

Liite 1

Elintarvikevalvonnan valvontasuunnitelma vuosille 2025–2028

Sisällysluettelo

1 Elintarvikevalvonta ja -valvontasuunnitelma	1
1.1 Johdanto.....	1
1.2 Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen tehtävät.....	1
1.3 Elintarviketoiminta	2
2 Tarkastukset	2
2.1 Tarkastusten sisällön määrittely	2
2.2 Valvontakohteiden tarkastustiheys ja käytettävä aika.....	4
2.3 Toteutettavien tarkastusten määrä	5
3 Suunnitelmallinen viranomaisnäytteidenotto.....	6
3.1 Elintarvikevalvonnan käyttämät laboratoriot	6
4 Hallinnollisten pakkokeinojen käyttö	7
5 Muu kuin suunnitelmallinen valvontatyö.....	7
6 Valvontasuunnitelman seuranta ja toteutumisen arviointi	7
7 Valvonnan painopistealueet.....	8
Liite 1 Elintarvikelain suunnitelmallinen valvonta 2025–2026	10
Liite 2 Näytteenottosuunnitelma vuosille 2025–2028.....	11

1 Elintarvikevalvonta ja -valvontasuunnitelma

1.1 Johdanto

Kunnan tehtävänä on huolehtia elintarvikelain mukaisesta valvonnasta alueellaan.

Elintarvikevalvontaviranomainen valvoo elintarvikelakia ”pellolta pöytään” periaatteen mukaisesti. Elintarvikelainsäädännön lähtökohtana on, että ensisijainen vastuu elintarvikkeen ja elintarvikekontaktimateriaalin turvallisuudesta ja laadusta on elintarvikealan toimijalla. Lisäksi elintarvikkeiden jäljitettävyyys on elintarviketurvallisuuden kannalta keskeinen tekijä.

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

Suomessa on valmisteilla valtion aluehallinnon uudistus, joka vaikuttaa myös elintarvikevalvontaan ympäristöterveydenhuollon tehtävien siirtyessä aluehallintovirastoista Ruokavirastoon. Uuden mallin mukaan järjestetty valtion aluehallinto käynnistyy vuonna 2026. Uudistuksen tarkoituksena on elintarvikevalvonnan osalta mm. kehittää toimintaa joustavammaksi esimerkiksi laajemmissa elintarvikepuolen poikkeustilanteissa. Lisäksi uudistuksella pyritään varmistamaan yhtenäinen lainsäädännön toimeenpano ja valvonta eri puolilla maata. Mikäli valtion aluehallintouudistus etenee suunnitellusti, tähän liittyvät muutokset huomioidaan päivittämällä valvontasuunnitelma tarpeen vaatiessa.

1.2 Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen tehtävät

Kunnan valvontaviranomaisen tekemä elintarvikevalvonta sisältää alkutuotannon valvonnan, elintarviketoiminnan ilmoitusten käsittelyn, elintarvikehuoneistojen hyväksymisen, elintarviketoiminnan säännöllisen valvonnan kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa sekä näytteidenottoa. Lisäksi kunnallinen valvontaviranomainen huolehtii elintarvikelain nojalla ilmoitettavien toimintojen, kuten esim. tilapäisen elintarvikemyynnin ilmoitusten käsittelystä, sekä ruokamyrkytysten ja elintarvikkeista tehtyjen valitusten selvittämisestä.

Kunnan valvontaviranomaisen tehtäviin kuuluu myös toimijoiden ja kuluttajien ohjaus, neuvonta sekä tiedottaminen. Lisäksi kunnan valvontaviranomaisen tulee avustaa valtion viranomaista EU:n määräämien ja kansallisten elintarvikkeiden vierasainevalvontaohjelmien toteuttamisessa sekä elintarvikemääräysten mukaisesta raportoinnista aluehallintovirastolle ja Ruokavirastolle.

