

Etelä-Hämeen ympäristöterveys  
Riihimäen kaupunki

Elintarvikevalvontasuunnitelma 2021–2024

Päivitys 2024

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, terveysvaaratilanteisiin ja ruokamyrkytyspäilyihin liittyvät tarkastukset.....	6
4.2. Ajankäyttö .....	7
4.3. Virallisen valvonnan perusteella käynnistettävät toimet .....	9
4.4. Valvontakirjanpito .....	9
4.5. Näytteenotto.....	9
4.5.1. Vierasaineiden ja jäämien seurantaohjelmat.....	10
4.6. Valvonnan painopisteet ja projektit.....	10
4.6.1. Valvonnan painopisteet.....	10
4.6.2. Valvontayksikön omat valvontaprojektit .....	11
4.7. Ohjaus, neuvonta, kouluttaminen ja muu viestintä .....	12
4.8. Maksut .....	12
5. Häiriötilanteet.....	12

## 1. Johdanto

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen virallisesta valvonnasta ja muista virallisista toimista (EU) 2017/625 mukaan 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 2024. Suunnitelmaa laadittaessa on otettu huomioon Ruokaviraston ja Valviran laatima ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2020–2024. Valvontakauden teemana on yhdenmukaisen valvonnan ja yhteistyön edistäminen. Suunnitelmassa on huomioitu myös 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 ja kontaktimateriaalialan toimijan on tehtävä valvontaviranomaiselle toiminnasta 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.

Rekisteröitävien elintarvikehuoneistojen ilmoitus tehdään ympäristöterveydenhuollon sähköisen ILPPA-ilmoituspalvelun kautta tai muulla tavalla kirjallisesti. Ilmoitus tehdään myös

toiminnan keskeyttämisestä ja lopettamisesta. Rekisteröinnin yhteydessä viranomainen tekee valvontakohteen alustavan riskiluokituksen ja päättää ensimmäisen suunnitelmallisen ja maksullisen tarkastuksen ajankohdan. Tarkastus tehdään toiminnan laadusta ja laajuudesta riippuen kuukauden, kolmen kuukauden tai kuuden kuukauden kuluttua huoneiston käyttöönnotosta. 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 toteutumista arvioidaan tiimipalavereissa ja tarvittaessa ryhdytään toimenpiteisiin, joita voivat olla esim. määräaikaisen henkilöstön lisääminen, tarkastusten priorisoiminen 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, kuluttajien yhteydenotot, toimijoiden ohjaus ja neuvonta sekä täydennyskoulutus. Valvonnan vaikuttavuutta pyritään parantamaan kohdekohtaisella riskinarvioinnilla ja seurantatarkastusten toteutumisen seurannalla.

#### **3.2. Henkilöstön tehtävät, vastualueet ja velvollisuudet**

Elintarviketiimiin kuuluu 6 ympäristöterveystarkastajaa ja hygieenikkoeläinlääkäri, joka toimii elintarviketiimin vetäjänä. Vuonna 2024 elintarvikevalvontaan on käytettävissä yhteensä 7 henkilötyövuotta. Suunnitelmallisia tarkastuksia on 486 eli 70 tarkastusta / htv.

Henkilöstön tehtäväkuvaukset ovat virkamääräyksissä. Elintarviketiimissä valvontakohteet on jaettu tarkastajien kesken osittain alueellisesti ja osittain valvontakohdetyypeittäin siten, että jokainen voi työssään perehtyä perusteellisemmin ainakin yhteen valvontakohdetyypin. Ympäristöterveystarkastajat valvovat pääasiassa rekisteröitäviä elintarvikehuoneistoja ja kasviperäistä alkutuotantoa. Hygieenikkoeläinlääkärit valvovat pääasiassa hyväksytyjä elintarvikehuoneistoja ja eläinperäistä alkutuotantoa. Suunnitelmallisiin tarkastuksiin sisältyvät valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset ja niihin liittyvät seurantatarkastukset.

Suunnitelmallisten tarkastusten lisäksi työaikaan tarvitaan mm. tarkastusmatkoihin, toimijoiden ohjaukseen ja neuvontaan, näytteenottoon, valvontaprojektien toteuttamiseen, ruokamyrkytyspäilyjen selvityksiin, toimijoiden ja Ruokaviraston ilmoitusten käsittelyyn, kuluttajien yhteydenottoihin vastaamiseen, täydennyskoulutukseen, viranomaisyhteistyöhön 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 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. Tavoitteena on varmistua siitä, että elintarviketurvallisuus ei vaarannu eikä elintarvikkeesta tai toiminnasta annettavat tiedot johda kuluttajaa harhaan. Tarkastuksilla arvioidaan mm. valvontakohteen oma-valvontaa, tiloja, olosuhteita ja toimintatapoja mukaan lukien myyntitavat, asiakirjat, tuotteet ja tuotteista annettavat tiedot niin pakkauksissa, etämyynnissä 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 niitä voidaan tehdä tarkastettavien asioiden luonteen mukaan myös kokonaan tai osittain etäyhteyden välityksellä tai asiakirjatarkastuksina.

