



**YMPÄRISTÖTERVEYSVALVONNAN
VALVONTASUUNNITELMA
VUODELLE 2018 ja 2019**

PÄIVITYS 2019

Hyväksytty: Ympäristölautakunta 12.12.2017 §94
Päivitetty 28.12.2018

Sisältö

1. YLEISTÄ	2
1.1 Lainsäädännöstä	2
1.2 Valvonnan maksullisuus	3
1.3 Valtakunnalliset valvontaohjelmat	3
1.4 Valvontaviranomainen yhteistoiminta-alueella	4
2. MÄÄRITELMÄT	5
3. VALVONTAKOhteet	5
3.1 Elintarvikevalvontakohteet	6
3.2. Terveysuojelun valvontakohteet	6
3.3 Tupakkalain mukaiset kohteet sekä nikotiinivalmisteiden vähittäismyyntipisteet	7
4. VALVONTAKOhteiden Riskinarviointi ja tarkastustiheyksien määrittäminen	8
5. VALVONNAN PAINOPISTEALUEET, PROJEKTIT JA TOIMINTAYMPÄRISTÖN MUUTOKSET	8
5.1 Omat painopistealueet	1
5.2 Valtakunnallisten valvontaohjelmien painopistealueet, projekti, tema-alueet	1
6. TARKASTUSSUUNNITELMA JA TARKASTUSTEN SISÄLTÖ	8
6.1 Elintarvikevalvonta	9
6.2 Terveysuojelu	10
6.3 Tupakkavalvonta	10
6.4 Nikotiinivalmisteiden myynnin valvonta	11
6.5. Tarkastuksen tekeminen kotirauhan piiriin kuuluvaan kohteeseen.	11
7. NÄYTTEENOTTO- JA TUTKIMUSSUUNNITELMA	12
7.1 Laboratoriot	13
8. VARAUTUMINEN TERVEYSVAARATILANTEISIIN JA EPIDEMIOIDEN SELVITTÄMISEEN	14
9. VIESTINTÄ	14
10. VALVONNAN VOIMAVARAT	14
11. SUUNNITELMAN TOTEUTUMISEN SEURANTA	15
12. KEHITYSNÄKYMISTÄ	15
Liitteet	16

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 (23/2006) 48 §: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.

Tähän asti on kunnan valvontasuunnitelman sisällöstä, valvontasuunnitelman mukaisista tarkastuksista, valvontakohteitten tarkastustiheydestä, näytteenotosta ja valvontasuunnitelman toteutumisen arvioinnista annettu määräykset kunnan ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmaa koskevassa valtioneuvoston asetuksessa 665/2006. Asetus kumotaan sen jälkeen kun terveydensuojelulain muuttamista koskeva laki on hyväksytty ja vahvistettu. Tässä suunnitelmassa ei enää huomioida VNA 665/2006 vaatimuksia.

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 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 pyydetessä tai osoitteessa www.pohjoisenkeskisuomenymparistotoimi.fi

Maksujen perimisestä on säädetty terveydensuojelulain 50 §:n 2–4 momenteissa, elintarvikelain 71 §:ssä ja tupakkalain 91 §:ssä.

Maksutaksa on hyväksytty Ympäristölautakunnassa viimeksi 29.5.2018 § 26.

1.3 Valtakunnalliset valvontaohjelmat

Valtakunnallisista valvontaohjelmista säädetään terveydensuojelulain (763/1994) 4 §:ssä, elintarvikelain (23/2006) 47 §:ssä ja tupakkalain (549/2016) 83 §.

Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira), Turvatekniikan keskus (TUKES) ja Sosiaali- ja terveystieteiden tutkimuskeskus (Valvira) ovat laatineet vuosille 2015–2019 ympäristöterveydenhuollon yhteisen valtakunnallisen valvontaohjelman.

Toimialakohtaisissa valtakunnallisissa valvontaohjelmissa tulee ottaa huomioon ympäristöterveydenhuollon valtakunnallisessa 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 ympäristötarkastajat. Ympäristötarkastajien esimiehenä toimii vastaava ympäristötarkastaja 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 12.12.2017 § 93. 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 valvontakohdetyypit luokitellaan siinä harjoitettavasta toiminnasta ja siellä valmistettavista tuotteista mahdollisesti aiheutuvan terveydellisen ja taloudellisen riskin perusteella.
- *Tarkastustiheydellä* tarkoitetaan sitä, kuinka monta kertaa vuodessa valvontakohte tarkastetaan.

