

Oiva



*Elintarvikkeiden tarjoilu- ja
myyntipaikkojen tarkastukset 2013*



Sisällysluettelo

1. JOHDANTO	1
2. OIVA-RAPORTOINTIJÄRJESTELMÄ	1
2.1 Arviointiasteikko	1
2.2 Tarkastettavat asiat.....	2
2.3 Prosessi.....	4
2.4 Raportin sisältö	5
3. TULOKSET.....	7
3.1 Tarkastustulokset.....	8
3.1.1 Ravintolat.....	8
3.1.2 Myymälät	9
3.1.3 Ruokalat.....	9
3.2 Korjattavaa-arviot.....	10
3.2.1 Kehotukset ravintoloissa	10
3.2.2 Kehotukset myymälöissä.....	11
3.2.3 Kehotukset ruokaloissa.....	11
3.3 Uusintatarkastus	11
4. JOHTOPÄÄTÖKSET.....	12
LÄHTEET:.....	13

1. JOHDANTO

Oiva on elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä, jossa yrityksen elintarviketurvallisuutta, kuten elintarvikehygieniaa ja tuoteturvallisuutta, arvioidaan hymynaamoin. Oivan kautta elintarvikevalvonnan tarkastustulokset saatetaan kuluttajien tietoon ja yhtenäistetään valvontaa. Elintarvikkeiden myynti- ja tarjoilupaikkojen valvontatietoja julkaistaan jo useissa maissa. Suomen Oiva-järjestelmän suurimmat vaikutteet on otettu tanskalaisesta Smiley-järjestelmästä. Järjestelmä sai nimensä nimikilpailun perusteella vuonna 2011.

Suomessa järjestelmä otettiin käyttöön 1.5.2013, jolloin Oulun seudun ympäristötoimi aloitti valvontasuunnitelman mukaiset Oiva-tarkastukset elintarvikemyymälöihin (ruokakaupat, kioskit ja elintarvikkeita myyvät erikoiskaupat) ja tarjoilupaikkoihin (ruokaravintolat, kahvilat, grillit, pikaruokapaikat, pubit, henkilöstöravintolat, keskus- ja jakelukeittiöt). Ympäristötoimen valvontaan kuuluvat Hailuodon, Kempeleen, Limingan, Lumijoen, Muhoksen, Oulun ja Tyrnävän elintarvikealan yritykset, joita on yhteensä noin 2300. Vuonna 2013 näistä noin 1500 kuului Oiva-järjestelmän piiriin, joista kolmasosa tarkastettiin. Tämä yhteenveto on tehty 1.5.–31.12.2013 välisenä aikana tehdyistä tarkastuksista. Loppuraportin ovat laatineet elintarviketarkastajat Kirsi Raitamaa ja Ulla Pahtamaa.

2. OIVA-RAPORTOINTIJÄRJESTELMÄ

Oiva-järjestelmän tarkoituksena on yhtenäistää elintarvikevalvonnan tarkastuskäytäntöjä. Elintarvikevalvojat ympäri Suomen tekevät tarkastuksia Eviran laatimien arviointiohjeiden perusteella. Tällöin elintarvikekohteiden tarkastuksilla arvioidaan samoja asioita riskiperusteisesti. Pääsääntöisesti tarkastukset tehdään ennalta ilmoittamatta, koska tarkoituksena on tarkastaa yrityksen sen hetkistä toimintaa. Jokaisella tarkastuksella arvioidaan elintarviketurvallisuuteen vaikuttavia asioita kuten elintarvikkeiden säilytys- ja valmistusolosuhteita, puhtaanapitoa ja henkilökunnan toimintaa. Yrityksen aloittaessa toiminnan tai yrittäjän vaihtuessa sovitaan yrityksen ensimmäinen tarkastus yleensä etukäteen. Tällä tarkastuksella arvioidaan myös yrityksen omavalvontasuunnitelman sisältöä sekä tilojen ja laitteiden soveltuvuutta yrityksen toimintaan. Oivassa ei arvioida asiakaspalvelun tai muun palvelun tasoa eikä ruuan makua.

2.1 Arviointiasteikko

Tarkastetut asiat arvioidaan neljän hymynaaman asteikolla: *Oivallinen*, *Hyvä*, *Korjattavaa* ja *Huono* (kuva 1). Mitä leveämpi hymy, sen paremmin tarkastettavat asiat ovat olleet.



Kuva 1 Arviointiasteikko

Tarkastustuloksen ollessa *Oivallinen*, asiat ovat olleet kunnossa ja elintarvikesäädösten mukaisia. *Hyvä*-arviossa toiminnassa tai tarkastetussa asiassa on havaittu pieniä epäkohtia, jotka eivät kuitenkaan heikennä elintarvikeeturvallisuutta esim. elintarvikkeiden säilytyksessä on pieniä epäkohtia. Kun tarkastajan arvio on *Korjattavaa*, on toiminnassa sellaisia epäkohtia, jotka jo heikentävät elintarvikeeturvallisuutta esim. ruokien jäähtyminen on liian hidasta tai jäähdyttämisestä ei ole lämpötilakirjauksia. *Huono*-arvio annetaan epäkohdista, jotka vaarantavat elintarvikkeiden turvallisuuden, esim. keittiö on erittäin likainen. Tarkastuksen tulos määräytyy sen perusteella, mikä on tarkastettujen kohtien heikoin arvio. Oiva-raportti voi sisältää usean *Oivallinen*-arvion, mutta yhden *Korjattavaa*, jolloin tarkastuksen yleisarvio on *Korjattavaa*.

