



**YMPÄRISTÖTERVEYSVALVONNAN
VALVONTASUUNNITELMA
VUOSILLE 2020 -2024
Vuoden 2022 päivitys**

Hyväksytty: Ympäristölautakunta 25.2.2020 §10

Sisältö

1. YLEISTÄ.....	3
1.1 Lainsäädännöstä.....	3
1.2 Valvonnan maksullisuus.....	4
1.3 Valtakunnalliset valvontaohjelmat	4
1.4 Valvontaviranomainen yhteistoiminta-alueella	5
2. MÄÄRITELMÄT	6
3. VALVONTAKOhteET.....	6
3.1 Elintarvikevalvontakohteet	7
3.2. Terveystensuojelun valvontakohteet	7
3.3 Tupakkalain mukaiset kohteet sekä nikotiinivalmisteiden vähittäismyyntipisteet.....	8
4. VALVONTAKOhteIDEN RISKINARVIOINTI JA TARKASTUSTIHEYKSIEN MÄÄRITTÄMINEN	9
5. VALVONNAN PAINOPISTEALUEET, PROJEKTIT JA TOIMINTAYMPÄRISTÖN MUUTOKSET.....	10
6. TARKASTUSSUUNNITELMA JA TARKASTUSTEN SISÄLTÖ	10
6.1 Elintarvikevalvonta.....	11
6.2 Terveystensuojelu	11
6.3 Tupakkavalvonta	12
6.4 Nikotiinivalmisteiden myynnin valvonta.....	13
6.5. Tarkastuksen tekeminen kotirauhan piiriin kuuluvaan kohteeseen.	13
7. NÄYTTEENOTTO- JA TUTKIMUSSUUNNITELMA.....	14
7.1 Laboratoriot	15
8. VARAUTUMINEN TERVEYSVAARATILANTEISIIN JA EPIDEMIOIDEN SELVITTÄMISEEN	16
9. VIESTINTÄ.....	16
10. VALVONNAN VOIMAVARAT	17
10.1. Valvonnan voimavarojen käyttö	17
11. SUUNNITELMAN TOTEUTUMISEN SEURANTA JA SUUNNITELMAN PÄIVITTÄMINEN	18
12. KEHITYSNÄKYMISTÄ.....	18
Liitteet	19
Valvonnan painopistealueet, projektit ja toimintaympäristön muutokset 2022	1
Terveystensuojelun tarkastustiheys	1
Tupakkalain tarkastustiheys.....	1
Elintarvikelain tarkastustiheys.	1
Tarkastussuunnitelma 2022	1
Näytteenottosuunnitelma 2022	1

1. YLEISTÄ

Ympäristöterveydenhuolto on osa ennaltaehkäisevää kansanterveystyötä, jonka tehtävänä on ennaltaehkäistä, vähentää ja poistaa sellaisia ympäristössä esiintyviä tekijöitä, jotka voivat aiheuttaa terveyshaittaa.

Pohjoisen Keski-Suomen Ympäristötoimi hoitaa kahdeksan eri kunnan ympäristöterveysvalvonnan tehtäviä pohjoisessa Keski-Suomessa. Isäntäkuntana toimii Viitasaaren kaupunki.

Tämä suunnitelma sisältää Pohjoisen Keski-Suomen Ympäristötoimen ympäristöterveysvalvonnan

- elintarvikelain,
- terveydensuojelulain ja
- tupakkalain

mukaiset valvontasuunnitelmat.

Mukana on suunnitelma nikotiinivalmisteiden vähittäismyynnin valvontaa varten.

Valvontasuunnitelmaa päivitetään tarvittaessa. Mikäli jatkossa valvontasuunnitelmaan tulee päivitettäessä oleellisia muutoksia, viedään suunnitelma ympäristölautakunnan käsiteltäväksi, muutoin vuosipäivitykset annetaan lautakunnalle tiedoksi

Kunnan valvontasuunnitelmassa tulee ottaa huomioon valtakunnalliset valvontaohjelmat paikallisten tarpeiden mukaisesti. Ympäristöterveysvalvonnan valvontasuunnitelmaa valmisteltaessa on otettu huomioon käytössä olevat voimavarat.

1.1 Lainsäädännöstä

Kunnan velvollisuudesta laatia valvontasuunnitelma on säädetty terveydensuojelulain (763/1994) 6 §:ssä, elintarvikelain (297/2021) 39 §:ssä ja tupakkalain (549/2016) 84 §:ssä. Edellä mainittuihin lainkohtiin perustuvat suunnitelmat muodostavat *kunnan ympäristöterveysvalvonnan valvontasuunnitelman*.

Valvontasuunnitelmissa tulee huomioida valtakunnalliset valvontaohjelmat ja valvonnan tulee olla riskeihin perustuvaa, laadukasta sekä terveyshaittoja ehkäisevää. Kunnan ympäristöterveysvalvonnan valvontasuunnitelma on tarkistettava tarvittaessa.

Kunnan viranomaisen valvontatoiminnasta säädetään edellä mainittujen lakien lisäksi mm. rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa EY N:o 882/2004 (ns. valvonta-asetus) ja ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöksistä annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa EY N:o 854/2002 (ns. eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus).

1.2.2006 voimaan astuneen lääkelain muutoksen myötä tupakoinnin lopettamiseen tarkoitettuja nikotiinivalmisteita on saanut myydä apteekkien lisäksi tupakkaa myyvistä kaupoista, huoltoasemilta ja kioskeista. Nikotiinivalmisteiden vähittäismyynnin valvonnan osalta lääkelaisia viitataan tupakkalakiin. Vaikka voimassa olevassa lainsäädännössä ei ole vaatimusta nikotiinivalmisteiden valvonnan sisällyttämisestä kunnan ympäristöterveysvalvonnan valvontasuunnitelmaan, on kyseisiä valmisteita koskeva osio sisällytetty tähän suunnitelmaan.

1.2 Valvonnan maksullisuus

Ympäristöterveysvalvonnan valvontasuunnitelman mukaisesta säännölliseen valvontaan sisältyvistä tarkastuksista ja näytteenotosta sekä tutkimuksista on perittävä kunnan ympäristöterveysvalvonnan taksan mukainen maksu. Maksu peritään myös määräysten noudattamatta jättämisen vuoksi tehdyistä toimenpiteistä (esimerkiksi uusintatarkastukset, näytteenotot tai pakkokeinojen käyttö).

Maksullisia toimenpiteitä ovat edellisten lisäksi hakemusten ja ilmoitusten käsittely, talous- ja uimavesien näytteenotto, toiminnanharjoittajan pyytämät lausunnot, sisäilmaselvityksiin liittyvät näytteenotot ynnä muut vastaavat. Toimenpiteiden hinnat on eritelty maksutaksassa.

Ympäristöterveysvalvonnan maksutaksa on nähtävillä ympäristötarkastajien toimistolla pyydetäessä tai osoitteessa www.pohjoisenkeskisuomenymparistotoimi.fi

Maksujen perimisestä on säädetty terveydensuojelulain 50a §, elintarvikelain 73 §:ssä ja tupakkalain 90 §:ssä.

Maksutaksa on hyväksytty Ympäristölautakunnassa viimeksi 8.12.2021 § 74

Tupakanmyynnin veroluonteisesta valvontamaksusta on säädetty tupakkalain 91§:ssä. Vuoden 2022 alusta ryhdytään perimään lakisääteisiä veroluonteisia valvonnan perusmaksuja (vuosimaksuja) elintarvikelain 72§ ja terveydensuojelulain 50§ nojalla.

1.3 Valtakunnalliset valvontaohjelmat

Valtakunnallisista valvontaohjelmista säädetään terveydensuojelulain (763/1994) 4 §:ssä, elintarvikelain (297/2021) 39 §:ssä ja tupakkalain (549/2016) 83 §.

Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira) ja Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto (Valvira) ovat laatineet vuosille 2020–2024 ympäristöterveydenhuollon yhteisen valtakunnallisen valvontaohjelman.

Toimialakohtaisissa valtakunnallisissa valvontaohjelmissa tulee ottaa huomioon ympäristöterveydenhuollon valtakunnallisissa valvontaohjelmassa asetetut ympäristöterveydenhuollon yhteiset tavoitteet.

Valtakunnalliset ohjelmat huomioidaan kunnan valvontasuunnitelmassa paikallisten tarpeiden mukaisesti.

Liitteessä 1 tiedot käytettävissä olevista valtakunnallisista valvontaohjelmista.

1.4 Valvontaviranomainen yhteistoiminta-alueella

Pohjoisen Keski-Suomen ympäristötoimen yhteistoiminta-alueen kuntien hyväksymän yhteistoimintasopimuksen mukaan Viitasaaren kaupunki tuottaa mm. alueen kuntien ympäristöterveysvalvonnan palvelut. Yhteistoiminta-alueeseen kuuluvat seuraavat kahdeksan kuntaa:

- Kannonkoski
- Karstula
- Kinnula
- Kivijärvi
- Kyyjärvi
- Pihtipudas
- Saarijärvi ja
- Viitasaari.

Valvontaviranomaisena toimii Pohjoisen Keski-Suomen ympäristölautakunta, jossa on edustus jokaisesta yllä mainitusta kunnasta.

Pohjoisen Keski-Suomen Ympäristötoimen alueella tämän suunnitelman mukaisia valvontatehtäviä hoitavat pääasiassa ympäristöterveystarkastajat.

Ympäristöterveystarkastajien esimiehenä toimii vastaava ympäristöterveystarkastaja ja ympäristötoimen toimialajohtaja.

Myös kunnaneläinlääkärit ja valvontaeläinlääkäri voivat suorittaa elintarvikelain mukaista valvontaa.

Kunnaneläinlääkäreiden esimiehenä toimii vastaava eläinlääkäri ja ympäristötoimen toimialajohtaja.

Ympäristölautakunta on delegoinut päätäntävaltaansa viranhaltijoille erillisellä toimintasäännöllä 25.2.2020 § 6. Yleisesti viranhaltijoille ei delegoida uhkasakon, teettämisuhan tai keskeyttämisuhan asettamisia eikä hyväksynnän peruuttamista.

2. MÄÄRITELMÄT

- *Tarkastuksella* tarkoitetaan valvontaviranomaisen tai tämän valtuuttaman ulkopuolisen asiantuntijan tekemää valvontakohteen tarkastusta, jossa arvioidaan valvontakohteen vaatimustenmukaisuus. Tarkastukset voivat sisältää myös näytteiden ottoa ja mittauksia kohteen, kohteessa harjoitettavan toiminnan tai siellä valmistettavien tuotteiden taikka tarjottavien palveluiden terveyshaittojen, turvallisuuden ja määräystenmukaisuuden arvioimiseksi.
- *Valvontakohdetyypillä* tarkoitetaan valvontakohteita, joiden toiminnot vastaavat luonteeltaan ja laajuudeltaan toisiaan.
- *Riskiluokalla* tarkoitetaan luokkaa, johon valvontakohdetyyppi luokitellaan siinä harjoitettavasta toiminnasta ja siellä valmistettavista tuotteista mahdollisesti aiheutuvan terveydellisen ja taloudellisen riskin perusteella.
- *Tarkastustiheydellä* tarkoitetaan sitä, kuinka monta kertaa vuodessa valvontakohde tarkastetaan.

