

Selvitys yrityksille aiheutuvista hallinnollisista kustannuksista – Elintarviketurvallisuus

**Työ- ja elinkeinoministeriölle
Dnro 1127/0909/2010**

Eviran raportti
Hyväksymispäivä 31.8.2010

Valvonnan kehittämissyksikkö

Hyväksyjä Poutiainen-Lindfors Ulla

Esittelijä Koskinen Erkki

Lisätietoja

Sisällysluettelo

1	TUTKIMUKSEN TOTEUTUS.....	4
1.1	Tarkasteleva lainsäädäntö ja tiedonantovelvoitteet.....	4
1.2	Tutkimusmenetelmä, segmentointi ja populaatiotiedot	4
1.2.1	Laskennassa käytetyt populaatiot	6
1.2.2	Uudet elintarvikehuoneistot	7
1.3	Tariffi ja työaika	8
1.3.1	Laskennassa käytetyt palkkaluokat	8
1.4	Kyselyt.....	8
1.4.1	Kysely elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksen täyttämistä.....	9
1.4.2	Kysely omavalvonnan kirjanpidosta	9
1.5	Hallinnollisen taakan prosentuaalinen laskeminen.....	9
1.6	Tutkimustulosten laskentatapa.....	10
2	TUTKIMUSTULOKSET	10
2.1	Hallinnollinen kustannus ja taakka segmenteittäin.....	11
2.1.1	Uusien elintarvikehuoneistojen hyväksyntä.....	11
2.1.2	Elintarvikehuoneiston oleellisen muutoksen hyväksyntä.....	11
2.1.3	Omavalvonnan kirjanpito.....	12
2.2	Hallinnollinen kustannus ja taakka/tapaus yrityksen koon mukaan.....	13
2.3	Hallinnollinen taakka/tapaus segmenteittäin ja vaiheittain	16
2.3.1	Uusien elintarvikehuoneistojen hyväksyntä.....	16
2.3.2	Omavalvonnan kirjanpito, itse tekevät.....	17
2.4	Laadullinen palaute	17
2.4.1	Arviointi-asteikollinen laadullinen palaute.....	17
2.4.2	Vapaa laadullinen palaute	18
3	TULOSTEN ARVIOINTI	19
	Liite 1. Lista muutetuista vastauksista sekä alkuperäisen ja muutetun datan vastausten lukumäärät	20
	Liite 2. Paperilomake/Kysely elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksen täyttämistä	20
	Liite 3. Sähköinen lomake/Kysely omavalvonnan kirjanpidosta.....	20
	Liite 4. Arviointi-asteikollinen laadullinen palaute.....	20
	Liite 5. Vapaa laadullinen palaute	20

1 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS

Tilastokeskus rakensi kyselylomakkeet maa- ja metsätalousministeriön asiantuntijoiden kanssa ja julkaisi ohjeistuksen kyselyssä kerättävien tietojen analysoinnin tueksi. Tutkimuksen toteutti Elintarviketurvallisuusvirasto Evira tammi-kesäkuun aikana 2010 maa- ja metsätalousministeriön toimeksiannosta. Henkilötyökuukausia työhön kului 5,4.

1.1 Tarkasteleva lainsäädäntö ja tiedonantovelvoitteet

Tutkimuksessa tarkasteltiin elintarvikelain (23/2006) 13 §:ä koskien elintarvikehuoneiston hyväksymistä sekä 20 §:ä koskien elintarvikehuoneiston omavalvonnan suunnitelmallisuutta ja kirjanpitoa. Tutkimuksessa tarkasteltiin tiedonantovelvoitteita uuden elintarvikehuoneiston hyväksymisestä, hyväksytyin elintarvikehuoneiston olennaisen muutoksen hyväksymisestä sekä omavalvonnan kirjanpidosta.

Elintarvikelain 13 §:ssä on määritelty elintarvikehuoneiston tiedonantovelvoitteet uuden huoneiston käyttöönoton hyväksymisestä sekä elintarvikehuoneiston olennaisen muutoksen hyväksymisestä.

Elintarvikelain 20 §:ssä on määrätty, että elintarvikehuoneiston on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta, noudatettava sitä ja pidettävä siitä kirjaa.

Elintarvikelain tietovaatimukset ovat pääosin seurausta EU-säädöksistä ja/tai muista kansainvälisistä säädöksistä (Codex Alimentariuksen HACCP-periaatteet). Tarkempi toimitettavien tai arkistoitavien tietojen yksilöinti toteutetaan kuitenkin kansallisesti. Elintarvikelain edellyttämät tietovaatimukset, erityisesti liittyen elintarvikehuoneistojen hyväksymiseen, ovat tiukempia kuin mitä EU-lainsäädännön vähimmäistaso edellyttäisi.

1.2 Tutkimusmenetelmä, segmentointi ja populaatiotiedot

Yhteiskunta ohjaa yritysten toimintaa sääntelyllä aiheuttaen niille hallinnollista taakkaa. Hallinnollisen taakan arvioinnissa eri maissa käytetään laajasti Hollannissa kehittyä SCM -mallia (The Standard Cost Model)¹. Tutkimuksessa on käytetty tutkimusmenetelmänä modifioitua SCM-mallia. SCM-mallin mukaisesti tutkimus suoritettiin yrityshaastatteluin, mutta tässä tutkimuksessa käytettiin haastatteluiden sijasta kyselyjä.

SCM-menetelmän mukaisesti segmentointi on pitkälti riippuvaista tarkasteltavasta alueesta. Segmentointi on välttämätöntä, kun tarkasteltaviin yksiköihin kohdistuu poikkeavaa sääntelyä jonkin muuttujan funktiona. Tässä tutkimuksessa tämän tyyppinen segmentointi on rajautunut pois siten, että tutkimuksessa ei ole tarkasteltu sellaisia elintarvikealan toimijoita, joihin kohdistuisi poikkeavaa sääntelyä. Elintarvikelainsäädännön velvoite elintarvikehuoneiston hyväksymisestä on kaikille elintarvikealan toimijoille sama lukuun ottamatta elintarvikelain 13 §:ssä lueteltuja poikkeuksia. Omavalvontasuunnitelmaa ja siitä pidettävää kirjanpitoa koskevat vaatimukset ovat kaikille hyväksytyille elintarvikehuoneistoille samoja, eikä poikkeuksia ole. Taus-talla on kuitenkin ajatus, että omavalvonnan ja siihen kuuluvan kirjanpidon vaatimukset korreloisivat elintarvikehuoneistossa harjoitettavan toiminnan luonteeseen ja laajuuteen.

Elintarvikehuoneistotyyppin mukainen segmentointi nähtiin käytännössä välttämättömänä säilyttää koko tutkimuksen läpi, koska huoneistotyyppien oletettiin kokevan lainsäädännön aiheuttama hallinnollinen kustannus ja taakka erilaisena. Oletettiin, että huoneistotyyppien rakenteelliset ja organisatoriset erot vaikuttavat hallinnollisia

¹ Lainsäädännön yrityksille aiheuttaman hallinnollisten kustannusten ja hallinnollisen taakan mittaaminen lomakekyselyllä – hanke, 23.2.2010, Tilastokeskus, Elinolot yksikkö

kustannuksia ja hallinnollista taakkaa aiheuttavien prosessien läpimenoaikoihin ja ulkoisiin kustannuksiin.

Laeissa tai asetuksissa ei ole määritelty kyselyssä käytettyjä segmenttejä. Segmentit ovat samat kuin ELTU-tiedoissa², mutta karkeammalla tasolla. Segmenteille ei löydy virallisia määrittelypohjia, joten ne (elintarvikehuoneistot) on kuvattu yleisellä tasolla. Määritelmiä on kommentoinut maa- ja metsätalousministeriöstä eläinlääkintöylitarkastaja Sebastian Hielm. Määritelmät segmenteille/populaatioille löytyvät TEM:n tietopankkiin tallennetusta aineistosta (excel). Tutkimuksessa käytetyt segmentit ovat seuraavat:

1. Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos
2. Leipomo
3. Maatilan yhteydessä tapahtuva elintarvikkeiden suoramyynti
4. Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus
5. Ravintola
6. Suurtalous
7. Myymälä
8. Tori, muu elintarvikkeiden ulkomyyntipaikka
9. Muu elintarvikehuoneisto, mikä?

Segmentin 9 vastaukset tarkistettiin ja vastaukset sijoitettiin muihin segmentteihin, jos se oli mahdollista. Segmentit 2, 3, 8 ja 9 yhdistettiin, koska kyseisillä segmenteillä oli yhteisenä piirteenä kapeampi tuotevalikoima verrattuna muihin segmentteihin. Yhdistäminen myös lisäsi tulosten luotettavuutta, koska segmentin sisälle saatiin suurempi vastausmäärä. Yhdistetyn segmentin nimeksi tuli kapea tuotevalikoima, tuotteiden ja -lostus tai pienimuotoinen/sesonkikohtainen myynti. Pienestä esiintyvyydestään huolimatta eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistavat laitokset säilytettiin omana segmenttinään, koska vain niitä koskee EU:n ennakkohyväksyntävaatimus. Liitteenä 1 löytyy tarkempi lista muunnetuista vastauksista sekä taulukko alkuperäisten ja muunnettujen segmenttien vastausten lukumääristä.

Segmentit jaettiin myös ostopalveluita käyttäviin ja ei-käyttäviin osiin, jotta pystyttiin tekemään havaintoja ulkopuolisia palveluja käyttävien hallinnollisen kustannuksen ja taakan eroista.

Tässä tutkimuksessa huoneistossa työskentelevien ja yrityksessä työskentelevien henkilöiden määrät on kerätty taustamuuttujina. Tiedot kysyttiin numeerisina arvoina. Tietojen analysoinnissa käytettiin vastauksen keskilukua, jos vastaaja oli ilmoittanut yrityksen koon jollakin arvovälillä. Tutkimuksessa tietoja analysoitiin yrityksen kokoluokan mukaan, jotta pystyttiin vertailemaan erikokoisten yritysten kokemaa hallinnollista taakkaa. Jaottelu ei ole kuitenkaan keskeinen tässä tutkimuksessa, koska populaatietietoja yritysten koon mukaan ei ole käytössä. Hallinnollisia kokonaiskustannuksia tai taakkaa ei pystytä näin ollen laskemaan. Yrityksen kokoluokka on määritelty³ yrityksen henkilöstön lukumäärän mukaan seuraavasti:

Kokoluokka	Henkilöstön lkm.
Mikro	alle 10
Pieni	10 - 49
Keskisuuri	50 - 249
Suuri	250 ja +

² Kunnallisen elintarvikevalvonnan arviointi, Evira

³ Selvitys yrityksille aiheutuvista hallinnollisista kustannuksista, Taloushallinnon raportti, 8/2009, Työ- ja elinkeinoministeriön julkaisuja, Kilpailukyky

Tutkimuksen luotettavuuden kannalta yksi oleellinen työvaihe tutkimuksessa oli populaatiotietojen estimointi. Suurin osa tutkimuksen populaatiotiedoista saatiin Eviran keräämistä kunnallisen elintarvikevalvonnan alustavista tiedoista vuodelta 2009 (ELTU-tiedot). Uusien elintarvikehuoneistojen hyväksymiseen liittyvä populaation arviointi on esitelty tarkemmin luvussa 1.3.1. Elintarvikehuoneistojen oleellisen muutoksen hyväksymisen ja omavalvonnan kirjanpidon vaatimus koskee kaikkia hyväksytyjä elintarvikehuoneistoja, joten populaationa on käytetty lukumäärää kaikista hyväksytyistä elintarvikehuoneistoista vuonna 2009.

Kokonaispopulaatiot on jaettu tutkimuksen havaintojen suhteessa ostopalveluita käytäviin ja ei-käyttäviin osiin vaihteittain.

1.2.1 Laskennassa käytetyt populaatiot

Uusien elintarvikehuoneistojen hyväksyntä

Taulukko 1. Itse hakemuksensa tekevien huoneistojen populaatioiden lukumäärät ja populaatioiden osuus kokonaispopulaatiosta

Tietovaatimus	Segmentti											
	Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos		Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi ja kuljetus		Ravintola		Suurtalous		Myymäälä		Muut	
Hakemuksen täyttämisen	44	100 %	159	100 %	981	100 %	742	100 %	464	100 %	409	100 %
Omavalvontasuunnitelman laatiminen	35	80 %	143	90 %	963	98 %	719	97 %	424	91 %	384	94 %
Hakemuksen muiden liitteiden hankinta	22	50 %	132	83 %	636	65 %	557	75 %	318	69 %	273	67 %
Hakemuksen täydentäminen	35	80 %	141	89 %	841	86 %	685	92 %	464	100 %	387	95 %
Viranomaiskäynti	38	86 %	138	87 %	904	92 %	717	97 %	394	85 %	383	94 %
Kokonaispopulaatio	44		159		981		742		464		409	

Elintarvikehuoneiston oleellisen muutoksen hyväksyntä

Taulukko 2. Itse hakemuksensa tekevien huoneistojen populaatioiden lukumäärät ja populaatioiden osuus kokonaispopulaatiosta

Tietovaatimus	Segmentti											
	Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos		Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi ja kuljetus		Ravintola		Suurtalous		Myymäälä		Muut	
Hakemuksen täyttämisen	375	45 %	2796	94 %	16355	89 %	11772	85 %	7369	85 %	6816	89 %
Kokonaispopulaatio	826		2982		18399		13912		8709		7668	

Omavalvonnan kirjanpito

Taulukko 3. Itse omavalvonnan kirjanpidon hoitavien huoneistojen populaatioiden lukumäärät ja populaatioiden osuus kokonaispopulaatiosta

Tietovaatimus	Segmentti					
	Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi ja kuljetus	Ravintola	Suurtalous	Myymäälä	Muut

Oma- valvontakoh- teiden kirjanpito	826	100 %	2982	100 %	18399	100 %	13912	100 %	8709	100 %	7668	100 %
Oma- valvonnan näytteenotto ja analysointi	138	17 %	0	0 %	5492	30 %	3478	25 %	3193	37 %	426	6 %
Oma- valvontaan liittyvä koulutus ja neuvonta	826	100 %	2982	100 %	18399	100 %	13912	100 %	8709	100 %	7668	100 %
Kokonaispopulaatio	826		2982		18399		13912		8709		7668	

Taulukko 4. Segmenttien kuvaukset

Segmentti	Segmentin kuvaus
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos
Tukku, varastointi ja kuljetus	Tukkukauppa on elintarvikealan yritys, johon sisältyy useita erillisiä yksiköitä, joilla on yhteiset laitokset ja osastot, joissa elintarvikkeita myydään elintarvikealan toimijoille. Varasto on tavaroiden säilytykseen tarkoitettu tila tai erillinen rakennus. Kuljetus on tavaroiden siirtämistä paikasta toiseen.
Ravintola	Julkinen paikka/suurtalouskeittiö, jossa tarjoillaan ruokaa ja juomaa.
Myymälä	Elintarvikehuoneisto/vähittäiskauppa, josta pääasiallisesti ostetaan elintarvikkeita muualla valmistettavaksi ja nautittavaksi.
Suurtalous	Suurtalouskeittiö, jossa tarjoillaan ruokaa ja juomaa, muu kuin ravintola. Asiakaskunta on määritelty erikseen.
Muut	Muut ovat esimerkiksi toreja, leipomoja, elintarvikkeiden suoramyymintapaikkoja maataloilta tai muita elintarvikehuoneistoja, jotka eivät kuulu kyselyssä käytettyihin muihin elintarvikehuoneistotyyppeihin.

1.2.2 Uudet elintarvikehuoneistot

Evirassa ei ole vielä käytössä valtakunnallista rekisteriä, josta saisi uusien elintarvikehuoneistojen lukumäärän selville. Tämä siis tarkoittaa sitä, että tulosten analysoinnissa ei ole ollut käytettävissä uusien elintarvikehuoneistojen lukumäärää vuodelta 2009 vaan on turvauduttu arvioon.

Arvio perustuu keväällä 2010 kunnilta pyydettyihin yritysten yhteystietoihin niistä yrityksistä, jotka olivat viimeisen puolen vuoden aikana tehneet elintarvikehuoneistohyväksyntähakemuksen tai muutoshakemuksen. 124 valvontayksiköstä 73 eli 60 % ilmoitti yrityksiensä yhteystiedot. Yhteystietoja tuli yhteensä 1298 kappaletta. Vastauksia kyselyyn elintarvikehuoneiston hyväksynnästä tuli yhteensä 316 kappaletta, joista 213 koski hakijoita, jotka olivat hakeneet uutta elintarvikehuoneistohyväksyntää. Toisin sanoen oletus on, että kaikista elintarvikehuoneistohyväksynnöistä 67 % koskee uutta hakemusta. Tästä voidaan laskea arvion uusien elintarvikehuoneistojen määrästä vuositasolla.

$$1298 \times (213/316) \times 2 \times 1,60 = 2800$$

ELTU-tiedoista voidaan laskea myös elintarvikehuoneistojen nettolisäys vuosittain. Lisäys on ollut vuodesta 2008 vuoteen 2009 noin 837 elintarvikehuoneistoa. Toisin sanoen uusia elintarvikehuoneistoja on hyväksytty arvion mukaan 2800 ja samalla elintarvikehuoneistoja on arviolta lopettanut 1963 kappaletta.

Segmenttikohtaiset lukumäärät saatiin laskemalla prosentuaalinen segmentin osuus ELTU 2009-tiedoista.

1.3 Tariffi ja työaika

Tariffiin lasketaan työntekijän palkka, yleiskuluprosentti sekä niin sanotut palkan sivukulut. Työntekijän palkan määrittämiseen käytettiin Tilastokeskuksen vuoden 2008 palkkatilastoa. Tilastokeskuksen tehtäväluokitus perustuu ISCO-88 –mukaiseen luokitukseen ja on tällöin sama kuin esimerkiksi EU-tasolla tehtävissä mittauksissa. Tämän lisäksi tutkimuksessa on käytetty 25 %:n yleiskulukerrointa (ns. overhead – kerroin) sekä kansallisella tasolla määriteltyä 34,6 %:n sivukulukerrointa. Palkan kertomiksi saatiin näin ollen 1,596.

Säännöllisenä tilastollisena työaikana on käytetty 9 450 työminuuttia kuukautta kohti (7,5 h/pv, 21 työpäivää). Tilastokeskuksen esittämät kuukausiansiot on näin ollen jaettu 9 450 työminuutilla kustannusta laskettaessa. Tutkimuksessa työaika ja tariffi on esitetty myös tunteina.

Yksityissektorin palkkaluokituksessa on käytetty kymmentä eri palkkaluokkaa vuoden 2008 tilastoinnin perusteella⁴. Tutkimuksessa on käytetty tiedonantovelvoitteittain sitä palkkaluokkaa, joka on segmentin yleisimmän vastauksen perusteella ollut eniten aikaa käyttäneen henkilön ammattiluokka.

1.3.1 Laskennassa käytetyt palkkaluokat

Palkkaluokan valintaperiaate on selitetty kappaleessa 1.3.

Kaikilla segmenteillä uuden huoneiston hyväksymishakemuksen käsittelee yrittäjä tai toimitusjohtaja yms. Tällöin palkkaluokka on Tilastokeskuksen määritelmän mukaan 5301 euroa kuukaudessa. Myös oleellisen muutoksen hyväksyntähakemuksen täyttää pääsääntöisesti yrittäjä tai toimitusjohtaja. Tämänkin tiedonantovelvoitteen kohdalla kaikilla segmenteillä käytettiin laskennassa palkkana 5301 euroa kuukaudessa.

Palkkaluokka ei välttämättä ole todenmukainen maataloustuotantopainotteisella alalla, koska tämän alan yrittäjät ja toimitusjohtajat saattavat olla verrattavissa esimerkiksi maanviljelijöihin. Maanviljelijöiden palkkaluokka on Tilastokeskuksen määritelmässä 1903 euroa kuukaudessa. Laskennassa käytettiin kuitenkin tutkimuksen toistettavuuden ja tietojen vertailun mahdollistamiseksi Tilastokeskuksen määrittelyä johtajien ja ylimpien virkamiesten palkaksi. Seuraavan tutkimuksen tekijä voi siis käyttää Tilastokeskuksen määritelmiä ilman lisäarvioita.

Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistavissa laitoksissa, elintarvikkeiden tukku-kauppaa, varastointia ja kuljetusta harjoittavissa yrityksissä, ravintoloissa, suurtalouksissa ja muissa yrityksissä omavalvonnan kirjanpidon hoiti esimerkiksi päällikkö, jonkun ryhmän vastaava, keskitason johtaja tai muu esimiesasemassa toimiva henkilö. Nämä tulkittiin asiantuntijoiksi ja laskennassa käytettiin Tilastokeskuksen asiantuntijoiden palkkaluokkaa 3077 euroa kuukaudessa. Myymälöissä omavalvonnan kirjanpidosta vastaa yleensä toimisto- tai myymälähenkilö. Tässä käytettiin Tilastokeskuksen palkkaluokkaa toimisto- ja asiakaspalvelutyöntekijöille eli 2508 euroa kuukaudessa.

1.4 Kyselyt

SCM-mittaukset tehtiin kyselylomakkeilla, jotka oli suunnattu kaikille elintarvikealan toimijoille. Tutkimuksessa tavoiteltiin mahdollisimman suurta otoskokoa eli tavoitteena oli lähettää kyselyt koko perusjoukolle/populaatiolle. Kyselylomakkeita oli kahdenlaisia. Toisessa kysyttiin elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksen täyttämiseen liittyviä asioita ja toisessa omavalvonnan kirjanpitoon liittyviä asioita. Elintarvikehuoneiston hyväksymishakemukseen liittyvä kysely sisälsi myös muutoshakemuksen, joka tulee tehdä elintarvikehuoneiston muutoksista.

³ Tilastokeskus (<http://www.stat.fi/til/yskp/2008>)

1.4.1 Kysely elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksen täyttämisestä

Elintarvikehuoneiston hyväksymistä hakeneiden toimijoiden yhteystiedot (nimi, postiosoite, sähköpostiosoite, puhelinnumero) pyydettiin 124 kunnalliselta elintarvikevalvonnasta vastaavalta yksiköltä, joista 73 yksikköä toimitti tiedot. Vastausten luotettavuuden kannalta yksiköitä pyydettiin toimittamaan yhteystiedot niiden yritysten osalta, jotka olivat hakeneet hyväksyntää kuuden kuukauden sisällä (1.9.2009–28.2.2010). Tietoja pyydettiin viimeisen puolen vuoden osalta, jotta kyselyyn vastattaessa hakemuksen täyttämiseen liittyvät asiat olisivat vielä tuoreessa muistissa.

