

Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta



ELINTARVIKEHUONEISTON RISKIPERUSTEINEN VALVONTA**SISÄLTÖ**

1	Yleistä	3
2	Valvontaviranomaiset, valvojan pätevyys	3
3	Toimijan elintarvikehygieenisen osaamisen osoittaminen	4
4	Valvontamenetelmät ja -tekniikat	5
5	Riskiperusteinen valvonta	7
5.1	Vaara ja riski	7
5.2	Valvontahistoria	8
5.3	Tuotannon laajuus ja luonne	8
5.4	Riskiperusteinen valvonta käytännössä	9
6	Elintarvikehuoneiston toiminnan vastaavuus sitä koskevaan ilmoitukseen tai hyväksymispäätökseen	9
6.1	Ilmoitettu elintarvikehuoneisto	9
6.2	Hyväksytty elintarvikehuoneisto	10
7	Elintarvikehuoneiston rakenteiden ja toiminnan valvonta	11
7.1	Valvontatietojen julkistaminen	11
7.2	Valvonnan kohdentaminen, valvontalomakkeet	11
7.3	Suunnitelman mukainen tarkastus	11
7.4	Uusintatarkastus	12
7.6	Valvonnan maksullisuus	13
7.7	Valvonnan yllätyksellisyys	13
8	Havaituista epäkohdista johtuvat toimenpiteet	13
8.1	Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan	13
8.2	Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan	14
8.3	Toiminta vaarantaa elintarviketurvallisuuden tai johtaa kuluttajaa vakavasti harhaan	14
8.4	Epäkohtien korjaamisen seuranta	14
9	Valvontakirjanpito	15
9.1	Valvojan kirjanpito	15
9.2	Tarkastuskertomukset	15
9.3	Elintarvikelain 55–69 §:n mukaisista toimenpiteistä tehdyt hallintopäätökset	15
10	Keskeistä lainsäädäntöä	15

Elintarvikehygieniayksikkö

Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee noudattaa tarkoin lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin.

Tässä ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä, että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Suora lainaus lainsäädäntötekstistä on kirjoitettu *kursivilla*. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta

1 Yleistä

Tämän ohjeen tarkoitus on ohjata elintarvikevalvontaviranomaisia toteuttamaan virallista valvontaa riskiperusteisesti. Ohje on tarkoitettu kaikille elintarvikevalvontaviranomaisille, mutta elintarvikealan toimijat voivat myös hyödyntää sitä. Ohje käsittelee elintarvikevalvonnan riskiperusteista suunnittelua, toteuttamista, valvonnassa havaittujen epäkohtien johdosta tehtäviä toimenpiteitä ja valvonnasta pidettävää kirjanpitoa.

Virallisella valvonnalla tarkoitetaan tässä ohjeessa kaikenlaisia toimivaltaisen viranomaisen tai EU:n suorittamia valvontatoimia, joilla viranomaiset todentavat elintarvikealan toimijoiden toimia. Ohjeessa ei käsitellä lihantarkastusta tai muuta sen laatuista viranomaistoimintaa.

Tässä ohjeessa valvojalla tarkoitetaan henkilöä, joka käytännössä valvoo elintarvikehuoneistoa. Valvoja on yleisimmin kunnan viranhaltija. Elintarvikeeturvallisuusvirasto Eviran tarkastuseläinlääkärit ja Lapin aluehallintoviraston (AVIn) palveluksessa olevat eläinlääkärit valvovat teurastamoita, pienteurastamoita ja proteurastamoita.

Elintarvikealan toimijat vastaavat yrityksissään tapahtuvien kaikkien tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheiden aikana siitä, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaisia.

2 Valvontaviranomaiset, valvojan pätevyys

Evira vastaa elintarvikevalvonnasta teurastamoissa, riistan käsittelylaitoksissa ja niiden yhteydessä olevissa laitoksissa. Joissakin erityistapauksissa, kuten vienti- tai ensisaapumispaikkavalvonnassa, Evira voi valvoa muutakin elintarvikehuoneistoa. AVI vastaa elintarvikevalvonnasta proteurastamoissa ja niiden yhteydessä olevissa laitoksissa sekä valvoo alkoholimyymälöitä Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontaviraston (Valvira) ohjauksessa. Kunnan elintarvikevalvonta huolehtii alueensa muusta elintarvikevalvonnasta. Muita elintarvikevalvontaviranomaisia ovat Valvira, Puolustusvoimat, Tulli, rajaeläinlääkärit sekä elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskukset (ELYt).

Valvontaviranomaisella tulee olla palveluksessaan tai sopimuksen perusteella käytettävissään tarpeellinen määrä pätevää ja valvonnan menestyksellisen hoitamisen kannalta riittävän kokemusta henkilökuntaa (elintarvikelaki 35 §). Edelleen elintarvikelain 35 §:ssä säädetään, että elintarvikevalvonnan tehtäviä hoitavalla viranhaltijalla on oltava tehtävään soveltuva korkeakoulututkinto tai tarvittaessa Euroopan yhteisön lainsäädännössä edellytetty pätevyys.

Valtioneuvoston elintarvikevalvonnasta antaman asetuksen 8 §:ssä säädetään, että valvontaviranomaisen on järjestettävä maidontuotantotilojen, teurastamojen, proteurastamojen, riistan käsittelylaitosten ja leikkaamojen valvonta sekä

lihantarkastus niin, että niitä valvoo ja lihantarkastuksen suorittaa virkasuhteessa oleva eläinlääkäri. Kunnan on järjestettävä kananmunapakkaamojen valvonta siten, että niiden valvonnasta vastaa virkasuhteessa oleva eläinlääkäri. Kunta voi kuitenkin sopia toisen kunnan tai kuntayhtymän kanssa, että tehtävä, jossa toimivalta voidaan siirtää viranhaltijalle, annetaan toisen kunnan tai kuntayhtymän viranhaltijan virkavastuulla hoidettavaksi (elintarvikelaki 32 §).

Kunta voi hoitaa valtion tehtäväksi elintarvikelaissa tai sen nojalla säädetyn lihantarkastuksen ja siihen liittyvän valvonnan, jos kunta on tehnyt siitä Eviran kanssa sopimuksen (Eläinlääkintähuoltolaki 15 §).

EU:n valvonta-asetuksen 6. artiklassa säädetään elintarvikevalvontaa suorittavien viranhaltijoiden koulutusvaatimuksesta ja täydennyskoulutuksesta. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksessa (liite I, jakso III, luku IV) säädetään virkaeläinlääkäreiden ja virallisten avustajien ammattipätevyydestä.

3 Toimijan elintarvikehygieenisen osaamisen osoittaminen

Elintarvikelaissa on säädetty kansallisista erityisvaatimuksista, jotka koskevat elintarvikealan toimijan elintarvikehygieenisen osaamisen osoittamista. Toimijan tulee voida osoittaa, että elintarvikehuoneistossa tietynlaisissa tehtävissä työskentelevät työntekijät ovat saaneet elintarvikehygienian alalta riittäväksi katsottavan koulutuksen.