1.3 Elintarviketoiminta

Lainsäädännön mukaan elintarviketoiminta jaetaan rekisteröitävään elintarviketoimintaan ja hyväksyttäviin huoneistoihin. Hyväksyttäviä elintarvikehuoneistoja ovat eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevät elintarvikehuoneistot (maito-, lihaa, kala- ja muna-alan laitokset), joiden on oltava valvontaviranomaisen tarkastamia ja hyväksymiä ennen toiminnan aloittamista. Rekisteröityä elintarviketoimintaa on taas elintarvikkeiden myynti, tarjoilu ja teollinen valmistus, sekä niiden kuljettaminen ja varastoiminen.

Elintarvikealan toimijan on tehtävä elintarvikevalvontaviranomaiselle ilmoitus/hakemus elintarvikelain 297/2021 8, 9, 10 tai 11 § mukaisesta elintarviketoiminnan tai -huoneiston toiminnan aloittamisesta, olennaisesta muuttamisesta, keskeytyksestä tai lopettamisesta. Ilmoitukset voi tehdä lomakkeilla tai käyttämällä Ruokaviraston Ilppa-palvelua. Ilmoituksen ja hakemuksen käsittelystä peritään Meri- Lapin ympäristöterveysvalvonnan taksan mukainen maksu. Kohdetiedot päivitetään valtakunnalliseen tietojärjestelmään (VATI) ilmoituksen rekisteröinnin tai hyväksymisen yhteydessä. Ilmoitusvelvollisuuden ulkopuolelle jäävää elintarviketoimintaa valvotaan tarvittaessa. Liikkuvan elintarvikehuoneiston on tiedotettava elintarvikelain 297/2021 12§ mukaisesti kunnan valvontaviranomaista, jonka alueelle se tulee harjoittamaan elintarviketoimintaa.

2 Tarkastukset

2.1 Tarkastusten sisällön määrittely

Tarkastuksilla eli arviointikäynneillä varmistetaan, että toimijan harjoittamassa elintarviketoiminnassa toteutuu elintarvikelaki, jotta suojataan kuluttajaa

elintarvikemääräysten vastaisten elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysvaaroilta sekä taloudellisilta tappioilta. Tarkastus kohdistuu mm. tiloihin, toimitapoihin, olosuhteisiin, asiakirjoihin ja tuotteisiin.

Suunnitelmalliset tarkastukset tehdään Ruokaviraston viranomaiskäyttöön tarkoitettujen Oiva-tarkastusohjeiden mukaisesti. Kaikkien Oiva-rivien kohtien tarkastus tulisi tehdä vähintään kerran kolmessa vuodessa (soveltuvin osin). Arviointikäynnit pyritään suorittamaan ilman ennakoilmoitusta. Joissakin tapauksissa on kuitenkin tarpeen olla yhteyksissä toimijaan jo ennen tarkastusta tarkastuksen sisällön ja tavoitteiden vuoksi.

Tarkastukseen valmistautuessa huomioidaan edellisillä arviointikäynneillä toiminnasta tehdyt havainnot, mitä säädöksiä toimintaan sovelletaan, kuinka laajana tarkastus suoritetaan ja riskiarvioinnin perusteella kohdistetut tarkastettavat asiat. Tarkastuksella varmistetaan, että toiminnan luonne ja laajuus vastaavat ilmoitettua sekä tarkistetaan omavalvontajärjestelmä, elintarvikehuoneiston tilat ja niiden rakenteelliset ratkaisut ja kunto, huoneiston varustelu ja jäljitettävyys. Arviointikäynnillä voidaan käydä läpi koko kohde tai vain jokin osa-alue ja tarkastukset voivat pitää sisällään näytteiden ottoa ja mittauksia.

