

Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje

Oiva-arviointiohjeisiin sisältyvät Eviran ohjeet nro 10205-10262.

Alempaa näet ohjeiden otsikot (KUTI-rivit) numeroineen, ohjeen numeron, ohjeen version ja ohjeen viimeisimmän päivytyspäivämäärän. Jos ohjetta muutetaan jollain lailla, se versioidaan uudelleen. Päivytyspäivämäärästä näkee, milloin viimeisin versio on tehty ja hyväksytty. Uusimmat päivityspäivämäärät lihavoidaan

Viimeisin päivitys 12.1.2015

Asiakokonaisuuden numero ja nimi		Ohjenro / versionro / viimeisin päivitys
01	Valvontatulosten arviointiohjeen arviointiasteikko	
0.1	Oiva -arviointiasteikon arvosanojen yleiset määrätymisperusteet	10205 / 1 / 12.1.2015
01	Omavalvontasuunnitelma	
1.1	Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus	10206 / 1 / 12.1.2015
1.2	Omavalvontasuunnitelman riittävyys	10207 / 1 / 12.1.2015
02	Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito	
2.1	Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan	10208 / 1 / 12.1.2015
2.2	Tilojen kunto	10209 / 1 / 12.1.2015
2.3	Työvälineet, kalusteet ja laitteet	10210 / 1 / 12.1.2015
03	Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus	
3.1	Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus	10211 / 1 / 12.1.2015
3.2	Työvälineiden ja laitteiden puhtaus	10212 / 1 / 12.1.2015
3.3	Siivousvälineiden ja siivousvälineiden puhtaus	10213 / 1 / 12.1.2015
3.4	Pakkausmateriaalien ja kuljetusastioiden puhtaus (asia katsotaan kohdassa 5.5)	
3.5	Haitta- ja muut eläimet	10214 / 1 / 12.1.2015
3.6	Jätehuolto	10215 / 1 / 12.1.2015
3.7	Sivutuotteet	10216 / 1 / 12.1.2015
04	Henkilökunnan toiminta ja koulutus	
4.1	Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus	10217 / 1 / 12.1.2015
4.2	Käsihygienia	10218 / 1 / 12.1.2015
4.3	Työvaatteet	10219 / 1 / 12.1.2015
4.4	Henkilökunnan terveydentilan seuranta	10220 / 1 / 12.1.2015
4.5	Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus	10221 / 1 / 12.1.2015
4.6	Hygieniasaamisen todentaminen	10222 / 1 / 12.1.2015
05	Elintarvikkeiden tuotantohygienia	
5.1	Tuotannon yleiset järjestelyt (asiaa ei arvioida, ei arviointiohjetta)	
5.3	Vesi ja jää (asiaa katotaan ohjeessa 2.1.)	
5.5	Pakkaaminen	10223 / 1 / 12.1.2015
06	Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta	
6.1	Elintarvikkeiden säilytys	10224 / 1 / 12.1.2015
6.2	Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet	10225 / 1 / 12.1.2015
6.3	Kuumana säilytettävät elintarvikkeet	10226 / 1 / 12.1.2015
6.4	Jäähdytys	10227 / 1 / 12.1.2015
6.5	Lämpötilanhallinta valmistuksessa (asiaa ei arvioida, ei arviointiohjetta)	
6.6	Pakastaminen	10228 / 1 / 12.1.2015

07	Myynti ja tarjoilu	
7.1 7.4	Tuoteryhmien erillään pito ja hygieniä myynnissä ja tarjoilussa	10229 / 1 / 12.1.2015
7.2 7.5	Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta myynnissä	10230 / 1 / 12.1.2015
7.3 7.6	Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa	10231 / 1 / 12.1.2015
10	Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet	
10.1	Erillään pito ja ristikontaminaatio	10232 / 1 / 12.1.2015
11	Elintarvikkeiden koostumus	
11.1.	Lisäaineet, aromit ja entsyymit	10233 / 1 / 12.1.2015
11.2	Ravitsemuksellinen täydentäminen	10234 / 1 / 12.1.2015
11.3	Muuntogeeniset ainesosat	10235 / 1 / 12.1.2015
11.4	Uuselintarvikkeet ja uudet prosessit	10236 / 1 / 12.1.2015
12	Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset	
12.1	Ravintolisät	10237 / 1 / 12.1.2015
12.2	Erityisille ryhmille tarkoitetut elintarvikkeet	10238 / 1 / 12.1.2015
12.3	Nimisuojatut tuotteet	10239 / 1 / 12.1.2015
12.4	Muut tuotekohtaiset vaatimukset	10240 / 1 / 12.1.2015
12.5	Luomutuotteen aitous (toistaiseksi tulos ei näy Oiva-raportilla)	
13	Elintarvikkeista annettavat tiedot	
13.1	Yleiset pakkausmerkinnät	10241 / 1 / 12.1.2015
13.2	Ravintoarvomerkit	10242 / 1 / 12.1.2015
13.3	Markkinointi (ravitseminen- ja terveysväitteet)	10243 / 1 / 12.1.2015
13.4	Erityislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät	10244 / 1 / 12.1.2015
14	Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit	
14.1	Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit	10245 / 1 / 12.1.2015
15	Elintarvikkeiden toimitukset	
15.1	Elintarvikkeiden vastaanottaminen	10246 / 1 / 12.1.2015
15.3	Kuljetuksen olosuhteet	10247 / 1 / 12.1.2015
15.4	Lämpötilan hallinta kuljetuksissa	10248 / 1 / 12.1.2015
16	Jäljitettävyys ja takaisinvedot	
16.1	Elintarvikkeiden jäljitettävyys	10249 / 1 / 12.1.2015
16.2	Naudanlihan merkitsemisjärjestelmä	10250 / 1 / 12.1.2015
16.3	Merestä saadun kalan ja kalastustuotteiden jäljitettävyys (toistaiseksi tulos ei näy Oiva-raportilla)	10261 / 1 / 12.1.2015
16.4	Dioksiinipitoisuuden alaisen kalan ja kalastustuotteiden jäljitettävyys	10251 / 1 / 12.1.2015
16.6	Takaisinvedot	10252 / 1 / 12.1.2015
16.7	Vähäriskisen toiminnan sääntöjen noudattaminen	10253 / 1 / 12.1.2015
17	Elintarvikkeiden tutkimukset	
17.1	Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto	10254 / 1 / 12.1.2015
17.2	Tutkimustulosten perusteella tehdyt toimenpiteet	10255 / 1 / 12.1.2015
17.11	Lääkejäämät (Ei tarkisteta ilmoitettavissa elintarvikehuoneistoissa)	
17.12	Kasvinsuojeluainejäämät	10256 / 1 / 12.1.2015
17.13	Ympäristöstä peräisin olevat vierasaineet	10257 / 1 / 12.1.2015
17.14	Hometoksiinit	10258 / 1 / 12.1.2015
17.15	Prosessissa syntyvät vierasaineet	10259 / 1 / 12.1.2015
17.16	Muut vierasaineet	10260 / 1 / 12.1.2015
17.17	Muut kemialliset tutkimukset (toistaiseksi ei tarkisteta)	
18	Oiva-raportin esilläpito	
18.1	Oiva-raportin esilläpito	10262 / 1 / 12.1.2015

Oivassa tarkastettavat asiat ja asiakokonaisuudet

Punaiset ohjeet (15 kpl) ovat jokaisella tarkastuskerralla tarkastettavia kohteita. Kaikki 15 tarkastetaan aina myös mahdollisen uusintatarkastuksen yhteydessä.

Mustalla on merkattu ne ohjeet, jotka tarkastetaan tarkastajan harkinnan mukaan niin, että ne tulevat tarkastetuksi vähintään joka kolmas vuosi.

HUOM!

- Jos tarkastaja huomaa käynnillään epäkohdan kohteessa, jota hän ei ollut alun perin suunnitellut tarkastaa, hän tarkastaa myös sen.
- Jos yritys on tehnyt elintarvikehuoneistoilmoituksen, tarkastetaan punaisten kohtien lisäksi kohdat 1 ja 2.

0. Valvontatulosten arviointiohjeen arviointiasteikko

0.1 Oiva-arviointiasteikon arvosanojen yleiset määräytymisperusteet

Oiva arviointiasteikon yhteiset määräytymisperusteet on koottu tähän ohjeeseen, joka yhdessä substanssikohtaisten Oiva-arviointiohjeiden kanssa muodostavat Oiva-arviointiohjekokonaisuuden.

Huomioitavaa:

- Tässä ohjeessa esitetään Oiva-arviointiasteikon yleiskuvaukset, joissa on otettu huomioon riskiperusteisuus. Riskiperusteisuus on avattu yksittäisissä substanssikohtaisissa Oiva-arviointiohjeissa.
- Oiva-arvosanat koskevat elintarvikealan hyväksyttäviä tai ilmoitettavia elintarvikehuoneistoja.
- Arviointiasteikon arvosanojen yleiskuvaukset koskevat kaikkia valvontatulosten arviointiohjeita ja valvottavia asiakokonaisuuksia.
- Kaikki ohjeet perustuvat elintarvikelain säädöksiin ja niiden tulkinnassa voidaan käyttää Eviran antamia soveltamisohjeita.
- Erikseen julkaistavissa Oiva-arviointiohjeissa annetaan tarkempia ja asiakohtaisia ohjeita arviointiasteikon soveltamisesta.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Valvoja toteaa tarkastettavien asioiden olevan lainsäädännön vaatimusten mukaisia.

Valvoja toteaa toimijan hallitsevan myös yllättävät ja satunnaiset epäkohdat itse, ja hallitsee niiden korjaamisen omavalvonnallaan.



HYVÄ

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

Valvoja huomauttaa toimijaa havaituista epäkohdista kirjallisesti.

Valvoja toteaa toimijan hallitsevan myös yllättävät ja satunnaiset epäkohdat itse, ja hallitsee niiden korjaamisen omavalvonnallaan.



KORJATTAVAA

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

Valvojan on pääsääntöisesti käytettävä lainsäädännön noudattamisen varmistamiseksi elintarvikelain mukaisia hallinnollisia pakkokeinoja. Valvoja voi kuitenkin antaa toimijalle kirjallisen korjauskehotuksen määräaikoineen, jos siihen on olemassa perusteltu syy.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö ja Tuoteturvallisuusyksikkö

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

Ohjeistuksen mukaiset tarkastettavat asiat eivät välittömästi heikennä elintarviketurvallisuutta. Tällöin Korjattavaa-arviointi voidaan kuitenkin antaa siinä tapauksessa, jos Hyvä-arvio on annettu toistuvasti.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Valvoja edellyttää toimijalta välittömiä korjaavia toimenpiteitä. Tällaisessa tapauksessa valvojan on aina käytettävä elintarvikelainmukaisia hallinnollisia pakkokeinoja lainsäädännön noudattamisen varmistamiseksi.

Ohjeistuksen mukaiset asiat eivät välittömästi vaaranna elintarviketurvallisuutta. Tällöin Huono-arviointi voidaan kuitenkin antaa siinä tapauksessa, jos Korjattavaa-arvio on annettu toistuvasti ja epäkohtia ei ole korjattu määräajassa.

1. Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus

Huomioitavaa:

- Omavalvontasuunnitelman riittävyys tarkastetaan kohdassa 1.2
- Omavalvontasuunnitelma pienissä (1-2 hengen) yrityksissä voi olla joiltakin osin myös suullinen ja se todetaan haastattelemalla työntekijöitä

Tarkastettavat asiat:

- Onko elintarvikehuoneistolla olemassa omavalvontasuunnitelmaa
- Omavalvontasuunnitelman ja siihen liittyvän kirjanpidon tarkastettavuus
- Omavalvontaan liittyvän kirjanpidon säilytys (arkistointi)



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Elintarvikehuoneistolla on omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito on tarkastettavissa.

Omavalvontaan liittyvää kirjanpitoa säilytetään säädösten mukaisesti.



HYVÄ

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

Elintarvikehuoneistolla on omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito on pääosin tarkastettavissa.

Kirjanpidon säilyttämisessä on puutteita.



KORJATTAVAA

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

Elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelma ei ole tarkastettavissa.

Omavalvonnan kirjanpito puuttuu kokonaan.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi..

Elintarvikehuoneistolla ei ole omavalvontasuunnitelmaa.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö ja Tuoteturvallisuusyksikkö

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta **(EY) N:o 852/2004**, jäljempänä 852/2004/EY; 4 art.
- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011; 5 §
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

1. Omavalvontasuunnitelma

1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys

Huomioitavaa:

- Omavalvontasuunnitelma pienissä (1-2 hengen) yrityksissä, tai toiminnassa, jossa on vain vähäisiä riskejä, voi olla joiltakin osin myös suullinen ja se todetaan haastatteleamalla työntekijöitä
- Jos tarkastuksella tulee esiin seikkoja, jotka mahdollisesti johtuvat omavalvontasuunnitelman puutteellisuudesta (esim. suunnitelman ja työohjeen mukaisesta siivouksesta huolimatta ei ole siistiä tai toiminta on muuttunut, mutta suunnitelmaa ei ole päivitetty), suunnitelman riittävyys voidaan aina tarkastaa ja antaa arvosana myös tästä kohdasta
- Mikäli omavalvontasuunnitelmaa ei ole tarkastettavissa, arvioidaan ohjeen 1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus mukaisesti
- Sellaisten ulkoistettujen toimintojen osalta, joissa ulkopuolisesta toimijasta johtuen omavalvonnan toteutumista ei päästä tarkastamaan, asia arvioidaan tämän ohjeen mukaan (esim. elintarvikehuoneiston siivousvälinetilaa ei pystytä tarkastamaan, koska ulkopuolinen toimija on lukinnut tilan)

Tarkastettavat asiat:

- Omavalvontasuunnitelma on riittävä toiminnan luonteeseen ja laajuuteen nähden, jolloin suunnitelman mukaisesti tehtävällä omavalvonnalla hallitaan toiminnan riskit



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Omavalvontasuunnitelma on toiminnan luonteeseen ja laajuuteen nähden riittävä.

Elintarvikealan toimija on varmistunut omavalvonnassaan siitä, että ulkopuoliset toimijat noudattavat osaltaan lainsäädännön vaatimuksia ja järjestely toimii myös käytännössä omavalvontasuunnitelman mukaisesti.



HYVÄ

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

Omavalvontasuunnitelmassa on pieniä epäkohtia. Epäkohdat ovat omavalvontasuunnitelman sellaisissa osioissa, että ne eivät heikennä elintarvikeeturvallisuutta tai johda kuluttajaa harhaan.

Elintarvikealan toimija on varmistunut omavalvonnassaan siitä, että ulkopuoliset toimijat noudattavat osaltaan lainsäädännön vaatimuksia ja järjestely toimii myös käytännössä omavalvontasuunnitelman mukaisesti.



KORJATTAVAA

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

Omavalvontasuunnitelmassa on epäkohtia. Epäkohdat ovat omavalvontasuunnitelman sellaisissa osioissa, että ne heikentävät elintarviketurvallisuuden ja/tai johtavat kuluttajaa harhaan.

Elintarvikealan toimija ei ole omavalvonnassaan huomionnut ulkoistettuja toimintoja tai järjestely ei toimi käytännössä omavalvontasuunnitelman mukaisesti.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi

Omavalvontasuunnitelmassa on epäkohtia. Epäkohdat ovat omavalvontasuunnitelman sellaisissa osioissa, että ne vaarantavat elintarviketurvallisuuden ja/tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan.

Ulkopuolinen toimija vaarantaa toiminnallaan elintarviketurvallisuutta.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EY) N:o 852/2004, jäljempänä 852/2004/EY; 4 art.
- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011; 5 §
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

2. Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Huomioitavaa:

- Tilojen ja välineiden soveltuvuutta, ja riittävyyttä tarkastettaessa tulee ottaa huomioon toiminnan luonne ja laajuus.
- Jätehuollon ja lastauslaitureiden soveltuvuus ja riittävyys arvioidaan tämän ohjeen perustella vain jos se on elintarvikehuoneiston vastuulla.
- Kuljetusvälineiden riittävyys ja soveltuvuus arvioidaan kohdassa 15.2 kuljetuksen olosuhteet.

Tarkastettavat asiat:

- Elintarvikehuoneiston tilat (vastaanotto-, varasto-, käsittely-, tarjoilu-, pakkaus-, myynti- jne. tilat) ovat soveltuvuudeltaan ja riittävyydeltään sellaiset, joita toiminnan luonne ja laajuus edellyttävät
- Elintarvikehuoneiston tilajärjestelyt ja tuotantolinjat ovat sellaiset, ettei saastumisriskiä ole (toimintojen kiertosuunta on puhtaasta tilasta likaiseen)
- Rakenteiden (sisältäen LVI-järjestelyt) ja pintojen (seinät, lattiat, katto) soveltuvat toimintaan
- Siivousvälinetilat ovat soveltuvat ja riittävät toimintaan (sisältää myös siivousvälineiden soveltuvuuden ja riittävyyden arvioinnin)
- Pukeutumistilojen, käymälöiden ja jätehuoltotilojen soveltuvuus ja riittävyys tarkastetaan, jos ne ovat elintarvikehuoneiston vastuulla. (Edellä mainitut tilat voivat sijaita erillään elintarvikehuoneistosta esim. kauppakeskuksissa voi pukeutumistilat olla erillään elintarvikehuoneiston tiloista)
- Astianpesutilojen soveltuvuus ja riittävyys toiminnan luonteeseen ja laajuuteen nähden
- Kuljetusastioiden pesutilojen soveltuvuus ja riittävyys toiminnan luonteeseen nähden
- Kansainvälisissä pakastekuljetuksissa sekä muissa ATP-sopimuksen piiriin kuuluvissa helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetuksissa käytetään ATP-sopimuksen mukaisesti luokiteltua kuljetuskalustoa.
- Kierrätettävien kuljetuslaatikoiden säilytystilojen soveltuvuus ja riittävyys
- Pullonpalautustilojen soveltuvuus ja riittävyys, jos ne sijaitsevat elintarvikehuoneiston tiloissa
- Veden laatu perustuen vesinäytteiden analyysituloksiin (arvioidaan silloin, kun toimijalla on esim. oma kaivo käytössä tai toimija käyttää omaa vedenkäsittelylaitteistoa ja omavalvontanäytteiden tarve on todettu). Jää, joka on kosketuksissa elintarvikkeeseen tai joka saattaa saastuttaa elintarvikkeen, on valmistettava talousvedestä. Se on valmistettava, käsiteltävä ja varastoitava sellaisissa olosuhteissa, että se on suojassa saastumiselta. Jalostuksessa tai valmistusaineena käytetty kierrätysvesi ei saa aiheuttaa saastumisriskiä. Tällaisen veden on täytettävä samat vaatimukset kuin talousveden, jollei toimivaltainen viranomainen katso, että veden laatu ei voi vaikuttaa valmiiden elintarvikkeiden turvallisuuteen.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Elintarvikehuoneistossa on riittävästi tilaa hygieeniseen toimintaan, tai hygienia varmistuu toimintojen ajallisella erottamisella.

Tilajärjestelyt, tuotantolinjat, astianpesulinjat, LVI-järjestelyt jne. ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden.

Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat.

Elintarvikehuoneistossa on tai sen käytössä on vaatimusten mukaiset siivousvälineetilat, pukeutumistilat, käymälät ja jätehuolto.

Siivousvälineitä on riittävästi ja ne ovat tarkoituksenmukaisia.

Kansainvälisissä pakastekuljetuksissa sekä muissa ATP-sopimuksen piiriin kuuluvissa helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetuksissa käytetään ATP-sopimuksen mukaisesti luokiteltua kuljetuskalustoa.

Talousveden laatu on STMa 461/2000 (muutoksineen) tai 401/2001 vaatimusten mukaista. Laatusuositukset eivät välttämättä täyty, mutta elintarvikkeiden laatu ei heikenny.



HYVÄ

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

Tilat ja tilajärjestelyt, tilojen rakenteet ja pinnat tiloissa, joissa käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, soveltuvat toimintaan.

Tiloissa, joissa käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, on erillinen/set vesipisteet käsienpesua varten ja tarvittaessa elintarvikkeiden sekä astioiden ja välineiden pesua varten.

Muiden kuin edellä mainittujen tilojen ja siivousvälineiden soveltuvuudessa ja/tai riittävyudessa on pieniä epäkohtia.

Talousveden laatu on STMa 461/2000 (muutoksineen) tai 401/2001 vaatimusten mukaista. Laatusuositukset eivät täyty, ja talousvesi voi heikentää elintarvikkeiden laatua, mutta elintarvikeeturvallisuus ei heikenny.



KORJATTAVAA

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

Elintarvikehuoneiston tilojen ja/tai tilajärjestelyiden riittämättömyys ja/tai tilojen rakenteiden ja pintojen soveltumattomuus aiheuttaa elintarvikeeturvallisuuden heikentymistä.

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille

Tiloissa, joissa käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, ei ole erillistä/siä vesipisteitä käsienpesua varten ja eikä tarvittaessa elintarvikkeiden sekä astioiden ja välineiden pesua varten.

Siivousvälineille varattu tila on poistettu tai otettu toiseen käyttötarkoitukseen ja/tai siivousvälineitä säilytetään muualla elintarvikehuoneiston tiloissa tavalla joka heikentää elintarviketurvallisuuden.

Muiden tilojen ja siivousvälineiden riittämättömyys ja /tai soveltumattomuus aiheuttaa elintarviketurvallisuuden heikentymistä.

Kansainvälisissä pakastekuljetuksissa sekä muissa ATP-sopimuksen piiriin kuuluvissa helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetuksissa käytetään luokittelematonta kuljetuskalustoa.

Talousveden laatu ei ole STMa 461/2000 (muutoksineen) tai 401/2001 vaatimusten tai -suositusten mukaista, ja vettä käytetään elintarviketurvallisuutta heikentäen.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Elintarvikehuoneiston tilojen tilajärjestelyissä, rakenteissa ja/tai pintamateriaaleissa on sellaisia ratkaisuja ja vikoja, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuuden.

Elintarvikehuoneiston tilojen tai -välineiden riittämättömyys ja/tai soveltumattomuus elintarvikehuoneistoksi aiheuttaa elintarviketurvallisuuden vaarantumisen.

Talousveden laatu ei ole esimerkiksi STMa 461/2000 (muutoksineen) tai 401/2001 mikrobiologisten laatuvaatimusten mukaista, ja elintarvikkeiden laatu saattaa siitä syystä aiheuttaa terveysvaaran. Terveysturvallisuuden varmistamiseksi elintarvikevalvontaviranomaisen antamia määräajallisia korjauskehotuksia ei ole noudatettu, ja vettä käytetään elintarviketurvallisuutta vaarantaen.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; 4 art., liite II luku I, luku II, luku V, luku VII
- Elintarvikelaki 23/2006; 10 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011; 3 §, 15 §
- Sosiaali- ja terveysministeriön asetus talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista 461/2000 ja Sosiaali- ja terveysministeriön asetus pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista 401/2001
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

2. Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.2 Tilojen kunto

Huomioitavaa:

- Jäähdytyslaitteiston kunto arvioidaan kohdassa 6.4 jäähdytys

Tarkastettavat asiat:

- Elintarvikehuoneiston rakenteiden, pintojen (seinät, lattiat, katto, työtasot) ja tilojen kunto (elintarvikkeiden käsittelytila-, myynti-, varasto-, vastaanottotilat), erityisesti niiden tilojen osalta, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita
- Myös pukeutumistilojen, käymälöiden, jätehuoltotilojen ja lastauslaitureiden yleinen kunto, jos ne ovat elintarvikehuoneiston vastuulla. (Edellä mainitut tilat voivat sijaita erillään elintarvikehuoneistosta esim. kauppakeskuksissa voi pukeutumistilat olla erillään elintarvikehuoneiston tiloista.)
- Vesipisteiden kunto
- Ilmanvaihdon, valaistuksen ja viemärijärjestelmän kunto
- Pullonpalautustilat, jos ne sijaitsevat elintarvikehuoneiston tiloissa



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Tilat ovat kunnossa, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.



HYVÄ

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

Elintarvikehuoneiston tilat, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, näyttävät silmämääräisesti tarkasteltuna olevan kunnossa ja ehjiä, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.

Tiloissa, joissa käsitellään pakattuja elintarvikkeita ja/tai muissa tiloissa on tarvetta kunnossapidolle, mutta korjaaminen ei ole kiireellistä.



KORJATTAVAA

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

Elintarvikehuoneiston tiloissa, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, on sellaisia epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuuden.

Tiloissa, joissa käsitellään pakattuja elintarvikkeita ja/tai muissa tiloissa on elintarviketurvallisuuden kannalta kiireellistä kunnossapidon tarvetta.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Elintarvikehuoneiston tilojen kunnossa on sellaisia ratkaisuja ja epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuuden.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; 4 art., liite II luku I, II
- Elintarvikelaki 23/2006; 10 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011, 3 §
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

2. Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Huomioitavaa:

- Ruuan jäähdytyslaitteiston soveltuvuus ja riittävyys arvioidaan kohdassa 6.4 Jäähdytys

Tarkastettavat asiat:

- Kalusteiden (kaapistot, työskentelytasot jne.), laitteet (uunit, leikkurit, liedet jne.) ja työvälineet (astiat, leikkuulaudat, veitset jne.) soveltuvuus ja riittävyys toimintaan nähden
- Kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden pinnat ja osat



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Tarkastettavat työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat käyttötarkoitukseen soveltuvia sekä kapasiteetiltaan ja määrältään toimintaan nähden. Lisäksi ne ovat kunnossa ja ehjiä, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.



HYVÄ

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

Kalusteet, laitteet ja työvälineet, joilla käsitellään tai jotka ovat kosketuksissa pakkaamattomiin elintarvikkeisiin, ovat käyttötarkoitukseen soveltuvia ja riittäviä.

Kalusteet, laitteet ja työvälineet, joilla käsitellään tai jotka ovat suoraan kosketuksissa pakkaamattomiin elintarvikkeisiin, ovat kunnossa ja ehjiä, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.

Kalusteissa, laitteissa ja työvälineissä, joilla ei käsitellä tai eivätkä ole kosketuksissa pakkaamattomiin elintarvikkeisiin, on tarvetta kunnossapidolle, mutta kunnostaminen ei ole kiireellistä. Kunnossapidon tarve ei heikennä elintarvikeeturvallisuutta.



KORJATTAVAA

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

Kalusteissa, laitteissa ja työvälineissä, joilla käsitellään **ja/tai** jotka ovat suoraan kosketuksissa pakkaamattomiin elintarvikkeisiin, on epäkohtia soveltuvuudessa, riittävyudessa ja kunnossa. Epäkohdat heikentävät elintarvikeeturvallisuuden.

Kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden kunnossapito on laiminlyöty siten, että elintarvikeeturvallisuus heikentyy



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Kalusteet, laitteet tai työvälineet eivät ole soveltuvia ja/tai riittäviä elintarvikehuoneiston toimintaan. Kunnossapidosta ei ole huolehdittu.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY;4 art., liite II luku II, V
- Elintarvikelaki 23/2006; 10 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011; 3, 15 §
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

3. Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Huomioitavaa:

- Valvontaviranomaisen ei ole tarpeen todentaa yleistä siisteyttä ja puhtautta elintarvikehuoneistossa näytteenotolla
- Arvostelun ulkopuolelle tulee jättää normaalit päivän työn aiheuttamat siivousta vaativat jäljet
- Siivousvälinetilan siisteys, puhtaus ja järjestys katsotaan kohdassa 3.3 siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus
- Kuljetusastioiden siisteys, puhtaus ja järjestys katsotaan kohdassa 5.5. pakkaaminen
- Jätehuoltotilojen siisteys, puhtaus ja järjestys katsotaan kohdassa 3.6. jätehuolto
- Kuljetusvälineiden siisteys, puhtaus ja järjestys katsotaan kohdassa 15.3. kuljetuksen olosuhteet

Tarkastettavat asiat:

- Elintarvikehuoneiston rakenteiden, pintojen (seinät, lattiat, katto, työtasot, LVI) ja tilojen siisteys ja puhtaus (keittiö, elintarvikkeiden käsittelytilat, asiakas-, myynti-, varasto-, vastaanottotilat, astianpesutilat), erityisesti niiden tilojen osalta, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita
- Myös pukeutumistilat, lastauslaiturien ja käymälöiden yleinen siisteys ja puhtaus jos ne ovat elintarvikehuoneiston vastuulla (voivat sijaita erillään elintarvikehuoneistosta esim. kauppakeskuksissa voi pukeutumistilat olla erillään elintarvikehuoneiston tiloista)
- Tiloissa vallitseva järjestys (huomioitava elintarvikehuoneistoon kuulumattomat tavarat ja muut tuotteet kuin elintarvikkeet)
- Puhtaiden pakkausmateriaalien varastotilat
- Pullonpalautustilojen siisteys ja puhtaus, jos ne sijaitsevat elintarvikehuoneiston tiloissa



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.



HYVÄ

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

Elintarvikehuoneiston niissä tiloissa, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

Muissa tiloissa on siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä pieniä epäkohtia.

**KORJATTAVAA**

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

Elintarvikehuoneiston niissä tiloissa, jossa käsitellään elintarvikkeita puhtaanapitoa on laiminlyöty ja/tai tilat ovat likaiset.

Muissa kuin elintarvikkeiden käsittelytiloissa puhtaanapitoa on laiminlyöty siten, että tilojen likaisuus aiheuttaa elintarvikeeturvallisuuden heikentymistä tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita.

Elintarvikehuoneistoon kuulumattomat tavarat tai niiden määrä vaikeuttaa puhtaanapitoa heikentäen elintarvikeeturvallisuutta.

**HUONO**

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Elintarvikehuoneiston niissä tiloissa, joissa käsitellään elintarvikkeita, tilat ovat erittäin likaiset tai pinttyneen likaiset.

Muissa kuin elintarvikkeiden käsittelytiloissa puhtaanapitoa on laiminlyöty siten, että tilojen likaisuus aiheuttaa elintarvikeeturvallisuuden vaarantumista tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; 4 art., liite II luku I
- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 3 §, 4 §
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

3. Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Huomioitavaa:

- Tämän ohjeen arvioinnissa ei tarvitse todentaa puhtautta näytteenotolla. Arviointi voidaan suorittaa aistinvaraisesti.
- Arvostelun ulkopuolelle tulee jättää normaalit päivän työn aiheuttamat siivousta vaativat jäljet
- Viranomais- ja omavalvontanäytteenotto käsitellään ohjeessa 17.2.

Tarkastettavat asiat:

- Työvälineiden (astiat, leikkuulaudat, veitset jne.) ja laitteiden (uunit, liedet, leikkurit, kylmälaitteet, astianpesukone jne.) puhtaus



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet ovat puhtaita.



HYVÄ

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

Työvälineet ja laitteet, joilla käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, ovat puhtaita. Elintarvikehuoneiston muiden työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on pieniä epäkohtia.



KORJATTAVAA

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

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet ovat likaisia. Erityisesti pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely likaisella/likaisilla työvälineillä ja laitteilla heikentää elintarvikeeturvallisuuden.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Työvälineiden ja laitteiden puhtaanapito on selkeästi laiminlyöty. Elintarvikehuoneiston työvälineissä ja laitteissa on pinttynyttä likaa, joka vaarantaa elintarvikeeturvallisuuden.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; 4 art., liite II luku V
- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 4 §
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.3 Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus

Huomioitavaa:

- Ohjeessa 2.1. tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan arvioidaan siivousvälinetilan soveltuvuus **ja** riittävyys samoin kuin välineiden tarkoituksenmukaisuus ja riittävyys
- Mikäli siivousvälinetilan ja -välineiden puhtautta arvioitaessa todetaan, että siivousvälinetila on poistettu käytöstä tai otettu muuhun käyttöön, tehdään arviointi ohjeen 2.1 tilojen soveltuvuus, mukaan
- Puhtautta ja tarkoituksenmukaisuutta arvioidessa täytyy erityisesti huomioida se onko siivous-/puhdistusväline tarkoitettu yleisiin tiloihin (esim. käytävä- ja lattiaharjat, lattianpesukoneet tms.), vai käytetäänkö niitä sellaisiin pintoihin, joissa käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita
- Ulkoistettujen siivoustoimintojen osalta arvio voidaan tehdä myös ohjeen 1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys, perusteella, jos tiloja ei voida tarkastaa esim. siivousyrittäjä on lukinnut siivoustilat.

Tarkastettavat asiat:

- Siivousvälineille varattujen tilojen puhtaus ja järjestys
- Siivousvälineiden puhtaus ja kunto



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilat ovat puhtaat, siistit ja niissä vallitsee hyvä järjestys.

Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja niiden puhtaudesta on huolehdittu.



HYVÄ

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

Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilojen siisteydessä ja järjestyksessä on pientä huomautettavaa, mutta tilat ovat pääosin puhtaita.

Siivousvälineet ovat kuluneita, mutta tarkoitukseensa riittävässä kunnossa. Siivousvälineet eivät ole käyttötarkoituksensa huomioden niin likaisia, että siitä voisi aiheutua haittaa elintarvikeeturvallisuudelle.



KORJATTAVAA

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

Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilojen siisteys ja järjestys on erittäin huono. Tilat ovat silmännähdessä erittäin likaiset.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta **tai** johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Siivousvälineet ovat niin huonossa kunnossa tai likaisia, etteivät ne enää sovellu käyttöön ja vaativat välittömästi uusimista.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; 4art, liite II luku V
- Elintarvikelaki 26/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011; 3 §
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

3. Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.4 Pakkausmateriaalien ja kuljetusastioiden puhtaus

Huomioitavaa: Tämän ohjeen tarkastettavat asiat katsotaan ohjeessa 5.5

3. Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.5 Haitta- ja muut eläimet

Huomioitavaa:

- Tämä ohje koskee haittaeläinten torjunnan lisäksi lemmikkieläinten ja opas-, kuulo- ja avustajakoirien, joista jäljempänä puhutaan yleisesti avustajakoirat, pääsyä elintarvikehuoneiston tiloihin.

Tarkastettavat asiat:

- Haittaeläinten torjuntamenetelmät
- Avustajakoirien pääsy vain myynti-, tarjoilu-, ja muihin asiakastiloihin
- Lemmikkieläinten pääsy vain tarjoilutiloihin



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Käytössä on asianmukaiset menetelmät haittaeläinten torjumiseksi ja torjunta toimii.

Avustajakoirat **ja/tai** lemmikkieläimet pääsevät vain tiloihin, joihin se on sallittua.



HYVÄ

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

Haittaeläinten torjunnassa on pieniä puutteita. Haittaeläinhavaintoihin on kuitenkin reagoitu ja toimenpiteet torjumiseksi ovat olleet riittävät ja oikeat.

Avustajakoirat **ja/tai** lemmikkieläimet pääsevät vain tiloihin, joihin se on sallittua.



KORJATTAVAA

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

Haittaeläinhavainnoista aiheutuneet toimenpiteet ovat olleet väärät ja/tai riittämättömät.

Haittaeläimiä havaitaan tarkastuksella siinä määrin, että elintarvikeeturvallisuus heikentyy.

Avustajakoirat **ja/tai** lemmikkieläimet pääsevät tiloihin, joihin niiltä on pääsy kielletty.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi

Haittaeläinten torjuntamenetelmiä ei ole. Haittaeläimiä havaitaan tarkastuksella siinä määrin, että se vaarantaa elintarvikeeturvallisuuden.

Haittaeläimien aiheuttamia tuhoja elintarvikkeille havaitaan.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; 4 art., liite II luku IX
- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011; 18 §
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

3. Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.6 Jätehuolto

Huomioitavaa:

- Jätehuolto arvioidaan tämän ohjeen perusteella vain siltä osin kuin se on elintarvikehuoneiston vastuulla
- Sivutuotteet elintarvikemyymälässä ja tukkumyynnissä arvioidaan kohdassa 3.7

Tarkastettavat asiat:

- Jätteiden säilytys
- Jätteiden poistaminen elintarvikehuoneistosta
- Jäteastioiden puhtaus (elintarvikehuoneiston sisällä olevat ja jätehuoltotiloissa olevat, jotka kuuluvat elintarvikehuoneiston vastuulle)
- Jätehuoltotilojen yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys (ne jätehuoltotilat, jotka eivät kuulu kiinteistön velvollisuuteen)



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne siirretään jätehuoltotiloihin vähintään kerran päivässä.

Jätehuoltotilojen yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys on hyvä. Jäteastioiden puhtaudesta on huolehdittu.



HYVÄ

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

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä. Jätteiden siirtämisessä jätehuoltotiloihin on pientä huomautettavaa.

Jäteastioiden puhtaudessa ja jätehuoltotilojen yleisessä siisteydessä, puhtaudessa ja/tai järjestyksessä on pieniä epäkohtia.



KORJATTAVAA

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

Pilaantuneita elintarvikkeita tai muita jätteitä säilytetään elintarvikehuoneistossa niin, että elintarvikeeturvallisuus heikentyy.

Jäteastiat ovat likaiset ja/tai jätehuoltotilan yleisestä siisteydestä, puhtaudesta ja/tai järjestyksestä ei ole huolehdittu.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta **tai** johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Pilaantuneita elintarvikkeita tai muita jätteitä säilytetään elintarvikehuoneistossa niin, että elintarviketurvallisuus vaarantuu.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; 4 art., liite II luku VI
- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011; 4 §
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

3. Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.7 Sivutuotteet

Huomioitavaa:

- Tämä ohje koskee sivutuotteiden käsittelyä myymälässä ja tukkumyynnissä.
- Tämä ohje ei koske tarjoilumyyntiä, keittiöitä, suurtalouksia, pitopalvelua.
- Sivutuotteiden rehukäyttöä ei arvioida tällä ohjeella.
- Tässä ohjeessa tarkastettavat sivutuotteiden käsittelyä koskevat asiat vaikuttavat Oiva – arvosanaan. Jos tarkastaja tarkastaa samalla kertaa sivutuotteisiin liittyviä muita asioita, kuten esim. sivutuotteiden jäljitettävyyttä, havaitut epäkohdat kirjataan tarkastuskertomukseen, ei Oiva –raporttiin.

Tarkastettavat asiat:

- Tarkastetaan sivutuotteiden käsittelyyn, säilytykseen ja merkintöihin liittyvät asiat:
 - Sivutuotteiden säilytys
 - Sivutuotteiden erilläänpito elintarvikkeista
 - Sivutuotekeräysastioiden merkinnät ("ei ihmisravinnoksi" ja "3. luokka")
 - Pienet määrät (sivutuotteita syntyy enintään 20 kg/viikossa)
 - Syrjäiset alueet on määriteltä MMM:n asetuksessa 1192/2011



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Sivutuotteet säilytetään siten, ettei niiden säilytys heikennä elintarviketurvallisuutta. Sivutuotteet säilytetään merkityissä ja suljettavissa astioissa. Sivutuotteiden keräysastiat on merkitty vaatimusten mukaan.

Pienet määrät ja syrjäiset alueet:

Sivutuotteet säilytetään siten, ettei niiden säilytys heikennä elintarviketurvallisuutta. Sivutuotteet säilytetään suljettavissa astioissa.



