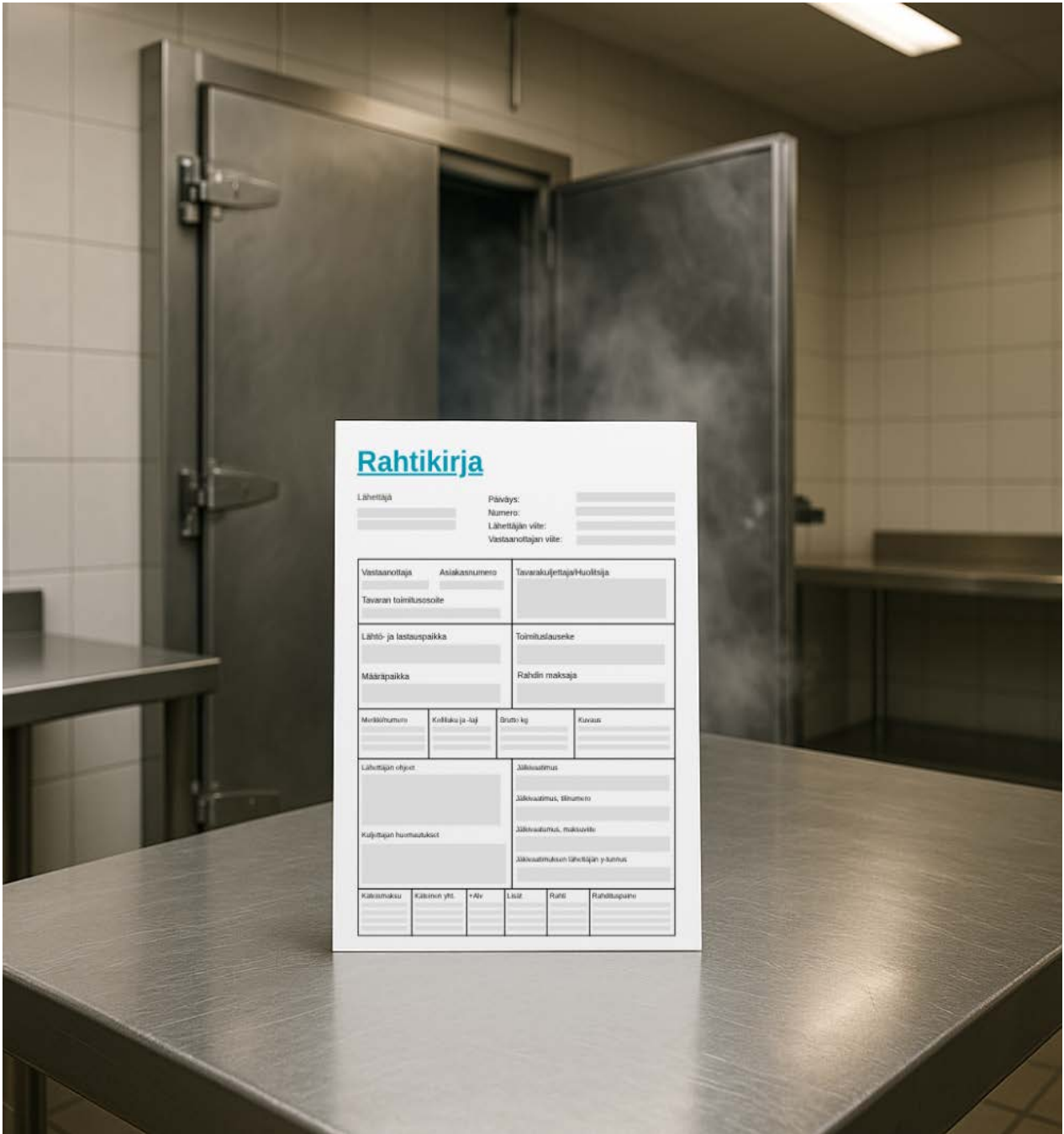




Kansikuva on luotu tekoälyn avulla (Copilot).

Elintarvikkeiden jäljitettävyys ja lämpötilanhallinta elintarvikkeiden vastaanotossa 2024

Oulun seudun ympäristötoimi raportti 2/2025

Elintarvikkeiden jäljitettävyys ja lämpötilanhallinta elintarvikkeiden vastaanotossa 2024

Sisällysluettelo	1
Tiivistelmä.....	2
1 Johdanto.....	3
2 Aineisto ja menetelmät.....	3
2.1 Aineisto	4
2.2 Menetelmät	4
2.2.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyys.....	4
2.2.2 Elintarvikkeiden vastaanottaminen.....	5
2.2.3 Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilanhallinta.....	5
3 Tulokset.....	5
3.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyys.....	5
3.2 Elintarvikkeiden vastaanottaminen.....	6
3.3 Kuljetusten lämpötilanhallinta	7
4 Pohdinta	8
Lähteet.....	
Yhteystiedot.....	

