

# Katuruokatoiminnan omavalvonta ja sen suunnittelu

Lauri Tolonen

Opinnäytetyö

Maaliskuu 2017

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Tekijä(t) Tolonen, Lauri	Julkaisun laji Opinnäytetyö, AMK	Päivämäärä Maaliskuu 2017
	Sivumäärä 42	Julkaisun kieli Suomi
		Verkojulkaisulupa myönnetty: x
Työn nimi <b>Katuruokatoiminnan omavalvonta ja sen suunnittelu</b>		
Tutkinto-ohjelma Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma		
Työn ohjaaja(t) Karoliina Väisänen		
Toimeksiantaja(t) Street Food Crew Oy		
<p>Tiivistelmä</p> <p>Työn tavoitteena oli laatia ohjeistus omavalvontasuunnitelman laatimiseen liikkuvalla elintarvikehuoneistolle. Tutkimuksen tavoitteena oli ilmiön ymmärtäminen ja kriittisten kohtien esiin tuominen ohjeistukselle. Työn toimeksiantajana oli Street Food Crew Oy.</p> <p>Työ toteutettiin toimintatutkimuksena, ja siinä käytettiin laadullista tutkimusta. Laadullinen tutkimus koostui kahdesta kyselystä ja niiden tulosten sisällönanalyysistä. Toinen kysely lähetettiin kahdelletoista katuruokayrittäjälle ja toinen neljälle ympäristöterveysviranomaiselle. Kyselyissä kartoitettiin käytettyjä tietolähteitä suunnitelmaa kirjoitettaessa, yleisimpiä ongelmia sekä yleisimpiä huomautuksen kohteita liikkuvia elintarvikehuoneistoja tarkistettaessa.</p> <p>Tuloksista ilmeni, että käytetyimmät tietolähteet ovat Evira, kunnan ympäristöterveysvirasto, internet sekä oma aiempi kokemus. Yleisimpiä ongelmia olivat omavalvontasuunnitelman pitäminen lyhyenä ja selkeänä, lämpötilojen hallinta sekä vaatimusten toteuttaminen käytännössä. Huomautuksia toimijat olivat saaneet käsittelyhygieniasta, lämpötilojen hallinnasta sekä omavalvontasuunnitelman puutteellisuudesta.</p> <p>Tutkimuksen tulokset olivat ennako-odotusten mukaisia ja tukivat aiempaa näkemystä ohjeistuksesta. Ohjeistuksen piti opastaa kirjoittajaa tarpeeksi lyhyeen, selkeään ja toimivaan omavalvontasuunnitelmaan, joka voidaan helposti päivittää ja omaksua.</p> <p>Työn tuloksena saatiin laadittua ohjeistus, jota uudet katuruokayrittäjät voivat käyttää apunaan. Jatkotutkimuksissa voidaan tutkia ohjeistuksen käyttöä ja sen tuomaa apua yrittäjille.</p>		
Avainsanat ( <a href="#">asiasanat</a> ) omavalvonta, omavalvontasuunnitelma, liikkuva elintarvikehuoneisto, katuruoka, elintarvikehygienia		
Muut tiedot Liitteenä ohjeistus omavalvontasuunnitelman laatimiseen, 15 sivua		

Author(s) Tolonen, Lauri	Type of publication Bachelor's thesis	Date March 2017 Language of publication: Finnish
	Number of pages 42	Permission for web publication: x
Title of publication <b>In-house control and its planning in street food business</b>		
Degree programme Degree Programme in Services Management		
Supervisor(s) Väisänen, Karoliina		
Assigned by Street Food Crew LLC		
Abstract <p>The aim of the thesis was to compose an instruction manual for writing an in-house control plan for a mobile food facility. The objective of the research was to understand the phenomenon and to bring out the critical points for the manual. The thesis was assigned by Street Food Crew LLC.</p> <p>The thesis was carried out as an activity analysis. The research method used was qualitative research which consisted of two inquiries and a content analysis of the results. Different questionnaires were sent to twelve street food operators and four environmental health officers. The aim of the questionnaires was to survey the sources of information used when writing an in-house control plan, the most common problems and common notifications on imperfections when inspecting mobile food facilities.</p> <p>The results indicated that the most common sources of information used were Evira, the local environmental health agency, the internet and one's former experience. Frequent problems were keeping the control plan short and clear, temperature control and carrying out the requirements in practice. Notifications on imperfections were given about food handling hygiene, temperature control and imperfections on the in-house control plan.</p> <p>The results of the research were as expected and they supported the earlier vision of the instruction manual. the manual was to instruct the author to compose a short, clear and functional in-house control plan, which would be easy to update and adopt.</p> <p>The outcome of the thesis was an instruction manual for composing an in-house control plan which can be used by street food operators for their help. Following research could study the usage of the instruction manual and how does it help the operators.</p>		
Keywords/tags ( <a href="#">subjects</a> ) in-house control, in-house control plan, mobile food facilities, street food, food hygiene		
Miscellaneous Instruction manual for composing an in-house control plan as an attachment, 15 pages		

## Sisältö

<b>1</b>	<b>Johdanto</b> .....	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Katuruoka</b> .....	<b>3</b>
	2.1 Ilmiön kehittyminen Yhdysvalloissa.....	3
	2.2 Ruokarekkojen rantautuminen Suomeen .....	4
	2.3 Toiminnan piirteet ja haasteet .....	5
<b>3</b>	<b>Lainsäädäntö</b> .....	<b>7</b>
	3.1 Liikkuva elintarvikehuoneisto.....	8
	3.2 Omavalvonta elintarvikehuoneistossa.....	11
	3.3 Oiva-järjestelmä.....	14
<b>4</b>	<b>Tutkimuksen toteuttaminen</b> .....	<b>16</b>
<b>5</b>	<b>Tulokset</b> .....	<b>18</b>
	5.1 Yrittäjien kyselyn tulokset .....	19
	5.2 Viranomaisten kyselyn tulokset.....	20
	5.3 Tulosten sisällönanalyysi .....	20
	5.4 Tulosten vaikutus ohjeistukseen .....	21
<b>6</b>	<b>Pohdinta</b> .....	<b>22</b>
	<b>Lähteet</b> .....	<b>24</b>
	<b>Liitteet</b> .....	<b>26</b>

## Kuviot

	Kuvio 1. Pienehkö ruokarekka .....	9
	Kuvio 2. Suuri ruokarekka.....	10
	Kuvio 3. Auton perässä vedettävä ruokakärry .....	10
	Kuvio 4. Ruokapyörä.....	11
	Kuvio 5. Oiva-tarkastuksen arvosanat sekä niiden selitykset.....	16
	Kuvio 6. Toimintatutkimuksen suhde kvalitatiiviseen tutkimukseen. ....	17

## 1 Johdanto

Suomalaisen ruokakulttuurin vaikuttavimpiin muutoksiin 2010-luvulla kuuluu katuruoka. Yhdysvalloista vaikutteita saaneita ruokarekkoja on alkanut näkyä katukuvassa, ja erilaista katuruokaa myydään teltoista, kojuista ja jopa polkupyörien päältä. Ravintolapäivän kokeilusta on noussut monia nuoria yrittäjiä ruokamaailmaan, ja kokeneet huippukokit ovat jättäneet fine dining-ravintolan muodollisuudet toteuttaakseen itseään rennossa ruokarekkaympäristössä.

Olen itse yksi näistä nuorista yrittäjistä, jotka innostuivat katuruokatapahtumista ja ravintolapäivästä. Toimeksiantoyritys, jossa toimin yrittäjänä, perustettiin 2016, ja on nyt toiminut ensimmäisen kesänsä. Katuruokayrittäjäyys tuo mukanaan monia haasteita ja työtunteja, mutta työ on myös palkitsevaa. Katuruokaa tehdessä yrittäjä on hyvin lähellä asiakasta ja palaute on useimmiten välitöntä. Kiitos hyvästä annoksesta on suora palkkio yrittäjälle ja kokille. Toki ravintolassakin kokki saa palautetta, mutta kyseessä ei ole niin henkilökohtainen kiitos.

Yrityksen perustamisvaiheessa tuli aika kirjoittaa omavalvontasuunnitelma. Yrittäjillä ei ollut kokemusta suunnitelman kirjoittamisesta, eikä niitä oltu monia koskaan luettukaan. Aihe oli siis melko tuntematon. Omavalvontasuunnitelman tekoon lähdettiin eri tietolähteiden kautta. Ohjeita etsittiin Eviran verkkosivuilta, kaupungin sivuilta ja kirjoista. Eri lähteiden tietoja yhdistellen saatiin aikaan omavalvontasuunnitelma. Kun yritykseen tehtiin Oiva-tarkastus, sai omavalvontaa tarkasteleva osio parhaan tuloksen.

Jälkeenpäin yrittäjillä heräsi kuitenkin kysymyksiä, jotka liittyvät omavalvontasuunnitelman melko pinnalliseen tarkastukseen. Oliko suunnitelmassa ylimääräisiä asioita, eikö suunnitelmassa ollut mitään puutteita?

Näistä kysymyksistä heräsi ajatus opinnäytetyön toimeksiannolle. Uusia katuruokayrityksiä ajatellen pitää laatia selkeä ja ytimekäs ohjeistus, pikaopas, omavalvontasuunnitelman laatimiseen.

Opinnäytetyön tutkimusongelmana on selkeän ohjeistuksen puute omavalvontasuunnitelman laatimiseen liikkuvalla elintarvikehuoneistolle. Tätä ongelmaa lähdettiin selvittämään toimintatutkimuksen avulla, ja siinä käytettiin laadullista tutkimusta ilmiön kartoittamiseen ja tutkimiseen.

Opinnäytetyön tuotoksena syntyi ohjeistus omavalvontasuunnitelman laatimiseen liikkuvalla elintarvikehuoneistolle. Ohjeistus kertoo omavalvontasuunnitelman kirjoittajalle erilaisilla kysymyksillä ja huomioilla, mitä hänen tulee suunnitelmassa esittää ja kuvata. Ohjeistus eroaa muista kirjoitetuista ohjeista olemalla huomattavasti lyhyempi ja yksinkertaisempi. Ohjeistuksesta on karsittu pois kohtia, joita ei yleensä katuruokatoiminnassa ole. Ohjeistus on tarkoitettu pikaoppaaksi, ja yrittäjän tulisi hakea lisätietoa muista lähteistä tarvittaessa.

