

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

LAUSUNTO

16.1.2015

Elintarviketurvallisuusvirasto EVIRA
Mustialankatu 3
00790 Helsinki
kirjaamo@evira.fi

Viite: Kirjallinen lausuntopyyntö 14.11.2014 Dnro 8681/0004/2014

Asia: Lausuntopyyntö Eviran ohjeluonnoksesta omavalvonnan valvonnasta

Ympäristö- ja terveystieteiden tekniset ry toteaa lausuntonaan seuraavaa:

Lausunnolla olevan ohjeen tarkoitus on yhtenäistää valvojien käsitystä omavalvonnasta ja sen valvonnasta. Ohjeessa kuvataan riskiperusteisuuden ja jouston mahdollisuuksia erityisesti pienten yritysten omavalvonnassa ja sen valvonnassa.

Omavalvonta ja HACCP

Ohjeluonnoksessa Evira esittää omavalvonnan tukijärjestelmän minimiohjelmat (puhtaanapito, kunnossapito, haittaeläintorjunta, koulutus, jäljitettävyyden/takaisinvedot ja terveystieteiden epäilyjen selvittäminen). Tämän lisäksi toiminnan luonteen ja laajuuden edellyttämällä tavalla omavalvonnan tulisi sisältää ilmoitettavassa huoneistossa: lämpötilan hallinta, terveydentilan seuranta, allergeniturvallisuuden, hygieniasaamisen, mikrobiologisen turvallisuuden ja kemiallisen turvallisuuden varmistaminen, vierasesineriskin, talousveden laadun, elintarviketietojen vaatimustenmukaisuuden, pakkausmerkintöjen ja kontaktimateriaalien hallinta sekä ensisaapumistoiminta. On hyvä, että Evira ottaa nyt kantaa siihen, miten valtakunnallisesti tulisi tulkita omavalvonnan sisältövaatimuksia. Ohjeluonnoksen osalta tulisi kuitenkin tarkistaa, ovatko vaatimukset linjassa lainsäädännön kanssa. Esim. voimassa olevassa elintarvikehuoneistoasetuksen § 5:ssä on sanottu, että ”Omavalvontasuunnitelmaan on liitettävä selvitys siitä, miten elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyneet jätteet sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveysäännöistä annetussa asetuksessa (EY) N:o 1069/2009 tarkoitettujen sivutuotteiden käsitellään.”

Ohjeluonnoksen mukaan esimerkiksi hyvin pienissä yrityksissä ja yrityksissä, joissa ei ole merkittäviä elintarviketurvallisuusriskejä, kaikkien suunnitelmien ei tarvitse olla kirjallisia, riittää että toimija pystyy kertomaan, miten asia hoidetaan. Kirjallinen suunnitelma ei ole välttämätön: pienten yritysten (myymälä) koulutussuunnitelma, kunnossapito-, haittaeläintorjunta- ja puhtaanapitosuunnitelma. Luonnoksessa todetaan myös, että kirjallisena tulee aina olla takaisinvetosuunnitelma ja mikrobiologinen näyteenottosuunnitelma.

Voimassa olevan elintarvikelain 23/2006 § 20 mukaan toimijan on laadittava *kirjallinen* suunnitelma omavalvonnasta, noudatettava sitä ja pidettävä sen toteutumisesta kirjaa. Niin ikään lain perusteluissa (HE 53/2005) on todettu selkeästi, että ”Kirjallinen suunnitelma vaadittaisiin myös sellaisilta elintarvikealan toimijoilta, joilta ei edellytetä elintarvikehuoneiston hyväksymistä.” Elintarvikehuoneistoasetuksen § 5 on todettu, että ” Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja, on säilytettävä siten, että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa.”

Nyt Eviran esittämä malli, jossa suullinenkin omavalvontasuunnitelma pitäisi olla hyväksyttävä, on ristiriidassa lakitekstin kanssa.

