

Mika Haapiala

OMAVALVONTAOHJEISTUS UUSILLE ELINTARVIKEALAN TOIMIJOILLE

Opinnäytetyö

Tekniikan ammattikorkeakoulututkinto

Ympäristötekniikan koulutus

2023



**Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu**

Tutkintonimike	Insinööri (AMK)
Tekijä/Tekijät	Mika Haapiala
Työn nimi	Omavalvontaohjeistus uusille elintarvikealan toimijoille
Toimeksiantaja	Itä-Savon Uusyrityskeskus ry
Vuosi	2023
Sivut	27 sivua, liitteitä 15 sivua
Työn ohjaaja	Tuula Kettunen

TIIVISTELMÄ

Opinnäytetyössä luotiin omavalvontaohjeistus Itä-Savon Uusyrityskeskus ry:n käyttöön, kohderyhmän ollessa uudet elintarvikealan toimijat. Työn tuloksena saatiin produkti, joka auttaa aloittavaa pienyrittäjää ymmärtämään elintarvikealan käsitteitä ja luomaan omavalvontasuunnitelma. Elintarvikehygienialla pyritään taistelemaan haitallisia mikrobeja vastaan ja keskiössä on tällöin lämpötilojen mittaus elintarvikkeista ja hygienia.

Opinnäytetyössä vastattiin neljään tutkimuskysymykseen. Kuinka aloittavan elintarvikealan yrittäjän tiedonsaantia helpotetaan, ja kuinka ohjataan kohti luotettavaa elintarvikehygieniaa? Kuinka ohjeistus saadaan ytimekkääksi ja helposti ymmärrettäväksi?

Menetelmältään työ on ollut produktiivinen kirjallisuuskatsaus, jossa haettiin vastauksia virallisen lähdemateriaalin avulla. Lisäksi työssä käytettiin asiantuntijahaastattelua alueen rajaukseen, jotta kohderyhmän puutteet ja tarpeet saatiin tarkennettua mahdollisimman hyvin.

Omavalvontasuunnitelma luo perustan elintarviketurvallisuudelle. Hyvän omavalvontasuunnitelman tulisi sisältää tiedot ja ohjeet elintarvikkeiden vastaanotolle, varastoinnille, valmistukselle, käsittelylle, tarjoilulle ja loppusijoitukselle. Lisäksi kuuluu olla tietyin poikkeuksin tiedot siivouksesta, työntekijöiden hygieniapassi ja terveydentilaselvitys. Omavalvontasuunnitelma voi olla paperille tai sähköisesti tehtynä, joissakin tapauksissa suullisesti esitettävissä.

Asiasanat: elintarviketurvallisuus, omavalvonta, ravintola, hygienia

Degree title	Bachelor of Engineering
Author (authors)	Mika Haapiala
Thesis title	Self-monitoring guidance for new food business operators
Commissioned by	Itä-Savon Uusyrityskeskus ry
Time	2023
Pages	27 pages, 15 pages of appendices
Supervisor	Tuula Kettunen

ABSTRACT

The aim of this thesis was to create a self-monitoring guide for the Itä-Savon Uusyrityskeskus ry. The thesis commissioner's target group was restaurants and cafés, new food business entrepreneurs. The result of this thesis was a product helping new operators in the food sector to establish a self-monitoring plan. Basically, good food hygiene aims to fight against harmful microbes. At the center of food safety is temperature measurement and hygiene.

This thesis had four major purposes: how to facilitate it that starting food business would receive enough information and how to guide them to achieve reliable food hygiene. The other two objectives were to make it easy to read and concise. This thesis was a productive literature review, where answers were sought from reliable sources. Expert interviews were used to identify the extent of the problem, to ensure that the right focus is reflected for the target group.

The self-monitoring plan provides a good basis to operators' food safety. It should include the following: information and instructions for the reception of food, storage, food preparation, cooking, serving and for food waste. The plan should also include instructions for cleaning, hygiene certificate and health report. The self-monitoring plan could be presented in electronic or in handwritten form or in some cases in spoken form.

Keywords: food safety, self-monitoring, restaurant, hygiene

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	5
2	TEOREETTINEN VIITEKEHYS.....	6
2.1	Viranomaistoiminta	6
2.2	Yritystoiminnan aloitus.....	7
2.3	Omavalvonta	10
2.4	Omavalvontasuunnitelman toiminta	10
2.5	Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto	12
2.6	Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi	13
2.7	Ruoankäsittely ja valmistaminen.....	13
2.8	Allergeenien huomiointi	14
2.9	Tarjollapito ja tarjoilu.....	15
2.10	Kontaktimateriaalit	15
2.11	Hygienia	16
2.12	Puhtaanapito, jätteet, tuhoeläimet	17
2.13	Asiakasvalitukset, ruokamyrkytyspäilyt ja jäljitettävyys	18
2.14	Näytteenotto	18
2.15	Oiva-arviointi	19
3	MENETELMÄT	20
3.1	Haastattelututkimus	21
3.2	Kirjallisuuskatsaus	21
4	TULOKSET	22
5	TULOSTEN TARKASTELU	23
6	POHDINTA.....	24
	LÄHTEET	25
	LIITTEET	

Liite 1. Omavalvonta ohjeistus uusille elintarvikealan toimijoille

1 JOHDANTO

Tässä opinnäytetyössä laadittiin omavalvontaohjeistus Itä-Savon Uusyrityskeskus ry:lle. Opinnäytetyössä luotiin selkeä ja helppolukuinen omavalvontaohjeistus elintarvikealan toimijoille, joilla on heikot resurssit hakea tietoa oikeakaltaisesta elintarvikehygieniasta. Kohderyhmänä toimii yritystoimintaa aloittavat kahvilat, pop-up-ravintolat, pienkeittiöt ja tarjoilukeittiöt. Elintarvikehygienian oikeaoppinen noudattaminen perustuu kyseisillä pienyrityksillä toiminnan aloitusvaiheessa itsenäiseen tiedonhankintaan ja vastuulliseen toimintaan. Lisäksi tässä opinnäytetyössä selvitettiin aloittavan yrityksen suhdetta viranomais toimintaan ja sitä, mitä puutteita havaittiin elintarvikevalvonnan näkökulmasta.

Opinnäytetyön toimeksiantaja Itä- Savon Uusyrityskeskus ry antoi haastattelussa perusteet opinnäytetyön tilaukselle. Omavalvontaohjeistus uusille elintarvikealan toimijoille on tervetullut lisä yritystoimintaa suunnitteleville ja uuden yrityksen perustaville asiakkaille. Yrityksen perustamisvaiheessa asiakkaila on monia asioita selvitettävänä ja sovittavana, kuten lisätiedon hakeminen eri lähteistä. Tiedon tulkitseminen sekä soveltaminen omaan tilanteeseen vie aikaa ja siten helposti jää tekemättä. Ilmoitukselliseen elintarviketoimintaan kohdennettu ohjeistus helpottaa elintarvikehuoneistoon liittyvissä kysymyksissä Itä- Savon Uusyrityskeskus ry:n asiakkaita ja yritysvalmentajia. (Remes 2023.)

Ilmoituksellista elintarviketoimintaa, joka kuuluu säännöllisen valvonnan piiriin, edustaa suurinta osaa elintarvikealatoiminnasta. Merkittävän riskitekijän muodostaa toiminnan alku, lähinnä elintarviketoiminnan rekisteröinnin ja terveystarkastajan ensimmäisen tarkastuksen välinen aika. Edellä mainittu ajanjakso voi olla yhdestä enintään kuuteen kuukauteen. Terveystarkastaja tekee toiminnasta riskiarvion, jonka mukaan ensimmäinen tarkastusajankohta määrittyy. Ohjeistuksen merkitys korostui terveystarkastajan haastattelussa, jossa tuotiin esille ensimmäisellä tarkastus kerralla havaittuja puutteita. Toistuviksi puutteiksi mainittiin hygieniapassin ja omavalvontasuunnitelman puuttuminen. Lisäksi viranomaisluvut ovat saattaneet olla puutteellisia tai minkään edellä mainitun asian merkitystä ei tiedosteta. (Elintarvikevalvonta 2023.)

Tässä opinnäytetyössä tavoitteena oli aloittavan elintarvikealan yrittäjän tiedonsaannin helpottaminen sekä ohjaus kohti hyvää elintarvikehygieniaa. Lisäksi ohjeistuksen oli oltava helposti päivitettävissä sekä ytimekäs ja helposti ymmärrettävä. Tutkimuskysymyksiin vastattiin kirjoittamalla johdanto ohjeistukseen, jolla lievennettiin aloittavan yrittäjän kynnystä kääntyä viranomaisten puoleen ja tuotiin esiin yrittäjän velvoitteet luoda toimiva omavalvontasuunnitelma. Tämän jälkeen tartuttiin itse omavalvonta suunnitelman laatimiseen, ja annettiin eväät suunnitelman tekoon. Ohjeistuksen tarkoitus ei ollut antaa valmista omavalvontasuunnitelman pohjaa, vaan laittaa uusi elintarvikealantoimijan miettimään sen merkitystä.

2 TEOREETTINEN VIITEKEHYS

2.1 Viranomaistoiminta

Hallintolaki säättää hyvän hallinnon perusteet ja hallintoasiassa noudatettavat menettelytavat. Lakia sovelletaan valtion viranomaisissa, hyvinvointialueiden ja hyvinvointiyhtymien viranomaisissa, kunnallisissa viranomaisissa. Hyvään hallintoon kuuluu oikeusturva hallintoasioissa, tuloksellisuus ja laadukkaat palvelut. Oikeusperiaatteisiin kuuluu tasapuolisuus, puolueettomuus sekä toiminnan täytyy perustua laissa säädettyyn hallintomenettelyyn. (Hallintolaki 6.6.2003/434, 1 §, 2. §.) Hallintolain (434/2003) kuudes pykälä säättää palveluperiaatetta, jonka mukaan hallintoasian käsittelyn on oltava asianmukaista ja asiantuntevaa. Hallintoasian käsittelyn avoimuus varmistaa, että viranomaisen voi hoitaa tehtävänsä ja tarjota asiakkaille hyvää hallintoa (Hallintolaki 6.6.2003/434, 6 §, 7 §). Edellä mainitut pykälät korostavat molemminpuolista rehellisyyden merkitystä asian oikeaoppisessa käsittelyssä.

EU:n parlamentin ja neuvoston asetus antaa perustan omavalvonnalle, terveyden ja kuluttajien korkeatasoiselle seurannalle (Elintarvikelaki, 5. §). Tätä säättää kansallinen elintarvikelaki, jonka täytäntöönpanoa ohjaa Maa- ja metsätalousministeriö. Suunnittelusta, kehityksestä ja ohjauksesta vastaa Ruokavirasto. Ruokavirasto suorittaa laki sääteisten velvollisuuksien lisäksi Aluehallintavirastojen ohjausta koskien kuntien elintarvikevalvonnan suunnittelua, ohjausta ja arviointia. Aluehallintovirasto on vastuussa kuntien valvontasuunnitelmien toteutumisesta, tiedottamisesta ja toiminnan arvioimisesta. (Elintarvikelaki 23. §, 26. §.)

Kunnan tehtävänä on huolehtia oman alueensa elintarvikevalvonnasta, eli elintarvikealan toimijoiden valvonnasta. Tehtäviin kuuluu myös lainvelvoittama neuvonta kuluttajille sekä elintarvikealan toimijoille. (Elintarvikelaki 27. §.) Henkilö, joka harjoittaa rekisteröityä elintarviketoimintaa tai rekisteröityä kontaktimateriaalitoimintaa on velvoitettu maksamaan laissa määrätty kiinteä tarkastusmaksu. Vuonna 2023 maksu on 150 euroa kalenteri vuodelta. Muista laissa säädetystä maksujen hinnoittelusta kunta päättää itse. (Elintarvikelaki 72. §.)

