

Katsaus maakunnan Oiva-järjestelmään



Jaana Valkama

Terveystarkastaja/elintarvikevalvonnan tiimivastaava
Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys

31.3.2021

Ympäristöterveydenhuolto Pohjois-Karjalassa

- Alueellinen ympäristöterveydenhuollon yksikkö perustettiin hoitamaan kuntien ympäristöterveydenhuollon tehtäviä vuonna 2011; Joensuun seudun ympäristöterveydenhuolto
- Vuonna 2013 Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys
- Vuodesta 2017 lähtien osana Siun sotea





Mikä Oiva?

- Oiva on 1.5.2013 voimaan tullut valtakunnallinen elintarvikevalvonnan valvontatietojen julkistamisjärjestelmä, jota koordinoi Ruokavirasto.
- Valvontatietojen julkistaminen perustuu elintarvikelakiin (23/2016) 21 §
 - Toimijan on julkistettava valvontaviranomaisen antama elintarvikehuoneiston tarkastuksesta kertova raportti Ruokaviraston määräämällä tavalla.

Valvontatietojen julkaisun tavoitteita

- Lisää valvonnan läpinäkyvyyttä
- Antaa kuluttajille tietoa valintojensa tueksi
- Yhtenäistää valvontaa
- Lisää elintarvikevalvonnan tunnettavuutta ja vaikuttavuutta
- Yrityksillä mahdollisuus kertoa asiakkailleen, että oma toiminta on kunnossa



Valokuva: Antti Pitkäjärvi

Oiva-järjestelmän mukaiset tarkastukset

- Tarkastukset tehdään Ruokaviraston ohjeistuksen mukaisesti
- Oiva koskee
 - elintarvikehuoneistoilmoituksen jälkeistä ensimmäistä tarkastusta
 - valvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia
 - seurantatarkastuksia
- Oiva ei koske esim.
 - valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia
 - ohjausta ja neuvontaa
 - näytteenottoa, erillisiä selvityksiä ja tutkimuksia
- Tarkastuksista peritään taksan mukainen maksu.



Valokuva: Antti Pitkäjärvi

Oiva-arviointiohjeissa huomioitu riskiperusteisuus



- Helposti – ei helposti pilaantuvat elintarvikkeet
- Pakkaamattomat – pakatut tuotteet
- Elintarvikkeiden käsittelytilat – muut tilat
- Elintarvikkeiden varastointi – muu varastointi
- Heikentää – ei heikennä; heikentää – vaarantaa elintarviketurvallisuuta
- Hoituuko asia huomautuksella, vaatiiko korjauskehotuksen, tarvitaanko määräys

Oiva-asteikko



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.



HYVÄ

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



KORJATTAVAA

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



HUONO

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

Tarkastettavia asioita

- Omavalvonta
- Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito
- Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus
- Henkilökunnan toiminta ja koulutus
- Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygieniä
- Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta
- Myynti ja tarjoilu
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet
- Elintarvikkeiden koostumus
- Nimisuojatut elintarvikkeet
- Elintarvikkeista annettavat tiedot
- Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit
- Elintarvikkeiden toimitukset
- Jäljitettävyys ja takaisinvedot
- Elintarvikkeiden tutkimukset
- Oiva-raportin esilläpito



Oiva-raportti ja tarkastuskertomus

- Oiva-raportti ja tarkastuskertomus lähetetään toimijalle
- Tarkastuskertomusta ei julkaista
- Oiva-raportti julkaistaan:
<https://www.oivahymy.fi/>
- Oiva-raportti oltava nähtävillä sisäänkäynnin yhteydessä, sen välittömässä läheisyydessä tai muussa kuluttajan kannalta tarkoituksenmukaisessa paikassa sekä toimijan nettisivuilla



Julkaistava Oiva-raportti

Yleisarvosanaksi tulee
tarkastuksen huonoin
arvosana!

