

Johanna Vestervik

OIVA-JULKISTAMISJÄRJESTELMÄ K-MARKET LÄNSIPORISSA

Matkailun koulutusohjelma

2014

OIVA-JULKISTAMISJÄRJESTELMÄ K-MARKET LÄNSIPORISSA

Vestervik, Johanna
Satakunnan ammattikorkeakoulu
Matkailun koulutusohjelma
Helmikuu 2014
Ohjaaja: Salo, Vappu
Sivumäärä: 40
Liitteitä: 0

Asiasanat: Oiva-julkistamisjärjestelmä, elintarviketurvallisuus, ruokakauppa, hygienia

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli luoda K-Market Länsiporille toimintaohjeistus Eviran uuden elintarviketurvallisuutta koskevan Oiva-julkistamisjärjestelmän varalle. Opinnäytetyö toteutettiin yhteistyössä K-Market Länsiporin ja sen henkilökunnan kanssa. Laaditun Oiva-toimintaohjeistuksen tarkoituksena on kehittää entisestään K-Market Länsiporin työntekijöiden tietoja ja taitoja koskien elintarviketurvallisuutta ja elintarvikehygieniaa sekä varmistaa kaupassa myytävien elintarvikkeiden turvallisuus ja oikeanlainen käsittely.

Opinnäytetyö toteutettiin toiminnallisena opinnäytetyönä eli siihen kuuluu teoriaosuuden lisäksi käytännön toteutuksena Oiva-toimintaohjeistuksen luominen. Toimintaohjeistus luotiin osastoittain, jolloin sitä on helppo eri osastojen henkilökunnan hyödyntää työssään. Teoriaosuudessa käsiteltiin elintarvikelainsäädäntöä, elintarvikkeiden turvallisuutta sekä uutta Oiva-julkistamisjärjestelmää ja sen tarkastuskohteita vähittäistavarakaupoissa.

Lopuksi opinnäytetyössä käytiin vielä läpi Oiva-toimintaohjeistuksen laatimiseen liittyviä vaiheita ja työtapoja sekä itse toimintaohjeistuksen sisältöä. Pohdinnassa tarkasteltiin opinnäytetyön sisällön hyödyllisyyttä sekä opinnäytetyön kirjoittajalle sekä opinnäytetyön yhteistyökumppanille K-Market Länsiporille.

OIVA PUBLICATIONING-SYSTEM FOR K-MARKET LÄNSIPORI

Vestervik, Johanna

Satakunnan ammattikorkeakoulu, Satakunta University of Applied Sciences

Degree Programme in Tourism

February 2014

Supervisor: Salo, Vappu

Number of pages: 40

Appendices: 0

Keywords: Oiva publicationing-system, food safety, grocery, hygiene

The purpose of this thesis was to create operating instructions for K-Market Länsipori because of Evira's new Oiva publicationing-system which is securing food safety. The thesis was created in co-operation with K-Market Länsipori and its staff. Meaning of these operating instructions is to develop knowledge and skills of K-market Länsipori's staff regarding food safety and hygiene and finally ensure right kind of treatment of food.

The thesis was carried out as a functional final thesis so it includes theoretical part and practice-part. As this practice part there are the operating instructions for Oiva system. The operating instructions were created in sections so that people working in these different sections are helped by these instructions as much as possible. The theoretical part includes parts of food law, food safety and new Oiva publicationing-system and system's examination points.

In the end of this thesis there is a section where are explained the steps and methods of making these operating instructions and the final content of operating systems. The usefulness for the author and for K-Market Länsipori was reviewed in the conclusion.

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	6
2	TYÖPROSESSIN KUVAUS	7
2.1	Opinnäytetyön lähtökohdat.....	7
2.2	Opinnäytetyön tavoitteet ja viitekehys	7
2.3	Tutkimusmenetelmät	8
3	KESKO.....	9
3.1	Ruokakesko.....	9
3.2	Kauppaketjut.....	10
3.2.1	K-Citymarket.....	10
3.2.2	K-Supermarket	10
3.2.3	K-Market	11
3.2.4	K-Extra	11
4	K-MARKET LÄNSIPORI	11
4.1	Osastot	12
4.2	Asiakkaat	13
4.3	Posti	14
4.4	Kauppapalvelu	14
4.5	Elintarvikelainsäädäntö K-Market Länsiporissa.....	14
4.6	Oiva tulokset K-Market Länsiporissa	15
5	ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNTÖ.....	16
5.1	Yleistä Elintarvikelainsäädännöstä	16
5.2	Evira ja valvontaviranomaiset	18
5.3	Omavalvonta.....	18
5.4	Omavalvontasuunnitelma	19
5.5	Elintarvikehygienia.....	20
5.6	Vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet.....	21
6	OIVA	22
6.1	Oivan tarkoitus.....	24
6.2	Oivaa koskevat yritykset.....	24
6.3	Tarkastukset	25
6.3.1	Oiva-asteikko	26
6.3.2	Oivan tarkastusprosessi	26
7	TARKASTUSKOhteet VÄHITTÄISTAVARAKAUPASSA.....	27
7.1	Omavalvontasuunnitelma	27
7.2	Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito	28

7.3	Tilojen ja laitteiden kunnossapito	29
7.4	Henkilökunnan toiminta ja koulutus.....	29
7.5	Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan vastaanotto.....	30
7.6	Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys.....	30
7.7	Ruuan valmistus ja käsittely	31
7.8	Elintarvikkeiden koostumus	31
7.9	Itsepalvelumyynti ja –linjasto.....	32
7.10	Palvelumyynti ja linjasto	32
7.11	Yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat	33
7.12	Pakkausmerkinnät ja markkinointi	33
7.13	Pakkaus ynnä muut materiaalit	33
7.14	Jäljitettävyyys ja takaisinvedot	34
7.15	Omat kuljetukset	34
7.16	Näytteenoton toteuttaminen	34
7.17	Sivutuotteet	35
7.18	Markkinoille tuloon liittyvät ilmoitukset.....	35
8	OIVA RAPORTTI	36
9	OIVA OHJEISTUKSEN SISÄLTÖ	37
10	LUOTETTAVUUSTARKASTELU	37
11	POHDINTA.....	38
	LÄHTEET.....	40
	LIITTEET	

1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön aiheena ja tavoitteena oli luoda K-Market Länsiporille toimintaohjeistus koskien uutta Oiva-julkistamisjärjestelmää. Oiva-julkistamisjärjestelmä on Eviran ja kuntien elintarvikeviranomaisten yhteistyön tulos, joka turvaa elintarvikkeiden turvallisuutta sekä tuo sen tuloksia tiedoksi kuluttajille. Opinnäytetyö toteutettiin toiminnallisena opinnäytetyönä eli se koostuu kahdesta eri osasta: opinnäytetyön teoriaosuudesta ja käytännön toteutuksesta. Toteutuksena tässä opinnäytetyössä siis Oiva-toimintaohjeistus K-Market Länsiporille.

Opinnäytetyöni alussa käyn läpi opinnäytetyön lähtökohdat, tavoitteen sekä viitekehksen. Tämän jälkeen esittelen Keskon ja siihen kuuluvat kauppaketjut. Opinnäytetyön toimeksiantajan, K-Market Länsiporin, ja sen osastojen esittely tulee näiden jälkeen. Jotta opinnäytetyöni toiminnallisesta osuudesta, Oiva-toimintaohjeistuksesta, tuli riittävän kattava, se edellytti monien eri lähteiden hyödyntämistä. K-Market Länsiporille on toimitettu ja toimitetaan yhä lukuisasti materiaalia niin Keskolta kuin Eviraltakin. Lisäksi elintarvikealasta ja sen hygieniasta, elintarvikelainsäädännöstä sekä elintarviketurvallisuudesta on lukuisasti kirjoitettuja kirjoja. Myös Internetistä löytyy valtavasti luotettavia lähteitä elintarvikelainsäädäntöä ja –hygieniaa koskien. Olen itse työskennellyt vähittäistavarakaupassa yli kymmenen vuotta, jolloin itsellenikin on kehittynyt laaja kokemus eri kaupan tehtävistä ja elintarvikkeiden turvallisuudesta käsittelystä. Omaa kokemustani ja näitä lähteitä hyödyntämällä loin K-Market Länsiporille kirjallisen Oiva-ohjeistuksen helpottamaan jokapäiväistä toimintaa kaupassa.

Elintarvikelainsäädännön perusasioiden läpikäymisen jälkeen opinnäytetyössäni esittelen uuden Oiva-julkistamisjärjestelmän sekä sen tarkoituksen ja tulokset. Oivassa perehdytään moniin vähittäistavarakauppaakin koskeviin asioihin, joiden esittely on opinnäytetyöni loppupuolella. Viimeiseksi vielä käyn läpi opinnäytetyöni luotettavuutta koskevia asioita ja pohdinnan.

2 TYÖPROSESSIN KUVAUS

2.1 Opinnäytetyön lähtökohdat

Idea opinnäytetyön tekemiseen lähti mahdollisuudesta hyödyntää omaa työtäni ja työpaikkaani opinnäytetyön tekemisessä. Myös Oiva-julkistamisjärjestelmän julkistaminen ja sen käyttöönotto eri alojen yrityksissä tekivät aiheesta ajankohtaisen ja kiinnostavan. Oma-ohjelmajärjestelmän siirtäminen sähköiseksi tapahtui vuonna 2007, jolloin myös koko oma-ohjelmajärjestelmä koki suuria muutoksia. (Eviran [www-sivut](#).) Oma-ohjelmalla tarkoitetaan elintarvikealan toimijan omaa järjestelmää, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvike, alkutuotantopaikka ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset (Finlexin – [www sivut](#)).

Nyt uuden Oiva-julkistamisjärjestelmän tullessa vielä osaksi kauppojen normipäivää, on hyvä olla olemassa ohjeistus myös sen varalle. Oiva perustuu elintarvikelainsäädäntöön ja kauppojen oma-ohjelmiaan Eviran ja kuntien elintarvikevalvonnan yhdistäessä voimavaransa. Oiva ei itsessään tuo mukanaan uusia lakeja tai määräyksiä vaan pyrkii yhdenlaistamaan eri elintarvikealan toimijoiden ja eri kuntien tapoja tarkistaa lain noudattaminen eri alojen liikkeissä. Uutta Oivassa on myös sen julkisuus. Julkisuudella pyritään tuomaan kuluttajien nähtäville entistä paremmin elintarvikeviranomaisien tekemää työtä sekä kiinnittämään huomiota elintarviketurvallisuuteen. Oivan tulokset julkaistaan sen Internet-sivulla ja vuoden 2014 alusta alkaen myös elintarvikkeita käsittelevien liikkeiden sisäänkäyntien yhteydessä. (Oivan [www-sivut](#).)

