

Helsingin  
elintarvikevalvontasuunnitelma  
2020–2024, päivitys 2024

## Sisällysluettelo

<b>1 Johdanto</b> .....	<b>3</b>
1.1 Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen tehtävät.....	3
<b>2 Valvonnan henkilöstövoimavarat</b> .....	<b>3</b>
<b>3 Valvontakohteet, riskiluokitus ja tarkastustiheys sekä valvonnan painopisteet</b> .....	<b>4</b>
3.1 Valvontakohteet.....	4
3.1.1 Valvontakohteiden ilmoitusten käsittely ja hyväksyminen.....	4
3.2 Kohteiden riskiluokitus ja tarkastustiheys .....	5
3.3 Valtakunnalliset elintarviketurvallisuuden painopisteet.....	5
3.4. Helsingin elintarviketurvallisuuden painopisteet .....	7
<b>4 Tarkastusten määrittely, sisältö ja keskimäärin tarkastukseen käytettävä aika</b> .....	<b>9</b>
<b>5 Valvontanäytteet ja –projektit sekä laboratoriot, joihin valvonta tukeutuu</b> .....	<b>10</b>
<b>6 Neuvonta ja toimenpidepyyntöjen käsittely</b> .....	<b>11</b>
<b>7 Varautuminen elintarvikkeiden aiheuttamiin vaaratilanteisiin</b> .....	<b>12</b>
7.1 Elintarvikevälikkeiden epidemioiden selvittäminen.....	12
7.2 Valvontapyyntöjen (esim. Rasff-ilmoitukset, takaisinvedot) käsittely .....	12
<b>8 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi</b> .....	<b>13</b>

**LIITE 1** Elintarvikevalvonnan suunnitelmalliset tarkastukset vuonna 2024

**LIITE 2** Suunnitelmalliset näytteet vuonna 2024

## 1 Johdanto

Tämä suunnitelma on elintarvikelain (297/2021) 39 §:n perusteella tehty Helsingin kaupungin ympäristöpalvelujen elintarvikevalvontasuunnitelma vuosille 2020–2024, jossa on huomioitu erityisesti vuosi 2024. Suunnitelma koskee kaikkea ympäristöpalvelujen suorittamaa elintarvikevalvontaa ja sisältää eriteltynä suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan.

Elintarvikevalvonta toteutetaan elintarvikelain ja muiden voimassa olevien elintarvikevalvontaa koskevien EY-säännösten ja kansallisten säännösten mukaisesti.

Kunnan tulee laatia säännöllistä elintarvikevalvontaa koskeva kunnan valvontasuunnitelma siten, että valvonnassa otetaan huomioon toiminnan riskit ja että valvonta on yleisten valvontaa koskevien vaatimusten mukaista, ehkäisee terveysvaaroja ja suojaa kuluttajia taloudellisilta tappioilta. Helsingin elintarvikevalvontasuunnitelmassa on otettu soveltuvin osin huomioon Ruokaviraston ohje kunnan elintarvikevalvontasuunnitelmasta ja elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2021–2024 (VASU) ja sen painopisteet.

Elintarvikevalvontasuunnitelmaan sisällytetään sekä ilmoitettujen että hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen säännöllinen valvonta.

Elintarvikevalvonnasta vastaa Helsingin kaupungin ympäristöpalvelujen elintarvike-turvallisuusyksikkö, jossa on viisi tiimiä (elintarvikevalmistus, elintarvikemyymälät, elintarvikeneuvonta, ravintolat, eläinsuojelu).

### 1.1 Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen tehtävät

Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen vastaa elintarvikelain mukaisten ilmoitusten ja hakemusten käsittelystä, hyväksytyjen ja ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen ja alkutuotantopaikkojen suunnitelmallisesta valvonnasta ja näytteenotosta, ruokamyrkytysten, muiden asiakasyhteydenottojen ja Ruokaviraston valvontapyyntöjen selvittämisestä sekä elintarvikealan toimijoiden ja kuntalaisten neuvonnasta. Lisäksi elintarvikevalvontaviranomainen valvoo EU:n yhteisen kalastuspolitiikkalainsäädännön mukaisia jäljitettävyyysvaatimuksia osana valvontasuunnitelman mukaisia elintarvike-tarkastuksia.

Elintarvikevalvonnan suunnitelmalliset tarkastukset ovat valtakunnallisen Oiva-järjestelmän mukaisia tarkastuksia, joiden tarkastustulokset ovat julkisia. Oiva-järjestelmässä elintarvikehuoneiston tarkastustulos arvioidaan asteikolla A (oivallinen), B (hyvä), C (korjattavaa), D (huono). C- ja D-arviosta seuraa aina uusintatarkastus, jossa havaittujen epäkohtien korjaaminen varmistetaan.

## 2 Valvonnan henkilöstövoimavarat

Koko elintarvikevalvontaan arvioidaan käytettävän henkilöstöresursseja vuonna 2024 yhteensä 38,6 htv. Elintarvikevalvonnan voimavaroista noin 60 % kohdistuu suunnitelmalliseen valvontatyöhön eli suunnitelmallisiin riskiperusteisiin tarkastuksiin

ja näytteenottoon. Muihin tehtäviin kuten uusintatarkastusten tekemiseen, ilmoitusten ja hakemusten käsittelyyn, toimijoiden neuvontaan, valvontatietojärjestelmän (VATI) tietojen ylläpitoon, koulutukseen ja valvontaverkostotyöskentelyyn osallistumiseen, ruokamyrkytyspäilyjen ja valitusten käsittelyyn sekä elintarvikepetosten selvittämiseen kuluu noin 40 % voimavaroista. Osallistuminen valtakunnallisiin ja paikallisiin kehittämishankkeisiin vie myös merkittävästi työaika, mutta on hyödyllistä valvontayksikön koko ja tehtäväkenttä huomioon ottaen.

Elintarvikevalvontaan käytettävät henkilöstövoimavarat vuonna 2024:

Elintarvikeeturvallisuusyksikön päällikkö	0,8 htv
Tiimien esihenkilöt (kaupungineläinlääkäri, kolme tiimipäällikköä)	3,9 htv
Hygieenikkoeläinlääkärit	2,0 htv
Elintarvike tarkastajat	31,1 htv
Avustava henkilöstö (tutkimusavustaja)	0,8 htv
<b>Yhteensä</b>	<b>38,6 htv</b>

Elintarvikehuoneistojen valvontatarve on määritetty kohdekohtaisesti Ruokaviraston ohjeen 10503/4 (Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen) mukaisesti.

