

**TUNTURI-LAPIN
YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLLON
VALVONTASUUNNITELMA
VUOSILLE 2020-2024**

Päivitys vuodelle 2021

1 Johdanto

Ympäristöterveydenhuollon tavoitteena on ihmisten ja eläinten terveyden suojeleminen elinympäristössä vaikuttavilta haitallisilta tekijöiltä. Ympäristöterveydenhuollon lakeja ovat terveydensuojelulaki (763/1994), elintarvikelaki (23/2006), tupakkalaki (549/2016) ja eläinlääkintähuoltolaki (765/2009). Eläinlääkintähuollon valvonnasta laaditaan oma valvontasuunnitelma.

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

Viime kädessä vastuu toiminnan turvallisuudesta ja lainmukaisuudesta on toiminnanharjoittajalla. Tärkeänä osana toimintaan kuuluu varautuminen erityistilanteisiin.

Valvontasuunnitelman mukainen valvonta on maksullista. Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma on tehty keskusviranomaisten laatiman ympäristöterveydenhuollon yhteisen valtakunnallisen valvontaohjelman vuosille 2020-2024 mukaisesti. Elintarvikevalvonnan suunnitelmassa on huomioitu Ruokaviraston monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2021-2024. Terveysuojelun ja tupakkalain suunnitelmissa on huomioitu Valviran vuosille 2021-2024 päivittämät valtakunnalliset valvontaohjelmat. Ohjelmakauden 2021-2024 teemana on yhdenmukainen valvonta ja yhteistyö.

2. Valvonnan yleinen johto

Ympäristöterveydenhuollon yleisen suunnittelun ja valvonnan ylin johto kuuluvat omilla toimialueillaan Sosiaali- ja terveysministeriölle ja maa- ja metsätalousministeriölle. Ministeriöiden alaisten keskusvirastojen tehtävänä on toimialueellaan ohjata ympäristöterveydenhuollon lainsäädännön toimeenpanoa ja valvontaa. Näitä keskusvirastoja ovat Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valvira ja Ruokavirasto.

Kaikkien ympäristöterveydenhuollon lakien valvonta ja täytäntöönpano kuuluu kunnan viranomaiselle. Kuntien toimeenpanemaa valvontaa ohjaa ja valvoo aluehallintovirasto omalla toimialueellaan.

3. Valvontasuunnitelman laatiminen ja hyväksyminen

Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma laaditaan viideksi vuodeksi ja päivitetään vuosittain ottaen huomioon eri lakien mukaiset keskusvirastojen ohjeet ja valvonnan painopistealueet, paikalliset olosuhteet ja elinkeinorakenne sekä riskinarviointi. Valvontasuunnitelman tarkastusmäärät ja -tiheydet ovat keskusvirastojen ohjeiden mukaiset. Suunnitelmaan on kirjattu valvontayksikön oma tavoite, joka on 65 % keskusviranomaisten tavoitteesta. Suunnitelma sisältää valvontakohteiden määrän, niiden tarkastustiheyden ja tarkastukseen kuluvan ajan.

Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuollon jaosto hyväksyy valvontasuunnitelman suunnitelmakautta edeltävän vuoden loppuun mennessä. Tämän jälkeen valvontasuunnitelma päivitetään vuosittain ja päivitys viedään jaoston käsiteltäväksi. Hyväksytty valvontasuunnitelma tai sen päivitys toimitetaan aluehallintovirastoon ympäristöterveydenhuollon valvontayksikkötietojen hallintajärjestelmän (VYHA) kautta.

4. Valvontasuunnitelman sisältö

Valtioneuvoston asetuksessa ympäristöterveydenhuollon valtakunnallisista valvontaohjelmista (78/2011) säädetään ympäristöterveydenhuollon yhteisestä valtakunnallisesta valvontaohjelmasta ja ympäristöterveydenhuollon lainsäädännössä tarkoitetuista toimialakohtaisista valtakunnallisista valvontaohjelmista.

Eri lakien mukaisten valvontasuunnitelmien vähimmäisisällöstä säädetään toimialakohtaisissa säädöksissä (elintarvikelaki 48 §, terveydensuojelulaki 6 §, tupakkalaki 83 §). Näitä käsitellään tässä yleisessä osiossa yhteisten vaatimusten osalta. Tarkennukset on kirjattu toimialakohtaisiin eli elintarvikelain-, terveydensuojelulain ja tupakkalain valvontasuunnitelmiin.

4.1 Tarkastuksen tavoitteet, sisältö, tarkastuskertomus ja pakkokeinot

Valvontasuunnitelman mukaisella tarkastuksella tarkoitetaan valvontaviranomaisen toimesta säännöllisesti ja ennalta suunnitellusti tekemää tarkastusta, jossa arvioidaan valvontakohteen vaatimuksenmukaisuus. Tarkastus voi kohdistua tiloihin, toimintatapoihin, olosuhteisiin, asiakirjoihin tai tuotteisiin.

Yksittäinen tarkastus voi pitää sisällään koko kohteen tarkastuksen tai vain jonkin osa-alueen tarkastuksen. Tarkastukset voivat sisältää myös näytteenottoa ja mittauksia, kohteessa harjoitettavan toiminnan tai siellä valmistettavien tuotteiden tai tarjottavien palveluiden terveyshaittojen, turvallisuuden ja määräystenmukaisuuden arvioimiseksi. Osassa kohteita on tarkoituksenmukaista tehdä tarkastus samanaikaisesti useamman lain perusteella.

Pääosa valvonnasta toteutuu ennalta laadittuun suunnitelmaan perustuvilla ns. valvontasuunnitelman mukaisilla tarkastuksilla. Valvontasuunnitelman mukaisista tarkastuksista peritään maksu. Myös valvontasuunnitelmaan sisältyvän tarkastuksen perusteella annettujen määräysten valvonta on maksullista silloin, kun määräysten antaminen perustuu säädösten noudattamatta jättämiseen.

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

Tarkastukseen valmistautuminen ja asiakirjoihin perehtyminen:

- valvontakohdetta koskevat asiapaperit
- mahdolliset aikaisemmat huomautukset tai määräykset
- mahdolliset edellisen tarkastuksen jälkeen kirjatut valitukset tms.
- valvontakohteesta otettujen viranomaisnäytteiden (sis. valvontatutkimusohjelman mukaiset näytteet) tutkimustulokset

Tarkastuksesta laaditaan aina tarkastuskertomus, vaikka tarkastuksessa ei havaittaisi puutteita. Tarkastuskertomukseen kirjataan valvonnan tarkoitus, tarkastetut asiat, sovellettu lainsäädäntö, käytetyt menetelmät ja valvonnan tulokset sekä tarvittaessa asianomaiselta toimijalta edellytettävät toimenpiteet ja niiden määrääjat. Myös tarkastusajankohta, tarkastuksen tekijät ja läsnäolijat kirjataan.

Tarkastuskertomus toimitetaan valvontakohteeseen ja sen kopio jää viranomaiselle. Tarkastuskertomus voidaan toimittaa tiedoksi myös muille viranomaisille. Toimijalle voidaan antaa toimenpidemääräyksiä, joihin sisältyy asianomaisen hallintolain mukainen kuuleminen, ellei kyseessä ole kiireellisiä toimia aiheuttava pakkokeino, jolloin kuuleminen tehdään joko määräyksen antamisen yhteydessä tai jälkepäin. Tarvittaessa asia viedään ympäristöterveydenhuollon jaoston käsiteltäväksi.

4.2 Valvontakohdetyyppien tarkastustiheys, riskinarviointi ja riskiluokitus

Tässä valvontasuunnitelmassa on huomioitu keskusvirastojen toimialakohtaiset tarkastustiheydet valvontakohdetyypeittäin. Toimialakohtaisiin valvontasuunnitelmiin (liitteet 1 ja 2) on kirjattu keskusvirastojen ohjeissa annettu keskimääräinen tarkastustiheys valvontakohdetyypeittäin.

Elintarvikevalvontakohteiden tarkastustiheydet on alkutuotannon kohteita lukuun ottamatta suunniteltu Ruokaviraston ohjeen ”Elintarvikehuoneistojen riskiluokituksesta ja valvontatarpeen määrittämisestä” mukaisesti. Alkutuotantopaikkojen tarkastustiheydet on suunniteltu Ruokaviraston ”Alkutuotannon elintarvikevalvonta ja riskinarviointi” mukaisesti.

Terveysturvallisuuden mukaisten kohteiden tarkastustiheydet on suunniteltu Valviran ohjeen ”Valtakunnallinen terveysturvallisuuden valvontaohjelma vuosille 2021-2024” mukaisesti.

Tupakkalain mukaisten kohteiden tarkastustiheydet ovat Valviran ohjeen ”Valtakunnallinen tupakkalain valvontaohjelma vuosille 2020–2024,” mukaiset.

4.3 Tarkastuksiin käytettävä aika

Tarkastuksiin käytettävä aika riippuu kohteen suuruudesta, toimintojen monipuolisuudesta sekä kohteen säädöstenmukaisuudesta. Tavoitteena on, että tarkastus valmistautumisineen ja kirjallisine dokumentteineen voidaan tehdä valtakunnallisen valvontaohjelman suositusten puitteissa. Suositus tarkastukseen käytettävästä ajasta on annettu kunkin lain valtakunnallisessa valvontaohjelmassa. Suunnitelmassa on huomioitu ympäristöterveydenhuollon valvonnan tietojärjestelmästä saadut tarkastuksiin käytetyt ajat. Matkaan käytettävää aikaa ei lueta valvontakäynnin laskutettavaan osaan kuuluvaksi, jotta valvontakustannukset ovat sijainnista riippumatta yhtäläiset kaikille toimijoille.

4.4 Näytteenotto

Eri lakien mukainen näytteenotto sisältyy toimialakohtaisiin valvontasuunnitelmiin. Näiden näytteiden ja näytteenoton kustannuksista vastaa pääasiassa toiminnanharjoittaja. Suunnitelmaan kuuluu myös näytteenotto valtakunnallisiin valvontaohjelmiin ja projekteihin tai valvontayksikön omiin projekteihin. Näistä kustannuksista vastaa asianomainen keskusviranomaisen tai ympäristöterveydenhuollon yksikkö.

Lisäksi yksikössä on varauduttu erityistilanteisiin liittyvään näytteenottoon ja laboratoriotutkimuksiin, esimerkiksi elintarvike- ja vesivälitteisten epidemioiden selvittämisessä, joiden näytteenottotarvetta ei ole mahdollista suunnitella etukäteen.

4.5 Laboratoriot ja ulkopuoliset asiantuntijat

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

Sisäilman terveyshaitan selvittämiseen kuuluvat tutkimukset näytteenottoineen kiinteistönomistaja tai –haltija tulee ostaa kyseiseen toimintaan erikoistuneilta yrityksiltä. Käytettävän laboratorion tulee olla Ruokaviraston hyväksymä kyseisen tutkimusmenetelmän osalta.

