioi paremmin toiminnan laajuuden ja todelliset riskit, mutta järjestelmässä on edelleen kehitettävää. Tarkastustiheydet ovat edelleen joiltain osin liian korkeita, järjestelmässä tulisi huomioida Oiva-järjestelmän todellisuus, jonka nojalla kaikkia ”korjattavaa” ja ”huono” arvosanan saaneet kohteet tarkastetaan aina määräjän jälkeen uudelleen.

Varastoinnin ja kuljetuksen osalta tulisi selkeyttää mitä tarkoitetaan ”toiminta, joka nostaa riskiluokitusta”. Maahantuonnin osalta tarvitaan määrittelyt siitä, mitä on vähäinen, keskisuuri tai suuri maahantuonti. Ohjeessa tulee määrittellä tarkoitetaanko myymälöiden pinta-alan osalta koko myymälän pinta-alaa vai ainoastaan elintarvikkeiden myyntipinta-alaa.

Laitosten osalta riskiluokasta 1 puuttuu pienet maitoalan laitokset, joita ympäri maata kuitenkin toimii. Niiden osalta tarkastustaakkaa voisi keventää. Maitoalan luokituksen määrää ohjeen mukaan tuotantomäärä. Nyt KUTI-tietoihin syötetään raakamaidon määrä. Tulisi käyttää samaa lähtötietoa. Lahtivajoille ei ole omaa luokitusta, usein toiminta tapahtuu vain muutamana päivänä vuodessa, joka vaikuttaa merkittävästi valvonnan kohtuullisen määrän arvioon. Ohjeessa tulisi selvästi ilmoittaa mihin luokkaan lahtivajat kuuluvat.

Ohjeesta ei ilmene tarkoitetaanko esim. annosmäärillä/kilomäärillä keskimääräistä vai maksimiarvoa? Laitosten osalta on epäselvää mihin luokkaan laitos luokitellaan, jos sillä on useita eri toimintoja. Mihin luokitukseen kuuluvat esim. kala-alan laitokset, joissa tuotetaan kylmäsavukalaa 500 kg/v. ja 15 000 kg jalostettuja kalastustuotteita/v.?

Laitosten ja huoneistojen koko- ja riskiluokat eivät näytä olevan suhteessa riskeihin. Esim. Pieni lihavalmistelaitos (50 000 kg/v.) = 6 tark./v. ja einestehdas (50 000 kg/v.) = 1 tark./v. Ravintola

(10 asiakaspaikkaa) = 2 tark./v., joka vastaa samaa käyntitiheyttä einestehtaaseen, jossa tuotantomäärä 8 milj. kg/v.

Ohjeluonnoksessa ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen toiminnot jaetaan neljään eri riskiluokkaan, riippuen toiminnasta ja sen luonteesta. Riskiluokkaan neljä luokitellaan kaikki erityisryhmille ruokaa tarjoilevat tai valmistavat huoneistot. Riskiluokan 4 alla tarjoilun osalta on kuvattu epäselvästi

- 1) rajausta: päiväkodeille, vanhuksille tai muille riskiryhmille ruokaa valmistavat huoneistot. Vanhukset ovat kuluttajaryhmä, päiväkodit taas huoneistoja. Tarkoittaako tämä sitä, että esim. vain päiväkodit kuuluvat tähän luokkaan, mutta esim. koulut ei? Ohjeluonnoksen sivulla 2 on asiakasryhmistä kuitenkin todettu, että ”erityiset riskiryhmät: lapset, raskaana olevat, allergikot, pitkäaikaissairaat, vanhukset”. Asia tulee kirjoittaa selvemmin mitä toimia riskiluokka 4 koskettaa.
- 2) On myös olemassa keskuskeittiöitä, joiden annosmääristä esim. vähäinen osa, esim. 10 % toimitetaan riskiryhmille, muut toimitetaan tavanomaisille kuluttajille. Kuuluvatko tällaiset keittiöt automaattisesti riskiluokkaan 4?
- 3) Riskiryhmille ruokaa valmistavien riskiluokan 4 pienimmän kokoluokan tarkastustiheys on 2 tark./v. Tämä on suhteessa liikaa, esim. vastaavan koon ravintolan tarkastustiheys on 1 tark./v.
- 4) Riskiluokittelu ja tarkastustiheydet erityisryhmille valmistavien osalta ei saisi tulla liian kalliiksi toimijoille eikä johtaa turhilta tuntuviin tarkastusmääriin.

