



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Sanna Piirto

Elintarvikekuljetusten valvonnan kehittäminen

Opinnäytetyö

Syksy 2022

Insinööri (AMK), Bio- ja elintarviketekniikka



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Tutkinto-ohjelma: Insinööri (AMK), Bio- ja elintarviketekniikka

Suuntautumisvaihtoehto: Elintarviketeknologia

Tekijä: Sanna Piirto

Työn nimi: Elintarvikekuljetusten valvonnan kehittäminen

Ohjaaja: Margit Närvä

Vuosi: 2022

Sivumäärä: 63

Liitteiden lukumäärä: 6

Elintarvikevalvonnasta suurin osa tapahtuu yhteistoiminta-alueittain kuntien toimesta. Valvonnan toteutumista ohjaa aluehallintovirasto. Elintarvikevalvontaviranomaisia ovat eläinlääkäri, terveystarkastaja tai muu kunnallinen elintarvikevalvoja. Ruokavirasto ohjaa, kehittää ja vastaa valvonnan johtamisesta koko Suomen alueella sekä koordinoi Oiva-järjestelmää, joka on elintarvikevalvonnan valvontatietojen julkistamisjärjestelmä. Tarkastuskäynnit elintarvikevalvonnassa pohjautuvat Oiva-järjestelmän ohjeisiin. Elintarvikekuljetusten valvontaa on tilastoitu valtakunnallisessa sähköisessä järjestelmässä vuodesta 2019.

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää valtakunnallisesti elintarvikevalvonnan nykytilannetta elintarvikekuljetuksissa ja valvonnan kehittämistarpeita. Työn tavoitteena oli kehittää ja selkeyttää tarkastusohjetta valvovalle viranomaiselle ja luoda siihen pohjautuva, selkeästi etenevä tarkastuskaavake tarkastuskäyntejä varten. Tavoitteena oli tuottaa ohjeita myös toimijoiden avuksi.

Tutkimusaineistoa kerättiin valtakunnallisesta Ympäristöterveydenhuollon toiminnanohjaus- ja tiedonhallintajärjestelmästä (Vati), Ruokaviraston asiantuntijaohjeista ja elintarvikekuljetuksia valvoneilta työntekijöiltä Webropol-kyselyn avulla. Aineiston analyysi koostui sekä kuvailevasta määrällisestä että laadullisesta tutkimusmenetelmästä.

Tuloksista ilmeni tarve selkeyttää ja yhtenäistää elintarvikekuljetusten valvontaa. Tuloksista nousi tarve lisäkoulutukselle ja ohjeiden kehittämiselle elintarvikekuljetusten valvontaan. Tarkastuskäynneille kaivattiin selkeää ja toimivaa ohjetta sekä tarkastuskaavaketta. Erityisenä huomiona tuloksista nousi tarve lisätä toimijoille tietoa ja ohjeistusta elintarvikekuljetuksista, toimijan vastuista sekä velvollisuuksista. Opinnäytetyön tuotoksina kehitettiin ohjeet ja tarkastuskaavake tarkastuskäynnille ja kolme ohjetta toimijoille. Opinnäytetyö auttaa yhtenäistämään ja selkeyttämään valvontaa. Ensisijaisesti työstä hyötyvät kuljetettujen elintarvikkeiden käyttäjät. Elintarvikkeiden turvallisuus on valvojen ja toimijoiden yhteinen tavoite.

¹ Asiasanat: elintarviketurvallisuus, elintarvikevalvonta, kuljetus, terveystarkastajat

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Degree programme: Food processing and Biotechnology

Specialisation: Food technology

Author: Sanna Piirto

Title of thesis: Developing the control of food transport

Supervisor: Margit Närvä

Year: 2022

Number of pages: 63

Number of appendices: 6

Majority of food control is carried out by municipalities and co-operation areas. The implementation of supervision is governed by the Regional State Administrative Agency. Food control authorities include a veterinarian, a health inspector or some other municipal food inspector. The Finnish Food Authority governs, develops and is responsible for the management of supervision throughout Finland. The Finnish Food Authority coordinates the Oiva system, which is a publication system for food control data. Inspection visits are based on the instructions in the Oiva system. Statistics on the control of food transports have been compiled in the national electronic system since 2019.

The aim of the thesis was to investigate the current situation of food control in food transport and the need to develop the control nationwide. The purpose was to develop and clarify the inspection guidelines for the supervising authority and to create a clear inspection form for the inspection visits and to provide guidance to operators.

Research data were collected with the help of a Webropol survey from the national ERP and the information management system for environmental health care (Vati), the Finnish Food Authority's expert guidelines and from the employees who supervise food transports. The analysis of the data consisted of both descriptive quantitative and qualitative research methods.

The results showed the need to clarify and harmonise the control of food transport. The need for additional training and development of guidelines was highlighted. Clear and functional instructions and an inspection form were needed for the inspection visits. Particular attention was paid to the need to raise awareness and guidance on food transports, responsibilities and obligations among operators.

As a result of the thesis, instructions and an inspection form for the inspection visits and three instructions for operators were developed. The thesis helps to unify and clarify the control work. The primary beneficiaries of the thesis are the users of the transported food products. Food safety is a common goal for all supervisors, inspectors and operators.

¹ Keywords: food safety, food control, health inspectors, transport

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä	2
Thesis abstract	3
SISÄLTÖ	4
Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo	6
Käytetyt termit ja lyhenteet.....	8
1 JOHDANTO	10
1.1 Työn tausta	10
1.2 Tavoitteet	10
2 ELINTARVIKETURVALLISUUS JA VALVONTA	11
2.1 Elintarviketurvallisuus.....	11
2.2 Valvovat tahot.....	11
2.3 Valvonnan perusteet ja menetelmät.....	12
2.4 Valvontaviranomaisen suorittamat tarkastukset	15
2.5 Oiva-järjestelmä	16
3 ELINTARVIKEKULJETUKSET	20
3.1 Tieliikenteen kuljetukset	20
3.2 Vaatimukset toimijalle.....	21
3.3 Vastuut elintarvikekuljetuksissa.....	24
3.4 Mahdolliset riskikohdat toimintaketjussa	25
3.5 Oiva-arviointiohjeet elintarvikekuljetuksissa	27
4 TUTKIMUSMENETELMÄ JA AINEISTO	28
4.1 Aineiston keruu ja analyysi.....	28
4.2 Testaus	30
4.3 Luotettavuus ja eettisyys	31
5 TUTKIMUSTULOKSET	33
5.1 Valtakunnallinen tarkastusraportti	33
5.2 Asiantuntijaohjeet.....	37
5.3 Webropol-kysely.....	39
5.4 Yhteenveto tuloksista	47

6 OPINNÄYTETYÖN TUOTOKSET	49
6.1 Tarkastusohje.....	49
6.2 Riskiluokitus	52
6.3 Tarkastuskaavake	53
6.4 Ohjeet toimijoille.....	54
7 POHDINTA JA JOHTOPÄÄTÖKSET	55
LÄHTEET	57
LIITTEET	63

Kuva-, kuvio- ja taulukkoluettelo

Kuvio 1. Suomen elintarvikeketjun viranomaisvalvonnan ohjauksen ja toimeenpanon tehtävänjako.	12
Kuvio 2. Tarkastusprosessi kuvattuna kaaviossa.	17
Kuvio 3. Valvontatulosten arviointiohjeen arviointiasteikko.	18
Kuvio 4. Kotimaan kuorma-autoliikenteen suoritteet.	20
Kuvio 5. Kotimaan kuorma-autoliikenteen suoritteet tavaralajeittain.	21
Kuvio 6. Elintarvikekuljetusten kokonaisuus.	23
Kuvio 7. Elintarvikekuljetusten toimintaketju.	26
Kuvio 8. Elintarvikkeiden ryhmittely pilaantumisherkkyyden mukaan.	26
Kuvio 9. Tutkimusaineisto ja eteneminen.	29
Kuvio 10. Toimialat JIK Ky yksikössä.	31
Kuva 11. Elintarvikekuljetustoimijat aluehallintovirastojen toiminta-alueittain.	33
Kuvio 12. Kokonaisarvosanat elintarvikekuljetuksissa 2019-2022.	34
Kuvio 13. Kuljetusalan toimijoiden Oiva-arvosanat eri toimintojen kohdalla.	35
Kuvio 14. Tarkastettuja toimintoja 2019–2022.	36
Kuvio 15. Tarkastetut toimintojen lukumäärät 2019–2022, joilla seuraamus.	37
Kuvio 16. Selkeys siitä, mitkä toimijat kuuluvat valvonnan piiriin.	39
Kuvio 17. Epäselviä tilanteita valvonnan piiriin kuulumisesta.	39
Kuvio 18. Tilanteita, joissa toimija ei ole tiennyt kuuluuko valvonnan piiriin.	40
Kuvio 19. Selkeys siitä, mitkä toiminnot arvioidaan tarkastuksella.	41
Kuvio 20. Lisäkoulutuksen tarve.	45

Kuvio 21. Ohjeistusten riittävyys toimijoille.	45
Kuvio 22. Selkeys Oiva-raportin säilyttämisestä.	46
Kuvio 23. Valtakunnallinen fraasi tarkastusraporttien kirjaamiseen.	53
Taulukko 1. Saadut arvosanat: A n=4907, B n=127, C n=19, D n=0.	35
Taulukko 2. Tarkastusohje elintarvikekuljetusten valvontaan (Tarkastuksen aihe + lähteet).	49

Käytetyt termit ja lyhenteet

0-riskiluokka	0-riskiluokan kohteisiin ainoastaan aloitustarkastus. Ei muodostu Oiva-raporttia. Ei tehdä säännöllisiä tarkastuksia
Aloitustarkastus	Ennen toiminnan aloittamista tai 0-riskiluokan valvontakohteille toiminnan aloittamisen jälkeen tehty tarkastus
Arviointikäynti	”tarkastus”
ATP- sopimus	Säätölee helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisiä kuljetuksia
Oiva-arviointi	Kokonaisuus, joka koostuu tarkastajan tekemästä tarkastuksesta ja toimijan saamasta raportista
Oiva-arviointiasteikko	Oivallinen (A), hyvä (B), korjattavaa (C), huono (D)
Oiva-arviointiohje	Ruokaviraston laatima- ja ylläpitämä ohje yhdelle tarkastettavalle asialle eli riville
Oiva-arvosana	A, B, C, D; Yksittäisen asian saama arvosana
Oiva-huomio	Oiva-raporttiin lisätty kirjallinen selitys, jos tarkastuksen tulos on jokin muu kuin oivallinen
Oiva-järjestelmä	Valtakunnallinen elintarvikevalvonnan tietojen julkaisujärjestelmä
Oiva-raportti	Asiakirja, joka muodostuu Vatiin kirjatuihin valvontakohtetiedoista ja valvontasuunnitelman mukaisesti tehdyn tarkastuksen yhteenvedosta
Oiva-tulos	Tarkastuksen tulos eli arvosana
Pikantti- extranet	Ruokaviraston suljettu verkkopalvelu viranomaisille
Suunnitelmallinen tarkastus	Valvontayksikön valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Säännöllinen tarkastus

Perusteena riskiluokitus, joka määrää tarkastustiheyden

Tarkastuskertomus Virallinen tarkastuspöytäkirja, jossa kaikki tarkastetut asiat käydään yksityiskohtaisesti läpi (toimitetaan Oiva-raportin yhteydessä toimijalle, tarkastuskertomusta ei julkaista)

Valvova viranomainen Valvontaa tekevä terveystarkastaja tai muu valvoja

VASU Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma (Multiannual National Control Plan MANCP)

Vati Ympäristöterveydenhuollon toiminnanohjaus- ja tiedonhallintajärjestelmä, johon tallentuvat myös Ruokaviraston tekemien tarkastusten tiedot

VYHA Ympäristöterveydenhuollon valvontayksikkötietojen hallintajärjestelmä

1 JOHDANTO

1.1 Työn tausta

Elintarvikevalvonnan tulisi olla yksiköstä riippumatta tasavertaista. Elintarvikekuljetukset ovat monimuotoisia ja haastavia valvontakohteita. Toimintaketju ja siihen osallistuvien toimijoiden vastuut voivat olla epäselviä. Tarkastajan täytyy tietää roolit ja vastuut kussakin kohteessa osatakseen tarkastuksella huomioida oikeita asioita. Tarkastajan tulkinnat vaikuttavat osittain siihen, mitä asioita tarkastuksella arvioidaan. Tämän opinnäytetyön avulla pyritään luomaan keinoja valtakunnallisesti tasavertaisen tarkastuksen mahdollistamiseksi sekä selkeyttämään elintarvikekuljetusten valvontaa. Valvonnan vaikuttavuuden ja laadun lisääminen sekä valvontakäytäntöjen yhtenäistäminen valtakunnallisesti on myös Ruokaviraston ja Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto (Valvira) (2022, s. 6) valvontaohjelman mukainen tavoite.

Ruokaviraston (2022a) Oiva-järjestelmällä on pyritty vaikuttamaan siihen, että valvonta olisi tasalaatuista, tehokasta, riskiperusteista ja yhdenmukaista. Elintarvikekuljetusten valvonta on liitetty osaksi Oiva-järjestelmää, joka pohjautuu lakeihin, asetuksiin, säädöksiin, ohjeistuksiin, julkaisuihin ja elintarvikkeita koskeviin turvallisuusohjeisiin.

Opinnäytetyön aihe nousi käytännön tarpeista ja sillä pyrittiin vastaamaan sekä alueellisesti että valtakunnallisesti elintarvikekuljetusten valvonnan haasteisiin. Tutkimuskohteeksi valikoitui maantieteellisen sijainnin perusteella JIK-peruspalveluliikelaitoskuntayhtymän (JIK Ky) ympäristöterveydenhuollon valvontayksikkö, jossa tarkastusohjeet ja -kaavake sekä ohjeistukset toimijoille vaativat päivitystä. Opinnäytetyö liitteineen on opinnäytetyön tekijän suostumuksella kaikkien valvontayksiköiden ja Ruokaviraston käytettävissä ja tuotokset muokattavissa.

1.2 Tavoitteet

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää valtakunnallisesti elintarvikevalvonnan nykytilannetta elintarvikekuljetuksissa ja valvonnan kehittämistarpeita. Työn tavoitteena oli kehittää ja selkeyttää tarkastusohjetta valvovalle viranomaiselle ja luoda siihen pohjautuva, selkeästi etenevä tarkastuskaavake tarkastuskäyntejä varten. Tavoitteena oli tuottaa ohjeita myös toimijoiden avuksi.

2 ELINTARVIKETURVALLISUUS JA VALVONTA

2.1 Elintarviketurvallisuus

Fung (2018, s. 41) mainitsee ruoan olevan välttämätöntä elämälle. Ruoan turvallisuus on myös ihmisten yksi perusoikeuksista. Ruoan kautta voi sairastua vakavasti ja jopa menehtyä. Siksi elintarvikkeiden valvonta on tärkeää.

Välikylän ja Syyrakin (2020, s. 5–7) mukaan elintarvikkeiden parissa toimivan tulee tietää, miten mikrobit ja virukset elintarvikkeissa toimivat. Elintarvikehuoneistoissa on kosteutta, lämpöä ja ravintoa ja ne ovat siten otollisia paikkoja bakteerien ja virusten hyvinvoinnille ja lisääntymiselle. Ellei riittävästä puhtaudesta huolehdita, voivat harmittomatkin bakteerit muuttua lisääntyessään vahingollisiksi. Elintarvikkeiden saastuminen eli kontaminaatio voi tapahtua missä tahansa vaiheessa elintarvikeketjua. Välikylän ja Syyrakin mukaan tärkein kaikista hygieniaan vaikuttavista tekijöistä on elintarvikkeen parissa toimiva työntekijä.

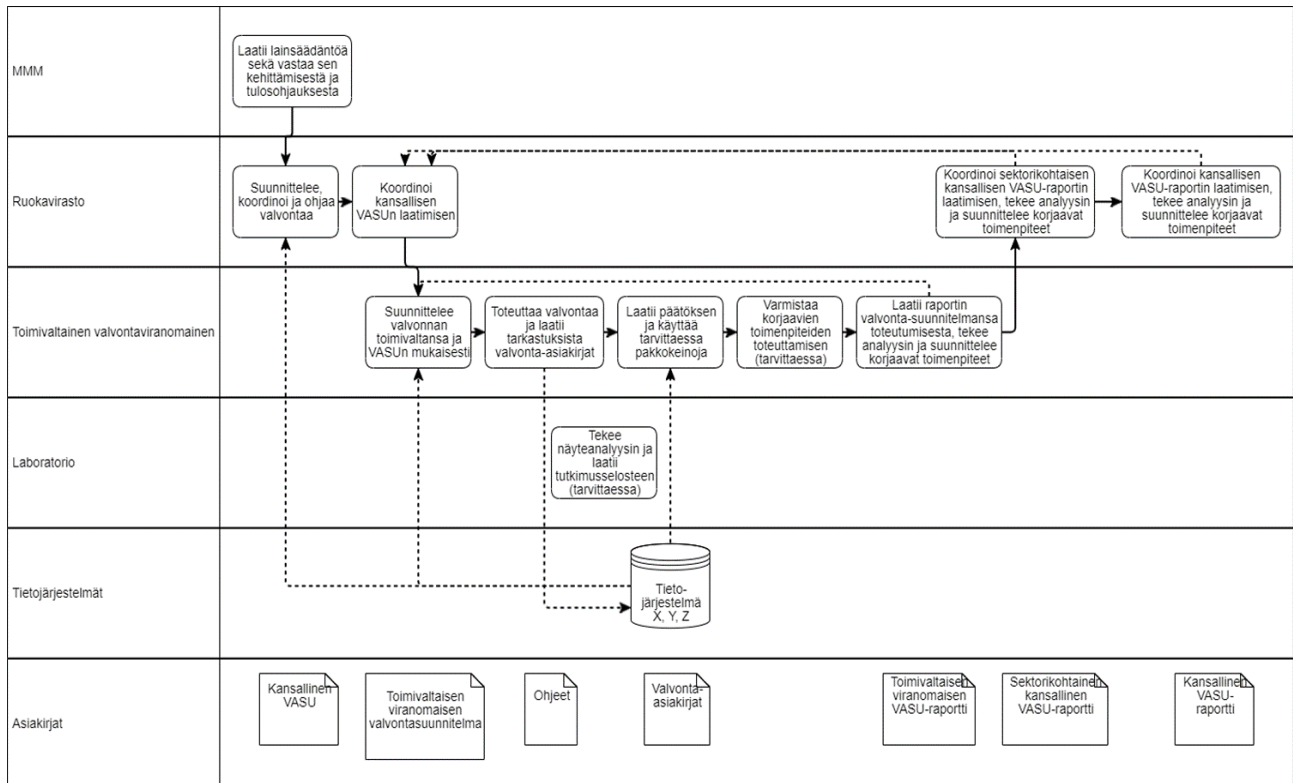
Elintarvikelaki 297/2021 säättää: ”Elintarvikealan toimijan on huolehdittava toiminnassaan siitä, että elintarvikkeet ovat kemiallisilta, fysikaalisilta, mikrobiologisilta ja terveydellisiltä ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia eivätkä aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle. Toimijan on huolehdittava myös siitä, että elintarvikkeet tai niistä annettavat tiedot eivät johda kuluttajaa harhaan. Elintarviketoiminnan on oltava sellaista, että tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu ja että elintarviketoiminta myös muutoin täyttää elintarvikesäännösten mukaiset vaatimukset.”

Haikonen (2018, s. 7) ohjeistaa, että elintarvikealan toimija vastaa kaikissa vaiheissa elintarvikkeiden turvallisuudesta (tuotanto, jalostus, jakelu). Toimija vastaa myös siitä, että toiminta täyttää vaatimukset, joita elintarvikelainsäädäntö vaatii. Ohjeistuksen mukaan laki edellyttää toimivaa järjestelmää, jolla hallitaan toimintaan liittyvät terveysvaarat ja varmistetaan toiminnan olevan vaatimusten mukaista.

2.2 Valvovat tahot

Ruokaviraston (2022e) mukaan suurin osa käytännön valvonnasta tapahtuu kuntatasolla. Aluehallintovirastot toimivat kuntia ohjaavina tahoina. Aluehallintovirastot tekevät muun

muassa elintarvikevalvonnan vaatimuksenmukaisuuden arviointeja, joilla pyritään kehittämään valvontaa. Ruokavirasto johtaa ja kehittää toimintaa koko Suomen laajuisesti. Ruokaviraston (2020b) Elintarvikeketjun monivuotisen kansallisen valvontasuunnitelman (VASU) mukaan elintarvikeketjun viranomaisresursseista noin 76 % kohdistuu valvontaan, 23 % laboratoriotoimintaan ja riskinarviointiin sekä loput tieteelliseen tutkimukseen. Kuviossa 1 on esitetty viranomaisvalvonnan prosessikuvaus elintarvikeketjussa.



Kuvio 1. Suomen elintarvikeketjun viranomaisvalvonnan ohjauksen ja toimeenpanon tehtävänjako (Ruokavirasto, 2020b).

Ruokaviraston (2022e) mukaan myös tulli ja puolustusvoimat osallistuvat valvontaan. Tulli valvoo omalta osaltaan EU- jäsenmaista ja kolmansista maista tulevia elintarvikkeita. Eläimistä saatavia elintarvikkeita valvoo aina Ruokavirasto. Puolustusvoimat valvovat omalla alueellaan elintarvikkeiden turvallisuutta.

2.3 Valvonnan perusteet ja menetelmät

Ruokaviraston (2020b) VASU on kaikkien elintarvikeketjun viranomaisten yhteinen ohjeistus. Ohjeistuksen avulla pyritään varmistamaan valtakunnallisesti valvonnan yhdenmukaiset tavoitteet ja painopisteet sekä laatu ja kehittäminen.

Ruokaviraston ja Valviran (2022, s. 8–9) valvontaohjelman mukaan ympäristöterveydenhuollon valvonnan tulee olla suunnitelmallista ja perustua jatkuvaan riskien arviointiin. Ohjeen mukaan valvontaa suunnataan kohteisiin, joissa on eniten tarvetta. Riskin suuruuteen vaikuttavat mm. toiminnan luonne, laajuus, altistuvien määrä, vaaran vakavuus ja todennäköisyys. Valvontaa voidaan keventää silloin, kun toimijan on todettu hoitavan velvoitteensa asianmukaisesti. Valvontaviranomaisen on tällöin kirjattava perustelut valvonnan keventämiselle. Kunnat arvioivat alueellaan riskejä kohdekohtaisesti ja kohteiden tarkastustiheys määräytyy kohdekohtaisen riskinarvioinnin perusteella, ei käytössä olevien resurssien perusteella. Valituksiin tai epäilyihin liittyvä valvonta on aina priorisoitava ja tehtävä kiireellisesti, ja tähän on valvontayksiköissä varauduttava.

Ympäristöterveydenhuollon erityislainsäädäntö: Valtioneuvoston asetus ympäristöterveydenhuollon valtakunnallisista valvontaohjelmista (78/2011) sekä Valtioneuvoston asetus ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmasta (665/2006) edellyttävät kuntia laatimaan ja hyväksymään säännöllistä valvontaa koskevan ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman. Valvonta tulee ohjeistuksen mukaan olla laadukasta, säännöllistä ja terveyshaittoja ehkäisevää. Valvonnan yhtenä päätavoitteena on varmistaa ympäristöterveydenhuollon lakien noudattaminen.

Ympäristöterveydenhuollon erityislainsäädännön (valtioneuvoston asetus ympäristöterveydenhuollon valtakunnallisista valvontaohjelmista 78/2011) mukaan toiminnanharjoittajia, työntekijöitä ja kuluttajia neuvotaan tekemällä tarkastuksia, ottamalla näytteitä, käyttämällä tarvittaessa hallinnollisia pakkokeinoja, antamalla lausuntoja ja tekemällä erityistilanteita koskien varautumissuunnitelmia. Kunnan valvontaviranomaiset valvovat lakien ja asetusten noudattamista ja toteutumista rekisteröityneiden elintarviketoimijoiden kohdalla.

Maa- ja metsätalousministeriön (MMM) asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) mukaan rekisteröidyn elintarviketoiminnan arviointiohjeita (IEH) käytetään, kun tarkastetaan:

- elintarvikkeiden teollista valmistusta, vilja- ja kasvisala, muu elintarvikkeiden valmistus (ei maito-, liha-, kala-, muna-, vilja-, kasvis)
- elintarvikkeiden varastointia ja pakastamista mukaan lukien pakkaaminen
- elintarvikkeiden myyntiä
- elintarvikkeiden tarjoilua
- elintarvikkeiden kuljetustoimintaa

- vientiä ja tuontia
- kansallisia toiminnallisia helpotuksia

MMM asetuksen (318/2021) mukaan hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen arviointiohjeita (HEH) käytetään, kun tarkastetaan kunnan valvomia:

- maitoalan laitoksia
- liha-alan laitoksia
- kala-alan laitoksia
- muna-alan laitoksia
- varastolaitoksia

Ruokaviraston (2020b) ohjeen mukaan kaikesta elintarvikeketjun virallisesta valvonnasta laaditaan tarkastuskertomus, joka toimitetaan toimijalle joko tarkastuskäynnin yhteydessä tai myöhemmin. Tarkastuskertomusten laadinnassa hyödynnetään yhä enenevässä määrin valvonnan operatiivisia tietojärjestelmiä. Tarvittaessa viranomaisen tekee valvontaan liittyviä hallintopäätöksiä, joiden keskeinen sisältö ja menettelytavat määritellään hallintolaissa.

Ruokaviraston (2020b) valvontasuunnitelma ohjeistaa, että valvonnan perusteella ryhdytään toimenpiteisiin aina, kun on aihetta. Valvontaan kuuluvan toimijan toiminnassa havaittujen puutteiden korjaaminen on toimijan vastuulla. Toimivaltaiset viranomaiset puuttuvat havaittuihin epäkohtiin välittömästi. Annettuaan toimijalle korjauskehotuksen tai käytettyään pakkokeinoja toimivaltainen viranomaisen varmistaa, että toimija ryhtyy korjaamaan säädösten mukaisesti toimintaansa. Tietojärjestelmien avulla pakkokeinojen käyttöä ja puutteiden korjaamista voidaan seurata tehokkaasti, esimerkiksi varmistamalla, että viranomaisen on tehnyt uusintatarkastuksen puutteiden poistumisen toteamiseksi.

Tietojärjestelmät valvonnassa. Ruokavirasto ja Valvira (2022, s. 9) on valvontaohjelmassaan todennut, että valvonnan vaikuttavuuden tueksi ympäristöterveydenhuollon eri osa-alueista tarvitaan valvontayksiköissä kattavaa tietoa. Tietoja tarvitaan ohjauksen tueksi valtakunnallisesti ja alueellisesti. Merkittävimmät tiedot ovat valvonnan resurssit ja käytännön valvonnasta saatavat tiedot, esim. valvontakohteiden lukumäärät, tehdyt tarkastukset, havaitut ongelmat sekä henkilöstön osaamisen tukeminen ja ammattitaidon lisääminen. Valvontaohjeen mukaan valvonnan tietoja voidaan hyödyntää myös ympäristöterveydenhuollon

lainsäädäntöä ja ohjausta kehitettäessä. Tietojärjestelmien myötä pystytään keskitettyyn valvonnan vaikuttavuuden seuraamiseen ja hallintaan.

Ruokaviraston ja Valviran (2022, s. 9) valvontaohjelmassa on kerrottu toiminnan tiedonhallintajärjestelmistä. Vati on Ympäristöterveydenhuollon keskitetty toiminnanohjaus ja tiedonhallintajärjestelmä, joka palvelee toiminnanohjaus-, valvontatoimi- ja raportointitarkoituksena. Se on järjestelmä, jota kehitetään jatkuvasti ja sitä ylläpidetään Ruokavirastossa, yhteistyössä Valviran kanssa. Ympäristöterveydenhuollon tietojärjestelmä Vatin käyttöönoton jälkeen on käynnistynyt Vati2- jatkohanke, joka päättyi kesäkuussa 2022. Merkittäviä lisäyksiä ovat olleet talousveden näytteenotto, uimavesiraportoinnin valmistuminen ja Ilppa-ilmoituspalvelun käyttöönotto. Ilppa-palvelussa voivat toimijat tehdä itse ilmoituksia ja toiminnan muutoksia.

Ruokaviraston ja Valviran (2022, s. 10) valvontaohjelman mukaan VYHA on ympäristöterveydenhuollon valvontayksikkötietojen hallintajärjestelmä, jonka avulla hallinnoidaan ympäristöterveydenhuollon valvontayksikkötietoja. Järjestelmää käytetään valvontaa ja valvontayksikköä koskevien tietojen keräämiseen, kuten henkilöresurssit, valvontasuunnitelma ja sen toteuman sanallinen arviointi. Valvontayksiköt huolehtivat tietojen päivittämisestä. Aluehallintovirasto kirjaa arviointi- ja ohjauskäyntejään havaintoineen suoraan VYHA:aan, jolloin ne näkyvät myös valvontayksikölle.

2.4 Valvontaviranomaisen suorittamat tarkastukset

Ruokaviraston ja Valviran (2022, s. 18) valvontaohjelma kuvaa, että valvonnan toimeenpanossa tarkastustoiminta on oleellinen osa selvitettyä valvottavan kohteen tai toiminnan vaatimustenmukaisuutta. Tarkastukset ovat hyvin suunniteltuina ja toteutettuina oleellinen osa vaikuttavaa valvontaa ja tekevät viranomaisten toimintaa näkyväksi. Toiminnan näkyvyys vahvistaa kansalaisten ja toiminnanharjoittajien luottamusta valvontaan. Tarkastukset antavat toimijoille tilaisuuden saada viranomaisilta ohjausta ja neuvontaa.

Ruokaviraston ja Valviran (2022, s. 18) valvontaohjelman ohjeistuksen mukaan tarkastukseen valmistautumisen yhteydessä valitaan tarkastettavat asiakokonaisuudet riskiperusteisesti. Tarkastus voi kohdistua muun muassa tiloihin, olosuhteisiin, omavalvontaan, asiakirjoihin, tuotteisiin ja toimintatapoihin. Tarkastuksen aikana voi tulla esille myös muita kuin ennakkoon tarkastettavaksi suunniteltuja asioita ja nämä huomioidaan tarkastuksella. Yksittäinen tarkastus voi käsittää koko kohteen tarkastuksen tai vain jonkin osa-alueen. Tarkastuksen

sisältö määräytyy kohteen ja lakiperusteen mukaan. Lakiperusteet on käytävä ilmi sekä valvontasuunnitelmassa että tarkastuksen jälkeen laadittavassa tarkastuskertomuksessa. Ympäristöterveydenhuollon erityislaeissa, hallintolaissa ja toimialakohtaisissa viranomaisohjeissa säädetään tarkastuskertomuksen laadinnasta ja sisällöstä. Kunnat tekevät oman valvontasuunnitelman ja arvioivat kohteiden määrää ja valvonnan toteuttamista, aikatauluja sekä resursseja.