2.2 Tarkastettavat asiat

Vuonna 2013 arviointiohjeissa oli 44 tarkastettavaa kohtaa, joista 12 arvioitiin jokaisella elintarvikekeyrityksen tarkastuskäynnillä. Elintarvikkeiden myynti- ja tarjoilupaikeissa tarkastettiin joka kerta tilojen siisteys ja laitteiden puhtaanapito, siivousvälineiden ja siivousvälinetilan puhtaus, henkilökunnan toimintatavat, käsihygieniat, työvaatteet, kylmien ja kuumien tuotteiden oikeanlainen säilytys, tarjolla olevien ruokien lämpötilat, ruuan jäähdytys sekä allergeenihallinta. Edellä mainittujen kohtien on katsottu vaikuttavan eniten elintarvikeeturvallisuuteen. Muut 32 kohtaa tarkastetaan vähintään kerran kolmessa vuodessa tai mikäli tarkastaja huomaa jonkin näihin liittyvän epäkohdan. Taulukossa 1 on esitetty jokaisella tarkastuksella arvioitavat asiat. Taulukossa 2 on esitetty vähintään kerran kolmessa vuodessa tarkastettavat asiat mustalla ja sinisellä ne asiakohdat, jotka tarkastetaan aina yrityksen alkutarkastuksella muiden pakollisten asioiden lisäksi.

Taulukko 1 Aina tarkastettavat asiat

Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus
Työvälineiden ja laitteiden puhtaus
Siivousvälineiden ja siivousvälineiden puhtaus
Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus (työtavat, ristikontaminaatio)
Käsihygienia
Työvaatteet
Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet
Keittiössä kuumana säilytettävät elintarvikkeet
Ruokien jäähdytys
Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta itsepalvelumyynnissä ¹⁾
Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta palvelumyynnissä ²⁾
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaatio

Taulukko 2 Vähintään kerran kolmessa vuodessa tarkastettavat asiat (mustalla) ja asiakohdat, jotka tarkastetaan yrityksen ensimmäisellä tarkastuksella pakollisten asioiden lisäksi (sinisellä)

Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus
Omavalvontasuunnitelman riittävyys
Elintarviketilojen soveltuvuus siellä harjoitettavaan toimintaan
Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito
Tilojen kunto
Pakkausmateriaalin ja kuljetusastioiden puhtaus
Haitta- ja muut eläimet
Jätehuolto
Henkilökunnan terveydentilaselvitykset
Henkilökunnan perehdytys omavalvontasuunnitelmaan
Hygieniosaamistodistukset
Elintarvikkeiden vastaanottaminen
Elintarvikkeiden säilytys
Lisäaineet, entsyymit ja aromit
Muut tuotekohtaiset vaatimukset
Ravitsemuksellinen täydentäminen
Prosessissa syntyvät vierasaineet
Uudet ainesosat ja prosessit
Tuotteiden erillään pito ja hygienia itsepalvelumyynnissä ¹⁾
Tuotteiden erillään pito ja hygienia palvelumyynnissä ²⁾
Yleiset pakkausmerkinnät
Erityislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät
Markkinointi
Pakkaus- ja muut kontaktimateriaalit
Elintarvikkeiden jäljitettävyyys
Takaisinvedot
Omien kuljetuksien olosuhteet
Omien kuljetuksien lämpötilan hallinta
Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto
Tutkimustulosten perusteella tehdyt toimenpiteet
Kolmannen luokan sivutuotteet myymälässä
Markkinoille tulevien tuotteiden ilmoitukset

1) elintarvikkeet asiakkaan itse otettavissa,

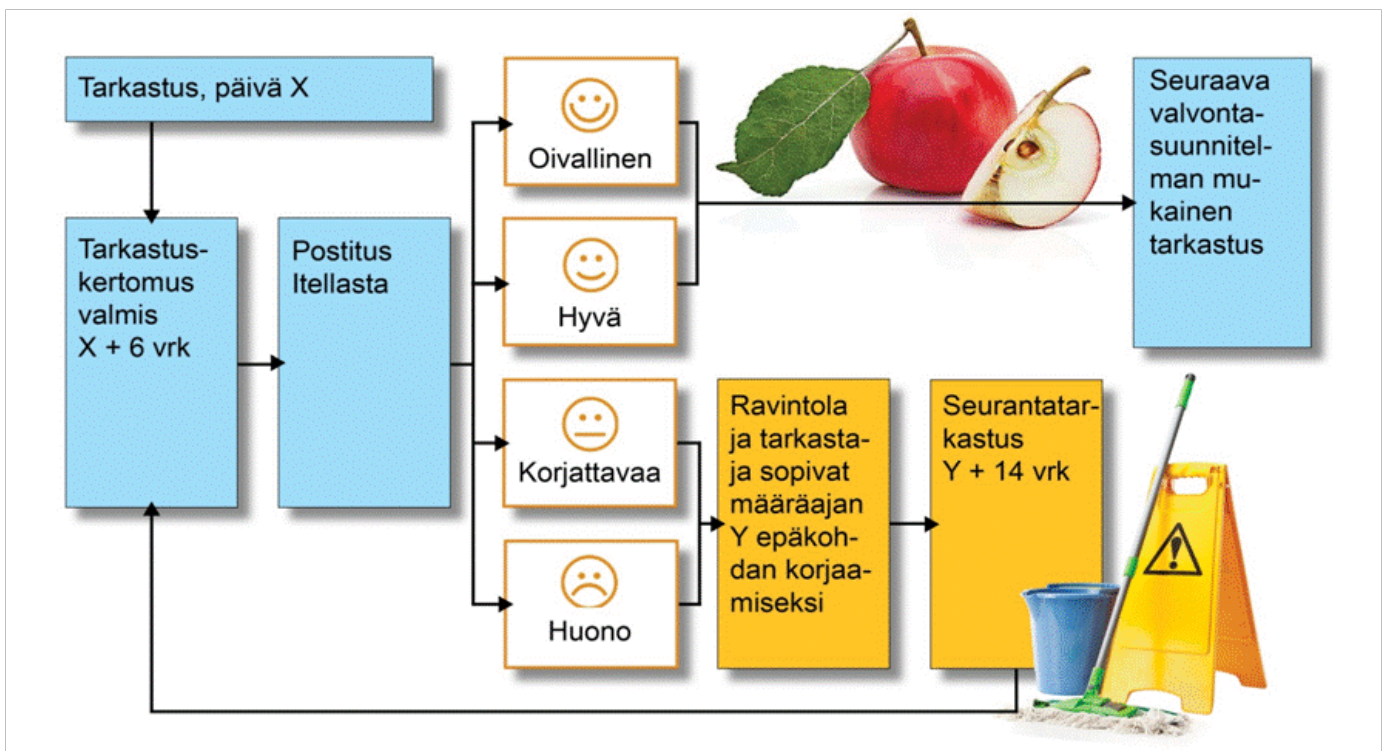
2) tarjoilija annostelee tai tarjoilee ruoan asiakkaalle palvelutiskistä

Arviointiohjeet tarkemmin: <https://www.oivahymy.fi/portal/fi/yrityksille/tarkastusohjeet/>.

