

Elintarvikelainsäädännön joustavuus

Tuuli Koskimies
Webinaari 3.9.2018

Yhteistyössä: Eviran ja HY:n
Elintarvikelainsäädännön joustavuuden
mahdollisuudet -hanke, Eviran Pk-yritysten
neuvontahanke sekä Lähiruoan valtakunnallinen
koordinaatiohanke

EU:n lainsäädännössä on joustoja

EU:n lainsäädännössä on erilaisia mahdollisuuksia joustaa vaatimuksista.

- Jotkut joustomahdollisuudet on kirjoitettu jo EU:n asetuksiin, ja joustot voidaan ottaa käyttöön, jos paikallinen valvoja sallii nämä.

- Joistakin joustoista pitää säätää kansallisesti. Tällöin komission ja muiden jäsenmaiden pitää hyväksyä joustot ennen niiden käyttöönottoa.

- Joustot voivat koskea esimerkiksi: perinteisiä tuotantotapoja, perinteisiä tuotteita, vähäistä toimintaa, maantieteellisiä haittoja
- Helpotukset koskevat yleensä yrityksiä, joissa toiminta on vähäistä, pienimuotoista tai rajoitettua

- Nimisuojat tuotteet

Joustavuus ei saa estää lainsäädännön tavoitteiden toteutumista - jos elintarviketurvallisuus uhkaa vaarantua, menettelytapaa tai rakennetta pitää muuttaa.

Kaikessa ei voi joustaa!

Elintarvikelainsäädännön joustavuuden tavoitteet

- ✓ Suojella elintarvikkeiden monimuotoisuutta
- ✓ Palvella kuluttajien ja pientuottajien tarpeita
- ✓ Jatkaa perinteisten elintarvikkeiden tuotantoa - jäsenmailla ja EU:lla arvokas ja korvaamaton perintö
- ✓ Jatkaa perinteisten menetelmien käyttämistä
- ✓ Vähentää hallinnollista taakkaa

EU:n lainsäädäntöön kirjoitettu jousto

- Poikkeusmahdollisuus on kirjoitettu jo hygieniapaketin asetuksiin ja joustot voidaan ottaa käyttöön jos paikallinen valvoja sallii nämä.
- Jouston "taikasanat" säädöksissä
 - riittävästi, asianmukainen, tarkoituksenmukainen, tarvittaessa, pääsääntöisesti
 - Jokaisen, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on noudatettava korkea henkilökohtaista puhtautta ja käytettävä työhön soveltuvia puhtaita vaatteita ja tarvittaessa suojavaatteita.
 - On oltava asianmukaiset keinot työkalujen ja laitteiden puhdistamiseen ja tarvittaessa desinfiointiin.
- Tavoitteena yhdenmukaisuus, mutta paikallinen valvoja joutuu käyttämään myös tapauskohtaista harkintaa.

Maantieteelliset haitat, esimerkkejä

Kunnallistekniikan puuttuminen

- kaivovettä ei ole käytettävissä lainkaan
- talousveden laatuongelmat

Pitkät etäisyydet tai vaivalloiset matkat, ei julkisia kulkuyhteyksiä

- pitkät kuljetusmatkat tuotteille
- pitkä matka elintarvikelaboratorioon
- pitkä matka muiden elintarvikealan toimijoiden luokse
- matkat kalliita
- teiden huono kunnossapito erityisesti talvella, huonot keliolosuhteet
- alttius sähkökatkoksille

Huonot tietoliikenneyhteydet

Harva asutus

- paikallinen myynti pientä ja haastavaa

Näistä on säädetty kansallisesti

- voidaan käyttää puuta, jos se on tuotantoprosessin kannalta välttämätöntä
- kuivakäymälä voidaan sallia vesihuuhtelukäymälän sijasta
- silakkaa ja kilohailia (puolisäilykkeet) ei tarvitse jäädyttää ennen myyntiä
- pienteurastamoilla ei tarvitse olla navettaa, jos eläimiä ei säilytetä yön yli

Nimisuojatut tuotteet

- Aito perinteinen tuote (APT)

valmistetaan rekisteröidyn valmistusmenetelmän ja ainesosaluettelon mukaisesti

- kalakukko, sahti, karjalanpiirakka

- Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

tuotanto, jalostus tai käsittely tapahtuu tietyllä maantieteellisellä alueella

- Kainuun rönttönen, Puruveden muikku

- Suojattu alkuperänimitys (SAN)

tuotanto, jalostus ja käsittely tapahtuu tietyllä maantieteellisellä alueella

- Lapin Puikula, Lapin Poron liha, Lapin Poron kuivaliha, Lapin Poron kylmäsavuliha, Kitkan viisas