HYVÄ

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

Sivutuotteet säilytetään siten, ettei niiden säilytys heikennä elintarviketurvallisuutta. Sivutuotteet säilytetään merkityissä ja suljettavissa astioissa. Sivutuotteiden keräysastioiden merkinnöissä on pieniä puutteita.



KORJATTAVAA

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

Sivutuotteiden säilytys heikentää elintarviketurvallisuutta.
Sivutuotteita ei säilytetä merkityissä ja suljettavissa astioissa.

Pienet määrät ja syrjäiset alueet:

Sivutuotteiden säilytys heikentää elintarviketurvallisuutta.
Sivutuotteita ei säilytetä suljettavissa astioissa.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Sivutuotteiden säilytys vaarantaa elintarviketurvallisuutta.

Pienet määrät ja syrjäiset alueet:

Sivutuotteiden säilytys vaarantaa elintarviketurvallisuutta.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 4 art., 10 art. kohta f), 14, 19, 21, 22 ja 26 art.
- EU:n komission asetus 142/2011
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004 liite II, VI luku
- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 5 §
- Eviran ohjeluonnos 16088 Kaupan entiset elintarvikkeet
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025
- Eviran ohje 16035/1 Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet

4. Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Tarkastettavat asiat:

- Henkilökunnan toiminnan hygieenisuus
- Mikrobiologisen ristikontaminaation estäminen sellaisissa elintarvikkeissa, jotka myydään tai tarjoillaan sellaisenaan nautittavana ja joiden jatkokäsittely ei poista ristikontaminaatiosta aiheutunutta vaaraa. (esim. multajuuresten ja kypsentämättömien kalastus- ja lihatuotteiden käsittely)
- Henkilökunnan omien elintarvikkeiden säilyttäminen
- Henkilökunnan tupakointi elintarvikehuoneiston sisätiloissa



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

Toiminta elintarvikehuoneistossa on järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana.

Henkilökunta säilyttää omat elintarvikkeet ainoastaan henkilökunnan käyttöön varatussa tilassa, joka voi olla muualla kuin ruokailu- ja sosiaali-tiloissa.

Jos henkilökunta tupakoi elintarvikehuoneiston sisätiloissa, tupakointi tapahtuu vain siihen tarkoitettuun tilaan tai paikassa.



HYVÄ

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

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

Toiminta elintarvikehuoneistossa on järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana.

Henkilökunta säilyttää omat elintarvikkeet pääosin henkilökunnan elintarvikkeille varatussa tilassa, joka voi olla muualla kuin ruokailu- ja sosiaali-tiloissa. Säilyttämisen järjestelyissä voi olla pientä huomautettavaa, mutta se ei heikennä elintarvikeeturvallisuutta.

Jos henkilökunta tupakoi elintarvikehuoneiston sisätiloissa, tupakointi tapahtuu vain siihen tarkoitettuun tilaan tai paikassa.

**KORJATTAVAA**

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

Henkilökunnan hygieenisissä työskentelytavoissa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta.

Toiminta elintarvikehuoneistossa on järjestetty siten, että elintarvikkeiden käsittelyn aikana ristikontaminaation vaara on olemassa elintarvikkeita käsiteltäessä.

Henkilökunta säilyttää omia elintarvikkeita muuallakin, kuin vain niille varatussa tilassa ja säilyttäminen heikentää elintarvikehuoneiston elintarvikkeiden turvallisuuden.

Henkilökunta tupakoi elintarvikehuoneiston sellaisissa tiloissa, joissa käsitellään ja varastoidaan pakattuja elintarvikkeita.

**HUONO**

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Henkilökunnan epähygieeninen toiminta vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

Elintarvikehuoneiston toiminnassa ei ole huomioitu ristikontaminaation vaaraa elintarvikkeita käsiteltäessä.

Henkilökunta tupakoi elintarvikehuoneiston sellaisissa tiloissa, joissa käsitellään ja varastoidaan pakkaamattomia elintarvikkeita.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; 3 ja 4 artikla, liite II luku IX
- Elintarvikelaki 23/2006; 11 §, 16 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011; 4 § ja 9 §
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

4. Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.2 Käsihygienia

Tarkastettavat asiat:

- Käsienpesu
- Suojakäsineiden käyttö, erityisesti pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelyssä, kun käsissä on tulehtuneita haavoja, rakennekynsiä, lävistyskoruja ja/tai muita koruja
- Käsienpesupisteiden toiminta ja varustelu



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Henkilökunta huolehtii käsienpesusta. Jos elintarvikehuoneistossa käytetään suojakäsineitä, niitä käytetään hygieenisesti.

Henkilöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, ei ole käsissä tulehtuneita haavoja, rakennekynsiä, lävistyskoruja ja/tai muita koruja tai ne on peitetty asianmukaisesti suojakäsineillä. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarvikeeturvallisuuden.

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.



HYVÄ

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

Henkilökunta huolehtii käsienpesusta. Jos elintarvikehuoneistossa käytetään suojakäsineitä, niitä käytetään hygieenisesti.

Henkilöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, ei ole käsissä tulehtuneita haavoja, rakennekynsiä, lävistyskoruja ja/tai muita koruja tai ne on peitetty asianmukaisesti suojakäsineillä. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarvikeeturvallisuuden.

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelussa on pieniä epäkohtia.

**KORJATTAVAA**

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

Henkilökunta ei huolehdi riittävästä käsihygieniasta. Jos elintarvikehuoneistossa käytetään suojakäsineitä, niitä ei käytetä hygieenisesti.

Henkilöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, on käsissä tulehtuneita haavoja, rakennekynsiä, lävistyskoruja ja/tai muita koruja, eikä niitä ole peitetty suojakäsineillä. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarvikeeturvallisuuden.

Käsienpesupisteiden toiminnassa tai varustelussa on sellaisia epäkohtia, joiden vuoksi heikentävät elintarvikeeturvallisuutta.

**HUONO**

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Henkilökunnan piittaamattomuus käsihygieniasta vaarantaa elintarvikeeturvallisuuden.

Käsienpesupisteet eivät toimi tai varustelussa on sellaisia epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; 4 art., liite II luvut I ja VIII
- Elintarvikelaki 26/2005
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011; 17 §
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

4. Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.3 Työvaatteet

Huomioitavaa:

- Käsien suojaaminen käsitellään kohdassa 4.2 käsihygieniä

Tarkastettavat asiat:

- Työpuku
- Suojavaatetus (työpuku + päähine + jalkineet) helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä. Työpukua, päähinettä ja jalkineita käytetään ainoastaan elintarvikehuoneistossa.
- Tulehtuneiden haavojen, lävistyskorujen ja muiden korujen (esim. kaula-, korva-, rannerenkaat) suojaaminen



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Henkilökunnalla on työhön soveltuvat puhtaat työpuvut.

Henkilöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, on suojavaatetus.

Henkilöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, ei ole tulehtuneita haavoja, lävistyskoruja ja/tai muita koruja tai ne on peitetty asianmukaisesti suojavaatetuksella. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden.



HYVÄ

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

Työ- tai suojavaatteiden käytössä on pientä huomautettavaa.

Henkilöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, ei ole tulehtuneita haavoja, lävistyskoruja ja/tai muita koruja tai ne on peitetty asianmukaisesti suojavaatetuksella. Henkilöillä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, on tulehtuneita haavoja, lävistyskoruja ja/tai muita koruja eikä niitä ole peitetty asianmukaisesti suojavaatetuksella.

**KORJATTAVAA**

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

Henkilökunnalla ei ole työhön soveltuvia työpukuja ja/tai työpuvut ovat likaiset, mikä heikentää elintarvikeeturvallisuutta.

Henkilöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia elintarvikkeita, ei ole suojavaatetusta tai se on puutteellinen.

Henkilöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, on tulehtuneita haavoja, lävistyskoruja ja/tai muita koruja, eikä niitä ole peitetty suojavaatetuksella.

**HUONO**

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Henkilökunnan piittaamattomuus työpukujen ja/tai suojavaatteiden käytöstä pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelyssä vaarantaa elintarvikeeturvallisuutta.

Likaiset työpuvut ja/tai suojavaatteet vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; liite II luku VIII
- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011; 17 §
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

4. Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.4 Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Tarkastettavat asiat:

- Elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden terveydentila ja terveydentilan selvitys pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä
- Henkilökunnan terveydentilan seurantaohjelmaan liittyvä kirjanpito



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Henkilöt, joiden tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, eivät käsittele elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa.

Henkilöiden, jotka käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, terveydentilan seurantaohjelma on kunnossa.



HYVÄ

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

Henkilöt, joiden tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, eivät käsittele elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa.

Terveydentilan seurantaohjelmassa havaitaan pieniä epäkohtia. kirjanpidon osalta.



KORJATTAVAA

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

Henkilöt, joiden tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, eivät käsittele elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa.

Terveydentilan selvityksiä puuttuu ja/tai terveydentilan seurantaohjelman kirjanpitoa ei ole.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Henkilöt, joiden tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, käsittelevät elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa, mikä vaarantaa elintarvikeeturvallisuuden.

Terveystilan selvityksiä ei ole tehty.

Työntekijöiden terveystilan selvityksiin ja seurantaohjelman kirjanpitoon liittyvät epäkohdat eivät aiheuta välitöntä vaaraa elintarvikeeturvallisuudelle. Tästä syystä Huono-arviointi annetaan ainoastaan siinä tapauksessa, jos Korjattavaa -arvio on annettu toistuvasti ja epäkohtia ei ole korjattu määräajassa.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; liite II luku VIII
- Tartuntatautilaki 583/1986; 20 §
- Tartuntatautiasetus 1383/2003
- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011; 5 §, 17 §
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

4. Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.5 Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Tarkastettavat asiat:

- Henkilökunnan perehdytys omavalvontaan
- Omavalvonnan vastuuhenkilö ja vastuuhenkilön koulutus
- Elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden valvonta, ohjaus ja koulutus elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan.

Omavalvonnalla on nimetty vastuuhenkilö ja hänet on riittävästi koulutettu tehtävään.

Elintarvikkeita käsittelevät henkilöt on ohjattu ja koulutettu elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla ja toimija valvoo, että henkilöt noudattavat annettuja ohjeita.



HYVÄ

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

Henkilökunta on perehdytetty vähintään omien työtehtävien osalta omavalvontaan.

Omavalvonnalla on nimetty vastuuhenkilö, mutta hänellä ei ole riittävästi koulutusta tehtävään.

Elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden ohjaamisessa ja kouluttamisessa elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla ja toimijan valvomisessa, että henkilöt noudattavat annettuja ohjeita, on pieniä puutteita.



KORJATTAVAA

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

Henkilökuntaa ei ole perehdytetty omavalvontaan.

Omavalvonnalla ei ole nimettyä vastuuhenkilöä.

Elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä ei ole ohjattu ja koulutettu elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla eikä toimija valvo, että henkilöt noudattavat annettuja ohjeita.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Huono-arviointi annetaan siinä tapauksessa, jos Korjattavaa -arvio on annettu ja epäkohtia ei ole korjattu määräajassa.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; liite II luku XII
- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011; 5 §
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

4. Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.6 Hygieniosaamisen todentaminen

Tarkastettavat asiat:

- Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden osaamistodistukset
- Osaamistodistuksiin liittyvä omavalvontakirjanpito



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Elintarvikehuoneistossa on varmistettu, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Eviran mallin mukainen osaamistodistus.

Elintarvikelain edellyttämä kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on kunnossa.



HYVÄ

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

Elintarvikehuoneistossa on varmistettu, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Eviran mallin mukainen osaamistodistus.

Elintarvikelain edellyttämässä kirjanpidossa työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on pieniä puutteita.



KORJATTAVAA

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

Elintarvikehuoneistossa ei ole varmistettu, että työntekijöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, on Eviran mallin mukainen osaamistodistus.

Elintarvikelain edellyttämää kirjanpitoa työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta ei ole lainkaan.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta [tai](#) johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Epäkohdat liittyen osaamistodistuksiin eivät aiheuta välitöntä vaaraa elintarviketurvallisuudelle. Tästä syystä Huono-arviointi annetaan ainoastaan siinä tapauksessa, jos Korjattavaa -arvio on annettu toistuvasti ja epäkohtia ei ole korjattu määräajassa.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; liite II luku XII
- Elintarvikelaki 23/2006; 27 §
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

5. Elintarvikkeiden tuotantohygienia

5.1 Tuotannon yleiset järjestelyt

Huomioitavaa:

Tähän asiaan ei ole toistaiseksi arviointiohjetta. Asiaa ei arvioida.

5. Elintarvikkeiden tuotantohygienia

5.3 Vesi ja jää

Huomioitavaa: Tämän ohjeen tarkastettavat asiat katsotaan ohjeessa 2.1

05. Elintarvikkeiden tuotantohygienia

5.5 Pakkaaminen

Huomioitavaa:

- Ohje koskee kaikkien niiden materiaalien puhtautta ja/tai eheyttä, joihin elintarvikkeita kääritään, pakataan, varastoidaan tai kuljetetaan sekä elintarvikkeiden pakkaamista ennen asiakkaalle luovuttamista tai kuljettamista
- Pakkausmateriaalilla tarkoitetaan mitä tahansa materiaalia, johon elintarvike on kääritty tai pakattu
- Käärellä tarkoitetaan tässä elintarvikkeen kanssa suoraan kosketukseen joutuvaa materiaalia esimerkiksi maitotölkki
- Kun yksi tai useampi kääritty elintarvike sijoitetaan toiseen säiliöön kutsutaan sitä pakkaukseksi
- Kuljetusastialla tarkoitetaan astiaa, johon pakkaamattomia elintarvikkeita sijoitetaan kuljetusta varten esim. ns. GN-vuoka
- Kierrätettävällä kuljetuslaatikolla tarkoitetaan palautettava kuljetuslaatikkoa, joissa käärittyjä elintarvikkeita kuljetetaan elintarvikehuoneesta toiseen ja jotka ovat useamman elintarvikehuoneiston yhteiskäytössä, esimerkiksi ns. leipälaatikot, maitolaatikot, lihalaatikot
- Pakkausmateriaalien varastointitilan siisteys ja puhtaus tarkastetaan ohjeessa 3.1
- Pakkausmateriaalien soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkastetaan ohjeessa 14.1 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit
- Pakkausmerkinnät tarkastetaan ohjeissa 13. Elintarvikkeista annettavat tiedot (13.1-13.4)

Tarkastettavat asiat:

- Kääreiden, pakkausten ja kuljetusastioiden puhtaus ja eheys
- Omien tuotteiden varastointiin ja kuljetukseen käytettävien kierrätettävien kuljetuslaatikoiden puhtaus ja puhdistusmenetelmä
- Pakkausmateriaalien käsittely ja säilytys
- Pakkaustoiminta



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Elintarvikkeiden kääreet ja kuljetusastiat ovat puhtaita ja ehjiä ja pakkaukset ovat puhtaita ja niitä kaikkia varastoidaan siten etteivät ne saastu.

Jos käytetään kierrätettäviä pakkauksia omien tuotteiden varastointiin tai kuljetukseen, ne ovat puhtaita ja niiden puhdistusmenetelmä on riittävä

Elintarvikkeiden pakkaaminen tapahtuu pakkaamiseen soveltuvassa tilassa ja pakkausmateriaalien käsittely ja säilytys sekä pakkaaminen tapahtuu siten, että pakattava elintarvike ei saastu.



HYVÄ

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

Elintarvikkeiden kääreet ovat puhtaita ja ehjiä.

Pakkausten ja kierrätettävien pakkausten puhtaudessa ja/tai niiden varastoinnissa ja/tai puhdistusmenetelmissä on pieniä epäkohtia, jotka eivät kuitenkaan heikennä elintarvikeeturvallisuutta, koska niissä säilytetään vain käärittyjä elintarvikkeita.

Muiden kuin helposti pilaantuvien elintarvikkeiden pakkaamistiloissa on pieniä epäkohtia, mutta elintarvikeeturvallisuus ei heikenny.

Elintarvikkeiden pakkaaminen tapahtuu pakkaamiseen soveltuvassa tilassa ja pakkausmateriaalien käsittely ja säilytys sekä pakkaaminen tapahtuu siten, että pakattava elintarvike ei saastu.



KORJATTAVAA

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

Elintarvikkeiden kääreet ja kuljetusastiat ovat puhtaita ja ehjiä, mutta pakkausten tai kierrätettävien pakkausten puhtaudessa on epäkohtia, jotka aiheuttavat elintarvikeeturvallisuuden heikentymistä.

Pakkausmateriaalien käsittelyssä, säilytyksessä tai pakkaamisessa on epäkohtia, jotka heikentää elintarvikkeiden turvallisuuden.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Pakkausmateriaalit ovat likaisia tai niitä säilytetään siten, että elintarvikkeiden turvallisuus vaarantuu.

Elintarvikkeiden pakkaaminen tapahtuu siten, että elintarvikkeiden turvallisuus vaarantuu.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; 4 art., liite II, luku IV ja luku X
- Elintarvikelaki 23/2006
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

6. Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys

Huomioitavaa:

- Ohje koskee pakattujen ja pakkaamattomien elintarvikkeiden varastointia ja säilytystä ennen valmistusta, myyntiä, tarjoilua tai kuljetusta.
- Ohje ei koske pakkaamisen yhteydessä tehtäviä pakkaus- tai käyttöajankohta merkintöjä, jotka tarkastetaan ohjeessa 13. Elintarvikkeista annettavat tiedot
- Ohje ei koske kylmänä ja kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloihin liittyviä asioita, jotka tarkastetaan ohjeiden 6.2 ja 6.3 mukaisesti
- Myynti ja tarjoilu katsotaan ohjeessa 7.1
- Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit katsotaan ohjeessa 14.1

Tarkastettavat asiat:

- Elintarvikkeiden varastointi- ja säilytysolosuhteet
- Elintarvikkeiden elintarvikekelpoisuus, erityisesti sellaisten elintarvikkeiden osalta, joita käytetään valmistuksessa ja tarjoilussa, ja joita tätä varten säilytetään avatuissa kääreissä, pakkauksissa tai avonaisissa astioissa
- Poikkeamien ja niihin liittyvien korjaavien toimenpiteiden kirjanpito
- Korjaavat toimenpiteet



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

Säilytyksessä ei ole mikrobiologisen ristikontaminaation tai saastumisen vaaraa.

Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa.

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi- ja säilytys ei aiheuta elintarvikkeille elintarvikeeturvallisuuden heikentymistä.

Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.



HYVÄ

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

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

Säilytyksessä ei ole mikrobiologisen ristikontaminaation tai saastumisen vaaraa.

Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa.

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi- ja säilytys ei aiheuta elintarvikkeille elintarvikeeturvallisuuden heikentymistä.

Poikkeamien ja korjaavien toimenpiteiden kirjauksissa on pieniä epäkohtia. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.

**KORJATTAVAA**

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

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään paikoissa tai tavalla, joka heikentää niiden elintarvikeeturvallisuuden.

Säilytysolosuhteet tai -järjestelyt ovat sellaiset, että mikrobiologisen ristikontaminaation tai saastumisen mahdollisuus on olemassa.

Elintarvikkeiden käyttöajankohtien hallinnassa on puutteita.

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi ja säilytys elintarvikehuoneistossa saattaa aiheuttaa elintarvikeeturvallisuuden heikentymistä.

Poikkeamia ei ole kirjattu, vaikka käy ilmi, että poikkeamia on esiintynyt tai korjaavat toimenpiteet poikkeamatapauksissa ovat olleet väärät tai riittämättömät tai niistä ei ole tietoa.

**HUONO**

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Elintarvikkeiden säilytys- ja varastointi tapahtuu paikassa tai tavalla, joka vaarantaa niiden turvallisuuden ja/tai muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi ja säilytys aiheuttaa vaaraa elintarvikkeiden turvallisuudelle.

Elintarvikehuoneistossa varastoidaan tai säilytetään elintarvikkeeksi kelpaamattomia elintarvikkeita.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; 4 art.
- Elintarvikelaki 23/2006
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus eräiden vieraiden aineiden enimmäismääristä elintarvikkeessa KTMA 237/2002
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

6. Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Huomioitavaa:

- Ohje koskee helposti pilaantuvien, kylmässä säilytettävien, pakattujen ja pakkaamattomien elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden lämpötiloja ja elintarvikkeiden lämpötiloja säilytyksen ja varastoinnin aikana.
- Tämä ohje ei koske pakasteita ja elintarvikkeiden jäädyttämistä.
- Tässä ohjeessa
 - lyhytaikaisuudella tarkoitetaan korkeintaan 24 tuntia.
 - erityistä listeriariskiä sisältävillä kalastustuotteilla tarkoitetaan mätää, tyhjiö- tai suojakaasupakattuja kylmäsavustettuja tai graavattuja kalajalosteita
- Myynti- ja tarjoilulämpötilojen arviointi tehdään ohjeiden 7.2 / 7.4 ”Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiaikojen hallinta myynnissä” ja 7.3 / 7.6 ”tuotteiden säilyvyyden ja myyntiaikojen hallinta tarjoilussa” mukaisesti.
- Tarkastuksen yhteydessä voidaan mitata säilytysolosuhteiden ja elintarvikkeiden lämpötiloja. Mittauksessa tulee huomioida lämpömittarin tarkkuus ja kalibroinnissa todettu lämpömittarin mittausepävarmuus.
Säilyvyysaikoja tarkastettaessa tulee huomioida, että pakastimessa saa olla ruoka-apuun tarkoitettuja jäädytettyjä tuotteita, joiden viimeiset käyttöpäivämäärät ovat umpeutuneet.
- Ohjeeseen liittyy liite 1

Tarkastettavat asiat:

- Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden varastointi- ja säilytysolosuhteiden lämpötilat
- Tarvittaessa elintarvikkeiden lämpötilat
- Kylmävarastojen täyttö
- Omavalvonnan lämpötilakirjaukset
- Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilapoikkeamat, korjaavat toimenpiteet ja korjaavien toimenpiteiden kirjanpito
- Säilyvyysajat ja niiden todentaminen



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden lämpötilat ja elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat ovat nousseet enintään 3 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta. Toimija pystyy kuitenkin osoittamaan, että elintarvikkeen lämpötilan nousu on ollut lyhytaikainen.

Kylmävarastot on täytetty siten, että kylmälaitteiden ilmankierto on riittävä ja esteetön.

Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu.

Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.



HYVÄ

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

Muiden elintarvikkeiden kuin erityistä listeriariskiä sisältävien kalastustuotteiden lämpötilat ovat nousseet enintään 3 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta. Toimija ei kuitenkaan pysty osoittamaan, että elintarvikkeen lämpötilan nousu on ollut lyhytaikainen.

Kylmävarastojen täyttämisesä on huomautettavaa.

Omavalvonnan mukaisissa lämpötilamittauksissa on pieniä puutteita.

Poikkeamien ja korjaavien toimenpiteiden kirjauksissa on pieniä epäkohtia. Korjaavat toimenpiteet ovat kuitenkin olleet oikeat ja riittävät.



KORJATTAVAA

Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määrääjässä.

Erityistä listeriariskiä sisältävien kalastustuotteiden lämpötilat ovat nousseet enintään 3 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta. Toimija ei kuitenkaan pysty osoittamaan, että elintarvikkeen lämpötilan nousu on ollut lyhytaikainen.

Muiden kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat ovat nousseet yli 3 astetta, mutta enintään 6 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta.

Kylmävarastot ovat liian täynnä.

Omavalvonnan mukaisia lämpötilamittauksia ei ole tehty.

Poikkeamia ja korjaavia toimenpiteitä ei ole kirjattu. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet riittämättömiä tai niitä ei ole tehty.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Erityistä listeriariskiä sisältävien kalastustuotteiden lämpötilat ovat nousseet yli 3 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta.

Muiden kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat ovat nousseet yli 6 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta, mikä osoittaa, että elintarvikkeiden kylmäketju on katkenut.

Elintarvikehuoneistossa varastoidaan tai säilytetään elintarvikkeeksi kelpaamattomia elintarvikkeita.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY 4 art.
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 853/2004/EY
- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 4, 7, 10 ja 11 §
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

LIITE 1, Oiva-arviointiohje 6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Elintarvike	Säilytysolosuhteelle määrätty lämpötila (1367/2011; 7§):	Elintarvikkeesta mitattu lämpötila ja Oiva-arvosana:
KALASTUSTUOTTEET		
- Tuoreet kalastustuotteet - Sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet - Keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet	Sulavan jään lämpötila (enintään 2 °C)	0 - 2 °C => OIVALLINEN 2 - 5 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu 2 - 5 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 5,1 - 8 °C => KORJATTAVAA >8 °C => HUONO
- Tyhjiöpakatut tai suojakaasupakatut kylmäsavustetut tai graavatut kalajalosteet - Mäti (E erityisen listeriariskin kalastustuotteet)	0 – 3 °C	0 - 3 °C => OIVALLINEN 3 - 6 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu 3 - 6 °C => KORJATTAVAA, jos ei pystytä osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu >6 °C => HUONO
- Kylmäsavustetut tai graavatut kalastustuotteet, joita ei ole tyhjiö- tai suojakaasupakattu - Muut tyhjiö- tai suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet	0 – 3 °C	0 - 3 °C => OIVALLINEN 3 - 6 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu 3 - 6 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu 6,1 - 9 °C => KORJATTAVAA >9 °C => HUONO
- Muut jalostetut kalastustuotteet - Kalakukot - Sushi - Elävät simpukat	enintään 6 °C	0 - 6 °C => OIVALLINEN 6 - 9 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu 6 - 9 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu 9,1 - 12 °C => KORJATTAVAA >12 °C => HUONO

 LIITE 1, Oiva-arviointiohje 6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

LIHA JA LIHATUOTTEET		
- Jauheliha - Jauhettu maksa - Siipikarjan jauheliha	enintään 4 °C	0 - 4 °C => OIVALLINEN 4 - 7 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 4 - 7 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu 7,1 - 10 °C => KORJATTAVAA >10 °C => HUONO
- Raaka liha ja elimet - Raakalihavalmisteet - Lihat tuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut valmisruuat yms.)	enintään 6 °C	0 - 6 °C => OIVALLINEN 6 - 9 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu 6 - 9 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu 9,1 - 12 °C => KORJATTAVAA >12 °C => HUONO
MAITO JA MAITOPOHJAISET TUOTTEET		
- Maito ja kerma - Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastöointia tai vähintään sitä vastaavaa käsittelyä	enintään 6 °C	0 - 6 °C => OIVALLINEN 6 - 9 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu 6 - 9 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu 9,1 - 12 °C => KORJATTAVAA >12 °C => HUONO
Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastöointi tai sitä vastaava käsittely	enintään 8 °C	0 - 8 °C => OIVALLINEN 8 - 11 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu 8 - 11 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu 11,1 - 14 °C => KORJATTAVAA >14 °C => HUONO

LIITE 1, Oiva-arviointiohje 6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

MUUT HELPOSTI PILAANTUVAT ELINTARVIKKEET		
mm. idut, paloitetut kasvikset	enintään 6 °C	0 - 6 °C => OIVALLINEN 6 - 9 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu 6 - 9 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu 9,1 - 12 °C => KORJATTAVAA >12 °C => HUONO

6. Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet

Huomioitavaa:

- Tämä ohje koskee valmistustilassa kuumana säilytettäviä elintarvikkeita ennen myyntiä, tarjoilua tai kuljetusta.
- Kuumana myynnistä, tarjoilusta ja kuljettamisesta on erilliset ohjeet: 7.2 / 7.4 tuotteiden säilyvyyden ja myyntiaikojen hallinta myynnissä, 7.3 / 7.6 tuotteiden säilyvyyden ja myyntiaikojen hallinta tarjoilussa ja 15.4 lämpötilan hallinta kuljetuksissa

Tarkastettavat asiat:

- Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilat
- Elintarvikkeiden uudelleenkuumennus
- Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilojen poikkeamien ja niihin liittyvien korjaavien toimenpiteiden kirjanpito
- Korjaavat toimenpiteet



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Kuumasäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat ovat säädösten mukaisia.

Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.



HYVÄ

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

Viranomaisen tarkastuksella tehdyssä lämpötilamittauksissa havaitaan, ettei elintarvikkeiden lämpötilat ole säädösten mukaiset. Poikkeamat ovat 1- 3°C.

Poikkeamien ja korjaavien toimenpiteiden kirjauksissa on pieniä epäkohtia. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.



KORJATTAVAA

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

Viranomaisen tarkastuksella tehdyssä lämpötilamittauksissa havaitaan, ettei elintarvikkeiden lämpötilat ole säädösten mukaiset ja poikkeamat ovat 3 - 10°C.

Poikkeamia ei ole kirjattu, vaikka käy ilmi, että poikkeamia on esiintynyt tai korjaavat toimenpiteet poikkeamatapauksissa ovat olleet väärät tai riittämättömät tai niistä ei ole tietoa.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta **tai** johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilapoikkeamat ovat yli 10°C.

Kuumana säilytetään sellaisia elintarvikkeita, joiden uudelleenkuumennus ei ole lainsäädännön mukaista.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; 4 art.
- Elintarvikelaki 23/2006
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

6. Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.4 Jäähdytys

Tarkastettavat asiat:

- Elintarvikkeiden jäähdytyslämpötilat ja jäähdytysaika, erityisesti helposti pilaantuvat elintarvikkeet
- Jäähdytyslaitteiston tai menetelmän soveltuvuus jäähdyttämiseen
- Elintarvikkeiden jäähdytyslämpötilojen poikkeamien sekä korjaavien toimenpiteiden kirjanpito
- Korjaavat toimenpiteet



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike jäähdytetään valmistuksen jälkeen säädösten mukaisesti.

Jäähdytyslaitteisto on toimintaan nähden sopiva ja riittävä, tai elintarvikkeiden muu jäähdytysmenetelmä varmistaa säädösten mukaisen jäähtymisen.

Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet riittävät ja oikeat.



HYVÄ

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

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike jäähdytetään valmistuksen jälkeen säädösten mukaisesti. Jäähdytyksessä on ollut pieniä epäkohtia, jotka eivät ole heikentäneet elintarvikeeturvallisuutta.

Jäähdytyslaitteisto on toimintaan nähden sopiva ja riittävä, tai elintarvikkeiden muu jäähdytysmenetelmä varmistaa säädösten mukaisen jäähtymisen.

Poikkeamien ja korjaavien toimenpiteiden kirjauksissa on pieniä epäkohtia. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.



KORJATTAVAA

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

Kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden jäähdyttäminen ei onnistu käytössä olevalla jäähdytyslaitteistolla tai -menetelmällä.

Poikkeamia ei ole kirjattu, vaikka käy ilmi, että poikkeamia on esiintynyt tai korjaavat toimenpiteet poikkeamatapauksissa ovat olleet väärät tai riittämättömät tai niistä ei ole tietoa.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta **tai** johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Elintarvikehuoneistossa jäähdytetään elintarvikkeita, mutta käytössä ei ole jäähdytyslaitteistoa eikä -menetelmää.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; 4 art.
- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011; 5 § ja 9§
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

6. Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.5 Lämpötilanhallinta valmistuksessa

Huomioitavaa:

Tähän asiaan ei ole toistaiseksi arviointiohjetta. Asiaa ei arvioida.

6. Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.6 Pakastaminen

Huomioitavaa:

- Käytännön tarkastuksissa voidaan mitata olosuhdelämpötilaa, jolloin toimijan tulee osoittaa, että mitatussa olosuhdelämpötiloissa pakasteiden lämpötila on -18 astetta tai alhaisempi.
- Mittauksessa tulee huomioida lämpömittarin tarkkuus ja kalibroinnissa todettu lämpömittarin mittausepävarmuus.
- Tässä ohjeessa
 - lyhytaikaisuudella tarkoitetaan korkeintaan 24 tuntia.
- Pakastimessa saa olla ruoka-apuun tarkoitettuja jäädytettyjä tuotteita, joiden viimeiset käyttöpäivämäärät ovat umpeutuneet. Tällaiset tuotteet tulee varastoida siten, etteivät ne mene sekaisin valmistukseen tai myyntiin menevien tuotteiden kanssa.

Tarkastettavat asiat:

- Pakasteiden valmistus
- Pakasteiden varastointi- ja säilytysolosuhteiden lämpötilat
- Tarvittaessa pakasteiden lämpötilat
- Pakkasvarastojen täyttö
- Avoimien myyntikalusteiden täytörajat
- Elintarvikkeiden lämpötilapoikkeamat, korjaavat toimenpiteet ja korjaavien toimenpiteiden kirjanpito



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Pakasteiden valmistus tapahtuu lainsäädännön vaatimusten mukaisesti.

Pakasteiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

Pakasteiden lämpötilat ovat nousseet enintään 3 astetta. Toimija pystyy kuitenkin osoittamaan, että elintarvikkeen lämpötilan nousu on ollut lyhytaikainen.

Pakastevarastot ja/tai avoimet myyntikalusteet on täytetty ohjeiden mukaisesti.

Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.



HYVÄ

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

Pakasteiden valmistus tapahtuu lainsäädännön vaatimusten mukaisesti.

Pakasteiden lämpötilat ovat nousseet enintään 3 astetta. Toimija ei pysty osoittamaan, että elintarvikkeen lämpötilan nousu on ollut lyhytaikainen.

Pakastevarastojen ja/tai avoimien myyntikalusteiden täyttämässä on huomautettavaa.

Poikkeamien ja korjaavien toimenpiteiden kirjauksissa on pieniä epäkohtia. Korjaavat toimenpiteet ovat kuitenkin olleet oikeat ja riittävät.



KORJATTAVAA

Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määrääjässä.

Valmistettujen pakasteiden osalta ei voida varmistua, että ne ovat valmistettu lainsäädännön määräämällä tavalla.

Pakasteiden lämpötilat ovat nousseet yli 3 astetta säädetystä lämpötilasta.

Pakkasvarastot ovat liian täynnä ja/tai avoimet myyntikalusteet on täytetty yli täyttörajan.

Poikkeamia ja korjaavia toimenpiteitä ei ole kirjattu. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet riittämättömiä tai niitä ei ole tehty.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Valmistetut pakasteet eivät ole valmistettu lainsäädännön vaatimusten mukaisesti.

Elintarvikehuoneistossa varastoidaan, säilytetään ja/tai myydään elintarvikkeeksi kelpaamattomia sulaneita pakasteita ja/tai niitä jäädytetään uudelleen.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY 4 art.
- Komission asetus (EY) N:o 37/2005 pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seuranasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana
- Elintarvikelaki 26/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

7. Myynti ja tarjoilu

7.1 Tuoteryhmien erillään pito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa

Käytetään valvontalomakkeen kohtaa 7.1.

Valvontalomakkeen kohdat 7.1 Tuoteryhmien erillään pito ja hygienia itsepalvelumyynnissä ja 7.4 Tuoteryhmien erillään pito ja hygienia palvelumyynnissä on yhdistetty samaksi ohjeeksi.

Huomioitavaa:

- Tämä ohje koskee myymälässä tapahtuvaa myyntiä ja tarjoilupaikkojen tarjoilua ja tarjollapitoa.
- Ensisijaisesti tarkastetaan pakkaamattomien elintarvikkeiden esilläpito
- Pakattujen elintarvikkeiden osalta tarkastetaan myös niiden sijoittelu muihin tuotteisiin kuin elintarvikkeisiin nähden
- Tämä ohje koskee myös ruokien annostelua mm. sairaaloissa ja vanhainkodeissa.
- Huom! Ohje ei koske a la carte annoksia
- Puhtaus tarkastetaan kohdassa 3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus ja kohdassa 3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Tarkastettavat asiat:

- Mikrobiologisen ristikontaminaation estäminen palvelumyynnissä
- Elintarvikkeiden saastumisen estäminen myynnissä ja tarjoilussa/tarjollapidossa



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Elintarvikkeiden esillä pidossa myynnin tai tarjoilun/tarjollapidon aikana ei ole huomautettavaa.

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ei aiheuta elintarviketurvallisuuden heikentymistä myytävänä tai tarjolla pidettäville elintarvikkeille.



HYVÄ

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

Pakkaamattomat helposti pilaantuvat elintarvikkeet ovat esillä myynnin tai tarjoilun/tarjollapidon aikana siten, etteivät ne aiheuta ristikontaminaatiota tai ne ovat riittävästi suojattu muulta saastumiselta

Muiden elintarvikkeiden esillä pidossa myynnin, tarjollapidon – tai tarjoilun aikana on pieniä epäkohtia.

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ei aiheuta elintarviketurvallisuuden heikentymistä myytävänä tai tarjolla pidettäville elintarvikkeille.



KORJATTAVAA

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

Elintarvikkeet ovat esillä myynnin tai tarjoilun/tarjollapidon aikana siten, että ne voivat aiheuttaa ristikontaminaation vaaran tai elintarvikkeet voivat saastua.

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti aiheuttaa elintarviketurvallisuuden heikentymistä myynnin tai tarjoilun/tarjollapidon aikana elintarvikkeille.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Elintarvikkeiden esillä pito myynnin tai tarjollapidon aikana aiheuttaa elintarvikehygieenistä vaaraa

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; 4 art., liite II, luku IX, kohta 3.
- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 4, 12 ja 13§
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025
- Eviran ohje ulkomyynnistä 16022

7. Myynti ja tarjoilu

7.2 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta MYYNNISSÄ

Käytetään valvontalomakkeen kohtaa 7.2.

Valvontalomakkeen kohdat 7.2 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta itsepalvelumyynnissä (myynti) ja 7.5 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta palvelumyynnissä yhdistetty samaksi ohjeeksi, joka koskee myyntiä.

Huomioitavaa;

Ohje koskee ensisijaisesti helposti pilaantuvien myytävien pakattujen tai pakkaamattomien elintarvikkeiden myyntiolosuhteita ja elintarvikkeiden lämpötiloja myynnin aikana. Itsepalvelulla tarkoitetaan sitä, että elintarvikkeet ovat asiakkaan itse otettavissa myynnin aikana.

Palvelumyynnillä tarkoitetaan sitä, että myyjä antaa elintarvikkeet asiakkaalle. Tässä ohjeessa

- lyhytaikaisuudella tarkoitetaan korkeintaan 24 tuntia.
- erityistä listeriariskiä sisältävillä kalastustuotteilla tarkoitetaan mätää, tyhjiö- tai suojakaasupakattuja kylmäsavustettuja tai graavattuja kalajalosteita
- ns. myymälöiden "salaattibaareihin" sovelletaan pääsääntöisesti MMM:n asetuksen (1367/2011) 7§:n myyntilämpötiloja

Tarkastuksen yhteydessä voidaan mitata säilytysolosuhteiden ja elintarvikkeiden lämpötiloja. Ohjeeseen liittyvä lämpötilataulukko on liitteessä 2.

Tarkastettavat asiat:

- Myynti- ja säilyvyysaika Myytävien elintarvikkeiden myyntiolosuhteiden lämpötilat
- Tarvittaessa elintarvikkeiden lämpötilat
- Myyntikalusteiden täyttö
- Omavalvonnan lämpötilakirjaukset
- Kylmänä tai kuumana myytävien elintarvikkeiden lämpötilapoikkeamat, korjaavat toimenpiteet ja korvaavien toimenpiteiden kirjanpito



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Elintarvikkeiden myynti

Elintarvikkeiden myynti- ja säilyvyysajat ovat hallinnassa.

Elintarvikkeiden myyntiolosuhteiden lämpötilat ja elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu.

Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.

Kylmänä myynnissä olevat elintarvikkeet:

Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat ovat nousseet enintään 3 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta. Toimija pystyy kuitenkin osoittamaan, että elintarvikkeen lämpötilan nousu on ollut lyhytaikainen.

Kylmälaitteiden täyttörajat on huomioitu.

Kuumana myynnissä olevat elintarvikkeet:

Kuumana myynnissä olevien elintarvikkeiden myyntilämpötiloissa on enintään 3 asteen poikkeama (*elintarvikkeen lämpötila on vähintään 57°C*).



HYVÄ

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

Elintarvikkeiden myynti

Elintarvikkeiden myynti- ja säilyvyysajat ovat hallinnassa. Omavalvonnan mukaisissa lämpötilamittauksissa on pieniä puutteita.

Poikkeamien ja korjaavien toimenpiteiden kirjauksissa on pieniä epäkohtia. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.

Kylmänä myynnissä olevat elintarvikkeet:

Muiden elintarvikkeiden kuin erityistä listeriariskiä sisältävien kalastustuotteiden lämpötilat ovat nousseet enintään 3 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta. Toimija ei kuitenkaan pysty osoittamaan, että elintarvikkeen lämpötilan nousu on ollut lyhytaikainen.

Kylmälaitteiden täyttämisessä on huomautettavaa.



KORJATTAVAA

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

Elintarvikkeiden myynti

Elintarvikkeiden myynti- tai säilyvyysajoissa havaitaan epäkohtia, jotka voivat heikentää elintarvikeeturvallisuutta. Esimerkiksi tarkastuksella havaitaan, että myynnissä on yksittäisiä viimeisen käyttöpäivän ylittäneitä elintarvikkeita, niitä käytetään myymälässä elintarvikkeen valmistukseen tai myydään palvelumyynnissä.

Omavalvonnan mukaisia lämpötilamittauksia ei ole tehty.

Poikkeamia ja korjaavia toimenpiteitä ei ole kirjattu. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet riittämättömät tai niitä ei ole tehty.

Kylmänä myynnissä olevat elintarvikkeet:

Erityistä listeriariskiä sisältävien kalastustuotteiden lämpötilat ovat nousseet enintään 3 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta. Toimija ei kuitenkaan pysty osoittamaan, että elintarvikkeen lämpötilan nousu on ollut lyhytaikainen.

Muiden kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat ovat nousseet yli 3 astetta, mutta enintään 6 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta.

Kylmälaitteet on täytetty yli täyttörajan.

Kuumana myynnissä olevat elintarvikkeet:

Kuumana myynnissä olevien elintarvikkeiden lämpötiloissa on 3 – 10 asteen lämpötilapoikkeama.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Elintarvikkeiden myynti

Elintarvikehuoneistossa myydään elintarvikkeeksi kelpaamattomia tuotteita. Esimerkiksi viimeisen käyttöpäivän ylittäneitä elintarvikkeita myydään, niistä valmistetaan elintarvikkeita tai myydään palvelumyynnissä systemaattisesti.

Kylmänä myynnissä olevat elintarvikkeet:

Erityistä listeriariskiä sisältävien kalastustuotteiden lämpötilat ovat nousseet yli 3 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta.

Muiden kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat ovat nousseet yli 6 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta, mikä osoittaa, että elintarvikkeiden kylmäketju on katkennut.

Kylmälaitteet on täytetty yli täyttörajan.

Kuumana myynnissä olevat elintarvikkeet:

Kuumana myynnissä olevien elintarvikkeiden lämpötiloissa on yli 10 asteen lämpötilapoikkeama elintarvikkeelle säädetystä lämpötilasta (*elintarvikkeen lämpötila on 49°C tai alle*).

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Oiva-arviointiohje ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2004/EY
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (EY) N:o 853/2004 liite III
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; 4 art.
- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 4, 7, 11 ja 14§
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025
- Eviran ohje ulkomyyntistä 16022

7. Myynti ja tarjoilu

7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Käytetään valvontalomakkeen kohtaa 7.3.

Valvontalomakkeen kohdat 7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta itsepalvelumyynnissä (tarjoilu) ja 7.6 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta palvelumyynnissä (tarjoilu) yhdistetty samaksi ohjeeksi, joka koskee tarjoilua.

Huomioitavaa:

- Ohje koskee helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötiloja tarjollapidon tai tarjoilun aikana. Itsepalvelulla ja tarjolla pidolla tarkoitetaan sitä, että elintarvikkeet ovat asiakkaan itse otettavissa tarjoilun aikana. Tarjoilulla tarkoitetaan tässä ohjeessa sitä, että henkilökunta annostelee ruoan asiakkaalle. Jos ruoka annostellaan linjastolla asiakkaalle, elintarvikkeisiin sovelletaan MMM:n asetuksen 7 §:n lämpötiloja.
- Ohje koskee myös ruokien annostelua mm. sairaaloissa ja vanhainkodeissa. Aterioiden "tarjotintarjoiluun" sovelletaan MMM:n asetuksen 8 §:n tarjollapitolämpötiloja.
- Tarjollapitoon sovelletaan enintään 4 h tarjollapitoaikaa, jos kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötila nousee 12°C:een tai kuumana tarjolla pidettävän elintarvikkeen lämpötila on alle 57°C.

Tarkastuksen yhteydessä voidaan mitata elintarvikkeiden lämpötiloja. Ohjeeseen liittyvä lämpötilataulukko on liitteessä 2.

Tarkastettavat asiat:

- Tarjollapitoajat
- Elintarvikkeiden MMM:n asetuksen (1367/2011) myynti- (7 §) tai tarjollapitolämpötilat (8 §)
- Omavalvonnan lämpötilakirjaukset
- Kylmänä tai kuumana tarjolla pidettävien/annosteltavien elintarvikkeiden lämpötilapoikkeamat, korjaavat toimenpiteet ja korvaavien toimenpiteiden kirjanpito



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Elintarvikkeiden annostelu tai tarjollapito

Elintarvikkeiden tarjollapitoajat ovat hallinnassa.

Elintarvikkeiden tarjoilulämpötilat tai säilytyslämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu.

Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.

Kylmänä tarjolla pidettävät elintarvikkeet:

Elintarvikkeiden lämpötilat ovat nousseet tarjollapidon aikana enintään +12°C:seen.

Kylmänä annosteltavat elintarvikkeet:

Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat ovat nousseet enintään 3 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta. Toimija pystyy kuitenkin osoittamaan, että elintarvikkeen lämpötilan nousu on ollut lyhytaikainen.

Kuumana tarjolla pidettävät tai annosteltavat elintarvikkeet:

Kuumana pidettävien /annosteltavien elintarvikkeiden lämpötiloissa on enintään 3 asteen lämpötilapoikkeama (*elintarvikkeen lämpötila on vähintään 57°C*).



HYVÄ

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

Elintarvikkeiden annostelu tai tarjollapito

Omavalvonnan mukaisissa lämpötilamittauksissa on pieniä puutteita.

Elintarvikkeiden tarjollapitoajat ovat hallinnassa.

Poikkeamien ja korjaavien toimenpiteiden kirjauksissa on pieniä epäkohtia. Korjaavat toimenpiteet ovat kuitenkin olleet oikeat ja riittävät.

Kylmänä annosteltavat elintarvikkeet:

Muiden elintarvikkeiden kuin erityistä listeriariskiä sisältävien kalastustuotteiden lämpötilat ovat nousseet enintään 3 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta. Toimija ei kuitenkaan pysty osoittamaan, että elintarvikkeen lämpötilan nousu on ollut lyhytaikainen.



KORJATTAVAA

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

Elintarvikkeiden annostelu tai tarjollapito

Elintarvikkeiden tarjollapitoajoissa havaitaan epäkohtia, jotka voivat heikentää elintarviketurvallisuutta.

Oiva-arviointiohje ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille

Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita pidetään tarjolla useammin kuin kerran.

Omavalvonnan mukaisia lämpötilamittauksia ei ole tehty.

Poikkeamia ja korjaavia toimenpiteitä ei ole kirjattu. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet riittämättömät tai niitä ei ole tehty.

Kylmänä tarjolla pidettävät elintarvikkeet:

Elintarvikkeiden lämpötilat ovat nousseet tarjollapidon aikana enintään +15°C:n.

Kylmänä annosteltavat elintarvikkeet:

Erityistä listeriariskiä sisältävien kalastustuotteiden lämpötilat ovat nousseet enintään 3 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta. Toimija ei kuitenkaan pysty osoittamaan, että elintarvikkeen lämpötilan nousu on ollut lyhytaikainen.

Muiden kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat ovat nousseet yli 3 astetta, mutta enintään 6 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta.

Kuumana tarjolla pidettävät tai annosteltavat elintarvikkeet:

Kuumana tarjolla pidettävien/annosteltavien elintarvikkeiden lämpötiloissa on 3 – 10 asteen lämpötilapoikkeama.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Elintarvikkeiden annostelu tai tarjollapito

Elintarvikehuoneistossa pidetään tarjolla elintarvikkeeksi kelpaamattomia tuotteita.

Kylmänä tarjolla pidettävät elintarvikkeet:

Elintarvikkeiden lämpötilat ovat nousseet tarjollapidon aikana yli +15°C:n .

Kylmänä annosteltavat elintarvikkeet:

Erityistä listeriariskiä sisältävien kalastustuotteiden lämpötilat ovat nousseet yli 3 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta.

Muiden kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat ovat nousseet yli 6 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta, mikä osoittaa, että elintarvikkeiden kylmäketju on katkennut.

Kuumana tarjolla pidettävät tai annosteltavat elintarvikkeet:

Kuumana tarjolla pidettävien/annosteltavien elintarvikkeiden lämpötiloissa on yli 10 asteen lämpötilapoikkeama elintarvikkeelle säädetystä lämpötilasta (*elintarvikkeen lämpötila on 49°C tai alle*).

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö

Oiva-arviointiohje ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2004/EY
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; 4 art.
- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 7, 8 ja 11§
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025
- Eviran ohje ulkomyyntistä 16022

LIITE 2, Oiva-arviointiohje
7. Myynti ja Tarjoilu –ohjeisiin liittyvät lämpötilavaatimukset

Myyntilämpötilat			
Elintarvike	Säilytysolosuhteelle määrätty lämpötila (1367/2011; 7 §):	Elintarvikkeesta mitattu lämpötila	Oiva-arvosana
Kalastustuotteet			
- Tuoreet kalastustuotteet - Sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet - Keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet	Sulavan jään lämpötila (enintään 2 °C)	0 - 2 °C	OIVALLINEN
		2 - 5 °C	OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu
		2 - 5 °C	HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu
		5 - 8 °C	KORJATTAVAA
		>8 °C	HUONO
- Tyhjiöpakatut tai suojakaasupakatut kylmäsavustetut tai graavatut kalajalosteet - Mäti (Erityisen listeriariskin kalastustuotteet)	0 – 3 °C	0 - 3 °C	OIVALLINEN
		3 - 6 °C	OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu
		3 - 6 °C	KORJATTAVAA, jos ei pystytä osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu
		>6 °C	HUONO
- Kylmäsavustetut tai graavatut kalastustuotteet, joita ei ole tyhjiö- tai suojakaasupakattu - Muut tyhjiö- tai suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet	0 – 3 °C	0 - 3 °C	OIVALLINEN
		3 - 6 °C	OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu
		3 - 6 °C	HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu
		6 – 9 °C	KORJATTAVAA
		>9 °C	HUONO
- Muut jalostetut kalastustuotteet - Kalakukot - Sushi - Elävät simpukat	enintään 6 °C	0 - 6 °C	OIVALLINEN
		6 - 9 °C	OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu
		6 - 9 °C	HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu
		9 - 12 °C	KORJATTAVAA
		>12 °C	HUONO

LIITE 2, Oiva-arviointiohje
7. Myynti ja Tarjoilu –ohjeisiin liittyvät lämpötilavaatimukset

Myyntilämpötilat			
Elintarvike	Säilytysolosuhteelle määrätty lämpötila (1367/2011; 7 §):	Elintarvikkeesta mitattu lämpötila	Oiva-arvosana
Liha- ja lihatuotteet			
- Jauheliha - Jauhettu maksa - Siipikarjan jauheliha	enintään 4 °C	0 - 4 °C	OIVALLINEN
		4 - 7 °C	OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu
		4 - 7 °C	HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu
		7 - 10 °C	KORJATTAVAA
		>10 °C	HUONO
- Raaka liha ja elimet - Raakalihavalmisteet - Lihat tuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut einekset yms.)	enintään 6 °C	0 - 6 °C	OIVALLINEN
		6 - 9 °C	OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu
		6 - 9 °C	HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu
		9 - 12 °C	KORJATTAVAA
		>12 °C	HUONO
Maito- ja maitopohjaiset tuotteet			
- Maito ja kerma - Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vähintään sitä vastaavaa käsittelyä	enintään 6 °C	0 - 6 °C	OIVALLINEN
		6 - 9 °C	OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu
		6 - 9 °C	HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu
		9 - 12 °C	KORJATTAVAA
		>12 °C	HUONO
Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely	enintään 8 °C	0 - 8 °C	OIVALLINEN
		8 - 11 °C	OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu
		8 - 11 °C	HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu
		11 - 14 °C	KORJATTAVAA
		>14 °C	HUONO

LIITE 2, Oiva-arviointiohje
7. Myynti ja Tarjoilu –ohjeisiin liittyvät lämpötilavaatimukset

Myyntilämpötilat			
Elintarvike	Säilytysolosuhteelle määrätty lämpötila (1367/2011; 7 §):	Elintarvikkeesta mitattu lämpötila	Oiva-arvosana
mm. idut, paloitellut kasvikset	enintään 6 °C	0 - 6 °C	OIVALLINEN
		6 - 9 °C	OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu
		6 - 9 °C	HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan että lyhytaikainen lämpötilan nousu
		9 - 12 °C	KORJATTAVAA
		>12 °C	HUONO
Kuumana myytävänä olevat elintarvikkeet	vähintään + 60°C	> +57°C	OIVALLINEN
		+50 – + 57°C	KORJATTAVAA
		≤ 49°C	HUONO

Tarjollapitolämpötilat			
	Lainsäädäntö MMM:n asetus (1367/2011; 8 §):	Elintarvikkeesta mitattu lämpötila	Oiva-arvosana
Kylmänä tarjolla olevat elintarvikkeet	enintään +12 °C	+12 °C	OIVALLINEN
		+12 - +15 °C	KORJATTAVAA
		>+15 °C	HUONO
Kuumana tarjolla olevat elintarvikkeet	vähintään + 60°C	> +57°C	OIVALLINEN
		+50 – + 57°C	KORJATTAVAA
		≤49°C	HUONO

10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio

Huomioitavaa

Tässä kohdassa tarkastetaan seuraavien allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaatio:

- gluteenia sisältävät viljat, eli vehnä, ohra, ruis, kaura, ja niistä valmistetut tuotteet
- äyriäiset ja äyriäistuotteet
- kananmuna ja munatuotteet
- kala ja kalatuotteet
- maapähkinä ja maapähkinätuotteet
- soijapapu ja soijapaputuotteet
- maito ja maitotuotteet (ei laktoosi)
- pähkinät ja pähkinätuotteet
- selleri ja sellerituotteet
- sinappi ja sinappituotteet
- seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet
- lupiinit ja lupiinituotteet
- nilviäiset ja nilviäistuotteet

Tämä kohta tarkastetaan, kun

1. Myymälä tai tarjoilupaikka

- valmistaa ja/tai myy elintarvikkeita pakkaamattomina palvelutiskistä
- valmistaa ja/tai tarjoaa aterioita

ja aterioiden tai pakkaamattomien elintarvikkeiden ilmoitetaan kirjallisesti tai suullisesti soveltuvan gluteenittomaan tai allergiaruokavalioon huomioiden yllämainitut allergeenit.

2. Muu elintarvikehuoneisto

- valmistaa, valmistuttaa ja/tai pakkaa elintarvikkeita

Tätä ohjetta ei tarkasteta itsepalvelumyynnissä tai –linjastoissa, joissa elintarvikkeet tai ateriat ovat asiakkaan itse otettavissa.

Kohdassa 13.1 Yleiset pakkausmerkinnät tehdään allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden osalta tuotekohtainen resepti- ja pakkausmerkintätarkastus.

Tarkastettavat asiat

Omavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla seuraavia asioita:

- Käytännön järjestelyt ja käytännön toiminta, joilla varmistetaan gluteeni- ja allergeeniturvallisuus: toimija on tunnistanut omaa toimintaansa koskevat riskit ja ne ovat hallinnassa, elintarvikkeet sisältävät vain reseptiin kuuluvia allergioita ja intoleransseja aiheuttavia ainesosia eikä ristikontaminaatiota tapahdu. Tarkastuksella pyritään muodostamaan kokonaiskuva erillään pidon ja ristikontaminaation hallinnasta.

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

- Päähuomio kohdistetaan riskiperusteisesti tärkeään työvaiheeseen tai toimintaan sekä niihin allergioita ja intoleransseja aiheuttaviin aineisiin, jotka ovat ko. elintarvikehuoneistossa ristikontaminaation hallinnan kannalta keskeisimpiä.

Keskeisiä tarkastettavia työvaiheita ovat esimerkiksi:

- raaka-aineiden hankinta ja vastaanotto
 - raaka-aineiden ja välituotteiden merkitseminen, varastointi ja käsittely sekä kulkureitit ja kuljetus (esim. säilytysastiat ja – paikat, raaka-aineiden ja välituotteiden merkitseminen siten, ettei sekaantumisen vaaraa ole)
 - elintarvikkeiden ja aterioiden valmistus, tuotantoprosessit, kuljetus (esim. työvälineet, työtilat, laitteet, työjärjestys, puhdistus)
 - pakkaaminen
 - esillepano ja myynti (esim. pakkaamattomat elintarvikkeet on asetettu esille siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu)
- Vaatimustenmukaisuus voidaan osoittaa:
 - käytännön toimintaa tarkastelemalla, henkilökuntaa haastatteleamalla
 - tarvittaessa omavalvontasuunnitelmaa tarkastelemalla
 - tarvittaessa analyysitodistuksin ja/tai omavalvontatutkimuksin



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta ovat vaatimusten mukaisia.



HYVÄ

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

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito on huomioitu toiminnassa ja ristikontaminaation hallinta on pääosin vaatimusten mukaista. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pidossa on pieniä puutteita, esimerkiksi

- ohjeistuksessa, käytännöissä tai raaka-aineiden ja/tai välituotteiden merkinnöissä tai säilytyksessä on pieniä puutteita niin, että ei voida kaikilta osin varmistua allergeeniturvallisuuden hallinnasta esimerkiksi poikkeustilanteissa.

**KORJATTAVAA**

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

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito on huomioitu toiminnassa, mutta erillään pidossa on oleellisia puutteita, jotka saattavat aiheuttaa ristikontaminaation vaaran, esimerkiksi

- allergiaa ja intoleransseja aiheuttavia aineita sisältäviä raaka-aineita tai elintarvikkeita säilytetään riittämättömästi pakattuina, suljettuina ja/tai merkittyinä
- riittämätön ajallinen tai paikallinen erottaminen gluteenittoman ja tavallisen leivonnan välillä
- saman uppopaistorasvan käyttäminen gluteenittomille ja vehnää sisältäville elintarvikkeille
- tuotantolinjojen puhdistustoimien riittävydestä ei voida varmistua huomioiden käytetyt allergeenit ja niiden olomuodot (esim. jauhemainen/nestemäinen)
- pakkaamattomien elintarvikkeiden esilläpito ja asettelu saattavat aiheuttaa ristikontaminaation vaaran

**HUONO**

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pidossa ja ristikontaminaation hallinnassa on välitöntä korjaamista tai takaisin vetoa vaativia virheitä, esimerkiksi

- allergeenien ja gluteenin ristikontaminaation vaaraa ei ole lainkaan otettu huomioon toiminnassa
- elintarvike on todennäköisesti ristikontaminoitunut allergeenilla, jota resepti ei sisällä
- pakkaamattomien elintarvikkeiden esilläpito ja asettelu aiheuttavat merkittävän ristikontaminaation vaaran

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
- Elintarvikelaki 23/2006
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- Eviran ohje 17050/1. Pohjoismainen allergeenimerkintöjen valvontahanke.

11 Elintarvikkeiden koostumus

11.1 Lisäaineet, aromit ja entsyymit

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija valmistaa, valmistuttaa tai tuo (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista)

- lisäaineita, aromeja (ml. savuaromit), entsyymejä, näiden seoksia tai näiden ja valmistusaineiden esiseoksia,
- elintarvikkeita, joihin käytetään/on käytetty lisäaineita, aromeja (ml. savuaromit), entsyymejä, näiden seoksia tai näiden ja valmistusaineiden esiseoksia.

Jos tarkastus koskee kuluttajille tarkoitettujen elintarvikkeiden valmistusta, valmistuttamista tai tuontia, samanaikaisesti suositellaan tarkastettavan kohta 13.1 Yleiset pakkausmerkinnät, jolloin varmistetaan, että lisäaineet, aromit ja entsyymit ovat merkitty asianmukaisesti elintarvikkeen ainesosaluetteloon ja pakkauksessa on mahdollisesti vaadittavat varoitusmerkinnät.

Lisäaineiden, aromien ja entsyymien käyttöä ei tarkasteta myymälöissä tai tarjoilupaikoissa, joissa elintarvikkeiden valmistukseen käytetään ainoastaan koostettuja ainesosia. Kohta tarkastetaan, jos myymälä tai tarjoilupaikka itse tuo (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) elintarvikkeita, joiden valmistuksessa on käytetty lisäaineita, aromeja tai entsyymejä.

Koska EU:ssa elintarvikekäyttöön sallittuja entsyymejä ei ole vielä luetteloitu, entsyymien osalta tarkastetaan, että entsyymiseosten pakkausmerkintävaatimukset täyttyvät.

Tarkastettavat asiat:

Omavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla pistokokein (esimerkiksi 1-3 tuotteesta, toiminnan laajuus ja luonne huomioiden) lisäaineisiin, aromeihin ja entsyymeihin liittyvä vaatimustenmukaisuus.

Toimintokohtaisesti tarkastetaan seuraavia asioita:

1. Lisäaineiden, aromien, entsyymien, näiden seosten tai näiden ja valmistusaineiden esiseosten käyttö elintarvikkeiden valmistuksessa:

- Lisäaineet ja aromit ovat sallittuja elintarvikkeisiin, joihin niitä käytetään ja niille säädetyt elintarvikeryhmäkohtaiset enimmäismäärät eivät ylitä
 - o toimijalla on esittää reseptilaskennat ja tarvittaessa niitä täydentävät omavalvontatutkimukset.
- Lisäaineille, aromeille ja entsyymeille annetut pakkausmerkintä- ja puhtausvaatimukset täyttyvät
 - o parannetoimittajilta on saatu tai niiden puuttuessa pyydetty tiedot (pakkausmerkinnät sekä tuotespesifikaatio tai muu dokumentaatio), joista vaatimustenmukaisuus voidaan todeta, ja joiden perusteella esim. reseptilaskennat pystytään tekemään. Puhtausvaatimuksiin liittyvä riskihallinta voidaan osoittaa myös hankintasopimuksilla ja/tai parannetoimittajien auditoinneilla.
 - o seosten käyttäjä on tarvittaessa täydentänyt toimittajan tietoja omavalvontatutkimuksilla.

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

2. Lisäaineita tai aromeja sisältävien elintarvikkeiden tuonti (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista):

- Lisäaineet ja aromit ovat sallittuja toimijan tuomiin elintarvikkeisiin ja niille säädetyt elintarvikeryhmäkohtaiset enimmäismäärät eivät ylitä
 - o toimija pystyy kirjanpidollaan tai asiakirjoin (esim. hankintasopimus, tuotespesifikaatio, analyysitodistus ja/tai valmistajan auditointi) osoittamaan, että elintarvikkeet ovat lisäaineiden ja aromien osalta vaatimustenmukaisia,
 - o toimija on tarvittaessa täydentänyt valmistajan tietoja omavalvontatutkimuksilla.

3. Lisäaineiden, aromien, entsyymien, näiden seosten tai näiden ja valmistusaineiden esiseosten valmistus ja valmistuttaminen:

- Lisäaineille ja aromeille annetut puhtausvaatimukset sekä muut raaka-aine-, valmistus- ja koostumuskohtaiset vaatimukset täyttyvät
 - o toimijalla on esittää tarvittavat raaka-ainetoimittajilta saadut tiedot (esim. tuotespesifikaatiot, analyysitodistukset yms.), reseptilaskennat ja tarvittaessa omavalvontatutkimukset, joista vaatimustenmukaisuus voidaan todeta.
- Lisäaine-, aromi- ja entsyymivalmisteissa on käytetty ainoastaan niihin sallittuja lisäaineita ja kantaja-aineita, ja sallitut enimmäismäärät eivät ylitä
 - o toimija on tehnyt tarvittavat reseptilaskennat ja tarvittaessa täydentänyt niitä omavalvontatutkimuksilla tai toimijalla on esittää muu vaatimustenmukaisuuden todentava dokumentaatio.
- Lisäaineiden, aromien ja entsyymien sekä näistä valmistusaineiden kanssa sekoitettujen esiseosten pakkausmerkintävaatimukset täyttyvät ja vastaavat reseptin tietoja
 - o pakkausmerkinnöistä ja niihin liittyvistä asiakirjoista on löydettävissä kaikki pakolliset merkinnät,
 - o toimijalla on esittää tarvittavat raaka-ainetoimittajilta saadut tiedot (esim. tuotespesifikaatiot, analyysitodistukset yms.), reseptilaskennat ja tarvittaessa omavalvontatutkimukset, joista reseptin ja merkintöjen vastaavuus voidaan todeta.
- Lisäaineiden ja aromien käyttö on sallittua elintarvikkeisiin, joiden valmistukseen niitä markkinoidaan.
- Lisäaineiden, aromien ja entsyymien sekä näistä valmistusaineiden kanssa sekoitettujen esiseosten mukana toimitetaan asiakkaalle asianmukaiset tiedot (pakkausmerkinnät sekä tuotespesifikaatio tai muu dokumentaatio), joista asiakas voi varmistua koostumus- ja puhtausvaatimusten täyttymisestä, ja joiden perusteella asiakas voi tehdä tarvittavat reseptilaskennat ja pakkausmerkinnät lopulliseen tuotteeseen. Puhtausvaatimuksiin liittyvää dokumentaatioita ei edellytetä eräkohtaisesti.

4. Lisäaineiden, aromien, entsyymien, näiden seosten tai näiden ja valmistusaineiden esiseosten tuonti (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista):

- Lisäaineille, aromeille ja entsyymeille annetut pakkausmerkintä- ja puhtausvaatimukset sekä muut raaka-aine-, valmistus- ja koostumuskohtaiset vaatimukset täyttyvät
 - o toimijalla on esittää valmistajalta saadut tai niiden puuttuessa vaaditut tiedot (tuotespesifikaatiot, pakkausmerkinnät ja niihin liittyvät asiakirjat, analyysitodistukset yms.), joista vaatimustenmukaisuus voidaan todeta,
 - o tuoja on tarvittaessa täydentänyt valmistajan tietoja omavalvontatutkimuksilla.
- Lisäaineiden ja aromien käyttö on sallittua elintarvikkeisiin, joiden valmistukseen niitä markkinoidaan.
- Lisäaineiden, aromien ja entsyymien sekä näistä valmistusaineiden kanssa sekoitettujen esiseosten mukana toimitetaan asiakkaalle asianmukaiset tiedot (pakkausmerkinnät sekä tuotespesifikaatio tai muu dokumentaatio), joista asiakas voi varmistua koostumus- ja puhtausvaatimusten täyttymisestä, ja joiden perusteella asiakas voi tehdä tarvittavat

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

reseptilaskennat ja pakkausmerkinnät lopulliseen tuotteeseen. Puhtausvaatimuksiin liittyvää dokumentaatioita ei edellytetä eräkohtaisesti.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Lisäaineisiin, aromeihin ja entsyymeihin liittyvä toiminta on yllämainittujen vaatimusten mukaista.



HYVÄ

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

Toiminta on toteutettu pääosin yllämainittujen vaatimusten mukaisesti. Pieniä epäkohtia ovat **esimerkiksi**:

1. Lisäaineiden, aromien, entsyymien, näiden seosten tai näiden ja valmistusaineiden esiseosten käytössä elintarvikkeiden valmistuksessa
 - toimijalla ei ole esittää dokumentoituja reseptilaskentoja, mutta valvoja pystyy reseptistä laskemalla varmistumaan, että lisäaineen tai aromin pitoisuus elintarvikkeessa on enintään sallitun enimmäismäärän,
 - lisäaineen, aromin tai entsyymien pakkausmerkinnöissä ja niihin liittyvissä asiakirjoissa on pieniä puutteita, jotka eivät kuitenkaan estä tekemästä tarvittavia reseptilaskentoja tai varmistumasta, että tuote on tarkoitettu elintarvikekäyttöön.
2. Lisäaineita tai aromeja sisältävien elintarvikkeiden tuonnissa (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista)
 - toimijan asiakirjoissa on pieniä puutteita, epätasällisyyksiä tai virheitä, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta tuotteen vaatimustenmukaisuudesta.
3. Lisäaineiden, aromien, entsyymien, näiden seosten tai näiden ja valmistusaineiden esiseosten valmistuksessa ja valmistuttamisessa
 - resepteissä, omavalvontatutkimuksissa, puhtausvaatimusasiakirjoissa tai pakkausmerkinnöissä ja niihin liittyvissä asiakirjoissa on pieniä puutteita, epätasällisyyksiä tai virheitä, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta tuotteen vaatimustenmukaisuudesta.
4. Lisäaineiden, aromien, entsyymien, näiden seosten tai näiden ja valmistusaineiden esiseosten tuonnissa (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista)
 - puhtausvaatimusasiakirjoissa tai pakkausmerkinnöissä ja niihin liittyvissä asiakirjoissa on pieniä puutteita, epätasällisyyksiä tai virheitä, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta tuotteen vaatimustenmukaisuudesta.



KORJATTAVAA

Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määrääjässä.

Lisäaineisiin, aromeihin ja entsyymeihin liittyvä toiminta ei ole yllämainittujen vaatimusten mukaista, vaan siinä on oleellisia epäkohtia, joita ovat **esimerkiksi**:

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

1. Lisäaineiden, aromien, entsyymien, näiden seosten tai näiden ja valmistusaineiden esiseosten käytössä elintarvikkeiden valmistuksessa
 - elintarvikkeen valmistuksessa käytetään EU:ssa elintarvikekäyttöön hyväksyttyä lisäainetta tai aromia, jonka käyttö ei kuitenkaan ole sallittua kyseiseen elintarvikkeeseen,
 - lisäaineita, aromeja tai entsyymejä ei ole merkitty reseptiin
 - lisäaineen tai aromin pitoisuus elintarvikkeessa ylittää kyseiseen elintarvikkeeseen sallitun enimmäismäärän. Suurissa ylityksissä (arvioidaan tapauskohtaisesti) ryhdytään takaisinvetoon, jolloin arvosanaksi tulee HUONO
 - elintarvikkeiden valmistuksessa käytetään lisäaineita tai aromeja, joiden koostumuksesta ei voida varmistua, koska asiakirjat ovat niin puutteellisia tai puuttuvat kokonaan, esim.
 - o puuttuu merkintä "elintarvikekäyttöön" tai vastaava tieto, josta voidaan varmistua, että lisäaine, aromi tai entsyymi on tarkoitettu elintarvikekäyttöön,
 - o ei löydy tietoa sellaisen lisäaineen tai aromin määrästä, jonka määrä elintarvikkeessa on rajoitettu,
 - savuaromivalmisteen spesifikaatti puuttuu kokonaan tai on niin puutteellinen, ettei valmisteen vaatimustenmukaisuudesta voida varmistua.
2. Lisäaineita ja aromeja sisältävien elintarvikkeiden tuonnissa (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista)
 - lisäaineen tai aromin, jolle on lainsäädännössä säädetty enimmäismäärä, tiedoissa on sellaisia puutteita, ettei vaatimustenmukaisuudesta voida mitenkään varmistua,
 - elintarvikkeeseen on käytetty EU:ssa elintarvikekäyttöön hyväksyttyä lisäainetta tai aromia, jonka käyttö ei kuitenkaan ole sallittua kyseiseen elintarvikkeeseen,
 - lisäaineen tai aromin pitoisuus elintarvikkeessa ylittää kyseiseen elintarvikkeeseen sallitun enimmäismäärän. Suurissa ylityksissä (arvioidaan tapauskohtaisesti) ryhdytään takaisinvetoon, jolloin arvosanaksi tulee HUONO.
3. & 4. Lisäaineiden, aromien, entsyymien, näiden seosten tai näiden ja valmistusaineiden esiseosten valmistuksessa, valmistuttamisessa tai tuonnissa (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista)
 - lisäainetta tai aromia, joka on hyväksytty käytettäväksi EU:ssa, markkinoidaan kuitenkin käytettäväksi elintarvikkeeseen, johon sen käyttö ei ole sallittua,
 - lisäaineiden, aromien, entsyymien ja valmistusaineiden seosten reseptit ovat puutteelliset tai puuttuvat kokonaan (koskee valmistusta ja valmistuttamista),
 - lisäaineet, aromit tai entsyymit sisältävät EU:ssa sallittuja lisäaineita tai kantaja-aineita, jotka eivät kuitenkaan ole sallittuja kyseisiin lisäaineisiin, aromeihin tai entsyymeihin,
 - lisäaineen, aromin tai entsyymien lisäaineen tai kantaja-aineen pitoisuus ylittää sallitun enimmäismäärän. Suurissa ylityksissä (arvioidaan tapauskohtaisesti) ryhdytään takaisinvetoon, jolloin arvosanaksi tulee HUONO,
 - lisäaineille ja aromeille annettujen puhtausvaatimusten tai muiden raaka-aine-, valmistus- ja koostumuskohtaisten vaatimusten täyttymisestä ei ole mitään asiakirjoja tai ne ovat niin puutteellisia, ettei vaatimustenmukaisuudesta voida varmistua, esim.

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

- ei voida varmistua, että raskasmetallien määrä on enintään sallitun enimmäismäärän,
- lisäaineiden, aromien ja entsyymien tai näistä valmistusaineiden kanssa sekoitettujen esiseosten pakkausmerkinnät tai niihin liittyvät asiakirjat ovat niin puutteelliset, ettei jatkokäyttäjä voi varmistua valmistamiensa elintarvikkeiden vaatimustenmukaisuudesta, esim.
 - ei löydy tietoa sellaisen lisäaineen tai aromin määrästä, jonka määrä elintarvikkeessa on rajoitettu (esim. fosfaatin P_2O_5 -pitoisuus tai kanelin kumariinipitoisuus puuttuu),
 - puuttuu merkintä "elintarvikekäyttöön" tai vastaava tieto, josta voidaan varmistua, että lisäaine, aromi tai entsyymi on tarkoitettu elintarvikekäyttöön.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Toiminnassa on välitöntä korjausta ja/tai takaisinvetoa vaativia epäkohtia, **esimerkiksi**:

1. Lisäaineiden, aromien, entsyymien, näiden seosten tai näiden ja valmistusaineiden esiseosten käytössä elintarvikkeiden valmistuksessa
 - käytetään EU:ssa elintarvikekäyttöön hyväksymätöntä lisäainetta tai aromia,
 - elintarvikkeeseen sallitun lisäaineen tai aromin enimmäismäärän ylitys on suuri (arvioidaan tapauskohtaisesti).
2. Lisäaineita, aromeja tai entsyymejä sisältävien elintarvikkeiden tuonnissa (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista)
 - elintarvikkeessa on EU:ssa elintarvikekäyttöön hyväksymätöntä lisäainetta tai aromia,
 - elintarvikkeeseen sallitun lisäaineen tai aromin enimmäismäärän ylitys on suuri (arvioidaan tapauskohtaisesti).
3. & 4. Lisäaineiden, aromien, entsyymien, näiden seosten tai näiden ja valmistusaineiden esiseosten valmistuksessa, valmistuttamisessa tai tuonnissa (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista)
 - EU:ssa hyväksymätöntä lisäainetta tai aromia markkinoidaan käytettäväksi elintarvikkeiden valmistuksessa,
 - lisäaineet, aromit tai entsyymit sisältävät lisäaineita tai kantaja-aineita, jotka eivät ole EU:ssa hyväksytyjä,
 - lisäaineet, aromit tai entsyymit sisältävät niihin sallittuja lisäaineita tai kantaja-aineita, mutta enimmäismäärän ylitys on suuri (arvioidaan tapauskohtaisesti).

Valvontaosasto, Tuoteturvallisuusyksikkö

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelisiä aineista (EY) N:o 1333/2008,
- Komission asetus (EU) 231/2012 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisiä aineiden eritelmien vahvistamisesta,
- Komission asetus (EY) N:o 889/2009 luonnonmukaisesta tuotannosta (luomutuotteiden lisäaineet),
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla aromaattisia ominaisuuksia (EY) N:o 1334/2008,
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1321/2013 sellaisenaan elintarvikkeissa tai niiden pinnalla ja/tai savu aromien valmistuksessa käytettäviä sallittuja savu aromien primärituotteita koskevan unionin luettelon laatimisesta,
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvike-entsyymeistä (EY) N:o 1332/2008,
- Eviran ohje 17054: Elintarvikeparanteiden valvontaohje.

11 Elintarvikkeen koostumus

11.2 Ravitsemuksellinen täydentäminen

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija

- valmistaa tai valmistuttaa
- tuo (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista, mukaan lukien agentuuritoiminta) elintarvikkeita, joita on täydennetty täydentämisasetuksen EY N:o 1925/2006 tarkoittamalla tavalla.

Samanaikaisesti suositellaan tarkastettavan kohdat

- 13.1 Yleiset pakkausmerkinnät ja
 - 13.2 Ravintoarvomerkintä
- jolloin varmistetaan, että myös muut pakkausmerkinnät ovat vaatimustenmukaisia.

Tämä kohta tarkastetaan myymälöissä tai tarjoilupaikoissa vain, jos myymälä tai tarjoilupaikka itse valmistaa, valmistuttaa ja/tai tuo (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) täydennettyjä elintarvikkeita.

Tarkastettavat asiat:

Omaavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla pistokokein (esimerkiksi 1-3 tuotetta, toiminnan laajuus ja luonne huomioiden) seuraavia asioita:

- elintarvikkeen täydentämiseen käytetyt vitamiinit, kivennäisaineet ja niiden yhdisteet ovat sallittuja;
- elintarvikkeiden täydentämiseen käytetyt vitamiini- ja kivennäisaineyhdisteet täyttävät niille asetetut puhtausvaatimukset (koskee valmistusta ja valmistuttamista)
- lisättyä vitamiinia ja kivennäisainetta on merkittävä määrä lopullisessa tuotteessa (15 % päivittäisen saannin vertailuarvosta kiinteillä ja 7,5 % päivittäisen saannin vertailuarvosta nesteillä);
- lisätyn aineen määrä ei aiheuta terveysvaaraa;
- lisätyt vitamiinit ja kivennäisaineet on asianmukaisesti merkitty ravintoarvomerkinnän yhteyteen;
- vitamiinilla tai kivennäisaineella täydennetyn elintarvikkeen markkinoille saattamisesta on tehty ilmoitus Eviraan.