Tiivistelmä

Oulun seudun ympäristötoimi selvitti vuonna 2024 tarjoilu- ja myyntipaikkoihin vastaanotettujen elintarvikkeiden jäljitettävyyttä ja kylmäketjun säilymistä. Valvontaprojektin tarkastukset (60 kpl) kohdennettiin tarjoilupaikkoihin eli ravintoloihin ja suurkeittiöihin sekä vähittäis- ja tukkumyymälöihin. Vuonna 2024 elintarvikevalvonnan valtakunnallisena painopisteenä oli jäljitettävyyden hallinta.

Valvontaprojektin tarkastuksilla tarjoilu- ja myyntipaikat pystyivät hyvin asiakirjoin osoittamaan, mistä vastaanotetut elintarvikkeet oli hankittu. Kaikki tarkastuksella satunnaisesti valitut eläinperäiset elintarvike-erät (109 kpl), kuten raakaliha ja raakalihavalmisteet, olivat asiakirjatietojen perusteella jäljitettävissä. Samoin suurin osa muista kuin eläinperäisistä elintarvikkeista (101 kpl), kuten valmisruoat, kasvistuotteet, olivat jäljitettävissä. Yhdessä tarjoilupaikassa ei ollut säilytetty ostokuitteja, jolloin kahdesta elintarvike-erästä ei pystytty asiakirjoin osoittamaan hankintapaikkaa. Tämä tarjoilupaikka sai kehotuksen jatkossa säilyttää jäljitettävyyssiakirjat vuoden ajan, kuten elintarvikesäädökset edellyttävät. Muutamalla tarkastuksella jäljitettävyyttä osoittavissa asiakirjoissa havaittiin puutteita. Tästä oltiin yhteydessä suoraan yritykseen tai yritystä valvovaan toiseen valvontayksikköön.

Vastaanottaessaan elintarvikkeita tarjoilu- ja myyntipaikat varmistivat elintarvikkeiden kylmäketjun säilymisen lämpötilamittauksin. Tarkastetuista 54 kohteesta seitsemässä oli korjausta vaativia puutteita. Vastaanotettujen elintarvike-erien lämpötiloja ei ollut mitattu lainkaan. Seurantatarkastuksilla varmistettiin, että lämpötiloja oli alettu mitata ja kirjata säännöllisesti. Lisäksi osalle valvontakohteista annettiin ohjeistus mitata saapuvien elintarvike-erien lämpötiloja säännöllisemmin.

Elintarviketoimijat voivat itse hakea tukusta elintarvikkeita. Kuljetusolosuhteiden tulee olla sellaiset, että kylmäketju ei katkea. Tarkastetuista 54 valvontakohteesta 16 kuljetti elintarvikkeita itse. Näistä kolmessa tarjoilupaikassa havaittiin korjausta vaativia puutteita. Seurantatarkastuksilla varmistettiin, että asiat oli saatettu kuntoon. Oma-valvonnassa oli esitetty, kuinka kylmäketju varmistetaan kuljetuksessa ja lämpötiloja oli alettu mitata kuljetuksen jälkeen.

1 Johdanto

Elintarvikkeiden tulee olla jäljitettävissä. Elintarvikealan toimijan tulee pystyä asiakirjoin osoittamaan, mistä ja milloin elintarvike-erät on hankittu tai minne niitä on toimitettu. Jäljitettävyyden osoittavia asiakirjoja tulee säilyttää vähintään vuoden ajan elintarvikkeiden vastaanottamisesta tai lähettämisestä. Vuonna 2024 elintarvikevalvonnan valtakunnallisena painopisteenä oli jäljitettävyyden hallinta. Tässä valvontaprojektissa elintarvikevalvojat arvioivat Oiva-tarkastuksilla, kuinka toimijat tarjoilupaikoissa ja myymälöissä pystyivät asiakirjoin osoittamaan, mistä elintarvikkeet oli hankittu.

