

MUISTIO 26.11.2009

Luonnokset maa- ja metsätalousministeriön asetuksiksi eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta annetun mmm:n asetuksen (37/EEO/2006) muuttamisesta ja eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annetun mmm:n asetuksen (28/2009) muuttamisesta

1. Luonnos maa- ja metsätalousministeriön asetukseksi (3/EEO/2009) eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (37/EEO/2006) muuttamisesta

Oheisella maa- ja metsätalousministeriön asetusluonnoksella (versio 26.11.2009) ehdotetaan muutettavaksi eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus 37/EEO/2006, jäljempänä laitosasetus. Muutokset koskevat lähinnä kalastustuotteita ja kalakukkoja.

Lihavalmistelaitokset

Soveltamisalaa koskevaa 1 §:ää täsmennettäisiin siten, että poron kuivalihan perinteinen valmistaminen ulkokuivatushäkeissä on sallittua vain poronhoitoalueella sijaitsevissa lihavalmistelaitoksissa. Liitteen 2 lihavalmistelaitosten lisävaatimuksia koskevan luvun 1.6. alakohtaa 124 kuumana toimittamisesta tarkennettaisiin siten, että tuotteen sisälämpötilan on oltava vähintään 60° C.

Kalastustuotteet:

Laitosasetuksen liitteen 2 kalastustuotteita käsittelevää laitosta koskevan luvun numerointi on muutettu siten, että liitteen 2 alaluku 1.8.1. on poistettu tarpeettomana.

Euroopan parlamentin ja neuvoston eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä antaman asetuksen (EY) N:o 853/2004, jäljempänä eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta-asetus, liitteen I luvun 3 kohdassa 3.1. määritellään termi ”kalastustuote” ja kohdassa 3.6. määritellään termi ”raakavalmiste”, ja luvun 7 kohdassa 7.4. määritellään termi ”jalostettu kalastustuote”. Komission tulkinnan mukaan termi ”kalastustuote” kattaa myös termit ”raakavalmiste” ja ”jalostettu kalastustuote”, joten luonnoksessa on nykyisen asetuksen eri kohtia täsmennetty vastaavasti termien osalta. Esimerkiksi luonnoksen 10 §:ssä on siten korvattu nykyisessä asetuksessa olevat ”kalastustuotteet ja niistä saatavat raakavalmisteet ja jalostetut kalastustuotteet” termillä ”kalastustuotteet”.

Dioksiini ja dioksiininkaltaiset PCB-yhdisteet

Komission tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta antamassa asetuksessa (EY) N:o 1881/2006 säädetään dioksiinien ja dioksiininkaltaisten PCB-yhdisteiden summan enimmäismääristä. Asetusta on sovellettu 1.3.2007 alkaen. Asetusta edelsi komission asetus (EY) N:o 466/2001, jonka muutoksen vuoksi laitosasetusta päivitettiin dioksiinien ja dioksiininkaltaisten PCB-yhdisteiden osalta asetuksella 43/EEO/2006.

Nyt laitosasetukseen päivitettäisiin viittaus EY-asetukseen 1881/2006 sekä lisättäisiin näytteenottoa ja määrittämenetelmää koskeva viittaus komission näytteenotto- ja määrittämenetelmistä tietyissä elintarvikkeissa olevien dioksiinien ja dioksiininkaltaisten PCB-yhdisteiden pitoisuuksien virallista

tarkastusta varten antamaan asetukseen 1883/2006. Samalla erotettaisiin nykyisen asetuksen liitteen 2 kalastustuotteita käsittelevää laitosta koskevan luvun 1.8. alaluku 1.8.2. kalastustuotteiden dioksiiniin ja dioksiininkaltaisiin PCB-yhdisteisiin liittyvistä erityisvaatimuksista omaksi luvukseen 1.13.. Tätä lukua sekä liitteen 3 kalastustuotteita käsittelevän laitoksen omavalvontasuunnitelmaa koskevan luvun 2.7. kohtaa d dioksiiniin ja dioksiininkaltaisiin PCB-yhdisteisiin liittyvistä erityisistä vaatimuksista tarkennettaisiin. Varsinaisia uusia vaatimuksia dioksiiniin liittyen ei esitetä.

