

Elintarvikemyymälöiden sähköisen omavalvontatietopankin hyödyntäminen elintarvikevalvonnassa

Janne Lundén, elintarvikehygienian ja ympäristöterveyden osasto, Eläinlääketieteellinen tiedekunta, Helsingin yliopisto

Kaisa Hemminki, Espoon seudun ympäristöterveys

Kalevi Kotilainen, Espoon seudun ympäristöterveys

Vladimir Vanhanen, Espoon seudun ympäristöterveys

Omavalvonta on toimijan tapa varmistua siitä, että yrityksessä noudatetaan elintarvikelainsäädännön vaatimuksia ja että tuotteet ovat turvallisia. Viranomaisen velvollisuus on tarkastaa elintarvikehuoneiston lisäksi omavalvonnassa toteutus. Omavalvonnassa seurannan helpottamiseksi Päivittäistavara-kauppa ry (PTY) on yhteistyössä Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran sekä kuntien terveysvalvontaviranomaisten kanssa laatinut internetpohjaisen omavalvontatietokannan (omavalvontatietopankki), johon myymälät voivat tallentaa omavalvonnassa syntyviä kirjauksia. Tiedot ovat myös viranomaisten käytössä, jotka voivat halutessaan tarkastaa omavalvonnassa toteutuksen toimistolta ns. virtuaalitarkastuksella tutustumalla omavalvontatietoihin koskien esimerkiksi puhtaanapitoa ja kylmäkalusteiden lämpötilan hallintaa. Omavalvontatietopankin merkitystä elintarvikevalvonnassa näkökulmasta selvitettiin Espoossa tammi-maaliskuussa 2012 pienimuotoisessa projektissa.

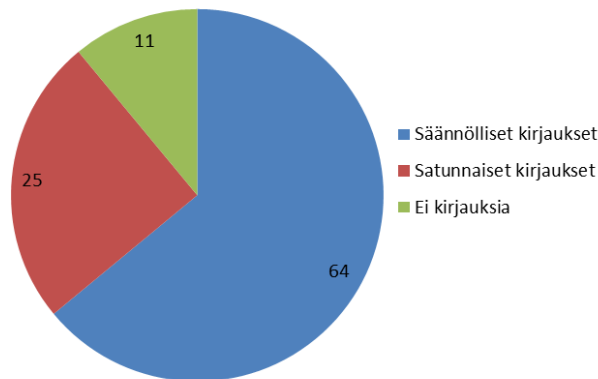
Aineisto ja menetelmät

Kolmen eri kaupparyhmän elintarvikemyymälöiden (14 kpl) omavalvontakirjaukset tarkastettiin omavalvontatietopankista noin kolmen kuukauden jaksolta (mm. lämpötilavalvonta ja puhdistuksen aistinvarainen seuranta). Omavalvontakirjausten tarkastamisen jälkeen viranomainen tarkasti myymälän noin viikon sisällä. Tarkastuksilla mitattiin mm. kylmäkalusteiden lämpötiloja tallentavalla loggerilla (noin 1 vrk ajalta), helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötiloja (kalatuotteita infrapunamittarilla sekä jauheliha myös loggerilla), sekä tarkastettiin tilojen ja laitteiden puhtautta. Projektin tulokset kuvaavat vuoden 2012 tammi-maaliskuun tilannetta. Tämän jälkeen tehdyt mahdolliset muutokset omavalvontatietopankissa ei ole huomioitu tässä artikkelissa.

Omavalvontatietojen kirjaaminen omavalvontatietopankkiin

Omavalvontasuunnitelma löytyi omavalvontatietopankista 50 %:ssa ja myymälöiden kohdekohtaiset tarkennukset 36 %:ssa tapauksista. Omavalvonnassa vastuuhenkilöiden tietoja puuttui 29 %:ssa myymälöistä. Omavalvontakirjaukset (koskien alueita vastaanottotarkastus, kalusteiden lämpötilavalvonta, jäädytettävien tuotteiden lämpötila, astiahuolto, puhdistuksen

seuranta, puhtausnäytteiden seuranta) olivat säännölliset 64 %:ssa tapauksista (Kuva 1).

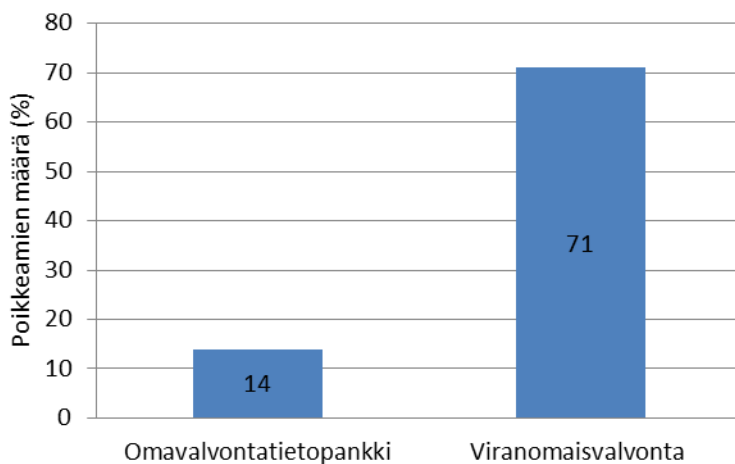


Kuva 1. Omavalvontakirjausten toteutuminen omavalvontatietopankissa (%)

