

6/2000



HELSINGIN KAUPUNGIN

YMPÄRISTÖKESKUKSEN JULKAISUJA

Omavalvonta helsinkiläisissä myymälöissä, kioskeissa ja ravitsemisliikkeissä

Antti Pönkä

Helsinki 2000



Antti Pönkä

OMAVALVONTA HELSINKILÄISISSÄ MYYMÄLÖISSÄ, KIOSKEISSA JA
RAVITSEMISLIIKEISSÄ

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsinki 2000

ISSN 1235-9718
ISBN 951-718-485-9
Painopaikka: Helsingin kaupungin hankintakeskus
Helsinki 2000

SISÄLLYSLUETTELO

YHTEENVETO.....	1
SAMMANDRAG.....	2
1. JOHDANTO.....	3
2. AINEISTO JA MENETELMÄT.....	4
3. TULOKSET.....	4
3.1. Toiminnanharjoittajien arviot	5
3.2. Terveystarkastajien arviot.....	5
3.3. Lämpötilojen sekä siivous- ja jätehuoltotoimenpiteiden kirjaaminen.....	6
3.4. Omavalvontasuunnitelmamallien käyttö.....	7
3.5. Valvontaviranomaisten käsitys omavalvontasuunnitelmamallien hyödyllisyydestä.....	8
3.6. Viranomaisten käsitys omavalvonnasta.....	8
4. POHDINTA.....	9
5. LÄHDELUETTELO.....	11

YHTEENVETO

Helsingin kaupungin ympäristökeskus on tutkinut lakisääteisen omavalvonnan toimivuutta ja toiminnanharjoittajien suhtautumista omavalvontaan eri tyyppisissä ravitsemisliikkeissä ja elintarvikkeiden myyntipaikoissa. Kaikkiaan tutkittuja kohteita oli 359. Kohteet luokiteltiin suuriin myymälöihin (N=56) pieniin myymälöihin (N=39), kioskeihin (N=50), ravintoloihin (N=69), kahviloihin (N=75) ja henkilökuntaruokaloihin (N=70).

Terveystarkastajan arvion mukaan omavalvonta toimi eri yritystyypeissä melko hyvin, parhaiten henkilökuntaruokaloissa, huonoiten kioskeissa, pienissä myymälöissä ja kahviloissa.

Toiminnanharjoittajien käsityksen mukaan omavalvonta koettiin hyödyllisemmäksi ravitsemisliikkeissä kuin myyntipaikossa. Motivoituneimpia oltiin henkilökuntaruokaloissa ja ravintoloissa ja vähiten motivoituneita kioskeissa.

Omavalvontamalleja käyttivät miltei kaikki toiminnanharjoittajat ja niitä pidettiin yleisesti hyödyllisinä. Tämä vahvistaa käytännön valvonnanharjoittajien käsityksen, että nykyinen omavalvontasäädöstö maassamme on liian vaativa ja teoreettinen ravitsemisliikkeissä ja elintarvikkeiden myyntipaikoissa. Samoin se osoittaa sen, että Helsingin elintarvikevalvonta osui oikeaan laatiessaan alunpitäen omavalvontamallit näihin kohteisiin, vaikka säädökset eivät sellaista suoranaisesti edellyttäneet.

Samaan johtopäätökseen on päätenyt myös Euroopan Unionin komissio. Uudessa hygienia-asetusluonnoksessa mallien käyttö esitetään vaihtoehtoiseksi aiemman yksinomaan HACCP -perusteisen omavalvonnan rinnalle (HACCP= Hazard Analysis Critical Control Points). Mallien laatiminen kussakin EU-maassa tulee ehdotuksen mukaan jopa pakolliseksi.

Omavalvontaohjelmamallien hyödyllisyyttä tiedusteltiin myös 18 suomalaiselta ja 8 ulkomaiselta elintarvikevalvonnan paikallistason vastuuhenkilöltä. Malleja pidettiin varsin tarpellisina myymälöissä ja ravitsemisliikkeissä, mutta ei sensijaan kioskeissa, joiden omavalvontatarvetta pidettiin vähäisenä.

Omavalvonnan dokumentaatiosta lämpötilan kirjaus toimi kohtuullisesti ja se oli toteutettu 63 %:ssa kohteista. Sen sijaan puhtautta ja jätehuoltoa koskevat kirjaukset olivat asianmukaiset vain 30 ja 26 %:ssa kohteista.

EGENKONTROLLEN I BUTIKER, KIOSKER OCH MATSERVERINGAR I HELSINGFORS

SAMMANDRAG

Helsingfors stads miljöcentral har undersökt hur den lagstadgade egenkontrollen fungerar och har därtill utrett inställningen bland näringsidkarna till kraven på egenkontroll i matserveringar och på ställen där matvaror säljs. Allt som allt var antalet ställen som var objekt i undersökningen 349. Objekten klassificerades i stora butiker (n = 56), småbutiker (n = 39), kiosker (n = 50), restauranger (n = 69), kaféer (n = 75) samt personalmatsalar (n = 70).

Enligt hälsoinspektörens bedömning fungerar egenkontrollen i de olika företagstyperna förhållandevis bra, bäst i personalmatsalarna, sämst i kioskerna, småbutikerna och kaféerna.

Bland näringsidkarna ansågs egenkontrollen vara till större nytta i matserveringarna än på försäljningsställena. Bäst var motivationen i personalmatsalar och restauranger, minst motiverad var personalen i kioskerna.

Modeller för egenkontrollen tillämpades av nästan alla näringsidkare; modellerna ansågs allmänt vara till nytta. Det här stärker de praktiska övervakarnas uppfattning om att de nuvarande bestämmelserna som gäller egenkontroll i Finland är alltför krävande och teoretiskt hållna för matserveringarna och försäljningsställena. Likaså visar det att livsmedelstillsynen i Helsingfors hade gjort rätt när man gjorde upp egenkontrollmodeller för objekt av det här slaget, trots att detta slags förfarande strikt taget inte följer bestämmelserna.

Motsvarande slutsatser har dragits av EU-kommissionen, eftersom man i utkastet till den nya hygienförordningen föreslår att tillämpningen av modeller ställs upp som ett alternativ till den HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) -baserade egenkontrollen, som hittills varit den enda tillåtna. Enligt förordningsutkastet bör det rentav bli obligatoriskt att göra upp sådana modeller i varje EU-land.

En förfrågan som gällde nyttan av egenkontrollmodeller riktades också till 18 finländska och 8 utländska personer med ansvar för livsmedelstillsynen på lokal nivå. De tillfrågade ansåg att modellerna var till verklig nytta i butiker och matserveringar, däremot inte just i kiosker, eftersom man ansåg att behovet av egenkontroll där är litet.

Av sätten att dokumentera egenkontrollen fungerade uppföljningen av temperaturer förhållandevis bra; sådan uppföljning företogs i 63 % av de undersökta objekten. Däremot var dokumenteringen som gällde renlighet och avfallshandling ändamålsenligt skött i bara 30 % resp. 26 % av de undersökta objekten.

1. JOHDANTO

Tämän tutkimuksen tarkoituksena on ollut selvittää omavalvonnan toimivuutta ja omavalvontasuunnitelmapöytäkirjojen hyödyllisyyttä helsinkiläisissä myymälöissä, ravitsemisliikkeissä ja kioskeissa. Lisäksi joukolta kotimaisia ja ulkomaisia paikallistason elintarvikevalvonnan vastuhenkilöiltä on selvitetty heidän käsitystään omavalvonnan tarpeellisuudesta eri tyyppisissä myymälöissä ja ravitsemisliikkeissä sekä suunnitelmapöytäkirjojen hyödyllisyydestä.