Puhdas vesi ja puhdas merivesi

Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (EY) N:o 852/2004, jäljempänä yleinen elintarvikehygieniä-asetus, liitteen II luvun VII kohdan 1 b mukaan kokonaisuun kalastustuotteisiin voidaan käyttää puhdasta vettä. Puhdas vesi on määritelty asetuksen artiklan 2 kohdassa i: puhtaalla vedellä tarkoitetaan puhdasta merivettä tai vastaavanlaatuista makeaa vettä. Puhdas merivesi on määritelty asetuksen artiklan 2 kohdassa h: puhtaalla merivedellä tarkoitetaan luonnollista, keinotekoista tai puhdistettua merivettä tai murtovettä, jossa ei ole mikro-organismeja, haitallisia aineita tai myrkyllistä meriplanktonia siinä määrin, että sillä voisi olla suoraa tai epäsuoraa vaikutusta elintarvikkeiden terveydelliseen laatuun.

Komission eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteiden II ja III ja asetuksen (EY) N:o 2076/2005 muuttamisesta tunnistusmerkinnän, raakamaidon ja meijerituotteiden, munien ja munatuotteiden sekä tiettyjen kalastustuotteiden osalta antamassa asetuksessa (EY) N:o 1020/2008 liitteen II kohdassa 1 a) ii) c) säädetään, että puhdasta merivettä voidaan käyttää kalastustuotteiden käsittelyyn ja pesuun, kalastustuotteiden jäädyttämiseen ja äyriäis- ja nilviäistuotteiden keittämisen jälkeiseen nopeaan viilentämiseen tarkoitetun jään tuottamiseen. Asetusta on sovellettu 28.10.2008 alkaen.

Komission elintarvikeketjun ja eläinten terveyden biologisen turvallisuuden pysyvässä komiteassa 16.2.2009 saavutettiin yhteisymmärrys yleisen elintarvikehygieniä-asetuksen ohjeluonnoksesta SANCO/1731/2008 rev. 6. Päivitetty ohje on julkaistu komission internetsivuilla englanninkielisenä versiona. Ohjeessa on puhtaasta vedestä oma lukunsa 9.4., jossa mm. viitataan HACCP:hen. Ohje ei ole kuitenkaan luonteeltaan sitova.

Maa- ja metsätalousministeriön kalahygieniasta antamassa asetuksessa 16/EEO/2000, joka kumottiin v. 2006, liitteen luvun 3 alaluvun 3 kohdassa 7 säädettiin, että kunnan valvontaviranomainen voi erityisissä tapauksissa hyväksyä, että laitoksessa saadaan käyttää kunnan valvontaviranomaisen määräämiin tarkoituksiin puhdasta merivettä tai puhdasta järvi- tai jokivettä.

Elintarvikeviraston (nykyisin Elintarviketurvallisuusvirasto Evira) ohjeessa Dnro 3565/41/02 taulukossa 1 suositellaan, että kala-alan laitoksessa käytettävästä puhtaasta meri-, järvi- tai jokivedestä otettaisiin 1 näyte 12 kertaa vuodessa koliformisten bakteerien varalta, ja liitteessä 1 suositellaan, että talousveden mikrobiologisia laatuvaatimuksia ja -suosituksia sovellettaisiin myös arvosteltaessa kala-alan laitoksista otettujen puhtaan meri-, järvi- ja jokivesinäytteiden tutkimustuloksia.