3. VALVONTAKOhteet

Kaikki tiedossa olevat yhteistoiminta-alueella sijaitsevat ympäristöterveysvalvonnan valvontakohteet ovat sähköisessä muodossa TerveKuu-nimisessä valvontaohjelmassa. Tästä valvontakohdetietojärjestelmästä 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.

Eviran määrittämä ohjeellinen tarkastustiheyssuositus elintarvikelain mukaisille kohteille on liitteessä 4. Terveystuoteturvallisuuslain säännöllisen valvonnan valvontakohdetyypit, niiden tarkastustiheys ja tarkastukseen keskimäärin käytettävä aika valtakunnallisen valvontaohjelman 2015–2019 mukaan on nähtävissä liitteessä 2. Liitteessä 3 on tupakkalain mukaisten säännöllisen valvonnan kohdetyypien tarkastustiheys ja tarkastukseen keskimäärin käytettävä aika valtakunnallisen valvontaohjelman 2015–2019 mukaan.

TerveKuu-ohjelmassa on kohdekohtaisesti mm. tarkastuspöytäkirjat, näytteiden tutkimustulokset, päätökset, kirjeenvaihto yms. Lisäksi jokaisen kohteen hyväksymisasiakirjojen paperiversiot ovat erillisessä kansiossa. Ohjelmaan sisältyy muistutustoiminto, johon perustuen valvotaan edellytettyjen 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)
- elintarvikehuoneistot, 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 13 §) tulee tehdä ilmoitus valvontaviranomaiselle viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituksen jälkeen pääsääntöisesti ympäristötarkastaja 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.

3.2. Terveysturvallisuuden valvontakohteet

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

Terveysturvallisuuden 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 terveysturvallisuuden kohteita voimaan astuvan lainsäädännön mukaan ovat

- majoitusliikkeet,
- 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 järjestämispaidat,
- 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 ympäristötarkastaja 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:

- o tupakointitilalliset ravintolat
- o tupakkatuotteiden ja tupakointivälineiden vähittäis- ja tukkumyyntipaikat

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

4. VALVONTAKOHTTEIDEN 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. Jokaiselle valvontakohteelle lasketaan TerveKuu-ohjelmassa riskipisteet joita annetaan esim. omavalvonnasta, tilojen vaatimuksen mukaisuudesta ja kunnosta sekä henkilökunnan osaamisesta. Riskipisteiden perusteella tarvittaessa nostetaan tai lasketaan tarkastustiheyttä suhteessa valtakunnallisten valvontaohjelmien tarkastustiheyksiin.

Eviran määrittämä ohjeellinen tarkastustiheyssuositus elintarvikelain mukaisille kohteille on liitteessä 4. Terveysturvallisuuden säännöllisen valvonnan valvontakohdetyypit, niiden tarkastustiheys ja tarkastukseen keskimäärin käytettävä aika valtakunnallisen valvontaohjelman 2015–2019 mukaan on nähtävissä liitteessä 2. Liitteessä 3 on tupakkalain mukaisten säännöllisen valvonnan kohdetyypien tarkastustiheys ja tarkastukseen keskimäärin käytettävä aika valtakunnallisen valvontaohjelman 2015–2019 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 ympäristötarkastajien 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

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

Valvontakohteet ja suunnitellut tarkastukset on tallennettu TerveKuu-kohtetietojärjestelmään. 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.

Ympäristötarkastajat 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.

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

Elintarvikelain 13 § 3 momentin perusteella ilmoitettu uusi elintarvikehuoneisto 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 Terveydensuojelu

Terveydensuojelulain 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. Terveysvalvonnan mittalaitteiden avulla (esim. pintakosteusosoitin tai lämpömittari) arvioidaan alustavasti tarkempien mittausten/tutkimusten tarpeellisuus tarpeen vaatiessa. Tarkastukseen liittyy ohjausta ja neuvontaa sekä mahdollisesti näytteenottoa.

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

Terveydensuojelulain säännöllisen valvonnan valvontakohdetyypit, niiden tarkastustiheys ja tarkastukseen keskimäärin käytettävä aika valtakunnallisen valvontaohjelman 2015–2019 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 kohdetyyppien tarkastustiheys ja tarkastukseen keskimäärin käytettävä aika valtakunnallisen valvontaohjelman 2015–2019 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.

Valtakunnallisen **terveydensuojelun** valvontaohjelman mukaan kotirauhan piiriin kuuluviin 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 kuuluviin 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 vakituisen asumiseen. Nämä tilat voivat siten kuulua myös suunnitelmallisen valvonnan piiriin.

