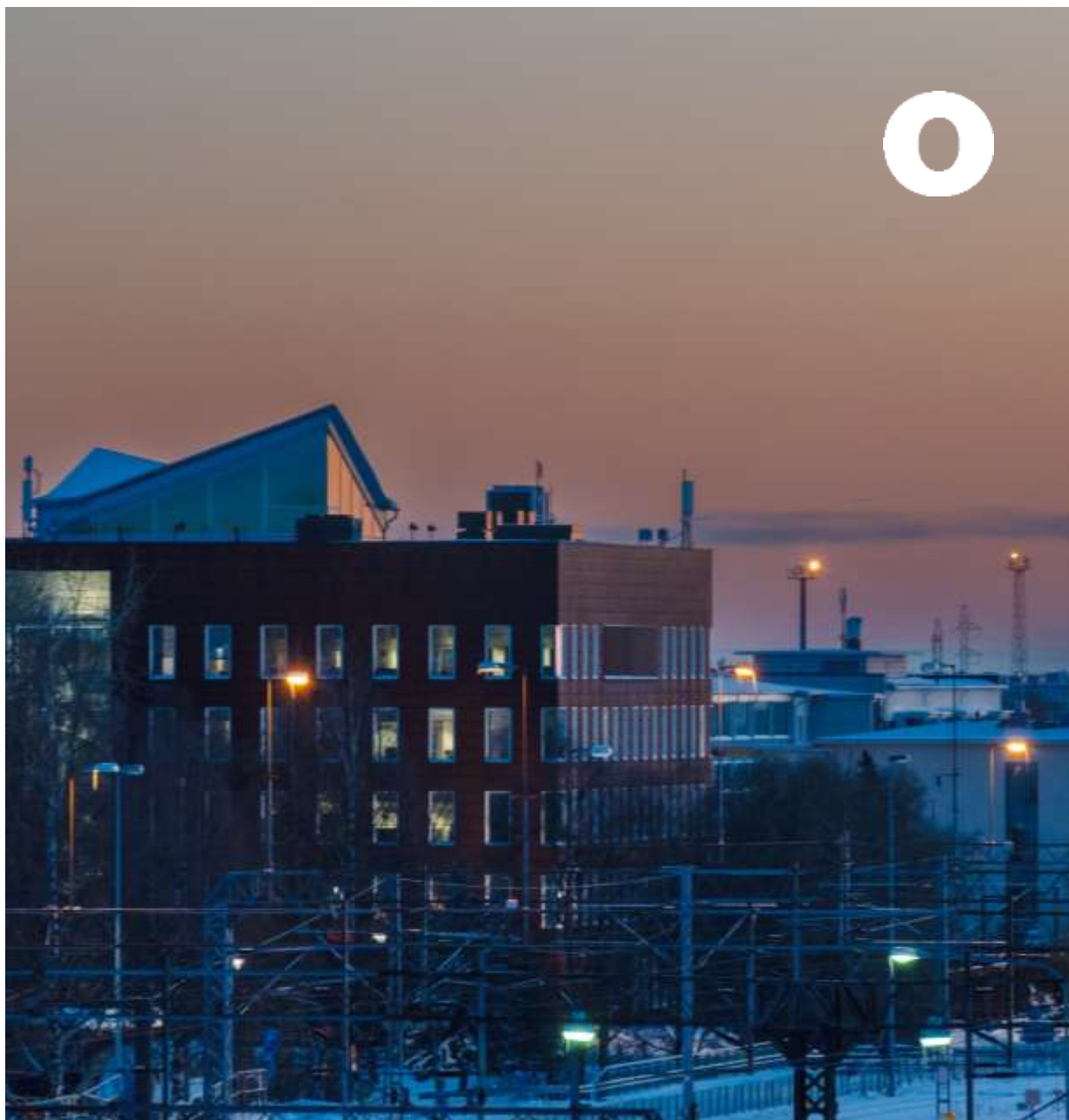




Oulun seudun ympäristötoimen ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2025–2028, päivitys 2026

Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunta 26.11.2025 § 110



Sisällysluettelo

1. YLEINEN OSA	5
1.1 Johdanto.....	5
1.2 Toimintaympäristön muutokset	5
1.3 Ympäristöterveydenhuollon tavoitteet.....	5
1.4 Oulun seudun ympäristötoimen ympäristöterveydenhuoltoyksikkö	6
1.4.1 Valvonnan voimavarat ja tehtävät.....	6
1.4.2 Valvontahenkilöstön pätevyys	7
1.4.3 Koulutus.....	7
1.5 Oulun seudun ympäristötoimen toiminnalliset tavoitteet	8
1.6 Valvontasuunnitelman sisältö	10
1.6.1 Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset ja riskinarviointi	10
1.6.2 Valvontaprojektit ja hankkeet	11
1.6.3 Valvontasuunnitelman laatiminen ja hyväksyminen.....	11
1.7 Valvonnan maksullisuus	11
1.8 Suunnitelmallisen valvonnan ulkopuoliset tehtävät	12
1.8.1 Varautuminen häiriötilanteisiin.....	13
1.9 Laadun kehittäminen	13
1.10 Tieto- ja tukijärjestelmät.....	13
1.11 Viestintä.....	14
1.12 Laboratoriot, joihin valvonta tukeutuu	15
1.13 Suunnitelman toteutumisen arviointi.....	15
1.14 Laki- ja säädösperusteet.....	16
2. OULUN SEUDUN YMPÄRISTÖTOIMEN ELINTARVIKELAIN VALVONTASUUNNITELMA 2026	17
2.1 Johdanto.....	17
2.2 Lainsäädäntömuutokset	17
2.3 Elintarvikevalvonnan resurssit	17
2.4 Suunnitelmallisen valvonnan kohteet	18
2.5 Elintarvikevalvontakohteiden rekisteröinti ja hyväksyminen	19
2.5.1 Alkutuotannon rekisteröinti.....	19
2.5.2 Rekisteröity elintarviketoiminta ja kontaktimateriaalitoiminta	20
2.5.3 Hyväksytty elintarvikehuoneisto	20
2.6 Elintarvikehuoneistojen tarkastukset ja niiden sisältö.....	21
2.6.1 Rekisteröidyn elintarviketoiminnan tai kontaktimateriaalitoiminnan tarkastus.....	22



2.6.2	Hyväksytyn elintarvikehuoneiston tarkastus	22
2.7	Oiva-arviointijärjestelmä ja valvontatuloksen julkaisu Oiva-raporttina.....	23
2.7.1	Oiva-arvioinnin arvosanat ja niiden perusteet.....	24
2.8	Hallinnolliset pakkokeinot	25
2.8.1	Seuraamusmaksu.....	25
2.9	Valvontakohteen tarkastustiheys ja riskiluokitus	25
2.10	Muu kuin suunnitelmallinen valvontatyö.....	27
2.11	Elintarvikevalvonnan painopisteet.....	28
2.12	Suunnitelmallinen viranomaisnäytteenotto	28
2.12.1	Elintarvikevalvonnan projektit.....	29
2.12.2	Muu viranomaisnäytteenotto.....	30
2.12.3	Näytteenottajan pätevyys.....	30
2.13	Terveysvaaratilanteet ja takaisinvedot	30
2.14	Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi.....	31
2.15	Laki- ja säädöspäätökset sekä Ruokaviraston ohjeet.....	31
2.16	Liitteet.....	32
3.	OULUN SEUDUN YMPÄRISTÖTOIMEN TERVEYDENSUOJELULAIN VALVONTASUUNNITELMA 2025-2028.....	33
3.1	Johdanto.....	33
3.1.1	Lainsäädäntömuutokset.....	33
3.2	Valvonnan painopisteet.....	33
3.3	Terveydensuojeluvalvonnan resurssit.....	34
3.4	Valvontakohteiden riskinarviointi ja tarkastustiheydet.....	35
3.5	Suunnitelmallisen valvonnan kohteet	37
3.6	Tarkastuksen sisältö	37
3.6.1	Päiväkotien ja koulujen suunnitelmalliset tarkastukset.....	38
3.6.2	Säteilylain valvonta terveydensuojeluvalvonnan yhteydessä.....	38
3.6.3	Uimavesien valvonta.....	38
3.6.4	Terveydensuojelulain tarkastusten yleinen sisältö valvontakohdetyypeittäin	39
3.7	Näytteenotto ja näytteiden tutkiminen	43
3.7.1	Talovesilaitokset.....	43
3.7.2	Uimahallit ja -altaat.....	44
3.7.3	Uimarantavedet	44
3.7.4	Puhtausnäytteet	45



3.7.5	Muu näytteenotto.....	45
3.7.6	Näytteenottajan pätevyys.....	45
3.8	Muu kuin suunnitelmallinen valvontatyö.....	46
3.9	Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi.....	46
3.10	Laki- ja säädöspäätökset ja Valviran ohjeet.....	47
3.11	Liitteet.....	48
4.	OULUN SEUDUN YMPÄRISTÖTOIMEN TUPAKKALAIN VALVONTASUUNNITELMA 2025-2028	49
4.1	Johdanto.....	49
4.1.1	Lainsäädäntömuutokset.....	49
4.2	Tupakkalain valvonnan painopisteet 2025–2028.....	50
4.2.1	Savuttomat nikotiinituotteet	50
4.2.2	Laittoman kaupan ehkäisy ja jäljitettävyyttä koskevan tiedon hyödyntäminen valvonnassa	50
4.2.3	Etämyynti	51
4.2.4	Markkinointi.....	51
4.2.5	Ehkäisevä päihdetyö (EPT).....	51
4.3	Tupakkalain valvonnan resurssit.....	52
4.4	Tupakkalain mukaiset hakemukset ja ilmoitukset.....	52
4.4.1	Myyntiluvat ja ilmoitukset	52
4.4.2	Hakemus tupakointikiellon määräämisestä asuntoyhteisöön	52
4.5	Tarkastukset ja niiden sisältö.....	52
4.5.1	Tupakointikieltojen ja -rajoitusten valvonta	53
4.5.2	Tupakkatuotteiden myynti, mainonta ja esilläpito	53
4.6	Tarkastustiheys ja tarkastuksiin keskimääräisesti käytettävä aika	55
4.7	Muut tupakkalain mukaiset asiat	56
4.7.1	Nikotiinivalmisteiden myynnin valvonta	56
4.8	Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi.....	56
4.9	Laki- ja säädöspäätökset.....	57
4.10	Liitteet.....	57



Taulukko 1 Henkilöstövoimavarojen jakautuminen valvontaan lakiperusteittain	6
Taulukko 2 Arvio työajan jakautumisesta tehtäväkohtaisesti	7
Taulukko 3 Suomen yritysmyönteisin kansainvälinen kasvukeskus	8
Taulukko 4 Oulu hiilineutraali 2035	8
Taulukko 5 Sivistys rakentaa osaavaa, kestävää ja kansainvälistä Oulua	9
Taulukko 6 Oulussa jokaisella on mahdollisuus elää terveellistä ja turvallista elämää	9
Taulukko 7 Oulussa vaikuttavat palvelut, kestävä talous ja hyvinvoiva henkilöstö	9
Taulukko 8 Toimijan omavalvonnan ja viranomaisvalvonnan vertailu	21
Taulukko 9 Ensimmäisen tarkastuksen ajankohta	22
Taulukko 10 Elintarvikevalvonnan näytteenottosuunnitelma	29
Taulukko 11 Terveystensuojelun valvonnan painopisteet 2020-2024	33
Taulukko 12 Talousveden toimittaminen	39
Taulukko 13 Kokoontuminen, julkiset huvi- ja kokoontumishuoneistot	39
Taulukko 14 Opetustoiminta, koulut ja oppilaitokset	40
Taulukko 15 Majoitustoiminta	40
Taulukko 16 Kauneudenhoitoa ja ihon käsittelyä suorittavat huoneistot ja laitokset	41
Taulukko 17 Sosiaalihuollon palvelut	41
Taulukko 18 Liikunta ja virkistystoiminta	42
Taulukko 19 Tupakkalain valvonnan painopisteet	50
Taulukko 20 Tupakointikieltojen ja rajoitusten suunnitelmallinen valvonta	53
Taulukko 21 Myynnin, mainonnan ja esilläpidon valvonta	54
Taulukko 22 Tupakkalain kohdetyyppien tarkastustiheydet	55



1. YLEINEN OSA

1.1 Johdanto

Ympäristöterveydenhuollon tavoitteena on ihmisten ja eläinten terveyden suojeleminen elinympäristössä vaikuttavilta haitallisilta tekijöiltä. Ympäristöterveydenhuollon toimintaa sääteleviä lakeja ovat elintarvikelaki (297/2021), terveydensuojelulaki (763/1994), tupakkalaki (549/2016) ja eläinlääkintähuoltolaki (765/2009). Kunnan valvontasuunnitelmavelvoitteesta on säädetty elintarvikelain 39 §:ssä, eläinlääkintähuoltolain 8 §:ssä, terveydensuojelulain 6 §:ssä ja tupakkalain 84 §:ssä.

Oulun seudun ympäristötoimen ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma sisältää elintarvikelain, terveydensuojelulain ja tupakkalain valvontasuunnitelmat. Eläinlääkintähuollon valvonnasta laaditaan erillinen valvontasuunnitelma. Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma on laadittu vuosille 2025–2028 ja laadinnassa on huomioitu ympäristöterveydenhuollon valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2025–2028.

1.2 Toimintaympäristön muutokset

Kansallisten ja kansainvälisten häiriötilanteiden aiheuttamat muutokset sekä yleisen taloustilanteen heikentyminen toimintaympäristössä näkyvät valvonta-, lupa- ja asiakastulojen vähenemisenä sekä mahdollisesti valvontatarpeen lisääntymisenä (mm. pakkokeinot, talousvesilaitosten varautumisen valvonta). Varautuminen korostuu nykyisessä tilanteessa ja se huomioidaan myös valvonnassa.

Valvontasuunnitelmakaudelle ajoittuu uuden valtion Lupa- ja valvontaviraston toiminnan aloitus vuoden 2026 alussa. Valvira, aluehallintovirastot sekä ELY-keskusten Y-vastuualueen tarkoituksenmukaiset tehtävät yhdistyvät monialaiseksi virastoksi ja aluehallintovirastojen elintarvikevalvonnan sekä eläinten terveyden ja hyvinvoinnin tehtävät siirtyvät Ruokavirastoon. Tällä on vaikutusta ympäristöterveydenhuollon ohjaukseen.

1.3 Ympäristöterveydenhuollon tavoitteet

Valvonnan tavoitteena on varmistaa toimintaa säätelevien lakien noudattaminen neuvomalla ja ohjaamalla toiminnanharjoittajia ja kuluttajia, antamalla lausuntoja sekä tekemällä tarkastuksia ja ottamalla näytteitä. Valvonta on pääsääntöisesti suunnitelmallista ja perustuu riskien arviointiin. Valvontaa suunnataan niihin kohteisiin, joissa sille on eniten tarvetta. Valvontaviranomaisen on seurattava, että toimija myös poistaa epäkohdat. Tarvittaessa epäkohtien poistamiseksi käytetään hallinnollisia pakkokeinoja. Varautuminen häiriötilanteisiin on tärkeä osa toimintaa.

Vuosille 2025–2028 laaditun ympäristöterveydenhuollon yhteisen valtakunnallisen valvontaohjelman teemana on ydintehtävät ja vaikuttava valvonta. Tavoitteena on edistää ydintehtäviä ja vaikuttavaa valvontaa tietoperusteisella valvonnalla, osaamisella ja varautumisella.



1.4 Oulun seudun ympäristötoimen ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

Oulun seudulla ympäristöterveydenhuollon valvontaviranomaisena toimii Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitos, joka on Oulun kaupungin liikelaitos. Ympäristöterveydenhuolto on ympäristötoimen yksi yksikkö. Muita yksiköitä ovat ympäristönsuojelu ja eläinlääkintähuolto. Ympäristöterveydenhuollon toimitilat ovat Oulussa Ympäristötalossa, osoitteessa Solistinkatu 2.

Ympäristötoimen toiminta-alue käsittää Oulun kaupungin ja Hailuodon, Kempeleen, Limingan, Lumijoen, Muhoksen sekä Tyrnävän kunnat. Seudun alueella on noin 262 000 asukasta. Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitoksen johtokunta on siirtänyt ympäristöterveydenhuollon lainsäädännön mukaista toimivaltaansa ympäristöterveyden viranhaltijoille. Ajantasainen päätös on nähtävissä Oulun kaupungin Internetsivuilla.

1.4.1 Valvonnan voimavarat ja tehtävät

Ympäristöterveydenhuollon yksikössä on 20 virkaa ja yksikköä johtaa ympäristöterveyspäällikkö. Yksikössä on yksi terveydensuojelutarkastaja, yksi elintarviketarkastaja, yksi hygieenikko ja 16 terveystarkastajaa. Oulun seudun ympäristötoimen hallinnon yksikkö tuottaa valvonnan tarvitsemia tukipalveluja, kuten asianhallintajärjestelmään ja taloushallintoon liittyviä palveluja.

Ympäristöterveydenhuollon suunnitelma henkilöstövoimavarojen jakautuminen elintarvike-, terveydensuojelu- ja tupakkalain valvontaan vuodelle 2026 on esitetty taulukossa 1. Suunnitelmassa esitetyn tupakkalain mukaiseen valvontaan sisältyy myös nikotiinikorvaustuotteiden valvonta. Taulukossa esitetyn lisäksi eläinlääkintähuolto tekee elintarvikevalvonnan eläinlääkäreille osoitettuja alkutuotannon tarkastuksia vuosittain yhteensä noin 0,8 htv verran. Ympäristöterveydenhuollon johtamiseen on varattu koko ympäristötoimessa 1,7 htv, josta 1 htv on ympäristöterveyspäällikön tehtävässä, 0,5 htv ympäristöjohtajan tehtävässä ja 0,2 htv vastaavan eläinlääkärin tehtävässä. Ympäristöterveydenhuollon johtaminen ei ole mukana taulukossa 1.

Taulukko 1 Henkilöstövoimavarojen jakautuminen valvontaan lakiperusteittain

Lakiperuste	HTV
Elintarvikelaki	11,50
Terveydensuojelulaki	6,25
Tupakka- ja lääkelaki	1,25
Yhteensä	19

Valvontasuunnitelmaa laadittaessa on otettu huomioon, että suunnitelmallisen valvonnan lisäksi ympäristöterveydenhuollon tehtäviin kuuluu myös suunnitelmallisten tarkastusten ulkopuolisia valvontatehtäviä. Terveysvaaratilanteisiin liittyvä valvonta priorisoidaan suunnitelmallista valvontaa tärkeämmäksi. Suunnitelmallisen valvonnan ulkopuoliset tehtävät on kuvattu kappaleessa 1.8. Työ-ajan seurannan perusteella tehty arvio työajan jakautumisesta eri tehtäviin on esitetty taulukossa 2.



Taulukko 2 Arvio työajan jakautumisesta tehtäväkohtaisesti

Tehtävä	% työajasta
Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset	25
Muu valvonta	6
Luvat, ilmoitukset ja päätökset	4
Ennaltaehkäisy ja terveyden edistäminen	55
Epidemiat ja häiriötilanteet	1,5
Hallinnolliset pakkokeinot	0,5
Muu	8
Yhteensä	100

Elintarvikevalvonnan lisäksi hygieenikko tekee myös sivutuotelain mukaisten laitosten ja toimijoiden valvontaa ja vastaa sivutuotelain mukaisesta ohjauksesta ja neuvonnasta Oulun seudun ympäristötoimen alueella yhdessä valvontaeläinlääkärin kanssa. Tarkastuksia sivutuotelain mukaisiin laitoksiin on vuosittain noin 1–3 kpl. Eläimistä saatavien sivutuotteiden valvonta on tarkemmin kirjattu eläinlääkintähuollon valvontasuunnitelmaan.

