



TAMPEREEN KAUPUNKI

SALAATTIA ITSEPALVELUNA

projektin tulokset

Elintarvikevalvonnan
valvontasuunnitelmaan kuuluva
projekti, 2015





PROJEKTIN TOTEUTUS

- **Projekti toteutettiin normaalien perustarkastusten eli Oiva-tarkastusten yhteydessä.**
https://www.oivahymy.fi/oiva/oiva_arviointiohjeet_ilmoitettu_1.1.2015.pdf
- **Projektissa tarkastettiin 15 myymälää ja 23 ravintolaa. Henkilöstömäärältään pienimmät yritykset rajattiin projektista pois.**
- **Elintarvikenäytteitä kohteista otettiin yhteensä 92 kpl.**



PROJEKTITARKASTUKSET

Oiva-tarkastusohjeiden sisälle määritettiin itsepalvelutuotteisiin liittyviä tarkastuskohtia.





TULOKSET

Tuoteryhmien erillään pito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa

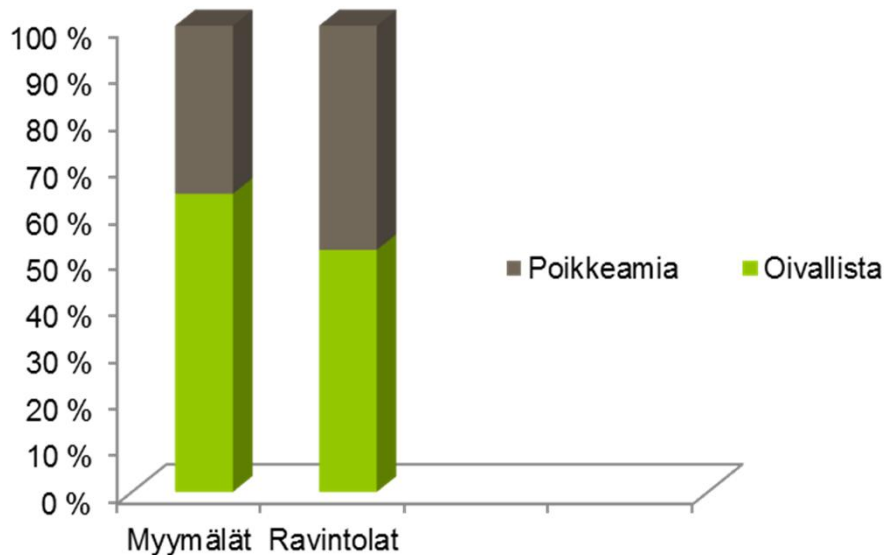
- Yritykset haluavat pitää linjaston yleisilmeen siistinä.
- Kolmessa kohteessa henkilökunta oli sitä mieltä, että itsepalvelulinjaston turvallisuuden seuranta on lähes mahdotonta.
- Parhaiten itsepalvelulinjaston omavalvontaan voidaan vaikuttaa linjaston suunnittelu- ja hankintavaiheessa.



TULOKSET

Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta

- Noin joka neljännessä (36 %:ssa) myymälässä oli pientä huomautettavaa salaattien lämpötilahallinnasta.
- Ravintoloissa epäkohtia oli lähes puolessa tarkastetuista kohteista (48 %:ssa).





TULOKSET

Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta

- **Säilykkeet, kuten oliivit ja aurinkokuivatut tomaatit siirrettiin jossain kohteissa kylmiöön jatkokäyttöä varten.**
 - Mikrobiologisten tulosten perusteella olisi kuitenkin hyvä huomioida, että myös säilykkeet pilaantuvat herkästi ellei niitä säilytetä oikein.
 - Herkästi pilaantuvia tuotteita ei saa pitää tarjolla kuin kerran.
- **Lähinnä suurimmissa ketjuravintoloissa oli määritetty käyttöaikoja avatuille elintarvikepakkauksille, ja silloinkin vain osalle tuotteista.**
- **Myymälöissä salaattikonseptien mukana tulleet omavalvontaohjeet yleensä määrittivät sen, kuinka kauan ja missä lämpötiloissa tuotetta olisi säilytettävä.**



TULOKSET

Elintarvikkeista annettavat tiedot

Taustatietoa (Eviran ohje)

Eviran Elintarviketieto-oppaassa elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille ohjataan asiakastiedottamisesta näin:

”Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat pakolliset tiedot on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla. Tiedot voidaan antaa myös suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydettyä henkilökunnalta tai että tiedot ovat kuluttajan saatavissa kirjallisessa tai elektronisessa muodossa ennen ostopäätöksen tekoa ilman ylimääräisiä kustannuksia; ja tiedot ovat kirjallisessa tai elektronisessa muodossa elintarvikkeen luovutuspaikassa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten helposti saatavilla. ’

[Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille. Eviran ohje 17068/1.](#)



TULOKSET

Elintarvikkeista annettavat tiedot

Taustatietoa

- **Käytännössä ravintolat ja myymälät voivat ilmoittaa tuotetiedoista, joko kirjaamalla ne linjaston yhteyteen tai sitten suullisesti, jos asiakasta on opasteella ohjattu kysymään lisätietoja henkilökunnalta.**
 - Joka tapauksessa tietojen tulee olla jollakin tavalla kirjallisessa muodossa, jotta ne voidaan asiakkaalle luotettavasti esittää (esim. resepti, pakkaustiedot, tilausjärjestelmä).
- **Yrityksen nettisivuille kirjattujen tietojen on vastattava käytännön toteutusta.**



TULOKSET

Elintarvikkeista annettavat tiedot

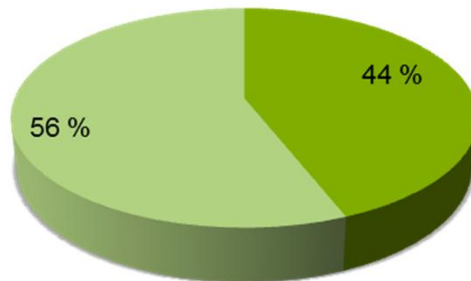
- **Toimijan on tiedettävä mitä asiakkailleen tarjoaa.**
 - Kirjallisen reseptiikan puuttuminen ja henkilökunnan vaihtuvuus saattoivat pahimmillaan aiheuttaa sen, että kukaan ei tarkalleen tiennyt mitä salaattilinjastossa tarjolla olevat tuotteet sisälsivät.
 - Tuotetietojen etsiminen eri lähteistä oli usein haasteellista.
- **Asiakasta ei siis hyödytä pelkkä opaste lisätietojen (esim. allergisoivien ainesosien tai alkuperämaan) kysymismahdollisuudesta, ellei henkilökunta osaa niitä ilmoittaa.**



TULOKSET

Elintarvikkeista annettavat tiedot

- Lähes puolessa kohteista oli pieniä tai vakavampia epäkohtia tuotetietojen hallinnassa.



- Oivallisesti toimivat kohteet
- Kohteet joissa todettiin epäkohtia



MIKROBIOLOGISET TULOKSET

- **Mikrobiologisten tulosten perusteella raa'oissa salaateissa esiintyi erityisesti hiivaongelmaa, kun taas kypsissä salaateissa oli kokonaisbakteeriyliytystä.**
 - Hiivoja löytyi eniten raakasalaateista (17%:ssa) ja kokonaisbakteerit olivat eniten koholla kypsissä salaateissa (36%:ssa).
 - Näytteenoton tuloksia ovat myös Listeria sekä E.Coli löydökset.
- **Keskeisimmät salaattilinjastojen ongelmat liittyvät liian laajoihin tuotevalikoimiin, sekä salaattien sisältämien ainesosien suureen määrään.**
- **Trendiseurantatietoja ei yleensä ollut saatavilla.**



Neuvoja salaattien itsepalvelulinjaston omavalvontaan

- 1. Sijoita salaattien itsepalvelulinjasto niin, että sen valvonta onnistuu. Huolehdi tuotteiden suojauksesta.**
- 2. Pidä tuotevalikoima ja salaattien ainesosien määrä hallinnassa.**
- 3. Minimoi elintarvikkeiden siirtovaiheet ja säilytä elintarvikkeet niille soveltuvalla tavalla.**
- 4. Luo yrityksellenne toimiva käytäntö, jonka avulla pystyt varmuudella kertomaan asiakkaille tuotteiden sisällöstä.**



Neuvoja salaattien itsepalvelulinjaston omavalvontaan

5. Kirjaa toimintaohjeeksi mitä tarjolla pidettävien tuotteiden lämpötilat saavat enimmillään olla ja mitä tehdään jäljelle jääneille tuotteille.

- Jos tarjolla pidon aikana pyritään pitämään elintarvikkeet max. +12 asteisina, on niiden tarjolla pitoaika enintään 4 tuntia.
- Jos elintarvikkeiden lämpötilat saadaan pidettyä alle + 6 asteisina voidaan niitä pitää tarjolla pidempään.

Herkästi pilaantuvia tuotteita saa pitää tarjolla vain kerran.

6. Perehdy ja perehdytä henkilökunta itsepalvelulinjaston omavalvontaan.

Kysy tarvittaessa apua ja ideoita yhteistyökumppaneiltasi, esimerkiksi elintarvikevalvonnasta!