

Katri Paajanen

Elintarvikkeiden jäljitettävyys tarjoilupaikoissa ja muissa ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa

Opinnäytetyö

Kevät 2018

SeAMK Ruoka

Insinööri (ylempi AMK), Ruokaketjun kehittäminen

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Ruoka

Tutkinto-ohjelma: Insinööri (ylempi AMK)

Tekijä: Katri Paajanen

Työn nimi:

Elintarvikkeiden jäljitettävyyden tarjoilupaikoissa ja muissa ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa

Ohjaaja: Jarmo Alarinta, vanhempi lehtori

Vuosi: 2018

Sivumäärä: 86

Liitteiden lukumäärä: 2

Opinnäytetyö tehtiin Porvoon kaupungin ympäristöterveydenhuollolle. Työssä kartoitettiin elintarvikkeiden jäljitettävyyden toteutumista tarjoilupaikoissa sekä mahdollisia jäljitettävyyteen liittyviä harhautusyrityksiä elintarvikehuoneistoissa. Näkemystä jäljitettävyyteen sekä kehitysehdotuksia tuotiin esiin tarkastajien näkökulmasta. Jäljitettävyyden tarkastuslomake laadittiin Oiva-ohjeisiin perehtymisen tueksi. Työssä käytettiin kirjallisen materiaalin lisäksi kuntien tiedonkeruun Kiikari-raportointijärjestelmää sekä tarkastuskohtaisesti täytettävää sähköistä kyselylomaketta ja puhelinhaastatteluja tapauksista, joissa jäljitettävyydessä esiintynyt puute oli johtanut elintarvikkeiden markkinoilta poistamiseen.

Jäljitettävyyden oli tarjoilupaikoissa vuonna 2016 annettujen Oiva-arvioiden mukaan erinomaisella tasolla. Elintarvikkeiden tietojen sekä jäljitettävyyssasiakirjojen tarkastettavuuden osalta esiintyi kuitenkin useissa elintarvikehuoneistoissa ohjeistettavaa.

Valvontayksiköihin tehdyissä puhelinhaastatteluissa tuli esiin vähittäismyynnissä esiintyneiden jäljitettävyyden poikkeamien piirteitä. Markkinoilta poistettaessa elintarvikkeiden jäljitettävyyden puutteisiin yhdistyi muita puutteita: vanhentuneita päivämääriä tai vääriä alkuperätietoja. Yhteydenotto tavarantoimittajaan sekä yhteistyö eri valvontayksiköiden välillä oli ratkaiseva toimenpide jäljitettävyydessä esiintyneen poikkeaman tai harhautuksen selvittämiseksi.

Esiin tulleiden seikkojen pohjalta laadittiin jäljitettävyyden riskinarviointi. Jäljitettävyyden vaikuttavia osa-alueita täsmennettiin esimerkeillä sekä arvioitiin niiden merkittävyyttä jäljitettävyydelle yleisesti. Kehitysehdotuksia esitettiin riskinarviointia apuna käyttäen. Periaatteen avulla on mahdollista kerätä ja yhdistää määrällistä ja laadullista tietoa esiintyvistä jäljitettävyyden puutteista sekä niihin liittyvistä erityispiirteistä.

Avainsanat: jäljitettävyyden, ravintolat, vähittäiskauppa, elintarvikkeet, alkuperä

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: SEAMK Food and Agriculture

Degree programme: Master's Degree in Engineering

Specialisation: Food Chain Development

Author/s: Katri Paajanen

Title of thesis: Food Traceability in Food Service and Other food Premises

Supervisor(s): Jarmo Alarinta, senior lecturer

Year: 2018

Number of pages: 86

Number of appendices: 2

The main goal of this study was to discover, whether the food traceability is well implemented and whether there occurs misleading regarding to the traceability in the food service premises. The study was made for the City of Porvoo Health Protection Authority. The health inspectors' points of view and suggestions were brought out. An inspection form was made to support the familiarization with the new "Oiva" directions for traceability. "Kiikari", a centralized reporting system for the collected information about the inspections was used in addition to the literature. The contents of the traceability inspections were brought out by a questionnaire. The cases, where inadequate traceability was the reason for the withdrawal of food from the market, were studied through telephone interviews.

According to the "Oiva" grades, traceability was excellent in the food service premises. Information about the products as well as different traceability documents were however insufficient.

Some traceability exceptions at the retail sale were revealed through the telephone interviews. Co-operation between the inspectors and contacting the deliverers were critical measures in order to solve the exceptions or attempts of food fraud.

A traceability risk analysis was created to be used as a tool for developing and improving the traceability in the service or selling premises. It is possible to use the principle for collecting information about the qualitative and quantitative traceability exceptions and their special features.

Keywords: traceability, restaurant, retail, foodstuff, food fraud, food origin

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract.....	3
SISÄLTÖ.....	4
Käytetyt termit ja lyhenteet	8
1 JOHDANTO	10
1.1 Työn lähtökohta	10
1.2 Työn tarkoitus ja aihealueen rajaaminen	12
1.3 Työn rakenne.....	14
2 JÄLJITETTÄVYYS ELINTARVIKEHUONEISTOISSA.....	16
2.1 Elintarvikepetokset ja harhaan johtaminen	16
2.2 Jäljitettävyys tarjoilupaikoissa.....	19
2.3 Jäljitettävyys tarjoilupaikoissa ja lainsäädännön muutokset	22
2.4 Jäljitettävyyden tarkastaminen.....	26
2.5 Takaisinvedot ja jäljitettävyys.....	27
2.6 Jäljitettävyyden uudet menetelmät.....	30
3 MENETELMÄT.....	33
4 TULOKSET	37
4.1 Kuntien tiedonkeruujärjestelmä Kiikari: tarkastusmäärät ja arvosanajakauma (ilmoitetut elintarvikehuoneistot)	37
4.2 Tarkastuskohtainen kysely: tarkastusten toteutuminen	43
4.2.1 Tarkastusten toteutuminen.....	43
4.2.2 Pakkausmerkinnät	48
4.2.3 Jäljitettävyysasiakirjat	51
4.2.4 Tarkastustuloksen arviointi.....	54
4.2.5 Havainnot tarkastuksilla ja harhaan johtaminen.....	56
4.2.6 Tarkastusmenetelmä	57
4.3 Kysely jäljitettävyyspoikkeamista	60
4.3.1 Haastattelut: Jäljitettävyyspoikkeamat	60
4.3.2 Haastattelut: Kehitysehdotuksia.....	64
5 YHTEENVETO	65

5.1 Jäljitettävyyden toteutuminen tarjoilupaikoissa	65
5.2. Tarkoituksellinen harhauttaminen elintarvikehuoneistoissa	69
6 JOHTOPÄÄTÖKSET	71
6.1 Jäljitettävyyden riskinarviointi.....	71
6.2 Tarkastukset ja jäljitettävyyden kehittäminen.....	75
7 POHDINNAT	81
LÄHTEET	86
LIITTEET	90

Kuvio- ja taulukkoluetelo

Kuvio 1. Elintarvikkeiden jäljitettävyyden valvonnan päävastuualueet.....	11
Kuvio 2. Viitekehys: Jäljitettävyys tarjoilupaikoissa.	20
Kuvio 3. Vaaroja elintarvikkeiden tuotantoketjussa.	28
Kuvio 4. Opinnäytetyön menetelmäkuvaus.	34
Kuvio 5. Tarjoilupaikkojen osuus ilmoitetuista elintarvikehuoneistoista.....	37
Kuvio 6. Jäljitettävyystarkastusten osuus tarjoilupaikkojen Oiva-tarkastuksista....	38
Kuvio 7. Jäljitettävyyden arvosana ja tarkastuksen kokonaisarvosana tarjoilupaikoissa	39
Kuvio 8. Jäljitettävyyspuutteiden elintarvikohtainen jakautuminen	41
Kuvio 9. C-arvosanoissa raportoidut jäljitettävyyspuutteet tarjoilupaikoissa	42
Kuvio 10. Aika edelliseen jäljitettävyystarkastukseen kohteissa.	44
Kuvio 11. Kohdekohtainen jäljitettävyysasiakirjojen jakautuminen eri tavarantoimittajien kesken.....	45
Kuvio 12. Jäljitettävyyden tarkastusta varten valitut elintarvikkeet.....	46
Kuvio 13. Pakkausmerkintöjen jäljitettävyystiedot.....	49
Kuvio 14. Pakkausmerkintäpuutteita jäljitettävyystarkastuksilla.....	50
Kuvio 15. Tarkastetut jäljitettävyysasiakirjat.....	51
Kuvio 16. Jäljitettävyysasiakirjojen tietojen riittävyys.	52
Kuvio 17. Jäljitettävyysasiakirjoissa havaitut puutteet.....	53
Kuvio 18. Jäljitettävyysasiakirjojen yhdistettävyys pakkausmerkintöihin.....	54
Kuvio 19. Jäljitettävyysasiakirjojen yhdistettävyys elintarvikkeisiin.	54

Kuvio 20. Jäljitettävyyden riittävyys.....	55
Kuvio 21. Jäljitettävyyden Oiva-arvostelu.	55
Kuvio 22. Laajuus, jolla tietoa pitäisi välittää harhautus- tai petosyrityksistä.....	59
Taulukko 1 Arvio riskistä elintarvikkeen jäljitettävyydelle.	72
Taulukko 2. Jäljitettävyyden riskinarviointi tarjoilupaikoissa.....	73

Käytetyt termit ja lyhenteet

Ilmoitettu elintarvikehuoneisto

Elintarvikealan toimijan on tehtävä elintarvikelain mukainen kirjallinen ilmoitus elintarvikehuoneistosta valvontaviranomaiselle. (L 23/2006, 13 §)

Hyväksytty elintarvikehuoneisto

Elintarvikealan toimijan, joka harjoittaa toimintaa, joka eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen (EY 853/2004) mukaan edellyttää elintarvikehuoneiston hyväksymistä, on haettava elintarvikehuoneiston hyväksymistä laitokseksi. (L 23/2006, 13 §)

Eläinperäinen elintarvike

Eläimistä saatavalla elintarvikkeella tarkoitetaan elintarvikelain (L 23/2006 6 §:n) ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksesta (A 29.04.2004/853, 1. art) johtuen sellaista elintarviketta, jonka valmistusaineet ovat yksinomaan eläinperäisiä tai sellaista elintarviketta, jossa kasvipерäinen aines on yhdistetty prosessoimattoman eläinperäisen aineksen kanssa. Myös hunaja, maito ja munat kuuluvat eläimistä saataviin elintarvikkeisiin. (Määritelmät Evira 2017.)

Yhdistelmäelintarvike Yhdistelmäelintarvikkeet ovat elintarvikkeita, jotka sisältävät sekä kasvipерäisiä tuotteita että jalostettuja (kypsennettyjä) eläinperäisiä tuotteita. (Määritelmät Evira 2017.)

Ensisaapumispaikka Ensisaapumistoimijalla tarkoitetaan luonnollista tai oikeushenkilöä, joka tuo tai välittää eläimistä saatavia elintarvikkeita Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen (EtL 6 §, ESA 4 §).

Oiva-arvostelu

Oiva on Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran koordinoima elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä. Järjestelmä perustuu tarkastettavien osa-alueiden ohjeistuksen mukaiselle arvioinnille. Oiva-arviointi otettiin käyttöön tarjoilupaikoissa vuonna 2013. Arviointiin sisällytettiin uudet jäljitettävyyttä koskevat ohjeet vuosien 2015 - 2016 vaihteessa. (Oiva-järjestelmä, 2016.)

Dioksiinipoikkeus

Suomella ja Ruotsilla on vuodesta 2002 lähtien ollut poikkeuslupa myydä Itämeren alueelta pyydettyä isoa silakkaa (yli 17 cm), taimenta, nieriää, nahkiaista ja lohta, vaikka niiden dioksiini- ja PCB-pitoisuus ylittäisi Komission asetuksessa (EY) N:o 1881/2006 kaloille annetun enimmäismäärän. Näitä kaloja tai niistä saatuja tuotteita ei saa toimittaa muihin jäsenvaltioihin kuin Suomeen ja Ruotsiin. Lohta tai siitä saatuja tuotteita saa toimittaa myös Latviaan. Kalastustuotteet on merkittävä niitä käsittelevissä laitoksissa suorakaiteen muotoisella tunnistusmerkillä. Alkutuotantopaikasta tai laitoksesta lähtevässä asiakirjassa on oltava merkintä toimittamisen rajoituksesta. Poikkeuksen ehtona on, että herkkiä väestöryhmiä kuten lapsia ja raskaana olevia tiedotetaan näitä väestöryhmiä koskevista kalan syöntisuosituksista. (Hellsten 2017, 9.)

1 JOHDANTO

1.1 Työn lähtökohta

Elintarvikkeiden jäljitettävyys on elintarvikevalvonnan osa-alue, joka on kunnallisessa valvonnassa tällä hetkellä jatkuvasti kehityksen alaisena. Elintarvikkeiden kaupan kansainvälistyessä kasvavassa määrin on ohjeistusta sekä jäljitettävyyteen liittyvää lainsäädäntöä uudistettu ja uudistuksen alaisena.

Elintarvikehuoneiston toimijan on voitava jäljittää elintarvike askel taakse- ja eteenpäin tuotantoketjussa. Pakollisia, kaikkia elintarvikkeita koskevia jäljitettävyystietoja ovat elintarvikkeen toimituspäivä, toimitettava määrä sekä toimittajan yhteystiedot. Jäljitettävyyden merkitys korostuu takaisinvetotilanteessa ja epäiltäessä elintarvikeperäistä terveyshaittaa. Jäljitettävyydellä on merkitystä arvioitaessa elintarvikkeen vaatimustenmukaisuutta sekä elintarvikepetoksia torjuttaessa. (Yleistä Oivasta 2016.)

Elintarvikelain ja sen myötä annettujen säädösten tarkoituksena on varmistaa kuluttajille turvallinen ruoka. Oikeiden tietojen antaminen elintarvikkeista edellyttää jäljitettävyyden toteutumista. Toimijan on tehtävä kunnan terveydensuojeluviranomaisille hakemus elintarvikehuoneiston perustamisesta ennen toiminnan aloittamista tai sen olennaista muutosta. Elintarvikelaki velvoittaa ammattikeittiön laatimaan toimintansa varmistamiseksi omavalvontaohjelman. (Suomen ympäristöopisto Sykli 2017.)

Kunnallisen elintarvikevalvonnan piiriin kuuluu paikallisen elintarviketoiminnan valvonta (valmistus, käsittely, varastointi, kuljetus). Jäljitettävyys on yksi kunnissa toteutettavan elintarvikehuoneistoihin kohdistuvan säännöllisen valvonnan tarkastusten osa-alueista, joka arvioidaan tarkastusraportissa. Tarkastustoiminnan läpinäkyvyyteen ja yhdenmukaisuuteen tähtäävä niin sanottu Oiva-arviointi sisältää jäljitettävyyden tarkastamista koskevan ohjeistuksen valvonnan toteuttamiseksi tarkastuskäynnillä (alk. 2013). Jäljitettävyys on ollut ohjeistuksessa erillisinä, arvioitavana aihealueena 12.01.2015 lähtien. (Yleistä Oivasta 2016.)

Elintarvikealan lainsäädännön vähimmäistavoitteet määritellään EU-maita sitovilla direktiiveillä. Lait, joilla tavoitteet toteutetaan, päätetään kansallisesti. EU-asetukset ovat sitovia ja niitä sovelletaan kaikissa jäsenmaissa. (Euroopan unioni, Asetukset, direktiivit ja muut säädökset 2018.)

Paikallinen elintarvikevalvonta on kuntien alaista toimintaa, jota ohjaavat elintarviketurvallisuusvirasto Evira ja Aluehallintovirasto maa- ja metsätalousministeriön alaisuudessa. Ensisaapumistoimintaa valvoo ensisijaisesti Evira. Evira ylläpitää eläinperäisiä raaka-aineita käsittelevien laitosten rekisteriä, josta ilmenee, onko laitos kunnan, aluehallintoviranomaisen vai Eviran valvonnassa. Tulli valvoo maahantuontia yhdistelmäelintarvikkeiden sekä sellaisten elintarvikkeiden osalta, jotka eivät sisällä eläinperäisiä ainesosia. Jäljitettävyyden valvonnan jakautumista päävastuualueittain kuvataan kuviossa 1.



Kuvio 1. Elintarvikkeiden jäljitettävyyden valvonnan päävastuualueet vuonna 2017.

Suunnittelutyöt elintarvikevalvonnan tarkastustoiminnan siirtymiseksi maakuntiin alueuudistukseen liittyvässä työnjaossa kunnan, maakunnan ja valtion välillä on

meneillään. Maakunta- ja sote-uudistuksessa uuteen maakuntaorganisaatioon siirtyy tehtäviä ELY-keskuksista, TE-toimistoista, aluehallintovirastoista, maakuntien liitoista ja muista kuntayhtymistä sekä kunnista. Suunnitelman mukaan maakunnat vastaavat ympäristöterveydenhuollon tehtävistä 1.1.2020 alkaen. (Maakunta- ja sote-uudistus, hallituksen reformi 2017.)

Maa- ja metsätalousministeriön byrokratian purkamista ja toimijoiden hallinnollisen taakan keventämistä 2015 – 2017 koskevan raportin mukaan elintarvikelain kokonaisuudistus on käynnistynyt. Raportin mukaan nykyisen kaltaiselle, erilliselle ensisaapumispaikkavalvonnalle ei enää nähdä tarvetta ja on todennäköistä, että elintarvikelain kokonaisuudistuksessa ensisaapumispaikkavalvonta tullaan sulauttamaan osaksi muuta riskiperusteista valvontaa. Ensisaapumistoimintaan liittyvää raportointivelvoitetta suunnitellaan kevennettävän. Maakuntaudistuksen myötä valvonta siirtyy kunnilta maakunnille. Toimijoiden hallinnollista taakkaa pyritään keventämään muun muassa olemassa olevaa lainsäädäntöä ja sen toimijalle asettamia velvollisuuksia arvioiden. (Byrokratian purkaminen 2015 – 2017, 9.)

1.2 Työn tarkoitus ja aihealueen rajaaminen

Tarjoilupaikeissa jäljitettävyyden tarkoittaa tyypillisesti elintarvikkeen jäljitettävyyttä askel taaksepäin, tavarantoimittajalle. Ravintola-alan toimijaa velvoittavia jäljitettävyydestietoja ovat elintarvikkeen toimituspäivä, tavarantoimittaja sekä toimitettu elintarvikkeen määrä. Nämä tiedot toimijan on omavalvonnassaan tallennettava siten, että elintarvike on tarvittaessa jäljitettävissä varastosta. Tietojen saatavuuden merkitys korostuu takaisinvetotilanteessa, kun virheelliseksi tai vaaralliseksi epäilty tai todettu elintarvike on poistettava käytöstä. Tiedot ovat tarpeellisia myös selvittäessä ruokamyrkytys-epidemian mahdollista aiheuttajaa, kun virhe elintarvikkeen käsittelyssä on mahdollisesti tapahtunut jo ennen ravintolaan toimittamista.

Alkuperätietojen lisäksi jäljitettävyydellä tarkoitetaan vastaanotettujen elintarvikkeiden tietoja, jotka toimija tallentaa omavalvontansa kirjanpitoon sekä toimittaa asiakkaalle pakkausmerkinnöissä tai toimitusasiakirjassa toimittaessaan elintarvikkeen eteenpäin toimitusketjussa. Tarjoilupaikan tai myymälän asiakkaalle toimitettaessa jäljitettävyydestietoja ovat tuotteesta esimerkiksi ruokalistalla, tiedotteessa tai

suullisesti annettavat tiedot sekä pakkausmerkinnät, kun toimija pakkaa myyntipakkaukseen valmistamansa, maahantuomansa tai alkuperäisestä pakkauksesta purkamansa tuotteen. Tässä työssä keskitytään jäljitettävyyden askeleisiin taaksepäin. Nämä askeleet luovat perustan jäljitettävyydestiedoille, kun tuotteet toimitetaan suoraan asiakkaille. Niin sanottuja ilmoitettuja elintarvikehuoneistoja, joita ovat muun muassa tarjoilupaikat ja vähittäismyymälät, ei koske velvollisuus jäljitää elintarviketta asiakkaalle, kun elintarvikkeet toimitetaan suoraan yksityishenkilöiden käyttöön. Toimijan on kuitenkin tarvittaessa pystyttävä vetämään varastostaan pois elintarvikkeet takaisinvetotilanteessa

Tässä opinnäytetyössä tarkasteltiin jäljitettävyyden toteutumista ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa, ensisijaisesti tarjoilupaikoissa. Opinnäytetyö tehtiin elintarvikkeiden jäljitettävyys -projektina Porvoon kaupungin ympäristöterveydenhuololle. Saatujen tulosten pohjalta tehtiin jäljitettävyyden kehittämissuunnitelma ympäristöterveydenhuollon näkökulmasta.

Työn tarkoituksena on tuoda suorittavan tason näkemystä jäljitettävyyden ja sen valvonnan kehittämistyöhön sekä edistää tarkastajien perehtymistä jäljitettävyyden Oiva-ohjeistuksen mukaisiin tarkastustoimenpiteisiin. Työllä vastataan seuraaviin kysymyksiin: Miten hyvin jäljitettävyys toteutuu tarjoilupaikoissa sekä muissa elintarvikehuoneistoissa? Esiintyykö tarkastuksilla toimijoiden taholta tarkoituksellista harhautus- tai petostoimintaa liittyen elintarvikkeiden jäljitettävyyteen? Miten elintarvikkeiden jäljitettävyyttä tarjoilu- ja myyntipaikoissa ym. ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa voisi kehittää? Jäljitettävyyden tarkastuslomake laadittiin Oiva-ohjeisiin perehtymisen tueksi. Työn pääpaino oli tarjoilupaikkojen jäljitettävyydellä. Alustavat tutkimuskysymykset hahmoteltiin annettuun aiheeseen liittyvän kirjallisen materiaalin sekä Eviran tarkastusohjeistuksen pohjalta keväällä 2016. Kysymykset muokkautuivat tutkimuksen edetessä.

Jäljitettävyydestä on viimeaikaisia tutkimuksia muun muassa elintarvikepetoksiin, harhaan johtamiseen sekä yleisesti jäljitettävyyden seurannan menetelmiin liittyen. Opinnäytetyön rajaamiseen vaikutti muun muassa Eviran toteuttama Kansallinen elintarvikevalvonnan jäljitettävyysprojekti 2015, joka valmistui keväällä 2016. Projektilla selvitettiin jäljitettävyyden toteutumista pääasiassa hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa, liha- ja kala-alan laitoksissa. Helsingin kaupungin ympäristöter-

veydenhuollon vuonna 2015 tekemässä projektissa kartoitettiin jäljitettävyyttä vähittäismyymälöissä.

1.3 Työn rakenne

Opinnäytetyö koostuu johdanto-osasta, kirjallisuuteen pohjautuvasta teoriaosasta, sekä empiirisen tiedon keräämiseen perustuvasta osasta sekä kerätyn tiedon käsitteily- ja tulososasta. Tietoa kerättiin kuntien keskitetyn tiedonkeruuohjelman, tarkastuksia koskevasta yksityiskohtaisen kyselyn ja puhelinhaastattelun avulla. Tietojen perusteella koottiin tavoitteen pohjalta yksilöityihin kysymyksiin pohjautuva tulosten tarkastelu ja yhteenveto.

Johdanto-osiossa taustoitetaan lyhyesti elintarvikehuoneistojen valvonnan järjestämisen nykytilannetta. Opinnäytetyön tavoitteet, rajaaminen sekä opinnäytetyössä käytetyt menetelmät täsmennetään.

Kirjallisuusosassa kootaan tutkimusten avulla saatua tietoa jäljitettävyydessä elintarvikehuoneistoissa esiintyneistä puutteista, harhautuksista ja petoksellisesta toiminnasta. Elintarvikkeiden jäljitettävyyttä pääasiassa tarjoilupaikoissa koskeva, lainsäädäntöön ja kirjalliseen materiaaliin perustuva osio myös taustoittaa opinnäytetyön lähtökohtia sekä työn rajaamiseen vaikuttaneita tekijöitä ja tulosten tarkastelua. Osiossa tuodaan esiin viimeaikaisia lainsäädännön muutoksia, joilla on vaikutusta elintarvikkeiden jäljitettävyyteen sekä jäljitettävyyden tarkastamisen ohjeistuksen mukaiset peruskäytännöt. Tutkimustoiminnan avulla laadittuja ennusteita kartoitetaan ravintolatoiminnan jäljitettävyyden näkökulmasta.

Menetelmät-osassa kerrotaan opinnäytetyössä käytetyistä menetelmistä. Kuntien valvontatietojärjestelmän avulla haettiin tietoa elintarvikehuoneistoissa toteutettujen jäljitettävyydestarkastusten määristä sekä jäljitettävyyden Oiva-arvostelusta yleisesti. Jäljitettävyyden tarkastuslomake laadittiin Oiva-ohjeistukseen perehtymisen avuksi. Tarkastuskohtaisesti täydennettäväksi tarkoitettulla sähköisellä kyselyllä koottiin tarkennettua tietoa tarkastushavainnoista ja toimenpiteistä. Sähköisellä kyselyllä kartoitettiin myös tarjoilupaikkojen tarkastuksilla mahdollisesti esiin tule-

via vaikutusyrityksiä toimijan taholta päivittäisessä tarkastustoiminnassa. Tilaa jätettiin tarkastajien kehitysehdotuksille.

Toinen sähköinen kysely oli tiedustelu, joka lähetettiin kuntiin viime vuosien aikana esiin tulleiden jäljitettävyyspoikkeamien, jäljitettävyysspuutteiden vuoksi tehtyjen takaisinvetojen/myyntikieltojen tai harhautus- ja petosyritysten kartoittamiseksi. Puhelinhaastattelut toteutettiin esiin tulleiden poikkeamatapausten pohjalta.

Työssä perehdyttiin kirjallisuustiedon, kuntien tiedonkeruujärjestelmän, tarkastuskohtaisen kyselyn sekä jäljitettävyyspoikkeamia koskevien puhelinhaastattelujen avulla jäljitettävyyden riskeihin. Riskejä tarkasteltiin jäljitettävyyden eri osa-alueita arvioiden. Kyseisiä tietoja apuna käyttäen laadittiin jäljitettävyyden riskinarviointi kehittämistyön tueksi. Jäljitettävyyden kehittämiseksi tarkastuksilla esiin tulleet ehdotukset kerättiin. Tuloksista laadittiin johtopäätökset projektin tavoitteena esitettyihin kysymyksiin keskittyen.

2 JÄLJITETTÄVYYS ELINTARVIKEHUONEISTOISSA

2.1 Elintarvikepetokset ja harhaan johtaminen

Elintarvikkeiden kulku maasta toiseen yhä enenevässä määrin asettaa jäljitettävyydelle haasteen epärehellisten toimijoiden osalta. Helsingin yliopiston eläinlääketieteen tiedekunnassa vuosina 2008 – 2012 tehty tutkimus kartoitti elintarvikepetoksia ja -väärennöksiä EU:ssa ja Suomessa. Tutkimuksessa kerättiin aineistoa kolmella elintarvikevalvonnan tasolla: EU:n Rapid Alert System for Food and Feed (niin sanottu RASFF) julkaisut, Eviran julkaisemat takaisinvedot sekä paikalliset tapaukset kunnissa analysoitiin elintarvikepetosten ja elintarvikeväärennösten muotojen kuvaamiseksi yleisesti. (Tähkää, Maijala, Korkeala & Nevas 2014, 175.)

EU:n Rapid Alert System for Food and Feed perustettiin vuonna 1979 tutkimaan elintarvikkeiden vakavia riskejä EU:ssa. RASFF-julkaisut tarjoaa elintarvikeviranomaisille tehokkaan välineen vaihtaa tietoja elintarvikkeisiin liittyvistä vakavista terveysuhkista. Tiedotteita on kolmenlaisia: hälytyksiä, tiedotteita ja uutisia. Näistä hälytykset koskevat havaittuja vakavia terveysriskejä, kun elintarvike on jo markkinoilla ja kansainvälinen tiedotus elintarvikkeiden poistamiseksi pikaisesti markkinoilta on tarpeen. Tiedotteita annetaan, kun riski on havaittu, mutta tuote ei ole vielä levinnyt markkinoilla. Kasvavaa huolta esiintyy siitä, että ruokapetokset voivat olla perinteisiä terveysuhkia suurempia, koska ne ovat epätavallisia ja vaikeasti jäljitettävissä. Petoksilla ja väärennöksillä tarkoitetaan elintarvikealan toimijan tarkoituksellisesti petollista toimintaa kuluttajan harhaan johtamiseksi ja taloudellisen hyödyn saavuttamiseksi. Petosten aiheuttamat taloudelliset tappiot kohdistuvat kuluttajiin sekä muihin elintarvikealan toimijoihin luottamuksen hävitessä. (Tähkää ym. 2014, 176.)

RASFF-tiedotteissa ja Eviran takaisinvedoissa raportoitiin useimmiten tuotteista, joiden alkuperä oli EU:n ulkopuolelta (90 – 92 %). RASFF-ilmoitukset voivat koskea esimerkiksi elintarvikevääreännöksiä tai -petoksia, puutteellisia varmistuksia, puuttuvia tai virheellisiä pakkausmerkintöjä, allergisoivia ainesosia, patogeenisiä mikrobeja ja toksineja. Tiedotteet olivat osin päällekkäisiä. 33 % raportoiduista ilmoituksista koski laitonta tai luvattonta tuontia, toimia tai elintarvikkeen muuttamista, kun taas suurin osa (67 %) ilmoituksista koski asiakirjojen väärentämistä. Myös paikallisessa elintarvikevalvonnassa raportoitiin eniten asiakirjojen puuttumisesta, väärentämisestä tai virheellisyydestä, mutta merkittävä ero oli siinä, missä tilanteissa asiakirjoissa esiintyi puutteita. Eviran ilmoituksissa luvaton elintarvike tai sen sisältämä ainesosa tai luvattomat menetelmät olivat syynä 98 prosentissa takaisinvetotapauksista. Näistä suurimmassa osassa (44 %) oli kyse ravintolisästä. Luvattomilla toimilla voidaan tarkoittaa myös toistuvaa ja tietoisista vaatimusten laiminlyöntiä, jolla vaarannetaan kuluttajien terveyttä tai johdetaan kuluttajia harhaan. Sekä RASFF-ilmoituksissa että kunnallisessa elintarvikevalvonnassa vuosina 2008 – 2012 näyttelivät pääosaa eläinperäiset elintarvikkeet. Vaikka ero voi heijastaa todellisia eroja valvonta-alueiden markkinoissa, voi se myös kuvata kansainvälisen, kansallisen tai paikallisen tason elintarvikevalvonnan rajoittunutta näkemystä petosten ja väärennösten valvonnassa. Tutkimuksen valossa yhteistoiminta eri tietotahojen välillä on kehityskohde petosten torjumiseksi kansallisella ja kansainvälisellä tasolla. (Tähkää ym. 2014, 177 - 183.)

Elintarvikelailla (L 13.1.2006/23) tähdätään muun muassa siihen, että kuluttajilla on mahdollisuus tehdä valinta tärkeänä pitämänsä tiedon perusteella. Lain tarkoitus on suojata kuluttajaa petoksilta ja väärinkäytöksiltä, ruoan muuntelulta muulta harhaanjohtavalta toiminnalta. Esimerkkinä kansainvälisesti laajoista petoksista voidaan mainita maidon tarkoituksellinen saastuttaminen melamiinilla Kiinassa (2009 - 2013). Melamiini sai maidon näyttämään proteiinipitoisemmalta kuin se todellisuudessa oli. Euroopassa levisi vuonna 2013 useaan maahan einestuotteita, joissa naudnan lihaksi väitetty raaka-aine sisälsi 60 % hevosen lihaa. Elintarvikepetoksista vuonna 2012 tehdyssä tutkimuksessa oliiviöljy, maito, hunaja ja sahrami olivat elintarvikevääreännösten tavallisimpia kohteita (Moore, Spink & Lipp, 2012).

