



## Raportti ympäristöterveydenhuollon arviointi- ja ohjauskäynnistä

**Arvioitu viranomainen** Raision kaupunki, ympäristöterveydenhuolto (tekninen keskus, ympäristön- ja rakennusvalvontapalvelut; terveysvalvontajaosto)  
Nallinkatu 2, 21200 Raisio

**Arvioidut toimialat** Elintarvikevalvonta

### Arvioinnissa läsnä olleet arvioitavan viranomaisen edustajat

Kirsi Anttila, ympäristöpäällikkö  
Anu Murro, kaupungineläinlääkäri  
Johanna Hämölä, terveystarkastaja  
Kirsi Puola, terveystarkastaja  
Marjo Lehmusvuori, terveystarkastaja  
Pirjo Stark, terveystarkastaja  
Loppukokouksessa lisäksi:  
Pekka Heikkilä, ymp. Itk. puheenjohtaja  
Antti Korte, tekninen johtaja  
Tarja Vainio, terveysvalvontajaoston vpj.

### Arvioinnin tehnyt aluehallintovirasto

Lounais-Suomen aluehallintovirasto

### Arvioijat, LSAVI

Läänineläinlääkäri Elias Dahlsten  
Läänineläinlääkäri, yksikön päällikkö Jani Soini (loppukokouksessa)

### Arvioijat, Evira

Ylitarkastaja Carmela Hellsten  
Ylitarkastaja Kirsi-Helena Kanninen  
Ylitarkastaja Merja Virtanen

### Arviointipäivämäärät

Elintarvikevalvonnan haastattelut 9.10.2018  
Elintarvikevalvonnan kohdekäynti Leroy Finland 9.10.2018  
Elintarvikevalvonnan kohdekäynti Mauste-Sallinen 11.10.2018  
Loppukokous 6.11.2018

Arviointi perustuu elintarvike-, terveydensuojelu- ja tupakkalaissa aluehallintoviranomaisille asetettuun kuntien ohjaus- ja arviointivelvoitteeseen. Arvioinnin tarkoitus on ohjata kuntia ja varmistaa, että kunnallinen valvonta täyttää viralliselle valvonnalle asetetut vaatimukset. Elintarvikevalvonnan AJO-käyntien sisältö perustuu Eviran ohjeeseen 10018/6. Käyntien teemoina/painopisteinä vuonna 2018 ovat valvonnan riskiperusteisuus, valvonnan yhtenäisyys, sekä valvonnan tuki yksikössä. Lisäksi painopisteinä on valvonnan kohde- ja vaativuuskattavuuden varmistaminen. Haastattelulla sekä taustamateriaaliin tutustumalla pyritään selvittämään, mitkä tekijät valvontayksikön toiminnassa vahvistavat tai heikentävät yllä mainittuja osa-alueita. Arviointikäynnin asiakirjat ja muut tiedot tallennetaan VYHA-järjestelmään.

### LOUNAIS-SUOMEN ALUEHALLINTOVIRASTO

## 1 Valvontayksikön organisaatio ja henkilöstö, resurssit ja valvonnan järjestäminen

Tiedot valvontayksikön organisaatiosta ja henkilöstöstä sekä yleisesti valvonnan järjestämisestä perustuvat yksikön valvontasuunnitelmaan, ympäristöpäällikkö Anttilan esitykseen ja henkilöstön haastatteluun.

Raision valvontayksikköön kuuluvat Raision ja Naantalın kaupunkien sekä Ruskon kunnan alueet. Elintarvikelain 32 § mukaisena valvontaviranomaisena on terveystarkastajaosto, jossa on edustajia kaikista osakaskunnista. Hallinnollisesti ympäristöterveydenhuollon yksikkö kuuluu Raision kaupungin teknisen keskuksen alaisuuteen, jossa toimiva ympäristölautakunta päättää yksikön talouteen liittyvistä asioista. Ympäristöpäällikkö Anttila toimii yksikön esimiehenä ja lautakunnan esittelijänä. Vastaava terveystarkastaja Puola toimii jaoston esittelijänä; vastaava terveystarkastaja ei ole esimiesasemassa yksikössä.

Valvontayksikössä koettiin nykyinen organisaatiomalli hyvänä. Todettiin, että rakennusvalvonnan sekä muun teknisen sektorin sijainti lähellä vahvistaa erityisesti asumisterveyden valvontaa ja sisäilmatyöryhmän toimintaa. Lisäksi kaupungin vesi-yhtiö oli organisaation myötä lähellä terveydensuojeluorganisaatiota; tätä pidettiin erittäin hyvänä asiana. Myös ympäristönsuojelun toimialan kanssa nähtiin yhteistä.

Henkilöstön näkemys haastattelussa oli, että organisoituminen nykyisellä tavalla on toimivampi ratkaisu, kuin sosiaali- ja terveystieteiden yhteydessä toimiminen. Sote-palvelut nähtiin yksikössä etäisempinä käytännön valvontatyöstä. Varsinais-Suomen maakunnassa ympäristöterveydenhuolto tulee toimimaan omana yksikkönään, osana elinkeino- ja kasvupalveluita; valvontayksikössä nähtiin hieman uhkana läheisen yhteyden rakennusvalvontaan menettäminen uudelleenorganisoitumisen myötä. Yhteisiä rajapintoja maakuntaorganisoitumisessa on yritetty hakea ELY-keskuksen vesiasioiden kanssa, mutta toistaiseksi vähäisin tuloksin.

Maantieteellisesti valvontayksikön alue on kohtuullisen kompakti, erityishaastetta tässä suhteessa luovat kuitenkin saaristoiset alueet, kuten entiset Rymättylän, Merimaskun ja Velkuan kunnat (nyk. Naantalia). Maantieteen johdosta tarkastuksiin liittyviin matkoihin kuuluu pääsääntöisesti kuitenkin suhteessa vähemmän aikaa joka helpottaa resurssitilannetta.