Omavalvonta tuli lakisääteiseksi kaikkiin elintarvikehuoneistoihin 1.1.1995 alkaen perustuen terveydensuojelulain ja terveydensuojeluasetuksen säädöksiin. Nämä puolestaan perustuvat Euroopan Unionin hygieniadirektiiviin (93/43/EEC), jossa edellytetään elintarvikehuoneistoista HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) -järjestelmän mukaista omavalvontaa.

Terveydensuojelulain 36 §:n mukaan ”toiminnanharjoittajan on tunnettava elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvät hygieeniset vaarat yrityksessä ja laadittava suunnitelma ja toteutettava se terveyshaittoja aiheuttavien epäkohtien estämiseksi ja poistamiseksi (omavalvonta). Kunnan terveydensuojeluviranomainen on velvollinen antamaan neuvoja toiminnanharjoittajalle omavalvontasuunnitelman laatimisessa ja toteuttamisessa.”

Terveydensuojeluasetuksen 22 § täsmentää omavalvontaa koskevia säädöksiä seuraavasti: ”Toiminnanharjoittajan on tunnettava käsittelemiensä elintarvikkeiden hygieeniseen laatuun vaikuttavat tekijät. Toiminnanharjoittajan on huolehdittava tarkoituksenmukaisten menettelyjen suunnittelusta, toteuttamisesta ja seurannasta elintarvikehygieenisen vaaran vähentämiseksi toiminnassaan. Omavalvontasuunnitelmassa on selvitettävä huoneiston ja toiminnan luonteen mukaan ainakin seuraavat seikat:

1. toiminnan vaiheet, joissa elintarvikehygieeninen vaara voi ilmetä (kriittiset valvontapisteet);
2. kriittisten valvontapisteiden tarkkailumenetelmät ja toimenpiderajat;
3. korjaustoimenpiteet, joiden ryhdytään, jos kohdassa 2 mainitut toimenpiderajat ylitetään sekä tarkkailumenetelmien varmistustoimenpiteet. Omavalvontasuunnitelman on oltava kirjallinen ja se on esitettävä elintarvikehuoneistoa koskevan ilmoituksen yhteydessä, toiminnanharjoittajan vaihtumista koskevan ilmoituksen yhteydessä tai muuten kunnan terveydensuojeluviranomaisen vaatimuksesta.”

Omavalvontavelvoitteesta säädetään lisäksi elintarvikelaissa ja laissa eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta.

Lainsäädäntö saatettiin viranomaisten tietoon sen valmisteluvaiheessa syksyllä 1994. Siirtymäsäädöksiä ei saatu vaikka lausunnoissa niitä pyydettiin. Myöskään ohjeita omavalvonnan toteuttamisesta ei ollut käytettävissä. Tästä syystä Helsingissä nähtiin ainoaksi rationaaliseksi menettelyksi omavalvontasuunnitelmapöytäkirjojen laatiminen ja lainsäädöksistä poikkeavan aikataulun hyväksyminen. Helsingissä katsottiin, että olisi ollut kohtuuton vaatimus edellyttää

4 200:lta elintarvikehuoneistolta pikaisesti säädösten edellyttämää omavalvonnan teoreettista HACCP-suunnittelua ja omavalvontasuunnitelmien laatimista sen pohjalta.

Tämä olisi eittämättä johtanut myös suunnitelmien heikkoon tasoon ja sekä viranomaisten että etenkin toiminnanharjoittajien kannalta tarpeettomaan työhön. Helsingin kaupungin ympäristökeskuksessa laadittiinkin asiantuntijaryhmissä mallit omavalvontasuunnitelmien laatimiseksi elintarvikemyymälöissä, kioskeissa, suurtalouksissa, eineskeittiöissä ja leipomoissa.

Omavalvontasuunnitelmat oli hyväksytty 1.7.2000 Helsingissä 87 % tuotantolaitoksista, 82 % ravitsemisliikkeistä ja 77 % myymälöistä ja kioskeista. Nyt tarkoituksena oli selvittää, miten omavalvonta käytännössä toimii näissä elintarvikehuoneistoissa ja miten toiminnanharjoittajat siihen suhtautuvat.

2. AINEISTO JA MENETELMÄT

Tutkimus toteutettiin syyskuussa 1999 - maaliskuussa 2000. Terveystarkastajat täyttivät käynneillään kyselylomakkeen, joka on tämän raportin liitteenä. Lomakkeella pyrittiin selvittämään toiminnanharjoittajan suhtautumista omavalvontaan ja omavalvontamalleihin sekä saamaan selville tarkastajien käsitys omavalvonnan ja dokumentaation toimivuudesta.

Tutkimus käsittää 56 suurta myymälää (pinta-ala yli 100 m²), 39 pientä myymälää, 69 ravintolaa, 75 kahvilaa, 70 henkilökuntaruokalaa ja 50 kioskia eri puolilta Helsinkiä.

23 suomalaisen kaupungin vastaavilta elintarvikevalvontaviranomaisilta tiedusteltiin arviota omavalvonnan ja malliohjelmien tarpeellisuudesta. Kaupungit olivat Vantaa, Porvoo, Kuopio, Turku, Tampere, Seinäjoki, Pori, Oulu, Vaasa, Rovaniemi, Kajaani, Hyvinkää, Pietarsaari, Jyväskylä, Kouvola, Nokia, Lahti, Salo, Tornio, Lapua, Lohja, Ivalo ja Ähtäri. Vastaus saatiin 18 paikkakunnalta.

Vastaava tiedustelu tehtiin myös 8:aan ulkomaiseen kaupunkiin: Tukholma, Göteborg, Malmö, Kööpenhamina, Boulton, Birmingham, Wien ja den Haag.

3. TULOKSET

Tulosten yhteenvedot on esitetty tämän raportin liitteissä 2-7.

3.1. Toiminnanharjoittajien arviot

Toiminnanharjoittajilta tiedusteltiin, pitivätkö he omavalvontaa tarpeellisena ja omavalvontasuunnitelmalleja hyödyllisinä. Arvioinnissa käytettiin asteikkoa 1-5, jossa 5 tarkoittaa erittäin tarpeellista ja hyödyllistä, 1 ei lainkaan tarpeellista ja hyödyllistä. Tulokset on esitetty taulukossa 1.

Yleensä toiminnanharjoittajat pitivät omavalvontaa tarpeellisena, arvioiden keskiarvo vaihteli huoneistotyypistä riippuen 3,6-4,3:een. Tarpeellisimpana omavalvontaa pidettiin henkilökuntaruokaloissa (4,3) ja vähiten tarpeellisena kioskeissa (3,6).

Taulukko 1. 359 toiminnanharjoittajan käsitys omavalvonnan tarpeellisuudesta ja omavalvontasuunnitelmamallien hyödyllisyydestä. Arviointiasteikko 1-5.

Yritystyyppi	N	Omavalvonnan tarpeellisuus	Omavalvonnan hyödyllisyys
Suurmyymälä	56	3,9	3,8
Pieni myymälä	39	3,8	3,7
Kioski	50	3,6	3,9
Ravintola	69	4,1	4,1
Kahvila	75	3,8	4,1
Henkilökuntaruokala	70	4,3	4,4

Omavalvontamalleja pidettiin hyödyllisinä, arvioiden keskiarvo vaihteli huoneistotyypistä riippuen 3,7-4,4:ään. Ravitsemisliikkeissä malleja pidettiin hyödyllisempinä kuin myymälöissä ja kioskeissa, mutta ero ei ollut suuri.

3.2. Terveystarkastajien arviot

Terveystarkastajien arvioiden mukaan omavalvonta toimi tyydyttävästi. Arvioiden keskiarvot huoneistotyypeittäin vaihtelivat 2,7-3,5, kun arviointiasteikko oli sama kuin edellä toiminnanharjoittajille. Omavalvonnan toimivuus oli selvästi paras henkilökuntaruokaloissa ja huonoin kioskeissa ja kahviloissa. Terveystarkastajien arviot omavalvonnan toimivuudesta on esitetty taulukossa 2.