## 2 Katuruoka

Suomalainen katuruoka on vuosikymmeniä ollut nakkikioskien ja torimyyjien toimintaa. Nämä vanhat toimijat ovat olennainen osa Suomen ruokakulttuuria. Ruokakulttuuri kuitenkin kehittyy, ja kuluttajat haluavat uusia makuja ja kokemuksia. Katuruoka, alun perin työläisille suunnattu ruokatarjonta, on tämän kehityksen tuottama ilmiö. Tämän ilmiön yksi merkittävistä tekijöistä on ruokarekat. Oxford Living Dictionaries määrittelee ruokarekan seuraavalla tavalla: suuri ajoneuvo, jonka tilat on varusteltu ruoan valmistukseen ja myyntiin soveltuvaksi. (Oxford Living Dictionaries n.d.)

### 2.1 Ilmiön kehittyminen Yhdysvalloissa

Moderni katuruokailmiö, ruokarekat, kuten monet muutkin trendit, ovat tulleet Suomeen ulkomailta. Yhdysvalloissa yksittäisiä ruokarekkoja on ollut jo vuosikymmeniä, mutta suuremman trendin käynnisti Roy Choi vuonna 2008 Los Angelesissa rekallaan Kogi. (Saxena 2015.)

Roy Choita ja Kogi rekkaa, joka tarjoi korealaisia tacoja, pidetään ruokarekkojen pioneerina, joka muutti käsityksen autosta myytävästä ruoasta. Hänen myötään syntyi idea ravintolatason ruoasta edulliseen hintaan autosta tarjoiltuna. (Saxena 2015.)

2010-luvun Yhdysvalloissa ruokarekoista saatava ruoka oli jo merkittävä tekijä kaupunkien ruokatarjonnassa. Ilmiöstä tehtiin myös TV-ohjelmia, kuten The great food truck race, ja rekat alkoivat laajentaa toimintaansa myös catering-puolelle. Merkittävä syy ruokarekkojen yleistymiselle oli niiden avaamisen ja toiminnan halpuus kivi-jalka ravintolaan verrattuna. Huomattavasti pienemmät aloituskustannukset antoivat monelle kokille mahdollisuuden tarjota omaa ruokaansa ja testata omia taitojaan ravintoloitsijana. (Saxena 2015.)

## 2.2 Ruokarekkojen rantautuminen Suomeen

Autoista ja kärryistä myytävän ruoan trendi kehittyi Suomessa hyvin pitkälti samalla tavalla kuin maailmalla. Katuruokaa oli tarjolla jo ennestään, mutta vuonna 2013 fine dining-kokit Pasi Hassinen ja Pertti Kallioinen G.W. Sundsmansilta avasivat Street Gastron. Peräkärriin tehty ruokavaunu oli ensimmäisiä, joka tarjosi ravintolatasoista ruokaa jokapäiväisessä katuympäristössä Helsingin Senaatintorilla. (Väkevä 2016.)

Kuten aiemmin mainittua Kogi-rekkaa, myös Street Gastroa pidetään ruokarekkapioneerina. Vaikka niitä on edeltänyt muun muassa Tio Tikka, joka taisteli Helsingin kaupunkia vastaan myyntipaikasta kahvila-autolleen, on Street Gastro saanut aikaan saman idean laadukkaasta, edullisesta ja helposti saatavilla olevasta ruoasta, joka viisi vuotta aiemmin muutti Yhdysvaltojen ruokakulttuuria. Muita tunnettuja ja pitkäaikaisia ruokarekkatoimijoita Suomessa ovat Liesikiesi, Barbeque on wheels sekä Tortilla truck. (Väkevä 2016.)

Katuruoasta puhuessa ei voida ohittaa Suomessa järjestettävää ravintolapäivää. Tämä maan laajuinen tapahtuma, jossa tavalliset kansalaiset voivat päivän ajaksi avata oman pienen ravintolansa, on varmasti herättänyt monilla ajatuksen yhden päivän tempauksen muuttamisesta kokopäiväiseksi työksi.

Modernin katuruoan trendi yleistyi 2014 vuonna suuriin mittoihin ja erilaisissa katuruokatapahtumissa oli kymmeniä tuhansia kävijöitä maistelemassa uusia makuja ja katselemassa toinen toistaan yksilöllisempiä katuruokakonsepteja. Katuruoan suuri suosio herätti myös isojen ketjujen ja toimijoiden mielenkiinnon, ja katuruoka alkoi löytää tiensä myös niiden ruokalistoille ja keittiöihin. Lukuisat toimijat pyrkivät saamaan osansa trendin tuomasta kassavirrasta, ja mukaan mahtui hyvin eritasoisia ja enemmän tai vähemmän aitoja katuruokatoimijoita. (Väkevä 2016.)

Nykyään katuruokatrendi on hieman laantunut. Sanoilla street food ei enää yritetä myydä jokaista ketjuravintolan valmistamaa ja kivijalkaravintolassa tarjoiltua annosta. Nykyään katuruokaa myyvät toimijat haluavat olla mukana kehittämässä suomalaista ruokakulttuuria ja tarjota hyvälaatuista ruokaa koko kansalle. Kyse ei ole vain rahan tekemisestä, vaan intohimosta aitoa kokkausta kohtaan.

Katuruoan suosio, ravintolapäivä ja sinnikkäät yrittäjät ovat käynnistäneet dialogin yrittäjien ja viranomaisten välillä katuruokayrittämisen helpottamiseksi. Suosion kasvu ja trendin vakiintuminen vaativat muutoksia sekä toimijoilta että heitä valvovalta viranomaisilta. Kuluttajan ostaman ruoka-annoksen, myydään se ravintolasta, rekasta tai teltasta, tulee lopulta kuitenkin täyttää samat kriteerit laadukkuudesta ja turvallisuudesta kuin mihin Suomessa ollaan totuttu.

### 2.3 Toiminnan piirteet ja haasteet

Ymmärtääkseen katuruokatoiminnan ja liikkuvassa elintarvikehuoneistossa työskentelyn piirteet ja haasteet, on sitä hyvä kuvata vertaamalla työskentelyyn kivijalkaravintolassa. Näiden kahden yrittämisen suurimpia eroja ovat toiminnan vakaus sekä vaihtelevuus ja pienimuotoisen toiminnan edullisuus sekä kehittyneemmän toiminnan helppous. Tasapainoinen kannattava toiminta näiden elementtien välillä on katuruokayrittäjän päivittäinen haaste.

Katuruokayrittäjä tuo mukanaan hyvin erilaisia haasteita kuin perinteinen ravintolayrittäminen, mutta myös useita vapauksia. Kivijalkaravintolaa perustaessa hyvin tärkeä asia on sen sijainti. Huonon sijainnin vuoksi ohikulkevia ihmisiä ei ole ja ihmisten tietoisuus ravintolasta ei kasva eikä satunnaisia walk-in-asiakkaita ole. Näkyvällä



paikalla sen sijaan vuokratulot ovat korkeat ja kilpailu paikoista kovaa. Ruokarekka voi valita paikkansa lähestulkoon itse. Kaupungeilla on yleensä osoitetut paikat, joihin toimija saa parkkeerata, mutta silti toimijalla on varaa valita, missä tuotteitaan myy. Yrittäjä voi siirtää toimintansa aina sinne, missä asiakasvirtaa oletetaan olevan. (Wight 2013.)

Yhteistyö eri yritysten kanssa luo katuruokatoimijalle mahdollisuuksia osallistua erilaisiin tilaisuuksiin ruokapalvelujen tuottajana, ja tapahtuman järjestäjä saa tapahtumaansa modernin ja mielenkiintoisen ruoan tuottajan. Tämänkaltaiset sopimukset ovat katuruokatoimijalle hyvin tärkeitä, ja jotkin toimijat perustavatkin toimintansa osittain tai kokonaan catering-palveluihin. (Wight 2013.) Suomessa catering-toimintaan perustuvia liikkuvia elintarvikehuoneistoja on esimerkiksi Hodarifillari catering (Hodarifillari n.d.)

Katuruokatoiminnan piirteisiin kuuluvat myös vaihtelevat aukioloajat. Toimija voi itse, määritellä koska ruokaa myydään ja koska ei. Valintoihin vaikuttaa olennaisesti sää sekä paikka, jossa myydään. Sateen aikana kadulla syötävän ruoan menekki on oletettavasti vähäisempää ja yökerhojen tuntumassa myyntiä voidaan odottaa ilta- ja yöaikaan. Mahdollista on myös tarjoilla lounasaika, sulkea päiväksi ja avata keittiö taas illaksi. Kivijalkaravintolan pysyvät aukioloajat helpottavat asiakkaiden tuloa ja luovat työntekijöille vakaamman työrutiinin. Vaikka katuruokatoiminnan vaihtelevat aukioloajat tuovatkin valinnan vapautta, saattavat ne olla työntekijöille kuluttavia ja liian tiheästi vaihtuvat aukiolot voivat vaikeuttaa asiakkaiden tottumista niihin. Tämä korostuu erityisesti lounasmyynnissä, jossa ihmiset ovat hyvin tottuneita käymään tiettyssä yrityksessä. Tämän tottumuksen rikkominen voi vaatia aikaa paljonkin ja pakottaa katuruokatoimijan vakiinnuttamaan aikatauluaan. (Food Trucks 101: How to Start a Mobile Food Business 2011.)