Ohjeluonnos toteaa HACCP -järjestelmän joustosta sen, että lähtökohtaisesti vaarojen arviointi tulisi olla suoritettu kaikissa yrityksissä pl. Ohjeen mukaan pieniriskisissä yrityksissä vaaroja voidaan hallita ilman vaarojen arviointia tukijärjestelmän avulla, esim. nk. laatikkomyymälöissä sekä kuivatavaran ja säilykkeiden varastointiyrityksissä. Kun toiminnassa ei ole kriittisiä hallintapisteitä ja yritys noudattaa toimialan hyvän käytännön ohjetta (johon vaarojen arviointi sisältyy), voidaan hallinta toteuttaa tukijärjestelmän avulla: ravintolat, leipomot, vähittäismyymälät, munapakkaamot, marjojen/kasvisten pakkaamot, varastot ja virtuaalihuoneistot. Yhdistys pitää hyvänä, että nyt on listattuna ehdot ja toiminnot, joilla tukijärjestelmän voidaan katsoa olevan riittävä omavalvonnan hallitsemiseksi.

Riskiperusteinen valvonta

Evira viittaa riskiperusteisen valvonnan osalta luonnosvaiheessa olevaan ohjeeseen elintarvikehuoneistojen riksiluokituksesta, tarkastustiheydestä ja käytettävästä ajasta. Sen ja mm. Oiva-ohjeiden mukaan eräät toiminnan osa-alueet tarkistetaan kolmen vuoden välein, niin myös omavalvontasuunnitelma. Omavalvonnan tarkastuksin on tarkoitus arvioida pystyykö yritys omavalvonnan avulla varmistamaan elintarvikkeiden turvallisuuden. Tarkastus voidaan ohjeluonnoksen mukaan tehdä pistokoelunomaisesti. Tarkastukseen kuuluvat suunnitelman toteutuksen ja kirjanpidon tarkistamista. Tämän ohjeluonnoksen mukaan ”Jos valvoja on todennut, että jokin tukijärjestelmään kuuluva ohjelma toimii hyvin, ohjelman tarkastustiheyttä voidaan harventaa ja valvonnassa voidaan keskittyä kyseisessä yrityksessä elintarviketurvallisuuden kannalta keskeisimpiin osioihin.” Epäselvää on, miten tämä asia hallitaan Oiva-tarkastusten rinnalla, jossa on mm. hyvin tarkasti määritelty joka kerta tarkastettavat asiat sekä ne asiat, jotka tarkastetaan vähintään 3 vuoden välein?

Omavalvontasuunnitelman tarkistuksessa tulee varmistaa, että suunnitelma sisältää kaikki tukijärjestelmän ohjelmat ja että ne ovat sopivat ja riittävät yrityksen toimintaan. Myös tuoteryhmäkohtainen HACCP-ohjelma tarkistetaan. Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla luonnoksen mukaan kaikki käsiteltävät elintarvikkeet ja raaka-aineet, tuotantovaiheet, tilat, välineet laitteet ja koneet, kuluttajille annettavat tiedot ja kontaktimateriaalit. Tämä listaus on hankalasti luettava, sillä ohjeluonnoksen aiemmassa vaiheessa Evira on jo listannut omavalvonnan osa-alueet jotka ovat kaikille pakolliset ja toiminnan laajuuden/luonteen edellyttämällä tavalla tarpeelliset.

Ohjeluonnoksen mukaan omavalvontasuunnitelmaa ei tarvitse tarkistaa niiltä osin, kun valvonnassa on todettu, että toimija toimii ko. asian osalta vaatimustenmukaisesti (esim. lämpötilan hallinta, pakkausten vaatimustenmukaisuus). Tällaisen menettelyn osalta tulisi asia vähintään tarkastuskertomukseen kirjata kuinka omavalvontasuunnitelman riittävyys on arvioitu käytännössä.

Omavalvonnan toteutuksen valvonnasta on ohjeluonnoksessa listaus valvonnan suuntaamisesta suuririskisiin tai uusiin toimintoihin. Tämä asia tulisi jotenkin liittää oiva-tarkastuksiin, sillä valvontaa tehdään jo nyt oiva-ohjeiden tarkastuslistauksen mukaisesti – esim. kylmätilojen lämpötilavalvontaa ei kohdenneta kesäaikaan eikä häirtäeläintorjunnan valvontaa syksyille. Valvontakäyntien ajankohta suunnitellaan kokonaisvaltaisesti, eikä yksittäisten seikkojen mukaisesti.