1.4.2 Valvontahenkilöstön pätevyys

Valvontayksikössä varmistetaan, että tarkastuksia tekevillä 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. Toimenkuviin 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.

1.4.3 Koulutus

Vuosittain laadittavan koulutussuunnitelman keskeisenä asiana on työntekijöiden osallistuminen toimenkuvaansa kuuluviin koulutuksiin ja 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. Tämä vastaa noin 48



koulutustuntia valvojaa kohden. Koulutukset merkitään Oulun kaupungin henkilöstöjärjestelmään (OSS). Ympäristötoimen yksiköille on talousarviossa varattu erillinen koulutusmääräraha.

1.5 Oulun seudun ympäristötoimen toiminnalliset tavoitteet

Ympäristöterveydenhuollon toiminnalliset tavoitteet sisältyvät viiteen kaupunkistrategian painopistealueeseen: "Suomen yritysmyönteisin kansainvälinen kasvukeskus" (taulukko 3) ja "Oulu on hiilineutraali 2035" (taulukko 4) ja "Sivistys rakentaa osaavaa, kestävää ja kansainvälistä Oulua" (taulukko 5), "Oulussa jokaisella on mahdollisuus elää terveellistä ja turvallista elämää" (taulukko 6), "Oulussa on vaikuttavat palvelut, kestävä talous ja hyvinvoiva henkilöstö" (taulukko 7). Taulukoissa on esitetty ympäristöterveydenhuoltoon liittyvät toiminnalliset tavoitteet ja niiden mittarit.

Taulukko 3 Suomen yritysmyönteisin kansainvälinen kasvukeskus

Strateginen tavoite	Strateginen toimenpide vuosille 2022–2025	Talousarvion toimenpide ja mittari 2026
1.1 Varmistamme yritysten kilpailukyvyyn ja uudistumisen	3. Edistämme kansainvälistä vientitoimintaa ja tuemme markkinointia.	Elintarvikkeiden viennin edistäminen sujuvalla viranomais toiminnalla. 👉
	7. Kuulemme yrittäjiä niiden toimintaan vaikuttavassa päätöksenteossa ja huomioimme yritysten tarpeet.	Viranomaisluvut ja ilmoitukset käsitellään hyvän hallinnon periaatteita noudattaen viivytyksettä niille asetetuissa tavoiteajoissa. Elinkeinoelämän viranomaisvalvonta toiminnan edellyttämällä tasolla ja valvontatoimet on suunnattu säännöksissä ja määräyksissä asetettujen tavoitteiden ja toimenpiteiden toteutumiseksi. ⭐

Taulukko 4 Oulu hiilineutraali 2035

Strateginen tavoite	Strateginen toimenpide vuosille 2022–2025	Talousarvion toimenpide ja mittari 2026
3.2 Kestävä kaupunkirakenne	4. Mahdollistamme toimivalla ja turvallisella kaupunki-infralla miellyttävän arjen. - Vedenhankinnan turvaaminen	Varautuminen häiriötilanteisiin, kaikista vesivälitteisistä epidemiaepäilyistä on tehty selvitys ⭐
	4. Mahdollistamme toimivalla ja turvallisella kaupunki-infralla miellyttävän arjen. - Vedenhankinnan turvaaminen	Talousvesilaitosten valvonta suunnitelman mukaisesti 👉



Taulukko 5 Sivistys rakentaa osaavaa, kestävä ja kansainvälistä Oulua

Strateginen tavoite	Strateginen toimenpide vuosille 2022–2025	Talousarvion toimenpide ja mittari 2026
4.1 Oulu kasvattaa hyvinvoivia, välittäviä ja aktiivisia kuntalaisia yhdessä vahvoissa koulutuksen ja osaamisen verkostoissa	3. Oulussa on monipuoliset mahdollisuudet jatkuvaan oppimiseen. Olemme oppimisen ja koulutuksen edelläkävijä ja kansallisen kehittämisen kärjessä.	Oikea-aikainen ja oikein kohdistettu tiedotus; Julkaisu 2–4 kpl Raportit 1–2 kpl Tiedotteet 10–15 kpl 👉 (Luvut koko ympäristötoimea koskevia)

Taulukko 6 Oulussa jokaisella on mahdollisuus elää terveellistä ja turvallista elämää

Strateginen tavoite	Strateginen toimenpide vuosille 2022–2025	Talousarvion toimenpide ja mittari 2026
5.1 Mahdollistamme ihmisten kohtaamisen ja yhteisöllisen toiminnan sekä turvallisen elinympäristön.	3. Tarjoamme turvallisen elinympäristön kaikille oululaisille	Elintarvikkeiden laatu on hyvä. Kaikista elintarvikkeistä epidemiaepäilyistä on tehty selvitys 🌟
	3. Tarjoamme turvallisen elinympäristön kaikille oululaisille	Elintarvikevalvonnassa huomioidaan painopisteenä olevien asioiden valvonta. Elintarvikevalvonnan Oiva-tarkastuksilla todettujen epäkohtien saattaminen määräystenmukaisiksi. Omavalvonnan toimivuutta ja elintarvikkeiden laatua seurataan valvontaprojektein. Tuloksia verrataan edelliseen seurantakertaan. EU-uimarantojen vesien laatu täyttää EU-kriteerit, EU-uimarantojen luokitus vähintään tyydyttävä. 👉
5.2 Tuemme oululaisten hyvinvointia ja toimintakykyä kehittämällä ennaltaehkäiseviä toimia.	2. Hyvinvoinnin edistämistyötä tehdään yhteistyössä eri toimijoiden kanssa	Häiriötilanteiden ja poikkeusolojen suunnitelman ylläpito, perehdyttäminen ja häiriötilanneharjoituksiin osallistuminen. 👉

Taulukko 7 Oulussa vaikuttavat palvelut, kestävä talous ja hyvinvoiva henkilöstö

Strateginen tavoite	Strateginen toimenpide vuosille 2022–2025	Talousarvion toimenpide ja mittari 2026
6.1 Parannamme kuntalaisten palvelutyytyväisyyttä	1. Kehitämme vaikuttavia ja tehokkaita palveluita ja toimintaamme ihmislähtöisesti tietoon perustuen. Palveluverkkomme ja sähköiset palvelumme muodostavat ehjän palvelukokonaisuuden.	Laadunhallinnan suunnitelma on laadittu ja sisäiset auditoinnit toteutettu yksiköittäin 👉
6.2. Hoidamme taloutta kestävästi ja olemme vastuullinen toimija	6. Edistämme toiminnassamme taloudellista, sosiaalista, ja ympäristöllistä kestävyttä.	Ympäristöä vähemmän kuormittavien valintojen ja hankintatapojen vakiinnuttaminen hankinnoissa.



6.3 Olemme vetovoimainen kaupunkityöpaikka	3. Varmistamme tarvittavan osaamisen ja osaamisen kehittämisen strategisten tavoitteidemme saavuttamiseksi.	 Henkilöstö- ja koulutussuunnitelman toteutuminen Henkilöstön määrä mahdollistaa edellytettyjen tehtävien toteutumisen. Yksikkökohtaiset kehittämissäpäivät 
	4. Työhyvinvointimme paranee ja työkyvyttömyyden kokonaiskustannukset vähenevät.	 Parantamistoimenpiteiden suuntaaminen Kunta10-kyselyn kehittämiskohteille Sairauspoissaolot alle 4,0 % 

★ = kaupunginvaltuustoon nähden sitovat tavoitteet

 = ympäristötoimen johtokunnan toiminnalliset tavoitteet

1.6 Valvontasuunnitelman sisältö

Terveydensuojelun ja tupakkalain suunnitelmissa on huomioitu Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valviran valtakunnalliset valvontaohjelmat vuosille 2025–2028. Ruokaviraston laatimaa Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2025–2028 julkaistiin joulukuussa 2024. Oulun seudun ympäristötoimen valvontasuunnitelman päivityksessä vuodelle 2026 on huomioitu myös tämä suunnitelma.

1.6.1 Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset ja riskinarviointi

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus voi kohdistua tiloihin, toimintatapoihin, olosuhteisiin, asiakirjoihin tai tuotteisiin. Yksittäinen tarkastus voi pitää sisällään koko kohteen tarkastuksen tai vain jonkin osa-alueen tarkastuksen. Tarkastukset voivat sisältää myös näytteenottoa ja mittauksia, joilla arvioidaan kohteessa harjoitettavan toiminnan tai siellä valmistettavien tuotteiden tai tarjottavien palveluiden määräystenmukaisuutta ja mahdollisia terveyshaittoja.

Muita tarkastuksia tehdään tarvittaessa pääasiassa valitusten tai muiden viranomaisten esittämien valvontapyyntöjen perusteella. Tarkastukset voidaan tehdä ennalta ilmoittamatta tai sopimalla tarkastusaika. Tarkastuksesta ilmoittaminen ei saa vaarantaa tarkastuksen tarkoituksen toteutumista.

Valvontakohteiden valvonnan tarve määräytyy keskusvirastojen tekemän riskinarvioinnin ja riskiluokituksen perusteella. Keskusvirastojen ohjeissa on annettu riskinarviointiin perustuva keskimääräinen tarkastustiheys valvontakohdetyypeittäin. Valtakunnallisessa tupakkalain valvontaohjelmassa vuosille 2025–2028 ei anneta tarkastustiheyksiä vaan ne ovat paikalliseen ja kohdekohtaiseen riskinarviointiin perustuvia. Elintarvike-, terveydensuojelu- ja tupakkalain valvontasuunnitelmien liitteisiin (liitteet 1–3) on kirjattu valvontakohteiden määrä, niiden tarkastustiheys ja tarkastukseen kuluva aika.



maksuja. Kuitenkin, jos rekisteröityyn alkutuotantoon tehdään uusintatarkastus jonkin laiminlyönnin takia, silloin tarkastuksesta peritään maksu.

Vastaava 150 euron suuruinen valvonnan perusmaksu peritään myös terveydensuojelulain valvonnan piirissä olevilta valvontakohteilta laissa esitetyn taulukon mukaisesti.

Tupakkatuotteiden, savuttomien nikotiinituotteiden ja nikotiininesteiden sekä nikotiinivalmisteiden vähittäismyyntilupahakemusten myöntämisestä sekä nikotiininesteiden ja tukkumyynti-ilmoitusten käsittelystä peritään taksan mukainen maksu. Suunnitelmallisen valvonnan kohteina olevilta vähittäis- ja tukkumyyjiltä peritään vuosittainen valvontamaksu. Vuosittainen myynti-pistekohtainen valvontamaksu on 500 euroa. Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset sisältyvät vuosimaksuun. Muu tupakkalain valvonta, kuten ravintoloiden tupakointitilojen valvonta, on maksutonta. Tupakointikieltoa koskevan hakemuksen käsittelystä perittävä maksu perustuu hakemuksen käsittelystä aiheutuviin kustannuksiin.

1.8 Suunnitelmallisen valvonnan ulkopuoliset tehtävät

Suunnitelmallisen valvonnan ulkopuolisia tehtäviä ovat mm. elintarvike- ja talousvesivalitusten selvittäminen, valvontapyynnöt, varautuminen häiriötilanteisiin, ilmoitusten ja hakemusten käsittely sekä hallinnolliset pakkokeinot. Lisäksi yksikkö vastaa Ruokaviraston ja Lupa- ja valvontaviraston kyselyihin ja mahdollisiin hallintokanteluihin. Toiminnan kehittämiseksi tehtävä laatutyö ja sidosryhmien yhteistyökokouksiin osallistuminen ovat niin ikään valvontasuunnitelman ulkopuolista työtä. Suunnitelmallisen valvonnan ulkopuolisiin tehtäviin kuuluu työajasta yli 50 %.

Suuria yleisötilaisuuksia valvotaan vuosittain elintarvikelain, terveydensuojelulain ja tupakkalain osalta. Tämä valvonta ei sisälly suunnitelmallisen valvonnan tarkastusmääriin. Oulun seudulla säännöllisesti toistuvia suuria yleisötilaisuuksia on noin 20 kpl. Vuoden aikana pyritään tarkastamaan noin 2–5 yleisötilaisuutta. Tarkastusmäärä tarkentuu kunkin valvontavuoden aikana, kun ympäristötoimi saa tiedon toteutuvista tilaisuuksista.

Työaikaa kuluu myös sellaisten lakisääteisten kunnalta edellytettyjen tehtävien hoitamiseen, joita ei ole määritetty ympäristöterveydenhuollon lainsäädännössä, kuten alusten saniteettitarkastukset ja lääkelain mukainen nikotiinivalmisteiden myynnin valvonta vähittäismyyntipaikoissa. Tartuntatautilain mukaiset valvontapyynnöt kuuluvat myös ympäristöterveydenhuollolta edellytettyihin tehtäviin.

Ympäristöstä aiheutuvien terveyshaittojen estämiseksi jo suunnittelun ja päätöksenteon aikana, annetaan lausuntoja muille viranomaisille mm. ympäristö- ja rakennusluvista, sekä kaavoituksesta. Lausuntoja annetaan myös mm. erilaisista ohje- ja lakiluonnoksista. Ympäristöterveydenhuolto antaa vuosittain noin 100 lausuntoa. Näistä suurin osa on rakennuslupia koskevia ja toiseksi suurin osa liittyy ympäristölupiin. Asumisterveysvalvontaan kuuluu neuvonta ja ohjaaminen sekä terveyshaittaepäilyihin liittyvät asunnontarkastukset. Sisäilman valvontaan sisältyvät mm. koulujen ja päiväkotien sisäilmanneuvottelut.



Toimijoiden ohjausta ja neuvontaa tehdään mm. valvonnan yhteydessä, yhteydenottopyyntöihin vastaamalla, erilaisin ohjeistuksin ja koulutuksin. Ympäristöterveydenhuollon neuvontapuhelimeen vastataan päivittäin klo 9–15 välisenä aikana. Neuvontaa annetaan myös päivittäin seurattavan Oulun seudun ympäristötoimen yhteisen sähköpostin kautta. Suunnitelmallisen valvonnan ulkopuolisia tehtäviä on kuvattu tarkemmin toimialakohtaisissa suunnitelmissa.

1.8.1 Varautuminen häiriötilanteisiin

Oulun seudun ympäristötoimi on laatinut erillisen, koko toimialuetta koskevan varautumissuunnitelman. Suunnitelma päivitetään vuosittain. Ympäristötoimi osallistuu muiden viranomaisten järjestämiin valmiusharjoituksiin ja suunnittelee myös omia häiriötilanneharjoituksia yhteistyötahojen kanssa.

Varautumissuunnitelmaan sisältyy mm. elintarvike-, talous- ja uimavesivälitteisten epidemioiden selvittämiseen tarvittavien yhteistyötahojen yhteystiedot ja viestintäsuunnitelma. Oulun seudun ympäristötoimen johtokunnan nimeämä epidemiaselvitystyöryhmä kokoontuu vuosittain. Yksittäisen epidemian selvittämiseksi työryhmä kutsutaan koolle tarvittavin osin.

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

1.9 Laadun kehittäminen

Ympäristöterveydenhuollolla on käytössä Envirovetin LaatuNet-laadunhallintajärjestelmä. Järjestelmä on suunniteltu kuntien valvontayksiköiden käyttöön. LaatuNet-järjestelmään mm. tallennetaan laadunhallintaan liittyviä asiakirjoja. Yksikkö kehittää omia toimintatapojaan kirjaamalla toiminnassa havaittuja poikkeamatilanteita ja tarvittaessa uudistaa toimintatapoja.

Yksikön toimintaa arvioidaan ulkopuolisissa ja sisäisissä arvioinneissa. Ulkopuolisia arviointeja ovat mm. Ruokaviraston auditoinnit. Sisäisiä arviointeja ovat mm. sisäiset auditoinnit, joita tehdään vuosittain 1–2 kappaletta. Lisäksi yksikkö osallistuu LaatuNetin järjestämiin interkalibrointeihin 1–2 kertaa vuodessa. Erilaisista sisäisistä ja ulkoisista arvioinneista sekä interkalibroinneista saatava palaute käsitellään yksikössä ja huomioidaan toimintatapojen kehittämisessä.

1.10 Tieto- ja tukijärjestelmät

Tietojärjestelmä: Valvontakohteet ja niihin kohdistuneet suoritteet kirjataan valtakunnalliseen Ympäristöterveydenhuollon valvonnan- ja tiedonhallinnan järjestelmään VATI:iin. Elintarvike- ja terveydensuojelulain mukaiset todistukset tehdään VATI-tietojärjestelmässä. VATI:n rekisteriseloste on Ruokaviraston ylläpitämä.



Asiakaspalaute: Ympäristötoimeen voidaan lähettää sähköisesti palautetta osoitteeseen ymparisto@ouka.fi sekä Oulun kaupungin sähköisen palautejärjestelmän kautta (e-palaute). Viestit välitetään sille viranhaltijalle, jonka valvontaan asia kuuluu. Nettisivujen kautta voi tehdä pyynnön asunnon terveyshaittaa koskevasta selvityksestä. Vuonna 2023 on otettu käyttöön valtakunnallinen Sairastumis- ja haittaepäilyilmoituspalvelu (SaHa). Sen kautta voi ilmoittaa sairastumisesta tai muusta reaktiosta, jonka epäillään aiheutuneen elintarvikkeesta, talous- tai uimavedestä ja haitasta, joka on havaittu elintarvikkeessa, talous- tai uimavedessä.

Oulun seudun ympäristötoimi on ottanut käyttöön ympäristöterveydenhuollon sähköisen ilmoituspalvelun (Ilppa) vuonna 2021. Ilpassa toimija voi ilmoittaa elintarvikelain ja terveydensuojelulain mukaisesta toiminnastaan. Lisäksi Oulun seudun ympäristötoimen nettisivuilta löytyy lomakkeet, joilla voi tehdä ympäristötoimeen ilmoituksen toiminnan aloittamisesta. SaHa-palvelu on osa Ilppa-järjestelmää.

Viranhaltijapäätökset ja todistukset: Elintarvike-, terveydensuojelu- ja tupakkalain mukaiset päätökset tehdään Oulun kaupungin Loota asianhallintajärjestelmässä.

1.11 Viestintä

Oulun seudun ympäristötoimi noudattaa Oulun kaupungin yhteisiä ohjeita tiedottamisessa. Ympäristötoimella on viestintäsuunnitelma.

Oulun seudun ympäristötoimella on kotisivut Oulun kaupungin sivuilla. Sivuilta löytyy perustietoa ja ohjeita ympäristöterveydenhuollon asioista. Internet-sivuilla on lisäksi luettavissa Ympäristötoimen tiedotteet, julkaisut ja raportit. Sivustoilta löytyvät lisäksi ympäristötoimen johtokunnan kokospöytäkirjat.

Oulun seudun ympäristötoimi laatii tiedotteita ajankohtaisista asioista. Tiedotteita suunnataan toimijoille, yhteistyökumppaneille ja kuntalaisille. Tiedotteiden julkaisujen ajankohtia suunnitellaan etukäteen viestintäkalenteriin. Tiedotteet julkaistaan kotisivuilla sekä toimitetaan tiedotusvälineille ja asianosaisille toimijoille. Tiedotteita jaetaan myös kaupungin sosiaalisessa mediassa. Toimijoita koskevien tiedotteiden jakoa varten kohdetietojärjestelmästä voidaan poimia tarvittaessa tietyn tyyppisten kohteiden yhteystiedot ja toimittaa tiedotteita suoraan näihin kohteisiin.