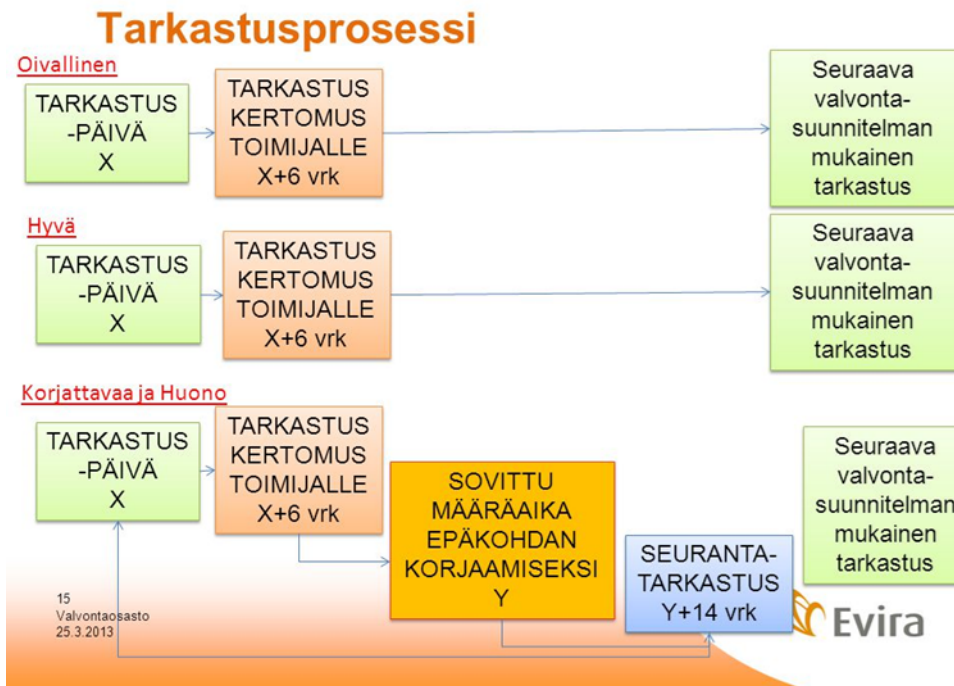
2.5 Oiva-järjestelmä

Ruokaviraston (2021e) ohjeistusten mukaan valvontakäyntien perustana toimii ruokaviraston vuonna 2015 käyttöön ottama Oiva-ohjeistus. Oiva-ohjeistusta noudatetaan soveltuvin osin tarkastuskohteen mukaan. Valvova viranomainen arvioi velvoitteiden ja määräysten mukaisesti, mitkä ovat kohteen tarpeet valvonnan osalta. Valvojan viranomaisen työhön kuuluu myös seurata erilaisia toimijoita ja arvioida, onko kyseessä valvontaa vaativa toiminta.

Ruokaviraston määräys (12/2021) elintarvikevalvonnan valvontatiedoista: ” Elintarvikevalvonnan tietojen julkaiseminen perustuu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 625/2017 11 artiklaan, jonka mukaan toimivaltaisten viranomaisten on suoritettava virallinen valvonta mahdollisimman avoimesti ja saatettava julkisesti saataville valvonnan järjestämiseen ja suorittamiseen liittyvät tiedot. Elintarvikelaissa (297/2021) säädetään elintarvikealan toimijan velvollisuudesta julkistaa valvontaviranomaisen antama tarkastuksesta kertova asiakirja, sekä aluehallintoviraston ja kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen velvollisuudesta julkaista suorittamansa elintarvikevalvonnan tulokset. Näissä pykälissä säädetään myös, että tulosten julkaiseminen on tehtävä Ruokaviraston määräämällä tavalla”.

Valtakunnallista elintarvikevalvontatietojen julkaisujärjestelmää kutsutaan Oiva-järjestelmäksi. Ruokaviraston (2021c) mukaan tarkastuksella käytetystä ohjeesta tulee käyttää aina viimeisintä versiota. Elintarvikealan toimijoiden on huolehdittava siitä, että heidän vastuullaan olevat lain ja asetusten mukaisesti valvontatietojen julkistamiseen liittyvät vaatimukset täyttyvät.

Tarkastusprosessi. Ennen tarkastuskäyntiä valvova viranomainen perehtyy ohjeisiin, sopimuksiin, aikaisempiin raportteihin ja edellisen tarkastuskertomuksen arvosanoihin. Tarkastuksella annettu arvosana määrittelee tarkastuksen jälkeen mahdolliset jatkotoimet. Ohjausta ja neuvontaa voidaan antaa, vaikka arvosana olisikin oivallinen tai hyvä. (Kuvio 2.)



Kuvio 2. Tarkastusprosessi kuvattuna kaaviossa (Heikkinen, 2013).

Ruokaviraston (2022c) ohjeistuksen mukaan Oiva-ohjeiden sisältö koostuu seuraavista osioista: a) omavalvonta, b) tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito, c) tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus, d) henkilökunnan toiminta ja koulutus, e) elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia, f) elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta, g) myynti ja tarjoilu, h) allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet, i) elintarvikkeiden koostumus, j) elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset, k) elintarvikkeista annettavat tiedot, l) pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit, m) elintarvikkeiden toimitukset, n) jäljitettävyys ja takaisinvedot, o) elintarvikkeiden tutkimukset ja p) Oiva-raportin esilläpito.

Arviointi-asteikko. Valvontatulosten arviointiohjeessa on arviointiasteikko (kuvi 3.), jossa arvosanat on kirjattu kirjaimin A = oivallinen, B = hyvä, C = korjattavaa ja D = huono. Arvosana C tai D vaatii uusintatarkastuksen. Tarkastuskertomukseen kirjataan perusteet annetulle arvosanalle. Ruokaviraston uusimman ohjeistuksen mukaan jokaiselle annetulle arvosanalle kirjataan arvosanan lisäksi kirjallinen arviointi.

 OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Valvoja toteaa tarkastettavien asioiden olevan lainsäädännön vaatimusten mukaisia.

Valvoja toteaa toimijan hallitsevan myös yllättävät ja satunnaiset epäkohdat itse, ja hallitsee niiden korjaamisen omavalvonnallaan.

 HYVÄ

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

Valvoja huomauttaa toimijaa havaituista epäkohdista kirjallisesti.

Valvoja toteaa toimijan hallitsevan myös yllättävät ja satunnaiset epäkohdat itse, ja hallitsee niiden korjaamisen omavalvonnallaan.

 KORJATTAVAA

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

Valvojan on pääsääntöisesti käytettävä lainsäädännön noudattamisen varmistamiseksi elintarvikelain mukaisia hallinnollisia pakkokeinoja.

Valvoja voi kuitenkin antaa toimijalle kirjallisen korjauskehotuksen määräaikoineen, jos siihen on olemassa perusteltu syy.

Ohjeistuksen mukaiset tarkastettavat asiat eivät välittömästi heikennä elintarviketurvallisuutta. Tällöin Korjattavaa-arviointi voidaan kuitenkin antaa siinä tapauksessa, jos Hyvä-arvio on annettu toistuvasti.

 HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Valvoja edellyttää toimijalta välittömiä korjaavia toimenpiteitä. Tällaisessa tapauksessa valvojan on aina käytettävä elintarvikelain mukaisia hallinnollisia pakkokeinoja lainsäädännön noudattamisen varmistamiseksi.

Ohjeistuksen mukaiset asiat eivät välittömästi vaaranna elintarviketurvallisuutta. Tällöin Huono-arviointi voidaan kuitenkin antaa siinä tapauksessa, jos Korjattavaa-arvio on annettu toistuvasti eikä epäkohtia ole korjattu määräajassa.

Kuvio 3. Valvontatulosten arviointiohjeen arviointiasteikko (Ruokavirasto, 2021a).

Oiva-raportin julkaiseminen. Ruokaviraston (2021c) mukaan valvontatietojen julkaisemisen yksi tärkein tavoite on elintarvikevalvonnan läpinäkyvyyden parantaminen. Valvontatietojen julkaisemisella lisätään elintarvikevalvonnan avoimuutta, yhdenmukaisuutta ja vaikuttavuutta. Valvontatietojen julkaisu parantaa kuluttajien tiedonsaantia ja valinnanmahdollisuuksia.

Ruokaviraston (2021c) ohjeiden mukaan toimivaltainen elintarvikevalvontaviranomainen on velvoitettu julkaisemaan suunnitelmallisen ja säännöllisen elintarvikevalvonnan tulokset Oiva-raporttina. Oiva-raportti julkaistaan oivahymy.fi – sivustolla. Julkaisuvelvollisuus ei koske

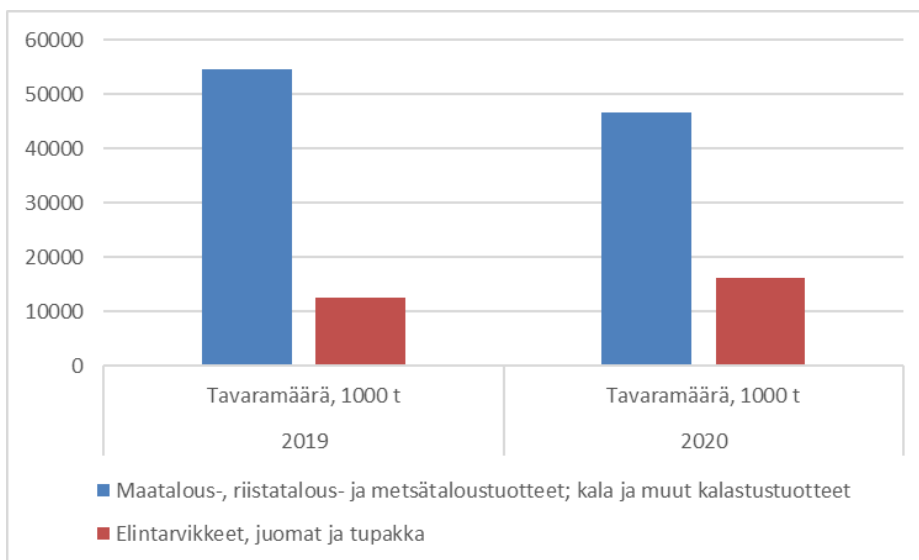
Oiva-raporttien mukana toimitettavia tarkastuskertomuksia eikä elintarvikehuoneistojen hyväksymispäätöksiin sisältyvien tarkastusten tuloksia.

Ruokavirasto (2021c) ohjeistaa, että tarkastukset, jotka kohdistuvat säännöllisen elintarvikevalvonnan ulkopuolella olevaan elintarvikealan toimintaan, eivät kuulu Oiva-järjestelmän ja siten myöskään julkaisuvelvollisuuden piiriin. Tällaisia tarkastuksia ovat esim. 0-riskiluokan kohteissa tehtävät aloitustarkastukset. Näistä tarkastuksista tulee täyttää IEH-valvontalomake ja antaa arvosanat valvonnan yhdenmukaisuuden vuoksi.

3 ELINTARVIKEKULJETUKSET

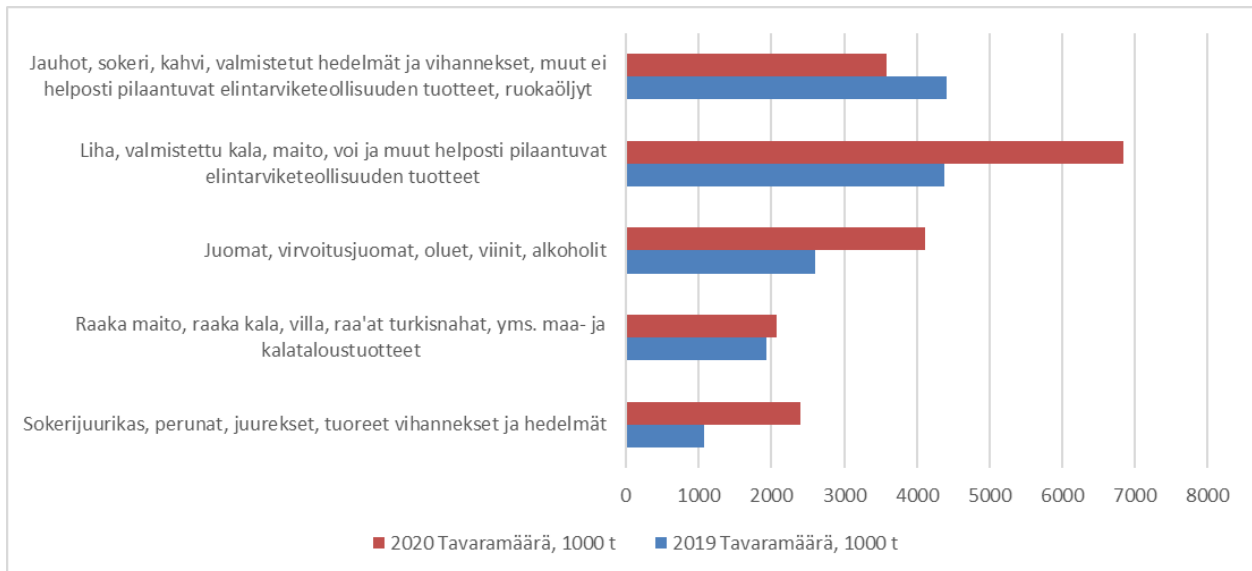
3.1 Tieliikenteen kuljetukset

Tieliikenteen tavarakuljetuksista löytyy tilastoja esimerkiksi kuljetustyyppin, määrän, kuljetun matkan mukaisesti. Tilastokeskuksen tilastot kohdistuvat kuorma-autojen kuljetuksiin. Kuorma-autoilla oli vuoden 2021 neljänneksellä kuljetettu tavaraa 66 miljoonaa tonnia. Kuviossa 4 on nähtävissä tavaramäärän määrät vuosilta 2019 ja 2020 koskien elintarvikekuljetuksia. Elintarvikkeiden, juomien ja tupakan osuus on kasvanut. Tilastossa on mukana sekä yksityiseen, että luvanvaraiseen liikenteeseen rekisteröityjen kuorma-autojen kuljetustoimintaa.



Kuvio 4. Kotimaan kuorma-autoliikenteen suoritteet (Tilastokeskus, 2022a).

Elintarvikkeiden kuljetuksia on jaoteltu eri luokkiin tavaralajien mukaisesti. Kuviossa 5 voidaan huomata, että kuljetusten määrät ovat lisääntyneet lähes joka tavaraluokassa vuodesta 2019 vuoteen 2020. Ainoastaan tavaralaji: jauhot, sokeri, kahvi jne. oli vähentynyt.



Kuvio 5. Kotimaan kuorma-autoliikenteen suoritteet tavaralajeittain (Tilastokeskus, 2022b).

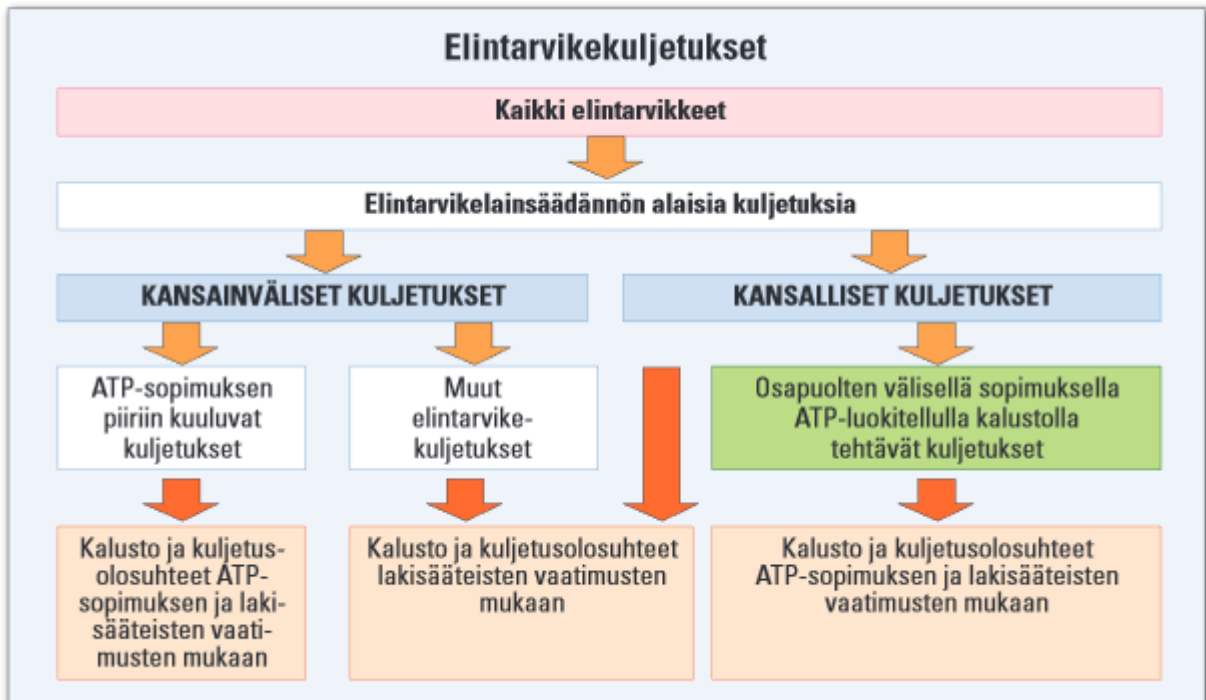
3.2 Vaatimukset toimijalle

Elintarvikehygieniasetuksella (EY) N:o 853/2004 säädetään mm. elintarvikkeiden kuljetuksesta. Asetuksen mukaan kuljetusalan toimijan vastuulla on elintarvikkeiden kuljetus asianmukaisella kalustolla: kaluston kunto ja puhtaus tulee vastata sille asetettuja vaatimuksia. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee kuljettaa enintään niissä lämpötiloissa, joita terveys- ja elintarvikeasetuksen (1280/1994) mukaan noudatetaan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden varastoinnin kohdalla. Kuljetuslämpötila saa kohota lyhytaikaisesti annettuja varastointilämpötiloja korkeammaksi, jos hygieeninen laatu ei heikkene. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden yli kaksi tuntia kestävä kuljetus tulee varustaa asetuksen mukaan lämpötilanseurantajärjestelmällä. Kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden jäähtyminen kuljetuksen aikana ei saa vaarantaa kuljetettavan elintarvikkeiden hygieenistä laatua. Pakasteita koskevat säädökset ja ohjeet on kuljetuksissa pakasteasetuksen (165/1994) määräysten mukaiset. Pakasteiden kuljettamisessa on lisäksi noudatettava pakasteasetuksen valvonnasta ja siinä käytettävistä menetelmistä annettua Kauppa- ja teollisuusministeriön päätöstä (KTM) (340/1994).

Sosiaali- ja terveysministeriön (STM) asetus elintarvikkeiden kuljetuslämpötiloista ja muista kuljetusoloista (597/2000) ohjeistuksen mukaan, jos elintarvikkeen luovuttaja tai vastaanottaja järjestää elintarvikkeiden kuljetuksen, voidaan kuljetusvaiheen omavalvontasuunnitelma sisällyttää elintarvikkeiden luovuttajan tai vastaanottajan laatimaan ja toteuttamaan omavalvontasuunnitelmaan. Käytännössä kuljettajalla on kuitenkin oltava tieto omavalvontasuunnitelmasta ja sen osapuolista. Kuljetusalan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot kuljettamastaan tai jakelemastaan elintarvikkeesta. Riippumatta siitä, kuka vastaa omavalvonnasta, on toiminnan joka vaiheessa toiminta oltava suunnitelman mukaista, hallittua ja vastuullista. Jokaisella osapuolella on oltava tieto, kuka tekee ja miksi.

Traficom (2022) ohjeiden mukaan kuorma-auton kuljettamista koskeva lainsäädäntö edellyttää ammattimaisessa liikenteessä toimivalta kuljettajalta ammattipätevyyttä. Ammattipätevyys on vaadittu henkilöliikenteessä 10.9.2008 alkaen ja tavaraliikenteessä 10.9.2009 alkaen. Perustason ammattipätevyyskoulutuksessa annetaan opetusta kuljettajan vaatimuksista, liikenneturvallisuuteen sekä kuljettajan ja kuljetusten turvallisuuteen vaikuttavista seikoista sekä hyvästä ammatin hoitamisesta ajoneuvoa kuljetettaessa ja muissa kuljettajan tehtävissä. Perustason ammattipätevyyttä voi laajentaa koskemaan myös toista liikennelajia, silloin tulee suorittaa ammattipätevyyden laajennus. Ammattipätevyys on voimassa 5 vuotta perustason ammattipätevyyden saavuttamisesta. Ammattipätevyyden voimassaoloa voi jatkaa 5 vuotta kerrallaan jatkokoulutuksella.

Elintarvikekuljetukset koostuvat monenlaisista toimijoista ja heitä koskevat osittain erilaiset sopimukset (kuvio 6.). ATP-sopimusta noudatetaan kansainvälisissä kuljetuksissa. United Nations Publications (2021) ohjeistaa tarkasti toimijoita tiukoin säädösin. ATP-sopimusta voidaan käyttää silti myös kotimaan kuljetuksissa tarkastuksen suorittamisessa. ATP-kuljetuksista Erityisesti kuljetusajoneuvojen tarkastuksessa voidaan käyttää ATP-sopimuksen mukaista vaatimustasoa kuljetusajoneuvoille. Refrigerated Vehicle Test Centerin (2020, s. 4) ohjeen mukaisesti ATP-kuljetukset ovat merkittynä teippauksin kuljetusvälineisiin esim. kirjaimilla FRC. Tässä opinnäytetyössä on kansainväliset kuljetukset rajattu pois aiheen laajuuden vuoksi.



Kuvio 6. Elintarvikekuljetusten kokonaisuus (Yleinen teollisuusliitto (YTL), 2007,18).

Rekisteröintivaatimus. Ruokavirasto (2022d) ohjeistaa, että elintarvikkeiden kuljettaminen on elintarvikealan toimintaa ja elintarvikealan toiminta on lähtökohtaisesti rekisteröitävä. Ruokaviraston tulkinnan mukaan on joitakin poikkeuksia ja kuljetusalan **rekisteröintiä ei tarvitse tehdä**, jos kuljetustoiminta täyttää jonkin kohtien 1–6 vaatimukset:

1. Elintarvikkeiden kuljetustoiminta tapahtuu muun elinkeinotoiminnan yhteydessä, elintarviketoiminnan liikevaihto korkeintaan 15 000 €/vuosi ja toiminta sisältää vain huoneenlämmössä säilyvien elintarvikkeiden kuljetusta.
2. Elintarvikkeiden kuljetustoimintaa harjoittaa yksityinen henkilö, elintarviketoiminnan liikevaihto on korkeintaan 15 000 €/vuosi (EL 10.2 § kohta 2. ja HE 3/2021) ja toiminta sisältää vain huoneenlämmössä säilyvien elintarvikkeiden kuljetusta.
3. Kuljetustoiminta ei ole elinkeinon harjoittamista, esim. yhdistysten, urheiluseurojen, koululuokkien ja vastaavien ei-ammattimaisen elintarviketoiminnan omaan varainkeruuseen liittyvässä kuljetustoiminnassa tai yritystoiminnan harjoittelussa.
4. Keskuskeittiöstä lähtevien aterioiden kuljetus ajoneuvolla, jonka omavalvonta kuuluu keskuskeittiön omavalvontaan ja kun kuljetusyrityksen päätoimiala on muu kuin elintarvikkeiden kuljetus. Esim. taksit, joiden päätoimiala on henkilöiden kuljetus ja postiautot, joiden päätoimiala on postin kuljetus.

5. Maitoautot, joiden valvonta sisältyy maitoalan hyväksytyyn elintarvikehuoneiston hyväksyntään tai maitoalan toiminnan rekisteröintiin.
6. Alkutuotannon tuotteiden kuljetus on osa alkutuotantoa, jos alkutuottaja kuljettaa itse tuotettuja alkutuotannon tuotteita pois alkutuotantopaikalta tai kuljettaa muiden tuottamia alkutuotannon tuotteita alkutuotantopaikalta toiseen alkutuotantopaikkaan, ensimmäiseen elintarvikehuoneistoon tai kuluttajalle.

Ruokaviraston (2022d) mukaan muissa tilanteissa elintarvikkeiden kuljetustoiminta on lähtökohtaisesti rekisteröitävä. Toimijan on huolehdittava, että hän huomioi asetetut vaatimukset rekisteröinnille. Kunnan viranomaiset ohjeistavat, jos toimijalla on epäselvää rekisteröinnissä.

3.3 Vastuut elintarvikekuljetuksissa

Elintarvikekuljetusten toimintaketjussa voi olla useita osapuolia tai vain yksi. Kuljetusketjussa on määritettävä jokaisen osapuolen tehtävät sekä mistä tehtävästä kukin osapuoli on vastuussa. Vastuut on hyvä kirjata ylös, että ne ovat jokaisen osapuolen tiedossa. Kuljetusketjussa lähetyspaikkana voi olla esimerkiksi alkutuotanto, laitos, varasto tai valmistava keittiö. Kuljetustapahtuma voi olla nouto- ja jakelukuljetus, siirto- / runkokuljetus, ulkomaankuljetus tai huolintaa. Tässä opinnäytetyössä ei käsitellä kansainvälisiä kuljetuksia laajemmin.

Logistiikkayritysten Liitto ry ja Elintarvikealan kuljetusyrittäjät ry (2011, s. 8.) toteavat ohjeissaan, että: **lähettäjä** on vastuussa siitä, että kuljetettavaksi annettu elintarvike on pakattu soveltuviin puhtaisiin ja kuljetukseen soveltuviin pakkauksiin. Pakkaukset varustetaan tarvittavilla pakkausmerkinnöillä ja varmistetaan, että elintarvike on luovutuskunnossa: tuote ja pakkaus ovat ehjiä ja puhtaita. Tuote tulee olla kuormattuna puhtaalle kuormankantajalle (esim. rullakot, lavat, säiliöt, laatikot). Lähettäjä vastaa siitä, että elintarvikkeet, jotka vaativat tarkasti määritetyn kuljetuslämpötilan, on ennen kuormausta säädösten määrittelemän kuljetuslämpötilan mukaisia. Pakattujen tuotteiden kuljetuksissa on lähettäjän annettava joko sähköinen tai paperinen asiakirja kuljetettavista tuotteista.

Logistiikkayritysten Liitto ry ja Elintarvikealan kuljetusyrittäjät ry (2011, s. 9.) toteavat, että **kuljetuksen suorittaja** vastaa siitä, että kalusto on sopiva kuljetustehtävään ja että kuljettaja tietää elintarvikekuljetuksille asetetut vaatimukset. Kuljetuksen suorittaja vastaa siitä, että käytettävä kalusto, lisälaitteet ja valvontalaitteet huolletaan ja kuljetustehtävä voidaan suorittaa elintarvikkeen laatua vaarantamatta. Kuljetuksen suorittaja huolehtii, että hänellä on

nimettynä elintarvikekuljetuksista vastaava henkilö, ellei itse ole vastuussa toiminnasta. Alirahdinkuljettajien soveltuvuudesta kyseiseen kuljetustehtävään vastaa sopimuksen tehnyt toimija. Alirahdinkuljettajista on oltava kirjanpito.

Logistiikkayritysten Liitto ry:n ja Elintarvikealan kuljetusyrittäjät ry:n (2011, s. 9.) mukaan, **kuormaaja** varmistaa, että elintarvike on kuljetuskunnossa (tuotteet ovat ehjiä ja niiden lämpötila on vaatimusten mukaisessa ja/tai sovitussa kuljetuslämpötilassa). Kuormaaja suorittaa säästöjen edellyttämällä tavalla sekä kuorman tuennalle ja sidonnalle asetetut vaatimukset tulee täyttyä.

Logistiikkayritysten Liitto ry ja Elintarvikealan kuljetusyrittäjät ry (2011, s. 9) sekä Logistiikkayritysten Liitto ry (2016, s. 1.) ohjeistavat, että **kuljettaja** varmistaa, että kuljetuksen aikana elintarvikkeen laatu ei muutu. Kuljettaja seuraa kuljetuksissa käytettävien laitteiden kuntoa ja hankkii apua, mikäli laite rikkoontuu, eikä kuljettaja pysty sitä korjaamaan. Kuljettaja valvoo, etteivät asiattomat pääse käsiksi tuotteisiin kuljetuksen aikana. Kuljettaja ilmoittaa määritellylle vastuuhenkilölle, mikäli kuljetuksen aikana on poikkeamia. Kuljettaja huolehtii oikeat tuotteet oikealle vastaanottajalle.

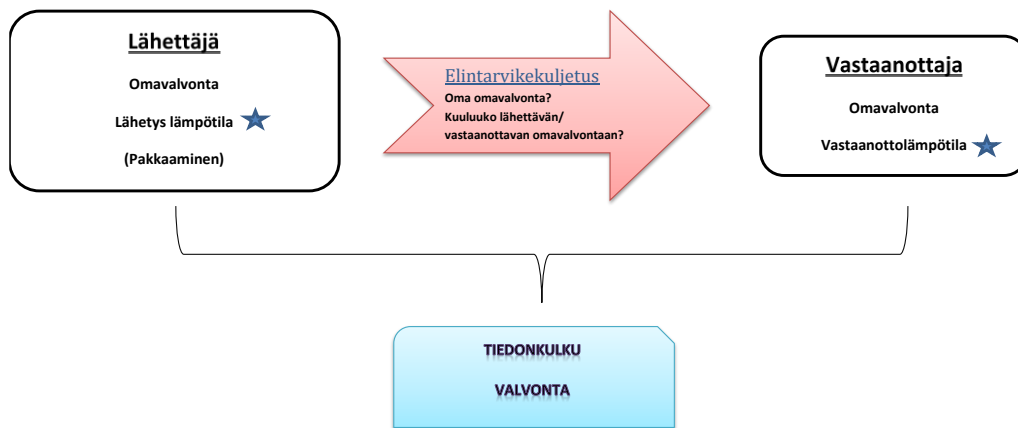
Logistiikkayritysten Liitto ry ja Elintarvikealan kuljetusyrittäjät ry (2011, s. 9–10.) toteavat ohjeissaan, että **vastaanottaja** ottaa vastaan hänelle tulevat elintarvikkeet. Vastaanottaja tarkastaa välittömästi saamansa tuotteet ja mikäli luovutetussa tuotteessa on havaittavissa poikkeavuutta, on hänen kirjattava muistutus kuljetusasiakirjaan. Tuotteen luovutushetkellä siirtyy vastuu elintarvikkeen laadusta tuotteen vastaanottajalle.