2.2 Opinnäytetyön tavoitteet ja viitekehys

Opinnäytetyön tavoitteena on selventää Oivan sisältöä eli siis elintarvikelainsäädäntöä koko K-Market Länsiporin henkilökunnalle ja varsinkin eri osastojen vastuuhenkilöille. Tarkoituksena on myös luoda toimintaohjeistus Oiva-julkistamisjärjestelmän varalle ja parantaa entisestään K-Market Länsiporin elintarvikkeiden käsittelyn turvallisuutta. Lopulliseksi tavoitteeksi muodostuu näin K-Market Länsiporin henkilö-

kunnalle luotava tietotaito elintarvikehygieniasta ja siihen liittyvästä lainsäädännöstä, jotta toiminta on kaikin puolin elintarvikkeiden käsittelyn ja säilytyksen osalta oivallista. Tässä luotava Oiva-toimintaohjeistus auttaa henkilökuntaa luomaan itselleen tarvittavat taidot. Tuloksena K-Market Länsiporin Oiva-tuloskin on oivallinen – levin mahdollinen hymynaama kaupan ovissa.

Toimintaohjeistus on tarkoitus luoda joka osastolle erikseen, jotta Oivassa käsiteltävien asioiden yhdistäminen oikeihin osastoihin helpottuisi mahdollisemman paljon. Tällä hetkellä olemassa olevissa kaupan elintarvikelainsäädännön oppaissa tai Keskon elintarvikehygieniä tai – lainsäädäntöä koskevissa tiedostoissa ei ole tuotu asioita esille osastokohtaisesti, jolloin henkilökunnan itsensä selvitettäväksi jää, mitkä kohdat lainsäädäntöä koskevat erityisesti heidän osastojaan.

Tutkimuksen viitekehys on muodostunut K-Market Länsiporia ja Oiva-julkistamisjärjestelmää koskevista asioista sekä toimintaohjeistuksesta.

2.3 Tutkimusmenetelmät

Opinnäytetyön tutkimustehtävänä on lopuksi tehdä K-Market Länsiporin henkilökunnan käyttöön tarkoitettu Oiva-julkistamisjärjestelmään pohjautuva ohjeistus. Ohjeistuksella taataan henkilökunnan lainmukainen toiminta elintarvikkeiden kanssa.

Opinnäytetyön toteuttamiseen käytetään K-Market Länsiporin kauppiaan, henkilökunnan ja vastuuhenkilöiden tämän hetkisiä tietoja ja kokemuksia mukaan luettuna tietysti omia tietojani ja kokemuksiani. Nämä tiedot auttavat selvittämään kaupan tämän hetkisen tilanteen elintarvikelainsäädännön ja näin myös Oivan kannalta. Aikomus on myös hyödyntää jo tehtyä Oiva tarkastusta ja sen tuloksia.

Kirjallista materiaalia elintarvikelainsäädännöstä löytyy valtavasti kirjoista, mutta myös Internetistä. Myös Eviran omat Internet -sivut tarjoavat paljon materiaalia tutkittavaksi. Lisäksi Oivasta on kauppoihin toimitettu suuri määrä materiaalia niin Eviran kuin Keskonkin osalta, joihin perehtymällä saadaan hyvä perusta toimintaohjeiden laatimiselle kaikille osastoille.

3 KESKO

Kesko on pörssiyhtiö, jonka toimialat ovat ruoka-, käyttötavara-, rauta- sekä auto- ja konekauppa. Keskon valttina on saada kaikki osa-alueet toimimaan tiiviissä yhteistyössä. Se keskittää huomiotaan brändien luomiseen ja kehittämiseen, kauppapaikka-verkostojen kehittämiseen, tehokkaaseen ostotoimintaan sekä logistiikkaan ja keskitettyjen voimavarojen hyödyntämiseen. Keskon ketjuun kuuluu noin 2000 kauppaa Suomessa, Ruotsissa, Virossa, Norjassa, Venäjällä, Liettuassa ja Valko-Venäjällä. Usein kuultavalla sanalla K-ryhmällä tarkoitetaan Keskoa ja K-kauppiaita yhdessä. Keskon ruokakaupan liikevaihto vuonna 2013 oli 4387 milj. euroa ja liikevoittoa ruokakaupalla se teki 4,6%. Yhteensä Keskolla oli joulukuun 2013 lopussa 23 863 työntekijää. Mukana ovat työntekijät Suomesta sekä ulkomailta. (Keskon www-sivut.)

3.1 Ruokakesko

Ruokakesko on suurimpia toimijoita Suomen päivittäistavarakaupassa. Sillä on yli 900 ruokakauppaa, joissa toimivat K-ruokakauppiaat. Nämä kauppiaat Keskon avustuksella vastaavat asiakkaidensa tarpeista ja odotuksista. Kauppiaat vastaavat laajasta valikoimastaan, henkilökunnan osaamisesta, tuotteiden laadusta ja liiketoiminnan kannattavuudesta. Yhteistyö kauppiaiden ja Keskon välillä perustuu ketjusopimuksella määriteltyyn ketjutoimintaan, jolla taataan toiminnan asiakaslähtöisyys, tehokkuus ja kilpailuetujen toteutuminen. Ruokakeskon toiminta perustuu tuotteiden keskitettyyn hankintaan, valikoimanhallintaan, ketjukonseptien kehitykseen, kauppapaikkaverkostojen kehittämiseen ja logistiikkaan. Keskon tytäryhtiö Kespro on Suomen johtava HoReCa-alan tukkukauppa. Ruokakeskon markkinaosuus Suomessa vuonna 2012 oli 34,7% kun S-ryhmällä se oli 45,6%. (Keskon www-sivut.)

3.2 Kauppaketjut

Keskon toimialoja ruokakaupan lisäksi ovat myös käyttötavarakauppa, rautakauppa sekä auto- ja konekauppa. Käyttötavarakaupan ketjuiksi luokitellaan mm. Anttilat ja Kodin Ykköset, Intersportit, Budget Sportit, K-Citymarkettien käyttötavarapuolet, Askot, Sotkat, Kookengät sekä Mustapörssit. Rautakauppaketjuun kuuluvat taas K-Raudat, Rautiat, K-Maatalouskaupat, Byggmakkerit, Senukait ja OMA. Rautakesko onkin Euroopan viidenneksi suurin yritys rakentamisen ja kodin kunnostamisen markkinoilla. VV-Auto ja Konekesko tytäryhtiöineen muodostavat taas Auto- ja Konekeskon. K-Ketjuun kuuluvat myös päivittäisruokakaupat Pietarissa, joista ensimmäinen avattiin sinne joulukuussa 2012 ja viimeisin kolmas syyskuussa 2013. Keskon ruokakauppa ketjuja ovat K-Citymarketit, K-Supermarketit, K-Marketit ja K-Extrat. Nämä ketjut on esitelty ja niiden päätavoitteet on selitetty alhaalla. (Keskon [www-sivut](#).)

3.2.1 K-Citymarket

K-Citymarket tarjoaa laajimmat valikoimat Keskon ruokakaupoista niin ruuassa kuin päivittäis- ja käyttötavaroissa. Vahvuuksiin luetaan tuore leipä, liha ja kala, hedelmät ja vihannekset, monipuolinen ruokaosaaminen sekä elämykselliset kaupat myyntiesittelyineen. K-Citymarketin asiakaslupaus on ”Kaupan päälle hyvä mieli”. K-Citymarketteja on yhteensä 80. Porin Puuvillaan avataan vuoden 2014 lopulla uusin K-Citymarket. Näiden toimintojen lisäksi marraskuussa 2013 Ruokakesko käynnisti verkkokauppa [citymarket.fi:n](#), joka toimittaa ruokaa Helsingin ja Vantaan alueen asukkaille sekä yrityksille. (Keskon [www-sivut](#).)

3.2.2 K-Supermarket

K-Supermarkettien lupaus on olla ”Tavallista parempi ruokakauppa”. Vahvuuksiksi K-Supermarketeissa luetaan erinomainen palvelu ja ruokatuotteiden valikoimat. K-Supermarketeista löytyy myös Herkkutorit, joista asiakas löytää liha- kala- ja ateriaratkaisut niin arkeen kuin juhlaan. K-Supermarketteja löytyy yhteensä 218. (Keskon [www-sivut](#).)

3.2.3 K-Market

K-Marketin luvataan olevan luotettava, palvelevia, paikallinen ja asiakasta lähellä oleva lähikauppa. Ketjun mukaisesti K-Marketeista asiakas löytää perusvalikoiman lisäksi omassa uunissa paistettua leipää, tuoreita ja laadukkaita hedelmiä ja vihanneksia sekä parhaat lähipalvelut. Tunnuslause on ”Kauppias hoitaa homman”. K-Marketteja löytyy myös monien Neste-Oil asemien yhteyksistä. Vuonna 2013 K-Marketteja oli yhteensä 442. (Keskon [www-sivut](#).)

3.2.4 K-Extra

K-Extran lupaus on ”Hyvin palveleva. Sinua varten.” K-Extra on lähikauppa, josta asiakas saa tarvitsemansa tuotteet ja jossa henkilökohtainen palvelu korostuu. K-Extroja löytyy monilta maaseutualueilta, jolloin niistä saa myös monia lisäpalveluja, kuten maatalous ja rautatuotteita, Veikkaus- ja Postipalveluja sekä polttoainejakelua. (Keskon [www-sivut](#).)

4 K-MARKET LÄNSIPORI

K-Market Länsipori on 1960 luvulla perustettu ruokakauppa Porin Vähärauman kaupunginosassa. Tällä hetkellä se on K-Market ketjuun kuuluva vähittäistavarakauppa, mutta sillä on värikäs historia. Se on palvellut asiakkaitaan mm. K-Supermarkettina, Cassana sekä K-Market Cassana ja K-Market Mesimarjana. Kaupassa on monien K-kauppojen tapaan ehtinyt olla kauppiaina useita K-kauppiaita. K-Market Länsipori työllistää tällä hetkellä noin 15 henkilöä, joista osan osa-aikaisesti. Koska kauppa on toiminut ennen myös K-Supermarkettina, se on pinta-alaltaan suurehko K-market. Tämä mahdollistaa hyvät valikoimat ja tilaa asiakkaille liikkua. K-Supermarket -vaiheen alkaessa kauppaan tehtiin laajennusremontti, jolloin myös tehtiin kauppaan palvelevat kylmätilat ja varastot uudelleen. (Kuusinen V, henkilökohtainen tiedonanto 04/2014.)

K-Market Länsiporissa asiakasta palvelee myös Posti. Posti työllistää päivittäin monia henkilöitä ja sen kehitys on sen käyttöönottovuodesta alkaen ollut hurjaa. Posti on täysin irrallaan kaupan toiminnasta vaikka sijaitseekin kaupan tiloissa. Postissa työskentelevät K-Market Länsiporin työntekijät. (Kuusinen V, henkilökohtainen tiedonanto 04/2014.)

K-Market Länsipori tarjoaa asiakkailleen myös kotipalvelun. Tämä tarkoittaa kotihoidon piirissä olevien asiakkaiden kauppapalvelua, jossa asiakkaille kerätään ostokset valmiiksi kaupassa ja sitten ne toimitetaan asiakkaille suoraan koti oville. Kotipalveluun liittyy monia elintarvikelain piiriin kuuluvia asioita, joista merkittävimpana elintarvikkeiden kuljetus lain vaatimalla tavalla. (Kuusinen V, henkilökohtainen tiedonanto 04/2014.)