Ulkopuolista asiantuntijaa voidaan käyttää myös valvontasuunnitelman mukaisten viranomaisnäytteiden ottoon. Näytteenottajien pätevyysvaatimukset on kuvattu

elintarvikenäytteiden osalta elintarvikevalvonnan suunnitelmassa ja talous- ja uimavesinäytteiden osalta terveydensuojelulain valvontasuunnitelmassa.

Ympäristöterveydenhuollon ottamat elintarvikenäytteet toimitetaan ScanLab Oy:n laboratorioon Ouluun. Vesinäytteet toimitaan Eurofins Ahma Oy:n laboratorioon Rovaniemelle. Vesiepidemiaepäilytapauksissa näytteitä toimitetaan lisäksi ScanLab Oy:n Oulun laboratorioon ja THL:n Kuopion laboratorioon.

4.6 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi

Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuollon jaosto arvioi valvontaohjelman toteutumisen vuosittain maaliskuun loppuun mennessä. Arvioinnissa otetaan huomioon seuraavat tekijät:

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

Valvonnan kattavuus ja toteutuminen arvioidaan toimialakohtaisesti valvontakohdetyypeittäin ja painopistealueittain. Tarvittaessa selvitetään syyt miksi tavoitteisiin ei päästy (esim. valvontasuunnitelmaan sisällyttämätön työ, toiminnan muuttuminen) ja laaditaan korjaavat toimenpiteet, jotta tavoitteet toteutuisivat paremmin seuraavalla tarkastelujaksolla. Arviointia hyödynnetään ympäristöterveydenhuollon valvonnan kehittämisessä, valvonnan toimivuuden varmistamisessa ja uusien suunnitelmien laadinnassa.

Tavoitteiden toteutumista tarkastellaan vuosiyhteenvedossa. Toteutuneita tarkastus- ja näytteenottomääriä verrataan valvontasuunnitelmassa esitettyihin määriin.

4.7 Raportointi

Jaoston hyväksymä selvitys valvontasuunnitelman toteutumisesta ja toimialakohtaiset toteutumaraportit Lapin aluehallintovirastoon vuosittain seuraavan vuoden maaliskuun loppuun mennessä Ympäristöterveydenhuollon valvontayksikkötietojen hallintajärjestelmän (VYHA) kautta.

5. Valvontahenkilöstön pätevyyden varmistaminen

Valvontayksikössä varmistetaan, että tarkastuksia tekeville henkilöillä on riittävä pätevyys ja asiantuntemus toimenkuvansa mukaisten tehtävien hoitamiseen. Osaaminen perustuu lainsäädännön edellyttämään tutkintoon, perehdytykseen, koulutuspäiviin ja yksikössä tapahtuvaan ajantasaisen tiedon ylläpitämiseen. Henkilöstön osaamisen kartoittaminen on osa vuosittain käytävää kehityskeskustelua. Toimenkuvissa on otettu huomioon tavoite tarkastajien erikoistumisesta tietylle valvontasektorille. Erikoistuminen otetaan huomioon koulutuksiin osallistumisessa.

6. Valvontaprojektit ja –hankkeet

Vuodelle 2021 ei valvontayksikössä toteuteta projekteja.

7. Viestintäsuunnitelma

Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuolto noudattaa Sodankylän kunnan yhteisiä ohjeita tiedottamisessa. Häiriötilannetiedottamisessa noudatetaan erityislainsäädännön määräyksiä.

Internet sivut: Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuollolla on kotisivut osoitteessa: <http://www.tunturilapinyth.fi/fi/etusivu.php>.

Tiedotteet: Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuolto laatii tiedotusvälineille tiedotteita ajankohtaisista asioista. Kohdetietojärjestelmästä voidaan poimia tarvittaessa tietyn tyyppisten kohteiden yhteystiedot ja toimittaa suoraan kohteisiin vain näitä koskevia tiedotteita.

Tiedottaminen erityistilanteissa: Tarvittaessa voi pyytää apua myös yhteistoiminta-alueen kuntien tiedottajilta. Hätä- tai viranomaistiedotteet tehdään pelastusviranomaisen kautta. Eristystilanteissa voidaan hyödyntää myös valvontakohdetietojärjestelmän yhteystietoja.

Asiakaspalaute: Ympäristöterveydenhuoltoon voi lähettää sähköisesti palautetta osoitteeseen tervestarkastajat@sodankyla.fi ja elainlaakarit@sodankyla.fi, sekä Sodankylän kunnan sähköisen palautejärjestelmän kautta. Ruokamyrkytyspäilyilmoituksen voi tehdä ympäristöterveydenhuollon kotisivuilla olevan sähköisen lomakkeen avulla.

Koulutukset: Ympäristöterveydenhuollon asiantuntijat osallistuvat yhteistyötahojen järjestämiin koulutustilaisuuksiin luennoitsijoina. Yksikkö voi järjestää alueensa toimijoille myös omia koulutustilaisuuksia ajankohtaisista aiheista. Vuonna 2021 neuvontaa ja koulutusta pyritään järjestämään toiminta-alueen poronlihan tuottajille ja lihan käsittelijöille alan lainsäädännöstä.

8. Suunnitelman ulkopuolisten tehtävien hoito

Valvontasuunnitelman ulkopuolisia tehtäviä ovat mm. elintarvike- ja talousvesivalitusten selvittäminen, asunnontarkastukset ja koulujen sekä päiväkotien sisäilmaneuvoittelut sekä erilaisten elinympäristöön liittyvien terveyshaittaepäilyjen selvittäminen. Suunnitelmallisen valvonnan ulkopuolisiin tehtäviin kuuluvat myös yrittäjien ja toimijoiden ohjeistus ja hallinnolliset pakkotoimenpiteet. Myös terveyshaittojen ehkäisemiseksi annettavat lausunnot ympäristö- ja rakennusluvista sekä kaavoista ovat valvontasuunnitelmaan kuulumatonta työtä.

Työaikaa kuluu myös sellaisten lakisääteisten kunnalta edellytettyjen tehtävien hoitamiseen, joita ei ole määritelty ympäristöterveydenhuollon lainsäädännössä, kuten lääkelain mukainen nikotiinivalmisteiden myynnin valvonta vähittäismyyntipaikoissa.

9. Tieto- ja tukijärjestelmät

Tietojärjestelmä: Valvontakohteet ja niihin kohdistuneet suoritteet on kirjattu v. 2019 alusta lähtien valtakunnalliseen Ympäristöterveydenhuollon toiminnanohjaus- ja tiedonhallinnan järjestelmään VATlin.

Viranhaltijapäätökset ja todistukset: Elintarvike-, terveydensuojelu- ja tupakkalain mukaiset päätökset tehdään Sodankylän kunnan asianhallintajärjestelmässä. Elintarvike- ja terveydensuojelulain mukaiset todistukset tehdään VATI-tietojärjestelmässä.

10. Valvonnan maksullisuus

Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset ja näytekustannukset ovat toimijoille maksullisia. Maksu määräytyy tarkastukseen käytetyn ajan mukaan. Valvontakohdetyypin tarkastukseen keskimääräisesti käytetyn ajan arvioimisessa on otettu huomioon tarkastuksen tarkoitus, tarkastuksen valmistelu, tarkastuksen sisältö sekä tarkastuskertomuksen laatiminen. Tarkastuksiin voi kuulua uusintatarkastuksia tai jälkivalvontaa. Myös nämä tarkastukset ovat maksullisia. Tupakkalain mukaisen valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset sisältyvät vuosimaksuun.

Taksa on uudistettu kokonaisuudessaan ja se on hyväksytty toimitelmissä 22.10.2020. Voimassa oleva taksa on ympäristöterveydenhuollon Internet-sivuilla.

ELINTARVIKELAIN VALVONTASUUNNITELMA 2021–2024

1 Johdanto

Elintarvikelain mukaan kunnan on laadittava säännöllistä valvontaa koskeva kunnan elintarvikevalvonta-suunnitelma siten, että valvonta on yleisten valvontaa koskevien vaatimusten mukaista, ehkäisee terveysvaaroja ja suojaa kuluttajaa taloudellisilta tappioilta (elintarvikelaki 48 §). Elintarvikevalvonnan tulee olla säännöllistä, tehokasta, yhdenvertaista ja avointa sekä riskeihin perustuvaa ja tarkoituksenmukaisella tiheydellä toistuvaa (valvonta-asetus (EY) N:o 882/2011 artikla 3).

Elintarvikevalvonnan tavoitteena on varmistaa elintarvikkeiden ja niiden tuotannon, jalostuksen, valmistuksen ja muun käsittelyn turvallisuus terveysvaarojen estämiseksi sekä elintarvikkeiden terveydellinen ja muu vaatimusten mukainen laatu. Lisäksi valvonnalla varmistetaan elintarvikkeiden jäljitettävyys ja elintarvikkeista annettavien tietojen totuudenmukaisuus. Valvonta perustuu EU-säädöksiin ja sitä kansallisesti toimeenpantavaan elintarvikelakiin ja sen nojalla annettuihin asetuksiin.

Elintarvikevalvontaa toteutetaan riskiperusteisesti. Valvontatarpeeseen vaikuttavat elintarvikealan toiminnan luonne, laajuus ja valvontahistoria. Valvontakohteiden tarkastustiheydet määritellään Ruokaviraston riskiluokitusohjeiden mukaisesti. Oiva-arviointiohjeiden mukaisissa tarkastuksissa painottuu riskiperusteisuus sekä epäkohtien korjaamisen seuranta. Elintarvikealan toimijoilla on vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta, minkä toimijat varmistavat omavalvontajärjestelmällä.

Vuosina 2021-2024 viranomaisvalvonnan erityiset yhteiset kehitysteemat ovat tiedolla johtaminen ja digitalisaatio, petoksellisen toiminnan torjunta viranomaisyhteistyönä sekä valmius ja kriisinhallinta.

Elintarvikevalvonnan valtakunnalliset painopisteet edelleen vuodelle 2021 ovat OIVA-tarkastusten kohdat kunnossapito, puhtaanapito sekä markkinointi ja valtakunnallinen suolan ja ravintoarvomerkitöjen valvontaprojekti. Kyseiset asiat on valittu painopisteiksi, siksi, että kunnossapito ja puhtaanapito ovat hyvin keskeisiä perusasioita sekä ilmoitettujen että hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen toiminnassa. Jos nämä toiminnan keskeiset osa-alueet eivät ole kunnossa, koko elintarvikehuoneiston toiminta kärsii. On myös havaittu, että puutteita kyseisissä asioissa ei ole välttämättä korjattu. Kyseiset kohdat tulisi tarkastaa suunniteltujen tarkastusten yhteydessä ja erityisesti huomioiden, että valvonnalla huolehditaan, että puutteet korjataan määräajassa, jos kyseisten kohtien arvostelussa arvosanaksi tulee C tai D.