Valvontayksikössä työskentelee 5 terveystarkastajaa, eläinlääkäri, pieneläinhoitaja, ja terveystarkastajan johtaja sekä toimistos sihteeri. Terveystarkastajista 3 työskentelee pääsääntöisesti elintarvikevalvonnan tehtävissä, 1 terveydensuojelussa sekä 1 hallintotehtävissä. Eläinlääkärin työajasta noin 50 % on laitosten valvontaa ja 50% eläinlääkintähuollon tehtäviä. Valvontayksikön resursseihin on laskettu mukaan myös vakiintuneet sijaisuus- ja ostopalvelu yms. sopimusjärjestelyt, joita ovat esim. suurelänpäivystys sekä elintarvikevalvonnan yhteistyöjärjestelyt muiden valvontayksiköiden kanssa, ja näytteenotto. Yksikön henkilöstöstä on vuoden 2018 aikana jäänyt pois yksi eläinlääkäri (0.4 htv elintarvikevalvonta, 0.4 htv eläinlääkintähuolto); lisäksi pieneläinhoitaja on irtisanoutunut. Tämän johdosta yksikön henkilöstöresurssi ei käyntihetkellä täytä lainsäädännön vaatimaa 10 henkilötyövuotta (Laki ympäristöterveydenhuollon yhteistoiminta-alueesta 410/2009). Loppukokouksessa esiteltiin suunnitelmaa vuodelle

2019, jossa valvontayksikköön tulisi lisää 0,5 htv terveystarkastajan henkilöstöresursia, ja samalla pieneläinhoitajan tehtävä muutettaisiin 1,0 à 0,5 htv. Yhteensä henkilöstöresurssit vuodelle 2019 olisivat siten 9,2 htv. Terveystarkastajien lisäresurssi oli loppukokouksen ajankohtana jo vahvistettu talousarvioon, joten esitelty suunnitelma toteutuu.

Yksikön henkilöstö oli pysynyt samana vuodesta 2014 alkaen, lukuun ottamatta em. eläinlääkärin pois jäämistä. Ulkopuolisia asiantuntijoita ei käytetä elintarvikelain mukaisessa valvonnassa. Pienen yksikön ehdottomana vahvuutena nähtiin välitön ja dynaaminen toiminta; sisäiset yhteistyömahdollisuudet olivat hyvät ja niitä hyödynnettiin jatkuvasti yksikössä.

Elintarvikevalvontaa erityisesti vientitodistusten osalta on pyritty kehittämään joustavammaksi yhteistyössä ympäröivien valvontayksiköiden kanssa, jotta loma-aikoina saataisiin palveltua asiakkaita mahdollisimman hyvin. Todistuksia tehdään valvontayksikön alueella useita satoja vuosittain, ja määrä on viime aikoina lähes kaksinkertaistunut. Käytännössä järjestely on hoidettu siten, että Turun, Liedon, Raision ja Uudenkaupungin hygieenikkoeläinlääkäreillä on toimivalta toistensa toimialueilla. Yhteinen hygieenikkoeläinlääkärin virka muiden alueen valvontayksiköiden on ollut suunnitteilla. Järjestely ei ole kuitenkaan käytännössä edennyt hetkeen.

Toisen eläinlääkärin poisjäämisen vuoksi kaikki laitokset ja teollista valmistusta harjoittavat kohteet, sekä maitotilat olivat siirtyneet nyt yhdelle eläinlääkärille. Yhteensä huoneistokohteita oli eläinlääkärillä hieman yli 20; lisäksi 8 alkutuotantopaikkaa joista 1:n toiminta oli sen laatuista, että se tarkastetaan vuosittain. Tarkkaa vuotuista tarkastusten määrää ei pysty puutteellisten KUTI-tietojen perusteella laskemaan. Huomioitavaa on kuitenkin se, että aiempina vuosina suunnitelmallisiin tarkastustiheyksiin oltiin päästy huonosti pois jääneen eläinlääkärin kohteiden osalta; lisäksi tarkastustiheyksiä oli joissain kohteissa alennettu perustein, jotka eivät ole linjassa valtakunnallisen ohjeistuksen kanssa. Siten lopullista suunnitelmallisten tarkastusten määrää hygieenikkoeläinlääkärillä ei voi suoraan laskea edellisvuosien suoritteiden perusteella, vaan sitä tulisi tarkastella kohdekohtaisen riskinarvioinnin päivittämisen myötä, ottaen huomioon myös valvojalle uusiin kohteisiin perehtymiseen vaadittava aika sekä valtakunnallinen ohjeistus ja arviointikäynnillä käydyt keskustelut kohteiden riskiluokituksesta ja tarkastustiheyksistä.

Toisen eläinlääkärin poisjääminen sekä pieneläinhoitajan irtisanoutuminen on luonut myös paineita praktiikkatoiminnalle, potentiaalisen asiakasmäärän ollessa suuri on päässyt syntymään ruuhkaa. Tämä vaikuttaa osaltaan myös hygieenikkotehtävien ajankäytön suunnitteluun.

Elintarvikelain mukainen toimivalta pakkokeinot mukaan lukien oli delegoitu yhtäläisesti kaikille viranhaltijoille, pois lukien erän hylkääminen ensisaapumispaikassa jota ei oltu delegoitu. Laitosten hyväksymispäätökset oli delegoitu kaupungineläinlääkärille.

Valvontayksikkö on irtisanonut Eviran kanssa tehdyn sopimuksen ensisaapumisvalvonnasta vuoden 2018 aikana resurssien puutteen vuoksi.

Valvontayksikön epidemiaselvitystyöryhmän kokoonpano on ajan tasalla ja vaatimusten mukainen. Kokoonpano vaihtelee hieman sen mukaan, minkä kunnan alueella epidemia tapahtuu, kuitenkin ydinjäsenet ovat aina samat. Hygieenikkoeläinlääkäri toimii työryhmän kokoonkutsujana ja puheenjohtajana. Epidemiaselvitystyöryhmä kokoontuu kerran vuodessa siten, että kaikkien kuntien edustajat ovat paikalla. Tämä käytäntö on todettu erittäin hyväksi kontaktien luomisessa ja vastuiden selkeyttämisessä. Epidemiatyöryhmän toimintakykyä testattiin tänä vuonna vedenjakeluverkon mahdollisen saastumisepäilyn yhteydessä, jolloin kaikki paikalle kutsutut työryhmän jäsenet olivat tunnissa paikalla ja ryhmä oli toimintakykyinen. Valvontayksikössä jaettiin muuallakin havaittu huoli siitä, miten epidemiatyöryhmien organisoituminen ja käytännön työskentely tullaan järjestämään maakuntaorganisaatiossa.

