



EUROOPAN KOMISSIO  
TERVEYS- JA KULUTTAJA-ASIOIDEN PÄÄOSASTO

Linja F – Elintarvike- ja eläinlääkintötoimisto

DG(SANCO) 2013-6878 - MR FINAL

LOPPURAPORTTI

SUOMESSA

10.–20. KESÄKUUTA 2013 TEHDYSTÄ

AUDITOINNISTA

ELÄIMISTÄ SAATAVIEN ELINTARVIKKEIDEN, ETENKIN LIHAN, MAIDON SEKÄ NIISTÄ  
SAATAVIEN TUOTTEIDEN, TURVALLISUUTEEN LIITTYVÄÄ VIRALLISTA VALVONTAA  
KOSKEVIEN, TOIMIVALTAISTEN VIRANOMAISTEN TOTEUTTAMIEN  
JATKOTOIMENPITEIDEN ARVIOIMISEKSI

*Raporttiluonnoksessa olleet asiavirheet on korjattu toimivaltaisen viranomaisen toimittamien  
tietojen perusteella. Selvennykset esitetään alaviitteissä.*

*Ainoastaan englanninkielinen teksti on todistusvoimainen*

### **Tiivistelmä**

Tässä raportissa esitellään elintarvike- ja eläinlääkintätoimiston (FVO) Suomessa 10.–20. kesäkuuta 2013 tekemän toiminnan tarkastamisen (auditoinnin) tulokset. Auditoinnin päätarkoituksena oli arvioida eläinperäisten tuotteiden tuotannon ja varastoinnin virallista valvontaa sekä jatkotoimia, joita toimivaltaiset viranomaiset ovat toteuttaneet eläinperäisten elintarvikkeiden – erityisesti lihan, maidon sekä liha- ja maitotuotteiden – turvallisuutta koskevan virallisen valvonnan osalta.

Suomen toimivaltainen keskusviranomainen, Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira), antoi tyydyttävät takeet kaikkiin raportissa DG(SANCO)/2009-8229 esitettyihin suosituksiin. Evira on vastannut 1. syyskuuta 2011 lähtien suoraan teurastamojen yhteydessä toimivien liha-alan laitosten virallisesta valvonnasta, ja se suorittaa pienteurastamojen virallisen valvonnan. Kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset vastaavat nyt ainoastaan erillisten liha-alan laitosten valvonnasta sekä maitoalan valvonnasta.

Koordinointi Eviran sekä alueellisten ja paikallisten viranomaisten välillä on yleisesti riittävää, pienteurastamojen virallisen valvonnan koordinointia lukuun ottamatta. Pienten laitosten osalta on toteutettu useita kansallisia toimenpiteitä asetuksen (EY) N:o 853/2004 10 artiklan mukaisesti, ja niistä on ilmoitettu komissiolle.

Evira on ottanut käyttöön riskeihin perustuvan lähestymistavan asetuksen (EY) N:o 882/2004 3 artiklan mukaisesti, ja kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset ovat toteuttaneet sitä käytännössä. Järjestelmällä ei kuitenkaan pystytä varmistamaan, että tarkastustiheys olisi aina oikeassa suhteessa riskiin nähden. Paikalliselta tasolta Eviralle toimitetut tiedot, jotka koskivat elintarvikehygieniavaatimukseen liittyvän EU:n lainsäädännön ("hygieniapaketin") tietyntyyppisiä noudattamatta jättämisistä ja virallisen näytteenoton tuloksia, eivät sisältäneet olennaisia yksityiskohtia kyseisistä noudattamatta jättämisistä.

Täytäntöönpanon valvonta ei ole ollut riittävää joko Eviran vastuualueella tai kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten vastuualueella, sillä toimivaltainen viranomainen ei ollut havainnut kaikkia epäkohtia tai monissa tapauksissa ei ollut asetettu määräaikoja tai niitä ei ollut noudatettu, vaikka sääntöjen noudattamatta jättäminen oli kirjattu. Näin ollen myöskään tarvittavia jatkotoimia ei aina toteutettu sen varmistamiseksi, että havaitut noudattamatta jättämiset korjataan. Evira on ottanut käyttöön auditointijärjestelmän, ja lisäksi aluehallintovirastot (AVI) tekevät pienimuotoisia sisäisiä auditointeja maitoalalla. Järjestelmää ei voida kuitenkaan pitää riittävänä.

Viiden kahdeksasta käyntikohteena olleesta laitoksesta katsottiin täyttävän yleisesti asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III annetut yleiset ja erityiset hygieniavaatimukset. Epäkohtia havaittiin kahdessa pienteurastamossa ja yhdessä erillisessä lihanjalostuslaitoksessa. Asetuksen (EY) N:o 2073/2005 vaatimukseen liittyvä mikrobiologinen näytteenotto oli järjestetty vaatimusten mukaisesti, joskin muutamia epäkohtia havaittiin. Vaara-analyysin ja kriittisten hallintapisteiden järjestelmä (HACCP) oli käytössä kaikissa käyntikohteena olleissa laitoksissa. Järjestelmä oli kuitenkin täysin asianmukainen vain kuudessa käyntikohteena olleessa laitoksessa. Jäljitettävyyden, tunnistusmerkinnät ja muut merkinnät olivat yleisesti tyydyttäviä, lukuun ottamatta mekaanisesti erotettua lihaa, jota ei merkitty mekaanisesti erotetuksi lihaksi. Merkinnöissä oli huomautettavaa myös eläimistä saatavien sivutuotteiden osalta. Ante mortem -tarkastuksia ei tehty EU:n vaatimusten mukaisesti, sillä toisinaan tästä tehtävästä huolehtivat viralliset avustajat. Post mortem -tarkastusten, tunnistusmerkintöjen, jäljitettävyyden, elintarvikeketjua koskevien tietojen, teurastamoissa tapahtuvan eläinten hyvinvoinnin valvonnan ja keräämisen yhteydessä tapahtuvan raakamaidon valvonnan kaltaiset seikat täyttivät yhteisön vaatimukset, ja toimivaltaiset

*viranomaiset valvoivat niitä tyydyttävällä tavalla.*

*Toimivaltaiselle viranomaiselle on esitetty useita suosituksia auditoinnin aikana havaittujen epäkohtien korjaamiseksi.*

# Sisällysluettelo

<b>1</b>	<b>JOHDANTO.....</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>TAVOITTEET .....</b>	<b>1</b>
<b>3</b>	<b>OIKEUDELLINEN PERUSTA .....</b>	<b>2</b>
<b>4</b>	<b>TAUSTAA.....</b>	<b>2</b>
<b>5</b>	<b>HAVAINNOT JA PÄÄTELMÄT .....</b>	<b>2</b>
5.1	TOIMIVALTAISET VIRANOMAISET .....	2
5.1.1	<i>TOIMIVALTAISTEN VIRANOMAISTEN NIMEÄMINEN.....</i>	<i>2</i>
5.1.2	<i>YHTEISTYÖ JA KOORDINOINTI TOIMIVALTAISTEN VIRANOMAISTEN VÄLILLÄ JA NIIDEN SISÄLLÄ</i>	<i>3</i>
5.1.3	<i>ELINTARVIKEALAN LAITOSTEN REKISTERÖINTI/HYVÄKSYMINEN.....</i>	<i>5</i>
5.1.4	<i>VIRALLISEN VALVONNAN PRIORISOINTI.....</i>	<i>7</i>
5.1.5	<i>VIRALLINEN NÄYTTEENOTTO JA LABORATORIOANALYYSI.....</i>	<i>8</i>
5.1.6	<i>VALVONNAN SUORITTAMISMENETTELYT.....</i>	<i>8</i>
5.1.7	<i>TÄYTÄNTÖÖNPANON VALVONTAA KOSKEVAT TOIMENPITEET .....</i>	<i>9</i>
5.1.8	<i>VIRALLISEN VALVONNAN JA MENETTELYJEN TODENTAMINEN JA ARVIOINTI.....</i>	<i>10</i>
5.2	HYGIENIASÄÄNTÖJEN NOUDATTAMISTA LAITOSTEN TASOLLA KOSKEVA ELINTARVIKEALAN TOIMIJOIDEN VIRALLINEN VALVONTA .....	13
5.2.1	<i>YLEISET JA ERITYISET HYGIENIAVAATIMUKSET .....</i>	<i>13</i>
5.2.2	<i>HACCP-PERIAATTEISIIN PERUSTUVAT JÄRJESTELMÄT.....</i>	<i>14</i>
5.2.3	<i>ELINTARVIKKEITA KOSKEVAT MIKROBIOLOGISET VAATIMUKSET .....</i>	<i>16</i>
5.2.4	<i>JÄLJITETTÄVYYS JA PAKKAUS- JA TUNNISTUSMERKINNÄT.....</i>	<i>17</i>
5.2.5	<i>ELINTARVIKEKETJUA KOSKEVAT TIEDOT.....</i>	<i>18</i>
5.2.6	<i>ANTE MORTEM- JA POST MORTEM -TARKASTUS.....</i>	<i>18</i>
5.2.7	<i>TERVEYSMERKINTÄ.....</i>	<i>19</i>
5.2.8	<i>ELÄINTEN HYVINVOINTI TEURASTUKSEN TAI LOPETUKSEN YHTEYDESSÄ .....</i>	<i>20</i>
5.2.9	<i>MAIDONTUOTANTOTILOJEN VALVONTA JA RAAKAMAIDON VALVONTA KERÄILYN YHTEYDESSÄ</i>	<i>21</i>
5.2.10	<i>VIRALLISEN VALVONNAN DOKUMENTOINTI.....</i>	<i>23</i>
5.2.11	<i>ELÄIMISTÄ SAATAVAT SIVUTUOTTEET .....</i>	<i>24</i>
<b>6</b>	<b>YLEISET PÄÄTELMÄT .....</b>	<b>24</b>
<b>7</b>	<b>PÄÄTÖSKOKOUS .....</b>	<b>25</b>
<b>8</b>	<b>SUOSITUKSET .....</b>	<b>25</b>
	<b>LIITE 1 – LAINSÄÄDÄNTÖVIITTEET.....</b>	<b>27</b>

**RAPORTISSA KÄYTETYT LYHENTEET JA MÄÄRITELMÄT**

<b>Lyhenne</b>	<b>Selitys</b>
CCP	Kriittinen hallintapiste
DG SANCO	Terveys- ja kuluttaja-asioiden pääosasto
EU	Euroopan unioni
EVO	Elintarvikevalvontaohjelma
FVO	Elintarvike- ja eläinlääkintätoimisto
HACCP	Vaara-analyysin ja kriittisten hallintapisteiden järjestelmä
Hygieniapaketti	Asetukset (EY) N:o 852/2004, (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004
ISO	Kansainvälinen standardisoimisjärjestö
SCC	Somaattisten solujen lukumäärä
TBC	Bakteerien kokonaismäärä (pesäkeluku 30 °C:ssa)

## 1 JOHDANTO

Toiminnan tarkastaminen (auditointi) tehtiin Suomessa 10.–20. kesäkuuta 2013 osana elintarvike- ja eläinlääkintätoimiston (FVO) suunniteltua auditointiohjelmaa. FVO:n auditointiryhmään kuului kaksi FVO:n tarkastajaa.

Auditointiryhmän mukana seurasi koko auditointimatkan ajan toimivaltaisen keskusviranomaisen, Elintarviketurvallisuusviraston (Evira) edustajia.

Aloituskokous pidettiin toimivaltaisen keskusviranomaisen kanssa Helsingissä 10. kesäkuuta 2013. Kokouksessa FVO:n auditointiryhmä vahvisti auditoinnin tavoitteet ja ohjelman ja pyysi tarvittavia lisätietoja, jotta auditointi saataisiin toteutettua onnistuneesti.

## 2 TAVOITTEET

Auditoinnin päätavoitteena oli arvioida eläinperäisten elintarvikkeiden tuotannon ja varastoinnin virallista valvontaa sekä toimivaltaisten viranomaisten toteuttamia jatkotoimia raportissa DG(SANCO)/2009-8229 – MR Final esitettyjen, seuraavia seikkoja koskevien suositusten suhteen:

- toimivaltaisen viranomaisen organisaatio ja toiminta
- virallinen valvonta, jolla seurataan, miten elintarvikealan toimijat noudattavat eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniää koskevia yleisiä ja erityisiä sääntöjä.

Arvioinnin kohteena oli erityisesti asetusten (EY) N:o 178/2002, (EY) N:o 852/2004, (EY) N:o 853/2004, (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004 mukainen valvonta, joka koskee kotieläiminä pidettäviä sorkka- ja kavioläimiä, tarhattua riistaa, luonnonvaraista riistaa, jauhelihaa, raakalihavalmisteita, mekaanisesti erotettua lihaa, lihavalmisteita, raakamaitoa ja maitotuotteita.

Näiden tavoitteiden perusteella auditointiohjelmaan sisältyivät seuraavat tapaamiset ja käynnit:

Taulukko 1

<b>TOIMIVALTAISET VIRANOMAISET</b>			<b>Huomautukset</b>
Toimivaltaiset viranomaiset	Keskustaso	2	Aloitus- ja päätöskokous
	Aluetaso	2	Länsi- ja Sisä-Suomen aluehallintovirasto
	Paikallistaso	4	Tampereen ja Sastamalan kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset sekä auditointikäyntien aikana tavatut paikallisviranomaiset
<b>ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO / JALOSTUS / JAKELU – TOIMINNAT</b>			
Teurastamot		3	1 suuri teurastamo, 2 pienteurastamo
Leikkaamot		4	3 teurastamon yhteydessä sijaitsevaa leikkaamo
Jauhelihan/raakalihavalmisteiden tuotantolaitokset		4	3 teurastamon yhteydessä sijaitsevaa laitosta
Mekaanisesti erotettu liha		1	1 teurastamon yhteydessä sijaitseva laitos

Lihavalmistelaitokset	3	2 teurastamon yhteydessä sijaitsevaa laitosta
Riistankäsittelylaitokset	2	Laitoksissa harjoitetaan myös muuta toimintaa
Kylmävarastot	1	
Laboratoriot	1	Trikiinitarkastusten kansallinen vertailulaboratorio
Maidonjalostuslaitokset	3	1 suuri, 1 keskikokoinen, 1 pieni
Maitotilat	1	Lypsylehmiä

### 3 OIKEUDELLINEN PERUSTA

Auditointi perustui EU:n lainsäädännön yleisiin säännöksiin sekä erityisesti eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 882/2004 45 artiklaan.

