

## PÄIJÄT-HÄMEEN ALUEEN JÄLJITETTÄVYYSPROJEKTI Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys tarjoilupaikoissa ja liikkuvassa elintarviketoiminnassa



## Sisällys

1	Johdanto.....	2
2	Projektin tavoitteet.....	3
3	Toteutus .....	3
4	Tulokset.....	4
5	Johtopäätökset ja jatkotoimenpiteet .....	9
	Liite 1. Projektilomake	
	Liite 2. Tiedote	

## 1 Johdanto

Lahden kaupungin ympäristöterveys ja Päijät-Hämeen ympäristöterveys toteuttivat vuonna 2023 yhteisen elintarvikevalvonnan jäljitettävyyssprojektin. Projektissa tarkastettiin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyttä, alkuperää, lähtöpaikkaa ja elintarviketietoja.

Jäljitettävyytstarkastuksia tehtiin koko Päijät-Hämeen alueen tarjoilupaikoissa, kuten ravintoloissa. Lahden kaupungin alueella tarjoilupaikkojen lisäksi valvontaa kohdistettiin liikkuvaan elintarviketointintaan. Liikkuvalla elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan paikasta toiseen siirrettävää elintarvikehuoneistoa, kuten myyntiautoa, vaunua, teltaa, konttia tai pyörää. Tarkastuksia tehtiin eläinperäisiin elintarvikkeisiin eri markkinapaikoilla ja tapahtumissa.

Jokaisen elintarvikealan toimijan vastuulla on huolehtia, että vastaanotetut, valmistetut ja jaellut elintarvikkeet ovat jäljitettävissä. Jäljitettävyyden on toimittava kaikissa eri tuotantovaiheissa. Elintarvikealan toimijalla on oltava käytössään toimintatapa, jonka avulla pystytään yhdistämään riittäväällä tarkkuudella vastaanotetut ja toimitetut elintarvikkeet.

Jäljitettävyyttä voidaan todentaa hankintatositteiden sekä elintarviketietojen perusteella. Tositteista ja tuotemerkinnöistä tulee löytyä tiedot vastaanottajasta ja toimittajasta, elintarvikkeen nimi, toimitettu määrä, toimitusajankohta/ eränumero, alkuperä sekä laitoksen tunnistusmerkintä tai laitoksen terveystarkentä. Lisäksi luomutuotteet ja nimisuojatutuotteet tuovat omat merkintä- ja jäljitettävyyssvaatimukset mukanaan.

Jäljitettävyyssietoja tarvitaan etenkin kriisi- ja takaisinvetotilanteissa. Hyvä jäljitettävyys myös ennaltaehkäisee petoksellista toimintaa elintarvikeketjussa. Eläinperäiset elintarvikkeet ovat houkuttelevia väärännöksen kohteita korkean hintansa vuoksi. Siksi ne voivat houkuttaa tuotteiden väärin merkitsemiseen tai lähtöpaikan hämärtämiseen. Siihen yhdistettynä raaka-aineen yhä nouseva hinta ja kova yrityksiä keskinäinen kilpailu luovat houkutuksen väärin toimimiseen.

Jäljitettävyyssiedoilla varmistetaan, ettei kuluttajaa johdeta harhaan ja että elintarvikkeista annettavat tiedot, kuten alkuperämaa on ilmoitettu oikein. Kuluttajan on pystyttävä luottamaan elintarvikkeiden oikeaan alkuperään ja lähtöpaikkaan. Eläinperäisten elintarvikkeiden tulee aina olla turvallisia syödä, eivätkä ne saa levittää eläintautia mukanaan. Pahimmillaan eläinperäisten elintarvikkeiden välityksellä leviävät eläintaudit voivat aiheuttaa merkittäviä uhkia ja tappioita elinkeinolle esimerkiksi afrikkalaisen sikaruton (AFS) muodossa.

Yritys voi lähteä sisämarkkinatuomaan eläinperäisiä elintarvikkeita EU:n alueelta tai mahdollisesti kolmansista maista halvempien raaka-ainekustannuksien vuoksi. Maahantuotuihin eläinperäisiin elintarvikkeisiin, kuten raakoihin lihatuotteisiin ja kanamuniin tulee olla yhdistettävissä negatiivinen salmonellatulos sekä kaupallinen asiakirja. Yritysten eläinperäisten tuotteiden sisämarkkinatuonti on siirtynyt Ruokavirastolta kuntien elintarvikevalvontayksiköiden valvottavaksi.

Väärin toimivat yrityksen voivat hakea lisätuottoa merkitsemällä tavanomaisin menetelmin tuotetut elintarvikkeet luomutuotteeksi tai nimisuojatutuotteeksi hakien lisää katetta eli tuottoa toimintaansa. Siksi on tärkeää, että myös luomu- ja nimisuojatutuotteiden osalta jäljitettävyys pystytään varmistamaan valvonnalla. Jäljitettävyyssvalvonta on tärkeää ennen kaikkea, jotta väärin toimivat yritykset eivät väärin kilpailua ja kuluttajien luottamus elintarvikkeisiin säily edelleen hyvänä.

## 2 Projektin tavoitteet

Projektille asetettiin seuraavat valvonnalliset tavoitteet:

- Tarkastetaan jäljitettävyyttä 60 - 80 elintarvikehuoneistossa molemmissa valvontayksiköissä.
- Lisätään elintarviketoimijoiden osaamista jäljitettävyyden ja elintarviketietojen osalta.
- Lisätään toimijoiden ymmärrystä elintarviketurvallisuudesta sekä vastuusta eläinperäisten elintarvikkeiden hankinnassa.
- Saadaan eläinperäisten elintarvikkeiden tarkastamisen kautta esiin säädösten vastaisia elintarvikkeita ja rekisteröimätöntä/hyväksymätöntä elintarviketoimintaa.
- Kehitetään projektivalvonnan myötä eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden valvontaa nyt ja tulevaisuudessa. Luodaan kattava ja käyttökelpoinen valvontalomake, jota voidaan hyödyntää eläinperäisten ja soveltuvin osin muiden elintarvikkeiden jäljitettävyyden valvonnassa projektin jälkeenkin.
- Lisätään kykyä tehdä saumatonta viranomaisyhteistyötä muiden viranomaistahojen kanssa elintarvikkeissa ja/tai toiminnassa havaittujen epäkohtien kautta. Kehitetään tiedonvaihtotaitoja valvontapyyntöjen ja tutkintapyyntöjen ym. osalta eri viranomaistahojen ja valvontayksiköiden välillä.

Projektin tavoitteena oli tukea alueellisesti Ruokaviraston asettamia valtakunnallisia elintarvikevalvonnan painopisteitä, jotka koskevat jäljitettävyyttä, petosten valvonnan ja torjunnan valmiuden kehittämistä sekä elintarvikehuoneistojen saattamista valvonnan piiriin.

## 3 Toteutus

Projekti aloitettiin helmikuussa lähettämällä Päijät-Hämeen alueen kaikille tarjoilupaikoille tiedote, jossa muistutettiin vastuullisesta elintarvikehankinnasta ja jäljitettävyydestä tärkeänä osana elintarviketurvallisuuksi. Toimijoita ohjeistettiin tiedotteessa elintarvikkeiden vastaanottamisesta, jäljitettävyydestä ja vastuusta, jotka koskevat eläinperäisten elintarvikkeiden hankkimista Suomen ulkopuolelta EU:n sisämarkkinoilta.

