

Heini Ylisaari

**Omavalvontaohjeistuksen laatiminen
elintarvikesäännösten mukaan valvottaville
tarjoilupaikoille**

Opinnäytetyö

Kevät 2016

SeAMK Elintarvike ja maatalous

Bio- ja elintarviketekniikka



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: Elintarvike ja maatalous

Tutkinto-ohjelma: Bio- ja elintarviketekniikka

Suuntautumisvaihtoehto: Yleinen elintarviketeknologia

Tekijä: Heini Ylisaari

Työn nimi: Omavalvontaohjeistuksen laatiminen elintarvikesäännösten mukaan valvottaville tarjoilupaikoille

Ohjaaja: Merja Kyntäjä

Vuosi: 2016

Sivumäärä: 37

Liitteiden lukumäärä: 4

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli laatia omavalvontaohjeistus elintarvikevalvonnan piiriin kuuluvien tarjoilupaikkojen omavalvontasuunnitelman laatimisen avuksi. Ohje rajattiin koskemaan itsenäisiä, ketjuihin kuulumattomia, tarjoilupaikkoja sekä tarjoilupaikkoja, joilla on lisäksi pitopalvelutoimintaa, pienimuotoista elintarvikkeiden myyntiä tai pienimuotoisia elintarvikekuljetuksia.

Ohje Laadittiin Vaasan kaupungin ympäristöosaston elintarvikevalvonnalle keväällä 2014. Ohjeelle oli tarve keväällä 2013 käynnistyneen Oiva-järjestelmän vuoksi. Oivan tarkoituksena on tuoda elintarvikealan yrityksiin tehtyjen tarkastusten tulokset aiempaa helpommin kuluttajan näkyville julkisen Oiva-raportin muodossa. Elintarvikevalvonnassa haluttiin ohjeistuksen pohjautuvan tarkastajien Oiva-arviointiohjeisiin. Vaasan elintarvikevalvonnassa koettiin myös tärkeäksi, että Vaasassa toimiville elintarvikealan toimijoille olisi oma ohjeistus. Ohjeesta toivottiin myös mahdollisimman lyhyttä, kuitenkin niin, että lainsäädännön vaatimukset tulevat esiin. Varsinaisen omavalvontasuunnitelmaohjeistuksen lisäksi ohjeeseen liitettiin säädösten ja ohjeiden mukaan noudatettavat säilytyslämpötilat helposti pilaantuville elintarvikkeille. Ohjeen lisäksi elintarvikevalvonnalla käytössä oleva tarkastuslomake päivitettiin. Lomaketta käytetään Oiva-järjestelmään kuulumattomien tarkastusten apuna.

Ohjeesta tuli kokonaisuudessaan 23-sivuinen. Elintarvikevalvonnassa ohjetta voidaan jakaa toimijoille, joille omavalvontasuunnitelman itsenäinen laatiminen on vaikeaa. Ohje on muokattavissa Oiva-ohjeistuksen muuttuessa.

Avainsanat: omavalvonta, omavalvontasuunnitelma, elintarvikevalvonta, oiva

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: School of Food and Agriculture

Degree programme: Food Processing and Biotechnology

Specialisation: General Food Technology

Author: Heini Ylisaari

Title of thesis: A guide for businesses serving food on how to compose an in-house control plan

Supervisor: Merja Kyntäjä

Year: 2016

Number of pages: 37

Number of appendices: 4

The aim of this thesis was to write a guide on composing an in-house control plan. It is meant for independent operators in the food business serving food, and mainly for those who are struggling with writing their own in-house control plans. The guide is also meant as instructing for operators who have also other businesses besides serving food: catering, selling food or food transportation on a small scale.

The guide was written for the city of Vaasa food control. The food control inspectors had a need for a specific guide for the Vaasa operators. The guide needed to adapt the Oiva system, which started in spring 2013. Oiva publishes out the results of food control to the consumers with a public Oiva report. Inspectors wanted the guide to be as short as possible, but still bring up all the requirements of the law. It included storage temperatures that comply with the law and regulations for storing food that gets easily spoiled. Besides writing the guide there was updated a form which is used in inspections that are not included in the Oiva system. The total number of pages was 23. The guide can be updated along with temporarily changing Oiva instructions.

Keywords: in-house control, in-house control plan, food control, oiva

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä	2
Thesis abstract	3
SISÄLTÖ	4
Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo.....	6
Käytetyt termit ja lyhenteet	7
1 JOHDANTO	8
2 TYÖN TAUSTAT.....	9
3 OIVA-JÄRJESTELMÄ.....	11
3.1 Järjestelmän laajuus ja eteneminen.....	11
3.2 Tavoitteet	11
3.3 Asiakirjat.....	12
3.3.1 Oiva-arviointiohje ja Oiva-yleisohje (uusin päivitys 21.4.2014).....	13
3.3.2 Oiva-raportti ja tarkastuskertomus	13
3.4 Oiva-tarkastukset	15
3.4.1 Lainsäädäntö	15
4 OMAVALVONTA.....	17
4.1 Omavalvontasuunnitelma.....	17
4.2 Hyvän käytännön ohje.....	17
4.3 Omavalvontaa säätelevät lait.....	18
4.4 HACCP.....	19
5 TARKASTUSTOIMINTA VAASASSA	22
5.1 Toimijan omavalvontasuunnitelman tarkastaminen Vaasassa	23
6 TARJOILUPAIKKOJEN OMAVALVONTAOHJEISTUKSEN LAATIMINEN	25
6.1 Ohjeen kirjoitus	26
6.2 Vaasan kaupungille laaditun ohjeen sisältö, ja eroavaisuudet Oiva- arviointiohjeeseen	28
6.3 Ohjeen tarpeellisuus	28
6.4 Tarkastuspohjan päivitys.....	29

6.5 Oiva-arviointiohjeen tarkastusten yhtenäistämisen toteutuminen	30
7 YHTEENVETO.....	31
8 JOHTOPÄÄTÖKSET	32
LÄHTEET	33
LIITTEET	37

Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo

Kuva 1. Oiva-arvosanat

Taulukko 1. HACCP:n seitsemän periaatetta.

Käytetyt termit ja lyhenteet

Elintarvikehuoneisto	Rakennus tai huoneisto, ulko- tai sisätila, jossa valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään elintarvikkeita myytäväksi tai muuten luovutettavaksi.
Toimija	Elintarvikeyrityksessä elintarvikelainsäädännön noudattamisesta vastuussa oleva henkilö.

1 JOHDANTO

Elintarvikelaissa elintarvikealan yrittäjiltä, eli toimijoilta, edellytetään omavalvontasuunnitelman laatimista, jonka avulla toimija toteuttaa omavalvontaa. Omavalvontasuunnitelmat laaditaan toiminnan laajuuden mukaisesti. Osana elintarvikevalvontaa kuntien elintarvikeviranomaisina toimivat tarkastajat tekevät tarkastuskäyntejä elintarvikealan yrityksiin. Tarkastajien työtehtäviin kuuluvat tarkastusten ohessa muun muassa toimijoiden opastaminen omavalvontasuunnitelmien laatimisessa. Toukokuussa 2013 Elintarviketurvallisuusvirasto Evira otti käyttöön uuden elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmän, Oivan. Oiva-järjestelmän kansallinen tavoite on elintarvikeviranomaisten tarkastuskäytäntöjen yhtenäistäminen sekä elintarvikealan yrittäjien toiminnan näkyvyyden lisääminen kuluttajille.

Opinnäytetyö tehtiin Vaasan kaupungin ympäristöosastolle, jossa oli tarve kaupungin elintarvikealan toimijoille suunnatulle yleiselle omavalvontaohjeelle, jonka laatiminen valikoitui työn aiheeksi. Ohjeen on tarkoitus palvella toimijoita, joilla ei ole vielä omavalvontasuunnitelmaa tai suunnitelman laatiminen itsenäisesti on ollut vaikeaa. Ohjeen tuli tukea Eviran laatimaa Oiva-arviointiohjetta, joka oli käytössä vuoteen 2015 asti, ja jonka avulla tarkastajat tekivät tarkastuksia elintarvikealan yrityksiin. Myöhemmin Oiva-arviointiohje on vaihdettu kahteen erilliseen ohjeeseen. Ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille on oma ohje ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille omansa. Ohje ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille on tarkoitettu muun muassa tarjoilupaikkojen tarkastuksiin. Eviran uusittu ohje on kattavampi ja yksityiskohtaisempi kuin aiempi Oiva-arviointiohje. Ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen ohje koskee laitoksia. Ohjeen laatimisen lisäksi työn edetessä päätettiin päivittää myös ympäristöosastolla käytössä ollut omavalvontasuunnitelmien tarkastuslomake.

2 TYÖN TAUSTAT

Toukokuussa 2013 Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran koordinoima vaiheittain etenevä Oiva-järjestelmä otettiin käyttöön valtakunnallisesti. Oiva-järjestelmässä kuntien elintarvikevalvonnan tarkastajien tekemät valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset ovat tulleet aiempaa julkisemmiksi. (Yleistä Oivasta, [viitattu 20.2.2014].) Ennen kevään 2013 Oiva-järjestelmän käyttöönottoa tarkastajien tekemät tarkastuspöytäkirjat ovat olleet julkista tietoa, mutta Oivan myötä tiedot tarkastuskäynneistä julkaistaan internetissä uuden Oiva-raportin (Liite 3) muodossa (Välilylä 2013, 4). 1.1.2014 lähtien toimijan on tullut laittaa tarkastuksista saatu raportti myös yrityksen sisäankäynnin yhteyteen (Häggman 2013, 6). Oiva-raportti on tarkastuskäynnistä laadittu asiakirja, joka julkaistaan yrityksen sisäankäynnin yhteydessä (Oiva-raportti, [viitattu 20.2.2014]). Raportin lisäksi tarkastaja laatii tavallisen tarkastuskertomuksen, kuten aiemmin, minkä tiedot tulevat vain toimijan käyttöön. (Häggman 2013, 10.) Oiva-raportit ovat luettavissa osoitteessa www.oivahymy.fi. Tarkastuskertomus toimitetaan toimijalle ennen Oiva-raportin julkaisua (Häggman 2013, 10).

Ohje (Liite 1) rajattiin tarkemmin koskemaan tarjoilupaikkoja sekä tarjoilupaikkoja, joiden toimintaan kuuluvat lisäksi toimijan itse tekemät elintarvikekuljetukset, pitopalvelutoiminta sekä tarjoilupaikassa tapahtuva pienimuotoinen elintarvikkeiden myynti. Suurin tarve ohjeelle oli tarjoilupaikoissa, koska monet tällaiset kohteet eivät kuulu isoihin ketjuihin, joilla usein on jo kattavat omavalvontapohjat ketjuun kuuluville toimijoille.

Vaasassa tiedettiin, että vastaavia ohjeita tarjoilupaikoille löytyy internetistä. Monet ohjeet on kuitenkin laadittu ennen Oiva-järjestelmän käyttöönottoa, ja Vaasassa haluttiin erityisesti uusiin Oiva-arviointiohjeisiin pohjautuvat ohjeet. Osa tarkastajista koki netistä löytyvät ohjeet turhan laajoina ja niiden koettiin olevan suunnattu suurille toimipaikoille sekä oikean ohjeen löytymiseen koettiin kuluvan liikaa aikaa. Eviran nettisivut ovat kattavat omavalvontaohjeistuksen osalta, mutta ne nähtiin keskittyvän enimmäkseen HACCP-pohjaiseen ohjeistukseen. Nämä ohjeet nähtiin liian monimutkaisina pienyrityksen omavalvontasuunnitelman pohjaksi. Ohjeen toivottiin olevan selkokielineen, jotta mahdollisimman moni toimija kykenisi laatimaan

itsenäisesti oman suunnitelman. Ohjeen toivottiin olevan myös lyhyt, mutta niin, että kaikki lainsäädännön vaatimukset on huomioitu. Osalle toimijoista liian pitkä ohjeistus veisi jo valmiiksi motivaatiota, jolloin omavalvontasuunnitelman tekeminen tuntuisi liian hankalalta.

Ohjeeseen toivottiin opastusta toimijan näytteidenotto-suunnitelman laatimiseen. Internetistä ei löytynyt valmiiksi kovin kattavaa ohjeistusta aiheesta, ja toimijoille oli usein epäselvää millaisia näytteitä ja kuinka usein niitä tulisi ottaa. Toimijoilla on myös hankalaa hankkia tarvittavia välineitä näytteiden ottoa varten. Laissa ei ole tarkkaa rajanvetoa koskien tarjoilupaikkojen näytteiden ottoa, mutta ohjeeseen toivottiin esimerkkejä mitä näytteitä otetaan, miten näytteitä otetaan, kuinka usein ja minne ne lähetetään tutkittavaksi. Ohjeeseen toivottiin myös erikseen opastusta vaasalaisille toimijoille paikoista, joista hankkia omavalvontaosaamistodistuksia ja terveystodistuksia.

Syksyllä 2013 elintarvikevalvonnassa suoritettiin auditointi, jossa kaupungin internetsivuille toivottiin enemmän materiaalia toimijoille. Omavalvontaohje voidaan laittaa kaupungin nettisivuille, jolloin se on kaikkien toimijoiden käytettävissä. Oiva-järjestelmän valvontaohjeistuksen koettiin tuovan lisäpaineita viestinnän lisäämiseen myös kaupungin omilla nettisivuilla.

Oiva-järjestelmän käynnistyessä yksi tavoite oli saada valvontatoiminta yhtenäiseksi koko Suomessa. Ennen järjestelmän käyttöönottoa valvontaviranomaisille järjestettävissä koulutuksissa painotettiin kuntien valvontayksiköissä yhteisten linjojen sopimisesta tarkastusten tekemiseen. Yksittäisten kuntien tarkastuskäytännöt yhtenäistämällä koko Suomen valvontaa saadaan hiljalleen yhtenäistettyä. Elintarvikevalvonnassa koettiin, että omavalvontaohjeen avulla saadaan valvontaa osittain yhtenäisemmäksi Vaasan osalta.

3 OIVA-JÄRJESTELMÄ

Vuosina 2010–2011 oli käynnissä Oiva-pilotti, jossa kokeiltiin valvontatietojen julkistamista rajatusti eri toimipaikoissa viidessä kunnassa (Elintarvikevalvonnan Oiva-raportointi alkaa 2013, 12). Pilotista saatiin hyviä tuloksia, ja palautteet olivat enimmäkseen positiivisia. Oiva-järjestelmä pohjautuu maailmalla jo käytössä oleviin vastaavan kaltaisiin järjestelmiin. (Välikylä 2013, 6.) Mallia on otettu eniten Tanskassa käytössä olevasta Smiley-järjestelmästä. Muita vastaavia valvontatietojen julkistamisjärjestelmiä on muun muassa Belgiassa, Englannissa ja Yhdysvalloissa. (Elintarvikevalvonnan Oiva-raportointi alkaa 2013, 12)

3.1 Järjestelmän laajuus ja eteneminen

Oiva-järjestelmä on edennyt vaiheittain vuosien 2013–2015 välillä. Ensimmäisessä vaiheessa, vapusta 2013 lähtien, Oiva koski kaikenkokoisia elintarvikemyymälöitä, eli ruokakauppoja ja kioskeja. Tarjoilupaikoista Oivaan kuuluivat jo ravintolat, kahvilat, grillit, pikaruokapaikat, pubit, lounasravintolat ja suurkeittiöt. Toisessa vaiheessa, tammikuussa 2015, Oivan piiriin tuli myös elintarviketeollisuus; leipomot, myllyt, juomat, makeiset, kasvikset, varastot, kuljetukset ja tukkumyynti. Toukuussa 2015 Oiva laajeni koskemaan lihaa, maitoa, kalaa ja kananmunaa käsitteleviä laitoksia. (Välikylä 2015, 4.) Oivassa eivät ole mukana vielä Alkon myymälät, ulkomyynti, myyntiautot eikä etämyynti kuten internet- ja suoramyynti (Oivassa mukana, [viitattu 16.4.2016]). Oiva-tarkastukset pyritään tekemään ilman ennakoilmoitusta, jolloin yrityksen sen hetken todellinen kuva toiminnasta saadaan selville (Häggman 2013, 8).

3.2 Tavoitteet

Oivan tavoitteena on tuoda elintarvikevalvontaa tutummaksi kuluttajille sekä saada tarkastustoimintaan lisää vaikuttavuutta. Kuluttajille tulee myös mahdollisuus saada tarkka kuva yritysten tilasta tarkastuksen jälkeen julkaistusta Oiva-raportista. (Yleistä Oivasta, [viitattu 20.2.2014].) Tarkastustietojen julkistaminen antaa toimi-

joille aihetta paikata mahdolliset puutteet elintarvikehygieniassa ja tuotteiden turvallisuudessa (Häggman 2013, 7).

