

Etelä-Hämeen ympäristöterveys
Riihimäen kaupunki

Elintarvikevalvontasuunnitelma 2025–2028

Päivitys vuodelle 2026

Sisällysluettelo

1. Johdanto	3
2. Valvontakohteet.....	3
2.1. Valvontakohteet	3
2.2. Rekisteröimis- ja hyväksymismenettely.....	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. Valvontayksikön näytteenottosuunnitelma	9
4.5.2. Vierasaineiden ja jäämien valvontaohjelmat	9
4.6. Valvonnan painopisteet ja projektit.....	10
4.6.1. Valvonnan painopisteet 2026, Ruokavirasto	10
4.6.2. Valvontayksikön omat painopisteet ja mittarit vuonna 2026.....	11
4.7. Ohjaus, neuvonta, kouluttaminen ja muu viestintä	11
4.8. Maksut	11
5. Häiriötilanteet	11

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 mukaan kunnan elintarvikevalvontaviranomainen laatii vastuullaan olevaa elintarvikevalvontaa koskevat valvontasuunnitelmat ja huolehtii niiden yhteensovittamisesta. Valvonnassa otetaan huomioon elintarvike- ja kontaktimateriaalitoiminnan riskit ja huolehditaan, että valvonta on 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 2026. Suunnitelmaa laadittaessa on otettu huomioon Ruokaviraston ja Valviran laatima ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2025–2028. Valvontakauden teemana on yhdenmukaisen valvonnan ja yhteistyön edistäminen. Suunnitelmassa on huomioitu Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2025–2028 ja Ruokaviraston ohje 6000/04.02.00.01/2020/1 valvontayksikön elintarvikevalvontasuunnitelmasta.

2. Valvontakohteet

2.1. Valvontakohteet

Valvontakohteet on kirjattu ympäristöterveydenhuollon toiminnanohjaus- ja tiedonhallintajärjestelmä Vatiin. Valvottavien toimintojen lukumäärät toimintaluokittain on kirjattu kappaleeseen 4.2 (taulukko 1).

2.2. Rekisteröimis- ja hyväksymismenettelyt

Elintarvikealan toimijoiden rekisteröinti- ja hyväksymisvelvoitteet on kuvattu elintarvikelain 8–11 §:ssä. Toimijat tekevät rekisteröitävästä elintarviketoiminnasta ja kontaktimateriaalitoiminnasta rekisteröinti-ilmoituksen ympäristöterveydenhuollon sähköisen ILPPA-ilmoituspalvelun kautta tai ilmoituslomakkeella. Eläinperäisiä elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevien elintarvikehuoneistojen toiminta vaatii pääsääntöisesti hyväksymismenettelyn. Toimija tekee hyväksymishakemuksen lomakkeella. Elintarvikkeiden alkutuottajat ilmoittavat toiminnan alkamisesta lomakkeella. Alkutuotannon toimijan ei tarvitse tehdä ilmoitusta, jos valvontaviranomainen on saanut tiedon elintarvikkeiden alkutuotannosta toiselta viran-

omaiselta. Ilmoitus tehdään myös toiminnan keskeyttämisestä ja lopettamisesta. Kaikki ilmoituslomakkeet ovat saatavissa valvontayksikön internet-sivuilta tai suoraan viranhaltijoilta.

Ympäristöterveydenhuollon viranhaltijat käsittelevät ilmoitukset ja hakemukset ja kirjaavat toiminnat Vati-järjestelmään, joka laskee toiminnan ominaisuuksien perusteella riskiluokituksen ja tarkastustiheyden. Ilmoitusten ja hakemusten käsittelijät on määritelty delegointipäätöksessä.

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 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 henkilöstövajasta 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. Normaalityötilanteessa etusijalla ovat kuluttajien yhteydenotot, tarkastukset, toimijoiden ohjaus ja neuvonta sekä täydennyskoulutus. Valvonnan vaikuttavuutta pyritään parantamaan kohdekohtaisella riskinarvioinnilla.

3.2. Henkilöstön tehtävät, vastualueet ja velvollisuudet

Elintarviketiimiin kuuluu kuusi ympäristöterveystarkastajaa ja kaksi hygieenikkoeläinlääkäriä, joista toinen toimii elintarviketiimin vetäjänä. Vuonna 2026 elintarvikevalvontaan on käytettävissä yhteensä 6,7 henkilötyövuotta.