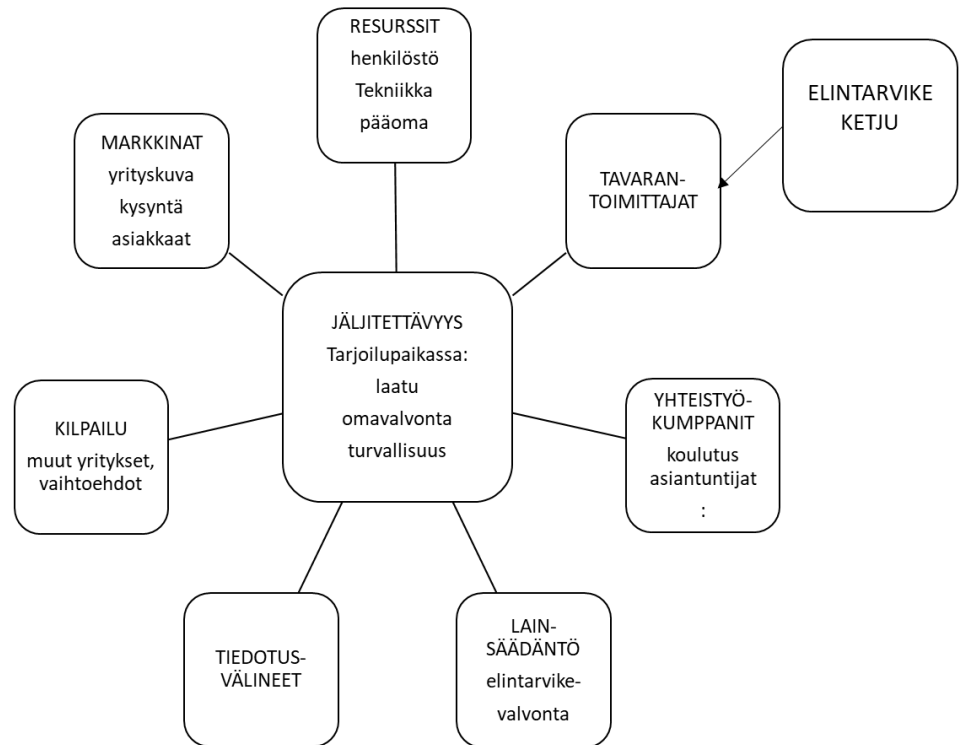
Terveydelle vaarallisimpia väärennöksiä olivat lyijyä sisältäneet mausteet, melamiinin lisääminen maitoon, sekä kiinalaisen tähtianiksen korvaaminen myrkyllisellä japanilaisella tähtianiksella. (Tähkää ym. 2014, 176)

Einestuuotteiden raaka-aineeksi vuonna 2013 päättyneessä hevosenlihassa todettiin esiintyvän tulehduslääkkeenä käytettävää fenyylibutatsonia, joka on elintarvikkeisiin käytettävässä lihassa kielletty. EU:n elintarviketurvallisuusviranomaisten arvion mukaan DNA:n vahingoittumisen tai karsinogeenisen vaikutuksen riski oli alhainen, vaikka ei kokonaan pois suljettu. (EU agencies consider phenylbutazone detected in horse meat of low concern for consumers; recommend improved horse traceability and monitoring of veterinary medicinal residues 2013.)

Elintarvikepetosten ja -väärennösten välttämiseksi on tarpeellista tietää, millaisia väärennöksiä ja petoksia elintarvikeketjussa esiintyy. Petosten muotoihin ja variaatioihin perehtyminen auttaa sulauttamaan valvontakeinoja tarkempien keinojen saavuttamiseksi elintarvikeketjussa. Tarkoituksena on tunnistaa yhteneväisyyksiä muun muassa maantieteellisen, ajallisten tai muiden ominaisuuksien perusteella. RASFF-hälytyksistä tehdyn yhteenvedon perusteella vuosina 2008 – 2012 hälytyksiä tehtiin eniten kala- ja lihatuotteista sekä pähkinöistä, pähkinätuotteista ja siemenistä. (Tähkää ym. 2014, 177.)

2.2 Jäljitettävyys tarjoilupaikoissa

Elintarvikkeen jäljitettävyys merkitsee mahdollisuutta jäljittää elintarvike etenemällä jakelupaikasta tuotantopaikkaan asti ja päinvastoin. Toimijalle jäljitettävyys merkitsee lainsäädännön asettamien velvoitteiden ja omavalvonnan lisäksi raaka-aineiden sekä tuotteiden turvallisuuden ja laadun varmistamista (kuvio 2). Jäljitettävyyden avulla toimija varmistaa elintarvikkeen alkuperän ja vastuun jaon tavarantoimittajien kesken. Kuten muussakin elinkeinotoiminnassa, työajan ja resursien käyttöä arvioidaan suhteessa taloudelliseen kannattavuuteen. Jäljitettävyys merkitsee toimijoille yhä enenevässä määrin kilpailukeinoa sekä keinoa markkinoinnin kohdentamiseksi yrityskuvan mukaisesti. Puute jäljitettävyydessä on riski yrityskuvalle.



Kuvio 2. Viitekehys: Jäljitettävyys tarjoilupaikoissa.

Työ- ja elinkeinoministeriön julkaiseman Ravitsemistoiminnan toimialaraportin 2016 mukaan ravintolapalveluiden markkinoiden kohderyhmä ovat edelleen pääasiallisesti paikalliset asukkaat. Samalla haastetta antaa palveluiden yhdistäminen matkailuun ja elämyksellisiin aktiviteetteihin. Ulkona syövät ruokailijat arvostavat tärkeimpinä tekijöinä raaka-aineiden kotimaisuutta ruuan maun, monipuolisuuden ja terveellisuuden ohella. Se, että suomalainen ruoka mielletään aidoksi, ruokaketjun puhtaus ja turvallisuus sekä paikallisuus ovat toimijoille kilpailuvaltteja toimintaa suunniteltaessa. Paikallisen toiminnan menestystekijöiden lisäksi matkailu ja vienti nähdään mahdollisuutena laajentaa elintarvikemarkkinoita. Systemaattinen jäljitettävyyden seurantamenetelmä on edellytys luotettavan elintarviketoiminnan maineen säilymiselle tuotantoketjussa ja markkinoilla. Kuluttajille jäljitettävyys merkitsee elintarvikkeiden turvallisuuden ja aitouden varmistamista. (Jänkälä 2016.)

Ravitsemistoiminnan toimialaraportin 2014 mukaan vallitsevia ruokailmiöitä ovat yksilöllisten, ekologisten ja sosiaalisten tekijöiden ohella kotimaisuus, paikallisuus ja alkuperäisyys sekä aitous. Kotimaisuuden arvostus on edelleen nousussa. Suomalaiset elintarvikemarkkinat ovat voimakkaasti sidoksissa kansainvälisiin

markkinoihin. Hallitusohjelman kasvukeinoina ovat lähiruoka, luomu ja viennin lisääntyminen. Näissä tekijöissä jäljitettävyydellä on keskeinen osa. (Hyrylä 2014.)

Ruuan turvallisuus ja ruokaskandaalit huolestuttavat kuluttajia. Kuluttajat pohtivat, voiko ruuan tuotantoketjuun ja sen läpinäkyvyyteen luottaa, mutta samalla he tiedostavat kotimaisen tuotannon hyvät puolet. Myös eläinten kasvuolosuhteet huolestuttavat suurta osaa suomalaista. Muita mietityttäviä aiheita ovat kasvien geenimuuntelu, tuotannon ympäristöystävällisyys, lisäaineiden käyttö ja valmisruoan terveellisyys. (Hyrylä 2016.)

Opetushallituksen Ruokaketjun Osaamistarpeet tulevaisuudessa -raportissa 2016 mainitaan vastuu- ja turvallisuusosaaminen kenties kaikkein voimakkaimmin esiin nousseena uutena osaamistarpeena. Suomalaisen ruokaketjun mahdollisuutena nähdään eettinen ja läpinäkyvä elintarviketuotanto, joka on kestävä, oikeudenmukaista, turvallista ja kilpailukykyistä. Raportin mukaan tarvitaan entistä vahvempaa analytiikkaosaamista, jäljitettävyysoosaamista ja ruoan terveellisyyttä parantavaa osaamista. Globaaleiden ruokamarkkinoiden kasvaessa ja kilpailun kiristyessä elintarvikkeiden tuonti lisääntyy, koska hinta on määräävä tekijä ruokakaupassa. Samalla kuitenkin ruokatuotteiden laadun ja turvallisuuden merkitys nousee. (Vepsäläinen 2016.)

Tuontituotteiden turvallisuus on pystyttävä varmistamaan aukottomasti ja läpinäkyvästi tuotekohtaisesti. Korkeatasoista jäljitettävyyttä, läpinäkyvyyttä ja turvallisuutta voidaan käyttää suomalaisen ruoan kilpailuetuna kansainvälisillä markkinoilla. Menestyvä suomalainen ruoka turvaa Suomen huoltovarmuutta pitämällä yllä kotimaista raaka-ainetuotantoa ja jalostusta. (Vepsäläinen 2016.)

Ammattikeittiöt toivovat tiiviimpää yhteistyötä elintarvikeyritysten kanssa. Varsinkin pk-yrityksille erilaiset ruokapalvelut tarjoavat uusia liiketoimintamahdollisuuksia, mutta se edellyttää niiltä asiakasymmärrystä ja realistista kuvaa omasta toiminnasta sekä usein palvelumuotoilua. Ravintolatoiminnassa lähiruoka voi olla lisäarvotekijä. Ruokamatkailu on voimakkaasti kehittyvä ilmiö. Ammattikeittiöt, varsinkin julkiset, ovat keskittäneet hankintaansa, jolloin pienten yritysten on haasteellista pärjätä yksin kilpailutuksessa. Yritystoiminnan kilpailukyvyyn kehittämiseksi tarvitaan tarjonnan monipuolistumisen ja erikoistumisen lisäksi tiedonvaihtoa, yhteis-

työtä ja verkostoitumista toimijoiden kesken. Sekä ostajien ja myyjien hankinta- ja tarjoamisosaamisen kehittämistä tarvitaan. (Hyrylä 2014)

Jänkälä mainitsee ravitsemistoiminnan toimialaraportissa 2016, että digitaalisuus ja sähköisen liiketoiminnan kehittäminen on yksi ravitsemispalveluiden seuraavan vuosien suuri kehittämiskohde. Se on nykypäivää jo tällä hetkellä ja sen merkitys toiminnassa tulee väistämättä kasvamaan. Digitaalisuuden haltuun ottaminen on raportin mukaan kilpailukyvyyn säilyttämisen perusedellytys. (Jänkälä 2016)

Digitalisaatio ja monikanavaisuuden lisääntyminen tarjoavat esimerkiksi uusille yrittäjille hyvän kokeilualustan ja mahdollisuuden kommunikoida asiakkaiden kanssa. Kasvussa oleva jakamistalous toimii digitaalisessa maailmassa erilaisten alustojen ja sovellusten kautta. Vaikka digitaalisuudesta puhutaan paljon kasvun mahdollistajana, digitaalisuuden eri mahdollisuuksia kotisivujen, sosiaalisen median ja pilvipalveluiden käytön lisäksi hyödynnetään melko vähän elintarvikeyrityksissä. Erilaisten tietokantojen käyttö esimerkiksi markkina-analyyseja tehtäessä on vielä vajavaista. Tietokantojen käytöllä on saavutettu sekä tehokkuus- että kasvuhyötyjä. Niihin liittyvien investointien lisäämistä suunnitellaan. Teknologiaa ei koeta digitalisaation suurimmaksi haasteeksi, vaan esille nousevat erityisesti organisaatioon ja osaamiseen liittyvät asiat. Digosaaminen ja organisaatioon liittyvä kyvykkyys tukevat toisiaan. (Hyrylä 2016.)

Jäljitettävyys on tulevaisuudessa osattava myös kytkeä tuotekehitykseen, markkinointiin, analytiikkaan ja pakkausteknologiaan. Ruokaketjun, erityisesti teollisuuden, on hallittava tulevaisuudessa robotiikan ja automaation uutta teknologiaa. Yhä suurempi osa tulevaisuuden ruoasta tehdään, jaetaan tai kaupataan ilman ihmiskäden kosketusta. (Vepsäläinen 2016.)

2.3 Jäljitettävyys tarjoilupaikeissa ja lainsäädännön muutokset

Valtiontalouden tuloksellisuustarkastuskertomuksessa 2014 arvioitiin kunnallisen valvonnan riittävyyttä eri osa-alueilla. Yksittäisen ravintolan harjoittaman harmaan talouden merkitys arvioitiin tässä yhteydessä melko vähäiseksi, mutta tuotteiden

toimittajien voivan olla jo merkittävämpiä tekijöitä. Tarkastuskertomuksen arvion mukaan ravintoloiden tuotteiden alkuperän ja jäljitettävyyden tarkastamiseksi ei ollut vaadittu riittäviä tositteita. Kuitittomasta tavarasta näytettiin usein kännykästä puhelinnumeroa tai viestiä, jossa toistuivat samat toimijat. Haastattelujen perusteella tarkastajat pitivät tositteiden vaatimista työläänä tai vaikeana. Elintarvikkeiden todellisen jäljitettävyyden varmentamisen parantaisi raportin mukaan elintarviketurvallisuutta sekä ehkäisisi laittomasti maahan tuotujen elintarvikkeiden käyttöä. Jäljitettävyyden huolellinen tarkastaminen ehkäisisi raportin mukaan myös harmaata taloutta ja kassan ohi myyntiä. Tositteisiin perustuvalla jäljitettävyydsvaatimuksella arveltiin ehkäistävän epämääräisten, esimerkiksi yli-ikäisten tai luvattomasti tuotujen elintarvikkeiden joutumista käyttöön ravintoloissa. (Valtiontalouden tarkastusviraston tuloksellisuustarkastuskertomus 2014.)

Jäljitettävyyden valvontaan on kuntiin annettu Eviralta uudet ohjeet vuosien 2015 - 2016 vaihteessa. Oiva-ohjeistuksen mukaisesti säännöllisen valvonnan tarkastuksilla tarkastetaan elintarvikkeiden jäljitettävyyttä tarjoilupaikoissa pääasiassa asiakirjojen, pakkausmerkintöjen, kirjanpidon ja omavalvontaohjeistuksen sekä tarkastushavaintojen kautta. Ohjeissa opastetaan tekemään jäljitettävyyden tarkastus elintarvikekohtaisesti, elintarvikehuoneistossa olevasta elintarvikkeesta jäljitettävyydestietoihin etenemällä. (Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille 2016, 16.1, 1/3)

Tuotteen alkuperä on allergisoivien ainesosien ohella painopistealue elintarvikkeista annettavia tietoja koskevan lainsäädännön uusiuduttua. Tieto alkuperämaasta vaaditaan elintarviketietoasetuksen (A 25.10.2011/1169, 1 jakso, artikla 26) perusteella pääraaka-aineiden sekä rasvojen osalta vähintään silloin, jos raaka-aine ei ole suomalaista, kun näin voidaan olettaa. Elintarvikkeista, jotka eivät ole eläinperäisiä, on tarvittaessa ilmoitettava vähintään se, että ne eivät ole suomalaisia. Tieto rasvan eläin- tai kasvialkuperästä vaaditaan lajikohtaisesti.

Kansallisella asetuksella tieto alkuperämaasta vaaditaan myös raaka-aineena käytetyn lihan ja maidon osalta syyskuusta 2017 alkaen. Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittamisesta (A 05.04.2017/218) on voimassa 1.6.2017 – 31.5.2019. Asetuksen mukaan elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan, maidon ja maitotuotteiden alkuperämaa on

ilmoitettava loppukuluttajalle tai suurtaloudelle pakkausmerkinnässä. Asetusta ei sovelleta ulkomailla valmistettuihin elintarvikkeisiin. Elintarvikkeen ja sen ainesosien suomalaisesta alkuperästä kertova ”Hyvää Suomesta” -merkki poistaa velvoitteen lisätä erillinen alkuperämerkintä pakkauksen tuoteselosteeseen. Merkki tarkoittaa, että vähintään 75-prosenttisesti suomalaisen tuotteen maito, liha, muna ja kala ovat 100-prosenttisesti suomalaista alkuperää. (L 13.1.2006/23)

Alkuperän merkitseminen on tullut pakolliseksi naudanlihalle ja naudanlihatuotteille EU-lainsäädännön nojalla naudan BSE-taudin esiintymisen jälkeen. 1990 – 2000 - luvuilla lehmillä aivorappeumaa aiheuttavaa ja kuolemaan johtavaa tautia esiintyi useissa Euroopan maissa. Tauti leviää eläimen syömisen kautta, kun eläminen proteiineissa on tapahtunut prionimuutoksia. Epäiltäessä TSE-tartuntaa, katsotaan naudan kokonaisuudessaan kuuluvan ensimmäiseen TSE-riskiluokkaan. Vastavaanlaista tautia esiintyy lampailla ja vuohilla (scrapie). (TSE-toimenpiteet laitoksissa, 2016, 1, 10)

BSE:n ja ihmisillä esiintyvän Creutzfeldt-Jakobin taudin uuden variantin epäillään olevan yhteydessä toisiinsa. Elintarvikkeiden turvallisuuden kannalta merkittävää on, että tautia aiheuttava, väärin laskostunut proteiini, prioni, ei välttämättä tuhoutu ruokaa kuumennettaessa. Ihmisellä esiintyessään taudilla on huomattavan pitkä, vuosien, jopa vuosikymmenien itämisaika. (Lumio 2016.)

BSE:tä on EFSA:n raportin mukaan tavattu EU-alueella 60 kertaa vuonna 2001 toteutettujen toimenpiteiden jälkeen. Tutkimuksen alla on, voidaanko sulkea pois se mahdollisuus, että kyseiset naudat olisivat saaneet tartunnan rehun kautta. (EFSA Panel on biological hazards 2017.)

Komission suorittama vaikutusten arviointi vahvistaa, että lihan alkuperä vaikuttaa olevan kuluttajien ensisijainen huolenaihe. Pakkausmerkintöjen osalta voimaan astuivat keväällä 2017 kansalliseen lainsäädäntöön implementoidut, niin sanotun elintarviketietoasetuksen (A 25.10.2011/1169) mukaiset vaatimukset koskien siipikarjan, sian, vuohen ja lampaan alkuperämaan ilmoittamista. Sian, lampaan, vuohen, siipikarjan alkuperän tulee olla merkitty pakkausmerkintöihin tai, pakkaamattomana toimitetun tuotteen ollessa kyseessä, mukana seuraavaan asiakirjaan. (A 25.10.2011/1169, Liite XI)

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys (Evira) -oppaan mukaan naudanlihan tulee olla jäljitettävissä laitosten ja toimijoiden välillä sekä kaikissa lihan käsittelyn ja tuotannon vaiheissa elintarvikehuoneistoissa. Toimijoilla tulee olla kussakin tuotanto- ja myyntivaiheessa käytössään järjestelmä, jolla varmistetaan, että naudanlihaerän ja siihen sisältyvän eläimen tai eläinryhmän välinen yhteys säilyy. Pakollinen merkintäjärjestelmä koskee laitoksia sekä myymälöitä, joissa pakataan naudan lihaa tai myydään lihaa pakkaamattomana. Toimijan on kuvattava pakollinen naudanlihan merkintäjärjestelmä omavalvontasuunnitelmassa. Irtomyynnin osalta ohjeistetaan, että Irtomyynnissä olevan naudanlihan välittömässä läheisyydessä esimerkiksi erillisellä taululla näkyvällä tavalla merkittynä on oltava vastaavat tiedot kuin lihapakkauksissa lukuun ottamatta teurastamoiden ja leikkaamoiden hyväksymisnumeroita. Toimijan, joka tarjoaa päivittäin irtomyyntinä myytäväksi naudan lihapaloja, on kuitenkin pidettävä kirjaa kunakin päivänä myytävän lihan teurastamojen ja leikkaamoiden hyväksymisnumeroista ja esitettävä tiedot pyynnöstä kuluttajalle. (Hellsten 2010, 2)

Kalan osalta on pakkausmerkinnöissä vaadittu tieto kalan pyyntialueesta tai maasta. Oiva-ohjeistuksen kohta 16.3 ”Merestä saadun kalan ja kalastustuotteiden jäljitettävyys” koskee ensierän merkitsemistä kalastustuotteisiin. Merkinnällä pyritään edistämään kalaerän jäljitettävyyttä suoraan kalaerän nostoon tai pyyntiin kaikissa tuotanto- jalostus- ja jakeluerän vaiheissa aina myyntiin asti. Eräkohtainen koodi ja ensierän tiedot liitetään erään koodin, viivakoodin, elektronisen sirun tai merkintäjärjestelmän avulla. Menetelmän ensisijainen tarkoitus on varmistaa yhteisen kalastuspolitiikan sääntöjen noudattamista eikä siitä anneta arvosanaa Oiva-arvioinnissa. (Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille. 2016, asia 16.3, 1-2)

Dioksiinipoikkeuksen alaisen kalan jäljitettävyyttä koskee Oiva-ohjeistuksen kohta 16.4. Oiva-ohjeistuksen mukaan tämä kohta tarkastetaan silloin, kun toimija valmistaa kalastustuotteita dioksiinipoikkeuksen alaisesta kalasta. Tarjoilupaikassa omavalvonta koskee elintarvikkeiden vastaanottamisen kirjanpitoa, kun tuotteita ei toimiteta edelleen myyntiin. Toimittamisen rajoitusten noudattamisesta on pystyttävä kirjanpidon perusteella varmistumaan. (Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille. 2016, asia 16.4, 2 – 3 /5)

Pakkaamattomista tuotteista kuluttajille annettavien tietojen osalta lainsäädäntö on muuttunut elintarviketietoasetuksen (A 25.10.2011/1169) myötä. Vuonna 2015 voimaan tulleella maa- ja maatalousministeriön asetuksella (A 16.10.2014/834) pakkaamattomasta elintarvikkeesta on tarjoilupaikassa annettava loppukuluttajalle elintarvikkeen nimi, alkuperämaa tai lähtöpaikka siten, kuin elintarviketietoasetuksen tai muun lainsäädännön nojalla säädetään. Kuluttajalle on näkyvällä tavalla tai tiedusteltaessa ilmoitettava, mikäli annoksen alkuperä on peräisin muualta, kuin asiakas tarjottavan tuotteen nimen perusteella voi olettaa. (A 25.10.2011/1169, 7 §)

2.4 Jäljitettävyyden tarkastaminen

Oiva-ohjeistuksen mukaan elintarvikkeiden jäljitettävyyden toteutumista arvioidaan tarkastamalla kohteessa 1 - 3 kpl elintarvikkeen jäljitettävyysskirjanpitoa, kuitenkin toiminnan luonne ja laajuus huomioiden. Samalla suositellaan tarkastettavan pakkausmerkinnät. Naudanlihan merkintäsäädökset koskevat raakaa sekä paloitetua ja jauhettua lihaa. Säädökset eivät koske raakalihavalmisteita tai lihavalmisteita.

Elintarvikenäytteenotto sisältyy lähtökohtaisesti tarvittaessa toimijan omavalvontaan. Epäilyn vuoksi tehtävä näytteenotto voisi koskea epäilyä tuotteen todellisesta alkuperästä tai siitä, että se ei muutoin täytä elintarvikkeille asetettuja vaatimuksia. Ruokamyrkytys epäilyn vuoksi tehtävillä tarkastuksilla pyritään yleensä saamaan näytteitä laboratoriotutkimuksia varten. Elintarvike- tai pintapuhtausnäytteitä saateen ottaa tarkastuksilla projektinomaisesti tai silloin, kun toimija ei ole ottanut toimintaan nähden riittävästi omavalvonnan näytteitä.

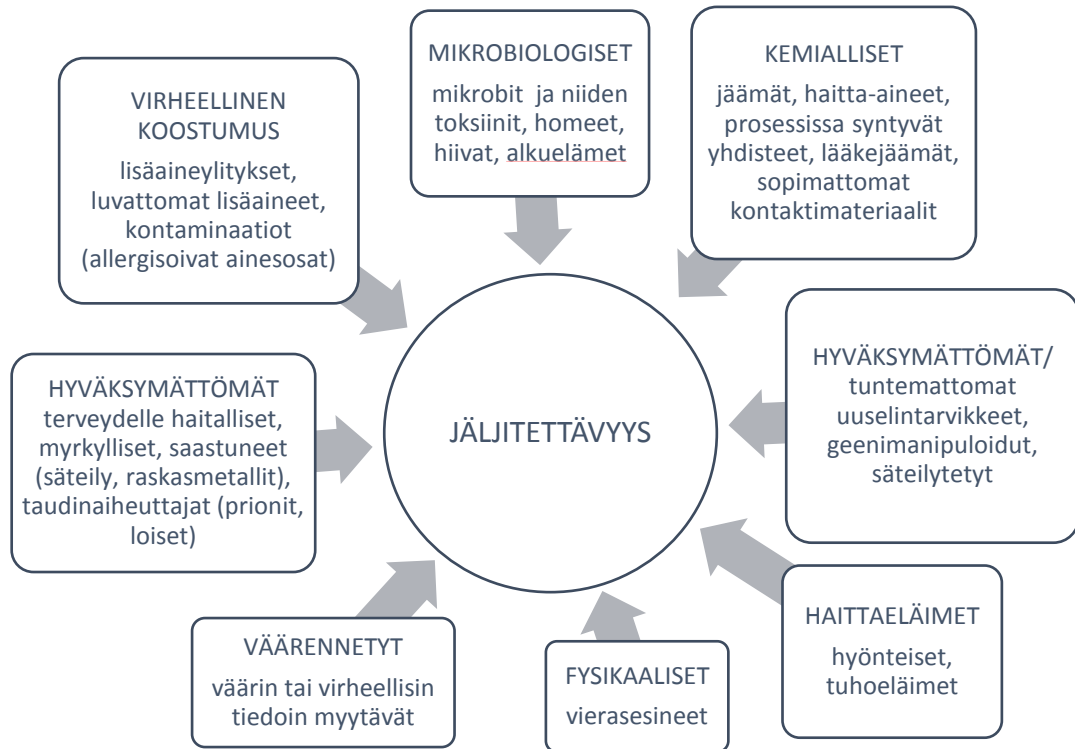
Kirjallisen omavalvontasuunnitelman tarkastus on Oiva-ohjeistuksessa jäljitettävyyden tapaan yksi, vähintään kerran kolmessa vuodessa tarkastettava osa-alue. Puutteiden esiintyessä ohjeistetaan yleisesti tarkistamaan ravintolan omavalvonnan ohjeistus kyseistä toimintaa koskien. Toiminnan tulee olla omavalvontasuunnitelmassa määritellyn mukaista. Tarvittaessa omavalvontasuunnitelmaa tulee muuttaa toiminnan muuttuessa. Jäljitettävyyden osalta omavalvonnassa tulee ohjeistaa

pakollisten jäljitettävyystietojen tallentaminen: toimituspäivä, tavarantoimittaja ja elintarvike sekä tarvittaessa eränumero (naudan liha). Tiedot tulee säilyttää vuoden ajan elintarvikkeen käyttämisestä. Tarjoilupaikassa elintarvikkeen tulee olla jäljitettävissä kyseisten tietojen perusteella varastosta sekä tarvittaessa toimijalta, jolle se on välitetty, ellei tuotetta tai raaka-ainetta myydä suoraan kuluttajalle.

2.5 Takaisinvedot ja jäljitettävyys

Toimijalla on velvollisuus ryhtyä välittömiin takaisinvetotoimenpiteisiin sekä ilmoittaa terveysturvaviranomaisille epäiltäessä, että tuote ei vastaa elintarvikkeiden turvallisuusvaatimuksia Suomessa. Evira ohjaa toimijaa takaisinvedossa, jos tuote on levinnyt paikallisen jakelun ulkopuolelle. Tarvittaessa Evira päättää RASFF-ilmoituksen tekemisestä EU-maihin. (Tähtäpäätä ym. 2014.)

Elintarvikkeiden takaisinvetoja aiheuttavia vaaroja esitetään kuviossa 3. Kuvio perustuu terveystarkastajan työssä kymmenen vuoden aikana esiin tulleisiin takaisinvetoihin, tiedotteisiin, näytteenottoihin ja valvontaprojekteihin. Takaisinvedon voivat aiheuttaa mikrobiologiset tai kemialliset kontaminaatiot sekä vierasesineet tai epäily siitä, että elintarvikkeen käsittely tai koostumus ei vastaa lainsäädännön vaatimuksia. Puutteet ovat voineet saada alkunsa raaka-aineiden tuotannossa tai elintarvikkeiden valmistuksessa, varastoinnissa, pakkauksessa, kuljetuksissa sekä muissa käsittelyissä esiintyneistä virheistä. Käsittelyvirheet voivat koskea esimerkiksi hygieniaa, lämpötiloja, annostelua sekä tuotteista annettavia tietoja.



Kuvio 3. Vaaroja elintarvikkeiden tuotantoketjussa.

Allergiaa tai yliherkkyyttä aiheuttavan ainesosan puuttuminen ainesosaluettelosta on merkittävä syy takaisinvetoihin. Pakkausmerkintöjä ja valmistusolosuhteita koskevat vaatimukset ovat tarkentuneet yliherkkyyttä aiheuttavien ainesosien osalta. Muun muassa keliakiaa koskevassa tutkimustyössä hyvin pienenkin gluteenikontaminaation on todettu olevan tulevan terveyden kannalta ratkaisevan merkittävä tekijä siinäkin tapauksessa, ettei gluteenipitoisella raaka-aineella kontaminoidun tuotteen nauttimisen yhteydessä esiinny välittömiä oireita. Välittömästi vakavien, voimakasta oireilua aiheuttavien yliherkkyyksien määrä on lisääntynyt. Varhaislapsuudessa altistumisen mahdollista suojaavaa vaikutusta yliherkkyyksiä vastaan tutkitaan.

Lista allergisoivia tai yliherkkyyttä aiheuttavia ainesosista sisältyy voimaan tulleen elintarviketietoasetukseen. Elintarvikkeita käsiteltäessä on otettava huomioon listassa lueteltujen raaka-aineiden erillään pitäminen tuotteita valmistettaessa aiempaa tarkemmin myös silloin, kun tuote ei ole osoitettu erityisruokavaliota noudattavalle asiakaskunnalle. Allergiaa tai yliherkkyyttä aiheuttavan ainesosan puut-

tuminen pakkausmerkinnän ainesosaluettelosta on aina syy takaisinvetoon. Mahdolliset jäämät elintarvikkeissa on ilmoitettava pakkausmerkinnöissä, ellei paikallisen tai ajallisen erotuksen avulla pystytä varmistumaan siitä, että tuotteeseen ei joudu jäämiä kyseisistä raaka-aineista. (A 25.10.2011/1169, liite II.)

Yliherkkyyttä aiheuttavan ainesosan puuttuminen ainesosaluettelosta on ollut yleinen takaisinvetojen syy kotimaisilla markkinoilla elintarviketietoasetuksen siirtymäaikana. Takaisinvedoissa tuote-erät jäljitetään eränumeron sekä muiden jäljitettävyystietojen mukaisesti markkinoilta pois vedettäväksi. Takaisinvetoharjoituksilla voi saada esiin jäljitettävyydessä esiintyviä heikkoja kohtia parannusten tekemiseksi. Tuotteen pakkausmerkinnöistä vastaa ensisijaisesti se taho, jonka yhteystiedot ovat pakkausmerkinnässä. Mikäli takaisinvedon syy on omavalvonnassa tai virhe tuotteen valmistuksessa, on ensisijainen vastuu tiedottamisesta ja toimenpiteistä tuotteen valmistajalla. Tuotteen myyjä vastaa siitä, että ei laske markkinoille virheelliseksi tietämäänsä tuotetta. Epäiltäessä tuotteen aiheuttavan terveysturvaa, on toimijan oltava yhteydessä paikalliseen elintarvikevalvontaan.