3. VALVONTAKOhteet

Kaikki tiedossa olevat yhteistoiminta-alueella sijaitsevat ympäristöterveysvalvonnan valvontakohteet ovat sähköisessä muodossa valtakunnallisessa ympäristöterveydenhuollon keskitetyssä toiminnanohjaus ja tiedonhallintajärjestelmässä VATI:ssa. Lisäksi käytössä on edelleen vanha TerveKuu-niminen valvontaohjelma, mutta sitä ei päivitetä. Näistä tietojärjestelmistä löytyvät tarkastustiheydet valvontakohteittain. Tarkastustiheydet pohjautuvat sekä valtakunnallisesti ohjeistettuun riskinarvioon että omaan valvontayksikössä tehtyyn riskinarvioon. Tarkastustiheyttä päivitetään tarvittaessa. Yleensä suunniteltua tarkastustiheyttä tarkastellaan uudelleen toiminnan muuttuessa tai tarkastuksella ilmenneiden seikkojen vuoksi.

Ruokaviraston (ex. Evira) määrittämä ohjeellinen tarkastustiheyssuositus elintarvikelain mukaisille kohteille on liitteessä 4. Terveydensuojelulain säännöllisen valvonnan valvontakohdetyypit, niiden tarkastustiheys ja tarkastukseen keskimäärin käytettävä aika valtakunnallisen valvontaohjelman 2020-2024 mukaan on nähtävissä liitteessä 2. Liitteessä 3 on tupakkalain mukaisten säännöllisen valvonnan kohdetyyppien tarkastustiheys ja tarkastukseen keskimäärin käytettävä aika valtakunnallisen valvontaohjelman 2020–2024 mukaan.

VATI tai TerveKuu tietojärjestelmissä on kohdekohtaisesti mm. tarkastuspöytäkirjat, näytteiden tutkimustulokset, päätökset, kirjeenvaihto yms. Lisäksi jokaisen kohteen hyväksymisasiakirjojen paperiversiot ovat erillisessä kansiossa. Ohjelmaan sisältyy muistutustoiminto, johon perustuen valvotaan edellytettujen toimien ym. toteuttamista tai vaadittava toiminta merkitään kyseistä asiaa hoitavan tarkastajan kalenteriin.

Tieto mahdollisista uusista valvontakohteista, joista toiminnanharjoittaja ei ole ollut yhteydessä, saadaan muun muassa peruskuntien rakennusvalvontaviranomaisilta sekä seuraamalla paikallislehtiä, ym. mediaa.

3.1 Elintarvikevalvontakohteet

Elintarvikevalvontakohteita ovat

- hyväksytyt elintarvikehuoneistot (laitokset)
- rekisteröity elintarviketoiminta, joista tehdään ilmoitus valvontaviranomaiselle
- liikkuvat elintarvikehuoneistot
- alkutuotantopaikat
- elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja ja tarvikkeita valmistavat ja markkinoivat toimijat.

Tiloista tai toiminnoista, joissa elintarvikkeita käsitellään ammattimaisesti (ks. yllä oleva lista sekä elintarvikelaki 10 §) tulee tehdä ilmoitus valvontaviranomaiselle viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituksen jälkeen pääsääntöisesti ympäristöterveystarkastaja tekee tarkastuksen, jolla varmistetaan, että elintarvikkeiden käsittely, toiminta ja tilat ovat säädösten mukaisia.

Alkutuotantopaikoista ja siellä harjoitetusta alkutuotannosta tulee tehdä ilmoitus valvontaviranomaiselle tai tehdä hakemus alkutuotantopaikan hyväksymiseksi. Ilmoittaminen ei kuitenkaan ole tarpeen jos valvontaviranomainen saa tiedon alkutuotantopaikasta toiselta viranomaiselta.

Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistavat tai käsittelevien laitosten (esim. teurastamot, leikkaamot, kala-alan laitoksen, munanpakkaamot) tulee hakea valvontaviranomaiselta lupa toiminnalleen ennen laitoksen käyttöönottoa.

Ilmoituksen tai hakemuksen käsittelystä ja siihen liittyvästä tarkastuksesta peritään maksu.

Suunnitelmallisen valvonnan ulkopuolelle jäävien kohteiden valvontaa tehdään yhteydenottojen perusteella. Nämä yllättävät valvontatapaukset ovat ensisijaisia suhteessa säännölliseen valvontaan sillä yleensä niiden taustalla on terveyshaittaepäily.

3.2. Terveysuojelun valvontakohteet

Terveysuojelulain mukaisia kohteita ovat terveysuojelulain 13 §:n ja 18 a § mukaiset ilmoitusvelvolliset kohteet ja terveysuojelulain 18 §:n mukaisen hyväksynnän tarvitsevat talousvettä toimittavat laitokset. Muita kohteita voidaan ottaa suunnitelmallisen valvonnan piiriin, jos toiminta riskinarviointiin perustuen voi aiheuttaa terveydellisiä haittoja.

Terveydensuojelun suunnitelmallista valvontaa on yksinkertaistettu kaudelle 2015–2019. Suunnitelmallisen valvonnan piiristä on poistettu sellaiset kohteet, joissa oleskelu on lyhytaikaista ja jotka todennäköisesti eivät aiheuta terveyshaittaa.

Ilmoitusvelvollisia terveydensuojelun kohteita ovat

- Tiettyt majoitustoimintaan tarkoitetut tilat,
- yleisölle avoimet kuntosalit ja muut liikuntatilat, saunat, kylpylät, uimahallit, uimalat ja uimarannat,
- päiväkodit ja kerhot sekä esi- tai perusopetusta, ammatillista koulutusta, lukio-opetusta tai korkeakoulutusta antavat oppilaitokset ja opetuksen järjestämiskaikat,
- jatkuvaa hoitoa antavat sosiaalihuollon toimintayksiköt sekä vastaanottokeskukset,
- solariumliikkeet, tatuointiliikkeet ja kauneushoitolat sekä muut huoneistot, joissa harjoitetaan ihonkäsittelyä ja
- sellaiset muut huoneistot tai laitokset tai sellainen toiminta, josta voi aiheutua sen käyttäjämäärä tai toiminnan luonne huomioon ottaen terveyshaittaa.
- Talousveden ottaminen omilla laitteilla käytettäväksi osana julkista tai kaupallista toimintaa. Muu kuin 18§ mainittu hyväksymistä vaativa talousvettä toimittava laitos. Yhteisessä käytössä olevan vedenottamo, jos käyttäjiä yli 50 henkeä tai 10 m³/vrk

Talousvettä toimittavien laitosten tulee hakea terveydensuojeluviranomaiselta lupa toiminnalleen viimeistään 3 kuukautta ennen suunniteltua laitoksen käyttöönottoa tai oleellista muuttamista (terveydensuojelulaki 18 §).

Terveydensuojelulain 13 §:n mukaisista kohteista tulee tehdä ilmoitus valvontaviranomaiselle viimeistään 30 vuorokautta ennen toiminnan aloittamista tai oleellista muuttamista. Pääsääntöisesti Ilmoituksen jälkeen ympäristöterveystarkastaja tekee tarkastuksen jolla varmistetaan, että toiminta ja tilat ovat säädösten mukaisia.

Ilmoituksen tai hakemuksen käsittelystä ja siihen liittyvästä tarkastuksesta peritään maksu.

Suunnitelmallisen valvonnan ulkopuolelle jäävien kohteiden valvontaa tehdään yhteydenottojen perusteella. Nämä yllättävät valvontatapaukset ovat ensisijaisia suhteessa säännölliseen valvontaan sillä yleensä niiden taustalla on terveyshaittaepäily. Vuosittain valvottavana on suhteellisen paljon kohteita, jotka tulevat kuntalaisten tai asiakkaiden kautta vireille ja jotka eivät muuten ole suunnitelmallisen valvonnan piirissä.

3.3 Tupakkalain mukaiset kohteet sekä nikotiinivalmisteiden vähittäismyyntipisteet

Suunnitelmallisen valvonnan kohteita ovat esimerkiksi:

- tupakointitilalliset ravintolat
- tupakkatuotteiden ja tupakointivälineiden vähittäis- ja tukkumyyntipaikat

Tupakkatuotteiden ja nikotiinivalmisteiden vähittäismyynti on luvanvaraista. Myyntilupaa haetaan valvontaviranomaiselta. Pääsääntöisesti hakemuksen saapumisen jälkeen ympäristöterveystarkastaja tekee tarkastuksen varmistaakseen tupakan tai nikotiinin myynnin säädösten mukaisuuden. Hakemuksen käsittelystä peritään maksu. Suunnitelmallisesta tupakkalain mukaisesta valvonnasta ei enää peritä maksuja.

4. VALVONTAKOhteiden Riskinarviointi ja tarkastustiheyksien määrittäminen

Valtakunnallisissa valvontaohjelmissa on omat riskinarviointimallit joiden perusteella erilaisille valvontakohteille on annettu tarkastustiheydet. Elintarvikevalvontakohteille ei ole Vasu:ssa tarkastustiheyksiä vaan Evira on antanut erillisen olevan ohjeen ”Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen”.

Valvontakohteiden tarkastustiheyttä määriteltäessä lähtökohtana on valtakunnallisessa valvontaohjelmassa valvontakohdetyypille määritelty tarkastustiheys. Käytännössä jokaisen tarkastuksen jälkeen arvioidaan tarkastustiheyttä. Valvontahavaintojen ja todettujen riskien perusteella tarvittaessa nostetaan tai lasketaan tarkastustiheyttä suhteessa valtakunnallisten valvontaohjelmien tarkastustiheyksiin. Tarkastustiheyksiin vaikuttavat havainnut esim. omavalvonnasta, tilojen vaatimuksen mukaisuudesta ja kunnosta sekä henkilökunnan osaamisesta.

Ruokaviraston (Evira) määrittämä ohjeellinen tarkastustiheyssuositus elintarvikelain mukaisille kohteille on liitteessä 4. Terveystensuojelulain säännöllisen valvonnan valvontakohdetyypit, riskiluokka ja tarkastustiheys valtakunnallisen valvontaohjelman 2020–2024 mukaan on nähtävissä liitteessä 2. Liitteessä 3 on tupakkalain mukaisten säännöllisen valvonnan kohdetyypit ja tarkastustiheys valtakunnallisen valvontaohjelman 2020–2024 mukaan.

Asuntojen tai muiden oleskelutilojen terveydellisten olosuhteiden tarkastuksia tehdään pyyntöjen perusteella.

Tarkastusaikaan sisältyy aika joka kuluu tarkastuksen valmisteluun, varsinaiseen tarkastukseen ja tarkastuskertomuksen laadintaan.

