

OULUN SEUDUN YMPÄRISTÖTOIMEN YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLLON

VALVONTASUUNNITELMA 2020 – 2024 SUUNNITELMA 2021

SISÄLLYSLUETTELO

YLEINEN OSA	1
1 JOHDANTO	1
2 VALVONTASUUNNITELMAN MUKAISET TARKASTUKSET	2
3 VALVONNAN MAKSULLISUUS	2
4 VOIMAVARAT	3
5 VALVONTAHENKILÖSTÖN PÄTEVYYDEN VARMISTAMINEN	3
6 LABORATORIOT JA ULKOPUOLISET ASIAANTUNTIJAT	4
7 VALVONTASUUNNITELMAN TOTEUTUMISEN ARVIOINTI	4
8 LAADUN KEHITTÄMINEN	5
9 VALVONTAPROJEKTIT JA -HANKKEET	5
10 VARAUTUMISSUUNNITELMA	6
11 VIESTINTÄSUUNNITELMA	6
12 SUUNNITELMAN ULKOPUOLISTEN TEHTÄVIEN HOITO	7
13 TIETO- JA TUKIJÄRJESTELMÄT	7
14 VALVONNAN TOIMINNALLISET TAVOITTEET	8
15 LAKI- JA SÄÄDÖSPERUSTEET	9
OULUN SEUDUN YMPÄRISTÖTOIMEN ELINTARVIKELAIN VALVONTASUUNNITELMA 2021	10
1 JOHDANTO	10
2 SUUNNITELMALLISEN VALVONNAN KOHTEET	11
3 ELINTARVIKEVALVONTAKOHTEIDEN HYVÄKSYMIS- JA ILMOITUSMENETTELYT	11
4 ELINTARVIKEHUONEISTOJEN TARKASTUKSET JA NIIDEN SISÄLTÖ	15
4.1 Ilmoitetun elintarvikehuoneiston tarkastus	17
4.2 Laitokseksi hyväksyttävän elintarvikehuoneiston tarkastus.....	18
4.3 Oiva-arviointijärjestelmä ja valvontatuloksen julkaisu Oiva-raporttina	18
5 VALVONTAKOHTEN TARKASTUSTIHEYS JA RISKILUOKITUS	20
6 ELINTARVIKEVALVONNAN PAINOPISTEET	22
6.1 Suunnitelmallinen viranomaisnäytteenotto	22
6.2 Elintarvikevalvonnan projektit	24
6.3 Muu viranomaisnäytteenotto	24
6.4 Näytteenottajan pätevyys	25
7 TERVEYSVAARATILANTEET JA TAKAISINVEDOT	25
8 VALVONTASUUNNITELMAN TOTEUTUMISEN ARVIOINTI	25
9 LAKI- JA SÄÄDÖSPERUSTEET JA RUOKAVIRASTON (ENT. EVIRA) OHJEET	26
LIITE 1. ELINTARVIKEVALVONNAN VALVONTAKOHTEIDEN LUKUMÄÄRÄ JA TARKASTUSTIHEYS 2021	27
OULUN SEUDUN YMPÄRISTÖTOIMEN TERVEYDENSUOJELULAIN VALVONTASUUNNITELMA 2021	28

1	JOHDANTO.....	28
2	VALVONTAKOHTEIDEN RISKINARVIOINTI	28
3	SUUNNITELMALLISEN VALVONNAN KOHTEET	29
4	TARKASTUKSEN SISÄLTÖ	30
5	TARKASTUSTIHEYDET	35
6	NÄYTTEENOTTO JA NÄYTTEIDEN TUTKIMINEN	38
7	VALVONNAN PAINOPISTEET.....	40
8	MUUT HUOMIOON OTETTAVAT ASIAT.....	41
9	VALVONTASUUNNITELMAN TOTEUTUMISEN ARVIOINTI	41
10	LAKI- JA SÄÄDÖSPERUSTEET JA VALVIRAN OHJEET	41
	LIITE 2. TERVEYDENSUOJELULAIN VALVONTAKOHTEIDEN LUKUMÄÄRÄ JA TARKASTUSTIHEYS 2021	42
	OULUN SEUDUN YMPÄRISTÖTOIMEN TUPAKKALAIN VALVONTASUUNNITELMA 2021	42
1	JOHDANTO.....	42
2	TARKASTUKSET JA NIIDEN SISÄLTÖ	43
	2.1 Tupakointikieltojen ja -rajoitusten valvonta	43
	2.2 Tupakkatuotteiden myynti, mainonta ja esilläpito	44
3	TARKASTUSTIHEYS JA TARKASTUKSIIN KESKIMÄÄRÄISESTI KÄYTETTÄVÄ AIKA	46
4	TUPAKKALAIN VALVONNAN PAINOPISTEET VALVONTAOHJELMAKAUDELLA 2020-2024	46
5	MUUT HUOMIOON OTETTAVAT ASIAT.....	48
6	LAKI- JA SÄÄDÖSPERUSTEET	49
	LIITE 3. TUPAKKALAIN VALVONTAKOHTEIDEN LUKUMÄÄRÄ JA TARKASTUSTIHEYS 2021	49

YLEINEN OSA

Oulun seudun ympäristötoimi on Oulun kaupungin liikelaitos, jonka yhtenä yksikkönä ympäristöterveydenhuolto toimii. Muita yksiköitä ovat ympäristönsuojelu ja eläinlääkintähuolto. Ympäristötoimen toiminta-alue käsittää Oulun kaupungin ja Hailuodon, Kempeleen, Limingan, Lumijoen, Muhoksen sekä Tyrnävän kunnat. Seudun alueella on noin 250 000 asukasta. Ympäristöterveydenhuollon toimitilat ovat Oulussa Ympäristötalossa, osoitteessa Solistinkatu 2. Yksikössä on 19 viranhaltijaa. Yksikön päällikkönä toimii ympäristöterveyspäällikkö. Oulun seudun ympäristötoimen johtokunta on delegoinut toimivaltaa viranhaltijoille.

1 Johdanto

Ympäristöterveydenhuollon tavoitteena on ihmisten ja eläinten terveyden suojeleminen elinympäristössä vaikuttavilta haitallisilta tekijöiltä. Ympäristöterveydenhuollon toimintaa sääteleviä lakeja ovat elintarvikelaki (23/2006), terveydensuojelulaki (763/1994), tupakkalaki (549/2016) ja eläinlääkintähuoltolaki (765/2009). Oulun seudun ympäristötoimen ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma sisältää elintarvikelain, terveydensuojelulain ja tupakkalain valvontasuunnitelmat. Eläinlääkintähuollon valvonnasta laaditaan erillinen valvontasuunnitelma. Valvontasuunnitelmat hyväksyy Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunta.

Valtakunnallisen valvontaohjelman teema on yhdenmukaisen valvonnan ja yhteistyön edistäminen. Tavoitteena on yhtenäistää valvontakäytäntöjä koko maassa ja turvata ihmisille terveellinen elinympäristö. Valvonta on pääsääntöisesti suunnitelmallista ja maksullista, mutta mahdollisten epidemioiden, kuten ruokamyrkytys- tai talousveden laadun selvittämisestä, ei peritä maksua.

Valvonnan tavoitteena on varmistaa toimintaa säätelevien lakien noudattaminen neuvomalla ja ohjaamalla toiminnanharjoittajia ja kuluttajia, antamalla lausuntoja sekä tekemällä tarkastuksia ja ottamalla näytteitä. Valvontaviranomaisen on seurattava, että toimija myös poistaa epäkohdat. Tarvittaessa epäkohtien poistamiseksi käytetään hallinnollisia pakkokeinoja. Varautuminen häiriötilanteisiin on tärkeä osa toimintaa.

Terveydensuojelun ja tupakkalain suunnitelmissa on huomioitu Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valviran valtakunnalliset valvontaohjelmat vuosille 2020-2024. Elintarvikevalvonnan valvontasuunnitelmassa on otettu huomioon Ruokaviraston julkaisema luonnos *Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2021-2024*.

Valvontasuunnitelman tarkastusmäärät ja -tiheydet ovat noin 70 % keskusvirastojen antamista tavoitteista. Tarkastukset on kohdennettu toimialakohtaisissa osioissa painopistealueille, joista tarkastajat huomioivat ne omassa työnsuunnittelussaan. Suunnitelma sisältää valvontakohteiden määrän, niiden tarkastustiheyden ja tarkastukseen kuluvan ajan.

Oulun seudun ympäristötoimen johtokunta hyväksyy valvontasuunnitelman suunnitelma-
kautta edeltävän vuoden loppuun mennessä. Hyväksymisen yhteydessä kirjataan myös
seurantatapa. Tämän jälkeen valvontasuunnitelma päivitetään vuosittain ja päivitys viedään
johtokunnan käsiteltäväksi. Hyväksytty valvontasuunnitelma tai sen päivitys toimitetaan
aluehallintovirastoon ympäristöterveydenhuollon valvontayksikkötietojen hallintajärjestel-
män (VYHA) kautta.

2 Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus voi kohdistua tiloihin, toimintatapoihin, olosuh-
teisiin, asiakirjoihin tai tuotteisiin. Yksittäinen tarkastus voi pitää sisällään koko kohteen
tarkastuksen tai vain jonkin osa-alueen tarkastuksen. Tarkastukset voivat sisältää myös
näytteenottoa ja mittauksia, kohteessa harjoitettavan toiminnan tai siellä valmistettavien
tuotteiden tai tarjottavien palveluiden terveyshaittojen, turvallisuuden ja määräystenmu-
kaisuuden arvioimiseksi. Osassa kohteita on tarkoituksenmukaista tehdä tarkastus saman-
aikaisesti useamman lain perusteella.

Muita tarkastuksia tehdään tarvittaessa pääasiassa valitusten tai muiden viranomaisten
esittämien valvontapyyntöjen perusteella. Tarkastukset voidaan tehdä ennalta ilmoitta-
matta tai sopimalla tarkastusaika. Tarkastuksesta ilmoittaminen ei saa vaarantaa tarkastuk-
sen tarkoituksen toteutumista.

Elintarvike-, terveydensuojelu- ja tupakkalain valvontasuunnitelmien liitteisiin (liite 1, liite 2
ja liite 3) on kirjattu keskusvirastojen ohjeissa annettu keskimääräinen tarkastustiheys val-
vontakohdetyypeittäin. Lisäksi suunnitelmiin on kirjattu valvontayksikön omat tarkastusta-
voitteet, jotka ovat 70 % keskusviranomaisten tavoitteesta.

3 Valvonnan maksullisuus

Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset ja näytekustannukset ovat toimijoille maksul-
lisia. Maksu määräytyy tarkastukseen käytetyn ajan mukaan. Valvontakohdetyypin tarkas-
tukseen keskimääräisesti käytetyn ajan arvioimisessa on otettu huomioon tarkastuksen tar-
koitus, tarkastuksen valmistelu, tarkastuksen sisältö sekä tarkastuskertomuksen laatiminen.
Tarkastuksiin voi kuulua uusintatarkastuksia tai jälkivalvontaa. Myös nämä tarkastukset
ovat maksullisia. Tupakkalain mukaisen valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset sisäl-
tyvät vuosimaksuun.

Taksa on hyväksytty erillisenä ja se viedään johtokunnan hyväksyttäväksi aina päivityksen
jälkeen. Voimassa oleva taksa löytyy ympäristötoimen Internet-sivuilta.

Kertyneet tulot tulevat ympäristöterveydenhuollon yksikölle ja niitä käytetään toiminnan
voimavarojen turvaamiseen.

4 Voimavarat

Suunnitelma elintarvike-, terveydensuojelu- ja tupakkalain valvontasuunnitelmien henkilöstövoimavarojen käytöstä vuodelle 2021. Suunnitelmassa on mukana myös tupakkalain mukaisen valvonnan yhteydessä tehtävä nikotiinikorvaustuotteiden valvonta.

Taulukko 1: kumulatiivinen palkallinen työpanos

	HTV	% kokonais- työajasta
Elintarvikelaki	12	59
Terveydensuojelulaki	7	34,7
Tupakka- ja lääkelaki	1	6,3
Yhteensä	20	100

Ympäristötoimen työajan seurannan perusteella ympäristöterveydenhuollon työaika jakaantuu seuraavasti

Taulukko 2: Arvio työajan jakaantumisesta

	% työajasta
Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset	28 %
Muu valvonta	7 %
Luvat, ilmoitukset ja päätökset	3 %
Ennaltaehkäisy ja terveyden edistäminen	48 %
Muut (esim. toimistotyö, matkat)	14 %
	100 %

5 Valvontahenkilöstön pätevyyden varmistaminen

Valvontayksikössä varmistetaan, että tarkastuksia tekeville henkilöillä on riittävä pätevyys ja asiantuntemus toimenkuvansa mukaisten tehtävien hoitamiseen. Osaaminen perustuu lainsäädännön edellyttämään tutkintoon, perehdytykseen, koulutuspäiviin ja yksikössä tapahtuvaan ajantasaisen tiedon ylläpitämiseen. Henkilöstön osaamisen kartoittaminen on osa vuosittain käytävää kehityskeskustelua. Toimenkuissa on otettu huomioon tavoite tarkastajien erikoistumisesta tietyille valvontasektorille. Yksikössä on tarkastajia, joiden toimenkuvaan kuuluu merkittävässä määrin tietyn lakiperusteen tai lakiperusteelle kuuluvan tietyn kohderyhmän mukaisten kohteiden valvontaa, kuten tupakkalain alaisten tuotteiden valvonta ja elintarvikevalvonnassa tuotantolaitosten valvonta. Erikoistuminen otetaan huomioon koulutuksiin osallistumisessa.

Vuosittain laadittavan koulutussuunnitelman keskeisenä asiana on työntekijöiden osallistuminen toimenkuvaansa kuuluviin koulutuksiin ja aluehallintoviranomaisen työnohjauspäiviin sekä suurten kaupunkien välisiin tapaamisiin. Yksikön sisällä annetaan koulutuspalautteita ja pidetään pätevyyttä yllä seuraamalla tiimikohtaisesti ajankohtaista lainsäädäntöä ja ohjeistusta sekä laatimalla ja päivittämällä tarkastus- ja perustamisohjeita. Lisäksi säännöllisissä yksikkö- ja tiimipalavereissa käsitellään yhdessä valvonnassa havaittuja ongelmia, lainsäädännön tulkintoja ja sovitaan yhteisistä toimintatavoista.

Tavoite on, että edellä mainituista osioista jokaiselle valvojalle kertyy vuosittainen työaika huomioiden kahdeksan koulutukseksi laskettavaa päivää vuodessa. Koulutuskäynnit merkitään Oulun kaupungin henkilöstöjärjestelmään (Ess). Ympäristötoimen yksiköille on talousarviossa varattu erillinen koulutusmääräraha.

6 Laboratoriot ja ulkopuoliset asiantuntijat

Valvontaviranomaisen viranomaisvalvontaa varten ottamat tai otattamat näytteet tutkitaan kyseisiä tutkimuksia tekemään hyväksytyissä laboratorioissa. Hyväksytyistä laboratorioista on Ruokaviraston pitämä rekisteri.

Valvontasuunnitelman mukaisten viranomaisnäytteiden ottoon voidaan käyttää myös ulkopuolista asiantuntijaa. Näytteenottajien pätevyysvaatimukset on kuvattu elintarvikenäytteiden osalta elintarvikevalvonnan suunnitelmassa ja talous- ja uimavesinäytteiden osalta terveydensuojelulain valvontasuunnitelmassa.

Sisäilman terveyshaitan selvittämiseen kuuluvat tutkimukset näytteenottoineen kiinteistönomistajan tai –haltijan tulee ostaa kyseiseen toimintaan erikoistuneilta yrityksiltä. Käytettävän laboratorion tulee olla Ruokaviraston hyväksymä kyseisen tutkimusmenetelmän osalta. Myös melusta aiheutuvan sisätilojen terveyshaitan tutkimukset kiinteistönomistajan tai -haltijan tulee ostaa melumittauksiin erikoistuneelta yritykseltä. Ympäristötoimen yksiköllä on mahdollista tehdä mahdollisen meluongelman selvittämiseksi alustavia suuntavia antavia mittauksia.

7 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi

Oulun seudun ympäristötoimen johtokunta arvioi valvontaohjelman toteutumisen vuosittain maaliskuun loppuun mennessä. Arvioinnissa otetaan huomioon seuraavat tekijät:

- Suunnitellun valvonnan, painopistealueiden ja tarkastusten kattavuus
- Tarkastusten ja näytteiden määrät
- Valvonnasta saadut tulot ja niiden kohdentuminen
- Voimavarat ja yhteistoiminta-alueen toimivuus
- Toiminnan kehittämistarpeet
- Mahdolliset toiminnan tarkastamiset (auditoinnit)

Valvonnan kattavuus ja toteutuminen arvioidaan valvontakohdetyypeittäin ja painopiste-alueittain. Valvontasuunnitelman toteutumista arvioidaan puolivuosittein. Ympäristötoimen välitilin päätöksen yhteydessä arvioidaan toiminnallisten tavoitteiden toteutumista. Varsinaisesti tavoitteiden toteutumista tarkastellaan vuosiyhteenvedossa. Toteutuneita tarkastus- ja näytteenottomääriä verrataan valvontasuunnitelmassa esitettyihin määriin. Työajanseurannalla kartoitetaan, kuinka paljon voimavaroja on käytetty eri lakiperusteiden mukaiseen valvontaan.

