

Elina Sallinen

**IMATRAN SEUDUN
YMPÄRISTÖTOIMEN OHJAUKSEN JA
NEUVONNAN KEHITTÄMISSELVITYS
ELINTARVIKEVALVONNASSA**

Opinnäytetyö

Tekniikan ammattikorkeakoulututkinto

Ympäristötekniikan koulutusohjelma

2023



**Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu**

Tutkintonimike	Insinööri (AMK)
Tekijä	Elina Sallinen
Työn nimi	Imatran seudun ympäristötoimen ohjauksen ja neuvonnan kehittämiselvitys elintarvikevalvonnassa
Toimeksiantaja	Imatran seudun ympäristötoimi
Vuosi	2023
Sivut	40 sivua, liitteitä 6 sivua
Työn ohjaajat	Henna Kauppi

TIIVISTELMÄ

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää Imatran seudun ympäristötoimen elintarvikevalvonnan piiriin kuuluvien toimijoiden ohjauksen ja neuvonnan tarve. Työn pohjalta olisi tarkoitus kehittää viranomaisten ohjausta ja neuvontaa ja saada se kohdistettua entistä tehokkaammin tukemaan alueen elintarviketoimijoita. Viranomaisten antama ohjaus ja neuvonta tulisi saada kohdistettua riskiperusteisesti, ja sen tarkoituksena on parantaa elintarviketurvallisuutta. Elintarvikkeet voivat olla elintarviketurvallisuusriski esimerkiksi niiden sisältämien mikrobien tai allergeenien vuoksi. Vuosittain esiintyy elintarvikeväliitteisiä epidemioita, joihin olisi voitu vaikuttaa elintarviketurvallisemmalla toiminnalla.

Aineisto tutkimukseen kerättiin sähköisen kyselyn avulla sekä alueellisten Oiva-raporttien tulosten selvityksellä. Tutkimusaineisto rajattiin elintarvikehuoneistoihin, joissa toiminnan tyyppi on tarjoilutoiminta. Kysely lähetettiin Imatran seudun elintarviketoimijoille.

Toimijat itse kokivat tarvitsevansa eniten ohjausta ja neuvontaa elintarvikkeista annettaviin tietoihin, takaisinvetoihin ja jäljitettävyyteen. Oiva-raporteista ja aiemmasta tutkimustiedosta voidaan päätellä, että suurin tarve ohjaukselle ja neuvonnalle liittyi toiminnan hygieniaan, säilytyslämpötiloihin ja tilojen soveltuuteen toiminnalle.

Toimijat kokivat ohjauksen ja neuvonnan tärkeäksi. Ohjaukselle ja neuvonnalle olisi kuitenkin hyvä keksiä uusia toimintamalleja, jotta ohjauksen ja neuvonnan hyöty olisi paras mahdollinen. Uusia toimintamalleja tulee kokeilla yhdessä toimijoiden kanssa. Ohjauksen ja neuvonnan sisältö tulee kohdistaa havaittujen epäkohtien mukaisesti huomioiden myös toimijoiden tarpeet. Toimijat eivät itse osaa kattavasti ja ennakkoiden arvioida oman toimintansa epäkohtia. Viranomaisen tekemät havainnot ovat tämän vuoksi tärkeässä asemassa ohjauksen sisältöä suunniteltaessa. Ohjauksen sisältöä olisi hyvä päivittää säännöllisesti käyttäen apuna Vati-tietojärjestelmän raportteja sekä toimijoiden mielipiteitä.

Asiasanat: elintarviketurvallisuus, ohjaus ja neuvonta, elintarvikevalvonta, uudet toimintamallit

Degree title	Bachelor of Engineering
Author	Elina Sallinen
Thesis title	Study on the need for guidance and counseling of food operators in the Imatra region
Commissioned by	Environmental department of Imatra region
Time	2023
Pages	40 pages, 6 pages of appendices
Supervisor	Henna Kauppi

ABSTRACT

The aim of this study was to find out the need for guidance and counseling regarding food safety. The study was aimed at Imatra's regional food control operators. In the future authorities' guidance and counseling will be developed with the help of this study. The content should be determined based on the perceived risks. The style of guidance should be easy to understand. Food can be an environmental risk due to the microbes or allergen genes contains. The incidences of food poisoning and epidemics could be affected by improving food safety.

The material for the study was collected using an electronic survey. The results of Oiva reports and previous research data were also utilized in the study. The research material was limited to food service facilities where the type of activity was catering.

The operators themselves felt that they needed more guidance regarding the information provided about food. Traceability and product recalls were also unclear for some operators. The Oiva reports and previous research data showed that the greatest needs for guidance and counseling related to the hygiene of the operation, storage temperatures and the suitability of the premises for the operation. Operators considered guidance and counseling important. Guidance should be available also in situations other than Oiva inspections. Courses based on different themes could be useful.

The content of guidance and counseling must be based on food safety requirements. The operators themselves does not necessarily know how to anticipate the disadvantages of their own actions. Therefore, the findings of the authority are important. It would be good to update the content of the guidance regularly using reports from the Vati information system, as well as the opinions of operators.

Keywords: food safety, guidance and counseling, food control, new operating models

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	6
2	YMPÄRISTÖTERVEYS	7
2.1	Ympäristöterveydenhuollon ylin johto ja toimijat	7
2.2	Kunnan elintarvikevalvonta.....	8
2.3	Imatran seudun elintarvikevalvonta	9
3	ELINTARVIKEHUONEISTO JA TOIMINNAN VALVOTTAVAT ASIAKOKONAISUUDET	9
3.1	Tiloihin liittyvät vaatimukset	10
3.2	Hygienia elintarvikehuoneistossa	11
3.3	Elintarvikkeiden säilytysolosuhteet	11
3.4	Vaatimukset elintarvikkeille erilaisten toimintojen yhteydessä	13
3.5	Elintarvikkeista annettavat tiedot ja jäljitettävyys	14
3.6	Omavalvonta	15
3.7	Riskit elintarvikehuoneistossa	15
3.7.1	Yleisimmät taudinaiheuttajat.....	16
3.7.2	Elintarviketurvallisuuteen voidaan vaikuttaa	17
4	SUUNNITELMALLISEN VALVONNAN TOTEUTUS	18
4.1	Oiva-tarkastus ja Vati-järjestelmä	19
4.2	Elintarvikevalvonta kehittyy ja uudistuu	19
4.3	Ohjaus ja neuvonta	20
5	AIKAISEMMAT TUTKIMUKSET.....	22
6	TUTKIMUSAINEISTO JA KÄYTETTÄVÄT MENETELMÄT	23
6.1	Tutkimusaineisto ja tietosuoja	24
6.2	Webropol-kysely.....	25
6.3	Oiva-raporttien tarkastelu	26
7	TULOKSET	27

7.1	Webropol -kyselyn tulokset.....	27
7.1.1	Ohjauksen sisällön tarve	28
7.1.2	Ohjauksen ja neuvonnan muodot	30
7.2	Oiva-raporttien tarkastelujen tulokset	31
8	TULOSTEN TARKASTELU.....	34
9	KEHITYSIDEOITA	35
9.1	Toimijoiden tarpeiden huomioiminen	36
9.2	Ohjauksen ajankohdan arviointi.....	38
9.3	Tulosten epävarmuustekijät.....	38
10	JOHTOPÄÄTÖKSET.....	39
	LÄHTEET	41
	LIITTEET	

Liite 1 Webropol-kysely

Liite 2 Ruokaviraston ohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle

Liite 3 Excel-tiedosto Oiva-arvosanojen jakautumisesta asiakokonaisuuksien mukaisesti Imatran seudun alueen elintarviketoimijoilla 2022

Liite 4 Vati-raportti Imatran seudun ympäristötoimen elintarviketoimijoiden Oiva-tuloksista 2022

1 JOHDANTO

Imatran seudun elintarvikevalvonta pohjautuu Ympäristöterveydenhuollon yhteiseen valtakunnalliseen valvontaohjelmaan (2020–2024). Sen mukaan valvonta tulisi kohdistaa riskiperusteisesti. Uusi elintarvikelaki mahdollistaa lisäksi viranomaisen tehokkaamman puuttumisen näihin riskeihin erilaisilla sanktioilla. Lakimuutoksilla pyritään ennen kaikkea helpottamaan lain ymmärrettävyyttä ja tulkintaa, sekä lisäämään viranomaisten ja toimijoiden yhteistyön sujuvuutta. Viranomaisen antama ohjaus ja neuvonta ovat merkittävä osa elintarvikevalvontaa. (Rahkio 2021; Elintarvikelaki 9.4.2021/297.)

Elintarvikkeet aiheuttavat useiden satojen ihmisten sairastumisen vuosittain. Suomessa elintarviketurvallisuuteen on pyritty vaikuttamaan laadukkaalla viranomaistyöllä ja toimijoiden elintarvikeosaamisvaatimuksilla. Tästä huolimatta elintarvikevälitteiset epidemiat ovat edelleen yksi yleisin ympäristöriski maassamme. Useat sairastumisten syyt jäävät epäselviksi. Tutkimukset osoittavat, että ihmisen toiminnalla voidaan vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen. Viranomaisella on velvollisuus ohjata ja neuvoa toimijoita. Ohjauksen ja neuvonnan tavoitteena on lisätä toimijoiden tietotaitoa elintarviketurvallisuudesta.

Imatran seudun elintarvikevalvonnassa valvontasuunnittelua ohjaa pääsääntöisesti valvontakohteiden toiminnan tarpeet. Valvonnassa pyritään myös jatkuvaan kehitykseen ja uusien toimintatapojen löytymiseen. Valvonnassa viranomaisia kannustetaan avoimeen vuorovaikutukseen toimijoiden kanssa. Yhteistyötä pyritään lisäämään myös muiden alueiden viranomaisten kanssa, kuten Lappeenrannan ympäristötoimen kanssa. Yhteistyö tehostaa valvontaa ja edistää toimijoiden tietoisuutta elintarviketurvallisuudesta.

Opinnäytetyön avulla etsitään vastausta kysymyksiin, millainen ohjaus ja neuvonta olisi alueen toimijoiden mielestä tärkeää ja toiminnan ympäristöterveyttä edistävää, sekä miten toimijat mieluiten ottaisivat vastaan ohjausta ja neuvontaa viranomaisilta. Tavoitteena on kehittää Imatran seudun ympäristötoimen elintarvikevalvontaa. Toimeksiantajana opinnäytetyölle toimii Imatran seudun

ympäristötoimen terveystarkastus. Ohjaajana toimii toimeksiantajan puolelta elintarviketarkastuksista vastaava ympäristöinsinööri Tiina Päätaalo.

2 YMPÄRISTÖTERVEYS

Ympäristöterveydenhuollon tehtävänä on ennaltaehkäistä, poistaa tai vähentää ympäristön aiheuttamia riskejä, jotka saattavat aiheuttaa terveyshaittoja. Ympäristöterveydenhuoltoa suoritetaan ohjauksen, neuvonnan ja valvonnan avulla. Toiminta jaetaan terveydensuojeluun, elintarvikevalvontaan, tupakkalain valvontaan, eläinten terveyden ja hyvinvoinnin valvontaan ja eläinlääkäripalveluihin. (Valvira 2022; Elintarvikevalvonta s.a.)

Ympäristöstä aiheutuvia riskejä on monenlaisia ja niiden aiheuttamat terveysvaikutukset vaihtelevat suuresti. Altistuslähteinä voi olla hengitysilma, melu, säteily, ravinto tai vesi. Altistumista voi tapahtua pitkällä ajanjaksolla tai altistumisen voi aiheuttaa esimerkiksi onnettomuus. Myös sikiöaikana voi altistua joillekin ympäristötekijöille. (Mussalo-Rauhamaa ym. 2020, 36–195.)

2.1 Ympäristöterveydenhuollon ylin johto ja toimijat

Ympäristöterveydenhuollon ohjaus ja hallinto ovat sosiaali- ja terveysministeriön (STM) sekä maa- ja metsätalousministeriön (MMM) vastuualuetta. Ympäristöterveydenhuollon keskusvirastot (Ruokavirasto) ja Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto (Valvira) toimivat ympäristöterveydenhuollon alaisuudessa. Ruokaviraston tehtävänä on muun muassa elintarviketurvallisuuden ja eläinten hyvinvoinnin varmistaminen. Valviran tehtävänä on sosiaali- ja terveysalaan liittyvä valvonta. Aluehallintavirasto (AVI) valvoo kuntien ympäristöterveydenhuoltoa yhteisesti säädettyjen ohjeiden mukaan. (Mussalo-Rauhamaa ym. 2020, 252–253; Mikä on Ruokavirasto? 2022; Ympäristöterveyden erityistilanteet 2014, 31.)

Elintarvikevalvontaa ohjaa lisäksi Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU 2017/625) virallisesta valvonnasta ja muista virallisista toimista. Asetus määrää jäsenvaltioitaan laatimaan kansallisen valvontasuunnitelman (Vasu). Valtakunnalliset tavoitteet ovat koottu julkaisuun ”Ympäristöterveydenhuollon

yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2020–2024”. Valvontaohjelma ohjaa viranomaisia yhteisten periaatteiden mukaisesti. Tavoitteena on tehostaa valvonnan vaikuttavuutta ja laatua ja kohdistaa valvonta riskiperusteisesti. (Ohje valvontayksikön...2020, 3; Mussalo-Rauhamaa ym. 2020, 254.)

Valvontaohjelmia laaditaan myös aluekohtaisesti. Alueellisissa valvontasuunnitelmissa määritellään tarkemmin kunnan ympäristöterveydenhuollon valvonnan painopistealueet ja teemat. Imatran seudun ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmassa (Vasu) 2020–2024 teemana on yhdenmukainen valvonta ja yhteistyö. Yhteistyötä pyritään lisäämään erityisesti toimijoiden kanssa. Viranomaisen suorittama elintarvikevalvonta pohjautuu sekä alueelliseen, että valtakunnalliseen suunnitelmaan ja tavoitteisiin. (Imatran seudun ympäristöterveydenhuollon...2022, 6–7.)