Elintarvikevalvontaviranomaisella täytyy olla tehtävään soveltuva korkeakoulututkinto, tai muu EU:n lain säädännössä edellytetty pätevyys. (Elintarvikelaki 32. §.) Hallintolaki (434/2003), ohjaa kunnan, valtion, julkkisoikeudellisten viranomaisten ja virastojen toimintaa. Kuitenkin, jos esimerkiksi elintarvikelaki sisältää poikkeavia säännöksiä, sitten ne ohjaavat toimintaa. Viranomaistoiminta takaa hyvänhallinnon perusteet ja oikeudenmukaisen käsittelyn toimieli- missä. Palveluperiaatteisiin kuuluu, että asiointi on asianmukaista, ja viranomainen voi suorittaa tehtävänsä hyvin. Hallintoasiaan liittyvä neuvonta on maksutonta, viranomaisen on toimivaltansa rajoissa vastattava asiointia koskeviin kysymyksiin ja tiedusteluihin. Jos asia ei kuulu kyseiselle virkamiehelle, hänen tulee opastaa asiakas asioimaan toimivaltaisen viranomaisen kanssa. (Hallintolaki 1. §, 8. §.)

2.2 Yritystoiminnan aloitus

Ennen kahvilan, ravintolan tai suurkeittiön perustamista on toiminnan aloittajan hyvä selvittää tarpeelliset luvat ja olla yhteyksissä oman kuntansa viranomaisiin. Aluksi varmistetaan kunnan rakennusviranomaisilta se, että tila soveltuu esimerkiksi yrittäjän aikomaan ravintolakäyttöön. Jos tiloihin vaaditaan muutosta tai ne eivät sellaisenaan ilman muutosta sovi ravintolakäyttöön, haetaan rakennuslupaa käytettäville tiloille. Kiinteistöön liittyvien asioiden ollessa kunnossa, yrittäjä on yhteydessä kunnan elintarvikevalvontaan, ja selvittää tarvittavat luvat ravintolatoiminnalle. Esimerkiksi anniskelulupa haetaan Aluehallintoviranomaiselta, tupakan myyntilupa kunnan elintarvikevalvonnasta. Palo- ja pelastus viranomaisen tarkastus täytyy suorittaa ennen ravintolan käyttöönottoa ja musiikille haetaan lupaa myös erikseen. (Ruokavirasto 2022 b.)

Kun mietitään elintarvikealan luvanvaraisuuden näkökulmasta viranomaisten lupamenettelyjä, jakaantuu ala neljään eri osioon Ruokaviraston ohjeen (836/2022) mukaisesti. Ensimmäiseen A-ryhmään ei vaadita mitään toimenpiteitä (taulukko 1), tällöin kyseessä on erittäin vähäriskinen toiminta. Ryhmään B kuuluu rekisteröitävät yritykset, toiminnan ollessa kuitenkin niin pientä, ettei jatkuvaa tarkastus veloitetta ole olemassa. Ryhmä C on merkittävin näistä neljästä, tämä on rekisteröityä elintarviketoimintaa, joka kuuluu säännöllisen valvonnanpiiriin. Ryhmään D kuuluvat elintarvikehuoneistot, joille vaaditaan hyväksyntä ja nämä kuuluvat säännöllisen valvonnan piiriin. (Ruokavirasto 2022a.)

Taulukko 1. Rekisteröinnin perusteet (Oiva 2023d; Ruokavirasto 2022a)

Ryhmä A	Ryhmä B	Ryhmä C	Ryhmä D
Ei vaadita elintarviketoiminnan rekisteröintiä.	Vaaditaan <i>ilmoitus</i> elintarviketoiminnan rekisteröimiseksi.	Vaaditaan <i>ilmoitus</i> elintarviketoiminnan rekisteröimiseksi.	Vaaditaan <i>hyväksyntä</i> elintarvikehuoneistoksi.
Ei kuulu rekisteröidyn elintarviketoiminnan osalta säännöllisen valvonnan piiriin.	Ei kuulu säännöllisen valvonnan piiriin.	Kuuluu säännöllisen valvonnan piiriin.	Kuuluu säännöllisen valvonnan piiriin.
Esimerkiksi: Luonnon marjojen myynti. Tai taloudellista tuottoa tavoittelematon vähäriskinen toiminta.	Esimerkiksi: Ruoka-apu toiminta.	Esimerkiksi: Kaikki yritystoimintaa harjoittavat elintarvikkeiden myyjät, ravintolat, kahviot. Verkkokaupat, kioskit ym.	Esimerkiksi: Keskuskeittiöt. Laitoskeittiöt. Tuotantokeittiö. Aluekeittiö. Liha-, muna-, kala-, maitoalan laitokset.

Toiminta on jaettu lohkoihin riskiperusteisesti, mutta poikkeuksiakin on. Esimerkiksi pop-up-ravintola voi valmistaa normaalisti ryhmään C kuuluvia tuotteita 12 päivänä vuodessa. Pop-up-ravintola voi valmistaa myös korkean riskin

omaavia tartar pihvejä, graavi kalaa, mäti ja sushiannoksia enintään 12 päivänä vuodessa pelkkien C-ryhmän vaatimusten mukaan. Lisäksi ryhmään B kuuluva ruoka-aputoiminta on rekisteröitävää toimintaa, mutta toiminnan harjoittajan tulee varautua siihen, että toiminta arvioidaan riskitekijöiden perusteella ryhmään C säännöllisen valvonnan piiriin. (Ruokavirasto 2022a.) Havaintoaineistona käytetty (taulukko 1) pohjautuu Ruokaviraston ”rekisteröitävää elintarviketoimintaa vai ei”-ohjeeseen. Edellä mainitun Ruokaviraston ohjeen sisältö on tehty lähtökohtaisesti valvojien käyttöön, eikä sisällä kaikkea mahdollista toimintaa. Toimijan tulee aina olla yhteydessä paikalliseen elintarvikevalvontaan, joka arvioi mihin ryhmään toiminta kuuluu. (Ruokavirasto. 2022q).

Kun kyse on ilmoituksellisesta toiminnasta, joka kuuluu säännöllisen valvonnan piiriin, on ilmoituksen sisältö huomattavasti yksinkertaisempi, kuin että kyseessä olisi elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus. Maa- ja metsätalousministeriön asetus (318/2021), 4. § elintarvikehygieniasta, antaa selkeät raamit mitä ilmoituksen täytyy sisältää. Toimijan eli yrittäjän yhteys- ja henkilötiedot yrityksen tiedot sekä sijainti täytyy sisällyttää elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitukseen. Lisäksi kuvaus toiminnasta ja sen arvioidusta laajuudesta sekä toiminnan aloittamisajankohta. Omavalvontasuunnitelman kuvaus tulee esittää ilmoituksessa, mutta sen ei tarvitse olla valmis omavalvontasuunnitelma. Rekisteröinti-ilmoitukseen liitetään myös elintarvikehuoneiston pohjapiirros, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Jos toiminnan muoto muuttuu rekisteröidyssä toiminnassa, täytyy muuttuneesta toiminnasta liittää selvitys elintarviketoiminnan ilmoitukseen. (Maa- ja metsätalousministeriö 13.4.2021/318, 4. §.)

Hyväksytyn elintarvikehuoneiston hakemuksen tulee sisältää yksityiskohtaiset tiedot talotekniikasta, kalusteista, kulkureiteistä, sekä siivous- ja kiinteistöhuollon toiminnasta. Rakennusvalvonnan lausunto ja mahdolliset muut vireillä olevat luvat tulee liittää hakemukseen. Lisäksi vaaditaan laajasti tietoja elintarvikehygieniaan liittyen, jotka ovat ilmoituksellisessa toiminnassa sisällytetty omavalvonnan alaiseksi. (Maa- ja metsätalousministeriö 13.4.2021/318, 5. §.)

2.3 Omavalvonta

Oikein toimiva omavalvonta takaa, että elintarvikesäännökset tulevat toteutetuksi. Omavalvonnan tulokset tulee myös kirjata tarvittavalla tarkkuudella, eli dokumentoida mittaukset, näytteenotto, sekä ilmoitukset viranomaisille. Omavalvontasuunnitelmalla tarkoitetaan sekä elintarvikealan että kontaktimateriaalien parissa työskentelevä toimija tunnistaa ja hallitsee toimintansa riskit. (Elintarvikelaki 9.4.2021/297, 15. §.) Riskit tarkoittavat kaikkia asioita, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuuden, eli omavalvontasuunnitelmaan tulee kuvata kaikki asiat, jotka voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden. Tämän jälkeen tulee miettiä valmiiksi, kuinka mahdollisissa riskitilanteissa toimitaan. (Evira 2017.)

Elintarvikeviranomaisen arvioi omavalvonnan riittävyyden, ja vertaa toimintaa elintarvikemääräysten vaatimuksiin. Elintarvikealan toimija on itse vastuussa omavalvonnasta, ja omasta toiminnastaan. Tämä tarkoittaa esimerkiksi sitä, että elintarvikealan toimialla tulee olla myös oikeat ja riittävät tiedot tarjoamisesta tuotteista. Tuotteet eivät saa aiheuttaa fysikaaliselta, kemialliselta tai mikrobiologiselta laadultaan haittaa tai vaaraa kuluttajalle, eivätkä johtaa harhaan. (Ruokavirasto 2022c.)

2.4 Omavalvontasuunnitelman toiminta

Toiminnan rekisteröinti on suoritettava neljä viikkoa ennen toiminnan alkua, toimivaltaiselle valvonta viranomaiselle sähköisessä palvelussa, tai kirjallisesti muulla tavoin (Elintarvikelaki 10. §). Rekisteröinti tai hyväksyntä suoritetaan kunnan elintarvikevalvontayksikköön. Kunnan elintarvikevalvontayksikköön ollaan joka tapauksessa ennen toiminnan aloittamista yhteydessä, ja valvontaviranomainen päättää viime kädessä mitä menettelyjä toiminta vaatii. Hyväksyntää hakiessa toimijan täytyy esittää hakuvaiheessa omatoimintasuunnitelma. (Ruokavirasto 2022a.)

Rekisteröidyssä toiminnassa, omavalvontasuunnitelma on taas oltava valmiina ennen elintarviketoiminnan alkua, ja valvoja tarkistaa suunnitelman ensimmäisellä käynnillä. Omavalvonta on pakollisista, omavalvonnan dokumentoinnin voi tehdä sähköisesti tai paperille. Suunnitelman voi laatia itse ja sen laajuus riippuu toimijasta. Esimerkiksi 1–2 ihmisen yrityksessä aivan kaikkea

ei tarvitse kirjata, tällöin asiat täytyy selvittää suullisesti tarvittaessa. Täysin suullisesti asiat voi esittää ainoastaan vähäriskiset toimijat, kun ruoka kuumennetaan mikrossa tai valmistetaan pakasteista. (Evira 2017.) Jos elintarvike huoneiston toiminta loppuu, keskeytyy tai toimija vaihtuu, on siitä tehtävä ilmoitus alueen elintarvikevalvontayksikköön (Ruokavirasto 2022q).

Toimivan omavalvonta suunnitelman sisällöksi muodostuu, rekisteröintiä vaativalle elintarvikehuoneistolle seuraavat edellytykset. Eviran (2017) opas ravintolatoiminnan aloittamisesta nostaa merkitseviksi seuraavat asiat, elintarvikkeiden hankinta, vastaanotto, säilytys ja varastointi. Vaikka raaka-aineille on omavalvonta tukussa, tulee varautua valvomaan raaka-ainekuormia omavalvonnassa määritellyllä tiheydellä. Lisäksi tulee omavalvonnassa huomioida elintarvikkeiden kypsennys, kuumennus, jäähdytys ja tarjoilun eri vaiheet. (Evira 2017.)