Vaatimustenmukaisuus voidaan todentaa esimerkiksi:

- pakkausmerkintä-, resepti- ja asiakirjatarkastuksin
- tarvittaessa analyysitodistuksin ja/tai omaavalvontatutkimuksin.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Ravitsemuksellinen täydentäminen ja täydennettyjen elintarvikkeiden pakkausmerkinnät ovat yllämainittujen vaatimusten mukaiset.



HYVÄ

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

Ravitsemuksellinen täydentäminen ja täydennettyjen elintarvikkeiden pakkausmerkinnät ovat pääosin yllämainittujen vaatimusten mukaiset. Pieniä epäkohtia ovat esimerkiksi:

- merkinnöissä tai asiakirjoissa on pieniä puutteita, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta tuotteen vaatimustenmukaisuudesta
- vain osasta markkinoille saatettavista vitamiinilla tai kivennäisaineella täydennetyistä elintarvikkeista on tehty ilmoitukset Eviraan.



KORJATTAVAA

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

Ravitsemuksellisessa täydentämisessä ja täydennettyjen elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on oleellisia epäkohtia, joita ovat esimerkiksi:

- ei voida varmistua siitä, että käytetty vitamiinin tai kivennäisaineen yhdiste on sallittu, koska asiakirjat ovat puutteelliset tai puuttuvat kokonaan
- lisätyn vitamiinin tai kivennäisaineen määrää ei ole merkitty pakkausmerkintöihin
- lisättyä vitamiinia ja kivennäisainetta ei ole elintarvikkeessa merkittävää määrää
- reseptiin merkitty vitamiinin, kivennäisaineen tai muun aineen määrä ei vastaa tuotannossa käytettyä määrää
- markkinoille saatettavista vitamiinilla tai kivennäisaineella täydennetyistä elintarvikkeista ei ole tehty ilmoituksia Eviraan.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Ravitsemuksellisessa täydentämisessä on välitöntä korjaamista ja/tai takaisinvetoa vaativia virheitä, joita ovat esimerkiksi:

- elintarvikkeen täydentäminen ei-sallituilla vitamiineilla, kivennäisaineilla tai niiden yhdisteillä
- lisättyä vitamiinia, kivennäisainetta tai muuta ainetta on elintarvikkeessa niin suuri määrä, että se vaarantaa kuluttajan turvallisuuden (arvioidaan tapauskohtaisesti).

Valvontaosasto, Tuoteturvallisuusyksikkö

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1925/2006 vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin
- Komission asetus (EY) N:o 1170/2009 Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2002/46/EY ja Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta siltä osin kuin on kyse sellaisten vitamiinien ja kivennäisaineiden ja niiden muotojen luetteloista, joita voidaan lisätä elintarvikkeisiin, ravintolisät mukaan luettuina
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus (726/2007) vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1925/2006 voimaantulon edellyttämistä kansallisista järjestelyistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- Elintarvikelaki 23/2006 8§
- Komission ohje (Joulukuu 2012): Ohjeita toimivaltaisille viranomaisille pakkausmerkinnöissä ilmoitettujen ravintoarvojen sallituista poikkeamista ja niiden valvonnasta
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/guidance_tolerances_december_2012_fi.pdf
- Eviran ohje 17059/1. Ravitsemuksellisen täydentämisen valvontaohje

11 Elintarvikkeiden koostumus

11.3 Muuntogeeniset ainesosat

Huomioitavaa:

Ohjetta ei sovelleta vähittäismyymälöissä tai tarjoilupaikoissa, paitsi jos ne itse toimivat myös tuojina (sisämarkkina- tai kolmasmaatuojina).

Tämä kohta tarkastetaan, kun

- toimija valmistaa, valmistuttaa tai tuo (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) elintarvikkeita, jotka ovat tai sisältävät muuntogeenisiä organismeja tai näistä valmistettuja ainesosia.
- toimija valmistaa, valmistuttaa tai tuo (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) elintarvikkeita, jotka suurella todennäköisyydellä voivat olla tai sisältää muuntogeenisiä organismeja tai näistä valmistettuja ainesosia (riskielintarvikkeita eli elintarvikkeita, jotka sisältävät kasvilajeja, joita viljellään maailmalla paljon muuntogeenisenä ovat esim. USA:sta peräisin oleva soija tai maissi tai Thaimaasta peräisin oleva papaija).
- toimija käyttää tuotteissaan vapaaehtoisia "gmo-vapaa" tai vastaavaa markkinointiväittämää.

Tarkastettavat asiat:

Omaavalvonnassa toteutumista arvioidaan tarkastamalla seuraavia asioita:

- Toimija voi asiakirjoin ja/tai analyysin (toimijan omaavalvonnassa tai elintarvikkeen/ainesosan toimittajan puolesta) osoittaa, että elintarvikkeet sisältävät vain EU:ssa elintarvikekäyttöön hyväksytyjä muuntogeenisiä organismeja.
 - EU:ssa hyväksymättömien muuntogeenisten organismien käyttö on kielletty.
- Muuntogeenisyyteen liittyvät pakkausmerkinnät ovat lainsäädännön mukaiset.
 - Mikäli elintarvike on muuntogeeninen tai elintarvikkeen jokin ainesosa sisältää muuntogeenistä ainesta yli 0,9 %, tulee ainesosaluettelossa tai muualla merkinnöissä olla maininta muuntogeenisyydestä.
- Muuntogeenisten organismien ja elintarvikkeiden lainsäädännön edellyttämät jäljitettävyyksivaatimukset täyttyvät (esim. maininta muuntogeenisyydestä ja yksilöllinen tunniste, asiakirjoilla 5 vuoden arkistointivelvollisuus).
- Tuotteissa käytetyt vapaaehtoiset "gmo-vapaa" tai vastaavat markkinointiväittämät eivät johda kuluttajaa harhaan.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Toimija on omaavalvonnassaan tunnistanut ja arvioinut mahdollisiin muuntogeenisiin elintarvikkeisiin liittyvät vaatimukset ja voi asiakirjoin (esim. asianmukaisilla hankintasopimuksilla, tuotespesifikaateilla, analyysitodistuksilla ja/tai auditoinnein) osoittaa, että kriittiset kohdat ovat hallinnassa.



HYVÄ

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

Mahdollisten muuntogeenisten elintarvikkeiden hallinta on pääosin edellä mainittujen vaatimusten mukaisia. Pieniä epäkohtia ovat esimerkiksi:

- mahdollisesti muuntogeenistä ainesta sisältävien riskielintarvikkeiden asiakirjoissa esiintyy pieniä puutteita, epätasällisyyksiä tai virheitä, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta, että kriittiset kohdat ovat hallinnassa
- EU:ssa hyväksytyt muuntogeeniset elintarvikkeet tai ainesosat on merkitty, mutta pakkausmerkinnät eivät noudata täsmälleen lainsäädännön ehtoja
- muuntogeenisten organismien tai elintarvikkeiden jäljitettävyyssiakirjoissa on pieniä puutteita tai virheitä, jotka eivät kuitenkaan estä niiden jäljitettävyyttä
- "gmo-vapaiden" tuotteiden asiakirjoissa tai analyysitodistuksissa on pieniä puutteita, epätasällisyyksiä tai virheitä, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta, että toimijan käyttämät "gmo-vapaa" tai vastaavat markkinointiväittämät eivät johda kuluttajaa harhaan.



KORJATTAVAA

Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määrääjässä.

Mahdollisiin muuntogeenisiin elintarvikkeisiin tai elintarvikkeiden ainesosiin liittyvien asiakirjojen hallinnassa tai pakkausmerkinnöissä on selviä puutteita. Tällaisia epäkohtia ovat esimerkiksi:

- mahdollisesti muuntogeenistä ainesta sisältävien riskielintarvikkeiden muuntogeenisyydestä tai muuntamattomuudesta ei ole esittää asiakirjoja
- käytettyjä EU:ssa hyväksytyjä muuntogeenisiä elintarvikkeita tai ainesosia ei ole merkitty pakkaukseen
- muuntogeenisten organismien tai elintarvikkeiden jäljitettävyyssiakirjoja ei ole tai niissä on oleellisia puutteita tai virheitä, eikä tuotteiden jäljitettävyydestä voida varmistua
- "gmo-vapaiden" tuotteiden asiakirjat tai analyysitodistukset puuttuvat tai niissä on oleellisia puutteita tai virheitä, jolloin ei voida varmistua siitä, etteivät markkinointiväittämät johda kuluttajaa harhaan.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Mahdollisiin muuntogeenisiin elintarvikkeisiin liittyvät riskit eivät ole hallinnassa. Tällaisia välitöntä korjausta tai takaisinvetoa vaativia epäkohtia ovat esimerkiksi:

- analyysi on osoittanut, että elintarvike sisältää EU:ssa hyväksymätöntä muuntogeenistä ainesta, mutta toimija ei ole tehnyt korjaavia toimenpiteitä
- mahdollisesti muuntogeenistä ainesta sisältävien riskielintarvikkeiden muuntogeenisyydestä tai muuntamattomuudesta ei ole esittänyt asiakirjoja, eikä toimija ole kehotuksesta tai määräyksestä huolimatta ryhtynyt korjaaviin toimenpiteisiin
- käytettyjä EU:ssa hyväksyttyjä muuntogeenisiä elintarvikkeita tai ainesosia ei kehotuksesta tai määräyksestä huolimatta ole merkitty pakkaukseen
- toimijalla ei kehotuksesta tai määräyksestä huolimatta ole osoittanut muuntogeenisten organismien tai elintarvikkeiden jäljitettävyyssiä asiakirjoja
- toimijan käyttämä ”gmo-vapaa” tai vastaava markkinointiväittämä johtaa kuluttajaa harhaan, eikä toimija ole kehotuksesta tai määräyksestä huolimatta tehnyt korjaavia toimenpiteitä.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1829/2003 muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1831/2003 muuntogeenisten organismien jäljitettävyydestä ja merkitsemisestä ja muuntogeenisistä organismeista valmistettujen elintarvikkeiden ja rehujen jäljitettävyydestä sekä direktiivin 2001/18/EY muuttamisesta
- Eviran ohje 17071/2: Muuntogeenisten elintarvikkeiden valvonta / Valvontaohje
- Eviran ohje 10017/2: Vapaaehtoisen ”gmo-vapaa”-markkinointiväittämän käyttö elintarvikkeissa ja rehuissa
- Eviran ohje 10019/1: Ohje hyväksymättömien muuntogeenisten elintarvikkeiden ja rehujen takaisinvedosta

11 Elintarvikkeiden koostumus

11.4 Uuselintarvikkeet ja uudet prosessit

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan vain, kun

- toimija valmistaa, valmistuttaa, tuo (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) tai myy elintarvikkeita tai niiden ainesosia, joiden elintarvikekäyttö ei ole niin tunnettua. Tällaisia elintarvikkeita tai niiden ainesosia ovat esimerkiksi:
 - luonnonvaraiset kasvit, joilla ei ole yleisesti tunnettua elintarvikekäyttöä
 - eksoottiset kasvit EU:n ulkopuolisista maista (erityisesti ravintolisissä)
 - hyönteiset
 - uudet eläinperäisestä elintarvikkeesta tai kasvista valmistetut uutteen
 - uudet synteettiset elintarvikkeiden ainesosat.
- toimija käyttää muuta kuin yleisesti käytettyä tuotantomenetelmää/prosessia, ja tämä menetelmä aiheuttaa elintarvikkeiden tai elintarvikkeiden ainesosien koostumuksessa tai rakenteessa merkittäviä muutoksia niiden ravintoarvoon, aineenvaihduntaan tai ei-toivottujen aineiden pitoisuuksiin. Tällaisia tuotantomenetelmiä/prosesseja voivat olla esimerkiksi:
 - nanoteknologia
 - ei-kuumennukseen perustuvat pastörintimenetelmät (esim. korkeapainepastörinti).

Tarkastettavat asiat:

Omaavalvonnasta toteutumista arvioidaan tarkastamalla seuraavia asioita:

- Toimija on tietoinen käyttämisensä elintarvikkeiden, elintarvikkeiden ainesosien ja prosessien uusielintarvikestatuksesta eli onko elintarvikkeella ollut merkittävää elintarvikekäyttöhistoriaa EU:n alueella ennen vuotta 1997 tai aiheuttaako uusi prosessi merkittäviä muutoksia lopputuotteen rakenteeseen tai koostumukseen.
- Käytössä ei ole hyväksymättömiksi uusielintarvikkeiksi katsottuja elintarvikkeita, niiden ainesosia ja/tai prosesseja eli käytössä olevat uusielintarvikkeet ja/tai uudet prosessit on hyväksytty EU:ssa tai niistä on tarpeen mukaan tehty ilmoitus komissiolle.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Toimija on omaavalvonnassaan tunnistanut ja arvioinut mahdollisiin uusielintarvikkeisiin ja/tai uusiin prosesseihin liittyvät vaatimukset ja voi kirjanpidolla tai asiakirjoin osoittaa, että kriittiset kohdat ovat hallinnassa.



HYVÄ

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

Uuselintarvikkeiden ja/tai uusien prosessien hallinta on pääosin edellä mainittujen vaatimusten mukaista. Asiakirjoissa esiintyy kuitenkin pieniä puutteita, epätäsmällisyyksiä tai virheitä, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta elintarvikkeen, sen ainesosan tai prosessin uuselintarvikestatuksesta tai sen sallittavuudesta.



KORJATTAVAA

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

Uuselintarvikkeisiin ja/tai uusiin prosesseihin liittyvien vaatimusten hallinnassa on selviä puutteita. Tällaisia epäkohtia ovat esimerkiksi:

- jonkin toisen toimijan vastaava uuselintarvike tai uusi prosessi on hyväksytty EU:ssa, mutta ko. tuotteesta ei ole tehty vaadittavaa ilmoitusta komissiolle
- on epäiltävissä, että toimijan käyttämä elintarvike, elintarvikkeen ainesosa tai prosessi katsotaan hyväksymättömäksi uuselintarvikkeeksi, mutta toimija ei ole varmistunut sen uuselintarvikestatuksesta.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Uuselintarvikkeisiin ja/tai uusiin prosesseihin liittyvät riskit eivät ole hallinnassa. Tällaisia välitöntä korjausta tai takaisinvetoa vaativia epäkohtia ovat esimerkiksi:

- käytössä on uuselintarvikkeiksi katsottuja elintarvikkeita, niiden ainesosia ja/tai prosesseja, jotka eivät ole käyneet läpi uuselintarvikeasetuksen vaatimaa turvallisuusarviota
- tuotteesta ei ole kehotuksesta tai määräyksestä huolimatta tehty vaadittavaa ilmoitusta komissiolle
- on epäiltävissä, että toimijan käyttämä elintarvike, elintarvikkeen ainesosa tai prosessi katsotaan hyväksymättömäksi uuselintarvikkeeksi, mutta toimija ei ole kehotuksesta tai määräyksestä huolimatta selvittänyt sen uuselintarvikestatusta.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 258/97 uuselintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista
- Eviran ohje 17020/5 hyväksymättömien uuselintarvikkeiden takaisinvetoa varten
- Komission uuselintarvikeluettelo
http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/novel_food_catalogue_en.htm

12 Elintarvikekohtaiset vaatimukset

12.1 Ravintolisät

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija

- valmistaa tai valmistuttaa,
- tuo tai välittää (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) ravintolisäasetuksen 78/2010 tarkoittamia ravintolisiä.

Samanaikaisesti suositellaan tarkastettavan kohdat

- 13.1. Yleiset pakkausmerkinnät sekä
- 13.3. Markkinointi, jolloin varmistetaan, että myös muut pakkausmerkinnät ovat vaatimustenmukaisia.

Tämä kohta tarkastetaan myymälöissä (myös etämyynti) ja tarjoilupaikoissa vain, jos myymälä tai tarjoilupaikka itse valmistaa, valmistuttaa tai tuo (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) ravintolisiä.

Tarkastettavat asiat:

Omaavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla pistokokein (esimerkiksi 1-3 tuotetta, toiminnan luonne ja laajuus huomioiden) ravintolisiin liittyvä vaatimustenmukaisuus:

- ravintolisä täyttää ravintolisän määritelmän vaatimukset,
- ravintolisä ei ole lääke, eikä sisällä hormoneja tai dopingaineita,
- ravintolisän koostumus ominaisten aineiden ja niiden määrien osalta vastaa pakkausmerkinnöissä annettuja tietoja,
- ravintolisä sisältää vain sallittuja vitamiineja ja kivennäisaineita ja niiden yhdisteitä,
- ravintolisässä käytetyt vitamiini- ja/tai kivennäisaineyhdisteet täyttävät niille asetetut puhtausvaatimukset (koskee valmistusta ja valmistuttamista),
- ravintolisän ominaisena aineena olevaa vitamiinia ja/tai kivennäisainetta on merkittävä määrä lopullisessa tuotteessa (suositellussa vuorokausiannoksessa vähintään 15 % päivittäisen saannin vertailuarvosta),
- ominainen aine tai sen määrä ei aiheuta terveysvaaraa,
- ominaisten aineiden määrät on ilmoitettu asianmukaisesti,
- ravintolisän pakkausmerkinnät sisältävät ravintolisäasetuksen vaatimat pakolliset merkinnät,
- ravintolisästä on tehty ilmoitus Eviraan.

Vaatimustenmukaisuus voidaan todentaa esimerkiksi:

- pakkausmerkintä-, resepti- ja asiakirjatarkastuksin,
- tarvittaessa analyysitodistuksin ja/tai omaavalvontatutkimuksin.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Toimija on varmistanut, että ravintolisät ovat yllämainittujen vaatimusten mukaisia.



HYVÄ

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

Toimija on varmistanut pääosin, että ravintolisät ovat yllämainittujen vaatimusten mukaisia. Pieniä epäkohtia ovat esimerkiksi:

- merkinnöissä tai asiakirjoissa on pieniä puutteita, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta tuotteen vaatimustenmukaisuudesta (esimerkiksi tuotteelle ominaisten ravintoaineiden tai aineiden luokkien nimet tai maininta näiden ravintoaineiden tai aineiden luonteesta puuttuu),
- vain osasta markkinoille saatettavista ravintolisistä on tehty ilmoitukset Eviraan.



KORJATTAVAA

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

Toimijan omavalvonnassa on epäkohtia, minkä vuoksi ravintolisät eivät ole yllämainittujen vaatimusten mukaisia. Oleellisia epäkohtia ovat esimerkiksi:

- ravintolisä ei täytä ravintolisälle annettua määritelmää (esimerkiksi tavanomainen elintarvike tai lääke on markkinoilla ravintolisänä),
- ei voida varmistua tuotteen luokasta (ravintolisä/lääke) tai koostumuksesta, koska asiakirjat ovat puutteelliset tai puuttuvat kokonaan,
- ravintolisän ominaisena aineena olevaa vitamiinia tai kivennäisainetta ei ole merkittävää määrää lopullisessa tuotteessa,
- jokin/jotkut ravintolisäasetuksen pakollisista merkinnöistä puuttuu kokonaan (esimerkiksi ominaisten aineiden määrää ei ole merkitty pakkausmerkintöihin),
- markkinoille saatettavista ravintolisistä ei ole tehty ilmoituksia Eviraan.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Toimija ei ole varmistanut, että ravintolisät täyttävät yllämainitut vaatimukset. Välitöntä korjaamista tai takaisinvetoa vaativia epäkohtia ovat esimerkiksi:

- ravintolisän sisältämät ominaiset aineet (vitamiinit, kivennäisaineet tai niiden yhdisteet, tai muut aineet) eivät ole sallittuja (esimerkiksi ravintolisä sisältää hormoneja, dopingaineita tai haitallisia aineita),
- lisättyä vitamiinia, kivennäisainetta tai muuta ominaista ainetta on ravintolisän vuorokausiannoksessa niin suuri määrä, että se vaarantaa kuluttajan turvallisuuden (esimerkiksi UL-arvojen ylitys joidenkin vitamiinien ja kivennäisaineiden osalta, arvioidaan aina tapauskohtaisesti).

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Komission asetus (EY) N:o 1170/2009 Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2002/46/EY ja Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta siltä osin kuin on kyse sellaisten vitamiinien ja kivennäisaineiden ja niiden muotojen luetteloista, joita voidaan lisätä elintarvikkeisiin, ravintolisät mukaan luettuina
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, liite XIII (päivittäisen saannin vertailuarvot)
- Rikoslaki 1889/39, luku 44, 6 § ja 16 § (dopingrikos ja dopingaineen määritelmä)
- Elintarvikelaki 23/2006, 8 § (ilmoitusvelvollisuus)
- Valtioneuvoston asetus rikoslain 44 luvun 16 §:n 1 momentissa tarkoitetuista dopingaineista 705/2002
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ravintolisistä 78/2010
- Lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskuksen päätös lääkeluettelosta 220/2013
- Eviran ohje 17012: Ravintolisäopas
- Komission ohje (Joulukuu 2012): Ohjeita toimivaltaisille viranomaisille pakkausmerkinnöissä ilmoitettujen ravintoarvojen sallituista poikkeamista ja niiden valvonnasta
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/guidance_tolerances_december_2012_fi.pdf

12 Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset

12.2 Erityisille ryhmille tarkoitettut elintarvikkeet

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija valmistaa, valmistuttaa tai tuo (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) MMM:n asetuksen 121/2010 mukaisia erityisille ryhmille tarkoitettuja elintarvikkeita:

1. Äidinmaidonkorvikkeita tai vieroitusvalmisteita
2. Lastenruokia
3. Kliinisiä ravintovalmisteita
4. Painonhallintaan tarkoitettuja ruokavalionkorvikkeita

Vaatimustenmukaisuus voidaan todentaa

- esimerkiksi pakkausmerkintä-, resepti- ja asiakirjatarkastuksin
- tarvittaessa analyysitodistuksin ja/tai omavalvontatutkimuksin.

Samanaikaisesti suositellaan tarkastettavan ohjeet

- 13.1. Yleiset pakkausmerkinnät sekä
- 13.3. Markkinointi (paitsi äidinmaidonkorvikkeet, joiden markkinointi tarkastetaan tässä ohjeessa), jolloin varmistetaan, että myös muut pakkausmerkinnät ovat vaatimustenmukaisia.

Tämä kohta tarkastetaan myymälöissä tai tarjoilupaikoissa vain, jos myymälä tai tarjoilupaikka itse valmistaa, valmistuttaa ja/tai tuo (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) erityisille ryhmille tarkoitettuja elintarvikkeita.

Tarkastettavat asiat:

Omavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla pistokokein (esimerkiksi 1-3 tuotetta, toiminnan laajuus ja luonne huomioiden) ryhmäkohtaisesti seuraavia asioita:

1. Äidinmaidonkorvikkeet ja vieroitusvalmisteet:

- Äidinmaidonkorvikkeelle ja vieroitusvalmisteelle asetetut koostumus- ja puhtausvaatimukset täytyvät:
 - valmiste on nautintavalmistana sellaisenaan tai nautintavalmiiksi saatettavissa vain vettä lisäämällä
 - valmiste ei sisällä mitään ainetta sellaista määrää, että se voi vaarantaa imeväisten ja pikkulasten terveyden
 - valmisteille asetetut koostumusvaatimukset täytyvät (energia, proteiini, rasvahapot, hiilihydraatit, vitamiinit, kivennäisaineet ja muut aineet)
 - valmistuksessa on käytetty sallittuja proteiininlähteitä
 - valmistuksessa käytetyt vitamiinit, kivennäisaineet ja eräät muut ravintoaineet ja niiden kemialliset yhdisteet ovat sallittuja
 - valmistuksessa käytettyjen vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden ravintoaineiden kemialliset yhdisteet täyttävät niille asetetut puhtausvaatimukset (koskee valmistamista ja valmistuttamista)

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

- samanaikaisesti tarkastetaan ohjeet 17.12-17.16, jolloin varmistetaan, ettei äidinmaidonkorvike tai vieroitusvalmiste sisällä vierasaineita tai kasvinsuojeluainejäämiä yli asetettujen enimmäismäärien
- Yleisten pakkausmerkintöjen lisäksi äidinmaidonkorvikkeille ja vieroitusvalmisteille asetetut pakkausmerkintävaatimukset täytyvät (vaatimuksia sovelletaan osin myös esillepanoon ja mainontaan):
 - valmiste myydään pakattuna nimellä äidinmaidonkorvike tai vieroitusvalmiste (tarvittaessa eteen ”maitopohjainen”)
 - pakkaukseen on merkitty äidinmaidonkorvikkeen ja vieroitusvalmisteen ikäsuositus ja muut pakolliset merkinnät
 - ravintoarvomerkinä on vaatimusten mukainen ja vastaa koostumusta
 - pakkauksissa ei ole äidinmaidonkorvikkeissa tai vieroitusvalmisteissa kiellettyjä merkintöjä tai kuvia
 - äidinmaidonkorvikkeiden pakkausmerkinnöissä ei käytetä muita kuin erikseen sallittuja ravitsemus- ja terveysväitteitä
- Äidinmaidonkorviketta ei markkinoida kuluttajille eikä käytetä kuluttajille suunnattuja myyminenestämiskeinoja, vaan mahdollinen mainonta on rajoitettu terveydenhuollon ammattihenkilöstölle tarkoitettuihin lastenhoidon erikoisjulkaisuihin ja tieteellisiin julkaisuihin. Mainokset saavat sisältää vain tieteellistä ja tosiasioihin perustuvaa tietoa.
- Elintarviketurvallisuusvirasto Eviralle on tehty ilmoitus äidinmaidonkorvikkeen markkinoille saattamisesta

2. Lastenruoat

- Viljapohjaisille ja muille lastenruoille asetetut koostumus- ja puhtausvaatimukset täytyvät:
 - lastenruoka ei sisällä mitään ainetta sellaista määrää, että siitä on haittaa lapsen terveydelle
 - viljapohjaisten lastenruokien ryhmäkohtaiset koostumusvaatimukset täytyvät
 - muiden lastenruokien koostumusvaatimukset täytyvät
 - lastenruokien valmistuksessa käytetyt vitamiinit, kivennäisaineet ja eräät muut ravintoaineet ja niiden kemialliset yhdisteet ovat sallittuja
 - valmistuksessa käytettyjen vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden ravintoaineiden kemialliset yhdisteet täyttävät niille asetetut puhtausvaatimukset (koskee valmistamista ja valmistuttamista)
 - samanaikaisesti tarkastetaan ohjeet 17.12-17.16, jolloin varmistetaan, ettei lastenruoka sisällä vierasaineita tai kasvinsuojeluainejäämiä yli asetettujen enimmäismäärien
- Yleisten pakkausmerkintävaatimusten lisäksi lastenruoille asetetut pakkausmerkintävaatimukset täytyvät:
 - pakkaukseen on merkitty lastenruokien ikäsuositus ja muut pakolliset merkinnät sekä tarvittaessa tehtävät lisämerkinnät
 - ravintoarvomerkinä on vaatimusten mukainen ja vastaa koostumusta

3. Kliiniset ravintovalmisteet

- Valmiste täyttää kliinisen ravintovalmisteen määritelmän
- Kliinisille ravintovalmisteille asetetut koostumus- ja puhtausvaatimukset täytyvät
 - valmiste on koostumukseltaan ja laadultaan sellainen, että se tyydyttää potilaan erityiset ravitsemukselliset tarpeet
 - ravitsemuksellisesti täysipainoinen kliininen ravintovalmiste täyttää sille erikseen säädettyt koostumusvaatimukset
 - valmistuksessa käytetyt vitamiinit, kivennäisaineet, eräät muut ravintoaineet ja niiden kemialliset yhdisteet ovat sallittuja

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

- valmistuksessa käytettyjen vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden ravintoaineiden kemialliset yhdisteet täyttävät niille asetetut puhtausvaatimukset (koskee valmistusta ja valmistuttamista)
- Yleisten pakkausmerkintöjen lisäksi kliinisille ravintovalmisteille asetetut pakkausmerkintävaatimukset täyttyvät
 - valmiste myydään valmiiksi pakattuna nimellä kliininen ravintovalmiste
 - ravintoarvomerkintä on vaatimusten mukainen ja vastaa koostumusta
 - pakkauksessa on kliinisille ravintovalmisteille määritellyt pakolliset lisämerkinnät ja tarvittaessa tehtävät lisämerkinnät
 - pakkauksessa on maininta sairaudesta, häiriöstä tai lääketieteellisestä tilasta, jonka hoitoon valmiste on tarkoitettu ilmaistuna muodossa ”Tarkoitettu ... ruokavaliohoitoon”. Kaikki muu markkinointi tarkastetaan ohjeen 13.3 Markkinointi (ravitsemus- ja terveysväitteet) mukaisesti
- Elintarviketurvallisuusvirasto Eviralle on tehty ilmoitus ensimmäistä kertaa Suomen markkinoille tuodusta kliinisestä ravintovalmisteesta, jos valmiste
 - on valmistettu Suomessa tai
 - on maahantuotu Euroopan talousalueen ulkopuolelta, eikä se ole aikaisemmin ollut myynnissä muussa EU-maassa

4. Painonhallintaan tarkoitettut ruokavalionkorvikkeet

- Valmiste täyttää erityisruokavaliovalmisteen ja ruokavalionkorvikkeen määritelmän
- Erityisruokavaliovalmisteille ja ruokavalionkorvikkeille asetetut koostumus- ja puhtausvaatimukset täyttyvät
 - valmiste on koostumukseltaan ja laadultaan sellainen, että se soveltuu painonhallinnassa ainoaksi ravinnonlähteeksi
 - vähäenergiainen ruokavalionkorvike (LCD) täyttää sille erikseen säädetyt koostumusvaatimukset
 - valmistuksessa käytetyt vitamiinit, kivennäisaineet, eräät muut ravintoaineet ja niiden kemialliset yhdisteet ovat sallittuja
 - valmistuksessa käytettyjen vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden ravintoaineiden kemialliset yhdisteet täyttävät niille asetetut puhtausvaatimukset (koskee valmistusta ja valmistuttamista)
- Yleisten pakkausmerkintöjen lisäksi erityisruokavaliovalmisteille ja ruokavalionkorvikkeille asetetut pakkausmerkintävaatimukset täyttyvät
 - ravintoarvomerkintä on vaatimusten mukainen ja vastaa koostumusta
 - vähäenergiainen ruokavalionkorvike (LCD) myydään valmiiksi pakattuna nimellä ruokavalionkorvike painonsäätelyyn
 - vähäenergiaisen ruokavalionkorvikkeen (LCD) pakkauksessa on ruokavalionkorvikkeille määritellyt pakolliset lisämerkinnät
- Elintarviketurvallisuusvirasto Eviralle on tehty ilmoitus ensimmäistä kertaa Suomen markkinoille tuodusta erittäin vähäenergisestä ruokavalionkorvikkeesta (VLCD)



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Erityisille ryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden koostumus ja pakkausmerkinnät ovat yllämainittujen vaatimusten mukaiset.



HYVÄ

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

Erityisille ryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden koostumus ja pakkausmerkinnät ovat pääosin yllämainittujen vaatimusten mukaiset. Pieniä epäkohtia ovat esimerkiksi:

- merkinnöissä tai asiakirjoissa on pieniä puutteita, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta tuotteen vaatimustenmukaisuudesta
- vain osasta markkinoille saatettavista ilmoitettavista tuotteista on tehty ilmoitukset Eviraan



KORJATTAVAA

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

Erityisille ryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden koostumus ja pakkausmerkinnät eivät ole yllämainittujen vaatimusten mukaisia, vaan niissä on oleellisia epäkohtia, joita ovat esimerkiksi:

- ravintoarvomerkintä on puutteellinen, epäselvä tai vaikeasti luettava
- reseptiin tai pakkaukseen merkitty määrä ei vastaa tuotannossa käytettyä määrää
- ei voida varmistua siitä, että valmistuksessa käytettyjen vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden ravintoaineiden kemialliset yhdisteet ovat sallittuja ja täyttävät niille asetetut puhtausvaatimukset, koska asiakirjat ovat puutteelliset
- markkinoille saatettavista ilmoitettavista tuotteista ei ole tehty ilmoituksia Eviraan
- äidinmaidonkorvikkeesta puuttuu maininta rintaruokinnan yliverkaisuudesta tai muu pakollinen merkintä
- äidinmaidonkorvikkeen pakkauksessa on kiellettyjä kuvia, merkintöjä tai muita kuin erikseen sallittuja ravitsemus- ja terveysväitteitä
- lastenruoka ei täytä sille asetettuja koostumusvaatimuksia
- kliinisen ravintovalmisteen pakkausmerkinnöistä puuttuu maininta siitä, että tuotetta on käytettävä terveydenhuollon ammattihenkilöstön ohjauksessa



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Erityisille ryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden koostumuksessa ja pakkausmerkinnöissä on välitöntä korjaamista ja tarvittaessa takaisin vetoa vaativia virheitä, joita ovat esimerkiksi:

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

- valmistuksessa käytetyt vitamiinit, kivennäisaineet, eräät muut ravintoaineet tai niiden kemialliset yhdisteet eivät ole sallittuja kyseisessä tuoteryhmässä tai niiden puhtausvaatimukset eivät täyty
- ravintoarvomerkinä puuttuu kokonaan
- äidinmaidonkorvike, vieroitusvalmiste tai imeväisen erityisvalmiste ei täyty sille asetettuja koostumusvaatimuksia
- muille tuoteryhmille asetetut koostumusvaatimukset ja/tai vitamiinien tai kivennäisaineiden vähimmäis- tai enimmäismäärät poikkeavat merkittävästi asetetuista
- kliinisen ravintovalmisteen pakkausmerkinnöistä puuttuu maininta sairaudesta, häiriöstä tai lääketieteellisestä tilasta, jonka hoitoon valmiste on tarkoitettu
- painonhallintaan tarkoitettun ruokavalionkorvikkeen pakkausmerkinnöistä puuttuu tarvittava valmistusohje

Erityisille ryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden koostumuksessa ja pakkausmerkinnöissä on takaisinvetoa vaativia virheitä, joita ovat esimerkiksi:

- valmisteessa on jotakin ainetta sellainen määrä, että se vaarantaa kuluttajan terveyden (liian vähän/paljon)
- äidinmaidonkorvikkeen tai vieroitusvalmisteen
 - nimi on väärin tai puuttuu kokonaan
 - pakkausmerkinnöistä puuttuu asianmukaiset ohjeet valmistusta, käyttöä, varastointia ja hävittämistä varten sekä varoitus väärän valmistustavan ja varastoinnin aiheuttamista terveydellisistä vaaroista
- kliinisen ravintovalmisteen pakkausmerkinnöistä puuttuu
 - maininta siitä, soveltuuko valmiste ainoaksi ravinnon lähteeksi
 - tarvittaessa maininta siitä, että valmiste on tarkoitettu tietylle ikäryhmälle
 - tarvittaessa maininta siitä, että valmisteen käyttö aiheuttaa terveydellisen vaaran henkilöille, jolla ei ole sellaista sairautta, häiriötä tai lääkkeellistä tilaa, jota varten valmiste on tarkoitettu
 - tarvittaessa maininta varoimisesta ja käytön vasta-aiheista
 - tarvittaessa varoitus siitä, että valmistetta ei ole tarkoitettu suonensisäiseen eli parenteraaliseen käyttöön
 - tarvittaessa ohjeet valmisteen asianmukaisesta valmistuksesta, käytöstä ja säilytyksestä pakkauksen avaamisen jälkeen

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Komission asetus (EY) N:o 953/2009 erityisruokavaliovalmisteisiin ravitsemuksellisessa tarkoituksessa lisättävistä aineista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 609/2013 imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetuista ruoista, erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetuista elintarvikkeista ja painonhallintaan tarkoitetuista ruokavalionkorvikkeista
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus erityisruokavaliovalmisteista 121/2010
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus äidinmaidonkorvikkeesta ja vieroitusvalmisteesta 1216/2007
- Sosiaali- ja terveysministeriön asetus imeväisen ja pikkulapsen ruokintaa koskevasta tiedotusaineistosta 267/2010
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus kliinisistä ravintovalmisteista 406/2000
- Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös lastenruoista 1997/789
- Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös laihdutusvalmisteista 904/1997

12 Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset

12.3 Nimisuojatut elintarvikkeet

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija

- valmistaa, valmistuttaa ja/tai pakkaa,
- tuo maahan ja/tai välittää (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai vie maasta
- myy pakattuina etämyyntinä
- myy myymälässä pakkaamattomina
- myy/tarjoaa suurtalouksien tarjoilupaikassa pakkaamattomina

EU:n nimisuojaajärjestelmän mukaan nimisuojan saaneita elintarvikkeita tai sellaisia elintarvikkeita, joiden pakkausmerkinnöissä ja mainonnassa on maininta nimisuojatusta ainesosasta.

Nimisuojaajärjestelmässä on kolme ryhmää: suojattu alkuperänimitys, suojattu maantieteellinen merkintä ja aito perinteinen tuote. Näitä koskevat hieman eri vaatimukset, mikä tulee valvonnassa huomioida.

Nimisuojausta kertovan tunnuksen (logon) käyttö on pakollista 4.1.2016 jälkeen markkinoille saatettujen nimisuojatujen elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä ja markkinoinnissa, mikä tulee huomioida valvonnassa.

Muita kuin nimisuojan saaneita elintarvikkeita ei saa markkinoida ilmaisuilla, joissa viitataan nimisuojaattuun elintarvikkeeseen ja käytetään ilmaisuja, kuten ”tyyppinen”, ”tuotettu kuten”, ”valmistettu kuten” ym. Tämä on tarpeen huomioida, jos samalla tarkastetaan kohta 13.1 Yleiset pakkausmerkinnät.

Tarkastettavat asiat:

Valmistus ja pakkaaminen täyttää kyseisen nimiselle elintarvikkeelle myönnetyn nimisuojan mukaiset ehdot. Tarkastaminen tehdään vertaamalla käytettäviä ainesosia ja toimintoja kyseisen elintarvikkeen hyväksytyyn tuote-eritelmaan.

Nimisuojatun tuotteen pakkausmerkinnöissä ja markkinoinnissa on näkyvissä EU:n nimisuojausta kertova tunnus (logo) ja se on muodoltaan, kooltaan ja väreiltään oikein.

Nimisuojaan liittyvät pakkausmerkintävaatimukset toteutuvat, kun nimisuojaattua tuotetta on käytetty ainesosana toisessa elintarvikkeessa.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Nimisuojaattu tuote valmistetaan ja pakataan kyseiselle elintarvikkeelle rekisteröidyn tuote-eritelman mukaisesti. Pakkausmerkinnöissä ovat selkeästi näkyvissä sekä elintarvikkeen rekisteröity nimi että nimisuojaajärjestelmän oikea tunnus.