2.2 Kunnan elintarvikevalvonta

Elintarvikevalvonta kuuluu ympäristöterveydenhuoltoon. Elintarvikevalvontaa toteuttavat kunnissa elintarvikeviranomaiset. Päävastuu toiminnan laadusta on elintarviketoimijoilla, jotka harjoittavat elintarviketoimintaa. Toimijoiden toimintaa ohjaa heidän itse laatimansa omavalvontasuunnitelma. Viranomaistyöllä ja toimijoiden omavalvonnalla varmistetaan elintarvikkeiden käyttäjäturvallisuus sekä hyvä laatu. Tämä tarkoittaa, että elintarviketoimijat tarjoilevat, tuottavat tai myyvät elintarvikkeita, joiden laatu on hyvää mikrobiologisesti, kemiallisesti ja fysikaalisesti. Elintarvikkeiden ja elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien materiaalien on myös täytettävä elintarvikelainsäädännön asettamat vaatimukset. (Ijäs & Saloniemi 2021, 64–65; Elintarviketurvallisuus 2018; Elintarvikkeet s.a.)

Elintarvikehuoneistojen valvontatiheys määritellään toiminnasta aiheutuvien riskien perusteella. Tarkastukset suoritetaan Ruokaviraston ylläpitämän valvontatietojen julkistamisjärjestelmän Oivan mukaisesti. Valvontaa, ohjausta ja neuvontaa antavat kunnissa elintarvikevalvontaviranomaiset. (Ijäs & Saloniemi 2021, 64–65; Elintarviketurvallisuus 2018; Elintarvikkeet s.a.)

2.3 Imatran seudun elintarvikevalvonta

Imatran alueella 2020–2024 valvontaohjelman teemana on yhdenmukainen valvonta ja yhteistyö. Tavoitteet ovat valtakunnallisen suunnitelman mukaisesti kohdistettu arviointi- ja ohjaukseynteihin, viranomaisyhteistyöhön, yhteistyöhön toimijoiden kanssa sekä varautumiskäytäntöihin. Tarkastuskäynnit priorisoidaan riskiarvioinnin mukaan. Valvonta kohdistetaan ensisijaisesti riskitarpeiden mukaisesti. Valvonta voidaan kohdistaa kohteeseen kokonaisuutena, tai keskittyä esimerkiksi osa-alueisiin, joissa on havaittu riskejä. (Imatran seudun ympäristöterveydenhuollon...2022, 6,15–16.)

Viranomaisyhteistyötä tehdään lähialueiden, kuten Lappeenrannan ympäristöterveydenhuollon viranhaltijoiden kanssa. Yhteistyö alueella tarkoittaa yhteisiä palavereja, yhteisiä koulutustilaisuuksia ja työhönohjaustilaisuuksia. Painopiste valvontaohjelmassa on yhteistyön kehittämisessä. Yhteistyötä pyritään kehittämään myös toimijoiden kanssa. Valvontaohjelmassa ehdotetaan erilaisten ohjaus ja neuvontamuotojen hyödyntämistä ja kokeilua. Toimijoiden tarpeiden selvitys ehdotetaan valvontaohjelmassa tehtäväksi esimerkiksi kyselyn avulla. (Imatran seudun ympäristöterveydenhuollon...2022, 7,24.)

Imatran seudun ympäristöviranomaisen ulkoisen viestinnän keinoihin kuuluvat tiedotteet, kuulutukset, tiedotustilaisuudet, haastattelut, verkkoviestintä, esitteet, asukastilaisuudet, puhelinkeskustelut, sähköpostiviestintä sekä henkilökohtaiset tapaamiset. Sosiaalisen viestinnän väylänä toimii Facebook. (Imatran seudun ympäristöterveydenhuollon...2022, 13–14.)

3 ELINTARVIKEHUONEISTO JA TOIMINNAN VALVOTTAVAT ASIAKOKONAISUUDET

Elintarvikehuoneistoissa käsitellään, pakataan, tuotetaan, valmistetaan, kuljetetaan, varastoidaan, pidetään kauppaa tai tuodaan maahan elintarvikkeita. Määritelmä perustuu toiminnan laatuun. Samat vaatimukset edellytetään esimerkiksi ulkotelttamyyntipaikalta kuin elintarvikemyymälältäkin. Alkutuotantopaikkoja ei luokitella elintarvikehuoneistoiksi. (Elintarvikehuoneisto 2022; Rekisteröi elintarviketoiminta...2022; Ijäs & Saloniemi 2021, 66–67.)

Elintarviketoimijan vastuulla on, että tarjolla olevat elintarvikkeet ovat turvallisia käyttäjilleen ja niistä annettavat tiedot ovat totuudenmukaisia. Turvallisuusvaatimukset koskevat myös kaikkia elintarvikekontaktimateriaaleja, tiloja ja toimintaa. Lisäksi on olemassa erityisvaatimuksia esimerkiksi ravintolisiin ja vitamiineihin liittyen. (Elintarvikelaki 6. §.)

Elintarvikehuoneiston toimijoiden tulee olla luotettavia. Luotettavuuden arvioinnissa voidaan hyödyntää esimerkiksi Harmaan talouden selvitysyksikön velvoitteidenhoitoselvitystä. Luotettavuus koskee kaikkia elintarviketoimintaan liittyviä henkilöitä koko elintarvikkeen elinkaaren aikana. (Elintarvikelaki 7. §.)

3.1 Tiloihin liittyvät vaatimukset

Elintarvikehuoneiston tilojen ja välineiden tulee olla vaatimusten mukaiset. Tilojen soveltuvuus tulee varmistaa ennen toiminnan aloittamista rakennusvalvonnasta. Tilojen tulee olla helposti puhdistettavat sekä pinnoiltaan että välineiltään. Esimerkiksi teräs ja kovamuovi kestävät kovaa kulutusta ja suuria lämpötiloja, kun taas puupinnat ja pehmeät muovipinnat ovat huokoisia tai naarmuuntumisherkkiä. Naarmut ja huokoiset pinnat nostavat riskiä mikrobikasvulle. (Tilat ja välineet 2022; Ijäs & Saloniemi 2021, 42–43.)

Säilytystiloja tulee olla riittävästi ja työskentelytilojen tulee olla toimivat. Jokaiselle toiminnalle tulee löytyä oma tilansa elintarvikehuoneiston yhteydestä. Esimerkiksi henkilökunnalle tulee löytyä pukutilat sekä siivousvälineille asianmukaiset säilytystilat. Tilojen huolellinen suunnittelu sujuvoittaa toimintaa elintarvikehuoneistossa. (Kahvilan, ravintolan...2022.)

Käsienpesu tulee olla mahdollista suorittaa riittävän monessa eri pisteessä ja elintarvikkeen käsittelyyn vaadittavat vesipisteet tulee löytyä eri toimintojen yhteydestä. Elintarvikehuoneistoja perustetaan monenlaisiin ja -ikäisiin tiloihin ja tämän vuoksi kaikkia vaatimuksia ei aina voida toteuttaa. Tällaisissa tapauksissa on mahdollista soveltaa joustavuutta, jos viranomainen katsoo, että se ei vaaranna elintarviketurvallisuutta. (Tilat ja välineet 2022; Toimintaan liittyvät joustot 2022.)

3.2 Hygienia elintarvikehuoneistossa

Elintarvikkeen saastuminen eli kontaminoituminen voi tapahtua toiminnan missä tahansa vaiheessa. Esimerkiksi mikrobeja voi siirtyä elintarvikkeeseen veden välityksellä, ihmisen käsien välityksellä tai laitteiden ja välineiden pinnasta. (Hygieeninen toiminta eri...2022.)

Elintarvikehuoneistossa on erittäin tärkeää huolehtia hygieenisistä työskentelytavoista. Hygieeniseen työskentelytapaan kuuluu huolellinen käsihygienia, puhtaat ja hyvin suojaavat työasut, joihin ei kuulu koruja tai muita ylimääräisiä asusteita sekä työskentely terveenä. Tärkeää on suojata elintarvikkeita ristikontaminaatiolta eli mikrobien tai elintarvikkeisiin kuulumattomien ainesosien siirtymiseltä elintarvikkeisiin. Vierasaineita voivat olla esimerkiksi hiukset, koneista ja laitteista irtoavat palaset tai hyönteiset. Myös kemikaalit, kuten home- myrkyt, pakkausmateriaaleista irronnet aineet tai kynsilakka voivat olla syynä elintarvikkeista löytyviin vierasaineisiin. (Ijäs & Saloniemi 2021, 10–13, 37; Ristikontaminaatio 2022; Vierasaineet ja jäämät 2022.)

Erityistä hygienia-atasoa vaaditaan myös elintarvikehuoneiston tiloilta, kalusteilta ja välineiltä. Erityisen tärkeää on huolehtia, että suoraan elintarvikkeisiin kosketuksissa olevat pinnat ovat puhtaita. Hygieenisillä toimintatavoilla pyritään ehkäisemään elintarvikkeiden mikrobiologinen, kemiallinen tai fysikaalinen saastuminen. Hygieenisellä toiminnalla pyritään ensisijaisesti turvaamaan elintarvikkeiden turvallisuus. Hygieenisillä toimintatavoilla on myös taloudellisia vaikutuksia. Sen avulla voidaan esimerkiksi vähentää elintarvikkeiden enenaikaisen pilaantumisen aiheuttamaa hävikkiä. (Hygieenisellä toiminnalla voit...2022; Hygieeninen toiminta eri...2022.)

3.3 Elintarvikkeiden säilytysolosuhteet

Elintarvikkeiden vaatimukset säilytystä ajatellen vaihtelevat elintarvikkeiden ominaisuuksista riippuen. Elintarvikehuoneistosta tulee löytyä esimerkiksi kuivatavaravarasto, pakkasvarasto, viileävarasto ja kylmävarasto. Elintarvikkeita siirrettäessä tulee varmistaa kylmäketjun katkeamattomuus. Lämpötila saa

nousta lyhytaikaisesti enimmillään 3 astetta. (Varaa elintarvikkeiden...2022; Ijäs & Saloniemi 2021, 19.)

Elintarvikkeet tulee sijoittaa varastoihin niin, että elintarvikkeiden käyttöjärjestys on vanhimmasta tuoreimpaan. Elintarvikkeiden säilytyksessä tulee huomioida, että ristikontaminaatiota ei tapahdu elintarvikkeiden välillä. Esimerkiksi tuoreelle siipikarjalle ja lihalle tulee löytyä erilliset säilytystilat. Säilytyksessä tulee huomioida lisäksi elintarvikkeiden sisältämät allergeenit. Elintarvikkeet tulee sijoittaa hyllyille, rullakoille tai lavoille, lattiapinnat tulee pitää puhtaana ja helposti siivottavina. (Varaa elintarvikkeiden...2022; Ijäs & Saloniemi 2021, 55.)

Elintarvikkeiden säilytyslämpötiloille on määritelty tarkat raja-arvot.



Kuva 1. Elintarvikkeiden vaadittavat säilytyslämpötilat (Esimerkkejä elintarvikkeiden...2019)

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, kuten maidot ja kermat säilytetään korkeintaan +6 °C:ssa. Myös kasvikset ja konditoriatuotteet säilytetään +6 °C:ssa. Pastöroidut maitotuotteet voidaan säilyttää korkeintaan +8 °C:ssa. Tuoreet kalastustuotteet vaativat + 0–3 °C lämpötilan. Jauhelihaa tulee säilyttää korkeintaan +4 °C:ssa. Pakasteet tulee säilyttää vähintään -18 °C:ssa. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 13.4.2021/318, 23. §; kuva 1.)

3.4 Vaatimukset elintarvikkeille erilaisten toimintojen yhteydessä

Elintarvikehuoneistossa erilaisille toiminnoille on annettu vaatimuksia. Tarjoilu- paikoissa tulee huolehtia, että kuuma ruoka säilyy koko tarjoilun ajan 60 °C lämpötilassa. Kuumana tarjottava ruoka saa poiketa tästä lämpötilasta vain 3 °C:tta esimerkiksi kuljetusten aikana. Kylmänä tarjottavien ruokien lämpötila saa olla enintään 12 °C. Tarjolla olevat elintarvikkeet saavat olla esillä neljä tuntia, jonka jälkeen niitä ei saa uudelleen tarjoilla. Uudelleen kuumennettaessa tulee varmistaa, että ruoka lämpenee tasaisesti yli 70 °C:seen. Eri toimintojen lämpötiloja tulee seurata säännöllisesti ja kirjaukset tulee liittää osaksi omavalvontaa. (Lämpötilat elintarvikkeiden... 2023; Ijäs & Saloniemi 2021, 52–53.)

Kuumen ruoan jäähtyminen tulee tapahtua nopeasti, koska lämpötilan ollessa välillä 6 °C- 60 °C riski mikrobikasvulle on suurinta. Jäähtyminen tulee tapahtua enintään neljässä tunnissa. Tätä voidaan nopeuttaa esimerkiksi jäähtytyslaitteilla tai jakamalla ruoka pienempiin eriin. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus 2021/318 23. § mom. 2. kohta 10; Ijäs & Saloniemi 2021, 52–53.)

Elintarvikkeiden laatu tulee tarkastaa monessa toiminnan vaiheessa, elintarvikkeen vastaanotosta tarjoiluun. Lämpötilan lisäksi tarkastellaan elintarvikkeen laatua aistinvaraisesti. Kaikki poikkeamat hajussa, värissä, maussa tai rakenteessa tulee huomioida ja kirjata. Mikrobiologista laatua tarkkaillaan esimerkiksi pintapuhtausnäytteillä ja tarvittaessa muilla elintarvikenäytteillä. Ruokaepidemioiden varalta suurkeittiöissä valmistetuista ruoista tulee ottaa ruoka-

näyte, joka voidaan tarpeen tullen tutkia. Elintarvikehuoneistoissa tulee tarkkailla myös talousveden laatua ja käytössä olevaa jäätä. (Hygienian onnistumisen mittaaminen 2023; Ijäs & Saloniemi 2021, 49,53,68.)

3.5 Elintarvikkeista annettavat tiedot ja jäljitettävyys

Elintarvikkeista annettavat tiedot on määritelty lainsäädännössä. Elintarvikkeista annetuilla tiedoilla vaikutetaan elintarvikkeiden turvallisuuteen ja luotettavuuteen. Kuluttajilla on oikeus saada riittävästi tietoa elintarvikkeiden sisältämistä aineista, tuotteiden alkuperästä, tuotannosta, käyttötavoista sekä elintarvikkeen tuoreudesta. Myös elintarvikkeen ravitsemukselliset ja terveydelliset vaikutukset tulee käydä ilmi tuotteesta. (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2011/1169, kohta 17.)

