

ProAgria



Elintarvikehuoneiston toiminta Oiva-tarkastuksen näkökulmasta

Päivi Matilainen, yritysasiiantuntija
ProAgria Etelä-Suomi Ry



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Päivi Matilainen

Yritysasiantuntija, ympäristötekniikan insinööri, restonomi

Yritysneuvonta

Yritysten Kehittämispalvelut

Konsultoinnin osa-alueet:

Yrityksen laadunhallinta, tuotteistaminen, elintarviketurvallisuus sekä ympäristövastuullisuus.



puh. 050 564 5152

Email: paivi.matilainen@proagria.fi

Koulutuksen sisältö

Elintarvikehuoneiston toiminnan arvioiminen Oiva-tarkastuksen näkökulmasta on olennainen osa elintarvikealan valvontaa. Tarkastuksen ensisijainen tavoite on varmistaa, että elintarvikehuoneisto noudattaa hygieniavaatimuksia ja tarkastuksessa arvioidaan elintarvikehuoneiston tilat, varusteet ja henkilöstön osaaminen.

- Oiva tarkastuksen sisältöihin
- Tarkastellaan elintarvikkeiden käsittelyä, varastointia ja kuljetusta, sekä niiden jäljitettävyyttä Oiva-tarkastuksen näkökulmasta.



Oivahymy on varmistanut elintarviketurvallisuutta jo 10 vuotta



- Elintarvikevalvonnan tuloksia alettiin julkaista Oiva-raportteina vuonna 2013.
- Kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset arvioivat esimerkiksi ravintoloiden, kauppojen ja kioskien elintarviketurvallisuutta.
- Tarkastustulokset julkaistaan hymynaamoin sitä mukaa, kun elintarvikevalvontaviranomaiset tekevät tarkastuksia.
- Elintarvikevalvonnan tuloksia arvioidaan neljällä hymynaamalla: oivallinen, hyvä, korjattavaa ja huono.
- Elintarvikealan yritysten tarkastustulokset julkaistaan hymynaamoin www.oivahymy.fi –sivustolla
- Oiva on elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä, jota koordinoi Ruokavirasto.

Oiva- järjestelmän hyödyt

- Oiva-järjestelmällä edistetään kuluttajien mahdollisuuksia tehdä tietoon perustuvia valintoja esimerkiksi ravintolaa valitessaan.
- Valvontatietojen julkaisemisen keskeisiä tavoitteita ovat myös elintarvikevalvonnan läpinäkyvyys ja elintarvikevalvonnan tunnettavuuden lisääminen.
- Oiva motivoi yrityksiä noudattamaan lainsäädäntöä, ja sen avulla yritykset voivat kertoa toiminnastaan kuluttajille.
- Oiva-järjestelmään päivitetään lainsäädännön muuttuvat vaatimukset. Kymmenen vuoden aikana muutoksia on tehty paljon ja Oivaan on myös lisätty uusia arvioitavia asioita.

Oiva-järjestelmä

- Oiva yhtenäistää tarkastuskäytäntöjä, koska elintarvikevalvojat ympäri Suomen tekevät tarkastuksia samojen Oiva-arviointiohjeiden perusteella.
- Tavoitteena on myös lisätä elintarvikevalvonnan tunnettavuutta ja vaikuttavuutta. Oiva kannustaa yrityksiä pitämään huolta elintarvikehygieniasta ja tuotteiden turvallisuudesta.

Asteikko ja tulos

Hymiöitä on neljä: Oivallinen, Hyvä, Korjattavaa ja Huono. Mitä leveämpi hymy, sen paremmin elintarviketurvallisuusasiat ovat ravintolassa, myymälässä tai teollisuudessa.

Tarkastuksen tulos määräytyy sen perusteella, mikä on tarkastettujen kohtien heikoin arvosana. Raportti voi siis sisältää usean oivallisen tuloksen, mutta yhden korjattavan, jolloin tarkastuksen tulokseksi tulee Korjattavaa.

Parhaimman hymyn saamiseen edellytetään vain lain noudattamista. Tarkastuksen tulos määräytyykin huonoimman arvosanan mukaan siksi, että elintarviketurvallisuus voi heikentyä tai vaarantua jo yhdestä epäkohdasta. Yhdelläkin epäkohdalla voi olla kuluttajalle suuri merkitys.



Asteikko



Oivallinen: Toiminta on vaatimusten mukaista.



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



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



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

Suunnittele yrityksesi toimintaa elintarvikehuoneistossa

Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta

- Ohje on tarkoitettu elintarvikevalvontaviranomaisille ja elintarvikealan toimijoille. Ohjeen tarkoitus on auttaa elintarvikevalvontaviranomaisia säännösten noudattamisen valvonnassa.
- Ohjeen tarkoituksena on auttaa **elintarvikealan toimijoita** ymmärtämään säädösten vaatimuksia oman toimintansa osalta. Säädösten tarkoitus on kertoa, että elintarvikealan toimijan on tuotettava turvallisia elintarvikkeita, mutta hän voi päästä tähän tavoitteeseen monin eri keinoin.

Lainsäädäntö:

Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (EY) Nro 852/2004 (jäljempänä EPNAs (EY) N:o 852/2004) ja maa- ja metsätalousministeriön elintarvikehygieniasta antaman asetuksen 318/2021 (jäljempänä MMMa 318/2021)

Oiva-arviointiohjeet

Oiva-arviointiohjeet on tarkoitettu kuntien elintarvikevalvojille viranomaiskäyttöön. Ohjeet toimivat valvojien apuna Oiva-arvosanoja määriteltäessä. Yritykset voivat käyttää ohjeita apuna oman toimintansa suunnittelussa.

