



ELINTARVIKEVALVONNAN TARKASTUSKERTOMUSTEN YHTENÄISTÄMINEN

Ammattikorkeakoulun opinnäytetyö
Bio- ja elintarviketekniikan insinööri
Kevät 2024
Jussi Eskonen

Bio- ja elintarviketekniikan insinööri (AMK)

Tekijä Jussi Eskonen

Työn nimi Elintarvikevalvonnan tarkastusraportoinnin yhtenäistäminen

Ohjaaja Marja Allén, Susanna Peltonen

Tiivistelmä

Vuosi 2024

Elintarvikevalvonta on viranomaistyötä, jonka tarkoituksena on varmistaa ja parantaa elintarviketurvallisuutta sekä suojella kuluttajia mahdollisilta elintarviketurvallisuuteen liittyviltä vaaroilta. Tämän opinnäytetyön aiheena on elintarvikevalvonnan tarkastuskertomuksen yhtenäistäminen. Opinnäytetyön tilaajana toimi Tampereen kaupungin elintarvikevalvonta. Kiinnostus aiheeseen syntyi opinnäytetyön tekijän työharjoittelun aikana Tampereen kaupungin elintarvikevalvonnassa. Työharjoittelun aikana ilmeni, että elintarvikevalvonnan toimijoille tekemän tarkastuksen jälkeen kirjoitetun kertomuksen sisältöä olisi mahdollisuus yhtenäistää VATI-palveluun fraasien muodossa. Toimijalle tehdyn tarkastuksen jälkeen elintarvikevalvoja kirjoittaa tarkastuksesta tarkastuskertomuksen VATI-järjestelmään, joka on kooste valvojan tekemistä havainnoista tarkastukselta liittyen elintarviketurvallisuuteen.

Opinnäytetyön menetelmänä on käytetty kunnan elintarvikevalvojille suunnattua kyselyä. Kyselystä kävi ilmi elintarvikevalvojan työvuodet, henkilökohtaiset tarkastuskertomuksiin käytetyt työkalut, sekä mahdolliset ongelmakohdat joko Oiva-rivien tulkitsemisessä tai itse tarkastuskertomuksen kirjoittamisessa. Kyselyn vastausprosentti oli 75. Vastausten perusteella koostettiin Excel-tiedosto. Excel-tiedostoon koostettiin fraaseja Oiva-riveihin, jotka valittiin elintarvikevalvojille tehdyn kyselyn perusteella. Oiva-rivejä on yhteensä 71, joista kyselyn perusteella valikoitui 13, joihin fraasit tehtiin.

Jatkoa ajatellen olisi hyvä, jos opinnäytetyöstä saatua Excel-tiedoston päivitystä jatkettaisiin. Tämä säästäisi elintarvikevalvojen aikaa tarkastuskertomuksen kirjoittamisessa, sekä yhtenäistäisi sitä. Lisäksi Excel-tiedosto voisi toimia Oiva-rivien tulkitsemisen helpottamisessa.

Avainsanat Elintarvikevalvonta, VATI-palvelu, Oiva-rivi, Tarkastuskertomus

Sivut 22 sivua ja liitteitä 7 sivua

Degree Programme in Biotechnology and Food Engineering

Author Jussi Eskonen

Subject Unification of food control inspection reports

Supervisors Marja Allén, Susanna Peltonen

Abstract

Year 2024

Food control is an authority work aimed at ensuring and improving food safety and to protect consumers from potential food safety hazards. The topic of this thesis was the harmonization or the unification of food control inspection reporting. The commissioner of the thesis was the City of Tampere Food Control unit. The interest in the topic arose during the author's internship at the Tampere Food Control unit. The aim was thus to unify the content of a report written after a food control inspection. In general, the inspections are made by the food control authorities, and they write an Oiva report to the Vati service from the inspection. Oiva report is a summary of the observations made by the authority during the inspection related to food safety.

As a method of the thesis, a survey aimed at municipal food safety inspectors was created. The survey revealed the food safety inspector's working years, personal tools used for writing the inspection report and possible problem areas either in interpreting the Oiva rows or in within the writing of the inspection report itself. The response rate for the survey was 75%. Based on the answers, an Excel file was compiled. The Excel file was used to compile phrases into Oiva rows, which were selected based on the survey. There are total of 71 Oiva rows, of which 13 were selected based on the survey, for which the phrases were made.

In the future, it is recommended for the Food Control Unit to update the Excel file created in the thesis. This would save safety inspector's time when writing the inspection reports. In addition, it would unify the inspection reports and the Excel file could make interpreting the Oiva rows easier.

Keywords Food control authority, VATI service, Oiva row, inspection report

Pages 22 pages and appendices 7 pages

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Opinnäytetyön tavoite ja tutkimuskysymykset	2
3	Tutkimuksen viitekehys	2
3.1	Elintarvikevalvonta	3
3.2	Elintarvikevalvontaan oleellisesti liittyvät lait ja asetukset.....	4
3.3	Oiva	5
4	Menetelmät, tulosten esittämistapa ja kestävä kehitys	6
5	Kysely kunnan elintarvikevalvojille	6
5.1	Kyselyn kysymykset.....	7
5.2	Kyselyn vastaukset	7
5.3	Kyselyn tuloksista saadut Oiva-rivit.....	9
6	Pohdinta ja päätelmät	22
	Lähteet	23

Kuvat

Kuva 1. Kyselystä saadut spesifit Oiva-rivit, joihin fraasit tullaan tekemään	8
---	---

Taulukot

Taulukko 1. Oiva-riviin 3.1 tilojen yleinen siisteys ja puhtaus tehdyt fraasit	9
--	---

Taulukko 2. Oiva-riviin 3.2 työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus laaditut fraasit.....	10
--	----

Taulukko 3. Oiva-riviin 5.1 elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta laaditut fraasit.....	11
--	----

Taulukko 4. Oiva-riviin 5.4 Sulattamisen, jäädyttämisen ja jäädyttämisen hygienia laaditut fraasit.....	12
---	----

Taulukko 5. Oiva-riviin 5.6 Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia laaditut fraasit.....	13
---	----

Taulukko 6. Oiva-riviin 6.2 Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta laaditut fraasit	15
Taulukko 7. Oiva-riviin 6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet laaditut fraasit	16
Taulukko 8. Oiva-riviin 6.5 Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta laaditut fraasit.....	17
Taulukko 9. Oiva-riviin 6.9 Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa laaditut fraasit..	18
Taulukko 10. Oiva-riviin 7.1 Myynnin ja tarjoilun hygienia laaditut fraasit	19
Taulukko 11. Oiva-riviin 10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio laaditut fraasit	20
Taulukko 12. Oiva-riviin 15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen laaditut fraasit	21

Liitteet

- Liite 1. Elintarvikevalvojille tehty kysely ja vastaukset
- Liite 2. Opinnäytetyön aineistonhallintasuunnitelma

1 Johdanto

Tämän opinnäytetyön toimeksiantajana toimi Tampereen kaupungin elintarvikevalvonnan yksikkö. Elintarvikevalvonta kuuluu Tampereen kestävä kaupunki -palvelualueeseen. Opinnäytetyönaihe on elintarvikevalvonnan tarkastuskertomusten yhtenäistäminen.

Elintarvikevalvonta on viranomaistyötä, jonka pohjana toimii ruokaviraston, maa- ja metsätalousministeriön ja Euroopan unionin asettamat lait ja asetukset. Elintarvikevalvojan työtä tehdään Tampereen kaupungilla tiimeissä, mutta valvonta kohteissa käydään pääsääntöisesti yksin ja myös tarkastuskertomukset ovat henkilökohtaisesti kirjoitettuja. Tästä syystä tarkastuskertomukset eivät aina ole yhtenäisiä.

Valvonta kohteista koostetaan tarkastuskertomus VATI-tietojärjestelmään. VATI-tietojärjestelmä on Ruokaviraston ylläpitämä Oiva-tarkastusten raportointiin tarkoitettu internet palvelu, jonne kerätään tietoja muun muassa elintarvikevalvonnan tarkastuksista, sekä elintarviketurvallisuuteen liittyvistä tutkimustuloksista. VATI-tietojärjestelmää käyttävät myös muut ympäristöterveydenhuollon viranomaistahot, kuten kuntien terveydensuojelun viranomaiset.

Opinnäytetyö alkoi tiedonhaulla ja tarkastuskertomuksiin liittyvien ongelmakohtien kartoittamisella. Aluksi tehtiin kysely Tampereen kaupungin elintarvikevalvojille. Kyselyn tarkoituksena oli kartoittaa yleisesti fraasien käyttöä ja mahdollisia ongelmakohtia Oiva-rivien tulkinnassa ja tarkastuskertomusten kirjoittamisessa. Kyselystä kävi ilmi elintarvikevalvojan työvuodet, VATI-järjestelmän käytön ongelmakohdat tarkastuskertomusten kirjoittamisessa, fraasien käyttöprosentti elintarvikevalvonnan sisällä, Oiva-rivien epäselvyydestä johtuvat mahdolliset väärinymmärrykset, sekä spesifiset Oiva-rivit, joihin toivotaan selvennystä. Kyselyn tuloksien perusteella tullaan tekemään fraaseja VATI:n tietokantaan näkökulmasta, joka olisi mahdollisimman selkeä ja yleispätevä. Fraasien tarkoituksena on selkiyttää Oiva-rivien tulkintaa ja yhtenäistää tarkastuskertomusten kirjoittamista kunnan elintarvikevalvonnan sisällä. Kyselystä saadut tulokset esitetään opinnäytetyön liitteenä.

Kaikkien fraasien laatimisessa tulee ottaa huomioon Oiva-riveihin kohdennetut lait, asetukset ja säädökset. Fraasien tulee olla mahdollisimman selkokielisiä ja yleismaallisia, jotta niitä voidaan käyttää mahdollisimman monen toimijan kohdalla tarkastusraporttia kirjoitettaessa. Fraasien laatimisen ongelmakohtana olikin juuri niiden käyttökelpoisuus mahdollisimman

monen toimijan kohdalla. Jos fraasit ovat liian spesifisiä, niiden käyttö rajoittuu vain tiettyyn toimijaan tai toimija ryhmään.