Elintarvikkeita tarjoiltaessa tulee asiakkaalle olla esillä helposti ymmärrettävät tiedot elintarvikkeista. Pakollisia kirjallisesti ilmoitettavia tietoja ovat ruoan nimi ja käytetyn lihan alkuperämaa. Tiedot tulee ilmoittaa suomeksi ja/tai ruotsiksi. Allergeeneistä ja intoleransseja aiheuttavista ainesosista tulee pystyä kertomaan suullisesti ja tämä mahdollisuus tulee saattaa asiakkaan tietoon tarjoilun yhteydessä. Tiedot eivät saa olla ristiriidassa tarjoiltavan tuotteen kanssa, esimerkiksi salaattissa olevasta juustosta tulee käyttää sen pakkauksesta löytyvää nimeä. (Elintarvikkeista annettavat tiedot s.a.)

Toimijat vastaavat toimintaansa liittyvien elintarvikkeiden jäljitettävyydestä. Jäljitettävyys vaatii säännöllistä kirjanpitoa, joka tulee säilyttää vuoden ajan. Jäljitettävyys tulee pystyä varmistamaan kaikissa elintarvikkeen käsittelyvaiheissa. Tarkat jäljitettävyystiedot voivat vähentää taloudellisia kustannuksia, koska tietojen avulla voidaan tehokkaasti rajata tutkittavia elintarvikkeita. Jäljitettävyystiedoilla voidaan jäljittää esimerkiksi elintarvikkeena käytetyn eläimen tai elintarvikekontaktimateriaalin alkuperä. (Jäljitettävyys on osa... 2022.)

3.6 Omavalvonta

Omavalvonta tarkoittaa elintarviketoimijan omaa valvontaa elintarviketurvallisuuden takaamiseksi. Se on kokoelma erilaisia suunnitelmia ja ohjeita eri työvaiheisiin ja käytäntöihin. Omavalvonnalla pyritään hahmottamaan toiminnan riskit ja ennakoimaan virheet. Erityisen tärkeää on, että kaikki elintarvikehuoneiston työntekijät ovat tietoisia laaditusta omavalvonnasta. (Ijäs & Saloniemi 2021,48–53; Omavalvontasuunnitelma 2023.)

Omavalvontaa ei lain mukaan vaadita tehtäväksi kirjallisena, mutta sen pitää sisältää riittävät kirjaukset esimerkiksi lämpötilojen seuraamisesta. Lisäksi omavalvontaan tulee sisällyttää esimerkiksi siivoussuunnitelma ja hygieniaosaamistodistukset. (Omavalvontasuunnitelma 2023.)

Erityisen tärkeää on kriittisten hallintapisteiden tunnistaminen, kuten herkästi pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely. Näiden kriittisten kohtien omavalvonta tulee sisältää tallennettua tietoa elintarvikkeen käsittelyn vaiheista. Tätä varten toimijoille on käytettävissä Vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet-järjestelmä / Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Menettely ohjaa tunnistamaan kriittiset pisteet, mahdollistaa tarkan seurannan ja ohjaa korjauksia toimenpiteitä. Menettelystä toimija voi valita erilaisia kokonaisuuksia, jotka edistävät ja turvaavat elintarviketurvallisuutta heidän omassa toiminnassaan. (Omavalvontasuunnitelma 2022; Elintarvikelaki 15. §; HACCP-järjestelmä...2022.)

3.7 Riskit elintarvikehuoneistossa

Suomen merkittävimpiin ympäristöriskeihin luokitellaan elintarvikkeiden ja talousveden mikrobit sekä allergeenit. Muita merkittäviä riskejä vuoden 1997 arvioinnissa olivat sisäilman mikrobit, radon, tupakansavu, ilman epäpuhtaudet, tapaturmat, melu, ilmastonmuutos ja ultraviolettisäteily. WHO:n arvion mukaan vuoden 2011 suurimmat ympäristöriskit Euroopassa liittyivät ulkoilman pienhiukkasiin. (Tuomisto 2020.)

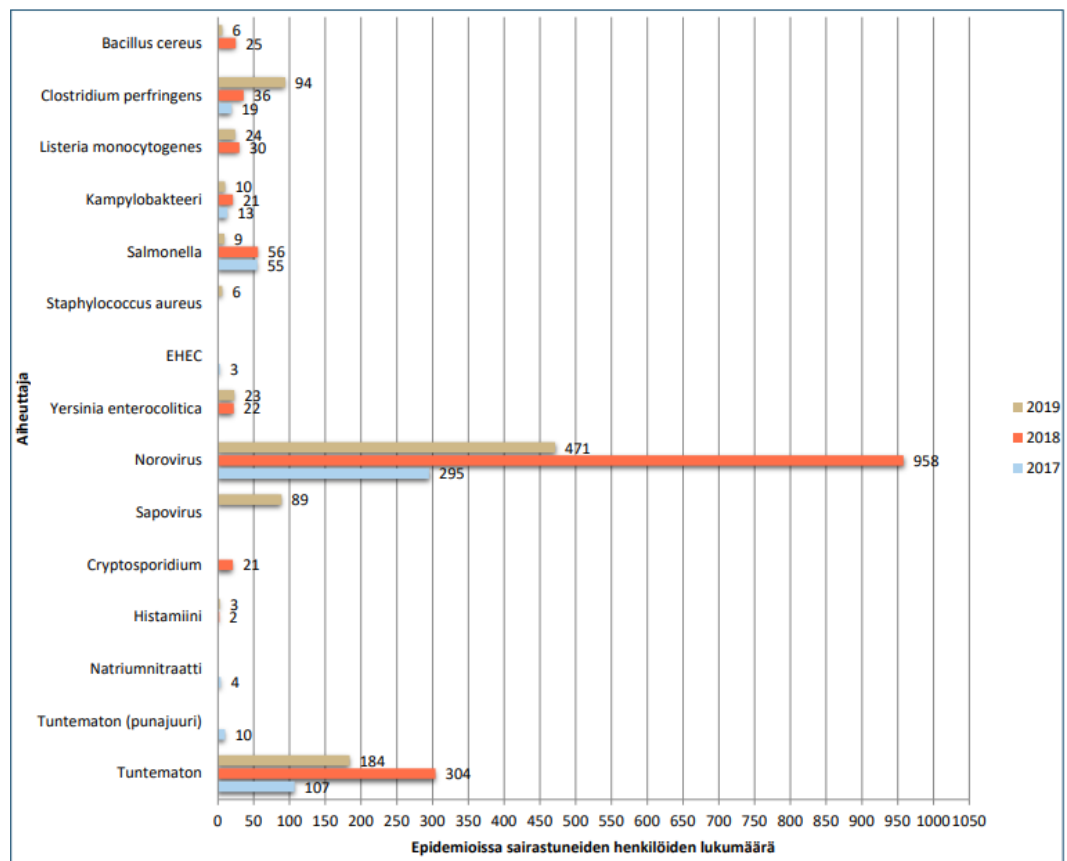
Ruokavirasto ylläpitää rekisteriä elintarvike- ja vesivälitteisistä epidemioista. Ruokaepidemiolla tarkoitetaan tilannetta, kun vähintään kaksi henkilöä sairastuu samasta elintarvikkeesta. Vuosina 2017–2019 rekisteröitiin 169 epidemioita, joista 96 % oli elintarvikevälitteisiä aiheuttaen 2 900 ihmisen sairastumisen, joista 9 johti kuolemaan. Suurin osa raportoiduista sairastumisista katsotaan alkaneeksi ulkopuolisista ruokailupaikoista, kuten ravintoloista. Yleisimmät välittäjäelintarvikkeet olivat kala ja kalavalmisteet. Liha ja lihavalmisteet sekä kasvikset olivat toiseksi yleisimmin syynä sairastumisiin selvitetynä ajanjaksona. Huomioitavaa on myös, että yleensä (70 % tapauksissa) sairastumisen syy jää selvittämättä. (Jaakola ym. 2021, 12–13,17.)

Useimmiten epidemian taustalla on elintarvikkeiden virheellinen käsittely, säilytys tai elintarvikkeen kanssa kosketuksissa oleva infektoitunut työntekijä. Sairastumismekanismit vaihtelevat taudinaiheuttajan mukaan ja riskit vaihtelevat elintarvikehuoneistotyyppien välillä johtuen toiminnan erilaisesta luonteesta. Elintarvike voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen tai zoonoosin. Elintarvikevälitteinen zoonoosi aiheuttaa ihmisessä infektion, ja se on peräisin eläimessä olevasta bakteereista, viruksista, loisesta tai sienestä. Ruokamyrkytys on seurausta saastuneesta ruoasta tai vedestä. (Jaakola ym. 2021, 29–30, 51; Ijäs & Saloniemi 2021, 32–33.)

3.7.1 Yleisimmät taudinaiheuttajat

Yleisin taudinaiheuttaja Suomessa vuosina 2017–2019 oli *Norovirus*, muita epidemioiden aiheuttajia olivat muun muassa *Salmonella*, *Kambylobakteeri*, *Clostridium* ja *Bacillus cereus*. (Kuva 2.) Aiheuttaja voi olla virusten ja bakteerien lisäksi kemiallinen aiheuttaja, kuten esimerkiksi histamiini. Myös loinen tai

alkueläin elintarvikkeessa voi aiheuttaa sairastumisen. (Jaakola ym. 2021, 17–25.)



Kuva 2. Yleisimmät raportoidut taudinaiheuttajat Suomessa vuosina 2017–2019 (Jaakola ym. 2021, 18)

Useat taudinaiheuttajat saattavat säilyä pinnoilla jopa useita päiviä. Taudinaiheuttajat muodostavat pinnoille mikrobikertymän eli biofilmin. Biofilmin kertymistä edistää riittämättömät puhdistus- ja hygieniatoimenpiteet. Elintarvikehuoneistossa kaikissa toiminnan vaiheissa on riski mikrobien ristikontaminaatiolle. (Kuisma ym. 2020.)

3.7.2 Elintarviketurvallisuuteen voidaan vaikuttaa

Elintarviketurvallisuus vaarantuu usein ihmisen toiminnan kautta. Riskit liittyvät usein riittämättömään kuumennukseen tai uudelleen kuumennukseen, jäähdytykseen, säilytyslämpötiloihin, kuljetuslämpötiloihin, infektoituneeseen työntekijään, elintarvikkeiden huonoon laatuun tai toiminnan hygieniapuutteisiin. (Jaakola ym. 2021, 29–30; Ijäs & Saloniemi 2021, 34–35.) Vuosina 2017–

2019 raportoiduissa epidemioissa 30 % löytyi virheitä elintarvikelämpötiloissa ja säilytysajoissa. Epidemioiden yhteydessä havaittiin puutteita myös ruoan jäähdytysprosessissa. Useimpien epidemioiden syynä oli norovirus, jonka leviämisen syynä oli usein työntekijän työskentely tartuttavana sekä riittämätön käsihygienia. (Jaakola ym. 2021, 33–34.)

Elintarviketurvallisuuteen voidaan vaikuttaa kiinnittämällä enemmän huomiota hygieenisten toimintatapojen noudattamiseen. Esimerkiksi käsihygienialla ja pintapuhtaudella on suuri merkitys elintarviketurvallisuudelle. Elintarvikkeiden oikeanlaisilla säilytysoloilla ja käsittelytoimenpiteillä voidaan vaikuttaa muun muassa mikrobien lisääntymiseen. Tärkeää on noudattaa oikeita lämpötiloja; kuumasäilytys vaatii +60 C° lämpötilan ja kylmäsäilytys tarkoittaa yleensä alle +6 C° lämpötilaa. Riittävät desinfiointimenetelmät pidentävät myös elintarvikkeiden säilyvyyttä. (Ijäs & Saloniemi 2021, 34–35; Kuisma ym. 2020.)

Elintarvikehuoneistoissa, jossa käsitellään pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita tulee toimijoilla olla hygieniapassi. Hygieniapassikoulutuksessa käsitellään elintarviketurvallisuutta. Testin suorittanut henkilö osaa perustiedot elintarvikkeita vaarantavista mikrobeista ja ruokamyrkytyksistä. Työntekijältä vaaditaan tietoa hygieenisistä työtavoista sekä puhtaanapitoon liittyvää elintarviketietoutta. Lisäksi koulutuksessa käsitellään omavalvontaa ja viranomaisyhteistyötä. (Ijäs & Saloniemi 2021, 69.)

4 SUUNNITELMALLISEN VALVONNAN TOTEUTUS

Elintarvikehuoneistosta on tehtävä rekisteröinti-ilmoitus tai toiminnalle on haettava viranomaisen hyväksyntä ennen toiminnan aloittamista. Hyväksyntä tarvitaan, jos elintarvikehuoneistossa käsitellään elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä, kuten liha- ja kala-alan laitoksissa. Ilmoitus viranomaiselle tulee tehdä myös silloin, kun toiminnassa tapahtuu olennainen muutos, kuten omistajan vaihtuminen. (Elintarvikehuoneiston hyväksyminen... 2022; Ijäs & Saloniemi 2021, 66–67.)

4.1 Oiva-tarkastus ja Vati-järjestelmä

Elintarvikevalvontaa on tehty vuodesta 2014 alkaen nimellä Oiva-tarkastus. Tarkastus pohjautuu Ruokaviraston laatimiin valtakunnallisesti käytössä oleviin arviointiohjeisiin. Ohjeissa tarkastettavat asiat on jaettu asiakokonaisuuksiin, joita tarkastetaan ennalta määriteltyjen riskiperusteiden sekä tarkastajan harkinnan mukaisesti. (Tarkastuksesta 2022; Elintarvikelaki 2021/297, 38. § mom. 1; Elintarvikelaki 39. §.) Oivatarkastuksessa arvioidaan elintarvikehuoneistolle asetettujen vaatimusten toteutumista sekä elintarvike turvallisuuteen vaikuttavaa toimintaa. Nämä vaatimukset on kuvattu tarkemmin tekstin kappaleessa kolme.

Viranomaisen laatii tarkastuksesta julkistettavan asiakirjan, Oiva-raportin. Raportissa kerrotaan tarkastuksen tulos sekä annetut Oiva-arvosanat, eli Oiva-hymiöt. Tulos määräytyy Oiva-hymiöiden perusteella, heikoin hymiöarvosana määrää tuloksen. Hymiöitä on neljä: *oivallinen* (A), *hyvä* (B), *korjattavaa* (C) ja *heikko* (D). Jos tarkastettavan asiakokonaisuuden Oiva-arvosanaksi on annettu muu kuin arvosana *oivallinen*, tulee raporttiin kirjoittaa myös sanallinen Oiva-huomio, joka määrittelee tarkemmin havaitun epäkohdan. Jos toiminnasta on annettu tulos *korjattavaa* tai *huono*, vaaditaan toiminnalta uusi tarkastus. (Oiva-raportti 2021.)