K-Market Länsiporin kauppias on Vesa Kuusinen. Hän on aloittanut K-Market Länsiporin kauppiana 2007, jolloin kaupan nimi oli K-Market Mesimarja. Ennen K-Market Länsiporia Kuusinen oli kauppiana K-Extrassa Porin torin laidalla eli hänellä oli jo siirtyessään K-Marketin kauppiaksi kokemusta K-Kauppiana olostä sekä elintarvikealasta. (Kuusinen V, henkilökohtainen tiedonanto 04/2014.)

4.1 Osastot

K-Market Länsiporissa on seitsemän osastoa, joilla on omat vastuuhenkilöstönsä. Kauppaan astuttaessa asiakas saapuu ensimmäiselle osastolle: tuoreiden hedelmien ja vihannesten osastolle. Tällä (HeVi) osastolla on oma vastaavansa, joka huolehtii K-ruokakauppojen yhteisestä lupauksesta pitää HeVi osaston tuotteet tuoreina ja osaston yhtenä parhaimmista kilpailueduista kilpailijoita vastaan. Hedelmien ja vihannesten osastolta asiakas löytää myös monia lähialueiden tuottajien vihanneksia ja hedelmiä. Tulojärjestyksessä seuraavana on vuorossa leipäosasto. K-Marketin lupauksen mukaisesti K-Market Länsipori tarjoaa asiakkailleen myös itse paistettuja leipiä ja pullia, sillä kaupassa on oma paistopiste. K-Market Länsiporin leipäosaston valikoima muodostuu ketjun yhteisestä valikoimasta sekä useista lähialueiden tuottamista tuotteista. Leipäosaston jälkeen asiakas kulkeutuu Länsiporin lihaosastolle. Lihapuolen osastoon lasketaan kuuluvaksi K-Market Länsiporissa myös kala, eines

ja lihajaloste. K-Market Länsiporissa on kuutena päivänä viikossa avoinna palvelutiski, johon kuuluvat myös kuumatiski ja kalatiski. Elintarvikelainsäädännön sisällön ymmärtäminen sekä hygieniasaaminen lihaosastolla, jolla käsitellään myös pakkaamattomia elintarvikkeita, on yksi suurimmista ja tärkeimmistä oma- ja valvontaankin kuuluvista osa-alueista K-Market Länsiporissa. Maito-osastoon kuuluvat K-Market Länsiporissa myös margariinit ja juustot. Edellisten osastojen tapaan tälläkin osastolla on oma vastaavansa, joka huolehtii muun muassa tuotteiden tuoreudesta ja oma- ja valvonnasta omalla alueellaan. Pakasteosaston tärkeimpiä tehtäviä tilausten tekemisen ja valikoiman monipuolisuuden huolehtimisen lisäksi on myytävien tuotteiden myyntikunnon tarkastaminen. Pakasteet sulavat helposti ja muuttuvat näin myyntikelvottomiksi, jolloin kylmäketjun pitäminen katkeamattomana on äärettömän tärkeää. Teollisten elintarvikkeiden kuormia saapuu kaupalle päivittäin. Teollisten elintarvikkeiden osasto onkin pinta-alaltaan ja tuotemäärältään kaupan suurin osasto. Pullohuone ja kassat luovat yhdessä itse kauppaan kuulumattoman Postin kanssa vielä yhden osaston.

4.2 Asiakkaat

K-Market Länsiporin asiakkaat koostuvat pääosin lähialueen asukkaista. Vähärauma on yli 2500 asukkaan alue Porin läntisessä osassa. Alueella asuu valtaosin keskiluokkaan tulotasoltansa kuuluvia ihmisiä. K-Market Länsipori on osa Vähärauman keskustaksi nimitettyä aluetta. Keskustan muodostavat K-Marketin lisäksi päiväkoti Lemmikki, katukeittiö Kimara, Osuuspankki ja apteekki. Hieman kauempaa löytyvät muun muassa Harmaa-Karhubaari, Länsiporin koulu sekä lukio. Näiden palveluiden läheisyys tuovat osansa asiakkaista. Myös K-Market Länsiporin yhteydessä toimiva Posti lisää asiakkaiden määrää. Kaupassa käy myös huomattava määrä eri kansalaisuuksia, sillä vaihto-opiskelijoiden asuntola sijaitsee aivan K-Market Länsiporin vieressä. (Kuusinen V, henkilökohtainen tiedonanto 04/2014.)

Vielä 2000 luvun alussa asiakkaina oli paljon eläkeläisiä, mutta kaupan laajennuksen mukana asiakaskuntaan saatiin mukaan paljon mm. lapsiperheitä ja näin vakioasiakaskunta laajeni. Kaupan muututtua Cassaksi suuri osa näistä asiakkaista menetettiin heikohkon ruokavalikoiman vuoksi. K-Market vaiheen jälleen alettua onkin pyritty

houkuttelemaan takaisin vanhoja asiakkaita ja tietysti haalimaan täysin uusia asiakkaita. (Kuusinen V, henkilökohtainen tiedonanto 04/2014.)

4.3 Posti

Postipalveluiden aloittaminen K-Market Länsiporissa alkoi vuonna 2008. Silloin Posti käsitti pienen osan kaupan kassapäätystä ja se vaati muutaman henkilön työpanoksen päivän aikana. Nykypäivään mennessä K-Market Länsiporin yhteydessä toimivan Postin kautta kulkevien lähetysten määrä on lisääntynyt valtavasti. Suurimmaksi syyksi voidaan katsoa nettiostamisen helppous ja lisääntyminen. Kuin muillakin kaupan osastoilla, myös Postilla on oma vastaavansa ja se työllistää monta henkilöä päivän aikana. Postin järjestelmien kehittyessä Posti vaatii myös paljon henkilökunnan ajoittaista koulutusta. (Kuusinen V, henkilökohtainen tiedonanto 04/2014.)

4.4 Kauppapalvelu

Vesa Kuusisen tultua kauppiaksi K-Market Länsiporiin, hän toi mukanaan myös aiemmassa yrityksessään pyörittämänsä kauppapalvelun. Käytännössä tämä tarkoittaa iäkkäille asiakkaille tarkoitettua palvelua, jossa heidän tilaamansa tavarat toimitetaan kotiovelle asti. Kauppapalvelu-toiminnassa elintarvikeosaaminen on tärkeässä roolissa, sillä tavaroiden saaminen kaupan hyllyltä asiakkaan ovelle sisältää monta vaihetta ja kylmäketju on turvattava tuotteille joka vaiheessa. Lainsäädännöllisesti kauppapalvelun pyörittäminen vaatii huomioimaan oikeat kuljetuslämpötilat, lyhyen kuljetusajan, oikeanlaiset kuljetuspakkaukset sekä kuljetuksiin soveltuvan kuljetusvälineen (Front, 2001, 5).

4.5 Elintarvikelainsäädäntö K-Market Länsiporissa

Vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta ja laadusta on aina niiden valmistajalla ja myyjällä. Kauppa vastaa laadun lisäksi myös tuotevalikoimastaan ja tuotteiden esillepanosta. Vastuun kantamiseksi elintarvikelainsäädäntö korostaa omavalvonnan

osuutta tuoteturvallisuudessa. Tässä kohtaa omavalvonnalla tarkoitetaan lähinnä elintarvikkeiden käsittelyhygieniaa sekä säilytyslämpötiloja. (Penttilä, 1998, 61-64)

Omavalvonta on tärkeää, mutta myös lakisääteistä aina kun ollaan tekemisessä elintarvikkeiden kanssa. Tämän lain mukaisesti myös K-Market Länsiporilla on laadittuna kirjallinen omavalvontasuunnitelma ja myös omavalvontavastaava. Koska K-Market Länsiporissa myydään pakkaamattomia elintarvikkeita, vaatii se monia lisäyksiä omavalvontasuunnitelmaan sekä hyvää elintarvikeosaamista. (Kuusinen V, henkilökohtainen tiedonanto 04/2014.)

4.6 Oiva tulokset K-Market Länsiporissa

Oiva on uusi järjestelmä, jonka päätarkoituksena on turvata elintarviketurvallisuutta sekä yhdenmukaistaa sen arviointiperusteita Suomen sisällä. Oiva myös tuo ensimmäistä kertaa elintarvike turvallisuutta koskevien tarkastuksien tulokset kuluttajien nähtäville. Tarkemmin Oivan sisältöä käydään läpi luvussa kuusi, jossa myös tarkastellaan lähemmin Oiva-tarkastusten neljää mahdollista tulosta: oivallista, hyvää, korjattavaa ja huonoa.

Oiva tarkistus tehtiin K-Market Länsiporissa 20. marraskuussa 2013. Seuraavassa taulukossa (Taulukko 1) esitellään K-Market Länsiporin saamat tulokset kyseisestä tarkastuksesta.

Taulukko 1. K-Market Länsiporin Oiva tulokset (Oivan www-sivut)

Tilojen ja laitteiden puhtaanapito	Oivallinen
Henkilökunnan toiminta ja koulutus	Oivallinen
Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys	Oivallinen
Itsepalvelumyynti ja -linjasto	Hyvä
Palvelumyynti ja -linjasto	Hyvä
Yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat	Oivallinen

K-Market Länsipori sai Oivallisen - tuloksen neljästä kategoriasta sekä Hyvä-tuloksen kahdesta muusta kategoriasta Oiva tarkastuksessa. Huomautettavaa tarkastajat löysivät tuotteiden säilyvyydessä ja myyntiajan hallintaan liittyvissä kohdista. (Oivan www-sivut)

5 ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNTÖ

5.1 Yleistä Elintarvikelainsäädännöstä

Elintarvikelaissa annetaan elintarvikkeita koskevat yleiset määräykset ja se koskee kaikkia elintarvikkeita (Hannula, Pakkala & Pitkänen, 2000, 15). Elintarvikelainsäädännöllä tarkoitetaan elintarvikkeiden alkutuotantoon, valmistukseen, kuljetukseen, maahantuontiin, säilytykseen ja myyntiin liittyviä säädöksiä. Lakia sovelletaan elintarvikkeisiin ja niiden käsittelyolosuhteisiin sekä elintarvikealan toimijoihin ja elintarvikevalvontaan kaikissa elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa. Laki koskee myös soveltuvin osin elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuvia tarvikkeita. Alla olevassa taulukossa esitellään Elintarvikelainsäädännön päätarkoitukset. (Finlexin www-sivut.)

Taulukko 2. Elintarvikelain tarkoitus (Finlexin www-sivut.)

	Lain tarkoitus on
1	varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus sekä elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikemääräysten mukainen laatu
2	varmistaa, että elintarvikkeista annettava tieto on totuudenmukaista ja riittävää eikä johda harhaan
3	suojata kuluttajaa elintarvikemääräysten vastaisten elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysvaaroilta ja taloudellisilta tappioilta
4	varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyys
5	turvata korkealaatuinen elintarvikevalvonta
6	osaltaan parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä

Elintarvikelaki turvaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuutta sekä varmistaa, että niistä annettava tieto on totuudenmukaista.