Valvontayksikön henkilöstö ilmaisi haastattelussa, että heillä on hyvin mahdollisuuksia osallistua haluamiinsa koulutuksiin. Yksiköllä oli videoneuvottelulaitteistot käytössä, mutta ne eivät olleet yhteensopivat valtion käyttämien järjestelmien kanssa. Etäyhteyksien suhteen tukeuduttiin Eviran Turun toimipisteeseen tai LSAVI:iin. Hygieenikkoeläinlääkäri toi ilmi, että hänen työtilanteensa johdosta koulutuksiin pääseminen on tällä hetkellä hankalaa.

Mavin ja Eviran yhteisen intranetin Pikantin käyttöönottoon oltaisiin toivottu huomattavasti tähänastista enemmän tukea ja ohjausta sekä viestintää keskusviranomaisen taholta. Nyt tilanne oli se, että kaikki eivät olleet edelleenkään päässeet käyttämään sivustoa. Huomiona, että nyt oli tilanne, että joitain koulutuksia ei oltu huomattu ajoissa, koska niistä oli ollut tietoa vain Pikantissa mistä tietoa ei oltu huomattu.

Valvontayksiköllä oli vuonna 2014 opinnäytetyön formaattiin laadittu laatujärjestelmä. Lisäksi käytössä on yksikön omia toimintaohjeita; nämä ehdotettiin liitettäväksi selkeästi osaksi laatujärjestelmää. Yksikön viikoittaiset palaverit ovat selkeä **valvonnan yhtenäisyyttä vahvistava** toimintatapa, ja sinällään myös osa laatujärjestelmää. Itse laatujärjestelmädokumenttia ei ole juurikaan päivitetty sen laatimisen jälkeen.

Valvontayksikön henkilöstöresurssit ovat käyntihetkellä, sekä tulevat vuonna 2019 jäämään alle lakisääteisen 10 htv:n (Laki ympäristöterveydehuollon yhteistoiminta-alueesta 410/2009). Perusteet, joilla valvontayksikkö voi poiketa 10 htv:n vaatimuksesta on kuvattu em. lain 3 §:ssä. LSAVI on laatinut näiden havaintojen perusteella erillisen selvityspyynnön valvontayksikön henkilöstöresursseissa havaitusta poikkeamasta.

## 2 Elintarvikevalvonnan arviointi

### 2.1 Riskiperusteisuus elintarvikelain mukaisessa valvonnassa

Valvontayksikön alueella on valvontasuunnitelman (2018) mukaan 433 elintarvikevalvonnan kohdetta (KUTI-tiedot 18.10.2018: 400 ensisijaista elintarvikevalvontakohdetta), hyväksytyjä huoneistoja on näistä 10 kpl. Hygieenikkoeläinlääkärillä on hyväksytyjen huoneistojen lisäksi teollista valmistusta harjoittavat ei-hyväksyntää vaativat kohteet vastuullaan (yht. 17 kohdetta), ja lisäksi 8 maidontuotantotilaa.

Alkutuotannon kohteita on valvontasuunnitelmassa arvioitu olevan noin 200 kpl, joista maidontuotantotiloja 8 kpl. Alkutuotannon kohteita ei oltu käyntihetkellä kirjattu valvonnan kohdetietojärjestelmään kuin 9 kpl.

AVI muistuttaa, että alkutuotannon kohteiden tulisi Eviran ohjeiden mukaisesti olla vuoden 2018 aikana siirretty kohdetietojärjestelmään. Lisäksi tulisi kiinnittää huomiota siihen, että kohdetietojärjestelmässä ei olisi aktiivisina kohteita, jotka ovat todellisuudessa lopettaneet toimintansa. Erityisesti laitosten osalta kohteet, joissa ei ole toimintaa tulisi lopettaa. Mikäli kohde on aktiivisena, siihen tulee kohdistaa valvontaa normaalisti.

Miten riskiperusteisuutta pyritään edistämään yksikössä?

Valvontayksikössä oli käytössä kohdekohtainen riskinarviointi, joka tehtiin TerveKuu-ohjelmalla. Kukin tarkastaja vastaa omien kohteidensa riskiluokitustietojen ajantasaisuudesta, ja riskiluokka tarkastetaan jokaisen käynnin jälkeen. Riskiluokitustietojen siirtämisestä KUTI-järjestelmään keskusteltiin; nyt yksikön tarkastussuunnitelman ja sen toteutuksen tarkastelu oli hankalaa puutteellisten KUTI-tietojen vuoksi.

Tunnistetaanko omassa toiminnassa riskiperusteisuutta vahvistavia toimintatapoja joiden jakamisesta muille yksiköille olisi hyötyä?

Elintarvikevalvonnan viranhaltijat järjestävät viikoittain palavereja, joissa käsitellään tarvittaessa myös kohteiden riskiluokitusta.

Miten Eviran ohjeet riskiperusteisesta elintarvikevalvonnasta on otettu käyttöön? Onko jalkautettu jotenkin erityisesti yksikössä, esim. käyty yhdessä läpi. Miten suunnitelmalinen tarkastustiheys vastaa Eviran ohjeita? Mikäli tiheyttä on muutettu, ovatko perustelut olemassa ja kirjattu?

Pääsääntöisenä toimintamallina yksikössä on noudattaa Eviran riskiluokitusohjetta. Joissain tapauksissa kohteen valvontahistorian tai toiminnan tarkennus (esim. vähäriskisemmän toiminnan suuri osuus suhteessa laitoksen absoluuttiseen kilomäärään) on perusteena nostaa tai laskea tarkastustiheyttä. Yksikön toimintaohjeena on kirjata tarkastustiheyden muutokset ja niiden perustelut Tervekuu-ohjelmaan.

Joissakin tapauksissa tarkastustiheyttä on laskettu Eviran suosituksesta alaspäin myös tilanteissa, joissa Eviran ohjeen mukainen kuuden A-Oivan edellytys ei täyty. Tällaisia tapauksia ovat esimerkiksi ulkopuolisen laatujärjestelmän käyttö ja niihin liittyvät auditoinnit. Aluehallintovirasto ohjaa valvontayksikköä huomioimaan, että valvonnan riskiperusteisuuden tulisi olla yhtäläistä koko valtakunnan alueella, joten tarkastustiheysten muutosten perusteiden tulisi pääsääntöisesti perustua ainoastaan Eviran ohjeistamiin perusteluihin. Mikäli tarkastustiheyttä kuitenkin yksikössä halutaan jonkin kohteen osalta muuttaa, tulee perustelut kirjata kattavasti kohteen tietoihin ja niiden tulee olla sellaiset, että ne voidaan läpinäkyvästi esittää myös muille toimijoille, toimijoiden tasapuolisen kohtelun varmistamiseksi.