5. VALVONNAN PAINOPISTEALUEET, PROJEKTIT JA TOIMINTAYMPÄRISTÖN MUUTOKSET

Ympäristötoimen omat painopistealueet sekä valtakunnallisten valvontaohjelmien painopistealueet, teemat ja projektit joilla ympäristötoimen valvontayksikön kanalta merkitystä mainittu liitteessä 1

6. TARKASTUSSUUNNITELMA JA TARKASTUSTEN SISÄLTÖ

Tarkastukset pyritään tekemään siten, että yhden valvontakohdetyypin mukaiset kohteet tarkastetaan kerrallaan. Näin pyritään varmistamaan mm. eri toimijoiden tasapuolinen kohtelu. Lisäksi säästyy ympäristöterveystarkastajien aikaa, koska saman kohdetyypin (esim. kuljetus, leipomot, myymälät) kohteet ovat samankaltaisia ja tarkastuksen valmistautumisen, suorittamisen ja tarkastuskertomuksen kirjoittamiseen menevä aika lyhenee. Tarkastukset kohdennetaan siten, että ensisijaisesti aloitetaan korkeamman riskiluokan kohdetyypeistä. Kohdetyypin sisällä tarkastustiheyteen vaikuttaa kohteen oma riskinarvio. Tarkastusten priorisointiin vaikuttaa myös edellisestä tarkastuksesta kulunut aika sekä se onko kohde uusi

Ympäristöterveystarkastajilla on käytössä erilaisia tarkastuslomakepohjia, -malleja tai -matriiseja. Valtakunnallisien VATI-hankkeen ja elintarvikevalvonnan OIVA järjestelmän tarkastuslomakkeita. Lisäksi tarkastuslomakkeita on muokattu omaan käyttöön Ympäristöterveydenhuollon laatujärjestelmämallista, Valviran terveydensuojelun valvontaohjeistosta ja esim. Eviran internet-sivuilla. Lisäksi lomakkeita on saatu Aluehallintoviraston tai keskusvirastojen suorittamien projektien kautta.

Valvontakohteet ja suunnitellut tarkastukset on tallennettu VATI tai TerveKuu tietojärjestelmiin. Tarkastukset, jotka kohteeseen tehdään edellisten tarkastuksen yhteydessä havaittujen epäkohtien korjausten valvomiseksi, eivät sisälly tarkastussuunnitelmaan. Myös näistä tarkastuksista peritään maksu (ks. kappale 1.2).

Tarkastus voi myös sisältää useiden ympäristöterveysvalvonnan lakien mukaisia toimenpiteitä, riippuen kohteesta.

Tarkastuksista laaditaan tarkastuskertomus, joka lähetetään valvontakohteeseen.

Jos tarkastuskertomus sisältää toimenpidekehotuksia, niille asetetaan määräaika ja tehdään uusintatarkastus toimenpiteiden toteutumisen varmistamiseksi. Määräajan pituudesta pyritään neuvottelemaan toiminnanharjoittajan kanssa, mutta siihen vaikuttaa myös epäkohdan tai rikkeen laatu. Mikäli toimenpidekehotuksia ei ole noudatettu määräaikaan mennessä harkitaan tapauskohtaisesti joko pakkokeinojen käyttöönottoa (määräys, uhkasakko, yms.) tai uuden määräajan asettamista ja uhkaa pakkokeinosta.

Ympäristöterveystarkastajat voivat käyttää tarvittaessa ulkopuolisia asiantuntijoita.

6.1 Elintarvikevalvonta

Elintarvikehuoneistoihin tehdään tarkastuksia pääasiassa ilman ennakkovaroitusta. Vain tarpeen vaatiessa etukäteen ilmoittaen, esimerkiksi jos tarkastuksen suorittaminen vaatii tietyn henkilön läsnäolon.

Tarkastuksissa keskitytään omavalvonnan toteutuksen, toiminnan hygienian ja tuotteiden määräystenmukaisuuden valvontaan. Tarkastukseen sisältyy rakenteiden, välineiden, tuotteiden, toimintatapojen, asiakirjojen, jäljitettävyyden ja tutkimustulosten tarkastusta.

Elintarvikehuoneiston, jossa

- on hyvä omavalvonnan taso
- henkilökunnalla on hyvä asiantuntemus
- tilat, laitteet ja olosuhteet ovat hyvät ja
- noudatetaan valvontaviranomaisen antamia ohjeita,

tarkastustiheys on harvempi.

Eviran määrittämä valtakunnallinen ohjeellinen tarkastustiheyssuositus elintarvikelain mukaisille kohteille on liitteessä 4.

Mikäli tarkastuksen yhteydessä tarkastaja havaitsee omavalvontasuunnitelmassa tai sen toteuttamisessa puutteita, valvontaviranomainen voi ottaa näytteitä omavalvontasuunnitelman toimivuuden valvomiseksi. Näytteenottokustannukset ja analyysikustannukset laskutetaan toiminnanharjoittajalta.

Elintarvikelain 10 § perusteella ilmoitettu uusi elintarviketoiminta tarkastetaan mahdollisimman pian ilmoituksen saapumisen jälkeen. Ilmoituksen käsittelystä peritään taksan mukainen maksu. Lisäksi tarkastuksesta peritään erillinen taksan mukainen maksu.

Elintarvikevalvontaan on laadittu laatujärjestelmä, jonka ympäristölautakunta on hyväksynyt kokouksessaan 15.12.2014 § 111.

6.2 Terveystensuojelu

Terveystensuojelulain mukaisen valvontakohteen tarkastuksen tavoitteena on selvittää mahdollisen terveyshaitan esiintyminen tai sellaisen olosuhteen esiintyminen, josta voi aiheutua terveyshaitta. Olosuhteiden lisäksi tarkastellaan toimintaa ja arvioidaan kohteen vaatimustenmukaisuus. Tarkastukset tehdään yleensä toiminnanharjoittajan kanssa ennalta sovittuna aikana.

Havainnot tarkastuksella tehdään pääasiassa aistinvaraisesti. Terveystensuojelun mittalaitteiden avulla (esim. pintakosteusosoitin tai lämpömittari) arvioidaan alustavasti tarkempien mittausten/tutkimusten tarpeellisuus tarpeen vaatiessa. Tarkastukseen liittyy ohjausta ja neuvontaa sekä mahdollisesti näytteenottoa.

Tarkastuksesta laadittavassa tarkastuskertomuksessa annetaan tarpeelliset määräykset ja ohjeet tarvittavista korjaustoimista tai jatkotutkimuksista.

Terveydensuojelulain säännöllisen valvonnan valvontakohtetyypit ja niiden tarkastustiheys valtakunnallisen valvontaohjelman 2020–2024 mukaan on esitetty tämän valvontasuunnitelman liitteessä 2.

Säännöllisen valvonnan lisäksi esimerkiksi kouluissa ja päiväkodeissa osallistutaan sisäilmaongelmien terveydellisten haittojen selvittelyyn yhteistyössä toiminnanharjoittajan ja muiden yhteistyötahojen kanssa. Muista valvontakohteista tärkeimmällä sijalla ovat asunnot, joissa valvontaa tehdään pyynnön perusteella epäiltäessä asunnon olosuhteiden aiheuttavan terveyshaittaa.

6.3 Tupakkavalvonta

Paikallistasolla kunnan terveydensuojeluviranomainen valvoo tupakan myyntiä, mainontaa sekä tupakointikieltojen noudattamista. Tupakkalain mukaisen tarkastuksen tavoitteena on selvittää, ovatko tarkastuksen kohteen tilat ja toiminta tupakkalaissa asetettujen vaatimusten mukaisia. Tarvittaessa annetaan ohjeita, toimenpidekehotuksia ja määräyksiä, jotta lain edellytykset toteutuvat. Tarkastukseen liittyy tavallisesti aistinvaraista tarkastelua ja arviointia sekä mahdollisesti mittauksia ja näytteenottoa jatkotutkimuksia varten.

Uusi tupakkalaki antaa taloyhtiöille mahdollisuuden hakea kunnalta tupakointikieltoa parvekkeille ja muille ulkoalueille, kuten terasseille. Kunnan viranomainen voi joissain tapauksissa määrätä tupakointikiellon.

Valvira on laatinut tarkastusohjeita ja -lomakkeita tupakkalain mukaisten valvontakohteiden tarkastamista varten. Ohjeet ja lomakkeet löytyvät Valviran ympäristöterveydenhuollon ekstranetistä.

Tupakkalain toteutumista voidaan valvoa samalla, kun valvontakohteeseen kohdistetaan muuta ympäristöterveydenhuollon valvontaa. Esimerkiksi elintarvikemyymälöihin ja kioskeihin kohdistuvan muun ympäristöterveydenhuollonlain mukaisen tarkastuksen yhteydessä on luontevaa valvoa myös tupakan myyntiä ja mainontakieltoa tupakkalain perusteella sekä nikotiinikorvaushoitovalmisteiden myyntiä lääkelain perusteella. Joissakin terveydensuojelulain mukaisissa tarkastuskohteissa, kuten päiväkodeissa ja oppilaitoksissa, on terveydensuojelulain mukaisen tarkastuksen yhteydessä usein perustelua tarkastaa samalla tupakkalain noudattaminen.

Tupakkalain mukaisten säännöllisen valvonnan kohtetyyppien tarkastustiheys valtakunnallisen valvontaohjelman 2020–2024 mukaan on nähtävissä liitteessä 3.

6.4 Nikotiinivalmisteiden myynnin valvonta

Kunnan tulee valvoa nikotiinivalmisteiden varastointi- ja myyntipaikkoja sekä valvoa nikotiinivalmisteiden myyntiä. Lääkelain mukaista nikotiinivalmisteiden myyntiä valvotaan elintarvikevalvonnan tai tupakkavalvonnan tarkastusten yhteydessä.

6.5. Tarkastuksen tekeminen kotirauhan piiriin kuuluvaan kohteeseen.

Terveydensuojelussa Sosiaali- ja terveysministeriön lausunnon **20.1.2013** perusteella kotirauhan piiriin kuuluihin tiloihin perustettavasta TsL:n 13 §:n mukaisesta ilmoitusvelvollisesta toiminnasta on tehtävä ilmoitus terveydensuojeluviranomaiselle, jolloin viranomainen saa tiedon toiminnan harjoittajasta ja voi antaa ohjausta ja neuvontaa. Ilmoituksen käsittelystä voi periä terveydensuojelulain mukaisen maksun. Toimintaa ei kuitenkaan voida valvoa suunnitelmallisena valvontana. Kotirauhan piiriin kuuluihin tiloihin voidaan suorittaa tarkastus ainoastaan, mikäli epäillään vakavaa terveyshaittaa. Tällöin tarkastuksen suorittamiseen on oltava kunnan terveydensuojeluviranomaisen antama kirjallinen määräys. Kotirauhan piiriin ei voi siten suorittaa tarkastusta edes toiminnanharjoittajan suostumuksella. Mikäli toiminnanharjoittaja haluaa kotirauhan piirissä olevan toiminnan tarkastettavan, on hänen itse pyydettävä tarkastusta. Tällöin tarkastus voidaan suorittaa kotirauhan piirissä olevaan kohteeseen.