Ympäristötoimen johtokunnan hyväksymän selvityksen valvontasuunnitelman toteutumisesta ja toimialakohtaiset toteutumaraportit Oulun seudun ympäristötoimi toimittaa Pohjois-Suomen aluehallintovirastoon vuosittain seuraavan vuoden maaliskuun loppuun mennessä Ympäristöterveydenhuollon valvontayksikkötietojen hallintajärjestelmän (VYHA) kautta.

8 Laadun kehittäminen

Ympäristöterveydenhuollolla on käytössä Envirovetin LaatuNet – laadunhallintajärjestelmä. Järjestelmä on suunniteltu kuntien valvontayksiköiden käyttöön. Aikaisemmin toimintatavat ja työprosessit on kirjattu yhdyskunta- ja ympäristöpalvelujen YYP:n TEKEVÄ laatujärjestelmään, johon käytössä olevat perustamisohjeet, toimintaohjeet ja malliasiakirjat on tallennettu. TEKEVÄ laatujärjestelmästä ollaan siirtymässä käyttämään LaatuNet-järjestelmää, johon jatkossa tallennetaan laadunhallinta-asiakirjat. Yksikön toiminnan kehittämässä huomioidaan ulkoisissa AVIn ja sisäisissä arvioinneissa esille tulleet kehittämiskohteet. Laadunhallinnan kehittämistyötä jatketaan. Vuonna 2020 aloitettuja sisäisiä auditointeja jatketaan. Lisäksi on osallistuttu ja osallistutaan LaatuNetin järjestämiin interkalibrointiin.

9 Valvontaprojektit ja -hankkeet

Ympäristötoimen tavoitteena on toteuttaa vuosittain 1-3 ympäristöterveydenhuollon projektia. Nämä on mainittu tarkemmin toimialakohtaisissa valvontasuunnitelmissa. Projektit voivat olla osa valtakunnallisia tai alueellisia valvontaprojekteja tai ne voivat olla ympäristötoimen omia projekteja, joiden avulla kartoitetaan tiettyjen valvontakohderyhmien tai valvonnan osa-alueiden vaatimustenmukaisuuden tasoa. Taustalla on joko keskusviranomaisen, aluehallintoviranomaisen tai valvontayksikön painopisteeksi valitsema valvontasektori. Tulosten perusteella voidaan kohdistaa valvontaa ja suunnata voimavaroja tarkemmin riskialueille.

10 Varautumissuunnitelma

Oulun seudun ympäristötoimi on laatinut erillisen, koko toimialuetta koskevan varautumissuunnitelman. Suunnitelma päivitetään vuosittain. Ympäristötoimi osallistuu muiden viranomaisten järjestämiin valmiusharjoituksiin.

Varautumissuunnitelmaan sisältyy mm. elintarvike-, talous- ja uimavesivälitteisten epidemioiden selvittämiseen tarvittavien yhteistyötahojen yhteystiedot ja viestintäsuunnitelma. Oulun kaupungin ja muiden seudun kuntien epidemiaselvitystyöryhmät kokoontuvat vuosittain. Ryhmään kuuluvat Oulun seudun ympäristötoimen toiminta-alueen kuntien tartuntataudeista vastaavat lääkärit ja terveydenhoitajat. Tarvittaessa vesilaitosten edustajat kutsutaan työryhmään. Yksittäisen epidemian selvittämiseksi työryhmä kutsutaan koolle tarvittavin osin.

Epidemioiden selvittämiseen laadittu ohjeistus sisältyy myös ympäristötoimen varautumissuunnitelmaan. Ruokamyrkytystutkimuksen keskeinen tavoite on nopea sairastumisen aiheuttajan ja lähteen etsiminen, jotta voidaan estää epidemian mahdollinen leviäminen ja saada ehkäisevät toimenpiteet käyntiin.

Oulun seudun ympäristötoimi kehittää omaa pandemiavalmiuttaan arvioimalla toimintansa riskejä ja päivittämällä varautumissuunnitelmaa tältä osin. Varautumissuunnitelmassa huomioidaan mm., kuinka Oulun seudun ympäristötoimen oma toiminta turvataan pandemiatilanteessa.

11 Viestintäsuunnitelma

Oulun seudun ympäristötoimi noudattaa Oulun kaupungin yhteisiä ohjeita tiedottamisessa.

Internet sivut: Oulun seudun ympäristötoimella on kotisivut osoitteessa: <http://www.ouka.fi/oulu/ymparisto-ja-luonto/ymparistoterveydenhuolto>. Sivustolle laitettut tiedotteet näkyvät sekä ympäristö ja luonto-sivuston, että Oulun kaupungin kotisivuilla. Sivujen kautta on linkki myös ympäristötoimen johtokunnan kokouspöytäkirjoihin.

Tiedotteet: Oulun seudun ympäristötoimi laatii tiedotusvälineille tiedotteita ajankohtaisista asioista. Kohdetietojärjestelmästä voidaan poimia tarvittaessa tietyn tyyppisten kohteiden yhteystiedot ja toimittaa suoraan kohteisiin vain näitä koskevia tiedotteita.

Tiedottaminen häiriötilanteissa: Epidemiatilanteessa noudatetaan varautumissuunnitelmaan kirjattua viestintäsuunnitelmaa. Ympäristötoimi voi tarvittaessa pyytää apua myös Oulun kaupungin keskushallinnon tiedottajilta. Hätä- tai viranomaistiedotteet tehdään pelastusviranomaisen kautta.

Ympäristötoimella on käytössä viranomaisradioverkossa (VIRVE) toimiva puhelin viranomaisten välistä yhteydenpitoa varten. Oulun Veden kanssa on käytössä kaupungin viranomaisverkkoon kuuluva puhelin. Häiriötilanteissa voidaan hyödyntää myös valvontakohte-
tietojärjestelmän yhteystietoja.

Ympäristöterveydenhuolto osallistuu Oulun kaupungin järjestämiin valmiusharjoituksiin, jossa tiedottamisen harjoittelu on keskeinen asia.

Asiakaspalaute: Ympäristötoimeen voidaan lähettää sähköisesti palautetta osoitteeseen ymparisto@ouka.fi sekä Oulun kaupungin sähköisen palautejärjestelmän kautta (e-palaute). Ruokamyrkytyspäilyilmoituksen voi tehdä ympäristöterveydenhuollon kotisivuilla olevan sähköisen lomakkeen avulla. Viestit välitetään sille viranhaltijalle, jonka valvontaan asia kuuluu. Lisäksi ympäristöterveydenhuollon kotisivuilla on linkki asiakastytyväisyyssy-
selyyn.

12 Suunnitelman ulkopuolisten tehtävien hoito

Valvontasuunnitelman ulkopuolisia tehtäviä ovat mm. elintarvike- ja talousvesivalitusten selvittäminen, asunnontarkastukset ja koulujen sekä päiväkotien sisäilmaneuvoittelut. Suunnitelmallisen valvonnan ulkopuolisiin tehtäviin kuuluvat myös yrittäjien ja toimijoiden ohjeistus ja hallinnolliset pakkotoimenpiteet. Myös terveyshaittojen ehkäisemiseksi annettavat lausunnot ympäristö- ja rakennusluvista ovat valvontasuunnitelmaan kuulumatonta työtä. Työaika kuluu myös sellaisten lakisääteisten kunnalta edellytettävien tehtävien hoitamiseen, joita ei ole määritelty ympäristöterveydenhuollon lainsäädännössä, kuten lääkela-
lain mukainen nikotiinivalmisteiden myynnin valvonta vähittäismyyntipaikoissa.

13 Tieto- ja tukijärjestelmät

Tietojärjestelmä: Valvontakohteet ja niihin kohdistuneet suoritteet kirjataan valtakunnalli-
seen Ympäristöterveydenhuollon valvonnan- ja tiedonhallinnan järjestelmään VATlin. Jär-
jestelmä otettiin käyttöön 21.1.2019. Elintarvikevalvonnan painopisteenä 2019-2022 on
sähköisten työkalujen kehittäminen ja siinä VATlin jatkuva kehittäminen.

Viranhaltijapäätökset ja todistukset: Elintarvike-, terveydensuojelu- ja tupakkalain mu-
kaiset päätökset tehdään Oulun kaupungin Loota asianhallintajärjestelmässä. Elintarvike-
ja terveydensuojelulain mukaiset todistukset tehdään VATI-tietojärjestelmässä. Oulun seu-
dun ympäristötoimi liikelaitoksen johtokunnan hyväksymät päätösvallan jatkoalegoinnit
viranhaltijoille ovat nähtävillä Oulun kaupungin Internet-sivuilla:

<https://www.ouka.fi/oulu/paatoksenteko-ja-hallinto/johtosaannot-ja-ohjeet>

Oulun seudun ympäristötoimen nettisivuilta löytyy lomakkeet, joilla voi tehdä ympä-
ristötoimeen ilmoituksen toiminnan aloittamisesta. Nettisivujen kautta voi tehdä myös
ruokamyrkytyspäilyä koskevan ilmoituksen ja pyynnön asunnon terveyshaittaa koskevasta
tarkastuksesta. Oulun seudun ympäristötoimi ottaa käyttöön ympäristöterveydenhuollon

sähköisen ilmoituspalvelun (Ilppa) sen tullessa valtakunnalliseen käyttöön. Ilpassa voi tehdä ilmoituksen elintarvikelain ja terveydensuojelulain mukaisesta toiminnasta.

14 Valvonnan toiminnalliset tavoitteet

Ympäristöterveydenhuollon toiminnalliset tavoitteet sisältyvät kahteen kaupunkistrategian painopistealueeseen: "Elinvoimainen Oulu kasvaa ja kansainvälistyy" (taulukko 3) ja "Pitovoimainen Oulu on hyväntuulinen korkean osaamisen kaupunki" (taulukko 4). Taulukoissa on esitetty toiminnalliset tavoitteet ja niiden mittari.

Taulukko 3: Elinvoimainen Oulu kasvaa ja kansainvälistyy

Strategiset linjaukset	Sitova tavoite ja mittari
Edistämme yritysten menestymistä ja tarjoamme kasvua tukevan ympäristön. Työ löytää tekijänsä.	Tarkoituksenmukaiset ja asiakaslähtöiset palvelut: Viranomaisluvut ja ilmoitukset käsitellään hyvän hallinnon periaatteita noudattaen viivytystä niille asetetuissa tavoiteajoissa ★ Elinkeinoelämän viranomaisvalvonta toiminnan edellyttämällä tasolla ja valvontatoimet on suunnattu säännöksissä ja määräyksissä asetettujen tavoitteiden ja toimenpiteiden toteutumiseksi ★
Kasvamme kestävästi. Tiivistämme kaupunkirakennetta ja edistämme ympäristöstävällistä liikkumista. Olemme hiilineutraali kaupunki v. 2040.	Ympäristötietoiset päättäjät, asukkaat, yritykset ja työntekijät - oikea-aikainen ja oikein kohdistettu tiedotus: <ul style="list-style-type: none"> - Ympäristöjulkaisut 2-4 kpl - Ympäristöraportit 3-4 kpl - Ympäristötietoisuuskampanjat - Ympäristön tila -raportti

★ = kaupunginvaltuustoon nähden sitovat tavoitteet

Taulukko 4: Pitovoimainen Oulu on hyväntuulinen korkean osaamisen kaupunki

Strategiset linjaukset	Sitova tavoite ja mittari
Hyvinvointi kuuluu kaikille. Kannustamme aktiiviseen ja liikunnalliseen elämäntapaan ja löydämme mahdollisuuksia hyvinvointiaktiivisuudesta. Olemme turvallinen ja lapsiystävällinen kaupunki.	Terveydelle turvalliset elintarvikkeet ja talousvesi: <ul style="list-style-type: none"> - Talousveden ja elintarvikkeiden laatu hyvä / ei yhtään vesi- tai elintarvikevälitteistä epidemiaa ★ Turvalliset elintarvikkeet ja oikeat elintarviketiedot <ul style="list-style-type: none"> - Tarkastusten kohdentaminen painopisteenä oleviin kohteisiin - Elintarvikevalvontatulosten (Oiva) tason kehittyminen - Omavalvonnan toimivuutta ja elintarvikkeiden laatua seurataan valvontaprojektein. Tuloksia verrataan edelliseen seurantakertaan.

	<p>Asumisterveelliset rakennukset:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sisäilman laatu terveydensuojelulain edellyttämällä tasolla painopisteenä olevissa kohteissa - Terveet tilat 2028 -toimenpideohjelman toteuttaminen <p>Terveydelle turvalliset uimavedet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - EU-uimarantojen vesien laatu täyttää EU-kriteerit, EU-uimarantojen luokitus vähintään tyydyttävä <p>Häiriötilanteisiin varautuminen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Häiriötilanteisiin ja poikkeusolojen suunnitelman ylläpito, perehdyttäminen ja häiriötilanneharjoituksiin osallistuminen
--	---

★ = kaupunginvaltuustoon nähden sitovat tavoitteet

15 Laki- ja säädösperusteet

Velvollisuus valvontasuunnitelmien laatimiseen sisältyy seuraaviin lakeihin:

- Elintarvikelaki (23/2006)
- Terveydensuojelulaki (763/1994)
- Tupakkalaki (549/2016)
- Valtioneuvoston asetus ympäristöterveydenhuollon valtakunnallisista valvontaohjelmista (78/2011)
- EU:n valvonta-asetus (625/2017)
- Ruokavirasto ja Valvira; Ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2020–2024

OULUN SEUDUN YMPÄRISTÖTOIMEN ELINTARVIKELAIN VALVONTASUUNNITELMA 2021

1 Johdanto

Elintarvikevalvonnan tavoitteena on varmentaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus, elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikemääräysten mukainen laatu sekä varmentaa elintarvikkeiden jäljitettävyyttä. Valvonnan tavoitteena on myös varmentaa, että elintarvikkeista annettava tieto on totuudenmukaista ja riittävää ja ettei se johda kuluttajaa harhaan.

Elintarvikevalvonnan tulee kohdistua kaikkiin toimijoihin säännöllisesti, yhtenäisellä tavalla ja pääsääntöisesti ilman ennakoilmoitusta. Valvontakohteiden tarkastustiheydet on määriteltävä Ruokaviraston riskiluokitusohjeiden mukaisesti. Kohteiden tarkastustiheydet vaihtelevat välillä kerran viidessä vuodessa - kahdeksan kertaa vuodessa. Vähäriskistä elintarvike-toimintaa sekä osaa alkutuotantoa valvotaan ainoastaan tarvittaessa.

Elintarvikevalvontaa toteutetaan Oiva-järjestelmällä, jolla myös annetaan kuluttajalle tietoa yritysten valvonnan tuloksista. Valvontasuunnitelman mukaisilla Oiva-tarkastuksilla painotuu riskiperusteisuuden lisäksi epäkohtien korjaamisen seuranta seurantatarkastuksin.

Valtakunnallisena painopisteenä on kohdentaa valvontaa elintarviketurvallisuuteen vaikuttavien keskeisten perusasioiden, kuten puhtaana- ja kunnossapidon valvontaan. Tavoitteena on varmistaa, että havaitut epäkohdat tulevat korjatuiksi. Painopisteenä on myös valvoa, että elintarvikkeita markkinoidaan lainsäädännön mukaisesti eikä kuluttajia johdeta harhaan.

Valvontayksikössä osallistutaan valtakunnallisiin elintarvikevalvontaprojekteihin. Valvontayksikön omana painopisteenä on elintarvikevalvonnan yhdenmukaistaminen sekä arvioida elintarviketurvallisuutta tarjoilukeittiöihin toimitettavien ja tarjoiltavien ruokien käsittelyssä. Yhtenä ympäristöterveydenhuollon strategisena tavoitteena on, ettei elintarvikekohteiden omavalvonnan toimivuus tai elintarvikkeiden laatu ole edellisestä seurantakerasta heikentynyt. Näytteenottoa kohdennetaan elintarvikkeisiin, joihin liittyy korkeampi patogeenisten mikrobien riski.

Elintarvikevalvonnan vaikuttavuutta seurataan vuosittain Oiva-valvontatulosten kehityksellä ja kuinka valvontakohteet ovat noudattaneet niille annettujen korjauskehotusten aikatauluja. Laatua ja tehokkuutta seurataan, kuinka suunnitellut tarkastukset ovat toteutuneet ja kuinka paljon eri elintarvikehuoneistoja on tarkastettu.

2 Suunnitelmallisen valvonnan kohteet

Elintarvikesäädösten mukaan valvontaviranomaisella tulee olla ajan tasalla olevat tiedot kaikista alueensa elintarvikevalvontakohteista (elintarvikelaki 83 §). Oulun seudun ympäristötoimen valvonnassa on 1915 elintarvikevalvontakohdetta, joista

- hyväksytyjä laitoksia on 20
- ilmoitettuja elintarvikehuoneistoja 1655
- kontaktimateriaalitoimijoita 13
- alkutuotannon toimijoita 227

Elintarvikevalvontakohteiden toimintatyyppikohtaiset määrät on esitetty suunnitelman liitteenä olevassa taulukossa. Osalla elintarvikekohteista voi olla useampia toimintaluokkia kuten kala-alan laitoksilla tuoreiden kalastustuotteiden käsittely ja kalajalosteiden valmistus. Elintarvikekohteen tarkastusmäärässä on huomioitu, mikäli elintarvikehuoneiston samalla tarkastuskäynnillä tarkastetaan useamman elintarviketoimintaluokan asioita.