KUTI-tiedoista (tarkastuskertomukset) joidenkin AVI:n tarkastelemien kohteiden osalta ei käynyt selkeästi ilmi tarkastustiheyden laskun perustetta. Valvontayksikköä ohjataan kiinnittämään huomiota perusteiden tarkkaan kirjaamiseen.

Tarkastustiheyksien osalta tulisi kiinnittää huomiota myös siihen, että kohteiden riskiluokitustiedot ja kunnan määrittämät tarkastustiheydet olisivat ajantasaiset KUTI-järjestelmässä (v. 2019 alkaen VATI-järjestelmässä). VATI-järjestelmässä kohteet nousevat työjonolle niille määritellyn tarkastustiheyden perusteella. AVI suosittelee, että kohteiden riskiluokitukset ja tarkastuksiin vaadittava ohjeellinen aika kuvattaisiin, jotta pystyttäisiin paremmin varmistumaan valvonnan resurssien riittävydestä ja kohteiden tasapuolisesta kohtelusta.

Alkutuotannon elintarvikevalvonnan riskiluokitus- ja tarkastusohjeet ovat ilmestyneet ja niiden käyttöönotto on kirjattu valvontasuunnitelmaan. Alkutuotannon tarkastukset tulisi kirjata KUTI-järjestelmään.

Haastatteluissa tuli ilmi kohteita, joissa riskiluokkaa oli laskettu laitospöytäkirjassa sen perusteella, että kohteen ei toiminnan perusteella tarvitsisi olla laitoshyväksytty. AVI ohjaa valvontayksikköä huomioimaan, että tasapuolisen kohtelun vuoksi laitoshyväksytyjen kohteiden tarkastustiheyden tulisi perustua riskiluokitusohjeeseen ja olla tasapuolinen kaikille laitoksille. Jos kohteen ei tarvitse olla laitoshyväksytty, voidaan hyväksyntä peruuttaa hakemuksesta, ja siten mahdollisesti vähentää tarkastusmääriä.

Miten yksikössä seurataan, ettei (riskiperusteisuus huomioiden) valvontaan jää "aukkoja"?

Pääasiallinen vastuu kohteiden riskiluokituksesta on tarkastajilla. Vuosittain tarkastellaan kohteiden tarkastussuunnitelmaa yleisesti ja riskiluokituksista keskustellaan. KUTI-tietojen kohdekattavuustietojen perusteella ohjeellisiin tarkastustiheyksiin päästään keskimääräisesti hyvin. Laitosten osalta suunnitelmallisten tarkastusten toteutuksessa on huomautettavaa edellisvuosilta.

Suunnitelmallisen valvonnan toteumaa raportoidaan jaostolle vähintään neljästi vuodessa, jolloin resurssitilannetta voidaan arvioida. Kaupunginhallitukselle toteumaa raportoidaan puolivuositain. Muuta järjestelmällistä toteuman seuranta ei ole käytössä.

Onko yksikössä yhteisesti sovittuja käytäntöjä eri Oiva-rivien tarkastustiheyksistä kolmen vuoden aikana? Saadaanko kaikki relevantit rivit tarkastettua kolmen vuoden aikana kohteissa? Miten tarkastusten sisällön toteutumista seurataan?

Yksikössä ei ole sovittuja käytäntöjä rivien tarkastustiheyksien suunnittelemiseksi tai seurantaan. Haastattelussa kävi ilmi, että myös yksikön käytössä olevassa TerveKuu-järjestelmässä on ominaisuus, jossa kolme vuotta tarkastamatta olleeseen riviin tulee huomio. Tulevaan VATI-järjestelmään toivotaan myös saatavan vastaava ominaisuus, jotta rivien tarkastustiheyksien seurantaan olisi mahdollisuus jatkossakin.

Kohteiden vaativuuskattavuutta KUTI-tiedoista tarkasteltaessa nousi esiin yksittäisiä harvoin tai ei lainkaan tarkastettuja rivejä. Kohdekäynneillä keskusteltiin ja ohjattiin näiden rivien tarkastamisessa. Tarkastettujen Oiva-rivien lukumäärät vuosilta 2015-2018 lähetetään valvontayksikölle tiedoksi tämän raportin liitteenä.

Miten tunnistettuja riskitekijöitä otetaan huomioon tarkastusten suunnittelemisessa ja tarkastuksilla? Miten tämä on käytännössä vaikuttanut kohdekäynnin suunnitteluun?

Tarkastuskohteet on jaettu tarkastajille kohdetyypeittäin, pois lukien ravintolat/kaupat yms. joita jaettu tasaisesti kaikille. Suuret valmistusta harjoittavat kohteet ovat hygienia- ja elintarviketurvallisuuden valvonnassa. Tällaisella kohdetyyppiin erikoistumisella pystytään paremmin ottamaan huomioon kohdetyypin erityispiirteet tarkastusten pitkäjänteisessä suunnittelemisessa.

Yleisesti tarkastusten suunnittelemisessa perehdytään etukäteen edelliseen/edellisiin tarkastuksiin: mitä tarkastettu, onko annettu korjattavaa/huono -arvosanoja, onko kohteeseen liittynyt valituksia, jne. Kohteiden tarkastusten suunnittelu on jokaisen kohteen tarkastajan omalla vastuulla.

Yksikössä on pystytty jonkin verran erikoistumaan tiettyihin osa-alueisiin (kontaktimateriaalit, pakkausmerkinnät, ravintolisät ja terveystuotteet) jolloin näiden osa-alueiden riskejä pystytään ottamaan paremmin huomioon tarkastusten suunnittelussa. Erikoistumista ja osaamisen jakamista myös laitoskohteiden valvontaan tulisi kuitenkin kehittää edelleen, jotta kaikenlaisien kohteiden riskit varsinkin kemiallisen elintarviketurvallisuuden osalta tulisivat huomioiduksi.