Elintarvikelain 27 § 2 momentti edellyttää, että elintarvikealan toimijan on kustannuksellaan huolehdittava siitä, että ilmoitetussa tai hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa työskentelevillä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä on elintarvikehygieenistä osaamista osoittava Elintarvikeeturvallisuusviraston hyväksymän mallin mukainen osaamistodistus ("hygieniapassi"). Osaamistodistus vaaditaan, kun henkilö on tehnyt edellä mainittua työtä kolme kuukautta. Kolmeen kuukauteen lasketaan mukaan myös aikaisemmat vastaavat työt. Osaamistodistus vaaditaan henkilöltä, joka esimerkiksi valmistaa ruokaa, pilkkoo kasviksia tai siivuttaa makkaraa eli fyysisesti käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Elintarvikelain 27 § 3 momentissa on säädetty tarkemmin, kenellä ei kuitenkaan tarvitse olla osaamistodistusta, esimerkiksi henkilöllä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa kassatehtävissä tai valmiiden annosten tarjoilijana. Osaamistodistusta ei myöskään vaadita henkilöltä, joka työskentelee esimerkiksi astiahuollossa, puhtaanapidossa tai raakapakastepaistopisteen hoitajana.

Työntekijän, jolta osaamistodistus elintarvikelain 27 §:n mukaisesti vaaditaan, on esitettävä toimijalle alkuperäinen osaamistodistus. Pelkkä valokopio osaamistodistuksesta ei riitä. Elintarvikelain 27 § 4 momentin mukaan elintarvikealan toimijan on osana omavalvontaa pidettävä kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilöiden elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja pyydettyessä esitettävä tiedot elintarvikevalvontaviranomaiselle. Kirjanpito voi olla kopiot osaamistodistuksista ja/tai luettelo henkilöistä, jotka ovat esittäneet alkuperäisen osaamistodistuksen toimijalle. Sellaisissa elintarvikehuoneistoissa, joissa on vähän työntekijöitä, kirjanpidoksi voidaan hyväksyä myös se, että työntekijät esittävät alkuperäiset osaamistodistukset valvojalle.

Ulkomailla suoritettujen ns. hygieniapassit eivät kelpaa Suomessa eikä ulkomailla suoritettujen tutkinnon perusteella voi saada Eviran mallin mukaista osaamistodistusta.

Hygieniosaamisjärjestelmää on selostettu tarkemmin Eviran hygieniosaamisen internet-sivuilla www.hygos.fi.

Myös niiden elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilöiden, esimerkiksi huolto- ja siivoushenkilökunnan, joiden tehtäviin ei kuulu varsinainen elintarvikkeiden käsittely, tulee olla tietoisia ja osata ottaa huomioon heidän työtapojensa ja menettelyjensä vaikutukset huoneistossa käsiteltäviin elintarvikkeisiin, vaikka heiltä ei vaaditakaan osaamistodistusta.

4 Valvontamenetelmät ja -tekniikat

Elintarvikehuoneistoa voidaan valvoa useilla eri valvontamenetelmillä ja -tekniikoilla. Asetuksen (EY) N:o 882/2004 10 artiklan mukaan asianmukaisia valvontamenetelmiä ja -tekniikoita ovat esimerkiksi seuranta (monitoring), tarkkailu (surveillance), toteaminen (verification, tässä ohjeessa jäljempänä todentaminen), toiminnan tarkastaminen (audit), tarkastukset (inspection) sekä näytteenotto analysointia varten (sampling for analysis, tässä ohjeessa jäljempänä näytteenotto ja näytteiden tutkiminen). Valvojan ja toimijan välinen neuvottelu voidaan myös katsoa valvontamenetelmäksi.

Epäkohtien korjaamisen ja toimijan ja valvojan välisen yhteistyön edistämiseksi voidaan käydä erillisiä neuvotteluja, erityisesti sellaisissa tapauksissa, joissa tarkastuksissa havaitut epäkohdat ovat erityisen vakavia tai niitä on paljon. Neuvotteluja voidaan käydä säännöllisesti tai tarvittaessa. Neuvottelussa valvoja keskustelee elintarvikehuoneiston edustajan kanssa epäkohtien korjaamisesta ja niiden korjausaikataulusta. Neuvottelu voidaan pitää joko valvontakäynnin yhteydessä tai sopia erillisestä neuvottelutilaisuudesta toimistolla. Neuvotteluissa seurataan myös aikaisemmin esille otettujen epäkohtien korjaamisen toteutumista. Tarvittaessa keskustellaan viranomaisen jatkotoimenpiteistä ja neuvotellaan niihin liittyvistä määräajoista.

Käytännössä valvonnassa sovelletaan yleensä useampaa kuin yhtä valvontamenetelmää tai -tekniikkaa, jotta kohteen vaatimustenmukaisuudesta voidaan tehokkaasti varmistua. Esimerkiksi toimijan kodissa sijaitsevan elintarvikehuoneiston valvonta voidaan toteuttaa asiakirjatarkastuksilla, toimijan haastatteluilla tai järjestämällä neuvotteluja toimijan kanssa. Elintarvikehuoneiston valvonta ei siten aina edellytä käyntiä valvontakohteessa, vaan valvontatoimenpiteitä voidaan tehdä myös toimistolla. Jossain määrin tätä menettelyä voidaan soveltaa kaikissa elintarvikehuoneistoissa silloin, kun valvontatilanne ei ehdottomasti edellytä paikalla käyntiä.

EU:n valvonta-asetuksessa mainitut valvontamenetelmät ja -tekniikat:

Seuranta (monitoring): Seuranta on suunnitellun havainto- tai mittausjakson toteuttamista.

Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta

Valvoja esimerkiksi seuraa valvontakäynnillä teurastushygieniaa tietyn ajanjakson ajan, tai mittaa lämpötiloja tietyistä määrästä leikattavaksi otettavia ruoja tietyn aikavälin jokaisella valvontakäynnillä.

Tarkkailu (surveillance): Tarkkailu on yhden tai useamman yrityksen, toimijan tai niiden toiminnan huolellista havainnointia. Tarkkailu on käännöksenä epäselvä ja kuvaa huonosti kyseistä menetelmää.

Valvontamenetelmänä tarkkailu soveltuu parhaiten keskus- tai aluehallintoviranomaisen tai suuren valvontayksikön terveystarkkailun johtajan valvonnan suunnittelun avuksi tai ohjauksen tarpeen määrittämisen välineeksi. Terveystarkkailun johtaja voi esimerkiksi tarkastella alueensa ravintoloiden Oiva-arviointituloksia valvonnan suuntaamiseksi tai AVI omalla alueellaan vertailla kalalaitosten listeria-valvonnan tuloksia alueen tason selvittämiseksi tai kartoittaakseen vallitsevan tilanteen.

Todentaminen (verification): Todentamisaikana valvoja varmistaa tietyn aineiston perusteella, täyttävätkö elintarvikehuoneisto tai sen toiminta tietyt vaatimukset.

Valvoja voi esimerkiksi todentaa oman lämpömittarinsa avulla, pitääkö huoneiston omavalvontakirjanpitoon kirjaama lämpötilalukema paikkansa, ja onko lämpötila lainsäädännön vaatimusten tai omavalvontasuunnitelmassa hyväksyttäväksi ilmoitetun mukainen. Tai jos valvoja haluaa todentaa sen, noudattaako toimija toimintojen ajallisesta erottamisesta annettua erityisehtoa, hän menee paikalle toteamaan, että ajallisesti erotettaviksi määrättyjä toimintoja ei tehdä samanaikaisesti. Omavalvontakirjanpitoa tarkastamalla valvoja voi todentaa, toimiiko elintarvikehuoneisto omavalvontasuunnitelmansa edellyttämällä tavalla.

Toiminnan tarkastaminen (audit): Toiminnan tarkastaminen on järjestelmällistä ja riippumatonta tarkastelua, jolla selvitetään, ovatko toiminta ja sen tulokset suunniteltujen järjestelyjen mukaisia, onko kyseiset järjestelyt toteutettu tehokkaasti ja ovatko ne sopivia tavoitteiden saavuttamisen kannalta.