Logistiikkayritysten Liitto ry ja Elintarvikealan kuljetusyrittäjät ry (2011, s. 10.) kuvaavat myös **viranomaisen vastuuta**. Viranomaisen on tarvittaessa annettava neuvontaa ja ohjausta elintarvikkeiden kuljetusten lainsäädännön vaatimuksista. Viranomainen on vastuussa elintarvikkeiden kuljetusten valvonnasta elintarvikelainsäädännön ohjeiden mukaisesti.

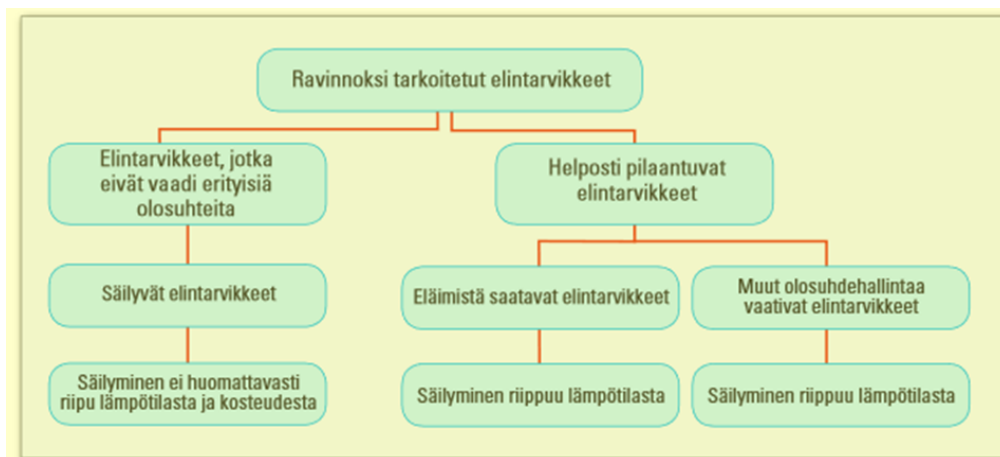
3.4 Mahdolliset riskikohdat toimintaketjussa

Kuviossa 7 on kuvattuna elintarvikekuljetusten toimintaketju. Toimintaketjun lähettävässä ja vastaanottavassa päässä voi olla monenlaisia toimijoita riippuen kuljetettavista tuotteista. Kuviossa 7 on tähdellä merkitty suurimman riskin aiheuttava tekijä, joka voi vaarantaa nopeastikin elintarviketurvallisuuden. Kyseessä on lämpötilanhallinta. Lämpötilalla on suuri merkitys

elintarvikkeen pilaantumisherkkyydelle ja elintarvikkeet voidaan luokitella pilaantumisherkkyiden mukaan (kuvio 8.). Lämpötilan suuresta merkityksestä toimintaketjussa ovat Skawińska ja Zalewski (2022) kirjoittaneet artikkelissaan laajasti.



Kuvio 7. Elintarvikkekuljetusten toimintaketju.



Kuvio 8. Elintarvikkeiden ryhmittely pilaantumisherkkyiden mukaan (YTL, 2007, s. 17).

Kuljetusten osalta on tunnistettava erilaiset riskit ja pyrittävä toimimaan niin, että riskit olisivat mahdollisimman pienet. Vaikka kuljetustoimija ei olisikaan vastuussa lämpötilanhallinnasta, on hänellä ketjussa suuri rooli. Elintarvikkeen turvallisuus on pysyttävä siihen saakka, kunnes tuote on kuluttajalla laadukkaana ja moitteettomana. James ja James (2014) ovat tutkimuksessaan todenneet, että elintarvikkeiden kuljetuksissa on lämpötilaolosuhteet pidettävä joka

vaiheessa vaatimusten mukaisina. He ovat tutkineet erityisesti jäädytettyjen tuotteiden kuljetusta ja erilaisia tekniikoita kuljetuksissa. Jäädytetty kylmäketju varmistaa heidän mukaansa elintarvikkeiden lämpötilan siihen pisteeseen, joka estää patogeenisten tai pilaantuvien mikro-organismien kasvun ja estää niiden lisääntymisen jakelun aikana.

3.5 Oiva-arviointiohjeet elintarvikekuljetuksissa

Ruokaviraston (2021c) ohjeistuksen mukaan elintarvikekuljetusten osalta tarkastettaviksi asioiksi eivät kuulu kaikki Oiva-arviointiohjeen osiot. Elintarvikekuljetusvalvonnassa Oiva-ohjeistusta käytetään soveltuvin osin ja tarkastaja määrittelee osiot, jotka käynnillä tarkastetaan. Valvontayksiköt ovat koostaneet tarkastuskäynneille ohjeistuksia, joiden mukaan tarkastetaan eri toimintakohteita. Tarkastusohjeet perustuvat aina uusimpiin lakeihin, asetuksiin ja säädöksiin. Ruokavirasto päivittää ohjeistuksia ja huolehtii tarkastusohjeiden muutoksista lakien uudistuessa. Valvontayksiköiden tehtävä on huolehtia omien ohjeiden päivityksestä Ruokaviraston ohjeiden mukaisesti.

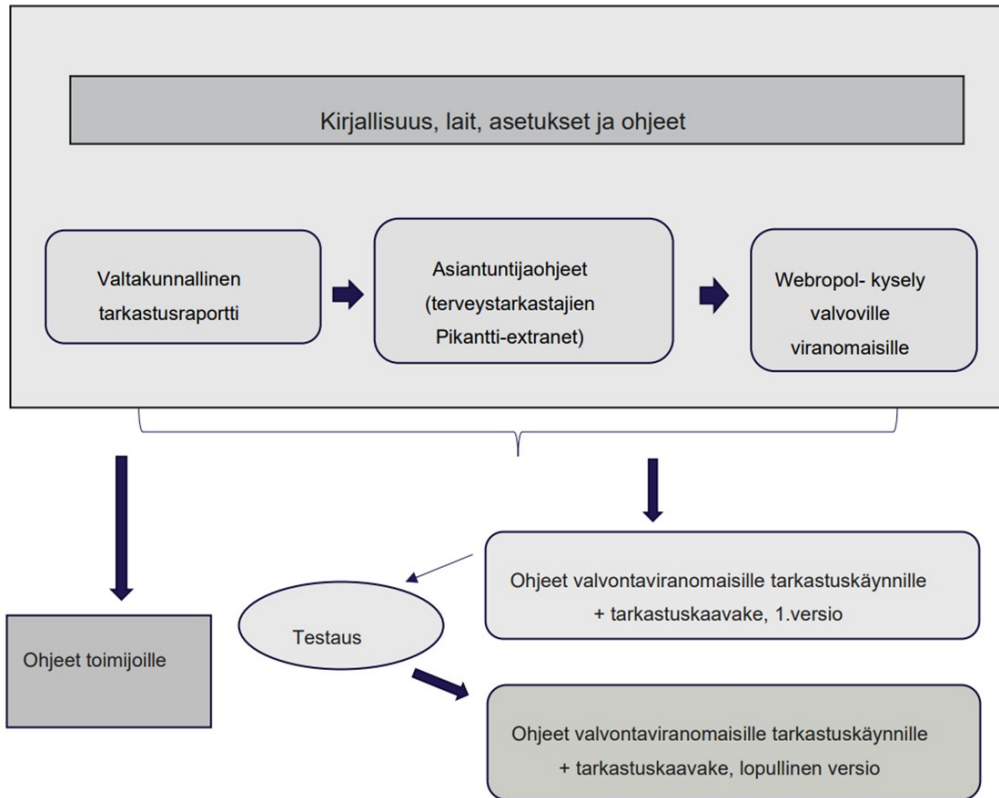
Oiva-arviointiohjeessa on monivuotisen kansallisen valvontasuunnitelman mukaisesti määriteltä tietyille vuosille painopisteitä, jotka tarkastetaan jokaisessa valvottavassa kohteessa. Ruokaviraston (2021a) elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelmavuosille 2021–2024 on määrittänyt valvonnan painopisteiksi Oiva-arviointiohjeista seuraavat osiot: kunnossapito, puhtaanapito, markkinointi, valtakunnallinen suolan ja ravintoarvomerkitöjen valvontaprojekti, lämpötilavalvonta, jäljitettävyyys ja takaisinvedot. Näiden lisäksi elintarvikekuljetuksissa valvottaviksi kohdiksi on nostettu kaikki osiot, joita Oiva-arviointiohjeen perusteella voidaan kohteissa tarkastaa.

4 TUTKIMUSMENETELMÄ JA AINEISTO

4.1 Aineiston keruu ja analyysi

Opinnäytetyön tutkimusaineisto koostui jo valmiiksi olevista dokumenteista: valtakunnallisista tarkastusraporteista, Ruokaviraston asiantuntijaohjeista sekä opinnäytetyön aikana toteutetun Webropol-kyselyn tuloksista. Aineistoa kerättiin Vati-järjestelmän aiemmista tarkastusraporteista. Ruokaviraston asiantuntijaohjeista tietoa koottiin kokoamalla Pikantti Extranet-palvelusta elintarvikekuljetusten valvontaa koskevia kysymyksiä, vastauksia ja asiantuntijoiden antamia ohjeita. Webropol-kyselyn aineisto koottiin käsittelemällä jokainen kysymys erikseen kaaviona tai sanallisesti koostettuna. Opinnäytetyössä käytettiin sekä laadullista että kuvailevaa määrällistä tutkimusmenetelmää. Laadullista menetelmää käytettiin osittain kyselyjen vastausten käsittelyssä, asiantuntijoiden antamissa vastauksissa ja tarkastuskertomuksien käsittelyssä. Kankkunen ja Vehviläinen-Julkunen (2013, s. 60, 79) ohjeistavat, että laadullisessa menetelmässä korostuvat taustaan, tarkoitukseen, merkityksiin ja ilmaisuun liittyvät näkökulmat. Kyselyssä käytettiin puolistrukturoitua lomaketta, jossa vastaajilla oli enemmän vapautta kertoa omin sanoin asioista. Muun muassa valtakunnallisten tarkastusmäärien osalta käytettiin kuvailevaa määrällistä analyysia.

Tutkimusaineiston analysoinnin jälkeen luotiin tarkastusohjeet ja koostettiin riskiluokitus elintarvikekuljetuskohteita koskien. Tarkastuskäyntejä varten luonnosteltiin ensimmäinen versio tarkastuskaavakkeesta. Kaavaketta testattiin JIK Ky:n tarkastettavissa elintarvikekuljetustoimijoiden valvontakohteissa ja muokattiin testauksessa esille tulleiden huomioiden mukaan. Toimijoille luotiin myös ohjeita elintarvikekuljetuksia koskien. Tutkimusaineisto ja eteneminen on esitetty kaaviona kuviossa 9.



Kuvio 9. Tutkimusaineisto ja eteneminen.

Valtakunnallinen tarkastusraportti. Raportit koostettiin Vati-järjestelmän tilastoista. Tiedot haettiin vuodesta 2019 lähtien, jolloin elintarvikekuljetusten raporteja on alettu kirjata Vati-järjestelmään. Raportteja tarkasteltiin arvosanojen perusteella, tarkastettujen osioiden perusteella sekä valvontayksiköittäin.

Asiantuntijaohjeet (terveystarkastajien Pikantti-extranet). Ruokaviraston asiantuntijoiden ohjeita koostettiin Ruokaviraston Pikantti-extranetin suljetusta verkkopalvelusta. Pikantti on verkkopalvelu viranomaisille ja sidosryhmille. Valvovat viranomaiset kaikista valvontayksiköistä voivat esittää kysymyksiä Oiva-arviointi-ohjeita koskien Ruokaviraston asiantuntijoille, samaan ketjuun pystyvät kommentoimaan myös muut palstan käyttäjät. Esitettyjä kysymyksiä ja niihin annettuja vastauksia sekä ohjeita tarkasteltiin Pikantin terveystarkastajille/ valvontaa tekeville suunnatulta kysymyspalstalta. Palstalta poimittiin kysymyksiä ja vastauksia, jotka koskivat vain elintarvikekuljetusten valvontaa. Koska kyseessä on suljettu viranomaisille suunnattu palvelu, käsiteltiin tietoja luottamuksellisesti ja yleisellä tasolla.

Webropol-kysely valvoville viranomaisille. Opinnäytetyöhön sisältyi tarkastajille suunnattu Webropol-kysely. Kysely lähetettiin kaikkiin valvontayksiköihin. Kysely oli puolistrukturoitu ja

siinä oli vapaan tekstin mahdollisuus joidenkin kysymysten kohdalla sekä kyselyn lopussa. Saatekirje ja linkki kyselyyn lähetettiin sähköpostitse elokuussa 2022 ja vastausaikaa annettiin 7.9.2022 saakka. Elintarvikekuljetuksia valvoneille tarkastajille esitettiin 10 kysymystä, kysely lähetettiin kaikkiin 63 valvontayksikköön (liite 7). Kyselyyn vastasi 66 työntekijää. Kysymykset perustuivat valtakunnallisista tarkastusraporteista sekä asiantuntijaohjeista nousseisiin huomioihin.

Kun aineisto oli kerätty, se tarkistettiin ja täydennettiin tarpeen mukaan. Aineistoa analysoitiin valtakunnallisten tarkastusmäärien sekä kyselytulosten osalta määrällisiä menetelmiä käyttäen, kuten Excel-taulukkoilla. Tuloksista koostettiin selkeitä, helppolukuisia kaavioita. Aineistoista koostettiin tiivistetysti tietoa käyttäen myös laadullisia menetelmiä. Saatuun tietoon perehdyttiin ja poimittiin asioita, jotka nousivat toistuvasti ja/ tai selkeästi esille käyttäen teemoittelua. Teemoittelulla pyrittiin hahmottamaan keskeisiä aihepiirejä.

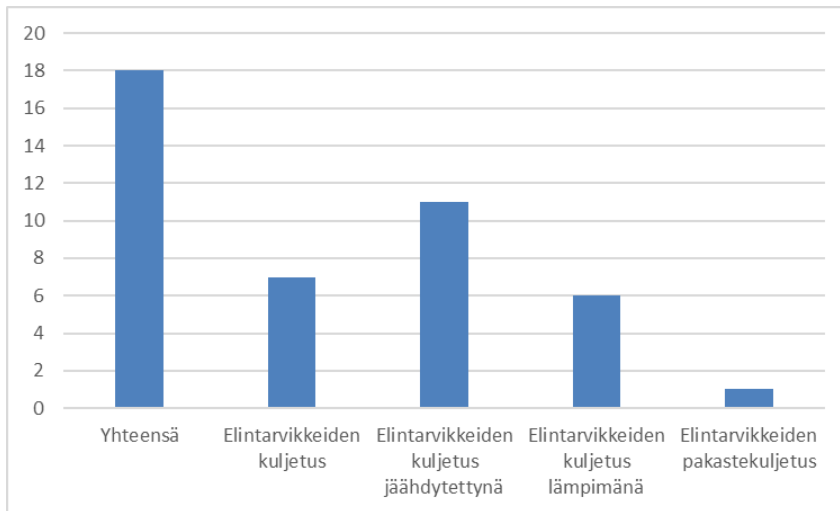
Tulosten käsittely oli järjestelmällistä ja se pyrittiin saamaan hallittavaan muotoon. Aineisto jaenneltiin, luokiteltiin ja pilkottiin pienempiin osiin. Tilastollisia menetelmiä käytettiin niiltä osin, kuin se oli mahdollista. Tulokset olivat julkisia, mutta niitä käsiteltiin opinnäytetyössä niin, ettei niitä voida yhdistää tiettyyn toimijaan. Kaikki työssä käsitellyt tarkastuskertomukset sekä asiantuntijaohjeet olivat koko tutkimuksen teon ajan JIK Ky:n elintarvikevalvontayksikön hallinnassa.

4.2 Testaus

Tämä opinnäytetyö tehtiin JIK Ky ympäristöterveydenhuollon yksikön toimeksiantona. Vuonna 2022 oli tarkastettavina kohteina kaikki elintarvikekuljetuksista vastaavat toimijat JIK Ky:n alueella. Näissä kohteissa muokausvaiheessa olevaa tarkastuskaavaketta testattiin. Testaukseen osallistuneita toimijoita oli yhdeksän ja näiden elintarvikekuljetuksissa oli sekä kylmä- että lämpökuljetuksia. Kuljetukset poikkesivat toisistaan kuljetettavien tuotteiden osalta. Kuljetuksissa oli meijerituotteita, ruokakuljetuksia sekä ateriakuljetuksia.

Edelliset tarkastukset oli suoritettu kohteissa silloisen Oiva-ohjeen riskiluokituksen mukaisesti vuonna 2019. Riskiperusteisuuden kriteerit ovat muuttuneet edellisten tarkastusten jälkeen (uusi elintarvikelaki astui voimaan 21.4.2021). Kohteissa tarkastettiin kaikki Oiva-arvioinnin mukaiset osiot, jotka kohdistuivat elintarvikekuljetuksiin. Testauksen jälkeen kaavaketta muokattiin ja tehtiin lopullinen versio.

JIK Ky alueella elintarvikekuljetuksen toimipaikkoja oli vuosina 2019–2022 yhteensä 18. Yli puolet kuljetuksista olivat toimijoita, joilla kuljetuksessa oli jäähdytetyt elintarvikkeet (kuvio 10.)



Kuvio 10. Toimialat JIK Ky yksikössä (n=18) (Vati).

4.3 Luotettavuus ja eettisyys

Kankkunen ja Vehviläinen-Julkunen (2013, s. 189.) ohjeistavat, että luotettavuutta voidaan arvioida tarkastelemalla tutkimuksen validiteettia ja reliabiliteettia. Heidän mukaansa validiteetti viittaa siihen, onko mitattu sitä, mitä oli tarkoitus mitata ja sitä, kuinka hyvin tutkimustulokset voidaan yleistää tutkimuksen ulkopuoliseen perusjoukkoon. Reliabiliteetti viittaa heidän mukaansa tulosten pysyvyyteen. Kankkunen ja Vehviläinen-Julkunen (2013, s. 195–196) kirjoittavat, että tutkimuksen luotettavuutta tulee arvioida myös tulosten luotettavuuden kannalta. Uhkia ovat muun muassa valikoituminen. Valikoituminen tarkoittaa, että vain niin sanottu hyvät vastaajat ovat seuloutuneet mukaan. Tässä opinnäytetyössä kyselyyn vastasivat ne henkilöt, jotka kokivat halukkuutta osallistua tutkimukseen. Kyngäs ja Vanhanen (2011) toteavat, että lainauksien käyttö lisää luotettavuutta. Tässä työssä suoria lainauksia saatiin kaikista kyselyn sanallisen kysymysten osioista ja niitä käytettiin raportoinnissa myös selvittämään lukijalle sisältöä.

Kakkuri-Knuuttila ja Heinlahti (2006, s. 97) ohjeistavat, että kyselyissä tulee hyvin esiin tilannesidonnaisuuden aiheuttamia ongelmia. Kun teoreettisia käsitteitä muokataan yksinkertaisiksi kysymyksiksi, tulisivat vastaukset olla heidän mukaansa vertailukelpoisia. Vastausten

vertailukelpoisuuden varmistamiseksi tulisi vastaajien ymmärtää kysymykset ja vastausvaihtoehdot samalla tavalla toteaa Kakkuri-Knuutila ja Heinlahti. Tämän toteutumisesta ei tietenkään voida olla täysin varmoja opinnäytetyön kyselyn osalta. Kysymysten teoreettisena viitekehyksenä toimi elintarvikekuljetuksia koskevat lait ja tarkastusperusteet ja oletuksena on, että ne ovat jokaiselle tarkastajalle selkeitä ja siten kysymykset ymmärrettävissä samalla tavalla.

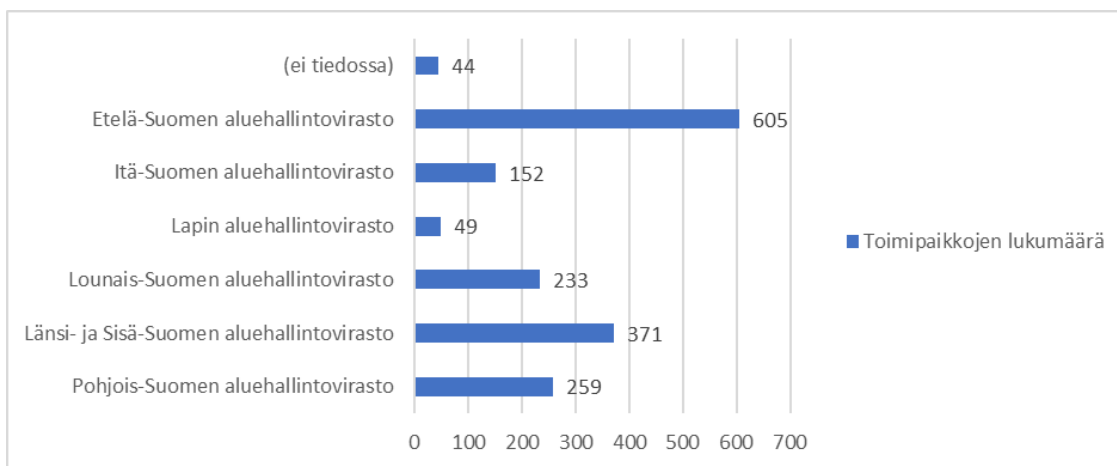
Varantolan (2013, s. 49) ja Kankkusen, Vehviläisen ja Julkusen (2013, s. 227) mukaan kaiken tieteellisen toiminnan ydin on tutkimuksen eettisyys. Opinnäytetyöhön liittyvät eettiset kysymykset, aiheen valinnasta tutkimustulosten raportointiin ja tutkimusaineiston säilyttämiseen saakka toteutettiin eettisyys ja ohjeistukset huomioiden. Kaikkea tieteellistä työtä koskee hyvän tieteellisen käytännön (HTK) ohjeistus. Suomessa on sitouduttu turvaamaan tutkimuksen eettisyys Helsingin julistuksen (1964) mukaisesti, joka myös kansainvälisesti hyväksytty. (Kankkunen & Vehviläinen-Julkunen 2013, 214, 227; TENK 2013.)

Aihe oli mielenkiintoinen ja työn tekijällä oli aito kiinnostus hankkia aiheesta tietoa. Aiheeseen paneuduttiin tunnollisesti luotettavuuden varmistamiseksi. Tekijä noudatti kaikissa vaiheissa hyvää tieteellistä käytäntöä. Tekijä suhtautui arvostavasti, mutta myös kriittisesti muiden tekemään tutkimukseen aiheesta. Tutkimuksen teoreettisen viitekehyksen muodostamisessa käytettiin laajasti muiden aihetta tutkineiden tietoutta, lakeja, asetuksia ja muita ohjeita. Aihetta valitessa pohdittiin aiheen yhteiskunnallista merkitystä ja sitä, miten tutkimus vaikuttaa tutkittaviin ja heidän työyhteisöönsä. Kankkunen ja Vehviläinen-Julkunen (2013, s. 218) mukaan tutkimusetiikan periaatteena ja tutkimuksen tekemisen yhtenä perustana on tutkimuksen hyödyllisyys. Tutkimus oli yhteiskunnallisiin tavoitteisiin ja strategioihin verrattuna hyödyllinen ja tärkeä. Tutkimuslupa haettiin JIK Ky:stä, jossa elintarvikekuljetusten tarkastuskäynnit suoritettiin. Tässä opinnäytetyössä ei aineiston keräämisessä käsitelty henkilötietoja tai muita tietoja, joilla tuloksia olisi voitu yhdistää tiettyyn toimijaan. Kyselyn avulla koottiin tietoa laajasti eri valvontayksiköistä ja vastaajan kohdalla suostumus opinnäytetyöhön osallistumiseen varmistui jokaisen henkilökohtaisella päätöksellä kyselyyn osallistumiseen. Jokaiseen kysymykseen vastaaminen ei ollut pakollista ja laajuuden sai vastaaja päättää itse niissä kohdin, missä oli vapaan sanan mahdollisuus.

5 TUTKIMUSTULOKSET

5.1 Valtakunnallinen tarkastusraportti

Aikaisemmista Oiva-arvioinneista koostettiin tietoa Vati-järjestelmästä siitä vuodesta lähtien, kun tarkastuksia oli järjestelmään kirjattu, eli vuodesta 2019. Elintarvikekuljetuksia oli tarkastettu säännöllisesti jokaisessa yksiköissä ja niistä kaikista koostettiin yhteenvetoja taulukoihin. Kuviossa 11 näkyy valtakunnallisesti valvonnan kohteena olevat toimipaikat, joiden toimintoissa on elintarvikkeiden kuljetusta. Valtakunnallisella tasolla toimipaikkoja on yhteensä lähes 1800. Kuviossa 11 toimijat on jaoteltu aluehallintovirastojen toiminta-alueittain.

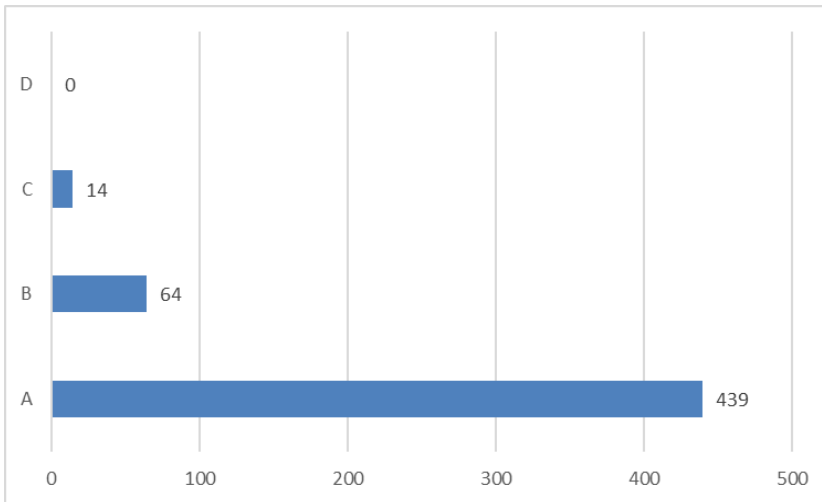


Kuva 11. Elintarvikekuljetustoimijat aluehallintovirastojen toiminta-alueittain (n= 1713) (Vati).

Elintarvikekuljetukset jaetaan eri toimialoihin ja Vati-järjestelmästä oli saatavilla tilastoja niiden mukaisesti. Jaottelu vaatii, että järjestelmään toimijaa kirjattaessa, on kirjattu myös toiminnan toimiala. Joidenkin toimijoiden kohdalla saattoi olla kirjattuna vain elintarvikkeiden kuljetus, ilman tarkempaa luokittelua eri kuljetustyyppiin. Jonkinlaista suuntaa voitiin kuitenkin tilastoista saada eri kuljetustyyppien määrästä. Eniten kuljetuksia tapahtui yleisesti luokassa: elintarvikkeiden kuljetus, jäädytettynä kuljetuksia on seuraavaksi eniten, pakastekuljetuksia kolmanneksi eniten ja vähiten lämpimänä kuljetettuja tuotteita. Kuljetustyyppi vaikutti tarkastuksella huomioitaviin seikkoihin, mm. pakastekuljetuksissa on omat säännökset.

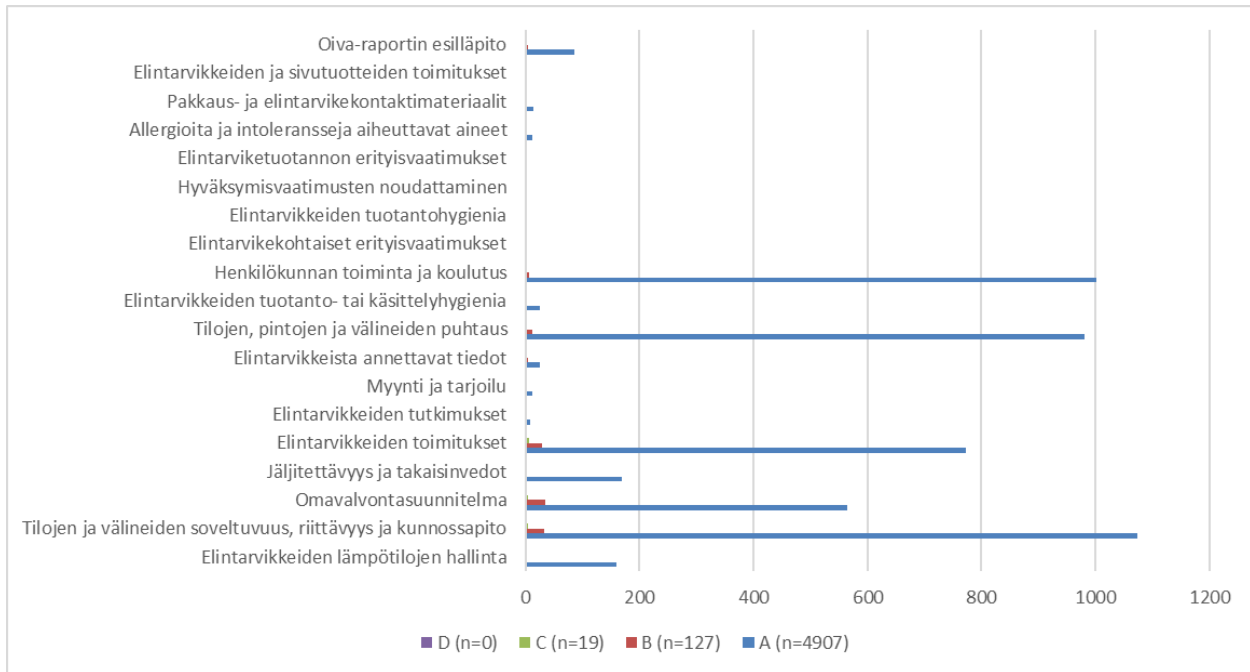
Tulokset olivat tarkastetuissa kohteissa pääsääntöisesti oivallisia (A) ja hyviä (B), mutta myös korjattavaa eli arvosana C oli annettu (kuvio 12). Tuloksia tarkasteltiin valtakunnallisella tasolla eikä yksilöitynä tiettyyn yksikköön.

Kuvion 11 tulosten perusteella voidaan huomata, että tarkastettujen kohteiden määrä on ollut valtakunnallisella tasolla melko vähäinen verrattuna siihen, paljonko kohteita on. Huomioitava on myös se, että vuodelta 2022 tulokset olivat tilastoissa mukana vuoden alusta elokuuhun 2022 saakka.



Kuvio 12. Kokonaisarvosanat elintarvikekuljetuksissa 2019-2022 (n=517) (Vati).

Aikaisemmat Oiva-tulokset auttavat kehittämään tarkastuksia ja vahvistamaan tarkastusta osioissa, jotka ovat jääneet tarkastuksilla vähemmälle huomiolle. Kuviossa 13 voidaan tarkastella eri osioiden mukaisia arvosanoja. A-arvosana on annettu useassa kohdassa, mutta myös B- ja C-arvosanoja on kirjattu. B-arvosanoja on annettu kohdissa tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito, omavalvontasuunnitelma, elintarvikkeiden toimitukset, elintarvikkeista annettavat tiedot, tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus ja henkilökunnan toiminta ja koulutus. Tarkemmat lukumäärät tarkastettujen rivien mukaan on nähtävillä taulukossa 1.