Oiva-raportti kirjataan Vati-järjestelmään, joka on ympäristöterveydenhuollon keskitetty toiminnanohjaus- ja tiedonhallinnanjärjestelmä. Järjestelmä on otettu käyttöön valtakunnallisesti 2019. Järjestelmään tallennetaan tietoa ja sen avulla ohjataan viranomaisten toimintaa. Vati mahdollistaa myös tallennetun tiedon analyysin ja seurannan raportoinnin. (Ympäristöterveydenhuollon yhteisen...2019.)

4.2 Elintarvikevalvonta kehittyy ja uudistuu

Hallituksen esitys uudeksi elintarvikelaiksi annettiin syksyllä 2018. Tavoitteena uudistuksella oli turvata elintarvike turvallisuus ja saada sääntely ja valvonta mahdollisimman sujuviksi. Uudistuksilla pyrittiin selkiyttämään lakia myös toimijoiden näkökulmasta katsottuna. (Ympäristöterveydenhuollon yhteinen...

2019, 6–9; Leppä 2021.) Nykyinen Elintarvikelaki (2021/297) astui voimaan 21.4.2021. Lakimuutoksen aikaansaamiseksi hyödynnettiin muun muassa Maa- ja metsätalousministeriön 2014 toteuttamaa kyselyä elintarvikelain toivuudesta, vuoden 2015 hallitusohjelman strategisia tavoitteita, sekä Ruoka2030 -selontekoa. (HE 3/2021, 3–4.)

Käytännön tasolla lakiuudistus velvoittaa elintarvikevalvonnan tarkempaa seuranta ja kehittämistä sekä valvonnan kohdistamista tasapuolisesti kaikkiin toimijoihin. Valvontakäyntien lisäksi viranomaisen suorittaman ohjauksen ja neuvonnan merkitys korostuu ja ohjauksen ja neuvonnan toimintamalleja tulisi näin ollen pyrkiä uudistamaan. (HE 3/2021, 19–20; Leppä 2021.)

Uusien toimintamallien omaksuminen ei ole helppoa. Viranomaistyö on pitkään keskittynyt vahvasti tarkastustoimintaan, ja sitä ovat ohjanneet määrälliset tavoitteet. Aiemmin maksut perustuivat tarkastuskäynteihin, joten saattoi jopa käydä niin, että tarkastusten määrät lisääntyivät lisäresurssien toivossa. Määrä ei kuitenkaan lisää laatua. Tarkastuskeskeisen viranomaistyön vaikutukset ovat jääneet usein suppeiksi, ja niistä on puuttunut ennakoiva riskiperusteinen näkökanta. (Colliander & Kepanen 2021, 66.)

4.3 Ohjaus ja neuvonta

Ohjauksen tavoitteena on auttaa ohjattavia heidän toiminnoissaan ja valinnoissaan. Ohjauksen avulla ohjattaville pyritään löytämään keinoja omien ratkaisumallien löytymiselle. Neuvonnassa viranomainen jakaa asiantuntijatietoaan neuvottavalle. Neuvoja annetaan ongelmatilanteissa, ja neuvonnan tavoitteena on ratkaista jokin ongelma. (Onnismaa 2021.)

Viranomaisen lakisääteisenä tehtävänä kunnassa on neuvoa elintarvikealan toimijoita. (Elintarvikelaki 27. § mom.4, kohta 2.) Usein ohjausta ja neuvontaa annetaan Oiva-tarkastusten yhteydessä, jolloin ohjaus saadaan kohdistettua arvioinnin kohteena olevaan toimintaan. Neuvontaa tulee antaa myös lainsäädäntöön liittyvissä asioissa. Tarkastuskäynneillä pyritään saavuttamaan keskusteleva vuoropuhelu, jolloin myös toimijoiden mielipiteet saadaan kuulluiksi. (Ympäristöterveydenhuollon yhteinen...2019.)

Elintarvikevalvonnan ohjauksessa ja neuvonnassa tulee huomioida erityisesti toiminnan riskit, mutta myös toimijoiden tarpeet tulee huomioida. Ohjauksella pyritään saavuttamaan konkreettisia terveyttä edistäviä muutoksia. Tämän vuoksi toimijoiden kuunteleminen on tärkeää, jotta ohjauksen sisältö tulee ymmärretyksi mahdollisimman hyvin. Luottamuksellisella suhteella viranomaisen ja toimijan välillä on vaikutusta toimijoiden ohjauksen ja neuvonnan omaksumiselle. Ohjausta ja neuvontaa on hyvä antaa muulloinkin, kuin tarkastuskäynneillä, koska valvontatilanteen aiheuttama paine saattaa haitata toimijan vastaanottavuutta. (Colliander & Kepanen 2021, 77–78.)

Ohjaus ja neuvonta vaativat asiasisällön osaamisen lisäksi monenlaisia viestintätaitoja, koska ohjaus käsitteenä tarkoittaa kaikkea tiedottamista. Ammattimainen suullinen ohjaus on parhaimmillaan spontaania keskustelua, jolla on selkeä tavoite. Ohjaajan tulee osata myös kuunnella ohjattavaa. Erilaisia ohjaustyyliä voi opetella, mutta yhtä oikeaa ohjaustyyliä ei voida määritellä. (Onnismaa 2021.)

Ohjaus ja neuvonta tulee olla toimijoille helposti saavutettavissa. Ohjausta ja neuvontaa voidaan tänä päivänä antaa monin tavoin hyödyntäen erilaisia viestintäkeinoja, kuten sosiaalista mediaa. Organisaatiossa olisi hyvä kartoittaa viranomaisten viestintätaidot tai esimerkiksi valita työyhteisölle viestintävas- taava. (Colliander & Kepanen 2021, 126–130.)

Uuden lain myötä kunta perii valvonnan perusmaksun kaikilta suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piirissä olevilta toimijoilta (Elintarvikelaki 72. §). Tämä mahdollistaa uusien toimintamallien kokeilun ja painopisteen siirtämisen ennaltaehkäisevään ohjaukseen ja neuvontaan. Viranomaisen voi suunnata resurssit tarvittaessa keskustelutilaisuuksiin ja koulutuksiin, joilla tavoitetaan yhdellä kertaa useita toimijoita. Myös perinteisiä tarkastuksia tarvitaan edelleen. Yhteistyötä toimijoiden kanssa halutaan korostaa ja antaa toimijoille mahdollisuus vaikuttaa toiminnan kehittämiseen. (Ympäristöterveydenhuollon yhteisen...2019, 9–10; Colliander & Kepanen 2021, 66.)

5 AIKAISEMMAT TUTKIMUKSET

Vuokko Karjalainen (2022) on tutkinut ylemmässä ammattikorkeakoulun opin- näytetyössään elintarvikkeiden tarjoilu- ja myyntipaikkojen koulutustarvetta Kouvolan alueella. Selvitys osoitti, että esimerkiksi kahvilatoimintayrittäjät kai- paisivat hieman lisäohjeita omavalvontaan. Karjalaisen tutkimuksessa kuiten- kin todettiin, että puutteita oli useammassa kohdassa: elintarvikkeiden jäähdy- tyksessä, elintarvikkeiden säilytyksessä, elintarvikkeista annettavissa tie- doissa sekä hygieniaan liittyvissä teemoissa.

Ravintolatoiminnassa toimijat kaipaisivat Karjalaisen (2022) tutkimuksen mu- kaan myös enemmän koulutusta omavalvontaan. Tässä toimintaryhmässä kaivattiin lisäksi enemmän tietoa liittyen henkilökunnan terveyteen, tilojen so- veltuvuuteen toiminnalle sekä hygieenisiin toimintatapoihin. Viranomaisen nä- kökulmasta ravintolatoimintaa tarkasteltaessa havaittiin, että epäkohtia löytyi samoista teemoista. Lisäksi on teemoja, joista on tehty Oiva-huomioita, mutta toimijat eivät ole niihin kokeneet kaipaavansa lisää koulutusta. Esimerkiksi jäähdytys ja elintarvikkeista annettavat tiedot ovat aiheuttaneet useampia Oiva-huomioita, mutta toimijat eivät ole kokeneet tarvitsevansa näihin teemoi- hin lisää koulutusta.

Keittiöissä, joissa elintarvikkeita ainoastaan tarjoillaan, koettiin että koulutus- tarvetta ei ole. Oiva-huomioita tehtiin kuitenkin esimerkiksi tilojen kuntoon liit- tyen. Myös työvälineiden ja laitteiden kunnossa havaittiin viranomaisen toi- mesta epäkohtia. (Karjalainen 2022, 30.)

Kumlin tutki opinnäytetyössään (2021) jääpalojen hygieniatasoa Riihimäen alueen elintarvikehuoneistoissa. Tutkimus osoitti, että jään valmistukseen liit- tyvä omavalvonta oli suurimmalta osalta toimijoista puutteellinen. Puhdistus- suunnitelma puuttui ja/tai huoltotoimenpiteitä ei ollut kirjattu. Puhdistusvälinei- den säilytys oli useassa elintarvikehuoneistossa puutteellinen. Tutkimuksessa todettiin, että jään hygieeninen taso oli useassa tutkittavassa kohteessa huono. Esimerkiksi ravintoloissa kahdeksasta jääpalanäytteestä viiden tulos oli *Huono*.

Tiaisen (2015) opinnäytetyössä tutkittiin elintarvikevalvonnan vaikuttavuutta Hyvinkäällä. Johtopäätöksenä työssä todettiin, että elintarvikevalvonnan tehostaminen lisäsi elintarviketoiminnan laatua. Esimerkiksi tehokkaammalla riskiarvioinnilla ja valvonnan kohdistamisella saatiin parannusta tutkimuksen mittarina käytettyihin elintarvikenäytteiden tuloksiin.

Elintarvikevalvonnan merkittävyyttä toimijoiden näkökulmasta tutkittiin Salokankaan (2012) opinnäytetyössä. Tutkimuksessa toimijat toivat esille halukkuuden saada lisää tietoa esimerkiksi koulutustilaisuuksissa. Toimijat olivat myös tyytyväisiä saamaansa palveluun viranomaisilta. Tutkimus osoitti, että elintarvikevalvonnan tärkein ominaisuus oli toimijoiden mielestä viranomaiselta saatu asiantunteva palvelu.

6 TUTKIMUSAINEISTO JA KÄYTETTÄVÄT MENETELMÄT

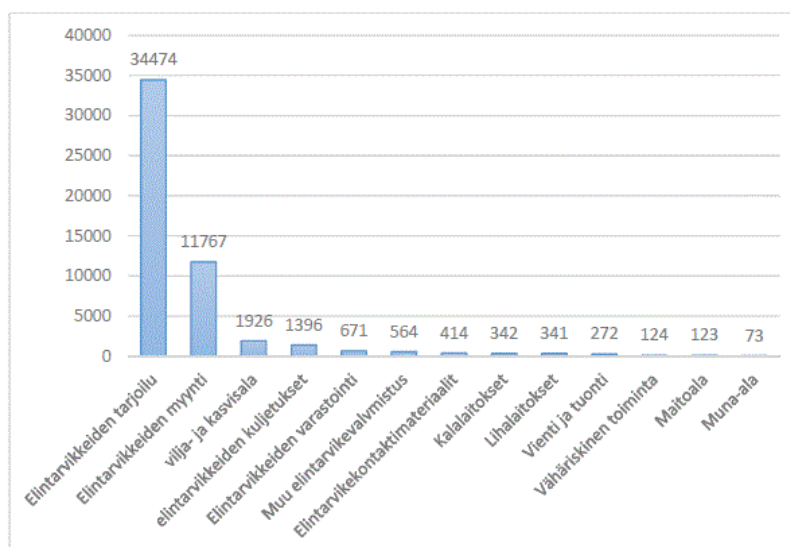
Opinnäytetyö perustui tapaustutkimukseen, jossa hyödynnettiin sekä kvalitatiivista että kvantitatiivista tiedonkeruuta. Eri menetelmiä käytettiin rinnakkain täydentäen toisiaan. (Hirsjärvi ym. 2018, 134–137.) Pää tutkimus tehtiin Webropol-kyselytyökalun avulla ja tätä täydennettiin rinnakkaisella tutkimuksella, jossa tarkasteltiin Oiva-raporttien tuloksia sekä annettuja Oiva-arvosanoja. Sähköinen Webropol-kysely oli suurelta osin laadullinen, kun taas Oiva-tarkastustuloksia tarkasteltiin määrällisesti. Tutkimus kohdennettiin pieneen valikoituun ennalta määriteltyyn joukkoon.

Kyselyssä hyödynnettiin avoimia vastauksia ja vaihtoehtovastauksia. Avomien kysymyksien avulla osallistujat saivat mahdollisuuden antaa spontaanin vastauksen omin sanoin. (Flick 2011, 12.) Avoimilla vastauksilla pyrittiin kartoittamaan toimijoiden mielipiteitä viranomaisen toiminnasta ohjausta ajatellen. Spontaaneilla omin sanoin kirjoitetuilla vastauksilla toimijat saivat myös mahdollisuuden esittää toiveita ohjauksen esitystavoista. Vaihtoehtovastauksilla pyrittiin kartoittamaan neuvonnan ja ohjauksen sisällön tarvetta, eli mihin konkreettisiin asioihin kaivattaisiin lisää ohjausta ja neuvontaa toimijoiden näkökulmasta.

Tutkimuksen toinen osa painottui viimeisimpien Oiva-raporttien tulosten tarkasteluun. Tarkastelun avulla pyrittiin saamaan selville toimijoiden yleisimmät toiminnan epäkohdat. Oiva-raporttien tuloksia tarkasteltiin erityisesti Oiva-arvosanojen perusteella. Oiva-arvosanat kerättiin Oiva-palvelusta (liite 3). Oiva-tuloksia kerättiin Vati-järjestelmän valmiista raportoinnista. Raportit sisälsivät viranomaisen tekemiä Oiva-tuloksia Imatran seudun ympäristötoimen alueelta vuodelta 2022. (liite 4.) Oiva-huomioiden tarkastelun avulla pyritään selvittämään millainen ohjaussisältö tukisi parhaiten elintarviketurvallisuutta.

6.1 Tutkimusaineisto ja tietosuoja

Tutkimus kohdistettiin Imatran ympäristötoimen suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan rekisteröityihin elintarviketoimijoihin. Valikoituna aineistona käytettiin kohdetyyppiä *Elintarvikkeiden tarjoilu*, koska tämä tyyppiryhmä työllistää sekä alueellisesti että valtakunnallisesti viranomaisia eniten (kuva 3).