Näin elintarvikelaki kieltää ihmisravinnoksi sopimattoman elintarvikkeen valmistuksen, maahantuonnin, maastaviennin, myynnin, tarjoilu ja muun luovutuksen, joka saattaa johtaa ihmiselle myrkytyksen, sairauden tai muun terveyshaitan. Lisäksi laki edellyttää, että kuluttajan on mahdollista saada totuudenmukaiset tiedot elintarvikkeesta. Nämä tiedot tulee saada elintarvikkeen paketista, esitteestä, mainoksesta tai muilla keinoin. (Hannula, Pakkala & Pitkänen, 2000,15)

Nykyinen elintarvikelaki on tullut voimaan 1.3 2006, jonka jälkeenkin lakia on muokattu useita kertoja, joista viimeisin muutos on tullut voimaan 1.1.2014. Olennaisin muutos vuonna 2006 tehtyyn lakiin on kuitenkin tehty vuonna 2011, joka koski muun muassa elintarvikealan valvontatietojen julkistamista. Koko elintarvikelainsäädännön takana ovat kauppa- ja teollisuus ministeriö, sosiaali- ja terveysministeriö sekä maa- ja metsätalousministeriö. (Eviran www-sivut.)

5.2 Evira ja valvontaviranomaiset

Elintarvikelainsäädännön valvontaan osallistuvat sekä valtakunnalliset että läänien ja kuntien valvontaviranomaiset. Nämä viranomaiset tekevät tarkastuksia elintarvikealan toimipisteisiin ja heillä on lupa tutustua tarvittaviin asiakirjoihin sekä tarvittaessa ottaa näytteitä elintarvikkeiden turvallisuutta tutkittaessaan. (Eviran [www-sivut](#).)

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on perustettu vuonna 2006, kun Elintarvikevirasto, Eläinlääkintä- ja elintarviketutkimuslaitos ja Kasvintuotannon tarkastuskeskus yhdistettiin ja siihen siirrettiin toimeenpanotehtäviä maa- ja metsätalousministeriön elintarvike ja terveysosastolta ja tietopalvelukeskuksesta. Se toimii valtioneuvoston palveluksessa maa- ja metsätalousministeriön hallinnonalan osana toimialan kansallisena ohjaajana. (Eviran [www-sivut](#).)

Eviran tavoitteena ja tehtävänä on varmistaa tutkimuksen ja valvonnan kautta elintarvikkeiden turvallisuus ja laatutekijät sekä myös kasvien ja eläinten terveys. Sen tehtävänä on myös riskien ennustaminen ja niihin valmistautuminen. Näin se suojelee ihmisten ja eläinten terveyttä ja ympäristöä, turvaa kuluttajien oikeuksia ja luo kilpailukykyä maatalous- ja elintarviketuotannolle. Eviran strategia vuodesta 2014 eteenpäin on ”Turvallisen ruoan ja kestävä hyvinvoinnin tulevaisuus tehdään nyt”. (Eviran [www-sivut](#).)

5.3 Omavalvonta

Koska yritykset vastaavat itse myymiensä tuotteiden turvallisuudesta, on otettu käyttöön valvontaa helpottava ja tarkastuksia helpottava omavalvonta-järjestelmä. Käytännössä tämä tarkoittaa, että elintarvikealalla toimivan yrityksen on itse valvottava omaa toimintaansa, jotta myytävät tuotteet ovat asiakkaalle turvallisia eikä asiakasta johdeta harhaan. Tämä koskee koko tuotteen elinkaarta alkutuotannosta asiakkaan käyttöön asti. (Oivan [www-sivut](#).)

Omavalvonnan pääperiaate on ehkäistä virheet ennen kuin ne pääsevät syntymään (Ijäs, 1997, 42). Omavalvonta myös varmistaa, että yrityksen valmistamat, varastoimat ja/tai myymät elintarvikkeet ovat turvallisia ja lainsäädännössä asetettujen vaatimusten mukaisia (Hannula, Pakkala & Pitkänen, 2000, 25). Omavalvonnan katsotaan takaavan tuotteen turvallisuus asiakkaalle, mutta myös vähentävän hävikkiä, lisäävän toiminnan tuloksellisuutta, kasvattavan yrityksen luotettavuutta niin asiakkaan kuin viranomaisenkin silmissä sekä vähentävän viranomaisvalvonnan tarvetta tai ainakin sen kustannuksia (Eviran [www-sivut](#)).

Omavalvontaan liittyen on elintarvikealan yrityksessä lain mukaan oltava myös kirjallinen omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan vastuhenkilö. On yrityksen ja tämän henkilön vastuulla, että tuotteiden säädöstenmukaisuus, säilyvyys ja turvallisuus taataan. Kunnan valvontaviranomaisilla on lakisääteisesti velvollisuus auttaa elintarvikealan toimijaa omavalvontasuunnitelman teossa. Lisäksi apua saa myös järjestöiltä ja konsulttiyrityksiltä. (Eviran [www-sivut](#). Hannula, Pakkala & Pitkänen, 2000, 25.)

5.4 Omavalvontasuunnitelma

Omavalvontavelvollisuus on lakisääteisesti pakollista kaikilla, jotka tuottavat, valmistavat, pakkaavat, tarjoilevat, tuovat maahan ja pitävät kaupan elintarvikkeita. Ainoastaan maanviljelijöiden, jotka tuottavat pelkkiä raaka-aineita, ei tarvitse tehdä omavalvontasuunnitelmaa, joskin heidänkin on taattava tuottamiensa elintarvikkeiden turvallisuus ja hygieenisuus. (Hannula, Pakkala & Pitkänen, 2000, 25.)

Aina alkaen vuodesta 1995 Suomen laki on edellyttänyt elintarvikealan tuottajilta, valmistajilta, jalostajilta, käsittelijöiltä ja myyjiltä kirjallista elintarvikesuunnitelmaa ja sen noudattamista kaikissa sen toimissa. Tässä suunnitelmassa on oltava nimettynä yrityksen omavalvonnasta vastaava henkilö. Tämä henkilö on vastuussa siitä, että yrityksessä toimitaan elintarviketurvallisuuden ehdot täyttämällä tavalla ja että mahdollisiin puutoskohtiin tehdään korjaus. Omavalvonta suunnitelma on aina kirjallinen ja sen tulee antaa kunnan elintarvikeviranomaisille tiedoksi. (Hannula, Pakkala & Pitkänen 2000, 25.)

Omavalvontasuunnitelmalle ei ole laissa määrätty mitään laajuusvaatimusta vaan se riippuu toiminnan moninaisuudesta ja laajuudesta, koneiden ja tilojen määrästä sekä näihin liittyvistä riskeistä. Omavalvontasuunnitelmaa pitää jatkuvasti kehittää ja sen on oltava ajan tasalla. (Eviran [www-sivut](#). Ijäs, 1996, 44.)

5.5 Elintarvikehygieniä

Elintarvikehygienialla varmistetaan, ettei tuotteeseen pääse likaa tai haitallisia mikrobeja. Tätä hygieniää on vaalittava koko tuotanto-, valmistus- ja myyntiketjun ajan. (Hannula, Pakkala, Pitkänen, 2000, 27.) Jokaiselta elintarvikealan työntekijältä vaaditaan tiettyjä hygieniosaamistaitoja. Nämä vaatimukset riippuvat työntekijän omasta työtehtävästä, mutta jokaisen työntekijän on ymmärrettävä omavalvonnan periaatteet ja merkityksen sekä työntekijän on pystyttävä toteuttamaan omavalvontaa työssään. Työntekijän on myös osattava tunnistaa ja torjua omalta osaltaan elintarvikehygienieniset vaarat. Tämä kaikki lähtee elintarvikehygienian ymmärtämisestä ja sen tavoitteiden ja toimintatapojen sisäistämisestä. (Eviran [www-sivut](#).)

Maailman terveysjärjestön WHO:n määritelmän mukaan elintarvikehygienialla tarkoitetaan kaikkia niitä välittömiä toimenpiteitä, joiden avulla voidaan varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus, terveellisyys ja puhtaus alkutuotannosta kulutukseen. Elintarvikehygieniasta ja sen osaamisesta on olemassa paljon säädöksiä elintarvikehygieniasetuksessa ja elintarvikelaissa, ja onkin lakisääteinen velvoite jokaiselta elintarvikealan toimijalta. Toimijan vastuulla on huolehtia siitä, että kaikilla sen työntekijöillä on riittävä hygieniosaaminen tehtävistä riippuen. Myös koulutus ja ohjaus näissä asioissa ovat toimijan vastuulla. Lain mukaan, jos työhön liittyy erityisiä elintarvikehygienisiä riskejä, on työntekijän suoritettava Eviran mallin mukainen osaamistodistus eli hygieniapassi. Tällaisiksi erityisiksi riskeiksi luetaan muun muassa pakkaamattomien elintarvikkeiden parissa työskentely. Tässä osaamistodistuksessa testataan työntekijän tiedot mikrobiologiasta, ruokamyrkytyksistä, hygieenisistä työtapoista, henkilökohtaisesta hygieniasta, puhtaanapidosta, omavalvonnasta ja lainsäädännöstä. (Eviran [www-sivut](#).)

Elintarvikkeiden turvallisuutta uhkaavat monenlaiset riskit. Nämä riskit voidaan koluokitella suuriin, keskitasoisiiin ja vähäisiin. Nämä riskit ovat jaoteltavissa myös seuraavasti: kemialliset riskit, fysikaaliset riskit ja mikrobiset riskit. Kemiallisiksi riskeiksi lasketaan esimerkiksi erilaiset väärät lisäaineet tai allergeenit elintarvikkeissa. (Hannula, Pakkala & Pitkänen, 2000, 28.)

Fysikaaliset riskit muodostuvat ylimääräisistä osista elintarvikkeissa. Tuotannon monessa vaiheessa elintarvikkeeseen voi joutua niihin kuulumattomia aineita tai osia. Esimerkkinä voivat olla kivet tai tuotantolaitteista mahdollisesti irronneet osat elintarvikkeissa. Mikrobiologiset riskit taas muodostuvat vääränlaisista mikrobeista elintarvikkeissa. Suurin osa mikrobeista on harmittomia, mutta osa voi aiheuttaa esimerkiksi tuotteen ennenaikaisen pilaantumisen. (Hannula, Pakkala & Pitkänen, 2000, 28.)

5.6 Vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet

Yleisempänä elintarvikkeiden turvallisuuden valvontajärjestelmänä pidetään HACCP-järjestelmää. Nimi HACCP tulee englanninkielisistä sanoista Hazard Analysis and Critical Control Points, suomeksi vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet. Aina vuodesta 1995 alkaen on Suomessa edellytetty HACCP-menetelmää koko laajuudessaan eläimistä saatavia elintarvikkeita käsitelleiltä laitoksilta. Uuden elintarvikelain (23/2006) mukaan vaatimus koskee kaikkia elintarvikehuoneistoja. (Eviran [www-sivut](http://www.sivut.fi).)