Elintarvikelain 49 § 3 momentin mukaan kotirauhan piiriin kuuluvissa tiloissa tarkastus voidaan tehdä vain, jos on perusteltua syytä epäillä elintarvikemääräyksiä rikotun tai rikottavan laissa rangaistavaksi säädetyllä tavalla. Tarkastuksen on oltava välttämätön rikoksen selvittämiseksi tai vakavan terveysvaaran estämiseksi. Tarkastuksen saa suorittaa vain valvontaviranomainen.

7. NÄYTTEENOTTO- JA TUTKIMUSSUUNNITELMA

Yhteistoiminta-alueella on käytävissään 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
- avantouintipaikkojen 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 jäädytetty 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. Ympäristötarkastaja ottaa kaivovesinäytteet, jos näytteenotto vaatii erityistä osaamista tai kaivonomistaja sitä haluaa. Vesinäytteenotosta peritään tällöin taksan mukainen maksu.

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

7.1 Laboratoriot

Näytteet tutkitaan FINASin akkreditoituissa ja EVIRA:n hyväksymissä laboratorioissa.

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

Vesinäytteet tutkitaan vesilaitoksen valitsemassa akkreditoituissa laboratoriossa tai Eurofins Nablabs 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 valmistellaan 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. Kemialliset määritykset sisäilmanäytteistä teetetään esim. Työterveyslaitoksen yksiköissä.

8. VARAUTUMINEN TERVEYSVAARATILANTEISIIN JA EPIDEMIOIDEN SELVITTÄMISEEN

Ympäristötoimen valmiussuunnitelma on hyväksytty ympäristölautakunnassa 31.8.2015 § 63 ja päivitetty 26.9.2017 §63

Koska Pohjoisen Keski-Suomen Ympäristötoimen alueella toimii kaksi perusterveydenhuollon yksikköä, on ympäristölautakunnan päätöksellä 17.12.2013 § 152 alueelle nimetty kaksi epidemiaselvitystyöryhmää. Toinen Perusturvaliikelaitos Saarikan alueelle ja toinen Viitasaaren kaupungin, Pihtiputaan sekä Kinnulan kuntien alueelle.

Kun on aihetta epäillä terveysvaara tai epidemiatilannetta tehdään TerveKuulle kyseisen asiakkaan kortille muistiinpanoja tilanteen kehittymisestä (esim. epäilyn syntyminen, tehdyt toimenpiteet ja selvitykset, otetut näytteet jne.) Tarvittaessa terveysvaaratilanteesta tiedotetaan aville 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 ympäristötarkastajien toimesta.

Kohdekohtaisessa tiedottamisessa apuna käytetään 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 tekstiviestin, vaaratiedotteen, paikallisradion, lehdistön, nettisivujen jne. välityksellä. Myös tiedotteen jakaminen joka talouteen ovat pienissä yksiköissä todettu nopeaksi ja tehokkaaksi tiedotustavaksi. Useamman kunnan alueelle levinneestä erityistilanteesta viestinnän koordinoituvastuu on aluehallintovirastolla tai muilla seutuviranomaisilla.

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

10. VALVONNAN VOIMAVARAT

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

Karkean arvion mukaan suunnitelmalliseen valvontaan voidaan ympäristötarkastajien kokonaistyöpanoksesta käyttää vain noin 50 %. Muu työaika menee mm. valitusten käsittelyyn, neuvontaan, ohjaukseen, hakemusten ja ilmoitusten käsittelyyn, hallintoon (raportit, suunnitelmat), kouluttautumiseen.

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

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

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 rutiininomaisten päivitysten osalta (esim liitteenä oleva materiaali) päivitetty suunnitelma annetaan lautakunnalle tiedoksi

12. KEHITYSNÄKYMISTÄ

Maakuntaudistuksessa ympäristöterveydenhuolto siirtyy kunnilta maakunnan tehtäväksi. Muutos tapahtuu näillä näkymin vuonna 2021.

Valtakunnalliset sähköisten tietojärjestelmien muutokset tapahtuvat vuonna 2019 ja käyttöönotto vaativat paikallistasolla paljon aikaa perehtymiseen, kehitystyötä ja rahallista panostusta.