Elintarvikevalvonnan resurssitilanne on helpottunut vuonna 2022 saatujen elintarvikeneuvontatiimin tiimipäällikön ja elintarvike tarkastajan vakanssien sekä vuonna 2023 saadun elintarvike tarkastajan vakanssin myötä. Elintarvikevalvonnassa arvioidaan edelleen olevan vajetta suhteessa Ruokaviraston valtakunnallisiin riskiperusteisiin tarkastustavoitteisiin. Vuodelle 2024 perustetaan yksi uusi elintarvike tarkastajan vakanssi, mikä on otettu huomioon resurssitaulukossa.

### 3 Valvontakohteet, riskiluokitus ja tarkastustiheys sekä valvonnan painopisteet

#### 3.1 Valvontakohteet

Helsingissä on 5788 valvottavaa elintarvike- tai kontaktimateriaalialan toimipaikkaa (6334 toimintoa), jotka on jaoteltu hyväksyntää edellyttäviin elintarvikehuoneistoihin (29 kpl) ja ilmoitettaviin elintarvikehuoneistoihin (5759 kpl). Alkutuotantopaikkoja on 46 ja kontaktimateriaalialan toimintatyyppiä 57. Valvontakohteet, tapahtumat ja toimenpiteet kirjataan Ruokaviraston ylläpitämään ympäristöterveydenhuollon valvontatietojärjestelmään (VATI).

##### 3.1.1 Valvontakohteiden ilmoitusten käsittely ja hyväksyminen

Elintarvikehuoneistoa tai kontaktimateriaalialan toimintaa tai elintarvikkeiden alkutuotantoa koskeva ilmoitus pyritään käsittelemään 7 päivän sisällä sen saapumisesta. Elintarvikelaitoksen ja alkutuotantopaikan hyväksymisestä annetaan hallintopäätös. Päätös annetaan elintarvikelain mukaisesti 60 vuorokauden kuluessa asian vireille tulosta, jollei asian laajuus, hakemuksen puutteellisuus tai muu erityinen syy edellytä asian pitempää käsittelyä.

Helsingissä käsitellään vuosittain noin 900 elintarvikehuoneistoa tai kontaktimateriaalitoimijaa koskevaa ilmoitusta. Näiden lisäksi kohteiden lopettamisilmoituksia käsitellään vuosittain 300–400. Käsittelyksi katsotaan ilmoituksen vastaanottaminen ja ilmoitettujen tietojen siirtäminen viranomaisen valvontatietokantaan sekä todistuksen lähettäminen toimijalle. Elintarvikehuoneistoon tehdään suunnitelmallinen tarkastus kohteen riskinarviointiin perustuvassa aikataulussa.

Alkutuotantopaikkoja koskevia ilmoituksia käsitellään vain muutamia vuodessa.

Hyväksymismenettelyn piirissä ovat eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevät laitokset, joihin liittyviä hakemuksia käsitellään vuosittain alle kymmenen. Myös itujen laajamittainen alkutuotanto vaatii hyväksynnän, mutta hyväksyntää vaativia kohteita ei ole toistaiseksi ollut.

### 3.2 Kohteiden riskiluokitus ja tarkastustiheys

Valvontasuunnitelma on laadittu vuodelle 2024 kohdekohtaisen riskinarvioinnin ja VATI-luokittelun mukaisesti.

Kohteet on jaettu riskiluokkiin 0-10, jolloin 0 on kaikkein vähäriskisin (esim. pub) ja 10 korkeariskisin (esim. lihalaitos, jossa tuotanto >10 milj. kg vuodessa). Riskiluokkaan vaikuttaa kohteen koko, eli esimerkiksi päivittäisten ruoka-annosten tai asiakaspaikkojen määrä ja toisaalta harjoitettava toiminta, jossa helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely lisää riskiä. Riskiluokka määrittelee kohteen tarkastustiheyden, joka voi vaihdella 0–12 tarkastusta vuodessa. Riskiluokituksessa käytetään pääsääntöisesti Ruokaviraston riskiluokitusohjetta ja VATI-järjestelmän mukaista riskiluokitusta.

Kohdekohtaiseen riskiluokitukseen perustuva tarkastussuunnitelma on liitteessä 1. Taulukon tarkastusmääriin sisältyy myös aikaisempina vuosina tekemättä jääneitä tarkastuksia.

### 3.3 Valtakunnalliset elintarvike turvallisuuden painopisteet

Ympäristöpalvelut on sisällyttänyt Ruokaviraston valtakunnalliset kehitysteemat vuosille 2021–2024 soveltuvin osin valvontasuunnitelmaan. Kehitysteemat ja painopisteet on kuvattu tarkemmin Ruokaviraston VASU-suunnitelmassa. Valtakunnalliset painopisteet ovat seuraavat.

#### 1. Tiedolla johtaminen ja digitalisaatio

##### 1.1 Valvontatulokset ohjaamaan valvontaa

Jatkuu 2024: Lämpötilavalvonta (Oiva-asiakokonaisuus 6)

Oiva-rivien sisällyttäminen Helsingin valvontasuunnitelmaan on kuvattu kohdassa 3.4.

Lisäksi osallistutaan Ruokaviraston koordinoimaan histamiiniprojektiin.

1.2 Valvojan työkalupakki (valvontaviranomaisten hallinnollisen osaamisen vahvistaminen, tarkastusten toteuttaminen vaikuttavasti ja yhdenmukaisesti)

Helsingissä pyritään yhdenmukaistamaan valvontatoimia esimerkiksi sisäisillä auditoinneilla ja vertaisarvioinneilla. Osallistutaan Ruokaviraston teemaan liittyviin koulutuksiin ja työryhmiin.

1.3 Kohteet valvonnan piiriin

Elintarvikehuoneistoja, jotka eivät ole valvonnan tiedossa, kartoitetaan valvontapyyntöjen ja asiakasvalitusten perusteella sekä havainnoimalla uusia huoneistoja tai toimijanvaihdoksia tarkastusten yhteydessä.

1.4 Sähköisen asioinnin kehittäminen

VATIn jatkuva kehittäminen.

Osallistutaan aktiivisesti VATIn kehittämiseen. Asia on tarkemmin kuvattu kohdassa 3.4.

## 2. Petoksellisen toiminnan torjunta viranomaisyhteistyötä

Elintarvikeketjun rikollisuuden torjunnan kehittäminen

Vuonna 2024 on tarkoitus toteuttaa mansikoiden jäljitettävyysoikeusprojektin ja tutkia mansikoiden alkuperää myös laboratoriotutkimuksin. Yksikön elintarvikepetosryhmä jatkaa tiivistä yhteistyötä eri viranomaistahojen kanssa ja selvittää petosepäilyjä.