Ohjeluonnoksen mukaan pienissä ja vähäriskisissä yrityksissä riittää ainoastaan poikkeamien ja korjaavien toimenpiteiden kirjanpito. Ottaen huomioon valvonnasta saadut kokemukset pienten ja/tai vähäriskistenkin yritysten toiminnasta, ei voida yksiselitteisesti sanoa, että tämän kaltaisissa yrityksissä usein riittäisi ainoastaan poikkeama- ja korjaavat toimenpiteet kirjanpito. Jos joustoa

tähän halutaan, tulisi se ennemmin sitouttaa valvojan tekemiin käytännön havaintoihin yrityksessä sekä toiminnan vähäriskisyyteen: Pieni yritys tulee määritellä. Samoin vähäriskinen. Esim. siten, että näkyy suoraan Eviran valvontakohteen riskiluokitusohjeessa.

Todettakoon edelleen, että voimassa olevan elintarvikelain 23/2006 § 20 mukaan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta, noudatettava sitä ja *pidettävä* sen toteutumisesta *kirjaa*. Lain perusteluissa (HE 53/2005) on kirjattu selkeästi kirjanpitovelvoitteen tärkeydestä ” Omavalvontasuunnitelma sinällään ei olisi riittävä, vaan sitä tulisi myös noudattaa käytännössä ja sen toteutumisesta olisi pidettävä kirjaa.” Elintarvikehuoneistoasetuksen 1367/2011 § 5 mukaan ” Omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.”

Kirjaussuosituks

Tukijärjestelmän ohjelmien toteutus sekä hallintapisteiden seurantakäytännöt on syytä vähintään joiltain osin olla kirjallinen myös pienissä/vähäriskisissä yrityksissä. Lähtökohtaisesti voimassa oleva elintarvikelaki edellyttää kirjallista suunnitelmaa ja sen toteutumisen kirjanpitovelvoitetta.

Eviran ohjeessa 16025/3 Ohje elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 13.1.2014 on omavalvonnan osalta todettu ”Elintarvikehuoneiston omavalvontaan kuuluu vaarojen arvioinnin perusteella valittujen toimintojen seuranta ja kirjanpito havainnoista. Hyvin suunnitellulla ja toteutetulla seurannalla ja kirjanpidolla vastuullinen toimija pystyy osoittamaan myös jälkikäteen, että tuotteiden valmistaminen, säilytys ja luovuttaminen on tapahtunut vaatimusten mukaisesti. ... Esimerkiksi yksittäisen kylmäkalusteen lämpötilan säännöllinen, riittävän tiheästi tapahtuva lämpötilan seuranta ja tuloksen kirjaaminen sekä poikkeamien ja korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen osoittaa, että kyseisessä laitteessa säilytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta on kunnossa.”

Lopuksi yhdistys toteaa, että valtakunnallisen ohjeistuksen laatiminen on oikean suuntaista ohjausta Eviralta. Erilaiset valvonnalle suunnatut ohjeet tulee olla helposti luettavissa, ymmärrettävissä ja tulkittavissa ja niissä tulee ehdottomasti huomioida mm. jo nyt käytössä olevat Oiva-arviointiohjeet. Ohjeet jotka osaltaan ohjaavat samaa valvontatapahtumaa, tulee olla keskenään yhdenmukaiset ja toisiaan tukevat. Ainakin tämän omavalvonnan valvontaohjeen kanssa linjassa tulisi olla Eviran valvontakohteen riskiluokitus ja tarkastustiheys –ohje sekä oiva-arviointiohjeet sekä muut vastaavat ohjeet.

Teemu Holmén
puheenjohtaja
teemu.holmen@gmail.com

Saana Laakkonen
sihteeri
laakkonen.saana@gmail.com