Voimassaolevan laitosasetuksen kaikkia laitoksia koskevassa liitteen 2 elintarvikkeiden sulatusta koskevassa luvussa 2 kohdassa 158 todetaan, että kokonaisten, suojaamattomien kalastustuotteiden sulatuksessa voidaan käyttää juoksevaa puhdasta vettä. Vaatimus muutettaisiin koskemaan suojaamattomia kalastustuotteita yleisesti.

Laitosasetukseen lisättäisiin liitteen 3 kalastustuotteita käsittelevän laitoksen omavalvontasuunnitelmaa koskevan lukuun 2.7. uusi puhdasta vettä koskeva kohta e: jos laitoksessa käytetään puhdasta vettä, omavalvontasuunnitelmaan pitää sisällyttää kuvaus siitä, miten varmistetaan, että puhdas vesi ei aiheuta vaaraa elintarvikkeen turvallisuudelle, mukaan lukien veden laadun säännöllinen valvonta. Sama vaatimus koskisi myös kalastustuotteita käsitteleviä muita elintarvikehuoneistoja, joten myös liite 3 luku 3 muutettaisiin vastaavasti.

Lämpötilavaatimukset

Laitosasetukseen tehtävillä muutoksilla selvennettäisiin kalastustuotteiden lämpötilavaatimuksia. Liitteen 2 kalastustuotteita käsittelevän laitoksen lisävaatimuksia koskevan luvun 1.8. kohtaa 142 täydennettäisiin vaatimuksella kuumennettujen tuotteiden jäädytyksestä viivyytystä säilytyslämpötilaan, kuten on lihavalmisteidenkin kohdalla. Sen sijaan säilytyslämpötilat poistettaisiin tarpeettomana toistona tästä kohdasta, koska ne kuvataan laitosasetuksen liitteen 2 säilytystä ja varastointia koskevan luvun 2.4. kohdassa 182, jota myös selvennettäisiin seuraavasti: 0 - + 3 °C:n lämpötilassa on säilytettävä kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet ja kaikki tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet. Enintään + 6 °C:n lämpötilassa on säilytettävä muut jalostetut kalastustuotteet (täyssäilykkeitä ja keitettyjä äyriäis- ja nilviäistuotteita lukuun ottamatta), kalakukot sekä elävät simpukat. Keitettyjen äyriäis- ja nilviäistuotteiden sekä tuoreiden ja sulatettujen kalastustuotteiden säilytyslämpötilavaatimukset löytyvät EY-asetuksista, eikä niitä saa toistaa kansallisessa lainsäädännössä. Silakka- ja sillipuolisäilykkeet, savustetut, loimutetut ja hiillostetut kalastustuotteet sekä kalakukot on vakiintuneen käsityksen mukaan katsottava + 6 °C:ssa säilytettäväksi tuotteiksi. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira selventää tarvittaessa elintarvikkeiden luokittelua.

Vastaavat selvennykset tehtäisiin laitosasetuksen liitteen 4 kalastustuotteita käsittelevien muiden elintarvikehuoneistojen vaatimuksia koskevan luvun 3 kohtaan 12. Tässä kohdassa ei silti erikseen mainita kalakukkoja, sillä ko. elintarvikehuoneistoihin sovellettaisiin kalakukon valmistuksen osalta liitteen 2 lukuja 1.13. ja 1.14. ja liitteen 3 lukua 4.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetusta koskevia vaatimuksia koskevaan liitteeseen 5 lisättäisiin viittaus yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II lukuun IX ja sen kohdan 5 sallimiin lyhytaikaisiin poikkeamiin lämpötilavaatimuksista. Lisäksi kohtaa 12 kalastustuotteiden kuljetuslämpötiloista selvennettäisiin vastaavasti kuten kalastustuotteiden säilytyslämpötilakohtaa.