HYVÄ

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

Nimisuojatun tuotteen valmistus ja pakkaaminen tapahtuu kyseiselle elintarvikkeelle rekisteröidyn tuote-eritelmän mukaisesti. Pakkausmerkinnöissä ovat näkyvissä sekä elintarvikkeen rekisteröity nimi että nimisuojaajärjestelmän oikea tunnus. Pakkausmerkinnöissä on pieniä epäkohtia, esimerkiksi

- liian pieni (alle 15 mm tai pienissä pakkauksissa alle 10 mm) tunnus
- selkeä sävyvirhe tunnuksen värissä
- vapaaehtoisessa sanallisessa maininnassa virhe. (Pakkausmerkinnöissä voidaan käyttää tunnuksen lisäksi mainintaa ”suojattu alkuperänimitys”, ”suojattu maantieteellinen merkintä” tai ”aito perinteinen tuote” tai vastaavia lyhenteitä ”SAN”, ”SMM” tai ”APT”. Tuottajamaan kielellä tehdyt vastaavat merkinnät ovat myös sallittuja.)



KORJATTAVAA

Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määrääjässä.

Elintarvikkeen valmistus tai pakkaaminen ei tapahdu tuote-eritelmän mukaisesti. Esimerkiksi

- ainesosana käytettäväksi edellytetty voi on korvattu kasviöljyllä
- jauhojen lisäksi käytetään hiutaleita, joista ei ole mainintaa eritelmässä
- valmistusmenetelmä poikkeaa hieman tuote-eritelmässä kuvatusta (paistoaika, lämpötila, valmistusolosuhteet ym.).
- nimisuojaaja osoittavassa tunnuksessa on virheellinen väritys tai tunnus puuttuu kokonaan
- nimisuojatun elintarvikkeen ollessa *ainesosana* toisessa elintarvikkeessa ja tästä on maininta markkinoinnissa tai pakkausmerkinnöissä, käytetään nimisuojaaja hieman väärin, kuten
 - ainesosana on muutakin samantyyppistä ainesosaa, kuin nimisuojaattua (Kitkan viisasta/muikkua muualta tai Lapin Puikulaa/muuta perunaa)
 - nimisuojaattua ainesosaa on reseptissä määrä, joka ei riitä antamaan elintarvikkeelle olennaisesti luonnetta
 - markkinoitavasta elintarvikkeesta saa kuvan, että se on saanut nimisuojaajan



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Elintarvikkeen valmistuksessa tai pakkaamisessa on suuria poikkeamia tuote-eritelmään nähden. Esimerkiksi

- suojattu alkuperänimitys –elintarvikkeen raaka-aine on eritelmässä mainitun alueen ulkopuolelta tai tuotanto tai pakkaaminen tapahtuu eritelmässä mainitun alueen ulkopuolella
- suojattu maantieteellinen merkintä –elintarvikkeen eritelmään kirjattu merkitsevä tuotantovaihe tapahtuu muualla kuin eritelmässä mainitulla alueella
- resepti tai valmistustapa eroaa olennaisesti eritelmässä kuvatusta
- nimisuojatun elintarvikkeen kerrotaan markkinoinnissa tai pakkausmerkinnöissä olevan ainesosana elintarvikkeessa, vaikka näin ei ole.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012
- Komission tiedonanto – Suuntaviivat suojatun alkuperänimityksen (SAN) tai suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) saaneita tuotteita ainesosina sisältävien elintarvikkeiden merkinnöistä (2010/C 341/03)
- Elintarvikelaki 23/2006, 9, 54 d ja 54 e §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus XXX/2014 nimisuojat tuotteiden rekisteröimisestä ja ilmoituksesta rekisteröidyn nimisuojat tuotteen valmistamisesta (vahvistamatta ohjeen kirjoitushetkellä)
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä
- Eviran ohje 17049/2: Elintarvikkeiden nimisuojan valvontaohje
- Euroopan komission DOOR-tietokanta:
<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=pL0hLqgLXhNmFQyFi1b24mY3t9dJQPflg3xbL2YphGT4k6zdWn34!-370879141> (linkki myös Eviran internetisivuilta:
[www.evira.fi/Elintarvikkeet/Valmistus ja myynti/Pakkausmerkinnät/EU:n nimisuojaajärjestelmä](http://www.evira.fi/Elintarvikkeet/Valmistus_ja_myynti/Pakkausmerkinnat/EU:n_nimisuojaajärjestelmä) (Luettelo nimisuojatusta tuotteista).

12 Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset

12.4. Muut tuotekohtaiset vaatimukset (marja- ja hedelmävalmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät)

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun yleiset pakkausmerkinnät on tehty suurtalouksille ja loppukuluttajille elintarviketietoaasetuksen (EPNAs N:o 1169/2011) mukaisesti ja tapauksissa, joissa toimija

- valmistaa, valmistuttaa tai pakkaa
- tuo tai välittää (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) pakattuna seuraavia elintarvikkeita:
 - hilloja, hyytelöitä ja marmeladeja
 - täysmehuja ja vastaavia valmisteita.

Samanaikaisesti suositellaan tarkastettavan kohdat 13.1 Yleiset pakkausmerkinnät ja 13.2 Ravintoarvomerkintä.

Tarkastettavat asiat:

Omavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla seuraavia asioita pistokokein, esimerkiksi 1 - 3 eri pakkausta toiminnan luonne ja laajuus huomioiden:

Tuotekohtaisten erityismerkintöjen säännöstenmukaisuuden tarkastaminen eli ovatko merkinnät oikein pakkauksessa/etiketissä:

- tuotteen nimi
- koostumus
- muut erityislainsäädännön pakkausmerkinnät.

Vaatimustenmukaisuus voidaan todentaa esimerkiksi

- pakkausmerkintä-, resepti- ja asiakirjatarkastuksin
- tarvittaessa analyysitodistuksin ja/tai omavalvontatutkimuksin.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Marja- ja hedelmävalmisteiden koostumus ja merkinnät ovat lainsäädännön vaatimusten mukaisia.



HYVÄ

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

Marja- ja hedelmävalmisteiden koostumus ja erityislainsäädännön merkinnät ovat pääosin lainsäädännön vaatimusten mukaisia. Pakkausmerkinnöissä vähäisiä epäkohtia ovat esimerkiksi:

- merkinnöissä on pieniä puutteita, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta tuotteen vaatimustenmukaisuudesta
- elintarvikkeen nimi ei ole aivan lainsäädännön mukainen
- hedelmä- ja kasvistäysmehun laimennusohje puuttuu (jos tarkoitettu käytettäväksi laimennettuna).

**KORJATTAVAA**

Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräjassa.

Merkinnöissä on oleellisia virheitä tai puutteita, joita ovat esimerkiksi:

- reseptit eivät ole ajan tasalla tai käytössä
- harhaanjohtava nimi
- hillosta marjapitoisuusmaininta puuttuu tai on virheellinen
- hillosta sokerin kokonaissokeripitoisuusmaininta puuttuu tai on virheellinen
- täysmehusta puuttuu maininta "tiivisteestä" tai "osittain tiivisteestä" (tarvittaessa)
- hedelmätäysmehuun on lisätty sokeria lainsäädännön vastaisesti
- maininta mehun täysmehupitoisuudesta puuttuu.

**HUONO**

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Merkinnät puuttuvat kokonaan tai virheet vaativat välitöntä korjausta tai takaisin vetoa, joita ovat esimerkiksi:

- tuoteväärennökset.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarvikeeturvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä, 17 - 19 artikla
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- Neuvoston direktiivi elintarvikkeina käytettävistä hedelmähilloista, hyytelöistä ja marmeladeista sekä makeutetusta kastanjasoseesta (2001/113/EY)
- Neuvoston direktiivi elintarvikkeena käytettävistä hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista (2001/112/EY)
- Elintarvikelaki 23/2006, 1, 2 ja 9 §
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus (474/2003) hedelmähilloista, hyytelöistä, marmeladeista ja tietyistä vastaavista valmisteista, 3 §, 5 § ja 6 § sekä liitteet 1-3,
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (662/2013) hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista, 3 §, 6 § ja 7 § sekä liitteet 1-3
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (264/2012) eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista, 8 ja 9 §
- Eviran ohje 17021/2. Marja- ja hedelmävalmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät -ohje valvojille ja toimijoille. Osa 1: Hillot, hyytelöt ja marmeladit, Osa 2: Täysmehut, nektarit ja mehut
- Eviran ohje 17068/1. Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- Eviran ohje 17055/1. Pakkausmerkintöjen valvontaohje

13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

13.1 Yleiset pakkausmerkinnät

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun yleiset pakkausmerkinnät on tehty suurtalouksille ja loppukuluttajille elintarviketietoasetuksen (EPNAs N:o 1169/2011) mukaisesti ja tapauksissa, joissa toimija

- valmistaa, valmistuttaa ja/tai pakkaa elintarvikkeita
- välittää (esimerkiksi agentuuriliike), tuo ja/tai myy itse tuomiaan (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) pakattuja elintarvikkeita
- myy pakattuja elintarvikkeita etämyyntinä
- myy elintarvikkeita myymälässä pakkaamattomina
- myy/tarjoaa aterioita suurtalouksien tarjoilupaikassa pakkaamattomina.

Samanaikaisesti suositellaan tarkastettavan kohdat 10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio ja 13.2 Ravintoarvomerkintä sekä 13.4 Erytislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät.

Naudanlihan ja siitä tehdyn jauhelihan sekä kalastus- ja vesiviljelytuotteiden alkuperämaamerkinnät on käsitelty omana kohtanaan kohdassa 13.4.

Tarkastettavat asiat:

Omavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla pistokokein (esimerkiksi 1 - 3 eri pakkausta ja/tai irtomyyntierää yrityksen toiminnan luonne ja laajuus huomioiden) seuraavia asioita:

Vaatimustenmukaisuus, joka voidaan todentaa esimerkiksi

- pakkausmerkintä-, resepti- ja asiakirjatarkastuksin
- tarvittaessa analyysitodistuksin ja/tai omavalvontatutkimuksin.

1. Merkintöjen säännöstenmukaisuuden tarkastaminen eli ovatko pakkauksessa/etiketissä merkinnät muodollisesti oikein:

- merkinnät ovat vaivattomasti luettavissa (x-kirjasinkoko vähintään 1,2 mm; poikkeus x-kirjasinkoko vähintään 0,9 mm, kun pakkauksen suurimman pinnan pinta-ala on pienempi kuin 80 cm²)
- pakolliset pakkausmerkinnät ovat suomeksi ja ruotsiksi (yksikielisissä kunnissa myytävälle riittää yksikieliset merkinnät)
- elintarviketietoasetuksen 9 artiklan edellyttämät pakolliset pakkausmerkinnät ovat:
 - a) elintarvikkeen nimi
 - b) ainesosaluettelo
 - c) ainesosaluettelossa allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet, jotka korostettu (elintarviketietoasetus, liite II)
 - d) tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät (tarvittaessa)
 - e) elintarvikkeen sisällön määrä
 - f) vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen) tai viimeinen käyttöajankohta ja tarvittaessa pakastuspäivämäärä
 - g) erityiset säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet (tarvittaessa)
 - h) elintarvikealan toimijan nimi tai toiminimi ja osoite
 - i) alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa (elintarviketietoasetus, 26 artiklan muk.)

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

- j) käyttöohje (tarvittaessa)
- k) juomien todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina, jos alkoholipitoisuus on suurempi kuin 1,2 tilavuusprosenttia)

Lisäksi tarvittaessa pakkauksessa oltava:

- suola- ja voimakassuolaisuusmerkintä, KTMa 1084/2004, 24 - 25 § (Siirtymäaikana 13.12.2014 – 13.12.2016 ei vaikuta Oiva-arvosanaan)
- tunnistusmerkki eläimistä saatavissa elintarvikkeissa.

Merkinnät on tehty säädösten mukaisesti muodollisesti oikein, esimerkiksi lisäaineet on ilmoitettu sekä ryhmänimellä että lisäaineen nimellä tai E-koodilla ja allergeenit on korostettu ainesosaluettelossa.

Irtomyynnissä myytävät elintarvikkeet vähittäismyyntipaikassa (HUOM! Seuraavat vaatimukset tulevat voimaan vasta 1.4.2015):

- a) elintarvikkeen nimi
- b) allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ja tuotteita koskevien tietojen antaminen loppukuluttajalle
- c) ainesosat
- d) alkuperämaa- tai lähtöpaikka (vastaavasti kuin pakatuissa)
- e) käyttö- ja säilytysohjeet (tarvittaessa).

Lisäksi rasvan ja suolan määrä juustoista, makkarosta ja muista leikkeleenä käytettävistä lihavalmisteista sekä suolan määrä ruokaleivästä. (HUOM! Nämä ravintosisältötiedot tulevat vähittäismyyntipaikassa voimaan vasta 13.12.2016.)

Irtomyynnissä myytävät/tarjolla olevat elintarvikkeet suurtalouksien tarjoilupaikassa (HUOM! Seuraavat vaatimukset tulevat voimaan vasta 1.4.2015):

- a) elintarvikkeen nimi
- b) allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ja tuotteita koskevien tietojen antaminen loppukuluttajalle
- c) alkuperämaa- tai lähtöpaikka (vastaavasti kuin pakatuissa).

Edellä olevat tiedot pakkaamattomista voidaan antaa vähittäismyyntipaikassa ja suurtaloudessa myös suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tms. ilmoitetaan, että tiedot on saatavissa pyydettyä henkilöä. Tiedot on oltava silloin kirjallisessa tai elektronisessa muodossa.

Irtomyynnissä myytävien elintarvikkeiden pakolliset tiedot tulee antaa vähintään suomeksi tai ruotsiksi.

Etämyyntinä myytävät pakatut elintarvikkeet (elintarviketietoasetus 14 artikla)

Kaikki yleiset pakolliset pakkausmerkinnät lukuun ottamatta vähimmäissäilyvyysaikaa tai viimeistä käyttöpäivää (tai pakastuspäivämäärää ja eränumeroa) on oltava saatavilla ennen kuin osto tehdään, ja ne on esitettävä etämyyntiin liittyvässä aineistossa tai toimitettava muilla soveltuvilla keinoilla, jotka elintarvikealan toimijan on ilmoitettava selvästi. Kaikkien pakollisten tietojen on oltava saatavilla toimitushetkellä.

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille**2. Merkintöjen oikeellisuuden tarkastaminen, mikä selviää reseptitarkastuksella käytetyt raaka-aineet huomioiden ja/tai tuotespesifikaatioista:**

- reseptit ovat ajan tasalla ja niitä noudatetaan tuotannossa
- reseptit/valmistus/valmis tuote ovat keskenään yhtenevät
- elintarvikkeen nimi on oikein muodostettu
- ainesosaluettelossa on mainittu käytetyt ainesosat
- koostetut ainesosat on purettu oikein ainesosaluetteloon
- allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat on ilmoitettu
- ainesosien järjestys on oikea
- ilmoitettu ainesosan määrä on oikea
- elintarvikkeen alkuperä on oikein ilmoitettu
- väittämien (esim. laktoositon, gluteeniton, maidoton tai lisäaineeton) käyttö on oikeutettua.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Edellä esitetyt pakkausmerkinnät ovat yllämainittujen, lainsäädännön vaatimusten mukaisia. Merkinnät ovat helposti havaittavia.



HYVÄ

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

Toiminta on toteutettu pääosin yllämainittujen, lainsäädännön vaatimusten mukaisesti. Pakkausmerkinnöissä vähäisiä epäkohtia ovat esimerkiksi:

- ainesosaluettelon paljousjärjestys ei ole oikea
- käytettyä vettä ei ole ilmoitettu ainesosaluettelossa (vettä ei tarvitse ilmoittaa silloin, kun sitä on alle 5 % lopputuotteessa, poikkeus liha, raakaliha-valmisteet, jalostamattomat kalastustuotteet ja jalostamattomat simpukat)
- lisäaineen ryhmänimi puuttuu tai on virheellinen.



KORJATTAVAA

Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräjassa.

Pakkausmerkinnöissä on useita oleellisia virheitä ja/tai puutteita, joita ovat esimerkiksi:

- harhaanjohtava elintarvikkeen nimi
- alkuperämaa/-alue -merkintä puuttuu tai on virheellinen
- parasta ennen -merkintä puuttuu tai on virheellinen
- korostetun ainesosan määrä puuttuu
- pakkauksessa ei ole ilmoitettu lisäaineita, joita tuote sisältää, vaikka niillä on teknologinen vaikutus lopputuotteen kannalta
- lisäaineeton tai laktoositon väittäjä on virheellinen
- käytössä oleva resepti ei vastaa pakkausmerkintöjä.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Pakkausmerkinnät puuttuvat kokonaan tai virheet vaativat välitöntä korjausta tai takaisinvetoa, joita ovat esimerkiksi:

- hyvin epäselvät, lukukelvottomat pakkausmerkinnät
- allergeenien ilmoittamatta jättäminen
- tarvittava varoitusmerkintä tai käyttöohje puuttuu, mikä aiheuttaa vakavan terveysvaaran
- viimeinen käyttöpäivä puuttuu tai on virheellinen (esimerkiksi väärä kuukausi tai vuosiluku)
- säilytysohje puuttuu tai on virheellinen (mikrobiologisesti helposti pilaantuvat)
- vaaditut suomen- ja ruotsinkieliset merkinnät puuttuvat
- väittäjä gluteeniton on harhaanjohtava.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuus-viranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä, 17 - 19 artikla
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä, artikla 5 ja liite II (I jakso)
- Elintarvikelaki 23/2006, 1, 2 ja 9 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (795/2014) laitosten elintarvikehygieniasta, liite 2, luku 9 (kohta 9.3)
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus (1084/2004) elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä, 24 - 25 § (13.12.2016 saakka) / Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014); asetus tulee voimaan 1.4.2015. (Sen 7 §:n 2 ja 3 momenttia sovelletaan kuitenkin vasta 13.12.2016 alkaen.)
- Eviran ohje 17068/1. Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- Eviran ohje 17055/1. Pakkausmerkintöjen valvontaohje
- Eviran ohje 17050/1. Pohjoismainen allergeenimerkintöjen valvontahanke. Valtakunnallinen elintarvikevalvontaohjelma (EVO 2011).

13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

13.2 Ravintoarvomerkintä

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun yleiset pakkausmerkinnät on tehty suurtalouksille ja loppukuluttajille elintarviketietoasetuksen (EPNAs N:o 1169/2011) mukaisesti ja tapauksissa, joissa toimija

- valmistaa, valmistuttaa ja/tai pakkaa elintarvikkeita
- välittää (esimerkiksi agentuuriliike), tuo ja/tai myy itse tuomiaan (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) pakattuja elintarvikkeita
- myy pakattuja elintarvikkeita etämyyntinä.

Elintarviketietoasetuksen mukainen ravintoarvomerkintä on pakollinen lähes kaikissa elintarvikkeissa 13.12.2016 alkaen. Jos tuotteet on pakattu 13.12.2014 alkaen ja niihin on laitettu ravintoarvomerkinnät vapaaehtoisesti tai pakkauksissa on ravitsemus- ja terveysväitteitä tai elintarviketta on täydennetty vitamiineilla ja/tai kivennäisaineilla, tulee ravintoarvomerkinnät olla elintarviketietoasetuksen mukaiset (poikkeus erityisruokavaliovalmisteet heinäkuuhun 2016 asti). (Elintarviketietoasetuksen mukaisia ravintoarvomerkintävaatimuksia ei sovelleta ravintoliisiin, luontaisiin kivennäisvesiin, lähdevesiin eikä vaadita elintarviketietoasetuksen liitteessä V luetteluihin elintarvikkeisiin.)

Samanaikaisesti suositellaan tarkastettavan kohta 13.1 Yleiset pakkausmerkinnät.

Tarkastettavat asiat

Omavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla pistokokein (esimerkiksi 1 - 3 eri pakkausta ja/tai irtomyyntierää yrityksen toiminnan luonne ja laajuus huomioiden) seuraavia asioita:

Vaatimustenmukaisuus, joka voidaan todentaa esimerkiksi

- pakkausmerkintä-, resepti- ja asiakirjatarkastuksin
- tarvittaessa analyysitodistuksin ja/tai omavalvontatutkimuksin.

1. Merkintöjen säännöstenmukaisuuden tarkastaminen eli onko ravintoarvomerkintä muodollisesti oikein pakkauksessa/etiketissä:

- merkintä on mahdollista vaivattomasti lukea (yleensä x-kirjasinkoko vähintään 1,2 mm)
- merkintä on suomeksi ja ruotsiksi (yksikielisissä kunnissa myytävälle riittävät yksikieliset merkinnät)
- ravintoarvotiedot on esitetty elintarvikkeen 100 g tai 100 ml kohti
- pakollinen ravintoarvomerkintä sisältää seuraavat tiedot: energia kJ/kcal, rasva (g), tyydyttyneet rasvat (g), hiilihydraatit (g), sokerit (g), proteiini (g) ja suola (g))
- merkintä on tehty säännösten mukaisesti muodollisesti oikein, esimerkiksi on ilmoitettu ne ravintoaineet, jotka saa ilmoittaa varsinaisessa ravintoarvomerkinnässä (elintarviketietoasetus, liite XV)
- vitamiinit ja kivennäisaineet on ilmoitettu sekä määränä että %-osuuksina päivittäisen saannin vertailuarvosta (elintarviketietoasetus, liite XIII)
- ravintoaineiden ilmoittamisjärjestystä noudatetaan (elintarviketietoasetus, liite XV).

Jos pakollisen ravintoarvomerkinnän tietoja toistetaan vapaaehtoisesti, täytyy noudattaa elintarviketietoasetuksen art. 30.3 ja 33.2 vaatimuksia.

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille**Etämyyntinä myytävät pakatut elintarvikkeet (elintarviketietoasetus, 14 artikla)**

Ravintoarvomerkintä, kuten kaikki yleiset pakolliset pakkausmerkinnät lukuun ottamatta vähimmäissäilyvyysaikaa /viimeistä käyttöpäivää (tai pakastuspäivämäärää ja eränumeroa), on oltava saatavilla ennen kuin osto tehdään, ja se on esitettävä etämyyntiin liittyvässä aineistossa tai toimitettava muilla soveltuvilla keinoilla, jotka elintarvikealan toimijan on ilmoitettava selvästi. Kaikkien pakollisten tietojen on oltava saatavilla toimitushetkellä.

2. Merkintöjen oikeellisuuden tarkastaminen, mikä selviää reseptitarkastuksella käytetyt raaka-aineet huomioiden ja/tai tuotespesifikaatioista:

- reseptit ovat ajan tasalla ja niitä noudatetaan
- Ilmoitetut ravintoaineiden määrät perustuvat laskelmiin tai laboratoriotuloksiin tai muuten perusteltuun yleisesti tunnettuun ja hyväksyttyyn tietoon
- elintarvikkeen suolan määrä ilmaisee ainesosista tulleen luontaisen ja lisätyn suolan määrän. Suola lasketaan ja määritetään natriumin kautta (suola = natrium $\times$ 2,5).
- ovatko elintarvikkeen sisältämät vitamiinit ja kivennäisaineet oikein merkitty.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Edellä esitetty ravintoarvomerkintä on yllämainittujen, lainsäädännön vaatimusten mukainen. Merkinnät ovat helposti havaittavia.



HYVÄ

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

Toiminta on toteutettu pääosin yllämainittujen, lainsäädännön vaatimusten mukaisesti. Ravintoarvomerkinnessä vähäisiä epäkohtia ovat esimerkiksi:

- ravintoarvomerkinnessä on pieniä virheitä, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta tuotteen vaatimustenmukaisuudesta, esimerkiksi ravintoarvot on ilmoitettu täysin eri järjestyksessä kuin asetus edellyttää.
- energian määrä on ilmoitettu yksinomaan kilokaloreina tai kilojouleina.



KORJATTAVAA

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

Ravintoarvomerkinnessä on oleellisia virheitä ja/tai puutteita, joita ovat esimerkiksi:

- käytössä oleva resepti ei vastaa pakkausmerkintöjä
- suomen- ja ruotsinkielinen ravintoarvomerkintä puuttuu
- ravintoarvomerkintä on epäselvä ja lukukelvoton
- ravintoaineita, joita ei ole lupa ilmoittaa, on ilmoitettu



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Epäkohdat liittyen ravintoarvomerkintöihin eivät aiheuta välitöntä vaaraa elintarviketurvallisuudelle tai johda kuluttajaa vakavasti harhaan. Tästä syystä Huono-arviointi annetaan siinä tapauksessa, jos Korjattavaa -arvio on annettu toistuvasti ja epäkohtia ei ole korjattu määräajassa.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuus-viranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä, 17 - 19 artikla
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 8, 29 - 35 artikla ja liite V
- Elintarvikelaki 23/2006, 1, 2 ja 9 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 4 §
- Eviran ohje 17068/1. Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- Eviran ohje 17055/1. Pakkausmerkintöjen valvontaohje
- Euroopan komission ohje (Joulukuu 2012): Ohjeita toimivaltaisille viranomaisille seuraavan EU-lainsäädännön noudattamisen valvontaa varten
 - o http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/guidance_tolerances_december_2012_fi.pdf

13 Elintarvikkeesta annettavat tiedot

13.3 Markkinointi (ravitsemus- ja terveystiet)

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija käyttää valmistamiensa, valmistuttamiensa, maahantuomiensa (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista), pakkaamiensa ja/tai välittämiensä (esim. agentuuri-toiminta) elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä, esillepanossa tai mainonnassa ravitsemus- ja terveystietoja.

Myymälöissä, etämyynti- ja tarjoilupaikoilla tämä kohta tarkastetaan vain niistä markkinointiaineistoista ja pakkausmerkinnöistä, joista toimija on itse vastuussa

- myymälä, etämyynti- tai tarjoilupaikka on vastuussa itse tuottamassaan markkinointiaineistossa käytettävistä ravitsemus- ja terveystiedoista,
- myymälä, etämyynti- tai tarjoilupaikka on vastuussa niiden elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä esiintyvistä ravitsemus- ja terveystiedoista, joita se itse valmistaa, valmistuttaa, tuo maahan (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista), pakkaa tai välittää (esim. agentuuri-toiminta).

Tarkastukset koskevat vain vapaaehtoisesti annettavia ravitsemus- ja terveystietoja, ei esimerkiksi pakollisia pakkausmerkintöjä, jotka tarkastetaan kohdassa 13.1 Yleiset pakkausmerkinnät. Tämä kohta sekä 13.2 Ravintoarvomerkintä – kohta suositellaan tarkastettavan samanaikaisesti, jotta voidaan varmistaa niiden määräystenmukaisuus.

Tarkastettavat asiat:

Omavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla pistokokein 1-3 tuotteessa käytetyt ravitsemus- ja terveystiedot ja niihin liittyvät pakkausmerkinnät toiminnan luonne ja laajuus huomioiden.

Tarkastuksessa huomioidaan toimijan tarkastushetkellä käyttämät pakkausmerkinnät ja markkinointiaineisto, kuten esimerkiksi lehti-, radio- ja tv-mainokset, esitteet, lehdet, kirjat, tuotekuvastot, postimyyntikuvastot, internetsivustot, sosiaaliset mediat (mm. Facebook, Twitter, Pinterest, YouTube), kauppakeskusten kuulutukset, hyllymerkinnät, esillepanoaineisto jne.

Tarkastetaan, että elintarvikkeen pakkausmerkinnöissä, esillepanossa tai markkinointiaineistossa käytetyt ravitsemus- ja terveystiedot:

- ovat totuudenmukaisia eivätkä johda harhaan (elintarviketietoasetus artikla 7.1, yleinen elintarvikeasetus artikla 16),
- eivät ole kiellettyjä
 - elintarvikelain 9 §:n kieltämiä lääkkeellisiä väitteitä
 - ihmisen sairauksien ennalta ehkäisemiseen, hoitamiseen tai parantamiseen liittyviä
 - väiteasetuksen artiklan 3 kieltämiä
 - Väite ei saa:
 - olla totuudenvastainen, moniselitteinen tai harhaanjohtava,
 - saattaa epäilyksenalaiseksi muiden elintarvikkeiden turvallisuutta ja/tai ravitsemuksellista riittävyyttä,
 - rohkaista elintarvikkeen liialliseen kulutukseen tai suvaita sitä tai

Oiva-arviointiohje ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

- sisältää sellaista toteamusta, esitystä tai viittausta, jonka mukaan tasapainoisesta ja monipuolisesta ruokavaliosta ei yleensä saa riittävästi ravintoaineita
- viitata sellaisiin elintoimintojen muutoksiin, jotka voivat aiheuttaa tai lisätä pelkoa kuluttajassa
- väiteasetuksen artiklan 12 kieltämiä
Väitteet, joissa:
 - esitetään, että elintarvikkeen nauttimatta jättämisellä voi olla terveysvaikutuksia,
 - mainitaan painonpudotuksen nopeus tai määrä tai
 - viitataan yksittäisten lääkkeiden tai terveydenhuollon ammattihenkilöiden ja muiden kuin 11 artiklassa tarkoitettujen lääketieteen ja ravinto- ja ravitsemusalan ammattilaisia edustavien kansallisten järjestöjen tai terveysalan yleishyödyllisten järjestöjen suosituksiin
- ovat väiteasetuksen mukaisesti hyväksytyjä ja kuuluvat joko
 - väiteasetuksen hyväksytyjen ravitsemusväitteiden liitteeseen tai artiklan 10 mukaiseen hyväksytyjen terveysväitteiden luetteloon,
 - ns. odotuslistalle ja ovat odottamassa EFSA:n tieteellisen arvioinnin loppuun saattamista ja/tai komission päätöstä (koskee vain ennen 2008 arvioitavaksi saatettuja terveysväitteitä) tai
 - siirtymäajallisten väitteiden joukkoon eli väitteen käytön lopettamiselle on voimassa oleva siirtymäaika.
- väitteiksi katsottavat yleisluontoiset ilmaisut, kuvat, symbolit, graafiset ilmaisut, tuotenimet, tavaramerkit jne. on huomioitu ja niiden vieressä tai jälkeen on yksittäinen hyväksytty ravitsemus- tai terveysväite,
- ravitsemus- tai terveysväiteväitteen käytön ehdot toteutuvat
 - väitteen kohteena olevaa ainetta on elintarvikkeessa riittävä määrä, joka voidaan todentaa esimerkiksi
 - pakkausmerkintä-, resepti- ja asiakirjatarkastuksin tai
 - tarvittaessa analyysitodistuksin ja/tai omavalvontatutkimuksin
 - väitteen kohteena olevan aineen määrä on ilmoitettu ravintoarvomerkinnessä tai sen kanssa samassa nähtävissä olevassa kentässä tai ravintolisissä ominaisten aineiden joukossa.
- väitteen kohteena olevaa ainetta käytetään oikeassa tuoteryhmässä ja
- terveysväitteiden käytön yhteydessä on väiteasetuksen edellyttämät pakolliset lisämerkinnät
 - artikla 10(2) a) - Maininta tasapainoisen ja monipuolisen ruokavalion ja terveiden elämäntapojen tärkeydestä.
 - artikla 10(2) b) - Kuinka paljon ja kuinka usein elintarviketta on nautittava väitetyn hyödyn saamiseksi.
 - tarvittaessa artikla 10(2) c) - Huomautus henkilöille, joiden olisi vältettävä elintarvikkeen nauttimista.
 - tarvittaessa 10(2) d) - Asianmukainen varoitus niissä tuotteissa, joiden liiallisesta nautimisesta todennäköisesti aiheutuu terveysriski.
 - sairauden riskitekijän vähentämistä koskevien terveysväitteiden osalta artiklan 14(2) mukainen lisämerkintä: *"Väitteessä tarkoitettuun sairauteen liittyy useita riskitekijöitä eikä yhden tekijän muuttumisesta välttämättä ole hyötyä."*



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Ravitsemus- ja terveysväitteitä on käytetty yllämainittujen vaatimusten mukaisesti



HYVÄ

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

Ravitsemus- ja terveysväitteitä on käytetty pääosin yllämainittujen vaatimusten mukaisesti. Pieniä epäkohtia ovat esimerkiksi:

- käytetyt ravitsemus- ja terveysväitteet ovat hyväksytyjä, mutta käytetyt sanamuodot eivät täysin tarkoita samaa asiaa kuin alkuperäiset hyväksytyt väitteet,
- väitteeksi katsottavan yleisluontoisen ilmaisen, kuvan, symbolin, graafisen ilmaisen, tuotenimen tai tavaramerkin vieressä tai jälkeen ei ole yksittäistä hyväksyttyä väitettä,
- väitteen kohteena olevan aineen määrä on ilmoitettu muualla kuin ravintoarvomerkinnässä tai sen kanssa samassa nähtävissä olevassa kentässä tai ravintolisien kohdalla muualla kuin ominaisten aineiden joukossa,
- terveysväitteen käytön yhteydessä vaadittava artiklan 10(2)a-b lisämerkinnät on tehty, mutta ne ovat puutteellisia tai
- sairauden riskitekijän vähentämistä koskevan terveysväitteen käytön edellyttämä artiklan 14(2) mukainen lisämerkintä on tehty, mutta se on puutteellinen.



KORJATTAVAA

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

Ravitsemus- ja terveysväitteitä ei käytetä yllämainittujen vaatimusten mukaisesti, vaan niiden käytössä on oleellisia epäkohtia, joita ovat esimerkiksi:

- käytetään hyväksymättömiä ravitsemus- ja terveysväitteitä,
- käytetään artiklan 3 tai artiklan 12 mukaisia kiellettyjä väitteitä,
- käytetään sellaisia väitteiksi katsottavia yleisluontoisia ilmaisuja, kuvia, symboleja, graafisia ilmaisuja, tuotemerkkiä tai tavaramerkkiä, jota ei vastaa yksittäinen hyväksytty väite (ottaen kuitenkin huomioon artiklan 28(2) siirtymäajan ennen 1.1.2005 olemassa olleille tavaramerkeille ja tuotenimille),
- väitteiden käytön ehdot eivät toteudu, esimerkiksi tuote ei sisällä riittävästi väitteen kohteena olevaa ainetta,
- väitteen kohteena olevaa aineen määrää ei ole ilmoitettu ravintoarvomerkinnässä tai sen kanssa samassa nähtävissä olevassa kentässä eikä ravintolisien kohdalla ominaisten aineiden joukossa,
- terveysväitteiden käytön edellyttämiä artiklan 10(2)a-b lisämerkinnät puuttuvat kokonaan tai artiklan 10(2)c-d lisämerkinnät on tehty, mutta ne ovat puutteelliset tai
- sairauden riskitekijän vähentämistä koskevien terveysväitteiden käytön edellyttämä artiklan 14(2) mukainen lisämerkintä puuttuu.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Ravitsemus- ja terveysväitteiden käytössä on välitöntä korjausta vaativia epäkohtia ja joissakin tilanteissa takaisin vetoa vaativia virheitä.

Välitöntä korjausta vaativia epäkohtia ovat esimerkiksi:

- elintarvikkeesta esitetään elintarvikelain 23/2006 9 §:n vastaisia lääkkeellisiä väitteitä tai
- terveysväitteen käytön edellyttämät artiklan 10(2)c-d lisämerkinnät käyttöohjeista tai varoitusmerkinnöistä puuttuvat kokonaan.

Elintarvikkeiden markkinoinnissa on takaisin vetoa vaativia virheitä, joita ovat esimerkiksi:

- elintarvikkeen markkinoinnissa käytetään sellaisia lääkkeellisiä väitteitä, joista voi olla vaaraa kuluttajan terveydelle esimerkiksi sen vuoksi, että elintarviketta markkinoidaan tietyn sairauden hoitoon ja on epäily, että markkinoinnin vuoksi asianmukainen lääkkeellinen hoito korvataan elintarvikkeen nauttimisella.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1924/2006, elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä (=väiteasetus)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011, elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (=elintarviketietoasetus), artikla 7.1
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä (=yleinen elintarvikeasetus), artikla 16
- Elintarvikelaki 23/2006, 9 §
- Komission rekisteri hyväksytyistä terveysväitteistä <http://ec.europa.eu/nuhclaims/>
- Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen EFSA:n kysymysrekisteri arvioitavana olevista terveysväitteistä <http://registerofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/questionsListLoader?panel=NDA&foodsectorarea=26>
- Komission ohje (Joulukuu 2012): Ohjeita toimivaltaisille viranomaisille pakkausmerkinnöissä ilmoitettujen ravintoarvojen sallituista poikkeamista ja niiden valvonnasta http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/guidance_tolerances_december_2012_fi.pdf
-
- Eviran ohje 17052/3. Ravitsemus- ja terveysväiteopas
- Eviran ohje 17060/1. Ravitsemus- ja terveysväitteiden valvontaohje
- Eviran ohje 17065/1. Terveysväitteiden tarkastuslomake
- Eviran ohje 17068/1. Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- Eviran ohje 17055/1. Pakkausmerkintöjen valvontaohje

13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

13.4 Erityislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät (Kalastus - ja vesiviljelytuotteet, naudanliha sekä jauheliha)

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, **kun on kyse seuraavista elintarvikkeista:**

- kalastus- tai vesiviljelytuote (tuore/pakastettu/kuivattu/suolattu/savustettu/hiillostettu)
- naudanliha tai naudanlihatuote tai jauheliha (tuore/pakastettu)

ja kun yleiset pakkausmerkinnät on tehty suurtalouksille ja loppukuluttajille

elintarviketietoasetuksen (EPNAs N:o 1169/2011) mukaisesti tapauksissa, joissa toimija

- valmistaa, valmistuttaa ja/tai pakkaa elintarvikkeita
- välittää (esimerkiksi agentuuriliike), tuo ja/tai myy itse tuomiaan (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) pakattuja elintarvikkeita
- myy pakattuja elintarvikkeita etämyyntinä
- myy elintarvikkeita myymälässä pakkaamattomina.

Tarkastus koskee erityisesti erityislainsäädännön säätämiä kalastus- ja vesiviljelytuotteiden, naudanlihan ja naudanlihaa sisältävän jauhelihan alkuperämerkintöjä sekä teollisuuden pakkaaman jauhelihan koostumustietoja.

Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden alkuperän merkintävaatimus koskee mm. tuoreita, pakastettuja, kuivattuja, suolattuja, savustettuja ja hiillostettuja kalastus- ja vesiviljelytuotteita. Merkintävaatimus ei koske kalavalmisteita, esimerkiksi kalapuikkoja ja maustesilliä.

Naudanlihan merkitsemisellä tarkoitetaan merkintöjen tekemistä ruhoihin ja ruhoneljänneksiin, leikatun ja jauhetun naudanlihan kääreeseen tai pakkaukseen, sekä myytäessä pakkaamatonta naudanlihaa vähittäismyymälöiden irtomyynissä. Naudanlihan merkintäsäädösten ulkopuolelle jäävät mm. ruhosta ennen punnitusta poistettu rasva, pään liha, elimet ja kieli. Naudanlihan merkintäsäädökset eivät koske raakalihavalmisteita ja lihavalmisteita.

Muutoin kalastus- ja vesiviljelytuotteen ja naudanlihan tai naudanlihatuotteen tai naudan jauhelihan irtomyynissä ja pakkausmerkinnöissä annettavissa tiedoissa on soveltuvin osin noudatettava, mitä yleisessä pakkausmerkintälainsäädännössä edellytetään ilmoitettavan.

Samanaikaisesti suositellaan tarkastettavan kohdat 8.5 Jauhelihan ja raakalihavalmisteiden valmistus, 13.1 Yleiset pakkausmerkinnät, 16.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyyden ja 16.2 Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyyden.