2.3 Prosessi

Elintarviketilojen ja toiminnan tarkastuksen jälkeen tarkastuksesta tehdään Oiva-raportti (julkaistava asiakirja) ja siihen liitetään yrittäjälle annettava tarkastuskertomus. Raportti ja tarkastuskertomus tulee laatia kuuden työpäivän kuluessa tarkastuksesta. Tarkastuskertomus sisältää yksityiskohtaisempia tietoja tarkastajan havainnoista ja perusteet, jos arvio on huonompi kuin *Oivallinen*. Tarkastuskertomukseen kirjataan toimenpiteet, joihin yrittäjän on ryhdyttävä havaittujen epäkohtien/puutteiden korjaamiseksi. Epäkohtien korjaamiselle annetaan aina määräaika. Yleisarvio *Huono* mahdollistaa myös pakkokeinojen käytön.

Korjattavaa ja *Huono*-yleisarvioista tehdään aina seuranta- eli uusintatarkastus kahden viikon kuluessa määräajasta. Uusintatarkastuksella katsotaan onko epäkohdat korjattu. Tämän lisäksi arvioidaan myös kaikki jokaisella tarkastuskerralla tarkastettavat asiakohdat (Taulukko 1). Aiemmin saatu arvosana pysyy voimassa, kunnes tarkastaja uusintatarkastuksella toteaa epäkohdan tai epäkohdat korjatuiksi. *Oivallinen*- ja *Hyvä*- arvioista ei tehdä uusintatarkastusta. Yrityksen seuraava tarkastus tehdään Oulun seudun ympäristötoimen elintarvikevalvontasuunnitelman mukaisesti. Kuvassa 2 on esitetty tarkastusprosessin eteneminen.



Kuva 2 Tarkastusprosessin eteneminen (lähde: MARA / Veli-Matti Aittoniemi)

Raportti on luettavissa www.oivahymy.fi -sivustolla noin kahden viikon kuluttua tarkastuksesta, tätä ennen yrittäjä on saanut raportin ja tarkastuskertomuksen postitse. Vuonna 2013 Oiva-raportin esilläpito sisäänkäynnin yhteydessä oli vapaaehtoista, mutta 1.1.2014 lähtien pakollista. Tarkemmat ohjeet raportin esilläpidosta: <https://www.oivahymy.fi/portal/fi/yrityksille/raportin+esillepano/>.

2.4 Raportin sisältö

Oiva-arvio annettiin kaikista tarkastetuista asiakokonaisuuksista, joita oli kaikkiaan 18. Jokainen asiakokonaisuus voi sisältää useamman tarkastetun alakohdan (1-6 kpl). Asiakokonaisuuden heikoin arvosana näkyy raportissa kohdassa **Tarkastustulos**. Jos asiakokonaisuuksien muut arviot ovat *Oivallisia*, mutta yksi on *Huono*, yleisarvioksi tulee *Huono*. Esimerkiksi puhtaanapito-asiakokonaisuus sisältää kuusi tarkastettavaa kohtaa. Näiden arvioiden heikoin tulos on tämän asiakokonaisuuden yleisarvio.

Kohdassa **Viimeisin tarkastus** näkyy viimeisimmän tarkastuksen tulos sekä kahden edellisen tarkastuksen tulos, jos aiempia tarkastuksia on tehty. Kohtaan **Huomiot**, tarkastaja kirjaa sanallisen huomion, jos arvio on muu kuin *Oivallinen*. Huomio kertoo lyhyesti tarkastajan tekemät havainnot tarkastetuista asioista, esimerkiksi ”Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilamittauksissa ja – kirjauksissa oli huomautettavaa”. Kuvassa 3 on esitetty malli Oiva-raportista.



Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

00000

Valvontakohte • Tillsynsobjekt
Toimija Tomera
Yritystie 1, 00000 Yrittäjälä

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

30.04.2013


Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 30.04.2013

Tilojen ja laitteiden puhtaanapito / Lokaler och utrustningens renhållning	► 
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	► 
Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys / Förvaringen av livsmedel, råvaror och färdig mat	► 
Itsepalvelumyynti ja -linjasto / Självbetjäningssäljningen och självbetjäningsslinjerna	► 
Palvelumyynti ja -linjasto / Betjäningssäljningen och betjäningsslinjerna	► 
Yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat / Beståndsdelarna som orsakar överkänslighet	► 

Selite • Definition

	Oivallinen / Utmärkt
	Hyvä / Bra
	Korjattavaa / Bör korrigeras
	Huono / Dålig

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet
Viimeisin tarkastus -kohdassa näkyy tulos viimeisimmältä ja kahdelta edelliseltä tarkastuskerralta. Jos tulos on korjattavaa tai huono, toimija korjaa asian määräajan puitteissa, jolloin arvosana muuttuu paremmaksi.
Katso kaikkia arvosanoja pelkän Viimeisimmän tarkastustuloksen sijaan, sillä raportti voi sisältää usean hymyilevän hymiön ja vain yhden heikomman arvosanan. Tarkastustulos-kohdassa otsikot kertovat, mitä on tarkastettu, ja hymiöt tarkastettujen asioiden tulokset. Tästä näet, mistä Viimeisimmän tarkastuksen arvosana "Korjattavaa" on saatu.
Oiva-huomio kertoo lyhyesti tarkastajan tekemät havainnot tarkastetuista asioista.