Elintarvikealan toimijan tulee varmistaa, että vastaanotettavien elintarvikkeiden laatu on moitteeton ja kylmäsäilytystä edellyttävien elintarvikkeiden kylmäketju on säilynyt. Omavalvonnassa varmistetaan, että vastaanotetut elintarvike-erät ovat hyväkuntoisia eivätkä niiden päiväykset ole ylittyneet. Kylmäkuljetuksella toimitetuista elintarvike-eristä mitataan lämpötilat. Vastaanottotarkastusten tiedot kirjataan suunnitellusti omavalvontajärjestelmään. Elintarvikehuoneistoon voidaan tuoda kylmänä säilytettäviä elintarvike-eriä myös sellaisena ajankohtana, jolloin henkilökuntaa ei ole paikalla ottamassa elintarviketoimitusta vastaan. Tällöin kuljetusyritykset on ohjeistettu siirtämään helposti pilaantuvat elintarvike-erät suoraan kylmätiloihin. Tässä valvontaprojektissa elintarvikevalvojat arvioivat Oiva-tarkastuksilla, kuinka toimijat tarjoilupaikoissa ja myymälöissä olivat huolehtineet vastaanottotarkastuksista ja niiden omavalvontakirjauksista.

Elintarvikealan toimijan on varmistettava kylmäketjun säilyminen silloin, kun hän itse kuljettaa elintarvikkeita tukusta omaan ravintolaan tai myymälään. Toimijan tulee suunnitella, millä keinoin elintarvike-erät pidetään kylminä kuljetuksen aikana. Lyhyiden kuljetusmatkojen aikana voidaan käyttää kylmälaukkuja, kylmävaraajia tai muita toimivia keinoja, silloin kun käytössä ei ole kylmäkuljetusautoa. Säännöllisin lämpötilamittauksin tulee varmistaa, että itse kuljetetut elintarvikkeet ovat säilyneet riittävän kylminä. Oulun seudun ympäristötoimen elintarvikevalvonta on aikaisempina kesinä havainnut puutteita toimijoiden omissa kuljetusolosuhteissa. Tämän seurauksena vuonna 2023 elintarvikealan toimijoita ohjeistettiin huolehtimaan kylmäketjusta. Tässä valvontaprojektissa elintarvikevalvojat arvioivat Oiva-tarkastuksilla, kuinka toimijat tarjoilupaikoissa ja myymälöitä olivat huolehtineet omien elintarvikekuljetusten kylmäketjusta.

2 Aineisto ja menetelmät

Projektissa arvioitiin valvontasuunnitelman mukaisilla tarkastuksilla seuraavat Oiva-rivit:

- 15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen
- 15.4. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta
- 16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden
- 16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden

Projektin suunnittelivat ja toteuttivat Oulun seudun ympäristötoimen terveystarkastajat. Raportin ovat laatineet terveystarkastajat Markus Harjuniemi ja Hanna Virtanen.

2.1 Aineisto

Tarkastuksia tehtiin 60 elintarvikehuoneistoon, joista 40 oli tarjoilupaikkoja (ravintoloita, laitos- ja keskuskeittiöitä) ja 20 myymälöitä (vähittäismyymälöitä ja tukkumyymälä). Tarkastuskohteet jakautuivat Oulun seudun ympäristötoimen valvonta-alueelle. Tarkastukset tehtiin vuonna 2024.

Tarkastushavainnot kirjattiin erilliselle projektilomakkeelle (liite). Tarkastuksen tulokset julkaistiin valvontakohteelle annetussa Oiva-raportissa.

2.2 Menetelmät

Tarkastuksilla arvioitiin elintarvikkeiden vastaanottamisiin liittyviä toimia, omien kuljetusten lämpötilahallintaa ja elintarvikkeiden yleistä jäljitettävyyttä Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti. Oiva-arviointiasteikossa on neljä arvosanaa: Oivallinen (A), Hyvä (B), Korjattavaa (C), Huono (D). C- ja D-arvosana annetaan, jos toiminnassa on sellaisia epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on aina korjattava määräajassa, jonka jälkeen toimipaikkaan tehdään uusintatarkastus.

2.2.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyys

Asetuksen (EY) 178/2002 18 artiklan mukaisesti elintarvikealan toimijoiden on voitava tunnistaa toimija, joka on toimittanut niille elintarvikkeen eli pystyttävä jäljittämään elintarvikkeiden toimittajat yhden askeleen taaksepäin. Käytännössä tämä tarkoittaa, että elintarvikkeen vastaanottajalla täytyy olla tiedossa elintarvikkeen lähettäjän nimi ja osoite. Samoin toimijoilla on oltava käytössä sellaiset järjestelmät ja menettelyt, joiden avulla ne voivat tunnistaa toimijan, jolle tuote toimitetaan, eli jäljittämään elintarviketoimituksien vastaanottajat yhden askeleen eteenpäin.