Kuva 3. Valtakunnalliset viranomaisvalvontapiirin kontaktit 2017 (HE 3/2021)

Tarjoilutoiminta sisältää monia vaiheita, joissa riski elintarvikkeiden vaarantumiselle on kohonnut. Elintarvikkeita käsitellään useassa toiminnan vaiheessa ja toiminta vaatii elintarvikkeiden säilytystä erilaisissa lämpötiloissa. (Jaakola ym. 29.)

Kyselyä varten elintarviketoimijoiden sähköpostiosoitteita kerättiin Vati-järjestelmästä. Imatran kaupungin ympäristövalvonnan tietosuojaselosteessa

(2022) henkilötietojen käsittelyssä mainitaan, että rekisteritietoja voidaan käyttää erilaisiin ympäristötoimen hankkeisiin. Koska opinnäytetyö tehtiin Imatran seudun ympäristötoimen tilaamana, ei erillistä tietojenkäsittelyä koskevaa lupaa tarvittu tätä kyselyä varten. Henkilötietojen käsittelyssä huomioitiin Imatran ympäristötoimen tietosuojaselosteen ehdot sekä tietosuojalain ja tietosuojasetuksen asettamat määräykset henkilötietojen käsittelystä. (Tietosuojalaki 5.12.2018/1050; Euroopan parlamentin ja neuvoston asetetus (EU) 2016/679, 6. artikla.)

Sähköpostiosoitteet kerättiin Webropol 3.0-ohjelmaan ja kyselyn käyttöoikeus ohjelmassa on ainoastaan kyselyn tekijällä. Kysely suoritettiin anonyymisti, joten tulosten analyysi ei tuo esiin vastaajan henkilötietoja. Kysely ja siihen liittyvä kerätty aineisto hävitetään opinnäytetyön valmistumisen jälkeen.

6.2 Webropol-kysely

Kysely tehtiin sähköisellä Webropol 3.0-ohjelmalla. Kyselyn rakenteessa hyödynnettiin ohjelman valmiita kysymystyyppejä ja tekstikenttiä. Kyselyn alkuun liitettiin Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun logo ja kyselyn loppuun Imatran kaupungin logo.

Kysely toteutettiin laadulliselle tutkimukselle tyypillisesti kokonaistutkimuksena rajatulle toimijajoukolle (Hirsjärvi ym. 2018). Kysely lähetettiin sähköpostilla 173 elintarviketoimijalle 23.11.2022 ja muistutusviesti lähetettiin noin viikkoa ennen kyselyn päättymistä 12.12.2022. Kysely lähetettiin uudestaan tammi-kuussa 2023, koska vastausprosentti oli kyselyn päättyessä melko matala. Uusintakyselyn vastausajaksi annettiin viikko ja sen tavoitteena oli nostaa kyselyn vastausprosenttia.

Kyselyn (liite 1) sisältö suunniteltiin yhteistyössä Imatran seudun ympäristötoimen elintarvikevalvonnan kanssa. Suunnittelupalavereja järjestettiin ympäristötoimen tiloissa. Yhteistyötä tehtiin lisäksi sähköpostin ja puhelinkeskustelujen avulla. Sisällön suunnittelussa käytettiin hyväksi Ruokaviraston Oiva-tarkastuksen asiakokonaisuuksia, jotka on suunnattu rekisteröidylle elintarvike-

toiminnalle. Kyselyyn otettiin mukaan kaikki asiakokonaisuudet, vaikka tarjoilu-
paikkojen osalta esimerkiksi kohta ”Kaupanpitämistä koskevat vaatimukset” ei
ole välttämättä asiasisällöltään merkityksellinen. (Oiva-ohjeet...2023; liite 2.)

Tämänhetkisestä ohjauksen toimivuudesta haettiin vastauksia kyselyn kysy-
myksillä:

Oletko hyötynyt ohjauksesta ja neuvonnasta?

*Oletko saanut ohjausta ja neuvontaa koskien lakimuutoksia, esim. Elintarvike-
lain (2021/297) muutokset?*

Oletko itse kysynyt ohjausta tai neuvontaa viranomaiselta ja miten?

Onko Ruokaviraston nettisivut sinulle tutut?

Ohjaustarpeen kartoitukseen laadittiin kysymykset:

Mihin teemaan koet tarvitsevasi lisää ohjausta ja neuvontaa?

Mihin muuhun (kts. edellinen kysymys) kaipaisit lisää ohjausta ja neuvontaa?

Miten haluaisit vastaanottaa ohjausta ja neuvontaa?

Mitä haluaisit tuoda esille elintarvikevalvontaan liittyen?

Kyselyn suunnittelua ohjasi tutkimuksen tavoitteet ja tutkimuskysymykset: mil-
lainen tieto on tarpeellista ja miten sitä tulisi antaa. Kysymyksien laadinnassa
otettiin huomioon kysymysten selkeys ja ymmärrettävyys. Kysymyksiin tuli olla
helppo vastata ja kysymyksissä ei saanut olla tulkintaepävarmuutta tai vaihto-
ehtoista tulkintatapaa.

6.3 Oiva-raporttien tarkastelu

Työtäni varten saatiin työn toimeksiantajalta Vati-tietojärjestelmästä listattuja
Oiva-tarkastustuloksia (liite 4). Elintarvikevalvonnan tulokset ovat julkisia asia-
kirjoja, joita voi tarkastella myös Ruokaviraston ylläpitämässä sähköisessä
Oiva-palvelussa. Oiva-raporttien esilläpito on ollut pakollista vuodesta 2014
asti. (Elintarvikelaki 2021/297 16. § mom.1; Oiva s.a.)

Sähköisestä Oiva-palvelusta haettiin Imatran seudun elintarviketoimijoiden Oiva-raportit. Hakutulosta suodatettiin, jotta tulokset vastaisivat mahdollisimman hyvin käsiteltyä aihetta. Tulokset ovat näin ollen vertailukelpoisia myös Webropol-kyselyn ja Vati-tulosten tarkastelun kanssa. Hakukenttään kirjoitettiin Imatran seudun elintarvikevalvonnan piiriin kuuluvat alueet; *Imatra, Ruokolahti ja Parikkala*. Haun suodattamiseen tehtiin valinnat; *grilli- tai pikaruoka, ruokalat, muu valmistus, kahvilat ja ravintolat*. Näillä valinnoilla saatiin listaukseen yhteensä 160 yritystä.

Excel-taulukkoon kirjattiin kaikki Oiva-tarkastuksilla annetut Oiva-arvosanat, jotka poikkesivat arvosanasta *oivallinen*. Arvosanaa *oivallinen* ei merkitty Excel-taulukkoon, koska tarkasteluun valittiin ainoastaan Oiva-huomioita aiheuttaneet asiakokonaisuudet. Arvosanat merkittiin tarkistettavien asiakokonaisuuksien eli Oiva-rivien mukaisesti. Excel-taulukosta ei selviä toimijoiden tietoja, joten koko rajatun joukon Oiva-huomioita tarkastellaan kokonaisuudessaan anonymisti. (liite 3.)

7 TULOKSET

Tutkimuksen tulokset muodostuivat Webropol-kyselyn vastauksista sekä Oiva-tulosten ja Oiva-arvosanojen tarkastelusta. Webropol-vastauksien pohjalta kerätyt tulokset saatiin Webropol-ohjelman valmiista raportoinnista. Oivareporttien tarkasteluiden tulokset koottiin Excel-ohjelmaan luoduista taulukoista. (liite 3 ja liite 4.)

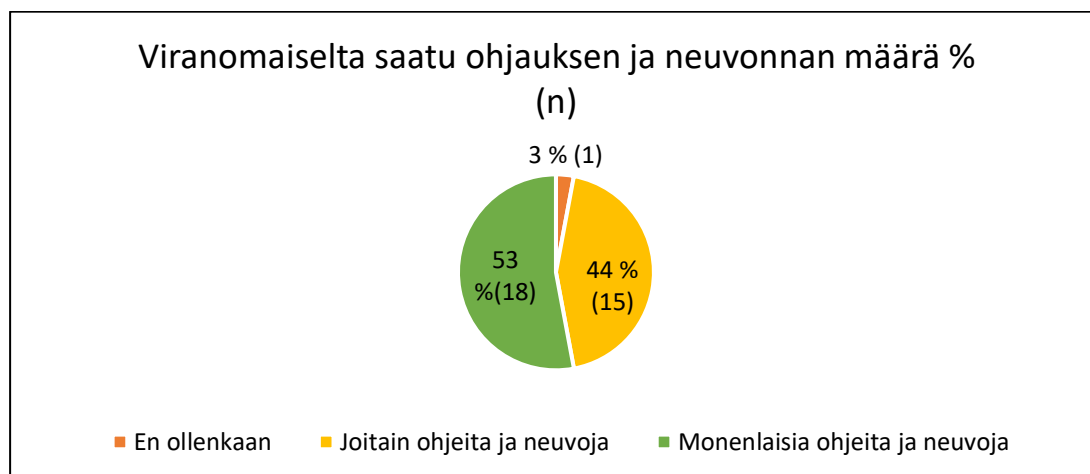
7.1 Webropol -kyselyn tulokset

Webropol-kyselyyn vastasi 173 elintarviketoimijasta 34 (n), vastausprosentiksi tuli näin ollen 20 %. Todellinen vastausprosentti nousisi hieman tätä korkeammaksi, koska sähköpostilistalla oli muutamille elintarviketoimijoille annettu useampia yhteystietoja, joita ei huomioitu alkutilanteessa.

Eniten vastauksia saatiin toiminnanharjoittajilta 42 % ja työntekijöiltä 35 %. Tiimivastauksia oli 9 % ja loput vastauksista olivat peräisin muilta, esimerkiksi

esimiehiltä. Laitoskeittiö/Valmistuskeittiö/Keskuskeittiö oli vastauksissa aktiivisin toimintatyyppi, 26 % vastauksista. *Ravintolat* olivat vastanneet toiseksi eniten, 23 % vastauksista.

Suurin osa vastaajista koki hyötyneensä elintarvikevalvonnan tarjoamasta ohjauksesta ja neuvonnasta.



Kuva 4. Toimijoiden kokemukset viranomaiselta saadun ohjauksen ja neuvonnan määrästä Imatran alueella.

Elintarviketoimijat pitivät Oiva-tarkastuksia hyödyllisinä. Toimijoista 53 % (18) koki saaneensa monenlaista ohjausta ja neuvontaa ja 44 % (15) koki saaneensa joitain ohjeita ja neuvoja. 3 % (1) ei ole kokenut saaneensa ohjausta ja neuvontaa lainkaan. (kuva 4.)

7.1.1 Ohjauksen sisällön tarve

Ohjauksen sisällön tarpeita ja toiveita toimijoiden näkökulmista tarkasteltiin Ruokaviraston määrittämien asiakokonaisuuksien mukaisesti. (taulukko 1).

Taulukko 1. Imatran seudun elintarviketoimijoiden ohjauksen ja neuvonnan tarpeet teemoitettain. Punaisella korostetut kertovat ryhmän sisäiset suurimmat vastausprosentit.

Ohjauksen ja neuvonnan tarve	Jonkin verran	Tärkeää	Ei tarvetta
Elintarvikkeista annettavat tiedot	50 %	6 %	44 %
Omavalvonta ja toiminnan riskit	47 %	0 %	53 %
Jäljitettävyys ja takaisinvedot	38 %	6 %	56 %
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit	35 %	3 %	62 %
Henkilökunnan toiminta ja koulutus	29 %	6 %	65 %

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet	29 %	6 %	65 %
Elintarvikkeiden tuotanto- ja käsittelyhygienia	27 %	6 %	68 %
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta	27 %	6 %	68 %
Tilojen soveltuvuus toiminnalle	24 %	0 %	77 %
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus	24 %	3 %	74 %
Myynti ja tarjoilu	24 %	3 %	74 %
Elintarvikkeiden erityisvaatimukset	24 %	12 %	65 %
Elintarvikkeiden koostumus	21 %	6 %	74 %
Elintarvikkeiden tutkimukset	21 %	9 %	71 %
Kaupanpitämistä koskevat vaatimukset	21 %	3 %	77 %
Elintarvikkeiden toimitukset	18 %	3 %	79 %
Oiva-raportin esilläpito	9 %	3 %	88 %

Vastausten perusteella suurin osa toimijoista eli 50 % kaipasi enemmän ohjausta ja neuvontaa *Elintarvikkeista annettaviin tietoihin*, 6 % toimijoista piti tärkeänä saada tietoa tästä teemasta, kun taas 44 % toimijoista ei kaivannut ohjausta *Elintarvikkeista annettavista tiedoista*.

Omavalvonnasta ja toiminnan riskeistä 47 % toimijoista kaipasi jonkin verran lisää tietoa, mutta kukaan toimijoista ei pitänyt tätä erityisen tärkeänä, 53 % toimijoista koki, ettei ohjaus tästä teemasta ole tarpeellinen.

Jäljitettävyydestä ja takaisinvedoista 38 % toimijoista kaipasi viranomaisilta jonkin verran lisää tietoa, 6 % toimijoista koki tiedonsaannin tärkeäksi, mutta 56 % toimijoista ei kaivannut lisätietoa aiheesta.

Elintarvikkeiden erityisvaatimuksista piti 12 % toimijoista tärkeänä saada tietoa, 24 % toimijoista koki tarvitsevansa tästä teemasta jonkin verran ohjausta ja neuvontaa ja 65 % toimijoista ei kokenut tarvitsevansa ohjausta ja neuvontaa *Elintarvikkeiden erityisvaatimuksista*.

Elintarviketutkimuksista 9 % toimijoista koki ohjauksen tärkeäksi, 71 % toimijoista ei kaivannut ohjeita, kun taas 21 % kaipasi jonkin verran ohjausta.

Oiva-raportin esilläpidosta 88 % toimijoista ei tarvinnut ohjausta, 9 % kaipasi ohjausta jonkin verran ja 3 % piti ohjausta tärkeänä.

Elintarvikkeiden toimituksista 79 % toimijoista ei tarvinnut ohjausta ja neuvontaa, 18 % koki, että tietoa tarvittiin jonkin verran ja 3 % koki, että ohjaus ja neuvonta on tärkeää.

Kaupanpitämistä koskeviin tietoihin 77 % toimijoista ei kaivannut lisää ohjausta, 21 % toimijoista kaipasi tietoa jonkin verran ja 3 % piti ohjausta tässä teemassa tärkeänä.

Tilojen soveltuvuudesta toiminnalle 24 % toimijoista tarvitsi ohjausta ja neuvontaa jonkin verran ja 77 % ei tarvinnut ohjausta ja neuvontaa tähän teemaan. Kukaan toimijoista ei kokenut tietoa erityisen tärkeäksi.

