

OIVA -valvontatietojen julkistaminen

**Elintarviketurvallisuusvirasto
Valvontaosasto**

Mikä Oiva?

Valtakunnallista uutta elintarvikevalvonnan tietojen julkistamisjärjestelmää kutsutaan Oivaksi. Valvontatietojen julkistaminen perustuu elintarvikelakiin (EtL 23/2006) 21§.

- Elintarvikelaki 21 § Elintarvikealan toimijan on julkistettava valvontaviranomaisen antama elintarvikehuoneiston tarkastuksesta kertova asiakirja tai, jos elintarvikehuoneistoa ei ole vielä tarkastettu, todistus elintarvikehuoneistoa koskevan ilmoituksen käsittelystä, Elintarviketurvallisuusviraston määräämällä tavalla.

Valvontatietojen julkaisemisella

- lisää valvonnan läpinäkyvyyttä
- antaa kuluttajille tietoa valintojensa tueksi
- yhtenäistää valvontaa
- lisää elintarvikevalvonnan tunnettavuutta ja vaikuttavuutta
- yrityksille avautuu samalla mahdollisuus kertoa kuluttajille, että oma toiminta on kunnossa

OIVA-raportin mukaiset tarkastukset

- Ei ole olemassa erillisiä ”Oivatarkastuksia”
- Oiva koskee
 - Tavanomaisia kunnan valvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia
 - Seurantatarkastuksia
 - Elintarvikehuoneistoilmoituksen käsittelyn jälkeinen ensimmäisen tarkastus
- Oiva ei koskee
 - Poikkeavat toimintoja esimerkiksi kuntien näytteenottoa ruokamyrkytyspäilyn yhteydessä, erilliset tutkimukset ja selvitykset

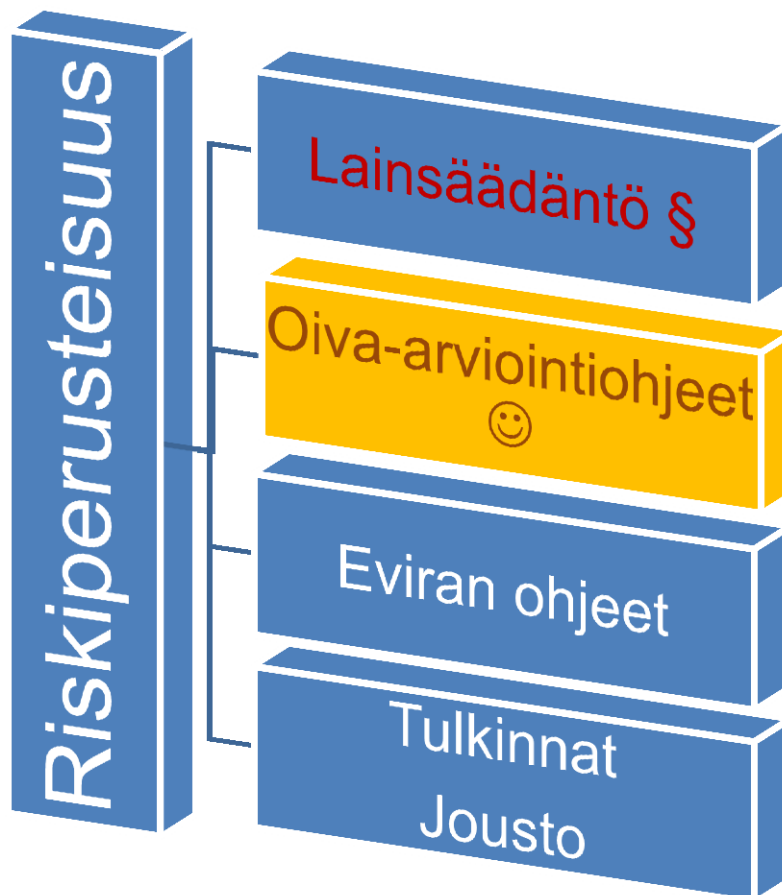
Mitä Oiva muuttaa?