Taulukko 2. Terveystarkastajien arvio omavalvonnan toimivuudesta. Arviointiasteikko 1-5.

	N	Omavalvonnan toimivuus
Suurmyymälä	56	3,0
Pieni myymälä	39	2,8
Kioski	50	2,7
Ravintola	69	2,9
Kahvila	75	2,7
Henkilökuntaruokala	70	3,5

Terveystarkastajan arviota omavalvonnan toimivuudesta verrattiin myös yritysten omistuspohjan mukaan. Kioskeissa ketjuihin kuuluvissa yrityksissä ja ketjuihin kuulumattomissa yrityksissä omavalvonnan toimivuus arvioitiin keskimäärin samanlaiseksi. Keskiarvo oli molemmissa ryhmissä 2,7.

Pienissä myymälöissä ketjuihin kuuluvissa yrityksissä omavalvonta toimi selvästi paremmin kuin ketjuihin kuulumattomissa yrityksissä. Edellisten keskiarvo oli 3,7 (vaihtelu 3-4), jälkimmäisessä 2,5 (vaihtelu 1-5).

Suurissa myymälöissä vertailua ketjuihin kuuluvien ja kuulumattomien välillä ei voida tehdä, koska jälkimmäisiä oli ainoastaan muutamia. Sen sijaan verrattaessa ei-osuustoiminnallisia ketjuja osuustoiminnallisiin, edellisissä omavalvonnan toimivuus arvioitiin jossain määrin paremmaksi (3,3 vs 2,9).

Ketjuihin kuuluvissa ravintoloissa omavalvonnan toimivuus (keskiarvo 3,4) (vaihtelu 1-5) oli parempi kuin ketjuihin kuulumattomissa (keskiarvo 2,8, vaihtelu 1-5) yrityksissä. Sama todettiin kahviloissa (keskiarvot 3,2 vs 2,6) ja henkilökuntaruokaloissa (3,6 vs 3,4).

3.3. Lämpötilojen sekä siivous- ja jätehuoltotoimenpiteiden kirjaaminen

Terveystarkastajat tarkistivat, suoritetaanko omavalvontaa koskevien toimintojen kirjaus hyväksytyin omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Huomiota kiinnitettiin lämpötilojen, siisteyden ja jätehuollon omavalvontaan. Tulokset on esitetty taulukossa 3.

Taulukko 3. Omavalvonnan seurannan toimivuus (%) kirjausten perusteella arvioituna.

Yritystyyppi	N	Lämpötila		Siisteys		Jätehuolto	
		%	N	%	N	%	N
Suurmyymälä	56	66 %	(37)	34 %	(19)	27 %	(15)
Pieni myymälä	39	54 %	(21)	35 %	(14)	28 %	(11)
Kioski	50	52 %	(26)	32 %	(16)	34 %	(17)
Ravintola	69	62 %	(43)	23 %	(16)	22 %	(15)
Kahvila	75	49 %	(37)	20 %	(15)	21 %	(16)
Henkilökuntaruokala	70	77 %	(54)	33 %	(23)	21 %	(15)
Yhteensä	359	63 %	(218)	30 %	(103)	26 %	(89)

Vain 63 % toiminnanharjoittajista huolehti suunnitelman mukaisesti lämpötilojen kirjauksesta, mutta vain 30 % siivouksen ja 26 % jätehuollon toimenpiteiden kirjauksista.

3.4. Omavalvontasuunnitelmapmallien käyttö

Helsingissä yrityksille tarjotaan mahdollisuus käyttää viranomaisten laatimia omavalvontasuunnitelmapalleja sellaisenaan tai muunneltuina. Useat toiminnanharjoittajaketjut ovat tehneet lisäksi omia mallejaan. Lisäksi perinteisen HACCP:n käyttö eri vaiheineen on hyväksyttävää. Jotkut kohteet olivat hyödyntäneet kahta mallia.

Taulukko 4. Omavalvontasuunnitelmapmallien käyttö Helsingissä.

Yritystyyppi	N	Helsingin malli	Oman ketjun malli	Muu	Ei mallia
Suurmyymälä	56	12	43	1	0
Pieni myymälä	39	26	14	5	0
Kioski	50	30	16	5	0
Ravintola	69	51	19	1	0
Kahvila	75	59	12	8	2
Henkilök.ruokala	70	26	34	5	0
Yhteensä	359	204	138	25	2

3.5. Valvontaviranomaisten käsitys omavalvontasuunnitelmamallien hyödyllisyydestä

Kesällä 1999 saatiin 18:n suomalaisen kaupungin elintarvikevalvonnasta vastaavalta virkamieheltä tieto heidän käsityksistään omavalvontasuunnitelmamallien hyödyllisyydestä. Sama kysymys esitettiin kolmen ruotsalaisen, yhden tanskalaisen, englantilaisen, itävaltalaisen ja hollantilaisen kaupungin vastaaville viranomaisille. Tulokset on esitetty taulukossa 5.

Taulukko 5. Vastaavien elintarvikevalvontaviranomaisten käsitys omavalvontasuunnitelmamallien käytöstä eri yritystyypeissä. Esitetyt luvut ilmaisevat, kuinka moni piti malleja hyödyllisinä.

Yritystyyppi	Ulkomaiset (N=8)	Suomalaiset (N=18)	Yhteensä (N=26)
Iso myymälä	6	16	22 (85 %)
Pieni myymälä	5	14	19 (73 %)
Kioski	4	11	15 (58 %)
Ravintola	6	16	22 (85 %)
Kahvila	5	16	21 (81 %)
Henkilökuntaruokala	5	16	21 (81 %)

Suurissa myymälöissä ja ravintoloissa mallien käyttöä piti tarpeellisenä 85 % vastanneista. Kioskeissa malleja piti käyttökelpoisina ainoastaan 58 %. Useat vastaajat eivät pitäneet omavalvontaa lainkaan tarpeellisenä kioskeissa.

3.6. Viranomaisten käsitys omavalvonnasta

Edellämainituilta 18:lta suomalaiselta elintarvikevalvonnasta vastaavalta virkamieheltä saatiin myös tieto heidän käsityksistään omavalvonnan tarpeellisuudesta eri tyyppisissä myyntipaikoissa. Kaikki, 1-2 poikkeusta lukuunottamatta, pitivät omavalvontaa tarpeellisenä ravitsemisliikkeissä sekä isoissa että pienissä myymälöissä, mutta vain puolet kioskeissa.

4. POHDINTA

Toiminnanharjoittajat pitivät omavalvontaa yleensä varsin tarpeellisena. Koska selvitys perustui kyselytutkimukseen, jonka terveystarkastaja teki, on oletettavissa, että tässä tuloksessa on jossain määrin kaunistelua. Kuitenkaan tulokset eivät erityisen paljon poikkea terveystarkastajan tekemästä omavalvonnan toimivuuden arvioinnista. Tässä suhteessa tilannetta voidaan pitää tyydyttävänä.

Tärkeä havainto oli, että miltei kaikki toiminnanharjoittajat käyttivät omavalvontasuunnitelmissa pohjana valmiita malleja, pienissä myymälöissä ja kioskeissa pääasiassa Helsingin kaupungin ympäristökeskuksessa laadittuja ja isommissa myymälöissä pääasiassa kauppaketjujen omia malleja.

Helsingin ympäristökeskuksessa päädyttiin omavalvontamallien käyttöön käytännön syistä. Näin on tapahtunut myös monissa muissa Euroopan maissa 1990-luvulla etenkin sen loppupuolella (1). Näissä maissa lainsäädäntö hyväksyy mallien käytön toisin kuin Suomessa.