## 3. Valmius ja kriisinhallinta

Pandemiavalmiuden kehittäminen - koronapandemian opit ja Ukrainan sodan vaikutukset elintarvikevalvonnassa ja eläinlääkintähuollossa

Ruokaviraston on tarkoitus kerätä tietoja pandemiavalmiuden kehittämisestä. Elintarviketurvallisuusyksikkö osallistuu aiheeseen liittyviin tilaisuuksiin ja päivittää tarvittaessa valmiussuunnitelmaa.

Lisäksi Ruokavirasto on asettanut elintarvikeketjun monivuotisessa valvontasuunnitelmassa tavoitteita valvonnan tuloksellisuuden tunnusluvuille.

Otetaan käyttöön seuraavat valvonnan vaikuttavuuteen liittyvät mittarit.

- Raportoidut elintarvikevälitteiset ruokamyrkytys-epidemiat (seuranta myös Helsingin matkailustrategiassa)
- Oiva-tarkastuksissa parhaimmat tulokset (A ja B) saavuttaneiden kohteiden osuus (tavoite: yli 85%)
- Toimintaansa parantaneiden elintarvikealan toimijoiden osuus (tavoite: kasvaa)

### 3.4. Helsingin elintarvikeeturvallisuuden painopisteet

#### 1. Riskiperusteisen valvontasuunnitelman toteutuminen ja tarkastusten kattavuus

Tavoitteena on, että vuonna 2024 tehdään vähintään 3100 suunnitelmallista tarkastusta. Suunnitelmallisiin tarkastuksiin sisältyvät epäkohtien korjaamiseksi tehtävät uusintatarkastukset, joiden osuuden arvioidaan olevan enintään 15 % kokonaismäärästä. Uusintatarkastusten määrä arvioidaan viime vuosia merkittävämmäksi vuoden 2023 tarkastushavaintojen ja pitkäaikaisen tarkastusvelan perusteella.

Edellä mainittuun määrään eivät kuulu suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset kuten ruokamyrkytys epidemioihin ja valvontapyyntöihin liittyvät tarkastukset.

Osa suunnitelmallisista tarkastuksista tehdään kokonaan etä- ja asiakirjatarkastuksina siten, että tarkastukseen ei sisälly tarkastuskäyntiä kohteessa. Etätarkastuksiin liittyviä menettelyitä jatketaan erityisesti verkkokauppojen, virtuaalitoimijoiden ja kontaktimateriaalitoimijoiden tarkastuksissa. Myymälöiden ja tarjoilupaikkojen tarkastuksissa hyödynnetään sähköisten omavalvontajärjestelmien kuten PTY:n omavalvontajärjestelmän tietoja siten, että osa tarkastuksesta voidaan tehdä etänä.

Helsingissä on paljon elintarvikeyritysten pääkonttoreita ja ne otetaan valvonnan piiriin Ruokaviraston ohjeistuksen valmistuttua. Vuonna 2024 tarkastetaan suurien vähittäismyymälöiden ravintolisien myyntiä.

Varmistetaan, että tarkastukset kohdistuvat kohdekohtaisen riskiluokituksen perusteella. Elintarvikehuoneistoiksi luokiteltuihin riskiluokitukseltaan 0-luokan kohteisiin kuten useimpiin kuntosaleihin ja pubeihin, joissa on vain juomatarjoilua, tehdään vain suunnitelmallinen aloitustarkastus, josta ei muodostu Oiva-raporttia. Hyväntekeväisyysjärjestöjen ruoka-aputoimintaan ei myöskään tehdä suunnitelmallisia tarkastuksia, vaan niitä valvotaan ainoastaan asiakasvalitusten perusteella.

Tapahtumatarkastuksissa tehdään Oiva-tarkastuksia liikkuviin elintarvikehuoneistoihin ja suunnataan voimavaroja ennaltaehkäisevään toimintaan kuten tapahtumien viranomaiskatselmuksiin ja sähköiseen neuvontaan. Liikkuvien elintarvikehuoneistojen Oiva-tarkastuksia tehdään myös ulkopaikkakuntalaisille toimijoille, jotka osallistuvat tapahtumaan tai muuten toimivat Helsingissä. Nämä tarkastukset tehdään toimijan oman rekisteröitymiskunnan tekemän riskiluokituksen mukaisesti.

Eläinperäisiä elintarvikkeita maahantuovien sisämarkkinatoimijoiden, joilla on elintarvikehuoneisto Helsingissä ja maahantuovat tuoretta lihaa tai raakalihavalmisteita, tarkastuksia jatketaan. Lisäksi eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonti tarkastetaan niissä valvontakohteissa, joihin valvontasuunnitelman mukaisesti kohdistuu tarkastus vuonna 2024 ja toimija on ilmoittanut toimivansa sisämarkkinatuojana.

#### 2. Oiva-tarkastuksissa havaittujen epäkohtien korjaamisen varmistaminen ja Oiva-painopisteet

Varmistetaan havaittujen epäkohtien korjaaminen eli jos Oiva-tarkastuksessa on annettu C-arvio, tehdään uusintatarkastus. Jos uusintatarkastuksella epäkohtia ei

ole korjattu, ryhdytään pääsääntöisesti pakkokeinoihin. Huolehditaan, että Oiva-arvosana C johtaa aina uusintatarkastukseen ja D-arvosana pakkokeinojen käyttöön.

Vuonna 2024 hyödynnetään syksyllä 2023 toteutetun rekisteröityjen elintarvikehuoneistojen Oiva- tarkastuksia koskevan vertaisarvioinnin tuloksia ja Kotimaisten kielten keskuksen antamaa selkeän viranomaiskielen koulutusta.

Vertaisauditoinnin avulla selvitetiin valvonnan yhtenäisyyttä ja mahdollisia eroja Oiva-arvioiden tekemisessä. Auditoinnin tulosten avulla voidaan kartoittaa Oiva-riiveihin liittyvää koulutustarvetta ja mahdollisia yhdessä linjattavia asioita. Tarkastuskertomusten ymmärrettävyyttä pyritään parantamaan nykyistä asiakaslähteisemmäksi. Tähän liittyen päivitetään yleisemmin käytössä olevat Oiva-fraasit.

Sovitaan tammikuun 2024 loppuun mennessä Oiva-painopistealueet ja sisällytetään niihin valtakunnallinen painopiste eli lämpötilanhallinta.

