



## **Lihan alkuperän ilmoittaminen tarjoilupaikoissa – RAPORTTI** **8.2.2023**

### **Tarkoitus ja määritelmät**

Projektin tarkoituksena oli selvittää, ilmoitetaanko pakkaamattomista, tarjolla olevista elintarvikkeista lihan alkuperämaa asiakkaalle kirjallisesti, kuten Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 154/2019 on määritetty. Projekti toteutettiin Kotkan ympäristöterveydenhuollon ja Haminan terveysturvallisuuden yhteisenä valvontaprojektina vuoden 2022 aikana. Kotkan valvontayksikkö suoritti tarkastuksia omalla valvonta-alueellaan eli Kotkassa ja Pyhtäällä ja Haminan valvontayksikkö vastaavasti omalla valvonta-alueellaan, joka kattaa Haminan, Virolahden ja Miehikkälän.

Tarkastukset tehtiin suunnitelmallisten tarkastusten yhteydessä, osana kohteen Oiva-tarkastusta. Oiva-tarkastuksia suoritetaan valvottaviin elintarvikehuoneistoihin säännöllisin väliajoin. Jokainen tarkastus arvioidaan arvosanoin, joita ovat Oivallinen, Hyvä, Korjattavaa ja Huono. Tarkastuksen jälkeen elintarvikehuoneisto saa Oiva-raportin, joka tulee asettaa asiakkaan nähtäville esimerkiksi ravintolan sisäänkäynnin yhteyteen.

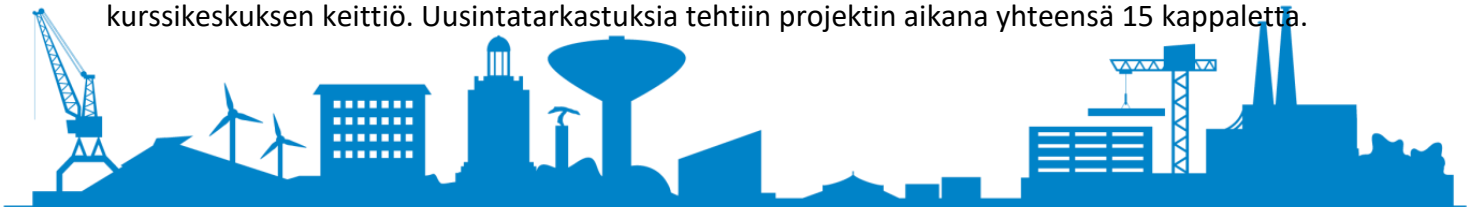
Alkuperämaalla tarkoitetaan eläimen kasvatusmaata ja se on ilmoitettava naudan, sian, vuohen, lampaan ja siipikarjan lihasta, mukaan lukien jauhelihasta. Alkuperämaa on ilmoitettava huolimatta siitä, onko lihaa ruoassa paljon tai vain vähän. Käytetty liha on voinut olla tuoretta, jäädytettyä tai jäädytettyä.

Alkuperämaata ei tarvitse ilmoittaa muiden eläinlajien lihan osalta tai mikäli tarjoillaan lihavalmisteita tai ruoka on valmistettu lihavalmisteista tai raakalihavalmisteista. Lihavalmisteita ovat esimerkiksi erilaiset leikkeleet ja makkarat. Raakalihavalmisteilla tarkoitetaan tuoretta lihaa, jauheliha mukaan lukien, johon on lisätty esimerkiksi mausteita tai lisäaineita.

Aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa tulee ilmoittaa seuraavasti: ”Alkuperämaa: (EU-maan tai muun kuin EU-maan nimi)”. Jos lihan alkuperämaata ei tiedetä maan tarkkuudella, käytetään esimerkiksi ilmaisua ”EU” tai ”ei-EU”. Lihan alkuperämaa voidaan tarjoilupaikassa ilmaista myös Hyvää Suomesta -merkillä.

