

Laadun ja turvallisuuden kehittäminen elintarvikeketjussa

Johanna Kinnunen, FM, agrologi (AMK), projektisuunnittelija, Teollisuuden ja luonnonvarojen osaamisala, Lapin ammattikorkeakoulu

Seija Niemi, agrologi (AMK), keruutuotetarkastaja, projektisuunnittelija, Teollisuuden ja luonnonvarojen osaamisala, Lapin ammattikorkeakoulu

asiasanat: elintarvikkeet, koulutus, lainsäädäntö, turvallisuus, luonnontuotteet, alkutuotanto

Alkutuotanto ja elintarvikeala linkittyvät Lapissa vahvasti

Elintarvikelainsäädännön tarkoituksena on varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus ja laatu. Lapissa elintarvikealan kehitys liittyy vahvasti alkutuotannon kehitykseen johtuen paikallisten raaka-aineiden (esimerkiksi poronlihan, riistan, luonnontuotteiden) suuresta osuudesta alueen elintarvikealan yritysten raaka-ainepohjassa. Tästä syystä elintarvikesäädösten ohella alkutuotantoa koskevan lainsäädännön sekä EU:n maatalouspolitiikan muutokset vaikuttavat voimakkaasti maakunnan koko elintarvikeketjuun. Säädösviidakossa oma lukunsa ovat myös alkutuotannon ja elintarvikealan välimaastoon sijoittuvat alkutuotannon ohella harjoitettavat elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäiset toiminnot, kuten alkutuotannon tuotteiden vähäisten määrien myynti suoraan kuluttajille, sekä uuselintarvikeasetukseen liittyvät kysymykset erityisesti luonnonkasvien osalta.

Pienyrittäjillä haasteita pysyä kärryillä muuttuvan lainsäädännön kiemuroissa

EU- ja Suomen kansallinen elintarvikelainsäädäntö muodostavat nopeasti muuttuvan ja joskus vaikeaselkoisen kokonaisuuden, josta alan yritysten on haastavaa löytää tarvitsemaansa tietoa. Erityisesti pienillä yrityksillä on haasteita lainsäädännön tulkinnessa, sillä yksinkertaisiin ja yksityiskohtaisiin kysymyksiin ei välttämättä ole olemassa yhtä yksiselitteistä vastausta. Hyvänä – tai oikeammin huonona – esimerkkinä elintarvikelainsäädännön epäselvyyksistä

voidaan pitää luonnontuotealan toimijoita jo vuosia puhututtanutta EU:n uusielintarvikeasetusta (258/1997/EY), jonka tulkinta ei ole ollenkaan helpoimmasta päästä (esim. Niemi & Kinnunen 2016), ja jonka toimeenpano vaikuttaa kaiken lisäksi vaihtelevan eri jäsenvaltioissa.

Elintarvikeyrityksien tulisi olla selvillä koko elintarvikelainsäädännön rakenteesta, että he tietäisivät, kuinka säädökset vaikuttavat niiden keskinäiseen soveltamiseen. Pienimpiä yrityksiä ajatellen tämä on suhteellisen vaativaa, ja koska lainsäädäntöön perustuvaa vastuuta ei voida miltään yrityksiltä poistaa, on tärkeää helpottaa lainsäädännön ymmärtämistä. Elintarvikelainsäädännön tulkintoja on viranomaistenkin toimesta jo pitkään pyritty selventämään erilaisilla hyvän käytännön oppailla ja ohjeilla. Erityisesti pienimmillä yrityksillä paras tapa levittää hyviä toimintatapoja ovat kuitenkin toimivat esimerkit sekä esimerkkikäytännöt. Hyvien ratkaisujen näkeminen käytännössä auttaa pienyritystä usein tehokkaammin kuin ainoastaan paperisen ohjeen lukeminen.

Tarvetta käytännönläheisille ja yrityslähtöisille koulutuksille

Elintarviketurvallisuuden kannalta hygienia ja siihen liittyvät lainsäädännön vaatimukset ovat eräs keskeisimmistä osaamisalueista laadukkaiden elintarvikkeiden valmistuksessa. Elintarvikealan toimija on itse vastuussa siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä – olipa sitten kyseessä yrityksen työntekijä tai yrittäjä itse – on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävät perustiedot mikrobiologiasta, ruokamyrkytyksistä, hygieenisistä työtavoista, henkilökohtaisesta hygieniasta, puhtaanapidosta, omavalvonnasta ja elintarvikehygieniaan liittyvästä lainsäädännöstä. Elintarvikehygieenisestä osaamisesta säädetään yleisessä elintarvikehygienia-asetuksessa (852/2004/EU) sekä elintarvikelaissa (23/2006).

Useiden selvitysten mukaan (esim. Kinnunen 2015, Simunaniemi 2015, Rahkio 2012) elintarvikealan yritykset ovat kiinnostuneita erityisesti lyhyistä ammatillista osaamista täydentävistä kursseista, joilla pyritään vastaamaan yritysten käytännön ongelmiin. Pienet yritykset ovat siis kiinnostuneita nimenomaan siitä, miten lainsäädäntö vaikuttaa heidän omiin toimintoihinsa, eivät niinkään itse lainsäädännöstä. Elintarvikeyritykset kaipaavat tukea esimerkiksi hygieniaan ja tuoteturvallisuuteen liittyvän osaamisen konkreettisiin erityiskysymyksiin kuten oman tuotantolinjaston puhtaanapitoon tai elintarvikkeiden

hygieeniseen käsittelyyn. Turvallisten elintarvikkeiden valmistus edellyttää yrityksiltä jatkuvaa toiminnan seuranta ja omavalvontaa.