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 työaikaa tarvitaan mm. tarkastusmatkoihin, toimijoiden ohjaukseen ja neuvontaan, näytteenottoon, valvontaprojektien toteuttamiseen, ruokamyrkytyspäilyjen selvityksiin, toimijoiden ilmoitusten käsittelyyn, Ruokaviraston valvontapyyntöjen ja toimeksiantojen käsittelyyn, kuluttajien yhteydenottoihin vastaamiseen, täydennyskoulutukseen, hallinnollisiin toimenpiteisiin, 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 työpäivien 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 viranhaltijaa.

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

- Työnantajan järjestämät esim. tietoturvaan ja hallintomenettelyihin liittyvät koulutukset
- Ruokaviraston, 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, eivätkä elintarvikkeesta tai toiminnasta annettavat tiedot johda kuluttajaa harhaan. Tarkastuksilla arvioidaan mm. valvontakohteen omavalvontaa, tiloja, olosuhteita ja toimintatapoja mukaan lukien myyntitavat, asiakirjat, tuotteet ja tuotteista annettavat tiedot niin pakkauksissa, etämyynnissä kuin markkinoinnissa. Tarkastukset tehdään pääsääntöisesti 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.

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 Etelä-Hämeen ympäristöterveyden valvonta-alueella.

Hyväksytyjen ja rekisteröityjen valvontakohteiden säännölliset tarkastukset tehdään ja raportoidaan Ruokaviraston laatiman Oiva-järjestelmän ohjeiden mukaan. Kaikki tarkastuskohteessa sovellettavat Oiva-ohjeisiin sisältyvät asiat tarkastetaan vähintään kerran kolmen vuoden aikana. Elintarviketurvallisuuteen oleellisesti vaikuttavat asiat tarkastetaan tarvittaessa tiheämmin. Oiva-raportin esilläpito tarkastetaan jokaisella tarkastuskäynnillä, jos tarkastuksia on kerran 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 noudatetaan seuraavia Ruokaviraston ohjeita:

- Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen 1028/04.02.00.01/2022/6
- Vientivalvonnan Oiva-arviointiohjeet hyväksytyille elintarvikehuoneistolle 18520/2 (5825/04.02.00.01/2023)
- Alkutuotannon elintarvikevalvonta ja riskinarviointi 242/04.02.00.01/2023

Taulukossa 1 on eri toimintatyyppien tarkastustiheydet ja arvioidut tarkastusajat. Jos valvontakohteen tarkastustiheys poikkeaa edellä mainituista ohjeista, kirjataan muutos perusteluineen tiedonhallintajärjestelmä Vatiin. 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 ruokamyrkytyspäilyihin liittyvät tarkastukset

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

Ruokamyrkytyksiin ja yhteydenottoihin liittyvät tarkastukset ovat toimijalle maksuttomia. Jos kuitenkin em. tarkastuksilla havaitaan säännösten vastaisuutta, tarkastus on maksullinen. Myös tarkastuksen perusteella mahdollisesti annettavien kehotusten tai hallinnollisten pakokeinojen valvontaan liittyvä tarkastus on maksullinen.

4.2. Ajankäyttö

Suunnitellut tarkastukset ja tarkastusaika (h) on esitetty taulukossa 1 toimintatyypeittäin. Tarkastettavia toimintoja on vuonna 2026 yhteensä 891 kpl. Suunnitelmallisia tarkastuksia on 495 kpl ja niihin tarvitaan arviolta 259 henkilötyöpäivää. Seurantatarkastuksia arvioidaan tehtävän 35 kpl ja niihin arvioidaan käytettävän 70 h eli noin 10 henkilötyöpäivää. Siten suunnitelmallisiin tarkastuksiin tarvitaan yhteensä arviolta 269 henkilötyöpäivää. Noin 7 %:iin suunnitelluista tarkastuksista arvioidaan tehtävän seurantatarkastus.

Tarkastuksia on 79 kpl / henkilötyövuosi. Muihin tarkastuksiin ja muihin elintarvikevalvonnan tehtäviin kuluvaan aikaa ei ole arvioitu.