Tarkastuksella tehdyt havainnot arvioidaan Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti ja tarkastuksesta muodostuu ns. Oiva-raportti, joka julkaistaan www.oivahymy.fi -sivustolla. Sivustoa ylläpitää Ruokavirasto. Osa tarkastuksista voidaan suorittaa asiakirja- tai etätarkastuksina. Etätarkastuksia voidaan soveltaa erilaisten dokumentaatioiden ja asiakirjojen tarkastuksiin sekä internetissä tapahtuvaan markkinoinnin tarkastukseen.

Mikäli tarkastuksilla havaitaan epäkohtia, tehdään seuranta- eli uusintatarkastus. Näin varmistetaan, että toimija on korjannut tarkastuksella huomioidut epäkohdat ja että tarkastajan antamia määräyksiä on noudatettu.

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

2.2 Valvontakohteiden tarkastustiheys ja käytettävä aika

Meri-Lapin ympäristöterveyshuollon toteuttaman elintarvikevalvonnan työajasta 21–23 prosenttia on säännölliseen ja ennalta suunniteltuun valvontaan sisältyviä tehtäviä. Yksittäisen kohteen vaatima tarkastusaika aika vaihtelee 2–8 tunnin välillä riippuen kohteen kokoluokasta sekä toiminnan laadusta ja laajuudesta.

Elintarviketoiminnan sekä eläinperäisiä elintarvikkeita valmistavien laitosten tarkastusten sisältö ja valvonnan tiheys arvioidaan riskiperusteisesti toiminnan laajuuden ja luonteen perusteella, kuten myös uuden toiminnan ensimmäisen tarkastuksen ajankohta. Ensimmäinen tarkastus suoritetaan 1–6 kuukauden kuluttua toiminnan aloittamisesta ja sen tarkoitus on varmistaa, että elintarvikehuoneiston tilat, laitteet ja toiminta soveltuvat ilmoitettuun toimintaan. Myös omavalvontajärjestelmän tulee olla toimintaan nähden riittävä. Toiminta ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa voi alkaa jo ennen ensimmäistä tarkastusta, mutta laitostoiminnan voi aloittaa vasta ensimmäisen tarkastuksen jälkeen.

Ensimmäisen tarkastuksen jälkeen tarkastuksia toteutetaan kaikkiin valvontakohteisiin säännöllisesti niin, että tarkastusten tiheydessä huomioidaan riskiperusteisuus. Suunnitelmallista valvontaa suunnataan tiheämmin kohteisiin, joissa sille on eniten tarvetta. Tarkastustiheys määräytyy valtakunnallisen Ruokaviraston ohjeen mukaisesti ja paikallisen riskinarvioinnin perusteella. Ruokaviraston ohje (Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen, versio: 1028/04.02.00.01/2022/6) huomioi mm. toiminnan luonteen ja laajuuden. Riskiluokitukseen käytetään aina uusinta julkaistua versiota ja ohjeen päivityksestä vastaa Ruokavirasto. Ruokaviraston riskiluokitus määräytyy valvontakohteen VATI-tietojen perusteella.

Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnassa tullaan suunnitelmakauden aikana kehittämään alueellista riskinarviointia, jota varten tehdään riskinapisteytystaulukko. Valvontakohteen riskejä arvioidessa otetaan huomioon esimerkiksi kohteen toimijan suorittaman omavalvonnan laajuus ja toteutus sekä elintarvikehuoneiston kunto. Alueellisen riskinarvioinnin perusteella tarkastustiheyttä voidaan nostaa tai laskea 50 prosentilla valtakunnallisesta tarkastustiheydestä. Kohdekohtainen riskinarviointi tehdään jatkossa pääosin suunnitelmallisen tarkastuksen yhteydessä ja riskinarviointi toteutetaan vuosien

2025–2026 aikana. Lisäksi tarkastustiheyteen vaikuttaa henkilöstöresurssien määrä, joka Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnassa on seitsemän terveystarkastajan virkaa.