*EU:n lainsäädännön täydelliset viitetiedot on annettu liitteessä 1. Raportissa lainatuilla säädöksillä tarkoitetaan säädöksen uusinta versiota sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna.*

### 4 TAUSTAA

Edellinen eläinperäisten elintarvikkeiden turvallisuutta koskeva auditointi tehtiin Suomessa 8.–18. syyskuuta 2009, ja sen tulokset on koottu raporttiin DG(SANCO)/2009-8229. Raportti on saatavana osoitteessa

[http://ec.europa.eu/food/fvo/index\\_en.cfm](http://ec.europa.eu/food/fvo/index_en.cfm).

Suomen viranomaisilta saadussa toimintasuunnitelmassa annettiin tyydyttävät takeet kaikkiin raportissa esitettyihin suosituksiin.

### 5 HAVAINNOT JA PÄÄTELMÄT

#### 5.1 TOIMIVALTAISET VIRANOMAISET

##### 5.1.1 Toimivaltaisten viranomaisten nimeäminen

Evira, joka toimii maa- ja metsätalousministeriön (MMM) alaisuudessa, on lihan ja maidon valvonnasta vastaava toimivaltainen keskusviranomaisena. Evira on vastannut 1. syyskuuta 2011 lähtien suoraan kaikkien suurten teurastamojen sekä pienteurastamojen (alle 1 000 eläinyksikköä/vuosi) ja niiden yhteydessä toimivien laitosten virallisesta valvonnasta. Lihantarkastuksen suorittaa Eviran lihantarkastusyksikön henkilöstö. Eviran lihantarkastusyksikkö jakautuu maantieteellisten alueiden mukaisesti viiteen alueelliseen jaostoon.

Suomen seitsemän aluehallintovirastoa (AVI) ovat vastanneet 1. tammikuuta 2010 lähtien kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten toiminnan koordinoinnista ja valvonnasta. Lisäksi ne antavat koulutusta oman alueensa kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten henkilöstölle. Ne vastaavat myös poroteurastamoiden (ja niiden yhteydessä toimivien leikkaamoiden ja lihanjalostuslaitosten) virallisesta valvonnasta. FVO:n auditointiryhmä vieraili Länsi- ja Sisä-Suomen aluehallintovirastossa ja tapasi Pohjois-Suomen aluehallintoviraston edustajan.

Kullakin Suomen kunnalla on joko oma kunnallinen elintarvikevalvontaviranomaisensa tai jonkin

toisen kunnan kanssa yhteinen elintarvikevalvontaviranomaisen. Kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset vastaavat erillisinä toimivien leikkaamoiden ja lihanjalostuslaitosten virallisesta valvonnasta sekä raakamaidon ja maidonjalostuslaitosten virallisesta valvonnasta omalla maantieteellisellä alueellaan. FVO:n auditointiryhmä kävi kahdessa kunnallisessa elintarvikevalvontaviranomaisessa.

### Huomioita

- Marraskuussa 2009 voimaan tulleen eläinlääkintälain perusteella viranomaisilla on velvollisuus kertoa, miten resursseilla voidaan varmistaa, että eläinten terveyden ja eläinten hyvinvoinnin valvonta toteutuu. Näin ollen Eviran ja aluehallintovirastojen välillä tehdään tulosopimuksia, joihin sisältyy arvio resurssien tarpeesta kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten valvontasuunnitelman täytäntöönpanon varmistamiseksi riskikohdat huomioon ottaen.
- Eläinlääkintähuoltolain mukaan valtio rahoittaa kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten toteuttaman eläinten terveyden ja eläinten hyvinvoinnin virallisen valvonnan. Näin ollen kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten tasolla tarkastuseläinlääkärien virkoja on käytössä 42 henkilötyövuoden edestä. Yhdeksän henkilötyövuotta käytetään elintarvikevalvontaan ja lihantarkastuksiin. Muut kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten työntekijät tekevät suurimman osan elintarviketarkastuksiin liittyvistä testeistä.
- 15. kesäkuuta 2009 voimaan tulleessa ympäristöterveydenhuollon yhteistoiminta-alueesta annetussa laissa edellytetään, että kunnallisilla elintarvikevalvontaviranomaisilla on oltava henkilöstöä vähintään kymmenen henkilötyövuoden edestä 1. päivästä tammikuuta 2013 lähtien. Vuoden 2011 loppuun mennessä kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten lukumäärä oli vähentynyt 88:aan, ja määrän odotetaan olevan 63 vuoden 2013 lopussa.
- Kaksi käyntikohteena ollutta kunnallista elintarvikevalvontaviranomaista ovat jo yhdistyneet, jotta kymmenen henkilötyövuoden vaatimus ylittyisi.

### **Lakisääteiset vaatimukset**

Asetuksen (EY) N:o 882/2004 4 artiklan mukaan jäsenvaltioiden on nimettävä toimivaltaiset viranomaiset, jotka vastaavat kyseisessä asetuksessa säädetyistä tavoitteista ja virallisesta valvonnasta. Siinä säädetään myös toimivaltaisten viranomaisten toiminnan kriteereistä.

### **Auditoinnin havainnot**

#### *5.1.2 Yhteistyö ja koordinointi toimivaltaisten viranomaisten välillä ja niiden sisällä*

### **Lakisääteiset vaatimukset**

Asetuksen (EY) N:o 882/2004 4 artiklan 3 kohdassa säädetään tosiasiallisesta ja tehokkaasta koordinoinnista ja yhteistyöstä toimivaltaisten viranomaisten kesken. Asetuksen 4 artiklan 5 kohdassa edellytetään, että kun toimivaltaisen viranomaisen piirissä useampi kuin yksi yksikkö on toimivaltainen toteuttamaan virallista valvontaa, on varmistettava tehokas koordinaatio ja yhteistyö eri yksiköiden välillä.

### **Auditoinnin havainnot**



Evira tekee vuosittain jokaisen aluehallintoviraston kanssa virallista valvontaa koskevan toiminnallisen tulossopimuksen myös liha- ja maitoalalla. Eviran ja aluehallintovirastojen välisissä tulossopimuksissa täsmennetään, montako henkilötyövuotta aluehallintovirastot käyttävät Eviran toimialalla (elintarvikevalvonta ja eläinten terveyden ja hyvinvoinnin valvonta) hoitamiinsa tehtäviin. Toisaalta Eviralla ei ole lakiin perustuvaa valtaa määrätä kunnallisia elintarvikevalvontaviranomaisia toteuttamaan tiettyjä virallisia tehtäviä.

Jokainen kunnallinen elintarvikevalvontaviranomainen laatii ja toteuttaa vuosittaisen elintarvikevalvontasuunnitelman kansallisen elintarvikevalvontasuunnitelman pohjalta. Elintarvikelain mukaan aluehallintovirasto vastaa elintarvikevalvontasuunnitelmien arvioinnista ja seuraa, miten kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset toteuttavat suunnitelman. Aluehallintovirastolla ei ole valtaa kunnallisiin elintarvikevalvontaviranomaisiin, vaan se voi ainoastaan antaa suosituksia suunnitelman ja sen toteutuksen parantamiseksi. Aluehallintovirastolla on kuitenkin valtuudet toteuttaa toimia vaatimukset täyttämättä jättäviä elintarvikealan toimijoita vastaan.

Eviralla, aluehallintovirastolla, aluehallintoviraston palveluksessa olevilla poronlihatarkastuksia suorittavilla virkamiehillä ja Eviran palveluksessa olevilla teurastamoissa toimivilla virkaeläinlääkäreillä on samoin velvollisuus laatia ja toteuttaa vuotuinen valvontasuunnitelma.

Elintarvikelain mukaan Evira voi toteuttaa toimia kunnallisen elintarvikevalvontaviranomaisen tasolla ainoastaan silloin, jos asia koskee useampaa kuin yhtä kuntaa eikä kunnallinen elintarvikevalvontaviranomainen ole toteuttanut riittäviä toimia terveysvaaran ehkäisemiseksi. Lisäksi toimia voidaan toteuttaa elintarvikealan toimijoita vastaan, jos kunnallisen elintarvikevalvontaviranomaisen toteuttamat toimet katsotaan riittämättömiksi. Tällaisia toimia ei ole toteutettu vuoden 2008 jälkeen.

Uusi KUTI-tietojärjestelmä otetaan käyttöön vaiheittain. KUTI 1a -järjestelmän avulla seurataan elintarvikealan toimijoita ja laitoksia. Tätä tietojärjestelmän osaa käyttää yli 90 prosenttia kunnallisista elintarvikevalvontayksiköistä. KUTI 2a:n avulla voidaan seurata hyväksytyjen laitosten ja ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen tarkastustietoja (KUTI 2a:n avulla seurataan yksittäisiä tarkastustietoja, havaittuja sääntöjen noudattamatta jättämisistä sekä käytettyjä hallinnollisia pakkokeinoja). Tätä osaa käyttää 10 prosenttia valvontayksiköistä. Järjestelmä otetaan kuitenkin täysimääräisesti käyttöön vuoden 2014 aikana. KUTI 3:n avulla Evira on pystynyt laatimaan KUTI-raportteja vuodesta 2012 lähtien. Eviran valvontatiedot lisätään KUTIin vuosina 2013–2014 (Eviran valvontatoimenpiteet mukaan luettuina). Virallista näytteenottoa koskeva osio, KUTI 2b, on suunniteltu aloitettavan vuonna 2013. Toistaiseksi ne kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset, jotka eivät käytä KUTI-järjestelmää, raportoivat valvontatiedot Eviralle vanhalla niin kutsutulla ELTU-järjestelmällä.

#### Huomioita

- Käyntikohteena olleet aluehallintovirastot järjestivät työkokouksia ja koulutusta kunnallisen elintarvikevalvontaviranomaisen henkilöstölle. Muutamia kokouksissa käsiteltäviä aiheita oli määritelty Eviran kanssa tehdyissä toiminnallisissa tulossopimuksissa.
- Eviran elintarvikehygieniayksikkö ja lihantarkastusyksikkö, jotka kuuluvat Eviran valvontaosastoon, laativat kunnille elintarvikevalvontaohjelman (EVO).
- Käyntikohteena olleella aluehallintovirastolla oli kolme eri puolilla sijaitsevaa toimipaikkaa, ja vastuu virallisista tehtävistä oli jaettu virastossa työskentelevien virkamiesten välillä.
- Aluehallintovirastoille osoitetun vuonna 2012 tarkistetun kunnallisen elintarvikevalvonnan

arviointia koskevan ohjeen mukaan aluehallintoviraston on todennettava, onko kansallisen elintarvikevalvontasuunnitelman olennaiset kohdat sisällytetty kunnallisen elintarvikevalvontaviranomaisen elintarvikevalvontasuunnitelmaan ja miten tämä on toteutettu. Arviointi tapahtuu asiakirjoja tutkimalla. Lisäksi tehdään auditointeja.

- Aluehallintovirastot arvioivat molempien käyntikohteena olleiden kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten elintarvikevalvontasuunnitelman joka vuosi. Siihen sisältyy myös laitosten arviointi.
- Virallisen valvonnan järjestämisessä oli eroja kahden käyntikohteena olleen pienteurastamon välillä. Toisessa teurastamossa Eviran virkamies vastasi asetuksen (EY) N:o 854/2004 4 artiklan mukaisesta toiminnan tarkastamisesta sekä lihantarkastuksesta. Toisessa teurastamossa Eviran virkamies vastasi 4 artiklan mukaisesta toiminnan tarkastamisesta ja palkkioperusteinen Eviran virkamies lihantarkastuksesta. Ohjeistuksen puuttumisen vuoksi virallisen valvonnan koordinointi oli puutteellista molemmissa käyntikohteena olleissa laitoksissa, ja esimerkiksi asetuksen (EY) N:o 854/2004 4 artiklan mukainen virallinen valvonta oli riittämätöntä (yleisten ja erityisten hygieniavaatimusten tarkastamisessa oli puutteita). Evira ei myöskään ilmoittanut palkkioperusteiselle henkilöstölle tarkastusten tuloksista.
- Käyntikohteena olleissa kunnallisissa elintarvikevalvontaviranomaisissa havaittiin, ettei Eviralle toimitettaviin virallisen valvonnan ja virallisen mikrobiologisen näytteenoton tuloksia koskeviin raportteihin sisällynyt kaikkia olennaisia yksityiskohtia. Tarkkoja tietoja ei ollut annettu esimerkiksi havaittujen sääntöjen noudattamatta jättämisten luonteesta eikä paikallisesti suunniteltujen hankkeiden yhteydessä tehdyn mikrobiologisen näytteenoton tuloksista. Niitä olisi voitu hyödyntää jatkossa virallisen valvonnan järjestämisessä ja kehittämisessä. Tietoja ei ollut saatavilla teurastamoiden ja muiden lihantuotantolaitosten valvontatulosten raportoinnista Eviralle. Eviran mukaan KUTI 2b -järjestelmän käyttöönotto korjaisi tämän ongelman.
- Maitoalalla käytetyssä raportointijärjestelmässä kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset raportoivat vuosittain virallisen valvonnan tuloksista, joihin kuuluivat täsmälliset tiedot virallisen valvonnan ja valvontatarkoituksessa toteutetun virallisen näytteenoton yhteydessä havaitusta sääntöjen noudattamatta jättämisestä.