Katuruokatoiminnan suurimpia haasteita, varsinkin uusille yrittäjille, joilla ei ole aikaisempaa ravintolatoimintaa, on tilojen ja laitteiden puute. Monet katuruokatoimijat saavat kipinän ravintolapäivästä tai asioidessaan ruokarekoissa tai kojuissa ja päättävät ryhtyä itse yrittäjiksi. Tällöin taustalla ei välttämättä ole valmista ammattikeittiötä tai huoneistoa, johon sellaisen voisi perustaa. Koska alhaiset perustamiskustannukset ovat yksi tärkeimmistä syistä katuruokatoimintaan lähdeittäessä, ammattikeittiön pe-

rustaminen taustalle ei ole yleensä vaihtoehto. Tämä johtaa siihen, että elintarvikkeet käsitellään samassa elintarvikehuoneistossa, jossa ne myydään, tai mahdollisesti yrittäjän kotona. Ammattikeittiöiden laitteet ja erityisiin tarpeisiin rakennetut tilat eivät näin ollen ole yrittäjän käytössä. Tilojen ja laitteiden rajallisuus vaikuttaa siihen, miten paljon yrittäjä pystyy tekemään raaka-aineelle alusta alkaen itse ja kuinka paljon hänen täytyy käyttää esivalmisteltuja raaka-aineita. Tasapaino näiden välillä vaatii ruoan valmistajalta sekä mielikuvitusta että ammattitaitoa. Myytävä annos täytyy pystyä valmistamaan määrättyissä tiloissa, niillä laitteilla mitä on saatavilla. Näistä syistä katuruokatoimijat suosivat annoksia joita voidaan valmistaa hyvin vähillä laitteilla kuten täytettyjä leipiä, tacoja tai lettuja. (Food Trucks 101: How to Start a Mobile Food Business 2011.)

Annosten suunnittelun lisäksi tilojen ja laitteiden puute näkyy myös yrityksen puhtaanapidossa sekä huoltotoiminnassa. Kivijalkaravintolassa työpäivän päätteeksi tehtävä keittiön pesu hoituu helposti vesiletkun, automaattisten pesuaine annostelijoiden ja harjojen avulla, mutta ruokarekassa vesi kulkee mukana erillisissä säiliöissä eikä lattiakaivoakaan välttämättä ole. Toimijan täytyy siis miettiä, miten tilat saadaan pestyä, mihin jätevesi hävitetään ja mistä puhdasta vettä helpoiten saadaan. Nämä asiakkaalle näkymättömät, taustalla tapahtuvat perustoiminnot vaativat työntekijöiltä erityisen paljon työtä, mikä ammattikeittiössä hoidettaisiin niille tarkoitetuilla tiloilla ja laitteilla. (Food Trucks 101: How to Start a Mobile Food Business 2011.)

### **3 Lainsäädäntö**

Suomalainen ruoka on tunnetusti laadukasta, puhdasta ja terveellistä. Kuluttaja voi melko huolettomasti ostaa ja syödä myynnissä olevia elintarvikkeita, eikä hänen tarvitse pelätä sairastuvansa tai saavansa haitallisia aineita ruoan mukana. This is finland sivustolla kerrotaan suomalaisen ruoan olevan maailman turvallisinta. Tämä ylivertauus perustuu korkealaatuisiin maataloustuotteisiin, jonka laadun takaa elintarvikelainsäädäntö. ”Suomen tarkat hygieniasäädökset asettavat riman korkealle koko ruokaketjun laatua tarkasteltaessa. Tiloja ja välineitä puhdistetaan sääntillisesti, ja optimaalisista lämpötiloista pidetään huolta tarkan seurannan avulla.” (Eat Finland n.d.)

Vaikka nykyinen lainsäädäntö voi jollekin näyttäytyä turhan tiukkana ja ylimääräisenä byrokratiana, antaa se kuluttajalle tärkeää turvaa ja vaatii toimijoita huolehtimaan työnsä laadusta. Lainsäädäntöä ei siis pidä pitää pahana, vaan työkaluna oman työn laadun seuraamisessa ja kehittämisessä.

Suomalaisen ruoan puhtaudesta kertoo myös Veikko Niittymaa, maaseudun tulevaisuus lehdessä. Artikkelissa esitetään Euroopan elintarviketurvallisuusviraston tekemän tutkimuksen tuloksia EU:n torjunta-aine jäämäseurannasta, johon on kerätty tiedot yli 77 000 näytteestä.

*Suomi pärjää kaikilla mittareilla jäämävertailussa. Meillä todettiin vain yksi määräysten vastainen näyte, kun persiljassa oli liikaa jäämiä. Muualla EU:ssa kiinni jäätiin kuusi kertaa useammin. (Niittymaa 2013.)*

Elintarvikelainsäädäntö on kuitenkin muuttumassa ja on muuttunutkin useasti viime vuosien aikana. Elintarvike ja terveys lehden päätoimittaja Tapio Välikylä kertoo kirjoituksessaan elintarvikealan normien purkamisesta, pienimuotoisen yrittämisen helpottamisesta sekä elintarvikelain kokonaisuudistamisesta, joka on lähtenyt käyntiin menetelmällä joka edustaa uudenlaista ajattelua sarallaan. (Välikylä 2016, 2.)

Kirjoituksessaan Välikylä myös kritisoi kaikkien säädösten ja määräyksien merkitystä elintarviketurvallisuudelle (Välikylä 2016, 2).

Myös osaamista ja koulutusta korostetaan Välikylän tekstissä:

*Riskiperusteisesta valvonnasta ja riskinarvioinnista on puhuttu jo vuosikymmeniä, nyt nämä asiat on myös hallittava (Välikylä 2016, 2.)*

Liiketoiminnan aloittaminen, pienimuotoisenkin, on työlästä ja vaatii monenlaisia tarkastuksia ja lupia. Avoin dialogi toimijoiden ja viranomaisten välillä on kuitenkin helpottanut uusien yrittäjien taakkaa liikeideoidensa toteuttamisessa.

### 3.1 Liikkuva elintarvikehuoneisto

Liikkuvalla elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan elintarvikelaisissa mitä tahansa siirrettävää tai väliaikaista (koottavissa ja purettavissa olevaa, paikasta toiseen siirrettävää)

elintarvikkeiden myynti- tai käsittelypaikkaa tai -laitteistoa, kuten esimerkiksi liikkuvaa kioskia, myyntiautoa tai -kojua, telttakatosta, jne. (Elintarvikelaki 23/2006, muutos 1137/2008 6 § kohta 18a.)

Liikkuvia elintarvikehuoneistoja on ollut Suomessa jo pitkään. Toreilla ja tapahtumissa kiertäneet teltat paistettuine muikkuineen ovat tuttu näky koko kansalle. Sittemmin 2010-luvun alkupuolella telttojen lisäksi on alkanut syntyä myös ruokarekkoja. Ruokarekoiksi kutsutaan erilaisia autoja tai auton perässä vedettäviä kääryjä joissa keittiö sijaitsee.

Autojen ja kääryjen lisäksi Suomen katukuvaan on hiljalleen ilmestyneet myös erilaiset ruokapyörät, joissa polkupyörän kyytiin on asetettu tarvittavat varusteet yksinkertaisten annosten tarjoiluun. Suomessa ruokapyöristä myydään muun muassa mustikkamaitoa sekä karjalanpiirakoita. (Bäckgren 2015.)

Esimerkkejä erilaisista ruokarekoista ja vaunuista.



Kuvio 1. Pienehkö ruokarekka (Karlsson 2015).





Kuvio 2. Suuri ruokarekka (AshtonPal 2014).



Kuvio 3. Auton perässä vedettävä ruokakärri (Pachego-Vega 2011).



Kuvio 4. Ruokapyörä (Gnusam 2016).

### 3.2 Omavalvonta elintarvikehuoneistossa

Omavalvonta on; ”Elintarvikealan toimijan oma järjestelmä, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvike, alkutuotantopaikka ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toimitan täyttävät niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset.” (Välikylä & Syyrakki 2016, 48.)

Elintarvikelain 23/2006 mukaan yrityksen tulee laatia omavalvontasuunnitelma ja suorittaa sen mukaista omavalvontaa. Omavalvontavelvoite on ollut käytössä vuodesta 1995 lähtien. Omavalvontasuunnitelmassa käydään käytännönläheisesti läpi kaikki ne kohdat toiminnassa, jossa elintarvikehygieniä voi olla vaarassa. Nämä riskitekijät voivat olla mikrobiologisia, fysikaalisia tai kemiallisia. (Välikylä & Syyrakki 2016, 48.)

*Maailman terveysjärjestö WHO:n määritelmän mukaan elintarvikehygienialla tarkoitetaan kaikkia niitä välttämättömiä toimenpiteitä, joiden avulla voidaan varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus, terveellisyys ja puhtaus alkutuotannosta kulutukseen – aina pelloilta kuluttajan pöytään asti. (Välikylä & Syyrakki 2016, 15-18.)*



Mikrobiologisilla riskitekijöillä tarkoitetaan mikrobeja, eli yleensä paljaalla silmällä näkymättömiä pieneliöitä. Mikrobit voivat olla vaarattomia, hyödyllisiä tai haitallisia. Mikrobien liiallinen lisääntyminen ruoassa voi aiheuttaa ruoka-aineen pilaantumisen ja mahdollisesti myös ruokamyrkytyksiä. (Välikylä & Syyrakki 2016, 15-18.)

Fysikaalisilla vaaratekijöillä tarkoitetaan ruokaan kuulumattomia, yleensä silmin nähtäviä vierasesineitä. Näitä voivat olla esimerkiksi pakkausmateriaalit, elintarvikkeen käsittelyyn käytetyn koneen tai laitteen osat tai irronneet palaset, hiukset, laastarit, pöly, lika, multa, sekä kaikki muut elintarvikkeeseen kuulumattomat esineet. (Välikylä & Syyrakki 2016, 21.)

Kemiallisia vaaratekijöitä ovat muun muassa:

*Elintarvikkeen luontaiset myrkyt, homemyrkyt, lisäaineet, PAH-yhdisteet, ympäristömyrkyt, torjunta-ainejäämät, eläin-lääkejäämät, tai elintarvikepakkauksesta siirtyneet kemikaalit. (Välikylä & Syyrakki 2016, 20).*

Kun nämä riskikohdat on kartoitettu, laaditaan ohjeet niiden hallitsemiseen. Ohjeessa käydään läpi, miten näitä riskitekijöitä valvotaan, miten niitä mitataan ja mitkä ovat ne raja-arvot joiden ylittyessä tai alittuessa aletaan toimenpiteisiin sekä mitkä ovat ne toimenpiteet jotka suoritetaan asian korjaamiseksi. Yleinen riskikohta voi olla esimerkiksi kylmäsäilytystilan lämpötila. Jos lämpötilamittauksissa huomataan toistuva raja-arvon ylitys, voidaan miettiä, onko säilytystila liian pieni tai onko se säädetty liian lämpimäksi. (Välikylä & Syyrakki 2016, 48.)