Kotirauhan piiriin kuuluvana tilana ei pidetä sellaista tilaa, jossa on erillinen sisäänkäynti ja tiloja ei käytetä vakituiseen asumiseen. Nämä tilat voivat siten kuulua myös suunnitelmallisen valvonnan piiriin.

Elintarvikelain 40 § 2 momentin perusteella tarkastus kotirauhan piiriin kuuluvissa tiloissa voidaan tehdä jos tarkastuksen tekeminen on välttämätöntä tarkastuksen kohteena olevien seikkojen selvittämiseksi. Tällaisen tarkastuksen saa tehdä ainoastaan toimivaltainen valvontaviranomainen.

7. NÄYTTEENOTTO- JA TUTKIMUSSUUNNITELMA

Yhteistoiminta-alueella on käytettävissään pieni määräraha, vuosittain noin 1000 euroa, esimerkiksi laboratoriopalvelujen ostamiseen ulkopuolelta. Määrärahoja käytetään muun muassa seuraavien, tapauskohtaiseen harkintaan perustuvien viranomaisnäytteiden tutkimuksiin:

- elintarvikkeita koskevissa valituksissa
- verkostovettä koskevissa valituksissa
- uimavettä koskevissa valituksissa
- ruokamyrkytys- tai vesiepidemiaepäilyissä
- valvontayksikön omaan projektiin liittyviin näytteisiin.

Viranomaisen maksamat näytteet ottaa valvontaviranomainen.

Valvontakohteet maksavat muun muassa seuraavien näytteiden tutkimukset:

- omavalvonnan varmistamiseksi otettavat näytteet
- vesilaitosten vesinäytteet
- pienten vesilaitosten, mm. elintarvikehuoneistojen omien kaivojen vesinäytteet
- yksityisten kaivojen vesinäytteet
- uimahallien ja kylpylöiden allasvesinäytteet
- uimahallien puhtausnäytteet
- uimarantojen vesinäytteet
- avantuintipaikkojen vesinäytteet
- terveydensuojelulain nojalla valvottavista huoneistoista otettavat materiaali- ja sisäilmanäytteet
- asuntojen sisäilmaongelmatilanteissa otettavat näytteet (esim. materiaali- ja sisäilmanäytteet, pintanäytteet yms.)
- tupakkavalvonnan ilmanäytteet savuttomien tilojen savuttomuuden varmistamiseksi tai muut tupakkavalvonnan näytteet.

Valvontakohteiden maksamien näytteiden määrä ja näytteistä tehtävät analyysit liitteenä 6 olevassa taulukossa.

Elintarvikenäytteeksi pyritään ottamaan esimerkiksi edellisenä päivänä valmistettu ja jäähdytetty tuote, kypsentämätön tuote esim. salaatti tai muu helposti pilaantuva tuote. Näytteistä tutkittavat parametrit määräytyvät sekä ruoka-aineen (liha, kala, salaatti jne.) ominaisuuksien mukaan että aikaisempien tutkimusten ja näytetulosten sekä riskien perusteella.

Elintarvikenäytteenottokohteiden vuosittaiseen valintaan vaikuttavat monet asiat. Etusijalla näytteenotossa ovat kohteet joista ei ole haettu aikaisemmin näytettä tai viimeisestä näytteenotosta on kulunut aikaa suhteessa muihin saman toimintatyyppin kohteisiin. Elintarvikekohteiden näytteenottotiheyteen vaikuttavat myös kohteen toiminnan riskit, toiminnan laajuus, volyyymi ja edelliset näytetulokset.

Valvontaviranomaisten ottamista elintarvikenäytteistä annetaan kohteelle näytteenottotodistus.

Valvontakohteen maksamien näytteiden ottamisesta valvontaviranomainen laskuttaa ympäristöterveysvalvonnan maksutaksan mukaisesti.

Yksityisen kaivon omistajaa tai haltijaa ohjataan ottamaan vesinäyte itse. Näytteen ottamiseen on ohjeistus. Ympäristöterveystarkastaja ottaa kaivovesinäytteet, jos näytteenotto vaatii erityistä osaamista tai kaivonomistaja sitä haluaa. Vesinäytteenotosta peritään tällöin taksan mukainen maksu.

Ympäristöterveystarkastajat toteuttavat elintarvikevalvonnan valtakunnallisiin valvontaohjelmiin liittyvät näytteenotot, mikäli niitä pyydetään. Aiempina vuosina on otettu maito-, kala- ja hunajanäytteitä kansallisiin eläimistä saatavien elintarvikkeiden vierasainevalvontaohjelmiin liittyen.

Pyynnöstä toteutettava näytteenotto on maksullista.

7.1 Laboratoriot

Näytteet tutkitaan FINASin akkreditoituissa ja Ruokaviraston hyväksymissä laboratorioissa.

Elintarvikenäytteet tutkitaan Savo-Karjalan Ympäristötutkimus Oy:n laboratoriossa Kuopiossa tai SeiLab Oy:n laboratoriossa Seinäjoella tai Eurofins Oy:n laboratoriossa Lahdessa.

Vesinäytteet tutkitaan vesilaitoksen valitsemassa akkreditoituissa laboratoriossa tai Eurofins Oy:n laboratoriossa Jyväskylässä tai Savo-Karjalan Ympäristötutkimus Oy:n laboratoriossa Kuopiossa tai SeiLab Oy:n laboratoriossa Seinäjoella.

Savo-Karjalan Ympäristötutkimus Oy:n Kuopion laboratorion ja SeiLab Oy:n Seinäjoen laboratorion kanssa on sopimus virka-ajan ulkopuolisten näytteiden tutkituttamisesta (epidemiatilanteet tai epäily epidemiasta).

Sisäilmanäytteiden mikrobiologiset määritykset teetetään Savo-Karjalan Ympäristötutkimus Oy:n laboratoriossa Kuopiossa tai SeiLab Oy:n laboratoriossa Seinäjoella tai Työterveyslaitoksen yksiköissä. Kemiaalliset määritykset sisäilmanäytteistä teetetään esim. Työterveyslaitoksen yksiköissä.

Tarvittaessa voidaan käyttää muitakin kuin edellä mainittuja laboratorioita. Laboratorioiden tulee olla FINASin akkreditoituja ja Ruokaviraston hyväksymiä.

8. VARAUTUMINEN TERVEYSVAARATILANTEISIIN JA EPIDEMIOIDEN SELVITTÄMISEEN

Ympäristötoimen valmiussuunnitelma on hyväksytty ympäristölautakunnassa 31.8.2015 § 63 ja päivitetty viimeksi 21.4.2020 §11.

Pohjoisen Keski-Suomen Ympäristötoimen alueella on ympäristölautakunnan päätöksellä 24.9.2019 § 46 nimetty epidemiaselvitystyöryhmä.

Kun on aihetta epäillä terveysvaara tai epidemiatilannetta tehdään TerveKuuille kyseisen asiakkaan kortille muistiinpanoja tilanteen kehittymisestä (esim. epäilyn syntyminen, tehdyt toimenpiteet ja selvitykset, otetut näytteet jne.) Tarvittaessa terveysvaaratilanteesta tiedotetaan Aluehallintovirastolle ja Eviralle. Epidemioista ilmoittamiseen ja selvitysten lähettämiseen käytetään Eviran Rymy-järjestelmää.

9. VIESTINTÄ

Ympäristötoimen internetsivuilla www.pohjoisenkeskisuomenymparistotoimi.fi kerrotaan ympäristöterveysvalvonnan eri osa-alueista ja valvonnan järjestelyistä. Internetsivuilta löytyvät mm. yleisimmät lomakkeet ja ohjeet. Sivuja voidaan tarvittaessa päivittää ympäristöterveystarkastajien toimesta. Ympäristötoimella on [Facebook sivut](#) joiden kautta voidaan tiedottaa mm. ajankohtaisista asioista.

Kohdekohtaisessa tiedottamisessa apuna käytetään VATI- tai TerveKuu-ohjelman toimialakohtaisia listauksia. Tiedottamisessa käytetään tilanteesta riippuen sähköpostia, kirjettä, puhelinta tai käymällä paikan päällä. Kiireellisissä tuotteiden takaisinvetotilanteissa tiedottamiseen käytetään lähinnä puhelinta.

Mahdollisista ympäristöterveysvalvonnan häiriötilanteista, esimerkiksi vesiepidemiat, tiedotetaan tapauksesta riippuen vesilaitoksen tekstiviestijärjestelmän, vaaratiedotteen, sosiaalisen median (facebook) paikallisradion, lehdistön, nettisivujen jne. välityksellä. Myös tiedotteen jakaminen joka talouteen on pienissä yksiköissä mahdollinen. Useamman kunnan alueelle levinneestä erityistilanteesta viestinnän koordinointivastuu on aluehallintovirastolla tai muilla seutuviranomaisilla.

Terveysvalvonta pyrkii laatimaan tiedotteita myös normaaliajan toiminnoistaan, esim. toteutetuista projekteista. Tiedotteet laitetaan internet-sivuille, facebookkiin ja annetaan paikallislehtiin.

10. VALVONNAN VOIMAVARAT

Pohjoisen Keski-Suomen ympäristötoimessa on viisi vakinaista ympäristöterveystarkastajan virkaa. Kunnaneläinlääkärit (8 virkaa) suorittavat oman suunnitelmansa mukaan elintarvikevalvontaa (lähinnä maitohygieniatarkastuksia) ja valvontaeläinlääkäri (1 virka) tekee elintarvikevalvonnan osalta muun muassa laitosvalvontaa ja maitohygieniatarkastuksia.

Yhteistoiminta-alueen ympäristöterveystarkastajat ovat peruskoulutukseltaan ympäristö- ja terveystekniikan tai ympäristötekniologian insinöörejä (AMK). Terveysnsuojelun valvontatehtäviä hoitavalla ympäristöterveystarkastajalla (kunnallinen viranhaltija) on soveltuva korkeakoulu-, ammattikorkeakoulu- tai teknillinen opistotason tutkinto. Terveysnsuojelun tehtäviä hoitavien viranhaltijoiden kelpoisuusehdoista säädetään tarkemmin valtioneuvoston asetuksella (20.12.2002/1223). Ympäristöterveystarkastajat hakevat täydennyskoulutukseen vuosittain käytettävissä olevien koulutusmäärärahojen, -koulutustarjonnan ja henkilökohtaisen koulutustarpeen perusteella. Ympäristöterveystarkastajat pitävät koulutuskirjanpitoa käymistään koulutuksista.

10.1. Valvonnan voimavarojen käyttö

Valvonnan tietoon tulleiden **terveyshaitta epäilyjen selvittäminen** (esim valitusten kautta) on **ensisijalla**. Mahdollisimman nopealla reagoinnilla ja puuttumisella pyritään vähentämään terveyshaitan riskiä ja vaikutusta.