### *5.1.3 Elintarvikealan laitosten rekisteröinti/hyväksyminen*

#### **Lakisääteiset vaatimukset**

Asetuksen (EY) N:o 882/2004 31 artiklan mukaan jäsenvaltioiden on vahvistettava menettelyt rehu- ja elintarvikealan toimijoiden rekisteröintiä/hyväksymistä, hyväksymisen edellytysten täyttymisen arviointia ja hyväksynnän peruuttamista varten.

#### **Auditoinnin havainnot**

Kaikki liha- ja maitoalan laitokset on hyväksytty edellisen auditoinnin jälkeen uudelleen elintarvikelain vaatimusten mukaisesti.

Asetuksella 1369/2011 säädetyt kansalliset toimenpiteet ja poikkeukset ovat olleet voimassa 1. päivästä tammikuuta 2012:

Pienteurastamoissa (poroteurastamot mukaan luettuina) sallitaan odotustilat navetan sijaan;

pienteurastamoissa (poroteurastamot mukaan luettuina) ei vaadita erillistä lukittavaa jäädyttämöä pidätetylle lihalle; liha voidaan leikata ilman erillistä leikkaamo, mutta säädetty lihan lämpötila ei saa ylittyä; luonnonvaraisten karhujen ja hylkeiden nylkeminen ennen riistankäsittelylaitokseen toimittamista; laitoksesta erilleen sijoitettu eläinten kuljetusajoneuvojen pesu- ja desinfiointipaikka.

Lisäksi riskeihin perustuvaa lähestymistapaa sovelletaan erotettaessa ajallisesti toisistaan prosessit, joihin liittyy eritasoisia riskejä; sijoitettaessa työntekijöille tarkoitetut pukuhuoneet ja wc-tilat toiseen rakennukseen; pintamateriaaleja koskeviin vaatimuksiin; ruhojen ja elinten yhteisiin jäädyttämöihin; samoissa tiloissa tietyin edellytyksin tapahtuvaan leikatun lihan, jauhelihan ja raakalihavalmisteiden tuotantoon. Elintarvikeketjua koskevia tietoja, jotka koskevat pienteurastamon kanssa samassa paikassa sijaitsevalta tilalta peräisin olevia teuraseläimiä, voidaan säilyttää karjasuojassa, jossa *ante mortem* -tarkastus suoritetaan.

Riistan tarkastukset on tehtävä 1. syyskuuta 2013 lähtien riistankäsittelylaitoksissa eikä tiloissa, jotka kunnallinen elintarvikevalvontaviranomainen on hyväksynyt riistan käsittelyyn, kuten aiemmin. Tästä kuitenkin poiketaan, kun metsästäjä myy pieniä määriä luonnonvaraista riistaa suoraan loppukuluttajalle tai vähittäismyyntiin. Kaikki triikiiniä mahdollisesti kantavat lajit on kuitenkin tarkastettava ennen loppukuluttajalle luovuttamista.<sup>1</sup>

Maitoalalle ei ole myönnetty erityisiä poikkeuksia.

Laitoksen hyväksymisen osalta elintarvikealan toimijoiden omavalvontasuunnitelmia ei tarvitse enää hyväksyä muodollisesti, ne on vain tunnustettava virallisesti.

#### Huomioita

- Kahdessa käyntikohteena olleessa pienteurastamossa elintarvikealan toimijat hyödynsivät käytännössä useita edellä luetelluista poikkeuksista. Elintarvikealan toimija ja virkaeläinlääkäri eivät kuitenkaan olleet tästä tietoisia, mikä aiheutti toimivaltaiselle viranomaiselle epäselvyyttä siitä, täyttääkö laitos erilaiset yleiset ja erityiset hygieniavaatimukset, joista on säädetty asetuksissa (EY) N:o 852/2004 ja (EY) N:o 853/2004.
- Kaksi käyntikohteena ollutta pienteurastamo oli hyväksytty, vaikkeivät ne täyttäneet kaikkia infrastruktuuria koskevia vaatimuksia (tarkempia tietoja 5.2.1 kohdassa). Lisäksi toisessa laitoksessa harjoitettiin toimintaa, johon laitosta ei ollut hyväksytty.
- Evira on tekemässä arviointia pienteurastamojen hyväksynnän edellytysten täyttymisestä. Yhdessä käyntikohteena olleessa pienteurastamossa arvioinnissa ei kuitenkaan ollut havaittu infrastruktuuria koskeviin vaatimuksiin liittyvien edellytysten täyttymättä jäämisiä.
- Yhden käyntikohteena olleen suuren teurastamon kohdalla hyväksynnässä ei täsmennetty, mitä eläinlajeja varten teurastamo oli hyväksytty (asia täsmennettiin vain elintarvikealan toimijan hakemuksessa). Lisäksi käyntikohteena olleen pienen meijerin hyväksymisasiakirjassa ei ollut mainintaa siitä, että tuorejuusto valmistettiin raakamaidon pohjalta.<sup>2</sup>

---

1 Raporttiluonnokseen esittämässään kommentissa toimivaltainen keskusviranomainen huomautti, että syyskuun 1. päivästä 2013, jolloin muutettu elintarvikelaki tuli voimaan, metsästäjät ovat voineet myydä tarkastamatonta luonnonvaraista riistaa – lintuja, kaneja, jäniksiä ja hirvieläimiä – myös vähittäismyyntiin.

2 Raporttiluonnokseen esittämässään kommentissa toimivaltainen keskusviranomainen huomautti, että jos hyväksyntä on myönnetty vuosia sitten, alkuperäisiä hyväksyntäasiakirjoja ei voi muuttaa. Julkisesti saatavilla oleva hyväksytyjen laitosten luettelo sisältää kuitenkin kaikki tarvittavat tiedot (mukaan luettuna eläinlajit, joiden osalta

#### 5.1.4 Virallisen valvonnan priorisointi

##### Lakisääteiset vaatimukset

Asetuksen (EY) N:o 882/2004 3 artiklan mukaan virallisia valvontatoimia on toteutettava säännöllisesti, riskien mukaan ja sopivin väliajoin. Valvontaa suoritetaan missä tahansa tuotanto- ja jalostusvaiheessa ja yleensä ilman ennakoilmoitusta. Valvonta on tehtävä yhtä huolellisesti, kun tuotteita viedään EU:n ulkopuolelle, tuodaan EU:n alueelle ja saatetaan EU:n markkinoille.

##### Auditoinnin havainnot

Riskiperusteiset kriteerit on kuvattu kansallisessa elintarvikevalvontaohjelmassa. Tarkastustiheys on määritetty esimerkiksi tuotannon tyyppin ja määrän sekä niihin liittyvien riskien, tuotantotilojen ja tuotantohygienian perusteella. Tarkastustiheyttä voidaan harventaa tai tihentää enintään 50 prosenttia laitoksen omavalvontasuunnitelman luotettavuuden ja elintarvikealan toimijan aiempien valvontatulosten perusteella.

##### Huomioita

- Kaikissa käyntikohteena olleissa Eviran ja kunnallisten elintarviketarkastusviranomaisten valvomissa laitoksissa oli tehty riskinarviointi tarkastustiheyden määrittämiseksi. Järjestelmiä sovellettiin epäyhtenäisesti kahdessa käyntikohteena olleessa kunnallisessa elintarvikevalvontaviranomaisessa. Riskiperusteisia kriteerejä painotettiin eri tavoin. Lisäksi molemmissa pantiin hyvin vähän painoarvoa laitosten omavalvontasuunnitelmien luotettavuudelle ja elintarvikealan toimijoiden aiemmille valvontatuloksille, joten näihin tekijöihin liittyvät riskit eivät vaikuttaneet juurikaan määritettyyn tarkastustiheyteen. Kolmas kunnallinen elintarvikevalvontaviranomainen antoi asiasta esimerkin, mikä vahvisti kyseisen havainnon.
- Käyntikohteena olleille laitoksille määritetyt tarkastustiheydet katsottiin tavoitteiden kannalta sopiviksi. Määritetyn tarkastustiheyden tihentämisestä tai harventamisesta ei nähty esimerkkejä. Yhdessä arvioidussa tapauksessa, jossa oli kyseessä kunnallisen elintarvikevalvontaviranomaisen valvoma lihanjalostuslaitos, määritettyä tarkastustiheyttä ei ollut tihennetty, vaikka elintarvikealan toimijan vaara-analyysiin ja kriittisten hallintapisteiden järjestelmään (HACCP) perustuvan ohjelman katsottiin olevan riittämätön pitkällä aikavälillä (puolitoista vuotta).<sup>3</sup>
- Määritettyä tarkastustiheyttä noudatettiin valtaosassa tapauksista. Vain muutamassa tapauksessa se oli harvempi kunnallisen elintarvikevalvontaviranomaisen henkilöstöväjeen vuoksi.

---

teurastamo on hyväksytty). Lisäksi keskusviranomainen toteaa, että uudemmat hyväksyntäasiakirjat sisältävät kaikki tarpeelliset tiedot.

3 Raporttiluonnokseen esittämissään kommentteissa toimivaltainen keskusviranomainen huomautti, että eri kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset käyttävät eri kaavoja laskiessaan riskipohjaista tarkastustiheyttä. Joissain tapauksissa muut toiminnot, kuten kunnossapito, puhdistus, hygienia ja näytetulokset, sisältyvät omavalvontaan HACCP-ohjelman arvioinnin lisäksi. Tämä muuttaisi painotusta riskinarvioinnin laskennassa.

### 5.1.5 Virallinen näytteenotto ja laboratorioanalyysi

#### **Lakisääteiset vaatimukset**

Asetuksen (EY) N:o 882/2004 4 artiklan mukaan toimivaltaisilla viranomaisilla tai niiden käytössä on oltava riittävä laboratoriokapasiteetti. Asetuksen 11 artiklassa säädetään näytteenottoa ja analysointia koskevista vaatimuksista, ja 12 artiklan mukaan toimivaltaisen viranomaisen on nimettävä laboratoriot, jotka saavat suorittaa virallisen valvonnan yhteydessä otettujen näytteiden analyysin. Siinä säädetään myös näin nimettyjen laboratorioiden akkreditoinnin edellytykset.

#### **Auditoinnin havainnot**

Eviran laboratorio on nimetty kansalliseksi vertailulaboratorioksi asiaankuuluvien testien tekemistä varten. Evira on hyväksynyt elintarvikelain mukaisesti 46 laboratoriota analysoimaan virallisen valvonnan yhteydessä otettuja näytteitä (mukaan luettuna 11 laboratoriota trikiinitestien suorittamista varten) ja kuusi laboratoriota analysoimaan omavalvonnan yhteydessä otettuja näytteitä. Kaikki virallisia näytteitä tutkivat laboratoriot, lukuun ottamatta kuutta teurastamoissa sijaitsevaa trikiinilaboratoriota, on akkreditoitu ISO 17025 -standardin mukaisesti.

Evira on rekisteröinyt kaikki akkreditoidut menetelmät, vertailututkimuksiin osallistuneet ja organisaation, joka vastaa vertailututkimusten järjestämisestä hyväksytyjen laboratorioiden seurantaan varten. Vuosittainen tietojenkeruu jatkuu, ja laboratorioita opastetaan pätevyystestikierrosten valinnassa.

Evirassa käytetään sähköistä tiedonkeruujärjestelmää (Patogenix), johon kaikkien laboratorioiden on syötettävä kaikki olennaiset salmonellaa, EHEC-bakteereita, kampylobakteereita, listeriaa ja patogeenisiä yersinioita koskevat analyysitiedot vähintään kerran vuodessa maaliskuun loppuun mennessä.

Toimivaltaisen keskusviranomaisen mukaan Suomessa on tällä hetkellä 17 trikiinitestejä tekevää laboratoriota, ja näistä 11 on akkreditoitu ja loput hakevat akkreditointia. Evira arvioi akkreditoimattomat laboratoriot säännöllisin väliajoin. Lisäksi kansallinen vertailulaboratorio (Oulussa sijaitseva Eviran laboratorio) järjestää vertailututkimuksia. Vertailututkimuksista on saatava hyvät tulokset hyväksynnän säilyttämiseksi. Ainoastaan akkreditoidut laboratoriot hyväksytään 1. päivästä tammikuuta 2014 lähtien. Laboratorioverkoston onnistunut toiminta voitiin osoittaa. Jos tulokset eivät ole tyydyttäviä, laboratoriolle tarjotaan koulutusta kansallisessa vertailulaboratoriossa. Yhden pätevyystestin reputtaneen laboratorion toiminta keskeytettiin, kunnes se osallistuu tällaiseen koulutukseen ja voi osoittaa, että laboratorion tulokset ovat luotettavia.

### 5.1.6 Valvonnan suorittamismenettelyt

#### **Lakisääteiset vaatimukset**

Asetuksen (EY) N:o 882/2004 8 artiklan mukaan toimivaltaisten viranomaisten on harjoitettava virallista valvontaa dokumentoitujen menettelyjen mukaisesti. Menettelyihin on sisällyttävä tietoja ja ohjeita virallista valvontaa suorittavalle henkilöstölle.

#### **Auditoinnin havainnot**

Dokumentoituja menettelyjä ja raportointilomakkeita on lihanjalostuslaitosten, teurastamoiden ja

maidonjalostuslaitosten virallista valvontaa suorittavan henkilöstön käytettävissä. Erityisiä raportointilomakkeita sääntöjen noudattamatta jättämisen seurantaan varten on saatavilla.

### Huomioita

- Virallisesta valvonnasta laaditut raportit ja niiden jäljennökset olivat saatavilla kaikissa käyntikohteena olleissa laitoksissa. Korjaavia toimia koskevia Eviran ja kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten kehotuksia ei aina mainittu raporteissa. Toimivaltaiset viranomaiset ja elintarvikealan toimija olivat allekirjoittaneet raportit.
- Valvonnan tarkoitus ja valvontamenetelmät oli ilmoitettu. Joitakin esimerkkejä havaittiin määräaikojen asettamatta jättämisestä.
- Samoin havaittiin muutamia suullisesti annettuja kehotuksia korjaavista toimista.