Opinnäytetyön valmistumisen jälkeen seuraava työvaihe tulee olemaa fraasien hyväksyttäminen kunnan elintarvikevalvojilla. Hyväksyttäminen tapahtuu jakamalla Excel-tiedosto, johon on kerätty kaikki koostetut fraasit. Tämän jälkeen elintarvikevalvojat saavat kommentoida koostettuja fraaseja. Saatujen kommenttien perusteella fraasit muokataan toiveiden ja toiminnan mukaisiksi. Tässä vaiheessa fraaseja voidaan myös lisätä tai poistaa, jos niiden katsotaan olevan liian spesifisiä tai luonteeltaan sellaisia, että ne eivät käy kyseiseen Oiva-riviin.

2 Opinnäytetyön tavoite ja tutkimuskysymykset

Tämän opinnäytetyön pääasiallisena tavoitteena on yhtenäistää ja mahdollisesti helpottaa Tampereen kaupungin elintarvikevalvonnan tarkastuskertomusten kirjoittamista. Yhtenäistäminen tapahtuu VATI-tietojärjestelmässä, jossa elintarvikevalvonnan tarkastuskertomusten kirjoittaminen tapahtuu. VATI:in pystyy lisäämään fraaseja, joita käytetään kunkin Oiva-rivin tarkastuskertomusten kirjoittamisen apuna. Opinnäytetyön keskeisin tavoite on saada pohja tarkastuskertomusten yhtenäistämiseksi elintarvikevalvojen työn helpottamiseksi.

Opinnäytetyössä vastataan seuraaviin tutkimuskysymyksiin:

- Kuinka yhtenäistää tarkastuskertomusten kirjoittamista?
- Mikä on elintarvikevalvonnan tehtävä?
- Mihin tarkastuskertomusten osiin voitaisiin käyttää VATI-tietojärjestelmään lisättäviä fraaseja kertomusten yhtenäistämiseksi?

Opinnäytetyötä voidaan sen valmistuttua hyödyntää paitsi Tampereen kunnan elintarvikevalvonnassa, myös muiden kuntien elintarvikevalvonnan tarkastuskertomusten yhtenäistämiseksi.

3 Tutkimuksen viitekehys

Opinnäytetyön taustaselvitys alkoi perehtymällä aiheeseen liittyviin opinnäytetöihin sekä aiheeseen liittyviin tieteellisiin julkaisuihin. Elintarvikevalvontaan liittyviä opinnäytetöitä on

tehty aiemminkin, mutta suurin osa niistä liittyy spesifisesti johonkin valvonnan osa-alueeseen tai valvottavaan tuotteeseen. Elintarvikevalvonnan tarkastuskertomusten yhtenäistämiseen tai tarkastuskertomuksiin liittyviä opinnäytetöitä ei löytynyt tätä viitekehystä tehdessä.

Tarkastuskertomusten kirjoittaminen on suuri osa elintarvikevalvojan työtä.

Tarkastuskertomus on kooste elintarvikevalvojan huomioista valvontakohteessa.

Valvontakohteita elintarvikevalvojalla on monia erilaisia ja ne vaihtelevat pienestä elintarvikkeista myyvistä kioskeista aina isoihin hypermarketteihin ja ruokatehtaisiin asti.

3.1 Elintarvikevalvonta

Elintarvikevalvonnan tehtävä elintarvikealalla on varmistaa myytävien elintarvikkeiden turvallisuus ja tarkistaa tuotteista annettavien tietojen totuuden mukaisuus. Elintarvikkeet ja tiedot, jotka niistä annetaan eivät saa olla harhaan johtavia kuluttajan näkökulmasta. Kaikkien elintarvikkeiden ja niistä annettavien tietojen täytyy myös täyttää elintarvikelainsäädännön vaatimukset sekä muut mahdolliset kyseistä elintarviketta tai toimijaa koskevat asetukset. Elintarvikevalvontaa tehdään säännöllisesti, riski perusteisesti ja tarkoituksenmukaisella tiheydellä toistuvasti. (Ruokavirasto, 2023a)

Yleisimmin elintarvikkeiden turvallisuutta valvova viranomainen on kunnan viranhaltija ja juuri kunnat tekevät suurimman osan elintarvikevalvonnasta. Teurastamoita, pienteurastamoita ja protourastamoita valvovat ruokaviraston tarkastuseläinlääkärit ja Lapin aluehallintoviraston eläinlääkärit. Tullin tehtävä elintarvikealalla on valvoa EU-jäsenmaista ja kolmansista maista tulevia muita kuin eläinperäisiä elintarvikkeita. Ruokaviraston tehtävä on valvoa kolmansista maista tulevia eläinperäisiä elintarvikkeita. (Ruokavirasto, 2023a)

Myös puolustusvoimat harjoittavat elintarvikevalvontaa. Puolustusvoimien harjoittama valvonta tapahtuu puolustusvoimien omilla alueilla. Ruokaviraston tehtävä elintarvikevalvonnassa on johtaa ja kehittää elintarvikevalvontaa koko Suomessa. Aluehallintovirasto ohjaa ja arvioi alueellaan olevien kuntien elintarvikevalvontaa. (Ruokavirasto, 2023a)

3.2 Elintarvikevalvontaan oleellisesti liittyvät lait ja asetukset

Elintarvikevalvontaan liittyy paljon erilaisia lakeja, asetuksia ja säädöksiä.

Elintarvikevalvonnan kannalta tärkein yksittäinen laki on maa- ja metsätalousministeriön asettama elintarvikelaki 297/2021. Muita elintarvikevalvontaan liittyviä asetuksia ovat yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002, valvonta-asetus (EU) 625/2017, yleinen hygienia-asetus (EY) N:o 852/2004, eläimistä saatavia elintarvikkeita koskeva hygienia-asetus (EY) N:o 853/2004, asetus elintarvikevalvonnasta 315/2021 ja asetus elintarvikehygieniasta 318/2021. Muitakin elintarvikevalvontaan liittyviä asetuksia on olemassa, kuten GMP-asetus (EY) 2023/2006 ja muoviasetus (EU) 10/2011. (Ruokavirasto, 2023b) Elintarvikevalvontaa koskeva lainsäädäntö päivittyy ja kehittyy sitä mukaan, kun elintarvikeala kehittyy ja kasvaa.

Elintarvikelain sekä muiden säädösten ja asetusten tarkoituksena on varmistaa kuluttajille tarkoitettujen elintarvikkeiden turvallisen käytön. Esimerkiksi Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 kohdassa (12) sanotaan, että

Elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamiseksi on tarpeen käsitellä kaikkia koko elintarvikeketjun näkökohtia jatkumona, joka alkaa alkutuotannosta sisältäen sekä sen että rehuntuotannon ja joka päättyy elintarvikkeiden myyntiin tai tarjontaan kuluttajille, koska ketjun jokainen osatekijä voi vaikuttaa elintarvikkeiden turvallisuuteen. (Euroopan parlamentti ja Euroopan Unionin neuvosto, 2002)

Elintarvikelaki ja muut asetukset koskevat kaikkia elintarvikealalla toimivia toimijoita, toimitiloja ja elintarvikkeiden kanssa kontaktissa olevia materiaaleja. Lainsäädäntö antaa toimijoille myös työkalut, joiden mukaan pitää toimia erilaisissa poikkeustilanteissa, kuten ruokamyrkytyspäilyiden sattuessa ja elintarviketuotteiden takaisinvedoissa. Laissa ja säädöksissä on myös elintarvikkeiden ainesosiin ja sisältöön liittyviä kohtia. (Ruokavirasto, 2023b)

Elintarvikealan yritykseksi tai toimijaksi luetaan kaikki elintarvikkeiden kanssa tekemisissä olevat yritykset ja toimijat. Elintarvikealalla toimivalla yrityksellä täytyy olla omavalvonta, jonka tarkoituksena on osoittaa, että yrityksen toiminta ja heidän tuottamansa elintarvikkeet täyttävät lainsäädännön vaatimukset. Elintarvikevalvontaviranomaisen tehtävä on arvioida yrityksen omavalvonnan toimivuutta ja riittävyttä. (Ruokavirasto, 2023a)

3.3 Oiva

Elintarvikevalvonnan valvontatietojen julkistamisjärjestelmää kutsutaan nimellä Oiva ja sitä koordinoi Ruokavirasto. Oiva koostuu elintarvikevalvontaviranomaisen arvioinnista yrityksen elintarviketurvallisuudesta ja arviointi julkaistaan hymynaamoin, sekä sanallisen kertomuksen muodossa. Tarkastustulokset julkaistaan <http://www.oivahymy.fi> sivustolla sitä mukaa, kun elintarvikevalvontaviranomaiset tekevät tarkastuksia ja kirjoittavat kohteesta Oiva-raportin. (Ruokavirasto, 2023c)

Oivan tarkoituksena on tuoda elintarvikealalla toimivan toimijan valvontatulokset kuluttajien tietoon. Oivan tarkoituksena ei ole arvioida toimijan palvelun tasoa. Oiva ei myöskään ota kantaa ruoan makuun kyseisessä kohteessa. (Oivahymy, 2023)

Oiva-järjestelmän tarkoituksena on yhtenäistää elintarvikevalvonnan tarkastuskäytäntöjä ympäri Suomen. Oiva-järjestelmän mukaan kuntien elintarvikevalvojien tarkastuksista pitäisi tulle kohdennetumpia ja nopeampia, koska tarkastukset tehdään samojen Oiva-arviointiohjeiden perusteella. Tarkastuksilta saatujen valvontatietojen julkaisemisen tarkoitus on pyrkiä lisäämään valvonnan läpinäkyvyyttä ja tuoda elintarvikevalvonnan tarkastuksista saadut tulokset kuluttajien käyttöön. (Oivahymy, 2023)