Oivan päällimmäisin tavoite on kuitenkin kuntien elintarvikevalvojien tarkastuskäytäntöjen yhtenäistäminen tarkastustavan ja tarkastustulosten ollessa kaikilla samanlaiset (Välilikylä 2013, 5). Yhteinen Oiva-arviointiohje, joka on käytössä kaikilla tarkastajilla tarkastusten tekemiseen, karsii suurimmat erot tarkastustulosten välillä. Tarkastajat ovat saaneet koulutusta Oiva-arviointiohjeen tulkitsemiseen ennen järjestelmän käyttöönottoa. Alkuun tulokset tulisi saada yhtenäisiksi valvontayksiköissä tarkastajien yhteisten arviointia koskevien keskustelujen avulla, jonka jälkeen ajan kanssa valvontatulosten yhtenäistäminen etenee kattamaan koko Suomen. (Elintarvikevalvonnan Oiva-raportointi alkaa 2013, 12)

3.3 Asiakirjat

Oiva-järjestelmässä on käytössä useita eri asiakirjoja. Oiva-arviointiohjeet on tarkoitettu viranomaiskäyttöön, ja niiden avulla muodostetaan yrityksen Oiva-arvosana (Oiva-arviointiohjeet, [viitattu 16.4.2016]). Omavalvontaohje tarjoilupaikeille laadittiin Eviran ”Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje” asiakirjan sisällön vaatimusten perusteella. Ohjeen uusin päivitys on tehty 24.1.2014. Ohje tarjoilupaikeille valmistui toukokuussa 2014. Eviran ohjetta on päivitetty sen jälkeen kahdeksi eri ohjeeksi, Oivan edetessä koskemaan useampia eri toimijoita. Ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille on omat ohjeet (Oiva-arviointiohjeet, [viitattu 16.4.2016]). Ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen ohje sisältää elintarvikkeiden myynnin, tarjoilun, teollisen valmistuksen sekä pakkaamisen, kuljettamisen ja varastoinen. Laitoksille (muna, liha ja kala) sovelletaan hyväksytyille elintarvikehuoneistoille laadittua ohjetta. (Oiva-arviointiohjeet, [viitattu 16.4.2016].) Oiva-arviointiohjetta ei sovelleta tarkastuksissa, joita tehdään ruokamyrkytyspäilyn yhteydessä (Häggman 2013, 7).

Julkinen Oiva-raportti koostuu tarkastajan Oiva-arviointiohjeesta ennalta katsottujen kohtien tarkastamisesta saaduista arvosanoista sekä huomioista ja tämän lisäksi heikoimman arvosanan määräämästä yleisarvosanasta (Häggman 2013, 10).

3.3.1 Oiva-arviointiohje ja Oiva-yleisohje (uusin päivitys 21.4.2014)

Oiva-arviointiohjeiden avulla tarkastajat määrittävät Oiva-raporttiin kirjattavat tulokset eli hymynaamat. Oiva-arviointiohjeen jokaisessa kohdassa avataan tarkemmin, mitä kyseisen kohdan tarkastamisessa tulee ottaa huomioon ja missä menevät arvosanojen rajat. Ohjeessa merkittävimmät säännökset ja Eviran ohjeet kyseiselle tarkastettavalle kohdalle mainitaan jokaisen kohdan jälkeen. (Häggman 2013, 7.)

Oiva-arviointiohjeen sisältö (Liite 4) koostuu 17 asiakokonaisuudesta, joiden alla on yhteensä useita tarkastettavia kohtia. Punaisella merkityt kohdat tulee tarkastaa jokaisella tarkastuksella ja loput kohdat tarkastetaan vähintään joka kolmas vuosi tarkastajan määrittelemän tärkeysjärjestyksen mukaisesti. Jos tarkastaja huomaa aiheita tarkastaa myös ennalta suunnittelemattomia kohtia, myös nämä kohdat tarkastetaan saman tarkastuksen yhteydessä. Jokaisella tarkastuksella katsotaan kohdat sen mukaan, mistä toiminnoista aiheutuvat suurimmat elintarviketurvallisuusriskit. Kaikki tarkastettavat kohdat eivät koske kaikkia yrityksiä, vain niitä, joilla on tarkastettavan kohdan mukaista toimintaa. Päivittäinen puhtaudesta huolehtiminen, hygieeniset työskentelytavat sekä lämpötilojen hallinta ovat esimerkkejä kohdista, joilla on suuri elintarviketurvallisuusriski. (Häggman 2013, 8.)

3.3.2 Oiva-raportti ja tarkastuskertomus

Oiva-raportit ovat kaksikielisiä ja tavallisesti A4-kokoisia. Tarkastajan tekemien havaintojen perusteella saadaan tulos, joka ilmoitetaan neljän hymynaaman mukaisesti. Raportin lopullinen hymynaama määräytyy huonoimman arvosanan perusteella. Hymynaamojen lisäksi jokaisesta tarkastettavasta kohdasta kirjoitetaan lyhyt perustelu annetulle arvosanalle, mikä antaa kuluttajalle lisätietoa tarkastajan tekemistä huomioista. (Oiva-raportti, [viitattu 20.2.2014].)

Hymynaamat (Kuva 1) ovat oivallinen, hyvä, korjattavaa ja huono. Oivallisessa arvosanassa on levein hymy, mikä kertoo että elintarviketurvallisuus on paras mahdollinen. Oivallisessa hymyssä ”toiminta on vaatimusten mukaista” ja hyvässä hymyssä ”toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvalli-

suutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan”. Kaksi parhainta arvosanaa ovat hymyileviä naamoja, ja silloin tarkastuksen tulos on ollut hyvä, ja elintarviketurvallisuus ei ole heikentynyt. Korjattavaa hymyssä ”toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa” ja huonossa hymyssä ”toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi”. (Oiva-arvosanat, [viitattu 28.4.2016].) Korjattavaa tai huono-arvosanojen kohdalla tarkastaja antaa määräajan, jolloin epäkohdat tulee olla korjattu, ja jonka jälkeen tulee tehdä uusintatarkastus. Kahdesta jälkimmäisestä arvosanasta laaditaan myös Oiva-raportti, joka uusitaan uusintatarkastuksen jälkeen. Jos yrityksen toimintatavat eivät ole muuttuneet määräaikaan mennessä, arvosanaa voidaan laskea (Tarkastukset, [viitattu 20.2.2014]). Oiva-raportissa näkyvät myös uusimman arvosanan lisäksi kahden edellisen tarkastuskäynnin tulokset (Usein kysyttyä Oivasta, [viitattu 28.4.2016]).



Kuva 1. Oiva-arvosanat (Kuvapankki, [viitattu 2.5.2016]).

Toimija saa julkaistavan Oiva-raportin lisäksi tarkastuskertomuksen, jota ei laiteta kuluttajan nähtäville. Tarkastuskertomuksessa tarkastuksella tehdyt havainnot on selvennetty yksityiskohtaisemmin. Lisäksi tarkastuskertomuksessa kuvataan mahdolliset toimenpiteet, joihin toimijan tulee reagoida tietyssä määräajassa. (Häggman 2013, 10.)

3.4 Oiva-tarkastukset

Tarkastuskäynnit muuttuivat Oiva-järjestelmään siirtymisen myötä. Oiva-arviointiohjeen käyttöönotolla tarkastusten riskiperusteisuus tulee esiin aiempaa enemmän. Tarkastuksista on saatu myös entistä nopeampia ja täsmällisempiä. (Yleistä Oivasta, [viitattu 20.2.2014].) Tarkastuksilla pyritään havainnoimaan yrityksen toimintatapoja. Omavalvontasuunnitelma tarkastetaan silloin, kun uuteen yritykseen tehdään ensimmäinen tarkastus. Tällöin katsotaan pakollisten kohtien lisäksi omavalvonnan sekä tilojen riittävyys toiminnan laajuuteen nähden. Tarkastukset ovat nopeampia, koska omavalvonnan läpikäymiseen ei kulu aikaa, vaan voidaan keskittyä sen toteuttamisen tarkastamiseen. Omavalvontasuunnitelman uudelleen tarkastus on aiheellista silloin, kun jo todettu epäkohta todetaan tarkastuksilla useana peräkkäisenä kertana. Tällöin omavalvontasuunnitelman riittävyys voidaan tarkastaa kyseisen kohdan osalta. Omavalvontakirjauksissa toiminnassa esiintyneiden korjattavien toimenpiteiden tulee olla riittävät ja oikeat, ja tähän keskitytään tarkastuksilla. Oikeat ja riittävät korjaavat toimenpiteen kertovat toimijan elintarviketurvallisuusriskien hallitsemisesta. (Häggman 2013, 8–10.)

3.4.1 Lainsäädäntö

Oiva-järjestelmään siirtyessä lainsäädäntöön ei tullut muutoksia. Oiva toimii uutena menetelmänä tarkastajan työn tekemiseen. Tarkastajan työnkuva ja tarkastettavien asioiden sisältö pysyi samana. (Häggman 2013, 7.) Hymiöasteikoilla arvioidaan elintarviketurvallisuuden toteutumista riskitekijöiden kautta, kuten elintarvikelaissa (23/2006) (Välikylä 2013, 6). Lainsäädäntöön perustuva Eviran laatima Ohje

ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta päivitettiin ennen Oivan käynnistymistä tekemällä siihen lisäyksiä ja tarkennuksia. Eviran ohjeet antavat selkeyttä lain tulkitsemiseen sekä ohjeita millaisissa rajoissa lakia voidaan tulkita. (Häggman 2013, 7.)

Elintarvikevalvonnan tiedot ovat julkisia Euroopan parlamentin ja neuvoston valvonta-asetuksen (882/2004) artikla 7 mukaisesti. Artiklan mukaan yleisöllä tulee olla mahdollisuus viranomaisen valvontatietoihin tutustumiseen. Elintarvikelaissa (23/2006) tulee esiin toimijan vastuu tarkastuskäynnistä saadun asiakirjan julkistamisesta (21 §). Aluehallintovirastolla (Avi) (31 §) ja kunnan elintarvikevalvonnalla (33 §) on velvollisuus julkistaa valvontatulokset Eviran määräämällä tavalla. Tiedot tulee ilmoittaa Avin ja Eviran ylläpitämiin rekistereihin (52 §). Evira on antanut määräyksen elintarvikevalvontaviranomaisen ilmoitus- ja tiedonantovelvollisuuden toteuttamistavasta ja valvontatietojen julkistamisesta. Ensimmäinen määräys on annettu 1/2013, joka kumottiin uudella määräyksellä 2/2016. (Eviran ohje 10504/1, 4.)

4 OMAVALVONTA

Omavalvonnan tarkoitus on olla elintarvikealan toimijan laatima järjestelmä, jonka avulla toimija varmistaa, että elintarvike, alkutuotantopaikka sekä elintarvikehuoneisto täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset harjoittamansa toiminnan lisäksi. Omavalvonnassa oleellista on toiminnan riskien hallinta. Omavalvonnan tulee olla riittävän kattava toiminnan laajuus huomioiden. Omavalvontasuunnitelman avulla pyritään välttämään toimintaan liittyvät elintarvikehygieeniset riskit. (Välikylä & Syyrakki 2016, 48–49.) Omavalvontasuunnitelma on korvattavissa joko kokonaan tai osittain Eviran hyväksymällä hyvän käytännön ohjeella. (Evira 2016a.)

4.1 Omavalvontasuunnitelma

Toimijan tulee laatia omavalvontasuunnitelma, jonka avulla toteuttaa omavalvontaa. Elintarvikelainsäädäntö on edellyttänyt toimijoilta omavalvonnan toteuttamista ja omavalvontasuunnitelman laatimista vuodesta 1995 lähtien. Omavalvonnan toteuttamista valvovat valvontaviranomaiset. (Välikylä & Syyrakki 2016, 48–49) Valvontaviranomaisten, eli tarkastajien, tulee myös tarvittaessa ohjeistaa toimijaa suunnitelman tekemisessä. Suunnitelman tulee olla ajan tasalla ja siihen tulee tehdä muutoksia ja päivityksiä toiminnan muuttuessa. (Evira 2012b.)

Pienissä yrityksissä, joissa työntekijöitä on 1–2, omavalvontasuunnitelma voi olla osittain suullinen. Suullinen omavalvontasuunnitelma todetaan valvontaviranomaisen tekemällä tarkastuksella haastatteleamalla työntekijöitä. (Evira 2014, 6.) Pääsääntöisesti suunnitelman tulisi kuitenkin olla kirjallisena, jotta kaikki työntekijät olisivat tietoisia yrityksen toimintatavoista (Evira 2012b). Kirjallisen suunnitelman riittävyys on myös helpompi todeta valvontaviranomaisen toimesta.

4.2 Hyvän käytännön ohje

Hyvän käytännön ohjeissa kuvataan pelkistetysti menetelmät, joilla hallitaan elintarviketurvallisuuden kohdistuvat vaarat yrityksessä. Hyvän käytännön ohje sovel-

tuu yrityksiin, joissa kriittisten hallintapisteiden määrittäminen ja yksityiskohtainen vaarojen tunnistaminen on yleisten toimintamenetelmien mukaista. Ohjeissa tulee kuitenkin tulla ilmi yrityksen suurimmat vaarat ja toiminnot niiden hallitsemiseksi sekä korjaavat toimenpiteet. (Evira 2016a.) Elintarvikealan toimijoiden ja heidän etujärjestöjensä tulisi laatia hyvän käytännön ohjeita. Evira arvioi ohjeet ennen käyttöönottoa. (Eviran ohje 16043/1, 5.)

4.3 Omavalvontaa säätelevät lait

Omavalvonnan toteuttaminen on toimijan omalla vastuulla. Toimijan tulee olla tietoinen yrityksensä toimintoihin liittyvistä lainsäädännön vaatimuksista. Tarkastaja antaa tarvittaessa neuvoja lainsäädännön soveltamisesta, mutta yksityiskohtaisia neuvoja ei tule antaa. Tarkastaja katsoo tarkastuksilla, täyttääkö yrityksen toiminta lainsäädännön vaatimukset. (Evira 2013a.)

Elintarvikelaissa 23/2006 edellytetään, että toimijan tulee toteuttaa omavalvontaa laatimalla omavalvontasuunnitelma ja noudatettava sitä (Välikylä & Syyrakki 2016, 48). Toimija voi noudattaa omavalvontasuunnitelmaa esimerkiksi kirjaamalla ylös elintarvikkeiden tai laitteiden lämpötiloja säännöllisesti sekä päivittämällä omavalvontasuunnitelmaa toiminnan muuttuessa. HACCP kuuluu osaksi omavalvontaa (Eviran ohje 10002/2, 4). Elintarvikkeiden tulee olla turvallisia ja muiden elintarvikemääräysten mukaisia. Elintarvikkeista annetun tiedon tulee olla riittävää, totuuden mukaista eikä se saa olla harhaanjohtavaa. Elintarvikkeista ei saa aiheutua kuluttajalle terveysvaaraa tai taloudellista tappiota. (Eviran ohje 16043/1, 3.)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 178/2002, yleisessä elintarvikeasetuksessa, säädetään kuluttajien etujen mukaisesta elintarvikkeiden turvallisuudesta (Eviran ohje 16043/1, 3), ja se toimii perustana omavalvonnalle (Evira 2012a). Elintarvikkeiden tulee olla asetuksen vaatimien kriteerien mukaiset prosessin kaikissa vaiheissa, tuotannon, jalostuksen ja jakelun aikana. Toimijan vastuulla on, että toiminta on kriteerien mukaista. (Eviran ohje 16043/1, 3.) Elintarvikelaissa toimijan vastuu omavalvonnan toteuttamisesta vastaa yleisen elintarvikeasetuksen periaatetta, jossa toimijan tulee huolehtia kuluttajan etujen mukaisesta toiminnasta (Evira 2012a).

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 852/2004, elintarvikehygieniä-asetuksessa, säädetään toimijan vastuusta toteuttaa HACCP:n mukainen riskienhallintaan perustuva järjestelmä (Eviran ohje 10002/2, 4). Järjestelmän tulee olla vakaa ja sitä on pidettävä yllä (Eviran ohje 16043/1, 3). Asetuksen mukaan elintarvikealan yrityksissä on noudatettava lisäksi hyvän hygieniakäytännön mukaisia toimia (Eviran ohje 10002/2, 4). Hygienialla käsitetään kaikki toimenpiteet, joilla pyritään ehkäisemään vaarojen syntyminen (Evira 2012a). Elintarvikkeiden turvallisuus vaarantuu joko biologisesti, kemiallisesti tai fysikaalisesti (Evira 2013b). Turvallisuuden vaarantavien riskien suuruus luokitellaan joko suureksi, keskitasoiseksi tai vähäiseksi (Hannula, Pakkala & Pitkänen 2000, 28).

4.4 HACCP

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) kuuluu osana elintarvikehuoneistojen oma- ja valvontaa, ja se tarkoittaa vaarojen arviointia ja kriittisten hallintapisteiden tunnistamista. Suomen lainsäädännössä HACCP:n mukaisia menettelytapoja on vaadittu vuodesta 1995 eläimistä saatavia elintarvikkeita käsitteleviltä laitoksilta. Kaikkia elintarvikehuoneistoja se on koskenut elintarvikelain (23/2006) käyttöönoton jälkeen. (Evira 2013c.)

HACCP-menetelmää sovelletaan kaikkiin elintarvikkeita koskeviin prosessin vaiheisiin, raaka-aineiden vastaanotosta valmiiseen tuotteeseen ja sen myyntiin asti. HACCP on jaoteltu seitsemään eri periaatteeseen (Taulukko 1), joiden avulla pyritään löytämään prosessin kriittiset kohdat. (Evira 2013c.)

Taulukko 1. HACCP:n seitsemän periaatetta (Eviran ohje 10002/2, 7–18).