Tilojen ja välineiden puhtaudesta vain 3 % vastanneista koki ohjauksen ja neuvonnan olevan tärkeää, 74 % vastaajista koki, ettei kaivannut lisäohjeita toiminnalleen. 24 % koki, että ohjausta tulisi antaa jonkin verran.

Elintarvikkeiden lämpötilojen hallintaan 68 % toimijoista ei kaipaa ohjausta ja neuvontaa. 6 % koki tiedon tärkeäksi ja 27 % toimijoista kaipasi jonkin verran ohjausta.

Kyselyn avoimessa tekstikentässä toimijat esittivät muutamia muitakin sisältötoiveita. Ohjaus- ja neuvontatarvetta olisi esimerkiksi elintarvikelainsäädännön muuttuessa tai elintarviketoimintaa aloittaessa. Lisäksi toivottiin tietoa keittiössä syntyvän jätteen lajitteluun ja hävikkiruoan tarjoamiseen kuluttajille.

7.1.2 Ohjauksen ja neuvonnan muodot

Suurin osa toimijoista 59 % koki, että Oiva-tarkastusten yhteydessä annettu ohjaus ja neuvonta on hyödyllistä. Sähköpostin kautta myös 59 % vastanneista toivoi saavansa jatkossakin ohjausta ja neuvontaa. Maksuttomat ohjauskäynnit kiinnostivat 24 % vastanneista ja 18 % vastanneista haluaisi osallistua asiantuntijoiden koulutuksiin eri teemoista. Toimijoista 12 % oli kiinnostunut yhteisistä keskustelutilaisuuksista muiden toimijoiden kanssa. Teams-palaveri sai kannatuksen 6 % vastanneista. Toimijoiden muita omia ehdotuksia toiminnan muodoista ei vastausten perusteella saatu. (kuva 5.)

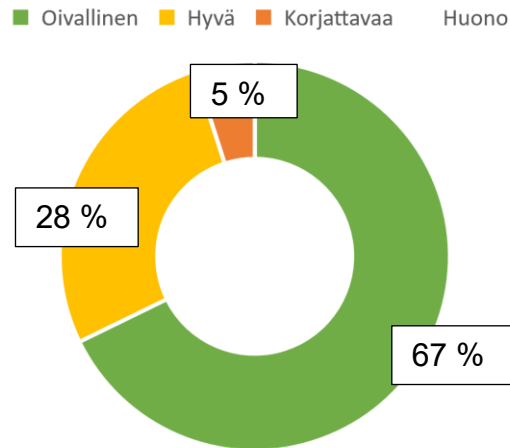


Kuva 5. Imatran seudun elintarviketoimijoiden toiveet ohjauksen ja neuvonnan muodoille

Toimijat kysyivät ohjausta ja neuvontaa eniten (38 %) Oiva-tarkastusten yhteydessä. Puhelimella on viranomaisohjeita kysynyt 29 % vastanneista ja sähköpostilla 27 % vastanneista. Vastanneista 27 % ei ollut kysynyt ohjausta ja neuvontaa viranomaiselta. Ruokaviraston sivuja oli hyödyntänyt 74 % vastanneista, 26 % vastanneista sivut eivät olleet tutut.

7.2 Oiva-raporttien tarkastelujen tulokset

Oiva-raporttien tulosten tarkastelun perusteella voidaan todeta, että suurin osa, 67 % Imatran seudun ympäristövalvonnan piirissä olevista elintarvikehuoneistoista on saanut toiminnastaan arvosanan *oivallinen*. Arvosanan *hyvä* on saanut 28 % toimijoista ja arvosanan *korjattavaa* on saanut 5 % toimijoista. *Huonoksi* ei ole luokiteltu vuonna 2022 yhtään Imatran seudun elintarvikevalvonnan piirissä olevaa toimijaa. (kuva 6.)



Kuva 6. Oivatuloksia tarjoilutoiminnasta Imatran seudun elintarvikevalvonnassa 2022

Arvosana *oivallinen* tarkoittaa, että toiminnassa ei ole havaittu epäkohtia, ja toiminta on vaatimusten mukaista. Arvosanalla *hyvä* tarkoitetaan, että toiminta ei aiheuta elintarvikeeturvallisuuden heikentymistä, mutta pieniä korjattavia epäkohtia on havaittavissa. Arvosana *korjattavaa* tai *huono* tarkoittaa, että tarkastuksen yhteydessä on havaittu sellaisia epäkohtia, joilla on vaikutusta elintarvikeeturvallisuuteen. Vaikutukset voivat olla heikentäviä tai vaarantavia, ja korjauskehotuksen kiireellisyys ja arvostelu määräytyvät tämän perusteella. (Oiva s.a.)



Kuva 7 Oiva-palvelusta kerättyjä Oiva-arvosanoja, jotka poikkeavat arvosanasta *oivallinen*, Imatran seudun elintarvikevalvonnan raporteissa 2022.

Viranomaiset tekivät Oiva-tarkastuksilla Oiva-huomioita tilojen ja välineiden soveltuvuudessa, riittävydessä ja kunnossapidossa (15 %) sekä tilojen, pintojen ja välineiden puhtaudessa (11 %). Viranomaiset havaitsivat puutteita myös toimijoiden elintarvikkeiden lämpötilojen hallinnassa (6 %) sekä omaevalvon-
nassa (5 %). Joitain puutteita oli myös elintarvikkeista annettavissa tiedoissa (4 %) sekä elintarvikkeiden tutkimuksissa (3 %). (kuva 7.)

8 TULOSTEN TARKASTELU

Tulosten tarkastelussa vertailtiin viranomaisen tekemiä havaintoja toimijoiden antamiin vastauksiin ohjauksen ja neuvonnan tarpeista. Vastauksia tarkasteltiin lähinnä määrällisesti, koska avoimilla vastauksilla saatiin kyselyssä hyvin vähän vastauksia. Lisäksi tarkastelussa otettiin huomioon aiemmat aiheesta tehdyt tutkimukset.

Viranomaisten ja toimijoiden arviot ohjaus- ja neuvontatarpeesta poikkesivat toisistaan. Joissain asiakokonaisuuksissa voidaan todeta kuitenkin yhteneväisyyttä toimijoiden ja viranomaisten välillä. Aiempien tutkimusten tulokset olivat melko yhteneviä viranomaisten tekemien arviointien kanssa. (taulukko 2.)

Taulukko 2. Ohjaustarpeen vertailu toimijoiden, viranomaisen ja aiempien tutkimusten pohjalta

	Toimijat	Viranomaiset	Aiemmat tutkimukset
Tilojen soveltuvuus toiminnalle		x	x
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus		x	x
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta	x	x	x
Omaavalvonta ja toiminnan riskit	x	x	x
Elintarvikkeista annettavat tiedot	x	x	x
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet	x		
Henkilökunnan toiminta ja koulutus	x		x
Jäljitettävyys ja takaisinvedot	x		

Imatran seudun elintarvikevalvonnan Oiva-tarkastuksilla epäkohtia havaittiin liittyen tilojen soveltuvuuteen toiminnalle. Myös välineiden ja tilojen puhtautteen liittyen tehtiin Oiva-huomioita. Toimijat itse eivät kuitenkaan kokeneet näitä teemoja merkittäviksi ohjaustarvetta ajatellen, suurin osa toimijoista ilmoittivat kyselyssä, että he eivät kaipaa teemoihin ohjausta ja neuvontaa. Karjalaisen (2022) tekemässä selvityksessä tilojen soveltuvuudesta toiminnalle oli myös havaittu epäkohtia Oiva-tarkastusten yhteydessä. (taulukko 2.)

Viranomaiset tekivät Oiva-huomioita lämpötilahallinnan ja omavalvonnan puutteista. Myös toimijat kokivat, että ohjausta ja neuvontaa voisi olla enemmän omavalvontaan liittyen. Lämpötilan hallintaan liittyvää ohjausta toimijat pitivät tärkeänä. Karjalaisen (2022) työssä Oiva-huomioita oli tehty runsaasti myös hygieniaan ja lämpötiloihin liittyen. Omavalvonnan puutteet ja välinehuollon riittämättömyys tulivat esille lisäksi Kumlinin (2021) työssä. (taulukko 2.)

Toimijat pitivät tärkeänä ohjausta ja neuvontaa siitä, mitä tietoa kuluttajille tulisi antaa elintarvikkeista. Toimijat kaipaivat tästä myös lisää tietoa. Tämä puute tuli esille myös 4 % Oiva-tarkastuksilla. Sama teema nostettiin Kouvolassa tehdyssä tutkimuksessa (2022) esiin tarkasteltaessa ravintolatoimijoita. Jäljitettävyydestä ja takaisinvedoista toimijat kokivat tarvitsevansa myös lisää tietoa Imatran seudulla. (taulukko 2.)

Suurin osa toimijoista koki tarvitsevansa neuvontaa ja ohjausta hyvin vähän. Kuva 9 havainnollistaa toimijoiden vähäisen tarpeen ohjaukselle ja neuvonnalle. Toimijat arvioivat ohjauksen ja neuvonnan tarpeen näin ollen pienemmäksi kuin viranomaisten tekemät havainnot antavat ymmärtää. Tämä voi johtua esimerkiksi siitä, että omavalvontaan, hygieenisiin toimintatapoihin, säilytyslämpötiloihin ja olosuhteisiin kiinnitetään tarkastuksilla aina huomiota ja näistä pyritään keskustelemaan tarkastuksien yhteydessä. Tarkastustulokset kuitenkin osoittavat, että epäkohtia näissä riskiteemoissa esiintyy.

9 KEHITYSIDEOITA

Ruokaviraston epidemiaraportit ovat osoittaneet, että useimmiten ihmisen toiminnalla on ollut yhteyttä elintarvikevälikkeiden epidemioiden syntymiseen. Aiemmin esitetyn teorian mukaan toimintatapoihin voisi vaikuttaa esimerkiksi tehostamalla omavalvontaa. Toimijat itse eivät koe tarvitsevansa hygieenisiin toimintatapoihin lisää ohjausta ja neuvontaa, joten vastuu ohjauksen sisällön määrittämisestä painottuu pääasiallisesti viranomaiselle. Valvonnan tehokkaalla riskiperusteisella kohdistamisella voitaisiin saada muutoksia aikaan. Tästä esimerkkinä Tiaisen (2015) tutkimus elintarvikevalvonnan vaikuttavuudesta.

Vaikka ohjausta ja neuvontaa annetaan koskien suurimpia elintarviketurvallisuusriskejä, muutoksia elintarviketurvallisuuden epidemioiden esiintyvyyteen ei ole juurikaan saavutettu. Täytyy myös huomioida, että elintarviketurvallisuuden epidemioiden syynä voivat olla hyvin pienet virusmäärät tai säilytysolosuhteiden puutteet, joten pienetkin epäkohdat saattavat vaarantaa elintarviketurvallisuuden ja aiheuttaa sairastumisia tai jopa kuoleman. Ohjausta ja neuvontaa tulee siis jatkossakin antaa tehostetusti näihin riskiteemoihin.

Salokangas (2012) esitti tutkimuksessaan päätelmän, että toimijat kokevat viranomaisen tärkeimmäksi ominaisuudeksi asiantuntevan palvelun, ja suurin osa toimijoista kokivat nykyisen viranomaistoiminnan olevan hyödyllistä. Myös Imatran alueen toimijat kokivat Oiva-tarkastukset ja viranomaiselta saadut neuvot ja ohjeet hyödyllisiksi.

9.1 Toimijoiden tarpeiden huomioiminen

Toimijoille tulisi antaa tarkempia ohjeita ja neuvoja teemoista, jotka toimijat itse ovat nostaneet esiin kyselyn avulla. Teemoista voisi koota toimijoille erillisiä tiedotteita. Lisäksi tarkemman oppaan voisi koota *Elintarvikkeista annettavista tiedoista*, koska tämä teema nousi tutkimuksessa sekä toimijoiden että viranomaisten puolelta esiin. Myös ehdotus keittiössä syntyvän jätteen lajittelusta ja hävikkiruoan hyödyntämisestä voisi olla tarpeellinen ja hyödyllinen tiedotusteema.

Uusien toimintamallien käyttöönottoon liittyen olisi tärkeää havainnoida niiden tehokkuutta ja hyötyä toimijoiden näkökulmasta. Tällä hetkellä tätä toteutetaan Imatralla esimerkiksi Oiva-tarkastusten yhteydessä, jolloin toimijoilta kysytään mielipidettä aiemmista tiedotteista, ja niiden saavutettavuudesta. Tätä yhteistyötä olisi hyvä vielä jatkossa tehostaa ja kehittää. Esimerkiksi sähköpostilla jaettavien tiedotteiden loppuun voisi liittää lyhyen kyselyn, jossa välittömästi kysyttäisiin toimijan mielipide tiedotettavan asian tarpeellisuudesta. Samalla tavalla kyselyn avulla voitaisiin kartoittaa esimerkiksi someviestinnän vaikuttavuutta ohjausta ja neuvontaa ajatellen.

Yhteistyö toimijoiden kanssa vahvistaa viranomaistyön vaikuttavuutta. Yhteistyöllä lähialueiden viranhaltijoiden kanssa vaikuttavuutta voidaan vielä tehostaa. Ohjauksen ja neuvonnan sisältöä tulisi suunnitella riskiperusteisesti, joten Vati-järjestelmän raportointituloksia olisi hyvä tarkastella säännöllisesti esimerkiksi yhteistyössä Lappeenrannan ympäristötoimen kanssa. Vati-järjestelmän raportointipalvelu ja sen tuomat mahdollisuudet tulisi näin ollen myös tehosta kaampaan käyttöön. Tämä vaatii viranomaisilta lisää perehtymistä Vati-tietojärjestelmään.

Viranomaisen tulee myös itse huolehtia esimerkiksi omien ohjaus ja neuvontataitojen päivittämisestä. Ohjaustarvetta tulisi myös kysyä aika ajoin suoraan toimijoilta, koska tutkimus osoitti, että viranomaisen ja toimijoiden näkemykset saattavat vaihdella suuresti. Viranomaiset hyötyisivät myös toimijoiden aktiivisesta osallistumisesta ja yhteistyöstä, koska tämän kautta viranomaiset saisivat tietoa toimijoiden omista tarpeista.

Joillekin toimijoille Ruokaviraston sivut olivat vieraat. Toimijoille olisi hyvä antaa tietoa erilaisista tiedonhakupöytäkirjoista heti toiminnan alkuvaiheessa. Monet asiat löytyvät helposti Ruokaviraston sivuilta. Ruokaviraston sivuilta tietoa tarjotaan lisäksi useammalla eri kielellä. Ruokaviraston kautta toimijat saavat ajantasaiset tiedotteet myös esimerkiksi lainsäädännön muutoksista.