Omavalvonnan toimivuudesta ei ole juuri raportoitu Euroopassa. Tukholmasta saadun suullisen tiedon mukaan vuonna 1998 tehdyssä selvityksessä havaittiin, että pienissä yrityksissä omavalvonta ei käytännössä toiminut juuri lainkaan huolimatta siitä, että HACCP-periaatteiden mukaiset omavalvontasuunnitelmat on laadittu ja hyväksytty. Toiminnanharjoittajilta puuttui motivaatio liian teoreettiseksi koetun toiminnan ylläpitämiseen. Tästä syystä Tukholmassa siirryttiin yksinkertaisempaan malliin ja mallisuunnitelman käyttöön. Dokumentaatio edellytetään ainoastaan lämpötilaseurannassa. Omavalvontasuunnitelmissa jopa kiellettiin termien HACCP ja kriittiset kontrollipisteet käyttö (2).

Euroopan Unionin elintarvikevalvonnasta vastaavat virkamiehet ovat havainneet, että tiukan HACCP-pohjaisen omavalvontasuunnitelman vaatiminen yrittäjiltä ei ole perusteltua eikä johda toivottuun tulokseen. Tämä on ymmärrettävää, koska malli on alunpitäen suunniteltu Yhdysvalloissa 1960-luvulla NASA:n ja Yhdysvaltain armeijan tilaamana estämään elintarvikkeista aiheutuvia myrkytyksiä avaruusmatkoilla. Myöhemmin mallia on sovellettu aluksi elintarvikkeiden tuotantolaitoksiin, joihin se hyvin sopiikin. Sen sijaan pienille yrityksille malli on tarpeettoman vaativa ja teoreettinen. Tästä syystä kyseisiä säädöksiä ollaan muuttamassa samalla kun hygieniadirektiivi muutetaan hygieniasetukseksi (3). Esityksen mukaan elintarvikeyrityksissä voitaisiin käyttää HACCP:n ohella omavalvontasuunnitelmamalleja (Guides to Good Practice eli yleisesti Euroopassa käytetyn termin mukaan hygieniasetukset). Esityksen mukaan tällaisten mallien tulisi olla toimintaan nähden mitoitettuja. Lisäksi esitys sisältää säädöksen, jonka mukaan asetuksen voimaantulon jälkeisen viiden vuoden kuluessa jäsenvaltioiden tulisi laatia kansalliset ohjeet (National Guides to Good Practice) ja HACCP:n soveltamisohjeet (Guides to the Application of HACCP).

Helsingissä tehty tutkimus osoittaa, että myymälöissä ja ravitsemisliikkeissä toiminnanharjoittajat ovat kohtuullisen motivoituneita lämpötilaseurannan kirjaamiseen, mutta eivät vastaavassa määrin puhtauden ja jätehuollon toimivuuden kirjaamiseen. Helsingin kaupungin ympäristökeskuksessa harkitaankin,

kirjaamisesta luopua, mutta edellytetään sen sijaan kirjausta aina kun poikkeavuuksia toiminnoissa todetaan. Näin on menetelty Tukholmassa.

Toisaalta, kun tämän selvityksen tuloksia esiteltiin EU-komission järjestämässä elintarvikevalvonta-asiantuntijaseminaarissa Brysselissä, osallistujat pitivät puhtauden ja jätehuollon toimivuuden seurantaan hyödyllisenä ja esitettyjä tuloksia myönteisinä.

Suomalaiset kaupunkien elintarvikevalvonnasta vastaavat pitivät miltei poikkeuksetta omavalvontaa tarpeellisenä ravitsemisliikkeissä ja suurissa sekä pienissä myymälöissä, mutta sen sijaan vain puolet kioskeissa. Ulkomaisten viranhaltijoiden käsitys oli samankaltainen. Tulevassa lainsäädännössä tulisikin vapauttaa pienimmät elintarvikkeiden myyntipisteet omavalvontavelvoitteesta, ellei toiminnan laatu siitä vaadi.

Runsaat neljä viidesosaa kotimaisista vastaavista viranhaltijoista piti omavalvontasuunnitelmanmallin käyttöä isoissa myymälöissä ja ravitsemisliikkeissä hyödyllisenä. Mikäli suunniteltu Euroopan unionin hygieniadirektiivi uudistus toteutuu, mallien käyttö myös Suomessa tulee säädösten mukaiseksi, toisin kuin nyt. Onkin ilmeistä, että Suomessa nykyisten lakien omavalvontaa koskevia säädöksiä laadittaessa on hygieniadirektiivia tulkittu tiukemmin kuin useimmissa Euroopan unionin maissa.

5. LÄHDELUETTELO

1. Proceedings of HACCP Symposium, Haag, October 26-27, 1995. Food Law Enforcement Practitioners.
2. Elgenstiernas Stockholm för in HACCP i egentillsynen - utan att använda själva ordet. Livstecknet 1998;(3):13-14.
3. Hygiene Regulation. Draft 1999. Commission of the European Union.

Omavalvontatutkimus / YTY

Nro: _____ Tarkastaja: _____ Päiväys _____

Tarkastaja täyttää tämän lomakkeen kokonaan; viimeisessä kohdassa kysytään asiaa toiminnanharjoittajalta.

Yrityksen nimi ja osoite: _____

Elintarvikehuoneiston tyyppi

- Kioski
- Pieni myymälä (<100m²)
- Iso myymälä
- Kahvila
- Henkilökuntaruokala
- Ravintola
- Tuotantolaitos

Omavalvontasuunnitelma hyväksytty: _____

Toimiiko omavalvonta

- | | Kyllä | Ei | |
|--|--------------------------|--------------------------|---------------|
| Lämpötilan kontrollimerkinnät* | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | * merkintä |
| Puhtauden seurantamerkinnät* | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 7 vrk sisällä |
| Jätehuollon seurantamerkinnät* | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Asiakirjojen säilytys | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Jos ei, mikä syy (kysytään toiminnanharjoittajalta): | _____ | | |
| | _____ | | |

Onko omavalvontasuunnitelman teossa käytetty mallia?

- On Ei ole
- Jos on, mitä: Helsingin YMK
- Ketjun malli
- Muu, mikä:

Tarkastajan käsitys omavalvonnan toimivuudesta

- | ei lainkaan | | | | | erinomainen |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Toiminnanharjoittajan (vastuuhenkilön) käsitys

- | | Ei lainkaan tarpeellinen | | | | Hyvin tarpeellinen |
|----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Omavalvonnan tarpeellisuus | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Mallin hyödyllisyys | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

(Rasti ruutuun 5, mikäli olette täysin samaa mieltä tarpeellisuudesta tai hyödyllisyydestä. Mikäli näitä pidetään täysin tarpeettomina, rasti ruutuun 1 ja muutoin sille välille)

