

Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan elintarvikevalvontasuunnitelma vuosille 2023–2024

Sisällysluettelo

Johdanto	1
1.1 Tarkastusten sisällön määrittely.....	2
1.2 Valvontakohteiden tarkastustiheys ja käytettävä aika.....	3
1.3 Valvonnan painopistealueet.....	4
1.4 Viranomaisnäytteenotto ja näytteen tutkiminen.....	5
1.5 Valvontasuunnitelman seuranta ja toteutumisen arviointi	6
1.6 Hyväksytyt laboratoriot, joihin valvonta tukeutuu.....	7
1.7. Hallinnollisten pakkokeinojen käyttö	7
1.8. Suunnittelematon elintarvikevalvonta.....	7
2 Toteutettavien tarkastusten määrä.....	7

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 297/2021 39§:n mukaan valvontaviranomaiset laativat vastuullaan olevaa elintarvikevalvontaa koskevat valvontasuunnitelmat ja huolehtivat niiden yhteensovittamisesta siten, että valvonnassa otetaan huomioon elintarvike- ja kontaktimateriaalitoiminnan riskit ja että valvonta on yleisten valvontaa koskevien vaatimusten mukaista, ehkäisee vaaroja ihmisen terveydelle ja suojaa kuluttajia taloudellisilta tappioilta. Valvontasuunnitelmat on päivitettävä tarvittaessa

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.

Lainsäädännön muuttumisen myötä elintarvikehuoneistot jaotellaan rekisteröitäviin ja hyväksyttäviin huoneistoihin. Hyväksyttäviä elintarvikehuoneistoja ovat eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevät elintarvikehuoneistot (maito-alan, liha-alan, kala-alan ja muna-alan laitokset), jotka on oltava valvontaviranomaisen tarkastamia ja hyväksymiä ennen toiminnan aloittamista. Rekisteröityä elintarviketoimintaa on taas elintarvikkeiden myynti, tarjoilu ja teollinen valmistus, sekä kuljettaminen ja varastoiminen.

Elintarvikealan toimijan on tehtävä elintarvikevalvontaviranomaiselle ilmoitus/tiedotus elintarvikelain 297/2021 8, 9, 10 tai 11 § mukaisesta elintarvikehuoneiston toiminnan aloittamisesta tai olennaisesta muuttamisesta. Ilmoitukset voi tehdä lomakkeilla tai käyttämällä Ruokaviraston ILPPA-palvelua. Ilmoituksen käsittelystä otetaan Meri- Lapin ympäristöterveysvalvonnan taksan mukainen maksu.

Kohdetiedot päivitetään valtakunnalliseen järjestelmään ilmoituksen rekisteröinnin tai hyväksymisen yhteydessä. Ilmoitusveloitteen ulkopuolelle jäävää elintarviketoimintaa valvotaan tarvittaessa. Liikkuvasta elintarvikehuoneistosta on tiedotettava kuntaan elintarvikelain 297/2021 12§ mukaisesti.

Vuonna 2022 on tullut käyttöön 150 € suuruinen vuosittainen valvonnan perusmaksu, joka koskee lähes kaikkia kuntien valvonnassa olevia elintarvikehuoneistoja. Valvonnan perusmaksusta vapautettua toimintaa on yleishyödyllinen toiminta, kyläkaupat, poron ja riistan lihan myynti ja alkutuotanto. Kun toiminta jää alle 15 000 €:n liikevaihtorajan, valvonnan perusmaksun maksamisveloitetta ei ole. Jos toimijan yhdessä toimipaikassa harjoittama toiminta sisältää useita toimintoja, valvonnan perusmaksu peritään vain yhden kerran.

1.1 Tarkastusten sisällön määrittely

Meri-Lapin ympäristöterveyshuollon toteuttamista elintarvikevalvonnan tarkastuksista on noin 21 % säännölliseen ja ennalta suunniteltuun valvontaan sisältyviä tehtäviä.

