

Riskiperusteinen elintarvikehuoneiston tarkastaminen

Anne Fagerlund
Elintarvikehygieniayksikkö, Evira

Valvonta-asetus (EY) N:o 882/2004, 3 art.

Virallisen valvonnan järjestämistä koskevat yleiset velvollisuudet

- 1. Jäsenvaltioiden on varmistettava, että virallisia valvontatoimia toteutetaan säännöllisesti, **riskien mukaan** ja sopivin väliajoin tämän asetuksen tavoitteiden saavuttamiseksi ottaen huomioon:
 - a) tunnistetut riskit
 - b) se, miten toimijat ovat aiemmin noudattaneet lainsäädäntöä
 - c) mahdollisesti suoritettujen omien tarkastusten luotettavuus ja
 - d) tiedot mahdollisesta sääntöjen noudattamatta jättämisestä

Riskiperusteisuus?

Ei-riskiperusteinen

- Reaktiivista, puuttuu havaittuihin ongelmiin
- Tuotteiden ja olosuhteiden vaatimustenmukaisuuden 'todentamista'

Riskiperusteinen

- Preventiivistä, ennaltaehkäisevää
- Sellaisten tuotteissa/olosuhteissa olevien riskitekijöiden, jotka voivat aiheuttaa ruokamyrkytyksen, järjestelmällistä hallintaa

Elintarvikehuoneistojen riskiluokitus

- EVO:n riskiluokka=toimintatyyppi
 - Annetaan vuosittainen tarkastusten ja tarkastukseen käytettävän ajan määrä
- RiskSheriff
- Ruotsi: myymälöiden riskiluokitus niissä harjoitettavan toiminnan mukaan
 - Riskiluokat 0-V
 - toimintamuoto 0: Ei fyysistä kontaktia elintarvikkeen kanssa
 - I: Pakatut elintarvikkeet
 - II: Pakkaamattomat elintarvikkeet
 - III: Valmistus – ei eläimistä saatavia paitsi jalostettuja
 - IV: El. saatavien valmistus ilman kuumennusta
 - V: Valmistus ja kuumennus

Esimerkkejä riskitekijöistä

- Ristikontaminaatio (esim. raa'asta sellaisenaan syötävään elintarvikkeeseen)
- Riittämätön kuumennus
- Väärät säilytyslämpötilat
- Likaiset välineet
- Huono henkilöhygienia
- Ruoan käsittelijän terveydentila
- Veden laatu
- Haittaeläinten esiintyminen

Priorisointijärjestys

Toimijan/toiminnan säädöst.mukaisuus	Tuotteen riskiprofiili	Valvonta-prioriteetti
Huono	Korkea	1
Huono	Matala	2
Hyvä	Korkea	2
Hyvä	Matala	3

Valvonta-asetus (EY) N:o 882/2004, 10 art.

Valvontatoiminta, -menetelmät ja -tekniikat

- 1. Viralliseen valvontaan liittyvissä tehtävissä käytetään yleensä asianmukaisia valvontamenetelmiä ja –tekniikoita, kuten seurantaa, tarkkailua, toteamista, toiminnan tarkastamista, tarkastuksia, näytteenottoa ja analysointia

Valvontamenetelmät asetuksen kieliversioissa

Seuranta Tarkkailu Toteaminen Toiminnan tarkastaminen Tarkastus Näytteenotto ja analysointi	Kartläggning Övervakning Verifiering Revision Inspektion Provtagning och analys	Monitoring Surveillance Verification Audit Inspection Sampling and analysis
--	---	---

Tarkastus-inspektion-inspection

Tarkastustekniikoita:

havainnointi

tarkastus

mittaaminen

näytteenotto ja analysointi

haastattelu

asiakirjojen tarkastelu, ml. sähköiset asiakirjat

Lähde: Risk-based food inspection manual, FAO 2008

Valvonta-asetus (EY) N:o 882/2004, 10 art.