2.3 Toteutettavien tarkastusten määrä

Elintarvikevalvonnan kohteita on Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan valvonta-alueella yhteensä 608 kappaletta (670 toimintoa) sisältäen alkutuotannon kohteet. Kohteet on listattu liitteessä 1, jossa alkutuotannon kohteita ei ole huomioitu. Osa kohteista on 0-kohteita, joihin ei tehdä suunnitelmallista valvontaa. Uusiin 0-kohteisiin tehdään vain ensimmäinen tarkastus ilmoituslomakkeen jättämisen jälkeen. Muutoin 0-kohteet tarkastetaan vain, jos on syytä epäillä elintarviketurvallisuuden vaarantumista.

Elintarvikevalvonnan suunnitelmallisen valvonnan tarkastuksiin käytettävä aika vaihtelee vuosittain riippuen kohteiden tarkastustiheydestä. Tarkemmat tiedot valvonnan kohdetyypeistä, tarkastusmääristä ja niihin varatusta ajasta löytyvät liitteestä 1.

Suunnitelmalliseen tarkastusaikaan ei sisälly tarkastusmatkoihin käytetty aika, yksityiskohtaisempi neuvonta toiminnan aloittamiseen, järjestämiseen tai sen muuttamiseen liittyen, epäkohtien korjaamisen ohjaaminen (muutoin kuin yleisellä tasolla), se aika, jolloin tarkastaja perehtyy lainsäädäntöön, ohjeisiin ja oppaisiin (ml. koulutukset) eikä aika, jolloin kohteen uusi tarkastaja perehtyy yrityksen toimintaan. Tämän vuoksi todellinen tarkastuksiin varattava tuntimäärä saadaan käyttämällä kerrointa 2,75.

Vuonna 2025 elintarvikevalvonnan kokonaistyöajasta on suunniteltu käytettäväksi 352 htpv suunnitelmallisiin tarkastuksiin, mikä on n. 23 % terveystarkastajien tehtävistä. Vuonna 2026 elintarvikevalvonnan kokonaistyöajasta on suunniteltu käytettäväksi 355 htpv, mikä on n. 23 % terveystarkastajien tehtävistä. Vuosien 2027 ja 2028 tarkastusmäärät selviävät Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan alueellisen riskinarvioinnin valmistumisen jälkeen.

Ruokaviraston määrittelemä tarkastustehokkuus elintarviketarviketarkastajille on 110 tarkastusta / htv. Käytännössä kentällä keskiarvo on Ruokaviraston mukaan ollut 80 tarkastusta / htv. Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnassa voidaan resurssien mukaan toteuttaa Ruokaviraston tarkastustehokkuusmääritelmän perusteella (80 tark/htv *3,2 htv.) 256 tarkastusta vuodessa.

3 Suunnitelmallinen viranomaisnäytteenotto

Vuosittain laaditaan riskiperusteinen näytteenottosuunnitelma. Valvonta- ja näytteenottosuunnitelmaan sisältyvät suoritteet sekä valvontaprojektit ovat osa kunnan suunnitelmallista ja säännöllistä valvontaa. Näytteenotolla ja tutkimustulosten perusteella voidaan selvittää omavalvonnan toimivuutta sekä tuotteiden turvallisuutta ja määräysten mukaisuutta.

Valvontaprojekteihin voi kuulua mm. tarkastuksia, mittauksia ja näytteenottoa. Näytteenottokohteita, näytteiden määriä, näytteenottotiheyttä ja näytteistä tehtäviä tutkimuksia suunniteltaessa otetaan huomioon omavalvonnan toimivuus valvontakohteissa. Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan elintarvikevalvonnan näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma on esitelty liitteessä 2.

Näytteitä otetaan lisäksi elintarvikkeista ja elintarviketiloista kuluttajavalitusten perusteella elintarvikkeista aiheutuvien terveysvaaratilanteiden tutkimiseksi, ruokamyrkytysten selvittämiseksi sekä Ruokaviraston pyynnöstä. Nämä tutkimukset eivät ole säännöllistä valvontaa, mutta niihin tulee varautua varaamalla aikaa ja määrärahaa.

