

NAUDANLIHAN JÄLJITETTÄVYYS JA ALKUPERÄMERKINTÖJEN OIKEELLISUUS HELSINGISSÄ

Sanna Viitanen, Riitta Blomqvist, Marja-Leena Tuominen, Tuulikki Lehto, Aimo Kuhmonen ja Antti Pönkä

SISÄLLYSLUETTELO

YHTEENVETO	1
SAMMANDRAG	3
1. JOHDANTO.....	5
2. AINEISTO JA MENETELMÄT.....	5
2.1. EU -alueelta Helsinkiin tuotujen ensisaapumiserien tarkastukset	5
2.2. Jälleenmyyntiyrityksiin kohdistetut tarkastukset	6
3. TULOKSET.....	7
3.1. Ensisaapumiserien tarkastukset	7
3.1.1. Tuontierät ja niihin liittyvien asiakirjojen asianmukaisuus.....	7
3.1.2. Ulkomaisen naudanlihan jatkotoimituspaikat.....	8
3.1.3. Ulkomaisen naudanlihan alkuperää koskevan tiedon säilyminen.....	9
3.2. Ravintoloissa tehty tarkastukset.....	11
3.2.1. Tutkitut naudanlihaerät.....	11
3.2.2. Tieto naudanlihan alkuperästä	12
3.2.3. Suomalaiseksi ilmoitetun naudanlihan jäljitettävyys	12
3.3. Vähittäismyymälöissä tehty tarkastukset.....	12
3.3.1. Tutkitut naudanlihaerät.....	12
3.3.2. Suomalaiseksi ilmoitetun naudanlihan jäljitettävyys	13
3.3.3. Pakkausmerkinnät.....	13
3.4. Leipomoissa, tukkuliikkeissä ja maahantuontiliikkeissä tarkastetut naudanlihaerät	14
3.4.1. Tutkitut naudanlihaerät.....	14
3.4.2. Alkuperän jäljitettävyys	14
3.4.3. Puutteet hyväksymis- ja ilmoittamismenettelyissä.....	15
4. POHDINTA.....	15

YHTEENVETO

Helsingin kaupungin ympäristökeskus on tutkinut 19.2.-30.6.2001 naudanlihan jäljitettävyyttä ja alkuperämerkintöjen oikeellisuutta Helsingissä osana kunnallista elintarvikevalvontaa. Tutkimuksen tarkoituksena oli selvittää Euroopan unionin jäsenmaista ensisaapumispaikkoina toimiviin helsinkiläisiin yrityksiin saapuneen naudanlihan kulku vähittäismyynti- ja tarjoilupaikkoihin ja tarkistaa, välittyvätkö ulkomaalaisen naudanlihan alkuperätiedot oikeina loppukäyttäjälle. Lisäksi selvitettiin naudanlihan alkuperän jäljitettävyyttä helsinkiläisissä vähittäismyymälöissä ja ravintoloista myytävästä kotimaiseksi ilmoitetusta naudanlihasta.

Yhdeksässä ensisaapumispaikassa tarkastettiin pistokokeina yhteensä 28 EU:n alueelta Suomeen saapunutta naudanlihaerää ja niihin liittyvät asiakirjat. Asiakirjat olivat asianmukaiset 19 erän osalta (68 %) ja puutteelliset 9 erän osalta (32 %). Puutteet koskivat valvontaviranomaisille tehtävää tuonti-ilmoitusta ja lihan salmonellatodistusta. Ensisaapumiserien tarkastusten perusteella selvitettiin kyseisten naudanlihaerien kulkeutumisketjuja ja alkuperätiedon välittymistä 14 helsinkiläisessä ravintolassa. Kuudessa (43 %) ketjussa todettiin, että ulkomaisen lihan alkuperätieto välittyi oikeana kuluttajalle. Viidessä (36%) ketjussa todettiin, että ulkomainen naudanliha sekoittui suomalaiseen jauhelihan valmistuksen yhteydessä, jolloin tieto lihan alkuperästä hävisi. Kolmessa (21 %) ketjussa alkuperää koskeva tieto hävisi lihan vastaanottaneessa ravintolassa.

Alkuperän suhteen tarkastettiin ravintoloissa 111 naudanlihaerää, joista neljän erän (4 %) alkuperä ei ollut ravintolan tiedossa, eikä sitä pystytty selvittämään. Lisäksi kuuden erän (5 %) kohdalla toiminnanharjoittaja ilmoitti lihan alkuperämaaksi Suomen, mutta ei pystynyt osoittamaan sitä asiakirjoista tai pakkausmerkinnöistä. Vähittäismyymälöissä tarkastettiin 87 naudanlihaerää, jotka olivat yhtä erää lukuun ottamatta suomalaisia. Kaikkien vähittäismyymälöissä tarkastettujen naudanlihaerien alkuperämaa oli osoitettavissa yrityksessä. Ravintoloissa ja vähittäismyymälöissä tarkastettujen kotimaiseksi ilmoitettujen naudanlihaerien tarkka alkuperä tarkastettiin 48 erän osalta. Kaikissa tapauksissa kotimaisen naudanlihan jäljittäminen teurastamon ruhonumeroon tai naudan syntymätunnukseen oli mahdollista.

Lisäksi tutkimuksessa todettiin, että puutteellisuudet yleisissä pakkausmerkinnöissä ovat erittäin tavallisia (tukkupakkauksista 67 %, vähittäismyyntipakkauksista 78 % ja palvelutiskien esitteistä 38 %). Yleisimmät virheet olivat ruotsinkielisten merkintöjen puuttuminen, puutteet viimeisen käyttöpäivämäärän ilmoittamisessa, säilytysohjeen puutteellisuus sekä muotovirheet merkinnän ”suomalaista naudanlihaa” käytössä. Naudanlihan alkuperää koskevat puutteellisuudet merkinnöissä olivat harvinaisempia (tukkupakkauksista 0 %, vähittäismyyntipakkauksista 11 % ja palvelutiskien esitteistä 14 %).

Kaikissa tapauksissa, joissa todettiin laiminlyöntejä tai puutteita, toiminnanharjoittajille annettiin kehoitus tai määräys korjata havaitut epäkohdat. Epäkohtien korjaaminen varmistettiin uusintatarkastuksissa.

Tutkimuksen tulokset antavat aiheen panostaa valvonnassa edelleen neuvontaan sekä omaavalvonnan toimivuuteen ja pakkausmerkintöjen tarkastamiseen.