## Etelä-Hämeen ympäristöterveys

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.

Hyväksytyjen ja rekisteröityjen valvontakohteiden tarkastukset tehdään ja raportoidaan Ruokaviraston laatiman Oiva-järjestelmän ohjeiden mukaan. Kaikki tarkastuskohteessa sovellettavat Oiva-ohjeisiin sisältyvät asiat tarkastetaan vähintään kerran kolmen vuoden aikana. Elintarvikeeturvallisuuteen oleellisesti vaikuttavat asiat tarkastetaan tarvittaessa tiheämmin. Oiva-raportin esilläpito tarkastetaan jokaisella tarkastuskäynnillä, jos tarkastuksia on yksi vuodessa tai harvemmin.

Alkutuotannon tarkastukset tehdään Ruokaviraston laatimien alkutuotannon valvontaohjeiden mukaan.

#### 4.1.2. Riskiluokitus ja tarkastustiheys

Valvontakohteiden tarkastustiheys perustuu kohteiden riskiluokitukseen, joka perustuu toiminnan luonteeseen ja laajuuteen. Valvontakohdekohtaiset tarkastusmäärät ja -ajat on kirjattu erilliseen tiedostoon.

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

- 1028/04.02.00.01/2022/6 Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen
- 8464/04.02.00.01/2020/FI/4 Vientivalvonnan Oiva-arviointiohjeet hyväksytyille elintarvikehuoneistolle
- 242/04.02.00.01/2023 Alkutuotannon elintarvikevalvonta ja riskinarviointi.

Taulukossa 1 on eri toimintatyyppien tarkastustiheydet ja arvioidut tarkastusajat. Jos valvontakohteen tarkastustiheys poikkeaa edellä mainituista ohjeista, kirjataan muutos perusteluineen valvontasuunnitelmaan. Jos jonkin kokonaisen toimintaluokan tai toimintatyyppin tarkastustiheys muutetaan paikallisen riskinarvioinnin perustella Ruokaviraston ohjeesta poikkeavaksi, muutokset syyt perustellaan ja kirjataan VYHA-järjestelmään tallennettavaan valvontasuunnitelmaan.

#### 4.1.3. Yhteydenottoihin, terveysvaaratilanteisiin ja ruokamyrkytysepäilyihin liittyvät tarkastukset

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

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

## 4.2. Ajankäyttö

Suunnitellut tarkastukset ja tarkastusaika (h) on esitetty taulukossa 1 toimintatyypeittäin. Tarkastuksiin tarvitaan arviolta 217 henkilötyöpäivää vuonna 2024 (taulukko 1). Seuranta-tarkastuksia arvioidaan tehtävän 30 kpl ja näihin arvioidaan käytettävän 60 h eli noin 8 henkilötyöpäivää. Siten suunnitelmallisiin tarkastuksiin tarvitaan yhteensä arviolta 225 henkilötyöpäivää. Muihin tarkastuksiin ja muihin elintarvikevalvonnan tehtäviin kuluva aikaa ei ole arvioitu.

Taulukko 1. Suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan kohteet, tarkastustiheydet ja tarvittava työaika 2024

Toimintaluokka	Toimintatyyppi	Kohteiden lkm 11/2023	Tarkastustiheys /vuosi	Tarkastusten lkm 2024	Tarkastuksen kesto, h	Tarvittava työaika hth / v
Maitoala	Maitonesteiden valmistus	3	4 - 6	14	5	70
	Juuston valmistus	1	1	1	3	3
	Jäätelön valmistus	1	4	4	5	20
Liha-ala	Tuotanto 1-10 milj. kg	1	6	6	4	24
	Tuotanto < 1milj. Kg	3	4 - 8	16	4	64
Vilja- ja kasvisala	Myllytoiminta	1	0,5	0	4	0
	Leipomotuotteiden valmistus, helposti pilaantuvia	15	0,5 - 3	16	4-5	67
	Leipomotuotteiden valmistus, ei helposti pilaantuvia	8	0,5 - 1	3	4	12
	Muiden viljatuotteiden valmistus	1	0,33	1	3	3
	Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus	22	0,33 - 0,5	15	3-4	51
	Pakkaamotoiminta ja kauppakunnostus	3	0,33	2	3	6
Muu elintarvikkeiden valmistus	Makeisten valmistus	1	0,33	0	3	0
	Muu elintarvikkeiden valmistus	9	0,33 - 0,5	7	3-4	24
	Yhdistelmätuotteiden valmistus	2	2 - 3	5	4-5	23
Elintarvikkeiden tarjoilu	Ravintolatoiminta	125	0,33- 2	101	3-4	279
	Grilli- tai pikaruokatoiminta	48	0,33 - 2	29	3-4	108
	Kahvilatoiminta	68	0,33 - 1	36	3-4	123
	Pubitoiminta	18	0	1	3	3
	Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta	17	1 - 3	25	4	99
	Suurkeittiö, laitoskeittiötoiminta	59	0,33 - 1	34	4	134
	Suurkeittiö, tarjoilukeittiötoiminta	125	0,33 - 0,5	33	3	102
	Pitopalvelutoiminta	10	0,33 - 0,5	5	4	20
Elintarvikkeiden myynti	Elintarvikkeiden vähittäismyynti	134	0,33 - 2	84	2-4	281
Kans. toiminnalliset helpotukset	Lihan käsittely	8	0,5	5	3	15