Arviointiohjenippuja on kaksi:

1. rekisteröidylle elintarviketoiminnalle, johon kuuluvat elintarvikkeiden myynti, tarjoilu ja teollinen valmistus (vilja, kasvis, hedelmät, marjat, juomat, valmisruoat, ravintolisät, erityisruokavaliovalmisteet) sekä kuljettaminen ja varastoiminen.

2. hyväksytyille elintarvikehuoneistoille, johon kuluvat maitoala, liha-ala, kala-ala, muna-ala ja varastot.

Oiva-arviointiohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle



www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet-ja-lainsaadanto/oiva-arviointiohjeet/oivaohjeiden_sisallysluettelo_reh.fi.pdf

1. Oma valvonta
2. Tilojen välinen soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito
3. Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus
4. Henkilökunnan toiminta ja koulutus
5. Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia
6. Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta
7. Myynti ja tarjoilu
8. Elintarvikkeiden käsittelyn erityisvaatimukset
9. Puuttuu
10. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet
11. Elintarvikkeiden koostumus
12. Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset
13. Elintarvikkeista annettavat tiedot
14. Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit
15. Elintarvikkeiden toimitukset
16. Jäljitettävyys ja takaisinvedot
17. Elintarvikkeiden tutkimukset
18. Oiva- raportin esilläpito
19. Kaupanpitämistä koskevat vaatimukset

Tarkastuksella tarkastettavia asioita

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)

Lainsäädännössä tutkittavaksi edellytetyille omavalvontanäytteille käytettävä(t) laboratorio(t) ja menetelmät.

Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Tarkastettavia asioita:

- Elintarvikehuoneiston tilat (vastaanotto-, varasto-, käsittely-, siivousväline-, astiahuolto-, tarjoilu-, pakkaus-, jne. tilat) ovat soveltuvuudeltaan ja riittävydeltään sellaiset, joita toiminnan luonne ja laajuus edellyttävät
- Elintarvikehuoneiston tilajärjestelyt ja tuotantolinjat ovat sellaiset, ettei saastumisriskiä ole (toimintojen kiertosuunta on puhtaasta tilasta likaiseen)
- Rakenteet (sisältäen LVI-järjestelyt) ja pinnat (seinät, lattiat, katto) soveltuvat toimintaan
- Vesipisteiden riittävyys
- Pukeutumistilojen, käymälöiden ja jätehuoltotilojen soveltuvuus ja riittävyys tarkastetaan, jos ne ovat elintarvikehuoneiston vastuulla. (Edellä mainitut tilat voivat sijaita erillään elintarvikehuoneistosta esim. kauppakeskuksissa voi pukeutumistilat olla erillään elintarvikehuoneiston tiloista)
- Kuljetusastioiden pesutilojen soveltuvuus ja riittävyys toiminnan luonteeseen nähden

ELINTARVIKEHUONEISTOA KOSKEVAT RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET

2.1.2 Vesipisteet

2.1.2.1 Käsienpesupisteen varustelu

2.1.3 Siivous- ja puhdistusvälineiden puhdistus, huolto ja säilytys

2.1.3.1 Siivousvälineisiin liittyvät mukautukset

2.6.4 Korujen käyttö

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/huoneisto-ohje/ohje-rekisteroidyn-elintarviketoiminnan-elintarvikehygieniasta/>

Tilojen kunto

Tarkastettavia asioita:

- Elintarvikehuoneiston rakenteiden, pintojen (seinät, lattiat, katto, työtasot) ja tilojen kunto (elintarvikkeiden käsittelytila-, myynti-, varasto-, vastaanottotilat), erityisesti niiden tilojen osalta, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita
- Myös pukeutumistilojen, käymälöiden, jätehuoltotilojen ja lastauslaitureiden yleinen kunto, jos ne ovat elintarvikehuoneiston vastuulla. (Edellä mainitut tilat voivat sijaita erillään elintarvikehuoneistosta esim. kauppakeskuksissa voi pukeutumistilat olla erillään elintarvikehuoneiston tiloista.)
- Vesipisteiden kunto
- Ilmanvaihdon, valaistuksen ja viemärijärjestelmän kunto
- Pullonpalautustilat, jos ne sijaitsevat elintarvikehuoneiston tiloissa



Toiminta on vaatimusten mukaista.

Tilat ovat kunnossa, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.

Tiloissa on kunnossapidon tarvetta, mutta toimija on laatinut asianmukaisen korjaussuunnitelman ja suorittaa korjaukset ajallaan. Toimija on tarvittaessa ottanut riittävät poikkeusjärjestelyt käyttöön korjaussuunnitelman toteuttamisen ajaksi.

Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Tarkastettavia asioita:

- Kalusteiden (kaapistot, työskentelytasot jne.), laitteet (uunit, leikkurit, liedet jne.) ja työvälineet (astiat, leikkuulaudat, veitset jne.) soveltuvuus ja riittävyys toimintaan nähden
- Kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden pinnat ja osat
- Lämpömittareiden kunnossapito ja kalibrointi



Toiminta on vaatimusten mukaista.

Tarkastettavat työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat käyttötarkoitukseen soveltuvia sekä kapasiteetiltaan ja määrältään toimintaan nähden. Lisäksi ne ovat kunnossa ja ehjiä, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.

Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

- Elintarvikehuoneiston rakenteiden, pintojen (seinät, lattiat, katto, työtasot, LVI) ja tilojen siisteys ja puhtaus (keittiö, elintarvikkeiden käsittelytilat, asiakas-, myynti-, varasto-, vastaanottotilat, astianpesutilat), erityisesti niiden tilojen osalta, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita
- Myös siivousvälineiden säilyttämiseen ja huoltamiseen tarkoitettut tilat, pukeutumistilat, lastauslaiturien ja käymälöiden yleinen siisteys ja puhtaus, jos ne ovat elintarvikehuoneiston vastuulla (voivat sijaita erillään elintarvikehuoneistosta esim. kauppakeskuksissa voi pukeutumistilat olla erillään elintarvikehuoneiston tiloista)
- Tiloissa vallitseva järjestys (huomioitava elintarvikehuoneistoon kuulumattomat tavarat ja muut tuotteet kuin elintarvikkeet)
- Puhtaiden pakkausmateriaalien varastotilat
- Pullonpalautustilojen siisteys ja puhtaus, jos ne sijaitsevat elintarvikehuoneiston tiloissa



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

Elintarvikehuoneiston niissä tiloissa, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

Muissa tiloissa on siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä pieniä epäkohtia.

Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Tarkastettavia asioita:

- Työvälineiden (astiat, leikkuulaudat, veitset jne.) ja laitteiden (uunit, liedet, leikkurit, kylmälaitteet, astianpesukone jne.) puhtaus.
- Siivousvälineiden puhtaus ja kunto. Siivousvälineiden puhtautta ja tarkoituksenmukaisuutta arvioidessa täytyy erityisesti huomioida se, onko siivous-/puhdistusväline tarkoitettu yleisiin tiloihin (esim. käytävä- ja lattiaharjat, lattianpesukoneet tms.), vai käytetäänkö niitä sellaisiin pintoihin, joissa käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Haitta- ja muut eläimet

Tarkastettavia asioita:

- Haittaeläimiä tai niiden olemassaoloon viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa
- Haittaeläinten torjuntamenetelmät, jos sellaisille on tarvetta
- Avustajakoirien ja lemmikkieläinten pääsy vain elintarvikehuoneiston asiakastiloihin



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

Haittaeläinhavainnoista aiheutuneet toimenpiteet ovat olleet väärät ja/tai riittämättömät.

Haittaeläimiä havaitaan tarkastuksella siinä määrin, että elintarviketurvallisuus heikentyy.

Avustajakoirat **ja/tai** lemmikkieläimet pääsevät tiloihin, joihin niiltä on pääsy kielletty esimerkiksi elintarvikkeiden käsittelytiloihin.

Jätehuolto

Tarkastettavia asioita:

Jätteiden säilytys

Jätteiden poistaminen elintarvikehuoneistosta

Jäteastioiden puhtaus (elintarvikehuoneiston sisällä olevat ja jätehuoltotiloissa olevat, jotka kuuluvat elintarvikehuoneiston vastuulle)

Jätehuoltotilojen yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys (ne jätehuoltotilat, jotka eivät kuulu kiinteistön velvollisuuteen)



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

Pilaantuneita elintarvikkeita tai muita jätteitä säilytetään elintarvikehuoneistossa niin, että elintarviketurvallisuus heikentyy.

Jäteastiat ovat likaiset ja/tai jätehuoltotilan yleisestä siisteystestä, puhtaudesta ja/tai järjestyksestä ei ole huolehdittu.

Henkilökunnan toiminta ja koulutus

Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Tarkastettavia asioita:

- Henkilökunnan toiminnan hygieenisuus.
- Mikrobiologisen ristikontaminaation estäminen sellaisissa elintarvikkeissa, jotka myydään tai tarjoillaan sellaisenaan nautittavana ja joiden jatkokäsittely ei poista ristikontaminaatiosta aiheutunutta vaaraa. (esim. multajuuresten ja kypsentämättömien kalastus- ja lihatuotteiden käsittely).



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

Henkilökunnan hygieenisissä työskentelytavoissa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta.

Toiminta elintarvikehuoneistossa on järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana.

Käsihygienia

Tarkastettavia asioita:

- Käsienpesu
- Suojakäsineiden käytön hygieenisuus
- Käsienpesupisteiden toiminta ja varustelu



Toiminta on vaatimusten mukaista.

Henkilökunta huolehtii käsienpesusta.

Jos elintarvikehuoneistossa käytetään suojakäsineitä, niitä käytetään hygieenisesti.

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

Työvaatteet

Tarkastettavia asioita:

- Työvaatteet ja tarvittaessa suojavaatteet.
- Työ- ja suojavaatteiden puhtaus.
- Henkilöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia elintarvikkeita, esimerkiksi ihotulehdusten ja ihovammojen suojaaminen.



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

Henkilökunnan, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, piittaamattomuus työ- ja/tai suojavaatteiden käytöstä vaarantaa elintarviketurvallisuutta.

Henkilökunnan, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, työ- ja/tai suojavaatteiden puhtaudessa on vakavia epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuuden.

Henkilöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia elintarvikkeita, on esimerkiksi näkyviä haavoja tai ihovammoja. Elintarviketurvallisuus on vaarantunut.

Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Tarkastettavia asioita:

- Henkilökunnan perehdytys omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.
- Omavalvonnan vastuhenkilö ja vastuuhenkilön koulutus.
- Elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden ohjaus ja koulutus elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.
- Henkilökunnan opastus ja koulutus toiminnassa tehtyjen olennaisten muutosten jälkeen.
- Henkilökunnan perehdytyksen riittävyys erityisesti tiheään vaihtuvan henkilökunnan sekä suuririskisten toimintojen osalta.

Hygieniaosaamisen todentaminen

Tarkastettavia asioita:

- Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden hygieniapassit.
- Hygieniapasseihin liittyvä omavalvontakirjanpito.



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

Elintarvikealan toimija on varmistanut vain osalta työntekijöistä, jotka käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, että heillä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi.

Elintarvikelain edellyttämässä kirjanpidossa työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on pieniä puutteita.



Elintarvike tuotanto ja käsittelyhygienia

Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Tarkastettavia asioita:

- Onko elintarvikkeiden käsittelyssä noudatettu omavalvonnassa kuvattuja riskinhallintakeinoja.
- Tarkastettavien riskinhallintamenetelmien (esim. fysikaalisten vaarojen hallinta) tarkoituksenmukainen toteutus ja niiden toimivuuden säännöllinen varmistaminen.
- Elintarvikkeiden ja toimintatapojen säädöstenmukaisuus ja elintarviketurvallisuus tarkastettavien asioiden osalta.

EHEC-ruokamyrkytysriskin hallitseminen medium-kypsennetyn (puolikypsän) jauhelihipihvin valmistuksessa tai tarjoilussa

Versio 2, voimaantulopäivä 1.9.2022

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikehuoneistot/ruokavirasto_jauhelihipihvi_fi_1-2.pdf



Toiminta on vaatimusten mukaista.

Toimijalla on käytössä medium-kypsennetyn jauhelihipihvin valmistukseen tai tarjoiluun liittyvä riskinhallintakeino.

Riskinhallintakeino voi olla toimijan esittämä menetelmä, jonka valvova viranomainen on arvioinut riittäväksi tai esimerkiksi jokin/jotkin seuraavista:

- Toimija kysyy asiakkaalta millä kypsyyssasteella asiakas haluaa tilata jauhelihipihvin ja lisäksi antaa asiakkaalle kirjallisesti tiedon medium-kypsennetyn jauhelihipihvin EHEC-riskistä tilauksen yhteydessä.
- Jauhelihan tai jauhelihipihvin valmistaja takaa, että jauheliha voidaan jättää mediumiksi.
- Toimija käyttää medium-kypsennetyn jauhelihipihvin raaka-aineena jauhelihaa, joka on valmistettu ravintolassa tai toisessa elintarvikehuoneistossa Ruokaviraston suosituksessa kuvatulla tavalla kokolihapalasta.

Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygieniä

Tarkastettavia asioita:

- Elintarvikkeiden sulatuksen, jäähdytyksen, jäädytyksen ja pakastamisen hygieniä.
- Sulatuksessa, jäähdytyksessä ja jäädytyksessä käytettävien laitteiden ja välineiden puhtaus ja hygieeninen soveltuvuus käyttötarkoitukseensa.
- Sulattamisessa käytettävän veden käyttötapa.
- Sulamisessa syntyvän veden hygieeninen poistaminen.
- Tiivistymisveden näkyminen ja tarvittaessa hallinta jäähdytyksessä.
- Elintarvikkeiden tuotannossa käytettävän tai elintarvikkeeksi tarkoitetun jään valmistuksen, varastoinnin ja käytön hygieniä.

Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Tarkastettavia asioita:

- Kääreiden, pakkausten ja kuljetusastioiden puhtaus ja eheys. Esim. tölkkien ja lasipurkkien tulee olla ehjiä ja puhtaita sekä saumojen ja kansien tiiviitä.
- Omien tuotteiden varastointiin ja kuljetukseen käytettävien kierrätettävien kuljetuslaatikoiden puhtaus ja puhdistusmenetelmät.
- Käärimisen ja pakkaamisen hygienia ja vaatimustenmukaisuuden varmistaminen. Tuotteet eivät saa saastua käärimisen ja pakkaamisen aikana. Huomioitava mm. käärimis- ja pakkaamispaikan soveltuvuus ja hygieenisuus, pakkauslaitteiden hygienia ja pölisevät pakkausmateriaalit pakkaamisen aikana. Lähitilan muu toiminta ei saa häiritä käärimistä/pakkaamista tai vaarantaa toiminnan hygieenisyyttä.
- Uudelleen käytettävien (elintarvikekäyttö) kääreiden ja pakkausten tulee olla helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.
- Kääre- ja pakkausmateriaalien käsittely ja säilytys. Materiaalit on säilytettävä niille varatussa paikassa ja niille soveltuvissa olosuhteissa.
- Pakkausmateriaalien tuonti käsittelytiloihin, esimerkiksi vain päivän tai tuotantoerän aikana pakkaamiseen tarvittava määrä kerrallaan.

Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Tarkastettavia asioita:

- Elintarvikkeiden varastointi- ja säilytysolosuhteet.
- Muiden materiaalien, tavaroiden ja tuotteiden kuin elintarvikkeiden erillään pito elintarvikkeista.
- Elintarvikkeiden varastokierto.
- Elintarvikehuoneistossa säilytettävien ja varastoitavien elintarvikkeiden elintarvikekelpoisuus
 - Esimerkiksi sellaisten elintarvikkeiden osalta, joita käytetään valmistuksessa ja tarjoilussa, ja joita tätä varten säilytetään avatuissa kääreissä, pakkauksissa tai avonaisissa astioissa.
- Säilyvyysaikojen hallinta, esimerkiksi:
 - Viimeisen käyttöajankohdan ylittäneiden elintarvikkeiden poistaminen elintarvikkeiden säilytystiloista.
 - Elintarvikehuoneistossa valmistettujen ruokien, puolivalmisteiden ja välituotteiden merkitseminen ja käyttöaikojen hallinta.



Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Tarkastettavia asioita:

- Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden varastointi- ja säilytysolosuhteiden lämpötilat.
- Muiden jäähdytettyjen tilojen lämpötilat.
- Tilojen jäähdytyksen onnistuminen: jäähdytyslaitteiston riittävä teho ja muu tarkoituksenmukaisuus toimintaan ja olosuhteisiin nähden, esimerkiksi jäähdytyksen riittävyys kesällä.
- Tarvittaessa kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilat.
- Kylmävarastojen täyttö.
- Omavalvonnan lämpötilakirjaukset.
- Mahdollisen automaattisen lämpötilan seurantajärjestelmän tallenteet, tulosten seuranta ja hälytysten raja-arvot.
- Lämpötilapoikkeamat, korjaavat toimenpiteet ja korjaavien toimenpiteiden kirjanpito.

Kuumana säilytettävät elintarvikkeet

Tarkastettavia asioita:

- Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilat
- Elintarvikkeiden uudelleenkuumennus
- Omavalvonnan lämpötilakirjaukset
- Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilojen poikkeamien ja niihin liittyvien korjaavien toimenpiteiden kirjanpito
- Korjaavat toimenpiteet

Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Tarkastettavat asiat:

- Pakastamislaitteiston asianmukaisuus.
- Elintarvikkeiden pakastamisen aloittaminen ilman tarpeetonta viivytystä pakastamista edeltävien käsittelyvaiheiden jälkeen.
- Elintarvikkeiden jäädyttämisen aloittaminen ilman tarpeetonta viivytystä jäädyttämistä edeltävien käsittelyvaiheiden jälkeen.
- Jäädyttämisen ja pakastamisen lämpötilahallinta.
- Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden varastointi- ja säilytysolosuhteiden lämpötilat.
- Tarvittaessa pakasteiden lämpötilat.
- Pakkasvarastojen täyttö.
- Avoimien myyntikalusteiden täyttörajat.
- Elintarvikkeiden lämpötilapoikkeamat, korjaavat toimenpiteet ja korjaavien toimenpiteiden kirjanpito.
- Mekaanisesti erotetun lihan pakastamista/jäädyttämistä ja pakastettuna/jäädytettynä varastoimista koskevat aika- ja lämpötilarajat.

Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Tarkastettavia asioita:

- Myytävien elintarvikkeiden myyntiolosuhteiden lämpötilat
- Elintarvikkeiden MMM:n asetuksen 318/2021 23 §:n mukaiset lämpötilat
- Tarjollaoloajat
- Myyntikalusteiden täyttö
- Omavalvonnan lämpötilakirjaukset
- Kylmänä tai kuumana myytävien, tarjolla olevien ja tarjoiltavien elintarvikkeiden lämpötilapoikkeamat, korjaavat toimenpiteet ja korvaavien toimenpiteiden kirjanpito

Myynnin ja tarjoilun hygienia

Tarkastettavia asioita:

- Mikrobiologisen ristikontaminaation estäminen palvelumyynnissä.
- Elintarvikkeiden saastumisen estäminen myynnissä ja tarjoilupaikoissa tapahtuvassa ruoan annostelussa/tarjolla olossa.
- Myynti-, tarjoilu- ja säilyvyysaika.
- Tarjollaolokerrat.

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

- Käytännön järjestelyt ja käytännön toiminta, joilla varmistetaan gluteeni- ja allergeeniturvallisuus: toimija on tunnistanut omaa toimintaansa koskevat riskit ja ne ovat hallinnassa, elintarvikkeet sisältävät vain reseptiin kuuluvia allergioita ja intoleransseja aiheuttavia ainesosia eikä ristikontaminaatiota tapahdu. Tarkastuksella pyritään muodostamaan kokonaiskuva erillään pidon ja ristikontaminaation hallinnasta.
- Päähuomio kohdistetaan riskiperusteisesti tärkeään työvaiheeseen tai toimintaan sekä niihin allergioita ja intoleransseja aiheuttaviin aineisiin, jotka ovat ko. elintarvikehuoneistossa ristikontaminaation hallinnan kannalta keskeisimpiä.
- Keskeisiä tarkastettavia työvaiheita ovat esimerkiksi:
 - raaka-aineiden hankinta ja vastaanotto
 - raaka-aineiden ja välituotteiden merkitseminen, varastointi ja käsittely sekä kulkureitit ja kuljetus (esim. säilytysastiat ja –paikat, raaka-aineiden ja välituotteiden merkitseminen siten, ettei sekaantumisen vaaraa ole)
 - elintarvikkeiden ja aterioiden valmistus, tuotantoprosessit, kuljetus (esim. työvälineet, työtilat, laitteet, työjärjestys, puhdistus)
 - pakkaaminen
 - esillepano ja myynti (esim. pakkaamattomat elintarvikkeet on asetettu esille siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu).

