

Hallituksen esitys Eduskunnalle laiksi lihan tarkastuslain 14 §:n muuttamisesta

ESITYKSEN PÄÄASIALLINEN SISÄLTÖ

Esityksen tarkoituksena on muuttaa lihan tarkastuslakia siten, että sen nojalla voitaisiin antaa lihan ja lihavalmisteiden elintarvikehygieenistä laatua koskevia säännöksiä säilyttämisen, varas-

toimisen, kuljetuksen ja kaupan pitämisen yhteydessä. Muutos on tarkoitettu saattamaan voimaan mahdollisimman pian sen tultua hyväksytyksi.

PERUSTELUT

1. Nykyinen tilanne

Lihantarkastuslain (160/60) tarkoituksena on lihan kuluttajan ja muun käyttäjän suojaaminen terveydellisiltä haitoilta ja taloudellisilta vahingoilta. Tämän tarkoituksen saavuttamiseksi on laissa säädetty lihan tarkastuspakko, joka sisältää kiellon säilyttää, varastoida, pitää kaupan, myydä ja käyttää ihmisravinnoksi tarkoitettujen lihavalmisteiden valmistukseen lihaa, jota ei ole tarkastettu ja hyväksytty. Lihantarkastuslaissa on siten omaksuttu ennakkovalvontajärjestelmä, jonka mukaan lihaa ei saa päästää kulutukseen ennenkuin ne on asianmukaisesti tarkastettu ja hyväksytty. Toisaalta lihan tarkastuslaissa on säädetty, että tarkastettua ja hyväksyttyä lihaa saadaan sitä uudelleen tarkastamatta myydä ja pitää kaupan koko maassa.

Keskeinen osa lihan tarkastusta on lihan elintarvikehygieenisen laadun valvonta. Lihan ja lihavalmisteiden laatuvaatimuksista on säädetty mm. lihan tarkastusasetuksessa (219/60) ja astuksessa lihavalmisteiden valmistuksen valvonnan (211/60). Tarkemmat määräykset hyväksyttävälle lihalle asetettavista vaatimuksista on annettu maa- ja metsätalousministeriön päätöksillä. Näiden määräysten perusteella arvioidaan, onko

lihassa tiettyjä taudin aiheuttamia muutoksia taikka onko liha likaantunut, pilaantunut tai muutoin sellaista, ettei sitä voida pitää ihmisravinnoksi kelpoisena tai sopivana. Myytäväksi tarkoitettu liha ei saa sisältää mm. sairautta aiheuttavia bakteereita eikä terveydelle vaarallisia vieraita aineita. Liha tulee täyttää myös tietyt säilyvyydelle, happamuusasteelle ja aistein havaittaville ominaisuuksille asetetut vaatimukset.

Lihantarkastuspakko on nykyisin voimassa koko maassa. Lihantarkastus tapahtuu hyväksytyissä teurastamoissa valtion palveluksessa olevien tarkastuseläinlääkärien tai kunnan palveluksessa olevien eläinlääkärien toimesta. Liha jatkojalostus kuuluu erityisvalvonnan piiriin. Se koskee makaroita ja lihasäilykkeitä ja muita lihavalmisteita valmistavia laitoksia samoin kuin lihan jäädytys-, jäädytys- ja muita käsittelylaitoksia. Näissä laitoksissa valmistettavien tuotteiden kaupan pitäminen on kielletty, jos tuotteita ei ole valmistettu lihan tarkastuslain nojalla hyväksytystä lihasta.

Ennakkovalvontajärjestelmästä johtuen liha- tuotteiden laadun valvonta keskittyy kaupan valvonnan sijasta ensisijaisesti valmistuksen valvontaan. Teurastamoissa ja lihavalmisteita valmistavissa laitoksissa tapahtuvan valvonnan lisäksi voi-

daan kuitenkin lihintarkastuslain 14 §:n 3 momentin nojalla tarvittaessa antaa asetuksella säännöksiä lihan ja lihavalmisteiden käsittelystä niiden varastoimisen, säilyttämisen, kuljetuksen ja kaupanpitämisen yhteydessä samoin kuin tätä koskevasta valvonnasta. Säännöksen tarkoituksena on mahdollistaa sellaisten lihan käsittelyä koskevien säännösten antaminen, joiden avulla turvataan lihan elintarvikehygienisen laadun säilyminen kaupanportaaseen ja kuluttajalle. Toistaiseksi lihan varastointia, säilyttämistä, kuljetusta ja kaupanpitämistä koskevia säännöksiä ei ole annettu yksinomaan lihintarkastuslain nojalla, vaan niiden osalta on noudatettu pääosin terveydenhoitolain ja elintarvikelain nojalla annettuja säännöksiä.

