

Etelä-Hämeen ympäristöterveys
Riihimäen kaupunki

Elintarvikevalvontasuunnitelma 2021–2024

Päivitys 2023

**Etelä-Hämeen ympäristöterveys
Riihimäen kaupunki**

1. Johdanto.....	3
2. Valvontakohteet.....	3
2.1. Valvontakohteet.....	3
2.2. Rekisteröimis- ja hyväksymismenettelyt.....	3
3. Valvonnan voimavarat.....	4
3.1. Voimavarojen kohdennus ja priorisointi.....	4
3.2. Henkilöstön tehtävät, vastualueet ja velvollisuudet.....	4
3.3. Perehdytys- ja koulutussuunnitelma.....	5
4. Valvontamenettelyt.....	5
4.1. Tarkastukset.....	5
4.1.1. Tarkastusten tavoitteet, sisältö ja toteutus.....	5
4.1.2. Riskiluokitus ja tarkastustiheys.....	6
4.1.3. Yhteydenottoihin, terveystilanteisiin ja ruokamyrkytys- ja epäilyihin liittyvät tarkastukset.....	6
4.2. Ajankäyttö.....	7
4.3. Virallisen valvonnan perusteella käynnistettävät toimet.....	8
4.4. Valvontakirjanpito.....	8
4.5. Näytteenotto.....	9
4.5.1. Seurantaohjelmat.....	10
4.6. Valvonnan painopisteet ja projektit.....	10
4.7. Ohjaus, neuvonta, kouluttaminen ja muu viestintä.....	11
4.8. Maksut.....	11
5. Häiriötilanteet.....	11

Etelä-Hämeen ympäristöterveys Riihimäen kaupunki

1. Johdanto

Etelä-Hämeen ympäristöterveys huolehtii Forssan, Hausjärven, Humppilan, Jokioisten, Jannakkalan, Lopen, Riihimäen, Tammelan ja Ypäjän alueella elintarvikelainsäädännön mukaisesta valvonnasta.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus virallisesta valvonnasta ja muista virallisista toimista (EU) 2017/625 määrää, että elintarvikevalvonnan on oltava suunnitelmallista, sen toimeenpanon dokumentoitujen menettelyjen mukaista, valvonnan tulokset tulee arvioida säännöllisesti ja toimintaa on parannettava aikaisempien tulosten perusteella.

Elintarvikelain (297/2021) 39 § mukaan kunnan elintarvikevalvontaviranomainen laatii vastuullaan olevaa elintarvikevalvontaa koskevat valvontasuunnitelmat ja huolehtii niiden yhteensovittamisesta siten, että valvonnassa otetaan huomioon elintarvike- ja kontaktimateriaalitoiminnan riskit ja että valvonta yleisten valvontaa koskevien vaatimusten mukaista, ehkäisee vaaroja ihmisen terveydelle ja suojaa kuluttajia taloudellisilta tappioilta. Valvontasuunnitelmat on päivitettävä tarvittaessa. Valvonnan suunnittelussa on huomioitava myös yleisesti viranomaistoimintaa koskevat hyvän hallinnon perusteet (hallintolaki 434/2003).

Tässä suunnitelmassa esitetään elintarvikevalvonnan tavoitteet vuodelle 2023. Suunnitelmaa laadittaessa on otettu huomioon Ruokaviraston ja Valviran laatima ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2020–2024. Valvontakauden teemana on yhdenmukaisen valvonnan ja yhteistyön edistäminen. Samoin on huomioitu elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma (VASU) <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/oppaat/elintarvikeketjun-monivuotinen-kansallinen-valvontasuunnitelma-2021-2024-osa-3/osa3/> ja Ruokaviraston ohje 6000/04.02.00.01/2020/1 valvontayksikön elintarvikevalvontasuunnitelmasta.

