

## Oiva-systemet

### Allmänt om Oiva

Oiva är ett av Livsmedelsverket koordinerat system för offentliggörande av resultaten av inspektionerna inom livsmedelstillsynen. Oiva uppmanar företagen att säkerställa livsmedelshygienen och produkternas säkerhet. Inspektionerna görs enligt Oiva-anvisningarna. Oiva bygger på de nuvarande bestämmelserna i livsmedelslagstiftningen och medför inga tilläggskrav på företagets verksamhet eller företagarens ansvar. Oiva-rapporten ger konsumenterna information om resultaten av tillsynen i livsmedelslokalerna anefter som inspektioner görs.

### Vitsorden

Skalan i korthet: Då Oiva-rapporten ler, lite eller brett, då fann man under inspektionen inga missförhållanden, som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Företagaren hanterar verksamhetens risker. Då Oiva-rapporten inte ler har det under inspektionen konstaterats något, som är en risk för konsumenten eller vilseleder konsumenten. Saken bör då rättas till dvs. göras lagenlig.

Oiva-resultatet är inte ett medeltal av de bedömda sakerna utan slutresultatet bestäms enligt det svagaste Oiva-vitsordet bland de enskilda kontrollerade sakerna (raderna) för inspektionen. Regelbundna inspektioner görs till samtliga registrerade livsmedelsverksamheter enligt en upplagd plan baserad på riskbedömning. Om det vid tidigare inspektioner funnits missförhållanden, så har företagen möjlighet till förbättring av vitsordet vid följande inspektion när tidigare missförhållanden korrigerats och inga andra missförhållanden hittas.

**A = Utmärkt**

Verksamheten lagenlig, inget att anmärka om.

**B = Bra**

Något att korrigera, handledning ges. Återinspektion krävs inte. De små missförhållanden som identifierats bör företagaren självmant korrigera innan följande planmässiga Oiva-inspektion. Vid upprepade gånger med bedömningen B, bra, för en viss punkt kommer vitsordet att sänkas till C, bör korrigeras.

**C = Bör korrigeras**

Korrigeringsuppmaning, tidsfrist för återinspektion för uppföljning att korrigeringar gjorts. Vid upprepade gånger med bedömningen C, bör korrigeras, för en viss punkt kommer det vitsordet att sänkas till D, dålig, och användningen av administrativa tvångsmedel enligt livsmedelslagen inleds för att eliminera missförhållandena.

**Livsmedelstillsynen**

Kyrkoesplanaden 26, 3 krs

65100 Vasa

fornamn.efternamn@vaasa.fi

elintarvikevalvonta@vaasa.fi

**D = Dålig**

Olaglig verksamhet. Missförhållanden bör korrigeras omedelbart. Tillsynsutövaren ska tillgripa administrativa tvångsmedel enligt livsmedelslagen för att säkerställa iakttagandet av lagstiftningen. Aktören kommer att höras muntligt eller skriftligt. Återinspektion för uppföljning att korrigeringar gjorts.

## Oiva-anvisningarna

Vid en planmässig Oiva-inspektion granskas ett urval kontrollområden i livsmedelslokalen och dess verksamhet. Vid Oiva-inspektionen bedöms hur väl kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls. De kontrollområden som ingår i Oiva-inspektionerna finns på webbplatsen [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi) (företag - kontrollanvisningar - oiva-anvisningar). Där finns Oiva-bedömningsanvisningarna och rapporter från utförda kontroller. Se gärna Oiva-anvisningarna, där framgår närmare vad tillsynen kontrollerar under respektive bedömningsrad i Oiva och vilka kraven är.

## Rapportens framläggning

I en livsmedelslokal som besöks av konsumenter ska rapporten finnas framlagd nära ingången eller på någon annan plats som konsumenterna lätt kan se innan köpbeslut. Den senaste rapporten över inspektionen av livsmedelsverksamheten ska också tillhandahållas på ett lättillgängligt sätt på livsmedelsföretagarens webbplats, aktörens sociala medier eller en mobiltelefonapplikation genom vilken livsmedel marknadsförs och/eller säljs.

## Kontrollera rapporten

Då du får en Oiva-rapport och en inspektionsrapport bör du kontrollera att de motsvarar innehållet i den inspektion som gjorts i ditt företag. Om du märker ett fel i rapporten, ta kontakt med den hälsoingenjör som utfört inspektionen. Ta även kontakt till hälsoingenjören eller [elintarvikevalvonta@vaasa.fi](mailto:elintarvikevalvonta@vaasa.fi) om det finns oklarheter eller frågor gällande innehållet i rapporten.

## Mer information

Vasa stads livsmedelstillsyn, epost: [elintarvikevalvonta@vaasa.fi](mailto:elintarvikevalvonta@vaasa.fi)



### Livsmedelstillsynen

Kyrkoesplanaden 26, 3 krs  
65100 Vasa  
[fornamn.efternamn@vaasa.fi](mailto:fornamn.efternamn@vaasa.fi)  
[elintarvikevalvonta@vaasa.fi](mailto:elintarvikevalvonta@vaasa.fi)