Valvoja arvioi esimerkiksi omavalvontajärjestelmän tai siihen kuuluvan HACCP-järjestelmän toimivuutta; pystyykö elintarvikehuoneisto varmistamaan omavalvontajärjestelmänsä avulla, että se tuottaa turvallisia elintarvikkeita, tai toimiiko elintarvikehuoneisto HACCP-ohjelmansa edellyttämällä tavalla havaitessaan poikkeaman kriittisistä rajoista ja onko kyseinen toiminta riittävää varmistamaan tuotteen turvallisuuden.

Tarkastaminen (inspection): Tarkastaminen on minkä tahansa yksityiskohdan tai laajemman kokonaisuuden tutkimista sen toteutukseksi, onko se lainsäädännössä esitettyjen vaatimusten mukainen.

Tarkastus voi olla suppea (esimerkiksi kylmäkalusteen tai -varaston lämpötilan tarkastaminen) tai laaja (esimerkiksi koko elintarvikehuoneiston rakenteiden tarkastus, koko omavalvontasuunnitelman tarkastus). Tarkastus voi olla myös esimerkiksi asiakirjojen, reseptien tai pakkausmerkintöjen tarkastamista, jotta voidaan varmistua määräystenmukaisuudesta, ja siitä, että tuotteen koostumus vastaa pakkausmerkinnöissä ilmoitettua.

Näytteenotto ja näytteiden tutkiminen (sampling for analysis): Näytteitä voidaan ottaa esimerkiksi seurannan (suunniteltu tutkimusjakso) yhteydessä tai tarkastuksen

apuvälineenä. Viranomaisnäytteenotto voi olla myös tarpeen, jos toimijan omavalvontanäytteenotto ei ole riittävää tai on olemassa muu epäily, ettei tuote ole määräystenmukainen.

5 Riskiperusteinen valvonta

Vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta elintarvikeketjussa on elintarvikealan toimijoilla. Toimijoilla tulee olla (omavalvonta)järjestelmä, jolla toimijat varmistavat tuottamiensa ja käsittelemiensä elintarvikkeiden turvallisuuden, ja toimijoiden tulee ymmärtää järjestelmää riittävästi voidakseen noudattaa sitä tarkoituksenmukaisella tavalla. Riskiperusteisessa valvonnassa valvoja arvioi toimijan järjestelmän mahdollisuuksia hallita riskejä ja riskinhallinnan toteutumista kohdistamalla valvontatoimia sinne, missä riskit ovat suurimmat.

EU:n valvonta-asetuksen 882/2004 mukaan virallisen valvonnan tulee olla säännöllistä, riskeihin perustuvaa ja tarkoituksenmukaisella tiheydellä toistuvaa. Elintarvikevalvonnassa tulisi ottaa huomioon elintarvikkeisiin liittyvät tunnetut riskit, elintarvikealan toimijoiden aiemmat virallisen valvonnan tulokset ja heidän omavalvontatulostensa luotettavuus sekä kaikki sellaiset seikat, joiden perusteella voidaan arvioida, hallitseeko toimija toimintaansa liittyvät riskit.

5.1 Vaara ja riski

Vaaralla tarkoitetaan elintarvikkeessa olevaa biologista, kemiallista tai fysikaalista tekijää tai tilaa, joka saattaa vaarantaa elintarvikkeen turvallisuuden. Riskillä tarkoitetaan vaaran aiheuttaman terveydellisen haittavaikutuksen todennäköisyyttä ja voimakkuutta.

Elintarvikkeisiin liittyvien riskien tunnistamisessa voidaan nojata kansallisiin ja kansainvälisiin tutkimuksiin ja julkaisuihin, jotka koskevat elintarvikkeissa ja niiden käsittelyssä esiintyviä vaaroja. Vaarat voivat olla yleisiä, jolloin niitä tyypillisesti voi esiintyä maailmanlaajuisesti samantyyppisissä tai samalla tavoin tuotetuissa elintarvikkeissa. Elintarvikkeiden vaarat ovat erityisiä silloin, kun elintarvikkeiden alkuperä, luonne tai esimerkiksi jokin perinteinen elintarvikkeen tuotanto- tai käsittelymenetelmä aiheuttaa jonkin erityispiirteen, joka olisi otettava huomioon elintarvikkeen turvallisuutta arvioitaessa. Ympäristötekijöiden huomioonottaminen on joissakin tapauksissa tärkeätä arvioitaessa elintarvikkeisiin sisältyviä vaaroja. Esimerkiksi kasteluveden laadun merkitys on tärkeä silloin, kun kastellaan sellaisia kasveja, joita voidaan syödä myös sellaisenaan.

Elintarvikkeesta tai tuotantotavasta saatu aikaisempi kokemus ohjaa valvojaa kohdistamaan valvontatoimia erityisen riskin toimintoihin. Esimerkiksi multaporkkanoita käsiteltäessä on syytä ottaa huomioon *Yersinia*-bakteereiden esiintymisen mahdollisuus. Raa'assa siipikarjanlihassa tiedetään yleisesti esiintyvän kampakyobakteereita ja mahdollisesti *Salmonellaa*. Lisäksi esimerkiksi sellaisenaan syötävät suojakaasu- ja vakuumpakatut kalastustuotteet, joilla on pitkä myyntiaika, ovat toistuvasti olleet listerioosin lähde. Kemiallisista vaaroista esimerkkejä ovat muun muassa perinteiseen savustamiseen liittyvä polysyklisten aromaattisten hiilivetyjen (PAH) muodostuminen, pähkinöissä, siemenissä, viljassa ja viljatuotteissa esiintyvät hometoksiinit tai sopimattomista pakkausmateriaaleista siirtyvät haitalliset aineet. Tuotteiden luonteen huomioon ottaminen on siksi tärkeää riskiperusteista valvontaa suunniteltaessa.

Riskitekijöiden merkittävyyttä arvioidaan tunnistetuista vaaroista aiheutuvien terveydellisten haittavaikutusten todennäköisyyden ja voimakkuuden perusteella esimerkiksi seuraavan taulukon avulla.

Taulukko. Riskitekijän merkittävyyden arviointi vaaran aiheuttaman terveydellisen haitan todennäköisyyden ja voimakkuuden perusteella

Terveydellisen haitan toteutuminen				
Todennäköinen	Kohtalainen	Merkittävä	Sietämätön	
Epätodennäköinen	Pieni	Kohtalainen	Merkittävä	
Hyvin epätodennäköinen	Merkityksetön	Pieni	Kohtalainen	
	Lievästi haitallinen	Haitallinen tai vakava	Erittäin haitallinen tai vakava	Terveydellisen haitan voimakkuus

5.2 Valvontahistoria

Valvonnan tarvetta arvioitaessa on tarpeen tarkastella toimijan aikaisempaa toimintaa eli tutustua toimijan valvontahistoriaan. Jos valvontahistoriasta paljastuu esimerkiksi määräysten noudattamisen laiminlyöntejä, runsaasti asiakasvalituksia, takaisin vetoja tai yhteyksiä ruokamyrkytys epidemioihin, tällaisen toimijan valvontaa on syytä lisätä. Toimijaa koskeviin aikaisempiin valvonta-asiakirjoihin olisi hyvä tutustua ennen valvontakäyntiä, varsinkin jos valvoja on vasta äskettäin aloittanut kohteen valvonnan eikä omakohtaista valvontahistorian tuntemusta kohteesta ole kertynyt.