Pelkkä elintarvikkeiden säilytyksen valvonta ei riitä varmistamaan elintarviketurvallisuutta. Oma-valvontaan liittyy myös elintarvikkeiden käsittelyä ympäröivät prosessit, kuten siivous ja puhtaanapito, jätteiden käsittely, työntekijöiden henkilökohtainen hygienia sekä hygieniaosaaminen, tuholaisien torjunta sekä tuotteiden vastaanotto ja niiden tarkastaminen. Toimiva oma-valvonta kattaa siis yrityksen koko toimintakaaren elintarvikkeen saapumisesta sen luovuttamisesta asiakkaalle. Elintarviketurvallisuuden ja laadun säilymiseksi toimivaa oma-valvontaa tulee noudattaa läpi koko elintarvikkeen elinkaaren. Tämä tarkoittaa sitä, että elintarvikehygieniasta pitää huolto jokainen sitä käsittelevä tai kuljettava toimija osaltaan, aina pelloilta pöytään asti.

Omavalvonta on osa toimijoiden vastuullisuutta, laadun ylläpitoa sekä prosessien hallintaa ja auttaa yrityksiä luomaan luottamusta toistensa välille. Kirjalliset valvontatiedot auttavat myös ongelmien kartoituksessa sekä toiminnan kehittämisessä. (Välikylä & Syyrakki 2016, 48.)

Tärkeä seikka omavalvontaa suunniteltaessa on huomioida, että sen tulee olla toimintaan nähden riittävä. Tämä tarkoittaa siis sitä, että omavalvontasuunnitelman ei tarvitse olla satasivuinen opus, vaan hyvinkin yksinkertainen ja lyhyt ohje saattaa riittää. Esimerkiksi koulun tai päiväkodin keittiön omavalvontasuunnitelma on hyvin erilainen verrattuna liikkuvan elintarvikehuoneiston suunnitelmaan. Näiden keittiöiden prosessit ovat hyvin erilaisia ja siten niiden valvontakohdat ja toimenpiteetkin ovat erilaisia. Tämä seikka mielessä pitäen voidaan omavalvontasuunnitelmasta tehdä omaan toimintaan riittävä, jolloin sen toteuttaminen käytännössä ja päivittäminen tarvittaessa helpottuu. (Välikylä & Syyrakki 2016, 49.)

Omavalvontasuunnitelma on selkeästi yrityksen oma asiakirja, eikä sitä enää hyväksytä elintarvikevalvojan toimesta. Tämä siirtää vastuun enemmän toimijan suuntaan ja kehottaa entistä vastuullisempaan riskienhallintaan. Elintarvikeviranomaisen voi kuitenkin edelleen antaa määräyksiä ja puuttua omavalvontasuunnitelman sisältöön, jos toimijan omavalvonnassa huomataan puutteita. (Välikylä & Syyrakki 2016, 49.)

Välikylä ja Syyrakki listaavat teoksessaan useita positiivisia vaikutuksia toimivasta omavalvonnasta; omavalvonta lisää elintarvike turvallisuutta ja kohdistaa yrityksen valvontaan käyttämät voimavarat riskien kannalta oleellisimpiin kohtiin ja käyttökelppoisimpiin ehkäiseviin toimenpiteisiin. Yrityksessä tietoisuus oman toiminnan laadusta kasvaa ja toiminta on entistä suunnitelmallisempaa. Tämä lisää toiminnan sisäistä ryhtiä ja järkevyyttä. Hävikki vähenee, toiminnan tuloksellisuus lisääntyy ja asiakkaiden ja viranomaisten luottamus ja tyytyväisyys lisääntyvät. Useissa tapauksissa hyvin toimiva omavalvonta vähentää viranomaisvalvonnan tarvetta ja siitä aiheutuvia kustannuksia. (Välikylä & Syyrakki 2016, 49.)

Välikylä ja Syyrakki huomauttavat myös omavalvontasuunnitelman säilyttämisestä. Suunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja on säilytettävä siten, että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Omavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä elintarvikkeen käsittelystä tai siihen



merkityn vähimmäissäilyvyysajan päättymisestä vähintään yksi vuosi. (Välikylä & Syyrakki 2016, 49.)

### 3.3 Oiva-järjestelmä

Oiva-järjestelmä on Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran koordinoima, elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä. Järjestelmän tarkoituksena on lisätä valvonnan läpinäkyvyyttä ja saattaa tarkastustulokset kuluttajien käyttöön. Kuntien elintarvikevalvojat tekevät tarkastuksia elintarvikehuoneistoihin valvontasuunnitelman mukaisesti. Tarkastuksissa arvioidaan yrityksen elintarviketurvallisuutta ja tulokset ilmaistaan hymynaamoin julkistetussa valvontatuloksessa. Parhaimman tuloksen saaminen edellyttää yrittäjältä elintarvikelain noudattamista. Vaikka tarkastettavat asiat eivät Oivan myötä muutu, yhtenäistää se tarkastuksia ympäri Suomen, koska kaikki elintarvikevalvojat toimivat Oiva-arviointiohjeiden perusteella.

Lain vaatiman tarkastustuloksen julkistaminen kannustaa yritystä huolellisuuteen elintarvikehygieniassaan ja tuoteturvallisuudessaan. Se luo yritykselle mahdollisuuden kertoa kuluttajille laadukkaasta toiminnastaan ja lisää elintarvikevalvonnan tunnettua ja vaikuttavuutta. (*Oiva-järjestelmä 2016*).





Oiva-järjestelmässä tarkastettavat seikat ovat jaettu asiakokonaisuuksiin:

1. Omavalvonta tai hyväksymisvaatimusten noudattaminen.
2. Tulojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito tai tilojen ja laitteiden kunnossapito.
3. Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus.
4. Henkilökunnan toiminta ja koulutus.
5. Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygieniat tai elintarvikkeiden tuotantohygieniat.
6. Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta.
7. Myynti ja tarjoilu.
8. Elintarviketuotannon erityiskysymykset.
9. Eläinten vastaanottaminen ja eläimiä koskevat tiedot.
10. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet.

11. Elintarvikkeiden koostumus.
12. Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset.
13. Elintarvikkeista annettavat tiedot.
14. Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit.
15. Elintarvikkeiden toimitukset tai elintarvikkeiden ja sivutuotteiden toimitukset.
16. Jäljitettävyys ja takaisinvedot.
17. Elintarvikkeiden tutkimukset.
18. Oiva-raportin esilläpito.

Osa yllä olevista asiakokonaisuuksista koskee vain ilmoitettuja elintarvikehuoneistoja, osa vain hyväksytyjä elintarvikehuoneistoja. Asiakokonaisuudet tarkistetaan, mikäli yrityksessä on kyseistä toimintaa. Asiakokonaisuudet saattavat erota toisistaan ilmoitetun ja hyväksytyyn elintarvikehuoneiston välillä, koska olosuhteet/hygieniavaalvonnan vaatimukset eroavat toisistaan näiden elintarvikehuoneistojen välillä. (Asiakokonaisuudet 2016.)

Oiva-raportissa esiin tulevat tarkastuksen tulos, tarkastettujen asiakokonaisuuksien tulos, mahdolliset huomiot havainnoista sekä vuodesta 2016 alkaen tarkastettujen asioiden määrä sekä tulos numeroin. Tulos määräytyy aina heikoimman arvosanan mukaan, koska yksikin epäkohta voi olla kuluttajalle hyvin merkityksellinen ja vaarantaa elintarviketurvallisuuden. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira kuitenkin kehottaa kuluttajaa tarkastelemaan kaikkia tarkastuskohtia sekä lukemaan huomiot-kohdan saadakseen kokonaisemman kuvan yrityksen toiminnasta.

	<b>Oivallinen:</b> Toiminta on vaatimusten mukaista.
	<b>Hyvä:</b> Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.
	<b>Korjattavaa:</b> Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.
	<b>Huono:</b> Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

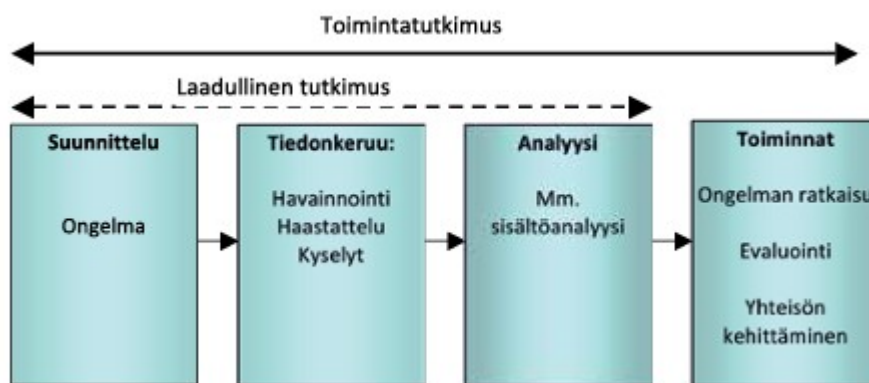
Kuvio 5. Oiva-tarkastuksen arvosanat sekä niiden selitykset (Oiva-raportti 2016).

Korjattavaa tai huono-arvosanan saaminen aiheuttaa uusintatarkastuksen, josta julkaistaan uusi raportti ja mahdolliset muutokset arvosanoihin (Oiva-raportti 2016).

## 4 Tutkimuksen toteuttaminen

Opinnäytetyö tehtiin toimintatutkimuksena. Tutkimusote on työhön sopiva, koska se mahdollistaa kyselyn käyttämisen tiedonkeruumenetelmänä ja pyrkii tutkimuksen avulla löytämään ongelmaan ratkaisun. (Kananen 2014, 26- 27.)

Toimintatutkimus kehittämistutkimuksen muotona -kirjassa kuvataan selkeästi toimintatutkimuksen suhde kvalitatiiviseen, eli laadulliseen, tutkimukseen (Kananen 2014, 26).



Kuvio 6. Toimintatutkimuksen suhde kvalitatiiviseen tutkimukseen (Kananen 2014, 26).

