

Ympäristö- ja terveysalan tekniset ry  
Gallen-Kallelankatu 8  
28100 Pori

KOMMENTOINTI

18.10.2013

Elintarviketurvallisuusvirasto EVIRA  
Mustialankatu 3  
00790 Helsinki  
kirjaamo@evira.fi

**Viite:** Kirjallinen lausuntopyyntö 09/2013 Eviranet Evira/6601/0900/2013

**Asia:** Kommentteja valtakunnallisen elintarvikeohjelman (EVO) liitteen 3 muuttamiseksi

Valtakunnallisen elintarvikevalvontaohjelman (EVO) liitteessä 3 kuvataan elintarvikevalvontakohteiden riskiluokitus, tarkastustiheys ja tarkastukseen käytettävä aika. Kommenteissa pyydetään arvioimaan liitteen 3 sisältöä ja luettavuutta, jotta valvontaviranomaiset saisivat riittävät työkalut valvontakohteiden riskiluokitusta, tarkastustiheyden ja tarkastukseen käytettävän ajan arviointia varten. Kommenteissa toivotaan tietoa kokemusten perusteella OIVA-tarkastuksiin käytetystä ajasta.

Ympäristö- ja terveysalan tekniset ry toteaa kommentteinaan EVO:n liitteestä 3 seuraavaa:

### **Riskiluokitus**

Nyt alkaneet Oiva-tarkastukset ovat jo sinällään riskinarviointia – hymyn leveys. Uusintatarkastukset määrääkoineen painottuvia jatkossa enemmän, jolloin erillisen riskinarvion tekeminen on turhaa. Tarkastustiheys tulisi määrittää automaattisesti annettujen hymynaamojen (tietty hymy vastaa tiettyä pistemäärä → antaa tarkastustiheyden suoraan. ) ja pakollisten Kutitietojen mukaan. Pakolliset Kutitiedot tulee hyödyntää riskiluokkaa määritettäessä, jolloin käyntitiheyksiin saadaan järkeviä eroavaisuuksia riippuen toiminnan laajuudesta (vrt. Keskuskeittiö 5000 annosta tai keskuskeittiö 150 annosta. Liian työlästä tehdä erillisiä arviointeja).

Toimintaluokissa tulisi olla valmiiksi jakoa käyntimäärissä: suuret / pienet yksiköt. Lisäksi tulisi olla valmiina valinta-ruutu kausiluonteiselle / tilaustoiminnalle. Vaihtoehdon valitessa järjestelmä vähentäisi automaattisesti EVO:n mukaista tarkastusmäärää → tämän lisäksi voisi riskinarviolla vähentää käyntejä (Oivat). Käyntimäärät olisivat jo lähtökohtaisesti suhteessa toiminta-aikaan / tilaustenmäärään (pakolliset tiedot Kutissa?).

Järjestelmään sisäisesti rakennettu riskinarviointimalli olisi kuntien valvonnan kannalta selkein ja työajankäytöllisesti tehokkain tapa tehdä arviointia. Lisäksi tällä olisi suuri merkitys valtakunnallisessa valvonnan yhdenmukaistamisessa.

### **Tarkastustiheys**

Eri toimintaluokissa tulisi tarkastustiheydessä jo huomioida toiminnan koko, esim. keskuskeittiön annosmäärät tai leipomoiden helposti pilaantuvien elintarvikkeiden tuotantomäärä. Tulisi hyödyntää kuti-tietoja. Riskinarvion laskentamatriisin tulisi olla järjestelmään sisäänrakennettu. Syöttämällä kutin pakolliset tiedot sekä oiva-arvostelut järjestelmä laskisi itse tarkastustiheydet. Sisään rakennettuna myös painoarvot! → yhdenmukaisuus.

Alkutuotannossa voisi suoraan olla eri tiheys ilmoitettavaa toimintaa sisältäville / tavanomaisille alkutuotantopaikoille. Muu alkutuotanto; rekisteriin ei tule ottaa rehun viljelijöitä, koska niihin ei käytännössä tehdä tarkastuksia. Onko järkevää olla tarkastustiheyttä alkutuotannon muille toimijoille, paitsi maidontuotanto? Kymmenen vuotta on pitkä aika, alkutuotannon valvonta voisi olla enemmän kansallista projektiluontoista toimintaa.

Lahtivajoille oma toimintaluokka. Samoin maahantuojille tulisi olla oma toimintaluokka.

Tori-luokitus pois, tilapäistä myyntiä ei ole enää. Ilmoitetut liikkuvat elintarvikehuoneistot tiedottavat toiminnastaan kunnan elintarvikevalvonnalle. Luokka: pubit voisi jättää pois, jos sisältää alkoholitarjoilun lisäksi suolapähkinöiden tms. ei helposti pilaantuvien elintarvikkeiden vähäistä tarjoilua; vrt. ”muun toiminnan ohessa tapahtuva tarjoilu” tai vaihtoehtoisesti vähentää käyntitiheyttä esim. 0,2:een.