5.3 Tuotannon laajuus ja luonne

Tuotannon suurta määrää tai tuotteiden laajaa valikoimaa voidaan joissakin tapauksissa pitää riskitekijänä; toimija, jonka tuotteet leviävät laajemmalle kuin paikallisen toimijan tuotteet, aiheuttaa suuremman elintarvike turvallisuuksiriskin. Samoin tuotteita käyttävä kuluttajaryhmä vaikuttaa riskin suuruuteen. Herkille kuluttajaryhmille, kuten lapsille, vanhuksille, raskaana oleville ja vakavasti sairaille henkilöille suunnattujen elintarvikkeiden valvonnassa on huomioitava erilaisia riskejä kuin sellaisten elintarvikkeiden, jotka perusterve aikuisväestö kuluttaa.

Valvontakohteen toiminnan luonne ja laatu ovat asioita, jotka on otettava huomioon valvontayksikön valvontasuunnitelmaa laadittaessa. Valvontaresursseja on kohdistettava eniten niihin elintarvikealan yrityksiin, joissa toiminnan riskit ovat suurimmat. Jos resursseja on käytettävissä niukasti, on priorisoitava niitä kohteita, joissa mahdollisten epäkohtien esiintyminen voisi aiheuttaa vakavan terveysvaaran.

Eviran ohjeluonnoksessa ”Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen” on kuvattu ne periaatteet, joiden mukaan elintarvikehuoneistojen

toiminnan luonne, laajuus ja valvontahistoria määrittelevät huoneistojen valvontatarvetta. Tätä kyseistä ohjetta käytetään valvontayksiköiden valvontasuunnitelmien pohjana.

5.4 Riskiperusteinen valvonta käytännössä

Valvonta on riskiperusteista vasta sitten, kun valvontakohte on riskiluokiteltu, sille on määritelty valvontatarve ja on priorisoitu, mitä asioita kohteessa valvotaan sekä päätetty, millä tavalla valvonta toteutetaan. Valvontaan valitaan valvontamenetelmät, jotka parhaiten soveltuvat kussakin tapauksessa toimijan tekemien toimenpiteiden todentamiseen. Valittavat menettelyt riippuvat tarkastettavasta asiakokonaisuudesta. Esimerkkejä valvontamenetelmien käytöstä on Eviran ohjeessa 16043 Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta.

Valvonnan tehokkaan ja riskiperusteisen toteutumisen kannalta on tärkeää, että myös yksittäisiin tarkastuskäynteihin valmistaudutaan ennalta. Suunniteltaessa yksittäisen elintarvikehuoneiston valvontaa huoneistossa säännöllisesti käyvä valvoja on paras asiantuntija. Valvojan tulisi määritellä milloin, miksi, millä menetelmillä ja millä tarkkuudella hän aikoo valvoa kohdetta. Seikat, jotka ovat merkityksellisiä elintarvikeeturvallisuuden kannalta ja jotka osaltaan indikoivat turvallisuusriskejä, tarkastetaan useimmin, tarvittaessa jopa jokaisella tarkastuskerralla. Valvontakohteen sisällä tarkastetaan ensisijaisesti sellaiset seikat, joissa elintarvikeeturvallisuuteen kohdistuva riski on suurin, esimerkiksi kala-alan laitoksessa, jossa perataan kalaa ja valmistetaan jalosteita, valvontaa kohdistetaan enemmän jalosteiden valmistamiseen kuin perkaamiseen. Kuntosalin, jossa myydään ravintolisiä, tarkastuksessa keskitytään hygieniavalvonnan sijasta siihen, että ravintolisien koostumus ja tuotteista annettavat tiedot ovat määräystenmukaisia eivätkä johda kuluttajaa harhaan.

Koska valvontaresursseja yleensä on niukasti käytettävissä, valvontakohteessa ei ole tarkoituksenmukaista tarkastaa kaikkia toimintoja ja tuotteita, vaan valitaan mahdollisimman edustava otos tarkastettavista kohdista. Jos esimerkiksi tarkastetaan elintarvikkeiden vastaanottamista ja kaupallisia asiakirjoja, valitaan muutaman kuorman/tuotteen/tuoteryhmän kaupalliset asiakirjat ja tarkastetaan ne pistokoelunaisesti. Tai laitoksessa ei tarkasteta kaikkien kylmätilojen lämpötilahallintaa, vaan valitaan muutaman kylmiön otos, joka edustaa kaikkia kylmätiloja. Kun tarkastetaan tilojen puhtautta ja järjestystä, valitaan muutama keskeinen tila, joiden puhtaus ja järjestys edustaa koko elintarvikehuoneiston tilannetta tältä osin. Tarkastettava tila kannattaa valita sen toiminnan luonteen mukaan riskiperusteisesti, eli esimerkiksi leikkaamossa tarkastetaan lihanleikkuutilan puhtautta ja järjestystä ennemmin kuin lastauslaiturin tilannetta.

6 Elintarvikehuoneiston toiminnan vastaavuus sitä koskevaan ilmoitukseen tai hyväksymispäätökseen

6.1 Ilmoitettu elintarvikehuoneisto

Elintarvikealan toimijan on ilmoitettava elintarvikevalvontaviranomaiselle toiminnasta kirjallisesti viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Ilmoituksen sisällöstä tulee käydä ilmi elintarvikehuoneistossa harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus. Jos ilmoitus ei vastaa riittävästi sitä, mitä ilmoituksen sisällöstä on säädetty, viranomainen voi pyytää tarvitsemiaan lisäselvityksiä.

Vastaanotettuaan ilmoituksen elintarvikevalvontaviranomainen arvioi ilmoitettavan elintarvikehuoneiston toiminnan riskit ja tekee alustavan valvontasuunnitelman. Riskinarvion mukaan ensimmäinen tarkastus tehdään yhden, kolmen tai kuuden kuukauden kuluessa toiminnan aloittamisesta. Ensimmäisellä tarkastuksella varmistutaan, että elintarvikehuoneiston tilat, laitteet ja toiminta soveltuvat ilmoitettuun toimintaan. Mahdolliset joustot kirjataan ensimmäiseen tarkastuskertomukseen. Elintarvikehuoneiston valvonnassa tulee kiinnittää huomiota siihen, että huoneiston toiminta ja toiminnan laajuus vastaavat elintarvikehuoneistoa koskevassa ilmoituksessa ilmoitettuja seikkoja.

Jos elintarvikehuoneistossa harjoitetaan sellaisia toimintoja, joista ei ole ilmoitettu tai toiminta on muuttunut olennaisesti ilman, että siitä on tehty elintarvikelaissa vaadittu ilmoitus, toimijaa on ohjattava tekemään asianmukainen ilmoitus. Jos esimerkiksi alkutarkastuksessa käy ilmi, että toimija on täyttänyt ilmoituksen virheellisesti tai puutteellisesti, toimijaa tulee ohjata valvonnan keinoin korjaamaan tai täydentämään ilmoitusta.

6.2 Hyväksytty elintarvikehuoneisto

Kun elintarvikealan toimija harjoittaa toimintaa, joka edellyttää elintarvikehuoneiston hyväksymistä, toimijan on haettava hyväksymistä laitokseksi valvontaviranomaiselta ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista.

Laitokseen tehtävä ensimmäinen tarkastus on hyväksymistarkastus sen toteamiseksi, että laitoksen tilat ja rakenteet vastaavat hyväksymishakemuksessa esitettyjä seikkoja ja että laitos soveltuu haettuun toimintaan. Toiminta laitoksessa voidaan aloittaa vasta hyväksymisen jälkeen.