Nimisuojatut elintarvikkeet

Tarkastettavia asioita:

Valmistus ja pakkaaminen täyttää kyseisen nimiselle elintarvikkeelle myönnetyn nimisuojan mukaiset ehdot. Tarkastaminen tehdään vertaamalla käytettäviä ainesosia ja toimintoja kyseisen elintarvikkeen hyväksytyyn tuote-eritelämään.

Nimisuojatun tuotteen pakkausmerkinnöissä on näkyvissä EU:n nimisuojusta kertova tunnus (logo) ja se on muodoltaan, kooltaan ja väreiltään oikein.

Nimisuojaan liittyvät pakkausmerkintävaatimukset toteutuvat, kun nimisuojaattua tuotetta on käytetty ainesosana toisessa elintarvikkeessa.

Suomalaiset nimisuojat tuotteet

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/nimisuojatut-tuotteet/suomalaiset-nimisuojatutotteet/>



1. Suojattu alkuperänimitys (SAN)

Lapin Puikula (1997)

Lapin Poron liha (2008)

Lapin poron kuivaliha (2010)

Lapin Poron kylmäsavuliha (2010)

Kitkan viisas (2012)



2. Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

Kainuun rönttönen (2008)

Puruveden muikku (2013)

Aito saunapalvikinkku/Ääta basturökt skinka (2022)

Suonenjoen mansikka (2023)



3. Aito perinteinen tuote (APT)

Sahti (2001)

Kalakukko (2001), muutos (2021)

Karjalanpiirakka (2002), muutos (2019)



Maantieteellinen merkintä (alkoholit)

Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri (fi)

Finsk Bärlikör/Finsk Fruktlikör (sv)

Finnish berry liqueur/Finnish fruit liqueur (en)

(2017)

Suomalainen Vodka (fi)

Finsk Vodka (sv)

Vodka of Finland (en)

(2018)

Luomutuotteen aitous

Asia arvioidaan ohjeen mukaan. Toistaiseksi tulos ei näy Oiva-raportilla vaan ainoastaan tarkastuskertomuksessa,

Huomioitavaa:

Tämä ohje koskee luomutuotteiden **vähittäismyyntiä vähittäiskaupoissa**. Tarkastustiheys on vähintään kerran kolmessa vuodessa.

Luomuelintarvikkeiden merkintöjen valvonnalla on kolme päätavoitetta:

- Luomuelintarvikkeen aitouden valvonta, joka käytännössä tarkoittaa tuotteen jäljitettävyyden varmistamista.
- Esillepanon valvonta, jolla varmistetaan, että luomutuotteet eivät tahallisesti tai vahingossa vaihdu, ja että luomutuotteen mainos/opas/hyllyetiketti/esite/kyltti tiedot ovat oikeat
- Luomumerkintöjen valvonta, jossa valvoja arvioi, johtavatko elintarvikkeen merkinnät kuluttajaa harhaan.

Tarkastettavat asiat:

Kaupan pitämisen valvonnassa selvitetään, miten toimija on huolehtinut velvoitteistaan

- Kuuluuko kauppa luomuvalvonnan piiriin valmistaessaan tai pakatessaan luomutuotteita tai onko kaupan pidettävät tuotteet hankittu valvontaan kuuluvalta tavarantoimittajalta
 - toisin sanoen: onko kauppa varmentunut tavarantoimittajan, esimerkiksi tukun kuulumisesta luomuvalvontaan tarkistamalla tämän asiakirjaselvityksen (luomutodistus)
- onko tehty vastaanottotarkastus ja onko saateasiakirja yksiselitteisesti yhdistettävissä kyseiseen tuote-erään?
- miten luomu - merkintöjä on käytetty myynnissä ja markkinoinnissa
- miten kauppa huolehtii tavanomaisten ja luonnonmukaisten tuotteiden erilläänpidosta
- onko tavanomaisia tuotteita merkitty luonnonmukaisiksi.

Markkinointi

Elintarvikkeen markkinointi eli markkinoinnin yleinen harhaanjohtavuus ja markkinoinnissa esiintyvät vapaaehtoiset väitteet tarkastetaan, jos toimija on itse tuottanut materiaalit tai on muuten vastuussa niistä.

- Esimerkiksi lehti-, radio- ja tv-mainokset, esitteet, lehdet, kirjat, tuotekuvastot, postimyyntikuvastot, internetsivustot, mobiilisovellukset, terveydenhuoltoalan ammattilaisille tarkoitettu aineisto, sosiaaliset mediat (mm. Facebook, Twitter, Pinterest, Instagram, YouTube), blogit, kauppakeskusten kuulutukset, kyltit, hyllymerkinnät, esillepano, suullinen markkinointi, muuten elintarvikkeesta luotu mielikuva, jne.
- Internetin verkkokaupassa myynnissä olevista elintarvikkeista esitettävistä väitteistä on vastuussa se toimija, joka on rekisteröinyt kyseiset verkkosivut itselleen.

Markkinointi

Tarkastuksessa huomioidaan toimijan tarkastushetkellä käyttämien pakkausmerkintöjen ja markkinointiaineiston

- Lääkkeellinen markkinointi
- Markkinoinnin yleinen harhaanjohtavuus
- Muut vapaaehtoiset väitteet (esimerkiksi gluteeniton, laktoositon, maidoton, lisäaineeton)
- Ravitsemus- ja terveystväitteet.

