

Jäljitettävyyshankkeen tulokset

Päijät-Hämeen ympäristöterveys toteutti vuonna 2023 yhdessä Lahden kaupungin ympäristöterveyden kanssa alueellisen jäljitettävyyshankkeen. Hankkeessa tarkastettiin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyttä tarjoilupaikoissa, kuten ravintoloissa. Lahden kaupungin alueella valvontaa kohdistettiin lisäksi eri tapahtumissa liikkuviin ruokaköyriin. Hankketarkastuksia tehtiin kaikissa Päijät-Hämeen kunnissa.

Hankkeen tavoitteena oli vahvistaa sekä elintarviketoimijoiden että elintarvikevalvojen jäljitettävyyshanketta. Jokaisen elintarvikealan toimijan on huolehdittava, että elintarvikkeiden jäljitettävyys säilyy kaikissa tuotanto-, valmistus- ja jakeluvaiheissa. Jäljitettävyyshankkeella tarkoitetaan elintarvikkeen mukana toimitettavan tositteen ja elintarvikkeen pakkauksen sisältämiä tietoja mm. alkuperämaasta, valmistajasta ja valmistuserästä.

Toimijan täytyy varmistaa, että elintarvikehuoneistoon vastaanotetut elintarvikkeet ovat sitä, mitä on tilattu. Asiakkaille on annettava oikeat ja riittävät tiedot tarjottavista elintarvikkeista ja niiden alkuperästä. Jäljitettävyyshanketta tarvitaan etenkin kriisi- ja takaisinvento-tilanteissa. Hyvä jäljitettävyys ehkäisee petoksellista toimintaa elintarvikeketjussa.

Jäljitettävyyden valvonta on tunnistettu monimutkaiseksi ja hankalaksi elintarvikevalvonnan osa-alueeksi. Hankkeen aloitusvaiheessa valvoille järjestettiin yhteinen perehdytystilaisuus. Hankketarkastuksia varten tehtiin tarkastuslomake, jota voidaan hyödyntää jäljitettävyyden valvonnassa jatkossakin. Kaikille Päijät-Hämeen alueen tarjoilupaikoille lähetettiin ennen hankketarkastusten aloittamista tiedote, jossa annettiin ohjeita vastuullisiin elintarvikehankintoihin ja jäljitettävyyden varmistamiseen.

Tulokset

Hankketarkastuksia tehtiin koko alueella 139 kpl, josta Päijät-Hämeen ympäristöterveyden osuus oli 67 kpl. Eniten tarkastettiin siipikarjanlihan ja naudanlihan jäljitettävyyttä, mutta tarkastettavaksi valittiin kattavasti muitakin eläinperäisiä elintarvikkeita, kuten lihajalosteita, kalaa ja kananmunia.

Hankketarkastukset tehtiin tarjoilupaikkoihin valvontasuunnitelman mukaisten tarkastusten yhteydessä. Hankkeessa tarkastetut asiat

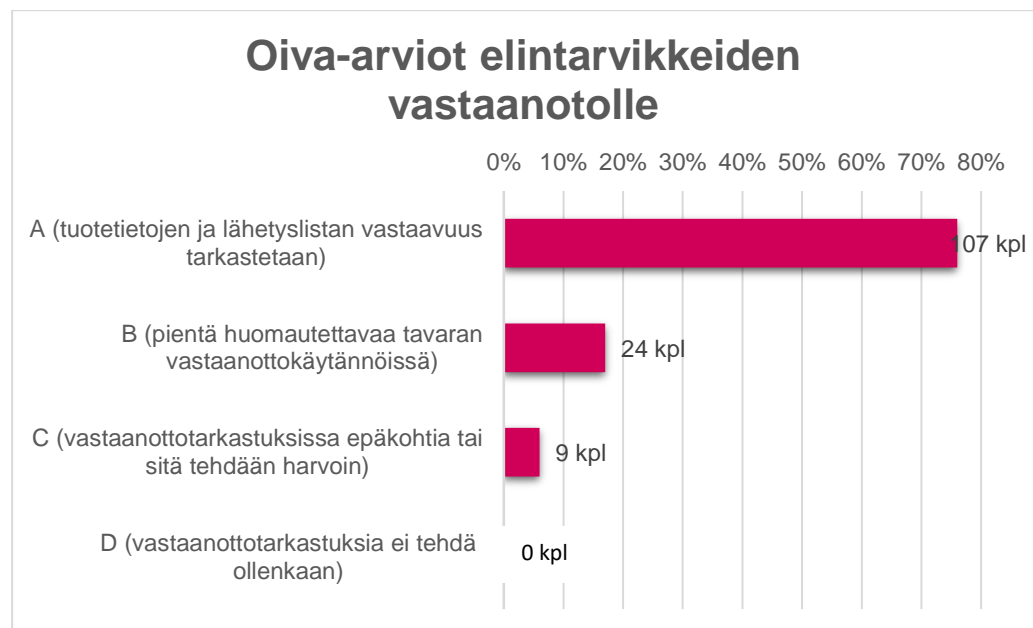
arvioitiin jäljitettävyyttä ja elintarvikkeiden vastaanottoa koskevissa Oiva-arviointikohdissa. Eläinperäisiä elintarvikkeita valittiin 1-2 kpl tarkastettavaksi jokaisessa valvontakohteessa.