Laitoksen hyväksymispäätöksen noudattamista tulee valvoa toimintojen ja niiden laajuuden osalta, mutta myös mahdollisten hyväksymispäätöksessä asetettujen terveysvaarojen ehkäisemiseksi annettujen ehtojen osalta. Hyväksymispäätökseen on voitu kirjata myös erityisiä jouston mahdollisuuksia, ja näiden toteuttamista on syytä valvoa.

Jos laitoksessa havaitaan tarkastuksella sellaisia hyväksymistä edellyttäviä toimintoja, joille ei ole haettu hyväksymistä, toimijaa on ohjattava tekemään hyväksymishakemus, jotta asia tulee valvontaviranomaisen tietoon ja valvonnan piiriin. Tällaisia toimintoja saa jatkaa vasta hyväksymisen jälkeen. Jos toiminta on hyväksytyyn toimintaan nähden liian laajaa, valvojan tulee arvioida, onko kyseisessä elintarvikehuoneistossa mahdollista tuottaa tällaisia määriä tuotteita elintarvikeeturvallisuutta vaarantamatta. Valvojan on ryhdyttävä tarvittaessa toimenpiteisiin, jotta toimija korjaa tilanteen.

Evira on laatinut ohjeen 16033 Laitoksen hyväksyminen, jossa on tuotu esiin seikkoja, jotka ovat olennaisia laitoksen hyväksymiskäytäntöjen yhtenäistämisen kannalta.

7 Elintarvikehuoneiston rakenteiden ja toiminnan valvonta

7.1 Valvontatietojen julkistaminen

Valvontatietojen julkaisemisella lisätään valvonnan avoimuutta ja annetaan kuluttajille tietoa heidän valintojensa tueksi. Tavoitteena on myös lisätä elintarvikevalvonnan vaikuttavuutta, tunnettavuutta ja yhdenmukaisuutta. Elintarvikealan toimijat voivat näin myös osoittaa kuluttajille, että heidän toimintansa on vaatimusten mukaista. Valtakunnallinen valvontatietojen julkistamisjärjestelmä (Oiva) otettiin käyttöön toukokuun alussa vuonna 2013 vähittäismyymälöiden ja tarjoilupaikkojen valvonnassa. Oiva-järjestelmä otetaan käyttöön laitoksissa ja teollisesti toimivissa elintarvikehuoneistoissa vuoden 2015 aikana, mutta valvontatulosten julkistaminen näiden huoneistojen osalta aloitetaan vuonna 2016.

7.2 Valvonnan kohdentaminen, valvontalomakkeet

Elintarvikevalvonnan valvontakohteeseen kohdistettujen valvontatoimien määrän tulee perustua toiminnan riskien tunnistamiseen. Kun arvioidaan kohteen valvontatarvetta, tulee ottaa huomioon myös se, miten toimija on aiemmin noudattanut lainsäädäntöä ja muita toimintaansa koskevia määräyksiä ja sääntöjä sekä miten toimija on omavalvonnallaan onnistunut hallitsemaan toiminnan riskejä. Eviran ohjeluonnoksessa Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen annetaan suosituksia elintarvikehuoneiston riskeihin perustuvan valvontatiheyden sekä valvontakertaa kohti käytettävän ajan määrittämiseksi.

Elintarvikehuoneistoissa tehtäviä tarkastuksia varten Evira on laatinut ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen valvontalomakkeen (liite 1a) ja hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen valvontalomakkeen (liite 1b). Valvontalomakkeet toimivat tarkastuslistoina. Valvontalomakkeissa on tarkastettavien asioiden asiakokonaisuudet ('otsikot'), jotka sisältävät tarkastettavat asiat ('rivit'). Valvontalomakkeille kirjattujen arviointien perusteella muodostetaan valvontatietojen julkistamisjärjestelmän, Oivan, raportti.

7.3 Suunnitelman mukainen tarkastus

Valvontaa on toteutettava suunnitelmallisesti ja riskiperusteisesti. Kaikki valvontalomakkeilla esitetyt asiat tulisi tarkastaa vähintään kerran kolmen vuoden aikana. Joitakin asiakokonaisuuksia ja/tai asioita tulee riskiperusteisesti valvoa useammin kuin kerran kolmen vuoden aikana, koska niiden tila voi muuttua nopeasti ja epäkohdat niissä vaikuttavat välittömästi ja olennaisesti elintarvikeeturvallisuuteen. Tällaisia asioita ovat mm. puhtauteen, työskentelyhygieniaan, lämpötiloihin ja ristikontaminaatioon liittyvät asiat. Useammin valvottavaksi tulisi valita asioita, jotka kyseisessä elintarvikehuoneistossa todennäköisimmin voisivat vaarantaa elintarvikeeturvallisuuden tai johtaa kuluttajaa harhaan.

Evira täydentää tätä ohjetta laatimalla suosituksia eri elintarvikehuoneistotyypeissä ensisijaisesti tarkastettavista asioista. Suosituksissa otetaan kantaa siihen, mitkä asiakokonaisuudet tai asiat ovat riskiin perustuen niitä, joita tarkastetaan tiheimmin silloin, kun huoneistoa valvotaan useammin kuin kerran kolmen vuoden aikana. Suositukset julkaistaan Eviran internet-sivuilla niiden valmistuttua.

Evira suosittelee, että tarkastuskerralla tarkastettaisiin asioita vähintään neljästä eri asiakokonaisuudesta, jolloin muodostuvassa Oiva-raportissa olisi neljä arvosanaa.

Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta

Tarkastettavien asioiden valinnassa otettaisiin huomioon kohteen toiminnan luonne ja valvontahistoria mahdollisuuksien mukaan.

Joissakin tapauksissa voisi olla tarkoituksenmukaista tarkastaa koko asiakokonaisuus samalla kertaa, mutta jos esimerkiksi kohteen koon ja asioiden runsauden vuoksi tämä on mahdotonta, asiakokonaisuutta voidaan tarkastaa myös eri tarkastuskerroilla. Kun valitaan useimmin tarkastettavia asioita, niiden valinnassa tulisi keskittyä kyseisen valvontakohteen suuririskisimpiin toimintoihin tai tiloihin. Esimerkiksi juomateollisuudessa mikrobiologiset riskit voivat olla suhteellisen vähäiset, jolloin tällaisissa kohteissa voitaisiin ensisijaisesti keskittyä kemiallisten riskien hallintaan.

Jos kuitenkin esimerkiksi asiakokonaisuuden laajuuden vuoksi neljään kokonaisuuteen kuuluvia asioita ei ehditä tarkastaa, voidaan tarkastaa vähemmän asiakokonaisuuksia, jolloin Oiva-raporttiin tulee vastaavasti vähemmän arvosanoja. Teknisesti raportti voidaan muodostaa vaikka yhden tarkastetun asian perusteella.

7.4 Uusintatarkastus

Kun valvoja on havainnut toiminnassa epäkohdan, joka heikentää tai vaarantaa elintarvikeeturvallisuuden tai johtaa kuluttajaa harhaan, valvojan tulee todentaa, että toimija on korjannut epäkohdan. Valvoja käy kohteessa tekemässä uusintatarkastuksen. Uusintatarkastuksella on korjatun epäkohdan lisäksi mahdollista tarkastaa myös muita asioita. Tarkastuksesta muodostuu Oiva-raportti. Oiva-raportti voidaan kuitenkin antaa myös vain korjattavan asian osalta, tai jos korjattavaa on ollut useissa asiakokonaisuuksissa, vain korjattuja asiakokonaisuuksia koskien.

Valvoja voi kuitenkin todentaa epäkohdan korjaamisen myös käymättä kohteessa, jos hän voi muulla tavoin varmistua, esimerkiksi toimitettujen asiakirjojen tai valokuvien avulla, että toimija on korjannut epäkohdan. Tällöin Oiva-raportti sisältää vain korjattua epäkohtaa koskevan asiakokonaisuuden arvosanan.

