

Inarin kunta  
Ympäristöyksikkö



Inarin ja Utsjoen yhteistoiminta-alueen  
elintarvikevalvontasuunnitelma  
2015–2019

## Sisällys

<b>1. Johdanto</b> .....	3
1.1. Elintarvikelain tavoite .....	3
1.2. Valvontasuunnitelman tavoite ja sisältö .....	3
1.3. Elintarvikevalvontasuunnitelman säädöspäätösperusta .....	3
1.4. Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen tehtävät .....	4
1.5. Inarin ja Utsjoen kuntien yhteistoiminta ympäristöterveydenhuollossa .....	4
1.6. Henkilöstö ja yhteystiedot .....	4
1.7. Henkilöstövoimavarat .....	5
1.8. Toiminnallinen priorisointi .....	5
<b>2. Valvontakohteet</b> .....	5
2.1. Valvontakohteiden hyväksymis- ja ilmoitusmenettely .....	6
2.2. Valvontakohteesta ilmoittaminen .....	6
<b>3. Riskienarviointi</b> .....	7
3.1. Yleistä .....	7
3.2. Kohdetyyppikohtainen riskiluokitus .....	7
3.3. Riskienarviointi Inarin ja Utsjoen elintarvikevalvontakohteille .....	8
<b>4. Elintarvikevalvonnan painopistealueet ja valvonnan priorisointi v. 2015</b> .....	9
<b>5. Tarkastussuunnitelma</b> .....	9
5.1. Yleistä .....	9
5.2. Tarkastuksen sisällön määrittely .....	9
5.3. Tarkastukseen käytettävä aika .....	11
5.4. Tarkastuslomakemallit .....	11
5.5. Kohteiden tarkastussuunnitelmat .....	12
5.6. Hallinnolliset pakkokeinot ja rangaistusseuraamukset .....	12
<b>6. Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma</b> .....	12
<b>7. Elintarvikevalvonnan seuranta ja raportointi</b> .....	12
<b>8. Terveysvaaratilanteet</b> .....	13
8.1. Ruokamyrkytyssepidemioiden selvittäminen .....	13
<b>9. Valvonnan maksullisuus</b> .....	14
9.1. Ilmoitettavat elintarvikehuoneistot ja laitokseksi hyväksyttävät elintarvikehuoneistot .....	14
9.2. Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset .....	14
9.3. Valvontasuunnitelman mukainen näytteenotto ja tutkimus .....	15
9.4. Elintarvikemääräysten noudattamatta jättämisestä johtuvien toimenpiteiden valvonta .....	15
9.5. Elintarvikkeiden viennin ja tuonnin valvonta .....	15
9.6. Muu valvonta sekä siihen liittyvät tarkastukset ja tutkimukset sellaisena kuin valvonta-asetuksen 27 ja 28 artiklassa on säädetty .....	15
9.7. Palvelulain mukainen saapumistodistus .....	16
9.8. Omavalvontasuunnitelmat .....	16
<b>10. Valvontasuunnitelman toteutumisen seuranta</b> .....	16

## **1. Johdanto**

### **1.1. Elintarvikelain tavoite**

Elintarvikevalvonnan tavoitteena on toteuttaa elintarvikelainsäädännössä asetettuja päämääriä. Elintarvikelaissa nämä päämäärät on kirjattu lain tarkoitusta kuvaavaan 1 §:ään. Elintarvikelain tarkoituksena on varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus sekä elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikemääräysten mukainen laatu sekä varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyys. Elintarvikelain tarkoituksena on myös varmistaa, että elintarvikkeista annettava tieto on totuudenmukaista ja riittävää eikä johda kuluttajaa harhaan. Tarkoituksena on suojata kuluttajaa elintarvikemääräysten vastaisten elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysvaaroilta sekä taloudellisilta tappioilta.

Elintarvikelainsäädännön lähtökohtana on, että ensisijainen vastuu elintarvikkeen turvallisuudesta ja määräystenmukaisuudesta on elintarvikealan toimijalla. Omavalvonnan avulla toimija varmistaa, että elintarvikkeen turvallisuus ei vaarannu sinä aikana, kun elintarvike on toimijan vastuulla.

Viranomaisvalvonnan tehtävänä on puolestaan varmistaa, että omavalvonta toimii tehokkaasti ja että elintarvikkeen turvallisuus, jäljitettävyys ja muu määräystenmukaisuus toteutuu kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa.

Viranomaisen on tarvittaessa annettava toimijalle tarpeellisia ohjeita ja kehotuksia elintarvikemääräysten noudattamiseksi ja omavalvonnan toimivuuden varmistamiseksi (elintarvikelaki 53 §). Toiminnan määräystenmukaisuus parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä ja menestymismahdollisuuksia markkinoilla sekä pienentää esimerkiksi takaisinvedoista johtuvia yrittäjän taloudellisia kustannuksia.

### **1.2. Valvontasuunnitelman tavoite ja sisältö**

Elintarvikevalvonnan järjestämiseksi kunnat tekevät elintarvikelain edellyttämän elintarvikevalvontasuunnitelman ohjelmakaudelle sekä vuosittaisen tarkastussuunnitelman (48 §). Suunnitelman tavoitteena on kehittää kuntien elintarvikevalvonta riskinarviointiin perustuvaksi sekä parantaa valvonnan suunnitelmallisuutta, laadukkuutta, yhdenmukaisuutta, tasapuolisuutta ja vaatimustenmukaisuutta.

Elintarvikevalvontasuunnitelma on osa Inarin ja Utsjoen ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmaa. Suunnitelman hyväksyy kuntien ympäristöterveydenhuollosta vastaava toimielin, Inarin kunnan sosiaali- ja terveyslautakunnan ympäristöjaosto.

Valvontasuunnitelmassa esitetään valvonnan painopistealueet ja otetaan huomioon valtakunnalliseen valvontaohjelmaan sisältyvät seurantaohjelmat ja hankkeet. Suunnitelmassa on varaus yllättäen ilmenevien valvonta-asioiden hoitamiseksi. Tällaisia ovat esimerkiksi terveysvaaratilanteiden tai ruokamyrkytysten aiheuttamat toimenpiteet. Lisäksi on varauduttu sellaisten valvontatehtävien hoitamiseen, joita ei voida ennalta suunnitella.

### **1.3. Elintarvikevalvontasuunnitelman säädöserusta**

Säädökset, jotka koskevat kunnallisen elintarvikevalvontasuunnitelman laatimista on esitetty ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmassa.

#### 1.4. Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen tehtävät

Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen vastaa elintarvikelain mukaisesta valvonnasta, johon kuuluu elintarvikehuoneistoilmoitusten käsittely, laitosten hyväksyminen, muiden ilmoitettavien toimintojen ilmoituskäsittely (esim. tilapäinen elintarvikkeiden myynti), elintarvikehuoneistojen säännöllinen valvonta ja näytteenotto, ruokamyrkytysten selvittäminen ja asiakasvalitusten tutkiminen sekä elintarvikealan toimijoiden ja kuntalaisten neuvonta. Elintarvikehuoneistojen lisäksi myös alkutuotantopaikkoja tulee valvoa. Maidontuotantotilojen säännöllisen valvonnan lisäksi tulee valvoa myös lihan-, munien, kalastustuotteiden ja kasvien ja viljan alkutuotantoa. Eviran kanssa tehdyn sopimuksen mukaisesti kunnan valvontaviranomainen hoitaa myös ensisaapumispaikkojen valvonnan.