### **Tarkastetut kohteet**

Projektissa tarkastettiin 59 eri tarjoilupaikkaa; viisi kahvilaa, 13 lounaspaikkaa, 30 ravintolaa, viisi pizzeriaa, kaksi liikkuvaa elintarvikehuoneistoa, kolme palvelutalon ruokalaa ja yksi kurssikeskuksen keittiö. Uusintatarkastuksia tehtiin projektin aikana yhteensä 15 kappaletta.



## Tulokset

**Oivallinen**-arvioita tuli alkuperämaan ilmoittamisen osalta 20 kappaletta, eli alkuperä oli ilmoitettu näissä tarjoilupaikeissa asetuksen mukaisella tavalla.

**Hyvä**-arvion sai 19 tarjoilupaiikkaa. Arvosanaa laskettiin oivallisesta hyvään esimerkiksi mikäli alkuperämaatiieto puuttui osasta ruokalajeja, tuotetietokyltit oli uusittu ja alkuperämaa oli unohdettu tässä yhteydessä, alkuperämaatiieto puuttui mutta puute korjattiin tarkastuksen aikana, alkuperätieto oli virheellinen, mutta asia korjattiin oikeaksi välittömästi, tarkastuspäivänä ilmoittaminen oli unohdettu, mutta muuten se ilmoitetaan normaalisti, alkuperämaa oli saatettu ilmoittaa lounaslistassa mutta á la carte -listassa ei tai ilmoitus oli epäselvä eikä luettavissa.

**Korjattavaa**-arvio annettiin 19 tarjoilupaiikalle. Syynä oli täysin puuttuva tai virheellinen alkuperämaatiieto, jota ei korjattu tarkastuskäynnin aikana.

**Huono**-arvion sai yksi tarjoilupaiikka. Syynä tähän oli se, että asiasta oli huomautettu jo aiemmin suoritettuna tarkastuksen yhteydessä, mutta asiaa ei ollut korjattu.

Haminassa tarkastettiin 17 tarjoilupaiikkaa ja Kotkassa vastaavasti 42. Erilaiset tarkastusmäärät huomioiden tulokset olivat selkeästi parempia Haminan valvontayksikön valvonta-alueella (taulukko 1).

	Oivallinen-arvio	Hyvä-arvio	Korjattavaa-arvio	Huono-arvio
Kotkan tarjoilupaiikat	10 kpl/24%	13 kpl/31%	18 kpl/43%	1 kpl/2%
Haminan tarjoilupaiikat	10 kpl/59%	6 kpl/35%	1 kpl/6%	0 kpl/0%

Joitakin tarjoilupaiikkatyyppisiä, kuten liikkuvia elintarvikehuoneistoja ja palvelutaloja, oli mukana hyvin vähän, joten tulosten jakautumista ei voida arvioida näiden osalta. Näyttäisi kuitenkin siltä, että suhteellisesti eniten Oivallinen-arvioita saivat lounaspaikat. Suhteellisesti eniten Korjattavaa-arvioita annettiin puolestaan kahviloille. Ravintoloita tarkastettiin määrällisesti eniten ja niissä arviot jakoutuivat tasaisemmin, joskin suurimmassa osassa oli ainakin pientä huomautettavaa lihan alkuperän ilmoittamisessa.

## **Pohdinta**

Projektin loppupäätelmänä on, että lihan alkuperämaan ilmoittamisessa on edelleen puutteita. Huolestuttavaa on, että uusintatarkastusten jälkeenkään muutamassa tarjoilupaiikassa ei asia ollut kunnossa.





# HAMINA

KOHTAAMISTEN KAUPUNKI

Lihan alkuperästä kertovien tietojen tarkastamista jatketaan edelleen osana elintarvikehuoneistoihin suoritettavia tarkastuskäyntejä. Epäkohtia havaittaessa valvontaviranomainen ryhtyy tarvittaviin toimenpiteisiin ohjauksen lisäksi epäkohtien poistamiseksi toiminnasta.

Haminan valvonta-alueella tarkastettiin kohteita vähemmän mutta valvontatulokset olivat parempia. Haminassa elintarviketoimijoille oli annettu kirjallista ohjeistusta Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 154/2019 tultua voimaan. Kirjallisten ohjeiden laatiminen näyttäisi olevan tehokas keino valvonnan ohella.