Kysely elintarvikehuoneistojen hyväksymishakemuksen täyttämisestä lähetettiin sähköpostitse sähköisenä Webropol-lomakkeena 746 toimijalle ja postitse paperilomakkeena 490 toimijalle. Paperilomakkeiden vastaukset siirrettiin manuaalisesti Webropol-lomakkeelle analysointia helpottamaan. Liitteenä 2 olevassa paperilomakkeessa näkyvät kysytyt kysymykset. Toimijoille, joita lähestyttiin sähköpostitse, muistutettiin kyselyyn vastaamisesta kerran vastausajan sisällä.

Kyselyä ei pystytty luotettavasti kohdistamaan henkilölle, joka vastasi hakemuksen tekemisestä, koska suurimmassa osassa tapauksista yhteystietona olivat elintarvikehuoneiston tiedot. Myöskään tietoa huoneistojen jakautumisesta segmentteihin ei tiedetty kyselyä lähetettäessä. Tutkimuksessa saatiin yhteensä 316 vastausta, joista 213 koski uuden huoneiston hyväksymistä ja 103 huoneiston olennaisen muutoksen hyväksymistä. Kyselyn vastausprosentti oli 26 %.

1.4.2 Kysely omavalvonnan kirjanpidosta

Kyselyt omavalvonnan kirjanpidosta toimitettiin muutamille elintarvikealan liitoille sähköpostitse sähköisenä lomakkeena jaettavaksi eteenpäin jäsenistölleen, erityisesti omavalvonnasta vastaavalle henkilölle. Liitot olivat Suomen Leipuriliitto ry, Suomen Tukkukauppiain liitto, Kaupan liitto, Puutarhaliitto, Päivittäistavarakauppa ry, Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa, Elintarviketeollisuusliitto ETL, Biodynaaminen yhdistys ry ja Palvelualojen ammattiliitto. Sähköinen kyselylomake on raportin liitteenä 3, josta näkyvät kysytyt kysymykset.

Vastauksia kyselyyn saatiin toukokuun loppuun mennessä 159 kappaletta. Myymäläsegmentin vastausmäärän jäädessä pieneksi viestiketjun katkeamisen takia, kysely avattiin uudelleen 3.6. ja vastausaika jatkettiin Päivittäistavarakauppa ry:n jäsenistölle kesäkuun puoliväliin saakka. Lopullinen vastausmäärä oli 322 kappaletta. Oletuksena oli, että vastaajat olivat elintarvikehuoneistoja, joilla on viranomaisen hyväksymä omavalvontasuunnitelma.

Kyselyn vastausprosenttia ei pystytä määrittelemään, koska liitot lähettivät kyselyn omavalvontakirjanpidosta vastuussa olevalle henkilölle.

1.5 Hallinnollisen taakan prosentuaalinen laskeminen

Hallinnollisen taakan arviointi edellyttää kustannusten erittelyä siltä osin, mikä on säätelyä johtuvaa työtä ja mitä tehtäisiin joka tapauksessa. Hallinnollinen kustannus jaetaan BAU- (business as usual) ja taakka-prosentteiksi. Tässä tutkimuksessa toimijoilta kysyttiin omavalvontasuunnitelman sekä omavalvonnan kirjanpitoon liittyvien kysymysten kohdalla BAU-prosenttia seuraavasti:

Kuinka suuri osa tiedoista olisi koottu yrityksenne omaa toimintaa varten?

- ⇒ Ei mitään
- ⇒ Alle 25 %
- ⇒ 25-49 %
- ⇒ 50-74 %
- ⇒ 75 % tai yli
- ⇒ Kaikki

⇒ En osaa sanoa

Tutkimuksen laskennassa käytettiin tämän luokittelun yleisimmän vastauksen keskimmäistä arvoa BAU-prosenttina. Tämä muunnettiin taakka-prosentiksi vähentämällä se 100 %:sta.

1.6 Tutkimustulosten laskentatapa

Hallinnollinen kokonaiskustannus on määritetty kolmelle tiedonantovelvoitteelle (uuden elintarvikehuoneiston hyväksyminen, elintarvikehuoneiston olennaisen muutoksen hyväksyminen ja omavalvonnan kirjanpito) seuraavan kaavan avulla:

⇒ Hallinnollinen kustannus/tapaus × Esiintymistaajuus (Frekvenssi) × Populaatio

Hallinnollinen kokonaistaakka on määritetty seuraavan kaavan avulla:

⇒ Hallinnollinen kustannus/tapaus × (100 % - BAU %) × Esiintymistaajuus (Frekvenssi) × Populaatio

Hallinnollinen kustannus/tapaus on muodostettu tässä tapauksessa seuraavasta laskentakaavasta:

⇒ Aika/tapaus (segmentin mediaani minuutteina) × Palkkatariffi (lopullinen minuuttihinta) + Ulkoiset kustannukset (konsultointikustannukset + muut kustannukset)

Tiedonantovelvoitteen laskennalliset kokonaismäärät saadaan selville, kun kaikkien velvoitteeseen liittyvien vaiheiden/tietovaatimusten hallinnolliset kustannukset/tapaus lasketaan yhteen.

Hallinnollinen taakka/tapaus on muodostettu seuraavasti:

⇒ Hallinnollinen kustannus/tapaus × (100 % - BAU %)

2 TUTKIMUSTULOKSET

Tutkimustulokset-kohdassa on esitelty tutkimuksen kokonaistuloksia.

Taulukko 5. Yhteenveto tiedonantovelvoitteiden kokonaiskustannuksista ja –taakoista

Tiedonantovelvoite	Hallinnollinen kokonais-kustannus/tiedonantovelvoite €	Hallinnollinen taakka/tiedonantovelvoite €	Taakka%
Uudet elintarvikehuoneisto-hyväksyntähakemukset	2 948 045	1 955 233	66
Elintarvikehuoneiston muutoshakemukset	493 578	493 578	100
Omavalvonnan kirjanpito	188 003 777	33 674 442	18
Yhteensä	191 445 400	36 123 253	19

2.1 Hallinnollinen kustannus ja taakka segmentteittäin

2.1.1 Uusien elintarvikehuoneistojen hyväksyntä

Taulukko 6. Uusien elintarvikehuoneistojen hyväksyntähakemuksen aiheuttama hallinnollinen kustannus ja taakka segmentteittäin

Tiedonantovelvoite		Segmentti	Aika/tapaus (h)	Hallinnollinen kustannus/tapaus (€)	Hallinnollinen taakka/tapaus (€)	Hallinnollinen kokonaiskustannus/segmentti (€)	Hallinnollinen kokonaistaakka/segmentti (€)
Uuden elintarvikehuoneiston hyväksyminen	Itse tekevät	Eläimistä saatava elintarvikkeita valmistava laitos	36,00	1 934	1 134	64 829	37 195
		Tukku, varastointi ja kuljetus	10,50	564	431	72 713	53 704
		Ravintola	12,00	645	478	520 921	360 533
		Myymäälä	12,25	658	329	254 858	115 280
		Suurtalous	12,75	685	450	424 844	255 915
		Muut	20,5	1 101	702	386 331	232 779
							1 724 495
	Ostopalveluja käyttävät	Eläimistä saatava elintarvikkeita valmistava laitos	83,50	11 700	8 088	125 129	91 069
		Tukku, varastointi ja kuljetus	65,00	6 822	4 131	115 944	72 074
		Ravintola	26,75	2 133	1 508	295 492	284 329
		Myymäälä	26,00	2 932	854	202 909	120 282
		Suurtalous	55,75	8 495	2 677	319 577	184 681
		Muut	51,25	3 483	2 793	164 498	147 391
							1 223 549
Hallinnollinen kokonaiskustannus ja -taakka/tiedonantovelvoite (€)						2 948 045	1 955 233

2.1.2 Elintarvikehuoneiston oleellisen muutoksen hyväksyntä

Taulukko 7. Elintarvikehuoneiston oleellisen muutoksen hyväksyntähakemuksen aiheuttama hallinnollinen kustannus ja taakka segmentteittäin

Tiedonantovelvoite		Segmentti	Aika/tapaus (h)	Hallinnollinen kustannus/tapaus (€)	Hallinnollinen taakka/tapaus (€)	Hallinnollinen kokonaiskustannus/segmentti (€)	Hallinnollinen kokonaistaakka/segmentti (€)
Elintarvikehuoneiston olennaisen muutoksen hyväksyminen	Itse tekevät	Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	16,00	859	859	8 312	8 312
		Tukku, varastointi ja kuljetus	8,00	430	430	30 976	30 976
		Ravintola	6,00	322	322	135 905	135 905
		Myymäälä	4,00	215	215	40 794	40 794
		Suurtalous	5,00	269	269	81 544	81 544
		Muut	4,50	242	242	42 496	42 496
							340 027
	Ostopalveluja käyttävät	Eläimistä saatava elintarvikkeita valmistava laitos	32,50	3 246	3 246	37 670	37 670
		Tukku, varastointi ja kuljetus	46,00	4 971	4 971	23 888	23 888
		Ravintola	7,50	553	553	29 141	29 141
		Myymäälä	19,00	1 221	1 221	42 135	42 135
		Suurtalous	2,50	279	279	15 417	15 417
		Muut	3,00	241	241	5 299	5 299
							153 550
Hallinnollinen kokonaiskustannus ja -taakka/tiedonantovelvoite (€)						493 578	493 578

2.1.3 Omavalvonnin kirjanpito

Taulukko 8. Omavalvonnin kirjanpidon aiheuttama hallinnollinen kustannus ja taakka segmentteittäin

Tiedonantovelvoite	Segmentti	Aika/tapaus (h)*	Hallinnollinen kustannus/tapaus (€)*	Hallinnollinen taakka/tapaus(€)*	Hallinnollinen kokonaiskustannus/segmentti (€)	Hallinnollinen kokonaistaakka/segmentti (€)	
Omavalvonnin kirjanpito	Itse tekevät	Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	1 339,50	41 766	10 441	25 970 621	6 492 655
		Tukku, varastointi ja kuljetus	106,00	3 305	413	4 716 389	589 549
		Ravintola	62,00	1 933	242	12 266 904	1 533 363
		Myymäla	39,00	991	124	3 515 586	439 448
		Suurtaalous	64,00	1 996	249	7 336 377	917 047
		Muut	822,00	25 630	3 204	25 364 563	3 170 570
							79 170 439
	Ostopalveluja käyttävät	Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	2 755,50	89 917	22 479	55 421 139	13 855 285
		Tukku, varastointi ja kuljetus	124,00	3 966	496	5 282 547	660 318
		Ravintola	53,00	1 703	213	12 741 366	1 592 671
		Myymäla	42,00	507	140	3 759 062	469 883
		Suurtaalous	40,00	1 307	163	7 559 282	944 910
		Muut	230,00	7 571	946	24 069 942	3 008 743
							108 833 338
Hallinnollinen kokonaiskustannus ja -taakka/tiedonantovelvoite (€)					188 003 777	33 674 442	

*Tapauksella tarkoitetaan tässä yhteydessä yhtä elintarvikkeita käsittelevää huoneistoa.

2.2 Hallinnollinen kustannus ja taakka/tapaus yrityksen koon mukaan

Taulukko 9. Hallinnollinen kustannus ja taakka/yritys yrityksen koon mukaan uuden huoneiston hyväksymisen hakemisessa

Tiedonantovelvoite	Segmentti	Yrityksen koko	Aika/tapaus (h)	Hallinnollinen kustannus/tapaus (€)	Hallinnollinen taakka/tapaus (€)
Uuden elintarvikehuoneiston hyväksyminen	Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	Mikro	42,00	2 606	1 707
		Pieni	211,00	26 834	16 448
		Keskisuuri	-	-	-
		Suuri	-	-	-
	Tukku, varastointi ja kuljetus	Mikro	10,00	537	457
		Pieni	14,25	444	339
		Keskisuuri	14,50	869	774
		Suuri	7,25	336	336
	Ravintola	Mikro	12,50	806	640
		Pieni	12,50	390	198
		Keskisuuri	17,00	680	588
		Suuri	24,25	1 556	1 450
	Myymäälä	Mikro	13,00	748	507
		Pieni	15,25	475	257
		Keskisuuri	13,00	405	251
		Suuri	14,50	500	461
	Suurtalous	Mikro	19	1096	814
		Pieni	13,50	1 325	1 090
		Keskisuuri	16,25	507	316
		Suuri	17,00	913	725
	Muut	Mikro	20,00	1 174	841
		Pieni	47,00	1 940	1 399
		Keskisuuri	45,00	1 403	580
		Suuri	-	-	-

Taulukko 10. Hallinnollinen kustannus ja taakka/yritys yrityksen koon mukaan elintarvikehuoneiston olennaisen muutoksen hyväksymisen hakemisessa

Tiedonantovelvoite	Segmentti	Yrityksen koko	Aika/tapaus (h)	Hallinnollinen kustannus/tapaus (€)	Hallinnollinen taakka/tapaus (€)
Elintarvikehuoneiston olennaisen muutoksen hyväksyminen	Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	Mikro	23,50	2 762	2 762
		Pieni	40,00	4 054	4 054
		Keskisuuri	60,50	3 250	3 250
		Suuri	-	-	-
	Tukku, varastointi ja kuljetus	Mikro	4,00	215	215
		Pieni	40,00	3 747	3 747
		Keskisuuri	10,00	254	254
		Suuri	11,00	343	343
	Ravintola	Mikro	6,00	122	122
		Pieni	4,00	325	325
		Keskisuuri	3,00	94	94
		Suuri	3,00	94	94
	Myymälä	Mikro	6,00	322	322
		Pieni	3,00	394	394
		Keskisuuri	1,00	31	31
		Suuri	3,75	217	217
	Suurtalous	Mikro	5,00	409	409
		Pieni	13,50	725	725
		Keskisuuri	3,75	117	117
		Suuri	3,00	311	311
	Muut	Mikro	3,00	241	241
		Pieni	10,00	312	312
		Keskisuuri	-	-	-
		Suuri	-	-	-

Taulukko 11. Hallinnollinen kustannus ja taakka/yritys yrityksen koon mukaan omavalvonnan kirjjanpidossa

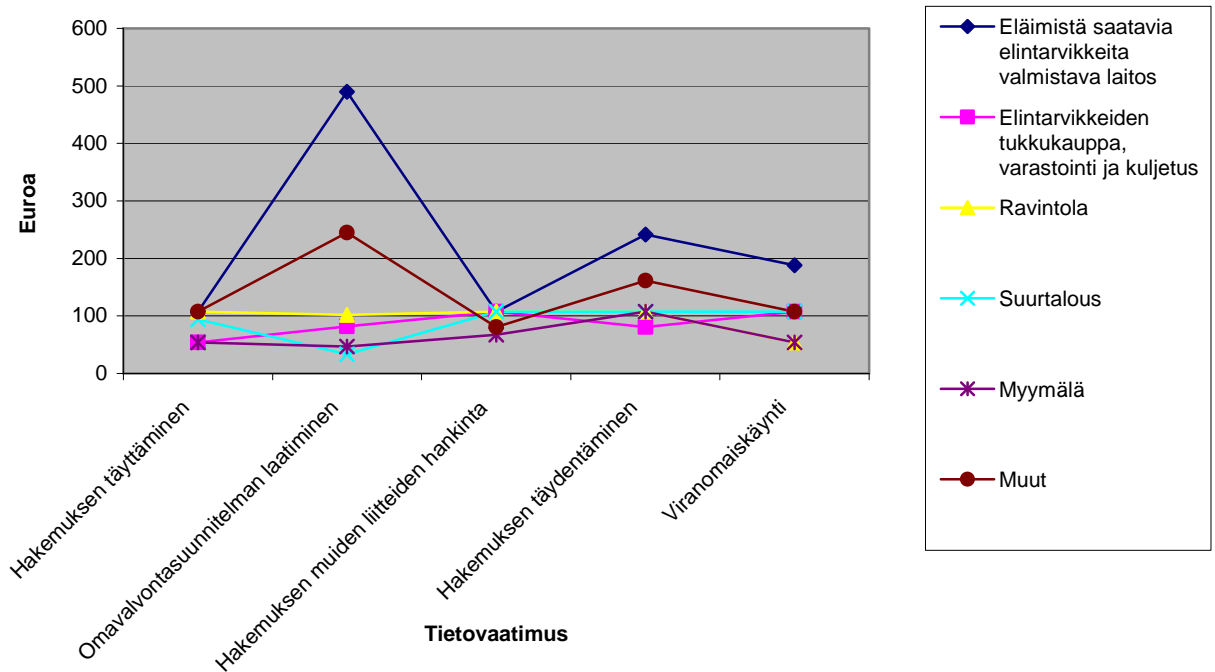
Tiedonantovelvoite	Segmentti	Yrityksen koko	Aika/tapaus (h)*	Hallinnollinen kustannus/tapaus (€)*	Hallinnollinen taakka/tapaus (€)*
Omavalvonnan kirjjanpito	Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	Mikro	632,00	19 706	9 853
		Pieni	-	-	-
		Keskisuuri	1339,50	41 766	15 871
		Suuri	17200,00	542 301	65 076
	Tukku, varastointi ja kuljetus	Mikro	136,00	7 305	0
		Pieni	-	-	-
		Keskisuuri	87,00	2 763	1 050
		Suuri	118,00	3 829	479
	Ravintola	Mikro	40,00	2 179	272
		Pieni	65,00	2 127	266
		Keskisuuri	55,00	1 795	0
		Suuri	51,50	1 656	414
	Myymä	Mikro	31,50	836	104
		Pieni	55,75	1 467	183
		Keskisuuri	46,50	1 217	152
		Suuri	49,00	1 283	321
	Suurtalous	Mikro	51,00	2 810	702
		Pieni	26,00	811	308
		Keskisuuri	-	-	-
		Suuri	40,50	1 318	165
	Muut	Mikro	-	-	-
		Pieni	208,00	6 685	836
		Keskisuuri	224,00	7 984	998
		Suuri	1532,00	48 268	6 034

*Tapauksella tarkoitetaan tässä yhteydessä yhtä elintarvikkeita käsittelevää huoneistoa.

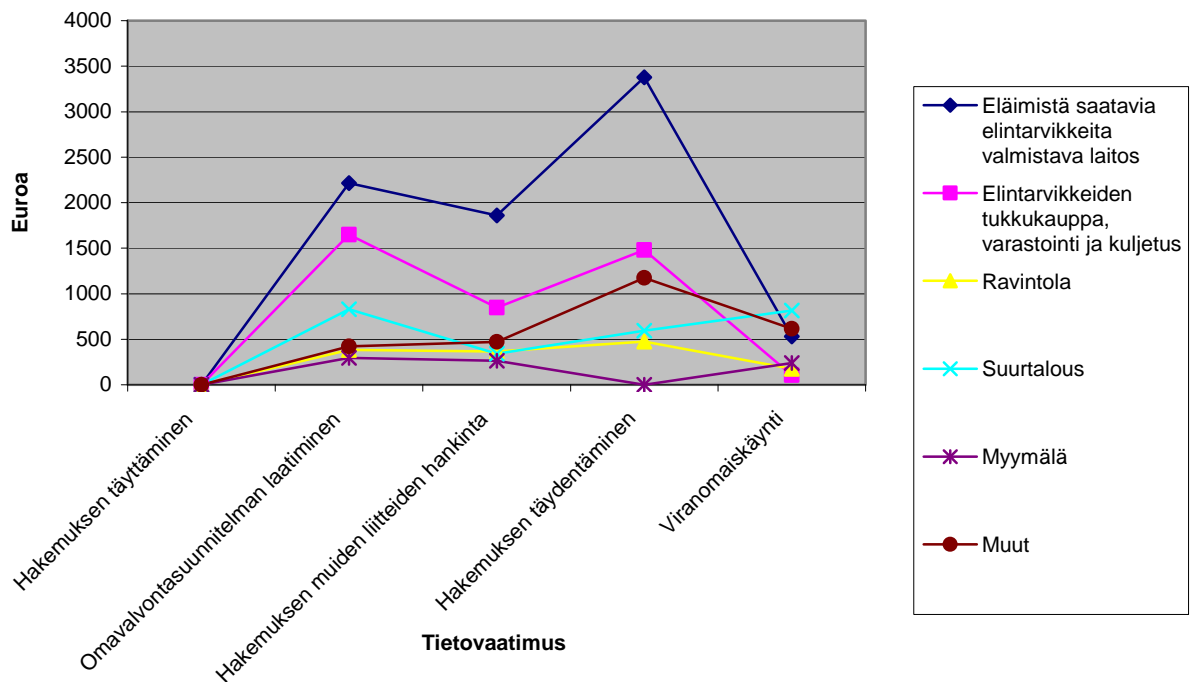
2.3 Hallinnollinen taakka/tapaus segmenteittäin ja vaiheittain

2.3.1 Uusien elintarvikehuoneistojen hyväksyntä

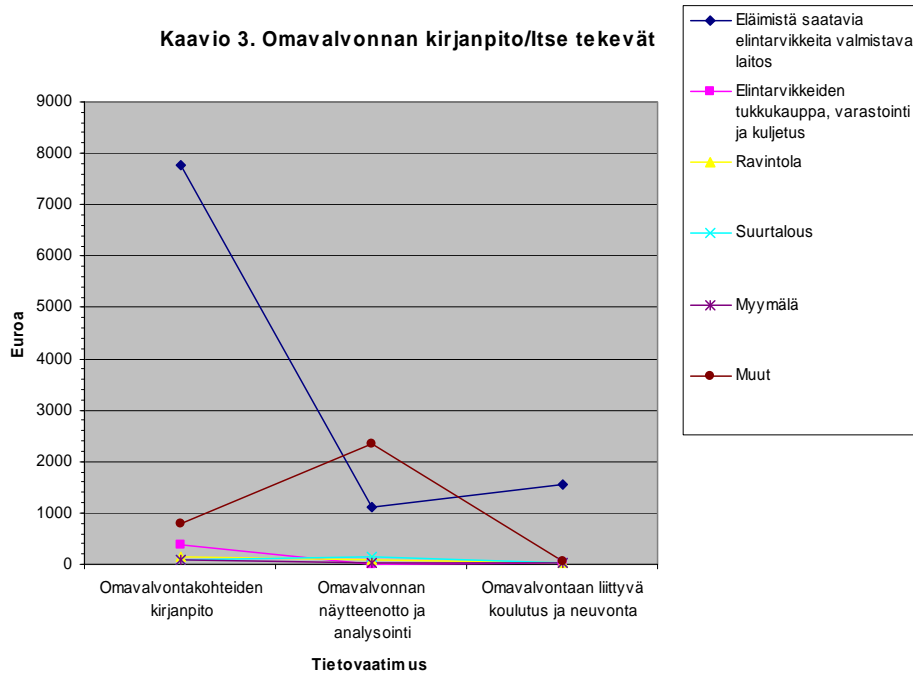
Kaavio 1. Uuden huoneiston hyväksyminen/ltse tekevät



Kaavio 2. Uuden huoneiston hyväksyminen/Ostopalveluita käyttävät



2.3.2 Omavalvonnassa kirjanpito, itse tekevät



2.4 Laadullinen palaute

Laadullista palautetta kerättiin sekä asteikollisilla kysymyksillä että vapaana palautteena uuden huoneiston hyväksymishakemusta ja omavalvontasuunnitelman kirjanpitoa koskien.