#### *5.1.7 Täytäntöönpanon valvontaa koskevat toimenpiteet*

### **Lakisääteiset vaatimukset**

Asetuksen (EY) N:o 882/2004 54 artiklan mukaan toimivaltaisen viranomaisen on todetessaan, ettei säännöksiä noudateta, toteutettava asianmukaisia toimenpiteitä sen varmistamiseksi, että toimija korjaa tilanteen. Asetuksen 55 artiklan mukaan jäsenvaltioiden on annettava rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä muiden, eläinten terveyden ja hyvinvoinnin suojelua koskevien EU:n säännösten rikkomisesta määrättäviä seuraamuksia koskevat säännöt sekä toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet varmistaakseen niiden täytäntöönpanon. Seuraamusten on oltava tehokkaita, oikeasuhteisia ja varoittavia.

### **Auditoinnin havainnot**

Elintarvikelain 7 luku sisältää asetuksen (EY) N:o 882/2004 54 artiklan mukaiset täytäntöönpanon valvontaa koskevat menettelyt (hallinnolliset pakkokeinot). Niissä noudatettavista hallinnollisista menettelyistä on säädetty hallintolaissa (434/2003). Evira on julkaissut oppaan elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä (100011/2). Kolme malliasiakirjaa on annettu päätöksistä, elintarvikealan toimijan kuulemisesta ja sisäisistä menettelysäännöistä.

Saatavilla on malliasiakirja (10110/2) päätöksentekoon hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä.

KUTI-tietokannan kehittämisen ansiosta pakkokeinoja koskevat tiedot ja auditointitiedot tulevat saataville Eviran ja aluehallintovirastojen jatkotoimia varten.

Aluehallintoviraston tekemät kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten auditoinnit kattavat kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten käyttämät hallinnolliset pakkokeinot.

### Huomioita

- Auditointiryhmä arvioi havaittuja sääntöjen noudattamatta jättämisistä, jotka edellyttivät korjaavia toimenpiteitä. Kunnallinen elintarvikevalvontaviranomainen ja virkaeläinlääkäri (Evira) eivät olleet asettaneet määräaikoja kaikissa tapauksissa. Yleisesti vain joitakin jatkotoimia oli toteutettu havaittujen määräysten noudattamatta jättämisten perusteella, eikä asetettuja määräaikoja aina noudatettu.
- Kahdessa kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten valvomassa laitoksessa (suuri meijeri ja lihanjalostuslaitos) ei toteutettu jatkotoimia havaituille epäkohdille asetetuista määräajoista huolimatta, joten seuraamuksiakaan ei määrätty.

- Yhdessä pienteurastamossa, jonka yhteydessä toimivat leikkaamo ja lihanjalostuslaitos, ei asetettu korjaavia toimenpiteitä koskevia määräaikoja havaituista epäkohdista huolimatta, joten myöskään jatkotoimia ei toteutettu eikä seuraamuksia määrätty.
- Yhdessä käyntikohteena olleessa kunnallisessa elintarvikevalvontaviranomaisessa todennettiin asiakirjoja tarkastelemalla, että kunnallisen elintarvikevalvontaviranomaisen valvomassa lihanjalostuslaitoksessa ei ollut noudatettu määräaikoja, vaikka elintarvikealan toimijan HACCP-ohjelma katsottiin pitkällä (puolentoista vuoden) aikavälillä riittämättömäksi, eikä jatkotoimia näin ollen toteutettu eikä seuraamuksia määrätty (tarkempia tietoja, ks. 5.2.2 kohta).

### 5.1.8 Virallisen valvonnan ja menettelyjen todentaminen ja arviointi

#### Lakisääteiset vaatimukset

Asetuksen (EY) N:o 882/2004 4 artiklan mukaan toimivaltaisten viranomaisten on varmistettava virallisen valvonnan puolueettomuus, laatu ja yhdenmukaisuus kaikilla tasoilla ja taattava virallisen valvonnan tehokkuus ja asianmukaisuus. Sen 8 artiklan mukaan toimivaltaisilla viranomaisilla on oltava käytössään menettelyt, joilla todetaan virallisen valvonnan tehokkuus ja varmistetaan korjaavien toimien toteuttaminen sekä dokumentaation saattaminen tarvittaessa ajan tasalle. Asetuksen 4 artiklan mukaan toimivaltaisten viranomaisten on toteutettava sisäisiä toiminnan tarkastamisia (sisäisiä auditointeja) tai teetettävä ulkoisia toiminnan tarkastamisia (ulkoisia auditointeja). Auditointien on oltava riippumattomien tahojen arvioitavissa, ja ne on toteutettava avoimesti.

#### Auditoinnin havainnot

Valvonta- ja todentamismenettelyt ja Eviran ohjeet ovat valvontaa suorittavan henkilöstön saatavissa Eviran verkkosivustolla.

Eviran auditointien koordinoitiryhmä on laatinut auditointistrategian vuosiksi 2011–2015, ja siinä asetetaan auditointien painopisteet. Evira auditoi omaa valvontatoimintaansa, ja aluehallintovirastot auditoivat kunnallisia elintarvikevalvontaviranomaisia. Aluehallintovirastojen tekemästä auditoinnista on annettu omat erityiset ohjeensa.

Auditoinnin yleiset ohjeet ja Auditorin käsikirja on laadittu, ja auditoria on koulutettu. Auditorin käsikirjassa kuvataan, miten vaikuttavuutta arvioidaan vertaamalla vuotuista auditointiraporttia strategiaan tavoitteisiin. Siihen sisältyvät myös ohjeet siitä, miten auditointi ja arviointi suoritetaan.

Vuonna 2014 on määrä siirtyä erillisistä aihepiirikohtaisista auditoinneista muutamiin laajempiin auditoinnin tyypeihin (kaksi kattavaa auditointia, jotka käsittävät koko elintarvikeketjun muutamien hyvin määritettyjen aiheiden osalta). Lisäksi auditorin olisi tehtävä auditointeja muilla aloilla kuin sillä, jonka virallisesta valvonnasta auditoria ensisijaisesti vastaa.

#### Huomioita

- Toistaiseksi auditoinnit ovat virallisen valvonnan vaikuttavuuden todentamisen pääasiallinen väline:
  - Evira auditoi pienteurastamojen ja niiden yhteydessä mahdollisesti harjoitettavan lihan leikkauksen ja jalostamistoiminnan hyväksymisedellytysten soveltamista arvioinnin avulla, jota ei ole vielä saatu päätökseen (lisätietoja, ks. 5.1.3 kohta).

- Vuosina 2010–2011 auditoitiin virkaeläinlääkärien toimintaa kaikissa suurissa teurastamoissa. Lisäksi auditoitiin aluehallintovirastojen suorittamaa poroteurastamoiden valvontaa.
- Vuodelle 2013 on järjestetty riskeihin perustuva viiden suuren teurastamon ja kolmen pienteurastamon auditointi, johon sisältyy teurastamojen yhteydessä suoritettua leikkaamo- ja jalostustoiminnan valvontaa.
- Aluehallintovirastoille tarkoitettu ohjeessa, joka koskee kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten suorittaman virallisen valvonnan arviointia, todetaan, että arviointi on tehtävä tarkastelemalla dokumentoituja valvontatuloksia ja vertaamalla niitä valvontasuunnitelmaan sekä vuosittaiseen valvontaraporttiin. Arviointi tehdään asiakirjojen tutkimisen ja kahden paikan päällä tehtävän auditointikäynnin perusteella.
- Aluehallintoviraston tekemästä maito- ja liha-alan virallisen valvonnan auditoinnista sovitaan Eviran ja aluehallintoviraston välillä. Näitä auditointeja suunniteltaessa ei oteta huomioon kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten aiempien auditointien tuloksia.
- FVO:n auditointiryhmä todensi aluehallintoviraston tekemän kahden kunnallisen elintarvikevalvontaviranomaisen auditoinnin, joka oli tehty auditointiohjeen mukaisesti.
- Aluehallintovirastoilla on yleisesti velvollisuus auditoida kunnallinen elintarvikevalvontaviranomainen vähintään kolmen vuoden välein. Asianomainen aluehallintovirasto vahvisti tämän seikan nyt kyseessä olevan auditoinnin aikana. Vaikka tavoitteena on, että aluehallintoviraston olisi auditoitava jokainen kunnallinen elintarvikevalvontaviranomainen joka kolmas vuosi, vain 12–16 prosenttia niistä oli auditoitu kuluneen vuoden aikana. Tavoite saavutetaan kuitenkin myöhemmin, kun kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten määrä vähenee entisestään.
- Ainoastaan muutamia esimerkkejä nähtiin aluehallintoviraston tekemistä virallisen valvonnan vaikuttavuuden todentamisista. Nämä oli toteutettu arvioitaessa kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten valvontasuunnitelmiansa pohjalta suorittamaa virallista valvontaa.
- Vaikka ohjeita, oppaita ja muistilistoja on runsaasti saatavilla ja vaikka osa auditoinnista suoritettiin erityisesti Eviran vastuualueella, FVO:n auditointiryhmä havaitsi tiettyjen yhteisön vaatimusten osalta (rakenne, kunnossapito ja toiminnan hygienia, omavalvonta, vesitestit, mikrobiologisen saastumisen valvonta ja kriittisten hallintapisteiden validointi) muutamia sellaisia sääntöjen noudattamatta jättämisistä, joita toimivaltainen viranomainen ei ollut havainnut.

### **Päätelmät toimivaltaisista viranomaisista**

Evira on vastannut 1. päivästä syyskuuta 2011 lähtien suoraan kaikenlaisien teurastamoiden ja niiden yhteydessä toimivien laitosten virallisesta valvonnasta, ja kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset vastaavat erillisten liha-alan laitosten valvonnasta sekä maitoalan valvonnasta asetuksen (EY) N:o 882/2004 4 artiklan 1 kohdan vaatimusten mukaisesti.

Toimivaltaisten viranomaisten välinen koordinaatio ja yhteistyö Eviran tasolla ja alueellisella tasolla sekä aluehallintovirastojen ja kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten välinen koordinaatio ja



yhteistyö tapahtuvat yleisesti asianmukaisesti.

Eviran sisäinen koordinointi on ollut tyydyttävää sen vastuulla tähän asti olleen liha-alan osan valvonnassa, mutta riittämätöntä pienteurastamojen virallisessa valvonnassa, jossa vastuu siirtyi kunnallisilta elintarvikevalvontaviranomaisilta Eviralle, vaikka valvonnan järjestämisessä otettiin käyttöön uusi alueellistettu järjestelmä. Tämä johtuu pääasiassa siitä, ettei tällaisten laitosten valvonnan järjestämisestä ole annettu erityisiä ohjeita, mikä on vastoin asetuksen (EY) N:o 882/2004 4 artiklan 5 kohdan vaatimuksia.

Useita kansallisia toimenpiteitä on otettu käyttöön asetuksen (EY) N:o 853/2004 10 artiklan mukaisesti, ja niistä on ilmoitettu komissiolle. Riistan tarkastukset on suoritettava 1. päivästä syyskuuta 2013 lähtien yksinomaan riistankäsittelylaitoksissa eikä kunnallisen elintarvikevalvontaviranomaisen tätä varten hyväksymissä tiloissa, kuten aiemmin. Tästä voidaan kuitenkin poiketa, kun metsästäjä myy pieniä määriä riistaa suoraan loppukuluttajalle.<sup>4</sup>

Toimivaltaisen keskusviranomaisen mukaan kaikki laitokset on hyväksytty uudelleen asetuksen (EY) N:o 882/2004 31 artiklan mukaisesti, kuten elintarvikelaissa edellytetään. Liha-alalla ei ole kuitenkaan varmistettu asetuksen (EY) N:o 882/2004 31 artiklan 2 kohdan c ja d alakohdan täysimääräistä noudattamista, sillä laitoksia on hyväksytty, vaikkeivät ne täytä kaikkia elintarvikelain asiaankuuluvia vaatimuksia tai vaikka hyväksynnässä ei ole täsmennetty kaikkea harjoitettua toimintaa.

Evira on ottanut käyttöön asetuksen (EY) N:o 882/2004 3 artiklan mukaisen riskeihin perustuvan lähestymistavan, ja kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset ovat panneet sen täytäntöön määrittäessään erillisten liha-alan laitosten ja maidonjalostuslaitosten tarkastustiheyden. Järjestelmällä ei voida kuitenkaan varmistaa, että tarkastustiheys on aina oikeassa suhteessa riskeihin nähden.

Eviralla ei ole kaikkia tietoja tietyntyyppisistä säännösten noudattamatta jättämisistä, joita on havaittu paikallisella tasolla EU:n elintarvikehygieniää koskevan lainsäädännön osalta. Tämä rajoittaa mahdollisuutta tehdä asianmukainen riskinarviointi asetuksen (EY) N:o 882/2004 3 artiklan 1 kohdassa vaaditulla tavalla.

Dokumentoituja menettelyjä ja tarkastuslomakkeita on käytössä valtaosassa maito- ja liha-aloilla toteutettavasta valvonnasta, ja niitä on noudatettu asetuksen (EY) N:o 882/2004 8 artiklan mukaisesti.

Evira on nimennyt ja hyväksynyt kaikki liha- ja maitoalan viralliseen valvontaan osallistuvat laboratoriot (trikiinilaboratorioita lukuun ottamatta), ja ne on akkreditoitu ISO 17025 -standardin mukaisesti, kuten asetuksen (EY) N:o 882/2004 12 artiklassa vaaditaan.

Vaikka sääntöjen noudattamatta jättämisistä oli kirjattu virallisen valvonnan yhteydessä, monissa tapauksissa määräaikoja ei ollut joko asetettu tai niitä ei ollut noudatettu. Tarvittavia jatkotoimia ei aina toteutettu havaittujen sääntöjenvastaisuuksien korjaamisen todentamiseksi, minkä vuoksi havaitut ongelmat pysyivät muutamissa tapauksissa pitkän aikaa ennallaan, ilman että toimivaltaiset viranomaiset toteuttivat minkäänlaisia asianmukaisia toimia, mikä on vastoin asetuksen (EY) N:o 882/2004 54 artiklan vaatimuksia.