Uuden toimijan ensimmäisen tarkastuksen ajankohta määräytyy toiminnan laajuuden mukaan. Ensimmäinen tarkastus suoritetaan 1-6 kuukauden kuluttua toiminnan aloittamisesta.

Tarkastuksella kohteessa käydään läpi elintarvikehuoneiston tilat, elintarvikehuoneiston säilytys- ja valmistusolosuhteet, kohteen määrittelemät omavalvonnan kirjaukset ja toimintatavat sekä lähi- ja etämyynti, tuotteista annetut tiedot; markkinoinnissa, pakkauksissa ja etämyynnissä, toimijan käyttämällä internet sivustoilla. Mahdollisissa seuranta- ja jälkitarkastuksilla varmistetaan, että toimija on korjannut tarkastuksella huomioidut epäkohdat ja että tarkastajan antamia määräyksiä on noudatettu. Tarkastukset pyritään suorittamaan ilman ennakoilmoitusta. Joissakin tapauksissa on kuitenkin tarpeen olla yhteyksissä toimijaan jo ennen tarkastusta, tarkastuksen sisällön ja tavoitteiden vuoksi.

Osa tarkastuksista voidaan suorittaa asiakirja- tai etätarkastuksina. Etätarkastuksia voidaan soveltaa erilaisten dokumentaatioiden ja asiakirjojen tarkastuksiin sekä internetissä tapahtuvaan markkinoinnin tarkastukseen.

Suunnitelmalliset tarkastukset, myös seuranta ja jälkitarkastukset, tehdään Ruokaviraston Oiva-tarkastusohjeiden mukaisesti. Tarkastuksista muodostuu ns. Oiva-raportti joka julkaistaan www.oivahymy.fi -sivustolla. Sivustoa ylläpitää Ruokavirasto.

Tarkastukset ja tarkastuksen toteutusta suunnitellaan huomioidaan:

- Edellisellä tarkastuksella tehdyt havainnot
- Mitä eri säädöksiä tarkastuksella sovelletaan
- Kuinka laajana tarkastus suoritetaan
- Riskiarvioinnin perusteella kohdistettavat tarkastettavat asiat
- Kaikkien Oiva-rivien kohtien tarkastus tulisi tehdä vähintään kerran kolmessa vuodessa (soveltuvien osin)
- Näytteidenotto

Säännöllisen valvonnan lisäksi suoritetaan myös suunnittelematonta valvontaa, näitä voivat olla liikkuvien elintarvikehuoneistojen tarkastuksia esim. toreilla tai muissa tapahtumissa tapahtuvaa tilapäistä elintarvikkeiden myyntiä.

1.2 Valvontakohteiden tarkastustiheys ja käytettävä aika

Elintarvikehuoneistojen sekä eläinperäisiä elintarvikkeita valmistavien laitosten tarkastusten sisältö ja valvonnan tiheys arvioidaan riskiperäisesti toiminnan laajuuden ja luoteen perusteella

Kohteen tarkastustiheys määritellään Ruokaviraston ohjeen: Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen versio: 1028/04.02.00.01/2022/5. Riskiluokitukseen käytetään aina uusinta julkaistua versiota, ohjeen päivityksestä vastaa Ruokavirasto.

Kohteiden riskejä arvioidessa otetaan huomioon kohteen toiminnan laajuus, toimijan suorittaman omavalvonnan laajuus ja toiminnot omavalvontaan liittyvät kirjaukset sekä mahdolliset tehdyt toimenpiteet omavalvonnassa havaittujen epäkohtien korjaamiseksi. Kohteiden tarkastustiheyttä voidaan tietyin edellytyksin, joko nostaa tai laskea 50%, Ruokaviraston ohjeistuksen mukaisesti.

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. Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnassa on seitsemän terveystarkastajan virkaa.

Yksittäisen kohteen vaatima tarkastus aika määrittyy kohteen kokoluokan ja toiminnan laadun sekä laajuuden mukaan. Tarkastuksiin käytetty aika vaihtelee 1-6 h välillä.

