

# Elintarvikelaki muuttui – Mitä tulee huomioida ammattikeittiössä



17.3.2021

Jaana Elo  
KoKo Palvelut

[kokopalvelu@gmail.com](mailto:kokopalvelu@gmail.com)



# Elintarvikelain kokonaisuudistus

---

- Hallitusohjelman tavoitteet
  - Sääntelyn ja valvonnan sujuvoittaminen
  - Harmaan talouden torjuminen
  - Elintarvikeviennin panostamiseen
- 1397/2019
  - Voimaan 1.1.2020
- 297/2021
  - Voimaan 21.4.2021



# Kokonaisuudistuksen tavoitteet

---

- Tarkastellaan laki kokonaisuutena
  - Lain käytettävyys ja selkeys paranee
- Samalla arvioitiin elintarvikelain nojalla annetut kansalliset hygienia-asetukset:
  - MMMa elintarvikehygieniasta 318/2021
  - MMMa elintarvikevalvonnasta 315/2021
  - MMMa zoonooseista 316/2021
- Vahvistaa EU-lainsäädäntöön kirjattua periaatetta
  - **Toimija vastaa** elintarvikeketjun kaikissa vaiheissa elintarvikkeiden turvallisuudesta ja siitä, että toiminta täyttää elintarvikelainsäädännön vaatimukset



# Suhde EU-lainsäädäntöön selkeytetty

---

- Erityisesti valvonta-asetuksen (EU) 2017/625 vaikutukset
- Informatiiviset viittaukset poistettu
- Terminologiaa yhtenäistetty EU-lainsäädännön kanssa, esim.
  - Eläimistä saatava elintarvike -> eläinperäinen elintarvike
  - Ilmoitettu elintarvikehuoneisto -> rekisteröity elintarvikehuoneisto
  - Laitos -> hyväksytty elintarvikehuoneisto
  - Tarkastuseläinlääkäri -> virkaeläinlääkäri
  - Lihantarkastaja -> virallinen avustaja
  - Terveysvaara -> vaara



# Elintarvikelain tarkoitus ja soveltamisala

---

- Lain tarkoitus ja soveltamisala ennallaan
  - Elintarvikekontaktimateriaalit aiempaa selkeämmin esille
  - Tasapaino - elintarviketurvallisuus ja elintarvikealan toimintaedellytykset
- Valvonnan periaatteet - valvonnan **vaikuttavuus**
  - Valvonnan painopiste huoneistojen valvonnasta toiminnan valvontaan
    - Elintarvikkeiden käsittely ei enää ole perinteisesti sidottu elintarvikehuoneistoon
  - Valvonnan kohdentaminen -> hyvät ja vähemmän hyvät
  - Vapaaehtoisten laatujärjestelmien status
  - Riskiperusteisesti kohdentaa sinne, missä tarvitaan
- Toiminnan luonne ja laajuus sekä toimintaan liittyvät muut elintarviketurvallisuuteen ja kuluttajansuojaan vaikuttavat seikat



# Vastuuta ja vapautta toimijoille

---

- VASTUU
- Elintarvikealan toimija vastaa kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa elintarvikkeiden turvallisuudesta ja siitä, että elintarviketoiminta täyttää elintarvikemääräysten vaatimukset
- VAPAUS toteuttaa...
- Valvonta-asetus (EU) 2017/625 art. 9.1(d)
  - Toimivaltaisten viranomaisten on suoritettava **virallista valvontaa kaikkien toimijoiden osalta säännöllisesti, riskiperusteisesti ja sopivalla tiheydellä ottaen huomioon ...** toimijoiden tai niiden pyynnöstä jonkin kolmannen osapuolen 1.2 art. tarkoitettujen sääntöjen noudattamisen varmistamiseksi suorittaman oman valvonnan luotettavuus ja tulokset, ml. yksityiset laadunvarmistusjärjestelmät tapauksen mukaan



# Vastuu & Omavalvonnan merkitys

---

- Elintarvikealan toimijalla on **oltava riittävät ja oikeat** tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Elintarvikealan toimijalla on **oltava järjestelmä**, jonka avulla toimija **tunnistaa ja hallitsee** toimintaansa liittyvät **vaarat ja varmistaa**, että elintarvike ja sen käsittely täyttävät elintarvikemääräyksissä **asetetut vaatimukset**. Toimijan on **kirjattava** omavalvonnan **tulokset** riittäväällä tarkkuudella...”

