

Etelä-Hämeen ympäristöterveys  
Riihimäen kaupunki

Elintarvikevalvontasuunnitelma 2025–2028

vuosi 2025

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 .....	11
4.8. Maksut .....	11
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. 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 2025. 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 myös luonnosvaiheessa oleva 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 valtakunnalliseen valvontatietojen VATI-tietojärjestelmään. Valvontakohteiden lukumäärät toimintaluokittain on kirjattu kappaleeseen 4.1(taulukko 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 ja kontaktimateriaalitoiminnan rekisteröinti-ilmoitus tehdään ympäristöterveydenhuollon sähköisen ILPPA-ilmoituspalvelun kautta tai muulla ta-

valla 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 kuluessa 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 toteutumista arvioidaan tiimipalaverissa 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 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 kuluttajien yhteydenotot, tarkastukset, 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 kaksi hygieenikkoeläinlääkäriä, joista toinen toimii elintarviketiimin vetäjänä. Vuonna 2025 elintarvikevalvontaan on käytävissä yhteensä 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 työaika tarvitaan mm. tarkastusmatkoihin, toimijoiden ohjaukseen ja neuvontaan, näytteenottoon, valvontaprojektien toteuttamiseen, ruokamyrkytyspäilyjen selvityksiin, toimijoiden ilmoitusten käsittelyyn, Ruokaviraston valvontapyyntöjen ja toimeksiantojen käsittelyyn, kuluttajien yhteydenottoihin vastaamiseen, täydennuskoulutukseen, 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 valvontakohtedyyppien 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:

- 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 elintarvikeeturvallisuus 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 Etelä-Hämeen ympäristöterveyden valvontaluokalla.

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 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 valvontajärjestelmä VATIin. Jos jonkin kokonaisen toimintaluokan tai toimintatyyppien 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 pakkokeinojen valvontaan liittyvä tarkastus on maksullinen.

## 4.2. Ajankäyttö

Suunnitellut tarkastukset ja tarkastusaika (h) on esitetty taulukossa 1 toimintatyyppittäin. Suunnitelmallisia tarkastuksia on 531 eli 76 tarkastusta / henkilötyövuosi. Lukemaan ei sisälly mahdolliset seurantatarkastukset. Tarkastuksiin tarvitaan arviolta 264 henkilötyöpäivää vuonna 2025. Seurantatarkastuksia arvioidaan tehtävän 35 kpl ja näihin arvioidaan käytettävän 70 h eli noin 10 henkilötyöpäivää. Siten suunnitelmallisiin tarkastuksiin tarvitaan yhteensä arviolta 274 henkilötyöpäivää. Muihin tarkastuksiin ja muihin elintarvikevalvonnan tehtäviin kuluva aikaa ei ole arvioitu.

Taulukko 1. Suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan kohteet, tarkastustiheydet ja tarvittava työaika 2025

Toimintaluokka	Toimintatyyppi	Kohteiden lukumäärä 11/2024	Tarkastustiheys / vuosi	Tarkastusten lkm 2025	Tarkastuksen kesto, h	Tarvittava työaika hth /vuosi
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	1-10 milj. kg	1	6	6	4	24
	< 1milj. kg	3	4 - 8	18	4	72
Vilja- ja kasvisala	Myllytoiminta	1	0,5	1	4	4
	Leipomotuotteiden valmistus, helposti pilaantuvia	15	0,5 - 3	14	4 - 5	59
	Leipomotuotteiden valmistus, ei help. pilaantuvia	10	0,5 - 2	7	4	28
	Muiden viljatuotteiden valmistus	1	0,33	0	3	0
	Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus	22	0,33 - 0,5	21	3 - 4	67
	Pakkaamotoiminta ja kauppakunnostus	3	0,33	2	3	6
Muu elintarvikkeiden valmistus	Makeisten valmistus	2	0,33	1	3 - 4	4
	Muu elintarvikkeiden valmistus	11	0,33 - 0,5	8	3 - 4	25
	Yhdistelmätuotteiden valmistus	3	2 - 3	7	4 - 5	31
Elintarvikkeiden tarjoilu	Ravintolatoiminta	128	0,33- 2	103	3 - 4	394
	Grilli- tai pikaruokatoiminta	47	0,33 - 2	31	3 - 4	115
	Kahvilatoiminta	69	0,33 - 1	40	3 - 4	123
	Pubitoiminta	19	0	0	3	0
	Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta	18	1 - 3	27	4	100
	Suurkeittiö, laitoskeittiötoiminta	50	0,33 - 1	25	4	89
	Suurkeittiö, tarjoilukeittiötoiminta	149	0,33 - 0,5	50	3	185
	Pitopalvelutoiminta	14	0,33 - 0,5	7	3 - 4	27
Elintarvikkeiden myynti	Elintarvikkeiden vähittäismyynti	147	0,33 - 2	82	2 - 4	278