Rekisteröidyn elintarviketoimijan tulee maa- ja metsätalousministeriön elintarvikehygieniasetuksen 318/2021 22§:n mukaan säilyttää elintarvikkeiden jäljitettävyystietoja vähintään yksi vuosi elintarvikkeiden lähettämisestä tai vastaanottamisesta.

Tarkastuksilla arvioitiin 1–2 ei-eläinperäisen elintarvike-erän jäljitettävyystietoja (Oiva-rivi 16.1.) Vastaavasti arvioitiin 1–2 eläinperäisen elintarvike-erän jäljitettävyystietoja (Oiva-rivi 16.9.). Elintarvike-erien jäljitettävyys tarkastettiin toimijan esittämien jäljitettävyyssasiakirjojen perusteella.

Toimijan tuli osoittaa asiakirjoin, miltä yritykseltä elintarvikkeet oli hankittu. Asiakirjassa tuli olla tarkka kuvaus elintarvikkeesta, elintarvikkeen määrä, erätunniste sekä tarvittaessa elintarvikkeen alkuperätieto. Asiakirjassa tuli olla myös elintarvike-erän lähetyspäivämäärä.

Jos elintarvikkeiden jäljitettävyyttä osoittavissa asiakirjoissa esim. lähetyslistoissa havaittiin puutteita, tieto puutteista välitettiin siihen valvontayksikköön, jonka valvonta-alueella lähettävä

kohde sijaitsi. Jos lähetävä kohde sijaitsi Oulun seudun ympäristötoimen alueella, valvoja ohjeisti yritystä lähetyssasiakirjan sisällöstä.

2.2.2 Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Elintarvikkeiden vastaanottamiseen liittyvät toimet ovat osa toimijan omavalvontaa. Toimijan pitää hallita elintarvikkeiden vastaanottotarkastuskäytännöt. Elintarvikkeiden vastaanottokäytäntöihin sisältyy toiminnan luonne ja laajuus huomioiden muun muassa elintarvikkeiden vastaanoton lämpötilahallinta, pakkausten eheyden ja ulkoisen puhtauden tarkistaminen sekä tarkastaminen, vastaavatko elintarvikkeet lähetyssasiakirjan tietoja.

Osassa tarkastuskohteista, enimmäkseen myymälöissä, elintarvikkeet saapuvat silloin, kun henkilökunta ei ole paikalla vastaanottamassa toimituksia. Kuljetusyritys siirtää elintarvikkeet elintarvikehuoneiston kylmäsäilytystiloihin. Näin toimittaessa omavalvonnassa on oltava ohjeistus kuljetusyrityksen kanssa sovitusta järjestelyistä.

Projektissa tarkastettiin elintarvikkeiden vastaanottamisen osalta, että lämpötilat oli kirjattu omavalvontaan ja mahdollisiin poikkeamiin oli reagoitu. Tarkastettiin myös, että omavalvonnassa oli esitetty vastaanottolämpötilojen raja-arvot ja tarvittaessa kuljetusyrityksen kanssa sovitut järjestelyt.

2.2.3 Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta

Elintarvikkeita kuljetettaessa toimijan on varmistettava elintarvikkeiden lämpötilojen pysyminen sallituissa rajoissa. Toimijan tulee kuvata omavalvonnassa keinot lämpötilojen hallintaan kuljetuksen aikana sekä lämpötilojen mittaaminen ja kirjaaminen kuljetuksen jälkeen.

Projektitarkastuksella selvitettiin, kuljettaako tarjoilupaikka tai myymälä itse elintarvikkeita ja miten näiden elintarvikekuljetusten kylmäketju on varmistettu. Lisäksi tarkastettiin, miten omavalvonnassa on kuvattu kuljetusolosuhteet, kylmäketjun varmistuskeinot sisältäen lämpötilojen raja-arvot, mitatut lämpötilat ja mahdolliset poikkeamat.