### **3. Elintarvikeneuvonnan kehittäminen**

Uuden elintarvikelain myötä elintarvikealan valvontakohteille tuli vuosittainen valvonnan perusmaksu. Perusmaksulla pyritään vahvistamaan elintarvikeyritysten neuvontaa ja viranomaisyhteistyötä esimerkiksi elintarvikepetosten ja ruokamyrkytysten selvittämisessä sekä turvaamaan elintarvikevalvonnan riittävää resursointia. Helsingin osalta valvonnan perusmaksu tuo runsaan 600 000 euron vuosittaisen lisätulon.

Elintarviketurvallisuusyksikköön on perustettu vuonna 2022 elintarvikeneuvonta-tiimi, joka vastaa muun muassa keskitetystä elintarvikeneuvonnasta, asiakasyhteydenottojen ja valvontapyyntöjen kirjaamisesta, huoneistoja koskevien rekisteröinti-ilmoitusten käsittelystä sekä aloitustarkastuksista. Yhteistyötä kaupungin muiden tahojen kuten yritysneuvonnan, kasvatuksen ja koulutuksen toimialan sekä rakennusvalvonnan kanssa jatketaan. Elintarviketurvallisuusyksikön verkkosivut rakennettiin kokonaan uudestaan kaupungin verkkosivu-uudistuksen yhteydessä 2023. Toimijoiden kanssa tehtävä yhteistyö on tarkemmin kuvattu ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman yhteisessä osiossa.

### **4. Yhteistyön kehittäminen eri viranomaisten välillä**

Tiivistetään kaupungin sisäistä yhteistyötä, jotta elintarvikelain vaatimukset tulevat huomioituksi kaupungin vuokraamien tilojen osalta ja rakennusvalvonnan Lupapisteen lausuntojen kautta. Kaupunkiympäristön toimialan yhteinen toimitalo myös mahdollistaa aikaisempaa paremmin käytännön yhteistyön esimerkiksi rakennusvalvonnan kanssa.

Jatketaan tiivistä yhteistyötä veroviranomaisen, poliisin ja Ruokaviraston kanssa yritysten osalta, joilla on vakavia ja toistuvia elintarvikelainsäädännön rikkomisia. Jatketaan yksikön sisäisen elintarvikepetoksiin keskittyneen ryhmän toimintaa ja kehitetään pakkokeinojen käyttöä eri viranomaistietoja yhdistämällä. Osallistutaan Ruokaviraston järjestämiin elintarvikepetoksia koskeviin projekteihin ja vastaaviin.



## 5. Ympäristöterveydenhuollon valtakunnallinen tietojärjestelmä (VATI) ja sähköisten lomakkeiden kehittäminen

Osallistutaan aktiivisesti valtakunnallisen ympäristöterveydenhuollon tietojärjestelmän (VATI) kehittämiseen. VATIsta saatavien yhteystietojen avulla toteutettua asiakastyytyväisyyskyselyä jatketaan sekä tarkastusten että ilmoitusten käsittelyn osalta kuukausittain. Asiakastyytyväisyyden seuranta kehitetään ja yhtenäistetään kaupunkiympäristön toimialalla ja uudistettu seurantalomake otetaan käyttöön vuonna 2024.

Tavoitteena on nostaa edelleen valtakunnallisen ympäristöterveydenhuollon sähköisen ilmoituspalvelun (Ilppa) käyttöä ja viestittää palvelusta aktiivisesti elintarvikealan toimijoille, erityisesti ketjutoimijat huomioiden. Tavoitellaan vähintään 50 % käyttöastetta.

Osallistutaan Ilppa-ilmoituspalvelun sairastumis- ja haittaepäilyilmoituksen (SaHa) kehittämiseen. Otetaan käyttöön tulossa oleva uusi toiminto, jolla valmiin SaHa-tapahtuman tiedot voi tulostaa Excel-tiedostoon Vatista, ja hyödynnetään tätä ruokamyrkytusepäilyjen käsittelyssä.

Ruokamyrkytusepidemiaepäilyjen selvittämistä varten kehitetään yksikön omaan käyttöön uusi sähköinen kyselylomake. Kyselylomakkeella voidaan tapauskohtaisesti kerätä tarvittavat tiedot mm. oireista ja syödyistä ruoista.

## 4 Tarkastusten määrittely, sisältö ja keskimäärin tarkastukseen käytettävä aika

Tarkastus on määritelty valvonta-asetuksessa (EY) 625/2017 minkä tahansa näkökohdan tutkimiseksi sen toteutukseksi, onko kyseinen näkökohta lainsäädännössä sille esitettyjen oikeudellisten vaatimusten mukainen. Valvonta-asetuksen mukaan elintarvikevalvonnan tarkastukset tehdään pääsääntöisesti ilman ennakoilmoitusta.

Tarkastuskäynnillä voidaan tarkastaa koko valvontakohte ja sen toiminnot tai vain jokin osa-alue. Tarkastukseen voi sisältyä näytteenottoa ja mittauksia. Tarkastuksen laajuus riippuu kohdetyypistä sekä siitä, onko kyseessä aloitustarkastus vai muu suunnitelmallinen tarkastus. Pelkkää näytteenottoa kohteessa ei katsota tarkastukseksi.

Tarkastus sisältää tarkastukseen valmistautumisen, tarkastuksen suorittamisen sekä tarkastuskertomuksen laatimisen. Tarkastukseen valmistautuminen sisältää hyväksymispäätökseen tai elintarvikehuoneistosta tehtyyn ilmoitukseen, edelliseen tarkastuskertomukseen ja sähköisen valvontatietojärjestelmän kohdekohtaisiin tietoihin tutustumisen.

Pääsääntöisesti tarkastukset tehdään ennalta ilmoittamatta ja silloin, kun kohteessa on toimintaa, jotta voidaan arvioida myös toiminnan hygieniata. Tarkastuskäyntejä tehdään myös muulloin, esimerkiksi aamulla ennen varsinaista toiminta-aikaa. Tarkastuksia tehdään myös iltaisin ja viikonloppuisin esimerkiksi suuriin yleisötilaisuuksiin, ravintoloihin ja grillikioskeihin.

Kaikista tarkastuksista laaditaan kirjallinen tarkastuskertomus. Suurin osa suunnitelmallisista tarkastuksista on Oiva-järjestelmän mukaisia tarkastuksia. Oiva-järjestelmän mukainen tarkastuskertomus tehdään Ruokaviraston ohjeiden mukaisesti VATI-järjestelmän kautta. Tarkastuskertomusta suppeampi Oiva-raportti on julkinen [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi) sivuston kautta.