Huomiot • Observation
Elintarvikehuoneiston työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on pieniä epäkohtia. Elintarvikkeiden myyntilämpötiloissa on pieniä epäkohtia.
Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilamittauksissa ja -kirjauksissa on huomautettavaa. Käsienpesupaikan varustelussa on pieniä puutteita.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
Yrittäjälän kunnan ympäristökeskus

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi, ja yllämainitussa osoitteessa viimeistään / Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi och vid ovannämnda adress senast

Kuva 3 Oiva-raportista on luettavissa tarkastettujen asiakokonaisuuksien tarkastustulokset, niistä mahdollisesti annetut huomiot sekä tehdyn tarkastuksen yleisarvio

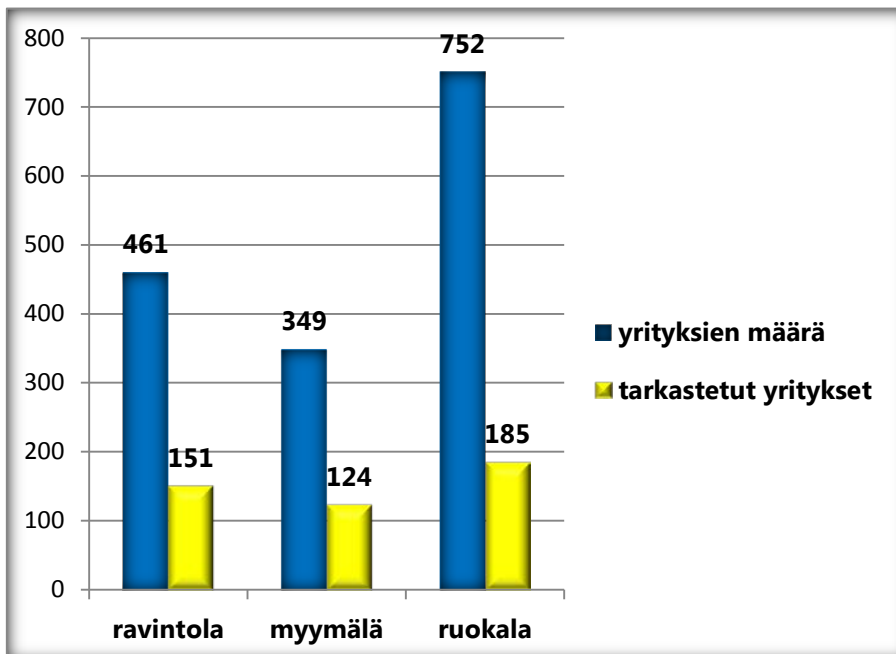
Elintarvikealan yrityksiin tehdään tarkastuksia elintarvikevalvontasuunnitelman mukaisesti. Valvontasuunnitelmassa erityyppisillä yrityksillä on erilaiset tarkastustiheydet. Voi siis mennä pidemmänkin aikaa, ennen kuin jonkun tietyn tarjoilu- tai myyntipaikan raportti on luettavissa nettisivuilla tai näh-

tävillä yrityksessä. Yritykset, joihin tarkastusta ei ole vielä tehty, voivat halutessaan laittaa sisäänkäynnin yhteyteen ilmoituksen, että kuuluvat elintarvikevalvonnan piiriin. Ilmoitus on tulostettavissa: <https://www.oivahmy.fi/portal/fi/yrityksille/raportin+esillepano>. Tämä ilmoitus korvataan raportilla, kun ensimmäinen Oivan mukainen tarkastus on tehty.

3. TULOKSET

Tarkastetut elintarvikkeiden tarjoilu- ja myyntipaikat jaettiin *ravintoloihin, myymälöihin ja ruokaloihin*. *Ravintoloihin* kuuluvat ruokaravintolat, grillit, pikaruokapaikat ja kahvilat. *Myymälöihin* kuuluvat elintarvikemyymälöiden lisäksi kioskit ja elintarvikkeita myyvät erikoiskaupat kuten luontaistuotemyymälät ja apteekkien luontaistuotemyynti. *Ruokaloihin* kuuluvat henkilöstöravintoloiden, päiväkotien, koulujen ja oppilaitosten keittiöt sekä keskuskeittiöt. Tarkastuksia tehtiin myös anniskeluravintoloihin, mutta niitä ei ole huomioitu tässä raportissa.

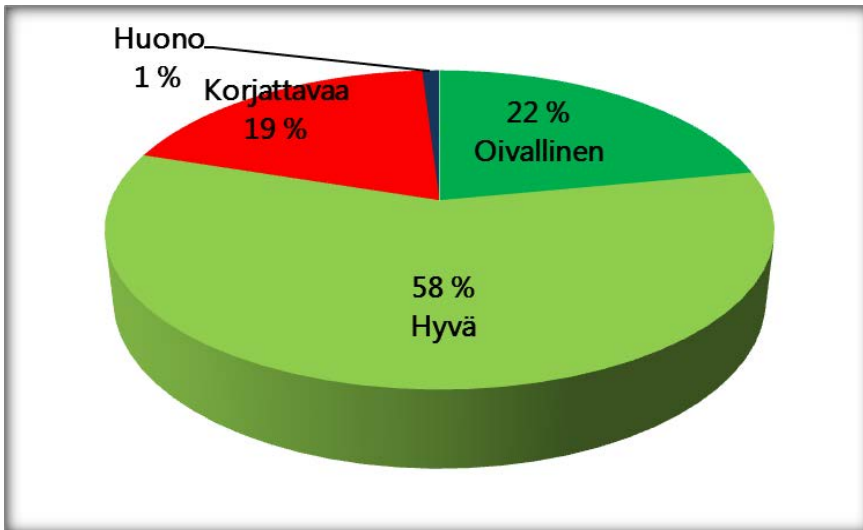
Vuonna 2013 ympäristötoimen valvonta-alueella elintarvikevalvontaan kuului 1562 kohdetta/yritystä. Vuoden 2013 (1.5.–31.12.2013) aikana *ravintoloista* tarkastettiin noin 33 % (151 kpl), *myymälöistä* noin 36 % (124 kpl) ja *ruokaloista* noin 25 % (185 kpl). *Myymälöiden* kokonaismäärään on laskettu jäätelökioskit, mutta vuonna 2013 ympäristötoimen jäätelökioskitarkastuksista ei annettu Oiva-arvioita. Tämä vaikuttaa hieman *myymälöiden* kokonaistarkastusprosenttiin. Kuvassa 4 on esitetty kuinka monta *ravintolaa, myymälää* tai *ruokalaa* tarkastettiin suhteessa niiden kokonaismäärään.