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 2020–2024 ja sen päivitys vuodelle 2023–2024) painopisteet, jotka toteutetaan yhteistyössä eri keskusviranomaisten ja kuntien kanssa. Meri-Lapin ympäristövalvonnan valvonnan painopisteet 2023–2024 on esitetty taulukossa 1.

Taulukko 1 Elintarvikevalvonnan painopistealueet 2022-2023

Painopistealueet	Toimenpide	Ajankohta	Suunniteltuja HTPv.
Tiedon johtaminen ja digitalisaatio	- Valvontatulokset ohjaamaan valvontaa	2022-2024	2023: 15 2024: 15
Valvontatulosten perusteella elintarviketurvallisuutta ja kuluttajien tiedonsaantia heikentävien asioiden painottaminen tarkastuksilla	- Lämpötilavalvonta (Oivarivit IEH 6.2 ja 6.4) - Jäljitettävyys (Oiva-rivit 16.1 ja 16.9) - Takaisinvedot (Oiva-rivi 16.6) - Gluteenittomuus-tutkimusprojekti	2022-2024 2023	2023: 11
Kohteet valvonnan piiriin	- Etämyynti, ruokakuljetukset, torimyynti	2021-2024	2023: 23 2024: 23
Valmius ja kriisinhallinta, koronaepidemian opit, Ukrainan sodan vaikutus valvontaan	- Arvioidaan ja kehitetään omaa toimintaa (mm. epidemiatyöryhmä)	2021-2024	2023: 10 2024:10

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 2023-2024.

1.4 Viranomaisnäytteenotto 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.

Taulukko 2 Näytteenottosuunnitelma 2022-2023

Näyte	Kohde	Kohteita	Näytteitä	Tutkimukset	Ajankohta	Suunniteltuja HTPv.
VUOSI 2023						
Talousvesi	Kala- alanlaitokset	6	1/kohde	koliformiset/E.coli, enterot, heterot 22°C	touko-kesäkuu	4
Jäähile/-pala	Kala- alanlaitokset	6	1/kohde	koliformiset/E.coli, heterot 22°C	touko-kesäkuu	4
Gluteenittomuus	Ravintolat, pitseriat, grillit	10-20	1/kohde	Gluteenittoman tuotteen gluteenittomuus	maalis-kesäkuu	11
VUOSI 2024						
Talousvesi	Kala- alanlaitokset	6	1/kohde	koliformiset/E.coli, enterot, heterot 22°C	heinä-elokuu	4
Jäähile/-pala	Kala- alanlaitokset	6	1/kohde	koliformiset/E.coli, heterot 22°C	heinä-elokuu	4
Listeria-näyte	Kala- alanlaitokset	6	1/kohde	Listeria	heinä-elokuu	11
Pintapuhtausnäyt- teet	Ravintola /suurkeittiö	20	3-5/ kohde	Erinäisiä kohtia elintarvikehuoneistosta	Syys-marraskuu	10

Näytteiksi otetaan sekä pakkaamattomia että valmiiksi pakattuja elintarvikkeita. Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma on esitelty taulukossa 2. 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

VATI on ympäristöterveydenhuollon keskitetty toiminnanohjaus ja tiedonhallintajärjestelmä. Se on tietovarasto ja käyttöliittymä, joka kattaa myös ympäristöterveydenhuoltoon kuuluvat elintarvikelain mukaiset tehtävät. VATI:ssa 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 helmikuun loppuun mennessä. Aluehallintovirasto arvioi sekä valvontasuunnitelman että sen toteutumisen.

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

Seuranta 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 akkreditoituilla tai arvioituilla menetelmillä.