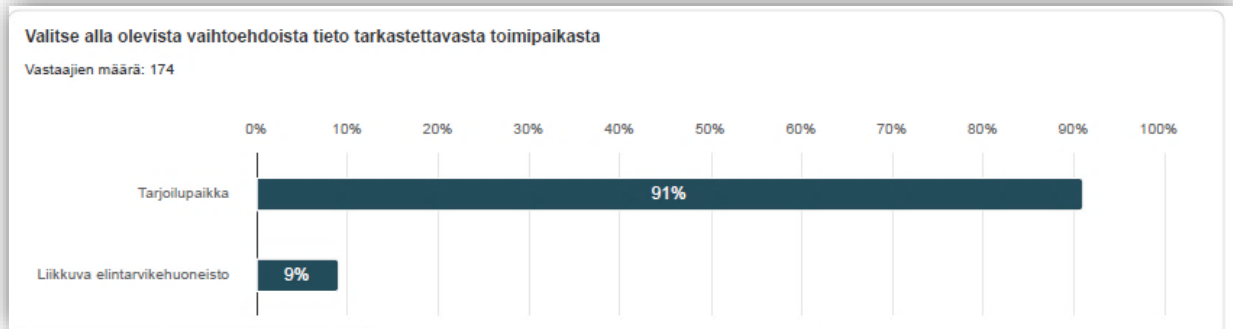
Maaliskuussa järjestettiin yhteinen projektin Kick off-tilaisuus molempien valvontayksiköiden elintarviketarkastajille. Tilaisuudessa käytiin läpi projektin tavoitteet, ohjeet ja toteutus.

Projektitarkastukset tehtiin osana valvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia tarjoilupaikoissa ja liikkuvissa elintarvikehuoneistoissa 1.4.–30.11.2023. Pitkän projektiajan tavoitteena oli mahdollistaa projektitarkastusten tekeminen kattavasti Oiva-tarkastusten yhteydessä. Valvojien käytössä oli yhteinen tarkastuslomake (liite 1). Valvoja valitsi jokaisessa tarkastettavassa elintarvikehuoneistossa yhden tai kaksi eläinperäistä tuotetta, joiden jäljitettävyyttä ja elintarviketiedot tarkastettiin. Tarkastettaviksi tuotteiksi valittiin mm. raakaa naudan-, sian- tai siipikarjanlihaa, kalaa tai kypsää lihavalmistetta, kuten kinkkusuikeletta.

Projektitarkastus kohdistui Oiva-arviointiriveihin 15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen ja 16.8 Sian-, siipikarjan-, lampaan- tai vuohenlihan jäljitettävyyttä/16.9 Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyttä.

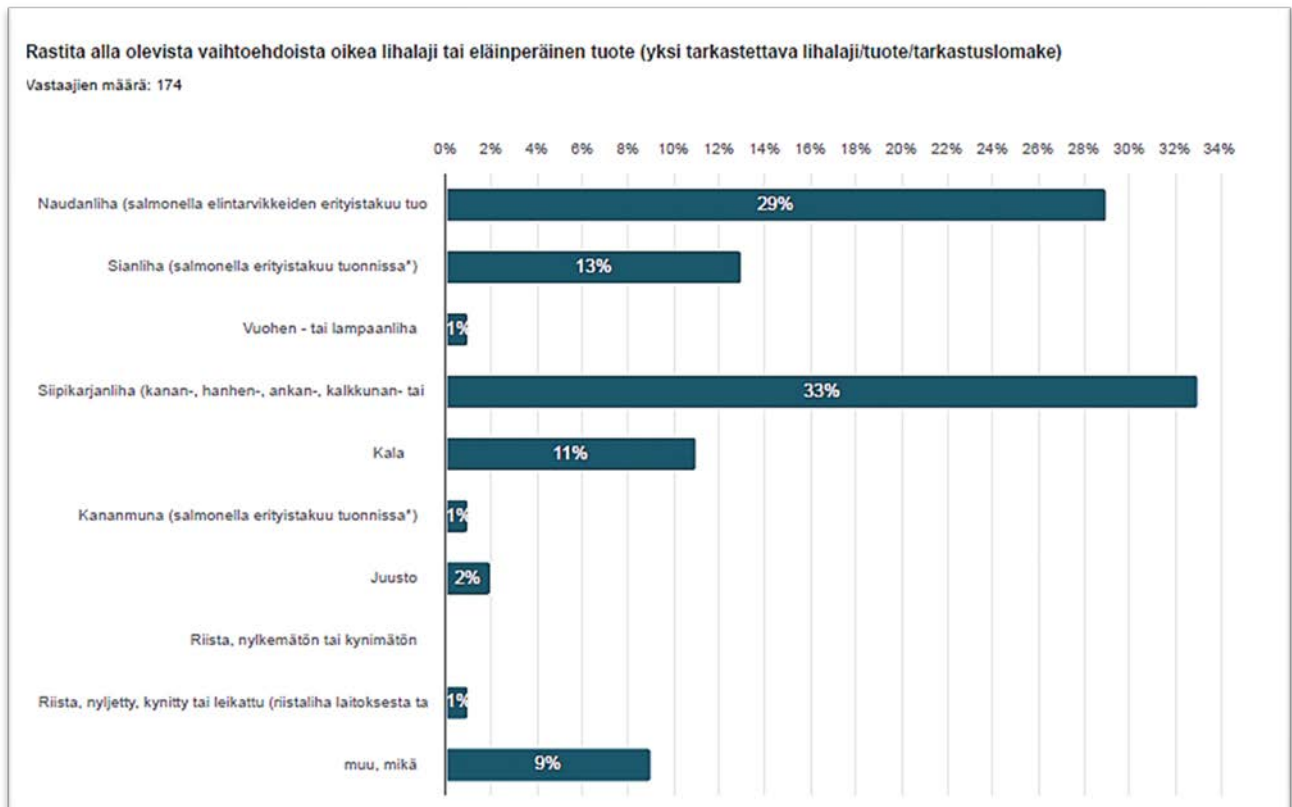
## 4 Tulokset

Koko alueella jäljitettävyytarkastuksia tehtiin 139 kpl. Tarjoilupaikoissa tarkastettiin 158 eri elintarviketta ja liikkuvassa elintarviketoiminnassa 16 elintarviketta (kuva 1). Jäljitettävyyden valvonta painottui siis projektissa eläinperäisten elintarvikkeiden valvontaan tarjoilupaikoissa. Päijät-Hämeen ympäristöterveyden alueella kaikki tarkastetut elintarvikehuoneistot olivat tarjoilupaikkoja (67 kpl). Lahdessa tarkastettiin 56 tarjoilupaikkaa ja 16 liikkuvaa elintarvikehuoneistoa.