3 Tulokset

3.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyys

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus tehtiin 60 elintarvikehuoneistoon. Jäljitettävyyteen liittyviä Oiva-rivejä tarkastettiin kaikilla projektiin kuuluvilla tarkastuksilla. Projektissa oli yksittäisiä tarkastuksia, joilla ei tarkastettu suunnitelman mukaisesti molempia jäljitettävyyksrivejä. Näillä tarkastuksilla tarkastettiin muita korkeariskisempiä toimintoja. Jäljitettävyyssasiakirjat tarkastettiin ainoastaan joko eläinperäisten tai muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden osalta. Elintarvikkeiden jäljitettävyystietoja tarkastettiin 40 tarjoilupaikassa ja 20 myymälässä. Kaikkiaan

tarkastettiin 101 ei-eläinperäisen elintarvikkeen (esim. valmisruoat, kasvistuotteet, riisi, leipä) ja 109 eläinperäisen elintarvikkeen jäljitettävyydestä (esim. raaka liha, raa'at ja kypsät lihavalmisteet, tuore kala, kalavalmisteet).

Projektissa kaikki tarkastetut eläinperäiset elintarvikkeet olivat jäljitettävissä. Kaksi ei-eläinperäistä elintarviketta ei ollut jäljitettävissä. Molemmat elintarvike-erät havaittiin samassa ravintolassa, sillä ravintola ei ollut säilyttänyt tarkastettujen elintarvikkeiden ostokuitteja. Lähes kaikilla tarkastuksilla jäljitettävyyssasiakirjat olivat tarkastettavissa tarkastuksen aikana. Kaksi tarjoilupaikkaa ja kolme myymälää lähetti jäljitettävyyssasiakirjat tarkastajalle pyynnöstä jälkikäteen. Suurin osa tarkastuskohteista sai Oiva-rivin 16.1. arvioinnista Oivallisen (58 kpl) ja yksi tarkastuskohde sai Korjattavaa-arvosanan. Korjattavaa-arvosanan saaneessa elintarvikehuoneistossa jäljitettävyyssasiakirjoja ei ollut säilytetty. Oiva-rivin 16.9. arvioinnissa kaikki tarkastuskohteet saivat Oivallisen-arvosanan (59 kpl).

16.1 Oiva-arvio, muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyydestä



16.9 Oiva-arvio, eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyydestä



Kuva 1 Oiva-arvosanojen jakaantuminen eläinperäisten ja ei-eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyydessä.

Puutteellisista lähetyssasiakirjoista oltiin neljän elintarvikkeen osalta yhteydessä lähettäneen elintarvikevalvontayksikköön, jonka valvonta-alueella elintarvikkeita toimittava yritys sijaitsi. Neljän elintarvikkeen osalta taas oltiin yhteydessä yrityksiin, jotka sijaitsivat Oulun seudun ympäristötoimen valvonta-alueella. Lähetyssasiakirjojen puutteita olivat muun muassa puuttuva tieto elintarvike-erän lähettäjistä tai vastaanottajasta tai puuttuva tieto elintarvike-erän lähetyspäivästä.

3.2 Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Elintarvikkeiden vastaanottokäytäntöjä tarkastettiin 54 valvontakohteessa eli kuinka tarjoilupaikat ja myymälät olivat varmistaneet elintarvikkeiden kylmäketjun säilymisen. Osa tarkastetuista kohteista (16 kpl) elintarvikkeita toimitettiin myös sellaisina aikoina, jolloin keittiöhenkilökuntaa ei ollut paikalla. Näiden osalta arvioitiin myös, sisältyikö omavalvontaan ohjeistus erikoisjärjestelyistä ja vastaanottotarkastuksesta.

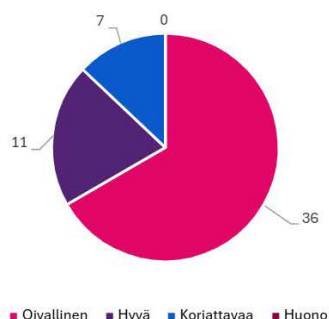
Suurin osa tarkastuskohteista sai Oiva-rivin 15.1 *Elintarvikkeiden vastaanottaminen* arvioinnista Oivallisen-arvosanan 36 kpl, Hyvä-arvosanan sai 11 kpl ja Korjattavaa-arvosanan 7 kpl. Hyvä-arvosanan saaneissa tarkastuskohteissa oli epäsäännöllisyyttä omavalvontakirjauksissa sekä puutteita omavalvontasuunnitelmassa elintarvikkeiden vastaanoton osalta. Korjattavaa-arvosanat johtuivat puuttuvista omavalvontakirjauksista sekä lämpötilojen raja-arvojen puuttumisesta omavalvontasuunnitelmasta. Epäkohdat kehoitettiin korjaamaan määräajassa ja seurantatarkastuksin varmistettiin, että asiat oli saatettu kuntoon.