- muuttaa
 - Tarkastustulos julkistetaan ”Oiva-hymynaama-asteikolla”
 - Valvojan ammattitaidolle ei lisävaatimuksia
 - Lainmukaiset vaatimukset toimijalle eivät muutu
 - Valvojan toimintatapaa tarkastuksella
 - Mitä tarkastetaan, kuinka usein
 - Oiva arviointiohjeiden käyttö
 - Uusintatarkastuksen merkitys lisääntyy
- Kehittää
 - Yhtenäistää lainsäädännön riskiperusteista soveltamista
 - Yhtenäistää tarkastustulosta

Yhtenäinen valvonta alkaa valvontayksiköistä



Oiva ohjeiden käyttö



Riskiperusteisuus huomioitu ohjeissa

- Helposti - Ei-helposti pilaantuvat tuotteet
- Pakkaamattomat –Pakatut tuotteet
- Elintarvikkeiden käsittelytilat – muut tilat
- Elintarvikevarastointi –muiden asioiden varastointi

- Heikentää – Ei heikennä, Heikentää – Vaarantaa
- Vaatiiko korjauskehotuksen, meneekö huomautuksella, tarvitaanko määräystä

- Toiminnan todentaminen

Oiva asteikko



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.



HYVÄ

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



KORJATTAVAA

Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Tarkastusprosessi

Oivallinen

TARKASTUS
-PÄIVÄ
X

TARKASTUS
KERTOMUS
TOIMIJALLE
X+6 vrk

Seuraava
valvonta-
suunnitelman
mukainen
tarkastus

Hyvä

TARKASTUS
-PÄIVÄ
X

TARKASTUS
KERTOMUS
TOIMIJALLE
X+6 vrk

Seuraava
valvonta-
suunnitelman
mukainen
tarkastus

Korjattavaa ja Huono

TARKASTUS
-PÄIVÄ
X

TARKASTUS
KERTOMUS
TOIMIJALLE
X+6 vrk

SOVITTU
MÄÄRÄAIKA
EPÄKOHDAN
KORJAAMISEKSI
Y

SEURANTA-
TARKASTUS
Y+14 vrk

Seuraava
valvonta-
suunnitelman
mukainen
tarkastus

Tarkastettavat asiat koottu 18 ryhmään

Lomake 1sq elintarvikkeiden vähittäismyynti ja tarjoilu

1. Omavalvontasuunnitelma
2. Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito
3. Tilojen ja laitteiden puhtaanapito
4. Henkilökunnan toiminta ja koulutus
5. Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan vastaanotto
6. Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys
7. Ruuan valmistus ja käsittely
8. Elintarvikkeiden koostumus
9. Itsepalvelumyynti ja -linjasto
10. Palvelumyynti ja -linjasto
11. Yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat
12. Pakkausmerkinnät ja markkinointi
13. Pakkaus- ym. materiaalit
14. Jäljitettävyys ja takaisinvedot
15. Omat kuljetukset
16. Näytteenoton toteuttaminen
17. Sivutuotteet
18. Markkinoille tuloon liittyvät ilmoitukset

Punaiset = joka kerta

Vihreät = alkutarkastuksen yhteydessä
muuten 1 krt/3v

Ohjeet 1(3)

- 1. Omavalvontasuunnitelma**
 - 1.1. Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus
 - 1.2. Omavalvontasuunnitelman riittävyys

- 2. Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito**
 - 2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan
 - 2.2. Työvälineet, kalusteet ja laitteet
 - 2.3. Tilojen kunto

- 3. Tilojen ja laitteiden puhtaanapito**
 - 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. Haittaeläintorjunta (myös kotieläimet)
 - 3.6. Jätehuolto

- 4. Henkilökunnan toiminta ja koulutus**
 - 4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus
 - 4.2. Käsihygieniä
 - 4.3. Työvaatteet
 - 4.4. Henkilökunnan terveydentila
 - 4.5. Koulutus
 - 4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

- 5. Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan vastaanotto**
 - 5.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Punaiset = joka kerralla katsottavat asiat

Muut = 1 krt/3v katsottavat asiat

Vihreät = alkutarkastuksen yhteydessä
muuten 1 krt/3v

Siniset = ehdotettu että mukana 1.5.2013

Ohjeet 2(3)

6. Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

6.3. Kuumana säilytettävät elintarvikkeet

7. Ruuan valmistus ja käsittely

7.1.