Työntekijöiden hygieniosaamista pyritään varmistamaan lain määräämällä hygieniakoulutuksella. Osaamista ei kuitenkaan tarvitse päivittää, sillä hygieniapassi on voimassa toistaiseksi. Viranomaisen säännöllinen ohjaus ja neuvonta on tästä syystä erittäin tärkeää. Elintarviketoimijan ohjaustarve olisi hyvä kartoittaa uusilta toimijoilta heti toiminnan alkuvaiheessa. Toiminnan jatkua erilliset maksuttomat ohjauskäynnit tai osallistumista vaativa koulutus voisivat olla hyvä keino ylläpitää tietotaitoa riskiteemoista. Sähköpostin avulla voisi myös lähettää aika ajoin lyhyitä tietopaketteja, koska sähköposti on kyselyn mukaan monen toimijan mielestä helppo tapa kommunikoida viranomaisen kanssa.

9.2 Ohjauksen ajankohdan arviointi

Toimijat toivoivat ohjausta ja neuvontaa Oiva-tarkastusten yhteydessä. Tämä on todennäköisesti paras ajankohta ohjaukselle ja neuvonnalle erityisesti silloin, jos havaitaan epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuuden. Tämän lisäksi olisi hyvä myös antaa ohjausta ja neuvontaa sellaisena ajankohdана, joka aikataulullisesti sopisi toimijalle parhaiten. Esimerkiksi eri teemoista voisi järjestää pieniä koulutustilaisuuksia, joissa toimijoilla voisi olla mahdollisuus ottaa esiin myös omia kysymyksiä.

Uudet toimintamallit eivät synny hetkessä. Tutkimus osoitti, että ohjauksen sisältö pysyy suurelta osin teemoiltaan muuttumattomana, mutta uusia ohjausmuotoja olisi hyvä lähteä rohkeasti kokeilemaan. Yhteistyö toimijoiden kanssa olisi tärkeää saada sujuvaksi, jolloin tiedonomaus on helpompaa. Huomioitavaa on, että kaikki ohjaus ja neuvontamuodot eivät kohtaa kaikkia toimijoita tasapuolisesti, joten ohjausta tulisi antaa useampaa mallia hyödyntäen. Myös sometiedottamista voitaisiin hyödyntää enemmän, vaikka toimijat eivät tätä tuoneetkaan esille kyselyn avoimissa vastauksissa.

Elintarviketoimijoiden erilaiset lähtökohdat tulee myös huomioida suunniteltaessa ohjausta ja neuvontaa. Lähtökohdat voivat olla hyvin erilaisia ja tasapuolisuuden saavuttamiseksi ohjausta ja neuvontaa tulee antaa tämä seikka huomioiden. Toiset toimijat ovat kouluttautuneet laajasti elintarvikealalle, ja toisille saattaa hygieniapassikoulutus olla ainut tietopohja ennen elintarviketoiminnan aloitusta.

9.3 Tulosten epävarmuustekijät

Kyselyn vastausprosentti jäi melko alhaiseksi (20 %), mutta toisaalta sähköisten kyselyiden vastausprosentti jää usein tämän kaltaiseksi. Kysely ajoittui joulun yhteyteen, joka saattoi olla monessa elintarvikehuoneistossa melko kiireistä ajanjaksoa. Vastausprosentti olisi voinut olla parempi, jos kysely olisi ajoitettu esimerkiksi marraskuulle tai tammi-helmikuulle. Työn aikataulun vuoksi tämä ei kuitenkaan ollut mahdollista.

Sähköpostiosoitteissa oli päällekkäisyyttä, koska joillekin toimijoille löytyi Vati-järjestelmästä useita osoitteita. Jotkut osoitteet saattoivat olla myös vanhentuneita, tai poistettu käytöstä. Sähköpostiosoitteiden oikeellisuutta ei kuitenkaan ryhdytty aikataulun vuoksi käymään perinpohjaisesti läpi, vaan kysely lähetettiin kaikkiin löytyneisiin osoitteisiin.

Oiva-arvosanoja tarkasteltiin Oiva-palvelusta saatujen tulosten perusteella. Palvelusta tietoja haettaessa käytettiin hakusuodatuksia, jotka muokkasivat ja rajasivat hakutulosta. Rajausten vuoksi jotkin toimijat saattoivat jäädä tarkastelun ulkopuolelle. Tarkastelukohteeksi saattoi toisaalta päätyä toimijoita, jotka eivät kuuluneet Webropol-kyselyn sähköpostilistalle.

10 JOHTOPÄÄTÖKSET

Imatran seudun elintarvikevalvonnan piiriin kuuluvien tarjoilupaikkatoimijoiden toiminta oli suurelta osin vaatimusten mukaista. Huomioitavaa on myös, että yksikään elintarvikehuoneisto ei ole saanut arvosanaa *huono*. Oiva-huomioita oli tehty kuitenkin 32 % tarkastusten yhteydessä, joten ohjaus ja neuvonta on tarpeellista.

Tutkimus osoitti, että toimijoilla on jossain määrin erilainen kuva ohjaustarpeesta, kuin tarkastuksella havaitut epäkohdat osoittavat. Sama ilmiö tuli esiin Karjalaisen (2022) tekemässä selvityksessä. Tämän vuoksi viranomaisen on luotettava ammattitaitoonsa elintarvikelainsäädännön tulkitsijana ohjatessaan ja neuvoessaan toimijoita. Ohjausta suunniteltaessa tulee ottaa huomioon toimijoiden toiveet, mutta tärkeää on myös perustella ohjauksen sisältö tarkastuksilla tehtyjen havaintojen perusteella.

Ohjausta ja neuvontaa tulee antaa erityisesti pohjautuen Oiva-huomioihin. Tilojen soveltuvuus toiminnalle, hygienia, omavalvonta ja elintarvikkeiden säilytysolosuhteet ovat ohjauksen ja neuvonnan pääteemoja. Oiva-tuloksia ja asia-kokonaisuuksien erillisiä Oiva-arvosanoja olisi hyvä käydä läpi säännöllisesti Vati-järjestelmän raportoinnista. Tässä olisi myös hyvä tehdä yhteistyötä esi-

merkiksi Lappeenrannan elintarvikevalvonnan kanssa. Myös elintarviketoimijoiden omat tarpeet ja toiveet olisi hyvä kartoittaa säännöllisin väliajoin esimerkiksi sähköisen kyselyn avulla.

Ohjausta ja neuvontaa tulee jatkossakin antaa suullisesti Oiva-tarkastusten yhteydessä. Elintarvikevalvontaa tulee myös kehittää ja uusia toimintamalleja tulee kokeilla rohkeasti yhteistyössä toimijoiden kanssa. Ohjausta ja neuvontaa tulee antaa monia eri kanavia hyödyntäen, jotta mahdollisimman moni toimija hyötyisi viranomaisen ohjauksesta.

LÄHTEET

Colliander, H. & Kepanen, P. 2021. Kestävä ja ketterä ympäristöterveys. Pori: Ympäristökustannus Oy.

Elintarvikehuoneisto. 2022. Ruokatieto. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/elintarvikelainsaadanto/elintarvikehuoneisto> [viitattu 6.12.2022].

Elintarvikehuoneiston hyväksyminen. 2022. Ruokavirasto. Julkaistu 4.2.2022. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/elintarvikehuoneiston-hyvaksyminen/elintarvikehuoneiston-hyvaksyminen/> [viitattu 6.12.2022].

Elintarvikelaki 9.4. 2021/297.

Elintarviketurvallisuus: valvonta. 2018. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty 10.12.2018. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/mika-on-ruokavirasto/elintarviketurvallisuuden-varmistaminen/valvontajarjestelyt/elintarvikkeet-valvonta/> [viitattu 6.12.2022].

Elintarvikevalvonta s.a. Aluehallintovirasto. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://avi.fi/asioi/henkiloasiakas/ohjaus-ja-neuvonta/elintarvikevalvonta> [viitattu 18.12.2022].

Elintarvikkeet s.a. Aluehallintovirasto. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://avi.fi/asioi/viranomainen/valvonta-ja-kantelut/elintarvikkeet> [viitattu 18.12.2022].

Elintarvikkeista annettavat tiedot. 2019. Ruokavirasto. Päivitetty 4.2.2019. PDF-dokumentti. Saatavissa: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk/pakkausmerkinnat/opas_elintarvikkeista_annettavat_tiedot_fi.pdf [viitattu 28.1.2023].

Esimerkkejä elintarvikkeiden säilytyslämpötiloille. 2019. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty 27.3.2019. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieeninen-toiminta/tuotanto--ja-kasittelyhygienia/elintarvikke/esimerkkeja-elintarvikkeiden-sailytyslampotiloille/> [viitattu 1.2.2023].

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2011/1169.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2016/679.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625.

Flick, U. 2011. Introducing research methodology. A beginner's guide to doing a research project. London: Sage publications Ltd.

HACCP-järjestelmä on osa elintarvikehuoneiston omavalvontaa. 2022. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty 8.6.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/omavalvonta-ja-jaljitettavyys/omavalvonta/haccp/> [viitattu 28.1.2023].

HE 3/2021 vp. Hallituksen esitys eduskunnalle elintarvikelaiksi ja laiksi sakon täytäntöpanosta annetun lain 1 §:n muuttamisesta.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2018. Tutki ja Kirjoita. Porvoo: Bookwell Oy.

Hygieeninen toiminta eri tuotanto- ja käsittelyvaiheissa. 2022. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty 16.9.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieeninen-toiminta/tuotanto--ja-kasittelyhygienia/> [21.1.2023].

Hygieenisellä toiminnalla voit varmistaa elintarvikkeiden turvallisuuden pöytästä asti. 2022. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty 12.12.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieeninen-toiminta/> [viitattu 21.1.2023].

Hygienian onnistumisen mittaaminen. 2023. Ruokatieto. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/hygienian-tulokset/hygienian-onnistumisen-mittaaminen-ja-seuranta> [viitattu 21.1.2023].

Ijäs, T. & Saloniemi, M. 2021. Hallitse elintarvikehygieniä. Jyväskylä: Hygieniakonsultointi Saloniemi Oy.

Imatran seudun ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2020–2024. Päivitys vuodelle 2022. PDF-dokumentti. Saatavissa: <https://www.imatra.fi/sites/default/files/atoms/files/Ymp%C3%A4rist%C3%B6terveydenhuolto%20valvontasuunnitelma%202020%20-%202024%20p%C3%A4ivitys%202022%20liitteen%20%28Suunnitelma%29%20%28ID%20103492%29.pdf> [viitattu 5.10.2022].

Jaakola, S., Al-Hello, H., Nakari, U-M., Hakajärvi, A-M., Kauppinen, A., Pitkänen, T. & Blomqvist, S. Elintarvike- ja vesivälitteiset epidemiat Suomessa vuosina 2017–2019. 2021. Ruokaviraston julkaisu 7/2021. Ruokavirasto. PDF-dokumentti. Saatavissa: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/julkaisut/julkaisusarjat/julkaisuja/ruokaviraston_julkaisu_7_2021_301221.pdf [viitattu 19.12.2022].

Jäljitettävyyden on osa elintarviketoimintaa. 2022. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikekeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/omavalvonta-ja-jaljitettavyys/jaljitettavyys/> [viitattu 21.1.2023].

Kahvilan, ravintolan tai suurkeittiön perustaminen. 2022. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty 9.9.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikekeyrityksen-perustamisen-ja-omavalvonta/perustamisohjeet-toimialoittain/ravintolan-perustaminen/> [viitattu 28.1.2023].

Karjalainen, V. 2022. Kouvolan elintarvikkeiden myynti- ja tarjoilupaikkojen koulutustarpeen selvitys. Opinnäytetyö. PDF-dokumentti. Saatavissa: <https://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2022112524062> [viitattu 22.1.2023].
Kuisma, R., Kymäläinen, H.-R. & Lehto, M. 2020. Tuotantotilojen pintahygienian selvittäminen eri tuotantoympäristöissä. Suomen maataloustieteellisen seuran tiedote 38, s. 1–7. Saatavissa: <https://kaakkuri.finna.fi/> [viitattu 28.1.2023].

Leppä, J. 2021. Uusi elintarvikelaki vahvistettu. Maa- ja metsätalousministeriö. Valtioneuvoston tiedote. 9.4.2021. PDF-dokumentti. Saatavissa: <https://valtioneuvosto.fi/-/1410837/uusi-elintarvikelaki-vahvistettu> [viitattu 29.9.2022].

Lämpötilat elintarvikkeiden käsittelyssä. 2023. Ruokatieto. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/elintarvikkeiden-hygieeninen-kasittely/lampotilat-elintarvikkeiden-kasittelyssa> [viitattu 21.1.2023].

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 13.4.2021/318.

Mikä on Ruokavirasto? 2022. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty 21.2.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/mika-on-ruokavirasto/> [viitattu 30.9.2022].

Mussalo-Rauhamaa, H. & Vuorinen, H. S. 2020. Ympäristöterveydenhuollon hallinto ja toimijoita. Teoksessa Mussalo-Rauhamaa, H., Pekkanen, J., Tuomisto, J. & Vuorinen, H. S. (toim.) Ympäristöterveys. Helsinki: Duodecim. 252–262.

Ohje valvontayksikön elintarvikevalvontasuunnitelmasta. 2020. Ohje 6000/04.02.00.01/2020/1. Ruokavirasto. PDF-dokumentti. Saatavissa: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/ohje_valvontayksikon_elintarvikevalvontasuunnitelmasta_6000_1_22.9.2021.pdf [viitattu 5.10.2022].

Oiva-ohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle. 2022. WWW-dokumentti. Päivitetty 2.1.2023. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/oiva-arviointiohjeet/rekisteroity-elintarviketoiminta/> [viitattu 9.3.2023].

Oiva-raportti. Oiva. 2021. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty 5.8.2021. Saatavissa: <https://www.oivahymy.fi/oiva-raportti/> [viitattu 18.12.2022].

Oiva s.a. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.oivahymy.fi/> [viitattu 2.12.2022].

Omavalvontasuunnitelma. 2023. Ruokatieto. WWW-dokumentti. Päivitetty 20.12.2022. Saatavissa: <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/omavalvonta/omavalvontasuunnitelma> [viitattu 28.1.2023].