Yleisesti omavalvonta suunnitellaan ja toteutetaan pohjautuen juuri tähän järjestelmään. Järjestelmän tarkoitus on kohdentaa voimavarat valvonnassa tuoteturvallisuuden kannalta oleellisimpiin kohtiin, jotta mahdollisesti terveydelle vaarallinen tuote ei saavuta koskaan kuluttajaa. Järjestelmän ideana on rakentaa määrittämällä esimerkiksi tuotteittain tai tuotelinjoittain HACCP-menettelyn mukaisesti kriittiset hallintapisteet. Nämä ovat sellaisia työ- tai käsittelyvaiheita, joissa riski voidaan todeta ja sen eteneminen pysäyttää, joihin hallinta voidaan kohdistaa ja jotka ovat oleellisen tärkeitä elintarviketurvallisuutta uhkaavan vaaran estämiseksi, poistamiseksi tai vähentämiseksi hyväksyttävälle tasolle. Tämän jälkeen aloitetaan HACCP ohjelman

laatiminen seitsemän HACCP -periaatteen mukaisesti. Nämä seitsemän vaihetta ovat: vaaratekijöiden tunnistaminen ja riskin suuruuden arviointi, kriittisten ohjauspisteiden määrittäminen, tavoitetasojen ja sallittujen vaihtelurajojen määrittäminen jokaiselle kriittiselle ohjauspisteelle, kriittisten hallintapisteiden seurannan suunnittelu, tulosten kirjaaminen, korjaavien toimenpiteiden määrittäminen ja koko järjestelmän toimivuuden arviointi. (Eviran www-sivut. Ijäs, 1996, 47-48.)

Seitsemän periaatteen mukainen menettely käydään läpi kaikkien tuotteiden, tuoteryhmien ja tuotantolinjojen toisistaan eroavien kokonaisuuksien suhteen. Näin saadaan kokoon koko HACCP -järjestelmä, jota sitten noudatetaan ja kehitetään. Vaikka kriittisiä hallintapisteitä ei löytyisikään, tehty työ opettaa useita uusia työtapoja ja lisää omien tuotteiden, prosessien ja työvaiheiden tuntemusta. Menettely nostaa yleensä esiin myös tiloihin, laitteisiin ja hygieniakäytäntöihin liittyviä kehittämistarpeita. (Eviran www-sivut.)

Järjestelmää ei voi eikä välttämättä tarvitsekaan käyttää juuri edellä mainitusti. Parhaiten se soveltuu elintarvikkeiden valmistukseen ja nimenomaan sellaisiin kohteisiin, joissa voidaan selkeästi määritellä kriittisiä ohjauspisteitä ja raja-arvoja. Järjestelmää sovellettaessa on tärkeää muistaa muutamia perusperiaatteita: vaarojen arviointi ja analysointi, vaarojen kontrollointi ja minimointi sekä vaarojen seuranta ja dokumentointi. Omaevalvontasuunnitelman teossa on tärkeää muistaa HACCP lisäksi järkevä ostopolitiikka ja vaatimukset tavarantoimittajille, hyvä valmistuskäytäntö, asioiden tekeminen oikeassa järjestyksessä, toiminnan hygieenisuus, pesu- ja puhdistussuunnitelmat, tuholaiستentorjunta sekä jätehuoltosuunnitelma. (Hatakka, Pakkala, Siivonen & Turja, 2004, 105-108.)

6 OIVA

Elintarvikelain muutoksessa vuonna 2006 tehtiin säädös valvontatietojen julkistamisesta. Tämä säädös velvoittaa elintarvikealan toimijan julkistamaan valvontaviranomaisen tekemän elintarvikehuoneiston tarkastuksen tulokset. Ennen säädöksen

voimaantulopäivää Evira käynnisti muun muassa Helsingissä, Keski-Uudellamaalla ja Lappeenrannan alueella Oivan niin sanotun pilottihankkeen, jossa valvontaviranomaiset tarkastavat elintarvikealan toimijoiden toiminnan vaatimuksenmukaisuuksia. Tällöin tulosten julkistaminen oli vielä toimijoiden oman valinnan mukaista. Pilottihanke loppui joulukuussa 2011, jolloin tehtiin lopullinen päätös Oivan jatkosta. (Oivan [www-sivut](#).)

Ajatus Oivan kaltaisesta valvontatietojen julkistamisesta ei ole uusi vaan samankaltaisia hankkeita on jo useissa eri maissa, esimerkiksi Tanskassa, Belgiassa, Englannissa ja Yhdysvalloissa. Suomen Oiva on saanutkin paljon vaikutteita tanskalaisesta Smiley- hankkeesta, jossa elintarvikealan toimijoiden valvontatietoja on julkistettu kuluttajien tietoon. Tanskassa tehdyn kyselyn mukaan 59% asiakkaista sanovat Smileyn vaikuttavan ostokäyttäytymiseen ja 88% alan toimijoista arvostaa Smileyä sen tasapuolisen ja reilun kohtelun vuoksi. (Oivan [www-sivut](#).)

Suomessa Oivaa hallinnoi Elintarviketurvallisuusvirasto Evira ja tarkastuksia elintarvikealan yrityksissä tekevät kuntien elintarvikevalvojat. Tarkastukset tehdään erityisten valvontasuunnitelmien arviointiasteikkojen mukaan, jotta tasot eri kunnissa olisivat samat ja myös Suomessa voidaan Oivan katsoa olevan tasavertainen ja reilu. Näin tarkastuksista tulee myös kohdennetumpia ja nopeampia sekä riskiperusteinen tarkastaminen korostuu. Tarkastukseen tehdään yleensä varoittamatta. (Oivan [www-sivut](#).)

Tulokset näistä tarkastuksista julkistetaan Internetiin sitä mukaa kun kuntien elintarvikeviranomaiset ehtivät tekemään tarkastuksia. Kun tarkastukset on tehty kauppojen ja muiden tarkastusten piiriin kuuluvien liikkeiden ovissa kuluttaja voi nähdä asioidmansa liikkeen tarkastuksen tuloksen. (Oivan [www-sivut](#))

Tällä hetkellä Oivan koskee ruokakauppoja, kioskeja ravintoloita, kahviloita, grillejä, pikaruokapaikkoja, pubeja, suurtalouskeittiöitä ja ruokaloita, mutta se tulee asteittain koskemaan teurastamoita ja muita elintarvikehuoneistoja ja – laitoksia. Oivan suunnitellaan tulevan koskemaan myös erilaisia ulkomyyntikohteita, myyntiautoja ja niin sanottua etämyyntiä kuten Internet- ja suoramyyntiä. (Oivan [www-sivut](#).)

6.1 Oivan tarkoitus

Oivan myötä nykyinen elintarviketarkastus muuttuu kun tuloksista tehdään ensimmäistä kertaa julkisia. Elintarvikelain vaatimukset toimijoilta eivät muutu, vaan valvojan toimintatapa muuttuu. Alla olevaan taulukkoon (Taulukko 3) on kerätty Oivan tarkoitus kuluttajien ja yrittäjien näkökulmasta.

Taulukko 3. Oivan tarkoitus (Oivan www-sivut)

	OIVA:
1	Lisää elintarvikevalvonnan läpinäkyvyyttä
2	Lisää valvonnan tunnettavuutta ja vaikuttavuutta
3	Tuo valvonnan tarkastustulokset kuluttajan käyttöön
4	Yhtenäistää terveystieteiden tarkastustulosta
5	Yhdenmukaistaa toiminnalle asetettuja vaatimuksia
6	Yhtenäistää lainsäädännön riskiperustaista soveltamista
7	Kannustaa yrityksiä pitämään huolta elintarvikehygieniasta ja tuotteiden turvallisuudesta
8	Luo yrityksille mahdollisuus kertoa kuluttajille yrityksen toimintatapojen olevan kunnossa tutkitusti ja vaikuttaa tällä tavalla kuluttajien ostopäätöksiin

Oivan tarkoituksena on lisätä elintarvikevalvonnan läpinäkyvyyttä ja sen tunnettavuutta kuluttajille. Se yhdenmukaistaa eri toimijoiden käytänteitä.

6.2 Oivaa koskevat yritykset

Oiva hanke käynnistyi suunnitteluvaiheella vuonna 2006 tehdyssä elintarvikelain muutoksessa. Sen jälkeen oli vuorossa pilottivaihe, johon osallistui valikoituja kauppiaita ja elintarvikealan yrityksiä muutamasta kunnasta. Vasta vuonna 2013 päästiin aloittamaan itse tarkastukset yrityksissä ja samalla jaoteltiin alan yrityksiä kolmeen kategoriaan, joita koskee elintarvikealan säännöllinen valvonta. Oivan on tarkoitus koskea kaikkia näitä kategorioita vuoden 2015 jälkeen. Ensimmäisessä kategoriassa ovat mukana kaikki elintarvikekaupat ja kioskit, ravintolat, kahvilat, grillit, pikaruoka-

kapaikat, pubit, suurtalouskeittiöt ja ruokalat. Toisessa kategoriassa mukaan tulevat kaikki elintarvikealan laitokset. Viimeisessä eli kolmannessa kategoriassa leipomot, makeistehtaat ja tukkumyynti tulevat Oivan piiriin. (Oivan [www-sivut](#).)

6.3 Tarkastukset

Mitään erillisiä Oiva tarkastuksia ei ole olemassa vaan kuntien elintarvikeviranomaiset tekevät tarkastuksia elintarvikehuoneistoihin vanhaan malliin. Uutta on toimintamalli, jolla tarkastuksia tehdään. Oiva koskee näin ollen tavanomaisia kunnan valvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia ja seurantatarkastuksia. Mukaan on otettu myös tarkastukset, jotka seuraavat elintarvikehuoneistoilmoituksen käsittelyä. Oivan ulkopuolelle on jätetty muun muassa poikkeavat näytteenotot, kuten ruokamyrkytysepäilyt, ja erillisiin terveysviranomaisten tutkimuksiin ja selvityksiin kerättävät näytteenotot. (Oivan [www-sivut](#).)

Valvonnassa painotetaan selvästi enemmän riskiperusteisuutta kuin ennen tarkastuksia nykyisen Oiva-mallin pohjalta. Kaupoissa ja ravintoloissa tarkastetaan joka kerta tilojen ja laitteiden päivittäistä puhtaanapitoa, henkilökunnan työtapoja, käsihygieniaa ja työvaatteita, kylmien ja kuumien tuotteiden oikeaa säilytystä, ruoan jäähdytystä sekä allergeenihallintaa. Viranomaiset tarkistavat myös omavalvonnan ohjeet ja suunnitelmat. Löytäessään mahdollisia elintarviketurvallisuutta heikentäviä epäkohtia viranomaiset puuttuvat niihin olivat ne heidän tarkastuslistallaan tai eivät. (Oivan [www-sivut](#).)

6.3.1 Oiva-asteikko

Alla oleva Oiva asteikko (Taulukko 4) selventää Oiva tarkastuksien tuloksia.