3 Elintarvikevalvontakohteiden hyväksymis- ja ilmoitusmenettelyt

Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan mitä tahansa rakennusta tai huoneistoa tai niiden osaa tai muuta ulko- tai sisätilaa, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikkaa (elintarvikelaki 23/2006).

Elintarvikealan toimijan tulee rekisteröidä elintarvikealan toiminta kunnallisen elintarvikevalvonnan piiriin. Elintarvikelain mukaiset valvontakohteet vaativat joko viranomaisen hyväksynnän tai ovat ilmoituksenvaraisia. Elintarvikkeiden alkutuotanto voi olla alkutuotantoa, ilmoitettua tai hyväksyttyä elintarvikehuoneistotoimintaa. Ruokavirasto on ohjeessaan 10507/1 *Alkutuotannon elintarvikevalvonta ja riskienarviointi* tarkentanut, mikä alkutuotannon toiminta luokitellaan alkutuotannoksi ja mikä ilmoitetuksi tai hyväksytyksi elintarvikehuoneistotoiminnaksi. Seuraavassa taulukossa on esitetty erityyppisten elintarvikehuoneistojen ja alkutuotantopaikkojen ilmoittamiseen ja hyväksymiseen liittyviä asioita.

Taulukko 5: Hyväksymis- ja ilmoitusmenettelyt erityyppisissä elintarvikehuoneistoissa

Hyväksytty elintarvikehuoneisto eli laitos	
<ul style="list-style-type: none"> Maito-, muna-, liha- tai kala-alan laitos, jossa käsitellään eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä Eläinperäisten elintarvikkeiden varastointi (varastolaitos) Keskuskeittiö, jolla ei ole omaa tarjoilua eikä sen omavalvontasuunnitelmaan sisälly jakelupisteiden omavalvonta <p>Huom. teurastamot ja riistan käsittelylaitokset sekä niiden yhteydessä olevat laitokset, mukaan lukien liikkuvat laitokset hyväksyy Ruokavirasto</p>	<p>Elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus elintarvikevalvontaviranomaiselle ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista.</p> <p>Laitoksen tarkastus eli valmiiden tilojen rakenteiden ja toimintojen sekä omavalvontasuunnitelman tarkastus (viranomaisen hyväksymistarkastus). Tarkastuksesta laaditaan tarkastuskertomus.</p> <p>Hyväksymispäätös 60 vrk:n kuluttua asian vireille tulosta, mikäli hakemus sisältää kaikki vaadittavat asiakirjat. Laitos voi aloittaa toiminnan hyväksymispäätöksen jälkeen.</p> <p>Viranomainen toimittaa tiedot laitoksen hyväksymisestä Ruokavirastolle</p> <p>Säännöllinen valvonta hyväksytyyn elintarvikehuoneiston Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti. Tarkastustulos julkaistaan www.oivahymy.fi -sivustolla</p>
Ilmoitettu elintarvikehuoneisto	
<ul style="list-style-type: none"> Elintarvikkeiden tarjoilu; suurkeittiö, ravintola, kahvila, tarjoilu-keittiö Elintarvikkeiden tukku- ja vähittäismyynti, etämyynti eli elintarvikkeiden myynti mm. internetissä Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen Eläinperäisten elintarvikkeiden tuonti sisämarkkinoilta (EU-alueelta) Leipomo- vilja- ja kasvistuotteiden valmistus Yhdistelmäelintarvikkeiden valmistus Muu elintarvikkeiden valmistus (makeiset, suklaa, kahvinpaahto) Rahtitoiminta (kuluttajan omista eläimistä) 	<p>Ilmoitus elintarvikehuoneistosta elintarvikevalvontaviranomaiselle riittävän ajoissa, vähintään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista</p> <p>Todistus ilmoituksen käsittelystä toimijalle 30 vrk:n kuluttua ilmoituksesta</p> <p>Toiminnan voi aloittaa, jos elintarvikehuoneisto täyttää lainsäädännön sille asettamat vaatimukset</p> <p>Ensimmäinen tarkastus 1 kk, 3 kk tai 6 kk:n kuluttua toiminnan aloittamisesta. Ensimmäinen tarkastus tehdään Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti.</p> <p>Säännöllinen valvonta ilmoitetun elintarvikehuoneiston Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti</p> <p>Tarkastustulos eli Oiva-raportti julkaistaan www.oivahymy.fi -sivustolla</p> <p>Toiminnan keskeyttämisestä, toiminnan lopettamisesta sekä toimijan vaihtumisesta tulee viivytyksettä ilmoittaa valvontaviranomaiselle</p>

<p>saatavien liha- ja kala- tuotteiden käsittely ja palauttaminen hänelle yksityistalouteen käy- tettäväksi)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Säännöllinen elintar- vikkeiden ulkomyynti • Alkutuotannon tuotteiden jatkojalostus • Lihan ja lihatuotteiden suoramyynti • Elintarvikkeiden kuljetus • Liikkuva elintarviketoiminta (ilmoitus valvontayksikköön, jonka alueella toiminta aloitetaan) • Virtuaalielintarvikehuoneisto (käytetään ainoastaan esimerkiksi elintarvikkeiden myyntiin tai välittämiseen ilman, että elintarvikkeet ovat kyseisessä huoneistossa, kuten nettikauppa) • Vähäriskinen eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittely <p>Eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun valtioneuvoston asetuksen (1258/2011) 4§ mainitut toiminnot</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Pienimuotoinen elintarvikkeiden myynti, mutta ei valmistusta, ei maahantuontia (ravintolisät, aterian- ja ruokavalionkorvikkeet, kliiniset ravintolvalmistet, täydennetyt elintarvikkeet) 	<p>Ilmoitus elintarvikehuoneistosta riittävän ajoissa vähintään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista</p> <p>Todistus ilmoituksesta toimijalle 30 vrk:n kuluttua ilmoituksesta</p> <p>Ensimmäinen tarkastus aloittamisen yhteydessä. Tarkastuksesta laaditaan toimijalle tarkastuskertomus</p> <p>Ei säännöllistä valvontaa. Tarkastetaan ainoastaan, mikäli toiminnassa ilmenee elintarvikelainsäädännön vastaisuutta, ruokamyrkytyspäilyjä tai muita epäilyjä.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Pienimuotoinen elintarvikkeiden myynti ja tarjoilu juomatarjoilun yhteydessä (pubit) • Lämpötilasäätelmän elintarvikkeiden kuljetus, kun alle 10 kuljetusvälinettä • Verollinen alkoholivara 	
<ul style="list-style-type: none"> • Hyväntekeväisyysjärjestöjen säännöllinen ruoka-aputoiminta pl. huoneenlämmössä säilytettävät, elintarvikkeet 	<p>Ilmoitus elintarvikehuoneistosta riittävän ajoissa vähintään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista</p> <p>Todistus ilmoituksesta toimijalle 30 vrk:n kuluttua ilmoituksesta</p> <p>Mikäli toiminnassa ilmenee ruokamyrkytyspäilyjä, jatkuvasti epäkohtia, voidaan ruoka-aputoiminta ottaa säännölliseen valvontaan.</p>
Alkutuotanto	
<ul style="list-style-type: none"> • Maidontuotanto • Kalastus ja kalanviljely • Lihan tuotanto • Munan tuotanto • Kasvisten ja viljan viljely • Hunajan tuotanto • Muu (esim. marjojen viljely) • Hyönteisten kasvattaminen 	<p>Alkutuotantotiedot siirtyvät elintarvikevalvonnan rekisteriin, kun elintarvikkeiden alkutuottaja hakee viljelijätukia tai tekee ilmoituksen eläintenpitopaikasta alkutuotannon muihin viranomaisrekistereihin.</p> <p>Alkutuotantopaikkailmoitus hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista vapaamuotoisesti kirjallisesti tai sähköisesti, elleivät tiedot siirry suoraan alkutuotannon muista viranomaisrekistereistä elintarvikevalvonnan rekisteriin</p> <p>Valvontaviranomainen ilmoittaa toimijalle ilmoituksen tai rekisteröintitiedon vastaanottamisesta ja rekisteröi alkutuotantopaikan valvontatietojärjestelmäänsä</p> <p>Toiminnan olennaisista muutoksista, keskeyttämisestä yli vuodeksi sekä toiminnan lopettamisesta tulee ilmoittaa valvontaviranomaiselle viimeistään muutosten tullessa voimaan</p> <p>Säännöllinen valvonta alkutuotannon valvontaohjeiden mukaisesti https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/</p> <p>Valvontatietoja ei julkisteta</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Itujen tuotanto yli 5000 kg/v • Itujen toimittaminen tukkumyyntiin 	<p>Alkutuotantopaikan hyväksymishakemus ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista.</p> <p>Itujen tuotannon hyväksymistarkastus. Tarkastuksesta laaditaan tarkastuskertomus</p> <p>Valvontaviranomainen tekee alkutuotantopaikan hyväksymispäätöksen 60 vrk:n kuluttua asian vireille tulosta.</p> <p>Säännöllinen valvonta alkutuotannon valvontaohjeiden mukaisesti https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/</p>

	Valvontatietoja ei julkisteta
Kontaktimateriaalitoiminta *	
<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktimateriaalien valmistus • Kontaktimateriaalien maahantuonti • Kontaktimateriaalien tukkumyynti <p>* Kontaktimateriaalit ovat elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja ja tarvikkeita</p>	<p>Kontaktimateriaalialan toimijan ilmoitus toimipaikastaan ja siellä harjoitettavasta toiminnasta</p> <p>Valvontaviranomainen rekisteröi toimijan valvonnan tietojärjestelmään</p> <p>Säännöllinen valvonta kontaktimateriaalien valvontaohjeiden mukaisesti. Valvontatietoja ei julkisteta.</p>

4 Elintarvikehuoneistojen tarkastukset ja niiden sisältö

Viranomaisvalvonta todentaa, että elintarvike, siitä annettavat tiedot, sen käsittelymenetelmät ja -olosuhteet sekä elintarvikealan toimijan toiminta vastaavat elintarvikemääräyksiä. Elintarvikeeturvallisuuden valvonnassa painottuu riskiperusteisuus ja valvonnassa havaittujen epäkohtien korjaamisen seuranta uusintatarkastuksin. Tarkastuskäyntien lisäksi valvontaa voidaan tehdä myös asiakirja- ja projektitarkastuksin. Tarkastuskäynneillä voidaan ottaa elintarvikenäytteitä sekä näytteitä elintarviketiloista ja laitteista.

Elintarvikealan toimintaa voidaan harjoittaa myös tietyin rajoituksin pysyväisluonteiseen asumiseen käytettävissä tiloissa eli toimijan kotona. Elintarvikehuoneistot, joita ei edellytetä valvottavan säännöllisesti kuten, ruoka-aputoiminta, voidaan tarkastaa, mikäli toiminnassa ilmenee epäkohtia.

Valvontasuunnitelman mukaiset elintarvikekohteiden valvontatulokset ovat pääasiassa julkisia. Tarkastushavainnot koostetaan Oiva-raporttiin ja julkistetaan Ruokaviraston määrämällä tavalla Oivahymy-sivustolla (www.oivahymy.fi). Elintarvikkeiden alkutuotantokohteita valvontaan Ruokaviraston alkutuotannolle laatimien valvontaohjeiden mukaisesti. Alkutuotannon valvontatuloksia ei julkaista.

Suunniteltujen tarkastusten lisäksi elintarvikekohteisiin voidaan tehdä valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia. Valvontakäyntejä voidaan tehdä toisen viranomaisen pyynnöstä, selvitettäessä ruokamyrkytyspäilyä tai muuta elintarvikehuoneistoon tai elintarvikkeeseen liittyvää epäilyä. Tarkastuksesta kirjoitetaan toimijalle tällöin erillinen tarkastuskertomus. Yrityksen viedessä elintarvikkeita sisämarkkinoiden ulkopuolelle ns. kolmansiin maihin, elintarvike-erä tarkastetaan ennen vientieräkohtaisen todistuksen myöntämistä.

Elintarvikealan toimijalla on ensisijainen vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta. Omavalvonnalla elintarvikealan toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvike, alkutuotantopaikka ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille asetetut vaatimukset.

Viranomaisvalvonta perustuu pääsääntöisesti elintarvikehuoneiston omaavonnan valvon-
taan, joihin elintarviketurvallisuuden vaatimuksia sovelletaan.

Taulukko 6: Toimijan omavalvonnan ja viranomaisvalvonnan vertailu

Elintarvikealan toimijan tehtäviä	Viranomaisen tehtäviä
Ottaa huomioon lainsäädännön ja lainsäädännössä tapahtuvat muutokset omavalvontajärjestelmässä	Tarkastaa, että omavalvonta on lainsäädännön mukainen
Kuvata omavalvonnassajärjestelmässä toiminnot ja omavalvonta	Tarkastaa, että toiminnot ja omavalvonta on kuvattu totuudenmukaisesti
Toteuttaa omavalvontaa käytännössä	Tarkastaa, menetelläänkö omavalvontajärjestelmän mukaisesti
Kohdistaa omavalvontaa elintarviketurvallisuuden kannalta oleellisiin kohteisiin	Arvioida, onko omavalvontaa kohdistettu oleellisiin kohteisiin
Valita omavalvontakeinot, joiden avulla varmistetaan lainsäädännön vaatimusten noudattamista	Tarkastaa ja arvioida, onko omavalvontajärjestelmän avulla mahdollista havaita poikkeamat ja epäkohdat
Pitää omavalvontajärjestelmä toimintojen tasalla	Tarkastaa omavalvontajärjestelmän päivitykset

4.1 Ilmoitetun elintarvikehuoneiston tarkastus

Ilmoitetun elintarvikehuoneiston ensimmäinen valvontasuunnitelman tarkastus tehdään toiminnan luonteen ja laajuuden perusteella yhden, kolmen tai kuuden kuukauden kuluttua toiminnan aloittamisesta. Tarkastuksen ajankohta sovitaan etukäteen.

Taulukko 7: Ensimmäisen tarkastuksen ajankohta

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

Ensimmäisen tarkastuksen tarkoituksena on varmistaa, että elintarvikehuoneiston tilat, laitteet ja toiminta soveltuvat ilmoitettuun toimintaan ja kohteen omavalvonta on sen toimintaan nähden riittävää. Tarkastus voidaan tehdä myös ennen ilmoitetun toiminnan aloittamista, mikäli ilmoituksen perusteella on epäiltävissä, että elintarviketurvallisuus saattaa vaarantua. Vähäriskinen elintarvikkeiden myynti- ja tarjoilutoimintakin voidaan ottaa sään-

nölliseen valvontaan, mikäli toiminnassa havaitaan toistuvia epäkohtia kuten ruokamyrkytysepäilyjä, lainsäädännön vastaisuuksia. Ensimmäisen valvontasuunnitelman mukaisen tarkastuksen jälkeen elintarvikehuoneisto tarkastetaan säännöllisesti Ruokaviraston tarkastustiheys-suositusten ja ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille laadittujen Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti.

4.2 Laitokseksi hyväksyttävän elintarvikehuoneiston tarkastus

Laitokseen tehdään ennen sen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista hyväksymistarkastus. Tarkastus tehdään, kun laitos on jättänyt hyväksymishakemuksen ja laitos on lähes valmis aloittamaan tuotannon. Tarkastuskäynnillä arvioidaan suunniteltua tuotteen valmistusta ja onko sen valmistus mahdollista toteuttaa esitetyissä tiloissa, esitetyillä välineillä ja laitteilla elintarvikehygienian kannalta turvallisesti. Tarkastuksessa arvioidaan laitoksen omavalvontajärjestelmän sisältöä ja kattavuutta. Omavalvontaan tulee sisältyä riittävä ohjeistus omavalvonnan toteuttamiseen ja tuotannossa mahdollisesti muodostuvien vaarojen hallitsemiseen. Laitoksen näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma sekä tieto omavalvontatutkimuksiin käytettävästä laboratorion tulosta tulee olla kuvattuna. Omavalvonnassa laitos voi myös noudattaa toimialalle laadittua hyvän käytännön ohjetta.

Hyväksymistarkastuksesta kirjoitetaan toimijalle tarkastuskertomus, josta käy ilmi, mitä on tarkastettu ja täyttääkö laitos hyväksymisen edellyttämät vaatimukset. Tarkastuskertomukseen kirjataan yksityiskohtaisesti ne asiat, joiden osalta laitos ei täytä lainsäädännön vaatimuksia kuten rakenteiden tai omavalvonnan osalta. Tällöin laitosta pyydetään korjaamaan puutteet tai täydentämään hakemusta. Hyväksymispäätös tehdään sen jälkeen, kun laitos on saattanut asiat kuntoon. Tietyissä tilanteissa laitos voidaan hyväksyä ehdollisesti määräajaksi. Hyväksymistarkastuksen valvontatulosta ei julkisteta Oiva-raporttina.