2.4.1 Arviointi-asteikollinen laadullinen palaute

Tarkemmat tiedot arviointi-asteikollisesta palautteesta löytyvät liitteestä 4.

Elintarvikehuoneiston hyväksyntähakemus

Taulukko 10. Yhteenveto arviointiasteikollisesta laadullisesta palautteesta liittyen elintarvikehuoneiston hyväksyntähakemuksen laatimiseen

	Vaivaton %	Ei vaivattomaksi, eikä työlääksi %	Työläs %	Vastaajien lkm.
Kuinka työlääksi koko hakemuksen laatiminen koettiin?	26	28	46	198
Kuinka työlääksi omavalvontasuunnitelman laatiminen koettiin?	26	25	49	212
Kokemukset hyväksyntähakemuksesta:		Kyllä %	Ei %	Vastaajien lkm.
Tarvittavia tietoja oli liian paljon		60	40	196
Tarvittavat tiedot olivat monimutkaisia		48	52	196
Tarvittavat tiedot olivat helposti saatavilla		60	40	196
Tarvittiin paljon laskelmia		12	88	197
Oli vaikea päättää, mitä tietoja haluttiin hakemukseen		47	53	196
Määritelmät ja ohjeet olivat vaikeaselkoisia		44	56	196
Kysyttiin tarpeettomia asioita		57	43	196

Omavalvonnan kirjanpito

Taulukko 11. Yhteenveto arviointiasteikollisesta laadullisesta palautteesta liittyen omavalvonnan kirjanpitoon

	Vaiva- ton %	Ei vaivattomaksi, eikä työlääksi %	Työläs %	Vastaajien lkm.
Kuinka työlääksi omavalvonnan toteuttamien koettiin?	36	23	41	322
Kokemukset omavalvonnan kirjanpidosta:		Kyllä %	Ei %	Vastaajien lkm.
Täytettäviä kohtia oli liian paljon		50	50	322
Täytettävät tiedot olivat monimutkaisia		25	75	322
Tarvittavat tiedot olivat helposti saatavilla		73	27	322
Tarvittiin paljon laskelmia		10	90	322
Oli vaikea päättää, mikä tieto halutaan kirjanpitoon		34	66	322
Määritelmät ja ohjeet olivat vaikeaselkoisia		39	61	322
Kirjataan tarpeettomia asioita		59	41	322

2.4.2 Vapaa laadullinen palaute

Vapaata palautetta kysyttiin sekä elintarvikehuoneiston hyväksyntähakemusta koskevassa kyselyssä että omavalvonnan kirjanpitoa koskevassa kyselyssä. Palaute on liitteenä 5.

Elintarvikehuoneiston hyväksyntähakemus

Vapaassa palautteessa ilmeni, että moni pitää koko hakemusta turhana paperien täyttämisenä eli ei ymmärretä hyväksyntäprosessin tarkoitusta. Hakemusta pidettiin myös vaikeana täyttää. Närkästystä herätti myös kunta- ja tarkastajakohtaiset erot. Samaa lakia tulkitaan eri kunnissa ja eri tarkastajien kesken eritavalla. Tarkastajan osaamattomuus ja asiakaspalvelutaitojen puute nousivat palautteissa myös esille. Hakemus koettiin raskaaksi pienissä yrityksissä. Joillekin hakemuksen täyttäminen ei kuitenkaan tuottanut ongelmia ja yhteistyö tarkastajan kanssa sujui joustavasti ongelmitta.

Parannusehdotuksia tuli melko runsaasti. Toivotaan yhtenäistä käytäntöä eri kuntien välillä, mahdollisesti jopa samanlaisia lomakkeita. Hakemus tulisi voida myös täyttää sähköisesti. Hakemuksen laatijat ehdottivat, että kaikki niin elintarvikehuoneistohyväksyntä-, tupakka-, nikotiini- ja alkoholimyntilupahakemukset voisi yhdistää. Hakemukseen toivottiin selkeyttä, ohjeita ja mallihakemuksia. Toivottiin erilaisia hakemuksia eri elintarvikehuoneistoille. Kieliongelma nousi muutamissa palautteissa esille. Mallit ja ohjeet saattavat olla suomeksi vaikka hakija tarvitsisi ne ruotsiksi. Englanninkielistä vaihtoehtoa ei ole tarjolla, vaikka kaikkien yrittäjien äidinkieli ei ole suomi taikka ruotsi.

Omavalvonnan kirjanpito

Vapaassa palautteessa ilmeni yrittäjien kokevan, että eri kuntien ja eri terveystarkastajien toimintatavat ja vaatimukset vaihtelevat suuresti. Toivottiin omia vaatimuksia ja lomakkeita eri elintarvikehuoneistoille ja yhtenäisiä käytäntöjä ja lomakkeita kaikkiin kuntiin. Ketjuille kuntien erilaiset vaatimukset aiheuttavat sen, että sama suunnitelma ja samoin toteutettu kirjanpito tulee tehdä monella eritavalla. Omavalvontasuunnitelman tekemistä pidettiin joissakin palautteissa hankalana laatia ja tähän toivottiin mallisuunnitelmia ja parempia ja selkeämpiä ohjeita.

Omavalvonnan kirjanpitoon ei palautteen mukaan tunnu riittävän resursseja. Lämpötiloja kyllä seurataan tarkastikin, mutta niiden kirjaamista pidetään turhana eikä siihen riitä työntekijöiltä aikaa. Monessa palautteessa nostettiin esille maalaisjärjen puute koko prosessissa. Jokainen yrittäjä haluaa tarjota asiakkaalleen vain parasta. Kylmäketjusta ym. pidetään joka tapauksessa ilman omavalvontakirjapito huolta, koska muuten tuote on pilalla. Ymmärretään kuluttajan määräysvalta, kuluttaja ei toista kerta osta huonolaatuista elintarviketta. Positiivisia kommentteja omavalvonnan kirjanpidosta ei juuri tullut.

3 TULOSTEN ARVIOINTI

Tuloksista herää monia kysymyksiä, mutta tutkimuksen perusteella niihin kaikkiin ei voida vastata kattavasti. Tulosten arviointi perustuu asiantuntijoiden kokemuksiin ja havaintoihin.

Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistavat laitokset

Omavalvonnan kirjanpito on kalleinta eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistavissa laitoksissa. Nämä laitokset ovat leimallisesti suurriskisimmät elintarvikehuoneistot. Nämä ovat muun muassa teurastamoja, lihaleikkaamoja, meijereitä ja kalanjalostuslaitoksia toisin sanoen ne käsittelevät raakoja eläimistä saatavia elintarvikkeita. Tällaisissa elintarvikehuoneistoissa on suuri ruokamyrkytysriski, jolloin myös omavalvonta on laajuudeltaan sen mukaista. Tämä onkin juuri oikea suunta eli siellä, missä on paljon riskejä, on myös paljon valvontaa. Tuloksia selittää myös se, että kyselyyn vastanneet laitokset olivat isoja yrityksiä.

Ministeriö on lausunnolla olleessa hallituksen esityksessä elintarvikelain muuttamiseksi ja hallinnollisen taakan vähentämiseksi ehdottamassa, että vain laitoksille jäisi ennakkohyväksyntäpakko mutta muilta elintarvikehuoneistoilta vaadittaisiin vain ilmoitusmenettely. Tämä on myös EU-lainsäädännön linjaus.

Uusien elintarvikehuoneistojen hyväksyminen, ostopalvelut vs. itse tekevät

Elintarvikehuoneistojen hyväksymishakemuksen teossa käytettiin joissakin tapauksissa/vaiheissa ostopalveluja. Tällöin hyväksymisen kustannukset voivat olla jopa kuusikertaa suuremmat kuin vain hyväksymisen itse tekevät. Tämä voi johtua siitä, että ostopalveluna työ on paljon kalliimpaa kuin itse tehtynä. Ostopalveluita käytetään, koska konsultti voidaan palkata määräaikaaisesti. Ostopalveluita käyttämällä yritetään myös välttyä tilanteelta, että kustannukset nousevat ostopalveluakin suuremmiksi, jos asiaa yritetään hoitaa itse heikommalla osaamisella. Ostopalveluja käytetään etenkin pienissä laitoksissa. Suurissa laitoksissa elintarvikehygieniasta vastaavia henkilöitä saattaa olla jo valmiiksi. Suuremmissa yrityksissä saatetaan myös ulkoistaa kaikki, mikä ei ole yrityksen ydinosaamista.

Ostopalvelua käyttävien kustannukset

Ostopalvelua käyttävät yritykset käyttävät myös joissakin tapauksissa enemmän omaa aikaa muun muassa omavalvontasuunnitelman teossa. Tutkimuksen pohjalta ei pystytä suoraan vastaamaan, miksi näin on. Yksi syy voi olla se, että suunnitelmaa on ensin yritetty laatia itse, mutta on todettu, että on parempi palkata ulkopuolinen asiantuntija laatimaan se. Konsultit saattavat tehdä töitä myös paljon asiakkaan kanssa toimivan suunnitelman aikaansaamiseksi. Tämä kysymys voisi olla uuden tutkimuksen aihe.

Liite 1. Lista muutetuista vastauksista sekä alkuperäisen ja muutetun datan vastausten lukumäärät

Liite 2. Paperilomake/Kysely elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksen täyttämisestä

Liite 3. Sähköinen lomake/Kysely omavalvonnan kirjanpidosta

Liite 4. Arviointi-asteikollinen laadullinen palaute

Liite 5. Vapaa laadullinen palaute

Vastauksista luokkaan 9 "Muut" merkityt elintarvikehuoneistot on luokiteltu uudelleen seuraavasti:

Alk.per. segmentti	1. Mikä seuraavista kuvaa parhaiten hakemuksenne elintarvikehuoneistoa?	Muutettu segmentti
	Muu elintarvikehuoneisto,	
9	Suklaatehdas	1
9	pakkauslaitos	9
9	Kananmunapakkaamo	1
9	kioski urheilukentän kahviossa	7
9	Varastohotellipalvelu	4
9	palvelukoti keittiö	6
9	kahvio	5
9	kuljetuskalusto	4
9	Auto	4
9	pakkaamo	9
9	Lastentarvikekirppis	5
9	Päiväkoti	6
9	UmpiKuorma-auto	4
9	kahvila	5
9	apteekki	7
9	Kpl-tavara kuljetus terminaali	4
9	verkkokaupan varasto	4
9	perunankuorimo	9
9	kahvila	5
9	asumispalvelu	6
9	Hoitokodin keittiö ruokaa	6
9	Kuljetus kalusto	4
9	kioski/kahvila	5
9	autojen kylmäkorit ja	4
9	hunajan linkoomo ja pakkaamo	3
9	vanhusten asumispalveluyksikkö	6
9	kahvilan ohessa oleva kaumppa	7
9	Tarjoilukeittiö	6
9	kahvio/kioski	5
9	julkiset rakennukset;viimeksi	5
9	keittiö vanhusten hoivakodissa	6
9	Asumisvalmennusyksikkö	6
9	Transportföretag	4
9	Nuorten aikuisten vertaiskahvila	5
9	palvelukodin keittiö	6
9	Urheilukilpailuissa kanttiini	5
9	köttbranschen	1
9	nettikahvila	5
9	Pitopalvelun esivalmistuskeittiö	6
9	kv-huollon toimintakeskus	6
9	valmistuskeittiö	6
9	Ympäri vuorokautinen vanhusten	6
9	Hunajalinkoomo	3
9	Hunajan jatkojalostus	1
9	kahvila	5
9	Verovapaa myymälä	7
9	Elintarviketeollisuus	9
9	lounaskahvila	5
9	tuoremehuasema	5
9	pk-elintarvikehdas	1

Alk.per. segmentti	1. Mikä seuraavista kuvaa parhaiten hakemuksenne elintarvikehuoneistoa?	Muutettu segmentti
	Muu elintarvikehuoneisto,	
9	kahvila	5
9	VIHANNESPAKKAAMO	9
9	Hoivakoti	6
9	tukiasunto	6
9	Jäätelöbaari & kahvila	5
9	Kahvila	5
9	kombinerad konditori&	5
9	valmisruokien kuljetus	4
9	Kuivamuonavarasto	4
9	Lisäaineiden valmistus	9
9	salaattikastikkeiden valmistus ja	1
9	Hotellin aulabaari	5
9	hoivayrityksen valmistuskeittiö	6
9	valmistuskeittiö	6
9	Palvelukodin jakelukeittiöt	6
9	mehu ja makeisten valmistus	9
9	Terveyskauppa	7
9	Palvelukodin keittiö	6
9	mehuasema	5
9	takeaway	7
9	apteekki	7
9	kahvila	5
9	kahvila	5
9	ryhmäkodin ruuanvalmistuskeittiö	6
9	Aamiaismajoitus ja kok.huon.	6
9	Valmistuskeittiö	6
9	avoin päiväkot, jakelukeittiö	6
9	perunan kuorimo	9
9	Koti- ja laitosateria kuljetukset	4
9	vihannespakkaamo	9
9	Apteekki	7
9	Kesä- ja joulukahvio	5
9	toimisto	5
9	Insamlingsbilar för mjölk	4
9	kokous- ja saunatilat	5
9	ryhmäkoti	6
9	teurastamo,leikkaamo,pakkaamo	1
9	LOUNASRUOKALA	5
9	pieni esiopetuksen jakelukeittiö	6
9	kuljetus	4
9	apteekki	7
9	virtuaalielint. huoneisto	7
9	keittiö vuokrataan	6
9	KPI-tavaraterminaali	4
9	liten servering i anslutning till	5
9	lounas-kahvila	5

Alk.per. segmentti	1. Mikä seuraavista kuvaa parhaiten hakemuksenne elintarvikehuoneistoa?	Muutettu segmentti
	Muu elintarvikehuoneisto,	
9	apteekki	7
9	kahvio	5
9	Marjojen jatkojalostustila	9
9	Pitopalvelu	6
9	hotelli	5
9	Bakery and shop	2
9	kanttiini	5
9	kalojen perkaus- ja jalostustila	1
9	myymäläauton varasto	4
9	kahvio	5
9	vihannesvarasto	4
9	eläinperäisiä tuotteita valmistava	1
9	kahvila	5
9	maitoautot	4
9	ajoneuvo	4
9	käsivarasto	7
9	jakelukeittiö	6
9	päiväkoti	6
9	auton frc luokiteltu kuljetus kaapit	4
9	kesäkahvila	5
9	pitopalvelu eli tilaustuotteita	6
9	kahvila	5
9	kahvila	5
9	jakelukeittiö	6
9	toriteltilta	8
9	verkkokauppa, varasto	4
9	pienkeittiö	6
9	sisustusliike. taidegalleria,	5
9	teurastamo	1
9	myynti- ja markkinointiyksikkö	9
9	Elintarviketehdas	9
9	Teollisuus, raaka-aineena vilja	9
9	Panimo	9
9	viljankäsittely	9
9	marjanjalostus	9
9	Viljaa prosessoiva	9
9	hotelli	5
9	makeistehdas	9
9	panimotuotteita valmistava laitos	9
9	Kahvila	5
9	Kasviperäisiä tuotteita valmistava	9
9	Mylly	9
9	Mylly	9
9	sokeritehdas	9
9	ruokakauppa	7
9	valmistuskeittiö/pitopalvelu	6
9	kahvila	5
9	ravintola ja myymälä	5
9	Liikennemyymälä	7
9	Liikennemyymälä	7

Alkuperäiset segmentit	Vastausten määrä/Uuden huoneiston hyväksyntä	Vastausten määrä/Olennaisen muutoksen hyväksyntä	Vastausten määrä/Omavalvonnan kirjanpito	Yhteensä
1 = Eläinperäisiä tuotteita valmistava laitos	8	8	6	22
2 = Leipomo	9	4	6	19
3 = Elintarvikkeiden suoramyynni maatilalta	4	2	0	6
4 = Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai	26	12	5	43
5 = Ravintola	34	14	126	174
6 = Suurtalous	11	5	10	26
7 = Myymälä	27	14	148	189
8 = Tori, muu elintarvikkeiden ulkomyyntipaikka	9	3	0	12
9 = Muu elintarvikehuoneisto, mikä?	85	41	21	147
Yhteensä	213	103	322	638

Muutetut segmentit:	Vastausten määrä/Uuden huoneiston hyväksyntä	Vastausten määrä/Olennaisen muutoksen hyväksyntä	Vastausten määrä/Omavalvonnan kirjanpito	Yhteensä
1 = Eläinperäisiä tuotteita valmistava laitos	8	8	6	22
4 = Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai	40	19	5	64
5 = Ravintola	57	27	130	214
6 = Suurtalous	32	15	11	58
7 = Myymälä	36	17	151	204
9 = Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoinen/ sesonkikohtainen myynti (sisältää alkuperäiset segmentit 2, 3, 8, 9)	40	17	19	76
Yhteensä	213	103	322	638

Segmentti	Yrityksen koko	Vastausten määrä/Uuden huoneiston hyväksyntä	Vastausten määrä/Olellaisen muutoksen hyväksyntä	Vastausten määrä/Omavalvonnan kirjanpito	Yhteensä
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	Mikro	12	5	1	18
	Pieni	2	4	0	6
	Keskisuuri	0	2	2	4
	Suuri	0	0	3	3
Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi ja kuljetus	Mikro	19	8	1	28
	Pieni	15	5	0	20
	Keskisuuri	2	4	1	7
	Suuri	4	2	3	9
Ravintola	Mikro	38	16	65	119
	Pieni	10	8	45	63
	Keskisuuri	4	1	10	15
	Suuri	3	2	9	14
Suurtalous	Mikro	12	4	3	19
	Pieni	9	3	1	13
	Keskisuuri	8	2	0	10
	Suuri	3	4	7	14
Myymä	Mikro	18	11	35	64
	Pieni	12	1	63	76
	Keskisuuri	1	1	16	18
	Suuri	5	4	36	45
Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoisen/ sesonkikohtainen myynti	Mikro	28	9	0	37
	Pieni	4	3	6	13
	Keskisuuri	1	1	5	7
	Suuri	0	0	8	8
Yrityksen henkilöstömäärä puuttuu		3	3	2	8
Yhteensä		213	103	322	638

Kysely elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksen täyttämisestä

Kyselyn tavoitteena on saada elintarvikehuoneistoa koskevan hyväksymishakemuksen laatiminen sujuvaksi. Toivomme, että vastaatte oheisiin kysymyksiin ajatellen hyväksymishakemusta, jonka teitte äskettäin.

Antamanne vastaukset käsitellään vain tilastollisesti, eikä yrityksen yhteystietoja välity kyselyssä. Kysely on anonyymi, mutta jos tarvitsette lisätietoja, niin voitte soittaa tai lähettää sähköpostia Erkki Koskiselalle (puh. 040-801 4420, e-mail erkki.koskinen@evira.fi) tai Niina Pajalinille (puh. 040-732 1128, e-mail niina.pajalin@evira.fi).

Lähetätkää vastauksenne oheisessa vastauskuoressa 15.5.2010 mennessä.

Kyselyssä on neljä osaa

I Yrityksen perustiedot

II Hakemuksen liitteiden hankkimiseen käytetty työaika ja ostopalvelut

III Hyväksymishakemuksen laatimiseen käytetty työaika ja ostopalvelut

IV Kokemukset hyväksymishakemuksen laatimisesta

Viimeistä kysymystä lukuun ottamatta kaikki kysymykset ovat pakollisia.

1. Mikä seuraavista kuvaa parhaiten hakemuksen elintarvikehuoneistoa?

- Eläinperäisiä tuotteita valmistava laitos
- Leipomo
- Elintarvikkeiden suoramyynä maatilalta
- Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus
- Ravintola
- Suuratalous
- Myymälä
- Tori, muu elintarvikkeiden ulkomyyntipaikka
- Muu elintarvikehuoneisto, mikä?

2. Montako henkilöä, yrittäjä mukaan lukien, työskentelee tässä elintarvikehuoneistossa?

Työntekijää _____

3. Montako työntekijää yrityksessä on kaiken kaikkiaan?

Työntekijää _____

4. Oliko kyseessä hakemus

- Uuden huoneiston käyttöönotosta
- Toiminnan olennaisesta muutoksesta

Jos kyseessä oli hakemus toiminnan olennaisesta muutoksesta, siirtykää kysymykseen numero 29.

5. Paljonko muutoshakemuksen tekemiseen käytettiin kaiken kaikkiaan aikaa (tietojen hankkiminen ja ilmoituksen laatiminen)?

Tuntia _____

6. Maksettiinko muutoshakemuksen tekemisen yhteydessä konsultti tai muita korvauksia?

- Ei
- Kyllä, Euroja _____

Elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksessa on useita pakollisia liitteitä. Niistä ensiksi kysymyksiä omavalvontasuunnitelmasta.

7. Montako henkilöä yrityksessä tai toimipaikassa osallistui omavalvontasuunnitelman laatimiseen?

Henkilöä _____

8. Kuinka paljon käytettiin kaiken kaikkiaan aikaa omavalvontasuunnitelmaan tarvittavien tietojen kokoamiseen ja suunnitelman laatimiseen?

Tunteja _____

9. Käytettiinkö omavalvontasuunnitelman laadinnassa toimialan, yritysketjun tai yms. mallipohjia?

- Kyllä
- Ei
- En osaa sanoa

10. Maksettiinko ulkopuoliselle omavalvontasuunnitelmaan laadintaan osallistumisesta?

- Ei
- Kyllä, euroa

11. Koitteko elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelman laatimisen kaiken kaikkiaan?

- Hyvin vaivattomaksi
- Melko vaivattomaksi
- Ei vaivattomaksi, eikä työlääksi
- Melko työlääksi
- Hyvin työlääksi

12. Kuinka suuri osa omavalvontasuunnitelman ja sen ns. tukijärjestelmän tiedoista olisi koottu yrityksen omaa toimintaa varten viranomaisvaatimuksista riippumatta?

- Ei mitään
- Alle 25 %
- 25-49 %
- 50-74 %
- 75 % tai yli
- Kaikki
- En osaa sanoa

Seuraavaksi kysymyksiä elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksen muista liitteistä.

