



## Byrokratian hyödyntäminen maatila- ja maaseutuyrityksen toiminnassa ja johtamisessa, elintarviketyöpajojen yhteenvedo

# 1. Kehittämistarve

- Eläintietoja syötetään useisiin eri järjestelmiin, joiden välillä ei mahdollisuutta tietojen siirtoon. (Esim. lampailla: vapaaehtoinen tuotantorekisteri, Eviran lammas-/vuohirekisteri ja teurastamojen järjestelmät.)
- Tuottajan tehtävä useita eri ”ilmoituksia” teurastukseen liittyen. Ilmoitus teuraista (eläinlistat) ja teuraiden poisto. Poistoilmoituksen viivästyminen aiheuttaa tukien menettämistä.

## Yrittäjien esitys:

- Yksi yhtenäinen tai keskenään ”keskustelevat” tietojärjestelmät.

## Toimenpiteet:

- Kehittämistarpeen käsittely siirretty maito-liha-ryhmään, jossa laadittu toimenpiteet.

## 2. Kehittämistarve

- Elintarvikeketjua valvovat useat eri viranomaiset. Yrittäjät kokevat, että tulkinta valvojistain/alueittain vaihtelee. Tiedonkulun haasteet ja paikallisten toimintatapojen erot korostuvat erityisesti alihankintaketjussa, jossa päämies (alihankintapalveluja ostava tuottaja) hankkii palveluja useilta eri toimijoilta useilta eri alueilta.
- Elintarviketoimintaan liittyvä tieto pirstaleina eri asetuksissa, kuinka parantaa erityisesti pienen toimijan tiedonsaantia

### Yrittäjien esitys:

- Valvontaa edelleen yhdenmukaistettava.
- Riskiperusteisuuden/toiminnan laajuuden sallima vaatimusten/valvontatason määrittely hyödynnettävä yritysten toimintaedellytysten helpottamiseksi.

### Keskustelussa todettu:

- Haasteellinen aihealue. Henkilötasolla tehtävässä työssä on aina mahdollisuus/riski myös asioiden yksilölliseen tulkintaan.
- PK-elintarvikeneuvontahanke ja Byrokratian hyödyntäminen –hankkeet luoneet tilanteita yrittäjien, asiantuntijoiden ja valvonnan eritasojen vuoropuhelulle ja tiedon lisääntymiselle.

### 3. Kehittämistarve

- Yrittäjät kokevat Oiva –valvontatietojen julkistamisessa epäkohtia:
  - Tarkastuksen tulos määrittyy tarkastettujen asiakokonaisuuksien huonoimman arvosanan kautta.
  - Tarkastustulokset näkyvissä pitkään ja vuosien takaiset heikommat tulokset vaikuttavat negatiivisesti yritysmielikuvaan. Mahdollisuus yrityksen halutessaan tehdä ja tarkastuttaa korjaavat toimenpiteet ennen Oiva-raportin julkistamista.

#### Yrittäjien esitys:

- Tarkastuksen kokonaistuloksen esittämisestä luopuminen ja tarkastuksen tulosten julkistaminen vain asiakokonaisuuksittain.
- Yrityksille mahdollisuus toteuttaa tarkastuksessa havaittujen ”vähäisten puutteiden” osalta tietyllä aikavälillä korjaavat toimenpiteitä ja mahdollisuus niiden todentamiseen valvonnalle esim. vapaaehtoisella ylimääräisellä valvontakäynnillä ennen Oiva-raportin julkistamista.
- Oiva-huomioihin toivotaan kirjattavaksi myös positiivisia havaintoja yrityksen toimintatavoista.
- Tarkastustuloksien julkisuudelle annetaan aikaraja, joka estää esim. yli kaksi vuotta vanhojen tulosten näkymisen julkisesti.

## Toimenpide:

Evirassa käsitellään ja arvioidaan näitä kehittämistarpeita Oiva järjestelmän kehittämistyön yhteydessä.

## Kehittämistarve 4.

- Lihatuotteiden alihankintaketjussa on useista eri alihankkijoista koostuvassa palveluketjussa haasteita saada tuotteisiin valmistuttajan/tuottajan kannalta oikeat, pakkausmerkintälainsäädännön edellyttämät merkinnät. Eri alihankkijoilla on erilainen käsitys oikeista toimintatavoista ja heidän mukaansa myös viranomaisohjeet eroavat eri alueilla.

