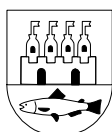


ELINTARVIKEKIOSKIEN OMAVALVONNAN TASON ARVIOINTI JA TUPAKAN MYYNNIN OMAVALVONTA



SISÄLLYSLUETTELO

JOHDANTO	1
1. ELINTARVIKEKIOSKIEN OMAVALVONTASUUNNITELMA.....	1
1.1. Omavalvontasuunnitelman sisältö.....	2
2. TUPAKAN MYYNNIN OMAVALVONTASUUNNITELMA.....	3
3. OMAVALVONTASUUNNITELMIEN TARKASTUSPROJEKTI....	4
3.1. Omavalvontasuunnitelmien tarkastustulokset	5
3.2. Tupakan myynnin omavalvontasuunnitelmien tarkastus ...	6
4. YHTEENVETO.....	6

JOHDANTO

Oulun kaupungin ympäristövirastossa tehtiin keväällä 2004 elintarvikekioskien omavalvontasuunnitelmien sekä tupakan myynnin omavalvontasuunnitelmien tarkastus. Kaikkiaan tarkastettiin 47 elintarvikekioskia. Terveystarkastajaharjoittelija Laura Pietikäinen suoritti omavalvontasuunnitelmien tarkastukset. Loppuraportin laativat Laura Pietikäinen ja terveystarkastaja Maarit Ukkola.

Projektin tarkoituksena oli selvittää kuinka omavalvonta on toiminut elintarvikekioskeissa. Projektilla myös kartoitettiin hygieniakoulutustilanne pakkaamattomia elintarvikkeita myyvillä kioskeilla ajatellen vuotta 2005, jolloin hygieniaosaamistodistukset viimeistään tulevat pakollisiksi niille, jotka käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Projektin yhtenä päätavoitteena oli myös selvittää tupakkalain noudattamisen taso elintarvikekioskeissa ja varmistaa, että kaikki yrittäjät ovat tietoisia lain vaatimuksista ja sen edellyttämistä toimenpiteistä.

1. ELINTARVIKEKIOSKIEN OMAVALVONTASUUNNITELMA

Terveystarkastus- ja elintarvikelainsäädännön mukaan toiminnanharjoittajan on tunnettava yrityksensä elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvät hygieeniset vaarat ja huolehtia vaaratekijöiden hallinnasta. Riskikohtia voivat olla tilanteet joissa elintarvike on esim. alttiina mikrobiologiselle saastumiselle, pilaantumiselle tai likaantumiselle, tuotetta käsitellään joko liian kuumassa tai kylmässä sekä tilanteet joissa tuotteista annettavat tiedot ovat virheellisiä. Elinkeinonharjoittajan on tunnistettava ja luetteloitava nämä kriittiset kohdat elintarvikkeiden valmistuksessa ja käsittelyssä sekä ryhdyttävä valvomaan näitä kohtia säännöllisesti. Hänen on siis laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma.

Omavalvonnasta on hyötyä niin kuluttajalle kuin myös yrittäjälle. Omavalvontajärjestelmä lisää tuotteiden turvallisuutta ja vähentää hävikkiä. Yrittäjän on myös helppoa motivoida henkilökuntaa. Yrityksille jää myös kirjanpito tuotteistaan ja

omista toiminnoistaan. Toimivan omavalvonnan myötä myös asiakkaiden tyytyväisyys ja luottamus lisääntyy.

1.1. Omavalvontasuunnitelman sisältö

Omavalvontasuunnitelman laajuus riippuu yrityksen toiminnasta. Elintarvikekioskit ovat yleensä toiminnaltaan pieniä ja kapea-alaisia, jolloin myös riskit ovat usein vähäisempiä ja helposti hallittavia. Tällöin omavalvontasuunnitelmasta voidaan laatia melko lyhyt ja suppea. Suunnitelmassa on käsiteltävä ainakin seuraavat alueet: lämpötilojen seuranta, vastaanottotarkastukset, henkilökunnan hygienia ja siivoussuunnitelma. Omavalvonnasta tulee tehdä kirjauksia tietyiltä osin.