## Etelä-Hämeen ympäristöterveys

Elintarvikkeiden vienti ja tuonti	Maahantuonti	9	0,33 - 0,5	2	3-4	6
Elintarvikkeiden kuljetukset	Kuljetus huoneenlämpöisenä	4	0	3	3	9
	Kuljetus jäähdytettyinä tai pakast.	14	0,33 - 0,5	5	3	15
	Kuljetus, muu	4	0,33	3	3	9
Varastointi ja pa- kastaminen	Eläinperäisten elintarvikkeiden va- rastointi	4	0,33 - 2	4	3	12
	Muiden elintarvikkeiden varastointi	3	0,33 - 0	0	3	0
Elintarvikkekon- taktimateriaalit	Valmistus ja jatkojalostus	12	0,5 - 1	5	3-4	18
	Maahantuonti	1	0,33	0	4	0
	Jakelu ja markkinointi	2	0,33	0	3	0
Vain ruoka-apu- toimintaa	Elintarvikkeiden luovutus	5	0,33 - 0	0	3	0
Alkutuotanto	Maidontuotanto	63	0,2	6	3	18
	Munantuotanto	10	0,17 - 0,2	4	3	12
	Kalastus	2	0			
	Hyönteisten tuotanto	1	1	1	3	3
	Puutarhaviljely, kasvihuone	2	0,2	2	3	6
	Puutarhaviljely, avomaa	23	0,2 - 0,33	8	3	24
	Sienimöt	1	0,33	0	3	0
<b>Yhteensä (kohteet /tarkastukset /henkilötyötunnit)</b>		<b>840</b>		<b>486</b>		<b>1663</b>
<b>Henkilötyöpäivää /vuosi (hth / 7,65)</b>						<b>217</b>



### **4.3. Virallisen valvonnan perusteella käynnistettävät toimet**

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, kieltäminen, 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 rekisteröintisiasiakirjat sekä viranomaispäätökset tallennetaan arkistoon.

### **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 voidaan ottaa myös silloin, kun omavalvontanäytteen oikeellisuudesta on epäilyksiä tai jos hallinnollisten pakkokeinojen valvomiseksi tarvitaan näytteenottoa. Näytteenottoa voi liittyä myös kuluttajapalautteisiin, elintarvikkeista aiheutuvien terveysvaaratilanteiden tutkimuksiin ja ruokamyrkytysten selvittämiseen. Tällöin näytteenotto- ja tutkimuskustannukset maksaa viranomainen.

Näytteet ottaa valvontaviranomainen tai koulutettu näytteenottaja. Näytteenotossa noudetaan Ruokaviraston ohjeita.

Näytteet tutkitaan laboratorioissa, jotka Ruokavirasto on nimennyt elintarvikelain 34 § mukaisesti virallisiksi laboratorioiksi. Ympäristöterveydellä on sopimus elintarvikevalvonnan tutkimuksista Eurofins Scientific Finland Oy:n ja KVVY Tutkimus Oy:n laboratorioiden kanssa.

Taulukko 2. Viranomaisnäytteenoton suunnitelma v. 2024

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 laitenäytteet	L. monocytogenes	5-10 näytettä
Valio Oy Riihimäen meijeri	Tuotteet	L. monocytogenes, enterobakteerit	2-4 (5 osanäytettä)
	Ympäristö- ja laitenäytteet	L. monocytogenes	5-10 näytettä
Valio Oy R2	Tuotteet	L. monocytogenes, enterobakteerit	2-4 (5 osanäytettä)
	Ympäristö- ja laitenäytteet	L. monocytogenes	5-10 näytettä
Froneri Finland Oy	Tuotteet	L. monocytogenes, enterobakteerit	2-4 (5 osanäytettä)
	Ympäristö- ja laitenäytteet	L. monocytogenes ja/tai aerobiset mikrobit	5-10 näytettä

#### 4.5.1. Vierasaineiden ja jäämien seurantaohjelmat

Ruokaviraston pyynnöstä otetaan EU:n seurantaohjelmien mukaisia näytteitä. Valvontaohjelmien tavoitteena on valvoa, että vierasaineiden tai jäämien pitoisuudet elintarvikkeissa eivät ylitä lainsäädännössä asetettuja enimmäismääriä. Kunta vastaa näytteenottokustannuksista. Ruokavirasto vastaa näytteiden lähetys- ja tutkimuskustannuksista.