1.7. Hallinnollisten pakkokeinojen käyttö

Valvonnassa sovelletaan Ruokaviraston opasta Elintarvikelainmukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä elintarvikevalvonnassa. (Ruokaviraston ohje 3761/04.02.00.01/2020/3)

1.8. Suunnittelematon elintarvikevalvonta

Suunnittelematonta valvontaa ovat erilaiset arvaamattomat selvittelyä vaativat erityistilanteet ja niihin liittyvä toimijoiden ohjaus ja neuvonta. Elintarvikehuoneiston ilmoitusten käsittelyt ja niihin liittyvät mahdolliset tarkastukset. Suunnittelematonta valvontaa ovat myös ilmoituksenvaraisen toiminnan käsittelyt, erilaisten terveysvaaratilanteiden (pääasiassa ruokamyrkytyspäily tapausten) selvittely ja torien elintarvikemyynninvalvonta.

Ennalta suunnittelematomia tarkastuksia ja selvityksiä voidaan joutua tekemään esimerkiksi elintarvikkeiden välityksellä leviävien epidemioiden tai RASFF- ilmoitusten (EU- komission ylläpitämä hälytysjärjestelmä) perusteella tehtävien takaisinventojen varmistamisen johdosta. Näiden mahdollisten tutkimuskustannusten kattamiseksi on varattu määrärahaa terveysvalvonnan budjetissa.

2 Toteutettavien tarkastusten määrä

Elintarvikevalvonnan kohteita on Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan valvonta-alueella yhteensä 518 kpl. Osa kohteista on 0-kohdetta, joihin ei tehdä suunnitelmallista valvontaa. Uusiin 0- kohteisiin tehdään vain ensimmäinen tarkastus ilmoituslomakkeen jättämisen jälkeen. Uusi tarkastus kohteisiin suoritetaan, jos on syytä epäillä elintarviketurvallisuuden vaarantumista.

Elintarvikevalvonnan suunnitelmalliseen valvonnan tarkastuksiin on laskettu käytettäväksi vuonna 2023 n. 323 htpv. ja vuonna 2024 n. 387. Suunnitelmalliseen tarkastusaikaan ei sisälly tarkastusmatkoihin käytetty aika, yksityiskohtaisempi neuvonta toiminnan aloittamiseen, järjestämiseen tai sen muuttamiseen liittyen, epäkohtien korjaamisen ohjaaminen (muutoin kuin yleisellä tasolla), se aika, jolloin tarkastaja perehtyy lainsäädäntöön, ohjeisiin ja oppaisiin (ml. koulutukset), se aika, jolloin kohteen uusi tarkastaja perehtyy yrityksen toimintaan. Vuonna 2023 elintarvikevalvonnan kokonaistyöaikaan on suunniteltu käytettäväksi 485 htpv, mikä on n. 32 % terveystarkastajien tehtävistä. Vuonna 2024 elintarvikevalvonnan kokonaistyöaikaan on suunniteltu käytettäväksi 581 htpv, mikä on n. 38 % terveystarkastajien tehtävistä.

Ruokaviraston määrittelemä tarkastustehokkuus elintarviketarviketarkastajille on 110 tarkastusta / htv. Käytännössä kentällä keskiarvo on Ruokaviraston mukaan ollut 80 tarkastusta / htv. Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnassa voidaan resurssien mukaan toteuttaa Ruokaviraston tarkastustehokkuus määritelmän perusteella ($80 \text{ tark/htv} * 2,8 \text{ htv.}$) 224 tarkastusta vuodessa.