Kirjallisesta omavalvontasuunnitelmasta on käytävä ilmi yrityksen yhteystiedot sekä omavalvonnan ja sen osa-alueiden vastuuhenkilöt. Suunnitelmassa on myös oltava kuvaus yrityksen toiminnasta.

Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto: Omavalvontasuunnitelmasta tulee käydä ilmi, kuinka elintarvikkeiden hankinta järjestetään. Kuljetuksissa ja vastaanotossa elinkeinonharjoittajan tulee huomioida etenkin helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilat. Helposti pilaantuvien tuotteiden ja pakastepakkausten väleistä suositellaankin mitattavan lämpötiloja vastaanottotarkastuksien yhteydessä. Vastaanottotarkastuksissa tuotteista täytyy tarkastaa myös mm. aistinvarainen laatu, päiväys- ja pakkausmerkinnät ja pakkausten kunto.

Kylmä- ja pakastevarastot: Kylmälaitteissa tulee olla lämpömittarit joista elinkeinonharjoittaja seuraa kylmä- ja pakastelaitteiden lämpötilaa päivittäin. Lämpötiloja tulee myös kirjata säännöllisin väliajoin.

Henkilökohtainen hygienia: Elintarvikehuoneistossa työskentelevän on noudatettava hyvää henkilökohtaista hygieniaa ja hänen tulee pukeutua siististi. Lyhytaikaiset työntekijät tulee perehdyttää hygieenisiin työtapoihin.

Sosiaali- ja terveysministeriön 23.11.2001 antaman asetuksen mukaan vaaditaan elintarviketyöntekijöiltä elintarvikehygieenistä osaamista ja osaamisen testaamista, eli ns. **hygieniosaamistodistus**. Hygieniosaamistodistus koskee kaikkia elin-

tarviketyöntekijöitä, jotka käsittelevät pakkaamattomia ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Elintarviketikioskien kohdalla hygieniasaamisen testausta vaaditaan jos kioskillä on esim. irtojäätelöä, paistopiste (karjalanpiirakat, lihapiirakat) tai jos kioskin yhteydessä valmistetaan kypsennystä vaativia ruokia (esim. grilli). Mutta jos kioskillä on ainoastaan pakattuja elintarvikkeita, ei hygieniasaamistodistusta välttämättä vaadita. Myös jos työntekijällä on taustallaan riittävän määrän elintarvikkehygieniasaamista sisältävä 1.1.1995 jälkeen suoritettu koulutus tai tutkinto, katsotaan sen riittävän todistukseksi hygieniasaamisesta.

Hygieniasaamistodistus vaadittiin uusilta työntekijöiltä heti vuoden 2003 alusta, mikäli he ovat aloittaneet työt yrityksessä 1.1.2002 jälkeen. Vanhoiksi työntekijöiksi luetaan henkilöt jotka ovat aloittaneet työt yrityksessä ennen 1.1.2002. Heillä on aikaa hygieniasaamistodistuksen suorittamiseen vielä vuoden 2004 loppuun asti. Kesätyöntekijöiltä ja muilta tilapäisiltä tai osa-aikaisilta työntekijöiltä vaaditaan hygieniasaamisen todistaminen 3 kuukauden työskentelyn jälkeen.

Työnantajan on osana omavalvontaa pidettävä kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilöiden elintarvikehygieenisestä osaamisesta. Yrityksen kaikkien hygieniasaamistodistuksen suorittaneiden työntekijöiden todistusten kopiot tulee liittää omavalvontasuunnitelman yhteyteen.

Puhtaanapito ja jätehuolto: Elintarviketikioskillä tulee olla siivoussuunnitelma, jossa on päivittäin, viikoittain ja harvemmin siivottavat kohteet ja niissä käytettävät pesuaineet ja menetelmät. Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla myös selvitys jätehuollosta sekä tuhoeläintorjunnasta (esim. jyrsijät ja linnut).