Takaisinvedon syynä voi olla esimerkiksi hyväksymättömän raaka-aineen esiintyminen (hyväksymätön uuselintarvike) tai lakisääteisesti rajoitetun elintarvikeparanteen liiallinen tai luvaton käyttö. Lisäaineasetuksella (EU) 1333/2008 säädetään elintarvikeparanteiden käyttöä (lisäaineet, aromit, entsyymit). Uuselintarvikkeita taas koskee vaatimus riittävästä käyttökokemuksesta elintarvikkeen turvallisuuden toteamiseksi.

Geenimanipulointi ja säteilytys ovat hyväksytyjä menetelmiä ainoastaan määriteltujen elintarvikkeiden osalta ja määritellyin edellytyksin. Kuluttajien kysyntä asettaa lainsäädännön lisäksi vaatimuksia elintarvikkeiden koostumukselle, valmistustavoille ja alkuperälle. Esimerkiksi asiakkaan ostaessa luomua, on toimijan raaka-aineiden jäljitettävyyden avulla pystyttävä osoittamaan, että tuote on valmistettu luomutuotannolle määritellyin menetelmin.

2.6 Jäljitettävyyden uudet menetelmät

Madridin teknillisessä yliopistossa tuotettu katsaus jäljitettävyyden uusiin menetelmiin ja viimeisimpiin kehityksen tuloksiin (Badia Melis ym. 2015) ottaa esiin nykyisten jäljitettävyydenmenetelmien heikkouksia: katkokset jäljitettävyydestietojen yhdistettävyydessä eri jakeluportaiden välillä, epätarkkuudet ja virheet sekä viivästyksien tiedon saannissa epidemiaepäilyssä ja virheellisten tuotteiden takaisinvevossa. Tämänhetkiset jäljitettävyydenmenetelmät eivät pysty tarjoamaan johdonmukaista tiedonvirtaa. Tutkielman mukaan uudet suuntauksat koskevat tiedonhallinnan menetelmiä, kuten FTTO (Food Track and Trace Ontology). Uudet tekniset menetelmät voivat täyttää puutteita, mutta niiden pitäisi olla paremmin saavutettavissa. Jäljitettävyyden keskittäminen ja tiedon välitön saatavuus tullaan määrittelemään perusvaatimuksiksi. Keinoina esitetään tietokone- ja simulaatiomalleja sekä erilaisten tietokantojen yhdistämistä, joilla ratkaistaan ongelma toimijoiden välisen kommunikaation puutteesta. Tiedonkäsittelyn kehityskohteina ovat nopea ja tehokas jäljitysmenetelmä sekä tiedonkäsittelyn parempi turvallisuus (Critical Tracking Point CTE). Menetelmä mahdollistaa esimerkiksi sen, että asiakas voi halutessaan saada tuotteen koko jäljitettävyyshistorian älykännykkänsä avulla. Älypakkausten avulla

voidaan jäljitettävyyden lisäksi seurata tuotteen lämpötilaa sekä säilyvyyttä. Tutkimuksessa esitellään myös malleja, joilla elintarvikkeita jäljitetään paikantamalla niiden teknisiä ominaisuuksia isotooppianalyysin ja DNA-sekvenssien avulla. Nämä uudet menetelmät tarjoavat mahdollisuuksia entistä tehokkaampiin ja kannattavampiin jäljitettävyydenmenetelmiin. (Badia Melis, Mishra & Ruiz-Garcia 2015.)

RFID (Radio Frequency IDentification), eli radiotaajuutta käyttävää etätunnistusta on sovellettu yhdessä muiden menetelmien kanssa elintarvikkeiden tietojen etäluvuun ja tallentamiseen. RFID-tunniste on pieni laite, joka voidaan sisällyttää tuotteeseen valmistusvaiheessa tai liimata siihen jälkikäteen tarralla. RFID-tunnisteet sisältävät antennin radiotaajuisten kyselyiden lähettämiseksi ja vastaanottamiseksi. Tunnisteella eli tagilla voidaan logistiikassa seurata ajantasaisesti tavaraliikennettä, varastokiertoa sekä tunnistaa kuormia automaattisesti. Menetelmä tarjoaa tehokkaan tiedonsiirron käsin koskematta. RFID-tagissa on sarjanumero, joka yksilöi tuotteen tiedot. Kontista, joka sisältää tagin, voidaan helposti selvittää sen ID-

numero ja sisältö. Menetelmään voi yhdistää lämpötilan seurannan ja se soveltuu hyvin lämpötilaherkkien elintarvikkeiden seurantaan. RFID-tekniikkaan liittyy yksityisyydensuojan loukkaamiseen liittyviä kysymyksiä. Huolena on, että tuotteisiin liitetyt RFID-tagit pysyvät toiminnassa myös sen jälkeen kun tuotteet on ostettu ja viety kotiin ja niitä voidaan siten käyttää esimerkiksi tiedon keruuseen, valvontaan tai johonkin muuhun tarkoitukseen kuin mihin ne on alun perin tarkoitettu. Standardissa menetelmälle on määritelty komento, joka inaktivoi tagin. Järjestelmässä on kuitenkin neljä erikseen suojattavaa kohtaa: tagilla säilytettävä tieto, lukijan muistissa oleva tieto, tagin ja lukijan välinen tiedonsiirto ja tietoa käsittelevä järjestelmä esimerkiksi palvelin. RFID-tekniikan kustannuksia tasapainottavat siitä saatavat hyödyt. (Badia Melis, Mishra & Ruiz-Garcia 2015.)

Isotoopianalyysit yhdessä muiden kemiallisten tutkimusten kanssa tarjoavat lupaavan mahdollisuuden maataloustuotteiden jäljittämiseen. Hiili-isotooppien avulla on mahdollista jäljittää esimerkiksi karjan alkuperäalue tai erottaa toisistaan tavallinen ja luomumaito, riisin kasvatusalue tai viinin valmistusalue.

RFID teknologiaa hyödyntävään NFC-tunnistimeen (Near Field Communication) voi tallentaa asiakkaalle tietoa elintarvikkeen koko ketjusta. Menetelmä, jossa lihassa esiintyvät kaasut aikaan saavat muutoksen sähkövirrassa, tuo NFC-tunnistimeen liitettynä asiakkaan ulottuville mahdollisuuden saada suoraa tietoa lihan alkuperästä älypuhelimien avulla. (Trafton, 2014.)

Elintarvikkeiden alkuperää pystytään jäljittämään yhä tarkemmin laboratorioanalyysien avulla. Useimmiten ruoan alkuperäanalyyseissä käytetään DNA- ja proteiinitutkimuksia. DNA-utkimus on luotettava menetelmä esimerkiksi kalojen, lihan, kasvien ja einesten alkuperän selvittämiseen. Kemiallisia profiileja sekä niiden apuna kemometrisiä malleja käytetään tuotteiden ja elintarvikkeiden aitouden varmistamiseen, esimerkkinä viinin laadun erottaminen ja luokitus. Mikroskooppi on erinomainen tutkintaväline viljatuotteiden alkuperän paikantamiseen. Niin sanottu CTE (Critical Tracking Event) on menetelmä, jossa elintarvikkeelle hahmotetaan profiili säännönmukaisuuksien, kuten rakenteen, koostumuksen ja ympäristöä paikantavien ainesosien perusteella. (Badia Melis, Mishra & Ruiz-Garcia 2015.)

Yhä merkittävämpi rooli ruokaketjun turvallisuudessa tulee olemaan uuden digitaalitekniikan kehittämisellä ja käyttöönotolla. Jäljitettävyyttä, analysointia ja tietoliikennettä kehitetään muun muassa sellaisilla teknologiasovellusten aloilla kuin anturitekniikka, koneistitekniikka, printattava kommunikaatiotekniikka, tekoäly, paikkatietotekniikka, älykkäät kassajärjestelmät sekä älykkäät verkkokauppa- ja jakelujärjestelmät. Keskeistä on, että asiakas voi itse halutessaan reaaliaikaisesti tarkistaa ja valvoa tuotteen alkuperää, kulkureittejä, koostumusta ja hinnanmuodostusta. Elintarviketeollisuudessa on tulevaisuudessa ymmärrettävä yhä enemmän koko ruokaketjun kokonaisuutta. Jäljitettävyyden merkitys tulevaisuudessa kasvaa. Tähän liittyen painottuu raaka-aineiden ja materiaalien tuntemus, omavalvontaosaaminen, lainsäädännön tuntemus ja tuotanto- ja jakeluketjun hallinta. Uutta jäljitettävyystekniikkaa tulevat olemaan esimerkiksi printtielektronikka, taipuisat näytöt, langaton kommunikaatiotekniikka, interaktiiviset tuote- ja hintamerkinnot (Vepsäläinen 2016.)

Jäljitettävyyden kehittämisessä tarvitaan yhä enemmän tietoteknisiä osaajia sekä ohjelmointitekniikan, ohjelmointikielten, koodauksen ja niitä tukevien työkalujen hallintaa. Näitä edellyttävät raaka-aineiden, materiaalien ja tuotteiden analysointi ja mittaus tavaravirtojen seurantavälineet ja tekniikka. Pakkaustekniikkaan, etätunnistustekniikkaan ja älypakkauksiin liittyvä osaaminen tulee olemaan keskeistä jäljitettävyyden kehittämisessä. Jäljitettävyystekniikan osaamisen alueita ovat tietotekniset ratkaisut, ohjelmointikielien, koodaustaito, tuoteanalytiikka, tavaravirtojen seuranta, paikkatietotekniikka, pakkaus- ja älypakkaustekniikka sekä etätunnistustekniikka. Ruokaketjun osaamistarpeet tulevaisuudessa - raportin 2016 mukaan jäljitettävyyden koulutus on käynnistettävä ja sitä on kehitettävä turvallisuus- ja vastuun osaamisen varmistamiseksi. (Vepsäläinen 2016.)

3 MENETELMÄT

Projektin tavoitteena oli tuottaa tarkennettua tietoa jäljitettävyyden toteutumisesta elintarvikehuoneistoissa, etenkin tarjoilupaikoissa. Valvonnan käytännön toteutusta kartoitettiin tilanteessa, jossa valvontatulosten julkaiseminen asiakkaille on vakiinnutettu osaksi elintarvikehuoneistojen tarkastustoimintaa. Haasteet elintarvikkeiden jäljitettävyydessä ja jäljitettävyyden tarkastamisessa kartoitettiin. Uusien jäljitettävyyden valvontaohjeiden pohjalta laaditun tarkastuslomakkeen käyttö oli projektin kannalta vapaaehtoista.

Esiin otettiin tutkimuksista ja raporteista kumpuavia kysymyksiä ja tutkimustoimintaan pohjautuvia ennusteita koskien jäljitettävyyden toteutumista erityisesti tarjoilupaikoissa. Tarkastusten tuloksista tehtiin yhteenveto ”Kiikari”-raportointiohjelman sekä tarkastuksia koskevan, yksityiskohtaisen kyselyn avulla. Jäljitettävyydessä todetuissa poikkeamissa kiinnitettiin huomiota yhteneväisyyksiin, joihin valvonnassa olisi hyvä varautua. Esiintyneiden puutteiden vuoksi toteutetut jatkotoimet ja niiden seuraukset selvitettiin.

Mahdollisia kehittämiskohteita etsittiin tarkastajien kokemusten pohjalta. Tarkastuksilla esiin tulleet ehdotukset jäljitettävyyden kehittämiseksi kerättiin. Huomiota kiinnitettiin toimenpiteisiin, jotka johtivat mahdollisten harhautusyritysten tai puutteiden paljastumiseen. Valvontayksiköiden tiedon vaihdon mahdollisuuksia arvioitiin jäljitettävyyden kehittämisen näkökulmasta. Koottuja havaintoja, toimenpiteitä ja kehitysehdotuksia apuna käyttäen laadittiin jäljitettävyyden riskinarviointi ja sen pohjalta ehdotuksia jäljitettävyyden parantamiseksi.

Jäljitettävyyden toteutumisesta ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa kartoitettiin tarkastushavaintoja ja tarkastusten etenemistä koskevan sähköisen kyselyn, jäljitettävyyden poikkeamia koskevien haastattelujen, kuntien valvontatietojärjestelmän sekä kirjallisen materiaalin perusteella (kuviot 4). Jäljitettävyyden tarkastuslomake laadittiin Oiva-ohjeistukseen perehtymisen avuksi. Jäljitettävyyden riskinarviointi laadittiin esiin tulleiden seikkojen pohjalta.



Kuvio 4. Opinnäytetyön menetelmäkuvaus.

Valtakunnallinen ympäristöterveydenhuollon kohdetietojärjestelmä otettiin käyttöön alue- ja keskushallinnon työkaluksi vuonna 2016. Järjestelmään siirtyvät kuntien käyttämistä tietojärjestelmistä alue- ja keskushallinnon tarvitsemat valvonta- ja kohdetiedot elintarvikelain mukaisesti.

Kohdetietojärjestelmän avulla alue- ja keskushallintoviranomaiset sekä ohjelman kehittämisen myötä valvontaviranomaiset voivat tulostaa tarvitsemiaan raportteja ja katsoa valvontatietoja oman tietojärjestelmänsä kautta. Niin sanotusta Kiikari-ohjelmasta on mahdollista hakea Oiva-raporttien valvontatietoja kohde-, kohde-tyyppi- ja tarkastusrivikohtaisesti. Kuntien tiedonkeruujärjestelmän Kiikari-ohjelmaa käyttäen haettiin tietoa tehtyjen tarkastusten määristä sekä jäljitettävyyden arvosanajakaumista. Ohjelma näyttää myös tarkastuspöytäkirjaan kirjatut, aihealuekohtaiset havainnot ja ohjeistuksen.

Vuosien 2016 – 2017 vaihteessa valmistui kuntien käyttöön ohjelma, jolla valtakunnallisen ympäristöterveydenhuollon kohdetietojärjestelmän tiedot ovat käytettävissä keskitetysti. Ohjelma on alue- ja keskushallinnon työkalu, johon siirtyy kuntien käyttämistä tietojärjestelmistä elintarvikelain mukaisesti tarvittavat tiedot. Käytännössä tämä tarkoittaa tiedonsiirtoa tietojärjestelmien välillä. (L 13.01.2006/23, 2 luku 15 §.)

Kuntien tietojärjestelmistä siirtyvät keskushallinnon järjestelmään kohteiden tunnistus- ja valvontatiedot. Tarkoitus on, että alue- ja keskushallinnon valvontaviran-

omaiset voivat tulostaa tarvitsemiaan raportteja ja katsoa valvontatietoja oman tietojärjestelmänsä kautta. Elintarvikevalvonnan kohteet on määritelty toimijan, toiminnan ja toimipaikan mukaisesti. Tietojen raportointiohjelma ”Kiikari” suorittaa hakuja tarvittavin perustein. Määrällistä tietoa ohjelmalla saadaan muun muassa tarkastettujen kohteiden, suoritettujen tarkastusten sekä arvosanojen jakaumasta. Jäljitettävyyden osalta ohjelmassa näkyvät tarkastusraportissa toimijalle kirjatut tiedot: todetut puutteet ja annettu ohjeistus. Muun muassa jäljitettävyyden tarkastusten määrät sekä niitä koskevat Oiva-arvosanajakaumat ovat tulostettavissa kuntakohtaisesti. Opinnäytetyössä laadittiin kunnallisen tietojärjestelmän pohjalta yhteenveto jäljitettävyyden tarkastuksista osana Oiva-tarkastuksia vuonna 2016. Jäljitettävyydeltä tarkastusten määrät sekä arvosanajakauma selvitettiin ”Kiikari”-ohjelman avulla. (Elintarvikevalvonnan tiedonkeruujärjestelmä 2017.)

Tarkastusten yksityiskohtaista sisältöä koskenut sähköinen Webropol-kysely suunniteltiin Oiva-ohjeistuksen sekä tutkimuskysymysten pohjalta täydentämään ”Kiikari”-ohjelmasta saatavia tietoja. Tarkastuskohtaisesti täytettävällä kyselyllä selvitettiin arvosanan määrittämisen taustalla olevia vaikuttimia, ohjeiden tulkintaa sekä havaintoja. Kysymyksillä pyrittiin selvittämään, tapahtuuko tarkastuksilla harhautusyrityksiä, jotka eivät tule esiin tarkastusraporteilla tai joihin tarkastaja ei kiinnitä huomiota. Kysymysten avulla saatiin tietoa jäljitettävyydessä havaituista puutteista. Pakkausmerkinnöissä ja jäljitettävyydoksenteissa esiintyneitä puutteita tarkasteltiin mahdollisen tarkoituksellisen harhaan johtamisen näkökulmasta. Tarkastuksilla mieleen tulleet ehdotukset jäljitettävyyden ja tarkastustyön kehittämiseksi kerättiin. Hyviä käytäntöjä sekä Oiva-ohjeistuksen lisäksi käytettyjä tarkastusmenetelmiä pyrittiin saamaan esiin. Tarkastajien omille arvioille ja kehittämisehdotuksille jätettiin tilaa.

Tarkastuskohtaisesti täytettävä, sähköinen Webropol-kysely lähetettiin Helsingin lähiseudun jäljitettävyyden projektiin kiinnostusta osoittaneisiin valvontayksiköihin. Kyselyyn kerättiin vastauksia 10.08.2016 - 30.03.2017. Kyselytutkimus kohdistui ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa, pääasiassa tarjoilupaikoissa tehtyihin tarkastuksiin. Erityisesti pyrittiin keräämään tietoa lihan (naudan, sian, siipikarjan, lampaan ja vuohen) jäljitettävyydestä. Säännöllisen valvonnan tarkastuksilla käytettävä, Eviran Oiva-ohjeistuksen jäljitettävyyttä koskevat ohjeet annettiin käyttöön

joulukuussa 2015 – tammikuussa 2016. Jäljitettävyyden tarkastuslomake laadittiin Oiva-ohjeistuksen sekä Eviran ohjeen ”Naudan lihan merkitseminen ja jäljitettävyys” pohjalta, kyseisiä ohjeistuksia suoraan auditoiden. Tarkastuslomake muokattiin työkaluksi ja muistiinpanovälineeksi tarkastuksille sekä Oiva-ohjeisiin perehtymisen tueksi. Lomaketta laadittaessa pitäydettiin kyseisissä ohjeistuksissa, eikä niiden ulkopuolisia linjauksia tehty. Lomake jaettiin täytettäväksi tarkastuksen aikana tai välittömästi tarkastuksen jälkeen. Tarkastuslomakkeen käyttäminen oli projektin kannalta vapaaehtoista.

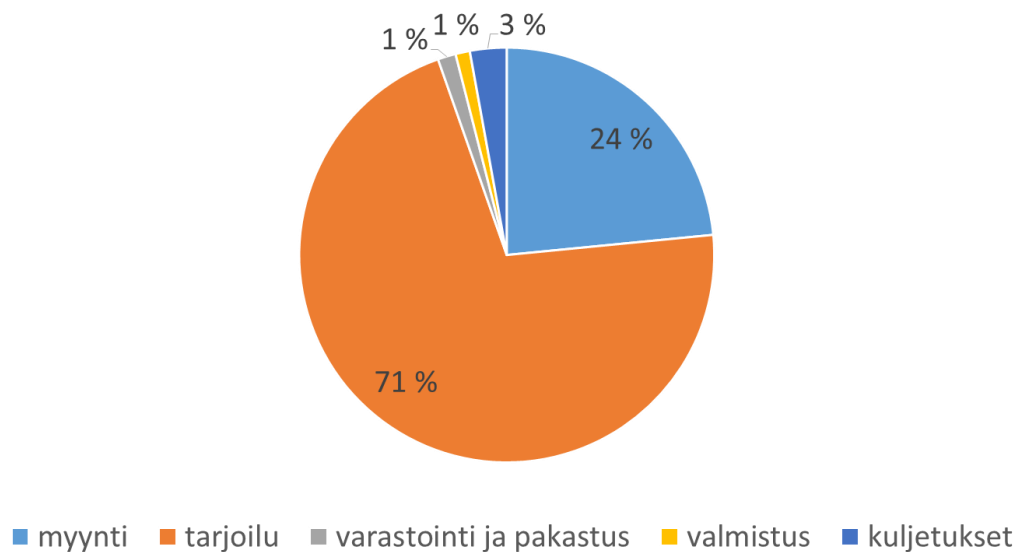
Takaisinvetoon johtaneita jäljitettävyydspuutteita tai tarkoituksellista harhaan johtamista elintarvikkeiden jäljitettävyydessä koskeneet puhelinhaastattelut tehtiin alustavan kyselyn perusteella. Lyhyessä alustavassa kyselyssä tiedusteltiin viiden viime vuoden aikana kunnissa esiin tulleita, takaisinvetoon johtaneita jäljitettävyyden poikkeamia tai elintarvikkeiden jäljitettävyydessä esiintyneitä tarkoituksellisia harhaan johtamisia. Kysely lähetettiin 14 valvontayksikköön. Alustavan kyselyn pohjalta tehdyissä puhelinhaastatteluissa tiedusteltiin elintarvikkeen markkinoilta poistamiseen johtaneita puutteita, elintarvikkeita, joita puutteet koskivat sekä toimijoiden osuutta esiintyneisiin puutteisiin. Haastattelulla selvitettiin jäljitettävyysepäilyn syntyä sekä harhautusyrityksen paljastumiseen johtaneita toimenpiteitä. Hyviä käytäntöjä ja kehitysehdotuksia kerättiin. Huomiota kiinnitettiin menetelmiin, joilla jäljitettävyyden tarkastamista toteutetaan, yhteydenottoihin sekä toimenpiteisiin, joita toteutettiin harhautuksen esiintyessä.

Tulosten pohjalta tehtiin yhteenveto johtopäätöksistä sekä laadittiin jäljitettävyyteen vaikuttavien tekijöiden ja toimenpiteiden riskinarviointi. Riskinarvioinnin pohjalta laadittiin suunnitelma jäljitettävyyden kehittämiseksi paikallisessa elintarvikevalvonnassa. (Tarkastuslomake ja kysely ovat liitteinä 1 ja 2.)

4 TULOKSET

4.1 Kuntien tiedonkeruujärjestelmä Kiikari: tarkastusmäärät ja arvosanjakauma (ilmoitetut elintarvikehuoneistot)

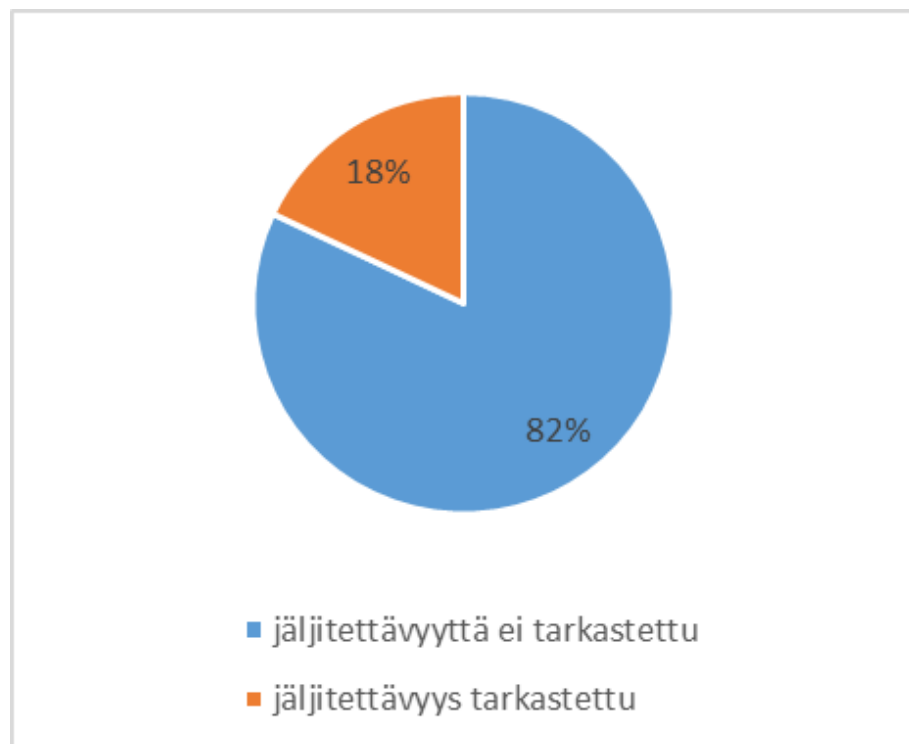
Tässä esitetyt otokset perustuvat vuoden 2016 tietoihin. Ilmoitettuihin elintarvikehuoneistoihin tehtiin vuoden aikana kaikkiaan reilut 24 000 Oiva-tarkastusta (noin 18 740 elintarvikehuoneistoa), joista tarjoilupaikkoihin kohdistui noin 16 600 tarkastusta (14 200 tarjoilupaikkaa). Tarjoilupaikkoihin kohdistuneiden tarkastusten osuus elintarvikehuoneistojen tarkastuksista oli noin 68 % (tarkastusmääriä on pyöristetty). Puutteiden vuoksi tehtyjen seurantatarkastusten osuus näistä oli noin 11 %. Tarjoilupaikkojen osuus ilmoitetuista elintarvikehuoneistoista oli noin 71 % (kuvio 5).



Kuvio 5. Tarjoilupaikkojen osuus ilmoitetuista elintarvikehuoneistoista oli vuonna 2016 noin 71 % (Kiikari-tietojärjestelmä 2017).

Jäljitettävyys sisältyi tarkastettuihin aihealueisiin noin 18 prosentissa tarjoilupaikkoihin kohdistuneista tarkastuksista (kuvio 6). Tarkastusmäärien osalta on otettava huomioon, että valituksen tai ruokamyrkytyspäilyn vuoksi tehtäviä tarkastuksia saatetaan tehdä ilman, että niistä tehdään Oiva-raporttia. Epäilytarkastuksia tehdään tavallisesti asiakaspalautteen perusteella.

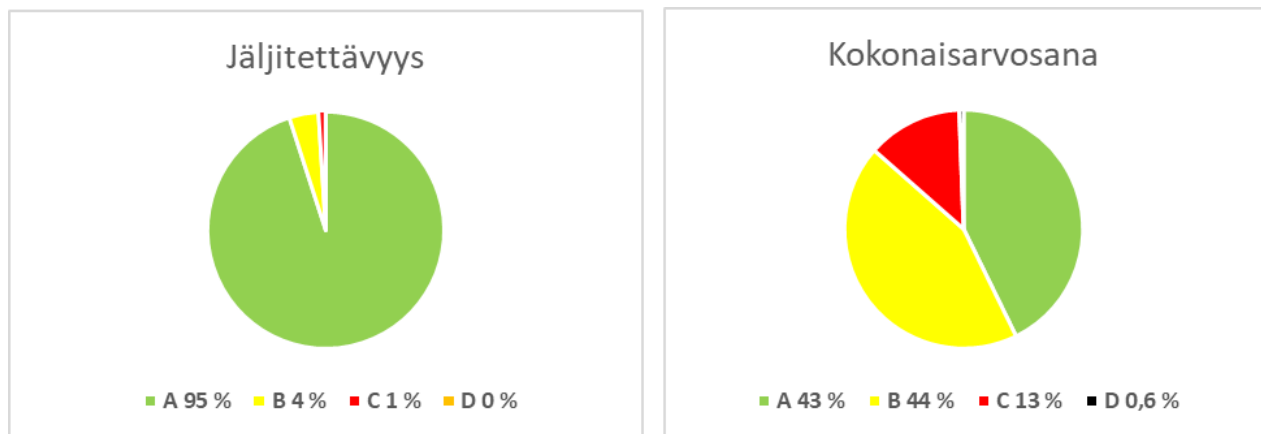
~



Kuvio 6. Jäljitettävyystarkastusten osuus tarjoilupaikkojen Oiva-tarkastuksista vuonna 2016 (N~16600) (Kiikari-tietojärjestelmä 2017).

Keskimäärin 95 % jäljitettävyydestä tarjoilupaikoille annetuista arvosanoista oli A, eli erinomainen ja 4 % B eli vähimmäisvaatimusten mukaisia, mutta ohjeistettu vieläkin parempaan toimintaan (kuvio 7). Koko maan tarkastuksista yhteensä 12:sta tarjoilupaikan Oiva-tarkastuksesta tuli jäljitettävyiden osalta arvosanaksi C, mikä tarkoittaa, että toiminta ei ole vaatimusten mukaista ja uusintatarkastus on tarpeellinen toiminnan korjauksen toteamiseksi (lähes 0 %). D-arvosanoja ei annettu.

Vertaamalla jäljitettävyyden arvosanoja kokonaisarvosanoihin tarjoilupaikoissa, voidaan todeta, että jäljitettävyydessä on tarjoilupaikoissa Oiva-arvostelun mukaan huomattavan vähän puutteita. Näin siitäkin huolimatta, että kokonaisarvosana määräytyy heikoimman tarkastuksen osa-alueen mukaisesti (kuvio 7). Tarjoilupaikkojen osalta on huomattava, että ruokamyrkytyspäilytarkastukset (112 kpl) kohdistuvat ennen kaikkea tarjoilutoimintaan. Ruokamyrkytyspäilytarkastuksesta ei tavallisesti tehdä Oiva-raporttia, kun säännöllisen valvonnan tarkastuksesta on kulunut vain vähän aikaa. Jäljitettävyyden arvostelu (N=2990) ja tarkastuksen kokonaisarvosana tarjoilupaikoissa (N= 16600) vuonna 2016 (Kiikari-raportointiohjelma). Kokonaisarvosana määräytyy heikoimman kohdan mukaisesti.



Kuvio 7. Jäljitettävyyden arvosana (N~2990) ja tarkastuksen kokonaisarvosana tarjoilupaikoissa vuonna 2016 (N~16600) (kokonaisarvosana määräytyy heikoimman tarkastetun kohdan mukaisesti) (Kiikari-tietojärjestelmä 2017).

Kiikari-ohjelma raportoi tarjoilupaikkojen arvosanajakauman vuoden 2016 huoneistotyyppikohtaisen jaottelun mukaisesti. Jäljitettävyyden C-arvosanojen suhteellisessa määrässä oli erityyppisten tarjoilupaikkojen välillä vain vähän vaihtelua, 0 – 1 prosenttiyksikköä. Suurtalous- ja laitoskeittiöiden sekä tarjoilukeittiöiden arvostukset olivat lähes 100-prosenttisesti A. Suhteellisesti vähiten A-arvosanoja jäljitettävyydestä annettiin ravintoloille, noin 90 %. Grilli- ja pikaruokaloihin, keskus- ja pitopalvelukeittiöihin ja ravintoloihin tehdyistä jäljitettävyyden tarkastuksista arvostuksen C sai 1 %. Pubeissa ja tarjoilukeittiöissä ei esiintynyt jäljitettävyyden puutteita. ja kahviloissakin C-arvosanojen osuus oli 0 %.

Varastojen ja valmistuspaikkojen tarkastuksilla jäljitettävyys vastasi tarjoilupaikkojen arvosanjakaumaa, C-arvosanojen osuuden ollessa noin 1 %. Valmistuspaikalla tarkoitetaan tässä yhteydessä valmistusta, jonka raaka-aineina ei ole eläinperäisiä tuotteita (ilmoituksenvaraiset elintarvikehuoneistot). Myymälöissä C-arvosanojen osuus oli muita ilmoitettuja elintarvikehuoneistoja huomattavasti korkeampi, 2 %. Kahdessa myymälässä oli turvauduttu pakkokeinoihin (D-arvosana).