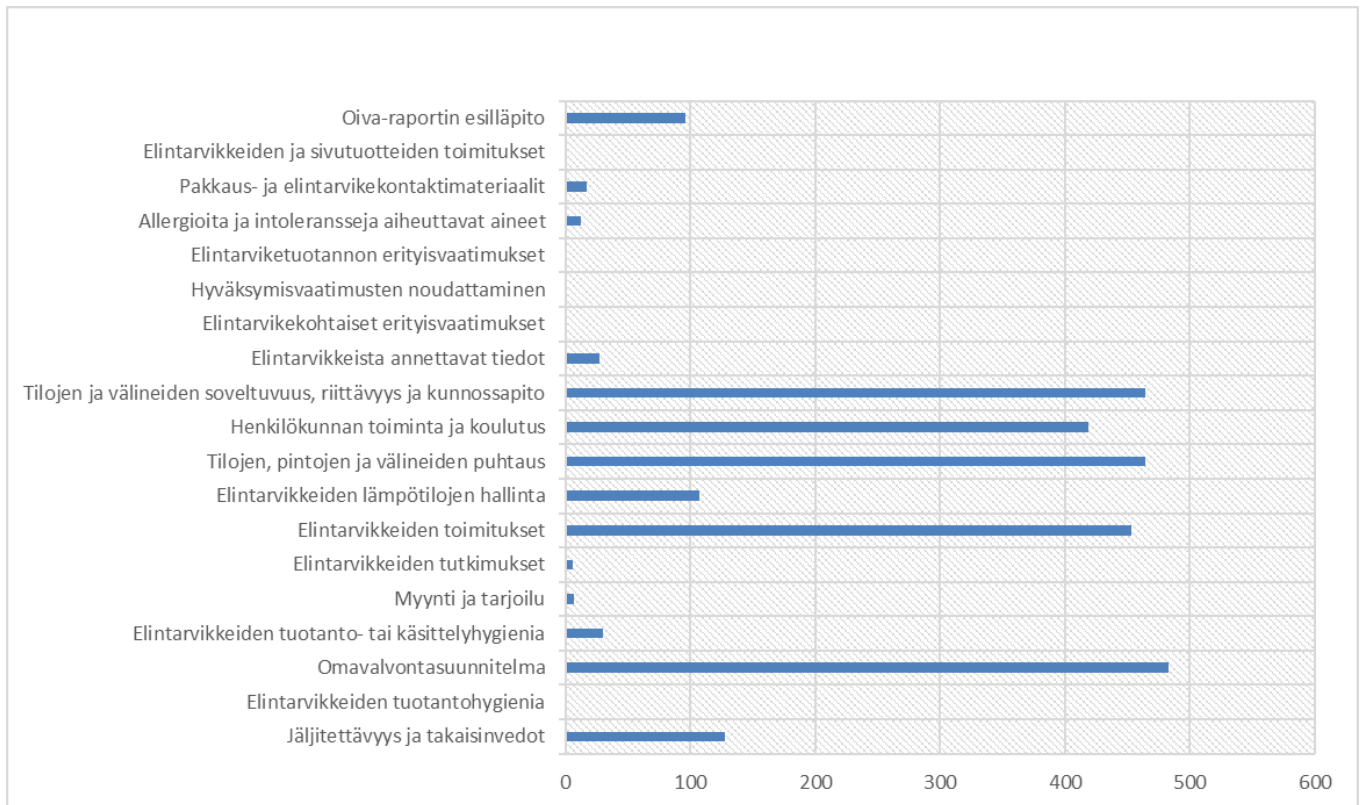
Kuvio 13. Kuljetusalan toimijoiden Oiva-arvosanat eri toimintojen kohdalla (Vati).

Taulukko 1. Saadut arvosanat: A n=4907, B n=127, C n=19, D n=0 (Vati).

Kaikki yhteensä	4907	127	19	0
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta	160	2	0	0
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito	1073	33	4	0
Omaevalvontasuunnitelma	564	34	5	0
Jäljitettävyys ja takaisinvedot	169	3	1	0
Elintarvikkeiden toimitukset	773	28	7	0
Elintarvikkeiden tutkimukset	8	0	0	0
Myynti ja tarjoilu	12	0	0	0
Elintarvikkeista annettavat tiedot	26	5	1	0
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus	980	11	1	0
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia	25	0	0	0
Henkilökunnan toiminta ja koulutus	1001	7	0	0
Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset	1	0	0	0
Elintarvikkeiden tuotantohygienia	2	0	0	0
Hyväksymisvaatimusten noudattaminen	1	0	0	0
Elintarviketuotannon erityisvaatimukset	1	0	0	0
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet	12	0	0	0
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit	13	0	0	0
Elintarvikkeiden ja sivutuotteiden toimitukset	1	0	0	0
Oiva-raportin esilläpito	85	4	0	0

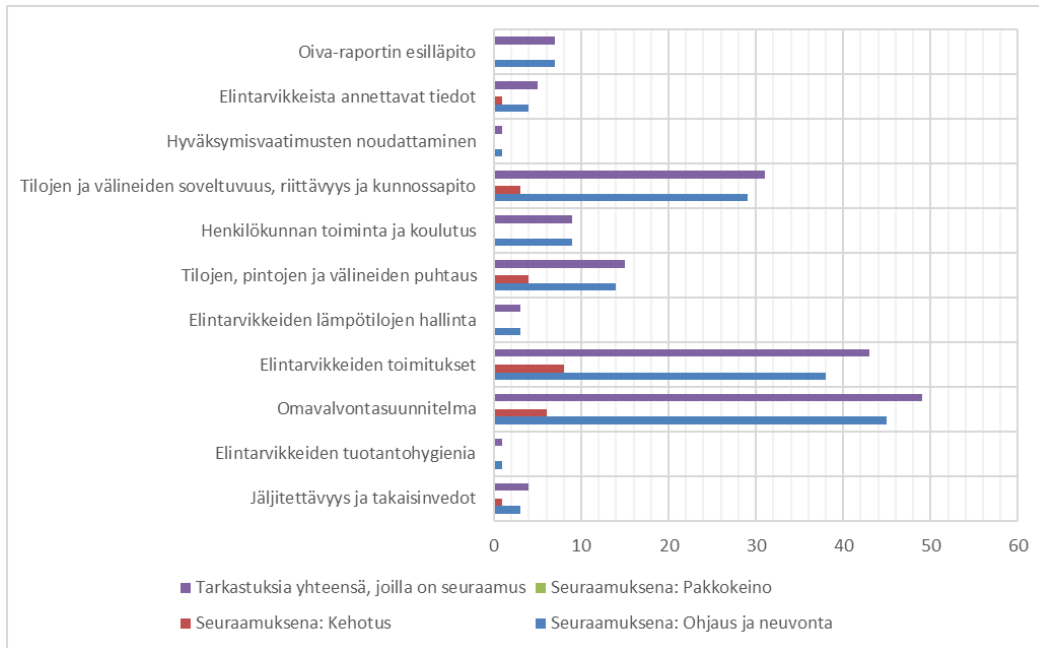
Vuonna 2019–2022 oli tarkastettu elintarvikekuljetuksia myös kohteissa, joissa oli muutakin toimintaa kuin elintarvikkeiden kuljetusta. Niiden osalta Vati-järjestelmästä poimittiin Oiva-riivit, jotka kuuluivat kuljetusten valvontaan. Otsikkorivit kuvaavat selkeästi tekijöitä, joita

tarkastuksilla oli pääsääntöisesti arvioitu. Kohteissa oli valvottu lähinnä tilojen ja välineiden soveltuvuutta, riittävyttä ja puhtautta, henkilökunnan toimintaa ja koulutusta, elintarvikkeiden toimituksia sekä omavalvontasuunnitelmaa (kuvio 14.).



Kuvio 14. Tarkastettuja toimintoja 2019–2022 (Vati).

Vuosina 2019–2022 tarkastetuissa kohteissa ilmeni joissain tarkastetuissa osioissa huomautettavaa. Kaikki nämä osiot, joissa oli huomautettavaa, on esitetty kuviossa 15 otsikolla: tarkastuksia yhteensä, joilla on seuraamus. Huomautettavissa osioissa on aina valittava toiminnalle seuraamus. Seuraamus voi olla lievimmästä ankarimpaan: ohjaus ja neuvonta, kehoitus tai hallinnolliset pakkokeinot. Kuviossa 15 on nähtävillä Oiva-rivit, joissa ilmeni puutoksia tai huomautettavaa, näissä seuraamustoimenpiteenä oli Ohjaus ja neuvonta tai kehoitus. Hallinnollisia pakkotoimia ei ollut lainkaan.



Kuvio 15. Tarkastetut toimintojen lukumäärät 2019–2022, joilla seuraamus (Vati).

5.2 Asiantuntijaohjeet

Terveystarkastajien/ valvojen Pikantti Extranetistä koottiin elintarvikekuljetusten valvontaa koskevat kysymykset ja niiden vastaukset. Kysymyksistä nousi neljä keskeistä aihealuetta, joista oli käyty keskustelua. Aihealueet olivat järjestelmään kirjaaminen, toiminnan rekisteröinnin vaatimukset, maitoautojen valvonta ja lämpötilasäädellyn kuljetuksen vaatimukset.

Järjestelmään kirjaaminen. Yhtenä haasteena valvontaviranomaisilla oli elintarvikekuljetustoimijan kirjaaminen Vati-järjestelmään. Asiantuntijoille esitetyissä kysymyksissä nousi pohdinnan aiheeksi se, mikä paikkatyyppi kuljetusalan toimijalle valitaan. Paikan tyyppiä oli järjestelmässä mahdollisuus kirjata huoneisto tai auto. Näiden molempien luokitusten lisätietoihin voitiin kirjata erikseen kuljetusvälineiden lukumäärä. Järjestelmiin kirjaamisessa oli erilaisia käytäntöjä. Kirjaustapa vaikuttaa siihen, miten riskiluokitus kirjautuu Vati-järjestelmässä. Ruokaviraston asiantuntijoiden ohje oli, että paikkatyyppiä valitaan huoneisto ja kohtaan kuljetusvälineet, kirjataan kuljetusvälineiden lukumäärä. Paikkatyyppiä auto tulee käyttää ohjeen mukaan liikkuvien elintarvikehuoneistojen kohdalla, joissa tapahtuu elintarvikkeiden myyntiä ja valmistusta.

Valvonta ja rekisteröinti. Kysymyksiä asiantuntijoille oli esitetty siitä, mitkä toimijat kuuluvat valvonnan piiriin. Ruuankuljetuspalvelut ovat lisääntyneet ja toimijoiden ilmoitusvelvollisuus

elintarvikevalvontaan herätti kysymyksiä. Haasteita nousi siinä, että kuljetuspalvelu oli esim. rekisteröity yhdelle paikkakunnalle ja toimintaa oli usealla paikkakunnalla. Valvojat esittivät asiantuntijoille kysymyksiä siitä, valvotaanko toimintaa ainoastaan rekisteröintipaikkakunnalla. Myös yleisesti oli keskustelua siitä, mitkä elintarvikekuljetukset tulee ylipäänsä ilmoittaa kunnan valvontaviranomaiselle. Asiantuntija Ruokavirastosta ohjeisti, että elintarvikkeiden kuljettaminen on lain mukaan elintarvikealantoimintaa. Toiminta on rekisteröitävä muutamia poikkeuksia lukuun ottamatta. Poikkeustilanteet on lueteltu liitteessä 6, sivulla 2. Valvonnan osalta asiantuntijat ohjeistivat, että valvonta tapahtuu siinä kunnassa, jonne elintarvikehuoneisto tai liikkuva elintarvikehuoneisto on rekisteröity. Jos toinen valvontayksikkö huomaa epäkohtia toiminnassa, ollaan yhteydessä kuljetusyrityksen kotikunnan valvontaan.

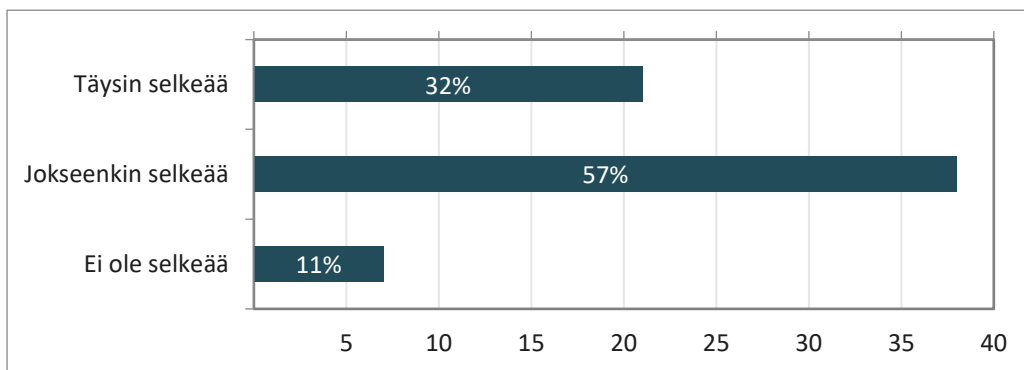
Maitoautot. Yksi pohdintaa aiheuttanut asia oli maitoautot ja raakamaidon siirtokuljetuksia tekevät tahot. Haasteena oli tässä kohdin pääsääntöisesti se, kuuluuko toimija valvonnan piiriin ja miten rekisteröinnin osalta toimitaan. Maitokuljetusten osalta toiminta kuuluu joltain osin aikaisemmassa kappaleessa mainittuihin poikkeustilanteisiin, jotka liitteessä 6, sivulla 2 luetellaan. Maitokuljetuksissa tulee varmistua mihin kategoriaan toiminta kuuluu: Meijeri, keräilyosuuskunta vai liikennöitsijä. Meijerin toiminnassa, toiminta kuuluu meijerin omavalvontaan ja valvontaa tehdään meijerin valvonnan yhteydessä. Osuuskunta ja liikennöitsijä ovat omia valvontakohteita ja niitä valvotaan samoin kuin muitakin elintarvikehuoneistoja.

Vähäriskinen lämpötilasäädely kuljetus. Tämän kysymyksen alla oli valvojilla kysymysten ja kommenttien perusteella erilaisia mielipiteitä. Mietintää oli aiheuttanut mm. se millainen toiminta on vähäriskistä ja voidaanko se sen perusteella asettaa 0-riskiluokkaan. Esimerkkejä tällaisista tilanteista olivat mm. ateriakuljetukset, joissa sekä lähettävä sekä vastaanottava taho varmisti lämpötilan pysymisen vaatimusten mukaisena. Valvojia puhutti myös erilaiset käsitteet, kuten käsite: ”lämpötilasäädely” ja sen vaatimukset. Ruokaviraston asiantuntija ohjeisti selkeästi, että lämpötilasäädely tarkoittaa sitä, että elintarvikkeet tulee kuljettaa tietyn lämpöisinä (kylmä/kuuma). Ruokaviraston mukaan lämpötilasäädelyä kuljetusta ei siis voida asettaa riskiluokkaan 0. Ruokaviraston yksiselitteinen ohje oli, että riskiluokituksen mukaan kaikki lämpötilasäädellyt kuljetukset ovat riskiluokassa 1. Sen sijaan, jos vastuu elintarvikkeen kuljetuksesta on määritelty kokonaan lähettävän tai vastaanottavan tahon vastuulle, ei kuljettajan ole välttämätöntä kuulua valvonnan piiriin.

5.3 Webropol-kysely

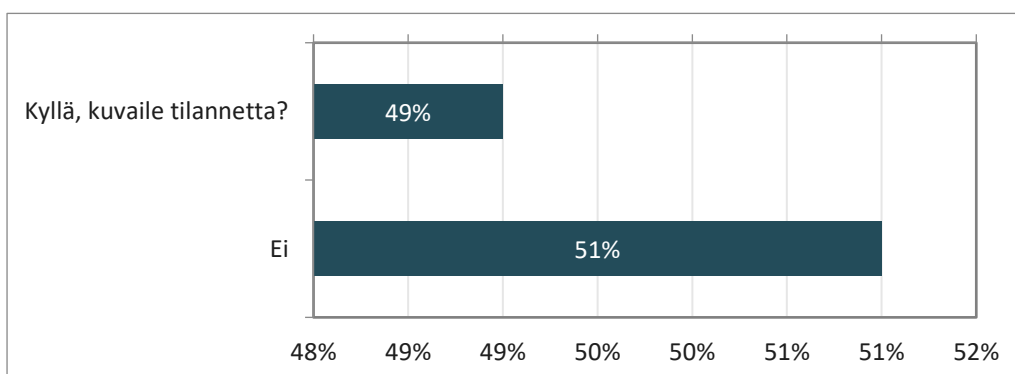
Webropol- kysely lähetettiin jokaiseen valvontayksikköön 25.8.2022 ja se oli avoinna 7.9.2022 saakka. Valvontayksiköitä on yhteensä 63. Kyselyyn annettiin mahdollisuus vastata jokaisen valvontaa tekevän, joten samasta yksiköstä saattoi tulla useampi vastaus. Muistutus vastaamisesta lähetettiin kerran, puolessa välissä vastausaikaa. Kysymyksiä oli 10 kpl. Kyselyyn vastasi 66 henkilöä.

Valvonnan piiriin kuuluminen. Valvonnassa oli kyselyn perusteella 32 %:n mielestä selkeää, mitkä toimijat kuuluvat valvonnan piiriin (kuvio 16.). Yli puolet vastasi, että valvonnan piiriin kuuluminen oli jokseenkin selkeää ja 11 % ilmaisi, ettei ole selkeää. Enemmistö (57 %) koki, että valvonnan piiriin kuuluminen oli jokseenkin selkeää.



Kuvio 16. Selkeys siitä, mitkä toimijat kuuluvat valvonnan piiriin (n=66).

Vastaajista 49 % kertoi, että valvontayksiköissä oli ollut epäselviä tilanteita liittyen siihen, kuuluuko toimija valvonnan piiriin (kuvio 17.). Vastaukset menivät lähes tasan vastaajien kesken, epäselviä tilanteita ei ollut kokenut vastaajista 51 %.



Kuvio 17. Epäselviä tilanteita valvonnan piiriin kuulumisesta (n=65).

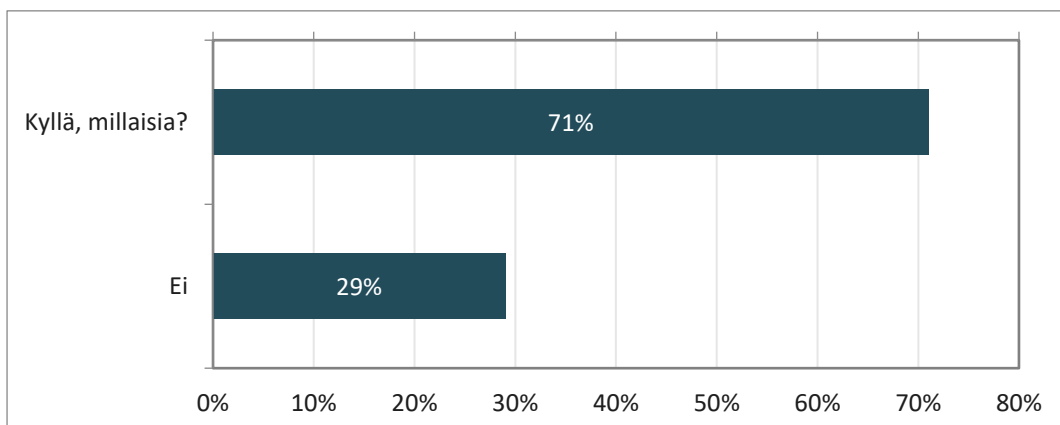
Vastaajat (n=32) kuvailivat tilanteita, joissa valvontayksiköissä oli viranomaisena joutunut miettimään, kuuluuko toimija valvonnan piiriin. Suurin osa epäselvistä tilanteista koskivat kuljettajia, joilla toimintaan liittyi muutakin kuin elintarvikekuljetukset, eli kuljetuksia tehtiin muun toiminnan ohella. Seuraavaksi eniten haasteita oli ilmennyt tilanteissa, joissa elintarvikkeita kuljetettiin esim. elintarvikehuoneistosta toiseen. Epäselvyyttä aiheutti, kuuluuko kuljetus jo lähettävän tahon omavalvontaan. Kolmanneksi eniten oli haasteita maidonkeräily ja -siirtokuljetuksissa, ei tiedetty kuuluuko kuljetus jo meijerin valvontaan. Neljänneksi eniten haasteita aiheutti epäselvyydet ohjeistuksissa, koska ohjeet ja tulkinnat muuttuivat ja päivittyivät. Epäselvyyttä oli koettu myös tilanteissa, joissa kuljetuksissa oli vähäriskisiä ja lämpötilasäätlemättömiä elintarvikkeita. Muita tilanteita, joissa ilmennyt epäselvyyksiä valvonnan piiriin kuulumisesta oli, toimintatyyppin kirjaus väärin, resurssipula, järjestelmässä vanhentuneita tietoja, toimijaan ei saatu yhteyttä, kuka valvoo, jos toimintaa toisessa kunnassa sekä Wolt- ja Foodora ym. kuljetuksissa.

” Mikä kunta valvoo? Yrityksen kotikunta vai se missä toimii?”

”Erlaisia variaatioita on niin paljon että vaikea välillä tulkita mikä kuuluu valvontaan. ”

” vähäriskinen ja pienimuotoinen toiminta, missä menee raja valvonnan piiriin kuulumisesta”

Huomattavasti enemmän, 71 % vastaajista ilmaisi, että oli ollut tilanteita, joissa toimija ei itse ole ollut tietoinen, kuuluuko valvonnan piiriin vai ei (kuvio 18.).



Kuvio 18. Tilanteita, joissa toimija ei ole tiennyt kuuluuko valvonnan piiriin (n=65).

Kyselyssä vastaajat (n=46) saivat myös mahdollisuuden kuvailla tällaisia tilanteita, joissa toimija ei tiennyt kuuluuko toiminta valvonnan piiriin. Huomattavan suuri määrä vastanneista ilmoitti kohdanneensa tilanteita, joissa toimija oli täysin tietämätön, että toiminta kuuluu valvottavaksi. Näissä tilanteissa ei toimija luonnollisesti ollut myöskään tehnyt ilmoitusta elintarvikevalvontaan. Seuraavaksi eniten tapauksia oli tilanteissa, joissa toimijalla oli elintarvikekuljetuksia muun toiminnan ohella. Kolmanneksi eniten olivat vastaajat maininneet tilanteista, joissa toiminta oli pienimuotoista tai vähäriskistä. Aina ei myöskään toimija ollut tietoinen millainen toiminta mielletään vähäriskiseksi. Haasteita olivat tuottaneet myös lisääntyneet ateria- ja kauppakassikuljetukset. Muita haastavia tilanteita olivat alihankintana toimivat elintarvikekuljettajat, tukun kuljetuksia kuljettavat, tietämättömyys minkä kunnan valvontaan kuuluu sekä kuljetustoiminnan muutokset ja muutosten ilmoittamatta jättäminen valvontaviranomaiselle.

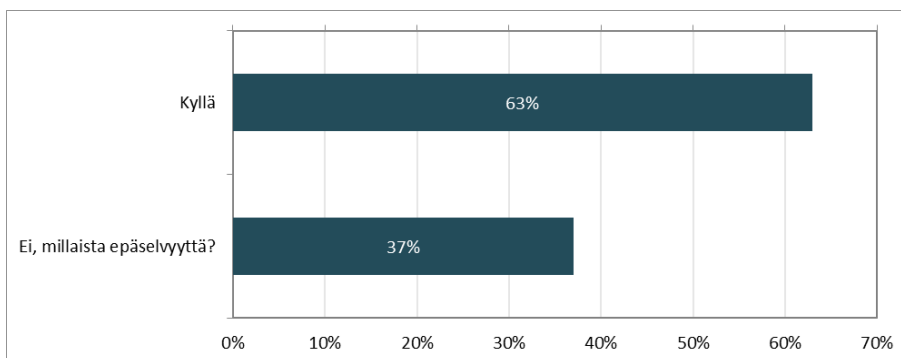
”Toimija on ajanut elintarvikekuljetuksia vuosia ilman yhteydenottoa elintarvikevalvontaan”

”Eivät ilmoita toiminnastaan, asia tulee esille kiertotietä.”

”Toimija ei itse koske tuotteisiin”

”Toimija ei lainkaan ymmärrä miksi tällainenkin byrokratia koskee häntä”

Oiva-arviointiohjeiden käytettävyys. Kuviossa 19 voidaan nähdä vastaukset kysymykseen: onko valvonnassa selkeää, mitkä rivit (toiminnot) Oiva-arviointiohjeista elintarvikekuljetusten tarkastuksella arvioidaan. 63 % vastaajista ilmoitti olevan selkeää ja 37 %, että ei ole selkeää. Vastaajilla oli mahdollisuus kertoa, millaisia epäselvyyksiä he olivat kokeneet.



Kuvio 19. Selkeys siitä, mitkä toiminnot arvioidaan tarkastuksella (n=65).

Lähestulkoon kaikki epäselvyydet vastaajien (n=20) mukaan liittyivät siihen, ettei elintarvikekuljetuksien valvontaan ole Oiva-järjestelmässä selkeää ohjetta. Haasteita koettiin siinä, ettei tiedetty, mitkä rivit tarkastuksella arvioidaan. Moni vastaajista koki työlääksi sen, että elintarvikekuljetuksien tarkastukselle valmistautuminen vei paljon aikaa, koska piti katsoa aina tarkasti, mitkä rivit käynnillä arvioidaan. Oiva-arviointijärjestelmä koettiin käytettävyydeltään liian laajaksi ja monimuotoiseksi elintarvikekuljetusten valvontaan ja tarkastajalle jäi paljon tulkin- nan- ja harkinnanvaraa. Lisäksi koettiin, että osaamista ei ollut riittävästi ja kuljetusten tarkastuksia oli harvoin. Toiminta elintarvikekuljetuksissa oli monimuotoista ja valvonta hyvin eri- laista eri valvontakohteissa.

”Oiva-lomake soveltuu heikosti”

”Joka kerta pitää tarkastaa oiva-arviointiohjeista”

”Oiva-kaavake on liian laaja kuljetuksille”

”olisi hyvä jos kuljetuksille olisi oma kaavake”

Elintarvikekuljetusten valvontamäärät. Erillisenä kysymyksenä kysyttiin tarkastusten mää- ristä: Tilastojen mukaan elintarvikekuljetusten valvonnan kattavuus on matala. Mistä tarkas- tusten vähyys voi johtua? Vastaajien määrä tämän kysymyksen kohdalla oli 64 kyselyyn osal- listuneista ja vastaukset olivat hyvin kattavia ja laajoja. Vastauksista nostettiin teemoittelulla aihealueita ja vastauksista nousivat selkeästi samankaltaisia perusteluita. Suurin haaste ko- ettiin siinä, että kuljetukset olivat jatkuvasti liikenteessä ja oli vaikeaa sopia ajankohtaa tar- kastukselle. Tämä mainittiin lähes jokaisessa vastauksessa. Toimijoilla oli usein kuljetustoi- mintaa myös muilla paikkakunnilla ja silloin tarkastuksen järjestäminen oli vielä haastavam- paa. Myös tarkastamisen ajankohta oli vaikea saada sovittua virka-ajalle. Virka-ajan ulkopuo- linen tarkastus vaati joustamista työntekijän ja työnantajan puolelta. Tarkastuskäynnillä kulje- tuskalusto oli usein myös tyhjä. Kuljetuksissa on tiukat aikarajat ja tarkastuksen sopiminen kesken reitin oli koettu lähes mahdottomaksi. Tyhjänä kuljetusvälineen tarkastus ei kerro kui- tenkaan kaikkea ja esim. tuotteiden lämpötilojen tarkastaminen ei ole silloin mahdollista.

Resurssipula oli myös selkeä haaste ja elintarvikekuljetuksia jäi usein priorisoinnin vuoksi tar- kastamatta. Lisäksi elintarvikekuljetuksissa koettiin vastaajien mielestä olevan vähäisemmät riskit, kuin esim. elintarvikevalmistuksessa. Elintarvikekuljetuksien kuljetusmatkojen koettiin

olevan ajallisesti lyhyitä ja vastaajien mukaan kuljetettavana oli pääsääntöisesti pakattuja tuotteita. Muun muassa edellä mainituin perustein riskien oletettiin vastaajien mielestä olevan vähäisiä. Tarkastaminen koettiin kaiken kaikkiaan hankalaksi ja oletuksena oli, että valvontaa tehdään jo lähetettävän ja vastaanottavan tahon puolella. Tämän perusteella kuljetusten oletettiin olevan kunnossa. Vastaajien oletuksena oli, että ilmoituksia tulisi, jos toiminnassa havaittaisiin puutteita tai ongelmia. Riittämätön koulutus kuljetusten valvonnasta ja harvoin tehtävät tarkastukset kuljetusten parissa eivät vastaajien mukaan motivoi ja työllistävätkin paljon. Tarkastukset vaativat paljon työtä ja epäselvien ohjeistuksien koettiin lisäävän työmäärää entisestään.

Selkeänä perusteena nousi puutteellinen tieto tarkastettavista toimijoista. Jos toimija ei tiedä kuuluvansa valvonnan piiriin ja ilmoita toiminnastaan, niin valvojilla ei ole myöskään tietoa valvonnan tarpeesta. Toimijan velvollisuus on ilmoittaa toiminnasta oman kuntansa valvontaan. Oli ilmennyt myös tilanteita, että elintarvikekuljetuspalveluita hankkivat toimijat, eivät kysy/ vaadi selvitystä kuljetustoimijan valvonnan piiriin kuulumisesta. Päivityksissä oli myös puutteita Vati- järjestelmässä ja kuljetuksia oli väärissä luokissa, listoilla oli myös jo lopettaneita toimijoita ja näiden selvittäminen vaati aikaa. Kuljetusten osalta tiedot eivät olleet välttämättä ajan tasalla ja toimijat eivät myöskään tehneet toiminnan lopettamisesta ilmoituksia tehokkaasti. Kuljetuksia saattoi olla myös toimijan muun toiminnan ohella ja elintarvikkeiden kuljetusta ei kirjattu silloin erillisenä tarkastuksena. Siksi tilastot voivat vääristyä.