2. TUPAKAN MYYNNIN OMAVALVONTASUUNNITELMA

Tupakkatuotteiden omavalvontavelvollisuutta koskevat säädökset tulivat voimaan 1.3.2000. Tupakkalain mukaan tupakkatuotteita tai tupakointivälineitä myyvän elinkeinonharjoittajan tulee laatia ja toteuttaa omavalvontasuunnitelma, jolla estetään tupakkatuotteen tai tupakointivälineen myynti alle 18-vuotiaille. Tupakkalain ja myyntikieltojen tavoitteena on estää alaikäisiä saamasta tupakkatuotteita ja näin ehkäistä nuorten tupakoinnin aloittamista. Tupakan myynnin omavalvonnan tar-

koituksena on varmistaa tupakan myyntikieltojen noudattaminen. Sosiaali- ja terveysministeriön omavalvontasuunnitelmamääräyksen mukaan omavalvonta edellyttää valvonnan kirjaamista, seuranta ja arviointia.

Tupakan myynnin omavalvontasuunnitelman pohjana voidaan käyttää STTV:n tupakan myynnin omavalvontaopasta ja suunnitelman mallia tai laatia oma suunnitelma, joka kuitenkin sisältää tupakkalaissa ja STM:n määräyksessä olevat kohdat.

Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla yrityksen yhteystiedot sekä nimetty **valvonnan vastuhenkilö**. Hänen täytyy huolehtia siitä, että kaikki työntekijät perehtyvät ja noudattavat omavalvontasuunnitelmaa.

Kioskeissa on oltava esillä tupakan **myyntikieltokyltit alle 18-vuotiaille**. Vastuhenkilön tulee huolehtia siitä, että kyltit ovat esillä.

Tupakkaa tai tupakointivälineitä ostavan nuoren henkilön ikä on varmistettava, jos myyjä epäilee häntä alaikäiseksi. Ikä voidaan varmistaa vain kuvallisesta henkilöllisyystodistuksesta. Jos ostajalla ei ole esittää henkilöllisyystodistusta ei hänelle saa myydä tupakkaa tai tupakointivälineitä. Iän tarkistukset ja tarkistusten tulokset tulee kirjata.

Omavalvontasuunnitelmassa on oltava ohjeet siitä, kuinka ongelmatilanteissa menetellään. Tällaisiksi katsotaan mm. tilanteita, joissa nuorella henkilöllä on väärennetty henkilöllisyystodistus ja tilannetta, jossa asiakas käyttäytyy uhkaavasti.

3. OMAVALVONTASUUNNITELMIEN TARKASTUSPROJEKTI

Tarkastuksissa käytiin läpi omavalvontasuunnitelma varmistaen, että sieltä löytyvät kaikki tarvittavat ja tärkeimmät kohdat. Myös omavalvontasuunnitelman mukaiset kirjanpidot pyydettiin nähtäville.

Tupakkatuotteiden myynnin omavalvontasuunnitelmien tarkastusten osalta jaettiin kioskeille STTV:n omavalvonnan esite, josta sai samalla myös pohjan tupakan omavalvontasuunnitelmalle, jos sitä ei vielä oltu laadittu.

3.1. Omavalvontasuunnitelmien tarkastustulokset

Lopputarkastelussa kioskit jaetaan kahteen osaan: kioskit, joissa on teollisesti pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita ja kioskit, joissa on myös pakkaamattomia helposti pilaantuvia tuotteita (grilli, irtojäätelö, paistotuotteet ym.).

Kioskit, joissa on teollisesti pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita:

Kioskit yht.	Laadittu omavalvontasuunnitelma	Tehty vaaditut kirjanpidot	Huomautettavaa
20	14	10	10

70 % kioskeista oli laatinut omavalvontasuunnitelman. Omavalvontasuunnitelman mukaiset kirjaukset oli tehty 50 % kioskeista. Huomautettavaa löytyi 50 % kioskeista joko omavalvontasuunnitelman sisällöstä tai toteutuksesta.