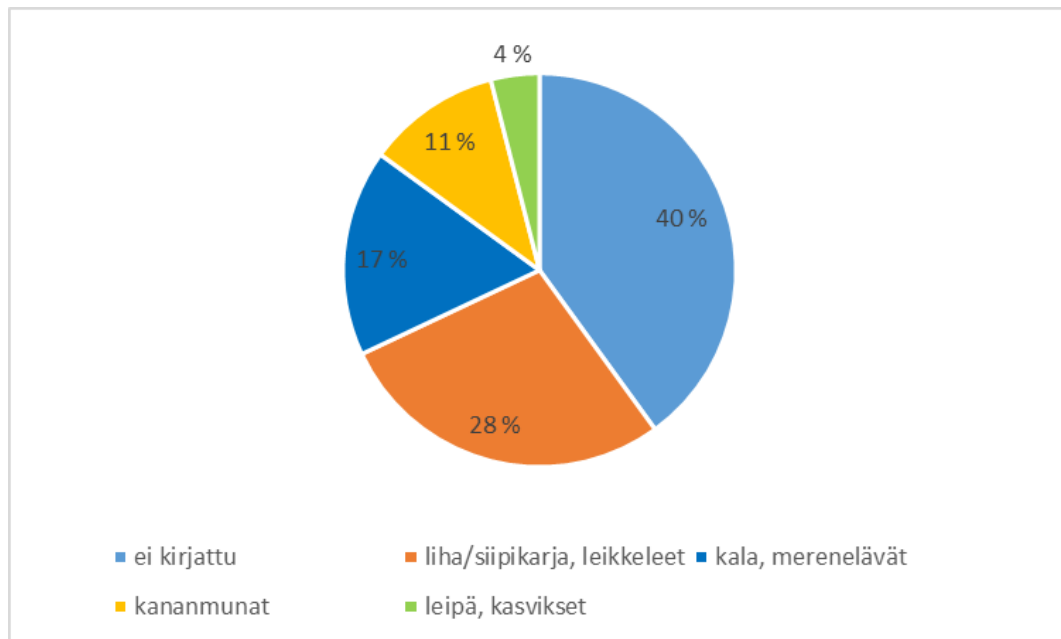
Arvosanjakaumassa on jonkin verran alueellista eroavaisuutta: Oiva-arvosanat jakautuvat pääasiassa A- ja B-arvosanojen kesken. Useissa valvontayksiköissä jäljitettävyuden arvosanoiksi on annettu ainoastaan A:ta tai ainoastaan B:tä, kun jäljitettävyyttä on tarkastettu noin 10 kohteessa.

Naudanlihan merkintäjärjestelmän mukaista jäljitettävyuden toteutumista omana Oiva-kohtanaan tarkastettiin 39 tarjoilupaikassa, lähinnä ravintoloissa (0 %). Naudanlihan jäljitettävyydestä tarjoilupaikoissa annettiin 92 % arvosanaa A, loput arvosanaa B (8 %).

Sian, siipikarjan, lampaan ja vuohen lihan jäljitettävyyttä omana Oiva-kohtanaan tarkastettiin 44 tarjoilupaikassa, merestä saadun kalan 19 tarjoilupaikassa ja dioksiinipoikkeuksen alaisen kalan 9 tarjoilupaikassa (Oiva-arvioinnin kohdat 16.3, 16.4, 16.5). Annetut arvosanat olivat 100-prosenttisesti A.

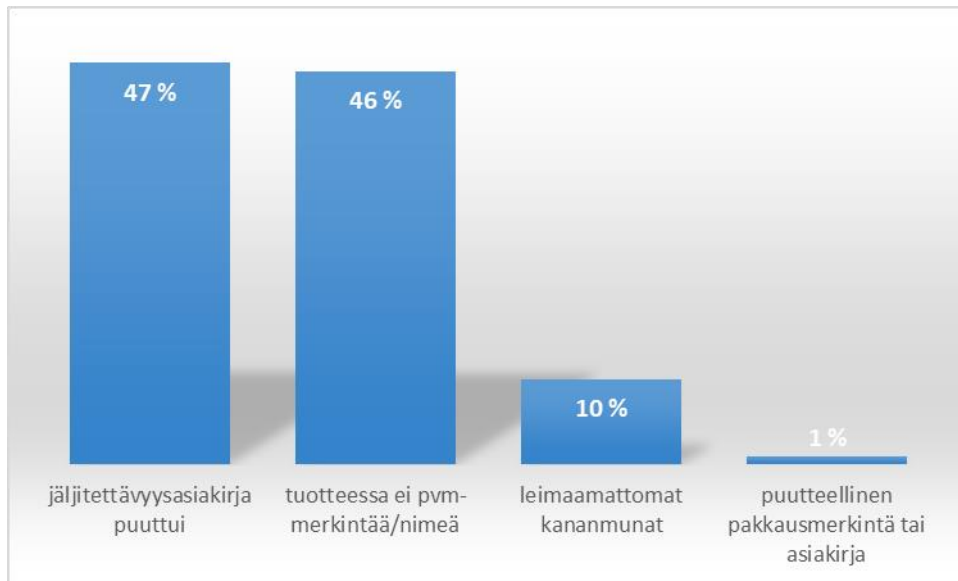
Tarjoilupaikkojen C-arvosanoiksi arvostelluista tarkastuksista ja niillä havaituista elintarvikkeiden puutteista tehtiin yhteenveto ajalta 10.01.2016 – 22.09.2017. Vuonna 2017 jäljitettävyydestä on annettu C-arvosanoja tarjoilupaikoille hieman enemmän kuin edellisenä vuonna. Syyskuun loppua lähestyttäessä vuonna 2017 C-arvosanoja oli kertynyt 34 (reilu 1 % jäljitettävyystarkastuksista). Elintarvikkeiden tarkastuksia oli kirjattu lähes 60. Suureen osaan tarkastusraporteista ei ollut kirjattu, mitä elintarviketta puute koskee (noin 40 prosenttia elintarvikkeista) (kuvio 8). Kirjauksista ei siis voi suoraan päätellä, miten puutteet jakautuivat eri elintarvikkeiden kesken. Tämän lisäksi osa lihasta oli määritelty vain ”lihaksi”, mikä onkin selitettävissä osittain juuri sillä, että jäljitettävyystietoja ei ollut tarkastettavissa. Lihan osuus tarkennettujen elintarvikkeiden osalta oli yhteensä noin 41 % sisältäen siipikarjan lihan. Kalan, äyriäisten ja mädin osuus oli yhteensä noin 29 % ja kananmu-

nien noin 18 %. Leikkeleiksi mainittujen tuotteiden osuus C-arvosanoissa oli noin 6 %. Kasvikset ja leipä esiintyivät yksittäisinä poikkeamina.



Kuvio 8. Jäljitettävyysspuutteiden elintarvikekohtainen jakautuminen tarjoilupaikkojen tarkastuksilla, joissa jäljitettävyyden arvosanaksi tuli C (N=57) (40 prosentissa tarkastuksista ei ollut kirjattu, mitä elintarvikkeita puute koskee) (Kiikari-tietojärjestelmä 2017).

Yleisin puute, kun jäljitettävyyden arvosanaksi oli määriteltä C, oli Oiva-raporttien mukaan jäljitettävyyssasiakirjan puuttuminen (kuvio 9). Lähes samanlainen osuus oli tuotteita, jotka oli poistettu myyntipakkauksestaan ilman, että niihin oli lisätty tarvittavia jäljitettävyystietoja (pvm ja tuote). Tällaisia tuotteita voivat olla esimerkiksi kylmätiloissa tai jäädytettynä säilytettävät elintarvikkeet sekä pakastetut elintarvikkeet. Kananmunien osalta oli kyse leimaamattomista munista, joiden käyttö tarjoilupaikoissa on kielletty (10%). Tarjoilupaikoissa tulee käyttää hyväksytyssä pakkaamossa lajiteltuja ja merkittyjä munia. Alle 1% puutteista koski pakkausta, josta puuttuivat merkinnät tai asiakirjaa, jossa olivat riittämättömät tiedot. Puute omavalvontasuunnitelmassa oli raportoitu kerran.



Kuvio 9. C-arvosanoissa raportoidut jäljitettävyydspuutteet tarjoilupaikoissa 10.01.2016 – 22.09.2017 (N =28/60) (Kiikari-raportointiohjelma).

Päivämäärä- ja tuotetiedon merkinnän puuttuminen myyntipakkauksesta puretusta tuotteesta on yleinen puute. Kyseisen puutteen arviointi jäljitettävyyden kannalta on vaihtelevaa: merkintöjen puuttuminen ainoana jäljitettävyydspuutteena on kirjattu useilla tarjoilupaikkojen jäljitettävyydestarkastuksilla A-, B- tai C-arvosanaksi. Merkitsemättömät tuotteet on arvosteltu C-arvosanaksi ainoana kirjattuna puutteena lähes 30 prosentissa C-arvosanan saaneista tarkastuksista (N = 44). Ainakin osassa näistä tarkastuksista on kyse suurista eristä eläinperäisiä tuotteita. Yli 60 prosentissa kyseisistä tapauksista on kyse pakasteista. A-, B- ja C-arvosanojen kohdalla esiintyy myös ohjeistusta jäljitettävyyssiakirjojen säilytysajasta sekä siitä, että jäljitettävyyssiakirjojat tulee säilyttää niin, että ne ovat tarkastettavissa. Jäljitettävyyssiakirjojen säilyttäminen muualla kuin elintarvikehuoneistossa, on yleistä.

4.2 Tarkastuskohtainen kysely (Webropol): tarkastusten toteutuminen

Tarkastusten yksityiskohtaista etenemistä ja havaintoja kartoitettiin webropol-kyselyllä pääkaupunkiseudun lähikunnissa 10.08.2016 - 30.03.2017. Kysely ohjeistettiin täyttämään aina tarjoilupaikan tarkastuksen jälkeen, kun jäljitettävyyttä on tarkastettu. Tarkastushavaintoja koskevat kysymykset ja niiden sanamuodot perustuvat Oiva-ohjeisiin.

Kyselyä tukemaan jaettiin Oiva-ohjeistuksen sekä naudanlihan merkintäjärjestelmää koskevan Eviran ohjeistuksen pohjalta laadittu jäljitettävyyden tarkastuslomake. Lomaketta käytettäessä tuli esiin, että tulkintaa olisi kaivattu määrittelemään naudanlihan merkintäjärjestelmän yksityiskohtaista toteuttamista naudanlihan eränumeron tallentamisen osalta ravintoloissa, kun tuote valmistetaan suoraan asiakkaalle. Ohjeiden ja lainsäädännön tulkinta on tarkastajan työssä keskeistä. Yksi tavoitteista olikin tehdä havaintoja ohjeistuksen pohjalta tehdyistä tulkinnoista.

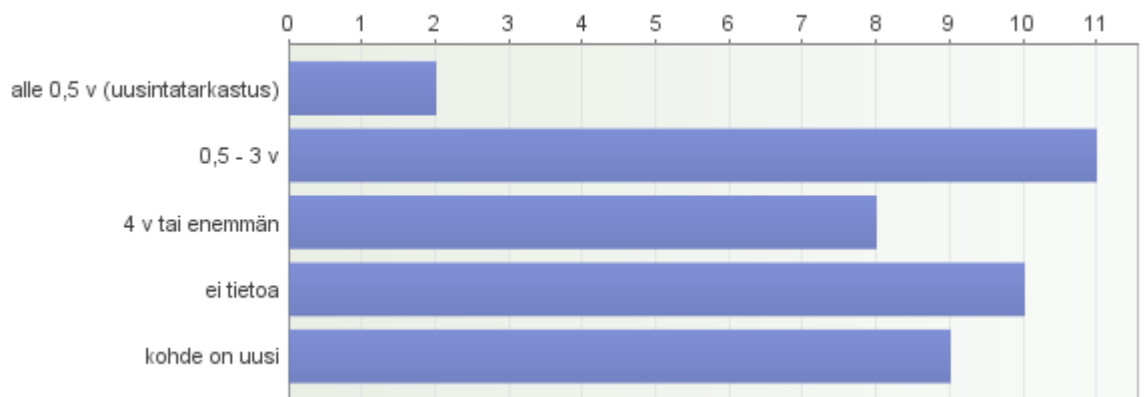
Kaikkiaan kaksitoista tarkastajaa vastasi kyselyyn pääkaupunkiseudun lähikunnissa sijaitsevien kolmen valvontayksikön alueella tehtyjen tarkastusten jälkeen. Kysely palautettiin 40 elintarvikehuoneistossa tehdyn tarkastuksen osalta.

Jäljitettävyyden elintarvikekohtainen tarkastaminen ohjeistettiin Oiva-ohjeistuksessa v 2015. Voimaan tulleen ohjeistuksen mukaisesti jäljitettävyyden kohta tarkastetaan vähintään kolmen vuoden välein. Merkittävien puutteiden esiintyessä tehdään uusintatarkastus tavallisesti 1 – 2 kk:n kuluttua.

4.2.1 Tarkastusten toteutuminen

Suurimmassa osassa kohteista oli todettavissa, että jäljitettävyyden tarkastustiheys oli voimaan tulleen ohjeistuksen mukaista. Tarkastuksista kaksi oli uusintatarkastuksia ja loput valvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia. 80 % kyseisistä tarkastuksista tehtiin tarkastusajankohtaa ennalta sopimatta, että toiminnasta saatava kuva olisi mahdollisimman totuudenmukainen.

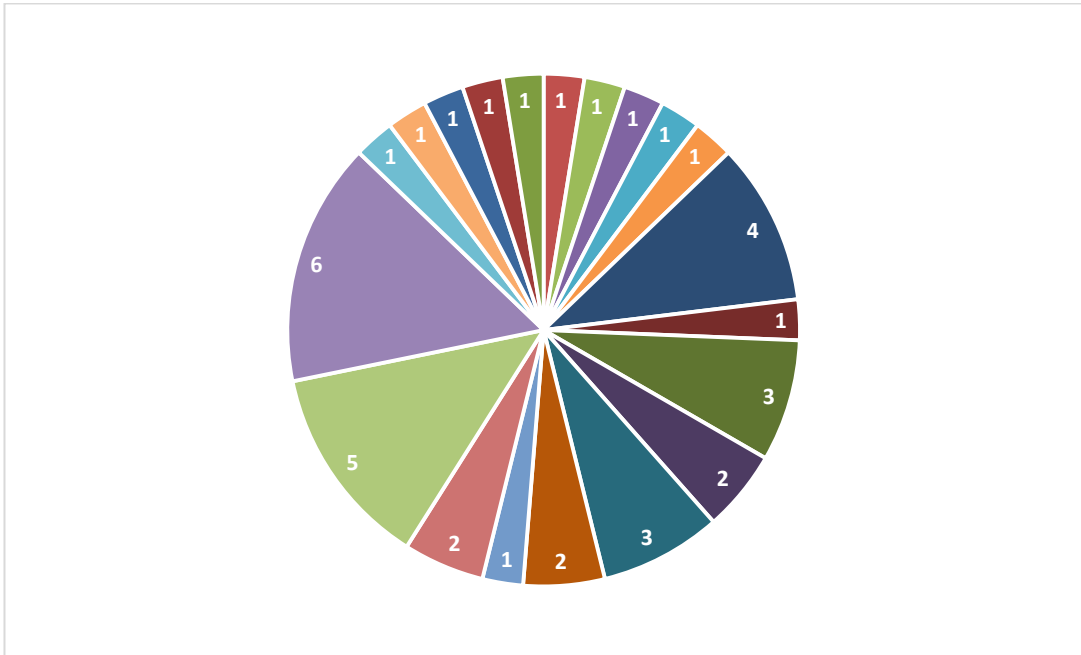
Lähes puolessa otoksen kohteista jäljitettävyyden edellisestä tarkastuskerrasta ei kuitenkaan ollut löytynyt muistiinpanoja tai jäljitettävyyden tarkastamisesta oli kulu-
nut neljä vuotta tai kauemmin (kuvio 10). Kuntien tietojärjestelmien yhdistämisen
yhteydessä uudistetun tarkastusohjeistuksen myötä tarkastettujen toimintojen kir-
jaaminen on täsmentynyt. Tarkastetut kohdat on vuodesta 2013 alkaen merkitty
lomakkeelle, kun ne aiemmin kirjattiin tarkastuspöytäkirjaan vapaamuotoisesti. On
todennäköistä, että osa jäljitettävyyden tarkastamisista on jätetty aiemmin kirjaamat-
ta, kun asiassa ei ole tullut esiin puutteita. Jäljitettävyyttä on tarkastettu nykyiseen
ohjeistukseen nähden liian harvoin 20 prosentissa kyselyssä tarkastetuista koh-
teista.



Kuvio 10. Aika edelliseen jäljitettävyydentarkastukseen kohteissa.

Kyselyn 40:stä tarkastuksesta noin 60% kohdistui ravintoloihin, grilli- / kebab- /
pizzerioihin tai kahviloihin. 20 % tarkastetuista kohteista oli julkisten palveluiden
ruokapaikkoja, joissa kiinteä, päivittäin ruokaileva asiakaskunta (oppilaitoksen ja
vastaanottokeskuksen keittiöt sekä keskuskeittiö). Tarkastusten kohteena oli myös
lounasravintoloita, henkilöstöruokaloita ja yhdistelmätuotteiden valmistuspaikka.
Yrityksen omaa yhdistelmäelintarvikkeiden maahantuontia sisältyi toimintaan yh-
dessä kohteessa.

Kohteissa oli edustettuina 20 eri tavarantoimittajan toimitusasiakirjat. Viisi tavarantoimittajaa toimitti elintarvikkeita kolmeen tai useampaan eri kohteeseen. (kuvio 11). Kohteiden määrää tavarantoimittajakohtaisesti tarkasteltaessa on otettava huomioon, että ainoastaan yksittäisten elintarvikkeiden jäljitettävyystiedot tarkastettiin, joten kohteen kaikki tavarantoimittajat eivät tule esiin kyselyssä. Tieto on vain viitteellinen.



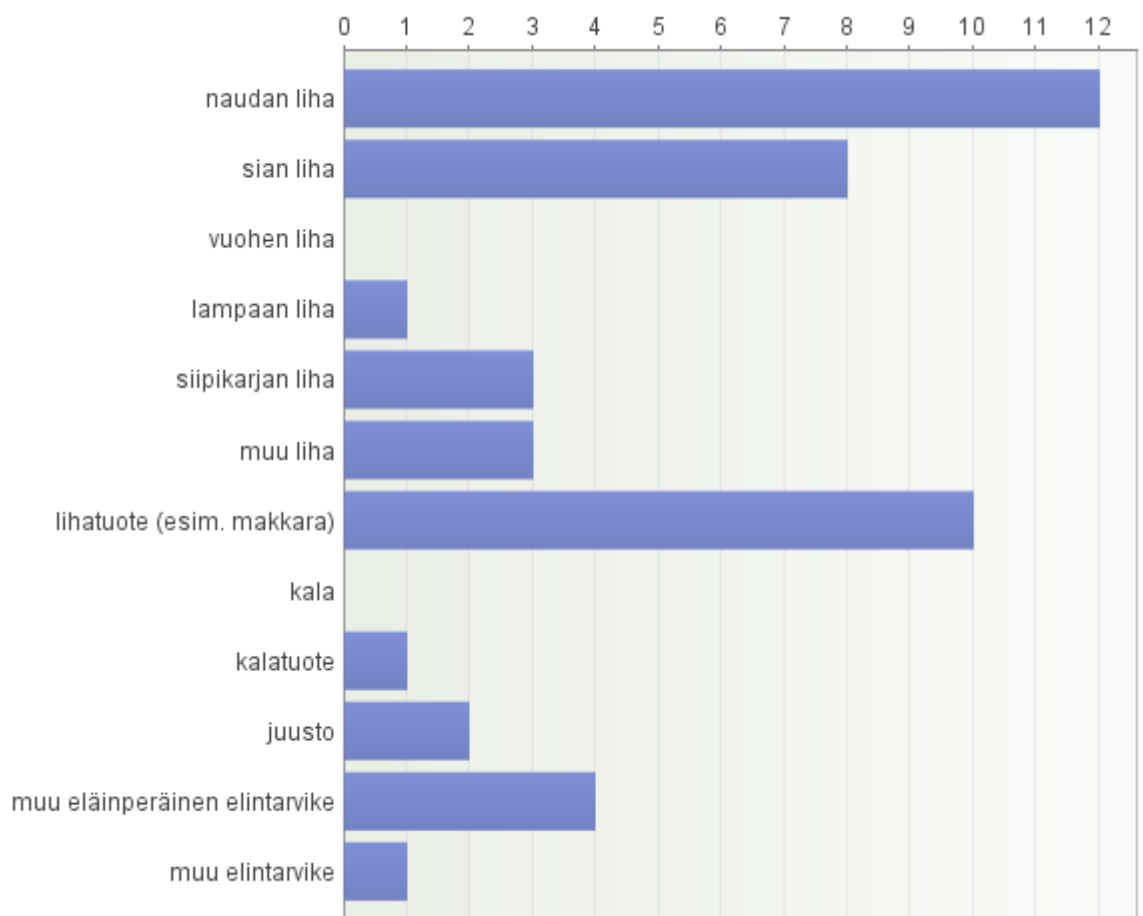
Kuvio 11. Kohdekohtainen jäljitettävyyssiakirjojen jakautuminen eri tavarantoimittajien kesken: lohkot kuvaavat eri tavarantoimittajia (N=20), numerot kohteiden määrää.

Ohjeistuksen mukaan elintarvikekohtaisesti tarkastetaan 1 – 3 elintarvikkeen tiedot. Jäljitettävyystietoja tarkastettiin Oiva-ohjeistuksen mukaisesti elintarvikekohtaisesti (yli 90 % vastauksista). Tavallisimmin tarkastettiin yhden elintarvikkeen tiedot. Jäljitettävyyssiakirjan vaatimusten mukaisuus tarkistettiin ja tietoja verrattiin pakkausmerkintätietoihin tai, niiden puuttuessa, elintarvikkeeseen ja siihen tehtyihin merkintöihin.

Muutamassa vastauksessa kerrottiin jäljitettävyyttä tarkastetun yleisluonteisesti ilman, että tarkastusta kohdistettiin määrättyyn elintarvikkeeseen. Tarkastus kohdistui tällöin jäljitettävyyssiakirjoihin, joissa annettujen tietojen vaatimusten sekä tietojen vastaavuus ravintolan elintarvikkeisiin arvioitiin. Yhdessä vastauksessa mainittiin, että pakatun tuotteen pakkausmerkintöjä ei ollut tarkastettu. Kyse oli

tällöin ulkomaisesta tuotteesta, jossa ei ollut suomen- tai ruotsinkielisiä pakkausmerkintöjä, vaan merkinnät olivat muulla kielellä. Jäljitettävyystiedot oli kyseisen tuotteen osalta tarkistettu jäljitettävyyssiakirjasta.

Kyselyn tarkastuksilla tarkastettiin elintarvikekohtaisesti 44 elintarvikkeen jäljitettävyystiedot (lisäksi valittu yksi sianliha, jota ei kuitenkaan tarkastettu tuotekohtaisesti) (kuvio 12). Jäljitettävyystarkastukseen valituista elintarvikkeista yli 90 % oli lihaa tai lihatuotteita. Suurin osa raaka-ainasta lihasta oli naudan lihaa, toiseksi eniten sian lihaa. Myös siipikarjan, lampaan ja hirven lihaa sekä kalatuote tarkastettiin. Kypsien / sellaisenaan syötäväksi tarkoitettujen lihatuotteiden osuus oli hieman alle viidesosa tarkastetuista elintarvikkeista. Yhdistelmäelintarvikkeiden osuus oli lähes 30 % tarkastetuista elintarvikkeista. Muita jäljitettävyyden osalta tarkastettuja elintarvikkeita olivat juusto ja kasvikset. Kasvisten jäljitettävyyttä oli tarkastettu sellaisessa kohteessa, jossa ei ollut lihatuotteita tarkastushetkellä.



Kuvio 12. Jäljitettävyyden tarkastusta varten valitut elintarvikkeet (N=44).

Kolmasosa tarkastetuista elintarvikkeista oli pakasteita tai ravintolassa jäädytettyjä. Pakkausmerkintöjen puuttuminen mainittiin yhtenä vaikuttavana tekijänä tarkastettavia elintarvikkeita valittaessa. Pakkausmerkintöjä puuttui ravintolassa jäädytetyistä tuotteista, joiden pakkaus oli poistettu ja joihin ei ollut merkitty jäädytyspäivämäärää ja tuotteen nimeä. Ravintolassa jäädytetyn tuotteen jäljitettävyyden tarkastaminen on usein muita tuotteita haasteellisempaa, kun elintarvikkeen toimitamisesta on kulunut aikaa ja tuotteen pakkausmerkinnät eivät ole tallessa. Tarkastettavien elintarvikkeiden valintaan vaikuttaneina tekijöinä mainittiin myös pakkausmerkintöjen puutteellisuus ulkomaisissa elintarvikkeissa. Toimijan esittämä toivomus vaikutti tarkastettavan elintarvikkeen valintaan kahdella tarkastuksella. Muina tarkastettavan elintarvikkeen valintaan vaikuttaneina tekijöinä tuli esiin naudan lihan valinta sekä valinnan tarkoituksellinen sattumanvaraisuus.

Kirjallinen omavalvontasuunnitelma tarkastettiin jäljitettävyyden osalta 43 prosentissa tarkastuksista. Omavalvontasuunnitelman tarkastaminen kokonaisuutena on ohjeistuksessa omana kohtanaan. Suunnitelmaa ohjeistetaan tarkastamaan osa-aluekohtaisesti tarvittaessa. B-arvosanojen yhteydessä ei kuitenkaan omavalvontasuunnitelmaa tarkastettu jäljitettävyyden osalta. Omavalvontasuunnitelman tarkastaminen jäljitettävyyden osalta ei siis ollut aktiivisesti käytössä valvontamenetelmänä puutteen esiintyessä.

Tarkastuksilla ei otettu elintarvikenäytteitä laboratoriotutkimuksia varten. Teknisiä apuvälineitä, kuten seurantalaitetta, ei myöskään käytetty tuotteiden jäljitettävyyden seurantaan.

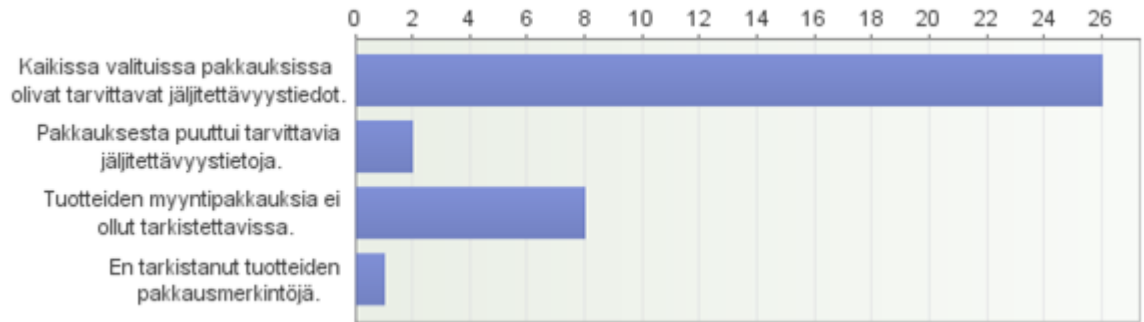
Tarkastaja otti yhteyttä tavarantoimittajaan tai kyseisen tavarantoimittajan viranomaiseen valvontatoimenpiteenä kolmen tarkastuksen yhteydessä (7 %). Yhteydenotto tavarantoimittajaan koski naudanlihan puuttuneita pakkausmerkintöjä. Tavarantoimittajan ja valmistajan tietojen tarkistamiseen käytettiin apuna internetiä.

Tarkastuskohtaisella kyselyllä saatiin yksityiskohtaista tietoa jäljitettävyyden tarkastuksen eri osa-alueissa esiintyneistä puutteista.

4.2.2 Pakkausmerkinnät

65 prosentissa tarkastuksista todettiin kaikkien tarkastettujen tuotteiden pakkausmerkintöjen sisältäneen tarvittavat jäljitettävyystiedot (kuvio 13). Tarkastusajan kohtana lainsäädännöllisiä puutteita pakkausmerkintöjen jäljitettävyystiedoissa havaittiin neljässä elintarvikkeessa (9 %). Pakkausmerkintöjä tarkastetaan ensisijaisesti tuotteiden valmistus- ja pakkaushuoneistoissa, mikä selittää erotusta havaintojen määrän suhteesta elintarvikkeiden kokonaismäärään. Jäljitettävyyden osalta merkittäviä ovat kuitenkin tiedot, joilla elintarvike jäljitetään edelliseen portaaseen sekä kuluttajille annettavat tiedot elintarvikkeen alkuperästä. Pakkausmerkinnät puuttuivat kokonaan vakuumpakkaukseen pakatuista naudanlihapihveistä, jotka toimija oli tilannut paikallisesta vähittäismyymälästä valmiiksi paloitteluna.

44:stä elintarvikekohtaisesti tarkastetusta raaka-aineesta tai tuotteesta 18 prosentista ei ollut myyntipakkauksia tarkastettavissa (naudan lihaa ja naudanlihatuotteita, possun lihaa ja kalaa) (kuvio 13). Elintarvikkeet oli poistettu myyntipakkauksesta pakastimessa tai jääkaapissa pussissa tai rasiassa säilytettäväksi tai valmistettu ruoaksi. Toisin kuin yleisesti ohjeistetaan, kyseisiin raaka-aineisiin ei ollut kirjoitettu elintarvikkeen nimeä ja päivämäärää. Päivämäärätieto oli merkitty pakastimen oveen vain yhdestä elintarvikkeesta. Tietojen puuttuminen vaikeuttaa merkittävästi jäljitettävyystietojen tarkistamista, kun elintarviketta säilytetään pitkäaikaisesti esimerkiksi pakastimessa. Yhdessä vastauksessa ilmoitettiin, että pakkausmerkintöjä ei tarkastettu, koska niitä ei ollut suomen- eikä ruotsin kielellä.

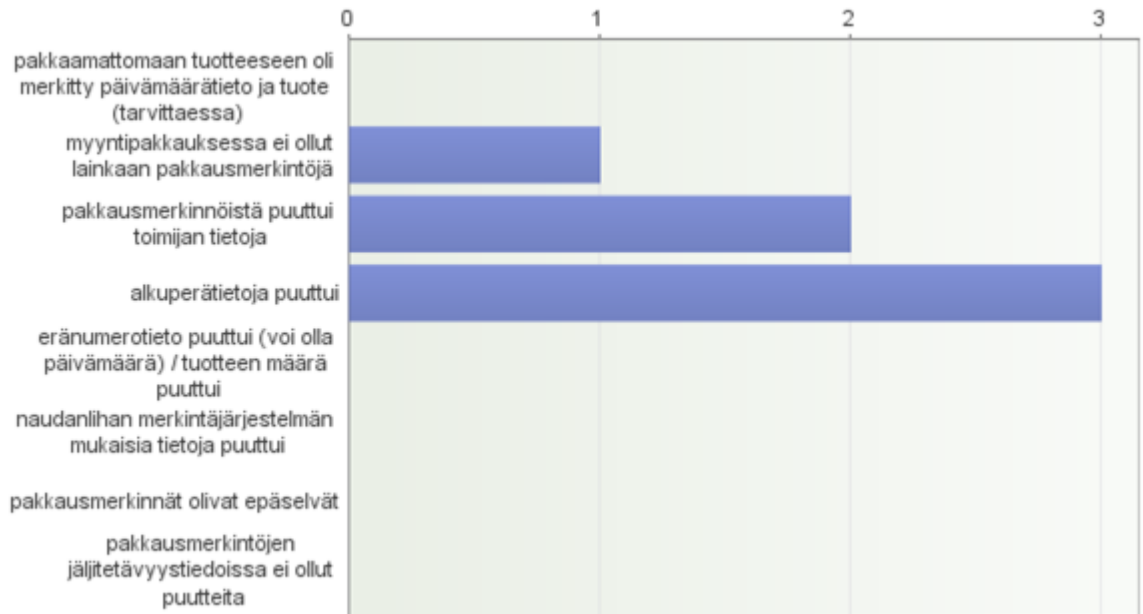


Kuvio 13. Pakkausmerkintöjen jäljitettävyyssiedot tarkastuskohtaisesti (N=40).

Pakkausmerkintäpuutteita havaittiin jäljitettävyyden osalta kolmessa elintarvikkeessa (kahdella tarkastuksella). Yhdessä myyntipakkauksessa ei ollut lainkaan pakkausmerkintöjä. Naudanlihan eränumero puuttui pakkauksesta, joissa ei ollut muitakaan pakkausmerkintöjä (kuvio 14). Pakkausmerkintöjä tarkastetaan ensisijaisesti kohteissa, joissa maahantuodaan tai pakataan tuotteita, millä saattaa olla vaikutusta havaintojen vähäisyyteen. Naudan lihan merkintäjärjestelmän toteuttamisesta annetun ohjeistuksen mukaan naudanlihan merkintävaatimukset eivät koske raakalihavalmisteita eivätkä lihavalmisteita. Vaatimukset koskevat tuoretta jäähdytettyä ja pakastettua naudanlihaa.