Taulukko 3 Elintarvikelain suunnitelmallinen valvonta 2023–2024

Suunnitelmallisen valvonnan kohdetypit		Riskiluokka	Tarkastustiheys/ vuosi	Tarkarkastukseen keskimäärin käytettävä aika(h)	Kohteiden lukumäärä	Tarkastukset (arvio)			
Toimintaluokka	Toimintatyyppi					2023		2024	
						kpl	h	kpl	h
Elint. valm., ei maito/liha/kala/muna/ vilja-kasvis	Juomien valmistus	1	0,33	1-3	2	1	3	0	0
	Makeisten valmistus	2	0,5	2-4	1	1	3	0	0
	Muu valmistus	1 / 2 / 3	0,2 / 0,33 / 0,5	1-4	6	2	6	1	4
Elintarvike kontaktimateriaalit	Elintarvikekontaktimateriaalien jakelu tai markkinointi	1 / 2	0 / 0,2	1-4	3	0	0	0	0
	Elintarvikekontaktimateriaalien valmistus tai jatkojalostus	2 / 3	0,5 / 0,25		4	0	0	0	0
Elintarvikkeiden kuljetukset	Elintarvikkeiden kuljetus	1	0,35	1-3	5	1	3	1	3
Elintarvikkeiden myynti	Elintarvikkeiden tukkumyynti	1	0,33	1-3	1	1	3	0	0
	Elintarvikkeiden vähittäismyynti	1 / 2 / 3	0 / 0,33 / 0,5 / 1 / 2	1-4	109	30	120	42	168
Elintarvikkeiden tarjoilu	Grilli- tai pikaruokatoiminta	1 / 2 / 3	0,33 / 0,5 / 1	1-4	25	8	32	11	44
	Kahvilatoiminta	1 / 2 / 3	0,33 / 0,5 / 1	1-4	59	15	60	13	52
	Pitopalvelu	2	0,5	2-4	1	0	0	0	0
	Pubitoiminta	0	0	0	13	0	0	0	0
	Ravintolatoiminta	1 / 2 / 3	0,33 / 0,5 / 1	1-4	101	52	108	65	260
	Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta	2 / 3 / 4	0,5 / 1 / 2	2-4	16	11	44	11	44
	Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)	2 / 3 / 4	0,5 / 1 / 2	2-4	83	34	136	49	196
	Tarjoilukeittiötoiminta	1 / 2 / 3	0,33 / 0,5 / 1	1-4	51	11	44	12	48
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen	Muu elintarvikkeiden varastointi	1	0 / 0,33 / 0,5	1-3	3	0	0	2	6
Kala-ala	Kalajalosteiden valmistus	7	6	3-5	1	6	30	1	5
	Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely	3 / 4	1	2-4	4	4	16	4	16
Kansalliset toiminnalliset helpotukset	Lihan käsittely	2	0,33	2-4	1	1	4	3	12
Liha-ala	Jauhelihan valmistus	6	2	3-5	1	2	10	1	5
	Leikkaamo	4	2	2-4	1	2	8	1	4
	Lihavalmistusten valmistus (kypsä)	5 / 6 / 7	1 / 2 / 6	1-5	3	9	45	3	15
	Raakalihavalmistusten valmistus	3	2	2-4	1	2	8	1	4
Maitoala	Juuston valmistus	4	2	2-4	1	4	8	1	4
	Jäätelön valmistus	4	1	1-3	2	1	3	1	3
Vienti ja tuonti	Elintarvikkeiden maahantuonti	1 / 3	0,33	1-4	4	2	8	0	0
Vilja- ja kasvisala	Leipomotuotteiden valmistus, ei helposti pilaantuvia	1 / 2 / 3	0,33 / 0,5 / 1	1-4	3	2	8	1	4
	Leipomotuotteiden valmistus, helposti pilaantuvia	2 / 3	0,5 / 1	2-4	10	5	20	4	16
	Muiden viljatuotteiden valmistus	2	0,5	2-4	1	0	0	0	0
	Myllytoiminta	2	0,2	2-4	1	0	0	0	0
	Pakkaamotoiminta ja kauppakunnostus	2	0,35	2-4	1	0	0	0	0
Yhteensä					518	207	730	228	913
Vuosi 2023: 730 h*2,5 = 1825 h/pv. / 7,5 → 245 htp → 16 % työajasta on suunnitelmalliseen tarkastukseen käytettyä aikaa.					(Muu suun. valvonta 78 htpv) 323 htpv x 1,5 = 485 htpv				
Vuosi 2024: 913 h*2,5 = 2283 h/pv. / 7,5 → 310 htp → 20 % työajasta on suunnitelmalliseen tarkastukseen käytettyä aikaa.					(Muu suun. valvonta 77 htpv) 387 htpv x 1,5 = 581 htpv				