Elintarvikekioskit, joissa on myös pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita:

Kioskit (grilli, irtojäätelöä, paistopiste) yht.	Laadittu omavalvontasuunnitelma	Tehty vaaditut kirjanpidot	Henkilökunta suorittanut hygieniapassit	Huomautettavaa
27	21	12	18	21

78 % kioskeista oli laatinut omavalvontasuunnitelman. Omavalvontasuunnitelman mukaiset kirjaukset oli tehty 44 %:lla. Huomautettavaa löytyi joko omavalvontasuunnitelman sisällöstä tai toteutuksesta 78 %:lla kioskeista. 18 kioskia 27:stä oli huolehtinut henkilökuntansa hygieniaosaamiskoulutuksesta, eli hygieniaosaamistodistukset löytyivät.

Kaikista tarkastetuista elintarvikekioskeista n. 74 % on laatinut omavalvontasuunnitelman. Omavalvontasuunnitelman mukaiset kirjanpidot oli tehnyt n. 47 % elintarvikekioskeista. Kaiken kaikkiaan huomautettavaa löytyi 66 % kioskeista, joissa havaittiin puutteita joko omavalvontasuunnitelman sisällössä tai toteutuksessa.

3.2. Tupakan myynnin omavalvontasuunnitelmien tarkastus

Tupakkaa tai tupakkatuotteita myyvien elintarvikekioskien tupakan myynnin omavalvontasuunnitelman tarkastus.

Kioskit yht.	Laadittu omavalvontasuunnitelma	Kirjattu henkilöllisyystodistusten tarkastukset	Myyntikielto kyltti	Huomautettavaa
44	27	10	32	33

61 % elintarvikekioskeista oli laatinut tupakan myynnin omavalvontasuunnitelman, mutta vain 23 % oli pitänyt omavalvontasuunnitelman mukaista kirjanpitoa henkilöllisyystodistusten tarkastuksista. Tupakan myynnin kiellon alle 18-vuotiaille osoittavat kyltit löytyivät 73 % kioskeista. Huomautettavaa tupakan myynnin omavalvontasuunnitelmasta ja sen toteuttamisesta löytyi kuitenkin 75 % kioskeista. Tämä kertoo, että tupakkalain noudattamisessa on elintarvikekioskeissa vielä paljon parantamisen varaa.

4. YHTEENVETO

Omavalvontasuunnitelmien tarkastusprojekti osoitti että 26 %:lla kioskeista puuttui omavalvontasuunnitelma ja 53 %:lla oli omavalvonnassa vaaditut kirjaukset tekevä. Omavalvontasuunnitelmien sisällöt havaittiin osin puutteellisiksi. Tupakan myynnin omavalvontasuunnitelma puuttui 39 %:lla ja 77 %:lla ei ollut kirjattu henkilöllisyystodistusten tarkastamisia. Yrittäjät ja työntekijät kertoivat, että mm. lämpötilojen seuranta kuuluu jokapäiväisiin toimiin, mutta niiden kirjaaminen unohtuu. Sama koskee myös tupakan myynnin omavalvontasuunnitelman edellyttämää kirjanpitoa. Lähes kaikille oli itsestään selvää, että tupakkaa ei saa myydä alaikäisille ja tarvittaessa tulee tarkastaa henkilöllisyystodistus. Omavalvontasuunnitelman mukainen tarkastusten kirjaaminen kuitenkin tuotti ongelmia.

Muutamalla elintarvikekioskilla tiedon puute aiheutti omavalvontasuunnitelman puutteet. Myös elintarvikekioskien tarkastusten vähyys valvontaviranomaisten toi-

mesta on osaltaan aiheuttanut sen, että omavalvonnan kirjaaminen on unohtunut useilla kioskeilla.

Lähtökohtana omavalvonnan toimivuudelle on ensimmäisenä laatia kirjallinen suunnitelma ja sen jälkeen alkaa toteuttaa sitä sisältäen myös suunnitelmassa mainitut kirjaukset.