Ilmoitettuun huoneistoon suoritettuna kohdekäynnillä pyrittiin vahvistamaan lisäaineiden ja muiden elintarvikeparanteiden riskiperusteista valvontaa yksikössä. Kokonaisuutta ei oltu kohteessa aiemmin tarkastettu, vaikka kohde toimii valtakunnallisesti jakeluketjun alkupäässä lisäaineita sisältävien valmistusaineiden esiseosten valmistajana ja jakelijana. Elintarvikeparanteiden valvontaan erikoistumista tullaan valvontayksikössä edelleen kehittämään jatkossa.

## 2.2 Elintarvikevalvonnan yhtenäisyys: Oiva-järjestelmän jalkauttaminen

Yksikön Oiva-arvosanojen jakaumaa ja kehitystä KUTI-tiedoista tarkasteltaessa havaittiin, että valvontayksikkö antaa LSAVI:n alueen valvontayksiköistä eniten A-arvosanaa ja selkeästi vähiten C-arvosanaa. A-arvosanan osuus on kasvanut vuosittain ja C-arvosanan vähäinen osuus on pysynyt samankaltaisena.

Miten tarkastustoiminnan yhtenäisyyttä pyritään edistämään yksikön sisällä (yhteistarkastukset, sisäiset auditoinnit, tarkastusohjeet, perehdytys jne.)? Onko yhdenmukaisuuden edistämistä huomioitu toimintaohjeissa; toimitaanko laatujärjestelmän ohjeiden mukaisesti?

Valvontayksikkö on pieni; tämä mahdollistaa jatkuvan ja välittömän keskustelevan työskentelyn valvonnan yhtenäisyyden varmistamiseksi. Viikoittaisessa tarkastajien palaverissa keskustellaan paljon arvosanojen antokriteereistä. Suurempia asiakokonaisuuksia tai muita enemmän tulkintaa vaativia tapauksia käsitellään aina yhteistyönä.

Yksikön laatujärjestelmä on olemassa, mutta se ei ole käytännön työkaluna käytössä valvonnan yhtenäisyyden varmistamisessa. Yksikössä oli aiemmin harjoitettu sisäisiä auditointeja, mutta näitä ei enää nykyään Oivan vakiinnuttua ole tehty. Yhteistarkas-

tuksia tehdään jonkin verran haastavammissa/isommissa kohteissa; laitoksissa yhteistarkastuksia ei oltu tehty. AVI kannustaa yhteistarkastuksiin myös laitoskohteissa; erityisesti erikoistumista esim. elintarvikeparanteisiin tulisi voida hyödyntää mahdollisimman laaja-alaisesti riskiperusteisuuden ja kohteiden tasavertaisen kohtelun toteuttamiseksi.

Millaisia yhtenäisyyttä vahvistavia valvonnan toimintatapoja, joiden jakamisesta olisi hyötyä, tunnistetaan?

Yksikön dynaaminen keskusteleva toimintakulttuuri on selkeä valvonnan yhtenäisyyttä vahvistava toimintatapa.

Onko maakuntahallintoon siirtymistä ennakoitu yhdenmukaisuuden näkökulmasta, tai minkälaisia suunnitelmia tästä on valvontayksikön tiedossa? Onko joitakin konkreettisia esimerkkejä yhteistyöstä naapurikuntien kanssa? Aiotaanko tehtäviä keskittää, ja jos aiotaan, mitä tehtäviä?

Maakuntavalmistelussa on jonkin verran mietitty toimipisteiden kokoonpanoa työyhteisön ja asiantuntijuuden jakautumisen kannalta. Maakuntavalmistelu on Varsinais-Suomessa toistaiseksi melko odottavalla kannalla, joten mitään suurempia ratkaisuja ei ole toistaiseksi tehty tästä näkökulmasta.

Noudatetaanko yksikössä valtakunnallisia Oiva-arviointiohjeita sellaisenaan; onko käytössä yksikön sisäisiä menettelyitä ja/tai rajanvetoja?

Yksikössä ei ole kirjattuja Oiva-arviointiohjeista poikkeavia menettelytapoja. Linja on muotoutunut yksikössä sen yhteistyötä ja keskustelevaa kulttuuria kannustavassa ympäristössä. Haastattelussa käsiteltiin KUTI-tietojen perusteella havaittua C-arvosanan vähäistä käyttöä; henkilöstö toi ilmi muodostuneen linjauksen ja ”kynnyksen” korjattavaa-arvosanan käyttöön. Keskusteltiin, että yksikössä C:n käyttämisen kriteerinä on keskeisesti kysymys elintarviketurvallisuuden vaarantumisesta, jossa linjaus Oiva-ohjeen kriteereihin peilaten ei aina ole yksiselitteinen. Valvonnan yhdenmukaisuuden kannalta olisi kuitenkin tärkeää pyrkiä valtakunnallisesti samanlaisiin rajanvetoihin, ja valvontayksikköä ohjataan tukeutumaan vahvemmin Oiva-arviointiohjeiden mukaiseen rajanvetoon arvosanojen määräytymisessä.

Miten Oiva-järjestelmän ohjeistusta määräajoista, seurantatarkastuksista ja pakkokeinoista noudatetaan?

KUTI-tietojen perusteella yksikössä edellisten kolmen vuoden aikana annetuista D-arvosanoista tai toistuvista C-arvosanoista ei oltu kirjattu aiottuja pakkokeinoja. Haastattelussa kävi kuitenkin ilmi, että tosiasiallisesti pakkokeinon harkintaan oli ryhdytty asianmukaisesti, mutta prosessit olivat syystä tai toisesta rauenneet tai kesken (HO valitus). Valvontayksikköä ohjataan huomioimaan, että jo aiottu pakkokeino tulisi kirjata KUTI-tietoihin heti kun prosessi aloitetaan (kuuleminen). Toimintamalli tulee olemaan sama VATI-järjestelmässä.

Seurantatarkastukset ja määräajat toteutetaan Oiva-ohjeiden mukaisesti.



Hyödynnetäänkö Eviranetin/Pikantin Oiva-työtiloja epäselvien tapausten kanssa?

Valvontayksikkö on hyödyntänyt Oiva-työtiloja jonkin verran; kontaktimateriaalien valvontaverkoston työtilaa on käytetty runsaasti. Tiedon jakamiseen ja löydettävyyteen Pikantista toivottiin panostettavan lisää.