Perkaamattomat kalastustuotteet

Laitosasetuksen liitteen 2 kalastustuotteita käsittelevien laitosten lisävaatimuksia koskevan luvun 1.8. kohdan 140 mukaan laitokseen vastaanotetut perkaamattomat kalastustuotteet on perattava välittömästi niiden vastaanottamisen jälkeen tai toimitettava mahdollisimman pian vähittäismyyntiin tai toiseen laitokseen. Kohtaan lisättäisiin mahdollisuus, että perkaamattomat kalastustuotteet voidaan käyttää mahdollisimman pian tuotteiden valmistukseen. Kalastustuotteita käsittelevissä laitoksissa voidaan valmistaa perkaamattomista kalastustuotteista jalostettuja kalastustuotteita, esimerkiksi savustettuja silakoita.

Vastaavat muutokset tehtäisiin sekä liitteen 3 kalastustuotteita käsittelevän laitoksen omavalvontasuunnitelmaa koskevan luvun 2.7. kohtaan c että liitteen 4 kalastustuotteita käsittelevien muiden elintarvikehuoneistojen vaatimuksia koskevan luvun 3 kohtaan 17, jossa on

huomioitu se, ettei ko. elintarvikehuoneistoista ole mahdollista toimittaa perkaamattomia kalastustuotteita laitokseen.

Kalakukot:

Kalakukolle on myönnetty aidon perinteisen tuotteen (APT) nimitys komission tiettyjen nimitysten kirjaamisesta maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden erityisluonnetta koskevista todistuksista annetussa neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 2082/92 säädettyyn erityisluonnetta koskevien todistusten rekisteriin annetun asetuksen (EY) N:o 2301/97 liitteen täydentämisestä (Kalakukko) antamassa asetuksessa (EY) N:o 1285/2002. Kalakukon valmistusmenetelmä on kuvattu rekisteröintihakemuksessa 2001/C 235/04. APT-kalakukon valmistukseen käytetään kalastustuotteita ja lihaa ("raakaa kalaa ja raakaa lihaa"), jolloin tuote on sekä jalostettu kalastustuote että lihavalmiste. Koska kalakukkojen valmistukseen käytetään kalastustuotteita ja/tai lihaa, niitä voidaan valmistaa vain hyväksytyissä laitoksessa.

Kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan yleisen elintarvikehygieniasetuksen artiklaa 4 ja liitettä II ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jaksojen VI ja VIII vaatimuksia. Kalakukot on merkittävä tunnustusmerkillä. Lisäksi kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan laitosasetusta.

Tällä hetkellä kalakukkoja valmistetaan hyväksytyissä laitoksissa tai muissa hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa, esimerkiksi leipomoissa. Kalakukkoja valmistavia laitoksia koskee uudelleenhyväksymisvaatimus; uudelleenhyväksyntää on täytynyt hakea 1.3.2009 mennessä. Kalakukkoja valmistavien elintarvikehuoneistojen on haettava hyväksymistä laitokseksi. Jos kalakukkoja valmistetaan leipomoissa, voitaisiin osa leipomoa hyväksyä laitokseksi.

Laitosasetuksen määritelmiä koskevaan 3 §:ään lisättäisiin uusi kohta 23, jossa määriteltäisiin kalakukko tarkoittamaan aito perinteinen tuote (APT)-nimityksen saanutta kalakukkoa viittaamalla EY-asetukseen 1285/2002 sekä rekisteröintihakemukseen, jossa kalakukon valmistusmenetelmä on kuvattu. Tarkemmin APT-tuotteiden rekisteröimisestä säädetään neuvoston maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi antamassa asetuksessa (EY) N:o 509/2006. Laitosasetuksessa kalakukolla tarkoitettaisiin myös APT-säännöistä poiketen tehtyä perinteistä kalakukkoa sekä muita vastaavia perinteisiä, taikinakuoreen tehtyjä, kalastustuotteita ja / tai lihaa sisältäviä elintarvikkeita, esimerkiksi lihaa sisältävää lanttukukkoa tai perunakukkoa. Sillä ei tarkoiteta lihapiirakoita ja -pasteijoita eikä lohipiirakoita. Muistiossa kalakukolla tarkoitetaan asetusluonnoksen tarkoittamia kalakukkoja.