Taulukko 4. Oiva-tulokset (Oivan www-sivut)

OIVALLINEN	Toiminta on vaatimusten mukaista.
HYVÄ	Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarvike turvallisuu tta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.
KORJATTAVAA	Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarvike turvallisuu tta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.
HUONO	Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvike turvallisuu tta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Tulos määräytyy sen perusteella, mikä on tarkastettujen kohtien heikoin arvosana. Raportti voi siis sisältää usean oivallisen tuloksen, mutta yhden korjattavan, jolloin tarkastuksen tulokseksi tulee korjattavaa. Tämä johtuu siitä, että elintarvike turvallisuu s voi heikentyä tai vaarantua jo yhdestä epäkohdasta ja tällä yhdelläkin epäkohdalla voi olla kuluttajalle suuri merkitys. (Oivan www-sivut.)

6.3.2 Oivan tarkastusprosessi

Oiva-julkistamisjärjestelmän mukainen tarkastus tehdään elintarviketoimijan tiloihin yleensä ilmoittamatta. Tarkastuksen jälkeen viranomaiset käyvät elintarviketoimijan kanssa läpi tarkastuksen aikana tehdyn raportin. Riippuu raportin sisällöstä ja tarkastuksen tuloksesta, mitä tapahtuu seuraavaksi. Jos tulos on oivallinen tai hyvä tarkastuskertomuksen toimittamisen toimittajalle jälkeen jäädään odottamaan seuraavaa

tarkastusta. Jää toimijan vastuulle julkistaa raportti tiloissaan, mutta valvojat huolehtivat tuloksen lisäämisestä oivahymy.fi -sivustolle. Jos tarkastuksen tulos on taas korjattavaa tai huono, raportin läpi käymisen jälkeen sovitaan tarvittavista korjauksista ja niihin tarvittavasta ajasta. Tämän jälkeen viranomaiset tekevät vielä seurantatarkastuksen, jonka jälkeen palataan samaan malliin kuin edellä eli jäädään odottamaan seuraavaa tarkastusta. Aiemmin saatu arvosana pysyy voimassa kunnes uuden tarkastuskäynnin yhteydessä tarkastaja toteaa toiminnassa ilmenneet epäkohdat korjatuiksi. (Oivan [www-sivut](#).)

7 TARKASTUSKOHTEET VÄHITTÄISTAVARAKAUPASSA

Oiva-hankkeessa keskitytään riskiperusteisuuteen tarkastuksia tehdessä. Tarkastuksissa käydään läpi elintarviketurvallisuuteen liittyviä tekijöitä, jotta voidaan olla varmoja, että kuluttajalle tarjottavat tuotteet ovat turvallisia eivätkä myöskään johda harhaan. (Eviran [www-sivut](#).)

Oivahymy.fi sivuston mukaan tarkastettavat asiakokonaisuudet ovat samat kuin tarkastajien käyttämien Oiva-arviointiohjeiden pääotsikot. Jokainen pääotsikko sisältää vielä niin sanottuja alakohtia, jotka ovat varsinaisia tarkastettavia asioita. Seuraavassa käydään läpi, mitä nämä pääotsikot ja alakohdat ovat.

7.1 Omaevalvontasuunnitelma

Omaevalvontasuunnitelma on pakollinen jokaisessa elintarvikkeiden kanssa tekemisissä olevassa yrityksessä. Yrityksen omaevalvontasuunnitelman pitää olla tarkastettavissa eli sen pitää yleensä olla kirjallinen, sekä omaevalvonnan toimet on arkistoitava. Koska yrityksen toiminta voi muuttua koko ajan, on kyseisen suunnitelman oltava myös ajan tasalla, jolloin sitä on päivitettävä aika ajoin. Mahdolliset tarvittavat muutokset omaevalvonnan kohdalla on kirjattava suunnitelmaan ja nämä suunnitelmiin muutokset on myös toteutettava kaupan toiminnassa. (Evira 2013.)

Omavalvontasuunnitelman pitää lisäksi olla riittävän laaja itse yrityksen toiminnan luonteeseen ja laajuuteen nähden. Pienissä yrityksissä, joissa työskentelee yksi tai kaksi henkeä, omavalvontasuunnitelma voi olla osittain myös suullisessa muodossa. Tällöin omavalvontasuunnitelma tarkastetaan haastattelemalla työntekijöitä. (Evira 2013.)

7.2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

Tilojen tarkastuksessa lähtökohtana on, että jokainen kiinteistö on hyväksytty toimimaan vähittäistavarakauppana, mutta myös eri toimintojen toteutuminen rakennuksen eri tiloissa on oltava hyväksyttyä. Toiminnan luonne ja laajuus luonnollisesti vaikuttavat tilojen soveltuvuuteen. Jos tilat ovat vanhoja, niihin on oltava tehty tarpeelliset korjaukset ja remontit, jotta tilat vastaavat nykyajan vaatimuksia. Tilojen kohdalla läpi käytäviä kohteita ovat mm. seinien ja lattioiden kunto sekä siivousvälinetilan, pukeutumistilojen, käymälöiden, jätehuoltotilojen, lastauslaiturin, pullonpautustilan ja astianpesutilojen kunto, riittävyys ja soveltuvuus niiden käyttötarkoitukseen. Tarkastuksissa huomioidaan myös vesipisteiden, ilmanvaihdon, valaistuksen ja viemäroinnin soveltuvuus ja riittävyys. (Evira 2013.)

Työvälineistä, kalusteista ja laitteista Oivan tarkastuksen yhteydessä tarkastetaan niiden kunnon lisäksi se, että ne on hyväksytty juuri siihen käyttötarkoitukseen, joissa niitä käytetään. Oiva sallii pienen kulumisen, mutta heti jos laite tai väline uhkaa elintarviketurvallisuutta sitä ei sallita. (Evira 2013.)

Kalusteiksi lasketaan muun muassa kaikki kaapistot ja pöydät, joita vähittäistavara-kaupassa käytetään. Erityistä huomiota kiinnitetään tiloihin joissa säilytetään ja käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita. Laitteiden osalta käydään läpi erilaiset uunit, liedet, leikkurit, kylmälaitteet ja pesukoneet, niiden pinnat ja osat. Työvälineet liittyvät lähinnä pakkaamattomiin elintarvikkeisiin. Astioiden, veitsien ja leikkuulautojen käyttöön liittyy monia hygieniaan liittyviä säädöksiä, jotka käydään läpi Oiva-tarkastuksissa. (Evira 2013.)

7.3 Tilojen ja laitteiden kunnossapito

Tärkeimpänä seikkana tilojen ja laitteiden kunnossapidon -kohdassa pidetään siivoussuunnitelmaa, jossa on kuvattuna tarkasti siivottavat alueet, käytettävät välineet, aikataulut, vastuut ja tarkastuskäytäntö. Jos siivous on ulkoistettu, siitä pitää olla vaadittavat todisteet. Tarkastettavia kohteita ovat niin tilat kuin laitteetkin. (Evira 2013.)

Tilojen siisteyttä tarkasteltaessa ei oteta huomioon normaaleista päivän töistä johtuvia siivousta vaativia jälkiä. Huomioitavaa on erityisesti pakkaamattomien ja helposti pilaantuvien elintarvikkeiden tilojen rakenteet, pinnat. Tilojen pitää olla siistit, puhtaat sekä järjestyksessä. (Evira 2013.)

Työvälineiden ja laitteiden puhtaus ovat myös tarkistettavien kohtien listalla. Työvälineiksi lasketaan tässäkin kohdassa mm. erilaiset veitset, astiat, leikkuulaudat, uunit, kylmälaitteet ja astianpesukoneet. (Evira 2013.)

Tilojen ja välineiden siisteyden lisäksi Oivan tarkastuslistaan kuuluvat siivoukseen käytettävien tilojen ja välineiden siisteys ja puhtaus, pakkausmateriaalien ja kuljetusastioiden puhtaus, haittaeläintorjunta sekä jätehuolto. (Evira 2013.)

7.4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

Elintarvikealan yrityksen työntekijöiden työtapojen on oltava hygieenisia. Tähän liittyvät esimerkiksi käsihygienian oikeanlainen toteutuminen, suojakäsineiden käyttäminen, tupakointi oikeissa tiloissa, henkilökunnan työvaatteet ja henkilökunnan omien elintarvikkeiden säilyttäminen oikeissa paikoissa. (Evira 2013.)

Toiminnan elintarvikehuoneistossa on tapahduttava niin, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana. Pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevillä on tiukemmat säännöt käsihygieniassa kuin myös työvaatetuksen suhteen. Työasuun kuuluvat puvun lisäksi oikeanlainen päähine ja työkengät. Korut ovat myös kiellettyjä pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä. (Evira 2013.)

Henkilökunnan terveydentila on otettu huomioon tarkasteltaessa tätä osa-aluetta Oiva-hankkeessa. Henkilöiden, jotka työskentelevät pakkaamattomien elintarvikkeiden kanssa, on annettava selvitys terveydentilastaan ja kaikkien työntekijöiden terveydentilasta pidetään myös kirjanpitoa. (Evira 2013.)

Henkilökuntaa pitää myös kouluttaa. Omavalvonnan koulutus vaaditaan omavalvonnan vastuuhenkilöltä. Hygieniapassi täytyy löytyä pakkaamattomien elintarvikkeiden parissa työskenteleviltä sekä jokaiselta yli kolmen kuukauden työsuhteen ylittävältä työntekijältä. (Evira 2013.)

7.5 Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan vastaanotto

Kaikki vähittäistavarakauppaan saapuvat kuormat on tarkistettava aistinvaraisesti. Tällöin varmistetaan esimerkiksi tarvittavan kylmäketjun katkeamattomuus. Lisäksi tarkastus vaatii selonteot pistokokeista, joita tehdään tarpeeksi säännöllisesti saapuvien kuormien tuotteisiin. Vähittäistavarakauppaan on vastaanotettava vain sellaisia elintarvikkeita, jotka on toimitettu oikeissa lämpötiloissa. Kylmäketju ei saa päästä katkeamaan sitä vaativilla elintarvikkeilla. Erilaiset poikkeamat ja korvaavat toimenpiteet liittyen tavarantoimitukseen on myös kirjattava ylös. (Evira 2013.)

7.6 Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys

Tietyt säilytysolosuhteet joillain tuotteilla ovat ehdottoman tärkeitä niiden oikeanlaisen säilymisen kannalta. Kylmissä ja kuumissa tuotteissa oikeat lämpötilat ovat tarkkaan laissa määrättyjä ja niiden noudattaminen on elintärkeää. Siksi elintarvikkeiden säilytystä koskeva tarkastuskohta Oivassa on jaettu kolmeen osioon: peruselintarvikkeiden, kylmänä säilytettävien ja kuumana säilytettävien elintarvikkeiden säilytykseen. Elintarvikkeiden oikea säilytystapa myös kuivatuotteissa on tärkeää. Niitä ei esimerkiksi saa missään vaiheessa säilyttää lattialla ja myös ristikontaminaatio on estettävä. (Evira 2013.)