Kuva 1. Tarkastetut toimipaikat

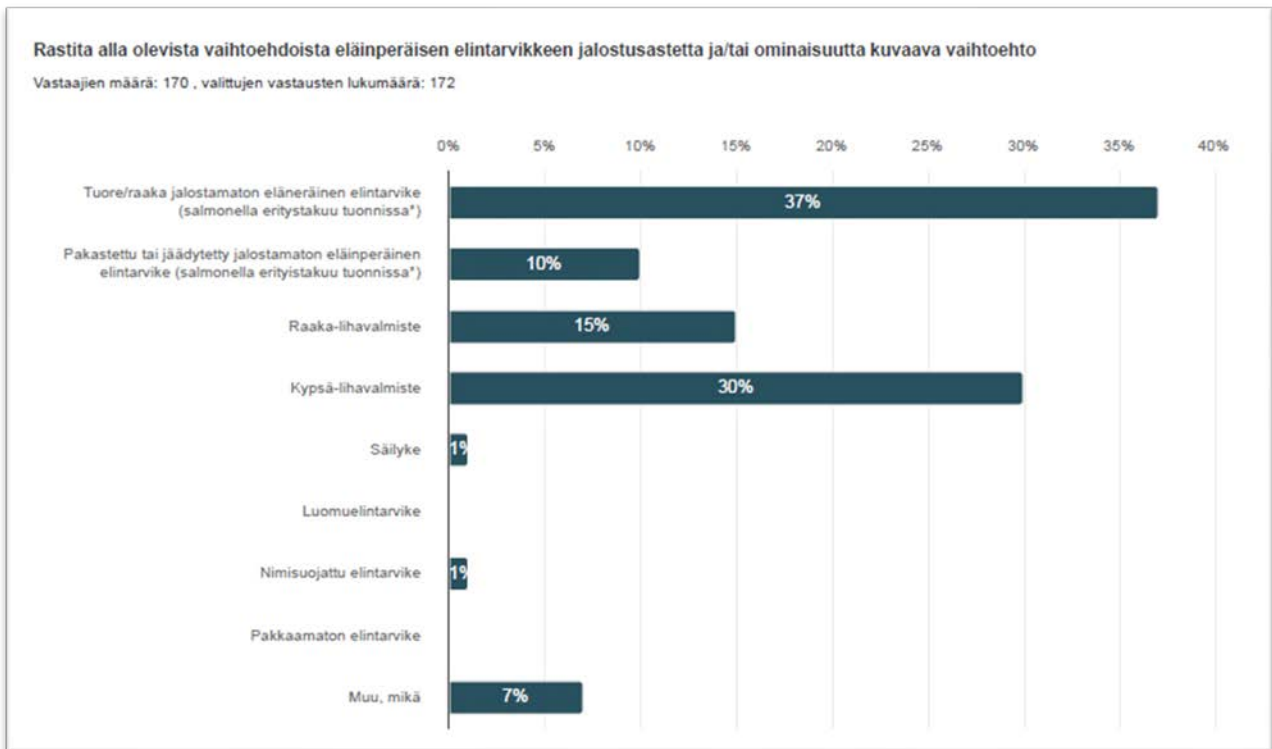
Tarkastettaviksi tuotteiksi valittiin kattavasti erilaisia eläinperäisiä elintarvikkeita (kuva 2). Eniten tarkastettiin siipikarjanlihaa ja naudanlihaa.



Kuva 2. Tarkastettu eläinperäinen elintarvike

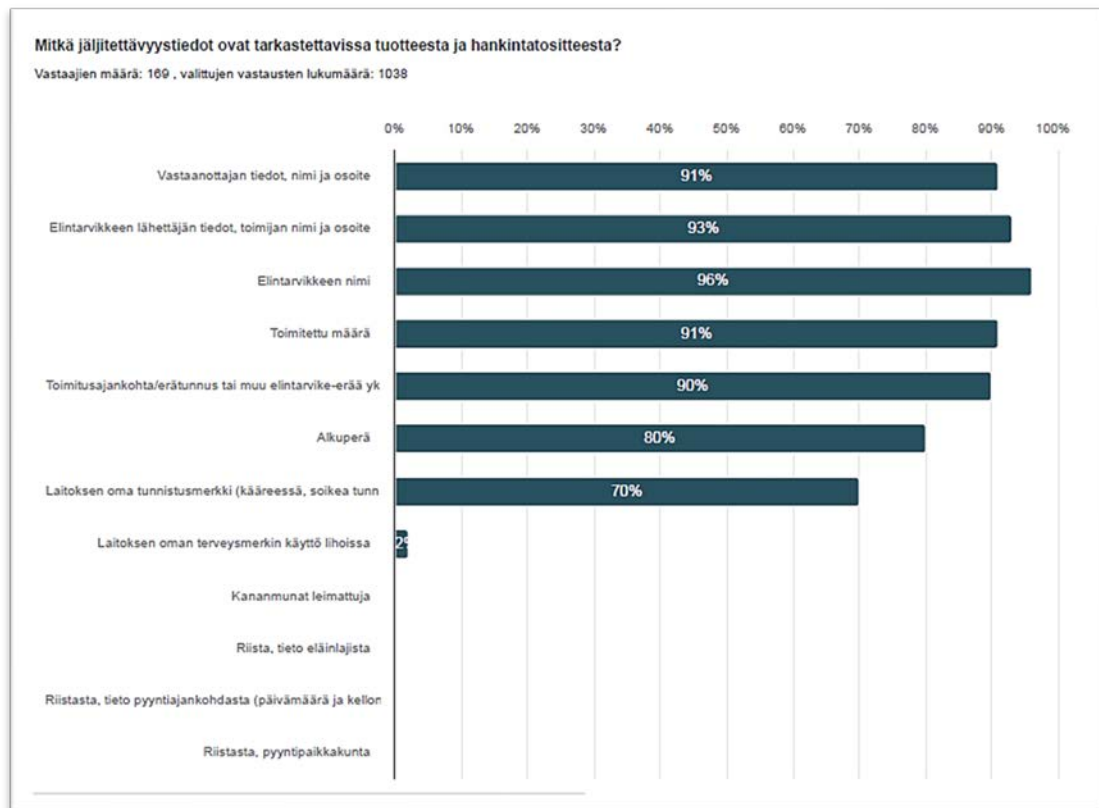
Elintarvikkeen nimi ilmoittaa kuluttajalle täsmällisesti ja lyhyesti, mistä elintarvikkeesta on kyse. Tarkastetut tuotteet oli nimetty pääasiassa oikein. Tarkastuksissa havaittiin kuitenkin yksi tuote, joka oli nimetty vegaaniseksi juustoksi, mutta oli valmistettu lehmänmaidosta. Lisäksi havaittiin ruokamakkaran nimeämistä kinkuksi.

Tarkastettavaksi valittiin mm. tuoreita/raakoja jalostamattomia elintarvikkeita, kypsiä tai raakoja lihavalmisteita, pakasteita ja säilykkeitä. Lisäksi tarkastettiin yksi nimisuojattu elintarvike. Eniten tarkastukset kohdistuivat kypsiin lihavalmisteisiin ja tuoreisiin/raakoihin eläinperäisiin elintarvikkeisiin (kuva 3).