7.2.

7.3. Ruoan jäähditys

8. Elintarvikkeiden koostumus

8.1. Lisäaineet, entsyymit ja aromit

8.2. Muut tuotekohtaiset vaatimukset

8.3. Ravitsemuksellinen täydentäminen

8.4. Prosessissa syntyvät vierasaineet

8.5. Uudet ainesosat ja prosessit

9. Itsepalvelumyynti ja -linjasto

9.1. Tuoteryhmien erillään pito ja hygienia

9.2. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta

10. Palvelumyynti ja -linjasto

10.1. Tuoteryhmien erillään pito ja hygienia

10.2. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiaikojen hallinta

11. Yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat

11.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Ohjeet 3(3)

- 12. Pakkausmerkinnät ja markkinointi**
 - 12.1. Yleiset pakkausmerkinnät
 - 12.2. Erityislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät
 - 12.3. Markkinointi

- 13. Pakkaus- ym. materiaalit**
 - 13.1. Pakkaus- ja muut kontaktimateriaalit

- 14. Jäljitettävyys ja takaisinvedot**
 - 14.1. Elintarvikkeiden jäljitettävyys
 - 14.2. Takaisinvedot

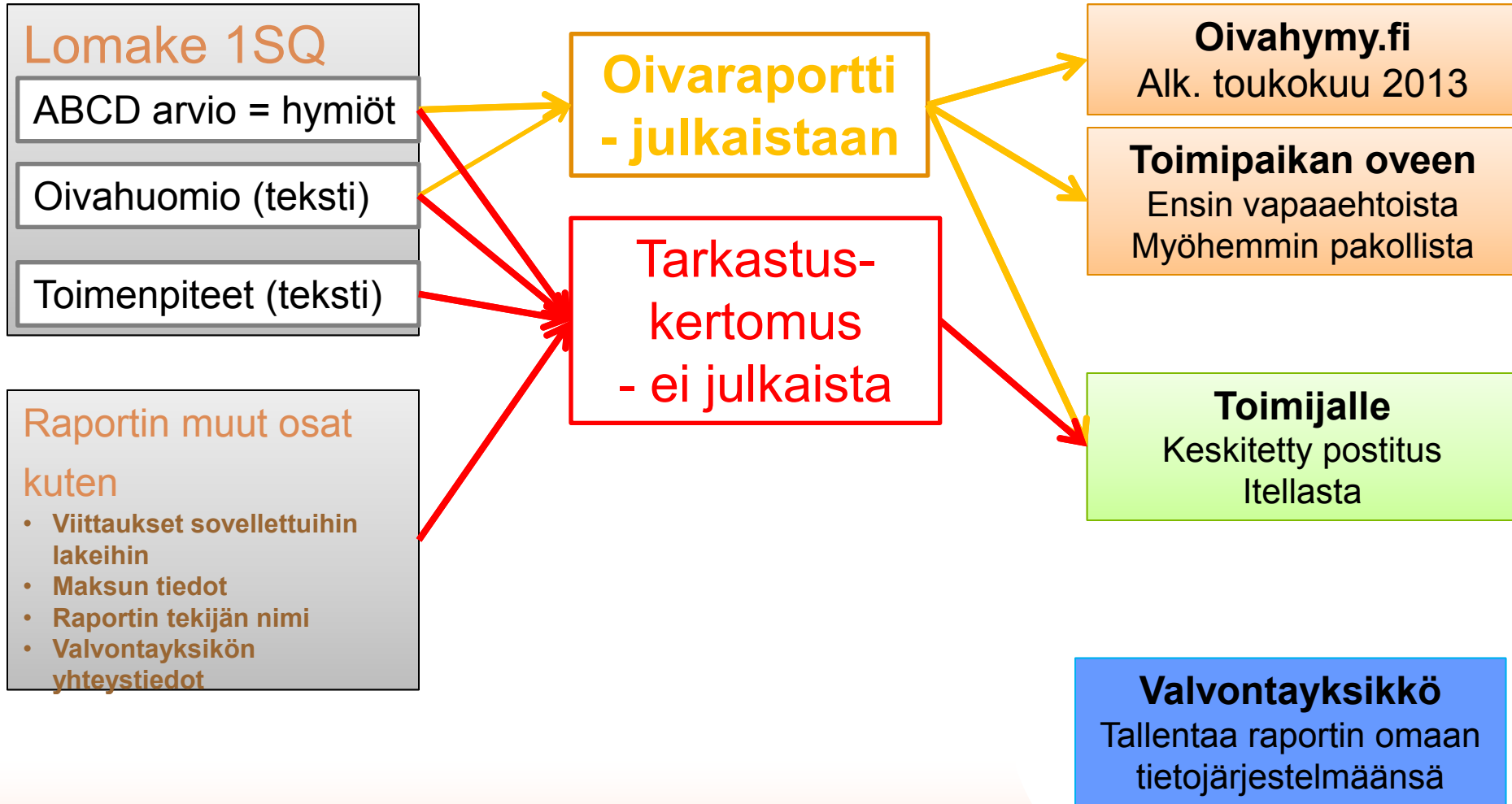
- 15. Omat kuljetukset**
 - 15.1. Kuljetuksen olosuhteet
 - 15.2. Lämpötilan hallinta kuljetuksissa

