

Oiva-järjestelmä



AJANKOHTAISTA LABORATORIORINTAMALLA
Evira 30.9.-1.10.2015, Helsinki

Laatija: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira,
 Elintarvikehygieniayksikkö & Tuoteturvallisuusyksikkö

Esittäjä: Ylitarkastaja Annika Pihlajasaari

Esityksen sisältö

1. Yleistä Oivasta
2. Esimerkkinä näytteisiin liittyviä ohjeita:
 - Elintarvikehygieniaohteet, ilmoitetut elintarvikehuoneistot
 - Elintarvikehygieniaohteet, hyväksytyt elintarvikehuoneistot (elintarvikealan laitokset)
 - Tuoteturvallisuusohjeet, kaikki elintarvikehuoneistot

Oiva-järjestelmä

- Valtakunnallinen elintarvikevalvonnan tietojen julkistamisjärjestelmä
- Valvontatietojen julkistaminen perustuu EtL (23/2006) 21§.
- Evira koordinoi, ohjaa, yhtenäistää
- Kunnat valvovat ja julkistavat

Oiva-raportti • Oiva-raporttien
Elintarvikevalvonta • Luvamedelstillsyn

Valvontakunta • Täydennetty
Tomera Tomera
Yhtystie 1, 00000 Yhtymä

Välähtö tarkastus •
30.04.2013

Aikuisuus tarkastus •
Tilassa myyjä

Selä •
Oikeus / Luvaksi
Hyvä / Esi
Käsitteillä / Esi kunnassa
Harmi / Osi

Huomiot •
Elintarviketurvallisuuden ja
terveyden puolesta on parantanut. Elintarviketurvallisuuden puolesta on parantanut.
Käsitteillä ja tilassa elintarviketurvallisuuden
parantamiseksi ja arvioinnin on huomioitava. Käsitteillä ja tilassa on parantanut.

Valvontakunta • Oiva-raporttien
Yhtymä kunnan ympäristökeskus

Raportti julkaistaan sivulla www.evira.fi ja
pääkirjoissa muuttamalla sivustalla /
Raporttien julkaistaan ja sivulla www.evira.fi och
vid evira.fi/meddelanden

30.9.2015 HYGI & TUTU
Oiva-järjestelmä

3



Oivan vaiheet

Vähittäismyynti ja
tarjoilupaikat
Kaupat, ravintolat, pikaruokapaikat,
suurkeittiöt henkilöstöravintolat

Tulos julkaistu
1.5.2013 alkaen
(Oiva I)

Muut ilmoitetut
elintarvikehuoneistot
Leipomot, myllyt, juomat, makeiset,
kasvikset, varastot, kuljetukset,
tukkumyynti

Tulossa Oivan piiriin
2016 (Oiva III)*

Elintarvikealan laitokset
(hyväksytyt
elintarvikehuoneistot)
Liha, maito, kala, kanamuna, varastot

Tulossa Oivan piiriin
2016 (Oiva II)*

* Tarkastukset jo "Oivan
mukaisia"

30.9.2015 HYGI & TUTU
Oiva-järjestelmä

4



Oivan materiaalit

Jaettu kahteen ryhmään,
ilmoitettu tai hyväksytty
elintarvikehuoneisto

- Tarkastettavat asiat
-taulukko
 - [Ilmoitetut IEH](#)
 - [Hyväksytyt HEH](#)
- Arviointiohjeet
 - Ilmoitetut IEH
 - Hyväksytyt HEH

www.oivahymy.fi > Yrityksille >
Tarkastusohjeet

Arviointiohjeiden rakenne

Huomioitavaa

- Kaikki toimijat
- Vain tietty toiminto
- Tarkastettavat asiat
- Asteikko, hymiökohtaisesti
 - Oivallinen
 - Hyvä
 - Korjattavaa
 - Huono
- Aiheeseen liittyvä
lainsäädäntöä ja ohjeita
- Päivitykset (ellei uusi ohje)

ml. esimerkit

Elintarvikehygieniaohteet, Ilmoitetut elintarvikehuoneistot / Oiva I & III

17. Elintarvikkeiden tutkimukset

- Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelman sisältö ja tarve arvioidaan osana omavalvontasuunnitelman riittävyyden arviointia kohdassa 1.2
- Kohtia 17 ei arvioida, jos
 - näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma on kohdassa 1.2 todettu riittämättömäksi tai
 - omavalvontasuunnitelmaan ei ole liitetty näytteenotto- ja tutkimussuunnitelmaa, koska toiminnan laatu ja laajuus ovat sellaiset, ettei se ole tarpeen