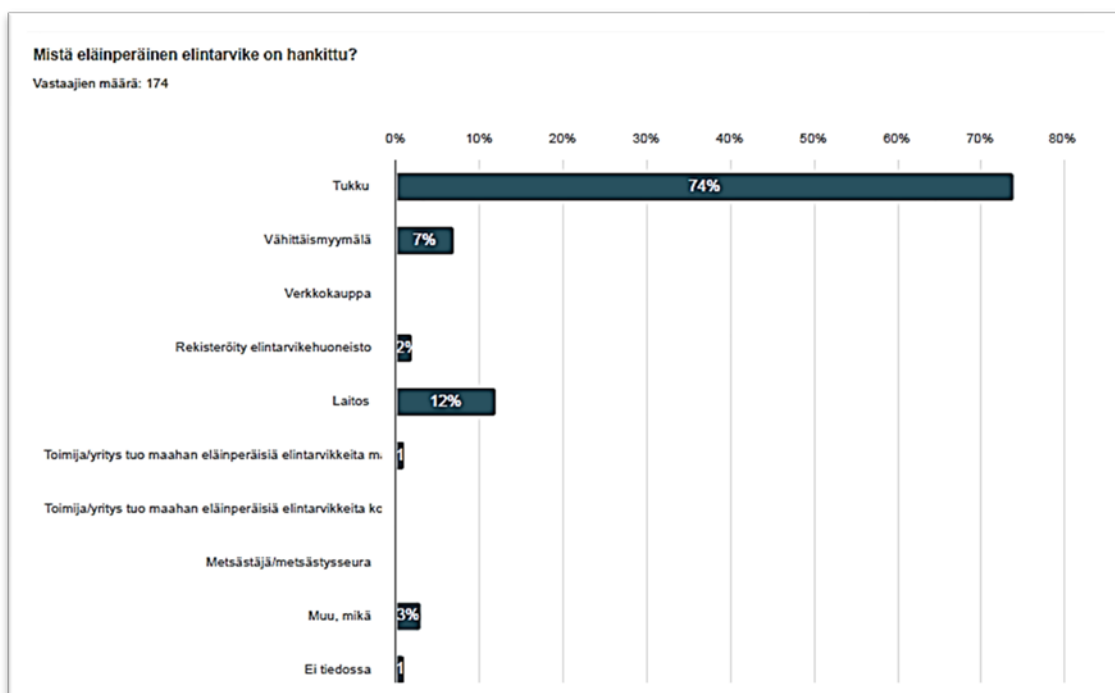
Kuva 3. Tarkastettujen elintarvikkeiden jalostusaste/ominaisuus

Jäljitettävyytiedot olivat pääasiassa hyvin tarkastettavissa tuotteista ja hankintatositteista (kuva 4). Puutteita kuitenkin todettiin ja eniten niitä aiheutti laitostunnuksen tai alkuperätiedon puuttuminen. Tietojen puutteellisuus johtui usein siitä, että tuote otettiin vastaan puutteellisin lähetystosittein tai elintarviketiedoin. Tietojen puutteellisuutta aiheutti myös se, että tuote oli elintarvikehuoneistoon vastaanotettaessa purettu alkuperäisestä pakkauksesta. Tuotetiedot hävisivät purkamisen tai uudelleen pakkaamisen yhteydessä. Lisäksi lähetystositteissa esiintyi jonkin verran puutteita tai niitä oli täytetty epäselvästi.



Kuva 4. Tarkastettavissa olevat jäljitettävyyssiedot

Suurin osa tarkastetuista eläinperäisistä elintarvikkeista hankittiin elintarvikehuoneistoihin tukusta (kuva 5). Osittain eläinperäisiä elintarvikkeita hankittiin myös laitoksista, vähittäismyynnistä ja toisista elintarvikehuoneistoista, maahantuotiin itse tai hankittiin muusta paikasta. Muita hankintapaikkoja olivat mm. agentuuritoimija tai yksityinen kalastaja, tai kyseessä oli oma maahantuonti EU:n alueelta. Hankintaa tehtiin vähäisesti myös verkkokaupasta.

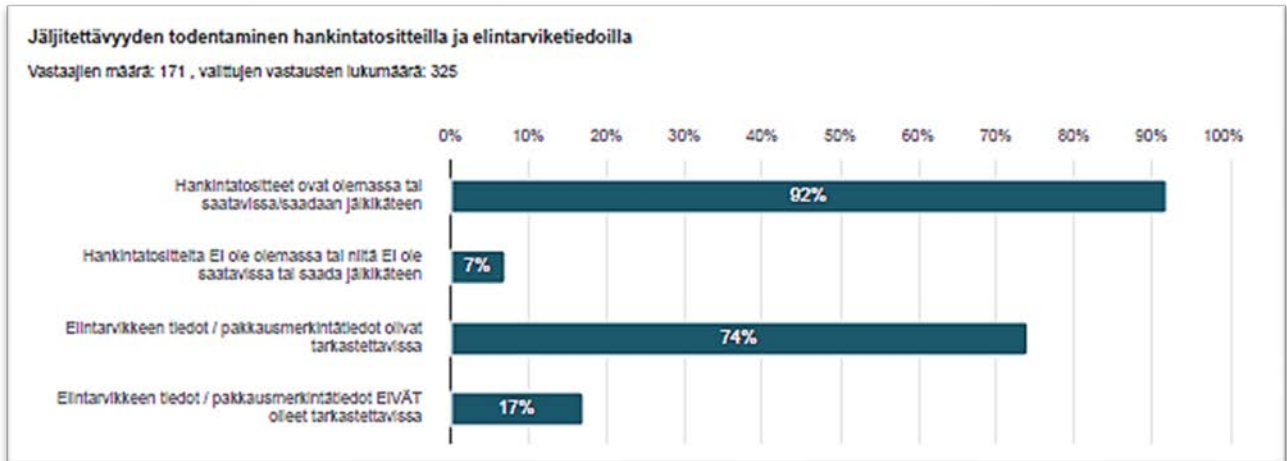


Kuva 5. Elintarvikkeen hankinta



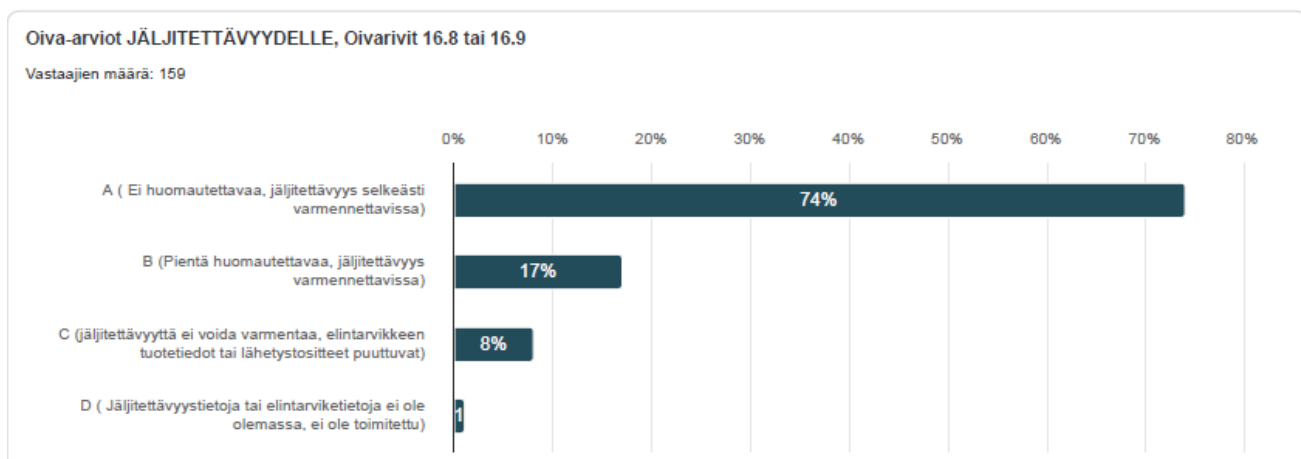
Tarjoilupaikoissa ja liikkuvassa elintarviketoiminnassa ei havaittu kuin yksittäisiä eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuojia. Niissä sisämarkkinatuontiin liittyvät vaatimukset eivät täyttyneet kaikilta osin.