#### 1.5. Inarin ja Utsjoen kuntien yhteistoiminta ympäristöterveydenhuollossa

Inarin ja Utsjoen kunnat ovat aloittaneet ympäristöterveydenhuollon yhteistoiminnan 1.1.2008. Näiden kuntien ympäristöterveydenhuollon tehtäviä hoitaa Inarin kunnan ympäristöyksikkö, ja yhteinen elintarvikevalvontaviranomainen on Inarin kunnan sosiaali- ja terveyslautakunnan ympäristöjaosto.

#### 1.6. Henkilöstö ja yhteystiedot

Ympäristöyksikön vastuuhenkilönä toimii Inarin kunnan ympäristöyksikön johtaja. Elintarvikevalvontaa tekevät kunnaneläinlääkärit, terveydensuojelutarkastaja ja ympäristöyksikön johtaja. Vuoden 2015 alusta lähtien eläinperäisiä elintarvikkeita tuottavien laitosten valvonta jaetaan praktikkoeläinlääkäreiden kesken.

Ympäristöyksikön kaikki toiminnat ovat Latutiellä Ivalossa:

Käyntiosoite: Inarin kunta / ympäristöyksikkö  
Latutie 1,  
99800 IVALO

Postiosoite: Inarin kunta  
Ympäristöyksikkö  
Piiskuntie 2  
99800 IVALO

##### Muut yhteystiedot:

Eläinlääkärin päivystys	0600 1 66 33
1. kunnaneläinlääkäri	puhelin 0400 291 822
2. kunnaneläinlääkäri	Marja Nuorgam, Utsjoki puhelin 0400 346 812
3. kunnaneläinlääkäri	puhelin 0400 398 908

ympäristöyksikön johtaja (terveydensuojelutarkastaja) Minna Saramo-Nissilä  
puhelin 0400 662 510

terveydensuojelutarkastaja Paula Niskala  
puhelin 040 124 4977

Henkilökohtaiset sähköpostiosoitteet: [etunimi.sukunimi@inari.fi](mailto:etunimi.sukunimi@inari.fi)

### **1.7. Henkilöstövoimavarat**

Inarin ympäristöyksikössä suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan laskennallinen henkilöstötarve on esitetty yhteisessä valvontasuunnitelmassa. Tarve on laskettu aiempien vuosien tarkastusmäärien sekä kokemukseen perustuvan riskinarvioinnin perusteella. Resurssitarpeessa on huomioitu pitkät välimatkat.

Elintarvikevalvonta muuttui toukokuussa 2013, kun valvontatiedot tulivat julkisiksi ja tarkastukset yhtenäistyvät valtakunnallisesti OIVA –tarkastuksiksi. OIVA on selkeyttänyt tarkastuksia ja nopeuttanut raportointia.

Eläinperäisiä elintarvikkeita tuottavien laitosten valvontaan ei ole ollut riittävästi resursseja johtuen Inarin kunnan eläinlääkärivajeesta. Syksyllä 2014 liha-alan laitosten valvonta on siirretty yksikön johtajalle ja terveydensuojelutarkastajalle eläinlääkintähuollon muutoksista johtuen (ns. valvonta-eläinlääkärin virka muutettu praktikon viraksi).

### **1.8. Toiminnallinen priorisointi**

Valvonnassa otetaan huomioon ohjeistukseen verrattuna puutteelliset voimavarat ja paikalliset olosuhteet..

Toimintaa suunnataan ensisijaisesti seuraaviin tehtäviin:

- Korkeamman riskitason kohteiden suunnitelmallinen, laajempialainen valvonta
- Yleisen hygieniatason ja työtapojen valvonta
- Omavalvonnan toimivuuden valvonta
- Kuntalaisten ja toimijoiden neuvonta
- Mahdollisten epidemioiden selvittäminen
- Kuntalaisten tekemien valitusten selvittäminen
- Elintarvikehuoneistoja koskevien hakemusten ja ilmoitusten käsittely

## **2. Valvontakohteet**

Elintarvikevalvontasuunnitelman liitteenä on lyhyt kooste valvontakohteista kohdetyypeittäin jaoteltuna. Lisäksi ympäristöyksikössä on ajan tasalla pidettävä kohdeluettelo, johon on koottu Inarin ja Utsjoen kuntien valvontakohteet, kohteiden yhteystiedot, hyväksymisasiakirjojen ja ilmoitusten käsittelypäätösten tiedot, tiedot omavalvontasuunnitelmista ja riskinarvioinnista, mahdolliset muutosasiakirjojen tiedot ja tiedot mahdollisesta Elintarviketurvallisuusviraston (Evira) tiedonkeruujärjestelmän mukaisesta numeroinnista. Kohteiden tiedot on siirretty Digia Tarkastaja -tiedonhallintajärjestelmään, joka mahdollistaa valvontakohteiden ja valvontatietojen siirron Eviran rekistereihin. Järjestelmä on otettu elintarvikevalvonnan pääsääntöiseksi arkistointi – ja tiedonhallintatyökaluksi 1.1.2013 lähtien.

## 2.1. Valvontakohteiden hyväksymis- ja ilmoitusmenettely

Alkutuotantopaikkojen ja elintarvikehuoneistojen ilmoitus- ja hyväksymismenettelystä on säädetty elintarvikelain 13-15 ja 22 §:ssä ja valtioneuvoston elintarvikevalvonnasta antamassa asetuksessa (elintarvikelain muutos 352/2011).

Elintarvikealan toimijan, joka käsittelee eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä, on haettava elintarvikehuoneiston hyväksymistä laitokseksi valvontaviranomaiselta ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista. Valvontaviranomaisen on ratkaistava asia 60 vuorokauden kuluessa asian vireille tulosta, ellei asian laajuus, hakemuksen puutteellisuus tai muu erityinen syy edellytä asian pitempää käsittelyä. Laitoksen vaatimustenmukaisuuden selvittäminen edellyttää tarkastuskäyntiä (yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, artikla 6.3). Laitoksen hyväksymisestä tai ehdollisesta hyväksymisestä tehdään päätös. (elintarvikelaki 13 ja 15 §). Toiminnan laitoksessa saa aloittaa, jos laitos täyttää lainsäädännön sille asettamat vaatimukset (elintarvikelain muutos 352/2011 13.5 §), ja laitos on hyväksytty.

## 2.2. Valvontakohteesta ilmoittaminen

Elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus elintarvikehuoneistosta 14 §:ssä säädetylle valvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista (ilmoitettu elintarvikehuoneisto). Toiminnan saa aloittaa, jos elintarvikehuoneisto täyttää lainsäädännön sille asettamat vaatimukset (elintarvikelain muutos 352/2011 13.5 §).