Laitoksien osalta tulisi olla pienimuotoisille ja tuotantomäärältään pienille laitoksille lisäluokkia. Nyt esim. liha-alan laitos 900 000 kg/v on samanarvoinen kuin 20 000 kg/v tuottava. Tarkastustiheys pienimuotoisissa ja tuotantomäärältään pienissä laitoksissa on aivan liian korkea.

Esimerkkejä tarkastustiheyksistä:

- Kahvilatoiminnan tarkastustiheyttä (vain kahvileipien tarjoilua) tule vähentää. Epätasa-arvoinen ravintolatarkastustiheyden suhteen. Tarkastustiheydeksi riittäisi esim. tarkastus vuodessa, (pelkkä kahvi ja pulla/suolainen).
- Elintarvikkeiden ammattimainen kuljetus: Tarkastustiheydeksi riittää kerran viidessä vuodessa.
- Pitopalvelutoiminta tulisi erottaa omaksi luokakseen. Nyt luokituksessa kyseessä voi olla aivan erilaiset toiminnot (ympärivuotinen tuhansia annoksia valmistava keskuskeittiö ja toisaalta taas tilauksesta perhejuhliin ruokia valmistava pitopalveluyrittäjä, jolla ei välttämättä ole edes kiinteää toimipaikkaa).
- Tarjoilukeittiöiden tarkastustiheys on liian suuri, ottaen huomioon toiminnan todelliset riskit. Tällaisiin kohteisiin riittäisi tarkastus kerran kolmessa vuodessa, koska ruokaa ainoastaan tarjoillaan kohteessa.
- Elintarvikevähittäismyymälöiden osalta: pakatut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, tarkastustiheys 0,3 ja ei –helposti pilaantuvat elintarvikkeet tarkastus kerran viidessä.

### **Käytettävä aika**

Pääsääntöisesti tarkastukseen ja tarkastuskertomukseen käytettävä aika tulisi olla aina vähintään 2 h. Tällä hetkellä Kuti järjestelmään kirjaaminen on työlästä useiden eri tekstikenttien vuoksi, eikä lähes koskaan koko tarkastustapahtumaa saada suoritettua pienissäkään kohteissa 1 h:n aikana. Kun Oiva-järjestelmä on vielä suhteellisen uusi, ei ole merkittävää näyttöä siitä, että tarkastukset ainakaan vielä olisivat yhtään nopeampia kuin ennen. Joskus EVOn ohjeellinen aika riittää, joskus ei.

Pidempää tarkastusaikoa on ehkä tulevaisuudessa vara vähän vähentää, koska nykyinen OIVA-järjestelmä voi ainakin osittain nopeuttaa tarkastusta ja tarkastuskertomuksen kirjoittaminen nopeutuu, jos mallilauseita saadaan käyttöön. Aikojen tarkastelua tulisi tehdä vasta, kun Oiva-järjestelmästä on kokonaisuudessaan enemmän kokemuksia (kaikki rivit tarkastettava kerran kolmessa vuodessa). Harvemmin tarkastettavien kohteiden osalta

tulee muistaa, että mikäli kohde tarkastetaan kolmen vuoden välein tai harvemmin, tulee tarkastaa kaikki kutirivit Eviran nykyisen ohjeistuksen mukaan. Tämä voi viedä hyvinkin paljon aikaa? Toisaalta voidaan miettiä onko edes tarpeen määritellä ohjeellista aikaa? Tarkastuksella kuuluu joka tapauksessa aikaa sen mukaan, mikä kulloinkin kohteen tilanne. Vaihtoehtoisesti ohjeellista aikaa tulee rajata, esim. ohjeellinen aika, kun kohteessa asiat ovat hyvin, ei juurikaan huomautettavaa / korjattavaa saati sitten vakavia puutteita.

Oivassa omavalvontasuunnitelman riittävyys (=omavalvontasuunnitelman tarkastus) tulee tehdä kolmen vuoden välein. Kun tämä rivi on vuorossa, ei voida olettaa, että mitkään ohjeelliset ajat pätisivät. Käytännössä kohteen valvontaan menee tavanomainen aika ja sen lisäksi toimistolla omavalvonnan tarkastukseen kuluva aika. Kulloinkin tarkastukseen kuluvaan aikaan vaikuttavat mitä asiakokonaisuuksia kulloinkin tarkastetaan. Tässä sekaa Oivan kutirivien tarkastussykli, kerran kolmessa vuodessa tarkastettavat + joka kerta tarkastettavat pakolliset rivit.

Lopuksi yhdistys toteaa, että nykyinen EVO on aikaansa jäljessä eikä vastaa elintarvikevalvonnan todellisuutta. Kun valvontakulttuurin muutoksia tehdään, tulisi tällaisten valtakunnallisten suunnitelmien päivittämistäkin kiirehtiä. Esim. auditoinneissa on noussut esiin valvonnan riittämättömyys, jossa tarkastusmääriä peilataan EVO:n tarkastustiheysuosiin / riskienarviointiin.

Maritta Valtonen  
puheenjohtaja  
maritta.valtonen@pp.inet.fi  
Peltotie 15 B  
54100 Joutseno  
p. 040 500 3756

Saana Laakkonen  
sihteeri  
laakkonen.saana@gmail.com  
p. 044 558 4508