Liitteet

1. Valvonnan painopistealueet, projektit, toimintaympäristön muutokset sekä käytettävissä olevat valtakunnalliset valvontaohjelmat (päivitys 2019)
2. Terveystieteiden laitoksen säännöllisen valvonnan valvontakohdetyypit, niiden tarkastustiheys ja tarkastukseen keskimäärin käytettävä aika valtakunnallisen valvontaohjelman 2015–2019 mukaan (päivitys 2018)
3. Tupakkalain mukaisten säännöllisen valvonnan kohdetyypien tarkastustiheys ja tarkastukseen keskimäärin käytettävä aika valtakunnallisen valvontaohjelman 2015–2019 mukaan. (päivitys 2018)
4. Ohjeellinen tarkastustiheys suositus elintarvikelain mukaisissa kohteissa Eviran ohjeen ”Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen” mukaan
5. TARKASTUSSUUNNITELMA 2019:
Valvontakohteiden lukumäärä luokittain sekä tarkastettavien kohteiden ja tarkastusten lukumäärä.
6. NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA 2019:
Valvontakohteista otettavien näytteiden määrä ja näytteistä tehtävät analyysit (valvontakohteiden maksamat näytteet)

VALVONNAN PAINOPISTEALUEET, PROJEKTIT JA TOIMINTAYMPÄRISTÖN MUUTOKSET 2019

Omat painopistealueet

Ympäristöterveysvalvonnan ensisijaisena painopistealueena on maakuntaudistukseen valmistautuminen sekä uuden valtakunnallisen VATI tietojärjestelmän käyttöönotto

Valtakunnallisten valvontaohjelmien painopistealueet, projektit, teema-alueet

Asiat joilla paikallisesti Ympäristötoimen kannalta todennäköisesti vähän merkitystä merkitty pienemmällä fonttikoolla

Terveydensuojelun

valtakunnallisen valvontaohjelman 2015 - 2019 painopistealueet. Päivitys 2018-2019

Talousvesi

- Valvontatutkimusohjelman päivittäminen sekä valvonnan ja näytemäärien saattaminen asetuksen mukaiseksi
- Valvontayksikön oman vesihuollon erityistilannesuunnitelman laatiminen
- Talousveden laatuun vaikuttavien riskien arviointi ja hallinta yhdessä talousvettä toimittavan laitoksen kanssa

Kauneushoitola tai muu ihonkäsittely

- Ihon läpäisevien toimintojen valvominen (esim. tatuointi, kuppaus)

Terveydellisten olojen valvonta

Laadukkaat sisäilmaselvitykset:

- Edistetään ulkopuolisten asiantuntijoiden hyödyntämistä sisäilmaselvityksissä (koulut, päiväkodit ja yksityiset asunnot)
- koulujen yhteistarkastukset eri tahojen kanssa

Sidosryhmät

Terveydensuojelun huomioiminen suunnittelussa ja päätöksenteossa (kaava, ympäristölupa jne.)

Tupakkalain

valtakunnallisen valvontaohjelman 2015 - 2019 painopistealueina (päivitys 2018-2019) on:

- Tupakkatuotteiden, tupakointivälineiden, tupakan vastikkeiden ja tupakkajäljittelmiä myynti ja mainonnan osalta erikoisliikkeet sekä vähittäismyyntipakkaukset
- Tupakointikieltojen ja -rajoitusten osalta ravintoloiden tupakointitilat.

Elintarvikevalvonnan

Elintarvikeketjun monivuotisen kansallisen valvontasuunnitelman (Vasu) 2015 - 2019 osa 1 liitteen 3 "Elintarviketurvallisuuden toimenpiteet 2019–2020" on seuraavia kuntia koskevia toimenpiteitä.

Yhteiset 2019

- KUTI/VATI-tietojen hyödyntäminen valvonnan ohjauksessa ja toteuttamisessa
- VATI-käyttöönotto
- Elintarvikevalvonnan yhdenmukaisuuden ja riskiperusteisuuden edistäminen
- Valvonnan kohde- ja vaativuuskattavuuden varmistaminen painoalueena elintarvikeparanteiden valvonta

Alkutuotanto 2019

- Alkutuotannon elintarvikevalvonnan vakiinnuttaminen

Lihantarkastus 2019

- Lihantarkastuksen ja teurastamovalvonnan yhdenmukaistaminen

Elintarvikepetokset 2019

- Petosten valvonnan ja torjunnan valmiuden kehittäminen

Sisämarkkinakauppa 2019

- Viranomaisten yhteistyön kehittäminen eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuontivalvonnassa

Vienti 2019

- Eläimistä saatavien elintarvikkeiden vientivalvonnan kehittäminen

Valvontaverkostot 2019

- Valvontaverkoston toiminnan vakiinnuttaminen

Luonnonmukainen tuotanto 2019

- Sähköisten työkalujen kehittäminen 2019 -2022

Valmissalaattien patogeeniprojekti 2019

- Projektin toteutus/raportointi

Gluteenittomien elintarvikkeiden valvontahanke 2019

- Projektin tulosten raportointi ja hyödyntäminen

Valtakunnallinen ravintoarvomerkitöjen ja suolan valvontahanke 2019

- Projektin suunnittelu ja toteutus

Komission etämyynnin valvontahake 2019

- Projektin toteutus (Ruokavirasto vastaa projektista, kunnat valvonnasta)