Kolmen elintarvikkeen pakkausmerkinnästä puuttui alkuperätietoja ja kahdesta toimijan tietoja (kuvio 14). Alkuperätietojen puuttuminen koski kahdessa tapauksessa pakastetuotteiden ainesosina käytettyjen lihojen alkuperää (pakastejauhelihapihvi ja kebab). Kansallista asetusta tuotteen ainesosana käytettävän lihan alkuperämaan ilmoittamisesta alettiin soveltaa Suomessa 01.06.2017, joten asetuksen soveltaminen oli ajankohtana vasta alkamassa. Asetus koskee Suomessa valmistettuja elintarvikkeita, eivätkä merkintävaatimukset koske muualla kuin Suomessa valmistettuja tuotteita. (A 05.04.2017/218.)

Alkuperämaa puuttui myös hirven lihan pakkausmerkinnästä, mutta jäljitettävyyssiakirjan osalta tiedoissa ei ollut puutteita. Sian, lampaan, vuohen ja siipikarjan lihan alkuperä on täytynyt ilmoittaa vuoden 2016 alusta lähtien tuoreen, jäähdytetyn ja jäädytetyn lihan osalta. Evira suosittaa, että myös muiden eläinten lihojen alkuperämaa ilmoitetaan. (A 25.10.2011/1169.)



Kuvio 14. Pakkausmerkintäpuutteita jäljitettävyystarkastuksilla (3/40).

Pakastetun kebablihavartaan toimijan yhteystiedoissa havaittiin puute, samoin kahvila-ravintolaketjun keskustoimittajan toimittamien pakastettujen jauhelihapihvien pakkausmerkinnästä puuttui yrityksen nimi ja yhteystieto, joka puuttui myös jäljitettävyyssasiakirjasta (lasku). Tuotteessa oli laitosleima ja parasta ennen -päiväys. Puute oli toistuva siitä huolimatta, että ravintolan taholta kerrottiin otetun yhteyttä tavarantoimittajaan puutteellisten pakkausmerkintöjen vuoksi. Maustetussa broilerissa ei ollut pakkausmerkintöjä suomen- tai ruotsinkielellä. Kyseessä oli verkkokaupan maahantuoma elintarvike, jonka pakkausmerkinnässä oli yhteystieto valmistajalle. Pakkausmerkinnöistä vastaa ensisijaisesti yritys, jonka yhteystiedot ovat elintarvikkeen pakkauksessa. Tavarantoimittajan yhteystietona on internet-sivuilla saatavilla ainoastaan sähköpostiosoite. Lakisääteiset pakkausmerkintävaatimukset koskevat tarjoilupaikkoihin ja vähittäismyyntiin sellaisenaan toimitettavia tuotteita. Epäselvistä pakkausmerkinnöistä tai puuttuneista eränumeroista tai määristä ei tehty havaintoja.

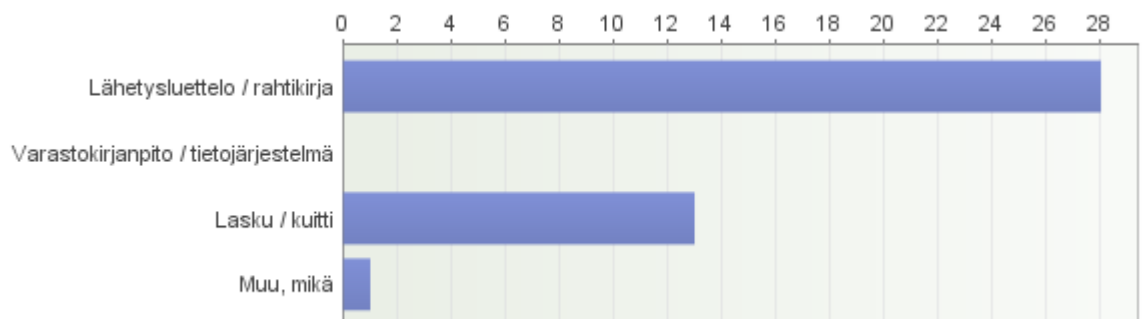
68 % tarkastuksista sisälsi pakastevaraston tarkastuksen. Lähes puolessa pakastevaraston tarkastuksista havaittiin puutteita jäljitettävyyssmerkinnöissä, kun edellytetyt tiedot olivat vähintään päivämäärä ja tuote.

Yhdessä tapauksessa neljästä toimija oli kertonut antaneensa palautetta tavarantoimittajalle puutteellisen pakkausmerkinnän vuoksi. Pakkausmerkintöjen Oiva-arvioinnin osalta tuotiin myös esiin näkökulma, että ravintolaa ei voida asettaa vastuuseen tavarantoimittajan pakkausmerkinnöistä, koska ne eivät ole toimijan muuttavissa.

4.2.3 Jäljitettävyyssiakirjat

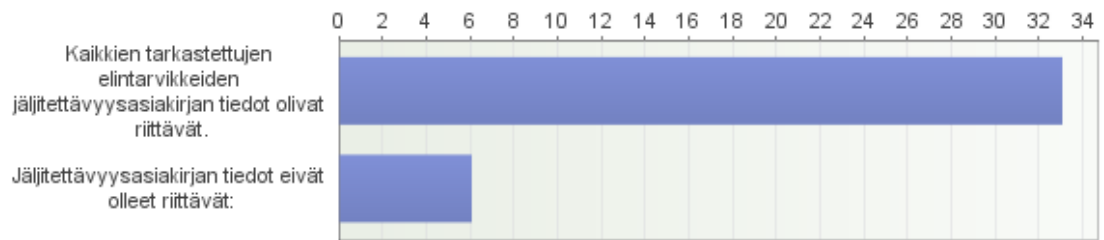
Tarkastuksilla tarkastettiin 20:stä eri hankintapaikasta hankitun tuotteen jäljitettävyystiedot. 83 prosentissa tarkastuksista jäljitettävyyssiakirjat olivat tarkastettavissa tarkastuksella tai heti sen jälkeen. Muissa tapauksissa kyseiset asiakirjat toimitettiin tarkastettavaksi esimerkiksi sähköisesti 1 – 3 vuorokauden aikana (15 %). Yhdessä tapauksessa sianlihan jäljitettävyyssiakirjaa ei toimitettu tarkastettavaksi.

Jäljitettävyyssiakirjat olivat pääasiassa lähetysluetteloita tai rahtikirjoja (67%) (kuvio 15). Reilussa 30 prosentissa elintarvikekohtaisista tarkastuksista jäljitettävyyssiakirjoina käytettiin laskuja tai kuitteja, siitähän huolimatta, että yli puolet näistä elintarvikkeista oli tuotu tavarantoimittajan toimituksina ravintolaan. Tiedossa ei ole, oliko toimitusasiakirjan puuttumiseen puolessa tapauksista syynä se, ettei vastaanottava toimija ollut säilyttänyt asiakirjaa, vai se, että sitä ei ollut toimitettu. Yksi tarkastus oli tehty vähittäismyymälän (tavarantoimittajan) sähköisestä laskutuskirjanpidosta hankitun tulosteen perusteella.



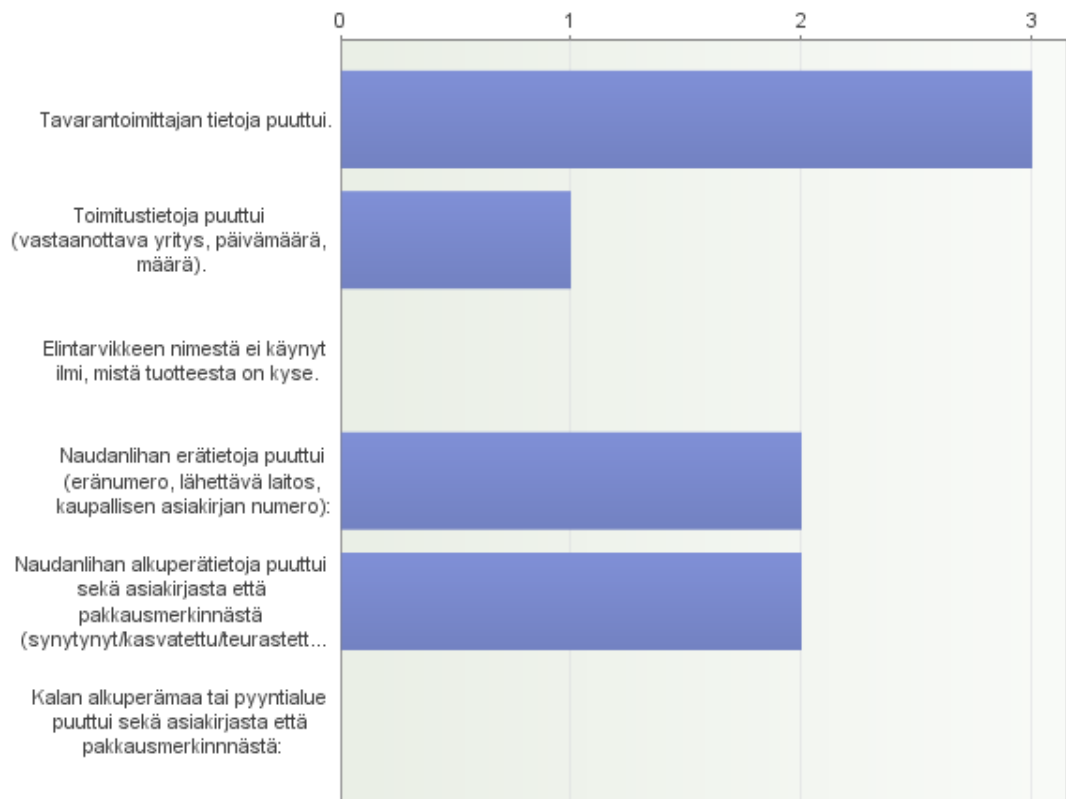
Kuvio 15. Tarkastetut jäljitettävyyssiakirjat (N= 41).

83 % prosentissa tarkastuksista kaikkien tarkastettujen jäljitettävyyssasiakirjojen tiedot olivat riittävät (kuvio 16).



Kuvio 16. Jäljitettävyyssasiakirjojen tietojen riittävyys tarkastuksilla (N=40).

15% prosentista jäljitettävyyssasiakirjoja puuttui tarvittavia tietoja: tavarantoimittajan tietoja, vastaanottavan yrityksen tiedot tai naudan lihan alkuperä- ja erätietoja (kuvio 17). Naudanlihan alkuperä- ja erätiedot puuttuivat näissä tapauksissa myös pakkausmerkinnästä (toisesta pakkauksesta puuttuivat pakkausmerkinnät kokonaan). Naudan lihat oli ostettu vähittäismyynnistä ja ainoa saatavilla ollut jäljitettävyyssasiakirja oli lasku. Viidessä tapauksessa kuudesta tiedoiltaan puutteellisena pidetty jäljitettävyyssasiakirja oli lasku. Vaatimukset elintarvikkeiden jäljitettävyyssasiakirjoista eivät koske laskuja ja käteiskuitteja. Esiin ei tullut, että kukaan toimija olisi ollut yhteydessä tavarantoimittajaan jäljitettävyyssasiakirjanpuutteiden osalta.



Kuvio 17. Jäljitettävyyssiakirjoissa havaitut puutteet tarkastuksilla (N=5).

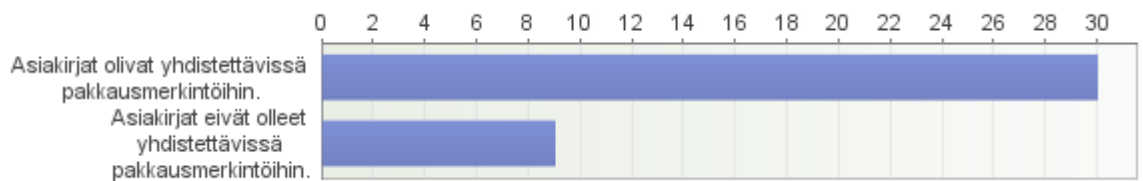
Omavalvontasuunnitelma tarkastettiin jäljitettävyyden osalta lähes puolessa tarkastuksista. Yhdestä tarkastetusta omavalvontasuunnitelmasta puuttui jäljitettävyyttä koskeva ohjeistus, muissa ohjeistus katsottiin jäljitettävyyden osalta riittäväksi.

Kyselyssä oli edustettuina kaikkiaan 20 tavarantoimittajan antaman asiakirjan jäljitettävyystiedot. Näistä neljä tavarantoimittajaa vastasi toimituksista kolmessa tai useammassa tarkastetuista kohteista. Kahta tavarantoimittajaa ei ollut kyselyssä merkitty varmuudella rekisteröityneiksi elintarvikehuoneistoiksi. Elintarvikehuoneistoksi varmistamattomista tavarantoimittajista toinen oli EU-maasta tuotteita välittävä verkkokauppa, joka toimittaa etämyyntinä myös muita tuotteita kuin elintarvikkeita. Toimijalle löytyivät tarkistettaessa myös suomalaiset yhteystiedot. Toisessa tapauksessa ravintolassa jäädytetyn elintarvikkeen kuittia ei löytynyt. Toimijan mukaan tuote oli haettu noutotukkuliikkeestä, jonka laskuja oli tarkastettavissa paikan päällä. Toimija ei kuitenkaan löytänyt kyseistä laskua possunleikkeestä. Jäljitettä-

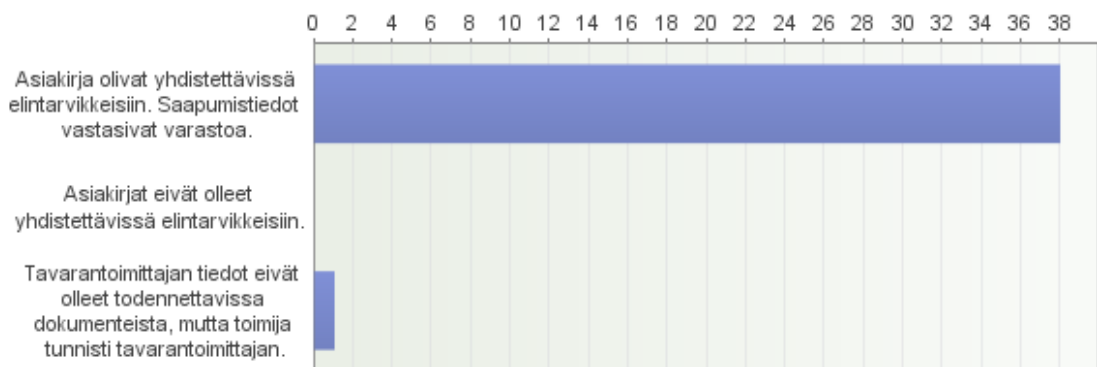
vyys tarkastettiin uudelleen muiden puutteiden vuoksi tehdyllä uusintatarkastuksella.

4.2.4 Tarkastustuloksen arviointi

Asiakirjat olivat yhdistettävissä pakkausmerkintöihin 75 prosentissa tarkastuksista (kuvio 18). 95 % prosentissa tarkastuksista asiakirjat olivat yhdistettävissä elintarvikkeisiin siten, että saapumistiedot vastasivat varastoa (kuvio 19). Yhdessä tapauksessa tavarantoimittajan tiedot eivät olleet todennettavissa dokumenteista, mutta toimija tunnisti tavarantoimittajan.



Kuvio 18. Jäljitettävyyssiakirjojen yhdistettävyys pakkausmerkintöihin (N= 41).

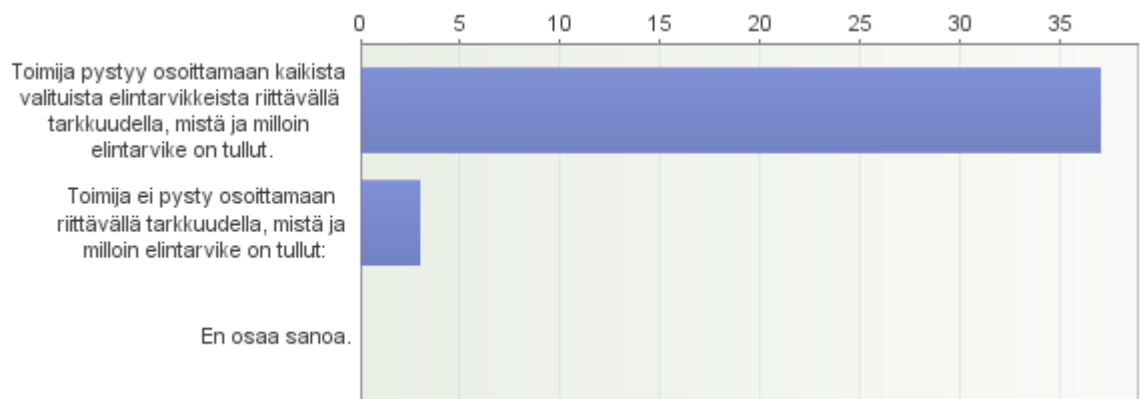


Kuvio 19. Jäljitettävyyssiakirjojen yhdistettävyys elintarvikkeisiin (N= 41).

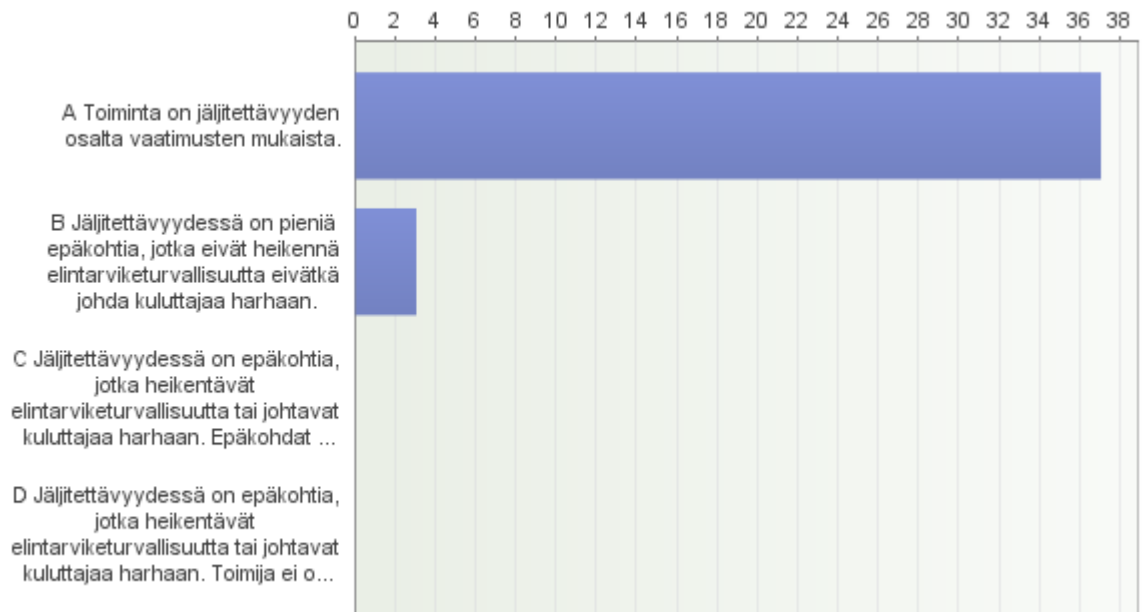
93 prosentissa tarkastuksista toimijan arvioitiin pystyvän osoittamaan riittävällä tarkkuudella, mistä ja milloin elintarvike on tullut ja toiminnan arvioitiin olevan jäljitettävyyden osalta täysin vaatimusten mukaista (arvosana A) (kuviot 20 ja 21). Kolmessa tapauksessa jäljitettävyyden arvioitiin olevan riittämätöntä (7,5%). Näistä tarkastajat antoivat arvosanan B (pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarvikkeiden turvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan). Jäljitettävyyden katsottiin olevan riittämätöntä, kun jäädytetyssä lihassa ei ollut pakkausmerkintöjä eikä siitä löytynyt jäljitettävyyssiakirjaa. Myös tuotteiden pakkausmerkinnöissä esiintyi puutteita tai pakkausmerkinnät eivät olleet tarkastettavissa eikä tietoja ollut merkit-

ty tuotteeseen (päivämäärä ja tuote). Naudan lihan jäljitettävyyssiakirjasta puuttunut eränumero aiheutti yhdellä tarkastuksella arvosanan B.

Tarkastaja arvioi, että elintarvikkeet eivät olleet varmuudella tunnistettavissa. Puut-
teiden havaitsemiseen vaikutti tarkastajan mukaan näissä tapauksissa ennen
kaikkea pakasteiden jäljitettävyyden tarkastaminen sekä tuotekohtaisen jäljitettä-
vyyden tarkastaminen.



Kuvio 20. Jäljitettävyyden riittävyys (40 tarkastusta).



Kuvio 21. Jäljitettävyyden Oiva-arvostelu.

Keskeisimpinä ohjeina toimijoille mainittiin:

”Jäljitettävyyssasiakirjan (kuittikopion tai lähetysasiakirjan) tulee olla tarvittaessa tarkastettavissa.”

”Jäädettäviiin tuotteisiin tulee merkitä jäädetytspäivämäärä ja tuote.”

”Elintarvikkeiden tulee olla jäljitettävissä tavarantoimittajalle. Pakollisia, tallennettavia jäljitettävyytietoja ovat elintarvikkeen nimi, toimituspäivä sekä tavarantoimittajan yhteystiedot (toimitusasiakirjan tiedot). Porsaanlihan alkuperämaan tai lähtöpaikan tulee olla tarkistettavissa. Tuotteen jäljitettävyytiedot tarkastetaan uusintatarkastuksella.”

”Lihan tulee olla eräkohtaisesti jäljitettävissä eli myös lähetysluettelosta täytyy löytyä erätunnus.”

4.2.5 Havainnot tarkastuksilla ja harhaan johtaminen

Puutteiden esiintyessä (arvosanat B, C tai D) harhaan johtamista kartoitettiin avoimen vastaustilan sisältävillä monivalintakysymyksillä: Pidätkö todennäköisenä, että puutteet olivat toimijan / tavarantoimittajan osalta tarkoituksellisia? Vastajilta kysyttiin havaintoja jäljitettävyyteen mahdollisesti liittyneistä poikkeamista tarkastuksen etenemisessä, elintarvikkeissa tain niiden säilytysolosuhteissa. Puutteellisten jäljitettävyytarkastusten vähäisyyden vuoksi toimijan tai tavarantoimittajan tietoista harhaanjohtamista koskeviin kysymyksiin saatiin hyvin vähän vastauksia. Tarkastajien mielestä tarkoituksellisuus toimijan osalta ei vaikuttanut puutteiden esiintyessä todennäköiseltä (kaksi vastausta kolmesta). Yhdessä vastauksessa tarkoituksellisuutta pidettiin mahdollisena, mutta ei silti todennäköisenä tilanteessa, jossa toimija ei löytänyt elintarvikkeen käteislaskua. Yhdessä vastauksessa kerrottiin havaitun muuta erityistä mahdollisesti jäljitettävyyteen liittyen, mutta asiaa ei tarkennettu. Tarkastustulos oli tässä tapauksessa hyvä (A) ja tarkastusmenetelmä arvioitu luotettavaksi. Mahdollisesti jäljitettävyyteen liittyvänä puutteena mai-

nittiin, että toimija oli jäädyttänyt tuotteet merkitsemättä niihin jäädytyspäivämäärää.

Kyselyn avoimissa vastauksissa ei tullut esiin toimijan taholta epäilystä herättävää käytöstä, kuten pyrkimystä estää tarkastusta tai väärin tietojen antamista. Toimijan esittämä toivomus vaikutti tarkastettavan elintarvikkeen valintaan kahdella tarkastuksella.

4.2.6 Tarkastusmenetelmä

Jäljitettävyyden tarkastamiseen kerrottiin käytetyn apuna tarkastuslomaketta lähes puolessa tarkastuksista (46 %). Pääasiassa käytettiin projektin yhteydessä jaettua, Oiva-ohjeistukseen ja Eviran naudanlihan jäljitettävyyttä koskevaan ohjeistukseen perustuvaa tarkastuslomaketta. Yksi vastaaja käytti tarkastuksella muuta valvontayksikössä käytössä olevaa muistilistaa/lomaketta. Noin puolet lomaketta käyttäneistä (53 %) kertoi pitäneensä lomaketta tarkastuksella hyödyllisenä. 37 % ei osannut sanoa, oliko lomake hyödyllinen ja 10 % lomaketta käyttäneistä oli sitä mieltä, että lomake ei ollut riittävän hyödyllinen. Kahdessa vastauksessa otettiin esiin, että tarkastuslista on liian laaja ja työläs. Yhdessä vastauksessa mainittiin, että lomaketta on käytetty perehtymiseen ja käytetään tarvittaessa, jos puutteita esiintyy. Tarkastuslomakkeen käyttö ei lisännyt tarkastajan kokemusta menetelmän luotettavuudesta. Oma- ja valvontasuunnitelman tarkastaminen jäljitettävyyden osalta ei ollut aktiivisesti käytössä valvontamenetelmänä puutteen esiintyessä.

Jäljitettävyyden tarkastamiseen käytettyä menetelmää pidettiin luotettavana 70 prosentissa tarkastuksista. Tarkastusmenetelmää pidettiin yleensä luotettavana, kun jäljitettävyyssiakirjan tiedot olivat yhdistettävissä pakkausmerkintöihin (83 %). Puutteiden esiintyminen vähensi luottamusta tarkastusmenetelmään. Elintarvikekohtainen tarkastus koettiin luotettavammaksi menetelmäksi (67 %) kuin yleinen jäljitettävyyssiakirjojen tarkastus. Lähetysasiakirjojen jäljitettävyystiedoissa ei tullut esiin puutteita, kun asiakirjoja tarkastettiin yleisesti, vertaamalla niitä elintarvikkeisiin ja pakkausmerkintöihin (kolme tarkastusta).

Yli puolessa vastauksista ei kohdekohtaista tarkastusta pidetty riittävänä, vaan tarkastajat vastasivat myöntävästi kysymykseen: pitäisikö tarkastuksen ulottua koko tuotantoketjuun? (vastausprosentti 65 %). Tarkastusmenetelmää koskevia kehitysehdotuksia tuli esiin:

”Yksittäistapauksissa ja epäiltäessä vilppiä/huijausta, tulee tarkastaa perusteellisemmin läpi tuotantoketjun (esimerkiksi hevosenliha-case).”

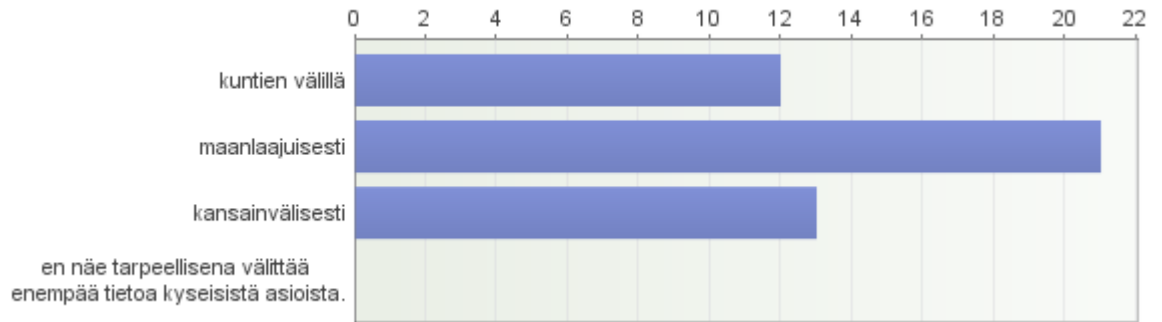
”Valvontayksiköt voisivat toteuttaa valvontakohteissaan jäljitettävyysharjoituksia, jolloin tuotteen jäljitettävyys tarkastettaisiin läpi koko tuotantoketjun.”

”Ei koko tuotantoketjua, mutta edelliseen portaaseen.”

”Pitäisi kehittää menetelmä tietojen vaivattomaan tarkistamiseen edellisestä portaasta. Yhteys tavarantoimittajalle olisi tarpeellinen jäljitettävyyden varmistamiseksi. Helppo, esimerkiksi tietojärjestelmiin perustuva tarkistusmahdollisuus edelliseen toimittajaportaaseen lisäisi paljon jäljitettävyystarkastuksen luotettavuutta (esimerkiksi kuitin tarkastaminen tavarantoimittajan tietojärjestelmästä tapahtumanumeron perusteella).”

”Toimija kykeni selittämään milloin tuote saapunut. Olisiko tilanne ollut toinen, jos tarkastaja olisi valinnut tarkastettavan tuotteen?”

Kaikki vastanneet pitäisivät tiedon välittämistä entistä enemmän harhautus- ja petosyritysten osalta tärkeänä (vastausprosentti 73 %) (kuvio 22). Tarpeellisena pidettiin maan laajuista tiedottamista, mutta myös tiedon välittäminen kuntien välillä ja kansainvälisesti nähtiin tärkeäksi. Tietojen välittäminen katsottiin tarpeelliseksi esimerkiksi yleisimmistä harhautusyrityksistä sekä paikallisista tuotteista, jotka on todettu puutteellisiksi.



Kuvio 22. Laajuus, jolla tietoa pitäisi välittää, kun kyseessä on harhautus- tai petosyritys (tarkastajien näkemys).

Tarkastajat kaipasivat tiedon vaihtoon keinoa seurata elintarvikkeen alkuperää sekä saada tietoa muiden kuntien tarkastustuloksista. Mahdollisina tiedon välittämisen keinoina pidettiin Eviran extranettiä ja sähköpostia sekä koulutuksia. Arveltiin, että harhautus- ja petosyrityksistä voisi olla opittavaa. Tärkeänä mainittiin myös tiedottaminen EU:n sisällä. Maahantuonti nähtiin kotimaan markkinoita riskialttiimpana ja suuret toimijat pieniä luotettavimpina. Lähetysasiakirjoihin kaivattiin tarkempia tietoja tuotetietojen ja lihan pakkaajan tai terveystietojen osalta. Pakkausmerkintöjen puuttuminen otettiin esiin jäljitettävyyttä heikentävänä asiana neljässä vastauksessa. Tarkastajien tekemiä muita kehitysehdotuksia ja kommentteja:

”Vaatimuksia pitäisi asettaa myös käteiskuittien jäljitettävyystiedoille. Myymälästä ostettaessa ei toimijalle jää muuta kuin kuittikopio (ja pakkausmerkinnät). Jäljitettävyyssiakirjaan olisi hyvä merkitä myös vastaanottolämpötila.”

”Pitäisi täsmentää, mitä tietoja vaaditaan, kun vähittäismyymälästä myydään ravintolaan toimitettavaa lihaa.”

”Otin kuvat tuotteista, merkinnöistä, rahtikirjasta ja laskusta tarkastin paikan päällä tiedot sekä varmistin toimistolla ottamastani kuvista tietojen todenperäisyyden.”

”Toimijan pitäisi säilyttää pakkausmerkinnät.”

”Lähetteessä tulee olla toimitetusta tuotteesta tarkemmat tiedot, esimerkiksi lihan pakkaajasta/terveysmerkki.”

”Naudanlihan merkitsemisjärjestelmän selkeämpi ohjeistus ravintoloiden osalta.”

”Lyhempi tarkastuslista.”

4.3 Kysely jäljitettävyyespoikkeamista

Lyhyt Webropol-kysely lähetettiin 14 valvontayksiköön puhelinhaastattelun toteuttamiseksi sellaisista ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen tarkastuksista, joissa on esiintynyt tai saattanut esiintyä harhaan johtamista. Kyselyssä tiedusteltiin viiden viime vuoden aikana kunnissa esiin tulleita, takaisinvetoon johtaneita jäljitettävyyespoutteita tai tarkoituksellisia harhaanjohtamisyrityksiä liittyen elintarvikkeiden jäljitettävyyteen. Tarjoilupaikeissa esiintyneiden jäljitettävyyespoutteiden vähäisyyden vuoksi kysely koski ilmoitettuja elintarvikehuoneistoja yleensä. Vastausten pohjalta sovittiin puhelinhaastattelut tarkempien tietojen keräämiseksi. Puhelinhaastatteluilla etsittiin vastauksia kysymyksiin: Miten elintarvikkeiden jäljitettävyyttä koskenut epäily sai alkunsa? Millainen tapaus oli? Mitkä asiat tai toimenpiteet johtivat vilpillisyyden tai puutteiden paljastumiseen? Miten asia eteni?