SAMMANDRAG

Nötköttets spåringsmöjligheter och ursprungspåskrifternas riktighet i Helsingfors

Helsingfors stads miljöcentral har i perioden 19.2. – 30.6.2001 granskat möjligheterna att spåra nötkötts ursprung och i vilken mån ursprungsbeteckningarna stämmer. Undersökningen företogs i Helsingfors som ett led i den kommunala livsmedelstillsynen. Ett syfte med undersökningen var att ta reda på hur det från EU-medlemsländerna importerade nötköttet, med Helsingforsföretag som första ankomstplats, förs vidare till detaljhandeln och matserveringar, med särskilt beaktande av huruvida uppgifterna om nötköttets utländska ursprung når fram till slutanvändarna. Därtill utreddes också möjligheterna att spåra det i detaljhandeln i Helsingfors saluförda nötköttets ursprung, där detta i detaljhandeln och i restauranger anges vara inhemskt.

På nio platser som enligt lagen är första ankomstplats granskades stickprovsmässigt totalt 28 nötköttspartier som importerats från EU-området, jämte tillhörande dokumentation. Dokumenten var korrekta för 19 partiers del (68 %), men 9 partier (32 %) hade brister. Bristerna gällde anmälningarna till myndigheterna om importen eller salmonellaintygen för kött. Med utgångspunkt i de först ankomna partierna utreddes ifrågavarande nötköttspartiernas distributionskedjor och hur ursprungsinformationen förmedlats till 14. I sex (43 %) av dessa kedjor kunde det konstateras att ursprungsbeteckningen för det utländska köttet förmedlats korrekt till konsumenterna. I fem kedjor (36 %) konstaterades det att det utländska nötköttet uppblandats med inhemskt kött vid beredning av köttfärs, varvid ursprungsuppgiften blivit betydelselös. I tre kedjor (21 %) försvann uppgiften om köttets ursprung i den restaurang som förvärvat köttet.

Vad ursprunget beträffar granskades 111 nötköttsparter i restauranger; i fyra fall (4 %) var köttets ursprung inte känt av restaurangerna, och det gick inte heller att utreda detta. För sex partiers del (5 %) angav näringsidkaren att köttet varit av inhemskt ursprung, utan att detta kunnat bevisas med stöd av dokument eller förpackningstexter. I detaljhandlarna granskades 87 nötköttspartier, vilka så när som på ett enda var inhemska. För samtliga partier som granskades i detaljhandlarna kunde ursprunget visas av företagen ifråga. I restauranger och detaljhandlar företogs också en granskning av det exakta ursprunget av 48 nötköttspartier som uppgivits vara inhemska. I samtliga fall visade det sig att det var möjligt att spåra det inhemska nötköttets ursprung till slakteriets djurkroppsnummer eller till själva djurets identifikationskod.

I undersökningen konstaterades det också att bristfälligheter i de allmänna förpackningspåskrifterna var mycket allmänna (67 % av partiförpackningarna, 78 % av detaljhandelsförpackningarna och 38 % i det broschyrmaterial som tillhandahölls vid servicediskarna). De vanligaste felen var att texterna på svenska saknades, att sista användningsdatum inte angivits eller att det förekom brister i förvaringsinstruktionerna och formella fel i användningen av beteckningen "finländskt nötkött". Bristerna som gällde nötköttets ursprung var betydligt sällsyntare (0 % av partiförpackningarna, 11 % av detaljhandelsförpackningarna och 14 % av broschyrmaterialet).

I samtliga fall där försumlighet eller brister konstaterats gavs näringsidkaren uppmaning eller befallning att korrigera de konstaterade bristerna. Att bristerna åtgärdats konstaterades med uppföljningskontroller.

Resultaten av undersökningen visar att det fortfarande finns fog för satsningar på rådgivning i marknadstillsynen och på granskningar av i vilken mån egenkontrollen fungerar, samt på övervakning av förpackningspåskrifterna.

1. Johdanto

Helsingin kaupungin ympäristökeskuksen ympäristöterveysyksikkö määritteli naudanlihan kulun ja merkintöjen oikeellisuuden seurannan yhdeksi vuoden 2001 painoalueista. Euroopan unionin alueella elintarvikkeiden kauppa on vapaata eli EU:n alueelta tai EU:n alueen kautta kolmansista maista Suomeen saapuvia elintarvikkeita ei tarkasteta Suomen rajalla. Kunnan valvontaviranomaiset valvovat EU:n alueelta saapuvia eläinperäisiä elintarvikkeita niin sanotuissa ensisaapumispaikoissa. Ensisaapumispaikalla tarkoitetaan sitä yksikköä, joka ensimmäisenä vastaanottaa toisesta jäsenvaltiosta peräisin olevat eläinperäiset elintarvikkeet. Eläinperäisiä elintarvikkeita maahantuovien yritysten tulee rekisteröityä ensisaapumispaikoiksi ja tehdä ilmoitus kunnan valvontaviranomaiselle kaikista eläinperäisistä elintarvikkeista, jotka ovat saapuneet maahan. Valvontaviranomaiset tarkastavat ensisaapumiserät pistokokeina.

Koska elintarvikkeiden ulkomaankaupan valvonta EU:n alueella on haasteellista ja Keski-Euroopan eläintautitilanne etenkin BSE:n osalta lisää tarvetta valvoa naudanlihan alkuperää, koettiin tarpeelliseksi selvittää myös projektina naudanlihan kulkua ja merkintöjen oikeellisuutta Helsingissä. Projektin tavoitteena oli selvittää EU:n jäsenmaista ensisaapumispaikkoihin saapuneen naudanlihan kulkeutuminen vähittäismyynti- ja tarjoilupaikkoihin ja tarkistaa, välittyvätkö alkuperätiedot oikein loppukäyttäjälle. Projekti toteutettiin 19.2.-30.6.2001.

2. Aineisto ja menetelmät

2.1. EU -alueelta Helsinkiin tuotujen ensisaapumiserien tarkastukset

Helsinkiin saapuvia naudanlihan ensisaapumiseriä tarkastettiin toiminnanharjoittajien lähettämien saapumisilmoitusten perusteella. Yhteensä tarkastettiin 28 ensisaapumiserää. Tarkastukset tehtiin pistokokeina siten, että toiminnanharjoittajalla ei ollut etukäteen tietoa tehtävästä tarkastuksesta. Ensisaapumispaikassa tarkastettiin kyseistä lihaerää koskevat kaupalliset asiakirjat, lihan maahantuontiin liittyvät salmonellatodistukset, mahdolliset EU-rajatodistukset tai terveystodistukset ja maahan tulleisiin pakkauksiin tehtyjen merkintöjen oikeellisuus.