### Yrittäjien esitys:

- Viranomaisten suunnalta toivotaan lisää ohjeistusta alihankintaketjun toimijoille ja valvonnalle siitä, mikä olisi ketjun hyvä toimintatapa tässä kysymyksessä.

### Toimenpiteet:

- Eviran edustajien mukaan tuotteen merkinnöistä vastaa se toimija, jonka nimellä tuotetta myydään. Kunkin ketjun osan on välitettävä tarvittavat tiedot seuraavalle taholle. Lainsäädäntö tai viranomainen ei määrittele, kuka ketjussa tekee lopulliset pakkausmerkinnät. Ketjun osien on sovittava siitä keskenään.
- ProAgria Etelä-Savo toimittaa kuvauksen lihatuotteiden alihankintaketjussa esiintyvistä pakkausmerkintäongelmista Eviran Tuulikki Lehdolle. Selvitetään voidaanko aihetta avata Eviran uudistettavassa pakkausmerkintämateriaalissa.
- ProAgria Etelä-Savo tuottaa ”hyvän toimintatavan ohjeen” raaka-lihan pakkausmerkintöihin alihankintaketjussa. Eviran PK-elintarvikeneuvontahanke avustaa asiantuntijapanoksellaan ohjeen sisällön tuottamisessa.

## **Kehittämistarve 5.**

- Valvonnan yhteydessä elintarvikeyrityksen pitää pystyä osoittamaan käyttämiensä elintarvikekontaktimateriaalien kelpoisuustodistukset, jotka eivät saa olla kolmea vuotta vanhempia. Yrittäjiltä on saatu esimerkkejä, että valvonnan yhteydessä kelpoisuustodistuksia olisi edellytetty osaksi yritysten omavalvontadokumentteja vaikka yritykset pakkauttavat tuotteensa alihankinta toisessa valvotussa elintarvikehuoneistossa/laitoksessa.

### **Yrittäjien esitys:**

- Kelpoisuustodistus vaaditaan vain yrityksen itse käyttöönsä hankkimista kontaktimateriaaleista. (Ei esim. suoramyyntiyritykseltä, joka ei itse hanki pakkausmateriaalejaan vaan pakkausmateriaali tulee alihankintana tuotteet pakkaavalta yritykseltä.)
- Todistukseksi riittäisi pakkaustarvikkeiden valmistajan myyntierän päälle tekemä merkintä elintarvikehyväksytystä materiaalista. (Esim. kertakäyttöhansikkaat, joita joudutaan ostamaan satunnaisesti useista eri paikoista.)

## Toimenpiteet:

- **Viranomaiset totesivat, että kontaktimateriaalien kelpoisuustodistusta valvotaan toimintaketjussa pääsääntöisesti vain kerran. Keskustelun pohjalta Eviran edustajat tarkensivat, että:**
- Kolme vuotta on suositus, koska siinä ajassa lainsäädäntö usein muuttuu. Usein myös esim. pakkausmateriaalin raaka-aine tai sen koostumus voi muuttua. Jos on saanut kontaktimateriaalin toimittajalta esim. sähköpostilla tiedon, että kontaktimateriaalin kelpoisuustodistuksen/ vaatimustenmukaisuusilmoituksen tiedot eivät ole muuttuneet, niin samaa dokumenttia voi käyttää. Suositus on siis varmistaa asia vähintään kolmen vuoden välein.
- Jos laitos ostaa materiaalit suoraan valmistajalta/maahantuojalta, niin vaatimustenmukaisuusilmoitus tulee olla myös laitoksessa. Jos suoramyyntiyrittäjä ostaa materiaalit esim. tukusta, niin riittää materiaalin mukana löytyvät tiedot (soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön), joita voi tarvittaessa tarkentaa pyytämällä esim. sähköpostilla lisätietoa tukusta.
- Jos suojakäsineiden pakkauksesta löytyy esim. vain malja-haarukka – tunnus, niin rasvaisia ja happamia elintarvikkeita käsiteltäessä tulee varmistaa hansikkaiden valmistajalta/myyjältä soveltuvuus kyseiseen käyttöön.



## **Kehittämistarve 6.**

- Eläinkuljetusten toteuttamiseen tarvitaan yksittäisiä poikkeuksia lukuun ottamatta eläinkuljettajan tutkinto.

### **Yrittäjien esitys:**

- Tainnuttajatutkinto antaa pätevyyden käsitellä teurastamon eläimiä, tainnuttajatutkinnon pätevyydellä voisi kuljettaa ko. teurastamolle noudettavia eläimiä saisiko sillä myös kuljettaa eläimiä tai tainnuttajatutkintoa voisi täydentää eläinkuljetusten osalta nykyistä tutkintomenettelyä kevyemmällä menettelyllä.
- Yrittäjä/tuottaja saisi kuljettaa omia eläimiä rajoituksetta suoritettuaan todistettavasti eläinkuljettajakoulutuksen ilman tutkintotodistusta.

### **Toimenpiteet:**

- Todettiin, että sekä eläinten lopetus- että kuljetuslainsäädännön edellyttämiin lupiin ja todistuksiin liittyvät vaatimukset tulevat suoraan EU-lainsäädännöstä. Näistä ei ole mahdollista poiketa kansallisesti.

## **Kehittämistarve 7.**

- Tainnuttajatutkinnon näyttökokeen voi tällä hetkellä ottaa vastaan vain kolme henkilöä eri oppilaitoksista. Tämä hankaloittaa eri puolilla maata sijaitsevien laitosten toimintaa, kun näyttötutkintoaikoja on haasteellista saada järjestymään. Toiminta on myös pitkien matkojen takia kustannustehotonta.

## **Yrittäjien ehdotus:**

- Tarkastuseläinlääkäri voi antaa väliaikaisen tainnutusluvan, jolloin hänellä voisi olla jatkossa oikeus/pätevyys ottaa vastaan myös tainnuttajatutkinnon näyttö.

## **Toimenpide:**

- ProAgria Etelä-Savo tekee ko. sisällön mukaisen esityksen lausuntokierroksella olevaan lakiin eläinten hyvinvoinnista.

## Kehittämistarve 8.

- Teurastamalla (lintu/sika) syntyvä jätevesi pitää puhdistaa, vaikka sian ja siipikarjan teurasjätteet saa Etelä-Savon alueella haudata. Omalla tilalla kuolleita eläimiä saa polttaa, mutta teurasjätteinä syntyviä eläinten osia ei. Mihin perustuvat näiden käytäntöjen riskiperusteisuudet?

## Yrittäjien esitys:

- Voitaisiinko toiminnan laajuutta esim. huomioida paremmin laitoskohtaisessa valvonnassa näiden esimerkkitalanteiden osalta? Molemmat tulkinnat aiheuttavat pienimuotoisessa toiminnassa kohtuuttomia kustannuksia.

## Toimenpide:

- Kyseiset vaatimukset perustuvat EU:n sivutuoteasetukseen (1069/2009). Valitettavasti sivutuoteasetuksessa ei riskiperusteisuus toteudu joka tilanteessa toivotulla tavalla. Kansallisessa lainsäädännössä on huomioitu kaikki mahdolliset helpotukset asetuksen vaatimuksiin.
- Sivutuoteasetus kieltää kaiken teurasjätteen tilatason polton, mutta sallii kokonaisten kuolleiden eläinten polton. Kuolleiden eläinten polton sallimisella on haluttu varmistaa, että tiloilla on mahdollisuus hävittää kuolleet, mahdollisesti sairaat, eläimet ilman kohtuuttomia kustannuksia. Teurasjätteeseen ei katsota liittyvän vastaavaa tautiriskiä, joten sen polttoa ei ympäristösyistä ole haluttu tiloilla sallia.

## **Kehittämistarve 9.**

- Vesinäytteiden ottamistiheys ja -laajuus vaihtelee ja ohjeistus muuttuu valvojitain/valvontakäynneittäin.

### **Esitys:**

- Elintarvikehuoneistojen ja laitosten vesinäytteiden oton selkeämpi ohjeistus, valvonnan tason ”keventäminen” riskiperusteisesti ja toiminnan laajuus huomioiden.

### **Toimenpide:**

- Eviran vesiohje on ollut juuri lausuntokierroksella ja valmistunut. Jatkossa näytteiden määrä riippuu tuotteista, tuotemäärästä ja muista riskeistä (esim. veden käsittely), eli muuttuu riskiperusteisemmaksi.