Valvonnan toimeenpanoa tulee tehostaa (valvontasuunnitelmien toteutumisasasteen parantaminen). Tämä edistää elintarvikeketjun valvonnan valtakunnallista yhteneväisyyttä. Kriisivalmiuden ylläpitoa ja rikollisen toiminnan torjumista tulee kehittää edelleen.

2. Suunnitelmallisen valvonnan kohteet

Elintarvikelain mukaiset valvontakohteet vaativat joko viranomaisen hyväksynnän tai ovat ilmoituksenvaraisia. Elintarvikevalvontaviranomainen tekee hakemuksesta hyväksymispäätöksen ja antaa ilmoituksesta todistuksen, minkä jälkeen elintarvikehuoneisto lisätään valvontayksikön tietojärjestelmään. Tämän jälkeen elintarvikehuoneistot ovat suunnitelmallisen valvonnan piirissä.

Elintarvikesäädösten mukaan valvontaviranomaisella tulee olla ajan tasalla olevat tiedot kaikista alueensa elintarvikevalvontakohteista (elintarvikelaki 83 §).

Näitä ovat:

- ilmoittamista tai hyväksyntää edellyttävät elintarvikehuoneistot mukaan lukien ns. virtuaalihuoneistot, liikkuvat elintarvikehuoneistot ja kuljetustoiminta;
- liikkuva elintarvikehuoneisto merkitään rekisteriin vain siinä valvontayksikössä, joka on käsitellyt ko. huoneistosta tehdyn ilmoituksen; mikäli ilmoitus on tehty toisen valvontayksikön alueella, liikkuvan elintarvikehuoneiston tulee tiedottaa saapumisesta valvontayksikölle;
- alkutuotantopaikat ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden vähäriskiseksi luokiteltu käsittely edellyttää ilmoittamista, mutta itujen tuotanto yli 5000 kg /v edellyttää hyväksymistä;
- toimijat, jotka valmistavat tai saattavat markkinoille elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja ja tarvikkeita (kontaktimateriaalialan toimijat).

Valvontaan kuuluvien kohteet toimintaluokittain sekä suunnitellut tarkastusmäärät vuodelle 2021 liitteessä 1.

3. Elintarviketurvallisuuteen liittyvät hyväksymis- ja ilmoitusmenettelyt

Alkutuotantopaikat

Alkutuotantopaikasta ja siellä harjoitettavasta toiminnasta on tehtävä ilmoitus hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista. Valvontaviranomainen ilmoittaa alkutuotannon toimijalle ottaneensa vastaan ilmoituksen. Alkutuotantoon luetaan kuuluvaksi myös hyönteisten kasvattaminen elintarvikekäyttöön. Elintarvikelaissa (23/2006) on määritelty ns. vähäriskiset alkutuotannon toiminnot, joista ei tarvitse tehdä ilmoitusta valvontaviranomaiselle, kuten luonnonvaraisen riistan metsästyksestä ja luonnonvaraisten tuotteiden keräilystä (elintarvikelaki 22 §).

Elintarvikealan toimijan, joka tuottaa ituja, on haettava alkutuotantopaikan hyväksymistä ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista. Valvontaviranomaisen on ratkaistava asia 60 vuorokauden kuluessa asian vireille tulosta, jollei asian laajuus, hakemuksen puutteellisuus tai muu erityinen syy edellytä asian pitempää käsittelyä. Valvontaviranomainen tekee alkutuotantopaikan hyväksymisestä päätöksen (elintarvikelaki 22a §).

Elintarvikehuoneistot

Elintarvikealan toimijan, joka käsittelee eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä, on haettava elintarvikehuoneiston hyväksymistä elintarvikelain 15 §:n mukaiseksi laitokseksi ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista (hyväksytyt elintarvikehuoneisto). Valvontaviranomaisen on ratkaistava asia 60 vuorokauden kuluessa asian vireille tulosta, ellei asian laajuus, hakemuksen puutteellisuus tai muu erityinen syy edellytä asian pitempää käsittelyä. Laitoksen vaatimustenmukaisuuden selvittäminen edellyttää tarkastuskäyntiä. Laitoksen hyväksymisestä tai ehdollisesta hyväksymisestä tehdään päätös. Toiminnan laitoksessa saa aloittaa, jos laitos täyttää lainsäädännön sille asettamat vaatimukset ja laitos on hyväksytty (elintarvikelaki 13 ja 15 §).

Vähäriskisistä toiminnoista annetussa asetuksessa (1258/2011) on määritelty ne eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevät elintarvikehuoneistot, joilta ei edellytetä laitoshyväksyntää, vaan elintarvikehuoneistoilmoitus riittää. Hyönteisten jalostus elintarvikkeeksi ja hyönteiselintarvikkeiden myynti on ilmoitettavaa elintarvikehuoneistotoimintaa.

Elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus elintarvikehuoneistosta viranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista (ilmoitettu elintarvikehuoneisto). Ilmoituksen varaisia elintarvikehuoneistoja ovat esimerkiksi tarjoilupaidat ja myymälät. Toiminnan saa aloittaa, jos elintarvikehuoneisto täyttää lainsäädännön sille asettamat vaatimukset. Ilmoitusvelvollisuus koskee myös sellaisia toimijoita, joilla ei ole varsinaista huoneistoa elintarvikkeiden käsittelyä varten, mutta jotka toimivat elintarvikeketjun osana (ns. virtuaalihuoneistot). Ilmoituksen käsittelystä annetaan toimijalle todistus. Toiminnan keskeyttämisestä, toiminnan lopettamisesta sekä toimijan vaihtumisesta on viivytyksettä ilmoitettava valvontaviranomaiselle.

Ilmoituksen elintarvikehuoneistosta käsittelee sen kunnan valvontaviranomainen, jossa elintarvikehuoneisto sijaitsee. Ilmoituksen liikkuvasta elintarvikehuoneistosta, sekä sellaisesta elintarvikehuoneistotoiminnasta, jossa elintarvikkeita ammattimaisesti kuljetetaan, käsittelee sen kunnan valvontaviranomainen, jonka alueella toiminta aloitetaan tai jonka alueella elintarvikehuoneistotoiminnasta on aikaisemmin ilmoitettu.

Liikkuvassa elintarvikehuoneistossa tapahtuvasta elintarvikkeiden myynnistä ja käsittelystä on tiedotettava vähintään 4 arkipäivää aikaisemmin sen kunnan valvontaviranomaiselle, jonka alueella toimintaa harjoitetaan (elintarvikelaki 15a §).

Kontaktimateriaalit

Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja ja tarvikkeita markkinoille saattavan toimijan eli kontaktimateriaalialan toimijan on ilmoitettava toimipaikastaan ja siellä harjoitettavasta toiminnasta toimipaikan elintarvikevalvontaviranomaiselle, joka merkitsee toimijan valvonnan tietojärjestelmään (elintarvikelaki 21a §).

4. Elintarvikehuoneistojen tarkastukset ja niiden sisältö

Elintarvikehuoneistojen valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset tehdään pääasiassa Oiva-arviointijärjestelmän mukaisesti. Elintarvikekohteiden tarkastushavainnot koostetaan Oiva-raporttiin ja julkistetaan Ruokaviraston määräämällä tavalla keskitetyn järjestelmän kautta Oivahymy-sivustolla (www.oivahymy.fi). Elintarvikkeiden alkutuotantokohteita valvotaan Ruokaviraston alkutuotannolle laatimien arviointiohjeiden mukaisesti. Alkutuotannon valvontatuloksia ei julkaista. Elintarvikevalvonnassa painottuu riskiperusteisuus sekä valvonnassa havaittujen epäkohtien korjaamisen seuranta uusintatarkastuksin. Tarkastuskäyntien lisäksi valvontaa voidaan tehdä myös asiakirja- ja projektitarkastuksin.

Elintarvikealan toimijalla on ensisijainen vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta. Omavalvonnalla elintarvikealan toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvike, alkutuotantopaikka ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille asetetut vaatimukset. Viranomaisvalvonta perustuu pääsääntöisesti elintarvikehuoneiston omavalvonnan valvontaan, joihin elintarviketurvallisuuden vaatimuksia sovelletaan.

4.1 Ilmoitetun elintarvikehuoneiston ensimmäinen tarkastus

Ilmoituksen vastaanottamisen jälkeen valvontaviranomainen tekee elintarvikehuoneistoon ensimmäisen elintarvikelain mukaisen tarkastuksen. Tarkoituksena on varmistaa, että elintarvikehuoneiston tilat, laitteet ja toiminta soveltuvat ilmoitettuun toimintaan ja omavalvontasuunnitelma on toimintaan nähden riittävä. Toiminta ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa voidaan aloittaa jo ennen ensimmäistä tarkastusta.

Ensimmäinen tarkastus tehdään ilmoitetun toiminnan luonteen ja laajuuden perusteella yhden, kolmen tai kuuden kuukauden kuluttua toiminnan aloittamisesta. Tarkastus voidaan tehdä myös ennen ilmoitetun toiminnan aloittamista, mikäli ilmoituksen perusteella on epäiltävissä, että elintarviketurvallisuus tai kuluttajansuoja saattaa vaarantua. Tarkastuksen ajankohta sovitaan etukäteen toimijan kanssa. Ensimmäinen tarkastus on valvontasuunnitelman mukainen tarkastus, jonka havaintojen perusteella laaditaan Oiva-raportti ja tarkastuskertomus. Ensimmäisen tarkastuksen jälkeen toimintaa valvotaan suunnitelluin valvontakäynnein.

Vähäriskisiin elintarvikekohteisiin tehdään ainoastaan ensimmäinen tarkastus, jolloin Oiva-järjestelmää ei sovelleta, vaan kirjoitetaan tarkastuskertomus. Tällaisia vähäriskisiä toimintoja ovat apteekkien elintarvikemyynti, kuntosalien, optikkoliikkeiden ja muiden vastaavien toimijoiden pienimuotoinen elintarvikemyynti (ei valmistusta, maahantuontia) ja pienimuotoinen elintarvikkeiden (napostelutuotteet) myynti ja tarjoilu juomatarjoilun yhteydessä. Tämän jälkeen toimintaa ei valvota säännöllisin tarkastuksin muutoin kuin epäiltäessä lainsäädännön vastaisuutta. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita säännöllisesti ruoka-apuna (luovutuksena tai tarjoiluna) jakavan hyväntekeväisyysjärjestön tulee tehdä ilmoitus toiminnastaan ja käyttämistään tiloista oman kuntansa elintarvikevalvontaviranomaiselle neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Tämän jälkeen toimintaa ei valvota säännöllisin tarkastuksin.