Häiriötilanteissa, kuten epidemiatilanteissa, noudatetaan varautumissuunnitelmaan kirjattua viestintäsuunnitelmaa. Ympäristötoimi voi tarvittaessa pyytää apua myös Oulun kaupungin keskushallinnon tiedottajilta. Tarvittaessa voidaan antaa vaaratiedote.

Ympäristötoimella on käytössä viranomaisradioverkossa (VIRVE) toimiva puhelin viranomaisten välistä yhteydenpitoa varten. Häiriötilanteissa voidaan hyödyntää myös valvontakohdetietojärjestelmän yhteystietoja. Ympäristöterveydenhuolto osallistuu Oulun kaupungin järjestämiin valmiusharjoituksiin, jossa tiedottamisen harjoittelu on keskeinen asia. Myös muiden seudun kuntien valmiusharjoituksiin pyritään osallistumaan.



1.12 Laboratoriot, joihin valvonta tukeutuu

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

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

1.13 Suunnitelman 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 vaikuttavuus

Valvonnan kattavuus ja toteutuminen arvioidaan valvontakohdetyypeittäin ja painopistealueittain. Valvontasuunnitelman toteutumista arvioidaan neljännesvuosittain. Tarvittaessa valvontaa voidaan kohdentaa toteutumisen mukaan myös kesken vuotta. Ympäristötoimen välitilinpäätöksen 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 keskusvirastoille vuosittain seuraavan vuoden maaliskuun loppuun mennessä Ympäristöterveydenhuollon valvontayksikötietojen hallintajärjestelmän (VYHA) kautta.



1.14 Laki- ja säädösperusteet

- Elintarvikelaki (297/2021)
- Terveysturvallisuuslaki (763/1994)
- Tupakkalaki (549/2016)
- EU:n valvonta-asetus (625/2017)
- Ruokavirasto ja Valvira; Ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2025–2028



2. OULUN SEUDUN YMPÄRISTÖTOIMEN ELINTARVIKELAIN VALVONTASUUNNITELMA 2026

2.1 Johdanto

Elintarvikevalvonnan tavoitteena on varmentaa elintarvikkeiden ja kontaktimateriaalien turvallisuus, elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikesäännösten mukainen laatu ja siten suojella kuluttajan terveyttä ja taloudellisia etuja. Valvonnan tavoitteena on myös varmentaa, että elintarvikkeista ja kontaktimateriaaleista annettava tieto on totuudenmukaista ja riittävää ja ettei se johda kuluttajaa harhaan.

Elintarvikevalvonnan tulee kohdistua kaikkiin toimijoihin säännöllisesti, yhtenäisellä tavalla ja pääsääntöisesti ilman ennakkoilmoitusta. Elintarvikevalvontaa toteutetaan Oiva-järjestelmällä, jolla myös annetaan kuluttajalle tietoa yritysten valvonnan tuloksista. Valvontakohteiden tarkastustiheydet on määriteltä Ruokaviraston riskiluokitusohjeiden mukaisesti. Kohteiden tarkastustiheydet vaihtelevat välillä kerran viidessä vuodessa - kahdeksan kertaa vuodessa. Osaa alkutuotannosta ja ns. vähäriskiseksi luokiteltua elintarviketoimintaa valvotaan ainoastaan tarvittaessa.

Elintarvikevalvonnassa huomioidaan valtakunnalliset ja valvontayksikön omat elintarvikevalvonnan painopisteet. Valvontayksikkö osallistuu valtakunnallisiin valvontaprojekteihin ja toteuttaa omia valvontaprojekteja.

2.2 Lainsäädäntömuutokset

Vuonna 2026 on mahdollisesti tulossa pieniä muutoksia elintarvikelainsäädäntöön. Muutokset liittyvät elintarviketoiminnan ilmoitusvelvollisuuteen, hygieniapasseihin ja perusmaksuun. Muutoksilla voi olla vaikutusta elintarvikevalvonnasta saataviin tuloihin. Vaikutus on todennäköisesti vähäinen.

2.3 Elintarvikevalvonnan resurssit

Elintarvikevalvontaan on varattu 11,5 htv ympäristöterveydenhuollon yksikössä. Elintarvikevalvontaa tekeviä tarkastajia on yhteensä 12. Heistä yksi tekee myös terveydensuojeluvalvontaa 0,25 htv:tä ja yksi henkilö tupakkavalvontaa vuosittain noin 0,25 htv:n verran. Elintarviketarkastajan tehtävänkuvaan sisältyy suunnitelmallisen valvonnan lisäksi mm. elintarviketiimin vetäminen ja varautumis- ja epidemiaselvitystyötä. Hygieenikon tehtävänkuvaan sisältyy suunnitelmallisen valvonnan lisäksi mm. sivutuotelain mukaista valvontaa ja varautumis- ja epidemiaselvitystyötä. Elintarvikevalvonta hankkii valvonnan tueksi näytteenottopalveluita yhteistyölaboratoriolta.

Elintarvikevalvontaa tekevät edellisten lisäksi myös eläinlääkintähuollon yksikössä olevat eläinlääkärit yhteensä 0,8 htv:n verran. Tämä sisältää vain alkutuotannon maidon- ja



munantuotannon sekä tarvittaessa lihantuotannon valvontaa. Tämä 0,8 htv ei sisälly ympäristöterveydenhuollon yksikön elintarvikevalvonnan 11,5 htv:n kokonaisresurssimäärään.

On huomioitava, että valvontasuunnitelman mukaisiin tarkastuksiin laskettavia seurantatarkastuksia tulee vuodessa yhtä paljon kuin keskimäärin kaksi tarkastajaa tekee tarkastuksia. Seurantatarkastusten määrät ovat vuosittain nousseet ja vuosittainen määrä on kaksinkertaistunut vuodesta 2020. Seurantatarkastusten osuus oli vuonna 2024 noin 19 %. Aloitustarkastuksia tehdään vuosittain noin 200 kpl suunniteltujen tarkastusten lisäksi. Myös ruokamyrkytyspäilyilmoitusten määrä on kaksinkertaistunut viime vuosien aikana.

Neuvonta ja ohjaus vievät elintarvikevalvonnan resursseista merkittävän osan. Työajanseurannan perusteella noin neljäsosan. Oulun seudun ympäristötoimen valvonta-alue on laaja. Suurin osa valvontakohteista on enintään 30 minuutin ajomatkan päässä, mutta valvontakohteita on myös kauempana ja hankalasti saavutettavissa esimerkiksi lauttayhteyden takana. Kauimpana oleviin valvontakohteisiin on lähes puolentoista tunnin ajomatka. Valvontasuunnitelman ulkopuolista työtä on kuvattu tarkemmin kappaleessa 2.10.

2.4 Suunnitelmallisen valvonnan kohteet

Elintarvikelain mukaan valvontaviranomaisella tulee olla ajan tasalla olevat tiedot kaikista alueensa elintarvikevalvontakohteista (elintarvikelaki 79 §). Oulun seudun ympäristötoimen elintarvike-valvontakohteet on kirjattu Ruokaviraston ylläpitämään yhteisrekisteriin (VATI). Ympäristötoimen valvontaan kuuluvat seuraavat elintarvikevalvontakohteet:

- hyväksytty elintarvikehuoneisto 20 kpl
- rekisteröity elintarviketoiminta 1634 kpl
- rekisteröity kontaktimateriaalitoiminta 21 kpl
- rekisteröity alkutuotanto on 204 kpl

Säännöllisessä valvonnassa olevien elintarvikevalvontakohteiden erilaisten elintarviketoimintojen toimintaluokkien ja -tyyppien määrät sekä vuoden 2026 tarkastusmäärät on esitetty suunnitelman liitteenä 1 olevassa taulukossa. Taulukossa on esitetty myös arviot vuoden 2026 seurantatarkastusten määrästä. Lisäksi taulukkoon on arvioitu, kuinka monta tarkastusta tulisi tehdä sellaisiin kohteisiin, jotka aloittavat toimintansa vuoden aikana.

Säännöllisessä valvonnassa olevien kohteiden tarkastusmäärä on 1021 tarkastusta vuonna 2026. Seurantatarkastukset ja uusien kohteiden ensimmäinen tarkastukset huomioiden arvioitu kokonaistarkastusmäärä olisi 1384 tarkastusta vuonna 2026. Jotta tämä tarkastusmäärä saataisiin tehtyä, tulisi jokaisen elintarvikevalvontaa tekevän tehdä 120 tarkastusta vuoden aikana. Ruokaviraston ohjeistukseen mukaan tarkastustehokkuustavoite on keskimäärin 110 tarkastusta/htv, mikä sisältää kaikki eri perustein tehtävät tarkastukset. Tarkastustehokkuus on ollut valtakunnallisesti keskimäärin 80 valvontasuunnitelman mukaista tarkastusta/htv.



2.5 Elintarvikevalvontakohteiden rekisteröinti ja hyväksyminen

Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan rakennusta, huoneistoa tai niiden osaa sekä muuta tilaa, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikkaa. Elintarviketoiminnalla elintarvikkeen tuotanto-, jalostus- ja jakelutoimintaa, jota elintarvikealan toimija harjoittaa (elintarvikelaki 297/2021).

Elintarvikelain mukaan elintarviketoiminta voi olla rekisteröityä alkutuotantoa, rekisteröityä elintarviketoimintaa tai edellyttää elintarvikehuoneiston hyväksymistä. Elintarvikehuoneiston sijaintikunta käsittelee elintarviketoimintaa koskevan rekisteröinti-ilmoitukset tai hyväksyy elintarvikehuoneistot.

Elintarvikealan toimijan tulee toimittaa rekisteröinti-ilmoitukset ja hyväksymishakemukset valvontaviranomaiselle ennen toiminnan aloittamista ja olennaista muuttamista. Myös toiminnan keskeyttämisestä ja lopettamisesta on viivytyksettä tehtävä ilmoitus valvontaviranomaiselle.

2.5.1 Alkutuotannon rekisteröinti

Alkutuotannon toimijan tulee tehdä rekisteröinti-ilmoitus elintarvikkeiden alkutuotannosta viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista.

Rekisteröinnistä annetaan todistus. Vaihtoehtoisesti elintarvikeviranomaisella voi saada tiedot myös toiselta viranomaiselta. Tällöin alkutuotannon toimijalle ilmoitetaan asiasta.

Alkutuotannon rekisteröinnin piiriin kuuluu mm. maidontuotanto, kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto, eläinten kasvatus lihantuotantoa varten, kalastus ja kalanviljely, hunajan tuotanto, kasvin, sienten ja itujen tuotanto. Kaikki alkutuotantoon kuuluva toiminta ei vaadi rekisteröintiä, kuten metsästys ja itsekerättyjen luonnontuotteiden myynti. Ruokaviraston ohjeessa "Rekisteröitävää elintarviketoimintaa vai ei?" (836/04.02.00.01/2022) on esitetty tarkempia luokitteluja, mikä toiminta on rekisteröitävää alkutuotantoa, mikä rekisteröitävää tai hyväksyttävää elintarviketoimintaa.

Alkutuottajille on kansallisesti säädetty joustoja mm. raakamaidon, kananmunien, siipikarjan, tarhatun kanin osalta (Maa- ja metsätalousministeriön asetus 318/2021). Maidontuottaja voi alkutuotantopaikalla luovuttaa kuluttajalle ternimaitoa tai raakamaitoa enintään 2 500 kg vuodessa. Maidontuottaja voi myös toimittaa jäädytettyä ternimaitoa paikallisille vähittäisliikkeille enintään 2 500 kg vuodessa.

Kananmunien tuottaja voi luovuttaa kananmunia suoraan kuluttajalle alkutuotantopaikalla, paikallisessa torikaupassa tai ovelta ovelle myynnissä enintään 20 000 kg vuodessa. Hän voi myös entisen Oulun läänin alueella toimittaa kananmunia vähittäiskauppoihin ja ruokaa valmistaville tarjoilupaikoille enintään 30 000 kg vuodessa.



Oulun seudun ympäristötoimen valvonta-alueella eläinlääkintähuoltoyksikkö vastaa alkutuotannon osalta maidon- ja kananmunien tuotannon sekä lihantuotantoa varten kasvatettavien eläinten elintarvikevalvonnasta. Alkutuotannon valvonnassa voidaan tehdä yhteistyötä ELY-keskuksen kanssa mm. kalastusalueiden valvonnassa.

Oulun seudun ympäristötoimen valvonnassa on yhteensä 208 rekisteröityä alkutuotannon toimintaa.

2.5.2 Rekisteröity elintarviketoiminta ja kontaktimateriaalitoiminta

Elintarvikealan tai kontaktimateriaalialan toimijan tulee tehdä rekisteröinti-ilmoitus toiminnastaan viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Rekisteröinnistä annetaan todistus. Ensimmäinen tarkastusajankohta sovitaan yleensä ennakoon. Valvontaa tehdään rekisteröidylle elintarviketoiminnalle laadittujen Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti.

Rekisteröitäviä elintarviketoimintoja ovat mm. seuraavat:

- Elintarvikkeiden tarjoilu
- Elintarvikkeiden myynti (ml. lihan ja lihatuotteiden suoramyynti)
- Ei-eläinperäisten elintarvikkeiden valmistus (mm. kasvis- ja leipomotuotteet)
- Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen
- Elintarvikkeiden kuljetustoiminta
- Vienti ja tuonti
- Liikkuva elintarvikehuoneisto (huom. rekisteröinti elintarvikealan toimijan kotikuntaan)
- Elintarvikkeiden etämyynti (esim. verkkokauppa)
- Elintarvikkeiden kontaktimateriaalien valmistus, maahantuonti ja tukkumyynti.
(Kontaktimateriaalit ovat elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja ja tarvikkeita.)

Oulun seudun ympäristötoimen valvonnassa on yhteensä 1824 rekisteröityä elintarviketoimintaa ja 26 kontaktimateriaalitoimintaa. Yhdessä valvontakohteessa voi olla useampaa eri toimintaa.

2.5.3 Hyväksytty elintarvikehuoneisto

Elintarvikealan toimija, joka käsittelee eläinperäisiä elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä, tulee hakea toiminnalleen elintarvikehuoneiston hyväksymistä. Valvontaviranomainen tarkastaa, että elintarvikehuoneisto täyttää lainsäädännön asettamat vaatimukset. Tarkastuskäynnin jälkeen valvontaviranomainen tekee hyväksymispäätöksen, minkä jälkeen laitos voi aloittaa toiminnan. Tämän jälkeen elintarvikehuoneiston toimintaa valvotaan Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti.

Elintarvikehuoneiston hyväksyntää edellyttäviä toimintoja ovat mm:

- Maito-, liha-, kala- ja muna-alan tuotantolaitokset
- Varastolaitokset, jotka varastoivat ja toimittavat edelleen eläinperäisiä elintarvikkeita hyväksyttyyn elintarvikehuoneistoon



- Suurkeittiö, jolla ei ole omaa tarjoilua, toimittaa valmistamiaan eläinperäisiä elintarvikkeita tarjoilupaikkoihin, joiden omavalvonta ei sisälly suurkeittiön omavalvontajärjestelmään

Oulun seudun ympäristötoimen valvonnassa on yhteensä 20 hyväksyttyä elintarvikehuoneistoa.

2.6 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 ja ottaa säännölliseen valvontaan, mikäli toiminnassa ilmenee epäkohtia.

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 omavalvonnan valvontaan, joihin elintarvikeeturvallisuuden vaatimuksia sovelletaan. Taulukossa 8 vertaillaan toimijan omavalvonnan ja viranomaisvalvonnan tehtäviä.

Taulukko 8 Toimijan omavalvonnan ja viranomaisvalvonnan vertailu

Elintarvikealan toimijan tehtäviä	Viranomaisen tehtäviä
Ottaa huomioon lainsäädännön ja lainsäädännössä tapahtuvat muutokset omavalvontajärjestelmässä	Tarkistaa, 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 elintarvikeeturvallisuuden 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



2.6.1 Rekisteröidyn elintarviketoiminnan tai kontaktimateriaalitoiminnan tarkastus

Rekisteröidyn elintarvike- ja kontaktimateriaalitoiminnan ensimmäinen valvontasuunnitelman tarkastus tehdään toiminnan luonteen ja laajuuden perusteella yhden, kolmen tai kuuden kuukauden kuluttua toiminnan aloittamisesta taulukon 9 mukaisesti. Tarkastuksen ajankohta sovitaan etukäteen.

Taulukko 9 Ensimmäisen tarkastuksen ajankohta

Elintarvikehuoneistotoiminta	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 säilyäkseen 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 säännölliseen valvontaan, mikäli toiminnassa havaitaan toistuvia epäkohtia kuten ruokamyrkytyspäilyjä, lainsäädännön vastaisuuksia. Ensimmäisen valvontasuunnitelman mukaisen tarkastuksen jälkeen elintarvikehuoneisto tarkastetaan säännöllisesti Ruokaviraston tarkastustiheyssuosituksen ja rekisteröidylle elintarviketoiminnoille laadittujen Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti. Kontaktimateriaalitoiminnan tarkastustuloksia ei julkisteta Oiva-järjestelmässä, vaan niitä valvotaan Ruokaviraston kontaktimateriaalien valvontaohjeen mukaisesti.

2.6.2 Hyväksytyn elintarvikehuoneiston tarkastus

Hyväksyttyyn elintarvikehuoneistoon tehdään ennen sen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista hyväksymistarkastus. Tarkastus tehdään, kun toimija on jättänyt



hyväksymishakemuksen ja elintarvikehuoneisto 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 elintarvikehuoneiston omavalvontajärjestelmän sisältöä ja kattavuutta. Omavalvontaan tulee sisältyä riittävä ohjeistus omavalvonnan toteuttamiseen ja tuotannossa mahdollisesti muodostuvien vaarojen hallitsemiseen. Elintarvikehuoneiston näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma sekä tieto omavalvontatutkimuksiin käytettävästä laboratoriosta tulee olla kuvattuna. Omavalvonnassa elintarvikehuoneisto voi myös noudattaa toimialalle laadittua hyvän käytännön ohjetta.

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

Viranomainen tekee elintarvikehuoneiston hyväksymisestä kirjallisen päätöksen. Hyväksymispäätökseen kirjataan, mitä toimintoja elintarvikehuoneistossa saa harjoittaa ja mikä on tuotantomäärä. Päätöksessä kuvataan elintarvikehuoneiston keskeiset toiminnot, tuotantotilojen tarkastuksessa tehdyt havainnot ja tuotantotilojen vaatimustenmukaisuus. Päätökseen kirjataan, että omavalvontajärjestelmä on tarkastettu ja että se on ollut riittävä. Päätökseen tulee kirjata elintarvikehuoneistolle mahdollisesti myönnetty toiminnalliset joustot ja niiden perustelut. Hyväksymispäätöksen jälkeen elintarvikehuoneisto voi aloittaa toiminnan. Toiminnassa oleva hyväksytty elintarvikehuoneisto tarkastetaan säännöllisesti Ruokaviraston tarkastustiheyssuositusten ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille laadittujen Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti.