Kuva 4 Vuonna 2013 *ravintoloihin, myymälöihin ja ruokaloihin* kuuluvien valvontakohteiden määrä on esitetty sinisellä ja tarkastettujen yritysten määrä keltaisella

3.1 Tarkastustulokset

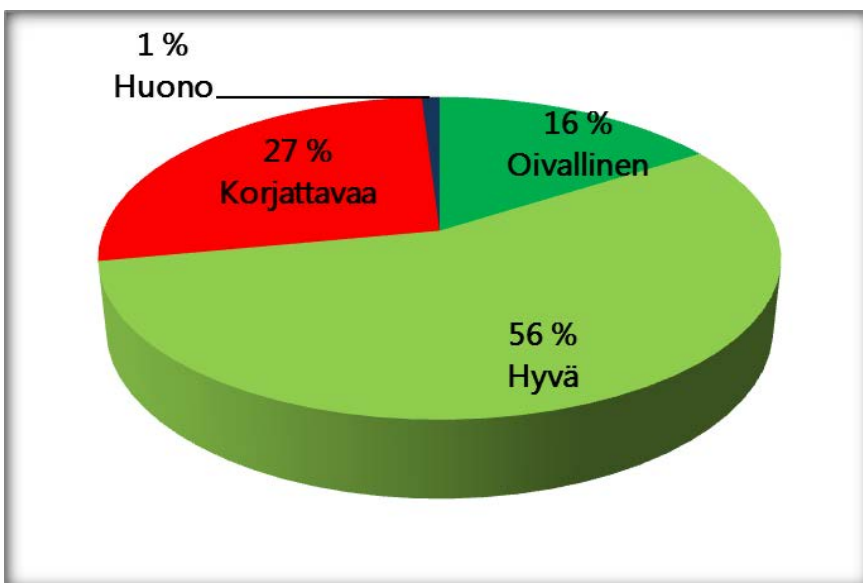
Ympäristötoimi teki 1.5. - 31.12.2013 välisenä aikana 508 elintarvikkeiden tarjoilu- ja myyntipaikkojen tarkastusta, joista yleisarvion *Oivallinen* sai 22 % (113 kpl), *Hyvän* 58 % (292 kpl), *Korjattavaa* 19 % (99 kpl), *Huonon* 1 % (4 kpl) (kuva 5).



Kuva 5 Tarjoilu- ja myyntipaikkojen tarkastusten (508 kpl) yleisarviot

3.1.1 Ravintolat

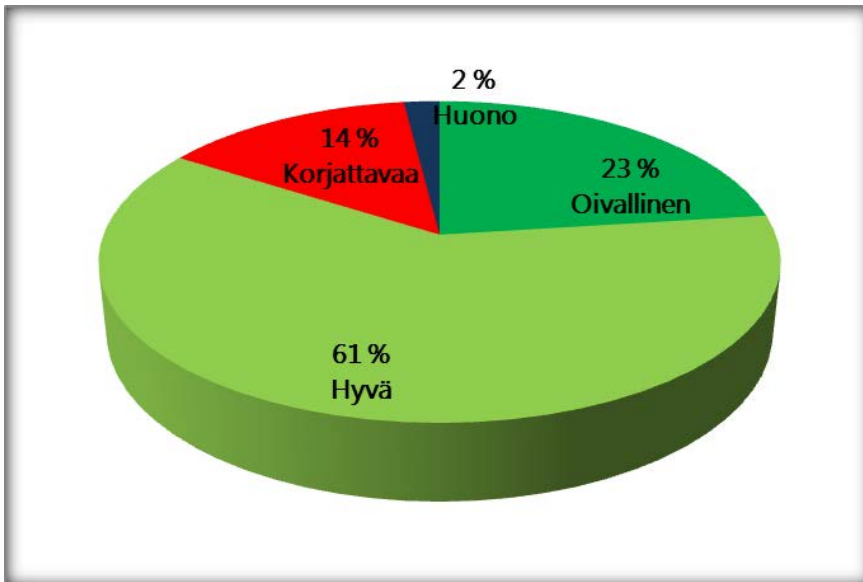
Ravintoloihin tehtiin 200 tarkastusta, joista yleisarvion *Oivallinen* sai 16 % (32 kpl), *Hyvän* 56 % (111 kpl), *Korjattavan* 27 % (55 kpl) ja *Huonon* 1 % (2 kpl) (Kuva 6).



Kuva 6 Ravintoloiden (ruokaravintolat, grillit, pikaruokapaikat ja kahvilat) tarkastusten yleisarviot

3.1.2 Myymälät

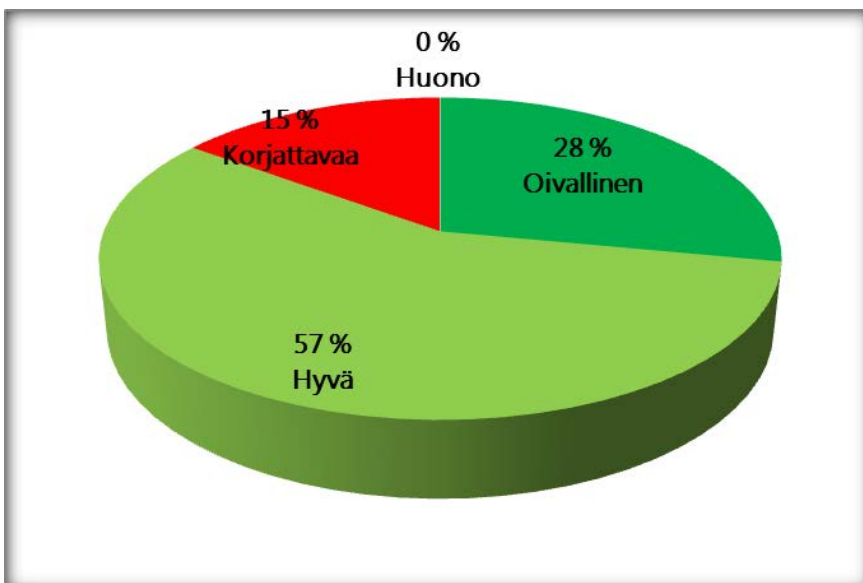
Myymälöihin tehtiin 111 tarkastusta, joista yleisarvion *Oivallinen* sai 23 % (26 kpl), *Hyvän* 61 % (68 kpl), *Korjattavan* 14 % (15 kpl) ja *Huonoja* 2 % (2 kpl) (Kuva 7)