Viranomaisen tekee laitoksen hyväksymisestä kirjallisen päätöksen. Hyväksymispäätökseen kirjataan, mitä toimintoja laitoksessa saa harjoittaa ja mikä on tuotantomäärä. Päätöksessä kuvataan laitoksen keskeiset toiminnot, tuotantotilojen tarkastuksessa tehdyt havainnot ja tuotantotilojen vaatimustenmukaisuus. Päätökseen kirjataan, että omavalvontajärjestelmä on tarkastettu ja että se on ollut riittävä. Päätökseen tulee kirjata laitokselle mahdollisesti myönnetty toiminnalliset joustot ja niiden perustelut. Hyväksymispäätöksen jälkeen laitos voi aloittaa toiminnan. Toiminnassa oleva laitos tarkastetaan säännöllisesti Ruokaviraston tarkastustiheys-suositusten ja laitoksille laadittujen Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti.

4.3 Oiva-arviointijärjestelmä ja valvontatuloksen julkaisu Oiva-raporttina

Ruokavirasto on laatinut erilliset Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille. Oiva-tarkastuksella arvioidaan tarkastushetkellä tehdyt havainnot riskiperusteisesti. Useammin tarkastetaan sellaisia asiakokonaisuuksia, jotka voivat vaikuttaa välittömästi ja olennaisesti elintarviketurvallisuuteen. Tällaisia asioita ovat mm. puhtauteen, työskentelyhygieniaan, lämpötiloihin ja riskikontaminaatioon liittyvät asiat. Harvemmin tarkastettavia asiakokonaisuuksia ovat tuoteturvallisuuteen liittyvät asiat kuten elintarvikkeiden pakkausmerkintöjen, jäljitettävyyden ja suunnitellun näytteenoton toteuttamista koskevat asiat. Kaikki elintarvikekohteen toimintaa koskevat asiakokonaisuudet tarkastetaan vähintään kerran kolmessa vuodessa.

Elintarvikevalvontatulokset julkaistaan toimijakohtaisilla Oiva-raporteilla. Tarkastuksesta saadut valvontatulokset kirjataan viimeistään kahdeksan työpäivän kuluessa valvonnan tietojärjestelmään ja Oiva-raportti lähetetään julkaistavaksi Ruokaviraston ylläpitämälle www.oivahymy.fi -internetsivuille. Elintarvikealan toimijan tulee laittaa Oiva-raportti esille kuluttajan nähtäville ja myös internetsivuille, mikäli toimija markkinoi tai myy elintarvikkeita internetissä. Tarkastusraportti sisältää julkisen Oiva-raportin sekä toimijalle tarkoitettua tarkastuskertomusosion. Yksityiskohtaisessa tarkastuskertomusosiossa on kuvattu tarkastuksella havaittuja asioita ja mahdolliset toimenpidekehotukset määräaikoineen. Oiva-raportissa eri asiakokonaisuuksien (19 kpl) kuten ”Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus” valvontatulokset ilmoitetaan arviointiasteikolla **Oivallinen, Hyvä, Korjattavaa tai Huono**. Jos tulos on jokin muu kuin Oivallinen, lisätään raporttiin lyhyt kirjallinen selitys, miksi arvosana ei ole *Oivallinen*. **Oiva-raportin yleisarvosana** määräytyy huonoimman asiakokonaisuuden arvosanan mukaan, sillä elintarviketurvallisuus voi heikentyä tai vaarantua jo yhdestä epäkohdasta. Oiva-raportissa näkyy viimeisimmän tarkastuksen tulos sekä kahden edellisen tarkastuksen tulos, jos aiempia tarkastuksia on tehty.

Oiva-arvioinnin arvosanat ja niiden perusteet

- *Oivallinen*-arvosanan saa elintarvikehuoneisto, jonka toiminta on elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaista
- *Hyvä*-arvosanan saa elintarvikehuoneisto, jonka toiminnassa havaitut pienet epäkohdat eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan. Toimijaa ohjeistetaan, miten pienet epäkohdat saadaan oivalliselle tasolle.
- *Korjattavaa*-arvosanan saa elintarvikehuoneisto, jonka toiminnassa todetaan elintarviketurvallisuutta heikentäviä tai kuluttajaa harhaanjohtavia epäkohtia. Epäkohdat edellytetään korjaamaan määräajassa, minkä jälkeen 10 työpäivän kuluessa tehdään uusintatarkastus. Mikäli korjauksia ei ole tehty määräaikaan mennessä, voidaan käynnistää hallinnolliset pakkokeinot.
- *Huono*-arvosanan saa elintarvikehuoneisto, jonka toiminnassa todetaan elintarviketurvallisuutta vaarantavia tai oleellisesti kuluttajaa harhaanjohtavia epäkohtia. Elintarvikealan toimijaa edellytetään korjaamaan epäkohta välittömästi, mikä varmistetaan käynnistämällä elintarvikelain mukaiset hallinnolliset pakkokeinot ja tekemällä uusintatarkastus. Huono-arvio pysyy annetun mukaisena siihen asti, kunnes pakkokeinon käyttämiseen johtanut epäkohta on korjattu. Pakkokeinoprosessi voidaan keskeyttää toimijan ilmoitukseen epäkohdan korjaamisesta, mikä varmistetaan 10 työpäivän kuluessa toimijan ilmoituksesta.

Hallinnollisia pakkokeinoja käytetään elintarvikevalvonnassa silloin, kun elintarvikealan toimija ei ryhdy tarvittaviin toimenpiteisiin elintarvikemääräysten noudattamiseksi, eivätkä muut valvontatoimenpiteet toimijan velvoittamiseksi ole riittäviä. Pakkokeinoja ovat määräykset, kiellot, elintarvikkeen haltuunotto sekä elintarvikkeen käyttöä ja hävittämistä koskevat päätökset. Mikäli elintarvikealan toimija ei ole noudattanut valvontaviranomaisen antamaa määräystä tai kieltoa, valvontaviranomainen voi puuttua elintarvikehuoneiston

toimintaan. Viranomaisen voi peruuttaa tekemänsä alkutuotantopaikan tai elintarvikehuoneiston hyväksymistä koskevan päätöksen kokonaan tai osittain. Ilmoitetussa alkutuotantopaikassa tai elintarvikehuoneistossa viranomaisen voi keskeyttää tai lopettaa toiminnan. Elintarvikelain 32 §:n mukaan hallinnollisia pakkokeinoja koskevaa toimivaltaa on ympäristötoimessa lievempien pakkokeinojen osalta siirretty ympäristöterveydenhuollon viranhaltijalle. Määräysten antamiseen liittyy hallintolain mukainen asianosaisen kuuleminen, ellei kyseessä ole terveysvaaran estämiseksi kiireellisiä toimia vaativa tilanne, jolloin kuuleminen voidaan jättää tekemättä.

5 Valvontakohteen tarkastustiheys ja riskiluokitus

Valvontakohteiden tarkastusmäärät on suunniteltu soveltaen Ruokaviraston ohjetta elintarvikehuoneistojen riskiluokituksesta ja valvontatarpeen määrittämisestä. Oulun seudun ympäristötoimen elintarvikevalvontakohteet, niiden lukumäärää, tarkastustiheys ja tarkastuksiin käytettävä aika on esitetty liitteessä 1. Tarkastussuunnitelmaan on kirjattu myös eri valvontakohdeluokittain arvioidut uusintatarkastusten määrät, jotka yleensä ovat kohdistuneet tarjoilu- ja myyntipaikkoihin.

Elintarvikelain muutoksen myötä vuonna 2020 eläimistä saatavien elintarvikkeiden sisämarkkinatuonti on liitetty osaksi muuta riskiperusteista Oiva-valvontaa. Tällaista maahan tuontia harjoittavissa elintarvikekohteissa tarkastukseen voi kulua enemmän aikaa kuin mitä tarkastussuunnitelmassa on esitetty.

Alkutuotannon valvonnassa sovelletaan Ruokaviraston alkutuotannolle laatumia tarkastustiheys suosituksia. Alkutuotannon säännöllisiä tarkastuksia tehdään alimmillaan kerran viidessä vuodessa ja enimmillään kerran vuodesta. Osa alkutuotannon kohteista tarkastetaan ainoastaan tarvittaessa (epäily ruokamyrkytyksessä tai lainsäädännön vastaisuudesta).

Ilmoitetut elintarvikehuoneistot on jaettu viiteen riskiluokkaan tarkastustiheyden ollessa alimmillaan kerran kolmessa vuodessa (0,35) ja enimmillään kolme kertaa vuodessa. Riskiluokittelussa elintarvikehuoneiston vuosittaiset tarkastustiheydet määritetään toiminnan luonteen ja laajuuden mukaan, kuten tarjoilupaikan valmistustapa, annos- tai asiakasmäärä ja tarjoilun kohderyhmä. Esimerkiksi ruokaravintola tarkastetaan useimmiten kerran vuodessa ja yli 2000 annosta riskiryhmille (mm. päiväkotikäiset, vanhukset) valmistava kekkuskeittiö kolme kertaa vuodessa. Pääasiassa valmiiden ruokien tarjoilua harjoittavat keittiöt tarkastetaan kerran kolmessa vuodessa.

Hyväksytyt elintarvikehuoneistot on jaettu kahdeksaan riskiluokkaan tarkastustiheyden vaihdella 1 – 8 kertaa vuodessa. Laitoksen tuotantomäärä ja käsiteltävien elintarvikkeiden riskialttius ovat tarkastustiheyteen vaikuttavia tekijöitä. Suurimmat tarkastustiheydet kohdistuvat laajamittaista toimintaa harjoittaviin liha- ja kala-alan laitoksiin.

Elintarvikelain muutoksen myötä vuonna 2020 eläimistä saatavien elintarvikkeiden sisämarkkinatuonti on liitetty osaksi muuta riskiperusteista Oiva-valvontaa. Tällaista maahan tuontia harjoittavissa elintarvikekohteissa tarkastukseen voi kulua enemmän aikaa kuin mitä tarkastussuunnitelmassa on esitetty.

Elintarvikekohteen valvontatulokset eli Oiva-yleisarvosanat voivat vaikuttaa tarkastustiheyteen.

- Tarkastustiheys harvenee 50 %, mikäli kuuden peräkkäisen Oiva-arvioinnin yleisarvosana on ollut *Oivallinen* ja vuosittainen tarkastustiheys on riskiluokitustaulukon mukaan vähintään kaksi tarkastusta tai enemmän.
- Tarkastuksilla havaitut ja korjaamistoimia edellyttävät epäkohdat ja puutteet lisäävät tehtävien tarkastusten määrää. *Korjattavaa*- tai *Huono*- yleisarvion saaneeseen kohteeseen tehdään seurantatarkastus ja valvotaan, että valvontaviranomaisen antamia korjauskehotuksia ja määräyksiä on noudatettu.
- Mikäli kohteen valvontahistoriaan liittyy määräysten noudattamisen laiminlyöntejä, runsaasti asiakasvalituksia, elintarvikkeiden takaisinvetoja tai yhteyksiä ruokamyktysepidemioihin voidaan kohteen valvontatiheyttä nostaa.
- Riskiryhmille ruokaa tarjoavien kohteiden tarkastusmäärää voidaan lisätä, mikäli valvonnassa havaittujen epäkohtien perusteella arvioidaan, ettei tarkastuskäynti kerran kolmessa vuodessa ole riittävää.

Hyväksytyt elintarvikehuoneistot on tarkastettava vähintään kerran vuodessa ja ilmoitetut elintarvikehuoneistot kerran kolmessa vuodessa. Mikäli elintarvikehuoneisto toimii kausiluonteisesti, mutta yhtäjaksoisesti enintään kuusi kuukautta, voidaan tarkastustiheyttä alentaa 50%. Edellytyksenä on, että vastaavan koko vuoden toimivan hyväksytyin elintarvikehuoneiston tarkastustiheys on vähintään kaksi tarkastusta vuodessa ja ilmoitetulla elintarvikehuoneistolla vähintään yksi tarkastus vuodessa. Mikäli elintarvikehuoneisto toimii kausiluonteisesti tai satunnaisesti yhteensä alle 3 kk vuodessa, ilmoitettu elintarvikehuoneisto tarkastetaan kerran kolmessa vuodessa ja hyväksytyt elintarvikehuoneisto kerran vuodessa.

Elintarvikelain muutoksen seurauksena ns. ensisaapumisvalvonta eli eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnin (EU-maat, Norja ja Sveitsi) valvonta, siirtynee elintarvikelain vuoden 2020 alusta kunnan valvottavaksi. Sisämarkkinatuontia tullaan tarkastamaan osana riskiperusteista Oiva-tarkastusta. Oulun seudun ympäristötoimen valvonta-alueella on toimijoita, jotka tuovat eläinperäisiä elintarvikkeita sisämarkkinoilta. Tarkastussuunnitelmassa ei ole huomioitu elintarvikekohteen sisämarkkinatuontia, mikä saattaa lisätä kohteen tarkastusmäärää. Valvontasuunnitelman laadintahetkellä Ruokaviraston ohjeistus ei ollut saatavilla.

6 Elintarvikevalvonnan painopisteet

Elintarvikevalvontasuunnitelmaan on sisällytetty valtakunnalliset ja yksikön omat painopisteet. Valtakunnallisena painopisteenä on Oiva-tarkastusten osalta varmistaa, että elintarvikekohteilta edellytetyt toimenpiteet on tehty sovituisissa aikatauluissa. Tämä huomioidaan erityisesti elintarviketurvallisuuden vaikuttavien perusasioiden, kuten puhtaana- ja kunnossapidon valvonnassa. Mahdolliset elintarviketurvallisuutta heikentävät tai vaarantavat epäkohdat määrätään tietyssä ajassa korjattaviksi ja korjaukset varmistetaan uusintatarkastuksin. Valtakunnallisena painopisteenä on myös elintarvikkeiden markkinoinnin valvonta. Elintarvikkeiden markkinoinnin valvontaan sisältyy elintarvikkeiden esillepanon, mainostamisen ja elintarvikkeista esitettyjen ravitsemus- ja terveystietojen valvonta. Myös markkinoinnin valvonnassa painotetaan valvonnan vaikuttavuutta eli epäkohtien korjaamisen varmistamista. Luomuelintarvikkeiden merkintöjen oikeellisuutta valvotaan vähittäismyyntikohteissa.

Valvontayksikön omana painopisteenä elintarvikevalvonnassa jatketaan edelleen valvonnan yhtenäistämistä painottaen, että valvontakäynneillä tehdyt arviot annetaan Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti. Valvontayksikön sisäistä arviointia jatketaan läpikäymällä erilaisia Oiva-tarkastuksilla tehtyjä havaintoja ja niiden tulkintoja. Valvonnan yhtenäistämiseksi osallistutaan lisäksi Pohjois-Suomen aluehallintoviraston koordinoimaan leipomovalvonnan projektiin.

6.1 Suunnitelmallinen viranomaisnäytteenotto

Viranomaisen voi todentaa elintarvikehuoneiston omavalvonnan toimivuutta viranomaisnäyttein. Näytteenoton perusteena on omavalvonnan todentaminen tai omavalvonnan riittävyyden varmistaminen. Valvontasuunnitelman mukaisesta näytteenotosta ja näytteen tutkimisesta peritään maksu toimijalta. Kohderyhmäkohtaiset näytemäärät ja tutkimukset on kirjattu seuraavaan taulukkoon.

Taulukko 8: Elintarvikevalvonnan näytteenottosuunnitelma 2021

Näyte- tyyppi	Kohderyhmä	Näyte	Näyte- määrä/kohde	Näyte- määrä kpl/v	Analyysit
Elintarvike	Maitoalan laitokset	Maitovalmisteet	1-5 kpl	7	<i>Listeria monocytogenes</i>
Elintarvike	Liha-alan laitokset	Lihavalmisteet	1-2 kpl	3	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i>
Elintarvike	Kala-alan laitokset	Kalavalmisteet	1-4 kpl	7	<i>Listeria monocytogenes</i> vakuumpakatuista kylmäsavu- ja graavikalatuotteista, puolisaäilykkeet, kypsät listeriarisikin omaavat tuotteet
Elintarvike	Vilja ja kasvisala	Kasvituotteet ja yhdistelmäelintarvikkeet	1-2 kpl	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
Puhtausnäyte	Maitoalan laitokset	Tuotantoympäristö	1-3 kpl	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
Puhtausnäyte	Liha-alan laitokset	Tuotantoympäristö	1-2 kpl	2	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i>
Puhtausnäyte	Kala-alan laitokset	Tuotantoympäristö	1-3 kpl	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
Puhtausnäyte	Tarjoilupaikat	Tuotantoympäristö	1-2 kpl	10	Aerobiset mikrobit
Elintarvike	Tarjoilupaikat	Helposti pilaantuvat elintarvikkeet	1-2 kpl	10	Kypsistä elintarvikkeista enterobakteerit ja näytetyypin mukaan <i>Bacillus cereus</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> tai <i>Clostridium perfringens</i> . Kypsentämättömistä elintarvikkeista <i>E. coli</i> ja näytetyypin mukaan <i>Bacillus cereus</i> tai <i>Listeria monocytogenes</i> .
Elintarvike	Myymälät	Pakkaamattomat helposti pilaantuvat elintarvikkeet (esim. kypsät ruoat ja salaattit, salaattikomponentit)	1-2 kpl	5	<i>E. coli</i> , koliformiset bakteerit, suolistoperaisenterokokit, (pesäkkeiden lukumäärä 22 °C)
Elintarvike	Myymälät	Jääpalat	1 kpl	5	<i>E. coli</i> , koliformiset bakteerit, suolistoperaisenterokokit, (pesäkkeiden lukumäärä 22 °C)

6.2 Elintarvikevalvonnan projektit

Valvontaprojektit määritellään vuosittain ja niissä otetaan huomioon Ruokaviraston tai aluehallintoviraston koordinoimat projektit, joihin valvontayksikön on perusteltua osallistua. Ympäristötoimi toteuttaa 1 – 3 omaa elintarvikevalvonnan projektia, joiden valvontatuloksista laaditaan yhteenvetoraportit Oulun seudun ympäristötoimen johtokunnan hyväksyttäväksi.