4.2 Laitokseksi hyväksyttävän elintarvikehuoneiston hyväksymistarkastus

Laitokseen tehdään hyväksymistarkastus, kun asia on tullut vireille ja laitos on lähes valmis aloittamaan tuotannon. Tarkastuskäynnillä huomioidaan, että laitoksen perusrakenteet, toiminnot ja laitteisto ovat pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaisia, että laitoksessa on mahdollista toimia lainsäädännön vaatimuksia noudattaen. Hyväksymistarkastuksessa arvioidaan laitoksen omavalvontasuunnitelman sisältöä ja kattavuutta. Omavalvontasuunnitelman tulee olla riittävä toimintaohje omavalvonnan toteuttamiseen ja tuotannossa mahdollisesti muodostuvien vaarojen hallitsemiseksi. Tuotannon kriittiset kohdat ja niihin liittyvien riskien hallinta tulee olla kuvattuna. Laitoksen näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma sekä tieto omavalvontatutkimuksiin käytettävästä laboratoriosta tulee olla kuvattuna.

Omavalvontavalvonnassa voidaan noudattaa toimialalle laadittua hyvän käytännön ohjetta. Hyväksymistarkastuksesta kirjoitetaan tarkastuskertomus, josta käy ilmi mitä on tarkastettu ja täyttääkö laitos hyväksymisen edellyttämät vaatimukset. Tarkastuskertomukseen kirjataan yksityiskohtaisesti ne asiat, joiden osalta laitos ei täytä lainsäädännön vaatimuksia kuten rakenteiden tai omavalvonnan osalta. Tällöin laitosta pyydetään korjaamaan puutteet tai täydentämään hakemusta. Hyväksymistarkastuksen valvontatulosta ei julkisteta Oiva-raporttina.

4.3 Toiminnassa olevien elintarvikehuoneistojen tarkastus

Elintarvikehuoneistojen tarkastukset tehdään Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti ja pääsääntöisesti ennalta ilmoittamatta. Ilmoitettujen ja hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen tarkastuksiin on käytössä erilliset tarkastuslistoina toimivat valvontalomakkeet. Tarkastettavat asiat on jaettu asiakokonaisuuksiin (19 kpl) kuten ”Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus” tai ”Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta”. Useammin tarkastetaan sellaisia asiakokonaisuuksia, jotka voivat vaikuttaa välittömästi ja olennaisesti elintarviketurvallisuuteen. Tällaisia asioita ovat mm. puhtauteen, työskentelyhygieniaan, lämpötiloihin ja ristikontaminaatioon liittyvät asiat. Harvemmin tarkastettavia asiakokonaisuuksia ovat esimerkiksi elintarvikkeista annettavia tietoja ja jäljitettävyyttä, omavalvontasuunnitelman riittävyttä ja suunnitellun näytteenoton toteuttamista koskevat asiat. Kaikki elintarvikekohteen toimintaa koskevat asiakokonaisuudet tarkastetaan vähintään kerran kolmessa vuodessa. Tarkastettavat asiat tulisi valita jokaiselle tarkastuskerralle siten, että julkaistu

Oiva-raportti sisältää vähintään neljä asiakokonaisuutta. Oiva-arviointijärjestelmää sovelletaan vain valvontasuunnitelman mukaisiin tarkastuksiin. Elintarvikehuoneistoihin liittyvien ruokamyrkytyspäilyjen, asiakasvalitusten tai muiden selvitysten perusteella tehtävien tarkastusten valvontatuloksia ei julkisteta Oiva-raporttina.

Oiva-järjestelmän mukaisesti tehdyistä tarkastuksesta saadut valvontatulokset kirjataan viimeistään kahdeksan työpäivän kuluessa valvonnan tietojärjestelmään ja Oiva-raportti lähetetään julkaistavaksi Ruokaviraston ylläpitämälle www.oivahymy.fi -internetsivuilla. Elintarvikealan toimijan tulee laittaa Oiva-raportti esille kuluttajan nähtäville ja myös internetsivuille, mikä toimija markkinoi tai myy elintarvikkeita internetissä. Oiva-raportoinnin kautta toimijalle muodostuu myös erillinen yksityiskohtaisempi tarkastuskertomus mahdollisine toimenpidekehotuksineen. Oiva-raportissa valvontatulokset ilmoitetaan arviointiasteikolla Oivallinen, Hyvä, Korjattavaa tai Huono. Jos tulos on jokin muu kuin Oivallinen, lisätään raporttiin kirjallinen selitys, miksi arvosana ei ole Oivallinen.

Jos elintarvikehuoneisto ei kuulu Oiva-järjestelmän piiriin, tarkastuksesta laaditaan tarkastuskertomus. Kertomukseen kirjataan tarkastusajankohta, tarkastuksen suorittaja ja läsnäolijat, tarkastetut kohteet, keskeiset havainnot sekä asianomaiselta toimijalta edellytettävät toimet ja niiden perustelut.

Jos elintarvikehuoneisto on perustettu toimijan kotiin eli kotirauhan piirissä oleviin tiloihin, elintarvikevalvontaa tehdään asiakirjatarjastuksina, koska elintarvikehuoneistoa ei voida tarkastaa rikkomatta kotirauhaa. Tarkastuksesta laaditaan tarkastuskertomus. Jos kyseessä on terveysvaaraepäily, voidaan myös kotiin perustettuun elintarvikehuoneistoon tehdä tarkastus.

4.4 Pakkokeinojen käyttö

Hallinnollisia pakkokeinoja käytetään elintarvikevalvonnassa silloin, kun elintarvikealan toimija ei ryhdy tarvittaviin toimenpiteisiin elintarvikemääräysten noudattamiseksi, eivätkä muut valvontatoimenpiteet toimijan velvoittamiseksi ole riittäviä. Pakkokeinoja ovat mm. erilaiset määräykset ja kiellot, uhkasakko sekä teettämis- ja keskeyttämishaka, haltuunotto sekä elintarvikehuoneiston hyväksynnän peruuttaminen. Elintarvikelain 32 §:n mukaan hallinnollisia pakkokeinoja koskevaa toimivaltaa on ympäristötoimessa lievempien pakkokeinojen osalta siirretty ympäristöterveydenhuollon viranhaltijalle. Tällaisia ovat:

- elintarvikemääräysten vastaisuuden poistaminen;
- kielto;
- elintarvikkeen markkinoilta poistaminen ja yleinen tiedottaminen;
- haltuunotto; ja
- elintarvikkeen käyttöä ja hävittämistä koskeva päätös.

Hallinnollisiin pakkokeinoihin ryhdytään myös, mikäli elintarvikehuoneisto on Oiva-järjestelmässä saanut arvosanan Huono tai ei ole noudattanut annettua korjauskehotusta määräajassa. Määräysten antamiseen liittyy hallintolain mukainen asianosaisen kuuleminen, ellei kyseessä ole kiireellisiä toimia vaativa tilanne, eikä kuulemista voida suorittaa. Hallinnollisten pakkokeinojen käytössä noudatetaan Ruokaviraston ohjetta, joka löytyy laatujärjestelmästä.

5. Valvontakohteen tarkastustiheys ja riskiluokitus

Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuollon elintarvikevalvontakohteet on esitetty liitteessä 1, jossa on kuvattu kohteiden lukumäärä sekä vuonna 2021 tarkastettavien kohteiden määrä. Tarkastustiheydessä noudatetaan kullekin kohteelle tehtyä riskiluokitusta ja sen osoittamaa tarkastustiheyttä kohteen valvontahistoria huomioiden. Tarkastusaika sisältää tarkastukseen valmistautumisen, varsinaisen tarkastuksen ja tarkastuskertomuksen. Valvontakohteiden

tarkastukset on alkutuotannon kohteita lukuun ottamatta suunniteltu soveltaen Ruokaviraston ohjetta elintarvikehuoneistojen riskiluokituksesta ja valvontatarpeen määrittämisestä. Ohjeen mukaan elintarvikehuoneiston vuosittaiset tarkastustiheydet määritetään toiminnan luonteen ja laajuuden mukaan. Ilmoitetut elintarvikehuoneistot on jaettu viiteen riskiluokkaan tarkastustiheyden ollessa alimmillaan kerran kolmessa vuodessa (0,35) ja enimmillään kolme kertaa vuodessa. Hyväksytyt elintarvikehuoneistot on jaettu kymmeneen riskiluokkaan tarkastustiheyden vaihdeltaessa 1–12 kertaa vuodessa. Riskiluokitukseen vaikuttaa toiminnan laajuus, jolloin huomioidaan käsiteltävien elintarvikkeiden tuotantomääriä, annosmääriä tai asiakasmääriä. Toiminnan riskialttiuteen vaikuttavat tuotanto-olosuhteet ja tuotteisiin liittyvät vaaratekijät. Riskiin vaikuttavat mm. seuraavat tekijät:

- elintarvikkeen tyyppi (koostumus, pilaantuvuus, riskialttius)
- elintarvikkeesta annettavat tiedot (puutteelliset ja virheelliset tiedot, harhaanjohtaminen)
- toiminnan luonne (alkutuotanto, valmistus, myynti, tarjoilu, varastointi, kuljetus)
- tuotantoon ja valmistukseen liittyvät tekijät (käsittelymenetelmät, lämpötilan hallinta, kontaminaatiovaara, pakkaaminen, työskentelytavat)
- asiakasryhmät (päiväkoti-ikäisille, vanhuksille tai muille riskiryhmille elintarvikkeita valmistavat elintarvikehuoneistot)

Mikäli toimijalla on samassa elintarvikehuoneistossa useita riskitasoltaan erilaisia toimintoja, niin tarkastustiheys määräytyy suuririskisemmän toiminnan perusteella. Esimerkiksi valmistettaessa elintarvikkeita laitoskeittiössä päiväkotikäisille, on kyseessä korkeamman riskiluokan toimintaa kuin laitoskeittiössä, jossa ruokaa valmistetaan työikäisille. Tuotantolaitoksissa taas elintarvikkeiden pitemmälle jalostaminen tai sen riskiluonteisuus nostavat riskiluokkaa.

Elintarvikekohteen valvontatulokset eli Oiva-arvosanat pidemmältä valvontajaksolta voivat vaikuttaa tarkastustiheyteen. Tarkastustiheyttä lasketaan 50 %:lla, mikäli kuuden Oiva-arvioinnin tuloksena on ollut Oivallinen ja vuosittainen tarkastustiheys on riskiluokitustaulukon mukaan vähintään kaksi tarkastusta tai enemmän. Tarkastuksilla havaitut epäkohdat ja puutteet lisäävät tehtävien tarkastusten määrää. Uusintatarkastuksin valvotaan, että valvontaviranomaisen antamia korjauskehotuksia ja määräaikoja noudatetaan. Mikäli kohteen valvontahistoriaan liittyy määräysten noudattamisen laiminlyöntejä, runsaasti asiakasvalituksia, takaisin vetoja tai yhteyksiä ruokamyrkytys epidemioihin voidaan kohteen valvontatiheyttä nostaa.