13. Täyttäkää taulukkoon hakemuksen liitteiden hankintaan koskevat tiedot:

	Oli ennestään / ei tarvittu	Hankittiin hakemukseen
Asemapiirros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pohjapiirros mukaan lukien laitteiden sijoittelu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Laiteluettelo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LVI piirrustukset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jätehuoltosuunnitelma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muut hakemukseen tarvittut liitteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

14. Paljonko liitteiden hankkimiseen käytettiin aikaa yhteensä?
Tunteja _____

15. Aiheutuiko liitteiden hankkimisesta kuluja?

- Ei
- Kyllä, Euroja _____

16. Täydennettiinkö hakemusta?

- Ei
- Kyllä

17. Paljonko täydentämiseen käytettiin aikaa?
Tunteja _____

18. Maksettiinko täydentämisestä ulkopuolisille?

- Ei
- Kyllä, Euroja _____

19. Liittyikö hyväksymiseen viranomaiskäynti?

- Ei
- Kyllä

20. Paljonko yrittäjä tai työntekijät käyttivät aikaa viranomaiskäynnin yhteydessä?
Tunteja _____

21. Maksettiinko viranomaiskäynnin yhteydessä ulkopuolisille?

- Ei
- Kyllä, Euroja _____

22. Laadittiinko elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus?

- Mallilomakepohjalle
- Vapaamuotoisesti

23. Kuinka paljon aikaa kului varsinaisen hyväksymishakemuksen laatimiseen pois lukien omavalvontasuunnitelmat ja muut liitteet?

Tunteja _____

24. Kuinka moni yrityksenne henkilö osallistui kaikkien tietojen kokoamiseen sekä hakemuksen laatimiseen (hyväksymishakemus, omavalvontasuunnitelma, muut liitteet)?

Yhteensä henkilöä _____

25. Oliko elintarvikehuoneiston hyväksymishakemukseen ja sen liitteisiin eniten aikaa käyttänyt henkilö?

- Yrittäjä tai toimitusjohtaja yms.
- Yrityksen taloudesta tai kirjanpidosta vastaava
- Toimistohenkilö
- Muu työntekijä. Mikä on hänen ammattinimikkeensä? _____

26. Koitteko tietojen kokoamisen ja elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksen laatimisen?

- Hyvin vaivattomaksi
- Melko vaivattomaksi
- Ei vaivattomaksi, eikä työlääksi
- Melko työlääksi

- Hyvin työlääksi

27. Laatiessanne elintarvikehuoneiston hyväksymishakemusta koitteko, että

	Kyllä	Ei
Tarvittavia tietoja oli paljon?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tarvittavat tiedot olivat monimutkaisia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tarvittavat tiedot olivat helposti saatavilla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tarvittiin paljon laskelmia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oli vaikeaa päättää mitä tietoja haluttiin hakemukseen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Määritelmät ja ohjeet olivat vaikeaselkoisia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kysyttiin tarpeettomia asioita	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

28. Oliko jotain muita syitä, jotka vaikeuttivat hakemuksen laatimista?

29. Lähettäisittekö elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksen Internet verkon kautta sähköisesti, jos se olisi mahdollista?

- Kyllä
- Ei
- En osaa sanoa

30. Tähän voitte kirjoittaa palautetta ja kehitysehdotuksia elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksen laatimisesta ja siihen liittyvistä asioista.

Kysely omavalvonnan kirjanpidosta

Kyselyn tavoitteena on saada yrityksissä tehtävä omavalvonta sujuvammaksi. Toivomme, että vastaatte oheisiin kysymyksiin ajatellen omavalvonnan kirjanpitoon käytettyä aikaa edellisen kalenterikuukauden ajalta.

Antamanne vastaukset käsitellään vain tilastollisesti, eikä yrityksen yhteystieto välity kyselyssä. Kysely on anonyymi, mutta jos tarvitsette lisätietoja, niin voitte soittaa tai lähettää sähköpostia Erkki Koskiselle (puh. 040 801 4420, e-mail erkki.koskinen@evira.fi) tai Niina Pajalinille (puh. 040 732 1128, e-mail niina.pajalin@evira.fi).

Tässä kyselyssä tarkoitetaan omavalvonnalla tukijärjestelmää sekä HACCP-periaatteisiin perustuvia pysyviä menetelmiä.

Vastaaminen vie noin 15 minuuttia.

Viimeistä kysymystä lukuun ottamatta kaikki kysymykset ovat pakollisia.

1) 1. Mikä seuraavista kuvaa parhaiten elintarvikehuoneistoa, jota omavalvontanne koskee? * [Score: 0]

- Eläinperäisiä tuotteita valmistava laitos [Score: 0]
- Leipomo [Score: 0]
- Maatilan yhteydessä tapahtuva elintarvikkeiden suoramyynti [Score: 0]
- Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus [Score: 0]
- Ravintola [Score: 0]
- Suurtalous [Score: 0]
- Myymälä [Score: 0]
- Tori, muu elintarvikkeiden ulkomyyntipaikka [Score: 0]
- Muu elintarvikehuoneisto, mikä? [Score: 0]

2) 2. Montako henkilöä, yrittäjä mukaan lukien, työskentelee tässä elintarvikehuoneistossa (toimipaikassa)? * [Score: 0]

3) 3. Montako työntekijää yrityksessänne on kaiken kaikkiaan? * [Score: 0]

4) 4. Onko teillä tässä elintarvikehuoneistossa omavalvontakirjanpitoa seuraavista seikoista? * [Score: 0]

- Elintarvikkeiden vastaanottotarkastus [Score: 0]
- Säilytys ja varastointi (esim. fifo) [Score: 0]
- Käsittely, valmistus ja jäähdytys [Score: 0]
- Pakkaaminen (esim. merkintöjen valvonta) [Score: 0]
- Kylmäsäilytys (lämpötilojen seuranta) [Score: 0]
- Myynti (jäljitettävyyden valvonta) [Score: 0]
- Luomu yms. tuotteet [Score: 0]
- Puhtaanapito [Score: 0]
- Laitteiden toimivuus [Score: 0]
- Jätehuolto [Score: 0]
- Tuhoeläintorjunta [Score: 0]
- Hygieniaosaamisen valvonta (hygieniapassit yms.) [Score: 0]
- Työntekijäiden salmonellatestit yms. [Score: 0]
- Muu valvontakohde, mikä? [Score: 0]
- Muu valvontakohde, mikä? [Score: 0]
- Muu valvontakohde, mikä? [Score: 0]

5) 5. Oletteko määritelleet jollekin tämän elintarvikehuoneiston (toimipaikan) valmistusprosessille kriittisen hallintapisteen ja HACCP-ohjelman? * [Score: 0]

- Kyllä [Score: 0]
- Ei [Score: 0]
- En osaa sanoa [Score: 0]

6) 6. Paljonko käytitte aikaa omavalvontakohteiden kirjanpitoon yhteenlaskettuna kuukaudessa? * [Score: 0]

tuntia

7) 7. Sisältyykö omavalvontaanne näytteidenottoa ja analysointia? * [Score: 0]

- Kyllä [Score: 0]
- Ei [Score: 0]

8) 8. Teetköt näytteidenoton ja analysoinnin * [Score: 0]

- itse [Score: 0]
- ulkopuolisen toimesta [Score: 0]
- sekä itse että ulkopuolisen toimesta [Score: 0]

9) 9. Paljonko käytätte aikaa näytteidenottoon ja analysointiin kuukaudessa? * [Score: 0]

tuntia

10) 10. Paljonko maksatte yrityksenne ulkopuoliselle näytteidenotosta ja analysoinnista? * [Score: 0]

Euroa/kuukaudessa

Page 2

11) 11. Käytättekö omavalvonnan seurannassa ja kirjanpidossa toimialan, yritysketjun, yms. mallipohjia tai tietokoneohjelmia? * [Score: 0]

- Kyllä [Score: 0]
- Ei [Score: 0]
- En osaa sanoa [Score: 0]

12) 12. Kuinka moni henkilö osallistuu tässä elintarvikehuoneistossanne (toimipaikassanne) omavalvonnan seurantaan ja kirjanpitoon? * [Score: 0]

13) 13. Onko omavalvonnan seurannan ja kirjanpidon täyttämiseen eniten aikaa käyttänyt henkilö * [Score: 0]

- yrittäjä tai toimitusjohtaja yms. [Score: 0]
- yrityksen taloudesta tai kirjanpidosta vastaava [Score: 0]
- toimisto- tai myymälähenkilö [Score: 0]
- muu työntekijä. Mikä on hänen ammattinimikkeensä? [Score: 0]

14) 14. Kuinka paljon käytätte työaikaa omavalvontaan liittyvään koulutukseen ja neuvontaan vuodessa? * [Score: 0]

Kysymys koskee tässä elintarvikehuoneistossa työskentelevien ajankäyttöä.

tuntia

15) 15. Kuinka suuri osa omavalvonnassanne tarkoitetuista toimenpiteistä olisi toteutunut joka tapauksessa yrityksenne omassa toiminnassa viranomaisen omavalvontavaatimuksista huolimatta? * [Score: 0]

- Ei mitään [Score: 0]
- Alle 25 % [Score: 0]
- 25-49 % [Score: 0]
- 50-74% [Score: 0]
- 75 % tai yli [Score: 0]
- Kaikki [Score: 0]
- En osaa sanoa [Score: 0]

16) 16. Koetteko omavalvonnasta aiheutuvan seurannan ja kirjanpidon: * [Score: 0]

- hyvin vaivattomaksi [Score: 0]
- melko vaivattomaksi [Score: 0]
- ei vaivattomaksi, eikä työlääksi [Score: 0]
- melko työlääksi [Score: 0]
- hyvin työlääksi [Score: 0]

17) 17. Tehdessänne omavalvonnan kirjanpitoa koitteko, että: * [Score: 0]

	kyllä [Score: 0]	ei [Score: 0]
täytettäviä kohtia oli liian paljon [Score: 0] *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
täytettävät tiedot olivat monimutkaisia [Score: 0] *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
tarvittavat tiedot olivat helposti saatavilla [Score: 0] *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
tarvittiin paljon laskelmia [Score: 0] *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
oli vaikea päättää, mikä tieto halutaan kirjanpitoon [Score: 0] *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
määritelmät ja ohjeet olivat vaikeaselkoisia [Score: 0] *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
kirjataan tarpeettomia asioita [Score: 0] *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

18) 18. Oliko jotain muita syitä, jotka vaikeuttivat seurantanne ja kirjanpitonne laatimista? * [Score: 0]

19) 19. Tähän voitte kirjoittaa palautetta ja kehitysehdotuksia omavalvonnan kirjanpidosta ja siihen liittyvistä asioista: [Score: 0]



	Vaivaton %	Ei vaivattomaksi, eikä työlääksi %	Työläs %	Vastaajien lkm.
Kuinka työlääksi koko hakemuksen laatiminen koettiin?	26	28	46	198
Kuinka työlääksi oma-avontasuunnitelman laatiminen koettiin?	26	25	49	212
Kokemukset hyväksyntähakemuksesta:		Kyllä %	Ei %	Vastaajien lkm.
Tarvittavia tietoja oli liian paljon		60	40	196
Tarvittavat tiedot olivat monimutkaisia		48	52	196
Tarvittavat tiedot olivat helposti saatavilla		60	40	196
Tarvittiin paljon laskelmia		12	88	197
Oli vaikea päättää, mitä tietoja haluttiin hakemukseen		47	53	196
Määntelmät ja ohjeet olivat vaikeasekoisia		44	56	196
Kysyttiin tarpeettomia asioita		57	43	196

Kuinka työlääksi omaavaltosuunnitelman laatiminen koettiin?	Vaivatton %	Ei vaivattomaksi, eikä työlääksi %	Työläs %	Vastaajien lkm.
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	21	14	64	14
Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus	33	30	38	40
Ravintola	30	27	43	56
Suurtalous	24	24	52	33
Myymäälä	17	25	58	36
Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoinen/sesonkikohtainen	24	21	55	33
Total	26	25	49	212

Kuinka työlääksi koko hakemuksen laatiminen koettiin?	Vaivatton %	Ei vaivattomaksi, eikä työlääksi %	Työläs %	Vastaajien lkm.
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	29	14	57	14
Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus	38	31	31	39
Ravintola	23	26	51	57
Suurtalous	27	33	39	33
Myymäälä	14	31	56	36
Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoinen/sesonkikohtainen	27	27	46	33
Yhteensä	26	28	46	198

Kokemukset hyväksyntähakemuksesta:

Tarvittavia tietoja oli liian paljon	Kyllä %	Ei %	Vastaajien lkm.
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	79	21	14
Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus	51	49	39
Ravintola	57	43	56
Suurtalous	41	59	32
Myymäälä	67	33	36
Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoinen/sesonkikohtainen myynti	55	46	33
Yhteensä	60	40	196

Tarvittavat tiedot olivat monimutkaisia	Kyllä %	Ei %	Vastaajien lkm.
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	57	43	14
Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus	28	72	39
Ravintola	50	50	56
Suurtalous	38	63	32
Myymäälä	53	47	36
Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoinen/sesonkikohtainen myynti	52	49	33
Yhteensä	48	52	196

Tarvittavat tiedot olivat helposti saatavilla	Kyllä %	Ei %	Vastaajien lkm.
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	21	79	14
Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus	74	26	39
Ravintola	54	46	56
Suurtalous	56	44	32
Myymäälä	56	44	36
Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoinen/sesonkikohtainen myynti	52	49	33
Yhteensä	60	40	196

Tarvittiin paljon laskelmia	Kyllä %	Ei %	Vastaajien lkm.
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	7	93	14
Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus	3	97	39
Ravintola	16	84	57
Suurtalous	6	94	32
Myymäälä	17	83	36
Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoinen/sesonkikohtainen myynti	15	85	33
Yhteensä	12	88	197

Oli vaikea päättää, mitä tietoja haluttiin hakemukseen	Kyllä %	Ei %	Vastaajien lkm.
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	64	36	14
Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus	36	64	39
Ravintola	47	53	57
Suurtalous	41	59	32
Myymäälä	43	57	35
Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoinen/sesonkikohtainen myynti	46	55	33
Yhteensä	47	53	196

Määritelmät ja ohjeet olivat vaikeasekoisia	Kyllä %	Ei %	Vastaajien lkm.
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	50	50	14
Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus	26	74	39
Ravintola	47	53	57
Suurtalous	38	63	32
Myymäälä	54	46	35
Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoinen/sesonkikohtainen myynti	33	67	33
Yhteensä	44	56	196

Kysyttiin tarpeettomia asioita	Kyllä %	Ei %	Vastaajien lkm.
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	71	29	14
Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus	46	54	39
Ravintola	56	44	57
Suurtalous	41	59	32
Myymäälä	60	40	35
Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoinen/sesonkikohtainen myynti	52	49	33
Yhteensä	57	43	196

	Vaivaton %	Ei vaivattomaksi, eikä työlääksi %	Työläs %	Vastaajien lkm.
Kuinka työlääksi omavalvonnan toteuttamien koettiin?	36	23	41	322

Kokemukset omavalvonnan kirjanpidosta:	Kyllä %	Ei %	Vastaajien lkm.
Täytettäviä kohtia oli liian paljon	50	50	322
Täytettävät tiedot olivat monimutkaisia	25	75	322
Tarvittavat tiedot olivat helposti saatavilla	73	27	322
Tarvittiin paljon laskelmia	10	90	322
Oli vaikea päättää, mikä tieto halutaan kirjanpitoon	34	66	322
Määritelmät ja ohjeet olivat vaikeaselkoisia	39	61	322
Kirjataan tarpeettomia asioita	59	41	322

Kuinka työlääksi omavalvonnin toteuttamisen koettiin?	Vaivaton %	Ei vaivattomaksi, eikä työlääksi %	Työläs %	Vastaajien lkm.
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos	0	33	67	6
Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus	20	20	60	5
Ravintola	32	20	48	130
Suurtalous	82	0	18	11
Myymäälä	39	24	37	151
Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoinen/season	21	53	26	19
Yhteensä	36	23	41	322
Kokemukset omavalvonnin kirjanpidosta:				
Täytettäviä kohtia oli liian paljon		Kyllä %	Ei %	Vastaajien lkm.
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos		33	67	6
Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus		60	40	5
Ravintola		62	39	130
Suurtalous		46	55	11
Myymäälä		44	56	151
Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoinen/seasonkokohtainen rr		21	79	19
Yhteensä		49,7	50,3	322
Täytettävät tiedot olivat monimutkaisia		Kyllä %	Ei %	Vastaajien lkm.
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos		17	83	6
Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus		20	80	5
Ravintola		29	71	130
Suurtalous		9	91	11
Myymäälä		25	76	151
Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoinen/seasonkokohtainen rr		16	84	19
Yhteensä		25	75	322
Tarvittavat tiedot olivat helposti saatavilla		Kyllä %	Ei %	Vastaajien lkm.
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos		50	50	6
Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus		40	60	5
Ravintola		73	27	130
Suurtalous		100	0	11
Myymäälä		74	27	151
Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoinen/seasonkokohtainen rr		68	32	19
Yhteensä		73	27	322
Tarvittiin paljon laskelmia		Kyllä %	Ei %	Vastaajien lkm.
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos		17	83	6
Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus		20	80	5
Ravintola		15	85	130
Suurtalous		9	91	11
Myymäälä		3	97	151
Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoinen/seasonkokohtainen rr		16	84	19
Yhteensä		10	90	322
Oli vaikea päättää, mikä tieto halutaan kirjanpitoon		Kyllä %	Ei %	Vastaajien lkm.
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos		67	33	6
Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus		40	60	5
Ravintola		41	59	130
Suurtalous		9	91	11
Myymäälä		29	71	151
Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoinen/seasonkokohtainen rr		32	68	19
Yhteensä		34	66	322
Määritelmät ja ohjeet olivat vaikeasekoisia		Kyllä %	Ei %	Vastaajien lkm.
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos		67	33	6
Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus		40	60	5
Ravintola		42	58	130
Suurtalous		9	91	11
Myymäälä		40	60	151
Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoinen/seasonkokohtainen rr		21	79	19
Yhteensä		39	61	322
Kirjataan tarpeettomia asioita		Kyllä %	Ei %	Vastaajien lkm.
Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistava laitos		67	33	6
Elintarvikkeiden tukkukauppa, varastointi tai kuljetus		60	40	5
Ravintola		71	29	130
Suurtalous		55	46	11
Myymäälä		52	48	151
Kapea tuotevalikoima, tuotteiden jalostus tai pienimuotoinen/seasonkokohtainen rr		37	63	19
Yhteensä		59	41	322

Kysely elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksen täyttämisestä

1. 28. Oliko jotain muita syitä, jotka vaikeuttivat hakemuksenne laatimista?

Vastaajien määrä: 49

- Myymälässä paljon eri toimintoja, jotka tekivät prosessista työlää, vei paljon aikaa.
- Ei
- Ei
- ei ollut
- Kukaan ei oikein tiennyt neuvoa miten hakemus laaditaan. Omavalvontasuunnitelma oli erittäin hanakala ja epäselvä, josta johtuen se viivästyi.
- Yksinkertainen asia saadaan vaikeaksi tosi pikkutarkkaa pilkun viilaamista lakipykäliin vedoten.
- Kuljettamiseen liittyvät kysymykset tuntuivat epäloogisilta asiaan vihkiytymättömältä. Terminologia ei ole selvä. Lisäys kohdan 27. viimeiseen kysymykseen: Ei voi tietää mikä kenellekin on tarpeellista ja miksi.
- Ohjeet vaikea selkoisia
- Ei ollut kaavaketta kuljetuskalustolle. Piti käyttää huoneistoon kohdistuvaa kaavaketta.
- Ei ollut tietoa mihin tarvitsisi vastata, jos torimyyntivaunusta myy kahvia ja valmiita kahvileipiä!
- Huoneistossa ei ole valmistusta eikä myyntiä, mutta oli silti tehtävä ikään kuin sitä olisi. Ts. käytössämme pelkät konttoritilat. Heräsi kysymys miksi näin raskas projekti myyntiyhtiölle. Tätä ihmetteli myös asiaa hoitanut tarkastaja.
- Ei
- Koska kyseisellä keittiöpäälliköllä eli vastaajalla ei ole koulutusta kyseiseen valvonnan suorittamiseen, koettu vaikeaksi vastata tavalla joita hyväksytyyn suunnitelmaan halutaan.
- Kunkin kaupungin viranomaiset vaativat erilaiset liitteet hakemuksiin. Ongelmia aiheutti juuri se, että eri kaupungeissa lakeja tulkitaan eri tavalla. Eniten harmitti pienten kaupunkien lakitulkinnot.
- Valmista mallia ei ole ja aina tarvittiin jotain lisäyksiä
- Hakemuskäytökäytä on tehty niin suurille kuin pienille toimijoille, jolloin osa kysymyksistä /vaatimuksista on epäselviä /hankalia /tarpeettomia pienen toimijan kannalta ja niiden kanssa tuhraantui aikaa muuten selvän asian kanssa.
- Paikallinen viranomainen auttoi hienosti alkuun ja sen vuoksi varsinainen hakulomake ja liitteet ei tuntuneet ylivoimaisilta.
- Hakemus lojui käsittelemättömänä ruuhkan vuoksi kaupungin ympäristöpalvelussa noin 4kk.
- esim.paljonko leipomotuotteita myydään ja mitenkäläistä.?mistä voi tietää kun myymälä ei ole edes vielä auki.
- sairaanhoitajan koutuksella ko hakemuksen laatiminen tuotti päänvaivaa kun elintarvikealan sanastokin on hieman vierasta
- Epäselviä vastauksia, kun kysyi. Kukaan ei tuntunut tietävän asioista tai sitten pelkäsi ottavansa vastuuta.
- Kieliongelma. Hakemus tehtiin suomeksi, koska mallit ja ohjeet olivat suomeksi. Olemme ruotsinkielisiä
- Kova kiire
- Jouduin kysymään muutamaan otteeseen tarkennuksia terveystarkastajalta, kun en ymmärtänyt, miksi samaa asiaa kysyttiin useassa eri kohdassa.
- Terveystarkastajan asenne
- puhelinlulut joutusoittaa moneen paikkaan
- Mielestäni suurin osa hakemuksen kysymyksistä ja asioista ovat niin päivän selviä, että tuntuu ajan haaskaukselta kirjoittaa niitä uudestaan ja uudestaan. Saman asian toistoa oli mielestäni liikaa.
- Ei englannin kielellä.
- terveystarkastaja
- rakennusvalvonta
- Mielestäni elintarvikehuoneiston hyväksyntä oli prosessina naurettava ja käsittelijä käsitteli asiaa mutua tuntumalla. Puututtiin liikaa epäolennaisiin seikkoihin ja maalaisjärjen käyttö puuttui kokonaan.
- typerää paperi showta, siis liian monimutkaista helpommallakin vois tehdä

- vieraat termit
- Monessa kohtaa esim. ruokien l'mp;tilat, niin koin, ett' asia piti mainita moneen kertaan ja monessa kohtaa. Toistoa oli paljon.
- Tietojen keruu eri tahoilta vei paljon aikaa, koska kuulun kuntaorganisaatioon, jossa toimijat ovat hajallaan. Tietoja haalittava, henkilöitä ei aina helpolla tavoita ym.
- -
- hei,minule on pizzeria kebab paikka ja minule on kokemusta ja työ on minule tuttu joten ei minule mitän uus juttu ja kaikki hoito ammatilaisen näkökulman.
- Tavallinen ihminen ei aina ymmärrä, että itsestään sevydet täytyy vääntää rautalangasta. Jokainen torjuu tuhoeläimet ja kärpäset automaattisesti ruuanvalmistustilasta,ja moni muu itsestään selvyys pitää panna paperille vain ja ainoastaan, että se on mustaa valkosella. On kyllä menty äärimmäisyyksiin!!
- Ei ollut
- Tekniset tiedot, LVIS-tiedot, pintamateriaalitiedot pyydettävä tilapalvelulta
- Kahvio toimii kaupungilta vuokratuissa tiloissa. Osan tiedoista ja liitteistä toimitimme itse ja osan toimitti kaupunki.
- Sekava käytäntö eri kaupunkien välillä toinen vaatii toista lomaketta toinen toista?
- keittiöremontin takia itse piti piirtää aika paljon ja siihen meni aikaa
- Ohjeet olivat epäselvät. Viranomaisen antoi eri lomakkeen nimen kuin mitä piti täyttää.
- Ei
- Tuntuu että kaikki viranomaiset tekevät eri tavalla työtään eikä aina tiä millä tuulella kulloinkin ovat. Ketä varten olette olemassa??
- Tuntuu että silloin menee hyvin kun työllistämme teitä kovasti eikä asiakkaiden tarpeet teitä kiinnosta yhtään. Olemme ketjutoimittaja ja toimimme kaikilla tavoin aina samalla tavalla mutta teidän kanssa ei voi toimia.
- Vuokralaisen mahdollisuus saada kaikki tarvittavat LVIS ja ilmastointipiirroksat ja pöytäkirjat edellyttävät erittäin toimivaa yhteistyösuhdetta vuokranantajaan.
- Terveyskaupalle pitäisi olla oma suunnitelmansa. Tässä hakemuksessa paljon sellaisia kysymyksiä, jotka eivät koskeneet Terveyskauppaa.
- Lääkelaki velvoittaa laajemmin kuin elintarvikelaki, tuntui täysin turhalta koko juttu.