Palautus: Antti Pönkä, ympäristöterveyspäällikkö

HENKILÖKUNTARUOKALA

Valvonta kohde	Hyväks. vuosi	Kirjaukset ja asiakirjojen säilytys asianmukaiset				Malli			Tarkast. käsitys omavalv. toimivuudesta	Toim.harj. käsitys omavalv. tarpeellisuudesta	Toim.harj. käsitys mallin hyödyllisyydestä
		Lämpötila	Puh- taus	Jäte- huolto	Asia- kirjat	Hel- sin- gin	Ket- jun	Muu			
1	-96	-	-	-	+	-	+	-	2	4	3
2	-97	+	-	-	+	-	+	-	4	4	5
3	-95	+	-	-	+	-	+	-	3	4	4
4	-98	+	-	-	+	-	+	-	2	5	5
5	-99	+	-	-	+	-	+	-	3	5	4
6	-98	-	-	-	+	-	+	-	3	5	4
7	-95	-	-	-	+	-	+	-	2	5	4
8	-95	-	-	-	+	-	+	-	3	5	3
9	-98	+	+	+	+	-	+	-	5	5	5
10	-98	+	-	-	+	+	-	-	3	5	5
11	-98	-	-	-	-	-	-	-	1	3	5
12	-96	+	-	-	+	+	-	-	3	4	5
13	-95	+	-	-	+	-	+	-	3	5	5
14	-96	-	-	-	+	+	-	-	1	2	5
15	-98	+	-	+	+	-	+	-	4	5	5
16	-97	+	+	-	+	-	+	-	4	4	4
17	-99	+	+	+	+	+	-	-	5	5	5
18	-95	-	+	-	+	+	-	-	4	5	5
19	-96	+	-	-	+	+	-	-	4	5	4
20	-95	+	-	-	+	+	-	-	5	5	5
21	-98	+	-	-	+	-	+	-	4	5	5
22	-97	+	+	-	+	-	+	-	4	5	5
23	-97	+	-	-	+	-	+	-	4	5	5
24	-96	+	+	+	+	+	-	-	5	4	4
25	-95	+	-	-	+	-	+	-	3	4	4
26	-96	+	+	+	+	-	-	+	4	5	5
27	-96	+	+	+	+	+	-	-	4	4	5
28	-97	+	+	-	+	+	-	-	4	4	4
29	-97	+	-	-	+	+	-	-	4	4	4
30	-96	+	-	-	+	+	-	-	4	5	5
31	-97	+	-	-	+	+	-	-	4	4	4
32	-97	-	-	-	+	+	-	-	3	5	3
33	-98	+	-	-	+	-	-	-	4	4	
34	-98	-	-	-	+	+	-	-	3	3	3
35	-98	+	+	-	+	-	+	-	4	3	3
36	-95	+	+	+	+	-	+	-	4	4	4
37	-95	+	-	-	+		+		4	5	5
38	-98	-	-	-	+	+			2	3	4
39	-99	+	-	-	+		+		3	5	5
40	-99	+	-	-	+		+		3	5	5
41	-99	+	-	-	+		+		4	5	5
42	-96	+	-	-	+	+	-	-	4	4	4
43	-96	+	-	-					3	5	5

Liite 2

44	-98	+	-	-	+		+		3	3	4
45	-98	-	-	-	-		+		1	1	-
46	-98	+	-	-	+		+		3	4	4
47	-96	+	-	-	+		+		4	5	5
48	-98	+	+	-	+	+	-	-	4	5	4
49	-98	+	-	-	-		+		2	5	-
50	-97	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-
51	-97	-	-	-	-	+	-	-	2	4	5
52	-95	+	-	+	+			Diversey	5	5	5
53	-95	+	+	+	+			itse tehty	4	5	-
54	-95	+	+	+	+			Diversey	5	5	4
55	ei	+	-	-	+		+		5	4	5
56	ei	+	-	-	+		+		5	5	5
57	-95	-	-	-	-				1	4	3
58	ei	+	+	-	-		+		4	5	4
59	2000	+	+	-	+		+		4	5	3
60	2000	+	-	-	+		+		4	4	4
61	-97	+	+	+	+	+			4	5	5
62	-96	+	-	-	+	+			4	4	5
63	-97	+	+	+	+	+			4	5	5
64	-97	+	+	-	+	-	+	-	4	5	5
65	-98	-	-	-	+	+	-	-	4	4	4
66	-97	-	-	-	-	+	-	-	1	2	2
67	-97	+	+	-	+	-	+	-	4	5	5
68	-99	+	+	+	+	+	-	-	3	4	3
69	-97	+	+	+	+	+	-	-	4	4	4
70	-98	+	+	+	+	-	-	+	4	4	4
yhteensä/keskim.		54	23	15	61	26	34	4	3,5	4,3	4,4

RAVINTOLA

Valvonta kohde	Hyväks. vuosi	Kirjaukset ja asiakirjojen säilytys asianmukaiset				Malli			Tarkast. käsitys omavalv. toimivuudesta	Toim.harj. käsitys omavalv. tarpeellisuudesta	Toim.harj. käsitys mallin hyödyllisyydestä
		Lämpötila	Puh-taus	Jätehuolto	Asiakirjat	Hel-sin-gin	Ket-jun	Muu			
1	-97	+	-	-	+	-	+	-	4	3	3
2	2000	+	-	-	+	+	-	-	3	5	5
3	-96	+	-	-	+	-	+	-	2	3	4
4	-97	+	-	-	+	-	+	-	2	5	4
5	-95	+	-	-	+	+	-	-	3	5	5
6	-97	-	-	-	-	+	-	-	1	2	2
7	-97	-	-	-	+	-	+	-	1	3	4
8	-96	+	-	-	+	-	+	-	4	4	5
9	-99	+	-	-	+	+	-	-	2	4	3
10	-95	-	+	+	+	+	-	-	3	4	4
11	-96	+	-	-	-	+	-	-	2	4	4
12	-96	-	-	-	+	+	+	-	2	4	4
13	-99	+	+	+	+	-	+	-	5	4	4
14	-99	-	-	-	+	+	-	-	2	4	3
15	-96	+	-	-	-	-	+	-	3	5	5
16	-97	+	+	-	+	-	+	-	5	5	5
17	-97	+	+	+	+	+	-	-	3	3	3
18	-97	+	+	+	+	+	-	-	4	4	3
19	-98	-	-	-	+	+	-	-	3	3	4
20	-99	+	-	-	+	+	-	-	3	5	5
21	-97	-	-	-	+	+	-	-	1	5	5
22	-96	+	+	+	+	+	-	-	5	4	5
23	-96	+	-	-	+	+	-	-	3	5	5
24	-95	-	-	-	+	+	-	-	1	5	5
25	-99	+	-	-	+	+	-	-	4	5	5
26	-96	+	+	+	+	+	+	-	4	5	4
27	-96	-	-	-	-	+	+	-	2	5	3
28	-96	-	-	-	+	+	-	-	4	4	4
29	ei	+	-	-	+	+	-	-	2	4	3
30	-98	+	-	-	+	+	+	-	3	4	4
31	-97	+	-	+	+	+	-	-	4	5	5
32	-98	+	-	-	+	-	+	-	4	4	4
33	-97	+	+	+	+	+	-	-	5	5	5
34	-97	-	-	-	+	+	-	-	2	3	3
35	-96	+	-	-	+	+	-	-	4	5	5
36	-96	+	-	-	+	+	-	-	3	4	4
37	-99	-	-	-	+	+	-	-	1	4	4
38	-99	+	+	+	+	-	+	-	3	4	4
39	-98	+	-	-	+	-	-	-	4	4	
40	-98	+	+	-	+	-	+	-	4	5	4
41	-96	+	-	-	+	+	-	-	4	5	5
42	-95	-	-	-	+	+	-	-	1	4	4
43	-98	-	-	-	-	+	-	-	-	5	5

Liite 3

44	0	+	-	-	+	-	+	-	3	4	5
45	-98	-	-	-	+	+	-	-	2	2	4
46	-97	-	-	-	+	+	-	-	2	4	3
47	-99	-	-	-	+	+	-	-	2	5	5
48	-96	+	+	-	+	+	-	-	4	4	4
49	-98	-	-	-	-	+	-	-	1	4	4
50	-98	+	-	-	+	+	-	-	3	4	4
51	-99	+	-	-	+	+	-	-	3	3	4
52	-97	-	-	-	+	+	-	-	2	3	3
53	-95	-	-	-	-	+	-	-	1	3	4
54	-95	-	-	-	-	+	-	-	1	4	2
55	-98	-	-	-	-	-	+	-	1	4	4
56	-96	+	+	+	+	+	-	-	5	5	-
57	2000	+			+	-	+	-	5	5	5
58	-97	-	-	-	+	-	+	-	3	4	4
59	-99	-	-	-	-	-	-	itse tehty	2	4	5
60	ei	-	-	-	-	-	-	-	1	3	3
61	-98	-	-	-	-	+	-	-	1	2	2
62	-99	+	+	+	+	+	-	-	5	4	4
63	-99	+	-	+	+	+	-	-	4	4	4
64	-97	+	+	+	+	+	-	-	3	4	4
65	-95	+	-	-	+	+	-	-	4	4	5
66	-99	+	-	-	+	+	-	-	4	3	4
67	-96	+	+	+	+	+	-	-	4	4	4
68	-95	+	-	-	+	+	-	-	4	4	5
69	ei	+	+	+	+	+	-	-	4	4	3
yhteensä/keskim		43	16	15	57	51	19	1	2,9	4,1	4,1