Maahantuojalta saatiin tieto siitä, mihin kyseisen tarkastuksen kohteena ollutta naudanlihaa toimitetaan edelleen. Jos lihan vastaanottaja oli helsinkiläinen yritys, alueen terveystarkastajat kävivät välittömästi tarkastamassa kyseisen ulkomaisen naudanlihaerän liikkumisketjun vastaanottavassa yrityksessä. Myyjän ja vastaanottavan yrityksen ilmoittaman alkuperän oikeellisuus tarkastettiin vastaanottavissa yrityksissä myynnissä olevaa lihaa seuranneiden asiakirjojen ja tukkupakkausten pakkausmerkintöjen perusteella. Yrityksissä tehdyissä tarkastuksissa kiinnitettiin huomiota alkuperän lisäksi yritysten omiin pakkausmerkintöihin.

2.2. Jälleenmyyntiyrityksiin kohdistetut tarkastukset

Ensisaapumiserien tarkastuksissa havaittiin, että naudanlihaa maahantuovien ensisaapumispaikkojen määrä Helsingissä oli suhteellisen pieni. Rekisteröityneistä ensisaapumispaikoista, joita Helsingissä oli 69 kappaletta vuonna 2001, vain 12 toi maahan naudanlihaa vuoden 2001 tammi- ja kesäkuun välisenä aikana. Lisäksi ensisaapumispaikat toimittivat lihaa eteenpäin vain pienelle määrälle helsinkiläisiä yrityksiä. Helsinkiin saapunutta ulkomaista naudanlihaa viedään runsaasti Helsingin alueen ulkopuolelle ja helsinkiläisiin yrityksiin tuodaan naudanlihaa runsaasti muilta kuin helsinkiläisiltä toimittajilta. Näistä syistä projektin alkuperäistä suunnitelmaa laajennettiin siten, että terveystarkastajat tarkastivat lisäksi alueensa ravintoloita, vähittäismyymälöitä, tukkuliikkeitä ja leipomoita selvittääkseen käytetyn naudanlihan alkuperää ja pakkausmerkintöjen oikeellisuutta.

Maalis-kesäkuussa 2001 tarkastettiin yhteensä 207 naudanlihaerää, joista 111 tarkastettiin ravintoloissa, 87 vähittäismyymälöissä, viisi leipomoissa, kolme tukkuliikkeissä ja yksi maahantuontiliikkeessä.

Yritykset tarkastettiin sattumanvaraisesti siten, että kaikki Helsingin alueet sekä erityyppiset ja erisuuruiset myymälät ja ravintolat olivat mahdollisimman tasapuolisesti edustettuina. Tarkastukset tehtiin pistokokeina siten, että yrittäjille ei etukäteen ilmoitettu tehtävistä tarkastuksista. Tarkastuksien yhteydessä toiminnanharjoittajilta kysyttiin suullisesti, minkä maalaista naudanlihaa yrityksessä oli sillä hetkellä myynnissä ja oliko lihan toimittaja antanut suullisesti tietoa lihan alkuperämaasta. Myynnissä olevan naudanlihan pakkausmerkinnät tarkastettiin sekä tukku- että vähittäismyyntipakkauksista. Lisäksi tarkastettiin toimitetun lihan lähetyslistojen tiedot. Leipomoiden ja tukkuliikkeiden tarkastuksissa käytettiin soveltuvin osin samoja lomakkeita kuin ravintoloiden tarkastuksissa. Jos tukkupakkauksen tai vähittäismyyntipakkauksen etiketti tai toimitetun lihan lähetyslista oli saatavilla yrityksessä, se kopioitiin ja liitettiin tarkastuslomakkeeseen.

Ravintoloissa, vähittäismyymälöissä, tukkuliikkeissä ja leipomoissa myytävän naudanlihan ilmoitetun alkuperän oikeellisuus tarkastettiin toimitetun lihan lähetyslistojen tiedoista ja vastaanotettujen tukkupakkausten pakkausmerkinnöistä, joista kävi ilmi yritykseen toimitetun naudanlihan alkuperä. Yrityksissä tarkastettujen suomalaisiksi ilmoitettujen naudanlihaerien alkuperä jäljitettiin taaksepäin lihan toimittajan kirjanpidosta teurastamon ilmoittamaan ruhonumeroon tai naudan syntymätunnukseen asti. Ne naudanlihaerät, joiden toimittaja oli helsinkiläinen yritys, tarkastettiin. Kaikki naudanlihan liikkumisketjut, jotka tarkastettiin jälkikäteen lihan toimittajan kirjanpidosta, koskivat suomalaisiksi ilmoitettua naudanlihaa.