Periaate 1: Vaarojen arviointi	Tunnistetaan kaikki elintarviketuotannon prosessiin liittyvät vaarat (kemialliset, biologiset ja fysikaaliset), arvioidaan niiden suuruus, määritetään ennalta ehkäisevät toimenpiteet sekä toiminnot niiden valvomiseksi.
Periaate 2: Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen	Määritetään prosessin vaiheet, joissa valvonnan avulla saadaan vaarat minimoitua tai poistettua kokonaan. Nämä kohdat ovat kriittisiä valvontapisteitä (Critical Control Point, CCP).
Periaate 3: Kriittisten rajojen määrittäminen	Kriittisille valvontapisteille asetetaan toimintarajat, joiden sisällä tulee pysyä.
Periaate 4: Kriittisten hallintapisteiden seurantakäytäntöjen laatiminen	Laaditaan valvontajärjestelmä, jolla seurataan, että kriittiset valvontapisteet pysyvät hallinnassa.
Periaate 5: Korjaavien toimenpiteiden määrittäminen	Sovitaan seurantatiheys sekä korjaavat toimenpiteet toimintarajojen poiketessa.
Periaate 6: Todentamiskäytäntöjen laatiminen ja HACCP-ohjelman validointi	Arvioidaan HACCP-järjestelmän toimivuus sekä sovitaan toimenpiteet, joilla varmistetaan järjestelmän toiminta.
Periaate 7: HACCP-asiakirjat ja –tallenteet	Laaditaan kirjanpito, joista selviää kaikkien periaatteiden mukaiset toiminnot, eli asiakirjat, joita on saatu tai syntynyt ohjelmaa laatiessa tai dokumentoidessa.

Elintarvikkeiden turvallisuutta katsotaan mikrobiologisten, kemiallisten ja fysikaalisten riskien kautta (Välikylä & Syyrakki 2016, 14). HACCP:n vaatimusten tulisi olla sovellettavissa myös pienemmissä yrityksissä. Hyvät hygieniatavat voivat korvata kriittisten valvontapisteiden tarkkailun yrityksissä, joissa niiden määrittäminen ei ole mahdollista. Asiakirjojen säilyttämisvelvollisuus voi olla rasite pienissä yrityksissä,

joissa velvoitteesta voidaan joustaa joustavuusperiaatteen mukaisesti. (Eviran ohje 16043/1.)

Mikrobiologisilla vaaratekijöillä tarkoitetaan mikrobeista (bakteerit, virukset, sienet eli homeet ja hiivat sekä loiset eli alkueläimet, heisimadot ja sukkulamadot) johtuvaa elintarvikkeen pilaantumista. Elintarvike voi pilaantua mikrobeista johtuen koko elintarvikeketjun ajan, olosuhteiden ollessa otolliset. (Välikylä & Syyrakki 2016, 18–19.) Kemiaalisia vaaratekijöitä ovat elintarvikkeeseen lisätyt lisäaineet, vierasaineet tai luonnolliset yhdisteet. Lisäaineita saa lisätä määräysten asettamien rajojen mukaisesti. Vierasaineiden päätymistä elintarvikkeeseen on vaikea hallita. Elintarvike voi olla ravinnoksi kelpaamatonta vierasaineista johtuen. Joillekin vierasaineille on asetettu enimmäismäärät elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi. Luontaisten yhdisteiden päätymistä ravinnoksi voidaan välttää elintarvikkeiden oikeanlaisella käsittelyllä ja valinnalla. Fysikaaliset vaaratekijät vaarantavat elintarvikkeen mekaanisesti, esim. elintarvikkeeseen irronneen valmistuslaitteen osan vuoksi. (Välikylä & Syyrakki 2016, 20–21.)

5 TARKASTUSTOIMINTA VAASASSA

Vaasan kaupungin ympäristöosastolla on ympäristöterveydenhuollon tehtäviä suorittavia viranhaltijoita 9, joista 4 työskentelevät elintarvikevalvonnan tehtävissä. Elintarvikevalvonnan työtehtävät kattavat koko elintarviketuotannon alkutuotannosta kuluttajaan asti. (Vaasan kaupunki ympäristöosasto 2013a, 3–8.)

Ympäristöterveydenhuollon tehtäviä ovat yksilöön, väestöön ja elinympäristöön kohdistuvan terveyden edistäminen, ja tämän lisäksi sairauksien ja tapaturmien ehkäisy. Ympäristöterveydenhuollon tehtävät ovat osa ennaltaehkäisevää kansanterveystyötä. (Vaasan kaupunki ympäristöosasto 2013a, 2.) Kuntien valvonnan tulee olla laadukasta, säännöllistä ja terveyshaittoja ehkäisevää ympäristöterveydenhuollon erityislainsäädännön sekä valtioneuvoston valvonta-asetuksen edellyttämänä (Vaasan kaupunki ympäristöosasto 2013a, 1).

Vaasan kaupungin valvonta-alueeseen kuuluvat Vaasa, Vähäkyrö ja Laihia, jolloin yhteistoiminta-alueen väestön määrä on n. 73 700. Vaasassa valvontakohteiden määrä on huomattavasti suurempi kuin Vähässäkyrössä tai Laihialla. (Vaasan kaupunki ympäristöosasto 2013a, 2.) Vaasan alueella valvottavia ravintoloita on 334, ja vuosittainen tarkastusten tarve on yhtä suuri. Ravintoloiden lisäksi elintarvikevalvonnan tarkastajille kuuluvat myös alkutuotantopaikkojen, laitosten, leipomoiden, pakkaamoiden, tukkukauppojen, varastojen, kuljetusten, suurtalouksien ja torien ja muiden vastaavien myyntipaikkojen valvonta. Kaikkiaan Vaasan alueella on valvottavia kohteilta 595. Näistä kohteista 565 ovat elintarvikehuoneistoja, joilta edellytetään lupa tai ilmoitus toiminnan aloittamisesta, 30 näistä kohteista ovat alkutuotantopaikkoja. (Vaasan kaupunki ympäristöosasto 2013a, 4.) Vuosittain tarkastettavia kohteita on yhteensä 561 (Vaasan kaupunki ympäristöosasto 2013b).

Uudet tarkastuskohteet saadaan tietoon toimijan ilmoituksella tai rakennusvalvonnan kautta. Ilmoituksesta lähetetään toimijalle elintarvikeviranomaisen laatima todistus. Uusia kohteita on vuositasolla keskimäärin 50. Osa uusista kohteista saadaan tietoon vasta tiedotusvälineiden kautta, esimerkiksi lehtimainoksesta. (Vaasan kaupunki ympäristöosasto 2013a, 9.)

Tarkastettaviin kohteisiin tehdään suunnitelman mukaisia ja ennalta suunnittelemattomia tarkastuksia. Suunnittelemattomia tarkastuksia tehdään esimerkiksi kulltajavalitusten, tuotteiden takaisinvetojen ja ruokamyrkytyspäilyjen perusteella. (Vaasan kaupunki ympäristöosasto 2013a, 6.) Tarkastuksista suurin osa on Oiva-järjestelmän mukaisia. Jos tarkastuksilla havaitaan epäkohtia, tarkastaja antaa toimijalle kehotuksia ja määräajan, jolloin epäkohdat tulee korjata. Hallinnollisiin pakkokeinoihin voidaan ryhtyä silloin, kun uusintatarkastuksilla epäkohtia ei ole korjattu. (Vaasan kaupunki ympäristöosasto 2013a, 10.)

5.1 Toimijan omavalvontasuunnitelman tarkastaminen Vaasassa

Tarkastuskäynneillä omavalvontasuunnitelmia ei yleensä tarkasteta, koska suunnitelmat saattavat olla hyvinkin laajoja, jolloin suurin osa tarkastusajasta kuluisi omavalvontasuunnitelman läpikäyntiin. Omavalvontasuunnitelman sisällön tulee olla suunniteltu kohteen toiminnot ja laajuus huomioiden, jolloin tarkastuskäynnin yhteydessä tehtävän omavalvontasuunnitelman tarkastamiseen tulisi myös perehtyä hyvin, jotta kaikki suunnitelman puutteet osataan huomioida. Näistä syistä omavalvontasuunnitelmat yleensä tarkistetaan erikseen ennen tai jälkeen tarkastuksen. (Vironmäki 2014.)

Omavalvontasuunnitelmia tarkastettaessa on huomattu, että ketjuun kuuluvat ravintolat käyttävät usein ketjun itse laatimaa omavalvontasuunnitelmaa tai Matkailuja Ravintolapalvelut MaRa ry:n hyvän käytännön ohjetta. Useilla ketjuun kuuluvilla päivittäistavarakaupoilla on käytössään Päivittäistavarakauppa ry:n (PTY) omavalvonnan tietopankki, jonne tallennetaan omavalvontasuunnitelmat sähköisesti. Kauppias täyttää valmiin omavalvontasuunnitelmapohjan toimipaikan tiedoilla ja toimintaan liittyvillä tarkennuksilla. Omavalvontakirjaukset tehdään myös samaan järjestelmään. Tarkastajilla on PTY-tunnukset, jolloin omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan kirjaukset on mahdollista tarkastaa jo ennen varsinaista tarkastuskäyntiä. Tässä on etuna se, että jo tarkastuksella pystytään puuttumaan omavalvonnassa esille tulleisiin ongelmiin kuten riittämättömiin kirjauksiin esimerkiksi vastaanottotarkastusten lämpötilojen hallinnan osalta. Omavalvontasuunnitelmista saattavat puuttua omat tarkennukset vaikka omavalvontaa olisi toteutettu. Näissä

tapauksissa toimijoita saatetaan kehottaa perehtymään suunnitelman täyttämiseen tarkemmin. (Vironmäki 2014.)

Omavalvontasuunnitelma voidaan pyytää ennen tarkastusta, jos tarkastus tehdään ilmoittamalla toimijalle ennalta tuleva tarkastusajankohta ja toimijalla on suunnitelma sähköisenä. Yleensä tarkastukset tehdään kuitenkin ennalta ilmoittamatta, jotta nähdään yrityksen todellinen tila. Yksityisten, ketjuun kuulumattomien ja ketjuihin kuuluvien ravintoloiden ja kahviloiden omavalvontasuunnitelmat tarkastetaan yleensä vasta tarkastuksen jälkeen, koska suunnitelmat eivät ole tarkastajien nähtävissä kuten PTY:n tietopankista löytyvät suunnitelmat. (Vironmäki 2014.)

Uuden toimipaikan aloittaessa toiminnan tai toimijan vaihtuessa pyydetään omavalvontasuunnitelma tarkastettavaksi. Omavalvontasuunnitelman ja sen riittävyyden tarkastus on osa Oiva-tarkastuksia, mutta suunnitelma voidaan tarkastaa myös asiakirjatarkastuksena tarkastuslomaketta käyttäen. Tästä ei muodostu Oiva-raporttia, vaan kommentit ja korjausehdotukset kirjataan tarkastuslomakkeelle. (Vironmäki 2014.)

6 TARJOILUPAIKKOJEN OMAVALVONTAOHJEISTUKSEN LAATIMINEN

Vaasan kaupungin ympäristöosaston elintarvikevalvonnassa työskentelevien terveystarkastajien mielestä Vaasan kaupungilla oli tarve tarjoilupaikoille laaditulle omavalvontaohjeistukselle. Opinnäytetyön aiheeksi valikoitui tarjoilupaikoille suunnatun ohjeistuksen laatiminen. Ohjeita on laajasti saatavilla internetissä, mutta ympäristöosastolta kysytään usein neuvoa ohjeen laatimiseen, joten oman räätälöidyn ohjeistuksen saaminen koettiin tärkeäksi. Suunnitelman mukaan erillisiä ohjeita olisi tullut neljä. Suurin ja kattavin ohje olisi ollut suunnattu yleisesti tarjoilupaikoille, ja kolme pienempää ohjetta tarjoilupaikoille, joissa olisi ollut lisäksi pitopalvelutoimintaa, omia elintarvikekuljetuksia tai pienimuotoista elintarvikkeiden myyntiä tai useampaa näistä toiminnoista. Ohjetta oli tarkoitus jakaa toimijoille tarvittaessa, esimerkiksi tarkastusten yhteydessä tai jos toimija ottaa yhteyttä ympäristöosastolle pyytääkseen neuvoa omavalvonnan toteuttamiseen. Tavoitteena oli myös saada ohje myöhemmässä vaiheessa Vaasan kaupungin internetsivuille.

Ennen ohjeen kirjoittamisen aloittamista käytiin läpi erityistoiveet, joita tarkastajilla oli ohjeen sisältöön liittyen. Tammikuussa 2014 tehtiin neljään eri tarjoilupaikkaan Oiva-tarkastukset. Tarkastuksilla kiinnitettiin huomiota erityisesti yritysten omavalvonnan toteuttamiseen, jonka taso oli vaihtelevaa. Yksi tarkastetuista kohteista oli suurempaan ketjuun kuuluva pieni (alle 50 asiakaspaikkaa) tarjoilupaikka, jonne omavalvontalomakkeet ja täytettävä omavalvontasuunnitelmapohja tuli valmiina. Kohteessa toteutettiin omavalvontaa, joskin siinä oli tarkoin laaditusta valmiista suunnitelmasta huolimatta puutteita. Tarkoituksena oli kuitenkin valmistaa ohje tarjoilupaikoille, joissa omavalvontasuunnitelman laatiminen on yksin toimijan vastuulla. Tarkastetuissa kohteissa saadut Oiva-arvosanat vaihtelivat korjattavan ja hyvän välillä. Kohteissa toiminnan laajuus vaikutti suuresti arvonsanaan. Omavalvontaa suunniteltaessa laajempaa toimintaa harjoittavan toimijan tulee kiinnittää tarkemmin huomiota elintarvikehygieenisiin riskeihin ja näin suunnitelman tulee olla myös kattavampi.

Yhdessä tarkastetuista kohteista oli myös elintarvikehuoneistossa tapahtuvan tarjoilun lisäksi pitopalvelutoimintaa sekä pienimuotoista elintarvikkeiden myyntiä.

Yksi havaittu puute tarkastuksilla omavalvontaan liittyen oli se, että vaikka omavalvontaa toteutettiin, usein toimijat eivät olleet kiinnittäneet suunnitelmassa huomiota mahdollisiin korjaaviin toimenpiteisiin. Eli toimenpiteet tilanteissa, joissa esimerkiksi jääkaapin lämpötilat eivät ole raja-arvojen sisällä. Myös tehdyt korjauvat toimenpiteet tulee kirjata ylös lämpötilaseurantalomakkeelle. Tämä oli yksi kohta, jonka tärkeyttä pyrittiin painottamaan ohjeessa.

6.1 Ohjeen kirjoitus

Tarkastuskäyntien ja saatujen erityistoiveiden jälkeen aloitettiin ohjeen laatiminen. Alkuun tarkoituksena oli myötäillä ohjeen järjestyksen ja sisällön mukaan Oiva-arviointiohjetta. Ohjeiden tekeminen aloitettiin tarjoilupaikoille suunnatusta ohjeesta, koska tämä ohje tulisi olemaan laaja ja kattava muihin ohjeisiin nähden. Oiva-arviointiohjeen sisällysluettelon noudattaminen osoittautui haasteelliseksi. Oiva-arviointiohjeessa tarkastettavat kohdat eivät ole toimijalle laadittavan selkeän ohjeistuksen mukaisessa järjestyksessä. Toimijoille laadittavan ohjeen tuli olla kronologisessa järjestyksessä, eli elintarvikkeiden hankinnasta alkaen, loppuen sen tarjoiluun tai hävittämiseen. Otsikointi pidettiin kuitenkin Oiva-arviointiohjeen mukaisena. Ohjeeseen lisättiin osioita, joita Oiva-arviointiohjeessa ei oltu huomioitu, kuten ruuan valmistuslämpötilat, jotka koettiin tärkeäksi ja ohjeeseen kuuluvaksi kokonaisuudeksi.

Tarjoilupaikkojen ohjeen laatimisen jälkeen aloitettiin kolmen muun ohjeen tekeminen. Pitopalveluohjetta tehdessä huomattiin, että ohjeistukseen tulisi lisätä paljon samoja kohtia kuin tarjoilupaikkojen ohjeessa. Joko pitopalvelulle tulisi olla kokonaan oma ohje tai sitten pitopalveluosio tulisi lisätä tarjoilupaikkojen ohjeeseen.

Ohjeessa, joka koski elintarvikkeiden myyntiä tarjoilupaikoissa, otettiin esiin vain Oiva-arviointiohjeessa huomioitut elintarvikkeet, koska lainsäädäntö vaihtelee riippuen myytävästä tuotteesta. Ohjeesta olisi tullut erittäin kattava, jos siinä olisi tuotu esiin kaikki lainsäädännön vaatimukset kaikille mahdollisille myytävälle elintarvikkeille. Ohjeeseen tuli lisäksi useita linkkejä ja tietoa, mistä eri elintarvikkeiden kohdalla voi löytää lisätietoa, jotta ohje pysyi toiveiden mukaisesti mahdollisimman lyhyenä.

Omien kuljetusten ohjeesta tuli kahden sivun pituinen, jossa omavalvonnan kohdalla tärkeät kohdat olivat lämpötilojen seuranta, kuljetusmatkan pituus sekä kuljetuskaluston hygieenisuus. Tämä ohje täydensi tarjoilupaikkojen ohjetta hyvin.

Alkuun palautettiin tarjoilupaikkojen ohje ympäristöosastolle luettavaksi. Tällä välin valmistettiin loput ohjeet ja lähetettiin ne luettavaksi kaksi viikkoa myöhemmin. Tarkastajat lukivat tarjoilupaikkojen ohjeen ja yhteisessä palaverissa saatiin parannusehdotukset ohjetta koskien. Viikkoa myöhemmin tarkastajat olivat lukeneet myös loput kolme ohjetta. Tämän jälkeen todettiin, että kaikki ohjeet olisiärkevintä yhdistää yhdeksi kokonaisuudeksi, vaikka esimerkiksi pitopalveluohje ei koske kovin montaa Vaasalaista yrittäjää. Kokonaisuudesta saatiin näin hallitumpi ja välttyttiin liialta asioiden toistolta. Osa myyntiohjeessa mainituista myytävistä elintarvikkeista olivat sellaisia, jotka kuuluivat vain hyvin harvojen toimijoiden valikoimiin. Myynnin osalta päädyttiin siihen, että erityishuomiota omavalvonnan osalta vaativat elintarvikkeet mainitaan ohjeessa kuten myös elintarvikkeiden maahantuontiin liittyvät säädökset. Tarkastajien mielestä erityisiä vaatimuksia asettavien elintarvikkeiden myyntiä harkitessa olisi paras, jos toimija ottaa yhteyttä elintarvikevalvontaan ja tarkastelee näihin liittyvää lainsäädäntöä yhdessä tarkastajan kanssa. Tällä tavalla ohjeen myyntiosiota ei tullut liian pitkä eikä se tuonut lisäpituutta ohjeelle, koska monen toimijan kohdalla nämä tiedot olisivat olleet turhia.

