



## Oiva-arviointiohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle

Alempaa näet ohjeiden otsikot (VATI-rivit) numeroineen, ohjeen numeron, ohjeen version ja ohjeen viimeisimmän päivytyspäivämäärän. Jos ohjetta muutetaan jollain lailla, se versioidaan uudelleen. Päivytyspäivämäärästä näkee, milloin viimeisin versio on tehty ja hyväksytty. Uusimmat päivytyspäivämäärät lihavoidaan. Viimeisin päivitys **11.4.2023**.

Rivien 3.8, 4.4, 5.1, 12.5, 13.5, 15.6, 19.4, 19.6 arviot näkyvät ainoastaan tarkastuskertomuksessa, mutta eivät Oiva-raportilla (numerot korostettu oranssilla).

Nro	Asiakokonaisuuden ja tarkastettavan asian nimi	Ohje numero/versio	Viimeisin päivitys
<b>00</b>	<b><a href="#">Valvontatulosten arviointiohjeen arviointiasteikko</a></b>		
0.1	Oiva-arviointiasteikon arvosanojen yleiset määräytymisperusteet	2111/04.02.00.01/2021/5	2.1.2023
<b>01</b>	<b><a href="#">Omavalvonta</a></b>		
1.6	Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus	2117/04.02.00.01/2021/6	1.7.2021
Liite 1.6	Omavalvonnan riittävyys ja sopivuus arviointikohdassa	versio 2	3.3.2020
<b>02</b>	<b><a href="#">Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito</a></b>		
2.1	Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan	2214/04.02.00.01/2021/5	2.1.2023
2.2	Tilojen kunto	2215/04.02.00.01/2021/5	2.1.2023
2.3	Työvälineet, kalusteet ja laitteet	<b>2216/04.02.00.01/2021/10</b>	<b>11.4.2023</b>
<b>03</b>	<b><a href="#">Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus</a></b>		
3.1	Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus	2217/04.02.00.01/2021/5	1.7.2021
3.2	Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus	2218/04.02.00.01/2021/3	2.1.2023
3.5	Haitta- ja muut eläimet	2220/04.02.00.01/2021/5	1.7.2021
3.6	Jätehuolto	2221/04.02.00.01/2021/4	2.1.2023
3.7	Sivutuotteiden erilläänpito	2222/04.02.00.01/2021/5	1.7.2021
<b>3.8</b>	<b>Sivutuotteiden jäljitettävyyys</b>	2223/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
<b>04</b>	<b><a href="#">Henkilökunnan toiminta ja koulutus</a></b>		
4.1	Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus	2224/04.02.00.01/2021/4	1.9.2022
4.2	Käsihygienia	2225/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
4.3	Työvaatteet	2226/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
<b>4.4</b>	<b>Henkilökunnan terveydentilan seuranta</b>	2126/04.02.00.01/2021/8	2.1.2023
4.5	Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus	2127/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
4.6	Hygieniaosaamisen todentaminen	2128/04.02.00.01/2021/7	2.1.2023
<b>05</b>	<b><a href="#">Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia</a></b>		
5.1	Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta	2229/04.02.00.01/2021/8	2.1.2023