Mikäli elintarvikehuoneisto toimii osan aikaa vuodesta eli yhtäjaksoisesti enintään kuusi kuukautta, voidaan tarkastustiheyttä alentaa. Hyväksytyt elintarvikehuoneistot on tarkastettava vähintään kerran vuodessa ja ilmoitetut elintarvikehuoneistot kerran kolmessa vuodessa. Edellytyksenä on, että vastaavan koko vuoden toimivan hyväksytyt elintarvikehuoneiston tarkastustiheys on vähintään kaksi tarkastusta vuodessa ja ilmoitetulla elintarvikehuoneistolla vähintään yksi tarkastus vuodessa.

Mikäli elintarvikehuoneisto toimii kausiluonteisesti tai satunnaisesti yhteensä alle 3 kk vuodessa, ilmoitettu elintarvikehuoneisto voidaan tarkastaa kerran kolmessa vuodessa ja hyväksytyt elintarvikehuoneisto kerran vuodessa.

6. Näytteenottosuunnitelma

Viranomaisen voi todentaa elintarvikehuoneiston omavalvonnan toimivuutta viranomaisnäyttein. Näytteenoton perusteena on omavalvonnan todentaminen tai omavalvonnan riittävyden varmistaminen. Valvontasuunnitelman mukaisesta näytteenotosta ja näytteen tutkimisesta peritään maksu toimijalta.

6.1 Muu viranomaisnäytteenotto ja projektit

Valvontaviranomainen voi kustannuksellaan teettää tutkimuksia ottamistaan elintarvike- ja pintapuhtausnäytteistä. Elintarvikevalvonnassa voidaan ottaa kartoitusnäytteitä, ruokamyrkytysnäytteitä ja muita valitusnäytteitä.

Vuonna 2021 neuvonnan ja ohjauksen painopiste on poronlihan käsittelyssä ja myynnissä. Ohjaus ja neuvonta pyritään toteuttamaan yhteistyössä paliskuntien kanssa. Ohjaus ja neuvonta aloitetaan Kittilästä ja sen toteuttavat valvontaeläinlääkäri ja ympäristöterveyspäällikkö.

6.2 Näytteenottajan pätevyys

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

7. Terveysvaaratilanteet ja takaisinvedot

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

Ruokamyrkytys epidemioiden varalta toimialueen kunnissa on perustettu epidemiaselvitystyöryhmät, joihin kuuluu mm. elintarvikevalvontaviranomainen ja tartuntataudeista vastaava viranomainen. Epidemioiden selvittämiseen laadittu ohjeistus sisältyy myös ympäristötoimen varautumissuunnitelmaan. Ruokamyrkytystutkimuksen keskeinen tavoite on nopea sairastumisen aiheuttajan ja lähteen etsiminen, jotta voidaan estää epidemian mahdollinen leviäminen ja saada ehkäisevät toimenpiteet käyntiin.

Vastuu elintarvikkeiden vaatimusten mukaisuudesta ja mahdollisesta takaisinvedosta on elintarvikealan toimijalla. Takaisinvetotilanteessa toimitaan Ruokaviraston takaisinvento-ohjeiden mukaan. Mikäli toimija ei noudata velvollisuuttaan takaisinvedoissa, ryhdytään toimenpiteisiin terveydelle vaarallisten erien poistamiseksi markkinoilta.

8. Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi

Elintarvikevalvontasuunnitelman toteutuminen käsitellään vuosittain jaostossa. Valvonnan tehokkuuden ja laadun osalta valvotaan tarkastusten kattavuutta, tarkastusmäärän toteutumista suhteessa riskiperusteisesti laadittuun elintarvikevalvontasuunnitelmaan. Tavoitteena on tarkastaa 65 % valvontasuunnitelmaan suunnitelluista tarkastuksista.

9. Laki- ja säädösperusteet ja Ruokaviraston ohjeet

- Elintarvikelaki 23/2006, muutos 352/2011
- EY:n yleinen elintarvikevalvonta-asetus (EY) N:o 178/2002
- EY:n yleinen elintarvikehygieniasetus 853/2004

- EY:n eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus 853/2004
- EY:n eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus (EY) N:o 854/2004
- EY:n asetus rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta 882/2004
- EY:n asetus elintarvikkeiden mikrobiologista vaatimuksista (EY) N:o 2073/2005 ja siihen liittyvät Eviran ohjeet 10501/2 ja 10502/2
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta 1368/2011
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 699/2011 raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014
- Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 420/2011
- Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011
- Valtioneuvoston asetus elintarvikkeiden ja veden välityksellä leviävien epidemioiden selvittämisestä 1365/2011
- Valtioneuvoston asetus elintarvikelain ja terveydensuojelulain nojalla tutkimuksia tekevästä laboratorioista 1174/2006
- Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta - Eviran ohje 16044/1
- Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta – Eviran ohje 16043/1
- Opas elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä elintarvikevalvonnassa – Eviran ohje 100011/2
- Toiminta elintarvikkeisiin liittyvissä terveysvaaratilanteissa - ohje elintarvikevalvontaviranomaisille 2012
- Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2015-2019 osat I Liite 3 päivitys vuosille 2019 - 2020
- Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen, Eviran ohje 10503/2
- Elintarvikevalvontatietojen Oiva-julkistamisjärjestelmä, Eviran ohje 10504/1
- Alkutuotannon elintarvikevalvonta ja riskinarviointi – Eviran ohje 10507/1
- Hyönteiset elintarvikkeena - Eviran ohje 10588/2

TERVEYDENSUOJELULAIN VALVONTASUUNNITELMA 2021–2024

1. Johdanto

Terveydensuojelulain mukaisen valvonnan tavoitteena on selvittää, aiheutuuko toiminnasta terveyshaittaa tai esiintyykö tarkastuskohteessa sellaisia tekijöitä tai olosuhteita, joiden vuoksi terveyshaittaa voi syntyä. Valvontasuunnitelman laatimista ohjaavat terveydensuojelulaki (763/1994) ja valtakunnallinen terveydensuojelulain valvontaohjelma 2021-2024. Terveydensuojelulain valvontaohjelman painopisteet vuonna 2021-2024 ovat omavalvonnan tukeminen ja elinympäristöterveyden edistäminen.

Terveydensuojelulakiin on kirjattu toiminnanharjoittajan omavalvonta (TsL 2 §). Toiminnanharjoittajan on tunnistettava toimintansa mahdolliset terveyshaittaa aiheuttavat toiminnot sekä pyrittävä ennalta ehkäisemään ja vähentämään niitä. Omavalvonnalla ja sen toimivuudella on tässä merkittävä rooli. Omavalvonta on toiminnanharjoittajan itsensä tekemää järjestelmällistä ja jatkuvaa toiminnan seuranta ja arviointia. Omavalvonta koskee kaikkia toimijoita.

Kunnan tehtävänä on alueellaan edistää ja valvoa terveydensuojelua siten, että turvataan terveellinen elinympäristö. Kunnan on tiedotettava terveydensuojelusta ja järjestettävä terveydensuojelua koskevaa ohjausta ja neuvontaa (TsL 6 §). Tarkoituksena on, että paitsi kuntalaisilla, myös kunnan eri viranomaisilla olisi käytettävissään riittävästi tietoa elinympäristön tilasta ja siinä tapahtuvista muutoksista sekä niiden terveydellisistä vaikutuksista. Viranomaisten on yhteistyössä arvioitava paikalliset ympäristöterveysriskit ja asetettava tavoitteet niiden vähentämiseksi. Yhteistyössä sovitaan toimenpiteet elinympäristöterveyden edistämiseksi, priorisointi sekä seuranta, ja nämä sisällytetään kuntien strategiaan ja hyvinvointityöhön.

Terveyshaittojen tunnistaminen ja ennalta ehkäiseminen edellyttävät jatkuvaa vuoropuhelua eri tahojen kesken. Parhaaseen lopputulokseen päättään säännöllisellä yhteistyöllä (esim. kuntien strategiatyöhön osallistuminen, maankäytön suunnittelu, epidemiaselvitystyöryhmän säännöllinen kokoontuminen, häiriötilanne- ja valmiussuunnitelmien yhteensovittaminen sekä harjoittelu).

Kuntaliitto on laatinut oppaan Ympäristöterveys ja yhdyskunnat maankäytön suunnittelun, rakennusvalvonnan, ympäristönsuojelun sekä ympäristöterveydenhuollon viranomaisten ja päätöksentekijöiden käyttöön. Oppaan keskeinen asia on alueidenkäyttö ja ympäristöterveyden huomioiminen päätöksenteossa. Hankkeisiin ja suunnitelmiin vaikuttaminen onnistuu parhaiten, kun terveydensuojeluviranomainen osallistuu neuvotteluihin varhaisessa vaiheessa tuomalla esille terveydensuojelun näkökulmia ja havaintoja myös ennen varsinaisia lausuntokierroksia (esim. YVA-selvitykset, alueiden käytön suunnittelu, rakennusluvat).

Terveydensuojeluviranomainen pyytää esimerkiksi tarkastuksen yhteydessä toiminnanharjoittajaa selvittämään, miten toimintaan vaikuttavat riskit on tunnistettu, miten niiden vakavuus on arvioitu ja mitä riskien hallintakeinoja on otettu käyttöön. Toiminnanharjoittajia voidaan joutua tukemaan riskien tunnistamisessa, joista voi aiheutua terveyshaittaa. Riskien tunnistamisella ja seurannalla on ennaltaehkäisevä vaikutus terveyshaittojen syntymiseen.

Talousveden turvallisen laadun perustana on toiminnanharjoittajan omavalvonta (TsL 20 §). Water Safety Plan (WSP) -työkalu on suositeltava apuväline toimintaympäristön seurannan, riskinarvioinnin ja muun omavalvonnan suunnittelemiseen. Viranomaisvalvonnalla varmistetaan, että talousveden laatu täyttää talousvesiasetuksen vaatimukset. Toiminnanharjoittajan on tunnistettava toimintansa terveyshaittaa aiheuttavat riskit ja seurattava niihin vaikuttavia tekijöitä.

