

Elintarvikelainsäädännön mahdollisuudet pienimuotoiselle toiminnalle – tuumasta toimeen

*Suoramyynti-infopäivä
Kajaani, 10.12.2014*

Sebastian Hielm, MMM/RO/ETU



Hyvä uutinen: kaikki hygieniasäädökset kevenivät 2012

- **Elintarvikelaki 23/2006**, muutos 352/2011
- VNa elintarvikevalvonnasta 420/2011
 - astuivat voimaan 1.9.2011
- VNa vähäriskisistä toiminnoista 1258/2011
- MMMa ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011
- MMMa elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta 1368/2011
- MMMa laitosten elintarvikehygieniasta 1369/2011
- MMMa lihantarkastuksesta 1470/2011
 - astuivat voimaan 1.1.2012

☞ Kaikki suomen säädökset löytyvät helposti numerollaan molemmilla kotimaisilla kielillä <http://www.finlex.fi/fi/laki/kokoelma/>



Ennakkohyväksynnästä luopuminen

- Ei vaikutusta jo 2011 toiminnassa oleviin elintarvikehuoneistoihin
 - mutta uuden huoneiston perustaminen helpottui
- Koskee myös toiminnassa tapahtuvia olennaisia muutoksia, enää niitäkään ei tarvitse hyväksyttää
 - pelkkä 13 §:n 1 momentin mukainen ilmoitus viranomaiselle riittää
 - tosin muutoksista on ilmoitettava jo *neljä* eikä kaksi viikkoa etukäteen
- Myös toimijan vaihtumisesta tai toiminnan keskeyttämisestä tai lopettamisesta on edelleen ilmoitettava viranomaiselle (13.4 §)
 - riittää, että tämä tehdään *viivytyksettä* eikä 2 viikkoa aikaisemmin
- Elintarvikehuoneiston rekisteröinti tapahtuu kunnan tarjoamalla sähköisellä ilmoituslomakkeella, esim:
 - http://www.hel.fi/static/ymk/lomakkeet/el_lomakkeet/ymk_el14_ilmoitus.pdf



Joitakin toimintoja ei enää ilmoiteta ollenkaan

- Elintarvikehuoneistoilmoitusta ei tarvitse tehdä, kun toimintaan liittyvät riskit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä sekä:
 - 1) elintarvikealan toiminta tapahtuu samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta;
 - 2) toimija on yksityinen henkilö; tai
 - 3) toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena.
- Mahdollistaa ei-ammattimaisen elintarvikealalla toimimisen, mm. *pop up* -ravintolatoiminnan
- Ei ensisijaisesti mikään porsaanreikä, vaan kehoitus valvonnan vähäisten resurssien kohdentamiseksi todellisiin riskikohteisiin
- Elintarviketurvallisuusvaatimukset ovat kaikille samat!



Omavalvontavaatimukset uudistetussa elintarvikelaissa

- Omavalvontasuunnitelmien hyväksymisestä on luovuttu kokonaan
- Omavalvonta on kuitenkin pantava toimeen elintarvikehuoneistoissa
 - valvonnassa etsitään todisteita siitä, että ov toimii
 - lakimuutokset eivät aiheuta mitään tarvetta jo hyväksytyjen omavalvontasuunnitelmien muuttamiseen, kunhan ovat toimivia
- Valvontaviranomaisen on tarvittaessa annettava toimijalle tarpeellisia ohjeita ja kehotuksia ... omavalvonnan toimivuuden varmistamiseksi (53 §)
 - "hanavertaus" → jos omavalvonta ei toimi, on se korjattava!
- Evirassa on meneillään omavalvontaohjeistuksen uusiminen



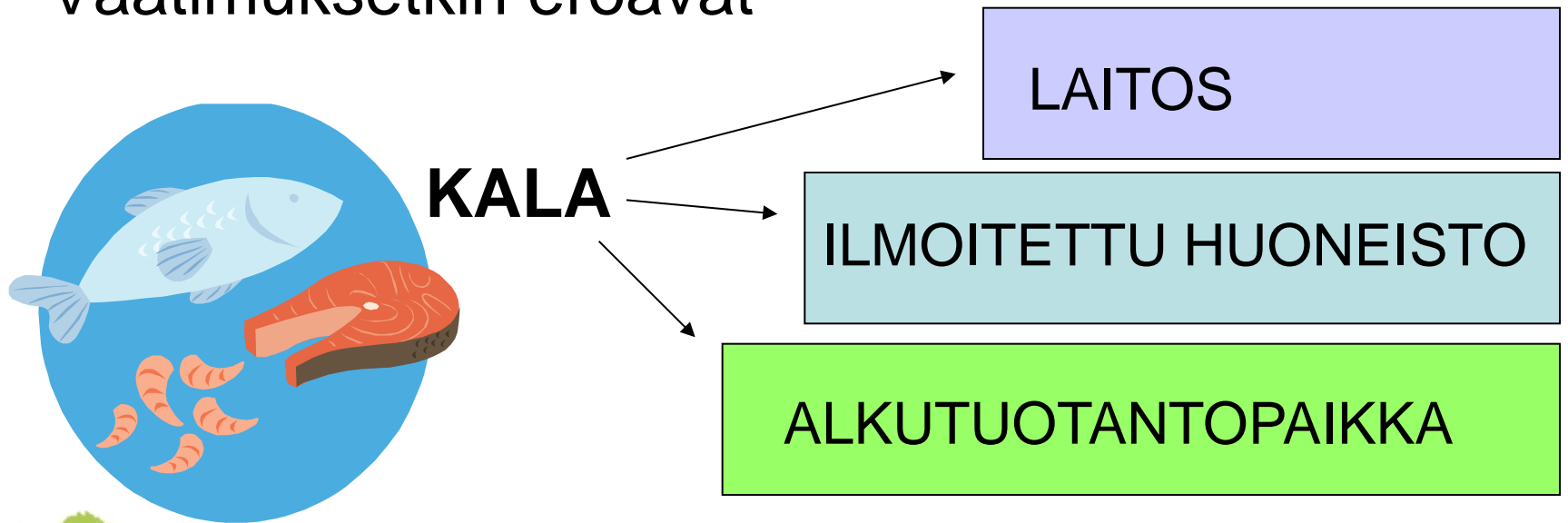
VNa vähäriskisistä toiminnoista 1258/2011