Lainsäädäntö sisältää paljon muitakin viranomaistehtäviä, joihin on varattava henkilöresursseja ja työaikaa suunnitelmallisen valvonnan lisäksi.

Näitä ovat mm:

- asiakasyhteydenotot sekä niihin liittyvät selvitykset ja valvontatoimet
- epidemiaselvitykset
- häiriötilannesuunnitelmien laatiminen ja yhteensovittaminen mm. kuntien valmiussuunnitelmien kanssa sekä häiriötilanteiden harjoittelu
- neuvonta ja ohjaus (esim. toiminnanharjoittajille suunnatut koulutukset ja informaatio-ohjaus)
- ilmoitusten ja hakemusten käsittely
- sidosryhmäyhteistyö ja
- lausunnot muille viranomaisille
- toiminnan kehittäminen
- hallinto

Karkean arvion mukaan suunnitelmalliseen valvontaan voidaan ympäristötarkastajien kokonaistyöpanoksesta käyttää vain noin 50 %.

Valvonnan resurssien ollessa alimitoitettuja suunnataan suunnitelmalliseen valvontaan käytettävät voimavarat siten, että ensisijaisesti tarkastetaan korkeamman riskiluokan kohdetyypit. Tarkastusten priorisointiin vaikuttaa myös edellisestä tarkastuksesta kulunut aika.

11. SUUNNITELMAN TOTEUTUMISEN SEURANTA JA SUUNNITELMAN PÄIVITTÄMINEN

Viitasaaren kaupungin ympäristölautakunta arvioi valvontasuunnitelman toteutumista vuosittain. Arviointiin sisältyy eri sektoreiden valtakunnallisissa valvontaohjelmissa ja raportointijärjestelmissä vaadittuja tietoja, esimerkiksi:

- tarkastusten kattavuus: tarkastusten ja näytteiden määrä valvontakohdetyypeittäin
- painopisteiden toteutuminen
- voimavarojen riittävyys

Ympäristölautakunnan arviointi toimitetaan eteenpäin VYHA-järjestelmään.

Valvontasuunnitelma päivitetään tarvittaessa. Huomattavat päivitykset viedään lautakuntakäsittelyyn. Vähäisempien tai rutiininimaisten päivitysten osalta (esim liitteenä oleva materiaali) päivitetty suunnitelma annetaan lautakunnalle tiedoksi

12. KEHITYSNÄKYMISTÄ

Valtakunnallinen ympäristöterveydenhuollon yhteinen tietojärjestelmä VATI otettiin käyttöön 2019 alussa. Järjestelmä oli käyttöön otettaessa keskeneräinen. Vuosien 2019 ja 2020 aikana järjestelmää on parannettu, mutta se vaatii edelleen runsaasti kehitystyötä. Kehitystyöhön tarvitaan myös paikallistason panostusta.

Valtionhallinnon suunnitelmissa on keskittää ympäristöterveydenhuolto edelleen suurempiin yksiköihin. Keski-Suomen ympäristöterveydenhuollon yksiköiden välisen yhteistyön jatkamisella ja tiivistämisellä varaudutaan ja helpotetaan mahdollisesti edessä olevia yhdistymisiä ja organisaatiomuutoksia.

Liitteet

1. Valvonnan painopistealueet, projektit, toimintaympäristön muutokset sekä käytettävissä olevat valtakunnalliset valvontaohjelmat (päivitys 2022)
2. Terveystensuojelulain säännöllisen valvonnan valvontakohdetyypit, riskiluokka ja tarkastustiheys valtakunnallisen valvontaohjelman 2020–2024 mukaan
3. Tupakkalain mukaisten säännöllisen valvonnan valvontakohdetyypit ja tarkastustiheys valtakunnallisen valvontaohjelman 2020–2024 mukaan
4. Ohjeellinen tarkastustiheyssuositus elintarvikelain mukaisissa kohteissa Eviran ohjeen ”Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen” mukaan
5. TARKASTUSSUUNNITELMA 2022:
Valvontakohteiden lukumäärä luokittain sekä tarkastettavien kohteiden ja tarkastusten lukumäärä.
6. NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA 2022:
Valvontakohteista otettavien näytteiden määrä ja näytteistä tehtävät analyysit (valvontakohteiden maksamat näytteet)

Valvonnan painopistealueet, projektit ja toimintaympäristön muutokset 2022

Omat painopistealueet

Jatketaan vuoden 2021 omien painopistealueiden kehittämistä

- Tiedotus ja viestintä
 - Ympäristötoimen facebookin ja internetsivujen käyttö tiedottamisessa, sähköpostin ja kirjeiden ohella.
 - Tiedottamisella ohjataan toimijoita toimimaan oikein. Tiedotus on yksi valvontakeino.
- VATIn käyttöönoton jatkaminen. Aktiivinen osallistuminen VATI:n kehitystyöhön
 - Kirsi Hyvärinen on valtakunnalliseen Vatin kehitysryhmän jäsen
- Yhteistyö ja yhteistyön tiivistäminen ympäristöterveydenhuollon yksiköiden välillä Keski-Suomen alueella.
 - Osallistutaan yhteisiin palavereihin, sekä sopiviin yhteishankkeisiin ja kehitystyöhön.
- Viranomaisyhteistyön kehittäminen
 - Osallistuminen KSTURVA ryhmän toimintaan. Janne Litmanen ryhmän ympäristöterveydenhuollon edustaja.
- Laatujärjestelmän, tai vastaavan kehittäminen. (Aluehallintoviraston 5/2019 arviointi- ja ohjauskäynnin suositus)
 - Jatketaan vuonna 2020 aloitettua laatujärjestelmän kehitystyötä
- Uutena yhteistyöprojektit Laukaan valvontayksikön kanssa. Esim:
 - Jäähdytetyn ruoan laatu tarjoilupaikoissa
 - Tutkimuspaketti 1 (aerobisten mikrobien kokonaismäärä, enterobakteerit ja *Bacillus cereus* –bakteerit)
 - tai
 - Tutkimuspaketti 2 (aerobisten mikrobien kokonaismäärä, enterobakteerit ja *Clostridium perfringens* –bakteerit)
 - Vesitorniprojekti
 - 1-3 ylävesisäiliötä, joista näytteitä pinnalta ja pohjalta / näytteenottokerta. Yhteensä 2-6 näytettä.

Valtakunnallisten valvontaohjelmien painopistealueet, projektit, teema-alueet

Omat painopisteet ensisijaisia suhteessa valtakunnallisiin.

Asiat joilla paikallisesti Ympäristötoimen kannalta todennäköisesti vähän merkitystä merkitty pienemmällä fonttikoolla

- Valtakunnallisen valvontaohjelman kauden 2020 - 2024 teemana on yhdenmukainen valvonta ja yhteistyö.

Terveydensuojelun valtakunnallisen valvontaohjelman 2020 - 2024 painopistealueet.

Omavalvonnan tukeminen

Esimerkkejä painopisteen toteutuksesta:

- Toiminnanharjoittajien tukeminen riskien tunnistamisessa, joista voi aiheutua terveyshaittaa ja toiminnanharjoittajan omavalvonnan korostaminen säännöllisen valvonnan riskinarvioinnissa
- Omavalvonnan tukeminen tarkastuskäynnillä tai esim. toiminnan-harjoittajille lähetetyllä lyhyellä kyselyllä, jonka tuloksia voidaan hyödyntää mm. riskinarvioinnissa, toiminnanharjoittajille suunnatussa neuvonnassa ja ohjauksessa
- Talousveden laatuun vaikuttavien riskien arviointi ja -hallinta yhdessä talousvettä toimittavan laitoksen kanssa ja valvontatutkimusohjelman päivittäminen

Elinympäristöterveyden edistäminen ja yhteistyö

Esimerkkejä painopisteen toteutuksesta:

- Viranomaisyhteistyön merkitys elinympäristöterveyden edistämisessä merkittäväksi osaksi kuntien strategiatyötä
- Terveystaittojen tunnistaminen ja ennaltaehkäisy viranomaisten yhteistyönä
- Häiriötilanteisiin varautuminen ja suunnitelmien yhteensovittaminen sekä valmiusharjoitukset

Tupakkalain valtakunnallisen valvontaohjelman 2020 - 2024 painopistealueet

- Tuotevalvonta ja markkinoinnin valvonta (2022-2024)
- Omavalvonnan tukeminen ja yhteistyö ehkäisevän päihdetyön kanssa (2020-2024)

Elintarvikevalvonnan

Elintarvikeketjun monivuotisen kansallisen valvontasuunnitelman erillisinä syyskuussa 2021 julkaistuissa painopistetaulukoissa ”Elintarviketurvallisuuden” osassa on seuraavia kuntia koskevia toimenpiteitä.

Valvontatulokset ohjaamaan valvontaa

- Jäljitettävyys (Oiva-rivit 16.1 ja 16.9)

Valvojan työkalupakki

Valvonnassa tarvittavan osaamisen kokoaminen valvojan työkalupakiksi, josta tieto on löydettävissä helposti ja ymmärrettävästi.

- mm Kunnat Osallistuu koulutuksiin, hyödyntää työkaluja valvontakäytännöissään

Kohteet valvonnan piiriin

Kehitetään toimintatapoja, jotta saadaan sellaiset toimijat valvonnan piiriin, jotka sinne kuuluvat.