”Tarkastusten vähyyteen voi myös vaikuttaa epäselvät ohjeet”

”Tarkastukset vaikeita joskus sopia ja ennalta ilmoittamatta lähes mahdoton tehdä”

”Ehkä muu elintarvikevalvonta koetaan tärkeämmäksi”

”Monet kuljetusyritykset toimivat isojen ruokatalojen/meijereiden alla, jotka seuraavat kuljetusten toimivuutta, mutta silti eivät ota vastuuta heidän toiminnasta. Nämä hyvin hoidetut kuljetukset ”vääristävät” valvontaa, koska valvojat helposti ajattelevat, että kuljetukset ovat hyvin hoidettuja”

”Ilmeisesti luotamme toimijoiden ammattitaitoon ja omavalvontaan”

Haasteet elintarvikekuljetusten valvonnassa. Kyselyssä kysyttiin, millaisia haasteita tarkastajat olivat kokeneet elintarvikekuljetusten valvonnassa, vastaajia oli 59. Suurin haaste oli elintarvikekuljetustoimijoiden tavoittaminen valvontakäynneille, resurssipula ja ylipäänsä toimijoiden valvonnan piiriin saaminen. Haastavaa oli myös olla selvillä oman alueen elintarvikekuljetustoimijoista. Yhdenmukainen valvonta koettiin myös suureksi haasteeksi ja se, ettei tiedetty mitä Oiva-osioita tarkastuksella arvioidaan. Myös lainsäädännön vaatimuksissa oli tulkinnan varaa. Elintarvikekuljetusten valvonta koettiin suuren osan vastaajien mielestä vaikeaksi, raskaaksi ja työlääksi. Toimijoilla oli usein suuri tarve ohjeistukselle ja neuvonnalle. Tarkastuskäynnit alkuvalmisteluineen veivät myös ajallisesti huomattavan paljon aikaa.

Vastaajien mukaan haasteita toi se, että oma osaaminen koettiin puutteelliseksi. Myös toimijoissa oli suuri eroja. Toiset tiesivät hyvin paljon asioista ja olivat huolehtineet toimintansa vaatimusten mukaisuudesta ja toisilla taas ammattitaito elintarvikkeista ja elintarvikehygieniasta oli heikko. Tarkastusvälit olivat pitkiä ja kuljetusvälineet saattoivat vaihtua usein. Koettiin hankalaksi pitää kirjaa, mitä kuljetusvälineitä on tarkastettu. Jos kuljetusvälineen pääsi tarkastamaan, niiden huoltotilat jäivät usein näkemättä. Tällöin siivousvälineiden kunnon ja puhtauden ja muiden tilojen arviointi jää tekemättä.

”Ei tiedosteta rekisteröitymisvelvoitetta”

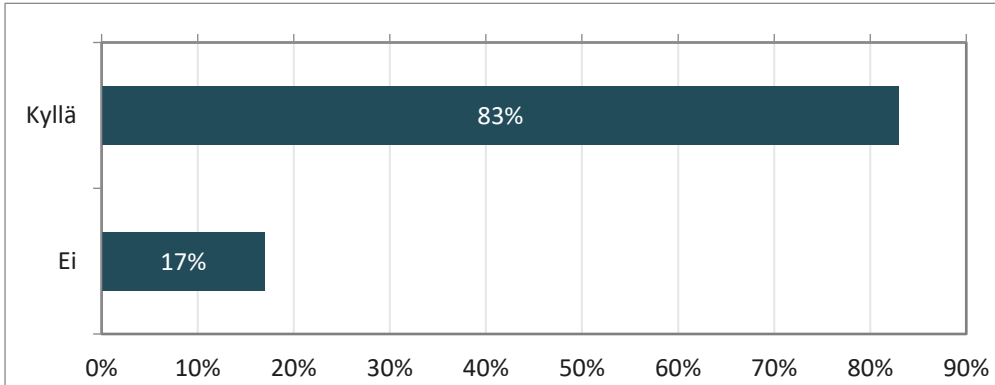
”Korona-ajan helpotus siitä ettei ollut rekisteröintivelvoitetta, on jo poistunut”

”Valvonta on tarkastuskohtaiselta työmäärältään raskasta”

”Kuljetusyrietysten tavoittaminen”

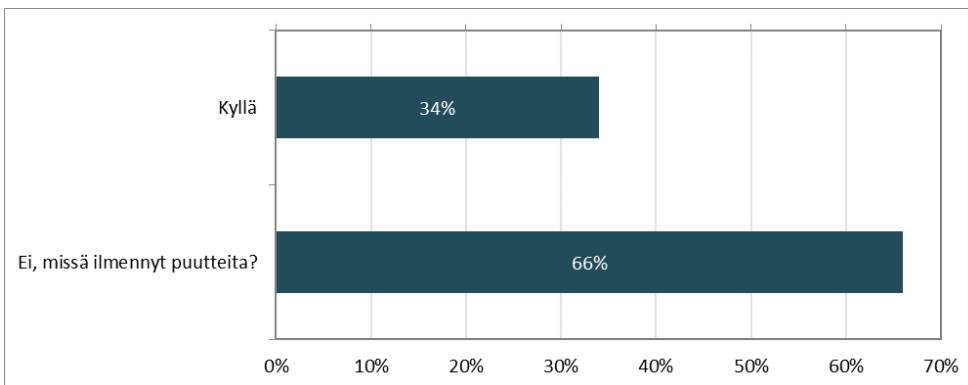
”Yllätystarkastukset eivät pääsääntöisesti onnistu”

Koulutuksen tarve valvontaa tekevillä. Kuviossa 20 voidaan nähdä tulokset, kun tiedusteltiin lisäkoulutuksen tarpeesta elintarvikekuljetusten valvonnassa. 83 % vastaajista koki, että lisäkoulutuksen tarvetta oli ja 17 % vastaajista koki, ettei tarvetta ollut.



Kuvio 20. Lisäkoulutuksen tarve (n=65).

Kuviossa 21 voidaan nähdä, onko vastaajien mielestä elintarvikekuljetustoimijoilla riittävästi ohjeistusta toimintansa tueksi. Vastaajista 34 % vastasi kyllä ja 66 % ei. Vastaajilla oli mahdollisuus antaa lisäselvityksiä, missä asioissa on ilmennyt puutteita.



Kuvio 21. Ohjeistusten riittävyys toimijoille (n=64).

Vastauksista (n=42) nousi selkeästi tiedonpuutetta erityisesti siitä, ettei tiedetä valvonnan piiriin kuulumisesta. Toimijat eivät tiedä rekisteröitymisvelvoitteesta. Vastaajien mukaan tietoa on saatavilla, mutta sen löytäminen vaatii toimijalta aktiivisuutta ja omatoimisuutta. Vastaajien mukaan selkeitä ohjeita ei ole toimijoille antaa jaettavaksi. Omavalvonta on usein puutteellinen ja sen sisällöstä ei ole toimijoilla tarkkaa tietoa. Vastaajat olivat kohdanneet myös toimijoita, jotka eivät tieneet mikä omavalvonta on. Omavalvonnan kirjanpidoissa oli myös usein puutteita, ja asiakirjojen säilyttämisestä ei ollut tietoa. Vastuut olivat kuljetuksissa usein epäselvät, toimijat eivät aina tieneet esim. kuuluvatko jonkun toimijan omavalvontaan, kuka vastaa lämpötilaseurannasta jne.

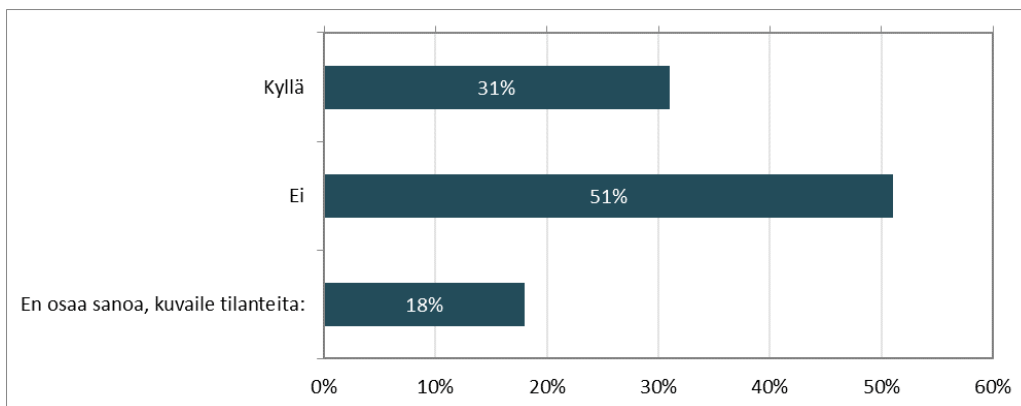
”Ohjeita kaivataan, erityisesti konkreettisia käytännön ohjeita”

”Asiakirjojen säilytyksessä”

”Valvontaan kuuluminen, omavalvonta”

”Riippuu toimijasta. Isojen yritysten toimijoilla on varmaan omavalvonnan ohjeet paremmin hallussa. Pienet yrittäjät ovat enemmän ns. oman onnensa nojassa”

Oiva-raportti. Yksi kysymys käsitteli Oiva-raportin säilytystä. Kuviossa 22 voidaan nähdä vastaajista 31 % todenneen, että ohjeet elintarvikekuljettajien Oiva-raportin säilytyksestä on selkeät. Enemmistö (51 %) vastasi, että ohjeet eivät ole selkeät. 18 % vastasi, ettei osaa sanoa, heillä oli myös mahdollisuus kertoa aiheesta enemmän vapaan sanan osiossa. Vastaajat eivät osanneet sanoa missä kuljettajan tulisi säilyttää tai pitää esillä raporttia, siitä ei vastaajien mukaan ollut erillistä ohjetta. Toiset olivat antaneet ohjeeksi säilyttää raporttia mukana autossa. Jotkut tahot vaativat nähdä Oiva-raportin, kun ostivat kuljetuspalvelua. Vastaajien sanallisten kuvausten perusteella toimijoille ei ollut selkeää, missä raporttia säilytetään, mutta ei myöskään valvojille.



Kuvio 22. Selkeys Oiva-raportin säilyttämisestä (n=65).

Vastaajien ajatuksia elintarvikekuljetusten valvonnasta. Kyselyn viimeisessä kysymyksessä oli vapaan sanan osio, johon vastaajat (n=34) saivat kirjoittaa ajatuksiaan elintarvikekuljetuksista. Vastaajat toivat esiin elintarvikekuljetusten valvonnan haastavuutta ja kokivat, että aihe on usein jopa valvonnan unohdettu osa-alue. Kuljetusten valvonta koettiin tärkeäksi. Tehokkuuden vahvistamiseksi toivottiin selkeämpiä ohjeita valvontaan ja raportointiin. Myös tietojärjestelmiin toivottiin parannuksia elintarvikekuljetusten valvonnan kirjaamiseksi.

Tietojärjestelmien joustamattomuus lisäsi ongelmia raporttien kirjaamisessa ja oli riski tilastojen vääristymiselle.

Kuljetustoimijoille sekä valvojille toivottiin koulutusta ja ohjeistusta. Suurin ongelma oli toimijoiden tietämättömyys siitä, että oman kunnan valvontaviranomaiselle tulisi ilmoittaa toiminnasta ja myös sen muutoksista. Elintarvikekuljetuksien valvonnasta toivottiin tarkastajille selkeää materiaalipakettia ja omaa valvontalomaketta tarkastusten suorittamiseen. Kohteiden tasapuolisen ja säännöllisen valvonnan toteutuminen ilmeni toiveena vastauksissa. Valvojat kokivat, että elintarvikekuljetusten valvonta on satunnaista eikä kohdistunut järkevästi. Lisäksi tuotiin esiin, että ohjeiden tulkinnanvaraisuus ja epäselvyys aiheutti eroavaisuuksia eri valvontayksiköiden toimintatavoissa. Tämä vaikutti jälleen tilastoihin.

Vastauksista nousi myös jonkinasteista turhautumista elintarvikekuljetusten valvontaan. Valvontakohteet olivat hyvin erilaisia. Isojen toimittajien väliset kuljetukset olivat muiden tahojen osalta jo tiukasti valvottuja, niissä kohdin vastaajien mielestä koettiin turhaksi kunnan valvonta. Toisissa kohteissa taas saattoi olla hyvinkin paljon puutteita ja kuljettaja olla täysin tietämätön pitkienkin kylmäkuljetusten aikaisista lämpötiloista. Elintarvikekuljetusten moninaisuus ja hajanaisuus vaatii tarkastajalta hyvää tilannetajua ja taitoa puuttua oikeisiin kohtiin tarkastuksia tehdessään. Vastauksista ilmeni, että koettiin myös, että osa toimijoista eivät halunneet päätyä valvonnan kohteiksi, eikä aina ollut ihan selkeää kuka kuljetuksista vastaava taho oli.

5.4 Yhteenveto tuloksista

Tuloksista nousi selkeimpänä haasteena valvonnan hajanaisuus. Valvottavat asiat elintarvikekuljetuksissa koettiin olevan epäselkeitä ja Oiva-arviointiohjeiden ei koettu antavan riittävää ohjetta siihen, mitä tarkastuksella kuuluu arvioida. Kuljetusten valvonnassa oli paljon epätietoisuutta, ristiriitoja ja tulkinnanvaraisuuksia. Käsitteet ja ilmoitusvelvollisuus olivat osittain epäselviä sekä toimijoiden että valvontayksiköiden työntekijöiden parissa. Tämä tuo selkeän haasteen valvonnassa. Valvonnan piiriin oletettiin kuuluvan enemmän toimijoita, mitä tilastoissa oli. Tietämättömyys ilmoitusvelvollisuudesta oli huomattu haasteeksi. Valvontayksiköiden omissa tilastoissa valvottavia kohteita oli vähän verrattuna siihen, että tilastokeskuksen mukaan elintarvikekuljetusten määrä oli lisääntynyt. Mm. elintarvikkeiden ja aterioiden kotiinkuljetukset ovat myös lisääntyneet. Resurssipula nousi myös esiin elintarvikekuljetusten

valvonnan osalta, valvontaa priorisoitiin ja elintarvikekuljetukset olivat riskiluokitukseltaan vähäisiä. Kyselyn tuloksista nousi myös haasteeksi se, ettei toimijoita saatu valvonnan piiriin. Ohjeistusta kaivattiin.

Erilaiset käsitteet toivat oman haasteensa ja niiden tulkinnat vaikuttivat olennaisesti valvontaan. Esimerkiksi ”*lämpösäädely kuljetus*” käsitteenä ei ollut selkeää. Lämpötilasäädelyjen kuljetusten vaatimukset nousivat erityisenä haasteena sekä asiantuntijaohjeista koostetuissa aineistoissa että kyselyn aineistoista.

Vati:n tilastoista nousi erityisenä huomiona ne toiminnot, joita elintarvikekuljetuksissa oli aiemmin tarkastuksilla arvioitu (kuvio 13). Kyselyyn vastanneet tarkastajat olivat kokeneet erityisiä haasteita siinä, mitä toimintoja kohteissa kuuluu tarkastaa ja tämä oli nähtävillä myös Vati:n tilastoissa. Kohteissa oli tarkastettu lähinnä viittä eri toimintoa Oiva-arviointiohjeista, jotka olivat: a.Omavalvontasuunnitelma, b.Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus, c.Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito, d.Elintarvikkeiden toimitukset sekä e.Henkilökunnan toiminta ja koulutus. Jonkin verran oli tarkastettu myös Jäljitettävyyttä ja takaisin vetoja, Elintarvikkeiden lämpötilojen hallintaa sekä Oiva- raportin esilläpitoa. Tarkastusten kohdistuminen pääsääntöisesti viiteen eri toimintoon, kuvaa selkeästi sitä, että tarkastuksia varten ei ole yhtenäistä linjaa siitä, mitkä toiminnot kohteissa tarkastetaan. Tilastojen ja kyselyn tulosten perusteella tarvitaan selkeämpää ohjetta elintarvikekuljetusten valvontaan.

Tilastoinnissa ja kirjaamisessa oli myös haasteita ja se vaikutti tietojärjestelmistä saataviin raportteihin ja yhteenvetoihin. Tietojärjestelmien joustamattomuus koettiin ongelmalliseksi. Lisäksi oli epäselvyyksiä siinä, miten eri toiminnot tuli kirjata. Tietojen päivitys valvontakohteista, vaatisi myös panostusta ja resursseja. Vuonna 2022 aloitettiin valvonnan vuosimaksun periminen toimijoilta. Tämä lisää tulevaisuudessa varmasti toimijoiden osalta aktiivisuutta ja ilmoittamista toiminnan muutoksista ja erityisesti toiminnan lopettamisesta. Tällöin tiedot toimijoista pysyvät myös paremmin ajan tasalla. Vuosimaksun periminen voi toisaalta lisätä myös toimijoiden odotuksia ja toiveita valvonnan suhteen. Tällöin toimijoiden keskuudessa on erityisesti huomioitava tasapuolinen valvonta jokaisessa toimintayksikössä. Kaiken kaikkiaan tuloksista nousee yhtenäinen tarve lisäkoulutukselle ja ohjeiden kehittämiseksi. Erityisenä huomiona tuloksista nousi tarve lisätä toimijoille tietoa ja ohjeistusta elintarvikekuljetuksista, toimijan vastuista sekä velvollisuuksista.

6 OPINNÄYTETYÖN TUOTOKSET

6.1 Tarkastusohje

Tarkastusohjeet toimivat kohteiden valvonnan perustana. Tarkastusohje valvovien viranomaisten työhön koostettiin perehtymällä ruokaviraston Oiva-ohjeisiin (Ruokavirasto 2022c; riskiperusteinen valvonta liite 3) sekä elintarvikkeita ja elintarvikekuljetuksia koskeviin lakeihin ja asetuksiin. Tarkastusohjeessa huomioitiin uudet ohjeet ja säädökset. Oiva-arviointiohjeista poistettiin kaikki osiot, jotka eivät kohdistuneet elintarvikekuljetuksiin. Opinnäytetyössä koostetut tarkastusohjeet, jotka koskevat elintarvikekuljetuksia on esitetty taulukossa 2. Ohjeet toimivat rinnakkain tarkastuskaavakkeen kanssa. Valvontakäynnin suorittava viranomainen perehtyy ennen valvontakäyntiä kussakin kohteessa ensin kohteen aiempiin tietoihin, mahdollisiin arvioihin sekä taulukossa 2. esitettyihin tarkastusohjeisiin ja lakeihin.

Taulukko 2. Tarkastusohje elintarvikekuljetusten valvontaan (Tarkastuksen aihe + lähteet).

Tarkastuksen aihe	Tarkastusohjeen perusteena olevat ohjeet, lait ja säädökset (Lähteet)
<p>Oma valvonta</p> <p>Järjestelmä, jolla toimija pyrkii hallitsemaan kokonaisvaltaisesti toimintansa kaikki mahdolliset riskit. Elintarvikevalvontaviranomainen arvioi, onko toimijan laatima oma valvonta riittävä riskien hallitsemiseksi. Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen liittyvät terveysvaarat sekä elintarvikeeturvallisuuden kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. Laadittua ohjeistusta on noudatettava ja sen toteuttamisesta on pidettävä kirjaa sekä oma valvonta ajan tasalla. Uusi elintarvikelainsäädäntö ei vaadi enää kirjallista oma valvontasuunnitelmaa. Lain edellyttämä järjestelmä voi olla toimijan laatima elintarvikeeturvallisuusjärjestelmä, laadunhallintajärjestelmä, viranomaisen arvioima hyvän käytännön ohje, näiden yhdistelmä tai työhöjeet toimijalle.</p> <p>Tarkastettavia asioita käynnillä on oma valvontajärjestelmän tarkastettavuus, tukijärjestelmän kattavuus, vaarojen arviointi, mahdolliset kriittiset hallintapisteet ja kriittiset rajat, seurantamenettelyt ja korjaavat toimenpiteet, todentamiskäytännöt, oma valvonnan ajantasaisuus sekä alku- ja tarvittaessa uudelleenarviointi (validointi)</p>	<p>Ruokavirasto (5.7.2019)</p> <p>Ruokavirasto (2022b)</p> <p>Yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002</p> <p>Elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004</p> <p>Komission tiedote elintarvikeeturvallisuuden hallintajärjestelmien, joihin sisältyvät tukiohjelmat ja HACCP-periaatteisiin perustuvat menettelyt, täytäntöönpanosta sekä täytäntöönpanoon tietyissä elintarvikeyrityksissä sovellettavista helpotuksista/joustavuudesta 2016/C 278/01</p> <p>Elintarvikelaki 297/2021</p> <p>Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021</p> <p>Viran ohje 16043/1 (2015)</p>
<p>Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito</p> <p><i>Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan</i>-rivillä tarkastettavia asioita ovat: vastaanotto-, varasto-, käsittely-, siivousväline-, pakkaus- jne. tilat riittävät ja soveltuvat toimintaan, tilajärjestelyt ovat sellaiset, ettei saastumisriskiä ole (toimintojen kiertosuunta puhtaasta tilasta likaiseen), rakenteet ja pinnat soveltuvat toimintaan. Jätehuoltotilojen soveltuvuus ja riittävyys tarkastetaan, jos ne ovat toimijan vastuulla. Kuljetusastioiden pesutilojen soveltuvuus ja riittävyys, kierrätettävien kuljetuslaatikoiden säilytystilojen soveltuvuus ja riittävyys, (kuljetusvälineiden riittävyys ja soveltuvuus arvioidaan kohdassa 15.3 elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet).</p> <p><i>Tilojen kunto</i>- rivillä tarkastetaan: rakenteiden, pintojen ja tilojen kunto erityisesti niiden tilojen osalta, joissa käsitellään elintarvikkeita. Jätehuoltotilojen ja lastauslaitureiden yleinen kunto, jos ne ovat elintarvikehuoneiston vastuulla sekä ilmanvaihdon ja valaistuksen kunto.</p> <p><i>Työvälineet, kalusteet ja laitteet</i>- rivin kohdalla tarkastettavia asioita ovat: toimijan lämpömittari, kalusteiden ja työvälineiden soveltuvuus ja riittävyys toimintaan nähden sekä kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden pinnat ja osat.</p>	<p>Elintarvikehygieniasetus (EY) 852/2004</p> <p>Elintarvikelaki 297/2021, 6 §</p> <p>Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021</p> <p>Sosiaali- ja terveysministeriön asetus talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista 1352/2015</p> <p>Sosiaali- ja terveysministeriön asetus pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista 401/2001</p> <p>Komission asetus (EY) 37/2005 pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana</p> <p>Viran ohje 16049/1 (20.4.2016)</p>

Tarkastuksen aihe	Tarkastusohjeen perusteena olevat ohjeet, lait ja säädökset (Lähteet)
<p>Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus</p> <p><i>Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus-</i> rivillä tarkastettavia asioita: kuljetusvälineiden rakenteiden ja pintojen siisteys ja puhtaus, siivousvälineiden säilyttäminen ja huoltamiseen tarkoitettujen tilojen puhtaus ja järjestys, pukeutumistilojen, lastauslaiturien siisteys, kuljetusvälineissä vallitseva järjestys. (huomioitava kuulumattomat tavarat ja muut tuotteet kuin elintarvikkeet).</p> <p><i>Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus-</i> rivillä tarkistettavia asioita: työvälineiden ja laitteiden puhtaus sekä siivousvälineiden puhtaus ja kunto (yleinen tila / pakkaamattomien käsittely).</p> <p><i>Haitta- ja muut eläimet-</i> kohdassa tarkastetaan: haittaeläimien tai niiden olemassaoloon viittaavien merkkien olemassaolo sekä haittaeläinten torjuntamenetelmät, jos sellaisille on tarvetta.</p> <p><i>Jätehuollon</i> osalta tarkastetaan jätteiden säilytystä ja niiden poistamista kuljetusvälineestä ja muista toiminnan tiloista.</p>	<p>Elintarvikehygieniasetus (EY) 852/2004</p> <p>Elintarvikelaki 297/2021</p> <p>Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021, 26 §</p> <p>Eviran ja Tukesin ohje toimijoille (10.1.2019)</p>
<p>Henkilökunnan toiminta ja koulutus</p> <p><i>Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus-</i> kohdassa arvioidaan henkilökunnan toiminnan hygieenisyyttä, ristikontaminaation estämistä sellaisenaan syötävien osalta (multajuurekset, kypsentämättömät kala- ja lihatuotteet)</p> <p><i>Käsihygieniä-</i> rivillä arvioidaan: Käsienpesu, suojakäsineiden käytön hygieenisuus sekä käsienpesupisteiden toiminta ja varustelu.</p> <p><i>Työvaatteet-</i> kohdassa tarkastetaan työvaatteet ja tarvittaessa suojavaatteet, työ- ja suojavaatteiden puhtaus henkilöillä, jotka käsittelevät elintarvikkeita.</p> <p><i>Henkilökunnan terveydentilan seuranta</i> (HUOM. arviointi ei näy Oiva-raportilla, vain tarkastuskertomuksessa). Tässä kohdassa tarkastetaan elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden terveydentila ja terveydentilan selvitykset henkilöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjottavia elintarvikkeita.</p> <p><i>Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus-</i> osiossa tarkastetaan henkilökunnan perehdytys omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla, omavalvonnan vastuuhenkilö ja vastuuhenkilön koulutus, elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden ohjaus ja koulutus elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtävien edellyttämällä tavalla.</p> <p><i>Hygieniosaamisen todentaminen-</i> kohdassa tarkastetaan pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden hygieniapassit, hygieniapasseihin liittyvä omavalvontakirjanpito, huom.mm. raakamaidon kuljetus, hygieniapassi vaaditaan.</p>	<p>Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista (EY) 178/2002</p> <p>Elintarvikehygieniasetus (EY) 852/2004</p> <p>Elintarvikelaki 297/2021</p> <p>Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021</p> <p>Tartuntatautilaki 1227/2016, 56 §</p> <p>Tartuntatautiasetus 146/2017</p> <p>Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL) 2020</p> <p>Eviran ohje16044/1 (1.6.2015)</p>
<p>Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygieniä</p> <p><i>Pakkaaminen-</i> rivin tarkastettavat asiat koskevat kaikkia materiaaleja, joihin elintarvikkeita kääritään, pakataan, varastoidaan ja kuljetetaan ennen asiakkaalle luovuttamista. Kääre = suoraan elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuva materiaali. Pakkaus = yksi tai useampi kääre sijoitetaan toiseen säiliöön. Kuljetusastia = astia, johon pakkaamaton elintarvike sijoitetaan kuljetusta varten. Kierrätettävä kuljetuslaatikko = palautettava kuljetuslaatikko, jossa käärittyjä elintarvikkeita kuljetetaan paikasta toiseen. Käynnillä tarkastetaan materiaalien puhtaus ja eheys, omien tuotteiden varastointiin ja kuljetukseen käytettävien kierrätettävien kuljetuslaatikoiden puhtaus ja puhdistusmenetelmä sekä pakkausmateriaalien käsittely ja säilytys, pakkaustoiminta.</p>	<p>Elintarvikehygieniasetus (EY) 852/2004</p> <p>Elintarvikelaki 297/2021</p>
<p>Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit</p> <p><i>Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit-</i> kohdassa tarkistetaan elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit (pakkaukset, astiat, välineet, kertakäyttöesineet) pistokokein 1–3 tuotetta. Osiossa arvioidaan, hallitseeko toimija pakkausmateriaalin, uusien laitteiden, välineiden ja tarvikkeiden elintarvikekelpoisuuden ja jäljitettävyyden. Arvioidaan, käytetäänkö materiaaleja oikein ja huomioidaan rajoitukset (rasvaiset ja kuumat elintarvikkeet). Materiaaleissa merkintä "elintarvikekäyttöön" tai malja- haarukka tunnus tai toimijalla on jäljitettävissä olevat vaatimustenmukaisuusilmoitukset. Tuesta ostettuna ja käyttötapa selvästi ilmaistuna riittää, että todistus on tukussa. Toimijalla on tieto materiaaleja koskevasta oikeasta käytöstä.</p>	<p>Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1935/2004</p> <p>Elintarvikelaki 297/2021</p> <p>Komission asetus, (EU) N:o 10/2011 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista muovisista materiaaleista ja tarvikkeista</p> <p>Komission asetus (EY) N:o 450/2009</p> <p>Komission asetus (EU) N:o 284/2011</p> <p>Komission asetus (EY) N:o 1895/2005</p> <p>KTM:n asetus 165/2006</p>