Valvontatoiminta, -menetelmät ja -tekniikat

- 2. viralliseen valvontaan kuuluu mm. seuraavaa:
 - Toimijoiden luomien valvontajärjestelmien ja saavutettujen tulosten tutkiminen
 - Toimitilojen, laitteiden, raaka-aineiden, puolivalmisteiden elint. kanssa kosketuksiin joutuvien aineiden ja tarvikkeiden, puhdistustuotteiden ja –menetelmien, torjunta-aineiden sekä merkintöjen ja esillepanon tarkastaminen
 - Elintarvikehuoneistojen hygieniaolojen tarkastaminen

...viralliseen valvontaan kuuluu...

- Hyvien hygieniakäytäntöjen ja HACCP-menettelyjen arviointi
- Kirjallisen aineiston, esim. omavalvonnan tulosten arviointi
- Toimijoiden ja henkilöstön haastattelut
- Mittalaitteiden rekisteröimien arvojen lukeminen
- Viranomaisen omilla laitteilla tehdyt mittausten todentamiset

Omavalvonta

- Toimijan on laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma (EL 20 §), noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa. Toimijan tulee kuvata (elintarviketurvallisuuden ja muiden EL 2 luvun mukaisten vaatimusten kannalta) kriittiset kohdat ja niihin liittyvien riskien hallinta.

Valvonnan tehtävä on selvittää

- Onko toimijalla lainsäädännön vaatimukset täyttävä suunnitelma?
- Noudattaako toimija suunnitelmaansa?
- Onko toiminta kokonaisuudessaan sellaista, että elintarviketurvallisuus ei vaarannu eikä kuluttajaa johdeta harhaan?

Esimerkki: työtapojen valvonta

- Asiakirjojen tarkastelu: katsotaan omavalvontasuunnitelmasta työohjeita ja työntekijöiden koulutussuunnitelma
- Koulutussuunnitelman toteutuksen tarkastaminen asiakirjoista
- Työohjeiden tarkastelu työpisteessä sekä työntekijöiden tarkkailu=havainnointi
- Työntekijöiden haastattelu, erityisesti silloin, jos havaitaan poikkeamia työtavoissa. Myös koulutusta selvitetään työntekijöitä haastatteleamalla.

Riskiperusteisessa tarkastuksessa

- Aikaisemmilla tarkastuksilla havaittujen epäkohtien korjaamisen varmistaminen sovitun aikataulun mukaisesti
- Omavalvonnan toimivuutta tarkastellaan erityisesti HACCP:n validoinnista syntyneiden asiakirjojen ja toimijan itse tärkeiksi katsomien kriittisten kohtien (hallintapisteiden) valossa. Tukijärjestelmät suunnitelmallisesti.
- Tarkastettavia seikkoja valittaessa otetaan huomioon myös esim. valvontahistoria, toiminnan muutokset, kuluttajavalitukset

Valvonta riskiperusteisemmaksi – mikä muuttuu?

- Omavalvonnan tarkastelu kokonaisvaltaisemmaksi, riskinhallinnan riittävyden arviointi
- Omavalvonnassa ei toimijalta vaadita kirjauksia kaikesta:
 - joissakin elintarvikehuoneistoissa poikkeamakirjanpito riittävä
 - mittaamista harvennetaan, kun tulokset olleet hyviä

...mikä muuttuu?

- Käytetään mahdollisuuksien mukaan eri valvontamenetelmiä monipuolisemmin: haastattelu, sähköiset asiakirjat
- Valvontasuunnitelmat monivuotisiksi
 - valvontakohteen kaikki tarkastettavat seikat tarkastetaan ainakin kerran monivuotisen suunnittelukauden aikana

Omavalvonnin arviointi

Omavalvontasuunnitelman riittävyyden arviointi:

- Onko kaikki toiminnan ja tuotteiden riskit otettu huomioon?
- Onko riskien hallintaan valittu oikeat menetelmät?
- Onko valitut menetelmät riittävät, onko ne kuvattu selkeästi ja riittävän tarkasti?

Tarvittaessa voidaan edellyttää valittujen riskinhallintamenetelmien ja niiden riittävyyden perustelemista ja täydentämistä



Kiitos!