Omavalvonnan osa-alueiden kirjausten toteutumisaste suhteessa niiden määrälliseen tavoitteeseen oli puhtaanapidon aistinvaraisen seurannan osalta 86, vastaanottotarkastusten osalta 71, mutta kylmäkalusteiden lämpötilojen osalta vain 36 %. Erityisen heikosti oli tehty automaattiseen lämpötilaseurantaan kuulumattomien kylmäkalusteiden lämpötilakirjauksia.

Puhtaanapito

Puhtaanapito on elintarvikehuoneistossa keskeinen tekijä, jonka valvonta kuuluu jokaiseen tarkastukseen. Omavalvontatietopankkiin merkityt poikkeamat ja myymälöihin tehdyissä tarkastuksissa havaitut poikkeamat on esitetty kuvassa 2. Viranomaisen oli havainnut selvästi enemmän poikkeamia kuin mitä tarkastusta edeltävällä kolmen kuukauden jaksolla oli merkitty omavalvontatietopankkiin.

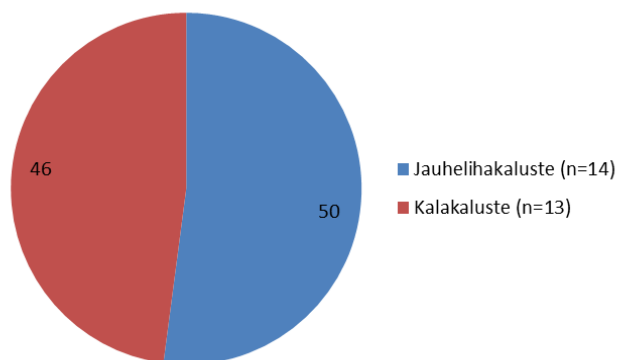


Kuva 2. Omavalvontatietopankkiin kirjattujen poikkeamien määrä sekä viranomaisvalvonnassa havaittujen poikkeamien määrä koskien puhtaanapitoa

Tarkastuksilla havaittiin puhtaanapidossa eniten epäkohtia myymälän siivousvälinellassa (71%), taka- ja käsittelytiloissa (57%) ja palvelumyyntitilassa (36%). Havaittuja epäkohtia olivat mm. astianpesutilan, elintarvikkeiden käsittelypintojen, takatilan kylmiöiden ja siivousvälineiden likaisuus.

Lämpötilan hallinta

Kylmäkalusteiden ja elintarvikkeiden lämpötilan hallinta on yksi tärkeimmistä tekijöistä, joilla taataan elintarvikkeiden turvallisuus myymälöissä. Jo muutaman asteen nousu lyhentää elintarvikkeiden säilyvyyttä ja voi mahdollistaa taudinaiheuttajien lisääntymisen. Erityisesti tyhjiöpakatuissa pitkän säilyvyysajan omaavissa kalatuotteissa säilytyslämpötilan nousu yli kolmen asteen lisää listeriariskiä, mutta myös muiden tuotteiden, kuten jauhelihan kohdalla voi muutaman asteen nousu mahdollistaa taudinaiheuttajien kasvun sekä nopeuttaa pilaajabakteerien aiheuttamia muutoksia tuotteessa. Tämän takia tulee lämpötilan seuranta myymälöissä olla säännöllistä ja havaittuihin poikkeamiin tulee puuttua mahdollisimman nopeasti. Tarkastetuissa myymälöissä havaittiin usein kalatuotteita tai jauhelihaa sisältävissä itsepalvelukalusteissa poikkeamia, jotka ylittivät 3°C:ta vähintään puolen tunnin ajan (Kuva 3). Pisin yhtäjaksoinen >3°C ylitys oli 105 min jauhelihakalusteessa sekä 75 min kalakalusteessa.



Kuva 3. Jauheliha- ja kalakalusteiden prosentuaalinen osuus, jossa viranomaisen tarkastuksissa havaittiin >3°C ja ≥30 minuutin kestävät poikkeamat (noin 1 vrk:n mittausjakso).

