



Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
kirjaamo@evira.fi

LAUSUNTO

17.2.2015

Dnro 127/2015

Asia: Hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen valvontatulosten arviointiohjeet
Viite: Lausuntopyyntöne 21.1.2015, Evira/537/0004/2015

Paliskuntain yhdistys tuo yleisesti esille problematiikan, joka syntyy elintarvikehuoneistoa valvottaessa: miten omavalvontasuunnitelman erilaisista ja erisisältöisistä asioista voidaan vetää yhteen lyhyt arvio elintarvikehuoneiston toiminnasta siten, ettei esimerkiksi jokin vähemmän merkityksellinen asia (esim. riskiperusteisesti katsottuna) pilaa tai laske arvioinnin Oivahymy-luokkaa eli esimerkiksi muuten hyvää kokonaisuutta. Yhdistys esittää mietittäväksi, että omavalvontasuunnitelman keskeiset kohdat (riskiltään merkittävät kohdat, esim. kriittiset pisteet,) olisivat arvioinnissa painoarvoltaan suurempia kuin omavalvontasuunnitelman vähemmän merkitykselliset asiat.

Yhdistys tuo esiin kappaleessa 8.7 esiintuodun poronlihan kuivaliian valmistukseen liittyen, ettei nykyinen luokitus ilmanvaihtokriteeriltään ole toimiva. Ulkokuivatuksessa kun on lähtökohtana se, että poronliha kuivataan seinättömässä, tiheällä verkolla varustetussa häkissä, ilmanvaihdon luokittelu, toimiiko se hyvin, välttävästi tai huonosti ei ole toimiva ratkaisu. Kaikissa poronlihan kuivaamiseen hyväksytyissä häkeissä ilmanvaihdolle ei ole mitään estettä, vaan luonto on se, mikä päättää, kuinka tuulista kunakin keväänä on. Yhdistyksen mielestä toiminnan arviointia pitäisi tältä osin muuttaa siihen suuntaan, että poronliha kuivataan oikeana ajankohtana. Kun näin tehdään, luonto pitää huolen kuivaavista tuulista ja siitä huolimatta joinakin keväinä kuivaliha saattaa kuivaa huonommin ja toisina paremmin, ilman ja kuivausolojen vaihtuminen ei ole ihmisestä kiinni.

PALISKUNTAIN YHDISTYS

Anne Ollila
toiminnanjohtaja

ms/ao