Tarkastettavat asiat:

Omavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla pistokokein (esimerkiksi 1 - 3 eri pakkausta ja/tai irtomyyntierää yrityksen toiminnan luonne ja laajuus huomioon ottaen) seuraavia asioita:

Vaatimustenmukaisuus, joka voidaan todentaa esimerkiksi

- pakkausmerkintä-, resepti- ja asiakirjatarkastuksin
- tarvittaessa analyysitodistuksin ja/tai omavalvontatutkimuksin.

1. Pakattujen kalastus- ja vesiviljelytuotteiden alkuperämerkintöjen**vaatimustenmukaisuus; pakollisia merkintöjä ovat:**

- *lajin kauppanimi ja lajin tieteellinen (latinankielinen) nimi*
- *tuotantomenetelmä* (pyydetty (merestä pyydetty) tai pyydetty makeasta vedestä tai viljelty)
- *pyyntialue* (merestä pyydettyistä on mainittava niiden pyyntialue: Luoteis-Atlantti, Koillis-Atlantti (Itämeren lukuun ottamatta), Itämeri, läntinen Keski-Atlantti, itäinen Keski-Atlantti, Lounais-Atlantti, Kaakkois-Atlantti, Välimeri, Mustameri, Intian Valtameri, Tyynimeri tai Etelämannen; makeasta vedestä pyydettyistä on ilmoitettava niiden alkuperämaa, lisäksi saa ilmoittaa tarkemmalla nimellä; viljeltyistä kalastustuotteista ilmoitetaan viljelymaa, jossa tuotteen loppukasvatus on tapahtunut.)

Lisäksi muut erityismerkinnät:

- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta -merkintä (*koskee vain pakattuja*) (Ei koske elävänä syötäviä kalastus- ja vesiviljelytuotteita.)
- pyynti-/nostopäivä tuoreesta kalasta (Pyynti- tai nostopäivä on aina ilmoitettava myynnin yhteydessä kotimaisesta tuoreesta kalasta ja kolmansista maista tulleesta tuoreesta kalasta. Jos pyynti- tai nostopäivä on muun tuoreen kalan osalta saatavissa asiakirjoista, se tulee ilmoittaa myynnin yhteydessä. Tuoreeseen kalaan katsotaan kuuluvaksi esimerkiksi tuoreet kokonaiset kalat, fileet, suikaleet, palat ja murskeet.)
- pyydystyyppi
- lisäksi maininta siitä, onko tuote "sulatettu". "Sulatettu" mainintaa ei vaadita seuraavissa tapauksissa:
 - lopputuotteessa esiintyviin ainesosiin
 - elintarvikkeisiin, joiden kohdalla jäädyttäminen on teknisesti tarpeellinen vaihe tuotantoprosessissa
 - asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevassa VIII jaksossa tarkoitettuihin kalastus- ja vesiviljelytuotteisiin, jotka on aikaisemmin jäädytetty tuotteiden terveyttä koskevan turvallisuuden varmistamiseksi
 - kalastus- ja vesiviljelytuotteisiin, jotka on sulatettu ennen savustamista, suolaamista, kypsentämistä, marinointia, kuivaamista tai mitä hyvänsä mainittujen käsittelyjen yhdistelmää.
- pakkauspäivämäärä (vähintään pp.kk): koskee vain pakattuja simpukoita.

2. Pakatun ja leikatun naudanlihan tai naudanlihatuotteen tai naudanlihaa sisältävien jauhelihojen alkuperämerkintöjen vaatimustenmukaisuus; pakollisia merkintöjä ovat:

- erätunnus
- alkuperä -merkintä
- teurastettu -merkintä (jauheliha: ei merkitä teurastamon hyväksymisnumeroa)
- leikattu -merkintä (vain leikatussa lihassa)
- valmistettu -merkintä (vain jauheliha: ei merkitä valmistuslaitoksen hyväksymisnumeroa).
 - Sellaiseen jauhelihaan, joka sisältää naudan jauhelihan lisäksi jonkin muun eläinlajin lihaa, merkinnät tehdään naudanlihan osalta.

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoilleKolmansista maista tuotu, pakattu naudanliha:

Jos kaikkia pakollisten merkintöjen tekemiseen tarvittavia tietoja ei ole saatavilla tai tiedoista on saatavilla vain osa, kolmansista maista tuotavaan naudanlihaan tehdään seuraavat merkinnät:

- alkuperä: muu kuin EY ja
- teurastettu: (kolmannen maan nimi).

Lisäksi teollisuuden pakkaamassa jauhelihassa tulee olla seuraavat erityismerkinnät (EPNAs N:o 1169/2011, liite VI, B-osa):

- ”rasvapitoisuus alle...”,
- ”kollageeni/liha–proteiinisuhde alle...”.

Laitoksessa valvotaan jauhelihan koostumusta (rasvapitoisuutta ja kollageeni/liha-proteiinisuhdetta*), jotta varmistutaan jauhelihan nimen oikeellisuudesta:

- vähärasvainen jauheliha (rasvapit. ≤ 7 %, kollageeni/liha-proteiinisuhde ≤ 12 %),
- naudan jauheliha (rasvapit. ≤ 20 %, kollageeni/liha-proteiinisuhde ≤ 15 %)
- sianlihaa sisältävä jauheliha (rasvapit. ≤ 30 %, kollageeni/liha-proteiinisuhde ≤ 18 %)
- muiden eläinlajien jauheliha (rasvapit. ≤ 25 %, kollageeni/liha-proteiinisuhde ≤ 15 %).

3. Palvelumyyntitiskissä myytävät pakkaamattomat kalastus- ja vesiviljelytuotteet ja naudanliha (tai naudanlihatuotteet tai naudanlihaa sisältävä jauheliha):

- *Kalastus- ja vesiviljelytuotteet:* Irtomyynnissä olevan kalastus- ja vesiviljelytuotteen välittömässä läheisyydessä, näkyvällä tavalla, kuten merkittynä mainostaulun tai julisteen avulla, on oltava vastaavat erityistiedot kuin kalastus- ja vesiviljelytuotteiden pakkauksissa lukuun ottamatta vähimmäissäilyvyysaikaa tai viimeistä käyttöajankohtaa.
- *Irtomyynnissä olevan naudanlihan* välittömässä läheisyydessä esimerkiksi erillisellä taululla näkyvällä tavalla merkittynä on oltava vastaavat alkuperätiedot kuin lihapakkauksissa lukuun ottamatta teurastamoiden ja leikkaamoiden hyväksymisnumeroita.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Edellä esitetyt merkinnät ovat yllämainittujen, lainsäädännön vaatimusten mukaisia. Merkinnät ovat helposti havaittavia.



HYVÄ

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

Toiminta on toteutettu pääosin yllämainittujen, lainsäädännön vaatimusten mukaisesti. Merkinnöissä vähäisiä epäkohtia ovat esimerkiksi:

- alkuperämerkinnöissä on pieniä puutteita, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta tuotteen vaatimustenmukaisuudesta.

**KORJATTAVAA**

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

Merkinnöissä on useita oleellisia virheitä ja/tai puutteita, joita ovat esimerkiksi:

- epäselvät tai liian pienet alkuperämerkinnät
- alkuperämerkintä puuttuu
- pakollisissa erityismerkinnöissä on useita oleellisia puutteita
- teollisuuden pakkaamassa jauheliikassa ei ole "rasvapitoisuus alle..." ja/tai "kollageeni/liha-proteiinisuhde alle..." -merkintää
- jauheliha-nimitystä koskevissa koostumustiedoissa on puutteita.

**HUONO**

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Merkinnät puuttuvat kokonaan tai virheet vaativat välitöntä korjausta tai takaisin vetoa, joita ovat esimerkiksi:

- tuotteen nimi on ilmoitettu harhaanjohtavasti väärin
- tuotteen alkuperä on ilmoitettu harhaanjohtavasti väärin.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 17 ja 26 artikla ja liite VI, B-osa
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1379/2013, kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1184/2006 ja (EY) N:o 1224/2009 muuttamisesta sekä neuvoston asetuksen (EY) N:o 104/2000 kumoamisesta, IV luku, 35 artikla
- Komission asetus (EY) N:o 2065/2001 neuvoston asetuksen (EY) N:o 104/2000 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä kalastus- ja vesiviljelytuotteiden alalla kuluttajille annettavien tietojen osalta
- Komission asetus (EY) N:o 1825/2000 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden merkinnän osalta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1760/2000, nautaeläinten tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmän käyttöönottoamisesta sekä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden pakollisesta merkitsemisestä ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 820/97 kumoamisesta
- Elintarvikelaki 23/2006, 1, 2 ja 9 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (597/2008) kalastus- ja vesiviljelytuotteiden sallituista kauppanimistä
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus N:o 434/2008 naudanlihan merkitsemisestä
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus vasikanlihan kaupan pitämisestä 435/2008
- Eviran ohje 16023/3. Kalastustuotteiden valvonta (päivityksen alla)
- Eviran ohje 16024/1. Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyyden
- Eviran ohje 17068/1. Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- Eviran ohje 17055/1. Pakkausmerkintöjen valvontaohje

14. Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit

14.1 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan myymälässä ja tarjoilupaikassa sekä muissa ilmoitetuissa ja hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa, kun toimija käsittelee, valmistaa, valmistuttaa, säilyttää, pakkaa, tuo (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) tai välittää (esim. agentuuritoiminta) elintarvikkeita.

- Tarkastus kohdistetaan elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuviin pakkaus- ja muihin materiaaleihin, koneisiin, laitteisiin, välineisiin ja tarvikkeisiin (esim. astiat, työvälineet, kertakäyttökäsineet).
- Kun tarkastus kohdistetaan elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuviin koneisiin, laitteisiin tai tarvikkeisiin, suositellaan samalla tarkastettavan niiden kunto ja eheys kohdassa 2.3 ja puhtaus kohdassa 3.2.
- Tuotantohygienia pakkaamisen osalta tarkastetaan kohdassa 5.5.

Tarkastettavat asiat:

Omavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla pistokokein (esimerkiksi 1-3 tuotteesta, toiminnan laajuus ja luonne huomioiden) pakkaus- ja muihin elintarvikekontaktimateriaaleihin liittyvä vaatimustenmukaisuus.

Toimintokohtaisesti tarkastetaan seuraavia asioita:

- Toimija hallitsee pakkausmateriaalien sekä uusien laitteiden, välineiden ja tarvikkeiden elintarvikekelpoisuuden ja jäljitettävyyden
- Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaaleja käytetään oikein ja ottaen huomioon mahdolliset käytön rajoitukset (esim. että rasvaisille elintarvikkeille, kuumina myytävillä tai säilytettävillä elintarvikkeille käytetään vain tarkoitukseen soveltuvia pakkauskalvoja, -pusseja, -rasioita ja kertakäyttökäsineitä). Alumiinimateriaaleja (esim. kattilat, foliot) ei käytetä happamille elintarvikkeille eikä alumiinisten astioiden kanssa käytetä teräksisiä työvälineitä.
- Jos toimija on havainnut, että lainsäädännön vaatimukset eivät täyty, on tämä ryhtynyt riittäviin korjaaviin toimenpiteisiin.

1. Myymälä ja tarjoilupaikka

- Pakkausmateriaalien osalta tarkastus kohdistetaan vain toimipaikan itse käyttämiin pakkausmateriaaleihin
- Pakkaustarvikkeissa ja muissa elintarvikekontaktimateriaaleissa on joko elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä ("elintarvikekäyttöön") tai malja-haarukkatunnus. Malja-haarukka -tunnusta tarvikkeissa voi pääsääntöisesti pitää riittävänä osoituksena kelpoisuudesta edellyttäen, että niiden oikeasta käytöstä on varmistettu, tai
- Toimijalla on pakkaus- ja muiden elintarvikekontaktimateriaalien soveltuvuutta osoittavat, jäljitettävissä olevat vaatimustenmukaisuusilmoitukset. Jos pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit on hankittu tukkukaupan/keskusliikkeen kautta ja tuotteen myyntinimikkeestä käy selville aiottu käyttötarkoitus (esim. grillipussi, leipäpussi, juustokalvo), niin myymälässä ja tarjoilupaikassa ei tarvitse olla tarvikkeen tai materiaalin elintarvikekäyttöä osoittavaa todistusta, vaan riittää, että se on tarvittaessa saatavissa tukkukaupasta/keskusliikkeeltä. Vastaavaa voidaan soveltaa myös pienimuotoiseen

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

valmistukseen (esim. pienet leipomot tai eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistavat laitokset)

ja

- Toimijalla on pakkaus- ja muiden elintarvikekontaktimateriaalien oikeaa käyttöä koskeva tieto, joka toteutuu käytännön toiminnassa.
- Jos toimija itse tuo (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) valmiiksi pakattuja elintarvikkeita: myös elintarvikekontaktimateriaaleille säädettyjen vaatimusten toteutuminen on hallinnassa (esim. hankintasopimus tai tuotespesifikaatio).

2. Muut elintarvikehuoneistot

- Toimijalla on pakkaus- ja muille elintarvikekontaktimateriaaleille jäljitettävissä olevat vaatimustenmukaisuusilmoitukset, jotka eivät ole liian vanhoja (esim. yli kolme vuotta vanhoja). Vanhoilta teollisen valmistuksen laitteilta ei vaadita vaatimustenmukaisuusilmoituksia, mutta niiden soveltuvuudesta täytyy muuten olla tieto. Tarvikkeissa voi malja-haarukka -tunnusta pitää pääsääntöisesti riittävänä osoituksena kelpoisuudesta edellyttäen, että niiden oikeasta käytöstä on varmistuttu
- Vaatimustenmukaisuusilmoituksissa on riittävät ja asianmukaiset tiedot, esim. vähintäänkin:
 - Elintarvikekontaktimateriaalin valmistajan, maahantuojaan tai myyjän nimi ja yhteystiedot
 - Kontaktimateriaalin tunnistetiedot (nimi, rakenne)
 - Ilmoituksen antopäivämäärä
 - Lainsäädäntö, jonka vaatimukset kontaktimateriaali täyttää (aina vähintään As (EY) 1935/2004) ja lisäksi myös materiaali-kohtaiset säädökset, silloin kun niitä on olemassa
 - Kontaktimateriaalin käyttöä koskevat rajoitukset kuten elintarviketyypit, joiden käyttöön kontaktimateriaali soveltuu, käyttölämpötilaa ja kosketusaikaa koskevat rajoitukset
 - Tiedot ns. dual-use lisäaineista, jos kontaktimateriaali niitä sisältää.
- Materiaaleja, tarvikkeita, laitteita ja koneita käytetään niille vaatimustenmukaisuusilmoituksissa mainittujen käyttö-/soveltuvuusohjeiden mukaisesti, esimerkiksi soveltuvat elintarviketyypit, annetut lämpötilarajat (täyttö- ja jälkikäyttötilanteet) ja kosketusajat huomioon ottaen, sekä että 'dual use' -lisäaineen mahdollinen siirtymä elintarvikkeeseen täyttää lisäainesäädösten vaatimukset.
- Jos toimija tuo (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) valmiiksi pakattuja elintarvikkeita tai välittää näitä: myös elintarvikekontaktimateriaaleille säädettyjen vaatimusten toteutuminen on hallinnassa (esim. hankintasopimus tai tuotespesifikaatio).



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Toiminta on yllä mainittujen vaatimusten mukaista. Toimijalla on selkeä tieto ja tarvittaessa riittävät asiakirjat materiaalien kelpoisuudesta, ja niitä käytetään oikein.



HYVÄ

Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.1. Myymälä ja tarjoilupaikka

Toiminta on pääosin yllä mainittujen vaatimusten mukaista. Toimijalla on soveltuvuustieto pääosasta pakkausmateriaaleja ja vastaavia tarvikkeita. Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta pakkaus- ja muiden elintarvikekontaktimateriaalien määräystenmukaisesta käytöstä.

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille**Esimerkiksi:**

- Suurimmassa osassa pakkaus- ja muissa elintarvikekontaktimateriaaleissa on elintarvikekäytöstä kertova merkintä tai toimijalla on niistä vaatimustenmukaisuusilmoitukset. Niistä elintarvikekontaktimateriaaleista, joissa ei ole em. merkintää tai joista ei ole vaatimustenmukaisuusilmoitusta, on toimija varmistanut soveltuvuuden aiottuun käyttöön muulla tavoin tilauksen yhteydessä.
- Rasvaisia elintarvikkeita käsitellään sellaisilla kertakäyttökäsineillä, joiden soveltuvuudesta tähän käyttöön ei ole varmistettu, esim. PVC(vinyyli)-käsineet, joiden pakkauksessa on malja-haarukka tunnus, mutta ei tietoa soveltuvuudesta rasvaiseen elintarvikekosketukseen.

2. Muut elintarvikehuoneistot:

Toiminta on pääosin yllä mainittujen vaatimusten mukaista. Toimijalla on soveltuvuustieto pääosasta pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaaleja. Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalien määräystenmukaisesta käytöstä. Esimerkiksi:

- Toimijalla on ajan tasalla olevat vaatimustenmukaisuusilmoitukset pääosasta pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaaleja. Pieni osa vaatimustenmukaisuusilmoituksista on jäänyt epähuomiossa uusimatta, niitä ei ole vielä saatu tai niissä annettavissa tiedoissa on puutteellisuuksia.
- Rasvaisia elintarvikkeita käsitellään sellaisilla kertakäyttökäsineillä, joiden soveltuvuudesta tähän käyttöön ei ole varmistettu, esim. PVC (vinyyli) -käsineet, joiden pakkauksessa on malja-haarukka tunnus, mutta ei tietoa soveltuvuudesta rasvaiseen elintarvikekosketukseen.

**KORJATTAVAA**

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

1. Myymälä ja tarjoilupaikka:

Toimijalla ei ole riittävästi tietoa käyttämiensä pakkaus- ja muiden elintarvikekontaktimateriaalien laadusta ja soveltuvuudesta käyttötarkoituksiinsa eikä em. asioita ole yritetty lainkaan varmistaa. On epäiltävissä, että toiminnassa käytetyt materiaalit eivät ole käyttötarkoitukseen sopivia. Esimerkiksi:

- Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaaleissa ei ole elintarvikekäytöstä kertovaa merkintää eikä toimijalla ei ole niistä vaatimustenmukaisuusilmoituksia. Toimija ei ole varmistanut elintarvikekontaktimateriaalin soveltuvuutta aiottuun käyttöön millään tavalla tilauksen yhteydessä eikä tällä ole tosiasiallisesti tietoa pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalien soveltuvuudesta käyttöön.
- Rasvaisia elintarvikkeita käsitellään sellaisilla kertakäyttökäsineillä, jotka eivät sovellu rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn.
- Alumiinimateriaaleja (esim. kattilat, foliot) käytetään happamille elintarvikkeille

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

ja/tai alumiinisten astioiden kanssa käytetään teräksisiä työvälineitä.

- Toimijalla ei ole osoittaa itse maahan tuomiensa (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittämiensä valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden osalta, että ne täyttävät elintarvikelainsäädännön vaatimukset myös pakkausmateriaalien osalta (esim. hankintasopimus tai tuotespesifikaatio).

2. Muut elintarvikehuoneistot:

Toimijalla ei ole riittävästi tietoa käyttämiensä pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalien laadusta ja soveltuvuudesta käyttötarkoituksiinsa. Esimerkiksi:

- Useita vaatimustenmukaisuusilmoituksia puuttuu, ne ovat selkeästi vanhentuneita (yli kolme vuotta vanhoja) tai täysin puutteellisia tiedoiltaan eikä toimija ole ryhtynyt toimenpiteisiin niiden uusimiseksi/täydentämiseksi.
- Toiminnassa käytetyt pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit eivät ole käyttötarkoitukseensa sopivia tai että niitä käytetään sellaisissa olosuhteissa, joihin ne eivät sovellu (esim. liian kuumat käyttöolosuhteet verrattuna vaatimustenmukaisuusilmoituksessa ilmoitettuun tai käytetään sellaisille elintarviketyypeille, joille kontaktimateriaali ei sovellu tai että 'dual use' -lisäaineen siirtymän johdosta elintarvike ei täytä lisäainesäädösten vaatimuksia).
- Toimijalla ei ole osoittaa maahan tuomiensa (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittämiensä valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden osalta, että ne täyttävät elintarvikelainsäädännön vaatimukset myös pakkausmateriaalien osalta (esim. hankintasopimus tai tuotespesifikaatio).



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

1. Myymälä ja tarjoilupaikka:

On ilmeistä, että elintarvikekontaktimateriaaleja käytetään elintarvikeeturvallisuutta vaarantaen. Toimijalla ei ole mitään tietoa käyttämiensä pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalien laadusta tai soveltuvuudesta käyttötarkoituksiinsa eikä tämä ole kehotuksesta huolimatta ryhtynyt korjaaviin toimenpiteisiin.

Esimerkiksi:

- Toimijalla ei ole esittää riittäviä vaatimustenmukaisuustodistuksia pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaaleista.
- Rasvaisia elintarvikkeita käsitellään sellaisilla kertakäyttöhansikkailla, joiden pakkausmerkinnöissä on mainittu, etteivät ne sovellu rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn eikä uusien käyttöön soveltuvien kertakäyttöhansikkaiden hankintaan ole ryhdytty.
- Alumiinimateriaaleja (esim. kattilat, foliot) käytetään happamille elintarvikkeille ja/tai alumiinisten astioiden kanssa käytetään teräksisiä työvälineitä.

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

- Toimija on tietoinen pakkaus- tai muun elintarvikekontaktimateriaalin tuotteelle aiheuttamasta haju- tai makuvirheestä, mutta ei ole ryhtynyt tuotteen takaisinvetoon.
- Toimijalla ei ole osoittaa itse maahan tuomiensa (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittämiensä valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden osalta, että ne täyttävät elintarvikelainsäädännön vaatimukset myös pakkausmateriaalien osalta (esim. hankintasopimus tai tuotespesifikaatio).

2. Muut elintarvikehuoneistot:

On ilmeistä, että elintarvikekontaktimateriaaleja käytetään elintarvikeeturvallisuutta vaarantaen. Toimijalla ei ole mitään tietoa käyttämiensä pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalien laadusta tai soveltuvuudesta käyttötarkoituksiinsa eikä tämä ole kehotuksesta huolimatta ryhtynyt korjaaviin toimenpiteisiin. Esimerkiksi:

- Toimijalla ei ole riittäviä vaatimustenmukaisuusilmoituksia pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaaleista.
- Toimija on tietoinen pakkaus- tai muun elintarvikekontaktimateriaalin tuotteelle aiheuttamasta haju- tai makuvirheestä, mutta ei ole ryhtynyt tuotteen takaisinvetoon.
- Toimija ei ole korjannut elintarvikekontaktimateriaalien käytössä ilmenneitä virheitä.
- Toimijalla ei ole osoittaa itse maahan tuomiensa (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittämiensä valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden osalta, että ne täyttävät elintarvikelainsäädännön vaatimukset myös pakkausmateriaalien osalta (esim. hankintasopimus tai tuotespesifikaatio).

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista (EY) N:o 1935/2004
- Komission asetus elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista muovisista materiaaleista ja tarvikkeista (EU) N:o 10/2011
- Elintarvikelaki 23/2006
- Eviran ohje elintarvikekontaktimateriaalien valvonnasta Nro 17018/2

15. Elintarvikkeiden toimitukset

15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Huomioitavaa:

- Kuvaus elintarvikkeiden vastaanottamiseen liittyvistä käytännöistä tulee olla kirjattuna omavalvontasuunnitelmaan ja nämä arvioidaan ohjeessa 1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys.
- Jos elintarvikehuoneistoon vastaanotetaan elintarvikkeita vain öisin, ei vastaanottokirjauksia (kuten lämpötilat) yleensä ole saatavilla
 - Yökuljetusten osalta voidaan haastatella toimijaa yökuljetusten käytännöstä (millaiset ohjeet tavarantoimittajille on annettu, onko varastossa ohjeistusta tai opasteita, mihin varastoon ja lämpötilaan mitkään elintarvikkeet siirretään jne.) sekä yökuljetuksiin mahdollisesti liittyvistä poikkeamista ja niiden korjaavista toimenpiteistä.

Tarkastettavat asiat:

- Varmistetaan, että elintarvikkeiden vastaanottokäytännöt vastaavat omavalvonnassa kuvattua riittävää riskinhallintaa ja elintarvikkeiden vastaanotossa lämpötilahallinta toimii
- Elintarvikkeiden vastaanottotarkastusten poikkeamakirjanpito
- Poikkeamiin liittyvien korjaavien toimenpiteiden kirjanpito



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Elintarvikehuoneistoon on vastaanotettu vain sellaisia elintarvikkeita, jotka on toimitettu elintarvikehuoneistoon oikeissa lämpötiloissa. Lämpötilahallinta voidaan todentaa. Elintarvikkeiden vastaanotto toteutetaan siten, että kylmäketju ei katkea tai lämpimänä vastaanotettavat elintarvikkeet eivät pääse jäähtymään.

Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu, jos niitä on ollut. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet riittävät ja oikeat.



HYVÄ

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

Elintarvikehuoneistoon on vastaanotettu vain sellaisia elintarvikkeita, jotka on toimitettu oikeissa lämpötiloissa. Elintarvikkeiden vastaanotto toteutetaan siten, että kylmäketju ei katkea ja lämpimänä vastaanotettavat elintarvikkeet eivät pääse jäähtymään.

Poikkeamien ja korjaavien toimenpiteiden kirjauksissa on pieniä epäkohtia. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.

**KORJATTAVAA**

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

Elintarvikkeiden vastaanottokäytännöt ovat sellaiset, että kylmäketjun katkeaminen ja/tai lämpiminä vastaanotettujen elintarvikkeiden jäähtyminen on mahdollista ja/tai muut vastaanottoon liittyvät käytännöt aiheuttavat elintarvikkeiden turvallisuuden heikentymisen.

Poikkeamia ei ole kirjattu, vaikka käy ilmi, että poikkeamia on esiintynyt tai korjaavat toimenpiteet poikkeamatapauksissa ovat olleet väärät tai riittämättömät tai niistä ei ole tietoa.

**HUONO**

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Vastaanottotarkastuksia ei tehdä tai niitä ei tehdä omavalvonnassa kuvatun riskinhallinnan mukaisesti, jolloin voidaan todeta, että lämpötilan hallinta ei käytännössä toimi.

Valvoja havaitsee esim. lämmenneiden kuormien vastaanottoa ja jälkijäähdytystä tai muuten tahallista toimintaa, jolla epäkelpoa tavaraa pyritään ottamaan käyttöön.

Kirjauksia ei ole lainkaan vaikka keskusteluissa käy ilmi, että poikkeamia esiintyy, tai kirjausten todetaan olevan väärennetyjä.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY; 4 art., liite II luku IX
- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011; luku 3
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

15. Elintarvikkeiden toimitukset

15.3 Kuljetuksen olosuhteet

Huomioitavaa:

- Tätä ohjetta käytetään ainoastaan silloin, kun tarkastus kohdistuu toimijan itse toteuttamaan kuljetukseen tai sellaiseen toimijan käyttämään kuljetustoimintaan, joka ei ole elintarvikehuoneisto, mutta josta toimija on vastuussa. Muuten kuljetuksia elintarvikehuoneistona valvotaan soveltuvien osin kaikille ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille tarkoitetuilla ohjeilla.
- Jatkossa ohjeen otsikko muutetaan muotoon 'Elintarvikkeiden noutojen ja toimitusten järjestelyjen olosuhteet'.
- Kuljetusastioiden puhtaus ja eheys arvioidaan kohdassa 5.5. Pakkaaminen.

Tarkastettavat asiat:

- Elintarvikehuoneiston käyttämien kuljetusvälineiden (auton kuormatilan, kuljetussäiliön, kuljetusastian) riittävyys sekä rakenteiden ja pintojen soveltuvuus käyttöön
- Elintarvikkeiden riittävä suojaus ja erillään pito muista kuljetettavista tuotteista
- Jos elintarvikkeita ei kuljeteta suojaavissa astioissa, tarkastetaan kuormatilan tai kuljetussäiliön puhtaus ja eheys



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Kuljetusvälineitä on toimintaan nähden riittävästi. Elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat rakenteet ja pinnat soveltuvat käyttöön.

Elintarvikkeet kuljetetaan suojattuina ja/tai riittävän erillään muista kuljetettavista tuotteista niin, ettei elintarvikkeiden saastumisvaaraa ole.

Kuormatilat ja kuljetussäiliöt ovat puhtaita ja ehjiä.



HYVÄ

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

Kuljetusvälineitä on toimintaan nähden useimmiten riittävästi. Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin tulevat rakenteet ja pinnat soveltuvat käyttöönsä.

Elintarvikkeiden suojauksessa tai erillään pidossa on pieniä epäkohtia, mutta niistä ei aiheudu vaaraa elintarvikkeiden turvallisuudelle.

Kuormatiloissa esiintyy pientä epäsiisteyttä, joka ei heikennä elintarvikeeturvallisuutta.



KORJATTAVAA

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

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille

Kuljetusvälineiden riittämättömyys tai rakenteiden ja pintojen soveltumattomuus käyttöön aiheuttaa elintarvikeeturvallisuuden heikentymistä.

Elintarvikkeet eivät ole riittävästi suojattuina tai riittävän erillään muista kuljetettavista tuotteista, jolloin on vaarana, että niistä siirtyy hajua tai makua elintarvikkeisiin tai että elintarvikeeturvallisuus voi heikentyä. Yhdessä elintarvikkeiden kanssa kuljetetaan elintarvikeeturvallisuutta heikentäviä tuotteita tai tavaroita.

Kuormatiloissa tai kuljetussäiliöissä on sellaista epäsiisteyttä, joka heikentää elintarvikeeturvallisuutta.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta **tai** johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Kuljetusvälineiden rakenteissa ja pintamateriaaleissa on sellaisia ratkaisuja ja vikoja, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuuden.

Elintarvikkeet kuljetetaan selvästi riittämättömästi suojattuina tai kokonaan suojaamatta tai elintarvikkeet on sijoitettu muiden kuljetettavien tuotteiden joukkoon niin, että elintarvikeeturvallisuus vaarantuu. Yhdessä pakkaamattomien elintarvikkeiden kanssa kuljetetaan elintarvikeeturvallisuutta vaarantavia tuotteita tai tavaroita.

Kuormatiloissa tai kuljetussäiliöissä on selvää likaisuutta tai rikkonaista rakennetta, joka vaarantaa elintarvikeeturvallisuuden.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY liite II, luvut IV ja IX
- Elintarvikelaki 23/2006 10 ja 11 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 5 §
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

15. Elintarvikkeiden toimitukset

15.4 Lämpötilan hallinta kuljetuksissa

Huomioitavaa;

- Lämpötilan hallintaa tarkastetaan vain, jos kuljetettavat tuotteet vaativat kylmä- tai kuumakuljetusta.
- Pakastekuljetuksissa ja yli kaksi tuntia kestävässä helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetuksissa on oltava tallentava lämpötilanseurantajärjestelmä. Pakastekuljetuksissa on käytettävä komission pakasteasetuksen vaatimukset täyttäviä lämpötilan seuranta- ja tallennuslaitteita.
- Tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei vaadita, kun elintarvikkeiden kuljetus kestää alle kaksi tuntia tai kun elintarvikkeet toimitetaan elintarvikehuoneistosta suoraan kuluttajalle.
- Alkutuotantoon liittyvistä kuljetuksista maidon kuljetus pois alkutuotantopaikalta on elintarvikehuoneistotoimintaa. Näissä maitokuljetuksissa ei vaadita tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää. Muuten alkutuotannon tuotteiden kuljetukset pois alkutuotantopaikalta ovat alkutuotannon toimintaa, eikä valvontatietojen julkistaminen koske niitä.
- Kun tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei vaadita, tulee omavalvonnassa näkyä ne keinot, joilla elintarvikkeiden lämpötilojen pysyminen sallituissa rajoissa varmistetaan.
- Yhdistelmäkuormien lämpötilapoikkeamista on kerrottu tarkemmin ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniaohteessa.
- Tätä ohjetta ei sovelleta kuljetuksiin, jotka sisältävät laitoshyväksyntään.

Tarkastettavat asiat:

- lämpötilojen hallinta elintarvikkeiden kuljetuksessa
- käytössä olevat sallitut lämpötilapoikkeamat
- lämpötilanseurantajärjestelmä



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Elintarvikkeiden kuljetuksessa hallitaan lämpötilat, kylmä kylmänä ja kuuma kuumana.

Yhdistelmäkuormissa voi olla käytössä sallitut lämpötilapoikkeamat, mutta tällöinkin pakkaamaton tuore kala kuljetetaan jäätettynä.

Kuljetuksessa on tallentava lämpötilanseurantajärjestelmä tai omavalvonnassa on esitetty keinot, joilla vaaditut lämpötilat hallitaan.

Pakastekuljetuksien lämpötilan seuranta- ja tallennuslaitteet täyttävät komission pakasteasetuksen vaatimukset.



HYVÄ

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

Elintarvikkeiden kuljetuksessa hallitaan lämpötilat, kylmä kylmänä ja kuuma kuumana.

Yhdistelmäkuormissa voi olla käytössä sallitut lämpötilapoikkeamat, mutta pakkaamaton tuore kala kuljetetaan jäätettynä.

Lämpötilanseurantajärjestelmää ei ole, vaikka pitäisi olla, mutta lämpötilat hallitaan. Omavalvonnassa ei ole esitetty lämpötilanhallintakeinoja, mutta silti vaaditut lämpötilat hallitaan.



KORJATTAVAA

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

Kuljetuslämpötiloissa on usein sallittujen poikkeamien ylityksiä tai alituksia.

Yhdistelmäkuljetuksissa pakkaamaton tuore kala kuljetetaan jäättämättömänä.

Pakastekuljetuksien lämpötilan seuranta- ja tallennuslaitteet eivät täytä komission pakasteasetuksen vaatimuksia.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Kuljetuslämpötiloja ei hallita, eikä asioiden korjaamiseksi tehdä mitään. Kylmäketju katkeaa kuljetuksen aikana. Kuumat ruoat jäähtyvät kuljetuksen aikana.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY liite II, luvut IV ja IX
- Komission asetus pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana 37/2005/EY
- Elintarvikelaki 23/2006 10 ja 11 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 5, 6 ja 11 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

16 Jäljitettävyys ja takaisinvedot

16.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyys

Huomioitavaa:

Elintarvikkeiden jäljitettävyys on osoitettava "yksi askel taaksepäin" ja "yksi askel eteenpäin" -periaatteella. Toimijan tulee siis tietää, keneltä hän on hankkinut raaka-aineet ja kenelle hän on edelleen toimittanut tuotteet. Lisäksi tulee tietää hankkimis- ja toimittamisajankohdat. Elintarvikealan toimijalla tulee olla järjestelmä, jonka avulla voidaan riittävällä tarkkuudella yhdistää tiedot saapuneista ja lähteneistä eristä toisiinsa. Päätös järjestelmän yksityiskohtaisuuden tasosta tulisi jättää elintarvikealan toimijalle elintarvikeyrityksen luonteen ja koon mukaan. Kuluttajia ei lasketa kuuluviksi jäljitettäviin asiakkaisiin.

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija

- valmistaa, valmistuttaa tai pakkaa elintarvikkeita
- tuo tai välittää (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) elintarvikkeita
- varastoi, myy tai vie maasta elintarvikkeita.

Samanaikaisesti suositellaan tarkastettavan kohdat 13.1 Yleiset pakkausmerkinnät sekä 13.4 Erityislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät.

Komission täytäntöönpanoasetusta (EU) N:o 1337/2013 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamissäännöistä tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn sianlihan, lampaan- tai vuohenlihan ja siipikarjan lihan alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittamisen osalta aletaan soveltaa 1.4.2015 alkaen. Tämä Oiva-arviointiohje 16.1 samoin kuin ohje 13.4 päivitetään kyseisen ajankohdan lähellä ohjeistamaan myös asetuksen (EU) 1337/2013 edellyttämien vaatimusten huomioonottaminen ja arvioiminen.

Tarkastettavat asiat:

Omavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla seuraavia asioita:

- Toimija pystyy osoittamaan, mistä ja milloin elintarvikkeet ovat tulleet ja mihin ja milloin elintarvikkeet on toimitettu sekä pystyy riittävällä tarkkuudella yhdistämään tiedot saapuneista ja lähteneistä eristä toisiinsa.
- Tarkastetaan yhteensä 1 - 3 kpl elintarvikkeita eri elintarvikeryhmistä, kuitenkin toiminnan luonne ja laajuus huomioiden. Esim. leikkaamossa mahdollisuus ehtiä tarkastamaan useampia kuin suuressa valmistavassa laitoksessa.
- Kaupalliset asiakirjat (ensisijaisesti lähetysluettelot ja vastaavat tositteet) sekä yrityksen tietojärjestelmät. Tarvittaessa (lisäksi) rahtikirjat, saapuneet ja lähetetyt laskut ja/tai varastokirjanpito tai muu elintarvikkeen ja kaupallisen asiakirjan yhdistävä linkki. Sähköisestä asiakirjasta ei tarvitse olla paperitulostetta elintarvikkeen mukana.
- Dokumenttien sekä hankittujen ja toimitettujen elintarvikkeiden yhdistettävyys toisiinsa.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Toimija pystyy osoittamaan, mistä ja milloin elintarvike on tullut sekä mihin ja milloin elintarvike on toimitettu.

Toimija tunnistaa luonnollisen henkilön tai oikeushenkilön, joka on toimittanut elintarvikkeen tai sellaisen aineen, joka on tarkoitettu tai jonka voidaan olettaa tulevan lisätyksi elintarvikkeeseen.

Jäljitettävyys voidaan todentaa vertaamalla dokumentteja ja muita tietoja esim. elintarvikkeen yhteydessä oleviin merkintöihin tai tunnistetietoihin.



HYVÄ

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

Toiminnassa tai asiakirjoissa on jäljitettävyttä haittaavia yksittäisiä puutteita tai pieniä epäkohtia, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta elintarvikkeiden jäljitettävyyksivaatimusten toteutumisesta. Yksittäisiä puutteita tai pieniä epäkohtia ovat esimerkiksi:

- Toimijan lähettämien elintarvikkeiden lähetyslistoista puuttuu toimijan yhteystiedot, mutta toimittaja on kuitenkin luotettavasti tunnistettavissa muulla tavoin (esim. logo ja muut tiedot).
- Eläinperäisen elintarvikkeen erän tai lähetyksen yksilöivä viite puuttuu lähetyssasiakirjoista. Tietojen paikkansapitävyys on todennettavissa muita tietoja yhdistämällä ja vertaamalla.
- Tietojärjestelmästä printatuista dokumenteista puuttuu esim. päiväykset eikä toimija ole kirjannut niitä erikseen. Tietojen paikkansapitävyys (ajankohtien ja muiden tarvittavien tietojen yhdistettävyys) on todennettavissa muita tietoja yhdistämällä ja vertaamalla.
- Yleisesti; pienet puutteet järjestelmällisyydessä tai yksittäinen epätäsmällisyys dokumenteissa tai varastokirjanpidossa, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta, mistä ja milloin elintarvike on tullut ja/tai mihin ja milloin elintarvike on toimitettu.