Yhdistettyä ohjeet yhdeksi kokonaisuudeksi tarkastajien antamien korjausehdotusten mukaisesti, lähetettiin ohje uudelleen luettavaksi ja kommentoitavaksi. Tässä vaiheessa tuli vielä jonkin verran korjattavaa ja parannettavaa. Ohjeen sisällysluetteloa muutettiin, joitakin kohtia poistettiin, joitakin lisättiin sekä osa sanavalinnoista muutettiin. Toistamiseen muokattu ohje lähetettiin taas uudelleen luettavaksi ja kommentoitavaksi. Tässä vaiheessa muokattiin myös tarkastajilla käytössä oleva tarkastuspohjan uusiksi. Omavalvontasuunnitelmaohjetta muutettiin poistamalla ja lisäämällä joitakin kohtia sekä muuttamalla sanavalintoja yhteensä viisi kertaa, jonka jälkeen ohjeen todettiin olevan valmis. Tilattu ohje sisälsi kokonaisuudessaan 23 sivua, ja se valmistui toukokuussa 2014.

6.2 Vaasan kaupungille laaditun ohjeen sisältö, ja eroavaisuudet Oiva-arviointiohjeeseen

Vaasan kaupungille laadittu ohje koostui 18 pääotsikosta, joista suurin osa vastasi Oiva-arviointiohjeen pääotsikoita. Oiva-arviointiohjeessa pääotsikoita on yhteensä saman verran, mutta otsikointi alkaa nollassa, toisin kuin elintarvikevalvonnalle laaditussa tarjoilupaikkojen ohjeessa. Alaotsikot ovat myös suurimmaksi osin samat molemmissa ohjeissa. Oiva-arviointiohje on tarkoitettu lähtökohtaisesti vain tarkastajien käyttöön, ja siinä kerrotaan tarkastettavat asiat ja toimet, joilla lainsäädäntöä noudatetaan. Tarjoilupaikkojen ohjeessa avataan tarkemmin, mitä tulee tehdä, jotta toimet ovat lainsäädännön mukaiset. Oiva-arviointiohjeessa elintarviketurvallisuuden taso määritetään neljän eri vaatimustason mukaan (hymynaat). Tarjoilupaikkojen ohjeessa omavalvonnan ohjeistus on laadittu niin, että elintarviketurvallisuus on parhaimmalla mahdollisella tasolla.

Tarjoilupaikkojen ohjeesta jätettiin pois Oiva-arviointiohjeessa olevat kohdat, jotka eivät joko liittyneet omavalvontaan tai tarjoilupaikkojen omavalvontaan. Tällaisia kohtia olivat esimerkiksi Oiva-raportin esilläpito ja markkinointi. Joitain kohtia myös lisättiin, joita ei mainita Oiva-arviointiohjeessa, kuten että omavalvontasuunnitelman tulee sisältää tietoja yrityksestä ja kuvaus sen toiminnasta. Lisäksi ohjeeseen tuli ohjeita vaasalaisille toimijoille. Ohjeeseen sisällytettiin paljon esimerkkejä, kuinka lakia noudatetaan, esimerkiksi esimerkit siivous-, jätehuolto- ja tuhoeläin- torjuntasuunnitelmista. Lisäksi ohjeessa mainittiin vaadittavia lämpötiloja eri elintarvikkeiden käsittelyn aikana, esimerkiksi ruuanvalmistuslämpötilat, joihin ei puututa Oiva-arviointiohjeessa. Ohjeen loppuun liitettiin lisäksi säännösten mukaiset lämpötilat taulukoina ja joidenkin elintarvikkeiden suositeltuja lämpötiloja.

6.3 Ohjeen tarpeellisuus

Kaksi vuotta ohjeen laatimisen jälkeen tarkastajat kokivat sen olleen tarpeellinen. Ohjetta on jaettu toimijoille jonkin verran, mutta edelleen ohjeen koettiin olevan liian laaja joillekin toimijoille. Jos toiminta on ollut hyvin pienimuotoista tai toimija ei ole osannut hyvin suomea, internetistä on etsitty lyhyempi tai sopivampi ohje. Joissakin tapauksissa laadittua tarjoilupaikkojen ohjetta on voitu hyödyntää osit-

tain yritystä koskevien tietojen osalta. Toimijoilta ei ollut tullut palautetta ohjeesta ja ohjeista ylipäänsä tulee hyvin vähän palautetta elintarvikevalvontaan.

Ohjeen koettiin olleen hyödyllinen, mutta ei täysin sen alkuperäisessä tarkoituksessa. Ohje nähtiin hyvänä tarkastajien työkaluna. Osassa kohteista joudutaan käyttämään paljon aikaa pelkästään omavalvonnan tarpeellisuuden perustelemiseen, jolloin ohje toimii apuna. Osa tarkastajista koki ohjeen yhdistäneen tarkastuksia, koska sitä on voitu käyttää yhteisesti yrityksen omavalvonnan tason määrittämiseen.

Eviran arviointiohjeiden sisältö on laajentunut, ja ohjeita on tällä hetkellä kaksi erillistä, ilmoitetuille ja hyväksytyille huoneistoille. Tarjoilupaiikkojen ohje on edelleen käytössä, mutta sitä ei ole päivitetty. Tarve päivitykselle kuitenkin on Eviran päivityksessä tai uudistaessa ohjeita melko usein. Vaasan kaupungin ohjeen päivitystarve olisi yhtä usein. Vaasan kaupungin internetsivut on uudistettu, mutta sivut ovat edelleen keskeneräiset. Jatkossa on tarkoitus lisätä sivuille tietoa ja ohjeistusta elintarvikevalvontaan liittyen. Omavalvontaohje tulee päivittää ennen internetiin laittamista.

6.4 Tarkastuspohjan päivitys

Tarkastuspohja oli ollut käytössä ympäristöosastolla jo pidemmän aikaa. Lomake oli käytössä omavalvontasuunnitelmia tarkastettaessa, jolloin siihen kirjoitettiin huomioita omavalvontasuunnitelmasta ja rastittiin täyttyviä omavalvontasuunnitelmaan liittyviä kohtia. Lomakkeen otsikointi muutettiin vastaamaan uutta omavalvontaohjeistusta sekä lomaketta koskevaa lainsäädäntöä muokattiin kattavammaksi. Tarkastuspohjaa (Liite 2) käytetään, jos omavalvontasuunnitelma tarkastetaan erikseen asiakirjatarkastuksena, eikä esimerkiksi Oiva-tarkastuksen yhteydessä.

6.5 Oiva-arviointiohjeen tarkastusten yhtenäistämisen toteutuminen

Oiva-hankkeen käynnistyttyä muutaman kuukauden ajanjakson jälkeen Oiva-raporteissa noin 80%:lla yrityksistä arvosana oli oivallinen tai hyvä (Evira 2014). Vuonna 2014 Evira julkaisi Oiva-raporttien alueelliset tulokset, joiden mukaan samaan tulokseen ylsi koko Suomessa 83%:a tarkastetuista kohteista. Länsi- ja Sisä-Suomessa tulokset olivat lähes samat, kuin koko Suomen osalta. (Oivan mukaisten tarkastusten alueelliset tulokset 2014.) Vuonna 2015 oivallisia tai hyviä arvosanoja oli ollut jo noin 85% kaikista tarkastetuista kohteista. Oiva-järjestelmän käyttöönotto toimi tavoitteiden mukaisesti ja yhtenäisti tarkastuksia. Ravintoloiden ja myymälöiden elintarvikehygieniä parantui. (Evira 2016b.)

Oiva-arviointiohjeen koettiin yhtenäistäneen tarkastuksia Vaasassa. Oiva-arviointiohjeessa oli pakolliset, jokaisella tarkastuksella tarkastettavat asiat. Tällä hetkellä arviointiohjeissa ei ole pakollisia tarkistettavia kohtia tai vähimmäismäärää. Tarkastajat kuitenkin edelleen tarkastavat lähes joka tarkastuksella alkuun pakollisena olleet kohdat. Tämä on yhtenäistänyt valvontaa. Tarkastajien omia riskiarviointeja on käyty läpi yhteisissä palavereissa. Jatkuvasti muuttuvia ohjeita ja säännöksiä käydään myös yhdessä läpi.

7 YHTEENVETO

Elintarvikealan toimijoilta edellytetään elintarvikelaissa omavalvonnan toteuttamista. Omavalvontaan kuuluu oleellisesti omavalvontasuunnitelman laatiminen, jonka avulla pyritään välttämään elintarvikkeiden elintarvikehygieeniset riskit. Toimija on vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta ja omavalvonnassa tulee ottaa huomioon toiminnan laajuus sekä riskien suuruus. Omavalvontasuunnitelman tulisi olla kirjallinen, mutta pienissä yrityksissä suunnitelma voi olla osittain suullinen.

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran Oiva-järjestelmä käynnistyi keväällä 2013. Oivan tavoitteina on saada valvontaviranomaisien, eli tarkastajien, tarkastuskäytännöt yhtenäisiksi koko maassa. Oiva-tarkastuksista laaditaan julkinen Oiva-raportti, joka julkaistaan internetissä, sekä laitetaan toimipaikan sisäänkäynnin yhteyteen. Oiva-raportissa neljän eri hymynaaman avulla ilmaistaan yrityksen elintarviketurvallisuuden taso. Oiva-raportin lisäksi tarkastajat laativat tarkastuskertomuksen, joka on yksityiskohtaisempi, kuin Oiva-raportti, ja se toimitetaan vain toimijalle. Oiva-raportin avulla yrityksen tila saadaan helposti kuluttajien nähtäville.

Oiva-raportin laatimisen avuksi Evira julkaisi ”Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje”-nimisen arviointiohjeen. Ohjetta on päivitetty Oiva-järjestelmän edetessä koskemaan yhä useampia toimijoita. Vuonna 2015 ohje jaettiin kahdeksi erilliseksi ohjeeksi. Samaan aikaan Oiva laajentui koskemaan myös laitoksia, joiden tarkastuksissa käytetään hyväksytyille elintarvikehuoneistoille laadittua ohjetta. Ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille, kuten tarjoilupaikoille, käytetään omaa ohjetta. Tarjoilupaikat olivat mukana Oivassa jo alusta alkaen, ja näiden tarkastuksilla käytettiin Oiva-arviointiohjetta.

Vaasan kaupungin ympäristöosaston elintarvikevalvonnalla oli tarve kaupungin omalle tarjoilupaikkojen omavalvontaohjeistukselle. Ohjeen toivottiin palvelevan myös toimijoita, joilla on elintarvikkeiden tarjoilun lisäksi pitopalvelutoimintaa, pienimuotoisia elintarvikekuljetuksia tai pienimuotoista elintarvikkeiden myyntiä. Ohje laadittiin vastaamaan Oiva-arviointiohjeen sisältöä. Tarjoilupaikkojen ohjeen lisäksi elintarvikevalvonnalla käytössä oleva tarkastuspohja päivitettiin.

8 JOHTOPÄÄTÖKSET

Toimipaikoille laadittu omavalvontaohje onnistui odotusten mukaisesti, ja ohjeen valmistuttua tarkastajat olivat siihen tyytyväisiä. Ohjeesta tuli kuitenkin melko pitkä, jolloin se ei sovellu kaikille toimijoille, koska edelleen tarkastajat joutuvat etsimään internetistä lyhyempää ohjetta. Ohjeessa haluttiin kuitenkin huomioida myös pito- palvelutoiminta, pienimuotoinen elintarvikkeiden myynti ja pienimuotoiset elintarvikkekuljetukset, jolloin ohjeeseen tuli lisää pituutta. Ohjeessa piti tulla esiin lainsäädännön vaatimukset eri toiminnoille, joten ohjeen lyhentämiseksi olisi pitänyt jättää osa vaatimuksista mainitsematta. Ohje palvelee vain suomenkielisiä toimijoita, joten se tulisi kääntää lisäksi ruotsiksi ja englanniksi, jotta useampi toimija voisi hyötyä siitä.

Ohjetta tulisi päivittää lähes jatkuvasti, koska Evira päivittää ohjeitaan usein. Lisäksi Oiva on edennyt kovaa vauhtia ja arviointiohjeisiin on tullut lisäyksiä ja lopulta kaksi erillistä ohjetta. Ohje on suunnattu vain tarjoilupaikoille, jolloin se soveltuu vain osalle toimijoista, ja päivittäminen vaatisi tarkastajilta mahdollisesti turhan paljon resursseja.

Ohjetta ei ole juurikaan jaettu sellaisenaan toimijoille, kuten tarkastajat olivat alkuun ajatelleet, vaan ohje on toiminut lähinnä tarkastajien apuna määrittäessä yritysten omavalvonnan tasoa. Jatkossa ohjeistusta halutaan kuitenkin myös Vaasan kaupungin internetsivuille, joten tarkastajilla on tarkoitus päivittää ohje ja hyödyntää sitä tässä tarkoituksessa.

Oiva-arviointiohje on toiminut odotusten mukaisesti ja yhtenäistänyt valvontaa koko Suomessa. Alusta asti Oivaan kuuluivat ravintolat ja myymälät, ja näiden kohdalla elintarvikehygieniä parantui. Oiva-järjestelmän reilun kolmen vuoden voimassaoloajan aikana yritysten kahden parhaimman arvosanan, oivallisen ja hyvän, saaneiden yritysten määrä on kasvanut 80%:sta 85%:in. Myös Vaasassa koettiin Oiva-arviointiohjeen toimeen tavoitteiden mukaisesti, ja yhteisissä palavereissa on käyty läpi arviointiohjeen vaatimuksia. Tarjoilupaikkojen ohjeen koettiin myös osittain yhtenäistäneen tarkastuksia, mikä oli yksi tavoitteista.

LÄHTEET

2013. Elintarvikevalvonnan Oiva-raportointi alkaa. Kehittyvä Elintarvike (2), 12.

Evira. 29.3.2012a. Elintarvikkeet. [Verkkosivu]. [Viitattu 1.11.2014]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/omavalvonta/elintarvikkeet/>

Evira. 19.6.2012b. Omavalvontasuunnitelma. [Verkkosivu]. [Viitattu 5.4.2015]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/omavalvonta/omavalvontasuunnitelma/>

Evira. 6.8.2013a. Omavalvonta, laadunvarmistus vai HACCP-periaatteisiin perustuva pysyvä menettely?. [Verkkosivu]. [Viitattu 25.4.2016]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/omavalvonta/>

Evira. 22.4.2013b. Elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijät. [Verkkosivu]. [Viitattu 11.1.2015]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden+riski-+ja+vaaratekijat/>

Evira. 7.6.2013c. HACCP. [Verkkosivu]. [Viitattu 22.4.2016]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/omavalvonta/haccp/>

Evira. 17.12.2014. Oiva-järjestelmä laajenee vähitellen kaikkiin elintarvikealan yrityksiin. [Verkkosivu]. [Viitattu 2.5.2016]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal//fi/elintarvikkeet/ajankohtaista/arkisto/?bid=4131>

Evira. 12.4.2016a. Hyvän käytännön ohjeet. [Verkkosivu]. [Viitattu 25.4.2016]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/omavalvonta/hyvan+kaytannon+ohjeet/>

- Evira. 2.2.2016b. Oiva hymyilee myös elintarviketeollisuudessa. [Verkkosivu]. [Viitattu 2.5.2016]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/ajankohtaista/arkisto/?bid=4475>
- Eviran ohje 10002/2. 1.4.2008. HACCP-JÄRJESTELMÄ, periaatteet ja soveltaminen. [Verkkojulkaisu]. [Viitattu 22.4.2016]. Saatavana: http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/omavalvonta/eviran_ohje_10002_2_haccp.pdf
- Eviran ohje 10504/1. 8.3.2016. Elintarvikevalvontatietojen Oivajulkistamisjärjestelmä. [Verkkojulkaisu]. [Viitattu 2.5.2016]. Saatavana: https://www.oivahymy.fi/files/attachments/fi/oiva/eviran_ohje_10504_1_oiva_fi.pdf
- Eviran ohje 16043/1. 7.4.2015. Elintarvikehuoneistojen omavalvonnan riskiperusteinen valvonta. [Verkkojulkaisu]. [Viitattu 22.4.2016]. Saatavana: http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16043_1.pdf
- Hannula, K., Pakkala, P. & Pitkänen, J. 2000. Yrittäjän lainsäädäntö. Helsinki: Edita.
- Häggman, M. 2013. Oiva-järjestelmä ja riskiperusteisuus. Elintarvike ja Terveys 27 (2), 6–10.
- Kuvapankki. [Verkkosivu]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 2.5.2016]. Saatavana: https://www.oivahymy.fi/files/images/oiva/asteikko_rgb.jpg
- Oiva-arviointiohjeet. [Verkkosivu]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 16.4.2016]. Saatavana: <https://www.oivahymy.fi/portal/fi/yrityksille/tarkastusohjeet/>
- Oiva-arvosanat. [Verkkosivu]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 28.4.2016]. Saatavana: <https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan/oiva-arvosanat/>

- Oivan mukaisten tarkastusten alueelliset tulokset. 17.3.2014. [Verkkosivu]. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 11.5.2016]. Saatavana: https://www.oivahymy.fi/files/attachments/fi/oiva/alueelliset_tarkastusmaat.pdf
- Oiva-raportti. [Verkkosivu]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 20.2.2014]. Saatavana: <https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan/oiva-raportti/>
- Oivassa mukana. [Verkkosivu]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 16.4.2016]. Saatavana: <https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan/yleista+oivasta/oivassa+mukana/>
- Tarkastukset. [Verkkosivu]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 20.2.2014]. Saatavana: <https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan/tarkastukset/>
- Usein kysyttyä Oivasta. [Verkkosivu]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 28.4.2016]. Saatavana: <https://www.oivahymy.fi/portal/fi/usein+kysyttya/>
- Vaasan kaupunki ympäristöosasto. 2013a. Vaasan ja Laihian yhteistoiminta-alueen ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuodelle 2014. [Verkkajulkaisu]. [Viitattu 20.2.2014]. Saatavana: http://www.vaasa.fi/Suomeksi/Julkiset_palvelut/Ymparistoasiat/Ajankohtaista
- Vaasan kaupunki ympäristöosasto. 2013b. Valvontakohteet 2014. [Verkkajulkaisu]. [Viitattu 20.2.2014]. Saatavana: http://www.vaasa.fi/Suomeksi/Julkiset_palvelut/Ymparistoasiat/Ajankohtaista
- Vironmäki, H. 15.4.2014. Terveysinsinööri. Vaasan kaupunki. [Henkilökohtainen sähköpostiviesti]. Vastaanottaja: Heini Ylisaari. [Viitattu 15.4.2014].
- Välilikylä, T. 2013. Oiva tulee olemmehan valmiita. Elintarvike ja Terveys 27 (1), 4-7.
- Välilikylä, T. 2015. Oiva etenee: Elintarviketeollisuus mukaan vähitellen. Elintarvike ja Terveys 29 (2), 4-7.