2. 30. Tähän voitte kirjoittaa palautetta ja kehitysehdotuksia elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksen laatimisesta ja siihen liittyvistä asioista.

Vastaajien määrä: 83

- Kyseessä oleva kohde on kirpputori/käytettyjen tavaroiden myymälä. Kiinteistö on varustettu koneellisella ilmanvaihdoilla ja lämmöntalteenottolaitteella. Koneet ja laitteet/varusteet ovat kahviotoimintaan suunniteltuja ja hyväksytyjä, kahviossa myydään ainoastaan muualla valmistettuja tuotteita ja avrastointi on asianmukaisella tavalla hoidettu. Tuotteet ovat tarjolla umpinaisessa kylmävitriinissä. Myymälä siivotaan joka päivä ja kerran viikossa tehdään suurempi siivous, jossa pestään kaikki koneet ja/tai laitteet mm. kylmälaitteet. Elintarvikehuoneisto on varmasti kaikin puolin paikkakunnan siisteimpiä ja tarkimmin huolehdittuja tiloja. Silti luvan saaminen oli erittäin vaikeaa, koska kyseessä on "kirpputori". Toivoisin elintarvikealan tarkastajia käyttämään järkeä ja harkintaa, sekä mahdollista ohjeistuksen soveltamiseen tapauskohtaisesti. Tarkoitushan on turvata asiakkaiden terveyttä ja tuotteiden sekä tilojen hygieenisyyksäsitteiden noudattamista. Kiitos
- Hyvä runoilija laatii hakemuksen, mutta yrittäjä osaa oman alansa parhaiten, ei runoilua. Totuus omavalvonnasta voi olla täysin toinen kuin runoilijan laatima.
- Yhdistyksen hallituksen mielestä liian tarkat säännöt vaikeuttaa toimintaa. Virkahenkilö ei osaa tai saa mitenkään joustaa.
- Yhden yksinkertaisen tuotteen valmistamiseen tarvitsimme täyttää paljon turhaa tietoa, joka on omassa toiminnassamme täysin epäoleellista. Voisi olla erikseen lomakkeet ja lupien hakemuskäytännöt toimijoille, jotka tekevät helposti pilaantuvia tuotteita ja erikseen niille, joilla tuotteet ovat yksinkertaisia.
- Paikallinen lääkäri on aika "fanaattinen" tässä asiassa. Kaikki pitää olla lain. ja hänen vaatimalla tavalla. Tidella stressaavaa. Tervettä maalaisjärkeä tarvitaan. Tässä tuntee itsensä lähes rikolliseksi kun koko ajan vainotaan.

Valvotaan jopa työkenkien pohjien puhtautta, käsien pesua!! Laki on tosi eriarvoinen esim. jauhelihan osalta. Jauhaako: kaupassa ei lämpötilarajoja, leikkaamossa pitää jäädyttää alle + 2 tunnissa jauhamisen jälkeen???, laikkuujätettä ei saa myydä koirienruoaksi? vaikka liha menee ihmiselle!! Vähän enemmän pitäisi luottaa yrittäjään ja asiakkaisiin. Ei ne osta toista kertaa. Kilpailu on niin kovaa. Laatu on kaikkein tärkein.

Tämä on ainoa kunta Suomessa mistä ei voi luovuttaa "pyöreää" sikaa, siis halkaisematonta (kesäjuhliin menisi kokonaista savusikaa). Sama elävänä tarkastukseen 24h on niin tiukkaa näillä että juhlapyhien välipäivinä meinaa toiminta takkuilla kun ei meinaa saada tarkastuksia kun se ei päivystäjän töihin kuulu. Kyllä valvonta on mennyt ääri rajoille kun nämä ottaa kiaken niin pilkulleen. Tiedän että ero on huomattava jo 30km päässä. Mutta nämä tiukka pipot voi, voi vaan. Löysätkää hyvät ihmiset näitä hygieenikkoja.

- Tuntui lähinnä rahastukselta koko toimenpide. Riittäisi kun ensimmäisen kerran tekee, kun aloittaa yritystoiminnan.
- Pienyritysten hakemukset pitäisi saada yksinkertaisemmiksi. Suurten laitosten vaatimukset ovat erikseen. Terminologia yleiskielisesti. Voitava lähettää sähköisesti. Tämäkin kysely lisää pienyrittäjän työtaakkaa.
- Viittaa kohtaan 28.
- Voisi olla valmis kaavake jossa olisi kysymykset, joihin vastattaisiin että ei tarvitsisi itse laatia!
- Paikalliset viranomaiset hupmioivat hyvin ja olivat joustavia aikataulu neuvotteluissa ja tarkastivat myös muiden elintarviketilojen (eri rakennuksissa) lupien ajantasalla olon.
- kaikki hoitui ihan ok.
- Hyvien neuvojen kanssa pärjää hyvin.
- Koko ajan ympärille kehitetty byrokratia aivan järjettömän raskas. Tyypillistä suomalaisille.
- TYÖSSÄOLOAIKA MENEÄ PÄIVITTÄISTEN TÖIDEN TEKEMISEEN JA PÄIVÄT OVAT PITKIÄ, JOTEN AIKAA EI TAHDO JÄÄDÄ PAPERITÖIHIN. NE ON TEHTÄVÄ VAPAA-AJALLA TAI ILTAISIN. TOISAALTA VALVONTA ON HYVÄ ASIA, TULEE OLTUA ENTISTÄ TARKEMPI. VUOSIA ALALLA OLLEENA KYLLÄ HUOMAA EPÄKOHDAT.
- Työskentelen Vantaan Ateriapalveluissa. Teen vuosittain hakemuksia 4-6 kpl. Toimin keittiöiden erikoissuunnittelijana, joten minulle on hakemuksiin tarvittavat tiedot ja rutiinia täyttää hakemuksia. Lähetän hakemuksen jo nyt sähköisesti.
- Prosessi oli moniosainen ja liitteitä tarvittiin jos jonkinmoisia. Emme olisi lähteneet kyseiseen muutoksentekoon / hyväksymisprosessiin, jos olisimme tienneet tämän vaativuuden. Meillä hyväksymispäätös tarvittiin anniskelupia varten. Parannus olisi esim. se että Evira saisi itse haettua verovelkatodistukset verottajalta. Kun piti olla henkilökohtaiset + yrityksen todistukset liitteeksi.
- Joko erilliset kaavakkeet suurille ja pienillä toimijoille. Tai selkeämpi ohjeistus eri tilanteissa nykyisen kaavakkeen täyttöön.
- Yritystämme ohjasi asiakirjojen laadinnassa terveystarkastaja, eikä siinä ollut suurempia vaikeuksia.
- Mielestäni on tärkeää, varsinkin uusien yrittäjien kohdalla olla henkilökohtaisessa yhteydessä jonkun henkilön kanssa. häneltä saa parhaiten tiedon asiassa ilmeneviin kysymyksiin. Hän voi antaa hyviä vinkkejä mitä lain edellytysten täytyminen käytännössä vaatii, valottaa sitä, miten se parhaiten hoituu ja muutenkin syntyy yhteys, yrittäjän ja viranomaisen välille, jolloin jatkossakin on helppoa kysyä asioita mahdollisissa epä tietoisuutta tilanteissa. Eikö kuitenkin ole tarkoitus näiden lakien ja asetusten avulla lisätä kuluttajien turvallisuutta elintarvikkeiden hankinnassa. Eikä suinkaan tehdä jotain papereita vain siksi, että lain kirjain toteutuisi.
- Itse en ollut tiennyt, että pitää muutoksista tehdä muutoksista hyväksymishakemus. Näin jälkikäteen ajatellen, totta kai pitää tehdä! Nyt kun itselläni on tästä tuoreessa muistissa tämä asia, niin tiedän, että varmasti kun osastollamme tapahtuu muutoksia tulevaisuudessa (ainahan tapahtuu uutta tilan suhteen), niin tulen huolestumaan, että uusi muutoshakemus tehdään.

Olisi vain ehkä helpompaa, että näistä asioista muistutettaisiin/opastettaisiin vaikka sähköpostin välityksellä. Itse en ole käynyt eviran nettisivuilla katsomassa onko siellä opastusta liikehuoneistojen muutoksenhakuun ym. Tästä opin, että täytyy käydä katsomassa.

Jos teillä on tulevaisuudessa mahdollista lähettää muistutusta/ tiedonantoa, josta käy ilmi mitä milloinkin on huolehdittava, että tiedot ovat varmasti ajan tasalla.

Näin maallikkona ei tule aina ajatelleeksi, että tämäkin asia on hoidettava.

Sen takia on kylläkin tärkeää, että te teette tietyin väliajoin tarkastuskäyntejä, mutta teidän työtä varmasti helpottaisi, kun alkuun lähettäisitte kyselyn liikkeisiin, jossa tiedustelisitte, että onko liiketilassa tapahtunut viime käynnin jälkeen muutoksia ja jos on, niin millaisia.

Sen jälkeen jos on jotain muutosta tapahtunut, niin tutustumiskäynti olisi varmasti paikallaan.

Ja jos olisi mahdollista tehdä jo silloin mahdolliset muutoksenhakutiedot sähköisesti, niin joissain tapauksissa monen ihmisen on näitä tietoja täytettävä. Voisi vain tapahtua nopeammin kuin että paperit kiertävät monen ihmisen käden kautta.

Liike voisi sopia teidän kanssa, mikä on heille itselle helpompaa.

- Paikallinen terv. tarkastajan kanssa enemmän yhteistyötä.
- Enemmän alakohtaista asiaa. Kuljetusyrittäjänä koen että hakemusta voisi painottaa enemmän käytännön kuljetustehtävien oikean ja turvallisen suorittamisen suuntaan.
- Tarkastuksen suorittanut johtava terveystarkastaja oli suureksi avuksi hakemuksen laadinnassa.
- turha asiat pois ja heti, ja sama käytäntö joka paikkakunnalle.
- Yrityksessämme tehdään vuosittain kymmeniä elintarvikehuoneistoilmoituksia. Hankaluuttaa aiheuttaa se, että jokaisella kunnalla on omat lomakkeensa ja toimintamallinsa, miten he haluavat asiat esitettävän. Toiselle riittää yksi lomake ja toinen haluaa samasta asiasta kaksi lomaketta. Pahimmassa tapauksessa kaikki asiakirjat on toimitettava kahteen kertaan ja sen lisäksi istutaan terveystarkastajan kanssa toimistossa ja kirjoitetaan käsin omavalvontasuunnitelmaan ne lisäykset, jotka kukin terveystarkastaja haluaa. Yleensä ei riitä, että on olemassa omavalvontasuunnitelma, vaan se on vielä kohdistettava yksityiskohtaisella tiedolla jokaiseen toimipaikkaan käytännön tasolle riskienhallintasuunnitelmiseen. Valtakunnalliset ohjeet ja vaatimukset olisivat enemmän kuin tervetulleita, se säästäisi todella paljon aikaa täällä yrityksissä, kun tietäisi etukäteen, mitä pitää tehdä. Nyt se tuntuu olevan kunkin terveystarkastajan omavaltaisessa päätöksessä aiheuttaen välillä paljonkin ylimääräistä työtä.
- Hakemus on kakiken kaikkiaan varsin asiallinen, mutta ehkä pienille toimijoille voisi kuitenkin olla yksinkertaisempi versio. Samoin itsevalvontasuunnitelmasta voisi olla valmis lomakemalli pieniä toimijoita varten.
- Viranomaisten kanssa keskustelu avartavaa ja ensiluokkaista.
- Hakemus maksoi aivan liikaa saatuun palveluun nähden. Palvelu oli sääliä epämääräistä, salaista - ja kun kysyi rohkeasti, ei saanut selkeää vastausta. Aivan kuin vastuuta vältettäisiin. Viranomaiset tuntuivat olevan joko epäpäteviä tai sitten arkoja ottamaan kantaa - ainoastaan "lain mukaan".
- Tuntuu ettei millään prosessin aikana tapaamallamme viranomaisella ole mitään käsitystä käytännön asioista. Tuntuu myös kohtuuttomalta että vaatimukset ovat samat näinkin pienessä yrityksessä kuin suurissa.
- Joutavaa paperityötä ja viranomaisvalvontaa. Jollain kai paperinpyörittäjienkin leipänsä on tienattava.
- Viranomaisyhteistyötä voisi kehittää siten että huoneistoilmoituksen lisäksi muut lupa-asiat hoituisivat yhdellä lomakkeella: tupakka- nikotiini- alkoholinmyynti lupa-asiat menisivät yhdellä ilmoituksella ja päätöksellä.
- -Kovasti byrokratiaa!
- Oli hankalaa valita juuri oikea hakemuskavake mikä piti täyttää.
- Elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksen täyttäminen pakotti kiinnittämään huomiota asioihin, jotka olisivat joka tapauksessa tulleet jossakin vaiheessa esille. Hakemusta voisi selkeyttää niin, ettei tulisi tunnetta, että vastaa samaan kysymykseen moneen kertaan. Kiitokset terveystarkastajallemme, jolla riitti kärsivällisyyttä keskustella asioista ja vastata "tyhmiinkin" kysymyksiin.
- mistään ei löydy selkeää ohjetta, millainen elintarvikehuoneiston tulee olla. Toinen epäselvyys on omavalvontasuunnitelma, missä laajuudessa sen pitää olla. Kaipaisin selkeämpiä ja yhtenäisiä ohjeita käytäntöön! Itse lomake on helppo täyttää, käytin apuna elintarvikeviranomaista, jolta sain hyviä ja selkeitä vastauksia.
- Menettelytapa/hakemuslomake hiukan vanhanaikainen ja kankea (eri kunnissa lisäksi erilaisia lomakkeita ja käytänteitä). Luulisi asioiden hoituvan enemmän netissä yhdellä valtakunnallisella lomakkeella.

Olen Turkulainen yrittäjä, jonka harrastus kalastuksen ja kalan savustuksen tiimoilla levinnyt naapuruston ja tuttavien yllätyksestä ajatukseen alan vaihtamisesta.

Sain tuttavaltani, joka toimii kalastajana keskisuomessa, vihjeen ja neuvot ko. alan toiminnasta.

Kylläkin myös varoituksen koskien vaatimusten kovenemisesta tulevaisuudessa.

Investoimme huomattavan summan kaluston hankintaan ollaksemme varmoja että pystymme täyttämään tämän hetkiset vaatimukset myöskään unohtamatta koulutusta ja vaadittavia todistuksia.

Ottaessamme yhteyttä ensimmäistä kertaa paikalliseen terveystarkastajaan kysyäksemme neuvoja, saimme negatiivisen suhtautumisen, josta jo olisi pitänyt arvata, ettei meitä alalle kaivata.

Sama jatkui omavalvontasuunitelman ja huoneiston hyväksymisen suhteen.

Sähköpostitse lähetin toistakymmentä versiota, joihin kyllä sain neuvoja mitä pitää lisätä tai muuttaa.

Aikaa kului, (myymäläauto tuotiin saksasta toukokuun puolivälissä) mutta aloituslupaa ei luonnollisesti saanut ennenkuin omavalvonta ja kalusto hyväksytyt.

Pari kuukautta kului ja rahaa paloi, vaikka sain neuvoja alan vanhoilta yrittäjiltä, sekä Eviralta.(siitä kiitos)

Lopulta luvat kunnossa ja töihin.

Sain vuokrattua myyntipaikan aurajoen rannalta, mutta ilmoitusvelvollisuuden pituuden (14vrk) takia en pystynyt käyttämään paikkaa yhtään kertaa, joten nekin vuokrat rahat menivät hukkaan.

Eihän kukaan voi tietää, onko kahden viikon kuluttua vesisade, kova myrsky, tms.

Mielestäni ainakin tässä asiassa pitäisi olla joustoa. 2 viikkoa liian pitkä aika.

Oltuani yhteydessä muiden paikkakuntien terveystarkastajien kanssa, olen saanut kuitenkin myönteisen suhtautumisen, joten yritämme vielä potkia eteenpäin.

Turussa 18.04.10 Ilpo Peltonen puh 0440700909

- Henkilökohtainen opastus tärkeää. Saimme apua viranomaisilta, koska meillä pienimuotoista kodinomaista toimintaa.
- Joitakin asioita hakemuksessa käsiteltiin yhdessä terveystarkastajan kanssa. Sähköisessä kommunikoinnissa ei tule aina ymmärretyksi puolin ja toisin, mitä jollakin asialla tarkoitetaan.
- Internetpohjainen lomake erittäin toivottava jossa mahdollisuus lomakepohjan tallentamiseen. Myös yhtenäinen lomake/käytäntö eri kaupungeissa/kunnissa olisi toivottava.
- selvät säännöt ja myymäläkohtainen suunnitelma . (kaikissa paikoissa ei voi kirjaimellisesti noudattaa sääntöjä.) joustavuutta.....
kuka antaa luvan on liikaa omavaltaisuutta . Normaalisti suomalainen akka jonka luonne riippuu siitä millä jalalla aamulla herää .
- Selainpohjainen malli olisi loistava uudistus.
- Hakemuksen yksinkertaistaminen olisi mielestäni ihan hyvä. Vähemmän kysymyksiä ja jonkin sortin järki niihin. Ei jäätelökioskilla ole tavarankäytön pakkaamista, eikä siltä kuljeteta tavaraa minnekkään. Vain sinne tuodaan jäätelöä. Miksi siis kyseinen asia pitää kirjottaa omavalvontasuunnitelmaan ainakin kaksi kertaa ja siltikin siitä tulee huomautus kun ei ole otettu kioskilta lähtevässä kuljetuksessa otettu riskejä huomioon. Keittiöillä taas joutuu selostamaan ihan käsittämättömiä asioita, mitkä ovat kuitenkin niin päivän selviä, että en ymmärrä miksi niitä sitten pitää vielä ulkopuolisillekin selostaa. Jos ohjeet kuitenkin keittiöillä ovat selvät.
Hyväksymishakemuksessa taas samoja asioita toistettiin kans useaan otteeseen vaikka ne jo aikasemmista kohdista ilmenivät. Tuli sellainen olo, että eikö ne jo yhdestä kerrasta mene perille. Keittiöillä muutenkin on ihan uskomattomia vaatimuksia jotta ne saisivat toimia. Jos kerran muissa olosuhteissa ei voi ruokaa valmistaa, niin kotikeittiöitä ovat sitten ihan kaaottisia.
- laatiminen on helppoa, mutta jos paikallistasolla olevat elänlääkärit ja terveystarkastajat eivät tiedä, mitä elintarvikelaki sanoo elintarvikehuoneiston osalta omavalvonnassa kriittisissä pisteissä yms, niin että itse joutuu kaikki tiedot etsimään ja "opettamaan" kyseisiä virkamiehiä (8siilinjärvi), niin homma on minusta tosi syvältä, ja heidän kanssaan toimimisesta oli vain pelkkää haittaa, kun koko hyväksymisprosessi kesti n. vuoden, eikä kyse ollut elintarvikehuoneiston hidastelusta...
- helpompi ymmärrettävä ja helpompia kysymyksiä
- Tein hakemukset Vantaalle, Turkuun ja Tampereelle. Lomakkeet voisivat olla saman sisältöiset.
- Internetin kautta kirjoitettu ja lähetetty hakemus nopeuttaa tekemistä huomattavasti.
- Yksinkertaistakaa hakemuskaavaketta koskemaan laajempaa aluetta.
Nyt sama kaavake ei käy joka kohteeseen ja niitä joudutaan soveltamaan, jouduin itse täyttämään samaan avattavaan kohteeseen kolme eri hakemusta ja tekemään kaksi omavalvontasuunnitelmaa

kyseessä ravintoala, catering ja kioskitoiminta, aivan mahdoton työmäärä. Lisäksi jouduin täyttämään autoja koskevat hakemukset uudelleen, vaikka autojen toiminta oli hyväksytty jo aiemmin.