Kylmänä säilytettävissä elintarvikkeissa luonnollisesti niiden säilytyslämpötilan on oltava oikea. Tarkastuksissa käydään läpi myös säilyvyysajat näissä tuotteissa sekä niiden seurantaan liittyvät kohdat. Myös kylmävarastojen oikeanlainen täyttö, jotta ilmankierto on riittävää ja esteetöntä sekä omavalvonnan lämpötilakirjaukset pitää tehdä lainmukaisesti. Jotta toiminta olisi oivallista, elintarvikkeiden lämpötila saa nousta korkeintaan kolme astetta ja toimijan on pystyttävä todentamaan, että kyseessä on vain lyhytaikainen nousu. (Evira 2013.)

Kuumana säilytettävissä elintarvikkeissa säädökset koskevat vain vähittäistavara-kauppoja, joissa on kuumatiski. Tarkistuskohteita tällaisissa kaupoissa ovat elintarvikkeiden lämpötilat, niiden uudelleenkuumennus sekä mahdollisissa poikkeustilanteissa tehtävät toimenpiteet ja niiden kirjaaminen. (Evira 2013.)

7.7 Ruuan valmistus ja käsittely

Vähittäistavarakaupoissa ruoan valmistusta ja käsittelyä koskevat määräykset koskevat vain yrityksiä joilla on kuumatiski, johon valmistetaan myytävää ruokaa itse.

Huomioitavaa on, että kuumien elintarvikkeiden jäähdytys on kiellettyä, ellei yrityksessä ole siihen tarkoitukseen soveltuvaa ja valvontaviranomaisen hyväksymää laitetta. (Evira 2013.)

7.8 Elintarvikkeiden koostumus

Tämä kohta koskee elintarvikealan yrityksiä, jotka itse maahantuovat tai valmistavat elintarvikkeita, joiden valmistuksessa on käytetty lisäaineita, aromeja ja/tai entsyymejä tai esimerkiksi vitamiineja/kivennäisaineita. Tarkastus tehdään myös jos yritys tuo elintarvikkeita joiden alkuperä on kiinassa tai ns. kolmansissa maissa.

Tarkastuksessa tarkastetaan pistokokein lisäaineiden, aromien ja entsyymien sekä lisäaineiden vaatimustenmukaisuus. Toiminta on oivallista jos toimija voi kirjanpidollaan ja asiakirjoillaan osoittaa, että maahantuodut elintarvikkeet ovat vaatimusten mukaisia. Elintarvikkeiden koostumuskohtaa ei Keskon alaisissa vähittäistavarakaup-

poissa erikseen tarkasteta sillä toimijat eivät tuo maahan tai valmista tällaisia elintarvikkeita. (Evira 2013.)

7.9 Itsepalvelumyynti ja –linjasto

Tämä kohta koskee vähittäistavarakaupassa vain itsepalvelumyyntiä eli elintarvikkeiden on oltava asiakkaiden itse otettavissa. Itsepalvelumyynnissä myytävät tuotteet voivat olla joko kylmä- tai kuumatuotteita. Tarkastettavia kohteita ovat mm. myynti- ja tarjoilukalusteiden oikeanlainen käyttö. Esilläpidossa on estettävä ristikontaminaation tapahtuminen. (Evira 2013.)

Lisäksi tuotteiden säilyvyys ja niiden myyntiaikojen hallinta ovat avainroolissa tässä kohdassa. Myyntiaika sekä säilyvyys aika pitää olla todennettavissa kuten myös elintarvikkeiden tarjoilu-aika. Tarkastuksen yhteydessä säilytysolosuhteiden sekä elintarvikkeiden lämpötiloja voidaan mitata. Tällöin mittauksessa huomioidaan mittarin mittausepävarmuus. Kohdassa käydään läpi myös korjaavien toimenpiteiden kirjanpito sekä itse toiminta niissä. (Evira 2013.)

7.10 Palvelumyynti ja linjasto

Palvelumyynti ja -linjasto ovat osa-alueita, joissa elintarvikehygieniä ja –osaaminen ovat tärkeimmässä roolissaan elintarvikealalla. Yksi tärkein tarkastuksessa huomioitava asia on muun muassa oikeanlainen elintarvikkeiden, varsinkin pakkaamattomien elintarvikkeiden, esilläpito. Ristikontaminaation estäminen esilläpidossa on erittäin tärkeää. (Evira 2013.)

Myös tuotteiden säilyvyyttä ja myyntiaikojen hallintaa käydään läpi tarkastuksessa. Tuotteiden myyntiaika sekä säilyvyysaika pitää olla lainmukainen sekä todennettavissa tarkastajalle. Myöskään tarjoilu-aika ei saa olla ylitettynä. Säilytyslämpötilojen ohella tarkasteluun joutuvat myynti- ja tarjoilukalusteiden lämpötilat sekä niistä myytävien elintarvikkeiden lämpötilat. Rajana lämpötilojen nousuun kylmätuotteissa sekä lämpötilojen laskuun kuumatuotteissa on kolme astetta. Tällöinkin toimijan on pystyttävä todistamaan, että kyseessä on väliaikainen nousu/lasku lämpötiloissa. Jot-

ta elintarvikkeiden turvallisuus olisi taattua, on myynti- ja tarjoilukalusteita osattava käyttää oikein. Tarkastuksessa saatetaan varmistaa myös tämän vuoksi henkilökunnan tiedot oikeanlaisesta elintarvikehygieniasta ja laitteiden käytöstä. (Evira 2013.)

7.11 Yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat

Kohdassa yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat tarkastellaan elintarvikealan toimijan käytännön järjestelyjä ja toimintaa, jolla varmistetaan allergia ja gluteeniturvallisuus. Tällöin tuotteiden erillään pito ja ristikontaminaation estäminen ovat tärkeässä roolissa. Kohta tarkistetaan jos toimija itse pakkaa tai valmistaa elintarvikkeita sekä jos pakkaamattomia elintarvikkeita myydään kuluttajille. (Evira 2013.)

7.12 Pakkausmerkinnät ja markkinointi

Tämä kohta huomioidaan tarkastuksessa jos toimija pakkaa/valmistaa elintarvikkeita tai jos myydään valmiiksi pakkaamattomia elintarvikkeita. Tarkastettavia asioista silloin ovat pakkausmerkintöjen vaatimustenmukaisuus. Tuotteissa pitää olla selvästi ilmoitettuna muun muassa nimi, sisällön määrä, yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat, parasta ennen/viimeinen käyttöpäivämäärä, säilytysohje, alkuperämaa ja tarvittavat varoitusmerkinnät. Naudanlihassa ja kalatuotteissa sekä juustoissa on kyse niin sanotusta erityislainsäädännön tuotteista, jolloin on vielä tärkeämpää hoitaa pakkausmerkinnät kuntoon. Markkinoinnilla tässä yhteydessä tarkoitetaan markkinointia, joka koskee ravitsemus- ja terveysväitteiden käyttöä elintarvikkeiden markkinoinnissa. (Evira 2013.)

7.13 Pakkaus ynnä muut materiaalit

Jos vähittäistavaraliikkeessä pakataan itse tuotteita, niiden pakkaustarvikkeissa ja -materiaaleissa on oltava elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä tai toimijalla on tarvikkeiden soveltuvuutta osoittavat jäljitettävissä olevat todistukset. Myös pakkaustarvikkeita ja -materiaaleja on osattava käyttää oikein. Rasvaisille ja kuumina myytävälle elintarvikkeille pitää olla niille soveltuvat pakkausmateriaalit kuten pussit ja

rasiat. Alumiinisia materiaaleja ei esimerkiksi sovi käyttää ollenkaan happamille elintarvikkeille. (Evira 2013.)

7.14 Jäljitettävyys ja takaisinvedot

Jäljitettävyysvaatimukset koskevat kaikkia myymälän kautta kulkevia raaka-aineita ja myyntiartikkeleita. Naudanjauhelihan kohdalla vaatimukset ovat tiukimmat. Jäljitettävyyteen liittyviä tarkastettavia asioita ovat mm. tuote-eristä pidettävä kirjanpito jäljitettävyyden osoittamiseksi sekä naudanlihan jäljitettävyys, joka tarkastetaan eränumero tuotteesta ja kaupallisista asiakirjoista. Takaisinvedoista taas täytyy olla esitettävänä niihin liittyvä kirjanpito tai asiakirjat. Omavalvontasuunnitelmassa täytyy myös sisällytettynä takaisinvedot sekä huomioituna niiden aiheuttamat muutokset. (Evira 2013.)

7.15 Omat kuljetukset

Tarkastus tässä kohdassa kohdistuu toimijan itse toteuttamaan kuljetukseen. Itse kuljetusvälineen riittävyys ja käyttöön soveltuvuus testataan sekä elintarvikkeiden riittävä suojaus ja erillään pito muista kuljetettavista tuotteista. Jos elintarvikkeita ei kuljeteta suojaavissa astioissa, tarkastetaan kuormatilan tai kuljetussäiliön puhtaus ja eheys. Myös lämpötilojen hallinta kuljetuksen aikana on yksi tarkastuskohteista. Kylmät elintarvikkeet pitää kuljettaa kylminä ja kuumat kuumina. Sallitut lämpötilapoikkeamat tutkitaan sekä tapa seurata lämpötiloja kuljetuksen aikana tarkastetaan Oiva tarkastuksessa, (Evira 2013.)

7.16 Näytteenoton toteuttaminen

Näytteenoton toteuttaminen kohdassa käydään läpi omavalvontasuunnitelmassa näkyvät näytteenottoon liittyvät seikat kuten noudatetaanko itse suunnitelmaa, käytettävät laboratoriot sekä näytteenottajan riittävä asiantuntemus. Huomioitavaa on, että omavalvontasuunnitelmaan ei ole välttämättä liitetty näytteenotto- ja tutkimussuunnitelmaa, koska toiminnan laatu ja laajuus ovat sellaiset, ettei se ole tarpeen. Tällöin

kohtaa ei arvostella. Jos kuitenkin näytteitä omavalvontasuunnitelman mukaisesti tehdään, tarkastetaan kohdassa myös näytteiden tutkimustulokset, kirjaukset tulosten tarkastamisesta, kehitysseuranta sekä mahdolliset korjaustoimenpiteet. (Evira 2013.)

7.17 Sivutuotteet

Jokaisen elintarvikealan yritysten toiminnan seurauksena syntyy sivutuotteita. Näillä tarkoitetaan lähinnä roskia ja myyntiin ja tarjoiluun kelpaamattomia tuotteita. Oivassa nämä on huomioitu seuraavasti elintarvikehuoneiston sivutuotelainsäädännön mukaisesti. Keräilyastioiden on oltava merkittyjä ja toimijan on oltava tietoinen toimiansa seurauksena syntyvän sivutuotteen oikeasta käsittely ja hävitystavasta. Lisäksi sivutuotteiden kuljetuksesta on oltava esitettävissä kaupallinen asiakirja. Sivutuotteet on myös säilytettävä niin, että ne eivät riskialtista myytävien tuotteiden kuntoa eli ristikontaminaatiovaaraa ei saa olla. (Evira 2013.)