Välilikylä, T. & Syyrakki, S. 2016. Hygieniaopas: Elintarvikehygienian perusteet. 17. Pori: Elintarvike ja Terveys-lehti.

Yleistä Oivasta. [Verkkosivu]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 20.2.2014]. Saatavana: <https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-yleista+oivasta/>

LIITTEET

Liite 1. Omavalvontaohje tarjoilupaikoille

Liite 2. Tarkastuspohja

Liite 3. Esimerkki Oiva-raportista

Liite 4. Oiva-arviointiohjeen sisällysluettelo



Ympäristöosasto
Miljöavdelningen

LIITE 1 Omavalvontaohje tarjoilupaikoille

Omavalvontaohje

Tarjoilupaikat

Vaasan kaupungin ympäristöosasto

1.1.2014



SISÄLTÖ

1	OMAVALVONTASUUNNITELMA	1
2	TOIMINNAN KUVAUS	1
3	ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTTO	2
4	ELINTARVIKKEIDEN JA RAAKA-AINEIDEN SÄILYTYS	2
4.1	Elintarvikkeiden säilytys	2
4.2	Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet	3
4.3	Kuumana säilytettävät elintarvikkeet	3
5	RUUAN VALMISTUS	4
5.1	Ruuan valmistus	4
5.1.1	Talousvesi	4
5.1.2	Elintarvikkeiden käsittely	4
5.2	Jäähdytys	4
5.3	Uppopaisto	5
6	Pakkaus- ja muut kontaktimateriaalit	5
6.1	Pakkaus- ja muiden kontaktimateriaalien säilytys	6
7	ELINTARVIKKEIDEN TARJOILU JA MYYNTI	6
7.1	Kylmänä ja kuumana tarjoiltavat elintarvikkeet	6
8	ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET ...	7
9	HENKILÖKUNNAN TOIMINTA	7
9.1	Käsihygienia keittiössä	7
9.2	Henkilökunnan WC-hygienia	8
9.3	Työvaatteet ja pukeutumistila	8
9.4	Henkilökunnan terveydentila	9
9.5	Koulutus	9
9.6	Hygieniaosaamisen todentaminen	9
10	PUHTAANAPITO	10
10.1	Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus	10
10.2	Työvälineiden ja laitteiden puhtaus	10
10.3	Siivousvälineiden ja siivousvälineiden puhtaus	11



	2
10.4 Siivoussuunnitelma	11
10.4.1 Esimerkki siivoussuunnitelman sisällöstä	11
10.4.2 Esimerkki astiahuoltosuunnitelman sisällöstä	12
10.5 Haitta- ja muut eläimet	12
10.5.1 Esimerkki tuhoeläinten torjuntasuunnitelmasta	13
10.6 Jätehuolto	13
10.6.1 Esimerkki jätehuoltosuunnitelmasta	13
11 JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT	14
11.1 Jäljitettävyys	14
11.2 Takaisinvedot	15
12 ASIAKASVALITUKSET JA RUOKAMYRKYTYSEPÄILYT	15
13 NÄYTTEENOTON TOTEUTTAMINEN	16
14 PITOPALVELU	17
15 KULJETUKSET	18
15.1 Kuljetuksen olosuhteet	18
15.2 Omat kuljetukset tukusta	19
15.3 Pitopalvelukuljetukset	19
16 PAKKAUSMERKINNÄT JA MARKKINOINTI	20
17 ELINTARVIKKEIDEN MAAHANTUONTI	20
17.1 Kiinasta peräisin olevien riisituotteiden maahantuonti	21
17.2 Elintarvikkeiden koostumus	21
18 INFOA VAASALAISILLE TOIMIJOILLE	21
ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILAT, °C	23

1 OMAVALVONTASUUNNITELMA

Elintarvikealan toimijalla, eli yrittäjällä, on elintarvikelain mukainen velvollisuus laatia omavalvontasuunnitelma, jonka avulla suorittaa omavalvontaa. Omavalvontasuunnitelman tulee olla sitä kattavampi, mitä laajempaa yrityksen toiminta on. Elintarvikkeiden turvallisuus on toimijan vastuulla, ja omavalvontasuunnitelman tarkoituksena on määrittää oman yrityksen toiminnasta aiheutuvat riskit elintarviketurvallisuudelle sekä pohtia miten nämä riskit vältetään. Eri toimintojen, eli yrityksen työtehtävien, kohdalla tulee miettiä, missä menee raja, jolloin elintarvike on vielä turvallinen asiakkaalle. Osa rajoista on määrätty lainsäädännössä, mutta osa rajoista on elintarvikealan toimijan asetettava elintarvikkeiden turvallisuus huomioiden. Oleellista on myös huomioida, mitä toimenpiteitä tehdään silloin kun rajat ylitetään tai alitetaan. Kirjallista omavalvontasuunnitelmaa tulee päivittää säännöllisesti ja sen tulee olla valvontaviranomaisen tarkastettavissa.

Tämä ohjeistus on tarkoitettu toimijan avuksi säännösten mukaisen omavalvontasuunnitelman laadinnalle. Ohje ei ole omavalvontasuunnitelmapohja, mutta sen otsikointia ja kappalejakoja voi käyttää suunnitelmaa laadittaessa. Elintarvikkeiden turvallisuutta tulee miettiä alusta loppuun asti, eli elintarvikkeen hankinnasta sen tarjoilemiseen ja hävittämiseen asti. Omavalvontasuunnitelmassa määritellään mitä seurataan ja kirjataan, esim. jääkaapin tai elintarvikkeen lämpötilat sekä korjaavat toimenpiteet. On huomioitava, että ohjeistus ei ole kaiken kattava vaan säännösten mukainen omavalvontasuunnitelma tulee laatia siten, että elintarvikehygieeniset riskit voidaan kattavasti ennaltaehkäistä.

Omavalvonnan kirjanpito, esim. lomakkeet säännöllisistä lämpötilamittauksista ja korjaavista toimenpiteistä raja-arvojen ylittyessä, tulee säilyttää. Kirjanpidon avulla toimijan pystyy todistamaan toteuttavansa laatimaansa omavalvontasuunnitelmaa. Omavalvonnan kirjanpitoa säilytetään elintarvikkeen käsittelystä tai siihen merkityn vähimmäissäilyvyysajan päättymisestä vähintään yksi vuosi.

2 TOIMINNAN KUVAUS

Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan yrityksen perustiedot. Tietoihin on hyvä sisällyttää ainakin seuraavat kohdat:

- Kaupparekisterissä oleva yrityksen nimi ja osoite
- Y-tunnus
- Toimijan tiedot
- Henkilökunnan ja asiakaspaikkojen määrä
- Yrityksen pääasiallinen toiminta (esim. kahvila, ravintola, henkilöstöravintola) ja muut toiminnot (esim. kuljetus, pitopalvelu)

- Toiminnan kuvaus, mitä tarjoillaan (ala carte, buffee, lounastarjoilu), myydään, valmistetaan sekä aukioloajat ym. Lisäksi kuvataan erikseen mahdolliset muut toimintaan liittyvät toiminnot, esim. pitopalvelu, elintarvikkeiden maahantuonti yms.
- Omavalvontasuunnitelman laatijan tiedot ja vastuhenkilö
- Omavalvontasuunnitelman laadinta/päivitys päivämäärä

3 ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTTO

- Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan vastaanotettavien tuotteiden hankintapaikat, vastaanotetaanko tuotteet vai haetaanko niitä myös itse (omat kuljetukset).
- Elintarvikkeiden saavuttua elintarvikehuoneistoon ne tulee siirtää asianmukaiseen säilytystilaan tai varastointipaikkaansa, jotta kylmäketju ei katkea.
- Vastaanotettavien elintarvikkeiden lämpötilojen tulee olla säännösten mukaiset: Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011 6 §
- Elintarvikkeiden vastaanottolämpötiloja tulee tarkkailla ja kirjata ylös. Vastaanottotarkastuksissa lämpötiloja olisi hyvä mitata monipuolisesti, esim. maitotuotteista ja lihasta yms. Jokaista vastaanotettua tuotetta ei ole tarpeen mitata joka kerta, vaan riittävät mittausmäärät suunnitellaan oman harkinnan mukaan. Mittaukset voidaan tehdä elintarvikepakkauksen päältä/välistä pakkauksia rikkomatta.
- Jos raaka-aineen kunto on epäilyttävä tai lämpötila ei vastaa vaatimuksia vastaanottotarkastuksessa, tehdään korjaavat toimenpiteet ja kirjataan ne.
- Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan vastaanotettavat tuotteet, elintarvikkeiden toimittajat ja kuinka usein mittauksia tehdään mistäkin tuotteesta. Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan myös, mitä tehdään elintarvikkeille, joiden raja-arvot ovat ylittyneet. Korjaavia toimenpiteitä ovat esimerkiksi elintarvikkeen hävittäminen.

4 ELINTARVIKKEIDEN JA RAAKA-AINEIDEN SÄILYTYS

4.1 Elintarvikkeiden säilytys

- Kuiva-elintarvikkeille ja säilykkeille tulee olla asianmukaiset tilat.

- Elintarvikkeet tulee säilyttää niille varatuissa paikoissa.
- Vanhimmat elintarvikkeet käytetään ensin, ns. FIFO -periaatteen (First In First Out) mukaan.
- Elintarvikkeita tai niiden varastolaatikoita ei tule varastoida suoraan lattioilla. Elintarvikkeita säilytetään hyllyillä tai helposti puhtaana pidettävien alustojen päällä, esim. rullakkojen päällä.

4.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

- Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilojen tulee olla säännösten mukaiset: Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011 7 §
- Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja tulee tarkkailla säännöllisesti, eli pakastimien, jääkaappien ja muiden kylmäsäilytystilojen lämpötilat kirjataan ylös. Jos laitteissa on ollut toimintahäiriöitä, lämpötilatarkkailua tulee tehostaa. Suurissa pakastehuoneissa, jotka ovat vähintään 10 m³, tulee olla rekisteröivä lämpötilamittari.
- Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan, mitä tehdään tuotteille, joiden lämpötila poikkeaa raja-arvoista.
- Pakastetut elintarvikkeet tulee sulattaa kylmiössä tai jääkaapissa, jotta sulaminen tapahtuisi mahdollisimman tasaisesti koko elintarvikkeessa.
- Pakatut ja pakkaamattomat helposti pilaantuvat elintarvikkeet säilytetään erillään. Tuore siipikarjanliha, liha ja kala tulee suojata ja pitää erillään toisistaan.

4.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet

- Kuumana säilytettävät elintarvikkeet ovat keittiössä säilytettäviä kuumia ruokia, jotka laitetaan tarjolle tai annostellaan asiakkaalle.
- Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden tulee olla säännösten mukaiset: Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011 7 §
- Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan, mitä tehdään tuotteille, joiden lämpötila poikkeaa raja-arvoista.
- Helposti pilaantuva kuumentamalla valmistettu elintarvike mukaan lukien riisi säilytetään + 60 °C:ssa tai sitä kuumemmassa lämpötilassa. Oikea lämpötila varmistetaan säännöllisillä mittauksilla. Tulokset kirjataan ylös.
- Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei jäähdytetä heti valmistuksen jälkeen, voidaan säilyttää huoneenlämmössä valmistuspäivän ajan, jonka jälkeen ne tulee hävittää jätteenä. Tällaisia tuotteita ovat esim. pasteijat ja lihapiirakat.

5 RUUAN VALMISTUS

5.1 Ruuan valmistus

- Kuumentamalla valmistettavien ruokien tulisi olla kauttaaltaan vähintään + 70 °C:ta ja siipikarjan yli + 75 °C:ta. Isosta ruokamäärästä lämpötila mitataan ruokamassan keskeltä
- Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan toimipaikan ruuanvalmistusmenetelmät.

5.1.1 Talousvesi

- Elintarvikehuoneistossa käytettävän talousveden tulee olla talousvesiasetuksen mukaista (STM 461/2000).
- Jos toimijalla on oma vesilähde, tulee sen laatua tarkkailla säännösten vaatimalla tavalla (STM 401/2001, STM 461/2000).
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevan jään tulee olla valmistettu talousvedestä, esim. juomaan lisättävät jääpalat tai elintarvikkeen jäähdytyksessä käytettävä jää.

5.1.2 Elintarvikkeiden käsittely

- Raakojen ja kypsien elintarvikkeiden käsittelyyn käytetään eri työvälineitä. Osana riskienhallintaa voidaan käyttää värikoodattuja työvälineitä.
- Eri raaka-aineiden käsittely erotetaan ajallisesti. Välissä vaihdetaan työvälineet, puhdistetaan työpinnat sekä pestään kädet huolellisesti.
- Multajuuresten käsittely erotetaan ajallisesti muiden elintarvikkeiden käsittelystä tai ne käsitellään erillisessä tilassa.
- Tuoretta lihaa tai siipikarjanlihaa ei tule käsitellä niin, että ne ovat suoraan kosketuksissa muiden elintarvikkeiden kanssa. Valmiita ruokia varastoidaan siten, että ristikontaminaatio tuoreiden elintarvikkeiden välillä vältetään.
- Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan henkilökunnalle ohjeet elintarvikkeiden käsittelyä varten.

5.2 Jäähdytys

- Helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa jäähdyttää vain välittömästi ruuan valmistuksen jälkeen ja ne tulee säilyttää kylmässä. Ruuan tulee jäähtyä + 6 °C:een tai kylmemmäksi 4 tunnin sisällä valmistuksesta. Ruokamyrkytysriski kasvaa hitaassa jäähdytyksessä.

- Kylmälaitteita, esim. jääkaappia, ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden säännöllistä jäähdyttämistä varten. Vähäisiä määriä voidaan kuitenkin jäähdyttää kylmäkalusteissa, jos niiden teho on riittävä eikä niissä samaan aikaan säilytettävien muiden elintarvikkeiden lämpötila nouse liian korkeaksi.
- Laakeassa astiassa jäähdytyksen teho on huomattavasti nopeampi kuin syvässä astiassa.
- Jäähdytyksen toimivuutta tulee seurata jäähdytyksen aikana ja sen jälkeen. Tulokset kirjataan ylös.
- Jos elintarvikehuoneistossa jäähdytetään kuumennettuja elintarvikkeita säännöllisesti, tulee tätä varten olla omat laitteet.

5.3 Uppopaisto

- Uppopaistotuotteille oikea paistolämpötila on +180 °C (± 5 °C). Liian korkea lämpötila heikentää nopeasti paistorasvan laatua, jolloin sen käyttöikä lyhenee.
- Heikkolaatuinen paistorasva on paksua, tummaa, kitkerän makuista ja hajuisia ja se myös käryää ja vaahtoa.
- Uppopaistorasvan laatua tulee tarkkailla aistinvaraisesti sekä lämpötilamittauksin. Tulokset kirjataan ylös.
- Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan miten paistorasvan laatua tarkkailaan, esim. kirjataan uppopaistorasvan lämpötilamittaukset, vaihtotiheys, laitteen puhdistus sekä puhdistustiheys. Käytettäväksi kelpaavan paistorasvan arvioimisperusteet kirjataan.

6 PAKKAUS- JA MUUT KONTAKTIMATERIAALIT

- Elintarvikemateriaalien (take away-pakkausten, suojakäsineiden, astioiden, muovipussien, kelmujen ym.) tulee soveltua elintarvikekäyttöön.
- Materiaalien tulee olla sellaisia, että niistä ei irtoa elintarvikkeeseen terveydelle haitallisia aineita.
- Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan käytettävät elintarvikepakkaukset sekä niiden soveltuvuus elintarvikkeille.
- Käytettävien materiaalien elintarvikekelpoisuuden voi varmistaa kontaktimateriaalien myyjältä saadun todistuksen tai tuotteesta löytyvän maljahaarukatunnuksen tai ”elintarvikekäyttöön”-tunnuksen avulla.