Vaikka ohjeita ja oppaita on runsaasti saatavilla, FVO:n auditointiryhmä havaitsi joitakin sellaisia sääntöjen noudattamatta jättämisistä, joita toimivaltainen viranomaisen ei ollut havainnut tai joihin se

---

4 Raporttiluonnokseen esittämässään kommentissa toimivaltainen keskusviranomaisen huomautti, että vähittäismyynnin lisäksi on sallittua toimittaa pieniä määriä tarkastamatonta luonnonvaraisen riistan – lintujen, kanien, jänisten ja hirvieläinten – lihaa. Metsästäjät saavat asetuksen (EY) N:o 853/2004 1 artiklan 3 kohdan e alakohdan mukaisesti myydä tarkastamatonta luonnonvaraisen riistan lihaa. Pieniä määriä riistan lihaa voidaan tarkastaa myös poroteurastamoissa, jotka on hyväksytty luonnonvaraisen riistan teurastamiseen.

ei ollut puuttunut tai joiden osalta se ei ollut toteuttanut jatkotoimia johdonmukaisella tavalla, mikä on vastoin asetuksen (EY) N:o 882/2004 4 ja 8 artiklan vaatimuksia.

Evira on ottanut käyttöön auditointijärjestelmän, ja se toteuttaa sisäisiä auditointeja liha-alalla. Järjestelmää kehitetään koko ajan eteenpäin. Lisäksi aluehallintovirastot tekevät joitakin rajallisia sisäisiä auditointeja maitoalalla. Asetuksen (EY) N:o 882/2004 4 artiklan 6 kohdan vaatimusten ei voida kuitenkaan katsoa täyttyneen kokonaan.

## **5.2 HYGIENIASÄÄNTÖJEN NOUDATTAMISTA LAITOSTEN TASOLLA KOSKEVA ELINTARVIKEALAN TOIMIJOIDEN VIRALLINEN VALVONTA**

### *5.2.1 Yleiset ja erityiset hygieniavaatimukset*

#### **Lakisääteiset vaatimukset**

Asetuksen (EY) N:o 852/2004 4 artiklan 2 kohdan mukaan mitä tahansa elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihetta alkutuotantovaiheen ja siihen liittyvien toimintojen jälkeen suorittavien elintarvikealan toimijoiden on noudatettava asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä II säädetyt yleisiä hygieniavaatimuksia. Kyseiset säännökset koskevat elintarvikehuoneistojen puhtaanapitoa ja kunnossapitoa, pohjapiirrosta, suunnittelua, rakennustapaa, sijaintia ja kokoa.

Asetuksen (EY) N:o 853/2004 3 artiklan mukaan elintarvikealan toimijan on noudatettava kyseisen asetuksen liitteiden II ja III erityisiä vaatimuksia. Asetuksen (EY) N:o 852/2004 4 artiklan 3 kohdan mukaan elintarvikealan toimijoiden on toteutettava tarvittaessa erityisiä hygienia-toimenpiteitä, jotka liittyvät elintarvikkeita koskevien mikrobiologisten vaatimusten noudattamiseen, lämpötilan valvontaa koskevien vaatimusten noudattamiseen sekä näytteiden ottamiseen ja analysointiin.

Asetuksen (EY) N:o 854/2004 4 artiklan 2 kohdan mukaan toimivaltaisten viranomaisten on suoritettava eläinperäisten tuotteiden virallista valvontaa todetakseen, että elintarvikealan toimijat noudattavat kyseisiä vaatimuksia.

#### **Auditoinnin havainnot**

Aiheesta on annettu erityinen ohje (16001/1).

#### Huomioita

- Yleisten hygieniavaatimusten noudattaminen vaihteli käyntikohteena olleissa laitoksissa. Kolme käyntikohteena ollutta meijeriä täytti vaatimukset yleisesti hyväksyttävällä tavalla.
- Vaikka toimia, joita oli toteutettu raportissa DG(SANCO)/2009-8229 esitettyjen suositusten nro 2 ja 3 perusteella, jotka koskivat toimenpiteitä, joilla varmistetaan, että toimivaltainen viranomaisen on havainnut yleisten ja erityisten hygieniavaatimusten osalta ilmenneet epäkohdat ja että korjaavat toimet on toteutettu, sekä suosituksen nro 4 ensimmäisen osan perusteella, joka koski sen varmistamista, että elintarvikealan toimija noudattaa hyviä hygieniakäytäntöjä, pidettiin tyydyttävänä, FVO:n auditointiryhmä havaitsi seuraavat sääntöjen noudattamatta jättämiset, joista suurinta osaa toimivaltainen viranomaisen ei ollut kuitenkaan havainnut:
  - Käyntikohteena olleessa teurastamossa havaittiin merkittäviä epäkohtia mausteiden säilytykseen käytettyjen tilojen puhtaudessa ja kunnossapidossa, ja monien

mausteiden parasta ennen -päiväys oli mennyt. Tuotteiden jäädyttämiseen käytetyn jään mikrobiologista laatua ei ollut varmistettu.

- Yhdessä pienteurastamossa, jonka yhteydessä toimii leikkaamo ja lihanjalostuslaitos, ei havaittu merkittäviä epäkohtia. Toisessa käyntikohteena olleessa pienteurastamossa, jonka yhteydessä toimii leikkaamo ja lihanjalostuslaitos, havaittiin sen sijaan merkittäviä epäkohtia, jotka koskivat pukuhuoneiden puhtautta ja siivousta, kunnossapidon laiminlyöntiä, veitsien epähygieenisiä säilytysolosuhteita ja välineiden likaisuutta. Monien ainesosina käytettävien mausteiden parasta ennen -päiväys oli mennyt. Tuotteiden jäädyttämiseen käytetyn jään mikrobiologista laatua ei ollut varmistettu.
- Käyntikohteena olleessa erillisessä pienessä lihaa jalostavassa laitoksessa havaittiin epäkohtia, jotka koskivat kosteuden tiivistymistä avonaisten tuotteiden yläpuolella ja kunnossapidon laiminlyöntiä. Huomiota ei kiinnitetty suojaamattoman ja pakatun raa'an lihan välisen kontaktin kautta sulatuksen aikana tapahtuvan saastumisen ehkäisemiseen. Monien ainesosina käytettyjen mausteiden parasta ennen -päiväys oli mennyt.
- Viidessä käyntikohteena olleessa laitoksessa ei ollut saatavilla tuloksia kontaminantteja ja torjunta-aineita koskevista vesitutkimuksista (neljässä laitoksessa oli kunnallinen vesihuolto ja yhdellä oli oma porakaivo).
- Käyntikohteena olleissa laitoksissa oli dokumentoituja haittaeläintorjuntaohjelmia. Yhtä käyntikohteena ollutta teurastamo ei voitu kuitenkaan pitää riittävän suojattuna haittaeläimiltä, sillä sen sisällä nähtiin hyönteisiä.
- Yksi pienteurastamo oli hyväksytty, vaikkei se täyttänyt kaikkia infrastruktuuria ja välineistöä koskevia vaatimuksia (paikallaan pitoon tarvittavia välineitä ei ollut käytettävissä nautaeläimiä tainnutettaessa). Toinen pienteurastamo oli hyväksytty, vaikkei pukutiloja ollut erotettu asianmukaisesti wc-tiloista.

## **Päätelmät**

Viiden kahdeksasta käyntikohteena olleesta laitoksesta katsottiin täyttävän yleisesti asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III mukaiset yleiset ja erityiset hygieniavaatimukset. Epäkohtia havaittiin kuitenkin kahdessa pienteurastamossa ja yhdessä erillisessä pienessä lihanjalostuslaitoksessa.

Juomakelpoisen veden virallinen valvonta ei pitänyt sisällään kaikkia neuvoston direktiivin 98/83/EY vaatimuksia.

Vaikka joitakin toimenpiteitä on toteutettu, suosituksia nro 2 ja 3 sekä suosituksen nro 4 ensimmäistä osaa ei voida katsoa noudatetun pienteurastamoissa. Toimivaltaiset viranomaiset eivät myöskään olleet kaikissa tapauksissa pystyneet havaitsemaan FVO:n auditointiryhmän havaitsemia epäkohtia.

### *5.2.2 HACCP-periaatteisiin perustuvat järjestelmät*

## **Lakisääteiset vaatimukset**

Asetuksen (EY) N:o 852/2004 5 artiklan mukaan elintarvikealan toimijan on laadittava ja toteutettava HACCP-periaatteisiin perustuva pysyvä menettely tai niihin perustuvat pysyvät menettelyt ja pidettävä sitä tai niitä yllä. Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä II olevassa

II jaksossa asetetaan erityiset vaatimukset teurastamoiden HACCP-periaatteisiin perustuville menettelyille. Asetuksen (EY) N:o 854/2004 soveltamisalaan kuuluvaan kaikkien eläinperäisten tuotteiden viralliseen valvontaan on sisällyttävä HACCP-järjestelmään perustuvien menettelyjen auditointi (asetuksen (EY) N:o 854/2004 4 artiklan 3 kohdan a alakohta ja 5 kohta).

### **Auditoinnin havainnot**

Punaisen lihan tuotantolaitosten ja meijereiden viralliseen valvontaan sisältyy HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen vuosittainen tarkastus. Toimivaltainen keskusviranomaisen on laatinut tätä varten muistilistan. Voitiin todentaa, tavatut toimivaltaiset viranomaiset olivat toteuttaneet vuotuisen valvonnan ja käyttäneet muistilistaa.

Kaikki käyntikohteena olleet elintarvikealan toimijat olivat ottaneet käyttöön HACCP-periaatteisiin perustuvia menettelyjä, ja menettelyt olivat yleisesti hyvin dokumentoituja.

### Huomioita

Vaikka toimia, joita oli toteutettu suosituksen nro 4 toisen osan perusteella, joka koski sen varmistamista, että elintarvikealan toimija noudattaa HACCP-periaatteisiin perustuvia menettelyjä, pidettiin tyydyttävänä, FVO:n auditointiryhmä havaitsi seuraavat sääntöjen noudattamatta jättämiset, joita toimivaltainen viranomaisen ei kuitenkaan ollut havainnut:

- Erillisessä liha-alan laitoksessa ja yhdessä pienteurastamossa (jonka yhteydessä toimii myös leikkaamo ja lihanjalostuslaitos) lämpökäsittelyn validoinnissa oli puutteita (kummassakaan laitoksessa ei kuvattu aikatekijää, kuvausta anturien sijainnista ei ollut saatavilla, yhdistetyssä laitoksessa lämpökäsittelyn toteutuksen apuna oli käytetty säilykelihan osalta säilykevihanneksille ja -hedelmille tarkoitettua ohjeasiakirjaa). Lisäksi yhdistetyssä laitoksessa saumojen tarkastusta koskevia testituloksia ei ollut tulkittu sallittujen raja-arvojen ulkopuolella olevien arvojen osalta.
- Toisessa pienteurastamossa, jonka yhteydessä oli leikkaamo, HACCP-periaatteisiin perustuva teurastamon suunnitelma kattoi vain strutsit, muttei punaisen lihan teurastusta.
- Yhdessä pienessä meijerissä lämpökäsittelyä ei ollut luokiteltu kriittiseksi hallintapisteeksi (elintarvikealan toimija ilmoitti, että jos tuotetta ei lämpökäsitelty asianmukaisesti, sen laatu ei olisi hyväksyttävä).
- FVO:n auditointiryhmä tarkasti yhden punaisen lihan tuotantolaitoksen valvontaa koskevan asiakirja-aineiston käydessään kunnallisen elintarvikevalvontaviranomaisen luona. Aineistossa ei ollut dokumentoitu jatkotoimia HACCP-periaatteissa havaittujen epäkohtien suhteen puoleentoista vuoteen.

### **Päätelmät**

Vaikka toimivaltainen viranomaisen valvoo HACCP-periaatteisiin perustuvia menettelyjä säännöllisin väliajoin, valvonnalla ei ole ollut vaikutusta etenkin pienissä punaisen lihan tuotantolaitoksissa (pienet lihanjalostuslaitokset ja pienteurastamot).

Vaikka joitakin toimenpiteitä oli toteutettu, suosituksen nro 4 toista osaa, joka koski pieniä lihanjalostuslaitoksia, ei voida katsoa noudatetun. Lisäksi joissakin tapauksissa toimivaltaiset viranomaiset eivät kyenneet havaitsemaan FVO:n auditointiryhmän havaitsemia epäkohtia.

### 5.2.3 Elintarvikkeita koskevat mikrobiologiset vaatimukset

#### Lakisääteiset vaatimukset

Asetuksessa (EY) N:o 2073/2005 säädetään yksityiskohtaiset mikrobiologiset vaatimukset elintarvikkeille. Asetuksen (EY) N:o 2073/2005 1 artiklan mukaan toimivaltaisten viranomaisten on varmistettava kyseisessä asetuksessa annettujen sääntöjen ja vaatimusten noudattaminen. Tämä pitää sisällään monia eri seikkoja, jotka liittyvät teurastamoille, leikkaamoille, hätäteurastukselle, riistan käsittelylle, raakamaidolle ja maitotuotteille sekä muille eläinperäisille tuotteille asetettuihin vaatimuksiin.

#### Auditoinnin havainnot

Evira kerää tietoa sekä omavalvonnasta että virallisesta näytteenotosta ja analysoinnista, joka liittyy tuotteissa ja tuotantoympäristössä esiintyviin *Listeria monocytogenes* -bakteeriin (listeria) ja salmonellabakteeriin (salmonella) osana meijereissä toteutetun virallisen valvonnan yhteydessä kerättyjä tietoja. FVO:n auditointiryhmä sai tiivistelmän vuosien 2011 ja 2012 tilastoista. Tulokset olivat yleisesti tyydyttäviä. Liha-alalla ei toistaiseksi kerätä vastaavia vuositilastoja.