7.18 Markkinoille tuloon liittyvät ilmoitukset

Markkinoille tuloon liittyvät ilmoitukset koskevat tapauksia, joissa toimija tuo markkinoille sen itse valmistamia, valmistuttamia tai maahantuomia ilmoituksenalaisia tuotteita. Tarkastuksessa katsotaan, että elintarvikealan toimija on tehnyt asianmukaiset ilmoitukset Elintarviketurvallisuusvirasto Eviraan näistä ilmoituksenalaisista tuotteista. Tuotteita, joista ilmoitukset pitää tehdä, ovat mm. erityisruokavaliovalmisteet, Suomessa tai Euroopan talousalueen ulkopuolella valmistetut kliiniset ravintovalmisteet, kun valmiste tuodaan Suomeen, ensimmäistä kertaa markkinoille tulevat tuotteet sekä VLCD (very low calorie diet)- valmisteet. (Evira 2013.)

8 OIVA RAPORTTI

Elintarvikelain mukaan elintarvikealan toimijoiden pitää julkaista valvontaviranomaisten antama elintarvikehuoneiston tarkastuksesta kertova asiakirja. Tarkastuksen asiakirja tai todistus on lisäksi julkistettava Eviran määräämällä tavalla. (Eviran [www-sivut](http://www.sivut.fi).)

Yrityksessä tehtävän tarkastuksen jälkeen yritys saa siis tarkastuksesta raportin, joka pitää julkistaa. Tämä raportti kertoo kuluttajalle, miten yritys on selvinnyt tehdystä tarkastuksesta eli siis millä tasolla yrityksen elintarvikehygieniää koskevat asiat ovat ja kuinka turvallisia yrityksen myymät tuotteet ovat. Raportteja on lähdetty julkistamaan toukokuun 2013 jälkeen, jolloin ensimmäinen virallinen Oiva-tarkastus on tehty. Raportteja tulee lisää sitä mukaa kun tarkastuksia tehdään. Raportit löytyvät Oivahymy.fi –palvelusta, josta jossain vaiheessa pitäisi löytyä kaikkien elintarvikealan toimijoiden raportit. Raportti itsessään on A4 kokoinen ja yleensä kaksikielinen. Siinä on hymynaamoin kerrottu tarkastuksen tulokset. Mitä paremmin elintarvikelain-säädännön mukaiset hygieniaan liittyvät asiat yrityksessä ovat sitä leveämpi hymynaama. (Evira 2013.)

Oiva-raportissa kerrotaan usein hymynaamoin eri tarkastuskohteista. Jokainen tarkastuskohta sisältää lisäksi useita alatarkastuskohtia, mutta niitä ei ole eriteltynä raporttiin vaan jokaisen tarkastuskohdan heikoin tulos, surullisin naama, näkyy raportissa. Raportti sisältää myös kahden edellisen tarkastuksen tulokset, jos tarkastuksia vain on ehditty tekemään useampia, näin kuluttaja pystyy huomioimaan mahdolliset muutokset yrityksen toimintatavoissa. Kunnan elintarvikevalvoja tekee raporttiin myös sanallisen Oiva-huomion. Se kertoo lyhyesti valvojan tekemistä havainnoista elintarvikealan yrityksessä ja tästä huomiosta selviää myös syy mahdolliseen heikkoon arvosanaan. (Evira 2013.)

9 OIVA OHJEISTUKSEN SISÄLTÖ

Oiva-toimintaohjeistuksen luominen alkoi K-Market Länsiporin omiin materiaaleihin tutustumisesta. Kaupan sähköisissä järjestelmissä on materiaaleja, joiden läpi käymiseen meni paljon aikaa ja jotka monilta osin olivat samojen asioiden kertauksia. Koamalla nämä aineistot yhteen ja aloittamalla niiden jakamisen osastoittain alkoi lopullinen toimintasuunnitelma muodostua.

Ohjeistuksessa käydään läpi päivittäin tehtäviä elintarviketurvallisuuteen liittyviä asioita sekä myös pidemmän aikavälin, kuten viikon tai kuukauden, välein tehtäviä toimenpiteitä. Oiva-toimintaohjeistus pitää sisällään pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelyyn liittyviä ohjeita ja neuvoja sekä pakkaamattomien elintarvikkeiden myyntiin liittyvää lainsäädäntöä. Näihin elintarvikkeisiin liittyy myös oikeanlaisten pakkausmerkintöjen laittaminen tuotteisiin tai vastaavien tietojen ilmoittaminen myymälässä. Ohjeistus kokoaa yhteen myös osastojen ulkopuolelle jäävien osalueiden kuten yhteisten tilojen siivoukseen liittyviä lainsäädännöllisiä ohjeita.

Alun perin ohjeistuksesta piti tulla sähköinen tiedosto, mutta jotta toiminta olisi kaupan jokapäiväisessä arjessa mahdollisimman helppoa ja mutkatonta, luovuin alkupe-
räisestä ajatuksesta ja päädyin kirjalliseen versioon. Tätä kirjallista versiota on helppo kuljettaa mukana ja tarvittaessa jakaa eri osastoille. Opinnäytetyön toiminnallise-
na osuutena tuotettu Oiva-toimintaohjeistus on tarkoitettu vain kaupan sisäiseen käyttöön, jonka vuoksi sitä ei julkisteta tämän opinnäytetyön ohessa.

10 LUOTETTAVUUSTARKASTELU

Toiminnallisessa opinnäytetyössä lähteiden laadulla on suurempi merkitys kuin läh-
teiden määrällä (Vilkkä, 2010, 43). Tässä opinnäytetyössä on käytetty todella paljon verkkolähteitä. Nämä verkkolähteet ovat kuitenkin luotattavien organisaatioiden yl-
läpitämiä, jolloin lähteiden sisältöön voidaan luottaa. Lisäksi lähteenä on käytetty
muutamia elintarvikkeiden hygieniää koskevia kirjoja. Elintarviketurvallisuus ei ole

tulkinnanvaraista vaan säännöt ja toimintatavat ovat muuttumattomia riippuen kuka niitä käsittelee. Näiden lähteiden lisäksi olen opinnäytetyöni toiminnallisessa osuudessa käyttänyt lukemattomia K-Market Länsiporin omia sähköisten järjestelmien sisältämiä aineistoja. Nämä aineistot, joita olen käyttänyt päälähteenäni Oiva-toimintaohjeistuksessa, ovat Keskon toimittamia, jolloin aineistojen voidaan katsoa olevan luotettavia. Lähteiden määrän vähyyttä tutkittaessa, on muistettava että elintarvikelainsäädäntö on erittäin laaja kokonaisuus ja koska elintarviketurvallisuus todellakin on kirjoittajasta riippumatonta, lukemattomissa asiasta kirjoitetuissa lähteissä sisältö pysyy samana.

11 POHDINTA

Opinnäytetyön aiheen valinta oli itselleni erittäin vaikeaa kunnes lähdin miettimään mahdollisuutta yhdistää nykyinen työni ja myös työpaikkani opinnäytetyön tekemiseen. Kauppiaan ehdotuksesta lopullinen aihe valikoitui nopeasti ja olen sen pohjalta saanut todella paljon intoa tutkia elintarviketurvallisuuteen liittyviä asioita, joista on suuri hyötyä niin työssäni kuin myös tätä opinnäytetyötä kirjoittaessa. Lopullinen tuotos on muuttanut muotoaan muutaman kerran koko projektin aikana, mutta uskon nykyisen tuotoksen, Oiva-toimintaohjeistuksen, olevan paras mahdollinen tapa helpottaa K-Market Länsiporin henkilökunnan työtä turvata elintarvikkeiden turvallisuus ja toivon siitä olevan hyötyä kaupan jokapäiväisessä toiminnassa.

Koska elintarviketurvallisuus on valtavan laaja käsite, on rajausta ollut todella haastavaa. Lopulliseksi rajaukseksi muodostui pääaihe Oivan mukanaan tuomat rajaukset elintarvikkeiden turvallisuudessa. Oma valvonta esimerkiksi pitää sisällään monia tärkeitä ruokakaupan arkea koskevia asioita, joita Oiva ei ota huomioon.

Hygieniasaamista ja elintarviketurvallisuutta ei voida korostaa liikaa kun ollaan tekemisissä ruokakaupan kanssa ja varsinkin jos kaupassa käsitellään ja myydään pakkaamattomia elintarvikkeita. Opinnäytetyön osastokohtaiset ohjeistukset varmistavat, että K-Market Länsiporissa on hygieniasaaminen ja elintarvikkeiden turvallisuus on

ajan tasalla. Vaikka työ ei itsessään tuo mitään uutta informaatiota henkilökunnalle, se toimii hyvänä kertauksena elintarvikelainsäädännön vaatimuksista. Koska ohjeistus on laadittu osastokohtaisesti, on osaston työntekijän helppo tarkistaa ja palata ohjeistuksen pariin sen sijaan, että kävisi läpi kaikki elintarvikkeiden turvallisuutta koskevat tiedostot ja lähteet, joita kaupalle toimittavat niin Kesko kuin Evira. Yrittäjälle opinnäytetyöstä on hyötyä, sillä se helpottaa kauppaa toimimaan alalla lainmukaisesti ja pitää henkilökunnan tietotaitoa yllä.

Koska elintarvikeala on koko ajan kehittyvä ala ja sekä elintarviketurvallisuudesta ja –hygieniasta opitaan koko ajan lisää, sekä uusia säädöksiä luodaan jatkuvasti, on opinnäytetyön tuloksena syntynyt ohjeistusta päivitettävä koko ajan. Materiaalin toimittaminen kaupalle jatkuu kuin tähänkin asti ja se on nyt helppoa lisätä nykyiseen ohjeistukseen tai mahdollisesti korjata uudella materiaalilla nykyistä ohjeistusta.

LÄHTEET

Finlex verkkosivut <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023> [viitattu 4/2014]

Front M. 2001. Elintarvikekuljetukset ja hygienia. Vammalan Kirjapaino Oy

Eviran verkkosivut
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikelainsaadanto> [viitattu 3/2014]

Hannula K., Pakkala P. & Pitkänen J. 2000. Yrittäjän elintarvikelainsäädäntö. Edita

Hatakka M., Pakkala P. Siivonen P. & Turja M. 2004. Elintarvikehygienia, hygieniaosaaminen ja omavalvonta. WSOY

Ijäs Tuija. 1997. Elintarvikehygienia ja –lainsäädäntö. Otavan Kirjapaino

Keskon verkkosivut. <http://www.kesko.fi/fi/Kesko-yrityksena/Kesko-lyhyesti/> [viitattu 9/2014]

Kuusinen, V. 2014 Henkilökohtainen tiedonanto 4/2014

Oivan verkkosivut, <https://www.oivahymy.fi/portal/fi/> [viitattu 3/2014]

Penttilä P-L. 1998. Ruoan riskit. WSOY

Sara Syyrakki. 2012. Hygienia opas. Elintarvike ja Terveys –lehti. Vammalan Kirjapaino Oy

Vilkkä, H. 2010 http://vilkka.fi/hanna/Toiminnallinen_ont.pdf [viitattu 10/2014]

Julkaisemattomat lähteet:

Evira 2013. Oiva-arviointiohjeet