Tarkastuksen aihe	Tarkastusohjeen perusteena olevat ohjeet, lait ja säädökset (Lähteet)
	KTM:n asetus 697/2005 KTM:n päätös 268/1992 Ruokaviraston ohje Nro 17018 (24.10.2019)
<p>Elintarvikkeiden toimitukset</p> <p><i>Elintarvikkeiden vastaanottaminen.</i> Tässä kohdassa arvioidaan vastaanoton lämpötilanhallinta, raja-arvot eri elintarvikeryhmille, lämpötilamittaustulosten riittävä kirjaaminen, pakkausten eheyden ja ulkoisen puhtauden tarkistaminen, kuljetuslavojen, kuljetuslaatikoiden ja esim. rullakoiden puhtaus ja soveltuvuus elintarvikkeiden kuljetukseen ja varastointiin, vastaavatko elintarvikkeet ilmoitettuja tietoja = vastaavatko merkinnät jäljitettävyystietoja, onko toimitettu sitä mitä on tilattu, jäljitettävyystiedot sekä terveystietojen tunnistusmerkki.</p> <p><i>Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet</i> (toimijan vastuulla oleva kuljetustoiminta). Kohdassa tarkastetaan lähetettävien elintarvikkeiden tietojen hallinnan käytänteet, terveystietojen ja tunnistusmerkin luettavuus lähetettävissä elintarvikkeissa, lähetettävien elintarvikkeiden tietojen toimitustapa ja tietosisältö vastaanottajille, tarvittavat lämpötilamittaukset ja kirjaukset, lämpötilanhallinta, kuljetuslavojen, kuljetuslaatikoiden ja muiden materiaalien kunto sekä puhtaus ja soveltuvuus elintarvikkeiden kuljetukseen, kuljetusajoneuvon kuormatilan tai kuljetussäiliön kunto ja hygienia, elintarvikkeiden riittävä suojaus ja erillään pito muista kuljetettavista tuotteista, poikkeamakirjanpito. Vastaanotetut "reklamaatiot" lähetetyissä elintarvikkeissa havaituista poikkeamista (esim. lämpötila, pakkauksen eheys ja/puhtaus, puutteellisesti suojatut pakkaamattomat elintarvikkeet). Poikkeamiin reagointi, toteutetut korjaavat toimenpiteet.</p> <p><i>Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilanhallinta</i> (kylmä- tai kuumasäilytys). Osiossa tarkastetaan lämpötilojen hallinta kylmä/kuuma sekä sallitut lämpötila-poikkeamat. Pakastekuljetuksissa ja helposti pilaantuvien yli 2 h kestävässä kuljetuksissa vaatimuksena on tallentava seurantajärjestelmä. Pakastekuljetuksissa oltava komission pakasteasetuksen edellyttämät laitteisto. Tarkistettava lämpötilojen seurantajärjestelmä, jos ei edellytetä tallentavaa lämpötilan seurantajärjestelmää, elintarvikkeiden kuljetuslämpötilaa pitää pystyä tarkkailemaan. Omavalvonnassa huomioitava, miten varmistetaan lämpötilojen pysyminen sallituissa rajoissa.</p>	Elintarvikelaki 297/2021 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 Eviran ohje 16025/6 (24.1.2018) Komission asetus (EY) N:o 37/2005 Komission asetus (EY) N:o 589/2008 Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 931/2011 Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012
<p>Jäljitettävyys ja takaisinvedot</p> <p><i>Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys.</i> Ensisijaisesti tarkastetaan: minkä toimijan toimittamat elintarvikkeet (raaka-aineet) toimija on ottanut vastaan, mille toimijalle toimija on lähettänyt elintarvikkeet, onko jäljitettävyysjärjestelmä riittävä suhteutettuna toimijan toiminnan luonteeseen, kokoon ja vaikuttavuuteen. Ja lisäksi, soveltaen vastaanottamisten ja lähettämisten päivämäärät, vastaanotettujen ja lähetettyjen elintarvikkeiden nimikkeet siinä muodossa ja sillä tarkkuudella, että nimikkeet on riittävän selkeästi yhdistettävissä kyseisten elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä esitettyihin nimikkeisiin, elintarvikkeen määrä. Keskeistä on arvioida tiedot ja niiden saataavuus.</p> <p><i>Takaisinvedot.</i> Tässä kohdassa arvioidaan takaisinvetoihin varautuminen, joka sisältyy omavalvontajärjestelmään. Arvioidaan, onko takaisinvetojen takia tehty tarpeelliset muutokset omavalvontaan ja katsotaan, että tehdyistä takaisinvedoista on olemassa kirjanpitoa ja asiakirjoja. Takaisinvedon kohteena olleet elintarvike-erät eivät saa päästä sekoittumaan muiden elintarvikkeiden kanssa.</p> <p><i>Sian-, siipikarjan-, lampaan- ja vuohenlihan jäljitettävyys.</i> Tämä kohta koskee toimijoita, jotka pitävät hallussaan tai käsittelevät tuoretta, jäädytettyä tai jäädytettyä/pakastettua sian-, siipikarjan-, lampaan- tai vuohenlihaa. Kattaa kaikki tuotanto- ja jakeluvaiheet. Tarkastetaan Asetuksen (EU) N:o 1337/2013 edellyttämän tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmän käyttö, dokumentoinnin selkeys ja järjestelmällisyys, kirjaukset; eläinten, ruhojen, tai tapauskohtaisesti, lihapalojen vastaanottaminen elintarvikealan toimijan tiloihin ja sieltä lähettäminen, eläinten, ruhojen tai lihapalojen vastaanottamisten ja lähettämisten vastaavuus, tietojen toimittaminen tuotannon ja jakelun seuraavien vaiheiden toimijoille, lihan yksilöivän erän koodin käyttö; kyseinen lihaerä tai kyseiset lihaerät, joista pakkaus tai merkitty erä muodostuu, vastaavat toisiaan.</p> <p><i>Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys-</i> rivillä tarkastetaan, että toimija pystyy osoittamaan mistä ja milloin elintarvike on tullut ja mihin ja milloin lähtenyt. Tulee pystyä tiedoin ja tallentein osoittamaan elintarvikkeiden</p>	Elintarvikelaki 297/2021 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista (EY) 178/2002 Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 208/2013 Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 931/2011 Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1337/2013 Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Tarkastuksen aihe	Tarkastusohjeen perusteena olevat ohjeet, lait ja säädökset (Lähteet)
<p>jäljitettävyys periaatteella "yksi askel taaksepäin" ja "yksi askel eteenpäin". Seuraavien eläinperäisten elintarvikkeiden tietojen tulee olla vastaanottajan käytettävissä silloin, kun toimituserä otetaan vastaan:</p> <p>a. tarkka kuvaus elintarvikkeesta (vastaanotettujen ja lähetettyjen elintarvikkeiden nimikkeet siinä muodossa ja tarkkuudella, että nimikkeet ovat luotettavasti ja riittävän selkeästi yhdistettävissä kyseisten elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä (tai muissa tiedoissa) esitettyihin tietoihin ja nimikkeisiin)</p> <p>b. elintarvikkeen määrä</p> <p>c. sen elintarvikealan toimijan nimi ja osoite, joka on lähettänyt elintarvikkeen</p> <p>d. lähettäjän (omistajan), jos se on eri kuin elintarvikkeen lähettänyt elintarvikealan toimija, nimi ja osoite</p> <p>e. sen elintarvikealan toimijan nimi ja osoite, jolle elintarvike on lähetetty</p> <p>f. vastaanottajan (omistajan), jos se on eri kuin se elintarvikealan toimija, jolle elintarvike on lähetetty, nimi ja osoite</p> <p>g. erän tai lähetyksen (tapauksen mukaan) yksilöivä viite</p> <p>h. lähetyspäivä.</p> <p>Merkinnät: mm. tunnistusmerkki ja terveystunnus tulee löytyä tuotteista.</p>	
<p>Oiva-raportin esilläpito</p> <p>Kohdassa arvioidaan Oiva-raportin esilläpitoa. Kaikkien suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piirissä olevien elintarvikealan toimijoiden on julkistettava Oiva-raportti. Oiva-raportti tulee olla esillä internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla helposti saatavilla sekä helposti havaittavassa paikassa. Raportti julkaistaan myös yrityksen sosiaalisen median tilillä (mm. Facebook, Instagram) ym.</p>	<p>Elintarvikelaki 297/2021</p>

6.2 Riskiluokitus

Ruokaviraston ohjeen 1028/04.02.00.01/2022/5 (2022) mukaan päivitettiin valvontaa varten riskiluokitus. Riskiluokitus määräytyy toimintaluokan ja kokoluokan perusteella. Toimintaluokka on tämänhetkisten ohjeiden mukaan elintarvikkeiden kuljetuksessa aina luokassa 1. Kokoluokka valitaan sen mukaan mitä kuljetetaan ja kuinka monta kuljetusvälinettä on. Kun kokoluokka suurenee, nousee myös riskiluokka. Riskiluokitus määrittelee toiminnan tarkastustiheyden.

Raporttien kirjaamisen avuksi Vati:ssa oli mahdollisuus luoda valmiita fraaseja. Elintarvikekuljetuksista luotiin uusi fraasi, joka on jatkossa jokaisen valvontayksikön käytettävissä. Kuviassa 23 on fraasi, joka luotiin. Fraasi helpottaa tehdyn käynnin jälkeen kirjoitettavan raportin luomista ja sen avulla voi nopeasti luokitella tarkastetun toimijan oikeaan riskiluokkaan. Fraasista poimitaan kyseiseen kohteeseen sopivat toiminnot.

<p>Vatiin tehty valtakunnallinen fraasi tarkastuksia varten</p> <p>ETL/ ELINTARVIKKEIDEN KULJETUS</p> <p>Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen Ruokaviraston ohjeen 1028/04.02.00.01/2022/5 mukaisesti</p> <p>Lämpötilasäädely = elintarvikkeet tulee kuljettaa tietyn lämpöisinä (kylmä/kuuma).</p> <p>Riskiluokitus: Toimintaluokka: 1 Elintarvikkeiden kuljetus Kokoluokka: 1 Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädely kuljetus) 1 kuljetusväline Kuljetus (ei lämpötilasäädely) > 10 kuljetusvälinettä Kokoluokka: 2 Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädely kuljetus) 2-10 kuljetusvälinettä Kokoluokka: 3 Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädely kuljetus) yli 10 kuljetusvälinettä Riskiluokka 0 Kuljetus lämpötilasäätämätön (ei säiliöautokuljetus) alle 10 kuljetusvälinettä. Ei säännöllistä valvontaa. Alkutarkastus tehdään. Riskiluokka: 1 = 0,35 tarkastusta / vuosi = tarkastustarve 3 vuoden välein Riskiluokka: 2 = 0,5 tarkastusta / vuosi = tarkastustarve joka toinen vuosi</p> <p>Valvontakohderekeriiriin kirjatut tiedot: Kuljetusvälineet: kpl</p> <p>Toiminta:</p>

Kuvio 23. Valtakunnallinen fraasi tarkastusraporttien kirjaamiseen.

6.3 Tarkastuskaavake

JIK Ky:n valvontayksikössä oli aiemmin luotu tarkastuksia varten kaavake, jota oli käytetty vuonna 2019 elintarvikekuljetuksen tarkastuksilla. Kaavaketta muokattiin, päivitettiin vastaamaan uusimpia ohjeita ja käytettävyyttä parannettiin (liite 4). Tarkastuskaavakkeeseen koostettiin kaikki aihealueet, jotka elintarvikekuljetuksissa kuuluvat tarkastettaviin asioihin. Tarkastuskaavake muokattiin taulukkomuotoon selkeyden vuoksi. Tarkastuskaavakkeessa on taulukoissa jokainen aihealue erikseen otsikoituna ja loogisesti etenevästi. Ennen käyntiä valvontaviranomainen arvioi, mitkä osiot soveltuvat kyseisessä kohteessa valvottaviksi. Jokaisesta aihealueesta nostettiin taulukon alkuun asiat, joihin tarkastuksella kiinnitetään huomiota sekä arviointiasteikon mukaiset arvosanat. Arvosanojen kohdalla on kirjattu perusteita annettavalle arvosanalle. Kaavakkeessa on jokaisen osion kohdalla ruudukko, johon kirjataan kyseisestä osiosta annettu arvosana. Kaavakkeeseen on kirjattu myös erillisenä tekstinä Oiva-painopisteet, joihin on kiinnitettävä erityistä huomiota jokaisessa tarkastettavassa kohteessa.

Kaavakkeeseen nostettiin erityishuomioina asioita, jotka poimittiin merkityksellisinä tämän opinnäytetyön tuloksista. Jokaisessa aihealueessa on otsikon jälkeen ruokaviraston sivuille ohjautuva linkki lisäohjeita varten. Tarkastajan tehtäväksi jää arvioida jokaisen toimijan osalta, mitkä Oiva-rivit kuuluu tarkastettaviksi juuri kyseisessä kohteessa, riippuen siitä millaista elintarviketta toimija kuljettaa ja mikä on toiminnan laajuus. Raportoinnissa on huomioitava, että uusimman ruokaviraston ohjeistuksen mukaan jokaiseen arviointiin on arvosanan lisäksi kirjattava kirjallinen arviointi ja peruste annetulle arvosanalle.

Tarkastuskaavakkeen tukena käytettiin myös lomaketta: Ammattimaisen elintarvikekuljetustoimijan tarkastuslomake (liite 5). Lomaketta muokattiin ja sen avulla voitiin tarkastuksella perehtyä tarkemmin ja laajemmin kuljetusvälineiden ominaisuuksiin. Liitteen 5 tarkastuslomake antaa laajemmat valmiudet ja paremmat edellytykset tarkastukselle, erityisesti silloin, jos aiempaa kokemusta elintarvikekuljetusten valvonnasta ei ole.

6.4 Ohjeet toimijoille

Liitteessä 6 on kolme ohjetta, jotka luotiin toimijoille. Ohjeet ovat:

1. Elintarvikkeiden kuljetustoiminnasta ilmoittaminen
2. Omavalvontasuunnitelma elintarvikekuljetuksissa
3. Huomioitavaa elintarvikkeiden kuljetustoiminnassa

Ohjeessa 1. käsiteltiin toiminnan ilmoittamista elintarvikeviranomaiselle sekä yleisesti rekisteröintiä. Ohjeessa on selkeästi koottu ehdot mitkä tulee täyttyä, että toiminta kuuluu valvonnan piiriin. Ohjeessa 2. on tiivistetysti koostettuna elintarvikekuljetuksiin omavalvontaohjeet ja sen sisältö. Omavalvontaohjeissa on jaoteltu toiminnot työntekijän, työympäristön, kaluston sekä kuljetettavien tuotteiden osalta. Lisäksi ohjeeseen 3. koottiin lyhyesti yleisiä ohjeita toimintatavoista sekä vastuista kuljetustoiminnassa.

Kaikki kootut ohjeistukset perustuvat Ruokaviraston ohjeisiin sekä lakeihin ja asetuksiin. Tarkastuskäynneillä nousi aiheita, joista toimijat toivoivat tarkempaa ohjeistusta ja näihin tarpeisiin pyrittiin vastaamaan. Vastaavat aiheet nousivat selkeästi sekä valvontayksiköiden tilastoista että kyselyyn vastanneiden tarkastajien vastauksista. Erityisesti puutteet omavalvonnassa, hygieeninen ja vastuullinen toiminta kuljetuksissa sekä yleiset vaatimukset toiminnalle olivat osa-alueita, joissa ilmeni selkeää lisätiedon tarvetta. Ohjeistuksiin pyrittiin koostamaan ytimekkäät ohjeet juuri näistä osa-alueista, joissa tarvetta ilmeni.

7 POHDINTA JA JOHTOPÄÄTÖKSET

Valvontaa tekeville tarkastajille opinnäytetyö luo selkeän kokonaiskuvan elintarvikekuljetuksista ja niiden valvonnasta. Opinnäytetyössä kuvattiin koko elintarvikekuljetusten prosessi ja eri toimijoiden yhteydet toisiinsa. Työssä kuvattiin eri tahojen vastualueet ja se selkeyttää tarkastettavien asioiden kohdentumista oikeaan toimintoon ja toimijaan. Lisäksi prosessikuvauksella pyrittiin vahvistamaan sitä, että tarkastustoimet ovat kussakin kohteessa riittävät.

Opinnäytetyön aihealue oli todella laaja. Rajauksia jouduttiin tekemään työn edetessä ja siksi muun muassa kansainväliset kuljetukset jätettiin opinnäytetyön ulkopuolelle. Aineiston keruu Vati-järjestelmästä, asiantuntijaohjeista sekä kyselyn avulla antoi monipuolista ja vahvaa tietoa. Se, että samoja haasteita nousi useasta eri aineistonkeruukohteesta, vahvisti sitä, että juuri siihen asiaan tulee puuttua ja kehittää toimintaa niiltä osin. Elintarvikekuljetusten valvonta koettiin haasteelliseksi. Laki, asetukset ja ohjeet ovat erittäin laajoja ja tulkinnanvaraa on paljon. Tämän opinnäytetyön paikoin työläs, raskaslukuinen ja paneutumista vaativa teoreettinen viitekehys, vahvistaa tarkastajien kokemuksia elintarvikekuljetusten valvonnan haasteellisuudesta. Valvonnan suorittamiseksi vaaditaan vahvaa paneutumista aiempiin raportteihin ja valvonnan taustalla oleviin ohjeistuksiin. Mahdollisuuksien mukaan olisi hyvä, että elintarvikekuljetuksia valvoisi nimenomaan siihen tehtävään koulutettu henkilö.

Elintarvikekuljetukset koettiin pääsääntöisesti valvonnassa työläinä ja pieniriskisinä, koska koko prosessiin kohdistuu valvontaa useassa eri osiossa, kuljetusten valvonnalla on silti suuri merkitys toimintaketjussa. Säännöllinen valvonta vahvistaa toiminnan vaatimustenmukaisuutta ja sen säännöllistä arviointia. Ilman valvontaa, ei ole todennettua tietoa eikä siten myöskään varmuutta toiminnan vaatimuksenmukaisuuden toteutumisesta.

Tuloksista nousi selkeimpänä haasteena elintarvikekuljetusten valvonnan hajanaisuus, ohjeiden epäselkeys ja tulkinnanvaraisuudet sekä toimijoiden saaminen valvonnan piiriin. Kehittämiskohteina ilmeni lisäkoulutuksen tarve valvonnasta, ohjeistuksen lisääminen ja kehittäminen sekä yhtenäisen ja selkeän tarkastuskaavakkeen luominen valvontakäyntejä varten.

Opinnäytetyön tuotoksina kehitettiin elintarvikekuljetusten valvontaan tarkastusohjeet riskiluokituksineen selkeänä taulukkona sekä niihin pohjautuva tarkastuskaavake. Toimijoiden työn tueksi koottiin 3 toimintaohjetta koskien kuljetustoiminnasta ilmoittamista, omavalvontaa sekä elintarvikkeiden kuljetustoiminnassa huomioitavia asioita. Tuotokset hyväksyttiin

ennen julkaisua ja käyttöönottoa JIK Ky ympäristöterveydenhuollon valvontayksikössä. Erityisesti valvontaa tekevä taho hyötyy tarkennetusta ohjeesta, tarkastuskäyntien tueksi tehdystä tarkastuslomakkeesta sekä toimijoille suunnatuista ohjeista. Tarkastuslomake yhtenäistää ja selkeyttää tarkastuskäyntejä. Myös toimijat hyötyvät ohjeistuksesta ja koostetusta tiedosta. Ensisijaisesti työstä hyötyvät kuljetettujen elintarvikkeiden käyttäjät. Elintarvikkeiden turvallisuus on valvojen ja toimijoiden yhteinen tavoite.

Ruokaviraston uusi ohjeistus arvosanojen kirjallisen perusteen kirjaamisesta jokaisen annettun arvosanan kohdalla, parantaa tulevaisuudessa varmasti tiedonkulkua ja antaa hyvää tietoa seuraavaa tarkastusta ajatellen. Pelkkä arvosana yksinään kertoo vähän toiminnasta, valvontakohteesta ja valvotuista asioista.

Mietintää herätti, miten toimijoille suunnatut ohjeet saavuttaisivat parhaiten toimijat, koska yhtenä isona haasteena oli ilmennyt se, ettei toimijoita saada valvonnan piiriin. Kuljetusalalla kuorma-autokuljettajia koskee ammattipätevyyden ylläpitämiseksi 5 vuoden välein suoritettava koulutus. Koulutukseen voisi sisältyä elintarvikekuljetusten ohjeisiin perehtymistä, rekisteröintivaatimusten läpikäyntiä sekä ohjeistusta omavalvontaan. Suomen Kuljetus ja Logistiikka SKAL ry. voisi olla yksi väylä, jota kautta toimijoita voisi tavoittaa. Lisäksi kunnan omilla internetsivuilla voisi olla saatavilla toimijoille suunnatut ohjeet. Se, että toimijat osaisivat ohjeita etsiä, vaatisi alun perin ajatusta siitä, että toiminta kuuluu ilmoittaa oman kunnan valvontaan. Tieto mahdollisesta rekisteröintivelvoitteesta pitäisi tavoittaa toimijat jo siinä vaiheessa, kun toimintaa ollaan aloittamassa.

Elintarvikekuljetusten valvonnan vahvistamiseksi ja tehostamiseksi valvontayksiköiden tulisi tehdä yhteistyötä, hyödyntää toisten osaamista ja valvonta voisi tapahtua myös toisen valvontayksikön toiminta-alueella, vaikka toiminta olisi rekisteröity toisen toiminta-alueelle. Vati on valtakunnallinen ja tiedot ovat käytettävissä jokaisessa valvontayksikössä.

Tämä opinnäytetyö lähetettiin ruokavirastoon, jokaiseen valvontayksikköön sekä Suomen Kuljetus ja Logistiikka ry.:lle. Jatkotutkimuskohteena voisi olla mielenkiintoista selvittää kansainvälisten kuljetusten valvontaa sekä tämän opinnäytetyön tuotoksena luodun tarkastuskaavakkeen käyttöönottoa ja soveltuvuutta. Lisäksi olisi mielenkiintoista perehtyä kuljetusalan toimijoiden koulutustarjontaan ja koulutusta tarjoaviin tahoihin ja vahvistaa toimijoiden osaamista elintarvikekuljetuksen valvonnan osalta.

LÄHTEET

- Elintarvikehygieniä-asetus (EY) N:o 852/2004. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A02004R0852-20090420>
- Elintarvikelaki 297/2021. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210297#Pidm45237817070944>
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 178/2002. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20090807:FI:PDF>
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A02004R0852-20090420>
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:FI:PDF>
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1935/2004. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:338:0004:0017:fi:PDF>
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:fi:PDF>
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 625/2017. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R0625&from=EL>
- Eviran ja Tukesin ohje toimijoille. (10.1.2019). Jyrsijätorjunta ja jyrsijämyrkkysten käyttö rehu- ja elintarviketuotannossa. <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/alkutuotanto/jyrsijatorjunta-ja-jyrsijamyrkkysten-kaytto-rehu--ja-elintarviketuotannossa.pdf>
- Eviran ohje 16025/6. (24.1.2018). *Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta*. <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittamisen/pk/maatilan-tuotteiden-jalostamisen-ja-myyntin-aloittaminen/ohje-ilmoitettujen-elintarvikehuoneistojen-elintarvikehygieniasta.pdf>
- Eviran ohje 16043/1. (2015). Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/omavalvonta/eviran_ohje_16043_1.pdf
- Eviran ohje 16044/1. (1.6.2015). *Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta*. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16044_1.pdf

- Eviran ohje 16049/1. (20.4.2016). *Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistossa*. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lo-makkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16049.pdf
- Fung, F. (2018). Food safety in the 21st century. *Biomedical journal* (41), 88–95. <https://www.proquest.com/openview/b0bc830c554a6c812f1ca71fda2d0316/1?pq-origsite=gscholar&cbl=2035637>
- Haikonen, A. (2018). Uudistuva elintarvikelainsäädäntö. *Elintarvike ja terveystiete* (4), 7.
- Heikkinen, I. (25.3.2013). *OIVA-tarkastukset*. <https://slideplayer.fi/slide/2785172/>
- James, S.J & James C. (2014). Food Technologies: Freezing. *Food Science* (3), 187–195. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-378612-8.00266-3>
- Kakkuri-Knuuttila, M-L. & Heinlahti, K. (2006). *Mitä on tutkimus?* Yliopistokustannus University Press.
- Kankkunen, P. & Vehviläinen-Julkunen, K. (2013). *Tutkimus hoitotieteessä*. (3. p.). Sanoma Pro Oy.
- Kauppa- ja teollisuusministeriön (KTM) asetus 697/2005. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2005/20050697>
- Kauppa- ja teollisuusministeriön (KTM) asetus 165/2006. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2006/20060165>
- Kauppa- ja teollisuusministeriön (KTM) päätös 268/1992. <https://finlex.fi/fi/laki/alkup/1992/19920268>
- Kauppa- ja teollisuusministeriön (KTM) päätös pakasteasetuksen valvonnasta ja siinä käytettävistä menetelmistä 340/1994. <https://finlex.fi/fi/laki/alkup/1994/19940340>
- Komission asetus (EY) 37/2005 pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:010:0018:0019:FI:PDF>
- Komission asetus (EY) N:o 1895/2005. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:302:0028:0032:FI:PDF>
- Komission asetus (EY) N:o 589/2008. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0589&from=LV>
- Komission asetus (EY) N:o 450/2009. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:135:0003:0011:FI:PDF>

Komission asetus (EU) N:o 10/2011. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R0010&from=FR>

Komission asetus (EU) N:o 284/2011. <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2011/284/2011-04-12?locale=fi>

Komission tiedote elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmien, joihin sisältyvät tukiohjelmat ja HACCP-periaatteisiin perustuvat menettelyt, täytäntöönpanosta sekä täytäntöönpanoon tietyissä elintarvikeyrityksissä sovellettavista helpotuksista/joustavuudesta 2016/C 278/01 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CEL>

Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 931/2011. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R0931&from=EN>

Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1337/2013. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R1337&from=PT>

Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 208/2013. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:068:0016:0018:FI:PDF>

Kyngäs, H. & Vanhanen, L. (2011). Sisällön analyysi. *Hoitotiede* (23), 138–148. https://www.researchgate.net/profile/Tarja-Poelkki/publication/261723764_Sisallonaalyysi-suomalaisessa-hoitotieteellisessa-tutkimuksessa/links/551b0ad80cf2fdce84384f32/Sisaelloenanalyysi-suomalaisessa-hoitotieteellisessae-tutkimuksessa.pdf

Logistiikkayritysten Liitto ry ja Elintarvikealan kuljetusyrittäjät ry. (2011). *Elintarvikekuljetusten Yleiset Hyvän käytännön ohjeet*. 2011. <http://www.logistiikkayritykset.fi/media/materiaalipankki/elintarvikekuljetusten-hyvan-kaytannon-ohjeet.pdf>

Logistiikkayritysten Liitto ry. (2016). *Tavaralinjaliikenteen yleiset kuljetusmääräykset*. <http://www.logistiikkayritykset.fi/media/materiaalipankki/tavaralinjaliikenteen-yleiset-kuljetusmaaraykset-v2.pdf>

Maa- ja metsätalousministeriön (MMM) asetus elintarvikehygieniasta 318/2021. <https://finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210318>

Maa- ja metsätalousministeriön (MMM) asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014). <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2014/20140834>

Maa- ja metsätalousministeriön (MMM) asetus pakasteista 818/2012. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2012/20120818>

Pakasteasetus 165/1994. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/1994/19940165>

Refrigerated Vehicle Test Center. (2020). *Guide to ATP for Road Hauliers and Manufacturers*. <https://www.crtech.co.uk/pages/ATP/ATP-Guide.pdf>

- Ruokavirasto ja Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto (Valvira). (2022). *Ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2020–2024, päivitys vuosille 2023–2024*. https://www.valvira.fi/documents/14444/261236/Ymparistoterveydenhuollon_valvontaohjelma_paivitys_2023_2024.pdf/de26a0ba-7950-c6b2-87e5-5a0bc1f1aa95?t=1661837410657
- Ruokavirasto. (18.12.2020a). *Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2021–2024*. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/oppaat/vasu/osa2/osaii_valvonnan-painopisteet_elintarviketurvallisuus-rehut-ja-luonnonmukainen-tuotanto.pdf
- Ruokavirasto. (18.12.2020b). *Suomen elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2021–2024 (VASU)*. <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/uutiset/elintarvikeketjun-kansallinen-valvontasuunnitelma-2021-2024--varmistaa-yhtenaista-valvontaa/>
- Ruokavirasto. (2021a). *Valvontatulosten arviointiohjeen arviointiasteikko*. <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/oppaat/ieh/ieh-00/00-valvontatulosten-arviointiohjeen-arviointiasteikko/>
- Ruokavirasto. (2021b). *Elintarvikevalvonnan painopisteet*. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/oppaat/vasu/osa2/osaii_valvonnan-painopisteet_elintarviketurvallisuus-rehut-ja-luonnonmukainen-tuotanto.pdf
- Ruokavirasto. (2021c). *Oiva*. <https://www.oivahymy.fi/kuluttajille/>
- Ruokavirasto. (2022a). *Riskiperusteisuus ja valvonnan tasapuolisuus*. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/valvonta/riskiperusteisuus-ja-valvonnan-tasapuolisuus/>
- Ruokavirasto. (2022b). *Omavalvonta*. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/kuljetus/kotimaan-kuljetukset/omavalvonta/>
- Ruokavirasto. (2022c). *Oiva-ohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle*. <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/oiva-arviointiohjeet/rekisteroity-elintarviketoiminta/>
- Ruokavirasto. (2022d). *Rekisteröitävää elintarviketoimintaa vai ei?* <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/rekisteroitavaa-elintarviketoimintaa-vai-ei/rekisteroitavaa-elintarviketoimintaa-vai-ei/>
- Ruokavirasto. (2022e). *Elintarvikevalvonta*. <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/valvonta/>
- Ruokavirasto. (5.7.2019). *Suosittelvat menetelmät*. <https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/vertailulaboratoriot/ohjeita-laboratorioille/suosittelvat-menetelmat/>

- Ruokaviraston määräys. (12/2021). *Ruokaviraston määräys elintarvikevalvonnan valvontatiedoista*. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/ruokaviraston-maarays_12_2021.pdf
- Ruokaviraston ohje 1028/04.02.00.01/2022/5. (2022). Liite 2. *Rekisteröidyn elintarviketoiminnan riskiluokitus ja tarkastustiheyssuosituks*. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/riskiluokitusohje_liite-21.pdf
- Ruokaviraston ohje Nro 17018. (24.10.2019). *Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja ja tarvikkeita koskeva valvontaohje*. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/kemialliset-vaatimukset/kontaktimateriaalit/fcm_valvontaohje_17018_5_fi.pdf
- Skawińska, E. and Zalewski, R. (2022). Economic Impact of Temperature Control during Food Transportation—A COVID-19 Perspective. *Foods*. (5), 467. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8834265/>
- Sosiaali- ja terveysministeriön (STM) asetus elintarvikkeiden kuljetuslämpötiloista ja muista kuljetusoloista 597/2000. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2000/20000597>
- Sosiaali- ja terveysministeriön (STM) asetus pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista 401/2001. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2001/20010401>
- Sosiaali- ja terveysministeriön (STM) asetus talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista 1352/2015. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2015/20151352>
- Tartuntatautiasetus 146/2017. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2017/20170146>
- Tartuntatautilaki 1227/2016, 56 §. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2016/20161227>
- TENK. (2013). *Hyvä tieteellinen käytäntö ja sen loukkausepäilyjen käsitteleminen Suomessa*. Helsinki. http://www.tenk.fi/sites/tenk.fi/files/HTK_ohje_2012.pdf
- Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL). (2020). *Toimenpideohje salmonellatapauksiin*. <https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheuttajat-ato/salmonella/toimenpideohje-salmonellatapauksiin>
- Terveydensuojeluasetus 1280/1994. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/19941280>
- Tilastokeskus. (2022a). *Kotimaan kuorma-autoliikenteen suoritteet*. https://pxnet2.stat.fi/PXWeb/pxweb/fi/StatFin/StatFin_lii_kttav/stat-fin_kttav_pxt_117i.px/table/tableViewLayout1/
- Tilastokeskus. (2022b). *Kotimaan kuorma-autoliikenteen suoritteet tavaralajeittain*. https://pxnet2.stat.fi/PXWeb/pxweb/fi/StatFin/StatFin_lii_kttav/stat-fin_kttav_pxt_119b.px/table/tableViewLayout1/

- Traficom. (2022). *Kuorma- ja linja-auton kuljettajien ammattipätevyys*. <https://www.ajokortti-info.fi/fi/ajokortin-hankkiminen/linja-auton-ajokortin-hankkiminen/kuorma-ja-linja-auton-kuljettajien>
- United Nations Publications. (2021). *ATP- Handbook*. United nations Economic comission for Europe. Inland Transport Committee. https://unece.org/sites/default/files/2022-05/2114795_E_pdf_web_with%20corrections.pdf
- Valtioneuvoston asetus ympäristöterveydenhuollon valtakunnallisista valvontaohjelmista 78/2011. <https://finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20110078>
- Valtioneuvoston asetus ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmasta 665/2006. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2006/20060665>
- Varantola, K. (2013). Yleistajuistamisen etiikka. Teoksessa U. Strellman & J. Vaattovaara (toim.), *Tieteen yleistajuistaminen*, (s. 48–62). Gaudeamus.
- Välikylä, T. & Syyrakki, S. (2020). *Hygienia opas* (22. p.). Ympäristökustannus Oy.
- Yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2022. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:02002R0178-20210526>
- Yleinen teollisuusliitto (YTL). (2007). *Lämpötilahallittavien elintarvikekuljetusten logistiikka-opas*. <https://docplayer.fi/346981-Lamportilahallittavien-elintarvikekuljetusten-logistiikka-opas.html>

LIITTEET

Liite 1. Saatekirje Webropol-kyselyyn

Liite 2. Webropol-kyselyn kysymykset

Liite 3. Riskiperusteinen valvonta

Liite 4. Tarkastuskaavake elintarvikekuljetuksissa.