Nro	Asiakokonaisuuden ja tarkastettavan asian nimi	Ohje numero/versio	Viimeisin päivitys
Liite 1	Oiva-arviointiohje 5.1 EHEC-ruokamyrkytysriskin hallitseminen medium-kypsennetyin (puolikypsän) jauhelihapihvin valmistuksessa tai tarjoilussa	versio 1	1.9.2022
5.4	Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia	2134/04.02.00.01/2021/4	2.1.2023
5.5	Käärimisen ja pakkaamisen hygienia	2230/04.02.00.01/2021/5	2.1.2023
5.6	Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia	2136/04.02.00.01/2021/3	2.1.2023
<b>06</b>	<b><u>Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta</u></b>		
6.2	Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta	2139/04.02.00.01/2021/7	2.1.2023
Liite 1	Oiva-arviointiohje 6.2 Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta	versio 4	2.1.2023
6.3	Kuumana säilytettävät elintarvikkeet	2234/04.02.00.01/2021/5	2.1.2023
6.5	Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta	<b>2140/04.02.00.01/2021/10</b>	<b>11.4.2023</b>
6.6	Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta	2236/04.02.00.01/2021/10	2.1.2023
6.9	Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa	6067/04.02.00.01/2022/1	2.1.2023
Liite 1	Oiva-arviointiohje 6. Lämpötilavaatimukset myynnissä ja tarjoilussa	versio 4	2.1.2023
<b>07</b>	<b><u>Myynti ja tarjoilu</u></b>		
7.1	Myynnin ja tarjoilun hygienia	2237/04.02.00.01/2021/6	2.1.2023
<b>08</b>	<b><u>Elintarvikkeiden käsittelyn erityisvaatimukset</u></b>		
8.8	Kalastustuotteiden loistarkastukset ja jäädytyskäsittely	2154/04.02.00.01/2021/5	2.1.2023
8.10	Kalastustuotteiden aistinvarainen laatu	7618/04.02.00.01//2022/1	2.1.2023
<b>10</b>	<b><u>Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet</u></b>		
10.1	Erillään pito ja ristikontaminaatio	2164/04.02.00.01/2021/7	1.7.2021
<b>11</b>	<b><u>Elintarvikkeiden koostumus</u></b>		
11.1	Lisäaineet, aromit ja entsyymit	2165/04.02.00.01/2021/2	3.3.2020
11.2	Ravitsemuksellinen täydentäminen	2166/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
11.3	Muuntogeeniset ainesosat	2167/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
11.4	Uuselintarvikkeet ja uudet prosessit	2168/04.02.00.01/2021/3	3.3.2020
<b>12</b>	<b><u>Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset</u></b>		
12.1	Ravintolisät	2169/04.02.00.01/2021/6	1.7.2021
12.2	Erityisille ryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden	2170/04.02.00.01/2021/7	2.1.2023
12.3	Nimisuojatut elintarvikkeet	2171/04.02.00.01/2021/5	1.7.2021
12.4	Muut tuotekohtaiset vaatimukset (marja- ja hedelmävalmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät)	2172/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
12.5	Luomutuotteen aitous	2241/04.02.00.01/2021/3	1.9.2022
12.6	Salmonellaa koskevat erityistakuut	153/04.02.00.01/2020/2	1.7.2021
<b>13</b>	<b><u>Elintarvikkeista annettavat tiedot</u></b>		
13.1	Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)	2173/04.02.00.01/2021/7	1.7.2021
13.2	Ravintoarvomerkintä	2174/04.02.00.01/2021/7	1.7.2021
13.3	Markkinointi	2175/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021

Nro	Asiakokonaisuuden ja tarkastettavan asian nimi	Ohje numero/versio	Viimeisin päivitys
13.4	Lihan erityislainsäädännön edellyttämät tiedot (Naudanliha, sianliha, lampaan- ja vuohenliha ja siipikarjanliha sekä kyseisen eläimen lihaa sisältävä jauheliha)	2176/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
13.5	Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden erityislainsäädännön edellyttämät tiedot	2177/04.02.00.01/2021/5	1.7.2021
13.6	Maidon sekä elintarvikkeen ainesosana käytetyn maidon ja lihan alkuperämaan ilmoittaminen	3288/04.02.00.01/2021/1	1.7.2021
<b>14</b>	<b><u>Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit</u></b>		
14.1	Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit	2178/04.02.00.01/2021/9	1.9.2022
<b>15</b>	<b><u>Elintarvikkeiden toimitukset</u></b>		
15.1	Elintarvikkeiden vastaanottaminen	2242/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
15.3	Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet	2243/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
15.4	Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta	2244/04.02.00.01/2021/6	2.1.2023
15.6	Kansainvälisten kuljetusten vaatimustenmukaisuus	2184/04.02.00.01/2021/5	2.1.2023
<b>16</b>	<b><u>Jäljitettävyys ja takaisinvedot</u></b>		
16.1	Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys	2185/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
16.2	Pakollisen naudanlihan merkintäjärjestelmän edellyttämä naudanlihan jäljitettävyys	2186/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
16.4	Dioksiinipoikkeuksen alaisen kalan ja kalastustuotteiden jäljitettävyys	2188/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
16.6	Takaisinvedot	2190/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
16.7	Vähäriskisen toiminnan sääntöjen noudattaminen	2245/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
16.8	Sian-, siipikarjan-, lampaan- ja vuohenlihan jäljitettävyys	2191/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
16.9	Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys	157/04.02.00.01/2020/2	1.7.2021
<b>17</b>	<b><u>Elintarvikkeiden tutkimukset</u></b>		
17.1	Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset	2246/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
17.12	Kasvinsuojeluainejäämät	2202/04.02.00.01/2021/9	1.9.2022
17.13	Ympäristöstä peräisin olevat vierasaineet	2203/04.02.00.01/2021/8	2.1.2023
17.14	Hometoksiinit	2204/04.02.00.01/2021/7	1.9.2022
17.15	Prosessissa syntyvät vierasaineet	2205/04.02.00.01/2021/8	2.1.2023
17.16	Muut vierasaineet	2206/04.02.00.01/2021/8	1.9.2022
<b>18</b>	<b><u>Oiva-raportin esilläpito</u></b>		
18.1	Oiva-raportin esilläpito	2207/04.02.00.01/2021/5	2.1.2023
<b>19</b>	<b><u>Kaupanpitämistä koskevat vaatimukset</u></b>		
19.4	Maito ja maitotuotteet	2211/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
19.6	Levitettävät rasvat	2212/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021