Yllä olevaa kuviota seuraamalla tämän toimintatutkimuksen suunnitteluvaihe, eli ongelman määrittäminen, alkoi jo ennen varsinaista opinnäytetyön aloittamista. Toimeksiantaja huomasi työelämässä ongelman: puutteen omavalvonnan suunnittelun ohjeistuksesta liikkuville elintarvikehuoneistoille. Tästä tilanteesta siirryttiin opinnäytetyön tekoon ja tiedonkeruuseen. Tiedonkeruusta saatuja aineistoja analysoitiin, ja tuloksia käytettiin hyväksi ongelman ratkaisussa. Ongelman ratkaisuksi laadittiin ohjeistus, jota voidaan käyttää yrityksen omavalvontaa suunniteltaessa.

Tiedonkeruu- ja aineistonanalyysimenetelmänä työssä käytettiin laadullista eli kvalitatiivista tutkimusotetta. Kvalitatiivinen tutkimus pyrkii ymmärtämään ilmiötä ja vastata kysymykseen: ”Mistä tässä on kyse?” (Kananen 2013, 26.)

Opinnäytetyön **tutkimusongelmana** on selkeän ohjeistuksen puute omavalvontasuunnitelman laatimiseen liikkuvalla elintarvikehuoneistolle. Erilaisia ohjeistuksia siis on, mutta ne ohjeistavat ravintoloita, suurtalouskeittiöitä ja muita suurempia yksiköitä. Tämän takia ruokarekkayrittäjät ja muut katuruokatoimijat joutuvat kahlaamaan suuren määrän tekstejä ja ohjeita niiden kohtien löytämiseen, jotka koskevat heidän toimintaansa. Tästä ongelmasta syntyvät **tutkimuskysymykset**:

- Mistä toimija etsii tietoa suunnitelmaalaatiessaan?
- Mitä ongelmia suunnitelman teossa esiintyy?
- Mitkä ovat yleisimpiä huomautuksen aiheita ympäristöterveystarkastajilta liikkuvia elintarvikehuoneita ja niiden omavalvontaa tarkasteltaessa?

Näihin kysymyksiin haettiin vastauksia puolistrukturoidulla haastattelulla, joka suoritettiin Webropol-ohjelmiston avulla. Puolistrukturoitu haastattelu rakentuu lomaketykselyn kysymyksistä ilman vastausvaihtoehtoja, eli vastaukset ovat avoimia (Kananen 2014, 91).

Kyselyjä tehtiin kaksi erilaista. Toinen lähetettiin katuruokayrittäjille ja toinen ympäristöterveysviranomaisille, jotka työssään tekevät Oiva-tarkastuksia liikkuviin elintarvikehuoneistoihin. Yrittäjille lähetetyllä kyselyllä selvitettiin mistä lähteistä tietoa haetaan omavalvontasuunnitelmaa kirjoitettaessa ja mitä ongelmia omavalvontasuunnitelmaa laatiessa on kohdattu. Pääkysymysten lisäksi kysyttiin myös kokemuksia Oiva-tarkastuksista, jotka liittyvät omavalvontaan.

Ympäristöterveystarkastajille lähetetyllä kyselyllä kartoitettiin, mitä tietolähteitä yrittäjät voivat käyttää suunnittelun apuna ja mitkä ovat yleisimmät huomautuksen aiheet, joita tarkastuksissa tulee ilmi. Lisäksi kysyttiin, onko liikkuvien elintarvikehuoneistojen tarkastukseen yleistä ohjeistusta, jonka mukaan kaikki tarkastukset tehdään.

Näillä kahdella kyselyllä pyrittiin siis selvittämään kompastuskivet yrittäjän kannalta sekä yleisimmät kohdat joihin tarkastajan on puututtava. Vastauksien avulla lopputuotoksesta tehtiin yrittäjille helppokäyttöinen ja tarkastajien esiin tuomat puutteet huomioon ottava yleinen ohjeistus omavalvontasuunnitelman laatimiseen liikkuvalla elintarvikehuoneistolle.

Tutkimuksen tuloksia tarkasteltiin sisällönanalyysillä. Sisällönanalyysi tarkoittaa aineiston tarkastelua eritellen, yhtäläisyyksiä ja eroja etsien sekä tiivistäen. Tutkittavasta ilmiöstä pyritään muodostamaan tiivistetty kuvaus. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

## 5 Tulokset

Yrittäjille suunnattu kysely lähetettiin kahdelletoista yritykselle. Kaikki vastaanottajat toimivat liikkuvan elintarvikehuoneiston parissa, pääsääntöisesti ruokarekalla. Vastauksia saatiin viideltä toimijalta. Prosentuaalinen vastausten määrä oli tällöin 42%.

Ympäristöterveysviranomaisille tehty kysely lähetettiin Jyväskylän ja Helsingin elintarvikevalvonnan viranomaisille jotka tekevät Oiva-tarkastuksia liikkuviin elintarvikehuoneistoihin. Kyselyjä lähetettiin neljä ja kaikkiin saatiin vastaus. Vaikka vastauksia on määrällisesti vähän, ovat ne arvokkaita koska ne kattavat kaikki liikkuvien elintarvikehuoneistojen tarkastukset sekä Jyväskylässä että Helsingissä.

## 5.1 Yrittäjien kyselyn tulokset

Ensimmäisessä kysymyksessä toimijoilta kysyttiin käytettyjä tietolähteitä omavalvontasuunnitelmaa laatiessa. Vastauksista nousi esiin neljä käytettyä lähdettä:

- Oma aikaisempi kokemus
- Internet
- Ympäristövirasto
- Evira.

Kolme vastaajaa viidestä kertoi omaavansa aikaisempaa kokemusta omavalvontasuunnitelman laatimisesta.

Toisessa kysymyksessä kartoitettiin suurimpia ongelmia suunnitelman laatimisessa. Kaksi vastaajaa kertoivat, etteivät ole kohdanneet ongelmia. Kolme muuta vastaajaa kertoivat ongelmikseen:

- Kirjallisen suunnitelman pitämisen selkeänä, kattavana ja tarpeeksi lyhyenä
- Kylmäketjun varmistamisen ruokarekassa
- Vaatimuksien jalkauttamisen käytäntöön.

Kolmannessa kysymyksessä pyydettiin kertomaan kokemuksia Oiva-tarkastuksista, jotka liittyvät omavalvontaan. Neljä viidestä vastaajasta kertoi kokemustensa olevan positiivisia, yksi vastaaja kertoi tarkastuksen olevan samanlainen kuin kivijalkaravintolassakin.

## 5.2 Viranomaisten kyselyn tulokset

Ensimmäisessä kysymyksessä ympäristöterveysviranomaisilta kysyttiin toimialuetta. Kaksi vastaajaa toimii Helsingissä, kaksi muuta Jyväskylässä.

Toinen kysymys koski yleisimpiä huomautuksen aiheita omavalvonnassa liikkuvia elintarvikehuoneistoja tarkistettaessa. Vastaukset olivat:

- Lämpötilojen hallinta ja kirjaukset
- Käsittelyhygienia, esimerkkinä ilman epäpuhtauksilta suojautuminen ulkona toimiessa
- Toiminnan laajuus oli suurempaa mitä omavalvontasuunnitelmassa kerrottiin
- Siivoussuunnitelman puutteellisuus
- Omavalvonta suunnitelman puuttuminen tai sen kirjausten puuttuminen.

Molemmat vastaajat Helsingistä kertoivat omavalvontasuunnitelmien puuttumisesta.

Kolmas kysymys kartoitti mahdollisia tietolähteitä, joita yrittäjät voivat käyttää apuna omavalvontasuunnitelmaa kirjoittaessaan. Esiin tuotuja lähteitä olivat:

- Ympäristöterveysviranomaiset
- Evira
- Internet (Kaupungin verkkosivut)
- Valmiit mallipohjat verkossa.

## 5.3 Tulosten sisällönanalyysi

Yrittäjien kyselyjen vastauksia voidaan pitää odotuksia vastaavina. Tietoja haetaan internetistä, Eviralta, ympäristöterveysviranomaisilta ja hyödynnetään omia kokemuksia. Näin toimittiin myös toimeksiantajayrityksessä omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa. Vaikka nämä tietolähteet tarjoavatkin suuren määrän tietoa omavalvonnasta, eivät ne suoraan vastaa kysymykseen; ”Mitä vaatimuksia katuruokatoiminnassa on?”. Tämä tieto pitää osata lukea rivien välistä ja omaa toimintaa tarkastellen.

Vastauksissa mainittu ongelma suunnitelman kirjoittamisesta selkeäksi ja tarpeeksi lyhyeksi haastaa myös kirjoitetut ohjeet suunnitelman laadinnasta. Ohjeiden tulisi

ohjata kirjoittajaa kuvaamaan eri toiminnot lyhyesti ja ytimekkäästi, mutta kuitenkin niin, että tarvittava tieto tulee esille. Kirjoittajan tulisi myös huomioida, että suunnitelma kirjoitetaan yritystä varten, ei tarkastajaa miellyttämään. Tällöin suunnitelmasta tulee jättää kaikki sellainen turha pois joka ei käytännössä toteudu. Lyhyt ja selkeä omavalvontasuunnitelma on myös helpompi omaksua, ja se on helppo päivittää uuteen versioon tarvittaessa. Toimivasta suunnitelmasta kertoo sen toteutus käytännössä, asiat kuvataan niin kuin ne käytännössä voidaan toteuttaa.

Ympäristöterveystarkastajien vastaukset antoivat kuvan asiasta viranomaisen silmin. Vastaukset osoittivat, että yrittäjät käyttävät oikeita lähteitä suunnitelman teossa, huomautuksia on annettu kirjauksien puutteellisuudesta, käsittelyhygienista ja omavalvontasuunnitelmien puutteellisuudesta tai jopa puuttumisesta kokonaan. Näitä ongelmia voidaan osittain poistaa ohjeistuksilla, jotka kertovat selkeästi, mitä suunnitelmasta pitää löytyä ja miten sen voi käytännössä toteuttaa. Erilaisten ohjeiden täytyy olla niin helppolukuisia ja selkeitä, että henkilö, jolla ei ole aikaisempaa kokemusta omavalvontasuunnitelman laatimisesta, osaa niiden perusteella sellaisen tehdä.