Taulukko 1. Suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan toiminnot, tarkastukset ja tarvittava työaika v. 2026

Toimintaluokka	Toimintatyyppi	Toiminnot, lkm	Tarkastettavat toiminnot 2026, lkm	Aika/tarkastus, h	Aika yhteensä, h
Elintarvikkeiden alkutuotanto	Maidontuotanto	58	8	3	24
	Munantuotanto	15	3	3	9
	Puutarhaviiljely, Avomaa	4	4	3	12
	Vesiviljely	2	0	3	0
Elintarvikkeiden valmistus (ei maito/liha/kala/muna/vilja-kasvis)	Makeisten valmistus	1	1	4	4
	Muu valmistus	12	11	4	44
	Yhdistelmätuotteiden valmistus	2	4	5	20
Elintarvikekontaktimateriaalit	Kontaktimateriaalien jakelu tai markkinointi	3	1	4	4
	Kontaktimateriaalien maahan-tuonti	5	3	4	12
	Kontaktimateriaalien valmistus tai jatkojalostus	11	6	3	18
Elintarvikkeiden kuljetukset	Elintarvikkeiden kuljetus jäähdytettynä	16	6	3	18
	Elintarvikkeiden pakastekuljetus	2	1	3	3
Elintarvikkeiden myynti	Elintarvikkeiden tukkumyynti	7	3	3	9
	Elintarvikkeiden vähittäismyynti	156	67	4	268
Elintarvikkeiden tarjoilu	Grilli- tai pikaruokatoiminta	54	28	4	112
	Kahvilatoiminta	73	32	4	128
	Pitopalvelu	20	13	4	52
	Pubitoiminta	19	0	3	0
	Ravintolatoiminta	132	96	4	384
	Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta	18	24	4	96
	Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)	42	27	4	108
	Tarjoilukeittiötoiminta	136	53	3	159

Etelä-Hämeen ympäristöterveys

Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen	Elintarvikkeiden pakastaminen	1	0	3	0
	Elintarvikkeiden pakkaaminen	3	1	3	3
	Eläinperäisten elintarvikkeiden varastointi	4	4	3	12
	Muu elintarvikkeiden varastointi	6	4	3	12
Kansalliset toiminnalliset helpotukset	Lihan käsittely	8	5	3	15
Liha-ala	Leikkaamo	1	2	3	6
	Lihavalmisteiden valmistus (kypsä)	4	24	3	72
	Raakalihavalmisteiden valmistus	2	4	3	12
Maitoala	Jäätelön valmistus	1	4	5	20
	Maitonesteiden valmistus	3	14	5	70
Vain ruoka-aputoimintaa	Elintarvikkeiden luovutus ruoka-avussa	1	1	3	3
	Elintarvikkeiden varastointi ruoka-avussa	1	1	3	3
Vienti ja tuonti	Elintarvikkeiden maahantuonti	13	4	3	12
	Elintarvikkeiden maastavienti	2	0	3	0
Vilja- ja kasvisala	Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus	16	10	4	40
	Leipomotuotteiden valmistus, ei helposti pilaantuvia	12	9	4	36
	Leipomotuotteiden valmistus, helposti pilaantuvia	15	12	5	60
	Muiden viljatuotteiden valmistus	4	4	3	12
	Myllytoiminta	1	0	4	0
	Pakkaamatoiminta ja kauppakunostus	5	1	3	3
Elintarvikehuoneistojen kaivot: 56 kpl					
Yhteensä		891	495		1875 h
Henkilötyöpäivät, yhteensä					259 htp

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, 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

Kaikki elintarvikevalvonnan tiedot (esim. tarkastukset, yhteydenotot, neuvottelut ja näytteenotot) tallennetaan valtakunnalliseen valvonnan tiedonhallintajärjestelmään (Vati). Allekirjoitetut hyväksymis- ja rekisteröintiasiakirjat sekä viranomaispäätökset tallennetaan arkistoon.

4.5. Näytteenotto

4.5.1. Valvontayksikön näytteenottosuunnitelma

Elintarvikevalvonnan yhteydessä voidaan tarvittaessa ottaa viranomaisnäytteitä pääasiassa omavalvonnan toimivuuden varmistamiseksi. Näytteiden tutkiminen on toimijalle maksullista. Toimijalle maksullisia viranomaisnäytteitä voidaan ottaa myös silloin, kun omavalvontanäytteen oikeellisuudesta on epäilyksiä tai jos hallinnollisten pakkokeinojen valvomiseksi tarvitaan näytteenottoa. Näytteenotto 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.