KORJATTAVAA

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

Toimijalla on selviä, määräajassa korjattavia virheitä/puutteita jäljitettävyyden hallinnassa ja todentamisessa. Tällaisia virheitä/puutteita ovat esimerkiksi:

- Toimijalla itsellään (tai esim. kirjanpitäjällä) ei ole hallussa elintarvikkeen kaupallisia asiakirjoja useammasta toimituserästä vaan toimija joutuu hankkimaan ne elintarvikkeen toimittajalta ja/tai vastaanottajalta.
- Kolmen tai useamman toimituksen joitakin keskeisiä asiakirjoja puuttuu niin, että kysymys ei ole enää yksittäisestä vahingosta. Jäljitettävyyden hallinnasta

Oiva-arviointiohje ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

ei voi vakuuttua.

- Toimijan lähettämien eläinperäisten elintarvikkeiden tiedoista (useampi lähetys) puuttuu erän tai lähetyksen (tapauksen mukaan) yksilöivä viite tai oleellisessa määrin muita edellytettyjä tietoja (lähettäjän nimi, vastaanottajan nimi jne).
- Saapuneen tai lähetetyn elintarvikkeen asiakirjoissa on säännönmukaisesti tulkinnanvaraisia/epäselviä merkintöjä (toimittaja, elintarvikkeen nimi (tai laatu), määrä, toimituspäivämäärä) niin, että jäljitettävyydestä ei voi vakuuttua. Toimija ei pysty todentamaan, että hän olisi vaatinut toimittajaa tai toimittajia korjaamaan asian.
- Yleisesti; tietoja puuttuu niin, että kysymys ei ole enää yksittäisestä vahingosta, ja siten jäljitettävyyden hallinnasta ei voi vakuuttua. Jos tietoja puuttuu saapuneiden elintarvikkeiden dokumenteista, toimijan tulisi pystyä osoittamaan, että hän on huomionnut asian ja reagoinut siihen (esim. kirjallinen reklamaatio toimittajalle).

**HUONO**

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi

Toimija ei pysty tunnistamaan elintarvike-eriä tai osoittamaan, mistä elintarvike on saapunut tai mikä elintarvike on kyseessä. Tällaisia epäkohtia ovat esimerkiksi:

- kaupalliset asiakirjat, dokumentoinnit ja merkinnät puuttuvat niin, että elintarvike ei ole tunnistettavissa tai jäljitettävissä
- saapuneiden elintarvike-erien toimittajia ja/tai luovutettujen elintarvike-erien vastaanottajia ei voida tunnistaa.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarvikeeturvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä, art. 3 ja 18
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 931/2011, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyyksivaatimuksista, art. 3
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä, art. 5,6 ja 7, LIITE II I JAKSO
- Elintarvikelaki 23/2006, 17 ja 18 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014 3, 4 ja 5 §, LIITE 1 Luku 4, LIITE 3 Luku 1.3

16 Jäljitettävyys ja takaisinvedot

16.2 Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija

- teurastaa nautoja tai leikkaa naudanlihaa
- valmistaa, valmistuttaa ja/tai pakkaa elintarvikkeita
- tuo tai välittää (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) elintarvikkeita
- varastoi, myy tai vie maasta elintarvikkeita.

Naudanlihan tulee olla jäljitettävissä laitosten ja toimijoiden välillä sekä kaikissa lihan käsittelyn ja tuotannon vaiheissa hyväksytyissä ja ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa.

Naudanlihan merkintäsäädösten ulkopuolelle jäävät mm: ruhosta ennen punnitusta poistettu rasva, pään liha, elimet ja kieli.

Naudanlihan merkintäsäädökset eivät koske raakalihavalmisteita ja lihavalmisteita. Niiden raaka-aineeksi tarkoitetun leikatun tai jauhettun naudanlihan tulee kuitenkin olla jäljitettävissä.

Samanaikaisesti suositellaan tarkastettavan kohta 13.4 Erityislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät naudanlihan pakkausmerkintöjen osalta.

Tarkastettavat asiat:

Omavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla seuraavia asioita, esimerkiksi 1 - 3 eri erää/raaka-ainetta/tuotetta, toiminnan luonne ja laajuus huomioiden:

- Pakollinen naudanlihan merkintäjärjestelmä ja sitä koskeva kirjanpito. Seuraavien asioiden toteutumisen arvioiminen:
 - kuvaus naudanlihan kulusta ja siitä, miten eri naudanlihaerät pidetään erillään sekä tähän liittyvistä työvaiheista;
 - kuvaus naudanlihan jäljittämisestä ja merkitsemisestä;
 - selostus erätunnuksen määrittelystä ja naudanlihan merkitsemiseen käytetyistä merkinnöistä;
 - kirjanpito vastaanotetusta sekä lähetetystä ja/tai myydystä naudanlihasta sisältäen sen määrän ja merkinnät;
 - teurastamon ja pienteurastamon osalta kirjanpito teurastettavaksi tuoduista naudoista;
 - suunnitelma virheellisesti merkittyjen tuotteiden vetämisestä pois markkinoilta sekä siihen liittyvä tiedotussuunnitelma;
 - suunnitelma henkilökunnan perehdyttämisestä merkintäjärjestelmään; sekä
 - merkintäjärjestelmästä vastaavan henkilön nimi.
- Jäljitettävyyden dokumentit (eli kaupalliset asiakirjat kuten lähetysluettelot ym. vastaavat sekä yrityksen tietojärjestelmät).



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Naudanliha on käsittelyn, tuotannon tai valmistuksen kaikissa vaiheissa, eräkohtaisesti, jäljitettävissä niihin toimijoihin, jotka ovat sen toimittaneet ja niihin toimijoihin, joille se on toimitettu. Naudanliha on asianmukaisesti merkitty ja se on eräkohtaisesti jäljitettävissä niihin eriin, joista se on peräisin. Toimijalla on kirjanpito vastaanotetusta sekä lähetetystä ja/tai myydystä naudanlihasta sisältäen sen määrän ja merkinnät. Erätunnus on asianmukaisesti käytössä.



HYVÄ

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

Naudanliha on jäljitettävissä niihin toimijoihin, jotka ovat sen toimittaneet ja niihin toimijoihin, joille se on toimitettu. Naudanliha on jäljitettävissä niihin eriin, joista se on peräisin. Merkitsemisessä, dokumenteissa, kirjanpidossa, erätunnuksissa tai sisäisessä jäljitettävyydessä on pieniä jäljitettävyyttä haittaavia epäkohtia. Tällaisia ovat esimerkiksi:

- Vaadittavat merkinnät useammassa ruhossa tai neljänneksessä tai pallealihakassa ovat epäselviä, mutta kuitenkin kokonaisuutena tulkittavissa (hyväksytyt elintarvikehuoneistot).
- Jäljitettävyyden dokumentit ovat osittain epäselviä tai puutteellisia, mutta tietojen paikkansapitävyys on todennettavissa muita tietoja yhdistämällä ja vertaamalla.
- Naudanlihaerien erilläänpito (sisäinen jäljitettävyys) ei täysin vastaa merkintäjärjestelmän vaatimuksia.
- Sähköisessä tietojärjestelmässä olevien erätietojen yhdistettävyys tuotteisiin on tulkinnanvaraista. Kirjanpidon ja tietojen paikkansapitävyys (määrien, ajankohtien ja muiden tarvittavien tietojen yhdistettävyys) on todennettavissa muita tietoja yhdistämällä ja vertaamalla.
- Erätunnisteen käyttö tai yhdistettävyys tuotteisiin ei ole systemaattista tai se on osin liian tulkinnanvaraista.
- Yleisesti; pienet puutteet toiminnan järjestelmällisyydessä tai yksittäinen epätasällisyys kaupallisissa asiakirjoissa tai kirjanpidossa, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta merkintäjärjestelmän toimivuudesta ja jäljitettävyyden todennettavuudesta.



KORJATTAVAA

Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määrääjassa.

Naudanlihan jäljitettävyydessä niihin toimijoihin, jotka ovat sen toimittaneet ja niihin toimijoihin, joille se on toimitettu on useampia puutteita. Naudanliha ei ole kaikilta osin riittävällä varmuudella jäljitettävissä niihin eriin, joista se on peräisin. Naudanlihan eräkohtainen jäljitettävyys ei ole hallinnassa merkitsemisessä, eränumeroinnissa, kirjanpidossa tai kaupallisissa asiakirjoissa olevien merkittävien puutteiden vuoksi. Tällaisia virheitä/puutteita ovat esimerkiksi:

- Useamman toimijan toimittaman naudanlihaerän lähetystiedot ovat puutteelliset.

Oiva-arviointiohje ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

- Toimituserien laskut ja erätunnukset ovat olemassa ja yhdistettävissä eriin, mutta kaupalliset lähetysasiakirjat (mitä, milloin, minne) puuttuvat.
- Vaadittavia merkintöjä puuttuu merkittävästä osasta ruhoja tai neljänneksiä tai pallealihoja tai merkinnät ovat kokonaisuutena niin epäselviä, että ne eivät ole tulkittavissa (hyväksytyt elintarvikehuoneistot).
- Sähköisessä tietojärjestelmässä olevien erätietojen yhdistettävyyden tuotteisiin on hyvin epävarmaa. Tietojen paikkansapitävyys (ajankohtien ja muiden tarvittavien tietojen yhdistettävyyden) ei ole todennettavissa muita tietoja yhdistämällä ja vertaamalla riittävällä varmuudella.
- Erätunnisteen käyttöön ja yhdistettävyyteen tuotteisiin ei ole järjestelmää tai sitä ei käytetä.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi

Naudanliha ei ole jäljitettävissä ja/tai kaikki naudanlihan merkinnät puuttuvat. Tällaisia puutteita ovat esimerkiksi:

- Naudanliha ei ole tunnistettavissa (onko se edes naudanlihaa) tai jäljitettävissä millään lailla.
- Toimija ei pysty tunnistamaan tai osoittamaan, mistä naudanliha on saapunut tai minne se on toimitettu.
- Lihan erätunnisteen ja kyseisen eläimen tai kyseisten eläinten välinen yhteys puuttuu täysin. Mitään dokumentteja, merkintöjä ja kirjanpitoa ei ole.
- Toimijan kirjanpito vastaanotetusta sekä lähetetystä ja/tai myydyistä naudanlihasta sisältäen sen määrän ja merkinnät on täysin paikkansapitämätön ja antaa perustellun syyn epäillä tietoista vilppiä.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1760/2000 nautaeläinten tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmän käyttöönottamisesta sekä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden pakollisesta merkitsemisestä ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 820/97 kumoamisesta, art. 3 ja art. 12-15
- Komission asetus (EY) N:o 1825/2000 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden merkinnän osalta, art. 1-5
- Komission asetus (EY) N:o 275/2007 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden merkinnän osalta annetun asetuksen (EY) N:o 1825/2000 muuttamisesta
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 931/2011, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyyksivaatimuksista, art. 3
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä, art. 5, 6 ja 7, LIITE II I JAKSO
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä, art. 3 ja 18
- Elintarvikelaki 23/2006, 17 ja 18 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus N:o 434/2008 naudanlihan merkitsemisestä, 3 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus N:o 1391/2006 nautaeläinten merkitsemisestä ja rekisteröinnistä, 3 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014 3, 4 ja 5 §, LIITE 1 Luku 4, LIITE 3 Luku 1.3
- Eviran ohje 16024/1 Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyyden

16 Jäljitettävyyys ja takaisinvedot

16.3 Merestä saadun kalan ja kalastustuotteiden jäljitettävyyys

Asia arvioidaan ohjeen mukaan. Toistaiseksi tulos ei näy Oiva-raportilla vaan ainoastaan tarkastuskertomuksessa mikäli asia on tarkastettu.

Huomioitavaa:

Tämän kohdan jäljitettävyyysvaatimukset koskevat ainoastaan ihmisravinnoksi tarkoitettuja kalastus- ja vesiviljelytuotteita.

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija (erän ensiostajasta aina vähittäismyyntiin) käsittelee EU-maissa merestä pyydettyjä tai meressä viljeltyjä kalastus- ja vesiviljelytuotteita.

Kaikkien EU-maissa merestä pyydettyjen ja meressä viljeltyjen kalastus- ja vesiviljelytuotteiden erien on oltava jäljitettävissä kaikissa niiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa – alkaen pyynnistä ja päättyen vähittäismyyntiin.

Tämän kohdan jäljitettävyyysvaatimukset eivät koske seuraavia tuoteryhmiä:

- elävät, tuoreet, jäädytetyt tai jäädytetyt nilviäiset
- elävät, tuoreet, jäädytetyt tai jäädytetyt äyriäiset
- kalavalmisteet ja -säilykkeet
- kaviaari ja kaviaarinkorvikkeet
- Euroopan unioniin kolmansista maista tuodut kalastus- ja vesiviljelytuotteet
- makeasta vedestä pyydetty tai makeassa vedessä viljelty kalastus- ja vesiviljelytuotteet.

Tämän kohdan jäljitettävyyysvaatimukset koskevat seuraavia tuoteryhmiä:

- eläviä kaloja, tuoreita kaloja, jäädytettyä kalaa, jäädytettyä kalaa
- jäädytettyjä tai jäädytettyä kalafileitä tai muuta kalanlihaa
- jäädytettyä tai jäädytettyä murskettua tai jauhettua
- kuivattuja, suolattuja, savustettuja ja hiillostettuja kaloja
- mätää
- pellettejä.

Samanaikaisesti suositellaan tarkastettavan kohta 13.4 Eryislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät, kalastus - ja vesiviljelytuotteiden osalta sekä kohta 16.4 Dioksiinipoikkeuksen alaisen kalan ja kalastustuotteiden jäljitettävyyys.

"Erällä" tarkoitetaan tiettyyn lajiin kuuluvien kalastus- ja vesiviljelytuotteiden määrää, jolla on samanlainen tarjontamuoto ja joka on peräisin samalta asianomaiselta maantieteelliseltä alueelta ja samalta kalastusalueelta tai kalastusalueiden ryhmästä tai samasta vesiviljelyn tuotantoyksiköstä. Em. erä dokumentoidaan viimeistään ensimmäistä varten (-> myöh. termi "ensierà").

Ensi-erää koskevien tietojen on oltava saatavilla niin, että viranomainen voi tutustua niihin milloin tahansa.

Valvontaosasto, Elintarvikehygieniayksikkö ja Tuoteturvallisuusyksikkö

Oiva-arviointiohje ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

Tarkastettavat asiat:

Vaatimusten toteutumista arvioidaan tarkastamalla seuraavia asioita, esimerkiksi 1-3 eri erää/raaka-ainetta/tuotetta, toiminnan luonne ja laajuus huomioiden.

- **Toimijoiden jäljitettävyy:**
 - Toimija pystyy yksilöimään (eli tunnistamaan) kalastus- ja vesiviljelytuotteiden välittömät toimittajat ja ostajat (poislukien lopulliset kuluttajat).
- **Ensierän tiedot.** Mikäli ensieriä yhdistellään, tulee ensierien tietojen edelleen seurata uutta muodostettua erää. Mikäli ensierä jaetaan osiin, tulee ensierän tietojen edelleen seurata uusia muodostettuja eriä. Jokaista erää kohti, läpi koko ketjun, tulee olla osoitettavissa seuraavat tiedot:
 - tunnistenumero
 - kalastusaluksen ulkoinen tunnistenumero ja nimi tai vesiviljelytuotantoyksikön nimi
 - kunkin lajin kolmikirjaiminen FAO:n koodi
 - saaliiden pyyntipäivät tai tuotantopäivä
 - kunkin lajin määrät nettopainoina ilmaistuna kilogrammoina tai tapauksen mukaan kappalemäärä
 - toimittajan nimi ja osoite.
 - Em. eriä koskevat tiedot on oltava erän pakkausmerkinnöissä, pakkauksessa tai erän mukana seuraavassa kaupallisessa asiakirjassa. Jos tiedot ovat ainoastaan kaupallisessa asiakirjassa, erään on kiinnitettävä vähintään erän tunnistenumero. Kaupallinen asiakirja voi olla paperi tai sähköisessä muodossa.
 - 1.1 2015 lähtien em. tiedot tulee kiinnittää eriin koodin, viivakoodin tai elektronisen sirun kaltaisen tunnistamisvälineen avulla taikka käyttäen merkintäjärjestelmää.
 - Erää koskevien tietojen on oltava saatavilla niin, että viranomainen voi tutustua niihin milloin tahansa.
- **Sisäinen jäljitettävyy.** Mikäli toimija yhdistää ensieriä tai jakaa ensierän osiin, on erämuodostus ja jakaminen dokumentoitava.
 - Ketjun toimijakohtaisia yhdistämis- tai jakamisvaiheita ja niiden tietoja ei edellytetä ketjussa mukana kuljetettavaksi tiedoksi.

**OIVALLINEN****Toiminta on vaatimusten mukaista.**

- Toimija pystyy yksilöimään kalastus- ja vesiviljelytuotteiden välittömät toimittajat ja ostajat (poislukien lopulliset kuluttajat).
- Ensi-eriä koskevat tiedot ovat saatavilla niin, että toimivaltainen viranomainen voi tutustua niihin milloin tahansa.
- Erissä on koodi- tai vastaava merkintä.
- Sisäinen jäljitettävyy toimii.



HYVÄ

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

Toimija pystyy yksilöimään kalastus- ja vesiviljelytuotteiden välittömät toimittajat ja ostajat (poislukien lopulliset kuluttajat). Ensi-eriä koskevissa tiedoissa tai sisäisessä jäljitettävyydessä on pieniä epäkohtia, jotka eivät kuitenkaan estä vakuuttamasta tietojen paikkansapitävyydestä. Yksittäisiä puutteita tai pieniä epäkohtia ovat esimerkiksi:

- Toimijalla on itsellään ensi-erätiedot, mutta tiedot eivät kuitenkaan ole saatavilla tarkastuskäynnin aikana vaan toimija säilyttää niitä tavalla tai paikassa, josta ne eivät ole viranomaisen tutustuttavissa milloin tahansa. Toimija pystyy korjaamaan säilytystavan välittömästi.
- Koodin tai vastaavan tai merkintäjärjestelmän käyttö ei ole täysin systemaattista.
- Sisäisen jäljitettävyyden dokumentoinnissa on yksittäisiä puutteita.



KORJATTAVAA

Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määrääjässä.

Toimijalla on selviä, määrääjässä korjattavia virheitä/puutteita toimittaja- ja/tai ostajatiedoissa ensi-eriä koskevissa tiedoissa tai sisäisessä jäljitettävyydessä. Tällaisia virheitä/puutteita ovat esimerkiksi:

- Välittömien toimittajien tai ostajien yksilöinnissä on selviä puutteita.
- Toimijalla ei ole itsellään ensi-eriä koskevia tietoja hallussaan. Hän saa ne kuitenkin hankittua jälkikäteen tuotteiden toimittajilta.
- Jokin vaadituista ensi-eriä koskevista tiedoista puuttuu tarkastushetkellä eikä toimija pysty lainkaan toimittamaan sitä.
- Eräkohtaisen tunnistenumeron tai koodin tai merkintäjärjestelmän käyttö on sekavaa tai puutteellista niin, että ensi-erää koskevien tietojen yhdistäminen erään on epävarmaa.
- Ensi-eriä koskevat tiedot on yhdistettävissä muodostettuihin eriin, mutta tunnistenumeroa tai koodia tai merkintäjärjestelmää ei ole lainkaan käytössä.
- Sisäisen jäljitettävyyden dokumentoinnissa on merkittäviä puutteita.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi

Tällaisia epäkohtia ovat esimerkiksi:

- Toimija ei pysty yksilöimään kalastus- ja vesiviljelytuotteiden välittömiä toimittajia tai ostajia.
- Merkittävää osaa ensi-eristä koskevat tiedot puuttuvat eikä toimija pysty toimittamaan niitä.
- Toimija ei kiinnitä erään koodia tai vastaavaa eikä merkintäjärjestelmää ole käytössä.
- Toimija jakaa tai yhdistää ensi-eriä, mutta sisäistä jäljitettävyyssjärjestelmää ei ole.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Neuvoston asetus (EY) N:o 1224/2009 yhteisön valvontajärjestelmästä, jonka tarkoituksena on varmistaa yhteisen kalastuspolitiikan sääntöjen noudattaminen, asetusten (EY) N:o 847/96, (EY) N:o 2371/2002, (EY) N:o 811/2004, (EY) N:o 768/2005, (EY) N:o 2115/2005, (EY) N:o 2166/2005, (EY) N:o 388/2006, (EY) N:o 509/2007, (EY) N:o 676/2007, (EY) N:o 1098/2007, (EY) N:o 1300/2008 ja (EY) N:o 1342/2008 muuttamisesta sekä asetusten (EY) N:o 2847/93, (EY) N:o 1627/94 ja (EY) N:o 1966/2006 kumoamisesta, art. 4, 57, 58
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 404/2011 yhteisön valvontajärjestelmästä, jonka tarkoituksena on varmistaa yhteisen kalastuspolitiikan sääntöjen noudattaminen, annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1224/2009 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä, art. 66 ja 67
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1379/2013 kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1184/2006 ja EY N:o 1224/2009 muuttamisesta sekä neuvoston asetuksen (EY) N:o 104/2000 kumoamisesta, art. 5
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, elintarvikelain-säädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarvikeeturvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä, art. 3 ja 18
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 931/2011, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyyssvaatimuksista, art. 3
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, elintarvikehygieniasta, art. 5
- Elintarvikelaki 23/2006, 17, 18 ja 34 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus N:o 1369/2011 laitosten elintarvikehygieniasta, 3, 4 ja 5 §
- Eviran ohje 16031/1 Kalastustuotteiden tunnistamismerkinnät ja kalastustuotteiden mukana lähetettävät asiakirjat
- Eviran ohje 16023/3 Kalastustuotteiden valvonta

16 Jäljitettävyys ja takaisinvedot

16.4 Dioksiinipoikkeuksen alaisen kalan ja kalastustuotteiden jäljitettävyys

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija

- tuo, varastoi, välittää, pakkaa, myy tai vie maasta dioksiinipoikkeuksen alaista kalaa tai kalastustuotteita
- valmistaa tai valmistuttaa kalastustuotteita dioksiinipoikkeuksen alaisesta kalasta.

Poikkeus koskee Itämeren alueelta luonnosta pyydettyä lohta (*Salmo salar*), yli 17 cm:n mittaista tai lajittelematonta silakkaa (*Clupea harengus*), nieriää (*Salvelinus spp.*), jokinahkiaista (*Lampetra fluviatilis*) ja taimenta (*Salmo trutta*) sekä niistä saatavia tuotteita.

Dioksiinipoikkeuksen alaisia kaloja tai niistä saatuja tuotteita ei saa toimittaa muihin jäsenvaltioihin kuin Suomeen ja Ruotsiin. Lohta tai siitä saatuja tuotteita saa toimittaa myös Latviaan.

Toimittamisen rajoitukset koskevat kaikkia toimijoita.

Jos toimija toimittaa dioksiinipoikkeuksen alaisia kaloja tai niistä saatuja tuotteita muihin maihin kuin Suomeen tai Ruotsiin (lohi Latvia), tulee toimijalla olla toimituseristä eräkohtainen analyysitodistus, joka todistaa, että dioksiinin ja dioksiinien kaltaisten PCB-yhdisteiden raja-arvot eivät ylitä. Analyysitodistuksen tulee olla yhdistettävissä toimituserään. Jos toimija ei toimita dioksiinipoikkeuksen alaisia kaloja tai niistä saatuja tuotteita muihin maihin kuin Suomeen tai Ruotsiin (lohi Latvia), ei analyysitodistusta tarvita.

Dioksiinipoikkeuslupan alaisten kalastustuotteiden mukana seuraavaan asiakirjaan on alkutuotantopaikassa ja hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa merkittävä merkintä toimittamisen rajoituksesta sekä kalastustuotteita käsittelevissä laitoksissa liitettävä suoraan kääreeseen tai pakkaukseen tunnistusmerkin ympärillä oleva suorakaiteen muotoinen lisämerkintä.

Samanaikaisesti suositellaan tarkastettavan kohta 16.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyys.

Tarkastettavat asiat:

Omavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla seuraavia asioita:

- Toimija tunnistaa ja hallitsee dioksiinipoikkeuslupasäännösten vaatimukset. Vaatimustenmukaisuuden varmistaminen on osa toimijan omavalvonnan toteutusta.
- Toimintaa arvioidaan tarkastamalla esimerkiksi 1 - 3 eri erää/raaka-ainetta/tuotetta, toiminnan luonne ja laajuus huomioiden. Esim. pienessä, ainoastaan perkaavassa ja fileoivassa laitoksessa on mahdollisuus ehtiä tarkastamaan useampia eriä kuin suuressa, myös jalosteita valmistavassa laitoksessa.

1. Hyväksytyt huoneistot, joissa käsitellään dioksiinipoikkeuksen alaista kalaa ja/tai kalastustuotteita:

- Kaupallisissa asiakirjoissa vaadittava merkintä toimittamisen rajoituksista.
- Dioksiinierikoismerkin käyttö kääreessä tai pakkauksessa tai etiketissä.
- Toimittamisen rajoitusten noudattaminen.

Oiva-arviointiohje ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

- Dioksiinipoikkeuksen alaisten kalojen erillään pito muista kaloista (esim. merilohierät ja kirjolohierät eivät saa sekoittua keskenään ellei merkitsemisen ja jäljittämisen hallinta ole osoitettavissa).

2. Ilmoitetut huoneistot, jotka ottavat vastaan dioksiinipoikkeuksen alaista kalaa (joko Suomesta tai muista maista) ja myyvät sitä muille toimijoille ja/tai (mahdollisesti) valmistavat siitä tuotteita:

- Toimittamisen rajoitusten noudattaminen.
- Dioksiinipoikkeuksen alaisten kalojen erillään pito muista kaloista (esim. merilohierät ja kirjolohierät eivät saa sekoittua keskenään ellei merkitsemisen ja jäljittämisen hallinta ole osoitettavissa).



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

1. Hyväksytyt huoneistot:

- Kaupallisissa asiakirjoissa on vaadittava merkintä toimittamisen rajoituksista.
- Dioksiinierikoismerkintää käytetään kääreessä tai pakkauksessa tai etiketissä.
- Toimittamisen rajoitusta noudatetaan.
- Dioksiinipoikkeuksen alaiset kalat eivät pääse sekoittumaan muihin kaloihin missään vaiheessa.

2. Ilmoitetut huoneistot:

- Toimittamisen rajoitusten noudattaminen.
- Dioksiinipoikkeuksen alaiset kalat eivät pääse sekoittumaan muihin kaloihin missään vaiheessa.



HYVÄ

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

Toimijan toiminta on pääosin yllämainittujen vaatimusten mukaista. Pieniä epäkohtia ovat esimerkiksi:

1. Hyväksytyt huoneistot:

- Toimittamisen rajoitus -merkintä ja erikoismerkintä on satunnaista poikkeusta lukuun ottamatta ollut liitettyä toimituserään. Toimija pystyy poikkeustapauksen osalta kuitenkin osoittamaan kaupallisten asiakirjojen perusteella, että tuotteet on toimitettu Suomeen tai Ruotsiin (lohi Latvia).
- Toimijan prosesseissa on pieniä epätasaisuuksia dioksiinipoikkeuksen alaisten kalojen erillään pidossa niin, että erillään pidon hallintaa on syytä parantaa.

2. Ilmoitetut huoneistot:

- Esim. pieni toimija, joka on käsitellyt hyvin satunnaisesti dioksiinipoikkeuksen alaista kalaa, ja ei ole hallinnut kaikkia dioksiinipoikkeuslupasäännösten vaatimuksia. Toimija pystyy kuitenkin dokumenttien avulla osoittamaan, että



KORJATTAVAA

tuotteet on toimitettu Suomeen tai Ruotsiin (lohi Latvia).

- Toimijan prosesseissa on pieniä epätasällisyyksiä dioksiinipoikkeuksen alaisten kalojen erillään pidossa niin, että erillään pidon hallintaa on syytä parantaa.

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

Tällaisia virheitä/puutteita ovat esimerkiksi:

1. Hyväksytyt huoneistot:

- Toimija ei käytä kaupallisissa asiakirjoissa lainkaan merkintää toimittamisen rajoituksista tuotteissa, joissa sitä tulisi käyttää. Toimija pystyy kuitenkin osoittamaan, että tuotteet on toimitettu Suomeen tai Ruotsiin (lohi Latvia).
- Toimittamisen rajoituksien noudattamisesta ei voi vakuuttua kaikkien toimituserien kohdalla.
- Erillään pidosta ei voi vakuuttua kaikkien erien kohdalla.

2. Ilmoitetut huoneistot:

- Toimittamisen rajoituksien noudattamisesta ei voi vakuuttua kaikkien toimituserien kohdalla.
- Erillään pidosta ei voi vakuuttua kaikkien erien kohdalla.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi

Tällaisia epäkohtia ovat:

1. Hyväksytyt huoneistot:

- Toimija on itse toimittanut dioksiinipoikkeuksen alaista kalaa tai kalastustuotteita muualle kuin Suomeen, Ruotsiin tai Latviaan (lohi).
- Toimija ei pysty osoittamaan, minne tuotteet on toimitettu.
- Toimija ei käytä lainkaan dioksiinierikoismerkintää tuotteissa, joissa sitä tulisi käyttää eikä toimija pysty osoittamaan, että tuotteet on toimitettu Suomeen, Ruotsiin (tai Latviaan lohi).
- Erillään pitoa ei voida lainkaan todentaa minkään erien kohdalla.

2. Ilmoitetut huoneistot:

- Toimija on itse toimittanut dioksiinipoikkeuksen alaista kalaa tai kalastustuotteita muualle kuin Suomeen, Ruotsiin tai Latviaan (lohi).
- Toimija ei pysty osoittamaan, minne tuotteet on toimitettu.
- Erillään pitoa ei voida lainkaan todentaa minkään erien kohdalla.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Komission asetus (EY) N:o 1881/2006 tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta, art. 7
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista hygieniasäännöistä, art. 5
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä, art. 14, 17 ja 18
- Komission asetus (EY) N:o 931/2011 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyyksivaatimuksista, art. 3
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämisestä koskevista erityissäännöistä, art. 14 ja 15
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveys-säännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta, art. 4, 21, 22, 26, 28
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1379/2013 kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1184/2006 ja EY N:o 1224/2009 muuttamisesta sekä neuvoston asetuksen (EY) N:o 104/2000 kumoamisesta, art. 5
- Elintarvikelaki 23/2006, 17 ja 34 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1369/2011 laitosten elintarvikehygieniasta, 3, 4 ja 5 §
- Eviran ohje 17067/1 Kalastustuotteita koskevien dioksiinipoikkeuslupasäännösten valvonta (valmisteilla)
- Eviran ohje 16031/1 Kalastustuotteiden tunnistamismerkinnät ja kalastustuotteiden mukana lähetettävät asiakirjat
- Eviran ohje 16023/3 Kalastustuotteiden valvonta

16 Jäljitettävyys ja takaisinvedot

16.6 Takaisinvedot

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija

- valmistaa, valmistuttaa ja/ ja/tai pakkaa elintarvikkeita
- tuo maahan ja/tai välittää (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) elintarvikkeita
- varastoi, myy, tarjoilee tai vie maasta elintarvikkeita

Jos toimija ei ole ollut aloitteellisena tai osallisena takaisinvedossa, tarkastus koskee ainoastaan omavalvontasuunnitelman sisältöä takaisinvedon osalta.

Vähittäiskaupan toimijalta, jonka toimet eivät vaikuta elintarvikkeen pakkaamiseen, pakkausmerkintöihin, turvallisuuteen tai koskemattomuuteen ei edellytetä kuluttaja- tai viranomaistiedottamista. Heiltä edellytetään kuitenkin takaisinvetoon myötävaikuttavia toimenpiteitä yhdessä takaisinvedosta vastuussa olevan toimijan ja viranomaisten kanssa.

Samanaikaisesti suositellaan tarkastettavan kohta 16.1 Jäljitettävyys.

Tarkastettavat asiat:

Omavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla seuraavia asioita:

- Takaisinvetoihin varautuminen sisältyy omavalvontasuunnitelmaan.
- Takaisinvetojen johdosta on tehty tarpeelliset muutokset omavalvontaan.
- Tehdyistä takaisinvedoista on olemassa kirjanpitoa ja asiakirjoja.
- Takaisinvedon kohteena olleet elintarvike-erät eivät sekoitu muiden elintarvike-erien kanssa.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Takaisinvetotoimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät. Toimenpiteet on kirjattu ja takaisinvetoihin liittyvää kirjanpitoa ja asiakirjoja säilytetään säädösten mukainen aika.

Omavalvontasuunnitelma pitää sisällään oikeat ja riittävät toimintaohjeet takaisinvedon varalta.



HYVÄ

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

Takaisinvetojen toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät, mutta toimenpiteiden kirjauksissa on pieniä epäkohtia. Tällainen pieni epäkohta on esimerkiksi

- takaisinvedettyjen tuotteiden ja hävitettyjen, palautettujen ja kuluttajille myytyjen tuotteiden määrissä on vain vähäisiä eroja.

Takaisinvetoihin liittyvää kirjanpitoa ja asiakirjoja säilytetään säädösten mukainen aika.

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

KORJATTAVAA

Omavalvontasuunnitelman toimintaohjeet takaisinvedon varalta ovat hieman puutteelliset. Esimerkiksi

- kuluttajatiedottamisen vastuuhenkilöä ei ole merkitty.

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

Takaisinvetotoimenpiteitä ei ole kirjattu ja asiakirjoja ei ole säilytetty, vaikka takaisinvetotilanteita on ollut. Takaisinvetotoimenpiteet ovat olleet hieman puutteelliset. Esimerkiksi

- kuluttajatiedottamisen laajuus on ollut riittämätön
- toimija ei ole aloittanut takaisinvetoa, vaikka hänen olisi ollut syytä epäillä että tuote ei täytä elintarvikkeiden turvallisuutta koskevia määräyksiä
- takaisinvedetyt tuotteet ovat vaarassa sekoittua toimijan muihin tuotteisiin
- takaisinvedettyjen tuotteiden ja hävitettyjen, palautettujen ja kuluttajille myytyjen tuotteiden määrissä on merkittäviä eroja.

Omavalvontasuunnitelman toimintaohjeet takaisinvedon varalta ovat riittämättömät. Esimerkiksi

- viranomaistiedottamisen vastuuhenkilöä ei ole nimetty
- takaisinvedettyjen tuotteiden sijoittelua toimijan tiloissa ei ole ennakoitu.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi

Takaisinvetoon liittyvistä toimenpiteistä ei ole kirjanpitoa eikä asiakirjoja ole säilytetty, vaikka takaisinvetotilanteita on ollut. Elintarvikkeiden tiedetystä määräystenvastaisuudesta huolimatta tarvittavat toimenpiteet ovat jääneet tekemättä täysin, tai ne ovat olleet väärät tai riittämättömät. Esimerkiksi

- viranomaisia tai kuluttajia / muita toimijoita ei ole tiedotettu, vaikka olisi ollut tarpeen
- takaisinvedettyjä tuote-eriä ei ole erotettu muista eristä.

Omavalvontasuunnitelmassa ei ole huomioitu takaisinvetotilanteita.

Aiheeseen liittyviä säännöksiä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY, art 14 ja 19
- Elintarvikelaki 23/2006, 9 ja 10 §

16. Jäljitettävyys ja takaisinvedot

16.7 Vähäriskisen toiminnan sääntöjen noudattaminen

Huomioitavaa:

- Tarkastus koskee elintarvikehuoneistoja, joilta pääsääntöisesti vaaditaan laitoshyväksyntää, mutta joille eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun valtioneuvoston asetuksen 1258/2011 mukaan riittää elintarvikehuoneistoilmoitus.
 - 1) Asetuksen 1258/2011 4 § 1 mom kohdat 1) – 5).
 - 2) Asetuksen 1258/2011 5 § mukaiset vähittäismyyntiä harjoittavat elintarvikehuoneistot, jotka myynnin tai tarjoilun yhteydessä käsittelevät eläimistä saatavia elintarvikkeita ja toimittavat niitä toisiin elintarvikehuoneistoihin joko myytäväksi tai ruoan valmistusta varten. Tukkumyyntiin tai laitoksiin toimittaminen ei ole sallittua.
- Vähäriskiseen toimintaan liittyvät hygieniasäädösten vaatimukset on koottu ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annetun ohjeen taulukkoon 1. Näitä vaatimuksia valvotaan aiheeseen soveltuvilla oivaohjeilla.

Tarkastettavat asiat:

1) käsittelymäärät ja toimitustavat, kuten että lihaa saa leikata, mutta ei valmistaa tuotteiksi tai että siipikarjan ja kanin lihaa saa luovuttaa vain alkutuotantopaikalta suoraan kuluttajille

2) eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitusmäärä muualla myytäväksi toimijalle edullisimmalla tavalla laskettuna, joko käytettynä raaka-aineena, lopputuotteen osana tai lopputuotteena



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Toimija noudattaa asetuksen 1258/2011 4 tai 5 § määräyksiä.



HYVÄ

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

- 1) Määrissä on korkeintaan 10 %:n ylityksiä, mutta toimitustavat ovat säädöksen mukaisia.
- 2) Muualla myytäväksi tai tarjoiltavaksi on toimitettu korkeintaan 10 % enemmän kuin säädös sallii.



KORJATTAVAA

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

- 1) Toimija ei ole noudattanut asetuksen määräyksiä toimittamistavoista, esimerkiksi tarkastamatonta siipikarjaa on toimitettu muualla myytäväksi tai valmistettu jalosteiksi ja myyty niitä.
- 2) Muualla myytäväksi tai tarjoiltavaksi on toimitettu 10 - 50 % enemmän kuin säädös sallii.

Kirjanpitoa toimituksista ei ole tai sieltä ei selviä toimituspaikkoja tai toimitusmääriä.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Toiminnan luonne ja laajuus edellyttää laitoshyväksyntää.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 853/2004/EY I luku, artikla 1
- Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011
- Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025
- Eviran ohje Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin 16027

17. Elintarvikkeiden tutkimukset

17.1 Omaavontasuunnitelman mukainen näytteenotto

Huomioitavaa:

- Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelman sisältö ja tarve arvioidaan osana omaavontasuunnitelman riittävyden arviointia kohdassa 1.2.
- Kohtaa 17.1 ei arvioida,
 - jos näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma on kohdassa 1.2 todettu riittämättömäksi tai
 - jos omaavontasuunnitelmaan ei ole liitetty näytteenotto- ja tutkimussuunnitelmaa, koska toiminnan laatu ja laajuus ovat sellaiset, ettei se ole tarpeen.
- Jos näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma todetaan kohdassa 1.2. riittämättömäksi tai se puuttuu vaikka toimijalla pitäisi se olla, toimijalle annetaan kehoitus määräajalla tehdä näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma tai täydentää sitä. Jos uusintatarkastuksella todetaan, että toimija on noudattanut kehoitusta, arvioidaan kohta 17.1 seuraavan suunnitelmallisen tarkastuksen yhteydessä (ei heti uusintatarkastuksella, koska siihen mennessä ei oletettavasti ole vielä ehtinyt kertyä tutkimustuloksia suunnitelman mukaisesta omaavontanäytteenotosta). Jos kehoitusta ei ole noudatettu, edetään hallinnollisiin pakkokeinoin.
- Suunnitelman noudattamisen todentamiseksi toimijalla on oltava esittää tarkastajalle kirjallisena tutkimustulokset tai -todistukset tehdyistä omaavontatutkimuksista.
- Tulosten sisältö ja tulosten perusteella tehdyt toimenpiteet arvioidaan kohdassa 17.2.