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/eun-nimisuojarahjestelma/>

Omavalvonta ja joustavuus

- Osa omavalvontasuunnitelmasta voi olla ei-kirjallisessa muodossa
 - Pienimuotoinen toiminta (1-2 työntekijää)
Esim. koulutus-, kunnossapito-, haittaeläintorjuntasuunnitelma, työvaiheiden kuvaus, vaarojen arviointi
 - Vähäriskinen toiminta
Esim. koulutussuunnitelma, työvaiheiden kuvaus, vaarojen arviointi (yksinkertainen myynti ja tarjoilutoiminta)
(Eviran ohje Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta 16043)
- Omavalvonnan seurannasta ja toteutuksesta ei aina tarvitse pitää kirjaa.
Esim. lämpötiloja ei tarvitse aina kirjata, ainoastaan poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet.
- Eviran arvioimalla hyvän käytännön ohjeella voidaan osittain tai kokonaan korvata omavalvontasuunnitelma tai sen osia.

<https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/>

Miten haet joustoa

- Mieti, miten asia voidaan hoitaa elintarvikehygienian kannalta järkevällä tavalla.
- Keskustele valvojasi kanssa!
- Joissakin asioissa valvoja voi myöntää jouston suoraan (lainsäädäntöön kirjoitettu jousto, asianmukainen, riittävästi jne)
- Valvoja voi kysyä yleisistä linjauksista Eviralta.

Joustavuus – tasapuolisuus

- ✓ Sallitaan vaihtoehtoiset ratkaisut. Nämä antavat toimijalle mahdollisuuden omiin ratkaisuihin!
- ✓ Joustojen myöntämisessä pitää käyttää yhdenmukaisia periaatteita.
- ✓ Huomioidaan vaatimuksissa toiminnan laajuus ja luonne.
- ✓ Vaatimukset määritellään etupäässä riskien ja niiden hallinnan perusteella.
- ✓ Kaikille toimijoille ei välttämättä voida hyväksyä samoja joustoja.

Joustavuuden kirjaaminen

- Toimija voi ehdottaa valvojalle joustavuuden käyttämistä tietyssä asiassa tehdessään ilmoituksen toiminnastaan tai hakiessaan laitokselleen hyväksymistä. Toimija kuvaa joustavuuden käyttämisen omavalvonnassaan. Ehdotuksia voi tehdä myös myöhemmin.
- Valvoja kirjaa joustavuuden käyttämisen ja ehdot joko hyväksymispäätökseen tai muuhun asiakirjaan, esimerkiksi tarkastuspöytäkirjaan.

Jos sovitulla menettelytavalla ei pystytä hallitsemaan riskejä, toimintaa pitää muuttaa.

Esimerkkejä joustoista EU-hygienialainsäädännössä

- Vesipisteiden määrä ja käyttö toiminnasta riippuvaista:

Tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsiinpesuun tarkoitettuja pesualtaita. Käsiinpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsiinpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsiinpesutiloista.

- Liikkuvien elintarvikehuoneistojen vaatimuksista säädetään erikseen, jotta toiminta on ylipäänsä mahdollista.

(Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta)

Esimerkkejä joustoista kansallisessa lainsäädännössä (1/4)



- Pieniä määriä alkutuotannon tuotteita saa myydä suoraan kuluttajille alkutuotantona, ja niitä saa toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin kevennetyin vaatimuksin.
- Eläimistä saatavia elintarvikkeita saa valmistaa/käsitellä vähittäismyyntipaikassa ja toimittaa toiseen vähittäisliikkeeseen (30/70 %, 1000 kg sääntö).

(Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011)

Esimerkkejä joustoista kansallisessa lainsäädännössä (2/4)

- Valvontaviranomaisen luvalla voidaan käymälä, siivoustila ja pukeutumistila sijoittaa elintarvikehuoneiston ulkopuolelle.
- Alle 2 h kuljetuksissa ja kuljetuksissa suoraan kuluttajalle ei tarvitse olla tallentavaa lämpötilan seurantajärjestelmää.
- 6 °C kuljetuslämpötila on joustoa säilytyslämpötiloista (mahdollistaa sekakuormat).

(Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011)

Esimerkkejä joustoista kansallisessa lainsäädännössä (3/4)



- Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet voidaan säilyttää huoneenlämmössä valmistuspäivän ajan, jos myymättä jääneet hävitetään päivän lopussa.
- Siivousvälineiden säilyttämisen ja huollon on oltava hygieenistä, mutta tiloja ja niiden varustelua voidaan arvioida toiminnan mukaan.

(Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011)

Esimerkkejä joustoista kansallisessa lainsäädännössä (4/4)

- Toimintojen ajallinen erottaminen, esimerkiksi:
Tuotantomäärältään pienessä laitoksessa juustot voidaan pakata tuotantotilassa, kun tila puhdistetaan ennen pakkaamisen aloittamista. Tila puhdistetaan jälleen pakkaamisen jälkeen.
- Poikkeavat pintamateriaalit, esimerkiksi:
Puu laitosten välineissä ja rakenteissa:
 - Perinteiset juustomuotit ja kypsytysalustat. Käytön ehtona tietynlainen puumateriaali, jatkuva kulumisen tarkkailu ja hyvä hygienia
 - Ovien ja ikkunoiden kehykset ja karmit. Voivat olla puiset, jos niitä pidetään hyvässä kunnossa ja ne on lakattu tai maalattu puhdistusta kestäville maaleilla
 - Puiset savustustikut kalansavustamossa
 - Lihan palvaus saunassa, jossa on puumateriaalia

(Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014)

Esimerkkejä joustoista Eviran ohjeissa (1/2)

- Jäähdyttämättömän sushin tarjoaminen ilman lämpötilarajaa itsepalvelulinjastossa voidaan sallia, jos 4 tunnin tarjollapitoaikaan lasketaan sekä valmistukseen liittyvä riisin seisonta-aika (huoneenlämmössä ilman jäähdytystä) että itsepalvelulinjastossa oleva tarjollapitoaika.
- Jos välittömään tarjoiluun tarkoitetut raasteet tai salaattit kuljetetaan valmistuksen jälkeen ilman kylmäkuljetusta, kuljetukseen käytetty aika voidaan laskea 4 tunnin enimmäistarjoilu-aikaan.

(Eviran Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025/6)

Esimerkkejä joustoista Eviran ohjeissa (2/2)

- Lämminsavukalan myynti lämpimänä savustuspaikan välittömässä läheisyydessä voidaan sallia, jos myynti tapahtuu 4 h sisällä savustuksesta. (Eviran ulkomyyntiohje 16022/5)
- Hyväntekeväisyysjärjestöt, jotka valmistavat tuoreena ruoka-apuun lahjoitetuista elintarvikkeista ruokaa, voivat käyttää VKP-ajankohdan ylittäneitä tuotteita vielä päiväysmerkintää seuraavana päivänä ruoan raaka-aineena. Tuotteet on valmistusprosessissa kuumennettava vähintään 70 °C:n lämpötilaan. (Eviran ruoka-apuohje 16035/2)

Eviran tietopaketti joustavuudesta

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/lainsaadanto/elintarvikelainsaadannon-joustavuus>

Pk-yritysten neuvontahanke

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-toiminta/>

Komission ohjeita joustavuudesta

- Joustavuusohjeet toimijoille ja viranomaisille
 - Ohjeita elintarvikealan toimijoille
Komission yksiköiden valmisteluasiakirja tiettyjen hygieniapaketissa säädettyjen joustavuussäännösten tulkinnasta
https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/lainsaadanto/joustavuus_saannokset_kom_ohje_toim_2010.pdf
 - Ohjeita toimivaltaisille viranomaisille
Komission yksiköiden valmisteluasiakirja hygieniapaketissa säädettyjen tiettyjen joustavuussäännösten tulkinnasta
https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/lainsaadanto/joustavuus_saannokset_kom_ohje_valv_2010.pdf
- Ohje asetuksen (EY) N:o 852/2004 tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta
https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_fi.pdf
- Ohje asetuksen (EY) N:o 853/2004 tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta
http://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-853_fi.pdf

Komission ohjeita joustavuudesta

- Ohje elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmien, joihin sisältyvät tukiohjelmat ja HACCP-periaatteisiin perustuvat menettelyt, täytäntöönpanosta sekä täytäntöönpanoon tietyissä elintarvikeyrityksissä sovellettavista helpotuksista/joustavuudesta

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2016:278:FULL&from=EN>

Kiitos!

ruokahygienia@evira.fi

pk-neuvonta@evira.fi