Maidon sekä elintarvikkeen ainesosana käytetyn maidon ja lihan alkuperämaan ilmoittaminen

- joissa naudansiha, sianliha, lampaan- tai vuohenliha tai siipikarjanliha (tai kyseisten eläinten mekaanisesti erotettu liha) on **elintarvikkeen ainesosana** (esim. raakalihavalmisteet ja lihavalmisteet sekä lihaa sisältävät ruoat, kuten hernekeitto, kinkkupizza, ja lastenruoat)
- maito (kaikkien eläinten maito, esim. lehmän, lampaan ja vuohen maito)
- joissa maito* on **maitotuotteiden ja tiettyjen vastaavien valmisteiden ainesosana**. Tällaisia tuotteita ovat esim.
 - piimä, kefiiri, jogurtti, viili, rahka ja muut vastaavat hapatetut tai fermentoidut maitotuotteet (maustetut ja maustamattomat)
 - kerma, mukaan lukien ruokakerma, jota on käsitelty ja/tai johon on lisätty muita ainesosia
 - voi ja muut maidosta peräisin olevat rasvat ja öljyt sekä maitoa sisältävät ravintorasvat
 - juusto (kypsytetyt ja kypsentämättömät), sulatejuusto sekä juustovalmiste.

*Ainesosana käytetyn maidon alkuperämaa ilmoitetaan sekä nestemäisestä että kuivatusta maidosta (maitojauheesta).

Maidon sekä elintarvikkeen ainesosana käytetyn maidon ja lihan alkuperämaan ilmoittaminen

ja kun yleiset pakkausmerkinnät on tehty suurtalouksille ja loppukuluttajille elintarviketietoasetuksen (EPNAs N:o 1169/2011, MMMa 834/2014) mukaisesti tapauksissa, joissa toimija

- valmistaa tai valmistuttaa ja / tai pakkaa elintarvikkeita.

Alkuperämaan sanallisen ilmoittamisen korvaa Hyvää Suomesta -merkki, jota hallinnoi Ruokatieto Yhdistys ry.

Tiedot alkuperämaasta voidaan antaa elintarvikkeen ainesosaluettelossa tai välittömästi ainesosaluettelon läheisyydessä tai jos ainesosaluettelo ei ole, helposti havaittavalla ja selkeällä tavalla.

Pallea ja puremalihakset kuuluvat luustolihaan. Lihan määritelmän ulkopuolelle jäävät mm. ruhosta ennen punnitusta poistettu rasva, pään lihakset (muut kuin puremalihakset), elimet, kieli, etupolven kinnernivelen ja hännän lihakset.

Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit



1. Myymälä ja tarjoilupaikka

- Pakkausmateriaalien osalta tarkastus kohdistetaan vain toimipaikan **itse käyttämiin** pakkausmateriaaleihin
- Pakkaustarvikkeissa ja muissa elintarvikekontaktimateriaaleissa on joko elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä ("elintarvikekäyttöön") tai malja-haarukkatunnus. Näitä ei kuitenkaan välttämättä vaadita tarvikkeilta, jotka on ilmiselvästi tarkoitettu ruokailukäyttöön. Malja-haarukka -tunnusta tarvikkeissa voi pääsääntöisesti pitää riittävänä osoituksena kelpoisuudesta edellyttäen, että niiden oikeasta käytöstä on varmistuttu, tai
- Toimijalla on pakkaus- ja muiden elintarvikekontaktimateriaalien soveltuvuutta osoittavat, jäljitettävissä olevat vaatimustenmukaisuusilmoitukset. **Jos pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit on hankittu tukkukaupan/keskusliikkeen kautta ja tuotteen myyntinimikkeestä käy selville aiottu käyttötarkoitus (esim. grillipussi, leipäpussi, juustokalvo), niin myymälässä ja tarjoilupaikassa ei tarvitse olla tarvikkeen tai materiaalin elintarvikekäyttöä osoittavaa asiakirjaa, vaan riittää, että se on tarvittaessa saatavissa tukkukaupasta/keskusliikkeeltä**
- Toimijalla on pakkaus- ja muiden elintarvikekontaktimateriaalien oikeaa käyttöä koskeva tieto, joka toteutuu käytännön toiminnassa sekä
- Kontaktimateriaalit ovat jäljitettävissä ts. toimija pystyy osoittamaan, mistä kontaktimateriaalit on hankittu ja arvioimaan pakkausmateriaaleista ajankohdan, jona aikana niitä on käytetty/käytetään elintarvikehuoneistossa.
- Jos toimija itse tuo (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) valmiiksi pakattuja elintarvikkeita: myös elintarvikekontaktimateriaaleille säädettyjen vaatimusten toteutuminen on hallinnassa (esim. maininta hankintasopimuksessa tai tuotespesifikaatiossa).

Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Elintarvikkeiden vastaanottokäytännöt vastaavat suunniteltua riittävää riskinhallintaa, kuten

- Elintarvikkeiden vastaanoton lämpötilahallinta.
- Lämpötilan raja-arvot eri elintarvikeryhmille.
- Elintarvikkeiden lämpötilojen mittaaminen.
- Lämpötilojen tarkoituksenmukainen mittaamistapa (pakasteet, kylmänä säilytettävät, pakkaamattomat, valmiiksi kuumennettuna vastaanotettavat ruoat jne.).
- Lämpötilamittaustulosten riittävä kirjaaminen.
- Pakkausten eheyden ja ulkoisen puhtauden tarkistaminen.
- Kuljetuslavojen, kuljetuslaatikoiden ja esimerkiksi rullakoiden puhtaus ja soveltuvuus elintarvikkeiden kuljetukseen ja varastointiin.
- Tarkastaminen, vastaavatko elintarvikkeet 'lähetteessä' ilmoitettuja tietoja = vastaavatko merkinnät (nimikkeet) jäljitettävyydestietoja, onko toimitettu sitä mitä on tilattu.

Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet

- Jos kuljetustoiminta on toisen yrityksen vastuulla, kuljetuspalvelun ostavan elintarvikealan toimijan tulee kuitenkin varmistua, että kuljetusyritys on tehnyt elintarvikehuoneistoilmoituksen ja näin ollen kuuluu valvonnan piiriin.
- Toiselle toimijalle valtuutettu toiminto voi olla myös esimerkiksi lähetyksen siirtäminen itsenäisesti toimijan varastosta kuljetusvälineeseen jäljitettävyystietoineen eli "lähetyslistoineen". Tällaisessa tapauksessa kuljetusyritykselle on siis annettu kulkumahdollisuus (avain, tunnusluku yms.) toimijan varastotiloihin.
- Elintarvikehuoneistoista luonnollisesti lähetetään elintarvikkeita myös sellaisina vuorokauden aikoina, jolloin lähettävän toimijan itsensä edustajaa ei ole paikalla lähettämässä elintarviketoimitusta. Tällainenkin toiminta tulee sisältyä toimijan omavalvontasuunnitelmaan.

Jäljitettävyys ja takaisinvedot

Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

- Kaikkien elintarvikealan toimijoiden tulee pystyä tiedoin ja tallentein osoittamaan elintarvikkeiden jäljitettävyys periaatteella "yksi askel taaksepäin" ja "yksi askel eteenpäin". Kuluttajia ei lasketa kuuluviksi jäljitettäviin asiakkaisiin. Toimijan käytössä tulee olla sellaiset järjestelmät ja menettelyt, että toimija pystyy tiedoin ja tallentein tunnistamaan ja osoittamaan

16.1 Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

16.2 Pakollisen naudanlihan merkintäjärjestelmän edellyttämä naudanlihan jäljitettävyys

16.4 Dioksiinipoikkeuksen alaisen kalan ja kalastustuotteiden jäljitettävyys

16.6 Takaisinvedot

16.7 Vähäriskisen toiminnan sääntöjen noudattaminen

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

16.9 Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Takaisinvedot

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

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/#takaisinvedot>

Erä Snafu Oy:n valmistamaa Parsakaali Silmusalaattia vedetään pois myynnistä, kertoo Ruokavirasto tiedotteessa.

Tuote-erän viimeinen käyttöpäivä on 7.4.2022. Kyseisestä erästä on omavalvonnassa löytynyt listeriaa. Listerian määrä näytteessä jäi alle määritysrajan.

Tuotteita on ollut myynnissä päivittäistavara-kaupoissa ympäri maata.



Ruokavirasto tiedottaa Parsakaali Silmusalaatti -erän takaisinvedosta.
KUVA: SNAFU OY

Näytteenotto ja omaevalvontatutkimukset

Tarkastettavia asioita:

- Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma ja sen noudattaminen
- Käytettävä(t) laboratorio(t)
- Näytteenottajan riittävä asiantuntemus
- Näytteiden tutkimustulokset
- Kirjaukset tulosten tarkastamisesta
- Tulosten kehityssuuntien tarkastelu (trendiseuranta)
- Korjaavat toimenpiteet ja niiden kirjaukset
- Salmonellanäytteenotto erityistakuun alaisista raa'an lihan ja jauhelihan lähetyksistä

17.12 Kasvinsuojeluainejäämät

17.13 Ympäristöstä peräisin olevat vierasaineet

17.14 Hometoksiinit

17.15 Prosessissa syntyvät vierasaineet

17.16 Muut vierasaineet

Oiva-raportin esilläpito

Sisäänkäynnin yhteydessä

Viimeisin Oiva-raportti (alkuperäinen) on laitettava esille asiakassisäänkäynnin yhteyteen, niin että kuluttaja helposti voi lukea sen. Jos Oiva-raportti ei ole saapunut tai raportti on vahingoittunut tai hävinnyt, uuden raportin saa ottamalla yhteyttä omaan terveystarkastajaan. Tutustu ohjeeseen.

Yrityksen internet-sivulla

Kun elintarvikeyritys markkinoi elintarvikkeita sivuillaan, yrittäjän on julkaistava sähköinen versio kolmesta viimeisimmistä Oiva-raportista elintarvikeyrityksen verkkosivuilla, mikäli tarkastukset on tehty kolmen vuoden aikana. Oiva-raportit on sijoitettava verkkosivujen ensimmäiselle sivulle, niin että raportit on kuluttajalle helposti havaittavissa. Sähköiset Oiva-raportit voidaan liittää verkko-sivuille joko pdf-muodossa tai linkittämällä [oivahymy.fi/hae yrityksiä](http://oivahymy.fi/hae_yrityksiä) -sivustolle. Tutustu ohjeeseen.

Linkit

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/oiva-arviointiohjeet/rekisteroity-elintarviketoiminta/>

<https://www.oivahymy.fi/>

<https://www.oivahymy.fi/yrityksille/usein-kysyttya-yrityksille/>

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

Kiitos!



ProAgria