Viranomaisen arvioi toiminnan aloittamista koskevasta ilmoituksesta ja tarkastuksen perusteella tilojen tai palvelujen käyttäjämäärän sekä toiminnan luonteen ja laajuuden siitä näkökulmasta, voiko toiminnasta syntyä terveyshaittaa. Arvioinnissa selvitetään esimerkiksi tilojen tarkoituksenmukaisuutta kävijä-määrään ja kyseiseen toimintaan nähden, rikotaanko toiminnassa ihoa siten, että terveysriskien hallitseminen edellyttää erityisesti hygienian ylläpitämistä, kuten esimerkiksi tatuoinnissa, vai onko toiminta vähäriskistä. Terveysriskien kannalta arvioidaan rakennuksen kuntoa, meluisuutta ja muita vastaavia teki-jöitä. Toiminnasta aiheutuvaan riskiin vaikuttavat myös henkilökunnan osaaminen ja henkilöstön toimintatavat kuten siivousjärjestelyt sekä mahdollisten toiminnassa käytettävien laitteiden desinfiointimenetelmät.

2. Suunnitelmallisen valvonnan kohteet

Toiminnan aloittamista koskevan ilmoituksen jälkeen toiminnot tulevat suunnitelmallisen valvonnan piiriin. Hyväksymistä on haettava kuitenkin edelleen talousvettä toimittavalle laitokselle, jolla on omaa veden tuotantoa tai käsittelyä.

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

omilla laitteilla talousvetenä käytettäväksi yhteensä vähintään 50 henkilön tarpeisiin tai vähintään 10 m³/vrk.

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

Terveysturvallisuuden mukainen ilmoitus on ennen toiminnan aloittamisesta tehtävä seuraavista toiminnoista käyttöönotosta tai oleellisesta muuttamisesta:

1. majoitus- ja ravitsemistoiminnasta annetussa laissa (308/2006) tarkoitetun majoitusliikkeen käyttöönotosta;
2. yleisölle avoimen kuntosalin ja muun liikuntatilan, saunan, kylpylän, uimahallin, uimalan ja uimarannan käyttöönotosta;
3. päiväkodin ja kerhon sekä esi- tai perusopetusta, ammatillista koulutusta, lukio-opetusta tai korkeakoulutusta antavan oppilaitoksen ja opetuksen järjestämipaikan käyttöönotosta;
4. jatkuvaa hoitoa antavan sosiaalihuollon toimintayksikön sekä vastaanottokeskuksen käyttöönotosta;
5. solariumliikkeen, tatuointiliikkeen ja kauneushoitolan sekä muun huoneiston, jossa harjoitetaan ihonkäsittelyä, käyttöönotosta;
6. sellaisen muun huoneiston tai laitoksen käyttöönotosta tai sellaisen toiminnan aloittamisesta, josta voi aiheutua sen käyttäjämäärä tai toiminnan luonne huomioon ottaen terveyshaittaa.

Vastaava ilmoitus on tehtävä myös edellä mainitun toiminnan olennaisesta muuttamisesta. Uuden toiminnanharjoittajan on ilmoitettava toiminnanharjoittajan vaihtumisesta kunnan terveydensuojeluviranomaiselle.

Myös kotirauhan piiriin kuuluviin tiloihin perustettavasta terveydensuojelulain mukaan ilmoitusvelvollisesta toiminnasta on tehtävä ilmoitus terveydensuojeluviranomaiselle. Toimintaa ei kuitenkaan voida valvoa suunnitelmallisena valvontana. Tarkastus tehdään ainoastaan, mikäli epäillään vakavaa terveyshaittaa. Tällöin tarkastukseen on oltava terveydensuojeluviranomaisen antama kirjallinen määräys.

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

3. Tarkastuksen sisältö

Mikäli tarkastuksessa todetaan puutteita toiminnassa tai olosuhteissa antaa terveydensuojeluviranomainen haitan estämiseksi tilanteen korjaamiseksi tarpeelliset ohjeet, toimenpidekehotukset tai –määräykset. Tarkastukseen liittyy tavallisesti aistinvaraista tarkastelua ja arviointia sekä mahdollisesti mittauksia ja näytteenottoa jatkotutkimuksia varten.

Eri valvontakohderyhmien tarkastusten yleinen sisältö on esitetty seuraavassa taulukossa.

TALOUSVEDEN TOIMITTAMINEN

Talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelualue (1352/2015): Iso vedenjakelualue, vedentoimitus yli 10 m³ päivässä tai vähintään 50 henkilölle.

- Vastaako toiminta siitä tehtyä hakemusta/ilmoitusta ja hyväksymispäätöstä/todistusta
- Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu
- Valvontatutkimusohjelma ja sen toteutuman sekä tutkimustulosten arviointi
- Henkilöstön talousvesihygieeninen osaaminen
- Vedenottamoiden ja niiden ympäristön tarkastus
- Häiriötilannesuunnitelma ja varautuminen
- Riskinarviointi
- Laitoksen suorittama omavalvonta
- Tilojen siisteys ja kunto
- Vedenottamoiden rakenteiden ja verkoston kunto sekä niiden kunnon seuranta
- Kemikaalien käyttö ja varastointi
- Vedenlaadusta tiedottaminen

Talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelualue (401/2001): Pieni vedenjakelualue, vedentoimitus alle 10 m³ päivässä tai alle 50 henkilölle

- Vastaako toiminta siitä tehtyä hakemusta/ilmoitusta ja hyväksymispäätöstä/todistusta
- Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu
- Soveltaen samat kuin yllä
- Toiminnan laajuus (elintarvikealan yritykset, julkinen tai kaupallinen toiminta)

Veden toimittaminen talousvettä toimittavalle laitokselle: Tukkulaitos (talousvettä toimittavalle laitokselle vettä toimittava toiminnanharjoittaja)

- Vastaako toiminta siitä tehtyä hakemusta ja hyväksymispäätöstä
- Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu
- Valvontatutkimusohjelma ja sen toteutuman sekä tutkimustulosten arviointi
- Henkilöstön talousvesihygieeninen osaaminen
- Vedenottamoiden ja niiden ympäristön tarkastus
- Häiriötilannesuunnitelma ja varautuminen
- Riskinarviointi
- Laitoksen suorittama omavalvonta
- Tilojen siisteys ja kunto
- Vedenottamoiden rakenteiden ja verkoston kunto sekä niiden kunnon seuranta
- Kemikaalien käyttö ja varastointi
- Vedenlaadusta tiedottaminen

OPETUSTOIMINTA, KOULUT JA OPPILAITOKSET: esiopetus, peruskoulu, lukio, ammattioppilaitos, muut koulut ja oppilaitokset, korkeakoulu ja muu aikuiskoulutus

SOSIAALIHUOLLON PALVELUT: lasten päiväkodit ja vastaavat, lastenkodit/ lastensuojeluyksiköt ja vastaavat, vanhainkodit ja vastaavat ja muut sosiaalialan yksiköt

- Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta

- Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu
- Yleinen siisteys ja rakenteiden kunto ja ylläpito
- Siivousohjelma ja -välineet
- Käymälät
- Pesu- ja pukeutumistilat
- Valaistus
- Sisäilman laatu ja ilmanvaihdon riittävyys
- Tilojen soveltuminen käyttötarkoitukseen
- Harjoitettavan toiminnan laatu
- Käytettävän talousveden laatu
- Toiminnan aiheuttama melu
- Pöly, melu ja haju
- Kemikaalien käsittely ja säilytys
- Jätehuollon järjestelyt, piha-alueet
- Oppilasmäärät ja tilojen riittävyys oppilasmäärään nähden
- Vaatteiden käsittely
- Henkilömäärät ja tilojen riittävyys henkilömäärään nähden

MAJOITUSTOIMINTA: hotellit, hostellit, maatilamatkailu

- Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta
- Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu
- Yleinen siisteys, siivousohjelma ja välineet
- Rakenteiden ja pintojen kunto ja ylläpito
- Varustelutaso
- Majoitustilat, yleiset tilat, käymälät, pesu- ja saunatilat
- Sisäilman laatu ja ilmanvaihto
- Toiminnan aiheuttama melu
- Asiakasmäärät
- Tilojen soveltuminen käyttötarkoitukseen
- Harjoitettavan toiminnan laatu
- Käytettävän talousveden laatu
- Jätehuollon järjestelyt

KAUNEUDENHOITOA JA IHON KÄSITTELYÄ SUORITTAVAT HUONEISTOT JA LAITOKSET: kosmetologiset huoneistot, tatuointi ja lävistys, muu ihon käsittely ja hoito ja solariumit

- Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta
- Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu
- Yleinen siisteys ja rakenteiden kunto ja ylläpito
- Välinehuolto
- Käsienpesupisteet
- Siivousohjelma ja -välineet
- Käymälät, pesu- ja pukeutumistilat
- Valaistus
- Sisäilman laatu ja ilmanvaihdon riittävyys
- Tilojen soveltuminen käyttötarkoitukseen
- Harjoitettavan toiminnan laatu
- Käytettävän talousveden laatu

- Vastuuhenkilö solariumin aukioloaikoina paikan päällä
- Alle 18-vuotiaiden kielto käyttää solariumia

LIIKUNTA JA VIRKISTYSTOIMINTA:

Yleiset uimarannat; EU-uimarannat: yli 100 uimaria päivässä

Pienet yleiset uimarannat; vähemmän kuin 100 uimaria päivässä

Yleiset altaat; uimahalli, kylpylä, uimala, vesipuisto tai muu yleinen allas

- Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta
- Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu
- Uimarannan siivous ja jätehuolto
- Yleiseen käyttöön tarkoitetut käymälät ja pukeutumistilat
- Ovatko vedenlaatutulokset asiakkaiden nähtävillä ilmoitustaululla
- Kielletötaulu, jolla kielletään koirien ja muiden kotieläinten oleskelu uimarannalla
- Riskit uimaveden laadulle
- Kävijämäärät
- Asetuksen (177/2008) mukaisille uimarannoille uimavesiluokitus ja uimavesiprofiili
- Tiedottaminen
- Erityistilanteisiin varautuminen
- Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta
- Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu
- Henkilöstön allasvesihygieeninen osaaminen
- Valvontatutkimusohjelma ja sen toteutuminen
- Tulosten ja poikkeamien raportointi terveydensuojeluviranomaiselle
- Onko poikkeamien johdosta ryhdytty toimenpiteisiin
- Allasveden laatuvaatimusten täyttymisen seuranta
- Ovatko vedenlaatutulokset asiakkaiden nähtävillä
- Vedenpuhdistuslaitteiden toiminta, niiden huolto ja käyttötarkkailu
- Ilmanvaihto ja sisäilman laatu
- Yleinen siisteys ja siivousjärjestelyt
- Sauna- ja pesutilat
- Kalusteiden ja pintojen kunto
- Jätehuollon järjestelyt
- Kemikaalien käsittely ja varastointi

Yleiset saunat

Yleinen liikuntatila; urheiluhalli, kuntosali tai muu yleinen liikuntatila

- Asiakasmäärät ja kirjanpito niistä
- Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta
- Yleinen siisteys ja siivousjärjestelyt
- Ilmanvaihto ja sisäilman laatu
- Kalusteiden ja pintojen kunto
- Jätehuollon järjestelyt
- Kemikaalien käsittely ja varastointi
- Asiakasmäärät ja tilojen riittävyys asiakasmäärään nähden
- Vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja todistusta
- Onko aikaisemmillä tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu
- Kalusteiden ja pintojen kunto

- Tilojen ja välineiden siisteys ja puhdistus sekä huolto ja ylläpito
- Ilmanvaihto
- Siivousjärjestelyt
- Pesu- ja pukeutumistilat
- Käymälät
- Jätehuolto

4. Tarkastustiheydet

Terveysturvallisuuden mukaiset, suunnitelmallisen valvonnan kohteet jaetaan kolmeen riskiluokkaan, joiden perusteella määritetään valvontakohdetyypin yleinen tarkastustiheys. Tässä suunnitelmassa annetaan valvonnan tarkastustiheydet kohdetyypeittäin. Terveysturvallisuuden tarkastussuunnitelma on esitetty liitteessä 2.