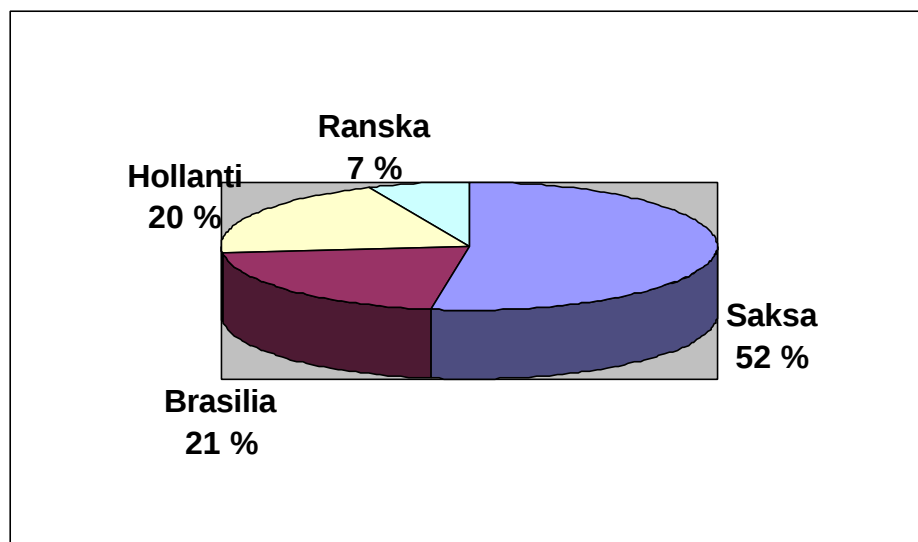
3. Tulokset

3.1. Ensisaapumiserien tarkastukset

3.1.1. Tuontierät ja niihin liittyvien asiakirjojen asianmukaisuus

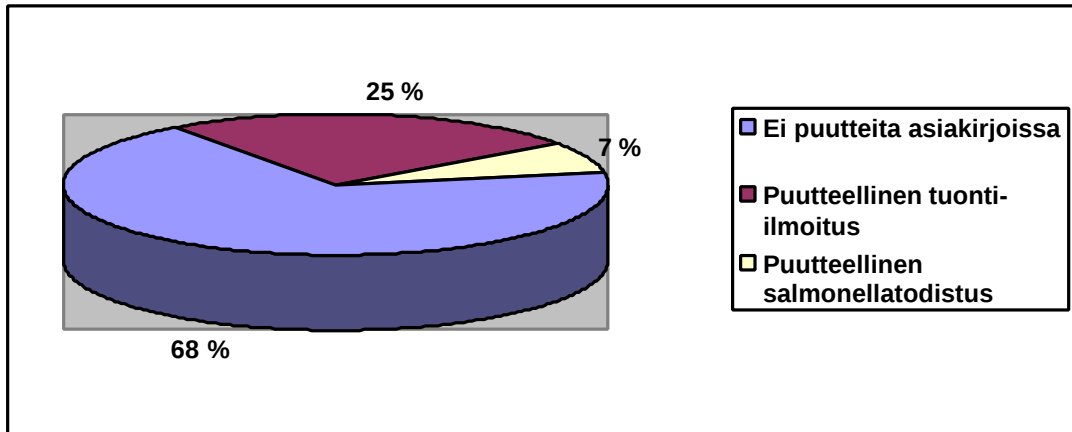
EU:n alueelta Helsinkiin saapuneita naudanlihan ensisaapumiseriä tarkastettiin yhdeksässä ensisaapumispaikassa yhteensä 28 erää. Erien yhteispaino oli 14 959 kg. Näistä 15 erän (7 862 kg) alkuperämaa oli Saksa, kahdeksan erän (2 987 kg) Hollanti, kolmen erän Ranska (989 kg) ja kahden erän Brasilia (3 121 kg). Brasilialaiset naudanlihaerät olivat saapuneet Suomeen EU:n alueen kautta, ja niille oli tehty rajatarkastus silloin, kun ne ylittivät EU -alueen rajan.

Kuva 1. Helsingissä keväällä 2001 tarkastettujen naudanlihan ensisaapumiserien tuontimäärät (kg) alkuperämaan mukaan.



Tuontiasiakirjat ja viranomaisille tehtävä tuonti-ilmoitus olivat asianmukaisia 19 erän osalta (68 %). Asiakirjojen puutteellisuuksia havaittiin yhdeksässä erässä (32%). Näistä seitsemän koski tuonti-ilmoituksen täyttöä. Tällöin maahantuoja opastettiin puuttuvien kohtien täytössä. Kahdesta erästä, jotka olivat alkuperältään Hollannista ja Brasiliasta, puuttui säädösten mukainen salmonellatodistus. Nämä erät asetettiin väliaikaiseen myyntikieltoon, kunnes asianmukainen salmonellatodistus toimitettiin valvontaviranomaisille.

Kuva 2. Ensisaapumiserien tarkastusten yhteydessä havaitut puutteellisuudet asiakirjoissa.

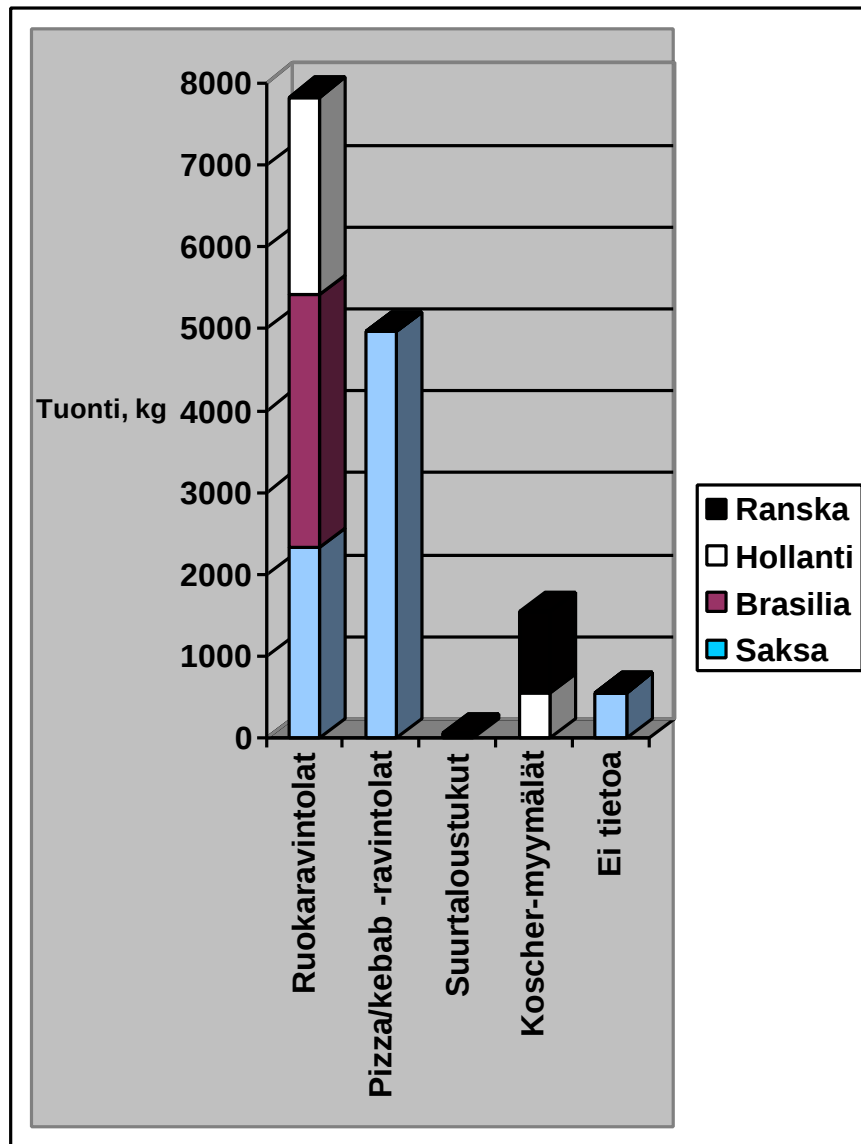


3.1.2. Ulkomaisen naudanlihan jatkoimituspaikat

Maahantuojilta kysyttiin tarkastusten yhteydessä, minkä tyyppisiin yrityksiin saapunut naudanlihaerä pääosin toimitetaan. Tulokset on esitetty kuviossa 3. Kyseisistä eristä toimitettiin ruokaravintoloihin 52 % (7 826 kg), pizza/kebab -ravintoloihin 33 % (4 970 kg), kosher -myymälöihin 10,3 % (1 544 kg) ja suurtaloustukkuihin 0,4 % (60 kg). Maahantuojat eivät tarkastushetkellä osanneet kertoa 4 %:ssa (559 kg) tapauksista, mihin liha toimitetaan.

Ruokaravintoloihin toimitettavista naudanlihaeristä 30 % (2 333 kg) oli saksalaista, 39 % (3 076 kg) brasilialaista ja 31 % (2 417 kg) hollantilaista. Pizza- tai kebabravintoloihin toimitetuista eristä kaikki olivat (4 970 kg) saksalaista naudanlihaa. Suurtaloustukkuihin toimitetuista naudanlihaeristä 75 % (45 kg) oli alkuperältään brasilialaista ja 25 % (15 kg) hollantilaista. Koscher -myymälöihin toimitetuista naudanlihaeristä 64 % (989 kg) oli alkuperältään ranskalaista ja 36 % (555 kg) hollantilaista.