Elintarvikkeita toimitettiin 16 tarkastuskohteeseen silloin, kun henkilökuntaa ei ole paikalla. Näistä kymmenen oli tukku- ja vähittäismyymälöitä, viisi laitos- ja keskuskeittiötä sekä yksi ravintola. Yhdessä tarkastuskohteessa järjestelyistä oli ohjeistus omavalvontasuunnitelmassa ja kahdessa kohteessa ohjeistus puuttui, mistä toimijaa huomautettiin. Kolmen tarkastuskohteen osalta asiaa ei tarkastettu.

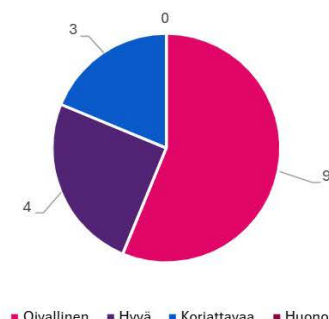
3.3 Kuljetusten lämpötilahallinta

Tarkastetuista 60 valvontakohteesta 20 kuljetti elintarvikkeita itse. Elintarvikkeiden katkeamaton kylmäketju oli varmistettu kylmäkuljetuslaatikoilla tai käytössä oli kylmäkuljetusauto. Yhdessä kohteessa elintarvikkeiden kylmäketjun säilymistä ei varmistettu, sillä elintarvikkeita kuljetettiin ilman kylmäkuljetuslaatikoita tai muita keinoja, joilla varmistaa kylmäketjun katkeamattomuus. Oiva-rivi 15.4. *Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta* tarkastettiin 16 valvontakohteessa. Elintarvikkeiden kylmäketjusta oli huolehdittu Oivallisesti (9 kpl) tai Hyvin (4 kpl). Hyvä-arvosanan saaneissa tarkastuskohteissa puutteita oli lämpötilojen kirjauksissa. Kolme tarjoilupaikkaa sai kehotuksen korjata epäkohdat määräajassa. Korjattavaa-arvosanat johtuivat tässäkin arviointikohdassa puuttuvista omavalvontakirjauksista sekä puutteellisesta omavalvontasuunnitelmasta tai keinoja lämpötilojen hallintaan kuljetuksen aikana ja raja-arvoja kuljetuksen olosuhteille ei ollut esitetty. Kehotuksen saaneisiin kolmeen ravintolaan tehtiin seurantatarkastus ja varmistettiin, että asiat oli saatettu kuntoon.

15.1 Oiva-arvio, elintarvikkeiden vastaanottaminen



15.4 Oiva-arvio, lämpötilan hallinta kuljetuksissa



Kuva 2. Oiva-arvosanojen jakaantuminen Oiva-riveillä 15.1 elintarvikkeiden vastaanottaminen ja 15.4 lämpötilan hallinta elintarvikekuljetuksissa

4 Pohdinta

Valvontaprojektissa havaittiin, että elintarvikkeet olivat suurimmaksi osaksi jäljitettävissä. Jäljitettävyyssasiakirjat olivat pääsääntöisesti saatavilla tarkastuksen aikana, eli toimijat olivat huolehtineet niiden säilytyksestä. Jäljitettävyyssasiakirja toimitettiin tarkastajalle jälkikäteen, jos se ei ollut tarkastuksella nähtävissä. Kaikista tarkastetuista elintarvikkeista (210 kpl) vain kaksi elintarviketta ei ollut jäljitettävissä.

Elintarvikevalvonnan tarkastuksilla on aiemmin havaittu, että ravintoloissa on haasteita lihan jäljitettävyydessä. Liha poistetaan alkuperäisestä pakkauksestaan käsittelyn yhteydessä ja pakataan säilytystä ja myöhempää käyttöä varten pienempiin pakkauksiin. Tämä on yleinen toimintatapa ravintoloissa. Tällöin alkuperäiset pakkausmerkinnät eivät enää ole saatavilla. Jotta jäljitettävyys toteutuisi, toimijalla tulee olla järjestelmä, jolla hän voi edelleen jäljittää pienemmät pakkaukset saapuneisiin eriin. Tässä valvontaprojektissa raakalihaerät olivat jäljitettävissä.

Eniten epäkohtia havaittiin elintarvikkeiden vastaanotossa ja siinä erityisesti vastaanotettujen elintarvikkeiden lämpötilojen omavalvontakirjauksissa. Seitsemässä kohteessa Oiva-arvosanaksi annettiin Korjattavaa ja kehoitettiin jatkossa kirjaamaan lämpötilamittausten tuloksia. Seurantatarkastuksin varmistettiin, että vastaanottolämpötiloja oli alettu kirjata osana omavalvontaa.