Elintarvikevalvojan tarkastuksella tarkastettuihin kohtiin tulee aina jokin arvosana. Oiva tarkastusraportointi on neliportainen ja arvosanat siinä ovat A – oivallinen, B – Hyvä, C – Korjattavaa ja D – huono. A arvosana tarkoittaa, että toiminnassa ei ole epäkohtia. B arvosana tarkoittaa, että toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät vaikuta elintarviketurvallisuuteen eivätkä ole kuluttajan kannalta harhaanjohtavia. C arvosana tarkoittaa, että toiminnassa on epäkohtia, jotka vaikuttavat elintarviketurvallisuuteen heikentävästi tai ovat harhaanjohtavia kuluttajan kannalta. Havaitut epäkohdat on korjattava määräajassa. D arvosana tarkoittaa, että toiminnassa on epäkohtia, jotka ovat vaarantavia elintarviketurvallisuuden kannalta tai johtavat kuluttajan vakavaan harhaanjohtamiseen tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Lisäksi D arvosanaan päätyneet epäkohdat on korjattava välittömästi. (Ruokavirasto, 2021d)

Jos tarkastuskertomukseen on kirjattu joko C tai D arvosana, tekee valvoja aina yritykseen uuden tarkastuksen annetun määräajan jälkeen. Arvosanan mukaan uusintatarkastus tehdään usein viimeistään kuukauden määräajan jälkeen. Uusintatarkastuksesta tehdään uusi Oiva-raportti, johon tulee näkyviin mahdolliset muutokset arvosanoissa. (Ruokavirasto, 2021d)

4 Menetelmät, tulosten esittämistapa ja kestävä kehitys

Pääasiallinen menetelmä opinnäytetyössäni on elintarvikevalvojille tehdyn kyselyn tulosten tarkastelu sekä tulkinta. Muita menetelmiä ovat elintarvikkeisiin liittyvien lakien, asetusten ja säädösten tulkinta. Edellä mainittujen menetelmien perusteella saaduista tuloksista kootaan Excel-taulukko ja raportti. Excel-taulukkoon tullaan lisäämään fraaseja, jotka pohjautuvat kyselystä ja haastatteluista saatuihin tuloksiin. Raportissa tullaan avaamaan lakien, säädösten ja asetusten asettamat rajat fraasien koostamiseen.

Tuloksista saatu Excel-taulukko ei tässä opinnäytetyössä ole mukana, vaan se tehdään suoraan kunnan elintarvikevalvonnan yksikköön. Opinnäytetyön tarkoitus on luoda pohja tarkastuskertomusten yhtenäistämiseksi.

Opinnäytetyön tulokset esitetään raportin muodossa. Raportissa esitetään Oiva-rivejä rajaavat lait, asetukset ja säädökset. Raportin tarkoituksena on yhtenäistää Oiva-riveihin liittyvää ymmärrettävyyttä ja yhtenäistää niihin kohdistuvaa tulkintaa. Raportti tulee olemaan myös pohja tarkastuskertomusten yhtenäistämiseksi.

Opinnäytetyö tulee toimimaan pohjana tulevaisuudessa Tampereen kunnan elintarvikevalvonnan tarkastuskertomusten kirjoittamisessa. Opinnäytetyön pohjalta tullaan lisäämään fraaseja VATI-tietojärjestelmään, joiden tarkoituksena on yhtenäistää ja helpottaa tarkastuskertomusten koostamista. Opinnäytetyön tuloksia voidaan myös mahdollisesti jakaa muiden kuntien kanssa, jos näyttää siltä, että niistä on todellista hyötyä tarkastuskertomusten kirjoittamisessa.

5 Kysely kunnan elintarvikevalvojille

Opinnäytetyön tutkimuksellinen osuus koostui kunnan elintarvikevalvojille tehdystä kyselystä. Kyselyn perusteena oli havaita tarkastuskertomusten koostamisessa olevat ongelmat kohdat ja niihin liittyvät Oiva-rivit. Kyselystä käy myös ilmi elintarvikevalvojan työvuodet ja fraasien merkitys tarkastusraportointia tehtäessä.

Kysely tapahtui Microsoft forms kyselynä internetin välityksellä. Tampereen kunnan alueella toimii tällä hetkellä 20 elintarvikevalvojaa ja vastauksia kyselyyn kertyi 15. Vastausprosentti on näin ollen 75 %. Vastausaika elintarvikevalvojilla oli 9 päivää mukaan lukien välissä ollut viikonloppu. Vastausajan lyhyys voi osaltaan kertoa puuttuvista vastauksista.

Vastausprosentti oli kuitenkin riittävä siihen, että tarvittava aineisto saatiin kerättyä opinnäytetyötä varten. Kysely on lisätty liitteenä opinnäytetyön loppuun.

5.1 Kyselyn kysymykset

Kunnan elintarvikevalvojille teetetyn kyselyn kysymykset olivat:

1. Kuinka monta vuotta olet toiminut terveystarkastajana?
2. Koetko VATI:n käytön tarkastusraporttien laatimisessa helpoksi?
3. Jos vastasit edelliseen kysymykseen EN tai osittain, kertoisitko lyhyesti, minkälaisia haasteita tarkastusraporttien kirjoittamiseen liittyy?
4. Käytätkö fraaseja tarkastusraportin kirjoittamiseen?
5. Jos vastasit edelliseen kysymykseen harvoin tai en ikinä, kertoisitko miksi?
6. Koetko fraasien käytön helpoksi VATI:ssa?
7. Jos vastasit edelliseen kysymykseen En, kertoisitko miksi koet fraasien käytön hankalaksi?
8. Onko VATI:n Oiva kohdissa mielestäsi tarpeeksi fraaseja?
9. Onko sinulla käytössäsi jokin henkilökohtainen tiedosto (excel, word tai muu vastaava), jossa on fraaseja, joita käytät tarkastusraportin kirjoittamisen helpottamiseksi/nopeuttamiseksi?
10. Koetko, että fraasien lisääminen VATI:in helpottaisi/nopeuttaisi tarkastusraportin kirjoittamista?
11. Onko Oiva-kohtien ymmärtäminen mielestäsi hankalaa?
12. Mihin Oiva-riveihin toivoisit selvennystä? Jos kaikki rivit ovat mielestäsi selviä, kirjoita alle kaikki kunnossa.
13. Mihin Oiva-riveihin toivoisit fraaseja lisättävän/parannettavan?

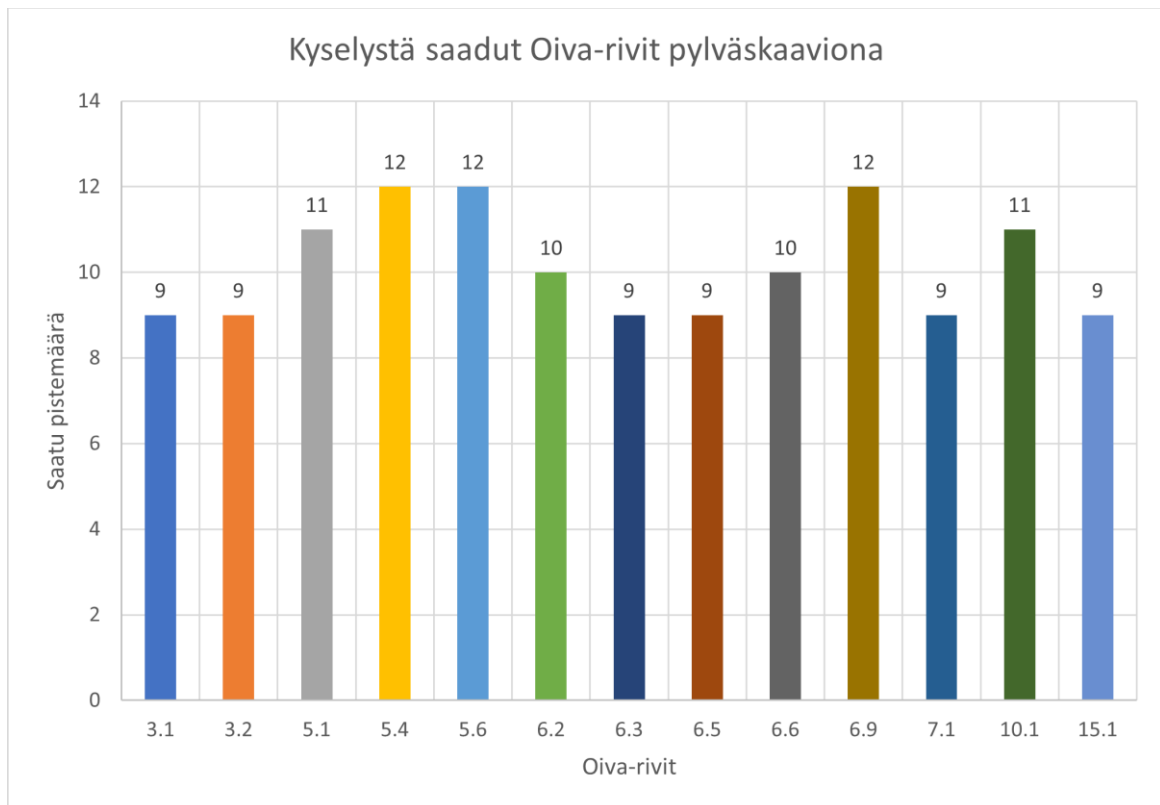
5.2 Kyselyn vastaukset

Vastauksia kyselyyn kertyi 15 kpl. Fraasit luodaan niihin Oiva-riveihin, joihin kyselyn perusteella se nähdään tarpeelliseksi. Kysymyksessä 13. kysyttiin spesifejä Oiva-rivejä, joihin toivotaan selvennystä. Saaduissa vastauksissa oli hajontaa eri Oiva-rivien välillä, mutta joukosta erottui myös selvästi kohtia, joihin toivottiin fraaseja ja selvennystä. Kuva 1. s 8. on esitetty kyselyn perusteella valittujen spesifisten Oiva-rivien saamat äänimäärät pylväskaaviona.