KAHVILA

Valvonta kohde	Hyväks. vuosi	Kirjaukset ja asiakirjojen säilytys asianmukaiset				Malli			Tarkast. käsitys omavalv. toimivuudesta	Toim.harj. käsitys omavalv. tarpeellisuudesta	Toim.harj. käsitys mallin hyödyllisyydestä
		Lämpö- tila	Puh- taus	Jäte- huolto	Asia- kirjat	Hel- sin- gin	Ket- jun	Muu			
1	-98	+	+	-	+	+	-	-	4	5	5
2	-98	-	-	-	+	+	-	-	3	3	5
3	-99	+	-	-	+	+	-	-	3	4	3
4	-97	-	-	-	+	+	-	-	2	3	2
5	-98	+	-	-	+	+	-	-	4	2	3
6	-99	-	-	-	+	+	-	-	2	3	5
7	-99	-	-	-	+	+	-	-	2	4	5
8	-96	+	-	-	+	-	+	-	4	5	5
9	-97	+	-	-	+	+	-	-	2	5	3
10	ei	+	-	-	+	-	+	-	3	5	
11	-97	-	-	+	+	+	-	-	3	1	1
12	-97	+	+	+	+	+	-	-	3	3	5
13	-99	-	-	-	+	+	-	-	2	5	4
14	-98	+	+	+	+	+	-	-	3	4	4
15	-97	+	-	-	+	+	-	-	2	3	3
16	-98	+	-	-	+	-	+	-	3	5	4
17	-98	-	-	-	-	-	-	+	1	1	4
18	-97	-	-	-	-	+	-	-	1	1	5
19	-98	-	-	-	+	+	-	-	1	1	5
20	-97	-	-	-	+	+	-	-	4	5	5
21	-98	-	-	-	+	+	-	-	4	5	5
22	-99	-	-	-	-	-	+	-	1	5	5
23	-96	+	-	-	-	-	+	-	4	2	4
24	-99	-	+	+	+	+	-	-	4	3	3
25	-97	-	-	-	-	+	-	-	1		
26	-99	-	-	-	-	+	-	-	2		
27	-99	-	-	-	-	+	-	-	1	2	4
28	-96	+	+	+	+	+	-	-	4	4	3
29	-98	+	+	+	+	+	-	-	5	5	5
30	-98	-	-	+	+	+	-	-	2	3	5
31	-98	+	-	+	+	+	-	-	4	1	4
32	-97	+	+	-	+	+	-	-	3	4	4
33	-98	+	-	-	+	+	-	-	3	4	4
34	-97	+	-	-	+	+	-	-	3	4	4
35	-99	-	-	-	+	+	-	-	2	4	4
36	-96	-	-	-	+	+	-	-	3	4	4
37	-96	-	-	-	+	+	-	-	1	3	5
38	-99	-	-	-	+	-	+	-	3	5	5
39	-98	-	-	-	+	+	-	-	2	4	4
40	2000	+	-	-	+	-	+	-	3	5	4
41	-98	+	-	-	+	+	-	-	3	5	5
42	-98	+	+	+	+	+	-	-	4	4	4
43	ei	-	-	-	-	+	-	-	1	1	2

Liite 4

44	-98	-	-	-	+	+	-	-	1	3	4
45	-97	-	-	-	+	+	-	-	2	5	3
46	-99	-	-	-	+	-	+	-	2	4	4
47	-99	+	-	-	+	+	-	-	3	5	5
48	ei	+	-	-	+	-	+	-	3	5	5
49	-97	-	-	-	+	+	-	-	2	3	4
50	-98	-	-	-	+	+	-	-	2	5	4
51	-97	+	+	+	+	+	-	-	4	5	5
52	-96	+	-	-	+	+	-	-	3	3	5
53	-99	-	-	-	-	+	-	-	1	2	5
54	-98	-	-	-	-	+	-	-	1		
55	-99	-	-	-	-	+	-	-	2	3	4
56	-99	-	-	-	-	-	+	-	3	4	5
57	-96	+	-	-	+	+	-	-	3	4	4
58	-98	+	-	-	+	-	-	+	3	4	4
59	-99	+	-	-	+	+	-	-	2	3	4
60	-99	-	-	-	-	+	-	-	1	5	5
61	-96	+	-	-	+	+	-	-	4	5	3
62	ei	+	+	+	+			ei mallia	5	4	
63	-99	-	-	-	+	+	-	-	3	5	4
64	ei	+	+	-			+		5	5	5
65	ei	+	-	-	+			ei mallia	5	4	-
66	-99	-	-	-	-	-	+	-	1	4	3
67	-99	-	-	-	-	+	-	-	1	5	5
68	-99	-	-	-	-	+	-	-	2	4	4
69	-97	-	-	-	-	+	-	-	2	4	4
70	2000	+	+	+	+	+	-	-	5	5	3
71	-96	+	+	+	+	+	-	-	4	5	5
72	-97	+	+	+	+	+	-	-	4	5	5
73	-98	+	-	+	+	+	-	-	3	3	3
74	-99	+	+	+	+	+	-	-	4	4	5
75	-98	+	-	+	+	+	-	-	4	4	4
yhteensä/keskim.		37	15	16	57	59	12	2	2,7	3,8	4,1

ei mallia=2

KIOSKI

Valvonta kohde	Hyväks. vuosi	Kirjaukset ja asiakirjojen säilytys asianmukaiset				Malli			Tarkast. käsitys omavalv. toimivuus- desta	Toim.harj. käsitys omavalv. tarpeelli- suudesta	Toim.harj. käsitys mallin hyödylli- syydestä
		Lämpö- tila	Puh- taus	Jäte- huolto	Asia- kirjat	Hel- sin- gin	Ket- jun	Muu			
1	-98	-	+	+	+	+	-	-	3	3	
2	-98	-	-	-	+	+	-	-	3	4	3
3	-99	-	-	-	+	+	-	-	3	4	5
4	-99	+	-	-	-	+	-	-	2	4	3
5	-99	+	-	-	+	+	-	-	4	5	5
6	-99	-	-	-	-	+	-	-	1	4	3
7	-96	-	-	-	+	+	-	-	1	5	5
8	-97	+	-	-	+	-	+	-	4	5	3
9	-98	+	-	-	+	+	-	-	3	4	4
10	-97	-	+	+	+	-	+	-	3	2	2
11	-97	-	-	-	+	+	-	-	2	4	3
12	-99	-	-	-	+	+	-	-	2	5	4
13	-99	-	-	-	-	+	+	-	1	4	4
14	-99	-	-	-	-	+	-	-	1	1	3
15	-97	-	-	-	-	+	-	-	1	3	4
16	-96	+	+	+	+	+	-	-	3	3	5
17	-99	-	-	-	+	+	-	-	3	4	4
18	-99	+	-	-	+	+	-	-	3	3	4
19	-98	+	+	+	+	+	-	-	5	5	3
20	-96	+	+	+	+	+	-	-	5	5	5
21	-98	+	-	-	+	-	+	-	3	3	4
22	-	+	+	+	+	+	+	-	4	5	5
23	-98	-	-	-	+	+	-	-	1	1	5
24	-98	-	-	-	-	-	+	-	1	5	5
25	-99	+	-	-	+	+	-	-	3	2	5
26	-99	-	-	+	+	-	-	+	1	4	4
27	-99	+	+	+	+	-	-	+	5	4	4
28	-98	+	+	+	+	-	-	+	4	4	4
29	-98	-	-	-	+	+	-	-	2	4	4
30	-98	+	+	+	+	+	-	-	4	3	5
31	-99	+	+	+	+	+	-	-	4	5	5
32	-99	+	+	+	+	+	-	-	4	4	4
33	-98	-	-	-	+	+	-	-	1	3	3
34	-96	-	-	-	-	+	-	-	1	3	3
35	-98	-	-	-	+	-	+	-	2	3	
36	-98	+	+	+	-	-	+	-	4	3	3
37	-98	+	-	-	+	-	+	-	3	3	3
38	-98	-	-	-	+	-	+	-	2	3	3
39	-97	+	+	+	+	-	+	-	3	4	3
40	-97	+	+	+	+	-	+	-	3	4	3
41	-97	+	+	+	+	-	+	-	3	4	3
42	-99	+	-	-	+	-	+	-	4	5	5
43	-97	-	-	-	-	+	-	-	1	3	4