Liite 5. Ammattimaisen elintarvikekuljetustoimijan tarkastuslomake

Liite 6. Ohjeet toimijoille

Liite1 Saatekirje Webropol-kyselyyn

Hei!

Opiskelen Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Bio- ja elintarviketekniikan insinööriksi. Opintoihin kuuluu opinnäytetyön tekeminen ja aiheeksi valitsin Elintarvikekuljetusten valvonnan ja kehittämisen.

Kysely lähetetään kaikkiin Suomen valvontayksiköihin ja on osoitettu kaikille työntekijöille, jotka ovat valvoneet tai tulevat valvomaan elintarvikekuljetuksia. Yksikötasolla voi siis olla useampi vastaaja.

Vastaukset käsitellään luottamuksellisesti, eikä kyselyssä kysytä henkilötietoja/ yksikön tietoja. Kyselyyn pääsee vastaamaan sähköpostin lopussa olevan linkin kautta ja vastaaminen vie n. 5–10 minuuttia.

Kyselyyn toivotaan vastauksia 7.9.2022 mennessä.

Kiitos vastauksista!

Sanna Piirto

Bio- ja elintarviketekniikan insinööriopiskelija

Seinäjoen ammattikorkeakoulu

p.*****

sanna.piiro@seamk.fi

Liite 2. Webropol-kyselyn kysymykset

Elintarvikekuljetusten valvonta

1. Onko valvonnassa selkeää, mitkä elintarvikekuljetustoimijat kuuluvat valvonnan piiriin?

Täysin selkeää

Jokseenkin selkeää

Ei ole selkeää

2. Onko valvontayksikössä ollut epäselviä tilanteita valvonnan piiriin kuulumisesta?

Kyllä, kuvaile tilannetta?

Ei

3. Onko ollut tilanteita, joissa itse toimija ei ole tiennyt kuuluuko valvonnan piiriin?

Kyllä, millaisia?

Ei

4. Onko valvonnassa selkeää, mitkä rivit Oiva-arviointiohjeista elintarvikekuljetuskohteissa tarkastetaan?

Kyllä

Ei, millaista epäselvyyttä?

5. Tilastojen mukaan elintarvikekuljetusten valvonnan kattavuus on matala. Mistä tarkastusten vähyys voi johtua?

6. Millaisia haasteita koet elintarvikekuljetusten valvonnassa?

7. Lisäkoulutuksen tarve elintarvikekuljetusten valvonnasta?

Kyllä

Ei

8. Onko mielestäsi elintarvikekuljetustoimijoilla riittävästi ohjeistusta toimintansa tueksi?

Kyllä

Ei, missä ilmennyt puutteita?

9. Onko ohjeet selkeät, missä kuljettajan tulee säilyttää viimeisintä Oiva-raporttia?

Kyllä

Ei

En osaa sanoa, kuvaile tilanteita:

10. Vapaa sana elintarvikekuljetusten valvonnasta

Tietosuojaseloste (SeAMK Webropol)

Liite 3. Riskiperusteinen valvonta

Tarkastusaika _____ klo _____

Kohde _____

Läsnä _____

Oiva ohjeet päiv. 1.7.2021, versio 28.7.2021**Liite 2 Ruokaviraston ohje 1028/04.02.00.01/2022/5, RISKINARVIONTI**

KULJETUS	TOIMINTALUOKKA 1
TOIMIJA: Elintarvikkeiden kuljetus	Elintarvikkeiden kuljetus Kaikki, missä toiminta pelkkää kuljetusta. <i>Huom!</i> <u>Lämpötilasäätämätön kuljetus (ei säiliökuljetukset), jos toimijalla on kuljetusvälineitä alle 10, kuuluu riskiluokkaan 0 = Rekisteröity elintarviketoiminta, joka ei kuulu säännöllisen valvonnan piiriin, alkutarkastus tehdään!</u>
KOKOLUOKKA 1 ✓ Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädeltä kuljetus) 1 kuljetusväline ✓ Kuljetus (ei lämpötilasäädeltä) yli 10 kuljetusvälinettä	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 2 ✓ Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädeltä kuljetus) 2-10 kuljetusvälinettä	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 3 ✓ Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädeltä kuljetus) yli 10 kuljetusvälinettä	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi

Liite 4 Tarkastuskaavake elintarvikekuljetuksissa

Tarkastusaika _____ klo _____

Kuljetus, Tarkastuslomake päiv. 10.11.2022

Kohde _____

Läsnä _____

Lähteet: Oiva ohjeet päiv. 1.7.2021, versio 28.7.2021 & Liite 2 Ruokaviraston ohje 1028/04.02.00.01/2022/5, RISKINARVIONTI**0.1 Oiva-arviointiasteikon arvosanojen yleiset määräytymisperusteet**

A.Toiminta vaatimusten mukaista

B.Toiminnassa pieniä epäkohtia, eivät heikennä elintarvikeeturvallisuutta/ johda kuluttajaa harhaan (huomautus annetaan kirjallisesti)

C.Toiminnassa epäkohtia, heikentävät elintarvikeeturvallisuutta/ johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat korjattava määräajassa. Valvojan pääsääntöisesti käytettävä lainsäädännön noudattamisen varmistamiseksi elintarvikelain mukaisia hallinnollisia pakkokeinoja. Valvoja voi antaa kirjallisen korjauskehotuksen määräaikaan, jos siihen perusteltu syy. Ohjeistuksen mukaiset tarkastettavat asiat eivät välittömästi heikennä elintarvikeeturvallisuutta. Tällöin Korjattavaa-arviointi voidaan kuitenkin antaa, jos Hyvä-arvio on annettu toistuvasti

D.Toiminnassa epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta/ johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan/ toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat korjattava välittömästi. Valvoja edellyttää toimijalta välittömiä korjaavia toimenpiteitä. Valvojan aina käytettävä elintarvikelain mukaisia hallinnollisia pakkokeinoja lainsäädännön noudattamisen varmistamiseksi. Ohjeistuksen mukaiset asiat eivät välittömästi vaaranna elintarvikeeturvallisuutta. Tällöin Huono-arviointi voidaan kuitenkin antaa, jos Korjattavaa-arvio annettu toistuvasti eikä epäkohtia ole korjattu määräajassa.

Riskiarviointi

KULJETUS	TOIMINTALUOKKA 1
TOIMIJA: Elintarvikkeiden kuljetus	Elintarvikkeiden kuljetus Kaikki, missä toiminta pelkkää kuljetusta. <i>Huom!</i> <i>Lämpötilasäätämätön kuljetus (ei säiliökuljetukset), jos toimijalla on kuljetusvälineitä alle 10, kuuluu riskiluokkaan 0 = Rekisteröity elintarviketoiminta, joka ei kuulu säännöllisen valvonnan piiriin, alkutarkastus tehdään!</i>
KOKOLUOKKA 1 ✓ Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädely kuljetus) 1 kuljetusväline ✓ Kuljetus (ei lämpötilasäädely) yli 10 kuljetusvälinettä	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 2 ✓ Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädely kuljetus) 2-10 kuljetusvälinettä	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 3 ✓ Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädely kuljetus) yli 10 kuljetusvälinettä	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi

1 Omavalvontasuunnitelma [Linkki lisäohjeisiin](#)

1.6 Omavalvonnan yleinen vaatimusten mukaisuus

**KUULUUKO TOIMIJA LÄHETTÄVÄN TAHON OMAVALVONTAAN
VASTAANOTTAVAN TAHON OMAVALVONTAAN**

 kyllä
 kyllä

 ei
 ei

OMA OMAVALVONTA kyllä ei

- Omavalvontajärjestelmän tarkastettavuus
- Tukijärjestelmän kattavuus
- Vaarojen arviointi
- Mahdolliset kriittiset hallintapisteet ja kriittiset rajat
- Seurantamenettelyt ja korjaavat toimenpiteet
- Todentamiskäytännöt
- Omavalvonnan ajantasaisuus sekä alku- ja tarvittaessa uudelleenarviointi (validointi)

A Omavalvontajärjestelmä tarkastettavissa. Tukijärjestelmässä vaadittavat ohjelmat. Omavalvontajärjestelmä kattaa kaikki elintarvikehuoneiston tilat ja toiminnot. Vaarojen arviointi tehty kaikille prosesseille ja tuoteryhmille. Hallintapisteet ja hyvät toimintatavat määritetty. Mahdolliset kriittiset hallintapisteet ja kriittiset rajat määritetty. Seurantamenettelyt ja korjaavat toimenpiteet määritetty. Todentamiskäytännöt määritetty. Omavalvontajärjestelmä päivitetty olennaisten muutosten jälkeen.

B Tukijärjestelmässä pieniä epäkohtia. Seurantamenettelyiden tai korjaavien toimenpiteiden kuvauksissa epätarkkuuksia. Omavalvontajärjestelmän päivityksessä pieniä epäkohtia.

C Omavalvontajärjestelmä ei tarkastettavissa. Tukijärjestelmässä ei kaikkia vaadittavia ohjelmia. Vaarojen arviointia ei kaikille tuotantoprosesseille ja tuoteryhmille ja epäkohdat voivat heikentää elintarvikeeturvallisuutta. Kriittisten rajojen poikkeamille ei määritetty korjaavia toimenpiteitä. Todentamiskäytäntöjä ei määritetty. Omavalvontajärjestelmää ei päivitetty olennaisten muutosten jälkeen, eikä omavalvontajärjestelmä vastaa nykyistä toimintaa.

D Suurin osa tukijärjestelmän vaadittavista osista puuttuu. Vaarojen arviointia ei tehty sellaisille tuotantoprosesseille tai tuoteryhmille, joissa epäkohdat voivat vaarantaa elintarvikeeturvallisuutta. Kriittisille hallintapisteille ei määritetty kriittisiä rajoja.

A	B
C	D

Omavalvontasuunnitelman riittävyys arvioidaan jokaisella arviointirivillä ja sisältyy kunkin asiakokonaisuuden arvosanaan

- Suunnitelman ajantasaisuus, riittävyys ja sopivuus
- Korjaavien toimenpiteiden sopivuus ja riittävyys
- Tukijärjestelmään liittyvän seurannan ja toteutuksen kirjanpito
- Mahdollisten kriittisten hallintapisteiden seurannan kirjanpito
- Poikkeamien ja korjaavien toimenpiteiden kirjanpito (esimerkiksi lämpötilapoikkeamat, puutteet jäljitettävyyssiedoissa)

A Toiminta vaatimusten mukaista. Omavalvonnan toteutuksella hallitaan asiakokonaisuuteen liittyvät riskit. Omavalvonnan toteutus vastaa suunniteltua omavalvontaa. Suunnitelma on toimintaan nähden riittävä ja sopiva, ja se on ajan tasalla. Kriittisten hallintapisteiden seurannan kirjaukset on tehty. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät. Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu.

B Pieniä epäkohtia toiminnassa, eivät heikennä elintarvikeeturvallisuutta

C Toiminnassa epäkohtia. Heikentävät elintarvikeeturvallisuutta.

D Toiminnassa epäkohtia. Vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta. Korjattava välittömästi.

Arvioi joka rivillä

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito [Linkki lisäohjeisiin](#)

2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

- Vastaanotto-, varasto-, käsittely-, siivousväline-, pakkaus- jne. tilat riittävät ja soveltuvat
- Tilajärjestelyt sellaiset, ettei saastumisriskiä ole (toimintojen kiertosuunta puhtaasta likaiseen)
- Kuljetusvälineiden rakenteiden ja pintojen (seinät, lattiat, katto) soveltuvuus toimintaan
- Vesipisteiden riittävyys
- Pukeutumistilojen, käymälöiden ja jätehuoltotilojen soveltuvuus ja riittävyys tarkastetaan, jos ne ovat elintarvikehuoneiston vastuulla
- Kuljetusastioiden pesutilojen soveltuvuus ja riittävyys
- Kierrätettävien kuljetuslaatikoiden säilytystilojen soveltuvuus ja riittävyys
- Jää (kosketuksissa elintarvikkeeseen) valmistettu talousvedestä
- **Kuljetusvälineiden riittävyys ja soveltuvuus arvioidaan kohdassa 15.3 elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet**

A Toiminta vaatimusten mukaista. Riittävästi tilaa ja soveltuvat hygieeniseen toimintaan.

B Toiminnassa pieniä epäkohtia, esim. muissa tiloissa, joissa ei käsitellä helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita.

C Tilojen ja/tai tilajärjestelyiden riittämättömyys ja/tai tilojen rakenteiden ja pintojen soveltumattomuus aiheuttaa elintarvikeeturvallisuuden heikentymistä. Ei erillistä vesipistettä. Talousveden laatu ei vaatimusten mukaista.

D Tilojen tilajärjestelyissä, rakenteissa ja/tai pintamateriaaleissa ratkaisuja ja vikoja, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuuden.

A	B
C	D

2.2 Tilojen kunto

- Rakenteiden, pintojen (seinät, lattiat, katto, työtasot) ja tilojen kunto (elintarvikkeiden käsittelytila-, varasto-, vastaanottotilat), erityisesti niiden tilojen osalta, joissa käsitellään elintarvikkeita
- Pukeutumistilojen, käymälöiden, jätehuoltotilojen ja lastauslaitureiden yleinen kunto, jos ne ovat elintarvikehuoneiston vastuulla.
- Vesipisteiden kunto
- Ilmanvaihdon, valaistuksen ja viemärijärjestelmän kunto

A Tilat kunnossa, voi olla pientä kuluneisuutta tai kunnossapidon tarvetta, korjaussuunnitelma laadittu.

B Kunnossapidon tarvetta, toimija laatinut korjaussuunnitelman ja suorittaa korjaukset ajallaan. Korjaussuunnitelman toteuttamisen ajaksi käyttöön otetuissa poikkeusjärjestelyissä pieniä epäkohtia.

C Tiloissa, joissa käsitellään pakattuja elintarvikkeita ja/tai muissa tiloissa elintarvikeeturvallisuuden kannalta kiireellistä kunnossapidon tarvetta. Korjaussuunnitelma riittämätön tai ei poikkeusjärjestelyitä korjauksen ajalle.

D Tilojen ja rakenteiden kunnossapito laiminlyöty. Ei korjaussuunnitelmaa tai korjaussuunnitelma jätetään toistuvasti noudattamatta.

2021–2024
Oiva painopisteet

A	B
C	D

<p>2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet</p> <ul style="list-style-type: none"> -Toimijan lämpömittarin toimivuus -Kalusteiden ja työvälineiden soveltuvuus ja riittävyys toimintaan nähden - Kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden pinnat ja osat <p>A Kunnossa ja ehjiä, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta. B Kalusteissa, laitteissa ja työvälineissä, joilla ei käsitellä tai eivät ole kosketuksissa pakkaamattomiin elintarvikkeisiin, on tarvetta kunnossapidolle, mutta kunnostaminen ei kiireellistä. Kunnossapidon tarve ei heikennä elintarviketurvallisuutta. C Kalusteissa, laitteissa ja työvälineissä, joilla käsitellään ja/tai jotka ovat suoraan kosketuksissa pakkaamattomiin elintarvikkeisiin, epäkohtia soveltuvuudessa, riittävyudessa ja kunnossa. Epäkohdat heikentävät elintarviketurvallisuuden. D Kalusteet, laitteet tai työvälineet eivät ole soveltuvia ja/tai riittäviä elintarvikehuoneiston toimintaan. Kunnossapidosta ei ole huolehdittu.</p>	<p>2021–2024 Oiva painopisteet</p> <table border="1" data-bbox="1401 315 1525 434"> <tr> <td>A</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>D</td> </tr> </table>	A	B	C	D
A	B				
C	D				
3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus Linkki lisäohjeisiin					
<p>3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elintarvikehuoneiston ja kuljetusvälineiden rakenteiden ja pintojen siisteys ja puhtaus - Siivousvälineiden säilyttämiseen ja huoltamiseen tarkoitettujen tilojen puhtaus ja järjestys - Pukeutumistilojen ja lastauslaiturien siisteys - Tiloissa ja kuljetusvälineissä vallitseva järjestys. (huomioitava kuulumattomat tavarat ja muut tuotteet kuin elintarvikkeet) - Puhtaiden pakkausmateriaalien varastotilat <p>A Hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys. B Pieniä epäkohtia tiloissa, joissa ei käsitellä pakkaamattomia elintarvikkeita. C Puhtaanapito laiminlyöty / likaista. Elintarviketurvallisuus heikentyy. Elintarvikehuoneistoon kuulumattomat tavarat tai niiden määrä vaikeuttaa puhtaanapitoa heikentäen elintarviketurvallisuutta. D Erittäin likaista, pinttynyttä, selkeästi laiminlyöty. Elintarviketurvallisuus vaarantuu.</p>	<p>2021–2024 Oiva painopisteet</p> <table border="1" data-bbox="1401 658 1525 777"> <tr> <td>A</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>D</td> </tr> </table>	A	B	C	D
A	B				
C	D				
<p>3.2 Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Työvälineiden ja laitteiden puhtaus - Siivousvälineiden puhtaus ja kunto (yleinen tila / pakkaamattomien käsittely) <p>A Työvälineet ja laitteet puhtaat. Siivousvälineet hyväkuntoiset ja puhtaat. B Pieniä epäkohtia työvälineissä / laitteissa, joilla ei käsitellä pakkaamattomia. Siivousvälineet kuluneita, mutta riittävässä kunnossa. C Epäkohtia, pakkaamattomia käsitellään likaisilla välineillä / laitteilla. Heikentää elintarviketurvallisuutta. Siivousvälineet likaiset. D Likaista, puhtaanapito laiminlyöty, pinttynyttä likaa. Elintarviketurvallisuus vaarantuu. Siivousvälineet huonokuntoiset / likaiset, eivät sovellu enää käyttöön.</p>	<p>2021–2024 Oiva painopisteet</p> <table border="1" data-bbox="1401 936 1525 1055"> <tr> <td>A</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>D</td> </tr> </table>	A	B	C	D
A	B				
C	D				
<p>3.5 Haitta- ja muut eläimet</p> <ul style="list-style-type: none"> -Haittaeläimiä tai niiden olemassaoloon viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa -Haittaeläinten torjuntamenetelmät, jos sellaisille on tarvetta <p>A Ei havaittavissa B Torjunnassa pieniä puutteita. Havaintoihin reagoitu ja puututtu. C Toimenpiteet väärät ja riittämättömät. Haittaeläimiä siinä määrin, että elintarviketurvallisuus heikentyy. D Ei torjuntaa, vaikka havaintoja. Haittaeläimiä siinä määrin, että elintarviketurvallisuus vaarantuu.</p>	<table border="1" data-bbox="1401 1160 1525 1279"> <tr> <td>A</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>D</td> </tr> </table>	A	B	C	D
A	B				
C	D				
<p>3.6 Jätehuolto</p> <ul style="list-style-type: none"> -Jätteiden säilytys -Jätteiden poistaminen kuljetusvälineestä ja muista toimintaan kuuluvista tiloista <p>A Jätteet erillään elintarvikkeiden käsittelystä. Jätteet poistetaan tilasta riittävän usein. B Jätteet erillään elintarvikkeiden käsittelystä. Jätteiden poistamisessa huomautettavaa. C Jätteitä samassa tilassa elintarvikkeiden kanssa. Pilaantuneita elintarvikkeita. D Pilaantuneita elintarvikkeita säilytetään kuljetusvälineessä. Elintarviketurvallisuus vaarantuu.</p>	<table border="1" data-bbox="1401 1391 1525 1509"> <tr> <td>A</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>D</td> </tr> </table>	A	B	C	D
A	B				
C	D				
4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus Linkki lisäohjeisiin					
<p>4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Henkilökunnan toiminnan hygieenisuus - Ristikontaminaation estäminen sellaisenaan syötävien osalta (multajuurekset, kypsentämättömät kala- ja lihatuotteet) <p>A Työskentely hygieenistä. Ei ristikontaminaatiota. B Työskentely hygieenistä. Ei ristikontaminaatiota. Pieniä epäkohtia, elintarviketurvallisuus ei heikenny. C Hygieenisessä työskentelyssä epäkohtia. Ristikontaminaatiovaara olemassa. D Toiminta epähygieenistä. Ristikontaminaatiovaaraa ei ole huomioitu.</p>	<table border="1" data-bbox="1401 1632 1525 1751"> <tr> <td>A</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>D</td> </tr> </table>	A	B	C	D
A	B				
C	D				
<p>4.2 Käsihygieniä</p> <ul style="list-style-type: none"> - Käsienpesu, mahdollisuudet elintarvikekuljetuksissa - Suojakäsineiden käytön hygieenisuus - Käsienpesupisteiden toiminta ja varustelu <p>A Käsiä pestään, arvioitu mahdollisuudet käsienpesuun. Suojakäsineitä käytetään hygieenisesti. Mahdollisen käsienpesupisteen toiminta ja varustelu. B Pieniä epäkohtia käsienpesupisteen varustelussa. C Käsienpesusta ei huolehdita. Suojakäsineitä ei käytetä hygieenisesti. Pesupaikkojen toiminta/varustelu heikentää elintarviketurvallisuutta. D Henkilökunnan piittaamattomuus käsihygieniasta vaarantaa turvallisuuden. Käsienpesupisteet eivät toimi tai varustelu vaarantaa turvallisuuden.</p>	<table border="1" data-bbox="1401 1901 1525 2020"> <tr> <td>A</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>D</td> </tr> </table>	A	B	C	D
A	B				
C	D				

<p>4.3 Työvaatteet</p> <ul style="list-style-type: none"> - Työvaatteet ja tarvittaessa suojavaatteet - Työ- ja suojavaatteiden puhtaus <p>A Työhön soveltuvat puhtaat vaatteet ja tarvittaessa suojavaatteet. Esim. ihotulehdusten tai ihovammojen peittäminen asianmukaisesti suojavaatetuksella.</p> <p>B Pientä huomautettavaa työ-/suojavaatteiden käytössä tai puhtaudessa.</p> <p>C Ei työhön soveltuvia vaatteita/likaiset työvaatteet, puutteellinen suojavaatetus tai sitä ei ole. Henkilöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia elintarvikkeita, esimerkiksi ihotulehduksia tai ihovammoja eikä niitä ole peitetty suojavaatetuksella.</p> <p>D Piittaamattomuus työ-/suojavaatteiden käytöstä vaarantaa turvallisuuden. Likaiset työ-/suojavaatteet vaarantavat turvallisuuden.</p> <p>! Uudistuneen lainsäädännön myötä toimija vastaa ja laatii omat ohjeet erilaisten lävistysten ja korujen tai muiden vastaavien kieltämisestä tai suojaamisesta työntekijöillä, jotka käsittelevät elintarvikkeita tai oleskelevat elintarvikkeiden käsittelyalueilla!</p>	<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>D</td> </tr> </table>	A	B	C	D
A	B				
C	D				
<p>4.4 Henkilökunnan terveydentilan seuranta (arviointi ei Oiva-raportilla, vain tarkastuskertomuksessa)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden terveydentila -Terveydentilan selvitykset henkilöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjottavia elintarvikkeita <p>A Toiminta vaatimusten mukaista</p> <p>B Pieniä epäkohtia, ei heikennä elintarviketurvallisuutta</p> <p>C Kaikille henkilöille, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjottavia elintarvikkeita, ei tehty terveydentilan selvitystä ja/tai selvityksen tekemisessä epäkohtia</p> <p>D Henkilöt, joiden tiedetään /epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, käsittelevät elintarvikkeita. Ei ole tehty terveydentilan selvitystä.</p> <p>HUOM! Terveydentilan selvityksiin liittyvät epäkohdat eivät aiheuta välitöntä vaaraa elintarviketurvallisuudelle. Tästä syystä Huono-arviointi annetaan ainoastaan siinä tapauksessa, jos Korjattavaa -arvio on annettu toistuvasti ja epäkohtia ei ole korjattu määräajassa.</p>	<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>D</td> </tr> </table>	A	B	C	D
A	B				
C	D				
<p>4.5 Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Henkilökunnan perehdytys omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla - Omavalvonnan vastuuhenkilö ja vastuuhenkilön koulutus - Elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden ohjaus ja koulutus elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtävien edellyttämällä tavalla - Henkilökunnan opastus ja koulutus toiminnassa tehtyjen olennaisten muutosten jälkeen - Henkilökunnan perehdytyksen riittävyys erityisesti tiheään vaihtuvan henkilökunnan sekä suuririskisten toimintojen osalta <p>A Henkilökunta perehdytetty. Omavalvonnan vastuuhenkilö nimetty ja koulutettu riittävästi tehtävään. Käsittelevät henkilöt ohjattu/koulutettu + toimija valvoo, että ohjeita noudatetaan.</p> <p>B Pieniä epäkohtia perehdyttämisessä. Vastuuhenkilöllä ei riittävää koulutusta. Käsittelevien ohjauksessa/koulutuksessa + valvonnassa pieniä puutteita.</p> <p>C Ei perehdytetty. Ei nimetty vastuuhenkilöä. Käsitteleviä henkilöitä ei ole ohjattu ja koulutettu, eikä toimija valvo, että ohjeita noudatetaan.</p> <p>D Väärä toimintatapa vaarantaa elintarviketurvallisuutta. Annetaan, jos C on annettu, eikä korjattu määräajassa</p>	<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>D</td> </tr> </table>	A	B	C	D
A	B				
C	D				
<p>4.6 Hygieniasaamisen todentaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden hygieniapassit -Hygieniapasseihin liittyvä omavalvontakirjanpito -mm. raakamaidon kuljetus, <u>hygieniapassi vaaditaan</u> <p>A Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi ja kirjanpito kunnossa.</p> <p>B Hygieniapassi ok, kirjanpidossa puutteita.</p> <p>C Hygieniapassia ei ole, kirjanpitoa ei lainkaan.</p> <p>D Epäkohdat liittyen hygieniapasseihin eivät aiheuta välitöntä vaaraa elintarviketurvallisuudelle. Huono-arviointi annetaan ainoastaan, jos Korjattavaa -arvio annettu toistuvasti ja epäkohtia ei ole korjattu määräajassa.</p> <p>HUOM! kuljetuksissa (pakattu) ei vaadita</p> <ul style="list-style-type: none"> • Henkilöille, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjottavia elintarvikkeita, on tehty terveydentilan selvitys • Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi 	<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>D</td> </tr> </table>	A	B	C	D
A	B				
C	D				
<p>5 Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia Linkki lisäohjeisiin</p>					
<p>5.5 Pakkaaminen</p> <p>Koskee kaikkia materiaaleja, joihin elintarvikkeita kääritään, pakataan, varastoidaan ja kuljetetaan sekä ennen asiakkaalle luovuttamista. Kääre = suoraan kosketukseen joutuva materiaali. Pakkaus = yksi tai useampi kääre sijoitetaan toiseen säiliöön. Kuljetusastia = astia, johon pakkaamaton elintarvike sijoitetaan kuljetusta varten. Kierrätettävä kuljetuslaatikko = palautettava kuljetuslaatikko, jossa käärittyjä elintarvikkeita kuljetetaan paikasta toiseen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materiaalien puhtaus ja eheys - Kuljetukseen käytettävien kierrätettävien kuljetuslaatikoiden puhtaus ja puhdistusmenetelmä - Pakkausmateriaalien käsittely ja säilytys, pakkaustoiminta <p>A Kääreet/kuljetusastiat puhtaita ja ehjiä. Pakkaukset puhtaita ja varastoidaan siten, etteivät saastu. Kierrätettävät laatikot puhtaita ja puhdistusmenetelmä ok. Pakkaaminen tapahtuu siihen soveltuvassa tilassa, materiaalien käsittely/ säilytys/ pakkaaminen siten, ettei elintarvike saastu.</p> <p>B Kääreet puhtaita/ehjiä. Pakkausten/ kuljetuslaatikoiden puhtaudessa / varastoinnissa / puhdistusmenetelmässä pieniä epäkohtia. Muiden kuin helposti pilaantuvien elintarvikkeiden pakkaamotiloissa pieniä epäkohtia. Pakkaaminen tapahtuu siihen soveltuvassa tilassa, materiaalien käsittely/ säilytys/ pakkaaminen siten, ettei elintarvike saastu.</p> <p>C Kääreet ja kuljetusastiat puhtaita ja ehjiä, mutta pakkausten ja kierrätettävien pakkausten puhtaudessa epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta. Pakkausmateriaalien käsittelyssä, säilytyksessä tai pakkaamisessa epäkohtia, jotka heikentävät.</p> <p>D Pakkausmateriaalit likaisia tai niitä säilytetään siten, että turvallisuus vaarantuu. Pakkaaminen tapahtuu siten, että turvallisuus vaarantuu.</p>	<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>D</td> </tr> </table>	A	B	C	D
A	B				
C	D				

14 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit [Linkki lisäohjeisiin](#)

14.1 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

- Tarkistetaan elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit (pakkaukset, astiat, välineet, kertakäyttöesineet) pistokokein 1–3 tuotetta
- Toimija hallitsee pakkausmateriaalin, uusien laitteiden, välineiden ja tarvikkeiden elintarvikekelpoisuuden ja jäljitettävyyden
- Materiaaleja käytetään oikein ja huomioidaan rajoitukset (rasvaiset ja kuumat elintarvikkeet)
- Jos toimija havainnut, ettei lainsäädännön vaatimukset täyty, ryhtynyt toimenpiteisiin
- Materiaaleissa merkintä "elintarvikekäyttöön" tai maljahaarukka tunnus tai toimijalla jäljitettävissä olevat vaatimustenmukaisuusilmoitukset. Tuesta ostettuna ja käyttötapa selvästi ilmaistuna riittää, että todistus tukussa. Toimijalla tieto materiaaleja koskevasta oikeasta käytöstä. Maahantuojalla pakattujen elintarvikkeiden osalta hallinnassa vaatimusten toteutuminen (hankintasopimus/tuotespesifikaatio)
- Vaatimustenmukaisuusilmoitukset eivät yli 3 v. vanhoja, ilmoituksissa riittävät ja oikeat tiedot, materiaaleja käytetään käyttö- soveltuvuusohjeiden mukaan, jos toimija tuo/välittää pakattuja hallitsee kontaktimateriaalivaatimusten toteutumisen

A	B
C	D

- A Toiminta vaatimusten mukaista. Käytetään oikein ja tieto + tarv. asiakirjat saatavilla
 B Toiminta pääosin vaatimusten mukaista. Toimijalla soveltuvuustieto pääosasta pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaaleja. Toiminnassa pieniä epäkohtia, eivät kuitenkaan estä varmistumasta pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalien määrystenmukaisesta käytöstä.
 C Toiminnassa epäkohtia, heikentävät elintarviketurvallisuutta/ johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat korjattava määräajassa. Ei riittävästi tietoa pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalien laadusta ja soveltuvuudesta käyttötarkoituksiinsa.
 D Toiminnassa epäkohtia, vaarantavat elintarviketurvallisuutta/ johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat korjattava välittömästi.