3.1 Elintarvikevalvonnan käyttämät laboratoriot

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

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

4 Hallinnollisten pakkokeinojen käyttö

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

5 Muu kuin suunnitelmallinen valvontatyö

Valvontasuunnitelman ulkopuoliset tarkastukset johtuvat erilaisista ennalta arvaamattomista selvittelyä vaativista erityistilanteista, kuten erilaisten terveysvaaratilanteiden (pääasiassa ruokamyrkytyspäilytapauksen) selvittelystä. Valvontakäyntejä voidaan tehdä myös toisen viranomaisen pyynnöstä. Ennalta suunnittelemtomia tarkastuksia ja selvityksiä voidaan joutua tekemään esimerkiksi elintarvikkeiden välityksellä leviävien epidemioiden selvittämiseksi tai RASFF- ilmoitusten (EU- komission ylläpitämä hälytysjärjestelmä) perusteella tehtävien takaisinvetojen varmistamiseksi. Näistä mahdollisesti koituvien tutkimuskustannusten kattamiseksi on varattu määrärahaa terveysvalvonnan budjetissa. Lisäksi torien elintarvikemyynninvalvonta kuuluu suunnitelmallisen valvontatyön ulkopuolelle. Suunnitelmallisen valvontatyön lisäksi elintarvikevalvontaan muita kuuluvia tehtäviä ovat mm. ilmoitusten ja hakemusten käsittely (kts. kappale 1.3), toimijoiden ja kuntalaisten neuvonta, lausuntojen antaminen, valvontakohterekisterin (VATI) tietojen ylläpito, koulutuksiin ja valvontaverkostotyöskentelyyn osallistuminen sekä ruokamyrkytyspäilyjen ja valitusten käsittely.

6 Valvontasuunnitelman seuranta ja toteutumisen arviointi

VATI on ympäristöterveydenhuollon keskitetty toiminnanohjaus- ja tiedonhallintajärjestelmä. Se on tietovarasto ja käyttöliittymä, joka kattaa myös ympäristöterveydenhuoltoon kuuluvat elintarvikelain mukaiset tehtävät. VATI:ssa hallinnoidaan mm. valvontakohteita, -toimenpiteitä ja -suunnitelmia sekä tehdään näihin liittyvää seuranta, raportointia ja kehittämistä. VATI on korvannut aiemmin käytössä olleen keskitetyn valvontatietovarasto KUTI-YHTIn sekä sen käyttöliittyminä toimineet kuntajärjestelmät.

Ruokavirasto seuraa elintarvikevalvontaa VATI- ja VYHA –järjestelmien avulla.

Ympäristöterveys- ja joukkoliikennejaostossa käsitelty valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi toimitetaan VYHA:n kautta aluehallintovirastoon vuosittain helmikuun loppuun mennessä. Aluehallintovirasto arvioi sekä valvontasuunnitelman että sen toteutumisen.

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

Seuranta toteutetaan ainakin seuraavien tekijöiden osalta:

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

7 Valvonnan painopistealueet

Valvontasuunnitelman mukaisten tarkastusten yhteydessä toteutetaan lisäksi valtakunnallisesti ohjattuja projekteja, joiden lähtökohtana on ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2025–2028 ja Ruokaviraston laatiman elintarvikeketjun monivuotisen kansallisen valvontasuunnitelman (VASU 2025-2028) kehitysteemat eli painopisteet, jotka toteutetaan yhteistyössä eri keskusviranomaisten ja kuntien kanssa. Lisäksi Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnalla on alueellisia painopistealueita, jotka on kohdennettu alueen tarpeet huomioiden. Taulukossa 1 on esitetty painopistealueet.