Lämpötilojen valvonta tulee ottaa huomioon jokaisessa työvaiheessa, kun käsitellään elintarvikkeita. Lisäksi hygienian toteutuminen tulee kirjata omavalvonta suunnitelmaan. Toiminnan muoto ja sen laajuus ohjaavat omavalvontasuunnitelman tarpeita. Eviran (2015) oppaassa ”Elintarvikehuoneiston omavalvonnassa riskiperusteinen valvonta” asiaa on käyty laajemmin läpi, mutta oppaasta täytyy tehdä poiminnat rekisteröidylle toiminnalle. Seuraavat asiat olisivat esimerkiksi ravintolatoiminnassa hyvä tuoda esille omavalvontasuunnitelmassa edellä mainittujen lisäksi. Tilojen ja välineiden puhtaus ja kunto, jätteen käsittely, kontaktimateriaalien näytteenotto sekä henkilökunnan perehdytys ja koulutus. Elintarvikehygieniaan liittyy myös kirjanpito resepteistä, toimituksista, tuotetiedot, allergeenien hallinta sekä tiedot tilojen ja laitteiden huollosta. (Evira 2015.)

Kunnan terveystieteiden viranomaisen yhteystiedot, omavalvonnassa vastuuhenkilön ja yrityksen tiedot tulee myös liittää omavalvontasuunnitelmaan. Sitä tulee päivittää, pitää ajan tasalla, kirjata poikkeamat ja mahdolliset korjaukset. Omavalvonnassa kirjanpito tulee säilyttää aina vuosi elintarvikkeiden käsittelystä, se täytyy olla myös saatavilla mahdollisen tarkastuksen varalta. Vastuuhenkilöksi omavalvonnalle tulee nimittää työntekijä, joka on selvillä yrityksen

toimintatavoista ja itse omavalvonnasta. Kuitenkin jokainen työntekijä on vastuussa hyvästä elintarviketurvallisuudesta, omiin työtehtäviin liittyvistä ohjeista ja käytännöistä. (Evira 2017.)

2.5 Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

Elintarvikkeiden vastaanoton tulisi tapahtua jouhevasti, jotta kylmäketju- ja kontaminaatoriski olisi mahdollisimman pieni. Tilat ja vastaanottoalue pitää suunnitella siten, että elintarvikkeet olisivat kattamattomassa tilassa mahdollisimman lyhyen ajan. Pilaantumisvaarassa olevat kylmätuotteet saavat olla huone lämpötilassa maksimissaan 15 minuuttia. Eri elintarvikeryhmille vastaanottotilat täytyy olla ryhmitetty niin, ettei ristikontaminaatiota pääse tapahtumaan jo vastaanotto vaiheessa. Tämä tarkoittaa, ettei kypsentämätön, kypsennetty tai juuresten sisältämät epäpuhtaudet tuota ristisaastumista. (Ruokavirasto 2022d.)

Omavalvontasuunnitelmaan sisältyy vastaanottosuunnitelma, johon on kirjattu vastuuhenkilö. Hänen tehtävänänsä on kirjata poikkeamat saapuvien elintarvikkeiden lämpötiloissa, kirjata elintarvikkeiden reklamaatiot ja palautukset. Elintarvikkeita vastaanottaessa täytyy suorittaa myös aistinvarainen tarkistus, elintarvikkeiden tuoksu, ulkonäkö ja pakkausten kunto. Poikkeamat tuotteiden sovituisista toimitusajoista ja toimitusten paikkaansa pitävyydestä tulee myös kirjata. Elintarviketoimijan vastuuseen ja oikeuksiin kuuluu palauttaa tuotteet, joissa edellä mainitut kriteerit eivät täyty. Kun elintarvikkeet ovat huonon näköisiä, pakkaus merkinnät epäselviä, tai kielivaatimukset ei täyty, tulee tuotteet palauttaa. (Ruokavirasto 2022d.)

Elintarvikkeet hankitaan yleensä tukusta tai elintarviketeollisuudesta, mutta hankintoja voi tehdä myös lähi- ja luomutuotannosta. Elintarvikkeiden hankinnassa tiloilta suoraan, tai toiselta pienvalmistajalta, täytyy olla tarkkana. Liha- tuotteet tulee aina olla tarkastettuja, ja esimerkiksi kananmunien myynnissä on alueellisia säännöksiä. Järvikalaa voi ostaa ainoastaan ammattikalastajilta, itse kasvatettujen yrttien tulee täyttää alkutuotannon vaatimukset, esimerkiksi veden osalta. Luomutuotteita hyödyntäessä yritykseen kohdistuu myös normaalin valvonnan lisäksi luomuvalvonta. (Evira 2017.)

2.6 Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi

Kun elintarvike saapuu toimijalle, on se siirrettävä mahdollisimman nopeasti asianmukaisiin tiloihin. Huomioon otetaan tuotteen hajuperkkyys, eli mahdollinen hajukontaminaatio säilytyksessä. Elintarvikkeen hyvän säilytyksen edellyttämä lämpötila ja kosteus. Erityyppisiä varastoja pakkas-, kylmä-, viileä- ja kuivavarastot. Tuoreelle kanalle, kalalle ja lihalle pitää olla kaikille omat erilliset varastot. Pakkaamattomissa elintarvikkeissa täytyy ottaa huomioon kontaminaatio riski, ja myös mahdolliset allergeenien aiheuttajat. (Ruokavirasto 2022e.)

Lämpötilojen seuraaminen ja poikkeaminen on olennainen osa oikeaa elintarvikkeiden varastointia. Tuoteryhmäkohtaisten säilytysohjeiden säilytyslämpötilojen toteutumisen voi kirjata myös käsin. Tuotteita ei saa säilyttää lattiapinnalla, sekä säilytystilojen hygieniasta tulee huolehtia. Elintarvikkeet kannattaa järjestää niiden päiväys- ja saapumispäivämäärien mukaan, tämä helpottaa vanhimmat ensin ”first in - first out”-menetelmän käyttöä. (Ruokavirasto 2022e.)

2.7 Ruoankäsittely ja valmistaminen

Ruoankäsittely ja valmistus voi jakaantua kolmeen osaan, esikäsittelyä ja kypsennystä voi seurata jäähdytys, säilytys ja uudelleen kypsennys. Elintarvikkeen kypsennyslämpötilan tulisi olla vähintään +60 astetta, sama pätee kypsennetyin ruuan kuljetus- ja tarjoilulämpötilaa esimerkiksi noutotiskissä. Tämä edellyttää hyviä laite hankintoja, sekä tarkkaa lämpötilojen valvontaa. Lämpötilan tippuessa, alkavat elintarvikkeen bakteerit lisääntyä voimakkaasti. Kypsennyksessä turvallinen elintarvikkeen sisälämpötila on +70 astetta ja siipikarjassa +75 astetta. Tällä kypsennyslämpötilalla varmistetaan, että ruokamyrkytysbakteerit kuolevat, mutta tämäkään ei välttämättä tapa kaikkia itiömuotoja. (Ruokavirasto 2022f.)

Esikäsittelyssä tulee kiinnittää huomiota erityisesti raaka-aine hygieniaan. Paloitteluun ja valmistukseen käytettävien välineiden tulee olla puhtaita. Eri raaka-aineisiin tulee varata omat välineet, ettei esimerkiksi kanaan ja salaattiin käytetä samoja leikkuulautoja. Ylipäättään lihan, siipikarjan ja salaattien käsit-

telypaikkoihin tulee kiinnittää erityistä huomiota. Juuresten sisältämä multa sisältää runsaasti osittain haitallisia mikrobeja, eli taudinaiheuttajia. Juurekset täytyykin kuoria tai pestä erillään muista kasviksista, jotta nämä eivät kontaminoidu. (Ruokavirasto 2022g.)

Pakastetut siipikarjan- ja lihatuotteet kuuluvat sulattaa kannellisissa astioissa alle +4 asteessa, tätä korkeammassa lämpötilassa alkaa mikrobit lisääntyä lihan pinnassa jo ennen sisäosan sulamista. Käsittely lämpötilan tulee olla myös alhainen, helposti pilaantuvilla raaka-aineilla. Lihatuotteet täytyy siirtää mahdollisimman vähin välivaihein kypsennykseen, jotta roiskekontaminaatiota ei synny. Lihojen maustamisessa ja käsittelyssä tulee aina ottaa huomioon riskisaastuminen. (Ruokavirasto 2022g.)

Ruokaa ei aina tarjoilla heti valmistuksen jälkeen, jolloin ruoka jäähdytetään ja varastoidaan odottamaan tarjoilua. Lämpöenergia siirtyy aina lämpimästä kylmään, joten myös jäähdytykseen käytetty materiaali lämpenee. Tästä syystä jäähdytyksen lämpötilojen seuranta on tärkeää, koska jäähdytettävän elintarvikkeen tulee jäähtyä neljässä tunnissa +60 asteesta +6 asteeseen. Jäähdytystä tulee tehostaa pilkkomalla ruokaa, tai jakamalla se useampaan osaan. Toteutunut jäädytyslämpötila mitataan ruuan keskeltä. On tärkeä huomioida myös astioiden kyky varata lämpöä, ja vastaavasti luovuttaa sitä. Perusperiaate on, että säilöttävä ruoka tulee valmistumisen jälkeen jäähdyttää mahdollisimman nopeasti. Näin varmistutaan, että mahdollisen itiömuodon saavuttaneet bakteerit eivät muutu kasvumuotoon. (Ruokavirasto 2022h.)

2.8 Allergeenien huomiointi

Allergiaa aiheuttavat elintarvikkeet tulee pystyä pitämään erillään muista elintarvikkeista. Ristikontaminaatio voi tapahtua allergeeneissa aina elintarvikkeen saapumisesta asti, mutta itse elintarvikkeiden tilauksessakin täytyy olla huolellinen ja tarkistaa ravintoainesisältö. Muita tärkeitä vaiheita on merkitseminen, varastointi, oikea työjärjestys, käsittely ja työvälineiden puhdistus. (Evira 2017.)

Elintarvikkeiden hallintaan kuuluu toimijan velvollisuus voida kertoa vaaditut tiedot elintarvikkeista ja ruuan sisällöstä. Allergeenien lisäksi intoleranssia aiheuttavat elintarvikkeet ja raaka-aineet tulee ilmoittaa asiakkaalle. (Evira 2017.)

Ruokaviraston sivulla ”Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet”, kerrotaan laajasti asiakkaalle ilmoitettavista raaka-aineista. Allergiaa aiheuttavat raaka-aineet ovat ilmoitettava mahdollisimman tarkasti omalla nimellään, esimerkiksi elintarvike koodin numero ei riitä. Jos elintarvikkeiden ja allergeenien kontaminaatiosta on epäilyjä, on toimijan ilmoitettava ”saattaa sisältää” muodossa tieto kuluttajalle. (Ruokavirasto 2022i.)

2.9 Tarjollapito ja tarjoilu

Myyntiin ja tarjoiluhygieniaan annetaan Ruokaviraston Oiva-raportin arvioinnin perusteissa selkeät puitteet. Näitä ovat ristikontaminaatio, elintarvikkeiden saastumisen estäminen tarjoilumyynnissä tai tarjoilussa. Elintarvikkeiden myynti-, säilytys- ja tarjolla pidon maksimiaika on myös tuotu esiin Oiva-raportin arviointiperusteissa. (Ruokavirasto 2023.)

Helposti pilaantuvien ruokien tarjoilulämpötilat ovat +60 astetta kypsennetyillä ja kypsentämättömillä maksimissaan +12 astetta. Tarjoiluaika näillä on 4 tuntia, jos lämpötila käy välillä +60 – +12, on elintarvikkeet tuhottava. Yli +60 asteisena pidettävät ruoat saavat olla tarjolla vain kerran. (Maa- ja metsätalousministeriö 13.4.2021/318, 23. §.)