Valtakunnalliset elintarvikevalvonnan projektit vuodelle 2021 ovat:

- **Elintarvikkeiden ravintoarvomerkintöjen ja suolan valvontahanke 2019 -2021**
Osallistutaan Ruokaviraston koordinoimaan näytteenottoon ja pakkausmerkintöjen valvontaan. Elintarvikkeiden valmistajilta otetaan valmisruoka- ja ruokaleipänäytteitä, joista määritetään suolapitoisuus. Tarkoituksena on varmistaa, että elintarvikkeiden suolapitoisuus vastaa ravintosisältötietoja ja tarvittaessa myös voimakassuolaisuudesta on ilmoitettu.

Oulun seudun ympäristötoimen elintarvikevalvonnan projektit vuodelle 2021 ovat:

- **Mediumpaistettavien jauheliha- ja tartar-pihvien raaka-aineen mikrobiologinen laatu 2020 - 2021**
Mediumpaistettuja jauheliha- ja tartarpihvejä tarjoavista ruokapaikoista otetaan näytteitä pihvien valmistukseen käytettävästä jauhetusta raaka-ainelihasta. Tavoitteena on kartoittaa patogeenisten mikrobien esiintymistä, sillä raaka naudan jauheliha on riskielintarvike EHEC-bakteerin (STEC) esiintymisen suhteen. Tavoitteena on myös ohjeistaa tarjoilupaikkoja niiden omavalvonnassa edellytettävistä riskienhallintatoimenpiteistä.
- **Tarjoilukeittiöön toimitettavien ruokien kuljetus- ja tarjoiluolosuhteet ja niiden omavalvonta 2020 - 2021**
Kartoitetaan valmistuskeittiöstä tarjoilukeittiöihin toimitettavien kuumana ja kylmänä tarjottavien ruokien elintarviketurvallisuutta. Selvitetään ruokien kuljetusolosuhteita ja tarjoilukeittiöön saapuvien ruokien säilytysolosuhteita. Selvitetään tarjoilukeittiöiden toimintaohjeistusta, mikäli ruokia vastaanotettaessa on havaittu poikkeamia.
- **Valvontakauden 2021 aikana tarkentuvat näytteenottoprojektit**
Kartoitetaan elintarvikkeiden laatua ottamalla näytteitä esim. elintarvikeryhmäkohtaisesti lyhytkestoisina projekteina.

Pohjois-Suomen aluehallintoviraston koordinoima projekti vuodelle 2020 - 2021:

- **Leipomoprojekti** – Leipomotarkastuksilla tehtyjen Oiva-arviointien yhtenäistäminen eri valvontayksiköiden kesken Pohjois-Suomen aluehallintoviraston alueella. Leipomoille laadittavan perustamisohjeen päivittäminen.

6.3 Muu viranomaisnäytteenotto

Valvontaviranomainen voi kustannuksellaan teettää tutkimuksia ottamistaan elintarvike- ja pintapuhtausnäytteistä. Elintarvikevalvonnassa voidaan ottaa myös ruokamyrkytyspäilynäytteitä ja muita valitusnäytteitä.

Vuosittain osallistutaan Ruokaviraston koordinoimaan kemiallisten aineiden valvonta- ja seurantaohjelmien toteuttamiseen ottamalla näytteitä kasvis- ja eläinperäisistä elintarvikkeista (kansallinen vierasainevalvonta).

6.4 Näytteenottajan pätevyys

Viranomaisnäytteitä elintarvikkeista voi elintarvikevalvontaviranomaisten lisäksi ottaa ulkopuolinen asiantuntija (elintarvikelaki 36§). Näytteenottopalvelun hankinnassa noudatetaan Eviran ohjetta 10506/1 *Elintarvikevalvontaa varten tehtävän näytteenoton hankkiminen yksityiseltä taholta*.

7 Terveysvaaratilanteet ja takaisinvedot

Terveysvaaralla tarkoitetaan elintarvikkeessa olevaa, mitä tahansa elintarvikkeeseen kuulumatonta haitallista ominaisuutta, joka saattaa aiheuttaa vaaraa kuluttajan terveydelle. Terveysvaaran aiheuttaja voi olla ruokamyrkytyksiä aiheuttava bakteeri tai mikrobiperäinen toksiiini tai ne voivat olla kemiallisia aineita, vieraita esineitä tai allergisoivia elintarvikkeen ainesosia, joita ei ole ilmoitettu elintarvikkeen pakkausmerkinnöissä. Myös erilaisiin elintarvikkeisiin liittyvät petokset kuten elintarviketietojen väärennökset voivat aiheuttaa terveysvaaraa. Terveysvaaratilanteessa toimitaan elintarvikevalvonnan toimintajärjestelmän ohjeiden (terveysvaaraohje) ja varautumissuunnitelman mukaan.

Vastuu elintarvikkeiden vaatimusten mukaisuudesta ja mahdollisesta takaisinvedosta on elintarvikealan toimijalla. Takaisinvetotilanteessa toimitaan Ruokaviraston takaisinveto-ohjeiden mukaan. Mikäli Oulun seudun ympäristötoimen valvonta-alueella oleva toimija ei noudata velvollisuuttaan takaisinvedoissa, ryhdytään toimenpiteisiin terveydelle vaarallisten erien poistamiseksi markkinoilta.

Toiminta elintarvikevälitteisissä epidemiatilanteissa on kuvattu valvontasuunnitelman yleisessä osassa (kohta 10 Varautumissuunnitelma).

8 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi

Elintarvikevalvontasuunnitelman toteutuminen käsitellään vuosittain johtokunnassa. Elintarvikevalvonnan vaikuttavuutta seurataan erilaisin indikaattorein:

1. Seurataan, kuinka suuri osuus elintarvikekohteiden tarkastuksien valvontatuloksista on *Oivallisia* tai *Hyviä*. Tavoitteena on, että elintarvikekohteiden tarkastuksien valvontatuloksista 88 % olisi *Oivallisia* tai *Hyviä*.
2. Oiva-arvosanojen parantuminen - elintarvikekohteiden tarkastuksien valvontatuloksista *Korjattavaa*- tai *Huono*-arvosanan saaneiden kohteiden kohdalla seurataan, kuinka monessa kohteessa toiminta on parantunut seurantatarkastuksella.
3. Seurataan pakkokeinojen määrää eli kuinka elintarvikekohteet noudattavat toiminnassaan elintarvikesäädöksiä. Elintarvikkeista, elintarviketiloista tai toiminnasta ei

saa aiheutua terveysturvaa eikä elintarvike ja siitä annettavat tiedot saa olla totuudenvastaisia tai harhaanjohtavia. Tavoitteena on, että 98 % toimijoista noudattaa elintarvikesäädöksiä.

4. Valvonnan tehokkuuden ja laadun osalta valvotaan tarkastusten kattavuutta, tarkastusmäärän toteutumista suhteessa riskiperusteisesti laadittuun elintarvikevalvontasuunnitelmaan. Tavoitteena on tarkastaa 70 % valvontasuunnitelmaan suunnitelluista tarkastuksista.
5. Elintarvikevalvonnan projekteista laaditaan 1 - 3 raporttia.

9 Laki- ja säädösperusteet ja Ruokaviraston (ent. Evira) ohjeet

- Elintarvikelaki 23/2006
- EY:n yleinen elintarvikevalvonta-asetus (EY) N:o 178/2002
- EY:n yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004
- EY:n eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus 853/2004
- EY:n eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus (EY) N:o 854/2004
- Euroopan parlamentin ja neuvoston valvonta-asetus (EU) 2017/625
- EY:n asetus elintarvikkeiden mikrobiologista vaatimuksista eli mikrobikriteeriasetus (EY) N:o 2073/2005 ja siihen liittyvät Ruokaviraston ohje toimijoille 4095/04.02.00.01/2020/3 ja ohje elintarvikevalvontaviranomaisille 10502/2
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta 1368/2011
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 699/2011 raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014
- Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 72/2020
- Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011
- Valtioneuvoston asetus elintarvikkeiden ja veden välityksellä leviävien epidemioiden selvittämisestä 1365/2011
- Valtioneuvoston asetus elintarvikelain ja terveydensuojelulain nojalla tutkimuksia tekevästä laboratorioista 1174/2006
- Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta - Eviran ohje 16044/1
- Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta – Eviran ohje 16043/1
- Opas elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä elintarvikevalvonnassa – Ruokaviraston ohje 3761/04.02.00.01/2020/3
- Toiminta elintarvikkeisiin liittyvissä terveysturvatilanteissa – Eviran ohje elintarvikevalvontaviranomaisille 1028/1

- Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2021-2024 Osa I, virallinen valvonta Suomessa ja sen strategiset tavoitteet, sen elintarvikkeet-toimintakokonaisuuden yhteiset painopisteet ja projektit vuodelle 2021, luonnos
- Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen, Ruokaviraston ohje 10503/4
- Elintarvikevalvontatietojen Oiva-julkistamisjärjestelmä, Eviran ohje 10504/1
- Alkutuotannon elintarvikevalvonta ja riskinarviointi – Eviran ohje 10507/1
- Hyönteiset elintarvikkeena - Ruokaviraston ohje 10588/3
- Veden ja jään valvonta elintarvikehuoneistossa Eviran ohje 10591/1

[Liite 1. Elintarvikevalvonnan valvontakohteiden lukumäärä ja tarkastustiheys 2021](#)

OULUN SEUDUN YMPÄRISTÖTOIMEN TERVEYDENSUOJELULAIN VALVONTASUUNNITELMA 2021

1 Johdanto

Terveydensuojelulain mukaisen valvonnan tavoitteena on selvittää, aiheutuuko toiminnasta terveyshaittaa tai esiintyykö tarkastuskohteessa sellaisia tekijöitä tai olosuhteita, joiden vuoksi terveyshaittaa voi syntyä. Valvontasuunnitelman laatimista ohjaavat terveydensuojelulaki (763/1994) ja Valtakunnallinen terveydensuojelun valvontaohjelma vuosille 2020-2024 (päivitys vuosille 2021-2024).

Terveydensuojelun painopisteenä ohjelmakaudella 2020–2024 ovat omavalvonnan tukeminen ja elinympäristön terveyden edistäminen. Omavalvonta ja sen toimivuus ovat merkittäviä valvontakohteiden riskinarvioinnin näkökulmasta. Omavalvontaa edistetään ja varmistetaan tarkastuskäynneillä ja tarvittaessa myös kyselyillä. Talousveden laatuun vaikuttavia riskejä arvioidaan ja hallitaan yhdessä talousvettä toimittavien laitosten kanssa.

2 Valvontakohteiden riskinarviointi

Toiminnasta aiheutuvaa terveyshaittaa arvioidaan toiminnan aloittamista koskevasta ilmoituksesta ja tilojen tarkastuksella palvelujen käyttäjämäärän sekä toiminnan luonteen ja laajuuden näkökulmasta. Terveysriskien kannalta arvioidaan rakennuksen kuntoa, meluisuutta ja muita vastaavia tekijöitä. Toiminnasta aiheutuvaan riskiin vaikuttavat myös henkilökunnan osaaminen ja henkilöstön toimintatavat, kuten siivousjärjestelyt, sekä mahdollisten toiminnassa käytettävien laitteiden desinfiointimenetelmät.

Merkittäviä tekijöitä valvontakohteen riskinarvioinnin kannalta ovat mm:

- Altistuvien ihmisten määrä ja erityisryhmät (lapset, nuoret, vanhukset, liikunta-rajotteiset, sairaat)
- Altistavan tekijän määrittely (taudinaiheuttaja, haitallisuus)
- Altistuksen kesto ja/tai toistuvuus (jatkuva vai tilapäinen oleskelu)
- Aikaisemman valvonnan tulokset (onko korjaaviin toimenpiteisiin ryhdytty)
- Onko toiminta ilmoituksen tai hyväksymispäätöksen mukaista
- Toiminnanharjoittajan omavalvonta ja asiantuntemus sekä resurssit
- Tiedottaminen ja varautuminen häiriötilanteisiin
- Muut mahdollisesti terveyshaittaa aiheuttavat tekijät

Riskinarvioinnin – samalla tarkastustarpeen arvioinnin – eri vaiheita ovat mm:

- Toiminnan aloittamista koskevan ilmoituksen käsittely.
- Todistuksen yhteydessä ilmaistaan toiminnanharjoittajalle arvioitu ensimmäisen tarkastuksen ajankohta.

- Tarkastustiheys on alustavasti valvontaohjelman tarkastustiheystavoitteen mukainen.
- Säännöllisen valvonnan tarkastus (arvioidaan kohteen riskiä ja sitä kautta tarkastustiheyttä tarkemmin), esimerkiksi jos esille tulee terveyshaittaepäily.
- Vireille tullut terveyshaittaepäily muulloin kuin em. tarkastusten yhteydessä esim. yhteydenoton perusteella
- Terveyshaittaepäilyissä tehdään tarvittaessa muitakin tarkastuksia ja tarvittaessa perustetaan sisäilmatyöryhmä valvontakohteeseen.

3 Suunnitelmallisen valvonnan kohteet

Pääosa valvontaan kuuluvista kohteista tulee toiminnan aloittamista koskevan ilmoituksen jälkeen suunnitelmallisen valvonnan piiriin. Hyväksymistä on haettava kuitenkin edelleen talousvettä toimittavalle laitokselle, jolla on omaa veden tuotantoa tai käsittelyä.

Terveydensuojelulain mukainen ilmoitus on tehtävä ennen toiminnan aloittamista seuraavista toiminnoista, niiden käyttöönotosta tai oleellisesta muuttamisesta:

majoitus- ja ravitsemistoiminnasta annetussa laissa (308/2006) tarkoitetun majoitusliikkeen käyttöönotosta;

yleisölle avoimen kuntosalin ja muun liikuntatilan, saunan, kylpylän, uimahallin, uimalan ja uimarannan käyttöönotosta;

päiväkodin ja kerhon sekä esi- tai perusopetusta, ammatillista koulutusta, lukio-opetusta tai korkeakoulutusta antavan oppilaitoksen ja opetuksen järjestämispaikan käyttöönotosta;

jatkuvaa hoitoa antavan sosiaalihuollon toimintayksikön sekä vastaanottokeskuksen käyttöönotosta;

solariumliikkeen, tatuointiliikkeen ja kauneushoitolan sekä muun huoneiston, jossa harjoitetaan ihonkäsittelyä, käyttöönotosta;

sellaisen muun huoneiston tai laitoksen käyttöönotosta tai sellaisen toiminnan aloittamisesta, josta voi aiheutua sen käyttäjämäärä tai toiminnan luonne huomiioon ottaen terveyshaittaa.

Hyväksymistä on haettava:

toiminnanharjoittajan, joka ottaa talousvettä omilla laitteilla käytettäväksi osana julkista tai kaupallista toimintaa, ja muun kuin 18 §:ssä tarkoitetun talousvettä toimittavan laitoksen on tehtävä terveydensuojelulain 13 §:n mukainen ilmoitus. Yhteisessä käytössä olevan vedenottamon tai vesisäiliön omistajan on tehtävä il-

moitus vedenjakelualueesta, jos vettä otetaan vedenkäyttäjien omilla laitteilla talousvetenä käytettäväksi yhteensä vähintään 50 henkilön tarpeisiin tai vähintään 10 m³/vrk.

talousvettä toimittavan laitoksen hyväksymistä on haettava myös, jos vedenottoa tai vedenkäsittelyä olennaisesti laajennetaan tai muutetaan taikka veden laadussa tai jakelussa tapahtuu toimitettavan talousveden laadun kannalta olennaisia muutoksia. Toimintaa ei saa muuttaa ennen kuin hakemus on hyväksytty.

Valvira, Puolustusvoimat sekä Sosiaali- ja terveysministeriö ovat yhdessä linjanneet, että myös varuskuntien majoitustilat kuuluvat terveydensuojelulain mukaisen suunnitelmallisen valvonnan piiriin. Tiloista tulee tehdä 13 §: mukainen ilmoitus. Kasarmialueiden oheistilat käsitellään kuten muidenkin valvontakohteiden oheistilat.