#### 5.4 Tulosten vaikutus ohjeistukseen

Kyselyn tulokset vahvistivat tarpeen uudelle omavalvontasuunnitelman ohjeistukselle liikkuville elintarvikehuoneistoille. Ohjeistuksen tulee selkeästi osoittaa, mihin yrittäjän tulee vastata ja mitä hänen tulee omavalvontasuunnitelmaansa sisällyttää. Hyvällä ohjeistuksella vähennetään suunnitelman kirjoittamisen ja päivittämisen työtaakkaa ja kynnystä. Liikkuvalle elintarvikehuoneistolle suunnattu ohjeistus vähentää tarkastajilta saatuja huomautuksia.



## 6 Pohdinta

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää liikkuvan elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelman laatimisen ongelmakohtia ja suunnitelmissa esiintyviä puutteita. Näiden tietojen avulla laadittiin ohjeistus, jonka avulla alalla toimiva tai sinne tähtäävä uusi yrittäjä pystyy laatimaan toimivan omavalvontasuunnitelman yritykselleen. Ohjeistus eroaa aiemmin tehdyistä siinä, että se on huomattavasti lyhyempi ja keskittyy vain niihin kohtiin mitä liikkuvan elintarvikehuoneiston toiminnassa esiintyy. Ohjeistus on ikään kuin pikaopas, jonka tueksi voidaan käyttää muita tietolähteitä.

Tutkimus suoritettiin laadullisena tutkimuksena, kahden kyselyn muodossa. Kyselyt lähetettiin sekä katuruokayrittäjille, että heidän toimintaansa tarkastaville ympäristöterveysviranomaisille. Kahdella kyselyllä saatiin näkökulma molemmilta tahoilta. Molempien osapuolten huomioonottamisen tärkeydestä kertoo myös vastausten eroavaisuudet kyselyssä. Tutkimus osoitti, että yrittäjien käyttämät tietolähteet olivat samoja, mitä ympäristöterveysviranomaiset suosittelevat. Yrittäjien kyselyssä ei kuitenkaan noussut esiin niitä ongelmia, mitä ympäristöterveysviranomaiset nostivat esiin kysyttäessä omavalvontasuunnitelman puutteista. Pahimmillaan moitteita oli annettu yrittäjille jopa omavalvontasuunnitelman puuttumisesta kokonaan.

Tutkimuksessa ei kuitenkaan selvinnyt miksi katuruokayrittäjät eivät näe omavalvontasuunnitelmissaan niitä ongelmia, mitä tarkastajat tuovat myöhemmin esiin. Tämä saattaa johtua siitä, että ohjeissa ei tarkasti kerrota mitä omavalvontasuunnitelman tulee pitää sisällään, vaan se on yrittäjän itse arvioitava. Ohjeiden puutteellisuus ei kuitenkaan selitä suunnitelman puuttumista kokonaan.

Tutkimus suoritettiin Webropol-ohjelmiston avulla. Näin saatiin nopeasti ja helposti tavoitettua mahdolliset vastaajat. Internetissä täytettävä kysely ei kuitenkaan ole perusteellisen haastattelun arvoinen. Tarkemmalla haastattelulla olisi luultavasti saatu tarkempia ja sisällöltään rikkaampia vastauksia. Kyselyn olisi myös voinut suunnata tarkemmin aloittaville katuruokayrittäjille, jotka ovat laatimassa tai aloittavat laatimaan omavalvontasuunnitelmaa. Tätä vastaajakuntaa ei kuitenkaan vastaajia etsiessä löydetty. Ympäristöterveysviranomaisia oli alun perin tarkoitus haastatella myös kasvatusten, mutta aikataululliset ongelmat estivät tapaamisen. Haastattelun avulla olisi käyty läpi tuotettua ohjeistusta ja sen sisältöä. Virallisen

tahon kommentit olisivat tukeneet ohjeistuksen laatimista ja nostaneet sen laatua sekä uskottavuutta.

Jatkossa työtä voi jatkaa tutkimalla ohjeistuksen käyttöä, sekä yrittäjien, että ympäristöterveysviranomaisten kannalta. Jatkotutkimus olisi aiheellista suorittaa myös aloittaville katuruokayrittäjille, selvittäen mitä ongelmia he kohtaavat yrityksen omavalvontaa suunnitellessaan. Opinnäytetyö sekä tehty tuotos toimitetaan tutkimukseen osallistuneille ympäristöterveysviranomaisille käytettäväksi heidän halutessaan.

## Lähteet

AshtonPal. 2014. Smoke's Pouterie. Creative commons lisenssi. CC BY-NC-ND 2.0. Viitattu 18.12.2016. <https://www.flickr.com/photos/ashtonpal/14892537392/>.

Asiakokonaisuudet. 2016. Oiva. Viitattu 10.12.2016. <https://www.oivahymy.fi/kuluttajille/tarkastuksesta/asiakokonaisuudet/>.

Bäckgren, N. 2015. Helsinki on täynnä liikkuvia ruokakojuja – tarjontaa puurosta etiopialaisiin hodareihin. Helsingin sanomat 8.8.2015. Viitattu 29.11.2016. <http://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002843699.html>.

Eat Finland. N.d. Artikkelit This is Finland www-sivuilla. Viitattu 9.12.2016. <https://finland.fi/life-society/eat-finland/>.

Elintarvikevalvonta ja -turvallisuus. N.d. Jyväskylän kaupunki. Viitattu 13.12.2016. <http://www.jyvaskyla.fi/ymparisto/terveys/elintarvikevalvonta>

Food Trucks 101: How to Start a Mobile Food Business. 2011. Entrepreneur. 25.7.2011. Viitattu 26.11.2016. <https://www.entrepreneur.com/article/220060>.

Gnusam. 2016. Vaulted Ice-cream bike. Creative commons lisenssi. CC BY-ND 2.0. Viitattu 18.12.2016. <https://www.flickr.com/photos/gnusam/26032081015/>.

Hodarifillari catering. N.d. Viitattu 11.12.2016. <http://www.hodarifillari.fi/>.

Kananen, J. 2013. Case-tutkimus opinnäytetyönä. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Kananen, J. 2014. Toimintatutkimus kehittämistutkimuksen muotona. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Karlsson, P. 2015. Foodtruck. Creative commons lisenssi. CC BY 2.0. Viitattu 18.12.2016. <https://www.flickr.com/photos/ordjuret/19903838619/>.

L 13.1.2006/23. Elintarvikelaki. Viitattu 29.11.2016. Valtion säädöstietopankki Finlex. <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>.

Niittymaa, V. 2013. Suomalainen ruoka on EU:n puhtainta. Maaseudun tulevaisuus 15.3.2013. Viitattu 9.12.2016. <http://www.maaseuduntulevaisuus.fi/maatalous/suomalainen-ruoka-on-eu-n-puhtainta-1.35518>.

Oiva-järjestelmä. 2016. Oiva. Viitattu 12.12.2016. <https://www.oivahymy.fi/kuluttajille/yleista-oivasta/oiva-jarjestelma/>.

Oiva-raportti. 2016. Oiva. Viitattu 18.12.2016. <https://www.oivahymy.fi/kuluttajille/oiva-raportti/>.

Omavalvonta. 2016. Helsingin kaupunki. 27.10.2016. Viitattu 13.12.2016. <http://www.hel.fi/www/Helsinki/fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/huoneistot/oma/>.

Oxford living dictionaries. N.d. English. Food truck. Viitattu 29.11.2016.

[https://en.oxforddictionaries.com/definition/us/food\\_truck](https://en.oxforddictionaries.com/definition/us/food_truck).

Pacheco-Vega, R. 2011. Fresh local wild. Creative commons lisenssi. CC BY-NC-ND

2.0. Viitattu 18.12.2016. <https://www.flickr.com/photos/rolexpv/5913462545>.

Saaranen-Kauppinen, A., Puusniekka, A. 2006. KvaliMOTV. Menetelmäopetuksen tietovaranto. Viitattu 16.12.2016.

[http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/kvali/L7\\_3\\_2.html](http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/kvali/L7_3_2.html).

Saxena, J. 2015. An Illustrated History of Food Trucks. First We Feast 21.9.2015.

Viitattu 8.12.2016. <http://firstwefeast.com/eat/2015/09/an-illustrated-history-of-food-trucks>.

Väkevä, V. 2016. Näin katuruoasta tuli koko kansan ilmiö: ”Nykyään kaikki myydään street foodina”. Helsingin sanomien Nyt-liite 30.1.2016. Viitattu 8.12.2016.

<http://www.hs.fi/nyt/art-2000002882913.html>.

Välikylä, T. & Syyrakki, S. 2016. Hygieniaopas : opas hygieniaosaamiskoulutukseen sekä ammattikeittiöiden, elintarviketeollisuuden, elintarvikekaupan ja alan oppilaitosten hygieniakoulutukseen sekä elintarvikevalvonnan käyttöön. Pori: Elintarvike ja terveysterveys-lehti.

Välikylä, T. 2016. Elintarvikeyrityksien uusia mahdollisuuksia. Elintarvike ja Terveysterveys-lehti, 30, 2, 2.

Wight, E. 2013. Meals on wheels: mobile businesses feeding an appetite for street food. The Guardian 26.8.2013. Viitattu 7.12.2016.

<https://www.theguardian.com/small-business-network/2013/aug/26/mobile-street-food-business-booming-market>.

## **Liitteet**

Liite 1. Ohjeistus omavalvontasuunnitelman laatimiseen

# **Ohjeistus omaavalvontasuunnitelman laatimiseen liikkuvalla elintarvikehuo- neistolle**

Lauri Tolonen

Maaliskuu 2017

## Sisältö

1	Johdanto.....	2
2	Toiminnan kuvaus.....	3
3	Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja jäljitettävyys .....	3
4	Varastointi ja lämpötilaseuranta .....	5
5	Ruoanvalmistus ja tarjoilu .....	6
6	Mikrobien ja allergeenien leviämisen ehkäisy .....	7
7	Talousvesi .....	8
8	Henkilökunnan hygienia .....	8
9	Todistukset .....	9
10	Tilojen ja laitteiden puhtaanapito .....	9
11	Jätehuolto.....	10
12	Tuhoeläintorjunta.....	10
13	Näytteenottosuunnitelma .....	11
14	Ruokamyrkytysepäilyt ja asiakasvalitukset .....	11
15	Omavalvontasuunnitelman säilytys sekä päivitys .....	12
16	Seurantalomakkeet .....	12

## Taulukot

Taulukko 1. Kuljetuslämpötilat .....	4
Taulukko 2. Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat .....	5
Taulukko 3. Esimerkki kylmätilojen listauksesta.....	6
Taulukko 4. Tarjoilu- ja jäähdytyslämpötilat .....	7
Taulukko 5. Astianpesukoneen lämpötilat .....	10

# 1 Johdanto

Ohjeistus omavalvontasuunnitelman laatimiseen liikkuvalla elintarvikehuoneistolle on tarkoitettu helpoksi ja nopeaksi käytännön ohjeeksi toimijan omavalvontasuunnitelman laatimiseen. Omavalvontasuunnitelman tulee olla toimintaan nähden riittävä, mutta liian pitkä ja raskas suunnitelmakaan ei ole hyväksi.