- Ruokavirasto selvittää priorisoitujen toimijoiden/toimintojen osalta parhaat vaikutuskeinot, jotta puuttuvat saadaan paremmin valvonnan piiriin
- Kunnat tarkastuksilla valvovat, että toiminta vastaa ilmoitettua

Sähköisen asioinnin kehittäminen

- VATIn jatkuva kehittäminen

Elintarvikeketjun rikollisuuden torjunnan kehittäminen

- mm Kunnat osallistuvat suunnitteluun ja yhteistyötapaamisiin
- mm Kunnat toteuttaa painotettua valvontaa

Pandemiavalmiuden kehittäminen - koronapandemian opit elintarvikevalvonnassa ja eläinlääkintähuollossa

- mm Osallistuu työryhmiin, onnistumisen arviointiin ja valmiuden kehittämiseen

Käytettävissä olevat valtakunnalliset valvontaohjelmat

Tätä suunnitelmaa päivitettäessä (marraskuu –joulukuu 2021) oli käytettävissä Ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2020–2024 sekä seuraavat toimialakohtaiset valtakunnalliset valvontaohjelmat:

- Elintarvikevalvonta
 - Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelman erillisinä syyskuussa 2021 julkaistut painopistetaulukot.
 - Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen, Eviran ohje 10503/1
- Valtakunnallinen terveydensuojelun valvontaohjelma vuosille 2020–2024 (syyskuu 2020 versio)
- Valtakunnallinen tupakkalain valvontaohjelma vuosille 2020–2024 (syyskuu 2019 versio)

Terveydensuojelun tarkastustiheys

Terveydensuojelulain säännöllisen valvonnan valvontakohdetyypit, riksiluokka ja tarkastustiheys ja valtakunnallisen valvontaohjelman 2020–2024 mukaan

Suunnitelmallisen valvonnan kohdetyypit		Riskiluokka	Tarkastustiheys/ vuosi
Toimintaluokka:	Toimintatyyppi:		
	Talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelualue (1352/2015)		
Talousveden toimittaminen	EU-raportoitava vedenjakelualue, vedentoimitus väh. 1000 m3/d tai väh. 5000 henkilölle	3	1
	Muu vedenjakelualue, vedentoimitus 10 - 999 m3/d tai 50 – 4999 henkilölle	3	1 (0,5*)
	Talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelualue (401/2001)		
	Pieni vedenjakelualue, vedentoimitus < 10 m3/d tai alle 50 henkilölle	2	0,5 (0,3*)
Veden toimittaminen talousvettä toimittavalle laitokselle	Tukkulaitos (talousvettä toimittavalle laitokselle vettä toimittava toiminnanharjoittaja)	3	1
Kokoontuminen, julkiset huvi- ja kokoontumishuoneistot	Lasten ja nuorten kohteet: kerhotilat, nuorisotilat ja leirikeskukset, lasten iltapäiväkerhot ja sisäleikkipuistot	2 - 1	0,25
Opetustoiminta, koulut ja oppilaitokset	Esiopetus, peruskoulu, lukio, ammattioppilaitos, muut koulut ja oppilaitokset, korkeakoulu ja muu aikuiskoulutus	2	0,3
Majoitustoiminta, majoitushuoneistot	Hotellit, hostellit, maatilamatkailu, asuntolat, kasarmit jne.	2 - 1	0,2
Kauneudenhoitoa ja ihon käsittelyä suorittavat huoneistot ja laitokset	Kosmetologiset huoneistot, tatuointi ja lävistys, muu ihon käsittely tai hoito	2 - 1	0,25
	Solarium	2	0,2
Sosiaalihuollon palvelut	Lasten päiväkodit ja vastaavat	2	0,3
	Lastenkodit / lastensuojeluyksiköt ja vastaavat		
	Vanhainkodit ja vastaavat		
	Muut sosiaalialan yksiköt		
Liikunta ja virkistystoiminta	Yleiset uimarannat (EU-uimarannat), huomattava määrä uimareita päivässä	2	1
	Pienet yleiset uimarannat	2	1
	Yleiset altaat: uimahalli, kylpylä, uimala, vesipuisto tai muu yleinen allas	3	1
	Yleiset saunat	2	0,5
	Yleinen liikuntatila: urheiluhalli, kuntosali tai muu yleinen liikuntatila	1	0,2

*jos vain jakelua

Terveydensuojelun valvonnan riskiluokat:

Luokkaan 3 kuuluvat ne kohteet, joissa on todennäköistä, että toiminnasta voi aiheutua terveyshaittaa; esimerkiksi kun altistuvien määrä on suuri, toiminta on herkkä häiriöille, vaikutukset terveyteen ovat merkittäviä, altistusaika on pitkä (korkea riski).

Luokkaan 2 kuuluvat ne kohteet, joissa on mahdollista, että toiminnasta voi aiheutua terveyshaittaa, mutta terveysvaikutukset eivät ole merkittäviä (keskisuuri riski)

Luokkaan 1 kuuluvat ne kohteet, joissa on todennäköistä, että toiminnasta ei aiheudu terveyshaittaa (matala riski).

Tarkastustiheys

2 kaksi kertaa vuodessa

1 kerran vuodessa

0,5 joka toinen vuosi

0,3 kerran kolmessa vuodessa

0,25 kerran neljässä vuodessa

0,2 kerran viidessä vuodessa

Tupakkalain tarkastustiheys

Tupakkalain mukaisten säännöllisen valvonnan kohdetyypit ja tarkastustiheys valtakunnallisen valvontaohjelman 2020–2024 mukaan

Tupakkalain mukainen kohdetyyppi		Tarkastustiheys/ vuosi
Tupakointikiellot ja -rajoitukset	Ravintola tai muu ravitsemisliike, jossa on erillinen tupakointitila	0,3
Tupakkatuotteiden myynti, mainonta ja esilläpito	Vähittäismyynti (myös tukkumyymälät, joissa on vähittäismyyntiä)	0,5
	Tupakkatuotteiden tukkumyynti	0,5

Elintarvikelain tarkastustiheys.

Ohjeellinen tarkastustiheyssuositus elintarvikelain mukaisissa kohteissa Eviran ohjeen 10503/2 ”Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen” mukaan.

Taulukko 1

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheyssuositus ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa, joihin ei tehdä suunnitelmallisia tarkastuksia (riskiluokka 0).

RISKILUOKKA 0	TARKASTUKSET
Apteekkien elintarvikemyynti ei omaa valmistusta, valmistuttamista, tuontia (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) tai markkinointia	Elintarvikehuoneistoilmoituksen vastaanottamisen jälkeen <u>tehdään</u> ensimmäinen tarkastus. Muita tarkastuksia voidaan tehdä esim. - ruokamyrkytys epäilyn perusteella - elintarvikelainsäädännön vastaisuuden tai muun epäilyn perusteella - toiminta ei vastaa ilmoitettua (arvioitava onko oikeassa toimintaluokassa, kuuluuko riskiluokkaan 0?) <i>Jos toiminnassa on toistuvia epäkohtia, kohde voidaan siirtää säännöllisen valvonnan piiriin.</i>
Kuntosalien, optikkoliikkeiden, ja muiden vastaavien toimijoiden pienimuotoinen elintarvikemyynti (muuta kuin kahvitarjoiluun verrattavaa) ei omaa valmistusta, valmistuttamista, tuontia (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) tai markkinointia	
Pienimuotoinen elintarvikkeiden myynti ja tarjoilu juomatarjoilun yhteydessä (esim. pubit) esim. erilaiset napostelutuotteet (sipsejä, pähkinöitä), jotka eivät edellytä kylmäsäilytystä, kuumennusta tai muuta valmistusta	
Lämpötilasäätelmätön kuljetus (pois lukien säiliökuljetukset), jos toimijalla kuljetusvälineitä korkeintaan 10	
Hyväntekeväisyysjärjestöjen toiminta	Elintarvikehuoneistoilmoituksen vastaanottamisen yhteydessä <u>ei tehdä</u> ensimmäistä tarkastusta. Muita tarkastuksia voidaan tehdä esim. - ruokamyrkytys epäilyn perusteella - elintarvikelainsäädännön vastaisuuden tai muun epäilyn perusteella - toiminta ei vastaa ilmoitettua (arvioitava onko oikeassa toimintaluokassa, kuuluuko riskiluokkaan 0?) <i>Jos toiminnassa on toistuvia epäkohtia, kohde voidaan siirtää säännöllisen valvonnan piiriin.</i>

Taulukko 2 Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheyssuositus ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa.

TAULUKKO 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	
MYYNТИ	Elintarvikkeiden myynti ml. etämyynti - Ei kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita (pl. pakattu jäätelö) - Voi olla pakatun jäätelön myyntiä - Voi olla valmistajan valmiiksi pakkaamia elintarvikkeita tai irtotuotteita (esim. leipä, hedelmät, vihannekset, irtokarkit tms.)	Elintarvikkeiden myynti ml. etämyynti - Kylmäsäilytystä vaativia pakattuja elintarvikkeita	Elintarvikkeiden myynti ml. etämyynti Muun elintarvikkeiden myynnin ohessa: - Pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä (esim. siivutus, fileointi, paloittelu, marinointi) ja/tai valmistusta (esim. kypsennys, kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) palvelumyynnissä, ns. salaattibaarimyynti - Myynnin yhteydessä pakkaamattomien elintarvikkeiden ilmoitetaan olevan gluteenittomia tai soveltuvan allergiaruokavalioon - Omaa markkinointia, jossa käytetään väitteitä Ilmoitettavassa elintarvikehuoneistossa tapahtuva rahtivalmistus kuluttajan omistamista eläimistä saatavista elintarvikkeista	
KOKOLUOKKA 1 ○ Myymälät < 200m ² (esim. lähikaupat, kioskit) ○ Rahtivalmistus kuluttajien omista eläimistä saatavista elintarvikkeista	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	
KOKOLUOKKA 2 ○ Myymälät 200m ² – 1000m ² (esim. marketit / tavaratalot)	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	
KOKOLUOKKA 3 ○ Myymälät >1000m ² (esim. super- / hypermarketit)	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi	

TAULUKKO 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
TARJOILU	Tarjoilu - Ei helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä - Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden vitriinimyynti mahdollista - Raakapakasteleipomotuotteiden (esim. riisipiirakat, pasteijat, pullatuotteet) paistaminen tarjolle voi olla osa toimintaa - Pakatun jäätelön myynti voi olla osa toimintaa - Valmiiden elintarvikkeiden (esim. hot dog, panini, lihapiirakka) kuumennus asiakkaalle voi olla osa toimintaa - Ei ruoanvalmistusta Esim. o pienimuotoinen kahvilatoiminta o pienimuotoinen kioskit toiminta	Tarjoilu - Helposti pilaantuvista elintarvikkeista vain valmiiksi prosessoitujen (valmiiksi kypsennetty, kuten grillimakkarat, nakit jne., tai valmistettu ja pakastettu odottamaan kypsennystä, kuten jauhelihapihvi) elintarvikkeiden käsittely - Leipien täyttäminen, salaattien koostaminen tms. Esim. o pizzeriat, jossa pizzaa ja salaattia o nakkikioskit o pikaruokaravintolat o salaatti- ja voileipätarjoilupaikat o jäätelökioskit joissa irtojäätelöä Suurtalous: tarjoilukeittiöt o ei omaa ruoanvalmistusta o valmiiksi kypsennetyn ruoan kuumentaminen o vähäinen aamu- tai välipalan valmistus, kuten leipien koostaminen, puuron ja perunoiden keittäminen, kiisselin valmistaminen ym. voi olla osa toimintaa	Tarjoilu - Raakojen, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely (valmistus alusta asti) - Aterioiden ilmoitetaan olevan gluteenittomia tai soveltuvan allergiaruokavalioon Esim. o ruokaravintolat o ruokalait, joissa ruoanvalmistusta (esim. kypsennys, savustus, salaattien valmistus tms.) o pitopalvelu o pizzeriat, joissa laajempaa ruoanvalmistusta Suurtalous: laitos- ja keskuskeittiöt o valmistetaan ruokaa ja annoksia o ruokaa ei valmisteta riskiryhmille	Tarjoilu Riskiryhmille (päiväkotikäiset lapset, vanhukset, sairaalapotilaat ym.) ruokaa valmistavat elintarvikehuoneistot (ei tarjoilukeittiötoiminta, jossa vain vähäistä aamua tai välipalan valmistusta) Esim. Suurtalous: laitos- ja keskuskeittiöt o esim. sairaalakeittiö
KOKOLUOKKA 1 o Tarjoilu < 6 as. paikkaa TAI < 50 annosta/vrk o Suurtalous < 500 annosta/vrk	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 2 o Tarjoilu 6 - 150 as. paikkaa TAI 50 – 500 annosta/vrk o Suurtalous 500 - 2000 annosta/vrk	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 3 o Tarjoilu > 150 as. paikkaa TAI > 500 annosta/vrk (annos määräävä tekijä) o Suurtalous > 2000 annosta/vrk	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi	RISKILUOKKA 5 3 tark./vuosi

