Liite 1

Elintarvikevalvontasuunnitelma vuosille 2020

SISÄLLYS

1 JOHDANTO …….……..... 2
1.1 Tarkastusten sisällön märittely ……... 2
1.2 Valvontakohteiden tarkastustiheys ja käytettävä aika ……. 4
1.3 Valvonnan painopistealueet ……. 4
1.4 Viranomaisnäytteidenotto ja näytteen tutkiminen ……..... 4
1.5 Valvontasuunnitelman seuranta ja toteutumisen arviointi ……... 5
1.6 Hyväksytyt laboratoriot, joihin valvonta tukeutuu ……... 5
2 TOTEUTETTAVIEN TARKASTUSTEN MÄÄRÄ ……...…. 5

Taulukko 1 Eviran ohje 10503/2: Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheyssuositus ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa, joihin ei tehdä suunnitelmallisia tarkastuksia (riskiluokka 0).

Taulukko 2 Eviran ohje 10503/2: Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheys ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa.

Taulukko 3 Eviran ohje 10503/2: Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheyssuositus hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa.

Taulukko 4 Suunnitelmalliseen valvontaan käytettävä aika
Taulukko 5 Painopistealueet ja näytteenottosuunnitelma

1 JOHDANTO

Kunnan tehtävänä on huolehtia elintarvikelain mukaisesta valvonnasta alueellaan. Elintarvikevalvontaviranomainen valvoo elintarvikelakia ”pellolta pöytään” periaatteen mukaisesti. Elintarvikkeiden jäljitettävyys on elintarviketurvallisuuden kannalta keskeinen tekijä. Elintarvikelainsäädännön lähtökohtana on, että ensisijainen vastuu elintarvikkeen turvallisuudesta ja laadusta on elintarvikealan toimijalla.

Elintarvikelain 48 §:n mukaan valvontasuunnitelman tulee sisältää vähintään seuraavat tiedot:

1) tarkastuksen sisällön määrittely
2) valvontakohteiden tarkastustiheys
3) kunnan viranomaisnäytteenotto ja näytteiden tutkiminen
4) valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi
5) hyväksytyt laboratoriot, joihin valvonta tukeutuu

Kuntatasolla valvonta sisältää alkutuotannon valvonnan, elintarvikehuoneistojen hyväksymisen sekä niihin liittyvät ilmoitusten käsittelyt, myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden, niiden valmistuksen ja elintarvikehuoneistojen säännöllisen valvonnan sekä näytteidenottoa, elintarvikelain nojalla ilmoitettavien toimintojen, kuten esim. tilapäisen elintarvikemyynnin ilmoitusten käsittelyä, ruokamyrkytysten sekä elintarvikkeista tehtyjen valitusten selvittämistä. Kunnan tehtäviin kuuluu myös toimijoiden ja kuluttajien neuvonta sekä tiedottaminen, valtion viranomaisten avustaminen eläimistä saatavien elintarvikkeiden kansallisen vierasainevalvontaohjelman toteuttamisessa sekä elintarvikemääräysten mukaisten ilmoitusten ja raporttien tekeminen aluehallintovirastolle ja Ruokavirastolle (entinen Evira).

Lainsäädännön muuttumisen myötä elintarvikehuoneistot jaotellaan ilmoitettaviin ja hyväksyttäviin huoneistoihin. Hyväksyttäviä elintarvikehuoneistoja ovat eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevät elintarvikehuoneistot (laitokset), jotka on oltava valvontaviranomaisen tarkastamia ja hyväksymiä ennen toiminnan aloittamista. Elintarvikealan toimijan on tehtävä elintarvikevalvontaviranomaiselle ilmoitus elintarvikelain 13 § 1 momentin tai 13 § 3 momentin mukaisesta elintarvikehuoneiston toiminnan aloittamisesta tai olennaisesta muuttamisesta. Ilmoitus on tehtävä viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Olennainen muuttaminen tarkoittaa toiminnassa tapahtunutta sellaista muutosta, jolloin toiminnan elintarviketurvallisuuteen vaikuttavat riskit kasvavat. Elintarvikelain 13 § 1 momentin mukaisesta toiminnasta ilmoittaminen on maksullista ja 13 § 3 momentin mukaisesta toiminnasta ilmoittaminen on maksutonta. Ilmoituksesta tulee käydä ilmi elintarvikehuoneistossa harjoitettava toiminta ja toiminnan arvioitu laajuus. Toiminnan aloittamisen edellytyksenä on, että elintarvikehuoneisto on elintarvikelain 10 §:n ja sen nojalla säädettyjen vaatimusten mukainen.

1.1 Tarkastusten sisällön määrittely

Elintarvikehuoneistoilmoituksen käsittely
Elintarvikehuoneistoa koskevan ilmoituksen käsittelystä säädetään elintarvikelain 14 §:ssä sekä valvonta-asetuksen 5 §:ssä. Viranomaisen saatua tarvittavat tiedot, määritetään tietojen perusteella elintarvikehuoneistolle ensimmäinen tarkastusajankohta, alustava tarkastustiheys sekä annetaan toimijalle todistus ilmoituksen käsittelystä. Ilmoituksen käsittelyn jälkeen elintarvikehuoneiston valvonta on osa suunnitelmallista valvontaa.