2. Ehdotettavat muutokset

Lihantarkastuslain nojalla on voitu antaa säännöksiä, jotka koskevat lihan hyväksymistä lihintarkastuksessa ja lihavalmisteiden valmistuksen valvontaa, mutta sen nojalla ei ole ollut mahdollista antaa tarvittavia säännöksiä tuotteiden elintarvikehygienisestä laadusta, säilytyksen, kuljetuksen, varastoimisen ja kaupan pitämisen yhteydessä.

Jotta lihintarkastuslain tarkoitus kuluttajan ja muun käyttäjän suojaaminen terveydellisiltä haitoilta ja taloudellisilta vahingoilta voitaisiin saavuttaa, tulisi lihaa ja lihavalmisteita koskevia mikrobiologisia ja muita elintarvikehygienisiä säännöksiä voida antaa kaupanpitoon asti. Tämän vuoksi lihintarkastuslain 14 §:n 3 momentti ehdotetaan muutettavaksi esitetyllä tavalla.

Ehdotettavalla lihintarkastuslain muutoksella luotaisiin mahdollisuudet tarvittaessa antaa lihan ja lihavalmisteiden elintarvikehygienistä laatua koskevia säännöksiä. Lakiehdotuksessa elintarvikehygienisellä laadulla tarkoitetaan ominaisuuksia, jotka koskevat lihan ja lihavalmisteiden puhtautta, mikrobiologisia ominaisuuksia, kiinteyttä ja vetisyyttä, väriominaisuuksia, vieraita aineita, lämpötilaa sekä hajua ja makuominaisuuksia. Lihantarkastuslain 14 §:n nojalla annettavat säännökset voisivat koskea edellä mainittuja ominaisuuksia. Asetuksella ei ole kuitenkaan tarkoitus säätää lihavalmisteiden vieraista aineista. Asetus ei myöskään koskisi lihan ja lihavalmisteiden koostumusta ja lisäaineita, joita koskevat säännökset kuuluisivat elintarvikelain piiriin.

Sen lisäksi, että asetuksella säädettäisiin edellä mainituista, itse tuotetta koskevista elintarvike-

hygieenisistä ominaisuuksista, asetuksella on tarkoitus säätää myös sellaisista seikoista, jotka olennaisesti vaikuttavat näihin ominaisuuksiin. Tällaisia seikkoja ovat käsittely, lämpötilaolosuhteet, myyntiajat sekä sallitut valmistuspaikat. Lämpötilaohjeet koskisivat vain lihaa, elimiä, verta sekä jauhelihaa ja myyntiajat vain verta sekä jauhelihaa. Näistä seikoista annettaisiin lihintarkastuslain nojalla säännöksiä niissä tapauksissa, joissa lihan ja lihavalmisteiden osalta olisi tarpeellista poiketa terveydenhoitolain nojalla annetuista yleiseen terveydenhoitoon liittyvistä määräyksistä.

Asetuksen piiriin kuuluisivat samat lihalajit, jotka kuuluvat tällä hetkellä lihintarkastuslain piiriin. Se koskisi siten naudan, sian, lampaan, vuohen ja hevosen lihaa, hirven ja poron lihaa sekä mainittujen eläinten verta ja muita ihmisravinnoksi soveltuvia osia. Lihavalmisteista asetuksen piiriin kuuluisivat täyslihavalmisteet, jossa valmistusaineena on käytetty ainoastaan lihaa. Makkaravalmisteista ja lihasäilykkeistä annettaisiin tämän säädöksen nojalla ohjeet mikrobiologisista menetelmistä ja tulosten arvostelusta.