2.7 Oiva-arviointijärjestelmä ja valvontatuloksen julkaisu Oiva-raporttina

Ruokavirasto on laatinut erilliset Oiva-arviointiohjeet rekisteröidyille elintarviketoiminnoille 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 ristikontaminaatioon 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 toimija- ja toimipaikkakohtaisilla Oiva-raporteilla. Elintarviketoiminnan tarkastuksesta laaditaan raportti, joka sisältää julkisen Oiva-raportin sekä



toimijalle tarkoitetun tarkastuskertomuksen. Tarkastaja laatii valvonnan tietojärjestelmä VATI:ssa Oiva-raportin ja tarkastuskertomuksen ja lähettää ne järjestelmästä toimijalle sähköpostitse viimeistään 10 työpäivän kuluessa tarkastuksesta. VATI-järjestelmän kautta tehty Oiva-raportti julkaistaan automaattisesti Ruokaviraston ylläpitämällä www.oivahymy.fi -sivuilla 10 vuorokauden päästä toimijalle lähetyksen jälkeen. Elintarvikealan toimijan tulee laittaa viimeisin Oiva-raportti esille kuluttajan nähtäville elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttaja asioi välittömästi raportin saatuaan. Viimeisin Oiva-raportti on oltava nähtävissä myös elintarvikealan yrityksen internetsivuilla, jos toimijalla on internetsivut, tai muulla vastaavalla tavalla. Muu vastaava tapa tarkoittaa esimerkiksi toimijan sosiaalista mediaa tai matkapuhelinsovellusta, jonka kautta elintarvikkeita myydään.

Toimijalle suunnatussa yksityiskohtaisessa tarkastuskertomusosiossa on kuvattu tarkastuksella havaittuja asioita ja mahdolliset toimenpidekehotukset määräaikoineen. Oiva-raportissa eri asiakokonaisuuksien, kuten ”Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus”, valvontatulokset ilmoitetaan arviointiasteikolla Oivallinen, Hyvä, Korjattavaa tai Huono. Jos tulos on jokin muu kuin Oivallinen, lisätään Oiva-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.

2.7.1 Oiva-arvioinnin arvosanat ja niiden perusteet

- **Oivallinen**-arvosanan saa elintarviketoiminta, jonka toiminta on elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaista.
- **Hyvä**-arvosanan saa elintarviketoiminta, jonka toiminnassa havaitut pienet epäkohdat eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan. Toimijaa ohjeistetaan, miten pienet epäkohdat saadaan oivalliselle tasolle.
- **Korjattavaa**-arvosanan saa elintarviketoiminta, jonka toiminnassa todetaan elintarviketurvallisuutta heikentäviä tai kuluttajaa harhaanjohtavia epäkohtia. Epäkohdat edellytetään korjaamaan määräajassa, minkä jälkeen 10 työpäivän kuluessa tehdään seurantatarkastus. Mikäli korjauksia ei ole tehty määräaikaan mennessä, voidaan käynnistää hallinnolliset pakkokeinot.
- **Huono**-arvosanan saa elintarviketoiminta, jonka toiminnassa todetaan elintarviketurvallisuutta vaarantavia tai vakavasti kuluttajaa harhaanjohtavia epäkohtia tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Elintarvikealan toimijaa edellytetään korjaamaan epäkohta välittömästi, mikä varmistetaan käynnistämällä elintarvikelain mukaiset hallinnolliset pakkokeinot ja tekemällä seurantatarkastus. 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.



2.8 Hallinnolliset pakkokeinot

Hallinnollisia pakkokeinoja käytetään elintarvikevalvonnassa silloin, kun elintarvikealan toimija ei ryhdy tarvittaviin toimenpiteisiin elintarvikemääräysten noudattamiseksi, eivätkä muut valvontatoimenpiteet toimijan velvoittamiseksi ole riittäviä. Pakkokeinoja ovat mm. määräykset, kiellot, elintarvikkeen haltuunotto sekä elintarvikkeen käyttöä ja hävittämistä koskevat päätökset. Mikäli elintarvikealan toimija ei ole noudattanut valvontaviranomaisen antamaa määräystä tai kieltoa, valvontaviranomainen voi peruuttaa tekemänsä alkutuotantopaikan tai elintarvikehuoneiston hyväksymistä koskevan päätöksen kokonaan tai osittain. Viranomainen voi myös keskeyttää tai lopettaa rekisteröidyn alkutuotannon, elintarvike- tai kontaktimateriaalitoiminnan. Elintarvikelain 27 §:n mukaisesti 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.

Hallinnollisiin pakkokeinoihin ryhtyminen ei ole valvontasuunnitelman mukaista suunnitelmallista valvontatyötä. Kyseessä on lisätyö, jolla varmistetaan elintarvikemääräysten noudattaminen. Tämä lisätyö on huomattavasti työläämpää kuin suunnitelmallinen tarkastustyö ja vie suhteessa huomattavasti enemmän aikaa valvontatapausta kohti. Vuosien 2022–2024 valvontatiedon perusteella hallinnollisiin pakkokeinot voidaan vuosittain joutua käynnistämään noin 5–10 tapauksessa.

2.8.1 Seuraamusmaksu

Toimivaltainen valvontaviranomainen voi määrätä toimijan maksamaan vähintään 300 euron ja enintään 5 000 euron elintarvikevalvonnan seuraamusmaksun elintarvikelain 67 §:ssä mainituissa määräysten vastaisuuksissa. Seuraamusmaksu voidaan määrätä esimerkiksi, kun toimija kehotuksesta huolimatta laiminlyö elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoituksen tai 15 §:ssä säädettyä vaatimusta omavalvonnasta tai ei noudata elintarvikelain 17 §:ssä säädettyä vakavia vaaroja tai ruokamyrkytyksiä koskevaa ilmoitusvelvollisuutta.

2.9 Valvontakohteen tarkastustiheys ja riskiluokitus

Valvontakohteiden tarkastusmäärät on suunniteltu soveltaen Ruokaviraston ohjetta elintarvikehuoneistojen ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokituksesta ja valvontatarpeen määrittämisestä. Oulun seudun ympäristötoimen elintarvikevalvontakohteet ja kontaktimateriaalitoiminnat, niiden lukumäärä, tarkastustiheys ja tarkastuksiin käytettävä aika on esitetty liitteessä 1. Tarkastussuunnitelmaan on kirjattu eri valvontakohdeluokittain arvioidut seurantatarkastusten määrät, jotka vuosina 2023–2024 ovat pääasiassa kohdistuneet tarjoilu- ja myyntipaikkoihin, leipomoihin sekä hyväksytyihin elintarvikehuoneistoihin. Näiden kohteiden tarkastuksista noin 18 % on ollut seurantatarkastuksia. Käytännössä seurantatarkastusten määrä vastaa kahden tarkastajan vuodessa tekemien tarkastusten määrää.



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

Rekisteröidyt elintarvikehuoneistot on jaettu viiteen riskiluokkaan tarkastustiheyden ollessa alimmillaan kerran kolmessa vuodessa (0,33) ja enimmillään neljä kertaa vuodessa. Riskiluokittelussa elintarvikehuoneiston vuosittaiset tarkastustiheydet määritetään toiminnan luonteen ja laajuuden mukaan, kuten allergiaruokavalioon soveltuvien elintarvikkeiden valmistus, annos-/tuotantomäärä ja kohderyhmä.

Valvontayksikkö on poiketen Ruokaviraston riskiluokittelusta linjannut, että anniskeluravintoloita, joissa tarjotaan pieniä määriä vähäriskisiä elintarvikkeita, kuten juustoja, tai satunnaisesti tarjotaan kuumentamalla valmistettuja ruokia, valvotaan kerran viidessä vuodessa (0,2). Pinta-alaltaan suuria myymälöitä (yli 1000 m²), joissa myydään vain pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tarkastetaan Ruokaviraston linjauksesta poiketen joka toinen vuosi (0,5). Tarkastustiheys on siis sama kuin keskikokoisilla (200–1000 m²) myymälöillä. Valvonnassa näiden kahden eri kokoluokan myymälöiden elintarviketurvallisuusriskien ei ole todettu merkittävästi eroavan toisistaan.

Osa rekisteröidystä elintarviketoiminnasta kuuluu 0-riskiluokkaan. Tällaiset elintarvikehuoneistot kirjataan ilmoitusvelvollisuuden perusteella valvontakohdejärjestelmään ja niihin tehdään yleensä aloittamisen yhteydessä tarkastus. Ensimmäisellä tarkastuksella tarkastetaan, vastaako toiminta ilmoitettua ja annetaan tarvittavaa neuvontaa tai kehotuksia. Tämän jälkeen tarkastuksia tehdään kohteeseen erillisinä tarkastuksina, jos sellaiseen on jotain erityistä syytä, kuten esimerkiksi asiakasvalitus, ruokamyrkytyspäily tai epäily lainsäädännön vastaisuudesta.

Rekisteröidyt kontaktimateriaalitoiminnot on jaettu toiminnan laajuuden perusteella kolmeen riskiluokkaan tarkastustiheyden ollessa kerran kolmessa vuodessa, joka toinen vuosi tai kerran vuodessa. Toiminnan laajuuteen vaikuttavat materiaalilaatujen määrä, tuotantomäärä, tuotanto- ja varastotilojen pinta-ala, henkilömäärä ja liikevaihto.

Hyväksytyt elintarvikehuoneistot on jaettu kahdeksaan riskiluokkaan tarkastustiheyden vaihdellessa 1–8 kertaa vuodessa. Tarkastustiheyteen vaikuttavat valmistettavien elintarvikkeiden riskialttius ja tuotantomäärä. Suurimmat tarkastustiheydet kohdistuvat laajamittaista toimintaa harjoittaviin liha- ja kala-alan laitoksiin.

Elintarvikekohteen valvontatulokset eli Oiva- tulokset 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 takaisin vetoja tai yhteyksiä ruokamyrkytys epidemioihin 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 rekisteröidyt elintarvikehuoneistot kerran kolmessa vuodessa. Mikäli elintarvikehuoneisto toimii kausiluonteisesti, mutta yhtäjaksoisesti enintään kuusi kuukautta, voidaan tarkastustiheyttä alentaa 50 %. Edellytyksenä on, että vastaavan koko vuoden toimivan hyväksytyn elintarvikehuoneiston tarkastustiheys on vähintään kaksi tarkastusta vuodessa ja rekisteröidyllä elintarvikehuoneistolla vähintään yksi tarkastus vuodessa. Mikäli elintarvikehuoneisto toimii kausiluonteisesti tai satunnaisesti yhteensä alle 3 kk vuodessa, rekisteröity elintarvikehuoneisto tarkastetaan kerran kolmessa vuodessa ja hyväksytty elintarvikehuoneisto kerran vuodessa.

Virallista valvontaa koskeva asetus (EU) 2017/625 velvoittaa huomioimaan säännöllisessä riskiperusteisessa valvonnassa omavalvonnan luotettavuuden ja tulokset, mukaan lukien yksityiset laadunvarmistusjärjestelmät. Mikäli elintarvikehuoneistolla on käytössä sertifioitu elintarvikkeiden laatu järjestelmä, voidaan suunnitelmallisista tarkastuksista vähentää yksi tarkastus, jos tarkastustiheys on neljä tai alle vuodessa, ja kaksi, jos tarkastustiheys on yli neljä vuodessa. Edellytyksenä vähentämiselle on, että elintarvikehuoneiston tarkastustiheys on vähintään kolme tarkastusta vuodessa ja valvojalle esitetään auditointiraportti. Tämän perusteella tarkastustiheyttä on vähennetty kolmessa laitoskohteessa. Lisäksi laitoskohteissa voidaan vähentää tarkastustiheyttä yllä kuvatuksi, mikäli kuuden peräkkäisen Oiva-arvioinnin yleisarvosana on ollut Oivallinen. Tämä voi vaikuttaa tarkastusten kokonaismäärään toteutuman arvioinnissa.

2.10 Muu kuin suunnitelmallinen valvontatyö

Suunniteltujen tarkastusten lisäksi elintarvikekohteisiin voidaan tehdä valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia. Valvontakäyntejä voidaan tehdä toisen viranomaisen pyynnöstä, selvittäessä ruokamyrkytys epäilyä tai muuta elintarvikehuoneistoon tai elintarvikkeeseen liittyvää epäilyä. Tarkastuksesta kirjoitetaan toimijalle tällöin erillinen tarkastuskertomus. Muita kuin valvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia tehdään vuosittain noin 20 kpl. Ruokamyrkytyksiin liittyvien yhteydenottojen määrä on noussut vuosina 2023–2024 ollen vuosittain 150–175 vuosittain kappaletta. Määrän nousun takana on todennäköisesti se, että vuodesta 2023 alkaen ilmoitus on ollut mahdollista tehdä sähköisesti valtakunnallisessa järjestelmässä. Elintarvikevälitteiseksi epäiltyjä epidemioita on selvitetty vuosittain alle 5 kpl. Elintarvikevälitteisten epidemian selvitystyö vie helposti jopa kaksi henkilötyöviikkoa.

Yrityksen viedessä elintarvikkeita sisämarkkinoiden ulkopuolelle ns. kolmansiin maihin, elintarvike-erä tarkastetaan ennen vientieräkohtaisen todistuksen myöntämistä.



Elintarvikevalvonta antaa neuvontaa ja ohjeistusta toimijoille ja kuluttajille. Toimijoille lähetetään esimerkiksi omavalvontaan liittyviä ohjauskirjeitä ja järjestetään ohjaustilaisuuksia.

2.11 Elintarvikevalvonnan painopisteet

Elintarvikevalvontasuunnitelma voi sisältää sekä valtakunnallisia että yksikön omia painopisteitä. Vuodelle 2026 ei ollut kunnalle suunnattuja valtakunnallisia painopisteitä.

Valvontayksikön omana painopisteenä on se, että rekisteröityjen ja hyväksytyjen valvontakohteiden VATI:n mukainen valvontatavoitevuosi on vuosi 2023 tai myöhempi. Tällä parannetaan valvonnan kattavuutta.

Rekisteröityjen toimintojen Oiva-tarkastuksilla painotetaan puhtaanapitoon, työskentelyhygieniaan, lämpötilanhallintaan ja ristikontaminaatioon liittyviä asiakokonaisuuksia. Tarjoilupaikkojen ja myynnin tarkastuksilla painotetaan seuraavien Oiva-rivien tarkastamista:

- 3.1 Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys
- 3.2 Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus
- 4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus
- 4.2 Käsihygieniä
- 5.6 Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä
- 6.2 Jäähdytettujen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta
- 6.3 Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus
- 6.5 Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta
- 6.6 Pakasteiden ja jäähdytettujen elintarvikkeiden lämpötilahallinta
- 6.9 Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa
- 15.4 Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta
- 18.1 Oiva-raportin esilläpito

Muita rivejä tarkastetaan projektimuotoisesti tai, jos valvonnan ja toiminnan perusteella tälle on erityinen tarve, esimerkiksi elintarvikkeista annettavat tiedot.

Valvontayksikön omana painopisteenä elintarvikevalvonnassa on järjestää koulutus- ja ohjaustilaisuuksia elintarviketoimijoille. Lisäksi 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.

2.12 Suunnitelmallinen viranomaisnäytteenotto

Viranomainen voi todentaa elintarvikehuoneiston omavalvonnan toimivuutta viranomaisnäyttein. Näytteenoton perusteena on omavalvonnan todentaminen tai omavalvonnan riittävyyden varmistaminen. Valvontasuunnitelman mukaisesta näytteen tutkimisesta peritään maksu toimijalta. Kohderyhmäkohtaiset näytemäärät ja tutkimukset on kirjattu taulukkoon 10.



Taulukko 10 Elintarvikevalvonnan näytteenottosuunnitelma 2026

Toiminta	Näyte	Näytemäärä/ kohde	Näytemäärä (kpl)	Analyysit
Maitoala	Maitovalmiste	1–5 kpl	6	<i>Listeria monocytogenes</i>
	Tuotantoympäristö	1–4 kpl	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
Liha-ala	Lihavalmiste	1–2 kpl	3	<i>Listeria monocytogenes</i>
	Tuotantoympäristö	1–2 kpl	2	<i>Listeria monocytogenes</i> tai <i>Salmonella</i>
Kala-ala	Kalavalmiste	1–4 kpl	6	<i>Listeria monocytogenes</i> Vakuumpakatut tuotteet, puolisäilykkeet, kypsät listeriariskin omaavat tuotteet
	Tuotantoympäristö	1–4 kpl	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
Vilja- ja kasvisala, muu valmistus	Kasvituote, yhdistelmäelintarvike	1–2 kpl	4	<i>Listeria monocytogenes</i>
Rekisteröity elintarviketoi- minta (esim. myynti, tarjoilu, maahantuon- ti)	Pakattu tai pakkaamaton helposti pilaantuva elintarvike (esim. salaatti, kypsä ruoka, sisämarkkinoilta tuotu eläinperäinen elintarvike)	1–2 kpl	20	Kypsistä elintarvikkeista enterobakteerit ja näytetyypin mukaan <i>Bacillus cereus</i> , koagulaasipositiiviset stafylokokit, <i>Listeria monocytogenes</i> tai <i>Clostridium perfringens</i> . Kypsentämättömistä elintarvikkeista <i>E. coli</i> ja näytetyypin mukaan <i>Bacillus cereus</i> , koagulaasipositiiviset stafylokokit tai <i>Salmonella</i>

2.12.1 Elintarvikevalvonnan projektit

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



Ruokaviraston valtakunnalliset valvontaprojektit:

- Valvontasuunnitelman laatimisajankohtana ei ollut tiedossa projekteja

Oulun seudun ympäristötoimen elintarvikevalvonnan projektit vuodelle 2026 ovat:

- Myymälöiden käsittelemien elintarvikkeiden mikrobiologinen laatu
 - Kartoitetaan myymälöiden valmistushygieniaa ja otetaan elintarvikenäytteitä, kun myymälöiden valmistamia tai käsittelemiä elintarvikkeita myydään 2 vrk tai pidempään.
- Gluteenittomien tuotteiden valmistus ja niiden gluteenipitoisuus
 - Tarkastuksilla arvioidaan, kuinka gluteenittomuus varmistetaan gluteenittomina markkinoitavien ruokien ja elintarvikkeiden valmistuksessa. Projektissa otetaan näytteitä gluteenipitoisuuden tutkimiseksi.
- Valvontakauden 2026 aikana tarkentuvat näytteenottoprojektit
 - Kartoitetaan elintarvikkeiden laatua ottamalla näytteitä esim. elintarvikeryhmäkohtaisesti lyhytkestoisina projekteina.

2.12.2 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).

2.12.3 Näytteenottajan pätevyys

Viranomaisnäytteitä elintarvikkeista voi elintarvikevalvontaviranomaisten lisäksi ottaa ulkopuolinen asiantuntija (elintarvikelaki 33§). Näytteenottopalvelun hankinnassa noudatetaan Ruokaviraston ohjetta Tehtävien siirtäminen elintarvikeketjun lainsäädännössä (1435/04.02.00.01/2023). Oulun seudun ympäristötoimi ostaa näytteenottopalveluita sopimuslaboratorioltaan.

2.13 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 toksini 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 (Toiminta elintarvikevälitteisissä terveysvaaratilanteissa -ohje valvontaviranomaisille) ja varautumissuunnitelman mukaan.

Vastuu elintarvikkeiden vaatimusten mukaisuudesta ja mahdollisesta takaisinvedosta on elintarvikealan toimijalla. Takaisinvetotilanteessa toimitaan Ruokaviraston takaisinvento-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 Oulun seudun ympäristötoimen varautumissuunnitelmassa.