Ilmoitusvelvollisuus koskee myös sellaisia toimijoita, joilla ei ole varsinaista huoneistoa elintarvikkeiden käsittelyä varten, mutta jotka toimivat elintarvikeketjun osana (ns. virtuaalihuoneistot). Tällaisia voivat olla esimerkiksi maahantuontiyritykset tai ensisaapumistoimijat. Ilmoituksen käsittelystä annetaan toimijalle todistus. Toiminnan keskeyttämisestä, toiminnan lopettamisesta tai toimijan vaihtumisesta tulee ilmoittaa viivytyksettä valvontaviranomaiselle.

Kontaktimateriaalialan toimijan on ilmoitettava toimipaikastaan ja siellä harjoitettavasta toiminnasta toimipaikan sijaintikunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle (elintarvikelain muutos 643/2010 21a §).

Alkutuotantopaikasta ja siellä harjoitettavasta toiminnasta on tehtävä ilmoitus hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista. Toimijan on ilmoitettava myös annettujen tietojen oleellisista muutoksista, toiminnan keskeyttämisestä yli vuodeksi sekä toiminnan lopettamisesta (elintarvikevalvonta-asetus).

Valvontaviranomaisen on ilmoitettava alkutuotannon toimijalle ilmoituksen vastaanotosta tai siitä, että on saanut tiedon toiselta viranomaiselta.

Elintarvikelain muutos (352/2011) 13.6 §:ssä sekä 22.3 ja 22.4 §:ssä on lueteltu elintarvikealan ja alkutuotannon toimintoja, joista ei tarvitse tehdä ilmoitusta valvontaviranomaiselle.

### 3. Riskienarviointi

#### 3.1. Yleistä

Elintarvikelain 6a §:ssä mahdollistetaan entistä paremmin riskien huomioon ottaminen elintarvikelainsäädännön velvoitteita toimeenpantaessa sekä niiden noudattamisen valvonnassa. Elintarvikevalvontaa pitää suunnata entistä enemmän sellaisiin kohteisiin, joissa ilmenee elintarviketurvallisuuteen liittyviä riskejä. Vastaavasti valvontaa voidaan keventää kohteissa, joissa tällaisia riskejä ei ole tai joissa ne ovat vähäisiä. Riskiperusteisuuden tarkoituksena on lisätä jouston mahdollisuutta lainsäädäntöä sovellettaessa ja parantaa valvonnan vaikuttavuutta.

Elintarvikevalvonnan riskiperusteisuus merkitsee sitä, että säädösten toimeenpanossa ja niiden noudattamisen valvonnassa on otettava huomioon elintarvikealan toimijan harjoittaman toiminnan luonne ja laajuus, omavalvonnan toimivuus sekä elintarvikkeeseen liittyvät muut elintarviketurvallisuuteen ja kuluttajansuojaan vaikuttavat seikat.

#### 3.2. Kohdetyyppikohtainen riskiluokitus

Evirassa ollaan laatimassa riskiluokitusohjetta (lausunnolla syksyllä 2014, käyttöön v. 2016) elintarvikevalvonnan kohteiden riskiluokitukseen. Riskiluokituksessa huomioidaan

- toiminnan luonne
- toiminnan laajuus
- valvontahistoria

##### **Toiminnan luonne**

Toiminnan luonteeseen ja riskialttiuteen vaikuttavat tuotanto-olosuhteet ja tuotteisiin liittyvät riskit. Raa'at eläinperäiset elintarvikkeet sisältävät enemmän mikrobeja, myös patogeenejä, kuin riittävästi kypsennetyt. Jotkut elintarvikkeet koostumuksensa vuoksi säilyvät pitkään ilman erityisvaatimuksia säilytysolosuhteiden tai lämpötilojen suhteen, joidenkin elintarvikkeiden säilyvyys ja turvallisuus riippuu oleellisesti olosuhteista, mm. lämpötilahallinnasta. Pakkaamattomat elintarvikkeet kontaminoituvat helpommin kuin pakatut ja raakojen ja sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden käsitteleminen samoissa tiloissa aiheuttaa ristikontaminaation vaaran. Hyvällä olosuhdevalvonnalla estetään myös allergeenikontaminaatio elintarvikkeen valmistuspaikoissa ja varastoissa. Tuotteisiin liittyviä riskejä ovat myös esimerkiksi elintarvikkeiden mahdollisesti sisältämät vierasaineet tai lisäaineet, jotka eivät ole ko. elintarvikkeessa sallittuja, tai elintarvikkeiden harhaanjohtava mainonta. Herkille kuluttajaryhmille, kuten lapsille, tarkoitettujen elintarvikkeiden tuotelainsäädännön noudattamisen varmistaminen on tärkeä osa riskiperusteista valvontaa.

Erityyppisiä toimintaan liittyviä ja riskiin vaikuttavia yleisesti tunnistettuja tekijöitä ovat mm.

- elintarvikkeen tyyppi (koostumus, pilaantuvuus, riskialttius)
- elintarvikkeesta annettavat tiedot (harhaanjohtaminen)
- toiminnan luonne (alkutuotanto, valmistus, myynti, tarjoilu, varastointi, kuljetus)
- tuotantoon ja valmistukseen liittyvät tekijät (kasvatus- ja viljelymenetelmät, käsittelymenetelmät, lämpötilanhallinta, kontaminaatiovaara, pakkaaminen, työskentelytavat)
- asiakasryhmät (erityiset riskiryhmät: lapset, raskaana olevat, allergikot, pitkäaikaissairaat, vanhukset)

##### **Toiminnan laajuus**

Toiminnan laajuutta arvioitaessa ei voi tarkastella vain elintarvikehuoneiston maantieteellistä sijaintia ja toimintasädettä, vaan näiden lisäksi voi olla tarpeellista arvioida muitakin tekijöitä, kuten esimerkiksi

- asiakasmääriä,
- annosmääriä,
- käsiteltävien elintarvikkeiden määriä (kilot, litrat, lavapaikat) jne.

Näiden perusteella voidaan jakaa samantyyppinen toiminta (esimerkiksi elintarvikkeiden myynti) karkeisiin kokoluokkiin. Koska toimintaa käytännössä on hyvin monen kokoista, on kokoluokat syytä valita riittävän laajoiksi niin, ettei jokaista elintarvikehuoneistoa tarvitse sijoittaa omaan kokoluokkaansa.

### **Valvontahistoria**

Toiminnan luonne ja laajuus antavat lähtökohdat sille, kuinka suuri riski elintarvikehuoneiston toiminnasta aiheutuu kuluttajalle ja yhteiskunnalle. Toimijan tulee toiminnassaan noudattaa lainsäädännön vaatimuksia ja ottaa huomioon valvontaviranomaisen ohjeet, kehotukset ja määräykset. Toimija vastaa siitä, että käsiteltävät, tarjoiltavat tai luovutettavat elintarvikkeet täyttävät niitä koskevat määräykset, ovat kuluttajalle turvallisia eivätkä niistä annettavat tiedot johda kuluttajaa harhaan. Toimija hallitsee toimintaansa liittyviä riskejä omavalvonnalla.