Hankintatositteet eivät olleet aina elintarvikekohteessa heti tarkastettavissa, mutta tositteet olivat jälkikäteen hyvin saatavissa (kuva 6). Toimijat eivät olleet aina ymmärtäneet lähetystositteiden säilyttämisvaatimusta, joka on yksi vuosi rekisteröidylle elintarvikehuoneistolle. Joskus lähetystositteet oli heti hävitetty tavaran vastaanoton jälkeen. Lähetystositteiden säilyttämisvaatimuksista annettiin neuvontaa ja opastusta projektivalvonnan yhteydessä.



Kuva 6. Jäljitettävyyden todentaminen

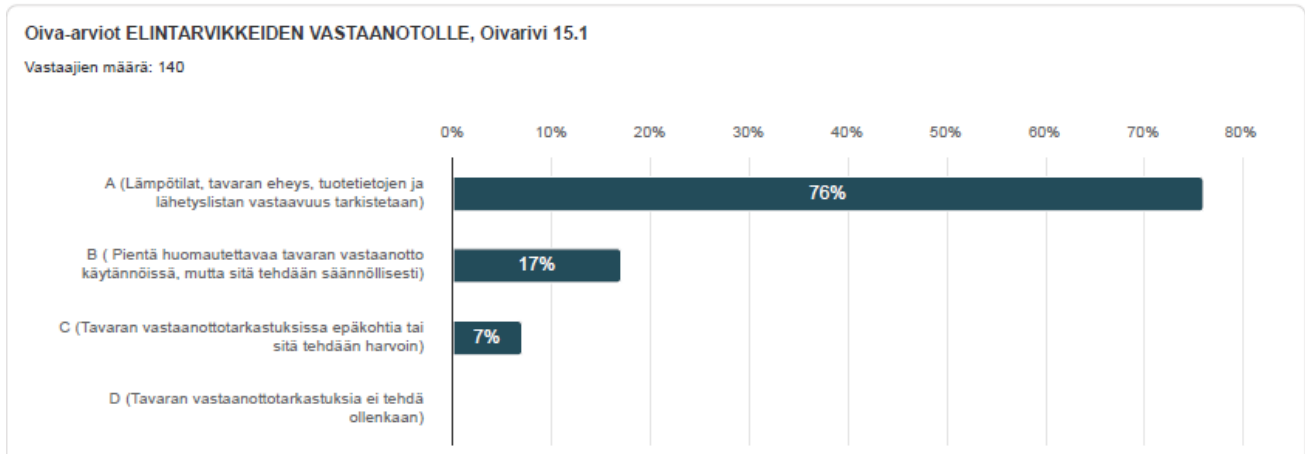
Oiva-arvioksi eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyydestä annettiin oivallinen tai hyvä 91 %:ssa tarkastuksista (144 kpl). Korjauskehoitus tai määräys jouduttiin antamaan 9 %:ssa tarkastuksista (15 kpl). Oiva-arviot jäljitettävyydelle on esitetty kuvassa 7. Muualle rekisteröidyistä liikkuvista elintarvikehuoneistoista ei arvioitu jäljitettävyyden osalta Oiva-arvosanaa.



Kuva 7 Oiva-arviot jäljitettävyydelle

Oiva-arvioksi elintarvikkeiden vastaanotolle annettiin oivallinen tai hyvä 93 %:ssa tarkastuksista. Korjauskehoitus tai määräys jouduttiin antamaan 9 %:ssa tarkastuksista. Arvio heikkeni yleensä vastaanottolämpötilojen mittaamattomuudesta tai siitä, ettei vastaanottotarkastuksen yhteydessä oltu huomioitu lähetystositteiden tai elintarviketietojen puutteellisuutta. Oiva-arviot elintarvikkeiden vastaanotolle on esitetty kuvassa 8.

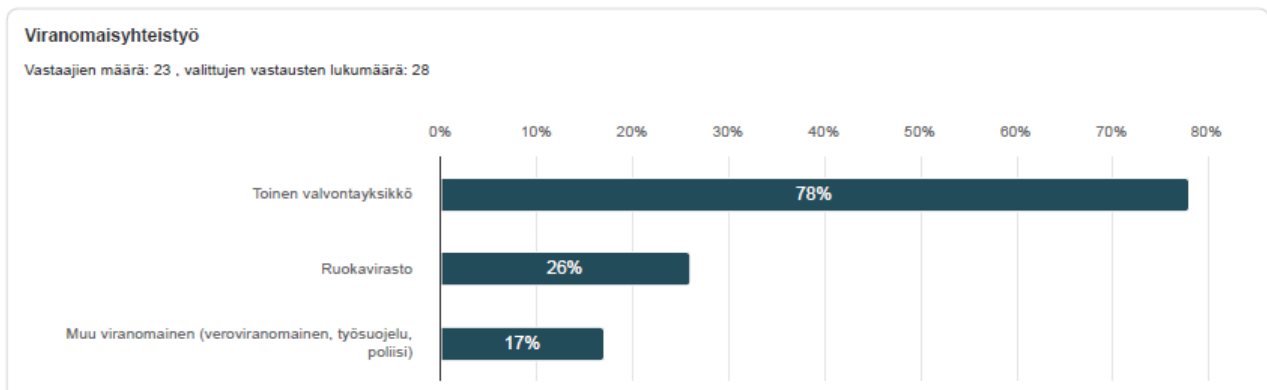




Kuva 8. Oiva-arviot elintarvikkeiden vastaanotolle

Rekisteröimätöntä elintarviketoimintaa ja hyväksymätöntä elintarviketoimintaa löytyi liikkuvan elintarviketoiminnan ja laittomien eläinperäisten elintarvikkeiden kautta yhteensä kaksi tapausta. Rekisteröimätöntä toimintaa ja muita vastaavia epäkohtia ilmeni kuitenkin jonkin verran lisää viiveellä, kun tapausten selvittelyä jatkettiin.