TAULUKKO 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
TEOLLINEN VALMISTUS	Teollinen valmistus - Raaka-aineet tai valmiit tuotteet eivät edellytä lämpötilahallintaa - Tuotteiden koostumus tai pakkausmerkinnät eivät edellytä erityisosaamista (suppea tuotevalikoima) Esim. o kasvisten pakkaaminen	Teollinen valmistus - Raaka-aineet tai valmiit tuotteet eivät edellytä lämpötilahallintaa - Pakastaminen - Tuotteiden koostumus tai pakkaus-merkinnät eivät edellytä erityisosaamista (laaja tuotevalikoima) Esim. o myllytoiminta o kahvinpaahto o marjojen pakastaminen	Teollinen valmistus - Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden valmistus (edellyttää lämpötila-hallintaa) - Gluteiinittomien elintarvikkeiden valmistus - Allergeeneja sisältävien tuotteiden valmistus (ristikontaminaatiovaara) - Sellaisten elintarvikkeiden valmistus, joiden koostumus ja pakkaus-merkintöjen hallinta ja valvonta vaatii erityisosaamista (esim. lisäaineiden valmistus, elintarvikeparanteiden käyttö, savustaminen, vitamiineilla tai kivennäisaineilla täydentäminen, ravintolisien valmistus) Esim. o kasvisten pilkkominen, raasteiden valmistus o pakastevihannesten valmistus o hillojen valmistus o jäätelön valmistus o einesten valmistus (esim. pinaattiletut, pizzat, majoneesipohjaiset salaattit) o konditoriatuotteiden valmistus	Teollinen valmistus - Sellaisenaan syötävien kuumentamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden valmistus (esim. salaattit, voileivät) - Valmistusprosessi edellyttää erityisosaamista (esim. täyssäilykkeiden valmistus, kylmäsavustus) - Erityisryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden valmistus (lastenruoat, äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet, laihdutus-valmisteet, ruokavalionkorvikkeet, kliiniset ravintovalmisteet)
KOKOLUOKKA 1 Teollinen tuotanto < 1 milj. litraa / < 10 000 kg	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 2 Teollinen tuotanto 1 - 10 milj. litraa / 10 000 – 100 000. kg	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 3 Teollinen tuotanto 10 - 100 milj. litraa / > 100 000 -1 milj. kg	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi	RISKILUOKKA 5 3 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 4 Teollinen tuotanto > 100 milj. litraa / > 1 milj. kg	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 5 3 tark./vuosi	RISKILUOKKA 6 4 tark./vuosi

TAULUKKO 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
MUUT TOIMIJIAT: - Elintarvikkeiden varastointi ja kuljetus - Elintarvikkeiden tuonti (sisämarkkinat ja 3. maa) - Pakkaus- ja muu kontaktimateriaalialan toiminta - Laitosmainen toiminta ilmoitettavissa elintarvike-huoneistoissa	Elintarvikkeiden varastointi ja kuljetus - Kaikki, missä toiminta pelkkää varastointia tai kuljetusta, ellei muu toiminta nosta toimintaan 2, 3, tai 4 <i>Huom! Jos elintarvikkeidenkuljetus ei edellytä kylmäkuljetusta ja elintarvikkeet kuljetetaan kuormatilassa, vain yli 10 kuljetusajoneuvon toimijat tarkastetaan taulukon 2 mukaisesti (kokoluokka 1 = riskiluokka 1).</i> <i>Jos elintarvikkeiden kuljetus edellyttää lämpötilasäätelyä tai elintarvikkeet kuljetetaan säiliöautossa, tarkastetaan taulukon 2 mukaisesti (koko-luokat 1-3 ja riskiluokat 1-2).</i>	Elintarvikkeiden tuonti (sisämarkkinoilta ja kolmansista maista) - Maahantuonti toimintatyyppistä riippumatta (varastointi, myynti, tarjoilu tms.), ellei muu toiminta nosta toimintaan 3 tai 4 Pakkaus- ja muu kontaktimateriaalialan toiminta - Kaikkien materiaalien ja tarvikkeiden valmistus, jalostus, tuonti (sisämarkkina ja/tai 3.maa) ja tukkumyynti	Elintarvikkeiden tuonti (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) - Sellaisten elintarvikkeiden (ml. ravintolisät) tuonti, joiden koostumus ja pakkausmerkintöjen hallinta ja valvonta vaatii erityisosaamista Ilmoitettavassa elintarvikehuoneistossa tapahtuva laitosmainen toiminta (1258/2011 4§)	Elintarvikkeiden tuonti (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) - Erityisryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden tuonti (lastenruoat, äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet, laihdutusvalmisteet, ruokavalionkorvikkeet, kliiniset ravintovalmisteet)

TAULUKKO 2 MUUT TOIMIJIAT (jatkuu)	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
KOKOLUOKKA 1 -Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädely kuljetus) 1 kuljetusväline -Kuljetus (ei lämpötilasäädely) > 10 kuljetusvälinettä -Varastointi < 1000 m2 (elintarvikkeiden varastointipinta-ala) -Maahantuonti (EU, 3. maat) vähäistä -Pieni tai keskisuuri kansallinen elintarvikekontaktimateriaalialan toiminta -Siipikarjan teurastus tilalla, myynti enintään 10 000 kg -Kanin teurastus tilalla, myynti enintään 5 000 kpl -Lahtivajat (luonnonvarainen riista)	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 2 -Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädely) 2 - 10 kuljetusvälinettä - Varastointi 1000 – 10 000m2 (elintarvikkeiden varastointipinta-ala) -Maahantuonti (EU, 3. maat) keskisuurta -Suuri kansallinen elintarvikekontaktimateriaalialan toiminta, tuontia ja vientiä - Siipikarjan teurastus tilalla, myynti 10 001-40 000 kg - Kanin teurastus tilalla, myynti 5 001 kpl – 20 000 kpl	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 3 -Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädely) > 10 kuljetusvälinettä -Varastointi> 10 000m2 elintarvikkeiden varastointipinta-ala -Maahantuonti (EU, 3. maat) suurta -Erittäin suuri kansallinen tai kansainvälinen elintarvikekontaktimateriaalialan toiminta, tuontia ja vientiä	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi	RISKILUOKKA 5 3 tark./vuosi

Taulukko 3**Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheyssuositus hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa**

TAULUKKO 3	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
	Liha-ala - pakastaminen - suolien ja mahalaukkujen käsittely	Liha-ala - leikkaaminen - jauhaminen - raakalihavalmisteiden valmistus - mekaanisesti erotetun lihan valmistus	Liha-ala - lihavalmisteiden valmistus - teurastaminen (teurastamo, pienteurastamo ¹⁾ , poroteurastamo ¹⁾ , riistan käsittelylaitos ¹⁾)	Kylmäsavukalan tai graavikalan vakuumpakkaaminen Täyssäilykkeiden valmistus
	Kala-ala - pakastaminen - kalan lajittelu	Kala-ala - perkaaminen - fileointi - paloittelu - mekaaninen lihan talteenotto	Kala-ala - jalostettujen kalastustuotteiden valmistus	
	Muna-ala - munien pakkaaminen Poikkeusalueen munapakkaamon tarkastustiheys kerran kahdessa vuodessa	Muna-ala - munatuotteiden valmistus		
	Maitoala ²⁾ - maitotuotteiden valmistus, maitopohjaiset raaka-aineet (esim. juuston paloittelu, jäätelön valmistus, ei raakamaidon vastaanottoa)	Maitoala ²⁾ - maitotuotteiden valmistus raakamaidosta (raakamaidon vastaanotto)		
	Varastolaitos ¹⁾			

1) Käyntimäärä enintään 4 kertaa vuodessa

2) Maitoalan toimintaluokka valitaan suuririskisempien tuotteiden mukaan (raakamaito tai muu valmistus), mikäli valmistusta on toimintaluokissa 1 ja 2

TAULUKKO 3 (jatkuu)	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
KOKOLUOKKA 1 ○ liha-ala, kala-ala, muna-ala, tuotanto < 10 000 kg/vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi	RISKILUOKKA 5 3 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 2 ○ liha-ala, kala-ala tuotanto 10-100 000 kg/vuosi ○ muna-ala tuotanto 10 000 – 10 milj. kg/vuosi ○ maitoala, vastaanotetun raakamaidon määrä < 500 000 kg/vuosi ○ maitoala, tuotanto < 100 000 kg/vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi	RISKILUOKKA 6 4 tark./vuosi	RISKILUOKKA 7 6 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 3 ○ liha-ala, kala-ala tuotanto 100 000 – 1 milj. kg/vuosi ○ muna-ala tuotanto > 10 milj. kg/vuosi ○ maitoala, vastaanotetun raakamaidon määrä 500 000 – 2 milj. kg/vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi	RISKILUOKKA 6 4 tark./vuosi	RISKILUOKKA 7 6 tark./vuosi	RISKILUOKKA 8 8 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 4 ○ liha-ala, kala-ala tuotanto 1 – 10 milj. kg/vuosi ○ maitoala, vastaanotetun raakamaidon määrä > 2 milj. kg/vuosi ○ maitoala, tuotanto > 100 000 kg/vuosi	RISKILUOKKA 6 4 tark./vuosi	RISKILUOKKA 7 6 tark./vuosi	RISKILUOKKA 8 8 tark./vuosi	RISKILUOKKA 9 10 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 5 ○ liha-ala, kala-ala tuotanto >10 milj. kg/vuosi	RISKILUOKKA 6 4 tark./vuosi	RISKILUOKKA 8 8 tark./vuosi	RISKILUOKKA 9 10 tark./vuosi	RISKILUOKKA 10 12 tark./vuosi
PIENTEURASTAMO			2 - 4 tark./vuosi n. 3 – 5 h/kerta	
TEURASTAMO			3-5 h/viikko	

1) Käyntimäärä enintään 4 kertaa vuodessa

2) Maitoalan toimintaluokka valitaan suuririskisempien tuotteiden mukaan (raakamaito tai muu valmistus), mikäli valmistusta on toimintaluokissa 1 ja 2