Kaikkiaan seitsemästä valvontayksiköstä vastattiin kyselyyn. Osa vastaajista kertoi, ettei jäljitettävyydessä ole esiintynyt takaisinvetoihin johtaneita poikkeamia tai harhautusyrityksiä. Esimerkkejä jäljitettävyyespoikkeamista kertyi kahdeksan.

4.3.1 Haastattelut: Jäljitettävyyespoikkeamat

Kahdeksasta jäljitettävyyespoikkeaman vuoksi tehdystä haastattelusta kolmessa kerrottiin jäljitettävyyespoutteista vähittäismyymälän palvelumyynnissä. Tapauksille oli yhteistä viimeisen käyttöpäivän ylittäneiden tuotteiden myynti irtomyyntinä palvelupisteessä. Tuotteet oli poistettu pakkauksesta, jonka viimeinen käyttöpäivä oli ylittynyt, myytäväksi pakkaamattomana. Jäljitettävyyespoasiakirjanpitoa ei ollut tarkastettavissa. Tarkastaja havaitsi vanhentuneiden tuotteiden myynnin, kun säännölli-

sen valvonnan tarkastuksella takavarastossa oli tuotteita, joiden viimeinen käyttöpäivä oli ylittynyt ja samoja tuotteita oli palvelumyynnissä. Päivämäärien ylittyminen huomattiin roska-astiasta tai pöydältä löydetyistä pakkausetiketeistä. Yhteistä tapauksille oli, että tuotteiden jäljitettävyyssiakirjoja ei ollut tarkastettavissa. Vanhentuneiden elintarvikkeiden myynti kiellettiin. Puutteet oli korjattu uusintatarkastuksilla.

Puute esiintyi ainakin kahdessa kohteessa toistamiseen. Puutteen esiintyessä toistuvasti, lihat asetettiin käyttökieltoon. Toisessa tapauksessa myynnissä oli yli kaksi viikkoa viimeisen käyttöpäivän ylittäneestä kuutiolihasta valmistettua jauhelihaa. Asiasta otettiin yhteyttä poliisiin, minkä jälkeen puutetta ei esiintynyt. Toisessa tapauksesta tehtiin määräys elintarvikelain vastaisuuden poistamiseksi. Liha määrättiin hävitettäväksi. Puutteiden toistuessa, kun määräystä ei noudatettu, asetettiin uhkasakko sille, että tuotteista tulee löytyä pakan päältä jäljitettävyystiedot (merkinnät ja asiakirjat) tuotteiden myymiseksi ja säilyttämiseksi. Elintarvikehuoneisto on lopettanut toiminnan.

Yhdessä tapauksessa todettiin osan viimeisen käyttöpäivän ylittäneistä lihoista säilytetyn jäädytettynä ja myydyn sitten marinoituna palvelumyynnissä. Jäljitettävyystietoja kyseisistä tuotteista ei ollut tarkastettavissa. Jäädytyspäivän tulee olla tarkastettavissa myyntiajan varmistamiseksi, minkä lisäksi tuotteen pakkausmerkintä- ja jäljitettävyystietojen on oltava tarkastettavissa. Myymälällä on oltava riittävän tehokas pakastin elintarvikkeiden jäädyttämiseksi. Eviran pakastamista ja jäädyttämistä elintarvikehuoneistossa koskevan ohjeen (16049/1) mukaan elintarvikkeen valmistusprosessiin ei voi ajatella kuuluvan sellaisenaan myytäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäädyttäminen myyntiajan lisäämiseksi viimeisen käyttöpäivän lähestyessä. Myynnin yhteydessä on selvästi ilmoitettava, että raaka-aine on säilytetty jäädytettynä eikä sitä saa pakastaa uudelleen (A 25.10.2011/1169). (Evi-ra elintarvikehygieniayksikkö, Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistoissa, ohje 16049/1 2016, 12.)

Yksittäisessä tapauksessa havaittiin palvelumyynnissä esiintyneiden puutteiden lisäksi pakkausmerkintäpuutteita hollantilaisen naudanlihan pakkauksessa, jossa valmistajan tietona oli ainoastaan laitosmerkintä eikä jäljitettävyyssiakirjaa ollut tarkastettavissa.

Metsästysseuran toimittamasta riistasta saatiin jäljitettävyyssiakirja tarkastettavaksi vasta jälkikäteen pyydettyinä. Liha asetettiin myyntikieltoon siihen asti, kun jäljitettävyyssiakirja toimitettiin. Luonnonvaraisen riistan toimittamisesta myyntiin säädetään Valtioneuvoston asetuksessa eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011. Metsästäjän tai metsästysseuran on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus huoneistosta, josta liha toimitetaan vähittäismyyntiin. Metsästäjä tai metsästysseura saa toimittaa luonnonvaraisten hirvieläinten lihaa tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin, josta liha myydään suoraan kuluttajalle. Toimitettavan lihan määrä on rajoitettu. Lihan mukana tulee toimittaa asiakirja, jossa ovat seuraavat tiedot: riistaeläinlaji(t), lihan määrä, pyyntiajankohta (päivämäärä ja aika), pyyntipaikkakunta, toimituspäivämäärä, lähettäjän ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot (elintarvikehuoneistoasetus). Lisäksi asiakirjassa on mainittava, että liha on tarkastamatonta. Lihan valmistaminen tuotteiksi on luvallista vähittäismyynnin yhteydessä, kun tuotteet myydään suoraan kuluttajalle. (Fagerlund 2016, 15.)

Torimyyntissä esiintyneet puutteet mansikan jäljitettävyydessä tulivat esiin kahdessa haastattelussa. Molemmissa tapauksissa tarkastaja oli saanut tiedon aiemmin toimijoiden toiminnassa esiintyneistä epäkohdista. Toisessa tapauksessa myyjä ei ollut aiemmalla tarkastuksella toimittanut pyynnöstä jäljitettävyyssiakirjaa sekä laiminlöi toistuvasti elintarvikelain (L 13.1.2006/23, 115 a §) mukaisen myynnistä tiedottamisen. Tarkastajan huomio kiinnittyi siihen, että jäljitettävyyssiakirjana esitetyn kuitin käsiala oli erilainen kuin kyseisellä tavarantoimittajalla. Epäilyä lisäsivät kierrätetyn näköiset mansikan kuljetuslaatikot sekä jäämät marjojen sekaan jääneet jäämät muista pakkausmateriaaleista. Tarkastaja otti yhteyttä tavarantoimittajaan, jolloin ilmeni, että toimitettujen marjojen määrä ja lajike olivat eri kuin toimijan esittämässä kuitissa. Myyjä oli myynyt marjoja vielä, kun tavarantoimittajalta olivat mansikat jo loppuneet.

Myös toisessa tapauksessa mansikoita myytiin aikana, jolloin suomalaisten mansikoiden saatavuus oli päättymässä. Tarkastajan epäily heräsi, kun mansikkalaatikoista puuttuivat pakkausmerkinnät laatuluokkaa lukuun ottamatta. Tarkastaja otti yhteyttä annetussa asiakirjassa mainittuun viljelijään, jolloin ilmeni, että laatikot olivat erilaisia kuin viljelijän käyttämät: niistä puuttui viljelijän leima ja merkintä vil-

jelijän tietojen mukaisesta lajikkeesta. Marjojen määrä oli eri kuin tarkastajalle toimitetussa kuitissa. Toimijalle lähetettiin kuulemiskirje ja määräys, jonka mukaan marjoista tulee antaa oikeat tiedot, laatikoissa tulee olla lakisääteiset pakkausmerkinnät sekä myyntikylteissä tarvittavat tiedot ja asiakirjojen tulee olla tarkastettavissa erän mukana. Toimija on ilmoittanut yrityksen lopetetuksi.

Muut jäljitettävyysspoikkeamat liittyivät lihaan, hunajaan ja kuorrutettuihin pähkinöihin. Yhteistyö kuntien valvontayksiköiden välillä oli tarpeen tapausten selvittämiseksi. Asiakasyhteydenottoina tulivat käsiteltäväksi epäily siitä, että lampaan liha ei ollutkaan lampaan lihaa sekä kuorrutetuista pähkinöistä puuttuneet pakkausmerkintätiedot. Lampaan jauhelihana myyty tuote tutkittiin lajimäärityksenä kypsennetystä lihasta. Lajimääritys osoitti lihan olevan suurelta osin naudon jauhelihaa lampaan lihan lisäksi. Tieto välitettiin toimijan valvontayksikköön. Tuotteen valmistaja kertoi tuotteen etiketöidyn erehdyksessä virheellisesti.

Kuorrutettuja pähkinöitä oli toimitettu vähittäismyyntiin ilman valmistusaineluetteloa, yrityksen nimeä ja yhteystietoja. Tieto puuttuneista pakkausmerkinnöistä välitettiin tavarantoimittajaa valvovaan kuntaan. Tavarantoimittajalla ei ollut tarkastuksella tuotteen valmistusainetietoja eikä edellisen portaan tavarantoimittajan tietoja. Puute on elintarviketurvallisuuden kannalta merkittävä, mikäli tuote sisälsi pähkinän lisäksi muita allergisoivia ainesosia, esimerkiksi viljaa. Myös tässä tapauksessa pakkaaja selitti tapahtuneen inhimillisen erehdyksen. Toimija toimitti tuotteen hävittämisestä tositteena valokuvat. Uusintatarkastuksella jäljitettävyysskirjanpidossa tai pakkausmerkinnöissä ei tullut esiin puutteita.

Hunajan osalta ilmoitetun alkuperän virheellisyys tuli ilmi projektinäytteenottona toteutetussa siitepölyanalyysissä. Näytteenottoa varten kerättiin vähittäismyynnistä hunajanäytteitä, joista suurin osa oli annettujen tietojen mukaisia. Kaksi tuotetta osoittautui alkuperämaan ja kasvilajin osalta muuksi, kuin pakkausmerkinnässä ilmoitettiin. Tieto välitettiin toimijan valvontayksikköön, josta tehtiin tarkastus tiloihin. Toimija ei ollut hunajan tuottaja, joten on mahdollista, että yrityksellä ei ennen näyteanalyysijä ollut tietoa vilpillisestä toiminnasta.

Myyntiin kelpaamattomien tuotteiden hävittämisessä oli vaihtelevia käytäntöjä. Tuotteiden hävittämisestä annettiin tarvittaessa määräys. Tuotteiden hävittämis-

tä esitettiin tositteena esimerkiksi hävikkikuitti elintarvikehuoneiston kirjanpidosta tai valokuva. Toimijan itse poistaessa tuotteet välittömästi, ei määräys ollut tarpeen olettaen, että tuotteet eivät palanneet takaisin myyntiin. Yhteydenotto poliisiin katsottiin tarpeelliseksi kahdessa edellä kerrotuista tapauksista. Yhteydenoton osalta kerrottiin saadun apua Evirasta.

4.3.2 Haastattelut: Kehitysehdotuksia

Haastatellut vastasivat kysymykseen: Millä tavoin jäljitettävyyden tarkastamistointa voisi kehittää?:

”Puutteista väliaikainen käyttökielto, päätösaika on liian pitkä.”

”Välivarasto käyttökiellossa olevien elintarvikkeiden säilyttämistä varten: Teipatut elintarvikkeet voivat päätyä käyttöön. Esimerkiksi hävitetyistä elintarvikkeista esitetyn kuitin hävitysmäärä on ollut pienempi kuin tarkastuksella todettu määrä. Miten pystyy valvomaan, että tulee noudatettua?”

”pikasakko”

”Yhteistyö poliisin kanssa, ohjeistus: Millaisen näytön poliisi vaatii tutkiakseen?”

”Tapauksen loppuun eteneminen tiedoksi vähintään siihen osallistuneille valvontayksiköille.”

Hyväksi koettuja käytäntöjä:

”Edellytetty etikettien säilyttämistä palvelumyynnissä myytävistä lihoista.”

”Väliaikaisen käyttökiellon pohjalomakkeita on valmiiksi kirjoitettuna.”

”Myös toinen tarkastaja/eläinlääkäri-hygieenikko pakkotoimitarkastukselle tai epäiltäessä vilppiä”

5 YHTEENVETO

5.1 Jäljitettävyyden toteutuminen tarjoilupaikoissa

Jäljitettävyys toteutui tarjoilupaikoissa keskitetyn tiedonkeruujärjestelmän sekä vuosina 2016 – 2017 tehdyssä Webropol-kyselyssä annettujen arvioiden mukaan erinomaisesti. Tarjoilupaikkojen vaatimusten mukaisuus jäljitettävyyden osalta läheni keskitetyn tiedonkeruujärjestelmän mukaan sataa prosenttia. Keskimäärin 95 % arvosanoista oli A, eli erinomainen ja 4 % B eli lainsäädännön vaatimusten mukaisia, joskin ohjeistettu vieläkin parempaan toimintaan. C-arvosanojen määrä läheni 0 %. Jäljitettävyyden arvosanojen vaihtelu erityyppisten tarjoilupaikkojen välillä oli pientä. Suhteellisesti vähiten A-arvosanoja jäljitettävyydestä annettiin ravintoloille (90 %). Suurtalous- ja laitospalveluiden A-arvosanojen osuus jäljitettävyyden osalta oli lähes 100 %.

Raportointijärjestelmän mukaan tarjoilupaikkojen osalta jäljitettävyydspuutteita esiintyy eniten ravintoloissa. Jäljitettävyydspuutteita ei havaittu suurtalouden keuhko- valmistus- ja jakelukeittiöissä, joissa raaka-aineiden hankinta on tyypillisesti keskitettyä ja tunnetut tavarantoimittajat toimittavat elintarvikkeet tilaajalle.

Jäljitettävyysasiakirjan puuttuminen oli Kiikari-raportointijärjestelmän mukaan yleisin C-arvosanaan johtanut puute tarjoilupaikoissa (lähes puolet C-arvosanan jäljitettävyydestä saaneissa tarjoilupaikoissa oli päivämäärämerkinnän puuttuminen myyntipakkauksesta poistetuista tuotteista. Leimaamattomien kananmunien käyttö elintarvikehuoneistossa aiheutti 10 % C-arvosanoista. Tarjoilupaikoissa tulee käyttää hyväksytyssä pakkaamossa lajiteltuja ja merkittyjä muniä. Alle 1% puutteista koski pakkausta, josta puuttuivat merkinnät tai asiakirjaa, jossa olivat riittämättömät tiedot.

Raportointiohjelman mukaan myyntipakkauksesta poistettujen elintarvikkeiden merkintöjen puuttumisen arviointi on jäljitettävyyden kannalta vaihtelevaa: samasta puutteesta on useita arvioita niin A-, B- kuin C-arvosanaksi, kun merkintöjen puut-

tuminen on ollut ainoa jäljitettävyydestä kirjattu puute. Puutteen merkitsevyyteen vaikuttaa toiminnan laajuus.

Jäljitettävyytstarkastusten määrää on nostettava, että ohjeistuksen mukainen tavoite jäljitettävyyden tarkastamisesta tarjoilupaissa vähintään kolmen vuoden välein täyttyy.

Oiva-ohjeistukseen sisältyy naudan lihan jäljitettävyyden tarkastaminen erillisenä tarkastuskohtana. Tämän kohdan tarkastusten osuus läheni kuitenkin ravintoloissa Kiikari-tietokannan mukaan 0 % vuonna 2016 (noin 40 tarkastusta). Myös erillisenä kohtana tarkastettavaa siipikarjan, sian, lampaan ja vuohen jäljitettävyyttä tarkastettiin Kiikari-tietokannan mukaan 0 % tarkastetuista tarjoilupaikoista. Lihatuotteiden jäljitettävyyttä tarkastettiin kuitenkin yleisen jäljitettävyyden tarkastamisen yhteydessä.

Naudanlihan merkintäjärjestelmää edellytetään laitoksissa sekä myymälöissä, joissa jauhetaan tai leikataan tai pakataan naudanlihaa myyntipakkauksiin. Laitosten ja myymälöiden toimintaa varten osoitetussa ohjeistuksessa mainitaan, että naudanlihan mukana tulee seurata kaupallinen asiakirja, kuten lähetysluettelo tai rahtikirja laitosten välisessä sekä laitoksen ja vähittäismyymälän välisessä liikenteessä. Lihan mukana tulee olla nimenomaan lihan lähettäneen laitoksen kaupallinen asiakirja. Muiden toimijoiden välillä tulee välittää naudan merkintäjärjestelmän mukaiset tiedot joko pakkausmerkinnöissä tai mukana seuraavassa asiakirjassa tai sen liitteessä. Erillistä ohjetta naudanlihan merkitsemisjärjestelmän soveltamiseksi tarjoilupaikoissa ei ole.

Tarkastuskohtaiseen Webropol-kyselyyn saatiin 40 vastausta. Kyselyn perusteella 93 prosentissa tarjoilupaikkojen tarkastuksista toimijan arvioitiin pystyvän osoittamaan riittävällä tarkkuudella, mistä ja milloin elintarvike on tullut ja toiminnan arvioitiin olevan jäljitettävyyden osalta täysin vaatimusten mukaista (arvosana A). Kolmessa tapauksessa jäljitettävyyden arvioitiin olevan riittämätöntä (7,5%). Näistä tarkastajat antoivat arvosanan B (pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarvikkeiden turvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan). Jäljitettävyyden katsottiin olevan riittämätöntä, kun jäädytetyssä tuotteessa ei ollut pakkausmerkintöjä eikä siitä löytynyt jäljitettävyyssiakirjaa.

Päivämäärän ja tuotteen nimen puuttuminen myyntipakkauksesta puretusta tuotteesta oli tarkastuskohtaisessa kyselyssä yleisimmin kirjattu jäljitettävyysspuute sekä yleinen myös keskitetyssä raportointiohjelmassa. Merkinnät puuttuivat lähes puolessa tarkastuskohtaisen kyselyn yhteydessä tehdyistä pakastevaraston tarkastuksista (pakastevarasto tarkastettiin noin 30 prosentissa tarkastuksista).

Toimitusasiakirjassa on oltava pakolliset jäljitettävyystiedot: elintarvikkeen nimi, toimituspäivämäärä ja toimitettu määrä, lähettävän yrityksen nimi ja osoitetieto sekä tavaran vastaanottajan nimi ja osoitetieto. Asiakirjan on oltava numeroitu. Naudanlihaeriä lähetettäessä on asiakirjassa oltava erätunnus. Erätunnuksen on oltava tarkistettavissa vähintään pakkausmerkinnästä. Alkuperämaan sekä leikkaamoiden ja teurastusmaan on oltava tarkistettavissa joko asiakirjasta tai pakkausmerkinnästä. Näitä tietoja ei edellytetä olevan käteiskuitissa. Naudanlihan merkintäsäädökset eivät koske raakalihavalmisteita ja lihavalmisteita. Valmisteen raaka-aineiden tulee kuitenkin olla jäljitettävissä merkintäsäädösten mukaisesti. (Oiva-arviointiohje 10250/2, kohta 16.)

Tarkastuskohtaisessa Webropol-kyselyssä tuli esiin naudan lihan jäljitettävyystietoja koskeneita puutteita kahdella tarkastuksella, joissa naudanlihan eränumero puuttui sekä pakkaustiedoista että jäljitettävyyssiakirjasta. Viisi kuudesta puutteellisesta jäljitettävyyssiakirjasta olikin tarkastuskohtaisen kyselyn mukaan lasku tai kuitti. Tarkastuskohtaisessa kyselyssä jäljitettävyyssiakirjana käytettiin kuittia tai laskua osin silloinkin, kun elintarvike oli toimitettu toimijalle. Tällöin toimituksesta pitäisi säilyttää toimitusasiakirja, joka sisältää jäljitettävyyden kannalta tarpeelliset tiedot. Käteiskuitit tai laskut hyväksyttiin Webropol-kyselyn tarkastuksilla yleisesti ottaen jäljitettävyyssiakirjoiksi, eikä C-arvosanaa annettu, vaikka elintarviketta ostaessa saadun käteiskuitin tiedot olisivat olleet puutteelliset. Vähittäismyynnin käteiskuiteille ei ole lainsäädännöllisiä vaatimuksia. Omavalvontasuunnitelman jäljitettävyyttä koskevaa ohjeistusta ei ollut tarkastettu puutteiden esiintymisessä.

Ravintoloissa elintarvikkeiden säilyttäminen ilman myyntipakkauksia on tavallista. Päivämäärätiedon ja tuotteen nimen puuttuminen tuotteesta, jonka myyntipakkaus

ei ole tarkistettavissa, oli tarkastuskohtaisessa kyselyssä yleisimmin kirjattu jäljitettävyysspuute. Puute on jäljitettävyyden kannalta merkittävä, kun on kyse ravintolassa pitkään säilytettävästä, esimerkiksi jäädytetystä tuotteesta tai pakasteesta. Lähes puolessa pakastevaraston tarkastuksista havaittiin puutteita jäljitettävyyssmerkinnöissä, kun edellytetyt tiedot olivat vähintään päivämäärä ja tuote.

Tarkastuskohtaisella kyselyllä saatiin tietoa pakkausmerkinnöissä esiintyneistä puutteista. Tarkastusajankohtana voimassa olleen lainsäädännön mukaisia puutteita pakkausmerkintöjen jäljitettävyystiedoissa havaittiin noin 9 prosentissa pakkausmerkinnöistä (alkuperätiedon tai toimijan yhteystietojen puuttuminen). Ravintolan vähittäismyymälästä valmiiksi leikattuna tilaama naudanliha oli noudettu ravintolaan vakuumpakattuna, kokonaan ilman pakkausmerkintöjä. Ravintolassa oli tuotteesta tarkastettavissa käteiskuitti. Verkkokaupan maahantuomasta broilerista puuttuvat suomen- ja ruotsinkieliset merkinnät. Pakkausmerkinnöistä vastaa ensisijaisesti toimija, jonka yhteystiedot ovat merkinnässä.

Tarkastuskohtaisessa kyselyssä oli edustettuina kaikkiaan 20 tavarantoimittajan antaman asiakirjan jäljitettävyystiedot. Näistä neljä tavarantoimittajaa (17 %) vastasi toimituksista kolmessa tai useammassa tarkastetuista kohteista. Jäljitettävyyssasiakirjat olivat tarkastuskohtaisella kyselyllä yhtä lukuun ottamatta saatavilla. 83 % asiakirjoista toimitettiin tarkastettavaksi heti, 15 % enintään kolmen päivän aikana. 15 prosentista jäljitettävyyssasiakirjoja puuttui tarvittavia tietoja: tavarantoimittajan tieto, vastaanottavan yrityksen tiedot tai naudan lihan alkuperä- tai erätietoja. Viidessä tapauksessa kuudesta tiedoiltaan puutteellisena pidetty jäljitettävyyssasiakirja oli lasku. Vaatimukset elintarvikkeiden jäljitettävyystiedoista eivät koske laskuja ja käteiskuitteja.

Tarkastuskohtaisessa kyselyssä kysyttiin tarkastajan arviota siitä, kuinka luotettava hän piti jäljitettävyyden tarkastamiseen käyttämänsä menetelmää. Käytettyä tarkastusmenetelmää pidettiin luotettavana 70 prosentissa tarkastuksista. Tarkastusmenetelmää pidettiin yleensä luotettavana, kun jäljitettävyyssasiakirjan tiedot olivat yhdistettävissä pakkausmerkintöihin. Elintarvikekohtaista tarkastusta pidettiin luotettavampana menetelmänä kuin jäljitettävyyssasiakirjojen läpi käyntiä yleisesti. Yli puolet vastaajista ei pitänyt kohdekohtaista tarkastusta riittävänä, vaan

vastasivat myöntävästi kysymykseen: pitäisikö tarkastuksen ulottua koko tuotantoketjuun? (vastausprosentti 65 %).

Kaikki vastanneet pitäisivät tiedon välittämistä entistä enemmän harhautus- ja peitosyritysten osalta tärkeänä (vastausprosentti 73 %). Tarpeellisenä pidettiin maan laajuista tiedottamista (72 % vastanneista), mutta myös tiedon välittäminen kuntien välillä ja kansainvälisesti nähtiin tärkeäksi (puolet vastaajista). Tietojen välittäminen katsottiin tarpeelliseksi esimerkiksi yleisimmistä harhautusyrityksistä sekä paikallisista tuotteista, jotka on todettu puutteellisiksi.

5.2. Tarkoituksellinen harhauttaminen elintarvikehuoneistoissa

Tarkastuskohtaisessa kyselyssä ei havaittu tarkoituksellista harhauttamista liittyen elintarvikkeiden jäljitettävyyteen tarjoilupaikoissa. Tuotteiden markkinoilta poistamiseen johtavia jäljitettävyydspuutteita esiintyy vähittäismyynnissä.

Useaan eri kunnalliseen valvontayksikköön lähetetyssä kyselyssä tiedusteltiin viiden viime vuoden aikana ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa esiintyneitä, takaisinvetoon johtaneita tai tarkoituksellisia harhautusyrityksiä jäljitettävyyden osalta. Vastauksia saatiin seitsemästä eri valvontayksiköstä. Viimeisen käyttöpäivän ylittänyttä lihaa tai lihatuotteita myytiin vähittäismyynnin palvelupisteessä kolmessa kahdeksasta tapauksesta. Tarkastaja havaitsi vanhentuneen lihan myynnin, kun takavarastossa oli elintarvikkeita, joiden viimeinen käyttöpäivä oli ylittynyt ja samoja tuotteita oli palvelumyynnissä. Päivämäärien ylittyminen varmistui roska-astiasta tai pöydältä löydetyistä pakkausetiketeistä. Jäljitettävyydsasiakirjoja ei ollut tarkastettavissa.

Torimyyynnissä esiintyneet puutteet mansikan jäljitettävyydessä tulivat esiin kahdessa haastattelussa. Molemmissa tapauksissa esiin tuli esiin epäkohtia, jotka viittasivat siihen, että myyjän esittämät jäljitettävyydsasiakirjat olivat väärennettyjä. Liikkuvien myyjien toiminnasta oli otettu yhteyttä valvontayksikköön ennen tarkastusta. Mansikoita myytiin aikana, jolloin suomalaisten mansikoiden saatavuus oli päättymässä. Molemmissa tapauksissa jäljitettävyydsasiakirjat osoittautuivat vä-

rennetyiksi tarkastajan otettua yhteyttä mansikoiden toimittajaksi väitettyyn viljelijään.

Neljässä tapauksessa kahdeksasta oli kyse pakkaamattomana myytävästä tuotteesta. Näissä tapauksissa tarkastajat olivat varautuneet puutteisiin aiemmin havaittujen puutteiden vuoksi. Säilytyspakkausten tarkasteleminen, niiden merkinnöissä havaitut puutteet tai merkintöjen puuttuminen johti epärehellisen toiminnan jäljille kyseisissä jäljitettävyyden poikkeamatapauksissa, samoin kuin puuttunut jäljitettävyysskirjanpito. Toimijoiden antamat jäljitettävyystiedot sekä tuotteen alkuperä varmistuivat vääriksi tarkastajan tavarantoimittajalle tekemän yhteydenoton ansiosta.

Myös pakatuissa tuotteissa esiintyi takaisinvetoihin johtaneita jäljitettävyydspuutteita. Kahdessa tuotteessa annettiin tuotteen alkuperästä väärää tietoa pakkausmerkinnöissä, kolmannesta puuttuivat tiedot tuotteen valmistusaineista sekä toimijan yhteystiedot. Pakkausmerkintäpuutteita selitettiin muun muassa inhimillisellä erehdyksellä. Valvontayksiköiden välinen yhteistyö oli keskeisessä asemassa tapauksen selvittämisessä.

Helsingin yliopiston elintarvikepetoksia ja -väärännöksiä EU:ssa ja Suomessa vuosina 2008 – 2012 kartoittaneessa tutkimuksessa kerättiin aineistoa RASFF-julkaisujen, Eviran julkaisemien takaisinvetojen sekä paikallisesti kunnissa esiintyneiden takaisinvetojen pohjalta. Tutkimuksen mukaan reilu 90 % RASFF-ilmoituksissa tai Eviran tiedotteissa raportoiduista tuotteista oli peräisin EU:n ulkopuolelta. Suurin osa (67 %) ilmoituksista koski asiakirjojen väärentämistä. Myös paikallisessa elintarvikevalvonnassa raportoitiin eniten asiakirjojen puuttumisesta, väärentämisestä tai virheellisyydestä. Sekä RASFF-ilmoituksissa että kunnallisessa elintarvikevalvonnassa vuosina 2008 – 2012 näyttelivät pääosaa eläinperäiset elintarvikkeet, kun taas Eviran ilmoituksista suurin osa koski ravintolisiä. (Tähkää ym. 2014.)

6 JOHTOPÄÄTÖKSET

6.1 Jäljitettävyyden riskinarviointi

Aineistoa apuna käyttäen laadittiin jäljitettävyyden riskinarviointi koskien tarjoilu- paikkoja ja ilmoitettuja elintarvikehuoneistoja (taulukko 2). Jäljitettävyydessä esiintyviä vaaroja arvioitiin aineiston pohjalta sen mukaan, miten todennäköistä puutteen esiintyminen kyseisellä jäljitettävyyden alueella on ja miten merkittävä vaikutus puutteella on jäljitettävyyteen. Jäljitettävyyden poikkeamat tulevat esiin tyypillisesti silloin, kun niihin liittyy muita puutteita toiminnassa. Jäljitettävyyden riskinarviointi on kooste jäljitettävyydessä esiintyvistä riskeistä tarkoituksena tuoda esiin kehittämiskohteita toiminnan vahvistamiseksi jo ennen muiden puutteiden ilmenemistä. Arviointi ei ota kantaa elintarvikkeessa esiintyvän riskin merkittävyyteen. Riskillä tarkoitetaan tässä yhteydessä riskiä jäljitettävyydelle tai sen toteamiselle. Elintarvikkeen turvallisuudelle muodostuu riski siitä, että elintarvikkeen tai raaka-aineen valmistus- tai kasvatusolosuhteiden tai käsittelyn vaatimuksenmukaisuus ei ole varmistettavissa, kun jäljitettävyys ei ole todennettavissa. Elintarvikkeille mahdollisesti aiheutuvia riskejä käsitellään takaisin vetoja koskevassa kappaleessa.

Ensimmäisessä sarakkeessa määritellään jäljitettävyyden osa-alue, jota riski koskee. Jäljitettävyyden osa-alue on elintarvikkeen jäljitettävyyteen vaikuttava asia, joka voi liittyä jäljitettävyyden toteamiseen tai sen arviointiin. Puute jäljitettävyyden toteamisessa antaa tilaa tietämättömyydestä, piittaamattomuudesta, kiireestä tai petoksellisesta toiminnasta johtuvaan puutteeseen elintarvikkeiden jäljitettävyydessä. Toisessa sarakkeessa annetaan esimerkkejä jäljitettävyyden osa-alueeseen liittyvistä riskeistä. Kolmannessa sarakkeessa tarkennetaan esimerkein jäljitettävyyden osa-alueeseen liittyviä elintarviketurvallisuuden puutteita. Neljännessä sarakkeessa arvioidaan riskin vaikuttavuutta elintarvikkeiden jäljitettävyyteen suhteessa riskin esiintymisen todennäköisyyteen tarjoilupaikoissa tai ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa.