Jos tarkastuksella huomataan epäkohta sellaisessa asiassa, jota ei ollut alun perin suunniteltu tarkastettavan sillä tarkastuskerralla, valvojan tulee ryhtyä toimenpiteisiin, jotta toimija korjaa epäkohdan.

7.5 Muu valvonta

Valvontatietojen julkistaminen koskee valvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia ja niiden perusteella tehtäviä uusintatarkastuksia. Tarkastuksella arvioidaan elintarvikehuoneiston toimintaa tarkastushetkellä.

Valvontaviranomaisten projekteina toteuttamat johonkin asiakokonaisuuteen syvällisemmin kohdistuvat tarkastukset ovat pääsääntöisesti osa suunnitelmallista valvontaa ja kuuluvat siten valvontatietojen julkistamisjärjestelmän piiriin.

Auditoinnit tai poikkeamatilanteisiin liittyvät valvontatoimet, esimerkiksi ruokamyrkytyspäilyn selvittämiseen tai asiakasvalituksiin liittyvät tarkastukset, eivät kuulu julkistettavien valvontatietojen piiriin eikä niistä anneta Oiva-arvosanoja. Ne käsitellään omina tapauksinaan, joista tehdään tarpeelliset selvitykset, tarkastuskertomukset ja päätökset.

7.6 Valvonnan maksullisuus

Valtion viranomaisen on perittävä maksu elintarvikelain nojalla suorittamistaan toimenpiteistä, jollei valtion maksuperustelaisissa muuta säädetä. Kunnan on perittävä elintarvikealan toimijalta maksu, joka perustuu kunnan maksutaksaan. Maksu peritään laitoksen hyväksymisestä, elintarvikehuoneiston ilmoituksen käsittelystä, valvontasuunnitelman mukaisesta tarkastuksesta ja uusintatarkastuksesta, näytteenotosta ja näytteen tutkimisesta sekä pakkokeinotoimenpiteiden valvomiseksi tapahtuvasta tarkastuksesta. Maksu peritään muistakin EU:n valvonta-asetuksen 27 ja 28 artiklassa säädettyistä valvonnasta ja tarkastuksista.

Valvontamaksua ei peritä auditoinneista, poikkeamatilanteisiin liittyvistä selvityksistä eikä valvontasuunnitelman ulkopuolisiin valvontaprojekteihin liittyvistä tarkastuksista, näytteenotoista ja tutkimuksista. Myöskään uuden valvojan perehtymisestä valvontakohteisiinsa ei tulisi periä valvontamaksua kohteilta.

7.7 Valvonnan yllätyksellisyys

EU:n valvonta-asetuksen 3 artiklassa säädetään, että virallinen valvonta on toteutettava ilman ennakkovaroitusta lukuun ottamatta auditointeja, joista elintarvikealan toimijalle on ilmoitettava ennakolta.

Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset tulisi tehdä mahdollisuuksien mukaan ennalta ilmoittamatta, koska yllätyksellisyys auttaa antamaan todenmukaisen kuvan elintarvikehuoneiston sen hetkisestä tilanteesta. Joidenkin kohteiden tai joidenkin asioiden tarkastamisessa saattaa olla tarpeen ilmoittaa tarkastuksesta etukäteen, koska esimerkiksi suurten elintarvikehuoneistojen omavalvonnan avainhenkilöiden läsnäolo on yleensä välttämätön tarkastuksen suorittamiseksi.

8 Havaituista epäkohdista johtuvat toimenpiteet

Epäkohtien havaitsemisesta johtuvat valvontatoimenpiteet riippuvat epäkohdan vakavuudesta. Valvoja kirjaa epäkohdan tarkastuskertomukseen. Jos kyse on vakavasta epäkohdasta, joka voi aiheuttaa terveysvaaran tai johtaa kuluttajaa oleellisesti harhaan, valvoja voi harkintansa mukaan ryhtyä heti elintarvikelain 55–69 §:ssä mainittuihin toimenpiteisiin (hallinnollisiin pakkokeinoihin). Pääsääntöisesti myös vakavammista epäkohdista annetaan kuitenkin ensin kirjallinen kehoitus tarkastuskertomuksen avulla ja elintarvikehuoneiston edustajan kanssa neuvotellaan epäkohdan tai epäkohtien korjaamisesta ja korjaamisen aikataulusta ennen hallinnollisiin pakkokeinoin ryhtymistä. Toimijalle ilmoitetaan selkeästi tarkastuskertomuksessa tai muutoin, että ellei hän noudata tätä kehoitusta, seurauksena saattavat olla hallinnolliset pakkokeinot.

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

Kun elintarvikehuoneistossa havaittu epäkohta on lievä lainsäädännön vastaisuus eikä sen katsota heikentävän elintarviketurvallisuutta tai johtavan kuluttajaa harhaan, epäkohdasta huomautetaan kirjallisesti tarkastuskertomuksessa. Epäkohdan korjaamisen ajankohta jää toimijan päätettäväksi.

8.2 Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan

Jos toiminnassa on epäkohtia eli asioita, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai jotka johtavat kuluttajaa harhaan, valvojan tulee edellyttää epäkohdan korjaamista. Valvoja antaa toimijalle joko kehotuksen korjata epäkohta määräajassa tai valvoja voi käyttää elintarvikelain 55 §:n mukaisia pakkokeinoja, kuten määräystä poistaa elintarvikemääräysten vastaisuus. Toimijalle annettava määräaika epäkohdan korjaamiseksi voi olla pitkäkin, mutta valvojan tulee aina vaatia epäkohta korjattavaksi ja valvoa, että toimija on korjannut epäkohdan.

8.3 Toiminta vaarantaa elintarviketurvallisuuden tai johtaa kuluttajaa vakavasti harhaan

Jos valvoja havaitsee toiminnassa niin vakavia epäkohtia, että toiminta vaarantaa elintarviketurvallisuuden tai johtaa kuluttajaa vakavasti harhaan, valvoja voi ryhtyä hallinnollisiin pakkokeinoihin ilman edeltävää kehotusta. Elintarvikelain 55 §:n mukaista määräystä poistaa elintarvikemääräysten vastaisuus välittömästi tai määräajan kuluessa voidaan käyttää esimerkiksi tilanteissa, joissa tavanomaisia toimenpiteitä ei laiminlyönnin toistuvuuden tai muun 55 §:ssä määritellyn syyn vuoksi voida pitää riittävinä (esimerkiksi jos elintarvike, sen tuotanto- tai jalostusvaihe, elintarvikehuoneisto tai siinä harjoitettava toiminta voivat aiheuttaa terveysvaaraa tai ovat elintarvikemääräysten vastaisia).

Tilanteissa, joissa elintarvike, elintarvikkeen tuotanto- tai jalostusvaihe, elintarvikehuoneisto tai harjoitettava toiminta ovat sellaiset, että ne aiheuttavat, tai niiden voidaan perustellusta syystä epäillä aiheuttavan vakavaa terveysvaaraa, saattaa tulla aiheelliseksi harkita elintarvikelain 56 §:n mukaista kieltoa. Kiellon käyttäminen edellyttää vakavan terveysvaaran toteamisen tai sitä koskevan epäilyn lisäksi, että kyseistä terveysvaara ei voida muulla tavoin (esimerkiksi 55 §:n mukaisella määräyksellä) estää.