2.10 Kontaktimateriaalit

Kontaktimateriaaleja ovat kaikki materiaalit ja tarvikkeet, jotka ovat tarkoitettu olemaan kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa. Kosketus voi olla esimerkiksi suoraa, kun keksi on pakattu muoviin ja välitöntä kun muovin päällä on kartonkikuori. Helpointa on ymmärtää kontaktimateriaaleiksi veitset, aterimet, lautaset, paistinpannut ja leikkuulaudat. Mutta näitä ovat myös ruoanvalmistuslaitteiden osat, tiivisteet, letkut ja putket. Tähän sisältyy myös ruuanlaittovälineet, kuten uunit, ja tietysti ruokien kuljetusastiat. (Ruokavirasto 2022j.)

Kontaktimateriaalit koostuvat monista eri materiaaleista, jotta kyseiseen käyttöön soveltuvuus olisi mahdollisimman hyvä. Materiaaleja ovat mm. muovit, silikonit, metallit, kartongit ja keraamiset tuotteet. (Ruokavirasto 2022j.) Tästä syystä materiaalien ja niiden sopivuuden kanssa eri käyttötarkoituksiin tulee olla tarkkana. Omavalvontasuunnitelmassa tulisi miettiä, miten materiaalien soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkistetaan ja miten perusteet ja hyväksynyt omavalvontaan tallennetaan. (Evira 2017.)

2.11 Hygienia

Hygieenisellä toiminnalla varmistetaan, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja puhtaita pöytään asti. Tarkoitus on estää elintarvikkeiden mikrobiologinen, kemiallinen tai fysikaalinen saastuminen oikealla elintarvikkeiden käsittelyllä ja puhtaudella. Tärkeimpiä tekijöitä ovat henkilökohtainen hygienia, tilojen siisteys ja työskentelyn lämpötila. Henkilökohtaiseen hygieniaan kuuluvat omasta terveydestä ja puhtaudesta huolehtiminen, sekä oikea pukeutuminen. Elintarvikealan yrittäjä vastaa itse työntekijöiden ohjeistuksesta korujen ja lävistysten käytön suhteen. Perusidea työvaatetuksessa on, että se estää käsiteltävien elintarvikkeiden saastumisen, ja näin ollen lika ja tahrat tulee olla helposti havaittavissa. (Ruokavirasto 2022k.)

Elintarvikealalle on luotu hygieniapassi edistämään elintarviketurvallisuutta. Elintarvikepassi vaaditaan elintarvikealan yrittäjältä ja työntekijöiltä, jotka käsittelevät pakkaamattomia ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita tai työskentelevät elintarvikehuoneistossa. Elintarvikehuoneistoja ovat leipomot, ravintolat, pikaruokapaikat, suurkeittiöt, kahvilat sekä elintarvikekaupat. Maito, liha, kala ja pilkotut kasvikset ovat taas helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Edellä mainittujen kriteerien täytyessä, ei työtehtävällä ole merkitystä, vaan hygieniapassi tulee olla. (Ruokavirasto 2022l.)

Elintarvikelainsäädännön mukaan ihmisen työskennellessä elintarvikehuoneistossa, tulee hänen osata työskennellä hygieenisesti. Velvollisuus opastuksesta ja koulutuksesta on työnantajalla, sekä myös vastuu että hygieniapassi löytyy kaikilta henkilöiltä, keneltä se vaaditaan. Tämä koskee myös harjoittelijoita, opiskelijoita tai vaikkapa vapaaehtoisia. Kuitenkin jos työskentelyn aika

on alle 3 kuukautta, tai lyhyet työjaksot ovat alle 3 kuukautta, ei hygieniapassia tarvita. (Ruokavirasto 2022l.)

Omavalvontasuunnitelmassa on oltava selvitys, että elintarvikkeita käsitteleville henkilöille on tehty terveydentilan selvitys, eli kenelle ja milloin. Tietoja ei tarvitse säilyttää työpaikalla, vaan ne voivat olla työterveyshuollossa. (Evira 2017.) Terveydentilanselvityksessä on kysymys salmonellatartunnan kantajan mahdollisesta riskistä tartuttaa salmonellabakteeri ruokiin. Selvitys tehdään aina työsuhteen alussa, ja sen jälkeen, jos esiintyy mahdollisia vatsataudin oireita. Terveydentilanselvitystä ei kuitenkaan tarvita, jos työsuhde on alle kuukauden mittainen. Tällöin työnantajan on punnittava riski, ja mietittävä millaisen vahingon tämä voi yritykselle aiheuttaa. (THL 2023.)

2.12 Puhtaanapito, jätteet, tuhoeläimet

Elintarvikeyritystä perustaessa kannattaa miettiä ovatko tilat riittävät, jotta toiminta voidaan toteuttaa hygieenisesti. Puhdistus- ja siivousvälineitä ei tule säilyttää alueella, jossa valmistetaan ruokaa, eikä niitä kuulu säilyttää WC:ssä, josta niihin voin tarttua bakteereita. Siivouksesta tulee olla selvillä tekijä, säännöllisyys, mitä puhdistetaan ja millä siivous suoritetaan. (Evira 2017.) Käytetyistä kemikaaleista ja pesuaineista tiedot soveltuvuuksista saa valmistajilta, ja nämä tulee kirjata omavalvontasuunnitelmaan. Samoin tilojen kunnossapitoon liittyvät asiat, kun pinnat ovat ehjiä ja esimerkiksi vesipisteet toimivia, on hyvän hygieniatason ylläpito helppoa. Siivous- ja kunnossapitosuunnitelma tulee sisällyttää valitsemallaan laajuudella omavalvontasuunnitelmaan. (Ruokavirasto 2022m.)

Tuhoeläimiä, kuten jyrsijät, muurahaiset, ja linnut levittävät sairauksia ja pilaa- vat elintarvikkeita. Oleellista on poistaa kulkuväylät, levähdyspaikat ja ravinnon saantimahdollisuudet näiltä eläimiltä. Tuhoeläinongelmaan tulee tarttua heti, sekä huolehtia siisteydestä ja jätehuollon toimivuudesta. Hyvä hygienia ja siisteys ei aina auta, vaan ongelma voi olla sokeritoukkien muodossa kiinteistökohtainen. Elintarviketuholaiset voivat saapua myös kuljetusten mukana, esimerkiksi koteloituneita toukkia jauhojen joukossa. Tärkeää on tarkistaa kuljetukset, sekä huolehtia säilytyslaatikoiden puhtaudesta. Tuhoeläintorjunta on

elintarviketoimijan vastuulla, mutta apua ongelmaan saa kunnan elintarvikeviranomaisilta ja alan ammattilaisilta. (Ruokavirasto 2022n.) Jätehuollon toiminnasta tulisi olla omavalvontasuunnitelmassa selvitys, kuinka usein ja kuka tyhjentää, pestäänkö jäteastiat ja missä ne sijaitsevat (Evira 2017).

2.13 Asiakasvalitukset, ruokamyrkytys epäilyt ja jäljitettävyys

Asiakasvalitus ja ruokamyrkytystapauksissa on elintarvikealan toimijan etu, että yritys on kirjannut omavalvontaan elintarvikehygieniaan liittyvät toimet ja poikkeamat. Yrittäjällä on käytössään tällaisissa tilanteissa dokumentit, että tuotteiden varastointi ja valmistus on täyttänyt niille vaaditut säännökset. Alan toimija päättää kuitenkin itse, kuinka tarkasti toimintaa dokumentoidaan. Vähimmäisvaatimus on poikkeamat, eli normaalista poikkeavat tapahtumat. Yhteenvetona voi todeta, että yrittäjä on itse vastuussa tuottamiensa ja tarjoilemiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta. Ruokamyrkytyksen epäilyn sattuessa toimijan täytyy olla välittömästi yhteydessä elintarvikeviranomaiseen, ja yhteystiedot tulee sisällyttää omavalvontasuunnitelmaan. (Evira 2017.)

Elintarvikkeista tulee dokumentoida tiedot mistä ne ovat tulleet ja minne päätyneet. Lähetyslistat ja kuitit osoittavat raaka-aineiden jäljitettävyyden, mutta jäljitettävyys koskee myös kontaktimateriaaleja. Jäljitettävyys on suoraan yhteydessä takaisinvetoihin, joiden menettelyohjeet täytyy sisällyttää omavalvontasuunnitelmaan. Takaisinvetotilanteessa elintarvike otetaan välittömästi pois tarjoilusta ja myynnistä, ja toiminnanharjoittaja on yhteydessä kunnan elintarvikeviranomaiseen. (Evira 2017.)

2.14 Näytteenotto

Näytteenotto painottuu vähittäismyynti- ja tarjoilupaikoissa pintahygienian valvontaan. Tällä tarkoitetaan elintarvikehuoneistoilmoituksen tekeviä paikkoja, joita ovat vähittäismyymälät, ravintolat, kahvilat, suurtaloudet, kuten laitokset, pitopalvelut, ja tarjoilukeittiöt. Jotta tulosten kehitystä voi seurata, on jatkuva pintahygienian valvonta välttämätöntä. Näytteet tulee ottaa pinnoilta, jotka ovat kontaktissa elintarvikkeisiin, esimerkiksi leikkuulaudoilta ja pöydäpinnoilta. (Ruokavirasto 2020.)

Päivittäistä puhtautta arvioitaessa, yleensä aistinvaraiset havainnot riittävät. Mutta, kun halutaan konkreettinen näyttö puhtaudesta ja näyttö siivouksen taustasta, näytteitä otetaan laajemmin. Näytteenotto laajennetaan leikkulaudoista työvälineisiin, astioihin, ovenkahvoihin ja henkilökunnan käsiin. Siively- ja kosketusmenetelmiin perustuvia pintapuhtausnäytteitä on markkinoilla useita. Menetelmiäkin on useita, kuten kosketusmalja, petrifilm, hygicult, luminesenssi ja valkuaisainetestit. Jos pinta on silmännähdn likainen, ei näytteen otolla ole merkitystä, vaan pinta on jo saastunut ja näytteen otto on hyödytöntä. (Ruokavirasto 2022o.)

Ruokaviraston ohjeessa (2020) elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, todetaan vastuun näytteenotosta olevan elintarvikealatoimijalla. Toimijan kuuluu määrittää, mitä näytteenottoja ja tutkimuksia tarvitaan omavalvontajärjestelmän toimivuuden osoittamiseksi. Myös arviointi tuotantoympäristön ja laitteiden näytteenoton tarpeellisuudesta kuuluu elintarvikealatoimijalle. (Ruokavirasto 2020.)

Aistinvaraisen tutkimisen ja mikrobiologisen puhtaustarkkailun eli pintapuhtausnäytteiden lisäksi, on mahdollisuus teettää näytteitä elintarvikelaboratoriossa valmiista ruoasta (Ruokavirasto 2022o). Tämä on tietenkin vapaaehtoista kuten aiemmin on mainittu. Ruoan laatu voidaan kyseenalaistaa jälkikäteen, jolloin olisi hyvä olla näyttöä ruoan mikrobiologisesta puhtaudesta. Kypsennetystä ruuasta, esimerkiksi valmiskeittiöiden, on hyvä ottaa 200–300 gramman näyte aina valmistetusta elintarvike-erästä steriiliin muovirasiaan. Näyte tulisi pakastaa 2–4 viikon ajaksi, mahdollisten ruokamyrkytyspäilyjen varalta. (Ruokavirasto 2022f.)

2.15 Oiva-arviointi

Ruokaviraston koordinoima Oiva-arviointi tuo kuluttajien tietoon elintarvikevalvonnan tekemät tarkastus tulokset. Tarkastuksista vastuussa ovat kuntien tarkastuseläinlääkärit ja elintarvikevalvojat. Oiva arvioinnin hymynaamat (kuva 1) kertovat ainoastaan yrityksen elintarvikeeturvallisuuden tason, eli elintarvikehygienian ja tuoteturvallisuuden tason. Kun hymy on leveä, on se merkki, että yritys on suoriutunut parhaalla mahdollisella tavalla lain asettamista vaatimuksista. Tietojen julkaisulla, ja palvelun tuottajien julkaisu vaatimuksella pyritään

läpinäkyvyyteen, joka toimii kannustimena parhaalle mahdolliselle elintarvikehygienialle. (Oiva 2023a.)