Elintarvikehuoneiston ensimmäinen tarkastus
Alkutarkastuksen tarkoitus on varmistaa, että elintarvikehuoneiston tilat, laitteet ja toiminta soveltuvat ilmoitettuun toimintaan ja omavalvontasuunnitelma on toimintaan nähden riittävä. Toiminta ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa voi alkaa jo ennen alkutarkastusta. Omavalvontasuunnitelman voi viranomainen pyytää nähtäväksi, kun kyseessä on kotiin perustettu elintarvikehuoneisto. Alkutarkastuksen ajankohtaa määriteltäessä on otettava huomioon ilmoitetun toiminnan luonne ja laajuus. Alkutarkastus suoritetaan:

- Viimeistään kuukauden kuluttua ilmoitetun toiminnan aloittamisesta:
elintarvikehuoneistossa valmistetaan, myydään, tarjoillaan, säilytetään, kuljetetaan tai muuten käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita;

- Viimeistään 3 kuukauden kuluttua ilmoitetun 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;

- Viimeistään 6 kuukauden kuluttua ilmoitetun toiminnan aloittamisesta:
elintarvikehuoneistossa myydään, säilytetään tai muuten käsitellään ainoastaan pakattuja elintarvikkeita, jotka eivät säilyäkseen vaadi kylmä- tai kuumasäilytystä.

Tarkastus voidaan tehdä myös ennen ilmoitetun toiminnan aloittamista, jos ilmoituksen perusteella epäillään, että elintarviketurvallisuus tai kuluttajansuoja vaarantuu, ellei riskien hallintakeinoista varmistuta ennen toiminnan alkamista.

Tarkastuksen pääasiallinen tarkoitus on selvittää elintarvikehuoneiston toimintaedellytykset:
- toiminnan luonne ja laajuus vastaavat ilmoitettua, esimerkiksi ettei huoneistossa harjoiteta muuta kuin ilmoitettua toimintaa tai ettei käsiteltävien elintarvikkeiden määrä poikkea oleellisesti ilmoitetusta.
- elintarvikehuoneiston tilat, tilojen koko ja riittävyys, sijoittelu, rakenteelliset ratkaisut ja kunto sekä huoneiston varustelu, kuten kylmälaitteet ja käsienpesupisteet, täyttävät säädösten vaatimukset ja soveltuvat ilmoitettuun ja harjoitettavaan toimintaan.
- omavalvontasuunnitelma on toimintaan nähden riittävä elintarviketurvallisuuden ja muun säädöstenmukaisuuden varmistamiseksi, omavalvonnan avulla toimija osaa hallita toimintansa riskit ja omavalvonnalle on nimetty vastuuhenkilö.

Edellä mainittujen asioiden lisäksi alkutarkastuksella voidaan tarkastaa myös huoneiston siisteyttä, toiminnan hygieniaa ja omavalvonnan kirjauksia. Alkutarkastuksen aikana arvioidaan, onko ilmoituksen perusteella tehty arvio tarkastusten vuosittaisesta määrästä toiminnan riskiin nähden oikea. Jos valvontaviranomaisen tietoon tulee, että toimija on aloittanut toiminnan tai muuttanut toimintaa olennaisesti ilman elintarvikelaissa vaadittua ilmoitusta, kehotetaan toimijaa tekemään elintarvikelain 13 §:n mukainen ilmoitus välittömästi. Tällöin on myös syytä harkita, tuleeko elintarvikehuoneistoon tehdä tarkastuskäynti välittömästi ja tarkastaa, ettei toimija ole laiminlyönyt toiminnassaan elintarvikelainsäädännön muita vaatimuksia. Tarvittaessa viranomainen voi ottaa käyttöön elintarvikelain mukaiset pakkokeinot estääkseen terveysvaaran syntymisen.

Elintarvikevalvonnan tavoitteena on toteuttaa elintarvikelainsäädännössä asetettuja päämääriä. Elintarvikelain tarkoituksena on varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus sekä elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikemääräysten mukainen laatu sekä varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyys. Valvonnan on oltava tasapuolista niin, että se kohdistuu perusteiltaan yhdenvertaisesti kaikkiin valvontakohteisiin ja valvontakohdetyyppeihin. Tarkoituksena on suojata kuluttajaa elintarvikemääräysten vastaisten elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysvaaroilta sekä taloudellisilta tappioilta. Lisäksi lain tarkoituksena on varmistaa, että elintarvikkeista annettava tieto on totuudenmukaista ja riittävää eikä johda kuluttajaa harhaan. Valvontakäynti voi kohdistua mm. tiloihin, toimitapoihin, olosuhteisiin, asiakirjoihin ja tuotteisiin. Käynnillä voidaan käydä läpi koko kohde tai vain jokin osa-alue ja ne voivat pitää sisällään näytteiden ottoa ja mittauksia.