Kuva 7 Myymälöiden (elintarvikemyymälät, kioskit ja elintarvikkeita myyvät erikoiskaupat) tarkastusten yleisarviot

3.1.3 Ruokalat

Ruokaloihin tehtiin 197 tarkastusta, joista yleisarvion *Oivallinen* sai 28 % (55 kpl), *Hyvän* 57 % (113 kpl), *Korjattavaa* 15 % (29 kpl), *Huonoja* ei lainkaan (Kuva 8).



Kuva 8 Ruokaloiden (henkilöstöravintolat, päiväkotien, koulujen ja oppilaitosten keittiöt ja keskuskeittiöt) tarkastusten yleisarviot

3.2 Korjattavaa-arviot

Yleisarvio *Korjattavaa* annettiin 55 ravintolalle, 15 myymälälle ja 29 ruokalalle. *Korjattavaa*-kehotus voitiin antaa yritykselle useammasta eri asiasta (arviointiohjeen kohdista). Jo yksi *Korjattavaa*-kehotus riittää antamaan yleisarvioksi *Korjattavaa*. Tarkastajat antoivat 217 *Korjattavaa*-arviota tarkastetuista asioista. Taulukossa 3 on esitetty *Korjattavaa*-arvioit arviointikohdittain.

Taulukko 3 Tarkastetuista asioista ravintoloissa, myymälöissä ja ruokaloissa annetut *Korjattavaa*-kehotukset ja niiden määrät (kpl)

Tarkastettava asia	Ravin- tola	Myy- mäla	Ruokala
Omavalvontasuunnitelman tarkastettavuus	3	1	4
Omavalvontasuunnitelman riittävyys	3	-	-
Elintarviketilojen soveltuvuus siellä harjoitettavaan toimintaan	11	4	2
Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnos- sapito	1	-	-
Tilojen kunto	3	-	1
Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus	8	-	2
Työvälineiden ja laitteiden puhtaus	3	-	-
Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus	7	-	2
Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus (työtavat, ristikontaminaatio)	16	-	1
Käsihygienia	3	-	-
Työvaatteet	2	-	3
Henkilökunnan terveydentilaselvitykset	3	-	1
Elintarvikkeiden vastaanottaminen	4	-	11
Elintarvikkeiden säilytys	6	-	1
Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet	16	1	4
Ruokien jäähdytys	29	1	7
Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta itsepalvelumyynnissä	19	12	4
Tuotteiden erillään pito ja hygienia palvelumyynnissä	1	-	-
Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta palvelumyynnissä	2	1	-
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikon- taminaatio	4	-	2
Yleiset pakkausmerkinnät	-	3	-
Omien kuljetuksien lämpötilan hallinta	-	1	3
Tutkimustulosten perusteella tehty toimenpiteet	1	-	1

3.2.1 Kehotukset ravintoloissa

Ravintoloissa eniten korjattavaa annettiin ruokien jäähdyttämisestä (29 kpl). Jäähdytysnopeuden seurannasta ei ollut tehty vaadittavia lämpötilakirjauksia, kirjaukset olivat puutteellisia tai ruokaerät olivat jäähtyneet liian hitaasti. Toiseksi eniten *Korjattavaa*-kehotuksia annettiin itsepalvelu-
myynnissä olevien tuotteiden tarjoilulämpötiloista (19 kpl). Tässä itsepalvelumyynti tarkoittaa buffet- ja salaattipöytiä, joista asiakkaat itse ottavat ruuan. Itsepalvelumyynnissä kylmänä

tarjoiltavia salaatteja tarjottiin liian lämpimässä, kuumina tarjoiltavia ruokia liian alhaisissa lämpötiloissa tai näitä koskevat lämpötilakirjaukset puuttuivat kokonaan. Henkilökunnan työtapojen hygieenisyydestä annettiin 16 *Korjattavaa*-kehotusta. Tämä arvio tuli esim. kun tarkastuksella havaittiin keittiöstä ulos johtavan takaoven olevan avoinna. Ravintolan keittiössä kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden säilytysolosuhteissa oli puutteita ja niistä annettiin 16 *Korjattavaa*-kehotusta. Yleisimmin kylmälaitteiden lämpötilaseuranta puuttui. Kahdessa ravintolassa ei ollut laadittu omavalvontasuunnitelmaa, joten näille annettiin yleisarvioksi *Huono*.