Kuva 1. Oiva-hymy (Oiva 2023c)

Yrityksen toiminnan elintarviketurvallisuuteen liittyvä riski, sekä toiminnan laajuus vaikuttavat siihen, miten usein Oiva-tarkastuksia tehdään. Tarkastustiheys perustuu riskiperusteisuuteen. Joskus tarkastusväli voi olla kolme vuotta, joskus usean kerran vuodessa. Samoin yrityksissä tarkastuksen alle joutuvat asiat ja tarkastustiheys voivat vaihdella yrityksen sisällä. Periaate on, että työvaiheen tai -menetelmän kohtainen riski punnitaan, ja sen jälkeen arvostellaan, vaarantaako toiminta elintarviketurvallisuuden. Esimerkiksi, käsihygieniaan liittyvä asia voi vaikuttaa heikentävästi Oiva- arvosanaan ja johtaa uusintatarkastukseen. Jos edellä mainitulle tilanteelle ei ole tehty mitään uusintatarkastukseen mennessä, voi arvosana heikentyä entisestään. (Oiva 2023b.)

3 MENETELMÄT

Tutkimuksen tavoitteena oli luoda omavalvontasuunnitelman ohjeistus aloittaville pienyrityksille. Opinnäytetyö on kaksiosainen sisältäen raportin sekä produktin. Tutkimusmenetelmä oli laadullinen eli kvalitatiivinen, tutkimuksen ollessa aineistoon perustuva kirjallisuuskatsaus. Aluksi kartoitettiin aiheesta jo tehtyä tutkimusta perehtymällä tutkimusaineistoihin ja olemassa oleviin ohjeistuksiin. Haastattelututkimusta käytettiin rajaamaan tutkimusongelma ja tutkimuskysymys.

Omavalvontasuunnitelmasta on olemassa valmiita ohjeistuksia, sekä maksumuurien takana olevia pohjia. Harvat vapaasti hyödynnettävät ohjeistukset ovat kuntien valvontaviranomaisten tekemiä. Tässä tutkimuksessa haluttiin kuitenkin tuoda hieman erilainen näkökulma esiin, eli puretua ongelmakohtiin ja etsiä vastauksia kirjallisuuskatsauksen myötä. Perusteluna tälle on aloittavan elintarvikealan yrittäjän ja viranomaistahojen välinen suuri kuilu tietotaidossa elintarviketurvallisuuteen liittyen.

3.1 Haastattelututkimus

Haastattelututkimuksella määritettiin runko teoreettiselle viitekehykselle. Aluksi koottiin taustatieto opinnäytetyön toimeksiantajan Itä- Savon Uusyrityskeskus ry:n asiakkaista. Kohderyhmäksi muodostui elintarvikealan toimijat, joilta vaaditaan ilmoitus elintarviketoiminnan rekisteröimiseksi, jotka kuuluvat säännöllisen valvonnan piiriin. Haastattelussa haluttiin käyttää hyväksi työelämän asiantuntijuutta, koska kohderyhmän tarpeisiin haluttiin vastata mahdollisimman hyvin. Asiantuntija haastattelu suoritettiin vapaamuotoisena kunnan elintarvikevalvonnan tiloissa. Haastattelututkimukseen koottiin valmis omavalvontasuunnitelman runko ja kysymyksiä. Haastattelun edetessä esitettiin tarkentavia kysymyksiä, jotka auttoivat rajaamaan tutkimuskysymyksen.

3.2 Kirjallisuuskatsaus

Tutkimusstrategiana oli koota monipuolinen tieto lakiin ja asetuksiin perehtyen, sekä tietoa haettiin ruokaviraston materiaalista. Perusteluna on näiden kahden hakumenettelyn antama laaja tietopohja, sekä lähteet ovat myös luotettavia. Omavalvontaohjeistuksen tulee olla jatkossa helposti muokattavissa, eli esimerkiksi uuden EU-asetuksen astuessa voimaan, tulee vanhan tietopohjan olla helposti muokattavissa. Lähteissä huomioitiin 2019 loppuneen Eviran ohjeistuksien käyttö, kyseisten lähteiden käytön perusteena oli tiedostojen löytäminen Ruokaviraston päivitettyiltä verkkosivuilta.

Hallintolaki 434/2003 luo selkeän kuvan viranomaisten roolista ja velvoitteista omavalvontaan. Omavalvonnan toteuttaminen on yrittäjän omalla vastuulla, mutta yhtä lailla viranomaisten on neuvottava veloituksetta hallintoasiaan liittyvässä toimenpiteessä. Linaan suoraan lain pykälää 8 viitekehyksessä ja produktiossa viranomaistyön osalta. Syynä on mahdolliset tulkinnan varaisuudet, ja väärinkäsitysten välttäminen.

Elintarvikelaki 297/2021 antaa perustan Elintarvikkeisiin liittyvälle toiminnalle, joka koskee edellä mainittua rajausta. Pykälissä 10 ja 15 sivutaan työn ydinalueita. Ilmoitus elintarviketoiminnan aloittamisesta on tehtävä neljä viikkoa ennen toiminnan aloitusta lain pykälän 10 mukaan, pykälän 15 säännöksessä annetaan taas perusteet omavalvonnalle. Elintarvikelaki 297/2021, 2 § antaa esimerkiksi soveltamisalan elintarvike- ja kontaktimateriaalitoimintaan, niiden

toimijoihin. Sekä elintarvikevalvontaan kaikissa elintarvikkeiden ja elintarvikekontaktimateriaalien tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa. Lain pykälässä neljä, peilataan suhdetta toisiin lakeihin. (Elintarvikelaki 9.4.2021/297.)

Selkeimmät kehukset elintarviketoiminnan rekisteröinti ilmoitukselle antaa Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 13.4.2021/318. Tästä käytän erityisesti pykälä 4 ja 5, pykälään on selvästi ja yksityiskohtaisesti merkitty rekisteröinti-ilmoituksen ja elintarvikehuoneiston hyväksymisen erot.

Ruokavirasto tutkii, kehittää ja ylläpitää tietohallinnon palveluita julkishallinnon tahoille. Ruokavirasto myös tutkii, edistää ja kehittää elintarvikkeiden turvallisuutta. (Ruokavirasto 2022p.) Ruokaviraston sivut sisältävät paljon kaavakkeita, omavalvontaan liittyvää materiaalia, myös lait on avattu paremmin sovellettavaan muotoon. Ruokaviraston sivuilta löytyi kaikki tarpeellinen tieto elintarvikehygieniasta ja säännöistä. Ongelmaksi muodostui yksinkertaisesti tiedon hajanaisuus, tiedon kokonaiskuvan löytäminen rakentui vaikeaksi. Jotta tutkimuskysymyksiin voitiin vastata aineiston perusteella, tuli tutkimuskysymysten olla mahdollisimman yksiselitteisiä ja selkeitä.

4 TULOKSET

Tämän opinnäytetyön tuotannollinen osuus oli omavalvontaohjeistus uusille elintarvikealan toimijoille, produktio on esitetty liitteessä 1. Haastattelututkimuksella saatiin selville uuden elintarvikealan toimijan puutteet omavalvontasuunnitelmaan liittyen. Haastattelu suoritettiin 25.1.2023 vapaamuotoisena kunnan elintarvikevalvonnan tiloissa. Haastatteluun otti osaa opinnäytetyön tekijä sekä neljä terveystarkastajaa. Haastattelussa käytiin läpi lupakäytäntöjä, tiedonhakua, viranomaismaksuja sekä epäselviä alaan liittyviä asioita.

Päällimmäisenä opinnäytetyön kannalta nostettiin haastattelussa esiin asiat, jotka uudelta ravintolayrittäjältä jää usein tekemättä ja joihin kaivattiin myös tarkennusta tulevaan produktiin eli ohjeistukseen. Yrittäjältä jää usein yhteydenotto ja rekisteröinti elintarviketarkastukseen tekemättä sekä viranomaisluvut ovat puutteelliset. Lisäksi puutteita on omavalvontasuunnitelmassa, hygieniapassin merkitystä ei ymmärretä, elintarvikkeiden ja säilytyksen lämpötilojen

mittaus ja pintahygienian valvonta on puutteellista. Esiin nostettiin myös kulttuurin ja koulutustason merkitys omavalvontasuunnitelman toteutumiseen.

Haastattelun ja kirjallisuuskatsauksen pohjalta saatiin valmis produktio, jossa käydään ensin läpi viranomaistyötä ja lupamenettelyä. Edellä mainitut asiat avattiin mahdollisimman selkeästi sekä tuotiin esiin aloittavan yrittäjän velvollisuuksia ja oikeuksia. Esiin nostettiin uuden yrittäjän velvollisuuksista erityisesti vastuu omasta toiminnastaan. Viranomaisilla on taas vastuu oikeudenmukaisesta ja puolueettomasta palvelusta. Lisäksi neuvonnan tulee olla maksutonta ja viranomaisen on vastattava asiointia koskeviin kysymyksiin.

Omavalvontaohjeistuksessa jatkettiin viranomaistyö osuuden jälkeen selkeillä käsitteillä omavalvonnasta ja omavalvontasuunnitelman sisältö tuotiin esiin. Sisällöstä avattiin mitä välineitä tarvitaan toimivaa omavalvontaa varten, mitä tulee huomioida ja kirjata ylös. Ohjeistuksessa annettiin myös lähteitä, joista voi omatoimisesti etsiä tietoa toimintaa varten.

5 TULOSTEN TARKASTELU

Ohjeistuksessa pyrittiin keskittymään tutkimuskysymyksiin, koska materiaali on laaja. Vaarana oli työn paisuminen, eikä produktio olisi enää toiminut yksinkertaisena ohjeistuksena. Työntilaaaja käyttää ohjeistusta sähköisenä versiona, jolloin asiakkaalle jää konkreettinen digitaalinen työväline ja muistilista omavalvontaan liittyvistä asioista. Ohjeistukseen olisi voinut liittää tällöin myös sähköisiä linkkejä lisämateriaaliin. Tämä todettiin päivitettävyyden kannalta hankalaksi ja käyttäjä hakee itse annetuista osoitteista lisä materiaalin käyttöönsä.

Työn tilaajan mielestä omavalvontaohjeistus, uusille elintarvikealan toimijoille palvelee hyvin asiakaskuntaa. Se tiivistää tarvittavan informaation selkeään muotoon ja ohjaa yrittäjäksi ryhtyvää toimimaan alusta alkaen oikeansuuntaisesti. Aloittavalla yrittäjällä on alkuvaiheessa hyvin monia asioita muistettavaa ja pelkästään asiasta suullisesti ohjeistaminen voi helposti unohtua. Jatkossa Itä-Savon Uusyrittäjäkeskus ry voi käyttää ohjeistusta lähitapaamisissa asiakkaan kanssa, ja lähettää sen vielä sähköpostitse asiakkaalle. Ohjeistus voi olla myös ladattavissa Itä-Savon Uusyrittäjäkeskus ry:n kotisivuilta ja

siä kautta syntyy mahdollisuus jakaa linkkiä muille organisaatiolle, jotka työskentelevät uuden yrittäjyyden ekosysteemissä.

6 POHDINTA

Omavalvonnasta ja elintarvikehuoneiston perustamisesta on olemassa valmiita oppaita, mutta suurin ongelma näissä on, että ne ovat tehty jo asiaan perehtyneelle henkilölle. Yksittäiset kunnat ovat tehneet omia omavalvonta ohjeistuksia, jotka poikkeavat huomattavasti toisistaan. Omavalvontasuunnitelma ja sen toteutus on elintarvikehygienian tukipilari, jonka vuoksi tulisi toteuttaa valtakunnallisesti ilman maksumuuria.