15 Elintarvikkeiden toimitukset [Linkki lisäohjeisiin](#)

15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Lämpötilanhallinta (vastaanottovaihe)

kuljettaja kyllä ei
 vastaanottaja kyllä ei

- Vastaanoton lämpötilanhallinta
- Raja-arvot eri elintarvikeryhmille
- Lämpötilamittaustulosten riittävä kirjaaminen
- Pakkausten eheyden ja ulkoisen puhtauden tarkistaminen
- Kuljetuslavojen, kuljetuslaatikoiden ja esim. rullakoiden puhtaus ja soveltuvuus elintarvikkeiden kuljetukseen ja varastointiin
- Vastaavatko elintarvikkeet ilmoitettuja tietoja = vastaavatko merkinnät jäljitettävyystietoja, onko toimitettu sitä mitä on tilattu
- Jäljitettävyystiedot
- Terveysmerkki ja tunnistusmerkki

A	B
C	D

- A Toiminta vastaa säädöksiä. Vastaanotto toteutetaan siten, että kylmäketju ei katkea tai valmiiksi kuumennettuna vastaanotettavat elintarvikkeet eivät pääse jäähtymään. Lämpötilanhallinta voidaan todentaa.
 B Pieniä puutteita, mm. lämpötilanhallinnan todentamisessa satunnaisia puutteita.
 C Epäkohtia toiminnassa. Vastaanottotarkastus tehdään satunnaisesti. Vastaanottotarkastuksissa ei vakiokäytänteitä. Poikkeamat eivät johda korjaaviin toimenpiteisiin. Kirjauksia puuttuu merkittävässä määrin.
 D Välittömästi korjattavia epäkohtia, esim. vastaanottotarkastuksia jää tekemättä tai ei tehdä lainkaan.
 Pakkausten ja kuormalavojen eheyttä ja puhtautta ei tarkisteta eikä likaisuudesta välitetä. Pakkausten, kuljetuslaatikoiden ja kuormalavojen pohjissa siirtyy esim. hiekkaa tai multaa varasto- ja prosessitiloihin. Kirjauksia ei ole lainkaan.

15.3 Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet

Lämpötilanhallinta (lähettämisvaihe)

kuljettaja kyllä ei
 lähettäjä kyllä ei

- Toimijan vastuulla oleva kuljetustoiminta
- Lähetettävien elintarvikkeiden tietojen hallinnan käytänteet (esim. oikea tuote oikealle asiakkaalle)
- Terveysmerkin ja tunnistusmerkin luettavuus lähetettävissä elintarvikkeissa
- Lähetettävien elintarvikkeiden tietojen toimitustapa ja tietosisältö vastaanottajille
- Tarvittavat lämpötilamittaukset ja kirjaukset, lämpötilanhallinta
- Kuljetuslavojen, kuljetuslaatikoiden ja muiden vastaavien materiaalien kunto sekä puhtaus ja soveltuvuus elintarvikkeiden kuljetukseen
- Kuljetusajoneuvon kuormatilan tai kuljetussäiliön kunto ja hygienia
- Elintarvikkeiden riittävä suojaus ja erillään pito muista kuljetettavista tuotteista
- Poikkeamakirjanpito. Vastaanotetut "reklamaatiot" lähetetyissä elintarvikkeissa havaituista poikkeamista (esim. lämpötila, pakkauksen eheys ja/puhtaus, puutteellisesti suojatut pakkaamattomat elintarvikkeet). **Poikkeamiin reagointi, toteutetut korjaavat toimenpiteet**

A	B
C	D

- A Toiminta vaatimusten mukaista. Lämpötilanhallinta lähettämisvaiheessa todennettavissa. Pakkausten ja kuormalavojen kunto ja puhtaus hyvä.
 B Toiminnassa pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta.
 C Toiminnassa epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta. Epäkohdat korjattava määräajassa. Poikkeamia, ei korjaavia toimenpiteitä. Kirjauksia ja/tai dokumentteja puuttuu
 D Toiminnassa epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta vakavasti tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat korjattava välittömästi.

15.4 Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta (vaatimuksena kylmä- tai kuumasäilytys)**Lämpötilanhallinta, kuljettaja** kyllä eiHuom! Jos lähettäjä itse kuljettaa lämpötilahallinta sisältyy lähettäjän tarkastukseen.Kun kuljetustoiminta kuljetusyrityksen vastuulla ja kuljetustoiminta ei sisälly lähettävän omavalvontaan, kuljetusolosuhteet arvioidaan osana kuljetusyrityksen tarkastusta.

- Lämpötilojen hallinta kylmä/kuuma. Sallitut lämpötilapoikkeamat
- Pakastekuljetuksissa ja helposti pilaantuvien yli **2 h kestävässä kuljetuksissa tallentava seurantajärjestelmä**. Pakastekuljetuksissa komission pakasteasetuksen edellyttämä laitteisto
- Lämpötilojen seurantajärjestelmä. Jos ei edellytetä tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää, pitää elintarvikkeiden kuljetuslämpötilaa pystyä silti tarkkailemaan. Omavalvonnassa huomioitava, miten varmistetaan lämpötilojen pysyminen sallituissa rajoissa

A Kylmä- ja kuumaketjut ok. Yhdistelmäkuormissa käytössä sallitut lpt poikkeamat, mutta pakkaamaton tuore kala jäitettynä. Tallentava lpt-seuranta tai omavalvontasuunnitelmassa keinot lpt hallintaan. Poikkeamat kirjattu ja korjaavat toimenpiteet.

B Kylmä- ja kuumaketjut ok. Poikkeamien ja korjaavien toimenpiteiden kirjauksissa pieniä epäkohtia. Korjaavat toimenpiteet kuitenkin oikeat ja riittävät.

C Lämpötiloissa usein sallittujen poikkeamien ylityksiä / alituksia. Poikkeamia ei kirjattu eikä riittäviä korjaustoimia. Yhdistelmissä pakkaamaton tuore kala jäitettävänä. Pakastekuljetusten laitteistovaatimukset eivät täytä komission pakasteasetuksen vaatimuksia.

D Lämpötiloja ei hallita eikä asioiden korjaamiseksi tehdä mitään. Kylmä- ja kuumaketju katkeavat.

A	B
C	D

16 Jäljitettävyys ja takaisinvedot [Linkki lisäohjeisiin](#)**16.1 Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

Arvioidaan tarkastamalla seuraavia asioita, yhteensä 1–3 kpl elintarvikkeita, mieluiten eri elintarvikeryhmistä, kuitenkin toiminnan luonne ja laajuus huomioiden, ensisijaisesti:

- minkä toimijan toimittamat elintarvikkeet (raaka-aineet) toimija ottanut vastaan
- mille toimijalle toimija lähettänyt elintarvikkeet
- jäljitettävyysjärjestelmän riittävyys suhteutettuna toiminnan luonteeseen, kokoon ja vaikuttavuuteen

Ja lisäksi, soveltaen:

- vastaanottamisten ja lähettämisten päivämäärät
 - vastaanotettujen ja lähetettyjen elintarvikkeiden nimikkeet siinä muodossa ja sillä tarkkuudella, että nimikkeet riittävän selkeästi yhdistettävissä kyseisten elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä esitettyihin nimikkeisiin
 - elintarvikkeen määrä.
- Keskeistä tiedot ja niiden saatavuus

A Toiminta vaatimusten mukaista. Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan **ei-eläinperäisten elintarvikkeiden** jäljitettävyysperiaatteella ±1

B Toiminnassa pieniä epäkohtia, eivät heikennä elintarviketurvallisuuksi/ johda kuluttajaa harhaan.

C Toiminnassa epäkohtia, heikentävät elintarviketurvallisuuksi/ johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat korjattava määräajassa. Puutteelliset kirjaukset, toimintaohjeet riittämättömät.

D Toiminnassa epäkohtia, vaarantavat elintarviketurvallisuuksi/ johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat korjattava välittömästi. Ei toimenpiteitä takaisinvetotilanteissa. Ei kirjanpitoa/ asiakirjoja.

2021–2024
Oiva painopisteet

A	B
C	D

16.6 Takaisinvedot

- Takaisinvetoihin varautuminen sisältyy omavalvontajärjestelmään
- Takaisinvetojen takia tehty tarpeelliset muutokset omavalvontaan
- Tehdyistä takaisinvedoista olemassa kirjanpitoa ja asiakirjoja
- Takaisinvedon kohteena olleet elintarvike-erät eivät sekoitu muiden elintarvike-erien kanssa

A Toiminta vaatimusten mukaista. Takaisinvetotoimenpiteet olleet oikeat ja riittävät.

B Toiminnassa pieniä epäkohtia, eivät heikennä elintarviketurvallisuuksi. Esim. pieniä epäkohtia kirjauksissa.

C Toiminnassa epäkohtia, heikentävät elintarviketurvallisuuksi/ johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat korjattava määräajassa.

D Toiminnassa epäkohtia, vaarantavat elintarviketurvallisuuksi/ johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat korjattava välittömästi.

2021–2024
Oiva painopisteet

A	B
C	D

16.8 Sian-, siipikarjan-, lampaan- ja vuohenlihan jäljitettävyys

- Koskee toimijoita, jotka pitävät hallussaan tai käsittelevät tuoretta, jäädytettyä tai jäädetytettyä/pakastettua Sian-, siipikarjan-, lampaan- tai vuohenlihaa. Kattaa kaikki tuotanto- ja jakeluvaiheet
- Asetuksen (EU) N:o 1337/2013 edellyttämän tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmän käyttö, dokumentoinnin selkeys ja järjestelmällisyys
- Kirjaukset; eläinten, ruhojen, tai tapauskohtaisesti, lihapalojen vastaanottaminen elintarvikealan toimijan tiloihin ja sieltä lähettäminen
- Eläinten, ruhojen tai lihapalojen vastaanottamisten ja lähettämisten vastaavuus
- Tietojen toimittaminen tuotannon ja jakelun seuraavien vaiheiden toimijoille
- Lihan yksilöivän erän koodi käyttö; niiden toimijoiden kohdalla, jotka pakkaavat otsikossa mainittujen eläinlajien lihaa tai tekevät siihen pakkausmerkinnän, että kuluttajalle tai suurtaloudelle toimitettavan lihan yksilöivän erän koodi ja kyseinen lihaerä tai kyseiset lihaerät, joista pakkaus tai merkitty erä muodostuu, vastaavat toisiaan

A Toimijalla tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmä käytössä ja sille säädetyt vaatimukset täyttyvät.

B Toiminnassa pieniä epäkohtia.

C Tietoja puuttuu, kysymys ei ole enää yksittäisestä vahingosta, ja siten tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmän hallinnasta ja vaatimusten täyttymisestä ei voi vakuuttua.

D Elintarviketurvallisuus vaarantuu. Ei alkuperämaa- tai lähtöpaikkatietoja. Tietoja ei ole toimitettu eteenpäin. Lihan yksilöivän erän koodi ei kohdenna koodia tuotteeseen.

A	B
C	D

16.9 Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

± 1, Toimija pystyy osoittamaan mistä ja milloin elintarvike tullut ja mihin ja milloin lähtenyt

Seuraavien **eläinperäisten** elintarvikkeiden tietojen tulee olla vastaanottajan käytettävissä silloin, kun toimituserä otetaan vastaan:

- tarkka kuvaus elintarvikkeesta (vastaanotettujen ja lähetettyjen elintarvikkeiden nimikkeet siinä muodossa ja sillä tarkkuudella, että nimikkeet luotettavasti ja riittävän selkeästi yhdistettävissä kyseisten elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä (tai muissa tiedoissa) esitettyihin tietoihin ja nimikkeisiin)
- elintarvikkeen määrä
- sen elintarvikealan toimijan nimi ja osoite, joka lähettänyt elintarvikkeen
- lähettäjän (omistajan), jos se eri kuin elintarvikkeen lähettänyt elintarvikealan toimija, nimi ja osoite
- sen elintarvikealan toimijan nimi ja osoite, jolle elintarvike lähetetty
- vastaanottajan (omistajan), jos se eri kuin se elintarvikealan toimija, jolle elintarvike lähetetty, nimi ja osoite
- erän tai lähetyksen (tapauksen mukaan) yksilöivä viite
- lähetyspäivä

-Tunnistusmerkki

-Terveysmerkki

A Toimija pystyy osoittamaan ei-eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyuden periaatteella ±1. Käytössä tarkoituksenmukainen jäljitettävyyssjärjestelmä, josta jäljitettävyystiedot saatavilla, helposti luettavia, selkeästi tulkittavia ja elintarvikenimikkeisiin yhdistettäviä. Tunnistusmerkin käyttö (ja tunnustusmerkin tietojen käyttö) vastaa säädösten vaatimuksia. Toimijan hallussa oleviin lihoihin merkityt terveysmerkit selkeästi luettavissa ja yhdistettävissä lihoja vastaaviin jäljitettävyystietoihin. Listauksen kohdat a) - h) toteutuvat.

B Pieniä puutteita tiedoissa/ tallenteissa. Eivät estä varmistumasta erän ja/tai lähetyksen tietojen oikeellisuudesta eikä siitä, mistä ja milloin elintarvike lähetetty ja/tai mihin ja milloin elintarvike toimitettu.

C Määräajassa korjattavia virheitä/puutteita hallinnassa ja todentamisessa. Jäljitettävyystietoja puuttuu, kysymys ei ole enää yksittäisestä vahingosta, ja jäljitettävyyden hallinnasta ei voi vakuuttua.

D Toimija ei pysty tunnistamaan elintarvike-eriä tai osoittamaan mistä erä saapunut tai mikä elintarvike kyseessä. Esim. kaupalliset asiakirjat, merkinnät tai dokumentit puuttuvat niin, ettei elintarvike tunnistettavissa/jäljitettävissä, saapuneiden erien toimittaja / luovutettujen erien vastaanottajaa ei voida tunnistaa. Toimijan hallussa oleviin erilaisiin lihoihin merkityt terveysmerkit epäselviä, ei pysty näkemään laitoksen tunnusta/ EU-jäsenmaan tunnusta. Toimijan hallussa lihoja, joiden yhteydessä ei tunnustusmerkkiä, vaikka jäljitettävyystiedot kertovat ko. lihojen olevan käsitelty hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa. Toimijan hallussa lihoja (ruhonejännekset, puolikkaat ruhot), joihin ei merkitty terveysmerkkiä, vaikka jäljitettävyystiedot kertovat ko. lihojen olevan käsitelty hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa.

HUOM!

- Hyväksytyt elintarvikehuoneiston osalta toimijan säilytettävä elintarvikkeiden jäljitettävyystietoja vähintään kaksi vuotta elintarvikkeiden viimeisen käyttöajankohdan tai vähimmäissäilyvyysajan jälkeen.
- Rekisteröidyn elintarvikehuoneiston osalta toimijan säilytettävä elintarvikkeiden jäljitettävyystietoja vähintään yksi vuosi elintarvikkeiden lähettamisestä tai vastaanottamisesta.

2021–2024
Oiva painopisteet

A	B
C	D

18 Oiva-raportin esilläpito [Linkki lisäohjeisiin](#)**18.1 Oiva-raportin esilläpito**

- Kaikkien suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piirissä olevien elintarvikealan toimijoiden julkistettava Oiva-raportti
- Oiva-raportin esilläpito internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla helposti saatavilla, helposti havaittavassa paikassa, jos kuluttajat asioivat elintarvikehuoneistossa. Kuljettajalla raportti voi olla mukana kuljetusvälineessä, voidaan esittää tarvittaessa. Raportti julkaistaan myös yrityksen sosiaalisen median tilillä (mm. Facebook, Instagram) ym.

Huom! Kuljettajilla ei ole mahdollista pitää Oiva-raporttia esillä.

Tärkeää on, että raportti/ linkki löytyy mahdolliselta kotisivulta tmv.

A Viimeisin Oiva-raportti esillä, internetsivu/ muuten helposti saatavilla.

B Oiva-raporttia ei ole kuluttajan mahdollista lukea, jos Internetsivu tmv, eikä ole linkitetty sinne.

C Toimijalle edellisellä tarkastuskerralla annettu Oiva-raportin saatavuudesta arvosana hyvä eikä aiemmin todettua epäkohtaa ole korjattu.

D Toimijalle edellisellä tarkastuskerralla annettu Oiva-raportin saatavuudesta arvosana korjattavaa eikä aiemmin todettua epäkohtaa ole korjattu. Saatavilla oleva Oiva-raportti ei vastaa viimeisintä viranomaisen antamaa Oiva-raporttia, joka johtaa kuluttajaa harhaan.

A	B
C	D

Liite 5. AMMATTIMAISEN ELINTARVIKEKULJETUSTOIMINNAN TARKASTUSLOMAKE

Sosiaali- ja terveysministeriön asetus elintarvikkeiden kuljetuslämpötiloista ja muista kuljetusoloista N:o 597/2000 (annettu 21.6.2000)

Toiminnanharjoittaja _____

Osoite _____

Puhelin _____

Fax _____

E-Mail _____

Omaavontasuunnitelma; löytyy ei löydy kuuluu lähettävän omaavontaan
 noudatetaan ei noudateta

Omaavontasuunnitelmassa on huomioitu;

lastaus / vastaanottotarkastukset & merkintä kalusteluettelo:
 kuljetuslämpötilat, niiden seuranta & merkintä
 purku / luovutustarkastukset & merkintä
 siivous, puhtaana pito
 henkilökunnan työhön opastus ja työasut
 vastuuhenkilön nimeäminen

Puutteita; _____

Ajoneuvotyyppi; kuorma-auto (ka) kontti (ko) tilavuus:
 perävaunu (pv) puoliperävaunu (ppv)
 pakettiauto (pa) henkilöauto tai farmari (ha)

Ovet; Ovien lukumäärä ja sijainti; _____

Ovien eristys; kumi
 muovi
 Muu; mikä _____

Ovien ja eristysmateriaalien kunto; hyvä välttävä huono

Puutteita; _____

Sisäpintojen päällysmateriaalit;

Katto; lasikuitu
 pelti
 alumiini
 vesi- tai filmivaneri
 vaneri
 muu; mikä _____

materiaalien kunto; hyvä välttävä huono
puutteita _____

Seinät; ٣ lasikuitu
 ٣ pelti
 ٣ alumiini
 ٣ vesi- tai filmivaneri
 ٣ vaneri
 ٣ muu; mikä _____

materiaalien kunto; ٣ hyvä ٣ välttävä ٣ huono
 puutteita _____

Lattia; ٣ lasikuitu
 ٣ pelti
 ٣ alumiini
 ٣ vesi- tai filmivaneri
 ٣ vaneri
 ٣ muu; mikä _____

materiaalien kunto; ٣ hyvä ٣ välttävä ٣ huono
 puutteita _____

Kylmäkuljetus ja kalusteet; ٣ kylmäkuljetustila,
 lauhdutin merkki ja malli; _____
 ٣ pakastekontti, pakasterullakko
 ٣ kylmäkuljetuslaatikot
 ٣ muu; mikä _____

Kuumakuljetuskalusteet; ٣ kontti, rullakko
 ٣ laatikot
 ٣ muu; mikä _____

Lämpötilan seuranta; ٣ ei ole
 ٣ manuaalinen lämpötilan mittaus;
 mittarin merkki tai malli _____
 ٣ kiinteä lämpötilamittari; merkki _____

٣ tallentava lämpötilamittari; merkki _____

mittauspisteet; lukumäärä ja sijainti _____

merkintä ja arkistointi _____

KALIBROINTI (1-3V) _____

todistus nähtävillä:

Poikkeamat ja kirjanpito: _____

Kuljetetaanko muuta kuin elintarvikkeita;

٣ ei

٣ kyllä ٣ yhtä aikaa elintarvikkeiden kanssa
 ٣ eri aikaan kuin elintarvikkeita

mitä; _____

miten erotettu elintarvikkeista; _____

Osastointi;	ثا ei	
	ثا kyllä	ثا tuotteet, joilla eri kuljetuslämpötilat ثا tuotteet, jotka pakattu eri tavoin ثا kuljetettavat tuotteet ja palautettavat tuotteet, laatikot ja rullakot ثا muut tuotteet elintarvikkeista
	miten;	ثا seinä ثا energiaverho ("verhopatja") ثا ohut verho ثا muu; mikä _____

Kuljetuslämpötilat; ثا elintarvikkeet eivät tarvitse kylmäkuljetusta
ثا kylmäkuljetus
ثا pakastekuljetus
ثا kuumana kuljetettavat tuotteet (mm. ateriapalvelu ja jakelukeittiöiden kuljetukset)

Kuljetuksen kesto; ثا alle 2 tuntia
ثا yli 2 tuntia

Kuljetusalue; _____

Elintarvikekuljetusten toimeksiantajat; (nimi, osoite ja puhelinnumero)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

Kuljetettavat elintarvikkeet;	ثا tuore liha	ثا pakattu ثا irtotavara
	ثا tuore siipikarjanliha	ثا pakattu ثا irtotavara
	ثا tuore kala	ثا pakattu ثا irtotavara
	ثا maitotuotteet	
	ثا einokset, jalosteet	
	ثا lihavalmisteet	
	ثا kalavalmisteet	
	ثا leipomotuotteet	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ leipä, pulla ym. (ei vaadi kylmäsäilytystä) ▪ pasteijat, piirakat ym. (vaatii kylmäsäilytyksen) ▪ täytekakut, voileipäkakut (vaatii kylmäsäilytyksen) 	ثا pakattu ثا irtotavara ثا pakattu ثا irtotavara ثا pakattu ثا irtotavara
	ثا juurekset ja hevi – tuotteet	ثا pakattu ثا irtotavara
	ثا munat ja munavalmisteet	ثا multajuurekset ثا pakattu ثا irtotavara

	ثُف pakattu kuivatavara, juomat jne. ثُف pakasteet ثُف kuumat ruoat (mm. ateriakuljetukset ja jakelukeittiökuljetukset) ثُف muu; mikä _____ ثُف kontit ثُف laatikot ثُف rullakot ثُف muu; mikä _____	
Kuljetustapa;		
Siivous;	Siivousvälineet ثُف ei siivousvälineitä ثُف siivousvälineet	ثُف hyvät / puhtaat ثُف välttävät ثُف huonot / likaiset
	Siivousvälineiden varastointi; ثُف siivousvälineillä ei omaa paikkaa ثُف siivousvälineillä on oma paikka; mikä _____ Puutteita; _____	
Puhtaus;	Kuljetusvälineen sisäpinnat tarkastushetkellä Kuormaliinojen kunto; Kuormauksen apulevyjen kunto;	ثُف puhtaat ثُف pintaroiskeita / lievästi likaantuneet ثُف pinttynyttä likaa / likainen ثُف hyvä ثُف välttävä ثُف huono ثُف hyvä ثُف välttävä ثُف huono
	Huomautettavaa; _____	
Siivoustiheys;	Sisätilan harjaus; Sisätilan vesipesu; Ulkoinen pesu;	ثُف kuljetusten välillä / päivittäin ثُف viikoittain ثُف kuukausittain ثُف tarvittaessa ثُف kuljetusten välillä / päivittäin ثُف viikoittain ثُف kuukausittain ثُف tarvittaessa ثُف kuljetusten välillä / päivittäin ثُف viikoittain ثُف kuukausittain ثُف tarvittaessa
Kuljettaja;	Saanut työhön opastuksen (omavalvonta, elintarvikehuoneistoissa liikkuminen ym.) ثُف kyllä ثُف ei Asiallinen työasu ja tarvittavat suoja-asteet (mm. kertakäyttöiset kenkäsuojat ym.) ثُف kyllä ثُف ei	

Liite 6. Ohjeet toimijoille

ELINTARVIKKEIDEN KULJETUSTOIMINNASTA ILMOITTAMINEN

Tee kotikuntasi elintarvikevalvontaviranomaiselle elintarviketoimintaa koskeva ilmoitus. Jos toiminnallasi ei ole kotipaikkaa Suomessa, ilmoituksen käsittelee kunta, jonka alueella elintarviketoiminta aloitetaan.

- **Rekisteröity elintarviketoiminta** = rekisteröinti-ilmoitus ETL 10 § mukaisesti. **Suunnitelmallisen valvonnan** piirissä.
Riskiluokitus 1 tai 2 (säännöllinen valvonta)
tai riskiluokka 0 (ei säännöllistä valvontaa. 0-riskiluokan kohde voidaan ottaa säännöllisen valvonnan piiriin, jos toiminnassa havaitaan epäkohtia esim. valitusten perusteella)
- **Ei-rekisteröity kohde**= **ei suunnitelmallisen eikä säännöllisen valvonnan piirissä**. Kohteeseen voidaan tarvittaessa kuitenkin kohdistaa valvontaa ja hallinnollisia toimenpiteitä. Ei-rekisteröity kohde voidaan tarvittaessa ottaa suunnitelmallisen ja säännöllisen valvonnan piiriin, jos toiminnassa havaitaan epäkohtia, jotka edellyttävät viranomaisen toimia.

Elintarvikkeiden kuljetustoiminta on lähtökohtaisesti rekisteröitävä.

Jos joku kohdista 1–6 täyttyy, niin toiminta El vaadi rekisteröintiä:

1. Elintarvikkeiden kuljetustoiminta muun elinkeinotoiminnan yhteydessä, elintarviketoiminnan liikevaihto on kork. 15 000 €/v ja vain huoneenlämmössä säilyvien elintarvikkeiden kuljetusta.
2. Elintarvikkeiden kuljetustoimintaa harjoittaa yksityinen henkilö, elintarviketoiminnan liikevaihto on kork. 15 000 €/v ja vain huoneenlämmössä säilyvien elintarvikkeiden kuljetusta.
3. Elintarvikkeiden kuljetustoimintaa ei voi pitää elinkeinon harjoittamisena. Esim. yhdistys, urheiluseura, koululuokka ja vastaava ei-ammattimainen elintarviketoiminta omaan varainkeruuseen liittyvässä kuljetustoiminnassa tai yritystoiminnan harjoittelussa.
4. Keskuskeittiöstä lähtevien aterioiden kuljetus ajoneuvolla, jonka omavalvonta kuuluu keskuskeittiön omavalvontaan ja kun kuljetusyrityksen päätoimiala on muu kuin elintarvikkeiden kuljetus. Esim. ruokia kuljettavat taksit/ postiautot, joiden päätoimiala muu.
5. Maitoautot, joiden valvonta sisältyy maitoalan hyväksytyyn elintarvikehuoneiston hyväksyntään tai maitoalan toiminnan rekisteröintiin.
6. Alkutuotannon tuotteiden kuljetus on osa alkutuotantoa, jos alkutuottaja a. kuljettaa itse tuotettuja alkutuotannon tuotteita pois alkutuotantopaikalta tai b. kuljettaa muiden tuottamia alkutuotannon tuotteita alkutuotantopaikalta toiseen alkutuotantopaikkaan, ensimmäiseen elintarvikehuoneistoon tai kuluttajalle.

OMAVALVONTASUUNNITELMA ELINTARVIKEKULJETUKSISSA

Omavalvonnassa mainittava seuraavat:

TYÖNTEKIJÄ
Kuljetusten vastuhenkilö
Henkilöstön hygienia ja koulutus
Hygieniaohjeet ja niiden valvonta
Hygieniaosaamisen todentaminen
TYÖYMPÄRISTÖ
Kylmäketjun hallinta, kaluston ja tuotteiden lämpötilan hallinta
Lämpötilaseurantajärjestelmä
Kaluston puhdistus ja desinfiointi ja toimenpiteiden seuranta
Haittaeläinten torjunta
Kaluston kunnossapito-ohjelma
Kuljetusten seuranta
Kuljetusten logistiikka
KALUSTO JA KULJETETTAVAT TUOTTEET
Tiedot kuljetettavista tuotteista ja vaatimukset kuljetusolosuhteille
Kuljetuslämpötilat
Elintarvikkeiden lastaus ja purku
Tiedot kuljetukseen käytettävästä kalustosta
Lämpötilatietojen jäljitettävyys ja säilyttäminen
Kuormattavien tuotteiden, pakkausten ja kuormaliinon kunnon varmistaminen
Tiedottamissuunnitelma poikkeamista
Omavalvonta- asiakirjojen säilytyksen ohjeistaminen
(Lämpötilojen seuranta ja korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen. Kirjauksia on säilytettävä vähintään vuosi sitä koskevien elintarvikkeiden myynnin, vähimmäissäilyvyysajan tai kuljetuksen päätyttyä).

Jos elintarvikkeen luovuttaja tai vastaanottaja järjestää itse elintarvikkeiden kuljetuksen, omavalvonta voidaan sisällyttää elintarvikkeiden luovuttajan tai vastaanottajan laatimaan ja toteuttamaan omavalvontaan.

HUOMIOITAVAA ELINTARVIKKEIDEN KULJETUSTOIMINNASSA:

Elintarvikkeita kuljettavana elintarvikealan toimijana vastaat:

- elintarvikkeiden turvallisuudesta kuljetuksen aikana
- kuljetusvälineiden rakenteiden, varustelun sekä kuljetusolosuhteiden ja toiminnan lainsäädännön vaatimusten toteutumisesta
- siitä, että henkilöstö on saanut riittävän koulutuksen ja ohjeistuksen tehtäviinsä
- omavalvonnan mukaisten kirjanpitojen säilyttämisestä ja tarkastettavuudesta.
Asiakirjat säilytettävä vähintään vuoden

Elintarvikkeita kuljettaessa muista kaikessa toiminnassa hygieeniset toimintatavat!

- ☞ Älä avaa kuljetettavia pakkauksia
- ☞ Huolehdi kuljetuslaatikoiden tai -laukkujen puhtaudesta ja huollosta
- ☞ Suojaa tarvittaessa puhtaalla peitteellä tai pressulla auton takakontti/penkit kuljetuslaatikon ympäriltä
- ☞ Pidä oikea lämpötila kuljetuksen aikana!
- ☞ Muista lämpötilaseuranta ja **kirjaukset** omavalvontasuunnitelman mukaisesti
- ☞ Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden kuljetuslämpötila alle + 6 ° C
- ☞ Kuumana kuljetettavien elintarvikkeiden kuljetuslämpötila yli + 60 ° C
- ☞ Elintarvikkeiden lämpötilan hallintaan kuljetuslaatikoiden sisällä voidaan käyttää kylmä-/kuumavaraajia
- ☞ Pidä kuljetusajat mahdollisimman lyhyinä, varsinkin, jos käytössä ei ole kylmä-/lämpölaatikkoa.
- ☞ Yli 2 h kestävä kuljetus (pakasteet ja helposti pilaantuvat elintarvikkeet) vaativat tallentavan lämpötilanseurantajärjestelmän