

Kokemus elintarviketarkastuksesta vaikuttaa annettujen kehotusten noudattamiseen

Experience of the inspection influences the compliance with the given requests

YHTEENVETO

Elintarvikevalvojat varmistavat Oiva-järjestelmän ohjeistusten mukaisesti tehdyillä valvontakäynneillä, että elintarvikealan toimijat noudattavat elintarvikelainsäädäntöä ja ovat ottaneet toiminnassaan huomioon elintarviketurvallisuusriskit. Selvitimme ravintola-alan toimijoille lähetetyllä kyselyllä heidän kokemustaan edellisestä elintarvikevalvojan tekemästä Oiva-tarkastuksesta ja suhtautumistaan tarkastuksen perusteella mahdollisesti annettuihin kehotuksiin. Selvitimme lisäksi syitä kehotusten mahdolliseen noudattamatta jättämiseen. Kyselyyn vastasi 162 ravintola-alan toimijaa. Vastausprosentti oli 15. Toimijat kokivat valvonnan pääosin positiivisesti ja näkivät sen merkityksellisenä elintarviketurvallisuuden varmistamiselle, mutta valvonnan yhdenmukaisuus huolestutti. Tulosten perusteella tarkastuksen ja tarkastajan asiantuntevuuden positiivisesti kokeneet toimijat noudattivat annettuja kehotuksia todennäköisemmin kuin neutraalisti tai negatiivisesti tarkastuksen kokeneet. Kehotusten noudattamisen kannalta on tärkeää saada toimija ymmärtämään, miten edellytetty muutos parantaa elintarviketurvallisuutta.

SUMMARY

Food control authorities ensure by Oiva inspections that food business operators comply with food legislation. Oiva is a nationwide system for publication of official inspection reports. We conducted a survey to evaluate the restaurant operators' experience of the latest Oiva inspection and their reactions to the requests given. The reason for not complying with the requests was also studied. One hundred and sixty-two operators (15% of those contacted) replied to the survey. The respondents found the official control mainly positive and necessary for the food safety. According to the results, operators who had a positive attitude towards the inspection and the expertise of the inspector were more likely to comply with the requests than the rest. To achieve compliance, it is important that the inspector justifies the effect of any needed changes in terms of improving food safety. The results showed that operators continue to have concerns about the consistency of the official control, despite implementing Oiva instructions.

YDINKOHDAT

- Selvitimme kyselyllä ravintolatoimijoiden kokemuksia Oiva-tarkastuksista ja mahdollisia syitä kehotusten noudattamatta jättämiseen.
- Elintarvikevalvonta koetaan positiivisena ja tarkastukset tärkeinä ravintoloiden elintarvikehygieniatason parantamisessa.
- Annettuja kehotuksia noudatettiin hyvin silloin, kun tarkastuksesta ja tarkastajan asiantuntevuudesta syntyi toimijalle positiivinen kuva ja hän ymmärsi edellytettyjen muutosten merkityksen elintarviketurvallisuudelle.
- Oiva-arviointiohjeiden yhdenmukaista soveltamista sekä yksittäisten tarkastajien että eri valvontayksiköiden välillä tulisi arvioida ja edistää.

Käsikirjoitus tuli toimitukseen
4.10.2019.