Viranomaisyhteistyö painottui yhteydenottoihin toisiin valvontayksiköihin, joiden alueella tarkastettuja elintarvikkeita valmistettiin tai joiden alueella hankintapaikka sijaitsi. Yhteydenottoja tehtiin puutteellisten elintarviketietojen ja lähetystositteiden tiimoilta. Lisäksi yhteistyötä tehtiin sisämarkkinatuonnin vaatimuksenmukaisuuden varmistamiseksi Ruokaviraston kanssa. Jotkut yhteydenotot koskivat rekisteröimätöntä elintarviketoimintaa tai laittomia elintarvikkeita. Elintarvikehuoneistossa saatettiin tarkastuksella epäillä myös muita epäkohtia, kuten asumista tai harmaata taloutta, joiden tiimoilta on oltu yhteydessä muihin viranomaisiin. Viranomaisyhteistyö ja yhteistyötahot on esitetty kuvassa 9.



Kuva 9. Viranomaisyhteistyö

Eläinperäisiä elintarvikekojuja ja myyntipisteitä tarkastettiin Lahden alueella 16 kpl, mikä on 19 % kaikista Lahden alueella projektiin tarkastetuista elintarvikehuoneistoista. Osa tarkastetuista liikkuvista elintarvikehuoneistoista oli rekisteröity muille paikkakunnille. Myyntipisteet eli liikkuvat elintarvikehuoneistot kiertävät koko Suomen alueella eri tapahtumissa ja markkinapaikoilla tarjoten, valmistuen ja myyden erilaisia ruoka-annoksia sekä eläinperäisiä elintarvikkeita.

Myyntipisteen tarkastamiseen projektiin mukaan ottamiseen vaikutti se, mitä eläinperäisiä elintarvikkeita myytiin ja tarjottiin tai myyntikojuissa tarkastuksella havaitut puutteelliset elintarviketiedot herättivät mielenkiinnon. Poiketen tarjoilupaikkoihin liikkuvassa elintarviketoiminnassa tarkastettiin

projektissa selkeästi enemmän kalaa (31 %) sekä eläinperäisenä elintarvikkeena tarkastettiin mm. villisika kylmäsavumeetvurstia.

Myytävien elintarvikkeiden nimet vastasivat myytävää tuotetta. Tarkastettujen tuotteiden jalostusaste oli korkeampi kuin tarjoilupaikoissa ja raakoja tai tuoreita elintarvikkeita ei tarkastettu määrällisesti paljon (tuorekalatuotteet). Tarkastetut tuotteet olivat enimmäkseen kypsiä lihatuotteita ja säilykkeitä sekä makkaroita.

Elintarviketiedoissa ja lähetystositteissa oli selkeästi enemmän puutteita, kuin tarjoilupaikoissa tarkastetuissa eläinperäisissä elintarvikkeissa. Eläinperäisiä elintarvikkeita oli hankittu suurelta osin laitoksesta, tukusta tai toisesta ravintolasta. Valvonnassa havaittiin yksittäisten tuotteiden osalta alkuperän ja/tai hankintapaikan jäävän välillä epäselväksi. Sisämarkkinatuontia ei havaittu, paitsi jälkikäteen selvisi yhden toimijan harjoittavan sisämarkkinatuontia, toimien tavaran lähettäjänä ja vastaanottajana.

Hankintatositteet olivat huonommin yhdistettävissä tai saatavissa kuin eläinperäisten tuotteiden osalta tarjoilupaikoissa. Jäljitettävyyden todentaminen oli myös selkeästi haastavampaa kuin tarjoilupaikoissa.

Valvontatoimenpiteiksi annettiin Oivallista 50 % ja pientä huomautettavaa 29 %, korjattavaa 14 % ja huonoksi arvioitiin 7 %. Liikkuvasta elintarviketoiminnasta löytyi yksittäistä rekisteröimätöntä elintarviketoimintaa ja elintarvikkeita, joiden alkuperää ja/tai lähtöpaikkaa ei voitu selvittää. Liikkuvan toiminnan tarkastusmäärät olivat vähäisiä, koska hankalat tapaukset olivat erittäin aikaa ja resursseja vieviä.

Liikkuvien elintarvikehuoneistojen eläinperäisten elintarvikkeiden projektissa korostui yhteistyö muiden valvontayksiköiden kanssa ja sitä tehtiin valvontamäärän nähden runsaasti. Eniten yhteydenottoja oli toisiin valvontayksiköihin (83 %) ja Ruokavirastoon (33 %) sekä muihin viranomaisiin (33 %).

## 5 Johtopäätökset ja jatkotoimenpiteet

Tarkastustulosten perusteella eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys on Päijät-Hämeen alueen tarjoilupaikoissa pääosin hyvällä tasolla. Projektissa kuitenkin havaittiin, että tarjoilupaikat tarvitsevat jäljitettävyyden hallintaan opastusta ja neuvontaa. Projektissa korostui toimijoiden tiedonpuute eläinperäisten elintarvikkeiden hankintatositteiden sisällöstä sekä elintarviketietojen riittävyyden osalta. Myös sisäisen jäljitettävyyden osalta havaittiin epäkohtia esim. uudelleen pakkaamisen ja varastoinnin osalta. Niihin tarjoilupaikkoihin, joihin projektitarkastuksissa annettiin kehoitus tai määräys, tehtiin tarvittavat uusintatarkastukset asioiden korjaamiseksi.

Toimijat eivät aina osanneet vaatia eläinperäisten elintarvikkeiden osalta riittäviä elintarviketietoja ostamissaan tuotteista ja hankintatositteiden tiedot vaatimuksien osalta ei löytynyt riittävää osamista. Sen takia eläinperäisten elintarvikkeiden elintarviketietojen ja jäljitettävyyden valvontaan tulee jatkossakin kiinnittää huomiota, samalla lisäten elintarviketoimijoiden osaamista eläinperäisten elintarvikehankintojen ja jäljitettävyyden osalta. Projektilomaketta (liite 1) ja tiedotetta (liite 2) kannattaa hyödyntää jatkovalvontaan.

Toimijat suhtautuivat projektiin myönteisesti, koska ymmärsivät elintarvikehankintojen olevan tärkeä osa elintarviketurvallisuutta ja elintarvikkeiden laatua. Projektin yhteydessä tuotiin esille toimijoille hyvän jäljitettävyydenhallinnan kautta saadut hyödyt mm. elintarvikehankintojen ja elintarviketurvallisuuden kautta. Tarkastuksella käytiin läpi toimijan vastuita elintarvikehankintojen sekä elintarviketurvallisuuden ja elintarviketietojen paikkansa pitävyyden osalta. Tarkastuksella tuotiin myös esille jäljitettävyydenhallinnan tärkeys takaisinvetotilanteissa. Näillä toimenpiteillä lisättiin

elintarviketoimijoiden tietoisuutta ja osaamista sekä vastuita eläinperäisten elintarvikkeiden hankinnasta ja jäljitettävyyksistä.

Laittomia elintarvikkeita tai rekisteröimättömiä elintarviketoimintaa ei löytynyt tarjoilupaikkojen osalta Päijät-Hämeen alueelta. Päijät-Hämeen ympäristöterveyden valvonnassa osalta löydettiin sisämarkkinatuonnin osalta epäkohtia, joita saatiin oikaistua hyvän valvonnan avulla.