3.2.2 Kehotukset myymälöissä

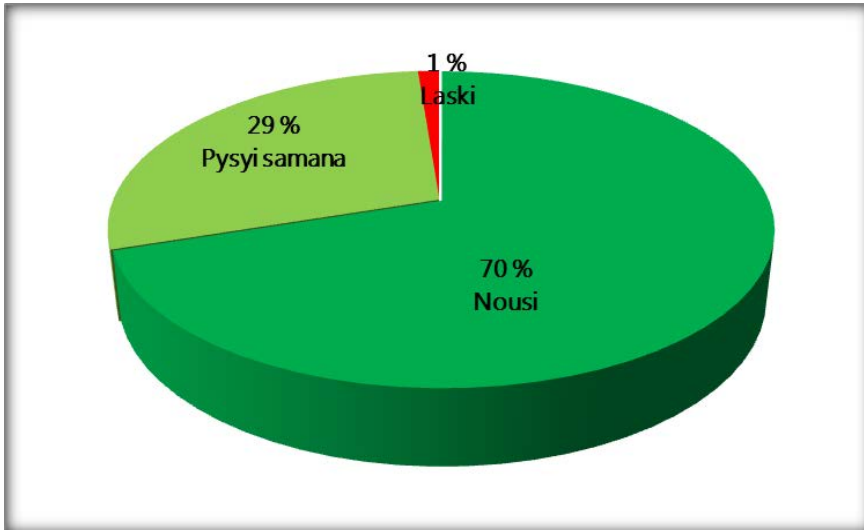
Myymälöihin annettiin eniten *Korjattavaa*-kehotuksia itsepalvelumyynnissä olevien tuotteiden myyntilämpötiloista (12 kpl). Suojakaasu- ja tyhjiöpakattuja graavi- ja kylmäsavukalajalosteita säilytettiin myyntilaitteissa liian lämpimässä, varsinkin kesäaikaan. Elintarviketiloissa oli rakenteellisia puutteita (4 kpl) mm. käsienpesupisteessä ja siivousvälinetilasissa. Myymälässä myytävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä oli virheitä tai ne puuttuivat, joten kahdelle myymälälle annettiin *Korjattavaa*-kehoitus. Yhdelle myymälälle annettiin kahdesti *Huono*-arvio, koska omavalvontasuunnitelmaa ei ollut laadittu.

3.2.3 Kehotukset ruokaloissa

Ruokaloissa annettiin eniten *Korjattavaa*-kehotuksia elintarvikkeiden vastaanottamiseen liittyen (11 kpl). Tarjoilukeittiöissä (pääosin ruoanjakelua) ei ollut kirjattu saapuvien ruokaerien vastaanottolämpötiloja tai kirjatuissa lämpötiloissa oli huomautettavaa. Seitsemässä ruokalassa oli puutteita ruokien jäähdyttämisessä tai sen seurannassa. Neljässä ruokalassa ei ollut esittää omavalvontasuunnitelmaa. Ruokalan keittiössä kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötiloissa oli huomautettavaa tai lämpötilakirjauksia puuttui ja niistä annettiin neljä *Korjattavaa*-kehotusta. Myös ruokien tarjoilulinjastojen lämpötilojen seurannassa oli parannettavaa neljässä ruokalassa.

3.3 Uusintatarkastus

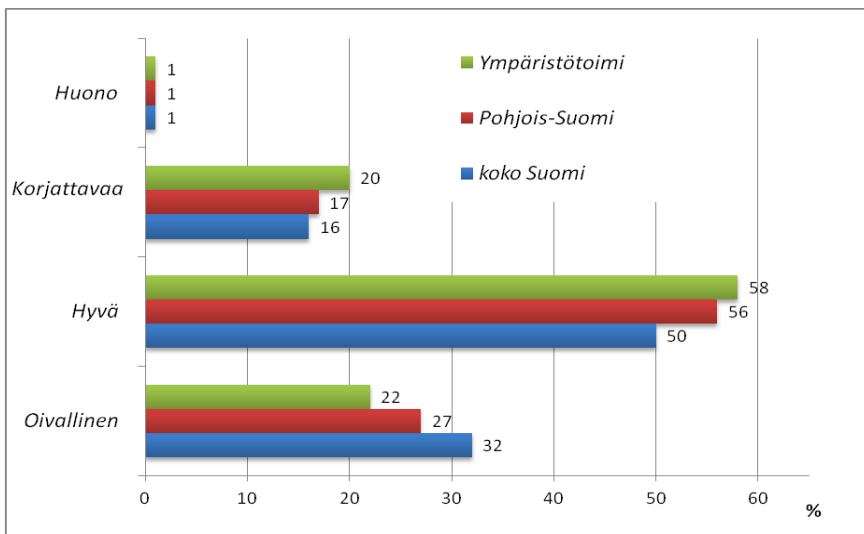
Yleisarvion ollessa *Korjattavaa* tai *Huono* tarjoilu- ja myyntipaikkoihin tehtiin aina uusintatarkastus. Kaikkiaan tehtiin 80 uusintatarkastusta. *Korjattavaa*- tai *Huono*-yleisarvio parani *Hyvä*- tai *Oivallinen*-yleisarvioon 70 %:ssa uusintatarkastuksista (56 kpl), mutta kolmasosassa uusintatarkastuksista (24 kpl) todettiin edelleen kehotettavaa tai yleisarvio laski *Huonoksi* (kuva 9).



Kuva 9 Korjattavaa- tai Huono-yleisarvio parani Oivalliseen tai Hyvään 70 %:ssa niistä kohteista, joihin tehtiin uusintatarkastus

4. JOHTOPÄÄTÖKSET

Oiva-raportointijärjestelmä otettiin valtakunnallisesti käyttöön 1.5.2013. Oulun seudun ympäristötoimi tarkasti 1.5.-31.12.2013 välisenä aikana noin kolmasosan järjestelmän piiriin kuuluneista noin 1500 elintarvikelalan yrityksestä. Tarjoilu- ja myyntipaikkojen tarkastuksien tuloksista 22 % oli Oivallisia, 58 % Hyviä, 19 % Korjattavaa ja 1 % Huonoja. Yleisarvion Oivallinen tai Hyvä sai siis noin 80 % tarkastetuista yrityksistä, jolloin elintarviketurvallisuuteen heikentävästi vaikuttavia tekijöitä ei havaittu. Viidesosassa tarkastetuista tarjoilu- ja myyntipaikoista havaittiin elintarviketiloissa tai toiminnassa jotain puutteita tai epäkohtia ja annettiin Korjattavaa-kehoitus. Yleisarvioita Huono annettiin vain yksittäisiin tarjoilupaikkoihin. Tarkastusten tulokset olivat hyvin samansuuntaisia Pohjois-Suomen (entinen Oulun lääni) kuin myös koko Suomen tuloksiin verrattuna (kuva 10).