Laitosasetuksen soveltamisalaa (1 §:n 4 momentti) ehdotetaan muutettavaksi siten, että kaikkiin kalakukkoja ja/tai vastaavia perinteisiä taikinakuoreen tehtyjä kalastustuotteita ja/tai lihaa sisältäviä elintarvikkeita valmistaviin laitoksiin sekä elintarvikelain 13 § 2 momentin kohdan 13 mukaisesti elintarvikehuoneistoihin sovellettaisiin kalakukon valmistuksen osalta liitteen 2 kalakukkoja valmistavien laitosten vaatimuksia koskevaa lukua 1.14., liitteen 3 kalakukkoja valmistavan laitoksen omavalvontasuunnitelmaa koskevaa lukua 4 sekä liitteen 2 lukua 1.13. kalastustuotteiden dioksiiniin ja dioksiininkaltaisiin PCB-yhdisteisiin liittyvistä erityisvaatimuksista, muiden laitoksia koskevien vaatimusten lisäksi.

Dioksiinia ja dioksiininkaltaisia PCB-yhdisteitä koskevan luvun 1.13. erityisvaatimuksilla olisi käytännössä merkitystä vain käytettäessä kalakukkojen valmistukseen kalastustuotteita, jotka on mainittu EY-asetuksen 1881/2006 7 artiklan kohdassa 4 ja joita ei ole mainittu maa- ja

metsätalousministeriön alkutuotannolle elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista antaman asetuksen 134/2006 liitteen 3 luvussa 1. Näitä kalalajeja ovat silakat (kokoluokkaa 6 suuremmat), lohi, meritaimen, nieriä (lukuun ottamatta Suomen sisävesialueilta pyydettyä tai Suomessa viljeltyä nieriää) ja nahkiainen.

Elintarvikelain 13 §:n 2 momentin kohdan 13 mukaisissa kalastajien ja kalanviljelijöiden elintarvikehuoneistoissa ei voi käsitellä lihaa, mutta niissä olisi elintarvikelain mukaan sallittua valmistaa pelkästään kalastustuotetta (mutta ei lihaa) sisältäviä kalakukkoja, jotka luetaan jalostetuiksi kalastustuotteiksi. Käytännössä tällä hetkellä näissä elintarvikehuoneistoissa ei valmisteta kalakukkoja, ja siksi katsottiin epätarkoituksenmukaiseksi säätää ko. elintarvikehuoneistoja koskevassa liitteessä 4 kalakukoista erikseen. Vaikka asetustekstissä liitteen 2 luvussa 1.14. ja liitteen 3 luvussa 4 käytetään termiä laitos, sovelletaan vaatimuksia silti myös näihin elintarvikehuoneistoihin. Dioksiiniin ja dioksiininkaltaisiin PCB-yhdisteisiin liittyvien vaatimusten osalta on huomioitava, että näistä elintarvikelain 13 §:n 2 momentin kohdan 13 mukaisista elintarvikehuoneistoista saisi toimittaa pelkästään kalastustuotetta sisältäviä kalakukkoja muutenkin vain suoraan kuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiin, tukkua lukuun ottamatta, eikä huoneistoilla ole tunnistusmerkkiä.

Sellaisiin laitoksiin, joiden ainoa laitosstatusta vaativa toiminta on kalakukkojen ja / tai vastaavien perinteisten, taikinakuoreen tehtyjen, kalastustuotteita ja / tai lihaa sisältävien elintarvikkeiden valmistus, sovellettaisiin laitosasetuksesta pykälien lisäksi ainoastaan liitteen 2 lukuja 1.13. ja 1.14., liitteen 3 lukua 4 ja kalakukkojen kuljetuksen osalta eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetusta koskevaa liitettä 5. Niihin ei siis sovellettaisi liitettä 1, liitteen 2 muita lukuja eikä liitteen 3 muita lukuja (eikä luonnollisestikaan liitettä 4).