- Should have in English too because many owner are not Finnish.
- Liian monimutkainen ja liiaksi liitteitä.
- Ensinnäkin elintarvikeviranomaisen/tarkastajan palvelu alttius oli mitätöntä. Teillä täytisi olla paljon selkeämmät linjaukset joka asiaan, liian paljon jätetään tarkastajan harkintakyvyn varaan. En tiedä mikä on teidän tarkastajien koulutus tai työkokemuspohja, mutta itse käytännöntyöstä ja tilojen toimivuuden kannalta ei tilaa tarkastaneella ja asiaa hoitaneella tarkastajalla ollut aavistustakaan. Kaikista naurettavin asia tarkastuksen yhteydessä oli kuljetus ajoneuvon tarkastus. Ajoneuvo on pakettiauto ja auton sisätila oli vuorattu matolla ja pesty. Auto oli siisti ja sen näki silmämääräisesti. Tarkastaja halusi mennä auton perätilaan ja pyysi minua sulkemaan ovet. En tiedä mitä tarkastaja auton perätilassa teki noin 2-3 minuuttia, mutta ehkä te tiedätte ja teillä on selkeät säännöt tällaisesta. Ymmärrän toki jos jostain asiasta on säädetty laki esimerkiksi vesipisteet niin täytyyhän niitä noudattaa. Teillä täytisi olla selkeä lista joka ainoasta asiasta mikä täytyy olla mitenkään ja selitys miksi, sekä mihin lakiin se pohjautuu en henkilökohtaisesti pysty hyväksymään teidän tapaanne käsitellä asioita. Verrattuna esimerkiksi rakennustarkastajaan ja heidän toimintatapaansa, olette heistä valovoisiamme jäljessä. Tarkastuksen hinta oli myös mielestäni todella pielessä, kun kyseessä on tarkastus joka vaaditaan ja se täytyy tehdä. Mihin hinnoittelu perustuu, se teidän tulisi selvittää paremmin ``asiakkaillemme``. Kokonaisuutena liikaa turhaa papereitten kääntelyä, todella negatiivista palvelua ja kohtuuton hinta. Vastavuoroisesti toivoisin että tekin lähettäisitte palautetta minulle ja selvittäisitte minua mietityttäviä asioita.

terveisin

Ville Tappinen

sähköposti:vile.tappinen@gastrofood.fi

puhelin:040-5244873

- muistaakseni lähetin sähköpostina hakemuksen.
- Koko homma hoitui varsin vaivattomasti ja nopeasti; terveystarkastaja oli oikein asiantunteva ja mukava!
- Ongelmana koemme mm, neuvonnan puutteen .Olisi hyvä jos edes perusasioista sais jotain etukäteistietoa. Lisäksi olemme noin yleisesti kokeneet tarkastajien ammattitaidottomuuden, tarkastajilta puuttuu käsitys työnteosta yrityksissä ns." maalaisjärki " ,sitä ei ole vai onko se kiellettyä? Ainakin eri koulutustilaisuuksissa jopa eviran edustajat ovat korostaneet järjen käytön sallimista . pilkun paikat ovat tärkeimpiä hyväksymiskeskusteluissa. Niihin käytetään aikaa tuntitolkulla,hyvää työaika!!!
- Opimme itse muutamia hyviä asioita joita ei nk. kotikeitti:ssä ole tullut k'ytetty'. Mutta uutta yritystä kun perustaa ja moni asia on vielä ilmassa, niin oli vaikeaa spekuloida asioita joita ei ole vielä konkreettisesti k'yt:ssä ja toiminnassa.
- Lähetin kyseisen hakemuksen sähköpostilla. Skannasin käsin täytetyn lomakkeen ja lähetin liitteineen valvovalle viranomaiselle. Olisi hyvä, jos olisi valmis lomakepohja,jota täyttää ja lähettää.
- Todella helppoa kun on valmis yksinkertainen kaavake jonka tarvitsee täyttää ! omavalvonta suunnitelma plus muut liitteet koin itse ensimmäisellä kertaa hankaliksi kun ei ollut kokemusta niiden täytöstä/tarvitsemista tiedoista ! nyt homma menee jo rutiinilla ja Porin terveystarkastajalta on aina saanut neuvoa jos on ollut epäselvyyksiä !!! itse olen kokenut tarkastuksen hänen kanssaan miellyttäväksi tilanteeksi , saa nähdä nyt kun kyseinen henkilö jäi eläkkeelle ja on ensimmäinen tapaaminen uuden henkilön kanssa on edessä , mutta eiköhän se hyvin sujuu kuten aina !!!
- Paljon vaivaa yhdelle henkilölle.
- Lisäsin liikehuoneistoon pakastimen ja kylmäkaapin ja jouduin tekemään uuden ilmoituksen, joka maksoi 120€ Aikaisempi liikehuoneiston käyttöönotto maksoi saman 120€. Hakemusten väli oli ainoastaan 3 kk
- olen ollut töissä pizza kebab homma monta vuotta ja minulle oli monta oma paikka ,ja työtä on sama ja tuttu ,ei mitään hätä.....kiitos
- Olen hyvin tyytyväinen viranomaiseten asialliseen toimintaan Vaasan seudulla. Myös yhteistyökumppanit, esimerkiksi teollisen astianpesukoneen pesuaineiden toimittaja, osasivat lähettää pyytämäni tuotekortit, eli heillä oli asiakkaan tarpeen mukaisesti kaikki saatavilla.

Eniten aikaa säästi kuitenkin oma kokemukseni, olin kaksi vuotta aikaisemmin laatinut paljon laajemman ja monimutkaisemman omavalvontasuunnitelman.

- Yrityksemme käy myös markkinoilla ja näin ollen elintarvikeilmoituksia tulee täytettyä . Mielestäni on merkillistä, ettei toripuolelle ole omaa kevyempää ilmoituskäytäntöä vaan aina käydään läpi monta sivua joihin vastataan vain muutama kohtaan.
- Ehdottomasti liikaa valtaa terveystarkastajalla! Tekee määräyksiä pelkän oman aistinvaraisen toiminnan pohjalta! Terveen järjen soveltaminen EU:n direktiivien tulkintaan! Suomessa on todella hygienistä ja korkeatasoisista keittiötoimintaa verrattuna muihin EU-maihin! Keittiöalan ihmisien (myös pienten yritysten) mielipiteet kongreettisesti mukaan säädösten, suositusten ja lakien laadintaan! Jos kodinomaisen pienen keittiön pitäisi siltä vaatia kaikki sama mitä koneellistetulta suurtaloudelta, jossa valmistetaan tuhansia aterioita/vrk!
- Selvät kysymykset, joihin on helppo vastata - on tai ei ja hyvin yksinkertaiset ja selkeät toimintaohjeet
- Toiminut moitteettomasti
- Mielestäni meidän kohdalla turha tutkimus, koska varastossamme vain pakattuja ravintolisävalmisteita eikä oikeita elintarvikkeita
- Selkeämpi tiedonsaanti toimintatavoista olisi nopeuttanut hakemusta alkuvaiheessa. Kukaan ei tuntunut tietävän, mitä liitteitä hakemukseen tarvitaan.
- Hakemukset ovat helppo täyttää, mutta jos kysyt niihin liittyvää niin vastauksen saaminen kestää ja on vaikea sopia TT:n kanssa aikaa sekä neuvotella tulevia laitteita. Jos laitot väärän malliset tai ei jonkun asetuksen vastaiset laitteet niin saat tiedon vasta kun TT tulee hyväksymiskäynnille ja silloin maksat taas lisää uusia laitteita tai uusien laitteiden lisäosista. TT hyväksymispäätös saattaa kestää vuodenkin.
- Tarkastajan pitäisi tietää mistä on kyse
- täysin hölmöä apteekin hakea elintarvikehuoneiston hyväksymistä, nyt ei ollut uusi huoneisto tai mikään muutoskaan kyseessä, tapahtui vahinko.
apteekkeja tarkastavat apteekintarkastajat fimeasta ja he kyllä osaavat hommansa myös tältä kantilta
- Hei
Ihmettelen kun kalasataman elintarvike tilat saa olla niin epäpuhtaat ja lattianpinta rikki? Miksi rehupytyt saa olla laitoksen sisällä missä voinut olla vaikka mitä rehua?
- Yksi hankalimmista viranomaishakemuksista ravintola-alalla, ellei hankalin.
- Kyseessä oli kuorma-auton koreja koskeva hakemus joista osa oli vanhoja jo ennestään elintarvikejakelussa käytettyjä ja hyväksytyjä, jostain kumman syystä nekin piti hyväksyttävä uudelleen. Uusi kori oli hyväksytty Forssassa eläinlääkäriin toimesta koritehtaalla silti se piti hyväksyttävä uudelleen.
- aika kallis se oli siihen nähden, että paikan päällä käytiin vajaa tunti vain katsomassa paikkoja.
- Viranomais tarkastaa tilat ja sen jälkeen nettipohjainen lomakkeen täyttö/dokumentointi
- Viranomaisilla ei ole riittäviä perustietoja eri elintarvike teollisuuden alan vaatimuksista, jolloin kiinnitetään väärin asioihin kohtuuttomasti huomiota, ilman että sillä olisi mitään merkitystä ko. valmistukselle.
- Onko aivan välttämätöntä hakea hyväksymis lupia ajoneuvolle joka on uusi vaikka entinen lupa olisi voimassa. Vois olla ilmoitus asia.
- maksusta muistettava sana!!! Luulie, että kuuluu ns. terveystyön piiriin, mutta hyväksymismaksut yms. tuli yllätyksenä. Voisiko lukea vaikka lomakkeessa hinnoittelu + terveystarkastajien käynti taksat. Pienelle yritykselle ne on aika iso menoerä
- Omavalvontasuunnitelma on hyvin vaikea saada oikeanlaiseksi ilman ammattilaista.
- Yksinkertaistakaa toimintaanne.
Miettikää miksi olette olemassa!!
Kaupallista toimintaa pitää olla jotta Suomi pysyy toiminnassa ja älkää olko niin
- Päällekkäiset hakemukset pois.
- Jos on toiminta siirrettävällä kalustolla tapahtuvaa ns. torimyyntiä, onko järkevää tehdä samat toimenpiteet hyväksymishakemuksen suhteen kuin Anttilan tavaratalon. Tosin jos on kyse elintarvikkeista, asia on eri. Tuotehygienian on yhtä tärkeä torimyyjillä kuin Anttilassakin, mutta moni pienyritystä jättää ajatuksensa toteuttamatta liian suuren paperityön vuoksi. Jos toiminta on todellakin pienimuotoista, ei olisi syytä olla näin raskas järjestelmä.

- Miksi pitää tehdä erillinen hyväksyminen elintarvikkeille, kun lääkkeiden osalta valvoo Fimea paljon tarkemmin kuin elintarvikeiden osalta?

Förfrågan om ifyllandet av ansökan om godkännande av en livsmedelslokal

1. 28. Var det något annat som försvårade utarbetandet av ansökan?

Vastaaajien määrä: 5

- Nej. Inom företaget utarbetades centralt vad som skulle ingå i ansökan och hur ansvarsfördelningen var. Annars skulle ifyllandet av ansökan varit väldigt svårt.
- Vi upplevde servicen som stundvis kall och negativ, inget som fungerar i förebyggande syfte. Hela processen känns mera som en börda än något för att hjälpa upp företagets rutiner. Man upplevs mera som en skurk en som nån som vill skapa något gynnsamt för staten och samhället. De funkar mera med käpp än med morot. Uppgifter om beslutsväg samt möjliga tillvägagångssätt är totalt i enväldshärskares hand (inspektören).
- Language problem. No English option.
- Nej
- All köksutrustning borde vara på plats vid ansökan. Vilket inte är riktigt försvarligt då vi vill utöka maskinparken så småningom, (fler kylar, byta ut ugn mot ny etc..).

2. 30. Här kan ni komma med respons och utvecklingsförslag om utarbetandet av ansökan om godkännande av en livsmedelslokal och därmed förknippade frågor.

Vastaaajien määrä: 1

- Inspektörernas roll är precis som vilket serviceyrke som helst, var man borde bygga på en kundrelation var inspektörernas roll skulle kunna vara att fungera som bollplank istället för en Gestapo agent. Inspektörens roll borde vara rådgivande i den byrokratiska djungel som hela konceptet mer eller mindre är. Och kunna guida en genom processerna istället för att vifta med paragrafer som ingen vanlig människa kan förstå.

Kysely omavalvonnan kirjanpidosta

1. 18. Oliko jotain muita syitä, jotka vaikeuttivat seurantanne ja kirjanpitonne laatimista?

Vastaajien määrä: 320

- kalusteiden ja tuoteryhmien kohdentaminen
- Laitteiden ymmärrys ja se miksi asteet muuttuvat niin paljon.
- ei
- -
- Ei oikeastaan.
- järjestelmä kankeahko.
- ei
- ei
- Vain se, että saa toiminnasta rutiinin ja että kaikki tarvittavat henkilöt osaavat tehdä sen ja myös tekevät sen.
- ei
- ei
- Sekavat määrittelyt ja tulkinnat lainsäädännössä
- -ei
- Itse asiassa kirjanpito on alkutekijöissään
- ei ollut
- ei
- Pty:n järjestelmän käyttö ja tekeminen kohtuuttoman työlästä. miksi ei valmista versiota riittävän yksinkertaisessa muodossa ja turhat kohdat valmiiksi poistettuina.
- esim. lihaerien seuranta kaavake on älyttömän vaikeaselkoinen. yleisesti voisi hieman yksinkertaistaa kaikkea.
- Det elektroniska formuläret gör att vi måste utföra arbetet två gånger. Nu registreras tex ålderskontroller vid kassan dagligen och rapporter lagras i datorn. Sen ska det printas ut och matas in förhand i formuläret.
- Kiireessä unohtuu helposti kirjata jokin asia..
- Ei
- ei erityisesti laatimisongelmia.
- Kirjatun tiedon löytäminen ja tarkasteleminen jälkikäteen hankalaa.
- Ei ole
- EI
- Ei.
- ei
- ajanpuute
- tarvittavan tekniikan puuttuminen
- ei
- Ei
- ei
- ei.
- Lämpötilan näyttö heittelee melko paljon varsinkin vanhoissa laitteissa.
Vaikea arvioida lämpötilaa.
- ei.
- -
- Ei selkeitä yhtenäisiä ohjeita
- ei
- Omavalvonta vaatii siihen paneutumista ja ajan varaamista, mutta kun sen kerralla tekee kuntoon ja pitää huolen viikottaisista kirjauksista, niin homma toimii eikä näin ollen vaadi liikaa.
- -
- ei
- Kerran kuukaudessa koneelle järkevämpi vaihtoehto

-
- Ei ollut.
- Ei
- Oma muisti on heikoin lenkki. Pitää olla muistutus kalenterissa, jotta muistaa kirjata asiat ylös, muuten on riski että unohtuu. Kaikki asiat kyllä käydään myymälässä läpi ja kontrolloidaan, mutta keskeytyksiä tulee koko ajan ja siksi on tärkeä, että on selkeästi valittu päivä ja aika koska omavalvonnan mikäkin kohta suoritetaan ja kirjataan.
- ei
- Ei
- erittäin aikaa vievää ja kylmien osalta turhan tuntuista koska on olemassa tietokoneseuranta
- -Naudanlihan merkinnöissä tavarantoimittajilla erilaiset käytännöt erätunnuksien merkitsemisessä. Olisi helpointa, että merkinnät olisivat aina myyntipakkauksessa. Kuormakirjat ovat meillä usein nipussa ja niiden etsimiseen kuluu helposti jokunen tovi.
- Odotan käsipääteversion käyttöönottoa, nopeuttaa varmasti lämpötilamerkintöjä.
- Kylmälaitteiden järjestyksen muuttaminen voisi olla joutuisampaa, jotta se tulisi tehtyä sellaiseksi, että arkinen toiminta olisi kaikkein sujuvinta.
- TIETOKONE-OHJELMAAN PEREHTYMINEN JA TIEDON LÖYTÄMINEN
- Ajan puute ..kiire ja se miten kaks lisää sen tuoteen hitaahan omavalvonnan kustannukset..
- tuntuu turhanpäiväiseltä
- ei
- ei
- ei
- ei ole.
-
- ei
- asiat on hoidossa,ei ongelmia
- ei
- Hankalaa ja hidasta työn ohessa
- tavarantoimittajien vastaanotto kirjaukset ---kuormat tulevat yöllä ja kirjausta ei voi tehdä realissa .
- ei
- Ei
- Ei
- Jatkuva omavalvonta on aika haasteellista ja vaatii jatkuvaa seurantaa
- Ei
- Alussa yhtenäiset täyttöohjeet tuottivat hieman vaikeuksia.
- Kesätyöntekijöiden opastus
- meillä ei ole vielä kunnon mittaria,tulossa kuitenkin
- joillekin tuotteille herjaa lämpötiloja,vaikka paketissa sanottaisiin korkeampi lämpötila,missä säilyy
- Omavalvonnan tärkeyttä on vaikea saada muille sisäistettyä.
- ei
- ei
- terveystarkastaja
- Yöllä mutta myös kiireaikoina, tulevien kuormien ja henkilökunnan kohtaaminen, lämpötila mittaukset jne.
- Ei
- Ajan puute
- Ei ole.
- Tekniset murheet (ei pääse kirjautumaan järjestelmään).
-
- Ei ole mitään
- Ei

- Ei ollut
- Ei
- Ei
- aikaaaaa
- Ei ollut
- pty:n omavalvontasivu on hankala käyttää
- Ohjelma, johon valvonta kirjataan on hidas täyttää, koska esim. kaupanpidon kirjaukset tehdään kymmenistä eri valvontapisteistä omille sivuilleen; kätevämpää olisi saada täyttää samalle sivulle usean eri valvontapisteen tiedot samalla kertaa.
- ei
- Aluksi tuntui, että taas yksi aikaa vievä rutiini toiminto lisää, mutta nyt se on osa kiireistä arkea.
- -
- ei
- ei
- Kiire
- ei ole
- Omavalvonnasta tietäviä on toimipaikassamme liian vähän, esim. lomallani tuuraa henkilö, jolla ei ole oikeastaan mitään tietoa omavalvonnan vaatimuksista. Aikaa omavalvonnalle ei tahdo löytyä muiden työkiireiden vuoksi.
- Ei oikeastaan, kirjautuminen järjestelmään vie aina oman aikansa, mutta muuten kirjaamisessa ei ongelmia.
- Ei ollut.
- ei
- -
- kirjataan samat asiat moneen kaavakkeeseen ja atk.lle, on hieman aikaansa jäljessä. teettää turhaa työtä
- Ei ole huomioitu työvuoroissa ajankäyttöä mitenkään. Koulutusta haluaisin muualtakin kuin "itseopiskelemalla" sekä infon omaan s-postiini muutoksista.
- ei
- ei
- järjestelmään syötettävien tietojen hakeminen
- Ei
- -
- Ei ollut
- Ei
- Ei
- ei
- ei
- Ei
- EI
- ei
- Kirjaamme mielestäni asioita jotka eivät ole tarpeellisi...enemmän ohjeistusta kuin kirjaamista..uskon että jokainen kyllä lukisi mielumin kuin kirjaisi..
- aikaa ei mokomaan tunnu olevan, lämpötilojen on oltava kunnossa joka tapauksessa että tuotteita voi myydä maineen kärsimättä
- ei ole ongelmia yleensä, mutta joidenkin itsestään selvyyksien ja maalaisjärjellä ajatellen normaalien asioiden kirjaaminen on turhan byrokraattista!
- ei
- ei
- -
- ei
- Aluksi oli vaikea tehdä omavalvonta suunnitelma ja saada kaikki työkaverit sitoutumaan siihen. Omavalvontahan on osittain itsestään selviä asioita joita tarkaillaan automaattisesti työn ohella. Sitten kun sai asian rullamaan, ei

vaikeuksia ole ollut.

- Toimeen ryhtyminen, kun asiat oli jo ennenkin tarkkailussa muttei sähköisesti kirjattuja.
- Ajan puute, keskittyä tehtävään
- ei
- ei
- Kaikkia osioita tulisi lyhentää kansankielelle ja helpommiksi tajuta ja ymmärtää. Jokaisen tulisi saada koulutusta enemmän jotta ymmärrys kasvaisi siihen, että miksi omavalvontaa tehdään yleensäkkään.
- Omavalvonta-ohje on sekava. Verrattuna muihin sertifiointi-ohjeisiin kriteerit on huonosti määritelty.
- sekavat ohjeet
- Viranomaisen vaatimukset ovat jossain tapauksissa kohtuuttomia, johtuen viranomaisen perehtyneisyyden puutteesta toimialaan. Mutta usean vuoden virailujen ansiosta on alkanut ymmärtää ja se on auttanut kartoittamaan meille sopivampaa omavalvontasuunnitelmaa.
- ei
- ei
- Ei
- Ei
- ei ollut
- Ei.
- turhien tietojen keräilyt ym ..
- Sijaiset. Ulkomaalaiset työntekijät.
- Tuntuu siltä että aukottomasti ei pysty tarkastajien mielestä toimimaan.
- Paikkakohteiset erot tulisi ottaa paremmin huomioon
- -
- ei
- mielstäni malaisjärjen käyttö nykyään on unohdettu , viranomaiset tuijottavat liikaa pykäliin.
- kukaan joka haluaa toimia pitkään alalla ei halua tarjota asiakkailleen pilallista tai huonoa ruokaa , menettäen asiakakaat
- hyvä että on ohjeet joista voi tarkistaa
- Tuntuu turhalta, koska maalaisjärjellä pärjää parhaiten ja rahha ja aikaa säästyy
- ei
- Ajan puute
- Ei
- ei
- Ei
- Turhanpäiväistä paperin pyörittelyä !!!!!!!!!!!!!
- Seurattavien elintarvikkeiden määrän suuruus aiheuttaa paljon työtä (lämpötilojen mittaus & kirjaaminen toiminnan ohessa ei aina ole helppoa) kuin myös näytteiden ottaminen, merkinnät ja pakastesäilytys lohkaisee paljon työaikaa.
- ei
- kaupungin virkamiehillä ei ole neuvontavelvollisuutta,tieto on etsittävä itse eikä valmista ohjeistusta ole
- Olemme pienyritys ja kirjanpito vie aivan liikaa resurssejamme suhteessa myyntiin.
- Kiireessä tekeminen aiheuttaa kirjanpitoon unohduksia.
- pienessä paikassa tieto välittyy suullisesti kaikille, kirjauksista en koe olevan hyötyä muille kuin viranomaisille, jos se heillekään on hyöty. Lukuja ja arvoja tarkkaillaan koko ajan ja kirjaukset tuntuvat vaan turhalta lisätyöltä.
- lomakemallit voisi päivittää ja suunnata erityyppisille suurkeittiöille oman tarpeen mukaisia malleja.
- Päivän selvien asioiden ns. dokumentointi
- ei ole
- kalliin työvoiman aikana väkeä on minimi määrä ja seuranta esim lämpötilat olisi otettava huoista ja hauteista yms juuri kiireaikoina joten ne helposti jäävät muiden töiden jalkoihin
- Jatkuva aikapula stressaavalla ja hektisellä alalla.