Kuva 10 Oiva-tarkastustulokset Oulun seudun ympäristötoimissa, Pohjois-Suomessa (ent. Oulun lääni) ja koko Suomessa

Tarjoilupaikoissa yleisimmät syyt *Korjattavaa*-arvioon olivat puutteet ruokien jäähdytyksessä tai sen seurannan kirjaamisessa. Ruoanjakelua harjoittavissa tarjoilukeittiöissä puuttui eniten ruoan vastaanoton lämpötilakirjauksia. Elintarvikkeiden myyntipaikoissa taas itsepalvelumyynnissä olevien tuotteiden myyntilämpötilat olivat liian korkeita, erityisesti kalastustuotteiden kohdalla. Omavalvontasuunnitelma puuttui niiltä yksittäisiltä yrityksiltä, joiden yleisarvioksi annettiin *Huono*.

Oiva-järjestelmän mukaan yritykseen tehtiin uusintatarkastus, kun yleisarvio oli *Korjattavaa* tai *Huono*. Tarkastetuista 508 tarjoilu- ja myyntipaikoista 16 % tehtiin uusintatarkastus. Uusintatarkastusten tulokset olivat pääsääntöisesti (70 %) parempia kuin edellisellä tarkastuksella.

Uuden järjestelmän myötä tarkastuksia tehdään valtakunnallisesti samojen arviointiohjeiden perusteella. Järjestelmän tarkoitus on yhtenäistää tarkastuskäytäntöjä ja korostaa riskiperusteista tarkastamista. Oulun seudun ympäristötoimen elintarvikevalvonnassa on yhtenäistetty valvontakäytäntöjä sopimalla yhteisiä tulkintoja arviointiohjeista. Järjestelmä toi mukanaan elintarvikevalvonnalle hyvän työkalun. Uusintatarkastusten tulokset tukevat tätä väitettä, sillä suurin osa (70 %) yrityksistä oli korjannut tarkastajan havaitsemat puutteet tai epäkohdat määräajassa tai aiempaa nopeammin. Järjestelmä edellyttää, että uusintatarkastus tehdään lyhyen ajan sisällä ja tarkastustulokset julkistetaan www.oivahymy.fi -sivustolla. Vuoden 2014 alusta lähtien yritysten on laitettava raportit nähtäville sisäänkäyntien yhteyteen. Raportista tulisi katsoa kaikki tarkastustulokset ja lukea sanalliset huomiot, näin saa tarkemman kuvan yrityksen elintarviketurvallisuuden tasosta. Moni asia voi yrityksessä olla hyvin huonosta yleisarviosta huolimatta.

Useat yritykset ovat jo ennen Oiva-järjestelmän tuloa parantaneet toimintaansa tavoitellakseen "leveintä hymyä", *Oivallinen*-yleisarviota. Järjestelmän käyttöönotto on saanut yrittäjiltä sekä positiivista että negatiivista palautetta. Positiivisena asiana on nähty tarkastusten yhtenäistyminen ja negatiivisena, että heikoin tulos määrää koko yleisarvion. Yleisarvion määräytymistapaa on perusteltu sillä, että elintarviketurvallisuus voi heikentyä tai vaarantua jo yhdestäkin epäkohdasta. Yhdelläkin epäkohdalla voi olla suuri merkitys, sillä esimerkiksi allergeeneistä ei saa aiheutua riskiä kuluttajalle. Oiva perustuu olemassa olevaan elintarvikelainsäädäntöön eikä sen myötä ole elintarvikealan yritykselle tullut lisävaatimuksia. Tarkastettavat asiat eivät ole muuttuneet. Oiva kannustaa yrityksiä pitämään huolta elintarvikehygieniasta ja tuotteiden turvallisuudesta. Oiva-järjestelmä laajenee vaiheittain koskemaan lähes kaikkia elintarvikealan yrityksiä. Vuoden 2015 aikana järjestelmän piiriin tulevat elintarvikkeiden tuotantolaitokset, tukkumyynti ja elintarvikekuljetukset. Jatkossa valvontatuloksista kertyvää tietoa tullaan käyttämään myös elintarvikevalvonnan vaikuttavuuden mittarina.

LÄHTEET:

Oiva-arviointiohjeet: www.oivahymy.fi

Elintarvikelaki 23/2006.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EY) N:o 852/2004

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen hygieniasta 1367/2011

Eviran ohje 16025/3 ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta



Oulun seudun ympäristötoimen raportteja:

1/2011

Ympäristöasioiden hoito koneurakointialalla
Oulun seudulla

2/2011

Oulun ilmanlaatu seurantasuunnitelma 2012
– 2016

3/2011

Kuntajälki 2010. Oululaisen ekologinen
jalanjälki

1/2012

Autokorjaamoalan ympäristökartoitus Oulun
seudulla 2012

2/2012

Ravintolakeittiön puhtaus - projekti 2011

3/2012

Esivalmistettujen ruokien jäähdytys ja jääh-
dytetyn ruoan laatu tarjoilupaikoissa 2011

4/2012

Oulun seudun kasvihuonekaasupäästöjen
laskenta ja menetelmien vertailu 1990, 2004
ja 2010

5/2012

Leipomoiden, kala- ja liha-alan laitosten val-
mistaminen tuotteiden sekä päiväkodeissa ja
kouluissa tarjottavien ruokien suolapitoisuus
2011

6/2012

Vanhainkotien ja tehostetun palveluasumi-
sen puhtaus

7/2012

Kasvien mikrobiologinen laatu Oulun seu-
dulla 2010

1/2013

Ravintoloiden riskinarviointi 2011-2012

2/2013

Pizzaprojekti 2012

1/2014

Jauhelihan laatu myymälöissä 2012

2/2014

Elintarvikkeiden tarjoilu- ja
myyntipaikkojen tarkastukset 2013

OULU | *Oulun seudun
ympäristötoimi*

Oulun seudun ympäristötoimi

Käyntiosoite: Solistinkatu 2

Postiosoite: PL 34, 90015 Oulun kaupunki

Puhelin: (08) 558 410

etunimi.sukunimi@ouka.fi