Elintarvikevalvontaviranomaisen tehtävä on tarkastuskäynnein ja muilla tarvittavilla valvonnan menetelmillä varmistaa, että toimija noudattaa lainsäädännön vaatimuksia. Mikäli valvontahistoria osoittaa, että

- toimija noudattaa lainsäädäntöä ja
- ottaa huomioon valvontaviranomaisen ohjeet ja
- toimijalla on toimintaansa nähden riittävä ja toimiva omavalvontajärjestelmä, jolla toiminnan riskit pysyvät hallinnassa,

voidaan todeta, että tällä toimijalla on vaarojen toteutumisen todennäköisyys pienempi kuin sellaisella saman alan ja kokoluokan toimijalla, jolla ei ole toimivaa omavalvontaa ja joka ei ole tietoinen säädöksistä tai ei noudata niitä. Tältä osin toimijan oma toiminta vaikuttaa konkreettisesti riskiin, mikä on otettava huomioon valvontaa suunniteltaessa.

Valvontahistoria on täysin elintarvikehuoneisto- ja toimijakohtainen. Valvontahistoria saattaa saman toimijan kohdalla vaihdella, voi olla jaksoja, jolloin toiminta on hyvällä tasolla, mutta jossain vaiheessa tilanne voi muuttua. Paikallinen valvontaviranomainen arvioi aina tapauskohtaisesti millä tasolla elintarvikehuoneiston toiminta ja riskienhallinta on.

Elintarvikehuoneistot saavat Oiva-valvontatietojen julkistamisjärjestelmän kautta toiminnastaan arviointituloksen. Arviointituloksia voidaan käyttää perusteena arvioitaessa, kuinka hyvin lainsäädännön vaatimuksia on noudatettu ja toiminnan riskejä hallittu. Tämän perusteella suunnitelmallisia tarkastuksia voidaan vähentää tai lisätä (50-100 %).

### **3.3. Riskinarviointi Inarin ja Utsjoen elintarvikevalvontakohteille**

Yhteistoiminta-alueen elintarvikevalvonnan kohteet ovat vakiintuneita ja tuttuja (vahvuudet ja heikkoudet tunnetaan). Riskinarviointi on tehty tarkastajan tuntuman ja tarkastushistorian perusteella. Pääperiaatteena on kuitenkin ollut, että kaikki kohteet tarkastetaan vuosittain lukuun ottamatta pieni kesäkahviloita tms.

Valtakunnallinen kohdekohtainen toiminnan luonteeseen ja laajuuteen sekä valvontahistoriaan perustuva riskinarviointi tehdään vuodelle 2016 lausunnolla olevaa riskiarviointiohjetta soveltaen.



#### 4. Elintarvikevalvonnan painopistealueet ja valvonnan priorisointi v. 2015

Suunnitelmallista valvontaa suunnataan riskinarvioinnin ja valvontakokemuksen perusteella erityisesti seuraavien valvontakohteiden tarkastuksiin (ja näytteenottoon):

- 1) Tuotantolaitokset (liha- ja kala-alan laitokset)
- 2) Keskuskeittiöt ja ravintolat, jotka toimittavat ruokaa myös muualla tarjoiltavaksi
- 3) Ravintolat ja kahvilat (valmistus ja tarjoilu ko. paikassa)
- 4) Myymälät, joissa ruoanvalmistusta tai helposti pilaantuvien elintarvikkeiden palvelumyyntiä
- 5) Ulkomyynti (suuret yleisötilaisuudet; ohjelmapalvelut Kutu-valvonnan yhteydessä)

Ympäristöyksikkö päättää tapauskohtaisesti valtakunnallisiin projekteihin osallistumisesta.

#### 5. Tarkastussuunnitelma

##### 5.1. Yleistä

Valvontaviranomaisen on suunniteltava kohteen valvonta niin, että toimintaan käytettävät tilat ja koko toiminta mukaan lukien tuotteet tarkastetaan ja omavalvonta arvioidaan vuoden tai riskinarvioinnissa määritellyn tarkastusjakson aikana. OIVA -kohteille on oma ohjeistus. Evira on laatinut yhteistyössä muiden viranomaisten kanssa malliasiakirjoja, joita viranomaisten suositellaan käyttävän valvontatoimenpiteissä (KUTI2-lomake, omavalvonnan arviointilomakkeet jne.).

##### 5.2. Tarkastuksen sisällön määrittely

Elintarvikehuoneistot, joissa käsitellään eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä, on hyväksyttävä ennen toiminnan aloittamista. Hyväksyttävät elintarvikehuoneistot tarkastetaan ennen toiminnan aloittamista. Elintarvikehuoneistot, joiden toiminnan aloittamisesta on tehtävä ilmoitus, tarkastetaan pääsääntöisesti vasta toiminnan jo alettua.

##### Ilmoitetun elintarvikehuoneiston ensimmäinen tarkastus

Ilmoitetun elintarvikehuoneiston toiminnan aloittamisen yhteydessä tehtävä ensimmäinen tarkastus tehdään yleensä 1, 3 tai 6 kuukauden kuluessa ilmoitetun toiminnan aloittamisesta, ottaen huomioon elintarvikehuoneistossa harjoitettavan toiminnan luonne ja laajuus. Tarkastus voidaan tehdä myös ennen toiminnan aloittamista, jos ilmoituksen perusteella on syytä epäillä, että elintarviketurvallisuus tai kuluttajansuoja saattaa vaarantua, ellei riskien hallintakeinoista varmistusta ennen toiminnan alkamista. Tarkastuksen pääasiallinen tarkoitus on selvittää elintarvikehuoneiston toimintaedellytykset. Toimija esittää omavalvontasuunnitelman viimeistään ensimmäisen tarkastuskäynnin yhteydessä. Omavalvonnan avulla toimija hallitsee toimintansa riskit ja varmistaa näin elintarvikkeiden turvallisuuden ja muun säädöstenmukaisuuden.

Elintarvikehuoneistotyyppi	Tarkastuksen ajankohta
Elintarvikehuoneistossa valmistetaan, myydään, tarjoillaan, säilytetään, kuljetetaan tai muuten käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita tai huoneistossa valmistetaan elintarvikkeita, jotka on tarkoitettu erityisryhmille (esim. gluteenittomat elintarvikkeet).	kuukauden kuluttua toiminnan aloittamisesta

Elintarvikehuoneistossa valmistetaan, myydään, tarjoillaan, säilytetään, kuljetetaan tai muuten käsitellään pakkaamattomia ei-helposti pilaantuvia elintarvikkeita tai säilytetään, kuljetetaan ja myydään pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita.	kolmen kuukauden kuluttua toiminnan aloittamisesta
Elintarvikehuoneistossa myydään, säilytetään tai muuten käsitellään ainoastaan pakattuja elintarvikkeita, jotka eivät säilykseen vaadi kylmä- tai kuumasäilytystä.	kuuden kuukauden kuluttua toiminnan aloittamisesta

### Toiminnassa olevien elintarvikehuoneistojen tarkastukset

Toiminnassa olevan elintarvikehuoneiston valvonnassa tarkastus ei voi aina kattaa koko yrityksen toimintaa, vaan se voi kohdistua esimerkiksi omavalvonnan toimivuuteen, elintarvikehuoneiston tiloihin, laitteisiin ja välineisiin, sivutuotteiden käsittelemiseen, TSE -toiminnan vaatimustenmukaisuuteen, henkilöstön ammattitaidon selvittämiseen, työhjeisiin, työskentelytapoihin, omavalvontanäytteiden tuloksiin, jäljitettävyyteen, elintarvikkeiden koostumukseen, pakkausmerkintöihin ja -materiaaleihin tai mittalaitteiden rekisteröimien arvojen lukemiseen.