2.14 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi

Elintarvikevalvontasuunnitelman toteutuminen käsitellään vuosittain johtokunnassa. Elintarvikevalvonnan vaikuttavuutta ja suunnitelmallisen valvonnan toteutumista seurataan erilaisin indikaattorein:

1. Seurataan Oiva-arvosanojen kehitystä. Tavoitteena on, että alueen elintarviketoimintoihin tehtyjen tarkastusten kokonaisarvosanojen Oivallinen- ja Hyvä- arvosanojen osuus on vähintään 85 %.
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 terveysvaaraa 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.
5. Elintarvikevalvonnan projekteista laaditaan 1–2 raporttia.
6. Ohjauskirjeiden ja koulutusten määrä toimijoille 1–4 kpl.
7. Rekisteröidyissä ja hyväksytyissä elintarvikevalvontakohteissa VATI:n mukainen valvontatavoitevuosi on 2023 tai myöhempi.

2.15 Laki- ja säädöspäerusteet sekä Ruokaviraston ohjeet

- Elintarvikelaki 297/2021
- EY:n yleinen elintarvikevalvonta-asetus (EY) N:o 178/2002
- Euroopan parlamentin ja neuvoston valvonta-asetus (EU) 2017/625
- EY:n yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004
- EY:n eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus 853/2004
- EY:n asetus elintarvikkeiden mikrobiologista vaatimuksista eli mikrobikriteeriasetus (EY) N:o 2073/2005 ja siihen liittyvät Ruokaviraston ohje elintarvikealan toimijoille 4095/04.02.00.01/2020/6 ja ohje valvontaviranomaisille 4094/04.02.00.01/2020/3
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikevalvonnasta 315/2021



- Maa- ja metsätalousministeriön asetus zoonooseista 316/2021
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021
- Valtioneuvoston asetus elintarvikkeiden ja veden välityksellä leviävien epidemioiden selvittämisestä 1365/2011
- Toiminta elintarvikevälitteisissä terveysvaaratilanteissa -ohje valvontaviranomaisille 4186/04.02.00.01/2020/2
- Ruokaviraston määräys (12/2021) elintarvikevalvonnan valvontatiedoista
- Oiva-arviointiohjeet rekisteröidylle sekä hyväksytyille elintarviketoiminnalle www.ruokavirasto.fi
- Kontaktimateriaalien valvontaohje – Ruokaviraston ohje 4217/04.02.00.01/2021
- Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen, Ruokaviraston ohje 1028/04.02.00.01/2022/5
- Alkutuotannon elintarvikevalvonta ja riskinarviointi – Ruokaviraston ohje 242/04.02.00.01/2023
- Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta - Ruokaviraston ohje 980/04.02.00.01/2022/1
- Rekisteröitävää elintarviketoimintaa vai ei? – Ruokaviraston ohje 836/04.02.00.01/2022
- Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta - Eviran ohje 16044/1
- Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta – Eviran ohje 16043/1
- Veden ja jään valvonta elintarvikehuoneistossa – Ruokaviraston ohje 8014/04.02.00.01/2021/2
- Viralliset todistukset elintarvikkeiden, rehujen, elävien eläinten ja eläimistä saatavien tuotteiden viennissä - Ruokaviraston ohje 4441/04.02.00.01/2021/3
- Opas elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä elintarvikevalvonnassa – Ruokaviraston ohje 3761/04.02.00.01/2020/3
- Tehtävien siirtäminen elintarvikeketjun lainsäädännössä – Ruokaviraston ohje 1435/04.02.00.01/2023
- Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2025–2028: ei vielä julkaistu tämän valvontasuunnitelman laadintahetkellä

2.16 Liitteet

Liite 1. Elintarvikevalvonnan valvontakohteiden lukumäärä ja tarkastustiheys 2026



3. OULUN SEUDUN YMPÄRISTÖTOIMEN TERVEYDENSUOJELULAIN VALVONTASUUNNITELMA 2025-2028

3.1 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 2025–2028.

Ympäristöterveydenhuollon yhteisen valtakunnallisen valvontaohjelman teemana on vaikuttava valvonta ja ydintehtävät. Teemaa edistetään toteuttamalla yhteisen valvontaohjelman tavoitteita tietoperusteisesta valvonnasta, osaamisesta ja varautumisesta. Terveydensuojelulain valtakunnallisessa valvontaohjelmassa tarkennetaan toimialakohtaiset painopisteet, joita ovat talousvesivalvonnan uudet sisällöt, osaaminen ja paikalliset tarpeet viranomaisvalvonnassa sekä valmius ja varautuminen terveydensuojelussa

3.1.1 Lainsäädäntömuutokset

Kansallinen talousvesiasetus on päivitetty vastaamaan EU:n juomavesidirektiiviä ja se on tullut voimaan 1.1.2023. Talousvesilaitosten riskinarviointi tulee laajentaa riskinhallintasuunnitelmaksi, jonka pohjalta päivitetään valvontatutkimusohjelma. Muutokset tapahtuvat vesilaitoskohtaisesti sitä mukaa, kun valvontatutkimusohjelma vanhenee ja tulee päivitettäväksi. Tämän jälkeen päivitykset tehdään kuuden vuoden välein. Päivittämiseen on varattava resurssia ja tämä on pois muusta valvonnasta.

Terveydensuojelulain kokonaisuudistus on käynnistynyt vuonna 2024. Valvontaohjelmakaudella mm. uudistukseen liittyvä sidosryhmätyö ja lausunnot vievät myös valvontayksiköiden työaika.

3.2 Valvonnan painopisteet

Oulun seudun ympäristötoimen terveydensuojelulain mukaisen valvonnan painopisteet ovat esitelty taulukossa 11 Valviran ohjeen mukaisesti.

Taulukko 11 Terveydensuojelun valvonnan painopisteet 2025–2028

Painopiste	Toimenpiteet
Talousvesivalvonnan uudet sisällöt	- Alueellinen yhteistyö: maakunnan talousvesiryhmään osallistuminen - Riskinhallintasuunnitelmat: osallistutaan laadintaan ja valvotaan suunnitelmien päivittämistä ja toteutumista



Painopiste	Toimenpiteet
	• Ensisijaiset tilat: edistetään ensisijaisten tilojen omistajien riskinarviointien ja -hallintatoimien valmistumista ennen vuonna 2029 voimaantulevaa takarajaa
Osaaminen ja paikalliset tarpeet viranomaisvalvonnassa	• Osaamisen ylläpitäminen ja kehittäminen koulutuksiin osallistumalla • Alueellinen yhteistyö: maakunnan yhteistyöryhmät • Tarvittavien välineiden ja mittareiden ylläpito ja osaaminen niiden käytössä • Kohteiden riskinarviointi valvontatiedon perusteella ja valvontatarpeen kohdentaminen
Valmius ja varautuminen terveydensuojelussa	• Häiriötilanteisiin varautuminen ja suunnitelmien päivittäminen ja yhteensovittaminen • Osallistuminen häiriötilanne- tai valmiusharjoituksiin vuosittain

Alueellista yhteistyötä ylläpidetään maakunnan valvontayksiköiden välillä erilaisten yhteistyökokousten avulla. Maakunnan talousvesiryhmä on ollut toiminnassa pisimpään ja muiden osa-alueiden osalta yhteistyö käynnistyi vuonna 2024. Terveystensuojelun yhteistyöryhmä kokoontuu kahdesti vuodessa. Toinen kokouksista on tapaamisen järjestävän yksikön luona. Tapaamisen järjestävä valvontayksikkö vaihtuu vuosittain. Tapaamisissa käsitellään ajankohtaisia valvonta-asioita, esimerkiksi lakimuutosten vaikutusta käytännön valvontatyöhön tai valvonnan linjauksia.

3.3 Terveystensuojeluvalvonnan resurssit

Terveystensuojeluvalvontaan on varattu 6,25 htv. Terveystensuojeluvalvontaa tekeviä tarkastajia on yhteensä 8. Heistä yksi tekee myös elintarvikevalvontaa vuosittain noin 0,75 htv:n verran ja kolmella on tupakkalain mukaisia tehtäviä yhteensä noin 1,25 htv:n verran. Terveystensuojelutarkastajan tehtäväkuvaan sisältyy suunnitelmallisen valvonnan lisäksi vesitiimin vetäminen ja varautumiseen liittyviä tehtäviä sekä talousvesivälitteisten epidemioiden selvitystyötä.

Terveystensuojeluvalvontaan ja terveystensuojeluvalvontaan liittyvät tarkastukset priorisoidaan suunnitelmallista tarkastusten edelle. Asuntojen terveystensuojeluvalvontaan selvittämiseen käytetään noin 1,5 henkilötyövuotta terveystensuojeluvalvonnan kokonaisresurssista. Neuvonta ja ohjaus sekä sisäilmatyöryhmätyöskentely vievät terveystensuojeluvalvonnan resursseista merkittävän osan.



3.4 Valvontakohteiden riskinarviointi ja tarkastustiheydet

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, liikuntarajoitteiset, 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 oma valvonta 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
- Terveys Haittaepäilyissä tehdään tarvittaessa muitakin tarkastuksia ja tarvittaessa perustetaan sisäilmatyöryhmä valvontakohteeseen.

Riskinarvioinnissa huomioidaan edeltävän 3–5 vuoden valvontatulokset. Lisäksi tehdään kohdekohtaista riskinarviointia jokaisella tarkastuskäynnillä. Kohdekohtaista tarkastustiheyttä voidaan terveydensuojelulain mukaisessa valvonnassa vähentää tai lisätä. Tarkastustiheys on kuitenkin vähintään 0,2. Mikäli valvontatulosten perusteella kohteissa ei ole havaittu ongelmia tai laiminlyöntejä, voidaan tarkastustiheyttä pienentää. Mikäli tulosten perusteella yksittäisessä kohteessa havaitaan toistuvia tai vakavia ongelmia, voidaan kohteen tarkastustiheyttä nostaa. Sisäilmaongelmakohteiden tarkastustiheys on vähintään Valviran suosittama. Riskinarvioinnin perusteella tehdyt muutokset tarkastustiheyksiin kirjataan VATI:iin ja kohteen tarkastuskertomukseen.



Terveydensuojelulain mukaiset, suunnitelmallisen valvonnan kohteet jaetaan kolmeen riskiluokkaan, joiden perusteella määritetään valvontakohdetyypin yleinen tarkastustiheys.

- Luokkaan 3 kuuluvat ne kohteet, joissa on todennäköistä, että toiminnasta voi aiheutua terveyshaittaa; esimerkiksi kun altistuvien määrä on suuri, toiminta on herkkä häiriöille, vaikutukset terveyteen ovat merkittäviä, altistusaika on pitkä (korkea riski).
- Luokkaan 2 kuuluvat ne kohteet, joissa on mahdollista, että toiminnasta voi aiheutua terveyshaittaa, mutta terveysvaikutukset eivät ole merkittäviä (keskisuuri riski)
- Luokkaan 1 kuuluvat ne kohteet, joissa on todennäköistä, että toiminnasta ei aiheudu terveyshaittaa (matala riski).

Tässä suunnitelmassa annetaan valvonnan tarkastustiheydet kohdetyypeittäin. Terveydensuojelulain tarkastussuunnitelma on esitetty liitteessä 2. Valtakunnallisessa terveydensuojelun valvontaohjelmassa esitetyt tarkastustiheydet ovat olleet lähtökohtana valvontasuunnitelmaa laadittaessa.

Valvontahistorian ja riskinarvioinnin perusteella on tehty seuraavia muutoksia tarkastustiheksiin:

- Kauneudenhoitoa ja ihon käsittelyä suorittavien huoneistojen tarkastustiheyttä on pienennetty kertyneen valvontatiedon perusteella 0,2:een.
- Kotona toimiva ilmoitusvelvollinen kauneushoitolatoiminta (ihoä rikkova kauneushoitolatoiminta) tarkastetaan asiakirjatarkastuksena toiminnan aloittamisen yhteydessä, minkä jälkeen näitä kohteita valvotaan terveyshaittaepäilyihin perustuen.
- Asunto-osakeyhtiöissä sijaitseva ympärivuorokautisen palveluasumisen toiminta (eli toiminta, jossa asukkaat asuvat omissa huoneistoissaan) tarkastetaan vain valitusten perusteella.
- Uima-altaiden ja uimahallien (yleiset altaat toimintatyyppi) osalta tehdään kohdekohtaista riskinarviointia. Valvontakohteet, joissa on yksi allas, veden laatu on ollut hyvä ja valvonnan perusteella ei ole havaittu ongelmia vähintään kahtena peräkkäisenä vuotena, voidaan tarkastustiheys laskea 0,5:een. Tähän perustuen kolmen allaskohteen tarkastustiheyttä on laskettu.
- Talousvesilaitokset, joissa on vain veden jakelua (käytännössä vain putkistoa), tarkastetaan kolmen vuoden välein. Tällaisia laitoksia on 6 kpl.
- STM:n asetuksen (401/2001) mukaiset laitokset, joiden riskinarviointi on tehty, tarkastetaan joka toinen vuosi. Tällaisia laitoksia on 2 kpl.
- Oppilaitosten, koulujen ja päiväkotien tarkastustiheys on Valviran ohjeistuksen mukainen. Kuitenkin kunnissa, joissa tarkastus tehdään työterveyden kanssa, voidaan tarkastuskäynti tehdä työterveyden mukana 5 vuoden välein ja näiden tarkastusten välissä yksi ylimääräinen tarkastus (ts. tarkastusvälit 3 vuotta, 2 vuotta, 3 vuotta, 2 vuotta).



3.5 Suunnitelmallisen valvonnan kohteet

Suunnitelmallista valvontaa tehdään kohteisiin, joista on tehty terveydensuojelulain 13 §:n mukainen ilmoitus tai, jotka on hyväksytty terveydensuojelulain 18 §:n mukaisesti.

Terveydensuojelulain mukainen ilmoitus on tehtävä ennen toiminnan aloittamista terveydensuojelulain 13 § mukaisista toiminnoista.

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 ilmoitus 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.

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 valvota 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 haastattelemalla. Toiminnanharjoittajalta voidaan esimerkiksi pyytää kirjallista selvitystä siitä, miten hän varmistaa esimerkiksi hygieeniset työtavat toiminnassaan.

Verkkoalustoilla tarjottavan pienimuotoisen majoitustoiminnan tarkastuksia voidaan tehdä myös asiakirjatarkastuksina. Tarkastus tehdään käymällä paikan päällä, mikäli kohteesta tulee valituksia tai on muuten syytä epäillä puutteita tiloissa ja toiminnassa.

3.6 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, annetaan haitan estämiseksi ja tilanteen korjaamiseksi tarpeelliset ohjeet, toimenpidekehotukset



tai -määräykset. Tarkastukseen liittyy tavallisesti aistinvaraista arviointia sekä mahdollisesti mittauksia ja näytteenottoa jatkotutkimuksia 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 laatimia Vati-tarkastuslomakepohjia käytetään tarkastuskertomusten laadinnassa. Tarkastusten apuna on käytössä esitietolomake, joka pyydetään täyttämään ja palauttamaan etukäteen. Lomakkeella pyydetään tietoja kohteesta, ja sen toiminnasta ja olosuhteista. Lomakkeen käyttö sujuvoittaa tarkastuksen tekemistä. Kuvaukset tarkastusten yleisestä sisällöstä valvontakohdetyyppittäin on esitetty kappaleessa 3.6.4. Oma-valvonta tarkastetaan kaikissa valvontakohdetyypeissä.

3.6.1 Päiväkotien ja koulujen suunnitelmalliset tarkastukset

Kunnallisten päiväkotien ja koulujen suunnitelmalliset tarkastukset pyritään tekemään yhteistyössä mm. kiinteistön ylläpidosta vastaavien tahojen, kouluterveydenhuollon, työterveyshuollon ja työsuojeluvaltuutettujen tai työsuojelupäälliköiden kanssa. Yksityisten päiväkotien ja koulujen tarkastukset pyritään tekemään moniammatillisesti, esimerkiksi yhdessä palvelukoordinaattorin kanssa. Käytännöissä on eroja alueen kuntien välillä.

3.6.2 Säteilylain valvonta terveydensuojeluvalvonnan yhteydessä

Säteilylain valvonnasta vastaa Säteilyturvakeskus (STUK). Terveydensuojeluvalvontaan kuuluvan solariumvalvonnan yhteydessä tehdään säteilylain valvontaa STUK:n Terveydensuojeluviranomaisen solariumtarkastus käyttöpaikalla -lomakkeen mukaisesti. Terveydensuojelulain mukaisen tarkastuksen yhteydessä säteilylain nojalla havaitut puutteet lähetetään tiedoksi säteilylain valvonnasta vastaavalle STUK:lle. STUK hoitaa tarvittavat jatkotoimenpiteet.

STUK ja Valvira ovat tarkentaneet radonvalvonnan ohjeistusta. Ympäristötoimi huomioi ohjeistuksen valvonnassaan. Valvontasuunnitelman mukaisilla tarkastuksilla kiinnitetään huomiota siihen, onko mahdollinen radonpitoisuuden mittausvelvoite toteutettu.

3.6.3 Uimavesien valvonta

EU-uimarantoja ja pieniä yleisiä uimarantoja valvotaan Valviran riskiluokituksen mukaisella valvontatiheydellä. Muita uimapaikkoja, kuten leirintäalueiden uimarantoja ja leirikeskusten rantoja, valvotaan riskiperusteisen arvioinnin mukaan tarvittaessa. Uimarantojen sinilevättilannetta seurataan uimakaudella yhteistyössä rantojen ylläpitäjien kanssa. Uimarantojen suunnitelmallisten tarkastuskäyntien yhteydessä valvotaan EU-uimarantojen tupakointikiellon toteutumista.