Kuva 3. Helsingissä keväällä 2001 tarkastettujen ensisaapumiserien jatkotoimituspaikat (maahantuojan ilmoituksen mukaisesti).



3.1.3. Ulkomaisen naudanlihan alkuperää koskevan tiedon säilyminen

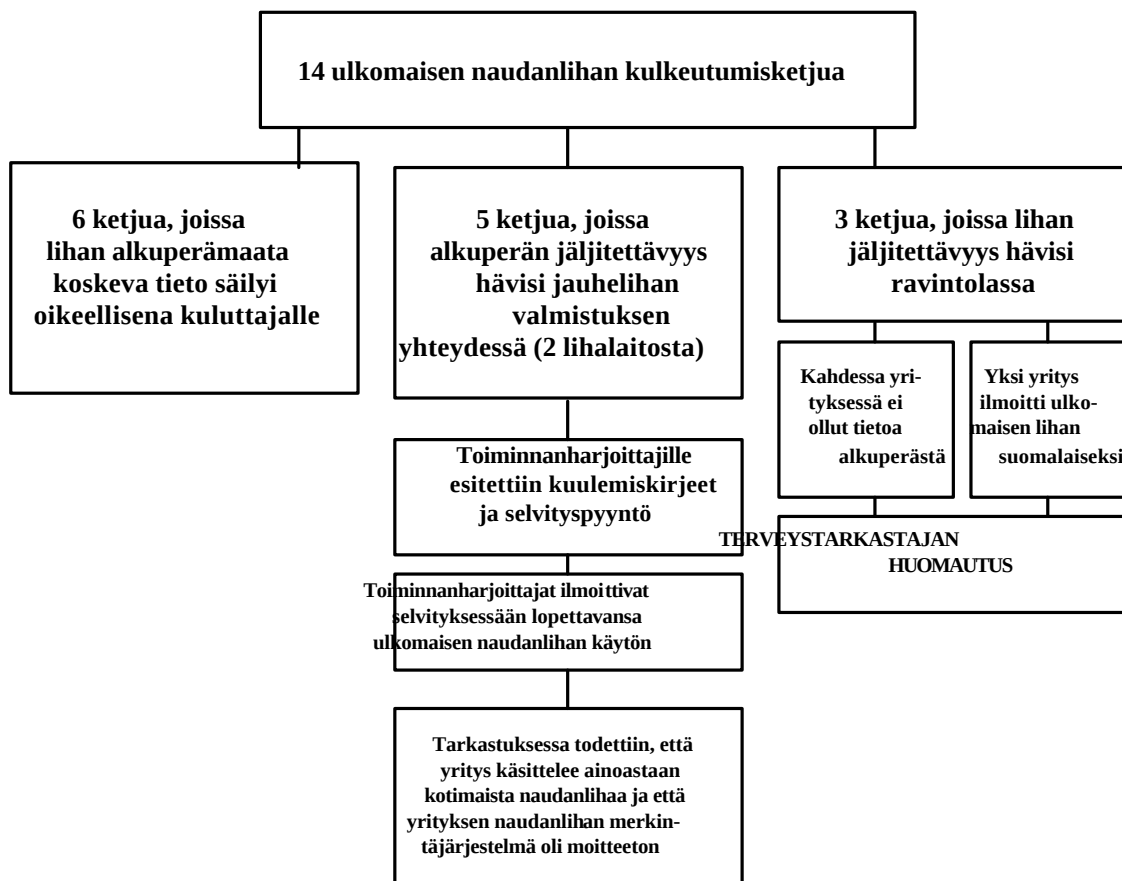
Ensisaapumiserien tarkastusten perusteella tutkittiin kyseisten ulkomaisten naudanlihaerien kulkeutumisketjua, alkuperää koskevan tiedon säilymistä ja pakkausmerkintöjen oikeellisuutta 14 helsinkiläisessä ravintolassa. Kuudessa (43 %) ketjussa naudanlihan alkuperätiedot säilyivät oikeina kuluttajalle.

Viidessä ketjussa (36 %) jäljitettävyyttä hävisi lihan maahantuoneessa yrityksessä jauhelihaan valmistuksen yhteydessä. Näiden erien tarkastuksissa kävi ilmi, että kaksi helsinkiläistä lihalaitea valmisti jauhelihaa sekoittamalla ulkomaista ja kotimaista naudanlihaa. Nämä toiminnanharjoittajat eivät pystyneet kirjanpidossaan osoittamaan jauhelihaerien alkuperää. Toisen lihalaiteoksen pakkausmerkinnöissä oli merkintä ”suomalaista naudanlihaa”, toisen lihalaiteoksen kohdalla ei pystytty osoittamaan, miten alkuperä oli ilmoitettu myydyssä jauhelihassa.

Ympäristökeskus toimitti toiminnanharjoittajille kuulemiskirjeet epäkohdista ja velvoitti korjaustoimenpiteisiin. Molemmat toiminnanharjoittajat lopettivat ulkomaisen naudanlihan käytön jauhelihan valmistuksessa. Lisäksi kyseisten lihalaitosten naudanlihan merkintäjärjestelmä tarkastettiin jälkikäteen ja todettiin moitteettomaksi.

Kolmessa (21 %) ketjussa naudanlihan jäljitettävyyttä hävisi ravintolassa. Kahdessa tapauksista toiminnanharjoittaja oli hävittänyt pakkaukset ja ilmoitti, ettei ole tietoinen lihan alkuperämaasta. Näissä tapauksissa liha oli alkuperältään saksalaista, eikä lihan toimittajan pakkausmerkinnöissä ollut huomauttamista. Yksi toiminnanharjoittajista ilmoitti suullisesti lihan olevan suomalaista, vaikka pakkausmerkinnöistä ja rahtikirjoista kävi ilmi, että kyseessä oli saksalainen naudanlihaerä. Toiminnanharjoittajille huomautettiin epäkohdista tarkastuksien yhteydessä.

Kaavio 1. Ulkomaisten naudanlihaerien alkuperää koskevan tiedon säilyminen ja jatkotoimenpiteet epäkohtien korjaamiseksi.