Opinnäytetyön johdannossa tuotiin esiin elintarvikehygienian riskitekijä, elintarviketoiminnan aloituksen ja ensimmäisen tarkastuksen välinen aika. Kyseisen aikavälin määrittäminen perustuu täysin elintarvikehuoneiston riskiperustainen arvio mukaan aloittavan yrittäjän antamiin tietoihin. Näistä tiedoista viranomaisen päättelee riskiarvion, ja määrittää tarkastusajan yhden, kolmen tai jopa kuuden kuukauden päähän. Jos toimija on antanut virheellistä tietoa, Eviran (2015) ohjeen mukaan toimijaa tulee ohjata tai neuvoa korjaamaan toimintaa. Eli johtopäätöksenä voi ajatella, että ilman selkeää omavalvonnan rakennetta, voi aloittava yrittäjä ohittaa kulttuuriin ja tietämättömyyteen vedoten koko omavalvontasuunnitelman noudattamisen.

Yhteenvedona edellisistä pohdinnoista voi ajatella ilmoituksellisen toiminnan olevan laaja, johon ei alun perinkään ole ajateltu viranomaisresurssien riittävän. Rekisteröidyn elintarviketoiminnan harjoittaminen vaatii yrittäjältä rehellisyyttä, ja halua löytää oikeaa tietoa. Tätä yrittäjien ryhmää toivon tämän opinnäytetyön palvelevan. Kyse on kuitenkin kaikessa yksinkertaisuudessaan hyvästä elintarvikehygieniasta, eli ihmiselle haitallisten ruokamyrkytysbakteerien ja -viruksien torjumisesta.

Jatkossa voisi olla järkevää selvittää ohjeistuksen toimivuus tutkimuskyselyllä, koska epäkohdat eivät nouse esiin kuin käytön myötä. Pop-up-ravintola toiminnan ja siihen liittyvän omavalvonnan toteutuminen olisi kyselytutkimuksena mielenkiintoinen. Ohjeistusta voisi käyttää kyselyssä pohjana, kun selvitetäisiin esimerkiksi kalatuotteita tarjoavien pop-up-ravintoloiden toimintaa.

LÄHTEET

Elintarvikelaki 9.4.2021/297.

Elintarvikevalvonta. 2023. Terveystarkastaja. Haastattelu 25.1.2023. Terveysvalvonta.

Evira. 2015. Elintarvikehuoneiston riskiperustainen valvonta. PDF-dokumentti. Saatavissa: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16044_1.pdf [viitattu 16.2.2023].

Evira. 2017. Opas ravintolatoiminnan aloittamisesta. PDF-dokumentti. Saatavissa: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk/maatilan-tuotteiden-jalostamisen-ja-myyntin-aloittaminen/opas_ravintolatoiminnan_aloittamisesta.pdf [viitattu 20.2.2023].

Hallintolaki 6.6.2003/434.

HE 3/2021. Hallituksen esitys eduskunnalle elintarvikelaiksi ja laiksi sakon täytäntöönpanosta annetun lain 1 §:n muuttamisesta.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuselintarvikehygieniasta 13.4.2021/318.

Oiva. 2023a. Oiva-järjestelmä. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty 21.10.2019. Saatavissa: <https://www.oivahymy.fi/kuluttajille/yleista-oi-vasta/oiva-jarjestelma/> [viitattu 16.2.2023].

Oiva. 2023b. Tarkastuksesta. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty 20.4.2021. Saatavissa: <https://www.oivahymy.fi/kuluttajille/tarkastuksesta/> [viitattu 16.2.2023].

Oiva. 2023c. Kuvapankki. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty 19.5.2020. Saatavissa: <https://www.oivahymy.fi/yrityksille/kuvapankki/> [viitattu 16.2.2023].

Oiva. 2023d. Tarkastusohjeet. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty 19.8.2021. Saatavissa: <https://www.oivahymy.fi/yrityksille/tarkastusohjeet/> [viitattu 20.2.2023].

Remes, K. 2023. Toimitusjohtaja. Sähköpostiviesti 23.1.2023. Itä- Savon Uusyrityskeskus ry.

Ruokavirasto. 2020. Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset. PDF-dokumentti. Saatavissa: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset_4095_04_02_00_01_2020_4_liitteet-yhdistetty.pdf [viitattu 9.2.2023].

Ruokavirasto. 2022a. Edellyttääkö elintarviketoiminta rekisteröintiä tai hyväksynnän hakemista? PDF-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/oppaat/rekisteroitavaa-vai-ei/liite-3.-edellyttaako-elintarviketoiminta-rekisterointia-tai-hyvaaksynnän-hakemista.pdf> [viitattu 21.1.2023].

Ruokavirasto. 2022 b. Omavalvonnalla hallitaan vaara- ja riskitekijöitä. WWW-dokumentti. Päivitetty 9.9.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/perustamisohjeet-toimialoittain/ravintolan-perustaminen/> [viitattu 25.1.2023].

Ruokavirasto. 2022 c. Omavalvonnalla hallitaan vaara- ja riskitekijöitä. WWW-dokumentti. Päivitetty 15.9.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/omavalvonta-ja-jaljitettavyys/omavalvonta/> [viitattu 23.1.2023].

Ruokavirasto. 2022d. Vastaanotto. WWW-dokumentti. Päivitetty 20.10.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieninen-toiminta/tuotanto--ja-kasittelyhygienia/vastaanotto/> [viitattu 7.2.2023].

Ruokavirasto. 2022e. Varaa elintarvikkeiden säilytykseen riittävästi tilaa ja huolehdi tilojen siisteydestä. WWW-dokumentti. Päivitetty 14.12.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieninen-toiminta/tuotanto--ja-kasittelyhygienia/elintarvikkeiden-sailytystilat/> [viitattu 7.2.2023].

Ruokavirasto. 2022f. Kypsentäminen. WWW-dokumentti. Päivitetty 8.9.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieninen-toiminta/tuotanto--ja-kasittelyhygienia/kypsentaminen/> [viitattu 7.2.2023].

Ruokavirasto. 2022g. Esikäsittely. WWW-dokumentti. Päivitetty 8.9.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieninen-toiminta/tuotanto--ja-kasittelyhygienia/esikasittely/> [viitattu 7.2.2023].

Ruokavirasto. 2022h. Jäähdyttäminen. WWW-dokumentti. Päivitetty 7.10.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieninen-toiminta/tuotanto--ja-kasittelyhygienia/jaahdyttaminen/> [viitattu 7.2.2023].

Ruokavirasto. 2022i. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet. WWW-dokumentti. Päivitetty 14.12.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/allergeenit/> [viitattu 13.2.2023].

Ruokavirasto. 2022j. Mitä ovat elintarvikekontaktimateriaalit. WWW-dokumentti. Päivitetty 30.11.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkaukset-ja-kontaktimateriaalit/mita-ovat-kontaktimateriaalit/> [viitattu 12.2.2023].

Ruokavirasto. 2022k. Hygieenisellä toiminnalla voit varmistaa elintarvikkeiden turvallisuuden pellolta pöytään asti. WWW-dokumentti. Päivitetty 12.12.2022. Saatavissa:

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieeninen-toiminta/> [viitattu 8.2.2023].

Ruokavirasto. 2022l. Hygieniapassi. WWW-dokumentti. Päivitetty 12.12.2022. Saatavissa:

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/hygieniapassi/> [viitattu 8.2.2023].

Ruokavirasto. 2022m. Puhtaus ja kunnossapito. WWW-dokumentti. Päivitetty 13.6.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/tilat-ja-valineet/puhtaus-ja-kunnossapito/> [viitattu 9.2.2023].

Ruokavirasto. 2022n. Tuhoeläin torjunta. WWW-dokumentti. Päivitetty 16.9.2022. Saatavissa <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/tilat-ja-valineet/tuhoelaintorjunta/> [viitattu 9.2.2023].

Ruokavirasto. 2022o. Puhdistuksen riittävyyden arviointi. WWW-dokumentti. Päivitetty 7.10.2022. Saatavissa <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/tilat-ja-valineet/puhtaus-ja-kunnossapito/puhdistuksen-riittavyyden-arviointi/> [viitattu 9.2.2023].

Ruokavirasto. 2022p. Mikä on ruokavirasto?. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/mika-on-ruokavirasto/> [viitattu 21.1.2023].

Ruokavirasto. 2022q. Rekisteröi elintarviketoiminta tai hae hyväksyntä. WWW-dokumentti. Päivitetty 27.10.2022. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/ilmoita-elintarviketoiminnasta/> [viitattu 28.2.2023].

Ruokavirasto. 2023. Myynti ja tarjoilu. WWW-dokumentti. Päivitetty 2.1.2023. Saatavissa:

<https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/oppaat/ieh/ieh-07/07-myynti-ja-tarjoilu/> [viitattu 7.2.2023].

THL. 2023. Toimenpideohje salmonellatapauksiin. WWW-dokumentti. Päivitetty 30.11.2022. Saatavissa: <https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheuttajat-a-o/salmonella/toimenpideohje-salmonellatapauksiin> [viitattu 13.2.2023].

Itä-Savon Uusyrityskeskus ry

**Oma-
valvontaohjeistus uusille elintarvikealan
toimijoille**

2023



*Oma-
valvonnassa on kuvattuna yrityksen omat
toimet, joilla se takaa tuotteidensa turvallisuuden
asiakkaille*

Ohjeistuksen taustat Omavalvonnalle

Ohjeen tarkoitus on toimia aloittavan yrittäjän tukena, eikä kyseessä ole viranomaisohjeistus. Lähteet perustuvat lakiin, sekä Ruokaviraston ohjeistuksiin.

Ensin hieman avaan ohjeistuksen ja omavalvonnan merkitystä. Aloittavalla elintarvikealan yrittäjällä on hyvän liikeidean lisäksi vastuullaan elintarviketurvallisuus. Tätä turvallisuuden valvontaa kutsutaan omavalvonnaksi.

Omavalvontasuunnitelman tekeminen on yrittäjän velvollisuus. Ensin, yrittäjä arvioi toiminnan riskit ja ryhmittelyn kunnan elintarvikevalvojan kanssa (taulukko 1). Jolloin yrittäjällä on hyvä olla jo taustatiedot toimintaansa liittyvistä velvoitteista.

Ryhmä A	Ryhmä B	Ryhmä C	Ryhmä D
Ei vaadita elintarviketoiminnan rekisteröintiä.	Vaaditaan ilmoitus elintarviketoiminnan rekisteröimiseksi.	Vaaditaan ilmoitus elintarviketoiminnan rekisteröimiseksi.	Vaaditaan hyväksyntä elintarvikehuoneistoksi.
Ei kuulu rekisteröidyn elintarviketoiminnan osalta säännöllisen valvonnan piiriin.	Ei kuulu säännöllisen valvonnan piiriin. (Päätöksen tekee viranomainen)	Kuuluu säännöllisen valvonnan piiriin.	Kuuluu säännöllisen valvonnan piiriin.
Esimerkiksi: Luonnon marjojen myynti. Tai taloudellista tuottoa tavoittelematon vähäriskinen toiminta.	Esimerkiksi: Ruoka-apu toiminta.	Esimerkiksi: Kaikki yritystoimintaa harjoittavat elintarvikkeiden myyjät, ravintolat, kahviot. Verkkokaupat, kioskit ym.	Esimerkiksi: Keskuskeittiöt. Laitoskeittiöt. Tuotantokeittiö. Aluekeittiö. Liha-, muna-, kala-, maitoalan laitokset.
		Omavalvontasuunnitelma oltava valmiina ennen toiminnan alkua.	Omavalvontasuunnitelma liitettävä hyväksyntä hakemukseen.