3.6.4 Terveysturvallisuuden tarkastusten yleinen sisältö valvontakohdetyypeittäin

Taulukko 12 Talousveden toimittaminen

Valvontakohdetyyppi	Tarkastuksen sisältö
EU-raportoitava vedenjakelualue, vedentoimitus vähintään 1000 m ³ päivässä tai vähintään 5000 henkilölle Muu vedenjakelualue, veden toimitus 10–999 m ³ päivässä tai 50–4999 henkilölle Tukkulaitos (talousvettä toimittavalle laitokselle vettä toimittava toiminnanharjoittaja)	- Vastaako toiminta siitä tehtyä hakemusta/ilmoitusta ja hyväksymispäätöstä/todistusta - Onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu - Valvontatutkimusohjelma ja sen toteutumisen sekä tutkimustulosten arviointi - Henkilöstön talousvesihygieeninen osaaminen - Vedenottamoiden ja niiden ympäristön tarkastus, riskinarvioinnin perusteella vuosittain tai joka toinen vuosi - Häiriötilannesuunnitelma ja varautuminen - Riskienarviointi ja -hallinta - Laitoksen suorittama omavalvonta - Tilojen siisteys ja kunto - Verkostoon kunto sekä niiden kunnon seuranta (vuonna 2027) - Saneeraaminen - Kemikaalien käyttö ja varastointi - Vedenlaadusta tiedottaminen - Ylä- ja alavesisäiliöt (vuonna 2026 ja 2028)
Pieni vedenjakelualue, vedentoimitus alle 10 m ³ päivässä tai alle 50 henkilölle	- Vastaako toiminta siitä tehtyä hakemusta/ilmoitusta ja hyväksymispäätöstä/todistusta - Onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu - Soveltaen samat kuin yllä - Toiminnan laajuus (elintarvikealan yritykset, julkinen tai kaupallinen toiminta)

Taulukko 13 Kokoontuminen, julkiset huvi- ja kokoontumishuoneistot

Valvontakohdetyyppi	Tarkastuksen sisältö
Kerhotilat Nuorisotilat ja leirikeskukset Lasten iltapäiväkerhot ja sisäleikkihuoneistot	- Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta - Onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu - Yleinen siisteys, siivousohjelma ja välineet ja tilojen siivottavuus - Rakenteiden ja pintojen kunto ja ylläpito - Pesu- ja pukeutumistilat - Käymälät ja muut sosiaalitilat - Sisäilman laatu ja ilmanvaihto



Valvontakohtedyyppi	Tarkastuksen sisältö
	• Toiminnan aiheuttama tai muu melu • Asiakasmäärät • Tilojen soveltuminen käyttötarkoitukseen • Harjoitettavan toiminnan laatu • Käytettävän talousveden laatu • Jätehuollon järjestelyt • Sisäilman lämpötila

Taulukko 14 Opetustoiminta, koulut ja oppilaitokset

Valvontakohtedyyppi	Tarkastuksen sisältö
Esiopetus Peruskoulu Lukio Ammattioppilaitos Muut koulut ja oppilaitokset Korkeakoulu ja muu aikuiskoulutus	• Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta • Onko aikaisemmilla 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 tai muu melu • Pöly ja haju • Kemikaalien käsittely ja säilytys • Jätehuollon järjestelyt, piha-alueet • Oppilasmäärät ja tilojen riittävyys oppilasmäärään nähden • Sään ääri-ilmiöihin varautuminen • Sisäilman lämpötila

Taulukko 15 Majoitustoiminta

Valvontakohtedyyppi	Tarkastettavat asiat
Hotellit Hostellit Maatilamatkailu Kasarmialueiden majoitustilat	• Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta • Onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu • Yleinen siisteys, siivousohjelma ja välineet • Tekstiilihuolto • Rakenteiden ja pintojen kunto ja ylläpito • Varustelutaso • Majoitustilat, yleiset tilat, käymälät, pesu- ja saunatilat



Valvontakohtedyyppi	Tarkastettavat asiat
	- Sisäilman laatu ja ilmanvaihto - Toiminnan aiheuttama tai muu melu - Tilojen soveltuminen käyttötarkoitukseen - Harjoitettavan toiminnan laatu - Käytettävän talousveden laatu - Jätehuollon järjestelyt - Sisäilman lämpötila

Taulukko 16 Kauneudenhoitoa ja ihon käsittelyä suorittavat huoneistot ja laitokset

Valvontakohtedyyppi	Tarkastettavat asiat
Kosmetologiset huoneistot Tatuointi ja lävistys Muu ihon käsittely ja hoito Solariumit	- Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta - Onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu - Yleinen siisteys ja rakenteiden kunto ja ylläpito - Välinehuolto - Käsienpesupisteet ja työskentelyhygieniat - Siivousohjelma ja -välineet - Käymälät, pesu- ja pukeutumistilat - Valaistus - Sisäilman laatu ja ilmanvaihdon riittävyys - Tilojen soveltuminen käyttötarkoitukseen - Harjoitettavan toiminnan laatu - Käytettävän talousveden laatu

Taulukko 17 Sosiaalihuollon palvelut

Valvontakohtedyyppi	Tarkastettavat asiat
Lasten päiväkodit ja vastaavat Lastenkodit/ lastensuojeluyksiköt ja vastaavat Vanhainkodit ja vastaavat Muut sosiaalialan yksiköt	- Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta - Onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu - Yleinen siisteys ja rakenteiden kunto ja ylläpito - Siivousohjelma ja -välineet - Käymälät - Pesu- ja pukeutumistilat - Tekstiilihuolto - Valaistus - Ilmanvaihto - Sisäilman laatu - Tilojen soveltuminen käyttötarkoitukseen - Käytettävän talousveden laatu - Melu - Jätehuolto, piha- ja leikkialueet



Valvontakohtedyyppi	Tarkastettavat asiat
	- Henkilömäärät ja tilojen riittävyys henkilömäärään nähden - Piha-alue - Sään ääri-ilmiöihin varautuminen - Sisäilman lämpötila

Taulukko 18 Liikunta ja virkistystoiminta

Valvontakohtedyyppi	Tarkastettavat asiat
EU-uimarannat Pienet yleiset uimarannat	- Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta - Onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu - Uimarannan siivous ja jätehuolto - Yleiseen käyttöön tarkoitetut käymälät ja pukeutumistilat - Ovatko vedenlaatutulokset asiakkaiden nähtävillä ilmoitustaululla - Riskit uimaveden laadulle - Kävijämäärät - Asetuksen (177/2008) mukaisille uimarannoille uima-vesiluokitus ja uimavesiprofiili - Tiedottaminen - Häiriötilanteisiin varautuminen
Yleinen allas	- Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta - Onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu - Henkilöstön allasvesihygieninen osaaminen - Valvontatutkimusohjelma ja sen toteutuminen - Allasveden laatu ja poikkeamien johdosta tehdyt toimenpiteet - Näytteenottosuunnitelman ajantasaisuus ja suunnitelman noudattaminen - Ovatko vedenlaatutulokset asiakkaiden nähtävillä - Vedenpuhdistuslaitteiden toiminta, niiden huolto ja käyttötarkkailu - Ilmanvaihto ja sisäilman laatu - Yleinen siisteys ja siivousjärjestelyt - Sauna- ja pesutilat sekä wc-tilat - Kalusteiden ja pintojen kunto - Jätehuollon järjestelyt - Kemikaalien käsittely ja varastointi - Asiakasmäärät ja kirjanpito niistä



Valvontakohdetyyppi	Tarkastettavat asiat
Yleiset saunat	- 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 - Asiakasmäärät ja tilojen riittävyys asiakasmäärään nähden
Urheiluhalli Kuntosali Muu yleinen liikuntatila	- Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta - Onko aikaisemmilla 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

3.7 Näytteenotto ja näytteiden tutkiminen

3.7.1 Talousvesilaitokset

Talousvesilaitosten riskinarviointiin perustuvat näytteenottosuunnitelmat hyväksytään vesilaitosten valvontatutkimusohjelman laatimisen yhteydessä. Tutkimustiheys määräytyy vedenjakelualueelle päivittäin toimitettavan tai siellä päivittäin käytettävän veden määrän perusteella. Terveysturvallisuuden varmistamiseksi valvoo, että näytteenotto on suoritettu. Kiinteistöihin liittyvissä talousveden valitustapauksissa näytteet ottaa pääsääntöisesti terveysturvallisuuden varmistamiseksi. Muun terveysturvallisuusvalvonnan yhteydessä mitataan lämpimän käyttöveden ja kylmän talousveden lämpötiloja valvontakohteissa legionellariskin selvittämiseksi.

Vesilaitos voi riskinarviointiin perustuen esittää eri muuttujien poistamista tai lisäämistä tai tutkimustiheyksien muuttamista. 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 kuuden 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. Ympäristötoimen alueella ei suunnitelman laatimishetkellä ole em. kohteita.

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:n asetuksessa 401/2001. Talousvesiasetuksiin vuonna 2023 tulleen muutoksen myötä talousvesilaitoksen riskinarviointi laajentuu riskienhallintasuunnitelmaksi. Tämä tehdään valvontatutkimusohjelman päivityksen yhteydessä.

3.7.2 Uimahallit ja -altaat

Oulun seudun ympäristötoimi tarkastaa toiminnanharjoittajien laatimat uima-altaan/uima-altaiden käyttäjämäärään perustuvan, allaskohtaisen näytteenottosuunnitelman. Uima-allasvesinäytteitä ottaa terveystarkastaja, laboratorio tai toiminnanharjoittaja näytteenottosuunnitelman mukaisesti ja terveystarkastajat seuraavat näytetuloksia. 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, allasvedestä otetaan uusintanäyte. Näytetuloksissa oleviin laatuvaatimusten poikkeamiin etsitään mahdollisia aiheuttajia yhteistyössä altaan toiminnanharjoittajan kanssa, jonka lisäksi terveystarkastajat tarvittaessa ohjeistavat altaan käytöstä poikkeaman selvittämisen ja uusintanäytteiden tulosten odottamisen aikana. Näytteitä otetaan myös silloin, kun epäillään ongelmia veden laadussa. Uima-allasvesien laatuvaatimuksista ja näytteenotosta on säädetty STM asetuksessa (315/2002) uimahallien ja kylpylöiden allasveden valvontatutkimuksista ja laatuvaatimuksista. Osa uimahalleista ja -altaista seuraavat uima-allastilojen hygieenisyyttä ja siivouksen toimivuutta omavalvontana otettavien pintapuhtausnäytteiden avulla. Mahdollisten poikkeamien vuoksi siivoustoimia voidaan tehostaa tai kohdentaa, sekä varmistaa toimenpiteiden vaikutus uusintanäytteillä.

3.7.3 Uimarantavedet

Uimarantavesistä otetaan valvontasuunnitelman mukaisia näytteitä uimakauden aikana. Uimakausi on Oulun seudulla 15.6.–31.8. välinen aika. Uimarantavesien näytteenotosta laaditaan ennen uimakauden alkua nk. seurantakalenteri, jossa määritellään näytteenottoajankohdat. EU-uimarannoilta otetaan näytteitä vähintään neljä kertaa siten, että ensimmäinen näytteenotto on ennen uimakauden alkua. Pieniltä yleisiltä uimarannoilta otetaan näyte kolme kertaa uimakauden



aikana. Lisäksi valvotaan muiden uimapaikkojen veden laatua pääsääntöisesti riskiperusteisen arvioinnin mukaisesti 1–2 kertaa uimakauden aikana.

Talviuintipaikoista otetaan talviuintikaudella kaksi näytettä. Talviuintikausi on 1.9.–14.6. Oulun seudulla.

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

3.7.4 Puhtausnäytteet

Puhtausnäytteitä voidaan ottaa puhtaanapidon toimivuuden varmistamiseksi eri kohteista. Puhtausnäytteitä voidaan ottaa esimerkiksi päiväkodeissa lasten korkeudella olevista kosketuspinnista, wc-tiloista ja ruokailuun käytettävistä pöytäpinnoista. Mikäli on syytä epäillä puhtaanapidon riittävyyttä, voidaan näytteenotosta ja analysoinnista aiheutuneet kustannukset periä toimijalta. Osa puhtausnäytteenotosta voidaan ostaa laboratoriolta.

3.7.5 Muu näytteenotto

Sisäilman terveyshaitan selvittämiseen tarvittavat tutkimukset näytteenottoineen toiminnanharjoittaja 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 asiantuntijalaboratoriossa (THL).

3.7.6 Näytteenottajan pätevyys

Talous- ja uimavesinäytteet voi Valviran ohjeistuksen mukaan ottaa muukin kuin terveydensuojeluviranomainen. Kunnan terveydensuojeluviranomaisen on kuitenkin varmistettava näytteiden ottajan pätevyys. Näytteenottajan on tunnettava vesinäytteenottoon liittyvät yleiset periaatteet. Suositeltavinta olisi, että näytteenottajalla on ympäristönäytteenottajan henkilösertifiointi (erikoistumisalana talous- ja uimavedet), mutta näytteenottajan pätevyys voidaan katsoa riittäväksi myös silloin, kun toiminnanharjoittajan näytteenottajalla on voimassa oleva vesityökortti (talous- tai uimavesi) ja riittävästi kokemusta oman alansa näytteenotosta sekä mieluiten perehdytys sertifiointin suorittaneen henkilön toimesta.

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 vesianalytiikasta sekä mieluiten perehdytys sertifiointin suorittaneen henkilön toimesta. Perehdytyksestä ja näytteenotto-ohjeista tulee olla kirjalliset dokumentit, jotka on pyydettyäessä esitettävä



terveydensuojeluviranomaiselle. Terveysuojeluviranomainen voi kontrolloida näytteenottajan pätevyyden sopivaksi katsomallaan tavalla.

3.8 Muu kuin suunnitelmallinen valvontatyö

Suunnitelmallisen valvonnan ulkopuolisiin tehtäviin kuuluvat mm. laivatarkastukset, sisäilmatyöryhmyöskentely ja asumisterveyden valvonta sekä muut terveyshaittaepäilyt. Asumisterveysvalvontaan kuuluu neuvonta ja ohjaaminen sekä terveyshaittaepäilyihin liittyvät asunnontarkastukset. Asumisterveysvalvontaan kuuluu terveydensuojelun henkilöstöresurssista noin 1,5 henkilötyövuotta.

Oulun seudun ympäristötoimi osallistuu valvomiensa kohteiden sisäilmatyöryhmyöskentelyyn. Sisäilmatyöryhmyöskentelyssä on erilaisia toimintatapoja valvonta-alueen eri kunnissa.

Oulun seudulla tehdään myös kansainväliseen sopimukseen kuuluvia alusten saniteettitarkastuksia. Valvontayksiköt, joiden alueella on satama, ovat valtuutettu myöntämään todistuksia alusten saniteettitarkastuksista Maailman terveysjärjestön (WHO) kansainvälisen terveyssäännösten mukaisesti. Oulun seudun ympäristötoimi noudattaa kansallista soveltamisohjetta sellaisissa tilanteissa, että aluksella havaitaan vakavia terveysuhkia. Alusten saniteettitarkastuksia tehdään vuosittain noin 10 kpl.

Häiriötilanteisiin varautuminen ja häiriötilanteiden harjoittelu sekä selvittäminen kuuluvat myös valvontasuunnitelman ulkopuoliseen työhön. Häiriötilanteessa resurssit suunnataan ensisijaisesti häiriötilanteen hoitamiseen. Häiriötilanteita voi joutua selvittämään myös virka-ajan ulkopuolella. Tarkempi kuvaus häiriötilanteiden hoitamisesta on kirjattu Oulun seudun ympäristötoimen varautumissuunnitelmaan. Varautumissuunnitelma päivitetään vuosittain toukokuussa.

3.9 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi

Terveysuojelun valvontasuunnitelman toteutuminen käsitellään vuosittain johtokunnassa. Valvonnan vaikuttavuutta ja suunnitelmallisen valvonnan toteutumista seurataan erilaisin indikaattorein.

1. Valvonnan tehokkuuden ja laadun osalta valvotaan tarkastusten kattavuutta, tarkastusmäärän toteutumista suhteessa riskiperusteisesti laadittuun valvontasuunnitelmaan.
2. Valvontakohteiden VATI:n mukainen valvontatavoitevuosi on 2023 tai myöhempi.
3. Valvonnan painopisteiden toteutumisen arviointi.
4. Ohjauskirjeiden ja koulutusten määrä toimijoille 1–4 kpl.



3.10 Laki- ja säädösperusteet ja Valviran ohjeet

- Valvira: Valtakunnallinen terveydensuojelun valvontaohjelma vuosille 2025–2028
- Terveydensuojelulaki (763/1994)
- Terveydensuojeluasetus (1280/1994)
- Säteilylaki (859/2018) 15 §
- STM asetus (1352/2015) talousveden laadusta ja valvonnasta sekä rakennusten vesilaitteistojen riskienhallinnasta
- 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, muutos 2022
- Asetus neuvolatoiminnasta, koulu- ja opiskeluterveydenhuollosta sekä lasten ja nuorten ehkäisevästä suun terveydenhuollosta (338/2011) 12 §
- STM asetus (545/2015) asunnon ja muun oleskelutilanterveydellisistä olosuhteista sekä ulkopuolisten asiantuntijoiden pätevyysvaatimuksista, ns. asumisterveysasetus
- Valtioneuvoston asetus elintarvikelain, rehulain ja terveydensuojelulain nojalla tutkimuksia tekevistä laboratorioista (152/20215)
- Asumisterveysasetuksen soveltamisohje (8/2016), päivityksineen
- Valviran ohje: Ohje asunnon terveyshaittaepäilyn käsittelyyn viranomaisessa (Dnro V/148/2024, 11.1.2024)
- Valviran ohje 2/2017: Allasvesiasetuksen soveltamisohje, uima-allasveden laatu ja valvonta
- Valviran ohje 12/2018: Ohje koulun ja päiväkodin olosuhdevalvontaan, terveyshaitan ennaltaehkäisemiseen sekä selvittämiseen
- Valviran ohje Talousvesisäännösten soveltamisohje osat I ja II (8.3.2024 Dnro V/1532/2024)
- Valviran ohje Terveydensuojelulain mukaisissa tutkimuksissa käytettävät menetelmät (Dnro V/5360/2023 20.10.2023)
- Valviran ohje 4/2019: Uimavesivälitteisen epidemian selvittäminen
- Valviran ohje 24/2018 Alusten tarkastusta ja saniteettitodistusten myöntämistä koskeva WHO:n käsikirja, Suomen kansallinen soveltamisohje
- Valviran ohje Terveydensuojelulain 13 §:n mukaisen ilmoitusvelvollisuuden soveltamisohje (12.5.2023 Dnro V/11976/2023)
- Valviran ohje Terveydensuojelulain mukainen perusmaksuvelvollisuus (12.6.2023 Dnro V/22571/2023)
- Dnro V/47861/2024 18.12.2024 Kauneushoitolan ja muun vastaavan tilan sekä ihoa rikkovan toiminnan hygienian sekä omavalvonnan vaatimuksista
- Puun pienpolton savuhaittatapausten käsittely (Ympäristöministeriön julkaisu 2022:21)



- Sosiaali- ja terveysministeriön asettaman työryhmän laatima Soveltamisopas uimavesiasetukseen 177/2008

3.11 Liitteet

Liite 2. Terveystensuojelulain valvontakohteiden lukumäärä ja tarkastustiheys 2026



4. OULUN SEUDUN YMPÄRISTÖTOIMEN TUPAKKALAIN VALVONTASUUNNITELMA 2025-2028

4.1 Johdanto

Tupakkalain valvontasuunnitelman laatimista ohjaavat tupakkalaki ja tupakkalain valtakunnallinen valvontaohjelma 2025–2028. Oulun seudun ympäristötoimen valvontasuunnitelma vuosille 2025–2028 laadittu Valviran laatiman valtakunnallisen 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.

Säätelyn piirissä ovat tupakkatuotteiden lisäksi esimerkiksi sähkösavukkeet ja niissä käytettävät nikotiininesteet ja savuttomat nikotiinituotteet. Nikotiininesteiden ja savuttomien nikotiinituotteiden myynti on luvanvaraista eikä nesteissä saa olla esimerkiksi karkki- ja hedelmämakuja. Sähkösavukkeita ei saa käyttää tupakoimattomissa tiloissa eikä pitää esillä vähittäismyyntissä. Tupakkalaki velvoittaa tupakkatuotteiden, nikotiininesteiden ja savuttomien nikotiinituotteiden tukkumyyjiä tekemään ilmoituksen valvovalle viranomaiselle.

4.1.1 Lainsäädäntömuutokset

Euroopan unionin tupakkatuotedirektiivi tuli voimaan 19.5.2014. Direktiivi saatettiin osaksi kansallista lainsäädäntöä tupakkalain kokonaisuudistuksen voimaantulon myötä 15.8.2016. Viimeisin tupakkatuotedirektiivistä johtuva muutos on jäljitettävyyss- ja turvaominaisuusmerkkintöjen käytön laajeneminen kaikkiin tupakkatuotteisiin 20.5.2024 alkaen.

Tupakkalakiin on 23.5.2025 vahvistettu muutos, kun savuttomat nikotiinituotteet lisättiin uutena tuoteryhmänä tupakkalain soveltamisalan piiriin. Tällä pyritään ehkäisemään nuorisokäyttöä, harmaatuontia ja laitonta kauppaa sekä torjumaan järjestäytynyttä rikollisuutta. Lisäksi kaikkien tupakan vastikkeiden hallussapito ja maahantuonti kiellettiin alle 18-vuotiailta.