Elintarvikelain mukaiset suunnitelmalliset tarkastukset ovat 1.5.2013 lähtien olleet ns. Oiva-tarkastuksia, jotka ovat/on asteittain otettu käyttöön kaikissa elintarvikevalvonnan kohteissa. Ruokavirasto on laatinut tarkastuksille Oiva-arviointiohjeet, joita tulee noudattaa tarkastuksia tehtäessä. Oiva-tarkastukset tehdään pääosin ennalta ilmoittamatta. Oiva-tarkastuksen tulokset julkaistaan Oiva-

raporttina oivahymy.fi-sivustolla. Julkisen raportin lisäksi toimija saa yksityiskohtaisemman tarkastuskertomuksen mahdollisine toimenpide-ehdotuksineen. Elintarvikealan toimijan on asetettava Oiva-raportti elintarvikehuoneistoon asiakkaiden nähtäville Ruokaviraston määräämällä tavalla.

1.2 Valvontakohteiden tarkastustiheys ja käytettävä aika

Elintarvikevalvonnassa valvontakohteiden tarkastustiheyttä määriteltäessä on otettu huomioon toimialakohtaisessa valtakunnallisessa valvontaohjelmassa valvontakohdetyypille määritelty tarkastuksen tarve sekä pitkäaikaisen yhteistyön pohjalta tehty riskinarviointi. Tarkastustiheys yksittäisten elintarvikehuoneistojen osalta riippuu riskistä, joka puolestaan on riippuvainen harjoitetun toiminnan laajuudesta, laadusta ja olosuhteista. Lisäksi tarkastustiheyteen vaikuttaa valvontaa suorittavien henkilöiden määrä. Tällä hetkellä valvontaa tekevät seitsemän terveystarkastajaa, joista kaksi on osa-aikaisella työajalla.

Suunnitelmallisten tarkastusten määrä ja valvontaan käytettävä aika kohdeluokittain on taulukossa 3. Tarkastukset, jotka kohteeseen tehdään tarkastuksessa havaittujen epäkohtien valvomiseksi, eivät sisälly taulukkoon. Kokonaisvalvonta-aika muodostuu suunnitelmallisesta valvonnasta, joka on toimijoille maksullista sekä muusta ennakoimattomasta valvonnasta mm. ruokamyrkytysepäilyjen selvittäminen, valitukset, muiden viranomaisten esittämät valvontapyynnöt yms.

1.3 Valvonnan painopistealueet

Perustarkastusten yhteydessä toteutetaan lisäksi valtakunnallisesti ohjattuja projekteja, joiden lähtökohtana on ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2020-2024 ja Ruokaviraston laatima elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelman (VASU 2015-2019 ja sen päivitys vuodelle 2020) painopisteet, jotka toteutetaan yhteistyössä eri keskusviranomaisten ja kuntien kanssa. Painopistealueet on lueteltu taulukossa 5.

Lapin aluehallintoviraston tekemän elintarvikevalvonnan arviointi- ja ohjauskäynnin (AJO-käynti) ja siitä saadun palautteen perusteella, painopistealueiksi otetaan myös ne osa-alueet, joissa oli kehitettävää. Nämä AJO-käynnin painopistealueet ovat osittain samat kuin Ruokaviraston määrittelemät painopistealueet vuodelle 2020.

1.4 Viranomaisnäytteidenotto ja näytteen tutkiminen

Vuosittain laaditaan riskiperusteinen näytteenottosuunnitelma. Valvonta- ja näytteenotto suunnitelmaan sisältyvät suoritteet sekä valvontaprojektit ovat osa kunnan suunnitelmallista ja säännöllistä valvontaa. Näytteenotolla ja tutkimustulosten perusteella voidaan selvittää omavalvonnan toimivuutta sekä tuotteiden turvallisuutta ja määräysten mukaisuutta. Valvontaprojekteihin voi kuulua mm. tarkastuksia, mittauksia, näytteenottoa. Näytteenottokohteita, näytteiden määriä, näytteenottotiheyttä ja näytteistä tehtäviä tutkimuksia suunniteltaessa otetaan huomioon omavalvonnan toimivuus valvontakohteissa.

Näytteiksi otetaan sekä pakkaamattomia että valmiiksi pakattuja elintarvikkeita. Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma on esitelty taulukossa 5. Näytteitä otetaan lisäksi elintarvikkeista ja elintarviketiloista myös kuluttajavalitusten perusteella, elintarvikkeista aiheutuvien terveysvaara-tilanteiden tutkimiseksi, ruokamyrkytysten selvittämiseksi sekä Ruokaviraston pyynnöstä. Nämä tutkimukset eivät ole säännöllistä valvontaa mutta niihin tulee varautua varaamalla määrärahaa.

1.5 Valvontasuunnitelman seuranta ja toteutumisen arviointi

Ympäristöterveydenhuollon keskitetty toiminnanohjaus ja tiedonhallintajärjestelmä VATI on otettu-käyttöön vuoden 2019 alussa. VATI on tietovarasto ja käyttöliittymä, joka kattaa myös ympäristöterveydenhuoltoon kuuluvat elintarvikelain mukaiset tehtävät. VATIssa hallinnoidaan mm. valvontakohteita, -toimenpiteitä ja -suunnitelmia sekä tehdään näihin liittyvää seurantaa, raportointia ja kehittämistä. VATI korvaa aiemmin käytössä olleen keskitetyn valvontatietovarasto KUTI-YHTIn sekä sen käyttöliittyminä toimineet kuntajärjestelmät.