Käyntikohteena olleissa laitoksissa mikrobiologiset vaatimukset sisältyivät elintarvikealan toimijoiden omavalvontasuunnitelmiin ja testaus toteutettiin yleisesti suunnitelmien mukaisesti. Nähdyt tulokset olivat yleisesti tyydyttäviä, ja korjaavista toimista ja näytteenoton uusinnasta voitiin esittää näyttöä valtaosassa niistä tarkastelluista tapauksista, joissa raja-arvot olivat ylittyneet.

#### Huomioita

Vaikka asetuksen (EY) N:o 2073/2005 mukaisen näytteenoton ja analysoinnin varmistamista koskevan suosituksen nro 5 perusteella toteutetut toimet katsottiin tyydyttäviksi, FVO:n auditointiryhmä havaitsi seuraavat sääntöjen noudattamatta jättämiset, joista suurinta osaa toimivaltainen viranomainen ei ollut kuitenkaan havainnut:

- Asetuksen (EY) N:o 2073/2005 liitteessä I olevassa 1 luvussa vahvistettuja näytteiden määriä koskevia erityisiä vaatimuksia ei ollut aina noudatettu. Esimerkiksi näytteenottoa koskevaa vaatimusta viidestä salmonellanäytteestä ei aina noudatettu jauhelihan tai maitotuotteiden kohdalla.
- Yhdessä käyntikohteena olleessa pienteurastamossa ruhoista ei otettu näytteitä prosessin hygieniavaatimusten täyttymisen tarkistamiseksi, kuten edellä mainitun asetuksen liitteessä I vaaditaan, ja yhdessä tapauksessa laboratorio oli analysoinut näytteet väärän parametrin mukaan, eikä elintarvikealan toimija ollut ottanut uusia näytteitä.
- Useissa käyntikohteena olleissa laitoksissa otettiin ympäristönäytteitä listerian tutkimiseksi, mutta näytteet oli otettu puhdistuksen ja desinfioinnin jälkeen eikä prosessin aikana, kuten listerian tutkimiseksi otettavia ympäristönäytteitä koskevissa EU:n suuntaviivoissa suositellaan.
- Yksi tavattu toimivaltainen viranomainen ei ollut tietoinen siitä, että listerian valvonta ympäristössä olisi toteutettava prosessin aikana eikä puhdistuksen ja desinfioinnin jälkeen.
- Yhdessä käyntikohteena olleessa punaisen lihan tuotantoa harjoittavassa pienessä yhdistetyssä laitoksessa ei otettu näytteitä käytössä olevien puhtaanapito- ja desinfiointimenettelyjen tehokkuuden varmistamiseksi.
- Erillisessä liha-alan laitoksessa tuotteiden määrittelyissä (noin 60 eri tuotetta) ei

täsmennetty, pystyikö listeria kasvamaan tuotteessa (tuotteet oli kuitenkin testattu, eikä niissä ollut listeriaa).

- Joissakin tapauksissa kuluttajan käyttäytymistä ei ollut otettu huomioon elintarvikealan toimijoiden tekemissä säilyvyysaikatutkimuksissa.

## **Päätelmät**

Vaikka käyntikohteena olleet elintarvikealan toimijat olivat tietoisia asetuksen (EY) N:o 2073/2005 vaatimuksista ja olivat sisällyttäneet kyseiset vaatimukset omavalvontasuunnitelmiinsa, sääntöjen täytäntöönpanossa oli joitakin epäkohtia erityisesti pienissä laitoksissa.

Vaikka joitakin toimenpiteitä on toteutettu, suosituksen nro 5 toista osaa, joka koski pieniä lihanjalostuslaitoksia, ei voida katsoa noudatetun. Lisäksi joissakin tapauksissa toimivaltaiset viranomaiset eivät olleet kyenneet havaitsemaan FVO:n auditointiryhmän havaitsemia puutteita.

### *5.2.4 Jäljitettävyyys ja pakkaus- ja tunnistusmerkinnät*

## **Lakisääteiset vaatimukset**

Asetuksen (EY) N:o 178/2002 18 artiklan mukaan kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa on huolehdittava siitä, että on mahdollista jäljittää elintarvikkeet, elintarviketuotantoon käytettävät eläimet ja muut mahdolliset elintarvikkeeseen lisättävät aineet. Elintarvikealan toimijalla on oltava käytössään järjestelmät ja menettelyt, joiden avulla se voi tunnistaa toimijan, joka on toimittanut sille tuotteitaan, ja muut yritykset, joille sen tuotteita on toimitettu. Asetuksen (EY) N:o 854/2004 4 artiklan 6 kohdassa vaaditaan, että jäljitettävyyttä koskevien vaatimusten noudattaminen on todennettava kaikissa hyväksytyissä laitoksissa.

Eläinperäisten tuotteiden tunnistusmerkintää koskevat säännökset vahvistetaan asetuksen (EY) N:o 853/2004 5 artiklassa ja liitteessä II olevassa I jaksossa, ja näiden vaatimusten noudattamisen todentamisesta on säädetty asetuksen (EY) N:o 854/2004 4 artiklan 6 kohdassa. Direktiivin 2000/13/EY 3 artiklassa säädetään elintarvikkeiden ja sellaisina loppukuluttajille toimitettavien tuotteiden merkinnöissä esitettävistä tiedoista. Asetuksissa (EY) N:o 1760/2000 ja (EY) N:o 1825/2000 säädetään erityiset merkintävaatimukset naudanlihalle.

## **Auditoinnin havainnot**

- Tunnistusmerkkejä ja merkintöjä koskevia vaatimuksia oli noudatettu yleisesti. Yhdessä suuressa teurastamossa alkuvaiheessa mekaanisesti talteenotettua tuoretta lihaa ei merkitty mekaanisesti erotetuksi vaan ”lihalajitelmaksi”, ja se lähetettiin muihin laitoksiin kyseisellä kuvauksella. Alkuvaiheessa mekaanisesti talteenotetusta, luun sisältävästä osasta edelleen mekaanisesti talteenotettu liha oli merkitty ”prässilihaksi”.
- Yhdessä käyntikohteena olleessa pienteurastamossa, jonka yhteydessä toimi lihanjalostuslaitos, lihatuotteet oli merkitty vanhoilla suorakaiteen muotoisilla tunnistusmerkeillä, jotka viittasivat aiempaan hyväksyntään, jolla laitos oli hyväksytty vain kotimaan markkinoille. Valvonnasta vastaava toimivaltainen viranomainen ei ollut puuttunut asiaan.
- Jäljitettävyyjärjestelmät olivat käytössä kaikissa käyntikohteena olleissa laitoksissa, ja FVO:n auditointiryhmän todentaessa niitä nähtiin, että järjestelmillä pystyi tekemään jäljityksiä taaksepäin.

## **Päätelmät**

Merkintöjä ja tunnistusmerkintää koskevia vaatimuksia noudatettiin yleisesti yhtä poikkeusta lukuun ottamatta.

Yhdessä suuressa teurastamossa mekaanisesti erotetun lihan merkintöjä koskevat käytännöt eivät olleet direktiivin 2000/13/EY 3 artiklan 1 kohdan säännösten mukaisia (merkinnässä on ilmoitettava ainesosat ja niiden määrät kyseisen direktiivin asiaankuuluvien säännösten mukaisesti), eivätkä direktiivin 2000/13/EY 2 artiklan eivätkä asetuksen (EY) N:o 178/2002 16 artiklan mukaisia (merkinnöillä ei saa johtaa kuluttajia harhaan).

Asetuksen (EY) N:o 178/2002 18 artiklan mukaiset jäljitettävyyjärjestelmät oli otettu käyttöön käyntikohteen olleissa laitoksissa, ja niitä voitiin pitää luotettavina.

### *5.2.5 Elintarvikeketjua koskevat tiedot*

#### **Lakisääteiset vaatimukset**

Asetuksen (EY) N:o 853/2004 3 artiklan mukaan elintarvikealan toimijoiden on noudatettava liitteiden II ja III asiaa koskevia säännöksiä. Erityisesti teurastamoja hoitavien elintarvikealan toimijoiden on tarvittaessa pyydettävä, vastaanotettava ja tarkastettava elintarvikeketjua koskevat tiedot kaikkien teurastamoon lähetettyjen tai lähetettäväksi aiottujen eläinten osalta lukuun ottamatta luonnonvaraista riistaa, ja toimittava niiden mukaisesti. Asetuksen (EY) N:o 854/2004 5 artiklan 1 kohdan mukaan virkaeläinlääkärin on suoritettava teurastamoissa tarkastustehtäviä, jotka liittyvät myös elintarvikeketjua koskeviin tietoihin.

#### **Auditoinnin havainnot**

- Käytössä oleva elintarvikeketjua koskevien tietojen järjestelmä perustuu kattavaan ohjeistukseen ja kansallisiin täytäntöönpanosäännöksiin.
- Järjestelmän todettiin olevan käyntikohteen olleissa kahdessa teurastamossa yhteisön vaatimusten mukainen. Kolmannessa teurastamossa (pienteurastamo) joitakin dokumentteja puuttui ja dokumentointi oli osittain epätäsmällistä.
- Virkaeläinlääkäri tarkasti elintarvikeketjua koskevat tiedot, mutta virkaeläinlääkäri ei ollut havainnut edellä mainittuja epäkohtia.

## **Päätelmät**

Elintarvikeketjua koskevien tietojen järjestelmä on käytössä, ja muutamia havaittuja epäkohtia lukuun ottamatta se täytti yleisesti yhteisön vaatimukset.

### *5.2.6 Ante mortem- ja post mortem -tarkastus*

#### **Lakisääteiset vaatimukset**

Asetuksen (EY) N:o 854/2004 5 artiklan 1 kohdan mukaan virkaeläinlääkärin on suoritettava tarkastustehtäviä, mukaan luettuna kaikkien eläinten *ante mortem* -tarkastus ennen teurastamista asetuksen (EY) N:o 854/2004 liitteessä I olevan I jakson II luvun yleisten vaatimusten mukaisesti ja

*post mortem* -tarkastus asetuksen (EY) N:o 854/2004 liitteessä I olevan I jakson II luvun yleisten vaatimusten ja IV jakson erityisten vaatimusten mukaisesti.

Asetuksessa (EY) N:o 2075/2005 vahvistetaan erityissäännöt virallisista trikiinitarkastuksista.

### **Auditoinnin havainnot**

- *Ante mortem* -tarkastukset sekä eläinten tunnistuksen valvonta teurastamisen yhteydessä tehtiin toimivaltaisen viranomaisen mukaan suunnitelman mukaisesti, ja ne täyttivät yleisesti yhteisön vaatimukset. *Ante mortem* -tarkastuksista pidettiin kirjaa käyntikohteena olleissa teurastamoissa.
- Yhdessä hyväksytyssä teurastamossa oli dokumentoitu, että jotkin *ante mortem* -tarkastukset teki tavallisesti virallinen avustaja ilman virkaeläinlääkärin läsnäoloa, vaikka raportissa DG(SANCO)/2009-8229 esitetyn samaa asiaa koskevan suosituksen nro 6 perusteella asiasta oli annettu takeet.
- *Post mortem* -tarkastuksista tehty kirjanpito oli saatavilla kaikissa käyntikohteena olleissa teurastamoissa. *Post mortem* -tarkastusta seurattiin vain yhdessä käyntikohteena olleessa teurastamossa, ja se toteutettiin yleisesti lainsäädännössä säädetyllä tavalla.
- Käyntikohteena olleissa kolmessa teurastamossa trikiinitarkastusten järjestäminen täytti asetuksen (EY) N:o 2075/2005 vaatimukset.

### **Päätelmät**

*Ante mortem* -tarkastusten tulokset oli dokumentoitu. Yhdessä laitoksessa *ante mortem* -tarkastuksista huolehti kuitenkin toisinaan virallinen avustaja, mikä ei ole asetuksen (EY) N:o 854/2004 5 artiklan 1 kohdan vaatimusten mukaista.

Raportissa DG(SANCO)/2009-8229 esitettyä, samaa asiaa koskevaa suositusta nro 6 ei ollut noudatettu, vaikka asiasta oli annettu tyydyttävät takeet.

*Post mortem* -tarkastus tehtiin asetuksen (EY) N:o 854/2004 liitteessä I olevan I jakson II luvun yleisten vaatimusten sekä IV jakson erityisten vaatimusten mukaisesti, ja trikiinitarkastukset tehtiin asetuksen (EY) N:o 2075/2005 mukaisesti.

#### *5.2.7 Terveysmerkintä*

### **Lakisääteiset vaatimukset**

Asetuksen (EY) N:o 854/2004 5 artiklan 2 kohdan mukaan kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja karioeläinten ruhojen ja tarhattujen riistanisäkkäiden ruhojen – jäniseläimiä lukuun ottamatta – ja luonnonvaraisen suurriistan sekä puoliruhojen, neljännesten ja ruhonosien terveysmerkinnät tekee teurastamoissa ja riistankäsittelylaitoksissa virkaeläinlääkäri tai ne tehdään hänen vastuullaan, kun virallisessa valvonnassa ei ole ilmennyt minkäänlaisia puutteita, joiden perusteella liha ei kelpaa ihmisravinnoksi.

### **Auditoinnin havainnot**



Kahdessa käyntikohteena olleessa teurastamossa terveysmerkintä tehtiin virkaeläinlääkärin vastuulla. Kolmannessa teurastamossa (pienteurastamo) terveysmerkinnän teki elintarvikealan toimija, eikä virkaeläinlääkäri valvonut terveysmerkintää tavanomaisen työajan ulkopuolella. Toimivaltainen viranomaisilmoitti, että asia korjattaisiin välittömästi.

## **Päätelmät**

Asetuksen (EY) N:o 854/2004 5 artiklan 2 kohdan noudattamisen yleinen tilanne oli tyydyttävä huolimatta muutamista epäkohdista, joita havaittiin yhdessä käyntikohteena olleessa teurastamossa.