Opinnäytetyön tiukan aikataulun takia, täytyi tuloksista rajata tarkasteltaviksi ne Oiva-rivit, joiden nähtiin tarvitsevan eniten selvennystä ja jättää huomiotta vähemmän epäselvät Oiva-rivit. Tutkimusrajaksi asetin 8,5 pistettä. Yli 8,5 pistettä saaneita Oiva-rivejä oli yhteensä 13 kappaletta. Nämä rivit olivat:

- 3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus
- 3.2 Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus
- 5.1 Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta
- 5.4 Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia
- 5.6 Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia
- 6.2 Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta
- 6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet
- 6.5 Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta
- 6.6 Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta
- 6.9 Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa
- 7.1 Myynnin ja tarjoilun hygienia
- 10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio ja
- 15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Kuva 1. Kyselystä saadut spesifit Oiva-rivit, joihin fraasit tullaan tekemään



5.3 Kyselyn tuloksista saadut Oiva-rivit

Kyselyn tuloksista saatiin Oiva-rivit, joihin fraasit tehdään. Huomioon fraasien teossa täytyy ottaa fraasien toimivuus mahdollisimman monen toimijan kohdalla. Fraasien täytyy olla tarpeeksi yleismaallisia, jotta ne käyvät mahdollisimman moneen tarkastettavaan kohteeseen. Fraasien täytyy myös olla tarpeeksi selkeitä ja tarkastettavaan kohteeseen sopivia.

Oiva-rivissä **3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus** tarkistettavia asioita ovat:

Elintarvikehuoneiston rakenteiden, pintojen ja tilojen siisteys ja puhtaus. Pinnoiksi lasketaan seinät, lattiat, katto, työtasot ja LVI. Tiloiksi kohteissa lasketaan keittiö, elintarvikkeiden käsittelytilat, asiakastilat, myyntitilat, varastotilat, vastaanottotilat, astianpesutilat, siivousvälineiden säilyttämiseen ja huoltamiseen tarkoitettut tilat, henkilökunnan pukeutumistilat ja lastauslaituri sekä käymälät, mikäli ne ovat elintarvikehuoneiston vastuulla. Kohdassa 3.1 tarkistetaan myös tiloissa vallitseva yleinen järjestys, puhtaiden pakkausmateriaalien varastotilat ja pullonpalautustilojen siisteys ja puhtaus, mikäli ne sijaitsevat elintarvikehuoneiston tiloissa. (Ruokavirasto, 2024e) Taulukko 1. on koottu Oiva-riviin 3.1 laaditut fraasit.

Taulukko 1. Oiva-riviin 3.1 tilojen yleinen siisteys ja puhtaus tehdyt fraasit

<p>A – Toimintojen todetaan olevan vaatimusten mukaisia tarkastajan toimesta tarkastettujen asioiden osalta</p>	<p>B – Toiminnassa havaitaan pieniä epäkohtia tarkastettavien asioiden osalta ja niistä annetaan kirjallinen huomautus tarkastajan toimesta, joiden korjaamisella ei ole määräaikaa</p>	<p>C – Tarkastettujen asioiden osalta toiminta heikentää elintarvikeeturvallisuud en ja se ei ole lainsäädännön mukaista. Havaituille asioille annetaan määräaika, jonka aikana havaitut puutteet tulee korjata</p>	<p>D – Toiminnan havaitaan olevan lainsäädännön vastaista tarkastajan toimesta. Valvoja ryhtyy elintarvikelain mukaisiin hallinnollisiin pakkokeinoihin</p>
--	--	--	--

Elintarvikehuoneist on tiloissa vallitsee hyvä siisteys ja järjestys	Elintarvikehuoneistos sa säilytetään tavaroita, jotka eivät ole toiminnan kannalta oleellisia. Tavarat eivät kuitenkaan heikennä elintarviketurvallisuutta	Elintarvikehuoneiston tiloissa on laiminlyöty puhtaanapitoa ja tilat ovat likaiset.	Elintarvikehuoneist on pinnoille ja rakenteisiin on pinttynyt likaa tai hometta.
Elintarvikehuoneist on omavalvonta on ajan tasalla ja se on riittävä puhtauden ja järjestyksen varmistamiseksi	Tiloissa, joissa ei käsitellä suojaamattomia elintarvikkeita vallitsee epäjärjestys ja -siisteys. Tämä ei kuitenkaan heikennä elintarviketurvallisuutta	Elintarvikehuoneiston tiloissa, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, säilytetään sinne kuulumattomia tavaroita ja ne heikentävät elintarviketurvallisuutta.	Toimija ei ole korjannut epäkohtia määräajassa ja korjattavaa - arvosana on annettu toistuvasti.

Oiva-rivissä **3.2 Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus** tarkistettavia asioita ovat: Työvälineiden ja laitteiden puhtaus ja siivousvälineiden kunto ja puhtaus. Siivousvälineiden puhtautta ja kuntoa arvioitaessa tulee ottaa huomioon minkälaisiin tiloihin kyseessä olevat siivous- ja puhdistusvälineet ovat tarkoitettuja. Esimerkiksi onko puhdistusvälineillä tarkoitus puhdistaa elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia laitteita tai työvälineitä vai esimerkiksi saniteettitiloja. (Ruokavirasto, 2024e) Taulukko 2. on koottu Oiva-riviin 3.2 laaditut fraasit.

Taulukko 2. Oiva-riviin 3.2 työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus laaditut fraasit

A – Toimintojen todetaan olevan vaatimusten mukaisia tarkastajan toimesta	B – Toiminnassa havaitaan pieniä epäkohtia tarkastettavien asioiden osalta ja niistä annetaan kirjallinen	C – Tarkastettujen asioiden osalta toiminta heikentää elintarviketurvallisuuden ja se ei ole lainsäädännön mukaista. Havaituille	D – Toiminnan havaitaan olevan lainsäädännön vastaista tarkastajan toimesta. Valvoja ryhtyy elintarvikelain mukaisiin
--	--	---	--

tarkastettujen asioiden osalta	huomautus tarkastajan toimesta, joiden korjaamisella ei ole määräaikaa	asioille annetaan määräaika, jonka aikana havaitut puutteet tulee korjata	hallinnollisiin pakkokeinoihin
Elintarvikehuoneisto ssa käytettävät työ- ja siivousvälineet sekä laitteet ja kalusteet ovat puhtaita ja kunnossa	Suojaamattomien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat työvälineet sekä laitteet ja kalusteet ovat puhtaita	Elintarvikkeita käsitellään likaisilla työvälineillä	Elintarvikehuoneisto ssa käytettäviin laitteisiin ja työvälineisiin on pinttynyt likaa
Toimijan omavalvonta on ajan tasalla ja se on riittävä työ ja -siivousvälineiden sekä laitteiden ja kalusteiden puhtauden varmistamiseksi	Toimijan omavalvonnassa ei ole huomioitu kaikkia elintarvikehuoneisto ssa käytettyjä laitteita, kalusteita tai työvälineitä.	Siivousvälineiden kunnossapitoa on laiminlyöty ja ne ovat huonossa kunnossa	Elintarvikehuoneisto n siivousvälineet olivat puutteellisia ja niiden puhtaanapitoa on laiminlyöty

Oiva-rivissä 5.1 Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

tarkastettavia asioita ovat: Yrityksen elintarvikkeiden käsittelyssä noudatettuja omavalvonnassa kuvattuja riskinhallintakeinoja, riskinhallintamenetelmien tarkoituksenmukaista toteutusta ja niiden toimivuuden säännöllistä tarkistamista, elintarvikkeiden ja yrityksen toimintatapojen säädöstenmukaisuutta ja elintarviketurvallisuutta tarkastettavien asioiden osalta. (Ruokavirasto, 2023f) Taulukko 3. on koottu Oiva-riviin 5.1 laaditut fraasit.

Taulukko 3. Oiva-riviin 5.1 elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta laaditut fraasit

A – Toimintojen todetaan olevan vaatimusten mukaisia tarkastajan toimesta tarkastettujen asioiden osalta	B – Toiminnassa havaitaan pieniä epäkohtia tarkastettavien asioiden osalta ja niistä annetaan kirjallinen huomautus	C – Tarkastettujen asioiden osalta toiminta heikentää elintarviketurvallisuud en ja se ei ole lainsäädännön mukaista. Havaituille asioille annetaan	D – Toiminnan havaitaan olevan lainsäädännön vastaista tarkastajan toimesta. Valvoja ryhtyy elintarvikelain
---	--	--	--

	tarkastajan toimesta, joiden korjaamisella ei ole määräaikaa	määräaika, jonka aikana havaitut puutteet tulee korjata	mukaisiin hallinnollisiin pakkokeinoihin
Toimijan toimintatavat noudattavat vaatimuksia ja tarkastettavien asioiden osalta toiminta on hygieenistä	Tarkastettujen asioiden toteutuksessa on pieniä epäkohtia, jotka eivät kuitenkaan heikennä elintarviketurvallisuutta	Toimija ei ole varmistunut riskinhallintamenetelmien toimivuudesta ja sitä ei ole seurattu säännöllisesti	Toimijan käyttämät menetelmät eivät sovellu elintarvikkeiden käsittelyyn ja valmistukseen. Elintarviketurvallisuus on vaarantunut.
Toimijan valmistusprosessit soveltuvat tarkoitukseensa, ne ovat riittäviä ja niitä käytetään oikein elintarviketurvallisuuden takaamiseksi	Oma valvonnassa on pieniä puutteita kirjanpidon osalta, jotta säännöllinen toimivuus varmistuisi	Poikkeamatilanteissa ei ole aina toteutettu korjaavia toimenpiteitä ja näin ollen elintarviketurvallisuus on heikentynyt	Tarkastettujen asioiden osalta toiminta on epähygieenistä ja elintarviketurvallisuus vaarantuu

Oiva-rivissä **5.4 Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygieniä** tarkastettavia asioita ovat: yrityksen elintarvikkeiden jäähdyttämisen, sulatuksen, jäädyttämisen ja pakastamisen hygieniä. Edellä mainittuihin toimintoihin käytettävien laitteiden ja välineiden puhtaus ja hygieeninen soveltuvuus käyttötarkoitukseensa. Sulattamisessa käytettävän veden käyttötapa, sulamisveden hygieeninen poistaminen elintarviketiloista, elintarvikkeeksi tai elintarvikkeiden tuotannossa käytettävän jään valmistuksen, varastoinnin ja käytön hygieniä, sekä jäähdytyksessä syntyvän tiivistymisveden näkymistä ja tarvittaessa hallintaa. (Ruokavirasto, 2023f) Taulukko 4. on koottu Oiva-riviin 5.4 laaditut fraasit.