Taulukko 1. Rekisteröinnin perusteet (Olva 2023) (Ruokavirasto 2022)

Tämä ohjeistus on luotu käsittelemään ilmoituksellista toimintaa, esimerkiksi ravintoloita ja kahviloita. (Taulukko 1)

Elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitus (ryhmä C) on kevyempi muoto pienemmän riskin elintarviketoimijoille. Ilmoituksessa kunnan elintarvikeviranomaiselle tulee olla seuraavat tiedot:

- 1) toimijan nimi ja yhteystiedot. Lisäksi toimijan kotikunta silloin, kun toimijalla on liikkuva elintarvikehuoneisto tai virtuaalihuoneisto;
- 2) toimijan yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus;
- 3) elintarvikehuoneiston tai virtuaalihuoneiston nimi ja yhteystiedot;
- 4) elintarvikehuoneiston käyntiosoite ja kunta, jollei kyseessä ole liikkuva elintarvikehuoneisto;
- 5) tieto harjoitettavasta toiminnasta ja sen arvioidusta laajuudesta;
- 6) toiminnan arvioitu aloittamisajankohta;
- 7) kuvaus omavalvonnasta.

Kuva 1. Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021, 46

Omavalvonnan kuvauksen tulisi sisältää seuraavat asiat, kuinka valvotaan ja huomioidaan:

- tilojen ja välineiden puhtautta ja kuntoa
- säilytyslämpötiloja
- työskentelyhygieniää
- elintarvikkeiden koostumusta ja elintarviketietoja
- reseptien ja elintarvikkeista annettavien tietojen vastaavuutta
- henkilökunnan riittävää elintarvikehygieenistä osaamista
- haittaeläinten torjuntaa
- jätteiden käsittelyä.

Hyvä tietää omavalvonnasta

-Omavalvontasuunnitelmalla tarkoitetaan sitä, että elintarvikealan sekä kontaktimateriaalien parissa työskentelevä toimija tunnistaa ja hallitsee toimintansa riskit.

-Omavalvonta on pakollista ja omavalvonnän dokumentoinnin voi tehdä sähköisesti tai paperille.

-Omavalvontasuunnitelman voi laatia itse ja sen laajuus riippuu toimijasta.

-1-2 ihmisen yrityksessä aivan kaikkea ei tarvitse kirjata omavalvontasuunnitelmaan, tällöin asiat täytyy selvittää suullisesti tarvittaessa.

-Täysin suullisesti asiat voi esittää ainoastaan vähäriskiset toimijat. Vähäriskisellä toiminnalla tarkoitetaan esimerkiksi ruoan kuumentamista mikrosovissa tai valmistamista pakasteista.

-Omavalvontasuunnitelmaa tulee päivittää, pitää ajan tasalla, kirjata poikkeamat ja mahdolliset korjaukset.

-Omavalvontaan liittyvä kirjanpito tulee säilyttää aina vuosi elintarvikkeiden käsittelystä ja se täytyy olla myös saatavilla mahdollisen tarkastuksen varalta.

-Omavalvonnalle tulee nimetä vastuhenkilö, joka on perillä toiminnasta.

-Toiminnan rekisteröinti on suoritettava neljä viikkoa ennen toiminnan alkua, toimivaltaiselle valvontaviranomaiselle sähköisessä palvelussa tai kirjallisessa muodossa.

-Rekisteröinti tai hyväksyntä tehdään kunnan elintarvikevalvontayksikköön.

-Kunnan elintarvikevalvontayksikköön ollaan joka tapauksessa ennen toiminnan aloittamista yhteydessä. Valvontaviranomainen päättää viime kädessä, mitä menettelyjä toiminta vaatii.

-Elintarvikealan toimija on vastuussa itse kaikesta toimintaansa liittyvästä.

Viranomaistoiminta aloittavalle elintarvikehuoneiston toimijalle

Elintarvikehygieniaan liittyvän lainsäädännön perustan luo EU:n parlamentti ja EU:n neuvoston asetukset. Tätä säättää kansallinen elintarvikelaki, jonka täytäntöönpanoa ohjaa maa- ja metsätalousministeriö. Koko elintarvikealan suunnittelusta, kehityksestä ja ohjauksesta vastaa Ruokavirasto. Ruokaviraston materiaalia ja ohjeita voi myös hyödyntää laajasti heidän verkkosivuiltaan.

Ruokavirasto ohjaa aluehallintovirastojen toimintaa koskien kuntien elintarvikevalvonnan suunnittelua, ohjausta ja arviointia. Aluehallintoviraston tehtävänä on valvoa ja ohjata kunnallisen elintarvikevalvonnan vaatimuksenmukaisuutta. Aluehallintovirastosta elintarvikealan yrittäjä hakee myös alkoholin anniskelu- ja vähittäismyyntilupa.

Kunnat vastaavat pääosin itse elintarvikevalvonnasta ja valvojina voivat olla terveystarkastaja, elintarvikevalvoja tai eläinlääkäri. Valvontaa suoritetaan myymälöissä, ravintoloissa ja elintarvikkeita valmistavissa laitoksissa. Kunta vastaa myös tupakkaan liittyvistä myyntiluvista ja valvonnasta.

Neuvoa voi kysyä myös muilta viranomaisilta. Heidän tehtävänä on neuvoa ja siitä on hallintolakiin kirjattu seuraavasti: *Viranomaisen on toimivaltonsa rajoissa annettava asiakkailleen tarpeen mukaan hallintoasian hoitamiseen liittyvää neuvontaa sekä vastattava asioita koskevia kysymyksiä ja tiedusteluihin. Neuvonta on maksutonta. Jos asia ei kuulu viranomaisen toimivaltaan, sen on pyrittävä opastamaan asiakas toimivaltaiseen viranomaiseen. (Hallintolaki 434/2003, 8§.)*

Rekisteröidyt ja hyväksytyt elintarviketoimijat tai huoneistot perittään vuosittainen (2023) 150 euron valvonnan perusmaksu. Maksu perittään kalenterivuosittain, kesken kalenterivuotta rekisteriin lisäytyä toimijalta ei peritä maksua osittaiselta vuodelta, ilmoitus- ja lupamaksut perustuvat taas kuntakohtaisiin taksoihin. Nähtä ovat esimerkiksi elintarvikehuoneiston hyväksymistä koskevien hakemusten ja elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitusten käsittely. **Ei muusta toiminnasta kuin neuvonnasta, perittään yleensä maksu.**

Ennen kahvilan, ravintolan tai suurkeittiön perustamista, on toiminnan aloittajan hyvä selvittää tarpeelliset luvat ja olla yhteyksissä oman kuntansa vastuuviranomaisiin. Aluksi varmistetaan kunnan rakennusviranomailta, että tila soveltuu esimerkiksi yrittäjän alkamaan ravintolakäyttöön. Jos tiloihin vaaditaan muutosta tai ne eivät sellaisenaan ilman muutosta sovi ravintolakäyttöön, haetaan rakennuslupaa tiloille. Se, että tiloissa on aiemmin toiminut ravintola, ei automaattisesti tarkoita, että sellaisen voi siihen perustaa uusi toimija. Esimerkiksi ilmanvaihdon vaatimukset voivat vastata suunnitelmat. Rakennustöitä ei voi aloittaa ennen rakennusluvan käsittelyä, eikä tiloja ottaa käyttöön ennen lopputarkastusta. Lisäksi on selvítettävä palo- ja pelastusviranomaisten vaatimukset.

Elintarvikeyrityksen aloittava toimija on yhteydessä kunnan elintarvikevalvontayksikköön, ennen kuin tekee ilmoitusta elintarviketoiminnan rekisteröimisestä. Ravintolaa tai kahvilaa perustaessa kyse on todennäköisesti toiminnan rekisteröinnistä, eli ilmoitus tehdään neljä viikkoa ennen toiminnan alkua. Kunnan elintarvikevalvonnassa terveystarkastaja päättää, mitä vaatimuksia toiminnalla on, joten tärkeää on olla ensin yhteydessä sinne. On myös tärkeää kartoittaa oma toiminta, jotta viranomaisen pystyy tekemään oikean ratkaisun. Kun toiminta loppuu, tai toimija vaihtuu elintarvikehuoneistolla, täytyy siitä tehdä ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaan.



Omavalvonnan sisältö

Ainakin seuraavat kohdat tulisi sisällyttää omavalvontaan ja kirjata ylös. Tämän jälkeen tulee miettiä, sisältyykö omassa toiminnassa eri vaiheisiin riskejä elintarviketurvallisuudelle.

- Elintarvikkeiden vastaanotto ja lämpötilat
- Hankinta ja kuitit
- Säilytystilat ja niiden lämpötilat
- Käsittelyn ja valmistuksen lämpötilat
- Allergiatuotteiden käsittely
- Tuotetiedot
- Elintarvikkeiden koostumus
- Tarjoilulämpötilat
- Ruuanlaitto- ja ruokailuvälineiden puhtaus, eli kontaktimateriaalien näytteenotto
- Hygienia, hygieniapassi, terveys selvitys, selvitys työvaatteista
- Jätteiden käsittely, kuka hoitaa, milloin hoitaa ja miten
- Tilojen ja laitteiden huollot, esimerkiksi suodattimet ja kylmälaitteet
- Oman yrityksen tiedot ja vastuuhenkilön yhteystiedot
- Kunnan terveysturvaviranomaisen yhteystiedot

Seuraavaksi yrittäjä tai omavalvontasuunnitelman vastuuhenkilö laatii vapaamuotoisesti säännöt ja ohjeet, kuinka yrityksessä noudatetaan edellä mainittuja asioita. Samaan omavalvontasuunnitelman kansioon liitetään myös pohja, johon kootaan normaalista poikkeavia tapahtumia.

- Esimerkiksi: *Taulukossa annetaan lämpimän ruuan minimi tarjoilulämpötilaksi +60 astetta. Tarjoilun aikana on havaittu kaalilaatikon lämpötilan laskeneen +50 asteeseen.*

Merkittään poikkeava lämpötila +50, kirjataan syyksi liian pieni lämpö tarjoilukaapissa, korjaava toimenpide lämmön nosto ja kyseisen ruuan hävitys.

Tässä tapauksessa puhutaan lämpötilataulukosta, ja kyseessä on yrittäjän itsensä virallisista lähteistä luoma lämpötilataulukko. Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021, 23§ antaa vastauksen rekisteröidyn elintarviketoiminnan lämpötilarajoille. Ruokaviraston sivuilta löytyy myös aiheesta tietoa. Pienikin virhe lämpötiloissa voi johtaa mikrobitoiminnan kasvuun ja ruuan pilaantumiseen.

Omavalvontasuunnitelmaan tulee koota myös hygieniapassit, terveydentilan selvitykset sekä suunnitelma näytteenotosta. Näytteenotto on vapaaehtoinen rekisteröidyillä elintarvikealan toimijoilla, mutta pintapuhtausnäytteitä olisi hyvä ottaa. Tällöin yrittäjällä on olemassa näyttöä tilojen siisteydestä.

Omavalvontasuunnitelma on laaja ja käsitteenä vaikea, mutta kyse on vain siitä, että toimija seuraa omaa yritystoimintaa elintarvikepuhtauden näkökulmasta.

Omavalvontasuunnitelma auttaa:

- Pitämään asiakkaat tyytyväisinä ja terveinä
- Vähentää virheitä ja hävikkiä
- Vähentää maksullista viranomaisvalvonnan tarvetta
- Voi olla osa uuden työntekijän perehdytystä

Mitä välineitä tarvitaan toimivaa omavalvontaa varten

- Hyvälaatuinen infrapunalämpömittari - lämpötilojen jatkuvaa tarkkailua varten.
- Ruokalämpömittari - ruoan sisälämpötilan mittausta varten.
- Pintapuhtausnäytteiden ottoa varten pikatestejä kuten esimerkiksi Hygicult. Valkuaislian määrittämiseen sopii esimerkiksi Clean Card pikatestit.
- Taulukko, johon kirjataan omavalvontasuunnitelmaan kuuluvat asiat.
- Taulukko, jossa on selkeästi nähtävillä elintarvikkeisiin liittyvät lämpötilarajat. Eli elintarvikkekohtaiset aika- ja lämpötilarajat: kuljetukseen, varastointiin, ruuan sulatukseen, käsittelyyn, kypsennykseen, tarjoiluun ja jäähdytykseen.
- Taulukko, johon kirjataan normaalista poikkeavat tapahtumat eli poikkeamat. Lisäksi olisi hyvä kirjata laitteiden sekä kiinteistön korjaukset ja huollot.