Liitteenä 1 olevassa taulukossa on esitetty eri valvontakohtedyyppien tarkastuksiin Ruokaviraston riskiluokitusohjeen mukainen käytettävä aika.

Tarkastuksen tekeminen ja sen sisältö on tarkemmin määritelty ympäristöpalvelujen laatukäsikirjassa toimintaohjeessa: Elintarvikehuoneiston tarkastaminen.

Helsingin kaupungin ympäristöpalvelujen elintarvikevalvonnan tarkastukset on ryhmitelty seuraavasti:

#### A. Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset

1. Suunnitelmallinen tarkastus (sisältää myös uusien elintarvikehuoneistojen aloitus- ja hyväksyntätarkastukset ja suunnitelmalliset asiakirja- ja projektitarkastukset)
2. Uusintatarkastus (Oiva-järjestelmän C- tai D-arvion jälkeen tehtävä seuranta-tarkastus)

#### B. Muut tarkastukset (valvontasuunnitelman ulkopuoliset)

1. Asiakasvalituksen perusteella tehty tarkastus (yhteydenotto)
2. Ruokamyrkytyspäilyn johdosta tehty tarkastus
3. Elintarvikkeiden valvontapyyntöön ja takaisinvetoon liittyvä tarkastus
4. Vientitarkastus
5. Projektitarkastus
6. Muu tarkastus (esim. perehdyttämisen tai Oiva-arviointien yhdenmukaistamisen vuoksi tehty yhteistarkastus)
7. Seurantatarkastus esim. elintarvikemääräysten noudattamatta jättämiseen liittyvä tarkastus (pakkokeinotarkastus) tai muuhun valvontasuunnitelman ulkopuoliseen tarkastukseen liittyvä uusintatarkastus.

Kunnalliseen valvontasuunnitelmaan perustuvat suunnitelmalliset tarkastukset ja elintarvikemääräysten noudattamatta jättämiseen liittyvät tarkastukset ovat maksullisia. Helsingin kaupungin elintarvikelain mukainen maksutaksa sisältyy ympäristöterveydenhuollon taksaan.

## 5 Valvontanäytteet ja –projektit sekä laboratoriot, joihin valvonta tukeutuu

Elintarviketurvallisuusyksikössä käytetään näytteenottoon vuonna 2024 yksi henkilövuosi. Elintarvikevalvonnan laboratoriotutkimukset tehdään elintarvikelain mukaisesti hyväksytyssä MetropoliLab Oy:n laboratoriossa, jolta voidaan ostaa myös näytteenottopalvelua. MetropoliLab Oy:n elintarvikenäytteenotto on akkreditoitu.

Näytteenottoa suunnataan riskiperusteisesti ottaen huomioon kohteen riskiluokitus, omavalvonnan toimivuus, aikaisemmat valvontakokemukset ja kohteen toimintaan liittyvät valitukset ja ruokamyrkytyspäilyt. Elintarvikehuoneistojen ja laitosten omavalvonnan näytteenotto otetaan mahdollisuuksien mukaan huomioon valvontanäytteiden määrässä. Elintarvikealan toimijoita ohjataan ottamaan ja tutkituttamaan itse

omavalvontanäytteitä. Näytteenotossa otetaan huomioon mikrobikriteeriasetus ja Ruokaviraston ohjeistus näytteiden otosta ja tutkimisesta.

Suunnitelmallisia mikrobiologisia tai kemiallisia elintarvikenäytteitä otetaan 419. Edellä mainittuihin suunnitelmallisiin näytteisiin ei lueta kuuluvan ruokamyrkytys- ja valitusnäytteitä, joiden määrä vaihtelee vuosittain. Analyysit ovat pääsääntöisesti toimijalle maksullisia. Ruokamyrkytys- ja valitusnäytteiden tutkimiseen on varattu erillinen rahoitus yksikön budjetissa.

Pääkaupunkiseudun yhteisiä projekteja ovat tarjolla olevan veden hygieeninen laatu tarjoilupaikoissa sekä kastikkeiden hygieeninen laatu tarjoilupaikoissa. Helsingin omassa näytteenottoprojektissa selvitetään näytteenoton avulla mansikan maantieteellistä alkuperää ja jäljitettävyyttä. Lisäksi jatketaan sisämarkkinoilta tuotavan lihan näytteenottoa ja tutkimusta salmonellan varalta ja osallistutaan Ruokaviraston histamiiniprojektiin

Näytteiden kuljetuslämpötiloja seurataan tallentavalla lämpötilanseurannalla lämpimään vuodenaikaan Helsingin omassa projektissa.

Näytteenottosuunnitelma on liitteenä 2.

## 6 Neuvonta ja toimenpidepyyntöjen käsittely

Elintarvikeneuvontatiimi vastaa keskitetystä elintarvikeneuvonnasta, joka käsittelee suurimman osan elintarviketoimijoiden ilmoituksista ja vastaa erityisesti aloittavien elintarvikeyritysten neuvonnasta. Neuvonnan keinoja ovat esimerkiksi yhteisen [kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi](mailto:kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi)- sähköpostin kautta annettava neuvonta, massasähköpostien lähettäminen toimijoille ajankohtaisista aiheista ja internetsivujen pitäminen ajan tasalla. Elintarvikeneuvontatiimi vastaa myös uusien huoneistojen suunnitelmiin liittyvistä lausunnoista, jotka annetaan pääosin rakennusvalvontaan Lupapisteen kautta. Lausuntoja annetaan vuosittain lähes 100 kpl. Tiimi tarkastaa ja kommentoi myös elintarvikehuoneistoilmoitusten liitteenä lähetettävät pohjakuvat. Neuvontatiimi vastaa pääosin uusien huoneistojen tarkastuksista ja lisäksi osasta toimijanvaihtumisia koskevia tarkastuksia. Lisäksi tiimi on olennainen osa valvontapyyntöjen ja muiden yhteydenottojen ja toimenpidepyyntöjen, kuten ruokamyrkytysten, käsittelyä.

Helsingissä järjestetään paljon tapahtumia, joissa myydään tai tarjoillaan elintarvikkeita. Tapahtumia valvotaan riskiperusteisesti, ja tarkastukset keskitetään tapahtumiin, joissa on runsaasti elintarvikkeiden käsittelyä ja myyntiä. Elintarvikelain mukaan liikkuvan elintarvikehuoneiston eli esimerkiksi tapahtumaan osallistuvan ruokamyymälän on tiedotettava toiminnastaan neljä arkipäivää ennen myyntitapahtumaa. Tiedottamiset on ohjattu erilliseen [kymp.ulkomyynti@hel.fi](mailto:kymp.ulkomyynti@hel.fi) -sähköpostiin. Liikkuviin elintarvikehuoneistoihin liittyviä elintarvikelain mukaisia tiedottamisia käsitellään normaalisti vuosittain lähes 1500. Käsittelyn yhteydessä neuvotaan toimijoita toiminnan riskin ja laajuuden mukaan.