Taulukko 4. Oiva-riviin 5.4 Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygieniä laaditut fraasit

A – Toimintojen todetaan olevan vaatimusten mukaisia tarkastajan toimesta	B – Toiminnassa havaitaan pieniä epäkohtia tarkastettavien asioiden osalta ja niistä annetaan kirjallinen	C – Tarkastettujen asioiden osalta toiminta heikentää elintarviketurvallisuuden ja se ei ole lainsäädännön mukaista. Havaituille	D – Toiminnan havaitaan olevan lainsäädännön vastaista tarkastajan toimesta. Valvoja ryhtyy elintarvikelain mukaisiin
--	--	---	--

tarkastettujen asioiden osalta	huomautus tarkastajan toimesta, joiden korjaamisella ei ole määräaikaa	asioille annetaan määräaika, jonka aikana havaitut puutteet tulee korjata	hallinnollisiin pakkokeinoihin
Elintarvikehuoneistossa tapahtuva sulattaminen ja siinä syntyvä veden poistaminen tapahtuu hygieenisesti	Elintarvikkeiden sulattamisessa on pieniä epäkohtia, joka ei osaltaan heikennä elintarviketurvallisuutta	Toimijan elintarvikkeiden jäädyttämisessä on elintarviketurvallisuutta heikentäviä epäkohtia.	Elintarvikehuoneistossa käytettävän jään hygieniasta ei olla varmistuttu ja sen käsittelyssä ja varastoinnissa on puutteita, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuuden
Elintarvikehuoneistossa tapahtuva jäädyttäminen on toteutettu hygieenisesti, eikä jäädytyksessä muodostuva tiivistymisvesi valu sille kuulumattomiin paikkoihin, kuten jäädytyksessä olevien elintarvikkeiden päälle.	Toimija on pääsääntöisesti varmistunut jään valmistuksen ja varastoinnin hygieniasta, mutta jääkoneen ennalta määrättyä puhdistustiheyttä ei ole aina noudatettu. Laite on kuitenkin puhtas silmämääräisesti	Toimija ei ole varmistunut elintarvikkeiden turvallisesta jäädyttämisestä	Elintarvikehuoneistossa tapahtuvassa elintarvikkeiden sulattamisen hygieniassa on puutteita. Sulattamiseen käytettävien laitteiden puhtaanapitoa on laiminlyöty

Oiva-rivissä **5.6 Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia** tarkastettavia asioita ovat: Elintarvikkeiden säilytys- ja varastointiolosuhteet, sekä varastonkierto. Muiden kuin elintarvikkeiden erillään pito elintarvikkeista. Varastoitavien ja säilytettävien elintarvikkeiden kelpoisuus elintarvikkeeksi. Säilyvyysaikojen hallinta yrityksen toimitiloissa. (Ruokavirasto, 2023f) Taulukko 5. on koottu Oiva-riviin 5.6 laaditut fraasit.

Taulukko 5. Oiva-riviin 5.6 Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia laaditut fraasit

A – Toimintojen todetaan olevan vaatimusten	B – Toiminnassa havaitaan pieniä epäkohtia	C – Tarkastettujen asioiden osalta toiminta heikentää	D – Toiminnan havaitaan olevan lainsäädännön
--	---	--	---

mukaisia tarkastajan toimesta tarkastettujen asioiden osalta	tarkastettavien asioiden osalta ja niistä annetaan kirjallinen huomautus tarkastajan toimesta, joiden korjaamisella ei ole määräaikaa	elintarviketurvallisuuden ja se ei ole lainsäädännön mukaista. Havaituille asioille annetaan määräaika, jonka aikana havaitut puutteet tulee korjata	vastaista tarkastajan toimesta. Valvoja ryhtyy elintarvikelain mukaisiin hallinnollisiin pakkokeinoihin
Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeiden varastointi- ja säilytysolosuhteet ovat lainsäädännön mukaiset	Elintarvikkeiden säilytykseen ja varastointiin tarkoitetuissa tiloissa säilytetään sinne kuulumatonta tavaraa, mutta se ei heikennä elintarviketurvallisuutta	Elintarvikehuoneistossa säilytetään vanhentuneita elintarvikkeita	Kylmänä säilytettäviä elintarvikkeita ei säilytetä niille varatuissa paikoissa
Elintarvikehuoneistossa muiden tavaroiden ja tuotteiden kuin elintarvikkeiden säilytyksestä ei aiheudu elintarviketurvallisuuden heikentymistä	Elintarviketoimijan varaston kierron ja järjestyksen hallinnassa on pieniä epäkohtia, nämä eivät kuitenkaan heikennä elintarviketurvallisuutta	Elintarvikehuoneiston varastointi tiloissa säilytetään elintarvikepakkauksia lattialla	Elintarvikkeiden varastointi- ja säilytysolosuhteissa on puutteita, jotka aiheuttavat elintarviketurvallisuuden vaarantumisen

Oiva-rivissä **6.2 Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta** tarkastettavia asioita ovat: Lämpötilakirjaukset omavalvontaan, myös mahdolliset automaattisen lämpötilan seurantajärjestelmän tulosten seuranta ja hälytysten raja-arvot. Lämpötilakirjauksissa havaitut poikkeamat, korjaavat toimenpiteet ja niiden kirjanpito. Kylmänä ja tarvittaessa kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilat. Varastointi-, säilytysolosuhteiden- ja muiden jäähdytettyjen tilojen lämpötilat. Jäähdytyksen onnistuminen ja jäähdytyslaitteiston riittävä teho, sekä jäähdytyslaitteiston tarkoituksenmukaisuus toimintaan ja olosuhteisiin nähden. Kohdassa 6.2 tarkistetaan myös kylmävarastojen täyttöastetta. (Ruokavirasto, 2023g) Taulukko 6. on koottu Oiva-riviin 6.2 laaditut fraasit.

Taulukko 6. Oiva-riviin 6.2 Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta laaditut fraasit

<p>A – Toimintojen todetaan olevan vaatimusten mukaisia tarkastajan toimesta tarkastettujen asioiden osalta</p>	<p>B – Toiminnassa havaitaan pieniä epäkohtia tarkastettavien asioiden osalta ja niistä annetaan kirjallinen huomautus tarkastajan toimesta, joiden korjaamisella ei ole määräaikaa</p>	<p>C – Tarkastettujen asioiden osalta toiminta heikentää elintarviketurvallisuuden ja se ei ole lainsäädännön mukaista. Havaituille asioille annetaan määräaika, jonka aikana havaitut puutteet tulee korjata</p>	<p>D – Toiminnan havaitaan olevan lainsäädännön vastaista tarkastajan toimesta. Valvoja ryhtyy elintarvikelain mukaisiin hallinnollisiin pakkokeinoihin</p>
<p>Toimija on huolehtinut elintarvikkeiden ja niiden säilytysolosuhteiden asiallisesta lämpötilojen seurannasta ja tallentamisesta</p>	<p>Elintarvikehuoneistossa jäähdytettyjen tilojen lämpötilat ovat tarkastus hetkellä lainsäädännön vaatimuksen mukaisia. Tilojen lämpötiloissa on ollut epäkohtia, joihin toimija ei ole reagoinut</p>	<p>Toimijan lämpötilojen seurantaan käytettävät laitteet eivät ole asian mukaiset eikä lämpötilojen seurannasta voitu varmistua</p>	<p>Elintarvikkeiden ja niiden säilytysolosuhteiden lämpötilat ovat tarkastus hetkellä liian korkeat eikä lämpötilojen nousun lyhytaikaisuudesta voitu varmistua</p>
<p>Elintarvikehuoneistossa kylmävarastojen täyttöaste on hoidettu niin, että kylmälaitteiden riittävälle ja toiminnan</p>	<p>Tarkastus hetkellä kylmävarastot olivat täytetty liian täyteen ja kylmälaitteiden</p>	<p>Toimija ei pysty toiminnallaan varmistumaan elintarvikkeiden asianmukaisien lämpötilojen</p>	<p>Toimijalla ei ole käytössä lämpötilojen seurantaan minkäänlaista kalustoa eikä</p>

kannalta oleelliselle ilmankierrolle ei ole esteitä	toiminnalle oleellinen ilmankierto oli estynyt	seurannasta ja tallentamisesta	lämpötiloja ole seurattu lainkaan
---	--	--------------------------------	-----------------------------------

Oiva-rivissä **6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet** tarkastettavia asioita ovat: Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilat, omavalvontaan merkityt lämpötilakirjaukset, niiden poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet sekä poikkeamien kirjanpito. Kohdassa 6.3 tarkastetaan myös elintarvikkeiden uudelleen kuumennus. (Ruokavirasto, 2023g) Taulukko 7. on koottu Oiva-riviin 6.3 laaditut fraasit.