Asiakirjoja koskevia erityisiä vaatimuksia koskevan 12 §:n kohdassa 10 säädettäisiin, että kalakukkoja, joita ei ole valmistuksen jälkeen jäädytetty enintään + 6 °C:n säilytyslämpötilaan, lähetettäessä vähittäismyyntiin asiakirjassa on oltava tieto tästä sekä kalakukon valmistusajankohdasta.

Liitteen 2 luvussa 1.14. säädettäisiin kalakukkolaitoksen toiminnallisista ja rakenteellisista vaatimuksista. Kalakukot pitäisi jäädyttää valmistuksen jälkeen enintään + 6 °C:n säilytyslämpötilaan, mutta tästä vaatimuksesta saataisiin poiketa silloin, kun kalakukot toimitettaisiin vähittäismyyntiin viivytyksettä valmistuksen jälkeen. Vastaavasti kalakukkoja valmistavan laitoksen vaatimuksesta koskien jäädytetyjä varastotiloja kalakukkojen jäädyttämistä ja säilyttämistä varten voitaisiin poiketa silloin, kun kaikki kalakukot toimitettaisiin vähittäismyyntiin viipymättä valmistuksen jälkeen jäädyttämättä niitä enintään + 6 °C:n säilytyslämpötilaan.

Liitteen 3 luvussa 4 säädettäisiin omavalvontasuunnitelman vaatimuksista. Erityisvaatimuksena mainitaan säilyvyyskokeet ja viimeisen käyttöpäivän asettaminen. Kalakukkojen säilyvyysaika pitää määrittää riittävän laajoilla säilyvyyskokeilla, joissa käytetään elintarvikemääräysten mukaisia myyntipaikan säilytyslämpötiloja, ja niiden perusteella kalakukolle on asetettava viimeinen käyttöpäivä. Säilyvyyskokeissa ja viimeisen käyttöpäivän asettamisessa on huomioitava se, jos kalakukot toimitetaan vähittäismyyntiin jäädyttämättä niitä enintään + 6 °C:n säilytyslämpötilaan, jolloin ne voidaan säilyttää myyntipaikassa vastaanottopäivän ajan huoneenlämmössä. Säilyvyyskokeet pitää kuvata omavalvontasuunnitelmassa. Näytteenotto- ja tutkimusohjelman avulla on varmistettava, että viimeinen käyttöpäivä on asetettu oikein.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetusta koskevaa liitettä 5 sovellettaisiin kalakukkojen kuljetukseen. Kohdassa 12 säädettäisiin, että kalakukot pitäisi kuljettaa enintään + 6 °C:ssa, ellei niitä toimitettaisi vähittäismyyntiin viivytyksettä valmistuksen jälkeen.

Lausunnoista:

Asetusluonnoksen edellinen versio (27.2.2009) oli lausunnoilla 31.3.2009 saakka ja lausuntoja pyydettiin seuraavilta tahoilta: MMM:n osastot ja erillisyyksiköt, sosiaali- ja terveysministeriö, Elintarviketurvallisuusvirasto, lääninhallitukset, Elintarviketeollisuusliitto, Päivittäistavarakauppa ry, Helsingin yliopisto/eläinlääketieteellinen tiedekunta/elintarvike- ja ympäristöhygienian laitos, Kuluttajat-Konsumenterna ry, Suomen kuluttajaliitto, Suomen Eläinlääkäriliitto ry, Eläinlääkärihygieenikkojen yhdistys, Ympäristö- ja terveysalan tekniset ry, Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto MTK ry, Svenska Lantbruksproducenternas Centralförbund SLC rf., Suomen Leipuriliitto, Suomen Ammattikalastajaliitto SAKL, Suomen Kalankasvattajaliitto ry, Suomen Kalakauppiasliitto, Kalatalouden keskusliitto, Kuopion seutukunta, Savonlinnan seudun kuntayhtymä, Joensuun seutukunta, Mikkelin seutukunta, Suomen Kalaruoan Ystävät ry, Mikkelin Kalaherkku, Puula-Särvin, Puruveden kalapojat, Porokylän Leipomo, Lieksan Leipomo, Paakaran Paja, Kotileipomo Riikonen Oy, T:mi Melkko-Kettunen, Väisäsen Kotiliha Oy, Leipomoliike Irene Partanen, Kuopion Kalatuote Oy, Hakkaraisen Leipomo ky, Kalakukkoleipomo Hanna Partanen ja Kajaanin kukkoleipuri ky. Lausuntoja saatiin yhteensä 21 kappaletta ja ne on otettu huomioon uudessa asetusluonnoksessa mahdollisuuksien mukaan.