17.1 Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto

- Tarkastettavat asiat:
 - Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelman noudattaminen
(sen todentamiseksi toimijalla on oltava esittää valvojalle kirjallisena tutkimustulokset tai -todistukset tehdystä omavalvontatutkimuksista)
 - Käytettävä(t) laboratorio(t)
(elintarvikemääräyksissä tutkittavaksi edellytetyt omavalvontanäytteet tulee tutkia Eviran hyväksymässä laboratoriossa)
 - Näytteenottajan riittävä asiantuntemus
(Elintarvikelaki 23/2006 50§)

17.2 Tutkimustulosten perusteella tehdyt toimenpiteet

- Tarkastettavat asiat:
 - Näytteiden tutkimustulokset ja kirjaukset tulosten tarkastamisesta
 - Tulosten kehityssuuntien tarkastelu (trendiseuranta)
([Mikrobikriteeriasetus 2073/2005 9 artikla](#))
 - Korjaavat toimenpiteet ja niiden kirjaukset
([poikkeamien johdosta tulee ryhtyä oikeisiin ja riittäviin toimenpiteisiin, koskee sekä omavalvontanäytteistä että viranomaisvalvontanäytteistä saatuja tuloksia](#))

"Huonot" tulokset

- Miten "huonot" tulokset vaikuttavat Oiva-arvosanaan?
 - "Huonoista" tuloksista sinänsä EI tule huonoa arvosanaa
 - Jos korjaavat toimet ovat OK, niin Oivan kannalta hyvä
 - Jos korjaavia toimia ei ole tehty tai ovat riittämättömät, niin ohjeen mukaan huononeva arvosana

Elintarvikehygieniaohjeet, Elintarvikealan laitokset / Oiva II

Elintarviketuotannon tutkimuksista

- 1.6 Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus
 - Laboratorion kelpoisuus

Lainsäädännössä tutkittavaksi edellytetyt omavalvontanäytteet on tutkittava Eviran hyväksymässä laboratoriossa.
- 17-asiakokonaisuuden ohjeet: Elintarviketuotannon tutkimukset
 - Erilliset rivit eri bakteereille, veden tutkimuksille, histamiinille, lääkejäämille ym.

17 Elintarviketuotannon tutkimukset

17.1	Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset
17.3	Veden ja jään omavalvontatutkimukset
17.4	Liha-alan kansallinen salmonellavalvonta
17.5	EHEC-omavalvonta
17.6	Listeriaomavalvonta
17.7	Kampylobakteeriomavalvonta
17.8	Kalastustuotteiden histamiinivalvonta
17.9	Raakamaidon laatututkimukset
17.10	Tuotteiden säilyvyytutkimukset (toistaiseksi asiaa ei arvioida)
17.11	Lääkejäämät (toistaiseksi asiaa ei arvioida)

Useille 17- ohjeille yhteisiä asioita

- Tarkastettavia asioita
 - Näytteenotto / näytteiden käsittely
 - Näytteenoton kohdistaminen oikeisiin tuoteryhmiin
 - Näytteenoton tiheys ja näytteiden / osanäytteiden määrä
 - Poikkeamat
 - Todettu
 - Kirjattu
 - Toteutuneet korjaavat toimenpiteet
 - Oikeanlaisia
 - Riittäviä

17.1 Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

- Muut tutkimukset kuin 17.3 – 17.9
- Tarkastettavia asioita mm.
 - Elintarviketurvallisuutta varmistavat tutkimukset
 - Prosessin hygieniää koskevat omavalvontatutkimukset
 - Laitteiden, pintojen ja tuotantoympäristön puhtauden varmistaminen
 - Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelman riittävyys
 - Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelman noudattaminen
 - Näytteenottajan riittävä asiantuntemus