Oulun kaupungin ympäristöviraston raportteja:

- 1/1992 Elintarvikkeiden myymäläkohtainen hygieeninen tasoselvitys.
- 2/1992 Savustettujen ja hiillostettujen kalojen laatu vähittäismyymälöissä, kesä -92.
- 3/1992 Jauhelihan laatu, kesä -92.
- 4/1992 Leipomoiden leipien ruokasuola vuonna 1992.
- 5/1992 Kalojen elohopeapitoisuus vuonna 1992.
- 6/1992 Pizza täytteet ja salaattit/Pizzeriat kevät -92.
- 7/1992 Elintarvike kuljetusautojen ilman lämpömittaukset kesällä 1992.
- 8/1992 Elintarvike myymälöiden pakastehuoneiden ilman lämpötilamittaukset kesällä 1992.
- 9/1992 Kasvisten ja vihannesten raskasmetallit 1992.
- 10/1992 Päiväkotien ja koulujen pakastelaitteiden lämpötilamittaukset syksyllä 1992.
- 1/1993 Rottasota, syksy 1993.
- 2/1993 Elintarvikkeiden lämpötilavalvonta.
- 3/1993 Lenkki-, nakki- ja leikkelemakkarojen lisäaineet sekä myyntipäällysmarkkinat 1993.
- 4/1993 Kinkkujen lisäainetutkimus 1993.
- 5/1993 Suurtalouksien keittojen ja kastikkeiden sekä pakattujen ruokaleipien ja kalavalmisteiden ruokasuolatutkimus 1993.
- 6/1993 Tuoteturvallisuusprojektit 1993.
- 7/1993 Pakkausmerkinnät.
- 1/1994 Oulun uhanalaiset lajit. Putkilokasvit.
- 2/1994 Ruokasuola- ja rasvapitoisuus oululaisten koulujen ym. vastaavien laitoskeittiöiden laatikkoruoassa.
- 3/1994 Nikkelin esiintyminen Oulun kaupungin ala- ja yläasteiden oppilaiden koroissa ym. käyttöesineissä 1994.
- 1/1995 Muovin käyttö keskustan ravintoloissa ja ruokapaikoissa Oulussa 1995.
- 1/1996 Jätehuoltotarkastukset kesällä 1996.
- 2/1996 Ympäristöasioiden hoito auto- ja korjaamoalalla Oulussa 1996.
- 3/1996 Ympäristöasioiden hoito rakennusalalla Oulussa 1996.
- 4/1996 Otsonimittaukset Nokelassa kesällä 1996.
- 5/1996 Hammashoidossa syntyvien ongelmajätteiden kartoitus Oulussa 1996.
- 1/1997 Ympäristöviraston kestävän kehityksen ohjelma 1997.
- 2/1997 Rengaskierrätys Oulussa 1996. Selvitys.
- 3/1997 Ympäristöasioiden hoito elektroniikka-alalla Oulussa 1997. Selvitys..
- 4/1997 Biojätteen erilliskeräyksen toteutuminen elintarvikemyymälöissä ja ravintoloissa Oulussa 1997
- 5/1997 Graafisen alan valokuvauskemikaalijätteet Oulussa 1997.
- 6/1997 Raportti lihaa käsittelevien elintarvikemyymälöiden hygieniatasosta ja omavalvonnan toteutumisesta Oulussa 1997.
- 1/1998 Oulun kaupunkilintuatlas. Välituloksia laskentakaudelta 1997.
- 2/1998 Tuoteturvallisuuskartoitus 1998.
- 3/1998 Toimintolaskenta Oulun kaupungin elintarvike- ja ympäristölaboratoriossa.
- 4/1998 Solariumien käyttöpaikkatarkastus Oulun kaupungin alueella.
- 5/1998 Pizzojen suolapitoisuustutkimus ja pizzaraaka-aineiden mikrobiologinen laatu.
- 6/1998 Markkinavalvontaprojekti 1998. Leikkikentät.
- 7/1998 Kalaprojekti 1998.
- 1/1999 Yhteenveto kestävän kehityksen toimintaohjelman toteutumisesta Oulun kaupunkiorganisaatiossa 1998.
- 2/1999 Biojätteen erilliskeräyksen toteutuminen Oulun alueella 1999. Selvitys.
- 3/1999 Ympäristöasioiden hoito metalli- ja konepaja-alalla Oulussa 1999. Selvitys.
- 4/1999 Peltiseen päällykseen pakattujen säilykkeiden laatu vuonna 1998.
- 5/1999 Kasvisten raskasmetallit 1999.
- 6/1999 Yhteenveto koulujen kestävän kehityksen tuloksista. Kevät 1999.