### *5.2.8 Eläinten hyvinvointi teurastuksen tai lopetuksen yhteydessä*

## **Lakisääteiset vaatimukset**

Asetuksen (EY) N:o 854/2004 5 artiklan 1 kohdan mukaan virkaeläinlääkärin on suoritettava tarkastustehtäviä, myös eläinten hyvinvointia koskevia. Asetuksessa (EY) N:o 1099/2009 säädetään eläinten suojelusta lopetuksen yhteydessä.

## **Auditoinnin havainnot**

Aluehallintovirasto on nimetty ehdotetussa uudessa eläinsuojelulaissa ja -asetuksessa kelpoisuustodistukset myöntäväksi toimivaltaiseksi viranomaiseksi. Virkaeläinlääkärit voivat myöntää väliaikaisia todistuksia.<sup>5</sup> Lisäksi Eläinten hyvinvointikeskus on julkaissut hyvän käytännön oppaita tuotantoeläinten teurastuksesta ja lopettamisesta, ja se on nimetty antamaan tieteellistä tukea.

Toimivaltainen keskusviranomaisilmoitus ei ole saanut vielä viimeistelyä kelpoisuustodistuksen suorittamiseen johtavan koulutuksen järjestämistä. Suomi hyödyntääkin asetuksen (EY) N:o 1099/2009 29 artiklassa säädettyä siirtymäaikaa. Vaatimukset, jotka koskevat eläinten hyvinvointia teurastamoissa, sisältyvät jo teurastajien koulutusohjelmaan.<sup>6</sup>

Toimivaltainen keskusviranomaisilmoitus on järjestänyt koulutusta asetuksen vaatimuksista sekä teurastamoissa työskenteleville virkaeläinlääkäreille ja virallisille avustajille että elintarvikealan toimijoille. Koulutuksesta voitiin esittää näyttöä.

Kaikki tavatut toimivaltaiset viranomaiset, jotka vastasivat liha-alan valvonnasta, olivat tietoisia asetuksen (EY) N:o 1099/2009 vaatimuksista.

FVO:n auditointiryhmä todensi eläinten hyvinvoinnin valvonnan lopetusten yhteydessä kahdessa käyntikohteena olleessa teurastamossa. Suuressa sikateurastamossa virkaeläinlääkärin suorittamasta eläinten hyvinvoinnin valvonnasta oli saatavilla asiakirjoja. Elintarvikealan toimijan omavalvontasuunnitelmaan sisältyi tainnutusten valvonta, ja valvonnat oli dokumentoitu

---

5 Raporttiluonnokseen esittämässään kommentissa toimivaltainen keskusviranomaisilmoitus huomautti, että muutettu eläinsuojelulaki tuli voimaan 1. syyskuuta 2013, ja sen mukaan aluehallintovirastot voivat myöntää todistuksia, jotka ovat voimassa toistaiseksi tai väliaikaisesti.

6 Raporttiluonnokseen esittämässään kommentissa toimivaltainen keskusviranomaisilmoitus huomautti, että kelpoisuuden voi hankkia olemassa olevassa koulutusjärjestelmässä asetuksen (EY) N:o 1099/2009 mukaisesti. Muutetussa eläinsuojelulaissa säädetään koulutuksen järjestäjästä. Koulutuksesta vastaa opetus- ja kulttuuriministeriö. Asetuksen (EY) N:o 1099/2009 29 artiklan mukaan henkilöillä, joilla on usean vuoden työkokemus, voidaan olettaa olevan tietyn tasoinen asiantuntemus, ja sen vuoksi kyseisen henkilöstön kelpoisuustodistuksia koskevat vaatimukset ovat vähemmän tiukat.

asianmukaisesti. Molemmilla elintarvikealan toimijoilla oli varatainnutusvälineistö käytettävissään. Paikan päällä seurattu tainnutus tapahtui asianmukaisesti. Suurella teurastamolla oli nimetty eläinten hyvinvoinnista vastaava henkilö.

### Huomioita

- Hyvinvoinnin valvonnasta molemmissa pienteurastamoissa vastaava virkaeläinlääkäri ilmoitti, että eläinten hyvinvointi tainnutuksen yhteydessä oli tarkastettu, mutta sitä ei ollut dokumentoitu. Virkaeläinlääkäriin uusimmassa tarkastusraportissa, joka koski yhtä käyntikohteena ollutta teurastamoa, ilmoitettiin kuitenkin puutteista elintarvikealan toimijan dokumentoinnissa, joka koski eläinten hyvinvoinnin tarkastamista teurastuksen yhteydessä.
- Käyntikohteena olleessa pienteurastamossa, jossa suoritettiin teurastus käynnin aikana, varatainnutusvälineistö oli käyttökuntoinen mutta huonosti kunnossapidetty.

### **Päätelmät**

Neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1099/2009 säädettyjä eläinten hyvinvointia koskevia vaatimuksia saatetaan parhailaan osaksi kansallista lainsäädäntöä. Säännöt oli pantu asianmukaisesti täytäntöön käyntikohteena olleessa suuressa teurastamossa. Kahdessa pienteurastamossa omavalvonnan dokumentoinnissa oli puutteita.<sup>7</sup>

#### *5.2.9 Maidontuotantotilojen valvonta ja raakamaidon valvonta keräilyyn yhteydessä*

### **Lakisääteiset vaatimukset**

Asetuksen (EY) N:o 854/2004 8 artiklan mukaan jäsenvaltioiden on varmistettava, että raakamaidon ja maitotuotteiden virallinen valvonta suoritetaan asetuksen (EY) N:o 854/2004 liitteen IV mukaisesti. Toimivaltaisen viranomaisen on suoritettava virallista valvontaa todentaakseen, että raakamaitoa ja ternimaitoa koskevat terveys- ja hygieniavaatimukset täyttyvät, ja seurattava tarkastuksia, joissa tutkitaan pesäkemäärää, somaattisten solujen määrää ja antibioottijäämiä.

### **Auditoinnin havainnot**

#### *Maitotilojen valvonta*

Maidontuotantotilojen virallisesta valvonnasta huolehtii kunnallisen elintarvikevalvontaviranomaisen palveluksessa oleva virkaeläinlääkäri. Aiemmin tavoitteena oli tarkastaa jokainen tila kolmen vuoden välein. Vuodesta 2013 lähtien tarkastustiheys on määritettävä riskien perusteella ja se on ilmoitettava kunnallisen elintarvikevalvontaviranomaisen vuotuisessa valvontasuunnitelmassa. Käyntikohteena olleilla alueilla tavoitteena oli tarkastaa käytännössä edelleen kaikki tilat kolmen vuoden aikana. Esimerkiksi Pohjois-Suomen 1543:sta maitotilasta tarkastettiin 408 vuonna 2012.

Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan IX jakson I luvun mukaisten eläinten hyvinvointia koskevien vaatimusten valvonta kuuluu virkaeläinlääkäriin toteuttamiin tarkastuksiin.

Evira on laatinut tarkistuslistan tilojen tarkastamisen tueksi. Tarkistuslistaa päivitettiin vastikään (päivitys hyväksyttiin 2. toukokuuta 2013), niin että siihen sisältyvät nyt uudet lainsäädännön muutokset, jotka koskevat raakamaidon ja ternimaidon myyntiä. Käyntikohteena olleilla alueilla pystyttiin osoittamaan, että tarkistuslistaa on käytetty, ja tilojen tarkastuksista laaditut raportit

---

<sup>7</sup> Raporttiluonnokseen esittämissään kommentteissa toimivaltainen keskusviranomainen huomautti, että muutettu eläinsuojelulaki tuli voimaan 1. syyskuuta 2013.

annettiin saataville. Nähdyt raportit kattoivat kaikki olennaiset näkökohdat.

FVO:n auditointiryhmä vieraili yhdellä maitotilalla eikä havainnut mitään epäkohtia tilan maitohygieniasa. Lääkehoidosta oli olemassa rekisteri, joka sisälsi tiedot hoidetuista eläimistä ja varoajasta.

### Huomioita

- Yhdellä paikallisella valvonta-alueella kunnan virkaeläinlääkäri oli käynyt vain viidellä tilalla 16:sta. Muita kymmentä tilaa ei ollut tarkastettu viiteen vuoteen. Toimivaltainen viranomainen ei ollut tehnyt riskinarviointia, jolla näin harvaa tarkastustiheyttä olisi voitu perustella.

### *Raakamaidon laadun valvonta*

Vuonna 2009 tehdyn FVO:n edellisen auditoinnin jälkeen toimivaltainen keskusviranomainen oli lähettänyt kunnallisille elintarvikevalvontaviranomaisille muistutuksen siitä, että raakamaidon laadun tarkastukset olisi otettava mukaan tavanomaiseen valvontaan.

Lehmän raakamaidon keruusta huolehtivat valtaosin maidon ostavat osuuskunnat. Elintarvikealan toimijan on järjestettävä raakamaidon testaus ja toteutettava korjaavat toimet epäkohtien ilmetessä sekä ilmoitettava asiasta toimivaltaiselle viranomaiselle.

Lehmän raakamaidon valvontajärjestelmä on keskitetty, ja kaikista näytteistä analysoidaan somaattisten solujen määrä (SCC), bakteerien kokonaismäärä (TBC) sekä estoaineet yksityisessä laboratoriossa. Bakteerien kokonaismäärä tutkitaan BactoScan-menetelmällä. Käyttöön annettiin vastaavuustaulukko, jossa oli esitetty BactoScan-menetelmällä saatujen impulssien lukumäärä ja vertailumenetelmällä saatu bakteerien kokonaismäärä. Somaattisten solujen määrää ja bakteerien kokonaismäärää koskevat tulokset olivat saatavilla käyntikohteena olleissa meijereissä ja käyntikohteena olleella tilalla. Tulokset täyttivät yleisesti asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan I luvun vaatimukset. Vuohen raakamaito, jota käytettiin yhdessä käyntikohteena olleessa juustontuotantolaitoksessa, analysoitiin akkreditoidussa laboratoriossa, ja bakteerien kokonaismäärää koskevat tulokset olivat saatavilla ja ne olivat tyydyttäviä.

Maitohygienialiitto julkaisee valtakunnallisia tilastoja raakamaidon laadusta. Raakamaidon laatu on ollut yleisesti hyvä. Vuonna 2012 somaattisten solujen määrän geometrinen keskiarvo oli 131 000/ml ja bakteerien kokonaismäärän geometrinen keskiarvo oli 5 300/ml. Vuonna 2011 raakamaidon estoaineet tutkittiin 8 960 maitotilalta. Suoritetuista 18 096 analyysistä 32:ssa tulos oli estoaineiden osalta positiivinen (0,16 prosenttia).

Käyntikohteena olleella suurella maidonjalostuslaitoksella raakamaito testattiin pikatestillä maitoautossa. Maito voitiin siirtää raakamaitosäiliöön ainoastaan, jos testitulokset olivat negatiiviset. Tulos varmistettiin myöhemmin testaamalla sama erä toisella testillä ennen tuotannon aloittamista. Yhdellä käyntikohteena olleella pienmeijerillä vastaanotettiin maitoa vain viideltä tilalta, ja toisella pienmeijerillä käytettiin vain oman tilan eläimistä saatua maitoa, eikä estoaineita testattu rutiininomaisesti. Mainitut viisi tilaa toimittivat kuitenkin suurimman osan maidostaan toiseen meijeriin, ja käyntikohteena ollut elintarvikealan toimija ilmoitti, että maito testattiin siellä. Käytössä olevan menettelyn mukaisesti elintarvikealan toimijan on lähetettävä tulokset aluehallintovirastolle, jos somaattisten solujen määrän ja bakteerien kokonaismäärän geometriset keskiarvot ylittävät lainsäädännön vaatimukset. Tällöin aluehallintovirasto kehottaa kunnallista virkaeläinlääkäriä suorittamaan tarkastuksen tilalla, jonka testitulokset ovat olleet huonot. Menettelyn asianmukainen toteutus voitiin osoittaa käyntikohteena olleissa kunnallisissa elintarvikevalvontaviranomaisissa ja aluehallintovirastossa.

### **Päätelmät**

Toimivaltainen viranomainen oli valvonut bakteerien kokonaismäärää, somaattisten solujen määrää ja antibioottien jäämiä koskevia tarkastuksia asetuksen (EY) N:o 854/2004 liitteessä IV olevan II luvun mukaisesti käyntikohteena olleilla alueilla. Vaikka käyntikohteena olleilla alueilla voitiin osoittaa, että maitotiloja tarkastetaan eläinten terveydentilan ja hygieniavaatimusten täyttämisen todentamiseksi, voitiin osoittaa myös, etteivät kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset saavuttaneet suunnitelman mukaista tarkastustiheyttä.

#### 5.2.10 Virallisen valvonnan dokumentointi

### Lakisääteiset vaatimukset

Asetuksen (EY) N:o 882/2004 9 artiklan mukaan toimivaltaisen viranomaisen on laadittava raportit toteuttamistaan virallisista valvontatoimista, ja raportteihin on sisällyttävä kuvaus virallisen valvonnan tarkoituksesta, käytetyistä valvontamenetelmistä, saaduista tuloksista ja asianomaiselta toimijalta mahdollisesti edellytettävistä toimista.