2. Valvontakohteet

2.1. Valvontakohteet

Valvontakohteet on kirjattu valtakunnalliseen valvontatietojen VATI-tietojärjestelmään. Valvontakohteiden lukumäärät toimintaluokittain on kirjattu taulukkoon 1.

2.2. Rekisteröimis- ja hyväksymismenettelyt

Elintarvikealan toimijan ja kontaktimateriaalialan toimijan on tehtävä valvontaviranomaiselle elintarviketoiminnasta ilmoitus (rekisteröitävä elintarviketoiminta ja kontaktimateriaalitoiminta). Eläinperäisiä elintarvikkeita valmistavan toimijan on tehtävä hyväksymishakemus (hyväksyttävät elintarvikehuoneistot). Alkutuotannon toimijan on tehtävä ilmoitus elintarvikkeiden alkutuotannosta rekisteröintiä varten. Valvontakohteet kirjataan elintarvikevalvonnan valtakunnalliseen VATI-tietojärjestelmään.

Ilmoitus tehdään ympäristöterveydenhuollon sähköisen ILPPA-ilmoituspalvelun kautta tai muulla tavalla kirjallisesti. Ilmoitus tehdään myös toiminnan keskeyttämisestä ja lopettami-

Etelä-Hämeen ympäristöterveys Riihimäen kaupunki

sesta. Rekisteröinnin yhteydessä viranomaisen tekee valvontakohteen alustavan riskiluokituksen ja päättää ensimmäisen huoneistoon tehtävän suunnitelmallisen ja maksullisen tarkastuksen ajankohdan. Tarkastus pyritään tekemään huoneiston toiminnan laadusta ja laajuudesta riippuen kuukauden, kolmen kuukauden tai kuuden kuukauden kuluttua huoneiston käyttöönotosta. Ensimmäisen tarkastuksen yhteydessä tehdään riskinarviointi, jonka perusteella päätetään kohteen tarkastustiheys.

Eläinperäisiä elintarvikkeita käsittelevät elintarvikehuoneistot hyväksytään ennen toiminnan aloittamista ja ennen hyväksymispäätöstä huoneistoon tehdään tarkastuskäynti. Hyväksymisen yhteydessä tehdään kohteen riskiluokitus ja päätetään kohteen tarkastustiheys. Tarkastusmaksu sisältyy hyväksymismaksuun.

Alkutuotantopaikat tekevät toiminnastaan kirjallisen alkutuotantopaikkailmoituksen.

3. Valvonnan voimavarat

3.1. Voimavarojen kohdennus ja priorisointi

Voimavarojen tarvetta arvioidaan ensisijaisesti sen perusteella, miten valvontasuunnitelmaa on pystytty toteuttamaan edeltävinä vuosina. Valvontasuunnitelman toteutuminen raportoidaan kuukausittain ja tarvittaessa ryhdytään toimenpiteisiin, joita voivat olla esim. määräämiskäisen henkilöstön lisääminen, tarkastusten priorisointi aikaisempien valvontatulosten tai kohteen riskitekijöiden perusteella. Työaikaa voidaan tarvittaessa myös kohdentaa muista tehtävistä tarkastustoimintaan tai päinvastoin, jos aikaa tarvitaan esim. epidemiaselvityksiin tai toimijoiden neuvontaan ja koulutukseen.

Poissaoloista johtuvaa äkillistä henkilöstövajausta ei voida aina heti korjata ja tällöin arvioidaan, mitkä työtehtävät tehdään ensisijaisesti ja mitä tehtäviä voidaan väliaikaisesti siirtää myöhemmäksi tai jopa seuraavalle vuodelle ja miten tehtäviä voidaan jakaa uudelleen. Normaalityylanteessa etusijalla ovat tarkastukset, toimijoiden ohjaus ja neuvonta sekä täydennuskoulutus. Valvonnan vaikuttavuutta pyritään parantamaan kohdekohtaisella riskinarvioinnilla ja seurantatarkastusten toteutumisen seurannalla.

