



Evira
kirjaamo@evira.fi

LAUSUNTO

9.1.2015

Dnro 015/2015

Lausuntopyyntö 9140/0004/2014

Elintarvikehuoneistojen riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen

Poronlihan käsittely on hyvin kausiluonteista ja sen suorittaminen vaihtelee eri puolilla poronhoitoaluetta vuossittaisten sää- ja luonnonolojen mukaan, sen mukaan, kuinka porojen kokoamistyötä saadaan tehtyä. Poronlihan käsittely tehdään erikokoisissa laitoksissa, suurelta osin pienissä yksiköissä (liite 1).

Kunkin laitoksen toimintakausi riippuu myös laitoksen toiminnan laajuudesta. Esimerkiksi laitoksissa, missä ainoastaan leikataan ja pakataan tuorelihaa, toiminta keskittyy loka-tammikuulle, mutta myyntiä ja pakattujen tuotteiden luovutusta tapahtuu usein myös tammikuun jälkeen. Tämän vuoksi yhdistyksen mielestä ohjeistuksen kohdan kolme kappaleen kaksi sisältö ei vastaa nykymuodossaan tarkoitustaan, sillä jos esimerkiksi poronlihan pienjalostuslaitos on lopettanut lihan leikkaamisen tammikuulla ja ainoastaan myy tuotteitaan varastostaan seuraavat 6 kuukautta, yhdistyksen mielestä kohdan kolme kappaleen kaksi vaatimus on valvontaresurssien tuhaamista. Tällaisissa tapauksissa, esimerkiksi poronlihaa käsittelevien laitosten osalta, pitäisi varsinaista toiminta-aikaa ja pakkaamattoman lihan käsittelyaikaa tarkastella erikseen ja riskiluokitus määritellä sen mukaan. Samaa mallia tulee käyttää myös tuotteita pitemmälle jalostavien laitosten osalta ja riskiluokituksessa tarkastella vain sitä aikaa laitoksen toiminnassa jolloin prosessoidaan varsinaisia tuotteita ja voidaan olettaa, että todennäköisyys vaaran syntymiseen on suuri. Ko. ohjeen sisältö uudelleen muotoilemalla saadaan maan vajavaiset elintarvikevalvontaresurssit riittämään paremmin sinne, missä riskit ovat suuremmat.

Poroteurastamoita on 19 kpl, joista 18 kpl on pääasiassa poronomistajien omistamia (liite 2). Niissä teurastettujen porojen määrä vaihtelee vuosittain muutamasta sadasta useisiin tuhansiin.

Poroteurastamot tulee sijoittaa liitteen 2 taulukossa 2 Riskiluokka 3:sta Riskiluokka 1:seen. Viranomaiset eivät ole edellyttäneet HACPP kriittisiä pisteitä poroteurastamoille, minkä vuoksi poroteurastamotoiminnan on katsottu olevan vähäriskisempää kuin on esim. Riskiluokka 2:ssa oleva lihan leikkaaminen, jauhaminen, raakaliha-valmisteiden valmistus tai mekaanisesti erotetun lihan valmistus.

Poroteurastamoiden valvonta tulee säilyttää nykyisellään ja sen on tapahduttava lihantarkastuksen yhteydessä. Maksuperusteena tulee säilyttää nykyinen ruhoerusteinen tarkastus/valvonta maksu.

PALISKUNTAIN YHDISTYS

Anne Ollila
toiminnanjohtaja

ao/kh/ms