Elintarviketoimintaan liittyviä yhteydenottoja käsitellään vuosittain noin 2000 kpl. Yhteydenotoista on vuosittain ruokamyrkytyspäilyjä n. 600 kpl, elintarvikkeisiin tai elintarvikehuoneistoihin liittyviä valituksia n. 300 kpl, muita yhteydenottoja n. 950 kpl ja muiden viranomaisten kiireellisiä valvontapyyntöjä n. 100. Muille viranomaisille annetaan pyynnöstä lausuntoja esim. uusista ohjeistuksista.

## 7 Varautuminen elintarvikkeiden aiheuttamiin vaaratilanteisiin

### 7.1 Elintarvikevälitteisten epidemioiden selvittäminen

Ruokamyrkytysten käytännön selvitystyötä tekee lakisääteisen ruokamyrkytysseivitysryhmän alaisuudessa toimiva ruokamyrkytystiimi, johon kuuluu neljä elintarviketarkastajaa ja hygieenikkoeläinlääkäri. Tiimi hoitaa yli viiden henkilön ruokamyrkytysepidemioiden selvitystyön ja tarvittavat raportoinnit Terveyden ja hyvinvoinnin laitokseen ja Ruokavirastoon.

Ruokamyrkytyspäilyjen osalta tavoitteena on, että ruokamyrkytyspäilyt ja epidemiat käsitellään nopeasti ja tehokkaasti. Sairastumis- ja haittaepäilyjen ilmoittamista varten on käytössä valtakunnallinen ympäristöterveydenhuollon sähköinen ilmoituspalvelu (Ilppa). Ruokamyrkytysepidemioiden osalta lakisääteinen selvitysaika on 3 kk. Yksittäisten ruokamyrkytyspäilyjen käsittelylle ei ole tavoiteaikaa, mutta epäilyt selvitetään nopeasti, useimmiten muutamassa päivässä. VATI-järjestelmä ei tois- taiseksi mahdollista ruokamyrkytyspäilyjen käsittelyaikojen seurantaa.

### 7.2 Valvontapyyntöjen (esim. Rasff-ilmoitukset, takaisinvedot) käsittely

Ruokavirasto lähettää säännöllisesti elintarvikkeita koskevia valvontapyyntöjä, joista suurin osa perustuu RASFF-ilmoituksiin. Euroopan komissio pitää yllä nopean hälytyksen järjestelmää (RASFF), jonka avulla tiedotetaan jäsenvaltioille sähköisesti terveysvaaraa aiheuttavista elintarvikkeista ja rehuista. Ruokavirasto lähettää sähköisesti ns. RASFF-ilmoitukset ja niitä koskevat erilliset valvontapyyntöt Helsingissä ympäristöpalveluihin. Valvontapyyntöt selvitetään viivytyksettä ja RASFF-ilmoitusten tietoja käytetään muuten hyväksi valvonnan suuntaamisessa. Vastaava menettely on myös muiden Ruokaviraston kautta tulleiden valvontapyyntöjen käsittelyssä. Valvontapyyntöjen käsittely on käyty läpi lean-menetelmällä vuonna 2022 ja valvontapyyntöjen käsittelyyn asetettiin vuonna 2023 14 vuorokauden / 10 työpäivän käsittelyaikataavoite.

Jos terveysvaarallista elintarviketta epäillään olevan helsinkiläisessä valvontakohteessa, ryhdytään välittömiin toimenpiteisiin elintarvikkeiden markkinoilta poistamiseksi. Markkinoilta poistamisessa otetaan huomioon Ruokaviraston ohje elintarvikkealan toimijoille takaisinvedosta sekä ilmoittamisesta viranomaisille ja kuluttajille.

## 8 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi

Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi raportoidaan vuosittain kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaostolle maaliskuun loppuun mennessä. Toteutumisen arvioinnissa otetaan huomioon seuraavat asiat.

1. Suunnitelmallisten tarkastusten toteutuma ja kattavuus
2. Muiden tarkastusten toteuma
3. Näytteenottoprojektien toteuma
4. Ruokamyrkytysten selvittämisen varautumistoiminnan toimivuus
5. Valvonnasta saadut tulot valtakunnallisten ohjeiden mukaisesti
6. Toiminnan jatkuva parantaminen laatukäsikirjan mukaisesti

Oman sisäisen arvioinnin lisäksi otetaan huomioon myös ulkopuolisten tekemät arvioinnit kunnan valvonnasta. Tällaisia ovat aluehallintoviraston suorittamat paikallisen elintarvikevalvonnan arviointi- ja ohjauskäynnit, Ruokaviraston auditointijärjestelmän mukaiset käynnit ja komission tekemät ns. EU-tarkastuskäynnit.

Valvontakohdetyyppi	Toimipaikkojen lukumäärä toimintaluokittain	Toimintojen lukumäärä	Toimintatyyppien riskiluokka, 0-10	Ruokaviraston arvio tarkastuksen kestosta (h)	Riskiperusteinen tarkastustiheys (krt/v)	Suunnitelmallisten tarkastusten määrä 2024	Uusinta-tarkastusten määrä, arvio	Tarkastusten kokonaismäärä 2024
<b>HYVÄKSYNTÄÄ EDELLYTTÄVÄ TOIMINTA</b>								
<b>Maito-ala</b>	<b>3</b>					<b>6</b>	<b>1</b>	<b>7</b>
Juuston valmistus		2	4	2-4	2			
Maitonesteiden valmistus		2	4	2-4	2			
Muu maitoalan valmistus			6	3-5	4-6			
<b>Liha-ala</b>	<b>10</b>					<b>49</b>	<b>5</b>	<b>54</b>
Jauhelihan valmistus		6	3-8	2-5	1-8			
Leikkaamo		5	3-8	2-5	1-8			
Lihavalmisteiden valmistus (kypsä)		7	4-9	3-5	2-10			
Raakalihavalmisteiden valmistus		5	3-8	2-5	1-8			
<b>Kala-ala</b>	<b>11</b>					<b>34</b>	<b>4</b>	<b>38</b>
Kalajalosteiden valmistus		10	4-9	4-5	1-8			
Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely		6	3-8	2-5	2-10			
<b>Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen</b>	<b>5</b>					<b>9</b>	<b>3</b>	<b>12</b>
Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi		5	3-6	2-4	1-4			
<b>YHTEENSÄ</b>	<b>29</b>	<b>48</b>				<b>98</b>	<b>12</b>	<b>110</b>