Lisäksi asetusluonnoksen versiosta 16.11.2009 pidettiin Kuopiossa 19.11.2009 keskustelutilaisuus, jonne lähetettiin tilan asettaman rajoituksen vuoksi kohdenneet kutsut seuraaville tahoille: Itä-Suomen lääninhallitus, Elintarviketeollisuusliitto, Päivittäistavarakauppa ry, Suomen Leipuriliitto, Kuopion seutukunta, Savonlinnan seudun kuntayhtymä, Joensuun seutukunta, Mikkelin seutukunta, Suomen Kalaruoan ystävät ry, Mikkelin Kalaherkku, Puula-Särvin, Puruveden kalapojat, Porokylän leipomo, Lieksan leipomo, Paakaran paja, Kotileipomo Riikonen Oy, T:mi Melkko-Kettunen, Väisäsen Kotiliha Oy, Leipomoliike Irene Partanen, Kuopion Kalatuote Oy, Hakkaraisen Leipomo ky, Kalakukkoleipomo Hanna Partanen ja Kajaanin kukkoleipuri ky. Tilaisuuteen osallistuivat MMMELO:n ja Elintarviketurvallisuusviraston edustajat sekä kutsutuista seuraavien tahojen edustajat: Itä-Suomen lääninhallitus, Itä-Savon sairaanhoitopiirin kuntayhtymä, Kuopion kaupunki, Kalakukkoleipomo Hanna Partanen, Sirkan Ravintolat/Sirkan Leipomo Oy, Leipomoliike Irene Partanen Oy, Melkko-Kettunen, Porokylän Leipomo ja Kuopion Kalatuote Oy. Elintarviketeollisuusliitto, Suomen Leipuriliitto ja Päivittäistavarakauppayhdistys ry eivät päässeet osallistumaan tilaisuuteen, mutta lähettivät kirjalliset kommenttinsa luonnoksista. Tilaisuudessa esitetyt suulliset kommentit sekä saadut kirjalliset kommentit on myös pyritty huomioimaan asetusluonnoksessa.

Asetusluonnoksen versio 26.11.2009 lähetettiin lausuntokierrokselle seuraaville tahoille: Elintarviketurvallisuusvirasto, Itä-Suomen lääninhallitus, Elintarviketeollisuusliitto, Päivittäistavarakauppa ry, Eläinlääkärihygieenikkojen yhdistys, Ympäristö- ja terveysalan tekniset ry, Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto MTK ry, Paliskuntain yhdistys, Suomen Leipuriliitto, Kuopion kaupunki/Ympäristöterveystoimisto, Itä-Savon sairaanhoitopiirin kuntayhtymä/Ympäristöterveydenhuolto, Joensuun kaupunki/Ympäristöterveydenhuolto, Mikkelin seudun ympäristöpalvelut, Suomen Kalaruoan Ystävät ry, Mikkelin Kalaherkku, Puula-Särvin, Puruveden kalapojat, Porokylän Leipomo, Lieksan Leipomo, Paakaran Paja, Kotileipomo Riikonen Oy, T:mi Melkko-Kettunen, Väisäsen Kotiliha Oy, Leipomoliike Irene Partanen, Kuopion Kalatuote Oy, Hakkaraisen Leipomo ky, Kalakukkoleipomo Hanna Partanen, Kajaanin

kukkoleipuri ky ja Sirkan Ravintolat/Sirkan Leipomo Oy. Lausuntoaikaa on annettu 10.12.2009 saakka.