3.2. Henkilöstön tehtävät, vastualueet ja velvollisuudet

Elintarvikevalvontaa tekee yhteensä kahdeksan henkilöä: 6 ympäristöterveystarkastajaa ja hygieenikkoeläinlääkäri sekä ympäristöterveyspäällikkö. Vuonna 2023 elintarvikevalvontaan on käytettävissä yhteensä 7 henkilötyövuotta. Suunnitelmallisia tarkastuksia on 460 eli n. 66 tarkastusta / htv.

Henkilöstön tehtäväkuvaukset ovat virkamääräyksissä. Elintarviketiimissä valvontakohteet on jaettu terveystarkastajien kesken osittain alueellisesti ja osittain valvontakohtedyyppityypin, että jokainen voi työssään perehtyä perusteellisemmin ainakin yhteen valvontakohtedyyppiin. Terveystarkastajat valvovat pääasiassa rekisteröitäviä elintarvikehuoneistoja ja kasviperäistä alkutuotantoa. Ympäristöterveyspäällikkö ja hygieenikkoeläinlääkäri valvovat hyväksytyjä elintarvikehuoneistoja ja eläinperäistä alkutuotantoa.

Etelä-Hämeen ympäristöterveys Riihimäen kaupunki

Suunnitelmallisten tarkastusten lisäksi työaikaan tarvitaan mm. seurantatarkastuksiin, viranomaisyhteistyöhön, toimijoiden ohjaukseen ja neuvontaan, tarkastusmatkoihin, näytteenottoon, valvontaprojektien toteuttamiseen, ruokamyrkytyspäilyjen ja yhteydenottojen selviytyksiin, täydennyskoulutukseen, sekä toiminnan suunnitteluun ja raportointiin.

Alueellinen ympäristöterveysjaosto on delegoinut elintarvikelain (297/2021) mukaista päätös- ja toimivaltaa ympäristöterveyden viranhaltijoille kokouksessaan 14.12.2022, § 7.

3.3. Perehdytys- ja koulutussuunnitelma

Uudelle työntekijälle tehdään kirjallinen perehdytysohjelma, jossa huomioidaan sekä työpaikan yhteiset ohjeet ja käytännöt että varsinaisiin työtehtäviin perehdytys tiimin ja/tai toisen työntekijän opastuksella. Tavoitteena on, että kaikkiin osaamisalueisiin (esim. eri valvontakohdetyyppien valvonta, pakkokeinojen käyttö) olisi perehtynyt vähintään kaksi työntekijää.

Henkilöstölle on laadittu koulutussuunnitelma, joka päivitetään vuosittain. Tavoitteena on jokaisen työntekijän osallistuminen keskimäärin kahdeksaan koulutuspäivään vuoden aikana. Osaamista pidetään yllä osallistumalla esim. seuraavanlaisiin koulutuksiin:

- Ruokaviraston, Aluehallintoviraston, ministeriöiden ja kunnallisten valvontayksiköiden järjestämät valtakunnalliset ja alueelliset koulutukset, keskustelutilaisuudet ja elintarvikevalvontaan liittyvät työryhmät
- Ammatti- ja muiden järjestöjen, sidosryhmien, oppilaitosten, elintarviketeollisuuden ja muiden elintarvikealan toimijoiden järjestämät koulutukset.

Osallistumisesta sovitaan työyksikössä ja elintarviketiimissä siten, että kukin pyrkii osallistumaan oman erikoistumisalansa tapahtumiin. Koulutusmateriaalit tallennetaan yhteiselle verkkoasemalle kaikkien saataville. Koulutustapahtumien jälkeen käydään tiimipalaverissa läpi keskeiset uudet asiat, jotka pitää ottaa työssä huomioon.