- Tämä on olennaisin asetus PK-toimijoille, jotka haluavat välttää turhaa byrokratiaa
 - hyödyntää EU:n hygieniapaketin joustomahdollisuuksia
 - asetuksessa luetellut vähäriskiset toiminnot "tippuvat" askeleen alemmas elintarvikevalvonnan kolmiportaisella asteikolla (verrattuna normaaliin EU-vaatimukseen)
 - Asetus koskee niin alkutuotantopaikkoja (2-3 §) kuin ilmoitettuja elintarvikehuoneistoja (4-5 §)
- Hygieniavaatimukset helpottuvat vain hiukan, mutta suurin hyöty toimijalle tulee siitä, että valvonta kevenee
 - kevyemmät valvontamaksut, harvempi tarkastustiheys



Riskipohjaiset valvontaportaat

- Riippuen harjoitetun toiminnan luonteesta ja laajuudesta, eli sen riskeistä, voi kohteen valvontakäytännöt vaihdella
- Vaatimuksetkin eroavat



Alkutuotannon tuotteiden luovutus suoraan kuluttajalle (2 §)

- 1) lehtivihannekset, enintään 5 000 kiloa vuodessa, muut kasveista saatavat alkutuotannon tuotteet ja sienet, enintään 10 000 kiloa vuodessa sekä hunaja, enintään 1 000 kiloa vuodessa;
- 2) kalastustuotteet alkutuotannon tuotteina, enintään 5 000 kiloa vuodessa;
- 3) luonnonvaraiset jänikset ja kanit, enintään 1 000 eläintä vuodessa, luonnonvaraiset linnut, enintään 3 000 eläintä vuodessa sekä luonnonvaraiset hirvieläimet, enintään 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista vuodessa;
- 4) ternimaito alkutuotantopaikalla, enintään 2 500 kiloa vuodessa;
- 5) muu raakamaito alkutuotantopaikalla, enintään 2 500 kiloa vuodessa;
- 6) kananmunat alkutuotantopaikalla, paikallisessa torikaupassa tai ovelta ovelle myynnissä, enintään 10 000 kiloa vuodessa;
- 7) muut linnunmunat, enintään 2 500 kiloa vuodessa.



Alkutuotannon tuotteiden toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin (3 §)

- 1) lehtivihannekset, enintään 5 000 kiloa vuodessa, muut kasveista saatavat alkutuotannon tuotteet ja sienet, enintään 10 000 kiloa vuodessa sekä hunaja, enintään 1 000 kiloa vuodessa;
- 2) luonnonvaraiset jänikset ja kanit, enintään 1 000 eläintä vuodessa ja luonnonvaraiset linnut, enintään 3 000 eläintä vuodessa;
 - Saattaa pian sallia myös hirvieläinten luovuttamisen 'karvanpäällisinä'
- 3) jäädytetty ternimaito, enintään 2 500 kiloa vuodessa;
- 4) kananmunat poikkeusalueella, enintään 30 000 kiloa vuodessa;
- 5) muut linnunmunat, enintään 2 500 kiloa vuodessa.