Vierasaineiden valvontaohjelman mukaisia vierasaineita ovat esimerkiksi hometoksiinit, raskasmetallit, dioksiinit, PCB-yhdisteet, PAH-yhdisteet ja nitraatti. Torjunta-ainejäämien valvontaohjelmassa tutkitaan jämiä torjunta-aineista, joita ovat mm. viljelyssä käytettävät kasvinsuojeluaineet ja erilaiset biosidit. Näytteitä otetaan valvontaohjelman mukaan kotimaisista kasviksista ja kasviperäisistä elintarvikkeista.

Eläinlääkejäämiä ja kiellettyjä aineita valvotaan eläinlääkejäämien valvontaohjelmassa ja näytteitä otetaan mm. eläinperäisistä elintarvikkeista.

#### 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 2024.

## VASU KEHITYSTEEMA 1: Tiedolla johtaminen ja digitalisaatio

### Painopiste: valvontatulokset ohjaamaan valvontaa

- Oiva-asiakokonaisuus 6: elintarvikkeiden lämpötilahallinta. Asiakokonaisuuden Oiva-rivejä tarkastetaan painotetusti Ruokaviraston ohjeistuksen mukaisesti.
- Oiva-asiakokonaisuus 16, rivit 16.1 ja 16.9.: Osallistutaan tarvittaessa jatkosuunniteluun Ruokaviraston tekemän yhteenvedon perusteella.
- Histamiinivalvontaprojekti: tarvittaessa näytteenotto ja näytteiden tutkituttaminen Ruokaviraston näytteenottopyyntöjen perusteella.

### Painopiste: valvojan työkalupakki (valvonnassa tarvittavan osaamisen yhteen kokoaminen)

- Hyödynnetään työkaluja valvontakäytännöissä ja osallistutaan esim. mahdollisuuksien mukaan seuraavista aiheista järjestettäviin koulutuksiin: virkamiehen vastuut ja velvollisuudet, pakkokeinojen käyttäminen, tiedon löytäminen ja hyödyntäminen, tarkastuksen toteuttaminen ml. etätarkastukset, vuorovaikutus ja valmentava ote sekä johtaminen, esimiehen vastuut ja velvollisuudet.

### Painopiste: kohteet valvonnan piiriin

- Tehdään tehostetusti kohteiden tunnistamistyötä oman valvontayksikön alueella ja ohjeistetaan toimijoita, noudatetaan Ruokaviraston ohjeistamaa suunnitelmaa

### Painopiste: Sähköisen asioinnin kehittäminen

- Osallistutaan tarvittaessa ja soveltuvin osin Ruokaviraston tekemään sähköisten asiointijärjestelmien kehittämiseen

## VASU KEHITYSTEEMA 3: Valmius ja kriisinhallinta

### Painopiste: Pandemiavalmiuden kehittäminen - koronapandemian opit elintarvikevalvonnassa

- Arvioidaan Toteutus: otetaan käyttöön keskusviranomaisten edellyttämät toimintatavat

#### 4.6.2. Valvontayksikön omat valvontaprojektit

Vuodelle 2024 on suunniteltu keittolounaiden suolapitoisuuteen liittyvä ohjaus ja neuvontaprojekti.

Epidemiaohjeet päivitetään yhteistyössä Hämeenlinnan kaupungin valvontayksikön kanssa, jolloin koko Kanta-Hämeen hyvinvointialueella olisi yhteneväinen ohjeistus.

#### **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 yhtäaikaaisesti 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 tulkitoihin.

#### **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 suunnitelmalliset tarkastukset ja seurantatarkastukset
- Alkutuotannon valvontakohteiden seurantatarkastukset
- Kolmasmaavientiin liittyvät tarkastukset ja vientitodistusten myöntäminen
- vuosittainen valvonnan perusmaksu, jonka suuruus 150 € on määrätty elintarvikelaissa.

Suunnitelmallisista tarkastuksista peritään maksu käytetyn ajan mukaan. Tarkastukseen käytetty aika sisältää tarkastukseen valmistautumisen, tarkastuksen ja tarkastuskertomuksen laadinnan.

### **5. Häiriötilanteet**

Elintarvikevalvontaa koskeva valmiussuunnitelma sisältyy ympäristöterveydenhuollon yhteiseen valmiussuunnitelmaan.