4. Valvontamenettelyt

4.1. Tarkastukset

4.1.1. Tarkastusten tavoitteet, sisältö ja toteutus

Tarkastusten avulla arvioidaan toiminnan vaatimustenmukaisuutta. Tarkastuksilla arvioidaan mm. valvontakohteen omavalvontaa, tiloja, olosuhteita ja toimintatapoja mukaan lukien myyntitavat, asiakirjat, tuotteet ja tuotteista annettavat tiedot niin pakkauksessa etämyynissä kuin markkinoinnissa. Tarkastukset tehdään pääasiassa ennalta ilmoittamatta. Tarkastuksen tekijä voi harkinnan mukaan myös sopia tarkastusajan etukäteen. Tarkastukset pyritään tekemään silloin kun valvontakohteessa on toimintaa. Tarkastukset tehdään joko paikan päällä valvontakohteessa tai ne voidaan tehdä tarkastettavien asioiden luonteesta riippuen myös kokonaan tai osittain etäyhteyden välityksellä.

Tarkastukset tehdään Ruokaviraston laatiman Oiva-järjestelmän ohjeiden mukaan. Kaikki tarkastuskohteessa sovellettavat Oiva-ohjeisiin sisältyvät asiat tarkastetaan vähintään ker-

Etelä-Hämeen ympäristöterveys Riihimäen kaupunki

ran kolmen vuoden aikana. Elintarviketurvallisuuteen oleellisesti vaikuttavat asiat tarkastetaan tarvittaessa tiheämmin. Oiva-raportin esilläpito tarkastetaan jokaisella tarkastuskäynnillä, jos tarkastuksia on harvemmin kuin yksi vuodessa.

Tarkastuksia tehdään myös tilapäisiin tapahtumiin ja torialueille. Tällöin arvioidaan liikkuvien ja väliaikaisten elintarvikehuoneistojen toimintaa sekä alueen edellytyksiä toimia elintarvikehuoneistojen toimintapaikkana. Riskinarviointiin perustuva maksullinen tarkastus voidaan tehdä myös sellaiseen liikkuvaan elintarvikehuoneistoon, joka on ilmoitusvelvollinen toisen valvontayksikön alueella, mutta toimii myös Riihimäen kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvonta-alueella.

Suunnitelmallisista tarkastuksista peritään maksu käytetyn ajan mukaan. Tarkastukseen käytetty aika sisältää tarkastukseen valmistautumisen, tarkastuksen ja tarkastuskertomuksen laadinnan. Taulukossa 1 on arvio eri valvontakohtetyyppien tarkastukseen käytettävästä ajasta.

4.1.2. Riskiluokitus ja tarkastustiheys

Valvontakohteiden tarkastustiheys perustuu kohteiden riskiluokitukseen, joka perustuu toiminnan luonteeseen ja laajuuteen. Valvontakohtekohtaiset tarkastusmäärät ja -ajat on kirjattu ympäristöterveydenhuollon verkkoasemalle tallennettuun Excel-tilukoon (2023 Tarkastuskäyntien ajantasainen toteutuma).

Valvontakohteiden riskiluokituksessa ja tarkastusajan ja -tiheyden määrittämisessä noudetaan seuraavia Ruokaviraston ohjeita:

- 1028/04.02.00.01/2022/5 Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen
- 8464/04.02.00.01/2020/FI/4 Vientivalvonnan Oiva-arviointiohjeet hyväksytyille elintarvikehuoneistolle
- 10507/1 Alkutuotannon elintarvikevalvonta ja riskinarviointi.

Jos tarkastustiheys poikkeaa edellä mainituista ohjeista, kirjataan muutos perusteluineen valvontasuunnitelmaan. Jos jonkin kokonaisen toimintaluokan tai toimintatyyppin valvontatiheys muutetaan paikallisen riskinarvioinnin perustella Ruokaviraston ohjeesta poikkeavaksi, muutokset syyt perustellaan ja kirjataan VYHA-järjestelmään tallennettavaan valvontasuunnitelmaan.