Tarkastettavat asiat:

- Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelman noudattaminen
- Käytettävä(t) laboratorio(t)
- Näytteenottajan riittävä asiantuntemus



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Toiminta vastaa omaavontasuunnitelman näytteenotto- ja tutkimussuunnitelmaa. Elintarvikemääräyksissä tutkittavaksi edellytetyt omaavontanäytteet tutkitaan Eviran hyväksymässä laboratoriossa (silloin, kun käytetään kotimaista laboratoriota). Näytteenottajalla on riittävä asiantuntemus näytteen ottamiseen ja käsittelyyn.



HYVÄ

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

Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelman noudattamisessa on pieniä epäkohtia, esimerkiksi ollaan jäljessä näytteenottoaikataulusta, mutta aikaisemmin näytteet on otettu säännöllisesti suunnitelman mukaan. Elintarvikemääräyksissä tutkittavaksi edellytetyt omaavontanäytteet tutkitaan Eviran hyväksymässä laboratoriossa (silloin, kun käytetään kotimaista laboratoriota). Näytteenottajalla on riittävä asiantuntemus näytteen ottamiseen ja käsittelyyn.



KORJATTAVAA

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

Näytteitä otetaan, mutta näytteenotto- ja tutkimussuunnitelman mukainen näytteenotto ei toteudu. Elintarvikemääräyksissä tutkittavaksi edellytetyt omavalvontanäytteet tutkitaan kotimaisessa laboratoriossa, joka ei ole Eviran hyväksymä. Näytteenottajalla ei ole riittävää asiantuntemusta näytteen ottamiseen ja käsittelyyn.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Näytteitä ei oteta lainkaan tai niitä otetaan hyvin vähän, vaikka toimijan laatima näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma edellyttää muuta. Toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 elintarvikehygieniasta 4 art.
- Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista
- Elintarvikelaki 23/2006 20, 39 ja 50 §
- Eviran ohje 10501 "Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen"

17. Elintarvikkeiden tutkimukset

17.2 Tutkimustulosten perusteella tehdyt toimenpiteet

Huomioitavaa:

- Kohtaa 17.2 ei arvioida,
 - jos näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma on kohdassa 1.2 todettu riittämättömäksi tai
 - jos omavalvontasuunnitelmaan ei ole liitetty näytteenotto- ja tutkimussuunnitelmaa, koska toiminnan laatu ja laajuus ovat sellaiset, ettei se ole tarpeen.
- Siltä osin kuin määräystenvastaisten tutkimustulosten perusteella tehtyjä toimenpiteitä arvioidaan muun asiakokonaisuuden kohdalla (esim. ohjeet 17.12 – 17.16), arviointi tältä osin sisällytetään ko. asiakokonaisuuteen
- Jos näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma todetaan kohdassa 1.2. riittämättömäksi tai se puuttuu vaikka toimijalla pitäisi se olla, toimijalle annetaan kehoitus määräajalla tehdä näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma tai täydentää sitä. Jos uusintatarkastuksella todetaan, että toimija on noudattanut kehotusta, arvioidaan kohta 17.2 seuraavan suunnitelmallisen tarkastuksen yhteydessä (ei heti uusintatarkastuksella, koska siihen mennessä ei oletettavasti ole vielä ehtinyt kertyä tutkimustuloksia suunnitelman mukaisesta omavalvontanäytteenotosta). Jos kehotusta ei ole noudatettu, edetään hallinnollisiin pakkokeinoin.
- Arvioitaessa, onko toimija ryhtynyt oikeisiin ja riittäviin toimenpiteisiin tutkimustulosten johdosta, huomioidaan sekä omavalvontanäytteistä että viranomaisvalvontanäytteistä saadut tulokset (molemmista voi aiheutua tarve korjaaviin toimenpiteisiin).
- Viranomaisnäytteiden tulokset sinänsä eivät vaikuta Oiva-arvioon, vaikka ne olisivat huonoja. Jos toimija on ryhtynyt viranomaisnäytteistä saatujen huonojen tulosten perusteella oikeisiin ja riittäviin toimenpiteisiin, Oiva-arvio on korjaavien toimenpiteiden osalta A tai B.
- Kehityssuuntien tarkastelu eli trendiseuranta on toimijan lakisääteinen velvollisuus (Mikrobikriteeriasetus 2073/2005 9 artikla). Trendiseurannan puuttuminen vaikuttaa heikentävästi Oiva-arvioon (B).

Tarkastettavat asiat:

- Näytteiden tutkimustulokset
- Kirjaukset tulosten tarkastamisesta
- Tulosten kehityssuuntien tarkastelu (trendiseuranta)
- Korjaavat toimenpiteet ja niiden kirjaukset

**OIVALLINEN****Toiminta on vaatimusten mukaista.**

Tutkimustuloksia tarkastellaan ja tulosten kehityssuuntien tarkastelua tehdään asianmukaisesti. Poikkeamien johdosta ryhdytään oikeisiin ja riittäviin toimenpiteisiin. Tulosten tarkastaminen ja mahdolliset korjaavat toimenpiteet kirjataan.



HYVÄ

Toiminnassa on pieniä epäkohtia. Epäkohdat eivät heikennä elintarvikeeturvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.

Tutkimustuloksia tarkastellaan ja poikkeamien johdosta ryhdytään oikeisiin ja riittäviin toimenpiteisiin. Tulosten tarkastelua tai korjaavia toimenpiteitä ei kirjata. Kehityssuuntien tarkastelua ei tehdä tai tulosten huononeva kehityssuunta ei johda toimenpiteisiin.



KORJATTAVAA

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

Saatuihin tuloksiin ei kiinnitetä riittävää huomiota. Poikkeamiin, jotka voivat viitata elintarvikeeturvallisuuden heikentymiseen (esim. hygienian indikaattoribakteerit), ei aina ole reagoitu tai toimenpiteet ovat olleet vääriä tai riittämättömiä.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Tutkimustuloksia ei tarkastella. Poikkeamiin, jotka voivat viitata elintarvikeeturvallisuuden vaarantumiseen, ei ole reagoitu tai toimenpiteet ovat olleet vääriä tai riittämättömiä (esim. patogeenilöydös tuotteessa, ei takaisin vetoa).

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarvikeeturvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä; 19 artikla
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 elintarvikehygieniasta; 4 artikla
- Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista
- Elintarvikelaki 23/2006; 20 §, 39 § ja 50 §
- Eviran ohje 10501: "Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen"

17. Elintarviketuotannon tutkimukset

17.11 Lääkejäämät

Huomioitavaa:

- Asiaa ei tarkasteta ilmoitettavissa elintarvikehuoneistoissa.

17. Elintarviketuotannon tutkimukset

17.12 Kasvinsuojeluainejäämät

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija valmistaa, valmistuttaa, pakkaa, tuo (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittää (esim. agentuuritoiminta):

- Lastenruokia (ml. äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet ja imeväisten erityisruokavaliovalmisteet)
- Merkittäviä määriä hedelmiä ja/tai marjoja (mm. tuoreet, jäädytetyt ja kuivatut) (esim. elintarvikehuoneistot, jotka käsittelevät näitä tuotteita >500 000 kg/vuosi)
- Merkittäviä määriä vihanneksia ja kasviksia (mm. tuoreet, jäädytetyt ja kuivatut) (esim. elintarvikehuoneistot, jotka käsittelevät näitä tuotteita >500 000 kg/vuosi)
- Merkittäviä määriä pähkinöitä ja/tai siemeniä (esim. elintarvikehuoneistot, jotka käsittelevät näitä tuotteita >10 000 kg/vuosi)
- Merkittäviä määriä mausteita (esim. elintarvikehuoneistot, jotka käsittelevät näitä tuotteita >10 000 kg/vuosi)
- Merkittäviä määriä teetä ja/tai yrttiuutejuomia (esim. elintarvikehuoneistot, jotka käsittelevät näitä tuotteita >10 000 kg/vuosi)

Harkintaperusteisesti kohta voidaan tarkastaa myös, kun toimija valmistaa, valmistuttaa, pakkaa, tuo (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittää sellaisia elintarvikkeita tai niiden ainesosia, joille on vahvistettu lainsäädännölliset enimmäismäärät¹ kasvinsuojeluainejäämien osalta:

- Hedelmät ja marjat
- Vihannekset ja kasvikset
- Kuivatut palkokasvit
- Pähkinät
- Mausteet
- Viljat
- Öljysiemenet ja öljysiemenkasvit
- Sokerikasvit
- Kahvi, tee, yrttiuutejuomat ja kaakao
- Humala
- Maaeläinperäiset tuotteet
- Liha, lihavalmisteet, muut eläimenosat, veri ja eläinrasvat (tuore, jäädytetty tai jäädytetty, suolattu, suolavedessä, kuivattu tai savustettu taikka jalostettu jauhoksi), muut jalostetut tuotteet kuten makkarat ja makkarapohjaiset elintarvikevalmisteet
 - Maito ja kerma (tiivistämätön, lisättyä sokeria tai makeutusainetta sisältämätön), voi tai muut maidosta saadut rasvat, juusto ja juustoaine
 - Linnunmunat (tuoreet, säilötyt tai keitetyt), kuorettomat linnunmunat ja munankeltuainen (tuoreet, kuivatut, höyryssä tai vedessä keitetyt, muotoillut, jäädytetyt tai muulla tavalla säilötyt, myös lisättyä sokeria tai muuta makeutusainetta sisältävät)
 - Hunaja ja muut maaeläinperäiset tuotteet

Tätä ohjetta sovelletaan harkintaperusteisesti vain niissä vähittäismyynti- ja tarjoilupaikoissa, jotka tuovat maahan (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) edellä mainittuja elintarvikkeita.

Tarkastettavat asiat:

Omavalvonnan toteutumista arvioidaan (tarvittaessa pistokokein esimerkiksi 1-3 tuotetta, toiminnan luonne ja laajuus huomioiden) tarkastamalla seuraavia asioita:

Elintarvikkeita, jotka sisältävät kasvinsuojeluainejäämiä yli vahvistetun enimmäismäärän ei saateta markkinoille, eikä niitä käytetä elintarvikkeiden ainesosina.

- Toimija tunnistaa ja hallitsee ko. elintarvikkeen kannalta kasvinsuojeluainejäämiin liittyvät merkitykselliset vaarat.
- Elintarvikkeiden tai niiden raaka-aineiden riskinhallinta on osoitettavissa ja varmennettavissa (esimerkiksi hankintasopimukset, tuotespesifikaatiot, analyysitodistukset, auditoinnit).
- HUOM! Eräkohtaista varmentamista ei edellytetä. Toiminnan laajuus ja vaikuttavuus määrittelevät analyysitiheyden. Myös mahdolliset viranomaisnäytteenoton tutkimustulokset ovat hyödynnettävissä.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Toimija tunnistaa ja hallitsee kasvinsuojeluainejäämiin liittyvät vaarat.

- Riskinhallinta on osoitettavissa esimerkiksi hankintasopimuksilla tai tuotespesifikaatioilla ja/tai niiden tueksi on esittää analyysitodistuksia.



HYVÄ

Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarvike-turvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.

Kasvinsuojeluainejäämien hallinta on pääosin edellä mainittujen vaatimusten mukaista. Pieniä epäkohtia ovat esimerkiksi:

- Riskinhallinta on osoitettavissa esimerkiksi hankintasopimuksilla tai tuotespesifikaatioilla, mutta sen tueksi ei ole esittää analyysitodistuksia.



KORJATTAVAA

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

Kasvinsuojeluainejäämiin liittyvien riskien hallinnassa on selviä puutteita. Epäkohtia ovat esimerkiksi:

- Riskinhallinta ei ole osoitettavissa millään keinoin.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Kasvinsuojeluaineisiin liittyvät riskit eivät ole hallinnassa. Tällaisia välitöntä korjausta tai takaisinvetoa vaativia epäkohtia ovat esimerkiksi:

- Kemiallinen analyysi on osoittanut lainsäädännössä vahvistetun enimmäismäärän ylittyvän tai EU:n alueella hyväksyttömän kasvinsuojeluaineen tehoaineen käytön, mutta toimintaan ei ole tehty korjaavia toimenpiteitä tai ne eivät ole olleet oikeat/riittävät.
- Toimijalla ei kehotuksesta tai määräyksestä huolimatta ole esittää keinoja riskinhallinnan osoittamiseksi.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- ¹Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 396/2005 torjunta-ainejäämien enimmäismäärästä kasvi- ja eläinperäisissä elintarvikkeissa ja rehuissa tai niiden pinnalla sekä neuvoston direktiivin 91/414/ETY muuttamisesta (muutoksineen)
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus lastenruokien torjunta-ainejäämistä 1215/2007
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus äidinmaidonkorvikkeesta ja vieroitusvalmisteesta 1216/2007
- Eviran ohje (valmisteilla): Kemialliset tutkimukset elintarvikkeiden vaatimustenmukaisuuden osoittamiseksi
- Elintarvikkeiden ja talousveden kemialliset vaarat (Eviran julkaisu 13/2013)

17 Elintarviketuotannon tutkimukset

17.13 Ympäristöstä peräisin olevat vierasaineet

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija valmistaa, valmistuttaa, pakkaa, tuo (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittää (esim. agentuuritoiminta)

- lastenruokia (ml. äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet ja imeväisten erityisruokavaliovalmisteet)
- merkittäviä määriä pyydettyä kalaa tai niistä valmistettuja kalastustuotteita (esim. elintarvikehuoneistot, jotka käsittelevät näitä tuotteita > 50 000 kg/vuosi)
- merkittäviä määriä luonnonmarjoja tai -sieniä (esim. elintarvikehuoneistot, jotka käsittelevät näitä tuotteita > 50 000 kg/vuosi).

Pyydetyn kalan osalta samanaikaisesti suositellaan tarkastettavaksi ohje 16.4 (Dioksiini-poikkeuksen alaisen kalan ja kalastustuotteiden jäljitettävyyden).

Harkintaperusteisesti kohta voidaan tarkastaa myös, kun toimija valmistaa, valmistuttaa, pakkaa, tuo (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittää (esim. agentuuritoiminta) sellaisia elintarvikkeita tai niiden ainesosia, joille on vahvistettu lainsäädännölliset enimmäismäärät ympäristöstä peräisin olevien vierasaineiden osalta:

- mm. maito ja maitovalmisteet, liha ja lihatuotteet, sisäelimet, kala ja kalastustuotteet, kananmunat ja munatuotteet, äyriäiset, simpukat, palkovihannekset, vilja, vihannekset, sienet, hedelmät, marjat, rasvat ja öljyt, ravintolisät, soijapavut, kaakao- ja suklaatuotteet, tölkkijuomat^{1,2}.

Tätä ohjetta sovelletaan harkintaperusteisesti vain niissä vähittäismyynti- ja tarjoilupaikoissa, jotka tuovat maahan (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) edellä mainittuja elintarvikkeita.

Tarkastettavat asiat:

Omavalvonnan toteutumista arvioidaan (tarvittaessa pistokokein esimerkiksi 1-3 tuotetta, toiminnan luonne ja laajuus huomioiden) tarkastamalla seuraavia asioita:

Elintarvikkeita, jotka sisältävät ympäristöstä peräisin olevia vierasaineita (raskasmetallit, dioksiinit ja PCB-yhdisteet, radioaktiiviset aineet) yli vahvistetun enimmäismäärän ei saateta markkinoille, eikä niitä käytetä elintarvikkeiden ainesosina.

- Toimija tunnistaa ja hallitsee ko. elintarvikkeen kannalta ympäristöstä peräisin oleviin vierasaineisiin liittyvät erityisesti huomioitavat vaarat (esim. pyydetty kala – raskasmetallit, erityisesti elohopea; luonnonmarjat ja –sienet – radioaktiiviset aineet).
- Elintarvikkeiden tai niiden raaka-aineiden riskinhallinta on osoitettavissa ja varmennettavissa (esimerkiksi hankintasopimukset, tuotespesifikaatiot, analyysitodistukset, auditoinnit).
- HUOM! Eräkohtaista varmentamista ei edellytetä. Toiminnan laajuus ja vaikuttavuus määrittelevät esimerkiksi analyysitiheyden - myös mahdolliset viranomaisnäytteenoton tutkimustulokset ovat hyödynnettävissä. Dioksiinipoikkeuksen alaisen kalan ja kalastustuotteiden osalta ko. analyysitodistukset ovat tarpeettomia, jos elintarvikkeet on tarkoitettu poikkeuksen mukaisille markkinoille.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Toimija tunnistaa ja hallitsee ympäristöstä peräisin oleviin vierasaineisiin liittyvät vaarat.

- Riskinhallinta on osoitettavissa esimerkiksi hankintasopimuksilla tai tuotespesifikaatioilla ja/tai se on varmennettavissa esimerkiksi analyysitodistuksilla.



HYVÄ

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

Ympäristöstä peräisin olevien vierasaineiden hallinta on pääosin edellä mainittujen vaatimusten mukaista. Pieniä epäkohtia ovat esimerkiksi:

- Riskinhallinta on osoitettavissa esimerkiksi hankintasopimuksilla tai tuotespesifikaatioilla, mutta sen tueksi ei ole esittää esimerkiksi analyysitodistuksia.



KORJATTAVAA

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

Ympäristöstä peräisin oleviin vierasaineisiin liittyvien riskien hallinnassa on selviä puutteita. Epäkohtia ovat esimerkiksi:

- Riskinhallinta ei ole osoitettavissa millään keinoin.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Ympäristöstä peräisin oleviin vierasaineisiin liittyvät riskit eivät ole hallinnassa. Tällaisia välitöntä korjausta tai takaisinvetoa vaativia epäkohtia ovat esimerkiksi:

- Kemiallinen analyysi on osoittanut lainsäädännössä vahvistetun enimmäismäärän ylittyvän, mutta toimintaan ei ole tehty korjaavia toimenpiteitä tai ne eivät ole olleet oikeat/riittävät.
- Toimijalla ei kehotuksesta tai määräyksestä huolimatta ole esittää keinoja riskinhallinnan osoittamiseksi.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- ¹ Euroopan komission asetus tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta (EY) N:o 1881/2006
- ² Komission suositus väestön suojelemisesta ja sille suunnattavasta tiedotuksesta, kun on kyse tiettyjen luonnosta peräisin olevien elintarvikkeiden Tšernobylin ydinvoimalaonnettomuuden seurauksena edelleen sisältämän radioaktiivisen cesiumin aiheuttamasta altistuksesta (2003/274/Euratom)
- Neuvoston asetus elintarvikkeissa olevia vieraita aineita koskevista yhteisön menettelyistä (ETY) N:o 315/93
- Elintarvikkeiden ja talousveden kemialliset vaarat (Eviran julkaisuja 13/2013)

17 Elintarviketuotannon tutkimukset

17.14 Hometoksiinit

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija valmistaa, valmistuttaa, pakkaa, tuo (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittää (esim. agentuuritoiminta)

- lastenruokia (ml. äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet ja imeväisten erityisruokavaliovalmisteet)
- merkittäviä määriä viljaa tai viljavalmisteita (esim. elintarvikehuoneistot, jotka käsittelevät näitä tuotteita > 500 000 kg/vuosi)
- merkittäviä määriä pähkinöitä, maapähkinöitä, kuivattuja hedelmiä tai maissia tai niistä valmistettuja tuotteita (esim. elintarvikehuoneistot, jotka käsittelevät näitä tuotteita > 10 000 kg/vuosi)
- merkittäviä määriä hedelmämehuja, -tiivisteitä tai -nektareita (esim. elintarvikehuoneistot, jotka käsittelevät näitä tuotteita > 500 000 kg/vuosi).

Harkintaperusteisesti kohta voidaan tarkastaa myös, kun toimija valmistaa, valmistuttaa, pakkaa, tuo (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittää (esim. agentuuritoiminta) sellaisia elintarvikkeita tai niiden ainesosia, joille on vahvistettu lainsäädännölliset enimmäismäärät hometoksiinien osalta:

- mm. maapähkinät ja muut öljysiemenet, mantelit, pistaasipähkinät, aprikoosin siemenet, hasselpähkinät, parapähkinät, muut pähkinät, kuivatut hedelmät, vilja ja viljavalmisteet (ml. maissi ja riisi), raakamaito, lämpökäsitelty maito, mausteet ja mausteseokset, rusinat, kahvi (paahdetut kahvipavut, jauhettu paahdettu kahvi, pikakahvi), rypälemehu (ml. rypälemehutiivisteet ja -nektarit), lakritsi (ml. lakritsijuuri ja -uute), muu kuin kuluttajalle myyty vehnägluteeni, hedelmätäysmehut (ml. hedelmätäysmehutiivisteet ja -nektarit), kiinteät omenavalmisteet (ml. omenahilloke ja -sose), pasta, leipä, kakut, leivokset, keksit, pikkuleivät, viljaväliäpalat, aamiaishiutaleet, jalostettu maissiöljy, punariisi-ravintolisät¹.

Tätä ohjetta sovelletaan harkintaperusteisesti vain niissä vähittäismyynti- ja tarjoilupaikoissa, jotka tuovat maahan (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) edellä mainittuja elintarvikkeita.

Tarkastettavat asiat:

Omavalvonnan toteutumista arvioidaan (tarvittaessa pistokokein esimerkiksi 1-3 tuotetta, toiminnan luonne ja laajuus huomioiden) tarkastamalla seuraavia asioita:

Elintarvikkeita, jotka sisältävät hometoksiineja (aflatoksiinit, okratoksiini A, patuliini, deoksinivalenoli, zearalenoni, fumonisiinit, sitriniini) yli vahvistetun enimmäismäärän, ei saateta markkinoille, eikä niitä käytetä elintarvikkeiden ainesosina.

- Toimija tunnistaa ja hallitsee ko. elintarvikkeen kannalta hometoksiineihin liittyvät erityisesti huomioitavat vaarat (esim. vilja ja viljavalmisteet – deoksinivalenoli/okratoksiini A/zearalenoni, maissi ja maissivalmisteet – fumonisiinit/aflatoksiinit, pähkinät – aflatoksiinit, hedelmämehut – patuliini).
- Elintarvikkeiden tai niiden raaka-aineiden riskinhallinta on osoitettavissa ja varmennettavissa (esimerkiksi hankintasopimukset, tuotespesifikaatiot, analyysitodistukset, auditoinnit).

- HUOM! Eräkohtaista varmentamista ei edellytetä. Toiminnan laajuus ja vaikuttavuus määrittelevät esimerkiksi analyysitiheyden – myös mahdolliset viranomaisnäytteenoton tutkimustulokset ovat hyödynnettävissä.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Toimija tunnistaa ja hallitsee hometoksiineihin liittyvät vaarat.

- Riskinhallinta on osoitettavissa esimerkiksi hankintasopimuksilla tai tuotespesifikaatioilla ja/tai se on varmennettavissa esimerkiksi analyysitodistuksilla.



HYVÄ

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

Hometoksiinien hallinta on pääosin edellä mainittujen vaatimusten mukaista.

Pieniä epäkohtia ovat esimerkiksi:

- Riskinhallinta on osoitettavissa esimerkiksi hankintasopimuksilla tai tuotespesifikaatioilla, mutta sen tueksi ei ole esittää esimerkiksi analyysitodistuksia.



KORJATTAVAA

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

Hometoksiineihin liittyvien riskien hallinnassa on selviä puutteita. Epäkohtia ovat esimerkiksi:

- Riskinhallinta ei ole osoitettavissa millään keinoin.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Hometoksiineihin liittyvät riskit eivät ole hallinnassa. Tällaisia välitöntä korjausta tai takaisinvetoa vaativia epäkohtia ovat esimerkiksi:

- Kemiallinen analyysi on osoittanut lainsäädännössä vahvistetun enimmäismäärän ylittyvän, mutta toimintaan ei ole tehty korjaavia toimenpiteitä tai ne eivät ole olleet oikeat/riittävät.
- Toimijalla ei kehotuksesta tai määräyksestä huolimatta ole esittää keinoja riskinhallinnan osoittamiseksi.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- ¹Euroopan komission asetus tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta (EY) N:o 1881/2006
- Neuvoston asetus elintarvikkeissa olevia vieraita aineita koskevista yhteisön menettelyistä (ETY) N:o 315/93
- Elintarvikkeiden ja talousveden kemialliset vaarat (Eviran julkaisuja 13/2013)

17 Elintarviketuotannon tutkimukset

17.15 Prosessissa syntyvät vierasaineet

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija valmistaa, valmistuttaa, pakkaa, tuo (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittää (esim. agentuuritoiminta)

- lastenruokia (ml. äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet ja imeväisten erityisruokavaliovalmisteet)
- elintarvikkeita, joiden valmistuksessa käytetään perinteisiä savustusprosesseja (HUOM! Ohje ei koske savuaromeilla, esim. nestesavulla valmistettuja elintarvikkeita tai niiden raaka-aineita).

Harkintaperusteisesti kohta voidaan tarkastaa myös, kun toimija valmistaa, valmistuttaa, pakkaa, tuo (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittää (esim. agentuuritoiminta) sellaisia elintarvikkeita tai niiden ainesosia, joille on vahvistettu lainsäädännölliset enimmäismäärät prosessissa syntyvien vierasaineiden osalta:

- mm. savustettu liha ja niistä tehdyt valmisteet, savustettu kala, savustetut kalastustuotteet, öljyt ja rasvat, kaakaopavut ja niistä tehdyt valmisteet, simpukat, hydrolysoitu kasviproteiini, soijakastike¹.

Tätä ohjetta sovelletaan niissä vähittäismyymälöissä ja tarjoilupaikoissa, joissa harjoitetaan perinteistä savustusta. Lisäksi ohjetta sovelletaan harkintaperusteisesti vain niissä vähittäismyynti- ja tarjoilupaikoissa, jotka tuovat maahan (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) edellä mainittuja elintarvikkeita.

Tarkastettavat asiat:

Omavalvonnan toteutumista arvioidaan (tarvittaessa pistokokein esimerkiksi 1-3 tuotetta, toiminnan luonne ja laajuus huomioiden) tarkastamalla seuraavia asioita:

Elintarvikkeita, jotka sisältävät prosessissa syntyviä vierasaineita (PAH-yhdisteet, 3-MCPD) yli vahvistetun enimmäismäärän ei saateta markkinoille, eikä niitä käytetä elintarvikkeiden ainesosina.

Elintarvikkeiden tai niiden ainesosien valmistaminen, valmistuttaminen, pakkaaminen, tuonti (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittäminen (esim. agentuuritoiminta):

- Toimija tunnistaa ja hallitsee ko. elintarvikkeen kannalta prosessissa syntyviin vierasaineisiin liittyvät erityisesti huomioitavat vaarat (esim. savustetut tuotteet – PAH-yhdisteet, soijakastike – 3-MCPD).
- Elintarvikkeiden tai niiden raaka-aineiden riskinhallinta on osoitettavissa ja varmennettavissa (esimerkiksi hankintasopimukset, tuotespesifikaatiot, analyysitodistukset, auditoinnit).
- HUOM! Eräkohtaista varmentamista ei edellytetä. Toiminnan laajuus ja vaikuttavuus määrittelevät esimerkiksi analyysitiheyden – myös mahdolliset viranomaisnäytteenoton tutkimustulokset ovat hyödynnettävissä.

Toimijan itse savustamat elintarvikkeet:

- Savustuslaitteen puhtaudesta huolehditaan.

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

- Laitevalmistajan käyttöohjeita ja hyviä tuotantotapoja (esim. ”ylisavustuksen” välttäminen) noudatetaan.
- Oma-valvontaan liittyviä analyysejä on tehty (HUOM! Toiminnan laajuus ja vaikuttavuus määrittelevät analyysitiheyden); myös mahdolliset viranomaisnäytteenoton tutkimustulokset ovat hyödynnettävissä.
- Analyysitodistus, joka osoittaa määräysten mukaisuuden, on vahvin varmennus riskinhallinnasta.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Toimija tunnistaa ja hallitsee prosessissa syntyviin vierasaineisiin liittyvät vaarat.

Elintarvikkeiden tai niiden ainesosien valmistaminen, valmistuttaminen, pakkaaminen, tuonti (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittäminen (esim. agentuuritoiminta):

- Riskinhallinta on osoitettavissa esimerkiksi hankintasopimuksilla tai tuotespesifikaatioilla ja/tai se on varmennettavissa esimerkiksi analyysitodistuksilla.

Toimijan itse savustamat elintarvikkeet:

- Savustuslaitteen puhtaudesta huolehditaan.
- Savustuksessa noudatetaan laitevalmistajan ohjeita ja/tai hyviä tuotantotapoja.
- Riskinhallinnan tueksi on tehty kemiallisia analyysejä.



HYVÄ

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

Prosessissa syntyvien vierasaineiden hallinta on pääosin edellä mainittujen vaatimusten mukaista. Pieniä epäkohtia ovat esimerkiksi:

Elintarvikkeiden tai niiden ainesosien valmistaminen, valmistuttaminen, pakkaaminen, tuonti (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittäminen (esim. agentuuritoiminta):

- Riskinhallinta on osoitettavissa esimerkiksi hankintasopimuksilla tai tuotespesifikaatioilla, mutta sen tueksi ei ole esittää esimerkiksi analyysitodistuksia.

Toimijan itse savustamat elintarvikkeet:

- Savustuslaitteen puhtaudessa on pientä huomautettavaa, mutta se on pääosin puhdas.
- Hyviä tuotantotapoja noudatetaan pääosin, mutta on havaittavissa pieniä puutteita, jotka eivät kuitenkaan heikennä elintarvikeeturvallisuutta.

**KORJATTAVAA**

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

Prosessissa syntyviin vierasaineisiin liittyvien riskien hallinnassa on selviä puutteita. Epäkohtia ovat esimerkiksi:

Elintarvikkeiden tai niiden ainesosien valmistaminen, valmistuttaminen, pakkaaminen, tuonti (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittäminen (esim. agentuuritoiminta):

- Riskinhallinta ei ole osoitettavissa millään keinoin.

Toimijan itse savustamat elintarvikkeet:

- Savustuslaite on silminnähden erittäin likainen.
- Savustuslaitteen käyttöohjeita ei tunneta.
- Savustuksessa ei noudateta hyviä tuotantotapoja (esim. "ylisavustus").

**HUONO**

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Prosessissa syntyviin vierasaineisiin liittyvät riskit eivät ole hallinnassa. Tällaisia välitöntä korjausta tai takaisinvetoa vaativia epäkohtia ovat esimerkiksi:

Elintarvikkeiden tai niiden ainesosien valmistaminen, valmistuttaminen, pakkaaminen, tuonti (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittäminen (esim. agentuuritoiminta):

- Kemiallinen analyysi on osoittanut lainsäädännössä vahvistetun enimmäismäärän ylittyvän, mutta toimintaan ei ole tehty korjaavia toimenpiteitä tai ne eivät ole olleet oikeat/riittävät.
- Toimijalla ei kehotuksesta tai määräyksestä huolimatta ole esittää keinoja riskinhallinnan osoittamiseksi.

Toimijan itse savustamat elintarvikkeet:

- Kemiallinen analyysi on osoittanut lainsäädännössä vahvistetun enimmäismäärän ylittyvän, mutta toimintaan ei ole tehty korjaavia toimenpiteitä tai ne eivät ole olleet oikeat/riittävät.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- ¹Euroopan komission asetus tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta (EY) N:o 1881/2006
- Neuvoston asetus elintarvikkeissa olevia vieraita aineita koskevista yhteisön menettelyistä (ETY) N:o 315/93
- Elintarvikkeiden ja talousveden kemialliset vaarat (Eviran julkaisuja 13/2013)

Valvontaosasto, Tuoteturvallisuusyksikkö

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

- Ohjeita PAH-yhdisteiden vähentämiseksi:
(http://www.evira.fi/files/attachments/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/valvonta/tutkimukset_ja_projektit/pah_hanke/liite_6_ohjeita_pah-yhdisteiden_vahentamiseksi.pdf)

17 Elintarviketuotannon tutkimukset

17.16 Muut vierasaineet

Huomioitavaa:

Toistaiseksi ohje ”Muut vierasaineet” sisältää vain nitraattipitoisuuksien valvontaa; ohjeen sovellusaluetta voidaan tarvittaessa laajentaa erillisten päivitysten yhteydessä.

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija valmistaa, valmistuttaa, pakkaa, tuo (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittää (esim. agentuuritoiminta)

- lastenruokia (ml. äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet ja imeväisten erityisruokavaliovalmisteet)
- merkittäviä määriä pinaattia, tuoretta salaattia, jäävuorisalaatteja tai rucolaa (esim. elintarvikehuoneistot, jotka käsittelevät näitä tuotteita > 50 000 kg/vuosi).

Harkintaperusteisesti kohta voidaan tarkastaa myös, kun toimija valmistaa, valmistuttaa, pakkaa, tuo (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittää (esim. agentuuritoiminta) sellaisia elintarvikkeita tai niiden ainesosia, joille on vahvistettu lainsäädännöllinen enimmäismäärä nitraatin osalta:

- pinaatti, tuore salaatti, jäävuorisalaatit, rucola¹.

Tätä ohjetta sovelletaan harkintaperusteisesti vain niissä vähittäismyynti- ja tarjoilupaikoissa, jotka tuovat maahan (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) edellä mainittuja elintarvikkeita.

Tarkastettavat asiat:

Omavalvonnan toteutumista arvioidaan (tarvittaessa pistokokein esimerkiksi 1-3 tuotetta, toiminnan luonne ja laajuus huomioiden) tarkastamalla seuraavia asioita:

Elintarvikkeita, jotka sisältävät nitraattia yli vahvistetun enimmäismäärän ei saateta markkinoille, eikä niitä käytetä elintarvikkeiden ainesosina.

- Toimija tunnistaa ja hallitsee nitraattiin liittyvät vaarat.
- Elintarvikkeiden tai niiden raaka-aineiden riskinhallinta on osoitettavissa ja varmennettavissa (esimerkiksi hankintasopimukset, tuotespesifikaatiot, analyysitodistukset, auditoinnit).
- HUOM! Eräkohtaista varmentamista ei edellytetä. Toiminnan laajuus ja vaikuttavuus määrittelevät analyysitiheyden – myös mahdolliset viranomaisnäytteenoton tutkimustulokset ovat hyödynnettävissä.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Toimija tunnistaa ja hallitsee nitraattiin liittyvät vaarat.

- Riskinhallinta on osoitettavissa esimerkiksi hankintasopimuksilla tai tuotespesifikaatioilla ja/tai se on varmennettavissa esimerkiksi analyysitodistuksilla.



HYVÄ

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

Nitraatin hallinta on pääosin edellä mainittujen vaatimusten mukaista. Pieniä epäkohtia ovat esimerkiksi:

- Riskinhallinta on osoitettavissa esimerkiksi hankintasopimuksilla tai tuotespesifikaatioilla, mutta sen tueksi ei ole esittää esimerkiksi analyysitodistuksia.



KORJATTAVAA

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

Nitraattiin liittyvien riskien hallinnassa on selviä puutteita. Epäkohtia ovat esimerkiksi:

- Riskinhallinta ei ole osoitettavissa millään keinoin.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Nitraattiin liittyvät riskit eivät ole hallinnassa. Tällaisia välitöntä korjausta tai takaisinvetoa vaativia epäkohtia ovat esimerkiksi:

- Kemiallinen analyysi on osoittanut lainsäädännössä vahvistetun enimmäismäärän ylittyvän, mutta toimintaan ei ole tehty korjaavia toimenpiteitä tai ne eivät ole olleet oikeat/riittävät.
- Toimijalla ei kehotuksesta tai määräyksestä huolimatta ole esittää keinoja riskinhallinnan osoittamiseksi.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- ¹Euroopan komission asetus tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta (EY) N:o 1881/2006
- Neuvoston asetus elintarvikkeissa olevia vieraita aineita koskevista yhteisön menettelyistä (ETY) N:o 315/93
- Elintarvikkeiden ja talousveden kemialliset vaarat (Eviran julkaisu 13/2013)

17. Elintarviketuotannon tutkimukset

17.17 Muut kemialliset tutkimukset

Huomioitavaa:

- Asiaa ei tarkasteta ilmoitetuissa tai hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa.

18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito

Huomioitavaa:

- Oiva-raportin tulee olla elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin välittömässä läheisyydessä tai muussa kuluttajan kannalta oleellisessa paikassa ja helposti havaittavalla korkeudella, Eviran määräyksen mukaisesti, silloin kun kuluttaja asioi elintarvikehuoneistossa.
- Kaikkien elintarvikehuoneistojen jotka myyvät internetin välityksellä tuotteitaan, tulee julkaista Oiva-raportti omalla etusivulla. Internetin etusivu vastaa tässä tapauksessa yrityksen sisäänkäyntiä.
- Kaikkien elintarvikehuoneistojen jotka markkinoivat tuotteitaan internetissä, tulee julkaista Oiva-raporttinsa omilla kotisivuillaan

Tarkastettavat asiat:

- Oiva-raportin esilläpito
 - sisäänkäynnin yhteydessä
 - internetmyynnin yhteydessä



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Viimeisin Oiva-raportti on asetettu esille Eviran määräämällä tavalla. Oiva-raportti on selkeästi havaittavissa ja luettavissa pääsisäänkäynnin yhteydessä sopivalla korkeudella tai, jos se on asetettu esille muualle elintarvikehuoneistoon, se on tarkoituksenmukaisessa paikassa helposti luettavissa.



HYVÄ

Toiminnassa on pieniä epäkohtia. Epäkohdat eivät heikennä elintarvikeeturvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.

Viimeisintä Oiva-raporttia ei ole asetettu esille Eviran määräämällä tavalla. Oiva-raportti on paikassa, josta kuluttajan ei ole mahdollista lukea sitä tai se on lukukelvottomassa kunnossa.



KORJATTAVAA

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

Toimijalle on edellisellä tarkastuskerralla annettu Oiva-raportin esilläpidosta arvosana hyvä eikä raportin esilläpidossa aiemmin todettua epäkohtaa ole korjattu.



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta [tai](#) johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Toimijalle on edellisellä tarkastuskerralla annettu Oiva-raportin esilläpidosta arvosana korjattavaa eikä raportin esilläpidossa aiemmin todettua epäkohtaa ole korjattu.

Esillä oleva Oiva-raportti ei vastaa viimeisintä viranomaisen antamaa Oiva-raporttia, joka johtaa kuluttajaa harhaan.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita:

- Elintarvikelaki 23/2006 21§
- Elintarviketurvallisuusviraston määräys elintarvikevalvontaviranomaisen ilmoitus- ja tiedonantovelvollisuuden toteuttamistavasta ja valvontatietojen julkistamisesta, Evira/3091/0900/2013