

Ympäristöterveyden Asiantuntijat ry  
Gallen-Kallelankatu 8  
28100 Pori

LAUSUNTO

12.5.2017

kirjaamo@evira.fi

Viite: Kirjallinen lausuntopyyntö 13.3.2017 Dnro 1528/0004/2017

Asia: Lausuntopyyntö koskien Eviran ohjeluonnoksia 10501/2 ja 10502/2 mikrobiologisesta näytteenotosta

Evira on päivittänyt jo aiemmin tekemiään vastaavia ohjeita koskien mikrobiologista näytteenottoa. Toinen ohjeista on suunnattu elintarvikealan toimijoille ja toinen elintarvikevalvontaviranomaisille.

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.

Mikrobikriteeriasetuksen ohjeen mukaiset näytemäärät kautta linjan vaikuttavat suurilta, kun huomioidaan niistä syntyvät näytteenotto- ja analysointikustannukset ja jopa saatavilla olevien analyysipalveluiden verkosto. Elintarvikevalvojen käytännön valvontakokemuksen perusteella voidaan arvioida, että jos tyypillisen valvonta-alueen toimijoiden näytteenottosuunnitelmat laaditaan alimpien mahdollisten näytemäärien mukaisesti, voidaan toimijat vielä saada jollain todennäköisyydellä motivoitua ottamaan näytteitä. Erityisesti listeria- ja myös salmonellanäytteet ovat kalliita tutkimuksia ja koska näytteitä ei voida ottaa joka hetki, aukotonta turvallisuutta näytteenotolla ei joka tapauksessa saada. Varsinkaan pienimmät toimijat eivät yleensä osaa nähdä näytteenotossa hyötyjä, jonka vuoksi ajatus siitä, että toimija itse määrittelee kuinka paljon näytteitä tulee ottaa elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi, ei aina toteudu. Usein näytteitä otetaan juuri sen verran kuin valvontaviranomainen vaatii ja jollei ole perusteita vaatia, niin näytteet jäävät tutkimatta kokonaan. Ohjeistuksessa tulisikin yhdistyksen näkemyksen mukaan huomioida pienet toimijat. Esim. paikallisesti tuotteita tuottavat toimijat, joille voisi lisätä riskinarvioon perustuvan näytteenoton, jota peilattaisiin esim. valitukseen ja tuotantomäärään.

Elintarvikevalvojat pitävät hyvänä, että elintarvikehuoneistoissa (ravintolat, myymälät ja tarjoilupaikat) omavalvonta perustuu pintapuhtauteen ja siinä voitaisiin käyttää myös kaupallisia mittareita (Hygicult, luminometri).

Koska ohjeen näytemäärät ovat suuria eikä ohje ole sitova, on jo nyt havaittavissa, että ainakin vanhan mikrobikriteeriohjeen näytemäärävaatimuksia on sovellettu hyvin eritavalla eri valvontayksiköissä. Tämä on aiheuttanut eriarvoisuutta toimijoiden keskuudessa ja valvonnan yhdenmukaisuudessa. Nyt uudessa ohjeessa näytemäärät ovat

nousseet vanhaan verraten. Onko Eviralla olemassa tietoa siitä, missä määrin mikrobikriteeriohjeen mukaisia näytemääriä todellakin sovelletaan valvontayksiköissä?

#### *Luku 5 Näytteenoton kohdentaminen elintarvikkeissa*

Luvun kohdan 5.2 viimeisen kappaleen tulkinta on vaikeaa. Mistä oikeastaan pitää vaatia ottamaan näytteitä? Käytännössä lähes jokaisessa tarjoilupaikassa koostetaan salaatteja, täytetään sämpylöitä ja mahdollisesti vielä grillataankin esim. broileria. Koskeeko tämä vain, jos tuotteita pakataan myyntiin ja laitetaan useamman päivän säilyvyysaika? Yhdistyksen näkemyksen mukaan tämän kohdan ohjeistusta on syytä selkeyttää.

#### *Liite 5 Vihannes- ja hedelmätuotteita valmistava elintarvikehuoneisto*

Ohjeen näytemäärät ovat suuria. Jos kasviksia esim. kuoritaan ja toimitetaan jatkojalostukseen eteenpäin, näytemäärissä pitäisi voida huomioida se, että seuraava jalostusporras ottaa tuotteistaan omavalvontanäytteitä.