Oulun seudun ympäristötoimen elintarvikevalvonta on aikaisempina kesinä havainnut puutteita toimijoiden omissa kuljetusolosuhteissa. Tämän seurauksena vuonna 2023 elintarvikealan toimijoita lähetettiin ohjekirje, kuinka varmistaa elintarvikkeiden kylmäketju. Tässä valvontaprojektissa todettiin, että suurin osa huolehti kuljetuksen aikaisesta kylmäketjusta oivallisesti tai hyvin. Toimijat olivat varmistaneet kylmäketjun säilyvyyden kylmäkuljetuslaatikoilla tai käyttämällä kylmäkuljetusautoa.

Projektin myötä saatiin yhdenmukaistettua jäljitettävyyden valvontaa. Jatkossa jäljitettävyyden ja kylmäketjun hallintaa valvotaan osana valvontasuunnitelman mukaisia Oiva-tarkastuksia.

Lähteet

Elintarvikelaki 297/2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002

Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 931/2011

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Yhteystiedot

Oulun seudun ympäristötoimi:

Ympäristöterveydenhuollon neuvonta arkisin klo 9–15, puh. 044 703 6700

Sähköposti: ymparisto@ouka.fi

Postiosoite: PL 34, 90015 Oulun kaupunki

Käyntiosoite: Solistinkatu 2, 90140 Oulu

Toimialueena Hailuoto, Kempele, Liminka, Lumijoki, Muhos, Oulu ja Tyrnävä

Liite

Tarkastuslomake, Elintarvikkeiden jäljitettävyys ja lämpötilanhallinta elintarvikkeiden vastaanotossa 2024



Elintarvikkeiden jäljitettävyyden ja lämpötilan hallinta elintarvikkeiden vastaanotossa 2024

Kohteen nimi: _____	
Osoite: _____	
Tarkastusaika: _____	Tarkastuksessa läsnä: _____
Ruokaravintola ☐	Laitos- tai keskuskeittiö ☐ Grilli tai pikaruokapaikka ☐
Vähittäismyymälä ☐	Tukkuymyymälä ☐
Toimitetaanko itse valmistamia tuotteita muihin tarjoilu- tai myymälöihin Kyllä* ☐ Ei ☐	
*Mitä tuotteita _____	
15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen	
Kylmäketjun katkeamattomuus on varmistettu lämpötilamittauksin	
Kyllä ☐	Ei ☐ Kuljetusyritys siirtää tuotteet suoraan kylmätilaan, kun henkilökunta ei ole paikalla** ☐
Kuumana saapuneiden ruokien lämpötilat on varmistettu Kyllä ☐ Ei ☐ Ei sovelleta ☐	
Lämpötilamittauksista on pidetty kirjaa Kyllä säännöllisesti ☐ Kyllä jaksoittain ☐ Kyllä satunnaisesti ☐ Ei ☐	
Vastaanottotarkastuksessa on todettu poikkeamia	Kyllä ☐ * Ei ☐
*Poikkeamatilanteissa korjaavat toimenpiteet on tehty	Kyllä ☐ Ei ☐
*Poikkeamatilanteissa korjaavat toimenpiteet on kirjattu	Kyllä ☐ Ei ☐
Vastaanottolämpötilojen raja-arvot on esitetty omavalvonnassa	Kyllä ☐ Ei ☐ Päivitettävää ☐
** Kuljetusyrityksen kanssa sovituista järjestelyistä on ohjeistus omavalvonnassa Kyllä ☐ Ei ☐	
Lisätietoja: _____	
15.1 Oiva-arvio: ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D	
Mahdollinen B-, C- tai D-arvion syy _____	
15.4 Lämpötilan hallinta kuljetuksissa	
Kuljetetaanko kylmäsäilytystä edellyttäviä elintarvikkeita itse? Kyllä ☐ Ei ☐	
Mikäli kyllä: vastaa myös seuraaviin kysymyksiin	
Varmistetaanko elintarvikkeiden kylmäketju käyttämällä	Kylmäkuljetusautoa ☐
Kylmäkuljetuslaatikoita ☐ Kylmäpatruunoita ☐ Muita keinoja ☐ mitä _____	
Elintarvikkeita kuljetetaan "sellaisenaan" ☐	
Omavalvonnassa on esitetty keinot, joilla vaaditut lämpötilat hallitaan Kyllä ☐ Ei ☐	
Raja-arvot kuljetuksen olosuhteille on esitetty omavalvonnassa Kyllä ☐ Ei ☐ Korjattavaa ☐	