Riskin todennäköisyyden arvioinnissa käytettiin apuna puutteiden esiintymistä tämän projektin tarkastuskohtaisessa kyselyssä, jäljitettävyyden poikkeamia koskevassa haastatteluosiossa tai keskitetyssä tiedonkeruujärjestelmässä. Ottaen huomi-

oon, että tarkastuskohtainen kysely on otos säännöllisen valvonnan tarkastuksista, jossa annetut arvostelut olivat toiminnan osalta hyväksytyjä, on puutteen esiintymistä pidettävä kyselyn pohjalta erittäin yleisinä. Tarkastuskohtaisen kyselyn tulokset ovat yhteneväiset keskitetyn tiedonkeruujärjestelmän tuloksiin nähden. Jäljitettävyysspoikkeamia koskevat haastattelut toivat esiin todettuja, merkittäviä puutteita jäljitettävyydessä. Merkittävät puutteet jäljitettävyydessä olivat ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa valvontatietokannan mukaan harvinaisia, C-arvosanojen osuus läheni 0 %. Puutteiden havaitsemiseen liittyy kuitenkin epävarmuustekijä: puute jäljitettävyydessä on arvostelussa tulkittu merkittäväksi silloin, kun siihen on liittynyt myös muita puutteita elintarvikkeissa. Puutteen esiintyminen poikkeamia koskevissa haastatteluissa enemmän kuin kerran, on tässä arvioitu melko todennäköiseksi puutteeksi jäljitettävyydessä. Arvioinnin periaatteet esitetään taulukossa 1:

- 1= pieni todennäköisyys / pieni vaikutus jäljitettävyyteen
 2 = melko todennäköinen / jäljitettävyyden kannalta melko merkittävä tekijä
 3 = todennäköinen / merkittävät vaikutukset jäljitettävyyteen

Taulukko 1 Arvio riskistä elintarvikkeen jäljitettävyydelle, kun jäljitettävyyteen liittyvällä osa-alueella esiintyy puute.

todennäköisyys	merkittävyys		
	1	2	3
1	1	1,5	2
2	1,5	2	2,5
3	2	2,5	3

Taulukko 2. Jäljitettävyyden riskinarviointi tarjoilupaikoissa.

JÄLJITETTÄVYYDEN RISKINARVIOINTI TARJOILUPAIKOISSA			
OSA-ALUE	RISKITEKIJÖITÄ	ESIMERKKEJÄ	AR - VI O
Tarkastustoimenpiteisiin liittyvät			
pakkaukset ja merkinnät	myyntipakkauksen puuttuminen (myyntipakkauksista puretut, jäädytetyt ym) (kysely. 18 %), pvm-merkintöjen puuttuminen merkintöjen puuttuminen myyntipakkauksesta (kysely 2 %)	elintarvikkeet eivät ole yhdistettävissä jäljitettävyyssiakirjoihin, väärän tiedon antaminen suullisesti tai elintarvikehuoneistossa tehdyssä merkinnässä (esimerkiksi viimeinen käyttöpäivä, alkuperämaa)	3
merkintöjen vaatimusten mukaisuus	virheelliset pakkausmerkinnät (kysely 9 %)	puutteet alkuperä- tai yhteystiedoissa, erätietojen puuttuminen, kielivaatimukset	2,5
jäljitettävyyssiakirja	jäljitettävyyssiakirjan puuttuminen, asiakirja toimitettu muualle jäljitettävyyssiakirjan puutteelliset tai virheelliset tiedot (kysely 15 %) vähittäismyynnin kuitti ei sisällä tarvittavia tietoja	tavarantoimittajasta ei voi varmistua, tavarantoimittajan puutteellinen asiakirja, esimerkiksi kuittit, laskut, väärennetty jäljitettävyyssiakirja	3
elintarvikkeiden määrä	elintarvikkeiden määrä on eri, kuin jäljitettävyystiedoissa	osa elintarvikkeista myydään käyttäen väärä tai puutteellisia jäljitettävyystietoja	2,5
elintarvikkeiden aistinvarainen laatu	elintarvikkeiden ulkonäkö, haju, maku, rakenne, pakkaus	väärennetty elintarvikkeen alkuperä (esim. alkuperämaa)	2
lihan eräseuranta	eränumeron puuttuminen tai väärennetty eränumero	hyväksymättömän lihan / taudinaiheuttajan pääseminen elintarvikeketjuun	2,5
omavalvontasuunnitelma	jäljitettävyyttä koskevan ohjeistuksen puuttuminen	asiantuntemattomuus, puutteet työntekijöiden perehdyttämisessä	3

etämyynti	verkkokaupan vaikea hallittavuus: verkkokaupan järjestäytymättömyys, postimyynti (kysely 2,5 % tark)	valvonnan rajallisuus, yhteystiedot vain internet-sivuilla, käyntiosoitteen puuttuminen, vastuullisen toimijan tavoittamattomuus	2,5
Valvontaan liittyvät			
näytteenotto	näytteenoton kohdistaminen, analyysien valinta	riittämätön tai väärin kohdistettu näytteenotto, virheellisten, hyväksymättömien, terveydelle vaarallisten tai väärennetyjen tuotteiden pääsy markkinoille	2
lainsäädännön ja ohjeistuksen tulkinta, arviointi	ohjeiden ja lainsäädännön tulkinnanvaraisuus	epäyhtenäiset tarkastuskäytännöt epätasainen Oiva-arviointi	2
jäljitettävyysetjuna luotettavuus ja aukottomuus (valvonnan kattavuus)	riittämätön jäljitettävyyden tarkastaminen tarkastusten kohdentamisen puutteet jäljitettävyystietojen tarkistaminen edelliseen toimijaan	riittämättömät tai väärennetyt jäljitettävyystiedot jäljitettävyystietojen katkokset	3
viestintä ja yhteistoiminta, tiedon kulku	viestinnän ja yhteistoiminnan vähäisyys, tietokatkokset	tiedon kulkemattomuus havaittujen puutteiden osalta. tiedon jakaminen	2
vilpillisen toiminnan tunnistaminen	varautumattomuus, puutteet tietojen jakamisessa/keräämisessä/hyödyntämisessä	petoksellinen toiminta, tarkoituksellinen harhaan johtaminen monipuolistuvin menetelmin	2,5
Pakkotoimiin liittyvät			
takaisin veto ja myyntikielto	markkinoilta poistaminen, myynnistä vedettyjen tuotteiden välivarastointi ja merkintä	viallisten/puutteellisten tuotteiden päätyminen myyntiin	2,5
pakkotoimet, poliisitutkinta	valmiuden / viranomaisyhteistoiminnan puutteet	näytön puutteellisuus, poliisitutkinnan keskeyttäminen	2
Toimijaan liittyvät			
toimijan asiantuntemus	tiedon puute, kiire, välinpitämättömyys tai vastustus	jäljitettävyyden omavalvonnan laiminlyönti	2,5
tavarantoimittajan luotettavuus	tavarantoimittaja ei ole elintarvikevalvonnan piirissä	epähygieeninen toiminta, riittämätön omavalvonta, hyväksymättömät raaka-aineet	2

6.2 Tarkastukset ja jäljitettävyyden kehittäminen

Jäljitettävyys tarjoilupaikoissa oli tulosten mukaan hyvällä tasolla eikä tarjoilupaikkoja koskevia harhautusepäilyjä esiintynyt. Se, että useimmilla valvonta-alueilla tarjoilupaikkojen Oiva-arvosanat jakautuvat A- ja B-arvosanojen kesken, kertonee, että elintarvikekohtaisen jäljitettävyyden tarkastamisessa on lähdetty liikkeelle ohjaavalla otteella. Elintarvikekohtaista tarkastusta pidettiin tarkastajien keskuudessa luotettavampana menetelmänä kuin jäljitettävyysasiakirjojen läpi käyntiä yleisesti.

Jäljitettävyyden riskinarviointi tuo esiin vaikuttavimpia toimenpiteitä jäljitettävyyden kehittämiseksi ja vahvistamiseksi. Jäljitettävyyden vahvistaminen edellyttää jäljitettävyyden hahmottamista entistä selkeämmin omana, erillisenä osa-alueenaan. Kun jäljitettävyyden heikot kohdat hahmotetaan jo ennen muiden puutteiden esiintymistä, on mahdollista saada esiin juuri niitä asioita, joita jäljitettävyyden puutteilla on mahdollisesti onnistuttu peittämään.

Ympäristöterveydenhuollon osalta kehittämistoimenpiteet on kohdistettava jäljitettävyydestä tarkastusten lisäämiseen. Jäljitettävyydestä tarkastusten aikaväliä on seurattava kohdekohtaisesti sen varmistamiseksi, että tarkastusväli ei ylitä kolmea vuotta. Tarkastuskohtaisessa Webropol-kyselyssä tuli esiin kehityskohteita tarjoilupaikkojen jäljitettävyydessä. Päivämäärän ja tuotteen nimen puuttuminen myyntipakkauksesta puretusta tuotteesta oli tarkastuskohtaisessa kyselyssä yleisimmin kirjattu jäljitettävyyden puute sekä yleinen myös keskitettyjen valvontatietojen raportointiohjelmassa. Elintarvikkeiden tietoja puuttui tarkastuskohtaisen kyselyn mukaan lähes puolessa pakastevarastojen tarkastuksista.

Riskinarvioinnin perusteella jäljitettävyyden kehittämisen vaikuttavimmat toimenpiteet kohdistuvat elintarvikkeiden pakkausten sekä jäljitettävyysasiakirjojen säilyttämiseen ja omavalvontasuunnitelmaan. Pakkausmerkinnän säilyttäminen on yksinkertainen ja toimijalle halpa tapa lisätä merkittävästi tuotteiden jäljitettävyyttä. Pakkausmerkintätiedot olisi säilytettävä niin kauan, kuin elintarviketta varastoidaan tai tarjotaan. Päivämäärä ja elintarvikkeen nimi on vähimmäisvaatimus elintarvik-

keille, joita säilytetään ravintolassa tai jotka ovat eläinperäisiä. Päivämäärätieto on tarpeellinen jäljitettävyyden ohella myös tuotteen käyttökelpoisuuden toteamiseksi. Pakkausmerkintä sisältää jäljitettävyystietojen ohella myös muita tarpeellisia tietoja: tiedot allergisoivista ainesosista sekä tiedot elintarvikkeen alkuperästä. Lain-säädäntömuutoksin on parannettu raaka-aineiden ja alkuperätietojen ilmoittamista pakkausmerkinnöissä ja tiedot ovat siten toimijoiden saatavilla. Ravintolatoimija on velvollinen kertomaan kyseiset tiedot asiakkaalle niitä kysyttäessä.

Ohjeistusta on täsmennettävä naudanlihan eränumeron osalta tarjoilupaiikkojen jäljitettävyydestarkastuksia varten. Vähittäismyynnissä on voimassa vaatimus nau-danlihan eränumeron merkitsemisjärjestelmästä. Naudanlihan eränumeron on ol-tava tarkistettavissa omavalvonnan kirjanpidossa vähintään vuoden ajan myynnin jälkeen. Toisin kuin myymälöissä, tarjoilupaiikoissa raaka-aine yleensä nautitaan välittömästi, kun annos tarjoillaan asiakkaalle, eikä sen poistaminen myynnin jäl-keen takaisinvetotilanteessa ole mahdollista. Naudanlihan merkitsemisjärjestel-män osalta onkin ravintolatoiminnassa harkittava saavutettavaa hyötyä suhteessa vaatimuksen toimijalle aiheuttamaan hallinnolliseen taakkaan.

Erityistä huomiota on kiinnitettävä siihen, että toimija säilyttää toimitusasiakirjan, kun sellainen on toimitettu. Toimitusasiakirja sisältää yleensä tarvittavat jäljitettä-vyystiedot, joita käteiskuiteilta ei edellytetä. Elintarvikkeiden ostaminen vähittäis-myynnistä on jäljitettävyyssiakirjojen kannalta ongelmallista. On tavallista, että käteiskuitista puuttuu jäljitettävyyden kannalta oleellisia tietoja. Vastaanottavan osapuolen vastuu jäljitettävyyssiakirjan sisällöstä perustuu palautteen antamiselle tavarantoimittajalle puutteellisista tiedoista.

Pakkausmerkintätiedot sekä naudanlihan erämerkinnät voivat puuttua, kun toimija on noutanut raaka-aineen vähittäismyymälän palvelumyynnistä. Kuluttajalle myy-täessä erätietojen tulee olla palvelumyynnin yhteydessä tarkistettavissa. Toimijan olisikin tällaisessa tilanteessa tarkistettava, että tarpeelliset jäljitettävyystiedot merkitään pakkaukseen tai asiakirjaan. Puutteita esiintyy myös silloin, kun vähit-täismyymälästä toimitetaan raaka-aineita ravintolaan. Jäljitettävyyssiakirjaan ja pakkauksiin edellytetään merkintöjä, kun liha toimitetaan edelleen myytäväksi. Toimija vastaa elintarvikkeiden osalta siitä, että kuluttajalle ei myydä elintarviketta,

jonka tiedetään oleva esimerkiksi pakkausmerkintöjen osalta puutteellinen. (Evira, Hygieniayksikkö: Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys, 2.)

Jäljitettävyystiedot, kuten muutkin omavalvonnan asiakirjat, on ravintoloissa säilytettävä vähintään vuoden, varastointiaika huomioon ottaen. Puutteiden esiintyessä olisi kirjallisen omavalvontasuunnitelman riittävyys jäljitettävyiden osalta tarkistettava. Huomiota on kiinnitettävä myös siihen, että toimenpiteiden merkitys elintarviketurvallisuuden kannalta ymmärretään. Kamera todettiin hyväksi apuvälineeksi pakkausmerkintöjen ja asiakirjojen jäljitettävyystietoja tarkastettaessa. .

Valvonnan suunnittelun osalta merkittävimmät toimenpiteet kohdistuvat riskinarvioinnin pohjalta jäljitettävyystarkastusten lisäämiseen ohella tarkastustoimenpiteiden ulottamiseen entistä herkemmin myös edelliseen portaaseen. Tarkastustoimenpiteiden ulottaminen edelliseen portaaseen oli poikkeamia koskeneissa haastatteluissa keskeinen toimenpide väärien tavarantoimittajatietojen paljastamiseksi. Yli puolet tarkastuskohtaisen kyselyn vastaajista ei pitänyt kohdekohtaista jäljitettävyiden tarkastusta riittävänä. Esimerkiksi asiakirjaväärennös ei tule ilmi kohdekohtaisessa tarkastuksessa, ellei yhteyttä edelliseen portaaseen ei oteta. Huomiota on kiinnitettävä elintarvikkeiden määrän vastaavuuteen verrattaessa asiakirjaa ja varastoa. Jäljitettävyiden riskinarvioinnin kysymykset elintarvikevalvonnassa koskevat näytteenoton kohdentamista. Tavarantoimittajan kuuluminen elintarvikevalvontaan on tarvittaessa varmistettava. Jäljitettävyyspuutteen toistuminen voi olla viite siitä, että jäljitettävyiden laiminlyönti on tarkoituksellista.

Kun kyse on toistuvista puutteista elintarvikehuoneiston toiminnassa, on tuotteiden hävittämisen todentamiseen markkinoilta poistamisen yhteydessä kiinnitettävä erityistä huomiota. Miten varmistaa, että myynnistä poistetut tuotteet eivät joudu takaisin myyntiin? Kehitysehdotuksina ehdotettiin välivarastointia käyttökielossa olevien elintarvikkeiden säilyttämistä varten. Yhteistyö poliisin kanssa olisi tarpeen ohjeistuksen täsmentämiseksi: Millaisin edellytyksin poliisi tutkii elintarvikerikkomusepäilyn?

Hyvien Oiva-arvioiden ja poikkeamia koskevien haastattelujen pohjalta nousee esiin kysymys: kuinka varautuneita tarkastajat ovat tarkoituksellisiin, jäljitettävyyttä koskeviin harhautusyrityksiin tai petoksiin? Harhautusyrityksiin varautuminen edis-

tää niiden havaitsemista. Kaikki tarkastuskohtaisessa kyselyssä kysymykseen vastanneet pitäisivät tiedon välittämistä entistä enemmän harhautus- ja petosyritysten osalta tärkeänä (vastausprosentti 73 %). Maan laajuista tiedottamista pidettiin tarpeellisena, mutta myös tiedon välittäminen kuntien välillä ja kansainvälisesti nähtiin tärkeäksi. Tietojen välittäminen katsottiin tarpeelliseksi esimerkiksi yleisimmistä harhautusyrityksistä sekä paikallisista tuotteista, jotka on todettu puutteellisiksi. Tavarantoimittajan toiminnassa esiintyvät puutteet on annettava tiedoksi tarkastajalle, jonka kohteena tavarantoimittaja on. Poikkeamatapausten osalta ehdotettiin, että tapauksen loppuun eteneminen annettaisi tiedoksi vähintään siihen osallistuneille valvontayksiköille. Ehdotus on perusteltu ja käytännöt tästä vaihtelevat.

Jäljitettävyyespoikkeamia koskevissa haastatteluissa ei esiintynyt merkittäviä puutteita, jotka olisivat olleet lähtöisin tarjoilupaikan toiminnasta. Ravintolatoiminnassa toiminnallisesti puutteellinen jäljitettävyys tarkoittaisi esimerkiksi jäljitettävyystietojen hävittämistä tai väärentämistä tai raaka-aineiden hankkimista elintarvikevalvonnan piiriin kuulumattomilta tavarantoimittajilta. Poikkeamatapaukset koskivat ensisijaisesti elintarvikkeiden myyntiä. Elintarvikkeiden myynnin jäljitettävyys onkin välillisesti kytköksissä kiinteästi ravintoloiden raaka-aineiden jäljitettävyyteen. Raaka-aineen jäljitettävyyttä, toisin sanoen sen turvallisuutta tarkastellessa, on kyse koko elintarvikeketjusta. Toiminta, jossa elintarvikkeet päätyvät asiakkaille ilman pakkausmerkintöjä, on otollinen kohde harhautustoiminnalle, jos jäljitettävyyden varmistamisessa on puutteita. Valvonnan kannalta on merkityksellistä, onko puutteiden esiintyminen tarkoituksellista vai tietämättömyydestä tai ajattelemattomuudesta johtuvaa.

Jäljitettävyyespoikkeamista tehdyissä haastatteluissa kartoitettiin kunnissa viime vuosina esiin tulleita tilanteita, joissa elintarvikkeita oli jouduttu vetämään pois myynnistä jäljitettävyysspuutteiden vuoksi. Haastatteluaineisto antaa kuvaa mahdollisesta tarkoituksellisen toiminnan esiintymisestä: jäljitettävyystietojen hävittämisestä heikkolaatuisen tuotteen myymiseksi tai tuotteen alkuperän väärentämisestä rahallisen edun saavuttamiseksi. Varautuminen epäkohtiin, yhteydenotot tavarantoimittajiin sekä yhteistoiminta eri valvontayksiköiden välillä olivat keskeisessä asemassa poikkeamatapausten selvittämiseksi. Kohdekohtainen tarkasta-

minen kyseisissä tapauksissa ei olisi ollut riittävää, vaan yhteydenotto tavarantoimittajaan oli keskeisessä asemassa puutteiden toteutukseksi.

Tapauksille, joissa jäljitettävyydessä oli poikkeama, oli yhteistä jäljitettävyydspuutteiden kytkeytyminen muihin puutteisiin toiminnassa: väärin tuotetietojen antamiseen asiakkaille sekä vanhentuneiden tuotteiden myyntiin. Huomiota on kiinnitettävä elintarvikkeiden määriin suhteessa jäljitettävyydsasiakirjojen tietoihin. Käänteisesti sanoen, jäljitettävyydessä esiintyneet puutteet on arvosteltu merkittäviksi silloin, kun niihin kytkeytyi muita puutteita elintarvikkeissa. Kun puute toistuu, kasvaa todennäköisyys siitä, että kyse on tarkoituksellisesta harhauttamisesta tai laiminlyönnistä. Tällöin valvontatoimenpiteiden kiristäminen merkittävästi on perusteltua.

Jäljitettävyys tukee ravitsemistoiminnan toimialaraportin 2016 mukaan menestystekijöiksi lähitulevaisuudessa arvioituja kiinnostuksen kohteita: paikallisuutta, alkuperäisyyttä ja aitoutta. Tietotekniikka tarjoaa toimijoille hyvät mahdollisuudet yhä parempaan verkostoitumiseen yhteistoimintakumppanien tuntemiseksi sekä jäljitettävyyttä koskevan tiedon hakemiseksi. Tietoon perustuva tavarantoimittajan tunteminen varmistaa asianmukaista hankintaa ja toiminnan luotettavuutta. Lakisääteisten jäljitettävyyden lisäksi yrityksissä saatetaan panostaa raaka-aineiden jäljitettävyyteen koko tuotantoketjussa. Tietotekniset sovellukset ravintola-alalla voivat selkiyttää jäljitettävyyttä ja siihen liittyviä toimintoja: tiedonvaihtoa, varastolaskentaa sekä yhteydenpitoa asiakkaisiin. Haasteen toimijoille asettaa jäljitettävyyden varmistamista ja hyödyntämistä koskeviin ratkaisuihin perehtyminen. Tähän tuovat apua koulutus ja asiantuntijoiden käyttö. Jäljitettävyys on edellytys petoksellisen toiminnan estämiselle. Elintarvikkeiden liikkuvuutta ja petoksellista toimintaa koskevaa tietoa kerätään ja tiedon hyödyntämistä kehitetään. (Jänkä, 2016)

Jäljitettävyyden riskinarviointi –taulukon (taulukko 2) periaatteella on mahdollista muokata työkalu jäljitettävyyden kehittämisen pohjaksi korvaamalla arviointiin käytetyt kriteerit määrälliseen tietoon perustuvilla, kertyvän tiedon myötä päivitettävillä arvoilla. Periaatetta on mahdollista käyttää sekä määrällisen että laadullisen tiedon keräämisen alustana. Riskinarviointi päivittyy määrällisen tiedon kertymisen myötä, kun jäljitettävyydspoikkeamat lajitellaan niiden erityispiirteiden mukaisesti. Menetelmää voi käyttää matalan kynnyksen työkaluna tapausmäärien keräämiseen sa-

malla, kun jatkuvasti päivittyvä riskinarviointi tukee jäljitettävyyden valvonnan vahvistamista. Periaate voisi näin toimia apuna jäljitettävyyttä koskevan tiedon keräämiseksi, yhtenäistämiseksi ja hyödyntämiseksi kansainvälisestikin. Käytännön tasolla osallistuva kansainvälinen verkostoituminen ja tietokanavien kehittäminen elintarviketurvallisuutta ja -petoksia koskevan tiedon jakamiseksi valvontatyössä mahdollistaa yhä suunnitelmallisemman ja valmistautuneemman pohjan elintarvikevalvonnalle.

7 POHDINNAT

Ravintolatoiminnassa jäljitettävyys muodostuu koko elintarvikeketjun jäljitettävyydestä ”pellosta pöytään”. Ketjun turvallisuuden varmistamiseen sisältyy omavalvonnan lisäksi luotettavien tavarantoimittajien ja raaka-aineiden valinta sekä jäljitettävyyttä koskevan osaamisen ja tiedon ylläpitäminen. Tavarantoimittajan huolellisella valinnalla toimija varmistaa elintarvikkeiden turvallisuutta asiakkaalle sekä toimitusten luotettavuutta yritykselle. Raaka-aineiden alkuperästä on lainsäädännön muutosten myötä saatavilla yhä tarkempaa tietoa. Jäljitettävyyden omavalvonta ja sitä koskeva todentaminen varmistaa toiminnan kokonaisuuden ja suunnitelmallisuuden. Tietämättömyyden tai muun syyn vuoksi jäljitettävyyden omavalvontaa laiminlyövä ravintolatoiminta on potentiaalinen kohde toimitusketjun kautta tapahtuvalle epärehelliselle toiminnalle. On otettava huomioon myös mahdollisuus siitä, että tietämättömyyttä käytetään verukkeena peittämään toimintaa, joka ei vastaa lainsäädännön vaatimuksia. Dokumentointi on keskeistä asioiden käsittelyn ja tietojen toteamiseksi.

Jäljitettävyyden kehittäminen on tarpeen elintarvikkeiden liikkuvuuden lisääntyessä. On varauduttava tarkoitukselliseen harhauttamiseen, mistä havainnot ovat vielä harvinaisia tarjoilupaikoissa. Elintarvikepetosten ja -väärännösten torjumiseksi on tarpeellista tietää, millaisia väärännöksiä ja petoksia elintarvikeketjussa esiintyy. Petosten yksityiskohtiin ja esiintymiseen perehtyminen edistää riskinarviointia ja auttaa varautumaan jäljitettävyydessä esiintyviin harhautusyrityksiin valvontakeinoja kehittämällä

Kunnissa raportoitujen tarkastushavaintojen keskitetty kerääminen mahdollistaa jäljitettävyyden kehittämistä palvelevan tiedon entistä monipuolisemman hyödyntämisen tarkastustoiminnassa. Keskitetty tiedonkeruuohjelma mahdollistaa tarkennetun tiedon keräämisen tarvittaessa: elintarvikkeista, joissa jäljitettävyydsuutteita esiintyy ja tavoista, joilla mahdollista tietoista harhaanjohtamista toteutetaan. Tietoa on mahdollista yhdistää kansallisella ja kansainvälisellä tasolla. Harhautus- ja petosyrityksiä koskeva tiedon kokoaminen auttaa muun muassa kohdentamaan näytteenottoja.

Tavarantoimittajakohtaisesti esiintyvistä puutteista on mahdollista kerätä tietoa, kun tarkastuksia tehdään tavarantoimittajan asiakkaina oleviin yrityksiin. Näin saadaan tietoa markkinoilla olevista elintarvikkeista, kun nyt tiedot jäljitettävyydessä esiintyvistä puutteista perustuvat suurelta osin takaisinvetoihin. Tietojen kerääminen edellyttää selkeää kirjaustapaa eri jäljitettävyydsuhteiden osa-alueille. Kohteita koskevien puutteiden olisi siirryttävä tiedoksi kohteen tarkastajalle. Tämä ei tällä hetkellä ole rutiininomaisesti tapahtuva toiminto, kun jäljitettävyyttä tarkastetaan kohdelähtöisesti asiakirjojen pohjalta. Kokonaisvaltaisen jäljitettävyyden sijaan tarjoilupaikkojen jäljitettävyydestä tarkastusten pääpaino on tällä hetkellä kohteen hallinnassa olevissa keinoissa jäljitettävyyden varmistamiseksi. Poikkeamatietoja yhdistämällä ja hyödyntämällä on mahdollista lisätä suunnitelmallisuutta elintarvikevalvonnan kohdistamiseen.

Entistä tarkemmat raportointimenetelmät edistävät johdonmukaista jäljitettävyydestä tarkastusten seuranta alueille ja vuositasolla. Monivuotisen toteuman seuranta osa-aluekohtaisesti on kuitenkin vielä kehityskohde ohjelman raportoinnissa. Seuranta edellyttää kohdekohtaista tarkastelua. Valvontayksikön yhteinen vuosisuunnitelma tarkastettavista osa-alueista edistää osa-alueiden säännöllistä tarkastamista.

Suurten linjojen sopiminen keskitetysti lainsäädännön tulkinnasta koskien naudanlihan jäljitettävyydestietojen tallentamista tarjoilupaikoissa sekä kuittien käytöstä jäljitettävyydsasiakirjana on tarpeellista. Jäljitettävyyden varmistamiseksi ravintolan toiminnassa on kiinnitettävä huomiota pakkausmerkintöjen ja jäljitettävyydsasiakirjojen tietojen riittävyteen ja tietojen säilyttämiseen. Naudanlihan eränumeron olisi oltava tarkistettavissa ravintolassa vähintään niin kauan, kuin elintarvike on myynnissä. Näin toimija varmistaa osaltaan sen, että tavarantoimittaja on antanut lakisääteisesti edellytettävät jäljitettävyydestiedot käsittäen sekä jäljitettävyydsasiakirjan että pakkausmerkinnän. Raaka-aine on tällöin myös poistettavissa takaisinvetotilanteessa eränumeron perusteella. Lihan jäljitettävyydestietojen varmistaminen on merkittävä toimenpide lihan turvallisuuden varmistamiseksi. Toimija, jonka oma valvonta on puutteellinen, on potentiaalinen kohde petokselliselle toiminnalle. Pakkausmerkintätietojen tai jäljitettävyydsasiakirjan tietojen puuttuminen voisi pahim-

massa tapauksessa johtaa tarjoilutoiminnan yrittäjän vastuuseen terveydellisesti vahingollisesta raaka-aineesta.

On varauduttava siihen, että jäljitettävyyteen liittyvät harhautusyritykset muuttava muotoaan ja lisääntyvät kansainvälistyneen ja laajentuvan elintarviketoiminnan myötä. Todennettavissa olevan näytön merkitys jäljitettävyyden varmistamiseksi on keskeistä. Jäljitettävyyden kehittäminen edelleen on tarpeen elintarvikkeiden liikkuvuuden lisääntyessä. Kun kyse on harhauttamisesta tai elintarvikepetoksesta, pyritään jäljitettävyystietojen väärentämisellä rahalliseen hyötyyn. Vaikka peruslähdekohta ei aina ole elintarvikehygieeninen tai terveysturvallinen, on harhauttaminen kytköksissä myös mahdollisiin terveyshaittoihin raaka-aineen alkuperän jäädessä epäselväksi.

Laajassa toiminnassa jäljitettävyyden puutteen esiintymisen seuraukset kantavat useille elintarviketoiminnan osa-alueille tarjoilusta vähittäiskauppaan, kuten hevosenlihan joutuminen useiden valmistajien einestuotteisiin vuonna 2013 osoitti. Vaikka tapauksessa ei todettu haitallisia terveysvaikutuksia, olisi merkittävä, laaja terveysuhka ollut mahdollinen, kun valmistukseen käytettiin raaka-ainetta, joka ilmoitetun naudan lihan sijaan olikin suurimmalta osin muuta lihaa. Tapaus osoitti myös naudanlihan eräseurannan tarpeellisuuden. Jäljitettävyydellä ”pellostä pöytään” on vastaisuudessaakin varmistettava, että BSE-lihan, samoin kuin terveydelle haitallisten kemikaalien esiintyminen elintarvikeketjussa estetään. Esimerkkeinä muista mahdollisista puutteista lihan osalta voidaan pitää aina ajoittain elintarvikeketjussa esiin tulevaa, jo pilaantumisvaiheessa olevaa lihaa tai lääkeainejäämien esiintymistä.

Käteiskuuteille ei ole lainsäädännöllisiä vaatimuksia. Laskujen jäljitettävyystiedoille lakisääteisesti asetettavat vaatimukset parantaisivat jäljitettävyyttä. Käteislaskut voivat olla tiedoiltaan puutteellisia, minkä vuoksi lähetysasiakirja on jäljitettävyyssi-asiakirjana käteislaskua luotettavampi. Merkittävät, tuotteen lähetysasiakirjassa vaadittavat tiedot jäävät puuttumaan, kun jäljitettävyyssi-asiakirjoina käytetään vähittäismyynnin laskuja tai kuitteja.

Elintarvikkeiden jäljitettävyyttä edistäisi merkittävästi jäljitettävyyssi-asiakirjan tietojen rutiinomaisen tarkistaminen edelliseen portaaseen. Tietojen tarkistaminen voisi

tapahtua jäljitettävyyssiakirjan juoksevan numeroinnin tai ean-koodin avulla kas-satoimintoihin yhteydessä olevan tietojärjestelmän kautta. Menetelmä vaatisi kas-satietojen yhdistämistä tietojärjestelmään siten, että rutiininomainen haku on mah-dollista sekä tarkastuksiin liittyvien yhteydenottokäytäntöjen selkeyttämistä.

Ruokaketjun osaamistarpeet tulevaisuudessa -raportin mukaan tekniikan kehitty-minen tarjoaa mahdollisuuksia elintarvikeketjun jäljitettävyyden varmistamiseen pakkausten, analyysien ja tiedonvaihdon menetelmin. Kehittämisen kohteena ovat tekniset sovellukset, joilla asiakkaat saavat tietoa elintarvikkeiden ravintosisällöstä ja jäljitettävyydestä. (Vepsäläinen, 2016)

Elintarvikkeiden liikkuvuutta ja petoksellista toimintaa koskeva tieto lisääntyy ja tiedon hyödyntämistä kehitetään. Kehittämistoiminnan kohteena on myös jäljitettä-vyyteen liittyvä tietoturvan varmistaminen. On odotettavissa, että elintarvikeval-vonnassa tulee olemaan yhä enemmän tekniikkaan, tietotekniikkaan ja analytiik-kaan liittyviä tehtäviä. Analytiikan keinoin saadaan tietoa elintarvikkeiden koostu-muksesta. Elintarvikeanalytiikan käyttöön kehitettävät profiilit ja tietojen jakaminen edistävät merkittävästi jäljitettävyyden mahdollisuuksia. (Jänkälä, 2016)

Ravitsemustoimijan opin paikka näyttäisi elintarviketeollisuuden toimialaraporttien mukaan olevan investoiminen aineettomiin sijoituksiin: kouluttautumiseen ja kou-luttamiseen sekä tietotekniikan ja kerätyn tiedon käyttöön niin toiminnan suunnitte-lussa, markkinoinnissa kuin raaka-aineiden hankinnassakin. Käytettävissä on tie-totekniikkaa ja tilastoja huolellista perehtymistä varten, kunhan tiedon etsimiseen panostetaan. (Hyrylä 2016.)