Tarkastuksista annetut Oiva-arviot on esitetty kuvissa 1 ja 2. Arvioksi eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyydelle annettiin oivallinen tai hyvä 144 kertaa (91 % arvioista). Korjauskehoitus tai määräys jouduttiin antamaan 15 kertaa (9 % arvioista).

Elintarvikkeiden vastaanotolle annettiin Oiva-arvioksi oivallinen tai hyvä 131 kertaa (94 % arvioista). Korjauskehoitus jouduttiin antamaan 9 kertaa (6 % arvioista). Heikointa arvosanaa D ei annettu elintarvikkeiden vastaanoton osalta.



Kuva 1.



Kuva 2.

Tarkastustulosten perusteella eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys on Päijät-Hämeen alueen tarjoilupaikoissa hyvällä tasolla. Jäljitettävyystiedot olivat yleensä hyvin todennettavissa lähetystositteista ja tuotteiden pakkausmerkinnöistä. Tuotteet hankittiin pääosin asianmukaisista paikoista, kuten tukkukaupoista, eikä niiden alkuperä jäänyt epäselväksi. Projektissa kuitenkin havaittiin myös selkeitä epäkohtia jäljitettävyydessä. Epäkohdista annettiin tarvittavat kehotukset tai määräykset, joiden kuntoon saattaminen valvottiin seurantatarkastuksilla.

Johtopäätökset

Projektin määrälliset ja laadulliset tavoitteet täyttyivät hyvin. Valvontasuunnitelmassa projektitarkastuksille suunniteltu määrä ylittyi ja projekti toteutettiin suunnitellussa aikataulussa.

Projektissa havaittiin, että tarjoilupaikat tarvitsevat jatkossakin jäljitettävyyden hallintaan opastusta ja neuvontaa. Toimijoiden tiedonpuute tuli esille etenkin elintarvikkeiden mukana vastaanotettavien hankintatositteiden sisällön ja tietojen säilyttämisen kohdalla. Elintarvikkeiden vastaanoton yhteydessä tulee tarkastaa, että hankintatositte sisältää kaikki tarvittavat jäljitettävyystiedot. Hankintatositteita tulee säilyttää tarjoilupaikoissa vähintään yhden vuoden ajan. Myös sisäisessä jäljitettävyydessä havaittiin ohjauksen tarvetta. Yleinen käytäntö on, että vastaanotetut eläinperäiset elintarvikkeet puretaan tarjoilupaikassa omaa varastointia varten pienempiin pakkauksiin, jolloin eräkohtaiset jäljitettävyystiedot häviävät helposti.

Jäljitettävyyttä valvotaan Oiva-tarkastuksissa säännöllisesti ja valvojat käyttävät projektissa tehtyä tarkastuslomaketta jatkossa tarkastusten apuna. Toimijoiden ohjaustarve huomioidaan tarkastuksissa sekä muussa ohjauksessa ja neuvonnassa, kuten elintarvikevalvonnan järjestämissä koulutustilaisuuksissa ja uutiskirjeissä.

Projektin tuloksista laaditaan laajempi kooste valvojien käyttöön sekä mediatiedote. Molempien valvontayksiköiden elintarvikevalvojille järjestetään projektitulosten esittely- ja palautetilaisuus helmikuussa 2024.