Hallinnollisia pakkokeinoja koskevat säännökset ovat elintarvikelain 7 luvussa. Niitä käsitellään tarkemmin Eviran hallinnollisista pakkokeinoista antamassa ohjeessa (Opas elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä elintarvikevalvonnassa, Eviran ohje 100011).

8.4 Epäkohtien korjaamisen seuranta

Valvonnan tehokkuuden ja johdonmukaisuuden kannalta on tärkeää seurata, että toimija on korjannut tarkastuksilla havaitut epäkohdat sovitun aikataulun mukaisesti. Havaittujen epäkohtien korjaamisen varmistamiseksi tehtävien seurantatarkastusten olisi oltava rutiininomaisia, ja valvojan on tarkastettava sovitun määräajan kuluttua, onko korjaukset tehty. Jos elintarvikehuoneiston rakenteissa tai toiminnassa esiintyy pitkään jatkuneita epäkohtia, joiden suhteen valvoja ei ole ryhtynyt asianmukaisiin kirjattuihin toimenpiteisiin, elintarvikehuoneiston valvonta ei ole ollut riittävää.

Epäkohtien korjaamisen varmistaminen koskee myös AVIn, Eviran ja EU:n komission tarkastajien laatimissa tarkastuskertomuksissa mainittujen epäkohtien korjaamista.

9 Valvontakirjanpito

Valvontakirjanpitoon lasketaan kuuluvaksi valvontakäynneistä laadittu valvojan kirjanpito, elintarvikehuoneistolle osoitetut tarkastuskertomukset, mahdolliset neuvottelumuistiot, sekä elintarvikelain 55–69 §:n mukaisista toimenpiteistä tehdyt hallintopäätökset. Valvontakirjanpitoon sisältyvät myös laitoksen hyväksyntään tai elintarvikehuoneiston ilmoitukseen liittyvät asiakirjat, viranomaisnäytteiden tutkimustulokset, arviointiraportit sekä muista viranomaistoimenpiteistä kirjatut asiat, kuten valvontaan liittyvät sähköpostit tai puhelut ja puheluissa käsitellyt asiat.

Valvontakirjanpito tulee säilyttää niin, että se voidaan aina pyydettyäessä esittää AVIn, Eviran tai EU:n komission tarkastajan tarkastettavaksi. Viranomaisvalvonnasta laadittua kirjanpitoa säilytetään niin kauan, että kunkin valvontakohteen valvontahistoriaa on mahdollista tarkastella.

9.1 Valvojan kirjanpito

Valvojan on pidettävä valvontakäynneistä kirjaa. Valvoja kirjaa valvontakäynnin havainnot sähköisessä järjestelmässä oleville valvontalomakkeille (liitteet 1 a ja 1 b). Tarkastetut asiat kirjataan aina, vaikka epäkohtia ei havaittaisikaan.

Valvonnassa mahdollisesti havaitut epäkohdat, niiden johdosta tehdyt tai sovitut korjaavat toimenpiteet sekä valvontakäynnillä sovittu korjausaikataulu kirjataan. Myös mahdollisen seurantatarkastuksen ajankohta kirjataan. Jos tarkastuksella sovitaan, että korjausaikatauluista käydään erillinen neuvottelu, se kirjataan valvojan kirjanpitoon. Teurastamoissa tarkastuseläinlääkäreiden käytössä olevasta järjestelmästä voidaan ottaa rivikohtainen ote valvontakirjanpidosta esimerkiksi määräyksen liitteeksi tai tiettyä ajanjaksoa koskeva ote silloin, kun laitokselle annetaan Oiva-arvosana.

9.2 Tarkastuskertomukset

Valvoja laatii tarkastuskäynnillä havaituista epäkohdista ja tehdyistä toimenpiteistä tarkastuskertomuksen, joka annetaan elintarvikehuoneiston edustajalle tarkastuskäynnin yhteydessä tai toimitetaan elintarvikealan toimijalle myöhemmin. Kertomus voi olla ote tarkastuskäynnistä laadittavasta valvojan kirjanpidosta tai erikseen tätä tarkoitusta varten laadittu asiakirja.

9.3 Elintarvikelain 55–69 §:n mukaisista toimenpiteistä tehdyt hallintopäätökset

Elintarvikelain 55–69 §:n mukaisista toimenpiteistä tehdyt kirjalliset hallintopäätökset ja niihin liittyvät asiakirjat säilytetään osana valvontakirjanpitoa. Hallintopäätöksiä käsitellään tarkemmin Eviran hallinnollisista pakkokeinoista antamassa ohjeessa.

10 Keskeistä lainsäädäntöä

Ohje pohjautuu muun muassa alla olevaan lainsäädäntöön. Lainsäädäntömuutokset tulee ottaa huomioon.

- Elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarvikeeturvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä

Elintarvikehygieniayksikkö

Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta

elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, (yleinen elintarvikeasetus)

- Rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 882/2004 (EU:n valvonta-asetus)
- Elintarvikehygieniasta annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 (yleinen elintarvikehygieniasetus)
- Eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus)
- Ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004 (eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus)
- Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista annettu komission asetus (EY) N:o 2073/2005 (mikrobikriteeriasetus)
- Elintarvikelaki 23/2006
- Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 420/2011
- Laitosten elintarvikehygieniasta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus 795/2014 (laitosasetus)
- Ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus 1367/2011 (huoneistohygieniasetus)

IEH01 Ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen valvontalomake

01 Omavalvontasuunnitelma

- 1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus
- 1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys
- 1.3
- 1.4
- 1.5
- 1.6

02 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

- 2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan
- 2.2 Tilojen kunto
- 2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet

03 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

- 3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus
- 3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus
- 3.3 Siivousvälineiden ja siivousvälineiden puhtaus
- 3.4 Pakkausmateriaalien ja kuljetusastioiden puhtaus
- 3.5 Haitta- ja muut eläimet
- 3.6 Jätehuolto
- 3.7 Sivutuotteet

04 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

- 4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus
- 4.2 Käsihygieniat
- 4.3 Työvaatteet
- 4.4 Henkilökunnan terveydentilan seuranta
- 4.5 Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus
- 4.6 Hygieniosaamisen todentaminen

05 Elintarvikkeiden tuotantohygieenia

- 5.1 Tuotannon yleiset järjestelyt
- 5.2
- 5.3 Vesi ja jää
- 5.4
- 5.5 Pakkaaminen
- 5.6
- 5.7

06 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

- 6.1 Elintarvikkeiden säilytys
- 6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet
- 6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet
- 6.4 Jäähdytys
- 6.5 Lämpötilanhallinta valmistuksessa
- 6.6 Pakastaminen

6.7

6.8

07 Myynti ja tarjoilu

7.1 Tuoteryhmien erillään pito ja hygienia itsepalvelumyynnissä

7.2 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta itsepalvelumyynnissä (myynti)

7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta itsepalvelumyynnissä (tarjoilu)

7.4. Tuoteryhmien erillään pito ja hygienia palvelumyynnissä

7.5. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta palvelumyynnissä (myynti)

7.6. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta palvelumyynnissä (tarjoilu)

08

8.1

8.2

8.3

8.4

8.5

8.6

8.7

8.8

8.9

09

9.1

9.2

9.3

9.4

9.5

9.5

9.7

9.8

10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio

11 Elintarvikkeiden koostumus

11.1. Lisäaineet, aromit ja entsyymit

11.2 Ravitsemuksellinen täydentäminen

11.3 Muuntogeeniset ainesosat

11.4 Uuselintarvikkeet ja uudet prosessit

12 Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset

12.1 Ravintolisät

12.2 Erityisille ryhmille tarkoitetut elintarvikkeet

12.3 Nimisuojatut tuotteet

12.4 Muut tuotekohtaiset vaatimukset

12.5 Luomutuotteen aitous (toistaiseksi ei näy Oiva-raportilla)

13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

13.1 Yleiset pakkausmerkinnät

13.2 Ravintoarvomerkintä

13.3 Markkinointi (ravitsemus- ja terveystiedot)

13.4 Erityislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät

14 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit

14.1 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

15 Elintarvikkeiden toimitukset

15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen

15.2.