Myös kotirauhan piiriin kuuluviin tiloihin perustettavasta terveydensuojelulain mukaan ilmoitusvelvollisesta toiminnasta on tehtävä ilmoitus terveydensuojeluviranomaiselle. Toiminnanharjoittajan koti on perustuslain mukaisen kotirauhan ja yksityisyyden suojan piirissä ja tämän vuoksi toiminnassa käytettyjä fyysisiä tiloja ei voida valvoa suunnitelmallisena valvontana. Jos kotona tehtävästä ilmoitusvelvollisesta toiminnasta on aiheutunut tai epäillään aiheutuvan terveyshaittaa, voidaan tilojen fyysinen tarkastus tehdä, jos tarkastus on välttämätön terveyshaitan selvittämiseksi ja asukas ei vastusta sitä. Tarkastus tehdään asukkaan tahdon vastaisesti ainoastaan, mikäli epäillään vakavaa terveyshaittaa. Tällöin tarkastukseen on oltava terveydensuojeluviranomaisen antama kirjallinen määräys.

Kotona sijaitsevaa toimintaa voidaan kuitenkin valvoa suunnitelmallisesti asiakirjatarkastuksin tai toiminnanharjoittajaa haastatteleamalla. Toiminnanharjoittajalta voidaan esimerkiksi pyytää kirjallista selvitystä siitä, miten hän varmistaa esimerkiksi hygieeniset työtavat toiminnassaan.

Kohdekohtaista tarkastustiheyttä voidaan terveydensuojelulain mukaisessa valvonnassa vähentää tai lisätä enintään puoleen valvontaohjelmassa määritellystä kohdetyyppikohtaisesta tarkastustiheydestä. Tarkastustiheys on kuitenkin vähintään 0,2. Tarkastustiheyden mahdollisesta vähentämisestä huolimatta valvontaohjelman painopisteinä olevat kohteet on tarkastettava sinä ajanjaksona, jona ne ovat valvontaohjelman painopisteinä.

4 Tarkastuksen sisältö

Terveydensuojelulain mukaisen tarkastuksen tavoitteena on selvittää, aiheutuuko toiminnasta terveyshaittaa tai esiintyykö tarkastuskohteessa sellaisia tekijöitä ja olosuhteita, joiden vuoksi terveyshaitta voi syntyä. Mikäli tarkastuksessa todetaan puutteita toiminnassa tai olosuhteissa, antaa terveydensuojeluviranomainen haitan estämiseksi ja tilanteen korjaamiseksi tarpeelliset ohjeet, toimenpidekehotukset tai -määräykset. Tarkastukseen liittyy

tavallisesti aistinvaraista arviointia sekä mahdollisesti mittauksia ja näytteenottoa jatkokäytöksi varten. Tarkastus voidaan tehdä myös kokonaan tai osittain asiakirjatarkastuksena tai toiminnanharjoittajaa haastatteleamalla. Tarkastuksia tehdään myös yhteistyössä eri viranomaistahojen kanssa. Näin toimitaan esimerkiksi joidenkin koulujen tarkastusten kanssa.

Tarkastuksesta laaditaan tarkastuskertomus. Valviran laatimat Vati-tarkastuslomakepohjia käytetään tarkastuskertomusten laadinnassa. Mikäli tarkastuksella todetaan puutteita toiminnassa tai olosuhteissa, annetaan tarpeelliset ohjeet, toimenpidekehotukset tai määräykset.

Kuvaukset tarkastusten yleisestä sisällöstä valvontakohdetyypeittäin on esitetty taulukossa 9.

Taulukko 9: Terveydensuojelulain valvontakohdetyypin tarkastusten yleinen sisältö

TALOUSVEDEN TOIMITTAMINEN	
<p>Talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelualue (1352/2015): EU-raportoitava vedenjakelualue, vedentoimitus vähintään 1000 m³ päivässä tai vähintään 5000 henkilölle</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vastaako toiminta siitä tehtyä hakemusta/ilmoitusta ja hyväksymispäätöstä/todistusta ▪ Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu ▪ Valvontatutkimusohjelma ja sen toteutumana sekä tutkimustulosten arviointi ▪ Henkilöstön talousvesihygieeninen osaaminen ▪ Vedenottamoiden ja niiden ympäristön tarkastus ▪ Häiriötilannesuunnitelma ja varautuminen ▪ Riskinarviointi ▪ Laitoksen suorittama omavalvonta ▪ Tilojen siisteys ja kunto ▪ Vedenottamoiden rakenteiden ja verkoston kunto sekä niiden kunnan seuranta ▪ Saneeraaminen ▪ Kemikaalien käyttö ja varastointi ▪ Vedenlaadusta tiedottaminen
<p>Talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelualue (1352/2015): Muu vedenjakelualue, veden toimitus 10-999 m³ päivässä tai 4999 henkilölle</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vastaako toiminta siitä tehtyä hakemusta/ilmoitusta ja hyväksymispäätöstä/todistusta ▪ Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu ▪ Valvontatutkimusohjelma ja sen toteutumana sekä tutkimustulosten arviointi ▪ Henkilöstön talousvesihygieeninen osaaminen ▪ Vedenottamoiden ja niiden ympäristön tarkastus ▪ Häiriötilannesuunnitelma ja varautuminen ▪ Riskinarviointi ▪ Laitoksen suorittama omavalvonta ▪ Tilojen siisteys ja kunto

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vedenottamoiden rakenteiden ja verkoston kunto sekä niiden kunnon seuranta ▪ Saneeraaminen ▪ Kemikaalien käyttö ja varastointi ▪ Vedenlaadusta tiedottaminen
<p>Talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelualue (401/2001): Pieni vedenjakelualue, veden-toimitus alle 10 m³ päivässä tai alle 50 henkilölle</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vastaako toiminta siitä tehtyä hakemusta/ilmoitusta ja hyväksymispäätöstä/todistusta ▪ Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu ▪ Soveltaen samat kuin yllä Toiminnan laajuus (elintarvikealan yritykset, julkinen tai kaupallinen toiminta)
<p>Veden toimittaminen talousvettä toimittavalle laitokselle: Tukkulaitos (talousvettä toimittavalle laitokselle vettä toimittava toiminnanharjoittaja)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vastaako toiminta siitä tehtyä hakemusta ja hyväksymispäätöstä ▪ Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu ▪ Valvontatutkimusohjelma ja sen toteutuman sekä tutkimustulosten arviointi ▪ Henkilöstön talousvesihygieeninen osaaminen ▪ Vedenottamoiden ja niiden ympäristön tarkastus ▪ Häiriötilannesuunnitelma ja varautuminen ▪ Riskinarviointi ▪ Laitoksen suorittama omavalvonta ▪ Tilojen siisteys ja kunto ▪ Vedenottamoiden rakenteiden ja verkoston kunto sekä niiden kunnon seuranta ▪ Saneeraaminen ▪ Kemikaalien käyttö ja varastointi ▪ Vedenlaadusta tiedottaminen
<p>KOKOONTUMINEN, JULKISET HUVI- JA KOKOONTUMISHUONEISTOT</p>	
<p>Lasten ja nuorten kohteet: kerhotilat, nuorisotilat ja leirikeskukset, lasten iltapäiväkerhot ja sisäleikkipuistot</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta ▪ Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu ▪ Yleinen siisteys, siivousohjelma ja välineet ▪ Rakenteiden ja pintojen kunto ja ylläpito ▪ Pesu- ja pukeutumistilat ▪ Käymälät ja muut sosiaalilat ▪ Sisäilman laatu ja ilmanvaihto ▪ Toiminnan aiheuttama melu ▪ Asiaksmäärät ▪ Tilojen soveltuminen käyttötarkoitukseen ▪ Harjoitettavan toiminnan laatu ▪ Käytettävän talousveden laatu ▪ Jätehuollon järjestelyt

OPETUSTOIMINTA, KOULUT JA OPPILAITOKSET	
Esiopetus, peruskoulu, lukio, ammattioppilaitos, muut koulut ja oppilaitokset, korkeakoulu ja muu aikuiskoulutus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta ▪ Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu ▪ Yleinen siisteys ja rakenteiden kunto ja ylläpito ▪ Siivousohjelma ja -välineet ▪ Käymälät ▪ Pesu- ja pukeutumistilat ▪ Valaistus ▪ Sisäilman laatu ja ilmanvaihdon riittävyys ▪ Tilojen soveltuminen käyttötarkoitukseen ▪ Harjoitettavan toiminnan laatu ▪ Käytettävän talousveden laatu ▪ Toiminnan aiheuttama melu ▪ Pöly ja haju ▪ Kemikaalien käsittely ja säilytys ▪ Jätehuollon järjestelyt, piha-alueet ▪ Oppilasmäärät ja tilojen riittävyys oppilasmäärään nähden
MAJOITUSTOIMINTA	
Hotellit, hostellit, maatalomatkailu, kasarmialueiden majoitustilat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta ▪ Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu ▪ Yleinen siisteys, siivousohjelma ja välineet ▪ Rakenteiden ja pintojen kunto ja ylläpito ▪ Varustelutaso ▪ Majoitustilat, yleiset tilat, käymälät, pesu- ja saunatilat ▪ Sisäilman laatu ja ilmanvaihto ▪ Toiminnan aiheuttama melu ▪ Asiakasmäärät ▪ Tilojen soveltuminen käyttötarkoitukseen ▪ Harjoitettavan toiminnan laatu ▪ Käytettävän talousveden laatu ▪ Jätehuollon järjestelyt
KAUNEUDENHOITOA JA IHON KÄSITTELYÄ SUORITTAVAT HUONEISTOT JA LAITOKSET	
Kosmetologiset huoneistot, tatuointi ja lävistys, muu ihon käsittely ja hoito, solariumit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta ▪ Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu ▪ Yleinen siisteys ja rakenteiden kunto ja ylläpito ▪ Välinehuolto ▪ Käsienpesupisteet ▪ Siivousohjelma ja -välineet ▪ Käymälät, pesu- ja pukeutumistilat ▪ Valaistus ▪ Sisäilman laatu ja ilmanvaihdon riittävyys ▪ Tilojen soveltuminen käyttötarkoitukseen ▪ Harjoitettavan toiminnan laatu

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Käytettävän talousveden laatu ▪ Vastuuhenkilö solariumin aukioloaikoina paikan päällä ▪ Alle 18-vuotiaiden kieltä käyttää solariumia
SOSIAALIHUOLLON PALVELUT	
<p>Lasten päiväkodit ja vastaavat Lastenkodit/ lastensuojeluyksiköt ja vastaavat Vanhainkodit ja vastaavat Muut sosiaalialan yksiköt</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta ▪ Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu ▪ Yleinen siisteys ja rakenteiden kunto ja ylläpito ▪ Siivousohjelma ja -välineet ▪ Käymälät ▪ Pesu- ja pukeutumistilat ▪ Vaatteiden käsittely ▪ Valaistus ▪ Ilmanvaihto ▪ Sisäilman laatu ▪ Tilojen soveltuminen käyttötarkoitukseen ▪ Käytettävän talousveden laatu ▪ Melu ▪ Jätehuolto, piha- ja leikkialueet ▪ Henkilömäärät ja tilojen riittävyys henkilömäärään nähden ▪ Piha-alue
LIIKUNTA JA VIRKISTYSTOIMINTA	
<p>Yleiset uimarannat: EU-uimarannat, yli 100 uimaria päivässä, Pienet yleiset uimarannat, vähemmän kuin 100 uimaria päivässä</p> <p>Yleiset altaat: uimahalli, kylpylä, uimala, vesipuisto tai muu yleinen allas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta ▪ Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu ▪ Uimarannan siivous ja jätehuolto ▪ Yleiseen käyttöön tarkoitettujen käymälät ja pukeutumistilat ▪ Ovatko vedenlaatutulokset asiakkaiden nähtävillä ilmoitustaululla ▪ Kielletötaulu, jolla kielletään koirien ja muiden kotieläinten oleskelu uimarannalla ▪ Riskit uimaveden laadulle ▪ Kävijämäärät ▪ Asetuksen (177/2008) mukaisille uimarannoille uimavesiluokitus ja uimavesiprofiili ▪ Tiedottaminen ▪ Häiriötilanteisiin varautuminen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta ▪ Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu ▪ Henkilöstön allasvesihygieeninen osaaminen ▪ Valvontatutkimusohjelma ja sen toteutuminen ▪ Tulosten ja poikkeamien raportointi terveydensuojeluviranomaiselle ▪ Onko poikkeamien johdosta ryhdytty toimenpiteisiin ▪ Allasveden laatuvaatimusten täyttymisen seuranta ▪ Ovatko vedenlaatutulokset asiakkaiden nähtävillä

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vedenpuhdistuslaitteiden toiminta, niiden huolto ja käyttötarkkailu ▪ Ilmanvaihto ja sisäilman laatu ▪ Yleinen siisteys ja siivousjärjestelyt ▪ Sauna- ja pesutilat ▪ Kalusteiden ja pintojen kunto ▪ Jätehuollon järjestelyt ▪ Kemikaalien käsittely ja varastointi ▪ Asiaksmäärät ja kirjanpito niistä
<p>Yleiset saunat</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta ▪ Yleinen siisteys ja siivousjärjestelyt ▪ Ilmanvaihto ja sisäilman laatu ▪ Kalusteiden ja pintojen kunto ▪ Jätehuollon järjestelyt ▪ Kemikaalien käsittely ja varastointi ▪ Asiaksmäärät ja tilojen riittävyys asiakasmäärään nähden
<p>Yleinen liikuntatila urheiluhalli, kuntosali tai muu yleinen liikuntatila</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta ▪ Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu ▪ Kalusteiden ja pintojen kunto ▪ Tilojen ja välineiden siisteys ja puhdistus sekä huolto ja ylläpito ▪ Ilmanvaihto ▪ Siivousjärjestelyt ▪ Pesu- ja pukeutumistilat ▪ Käymälät ▪ Jätehuolto

5 Tarkastustiheydet

Terveysturvallisuuden mukaiset, suunnitelmallisen valvonnan kohteet jaetaan kolmeen riskiluokkaan, joiden perusteella määritetään valvontakohtetyypin yleinen tarkastustiheys. Tässä suunnitelmassa annetaan valvonnan tarkastustiheydet kohdetyypeittäin. Terveysturvallisuuden tarkastussuunnitelma on esitetty liitteessä 2. Seuraavassa taulukossa on esitetty kohdetyypikohtainen tarkastustiheys, mikä on ollut lähtökohtana valvontasuunnitelmaa laadittaessa.

Taulukko 10: Tarkastustiheydet kohdetyypeittäin

Suunnitelmallisen valvonnan kohdetyypit		Riskiluokka	Tarkastustiheys/vuosi	Tarkastukseen keskimäärin käytettävä aika (tuntia)
Toimintaluokka:	Toimintatyyppi:			
Talousveden toimittaminen <i>Talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelualue (1352/2015)</i>	Talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelualue (1352/2015): EU-raportoitava vedenjakelualue, vedentoimitus vähintään 1000 m ³ päivässä tai vähintään 5000 henkilölle	3	1	8-15
	Talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelualue (1352/2015): Muu vedenjakelualue, veden toimitus 10-999 m ³ päivässä tai 50-4999 henkilölle	3	1 (0,5*)	4-8
Talousveden toimittaminen <i>Talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelualue (401/2001)</i>	Talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelualue (401/2001): Pieni vedenjakelualue, vedentoimitus alle 10 m ³ päivässä tai alle 50 henkilölle	2	0,5 (0,3*)	2-6
Veden toimittaminen talousvettä toimittavalle laitokselle	Tukkulaitos (talousvettä toimittavalle laitokselle vettä toimittava toiminnanharjoittaja)	3	1	4-8
Kokoontumien, julkiset huvi- ja kokoontumishuoneistot (TsL 13 § 1 mom. 2)	Lasten ja nuorten kohteet: kerhotilat, nuorisotilat ja leirikeskukset, lasten iltapäiväkerhot ja sisäleikkipuistot	2-1	0,25	2-4
Opetustoiminta, koulut ja oppilaitokset (TsL 13 § 1 mom. 5)	Esiopetus, peruskoulu, lukio, ammattioppilaitos, muut koulut ja oppilaitokset	2	0,3	5-15

Majoitustoiminta (TsL 13 § 1 mom 2.)	Hotellit, hostellit, maatila-matkailu, asuntolat jne.	2-1	0,2	2-4
Kauneudenhoitoa ja ihonkäsittelyä suorittavat huoneistot ja laitokset (TsL 13 § 1 mom. 5)	Kosmetologiset huoneistot, tatuointi ja lävistys, muu ihon käsittely ja hoito	2-1	0,25	2-3
	Solarium	2	0,2	2
Sosiaalihuollon palvelut (TsL 13 § 1 mom. 5)	Lasten päiväkodit ja vastaavat Lastensuojeluyksiköt Vanhainkodit Muut sosiaalialan yksiköt	2	0,3	2-6
Liikunta ja virkistystoiminta (TsL 13 § 1 mom.5)	Yleiset uimarannat: - EU-uimarannat (>100 uimaria päivässä) - pienet uimarannat (<100 uimaria päivässä)	2	1	2-4
	Yleiset altaat: Uimahalli, kylpylä, uimala, vesipuisto tai muu yleinen allas	3	1	2-5
	Yleiset saunat	2	0,5	2-3
	Yleinen liikuntatila: Urheiluhalli, kuntosali tai muu yleinen liikuntatila	1	0,2	2-4

* jos vain jakelua

Taulukossa käytetyt merkinnät tarkastustiheydestä:

2 = kaksi kertaa vuodessa, 1 = kerran vuodessa, 0,5 = joka toinen vuosi, 0,3 = kerran kolmessa vuodessa, 0,25 = kerran neljässä vuodessa, 0,2 = kerran viidessä vuodessa

Valtakunnallisiin valvontaprojekteihin osallistutaan siltä osin kuin ne pystytään toteuttamaan suunnitelmallisen valvonnan yhteydessä.