Ruokavirasto seuraa elintarvikevalvontaa VATI- ja VYHA –järjestelmien avulla. Ympäristöterveys- ja joukkoliikennejaostossa käsitelty valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi toimitetaan VYHA:n kautta aluehallintovirastoon vuosittain maaliskuun loppuun mennessä. Aluehallintovirasto arvioi sekä valvontasuunnitelman että sen toteutumisen.

Toteutunutta valvontaa verrataan valvontasuunnitelmaan vuosittain sekä arvioidaan valvonnan tehokkuutta, voimavarojen riittävyyttä ja valvonnan kohdentumista. Seurantaa hyödynnetään paikallisen valvonnan kehittämisessä, valvonnan jatkuvuuden varmistamisessa ja uusien suunnitelmien laadinnassa. Valvonnan voimavaroista päättävä toimielin osallistuu seurantatyöhön.

Seurantaa toteutetaan ainakin seuraavien tekijöiden osalta:

* tarkastusten ja valvonnan kattavuus
* tarkastusten ja näytteiden määrä valvontakohdetyypeittäin
* valvonnasta saatujen tulojen kohdentuminen
* valvonnan toteutuminen painopistealueissa
* valtakunnallisiin valvontaprojekteihin osallistuminen
* voimavarojen riittävyys suhteessa tarpeeseen ja suunniteltuun toimintaan huomioiden eri lait ja osa-alueet

1.6 Hyväksytyt laboratoriot, joihin valvonta tukeutuu

Ruokavirasto hyväksyy elintarvikelain mukaiset laboratoriot hakemuksesta. Elintarvike- ja talousvesitutkimuksiin Ruokaviraston hyväksymiä laboratorioita ovat viranomaisnäytteitä tutkivat laboratoriot, omavalvontanäytteitä tutkivat laboratoriot ja lihantarkastuslaboratoriot. Elintarvikenäytteiden tutkimuksiin käytetään ScanLab oy:tä, joka sijaitsee Oulussa. Laboratorioiden valinnassa on otettu huomioon tutkimuskustannusten lisäksi kuljetuskustannukset, kuljetusajat ja palveluiden saatavuus. Valtakunnallisissa tutkimusprojekteissa Ruokavirasto päättää käytettävän tutkimuslaboratorion.

Viranomaisnäytteiden tutkimukset sekä sellaiset omavalvontaan sisältyvät tutkimukset, joiden tekemisestä on säädetty elintarvikelainsäädännössä, tutkitaan laboratoriossa, joka täyttää kansainvälisen standardin SFS 17025 vaatimukset akkreditoiduilla tai arvioiduilla menetelmillä.

2 TOTEUTETTAVIEN TARKASTUSTEN MÄÄRÄ

Elintarvikevalvonnan kohteita on Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan valvonta-alueella yhteensä 460. Elintarvikevalvonnan suunnitelmalliseen valvontaan on laskettu käytettäväksi n. 396 htpv. Suunnitelmalliseen valvonnan resurssitarpeeseen ei sisälly valitusten käsittelyyn, koulutukseen, ruokamyrkytysten selvittämiseen, palavereihin sekä elintarviketoimijoiden ohjaukseen ja neuvontaan käytettävä työaika. Elintarvikevalvontaan **käytettävä kokonaistyöajan tarve on arviolta 495 htpv**, mikä on n. 34 % terveystarkastajien tehtävistä.

Taulukko 1
Eviran ohje 10503/2: Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheyssuositus ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa, joihin ei tehdä suunnitelmallisia tarkastuksia (riskiluokka 0).

RISKILUOKKA 0	**TARKASTUKSET**
Apteekkien elintarvikemyynti • ei omaa valmistusta, valmistuttamista, tuontia (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) tai markkinointia	Elintarvikehuoneistoilmoituksen vastaanottamisen jälkeen tehdään ensimmäinen tarkastus. Muita tarkastuksia voidaan tehdä esim. • ruokamyrkytysepäilyn perusteella • elintarvikelainsäädännön vastaisuuden tai muun epäilyn perusteella • toiminta ei vastaa ilmoitettua (arvioitava onko oikeassa toimintaluokassa, kuuluuko riskiluokkaan 0?) *Jos toiminnassa on toistuvia epäkohtia, kohde voidaan siirtää säännöllisen valvonnan piiriin.*
Kuntosalien, optikkoliikkeiden, ja muiden vastaavien toimijoiden pienimuotoinen elintarvikemyynti (muuta kuin kahvitarjoiluun verrattavaa) • ei omaa valmistusta, valmistuttamista, tuontia (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) tai markkinointia	
Pienimuotoinen elintarvikkeiden myynti ja tarjoilu juomatarjoilun yhteydessä (esim. pubit) • esim. erilaiset napostelutuotteet (sipsejä, pähkinöitä), jotka eivät edellytä kylmäsäilytystä, kuumennusta tai muuta valmistusta	
Lämpötilasäätelemätön kuljetus (pois lukien säiliökuljetukset), jos toimijalla kuljetusvälineitä korkeintaan 10	
Hyväntekeväisyysjärjestöjen toiminta	Elintarvikehuoneistoilmoituksen vastaanottamisen yhteydessä ei tehdä ensimmäistä tarkastusta. Muita tarkastuksia voidaan tehdä esim. • ruokamyrkytysepäilyn perusteella • elintarvikelainsäädännön vastaisuuden tai muun epäilyn perusteella • toiminta ei vastaa ilmoitettua (arvioitava onko oikeassa toimintaluokassa, kuuluuko riskiluokkaan 0?) *Jos toiminnassa on toistuvia epäkohtia, kohde voidaan siirtää säännöllisen valvonnan piiriin.*

Taulukko 2
Eviran ohje 10503/2: Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheys ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa.

