



Oiva



ELINTARVIKEHUONEISTON (TARJOILUPAIKAN)

ENSIMMÄINEN

OIVA-TARKASTUS

OIVA-TARKASTUS

Elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmää kutsutaan Oivaksi, jota koordinoi Ruokavirasto.

Elintarvikehuoneistoon kohdistuvat suunnitelmalliset tarkastukset ovat yleensä nk. Oiva-tarkastuksia, jotka tehdään Ruokaviraston laatimien Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti. Elintarvikehuoneistojen tarkastustiedot julkaistaan Ruokaviraston ylläpitämällä Oivahymy.fi -sivustolla. Lisäksi julkinen Oiva-raportti tulee laittaa esille elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteyteen. Jos yritys markkinoi elintarvikkeita internetsivuillaan, Oiva-raportti tulee julkaista myös yrityksen verkkosivuilla raporttina tai linkkinä Oivahymy.fi -sivustolle.

TARKASTUKSEN AJANKOHTA

Elintarvikehuoneiston ensimmäisen Oiva -tarkastuksen ajankohta määräytyy kohteen rekisteröinnin yhteydessä tehdyn riskinarvioinnin perustella. Ruokaravintolat, keskus- ja valmistuskeittiöt ja pitopalvelut tarkastetaan pääasiassa 1 kk kuluessa toiminnan aloittamisesta. Grillit ja pikaruokaravintolat tarkastetaan 3 kk kuluessa ja kahvilat, tarjoilukeittiöt ja pubit 6 kk kuluessa toiminnan aloittamisesta. Liikkuvien elintarvikehuoneistojen tarkastustiheys määräytyy toiminnan mukaan.

TARKASTUSMAKSU

Elintarvikehuoneiston ensimmäinen Oiva-tarkastus on maksullinen. Myös tämän jälkeen elintarvikehuoneistoa ja omavalvontasuunnitelman toimivuutta valvontaan säännöllisin toimijoille maksullisin tarkastuksin ja näytteenoton Vantaan kaupunkiympäristölautakunnan hyväksymän ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukaisesti. Tarjoilupaikkojen tarkastusmaksu on 145 € (poikkeuksena pubit 120 €) ja mahdollisen uusintatarkastuksen maksu on 120 €. Tarkastukset tehdään pääasiassa ennalta ilmoittamatta, mutta kohteen ensimmäinen tarkastus voidaan sopia, jotta toiminnasta vastaava henkilö olisi paikalla.

MITÄ TARKASTETAAN?

Ensimmäisen tarkastuksen yhteydessä tarkastetaan ja selvitetään seuraavat asiat:

- Tilat ja tilojen kunto, puhtaus ja riittävyys

- Toiminta ja toimintojen sijoittelu, laajuus ja käsittelyhygienia
- Valmistus-, säilytys- ja kylmälaitteet sekä varastot
- Lämpötilahallinta elintarvikkeiden vastaanotossa, säilytyksessä, valmistuksessa ja tarjoilussa sekä mahdollisessa kuljetuksessa
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet (aineiden erillään pito ja ristikontaminaation estäminen)
- Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvät kirjaukset
- Henkilökunnan työvaatteet, hygieniapassit ja terveydentilaselvitykset

ARVIOINTIASTEIKKO

Oiva-tarkastuksella kohde arvioidaan neliportaisella asteikolla (Oivallinen A, Hyvä B, Korjattavaa C, Huono D). Jos Oiva-tarkastuksen arvosanaksi tulee korjattavaa tai huono, suoritetaan annetun määräajan jälkeen uusintatarkastus. Uusintatarkastuksella varmistetaan, että epäkohtien korjaamiseksi annettuja kehotuksia ja määräyksiä on noudatettu.



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 vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

LISÄTIETOA

Lisätietoa elintarvikehuoneiston perustamisesta ja Oiva-tarkastuksista on Ruokaviraston ja Vantaan kaupungin internet-sivuilla sekä Oivahymy.fi -sivuilla:

- www.ruokavirasto
- www.oivahymy.fi (mm. Oiva -tarkastusten arviointiohjeet)
- Ruokaviraston verkkokoulutus ravintolan perustamisesta:
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen/>
- Ruokaviraston opas ravintolatoiminnan aloittamisesta:
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen/ravintolan-perustaminen/opas-ja-verkkokurssi-ravintolan-perustamisesta/>
- Vantaan ympäristöterveyden elintarvikevalvonnan ohjeet:
<http://www.vantaa.fi/elintarvikevalvonta>

Vantaan kaupunki
Kaupunkiympäristön toimiala
Ympäristökeskus, Ympäristöterveys
Kielotie 20 C, 01300 Vantaa
www.vantaa.fi/elintarvikevalvonta
ymparistoterveys@vantaa.fi
p. 09 839 231 26



Vantaa
Vantaa