## Etelä-Hämeen ympäristöterveys

Kansalliset toiminnan helpotukset	Liha käsittely	8	0,5	3	3	9
Elintarvikkeiden vienti ja tuonti	Maahantuonti	5	0,33 - 0,5	0	3 - 4	0
Elintarvikkeiden kuljetukset	Kuljetus huoneenlämpöisenä	4	0	0	3	0
	Kuljetus pakastettuna tai jäähdetytynä	15	0,33 - 0,5	8	3	24
	Kuljetus, muu	2	0,33	1	3	3
Varastointi ja pakastaminen	Eläinperäisten elintarvikkeiden varastointi	4	0,33 - 2	5	3	15
	Muiden elintarvikkeiden varastointi	5	0,33	2	3	6
Elintarvikkekontaktimateriaalit	Valmistus ja jatkojalostus	12	0 - 1	8	3 - 4	27
	Maahantuonti	1	1	1	4	4
	Jakelu ja markkinointi	2	0,33	0	3	0
Vain ruoka-apu toimintaa	Elintarvikkeiden luovutus	11	0 - 1	1	3	1
	Elintarvikkeiden varastointi	2	0 - 1	1	3	2
Alkutuotanto	Hunajan tuotanto	87	0	0	3	0
	Maidontuotanto	61	0,2	16	3	48
	Munantuotanto	14	0,17 - 0,2	6	3	18
	Kalastus ja tuoreiden kalastustuotteiden käsittely	2	0	0	3	0
	Puutarhaviiljely, kasvihuone	2	0,2	2	3	6
	Puutarhaviiljely, avomaa	23	0,2 - 0,33	8	3	24
	Sienimöt	1	0,33	1	3	3
Elintarvikehuoneistojen kaivot 46 kpl						
<b>Yhteensä (kohteet/tarkastukset/henkilötyötunnit)</b>		<b>978</b>		<b>531</b>		<b>1911</b>
<b>Henkilötyöpäiviä /vuosi (hth / 7,25)</b>						<b>264</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**

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

### **4.5. Näytteenotto**

#### **4.5.1. Valvontayksikön näytteenottosuunnitelma**

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 viranomaisen.

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

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

Kohde	Näytetyyppi	Analyysit	Näytteitä yhteensä / vuosi
Valio Oy Turengin tehdas	ÄMK- ja vieroitusvalmis- teet muut tuotteet	L. monocytogenes, enterobakteerit	2 (10 osanäytettä) 1–2 (5 osanäytettä)
Valio Oy Riihimäen meijeri	Tuotteet	L. monocytogenes, enterobakteerit	1–2 (5 osanäytettä)
Valio Oy R2	Tuotteet	L. monocytogenes, enterobakteerit	1–2 (5 osanäytettä)
Froneri Finland Oy	Tuotteet	L. monocytogenes, enterobakteerit	1–2 (5 osanäytettä)

#### 4.5.2. Vierasaineiden ja jäämien valvontaohjelmat

Ruokaviraston pyynnöstä otetaan EU:n valvontaohjelmien mukaisia näytteitä. 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 jämiä torjunta-aineista, joita ovat mm. viljelyssä käytettävät kasvinsuojeluaineet ja erilaiset biosidit. Näytteitä otetaan valvontaohjelman mukaan kotimaisista kasviksista ja kasviperäisistä 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

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 2025 painopisteiden konkreettiset toimenpiteet on suunnattu pääasiassa Ruokaviraston omaan toimintaan ja niihin ei ole viime vuosien tapaan kirjattu tiettyjen Oiva-rivien tarkastukseen liittyviä painopisteitä. Kehitysteemoihin liittyy kuitenkin tavoitteita, jotka koskevat myös kunnallista elintarvikevalvontaa, ja valvontayksikkömme pyrkii mahdollisuuksien mukaan toteuttamaan niitä vuonna 2025.

##### 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

- uuden lainsäädännön toimeenpano ja ohjeistaminen, mukaan lukien toimijoiden ohjaus ja neuvonta
- aikaisempien valvontatulosten pohjalta painottuvat asiat
- tiedon ja teknologian hyödyntämisen kehittäminen valvonnassa
- etämyynnin valvonnan kehittäminen
- Ruokavirasto on suunnitellut vuodelle 2025 histamiinivalvontaprojektin. Projektiin osallistuvat kunnat ottavat ja tutkittavat projektiin liittyviä näytteitä.

#### 4.6.2. Valvontayksikön omat valvontaprojektit vuonna 2025

- Ruoka-aputoiminnan neuvontaprojekti
- Oiva-raporttien esilläpidon seuranta

### 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 5.6.2024, 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.