Oiva

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Vilmeisin tarkastus • Senaste inspektion
22.01.2018

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

31.10.2016

12.03.2015

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

😊	Oivallinen / Utmärkt	13
🙂	Hyvä / Bra	1
😐	Korjattavaa / Bör korigeras	0
😞	Huono / Dålig	0

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 22.01.2018

Oma- ja valvontasuunnitelma / Planen för egenkontroll	▶️ 😊
Töjens ja välineiden sovellettuus, riittävyys ja kunnosapito / Lokaler och redskapens lämplighet, sträcklighet och underhåll	▶️ 😊
Töjens, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokaleras, ytans och redskapens renhet	▶️ 😊
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	▶️ 😊
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	▶️ 😊
Myynti ja tarjola / Försäljningen och serveringen	▶️ 😊
Oiva-raportin esittäminen / Oiva-rapportens presentation	▶️ 😊

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

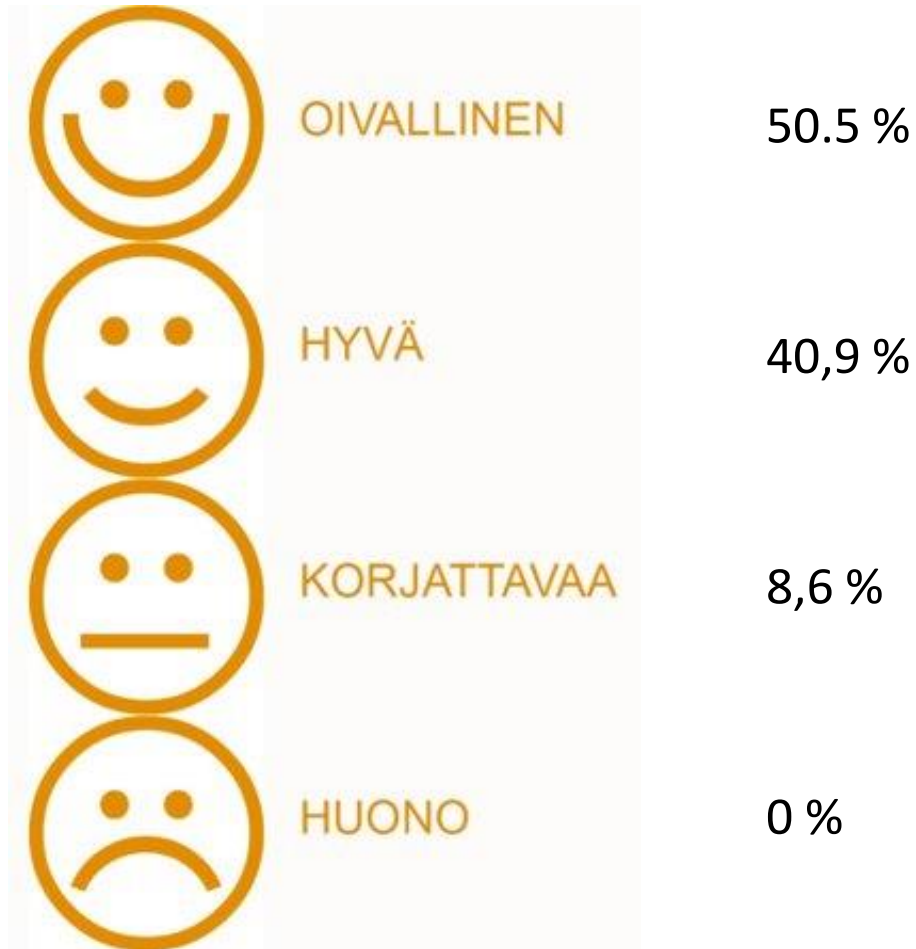
Huomiot • Observation

Sivousvälineiden säilytyksen siisteydessä ja järjestyksessä on pientä huomaatettavaa.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
sivestään 1.2.2018 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 1.2.2018

Oiva hymyilee Pohjois-Karjalassa



Missä huomautettavaa?

- Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus
- Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus
- Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet
- Työvaatteet
- Jäähdytys
- Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto
- Oiva-raportin esilläpito nettisivuilla



Yhteystietoja

- Sähköposti: ymparistoterveys@siunsote.fi
- Nettisivut: <http://www.siunsote.fi/ymparistoterveydenhuolto>
- Elintarvikehuoneistoilmoitus, Elintarvikealan laitoshakemus, Liikkuvan elintarvikehuoneiston tiedotus, Toimijan vaihtuminen: <http://www.siunsote.fi/elintarvikehuoneisto>
- Ilmoitus alkutuotantopaikasta: <http://www.siunsote.fi/alkutuotanto>
- Terveystarkastajat: <http://www.siunsote.fi/elintarviketurvallisuus>
- Hygieenikkoeläinlääkäri: <http://www.siunsote.fi/elintarvikehuoneisto>
- Eläinlääkärit: <http://www.siunsote.fi/elainlaakarit>
- <https://www.facebook.com/pkymparistoterveys>

Ota yhteyttä jo suunnitteluvaiheessa!



Valokuvat: Antti Pitkäjärvi

Kiitos!