

”Lisäainevalvonnan opastavat tarkastukset – perehdytystä lisäainevalvontaan”

VUODEN 2012 VALTAKUNNALLISEN ELINTARVIKEVALVONTAOHJELMAN (EVO) HANKKEEN YHTEENVETORAPORTTI

Yhteenveto

Osana valtakunnallisista elintarvikevalvontaohjelmaa (EVO) toteutettiin vuonna 2012 hanke ”Lisäainevalvonnan opastavat tarkastukset – perehdytystä lisäainevalvontaan”. Hankkeen päätavoitteena oli vahvistaa elintarvikevalvontaviranomaisten osaamista lisäaineiden käytön vaatimuksista ja niiden valvonnasta sekä informoida elintarvikealan yrityksiä lainsäädännön vaatimuksista.

Arvioitaessa omavalvonnan toteutumista lisäaineiden osalta asteikolla A-D yleisin arvosana oli B (pieniä puutteita; 59 %). Parhaan arvosanan A (hyvä) sai 7 % yrityksistä. Arvosanan C (kohtalaisia puutteita, korjattava) sai 32 % ja arvosanan D (huono tai puuttuu kokonaan, korjattava) 2 % yrityksistä. Arvosanan C tai D saaneiden yritysten tuli korjata epäkohta tarkastuksella sovitussa määräajassa.

Joka kolmannella elintarvikealan yrityksistä oli huomattavasti parannettavaa lisäaineiden käytön omavalvonnassa. Pääsääntöisesti lisäaineita kuitenkin käytettiin lisäaineasetuksen ehtojen mukaisesti. Yleisimmin tarkastuksilla ilmeni puutteita omavalvontasuunnitelman riittävydessä, lisäaineseosten puhtausvaatimuksia ja pakkausmerkintöjä koskevissa tiedoissa sekä lisäaineiden käyttömääriin liittyvissä reseptilaskennoissa.

Johdanto

Elintarvikkeissa käytettäviä lisäaineita, aromeja ja entsyymejä koskevat säännöt vahvistettiin vuonna 2008 annetussa niin sanotussa elintarvikeparannepaketissa eli FIA-paketissa (Food Improvements Agents). Se on astunut voimaan ja tullut sovellettavaksi asteittain. Paketti koostuu neljästä EU-asetuksesta: elintarvikelisiä aineasetuksesta (EY) N:o 1333/2008, elintarvikearomiasetuksesta (EY) N:o 1334/2008, elintarvike-entsyymiasetuksesta (EY) N:o 1332/2008 ja näiden hyväksymismenettelystä (EY) N:o 1331/2008. Lainsäädäntöpakettin valmistumisen jälkeen asetusten vaatimuksia on tarkennettu antamalla täytäntöönpanoasetuksia.

Elintarvikeparannepaketin tultua voimaan Evira laati lisäaineisiin, aromeihin ja entsyymeihin liittyvän valvonnan avuksi ohjeen (Eviran ohje 17054/3), joka on tarkoitettu sekä elintarvikevalvontaviranomaisille että elintarvikealan toimijoille.

Uusista lisäaine-, aromi- ja entsyymiasetuksista sekä niiden valvontaohjeesta annettiin koulutusta valvontaviranomaisille aluehallintovirastojen työnohjauspäivillä vuonna 2011 (vuoden 2011 EVO-hanke). Nyt raportoitavassa vuoden 2012 hankkeessa koulutusta jatkettiin opastavina tarkastuksina lisäaineita ja niiden seoksia valmistaviin ja maahantuoviin yrityksiin sekä niitä käyttäviin elintarviketuotantolaitoksiin.

Hankkeen tavoite

Hankeen tavoitteena oli

- Helpottaa elintarvikeparanteiden valvontaohjeen käyttöönottoa valvontayksiköissä
- Varmistaa, että lisäainevalvonta on yhdenmukaista ja osa normaalia elintarvikevalvontaa kaikissa valvontayksiköissä
- Informoida yrityksiä lisäaineiden valmistukseen, markkinointiin ja käyttöön liittyvistä toimijan vastuista

Hankkeen toteutus

Hanke toteutettiin aikavälillä 2.5-31.10.2012. Eviran palkkaama asiantuntija suunnitteli ja toteutti lisäainetarkastukset yhdessä paikallisten elintarvikevalvontaviranomaisten kanssa. Aluehallintovirastojen elintarviketarkastajat osallistuivat tarkastusten alueelliseen suunnitteluun ja osaan tarkastuksista.

Tarkastuskohteet olivat lisäaineita/lisäaineseoksia valmistavia ja maahantuovia yrityksiä sekä lisäaineita elintarvikkeiden valmistuksessa käyttäviä tuotantolaitoksia.

Valvonta toteutettiin kohteissa pääsääntöisesti omavalvontasuunnitelmaa sekä asiakirjoja, pakkausmerkintöjä, reseptejä ja käytännön toimintaa tarkastamalla elintarvikeparanteiden valvontaohjeen (17054/3) tarkastuslomakkeita (liitteet 1-3) käyttäen.

Omavalvontasuunnitelman ja sen toteutuksen arvioinnilla haluttiin varmistaa, että

- toimija itse oman toimintansa valvonnalla (omavalvonnalla) hallitsee lisäaineiden käytön vaatimustenmukaisuuden;
- toimijan toteuttamat laadunvarmistusmenettelyt, kuten työohjeet ja dokumentointi ovat riittäviä.

Resepti-, pakkausmerkintä- ja asiakirjatarkastuksilla haluttiin varmistaa, että

- lisäaineet ovat sallittuja elintarvikkeisiin, joissa niitä käytetään ja asetetut enimmäismäärät eivät ylity;
- lisäaineiden puhtausvaatimukset täyttyvät;
- lisäaineiden pakkauksissa/astioissa ja elintarvikepakkauksissa on vaatimustenmukaiset merkinnät.