Valvonta-asetuksen 3 artiklan mukaan elintarvikevalvonta tehdään pääsääntöisesti ilman ennakoilmoitusta. Tarkastuksen voidaan katsoa olevan ennakkoon ilmoittamaton silloin, kun toimija ei ehdi korjata tarkastettavaa asiaa ilmoittamisen ja tarkastuksen välisenä aikana. Aika, joka voi olla ilmoituksen ja tarkastuksen välillä, jotta tarkastus katsotaan ennakkoon ilmoittamattomaksi, riippuu näin ollen tarkastuksen luonteesta.

*Tarkastukset* tulee pyrkiä tekemään silloin, kun valvontakohteessa on toimintaa, mutta joissakin tapauksissa tarkastus voidaan toteuttaa myös muulloin, esimerkiksi aamulla ennen toiminnan alkamista. Yleensä tarkastus tehdään valvontakohteessa, mutta valvontaviranomainen voi joissakin tapauksissa tarkastaa esimerkiksi asiakirjoja myös virkapaikallaan.

Jos elintarvikehuoneisto on perustettu toimijan kotiin, elintarvikevalvontaa tehdään asiakirjatarkastuksina, koska elintarvikehuoneistossa ei voida tarkastaa rikkomatta kotirauhaa. Jos kyseessä on terveysvaaraepäily, voidaan myös kotiin perustettuun elintarvikehuoneistoon tehdä tarkastus.

### OIVA-järjestelmä / OIVA-tarkastukset

Elintarvikelain muutoksen yhteydessä lain 21 §:ään lisättiin vaatimus valvontatietojen julkistamisesta: elintarvikealan toimijan on julkistettava valvontaviranomaisen antama elintarvikehuoneiston tarkastuksesta kertova asiakirja Eviran määräämällä tavalla.

Elintarvikevalvonta Suomessa yhdenmukaistui toukokuussa 2013, kun *vähittäiskauppojen ja tarjoilupaikkojen* valvontatietoja alettiin julkaista Oiva-järjestelmän avulla. Elintarvikealan yritysten toimintaan Oiva ei tuo lisävaatimuksia. Tulokset on julkaistu toukokuusta 2013 alkaen aluksi [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi) -sivustolla ja vuoden 2014 alusta myös kauppojen ja ravintoloiden sisäänkäynnin yhteydessä. Vuonna 2015 Oivan piiriin tulevat myös laitokset.

Valvontatietojen julkaisemisella lisätään valvonnan läpinäkyvyyttä ja annetaan kuluttajille tietoa valintojensa tueksi. Tavoitteena on myös lisätä elintarvikevalvonnan vaikuttavuutta ja tunnettavuutta. Elintarvikealan yrityksille avautuu samalla mahdollisuus kertoa kuluttajille, että oma toiminta on kunnossa.

Kuntien valvontaviranomaiset käyttävät tarkastuksissa Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran laatimia Oiva-arviointiohjeita. Elintarvikealan yritykset voivat hyödyntää tarkastusohjeita oman toimintansa suunnitteluun.

### **Hygieniaa, lämpötiloja ja allergeenihallintaa**

Oiva -tarkastukset ovat valvontasuunnitelman mukaisia maksullisia tarkastuksia. Valvonnassa painotetaan riskiperusteisuutta ja tarkastukset ovat nopeampia kuin aiemmin. Tarkastus tehdään yleensä ennalta ilmoittamatta, koska on tarkoitus tarkastaa senhetkistä toimintaa yrityksessä.

Tarkastettavat kohdat on jaettu 17 asiakokonaisuuteen. Kaupoissa ja ravintoloissa tarkastetaan joka kerta tilojen ja laitteiden päivittäistä puhtaanapitoa, henkilökunnan työtapoja, työvaatteita ja käsihygieniaa, kylmien ja kuumien tuotteiden oikeaa säilytystä, ruoan jäädytystä sekä allergeenihallintaa. Muita kohtia tarkastetaan valvojan harkinnan mukaan vähintään kerran kolmessa vuodessa.

### **Hymynaamat kertovat tulokset**

Tarkastustulokset kerrotaan Oiva-raportissa, jossa hymynaamasymboleilla kuvataan yrityksen elintarvikevalvonnan tuloksia. Hymynaamoja on neljä: oivallinen, hyvä, korjattavaa ja huono.

Oiva-raportti sisältää arvosanat kaikista tarkastetuista asiakokonaisuuksista. Jos arvosanoista yksikin on huono, yleisarvosanaksi tulee huono, vaikka muut arvosanat olisivat oivallisia. Moni asia voi yrityksessä silti olla hyvin. Kuluttaja saa tarkempaa tietoa yrityksen elintarviketurvallisuudesta tarkastelemalla kaikkia yrityksen saamia hymiöitä ja kirjallista palautetta.

### **5.3. Tarkastukseen käytettävä aika**

Tarkastussuunnitelmassa on esitettävä kuinka kauan aikaa tarkastuksiin käytetään. Valvontakohdetyypin tarkastukseen keskimääräisesti käytettävän ajan määrittelyssä tulee ottaa huomioon ainakin tarkastuksen tarkoitus, tarkastuksen valmistelu, tarkastuksen sisältö sekä tarkastuskertomuksen laatiminen. Yhteen tarkastukseen olisi valvontasuunnitelmassa varattava aikaa vähintään kaksi tuntia, mutta vaativampien kohteiden tarkastukset vievät jopa yhden tai useamman henkilötyöpäivän. Kaukana sijaitsevien kohteiden tarkastusaikaan tulee lisäystä pitkästä matka-ajasta. Inarin ympäristöyksikön toimitiloista Ivalosta kaukaisimmat valvontakohteet sijaitsevat noin 200 km:n päässä. Pitkät matka-ajat Inarissa ja Utsjoella lisäävät Eviran kohderyhmäkohtaisia arvioita tarkastukseen käytettävästä ajasta siten jopa 3-4 tuntia. Matka-aika on kompensoitu yksikön viranomaistaksassa.

### **5.4. Tarkastuslomakemallit**

Tarkastusten dokumentoimiseen käytetään ensisijaisesti Elintarvikeviraston hyväksymiä lomakkeita. Lomakepohjat löytyvät Elintarvikeviraston sivuilta osoitteesta [www.evira.fi](http://www.evira.fi).

Käytettävissä olevat Eviran lomakepohjat mm.:

OIVA – tarkastuslomakkeet (KUTI2-lomake)

Myymälän omavalvonnan toimivuuden arviointi

Elintarvikehygieenisen tason arviointi suurtiloissa

Laitoksen tarkastuslomake

Yleisten pakkausmerkintöjen tarkastuslomake

## 5.5. Kohteiden tarkastussuunnitelmat

Kohdetyyppikohtainen valvontasuunnitelma on liitteenä (liite 1).