Taulukko 7. Oiva-riviin 6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet laaditut fraasit

A – Toimintojen todetaan olevan vaatimusten mukaisia tarkastajan toimesta tarkastettujen asioiden osalta	B – Toiminnassa havaitaan pieniä epäkohtia tarkastettavien asioiden osalta ja niistä annetaan kirjallinen huomautus tarkastajan toimesta, joiden korjaamisella ei ole määräaikaa	C – Tarkastettujen asioiden osalta toiminta heikentää elintarviketurvallisuuden ja se ei ole lainsäädännön mukaista. Havaituille asioille annetaan määräaika, jonka aikana havaitut puutteet tulee korjata	D – Toiminnan havaitaan olevan lainsäädännön vastaista tarkastajan toimesta. Valvoja ryhtyy elintarvikelain mukaisesti hallinnollisiin pakkokeinoihin
Toimijan kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilojen mittauksiin käytettävä laitteisto on ajan tasalla	Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa oli pieniä poikkeamia (1–3 °C).	Toimijalla ei ole käytössä kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilojen mittaamiseen tarvittavaa laitteistoa	Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilojen poikkeamat olivat yli 10 °C ja niiden elintarviketurvallisuus on vaarantunut
Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa ei havaittu poikkeamia ja	Elintarvikkeiden uudelleen kuumennuksen lämpötiloissa tai niiden seurannassa oli pieniä epäkohtia	Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa oli suuria poikkeamia (3–10 °C)	Elintarvikehuoneistossa uudelleen kuumennetaan elintarvikkeita, jotka eivät sovellu uudelleen kuumennettaviksi

ne olivat asian mukaiset			
--------------------------	--	--	--

Oiva-rivissä **6.5 Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta** tarkastettavia asioita ovat: Elintarvikkeiden kuumennus-, jäähdytys-, ja sulatuslämpötilat sekä niihin käytettävät ajat. Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta valmistuksen tai muun käsittelyn aikana. Jäähdytysmenetelmän ja -laitteiston soveltuvuus ja kapasiteetti. Muiden prosessien, kuten pastöroinnin lämpötilahallintaan liittyvä seuranta sekä todentaminen omavalvontajärjestelmässä määritetyillä menettelyillä. Tiettyjen kuumennuskäsittelyiden, kuten hyväksytyissä liha-alan elintarvikehuoneistoissa tapahtuva määrättyjen ruhojen kuumennuksen onnistuminen. (Ruokavirasto, 2023g) Taulukko 8. on laadittu Oiva-riviin 6.5 laaditut fraasit.

Taulukko 8. Oiva-riviin 6.5 Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta laaditut fraasit

A – Toimintojen todetaan olevan vaatimusten mukaisia tarkastajan toimesta tarkastettujen asioiden osalta	B – Toiminnassa havaitaan pieniä epäkohtia tarkastettavien asioiden osalta ja niistä annetaan kirjallinen huomautus tarkastajan toimesta, joiden korjaamisella ei ole määräaika	C – Tarkastettujen asioiden osalta toiminta heikentää elintarviketurvallisuud en ja se ei ole lainsäädännön mukaista. Havaituille asioille annetaan määräaika, jonka aikana havaitut puutteet tulee korjata	D – Toiminnan havaitaan olevan lainsäädännön vastaista tarkastajan toimesta. Valvoja ryhtyy elintarvikelain mukaisiin hallinnollisiin pakkokeinoihin
Toimijalla on käytössään elintarvikkeiden jäähdytyksen lämpötilojen hallintaan tarvittava laitteisto ja se on ajan tasalla	Elintarvikkeiden jäähdytyksen aikaisissa lämpötiloissa on pieniä epäkohtia, jotka eivät kuitenkaan heikennä elintarviketurvallisuutta	Toimijan käytössä oleva jäähdytyslaitteisto ei ole kapasiteetiltaan riittävä elintarvikehuoneistossa tarkoitettuun toimintaan	Toimijalla ei ole jäähdytykseen tarvittavaa laitteistoa tai menetelmää, vaikka elintarvikehuoneistossa jäähdytetään elintarvikkeita
Toimija pystyy varmistamaan elintarvikkeiden valmistusprosessi	Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilat ovat omavalvonnan ja	Toimijalla ei ole elintarvikkeiden valmistuksen lämpötilojen hallintaa	Elintarvikkeiden valmistusprosessien ja niissä valmistuvien tuotteiden lämpötilat

en aikaisista lämpötilojen hallinnasta	säädösten mukaisia, pieniä epäkohtia lukuun ottamatta	edellyttävää suunnitelmallista prosessia	vaarantavat elintarviketurvallisuuden
--	---	--	---------------------------------------

Oiva-rivissä **6.9 Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa** tarkastettavia asioita ovat:

Elintarvikkeiden ja niiden myyntiolosuhteiden lämpötilat ja kuumana tai kylmänä myytävien, tarjolla olevien tai tarjoiltavien elintarvikkeiden lämpötilapoikkeamat ja tarjollaoloajat.

Omavalvontaan merkityt lämpötilakirjaukset koskien edellä mainittuja asioita. Myytävien, tarjolla olevien ja/tai tarjoiltavien elintarvikkeiden lämpötiloihin tai tarjollaoloaikoihin liittyvät lämpötilapoikkeamat, korjaavat toimenpiteet ja niistä tehdyt kirjaukset. (Ruokavirasto, 2023g)

Taulukko 9. on koottu Oiva-riviin 6.9 laaditut fraasit.

Taulukko 9. Oiva-riviin 6.9 Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa laaditut fraasit

A – Toimintojen todetaan olevan vaatimusten mukaisia tarkastajan toimesta tarkastettujen asioiden osalta	B – Toiminnassa havaitaan pieniä epäkohtia tarkastettavien asioiden osalta ja niistä annetaan kirjallinen huomautus tarkastajan toimesta, joiden korjaamisella ei ole määräaika	C – Tarkastettujen asioiden osalta toiminta heikentää elintarviketurvallisuuden ja se ei ole lainsäädännön mukaista. Havaituille asioille annetaan määräaika, jonka aikana havaitut puutteet tulee korjata	D – Toiminnan havaitaan olevan lainsäädännön vastaista tarkastajan toimesta. Valvoja ryhtyy elintarvikelain mukaisiin hallinnollisiin pakkokeinoihin
Toimijan lämpötilojen tallentamiseen ja hallintaan käytettävä laitteisto on kunnossa ja asianmukainen	Toimijan lämpötilojen tallentamiseen ja hallintaan käytettävä laitteisto on kunnossa ja asianmukainen pieniä epäkohtia lukuun ottamatta	Toimijan lämpötilojen seurantaan ja tallentamiseen käytettävä laitteisto ei ole asianmukainen	Toimijalla ei ole käytössä lämpötilojen seurantaan tai tallentamiseen käytettävää laitteistoa lainkaan
Toimija pystyy varmistamaan tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötilojen hallinnasta ja mahdollisten	Toimija ei pysty osoittamaan elintarvikkeiden lämpötilojen nousun lyhytaikaisuutta kuin suullisesti	Elintarvikkeiden tarjoilemiseen tarkoitetut kylmälaitteet ovat täytetty yli täyttörajan ja näin ollen laitteet eivät toimi oikein	Elintarvikkeiden lämpötilat ovat nousseet tarjolla olon aikana yli sallittujen rajojen, ja toimija ei pysty

poikkeamien lyhytaikaisuudesta			osoittamaan niiden lyhytaikaisuutta
--------------------------------	--	--	-------------------------------------

Oiva-rivissä **7.1 Myynnin ja tarjoilun hygieniä** tarkastettavia asioita ovat: Elintarvikkeiden tarjollaolokerrat. Elintarvikkeiden myynti-, säilyvyys- ja tarjoiluajat. Elintarvikkeiden saastumisen ja mikrobiologisen ristikontaminaation estäminen myynnissä ja tarjoilupaikoissa, sekä palvelumyynnissä. (Ruokavirasto, 2023h) Taulukko 10. on koottu Oiva-riviin 7.1 laaditut fraasit.

Taulukko 10. Oiva-riviin 7.1 Myynnin ja tarjoilun hygieniä laaditut fraasit

A – Toimintojen todetaan olevan vaatimusten mukaisia tarkastajan toimesta tarkastettujen asioiden osalta	B – Toiminnassa havaitaan pieniä epäkohtia tarkastettavien asioiden osalta ja niistä annetaan kirjallinen huomautus tarkastajan toimesta, joiden korjaamisella ei ole määräaikaa	C – Tarkastettujen asioiden osalta toiminta heikentää elintarviketurvallisuu- den ja se ei ole lainsäädännön mukaista. Havaituille asioille annetaan määräaika, jonka aikana havaitut puutteet tulee korjata	D – Toiminnan havaitaan olevan lainsäädännön vastaista tarkastajan toimesta. Valvoja ryhtyy elintarvikelain mukaisiin hallinnollisiin pakkokeinoihin
Elintarvikkeiden säilyvyysajat, sekä myynti- ja tarjoiluajat ovat hallinnassa	Toimija hallitsee elintarvikkeiden ja niiden vaatimat tarjollapitoajat, sekä myynti- ja säilyvyysajat	Elintarvikkeet ovat tarjoiltuna niin, että ristikontaminaation vaara on olemassa	Elintarvikkeita pidetään esillä tavoin, joka aiheuttaa elintarviketurvallisuu- den heikentymisen
Toimija pystyy todentamaan elintarvikkeiden tarjolla olo kerrat tallentein tai muulla vastaavalla tavalla	Elintarvikehuoneistossa muiden kuin elintarvikkeiden myynti ei aiheuta elintarviketurvallisuu- den heikkenemistä	Elintarvikehuoneistossa helposti pilaantuvia pakkaamattomia tarjoillaan tai pidetään tarjolla useamman kerran	Tarjolla on elintarvikkeiksi kelpaamattomia tuotteita

Oiva-rivi **10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio** tarkastetaan, jos myymälä tai tarjoilupaikka valmistaa, myy tai tarjoaa aterioita tai pakkaamattomia elintarvikkeita palvelutiskistä, joiden ilmoitetaan suullisesti tai kirjallisesti soveltuvan gluteenittomaan tai muuhun allergiaruokavalioon. Kohta 10.1 tarkastetaan myös, jos muu elintarvikehuoneisto valmistaa, valmistuttaa, säilyttää tai pakkaa edellä mainittuun kohtaan sopivia elintarvikkeita. (Ruokavirasto, 2021i)

Oiva-rivissä **10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio** tarkastettavia asioita ovat: Omavalvonnan toteutuminen käytännön toiminnan ja järjestelyiden osalta, joilla varmistetaan elintarvikkeiden gluteeni- ja allergeeniturvallisuus. Omavalvonnassa toimijan on täytynyt tunnistaa omaan toimintaansa kohdistuvat allergeeni- ja gluteeniturvallisuuteen liittyvät riskit ja niiden hallinta, kuten ristikontaminaatiot ja, että elintarvikkeet sisältävät vain ainesosia, jotka sisältyvät kyseisen tuotteen reseptiin. Päähuomio pyritään kohdistamaan riskiperusteisesti tärkeään työvaiheeseen tai toimintaan, joka on keskeisimpiä ristikontaminaation hallinnan kannalta. (Ruokavirasto, 2021i) Taulukko 11. on koottu Oiva-riviin 10.1 laaditut fraasit.