Liite 5

44	-96	+	-	-	+	-	+	-	4	3	4
45	-	+	-	-	+	-	-	+	4	3	
46	-99	+	-	-	-	-	-	-	2	4	4
47	-98	-	-	-	+	+	-	-	2	3	4
48	-	-	-	-	+	-	+	-	2	2	5
49	-97	+	+	+	+			Rautakirjan	4	4	4
50	-97	-	-	-		+			1	2	2
yhteensä/keskim		26	16	17	39	30	16	5	2,7	3,6	3,9

ISO MYYMÄLÄ

Valvonta kohde	Hyväks. vuosi	Kirjaukset ja asiakirjojen säilytys asianmukaiset				Malli			Tarkast. käsitys omavalv. toimivuud- esta	Toim.harj. käsitys omavalv. tarpeelli- suudesta	Toim.harj. käsitys mallin hyödylli- syydestä
		Lämpö- tila	Puh- taus	Jäte- huolto	Asia- kirjat	Helsin- gin	Ketjun	Muu			
1	-99	+	-	-	+	-	+	-	3	4	4
2	-99	-	-	-	-	-	+	-	3	4	4
3	-97	+	+	+	+	-	+	-	4	5	5
4	-98	+	-	-	+	-	+	-	2	3	3
5	-96	-	-	-	+	-	+	-	2	3	3
6	-98	+	-	-	+	-	+	-	2	3	
7	-98	-	-	-	+	-	+	-	1	3	4
8	-95	-	-	-	+	-	+	-	2	5	5
9	-96	-	-	-	+	-	+	-	2	4	4
10	-97	+	-	-	+	-	+	-	3	3	5
11	-98	+	-	-	+	-	+	-	3	2	2
12	-98	+	-	-	+	-	+	-	2	5	3
13	-97	+	+	+	+	-	+	-	4	5	3
14	-98	+	-	-	+	-	+	-	3	4	4
15	-97	+	-	+	+	+	-	-	3	4	3
16	-98	-	-	-	+	-	+	-	1	5	4
17	-98	+	-	-	+	+	-	-	3	5	4
18	-97	+	-	-	+	-	+	-	3	3	4
19	-98	-	-	-	+	-	+	-	2	3	3
20	-98	+	-	+	+	-	+	-	4	5	5
21	-95	+	-	-	+	-	+	-	4	5	5
22	-99	-	-	-	-	-	+	-	1	5	5
23	-97	-	-	-	+	-	+	-	2	3	3
24	-97	+	-	-	+	-	+	-	4	4	4
25	-	+	-	-	+	-	+	-	4	4	4
26	-98	-	-	-	-	+	-	-	2	1	5
27	-98	-	-	-	-	+	-	-	2	3	4
28	-96	+	+	+	+	-	+	-	4	4	4
29	-96	+	-	+	+	-	-	+	4	5	5
30	-97	+	+	+	+	-	+	-	4	3	3
31	-98	+	+	+	+	-	+	-	4	5	3
32	-97	+	+	+	+	-	+	-	4	5	4
33	-99	-	-	-	+	+	-	-	2	4	4
34	-96	+	-	-	+	-	+	-	3	3	3
35	-97	+	-	-	+	-	+	-	2	4	4
36	-97	+	+	-	+	+	-	-	4	4	4
37	-97	+	+	-	+	+	-	-	4	4	4
38	-98	-	-	-	-	-	+	-	2	4	4
39	-98	+	+	-	+	-	+	-	3	3	4
40	-97	+	+	+	+	+	-	-	3	4	3
41	-96	+	+	+	+	+	-	-	3	4	3
42	-97	+	+	-	+	-	+	-	4	5	5
43	-98	-	+	+	-	-	+	-	2	3	3

Liite 6

44	-99	+	-	-	+	+	-	-	3	5	4
45	ei	-	-	-	-	-	+	-	2	2	1
46	2000	-	-	-	+	-	+	-	3	5	5
47	ei	+	+	-	+	-	+	-	4	2	3
48	ei	-	-	-	+	-	+	-	3	4	4
49	-97	+	+	+	+	-	+	-	5	4	3
50	-96	+	-	-	+	-	+	-	4	5	5
51	ei	-	-	-	+	-	+	-	2	1	2
52	-98	-	-	-	+		+		2	3	3
53	-98	+	+	-	+		+		4	5	4
54	-99	+	+	-	+		+		4	3	4
55	-97	+	+	+	+	+			4	5	5
56	-98	+	+	+	+	+			4	5	5
yhteensä/keskim		37	19	15	49	12	43	1	3,0	3,9	3,8

PIENI MYYMÄLÄ

Valvonta kohde	Hyväks. vuosi	Kirjaukset ja asiakirjojen säilytys asianmukaiset				Malli			Tarkast. käsitys omavalv. toimivuudesta	Toim.harj. käsitys omavalv. tarpeellisuudesta	Toim.harj. käsitys mallin hyödyllisyydestä
		Lämpö-tila	Puh- taus	Jäte- huolto	Asia- kirjat	Helsingin	Ketjun	Muu			
1	-97	+	-	-	-	+	-	-	3	5	
2	-99	+	-	-	+	+	-	-	2	4	4
3	-99	+	+	-	+	+	-	-	4	3	4
4	-99	-	+	-	+	+	-	-	2	4	3
5	-99	+	+	-	+	-	+	-	4	5	4
6	-97	+	+	-	+	-	+	-	4	4	3
7	-98	-	-	-	+	+	-	-	3	4	4
8	-99	-	-	-	+	+	-	-	1	5	5
9	-97	-	-	-	+	+	-	-	1	5	4
10	-98	-	-	-	+	+	-	-	1	5	3
11	-97	-	-	-	-	+	-	-	2	1	1
12	-98	-	-	-	-	+	-	-	2	1	2
13	-97	-	-	-	-	-	+	-	1	3	5
14	-98	+	-	-	+	-	+	-	4	5	5
15	-96	-	-	-	+	+	-	-	2	4	3
16	-97	-	-	-	+	+	-	-	2	3	3
17	-97	+	-	-	+	+	-	-	4	2	5
18	-98	+	-	+	+	+	-	-	3	5	5
19	-98	+	+	+	+	+	-	-	5	5	5
20	-98	+	+	+	+	+	-	-	5	4	4
21	-99	+	+	+	+	-	+	-	4	4	4
22	-99	+	+	+	+	-	+	-	4	4	5
23	-98	+	-	-	+	-	+	-	3	4	4
24	-99	+	+	+	+	+	-	-	4	5	5
25	-98	+	+	+	+	+	-	-	4	5	5
26	-98	-	-	-	-	+	-	-	1	1	2
27	-98	-	-	-	+	+	-	-	2	4	4
28	-98	+	+	+	+	+	-	-	4	3	3
29	-97	-	-	-	+	+	-	-	2	2	2
30	-98	+	-	-	+	+	-	-	3	3	
31	-98	-	-	-	-	-	+	-	3	3	4
32	-99	+	-	-	+	-	+	-	3	3	4
33	-97	+	+	+	+	-	+	-	3	3	3
34	-98	+	+	+	+	-	+	-	4	4	3
35	-97	-	-	-	-	+	-	-	2	5	4
36	-95	-	-	-	-	+	-	-	1	5	1
37	ei	-	-	-	+	-	+	-	4	3	5
38	ei	-	-	-	-	+	-	-	1	5	4
39	-95	+	+	+	+		+		4	5	4
yhteensä/keskim		26	16	17	39	30	14	5	2,8	3,8	3,7

