



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 **2.1.2026**.

Rivien 3.8, 8.10, 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
00	Valvontatulosten arviointiohjeen arviointiasteikko		
0.1	Oiva-arviointiasteikon arvosanojen yleiset määräytymisperusteet	2111/04.02.00.01/2021/5	2.1.2023
01	Omavalvonta		
1.6	Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus	2117/04.02.00.01/2021/7	2.1.2024
Liite 1.6	Omavalvonnan riittävyys ja sopivuus arviointikohdassa	versio 2	3.3.2020
02	Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito		
2.1	Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan	2214/04.02.00.01/2021/7	2.1.2025
2.2	Tilojen ja rakenteiden kunnossapito	2215/04.02.00.01/2021/6	2.1.2024
2.3	Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito	2216/04.02.00.01/2021/11	2.1.2024
03	Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus		
3.1	Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys	2217/04.02.00.01/2021/6	2.1.2024
3.2	Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus	2218/04.02.00.01/2021/5	2.1.2024
3.5	Haitta- ja muut eläimet	2220/04.02.00.01/2021/6	2.1.2024
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
3.8	Sivutuotteiden jäljitettävyyys	2223/04.02.00.01/2021/5	2.1.2026
04	Henkilökunnan toiminta ja koulutus		
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	2226/04.02.00.01/2021/5	2.1.2026
4.4	Henkilökunnan terveydentilan seuranta	2126/04.02.00.01/2021/9	2.1.2024
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
05	Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia		
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, jäädyttämisen ja jäädyttämisen hygieniä	2134/04.02.00.01/2021/5	2.1.2026
5.5	Käärimisen ja pakkaamisen hygieniä	2230/04.02.00.01/2021/5	2.1.2023
5.6	Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä	2136/04.02.00.01/2021/3	2.1.2023
06	<u>Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta</u>		
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	Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus	2234/04.02.00.01/2021/6	2.1.2024
6.5	Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta	2140/04.02.00.01/2021/10	11.4.2023
6.6	Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta	2236/04.02.00.01/2021/12	2.1.2026
6.9	Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa	6067/04.02.00.01/2022/2	2.1.2025
Liite 1	Oiva-arviointiohje 6. Lämpötilavaatimukset myynnissä ja tarjoilussa	versio 4	2.1.2023
07	<u>Myynti ja tarjoilu</u>		
7.1	Myynnin ja tarjoilun hygieniä	2237/04.02.00.01/2021/7	2.1.2025
08	<u>Elintarvikkeiden käsittelyn erityisvaatimukset</u>		
8.8	Kalastustuotteiden loistarkastukset ja jäädytyskäsittely	2154/04.02.00.01/2021/5	2.1.2023
8.10	Kalastustuotteiden aistinvarainen laatu	7618/04.02.00.01/2022/2	2.1.2024
10	<u>Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet</u>		
10.1	Erillään pito ja ristikontaminaatio	2164/04.02.00.01/2021/7	1.7.2021
11	<u>Elintarvikkeiden koostumus</u>		
11.1	Lisäaineet, aromit ja entsyymit	2165/04.02.00.01/2021/3	2.1.2025
11.2	Ravitsemuksellinen täydentäminen	2166/04.02.00.01/2021/5	2.1.2024
11.3	Muuntogeeniset ainesosat	2167/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
11.4	Uuselintarvikkeet ja uudet prosessit	2168/04.02.00.01/2021/4	2.1.2024
12	<u>Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset</u>		
12.1	Ravintolisät	2169/04.02.00.01/2021/8	2.1.2026
12.2	Erytisille ryhmille tarkoitettut elintarvikkeet	2170/04.02.00.01/2021/9	2.1.2025
12.3	Nimisuojatut elintarvikkeet	2171/04.02.00.01/2021/8	2.1.2026
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	2241/04.02.00.01/2021/4	2.1.2026
12.6	Salmonellaa koskevat erityistakuut ja tuonti-ilmoitukset	153/04.02.00.01/2020/4	2.1.2025
13	<u>Elintarvikkeista annettavat tiedot</u>		
13.1	Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)	2173/04.02.00.01/2021/9	2.1.2026
13.2	Ravintoarvomerkintä	2174/04.02.00.01/2021/9	2.1.2026
13.3	Markkinointi	2175/04.02.00.01/2021/6	2.1.2026

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)	2176/04.02.00.01/2021/5	2.1.2026
13.5	Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden erityislainsäädännön edellyttämät tiedot	2177/04.02.00.01/2021/7	2.1.2026
13.6	Maidon sekä elintarvikkeen ainesosana käytetyn maidon ja lihan alkuperämaan ilmoittaminen	3288/04.02.00.01/2021/3	2.1.2026
14	Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit		
14.1	Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit	2178/04.02.00.01/2021/11	2.1.2026
15	Elintarvikkeiden toimitukset		
15.1	Elintarvikkeiden vastaanottaminen	2242/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
15.3	Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet	2243/04.02.00.01/2021/5	2.1.2025
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
16	Jäljitettävyys ja takaisinvedot		
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
16.6	Takaisinvedot	2190/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
16.7	Kansalliset toiminnalliset helpotukset	2245/04.02.00.01/2021/7	2.1.2026
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
17	Elintarvikkeiden tutkimukset		
17.1	Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset	2246/04.02.00.01/2021/4	2.1.2024
17.12	Torjunta-ainejäämät	2202/04.02.00.01/2021/11	2.1.2025
17.13	Ympäristöstä peräisin olevat vierasaineet	2203/04.02.00.01/2021/9	2.1.2024
17.14	Hometoksiinit	2204/04.02.00.01/2021/8	2.1.2024
17.15	Prosessissa syntyvät vierasaineet	2205/04.02.00.01/2021/9	2.1.2024
17.16	Muut vierasaineet	2206/04.02.00.01/2021/10	2.1.2025
18	Oiva-raportin esilläpito		
18.1	Oiva-raportin esilläpito	2207/04.02.00.01/2021/6	2.1.2025
19	Kaupanpitämistä koskevat vaatimukset		
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