# Vastuu & Omavalvonta

- Erillisen kirjallisen omavalvontasuunnitelman vaatimus on poistunut
  - **Vaatimus omavalvonnasta ei ole poistunut** -> joustoa kuvaamistapaan
    - Osana yrityksen elintarviketurvallisuusjärjestelmää
    - Osana laadunhallintajärjestelmää
    - Työohjeita
    - Toimialan hyväkäytännön ohjeita
  - Toimijoiden hallinnollisen taakan ja kustannusten vähentäminen







# Tarkastus ja läsnäolo-oikeus

---

- Valvontaviranomaisella oikeus tehdä virallisen valvonnan edellyttämiä tarkastuksia **valvontakohteessa**, tutustua asiakirjoihin ja elintarviketietoihin sekä tarkastaa toiminnassa käytetyt laitteet, välineet ja tilat sekä **tilat, joita valvontaviranomainen perustellusta syystä epäilee käytettävän** valvontakohteen elintarviketai kontaktimateriaalitoiminnassa
- Viranomaisen tiedonsaantioikeus ja oma-aloitteinen tietojen luovuttaminen toiselle viranomaiselle



# Vastuun laiminlyönti

---

- Elintarvikevalvonnan seuraamusmaksu
- Rangaistusluontoinen
  - Uusi hallinnollinen sanktio
  - 300 – 5000 euroa laissa määritellyissä tapauksissa, esim.
    - Valmistaa, vie maasta, pitää kaupan, tarjoilee tai muutoin luovuttaa tai toimittaa elintarviketta tai valmistaa tai tuo maahan elintarvikekontaktimateriaalia, joka ei täytä vaatimuksia
    - Ei noudata säädettyä vaatimusta jäljitettävyydestä
    - Ei noudata säädettyä vaatimusta omavalvonnasta



# Elintarvikevalvonnan seuraamusmaksu

---

- Seuraamusmaksun suuruutta arvioitaessa on otettava huomioon **menettelyn laatu, vahingollisuus ja toistuvuus**
- Maksu **voidaan jättää määräämättä tai määrätä maksettavaksi vähimmäismäärää pienempänä**, jos tekoa voidaan pitää vähäisenä ja maksun määräämättä jättäminen tai määrääminen vähimmäismäärää pienempänä on kohtuullista laiminlyönnin laatu, toistuvuus, suunnitelmallisuus ja muut olosuhteet huomioon ottaen
- Seuraamusmaksu **määrätään maksettavaksi valtiolle**



# Vapaus & Valvonnan riskiperusteisuus

---

- Joustavuus vs. yhdenmukaisuus
  - Yhdenmukainen tavoite = elintarviketurvallisuus
  - Tavoitteet voidaan saavuttaa erilaisilla keinoilla
- Erilaiset ja erikokoiset toimijat -> valvonnan kohdentaminen, missä eniten tarvetta
  - Valvonta on muutakin kuin valvontakäynti
- Riskiperusteisuuden tukeminen **valvontamaksujärjestelmän muutoksella**
  - Elintarvikevalvonnan valmentavan roolin korostaminen ja nykyistä monimuotoisemman viranomaistyön mahdollistaminen
- **Valvonnan fokus huoneistosta toiminnan valvontaan**



# Riskiperusteisuus huomioon maksuissa

---

- Valvonnan perusmaksu kaikille valvotuille kohteille
  - 150 euro
- Toteutuneesta valvonnasta (esim. Liedon kunta)
  - Jakelukeittiö 150 euro / tarkastus
  - Valmistuskeittiö 200 euro / tarkastus
- Valvonnan tulopohja laajenee
  - Mahdollistaa paremmin kaikkien toimijoiden palvelun
- Muutoksella vahvistetaan elintarvikevalvonnan valmentavaa roolia ja mahdollistetaan nykyistä monimuotoisempi viranomaistyö



# Ammattikeittiöissä huomioitavaa...

---

- Omavalvonnan ja toimintatapojen merkitys kasvanut
  - Työskentelyhygienia
  - Lämpötilat
  - Ristikontaminaatioiden ehkäisy
  - Riskien kartoitus
    - Kuuma keittiö
    - Cook & Chill
    - Kylmävalmistus
- Oiva-ohjeet päivitetty





# Lisätietoja...

---

- Kuntien kotisivuilla omavalvontaohjeita
- Omat valvojat
- Ruokaviraston Oiva-arviointiohjeet **LIITE 2, Oiva-arviointiohje, 7. Myynti ja Tarjoilu –ohjeisiin liittyvät lämpötilavaatimukset (pdf)**
- MaRan Hyväkäytännön ohjeet **<http://www.mara.fi/>**



# Keskustelua...

---



**Kiitos ja Hyvää kesän odotusta!**