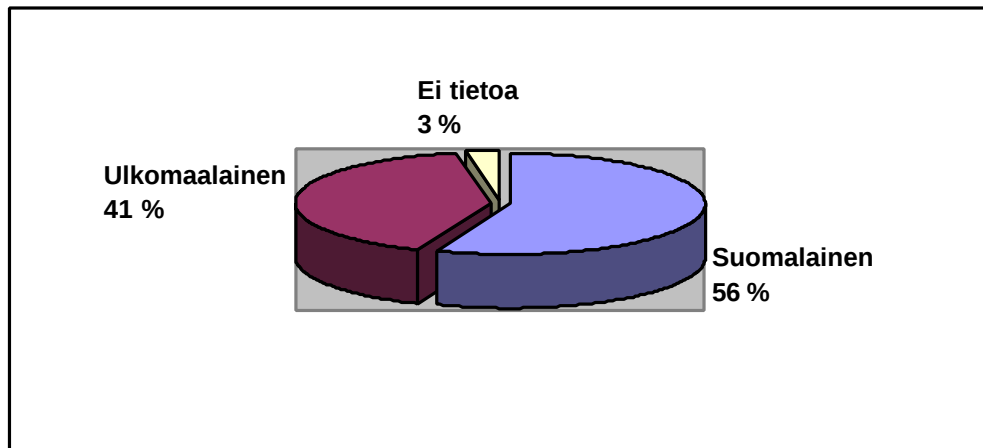


3.2. Ravintoloissa tehtyt tarkastukset

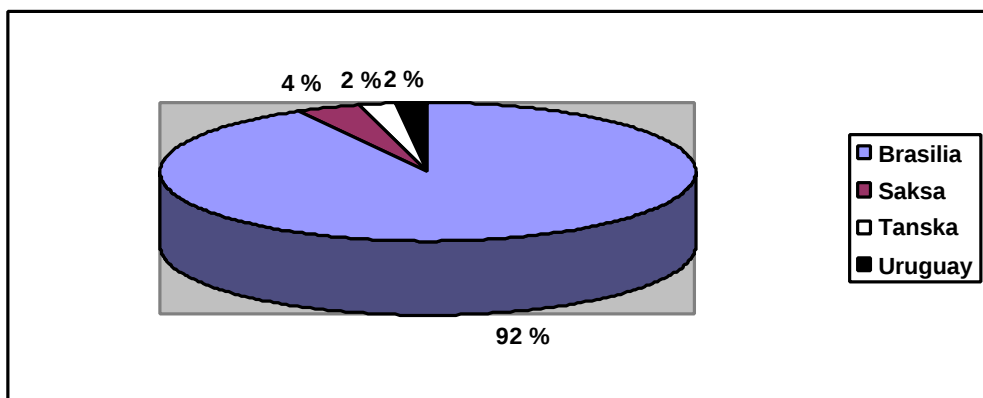
3.2.1. Tutkitut naudanlihaerät

Selvittääkseen ulkomaalaisen naudanlihan käyttöä, pakkausmerkintöjä ja naudanlihan kulkua, terveystarkastajat tarkastivat 86:ssa helsinkiläisessä ravintolassa yhteensä 111 naudanlihaerää. Tarkastetuista eristä 90 (1 197 kg) oli alkuperältään suomalaista ja 21 (872 kg) ulkomaista. Neljän naudanlihaerän (60 kg) kohdalla alkuperämaata ei pystytty selvittämään. Ulkomaisesta naudanlihasta oli brasilialaista 11 erää (802 kg), saksalaista kaksi erää (34 kg), tanskalaista kaksi erää (21 kg) ja uruguaylaista yksi erä (16 kg)

Kuva 4. Helsinkiläisissä ravintoloissa tarkastetut naudanlihaerät (kg) alkuperän mukaan.



Kuva 5. Helsinkiläisissä ravintoloissa tarkastetut ulkomaiset naudanlihaerät (kg) alkuperämaahan mukaan.



3.2.2. Tieto naudanlihan alkuperästä

Ravintoloissa tehdyissä naudanlihaerien tarkastuksissa löydettiin neljä erää (4 %), joiden alkuperää ei pystytty osoittamaan. Kaikissa näissä tapauksissa ravintola ei tiennyt, minkä maalaista naudanlihaa oli käytössä, ja alkuperäiset pakkaukset oli hävitetty. Lisäksi kuuden erän (5 %) kohdalla toiminnanharjoittaja ilmoitti alkuperämaaksi Suomen, mutta ei pystynyt osoittamaan pakkausmerkinnöistä tai lihaa seuranneista asiakirjoista kyseisen lihaerän alkuperämaata.

3.2.3. Suomalaiseksi ilmoitetun naudanlihan jäljitettävyyys

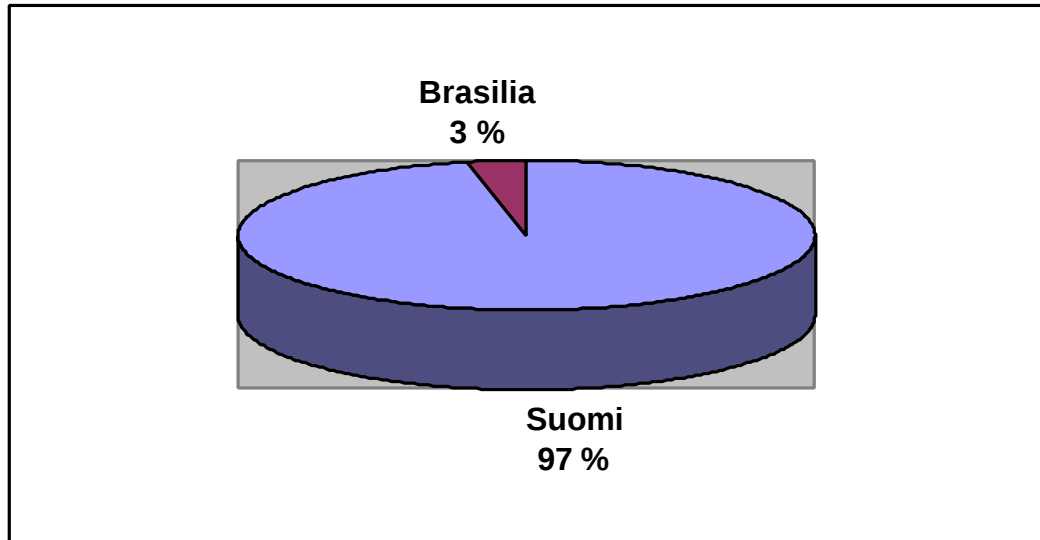
Ravintoloissa tehtyjen tarkastusten perusteella tutkittiin suomalaiseksi ilmoitetun naudanlihan alkuperän jäljitettävyyttä tarkastamalla lihan toimittajan kirjanpidosta kyseisen erän alkuperä. Tällöin tarkastettiin 35 naudanlihaerää, joiden toimittaja oli helsinkiläinen yritys. Kaikissa ketjuissa suomalaisen naudanlihan alkuperän jäljittäminen teurastamon ruhonumeroon tai naudan syntymätunnukseen onnistui.