<b>ILMOITUSTA EDELLYTTÄVÄ TOIMINTA</b>								
<b>Alkutuotanto</b>	<b>46</b>					<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
Maidontuotanto		1	11		0,2		0	
Lihakarjan kasvatusta, kalastusta ja vesiviljelyä		6	0, 11		tarvittaessa - 0,33		0	
Hunajantuotanto		28	0		tarvittaessa		0	
Muu alkutuotanto		11	0, 11 - 13		tarvittaessa - 0,2		0	
<b>Kontaktimateriaalialan toiminta</b>	<b>59</b>					<b>15</b>	<b>1</b>	<b>16</b>
Elintarvikekontaktimateriaalien jakelu tai markkinointi		25	1-3	1-4	0,33-1			
Elintarvikekontaktimateriaalien maahantuonti		47	1-3	1-4	0,33-1			
Elintarvikekontaktimateriaalien valmistus tai jatkojalostus		6	2-3	2-4	0,5-1			

Valvontakohdetyyppi	Toimipaikkojen lukumäärä toimintaluokittain	Toimintojen lukumäärä	Toimintatyyppien riskiluokka, 0-10	Ruokaviraston arvio tarkastuksen kestosta (h)	Riskiperusteinen tarkastustiheys (krt/v)	Suunnitelmallisten tarkastusten määrä 2024	Uusinta-tarkastusten määrä, arvio	Tarkastusten kokonaismäärä 2024
<b>ILMOITUSTA EDELLYTTÄVÄ TOIMINTA</b>								
<b>Vilja- ja kasvisala</b>	<b>119</b>					<b>86</b>	<b>9</b>	<b>95</b>
Leipomotuotteiden valmistus, helposti pilaantuvia tuotteita		53	2-4	2-4	0,5-2			
Leipomotuotteiden valmistus, ei helposti pilaantuvia tuotteita		59	1-4	1-4	1-3			
Muiden viljatuotteiden valmistus		4	2-3	2-4	0,33-1			
Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus		14	2-4	2-4	0,5-2			
Pakkaamotoiminta ja kauppakunnostus		2	1-3	1-4	0,33-1			
<b>Elintarvikkeiden valmistus</b>	<b>80</b>					<b>64</b>	<b>6</b>	<b>70</b>
Yhdistelmätuotteiden valmistus		28	2-4	2-4	0,5-2			
Makeisten valmistus		12	1-3	1-4	0,33-1			
Juomien valmistus		9	1-2	1-4	0,33-0,5			
Muu valmistus		32	1-4	1-4	0,33-2			
<b>Elintarvikkeiden myynti</b>	<b>1222</b>					<b>492</b>	<b>74</b>	<b>566</b>
Tukkumyynti		170	1-3	1-4	0-1			
Vähittäismyynti		1131	1-5	1-5	0-3			
<b>Elintarvikkeiden tarjoilu</b>	<b>3758</b>					<b>2160</b>	<b>367</b>	<b>2527</b>
Ravintolatoiminta		1598	2-4	2-4	0,5-2			
Grilli- ja pikaruokatoiminta		304	1-3	1-4	0,33-2			
Kahvilatoiminta		678	1-4	1-4	0,33-2			
Pubitoiminta		408	0-1	0-3	0-0,33			
Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat)		512	2-5	2-5	0,5-3			
Suurkeittiö, keskuskeittiö		63	2-5	2-5	0,5-3			
Pitopalvelu		58	2-4	2-4	0,5-2			
Tarjoilukeittiö (valmiin ruoan tarjoilua tai vähäistä valmistusta)		521	1-3	1-4	0,33-1			

Valvontakohdetyyppi	Toimipaikkojen lukumäärä toimintaluokittain	Toimintojen lukumäärä	Toimintatyyppien riskiluokka, 0-10	Ruokaviraston arvio tarkastuksen kestosta (h)	Riskiperusteinen tarkastustiheys (krt/v)	Suunnitelmallisten tarkastusten määrä 2024	Uusinta-tarkastusten määrä, arvio	Tarkastusten kokonaismäärä 2024
<b>ILMOITUSTA EDELLYTTÄVÄ TOIMINTA</b>								
<b>Vienti ja Tuonti</b>	<b>318</b>					<b>114</b>	<b>27</b>	<b>141</b>
Elintarvikkeiden maastavienti		18	1-2	1-4	0,33-0,5			
Elintarvikkeiden maahantuonti		310	1-4	1-4	1-2			
<b>Elintarvikkeiden kuljetus</b>	<b>48</b>					<b>5</b>	<b>1</b>	<b>6</b>
Elintarvikkeiden kuljetus		31	0-1	0-3	0-0,33			
Elintarvikkeiden kuljetus jäädytettynä		18	1-2	1-4	0,33-0,5			
Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä		2	1-2	1-4	0,33-0,5			
Elintarvikkeiden pakastekuljetus		10	1-2	1-4	0,33-0,5			
<b>Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen</b>	<b>96</b>					<b>18</b>	<b>1</b>	<b>19</b>
Muu elintarvikkeiden varastointi		79	1-3	1-4	0-1			
Elintarvikkeiden pakastaminen		14	1-4	1-4	0-2			
Elintarvikkeiden pakkaaminen		8	1	1-3	0,33			
<b>Vain ruoka-aputoimintaa</b>	<b>13</b>					<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
Elintarvikkeiden luovutus ruoka-avussa		8	0	0-3	0-0,33			
Elintarvikkeiden tarjoilu ruoka-avussa		7	0	0-3	0-0,33			
Elintarvikkeiden varastointi ruoka-avussa		1	0	0-3	0-0,33			
<b>KAIKKI YHTEENSÄ</b>	<b>5788</b>	<b>6334</b>				<b>3062</b>	<b>498</b>	<b>3560</b>

Elintarvikehuoneistojen toimipaikkojen ja toimintojen lukumäärät on otettu ympäristöterveydenhuollon keskitetystä valvontatietojärjestelmästä (Vati).

Toimipaikka voi sisältää useaa eri toimintaa (esim. myymälä, jossa varasto ja maahantuonti), jolloin toimintojen määrä taulukossa on suurempi kuin toimipaikkojen määrä. Samalla tarkastuksella voidaan tarkastaa useampi toiminto.