#### *Liite 9 Vähittäismyyntipaikka*

Näytteenottotiheyden kriteerinä on kokoluokka 1, 2 tai 3. Ohjeesta ei selviä selkeästi mitä kokoluokalla tarkoitetaan. Esimerkiksi tilanteessa, jossa myymälä jauhaa jauhelihaa, niin tarkoitetaanko kokoluokilla riskiluokitusohjeen Taulukko 2 Myynti kokoluokkia, jotka perustuvat myymälöiden pinta-alaan? Esim. jauhetun jauhelihan määrä ei kuitenkaan ole sidoksissa myymälän pinta-alaan. Esimerkiksi pieni tehtaanyymälä voi jauhaa yhtä paljon kuin isomman pinta-alan omaava myymälä. Liitteessä 8 on esitetty kokoluokat 1, 2, 3 ja 4, jotka perustuvat kilomääriin. Pitäisikö liitteessä 9 olla vastaavatyypinen määrittely?

Kun ylitetään kokoluokka 1 (10 000 ?), näytemäärä nousee pienimmilläänkin 12:een yksittäiseen näytteeseen vuodessa, osanäytteillä 20:een näytteeseen (4 x 5 osanäytettä). Tuon näytemäärän kustannukset nousevat pelkällä aerobisten mikrobien ja e. colin tutkimisella arviolta noin 100 - 150 euroon / näyte. Varsinkin, jos laboratorio on kauempana, ei myymälän kannata jauhelihaa jauhaa näytteenottovaatimusten vuoksi. Kyseessä on kuitenkin tuote, joka myydään pääsääntöisesti jauhamispäivänä ja jossa on viimeinen käyttöpäivä seuravana päivänä ja tuote käytetään kuumennettuna. Todettakoon vielä, että parhaillaankin elintarvikevalvonnassa vallitsee norminpurkutalkoot, joiden avulla on pyritty vähentämään byrokratiaa mm. toimijoiden toimintaedellytysten parantamiseksi. Nyt näyttää siltä, että tällaiset liian suuret näytemäärävaatimukset eivät ole linjassa tämän ajatuksen kanssa.

Liitteessä on esitetty myös muuntotaulukko, jolla osanäytteelliset näytekerrat voidaan muuttaa yksittäisiksi näytteiksi. Ohjeesta ei ilmene voidaanko kyseistä taulukkoa soveltaa myös muissa liitteissä? Usein näin on käytännön kannalta viisaampi toimia, jos tuotantomäärät ovat pieniä. Liitteessä 1 C on esitetty, että jos jauhelihaa jauhetaan alle 10 000 kg/v, näytteitä otetaan 1 krt/v. Pienien toimijoiden kohdalla voisi olla hyvä, jos voisi ottaa yksittäisiä näytteitä osanäytteiden sijaan.

Valvonnassa koetaan säännöllisesti hankaluutta sen suhteen, että säädöksiä yksinkertaistetaan jatkuvasti, mikä lisää tulkinnanvaraisuutta niin toimijoiden kuin valvojenkin keskuudessa. Näistä syntyy entistä enemmän ristiriitaisia käsityksiä, mikä hankaloittaa entisestään esim. oiva-arvioinnin tekemistä. Riskinä voikin olla, että oiva-järjestelmällä haettu yhdenmukaisuus taas heikkenee. On myös edelleen tilanteita, joissa sekä valvontakohde että valvoja hyötyvät siitä, että toiminnalle on annettu selvät säännöt.

On ristiriitaista, että säädöksiä yksinkertaistetaan ja valvonnalta edellytetään kokonaisvaltaiseen riskinarvioon perustuvaa valvontaa ja samaan aikaan Evira tekee kuitenkin hyvinkin yksityiskohtaista ohjeistusta tietyn asiakokonaisuuden tulkinnasta.

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 ja näytteenotossa ja niitä koskevissa ohjeissa. Riskinarviota ja riskinarvioon perustuvia ohjeitakin tehdessä, on todettava, ettei kaikki toiminta ikinä ole luokiteltavissa johonkin valmiiseen kategoriaan. Elintarviketurvallisuuteen vaikuttaa olennaisesti niin toimintaolosuhteet, toimintatyyppi, henkilökunnan asenteet, omavalvonnan taso kuin kohteen resurssitkin. Kun nämä kaikki huomioidaan, voidaan pohtia, pystytäänkö asettamaan todella riskiperusteisia näytemääriäkään lokeroimalla toimintoja muutaman tekijän suhteen.

On erittäin toivottavaa, että näistäkin näytteenottoa koskevista ohjeista ja painopistemuuoksista tiedotettaisiin niin toimijoille kuin valvojillekin aktiivisesti ja riittävästi.

Teemu Holmén  
puheenjohtaja  
teemu.holmen@gmail.com

Saana Laakkonen  
sihteeri  
laakkonen.saana@gmail.com