

# Teot vastaamaan puheita

**Sosiaali- ja terveysministeriön uusi asetus elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta tuli** voimaan viime vuoden lopulla. Uuden asetuksen säännöksiä, jotka koskevat mm. elintarvikkeiden kuljetuslämpötiloja, tulee noudattaa 1.1.2009 lähtien.

Uudet säännökset mm. konditoriatuotteiden kuljetuslämpötiloista aiheuttaisivat voimaan jäädessään todella suuren muutoksen leipomo- ja konditoria-alalla vuosikautia noudatettuun käytäntöön ja samalla toisivat yrityksille myös huomattavia taloudellisia lisäkustannuksia.

Uusien säännösten mukaan konditoriatuotteet tulisi kuljettaa leipomolta asiakkaalle aina jäädytyslaitteistolla varustetussa kuormatilassa tai muulla tavoin jäädytettävässä lämpöeristetyssä kuljetusastiassa korkeintaan 6 asteen lämpötilassa. Näin tulisi toimia riippumatta siitä, ovatko kyseessä talvipakkaset vai kesähelteet.

Konditoriatuotteita on kuljetettu Suomessa yli sadan vuoden ajan eri tavoin ja erilaisissa lämpötiloissa. Kylmälaitteista ja lämpöeristetyistä kuljetusastioista ei aikoinaan juuri ole ollut tietoa, ei ainakaan ennen 1960-lukua. Tietyvästi kukaan ei myöskään tuolloin pahemmin sairastellut sen takia, että konditoriatuotteet olisivat kuljetuksen aikana pilaantuneet. Vuoden 1967 terveydenhoitoasetuksessa edellytettiin, että jos kuljetus kestää yli 3 tuntia voi sen kunnan terveydenhoitolautakunta, jonka alueella kuljetus tapahtuu, vaatia, että lämpiminä vuodenaikoina käytetään ajoneuvoa, jossa on jäädytyslaitteet. Viimeiset parikymmentä vuotta on kuitenkin noudatettu ns. kahden tunnin sääntöä, jonka aikana konditoriatuotteet on voitu kuljettaa ilman kylmälaitteita esim. pakettiauton takaosassa leipomolta asiakkaalle. Käytäntö on ollut hyvä, eikä ongelmia asian osalta ole juuri ilmennyt. Jostain syystä joku on kuitenkin katsonut, että näitäkin sääntöjä tulee tiukentaa ja siten aiheuttaa leipomo- ja konditoria-alan yrityksille huomattavia lisäkuluja.

Voi vain kysyä, että miksi asiat olisivat juuri nyt muuttuneet niin paljon, että vuodesta 2009 lähtien tarvittaisiin kaikkiin kuljetuksiin kylmälaitteet? Pikemminkin voisi kuvitella, että yritysten erilaiset omavalvontaa koskevat säännökset ja niistä seuranneet yritysten erilaiset hygieniata parantavat toimenpiteet olisivat päinvastoin johtamassa siihen, että säännöksiä voitaisiin jopa lieventää. Mutta näin ei näytä tapahtuvan. Aina vain, ainakin näyttää ja tuntuu siltä, että viranomaispuolella halutaan lisää tiukempia ja yritystoimintaa vaikeuttavia säännöksiä. Uusien 1.1.2009 voimaan tulevien säännösten mukaan, jos leipomo toimittaa esimerkiksi kakkuja kilometrin päässä olevalle asiakkaalle; kaupalle, suurkeittiölle tai johonkin yksitaiseen toimistoon, niin tällaisiin kuljetuksiin tarvittaisiin kylmälaitteilla varustetut kylmätilat. Mutta kun yksittäinen kuluttaja noutaa leipomon myymälästä kakun ja laitaa sen auton takapenkille tai takaluukkuun, niin silloin ei kylmälaitteita tarvita, eikä kukaan ole kiinnostunut siitä, kuinka kau-

an kakut autossa ovat. Kuluttajien leipomosta noutamia kakkuja myydään Suomessa esimerkiksi äitienpäivänä useita kymmeniä tuhansia kappaleita. Joku tolkkua siinä pitäisi olla elintarvikelainsäädännölläkin....., ainakin silloin kun sillä vain hankaloitetaan yritystoimintaa!

Usein, ainakin juhlapuheissa ja vaalien alla, kuulee puhuttavan, että lainsäädännön yrityksille aiheuttamaa byrokratiaa tulisi vähentää. Näin varsinkin pienten ja keskisuurten yritysten osalta erilaisissa puheissa kuulee haluttavan. Parhailaan on menossa maa- ja metsätalousministeriön hanke, jolla selvitetään pienten ja keskisuurten yritysten kokemia elintarvikelainsäädännön ja -valvonnan ongelmia.

Myös Euroopan parlamentti on kesäkuussa antanut lainsäädäntöpäätöslauselman elintarvikehygieniasta annetun EU-asetuksen muuttamisesta, jotta pienille yrityksille annettaisiin mahdollisuus joustavammin poiketa tietyistä HACCP-järjestelmän elintarvikkeiden hygieniata koskevista säädöksistä. On siis erilaisia hankkeita ja päätöslauselmia, mutta missä ovat todelliset toimenpiteet byrokratian vähentämiseksi?

On tietysti hyvä, että byrokratian vähentämisestä edes puhutaan, mutta olisi myös hienoa nähdä todellisia käytännön toimia. Kun huomioidaan, että leipomoalalla vuonna 2007 mm. jauhopölyä koskevat määräykset tiukkenivat, suolarajat laskivat, terveystarkastajien käynnit yrityksissä tulivat maksullisiksi, niin ei voi suuremmin kehuskella lainsäädännöllisten esteiden purkamisella.

Viranomaispuolella tiedetään hyvin leipomoalan tästä asiasta kokemaa tuska ja siitä tuleva haitta lisääntyneinä kustannuksina. Nyt on vain odotettava ja katsottava, miten viranomaiset tässä asiassa toimivat syksyn 2008 kuluessa.

*” On tietysti hyvä, että byrokratian vähentämisestä edes puhutaan, mutta olisi myös hienoa nähdä todellisia käytännön toimia.”*

Mika Väyrynen

Mika Väyrynen