**MIKROBIOLOGINEN JA KEMIAALLINEN NÄYTTEENOTTO SEKÄ PROJEKTIT 2024**

**1. TARJOLLA OLEVAN VEDEN HYGIEENINEN LAATU TARJOILUPAIKOISSA**

Pääkaupunkiseudun yhteinen projekti

Projektin aikataulu	Näytteenottoaikat	Näyttemäärä
Näytteenotto :		
tammi-kesäkuu	tarjoilupaikat	vesinäytteet 50 kpl
Yhteenvedo laaditaan marraskuun 2024 loppuun mennessä.		50
<p><i>Näytteitä otetaan helsinkiläisistä lounasravintoloista tai muista tarjoilupaikoista kuten kouluista. Vesinäytteitä otetaan 1-2 kpl näytteenotokohde. Näytteeksi otetaan juomavettä tarjolla olevista vesiasioista (esim.hanalliset astiat) ja linjastossa olevista vesihanoista . Näytteistä tutkitaan heterofisten pesäkkeiden lukumäärä (22 °C), enterokokit , Escherichia coli ja koliformiset bakteerit. Analyysit ovat toimijoille maksuttomia.</i></p>		

**2. KASTIKKEIDEN HYGIEENINEN LAATU 2024-2025**

Pääkaupunkiseudun yhteinen projekti

Projektin aikataulu	Näytteenottoaikat	Näyttemäärä
Näytteenotto:		
heinä-joulukuu 2024, jatkuu vuonna 2025	ravintolat ja muut tarjoilupaikat	60
Raportointi : Yhteenvedo laaditaan 2025 loppuun mennessä		60
<p><i>Näytteitä otetaan ravintoloista, joissa valmistetaan erilaisia kylmiä ja kuumia kastikkeita. Näytteet otetaan kylmistä kastikkeista tai kastikepohjista. Näytteitä otetaan kerralla 1-2 kpl näytteenotokohdetta kohden. Näytteistä tehdään alustava aistinvarainen arviointi ja tutkitaan näytteen raaka-aineista riippuen aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku, enterobakteerit, Escherichia coli, Clostridium perfringens, Bacillus cereus, hiivat ja homeet. Kastikkeista, joiden valmistukseen ei sisälly kuumennusta voidaan lisäksi tutkia Listeria monocytogenes ja salmonella. Analyysit ovat toimijalle maksullisia lukuun ottamatta Listeria- ja salmonellatutkimuksia.</i></p>		

**3. HISTAMIINI KALASSA / RUOKAVIRASTON PROJEKTI**

Projektin aikataulu	Näytteenottoaikat	Näyttemäärä
Näytteenotto :		
tammi-joulukuu	Kaloja maahantuovat yritykset	4
		4
<p><i>Osallistutaan Ruokaviraston koordinoimaan histamiiniprojektiin. Näytteitä otetaan helsinkiläisiltä kalojen maahantuojilta. Näytteeksi otetaan kalaa, joka on altis histamiinin muodotumiselle. Histamiinia voi muodostua kalalajeissa, joiden histidiinipitoisuus on suuri (tonnikala, makrilli, anjovis ja sardiini). Histamiinia syntyy, kun bakteerit hajottavat histidiini-aminohappoa. Yksi näyte koostuu 9 osanäytteestä, Tutkimuskustannukset laskutetaan toimijoilta.</i></p>		

**MANSIKAN MAANTIETEELLINEN ALKUPERÄ JA JÄLJITETTÄVYYS**

Projektin aikataulu	Näytteenottoaikat	Näyttemäärä
Näytteenotto :		
Toukokuu-elokuu	mansikan myyntipisteet	15
		15
<p><i>Toreilta, myymälöiden yhteydessä olevista ja muista vastaavista marjojen myyntipisteistä otetaan näytteeksi tuoreita kotimaisia mansikoita alkuperätutkimuksiin. Kustakin myyntipisteestä otetaan yksi mansikkanäyte. Näytteenoton yhteydessä tarkastetaan mansikkalaatikoiden pakkausmerkinnät, kylttimerkinnät ja jäljitettävyyden näytteet tutkitaan Ruokavirastossa ja mahdolliset poikkeavat näytteet varmistetaan ulkomaisessa akkreditoitussa laboratoriossa. Näytteenotto ja analyysit ovat toimijoille maksuttomia.</i></p>		

SISÄMARKKINATUONNIIN NÄYTTEENOTTO		
Projektin aikataulu	Näytteenottoapaikat	Näytemäärä
Näytteenotto :		
Tammi-joulukuu	Sisämarkkinatuontia harjoittavat elintarvikelaitokset tai -huoneistot, 15-20 kohdetta	20
		20
<p><i>Näytteenotto kohdistetaan elintarvikehuoneistoihin, jotka maahantuovat eläimistä saatavia elintarvikkeita toisista EU-maista. Näytteenottokohteesta otetaan yksi tai kaksi näytettä lihan tuontimäärästä riippuen. Yksi näyte koostuu 2-5 osanäytteestä. Näytteeksi otetaan salmonella-eritystakuiden alaista raakaa lihaa. Näytteistä tutkitaan salmonella-bakteerien esiintyvyys. Analyysit ovat toimijoille maksuttomia.</i></p>		

MUU NÄYTTEENOTTO		
Näytteenottoaikataulu	Näytteenottoapaikat	Näytemäärä
Tammi-joulukuu	Leipomot, eineskeittiöt, tuotantolaitokset ja lihamyymälät	20
	Myyvälät, ravintolat, ulkomyynti ja tapahtumat	30
	Laitokset	220
		270
<p><i>Omaavalvonnan valvontanäytteitä otetaan riskiperusteisesti tuotteista, joiden ominaisuuksiin toimijat voivat itse vaikuttaa. Aikaisemmat näytetulokset, kohteen asiakasvalitukset, ruokamyrkytyspäilyt ym. valvontahistoria ja omaavalvonnan toimivuus otetaan huomioon näytteenoton suuntaamisessa. Myymälöiden valvontanäytteet kohdistetaan helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsitteleviin myymälöihin ja palvelumyyntikohteisiin sekä myymälöihin, jotka itse pakkaavat elintarvikkeita. Tähän sisältyvät myös ulkomyyntin ja tapahtumien vesi- ja elintarvikenäytteet. Näytteistä tehtävät tutkimukset ovat pääsääntöisesti toimijoille maksullisia. Eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevien laitosten ja muiden tuotantolaitosten kohdekohtainen tuotantomäärän ja toiminnan riskiperusteisuuden huomioiva näytteenottosuunnitelma laaditaan erikseen vuosittain.</i></p>		