Elintarvikevalvonnan näytteet tutkitaan kilpailutuksen perusteella valitussa Metropolilab Oy:n laboratoriossa. Metropolilab Oy on Ruokaviraston nimeämä, elintarvikelain 34 § mukainen virallinen laboratorio.

4.5.2. Vierasaineiden ja jäämien valvontaohjelmat

Ruokaviraston pyynnöstä otetaan EU:n valvontaohjelmien mukaisia näytteitä. Valvontaohjelmia ovat

- 1) Elintarvikkeiden vierasaineiden valvontaohjelma
- 2) Elintarvikkeiden torjunta-ainejäämien valvontaohjelma
- 3) Eläinlääkejäämien valvontaohjelma

Valvontaohjelmien tavoitteena on valvoa, että vierasaineiden tai jäämien pitoisuudet elintarvikkeissa eivät ylitä lainsäädännössä asetettuja enimmäismääriä. Kunta vastaa näytteenotokustannuksista. 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 jäämiä torjunta-aineista, joita ovat mm. viljelyssä käytettävät kasvinsuojeluaineet ja erilaiset biosidit. Näytteitä otetaan valvontaohjelman mukaan kotimaisista kasviksista ja kasvipöeräisistä elintarvikkeista. Eläinlääkejäämien valvontaohjelmassa valvotaan eläinlääkejäämiä ja kiellettyjä aineita, ja näytteitä otetaan mm. eläinperäisistä elintarvikkeista.

4.6. Valvonnan painopisteet ja projektit

4.6.1. Valvonnan painopisteet 2026, Ruokavirasto

Ruokaviraston elintarvikeketjun monivuotiseen kansalliseen valvontasuunnitelmaan (VASU) on kirjattu 3 kehitysteemaa: 1) Valmius, varautuminen ja huoltovarmuus, 2) Vastuullisuus ja kestävyys sekä 3) Teknologia ja tieto. Vuoden 2026 painopisteiden konkreettiset toimenpiteet on suunnattu pääasiassa Ruokaviraston omaan toimintaan.

<https://www.ruokavirasto.fi/teemat/valvonta/opaat2/elintarvikeketjun-monivuotinen-kansallinen-valvontasuunnitelma-20252028-osa-2/elintarvikeketjun-monivuotinen-kansallinen-valvontasuunnitelma-20252028-osa-2-toimenpiteet-paamaarien-saavuttamiseksi-valvonnan-painopisteet/>

VASU KEHITYSTEEMA 1: Valmius, varautuminen ja huoltovarmuus

- valmiussuunnittelu ja valmiusharjoittelu
- valvonnan fokusoinnin kehittäminen

VASU KEHITYSTEEMA 2: Vastuullisuus ja kestävyys

- vaikuttava ja riskiperusteinen valvonta
- petoksellisen toiminnan torjunta

VASU KEHITYSTEEMA 3: Teknologia ja tieto

- rehualan ja luomualan sähköisten asiointijärjestelmien kehittäminen sekä valvonnassa kerättävien tietojen avoimuuden ja hyödynnettävyyden kehittäminen
- elintarvikealan toimijoiden ja valvojien HACCP-osaamisen lisääminen
- vuoden 2025 histamiiniprojektin tulokset

Ruokavirasto antaa vuonna 2026 kohdennettua ohjausta valvontayksiköille, joiden alueella on lastenruokia tai lapsille suunnattuja ravintolisiä valmistavia, valmistuttavia tai maahan-tuovia yrityksiä.

4.6.2. Valvontayksikön omat painopisteet ja mittarit vuonna 2026

Painopiste:

- Ruoka-apuun lahjoitettavan ruoan laatuun liittyvää neuvonta vähittäiskauppojen ja tarjoilupaikkojen (esim. koulujen) Oiva-tarkastusten yhteydessä

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 17.12.2025). 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 ja vähimmäisaika on kaksi tuntia, pois lukien seurantatarkastukset, joiden kesto voi olla lyhyempi. Tarkastukseen käytetty aika sisältää tarkastukseen valmistautumisen, tarkastuksen ja tarkastuskertomuksen laadinnan.

5. Häiriötilanteet

Elintarvikevalvontaa koskeva valmiussuunnitelma, joka päivitetään vuoden 2026 aikana, sisältyy ympäristöterveydenhuollon yhteiseen valmiussuunnitelmaan.