Kasvinsuojeluainejäämien valvontaohjelma 2019

- Monitorointiohjelman toteutus (ml. näytteenotto; 100 - 150 näytettä/vuosi)

Muuntogeenisten elintarvikkeiden monitorointi 2019

- Monitorointiohjelman toteutus (ml. näytteenotto; noin 10 näytettä/vuosi)

Oliiviöljyn vaatimustenmukaisuuden monitorointi 2019

- Monitorointiohjelman toteutus (ml. näytteenotto; noin 4 näytettä/vuosi)

KÄYTETTÄVISSÄ OLEVAT VALTAKUNNALLISET VALVONTAOHJELMAT

Tätä suunnitelmaa päivitettäessä (marraskuu 2018) oli käytettävissä Ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2015–2019 (Päivitys vuosille 2018-2019) sekä seuraavat toimialakohtaiset valtakunnalliset valvontaohjelmat:

- Elintarvikevalvonta
 - Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2015–2019 (Vasu)
 - Vasun liitteet 1–3 vuosille 2019–2020
 - Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen, Eviran ohje 10503/1
- Valtakunnallinen terveydensuojelun valvontaohjelma vuosille 2015–2019
 - Valvontaohjelman päivitys 2018-2019
- Valtakunnallinen tupakkalain valvontaohjelma vuosille 2015–2019
 - Valvontaohjelman päivitys 2018-2019

Terveydensuojelulain säännöllisen valvonnan valvontakohdetyypit, niiden tarkastustiheys ja tarkastukseen keskimäärin käytettävä aika valtakunnallisen valvontaohjelman 2015–2019 mukaan (päivitys 2018)

Suunnitelmallisen valvonnan kohdetyypit		Riskiluokka	Tarkastustiheys/ vuosi
Toimintaluokka:	Toimintatyyppi:		
	<i>Talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelualue (1352/2015)</i>		
Talousveden toimittaminen	EU-raportoitava vedenjakelualue, vedentoimitus väh. 1000 m ³ /d tai väh. 5000 henkilölle	3	2 - 1
	Muu vedenjakelualue, vedentoimitus 10 - 999 m ³ /d tai 50 – 4999 henkilölle	3	2 - 1 (0,5*)
	<i>Talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelualue (401/2001)</i>		
	Pieni vedenjakelualue, vedentoimitus < 10 m ³ /d tai alle 50 henkilölle	2	1 - 0,5 (0,3*)
Veden toimittaminen talousvettä toimittavalle laitokselle	Tukkulaitos (<i>talousvettä toimittavalle laitokselle vettä toimittava toiminnanharjoittaja</i>)	3	2 - 1
Kokoontuminen, julkiset huvi- ja kokoontumishuoneistot	Lasten ja nuorten kohteet: kerhotilat, nuorisotilat ja leirikeskukset, lasten iltapäiväkerhot ja sisäleikkipuistot	2 - 1	0,3
Opetustoiminta, koulut ja oppilaitokset	Esiopetus, peruskoulu, lukio, ammattioppilaitos, muut koulut ja oppilaitokset, korkeakoulu ja muu aikuiskoulutus	2 - 1	0,3
Majoitustoiminta, majoitushuoneistot	Hotellit, hostellit, maatilamatkailu, asuntolat 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	0,3
	Solarium	2	0,2
Sosiaalihuollon palvelut	Lasten päiväkodit ja vastaavat	2	0,5 – 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	2 – 1
	Yleiset saunat	2	1
	Yleinen liikuntatila: urheiluhalli, kuntosali tai muu yleinen liikuntatila	1	0,25

*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 mukaisten säännöllisen valvonnan kohdetyyppien tarkastustiheys ja tarkastukseen keskimäärin käytettävä aika valtakunnallisen valvontaohjelman 2015–2019 mukaan (päivitys 2018)