Taulukko 1 Elintarvikevalvonnan painopistealueet 2025–2028

Painopistealueet	Operatiiviset tehtävät	Ajankohta
Teknologia ja tieto	uuden lainsäädännön toimeenpano ja ohjeistaminen (sis. toimijoiden ohjaus ja neuvonta)	2025–2028
	tiedon ja teknologian hyödyntämisen kehittäminen valvonnassa	2025–2028
	aikaisempien valvontatulosten pohjalta painottuvat asiat	2025–2028
	mittareiden kehittäminen	2025–2028
Vastuullisuus ja kestävyys	vaikuttava ja riskiperusteinen valvonta	2025–2028
Valmius, varautuminen ja huoltovarmuus	valmiussuunnittelu ja valmiusharjoittelu	2028
	valvonnan kohdistamisen kehittäminen	2025–2028
Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan alueelliset painopisteet	alueellisen riskinarvioinnin suunnittelu, toteutus ja kehittäminen	2025–2028
	yleisötilaisuudet	2025, 2027
	kohteet valvonnan piiriin (nettimyynti, liikkuvat elintarvikehuoneistot)	2025–2028
	Oiva-tarkastukset pareittain (valvonnan yhdenmukaisuus)	2025–2028
	omavalvonnan näytteenoton tukeminen	2025–2028

Liite 1 Elintarvikelain suunnitelmallinen valvonta 2025–2026

Suunnitelmallisen valvonnan kohdetyypit		Riskiluokka	Tarkastustiheys/vuosi	Tarkastukseen käytettävä aika (h)	Kohteiden lkm	Tarkastukset (arvio)			
Toimintaluokka	Toimintatyyppi					2025		2026	
						kpl	h	kpl	h
Elint. valm., ei maito/liha/kala/muna/vilja-kasvis	Juomien valmistus	1	0,35	1-3	2	1	3	0	0
	Makeisten valmistus	2	0,5	2-4	1	0	0	0	0
	Muu valmistus	1 / 2 / 3	0,2 / 0,35 / 0,5	1-4	5	4	16	2	8
Elintarvike kontaktimateriaalit	Elintarvikekontaktimateriaalien jakelu tai markkinointi	1/2	0 / 0,2	1-4	3	1	4	1	4
	Elintarvikekontaktimateriaalien valmistus tai jatkojalostus	2 / 3	0,5 / 0,25	2-4	4	4	16	0	0
Elintarvikkeiden kuljetukset	Elintarvikkeiden kuljetus	1	0,35	1-3	12	2	6	5	15
Elintarvikkeiden myynti	Elintarvikkeiden tukkumyynti	1/2	0,35	1-3	1	0	0	1	3
	Elintarvikkeiden vähittäismyynti	1 / 2 / 3	0,35 / 0,5 / 1 / 2	1-4	89	46	184	30	120
Elintarvikkeiden tarjoilu	Grilli- tai pikaruokatoiminta	1/2	0,35/ 0,5 / 1	1-4	27	12	48	14	56
	Kahvilatoiminta	1/2	0,35 / 0,5 / 1	1-4	53	14	56	19	76
	Pitopalvelu	1/2/3	0,5	2-4	3	2	8	1	4
	Pubitoiminta	0	0	0	16	0	0	0	0
	Ravintolatoiminta	1/2	0,35 / 0,5 / 1	1-4	84	47	188	54	216
	Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta	1/2/3	0,5 / 1 / 2	2-4	17	12	48	13	52
	Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)	1/2/3	0,5 / 1 / 2	2-4	55	27	108	28	112
	Tarjoilukeittiötoiminta	1/2	0,35 / 0,5 / 1	1-4	73	21	84	29	116
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen	Muu elintarvikkeiden varastointi	1	0 / 0,35 / 0,5	1-3	3	0	0	0	0
Vain ruoka-aputoiminta	Elintarvikkeiden luovutus ruoka-avussa	0	0	0	5	0	0	0	0
Kala-ala	Kalajalosteiden valmistus	4/5	6	3-5	1	1	5	1	5
	Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely	3	1	2-4	4	4	16	4	16
Kansalliset toiminnalliset helpotukset	Lihan käsittely	2	0,5	2-4	1	1	4	0	0
Liha-ala	Jauhelihan valmistus	6	2	3-5	2	6	30	6	30
	Leikkaamo	4	2	2-4	2	8	32	8	32
	Lihavalmisteiden valmistus (kypsä)	5 / 6 / 7	1 / 2 / 6	1-5	3	9	45	9	45
	Raakalihavalmisteiden valmistus	3	2	2-4	2	6	24	6	24
Maitoala	Juuston valmistus	4	2	2-4	1	1	4	1	4
	Jäätelön ja muu valmistus	4	1	1-3	1	1	3	1	3
Vienti ja tuonti	Elintarvikkeiden maahantuonti	1 / 2 / 3	0,35 / 0,5/1	1-4	3	0	0	2	8
Vilja- ja kasvisala	Leipomotuotteiden valmistus, ei helposti pilaantuvia	1 / 2 / 3	0,35/ 0,5 / 1	1-4	3	3	12	1	4
	Leipomotuotteiden valmistus, helposti pilaantuvia	2 / 3	0,5 / 1	2-4	5	3	12	3	12
	Muiden viljatuotteiden valmistus	2	0,5	2-4	1	1	4	0	0
	Pakkaamotoiminta ja kauppakunnostus	2	0,35	2-4	1	0	0	1	4
Yhteensä					483	237	960	240	969
					todellinen käytettävä aika (htpv)		352	355	
					%-osuus etl-valvonnasta		23 %	23 %	