Taulukko 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	
MYYNTI	**Elintarvikkeiden myynti ml. etämyynti** - Ei kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita (pl. pakattu jäätelö) - Voi olla pakatun jäätelön myyntiä - Voi olla valmistajan valmiiksi pakkaamia elintarvikkeita tai irtotuotteita (esim. leipä, hedelmät, vihannekset, irtokarkit tms.)	**Elintarvikkeiden myynti ml. etämyynti** - Kylmäsäilytystä vaativia pakattuja elintarvikkeita	**Elintarvikkeiden myynti ml. etämyynti** Muun elintarvikkeiden myynnin ohessa: - Pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä (esim. siivutus, fileointi, paloittelu, marinointi) ja/tai valmistusta (esim. kypsennys, kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) palvelumyynnissä, ns. salaattibaarimyynti - Myynnin yhteydessä pakkaamattomien elintarvikkeiden ilmoitetaan olevan gluteenittomia tai soveltuvan allergiaruokavalioon - Omaa markkinointia, jossa käytetään väitteitä **Ilmoitettavassa elintarvikehuoneistossa tapahtuva rahtivalmistus kuluttajan omistamista eläimistä saatavista elintarvikkeista**	
KOKOLUOKKA 1 • Myymälät < 200m² (esim. lähikaupat, kioskit) • Rahtivalmistus kuluttajien omista eläimistä saatavista elintarvikkeista	**RISKILUOKKA 1** **0,35 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 1** **0,35 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 2** **0,5 tark./vuosi**	
KOKOLUOKKA 2 • Myymälät 200m² – 1000m² (esim. marketit / tavaratalot)	**RISKILUOKKA 1** **0,35 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 2** **0,5 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 3** **1 tark./vuosi**	
KOKOLUOKKA 3 • Myymälät >1000m² (esim. super- / hypermarketit)	**RISKILUOKKA 2** **0,5 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 3** **1 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 4** **2 tark./vuosi**	

Taulukko 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
TARJOILU	**Tarjoilu** - Ei helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä - Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden vitriinimyynti mahdollista - Raakapakasteleipomotuotteiden (esim. riisipiirakat, pasteijat, pullatuotteet) paistaminen tarjolle voi olla osa toimintaa - Pakatun jäätelön myynti voi olla osa toimintaa - Valmiiden elintarvikkeiden (esim. hot dog, panini, lihapiirakka) kuumennus asiakkaalle voi olla osa toimintaa - Ei ruoanvalmistusta Esim. ● pienimuotoinen kahvilatoiminta ● pienimuotoinen kioskitoiminta	**Tarjoilu** - Helposti pilaantuvista elintarvikkeista vain valmiiksi prosessoitujen (valmiiksi kypsennetty, kuten grillimakkarat, nakit jne., tai valmistettu ja pakastettu odottamaan kypsennystä, kuten jauhelihapihvi) elintarvikkeiden käsittely - Leipien täyttäminen, salaattien koostaminen tms. Esim. ● pizzeriat, jossa pizzaa ja salaattia ● nakkikioskit ● pikaruokaravintolat ● salaatti- ja voileipätarjoilupaikat ● jäätelökioskit joissa irtojäätelöä Suurtalous: tarjoilukeittiöt ● ei omaa ruoanvalmistusta ● valmiiksi kypsennetyn ruoan kuumentaminen ● vähäinen aamu- tai välipalan valmistus, kuten leipien koostaminen, puuron ja perunoiden keittäminen, kiisselin valmistaminen ym. voi olla osa toimintaa	**Tarjoilu** - Raakojen, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely (valmistus alusta asti) - Aterioiden ilmoitetaan olevan gluteenittomia tai soveltuvan allergiaruokavalioon Esim. ● ruokaravintolat ● ruokalat, joissa ruoanvalmistusta (esim. kypsennys, savustus, salaattien valmistus tms.) ● pitopalvelu ● pizzeriat, joissa laajempaa ruoanvalmistusta Suurtalous: laitos- ja keskuskeittiöt ● valmistetaan ruokaa ja –annoksia ● ruokaa ei valmisteta riskiryhmille	**Tarjoilu** Riskiryhmille (päiväkoti-ikäiset lapset, vanhukset, sairaalapotilaat ym.) **ruokaa valmistavat** elintarvikehuoneistot (ei tarjoilukeittiötoiminta, jossa vain vähäistä aamu- tai välipalan valmistusta) Esim. Suurtalous: laitos- ja keskuskeittiöt ● esim. sairaalakeittiö
KOKOLUOKKA 1 Tarjoilu < 6 as. paikkaa TAI < 50 annosta/vrk Suurtalous < 500 annosta/vrk	**RISKILUOKKA 1** **0,35 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 1** **0,35 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 2** **0,5 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 3** **1 tark./vuosi**
KOKOLUOKKA 2 Tarjoilu 6 - 150 as. paikkaa TAI 50 – 500 annosta/vrk Suurtalous 500 - 2000 annosta/vrk	**RISKILUOKKA 1** **0,35 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 2** **0,5 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 3** **1 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 4** **2 tark./vuosi**
KOKOLUOKKA 3 Tarjoilu > 150 as. paikkaa TAI > 500 annosta/vrk (annos määräävä tekijä) Suurtalous > 2000 annosta/vrk	**RISKILUOKKA 2** **0,5 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 3** **1 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 4** **2 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 5** **3 tark./vuosi**