Yleishuomiot Oivan käyttöönotosta (ensimmäinen AJO-käynti Oivan käyttöönoton jälkeen).

Yleishuomiot keskittyivät valvontayksikön vähäiseen C-arvosanan käyttöön: tuotiin esille, että Oivan alkuaikoina tulkintaa ohjattiin tiukaksi, mutta sittemmin otettiin hieman takaisin ja lopulta ollaan ehkä jääty liiankin kevyeen tulkintaan.

## 2.3 Tarkastustoiminnan tuki elintarvikevalvonnassa

Miten terveysvalvonnan johtaja tai muu elintarvikevalvonnasta vastaava henkilö seuraa valvontatyön toteuttamista yksikössä, arvioi tarkastustoiminnan riskiperusteisuutta ja yhtenäisyyttä, ja yksikön mahdollisten omien ohjeiden noudattamisen tasoa?

Yksikön tarkastustoiminta on pääsääntöisesti hyvin itseohjautuvaa. Valvonnan toteumaa seurataan vastaavan terveystarkastajan toimesta yleisellä tasolla, ja toteumaa esitellään jaostossa. Tarkastustiheydet ja tulevan vuoden suunnitelma käydään yhteisesti läpi ja tarvittaessa tehdään muutoksia töiden tasaisen jakautumisen varmistamiseksi. Yksikössä ei ole käytössä omia ohjeita.

Tunnistetaanko tarkastustoimintaa tukevia toimintatapoja, joiden jakamisesta muille yksiköille olisi hyötyä?

Yksikössä koettiin kontakti toimielimiin hyväksi ja asialliseksi, sekä toimielinten olevan vahvasti virkamiesroolissa tarkastustoiminnan tukena tarvittaessa. Kaupungin lakimies oli käytössä hankalissa tapauksissa.

Tekevätkö esimiehet myös itse elintarvikevalvontaa? Onko siitä ”hyötyä”? Miten esimiehet kannustavat ja motivoivat alaisiaan?

Yksikön esimiehet eivät tee itse elintarvikevalvontaa, mutta ovat kuitenkin valvontaa tekevän henkilöstön käytettävissä jatkuvasti. Esimiehet osallistuvat valvonnan viikko-palaveriin ja välittävät viestiä myös muiden luottamuselinten (erit. rakennusvalvonta) toiminnasta.

Millaisia toimintatapoja yksikössä on tapauksissa, joissa havaitaan heikkoja kohtia tarkastustoiminnassa?

Epäkohdat pyritään selvittämään yhteistyössä. Tarkastustoiminnan numeerisesta tilanteesta raportoidaan kaupunginhallitukselle puolivuositain; tätä voidaan tarvittaessa käyttää lisärahoituspontena, mikäli näyttää siltä, että tavoitteista ollaan jäämässä pahasti.

Onko yksikkö ottanut käyttöön mittareita valvontatyön seurantaan, ja millaisia? Onko toimintaa verrattu mitattaviin tavoitteisiin valvonnan toteutumisen arvioinnissa (Kiikarin

käyttö)? Mihin toimenpiteisiin ryhdytään, jos havaitaan heikkoja kohtia tarkastustoiminnassa?

Valvontaa tarkastellaan pääosin suunnitelmallisen valvonnan toteutmana; tarkastuksiin käytettyä aikaa ei seurata tarkemmin. Väliraportti toteumasta viedään jaostoon neljästi vuodessa, tämä mahdollistaa myös resurssivajeeseen puuttumisen. Oiva-arvosanojen jakaumaa esitellään jaostolle vuosiraportoinnissa. Yksikössä koettiin, että pahasti/akuutisti heikentyneeseen resurssitilanteeseen olisi tarvittaessa resursseja ja keinoja puuttua.

### 3 Elintarvikehuoneiston kohdevalvonnan arviointi

#### 3.1 Elintarvikehuoneiston kohdevalvonnan arviointi / Leroy Finland oy

Tarkastuskäynti suoritettiin 9.10.2018 klo 13-15. Tarkastuksella olivat läsnä

Anu Murro, kaupungineläinlääkäri  
Pauliina Auramo, Leroy Finlandin edustaja  
Carmela Hellsten, ylitarkastaja (Evira)  
Elias Dahlsten, läänineläinlääkäri (LSAVI)

Arvioitu hyväksytyin elintarvikehuoneiston tarkastus suoritettiin Leroy Finland Oy:n kala-alan laitokseen Raisiossa. Laitoksen toimintatyyppi on kalajalosteiden valmistus; joskin suuri osa käsitellystä kalasta on ainoastaan välitettyä. Valvontayksikön antamien tietojen mukaan laitoksen Eviran riskiluokitusohjeen mukainen toiminta on 3 ja kokoluokka 3 (riskiluokka 7). Laitoksen toiminnasta huomattavan suuri osa on kuitenkin tuoreiden kalastustuotteiden käsittelyä, joten riskiluokkaa on arvioitu tämän perusteella uudelleen valvontayksikössä (tarkastustiheyttä laskettu  $\approx 5$  krt/v). Laitosta oli edellisvuosina tarkastettu 3-4 kertaa vuodessa; arvioitu tarkastuskäynti oli vuoden 2018 3. s.

Laitoksen riskiluokitustiedot KUTI-järjestelmässä poikkesivat huomattavasti valvontayksikön antamista tiedoista (KUTI: riskiluokka 9, tarkastuksia 10/v; tarkenteena kylmäsavu- tai graavituotteiden valmistus). Toiminnaksi oli kirjattu pelkästään kalajalosteiden valmistus, laitoksen toiminnasta suuri osa oli kuitenkin tuoreiden kalastustuotteiden käsittelyä, joten tämä toiminta tulisi lisätä KUTI (VATI) -tietoihin. Eviran laitoslisästä hyväksynnät ovat asianmukaiset. KUTI-tietojen ajantasaisuuden merkitystä on käsitelty aiemmin raportissa.