Tätä ohjetta voidaan toimintaan soveltuvin osin käyttää ohjeena suunnitelman laadinnassa. Koska kaikki yritykset ovat erilaisia, eivät tämän ohjeen kaikki kohdat päde jokaiseen yritykseen, siksi toimijan tulee itse arvioida mitä hänen omavalvontasuunnitelmassaan tulee olla.

Ohje on kirjoitettu Jyväskylän kaupungin ympäristöterveydenhuollon tekemän ohjeen pohjalta. Omavalvontasuunnitelman laatimiseen toimija voi hakea ohjeita oman kuntansa terveysviranomaisilta sekä elintarviketurvallisuus virasto Eviran internetsivuilta.

Ohje rakentuu kappaleen alussa olevasta johdattelevasta tekstistä sekä kysymyksistä ja huomautuksista. Näihin kysymyksiin vastaamalla ja huomautuksiin reagoimalla toimija tuottaa oman suunnitelmansa. Jos ohjeessa on asioita joita yrityksessä ei ole, se jätetään pois, toisaalta toimijan tulee itse myös lisätä tarvittavat kohdat omavalvontasuunnitelmaansa, jos tässä ohjeessa ei ole niitä mainittu.

Yrityksen omavalvonnan seurannantiheydet kuten lämpötilamittaukset, tulee toimijan itse riskiperusteisesti määrittää. Suositeltavaa on, että toiminnan alussa seuranta tehdään päivittäin. Jos tulokset ovat pitkään olleet hyviä, voidaan miettiä seurannan harventamista.

Ohjeen lopussa on mallipohjia omavalvontasuunnitelman seuranta varten. Toimija voi käyttää näitä valmiita pohjia, tai luoda itselleen uudet. Tärkeintä on, että yrityksessä on käytössä asianmukaiset ja selkeät seurantalomakkeet. Kaikki ohjeen mallipohjat on otettu Helsingin kaupungin omavalvontasivustolta. Sivustolta löytyy myös muita seurantalomakkeita yrittäjien käyttöön.



## 2 Toiminnan kuvaus

Omavalvontasuunnitelman ensimmäisessä luvussa käydään läpi yrityksen toimenkuva, yhteystiedot ja vastuuhenkilöt.

- Toimipaikan yhteystiedot
- Omavalvonnasta vastaava henkilö/henkilöt ja yhteystiedot
- Kuvaus harjoitettavasta toiminnasta
- Kuvaus myytävistä tuotteista ja tuoteryhmistä
- Arvioitu päivittäinen annosmäärä
- Asiakaspakkojen määrä sisällä ja ulkona.

Suunnitelmaan on hyvä sisällyttää myös kunnan elintarvikeviranomaisen yhteystiedot.

## 3 Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja jäljitettävyys

Toisessa luvussa käydään läpi elintarvikkeiden hankintaan liittyvät prosessit. Tärkeää on varmistaa, ettei raaka-aineiden laatu heikkene kuljetuksen aikana.

- Toimitetaanko raaka-aineet toimipisteeseen?
  - Tavarantoimittajat
- Haetaanko elintarvikkeet itse?
  - Mitkä tuotteet haetaan itse?
  - Kuka kuljetuksesta vastaa?
  - Kuljetuksen kesto?
  - Kuvaus kuljetuksen järjestämisestä
    - kylmäkuljetuslaitteet, kuljetuskaluston siivous ja puhtaanapito

Kuljetuslämpötilat on esitetty taulukossa 1.

Taulukko 1. Kuljetuslämpötilat

Elintarvike	Lämpötila
Helposti pilaantuvat elintarvikkeet	Korkeintaan 6 °C
Kuumina kuljetettavat, helposti pilaantuvat elintarvikkeet	Vähintään 60 °C
Pakasteet	Enintään -18 °C  (sallitaan lyhytaikainen muutos enintään -15 °C asteeseen)

Elintarvikkeita hankkiessa ja vastaanotettaessa tulee tarkastaa pakkausten eheys, puhtaus ja tarvittavat pakkausmerkinnät. Pakkaamattomien elintarvikkeiden kohdalla käytetään aistinvaraista arviointia (ulkonäkö, haju). Erityistä huomioita tulee kiinnittää erityisruokavalioiden raaka-aineisiin ja valmisteisiin. Vastaanotto tarkistuksesta pidetään kirjaa, jossa selviää myös mahdolliset poikkeamat ja miten niihin on reagoitu.

- Mihin ja miten tiedot kirjataan?
- Miten mahdollisiin poikkeamiin reagoidaan?
- Miten poikkeamien johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan?

Jos elintarvikkeita kuljetetaan asiakkaalle, tulee toimijan huolehtia asianmukaisesta kuljetuksesta jossa elintarvikkeen laatu ei pääse heikkenemään. Kuljetuskaluston tulee olla työhön soveltuva eikä siellä tule kuljettaa muita tavaroita, ellei niille ole varattu omaa tilaa. Kuljetuskalusto tulee pitää puhtaana kuten muutkin elintarvikehuoneistot, jotta vältetään aiheuttamasta elintarvikkeille hygieenistä haittaa. Kuljetuslämpötilat on esitetty taulukossa 1.

- Millä kalustolla ruokia kuljetetaan?
- Mitä ruokia kuljetetaan?
- Kauanko kuljetus pisimmillään kestää?
- Miten varmistetaan kuljetuslämpötilojen oikeellisuus?
- Miten huolehditaan kuljetuskaluston siivouksesta ja puhtaanapidosta.

Jäljitettävyyssvaatimuksen mukaan elintarvikealan toimijan tulee pystyä jäljittämään kaikissa toiminnan vaiheissa käytetyt elintarvikkeet. Toimijan pitää tietää keneltä ja milloin elintarvikkeet on hankittu. Suositeltavaa on myös, että toimijalla on tietoa hankituista tavaramääristä ja eristä.

- Miten jäljitettävyys varmistetaan?
- Missä jäljitettävyyteen liittyvät dokumentit kuten kuormakirjat, säilytetään?

## 4 Varastointi ja lämpötilaseuranta

Kolmannessa luvussa eritellään toimipaikan kylmätilat ja varastot, mitä niissä säilytetään ja miten niiden lämpötilaa valvotaan. Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat esitetään taulukossa 2. Lämpötilojen seurantaan on hyvä hankkia esimerkiksi elohopea mittari, joka asetetaan kylmälaitteeseen samalle paikalle, jossa elintarvikkeitakin säilytetään. Elohopea mittarin etuna on sen hitaampi reagointi lämpötilan vaihteluihin, jolloin mittaustuloksiin ei niin paljon vaikuta oven avaus ym. normaalit vaihtelut.

Taulukko 2. Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat

Elintarvike	Säilytyslämpötila
Tuoreet kalastustuotteet ja keitetyt äyriäiset	Sulavan jään lämpötila = 0 °C
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasuun pakatut jalostetut kalastustuotteet	0 -3 °C
Jauheliha ja jauhettu maksa	Enintään 4 °C
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely (ei kuitenkaan maito)	Enintään 8 °C
Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien liha, lihavalmistukset, maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset ja kalapuolisäilykkeet	Enintään 6 °C
Pakasteet	Enintään -18 °C

Varsinkin jos toimipaikassa on useita kylmälaitteita, on niille hyvä tehdä listaus, jossa selviää mitä niissä säilytetään ja mikä on tavoitelämpötila. Esimerkki listasta esitetään taulukossa 3.

Taulukko 3. Esimerkki kylmätilojen listauksesta

kylmälaite	säilytettävät elintarvikkeet	tavoite lämpötila
Vetolaatikosto	helposti pilaantuvat elintarvikkeet (esivalmistellut)	6 °C
Nollakaappi	kalastustuotteet	0 °C

Näiden lisäksi kirjattavia asioita ovat:

- Kuinka usein lämpötiloja seurataan?
- Kuinka usein ja mihin seurannan tulokset kirjataan?
- Miten varastoitavat tuotteet sijoitellaan, jotta FIFO (first in, first out) menetelmä toteutuu ja kypsät ja raa'at tuotteet pysyvät erillään?
- Miten ja millä aikavälillä kylmälaitteet puhdistetaan ja kuka niitä huoltaa?
- Toimintaohjeet jos huomataan lämpötilojen ylitys, esimerkiksi sulakkeen palamisen johdosta.

## 5 Ruoanvalmistus ja tarjoilu

Ruoan valmistuksessa sekä tarjoilussa tulee kiinnittää huomioita oikeisiin lämpötiloihin. Kypsennettäessä tuotteita lämpötilan tulee nousta kauttaaltaan yli 70 °C:een ja siipikarjatuotteiden kohdalla yli 75 °C:een.

Jos kypsennettyjä tuotteita jäädytetään, tulee jäähtymisen tapahtua enintään neljässä tunnissa 60 °C:sta alle 6 °C:een.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla korkeintaan 4 tuntia. Suosituksen mukaan enintään 2 tuntia. Tämän jälkeen tuotteet tulee hävittää.

Tarjoilulämpötilat on esitetty taulukossa 4.

Taulukko 4. Tarjoilu- ja jäähdytyslämpötilat

Elintarvike	Lämpötila
Kuumana tarjottava ruoka	Vähintään 60 °C
Kylmäsäilytystä vaativien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden tarjoilu	Enintään 12 °C
Ruoan jäähdyttäminen	Enintään 4 tuntia 6 °C:een tai sen alle

- Ohjeistus jäähdytyksestä (miten ja missä tuotteet jäähdytetään)
- Mihin, kuinka usein ja miten jäähdytyslämpötilojen seurannan tulokset kirjataan
- Mihin, kuinka usein ja miten tarjoilulämpötilojen seurannan tulokset kirjataan

Jos yrityksessä on käytössä rasvakeitin, uppopaistorasvan suositus lämpötila 180°C. Rasvan laatua seurataan aistinvaraisesti arvioimalla väriä, hajua, makua, savuamista sekä vaahtoamista.