Kokoluokituksessa on annettu kolme eri kokoluokkaa. Eri luokkien jaot perustuvat esim. annosmääriin tai asiakaspaikkoihin. Kokoluokitus on siltä osin epäselvä, eikä asiaan ole tekstiosassa annettu ohjeistusta, kuinka jaot toteutetaan. Esim. nyt ohjeesta ei voi suoraan päätellä kuinka esim. riskiluokan 2 tarjoilukeittiö kokoluokitellaan. Esim. Päiväkodin tarjoilukeittiössä tarjoillaan muualta vastaanotettava lämmin ruoka ja salaattit = riskiluokka 2. Tarjoiltava annosmäärä on esim. 70 annosta/vrk. Luokitellaanko keittiö kokoluokkiin kategorian ”tarjoilu” (= kokoluokka 2) vai ”laitoskeittiö” (= kokoluokka 1) mukaan? Kuuluuko pitseria riskiluokkaan 2 jos siellä ei käsitellä raakaa jauhelihaa ja taas riskiluokkaan 3, jos siellä kypsennetään itse jauheliha pizzatäytteeksi? Kokoluokituksessa määräävämpi tekijä tulisi olla annosmäärät, ei asiakaspaikkamäärät. Ohjeessa tulee määritellä selkeästi, mitä elintarvikkeiden käsittelyllä tarkoitetaan.

Riskiluokituksessa jaetut toimintaryhmät ovat: Elintarvikkeiden myynti, Tarjoilu, Teollinen valmistus ja Elintarvikkeiden varastointi ja kuljetus. Miksi siis kokoluokituksissa on eroteltu tarjoilu/laitoskeittiö? Saman termistön ja luokituksen mukaan taulukon käyttö on yksiselitteisempää ja edesauttaa valtakunnallisen yhdenvertaisuuden toteuttamista. Ohjeessa käytetty sanamuoto ”koostaminen” tulee määritellä selkeästi.

Lausunnolla oleva malli pohjautuu kolmen vuoden valvontajaksoihin. Tämän jakson aikana valvontakohteen oiva-arvioinnit vaikuttavat tarkastustarpeeseen. Ilmeisesti valvontahistoriassa huomioidaan ainoastaan oiva-arvion kokonaisarvosana, yksittäisten rivien painotuksia ei ole? Mallin mukaan voidaan tarkastustiheyttä vähentää 50 %, jos kolmevuotiskaudella kaikki arvioinnit ovat olleet oivallisia, paitsi kohteilta, joiden tarkastustiheys on $\leq 0,7$.

Tarkastustiheyden määräytyminen

Ohjeessa on todettu, että hyvin vähäriskisten toimintojen, kuten apteekkien tarkastustiheys voidaan vähentää 0,16 tarkastukseen/ vuosi. On epäselvää, tarkoittaako Evira tällä ryhmällä käytännössä yhtään mitään muita huoneistoja kuin apteekkeja? Jos tähän ryhmään ei mitään muuta kuulu, olisi järkevämpää ilmoittaa apteekkeille suoraan harvempi tarkastustiheys tai esim. linjata, että ne poistetaan säännöllisen valvonnan piiristä kokonaan, esim. 0-luokkaan. Mahdollisessa 0-tarkastusluokassa tulisi selvästi ilmoittaa mitkä toimintatyytit - huoneistot

kuuluvat tähän kategoriaan. Näille ei tehtäisi riskinarviointia käytännössä laisinkaan ja niihin kohdistettaisiin valvontaa esim. vain valitusten yhteydessä. Erittäin vähäriskisiä toimintoja ovat yleensä myös pubit, joissa pääpaino on alkoholijuomien tarjoilussa.

Ohjeluonnoksen sivulla 4 on kuvattu tarkastustiheyden vähentämisperusteet. Käytännössä kuvaus on epäselvä. Luonnoksen mukaan valvontajakson aikana kaksi huonoa oiva-arviointia nostaa tarkastustiheyttä 50 tai 100 % riippuen lähtötarkastustiheydestä (+ 50 %, kun 3 tai enemmän tarkastusta / vuosi ja + 100 %, kun 2 tai vähemmän / vuosi). Saman lopputuloksen aiheuttaa, jos kohde on saanut korjattavaa -arvion eikä ole kehotuksesta huolimatta sitä korjannut määräaikaan mennessä. Ohje ei ota kantaa esim. tapaukseen, jossa Oiva-arviot ovat olleen jatkuvasti ”korjattavaa”. Käytännössä tilanteeseen voidaan joutua, sillä tarkastuksilla keskitytään eri arviointiriveihin eri tarkastuskerroilla (Oiva-järjestelmän kolmevuotinen tarkastussykli), jolloin korjattavaa -arvio saattaa joka kerta tulla eri oiva-arviointiriviltä.

Käytännössä tarkastustiheyden määrittäminen tulee olla yksinkertaisempi; valvontajakson aikana huonot arvot → tarkastustiheys kasvaa, hyvät arvot → tarkastukset vähenevät. Jo tällä hetkellä huonot Oiva-arviot (korjattavaa ja huono) edellyttävät uusintatarkastusta määräajan jälkeen. Näin ollen kohteisiin suunnataan jo nyt enemmän tarkastuksia kuin hyväksi (Oivallinen ja hyvä) arvioidut kohteet (ei uusintatarkastuksia). Lähtökohtaisesti huoneistojen toiminnan tulisi jatkuvasti olla arvosanaltaan oivallisia, joka on lainsäädännön minimivaatimustaso.