Tavoitteena on saada asetus voimaan 1.1.2010, mutta kalakukkolaitoksia koskevia kohtia asetuksesta (12 § kohta 10, liite 2 luku 1.14., liite 3 luku 4 ja liite 5 kohta 12) sovellettaisiin vasta 1.9.2010 alkaen, jotta kalakukkoja valmistavat laitokset ehtisivät hakea laitoshyväksyntää toiminnan keskeytymättä.

Elintarviketurvallisuusvirasto tulee tekemään ohjeen kalakukkoja koskevan lainsäädännön tarkemmasta soveltamisesta.

2. Luonnos maa- ja metsätalousministeriön asetukseksi eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (28/2009) muuttamisesta

Oheisella maa- ja metsätalousministeriön asetusluonnoksella (versio 26.11.2009) ehdotetaan muutettavaksi eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus 28/2009 (elintarvikehuoneistoasetus). Muutokset koskevat kalakukkojen säilyttämistä myyntipaikassa.

Määritelmiä koskevaan 2 §:ään lisättäisiin uudeksi kohdaksi 6 kalakukot, jonka määritelmän osalta viitattaisiin laitosasetuksen kalakukon määritelmään.

Säilytys- ja myyntilämpötiloja koskevaan 7 §:ään lisättäisiin uusi 3 momentti, jonka mukaan kalakukkoja, joita ei ole valmistuksen jälkeen jäädytetty enintään + 6 °C:n säilytyslämpötilaan, voi myyntipaikassa vastaanottopäivän ajan säilyttää huoneenlämmössä. Tämän jälkeen kalakukot pitäisi joko hävittää tai ne voitaisiin säilyttää enintään + 6 °C:n säilytyslämpötilassa kalakukon myyntiajan loppuun. Laitosasetuksen mukaan kalakukon valmistajan pitää määrittää kalakukkojen säilyvyysaika riittävän laajoilla säilyvyyskokeilla, joissa käytetään elintarvikemääräysten mukaisia myyntipaikan säilytyslämpötiloja, ja asettaa niiden perusteella kalakukoille viimeinen käyttöpäivä. Säilyvyyskokeissa ja viimeisen käyttöpäivän asettamisessa valmistajan on huomioitava se, jos kalakukot toimitetaan vähittäismyyntiin jäädyttämättä niitä enintään + 6 °C:n säilytyslämpötilaan, jolloin ne voidaan säilyttää myyntipaikassa vastaanottopäivä huoneenlämmössä.

Myyntipaikoissa saatetaan myös lämmittää muualla valmistettuja jäädyttyjä tai pakastettuja kalakukkoja. Siksi 7 §:n 4 momentissa säädettäisiin myös, että myyntipaikassa lämmitettyjä kalakukkoja voidaan säilyttää myyntipäivä huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet kalakukot hävitetään lämmityspäivän loppuksi.

Elintarvikehuoneistoasetusmuutoksen luonnos esiteltiin Kuopion keskustelutilaisuudessa 19.11.2009 ja se lähti laitosasetusmuutosluonnoksen kanssa lausunnoille samalla lausuntopyynnöllä 26.11.2009. Tavoitteena on saada asetus voimaan 1.1.2010, mutta sitä sovellettaisiin 1.9.2010 alkaen, kuten laitosasetusmuutoksen kalakukkoja koskevia kohtia.

Elintarviketurvallisuusvirasto tulee tekemään ohjeen kalakukkoja koskevan lainsäädännön tarkemmasta soveltamisesta.