5. Näytteenotto ja näytteiden tutkiminen

Suunnitelmallinen näytteenotto

Terveysturvallisuuden valvontasuunnitelmaan liittyviä näytteitä otetaan vuoden 2021 aikana seuraavassa taulukossa olevan näytteenottosuunnitelman mukaisesti.

Taulukko 1. Näytemäärät vuonna 2021.

Näytetyyppi	Lukumäärä
Talousvesi	91
Uima-allasvesi	345
Uimarantavesi	11

Talousvesilaitosten riskinarviointiin perustuvat näytteenottosuunnitelmat hyväksytään vesilaitosten valvontatutkimusohjelman laatimisen yhteydessä. Vesilaitos voi riskinarviointiin perustuen esittää eri muuttujien poistamista tai tutkimustiheyksien vähentämistä, joten talousvesinäytteiden määrä voi muuttua. Vesilaitos päivittää valvontatutkimusohjelman vähintään viiden vuoden välein yhteistyössä valvontaviranomaisen kanssa, mikäli tarvetta ilmenee, päivitys on tehtävä tiheämmin.

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

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

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

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

Uimarantavesistä otetaan valvontasuunnitelman mukaisia näytteitä uimakauden aikana uimarannoilta kerran vuodessa uimakauden aikana (Sodankylä, Kittilä) ja kolmen vuoden välein kerran uimakauden aikana (Muonio, Enontekiö).

Uimarantavesien laatuvaatimuksista ja näytteenotosta on säädetty EU-rantojen osalta STM asetuksessa (177/2008) yleisten uimarantojen uimaveden laatuvaatimuksista ja valvonnasta.

Muita virallisia rantoja ja veden laatua valvotaan pienten yleisten uimarantojen uimaveden laatuvaatimuksista ja valvonnasta annetun STM asetuksen (354/2008) mukaisesti. Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuollon alueella otetut vesinäytteet tutkitaan EUROFINS Ahman laboratorioissa Rovaniemellä.

Puhtausnäytteitä voidaan ottaa puhtaanapidon toimivuuden varmistamiseksi. Mikäli on syytä epäillä puhtaanapidon riittävyttä, voidaan näytteenotosta ja analysoinnista aiheutuneet kustannukset periä toimijalta.

Muu näytteenotto

Sisäilman terveyshaitan selvittämiseen kuuluvat tutkimukset näytteenottoineen toiminnanharjoittaja ostaa kyseiseen toimintaan erikoistuneilta yrityksiltä. Tutkimussuunnitelma ja tutkimuksessa käytetyt menetelmät tulee ennakkoon hyväksyttävä valvovalla tarkastajalla. Asumisterveyteen liittyvät tutkimukset tulee tehdä laboratorioissa, jonka Ruokavirasto on hyväksynyt terveydensuojelulain (763/1994) nojalla tai kansallisessa asiantuntijalaboratorioissa (THL).

Näytteenottajan pätevyys

Talous- ja uimavesinäytteiden oton voi suorittaa muukin kuin terveydensuojeluviranomainen. Kunnan terveydensuojeluviranomaisen on kuitenkin varmistettava näytteiden ottajan pätevyys. Näytteenottajan on tunnettava vesinäytteenottoon liittyvät yleiset periaatteet.

Sisäilmanäytteenottajalla tulee olla rakennusterveysasiantuntijan pätevyys tai terveydensuojelulain 49 §:n mukainen pätevyys.

Suosittelavinta olisi, että näytteenottajalla on ympäristönäytteenottajan henkilösertifiointi (erikoistumisalana talous- ja uimavedet), mutta näytteenottajan pätevyys voidaan katsoa riittäväksi myös silloin, kun toiminnanharjoittajan näytteenottajalla on voimassa oleva vesityökortti (talous- tai uimavesi) ja riittävästi kokemusta oman alansa näytteenotosta sekä mieluiten perehdytys alan ammattilaisen henkilön toimesta. Ulkopuolisen asiantuntijan (esim. laboratorio) pätevyys voidaan katsoa riittäväksi silloin, kun näytteenottajalla on ympäristönäytteenottajan henkilösertifiointi (erikoistumisalana talous- ja uimavedet) tai laboratorioalan koulutus ja vähintään vuoden kokemus vesianalytiikasta sekä perehdytys alan ammattilaisen toimesta. Perehdytyksestä ja näytteenotto-ohjeista tulee olla kirjalliset dokumentit, jotka on pyydettyäessä esitettävä terveydensuojeluviranomaiselle. Terveydensuojeluviranomainen voi kontrolloida näytteenottajan pätevyyden sopivaksi katsomallaan tavalla.

6. Valvonnan painopisteet

Terveydensuojeluvälvönnän painopisteet ovat keskusviraston, Valvira terveydensuojelulain valvontaohjelman painopistealueiden mukaisia. Valtakunnallisen terveydensuojelun valvontaohjelman tavoitteena on yhtenäistää valvontakäytäntöjä koko maassa ja saattaa

toiminnanharjoittajat samanarvoiseen asemaan valvonnan tiheyden ja laadun osalta sekä valvontaa suuntaavien painopisteiden avulla kohdistaa rajalliset valvontaresurssit tehokkaasti ja suunnitelmallisesti edistämään elinympäristön terveellisyyttä.

Valtakunnallisen terveydensuojelun valvontaohjelman tavoitteena on

- yhtenäistää valvontakäytäntöjä koko maassa ja saattaa toiminnanharjoittajat samanarvoiseen asemaan valvonnan tiheyden ja laadun osalta sekä
- valvontaa suuntaavien painopisteiden avulla kohdistaa valvontaresurssit tehokkaasti ja suunnitelmallisesti edistämään elinympäristön terveellisyyttä.

Valtakunnallisen terveydensuojeluohjelman painopistealueet ohjelmakaudella 2021-2024 ovat seuraavat:

- omavalvonnan tukeminen ja
- elinympäristöterveyden edistäminen.

Talousveden laatuun vaikuttavien riskien arviointi ja -hallinta yhdessä talousvettä toimittavien laitoksien kanssa ja valvontatutkimusohjelman päivittäminen.

Uudessa asumisterveysasetuksessa korostetaan sisäilmantutkimusten kokonaisarviointia, yhden yksittäisen ohjearvon ylitys ei välttämättä tarkoita terveyshaittaa. Terveysturvallisuuden valvontaviranomainen voi teettää tutkimuksia vain terveydensuojelulain (49 §) mukaisilla ulkopuolisilla asiantuntijoilla. Nämä asiantuntijat ovat STM:n nimeämän toimijan sertifioimia henkilöitä.

7. Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi

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

Suurten ns. EU vesilaitosten osalta valvontatutkimusten tulokset toimitetaan aluehallintovirastoon vuosittain maaliskuun loppuun mennessä. EU-uimarantojen tiedonkeruulomakkeet toimitetaan aluehallintovirastoon vuosittain heti uimakauden jälkeen syyskuun loppuun mennessä. Terveysturvallisuuden valvontatiedot tallennetaan VATI--tiedonkeruujärjestelmään.

8. Laki- ja säädösperusteet ja Valviran ohjeet

- Terveysturvallisuuslaki (763/1994)
- Terveysturvallisuusasetus (1280/1994)
- STM asetus (1352/2015) talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista
- STM asetus (401/2001) pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista
- STM asetus (315/2002) uimahallien ja kylpylöiden allasveden valvontatutkimuksista ja laatuvaatimuksista
- STM asetus (545/2015) asunnon ja muun oleskelutilanterveydellisistä olosuhteista sekä ulkopuolisten asiantuntijoiden pätevyysvaatimuksista eli ns. asumisterveysasetus
- STM asetus (177/2008) yleisten uimarantojen uimaveden laatuvaatimuksista ja valvonnasta
- STM asetus (354/2008) pienten yleisten uimarantojen uimaveden laatuvaatimuksista ja valvonnasta

- Valtioneuvoston asetus elintarvikkeiden ja veden välityksellä leviävien epidemioiden selvittämisestä 1365/2011
- Valtioneuvoston asetus elintarvikelain ja terveydensuojelulain nojalla tutkimuksia tekevästä laboratorioista (1174/2006)
- Valviran ohje 2/2018: Terveydensuojelulain 13 §:n mukaisen ilmoitusmenettelyn soveltamisohje, Sosiaalihuollon ja varhaiskasvatuksen toimintayksiköt
- Valviran 7/2017: Terveydensuojelulain 13 §:n mukaisen ilmoitusmenettelyn soveltamisohje, Julkiset majoitushuoneistot
- Asumisterveysasetuksen soveltamisohje (8/2016)
- Valviran ohje 4/2017: Ohje asunnon terveystietojen selvittämisprosessiin
- Valviran ohje 2/2017: Allasvesiasetuksen soveltamisohje, uima-allasveden laatu ja valvonta
- Asetus neuvolatoiminnasta, koulu- ja opiskeluterveydenhuollosta sekä lasten ja nuorten ehkäisevästä suun terveydenhuollosta 380/2009
- Valviran ohje 12/2018: Ohje koulun ja päiväkodin olosuhdevalvontaan, terveystietojen ennallista ehkäisemiseen sekä selvittämiseen
- Valtakunnallinen terveydensuojelun valvontaohjelma vuosille 2021-2024,

TUPAKKALAIN VALVONTASUUNNITELMA 2021-2024

1. Johdanto

Tupakkalain valvontasuunnitelman laatimista ohjaavat tupakkalaki, valtioneuvoston asetus kunnan ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmasta (665/2006) ja tupakkalain valtakunnallinen valvontaohjelma 2020-2024.