- Mitä tuotteita kypsennetään rasvassa?
- Miten laite puhdistetaan?
- Miten puhdistuksesta pidetään kirjaa?
- Miten käytetty rasva hävitetään?

## 6 Mikrobin ja allergeenien leviämisen ehkäisy

Mikrobin ja allergeenien leviämisen ehkäisy eri raaka-aineiden ja elintarvikkeiden välillä on ensiarvoisen tärkeää. Eriyttäämällä eri toiminnot riittävästi toisistaan, voidaan leviämistä ehkäistä. Toimintojen eriyttäminen voidaan hoitaa ajallisesti, rakenteellisesti tai käyttäen eri työvälineitä. Työskentelyn hyvällä suunnittelulla voidaan helpottaa eriyttämistä ja vähentää siitä syntyvää ylimääräistä työtä.

Kypsät ja sellaisenaan syötävät elintarvikkeet on pidettävä erillään raaoista elintarvikkeista kaikissa valmistusvaiheissa.

- Mitä raakoja tuotteita elintarvikehuoneistossa käsitellään?
- Miten eri toiminnot eriytetään?
- Miten suojaudutaan ilman epäpuhtauksilta ulkoilmassa?

Allergiaa tai intoleranssia aiheuttavat ruoka-aineet voivat aiheuttaa reaktion hyvin pieninäkin määrinä. Yleisimpiä allergian tai intoleranssin aiheuttajia ovat gluteeni, laktoosi, kala, äyriäiset, pähkinä, kananmuna, vihannekset (tomaatti, paprika), juurekset (porkkana, peruna, selleri), hedelmät ja mausteet.

Elintarvikkeiden oikeaoppisen säilyttämisen tärkeys korostuu allergiaa tai intoleranssia aiheuttavien raaka-aineiden kohdalla.

- Mitä yleisiä allergeeneja on käytössä?
- Tarjoillaanko gluteenittomia tuotteita?
- Miten allergiaa tai intoleranssia aiheuttavien ainesosien kulkeutuminen muihin raaka-aineisiin estetään?
  - Varastointi
  - Käsittely ja valmistus
  - Tarjoilu

Toimijan tulee antaa kuluttajalle myytävästä annoksesta seuraavat tiedot:

- Elintarvikkeen nimi
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ja tuotteita koskevat tiedot.
- Alkuperämaa- tai lähtöpaikka
- Ainesosat
- Käyttö- ja säilytysohjeet (tarvittaessa).

Tiedot voidaan antaa myös suullisesti, edellyttäen että kuluttajan nähtävissä ilmoitetaan esimerkiksi julisteessa, että tiedot ovat saatavilla henkilökunnalta. Tietojen tulee silloin olla kirjallisena tai elektronisessa muodossa, josta ne voidaan tarkastaa.

## 7 Talousvesi

Liikkuva elintarvikehuoneisto ei useimmiten ole kytkeytyneenä vesijohtoverkoston, vaan talousvesi kulkee mukana erillisissä säiliöissä.

- Miten talousveden laatua arvioidaan?
- Miten käytössä oleva vesijärjestelmä puhdistetaan?

## 8 Henkilökunnan hygienia

Elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla riittävä suojavaatetus, eli työvaatteet. Työvaatteisiin kuuluu päähine, työpuku ja kengät. Työasun puhtaudesta pidetään huolta, eikä niitä käytetä muualla kuin elintarvikehuoneistossa. Oikeanlaiset ja helposti huolettavat työvaatteet pitävät yllä hygieniaa ja työ mukavuutta.

Elintarvikehuoneistossa työskentelevällä henkilöllä ei myöskään tule olla peittämättömiä koruja, lävistyksiä, rakennekynsiä tai haavoja.

Käsien pesu ja suojakäsineiden oikeaoppinen käyttö ovat henkilökunnan hygienian perusedellytyksiä.

- Henkilökunnan työasut ja niiden puhtaanapito.
- Miten henkilökuntaa koulutetaan ja ohjataan hygieenisissä työtavoissa?
- Miten käsienpesu on järjestetty?

## 9 Todistukset

Elintarviketyöntekijältä vaaditaan salmonellatodistus, terveystodistus sekä hygieniosaamistodistus.

Salmonellatodistus vaaditaan tarvittaessa ja aina pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuvien vähintään neljä päivää kestävien ulkomaanmatkojen jälkeen.

Lausunto soveltuvuudesta elintarviketyöhön eli terveystodistus vaaditaan pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevältä henkilöltä, jonka työsuhde kestää vähintään yhden kuukauden.

Hygieniosaamistodistus vaaditaan kaikilta pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsitteleviltä henkilöiltä joiden työsuhde kestää tai on kestänyt yli kolme kuukautta.

- Miten todistuksista pidetään kirjaa ja miten kirjanpitosäilytetään?
- Miten työntekijöiden työterveyshuolto on järjestetty?

## 10 Tilojen ja laitteiden puhtaanapito

Siivoussuunnitelma toimii pohjana tehokkaalle ja systemaattiselle elintarvikehuoneiston puhtaanapidolle. Siivoussuunnitelmaan kirjataan eritellysti kaikki siivouskohteet, siivoustiheys, käytettävät välineet ja pesuaineet. Siivoussuunnitelmaan kuuluu myös siivousvälineiden säilytyksen ja puhdistuksen ohjeistus.

- Mitä siivouskohteita on?
- Mitä välineitä ja aineita kohteisiin käytetään?
- Milloin kohteet puhdistetaan?
- Miten siivousvälineet puhdistetaan ja säilytetään?
- Miten siivouksen laatua tarkkaillaan?
- Miten siivouksen toteutumisesta pidetään kirjaa?

Astianpesukonetta ei yleensä liikkuvassa elintarvikehuoneistossa ole. Jos astianpesukonetta kuitenkin käytetään, tulee huomioida sen oikeat lämpötilat sekä oikea pesuaineiden annostelu. Myös astianpesukoneen pesu kuuluu päivittäisiin puhdistuskohteisiin. Astioiden puhtautta seurataan aistinvaraisesti ja mahdollisesti mikrobiologisilla puhtausnäytteillä. Astianpesukoneen oikeat lämpötilat esitetään taulukossa 5.

Taulukko 5. Astianpesukoneen lämpötilat

Esipesu	35 °C
Pesu	Vähintään 60 °C
Huuhtelu	Vähintään 80 °C

- Kuinka usein ja millä tavoin astianpesukone puhdistetaan?
- Kuinka usein astianpesukoneen lämpötiloja seurataan ja mihin ne kirjataan?
- Kuka astianpesukonetta huoltaa?
- Mitä pesu- ja huuhteluaineita koneessa käytetään?

## 11 Jätehuolto

Yrityksen jätehuollossa tärkeää on lajittelu ja jätteiden asianmukainen hävitys.

- Miten jätteet lajitellaan?
- Kuinka usein jäteastiat tyhjennetään?
- Kuinka jäteastiat pestään?

## 12 Tuhoeläintorjunta

Tuhoeläintorjuntaan kuuluu ovien ja ikkunoiden pito suljettuina, jätehuollon sekä varastojen siisteydestä huolehtiminen ja elintarvikkeiden pakkausten sekä kuljetuslaatikoiden oikea säilyttäminen ja ehjyyden tarkistaminen.



- Ohjeistus tuhoeläimiä havaittaessa.

### 13 Näytteenottosuunnitelma

Siivouksen laatua voidaan aika ajoin seurata pintapuhtausnäytteillä. Näytteenotto-kohtia ovat esim. työskentelytasot, leikkuulaudat, työvälineet, valmistuslaitteet, astiat ja oven kahvat.

- Mitä menetelmää näytteenotossa käytetään?
- Kuinka usein ja kuinka monta näytettä otetaan?
- Mihin tulokset kirjataan?

Elintarvikenäytteitä toimija voi ottaa halutessaan. Näytteitä otetaan erityisestä riskialttiimmista kohdista, kuten kylmänä tarjoiltavista ruoista tai jäähdytetyistä ja uudelleen kuumennetuista ruoista. Mikäli toimija ei itse ota näytteitä, voi terveystarkastaja noutaa näytteet ja tutkia ne toimijan kustannuksella.

### 14 Ruokamyrkytysepäilyt ja asiakasvalitukset

Elintarvikelain 24 § mukaan toimija on velvollinen, tiedon saatuaan käsittelemiensä elintarvikkeiden aiheuttamasta ruokamyrkytyksestä tai epäillessään niiden voivan aiheuttaa ruokamyrkytyksen, ilmoittamaan siitä välittömästi kunnan terveydensuojeluviranomaiselle.

- Toimintaohjeet jos epäillään tai on todettu ruokamyrkytys.
- Terveysviranomaisen yhteystiedot, jolle epäilystä ilmoitetaan.
- Miten epäilyistä ja tehdyistä toimenpidoista pidetään kirjaa ja missä niitä säilytetään?

## **15 Omavalvontasuunnitelman säilytys sekä päivitys**

Yrityksen omavalvontasuunnitelma tulee olla työntekijöiden saatavilla ja asianmukaisesti säilytetty kaikkine liitteineen ja kirjanpitoineen. Omavalvontasuunnitelmaa tulee päivittää aina kun yrityksen toiminnassa tapahtuu muutoksia kuten elintarvikkeiden hankintapaikan muutos, ruoan valmistuksen laajentuminen tai tilojen muuttuminen.

## **16 Seurantalomakkeet**

Alla on esimerkkejä seurantalomakkeita vastaanottotarkastukseen, lämpötilojen seurantaan sekä puhtaanapitoon. Yrittäjä voi käyttää näitä malleja, tai muokata niistä yritykselle soveltuvia. Lomakkeet kannattaa säilyttää työpaikalla esille ja helposti saatavilla, jotta niitä muistetaan täyttää ja jokainen työntekijä löytää ne. Täynnä oleva lomake arkistoidaan asianmukaisesti.