17.3 Veden ja jään omavalvontatutkimukset

- Arvioidaan elintarvikelaitosten näytteenottoa, ei vesilaitosten tutkimuksia tai elintarvikelaitosten oman vesilähteen tutkimuksia
- Tarkastettavia asioita mm.
 - Talousveden toimittajalta tai kunnan valvontaviranomaiselta pyydettyjen/saatujen talousveden laatua koskevien tietojen säilyttäminen
 - Riskiperusteinen veden laadun seuranta (näytteenotto ja tutkimukset)
 - Mahdollisten valvontaviranomaisen tai vesilaitoksen antamien vedenkäyttöohjeiden noudattaminen

Bakteerit (17.4-17.7)

- Virallisiin valvontaohjelmiin liittyvä näytteenotto
 - Salmonella, EHEC, kampylobakteeri
 - Erillisinä riveinä, jotta saadaan kerättyä valvontatietoja ohjelmakohtaisesti
- Listeria
 - toimijoiden on otettava listerianäytteitä sellaisenaan syötävistä tuotteista (+ tuotantoympäristöstä)

17. 8 Kalastustuotteiden histamiinivalvonta

- Histamiininäytteitä otetaan tietyistä kalalajeista (tonnikala, sardiini, makrilli, silli)
- Osanäytteitä analysoitava yhdeksän kappaletta!

17.9 Raakamaidon laatututkimukset

- Tarkastettavia asioita mm.
 - Laitoksen vastaanottaman raakamaidon laadun valvonnan ja laatututkimusten toteutus
 - Raakamaidon vastaanottotarkastuksen toteutus
 - Vastaanotettuun alkutuotantopaikalla tuotettuun raakamaitoon kohdistuneet tutkimukset
 - Pesäkemäärän ja somaattisten solujen tutkimustulokset
 - Maidon testaus mikrobilääkejäämien varalta
 - Vastaanotetun raakamaidon vastaanottotarkastus
 - Lämpötila
 - Aistinvarainen arviointi (ulkonäkö ja haju),
 - Tarvittaessa mikrobilääkejäämätutkimus

Tuoteturvallisuusohjeet, kaikki elintarvikehuoneistot / Oiva I & II & III

17.12	Kasvinsuojeluainejäämät
17.13	Ympäristöstä peräisin olevat vierasaineet
17.14	Hometoksiinit
17.15	Prosessissa muodostuvat vierasaineet
17.16	Muut vierasaineet

Riskiperusteisuus (17.12-17.16)

- valvottavien kohteiden valinta jo tehty riskiperusteisesti
 - valittu laajuudeltaan tärkeimmät kohteet
 - mikä elintarvike/raaka-aine – mikä yhdiste
 - lastenruoat
- harkintaperusteisuus?
 - mahdolliset ”esiin nousevat” ongelmat
 - aikaisemmat valvontatiedot
 - takaisinvedot
 - valvontayksikön omat valvontaprojektit

Tarkastettavat asiat (17.12-17.16)

- onko ko. kemialliseen vaaraan liittyvät asiat hallinnassa?
 - esim. hankintasopimukset/tuotespesifikaatiot
 - esim. analyysitodistukset (omavalvonta, toimittajan analyysit, viranomaisanalyysit, auditoinnit)
 - tai riskinhallinta muilla tavoin osoitettuna...
 - tarvittaessa pistokoeluontoisesti

HUOM! Eräkohtaisia analyysitodistuksia ei edellytetä (toiminnan laajuus ja vaikuttavuus)

Arviointiasteikko (17.12-17.16)

- Oivallinen
 - esim. hankintasopimus/tuotespesifikaatio ja/tai kemiallinen analyysitodistus (tai jokin muu riskinhallinnan aukottomasti osoittava todistus)
- Hyvä
 - esim. hankintasopimus/tuotespesifikaatio, mutta ei analyysitodistusta
- Korjattavaa
 - ei esim. hankintasopimusta/tuotespesifikaatiota tai analyysitodistusta
- Huono
 - enimmäismäärä ylittynyt → ei korjaavia toimenpiteitä
 - kehotuksesta tai määräyksestä huolimatta ei esim. hankintasopimuksia/tuotespesifikaatioita/analyysitodistuksia



KIITOS mielenkiinnosta!

Kysymyksiä?

annika.pihlajasaari@evira.fi