Tarkastuksella arvioitiin seuraavat Oiva-rivit:

2.2	Tilojen ja rakenteiden kunnossapito	A
2.3	Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja välineiden kunnossapito	A
3.1	Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys	A
3.2	Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja välineiden puhtaus	A
5.2	Eri hygieniatason toimintojen erottaminen toisistaan	A
5.4	Sulattamisen, jäähdyttämisen ja pakastamisen hygienia	B
5.6	Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia	B
6.2	Jäähdytettyjen tilojen lämpötilahallinta	A
13.1	Yleiset pakkausmerkinnät	A

13.2 Ravintoarvomerkintä	A
17.13 Ympäristöstä peräisin olevat vierasaineet	B

Oiva-arvosanoista keskusteltiin tarkastuskäynnin jälkeen; AVI:n, Eviran ja kunnan näkemykset arvosanoista olivat yhteneväiset.

Tarkastuksella oli tarkoituksena arvioida myös riviä 17.10 Säilyvyystutkimukset, mutta tähän ei ehditty perehtymään riittävästi. Elintarvikeparanteita arvioitiin Sushi:n osalta tarkastuksen jälkeen; näitä ei kirjattu Oiva-raporttiin.

Tarkastukseen oli valmistauduttu huolellisesti perehtymällä laitoksen omavalvontasuunnitelmaan ja HACCP-järjestelmään. HACCP-järjestelmää ja erityisesti kriittisen pisteen valintaa käsiteltiin laajasti ja asiantuntevasti. Lisäksi arvioitiin kattavasti laitoksen kunnossapito-ohjelmaa. Laitoksessa ei ollut tarkastushetkellä meneillään tuotantoa, joten toimintatapojen hygieenisyyttä ei voitu käynnillä arvioida.

Laitosta aikaisemmin valvonut viranhaltija ei ole enää valvontayksikön palveluksessa; nykyinen laitoksen valvoja ei ole toistaiseksi ehtinyt käydä kohteessa kuin yksittäisiä kertoja. Siten tarkastuksilla on toistaiseksi keskitytty ”perusasioihin”. Tällä tarkastuksella arvioitiin AVI:n ja Eviran toivomuksesta pakkausmerkintöjä; ympäristöstä peräisin olevat vierasaineet -rivi nousi esille tarkastuksen yhteydessä tehtyjen havaintojen perusteella. Tarkastusten suunnittelun riskiperusteisuuden erityisesti harvemmin tarkastettavien ja perehtyneisyyttä / syventymistä vaativien asiakokonaisuuksien suhteen toivotaan panostettavan jatkossa. Huomioidaan myös aiemmin raportissa käsitelty erikoistumisen hyödyntäminen laajemmin tarkastustyössä.

### 3.2 Elintarvikehuoneiston kohdevalvonnan arvionti / Mauste-Sallinen Oy

Tarkastuskäynti suoritettiin 11.10 klo 13-15. Tarkastuksella olivat läsnä

Johanna Hämölä, terveystarkastaja  
Marjo Lehmusvuori, terveystarkastaja  
Kirsi Iltta, Mauste-Sallinen Oy:n edustaja  
Kirsi-Helena Kanninen, ylitarkastaja (Evira)  
Merja Virtanen, ylitarkastaja (Evira)  
Elias Dahlsten, läänineläinlääkäri (LSAVI)

Arvioitu ilmoitetun elintarvikehuoneiston tarkastus suoritettiin Mauste-Sallinen Oy:n tehtaaseen Naantalissa. Tämän vilja- ja kasvisalan luokan yrityksen toimintatyyppinä on kasvis- marja- ja hedelmätuotteiden valmistus. Yritys tuo sisämarkkinoilta, valmistaa ja markkinoi sekä yksityiskäyttöön että suurtalouksille mausteita ja maustesekeitä, esiseoksia, massoja, täytteitä, koristeita jne.

Leipomot ja konditoriat ovat suuri asiakasryhmä, joille markkinoidaan pääasiallisesti Sallisen omia tuotteita. Teollisuuden käyttöön valmistetaan myös mausteseoksia, osin tilaajan reseptillä. Osa teollisuuden käyttöön markkinoiduista esiseostuotteista ovat sellaisia, että niitä ei voisi lisäainelainsäädännön perusteella myydä suoraan kuluttajalle. Yrityksen tuotantomäärä on 3,5 miljoonaa kiloa/vuosi (tuotantomäärään laskettu

mukaan kaikki oma jauhatus, sekoitus, rouhinta ja pussitus sekä valmiiden tuotteiden pussitus). Eviran riskiluokitusohjeen 10503/2 mukainen toiminta on teollinen valmistus (toiminta 2); kokoluokka 4 à riskiluokka 3 (1 tarkastus/v.) Yrityksellä on yli 3000 erillistä tuotenimikettä. Käynnillä saadun tiedon mukaan noin 50% tuotannosta olisi suunnattu teollisuudelle ja 50% lopullisille kuluttajille.

KUTI-tietojen mukaan kohteen riskiluokaksi on määritelty 5 (3 tark/vuosi). KUTI-tietojen ajantasaisuutta on käsitelty aiemmin raportissa. Kohteen eri toimintojen kokoluokkia tulisi vielä tarkastella, ja arvioida lopullinen riskiluokitus tämän perusteella.

Kohdetta pyydettiin arvioitavan tarkastuskäynnin kohteeksi, sillä yritys käyttää tuotteidensa valmistuksessa ja hankkii sisämarkkinoilta merkittävästi elintarvikeparanteita ja jakelee niitä sisältäviä tuotteita huomattavia määriä valtakunnallisesti. Pääasiassa paranteiden hankinta tapahtuu suomalaisten välittäjien kautta; joitain yksittäisiä eurooppalaisia välittäjiä käytetään sellaisten tuotteiden osalta, joita kotimaiset eivät tarjoa. Paranteiden kolmasmaatuontia yritys ei harjoita. Arviointikäynnille osallistuivat myös Eviran elintarvikeparanteiden asiantuntijat.