Taulukko 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
TEOLLINEN VALMISTUS	**Teollinen valmistus** - Raaka-aineet tai valmiit tuotteet eivät edellytä lämpötilahallintaa - Tuotteiden koostumus tai pakkausmerkinnät eivät edellytä erityisosaamista (suppea tuotevalikoima) Esim. • kasvisten pakkaaminen	**Teollinen valmistus** - Raaka-aineet tai valmiit tuotteet eivät edellytä lämpötilahallintaa - Pakastaminen - Tuotteiden koostumus tai pakkausmerkinnät eivät edellytä erityisosaamista (laaja tuotevalikoima) Esim. • myllytoiminta • kahvinpaahto • marjojen pakastaminen	**Teollinen valmistus** - Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden valmistus (edellyttää lämpötilahallintaa) - Gluteiinittomien elintarvikkeiden valmistus - Allergeenejä sisältävien tuotteiden valmistus (ristikontaminaatiovaara) - Sellaisten elintarvikkeiden valmistus, joiden koostumus ja pakkausmerkintöjen hallinta ja valvonta vaatii erityisosaamista (esim. lisäaineiden valmistus, elintarvikeparanteiden käyttö, savustaminen, vitamiineilla tai kivennäisaineilla täydentäminen, ravintolisien valmistus) Esim. • kasvisten pilkkominen, raasteiden valmistus • pakastevihannesten valmistus • hillojen valmistus • jäätelön valmistus • einesten valmistus (esim. pinaattiletut, pizzat, majoneesipohjaiset salaatit) • konditoriatuotteiden valmistus	**Teollinen valmistus** - Sellaisenaan syötävien kuumentamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden valmistus (esim. salaatit, voileivät) - Valmistusprosessi edellyttää erityisosaamista (esim. täyssäilykkeiden valmistus, kylmäsavustus) - Erityisryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden valmistus (lastenruoat, äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet, laihdutusvalmisteet, ruokavalionkorvikkeet, kliiniset ravintovalmisteet)
KOKOLUOKKA 1 Teollinen tuotanto < 1 milj. litraa / < 10 000 kg	**RISKILUOKKA 1** **0,35 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 1** **0,35 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 2** **0,5 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 3** **1 tark./vuosi**
KOKOLUOKKA 2 Teollinen tuotanto 1 - 10 milj. litraa / 10 000 – 100 000. kg	**RISKILUOKKA 1** **0,35 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 2** **0,5 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 3** **1 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 4** **2 tark./vuosi**
KOKOLUOKKA 3 Teollinen tuotanto 10 - 100 milj. litraa / > 100 000 -1 milj. kg	**RISKILUOKKA 2** **0,5 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 3** **1 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 4** **2 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 5** **3 tark./vuosi**
KOKOLUOKKA 4 Teollinen tuotanto > 100 milj. litraa / > 1 milj. kg	**RISKILUOKKA 3** **1 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 3** **1 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 5** **3 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 6** **4 tark./vuosi**

Taulukko 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
MUUT TOIMIJAT: - Elintarvikkeiden varastointi ja kuljetus - Elintarvikkeiden tuonti (sisämarkkinat ja 3. maa) - Pakkaus- ja muu kontaktimateriaalialan toiminta - Laitosmainen toiminta ilmoitettavissa elintarvikehuoneistoissa	**Elintarvikkeiden varastointi ja kuljetus** - Kaikki, missä toiminta pelkkää varastointia tai kuljetusta, ellei muu toiminta nosta toimintaan 2, 3, tai 4 *Huom! Jos elintarvikkeidenkuljetus ei edellytä kylmäkuljetusta ja elintarvikkeet kuljetetaan kuormatilassa, vain yli 10 kuljetusajoneuvon toimijat tarkastetaan taulukon 2 mukaisesti (kokoluokka 1 = riskiluokka 1).* *Jos elintarvikkeiden kuljetus edellyttää lämpötilasäätelyä tai elintarvikkeet kuljetetaan säiliöautossa, tarkastetaan taulukon 2 mukaisesti (kokoluokat 1-3 ja riskiluokat 1-2).*	**Elintarvikkeiden tuonti (sisämarkkinoilta ja kolmansista maista)** - Maahantuonti toimintatyypistä riippumatta (varastointi, myynti, tarjoilu tms.), ellei muu toiminta nosta toimintaan 3 tai 4 **Pakkaus- ja muu kontaktimateriaalialan toiminta** - Kaikkien materiaalien ja tarvikkeiden valmistus, jalostus, tuonti (sisämarkkina ja/tai 3.maa) ja tukkumyynti	**Elintarvikkeiden tuonti (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista)** - Sellaisten elintarvikkeiden (ml. ravintolisät) tuonti, joiden koostumus ja pakkausmerkintöjen hallinta ja valvonta vaatii erityisosaamista **Ilmoitettavassa elintarvikehuoneistossa tapahtuva laitosmainen toiminta (1258/2011 4§)**	**Elintarvikkeiden tuonti (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista)** - Erityisryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden tuonti (lastenruoat, äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet, laihdutusvalmisteet, ruokavalionkorvikkeet, kliiniset ravintovalmisteet)