- ei ole
- ei
- ei
- ei
- ei
- Lämpötilamittarit ovat digitaalisena kylmähuoneiden ulkopuolella, josta jokainen tarkistaa, että lämpötilat ovat oikeita. Kuitenkin edellytetään lämpötilojen kirjaamista-> turhaa työtä, aika maksaa rahaa. Säännökset ovat hyviä, sillä ne ovat samat kaikille, myös niille, jotka eivät asioista huolehdi. Mutta näissäkin voisi olla hieman harkinnanvaraa.
- se on yksi tehtävä monen muun joukossa, joita on jo tarpeeksi.
- Tietoa ei ollut riittävästi, mutta aloitimme ruokaravintolatoiminnan vuosi sitten ja tiedon puute oli omaa vikaa - nyt asia on kunnossa!
- ei
- Pieni toiminta. Paljon muuta tekemättä. Kuten siivomista.
- ei oluut/ole.
- Ei kai. Valvonnan omaksuminen rutiineihin..
- ei
- Töitä on välillä niin paljon ettei paljon hyvvitä täytellä turhia lappuja
- ei
- Ei ole yhtenäistä mallia kaikille eri omavalvontaseurannoille ja eri viranomaisten erillaiset käytännön ohjeet!
- ei
- Liian vähäinen perehtyminen asiaan.
- Ajan riittämättömyys
- esim. lämpötilaseuranta muutettiin taas toiseksi, ennen joka päivä ,nyt kerran viikossa...
Kun henkilöstö tottuu johonkin käytäntöön , niin sit sitä muka helpotetaan, päinvastoin..Ja monet muut seurannat, mitkä liittyy elintarvikkeisiin, terve maalaisjärki riittää, miten toimia..
Pitää kirjata kaikki mahdollinen muutos, siis pidetään tyhminä..
IHAN LIIAN KIREÄÄ, ollaan EU:ssa, tuskin esim.
Kreikassa ollaan yhtä tarkkoja, lomakokemuksia...
- Ei
- ei ole
- Lämpötiloja seurataan jatkuvasti, joka tapauksessa !! Kirjaamisessa menee aika aivan hukkaan,- mahdottoman paljon !
- liikaa eri lomakkeita
- ei
- Vaatimuksen vaihtelevat paikkakunnittain eikä joissain asioissa voi elää tilanteen mukaan. Esim. nuohoojan yhteystiedot täytyy kirjoittaa kuuteen eri paikkaan joka on täysin turhaa.
- ei
- ei mitään
- viran omaisohjeet rstiriitaisia eri kuntien kesken
- työn kausiluontoisuus ja pikku päivitykset vievät joskus turhaa aikaa. sesonkityöläisten lähteminen ja tuleminen, eli henkilötietojen päivittämistä on 2-3 kertaa vuodessa.
- Työvuorosunnittelussa omavalvonnan määräyksien toteuttaminen aiheuttaa kohtuuttomia ja hankalia tilanteita.
- -
- ei
- Toiminta on pienimuotoista
- Terveystarkastajalta sain uuden omavalvontasuunnitelman pohjan, jonka takia jouduin kirjoittamaan kokonaan uusiksi yli kaksikymmentäsivuisen omavalvontasuunnitelmamme. Se vei monta tuntia työaikaa. Työskentelen vanhassa kiinteistössä, jossa keittiö on ollut yli 40 vuotta ja nyt terveystarkastaja vaati täyttämään uuden hakemuksen, jonka perusteella tilamme voitaisiin hyväksyä elintarvikehuoneistoksi uudestaan, koska vanha

päätös oli 80-luvulta eikä muka enää voimassa. Hakemukseen piti myös liittää koko kiinteistön pohjapiiros, johon piti sijoitella kaikki laitteet ja kalusteet, ilmanvaihto ja vesipisteet jne. Myös tämä vei paljon työaikaa. Ymmärrän, että lainsäädännön muuttuessa kaikki tiukentuu, mutta miksei näitä asioita tiedusteltu edellisen vuoden terveystarkastajan käynnin yhteydessä? Ja miksei yrittäjiä ja elintarvikehuoneistoissa työskenteleviä millään tavalla informoida lakien muuttuessa, vaan vasta tarkastuksen yhteydessä ilmoitetaan epäkohdista? Mistä tätä muuttuvaa tietoa voisi itse saada, muualta kuin terveystarkastajan toimesta?

- Ei
- viranomaisten erilaiset käytännöt > tarkastajakohtaisia mielipiteitä/toimintatapavaatimuksia jne.
- ei ollut
- Täytyi käyttää harkintaa kun kyse on 1 ihmisen yrityksestä- kuka nyt onaa pesää likais ja pitäis likaisena. hygenia on suomalaisessa eittiösä ollut aina kunnia asia.
- Ei
- Aika, kiireessä ei tahdo ehtiä kirjaamaan dokumentteihin lämpötiloja kuormista. Kuormat pitää saada nopsaan kylmiöön ja pakastimeen.
- Ei
- ei
- ajanpuute
- Ei ole
- Saada kaikki työntekijät vuoroissaan kirjaamaan kaikki toimenpiteet joita tehdään
- Ei ollut
- ei
- Pubisxsa, jossa ei myydä ruokaa omavalvonta on vaivatonta.
- ei suoraan alalle soveltuvaa kaavaketta
- Viranomaiselta pitäisi tulla valmiit omavalvonta raportit, jotka olisi kaikilla samanlaiset. Nyt pitää yritysten itse keksiä tai etsiä raporttimallit joka tekee asiasta epämiellyttävän.
- Ylivirkaintoinen valvoja
- ei
- Aika välillä kortilla.
- Toisinaan näytteidenottoon jää vähemmän aikaa.
- ei
- Ei
- Vanhanaikaiset järjestelmät, joista tiedon hankkiminen on hankalaa.
- Ei.
- Ei mitään
- ajanpuute
- esimerkiksi pakastimien ja jääkaapien lämpötilan mittaaminen turhaa koska jos ei oikeita lämpötiloja niin ne ei toimi sama astianpesukoneen kohdalla.
- Ei
- ei
- haastavinta on ollut omavalvonnan tärkeyden ymmärtäminen ja kirjanpidollisten toimenpiteiden tekeminen.... vaatii edelleen jatkuvaa seurantaa
- Ei
- Ohjeiden ja suositusten viipyminen, esim. GMO-valvonta sekä mikrobiologisten vaatimusten soveltaminen. Omavalvonnan uudelleen hyväksymisen viivästyminen n. vuodella, viranomaisten kiireestä johtuen.
- -
- ei
- -
- ei
- Ei
- ei

- ei
- ei
- Saadessani ensimmäisen kerran käsiini omavalvontakansion, tyrmistyin ohjeistuksien määrää. Asioiden sisäistäminen ja niiden tuominen käytännön työhön oli vaativin toimenpide. Sisäinen palaverointi näiden asioiden tiimoilta riistäytyi välillä käsistä. Halusi olla kaikessa täydellinen, mutta onneksi maalaisjärki voitti. Byrogratia masentaa, asiallinen ja arkilähtöinen seuranta kaikissa muodoissa kannustaa.
- terveystarkastajamme elää pilkunnussinnalle. mielestäni hänen pitäisi olla neuvoo-antava elin jonka avulla tekisimme yhä järkevämpää työtä parempien tulosten saavuttamiseksi, eli päämäärä pitäisi olla yhteinen. eikä kiusata yrittäjää tihenevällä byrokratialla ihan kiusaamisen ilosta.
- Ajan puute ajoittain.
- Ei.
- Seurannan kysymykset laadittu niin, että kysymyksiin vaikea vastata toimipaikkojen erilaisuuden vuoksi.
- Ei ollut
- ei
- Me noudatamme muutenkin lakia ja asetuksia anniskelussa en ymmärrä tällaista byrogratiaa näitteen omavalvonta asioiden kanssa!!!
- Sopiva aika ei aina tahdo löytyä, esim. tavaran vastaanottaessa lämpötilojen mittaaminen ei aina kiireen takia onnistu.
- Tietokoneella seurataan kylmiöiden lämpötiloja jonka pitäisi olla helppo käyttää, mutta aina on jotain ongelmaa sen kanssa, tuntuisi jotenkin olevan hieman kehitettävää siinä vielä..
- ei
- Toiminnan laajuus ja vaihtelevuus on haasteellista.Välillä ei meinaa pysyä mukana aika loppuu.
- aluksi oli liian vähän tietoa omavalvonnan toteuttamisesta
- Monitahoisuus, monta eri osa - aluetta hallittavana
- ei
- ei
- Ensisaapumisomavalvontaan liittyen; vaikka olemme EU:ssa, voi silti kahdessa eri jäsenmaassa olla erilaisia tulkintoja liittyen esimerkiksi; välivarastojen hyväksymisessä ensisaapumispaikaksi.
- ei
- ei
- ei
- kyllä
- Niin, siis suoritusvuoroa (=myyntityötä) tekevän pitäisi tehdä ei vain elintarvikeomavalvontaa, vaan myös anniskelu-, tupakka- ja RAY:n omavalvontaa asiaankuuluvine papereineen ja kansioineen. Kellä tänä päivänä ja nykyisillä tehokkuusvaatimuksilla on aikaa/resursseja tähän? Ja mitä konkreetista hyötyä näistä kansiopinoista oikeasti on?
- ei
- Liian monimutkaista ja aikaavievää!!! Ja uusista säädöksistä saisi tulla tietoa helpommin.
- keskeyttää ansiotyön
- Ei
- *****
- Viranomaisten omavalvonta vaatimukset ja toimintatavat ovat hyvin erilaisia eri kunnissa ja se tuottaa todella epäselvyyksiä varsinkin ketjuyrityksissä jossa toimipisteitä on eri paikkakunnilla.
- Terveystarkastaja
- Muuttuvat vaatimukset.
- Teollisuuslaitoksessa erilaisia kirjauksia, merkintöjä, analyysyjä, kuittauksia jne tehdään jatkuvasti eri osastoilla normaaliin työkäytäntöön liittyen. Omavalvontaa tehdään pääasiassa asiakkaiden vaatimuksesta. Tieto on pieninä palasina, mutta johtuen hyvistä tuotantotavoista, omavalvontaohjeistuksesta, seurannasta ja säännöllisistä HACCP-päivityksistä ne pysyvät hallinnassa. Koska omavalvonta on täysin osa normaalia toimintaa, kaikki ylimääräiset kyselyt, raportit jne työllistävät erittäin paljon.

- ei
 - Ei
 - ajan puute, säännöllinen työaika ei riitä
 - monimutaminen kysymykset
 - Henkilökunnan sitouttaminen säännölliseen kirjaamiseen on työlästä. Lämpötiloja ja laatua seurataan jatkuvasti huolellisesti, mutta kirjaaminen usein unohtuu. Vaatii yrittäjältä napakkaa otetta saada kirjaamiskäytäntö säännölliseksi.
 - Tilausravintola, ei joka päivä toimintaa. Yrittäjävetoinen niin asioiden hoito tunnollisempaa.
 - Omavalvonnan mittauspisteitä on yrityksessä paljon. Seuranta ja kirjanpito olisi joustavampaa, jos kirjaukset voitaisiin tehdä suoraan sähköiseen järjestelmään.
 - ei
 - Rahalliset menot vaihtelevat kuukausittain.
 - Toiminta on erittäin suppeaa, niin koen että toimintaan nähden seurannat ja kirjanpidon määrä on kohtuuton.
 - Ei
 - Ei
 - Silloin kun valmistetaan ruokaa lounaalle on kiire. Lämpötilojen mittaaminen ei ole vaivalloista, mutta se että kiireessä pitäisi ottaa kynä ja kirjata lomakkeelle luvut on ihan järjetöntä. Jos ei heti kirjaa, niin ei muista myöhemmin ja taas jos kirjaa heti niin työt kärsivät.
 - ei
 - ajanpuute
 - ei
 - ei
 - Ei ollut.
 - ei olle
 - Ohjelmat on aika raskaita, joka hidastaa koneita ja sitä myötä kirjaamisia.
 - Esim. ikärajavalvonnat yms. kassalla tapahtuva ei mene suoraan pty:n tietokantaan vaan joudumme tekemään tuplatyön ja kirjaamaan ensin asiat kassalla ja vielä siirtämään ne manuaalisesti nettiin.
 - PTYn sivuille kirjaaminen työläintä. Paperiversiot helpompi ja vaivattomampi täyttää.
 - Pty:n tietopankki on hieno juttu, mutta muutamia parannuksia voisi tehdä.
- Kylmälaitteiden nimikkeet voi kyllä muokata mieleiseksi, mutta järjestelmä palauttaa poistetut oletuslaitteet listaan.
- päivitetty kylmälaiteluettelo voisi synkroinoida symppiksen kanssa automaattisesti - nykyisellään symppiksen vaihtoehdot ovat rajalliset, eikä henkilökunnan tekemän omavalvonnan seuranta tietokannasta ole kovinkaan helppoa, kun pitää arvata mitä laitetta mikäkin kirjaus tarkoittaa. Olisi helpompi, jos käyttäjä saisi itse nimetä seurantakohteen ja poistaa ylimääräiset niin tietokannasta kuin symppiksestä.
- Jos edellinen ei ole mahdollista, niin olisi hyvä lisä jos symppiksessä olisi kirjaajan nimi-kohta. (meillä symppikset on kaikki samoilla tunnuksilla auki, joten kirjausten identifioiminen on haasteellista.)
- Tuotevaihtoehtoja voisi olla enemmän kaupanpito-kohdassa ja liha tulisi saada erikseen jauhelihasta.
- Helpottuu koko ajan järjestelmien kehittyessä.
 - Ei
 - Kiire.
 - Omavalvonnan käyttöönotto pitää saada helpommaksi. Esim. valmis pohja joka pitää sisällään ainoastaan lakisääteisesti kirjattavat asiat joilla pääsee alkuun, sen jälkeen toimipiste voi harkintansa mukaan laajentaa omavalvontaa haluamiinsa ja tarpeellisiksi toteamiinsa ongelma-alueisiin. Kynnys PTY:n omavalvonnan käyttöönottoon laskisi ja suurempi joukko kauppoja saataisiin nopeammin käyttämään PTY:n omavalvontaa netissä.

-
- Ainoastaan perinteinen; uuden asian rutiiniksi saattaminen hetken huokailuttaa.
- kiinteistön asiat, joihin alivuokralaisen on vaikea vaikuttaa
- PTY:n sivusto on hidas ja työläs täyttää
- ei
- ei
- Ei
- Uusi avattu kauppa, jossa paljon toimimattomia asioita teknisesti - aikapula.
- Pitää siirtää ensin tiedot omalle koneelle, sitten poistaa tietokannasta ja siirtää sinne uudelleen. Lisäksi on vielä tulostettava tiedot henkilökunnalle
- ei ollut
- Yötoimitukset, vanhanaikaiset laitteet, vanhat toimitilat
- pty omavalvontasivut on rakennettu erittäin vaikeiksi perustaa
- epäselkeät ohjeet ja liian moninaiset paikat mihin omavalvonta pitää viedä. On tyhmää viedä kaikki ne nettiin kun yrittäjä on ruoka-osaaja ei tietokone nero. Tärkeintä on oma valvonta ja sen suunnitelmallisuus kuin joku hemmetein netissä löytyvä juttu mihin kukavaan voi sepostaa mitävaan ja kukaan ei kysele jälkeempään. Minun mielestäni tärkeämpää on teot ei paperi.
-
- ei
- ei ole
- Ei
- Ohjeistusta kenttien täyttöön olisi kaivattu lisää, PTY:n omavalvonnan täyttöohjeet epäkäytännölliset tai jopa liian suppeat. Tietopankista vaikea löytää hakemaansa, etenkin kun tietoa on haettava nopeasti.
- Vastaanottotarkistukset saattavat välillä olla hankalia, koska kuormat tulevat silloin, kun työntekijöitä ei ole paikalla. Kerran viikossa tehtävät tarkistukset kuitenkin onnistuvat viikonlopun yövuorojen ansiosta.
- Selkeät ohjeet auttavat paljon.
- ei
- Osittain omavalvonta Suomessa on liian pitkälle vietyä, liian tarkkaa tietoa.
- Ei

2. 19. Tähän voitte kirjoittaa palautetta ja kehitysehdotuksia omavalvonnan kirjanpidosta ja siihen liittyvistä asioista:

Vastaajien määrä: 89

- Koneellisesti lähetettävien lämpötilaseurannan kohteet selkeämmiksi luetteloon. Lisäksi taulukkoon mukaan kassalla tehtävät tarkistukset ja toimenpiteet.
- Jos kylmälaite hajoaa tai asteet jotka siitä otetaan ylös kerran vkossa, niin mikäli aste ei ole toivotulla tasolla,kuinka toimitaan ja onko se normaalia jos laitteet ovat vanhoja?
- jätehuollon viikottainen kirjaaminen tuntuu turhalta, kun jätefirma kuitenkin hoitaa asiansa
- PTY:n omavalvontakirjaussivustosta:
 - vastaanottotarkastuksessa, kylmäsäilytyksen seurannassa sekä kaupanpidossa liikaa kohtia (olisi selkeämpi, jos kysyttäisiin vain oleelliset (ohjelman "pakolliset") kohdat, koska kirjausten tekemiseen käytettävä aika muodostuu kohtuuttomaksi, jos täyttää kaikki kohdat)
 - kylmäsäilytys ja kaupanpito yhdeksi kokonaisuudeksi (esim. kylmälaitteet)
 - kun kirjaa lämpötiloja ja on valinnut tuoteryhmän, voisi tulla muistutuksena kyseisen tuoteryhmän oikeat säilytyslämpötilat. Vaikka kone herjaa ylityskirjauksesta, voisi silti olla hyvä, jos oikeat lämpötilarajat näkyisivät aina kun kirjauksia tekee.
- Mikä on olleellista milläkin toimialalla, varastointia ja logistiikkaa harjoittavia kohtaan tehdään paljon soveltamista. Viranomaisten puolelta saa ristiriitaista opastusta. Ohjeistusta on vaikea saada suhteutettuna toimintaan ja riskeihin. Vaikka ei ole mitään omaa valmistusta niin tuotteiden hygieniatutkimuksien seuranta

kiinnostaa viranomaisia erityisen paljon. Eikö resurssit pitäisi kohdentaa tuotantoon?

- Systemet måste fås så att allt skickar DIREKT från kassan och Sympis till formuläret.
- yksinkertaisemmat ja helpompi selkoiset sivut, joissa kaikki oleellinen, päivittäin/viikoittain täytettävät kohdat olisivat samalla sivulla, ettei tarvitsisi etsiä joka krt monen mutkan kautta niitä..
- yrityskohtaiset /paikkakuntakohtaiset erot omavalvonnan suhteen isot, monellako k-kauppiaalla/yksityiskauppiaalla(itse s-ryhmästä) on lain edellyttämä omavalvontasuunnitelma ja kirjanpito? maaseudulla tiedän ei monella.
sama kahvila/ravintola puolella? kehitysehdotuksena on vaikea keksiä miten yhdenmukaistetaan.
monellakaan ei ole varaa kautta halua kehittää omavalvontaa nykyaikaiseksi.
- Voisi kirjata koneelle kerran kuukaudessa.
- -
- -
- Jos vain vielä voisi yksinkertaistaa ohjeita. Vaarana on että jokainen ymmärtää asiat omalla tavallaan, jos ei ole "rautalanka"-mallia. Käytetty kieli on varsin tärkeä, sana myynti tarkoittaa eri ihmisille ihan eri asiaa tai kaupanpito. Tuntuu että kouluttaessa uusia myyjiä pitää jokainen sana, tuttakin, avata selkeästi, mitä sana tarkoittaa omavalvonnassa.
- omavalvonta kirjanpito ei ole järkevää kuka tahansa voi istyua lauantai ilan tai muun vapaa päivän ja kirjata tyydytävät tulokset kirjan pitoon..ja näin saadan terveystarkastajat tyytyväiseksi eikä kirjan pidolla ole siloin minkään laista järkeä. paljon semoista tieto a pitää kirjata joka jokapäiväisessä työssä katsotaan muutenkin läpi ja korjataan jos huomataan jotain muutosta (kylmätilojen läpötiloissa, kone rikot, puhtaanapito, roskiksetpito , tuhoeläntorjunta ym monet asiat) jotka kuuluu hyvän liike toiminan perusteisiin jo muutenkin ilman kirjanpitoa. Tehdään vain viranomaisa varten papereita ja talukoita jotta heidän mielen rauhansa säilyy. ja Mitä merkitystä on kaavakeilla jotia tarkistetaan neljästi vuodessa. siten saa nuhteita jos on jäänyt yksi viiko välistä merkaamatta. ja kuitenkin koneet ja kalusto on kunossa ja pitääkin olla .
- -
- Mittauspisteitä paljon ja työlästä viedä kaikki rivi riviltä koneelle nykyisellä menetelmällä. Kaupanpidossa kirjaus voitaisiin tehdä jo myymälänpuolla, jos vain tekniikkaa olisi siihen. Eli luettaisiin tuotteen enari ja sen perään tallennettaisiin lämpötila joka päivittyisi suoraan pty:n sivuille meidän omavalvontaan. Hidasta kirjoittaa lämpötilat ja tuotteen tiedot ensin paperille ja sitten vielä uudelleen koneelle. Myöskin kylmäsäilytyksen seuranta on jo nyt automatisoitu, josta voisi suoraan nuo lämpötilat siirtyä kerran viikossa pty:n omavalvontaan.
- Olisi helpompi täyttää tiedot jos ne olisi kaikki näkyvissä samaan aikaan esim. saisi valittua kaikki halutut kohteet kerralla näkyviin samalla kertaa ja sitten voisi täyttää lämpötilat ja tallentaa.
- Meillä omavalvonta kirjataan sähköisesti ja on helppo tehdä kun laittaa omavalvonta etusivulle muistutuksen mitä viikon aikana pitää tehdä.
- jos vielä sähköpostiin tulisi vaikka perjantaina muistutus ja linkki,jos on unohtunut kirjaukset tehdä
- tämä voisi olla pikolinkki ohjelmassa, kuten muutkin toiminnot meitillä.
- -
- Meillä on myymälässä automaattinen kylmälaiteseuranta joka tallentaa kaikki lämpötilat, poikkeamat ym. tuntuu turhauttavalta kirjata näitä moneen kertaan muualle kun kerran laite hoitaa automaattisesti tallennuksen.
- Valvontapisteiden kirjaus helpommaksi PTY:n sivuilla; nyt täyttö hidasta useasta eri kohteesta.
- Eri kuntien terveystarkastajilla on eri näkemyksiä mitä seurataan ja mitä ei.Niihin tarvittaisiin yhtenäisyyttä.
- Tärkeää asiaa.
- koen hyväksi pty.n sivujen atk.n kirjauksen ja toivoisin yhtenäisyyttä paikallisten viranomaisten myös ottavan käyttöön nämä sivut.
- Kun täytetään lomakkeita esim. vastaanottotarkastus kahdesta tuotteesta, lomakkeen tiedot on mielestäni puutteelliset (voisi olla sama malli kuin lämpötilaseurannassa) sekä lomake voisi jäädä valmiiksi esille ensimmäisen täyttökerran jälkeen. Hygieniapassi osioon merkkäminen on jähkä, jos teet päiväysvirheen et voi muuttaa etkä poistaa henkilön tietoja.
- Jo tällä hetkellä tulossa muutoksia kirjaustapoihin, joten kun ne saamme käyttöön, kirjauksiin käytettävä aika tulee huomattavasti lyhenemään.