Muistilista omavalvontaan liittyvistä tehtävistä

Seuraavaksi käydään yksityiskohtaisemmin omavalvontasuunnitelman vaatimuksia ja mitä siihen olisi hyvä sisällyttää. Täytyy kuitenkin muistaa, että tämä on suuntaa antava, ja toimija voi oman tarpeensa mukaan räätälöidä suunnitelman. Seuraaviin asioihin täytyy kuitenkin kiinnittää erityistä huomiota: ristikontaminaatio, lämpötilojen hallinta, puhtaus ja siisteys.

Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

Tarkistettava:

- Sisältääkö pakkaukset merkkejä haittaeläimistä?
- Pakkausmerkinnät ja -päiväykset.
- Onko pakkaustiedot puutteelliset, onko pakkaukset ehjiä?
- Aistinvaraisesti, onko tuotteet tuoreen näköisiä?
- Lämpötilojen mittaus kuljetetuille tuotteille, ja vertailu omavalvontasuunnitelman lämpötiloihin.

Huomioitavaa:

- Multaa sisältävissä juureksissa on paljon taudin aiheuttajia. Ne on pidettävä erillään muista elintarvikkeista, koska multaiset juurekset ovat erittäin suuri riskitekijä, myös ristikontaminaation osalta.
- Huolellinen varastokierto lähtee elintarvikkeiden vastaanoton kirjauksesta.
- Elintarvikkeet siirretään mahdollisimman nopeasti pois ulkotiloista ja kylmätuotteet kylmään.
- Tilojen täytyy mahdollistaa sujuva vastaanotto.
- Pakkaukset, joissa on huonot merkinnät, tai eivät läpäise aistinvaraista tarkistusta, palautetaan ehdottomasti.

Kirjataan:

- Poikkeamat, reklamaatiot, palautukset.
- Kuitit ja lähetyslistat (elintarvikkeet, kontaktimateriaalit).
- Lämpötilojen poikkeamat.

Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi

Huomioitavaa:

- Kypsien ja raakojen tuotteiden pitäminen erillään.
- Raaka kala, kana, ja liha säilytetään erikseen.
- Erityyppisiä säilytysmuotoja pakkas-, kylmä-, viileä- ja kuivavarastot.
- Älä säilytä mitään lattiatasossa.
- Eri tuotteiden hajuerkkyys ja varastointikosteus.
- Juuresten käsittely ja säilytys, mikrobin tartuntavaara.
- Esivalmistettujen ja jäähdettyjen ruokien säilytys ja merkinnät.
- Elintarvikkeiden käyttöjärjestys **first in - first out**. Näin tehdään elintarvikkeiden päivämäärien ja menekin seurannasta helppoa.
- Näytteenotto pintapuhtaudesta ajoittain.
- Lämpötilojen seuranta eri varastoissa.

Kirjataan:

- Poikkeamat lämpötiloissa, näytteenoton tulokset.

Ruuan käsittely ja valmistaminen

Huomioitavaa:

- Mitä raaka-aineita käytetään ja mitkä niiden vaatimukset ovat kypsennykseen ja käsittelyyn?
- Miten ruokia jäähdetään valmistuksen jälkeen varastoitavaksi?
- Uudelleen kuumennettavan ruuan sisälämpötila?
- Ruuan valmistukseen ja käsittelyyn käytettävän tilan lämpötila?
- Kylmäketjun toteutuminen.
- Puhtaus ja siisteys, vaikka kerran viikossa otetaan pintapuhtausnäytteitä, mutta silminnähten likaisesta pinnasta on turha ottaa pintapuhtausnäytettä.
- Kontaminaatio ruoanlaittovälineiden kautta, multaiset juurekset tartuttavat mikrobeja muihin raaka-aineisiin. Eri elintarvikkeille varattava omat välineet ja leikkuulaudat.
- Huomioitava eri elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset.

Kirjataan:

- Kypsentämislämpötilojen poikkeamat.

Allergeenien huomiointi

Huomioitavaa:

- Tutustuminen erikoisruokavalioiden ruoanvalmistukseen.
- Pakkaamattomien tuotteiden kontaminaatio, suuntaan ja toiseen.
- Kaikki ateriaan käytetyt ainesosat täytyy olla kuluttajan saatavilla.
- Merkinnät buffetpöydässä, ja niiden paikkansapitävyys.

Kirjataan:

- Poikkeamat toiminnassa.

Ohjeita:

- Ruokavirasto allergeenit.

Tarjollapito ja tarjoilu

Huomioitavaa:

- Tarjollaoloajat.
- Ristikontaminaatio, buffetpöytä.
- Siisteys, tarjoiluhygienia.
- Pintapuhtausnäytteen otto ravintolan tai kahvilan ruokailutiloista, näin voi seurata siivouksen toteutumista.

Kirjataan:

- Poikkeamat lämpötiloissa, tarjoiluajoissa, sekä näytteenoton tulokset.

Kontaktimateriaalit, esimerkiksi ruoanlaittovälineet ja lautaset

Huomioitavaa:

- Selvitys elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevista välineistä, materiaaleista ja säilytyksestä, dokumentoidaan omavalvontasuunnitelmaan.
- Tarkoitukseen sopivien kontaktimateriaalien käyttö, tarkastetaan toimittajan ohjeet.
- Pintapuhtausnäytteiden otto, erityisesti leikkuulaudoilta ja ruuan käsittelyyn tarkoitetuista välineistä. Näytteet analysoidaan ohjeiden mukaan itse.

Kirjataan:

- Näytteenoton tulokset

Hygienia

Huomioitavaa:

- Työntekijöiden käsihygienia, korut, kynnet, suojakäsineet, hiukset.
- Työnantaja laatii hygieniasuunnitelman.
- Terveystilan selvitykset, voidaan säilyttää työterveyshuollossa.
- Hygieniapassi, liitetään omavalvontasuunnitelmaan
- Työvaatteet ja niiden huolto.
- Sosiaalilojen vaatimukset ja niiden toteutus.
- Henkilökunnan perehdytys.
- Yrittäjä on vastuussa siitä, että työntekijöillä on hygieniapassi ja terveystilan selvitys. Lyhytaikaiselle työntekijälle hygieniapassille ja terveystilan selvitykselle on olemassa omat säännökset.

Puhtaanapito, jätteet, talousvesi, tuhoeläimet

Siivoussuunnitelma:

- Missä säilytetään siivousvälineitä.
- Siivouksessa käytetyt kemikaalit.
- Pesukoneiden puhtaus ja toimivuus, sekä huoltosuunnitelma.
- Jätehuollon toimivuuden selvitys, elintarvikkeiden käsittelypisteeltä aina lajitteluun.
- Toimenpideohje tuhoeläimille, johon kirjataan mahdolliset menetelmät, paikka ja toteuttajat. Tämä ei rajoitu pelkkiin jyrsijöihin tai lintuihin, vaan koskee esimerkiksi koteloituneita toukkia ja sokeritoukkia.
- Tilojen yleinen kunnossapito, esteettömyys, pintojen kunto.

Asiakasvalitukset, ruokamyrkytyspäilyt

Huomioitavaa:

- Epäilyssä ruokamyrkytystapauksessa otetaan yhteys kunnan terveystarkastajaan välittömästi. Viranomaisen yhteystiedot sisällytetään omavalvontasuunnitelmaan.
- Omavalvonnalla voi osoittaa ruokamyrkytys- tai asiakasvalitustapauksissa tuotteiden laadun ja turvallisuuden. Eri osa-alueiden kirjaamisella voi osoittaa, että tuotteiden säilytys ja valmistus on ollut asianmukaista.
- Pintapuhtausnäytteet ja niiden kirjaus päivämäärineen osoittavat asiakasvalitus- ja ruokamyrkytystapauksissa, että elintarvikehygieniaa on valvottu, vaikka pintapuhtausnäytteenotolle ja kirjaamiselle ei ole asetettu mitään velvoitteita.
- Valmistetusta ruokaerästä otetulla näytteellä varmistetaan, että mahdollisen ruokamyrkytyksen sattuessa näyte voi pelastaa yrityksen maineen.

Kirjataan:

- Asiakasvalitukset, poikkeamat, takaisinvedot.

Näytteenotto

Lämpötilojen seuranta:

- Ruuan vastaanotto- ja kuljetuslämpötila.
- Varastointi- ja säilytyslämpötilat.
- Valmistus- ja jäähdytyslämpötilat.

Pintapuhtausnäytteet:

- Näytteet tulee ottaa pinnoilta, jotka ovat kontaktissa elintarvikkeisiin, esimerkiksi leikkuulaudoilta ja pöydän pinnoilta.
- Päivittäistä puhtautta arvioidessa, yleensä aistinvaraiset havainnot riittävät.
- Vastuu näytteenotosta on elintarvikealantoimijalla, eli yrittäjä määrittää mitä näytteenottoja ja tutkimuksia omavalvonnan tueksi tarvitaan.

Pakkausmerkinnät

Huomioitavaa:

- Tietojen paikkansapitävyys, tietojen päivittäminen.
- Ruuan jäljitettävyyden.
- Elintarvikealan toimijan tulee olla selvillä ruuan alkuperästä.
- Lähetetään elintarvikkeet takaisin, jos merkinnät eivät noudata annettuja ohjeita.
- Takaisinvetotapauksessa ollaan yhteydessä kunnan terveystarkastajaan ja otetaan elintarvike välittömästi pois tarjoilusta.

Ohjeita:

- Ruokavirasto, pakolliset elintarviketiedot.

Kirjataan:

- Jäljitettävyyden takaisinvetotapauksissa, on suoraan yhteydessä lähetyslistojen ja kuittien tallennukseen.
- Poikkeamat, takaisin lähetetyt tuotteet ja reklamaatiot.

Lähdemateriaali ohjeistukseen ja siihen, mihin kannattaa tutustua itsenäisesti

Oivahymy.fi

Hyvin tehty omavalvontasuunnitelma palkitsee itsensä **Oiva-raportin** muodossa, joka kuuluu pitää esillä yrityksen verkkosivuilla ja esimerkiksi ravintolan sisäänkäynnissä. Elintarvikeviranomaisen suorittama tarkastus on suoraan verrannollinen toteutuneeseen elintarvikehygieniaan. Lähde käsittelee elintarviketurvallisuutta laajasti, ja myös elintarvikeviranomaisten vaatimuksia.

Ruokavirasto.fi / elintarvikkeet/ elintarvikeala.

Ruokaviraston sivuilta löytyy kaikki elintarviketurvallisuuteen tarvittava tieto. Tieto on kuitenkin hajallaan ja oikean tiedon löytäminen vaatii kärsivällisyyttä. Kokeilevan elintarviketoiminnan ja pop-up ravintoloiden säännöksistä löytyy täältä tarvittavaa tietoa.

Elintarvikelaki 9.4.2021/297

Hallintolaki 6.6.2003/434

Maa- ja metsätalousministeriön asetuselintarvikehygieniasta 13.4.2021/318

Lopuksi

Tämä ohjeistus on tarkoitettu pääasiallisesti palvelemaan Uusyrityskeskuksen asiakkaita. Eli toimijoille, jonka toimintaan vaaditaan ilmoitus elintarviketoiminnan rekisteröimiseksi ja jotka kuuluvat säännöllisen valvonnan piiriin. Tiedot pohjautuvat vuoden 2023 Ruokaviraston tietoihin, lakien ja asetusten materiaaleihin, joten tiedot on tarkistettava esimerkiksi lakiuudistusten varalta.