OIVA tarkastuksista johtuvien jälkitarkastusten määrää on vaikea arvioida ennakkoon ja tästä johtuen liitteenä olevassa tarkastussuunnitelmaan onkin varattu riittävästi joustoa mahdollisten, jopa todennäköisten jälkitarkastusten varalle.

## 5.6. Hallinnolliset pakkokeinot ja rangaistusseuraamukset

Todetessaan seikkoja, jotka eivät täytä lainsäädännön vaatimuksia, on valvontaviranomaisen annettava elintarvikealan toimijalle ohjeita ja kehoituksia epäkohtien poistamisesta (elintarvikelaki 53 §). Hallinnollisten pakkokeinojen käytössä noudatetaan Eviran oppaan ohjeita (Ohje 100011/1).

## 6. Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma

Elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua voidaan varmistaa mikrobiologisin, kemiallisin ja aistinvaraisin tutkimuksin. Omavalvontaan liittyvien, toimijan itse kustantamien näytteiden lisäksi kunnan valvontaviranomaisella on erityislaeissa mainittuja velvoitteita ottaa ja tutkituttaa kustannuksellaan elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyviä näytteitä. Näytteenottosuunnitelma on liitteenä (liite 2), ja näytteitä tutkivien laboratorioden yhteystiedot tämän suunnitelman lopussa. Suunnitelman mukaisen näytteenoton lisäksi ympäristöyksikkö on varautunut mahdollisten ruokamyrkytysnäytteiden tai muiden elintarvikkeista tai vedestä aiheutuvien terveysvaarojen tutkimiseen.

Näytteenotossa painotetaan puhtaanapidon valvontaa (pintapuhtausnäytteet), koska elintarvikenäytteiden keräämisestä ja toimittamisesta laboratorioon on todettu aiheutuvan liian paljon epävarmuustekijöitä maantieteellisistä oloista johtuen (elintarvikevalvontakohteiden etäisyydet ovat pitkät ja lähin elintarvikenäytteitä tutkiva laboratorio sijaitsee Oulussa).

## 7. Elintarvikevalvonnan seuranta ja raportointi

Kohteisiin liittyvää valvontakirjanpitoa, joka sisältää laitosten hyväksyntään ja elintarvikehuoneisto-ilmoituksen käsittelyyn liittyvät asiakirjat, tarkastuksista laadittavat tarkastuskertomukset, neuvotteluista pidettävät muistiot, viranomaisnäytteiden tutkimustulokset sekä arviointiraportit talletetaan soveltuvin osin sähköisesti Digia Tarkastajaan. Arkistokappaleet säilytetään kohteittain terveydensuojelutarkastajan virkahuoneella arkistohyllyissä sekä ympäristöyksikön johtajan päätöspöytäkirjamapeissa.

Elintarvikevalvonnan tulosten raportointia varten Ympäristöyksikköön on hankittu keskitetty valvontatietojärjestelmä, jonka ensimmäinen osa (valvonnan kohdetietojärjestelmä KUTI 1) ja toinen osa (valvontatiedot KUTI 2) ovat valmiit ja ne ovat käytössä.

Keskitetyssä KUTI –tietojärjestelmässä on teknisesti valmiina kohdetiedot ja valvontatiedot valmistuksen, varastoinnin, jakelun ja tarjoilun sekä myynnin osalta. Alkutuotantorekisterin osuuden kehittäminen sekä näytteenotto- ja tutkimustieto-osuuden kehittäminen ovat kehitteillä.

Alkutuotannon valvontatiedot sekä tiedot näytteenotto- ja tutkimustuloksista annetaan ELTU -lomakkeilla siihen asti kunnes tietojärjestelmän nämä osat on saatu valmiiksi ja käyttöön. Evira ja AVI:t seuraavat

elintarvikevalvontaa osittain KUTI -järjestelmään tallennettujen valvontatietojen ja osittain kunnallisista valvontayksiköistä vuosittain kerättävien ELTU-tietojen avulla.

## 8. Terveysvaaratilanteet

Kunnan on selvittävä alueellaan ilmenevät elintarvikkeisiin liittyvät terveysvaaratilanteet kuten ruokamyrkytykset ja muut elintarvikevälitteiset vaaratilanteet. Ympäristöyksikössä on menettelytapaohje terveysvaaratilanteiden hoitoon.

### 8.1. Ruokamyrkytys-epidemioiden selvittäminen

Saatuun ilmoituksen elintarvike- tai talousvesivälitteisestä ruokamyrkytyksestä tai epäilystä ruokamyrkytyksestä alueellaan kunnan ympäristöterveydenhuollon valvontaviranomaisen on viipymättä aloitettava tapausta koskeva selvitys (elintarvikelaki 45 § ja terveydensuojelulaki 20a §).

Ruokamyrkytys-epidemian selvittäminen vaatii hyvää yhteistyötä tartuntatauti-, ympäristöterveydenhuollon valvontaviranomaisten sekä muiden epidemiaselvityksiin osallistuvien viranomaisten välillä.

Valtioneuvoston asetuksessa (1365/2011) elintarvikkeiden ja veden välityksellä leviävien epidemioiden selvittämisestä on säädetty elintarvike- ja talousvesivälitteisten ruokamyrkytys-epidemioiden seurannasta, selvittämisestä ja ilmoittamisesta. Tarkempia ohjeita ruokamyrkytysten selvittämisestä annetaan Eviran internetsivuilla.

Ruokamyrkytystutkimusten keskeinen tavoite on sairastumisen aiheuttajan ja lähteen etsiminen.

Ruokamyrkytys-epidemiaa epäiltäessä viranomaisten tulee toimia nopeasti, jotta voidaan estää epidemian mahdollinen leviäminen ja saada ehkäisevät toimenpiteet käyntiin.

Ruokamyrkytys-epidemian selvittäminen tapahtuu kunnan kustannuksella. Kunnan on varattava talousarviossaan rahaa tutkimuksia varten. Puutteellisten selvitysten ja tutkimusten perusteella ei voida tehdä luotettavia johtopäätöksiä epäillyn elintarvikkeen tai talousveden mahdollisesta yhteydestä sairastumisiin. Näissä tapauksissa sekä sairastuneiden henkilöiden että yrittäjien oikeusturva voi vaarantua.

Kunnan tartuntatauti- ja ympäristöterveydenhuollon valvontaviranomaisten on sovittava ruokamyrkytysten seurantatyön järjestämisestä ja tätä työtä varten tulee nimetä **kunnan ruokamyrkytysten selvitystyöryhmä**.

Inarin kunnan ruokamyrkytys-epidemioita selvittelevä **tartuntatauti- ja ympäristöterveydenhuollon johtoryhmä** on nimetty/päivitetty 10/2012.

### Viestintä

Elintarvikealan toimijoiden neuvonta on viranomaisista ensisijaisesti kuntien tehtävä. AVI:n ja Eviran asiantuntijat antavat tarvittaessa lisätietoja kuntien viranomaisille neuvontatyössä. Elintarvikelain 30 §:n mukaan Evira huolehtii valtakunnallisesta tiedottamisesta, kuluttajainformaatiosta ja riskiviestinnästä. Valvonta-asetuksen 13 artiklan mukaan valvontaviranomaisilla on oltava erityistilanteita varten tiedossaan muiden valvontaviranomaisten yhteystiedot sekä näiden vastuualueet.