Hygienian, omavalvonnan ja riskinarvioinnin ohella elintarvikkeita valmistaville yrityksille keskeisiä lainsäädäntöön liittyviä osaamisalueita ovat mm. elintarvikehuoneistoja sekä pakkausmerkintöjä koskevat vaatimukset. Luonnonkasveja ja muita luonnontuotteita hyödyntävien yritysten kannalta näiden yleisten elintarvikesäädösten ohella uusielintarvikeasetukseen liittyvät määräykset ovat edelleen päivänpolttavia asioita.

Lainsäädäntöosaamisessa uuden koulutushankkeen paikka!

Hanketoiminta tarjoaa paljon erilaisia mahdollisuuksia parantaa elintarvikeketjussa toimivien lappilaisten yritysten säädösvaatimusten tuntemusta ja siten vahvistaa niiden laatu-, turvallisuus- sekä kannattavuusosaamista. Yritysten lisääntyneestä osaamisesta hyötyvät elintarvikkeiden parantuvan laadun ja turvallisuuden kautta luonnollisesti myös kuluttajat. Erityisesti luonnontuotealan yrityksiä palvelevaa uusielintarvikesäädöksiin liittyvää koulutustoimintaa onkin Lapin AMKissa harjoitettu kuluvana vuonna maa- ja metsätalousministeriön rahoittamana.

Luonnontuotealan lisäksi elintarvikkeiden valmistus linkittyy moniin muihin luonnonvara-alan eri osa-alueisiin (esim. maatalous, porotalous), mutta liittymäkohtia elintarvikesäädöksiin löytyy Lapin ammattikorkeakoulussa myös matkailu-, hotelli- ja ravintola-alan koulutuksesta. Perustetta lainsäädäntö- ja muun elintarvikeosaamisen kasvattamiselle löytyy maakunnan aluekehitysohjelmista: monipuolisen maaseutuyrittäjyyden ja alkutuotannon tuotteiden jatkojalostuksen edistäminen nähdään keskeisiksi toimenpiteiksi Lapin maaseudun kehittämisessä (Lappi-sopimus, Lapin alueellinen maaseudun kehittämisstrategia 2014–2020, Lapin maaseutuohjelma 2020). Elintarvikeosaamisen sisällyttäminen esimerkiksi agrologiopintoihin tarjoaisi erityisesti maatilalta tuleville opiskelijoille luontevan väylän monipuolistaa oman tilansa tulonmuodostusta. Tällaisia sekä yrittäjiä että alan opiskelijoita hyödyttäviä koulutuksia on mahdollista kehittää ja pilotoida esimerkiksi EU-rahoitteisten hankkeiden kautta.

Tätä kirjoitettaessa

- [Luonnontuotealan uuselintarvikekysymykset – tiedonhankinta ja koulutus -projekti](#) on Lapin AMKissa jo loppusuoralla;
- [Täsmätietoa Lapin luonnontuotteista maakunnalle –tiedotushanke](#) on käynnistynyt ja osaltaan jatkaa uuselintarvike-aihepiirin tiedon saattamista yritysten käyttöön;
- Lapin AMKin Teollisuus ja luonnonvarat -osaamisalueen *Säädökset tutuiksi – Laadun ja turvallisuuden kehittäminen elintarvikeketjussa (LaaTu)* –hanke on rahoituskäsittelyssä Lapin ELY-keskuksessa.



Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus



MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ



Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Lähteet

Kinnunen, J. 2016. Pohjois-Pohjanmaan elintarvikealan selvitys. Pohjois-Pohjanmaan liitto. B:85. <http://www.pohjois-pohjanmaa.fi/file.php?id=3916>.

Niemi, S. & Kinnunen, J. 2016. Villiyrtit, villivihannekset, horta – rakkaalla lapsella monta nimeä. Lumen 1/2016. <https://blogi.eoppimispalvelut.fi/lumenlehti/2016/04/26/villiyrtit-villivihannekset-horta-rakkaalla-lapsella-monta-nimea/>.

Rahkio, M. 2012. Elintarvikealan pk-yritysten neuvontaa ja koulutusta koskeva selvitys. <http://docplayer.fi/3032128-Elintarvikealan-pk-yritysten-neuvontaa-ja-koulutusta-koskeva-selvitys.html>.

Simunaniemi, A-M. 2015. Elintarvike- ja kotityöpalvelualojen kehittämistarpeet Oulun Eteläisen alueella. JEDU raportti 1_2015. http://www.ruustinnanlahiruoka.fi/sites/default/files/opintomateriaalit/CH_esiselvitysraportti.pdf.



KUVA 1. Elintarvikealan mikroryittäjänkin on tunnettava alaa säätelevä lainsäädäntö (Kuva: Johanna Kinnunen)



KUVA 2. Lainsäädäntö- ja muu elintarvikeosaaminen mahdollistaa maatalojen tulonmuodostuksen monipuolistamisen (Kuva: Johanna Kinnunen)