Taulukko 11. Oiva-riviin 10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio laaditut fraasit

A – Toimintojen todetaan olevan vaatimusten mukaisia tarkastajan toimesta tarkastettujen asioiden osalta	B – Toiminnassa havaitaan pieniä epäkohtia tarkastettavien asioiden osalta ja niistä annetaan kirjallinen huomautus tarkastajan toimesta, joiden korjaamisella ei ole määräaikaa	C – Tarkastettujen asioiden osalta toiminta heikentää elintarvikeeturvallisuutta ja se ei ole lainsäädännön mukaista. Havaituille asioille annetaan määräaika, jonka aikana havaitut puutteet tulee korjata	D – Toiminnan havaitaan olevan lainsäädännön vastaista tarkastajan toimesta. Valvoja ryhtyy elintarvikelain mukaisesti hallinnollisiin pakkokeinoihin
Elintarvikehuoneistossa käytetyt menetelmät takaavat allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pidon	Elintarvikehuoneistossa on käytössä ristikontaminaation estäviä hallinta keinoja ja toiminta on pääasiallisesti toiminnan mukaista	Elintarvikehuoneistossa erillään pidossa on oleellisia puutteita	Toimijalla ei ole käytössä ristikontaminaatiota estäviä hallinta keinoja
Toimijan allergioita ja intoleransseja aiheuttavien	Elintarvikehuoneistossa erillään pito ja ristikontaminaatioiden hallinta on kunnossa,	Toimija käyttää samaa uppopaistorasvaa gluteenittomien tuotteiden	Toimijan tuotteiden ainesosa reseptiikka ei vastaa tuotteiden

ainesosien hallinta on vaatimusten mukaista	lukuun ottamatta pieniä puutteita	paistamiseen, jossa paistetaan myös vehnää sisältäviä tuotteita	todellisia ainesosia
---	-----------------------------------	---	----------------------

Oiva-rivissä **15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen** tarkastetaan toimijan elintarvikkeiden vastaanottamisen käytäntöjä. Elintarvikkeiden vastaanottaminen ja siihen liittyvät toimet tulevat olla osa toimijan omavalvonta suunnitelmaa ja ne tulee tarkastaa tässä kohdassa. Vastaanottamisen käytänteet ja niihin liittyvät toimet, kuten eri elintarvikeryhmien lämpötilat ja niiden raja-arvot, elintarvikepakkausten eheys ja ulkoinen puhtaus ja elintarvikkeiden vastaavuus läheteessä ilmoitettuihin tietoihin. (Ruokavirasto, 2021j) Taulukko 12. on koottu Oiva-riviin 15.1 laaditut fraasit.

Taulukko 12. Oiva-riviin 15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen laaditut fraasit

A – Toimintojen todetaan olevan vaatimusten mukaisia tarkastajan toimesta tarkastettujen asioiden osalta	B – Toiminnassa havaitaan pieniä epäkohtia tarkastettavien asioiden osalta ja niistä annetaan kirjallinen huomautus tarkastajan toimesta, joiden korjaamisella ei ole määräaika	C – Tarkastettujen asioiden osalta toiminta heikentää elintarviketurvallisuud en ja se ei ole lainsäädännön mukaista. Havaituille asioille annetaan määräaika, jonka aikana havaitut puutteet tulee korjata	D – Toiminnan havaitaan olevan lainsäädännön vastaista tarkastajan toimesta. Valvoja ryhtyy elintarvikelain mukaisesti hallinnollisiin pakkokeinoihin
Toimijalla on käytössä vastaanotto käytäntöihin liittyvät hallintakeinot	Toimijan vastaanottokäytännöissä on pieniä puutteita	Toimija tekee vain harvoin vastaanotto tarkastuksia vastaanottamilleen tuotteille	Toimija ei tee lainkaan vastaanottotarkastuksia vastaanottamilleen tuotteille
Toiminta on vaatimusten mukaista vastaanottokäytäntöihin liittyen	Toimijan vastaanoton aikaisissa lämpötilojen todentamisissa on pieniä puutteita	Vastaanoton kirjauksia tehdään vain harvoin	Toimija ei ole tehnyt lainkaan vastaanotto kirjauksia

6 Pohdinta ja päätelmät

Opinnäytetyötäni aloittaessa ei ollut varmaa kuinka hyödyllisiä fraasit ovat tarkastusraporttia kirjoittaessa. Nopeasti kävi kuitenkin ilmi, että fraasien lisääminen VATI:in voisi nopeuttaa tarkastusraportin koostamista ja niiden avulla olisi mahdollisuus myös yhtenäistää raportointia elintarvikevalvonnan sisällä. Elintarvikevalvojan työ ei koostu pelkästään Oiva-raporttien kirjoittamisesta ja elintarvike toimijoiden valvonnasta, vaan siihen liittyy paljon muutakin, joka vie aikaa valvontatyöltä. Esimerkkeinä elintarvikevalvojat tekevät muun muassa erilaisia näytteenottoja, neuvovat elintarvikealalla toimivia toimijoita ja rekisteröivät uusia toimijoita elintarvikevalvonnan piiriin. Kaikki nämä ylimääräiset ja ennalta arvaamattomat työt vievät aikaa valvonta työltä, joka on suuressa osassa elintarviketurvallisuuden kannalta. Yhteenvetona kaikki se, mikä säästää valvojan aikaa on siis tervetullutta.

Opinnäytetyöni tulee tarpeeseen ja uskon, että sitä voidaan myös hyödyntää jatkossa, jos suurin osa valvojista sitoutuu aluksi keräämään fraaseja yhteiseen tiedostoon, josta niitä voitaisiin jatko jalostaa VATI:in. Tämä veisi luultavasti alkuun hieman aikaa, mutta uskon, että tämä aika saataisiin takaisin moninkertaisesti tarkastusraportoinnin yhteydessä. Yhteinen tiedosto tulee myös yhtenäistämään tarkastusraportointia ja mahdollisesti myös itse tarkastukset tulisivat katsottua "samojen" silmien kautta.

Lähteet

Euroopan parlamentti ja Euroopan Unionin neuvosto. (28.01.2002).

Elintarvikelainsäädäntöä koevat yleiset periaatteet ja vaatimukset. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:02002R0178-20210526>

Oivahymy. (20.04.2023). Kuluttajille - Yleistä Oivasta.

<https://www.oivahymy.fi/kuluttajille/yleista-oivasta/>

Ruokavirasto. (05.08.2021d). Oiva-raportti. <https://www.oivahymy.fi/oiva-raportti/>

Ruokavirasto. (07.01.2021i). 10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet.

<https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/oppaat/ieh/ieh-10/10-allergioita-ja-intoleransseja-aiheuttavat-aineet/>

Ruokavirasto. (01.07.2021j). 15 Elintarvikkeiden toimitukset.

<https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/oppaat/ieh/ieh-15/15-elintarvikkeiden-toimitukset/>

Ruokavirasto. (5.09.2023a). Elintarvikevalvonta.

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/valvonta/>

Ruokavirasto. (5.9.2023b). Elintarvikealan ohjeet ja lainsäädäntö.

Ruokavirasto. (20.04.2023c). Mikä Oiva? <https://www.oivahymy.fi/kuluttajille/>

Ruokavirasto. (02.01.2023f). 05 Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygieniä.

<https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/oppaat/ieh/ieh-05/05-elintarvikkeiden-tuotanto--tai-kasittelyhygienia/>

Ruokavirasto. (02.01.2023g). 06 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta.

<https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/oppaat/ieh/ieh-06/06-elintarvikkeiden-lampotilojen-hallinta/>

Ruokavirasto. (02.01.2023h). 07 Myynti ja tarjoilu. <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/oppaat/ieh/ieh-07/07-myynti-ja-tarjoilu/>

Ruokavirasto. (02.01.2024e). 03 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus.

<https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/oppaat/ieh/ieh-03/03-tilojen-pintojen-ja-valineiden-puhtaus/>

Liite 1. Elintarvikevalvojille tehty kysely ja vastaukset

Tampereen kaupungin elintarvikevalvonnan tarkastusraporttien yhtenäistäminen

15 Vastaukset 54:08 Keskimääräinen vastaamisaika Suljettu Tila

1. Kuinka monta vuotta olet toiminut terveystarkastajana?

0-2	3
3-4	2
5-6	0
7-9	0
10 ->	10



2. Koetko VATI:n käytön tarkastusraporttien laatimisessa helpoksi?

Kyllä	2
En	3
Osittain	10



3. Jos vastasit edelliseen kysymykseen EN tai Osittain, kertoisitko lyhyesti minkälaisia haasteita tarkastusraporttien kirjoittamiseen liittyy?