Riskiluokkien määrittämisperusteet tulisi olla suoraan hyödynnettävissä KUTI -järjestelmästä. Kuntien keräämät pakolliset tiedot tulee määrittää nämä luokitukset suoraan. Koska Oiva-arviot viedään jo nyt Oiva-sovellukseen, olisi tarkoituksenmukaista, että esim. Oiva-sovelluksen yhteydessä muotoutuisi tarkastuskertomukseen suoraan riskienarviointi, joka ilmoittaa kohteen lähtötarkastustarpeen, kokoluokituksen sekä valvontahistorian. Näin ollen kunnissa riittää, kun on tiedossa tarkastustarpeen lisäämisen/vähentämisen perusteet, mutta ei tarvitsisi tuhlaata aikaa järjestelmän käytännön toteutuksiin, esim. erillisten excel -kaavojen tai vastaavien avulla. Keskitetyn järjestelmän kautta riskien arvioinnit lisäksi tulisi tehtyä kaikkialla, kun se olisi automaattinen. Myös valtakunnallinen yhdenvertaisuus paranisi tässä suhteessa. Tällä hetkellä kuntien riskienarviointimalleja ei ole ohjattu keskitetysti, eikä niiden vertailukelpoisuudesta ole käsitystä.

Osan vuotta toimivista huoneistoista ohjeluonnos linjaa, että yli kuusi kuukautta yhtäjaksoisesti toimiva huoneisto katsotaan olevan jatkuvasti toiminnassa. Jatkuvaksi katsottaisiin myös toiminta, jota harjoitetaan vain muutamana päivänä kuukaudessa useampana kuin kuutena kuukautena. Tällainen linjaus vaikuttaa kohtuuttomalta esim. kerran kuussa toimivien huoneistojen osalta. Yleensä tällaisia toimijoita voivat olla pitopalvelut, pienet tilausravintolat tai tapahtumien yhteydessä avoinna olevat huoneistot. Lisäksi tällaisten huoneistojen kokoluokitusta voi olla hankala määrittää, mitä tarkoitetaan esim. tarjoilu 50 – 500 annosta/vrk? Yleensä annosmäärät ovat tapahtuma-/tilaisuuskohtaisia.

Lisäksi osan aikaa toimivien huoneistojen osalta on todettu, että niiden tarkastustiheyttä vähennetään 50 %. Ohjeessa ei ole selkeästi kirjattu, tehdäänkö osan aikaa vuodesta toimiville lainkaan riskinarviota, kuten muiden huoneistojen osalta, vai valvotaanko näitä aina periaatteella -50 %?

Tarkastuksiin käytettävä aika

Tarkastusaikoihin pitäisi sisällyttää vanhan käytännön mukaisesti myös tarkastukseen valmistautuminen. Käytäntö on osoittanut, että mitä enemmän kohteessa on huomautettavaa ja korjattavaa, sitä kauemmin aikaa asiakirjojen käsittely vie. Ehdotettuihin tarkastusaikoihin voisi lisätä tunnin jokaiseen luokkaan.

Ehdoton minimiaika tulisi olla vähintään 2 tuntia. Otetaan esimerkiksi vaikka kohde, jonka tarkastustiheys on 0,35. Käytännössä tarkastus tehdään kolmen vuoden välein. Oiva-arvioinnit jakautuvat riveihin, joista osa on joka kerta tarkastettavia ja osa taas kerran kolmessa vuodessa tarkastettavia. Käytännössä kohteissa, joihin tarkastus tehdään kolmen vuoden välein, on tarkastettava aina kaikki soveltuvat oiva-arviointirivit. Tällöinkään tarkastusajaksi ei missään nimessä riitä 1 h valmistautumisineen, tarkastuksineen ja paperitöineen.

Lopuksi yhdistys toteaa, että valtakunnallisen riskiarvion kehittäminen on oikean suuntaista ohjausta Eviralta. Järjestelmät eivät saa olla liian hankalasti toteutettavissa, vaan tässäkin asiassa tulisi ehdottomasti hyödyntää valtakunnallista tiedonkeruuta sekä oiva-järjestelmää. Kun tiedot syötetään järjestelmään kertaalleen, tulee sitä hyödyntää mahdollisimman laajasti. Jo kertaalleen järjestelmään syötetyistä tiedoista tulee saada automaattisesti Eviran mallin mukainen riskinarvio, joka kirjautuu automaattisesti tarkastuskertomuksiin.

Teemu Holmén
puheenjohtaja
teemu.holmen@gmail.com

Saana Laakkonen
sihteeri
laakkonen.saana@gmail.com