3.3. Vähittäismyymälöissä tehdyt tarkastukset

3.3.1. Tutkitut naudanlihaerät

Helsinkiläisissä vähittäismyymälöissä tarkastettiin yhteensä 87 naudanlihaerää. Tarkastukset tehtiin 52:ssa myymälässä. Tarkastuksissa kiinnitettiin huomiota naudanlihan merkintöihin palvelutiskeissa, vähittäismyyntipakkauksissa ja tukkupakkauksissa sekä naudanlihan alkuperän jäljitettävyyteen myymälässä naudanlihan merkitsemisjärjestelmän avulla. Tarkastetuista eristä 86 (3 086 kg) oli alkuperältään suomalaista, ja yksi erä (108 kg) oli alkuperältään brasilialaista.

Kuva 6. Helsingiläisissä vähittäismyymälöissä keväällä 2001 tarkastetut naudanlihaerät (kg) alkuperämaittain.



3.3.2. Suomalaiseksi ilmoitetun naudanlihan jäljitettävyys

Suomalaiseksi ilmoitetun naudanlihan kulkua ja alkuperän jäljitettävyyttä tutkittiin vähittäismyymälöissä tarkastettujen lihaerien osalta selvittämällä 13 erän jäljitettävyys lihan toimittajan kirjanpidosta. Kaikissa 13 ketjussa naudanlihan alkuperän jäljittäminen oli mahdollista.

3.3.3. Pakkausmerkinnät

Naudanlihan pakkausmerkintöjä tarkastettiin vähittäismyymälöiden palvelutiskeissä, vähittäismyynti- ja tukkupakkauksissa. Pakkausmerkinnät arvioitiin niistä etiketeistä, jotka oli liitetty tarkastusten yhteydessä täytettyihin tarkastuslomakkeisiin. Arviointia vaikeutti se, että tehdyistä tarkastuksista tukkupakkausetikettejä oli saatavilla 91 kpl (43 % tarkastetuista) ja vähittäismyyntipakkausten etikettejä vain 9 kpl (10 % tarkastetuista). Lisäksi 50 vähittäismyymälässä tarkastettiin palvelutiskin merkinnät naudanlihan osalta.

Tukkupakkausetiketeistä osittain virheellisiksi todettiin 61 kpl (67 %). Yleisimmät virheet tukkupakkauksissa olivat ruotsinkielisten merkintöjen ja viimeisen käyttöpäivän puuttuminen. Muita havaittuja virheitä tukkupakkauksissa olivat terveystieteen puuttuminen, säilytysohjeen puuttuminen ja ”parasta ennen”-merkintä viimeisen käyttöpäivän sijasta. Virheellisyyksistä huomautettiin kirjallisesti yhdeksälle helsingiläiselle lihalaitokselle.

Palvelutiskien merkinnöissä oli huomautettavaa 19 tarkastuksen yhteydessä (38 %). Palvelutiskien merkintävirheet olivat pääosin muotovirheitä merkinnän ”suomalaista naudanlihaa” käytössä. Osassa myyntitiskeistä naudanlihan alkuperää ei oltu ilmoitettu (14 %). Tarkastusten yhteydessä toiminnanharjoittajille huomautettiin puutteista.

Vähittäismyyntipakkausten etiketeistä 7 kpl (78 %) todettiin osittain virheellisiksi. Yleisimmät virheet olivat säilytysohjeen puuttuminen, viimeisen käyttöpäivän korvaaminen ”parasta ennen” merkinnällä ja merkinnän ”suomalaista naudanlihaa” puuttuminen. Yhdessä tarkastuksista todettiin, että kaupan antamat tiedot eivät täysin täsmänneet tukkupakkauksen tietojen kanssa. Vähittäismyymälöiden pakkausmerkinnöistä tarkastettiin niin pieni osa, ettei sen perusteella annettu huomautuksia vielä tässä vaiheessa. Pakkausmerkintöjä koskeva uusittu lainsäädäntö astuu voimaan vuoden 2002 alkupuolella. Tällöin otetaan asia uudelleen esille tiedottamalla yrityksille pakkausmerkintöjä koskevista vaatimuksista.

Taulukko 1. Pakkausmerkintätarkastusten tulokset

	Tarkastetut	Asetusten mukaisia		Puutteellisia		Puutteellinen alkuperämerkintä	
Tukku-pakkaukset	91 kpl	30 kpl	33%	61 kpl	67%	0 kpl	0%
Vähittäismyyntipakkaukset	9 kpl	2 kpl	22%	7 kpl	78%	1 kpl	11%
Palvelutiskien esitteet	50 kpl	31 kpl	62%	19 kpl	38%	7 kpl	14%

3.4. Leipomoissa, tukkuliikkeissä ja maahantuontiliikkeissä tarkastetut naudanlihaerät

3.4.1. Tutkitut naudanlihaerät

Viidessä leipomossa, kolmessa tukkuliikkeessä ja yhdessä maahantuontiliikkeessä tarkastettiin yhteensä yhdeksän naudanlihaerää. Tarkastetuista eristä kahdeksan (328 kg) oli alkuperältään suomalaista ja yksi erä (11 011 kg) brasilialaista.

3.4.2. Alkuperän jäljitettävyys

Näiden tarkastusten pohjalta tutkittiin kyseisten erien liikkumista Helsingissä kuuden ketjun osalta. Kaikissa ketjuissa naudanlihan alkuperän jäljitettävyys säilyi.

3.4.3. Puutteet hyväksymis- ja ilmoittamismenettelyissä

Tutkimuksen yhteydessä kävi ilmi, että kolmessa tukkuliikkeessä valmistettiin jauhelihaa ilman, että toiminnanharjoittaja oli hakenut hyväksyntää pienimuotoiselle lihalaitokselle. Kaikille kolmelle noutotukkuliikkeelle lähetettiin kuulemiskirjeet, joissa pyydettiin selvitystä pienimuotoisen lihalaitoksen käyttöönotosta, omavalvontajärjestelmän hyväksymisestä ja puutteellisista pakkausmerkinnöistä. Yksi tukkuliikkeistä toimitti tarvittavat asiakirjat hyväksymistä varten, ja ympäristölautakunta hyväksyi pienimuotoisen lihalaitoksen käyttöön. Kaksi muuta toiminnanharjoittajaa lopetti lihankäsittelyn liikkeessä. Toinen näistä toiminnanharjoittajista aloitti lihankäsittelytilojen rakentamisen lihalaitosta varten ja on esittänyt ympäristökeskukselle asiaa koskevan hakemuksen ja omavalvontajärjestelmän.