4.1.3. Yhteydenottoihin, terveysvaaratilanteisiin ja ruokamyrkytyspäilyihin liittyvät tarkastukset

Tarkastuksia tehdään esim. kuluttajien, muiden viranomaisten tai terveydenhuollon esittämiä toimenpiteiden perusteella. Tarkemmat toiminta- ja tarkastusohjeet on kuvattu laatujärjestelmässä ja ruokamyrkytysohjeissa.

Ruokamyrkytyksiin ja yhteydenottoihin liittyvät tarkastukset ovat toimijalle maksuttomia. Tarkastuksen johdosta mahdollisesti annettavien kehotusten tai hallinnollisten pakkokeinojen valvontaan liittyvä tarkastus on maksullinen.

Etelä-Hämeen ympäristöterveys Riihimäen kaupunki

4.2. Ajankäyttö

Suunnitelmallisiin tarkastuksiin tarvitaan arviolta 205 henkilötyöpäivää vuonna 2023 (taulukko 1). Suunnitelmallisen valvonnan tarkastusaika (h) on esitetty taulukossa 1 toimintatyypeittäin. Seurantatarkastuksiin tarvitaan arviolta 6 henkilötyöpäivää. Suunnitelmalliseen valvontaan tarvitaan yhteensä arviolta 211 henkilötyöpäivää.

Taulukko 1. Suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan kohteet, tarkastustiheydet ja tarvittava työaika 2023

Toimintatyyppi	Kohteiden lkm 11/2022	Tarkastustiheys / vuosi	Tarkastusten lkm 2023	Tarkastuksen kesto, h	Tarvittava työaika yht. (hth/v)
ALKUTUOTANTO					
Maidontuotanto	67	0,2	5	3	15
Puutarhaviljely, kasvihuone	2	0,2	0	3	0
Munantuotanto	13	0,2	2	3	6
Hyönteisten tuotanto	3	1	3	3	9
Sienien tuotanto	1	0,33	0	3	0
MAITOALA					
Tuotanto > 100 kg /vuosi, raakamaidon käyttö > 2 milj. kg/v	1	6	6	5	30
Tuotanto > 100 00 kg /vuosi, ei raakamaidon vastaanottoa	3	4-5	13	5	65
Tuotanto max 100 000 kg / vuosi, ei raakamaidon vastaanottoa	1	2	1	3	3
LIHA-ALA					
Liha-alan valmistus 1-10 miljoonaa kg / vuosi	1	6	6	3	18
Liha-alan valmistus < 1 miljoonaa kg / vuosi	3	3-8	16	3	48
VILJA- JA KASVISALA					
Myllytoiminta	1	2	1	2	2
Leipomotuotteiden valmistus, helposti pilaantuvia tuotteita	16	0,5-3	14	4	56
Leipomotuotteiden valmistus, ei helposti pilaantuvia	7	0,5-1	6	4	18
Muiden viljatuotteiden valmistus	1	1	1	2	2
Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus	23	0,33-0,5	12	3-4	36
Pakkaamotoiminta ja kauppakunnostus	1	0,33	0	3	0
ELINTARVIKKEIDEN VALMISTUS (muut kuin maito, liha, kala, muna, vilja, kasvis)					
Muu valmistus (esim. hiilihappojää, hunajapakkaamo, ravintolisät, makeiset)	8	0,33-1	3	3-4	12
Yhdistelmätuotteiden valmistus	3	0,5-2	4	2-4	14
ELINTARVIKKEIDEN MYYNTI					
Elintarvikkeiden maahantuonti	6	0,33-0,5	3	3-4	9
Elintarvikkeiden vähittäismyynti	135	0,33-2	64	3-4	194