- 16. Näytteenoton toteuttaminen**
 - 16.1. Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto
 - 16.2. Tutkimustulosten perusteella tehdyt toimenpiteet

- 17. Sivutuotteet**
 - 17.1. Sivutuotteet myymälässä

- 18. Markkinoille tuloon liittyvät ilmoitukset**
 - 18.1. Tuotteista tehtävät ilmoitukset

Raportit



Yrityksen nimi ja toimipaikan osoite

Tarkastuksen tulos + pvm

18.03.2011



Aikaisemmat tarkastukset

14.03.2011



28.02.2011



Tarkastus	Tul
Lämpötilojen tarkastus kylmäsäilytystä vaativien osalta	▶ 😊
Lämpötilojen tarkastus kuumana säilytettävien osalta	▶ 😊
Kunnossapito	▶ 😊
Puhtaanapito	▶ 😊
Suojavaatetus	▶ 😊

Tarkastetun asian
ryhmänimi ja
annettu rivin
arvosana

Lämpötilojen hallinta myynnissä	▶ 😊
Elintarvikkeista annettavat tiedot	▶ 😊
Lämpötilojen hallinta tarjoilussa	▶ 😊

Vain arvosanan saaneet kohdat tarkastettiin
Heikoin tulos määrää arvosanan



Oiva-
asteikko

Tarkastetun kuti-rivin sanallinen huomio eli
OIVAhuomio.

Valvontayksikön nimi

OIVasta lisätietoa

Oivahymy.fi

- Oiva-raportit ilmestyvät tällä sivulla
- Arviointiohjeet
- Muuta Oivaa liittyvää
 - Miten Oiva-raporttia luetaan, mitä Oiva-raportin osa-alueet tarkoittavat, tarkastustapahtumasta
- Sivuja päivitetään edelleen
 - Mm. yrittäjälle –niminen oma sivu

Esite Oivasta maaliskuu 2013

- Suomi, Ruotsi, Englanti
- Jakelu kuntien kautta, ja oivahymy.fi sivulla

Yhteistyö eri sidosryhmien kanssa

- Alan sidosryhmien julkaisut

Tiedotteet

- Evira tiedottaa säännöllisesti evira.fi sivulla,
- Samat tiedotteet oivahymy.fi -sivulla



KIITOS !

Palaute Oivasta
oivaposti@evira.fi

tai

Oivahymy.fi / Palaute –toiminnon kautta