TARKASTUSSUUNNITELMA 2022

	2022 Valvontakohteita [kpl]	Tarkastussuunnitelma 2022 Tarkastettavat kohteet [kpl]		Tarkastukset [kpl]
Terveydensuojelulaki				
Talousveden jakelu ja käyttö				
Vedenjakelualue, yli 5000 henkeä tai 1000m3/d	1	1		1
Vedenjakelualue, 50 - 5000 henkeä tai 10 - 1000m3/d	38	36		36
Vedenjakelualue, alle 50 henkeä ja 10 m3/d	13	5		5
Kokoontuminen, julkiset huvi- ja kokoontumishuoneistot				
Lasten ja nuorten kohteet: Kerhotilat, nuorisotilat, lasten iltapäiväkerhot, lasten sisäleikkipuistot	19	19		19
Opetustoiminta, koulut ja oppilaitokset				
Esiopetus	15	12		12
Peruskoulu	16	14		14
Lukio	5	5		5
Ammattioppilaitos	2	2		2
Korkeakoulu	1	1		1
Muut koulut ja oppilaitokset	2	2		2
Majoitustoiminta, majoitushuoneistot				
Hotellit	4	0		0
Leirikeskukset, lomakeskusten ja leirintäalueiden mökit	11	5		5
Aamiaismajoitus, majoitus maatilamatkailun yhteydessä	8	8		8
Hostellit, retkeily-, kesä- ja huoneistohotellit, matkustajakoti ym	8	7		7
Kauneudenhoitoa ja ihon käsittelyä suorittavat huoneistot ja laitokset				
Kosmetologiset huoneistot ja laitokset	17	11		11
Tatuointi ja lävistys	3	1		1
Solarium	2	2		2
Muu ihon käsittely tai hoito	1	1		1
Sosiaalihuollon palvelut				
Päiväkoti, ryhmäperhepäiväkoti	24	17		17
Vanhusten tehostetun palveluasumisen yksiköt (laitostyyppinen)	22	16		16
Kehitysvammalaitos, muu kehitysvammaisten yksikkö (tehostettu palveluasuminen)	8	5		5
Muut yksiköt (mielenterveys- ja päihdekuntoutajat; tehostettu palveluasuminen)	3	2		2
Liikunta ja virkistystoiminta				
Yleinen liikuntatila	18	14		14
Yleiset altaat (uimahalli, kylpylä tai uima-allas)	5	5		5
Pienet yleiset Uimarannat	21	21		21
<i>Yhteensä terveydensuojelulaki</i>	271	213		213

	2022 Valvontakohteita [kpl]	Tarkastussuunnitelma 2022 <i>Tarkastettavat kohteet</i> [kpl]		<i>Tarkastukset</i> [kpl]
Elintarvikelaki				
Alkutuotanto				
Maidontuotanto	140	10		10
Puutarhaviiljely, avomaa	15	15		15
Puutarhaviiljely, kasvihuone	2	2		2
Vesiviljely	11	11		11
Kalastus	3	3		3
Munantuotanto	9	3		3
Liha-ala (hyväksymistä edellyttämä toiminta)				
Jauhelihan valmistus	1	1		2
Leikkaamo	1	1		2
Kala-ala (hyväksymistä edellyttämä toiminta)				
Kalajalosteiden valmistus	4	4		8
Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely	7	7		9
Maito-ala (hyväksymistä edellyttämä toiminta)				
Jäätelön valmistus	1	1		2
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen				
Muu elintarvikkeiden varastointi	1	0		0
Elintarvikkeiden pakkaaminen	1	1		1
Väähriskinen toiminta elintarvikehuoneistossa				
Lihan käsittely	13	10		10
Elintarvikkeiden valmistus (muut kuin maito, liha, kala, muna, vilja-kasvis)				
Juomien valmistus	1	1		1
Makeisten valmistus	1	1		1
Muu valmistus (esim. kahvinpaahto)	4	3		3
Vilja- ja kasvisala				
Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus	4	3		3
Leipomotuotteiden valmistus, helposti pilaantuvia tuotteita	5	3		3
Leipomotuotteiden valmistus, Ei helposti pilaantuvia tuotteita	7	4		4
Elintarvikkeiden kuljetukset				
Elintarvikkeiden kuljetus	1	1		1
Elintarvikkeiden kuljetus jäähdytettynä	2	1		1

	2022 Valvontakohteita [kpl]	Tarkastussuunnitelma 2022 Tarkastettavat kohteet [kpl]	Valvontakohteita [kpl]
Elintarvikelaki, jatkuu			
Elintarvikkeiden tarjoilu			
Grilli- ja pikaruokatoiminta	15	3	3
Kahvilatoiminta	30	15	15
Ravintolatoiminta	39	30	30
Suurtalous, keskuskeittiö ja pitopalvelu	19	18	23
Suurtalous, laitoskeittiö	25	19	19
Suurtalous, tarjoilukeittiö	37	15	15
Elintarvikkeiden myynti			
Elintarvikkeiden <u>tukkumyynti</u>	1	0	0
Elintarvikkeiden <u>vähittäismyynti</u>	75	39	41
Vienti ja tuonti			
Elintarvikkeiden maastavienti	1	1	1
Elintarvikkeiden maahantuonti	1	0	0
Elintarvikekontaktimateriaalit			
Elintarvikekontaktimateriaalit	3	2	2
<i>Yhteensä elintarvikelaki</i>	484	228	244

Tupakkalaki ja Lääkelaki			
Tupakkatuotteiden ja tupakointivälineiden myynti ja muu luovutus			
Vähittäismyynti	43	33	33
Ravintolan tupakointitila	1	1	1
Lääkelaki			
Nikotiinituotteiden vähittäismyynti	23	22	22
<i>Yhteensä tupakkalaki ja nikotiinituotteet</i>	67	56	56

<i>Kaikki yhteensä</i>	822	499	513
------------------------	-----	-----	-----

Näytteenottosuunnitelma 2022

ELINTARVIKEVALVONNAN NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA 2022

TOIMINTATYYPPI	NÄYTETYPPI	NÄYTTEIDEN MÄÄRÄ	ANALYYSIT / Analyysipaketti
Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely	Elintarvikenäyte	0-5	<i>Mikrobikriteeriasetuksen tai elintarvikkeen riskien mukaisesti näytteen laadun mukaan määräytyvät tutkittavat analyysit</i>
	Puhtausnäyte	0-5	Kokonaispesäkeluku (ATP) ja/tai Aerobiset mikro-organismit ja <i>Listeria monocytogenes</i>
	Jää	0-3	koliformiset bakteerit, pesäkkeiden lukumäärä 22 °C
Kalajalosteiden valmistus	Elintarvikenäyte	0-5	<i>Mikrobikriteeriasetuksen tai elintarvikkeen riskien mukaisesti näytteen laadun mukaan määräytyvät tutkittavat analyysit</i>
	Puhtausnäyte	0-5	Kokonaispesäkeluku (ATP) ja/tai Aerobiset mikro-organismit ja <i>Listeria monocytogenes</i>
	Jää	0-2	koliformiset bakteerit, pesäkkeiden lukumäärä 22 °C
Liha-ala: leikkaamo, kypsien lihavalmisteen ja raakojen lihavalmisteen ja jauhelihan valmistus	Elintarvikenäyte	0-5	Mikrobikriteeriasetuksen mukaisesti näytteen laadun mukaan määräytyvät tutkittavat analyysit
	Puhtausnäyte	0-5	Kokonaispesäkeluku (ATP)
Jäätelön valmistus	Elintarvikenäyte	0-2	<i>Mikrobikriteeriasetuksen tai elintarvikkeen riskien mukaisesti näytteen laadun mukaan määräytyvät tutkittavat analyysit</i>
	Puhtausnäyte	0-2	Kokonaispesäkeluku (ATP)
Suurtalous, laitos- ja keskuskeittiötoiminta	Puhtausnäyte	0 -20	Kokonaispesäkeluku (ATP)
	Elintarvikenäyte	0-5	Mikrobikriteeriasetuksen tai elintarvikkeen riskien mukaisesti näytteen laadun mukaan määräytyvät tutkittavat analyysit
Ravintolatoiminta	Puhtausnäyte	0-15	Kokonaispesäkeluku (ATP)
	Elintarvikenäyte	0-5	Mikrobikriteeriasetuksen tai elintarvikkeen riskien mukaisesti näytteen laadun mukaan määräytyvät tutkittavat analyysit
Kahvila	Puhtausnäyte	0-15	Kokonaispesäkeluku (ATP)
	Elintarvikenäyte	0-5	Mikrobikriteeriasetuksen tai elintarvikkeen riskien mukaisesti näytteen laadun mukaan määräytyvät tutkittavat analyysit

ELINTARVIKEVALVONNAN NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA 2022, JATKUU

TOIMINTATYYPPI	NÄYTETYPPI	NÄYTEIDEN MÄÄRÄ	ANALYYSIT / Analyysipaketti
Grilli- ja pikaruokatoiminta	Puhtausnäyte	0-15	Kokonaispesäkeluku (ATP)
	Elintarvikenäyte	0-3	Mikrobikriteeriasetuksen tai elintarvikkeen riskien mukaisesti näytteen laadun mukaan määräytyvät tutkittavat analyysit
Leipomotoiminta (Ruoka- ja kahvileipien valmistus + leipomotuotteet)	Puhtausnäyte	0-10	Kokonaispesäkeluku (ATP)
	Elintarvikenäyte	0-3	Mikrobikriteeriasetuksen tai elintarvikkeen riskien mukaisesti näytteen laadun mukaan määräytyvät tutkittavat analyysit
Elintarvikkeiden vähittäismyynti	Puhtausnäyte	0-20	Kokonaispesäkeluku (ATP)
	Elintarvikenäyte	0 - 10	Mikrobikriteeriasetuksen tai elintarvikkeen riskien mukaisesti näytteen laadun mukaan määräytyvät tutkittavat analyysit

Muut näytteet 2022

TOIMINTATYYPPI	NÄYTETYPPI	NÄYTEIDEN MÄÄRÄ	ANALYYSIT
Vesilaitokset	Vesinäyte	Laitoskohtaiset näytteenottosuunnitelmat	Näytteenottosuunnitelman mukaisesti
Alkutuotannon kasteluvesi sellaisenaan syötävälle kasvosille	Vesinäyte	1 näyte joka 3. vuosi	<i>E. coli</i> , enterokokit, väri, haju, sinilevät
Alkutuotannon tuotteiden ja pintojen puhdistamiseen ja jäädyttämiseen käytettävä vesi	Vesinäyte	Käyttöön otettaessa sekä 1 näyte joka 3. vuosi	<i>E. coli</i> , enterokokit, väri, haju
Elintarvikehuoneisto jolla oma kaivo tai vesilähde (ei liittynyt vesijohtoverkoon)	Vesinäyte	1/vuosi - joka 3.vuosi	STMA 401/2001 eli ns ”pikkuvesiasetuksen” mukaan
Uimarannat Avantouintipaikat	Vesinäyte	Näytteenottosuunnitelman mukaan	Suolistoperäiset enterokokit, <i>E. coli</i>
Uimahallit ja kylpylät	Vesinäyte	Laitoskohtaiset näytteenottosuunnitelmat	Näytteenottosuunnitelman mukaan
	Puhtausnäyte	0-30	Kokonaispesäkeluku (ATP)