Taulukko 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
KOKOLUOKKA 1 -Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädelty kuljetus) 1 kuljetusväline -Kuljetus (ei lämpötilasäädelty) > 10 kuljetusvälinettä -Varastointi < 1000 m2 (elintarvikkeiden varastointipinta-ala) -Maahantuonti (EU, 3. maat) vähäistä -Pieni tai keskisuuri kansallinen elintarvikekontaktimateriaalialan toiminta -Siipikarjan teurastus tilalla, myynti enintään10 000 kg -Kanin teurastus tilalla, myynti enintään 5 000 kpl -Lahtivajat (luonnonvarainen riista)	**RISKILUOKKA 1** **0,35 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 1** **0,35 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 2** **0,5 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 3** **1 tark./vuosi**
KOKOLUOKKA 2 -Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädelty) 2 - 10 kuljetusvälinettä - Varastointi 1000 – 10 000m^2 (elintarvikkeiden varastointipinta-ala) -Maahantuonti (EU, 3. maat) keskisuurta -Suuri kansallinen elintarvikekontaktimateriaalialan toiminta, tuontia ja vientiä • Siipikarjan teurastus tilalla, myynti 10 001-40 000 kg • Kanin teurastus tilalla, myynti 5 001 kpl – 20 000 kpl	**RISKILUOKKA 1** **0,35 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 2** **0,5 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 3** **1 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 4** **2 tark./vuosi**
KOKOLUOKKA 3 -Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädelty) > 10 kuljetusvälinettä -Varastointi> 10 000m^2 elintarvikkeiden varastointipinta-ala -Maahantuonti (EU, 3. maat) suurta -Erittäin suuri kansallinen tai kansainvälinen elintarvikekontaktimateriaalialan toiminta, tuontia ja vientiä	**RISKILUOKKA 2** **0,5 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 3** **1 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 4** **2 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 5** **3 tark./vuosi**

Taulukko 3
Eviran ohje 10503/2: Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheyssuositus hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa.

	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
	Liha-ala • pakastaminen • suolien ja mahalaukkujen käsittely **Kala-ala** • pakastaminen • kalan lajittelu **Muna-ala** • munien pakkaaminen Poikkeusalueen munapakkaamon tarkastustiheys kerran kahdessa vuodessa **Maitoala** [2)] • maitotuotteiden valmistus, maitopohjaiset raaka-aineet (esim. juuston paloittelu, jäätelön valmistus, ei raakamaidon vastaanottoa)	**Liha-ala** • leikkaaminen • jauhaminen • raakalihavalmisteiden valmistus • mekaanisesti erotetun lihan valmistus **Kala-ala** • perkaaminen • fileointi • paloittelu • mekaaninen lihan talteenotto **Muna-ala** • munatuotteiden valmistus **Maitoala** [2)] • maitotuotteiden valmistus raakamaidosta (raakamaidon vastaanotto)	**Liha-ala** • lihavalmisteiden valmistus • teurastaminen (teurastamo, pienteurastamo[1)], poroteurastamo[1)], riistan käsittelylaitos[1)]) **Kala-ala** • jalostettujen kalastustuotteiden valmistus	**Kylmäsavukalan tai graavikalan vakuumipakkaaminen** **Täyssäilykkeiden valmistus**
	Varastolaitos[1)]			

	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
KOKOLUOKKA 1 • liha-ala, kala-ala, muna-ala, tuotanto < 10 000 kg/vuosi	**RISKILUOKKA 3** **1 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 3** **1 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 4** **2 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 5** **3 tark./vuosi**
KOKOLUOKKA 2 • liha-ala, kala-ala tuotanto 10-100 000 kg/vuosi • muna-ala tuotanto 10 000 – 10 milj. kg/vuosi • maitoala, vastaanotetun raakamaidon määrä < 500 000 kg/vuosi • maitoala, tuotanto < 100 000 kg/vuosi	**RISKILUOKKA 4** **2 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 4** **2 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 6** **4 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 7** **6 tark./vuosi**
KOKOLUOKKA 3 • liha-ala, kala-ala tuotanto 100 000 – 1 milj. kg/vuosi • muna-ala tuotanto > 10 milj. kg/vuosi • maitoala, vastaanotetun raakamaidon määrä 500 000 – 2 milj. kg/vuosi	**RISKILUOKKA 4** **2 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 6** **4 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 7** **6 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 8** **8 tark./vuosi**
KOKOLUOKKA 4 • liha-ala, kala-ala tuotanto 1 – 10 milj. kg/vuosi • maitoala, vastaanotetun raakamaidon määrä > 2 milj. kg/vuosi maitoala, tuotanto > 100 000 kg/vuosi	**RISKILUOKKA 6** **4 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 7** **6 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 8** **8 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 9** **10 tark./vuosi**
KOKOLUOKKA 5 • liha-ala, kala-ala tuotanto >10 milj. kg/vuosi	**RISKILUOKKA 6** **4 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 8** **8 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 9** **10 tark./vuosi**	**RISKILUOKKA 10** **12 tark./vuosi**
PIENTEURASTAMO			2 - 4 tark./vuosi n. 3 – 5 h/kerta	
TEURASTAMO			**3-5 h/viikko**	