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

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

Taulukko 1

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

RISKILUOKKA 0	TARKASTUKSET
<p>Apteekkien elintarvikemyynti</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ei omaa valmistusta, valmistuttamista, tuontia (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) tai markkinointia 	<p>Elintarvikehuoneistoilmoituksen vastaanottamisen jälkeen <u>tehdään</u> ensimmäinen tarkastus.</p> <p>Muita tarkastuksia voidaan tehdä esim.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ruokamyrkytys epäilyn perusteella ○ elintarvikelainsäädännön vastaisuuden tai muun epäilyn perusteella ○ toiminta ei vastaa ilmoitettua (arvioitava onko oikeassa toimintaluokassa, kuuluuko riskiluokkaan 0?) <p><i>Jos toiminnassa on toistuvia epäkohtia, kohde voidaan siirtää säännöllisen valvonnan piiriin.</i></p>
<p>Kuntosalien, optikkoliikkeiden, ja muiden vastaavien toimijoiden pienimuotoinen elintarvikemyynti (muuta kuin kahvitarjoiluun verrattavaa)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ei omaa valmistusta, valmistuttamista, tuontia (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) tai markkinointia 	
<p>Pienimuotoinen elintarvikkeiden myynti ja tarjoilu juomatarjoilun yhteydessä (esim. pubit)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ esim. erilaiset napostelutuotteet (sipsejä, pähkinöitä), jotka eivät edellytä kylmäsäilytystä, kuumennusta tai muuta valmistusta 	
<p>Lämpötilasäätelmätön kuljetus (pois lukien säiliökuljetukset), jos toimijalla kuljetusvälineitä korkeintaan 10</p>	
<p>Hyväntekeväisyysjärjestöjen toiminta</p>	<p>Elintarvikehuoneistoilmoituksen vastaanottamisen yhteydessä <u>ei tehdä</u> ensimmäistä tarkastusta.</p> <p>Muita tarkastuksia voidaan tehdä esim.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ruokamyrkytys epäilyn perusteella ○ elintarvikelainsäädännön vastaisuuden tai muun epäilyn perusteella ○ toiminta ei vastaa ilmoitettua (arvioitava onko oikeassa toimintaluokassa, kuuluuko riskiluokkaan 0?) <p><i>Jos toiminnassa on toistuvia epäkohtia, kohde voidaan siirtää säännöllisen valvonnan piiriin.</i></p>

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

TAULUKKO 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3
MYynti	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 o Myymälät < 200m ² (esim. lähikaupat, kioskit) o 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 o 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 o 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 kioskitoiminta	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 pizaa 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 allergiaruokavaliioon Esim. o ruokaravintolat o ruokalot, 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 (päiväkoti-ikäiset lapset, vanhukset, sairaalapotilaat ym.) ruokaa valmistavat elintarvikehuoneistot (ei tarjoilukeittiötoimintaa, jossa vain vähäistä aamu- 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	<p>Teollinen valmistus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raaka-aineet tai valmiit tuotteet eivät edellytä lämpötilahallintaa - Tuotteiden koostumus tai pakkausmerkinnät eivät edellytä erityisosaamista (suppea tuotevalikoima) <p>Esim.</p> <ul style="list-style-type: none"> o kasvisten pakkaaminen 	<p>Teollinen valmistus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raaka-aineet tai valmiit tuotteet eivät edellytä lämpötilahallintaa - Pakastaminen - Tuotteiden koostumus tai pakkaus-merkinnät eivät edellytä erityisosaamista (laaja tuotevalikoima) <p>Esim.</p> <ul style="list-style-type: none"> o myllytoiminta o kahvinpaahto o marjojen pakastaminen 	<p>Teollinen valmistus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden valmistus (edellyttää lämpötila-hallintaa) - Gluteiinittomien elintarvikkeiden valmistus - Allergeenejä sisältävien tuotteiden valmistus (ristikontaminaatiovaara) - Sellaisten elintarvikkeiden valmistus, joiden koostumus ja pakkaus-merkintöjen hallinta ja valvonta vaatii erityisosaamista (esim. lisäaineiden valmistus, elintarvikkeparanteiden käyttö, savustaminen, vitamiineilla tai kivennäisaineilla täydentäminen, ravintolisien valmistus) <p>Esim.</p> <ul style="list-style-type: none"> o kasvisten pilkkominen, raasteiden valmistus o pakastevihannesten valmistus o hillojen valmistus o jäätelön valmistus o einesten valmistus (esim. pinaattiletut, pizzat, majoneesipohjaiset salaatit) o konditoriatuotteiden valmistus 	<p>Teollinen valmistus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sellaisenaan syötävien kuumentamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden valmistus (esim. salaatit, 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 TOIMIJAT: - Elintarvikkeiden varastointi ja kuljetus - Elintarvikkeiden tuonti (sisämarkkinat ja 3. maa) - Pakkaus- ja muu kontaktimateriaalialan toiminta - Laitosmainen toiminta ilmoitettavissa elintarvikehuoneistoissa	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 TOIMIJAT (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 tarkastustiheysuusitus hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa**