Yllä mainituille alkutuotannon tuotteille jotkut hygieniavaatimukset (omavalvonnan kuvaus, veden laatutarkkailu, luonnonvaraisten jänisten/kanien luovuttaminen ilman lihantarkastusta) ovat kevyemmät (katso tarkemmin liitteestä 3 asetuksesta 1368/2011)



Eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittely (4 §) - vaatii elintarvikehuoneistoilmoituksen

- 1) siipikarjan tai tarhatun kanin teurastus ja lihan leikkaaminen alkutuotantopaikalla silloin, kun alkutuotannon toimija luovuttaa siipikarjan tai tarhatun kanin lihaa suoraan kuluttajalle alkutuotantopaikalta, jos luovutettavan lihan määrä vastaa enintään 1 000 eläintä vuodessa;
- 4) luonnonvaraisten jänisten, kaniin, lintujen ja hirvieläinten teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun metsästäjä tai metsästysseura toimittaa lihan paikalliseen vähittäismyyntiin, josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle; metsästäjä tai metsästysseura saa toimittaa enintään 1 000 jänistä tai kania, 3 000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista vastaavan määrän lihaa vuodessa;
- 5) luonnonvaraisen riistan teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun metsästäjä tai metsästysseura luovuttaa pieniä määriä lihaa suoraan kuluttajalle;



Vähittäisliikkeen vähäinen, paikallinen ja rajoitettu toiminta (5 §)- sallii pienimuotoisen laitostoiminnan ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa

- Toimitettaessa eläimistä saatavia elintarvikkeita vähittäisliikkeestä toiseen vähäiseksi toiminnaksi katsotaan toimitukset, jotka kattavat enintään 30 prosenttia vähittäisliikkeen eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- ja luovutusmäärästä.
- Edellä mainitun estämättä vähäiseksi toiminnaksi katsotaan myös toimitukset, joiden määrä on enintään 1 000 kiloa vuodessa.
- Edellä mainitussa toiminnassa paikalliseksi toiminnaksi katsotaan toimitukset maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä.
- Sovellettaessa 1 momenttia suurkeittiöihin katsotaan jakelupisteet samaan vähittäisliikkeeseen kuuluviksi, jos niissä tapahtuva elintarvikkeiden luovuttaminen on sisällytetty ruokaa toimittavan suurkeittiön omavalvontasuunnitelmaan.



Joitakin ajankohtaisia asioita...



Ruoka-avun uudet ohjeet

- Hyväksytään, että ruoka-avussa voidaan elintarvikkeiden luovuttamisen sääntöjä hiukan höllentää ilman, että turvallisuus siitä kärsii
- Vastuiden selventämiseksi hyväntekeväisyysjärjestöltä vaaditaan elintarvikehuoneiston ilmoittamista, jos sieltä jaetaan helposti pilaantuvia elintarvikkeita (vkp-tuotteita)
 - ruokaa luovuttavan kaupan vastuu katkeaa luovutushetkellä
 - parasta ennen -tuotteita jakavat järjestöt eivät ole ilmoitusvelvollisia, mutta yhtä lailla nämäkin ovat vastuussa luovuttamiensa elintarvikkeidensa turvallisuudesta

http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/ruoka-apuohje_16035_2013.pdf



Viimeisestä käyttöpäivästä

- Vkp-tuotteet ovat usein jalostusasteeltaan korkeita, miksi poisheitto on turhauttavaa
- Ruoka-avun antajat eivät saa vastaanottaa vkp:n ylittäneitä tuotteita, mutta:
 1. Myyntiajan sisällä vkp-tuotteet voi kuitenkin elintarvikehuoneistoissa jäädyttää (=pakastaa)
 - elintarvike luovutettava kuluttajalle 2 kk sisällä vkp:sta
 - tav. tarjoilupaikoissa vain kuumennettaviin ruokiin
 2. Ruoka-avussa voi vielä vkp:ta seuraavana päivänä kuumentamalla valmistaa vastaanotetuista tuotteista ruokaa tarjoiltavaksi



Elintarvikehuoneistoasetuksen muutoksia 1.1.2015 alkaen:

- tuoreen kalan pyynti-/nostopäivävaatimus säilyy, tiedon kuljettava vähittäiskaupasta toiseen
- raakamaidon tarjoilu- ja käsittelykielto elintarvikehuoneistoissa, joissa pääasialliseen asiakaskuntaan kuuluu riskiryhmiin kuuluvia
 - päiväkodit, alakoulut, sairaalat, vanhainkodit, ym.
- jäätelön lämpötilavaatimukset
- toiminnallisten vaatimusten tarkennuksia (4 §)
- tarjoilulämpötilat, hävittämisvaatimus buffet tms. ruuan kohdalla poistettu (mahdollisuus ruoka-apukäyttöön)



Tulossa: EU:n elintarviketietoasetuksen kansallinen toimeenpanoasetus

- MMMa **834/2014** tarkentaa mm. pakkaamattomista ja ammattikeittiöiden kautta luovutettavista elintarvikkeista annettavat tiedot
 - allergeenit ilmoitettava aina
 - tarjoilupaikoissa ilmoitettava nimi ja alkuperämaa
 - vähittäismyynissä nimi, aineosat, alkuperämaa kuten pakatuilta, tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet, lisäksi ravintosisältötietoja
- kansalliset suolamerkintämääräykset säilyvät
 - ”voimakassuolainen”
 - asetus astuu voimaan 1.4.2015



Tästä lisäluettavaa:

- Lehdessä on muun hyvän tiedon lisäksi kaksi minun artikkelia:
 - Vähäriskisen toiminnan rajoista
 - Ruokapiirien ja osuuskuntien vastuun rajoista