Elintarvikelain 57.2 §:n mukaan viranomainen voi tiedottaa toimijan kustannuksella elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien vaatimusten vastaisista elintarvikkeista takaisinvetotilanteissa, jos elintarvikealan toimija ei noudata yleisen elintarvikeasetuksen (EY)

Inarin kunnan viestintästrategia on esitetty ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmassa.

## 9. Valvonnan maksullisuus

Kunnan valvontaviranomaisen tulee periä kunnan hyväksymän taksan mukainen maksu elintarvikealan toimijalta (elintarvikelaki 71 §). Maksun suuruus määräytyy toimenpiteistä aiheutuvien kustannusten ja muiden valvonta-asetuksen 27 artiklassa asetettujen periaatteiden mukaisesti.

Inarin ympäristöterveydenhuollon maksutaksaa on päivitetty lakimuutosten mukaan ja sosiaali- ja terveyslautakunta on sen hyväksynyt. Uusin, päivitetty taksa on astunut voimaan 1.5.2013.

### 9.1. Ilmoitettavat elintarvikehuoneistot ja laitokseksi hyväksyttävät elintarvikehuoneistot

Elintarvikelain muutoksen (352/2011) voimaantulon myötä suurin osa elintarvikehuoneistoista kuuluu ns. ilmoitettuihin elintarvikehuoneistoihin. Ilmoituksen käsittelystä peritään elintarvikelain 71 §:n 1 kohdan mukaisesti maksu.

Ilmoituksen käsittely ei sisällä tarkastusta ja näin ollen tarkastusta ei voi sisällyttää käsittelymaksuun. Ilmoituksen käsittelyssä kohde siirtyy viranomaisen suunnitelmallisen valvonnan piiriin ja ilmoituksen vastaanottamisen jälkeen tehdyistä tarkastuksista voidaan periä maksut valvontasuunnitelman mukaisesti.

Toimijan tekemästä tarpeettomasta ilmoituksesta ei peritä käsittelymaksua.

Mikäli valvontaviranomainen huomaa ilmoituksen käsittelyn yhteydessä, että kohde vaatii laitoshyväksynnän (ElintL 13 § 2 momentin mukaisesti) viranomaisen ilmoittaa toimijalle, että hänen on haettava toiminnalleen laitoshyväksyntää elintarvikelain 9 §:n mukaisesti. Tässäkään tapauksessa toimijan tekemästä ilmoituksesta ei peritä käsittelymaksua. Laitoshyväksyntää edellyttävien elintarvikehuoneistojen hyväksymispäätös on kuitenkin edelleen maksullinen.

Ennen elintarvikelain muutoksen (352/2011) voimaantuloa hyväksytyt elintarvikehuoneisto katsotaan ilmoitetuksi elintarvikehuoneistoksi ilman erillistä ilmoitusta. Jos tällaisen elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksen käsittely on lain voimaan tullessa (1.9.2011) vireillä, hakemus katsotaan lain 13 §:n 1 tai 3 momentin mukaiseksi ilmoitukseksi. Tässä tapauksessa 13 § 1momentin mukaisen ilmoituksen käsittelystä peritään maksu.

Toiminnan olennaista muuttamista koskeva ilmoitus on tehtävä viimeistään neljä viikkoa ennen olennaista muutosta. Ilmoituksen käsittelystä peritään maksu ja toimijalle lähetetään todistus käsittelystä.

Toimijan vaihtumisesta sekä toiminnan keskeyttämisestä tai lopettamisesta on ilmoitettava viipymättä. Näiden ilmoitusten käsittelystä ei peritä maksua. Valvontaviranomainen tekee ilmoituksen perusteella valvontakohdetietokantaan tarpeelliset muutokset. Erillistä todistusta näiden ilmoitusten käsittelystä ei ole välttämätöntä lähettää.

Elintarvikelain muutoksen 13.3 §:ssä säädetään alkutuotannon toimijan alkutuotantopaikalla harjoittamasta vähäriskisestä toiminnasta, josta tarkemmat säädökset notifioidaan. Tähän ryhmään kuuluvasta toiminnasta tehtävästä ilmoituksen käsittelystä ei peritä maksua, ts. tässä kohdin maksuja koskevat säännökset eivät ole muuttuneet.

### 9.2. Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset

Kunnan valvontasuunnitelmaan sisältyvistä tarkastuksista peritään hyväksytyt taksan mukainen maksu. Tarkastussuunnitelmaa laadittaessa erityyppisten valvontakohteiden tarkastustiheydet määritellään riskitekijöiden arviointiin perustuen.

Valmisteilla olevassa riskinarviointiohjeessa tullaan antamaan ohjeistus myös kunkin kohteen tarkastukseen käytettävälle ajalle. Tämä selkeyttää ja yhtenäistää käytäntöjä valtakunnallisesti.

### **9.3. Valvontasuunnitelman mukainen näytteenotto ja tutkimus**

Näytteenotto ja tutkimukset, joista peritään maksu elintarvikealan toimijalta, sisällytetään kunnan valvontasuunnitelmaan.

Näytteiden ottamisesta ja tutkimisen kustannuksista vastaavat eri tahot näytetyypin mukaan seuraavasti:

- omavalvontanäytteet: näytteen ottaa ja kustantaa toimija
- kohteiden suunnitelmallinen viranomaisvalvonta esim. näytteet omavalvonnan valvomiseksi: näytteet ottaa valvontaviranomainen, kustannuksista vastaa toimija
- erityistilanteet kuten ruokamyrkytykset ja vesiepidemiat: näytteenotosta ja kustannuksista vastaa valvontaviranomainen
- valtakunnallisten ja alueellisten projektien mukaiset näytteet: näytteet ottaa tai näytteiden otossa avustaa kunnan valvontaviranomainen, kustannuksista vastaavat keskusvirastot tai kunta.

### **9.4. Elintarvikemääräysten noudattamatta jättämisestä johtuvien toimenpiteiden valvonta**

Tarkastuksista, näytteenotosta ja tutkimuksista, jotka kunnan valvontaviranomainen tekee antamiensa hallinnollisten pakkotoimien valvomiseksi, peritään maksu toimijalta.

### **9.5. Elintarvikkeiden viennin ja tuonnin valvonta**

EU:n ulkopuolelle elintarvikkeita vievän elintarvikehuoneiston valvonnasta siltä osin kuin vienti ostajamaan vaatimuksesta edellyttää tavallista kattavampaa valvontaa, peritään taksan mukainen maksu (elintarvikelaki 71 §). Tuontivalvontaan liittyvät maksut maksaa toimija tai tämän edustaja (valvonta-asetus 27 artikla).