3. Asian valmistelu

Kauppa- ja teollisuusministeriö asetti 26.7.1982 työryhmän, jonka tehtävänä on selvittää tarvetta elintarvikevalvonnan organisaation ja sen toiminnan selventämiseksi sekä selvitysten perusteella tehdä mahdolliset muutosehdotukset. Työryhmässä ovat edustettuina kauppa- ja teollisuusministeriö, maa- ja metsätalousministeriö, elinkeinohallitus, lääkintöhallitus ja tullihallitus. Esitys on valmisteltu työryhmän ehdotuksen pohjalta.

4. Esityksen organisatoriset ja taloudelliset vaikutukset

Lihantarkastuslain määräysten noudattamisen valvontaa suorittavat paikallisena viranomaisena terveystalokunta ja läänin alueella lääninhallitus maa- ja metsätalousministeriön johdon ja valvonnan alaisena. Valvontaa suorittavia virkamiehiä ovat lääninhallituksessa läänineläinlääkärit, kunnassa kuntien eläinlääkärit sekä hyväksytyissä teurastamoissa valtion palveluksessa olevat tarkastuseläinlääkärit. Valvontaa suorittavat kuntien eläinlääkäreiden johtamina myös terveystarkastajat. Maa- ja metsätalousministeriön eläinlääkintö-

osasto johtaa myös niiden elintarvikelain mukaisen määräysten (elintarvikemääräykset) valvontaa, jotka koskevat eläinkunnasta saatuja elintarvikkeita, sekä terveydenhoitolain mukaisten määräysten (yleinen terveydenhoito) valvontaa toimialallaan. Elintarvikemääräysten ja yleistä terveydenhoitoa koskevaa valvontaa suorittavat kunnissa niinkään niissä olevat eläinlääkärit ja terveystarkastajat. Lain muutos ei siis aiheuta muutoksia valvontajärjestelmässä eikä lisää valvontakustannuksia. Muutos selkiönnöittää valvonta- ja vastuu-rajoi-ja eri johtavien viranomaisten kesken siten kuin elintarvikelainsäädännön ja elintarvikevalvonnan kehittämistä koskeva kohta valtiontilin-

tarkastajien kertomuksessa vuodelta 1979 edellyttää.

5. Voimaantulo

Laki on tarkoitus saattaa voimaan mahdollisimman pian sen tultua hyväksytyksi. Tarkoituksena on, että lain muutokseen liittyvä asetus tulisi voimaan samasta ajankohdasta lukien.

Edellä esitetyn perusteella annetaan Eduskunnan hyväksyttäväksi seuraava lakiehdotus:

Laki

lihantarkastuslain 14 §:n muuttamisesta

Eduskunnan päätöksen mukaisesti muutetaan 25 päivänä maaliskuuta 1960 annetun lihantarkastuslain (160/60) 14 §:n 3 momentti näin kuuluvaksi:

14 §

Asetuksella voidaan antaa säännöksiä lihan ja lihavalmisteiden käsittelystä ja elintarvikehygienisestä laadusta niiden säilyttämisen, varastoimi-

sen, kuljetuksen ja kaupan pitämisen yhteydessä sekä tätä koskevasta valvonnasta.

Tämä laki tulee voimaan päivänä kuu-
ta 198 .

Helsingissä 3 päivänä kesäkuuta 1983

Tasavallan Presidentti

Maa- ja metsätalousministeri

Laki

lihantarkastuslain 14 §:n muuttamisesta

Eduskunnan päätöksen mukaisesti muutetaan 25 päivänä maaliskuuta 1960 annetun lihantarkastuslain (160/60) 14 §:n 3 momentti näin kuuluvaksi:

Voimassa oleva laki

14 §

Asetuksella voidaan antaa määräyksiä lihan ja lihavalmisteen käsittelystä niiden säilyttämisen, varastoinen, kuljetuksen ja kaupan pitämisen yhteydessä sekä tätä koskevasta valvonnasta.

Ehdotus

14 §

Asetuksella voidaan antaa säännöksiä lihan ja lihavalmisteen käsittelystä ja elintarvikehygienisestä laadusta niiden säilyttämisen, varastoinen, kuljetuksen ja kaupan pitämisen yhteydessä sekä tätä koskevasta valvonnasta.

Tämä laki tulee voimaan _____ päivänä
kuuta 198 _____.