4.2 Tupakkalain valvonnan painopisteet 2025–2028

Tupakkalain valvonnan valtakunnallisen valvontaohjelman painopisteiden valinnassa on huomioitu ympäristöterveydenhuollon yhteisen valvontaohjelman teema vaikuttava valvonta ja ydintehtävät. Painopisteiden avulla kohdennetaan valvonnassa resursseja suunnitelmallisesti ja riskiperusteisesti sekä huomioidaan mahdollisista lainsäädäntömuutoksista aiheutuvat uudet tarpeet. Painopisteet on esitetty taulukossa 19.

Taulukko 19 Tupakkalain valvonnan painopisteet

Toimintavuosi	2025	2026	2027	2028
Painopiste	Savuttomat nikotiinituotteet tuotevalvonnan näkökulmasta			
	Laittoman kaupan ehkäisy ja jäljitettävyyttä koskevan tiedon hyödyntäminen valvonnassa			
	Etämyynti			
	Markkinointi			
	Ehkäisevä päihdetyö			

4.2.1 Savuttomat nikotiinituotteet

Tupakkalakiin lisättiin 1.8.2025 voimaan tulleella lailla uusi savuttoman nikotiinituotteen määritelmä. Painopisteen tavoitteena on varmistaa, että savuttomien nikotiinituotteiden myyntiä valvotaan tupakkalain vaatimalla tavalla huomioiden muun muassa ikärajavalvonta sekä muu omavalvonnan asianmukainen toteutuminen. Savuttomien nikotiinituotteiden pakollisten merkintöjen valvontaa suoritetaan osana myyntipaikan valvontaa silloin, kun tarkastus kattaa myös vähittäismyyntipakkausten merkinnät.

4.2.2 Laittoman kaupan ehkäisy ja jäljitettävyyttä koskevan tiedon hyödyntäminen valvonnassa

Tupakkatuotteiden vähittäismyyntipakkauksiin on tullut vaiheittain 20.5.2019 alkaen pakollisina ominaisuuksina turvaominaisuusmerkintä sekä jäljitettävyyssjärjestelmän mukainen yksilöllinen tunnistus. Näiden pakkausmerkintöjen avulla pystytään varmistumaan tupakkatuotteen aitoudesta sekä jäljittämään tuote valmistuksesta aina vähittäismyyntiin asti. Näiden vähittäismyyntipakkausten pakollisten merkintöjen tarkoituksena on yhdessä ehkäistä tupakkatuotteiden laittomaa kauppaa. Savukkeet ja kääretupakkatuotteet ovat kuuluneet laittoman kaupan ehkäisyä koskevan sääntelyn piiriin 20.5.2019 alkaen. Laittoman kaupan ehkäisyä koskeva sääntely laajeni 20.5.2024 alkaen koskemaan myös muita tupakkatuotteita. Tupakkalain valtakunnallisen valvontaohjelmakauden painopisteenä vuosille 2025–2026 on laittoman kaupan ehkäisyä koskevan sääntelyn laajentumisen huomioiminen sekä jäljitettävyyttä koskevan tiedon hyödyntäminen valvonnassa.

Painopisteen tavoitteena on varmistaa, että tupakkatuotteiden vähittäismyyntipakkausten laittoman kaupan ehkäisyä koskevien pakollisten pakkausmerkintöjen valvontaa suoritetaan



osana myyntipaikan valvontaa silloin, kun tarkastus kattaa myös vähittäismyyntipakkausten merkinnät.

4.2.3 Etämyynti

Tupakkatuotteiden, sähkösavukkeiden, nikotiininesteiden ja poltettavaksi tarkoitettujen kasvipöytäisten tuotteiden ja savuttomien nikotiinituotteiden rajat ylittävä etämyynti on kielletty. Myöskään Suomeen sijoittautunut elinkeinonharjoittaja ei saa myydä tai muutoin luovuttaa mainittuja tuotteita kuluttajalle etäviestintä käyttäen. Etämyynnin kieltä on tarkoitus laajentaa koskemaan myös savuttomia nikotiinituotteita, joten toimijat, jotka ovat myyneet esimerkiksi nikotiinipusseja internetissä, joutuvat muuttamaan toimintaansa.

Etämyynnin valvonta edellyttää perinteisten valvontakäytäntöiden, kuten fyysinen tarkastuskäynti, rinnalle uusia toimintatapoja. Etämyynnin toimintaympäristö huomioiden valvontaa on mahdollista toteuttaa käytännössä kirjallisin menettelyin ja ohjeistuksin. Toisaalta esimerkiksi myyntipaikkaan toteutettavan fyysisen tarkastuskäynnin yhteydessä tulisi valvonnassa kiinnittää huomiota toimijan myyntitoiminnan järjestämiseen laajemmin ja kokonaisuudessaan.

4.2.4 Markkinointi

Tupakkalaissa säädettyjä tuotteita koskee ehdoton markkinointikielto. Markkinointikieltoa koskeva sääntely on välineneutraali kattaen kaikki tupakkalaissatarkoitettut tuotteet sekä kaiken myynninedistämistoiminnan. Etämyynnin valvontaa vastaavasti kunnan on valvonnassaan kiinnitettävä huomiota markkinointikieltoa koskevan sääntelyn noudattamiseen paitsi vähittäismyyntipaikoissa, myös myyntipaikkojen mahdollisilla verkko- ja sosiaalisen median sivustoilla ja tileillä. Markkinoinnin valvontaa on pyritty helpottamaan ja tehostamaan vähittäismyyntipakkausten ja tuotteiden ulkoasua koskevalla yhdenmukaistamista tavoittelevalla sääntelyllä. Edellä mainittu sääntely on tarkoitus laajentaa tupakkalain muutosta koskevan hallituksen esityksen mukaisesti koskemaan muun ohella myös savuttomia nikotiinituotteita.

4.2.5 Ehkäisevä päihdetyö (EPT)

Laki ehkäisevän päihdetyön järjestämisestä ohjaa päihdehaittojen vähentämiseksi tehtävää työtä. Ehkäisevä päihdetyö kattaa alkoholi-, huumausaine- ja rahapelihaittojen sekä tupakkatuotteiden käytön vähentämisen. Tupakkalain muutosta koskevan hallituksen esityksen mukaisesti kunnan tehtäviä on tarkoitus muuttaa niin, että kunnan on huolehdittava alueellaan yhteistyössä hyvinvointialueen kanssa paikallisesta toiminnasta myös muiden nikotiinipitoisten tuotteiden kuin tupakkatuotteiden käytön lopettamiseksi.

Vuosina 2025–2028 Oulun seudun ympäristöterveydenhuolto osallistuu mahdollisuuksien mukaan ehkäisevää päihdetyötä harjoittavien tahojen toimintaan. Painopisteen tavoitteena on kehittää tupakkalakeja valvovien viranomaisten ja ehkäisevän päihdetyön yhteistyötä niin, että yhteistyön tulokset tukisivat sekä tupakkalain että EPT-lain tavoitteiden toteutumista. Oulun seudun ympäristötoimi tekee yhteistyötä Oulun Pakan tarjontatyöryhmän kanssa.



4.3 Tupakkalain valvonnan resurssit

Tupakkalain mukaiseen valvontaan on varattu noin 1,25 htv, josta lääkelain mukaiseen valvontaan kuluu noin 0,1 htv. Tupakkalain mukaista valvontaa tai tehtäviä tekeviä terveystarkastajia on yhteensä kolme. He tekevät myös joko terveydensuojelulain tai elintarvikelain mukaista valvontaa. Kaikki päiväkotien ja koulujen sekä EU-uimarantojen terveydensuojelulain mukaista valvontaa tekevät tarkastajat valvovat tarkastusten yhteydessä tupakointikieltojen noudattamista.

4.4 Tupakkalain mukaiset hakemukset ja ilmoitukset

4.4.1 Myyntiluvat ja ilmoitukset

Oulun seudun ympäristötoimi myöntää alueellaan myyntipaikkakohtaisen vähittäismyyntiluvan elinkeinotoiminnassa tapahtuvaan tupakkatuotteiden, savuttomien nikotiinituotteiden ja nikotiininesteiden myyntiin, jos hakija on esittänyt laissa mainitut asiapaperit ja selvitykset. Myyntiluvasta peritään Oulun seudun ympäristötoimen taksan mukainen maksu. Oulun seudun ympäristötoimi myöntää myös alueellaan lääkelain mukaisen nikotiinivalmisteiden vähittäismyyntiluvan. Oulun seudun ympäristötoimi käsittelee alueensa tukkumyynti-ilmoitukset ja muutosilmoitukset.

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

4.4.2 Hakemus tupakointikiellon määräämisestä asuntoyhteisöön

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

4.5 Tarkastukset ja niiden sisältö

Kunta valvoo tupakkalain ja sen nojalla annettujen säännösten toteutumista alueellaan,

- 1) tupakkatuotteiden, tupakan vastikkeiden (esim. savuttomat nikotiinituotteet), tupakointivälineiden, sähkösavukkeiden ja nikotiininesteiden myyntiä ja muuta luovuttamista sekä omavalvontaa koskevien säännösten noudattamista;
- 2) tupakkalaissa säädettyjen markkinointi- ja esilläpitokielloja koskevien säännösten noudattamista;
- 3) tupakointikielloja ja -rajoituksia koskevien säännösten noudattamista.



Tupakkalain mukaisen tarkastuksen tavoitteena on selvittää, ovatko tarkastuksen kohteen tilat ja toiminta tupakkalaissa asetettujen vaatimusten mukaisia. Tarvittaessa annetaan ohjeita, toimenpidekehotuksia ja määräyksiä, jotta lain edellytykset toteutuvat. Valviran laatimia Vati-tarkastuslomakepohjia käytetään tarkastuskertomusten laadinnassa.

Tupakkalain suunnitelmallinen valvonta tehdään pääasiallisesti erillisenä tarkastuksena seuraaviin toimintaluokkiin:

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

Suunnitelmallisen valvonnan kohteita ovat esimerkiksi tupakointitilalliset ravintolat sekä tupakkatuotteiden, savuttomien nikotiinituotteiden ja nikotiininesteiden vähittäis- ja tukkumyymäläpaikat.

Suunnittelemattomat valvontatapaukset ovat ensisijaisia suunniteltuihin nähden, sillä niissä on taustalla usein epäily, että tupakkalakia on rikottu.

4.5.1 Tupakointikieltojen ja -rajoitusten valvonta

Tupakointikieltojen ja -rajoitusten suunnitelmalliseen valvontaan kuuluvat tupakointitilalliset ravintolat. Säännöllisen valvonnan piiriin kuulumattomat kohteet tarkastetaan tarvittaessa ilmoitusten perusteella. Muun ympäristöterveydenhuollon valvonnan yhteydessä puututaan tupakkalain kieltojen ja rajoitusten rikkomuksiin muun muassa, EU-uimarannoilla ja päiväkotien ja koulujen sisätiloissa ja ulkoalueilla. Tupakointitilallisten ravintoloiden tarkastusten yleinen sisältö on esitetty taulukossa 20.

4.5.2 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 taulukoissa 20 ja 21.

Taulukko 20 Tupakointikieltojen ja rajoitusten suunnitelmallinen valvonta

Valvottava asia	Tarkastuksella huomioidaan
Tupakointitila	- Tupakointitilan käytön vaatimukset, hyväksyntä, rakenne, koko ja sijainti, ilmanvaihto ja laitteisto - Tupakointitilassa työskentelyä koskevat vaatimukset ja tilan tuuletus - Ravitsemisliikkeen tupakointitilan käyttö ja valvonta sekä muut merkinnät



Valvottava asia	Tarkastuksella huomioidaan
Omavalvonta	Ravitsemisliikkeen tupakointitilan omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyen tupakointikieltojen ja –rajoitusten valvonta tilanhaltijan toimesta sekä ilmanvaihdon tarkistaminen ja kirjaaminen.
Opasteet	Tupakointikielto-opasteet.

Taulukko 21 Myynnin, mainonnan ja esilläpidon valvonta

Valvottava asia	Tarkastuksella huomioidaan
Myynti ja myyntilupa	- Myyntiä ja myyntilupaa koskevat yleiset asiat - Viranomaiselle ilmoitettujen tietojen oikeellisuus - Myyntiä koskevat ikärajat
Omavalvonta	Omavalvontasuunnitelma, sen yleinen vaatimustenmukaisuus ja saatavuus sekä työntekijöiden perehdytys.
Myyntipiste	- Jatkuva valvonta - Myyntikieltoilmoitus ja sen esilläpito - Myyntilupa-asiakirjan esilläpito - Tuotteiden sijoittelu myyntipisteessä (ml. esilläpitokiello) - Kuvasto ja luettelo
Tuotteet	- Tupakkatuotteiden, sähkösavukelaitteiden sekä täyttösäiliöiden ja nesteiden ominaisuuksien lainmukaisuus - Ilmoitukset tupakkatuotteista, poltettavaksi tarkoitetuista kasviperäisistä tuotteista, sähkösavukelaitteista ja nesteistä. - Tupakkatuotteiden, sähkösavukelaitteiden ja nesteiden sekä poltettavaksi tarkoitettujen kasviperäisten tuotteiden myynti vähittäismyyntipakkauksissa - Vähittäismyyntipakkausten sisältämä merkinnät ja tieto (mm. terveysvaroitukset) ja kielletyt merkinnät - Tupakkatuotteiden osalta vähittäismyyntipakkausten muoto ja koko sekä savukkeen ulkoasu. - Nikotiininesteen myynti täyttösäiliöissä, kertakäyttöisessä sähkösavukkeessa tai patruunassa



Valvottava asia	Tarkastuksella huomioidaan
	Nikotiinestettä sisältävän sähkösavukkeen ja/tai täyttösäiliön koko, täyttösäiliön ja nikotiinesteen ulkoasu.
Muut kiellot ja rajoitukset	- Tiettyjen tuotteiden myyntikielto - Etämyyntikielto - Automaattisten myyntilaitteiden kieltä - Hintahyvityksen kieltä - Markkinointikielto - Tukkumyynnin rajoitukset
Laittoman kaupan ehkäiseminen	- Tunnistekoodit ja niiden tarkastaminen - Jäljitettävyyssjärjestelmän mukaiset kirjaukset
Jätelaki	Jätelain mukaiset kertakäyttömuovituotteita koskevat merkinnät

4.6 Tarkastustiheys ja tarkastuksiin keskimääräisesti käytettävä aika

Valvontasuunnitelman tarkastustiheys määräytyy Valviran laatiman valtakunnallisen valvontaohjelman 2025–2028 mukaan paikallisen ja kohdekohtaisen riskinarvioinnin perusteella. Kohdekohtaista tarkastustiheyttä, johon vaikuttavat mm. kohteesta kertynyt valvontatieto sekä toiminnanharjoittajan kyvykkyys ja motivaatio noudattaa säännöksiä, voidaan lisätä tai laskea riskinarvioinnin perusteella. Kohteissa, joiden säädösten noudattamatta jättäminen arvioidaan vähäiseksi, tarkastustiheys voi olla 0,25 eli kerran valvontaohjelmakauden aikana.

Eri kohdetyyppien tarkastustiheydet on esitetty taulukossa 22. Oulun seudun ympäristötoimen tupakkalain valvontakohteiden lukumäärä, suunnitellut tarkastustiheydet ja tarkastuksiin keskimäärin käytettävä aika on esitetty liitteessä 3. Kohdekohtaista riskinarviota päivitetään valvontaohjelmakauden aikana.

Taulukko 22 Tupakkalain kohdetyyppien tarkastustiheydet

Tupakkalain mukainen kohdetyyppi		Tarkastustiheys / vuosi
Tupakointikiellot ja rajoitukset	Ravintola tai muu ravitsemisliike, jossa on erillinen tupakointitila	0,25–0,3
Tupakkatuotteiden myynti, mainonta ja esilläpito	Vähittäismyynti (myös tukkumyymälät, joissa on vähittäismyyntiä)	0,25–0,5
	Tupakkatuotteiden tukkumyynti	0,25–0,3



4.7 Muut tupakkalain mukaiset 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 sekä muutosilmoitusten käsittely, toimiminen tupakkalain asiantuntijana, neuvojana ja ohjaajana sekä toiminnan kehittäminen. Tupakkalain noudattamista valvotaan myös tarpeen mukaan ulkoalueilla järjestettävissä yleisissä tilaisuuksissa. Tupakkalain muutoksen myötä kaikille myyntipaikoille on tehtävä uudet esillä pidettävät vähittäisluvut.

4.7.1 Nikotiinivalmisteiden myynnin valvonta

Kunnan valvontaviranomaisen tehtävistä on säädetty lääkelaisissa (395/1987), jossa todetaan, että kunnan tulee omasta aloitteestaan, ja tehtyjen ilmoitusten perusteella tarkastaa nikotiinivalmisteiden varastointi- ja myyntipaikkoja sekä valvoa nikotiinivalmisteiden myyntiä. Tupakkalain mukaisen tarkastuksen yhteydessä on tarkoituksenmukaista tarkastaa myös lääkelain mukainen nikotiinikorvaustuotteiden myynti. Nikotiinivalmisteiden myyntipaikkoja on 126 ja niihin tehdään vuosittain noin 60 tarkastusta.

Lupa- ja valvontavirasto (LVV) pitää yllä vuodesta 2026 alkaen julkista tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden tukku- ja vähittäismyynti-luparekisteriä. Lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskus Fimea ylläpitää nikotiinivalmisteiden myyntiluparekisteriä.

4.8 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi

Tupakkalain valvontasuunnitelman toteutuminen käsitellään vuosittain johtokunnassa. Valvonnan vaikuttavuutta ja suunnitelmallisen valvonnan toteutumista seurataan erilaisin indikaattorein.

1. Valvonnan tehokkuuden ja laadun osalta valvotaan tarkastusten kattavuutta, tarkastusmäärän toteutumista suhteessa riskiperusteisesti laadittuun valvontasuunnitelmaan.
2. Valvontakohteiden VATI:n mukainen valvontatavoitevuosi on 2023 tai myöhempi.
3. Valvonnan painopisteiden toteutumisen arviointi.



4.9 Laki- ja säädösperusteet

- Tupakkalaki (549/2016)
- Valtioneuvoston asetus tupakointitiloista ja tupakointikiellon hakemisesta asuntoyhteisöön (601/2016)
- STM:n asetus tupakkatuotteiden ja vastaavien tuotteiden vähittäismyyntistä (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 2025–2028, päivitys 4.8.2025
- Lääkelaki (395/1987)
- Jätelaki (646/2011)
- Valtioneuvoston asetus eräistä muovituotteista (771/2021)

4.10 Liitteet

Liite 3. Tupakkalain valvontakohteiden lukumäärä ja tarkastustiheys 2026

LIITE 1
Elintarvikevalvonnan valvontakohteiden lukumäärä ja tarkastustiheys 2026

Taulukosta on jätetty pois ne toimintatypit, joihin kuuluvia valvontakohteita ei toimialueella ole

Alleiviivattuna ne joiden tarkastustiheys poikkeaa ruokaviraston antamasta.