Tuotteiden lämpötiloissa havaittiin yleensä pienempiä lämpötilapoikkeamia kuin kalusteissa. Jauhelihapakkauksiin asetettujen loggerien mukaan lämpötila kahdeksassa pakkauksessa yhdestätoista tarkastetusta (73 %) oli ajoittain yli 4°C lämpötilarajan, ja kaksi (18 %) jauhelihapakkausta ylitti sallitun raja-arvon yli 3°C:lla. Jauhelihan pintalämpötilan mittaaminen infrapunalämpömittarilla osoitti, että 93 %:ssa tarkastetuissa kalusteissa (13/14) todettiin jonkin jauhelihapakkauksen pintalämpötilan olevan yli lainsäädännön rajan (6 mittausta/kaluste). Kalatuotteiden pintalämpötilan mittaaminen osoitti, että yhdeksässä kalusteessa kahdestatoista oli

jokin kalatuote, jonka lämpötila ylitti raja-arvon. Lähes kaikkien jauhelihakalusteiden ja kaikkien kalakalusteiden omien lämpömittarien mukaan lämpötila oli sallituissa raja-arvoissa tarkastuksen aikana.

Kylmäkalusteiden lämpötilapoikkeamia oli merkitty omavalvontatietopankkiin kolmentoista myymälän kohdalla neljästätoista tarkastusta edeltävän kolmen kuukauden ajalta. Poikkeamat koskivat usein pakastekalusteita, mutta yksikään ei koskenut jauheliha- tai kalakalusteita. Kaikkia myymälässä olevia kylmäkalusteita ei myöskään ollut omavalvontatietopankissa.

Pohdinta

Sähköisen omavalvontatietopankin tarkoituksena on mm. hyödyttää viranomaisvalvontaa. Viranomainen voi tarkastaa myymälän omavalvontakirjaukset toimistolta käsin (ns. asiakirjatarkastus) ja on myös esitetty, että tarkastustiheyttä kohteessa voisi vähentää, jos omavalvonnan toteutusta tarkastetaan omavalvontatietopankista. Tämän projektin tulosten perusteella vaikuttaa siltä, että omavalvontatietopankissa olevat tiedot eivät kuitenkaan kuvaa aina täysin tilannetta myymälöissä. Omavalvontakirjauksia ei ollut aina tehty omavalvontasuunnitelman mukaisesti ja kirjauksia puuttui runsaasti.

Myymälän puhtaanapidon arvioiminen omavalvontatietopankin tietojen perusteella vaikuttaa haasteellista, koska erot omavalvontakirjausten ja viranomaisen kohteessa tehtyjen havaintojen välillä olivat suuret. Erojen syitä ei selvitetty, mutta ne saattavat liittyä esimerkiksi puhtauden arvioinnin eroihin ja poikkeamien kirjaamatta jättämiseen.

Kylmäkalusteiden lämpötilojen arvioiminen omavalvontatietopankissa olevien kirjausten perusteella on projektin tulosten perusteella hankalaa. Omavalvontatietopankissa esiintyvien lämpötilapoikkeamien tiheys eroaa selvästi viranomaisvalvonnan tuloksista koskien elintarvikkeiden säilytysolosuhteita. Kala- ja jauhelihakalusteissa todettiin usein yli kolmen asteen poikkeamia, joista ei ollut omavalvontatietopankissa kirjauksia mahdollisesti sen takia, että automaattinen lämpötilan seurantajärjestelmä ei ollut sitä rekisteröinyt. Myös useassa kalusteessa jauhelihan tai kalatuotteen pintalämpötila oli yli raja-arvon, vaikka kalusteen oman lämpömittarin mukaan kalusteen lämpötila oli asiallinen.

Erot omavalvontatietopankin lämpötilakirjauksissa ja viranomaisen kohteessa tehdyissä havainnoissa eivät välttämättä johdu omavalvontatietopankin ominaisuuksista. Kylmäkalusteiden lämpötilojen mittaukseen liittyy sinänsä jo useita haasteita. On mahdollista että automaattisen lämpötilan seurantajärjestelmän mittaus- ja/tai kirjaustiheydet sekä maksimi- ja

minimilämpötilarajat hälytysrajoineen säädetään riittämättömästi. Myös kylmäkalusteen lämpömittareiden anturit saattavat sijaita kohdissa, joissa kaluste on kylmimmillään, mutta ei välttämättä kuvasta todellista lämpötilaa, jossa tuotteet ovat. On myös syytä huomioida, että tässä projektissa loggerit sijoitettiin kalusteen takaosiin. Jos loggerit olisivat olleet kalusteen etuosassa, olisivat lämpötilat saattaneet olla korkeammat.

Tämän projektin tulosten mukaan omavalvontatietopankissa olevat tiedot eivät aina kuvaa asianmukaisesti tilannetta myymälöissä, ja kirjauksia ei tehdä omavalvontatietopankkiin riittävän tiheästi. Erot omavalvontatietopankin lämpötila- ja puhtaanapitokirjauksissa verrattuna viranomaisen kohteessa tehtyihin havaintoihin vähentävät omavalvontatietopankin käytettävyyttä viranomaisvalvonnassa. Kylmäkalusteiden lämpötilan seurantajärjestelmää pitäisi edelleen kehittää, jotta kalusteessa olevien elintarvikkeiden todellisen lämpötilan voisi todeta tarkemmin. Lisäksi olisi hyvä pohtia miten omavalvontatietopankkia voisi jatkossa kehittää valvontaviranomaisen näkökulmasta.