Onnismaa, J. 2021. Ohjaus- ja neuvontatyö. Aikaa, huomiota ja kunnioitusta. Gaudeamus. E-kirja. Saatavissa: <https://kaakkuri.finna.fi/> [viitattu 31.1.2023].

Rahkio, M. 2021. Elintarvikelaki vahvistaa kuntien elintarvikevalvontaa. *Kehittyvä elintarvike. Elintarviketieteiden Seuran ammatti- ja tiedelehti*. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://kehittyvaelintarvike.fi/artikkelit/teemajutut/lainsaadanto/elintarvikelaki-vahvistaa-kuntien-elintarvikevalvontaa/> [viitattu 8.2.2023].

Rekisteröi elintarviketoiminta tai hae hyväksyntä. 2022. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty 27.10.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/ilmoita-elintarviketoiminnasta/> [viitattu 6.12.2022].

Ristikontaminaatio. 2022. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty 20.10.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieeninen-toiminta/ristikontaminaatio/> [viitattu 21.1.2023].

Salokangas, S. 2012. Terveysvalvonnan prosessien kehittäminen asiakastyytyväisyyskyselyn pohjalta. Opinnäytetyö. PDF-dokumentti. Saatavissa: <https://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201203223681> [viitattu 22.1.2023].

Tarkastuksesta. Oiva. 2022. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty 20.4.2021. Saatavissa: <https://www.oivahymy.fi/kuluttajille/tarkastuksesta/> [viitattu 18.12.2022].

Tiainen, P. 2015. Elintarvikevalvonnan vaikuttavuus Hyvinkäällä vuosina 2003–2013. Opinnäytetyö. PDF-dokumentti. Saatavissa: <https://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201504214703> [viitattu 22.1.2023].

Tietosuojalaki 5.12.2018/1050.

Tietosuojaseloste. 2022. Imatran kaupunki. PDF-dokumentti. Saatavissa: https://www.imatra.fi/sites/default/files/2022-11/tietosuojaseloste_ymparistovalvonnan_asiakasrekisteri_paiv_220619.pdf [viitattu 18.11.2022].

Tilat ja välineet. 2022. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty 14.12.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/tilat-ja-valineet/> [viitattu 21.1.2023].

Toimintaan liittyvät joustot. 2022. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikekeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/toimintaan-liittyvat-joustot/> [viitattu 21.1.2023].

Tuomisto, J. Mitkä riskit ovat kaikkein suurimpia? Arsenikista öljyyn – 100 kysymystä ympäristöstä ja terveydestä. 2020. Duodecim. WWW-dokumentti. Päivitetty 15.6.2020. Saatavissa: <https://www.terveyskirjasto.fi/asy00619/mitka-riskit-ovat-kaikkein-suurimpia> [viitattu 19.12.2022].

Valvira. 2022. Ympäristöterveys. WWW-dokumentti. Päivitetty 18.3.2022. Saatavissa: <https://www.valvira.fi/ymparistoterveys/ymparistoterveydenhuolto> [28.1.2023].

Varaa elintarvikkeiden säilytykseen riittävästi tilaa ja huolehdi tilojen siisteydestä. 2022. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty 14.12.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieeninen-toiminta/tuotanto-ja-kasittelyhygienia/elintarvikkeiden-sailytystilat/> [viitattu 21.1.2023].

Vierasaineet ja jäämät. 2022. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty 22.11.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/vierasaineet-ja-jaamat/> [viitattu 21.1.2023].

Ympäristöterveydenhuollon erityistilanteet. Opas ympäristöterveydenhuollon työntekijöille ja yhteistyötahoille. 2014. Sosiaali- ja terveysministeriön julkaisuja 2014:21. Helsinki: Sosiaali- ja terveysministeriö. PDF-dokumentti. Saatavissa: https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/70333/URN_ISBN_978-952-00-3546-4.pdf [viitattu 5.12.2022].

Ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2020–2024. 2019. Ruokavirasto. Valvira. PDF-dokumentti. Saatavissa: https://www.valvira.fi/documents/14444/261236/Ymparistoterveydenhuollon_valvontaohjelma_2020_2024.pdf/6e1b09c4-c935-6482-059a-035ac95aaa22?t=1568015396747 [viitattu 29.9.2022].



Kysely Imatran seudun elintarvikevalvonnan toimijoille, koskien ohjausta ja neuvontaa.

Tämän kyselyn tarkoituksena on kehittää Imatran seudun ympäristötoimen elintarvikevalvontaa. Kyselyn avulla kartoitetaan toimijoiden mielipiteitä ja tarpeita elintarviketurvallisuudesta, ja siihen liittyvästä viranomaisen ohjauksesta ja neuvonnasta. Kyselyn pohjalta elintarvikevalvonnan toimintatapoja pyritään kehittämään. Kehityksessä halutaan huomioida erityisesti toimijoiden omat tarpeet ja mielipiteet.

Kysely on osa opinnäytetyötä, jonka tilaajana toimii Imatran seudun ympäristötoimi. Valmiiseen opinnäytetyöhön voi käydä tutustumassa Theseus-verkkopalvelussa. Työn suunniteltu valmistuminen ajoittuu keväälle 2023. Osallistumisellasi kyselyyn on suuri merkitys opinnäytetyölleni, joten toivon, että käytät hetken ajastasi kyselyyn vastaamiseen.

Kyselyyn vastataan anonyymisti, sähköpostiosoitteet eivät tule näkyviin vastauksissa. Vastaaminen kestää noin 10-15 minuuttia. Vastaajana toivotaan olevan henkilö, joka osallistuu toimintaan itse. Vastaus voi olla myös useamman henkilön yhdessä pohtima tiimivastaus (kuitenkin yksi vastauslomake/yritys). Vastaukset tulisi palauttaa 16.12.2022 mennessä.

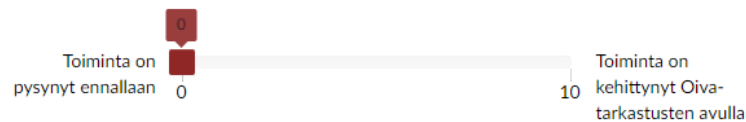
Kyselyn vastaajana toimii *

- Tiimivastaus (esim. toiminnanharjoittaja yhdessä työntekijöiden kanssa)
- Toiminnanharjoittaja
- Työntekijä
- Muu, mikä?

Valitse toimintatyyppi *

- Laitoskeittiö/Valmistuskeittiö/Keskuskeittiö
- Tarjoilukeittiö
- Ravintola (sisältää pizzeria ja kebab kohteet)
- Lounasruokala
- Pikaruokapaikka/Grilli
- Kahvila/Konditorio
- Leipomo
- Muu, mikä?

Kuinka hyödylliseksi olet kokenut Oiva tarkastukset? Siirrä palkki toimintaa kuvaavaan kohtaan. *



Kuinka paljon olet kokenut saaneesi ohjausta ja neuvontaa viranomaiselta toimintaasi koskien? *

- En ollenkaan
 Joitain ohjeita ja neuvoja
 Monenlaisia ohjeita ja neuvoja

Mihin teemoihin koet tarvitsevasi lisää ohjausta ja neuvontaa?

Tee valinta jokaiselle riville (En tarvitse/Jonkin verran/Ohjaus ja neuvonta olisi tärkeää) *

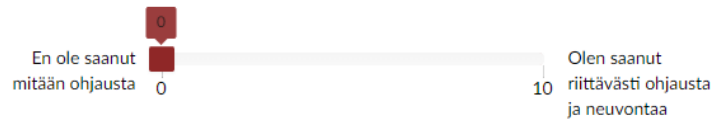
	En tarvitse	Jonkin verran	Ohjaus ja neuvonta olisi tärkeää
Omavalvonta ja toiminnan riskit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tilojen soveltuvuus toiminnalle	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Henkilökunnan toiminta ja koulutus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Elintarvikkeiden tuotanto- ja käsittelyhygienia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Myynti ja tarjoilu	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Elintarvikkeiden koostumus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Elintarvikkeiden erityisvaatimukset *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Elintarvikkeista annettavat tiedot	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Elintarvikkeiden toimitukset	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jäljitettävyyys ja takaisinvedot	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Elintarvikkeiden tutkimukset	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Oiva-raportin esilläpito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kaupanpitämistä koskevat vaatimukset	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Mihin muuhun (kts. edellinen kysymys) kaipaisit lisää ohjausta ja neuvontaa?

Vastaa omin sanoin tekstikenttään halutessasi.

Oletko saanut ohjausta ja neuvontaa koskien lakimuutoksia, esim. Elintarvikelain (297/2021) muutokset?

Siirrä palkki kuvaamaan mielipidettäsi. *



Miten haluaisit vastaanottaa ohjausta ja neuvontaa?

Valitse 1-3 *

- Oiva-tarkastusten yhteydessä
- Erillisellä maksuttomalla ohjauskäynnillä
- Sähköpostilla
- Keskustelutilaisuudessa, jossa on mukana saman alan toimijoita
- Teams-palaveri
- Asiantuntijan koulutukset eri teemoista, Esim. Lämpötilan vaikutukset mikrobeihin
- Oma ehdotus

Oletko itse kysynyt ohjausta tai neuvontaa viranomaiselta ja miten?

Voit valita usean vaihtoehdon. *

- Olen kysynyt neuvoa sähköpostilla
- Olen kysynyt neuvoa puhelimitse
- Olen kysynyt neuvoa Oiva tarkastuksen yhteydessä
- En ole kysynyt ohjausta ja neuvoa viranomaiselta
- Muulla tavoin, miten?

Onko Ruokaviraston nettisivut sinulle tutut?

<https://www.ruokavirasto.fi/> *

- Ei ole
- Kyllä, olen hyödyntänyt Ruokaviraston sivuja

Mitä haluaisit tuoda esille elintarvikevalvontaan liittyen. Kerro halutessasi terveiset omin sanoin.

Oiva-ohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle

Hae rekisteröidyn toiminnan ohjeista

Paina pinkkiä nappia ja kirjoita haluamasi hakusana hakulaatikkoon. Esim. lämpötila-sanalla löydät kaikki ohjeet, joissa käsitellään lämpötiloja.

00 Valvontatulosten arviointiohjeen arviointiasteikko

01 Omavalvonta

02 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

03 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

04 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

05 Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygieniat

06 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

07 Myynti ja tarjoilu

08 Elintarvikkeiden käsittelyn erityisvaatimukset

10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

11 Elintarvikkeiden koostumus

12 Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset

13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

14 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit

15 Elintarvikkeiden toimitukset

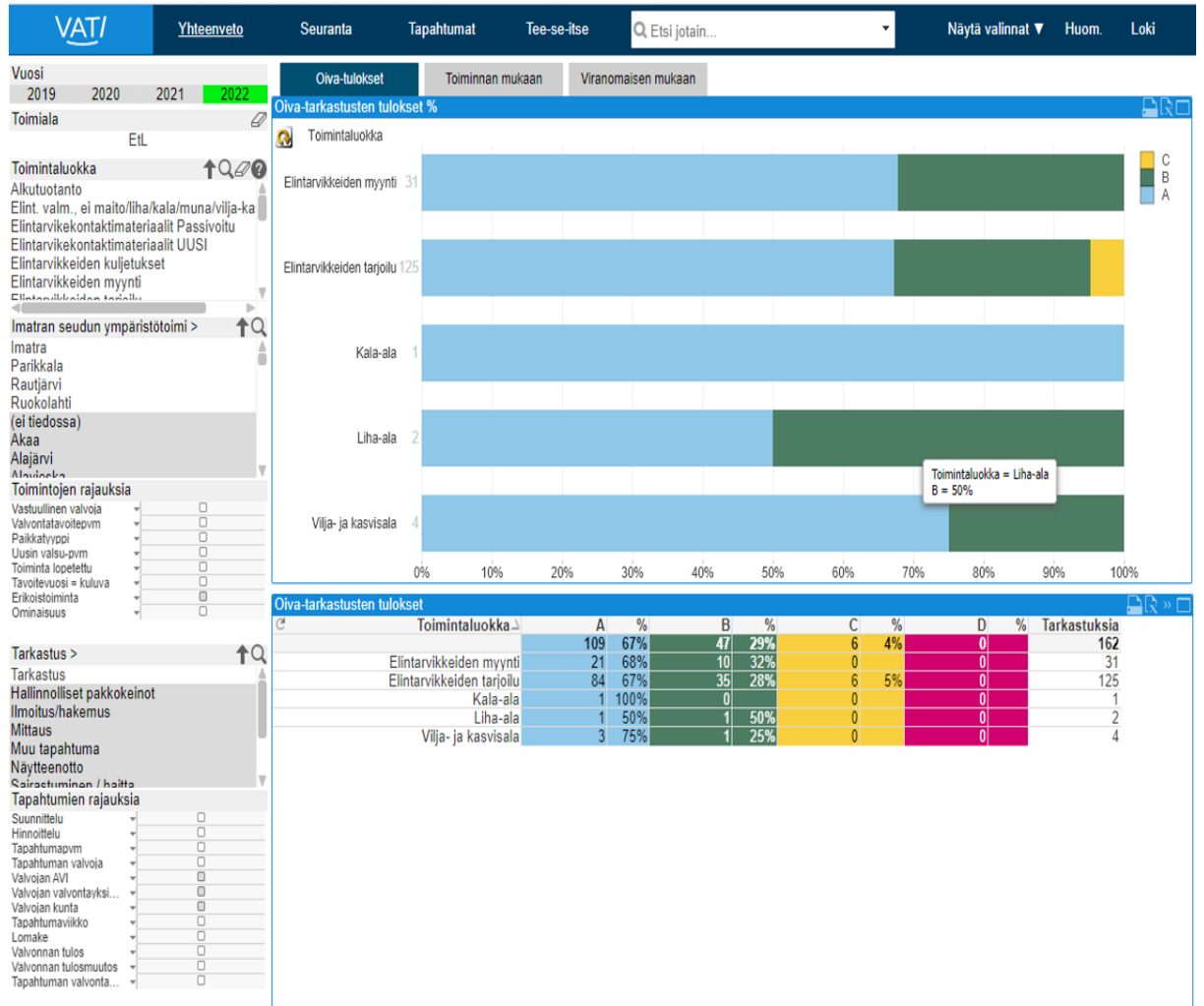
16 Jäljitettävyys ja takaisinvedot

17 Elintarvikkeiden tutkimukset

18 Oiva-raportin esilläpito

19 Kaupanpitämistä koskevat vaatimukset

Ruokaviraston ohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle (Oiva-ohjeet...2023)



Vati-raportti Imatran seudun ympäristötoimen elintarviketoimijoiden Oiva-tuloksista 2022