Etelä-Hämeen ympäristöterveys Riihimäen kaupunki

Toimintatyyppi	Kohteiden lkm 11/2022	Tarkastustiheys / vuosi	Tarkastusten lkm 2023	Tarkastuksen kesto, h	Tarvittava työaika yht. (hth/v)
ELINTARVIKKEIDEN TARJOILU					
Ravintolatoiminta	124	0,33-2	106	3-4	378
Grilli- tai pikaruokatoiminta	42	0,33-1	32	3-4	100
Kahvilatoiminta (myös salaatti- ja patonkitarjoilua)	68	0,33-1	37	3-4	108
Pubitoiminta, vain juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua	20	0	1	2	2
Keskuskeittiötoiminta ja pitopalvelu	35	0,5-3	36	3-5	134
Laitoskeittiötoiminta	51	0,5-1	30	3-4	104
Tarjoilukeittiötoiminta	121	0,33-0,5	34	2-4	102
ELINTARVIKKEIDEN KULJETUS					
Elintarvikkeiden kuljetus	21	0,33-0,5	8	2-4	21
ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI JA PAKASTAMINEN					
Eläinperäisten elintarvikkeiden varastointi	4	0,33-2	5	3	15
Muu elintarvikkeiden varastointi	2	0,33	1	2-3	2
ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT					
Kontaktimateriaalien jakelu tai markkinointi	1	0,33	0	2	0
Kontaktimateriaalien valmistus, jatkojalostus tai maahantuonti	7	0,5	5	3-4	18
VÄHÄRISKINEN					
Vähäriskinen eläinperäisten elintarvikkeiden käsittely (riista)	8	0,5	5	3	15
Yhteensä	800		460		1536
Henkilötyöpäivää				htpv	205

4.3. Virallisen valvonnan perusteella käynnistettävät toimet

Jos toimija jättää noudattamatta säännöksiä, ryhdytään tarvittaessa hallinnollisten pakkokeinojen käyttöön. Hallinnollisia pakkokeinoja käytetään silloin, kun elintarvikealan toimija ei ryhdy tarvittaviin toimenpiteisiin elintarvikemääräysten noudattamiseksi, tai muut valvontatoimenpiteet elintarvikealan toimijan velvoittamiseksi noudattamaan elintarvikemääräyksiä eivät ole riittäviä. Ympäristöterveysjaosto on siirtänyt Elintarvikelain mukaista hallinnollisia pakkokeinoja koskevaa toimivaltaa viranhaltijoille (elintarvikemääräysten vastaisuuden poistaminen, kieltä, elintarvikkeen markkinoilta poistaminen ja yleinen tiedottaminen, haltuunotto ja elintarvikkeen käyttöä ja hävittämistä koskeva päätös). Päätöksen uhkasakon asettamisesta viranhaltijan antaman määräyksen tehostamiseksi tekee alueellinen ympäristöterveysjaosto. Valvontaviranomaisen tekemät tarkastukset ja muut toimenpiteet hallinnollisen pakon valvomiseksi ovat toimijalle maksullisia.

Tietyissä tapauksissa valvontaviranomainen voi myös määrätä toimijan maksamaan elintarvikelain 67 § mukaisen elintarvikevalvonnan seuraamusmaksun.

4.4. Valvontakirjanpito

Elintarvikevalvonnan tiedot (esim. tarkastukset, yhteydenotot, neuvottelut ja näytteenotot) tallennetaan valtakunnalliseen valvonnan tiedonhallintajärjestelmään (VATI). Allekirjoitetut hyväksymis- ja rekisteröimisasiakirjat sekä viranomaispäätökset tallennetaan arkistoon

Etelä-Hämeen ympäristöterveys Riihimäen kaupunki

4.5. Näytteenotto

Elintarvikevalvonnan yhteydessä voidaan ottaa viranomaisnäytteitä pääasiassa omavalvonnan toimivuuden varmistamiseksi. Näytteiden tutkiminen on toimijalle maksullista. Suunnitelmallinen viranomaisnäytteenotto kohdennetaan hyväksytyihin elintarvikehuoneistoihin. Näytteenottosuunnitelma on taulukossa 2.