Tarkastuksella arvioitiin seuraavat Oiva-rivit:

1.1	Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus	A
1.2	Omavalvontasuunnitelman riittävyys	B
2.3	Työvälineet, kalusteet ja laitteet	A
3.2	Työvälineiden ja laitteiden puhtaus	A
4.1	Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus	A
4.3	Työvaatteet	A
5.5	Pakkaaminen	A
6.1	Elintarvikkeiden säilytys	A
10.1	Erillään pito ja ristikontaminaatio	B
11.1	Lisäaineet, aromit ja entsyymit	C
13.1	Yleiset pakkausmerkinnät	A
16.1	Elintarvikkeiden jäljitettävyys	A
18.1	Oiva-raportin esilläpito	A

Tarkastus oli suunniteltu siten, että yleisten tarkastettavien asioiden lisäksi syvennetyksiin yhden tuotteen (vaniljakreemijauhe kuluttajille) osalta reseptiikkaan, pakkausmerkintöihin ja vaatimustenmukaisuuteen elintarvikeparanteiden osalta. Käytettyjen lisäaineiden spesifikaatiot ja vaatimustenmukaisuustodistukset pyydettiin nähtäville. Pakkausmerkintöjen ja reseptiikan omavalvontaa tarkasteltiin myös yleisesti.

Tarkastuksella havaittiin, että tarkastellun tuotteen lisäaineisiin liittyvät asiakirjat olivat puutteellisia. Käynnin jälkeen keskusteltiin kyseisestä puutteesta määrättävästä arvosanasta runsaasti, ja päädyttiin lopulta yhteisymmärryksessä C-arvosanaan. Raportissa on aiemmin käsitelty valvontayksikköön muodostunutta linjaa arvosanojen antamiseen, jota voi peilata myös tähän tarkastukseen. Muiden tarkastettujen asiakokonaisuuksien osalta valvontayksikön ja Eviran/AVI:n näkemykset olivat selkeästi yhteneväiset.

Erityisosaamista ja perehtymistä vaativien rivien valvontaan tulisi jatkossakin kiinnittää huomiota tarkastusten riskiperusteisessa suunnittelussa. Erikoistumista ja erikoisosaimisen jalkauttamista tulisi edelleen tukea. Yksikössä on osallistuttu aktiivisesti kemiallisen elintarviketurvallisuuden valvontaverkoston toimintaan; tätä toimintaa kannustetaan jatkamaan edelleen.

Tarkastuksen yhteydessä otettiin myös pohjoismaiseen gluteenittomien elintarvikkeiden valvontaprojektiin liittyvä näyte (sama tuote kuin muutenkin tarkastelussa). Näytteenoton yhteydessä keskusteltiin kyseisen tuotteen markkinoinnista gluteenittomana peilaten muihin markkinoilla oleviin tuotteisiin ja valmistusprosessiin; todettiin että gluteeniton -merkintä oli asianmukainen.

#### 4 Yhteenveto

Arviointi- ja ohjauksikäynnillä pyrittiin asiakirjoihin, KUTI-tietoihin ja haastatteluihin sekä kohdevalvontaan tutustuen tunnistamaan valvontayksikön toiminnasta valvonnan riskiperusteisuutta, yhtenäisyyttä ja vaikuttavuutta vahvistavia ja heikentäviä tekijöitä. Lisäksi tarkasteltiin valvonnan yleistä järjestämistä valvontayksikössä.

Yksikön pieni koko ja välitön sekä keskusteleva toimintaympäristö henkilöstön parissa on valvonnan riskiperusteisuutta ja yhtenäisyyttä vahvistava piirre. Riskiperusteisuutta ja yhtenäisyyttä vahvistavat myös tarkastajien kouluttautuminen ja erikoistuminen tiettyihin erityistä perehtyneisyyttä vaativiin aihealueisiin, kuten kontaktimateriaalit ja terveysväittämät. Erikoistumista tulisikin valvontayksikössä hyödyntää vielä nykyistäkin laajemmin.

Kohteiden riskiluokituksia ja tarkastustiheyksiä oli joissain tapauksissa laskettu muilla perusteilla, kuin Eviran ohjeistuksen mukaisesti (kuusi peräkkäistä A-arvosanaa). Valvontayksikköä ohjataan kiinnittämään huomiota toimijoiden tasapuoliseen kohteluun ja viranomaistoiminnan läpinäkyvyyteen kohteiden riskinarvioinnissa.

Riskiluokitustietojen ajantasaisuus KUTI-järjestelmässä mahdollistaa paremmin tarkastusten toteuman arvioinnin; lisäksi tulevassa VATI-järjestelmässä työjono perustuu näihin tietoihin.

Kohdekäyntien suunnittelu tehdään kohteen erityispiirteet ja tunnistetut riskitekijät kohtuullisesti huomioiden; joissain tapauksissa tiettyjä riskin omaavia osa-alueita ei kuitenkaan oltu tarkastettu. Yksikössä ei ollut käytössä yhteisiä menettelytapoja kohteiden ns. vaativuuskattavuuden suunnitteluun ja seurantaan pl. kuntaohjelmiston huomioiden yli kolme vuotta tarkastamatta jääneistä riveistä.

Yksikön Oiva-arvosanojen jakauma poikkesi jonkin verran LSAVI:n muiden valvontayksiköiden tasosta. Valvonnan yhtenäisyyden ja vaikuttavuuden vahvistamiseksi valvontayksikköä ohjataan kiinnittämään huomiota erityisesti C-arvosanan määräytymisen kriteereihin.

Yksikössä oli tehty seurantatarkastukset esimerkillisesti. KUTI-tiedoista ei käynyt ilmi pakkokeinojen käyttöä, mutta haastattelun perusteella pakkokeinoja oli käytetty täysin asianmukaisesti. Pakkokeinojen kirjaamisesta keskusteltiin käynnillä.

Kunnan monijäseniselle toimielimelle (jaosto) esiteltiin toiminnan tunnuslukuja neljä kertaa vuodessa. Jaoston koettiin olevan tarvittaessa tarkastustoiminnan tukena. Kaupungin lakimies oli tarvittaessa käytettävissä.

Valvontayksikön henkilöstöresursseissa havaittiin lainsäädännön vastainen tilanne, josta laadittiin erillinen selvityspyyntö.

Yleisesti valvontayksikön toiminnassa näkyivät pienen yksikön dynamiikan vahvuus ja avoin sekä välitön toimintakulttuuri. Pienen ja itseohjautuvan yksikön toiminnan mittareiden ja tarkastustoiminnan yhtenäisyyden tarkasteluun kuitenkin kannustetaan.

## JAKELU

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

## LIITTEET

Tarkastuskohteiden vaativuuskattavuus 2015-2018

Yksikön päällikkö

Jani Soini



Läänineläinlääkäri

Elias Dahlsten