			Ruokavirasto					Oulun seudun ympäristötoimi					
Toimintaluokka	Toimintatyyppi	Valvontakohteiden lukumäärä	Tarkastukseen käytettävä aika (h) /kohde	Riskiluokka	Tarkastustiheys Ruokaviraston riskiluokituksen mukaan	Vuosittaisten tarkastusten määrä Ruokaviraston riskiluokituksen	Valvontaan käytettävä aika (h)	Tarkastukseen käytettävä aika (h) /kohde	Tarkastustiheys	Tarkastusten määrä 2026	Valvontaan käytettävä aika (h) 2026	Arvioitu uusintatarkastusten määrä 2026	Arvioitu uusintatarkastuksiin käytettävä aika (h) 2026
Maitoala	Maitonesteiden valmistus Raakamaidon käyttömäärä alle 500 000 L/v	1	2-4	4	2	2	8	3-4	1	1	4	0	0
	Maitonesteiden valmistus Raakamaidon käyttömäärä yli 2 milj. L/v	1	3-6	7	6	6	36	6	3	3	18		
	Juuston valmistus	1	2-4	4	2	2	8	2-4	1	1	4		
	Jäätelön valmistus	1	3-6	6	4	4	24	3-6	2	2	12		
Liha-ala	Lihavalmisteiden valmistus Tuotanto enintään 10 000 kg/v	1	2-4	4	1	1	4	2-4	1	1	4	2	7
	Lihavalmisteiden valmistus hyväksytty suurkeittiö 15 001-60 000 annosta/kk	1	2-4	4	2	2	8	2-4	2	2	8		
	Lihavalmisteiden valmistus Tuotanto 10 000-100 000 kg/v	1	3-5	6	4	4	20	3-5	4	4	20		
	Lihavalmisteiden valmistus Tuotanto 1- 10 milj. kg/v	1	3-5	8	8	8	40	4-6	6	6	36		
	Jauhelihan valmistus	1	2-4	3	1	1	4	2-4	1	1	4		
	Leikkaamo	1	2-4	4	1	1	4	2-4	1	1	4		
	Lihan käsittely	5	2-4	2	0,5	3	9	2-4	0,5	3	12		
Kala-ala	Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely Tuotanto alle 10 000 kg/v	3	2-4	3	1	3	12	2-4	1	3	12	4	16
	Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely Tuotanto 10 000 - 100 000 kg/v	4	2-4	4	1	4	16	2-4	1	4	16		
		3	2-4	4	2	6	24	2-4	2	6	24		
	Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely tuotanto 100 001 - 1 milj kg/v	1	3-5	6	1	1	4	3-5	1	1	4		

	Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely Tuotanto yli 10 milj kg/v	1	3-5	8	<u>8</u>	8	40	3-6	4	6	36		
	Kalajalosteiden valmistus	2	2-4	4	2	4	16	2-4	2	4	16		
		2	3-5	5	1	2	10	3-5	1	1	5		
		4	3-5	5	3	12	60	3-5	3	12	60		
		1	3-5	8	<u>8</u>	8	40	3-6	<u>4</u>	4	24		
Vilja ja kasvisala	Myllytoiminta	2	2-4	3	1	2	6	2-4	1	2	8	5	21
	Leipomotuotteiden valmistus; helposti pilaantuvia tuotteita	24	2-4	2	0,5	12	48	2-4	0,5	12	48		
		4	2-4	3	1	4	16	2-4	1	4	16		
		1	2-4	4	2	2	8	2-4	2	2	8		
	Leipomotuotteiden valmistus, ei helposti pilaantuvia	2	1-3	1	0,33	1	2	1-3	0,33	0	0		
		2	2-4	2	0,5	1	4	2-4	0,5	0	0		
		7	2-4	3	1	7	28	2-4	1	7	28		
		5	2-4	4	2	10	40	2-4	2	10	40		
		2	3-5	5	3	6	30	3-5	3	5	25		
	Muiden viljatuotteiden valmistus	1	2-4	3	1	1	4	2-4	1	1	4		
	Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus	4	2-4	2	0,5	2	8	2-4	0,5	2	8		
		2	2-4	3	1	2	8	2-4	1	2	8		
		1	3-5	5	3	3	15	3-5	3	3	15		
	Pakkaamotoiminta ja kauppakunnostus	2	1-3	1	0,33	1	2	1-3	0,33	1	3		
		2	2-4	3	1	2	8	2-4	1	2	8		
Elintarvikkeiden valmistus	Yhdistelmätuotteiden valmistus	4	2-4	2	0,5	2	8	2-4	0,5	2	8	1	6
		1	2-4	4	2	2	8	2-4	2	2	8		
		1	3-5	5	3	3	15	3-5	3	3	15		
	Makeisten valmistus	2	2-4	2	0,5	1	4	2-4	0,5	1	4		
	Muu valmistus	3	2-4	2	0,5	2	6	2-4	0,5	1	4		
		3	2-4	3	<u>1</u>	3	12	2-4	<u>0,33</u>	2	0		
		1	2-4	3	1	1	4	2-4	1	1	4		
		1	3-5	5	<u>3</u>	3	12	3-5	<u>0,33</u>	1	5		
		1	3-5	5	1	1	4	3-5	1	1	5		
	Juomien valmistus	1	2-4	2	0,5	1	2	2-4	0,5	1	2		
Elintarvikkeiden myynti	Elintarvikkeiden tukkumyynti	1	1-3	1	<u>0,33</u>	0	1	1-3	<u>0,2</u>	0	0	18	54
		13	1-3	1	0,33	4	13	1-3	0,33	4	13		
		4	2-4	2	0,5	2	8	2-4	0,5	2	8		
		2	2-4	3	1	2	8	2-4	1	2	8		
		1	3-5	4	<u>2</u>	2	10	3-5	<u>1</u>	1	5		
	Elintarvikkeiden vähittäismyynti	2	1-3	1	<u>0,33</u>	1	2	1-3	<u>0,2</u>	0	0		
		162	1-3	1	0,33	53	160	1-3	0,33	53	160		
		2	1-3	1	<u>0,33</u>	1	2	1-3	<u>0,5</u>	1	3		

		103	2-4	2	0,5	52	206	2-4	0,5	52	206		
		1	2-4	2	<u>0,5</u>	1	2	2-4	<u>1</u>	1	4		
		8	2-4	3	<u>1</u>	8	32	2-4	<u>0,5</u>	4	16		
		23	2-4	3	1	23	92	2-4	1	23	92		
		18	2-4	4	2	36	144	2-4	2	36	144		
Elintarvikkeiden tarjoilu	Ravintolatoiminta	1	1-3	1	<u>0,33</u>	0	1	1-3	<u>0,2</u>	1	3	127	380
		22	1-3	1	0,33	7	22	1-3	0,33	7	22		
		3	1-3	1	<u>0,33</u>	1	3	1-3	<u>0,5</u>	1	3		
		102	2-4	2	0,5	51	204	2-4	0,5	51	204		
		2	2-4	2	<u>0,5</u>	1	4	2-4	<u>1</u>	2	8		
		4	2-4	3	<u>1</u>	4	16	2-4	<u>0,5</u>	2	8		
		180	2-4	3	1	180	720	2-4	1	180	720		
		3	2-4	4	2	6	24	2-4	2	6	24		
	Grilli- tai pikaruokatoiminta	2	1-3	1	<u>0,33</u>	1	2	1-3	<u>0,2</u>	1	3		
		24	1-3	1	0,33	8	24	1-3	0,33	8	24		
		1	2-4	2	<u>0,5</u>	1	4	2-4	<u>0,33</u>	0	0		
		36	2-4	2	0,5	18	72	2-4	0,5	18	72		
		27	2-4	3	1	27	108	2-4	1	27	108		
		4	2-4	4	2	8	32	2-4	2	8	32		
	Kahvilatoiminta	2	1-3	1	<u>0,33</u>	1	2	1-3	<u>0,2</u>	0	0		
		1	1-3	1	<u>0,33</u>	0	0	1-3	<u>0,25</u>	0	0		
		65	1-3	1	0,33	21	64	1-3	0,33	21	64		
		2	2-4	2	<u>0,5</u>	1	4	2-4	<u>0,2</u>	1	3		
		1	2-4	2	<u>0,5</u>	1	2	2-4	<u>0,33</u>	0	0		
		33	2-4	2	0,5	17	66	2-4	0,5	17	66		
		11	2-4	3	1	11	44	2-4	1	11	44		
	Suurkeittiö: laitoskeittiö, koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat	12	1-3	1	0,33	4	12	1-3	0,33	4	12		
		2	1-3	1	<u>0,33</u>	1	2	1-3	<u>0,5</u>	1	3		
		1	2-4	2	<u>0,5</u>	1	2	2-4	<u>0,33</u>	0	0		
		39	2-4	2	0,5	20	78	2-4	0,5	20	78		
		6	2-4	3	<u>1</u>	6	24	2-4	<u>0,5</u>	3	12		
		19	2-4	3	1	19	76	2-4	1	19	76		
		1	2-4	4	2	2	8	2-4	2	2	8		
		6	2-4	2	0,5	3	12	2-4	0,5	3	12		
	Suurkeittiö: keskuskeittiötoiminta	18	2-4	3	1	18	72	2-4	1	18	72		
		3	2-4	3	<u>1</u>	3	12	2-4	<u>0,5</u>	1	4		
		2	2-4	4	<u>2</u>	4	16	2-4	<u>1</u>	2	8		
		6	2-4	4	2	12	48	2-4	2	12	48		
		1	3-5	5	<u>3</u>	3	12	3-5	<u>2</u>	2	10		
		6	3-5	5	3	18	90	3-5	3	18	90		
		3	1-3	1	<u>0,33</u>	1	5	1-3	<u>0,2</u>	0	0		
	Tarjoilukeittiötoiminta	419	1-3	1	0,33	138	415	1-3	0,33	138	415		
		1	1-3	1	<u>0,33</u>	0	1	1-3	<u>0,5</u>	0	0		
		4	2-4	2	<u>0,5</u>	2	8	2-4	<u>0,33</u>	1	4		
		21	2-4	2	0,5	11	42	2-4	0,5	11	42		
		3	1-3	1	0,33	1	3	1-3	0,33	0	0		
	Pitopalvelu	3	1-3	1	0,33	1	3	1-3	0,33	0	0		

		22	2-4	2	0,5	11	44	2-4	0,5	11	44		
		4	2-4	3	1	4	16	2-4	1	4	16		
Elintarvikkeiden kuljetus	Elintarvikkeiden kuljetus	9	1-3	1	0,33	3	9	1-3	0,33	3	9	3	9
	Elintarvikkeiden kuljetus jäähdytettynä	35	1-3	1	0,33	12	35	1-3	0,33	12	35		
		2	2-4	2	0,5	1	4	2-4	0,33	2	8		
		3	2-4	2	0,5	2	6	2-4	0,5	2	6		
	Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä	4	1-3	1	0,33	1	4	1-3	0,33	1	4		
	Elintarvikkeiden pakastekuljetus	25	1-3	1	0,33	8	25	1-3	0,33	8	25		
		2	2-4	2	0,5	1	4	2-4	0,33	2	8		
		1	2-4	2	0,5	1	2	2-4	0,5	1	4		
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen	Eläinperäisten elintarvikkeiden varastointi	2	2-4	3	1	2	8	2-4	1	2	8	1	3
		1	2-4	4	2	2	8	2-4	2	2	8		
		1	3-5	6	4	4	20	3-5	2	2	10		
	Muu elintarvikkeiden varastointi	10	1-3	1	0,33	3	10	1-3	0,33	3	10		
		2	2-4	2	0,5	1	4	2-4	0,5	1	4		
Vienti ja tuonti	Elintarvikkeiden maahantuonti	11	1-3	1	0,33	4	33	1-3	0,33	4	11	1	4
		7	2-4	2	0,5	4	28	2-4	0,5	4	14		
		1	2-4	3	1	1	4	2-4	1	1	4		
		1	2-4	4	2	2	4	2-4	1	1	4		
	Elintarvikkeiden maastavienti	2	1-3	1	0,33	1	2	1-3	0,33	0	0		
Elintarvikekontaktimateriaalit	Elintarvikekontaktimateriaalien valmistus tai jatkojalostus	5	2-4	2	0,5	3	10	2-4	0,5	3	10	1	3
		1	2-4	3	1	1	4	2-4	1	1	4		
	Elintarvikekontaktimateriaalien maahantuonti	3	1-3	1	0,33	1	3	1-3	0,33	1	3		
		2	2-4	2	0,5	1	4	2-4	0,5	1	4		
	Elintarvikekontaktimateriaalien jakelu tai markkinointi	14	1-3	1	0,33	5	14	1-3	0,33	5	14		
		1	2-4	2	0,5	1	2	2-4	0,5	1	2		
Alkutuotanto	Maidontuotanto	67	1-3		0,2	13	40	2-3	0,2	9	27	0	0
		2	1-3		1	2	6	2-3	1	2	6		
	Kalastus	4	1-3		0,3	1	4	2-3	0,3	1	3		
		18	1-3		Tarvittaessa	0	0	2-3	Tarvittaessa	0	0		
	Lihantuotanto	35	1-3		Tarvittaessa	0	0	2-3	Tarvittaessa	0	0		
	Munantuotanto	5	1-3		0,2	1	0	2-3	0,2	1	0		
	Hunajantuotanto	25	1-3		Tarvittaessa	0	0	2-3	Tarvittaessa	0	0		
	Puutarhaviiljely, Avomaa	11	1-3		0,2	2	7	2-3	0,2	2	7		
	Puutarhaviiljely, Kasvihuone	0	1-3		0,2	0	3	2-3	0,2	0	0		
	Peltoviljely	24	1-3		Tarvittaessa	0	0	2-3	Tarvittaessa	0	0		
Yhteensä		1916				1066	4089			1021	3868	163	503

Kokonaistarkastustavoite	1021
Uusintatarkastukset	163
Ensimmäinen tarkastus kohteeseen	200
Yhteensä	1384

LIITE 2

Terveystensuojelulain valvontakohteiden lukumäärä ja tarkastustiheys 2026

Toimintaluokka	Toimintatyyppi	Valvontakohteiden lkm	Riskiluokka	Valvira			Oulun seudun ympäristötoimi			
				Tarkastukseen käytettävä aika h/kohde	Tarkastustiheys	Vuosittaisten tarkastusten lkm	Tarkastukseen käytettävä aika (h) /kohde	Tarkastustiheys 2026	Tarkastusmäärä 2026	Valvontaan käytettävä aika (h)
Talousveden jakelu ja käyttö	Vedenjakelualue tai tukkuvesilaitos	26							21	
Kokoontuminen, lasten ja nuorten tilat	Lasten ja nuorten kohteet: kerhotilat, nuorisotilat ja leirikeskukset, lasten iltapäiväkerhot, lasten sisäleikkipuistot	140	1	2 - 4	0,25	35	3-6	0,25	35	140
Koulut ja oppilaitokset	Esiopetus	6	2	5 - 15	0,3	2	2-3	0,3	2	9
	Peruskoulu	129	2	5 - 15	0,3	39	3-6	0,3	39	194
	Lukio	18	2	5 - 15	0,3	5	3-5	0,3	5	27
	Ammattioppilaitos	22	2	5 - 15	0,3	7	4-6	0,3	7	33
	Muut koulut ja oppilaitokset	24	2	5 - 15	0,3	7	3-5	0,3	7	36
	Korkeakoulu	17	2	5 - 15	0,3	5	3-9	0,3	5	26
	Muu aikuiskoulutus	4	2	5 - 15	0,3	1	3-6	0,3	1	6
Majoitustoiminta, majoitushuoneistot	Hotellit	21	1	2 - 4	0,2	4	4-6	0,2	4	17
	Hostellit, kuten retkeilymajat, retkeilyhotellit, kesähotellit, huoneistohotellit, matkustajakoti / motelli, täysihotola	6	1	2 - 4	0,2	1	4-6	0,2	1	5
	Asuntolat, yömajat, pakolaisten vastaanottokeskukset	1	1	2 - 4	0,2	0	4-6	0,2	0	0
	Aamiaismajoitus sekä majoitus maatilamatkailun yhteydessä	7	1	2 - 4	0,2	1	2-4	0,2	1	6
	Lomakeskusten ja leirintäalueiden mökit	4	1	2 - 4	0,2	1	2-4	0,2	1	3
	Muu majoitustoiminta	17	1	2 - 4	0,2	3	2-4	0,2	3	12
	Muu loma-asuntojen ammattimainen tarjoaminen	3	1	2-4	0,2	1	2-4	0,2	3	12
Kauneudenhoitoa ja ihon käsittelyä suorittavat huoneistot ja laitokset	Kosmetologiset huoneistot ja laitokset	98	1	2 - 4	0,25	25	2-4	0,2	20	78
	Tatuointi ja lävistys	36	2	2 - 4	0,25	9	2-4	0,2	7	22
	Solarium	5	2	2	0,2	1	2-4	0,2	1	3
	Muu ihon käsittely tai hoito	15	1	2 - 4	0,25	4	2-4	0,2	3	9
Sosiaalihuollon palvelut	Päiväkoti, ryhmäperhepäiväkoti	207	2	2 - 6	0,3	62	2-5	0,3	62	373
	Lastenkodit, koulukodit ja nuorisokodit	33	2	2 - 6	0,3	10	2-5	0,3	10	59
	Muut lastensuojeluyksiköt (mm. perhekuntoutusyksiköt)	2	2	2 - 6	0,3	1	2-5	0,3	1	4
	Vanhainkoti (laitoshuolto)	2	2	2 - 6	0,3	1	2-5	0,3	1	6
	Vanhusten tehostetun palveluasumisen yksiköt (laitostyyppinen)	62	2	2 - 6	0,3	19	2-6	0,3	19	112
	Kehitysvammalaitos, muu kehitysvammaisten yksikkö (tehostettu palveluasuminen)	37	2	2 - 6	0,3	11	2-6	0,3	11	67
	Ensi- ja turvakodit	4	2	2 - 6	0,3	1	2-6	0,3	3	18
	Muut yksiköt	8	2	2 - 6	0,3	2	2-6	0,3	2	14
	Muut yksiköt (mielenterveys- ja päihdekuntoutajat: tehostettu palveluasuminen)	11	2	2 - 6	0,3	3	2-6	0,3	3	20
Uimahallit, kylpylät ja muut yleiset allastilat	Yleiset uimarannat (EU-uimarannat), huomattava määrä uimareita päivässä	9	2	2 - 4	1	9	2-4	1	9	18
	Pienet yleiset uimarannat	32	2	2 - 4	1	32	2-3	1	32	64
	Yleiset altaat	2	3	2 - 4	1	2	2-3	0,5	1	4
	Yleiset altaat	10	3	4 - 5	1	10	2-4	1	10	30
	Saunat	7	2	4 - 5	0,5	4	2-4	0,5	3	9
Yleinen liikuntatila	Yleinen liikuntatila	116	1	2 - 4	0,2	23	2-3	0,2	23	70
Yhteensä		1141				341			357	1503

Kokonaistarkastustavoite yhteensä	357
-----------------------------------	-----

LIITE 3
Tupakkalain valvontakohteiden lukumäärä ja tarkastustiheys 2026

Toimintaluokka	Toimintatyyppi	Valvontakohteiden lkm	Valvira				Kunta		
			Tarkastukseen käytettävä aika (h)/kohde	Tarkastustiheyssuositus	Vuosittaisten tarkastusten määrä suositusten mukaan	Valvontaan käytettävä aika (h) yhteensä suositusten mukaan	Kunnan tarkastustiheys	Tarkastusmäärä 2026	Valvontaan käytettävä aika (h) yhteensä 2026
Tupakointikiellot ja -rajoitukset	Ravintola tai muu ravitsemisliike, jossa on erillinen tupakointitila	10	2-3	0,3	3	8	0,33	3	10
Tupakkatuotteiden myynti, mainonta ja esilläpito	Vähittäismyynti	59	2-3	0,5	30	89	0,33	19	58
	Vähittäismyynti (myös tukkumyymälät, joissa on vähittäismyyntiä)	153	2-3	0,5	77	191	0,5	77	230
	Tupakkatuotteiden tukkumyynti	4	2-3	0,5	2	6	1	2	6
Yhteensä		226			111	293		101	304

Kokonaistarkastustavoite yhteensä	101
-----------------------------------	-----