6 Näytteenotto ja näytteiden tutkiminen

Suunnitelmallinen näytteenotto

Vuoden 2021 aikana terveydensuojelulain valvontaan kuuluvan näytteenoton suunnitelma on esitetty taulukossa 11.

Taulukko 11: Valvontasuunnitelman mukainen näytteenotto

Valvontasuunnitelman mukainen näytteenotto 2020 – 2024)	Näytemäärä
Talousveden valvontatutkimusohjelman mukaisia näytteitä	250
Uima-allasvesinäytteitä	406
Uimarantavesinäytteitä (myös talviuintipaikat)	196
Terveydellisten olojen valvonnan yhteydessä puhtausnäytteitä	680

Talovesilaitosten riskinarviointiin perustuvat näytteenottosuunnitelmat hyväksytään vesilaitosten valvontatutkimusohjelman laatimisen yhteydessä. Tutkimustiheys määräytyy vedenjakelualueelle päivittäin toimitettavan tai siellä päivittäin käytettävän veden määrän perusteella.

Vesilaitos voi riskinarviointiin perustuen esittää eri muuttujien poistamista tai tutkimustiheyksien vähentämistä. Muuttujien poistamisen tai tutkimustiheyden vähentämisen ehtona on että asetuksessa esitetyt edellytykset täyttyvät. Perustelut muuttujan poistamiseksi tai tutkimustiheyden vähentämiseksi on esitettävä valvontatutkimusohjelmassa tai näytteenottosuunnitelmassa. Muuttujien poistaminen tai tutkimustiheyden vähentäminen tulee perustua riskinarviointiin.

Vesilaitos päivittää valvontatutkimusohjelman vähintään viiden vuoden välein yhteistyössä valvontaviranomaisen kanssa, mikäli tarvetta ilmenee, päivitys on tehtävä tiheämmin. Suurten ns. EU vesilaitosten valvontatutkimusohjelmat saatetaan tiedoksi Oulun seudun ympäristötoimen johtokunnalle.

Suunnitelmalliseen talousveden valvontaan eivät kuulu elintarvikehuoneistojen, päiväkotien, vanhainkotien tms. omaan käyttöön tarkoitetut kaivot. Kyseessä ei ole talousvettä toimittava laitos, koska se ei toimita vettä lopulliselle kuluttajalle vaan käyttää sitä itse.

Talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista on säädetty suurten vesilaitosten osalta sosiaali- ja terveysministeriön (STM) asetuksessa 1352/2015. Pienten vesilaitosten talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista on säädetty STM asetuksessa 401/2001.

Uima-allasvesien näytteenotosta laaditaan vuosittain uima-altaan käyttäjämäärään perustuva, allaskohtainen näytteenottosuunnitelma. Näytteenottotiheys voidaan puolittaa, kun allasveden klooripitoisuutta ja pH:ta mitataan jatkuvatoimisella laitteistolla ja allasveden mikrobiologinen laatu on pysynyt vaatimusten mukaisena kahden edellisen peräkkäisen

vuoden aikana. Asetuksen mukaista vähimmäisnäytemäärää (4 kpl) ei kuitenkaan saa alittaa. Mikäli allasveden laatu ei täytä sille asetettuja vaatimuksia, haetaan maksullinen uusin-tanäyte. Uima-allasvesien laatuvaatimuksista ja näytteenotosta on säädetty STM asetuk-sessa (315/2002) uimahallien ja kylpylöiden allasveden valvontatutkimuksista ja laatuvaati-muksista.

Uimarantavesistä otetaan valvontasuunnitelman mukaisia näytteitä uimakauden aikana EU-uimarannoilta vähintään neljä kertaa ja muilta yleisiltä uimarannoilta kolme kertaa ui-makauden aikana. Näytteenotosta laaditaan ennen uimakauden alkua ns. seurantakalen-teri, jossa näytteenottoajankohdat määritellään. Lisäksi valvotaan leirintäalueiden ja leiri-keskusten yhteydessä olevien uimarantojen veden laatua toiminnasta riippuen vähintään kerran kesän aikana. Talviuintipaikoista otetaan uimakauden aikana kaksi vesinäytettä.

Uimarantavesien laatuvaatimuksista ja näytteenotosta on säädetty EU-rantojen osalta STM asetuksessa (177/2008) yleisten uimarantojen uimaveden laatuvaatimuksista ja valvon-nasta. Muita virallisia rantoja ja veden laatua valvotaan pienten yleisten uimarantojen ui-maveden laatuvaatimuksista ja valvonnasta annetun STM asetuksen (354/2008) mukaisesti.

Puhtausnäytteitä voidaan ottaa puhtaanapidon toimivuuden varmistamiseksi. Mikäli on syytä epäillä puhtaanapidon riittävyttä, voidaan näytteenotosta ja analysoinnista aiheutu-neet kustannukset periä toimijalta. Osa puhtausnäytteenotosta ostetaan laboratorioilta.

Muu näytteenotto

Sisäilman terveyshaitan selvittämiseen tarvittavat tutkimukset näytteenottoineen toimin-nanharjoittaja ostaa kyseiseen toimintaan erikoistuneilta yrityksiltä. Tutkimussuunnitelma ja tutkimuksessa käytetyt menetelmät tulee ennakkoon hyväksyttää valvovalla tarkastajalla. Asumisterveyteen liittyvät tutkimukset tulee tehdä laboratoriossa, jonka Ruokavirasto on hyväksynyt terveydensuojelulain (763/1994) nojalla tai kansallisessa asiantuntijalaboratori-ossa (THL).

Näytteenottajan pätevyys

Talous- ja uimavesinäytteet voi Valviran ohjeistuksen mukaan ottaa muukin kuin tervey-densuojeluviranomainen. Kunnan terveydensuojeluviranomaisen on kuitenkin varmistet-tava näytteiden ottajan pätevyys. Näytteenottajan on tunnettava vesinäytteenottoon liitty-vät yleiset periaatteet. Suositeltavinta olisi, että näytteenottajalla on ympäristönäytteenot-tajan henkilösertifiointi (erikoistumisalana talous- ja uimavedet), mutta näytteenottajan pätevyys voidaan katsoa riittäväksi myös silloin, kun toiminnanharjoittajan näytteenotta-jalla on voimassa oleva vesityökortti (talous- tai uimavesi) ja riittävästi kokemusta oman alansa näytteenotosta sekä mieluiten perehdytys sertifioinnin suorittaneen henkilön toi-mesta.

Ulkopuolisen asiantuntijan (esim. laboratorio) pätevyys voidaan katsoa riittäväksi silloin, kun näytteenottajalla on ympäristönäytteenottajan henkilösertifiointi (erikoistumisalana talous- ja uimavedet) tai laboratorioalan koulutus ja vähintään vuoden kokemus vesianaly-tiikasta sekä mieluiten perehdytys sertifioinnin suorittaneen henkilön toimesta. Perehdy-tyksestä ja näytteenotto-ohjeista tulee olla kirjalliset dokumentit, jotka on pyydettyessä

esitettävä terveysuojeluviranomaiselle. Terveysuojeluviranomainen voi kontrolloida näytteenottajan pätevyyden sopivaksi katsomallaan tavalla.

7 Valvonnan painopisteet

Oulun seudun ympäristötoimen terveysuojelulain mukaisen valvonnan painopisteet ovat Valviran ohjeen mukaisia

Taulukko 12: Valvonnan painopisteet

Kohde	Terveysuojelun valvonnan painopisteet 2020 - 2024 (Valvira)
Omavalvonnan tukeminen	<ul style="list-style-type: none"> • Toiminnanharjoittajien tukeminen riskien tunnistamisessa, joista voi aiheutua terveyshaittaa ja toiminnanharjoittajan omavalvonnan korostaminen säännöllisen valvonnan riskinarvioinnissa • Omavalvonnan tukeminen tarkastuskäynnillä tai esim. toiminnanharjoittajille lähetetyllä lyhyellä kyselyllä, jonka tuloksia voidaan hyödyntää mm. riskinarvioinnissa, toiminnanharjoittajille suunnatussa neuvonnassa ja ohjauksessa • Talousveden laatuun vaikuttavien riskien arviointi ja -hallinta yhdessä talousvettä toimittavan laitoksen kanssa ja valvontatutkimusohjelman päivittäminen
Elinympäristöterveyden edistäminen ja yhteistyö	<ul style="list-style-type: none"> • Viranomaisyhteistyön merkitys elinympäristöterveyden edistämisessä merkittäväksi osaksi kuntien strategiatyötä • Terveyshaittojen tunnistaminen ja ennaltaehkäisy viranomaisten yhteistyönä • Häiriötilanteisiin varautuminen ja suunnitelmien yhteensovittaminen sekä valmiusharjoitukset

8 Muut huomioon otettavat asiat

Oulun seudulla tehdään myös kansainväliseen sopimukseen kuuluvia alusten saniteettitarkastuksia. Valvontayksiköt, joiden alueella on satama, ovat valtuutettu myöntämään todistuksia alusten saniteettitarkastuksista Maailman terveysjärjestön (WHO) kansainvälisen terveys sääntöjen mukaisesti. Oulun seudun ympäristötoimi noudattaa kansallista soveltamisohjetta sellaisissa tilanteissa, että aluksella havaitaan vakavia terveysuhkia.

Painopisteisiin kuuluu edelleen myös lausuntojen antaminen ympäristö- ja rakennusluvista ympäristöstä aiheutuvien terveyshaittojen estämiseksi jo suunnittelun ja päätöksenteon aikana. Rakennusluvista on vuosittain annettu noin 80 lausuntoa. Ympäristölupahakemuksista annettujen lausuntojen määrä on vuosittain lisääntynyt ja ollut viime vuosina noin 20.

9 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi

Terveydensuojelulain valvonnan kattavuus arvioidaan valvontakohdetyypeittäin Valviran ohjeen mukaisesti. Kattavuus kuvataan liittämällä arviointiin selvitys toteutuneiden tarkastusten lukumäärästä ja näytteenotosta valvontakohdetyypeittäin.

Suurten ns. EU-vesilaitosten osalta valvontatutkimusten tulokset toimitetaan aluehallintovirastoon vuosittain maaliskuun loppuun mennessä. EU-uimarantojen tiedonkeruulomakkeet toimitetaan aluehallintovirastoon vuosittain heti uimakauden jälkeen syyskuun loppuun mennessä. Terveydensuojelulain mukaiset valvontatiedot on tallennettu vuoden 2019 alusta lähtien VATI - tiedonkeruujärjestelmään.

10 Laki- ja säädösperusteet ja Valviran ohjeet

- Valvira: Valtakunnallinen terveydensuojelun valvontaohjelma vuosille 2020 - 2024
- Terveydensuojelulaki (763/1994)
- Terveydensuojeluasetus (1280/1994)
- STM asetus (1352/2015) talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista
- STM asetus (401/2001) pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista
- STM asetus (315/2002) uimahallien ja kylpylöiden allasveden valvontatutkimuksista ja laatuvaatimuksista
- STM asetus (177/2008) yleisten uimarantojen uimaveden laatuvaatimuksista ja valvonnasta
- STM asetus (354/2008) pienten yleisten uimarantojen uimaveden laatuvaatimuksista ja valvonnasta
- Valtioneuvoston asetus elintarvikkeiden ja veden välityksellä leviävien epidemioiden selvittämisestä 1365/2011
- Asetus neuvolatoiminnasta, koulu- ja opiskeluterveydenhuollosta sekä lasten ja nuorten ehkäisevästä suun terveydenhuollosta 380/2009

- STM asetus (545/2015) asunnon ja muun oleskelutilanterveydellisistä olosuhteista sekä ulkopuolisten asiantuntijoiden pätevyysvaatimuksista, ns. asumisterveysasetus
- Valtioneuvoston asetus elintarvikelain, rehulain ja terveydensuojelulain nojalla tutkimuksia tekevästä laboratorioista 19.2.2015/152
- Valviran ohje 1/2019: Terveydensuojelulain 13 §:n mukaisen ilmoitusmenettelyn soveltamisohje, sosiaalihuollon ja varhaiskasvatuksen toimintayksiköt
- Valviran 7/2017: Terveydensuojelulain 13 §:n mukaisen ilmoitusmenettelyn soveltamisohje, Julkiset majoitushuoneistot
- Asumisterveysasetuksen soveltamisohje (8/2016), päivityksineen
- Valviran ohje 4/2017: Ohje asunnon terveystilan selvittämiseen
- Valviran ohje 2/2017: Allasvesiasetuksen soveltamisohje, uima-allasveden laatu ja valvonta
- Valviran ohje 12/2018: Ohje koulun ja päiväkodin olosuhdevalvontaan, terveystilan ennaltaehkäisemiseen sekä selvittämiseen
- Valviran ohje 5/2020: Talousvesiasetuksen soveltamisohje (Ohjeen liitteenä on talousvesiasetus, juomavesidirektiivi ja valvontatutkimusohjelmamalli, jota uudistettiin vuonna 2019.)
- Valviran ohje 22/2018: Terveydensuojelulain mukaisissa tutkimuksissa käytettävät menetelmät
- Valviran ohje 4/2019: Uimavesivälitteisen epidemian selvittäminen
- Valviran ohje Alusten tarkastusta ja saniteettitodistusten myöntämistä koskeva WHO:n käsikirja, Suomen kansallinen soveltamisohje, päivitys 2018

[Liite 2. Terveydensuojelulain valvontakohteiden lukumäärä ja tarkastustiheys 2021](#)

OULUN SEUDUN YMPÄRISTÖTOIMEN TUPAKKALAIN VALVONTA-SUUNNITELMA 2021

1 Johdanto

Tupakkalain valvontasuunnitelman laatimista ohjaavat tupakkalaki, valtioneuvoston asetus kunnan ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmasta (665/2006) ja tupakkalain valtakunnallinen valvontaohjelma 2020 - 2024. Oulun seudun ympäristötoimen valvontasuunnitelma vuodelle 2021 on laadittu Valviran valvontaohjelman pohjalta.

Tupakkalaissa säädetään toimenpiteistä, joilla ehkäistään tupakkatuotteiden käytön aloittamista ja nikotiiniriippuvuuden syntymistä sekä edistetään tupakkatuotteiden ja vastaavien tuotteiden käytön lopettamista ja suojellaan väestöä altistumiselta niiden savulle. Lain tavoitteena on ihmisille myrkyllisiä aineita sisältävien ja riippuvuutta aiheuttavien tupakkatuotteiden ja muiden nikotiinipitoisten tuotteiden käytön loppuminen.

Tavoitteena on ehkäistä nuoria aloittamasta tupakkatuotteiden käyttöä ja nikotiiniriippuvuuden syntymistä sekä kannustaa ihmisiä lopettamaan tupakkatuotteiden käyttö. Lailla halutaan myös vähentää tupakoimattomien altistumista tupakansavulle. EU:n tupakkatuotedirektiivi edellyttää muun muassa, että tunnusomaiset maut eli muut kuin tupakkamaut kielletään savukkeista ja kääretupakasta. Tekstivaroitusten lisäksi Suomessa myytäviin tupakkapakkauksiin on tullut kuvavaroitukset.

Sääntelyn piirissä ovat tupakkatuotteiden lisäksi sähkösavukkeet ja niissä käytettävät nesteet. Nikotiininesteiden myynti on luvanvaraista eikä nesteissä saa olla esimerkiksi karkki- ja hedelmämakuja. Sähkösavukkeita ei saa käyttää tupakoimattomissa tiloissa eikä pitää esillä vähittäismyynnissä. Tupakkalaki velvoittaa tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden tukkumyyjiä tekemään ilmoituksen valvovalle viranomaiselle.

Oulun seudun ympäristötoimi myöntää myyntipaikkakohtaisen vähittäismyyntiluvan elinkeinotoiminnassa tapahtuvaan tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden myyntiin, jos hakija on esittänyt laissa mainitut asiapaperit ja selvitykset. Myyntiluvasta peritään Oulun seudun ympäristötoimen taksan mukainen maksu.

Valvonnan maksullisuus koskee ainoastaan vähittäis- ja tukkumyynnin valvontaa. Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset sisältyvät vuosimaksuun. Vuosittainen myyntipistekohtainen valvontamaksu on 500 euroa. Muu tupakkalain, kuten ravintoloiden tupakointitilojen, valvonta on maksutonta.

Tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden sekä nikotiinivalmisteiden vähittäismyyntilupahakemusten sekä nikotiininesteiden ja tukkumyynti-ilmoitusten käsittelymaksut perustuvat edelleen niiden käsittelystä aiheutuneisiin todellisiin kustannuksiin.

Tupakkalain mukaan asuntoyhteisö voi hakea kunnalta tupakointikiellon määrittämistä asuntoyhteisön rakennuksen huoneistoihin kuuluville parvekkeille, huoneistojen käytössä oleviin ulkotiloihin ja huoneistojen sisätiloihin. Tupakointikieltoa koskevan hakemuksen käsittelystä perittävä maksu perustuu hakemuksen käsittelystä aiheutuviin kustannuksiin.