LÄHTEET

A 29.04.2004/853. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus (EU).

A 25.10.2011/1169. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (elintarviketietoasetus).

A 16.10.2014/834. Maa- ja maatalousministeriön asetus.

A 05.04.2017/218. Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittamisesta.

Badia Melis R (a), Mishra P (b), Ruiz-Garcia L.(a 2015: Food traceability: New trends and recent advances. A review. (a Departament de Ingerería Agroforestal, ETSI Agronomos, Madrid: Universidad Politécnica de Madrid, Spain. (b Laboratorio de Propiedades Físicas y Tecnologías Avanzadas en Agroalimentación, Universidad, ETSI Agronomos, Edificio Motores, Avda. Madrid: Universidad Politécnica de Madrid. (Spain)

Byrokratian purkaminen 2015 – 2017. 2017. Elintarviketoimijoita kuormittavat vaatimukset ja niiden johdosta toteutetut MMM:n ja Eviran toimenpiteet. [Verkkoyhteistyö]. Helsinki: Maa- ja metsätalousministeriö, Evira. Lopullinen yhteenveto 18.9.2017. [Viitattu 5.2.2017]. Saatavana: <http://mmm.fi/documents/1410837/2813062/Elintarviketoimijoita-kuormittavat-vaatimukset-toimenpiteet-aikataulut-10102017.pdf/b280a928-2744-4baf-b46a-8fdd80bd2744>

EFSA Panel on biological hazards. 13.06 2017. Bovine spongiform encephalopathy (BSE) cases born after the total feed ban. [Verkkoyhteistyö] EFSA Journal. [Viitattu 19.2.2018]. Saatavana: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2017.4885/full>

Elintarvikevalvonnan tiedonkeruujärjestelmä. 2017. [Verkkoyhteistyö]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 1.12.2017.] Saatavana: <https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/esittely/toiminta/valvonta/valvontajarjestelyt/elintarvikkeet/kuntien-elintarvikevalvonnan-tiedonkeruun-kehittaminen/>

Elintarvikkeiden jäljitettävyys. 2016. [Verkkosivu.] Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira [Viitattu 19.2.2018.] Saatavana: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/valvonta/jaljitettavaisuus/>

Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistoissa, ohje 16049/1. 2016. [Verkkoyhteistyö]. Helsinki: Evira, elintarvikehygieniayksikkö. [Viitattu 1.12.2017]. Saatavana: <https://www.evira.fi/globalassets/tietoa->

[evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16049.pdf](http://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16049.pdf)

EU agencies consider phenylbutazone detected in horsemeat of low concern for consumers; recommend improved horse traceability and monitoring of veterinary medicinal residues. 2013. [Verkkosivu]. EFSA, European Food Safety Authority. Parma. (Italy) [Viitattu 18.2.2018] Saatavana: <http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/130415>

Euroopan unioni, Asetukset, direktiivit ja muut säädökset. 2018. [Verkkosivu]. Euroopan unioni. [Viitattu 2.7.2018] Saatavana: https://europa.eu/european-union/eu-law/legal-acts_fi

Fagerlund A. 2016. Eviran ohje 16027/3 Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin. [Verkkajulkaisu]. Helsinki: Evira, elintarvikehygieniayksikkö. [Viitattu 1.12.2017]. Saatavana: https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/liha/eviran_ohje_16027_3_fi.pdf

Hellsten C. 2017. Kalastustuotteiden valvonta, Eviran ohje 16023/5. [Verkkajulkaisu]. Helsinki: Evira, Hygieniayksikkö. [Viitattu 19.02.2018]. Saatavana: https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16023_5_fi.pdf

Hellsten C. 2010. Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys, Eviran ohje 16024/1. [Verkkajulkaisu]. Helsinki: Evira, Hygieniayksikkö. [Viitattu 13.6.2017]. Saatavana: https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/liha/ohje_16024_1_fi_2_.pdf

Hyrylä, L. 19.11.2014. Elintarviketeollisuus toimialaraportti 1/ 2014. [Verkkajulkaisu]. Helsinki: Työ- ja elinkeinoministeriö. Toimialaraportti 1/2014. [Viitattu 05.02.2017]. Saatavana: http://www.temtoimialapalvelu.fi/files/2236/Elintarviketeollisuus_marraskuu_2014.pdf

Hyrylä, L. 13.12.2016. Elintarviketeollisuus toimialaraportti syyskuu 2016. [Verkkajulkaisu]. Helsinki: Työ- ja elinkeinoministeriö. Toimialaraportti 7/2016. [Viitattu 5.2.2017]. Saatavana: <http://www.temtoimialapalvelu.fi/files/2737/Elintarviketeollisuus2016.pdf>

Hämäläinen M. 2006. Elämäntoveri. [Verkkajulkaisu]. VTT Impulssi 2/2006. [Viitattu 01.12.2017]. Saatavana: <http://www.vtt.fi/files/publications/impulssi/impulssi2-2006.pdf#search=RFID%20elintarvikk%2A>

- Jänkä S. 2016: Toimialaraportit talvi 2016 Ravitsemistoiminta. [Verkkajulkaisu]. Työ- ja elinkeinoministeriö, Maa- ja metsätalousministeriö, ELY-keskus, Tekes, Finpro. Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskus. [Viitattu 4.2.2017]. Saatavana: http://www.temtoimialapalvelu.fi/files/2576/1_2016_TOIMIALARAPORTTI_ravitse_mistoiminta.pdf
- L 13.1.2006/23. Elintarvikelaki.
- Lumio J. 2017. Creutzfeldt-Jacobintauti CVJ. [Verkkajulkaisu]. Kustannus Oy Duodecim. 19.9.2017. [Viitattu 6.4.2017]. Saatavana: http://www.terveyskirjasto.fi/terveyskirjasto/tk.koti?p_artikkeli=dlk00626
- Maakunta- ja sote-uudistus, hallituksen reformi 2017. [Verkkosivu]. Valtioneuvosto. Maakunnan tehtävät. [Viitattu 01.12.2017]. Saatavana: <http://alueuudistus.fi/tehtavat>
- Määritelmät Evira 2017. [Verkkajulkaisu]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 01.12.2017]. Saatavana: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tuonti-ja-vienti/eun-jasenmaat-norja-ja-sveitsi/ensisaapumisvalvonta/usein-kysyttya/maaritelmät/>
- Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille. 2016. [Verkkajulkaisu]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Valvontaosasto. Elintarvikehygieniayksikkö ja tuoteturvallisuusyksikkö. [Viitattu 11.01.2016]. Kohta 16, jäljitetävyys. Saatavana: https://www.Oivahymy.fi/files/attachments/fi/Oiva/Oiva_arviointiohjeet_ilmoitetut_18.12.2015.pdf
- Oiva-järjestelmä. 2016. . [Verkkajulkaisu]. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira [Viitattu 19.2.2018]. Saatavana: <https://www.Oivahymy.fi/kuluttajille/yleista-Oivasta/Oiva-jarjestelma/>
- Suomen ympäristöopisto Sykli 2017 Ruokapalveluala, määräykset ja ohjeet. [Verkkosivu]. [Viitattu 4.2.2017]. Saatavana: <http://www.ymparistoosaava.fi/ruokapalveluala/index.php?k=22726>
- Trafton A. MIT. 2014. teoksessa Badia Melis R (a, Mishra P (b, Ruiz-Garcia L.(a 2015: Food traceability: New trends and recent advances. A review. (a Department de Ingerería Agroforestal, ETSI Agronomos, Madrid: Universidad Politécnica de Madrid, Spain. (b Laboratorio de Propiedades Físicas y Tecnologías Avanzadas en Agroalimentación, Universidad, ETSI Agronomos, Edificio Motores, Avda. Madrid: Universidad Politécnica de Madrid (Spain)
- TSE-toimenpiteet laitoksissa, Eviran ohje 16011/4. 2016. [Verkkosivu] Helsinki: Evira, Hygieniayksikkö. [Viitattu 19.2.2018]. Saatavana: https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/liha/eviran_ohje_16011_4_fi.pdf

Tähkäpää S., Maijala R., Korkeala H. & Nevas M. 2014. Patterns of food frauds and adulterations reported in the EU rapid alert system for food and feed and in Finland. Department of Food Hygiene and Environmental Health, Faculty of Veterinary Medicine. Helsinki: University of Helsinki (Finland). Food Control 47, 175 – 184.

Valtiontalouden tarkastusviraston tuloksellisuustarkastuskertomus 07/2014. 2014. [Verkojulkaisu]. Ympäristöterveydenhuolto. [Viitattu 11.01.2016]. Saatavana: https://www.vtv.fi/files/4095/7_2014_Ymparistoterveydenhuolto.pdf

Vepsäläinen, J. 2016. Ruokaketjun osaamistarpeet tulevaisuudessa raportit ja selvitykset. [Verkojulkaisu]. Opetushallitus. [Viitattu 01.12.2017]. Saatavana: http://www.oph.fi/download/176288_ruokaketjun_osaamistarpeet_tulevaisuudessa.pdf

Yleistä Oivasta. 2015. [Verkojulkaisu]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira: [Viitattu 11.01.2016]. Saatavana: <https://www.Oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+Oivan-/yleista+Oivasta/>

LIITTEET

Liite 1. Jäljitettävyyden tarkastuslomake

Liite 2. Tarkastuskohtainen kyselylomake (Webropol)

Liite 1

TARKASTUSLOMAKE JÄLJITETTÄVYYS TARJOILUPAIKOISSA

Tarkastaja: _____ Tarkastuspäivä: _____

1. Kohteen tiedot:

Nimi: _____

Osoite: _____

- ei maahantuontia
- maahantuontia (ei ensisaapumistoimija)
- maahantuontia, ensisaapumistoimija

2. Tarkastettavat elintarvikkeet 1-3 kpl elintarvikehuoneiston toiminnan laajuuden mukaan: (Naudan, sian, lampaan vuohen, siipikarjan liha, kala, juusto tai muu)

	Elintarvikkeen nimi	Tavarantoimittaja	Yrityksen nimi pakkausmerkinnässä
1			
2			
3			

3. Pakkausmerkintöjen jäljitettävyystiedot (elintarvikekohtaisesti 1/2/3):**1. 2. 3.** (tarkastetun elintarvikkeen numero) **Tuotteen/vastaavan tuotteen pakkausmerkinnät eivät ole tarkistettavissa.** Tuotteeseen on merkitty päivämäärä ja tuote. Tuote on jäädytetty tai pakaste.**Pakkausmerkinnät ovat tarkistettavissa, pakkausmerkinnöissä ovat jäljitettävyystiedot:** **Toimijan tiedot:** toimijan nimi, osoite, terveystunnusmerkki (laitos) **Tuotteen tiedot:** nimi, alkuperämaa/-alue, määrä, eränumero/päivämäärä (yksilöivä viite) naudan lihan leikkaamon ja teurastamon sijaintimaa ja hyväksymisnumero (ei koske raakali-havalmisteita ja lihavalmisteita) lihavalmisteen lihan alkuperämaa (naudan, sian, lampaan, vuohen, siipikarjan) **Pakkausmerkinnästä puuttuu tarvittavia jäljitettävyystietoja:**

Toimija on pyytänyt tavarantoimittajaa täydentämään pakkausmerkintöjä.

Muistiinpanot/ kommentit:

4. Tarkastettu jäljitettävyyssasiakirja:

Huom. Kuitissa ei vaadita kaikkia jäljitettävyystietoja, minkä vuoksi olisi hyvä tarkastaa kuormakirja.

- | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|
| 1. | 2. | 3. | (elintarvikkeen nro) |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | lähetyluettelo/rahtikirja |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | yrittäjän tietojärjestelmä / varastokirjanpito |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | lasku / kuitti |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | muu, mikä: _____ |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | jäljitettävyyssasiakirjaa ei ole tarkastettavissa. |

Muistiinpanot/ kommentit:

5. Jäljitettävyyssasiakirjan tiedot:

- | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|
| 1. | 2. | 3. | (elintarvikkeen nro) |
| | | | Jäljitettävyyssasiakirjassa ovat: |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | tavarantoimittajan tiedot: nimi/logo, osoite, laitosleima (laitoksesta toimitetut) |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | toimitustiedot: yritys, jonne tavara on toimitettu (ravintolan nimi ja osoite) |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | toimituspäivä |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | elintarvikkeen tiedot: nimi, määrä, alkuperämaa/alue |
| | | | Naudan lihasta: (naudan lihan merkintäsäädökset eivät koske ei raakalihavalmisteita ja lihavalmisteita): |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | erätiedot: eränumero, lähettävän laitoksen nimi, kaupallisen asiakirjan numero |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | alkuperätiedot: syntynyt, kasvatettu, teurastettu, leikkaamoiden sijaintimaat ja hyväksymisnumerot (voivat olla vaihtoehtoisesti pakkausmerkinnöissä) |
| | | | Jäljitettävyyssasiakirjan merkinnöissä on puutteita: |
| | | | _____ |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Asiakirjan tiedoissa on epäselviä merkintöjä. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Toimija on vaatinut korjaamaan puutteellisia tietoja. |

Muistiinpanot/ kommentit:

6. Jäljitettävyyssasiakirjan yhdistettävyys pakkausmerkintöihin, vastaanotetut elintarvikkeet:

- Dokumentit ovat yhdistettävissä elintarvikkeiden pakkausmerkintöihin.
- Eläinperäisen elintarvikkeen erän yksilöivä viite puuttuu dokumentista. Tietojen paikkansapitävyys on todennettavissa muita tietoja yhdistämällä ja vertaamalla.
- Dokumentit eivät ole yhdistettävissä elintarvikkeiden pakkausmerkintöihin

Tarkennus:

7. Jäljitettävyyssasiakirjan yhdistettävyys elintarvikkeisiin, vastaanotetut elintarvikkeet:

- Toimija pystyy osoittamaan dokumentista riittävällä tarkkuudella, mistä ja milloin elintarvike on tullut.
- Dokumentit ovat yhdistettävissä elintarvikkeisiin. Saapumistiedot vastaavat varastoa.
- Tavarantoimittajan tiedot eivät ole todennettavissa dokumentista, mutta toimija tunnistaa luonnollisen henkilön tai oikeushenkilön, joka on toimittanut elintarvikkeen

Tarkennus:

- Jäljitettävyystiedot eivät ole todennettavissa riittävällä tarkkuudella.

Tarkennus:

Esim:

- Saapuneiden elintarvikkeiden toimittajaa ei voida tunnistaa. Toimija ei pysty osoittamaan, mistä elintarvike on saapunut.
- Saapuneen elintarvikkeen asiakirjoissa on säännönmukaisesti epäselviä tai riittämättömiä merkintöjä. Jäljitettävyydestä ei voi varmistua.
- Tarkastetut elintarvikkeet eivät ole tunnistettavissa (esim. mistä lihasta on kyse).
- Kirjanpito vastaanotetuista elintarvikkeista on paikkansa pitämätön.
- Jäljitettävyyssasiakirjanpitoa ei ole.

Omaevalvontasuunnitelma:

- Kirjallisen omaevalvontasuunnitelman ohjeistusta ei ole jäljitettävyyden osalta toteutettu.
- Omaevalvontasuunnitelmasta puuttuu riittävä ohjeistus jäljitettävyyttä varten.

8. Jäljitettävyystietojen saatavuus:

- Tarvittava asiakirja tarkastettiin tarkastuskäynnillä.
- Toimija toimitti dokumentin tarkastettavaksi tarkastuksen jälkeen määräajassa.
- Toimijalla ei ollut hallussaan elintarvikkeen kaupallista asiakirjaa. Asiakirja on hankittu tavarantoimittajalta jälkikäteen.
- Toimija ei toimittanut kaupallista asiakirjaa tarkastettavaksi.

Muistiinpanot/ kommentit:**9. TARKASTUKSEN TULOS, YHTEENVETO**

Jäljitettävyystietojen riittävyys, elintarvikekohtainen:	A	B	C	D
1. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10. Jäljitettävyyden kokonaisarvosana Oiva-arvostelussa:

- A Toiminta on jäljitettävyyden osalta vaatimusten mukaista.
- B Jäljitettävyydessä on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.
- C Jäljitettävyydessä on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtava kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.
- D Jäljitettävyydessä on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtava kuluttajaa harhaan. Toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

11. Toimenpiteet:

- Ohjeistus, neuvonta / huomautus
- Kehotus täydentää omavalvontasuunnitelmaa jäljitettävyyttä koskevien ohjeiden osalta
- Korjauskehotus ja uusintatarkastus
- Muu toimenpide: _____

Muistiinpanot/ kommentit:

(Evara 09.05.2016, Oiva-arviointiohje ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille, kohta 16.1 sekä tarvittavin osin: 13.1, 13.4, 16.2, 16.8)

Liite 2

Tervetuloa ”Jäljitettävyys ravintoloissa ja tarjoilupaikoissa”-kyselyyn. (Kysely saattaa annettujen vastausten perusteella tarvittaessa hypätä joidenkin kysymysten yli.)

1. Tarkastuspäivämäärä *

Päivämäärä:

**2. Tarkastaja ***

Nimi _____

3. Valvontayksikkö *

- Espoo
- Helsinki
- Lohja
- Porvoo
- Tuusula
- Vantaa

4. Mikä alla olevista parhaiten kuvaa kohdetta?

- lounasravintola tai henkilöstöruokala
- perinteinen ravintola
- grilliravintola / kebabravintola / pizzeria
- hampurilaisravintola
- etninen ravintola
- sushiravintola
- oppilaitoksen keittiö
- hOiva- tai terveyspalvelujen keittiö
- kesäravintola
- kahvila
- muu elintarvikehuoneisto

5. Elintarvikkeiden maahantuonti (valitse oikea vaihtoehto)

- Ravintolalla ei ole elintarvikkeiden omaa maahantuontia.
- Ravintolalla on elintarvikkeiden maahantuontia (ei ensisaapumistoimija)
- Ravintola on ensisaapumistoimija

6. Kauanko aikaa on siitä, kun kohteessa on edellisen kerran tarkastettu jäljitettävyyttä?

- alle 0,5 v (uusintatarkastus)
- 0,5 - 3 v
- 4 v tai enemmän
- ei tietoa
- kohde on uusi

7. Tarkastuksesta sopiminen

- Tarkastus tehtiin ennalta sopimatta.

8. Tarkastin jäljitettävyyttä elintarvikekohtaisesti seuraavista tuotteista (1 - 3):

- naudan liha
- sian liha
- vuohen liha
- lampaan liha
- siipikarjan liha

muu liha

lihatuote (esim. makkara)

- kala

kalatuote

- juusto

muu eläinperäinen elintarvike

muu elintarvike

9. Jäljitettävyyden tarkastus, ei elintarvikekohtainen

Tarkastin jäljitettävyyttä yleisluonteisesti, mutta en elintarvikekohtaisesti.

10. Lisätietoja (jäljitettävyyden tarkastus):

11. Elintarvikkeen tiedot: HUOM: KÄYTÄ VASTAAVIA NUMEROITA MYÖHEMMIN VASTAUKSISSA, jos tarkastit enemmän kuin yhden elintarvikkeen.

Markkinointinimi, valmistaja, alkuperämaa

1.

2.

3.

tavarantoimittajan nimi ja sijainti-kunta

1.

2.

3.

Tavarantoimittaja on rekisteröity elintarvikealan toimija.

1.

2.

3.

12. Elintarvikkeen valinta (Merkitse elintarvikkeiden numerot edellisen kysymyksen mukaisesti, jos tarkastit elintarvikekohtaisesti enemmän kuin yhden tuotteen.)

Tarkastettu elintarvike oli pakaste tai jäädytetty tuote.

Elintarvikkeesta otettiin näyte laboratorioanalyysia varten.

Toimija ehdotti elintarviketta tarkastusta varten.

13. Lisätietoja (valitut elintarvikkeet):

14. Pakkausmerkintöjen tiedot: TEE VALINTA PUUTTEELLISIMMAN PAKKAUSMERKINNÄN MUKAAN, jos tarkastit elintarvikekohtaisesti useamman kuin yhden elintarvikkeen (merkitse elintarvikkeen numero):

- Kaikissa valituissa pakkauksissa olivat tarvittavat jäljitettävyystiedot.

Pakkauksesta puuttui tarvittavia jäljitettävyystietoja.

-

Tuotteiden myyntipakkauksia ei ollut tarkistettavissa.

-

- En tarkistanut tuotteiden pakkausmerkintöjä.

15. Pakkausmerkinnät:

- pakkaamattomaan tuotteeseen oli merkitty päivämäärätieto ja tuote (tarvittaessa)

- myyntipakkauksessa ei ollut lainkaan pakkausmerkintöjä

- pakkausmerkinnöistä puuttui toimijan tietoja

- alkuperätietoja puuttui

- eränumerotieto puuttui (voi olla päivämäärä) / tuotteen määrä puuttui

- naudanlihan merkintäjärjestelmän mukaisia tietoja puuttui

pakkausmerkinnät olivat epäselvät

pakkausmerkintöjen jäljitettävyystiedoissa ei ollut puutteita

16. Lisätietoja (pakkausmerkintäpuutteet)

17. Toimijan toimenpiteet:

Toimija on pyytänyt tavarantoimittajaa täydentämään pakkausmerkintöjä.

18. Jäljitettävyyssasiakirjan tarkastus (merkitse elintarvikkeen numero, jos tarkastit elintarvikekohtaisesti enemmän kuin yhden elintarvikkeen):

Tarkastin kaikkien valittujen elintarvikkeiden jäljitettävyyssasiakirjan paikan päällä tai heti tarkastuksen jälkeen (esim. sähköisesti).'

Elintarvikkeen jäljitettävyyssasiakirjaa ei löytynyt paikan päällä, nrot:

Tarkastin jäljitettävyyssasiakirjoja yleisesti, mutta en elintarvikekohtaisesti.

Paikan päällä ei ollut mitään jäljitettävyyssasiakirjoja.

En tarkastanut mitään jäljitettävyyssasiakirjoja.

19. Elintarvikkeen jäljitettävyyssasiakirja (merkitse tarvittaessa elintarvikkeen numero):

Toimija toimitti jäljitettävyyssasiakirjan määräajassa, kuinka pian?

Elintarvikkeen jäljitettävyyssasiakirjaa ei saatu tarkastettavaksi.

Asiakirja on hankittu tavarantoimittajalta jälkikäteen.

20. Tarkastettu jäljitettävyyssasiakirja (merkitse elintarvikkeen numero tarvittaessa):

Lähetysluettelo / rahtikirja

Varastokirjanpito / tietojärjestelmä

Lasku / kuitti

Muu, mikä

21. Elintarvikkeiden toimittaminen elintarvikehuoneistoon (merkitse tarvittaessa elintarvikkeen numero):

Tavarantoimittaja on toimittanut elintarvikkeet ravintolaan.

Toimija on noutanut elintarvikkeet myyntipaikasta.

22. Arvio jäljitettävyyssasiakirjan merkinnöistä (merkitse tarvittaessa elintarvikkeen numero):

Kaikkien tarkastettujen elintarvikkeiden jäljitettävyyssasiakirjan tiedot olivat riittävät.

Jäljitettävyyssasiakirjan tiedot eivät olleet riittävät:

23. Yhteydenotot ja muut menetelmät jäljitettävyyden tarkastamiseksi:

Otin yhteyttä suoraan tavarantoimittajaan.

Otin yhteyttä tavarantoimittajaa valvovaan tarkastusviranomaiseen.

Elintarvikkeen alkuperän selvittämiseen käytettiin laboratorioanalyysia.

Elintarvikkeen jäljitettävyyttä selvitettiin teknisen tunnisteen tms. sovelluksen avulla.

24. Lisätietoja (tarkastusmenetelmät):

25. Tarkennus jäljitettävyyssasiakirjoissa esiintyneistä puutteista (merkitse tarvittaessa elintarvikkeen numero):

Tavarantoimittajan tietoja puuttui.

Toimitustietoja puuttui (vastaanottava yritys, päivämäärä, määrä).

Elintarvikkeen nimestä ei käynyt ilmi, mistä tuotteesta on kyse.

Naudanlihan erätietoja puuttui (eränumero, lähettävä laitos, kaupallisen asiakirjan numero):

Naudanlihan alkuperätietoja puuttui sekä asiakirjasta että pakkausmerkinnästä

(syntynyt/kasvatettu/teurastettu, leikkaamoiden sijaintimaat ja hyväksymisnumero).

Kalan alkuperämaa tai pyyntialue puuttui sekä asiakirjasta että pakkausmerkinnästä:

26. Lisätietoja (jäljitettävyyssasiakirjan puutteet):

27. Toimijan toiminta:

Toimija on kehottanut tavarantoimittajaa korjaamaan jäljitettävyyssasiakirjan tietoja.

28. Kehitysehdotukset / tarkennukset (jäljitettävyyssiakirja, tavarantoimittajan tiedot):

29. Asiakirjojen yhdistettävyys pakkausmerkintöihin (merkitse tarvittaessa elintarvikkeen numero):

Asiakirjat olivat yhdistettävissä pakkausmerkintöihin.

Asiakirjat eivät olleet yhdistettävissä pakkausmerkintöihin.

30. Asiakirjojen yhdistettävyys elintarvikkeisiin (merkitse tarvittaessa elintarvikkeen numero):

Asiakirjat olivat yhdistettävissä elintarvikkeisiin. Saapumistiedot vastasivat varastoa.

Asiakirjat eivät olleet yhdistettävissä elintarvikkeisiin.

Tavarantoimittajan tiedot eivät olleet todennettavissa dokumenteista, mutta toimija tunnisti

tavarantoimittajan.

31. Lisätietoja (asiakirjojen yhdistettävyys pakkausmerkintöihin tai elintarvikkeisiin):

32. Kirjallinen omavalvontasuunnitelma:

Omavalvontasuunnitelmasta tarkastettiin jäljitettävyyttä koskeva ohjeistus.

33. Arvio jäljitettävyydestä (merkitse tarvittaessa elintarvikkeen numero):

- Toimija pystyy osoittamaan kaikista valituista elintarvikkeista riittävällä tarkkuudella, mistä ja milloin elintarvike on tullut.

Toimija ei pysty osoittamaan riittävällä tarkkuudella, mistä ja milloin elintarvike on tullut:



En osaa sanoa.



34. Lisätietoja jäljitettävyydessä havaituista puutteista:

Tavarantoimittaja ei ole tunnistettavissa.



Elintarvikkeiden asiakirjoissa on säännönmukaisesti epäselviä tai riittämättömiä merkintöjä.

Jäljitettävyydestä ei voi varmistua.



Kirjanpito vastaanotetuista elintarvikkeista on paikkansa pitämätön.



Jäljitettävyysskirjanpitoa ei ole.



Tarkastetut elintarvikkeet eivät ole tunnistettavissa (esim. mistä lihasta on kyse).



Omavalvontasuunnitelma

Kirjallisen omavalvontasuunnitelman ohjeistusta ei ole jäljitettävyyden osalta toteutettu.



Omavalvontasuunnitelmasta puuttuu riittävä ohjeistus jäljitettävyyttä varten.



35. Lisätietoja (jäljitettävyyden toteutuminen):

36. Jäljitettävyyden kokonaisarvosana Oiva-arvostelussa: *

A Toiminta on jäljitettävyyden osalta vaatimusten mukaista.



B Jäljitettävyydessä on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.



C Jäljitettävyydessä on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.

D Jäljitettävyydessä on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Toimija ei ole noudattanut määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

37. Tarkennus puutteesta jäljitettävyydessä (merkitse tarvittaessa elintarvikkeen numero):

Jäljitettävyydessä esiintyvä puute heikentää elintarviketurvallisuutta.

Jäljitettävyydessä esiintyvä puute johtaa kuluttajaa harhaan.

38. Toimenpiteet (tarkastusraportti):

ohjaus /neuvonta/huomautus

kehoitus, uusintatarkastus

muu toimenpide

39. Mitkä olivat keskeiset ja tärkeimmät toimijalle annetut ohjeet koskien jäljitettävyyttä?

40. Mitkä olivat tärkeimmät toimenpiteet tai tekijät, jotka johtivat jäljitettävyydessä esiintyneiden puutteiden havaitsemiseen?

41. Pidätkö todennäköisenä, että jäljitettävyydessä esiintyneet puutteet olivat TOIMIJAN osalta tarkoituksellisia?

1 2 3 4 5

, ○ ○ ○ ○ ○ 1= Selkeitä viitteitä tarkoituksellisuudesta on olemassa /
5= Puutteet eivät olleet tarkoituksellisia.

42. Tarkennus toimijan osalta:

43. Pidätkö todennäköisenä, että jäljitettävyydessä esiintyneet puutteet olivat TAVARANTOIMITTAJAN osalta tarkoituksellisia?

1 2 3 4 5

, ○ ○ ○ ○ ○ 1= Selkeitä viitteitä tarkoituksellisuuteen on olemassa. /
5=Puutteet eivät olleet tarkoituksellisia.

44. Tarkennus tavarantoimittajan osalta (merkitse tarvittaessa elintarvikkeiden numerot):

45. Havaitsin tarkastuksella mahdollisesti jäljitettävyyteen liittyviä poikkeamia:

- Puutteita elintarvikkeissa.
- Puutteita säilytysolosuhteissa.
- Tarkastus ei edennyt suunnitellusti.
- Muuta erityistä:

46. Tarkennus (poikkeamat):

47. Pakastevarasto

- Tarkistin pakastevaraston.
- Pakastevaraston tuotteissa olivat jäljitettävyyden kannalta riittävät tiedot (vähintään päivämäärä- ja tuote).

48. Tarkastuslomakkeen käyttäminen:

- Käytin tämän projektin yhteydessä saatua tarkastuslomaketta.
- Käytin muuta valvontayksikössä käytössä olevaa jäljitettävyyden tarkastuslomaketta tai muistilistaa.
- En käyttänyt jäljitettävyyden tarkastuslomaketta/listaa.

49. Oliko käyttämäsi jäljitettävyyden tarkastuslomake tai -lista hyödyllinen jäljitettävyyttä tarkastettaessa?

1 2 3 4 5

, ○ ○ ○ ○ ○ 1= Lomake oli hyödyllinen. 5= Lomakkeesta ei ollut hyötyä.

50. Kuinka luotettavana pidät jäljitettävyyden tarkastamiseen käyttämäsi menetelmää tässä kohteessa?

1 2 3 4 5

, ○ ○ ○ ○ ○ 1= Menetelmä antaa hyvin kuvan jäljitettävyyden toteutumisesta kohteessa.
5= Menetelmä ei anna kuvaa jäljitettävyyden toteutumisesta kohteessa.**51. Tarkennus/ kehitysehdotus (tarkastusmenetelmä):**

52. Millä tavoin elintarvikeketjun jäljitettävyyden tarkastamistoimintaa voisi kehittää?

53. Jäljitettävyyden tarkastaminen:

- Jäljitettävyyttä pitäisi tarkastaa elintarvikekohtaisesti läpi tuotantoketjun.
- Jäljitettävyyden tarkastaminen kohdekohtaisesti on riittävää.

54. Tarkennus (jäljitettävyyden tarkastaminen):

55. Pitäisin hyödyllisenä tiedon välittämistä entistä enemmän elintarvikehuoneistoissa esiintyneiden harhautus- tai petosyritysten osalta:

- kuntien välillä
- maanlaajuisesti
- kansainvälisesti
- en näe tarpeellisenä välittää enempää tietoa kyseisistä asioista.

56. Tarkennus/kehitysehdotus (tiedon vaihto):