13
Vastaukset

Uusimmat vastaukset

"Tarkastettava asia on pilkottu monelle riville. Vatissa on p...

"kauheesti tarvitsee pilkkoa asioita ja miteetiä mille riville ...

"Paljon virhemahdollisuuksia. Tietojen yhdistäminen vaike...

4. Käytätkö fraaseja tarkastusraportin kirjoittamiseen?

● Aina	2
● Usein	10
● Harvoin	3
● En ikinä	0



5. Jos vastasit edelliseen kysymykseen harvoin tai en ikinä, kertoisitko miksi?

3
Vastaukset

Uusimmat vastaukset

*"Fraasit ei sovellu sellaisenaan joka kohteeseen. Fraaseja ei...
"käytän omia fraasia"*

6. Koetko fraasien käytön helpoksi VATI:ssa?

● Kyllä	10
● En	5



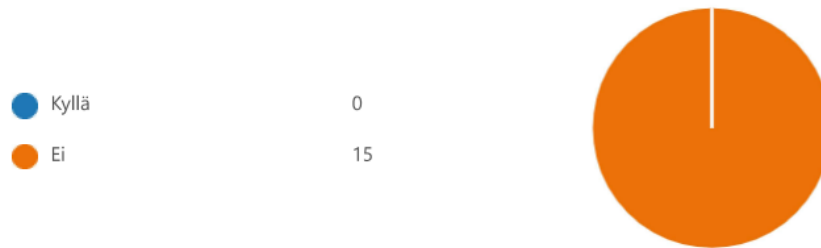
7. Jos vastasit edelliseen kysymykseen En, kertoisitko miksi koet fraasien käytön hankalaksi?

6
Vastaukset

Uusimmat vastaukset

*"
"on ne helppo sinne napsia luettelosta"
"Fraasit ovat osin huonoja ja isoon osaan ei ole olemassak..."*

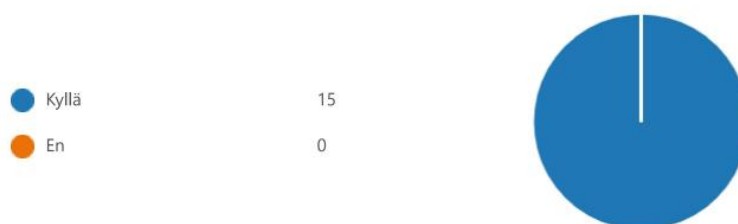
8. Onko VATI:n Oiva kohdissa mielestäsi tarpeeksi fraaseja?



9. Onko sinulla käytössäsi jokin henkilökohtainen tiedosto (excel,word tai muu vastaava), jossa on fraaseja joita käytät tarkastusraportin kirjoittamisen helpottamiseksi/nopeuttamiseksi?



10. Koetko että fraasien lisääminen Vatiin helpoittaisi/nopeuttaisi tarkastusraportin kirjoittamista?



11. Onko Oiva-kohtien ymmärtäminen mielestäsi hankalaa?

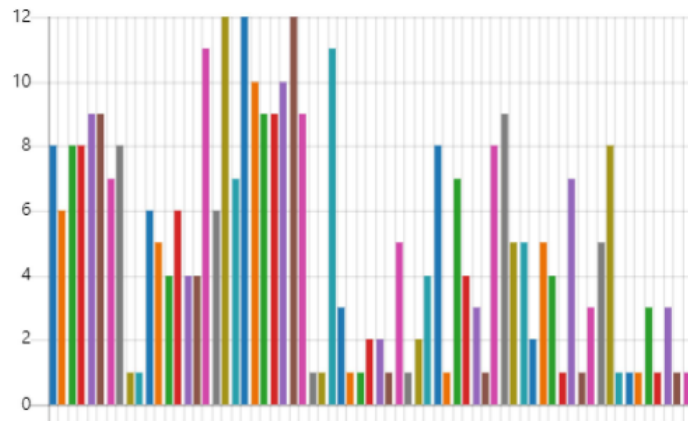


13. Mihin Oiva-riveihin toivoisit fraaseja lisättävän/parannettavan?

1.6	Omaavunnon yleinen vaa...	8
2.1	Tilojen soveltuvuus elintar...	6
2.2	Tilojen kunto	8
2.3	Työvälineet, kalusteet ja lai...	8
3.1	Tilojen yleinen siisteys ja p...	9
3.2	Työvälineiden, laitteiden ja...	9
3.5	Haitta- ja muut eläimet	7
3.6	Jätehuolto	8
3.7	Sivutuotteiden erilläänpito	1
3.8	Sivutuotteiden jäljitettävyys	1
4.1	Henkilökunnan työtapojen...	6
4.2	Käsihygieniä	5
4.3	Työvaatteet	4
4.4	Henkilökunnan terveydent...	6
4.5	Henkilökunnan perehdytys...	4
4.6	Hygieniosaamisen todent...	4
5.1	Elintarvikkeiden käsittelyn ...	11
	Oiva-arviointiohje 5.1. EHEC-r...	6
5.4	Sulattamisen, jäähdyttäm...	12
5.5	Käärimisen ja pakkaamisen...	7
5.6	Elintarvikkeiden säilyttämis...	12
6.2	Jäähdytettyjen tilojen ja ky...	10
6.3	Kuumana säilytettävät elin...	9
6.5	Elintarvikkeiden valmistusp...	9
6.6	Pakasteiden ja jäädytettyje...	10
6.9	Lämpötilahallinta myynnis...	12
7.1	Myynnin ja tarjoilun hygie...	9
8.8	Kalastustuotteiden loistark...	1
8.10	Kalastustuotteiden aistinv...	1
10.1	Erillään pito ja ristikonta...	11
11.1	Lisäaineet, aromit ja ents...	3

11.2 Ravitsemuksellinen täyde...	1
11.3 Muuntogeeniset ainesosat	1
11.4 Uuselintarvikkeet ja uude...	2
12.1 Ravintolisät	2
12.2 Erityisille ryhmille tarkoite...	1
12.3 Nimisuojatut elintarvikkeet	5
12.4 Muut tuotekohtaiset vaati...	1
12.5 Luomutuotteen aitous	2
12.6 Salmonellaa koskevat erit...	4
13.1 Pakolliset elintarviketiedo...	8
13.2 Ravintoarvomerkintä	1
13.3 Markkinointi	7
13.4 Lihan erityislainsäädännö...	4
13.5 Kalastus- ja vesiviljelytuot...	3
13.6 Maidon sekä elintarvikke...	1
14.1 Pakkaus- ja muut elintarv...	8
15.1 Elintarvikkeiden vastaan...	9
15.3 Elintarvikkeiden lähettäm...	5
15.4 Elintarvikkeiden kuljetust...	5
15.6 Kansainvälisten kuljetuste...	2
16.1 Muiden kuin eläinperäist...	5
16.2 Pakollisen naudanlihan m...	4
16.4 Dioksiinipoikkeuksen alai...	1
16.6 Takaisinvedot	7
16.7 Vähäriskisen toiminnan s...	1
16.8 Sian-, siipikarjan-, lampaa...	3
16.9 Eläinperäisten elintarvikk...	5
17.1 Näytteenotto ja omavalv...	8
17.12 Kasvinsuojeluainejäämät	1
17.13 Ympäristöstä peräisin ol...	1
17.14 Hometoksiinit	1
17.15 Prosessissa syntyvät vier...	3
17.16 Muut vierasaineet	1

- 18.1 Oiva-raportin esilläpito 3
- 19.4 Maito ja maitotuotteet 1
- 19.6 Levitettävät rasvat 1



Bio- ja elintarviketekniikan opinnäytetyön aineistohallintasuunnitelma

Jussi Eskonen

Bio- ja elintarviketekniikka

2019

Kunnan elintarvikevalvonnan tarkastusraportoinnin yhtenäistäminen

1. Tutkimusaineiston tallennus ja säilytys

Kaikki opinnäytetyössäni keräämäni tieto tallentuu omalle tietokoneelleni, one drive verkkopalveluun, työkoneelleni ja kunnan verkkotallennus palveluun. Työkoneeni on suojattu kunnan omilla tietoturva asetuksilla ja henkilökohtaisessa koneessani on Windowsin oma suojaus.

Työkoneellani olevat tiedot tallentuvat automaattisesti koneen omaan tallennusmuistiin, sekä kunnan pilvitallennuspalveluun. Henkilökohtaisella koneellani tiedot tallennetaan omaan kansioon, sekä koulun verkkotallennuspalveluun one driveen.

Kaikki tallennusasemat ovat suojattuja joko salasanalla tai pin-koodilla. Eli kaikki tallennusmuodot ovat vain henkilökohtaiseen käyttöön, ja niitä ei pääse katsomaan muut kuin minä.

2. Henkilötietojen ja arkaluontoisten tietojen käsittely

Opinnäytetyössä ei käsitellä henkilötietoja. Haastattelut ja kyselyt tehdään anonyyminä, eikä niistä julkaista opinnäytetyössäni kuin kysymykset ja tulokset. Tutkimusaineistoni ei myöskään sisällä arkaluonteisia asioita, vaan kaikki ovat julkista tietoa.

3. Opinnäytetyöaineiston omistajuus

Valmiin opinnäytetyöni aineiston omistaa opinnäytetyön toimeksiantaja. Kaikki tulokset sekä tiedostot, jotka opinnäytetyötäni varten kerään, siirtyvät opinnäytetyön jälkeen toimeksiantajan haltuun.

4. Opinnäytetyöaineiston jatkokäyttö työn valmistumisen jälkeen

Opinnäytetyöni aineiston jatkokäyttö tulee olemaan toimeksiantajan vastuulla. Opinnäytetyöni tulokset ja toiminnalliset kirjaukset ovat tarkoitettuja käytettäväksi tulevaisuudessa kunnan tarkastuskertomuksien yhtenäistämiseksi.