Oulun kaupungin ympäristöviraston raportteja:

1/2000	Jäätelöprojekti 1999.
2/2000	Oululaisten elintarvikemyymälöiden myyntilämpötilojen valvonta heinäkuussa 1999.
3/2000	Uimahallien puhtausnäyteprojekti 1999.
4/2000	Jauhelihaprojekti 1999.
5/2000	Vaarallisten kemikaalien vähäinen teollinen käsittely ja varastointi Oulussa 2000.
6/2000	Käytettyjen uppopaistorasvojen laatu vuonna 1999.
7/2000	Kalaprojekti 2000.
8/2000	Pizzerioiden omavalvonta ja jauhelihan laatu.
9/2000	Listeria monocytogenes -bakteerin esiintyminen salaateissa ja salaattienhygieeninen laatu.
1/2001	Oulujoen suiston arvokkaat luontokohteet.
2/2001	Myyvälöiden jätehuolto Oulussa 2000. Selvitys.
3/2001	Asuinkiinteistöjen jätehuolto Oulussa 2001. Kartoitus.
4/2001	Keittiöhygieniä ravintoloissa ja työpaikkaruokaloissa.
5/2001	Selvitys ravintoloissa ja ruokaloissa tarjottujen ruokien suolapitoisuudesta vuonna 2000.
6/2001	Jäätelön ja mansikan laatu kesällä 2001.
7/2001	Uppopaistorasvaprojekti 2001.
8/2001	Ruoantarjoilu ulkomyynnissä 2001.
1/2002	Konditoriatuotteiden hygieeninen laatu 2001.
2/2002	Listeria monocytogenes elintarvikehuoneistojen pintapuhtausnäytteissä 2001.
3/2002	Leipien suolapitoisuudet Oululaisissa leipomoissa 2002.
4/2002	Uimahallien puhtausnäyteprojekti 2002.
5/2002	Oulun vesistöjen käyttökelpoisuusluokitus.
1/2003	Ruoantarjoilu ulkomyynnissä 2002.
2/2003	Ravintosisältö peruskoulun 1.- 6. luokkalaisten oppilaiden kouluruoassa 2002.
3/2003	Raakasalaattien hygieeninen laatu 2002.
4/2003	Keittiöhygieniä ravintoloissa ja henkilöstöruokaloissa v. 2002.
5/2003	Ravintolaruoan mikrobiologinen laatu 2002.
6/2003	Ympäristökartoitus hevostalleilla Oulussa 2003.
7/2003	Ympäristöasioiden toteutus auto- ja korjaamoalan yrityksissä Oulussa 2003. Selvitys.
8/2003	Suurtalouskeittiöiden jätehuolto Oulussa 2003.
9/2003	Ympäristöasioiden hoito rakennusallalla Oulussa 2003.
10/2003	Ruoantarjoilu ulkomyynnissä 2003.
11/2003	Oulun satamien avomaalinnuston kartoitus vuonna 2003.
1/2004	Perunan laatu 2003.
2/2004	Ruokasienten raskasmetallipitoisuudet.
3/2004	Apteekkien, oppilaitosten, terveyden- ja eläinlääkintähuollon ympäristökartoitus 2004.
4/2004	Kaupan pidettävien kalojen raskasmetallipitoisuudet.
5/2004	Ravintolaruoan mikrobiologinen laatu.
6/2004	Elintarvikekioskien omavalvonnan tason arviointi ja tupakan myynnin omavalvonta.