- PTY sivustoilla liikkuminen tulisi olla todella yksinkertainen, kaikki turhat siirtymiset pois.
- Hyvä että omavalvontaa tehdään, tehtävä on tullut normaaliksi arkirutiiniksi.
- ei lämpötilaseurannasta kirjanpitoa, myös erätunnisteet tuntuvat turhilta, samoin kuin ylipäätään sähköiseen järjestelmään merkkailu - paperiversio kaupalla pitäisi riittää ikäraja-asioista
-
- Omavalvonnan takia olen huomioinnut konsulentit ja koska pyydän allekirjoituksen joka käynnin jälkeen, näin aiheutan keskustelun niin omavalvonnan tarpeellisuudesta kuin ympäristöasioistakin.
- kaikki huomautuksen aiheet ilmenevät kuitenkin ei seurannassa, vaan joka päiväisessä työssä. Minusta voisi kirjata vaan huomautukset jotka johtavat toimeen piteeseen. On kuitenkin niin helppo havaita jos kylmiö on lämmin. Valvonta voisi kuulua jollekin henkilölle, joka saisi käyttää tarvittavan ajan työhön, eikä koittaa kaiken muun ohella keskittyä jotenkin niin olemattomalta tuntuvaan hommaan. ASTIN VARAINEN SEURANTA KUNNIAAN.
- Pitäisi saada yksin kertaiseksi selkeäksi ja nopeaksi .
- Aikaa lisää koulutuksiin sekä omavalvonnan tekoon. Tästä johtuu, että useammin tulee paniikissa tehtyä kaikki. Aina ei edes ehdi ajatella koko omavalvontaa. Omavalvonta takaisin viranomaisille!!
- omavalvonnan pitäisi riittää kaupan sisällä, kunhan sitä noudatetaan! Meillä laatu on niin tärkeä että emme jätä missään nimessä omavalvontaa. Valitettavasti meillä on ollut tietokonepuolella ongelmia tallentamisessa. MUTTA hoidamme omavalvonnan hyvin!!!
- Pty:n sivulle jokaista päivittäistavarakauppaa koskeva yhtenäinen sivu johon kirjataan sähköisesti vain tarvittavat asiat. Kaikki turha pitää karsia ehdottomasti pois. Jos laki säättää omavalvonnan suorittamisesta näytteiden otto pitäisi olla maksutonta ja helposti toteutettavaa paikallisten viranomaisten/laboratorion kanssa.
- Pitäisi keskittyä olennaiseen eikä turhanpäiväistä kirjaamista kirjaamisen vuoksi. Kaiken voi paperilla saada näyttämään hyvältä joten tämäkin aika ois parempi käyttää oikeasti omavalvonnan suorittamiseen.
- Päivitysten tekeminen pitäisi onnistu suoraan tietokantaan. Henkilökunnalle pitäisi voida saada "riisuttu malli" koko omavalvonnasta jossa korostetaan arkipäivän tekemistä ja lakitekstit on unohdettu. Nyt tuntuu että monesti omavalvonta tehdään vain silloin kun se kirjataan ja muulloin ei välitetä. Dokumentointi on mielestäni tarpeetonta jatkuvasti, varsinkin jos ei ole ollut ongelmia. Jos tulee jatkuvasti huomautuksia niin silloin voitisiin mielestäni vaatia dokumentointi tietyille ajalle. Nyt tuntuu siltä että se aika jonka käytämme dokumentointiin on pois sieltä aidosta omavalvonnasta ja lisäksi tuntuu hyödyttömältä kirjata tietoja joita todennäköisesti ei kukaan koskaan lue.
- Työaikana ei ole aikaa käydä koneella omavalvonta asioita hoitamassa ja seuraamassa onko kaikki kunnossa. Pelkästään ehtii tkemään symppiksellä tarvittavat asiat.
- Kirjaamisesta PTY:n sivuille tulisi tehdä helpompaa. Sivusto on kamalan kömpelö, ja erityisesti lämpötilojen kirjaaminen vie tolkkuttomasti aikaa.
- Menkää Kreikkaan tutustumismatkalle katsomaan kuinka EU:ssakin voidaan asiat hoitaa. Ja vielä ihmetellään miksi Suomessa ruoka on kallista...
- Aina voi tietysti yrittää selkeyttää, ja tehdä asioita helpommaksi, näin ne tulevat paremmin tehdyksi.
- Terveystarkastajilla usein "omia" tulkintoja pykälästä, jotka kyllä eroavat siitä, miten pykälät oikeasti on kirjoitettu.

Eri paikkakunnilla täysin erilaisia tulkintoja omavalvonnasta! Toisilla paikkakunnilla riittää, että asiat on tehty kutakuinkin oikein ja toisilla paikkakunnilla ei riitä edes pykälien mukaiset vaatimukset, vaan terveystarkastajat soveltavat ja tulkitsevat pykäläiä ihan miten sattuu, yleensä se ei ole yrittäjän eduksi.

Terveystarkastajat eivät välttämättä osaa mennä edes nettiin katsomaan kirjanpitoa, vaan saattavat tulla kaupalle ihmettelemään, missä kirjanpito on.

- Edelliseen kohtaan ne tulikin jo laitettua.
- PTYn sivuston kirjauksista saatava selkeämmät ja nopeammin täytettävät.
- Jos toimipaikassa on terveystarkastajan huomioon mukaan hygieniataso ja osaamistaso kunnossa, niin ei pitäisi vaatia kirjallisesti näitä valvonta-mittauksia. Ei toimipaikka ota vastaan huonoa tavaraa tai anna

kylmälaitteen lämmitä siten, että ruoat pilaantuisivat.

- Voisi suhteuttaa toimintaan.
- Koska seurattavia asioita liha-alan laitoksessa on paljon ja tuloksia saadaan runsaasti, omavalvonta voisi laitoksissa perustua vielä enemmän yrityksen omaan riskinarviointiin.
- Pienessä yrityksessä, jossa yrittäjälle ja työntekijöille on ehto valvoa kaikilla tasoilla hyvää laatua ja puhtautta pysyäkseen kilpailussa mukana, tuntuu turhautavalta kirjata itsestäänselvyksiä. Valvonnan tulisi olla käytännöllistä, ei byrokraattista.
- Joka tapauksessa seurataan lämpötilat ja kaikki muut omavalvonnan asioita, mutta kirjapidon asiat on vaikeat kirjoittaa. Tätä asia pitäisi olla helpommin.
- Raportointivelvollisuus tuntuu lisääntyvän vuosi vuodelta. Olisi erittäin suotavaa mikäli viranomaiset keskittäisivät kyselynsä. Tämän huomaa eritoten ympäristöasioissa: samat luvut eri paketissa annetaan kuntien terveysviranomaisille, Ely-keskuksille, Eviralle, Tilastokeskukselle.
Tässä kyselyssä ei oltu otettu huomioon teollisuuslaitoksen näkökulmaa; useat eri henkilöt tekevät omavalvonnan kirjauksia, toisten työajasta siihen kuluu melkein 100 %, toisilla vain hetki silloin tällöin. Omavalvonta on täysin osa normaalia toimintaa ja hyviä tuotantotapoja. Se työllistää välittömästi tai välillisesti kaikkia koko ajan. Kaikki ylimääräinen on siis ylimääräistä.
- Laki on silkkää rahastusta, eikä näytä koskevan ulkomaalaistaustaisia ravintoloita yhtä tarkasti kuin muita.
- Kehitysehdotuksena voisi esim. juuri ketjuyrityksillä joissa toimintatavat samalaiset niin olla ns. keskitetty viranomaiskäytäntö eli yksi ja sama viranomaisen hoitaa aina koko yrityksen toiminnan seuraamista, neuvomista, tiedottamista ym. omavalvontaan liittyviä asioita.
- omavalvontaa ei ole syytä lisätä
- Mitkä asia ja millä kaavakkeella
- olen alkukankeuden jälkeen jo melko tottunut omavalvontaan.se on kaikkien etu.aina voidaan yksinkertaistaa jotta vitutus muuttuisi normaaliksi rutiiniksi.
- kaikkein vaikeinta oli ohjeiden vaikeaselkoisuus, joskin terveystarkastajilta sai hyvin ohjeita
- -
- Tasapuolisempia vaatimuksia omavalvonnan toteutukseen sekä valvontaan eri toimijoiden keskuudessa ilman alueellisia rajoja.
- Ei tule mieleen.
- Omavalvonta ok kun ne ovat selkeät ja helpot, kaikki ei ole tarpeellisia niinkuin tupakan myynnistä pitää tehdä omavalvontaa. Ihan liika paljon raporteja. Viranomaiset syyttää yrityksille pakollisia asioita niinkuin meillä ei olisi muutakin tekemistä.
- Pub-Ravintola, jossa ei ole ruokamyyntiä. Omavalvonta koostuu pääasiassa ulkopuolisen juomalaitehuollon toimenpiteistä. Niille oma kansio, tai kaavake. Paloviranomaisilla on omansa.
- pk- yrityksille taakka on aika raskas kun resursseja ja osaamista on vähemmän kuin isoissa taloissa, mutta velvoitteet samoja!
- selkeyttä, johdonmukaisuutta ja yhteneväisyyttä viranomaiskäytäntöihin ja vaatimuksiin. Mallipohjat tai vastaavat selkeät rakennemallit esim. sähköisesti/internetiin käyttäjien malleiksi tai pohjiksi.
- Viranomaisvaatimusten kuntakohtaisuus/virkamieskohtaisuus ovat raivostuttavia. Selkeät raja-arvot ja vaatimusmäärittelyt puuttuvat kokonaan. Terveysvalvonta tekee niinkuin henkilökohtaisesti parhaaksi kokee.
- Omavalvonnassa tulisi olla enemmän toimipaikkakohtaista liikkumavaraa liiketoiminnan laatu huomioiden.
- lämpötilalomakkeet voisi yhdistää siten, ettei ole erikseen mittauslomake ja erikseen poikkeamolomake, poikkeama voisi olla yksi sarake
- MAALAISJÄRKEÄ MOISEEN VALVONTAAN, KYLLÄ JOKAISEN PITÄS TIETÄÄ, MITÄ VOI TEHDÄ JÄ MYYDÄ..
KAIKKI VAAN PITÄÄ KIRJATA, LIIAN PALJON TURHAA TYÖTÄ JA KUSTANNUKSIA..
- kts. ed.
- jokainen koulutuksen, ja vastuullinen keittiöammattilainen seuraa näitä asioita päivittäin ilman että pitää todistaa sitä kirjanpidolla terveystarkastajalle.
- selkeät, yksinkertaiset ohjeet niin että niitä on helppo jokaisen toteuttaa! ei mittauksia mittamisen iloksi vaan tärkeät asiat ensin.

- Meillä ainakin terveystarkastuksen sijainen on hyvinkin neuvova. Toisaalta tietoa datamuotoisena tulee liiaksi.
 - Ammattikeittiössä omavalvonnalla kontrolloitavat asiat ovat hoidossa, ei tarvita muutenkin hektiseen toimintaympäristöön ulkopuolelta asetettua käytännön työtä vaikeuttavaa pakollista kirjausjärjestelmää. Huonon kontrollin vuoksi amatöörien touhuun tällä omavalvonnalla tai sen puuttumisella ei ole merkitystä.
 - eniten ärsyttää paperien täyttäminen vaan joidenkin työpaikkojen turvaamiseksi. Ehkä emme ole ennen omavalvontaan odottaneet viranomaisista kertomaan että kylmä on rikki soita korjaaja. Jos aiomme toimia pitkäjänteisesti niin markkinat kyllä pitää aika pitkälle huolen laadusta, paha kello kuuluu kauas. tietämyksen lisääminen näkymättömistä uhkista =bakteerit yms on tosi tärkeä tehtävä viranomaisilla
 - Yrittäjän etiikka määrittelee jo oma valvonnan, kysymyksessä on vain terveystarkastajan työkalu, jonka käynti täällä pienissä kunnissa on uusi veroluontoinen maksu lisää.
 - Omavalvonnan seuranta prosessit tukevat suuria yrityksiä ja samalla ovat erittäin raskas taakka pien yrityksille jotka jo hoitavat oman valvontansa ilman erittäin vaivalloista ja resursseja syövää kirjanpitoa aiheesta.
 - Omavalvonnan määräykset ja lainsäädäntö on monelta osin tehty lähinnä elintarviketeollisuuden lähtökohdista ja mitoitukset ovat ravintoloille ylimmuttuja. Myöskin lainsäätäjän ajatus siitä että valvova viranomainen osaisi ja uskaltaisi käyttää tulkintavaltaansa ja "maalaisjärkeä" on osoittautunut vääräksi. Ne riskit mitkä muodostuvat kun elintarviprozessissa tuotteita valmistetaan teollisesti, pakataan teollisesti, kuljetetaan pitkiä aikoja ja matkoja, väliarastoidaan ja taas kuljetaan ja uudelleenvalmistetaan keittiössä tai kotona ovat aivan eri mittakaavassa kuin ravintolatutuotannossa missä raaka-aineet valmistetaan kädestä suuhun-kylmäketjusta asiakkaalle pöytään.
- Omavalvonnan määräykset ja kustannukset ajavat ravintolat tilanteeseen missä perinteistä ravintolan valmistavaa keittiötoimintaa on aina vain vaikeampi harjoittaa ja pian olemme tilanteessa että ruokaa valmistavat keittiöt ovat "eineksiä lämmittäviä" keittiöitä.
- Elintarvikevalvonta karsastaa kaikkea pakkaamatonta, tuoretta esivalmistelemaan raaka-ainekäyttöä ravintolakeittiöissä ja ohjaa ja pakottaa keittiöt puolivalmisteisiin ja erilaisiin eineksiin. Tämä aiheuttaa myös sen että elintarviketeollisuudessa syntyneet suuret riskitekijät siirtyvät myös ravintoloihin.
- Ravintoloiden keittiölle tulisi saada kokonaan omat omavalvonnan perusteet vielä siten että eri valmistus ja tarjoilun muodot huomioitaisiin niin suunnitelmissa kuin seurannoissakin. Räikein esimerkki omavalvonnan täydellisestä typeryydestä on tupakan omavalvonnan säädökset jotka osoittavat että tekijät eivät ole voineet edes käydä ravintolassa katsomassa mikä ja miten tupakkaa myydään. Säädökset ovat suoraan päivittäistavarakaupan mallia noudattavia ja sisältävät puolet turhaa ravintolatarkoitukseensa sovellettuina. Sääli että myöskään tarkastajat eivät tätä erota vaan ortodoksisesti ruksaavat checklistaansa kaikki nekin toiminnot mitä ravintoloissa ei edes voida ylläpitää.
- Mielestäni on kohtuutonta että kun omavalvonta on siirretty ravintolan työksi ja näin yrittäjän maksettavaksi, niin siltikin terveystarkastaja käykerran kuukaudessa ottamassa näytteet ja "keskustelemassa" työntekijöiden kanssa ja näin aiheuttaa vielä lisäpalkkakustannuksia yrittäjälle ja tuosta käynnistä vielä kaiken lisäksi laskutetaan useampi sata euroa. Hoidamme omavalvontaa kunnolla eikä esim asiakas-palautetta tai riskitilanteita ole tullut. On jatkuva terveystarkastajan kans palaveeraaminen turhaa, jos kerran terveystarkastus on siirretty yritysten harteille niin mielestäni terveystarkastaja tehtävä on käydä paikan päällä mikäli tilanne vaatii.
 - Omavalvonta tähtää ruoan valmistus-, säilytys- ja kuljetusprosesseihin, joiden tuloksena on turvallinen ja riskitön ruoka. Olisi verrattoman helppoa, jos olisi olemassa analysointi menetelmä (vaikka ph-lappujen tyyppinen toteutus tai jokin mittari), jolla voisi nopeasti perata tavaran toimittajan kuormasta (esim. tomaatilaatikko tai porkkanasäkki) sellaiset elintarvikkeet, joiden ruokamyrkytyksiä aiheuttava mikrobikanta on vaarallisen korkealla. Tällaisella laitteella olisi merkittävästi voitu pienentää tai jopa välttää
 - a) viime vuosina esim. kouluissa tapahtuneet suuret ruokamyrkytykset
 - b) osaa siitä työmäärästä, joka nyt käytetään tulo- ja lähtölämpötilojen kirjaamiseen, näytteiden ottoon kaikista mahdollisista elintarvikkeista ja niiden kirjaamiseen
- Puhtaus on puoliruokaa-sanonta on ohjannut keittiötoimintaa muutaman sata vuotta mutta se ei poista ruokamyrkytyksen mahdollisuutta, jos ruoka jo saapuessaan on epäkuranttia vaikkei sitä aistinvaraisesti tai lämpötilamittauksilla voikaan pilaantuneeksi todeta. Omavalvonta ei poista tuota mahdollisuutta, mutta

omavalvonta lisää työmäärää valtavasti. Valtio/viranomaiset voisivat rahallisia panostuksia & resursseja tutkimus- ja kehitystyöhön, että tällainen laite saataisiin markkinoille sellaiseen hintaan, että jokaisella grillikioskillakin olisi varaa siihen. Nyt tuntuu, että omavalvontaan menee valtakunnallisesti kymmeniä miljoonia euroja byrokraatiaan niin virkakoneistossa kuin työpaikoillakin. Olisiko tämä raha käytettävissä jotenkin järkevämminkin? Luulisin, että tällaiselle laiteelle olisi globaali-kysyntä; ruokaa kun syödään niin savimajassa kuin kuninkaanpalatsissakin.

- toivoisin että viranomaiset muistaisivat että tämä on meille pienille yrittäjille elinkeino , liiallinen tuijottaminen omavalvonnan kirjaamiseen tuntuu välillä hölmölle , sillä mikään ei oikeasti estä omavalvonnan hoitajaa kirjaamaan vaikka kok vuoden tietoja ennen kuin terveystarkastaja tulee käynnille. kierreltyäni euroopassa ihmettelin mihin suomessa olemme menossa sillä meiltä vaaditaan ohjeiden noudattamista paljon tarkemmin kuin monessa muussa maassa.
- Lähiruoka. Oman joen kalat!!!
- viranomaisvaatimukset tulisi koko maassa olla samalla tasolla. Erilaisesta vaatimustatsosta johtuen jotkut voivat joutua tekemaan huomattavasti enemmän asioita kuin toiset ja erityisesti yrityksissä, joilla on toimintaa eri puolilla maata, yhtenäisen ohjelman tmv laatiminen on haasteellista
- Itsestään selvien asioiden kirjaaminen turhaa. Ei asia parane kirjaamalla. Usein virhe jätetään kirjaamatta.
- Mielestäni pienille laitoksille, esimerkiksi edustamalleni pienteurastamolle, pitäisi pystyä paljon paremmin laatimaan loogista, taulukonpohjaista sertifiointi dokumenttiä- vertailuksi esimerkiksi käyttämämme Forest Stewardship Counsel'in metsien sertifiointi jossa kriteerit on niin selvät että taulukon avulla toimija (ja valvoija)voivat yksiselitteisesti todeta että vaatimukset ovat tai sitten eivät ole täytetty. Jollei, paranetaan "korjaavien toimenpiteiden" kautta tilannetta jossa auditoiva valvoja myöskin toimii neuvojana. Omavalvonnan täytyy perustua siihen että joku ulkopuolinen taho toimii valvonnan lisäksi neuvonantajana ja tukihenkilönä. Pelkkä rankaiseva, satunnainen valvonta johtaa huonoon tulokseen ja turhautumiseen. Valvontaan täytyy varata tarpeeksi pätevää työvoimaa.
- Kysymys 15: Jos viranomaiset eivät vaatisi omavalvontaa ja siihen liittyviä kirjanpitoja, luulen ettei kovin monessa paikassa näitä seurantoja tehtäisi oma-aloitteisesti. Olisiko omavalvontaa näin edes olemassakaan? Tässä suhteessa tämä kysymys on mielestäni hieman omituinen.

Olen myös törmännyt asiaan, jossa eri kaupungeissa on joko tiukemmat tai löysemmät kriteerit omavalvonnan suhteen. Yhtenäistä linjaa ei terveystarkastajilla juurikaan ole. Ja pienemmissä yrityksissä menee hyvinkin yksinkertainen omavalvonta läpi terveystarkastajalta, kun taas isommissa yrityksissä vaaditaan hyvinkin seikkaperäistä selostusta toiminnasta. En ymmärrä kuinka näin voi olla!

Omavalvonta sinänsä on hyvä asia. Se luo selkeät raamit toiminnalle ja luo turvallisuutta tuotteelle, yritykselle, kuluttajalle.

- Vaaditaan yrittäjiltä sellaista osaamista joka menee yli normaalin tarpeen. Tarkastuksissa puututaan mielestämme epäolennaisiin seikkoihin ja tärkeät ja olennaiset jäävät liian vähälle. Eu direktiivien määräyksiä ei osata muuntaa käytännön toimintaan sopiviksi.
- Omavalvonnan suunnittelijat ovat yrityksissä tavallisia työntekijöitä,ei ydinfysikkoja. Ohjeistus pitäisi saada selkokielelle,käytännön läheiseksi ja helpoksi . Samoin kuin muutokset elintarvikelaissa,pitäisi jotenkin ilmoittaa toimipisteille,ei niin ettei niitä jouduta etsimään netistä ,kun terveystarkastaja huomauttaa muuttuneesta laista!
- PTY:n omavalvonnan tietopankkiin kirjaukset on suhteellisen helppo kirjata, mutta kun kyseessä on iso myymälä, kirjattavaa luonnollisesti tulee enemmän, ja aikaa menee tietysti enemmän. Lämpötilanseuranta olisi helpompaa jos myymälä pystyisi "lähettämään" tiedot suoraan hyllyn luota esim. piccolinkillä, samaan tapaan kuin tavarantoimittajille tehdään tilauksia jne. Uskoisin että näin ollen omavalvonnan seuraaminen helpottuisi, kirjaukset tulisi kaikissa toimipaikoissa varmemmin tehtyä, ja aikaa säästyisi.