Yhden tukkuliikkeen toimialueeseen kuului pakastettujen broilereiden maahantuonti EU:n alueelta ja lihan välittäminen ravintoloihin ja muihin suurtalouksiin. Yritys on välittänyt eteenpäin sekä maahantuotuja broilereita että muiden lihalaitosten valmistamaa kotimaista lihaa. Toiminnanharjoittaja ei ollut rekisteröitynyt ensisaapumispaikaksi Helsingissä eikä esittänyt omavalvontajärjestelmäänsä hyväksyttäväksi. Toiminnanharjoittajan kanssa käytiin läpi ensisaapumispaikaksi rekisteröitymistä ja omavalvontajärjestelmän hyväksymistä koskevia asioita ja toiminnanharjoittaja velvoitettiin toimittamaan kyseiset asiakirjat ympäristökeskukseen hyväksyttäväksi heinäkuun 2001 loppuun mennessä.

4. Pohdinta

EU:n alueelta maahantuodun naudanlihan valvonta on haasteellista. Maahantuvasta yrityksestä lihaerä jakaantuu nopeasti pienempiin eriin, jotka saattavat jakautua edelleen toisiin tukkuliikkeisiin ennen kuin liha on vähittäiskaupassa kuluttajien saatavilla. Lihaeriä siirretään vapaasti kuntarajojen yli, jolloin paikallisen valvontaviranomaisen on vaikea jäljittää lihan toimitusketjua. Näissä tapauksissa jäljitys tehdään loppuun asti vain poikkeustapauksissa.

Tutkimuksen alussa asetettiin tavoite tarkastaa 50 naudanlihan ensisaapumiserää ja niiden kulkeutumisketjut helsinkiläisissä yrityksissä. Tutkimuksen aikana kävi kuitenkin ilmi, että helsinkiläisiin ensisaapumispaikkoihin tuodaan suhteellisen vähän naudanlihaa. Tammi-kesäkuun 2001 aikana naudanlihaa tuotiin vain 12 ensisaapumispaikkaan, jotka toimittivat lihaa edelleen vain pieneen määrään helsinkiläisiä yrityksiä. Lisäksi naudanlihan maahantuonti helsinkiläisiin ensisaapumispaikkoihin laski vuoden 2001 toisella vuosineljänneksellä (25 006 kg) noin puoleen verrattuna ensimmäiseen vuosineljännekseen (48 894 kg). Naudanlihan maahantuontia vähensi ilmeisesti pääosin Englannin BSE -epidemia. Edellä mainituista syistä ensisaapumispaikkoihin saapuneiden naudanlihaerien tarkastusmäärät tutkimuksen yhteydessä jäivät kohtalaisen suppeiksi (9 ensisaapumispaikkaa, joissa yhteensä 28 naudanlihaerää).

Ensisaapumispaikoista lähtöisin olevan ulkomaisen naudanlihan alkuperätieto välittyi kuluttajille oikeana vain 43 %:ssa tarkastetuista kulkeutumisketjuista. Tämän vuoksi ensisaapumispaikoista lähtevän lihan pakkausmerkintöjen ja asiakirjojen valvontaa on tarpeen tehostaa ja korostaa valvonnan yhteydessä toimijan omavalvontaohjelman noudattamisen merkitystä.

Tehdyn tutkimuksen mukaan suurin osa Helsinkiin maahantuodusta naudanlihasta päätyy ravintoloiden käyttöön. Jäljitettävyyttä vaikeuttaa se, että ravintolat eivät kuulu pakollisen naudanlihan merkintäjärjestelmän piiriin, eikä ravintoloilla siten ole velvollisuutta pitää kirjaa yrityksessä käytetyistä naudanlihaeristä. Ravintoloiden velvollisuuksiin kuuluu ainoastaan ottaa selvää käytettävän lihan alkuperästä ja tiedusteltaessa välittää tieto siitä oikeana kuluttajalle. Tästä syystä ravintolassa oli joissain tapauksissa vaikea todistaa käytössä olevan lihan ilmoitettua alkuperää.

Ravintoloiden ongelmaksi osoittautui juuri lihan alkuperää koskevan tiedon saatavuus. Sadasta ravintolasta seitsemässä ei toiminnanharjoittajalla ollut tietoa käytössä olevan lihan alkuperästä. Kuusi ravintolaa ilmoitti lihan alkuperämaaksi Suomen, mutta asiaa ei pystytty todistamaan. Yksi ravintola ilmoitti kysyttäessä alkuperämaaksi Suomen, vaikka asiakirjoista kävi ilmi, että liha oli saksalaista. Alkuperää koskevan tiedon puutteellisuus tai virheellisyys oli yleisempää ulkomaalaisten omistamissa ravintoloissa kuin suomalaisten ravintoloissa. Ulkomaalaisista ravintoloista 14 %:ssa ja suomalaisista 3 %:ssa alkuperästä ei ollut tietoa tai se ilmoitettiin virheellisesti. Tätä eroa selittänevät osittain sekä kielivaikkeudet, että kulttuurierot.

Vähittäismyymälöiden tarkastuksissa kävi ilmi, että Helsingissä on myynissä pääosin kotimaista naudanlihaa, jonka alkuperä oli yrityksissä hyvin osoitettavissa. Suomalaisen naudanlihan merkitseminen on erikseen säädeltyä ja sitä valvotaan vuosittain, joten tulos oli odotettu. Tulos osoittaa, että järjestelmä on hyvin omaksumtu vähittäismyymälöissä.

Sekä ravintoloissa että vähittäismyymälöissä asiakirjojen ja pakkausmerkintöjen perusteella suomalaiseksi ilmoitetun naudanlihan jäljitettävyyks oli hyvä. Helsingiläisissä lihalaitoksissa alkuperän jäljitettävyyks onnistui kaikkien erien osalta naudan syntymätunnukseen tai teurastamon ruhonumeroon asti.

Tutkimuksen mukaan puutteellisuudet yleisissä pakkausmerkinnöissä ovat erittäin yleisiä (tukkupakkauksista 67 %, vähittäismyyntipakkauksista 78 % ja palvelutiski-esitteistä 38 %). Naudanlihan alkuperää koskevat puutteellisuudet merkinnöissä olivat harvinaisempia (tukkupakkauksista 0 %, vähittäismyyntipakkauksista 11 % ja palvelutiski-esitteistä 14 %).

Vaikka tutkimus ei kattanut kaikkia helsinkiläisiä toimipisteitä, missä naudanlihaa käsitellään, on tieto tutkimuksesta ja siihen liittyvistä jatkotoimenpiteistä levinnyt muidenkin toimijoiden keskuuteen. Selvitys on ajankohtaistanut aiheen ja korostaa alkuperän oikean ilmoittamisen tärkeyttä. Tulosten perusteella on valvonnassa edelleen aiheellista panostaa neuvontaan sekä omavalvonnan toimivuuden ja pakkausmerkintöjen tarkastamiseen.