6.1 Pakkaus- ja muiden kontaktimateriaalien säilytys

- Elintarvikealan yrityksessä pakkausmateriaalit tulee säilyttää sellaisissa olosuhteissa, että niiden haitallinen huonontuminen estyy ja ne ovat suojassa saastumiselta.

7 ELINTARVIKKEIDEN TARJOILU JA MYYNTI

- Ruoka voidaan pitää tarjollapitoajan kuumana tai kylmänä säännösten vaatimissa lämpötiloissa: Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011 8 §
- Helposti pilaantuvat elintarvikkeet saavat olla tarjolla enintään 4 tuntia. 4 tunnin tarjollapitoaika tarkoittaa, että ruoka saa olla asiakkaiden otettavissa enintään 4 tunnin ajan, esim. itsepalvelulinjastossa.
- Suositusten mukaan tarjoilu-aika olisi hyvä pitää mahdollisimman lyhyenä. Tarjoiluajan pitkittyessä ruoka kuivuu ja ruokamyrkytysmikrobien määrä kasvaa.
- Elintarvikkeiden tulee olla riittävän hyvin suojattuina ja hygieenisesti asiakkaan otettavissa.
- Helposti pilaantuvia kuumentamalla valmistettuja leipomotuotteita voidaan pitää tarjolla huoneenlämmössä valmistuspäivän ajan.
- Helposti pilaantuvia muita elintarvikkeita, kuten salaattiannoksia, täytettyjä sämpylöitä ja voileipiä voidaan pitää myynnissä yli 4 tuntia, jolloin niiden tulee olla kelmutettuina, käärittyinä tai vitriineissä Elintarvikehuoneistoasetuksen 1367/2011 7 § mukaisissa myyntilämpötiloissa.
- Osana omavalvontaa kirjataan tarjoilun ja myynnin aikaisia lämpötiloja. Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan, mitä tehdään elintarvikkeille, jos lämpötilat eivät pysy raja-arvojen sisällä, mitä jäljelle jääneille elintarvikkeille tehdään tarjoilun tai myynnin jälkeen sekä kuinka varmistetaan, että elintarvikkeiden sallittu tarjoilu-aika (4 tuntia) ei ylity.

7.1 Kylmänä ja kuumana tarjoiltavat elintarvikkeet

- Kylmäsäilytystä vaativat helposti pilaantuvat ruuat tarjoillaan enintään 12 °C:ssa.
- Kuumana tarjoiltava ruoka, jota ei ole jäähdytetty tulee olla kauttaaltaan vähintään + 60 °C:ta. Mikrobit lisääntyvät voimakkaimmin + 6 - + 60 asteessa. Tätä lämpötila-aluetta tulee välttää.
- Kypsennetyt ja kypsentämättömät suojaamattomat helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee säilyttää erillään.

- Helposti pilaantuvia elintarvikkeita voidaan uudelleen kuumentaa, jos ne on jäädytetty heti valmistuksen jälkeen 4 tunnin sisällä + 6 °C:een tai alempaan lämpötilaan ja säilytetty kylmässä. Uudelleen kuumennettua elintarviketta voidaan pitää tarjolla kuumennuspäivänä säännösten asettamien tarjoi-
luu-aikojen mukaisesti.

8 ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

Huomioi seuraavat kohdat omavalvontasuunnitelmassa, jos toimipaikan toimintoihin kuuluvat yksi tai useampi seuraavista:

Valmistetaan, pakataan, tarjoillaan tai myydään elintarvikkeita pakkaamattomina, joiden ilmoitetaan joko suullisesti tai kirjallisesti soveltuvan laktoosittomaan, gluteenittomaan ja/tai allergiaruokavalioon.

- Elintarvikehuoneiston siisteyden ja työvälineiden, laitteiden ja astioiden puhtauteen tulee kiinnittää erityistä huomiota ristikontaminaation estämiseksi.
- Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan käytännön järjestelyt ja toiminta, jolla varmistetaan allergeeniturvallisuus. Erillään pito tulee huomioida varastoinnissa, valmistuksessa ja tarjoilussa.
- Huomioi, että riskiryhmään kuuluvalle henkilölle pienikin määrä väärää elintarviketta saattaa aiheuttaa terveydelle vaarallisen reaktion.

9 HENKILÖKUNNAN TOIMINTA

- Tupakointi on sallittu elintarvikehuoneistossa vain siihen tarkoitettuun erillisessä tilassa tai paikassa.
- Henkilökunnan omia eväitä tulee säilyttää selkeästi erillään muista elintarvikkeista, jotta ne eivät sekoitu keskenään. Jos työntekijöiden elintarvikkeiden säilytykselle ei ole mahdollista varata esim. omaa jääkaappia, tulee näille elintarvikkeille varata oma hylly tai selkeästi eroteltu osio jääkaapista.

9.1 Käsihygienia keittiössä

- Elintarvikehuoneistossa tulee olla käsienpesua varten ainakin yksi pesuallas, joka on varusteltu pesunesteellä tai -vaahdolla ja kertakäyttöisillä käsipyyhkeillä tai vetopyyhkeellä. Palasaippua ja kangaspyyhke eivät ole sallittuja.

- Käsienpesun tulee olla säännöllistä ja se tulee tehdä huolellisesti. Kädet pestään aina siirryttäessä työtehtävästä toiseen, esim. aina rahan käsittelystä siirryttäessä elintarvikkeiden käsittelyyn tai siirryttäessä raa'an lihan käsittelystä salaatin pilkkomiseen ja toisin päin.
- Koruja ei tule käyttää ellei niitä voida peittää suojavaatetuksella. Suojakäsineitä tulee käyttää, jos työntekijällä on käsissään sormus, rakennekynnet, kynsilakkaa tai haava. Suojakäsineet tulee myös vaihtaa ja kädet pestä riittävän usein.
- Omavalvontasuunnitelmassa ohjeistetaan korujen ja suojakäsineiden käyttö yleisesti sekä suojakäsineiden käyttö tilanteissa, joissa työntekijällä on haava tai märkivä ihosairaus.

9.2 Henkilökunnan WC-hygienia

- Elintarvikehuoneistossa henkilökunnalle tulee olla asianmukaisesti varustettu käymälä. Varustelutasoon kuuluvat ainakin käsienpesuallas, neste/vaahtosappuaa sekä hygieeninen käsiensuihkausmahdollisuus

9.3 Työvaatteet ja pukeutumistila.

- Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsiteltäessä työntekijöillä tulee olla suojavaatetus, joka suojaa elintarvikkeita saastumiselta. Suojavaatetusta käytetään ainoastaan elintarvikehuoneistossa, ja siihen kuuluvat työasu mukaan lukien päähine ja jalkineet. Suojavaatetuksen tulee peittää kaikki korut, esim. rannekorut ja lävistykset. Suun sisällä olevat lävistyskorut ovat sallittuja. Haavat peitetään laastarilla ja kontaminaation estävillä suojilla kuten kertakäyttökäsineillä.
- Jos työntekijä käy elintarvikehuoneiston ulkopuolella, esim. kuljettaa jätteitä ulos, tulee varmistaa, että elintarvikehygienia ei vaarannu, etenkin käsiteltäessä helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita.
- Työvaatteiden tulee olla puhtaita ja ne tulee vaihtaa riittävän usein. Työvaatteista tulee pystyä erottamaan likaantuminen, jolloin ne tulee pestä. Työvaatteet voidaan pestä kotona.
- Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan käytettävä suojavaatetus ja mahdolliset toimet elintarvikehuoneistosta poistuttaessa sekä työvaatteiden pesu.
- Työntekijöitä varten tulee olla pukeutumistila. Pukukaappi on riittävä, jos se on riittävän etäällä pakkaamattomista elintarvikkeista eikä vaatteiden vaihto aiheuta riskiä elintarviketurvallisuudelle.

9.4 Henkilökunnan terveydentila

- Työsuhteen alkaessa tulee tehdä terveydenhuollon ammattihenkilön selvitys terveydentilasta, jolla selvitetään aiheuttaako uusi työntekijä tartuntavaaraa.
- Terveydentilaselvitys tehdään työntekijöille, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, ja joiden työsuhteen voidaan olettaa kestävän vähintään kuukauden ajan.
- Lyhytaikaisia työntekijöitä opastetaan työpaikalla hygieenisten työtapojen merkityksestä tautien leviämisen kannalta, ja tarvittaessa työntekijä hakeutuu tarkastukseen, jos se koetaan tarpeelliseksi.
- Selvitys tehdään haastattelun avulla ja tarvittaessa tehdään myös ulosteen salmonellatutkimus.
- Salmonellatutkimus tehdään työntekijöille, jotka ovat matkustaneet Pohjoismaiden ulkopuolelle yli 4 päivän ajaksi. Toimijan tulee olla tietoinen työntekijöiden ulkomaanmatkoista. Työntekijä, jolla on ripulioireita matkan jälkeen (riippumatta matkan pituudesta) ei tule käsitellä helposti pilaantuvia elintarvikkeita ennen salmonellatutkimustulosten saapumista.
- Toimijan tulee pyydettäessä näyttää työntekijöiden terveydentilaselvitysten ja/tai salmonellatutkimusten kirjanpito tarkastuksen yhteydessä. Alkuperäisiä asiakirjoja ei tule pitää muiden saatavilla tai näyttää tarkastuksen yhteydessä tietosuojasyistä johtuen.

9.5 Koulutus

- Omavalvonnan toteuttaminen on toimijan vastuulla. Toimijan tulee perehdyttää työntekijät omavalvontasuunnitelman avulla yrityksen toimintaan ja lisäksi nimetä omavalvonnan vastuuhenkilö, jolla tulee olla riittävä osaaminen tehtävään nähden. Omavalvonnan vastuuhenkilö voi olla toimija itse.
- Toimijan pitää huolen, että työntekijät toteuttavat omavalvontaa.

9.6 Hygieniaosaamisen todentaminen

- Vähintään kolme kuukautta pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä tulee olla hygieniaosaamistodistus, eli hygieniapassi.
- Kolmen kuukauden työssäoloajaksi lasketaan myös aikaisemmat, muissa yrityksissä tehdyt vastaavat työtehtävät.
- Työntekijöillä, jotka ovat pelkästään kassatehtävissä, tarjoilevat valmiita annoksia tai paistavat pelkästään raakapakasteita, ei vaadita osaamistodistusta.
- Kopiot osaamistodistuksista liitetään osaksi omavalvontasuunnitelmaa.

- Vaasan alueella osaamistestejä järjestää esim. Vaasan aikuiskoulutuskeskus suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi.

10 PUHTAANAPITO

10.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

- Elintarvikehuoneisto tulee pitää puhtaana ja hyvässä järjestyksessä. Pesuaineita ei säilytetä elintarvikkeiden kanssa samassa tilassa, vaan siivouskomerossa tai -kaapissa. Siivoussuunnitelmassa käydään läpi toimenpiteet, joilla elintarvikehuoneisto pidetään puhtaana ja järjestyksessä. Siivoussuunnitelma on osa omavalvontasuunnitelmaa
- Muut tuotteet kuin elintarvikkeet on elintarvikehuoneistossa myytävä ja varastoitava siten, ettei niistä siirry hajua tai makua elintarvikkeisiin tai etteivät ne aiheuta rikkoontuessaan vaaraa elintarvikkeille. Elintarvikehuoneiston toimintaan kuulumattomat tavarat, esimerkiksi käytöstä poistetut kalusteet, laitteet ja mainosmateriaali, tulee poistaa elintarvikehuoneistosta, koska ne keräävät pölyä, aiheuttavat ahtautta ja vaikeuttavat elintarvikehuoneiston puhtaanapitoa.
- Elintarvikehuoneistoon katsotaan kuuluvan kaikki saman toimijan vastuulla olevat alueet esim. pullonpalautustilat, pukeutumistilat, lastauslaiturit ja wc-tilat. Eli jos toimija on vastuussa muiden tilojen kuin itse keittiö- ja tarjoilutilojen siivouksesta, tulee toimijan huolehtia myös niiden puhtaana pidosta.
- Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä. Valvontaviranomainen voi sallia asiakaskäymälöiden olevan myös elintarvikehuoneiston läheisyydessä.
- Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan kuka on vastuussa muista kuin toimijan vastuulla olevista elintarvikehuoneiston tiloista sekä selvitys miten näiden tilojen yleistä siisteyttä ja puhtautta tarkkaillaan.

10.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

- Elintarvikkeiden käsittelyyn tarkoitetut työvälineet ja niiden kanssa kosketuksiin joutuvat laitteet pidetään puhtaina. Puhdistuksen tulee olla tehokasta ja tarvittaessa työvälineet ja laitteet desinfioidaan saastumisriskin välttämiseksi. Toimija kirjaa omavalvontasuunnitelmaan mitä puhdistetaan ja kuinka usein. Näytteenotolla voidaan varmistaa työvälineiden ja pintojen riittävä hygieenisuus (ks. Näytteenoton toteuttaminen).

10.3 Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus

- Elintarvikehuoneistossa tulee olla siivouskomero- tai vastaava tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Siivousvälinetilan asianmukaiseen varusteluun kuuluvat kaatoallas, kuivauspatteri siivousvälineiden kuivattamista varten, hyllyt pesuaineille, teline varrellisille siivousvälineille sekä riittävä ilmanvaihto.
- Siivousvälineille varattu siivouskomero tai -kaappi tulee pitää järjestyksessä ja puhtana.
- Siivousvälineet, mopit, harjat yms. tulee pitää puhtaina, jotta niistä ei leviä mikrobeja puhdistettaville pinnoille.

10.4 Siivoussuunnitelma

- Toimija laatii omavalvontasuunnitelman osaksi siivoussuunnitelman.
- Puhtauden tarkkailu voidaan laittaa osaksi siivoussuunnitelmaa (ks. Näytteenoton toteuttaminen). Puhtauden riittävyttä tarkastellaan ennen kaikkea aistinvaraisesti, eli katsotaan näkykö pinnoilla likaa.
- Astioiden puhtauden tarkkailu voidaan laittaa myös osaksi siivoussuunnitelmaa.
 - Astiat tulisi pestä tunnin kuluessa aterioinnista tai vaihtoehtoisesti laittaa pesuaineveteen liotukseen.
 - Ennen varsinaista pesua astiat tulisi esihuuhdella viileällä, +35 - 40 °C:lla vedellä, jotta pesun aikana kuumen veden vaikutuksesta ruoan proteiinit eivät pala kiinni astioihin.
 - Varsinainen pesu tulisi tehdä +60 - 65 °C:lla vedellä. Matalammassa lämpötilassa pesutulos heikkenee ja korkeammassa lika kiinnittyy astioihin. Sopivassa lämpötilassa rasva sulaa irti astioista ja lika liukenee astioista helpommin, pesuaine tehoaa nopeammin ja mikrobeja tuhoutuu.
 - Astianpesukoneen lämpötiloja tarkkaillaan, esim. kirjaamalla lämpötiloja ylös, jotta riittävä puhdistusteho saadaan taattua. Jos astianpesukoneessa ei ole lämpötilanäyttöä, pesutulos arvioidaan aistinvaraisesti. Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan koneen huollosta ja korjauksesta vastaavan toimijan yhteystiedot.

10.4.1 Esimerkki siivoussuunnitelman sisällöstä

- Mitä puhdistettavia pintoja ja laitteita elintarvikehuoneistossa on?
- Miten ne puhdistetaan, tarvitaanko desinfektioaineita?

- Kuinka usein puhdistetaan? esim. työtasot aina työvaiheen päätyttyä, lattiapinnat aina työpäivän jälkeen. Riittävän usein tehtävä puhdistustiheys riippuu toiminnan laajuudesta.
- Millä välineillä puhdistetaan? esim. keittiötilan lattiat puhdistetaan eri välineillä kuin asiakasatilat tai wc. Kuinka eri tilojen puhdistukseen tarkoitettut välineet erotetaan toisistaan?
- Mitä puhdistusvälineitä käytetään ja miten niitä käytetään?
- Pesuaineiden laimentaminen
- Mistä löytyvät pesukemikaalien käyttöturvallisuustiedotteet?
- Miten eri laitteet puretaan puhdistusta varten ja kuinka ne kootaan takaisin?
- Kuka vastaa riittävästä siisteydestä ja puhdistuksesta ja kuinka seuranta on käytännössä järjestetty?

10.4.2 Esimerkki astiahuoltosuunnitelman sisällöstä

- Lyhyt kuvaus astioiden pesusta. Pestäänkö koneella vai käsin?
- Miten toimitaan, jos pesutulos ei ole riittävä?

10.5 Haitta- ja muut eläimet

- Elintarvikehuoneiston asiakastiloihin saa tuoda näkövammaisten opaskoiria, liikuntavammaisten avustajakoiria ja kuulovammaisten kuulukoiria. Asiakastiloihin eivät kuulu keittiötilat, joissa käsitellään elintarvikkeita.
- Lemmikkieläimiä saa toimijan suostumuksella tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin. Suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille tarjoilutilan sisäänkäynnin yhteydessä.
- Haittaeläinten pääsy elintarvikehuoneistoon estetään tuhoeläintorjunta suunnitelman mukaisesti (ks. Tuhoeläinten torjunta)
- Tuhoeläimet jaetaan elintarviketuholaisiin, sisätilojen tuholaisiin, satunnaisiin tuholaisiin, satunnaisiin vierailijoihin ja haittaeläimiin.
- Tuhoeläimet ovat haitallisia ja ovat vaaraksi elintarvikkeiden turvallisuudelle, koska ne levittävät sairauksia, likaavat ja pilaavat elintarvikkeita sekä elintarvikkeiden pakkauksia.
- Ehkäisy/torjuntamenetelmiä esim;
 - Kuiva-ainevarastossa on riittävä ilmanvaihto.