Liikkuvaa elintarviketoimintaa tarkastettiin kokonaismäärällisesti vähän, silti toiminnasta saatiin selkeitä havaintoja rekisteröimättömästä toiminnasta sekä laittomista elintarvikkeista. Tulosten perusteella liikkuvassa elintarviketoiminnassa tarjottaviin ja myytäviin eläinperäisiin elintarvikkeisiin tulee kohdistaa jäljitettävyydenvalvontaa alkuperän, lähtöpaikan, elintarviketietojen osalta jatkossakin. Jäljitettävyydenvalvonnan kautta saadaan pois laittomia elintarvikkeita ja elintarviketoimintaa. Kuluttajien tulee pystyä luottamaan myös elintarviketurvallisuuteen ja tuotteiden luotettavuuteen eri tapahtumissa ja markkinapaikoilla. Liikkuva elintarviketoiminta on otollinen ympäristö elintarvikkeiden koemarkkinoinnille ja rekisteröimättömälle elintarviketoiminnalle.

Kaikkia havaintoja ei pysty lomakkeen kautta kirjaamaan projektituloksiin, koska jäljitettävyydessä eläinperäisten elintarvikkeiden osalta ilmeni uusia ja/tai lisää epäkohtia yksittäisten tuotteiden osalta pitkänkin ajan jälkeen. Liikkuvan elintarviketoiminnan osalta kesäajan tarkastukset toivat taas omat haasteet yhteydenottoihin, jotka liittyivät elintarvikkeiden alkuperän selvittämiseen.

Tarkastusosaamista saatiin lisättyä projektitarkastuksilla, joita suoritettiin runsaasti elintarviketarkastuksiin, joissa valvottavaksi valikoitiin erilaisia eläinperäisiä tuotteita. Valvontalomake osoittautui tarkastuksilla oivaksi valvontatyökaluksi, jota voidaan käyttää myös jatkossa eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden ja soveltuvin osin muiden elintarvikkeiden jäljitettävyyden valvontaan. Hyvä valvontalomake mahdollisti myös Oiva-tarkastamisen projektin suorittamisen lisäksi. Näillä toimenpiteillä lisättiin valvontaosaamista, joka näkyi projektin aikana myönteisesti tarkastusmäärissä. Hyväksi todettu ja havaittu valvontalomake hyödyttää, myös elintarvikkeiden jäljitettävyyden valvontaa tulevaisuudessa.

Omaa valvontaosaamista voidaan kehittää jatkossakin jäljitettävyyttä tarkastamalla kohdistuen tarkastamista monipuolisesti erilaisiin eläinperäisiin tuotteisiin, ottaen huomioon myös luomu ja nimisuojatut elintarvikkeet. Yhteinen projektin suorittaminen voi parhaimmillaan lisätä myös saumatonta valvontaa ja yhteistyötä yritysten ja eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden valvonnassa molemmissa valvontayksiköiden yhteisellä valvonta-alueella Päijät-Hämeessä.

Projektin määrälliset ja laadulliset tavoitteet täyttyivät hyvin. Projektitarkastusten määrä ylitti suunnitellun ja projekti pysyi aikataulussa. Osaamista saatiin lisättyä sekä toimijoiden, että valvonnan osalta. Lisäksi projekti hyödytti myös valtakunnallisesti eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden valvontaa useiden yhteydenottojen osalta.

Viranomaisyhteistyö painottui yhteydenottoihin muihin elintarvikevalvontayksiköihin ja Ruokavirastoon. Yksittäisiä yhteydenottoja otettiin lisäksi aluehallintovirastoon ja verottajaan. Yhteistyö muiden valvontayksiköiden ja viranomaistahojen kanssa oli antoisaa ja opettavaista, mutta erittäin työlistävää.

Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden tarjoilupaikoissa ja liikkuvissa elintarvikehuoneistoissa

**Valitse yksi eläinperäinen tuote tarkastettavaksi yhtä projektilomaketta kohti**

1.	Valvontayksikkö
----	-----------------

- Lahden ympäristöterveys
- Päijät Hämeen ympäristöterveys

2.	Elintarvikehuoneisto/toimipaikka	
	y-tunnus	
	Osoite	
	Toimija/toimijan edustaja	
	Tarkastusajankohta	
	Tarkastaja	

3.	Valitse alla olevista vaihtoehdoista tieto tarkastettavasta toimipaikasta
----	---

- Tarjoilupaikka
- Liikkuva elintarvikehuoneisto

4.	Rastita alla olevista vaihtoehdoista oikea lihalaji tai eläinperäinen tuote (yksi tarkastettava lihalaji tai tuote/tarkastuslomake)
----	---

- Naudanliha (salmonella erityistakuu tuonnissa\*)
- Sianliha (salmonella erityistakuu tuonnissa\*)
- Vuohen -tai lampaanliha
- Siipikarjan liha (kanan-, hanhen-, ankan-, kalkkunan- tai helmikanan liha) (salmonella erityistakuu tuonnissa\*)
- Kala
- Kananmuna (salmonella erityistakuu tuonnissa\*)
- Juusto
- Riista, nylkemätön tai kynimätön
- Riista, nyljetty, kynitty tai leikattu (Riistaliha laitoksesta tai rekisteröidystä lahtivajasta)
- Muu, mikä \_\_\_\_\_

5.	Vastaako elintarvikkeen nimi tuotetta
----	---------------------------------------

- Kyllä
- Ei

6.	Rastita alla olevista vaihtoehdoista eläinperäisen elintarvikkeen jalostusastetta ja/tai ominaisuutta kuvaava vaihtoehto
----	--

- Tuore/raaka jalostamaton eläinperäinen elintarvike (salmonella erityistakuu tuonnissa \*)
- Pakastettu tai jäädytetty jalostamaton eläinperäinen elintarvike (salmonella erityistakuu tuonnissa\*)
- Raaka-lihavalmiste
- Kypsä-lihavalmiste
- Säilyke
- Luomuelintarvike
- Nimisuojattu elintarvike
- Pakkaamaton elintarvike
- muu, mikä \_\_\_\_\_

7. Mitkä jäljitettävyystiedot ovat tarkastettavissa tuotteesta ja hankintatositteesta?

- Vastaanottajan tiedot, nimi ja osoite
- Elintarvikkeen lähettäjän tiedot, toimijan nimi ja osoite
- Elintarvikkeen nimi
- Toimitettu määrä
- Toimitusajankohta/erätunnus tai muu elintarvike-erää yksilöivä tunnus
- Alkuperä
- Laitoksen oma tunnistusmerkki (kääreessä, soikea tunnistusmerkintä)
- Laitoksen oman terveystodistuksen käyttö lihoissa
- Kananmunat leimattuja
- Riista, tieto eläinlajista
- Riistasta, tieto pyyntiajankohdasta (päivämäärä ja kellonaika)
- Riistasta, (pyyntipaikkakunta)

8. Mistä eläinperäinen elintarvike on hankittu?

- Tukku
- Vähittäismyymälä
- Verkkokauppa
- Rekisteröity elintarvikehuoneisto
- Laitos
- Toimija/ yritys tuo itse maahan eläinperäisiä elintarvikkeita maahan EU:n sisämarkkinoilta (\*)
- Toimija/yritys itse tuo maahan eläinperäisiä elintarvikkeita kolmansista maista
- Metsästäjä/metsästysseura
- Muu, mikä \_\_\_\_\_
- Ei tiedossa

9. Eläinperäisten elintarvikkeiden tuonti sisämarkkinoilta

- Lihojen ja kananmunien tuonnista on tehty ilmoitus paikallisille elintarvikeviranomaisille
- Lihojen ja/tai kananmunien tuonnista EI ole tehty ilmoitusta paikallisille elintarvikeviranomaisille
- Erityistakuutuotteiden hankinnassa toteutuvat asiakirjavaatimukset. Kaupalliset asiakirjat ovat luotettavasti yhdistettävissä tutkimustuloksiin. Kananmunia sisältävien lähetysten mukana on sisäisen kaupan TRACES-terveystodistus, joka on yhdistettävissä lähetettyyn kananmunalähetykseen.
- Erityistakuutuotteiden hankinnassa eivät toteudu asiakirjavaatimukset. Kaupalliset asiakirjat EIVÄT ole luotettavasti yhdistettävissä tutkimustuloksiin. Kananmunia sisältävän lähetysten mukana EI ole sisäisen kaupan TRACES- terveystodistusta ja joka EI ole yhdistettävissä lähetettyyn kananmunalähetykseen.