Toimijalle maksullisia viranomaisnäytteitä otetaan myös silloin, kun omavalvontanäytteen oikeellisuudesta on epäilyksiä tai jos hallinnollisten pakkokeinojen valvomiseksi tarvitaan näytteenottoa. Näytteenottoa voi liittyä myös kuluttajavalituksiin, elintarvikkeista aiheutuvien terveysvaaratilanteiden tutkimuksiin ja ruokamyrkytysten selvittämiseen. Tällöin näytteenotto- ja tutkimuskustannukset maksaa viranomais.

Näytteet ottaa valvontaviranomisen tai koulutettu näytteenottaja. Näytteenotossa noudatetaan Ruokaviraston ohjeita.

Näytteet tutkitaan kilpailuttamalla valitussa laboratoriossa. Kilpailutuksessa huomioidaan vain laboratoriot, jotka Ruokavirasto on nimennyt elintarvikelain 34 § mukaisesti virallisiksi laboratorioiksi. Ympäristöterveydellä on voimassa oleva sopimus elintarvikevalvonnan tutkimuksista VitaLab Oy:n kanssa.

Taulukko 2. Viranomaisnäytteenoton suunnitelma v. 2023

Kohde	Näytetyyppi	Analyysit	Näytteitä yhteensä / vuosi
Valio Oy Turengin tehdas	ESL- tai UHT-tuotteet	L. monocytogenes, enterobakteerit	2-4 (5 osanäytettä)
	ÄMK- ja vieroitusvalmisteet	L. monocytogenes, enterobakteerit	2 (10 osanäytettä)
	Ympäristö- ja laite-näytteet	L. monocytogenes	5-10 näytettä
Valio Oy Riihimäen meijeri	Raakamaito siilosta tai kauppasuppilosta	Aerobiset mikrobit	5 x 4-6 näytettä
	Reittimaito	Salmonella, mikrobi-lääkejäämät	5 x 2 näytettä
	Raaka-ainemaito (muualle toimitettava)	Aerobiset mikrobit, enterobakteerit	5 näytettä
	Tuotteet	L. monocytogenes, enterobakteerit	3 (5 osanäytettä)
	Ympäristö- ja laite-näytteet	L. monocytogenes	2 x 5 näytettä
	Ympäristö- ja laite-näytteet	Salmonella	1 x 5 näytettä
Valio Oy R2	Tuotteet	L. monocytogenes, enterobakteerit	2-4 (5 osanäytettä)
	Ympäristö- ja laite-näytteet	L. monocytogenes	5-10 näytettä

**Etelä-Hämeen ympäristöterveys
Riihimäen kaupunki**

Froneri Finland Oy	Tuotteet	L. monocytogenes, enterobakteerit	2-4 (5 osanäytettä)
	Ympäristö- ja laite-näytteet	L. monocytogenes ja/tai aerobiset mikrobit	5-10 näytettä

4.5.1. Seurantaohjelmat

Ruokavirasto pitää yllä elintarvikkeiden kansallista vierasainevalvontaohjelmaa. Ohjelmaa toteutetaan kunnissa ottamalla Ruokaviraston laatiman näytteenottosuunnitelman mukaisia näytteitä. Ruokavirasto vastaa näytteenottokustannuksista ja näytteiden tutkimuskustannuksista.

Ruokavirasto pyytää kuntien valvontaviranomaisia ottamaan myös EU:n kasvinsuojelujärjestelmien valvontaohjelman mukaisia näytteitä kotimaisista kasviksista ja kasviperäisistä elintarvikkeista. Kunta vastaa näytteenotto- ja lähetyskustannuksista. Ruokavirasto vastaa näytteiden tutkimuskustannuksista.

4.6. Valvonnan painopisteet ja projektit

4.6.1. Valvonnan painopisteet

Ruokaviraston elintarvikeketjun monivuotiseen kansalliseen valvontasuunnitelmaan (VASU) on kirjattu seuraavat painopisteet ja niiden toteutustapa kunnallisissa valvontayksiköissä vuonna 2023.