1) Käyntimäärä enintään 4 kertaa vuodessa
2) Maitoalan toimintaluokka valitaan suuririskisempien tuotteiden mukaan (raakamaito tai muu valmistus), mikäli valmistusta on toimintaluokissa 1 ja 2

Taulukko4

Ilmoitettavat elintarvikehuoneistot v. 2020

Kokoluokat	Kohteiden lukumäärä	Tarkastus-kertojen määrä/vuosi	Tarkastuk. käytetett. aika h	Suunniteltu tark.määrä v. 2018	Tark.käyt. aika yht. htt v.-18	Suunniteltu tark.määrä v. 2019	Tark.käyt. aika yht. htt v.-19	Suunniteltu tark.määrä v. 2020	Tark.käyt. aika yht. htt v.-20
MYYMÄLÄT									
RISKILUOKKA 0	12	0							
KOKOLUOKKA 1 Myymälät < 200 m²	31	0,3-1	2-3	14	38	14	38	14	42
KOKOLUOKKA 2 Myymälät 200 - 1000 m²	32	0,5-1	3	35	105	35	105	24	72
KOKOLUOKKA 3 Myymälät > 1000 m²	10	2-3	3-4	19	60	19	60	25	100
TARJOILU									
KOKOLUOKKA 1 < 6 as.paikkaa tai <50 annosta/vrk	57	0,3-1	2-3	25	65	25	64	30	90
Laitoskeittiöt < 500 annosta/vrk	133	0,3-1,5	2,5-3,5	90	247	90	247	100	350
KOKOLUOKKA 2 6-150 as. paikkaa tai 50-500 ann./vrk	130	0,3-2	2-4	142	441	142	441	125	500
Laitoskeittiöt 500-2000 annosta/vrk	10	0,3-2	3-4	34	101	34	101	15	60
KOKOLUOKKA 3 >150 as. paikkaa tai > 500 annosta/vrk	1	2	3,5	2	7	2	7	2	9
Laitoskeittiöt > 2000 annosta/vrk	1	4	4	4	16	4	16	4	16
TEOLLINEN VALMISTUS									
KOKOLUOKKA 1 < 1 milj. litraa/<100 000 kg	25	0,5-2	2,5-3	17	50	17	50	17	55
KOKOLUOKKA 2 10-100 milj. litraa / 100 000-10 milj.kg	0								
KULJETUS JA VARASTOINTI									
KOKOLUOKKA 1 > 10 kulj.välinettä/ < 1000 m² varasto	15	0,2-0,3	3	5	10	0	0	6	18
KOKOLUOKKA 2 1000-10000 m² varasto	1	0,3	3					0	
MUUT TOIMIJAT									
Maahantuonti (EU, 3. maat) vähäistä	0							0	
Kontaktimateriaalit	2	0,5	4					2	10
	460			382	1040	382	1129	**364**	**1322**

Hyväksyttävät elintarvikehuoneistot LAITOKSET

KOKOLUOKKA 1	0								
KOKOLUOKKA 2 < 100 000 kg/v									
Maito-alan laitos	1	2	4			2	3	4	16
Liha-alan laitos	1	3	4						16
KOKOLUOKKA 3 100 000 – 1 milj. kg									
Liha-alan laitos	2	6	5	5	20	5	20	10	48
Kala-alan laitos	6	3-6	3-6	33	65	33	65	24	78
	10			41	85	41	91	**38**	**158**

Suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan tarve on
n. 1480 httx2= **396 htpv** .

Taulukko 5 Elintarvikenäytteiden näytteenottosuunnitelma ja painopistealueet 2020

Painopistealueet:	**Toimenpide**	**Ajankohta**
- valvonnan yhdenmukaistaminen	pariauditoinnit (2kpl/hlö/v) ja vuorovaikutteinen työskentely sekä sen kirjaukset (AJO-käynnin puutteet)	2020
- Valvontatulosten perusteella elintarviketurvallisuutta ja kuluttajien tiedonsaantia heikentävien asioiden painottaminen tarkastuksilla	- kunnossapito (Oiva-rivit 2.2 ja 2.3) - puhtaanapito (Oiva-rivit 3.1, 3.2 ja 3.3) - markkinointi (Oiva-rivi 13.3) em. Oiva-rivit tarkastetaan suunnitelman mukaisesti tarkastettavissa kohteissa muiden tarkastettavien asioiden lisäksi	2020
- sähköisten työkalujen kehittäminen	VATIn palautteet	2020

Näyte	**Kohde**	**Kohteita**	**Näytteitä**	**Tutkimukset**	**Ajankohta**
VUOSI 2020					
-Ruokaviraston projekti	ilmoitetaan myöhemmin				
Talousvesi	Kala-alanlaitokset	6	1/kohde	koliformiset/E.coli, enterot, heterot 22°c	touko-kesäkuu
Jäähile/-pala	Kala-alanlaitokset	6	1/kohde	koliformiset/E.coli, heterot 22°c	touko-kesäkuu