10. Jäljitettävyyden todentaminen hankintatositteilla ja elintarviketiedoilla

- Hankintatositteet ovat olemassa tai saatavissa/saadaan jälkikäteen
- Hankintatositteita EI ole olemassa tai niitä EI ole saatavissa tai saada jälkikäteen
- Elintarvikkeen tiedot / pakkausmerkintätiedot ovat tarkastettavissa
- Elintarvikkeen tiedot / pakkausmerkintätiedot EIVÄT ole tarkastettavissa

11. Jäljitettävyyden todentamisen yhteenveto, elintarviketiedot ja hankintatositteet olivat yhdistettävissä

- Kyllä
- Ei

12. Oiva-arviot JÄLJITETTÄVYYDELLE, Oivarivit 16.8 tai 16.9

- A (ei huomautettava, jäljitettävyyden selkeästi varmennettavissa)
- B (pieni huomautettava, jäljitettävyyden varmennettavissa)
- C (jäljitettävyyttä ei voida varmentaa, tuotetiedot tai lähetystositteet puuttuvat)
- D (jäljitettävyydetietoja tai elintarviketietoja ei ole olemassa, ei ole toimitettu)

13.	Oiva-arviot ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTOLLE, oivarivi 15.1
	<input type="radio"/> A (lämpötilat, tavarán eheys, tuotetietojen ja lähetyslistan vastaavuus tarkistetaan)
	<input type="radio"/> B (pieni huomautettavaa tavarán vastaanotto käytännössä, mutta sitä tehdään säännöllisesti)
	<input type="radio"/> C (tavarán vastaanottotarkastuksissa epäkohtia tai sitä tehdään harvoin)
	<input type="radio"/> D (tavarán vastaanottotarkastuksia ei tehdä ollenkaan)

14.	Valvontatoimenpiteet
	<input type="radio"/> Ei huomautettavaa
	<input type="radio"/> Neuvontaa ja opastusta
	<input type="radio"/> Korjattavaa, määräaika
	<input type="radio"/> Etl hallinnolliset pakkotoimet (kiireelliset toimet)

15.	Havaittu rekisteröimätöntä tai hyväksymätöntä elintarviketoimintaa (havaittu tarkastetun tuotteen tai toiminnan avulla)
	<input type="radio"/> Rekisteröimätöntä elintarviketoimintaa
	<input type="radio"/> Hyväksymätöntä elintarviketoimintaa
	<input type="radio"/> Elintarvikkeiden maahantuonnista ei ole ilmoitettu valvontaviranomaisille

16.	Viranomaisyhteistyö
	<input type="radio"/> Toinen valvontayksikkö
	<input type="radio"/> Ruokavirasto
	<input type="radio"/> Muu viranomainen (veroviranomainen, työsuojelu, poliisi)

17.	Muita havaintoja, vapaakenttä
	<input type="radio"/> _____
	_____
	_____
	_____

Päijät-Hämeen alueen elintarviketoimijoille

Tiedote

6.2.2023

**Vastuullinen elintarvikehankinta ja jäljitettävyys on tärkeä osa elintarviketurvallisuutta!****Hanki tuotteesi vastuullisilta yrityksiltä. Elintarvikkeita vastaanottaessasi huomioi seuraavat seikat:**

- Tarkasta elintarvikepakkauksien kunto ja eheys
- Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden osalta lämpötilat
- Pakkausmerkintöjen oikeellisuus
- Muista tarkastaa elintarvikkeen ja tilauksesi vastaavuus
- Muista säilyttää elintarviketiedot sekä hankinta-asiakirjat

**Huolehdi eläinperäisten elintarvikkeiden riittävien jäljitettävyystietojen säilymisestä. Tärkeitä jäljitettävyystietoja ovat (pakkauksissa ja hankinta-asiakirjoissa):**

- Vastaanottajan tiedot, nimi ja osoite
- Elintarvikkeen lähettäjän tiedot, toimijan nimi ja osoite
- Elintarvikkeen nimi
- Toimitettu määrä
- Toimitusajankohta/erätunnus tai/ja muu elintarvike-erää yksilöivä tunnus
- Alkuperä
- Laitoksen oma tunnistusmerkki (kääreessä, soikea tunnistusmerkintä)
- Laitoksen oman terveystiedon käyttö lihoissa

**Muista vastuusi, jos yrityksesi hankkii eläinperäisiä tuotteita Suomen ulkopuolelta EU:n sisämarkkinoilta:**

- Muista ilmoittaa eläinperäisten elintarvikkeiden tuonnista alueesi elintarvikevalvontaan.
- Tuodessasi eläinperäisiä elintarvikkeita, muista lisäksi tuonti-ilmoituksen teko Ruokavirastoon vähintään 4 kertaa vuodessa. Lisää tietoa tuonnista [Tuonti EU:sta - Ruokavirasto](#)
- Huomio, että tuontivaatimukset koskevat myös suoraan verkkokaupasta ostettuja eläinperäisiä tuotteita.
- Muista tuonnissa myös tarvittaessa erityistakuuasetuksen mukaiset kaupalliset asiakirjat ja Seuraaviin lihatuotteisiin vaaditaan yhdistettävissä olevat kaupalliset asiakirjat ja salmonellatutkimustodistus:
  - Raaka naudan ja sian liha, mukaan lukien jauheliha
  - Raaka siipikarjan liha: kanat, kalkkunat, helmikanat, ankat ja hanhet, mukaan lukien jauheliha
  - Raat kananmunat
  - Sisäelimet ja veri katsotaan lihaksi
- Vaatimus ei koske raakalihavalmisteita ja mekaanisesti erotettua lihaa

Ohjausta ja neuvontaa eläinperäisten elintarvikkeiden tuonnista saat alueesi elintarvikevalvojalta.

Tarkempaa ohjeistusta Salmonella erityistakuutuotteiden osalta löydät tästä linkistä

[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/tuonti-ja-vienti/ensisaapumisvalvonta/ohje-salmonellaerityistakuuvaatimuksista\\_versio2.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/tuonti-ja-vienti/ensisaapumisvalvonta/ohje-salmonellaerityistakuuvaatimuksista_versio2.pdf)