2 Tarkastukset ja niiden sisältö

Kunta valvoo tupakkalain ja sen nojalla annettujen säännösten toteutumista alueellaan,

- 1) tupakkatuotteiden, tupakan vastikkeiden, tupakointivälineiden, sähkösavukkeiden ja nikotiininesteiden myyntiä ja muuta luovuttamista sekä omavalvontaa koskevien säännösten noudattamista;
- 2) tupakkalaissa säädettyjen markkinointi- ja esilläpitokieltoja koskevien säännösten noudattamista;
- 3) tupakointikieltoja ja -rajoituksia koskevien säännösten noudattamista.

Tupakkalain mukaisen tarkastuksen tavoitteena on selvittää, ovatko tarkastuksen kohteen tilat ja toiminta tupakkalaissa asetettujen vaatimusten mukaisia. Tarvittaessa annetaan ohjeita, toimenpidekehotoja ja määräyksiä, jotta lain edellytykset toteutuvat. Tarkastukseen liittyy tavallisesti aistinvaraista tarkastelua ja arviointia. Ympäristöterveydenhuollon valvonnan yhdenmukaistamisen vuoksi Valvira on laatinut tarkastuslomakepohjat tupakkalain mukaisten valvontakohteiden tarkastamista varten. Oulun seudun ympäristötoimi käyttää Valviran tarkastuslomakepohjia tarkastuksissaan.

Tupakkalain suunnitelmallinen valvonta tehdään pääasiallisesti erillisenä tarkastuksena toimintaluokkiin

- 1) Tupakointikiellot ja -rajoitukset sekä
- 2) Tupakkatuotteiden myynti, mainonta ja esilläpito

Suunnitelmallisen valvonnan kohteita ovat esimerkiksi tupakointitilalliset ravintolat sekä tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden vähittäis- ja tukkumyyntipaikat.

2.1 Tupakointikieltojen ja -rajoitusten valvonta

Tupakointikieltojen ja -rajoitusten suunnitelmalliseen valvontaan kuuluvat tupakointitilalliset ravintolat.

Tupakkalain mukaisella tarkastuskäynnillä tupakointitilalliseen ravitsemisliikkeeseen käytetään ensisijaisesti aistihavaintoihin perustuvaa arviointia. Säännöllisen valvonnan piiriin kuulumattomat kohteet tarkastetaan tarvittaessa ilmoitusten perusteella. Muun ympäristöterveydenhuollon valvonnan yhteydessä puututaan tupakkalain kieltojen ja rajoitusten rikkomuksiin muun muassa päiväkotien ja koulujen sisätiloissa ja ulkoalueilla. Tupakointitilallisten ravintoloiden tarkastusten yleinen sisältö on esitetty taulukossa Tupakkalain valvontakohdetyyppien tarkastusten yleinen sisältö.

2.2 Tupakkatuotteiden myynti, mainonta ja esilläpito

Tupakkalain soveltamisala koskee tupakkatuotteiden lisäksi myös sähkösavukkeita, niissä käytettäviä nesteitä sekä poltettavaksi tarkoitettuja kasviperäisiä tuotteita (esim. yrttisavukkeita, vesipiipputupakkaa).

Tupakkatuotteiden myynnin, mainonnan ja esilläpidon tarkastusten yleinen sisältö on esitetty taulukossa 13.

Taulukko 13: Tupakkalain valvontakohdetyyppien tarkastusten yleinen sisältö

Tupakkalain valvontakohdetyyppi	Tarkastuksella huomioidaan
Tupakointikieltojen ja -rajoitusten valvonta	<p>Tupakointitila</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tupakointitilan käytön vaatimukset ▪ Tupakointitilan hyväksyntä, rakenne, koko ja sijainti ▪ Tupakointitilassa työskentelyä koskevat vaatimuksen ja tilan tuuletus ▪ Tupakointitilan ilmanvaihto ja laitteisto ▪ Ravitsemisliikkeen tupakointitilan käyttö ja valvonta ▪ Ravitsemisliikkeen tupakointitilan muut merkinnät <p>Oma valvonta</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tupakointikieltojen ja -rajoitusten valvonta tilanhaltijan toimesta ▪ Tupakointitilan ilmanvaihdon tarkistaminen ja kirjaaminen ▪ Ravitsemisliikkeen tupakointitilan oma valvontasuunnitelma <p>Opasteet</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tupakointikielto-opasteet
Tupakkatuotteiden myynti, mainonta ja esilläpito	<p>Myyntiä ja myyntilupaa koskevat yleiset asiat</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Myyntiä ja myyntilupaa koskevat yleiset asiat ▪ Viranomaiselle ilmoitettujen tietojen oikeellisuus ▪ Myyntiä koskevat ikäraajat <p>Oma valvonta</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Oma valvontasuunnitelman yleinen vaatimustenmukaisuus ▪ Oma valvontasuunnitelman saatavuus ▪ Työntekijöiden perehdytys <p>Myyntipiste</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Jatkuva valvonta ▪ Myyntikieltoilmoitus ja sen esilläpito ▪ Myyntilupa-asiakirjan esilläpito ▪ Tuotteiden sijoittelu myyntipisteessä (ml. esilläpitokiello) ▪ Kuvasto ja luettelo <p>Tupakkatuotteet</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tupakkatuotteiden ominaisuuksien lainmukaisuus ▪ Tupakkatuotteista tehdyt ilmoitukset <p>Tupakkatuotteiden vähittäismyyntipakkaukset</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tuotteiden myynti vähittäismyyntipakkauksissa ▪ Vähittäismyyntipakkausten muoto ja koko ▪ Vähittäismyyntipakkausten sisältämä tieto (mm. terveysvaroitukset) ▪ Vähittäismyyntipakkausten kielletyt merkinnät <p>Sähkösavukkeet ja niissä käytettävät nesteet</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nikotiininesteen myynti täyttösäiliöissä, kertakäyttöisessä sähkösavukkeessa tai patruunassa ▪ Nikotiininestettä sisältävän sähkösavukkeen ja/tai täyttösäiliön koko ▪ Sähkösavukelaitteiden ja täyttösäiliöiden ominaisuuksien lainmukaisuus ▪ Nesteiden ominaisuuksien lainmukaisuus ▪ Sähkösavukelaitteista ja nesteistä tehdyt ilmoitukset <p>Sähkösavukkeiden ja nesteiden vähittäismyyntipakkaukset</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tuotteiden myynti vähittäismyyntipakkauksissa ▪ Vähittäismyyntipakkausten sisältämän tieto (mm. terveysvaroitukset) ▪ Sähkösavukkeissa ja täyttösäiliöissä olevat merkinnät ▪ Vähittäismyyntipakkausten kielletyt merkinnät <p>Poltettavaksi tarkoitetut kasvipäriset tuotteet</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Poltettavaksi tarkoitettujen kasvipärisien tuotteiden ilmoitukset <p>Poltettavaksi tarkoitetun kasvipärisen tuotteen vähittäismyyntipakkaukset</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tuotteiden myynti vähittäismyyntipakkauksissa ▪ Vähittäismyyntipakkausten sisältämä tieto (mm. varoitusmerkinnät) ▪ Vähittäismyyntipakkausten kielletyt merkinnät <p>Muut kiellot ja rajoitukset</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tiettyjen tuotteiden myyntikielto ▪ Etämyyntikielto ▪ Automaattisten myyntilaitteiden kieltäminen ▪ Hintahyvityksen kieltäminen ▪ Markkinointikielto ▪ Tukkumyynnin rajoitukset <p>Laittoman kaupan ehkäiseminen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tunnistekoodit ja niiden tarkastaminen ▪ Jäljitettävyyssjärjestelmän mukaiset kirjaukset
--	---

3 Tarkastustiheys ja tarkastuksiin keskimääräisesti käytettävä aika

Valvontasuunnitelman tarkastustiheys perustuu Valviran laatimaan valtakunnalliseen valvontaohjelmaan vuosille 2020 - 2024. Oulun seudun ympäristötoimen tupakkalain valvontakohteiden lukumäärä, suunnitellut tarkastustiheydet ja tarkastuksiin keskimäärin käytettävä aika on esitetty liitteessä 3.

Tupakkalain mukaiset tarkastukset on suunniteltu Valviran antama ohjeen mukaan. Eri kohdetyyppien tarkastustiheydet on esitetty taulukossa 14.

Taulukko 14: Tupakkalain kohdetyyppien tarkastustiheydet Valviran ohjeen mukaan

Tupakkalain mukainen kohdetyyppi		Tarkastustiheys/vuosi
Tupakointikiellot ja -rajoitukset	Ravintola tai muu ravitsemisliike, jossa on erillinen tupakointitila	0,3
Tupakkatuotteiden myynti, mainonta ja esilläpito	Vähittäismyynti (myös tukkumyymälät, joissa on vähittäismyynsiä)	0,5
	Tupakkatuotteiden tukkumyynti	0,5

4 Tupakkalain valvonnan painopisteet valvontaohjelmakaudella 2020-2024

Tupakkalain valvonnan painopisteiden valinnassa on huomioitu ympäristöterveydenhuollon yhteisen valvontaohjelman teemat yhtenäinen valvonta ja yhteistyö. Painopisteiden avulla kohdennetaan valvonnassa resursseja suunnitelmallisesti ja riskiperusteisesti sekä huomioidaan mahdollisista lainsäädäntömuutoksista aiheutuvat uudet tarpeet.

Tupakkalain valvontaohjelmakauden 2020-2024 painopisteet ovat:

- 1) omavalvonnan tukeminen
- 2) yhteistyö ehkäisevän päihdetyön kanssa sekä
- 3) laittoman kaupan ehkäisy ja viranomaisten välinen yhteistyö.

Omaavalonnan tukeminen

Tupakkalain valvonta tukeutuu viranomaisvalvonnan lisäksi toiminnanharjoittajien itse harjoittamaan valvontaan ja toiminnansäätelyyn. Tupakkalaissa omaavalonntasuunnitelman laatimisvelvollisuudesta on erikseen säädetty tupakkalaissa tarkoitettujen tuotteiden myynnin sekä tupakointilallisten ravitsemisliikkeiden osalta. Näiltä osin omaavalonnta on elinkeinonharjoittajalle pakollista.

Toiminnanharjoittajien omaavalonntaa ja sen toimivuutta arvioidaan tarkastuskäynneillä sekä ennen tarkastusta tutustumalla toimipaikan sähköiseen omaavalonntasuunnitelmaan. Painopisteen tavoitteena on toiminnanharjoittajien omaavalonntan toimivuuden edistäminen. Tavoitteena on myös lisätä valvonnan näkyvyyttä ja vaikuttavuutta sekä edistää valvontakohteista tehtävää riskinarviointia.

Yhteistyö ehkäisevän päihdetyön (EPT) kanssa

Valtakunnallisen valvontaohjelman teemana oleva yhtenäinen valvonta ja yhteistyö tukee tupakkalain valtakunnallisen valvontaohjelman toista painopistettä, yhteistyö ehkäisevän päihdetyön kanssa. Vuosina 2020-2024 osallistutaan mahdollisuuksien mukaan ehkäisevää päihdetyötä harjoittavien tahojen toimintaan.

Painopisteen tavoitteena on kehittää tupakkalain valvovien viranomaisten ja ehkäisevän päihdetyön yhteistyötä niin, että yhteistyön tulokset tukisivat sekä tupakkalain että EPT-lain tavoitteiden toteutumista.

Laittoman kaupan ehkäisy ja viranomaisten välinen yhteistyö

Tupakkalain valtakunnallisen valvontaohjelmakauden painopisteenä vuosille 2020–2021 ovat savukkeiden ja kääretupakkatuotteiden vähittäismyyntipakkausten uudet pakolliset merkinnät. Tupakkatuotteiden vähittäismyyntipakkauksissa on 20.5.2020 alkaen pakollisina ominaisuuksina turvaominaisuusmerkintä sekä jäljitettävyyssjärjestelmän mukainen yksilöllinen tunnistus.

Painopisteen tavoitteena on varmistaa, että tupakkatuotteiden vähittäismyyntipakkausten uusien pakollisten merkintöjen valvonta on osa myyntipaikan valvontaa. Tavoitteena on entisestään edistää viranomaisten välistä yhteistyötä tupakkatuotteiden laittoman kaupan ehkäisyn näkökulmasta.

Tuotevalvonta ja markkinoinnin valvonta

Vuosina 2022–2024 toteutetaan teemaa yhdenmukaisesta valvonnasta ja yhteistyöstä keskittymällä valvonnassa niihin osa-alueisiin, joissa kunnilla ja Valviralla on päällekkäistä valvontatoimivaltaa.

Tarkastuksilla ei tehdä varsinaista tuotevalvontaa, vaan valvotaan yleisellä tasolla täyttävätkö, vähittäismyyntipakkaukset niille säädetty vaatimukset. Mikäli havaitaan myynnissä vähittäismyyntipakkauksia, joiden säännöstenmukaisuus on kyseenalainen tai jotka ovat ilmeisen lainvastaisia, ilmoitetaan asiasta Valviralle.

Päällekkäistä valvontatoimivaltaa Valviralla ja kunnalla on myös markkinointikiellon valvonnassa. Oulun seudun ympäristötoimi valvoo, ettei tupakkalaissa olevaa markkinointikieltoa rikota sen alueella. Laaja-alaisesti toteutetuista markkinointitoimista ilmoitetaan Valviralle.

Taulukko 15: valvonnan painopisteet valvontaohjelmakaudella 2020-2024

Toimintavuosi	2020	2021	2022	2023	2024
Painopiste	Laittoman kaupan ehkäisy ja viranomaisten välinen yhteistyö		Tuotevalvonta ja markkinoinnin valvonta		
	Omavalvonnan tukeminen ja yhteistyö ehkäisevän päihdetyön kanssa				

5 Muut huomioon otettavat asiat

Tupakkalain valvonnassa ei rutiiniluonteisesti oteta näytteitä. Tupakkatuotteita, sähkösavukkeita, nikotiininesteitä, tupakointivälineitä ja tupakan vastikkeita otetaan tarvittaessa näytteeksi ja tutkimuksiin.

Kunnan valvontasuunnitelmaan sisältyvän säännöllisen ja suunnitelmallisen valvonnan lisäksi on huomioitava muu kunnan tehtävänä oleva tupakkalain tarkoittama valvonta. Tällaista ei-suunnitelmallista toimintaa ovat esimerkiksi erilaiset yllättävät valvontatapaukset. Kyseeseen voivat tulla esimerkiksi valitukset, jotka koskevat tupakan ja vastaavien tuotteiden myyntiä alaikäisille, myyntiluparikkomuksia, mainontaa, tupakkatuotteiden, tupakan vastikkeiden, sähkösavukkeiden, nikotiininesteiden tai niiden tavaramerkkien esilläpitoa tai tupakointikieltojen rikkomista.

Voimavaroja vaativat myös tupakkalain vähittäismyyntilupahakemusten ja tukkumyynti-ilmoitusten käsittely, toimiminen tupakkalain asiantuntijana, neuvojana ja ohjaajana sekä toiminnan kehittäminen.

Euroopan unionin uusi tupakkatuotedirektiivi hyväksyttiin ja julkaistiin huhtikuussa 2014. Viimeisin tupakkatuotedirektiivistä johtuva muutos koski vähittäismyyntipakkausten merkintöjä, joihin uusina pakollisina merkintöinä tulivat jäljitettävyyss- ja turvaominaisuusmerkinnät vaiheittain 20.5.2019 alkaen. Siirtymäaika päättyi 19.5.2020. Näiden pakkausmerkintöjen avulla pystytään varmistumaan tupakkatuotteen aitoudesta sekä jäljittämään tuote valmistuksesta aina vähittäismyyntiin asti. Vähittäismyyntipakkausten uusien pakollisten merkintöjen tarkoituksena on ehkäistä tupakkatuotteiden laitonta kauppaa.

Mentolin siirtymäaika päättyi 20.5.2020. Kuluttajalle ei saa myydä savuketta tai kääretupakkaa, jossa on tunnusomainen tuoksu tai maku.

Tupakkalain mukaisen tarkastuksen yhteydessä on tarkoituksenmukaista tarkastaa myös lääkelain mukainen nikotiinikorvaustuotteiden myynti.

Valvira pitää yllä julkista tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden tukku- ja vähittäismyyntiluparekisteriä. Lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskus Fimea ylläpitää nikotiinivalmisteiden myyntiluparekisteriä.

6 Laki- ja säädösperusteet

- Tupakkalaki (549/2016)
- Valtioneuvoston asetus tupakointitiloista ja tupakointikiellon hakemisesta asuntoyhteisöön (601/2016)
- STM:n asetus tupakkatuotteiden ja vastaavien tuotteiden vähittäismyynnistä (593/2016)
- STM:n asetus tupakkatuotteita ja vastaavia tuotteita koskevista standardeista ja ilmoituksista (592/2016)
- STM:n asetus tupakkatuotteiden ja vastaavien tuotteiden vähittäismyyntipakkausten varoitusmerkinnöistä (591/2016)
- STM:n asetus tupakkatuotteiden vähittäismyyntipakkausten jäljitettävyydestä ja turvaominaisuuksista (290/2019)
- Valtakunnallinen tupakkalain valvontaohjelma vuosille 2020 – 2024
- Lääkelaki (395/1987)

[Liite 3. Tupakkalain valvontakohteiden lukumäärä ja tarkastustiheys 2021](#)