15.3 Kuljetuksen olosuhteet

15.4 Lämpötilan hallinta kuljetuksissa

15.5

16 Jäljitettävyys ja takaisinvedot

16.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyys

16.2 Naudanlihan merkitsemisjärjestelmä

16.3 Merestä saadun kalan ja kalastustuotteiden jäljitettävyys

16.4 Dioksiinipoikkeuksen alaisen kalan ja kalastustuotteiden jäljitettävyys

16.5

16.6 Takaisinvedot

16.7 Vähäriskisen toiminnan sääntöjen noudattaminen

17 Elintarvikkeiden tutkimukset

17.1 Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto

17.2 Tutkimustulosten perusteella tehdyt toimenpiteet

17.3

17.4

17.5

17.6

17.7

17.8

17.9

17.10

17.11 Lääkejäämät

17.12 Kasvinsuojeluainejäämät

17.13 Ympäristöstä peräisin olevat vierasaineet

17.14 Hometoksiinit

17.15 Prosesissa syntyvät vierasaineet

17.16 Muut vierasaineet

17.17 Muut kemialliset tutkimukset

18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito

HEH01 Hyväksyttävien elintarvikehuoneistojen valvontalomake

01 Hyväksymisvaatimusten noudattaminen

- 1.1 Tilojen, rakenteiden ja laitteiden hyväksymiset
- 1.2 Toimintojen hyväksymiset
- 1.3 TSE-toimintojen hyväksymiset
- 1.4 Talousveden vaatimustenmukaisuus
- 1.5 Puhtaan veden vaatimustenmukaisuus
- 1.6 Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

02 Tilojen ja laitteiden kunnossapito

- 2.1
- 2.2 Tilojen ja rakenteiden kunnossapito
- 2.3 Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja välineiden kunnossapito

03 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

- 3.1 Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys
- 3.2 Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja välineiden puhtaus
- 3.3
- 3.4
- 3.5 Haittaeläinten torjunta
- 3.6 Jätteiden ja jätevesien poistaminen
- 3.7

04 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

- 4.1 Henkilökunnan työskentelyhygieniä
- 4.2
- 4.3 Henkilökunnan työ- ja suojavaatetus
- 4.4 Henkilökunnan terveydentilan seuranta
- 4.5 Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus
- 4.6 Hygieniaosaamisen todentaminen

05 Elintarvikkeiden tuotantohygienia

- 5.1 Elintarvikkeiden tuotannon yleinen hygienia
- 5.2 Eri hygieniatason toimintojen erottaminen toisistaan
- 5.3 Vesipisteiden ja vettä käyttävien laitteiden hygienia
- 5.4 Sulattamisen, jäähdyttämisen ja pakastamisen hygienia
- 5.5 Käärimisen ja pakkaamisen hygienia
- 5.6 Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia
- 5.7 Sivutuotteiden käsittelyn ja varastoinnin hygienia

06 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

- 6.1
- 6.2 Jäähdytettyjen tilojen lämpötilahallinta
- 6.3
- 6.4
- 6.5 Elintarvikkeiden tuotantoprosessien lämpötilahallinta
- 6.6 Pakastaminen
- 6.7 Lähetettävien ruhojen lämpötilahallinta

6.8 Työvälineiden desinfiointiin käytettävän veden lämpötilahallinta

07

7.1

7.2

7.3

7.4

7.5

7.6

08 Elintarviketuotannon erityisvaatimukset

8.1 TSE-riskiaineuksen käsittely

8.2 Ruhojen ja elinten puhtauden aistinvarainen seuranta

8.3 Naudanruhojen maitohappodekontaminaation hallinta

8.4 Trikiiniriskin hallinta

8.5 Jauhelihan ja raakalihavalmisteiden valmistus

8.6 Mekaanisesti erotetun lihan valmistus

8.7 Poron kuivalihan valmistus

8.8 Kalastustuotteiden loistarkastukset ja pakastamispakko

8.9 Munatuotteiden raaka-aineen laaduntarkkailu

09 Eläinten vastaanottaminen ja eläimiä koskevat tiedot

9.1 Rekisterikyselyt

9.2 Elintarvikeketjua koskevat ja muut vastaavat tiedot

9.3 Eläinten kuljettaminen

9.4 Eläinten merkinnät ja tunnistaminen

9.5 Hevosten tunnistusasiakirjat

9.5 Kirjanpito teurastettavaksi otetuista eläimistä

9.7 Teurastamolle tuotujen eläinten erottelu

9.8 Kirjanpito tuotantoprosessista poistetuista eläimistä

10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio

11 Elintarvikkeiden koostumus

11.1. Lisäaineet, aromit ja entsyymit

11.2 Ravitsemuksellinen täydentäminen

11.3 Muuntogeeniset ainesosat

11.4 Uuselintarvikkeet ja uudet prosessit

12 Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset

12.1 Ravintolisät

12.2 Erityisille ryhmille tarkoitettut elintarvikkeet

12.3 Nimisuojatut tuotteet

12.4 Muut tuotekohtaiset vaatimukset

12.5

13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

13.1 Yleiset pakkausmerkinnät

13.2 Ravintoarvomerkintä

13.3 Markkinointi (ravitsemus- ja terveystiedot)

13.4 Erityislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät

14 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit

14.1 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

15 Elintarvikkeiden ja sivutuotteiden toimitukset

- 15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen ja kaupalliset asiakirjat
- 15.2. Munatuotannon salmonellatuloksia koskevat asiakirjat
- 15.3 Elintarvikkeiden lähettäminen, kaupalliset asiakirjat ja kuljetusolosuhteet
- 15.4 Elintarvikkeiden kuljetuslämpötilojen hallinta
- 15.5 Sivutuotteiden lähettäminen, kaupalliset asiakirjat, kuljetusolosuhteet ja -lämpötila

16 Jäljitettävyys ja takaisinvedot

- 16.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyys
- 16.2 Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys
- 16.3 Merestä saadun kalan ja kalastustuotteiden jäljitettävyys
- 16.4 Dioksiinipoikkeuksen alaisen kalan ja kalastustuotteiden jäljitettävyys
- 16.5 Erityistilanteiden hallinta ja varautuminen
- 16.6 Takaisinvedot
- 16.7

17 Elintarviketuotannon tutkimukset

- 17.1 Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset
- 17.2
- 17.3 Veden ja jään omavalvontatutkimukset
- 17.4 Liha-alan salmonellaomavalvonta
- 17.5 EHEC-omavalvonta
- 17.6 Listeriaomavalvonta
- 17.7 Kamylobakteeriomavalvonta
- 17.8 Kalastustuotteiden histamiiniomavalvonta
- 17.9 Raakamaidon laatututkimukset
- 17.10 Tuotteiden säilyvyystutkimukset
- 17.11 Lääkejäämät
- 17.12 Kasvinsuojeluainejäämät
- 17.13 Ympäristöstä peräisin olevat vierasaineet
- 17.14 Hometoksiinit
- 17.15 Prosessissa syntyvät vierasaineet
- 17.16 Muut vierasaineet
- 17.17 Muut kemialliset tutkimukset

18 Oiva-raportin esilläpito

- 18.1 Oiva-raportin esilläpito