- Varastot ovat hyvässä järjestyksessä ja aiemmin saapuneet elintarvikkeet käytetään ensin, "FIFO"-periaate, ja tavaraa vastaanotettaessa tavarat tutkitaan hyvin.
- Pakkauksia ei säilytetä lattioilla.
- Ikkunat ja ovet elintarvikehuoneistoon pidetään suljettuina.
- Jätteet hävitetään tarpeeksi usein.
- Elintarvikkeiden kuljetuslaatikoita ei varastoida ulkotiloissa.

10.5.1 Esimerkki tuhoeläinten torjuntasuunnitelmasta

- Kuinka tuhoeläinten pääsy elintarvikehuoneistoon estetään?
- Miten eri tuhoeläimiä torjutaan? Kaikille mahdollisille tuhoeläimille ei ole tarpeen miettiä torjuntakeinoja, mutta todennäköisimpien tuhoeläinten kohdalla on hyvä kirjata omavalvontasuunnitelmaan menettelyt niiden torjumiseksi.
- Mitä tehdään tilanteissa, kun tuhoeläimiä on päässyt elintarvikehuoneistoon?
- Saastuneet elintarvikkeet hävitetään poltettavana jätteenä jätessäkeissä ja mielellään pakastetaan ennen hävitystä.

10.6 Jätehuolto

- Jäteastiat tulee sijoittaa mahdollisimman erilleen elintarvikehuoneiston muusta toiminnasta ja elintarvikkeista, ja ne tulee tyhjentää riittävän usein, mutta kuitenkin kerran päivässä. Jätteet suositellaan kerättävän kannellisiin astioihin, joiden tulee olla puhtaita.
- Biojätteiden sekä muiden jätteiden säilytys tulee erottaa selkeästi huoneiston muusta toiminnasta. Jätteet viedään lajitteluun riittävän usein, kuitenkin vähintään kerran päivässä.
- Toimijan tulee huolehtia jätteiden säilytysalueen puhtaudesta ja suojata ne eläimiltä, jos jätteiden säilytysalue on elintarvikehuoneiston vastuulla. Ulkotiloissa jäteastioiden tulee olla suljettavia.

10.6.1 Esimerkki jätehuoltosuunnitelmasta

- Kuka vastaa jätehuollosta? Yrityksen yhteystiedot.

- Onko jätehuolto pelkästään toimijan vastuulla, vai vastaako siitä ulkopuolinen yritys vai onko jätehuolto yhteinen ja se on useamman eri toimijan vastuulla?
- Jos jätehuollosta vastaa ulkopuolinen yritys, eikä toimija ole siitä itse vastuussa, tarkempaa tietoa (yhteystietojen lisäksi) ei ole tarpeen kirjata jätehuoltosuunnitelmaan. Jätehuoltosuunnitelmaan kirjataan silloin vain omaa elintarvikehuoneistoa koskeva suunnitelma.
- Millaisia jäteastioita käytetään?
- Missä jäteastiat säilytetään?
- Kuinka usein jäteastiat tyhjätkään ja puhdistetaan?
- Mitä kierrätetään, mitä laitetaan mihinkin jäteastiaan?

11 JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

11.1 Jäljitettävyys

- Elintarvikealan toimijan tulee pitää kirjaa vastaanottamiensa tuotteiden tiedoista osana omavalvontaa, jotta niiden jäljittäminen on mahdollista. Jäljitettävyyden tarkoituksena on pystyä todistamaan, mistä raaka-aine tai muu tuote-erä on vastaanotettu.
- Jäljitettävyytiedoissa tulee olla seuraavat tiedot:
 - o Elintarvikkeen toimittajan tiedot, nimi ja osoite
 - o Elintarvikkeen tarkka nimi
 - o Vastaanottopäivämäärä
- Lisäksi suositellaan kirjoitettavan seuraavat tiedot:
 - o Elintarvikkeen määrä
 - o Erätiedot
- Tiedot voivat olla sähköisessä muodossa, mutta ne tulee pystyä osoittamaan tarkastajalle pyydettyäessä kohtuullisessa ajassa. Kaikki jäljitettävyyteen liittyvä oleellinen tieto tulee säilyttää, esim. saapuneet laskut ja rahtikirjat.
- Uudelleen pakatut, tarjoilupaikeissa jäädytetyt elintarvikkeet tulee merkitä. Tuotteisiin merkitään mitä elintarvike on sekä pakastuspäivämäärä. Uudelleen pakatut elintarvikkeet tulee pystyä yhdistämään saapuneen elintarvikkeen jäljitettävyytietoihin, esim. päivämäärän avulla.

11.2 Takaisinvedot

- Jos toimijan maahantuoma, tuottama, jalostama, valmistama tai jakelema elintarvike ei täytä elintarvikkeen turvallisuutta koskevia vaatimuksia, kyseinen elintarvike tulee poistaa markkinoilta mahdollisimman nopeasti.
- Jos tuote on ehtinyt jo kuluttajille, tulee kuluttajille ilmoittaa tuotteen virheestä ja takaisinvedon syystä sekä tuotteiden palautustavasta, esim. lehti-ilmoituksella.
- Takaisinvedosta ilmoitetaan myös valvontaviranomaisille välittömästi.
- Elintarvikkeet, jotka on poistettu markkinoilta (takaisin veto) toimitetaan takaisin toimittajalle, eikä niistä valmisteta tarjoiltavaa ruokaa asiakkaille.
- Toimenpiteet takaisinvetotilanteessa kirjataan ylös.
- Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan toimintaohjeet takaisinvetotilanteissa.

12 ASIAKASVALITUKSET JA RUOKAMYRKYTYSEPÄILYT

- Asiakasvalitukset kirjataan ylös: päivämäärä ja valituksen syy.
- Ruokamyrkytyksellä tarkoitetaan ruuan tai talousveden nauttimisen välityksellä saatua tarttuvaa tautia tai äkillistä myrkytystä.
- Ruokamyrkytyksillä voi olla vakavia seurauksia, mm. pitkäaikaisia sairauksia. Ruokamyrkytykset ovat erityisen vaarallisia riskiryhmiin kuuluville, pienille lapsille, vanhuksille, raskaana oleville tai imettäville naisille tai henkilöille, joiden vastustuskyky on heikentynyt.
- Jos vähintään kaksi henkilöä sairastuu ruuan tai veden välityksellä, puhutaan ruokamyrkytysepidemiasta.
- Toimijan vastuuseen kuuluvat ruokamyrkytystapausten selvittäminen yhdessä viranomaisen kanssa, jos hänen tuottaman, jalostaman, myymän, tarjoaman tai välittämän elintarvikkeen epäillään aiheuttaneen myrkytyksen.
- Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan toimenpiteet ruokamyrkytysepäilyissä. Epäilystä ilmoitetaan välittömästi valvontaviranomaiselle. Ruokamyrkytysepäilyn aiheuttanutta elintarviketta ei saa hävittää

Yleisimpiä syitä ruokamyrkytysten puhkeamisessa:

- Ruuan jäähditys on ollut riittämätöntä
- Ruuan kuumennus on ollut riittämätöntä
- Raaka-aine on saastunut

- Kylmäketju on katkennut
- Ruuan valmistuksen ja tarjoilun välinen aika on ollut liian pitkä
- Ruuat ovat olleet tarjolla liian pitkään
- Henkilökunnan huono hygienia, esim. riittämätön käsienvpesu
- Riittämätön puhdistus, esim. pintojen puhdistus työvaiheiden välillä

13 NÄYTTEENOTON TOTEUTTAMINEN

Elintarvikealan toimijalla on ensisijainen vastuu elintarvikkeiden mikrobiologisesta turvallisuudesta, joita toimipaikassa valmistetaan ja tarjoillaan.

- Näytteenottosuunnitelma on osa omavalvontasuunnitelmaa, ja siihen kuuluvat oleellisena osana näytteistä saadut tulokset ja niiden seuranta. Tuloksissa, jotka eivät ole hyväksytyjen rajojen sisällä, kirjataan tehdyt toimenpiteet. Toimenpiteet mahdollisten rajojen ylityksistä kirjataan jo omavalvontasuunnitelmaan. Yleensä tällaisessa tapauksessa siivousta pitää tehostaa. Lisäksi näytteitä tulee ottaa jatkossa useammin. Jos näytteet ovat pidemmän aikaa olleet raja-arvojen sisällä, näytteenottotiheyksiä voidaan harventaa.
- Tarjoilupaikoissa elintarvikkeiden mikrobiologisen turvallisuuden takaamiseksi yleensä huolehditaan säilytysolosuhteiden ja tarjoiluajojen tarkasta suunnittelusta. Lämpötilavaatimuksia noudattamalla ehkäistään suurimmat vaarat elintarviketurvallisuudelle.
- Pintapuhtausnäytteiden otto on riittävä puhtauden seurannan väline tarjoilupaikoissa. Näytteenottosuunnitelma laaditaan toiminnan laajuuden mukaan, ja toimijan tulee itse laatia suunnitelma niin, että hän kokee pystyvänsä takaamaan elintarvikkeiden turvallisuuden. Omavalvontasuunnitelman riittävyyttä tarkastettaessa tarkastaja arvioi myös näytteenottosuunnitelman riittävyyden.
- Jos tarjoilupaikoissa noudatetaan säännöksissä annettuja säilytyslämpötiloja, ei yleensä ole tarpeen ottaa näytteitä elintarvikkeista. Elintarvikenäytteitä tulee kuitenkin ottaa, esim. jos yritys pakkaa valmistamiaan tai käsittelemiään helposti pilaantuvia elintarvikkeita, esimerkiksi valmistaa ja pakkaa sa-laatteja sekä toimittaa niitä toiseen vähittäismyyntipaikkaan. Näytteet otetaan viimeisenä päivänä, jolloin tavallisesti elintarviketta vielä myydään asiakkaalle.

Lisätietoa: Eviran ohje 10501/1: Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen.

- Näytteet tutkitaan Eviran hyväksymässä laboratoriossa, jotka löytyvät Eviran internet-sivuilta, osoitteesta www.evira.fi
- Pinta- ja puhtausnäytteet ovat osa omavalvontaa, ja niiden tutkimiseen ei tarvitse käyttää Eviran hyväksymää laboratorioita. Näytteitä ei tarvitse tutkia laboratoriossa, jos käytetään esim. pikatestejä. Tällöin näytteiden käsittely ja säilytys tulee tehdä aina samalla tavalla, jotta tulokset ovat luotettavat. Käyttöohjeisiin tulee perehtyä hyvin ja niitä tulee noudattaa. Esimerkkejä pinta- ja puhtausnäytemenetelmistä:
 - o ATP-testaus eli luminometria
 - o Kontaktimaljat ja kontaktilevy, esim. Hygicult^RTPC
 - o Petrifilm^R
- Näytteenottovälineitä voi tilata esim. netistä, hakukoneiden avulla löytyy valmistajia ja jälleenmyyjä.
- Vaasan kaupungin ympäristölaboratorio ei tutki elintarvikenäytteitä.
- Huomioi näytteenottosuunnitelmaa laatiessa seuraavia kohtia:
 - o Näytteenottotiheys suunnitellaan toiminnan laajuuden mukaan. Parhaimman hyödyn näytteiden ostopaikoista saa ottamalla esim. viisi näytettä muutaman kuukauden välein kuin 20 näytettä kerran vuodessa.
 - o Näytteenottoaikojen tulee olla sellaisia, jotka ovat elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa, tällaisia ovat esimerkiksi pöytäpinnat, leikkuulaudat ja laitteiden sisäpinnat. Näytteitä otetaan riskikohdista, eli sellaisista kohdista, joiden voidaan olettaa olevan likaisia. Näytteitä otetaan useamman kerran samoista paikoista suunnitelman mukaisen aikataulun mukaan, jotta tuloksia voidaan verrata keskenään.
 - o Näytteenottoaika suunnitellaan sen mukaan, että näytteet otetaan normaalin jokapäiväisen puhdistuksen jälkeen ennen töiden aloittamista. Luultavasti paras aika on tällöin aamulla ennen töiden aloittamista tai illalla töiden lopettamisen ja siivouksen jälkeen. Näin saadaan selville, ovatko siivoustoimet riittävät.
 - o Näytteenottajan tulisi olla aina sama henkilö, jotta kaikki näytteet otetaan samalla tekniikalla.

14 PITOPALVELU

- Jos toimijalla on pitopalvelutoimintaa elintarvikehuoneistossa tapahtuvan tarjoilun lisäksi, tulee toiminta kuvata omavalvontasuunnitelmassa. Alla olevien kohtien lisäksi katso myös kohta ”Pitopalvelukuljetukset”.

- Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan esimerkiksi seuraavat tiedot pitopalvelutoiminnasta:
 - Pitopalvelutoiminnan kuvaus: Mitä tuotteita myydään pitopalvelun kautta? Missä valmistetaan (esim. esivalmistus), kenelle ja kuinka usein (ns. vakiasiakkaat, satunnaista vai säännöllistä toimintaa)? Lisäksi kirjataan arvio annosmäärästä.
 - Vastuunjako toimijan ja asiakkaan välillä.
 - Miten varmistetaan, että tarjoilu-aika ei ylitä, ja että elintarvikkeet pysyvät oikeissa lämpötiloissa koko tarjoilun ajan.
 - Mitä tehdään ylijääneelle ruualle tarjoilun jälkeen?

15 KULJETUKSET

- Jos toimija kuljettaa tarjoiltavia tuotteita elintarvikehuoneistoon, esim. käytävässä omalla autolla, silloin omavalvontasuunnitelmassa huomioidaan omiin kuljetuksiin liittyvät asiat. Suunnitelmassa kuvataan erityisesti elintarvikkeet, jotka tarvitsevat kylmä- tai kuumasäilytystä.
- Jos toimija kuljettaa tarjoiltavia tuotteita elintarvikehuoneistosta, esim. pitopalveluna tilaajalle, silloin omavalvontasuunnitelmassa huomioidaan omiin kuljetuksiin liittyvät asiat. Suunnitelma laaditaan elintarvikkeille, jotka tarvitsevat kylmä- tai kuumasäilytystä.
- Toimijan elintarvikehuoneistoon vastaanottamiin kuljetuksiin liittyvät asiat ovat tämän ohjeen Elintarvikkeiden vastaanotto-kohdassa.

15.1 Kuljetuksen olosuhteet

- Kuljetuksen aikana elintarvikkeet tulee suojata hyvin, jotta ne eivät saastu.
- Kuljetusastioiden tulee olla puhtaita. Kuljetusastioille varataan asianmukainen säilytyspaikka, niitä ei säilytetä ulkotiloissa kuljetusten välillä.
- Elintarvikkeiden suojausmateriaaleja (materiaalit, joilla peitetään elintarvikkeet kuljetuksen ajaksi, kelmut, muovit, kannet yms.) ei myöskään säilytetä ulkotiloissa tai niin, että ne voivat saastuttaa kuljetettavia elintarvikkeita.
- Suojausmateriaalien ja kuljetusastioiden tulee olla puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.
- Jos samaan aikaan kuljetetaan eri elintarvikkeita, ne tulee pitää erillään, jos on vaarana, että elintarvikkeet voivat saastua tai sekoittua keskenään.
- Kuljetustilan puhtaudesta tulee huolehtia säännöllisesti

- Kuljetuksiin liittyvät asiakirjat säilytetään osana omavalvontaa elintarvikkeen käsittelystä tai siihen merkityn vähimmäissäilyvyysajan päättymisestä vähintään vuoden ajan.

15.2 Omat kuljetukset tukusta

- Kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilojen tulee olla säännösten mukaiset: Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011 6 §.
- Elintarvikkeiden tulee olla lainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa ennen kuljetusta ja ne tulee siirtää mahdollisimman nopeasti lainsäädännön mukaisiin lämpötiloihin kuljetuksen päätyttyä. Kuljetusajan tulee olla aina mahdollisimman lyhyt.
- Pidempiaikaisissa kuljetuksissa (yli 2 tuntia) kuljetusvälineessä tulee olla talentava lämpötilanseurantajärjestelmä.
- Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan esimerkiksi seuraavat tiedot kuljetuksista:
 - o Mitä elintarvikkeita kuljetetaan?
 - o Millä kuljetetaan? Kuinka usein ja miten kuljetusväline puhdistetaan?
 - o Mitä kuljetusastioita ja suojausmateriaaleja käytetään? Missä niitä säilytetään kuljetusten välillä? Kuinka usein ja miten ne puhdistetaan?
 - o Kuinka pitkä kuljetusaika on? Tarvitaanko lämpötilan seurantaa?
 - o Miten taataan elintarvikkeiden oikea lämpötila kuljetuksen aikana? Esim. lämpötilamittaukset kuljetuksen jälkeen, lyhyt kuljetusaika, riittävät kuljetusastiat (esim. styrox-laatikot)?

15.3 Pitopalvelukuljetukset

- Kylmänä tai kuumana kuljetettavien elintarvikkeiden tulee olla oikeissa lämpötiloissa ennen kuljetusta ja ne tulee siirtää oikeisiin lämpötiloihin heti kuljetuksen jälkeen.
- Kuumana tarjoiltavan elintarvikkeen kuljetuslämpötilan tulee olla vähintään + 60 °C:ta.
- Kuumana tarjoiltava elintarvike voidaan kuljettaa kylmänä ja lämmittää vasta asiakkaan tiloissa, jolloin lämpötilan tulee olla elintarvikkeessa kauttaaltaan + 70 °C:ta.
- Kylmänä kuljetettavien elintarvikkeiden kylmäketju ei saa katketa kuljetuksen aikana.