Onko omien kuljetusten lämpötiloja mitattu ja kirjattu? Kyllä, säännöllisesti ☐ Ei ☐	Jaksoittain ☐	Satunnaisesti ☐
Kuljetuslämpötiloissa on todettu poikkeamia	Kyllä* ☐	Ei ☐
*Poikkeamatilanteissa korjaavat toimenpiteet on tehty	Kyllä ☐	Ei ☐
*Poikkeamatilanteissa korjaavat toimenpiteet on kirjattu	Kyllä ☐	Ei ☐
Lisätietoja: _____		
15.4 Oiva-arvio: ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D		
Mahdollinen B-, C- tai D-arvion syy _____		

16.1 Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyys		
Elintarvike-erä (mikä tuote)	1. _____	2. _____
Elintarvike-erän lähettäneen toimittajan nimi ja osoite	Kyllä ☐ Ei ☐	Kyllä ☐ Ei ☐
Elintarvike-erän vastaanottajan nimi ja osoite	Kyllä ☐ Ei ☐	Kyllä ☐ Ei ☐
Lähetyspäivä	Kyllä ☐ Ei ☐	Kyllä ☐ Ei ☐
Elintarvike-erän nimi	Kyllä ☐ Ei ☐	Kyllä ☐ Ei ☐
Elintarvike-erän koko	Kyllä ☐ Ei ☐	Kyllä ☐ Ei ☐
Elintarvikkeet ovat pakkausmerkintöjen perusteella yhdistettävissä asiakirjoihin	Kyllä ☐ Ei ☐	Kyllä ☐ Ei ☐
Itse pakatut/ jäädytetyt elintarvikkeet ovat tehtyjen merkintöjen perusteella yhdistettävissä asiakirjoihin	Kyllä ☐ Ei ☐ (ei merkintöjä)	Kyllä ☐ Ei ☐ (ei merkintöjä)
Lisätietoja: _____		
16.1 Oiva-arvio: ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D		
Mahdollinen B-, C- tai D-arvion syy _____		


Lähetysasiakirjapuuotteista tieto lähettävän kohteen valvontayksikköön ☐

Lähetysasiakirjapuuotteista tieto valvontayksikössä toimivalle yritykselle ☐

Tieto harjoittaako elintarvikekohde sisämarkkinatuontia Kyllä ☐ Ei ☐
16.9 Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Elintarvike-erä (mikä tuote)	1. _____	2. _____
Elintarvike-erän lähettäneen toimittajan nimi ja osoite asiakirjassa	Kyllä ☐ Ei ☐	Kyllä ☐ Ei ☐
Elintarvike-erän vastaanottajan nimi ja osoite asiakirjassa	Kyllä ☐ Ei ☐	Kyllä ☐ Ei ☐
Elintarvike-erän tarkka kuvaus	Kyllä ☐ Ei ☐	Kyllä ☐ Ei ☐
Elintarvike-erän määrä	Kyllä ☐ Ei ☐	Kyllä ☐ Ei ☐
Elintarvike-erän (erätunniste) tai lähetyksen yksilöivä viite (lähetteen yksilöivä numero)	Kyllä ☐ Ei ☐	Kyllä ☐ Ei ☐
Lähetyspäivä	Kyllä ☐ Ei ☐	Kyllä ☐ Ei ☐
Elintarvikkeet ovat pakkausmerkintöjen perusteella yhdistettävissä asiakirjoihin	Kyllä ☐ Ei ☐	Kyllä ☐ Ei ☐
Itse pakatut/ jäädytetyt elintarvikkeet ovat tehtyjen merkintöjen perusteella yhdistettävissä asiakirjoihin	Kyllä ☐ merkintöjä) Ei ☐ (ei merkintöjä)	Kyllä ☐ merkintöjä) Ei ☐ (ei merkintöjä)

Lähetysasiakirjapuuotteista tieto lähettävän kohteen valvontayksikköön ☐

Lähetysasiakirjapuuotteista tieto valvontayksikössä toimivalle yritykselle ☐

Tieto harjoittaako elintarvikekohde sisämarkkinatuontia Kyllä ☐ Ei ☐
Lisätietoja
16.9 Oiva-arvio: ☐ A x B ☐ C ☐ D

Mahdollinen B-, C- tai D-arvion syy