### **9.6. Muu valvonta sekä siihen liittyvät tarkastukset ja tutkimukset sellaisena kuin valvonta-asetuksen 27 ja 28 artiklassa on säädetty**

Valvonta-asetuksen 27 artiklassa säädetään mm. teurastuksen, leikkaamojen ja maidontuotannon valvontaan sekä kalastus- ja vesiviljelytuotteiden tuottamisen ja markkinoille saattamisen valvontaan sovellettavista vähimmäismaksuista. Kansallisesti näistä vähimmäismaksuista säädetään valtioneuvoston maksuasetuksella. Lihantarkastuksen ja siihen liittyvän valvonnan siirtyessä Eviran tehtäväksi, tullaan näistä maksuista säättämään myös Eviran maksullisista suoritteista annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa.

Samassa asetuksessa säädetään myös pieniä eläinmääriä teurastavien teurastamoiden ja riistan käsittelylaitosten lihantarkastus- ja valvontamaksujen alentamisesta. Jos valvonta-asetuksen liitteen IV B mukainen vähimmäismaksu ei kata valvonnasta aiheutuneita kustannuksia, voidaan tämän maksun sijasta periä enintään valvonnasta aiheutuneet kustannukset eli kunnan hyväksymän taksan mukainen maksu.

Valvonta-asetuksen artiklan 27 mukaan maksuja vahvistettaessa otetaan kohteen riskitekijöiden lisäksi huomioon tuotannoltaan pienten yritysten edut, tuotannossa, jalostuksessa ja jakelussa käytetyt perinteiset

menetelmät sekä mahdolliset yritysten maantieteelliset rajoitukset. Maksuja alennettaessa on lisäksi otettava huomioon, mitä 27 artiklan 6 kohdassa säädetään.

Valvonta-asetuksen 27 artiklassa todetaan myös, että toteuttaessaan yhdessä laitoksessa samanaikaisesti useita viralliseen valvontaan liittyviä toimia, viranomaisen on pidettävä niitä yhtenä toimintana ja perittävä niistä yksi maksu. Esimerkiksi tarkastuskäynnin yhteydessä tehtävästä näytteenotosta ei peritä erillistä maksua.

Artiklan 28 mukaan toimivaltaisen viranomaisen on perittävä aiheutuvat kustannukset sellaisesta lisävalvonnasta, joka ylittää tavanomaisen suunnitellun valvontatoiminnan. Tällaista lisävalvontaa on esimerkiksi näytteiden ottaminen ja analysointi sekä muut valvontatoimet, jotka ovat tarpeen todetun ongelman laajuuden selvittämiseksi ja sen toteuttamiseksi, onko korjaavia toimia toteutettu.

Esimerkiksi ruokamyrkytys epäilyn selvittämisestä ei peritä maksua, mutta selvityksen yhteydessä mahdollisesti ilmenevien epäkohtien korjaamisen vuoksi tehtävä lisävalvonta on maksullista. Lisävalvonta eroaa valvontaviranomaisen tehtävänä olevasta ohjauksesta (elintarvikelaki 53 §) siten, että esimerkiksi suullisten kehotusten ja suullisen ohjeistuksen noudattamista valvotaan tavanomaisen valvonnan yhteydessä, mutta hallinnollisten pakkokeinojen (elintarvikelaki, luku 7) noudattamista voidaan valvoa erillisillä valvontatoimilla, joista tulee periä maksu. Myös sellaisten kirjallisten kehotusten, joille on asetettu määräaika, noudattamisen varmistamiseksi suoritettavista valvontakäynneistä voidaan valvonta-asetuksen 28 artiklan ja elintarvikelain 71 §:n 2 momentin nojalla periä maksu.

### **9.7. Palvelulain mukainen saapumistodistus**

Kuntaliitto on ohjeistanut palvelulain mukaista saapumistodistusta yleiskirjeessään 16/89/2010 ”Palvelulain (1166/2009) vaikutukset kunnan lupaviranomaiselle”. Viranomaisen ei tarvitse antaa palvelulain mukaista saapumistodistusta elintarvikehuoneistoilmoituksen johdosta, koska kyseessä ei ole lupahakemus eikä toiminnan aloittaminen edellytä viranomaisen hyväksyntää.

Laitoshyväksyntää hakeville toimijoille on edelleen annettava palvelulain mukainen saapumistodistus, jossa ilmoitetaan hyväksymishakemuksen arvioitu käsittelyaika.

### **9.8. Omavalvontasuunnitelmat**

Valvontaviranomainen tarkastaa omavalvontasuunnitelmat ja niiden toimivuuden suunnitelmallisen valvonnan yhteydessä. Valvontaviranomaisen on tarvittaessa annettava elintarvikealan toimijalle tarpeellisia ohjeita ja kehotuksia omavalvonnan toimivuuden varmistamiseksi. Suunnitelmallisesta valvonnasta viranomaisen perii hyväksytyyn taksan mukaisen valvontamaksun.

### **10. Valvontasuunnitelman toteutumisen seuranta**

Elintarvikevalvontasuunnitelman toteutumista seurataan säännöllisesti ajantasaisen valvontakalenterin avulla sekä työpalaverissa. Tarkastusten ja näytteiden määrää arvioidaan valvontakohdetyypeittäin.

Vuosittain elintarvikevalvontasuunnitelman toteutumisesta raportoidaan sosiaali- ja terveyslautakunnan ympäristöjaostolle maaliskuun loppuun mennessä. Toteutumisen arvioinnissa otetaan huomioon mm. säännöllisen valvonnan tarkastusten ja näytteenoton toteuma, muiden kuin säännöllisten tarkastusten määrä, syyt tavoitteiden ja toteuman eroissa.



Vuodesta 2013 lähtien valvontatietojen raportointi Aluehallintovirastolle ja Eviralle on tapahtunut keskitetysti KUTI -järjestelmästä.

Elintarvikevalvonnan vuosiyhteenveto julkaistaan myös paikallislehdessä sekä kunnan internetsivuilla.

## Elintarvikevalvonnan tarkastukset v. 2015

Liite 1

Kohderyhmät		Kohteiden määrä	Tarkastukset/vuosi	2015	LT*
Keskuskeittiöt	108.60	3	2-3	5	1-2
Catering-palvelut	108.60	5	0,3	0	0
Valmistuskeittiöt	108.50	11	1-2	10	1-2
Jakelukeittiöt - RP/AP	108.70	8	0,5-1	8	0
Tarjoilukeittiöt - muut	108.70	9	0,3	3	1-2
Ravintolat	108.10	53	1-3	73	2-5
Kahvilat	108.30	26	0,2-1	15	1-3
Pikaruokalot	108.20	6	1-2	8	1-2
Myymälät (palvelutiski)	106.80	9	2	18	1-5
Myymälät 100-1000 (itsepalvelu)	106.60	6	1-2	7	1-2
Myymälät (pienet)	106.60	5	0,3-1	3	0
Liha-alan laitokset	101.xx	7	1-2	11	1-3
Kala-alan laitokset	102.xx	5	1-2	7	1-3
Pakkasvarastot	110.xx	2	0,3	2	0
Ulkomyynti	106.90	5	0,2	3	0
Suuret yleisötapahtumat	106.90	16	0,3	5	0
<b>Yhteensä</b>		<b>176</b>		<b>173</b>	

\*Lisätarkastukset / jälkivalvonta tarpeen mukaan.