- Pidempiaikaisissa kuljetuksissa (yli 2 tuntia) kuljetusvälineessä tulee olla talentava lämpötilanseurantajärjestelmä.
- Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan esimerkiksi seuraavat tiedot pitopalvelukuljetuksista:
 - o Kuljetetaanko elintarvikkeet kylminä/kuumina vai lämmitetäänkö ne vasta tilauspaikassa?
 - o Miten taataan elintarvikkeiden oikea lämpötila kuljetuksen aikana? Esim. lämpötilamittaukset kuljetuksen jälkeen, lyhyt kuljetusaika, riittävät kuljetusastiat (esim. styrox-laatikot)?
 - o Kuinka kauas tarjoiltavia elintarvikkeita kuljetetaan (yli 2h kuljetusajoissa tarvitaan rekisteröivä lämpötilamittari)?
 - o Kuinka usein ja miten kuljetusväline puhdistetaan?
 - o Mitä kuljetusastioita ja suojausmateriaaleja käytetään? Missä niitä säilytetään kuljetusten välillä? Kuinka usein ja miten ne puhdistetaan?

16 PAKKAUSMERKINNÄT JA MARKKINOINTI

- Elintarvikepakkauksissa tulee olla pakolliset pakkausmerkinnät suomen- ja ruotsin kielellä.
- Pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta vastaa ensi sijassa toimija, joka laskee tai toimittaa tuotteen markkinoille. Merkintöjen tulee olla selvät, havaittavissa, oikein tehty sekä niiden tulee sisältää kaikki pakolliset merkinnät. Muut elintarvikeketjun toimijat eivät saa myydä, tarjoilla, luovuttaa asiakkaalle, maahantuoda tai viedä maasta elintarviketta, jonka pakkausmerkinnät eivät ole merkintäsäädöksen mukaiset.

Lisätietoa: Eviran ohje 17005/4. Pakkausmerkintäopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille.

- Elintarvikkeen ravitsemus- ja terveysväitteiden ja muiden markkinoinnissa käytettyjen väitteiden tulee olla totuudenmukaisia eivätkä ne saa johtaa kulluttajaa harhaan. Lisätietoa sallituista ja ei-sallituista ravitsemus- ja terveysväittämisistä saa Eviran internet-sivuilta, osoitteesta www.evira.fi

17 ELINTARVIKKEIDEN MAAHANTUONTI

- Elintarvikkeiden maahantuontia valvotaan tullin ja Eviran toimesta. Evira valvoo eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinakauppaa (ensisaapumispaikkavalvonta). Tulli valvoo muiden elintarvikkeiden maahantuontia.
- Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan mitä elintarvikkeita maahantuodaan sekä hankintapaikat.

17.1 Kiinasta peräisin olevien riisituotteiden maahantuonti

- Kiinasta maahantuodussa riisissä saattaa olla muuntogeenisiä riisilajikkeita, joiden maahantuonti ei ole sallittua EU:ssa.
- Omavalvontasuunnitelman liitteenä tulee olla asiakirjat, joiden avulla toimija pystyy osoittamaan, että Kiinasta maahantuodussa riisissä ei ole kiellettyjä muuntogeenisiä riisilajikkeita. Tämä koskee maahantuodun riisin tarjoilua sekä myyntiä.

17.2 Elintarvikkeiden koostumus

- Jos toimija maahantuo jotain seuraavista elintarvikkeista, voi näiden tuotteiden maahantuontia suunnitellessa ottaa yhteyttä valvontaviranomaisiin tarkemman tiedon saamiseksi:
 - o Lisäaineet, aromit ja entsyymit
 - o Ravintolisät
 - o Ravitsemuksellinen täydentäminen
 - o Uuselintarvikkeet
- Lisätietoa näiden tuotteiden maahantuonnista löytyy Eviran internet-sivuilta, osoitteesta www.evira.fi sekä Komission uuselintarvikeoppaasta.

18 INFOA VAASALAISILLE TOIMIJOILLE

Vaasan kaupungin ympäristöosasto

Puh. (06) 325 1111 (kaupungin vaihde)

elintarvikevalvonta@vaasa.fi

Vaasan toimipiste:

Käyntiosoite: Senaatinkatu 1 B, kaupungintalon 2. kerros.

Postiosoite: PL 3, 65101 VAASA

Fax: (06) 325 1207

Vähänkyrön toimipiste:

Vähäkyrö-talo

Käyntiosoite: Vähänkyröntie 11

Postitusosoite: PL 5, 66501 VÄHÄKYRÖ

Hygieniosaamistodistukset:

- Hygieniosaamistodistuksen, eli hygieniapassin saa suoritettuaan hyväksytysti hygieniosaamistestin, joita järjestää Vaasan alueella suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi Vaasan aikuiskoulutuskeskus. Puh. (06) 325 1111, www.vakk.fi

Lääkäripalvelut, todistukset:

- Omalta terveysasemalta saa tarvittaessa terveystodistuksia. Lista Vaasan kaupungin terveysasemista löytyy kaupungin nettisivuilta: www.vaasa.fi

ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILAT, °C

Säädösten ja ohjeiden mukaan noudatettavat säilytyslämpötilat helposti pilaantuville elintarvikkeille

Elintarvike	Lämpötila
Tuoreet kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet ml. mäti (suolaamattomana)	sulavan jään lämpötila (korkeintaan +2)
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojaakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, suolattu mäti ja pakasteesta sulatettu, suolattu mäti	0 – +3
Jauheliha ja jauhettu maksa	alle +4

Elintarvike	Lämpötila enintään
Maito, kerma	+ 6
Idut, paloitellut kasvikset, esim. raasteet	+ 6
Kalapuolisäilykkeet (kalajalosteet, jotka on pakattu suljettuun lasi-, metalli- tai muovipakkaukseen)	+ 6
Elävät simpukat, sushi	+ 6
Kaikki helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joille ei ole annettu enintään + 6 °C: sta poikkeavaa lämpötilaa, esim. leikkeleet, marinoitu liha ja einekset	+ 6

Elintarvike	Lämpötila enintään
Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai vastaava lämpö- tai muu käsittely, esim. jogurtit, viilit ja useimmat juustot	+ 8

Elintarvike	Lämpötila vähintään
Pakasteet ja jäätelö	- 18

Tarjoilulämpötilat

Elintarvike	Lämpötila
Kuumana tarjoiltava ruoka	vähintään +60
Kylmäsäilytystä vaativat helposti pilaantuvat ruuat	enintään +12

Suosituslämpötilat ruokaa valmistettaessa

Elintarvike	Lämpötila
Kuumentamalla valmistettavan elintarvikkeen sisälämpötila	+ 70
Kuumentamalla valmistettavan elintarvikkeen sisälämpötila, siipikarja	+ 75
Uudelleenkuumennus	+ 70

Jäähdytys

Elintarvike	Lämpötila
Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike, välittömästi valmistuksen jälkeen enintään neljässä tunnissa	enintään +6

Lähteet: Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, Evira, Hygieniapoas

LIITE 2. Tarkastuspohja



VAASAN KAUPUNKI YMPÄRISTÖOSASTO
VASA STAD MILJÖAVDELNINGEN

TARKASTUSLOMAKE

1/2

Tarkastuspäivä ___/___/2014

Tarkastuksen kohde	Nimi	Y-tunnus
	Osoite	

	kyllä	ei	Tarkastajan huomiot ja toimenpidekehottukset:
1. KOHTEESSA KIRJALLINEN OMAVALVONTASUUNNITELMA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. TOIMINNAN KUVAUS			
2.1 Toiminnan perustiedot	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTTO			
3.1 Elintarvikkeiden lämpötilojen seuranta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.2 Korjaavat toimenpiteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. ELINTARVIKKEIDEN JA RAAKA-AINEIDEN SÄILYTYS			
4.1 Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilojen seuranta ja kirjaus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.2 Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilojen seuranta ja kirjaus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.3 Kuljetuslaatikoiden ja tyhjien rullakoiden säilytyspaikat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. RUUAN VALMISTUS			
5.1 Valmistettävien ruokien lämpötilojen tarkastus ja kirjaus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.2 Jäähdytys	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.3 Jäähdytettävien ruokien lämpötilojen seuranta ja kirjaus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.4 Uudelleenkuumennus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.5 Uudelleen kuumennettujen ruokien lämpötilojen tarkastus ja kirjaus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.6 Korjaavat toimenpiteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. ELINTARVIKKEIDEN TARJOILU JA MYYNTI			
6.1 Lämpötilojen tarkastus ja kirjaus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.2 Korjaavat toimenpiteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET			
7.1 Erytisyruokavaliot	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.2 Allergeeniturvallisuus huomioitu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA			
8.1 Henkilö- ja käsihygieniat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.2 Työvaatetus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.3 Selvitys terveydentilasta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.4 Salmonellatodistukset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.5 Hygieniaoasaaminen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9. PUHTAANAPITO			
9.1 Siivoussuunnitelma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.2 Astianpesukoneen lämpötilan seuranta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.3 Tuhoeläinten torjuntasuunnitelma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.4 Jätehuoltosuunnitelma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT			
10.1 Jäljitettävyys	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.2 Takaisinvetotoimenpiteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11. ASIAKASVALITUKSET JA RUOKAMYRKYTYS EPÄILYT			
11.1 Menettely asiakasvalitustilanteissa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.2 Menettely ruokamyrkytystilanteissa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12. NÄYTTEENOTTO SUUNNITELMA			
12.1 Pintapuhtausnäytteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.2 Elintarvikenäytteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Toimipiste Vaasa
Vaasan kaupunki ympäristöosasto
Senaatinkatu 1 B 2.krs.
PL 3
65101 VAASA
Puhelin: (06) 325 1111

Toimipiste Laihia ja Vähäkyrö
Terveysvalvonta/Vähäkyrö-talo
Vähäkyröntie 11
PL 5
66501 VÄHÄKYRÖ
Puhelin: (06) 325 1111

Sähköpostiosoite: terveysvalvonta@vaasa.fi
Internetosoite: www.vaasa.fi/ymparistokeskus




12.3 Tutkiva laboratorio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.4 Mittausten ja näytteenottojen tulokset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.5 Korjaavat toimenpiteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13. PAKKAUS- JA MUUT KOTAKTIMATERIAALIT			
13.1 Materiaalien elintarvikekelpoisuuden varmistaminen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14. PITOPALVELU			
14.1 Pitopalvelutoiminta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14.2 Tarjoilulämpötilojen hallinta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14.3 Ylijääneen ruuan huomiointi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15. KULJETUKSET			
15.1 Elintarvikkeiden lämpötilojen seuranta, omat kuljetukset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15.2 Elintarvikkeiden lämpötilojen seuranta, pitopalvelukuljetukset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15.3 Tilojen hygienia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15.4 Korjaavat toimenpiteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16. PAKKAUSMERKINNÄT JA MARKKINOINTI			
16.1 Pakkausmerkinnät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16.2 Pakkausmerkintöjen oikeellisuuden varmistus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17. ELINTARVIKKEIDEN MAAHANTUONTI			
17.1 Maahantuonti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Toimenpiteet:			
Omavalvontasuunnitelma tulee täydentää kehotetuilla toimenpiteillä ja lähettää uudelleen arvioitavaksi ympäristöosastolle viimeistään _____.			
Sovelletut oikeusohjeet:			
Elintarvikelaki 23/2006			
Asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011			
Paikka ja päivä			
Tarkastuksen suorittaja			
Tiedoksi			

☐ **Toimipiste Vaasa**
 Vaasan kaupunki ympäristöosasto
 Senaatinkatu 1 B 2.krs.
 PL 3
 65101 VAASA
 Puhelin: (06) 325 1111

☐ **Toimipiste Laihia ja Vähäkyrö**
 Terveysvalvonta/Vähäkyrö-talo
 Vähäkyröntie 11
 PL 5
 66501 VÄHÄKYRÖ
 Puhelin: (06) 325 1111

Sähköpostiosoite: terveysvalvonta@vaasa.fi
 Internetosoite: www.vaasa.fi/ymparistokeskus

LIITE 3. Esimerkki Oiva-raportista



Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

00000


Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Toimija Tomera

Yritystie 1, 00000 Yrittäjälä







Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

30.04.2013



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 30.04.2013

Tilojen ja laitteiden puhtaanapito / Lokaler och utrustningens renhållning	▶ 
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	▶ 
Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys / Förvaringen av livsmedel, råvaror och färdig mat	▶ 
Itsepalvelumyynti ja -linjasto / Självbetjäningssäljningen och självbetjäningsslinjerna	▶ 
Palvelumyynti ja -linjasto / Betjäningssäljningen och betjäningsslinjerna	▶ 
Yliherkkyttä aiheuttavat ainesosat / Beståndsdelarna som orsakar överkänslighet	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Viimeisin tarkastus -kohdassa näkyy tulos viimeisimmältä ja kahdelta edelliseltä tarkastuskerralta. Jos tulos on korjattavaa tai huono, toimija korjaa asian määräajan puitteissa, jolloin arvosana muuttuu paremmaksi.

Katso kaikkia arvosanoja pelkän Viimeisimmän tarkastustuloksen sijaan, sillä raportti voi sisältää usean hymyilevän hymiön ja vain yhden heikomman arvosanan. Tarkastustulos-kohdassa otsikot kertovat, mitä on tarkastettu, ja hymiöt tarkastettujen asioiden tulokset. Tästä näet, mistä Viimeisimmän tarkastuksen arvosana "Korjattavaa" on saatu.

Oiva-huomio kertoo lyhyesti tarkastajan tekemät havainnot tarkastetuista asioista.

Huomiot • Observation

Elintarvikehuoneiston työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on pieniä epäkohtia. Elintarvikkeiden myyntilämpötiloissa on pieniä epäkohtia.

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilamittauksissa ja -kirjauksissa on huomautettavaa. Käsienpesupaikan varustelussa on pieniä puutteita.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

Yrittäjälän kunnan ympäristökeskus

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi, ja yllämainitussa osoitteessa viimeistään / Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi och vid ovannämnda adress senast

LIITE 4. Oiva-arviointiohjeen sisällysluettelo

Oivassa tarkastettavat asiat ja asiakokonaisuudet

Punaiset kohdat (15 kpl) ovat jokaisella tarkastuskerralla tarkastettavia asioita. Kaikki 15 tarkastetaan aina myös mahdollisen uusintatarkastuksen yhteydessä.

Mustalla on merkattu ne kohdat, jotka tarkastetaan tarkastajan harkinnan mukaan niin, että ne tulevat tarkastetuksi vähintään joka kolmas vuosi.

HUOM!

- Jos tarkastaja huomaa käynnillään epäkohdan kohteessa, jota hän ei ollut alun perin suunnitellut tarkastaa, hän tarkastaa myös sen.
- Jos yritys on tehnyt elintarvikehuoneistoilmoituksen, tarkastetaan punaisten kohtien lisäksi kohdat 1 ja 2.

Asiakokonaisuuden (KUTI-rivin) numero ja nimi

0. Valvontatulosten arviointiohjeen arviointiasteikko

0.1 Oiva -arviointiasteikon arvosanojen yleiset määrätymisperusteet

1. Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus
1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys

2. Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan
2.2 Työvälineet, kalusteet ja laitteet
2.3 Tilojen kunto

3. Puhtaanapito

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus
3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus
3.3 Siivousvälineiden ja siivousvälineiden puhtaus
3.4 Pakkausmateriaalien ja kuljetusastioiden puhtaus
3.5 Haitta- ja muut eläimet
3.6 Jätehuolto

4. Henkilökunnan toiminta

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus
4.2 Käsihygieenia
4.3 Työvaatteet
4.4 Henkilökunnan terveydentila
4.5 Koulutus
4.6 Hygieniaosaamisen todentaminen

5. Elintarvikkeiden vastaanotto

5.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen

6. Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys

6.1 Elintarvikkeiden säilytys
6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet
6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet
6.4 Jäähdytys
6.5 Pakastaminen tai jäädyttäminen

7. Oiva-raportin esilläpito**7.1. Oiva-raportin esilläpito**

8. Elintarvikkeiden koostumus

- 8.1 Lisäaineet, aromit ja entsyymit
 - 8.2 Ravintolisät
 - 8.3 Ravitsemuksellinen täydentäminen
 - 8.4 Vierasaineet
 - 8.5 Uuselintarvikkeet
 - 8.6 Muut tuotekohtaiset vaatimukset
-

9. Itsepalvelumyynti ja -linjasto

- 9.1 Tuoteryhmien erillään pito ja hygienia itsepalvelumyynnissä
 - 9.2 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta itsepalvelumyynnissä (myynti)
 - 9.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta itsepalvelumyynnissä (tarjoilu)
-

10. Palvelumyynti ja -linjasto

- 10.1 Tuoteryhmien erillään pito ja hygienia palvelumyynnissä
 - 10.2 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiaikojen hallinta palvelumyynnissä (myynti)
 - 10.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiaikojen hallinta palvelumyynnissä (tarjoilu)
-

11. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet**11.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio**

12. Pakkausmerkinnät ja markkinointi

- 12.1 Yleiset pakkausmerkinnät
 - 12.2 Erytislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät
 - 12.3 Markkinointi
-

13. Pakkaus- ym. materiaalit**13.1 Pakkaus- ja muut kontaktimateriaalit**

14. Jäljitettävyys ja takaisinvedot

- 14.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyys
 - 14.2 Takaisinvedot
-

15. Omat kuljetukset

- 15.1 Kuljetuksen olosuhteet
 - 15.2 Lämpötilan hallinta kuljetuksissa
-

16. Näytteenoton toteuttaminen

- 16.1 Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto
 - 16.2 Tutkimustulosten perusteella tehdyt toimenpiteet
-

17. Sivutuotteet

- 17.1 Sivutuotteet myymälässä
-