### Auditoinnin havainnot

- Virkamiesten suorittamat tarkastukset oli dokumentoitu tyydyttävästi sekä Eviran valvomissa laitoksissa että kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten valvomissa laitoksissa.
- Voitiin osoittaa, että elintarvikealan toimijoiden toiminnassa ja rekistereissä sekä laitosten toiminnassa oli havaittu epäkohtia ja että ne oli kehoitettu korjaamaan useissa tapauksissa (lisätietoja, ks. 5.1.6, 5.1.7 ja 5.1.8 kohta). Toimivaltaiset viranomaiset eivät kuitenkaan olleet havainneet kaikkia epäkohtia:
  - Kolmessa kahdeksasta käyntikohteena olleesta laitoksesta (kaksi Eviran valvoma pienteurastamo ja yksi kunnallisen elintarvikevalvontaviranomaisen valvoma erillinen lihanjalostuslaitos) havaittiin rakenteisiin, nautaeläinten paikallaan pitämiseksi tainnutuksen yhteydessä käytettäviin välineisiin, kunnossapitoon, puhtaanapitoon ja toiminnan hygieniaan liittyviä seikkoja, jotka eivät täyttäneet yhteisön vaatimuksia.
  - Kolmessa laitoksessa (kaksi Eviran valvoma laitosta ja yksi kunnallisen elintarvikevalvontaviranomaisen valvoma laitos) elintarvikealan toimijat eivät noudattaneet velvollisuutta järjestää HACCP-tarkastuksia asetuksen (EY) N:o 852/2004 5 artiklan mukaisesti. Mikrobiologista näytteenottoa ei suoritettu yhteisön vaatimusten mukaisesti kahdessa kahdeksasta käyntikohteena olleesta laitoksesta (kaksi Eviran valvoma laitosta). Myöskään vesinäytteiden tuloksia ei ollut saatavilla raskasmetallien ja torjunta-aineiden osalta viidessä kahdeksasta laitoksesta (kolme Eviran ja kaksi kunnallisen elintarvikevalvontaviranomaisen valvoma laitosta).
  - *Ante mortem* -tarkastuksen järjestäminen ei tarkastusasiakirjojen perusteella täyttänyt yhteisön vaatimuksia yhdessä kolmesta käyntikohteena olleesta teurastamosta (Eviran valvoma).

### Päätelmät

Käytössä olivat vakiomuotoiset raportointilomakkeet, ja elintarvikealan toimijoille annettiin näistä jäljennökset. Toimivaltainen viranomainen ei kuitenkaan havainnut kaikkia puutteita, ja näin ollen

korjaavien toimien, määräaikojen, jatkotoimien ja mahdollisten seuraamusten asettaminen oli vaikeaa, mikä on vastoin asetuksen (EY) N:o 882/2004 9 artiklan vaatimuksia.

#### 5.2.11 Eläimistä saatavat sivutuotteet

### Lakisääteiset vaatimukset

Asetuksen (EY) N:o 854/2004 5 artiklan 1 kohdan mukaan virkaeläinlääkärin on suoritettava tarkastustehtäviä, myös eläimistä saatavia sivutuotteita koskevia. Asetuksessa (EY) N:o 1069/2009 säädetään muun muassa vaatimuksista, jotka koskevat eläimistä saatavien sivutuotteiden keräämistä ja kuljetusta sekä tunnistusmerkintöjä, kirjanpitoa ja kaupallisia asiakirjoja.

### Auditoinnin havainnot

- Toimivaltainen viranomaisilmoitti FVO:n auditointiryhmälle, että positiivisen tuloksen antibioottien seulontatestissä saaneen maidon oikeudellinen asema oli edelleen sama. Maitoteollisuus ei edelleenkään käytä tällaista maitoa ravinnoksi, vaan toimittaa sen hävitettäväksi (biokaasu tai muut hävittämiskeinot). FVO:n auditointiryhmä pani merkille, että käyntikohteena olleet laitokset noudattivat tätä päätöstä.
- Käyntikohteena olleissa laitoksissa eläimistä saatavien sivutuotteiden merkinnät olivat asianmukaisia viidessä kahdeksasta laitoksesta. Käyntikohteena olleessa suuressa teurastamossa useita tuotteita ei kuitenkaan ollut merkitty eläimistä saataviksi sivutuotteiksi, vaikka elintarvikealan toimija oli päättänyt hävittää tuotteet eläimistä saatavina sivutuotteina. Hävityistä tuotteista voitiin esittää vastaanottotodistus.

### Päätelmät

Asetuksen (EY) N:o 1069/2009 noudattamisen kokonaistilanne ei ollut tyydyttävä tuotteiden tunnistusmerkintöjen osalta.

## 6 YLEISET PÄATELMÄT

Toimivaltaiset viranomaiset ovat hyvin järjestäytyneitä ja kattavat kaikki elintarvikkeiden turvallisuuden valvontaan liittyvät näkökohdat liha- ja maitoalalla. Toimivaltaisten viranomaisten välinen virallisen valvonnan koordinointi oli riittävää. Eviran sisäinen koordinointi oli kuitenkin riittämätöntä pienteurastamojen osalta.

Riskeihin perustuvaa lähestymistapaa noudatetaan. Järjestelmällä ei kuitenkaan pystytä varmistamaan, että tarkastustiheys olisi kaikissa tapauksissa oikeassa suhteessa riskeihin nähden.

Vaikka käytössä on kattava menettelyjen ja tarkistuslistojen järjestelmä, täytäntöönpanon valvonta oli joissakin tapauksissa heikkoa jatkotoimien puutteen, määräaikojen asettamatta jättämisen tai määräaikojen noudattamatta jättämisen vuoksi.

Yleisten ja erityisten hygieniavaatimusten sekä hyvien hygieniakäytäntöjen noudattamisen osalta tilanne ei ollut tyydyttävä pienteurastamoissa eikä erillisissä lihanjalostuslaitoksissa. Lisäksi puutteita havaittiin HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen vaatimusten mukaisuudessa, asetuksen (EY) N:o 2073/2005 mukaisissa mikrobiologisissa näytteenotto-ohjelmissa ja *ante mortem* -tarkastusten järjestämisessä.

Mekaanisesti erotetun lihan osalta kävi ilmi muutamia merkintöihin liittyviä ongelmia.

Tunnistusmerkintöjen, jäljitettävyyden, elintarvikeketjua koskevien tietojen, laitoksissa tapahtuvan eläinten hyvinvoinnin valvonnan ja keräilyyn yhteydessä tapahtuvan raakamaidon valvonnan kaltaisilla aloilla yhteisön vaatimukset täyttyivät ja toimivaltaiset viranomaiset valvoivat niitä

tydyttävällä tavalla.

## 7 PÄÄTÖSKOKOUS

Päätöskokous pidettiin 20. kesäkuuta 2013 toimivaltaisen keskusviranomaisen edustajien kanssa. FVO:n auditointiryhmä esitteli kokouksessa auditoinnin keskeisiä havaintoja ja alustavia päätelmiä. Viranomaiset selvensivät joitakin esittelyn aikana esiin nousseita kysymyksiä.

## 8 SUOSITUKSET

Komissiolle on esitettävä 25 työpäivän kuluessa tämän raportin vastaanottamisesta toimintasuunnitelma, jossa kuvataan raportissa esitettyjen suositusten perusteella toteutetut tai suunnitellut toimet ja asetetaan määräajat havaittujen epäkohtien korjaamiseksi.

Numero	Suositus
1.	Varmistetaan pienteurastamojen virallisen valvonnan asianmukainen koordinointi asetuksen (EY) N:o 882/2004 4 artiklan 5 kohdan vaatimusten mukaisesti, jotta varmistetaan asetuksissa (EY) N:o 852/2004 ja (EY) N:o 853/2004 säädettyjen yleisten ja erityisten hygieniavaatimusten noudattaminen.
2.	Varmistetaan hyväksyntämenettelyn yhteydessä, että kaikki hyväksyttävät laitokset täyttävät asetuksen (EY) N:o 882/2004 31 artiklan 2 kohdan c ja d alakohdan säännökset.
3.	Varmistetaan, että virallinen valvonta järjestetään siten, että taataan kaikissa tapauksissa sopiva tarkastustiheys asiaankuuluvat riskit huomioon ottaen asetuksen (EY) N:o 882/2004 3 artiklan 1 kohdassa vaaditulla tavalla.
4.	Varmistetaan, että asianmukaiset toimet toteutetaan, kun vaatimusten havaitaan jäävän täyttymättä, jotta varmistetaan, että toimija korjaa tilanteen asetuksen (EY) N:o 882/2004 54 artiklassa vaaditulla tavalla.
5.	Varmistetaan virallisen valvonnan vaikuttavuus, kuten asetuksen (EY) N:o 882/2004 4 artiklan 2 kohdassa vaaditaan, ja valvonnan vaikuttavuuden todentaminen asetuksen (EY) N:o 882/2004 8 artiklan 3 kohdassa vaaditulla tavalla erityisesti sen varmistamiseksi, että toimivaltainen viranomainen havaitsee olennaiset epäkohdat ja että niiden suhteen toteutetaan jatkotoimia.
6.	Varmistetaan, että raaka-aineena käytettävä mekaanisesti erotettu liha myös merkitään sellaiseksi, jotta varmistetaan, että mekaanisesti erotettua lihaa sisältävät tuotteet, jotka on tarkoitettu toimitettavaksi loppukuluttajille, on merkitty oikein EU:n vaatimusten mukaisesti (asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan V jakson IV luku ja direktiivi 2000/13/EY).

Numero	Suositus
7.	Varmistetaan, että <i>ante mortem</i> -tarkastuksissa käyttöön otetut menettelyt ovat kaikissa teurastamoissa asetuksen (EY) N:o 854/2004 5 artiklan 1 kohdan mukaisia.
8.	Parannetaan asetuksen (EY) N:o 2073/2005 mukaisten vaatimusten tuntemusta etenkin pienissä laitoksissa toimintaa harjoittavien elintarvikealan toimijoiden keskuudessa.
9.	Varmistetaan, että juomakelpoista vettä koskeva virallinen valvonta käsittää neuvoston direktiivin 98/83/EY vaatimukset.

Toimivaltaisen viranomaisen vastaus suositukseen löytyy osoitteesta

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2013-6878](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6878)

**LIITE 1 – LAINSÄÄDÄNTÖVIITTEET**

Säädösviittaus	Euroopan unionin virallinen lehti	Säädöksen nimi
Asetus (EY) N:o 1760/2000	EYVL L 204, 11.8.2000, s. 1–10	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1760/2000, annettu 17 päivänä heinäkuuta 2000, nautaeläinten tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmän käyttöönottamisesta sekä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden pakollisesta merkitsemisestä ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 820/97 kumoamisesta
Asetus (EY) N:o 1825/2000	EYVL L 216, 26.8.2000, s. 8–12	Komission asetus (EY) N:o 1825/2000, annettu 25 päivänä elokuuta 2000, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden merkinnän osalta
Asetus (EY) N:o 178/2002	EYVL L 31, 1.2.2002, s. 1–24	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, annettu 28 päivänä tammikuuta 2002, elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä
Asetus (EY) N:o 852/2004	EUVL L 139, 30.4.2004, s. 1  Oikaistu ja julkaistu uudelleen: EUVL L 226, 25.6.2004, s. 3	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, elintarvikehygieniasta
Asetus (EY) N:o 853/2004	EUVL L 139, 30.4.2004, s. 55  Oikaistu ja julkaistu uudelleen: EUVL L 226, 25.6.2004, s. 22	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä



<b>Säädösviittaus</b>	<b>Euroopan unionin virallinen lehti</b>	<b>Säädöksen nimi</b>
Asetus (EY) N:o 854/2004	EUVL L 139, 30.4.2004, s. 206 Oikaistu ja julkaistu uudelleen: EUVL L 226, 25.6.2004, s. 83	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä
Asetus (EY) N:o 882/2004	EUVL L 165, 30.4.2004, s. 1 Oikaistu ja julkaistu uudelleen: EUVL L 191, 28.5.2004, s. 1	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 882/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta
Asetus (EY) N:o 2073/2005	EUVL L 338, 22.12.2005, s. 1–26	Komission asetus (EY) N:o 2073/2005, annettu 15 päivänä marraskuuta 2005, elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista
Asetus (EY) N:o 2074/2005	EUVL L 338, 22.12.2005, s. 27–59	Komission asetus (EY) N:o 2074/2005, annettu 5 päivänä joulukuuta 2005, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 soveltamisalaan kuuluvia tuotteita sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004 mukaisen virallisen valvonnan järjestämistä koskevien täytäntöönpanotoimenpiteiden vahvistamisesta, poikkeuksen tekemisestä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseen (EY) N:o 852/2004 sekä asetusten (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004 muuttamisesta
Asetus (EY) N:o 2075/2005	EUVL L 338, 22.12.2005, s. 60–82	Komission asetus (EY) N:o 2075/2005, annettu 5 päivänä joulukuuta 2005, virallisia lihan trikiinitarkastuksia koskevista erityissäännöistä
Asetus (EY) N:o 1162/2009	EUVL L 314, 1.12.2009, s. 10–12	Komission asetus (EY) N:o 1162/2009, annettu 30 päivänä marraskuuta 2009, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 853/2004, (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004 täytäntöönpanoa koskevista siirtymätoimenpiteistä

<b>Säädösviittaus</b>	<b>Euroopan unionin virallinen lehti</b>	<b>Säädöksen nimi</b>
Asetus (EY) N:o 1069/2009	EUVL L 300, 14.11.2009, s. 1–33	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009, annettu 21 päivänä lokakuuta 2009, muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveyssäännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta (sivutuoteasetus)
Direktiivi 93/119/EY	EYVL L 340, 31.12.1993, s. 21–34	Neuvoston direktiivi 93/119/EY, annettu 22 päivänä joulukuuta 1993, eläinten suojelusta teurustus- tai lopettamishetkellä
Direktiivi 96/93/EY	EYVL L 13, 16.1.1997, s. 28–30	Neuvoston direktiivi 96/93/EY, annettu 17 päivänä joulukuuta 1996, eläimiä ja eläintuotteita koskevien todistusten laadinnasta
Direktiivi 98/83/EY	EYVL L 330, 5.12.1998, s. 32–54	Neuvoston direktiivi 98/83/EY, annettu 3 päivänä marraskuuta 1998, ihmisten käyttöön tarkoitettun veden laadusta
Direktiivi 2000/13/EY	EYVL L 109, 6.5.2000, s. 29–42	Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2000/13/EY, annettu 20 päivänä maaliskuuta 2000, myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden merkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä