

Elintarvikelainsäädännön kuulumisia

Ylitarkastaja Carmela Hellsten
Evira

Tulevia muutoksia

Kansallisen lainsäädännön muutoksia...

- Elintarvikelaki (23/2006)
- Ns. laitosasetus (37/EEO/2006)
- Ns. alkutuotantoasetus (134/2006)
- Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (321/2006)

EU-lainsäädännön muutoksia...

- Dioksiiniasiaa
- Jäljitettävyys
- Jäädetyt kalastustuotteet
- Loiset

Elintarvikelain muutoksia...

Elintarvikehuoneiston hyväksymismenettely muuttuu:

- Vain laitokset hyväksytään lain muutoksen jälkeen
 - Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevät laitokset
 - *Laitosmaisesti toimivat suurkeittiöt, jotka eivät luovuta valmistamiaan elintarvikkeita suoraan kuluttajalle (uusi ryhmä laitoshyväksyntään).*

Elintarvikelain muutoksia...

- *Kalanviljelijöiden ja kalastajien pienimuotoinen toiminta säilyy ilmoitusvelvollisena eikä laitoshyväksyntää edellytetä.*
- *Kalanviljelijät voivat edelleen käsitellä ja toimittaa kalastustuotteita suoraan kuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiin max. 5 000 kg/v*
 - *Kg-raja ei sisällä alkutuotannon tuotteita*

Elintarvikelain muutoksia...

- Kalastaja tai kalanviljelijä saa myydä alkutuotannon tuotteita laitokseen, tukkuun tai vähittäismyyntiin rajoituksetta alkutuotantoilmoituksella.

Elintarvikelain muutoksia...

Omavalvonnan hyväksymisestä luopuminen

- Omavalvontavelvoite säilyy edelleen ja omavalvontajärjestelmän on edelleen oltava riittävä, jotta toimija hallitsee elintarvikehuoneiston toiminnan riskit.
- Omavalvontaa ei tarvitse enää hyväksyttää valvontaviranomaisella.
- Omavalvontasuunnitelma on entistä enemmän toimijan omalla vastuulla.

Hygieniaosaamistodistus (ns. hygieniapassi)

- Tällä hetkellä hygieniaosaamistodistus on pääsääntöisesti edellytetty henkilöiltä, jotka ovat työskennelleet yli 3 kk hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa ja käsitelleet pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Hygieniaosaamistodistus

- Muutoksen jälkeen hygieniaosaamistodistus edellytetään myös henkilöiltä, jotka työskentelevät ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa.
- Koskee myös kalastajia tai kalanviljelijöitä, jotka työskentelevät ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa.
- **EI** koske edelleenkään pelkästään alkutuotannossa toimivia henkilöitä.
- Kolmen vuoden siirtymäaika niille, joille hygieniaosaamistodistusvaatimus on uusi.

Elintarvikelain muutoksia...

Valvontatietojen julkistaminen

- Elintarviketoimija on velvollinen julkaisemaan valvontaviranomaisen tekemän tarkastuksen tulokset.

Valvontatietojen julkistaminen...

- Tanskan Smiley-järjestelmää pilotoidaan Suomessa vuonna 2011 (6 valvontayksikköä mukana, koskee vain vähittäismyyntiä). Ns. Oiva-pilotti

AIKATAULU:

- Elintarvikevalvonnan valvontatulokset voidaan julkaista aikaisintaan vuonna 2012 Suomessa.
- EI koske alkutuotantoa!

Ns. laitosasetuksen muutoksia...

- Asetusta on selkeytetty ja yksinkertaistettu
- Ei varsinaisesti uusia vaatimuksia
- Omavalvontakohtaa selkeytetty ja hieman kevennetty
- Pyyntipäivävaatimus jätetty pois asiakirjavaatimuksista
- Sushin säilytyslämpötila + 6°C *(aiemmin vaatimus tullut raa'an kalan säilytyslämpötilan mukaan)*

Laitosasetuksen muutoksia...

- Siirretään laitosasetuksen liite 4 eli kalanviljelijöitä ja kalastajia koskevat ilmoitusvelvollisia elintarvikehuoneistoja koskevat vaatimukset muokattuna elintarvikehuoneistoasetukseen

Alkutuotantoasetuksen muutokset...

- Valmistelu on eniten kesken

Muistutukseksi:

Alkutuotannon tuotteilla tarkoitetaan:

- kalastusaluksella perattua kalaa
- perkaamatonta kalaa (pyöreä kala)
- elävät ravut ja (elävät kalat)

Valvonta-asetuksen muutoksia...

- Säädetään ilmoitus- ja hyväksymismenettelyistä
- Listataan eläimistä saatavien elintarvikkeiden pienimuotoinen toiminta, joka ei edellytä laitoshyväksyntää.

Valvonta-asetuksen muutoksia...

Kalanviljelijöiden ja kalastajien osalta :

- kalastustuotteiden käsittely ja valmistus silloin kun kalastustuotteita (alkutuotannon tuotteita lukuun ottamatta), luovutettaisiin suoraan kuluttajalle tai toimitettaisiin paikalliseen vähittäismyyntiin, joka luovuttaa suoraan kuluttajalle, enintään 5 000 kg vuodessa.
- alkutuotannon tuotteiden toimittaminen pieninä määrinä suoraan lopullisille kuluttajille

Dioksiiniasiaa... (EU-lainsäädäntöä)

- Asetusta, jossa säädellään dioksiinia koskevista enimmäismääristä, uusitaan parhaillaan (EY asetus 1881/2006)
- Suomea ja Ruotsia koskeva poikkeus voimassa vuoden 2011 loppuun.
- Ehdotus dioksiiniasiaan:
 - Yli 17 cm silakkaa ja Itämerestä pyydettyä villiä lohta saisi markkinoida Suomessa ja Ruotsissa (pysyvä poikkeus).
 - Itämeren alueen pientä silakkaa, nierriä ja **muikun mätiä** saisi markkinoida vapaasti
 - Meritaimen ja nahkiainen jäisivät säädöksen ulkopuolelle, koska niiden käyttö vain vähäistä.
 - Asetusluonnos käsittelyssä kesäkuussa, voimaan 1.1.2012.

Loisriski asiaa... (EU-lainsäädäntöä)

Tämän hetken lainsäädännön mukaan
jäädättämispakko koskee

- Kaikkia raakana tai lähes raakana syötäviä kalastustuotteita.
- Kylmäsavustettua (lt alle 60°C) silliä, makrillia, kilohailia ja (luonnonvaraista) Atlantin tai Tyynenmeren lohta.
- Marinoituja /suolattuja kaloja, jos käsittely ei riitä tuhoamaan sukculamadon toukkia.

KANSALLINEN POIKKEUS

jäädytysvaatimuksesta annettu silakalle,
Suomessa viljellyille kirjolohelle ja siialle.

Loisriski asiaa...

- Pohjoisessa Itämeressä ei esiinny *Anisakis*-loista.
- Ainoa Suomessa esiintyvä ihmisiin tarttuva loinen on leveä heisimato eli lapamato, jota voi esiintyä makean veden haussa, mateessa, ahvenessa ja kiiskessä.
- EFSA:n riskiarviointi Itämeren loisriskistä valmistuu heinäkuun lopussa 2011.

Tämän hetken asetuseruonnoksen mukaan jäädytys-käsittely olisi tehtävä kalalle,

- joka on tarkoitettu nautittavaksi raakana
- jota ei kuumenneta vähintään 1 min ajan 60°C:een.
- joka on marinoitu, suolattu tai käsitelty, mutta käsittely on riittämätön tappamaan loisia.
- Kansallinen poikkeus ehkä edelleen mahdollinen.
- Viljelymenetelmästä riippuen kasvatettu kala voitaisiin vapauttaa jäädyttämispakosta.

- *Luonnos* jäädytysvaatimuksista:
 - - 20°C, 24 h (tämän hetken vaatimus)
 - - 35°C, 15 h
 - - 18°C, 4 päivää
- Kalastustuotteita seuraavassa asiakirjassa ilmoitettava käsittelystä.

Kylmävarastot ja jäljitettävyys (EU-lainsäädäntö...)

- Asetusluonnoksessa ehdotus:

Kalastustuotteita seuraavassa asiakirjassa (toimittajalta toimittajalle) oltava tieto kalastustuotteen tuotantopäivästä (=nostopäivä, koskee tuoretta kalaa) sekä pakastuspäivästä, jos se on eri kuin tuotantopäivä. Jos eriä yhdistellään, päivämäärä merkitään vanhimman päivän mukaan.

(voimaan, jos ehdotus hyväksytään, vuoden 2011 aikana)

- Asetusluonnoksessa ehdotus jäljitettävyydestä
- Elintarvikkeen kuvaus, määrä, kalastustuotteen toimittavan toimijan ja vastaanottajan tiedot ja viittaus erätietoon sekä lähetyspäivämäärä.

Tietojen seurattava toimittajalta vastaanottajalle.

EY Asetus 1224/2009 (kalastuspolitiikkaa)

- ELYt valvovat ko. asetusta
- Artiklassa 58 jäljitettävyyteen koskevia vaatimuksia mm. erät saa yhdistää, jos ne on mahdollista jäljittää pyynti- tai keräysvaiheeseen, saaliin pyynti- tai tuotantopäivä (kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa, ei tarvitse olla kuluttajien saatavilla).
- Elintarvikevalvontaviranomaiset valvovat kuitenkin (Neuvoston asetus 104/2000) kalan kauppanimen, tuotantotavan (viljely/pyydetty) ja pyyntialueen ilmoittamista. (Elintarvikelain muutos tuli voimaan syyskuun alussa 2010)

Kiitos!

12.4.2011