Liite 2 Näytteenottosuunnitelma vuosille 2025–2028

Näyte	Kohde	Kohteita	Näytteitä	Tutkimukset	Ajankohta	Suunniteltuja HTPv.
VUOSI 2025						
Talousvesi	Kala-alanlaitokset	6	1/kohde	koliformiset/E.coli, enterot, heterot 22°C	touko-kesäkuu	4
Jäähile/-pala	Kala-alanlaitokset	6	1/kohde	koliformiset/E.coli, enterot, heterot 22°C	touko-kesäkuu	4
Pintapuhtausnäyt-teet	Ravintolat, suurkeittiö	30	3–5/kohde	Elintarvikkeen kanssa kosketuksissa olevat pinnat	koko vuosi	15
Jääpalanäytteet	Vähittäismyymälät	10	1/ kohde	koliformiset/E.coli, suolistoperäiset enterokokit, heterot 22°C	maalis-toukokuu	5
VUOSI 2026						
Talousvesi	Kala-alanlaitokset	6	1/kohde	koliformiset/E.coli, enterot, heterot 22°C	heinä-elokuu	4
Jäähile/-pala	Kala-alanlaitokset	6	1/kohde	koliformiset/E.coli, enterot, heterot 22°C	heinä-elokuu	4
Konditoriatuotteet	konditoriat/leipomot	5–10	1–2/kohde	Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, salmonella	syys-marraskuu	5
VUOSI 2027						
Talousvesi	Kala-alanlaitokset	6	1/kohde	koliformiset/E.coli, enterot, heterot 22°C	touko-kesäkuu	4
Jäähile/-pala	Kala-alanlaitokset	6	1/kohde	koliformiset/E.coli, enterot, heterot 22°C	touko-kesäkuu	4
Pintapuhtausnäyt-teet	Ravintola /suurkeittiö	20	3–5/kohde	Elintarvikkeen kanssa kosketuksissa olevat pinnat	koko vuosi	10
VUOSI 2028						
Talousvesi	Kala-alanlaitokset	6	1/kohde	koliformiset/E.coli, enterot, heterot 22°C	touko-kesäkuu	4

Jäähile/-pala	Kala-alanlaitokset	6	1/kohde	koliformiset/E.coli, enterot, heterot 22°C	heinä-elokuu	4
Tarjoilupaikkojen uppopaistorasvan laatu	grillit, ravintolat	111	1/kohde	happoluku, savuamispiste	koko vuosi	20