KUVAILEHTI/ PRESENTATIONSBLAD/ DOCUMENTATION PAGE	
Tekijä(t)/Författare/Author(s) <i>Antti Pönkä</i>	
Nimike/Publikation/Title of publication <i>Omavalvonta helsinkiläisissä myymälöissä, kioskeissa ja ravitsemisliikkeissä Egenkontrollen i butiker, kiosker och matserveringar i Helsingfors</i>	
Julkaisija/Utgivare/Published by <i>Helsingin kaupungin ympäristökeskus Helsingfors stads miljöcentral City of Helsinki Environment Centre</i>	Julkaisuaika/Utgivningsår/Publication year <i>2000</i>
Sivumäärä/Sidantal/Pages <i>11</i>	Liitteet/Bilagor/Appendices <i>7</i>
Sarjan nimike/Seriens namn/Series (key title) <i>Helsingin kaupungin ympäristökeskuksen julkaisuja Helsingfors stads miljöcentralers publikationer Publications by City of Helsinki Environment Centre</i>	Numero/Nummer/No. <i>6/2000</i>
ISSN <i>1235-9718</i>	ISBN <i>951-718-485-9</i>
Kieli/Språk/Language	
Koko teos/Hela verket/The work in full <i>fin</i>	Yhteenveto/Sammandrag/Summary <i>fin, swe</i>
Taulukot/Tabeller/Tables <i>fin</i>	Kuvatekstit/Bildtexter/Captions <i>fin</i>
Avainsanat/Nyckelord/Keywords <i>omavalvonta, myymälä, kioski, ravitsemisliike, elintarvikevalvonta egenkontroll, butik, kiosk, restaurang, livsmedelskontroll inhouse control, retailshop, kiosk, restaurant, food control</i>	
Lisätietoja/Närmare upplysningar/Further information <i>Antti Pönkä, puh./tfn/Tel. +358-9-7312 2710, e-mail antti.ponka@ymk.hel.fi Helsingin kaupungin ympäristökeskus, Helsinginkatu 24, 00530 Helsinki</i>	

HELSINGIN KAUPUNGIN YMPÄRISTÖKESKUKSEN JULKAISUJA 1998

7. *Ketola T. Veden laatu ja ainekuljetus Mellunkylänpurossa, Itä-Helsingissä*
8. *Levonen L, Kurtto A, Seimola T. Helsinkiläisten Harakka*
9. *Partanen T, Ahonen S, Aminoff I, Haglund B, Jämsen P, Siltanen I, Weber T, Pönkä A. Päiväkoti-ikäisten lasten ravinnonsaanti päiväkodissa ja kotona*
10. *Pyy V, Lyly O. PCB elementtitalojen saumaussmassoissa ja pihojen maaperässä*
11. *Viljanen M, Kettunen A-V, Makkonen M, Kangas R, Järnefelt P. Rakenneratkaisut ja sisäilman laatu. 1990-luvun asuinkeuhkotutkimus*
12. *Pellikka K, Viljamaa H. Eläinplankton Helsingin merialueella 1969 - 1996*
13. *Pönkä A, Pitkälä A, Aminoff I, Kalso S. Jauhelihan laatu helsinkiläisissä vähittäismyymälöissä*
14. *Kuhmonen A, Aminoff I, Pitkälä A, Raussi V, Niiranen M. Silakkajalosteet Helsingin Silakkamarkkinoilla 1986 - 1997*
15. *Pyrylä R. Saastuneen maa-alueen kunnostuskustannukset*
16. *Koskimies P. Östersundomin lintuvesien linnusto ja suojelu*
17. *Koskimies P. Östersundomin lintuvesien käyttö- ja hoitosuunnitelma*

HELSINGIN KAUPUNGIN YMPÄRISTÖKESKUKSEN JULKAISUJA 1999

1. *Pönkä A, Pitkälä A, Kalso S, Niiranen M. Savusilakan ja savusiian mikrobiologinen ja aistinvarainen laatu Helsingissä vuosina 1995 - 1998*
2. *Lyly O. Sisäilman VOC-arvot. Ehdotus sisäilman haihtuvien orgaanisten yhdisteiden viitearvoiksi*
3. *Korpinen P, Silfverberg K. The State of the Environment in Helsinki. Summary Report*
4. *Haapanen E. Menneisyyden Helsingin eläimet. Pääkaupungin nisäkkäät, matelijat ja sammakkoeläimet arkistolähteissä vuosina 1850 - 1980*
5. *Lehtimäki M. Internet osallistumisen välineenä. Helsingin paikallisagenda 21-prosessin Internet-osallistumisen analyysi*
6. *Jalonen P (toim.) Helsingin kaupungin ympäristöohjelma 1999 - 2002*
7. *Jalonen P (red.) Helsingfors stads miljöprogram 1999 - 2002*
8. *Pietilä H. Helsingin eläinatlas. Nisäkkäät, matelijat ja sammakkoeläimet*
9. *Piilo T. Pohjaveden pilaantumiskäsit Helsingissä. Vuosaaren, Kallahden, Tattariharjun ja Vartiokylänlahden pohjavesialueet*
10. *Ranta E-L. Helsingin viljelys- ja metsä-alueiden raskasmetallipitoisuudet*
11. *Niiranen J. Sisäilman laatu ja asukkaiden oireet nuorissa asunnoissa*
12. *Pönkä A, Lindström P-C, Pitkälä A, Kalso S, Rantti P, Tarkkonen T. Pintahygieniatutkimusmenetelmien soveltuvuus elintarvikehuoneistojen seurantaan*
13. *Suominen P, Rantti P, Blomqvist R, Aronen K, Pitkälä A, Pönkä A. Helsingin tarjoilukioskeissa ja katukeittiöissä tarjoiltavien ruokien mikrobiologinen laatu sekä hygieeniset olosuhteet vuonna 1998*
14. *Tikkanen P, Savola T, Pönkä A. Biogeeniset aminit tonnikalassa ja soijakastikkeissa*
15. *Salla A. Maaperän haitta-aineiden taustapitoisuudet Helsingissä. Eräiden alkuaineiden ja orgaanisten yhdisteryhmien luontaisten ja ilmaperäisten pitoisuuksien summat Helsingin maaperän pintakerroksissa*

HELSINGIN KAUPUNGIN YMPÄRISTÖKESKUKSEN JULKAISUJA 2000

1. *Kemikaalionnettomuustyöryhmä. Vaarallisten aineiden onnettomuuksiin varautuminen*
2. *Hiltunen K. Sisäilman ammoniakki suomalaisissa asunnoissa*
3. *Paavola T, Huotari H, Pönkä A, Kalso S. Riisin ja lihan hygieeninen laatu Helsingin aasialaisissa ravintoloissa*
4. *Pellikka K, Viljamaa H. Alg@line-seurantatutkimus Helsingin merialueella vuonna 1999*
5. *Pönkä A, Virtanen M. Yhdyskuntailman hiilimonoksidin vaikutus kuolleisuuteen ja sydäntautisairastavuuteen Helsingissä 1987-1995*
6. *Pönkä A. Omavalvonta helsinkiläisissä myymälöissä, kioskeissa ja ravitsemisläikeissä*