TAULUKKO 3	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
	Liha-ala - pakastaminen - suolien ja mahalaukkujen käsittely	Liha-ala - leikkaaminen - jauhaaminen - 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 o 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 o liha-ala, kala-ala tuotanto 10-100 000 kg/vuosi o muna-ala tuotanto 10 000 – 10 milj. kg/vuosi o maitoala, vastaanotetun raakamaidon määrä < 500 000 kg/vuosi o 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 o liha-ala, kala-ala tuotanto 100 000 – 1 milj. kg/vuosi o muna-ala tuotanto > 10 milj. kg/vuosi o 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 o liha-ala, kala-ala tuotanto 1 – 10 milj. kg/vuosi o maitoala, vastaanotetun raakamaidon määrä > 2 milj. kg/vuosi o 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 o 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

	2019 Valvontakohteita [kpl]	Valvontasuunnitelma 2019	
		Tarkastettavat kohteet [kpl]	Tarkastukset [kpl]
Terveydensuojelulaki			
Talousveden jakelu ja käyttö			
Vedenjakelualue, yli 5000 henkeä tai 1000m ³ /d	1	1	1
Vedenjakelualue, 50 - 5000 henkeä tai 10 - 1000m ³ /d	40	37	37
Vedenjakelualue, alle 50 henkeä ja 10 m ³ /d	13	12	12
Kokoontuminen, julkiset huvi- ja kokoontumishuoneistot			
Lasten ja nuorten kohteet: Kerhotilat, nuorisotilat, lasten iltapäiväkerhot, lasten sisäleikkihuoneistot	20	7	7
Opetustoiminta, koulut ja oppilaitokset			
Esiopetus	15	6	6
Peruskoulu	19	8	8
Lukio	5	4	4
Ammattioppilaitos	2	2	2
Korkeakoulu	1	1	1
Muut koulut ja oppilaitokset	2	2	2
Majoitustoiminta, majoitushuoneistot			
Hotellit	5	3	3
Leirikeskukset, lomakeskusten ja leirintäalueiden mökit	7	6	6
Aamiaismajoitus, majoitus maatilamatkailun yhteydessä	7	6	6
Hostellit, retkeily-, kesä- ja huoneistohotellit, matkustajakoti ym	7	5	5
Muu loma-asuntojen ammattimainen tarjoaminen	2	1	1
Kauneudenhoitoa ja ihon käsittelyä suorittavat huoneistot ja laitokset			
Kosmetologiset huoneistot ja laitokset	12	3	3
Tatuointi ja lävistys	3	1	1
Solarium	2	1	1
Muu ihon käsittely tai hoito	1	1	1
Sosiaalihuollon palvelut			
Päiväkoti, ryhmäperhepäiväkoti	23	10	10
Vanhusten tehostetun palveluasumisen yksiköt (laitostyyppinen)	20	12	12
Kehitysvammalaitos, muu kehitysvammaisten yksikkö (tehostettu palveluasuminen)	7	5	5
Muut yksiköt (mielenterveys- ja päihdekuntoutajat; tehostettu palveluasuminen)	4	4	4
Kehitysvammaisten työ- ja päivätoimintakeskus	4	0	0

	2019 Valvontakohteita [kpl]	Valvontasuunnitelma 2019	
		Tarkastettavat kohteet [kpl]	Tarkastukset [kpl]
Terveydensuojelulaki, jatkuu			
Liikunta ja virkistystoiminta			
Julkinen kuntosali tai liikuntatila	19	4	4
Yleinen uimahalli, kylpylä tai uima-allas	7	7	7
Yleinen Uimaranta (Pienet)	22	22	22
<i>Yhteensä terveydensuojelulaki</i>	270	171	171

Elintarvikelaki			
Alkutuotanto			
Itujen tuotanto	1	0	0
Maidontuotanto	186	37	37
Puutarhaviiljely, avomaa	51	17	17
Puutarhaviiljely, kasvihuone	1	0	0
Vesiviljely	13	2	2
Kalastus	1	0	0
Munantuotanto	58	11	11
Liha-ala (hyväksymistä edellyttämä toiminta)			
Jauhelihan valmistus	2	2	8
Leikkaamo	2	2	8
Lihavalmisteiden valmistus (kypsä)	1	1	4
Kala-ala (hyväksymistä edellyttämä toiminta)			
Kalajalosteiden valmistus	2	2	5
Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely	5	5	6
Maito-ala (hyväksymistä edellyttämä toiminta)			
Jäätelön valmistus	1	1	1
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen			
Ei- eläinperäisten elintarvikkeiden varastointi	1	0	0
Elintarvikkeiden pakkaaminen	1	0	0
Vähäriskinen toiminta elintarvikehuoneistossa			
Lihan käsittely	9	2	2