Omavalvontasuunnitelman ja sen toteutuksen kokonaisarvioinnissa käytettiin seuraavaa asteikkoa:

- A = hyvä;
- B = pieniä puutteita;
- C = kohtalaisia puutteita, korjattava ja
- D = huono tai puuttuu kokonaan, korjattava.

Valvontahankkeen tulokset

Tarkastuksia tehtiin 56 elintarvikealan yritykseen eri puolella Suomea (Taulukko 1). Näistä kolme yritystä valmisti/maahantoi lisäaineita ja lisäaineseoksia. Muut 53 yritystä valmistivat seuraavia tuotteita, joissa käytetään lisäaineita: leipomotuotteita (helposti pilaantuvia), ruoka- ja kahvileipiä, muita viljatuotteita, kasvi-, marja- ja hedelmätuotteita, makeisia, suklaata, jäätelöitä juomia, juustoja, kalajalosteita, lihavalmisteita (kypsiä), ravintorasvoja, yhdistelmätuotteita (eineksiä), muita elintarvikkeita (ravintolisiä). Mukana oli sekä pieniä, keskikokoisia että Suomen suurimpia elintarvikealan yrityksiä.

Taulukko 1. Eri aluehallintovirastojen (AVI) alueella tehtyjen tarkastusten lukumäärät.

AVI	Tarkastusten lukumäärä
Etelä-Suomi	21
Itä-Suomi	12
Lappi	1
Lounais-Suomi	8
Länsi- ja Sisä-Suomi	9
Pohjois-Suomi	5
Yhteensä	56

Tarkastuksille osallistui kaikkiaan 34 valvontayksikköä (n. 40 % kunnallisista valvontayksiköistä), 92 viranhaltijaa, joista 6 esimiehiä ja 8 aluehallintovirastojen elintarviketarkastajia.

Arvioitaessa omavalvonnan toteutumista lisäaineiden osalta yleisin arvosana oli B (pieniä puutteita; 59 %). Parhaan arvosanan A (hyvä) sai 7 % yrityksistä. Arvosanan C (kohtalaisia puutteita, korjattava) sai 32 % ja arvosanan D (huono tai puuttuu kokonaan, korjattava) 2 % yrityksistä. Arvosanan C tai D saaneiden yritysten tuli korjata epäkohdat tarkastuksella sovitussa määräajassa. Taulukkoon 2 on koottu lisäainetarkastuksilla havaittuja puutteita.

Johtopäätökset

Opastavien lisäainetarkastusten tavoitteet täyttyivät hyvin. Tietoisuus lisäaineiden käytön ehdoista ja valvonnan vaatimuksista lisääntyivät sekä yritysten että valvojien keskuudessa. Noin 40 % valvontayksiköistä osallistui Eviran koordinoimiin lisäainetarkastuksiin.

Osalla elintarvikealan yrityksistä on huomattavasti parannettavaa lisäaineiden käytön omavalvonnassa. Pääsääntöisesti lisäaineita kuitenkin käytettiin lisäaineasetuksen ehtojen mukaisesti. Yleisimmin tarkastuksilla ilmeni puutteita omavalvontasuunnitelmassa, lisäaineiden/ lisäaineseosten tuotespesifikaateissa ja pakkausmerkinnöissä sekä reseptilaskennoissa.

Taulukko 2. Tarkastuksilla havaittuja, lisäaineisiin liittyviä puutteita/määräystenvastaisuuksia.

<ul style="list-style-type: none">Lisäaineista ei ollut mainintaa omavalvontasuunnitelmassa, vaikka lisäaineita käytettiin elintarvikkeiden valmistuksessa.
<ul style="list-style-type: none">Lisäaineiden alkuperää, puhtausvaatimuksia ja muita tarvittavia tietoja koskevien vaatimusten täyttymisestä ei löytynyt riittävää dokumentaatiota tai jos dokumentaatio löytyi, se ei täyttänyt asetuksen vaatimuksia.
<ul style="list-style-type: none">Lisäaineseosten pakkausmerkintävaatimuksissa ja niihin liittyvissä asiakirjoissa oli puutteita. Esimerkiksi aineosan, jonka määrä elintarvikkeessa on rajoitettu, pitoisuus lisäaineseoksessa puuttui.
<ul style="list-style-type: none">Reseptilaskennat sen varmistamiseksi, ettei lisäaineelle säädetty enimmäismäärä elintarvikkeessa ylity, puuttuivat tai niitä ei ollut dokumentoitu. Tarkastuslaskennoissa tuli esiin, että lisäaineen pitoisuus oli varsin usein lähellä enimmäismäärää tai hieman sen yli. Lisäksi havaittiin muutama suurehko enimmäismäärän ylitys.
<ul style="list-style-type: none">Nitriitin käytössä oli puutteita, esim. tuotannossa saattoi käyttöliuoksen astiasta puuttua merkintä, että liuos on nitriittiä.
<ul style="list-style-type: none">Elintarvikepakkauksen ainesosaluettelosta puuttui lisäaineita, joita oli reseptin mukaan käytetty. Myös päinvastaisia virheitä löytyi: elintarvikkeen ainesosaluettelossa mainittiin lisäaineita, joita ei reseptin mukaan käytetty. Yhdessä tapauksessa allergisoivasta lähteestä peräisin oleva lisäaine oli jäänyt merkitsemättä ainesosaluetteloon.
<ul style="list-style-type: none">Kahdessa tapauksessa tuote sisälsi lisäainetta, jota siinä ei saa käyttää (väri hunajassa, väri suklaassa).