VASU KEHITYSTEEMA 1: Tiedolla johtaminen ja digitalisaatio

Painopiste: valvontatulokset ohjaamaan valvontaa

Toteutus: kaikissa valvontakohteissa tarkastetaan vähintään kerran seuraavat Oiva-rivit v. 2023

- lämpötilahallinta (vain ilmoitetut elintarvikehuoneistot), Oiva-rivit 6.2 ja 6.4
- jäljitettävyys, Oiva-rivit 16.1 ja 16.9
- takaisinvedot Oiva-rivi 16.6

Painopiste: valvojan työkalupakki (valvonnassa tarvittavan osaamisen yhteen kokoaminen)

Toteutus: hyödynnetään työkaluja valvontakäytännöissä ja osallistutaan aiheesta järjestettäviin koulutuksiin

Painopiste: kohteet valvonnan piiriin

Toteutus: tehdään tehostetusti kohteiden tunnistamistyötä oman valvontayksikön alueella ja ohjeistetaan toimijoita

VASU KEHITYSTEEMA 3: Valmius ja kriisinhallinta

Etelä-Hämeen ympäristöterveys Riihimäen kaupunki

Painopiste: Pandemiavalmiuden kehittäminen - koronapandemian opit elintarvikevalvonnassa

Toteutus: otetaan käyttöön keskusviranomaisten edellyttämät toimintatavat

4.6.2. Valvontayksikön omat valvontaprojektit

Vuodelle 2023 ei ole suunniteltu valvontayksikön omia valvontaprojekteja.

4.7. *Ohjaus, neuvonta, kouluttaminen ja muu viestintä*

Asiakaspalvelu ja toimijoiden neuvonta ja ohjaus on tärkeä osa valvontaa ja sitä tehdään sekä tarkastuskäyntien yhteydessä että toimijoiden ja kuluttajien yhteydenottojen perusteella. Asiakkaiden ja kuluttajien kysymyksiin ja muihin yhteydenottoihin vastataan mahdollisimman nopeasti ja selkeästi. Toimijoita tiedotetaan esim. laki- ja ohjemuutoksista tarkastuskäyntien yhteydessä ja tarvittaessa yhtäaikaisesti esim. nettisivujen tai sähköpostin välityksellä.

Kaikissa asiakaskontakteissa pyritään avoimeen ja tasavertaiseen vuorovaikutukseen.

Valvonnan yhdenmukaisuuteen kiinnitetään erityistä huomiota. Elintarviketiimi keskustelee säännöllisesti lainsäädännön ja valvontaohjeiden soveltamisesta ja pyrkii yhtenäisiin tulkituksiin.

4.8. *Maksut*

Valvonnasta peritään lakisääteisiä maksuja, joiden suuruus on määrätty alueellisen ympäristöterveysjaoston hyväksymässä ympäristöterveydenhuollon taksassa (alueellinen ympäristöterveysjaosto 14.12.2022, §6). Maksullisia suoritteita ovat mm.

- eläinperäisiä elintarvikkeita valmistavien laitosten hyväksyminen
- rekisteröitävän elintarviketoiminnan ja kontaktimateriaalitoiminnan ilmoitusten käsittely
- hyväksytyjen ja rekisteröityjen elintarvikehuoneistojen säännöllisen valvonnan tarkastukset ja seurantatarkastukset
- alkutuotannon valvontakohteiden seurantatarkastukset
- Kolmasmaavientiin liittyvät tarkastukset ja vientitodistusten myöntäminen
- vuosittainen valvonnan perusmaksu, jonka suuruus 150 € on määrätty elintarvikelaisissa

5. Häiriötilanteet

Elintarvikevalvontaa koskeva valmiussuunnitelma sisältyy ympäristöterveydenhuollon yhteiseen valmiussuunnitelmaan.