	2019 Valvontakohteita [kpl]	Valvontasuunnitelma 2019	
		Tarkastettavat kohteet [kpl]	Tarkastukset [kpl]
Elintarvikelaki, jatkuu			
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	4	4
Vilja- ja kasvisala			
Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus	4	3	3
Leipomotuotteiden valmistus, helposti pilaantuvia tuotteita	6	4	4
Ruoka- ja kahvileipien valmistus	15	9	9
Elintarvikkeiden kuljetukset			
Elintarvikkeiden kuljetus	7	7	7
Elintarvikkeiden tarjoilu			
Grilli- ja pikaruokatoiminta	13	6	6
Kahvilatoiminta	36	14	14
Ravintolatoiminta	39	29	29
Suurtalous, keskuskeittiö ja pitopalvelu	22	15	15
Suurtalous, laitoskeittiö	29	17	17
Suurtalous, tarjoilukeittiö	26	12	12
Elintarvikkeiden myynti			
Elintarvikkeiden vähittäismyynti	81	42	42
Elintarvikekontaktimateriaalit			
Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvia tarvikkeita valmistavat laitokset, markkinoijat ja maahantuojat	5	5	5
<i>Yhteensä elintarvikelaki</i>	624	251	270
Tupakkalaki ja Lääkelaki			
Tupakkatuotteiden ja tupakointivälineiden myynti ja muu luovutus			
Vähittäismyynti	48	30	30
Lääkelaki			
Nikotiiniuotteiden vähittäismyynti	30	15	15
<i>Yhteensä tupakkalaki ja nikotiiniuotteet</i>	78	45	45
Kaikki yhteensä	972	469	486

ELINTARVIKEVALVONNAN NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA 2019

TOIMINTATYYPPI	NÄYTETYYPPI	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	10 -20	Kokonaispesäkeluku (ATP)
	Elintarvikenäyte	1-5	Mikrobikriteeriasetuksen tai elintarvikkeen riskien mukaisesti näytteen laadun mukaan määräytyvät tutkittavat analyysit
Ravintolatoiminta	Puhtausnäyte	8-15	Kokonaispesäkeluku (ATP)
	Elintarvikenäyte	1-5	Mikrobikriteeriasetuksen tai elintarvikkeen riskien mukaisesti näytteen laadun mukaan määräytyvät tutkittavat analyysit
Kahvila	Puhtausnäyte	8-15	Kokonaispesäkeluku (ATP)
	Elintarvikenäyte	1-5	Mikrobikriteeriasetuksen tai elintarvikkeen riskien mukaisesti näytteen laadun mukaan määräytyvät tutkittavat analyysit

ELINTARVIKEVALVONNAN NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA 2019, JATKUU

TOIMINTATYYPPI	NÄYTETYYPPI	NÄYTTEIDEN MÄÄRÄ	ANALYYSIT / Analyysipaketti
Grilli- ja pikaruokatoiminta	Puhtausnäyte	7-15	Kokonaispesäkeluku (ATP)
	Elintarvikenäyte	1-3	Mikrobikriteeriasetuksen tai elintarvikkeen riskien mukaisesti näytteen laadun mukaan määräytyvät tutkittavat analyysit
Leipomotoiminta (Ruoka- ja kahvileipien valmistus + leipomotuotteet)	Puhtausnäyte	4-10	Kokonaispesäkeluku (ATP)
	Elintarvikenäyte	1-3	Mikrobikriteeriasetuksen tai elintarvikkeen riskien mukaisesti näytteen laadun mukaan määräytyvät tutkittavat analyysit
Elintarvikkeiden vähittäismyynti	Puhtausnäyte	10-20	Kokonaispesäkeluku (ATP)
	Elintarvikenäyte	3 - 10	Mikrobikriteeriasetuksen tai elintarvikkeen riskien mukaisesti näytteen laadun mukaan määräytyvät tutkittavat analyysit

Muut näytteet 2019

TOIMINTATYYPPI	NÄYTETYYPPI	NÄYTTEIDEN MÄÄRÄ	ANALYYSIT
Vesilaitokset	Vesinäyte	Laitoskohtaiset näytteenottosuunnitelmat	Näytteenottosuunnitelman mukaisesti
Alkutuotannon kasteluvesi sellaisenaan syötäville kasvinosille	Vesinäyte	1 näyte joka 3. vuosi	<i>E. coli</i> , enterokokit, väri, haju, sinilevät
Alkutuotannon tuotteiden ja pintojen puhdistamiseen ja jäähdyttämiseen 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/v uosi - 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	10-30	Kokonaispesäkeluku (ATP)