Tupakkalain valvontaohjelman tavoitteena on yhtenäistää valvontakäytäntöjä koko maassa ja saattaa toiminnanharjoittajat samanarvoiseen asemaan valvonnan tiheyden ja laadun osalta sekä valvontaa suuntaavien painopisteiden avulla kohdistaa rajalliset valvontaresurssit tehokkaasti ja suunnitelmallisesti edistämään tupakkalain tavoitteiden toteutumista.

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

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

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

Tupakkalain valvonnan toimintaympäristö on kokenut useita muutoksia viimeisen vuosikymmenen aikana. Toimintaympäristöön ovat vaikuttaneet muun muassa tupakkalainsäädännössä tapahtuneet muutokset. Muutosten myötä täysin savuttomat tilat ja alueet ovat lisääntyneet sekä

laajentuneet ja tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden myynnistä on tullut luvanvaraista toimintaa. Tupakkalain valvonnan näkökulmasta lainsäädännön muutokset ovat vähentäneet suunnitelmallisen valvonnan tarvetta tupakointikieltojen ja -rajoitusten puolella, mutta toisaalta lisänneet valvontatarvetta tupakkalaissa tarkoitettujen tuotteiden myynnin osalta.

Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuolto myöntää myyntipaikkakohtaisen vähittäismyyntiluvan elinkeinotoiminnassa tapahtuvaan tupakkatuotteiden myyntiin, jos hakija on esittänyt laissa mainitut asiapaperit ja selvitykset. Myyntiluvasta peritään Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuollon taksan mukainen maksu.

Valvonnan maksullisuus on muutettu koskemaan ainoastaan vähittäis- ja tukkumyynnin valvontaa. Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset sisältyvät vuosimaksuun. Vuosittainen myyntipistekohtainen valvontamaksu on 160 euroa/myyntipiste. Muu tupakkalain, kuten ravintoloiden tupakointitilojen, valvonta on maksutonta.

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

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

2. Tarkastukset ja niiden sisältö

Kunta valvoo tupakkalain ja sen nojalla annettujen säännösten toteutumista alueellaan.

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

Tupakkalain mukaisen tarkastuksen tavoitteena on selvittää, ovatko tarkastuksen kohteen tilat ja toiminta tupakkalaissa asetettujen vaatimusten mukaisia. Tarvittaessa annetaan ohjeita, toimenpidekehotuksia ja määräyksiä, jotta lain edellytykset toteutuvat. Tarkastukseen liittyy tavallisesti aistinvaraista tarkastelua ja arviointia. Ympäristöterveydenhuollon valvonnan yhdenmukaistamisen vuoksi Valvira on julkaissut syksyllä 2017 uudet valtakunnalliset tarkastuslomakepohjat.

Tupakkalain suunnitelmallinen valvonta tehdään pääasiallisesti erillisenä tarkastuksena toimintaluokkiin

- 1) Tupakointikiellot ja -rajoitukset sekä
- 2) Tupakkalain alaisten tuotteiden myynti ja markkinointi

Suunnitelmallisen valvonnan kohteita ovat esimerkiksi tupakointitilalliset ravintolat sekä tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden vähittäis- ja tukkumyyntipaikat. Suunnitelmallisen valvonnan piiristä on poistettu sellaiset kohdetyypit, joissa tupakointi on tupakkalain perusteella kielletty. Tällaisia kohdetyyppejä ovat muun muassa päiväkotien ja koulujen sisätilat ja ulko-alueet. Terveystieteiden mukaisen valvonnan yhteydessä katsotaan, näkykö alueella merkkejä tupakoinnista.

Tupakkalain mukaan tupakointi on kielletty yleisön, työntekijöiden tai asiakkaiden käytössä olevissa sisätiloissa. Tupakointikielto koskee niin rakennuksia, kulkuneuvoja kuin muita vastaavia sisätiloja. Tietyissä tapauksissa tupakointi on kielletty myös ulkotiloissa. Tällaisia tiloja ovat yleisten tilaisuuksien katokset tai katsomot tai muut tilaisuuden seuraamiseen välittömästi tarkoitetut tilat sekä päiväkotien ja oppilaitosten ulkotilat.

Tupakkalainissa olevia tupakointikieltoja ja –rajoituksia sovelletaan myös vesipiipun tai yrttisavukkeen polttamiseen sekä sähkösavukkeen käyttämiseen. Vaikka tupakointikiellot eivät koske savuttomien tupakkatuotteiden käyttämistä (esimerkiksi nuuska), tällaisten tuotteiden käyttö on kuitenkin tupakkalain mukaan kiellettyä lasten ja nuorten käyttöön tarkoitetuissa sisä- ja ulkotiloissa, kuten päiväkodeissa ja oppilaitoksissa. Tupakointi on kielletty myös yksityisessä kulkuneuvossa silloin, kun kydyissä on alle 15-vuotias.

Tupakointikieltojen ja -rajoitusten suunnitelmalliseen valvontaan kuuluvat tupakointitilalliset ravintolat. Tupakkalain mukaisella tarkastuskäynnillä tupakointitilalliseen ravitsemisliikkeeseen käytetään ensisijaisesti aistihavaintoihin perustuvaa arviointia. Säännöllisen valvonnan piiriin kuulumattomat tupakkalain 74 §:n kohteet tarkastetaan tarvittaessa ilmoitusten perusteella. Muun ympäristöterveydenhuollon valvonnan yhteydessä puututaan tupakkalain kieltojen ja rajoitusten rikkomuksiin. Tupakointitilallisten ravintoloiden tarkastusten yleinen sisältö on esitetty taulukossa Tupakkalain valvontakohtedetyppien tarkastusten yleinen sisältö.

2.1 Tupakkalain alaisten tuotteiden myynti ja markkinointi

Vuonna 2016 voimaan tulleen tupakkalain soveltamisala laajeni koskemaan tupakkatuotteiden lisäksi myös sähkösavukelaitteita, niissä käytettäviä nesteitä (nikotiinillisiä ja nikotiinittomia) sekä poltettavaksi tarkoitettuja kasviperäisiä tuotteita (esim. yrttisavukkeita, vesipiipputupakkaa).

Tupakkalain alaisten tuotteiden myynnin ja markkinoinnin tarkastusten yleinen sisältö on esitetty seuraavassa taulukossa.

Tupakointikieltojen ja -rajoitusten valvonta

Tupakointitila:

- Tupakointitilan käytön vaatimukset
- Tupakointitilan hyväksyntä, rakenne, koko ja sijainti
- Tupakointitilassa työskentelyä koskevat vaatimuksen ja tilan tuuletus
- Tupakointitilan ilmanvaihto ja laitteisto
- Ravitsemisliikkeen tupakointitilan käyttö ja valvonta
Ravitsemisliikkeen tupakointitilan muut merkinnät

Omavalvonta:

- Tupakointikieltojen ja –rajoitusten valvonta tilanhaltijan toimesta
- Tupakointitilan ilmanvaihdon tarkistaminen ja kirjaaminen
- Ravitsemisliikkeen tupakointitilan omavalvontasuunnitelma

Opasteet:

- Tupakointikielto-opasteet

Tupakkalain alaisten tuotteiden myynti ja markkinointi

Myyntiä ja myyntilupaa koskevat yleiset asiat:

- Myyntiä ja myyntilupaa koskevat yleiset asiat
- Viranomaiselle ilmoitettujen tietojen oikeellisuus
- Myyntiä koskevat ikäraajat

Omavalvonta:

- Omavalvontasuunnitelman yleinen vaatimustenmukaisuus
- Omavalvontasuunnitelman saatavuus
- Työntekijöiden perehdytys

Myyntipiste:

- Jatkuva valvonta
- Myyntikieltoilmoitus ja sen esilläpito
- Myyntilupa-asiakirjan esilläpito
- Tuotteiden sijoittelu myyntipisteessä (ml. esilläpitokiello)
- Kuvasto ja luettelo

Tupakkatuotteet:

- Tupakkatuotteiden ominaisuuksien lainmukaisuus
- Tupakkatuotteista tehdyt ilmoitukset

Tupakkatuotteiden vähittäismyyntipakkaukset:

- Tuotteiden myynti vähittäismyyntipakkauksissa
- Vähittäismyyntipakkausten muoto ja koko
- Vähittäismyyntipakkausten sisältämä tieto (mm. terveystietoa)
- Vähittäismyyntipakkausten kielletyt merkinnät

Sähkösavukkeet ja niissä käytettävät nesteet:

- Nikotiininesteen myynti täyttösäiliöissä, kertakäyttöisessä sähkösavukkeessa tai patruunassa
- Nikotiininestettä sisältävän sähkösavukkeen ja/tai täyttösäiliön koko
- Sähkösavukelaitteiden ja täyttösäiliöiden ominaisuuksien lainmukaisuus
- Nesteiden ominaisuuksien lainmukaisuus
- Sähkösavukelaitteista ja nesteistä tehdyt ilmoitukset

Sähkösavukkeiden ja nesteiden vähittäismyyntipakkaukset:

- Tuotteiden myynti vähittäismyyntipakkauksissa
- Vähittäismyyntipakkausten sisältämän tieto (mm. varoitusmerkinnät)
- Sähkösavukkeissa ja täyttösäiliöissä olevat merkinnät
- Vähittäismyyntipakkausten kielletyt merkinnät

Poltettavaksi tarkoitetut kasviperäiset tuotteet:

- Poltettavaksi tarkoitettujen kasviperäisten tuotteiden ilmoitukset

Poltettavaksi tarkoitetun kasviperäisen tuotteen vähittäismyyntipakkaukset:

- Tuotteiden myynti vähittäismyyntipakkauksissa
- Vähittäismyyntipakkausten sisältämä tieto (mm. varoitusmerkinnät)
- Vähittäismyyntipakkausten kielletyt merkinnät

Muut kiellot ja rajoitukset:

- Tiettyjen tuotteiden myyntikielto
- Etämyyntikielto
- Automaattisten myyntilaitteiden kiello
- Hintahyvityksen kiello
- Markkinointikiello
- Tukkumyynnin rajoitukset

3. Tarkastustiheys ja tarkastuksiin keskimääräisesti käytettävä aika

Valvontasuunnitelman tarkastustiheys perustuu Valviran laatimaan valtakunnalliseen valvontaohjelmaan vuosille 2020–2024. Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuollon tupakkalain valvontakohteiden lukumäärä ja suunnitellut tarkastustiheydet taulukossa 2.

Taulukko 2: Tupakkalain mukaisen valvonnan suunnitelma v. 2021.

Toimintaluokka	Suunnitelmallisen valvonnan kohteiden lukumäärä	Tarkastusmäärät
Tupakointikiellot ja –rajoitukset; ravintola tai muu ravitsemisliike, jossa on erillinen tupakointitila	2	0
Tupakkatuotteiden myynti, mainonta ja esilläpito	95	14

4. Tupakkalain valvonnan painopisteet valvontaohjelmakaudella 2021-2024

Tupakkalain valvonnan painopisteiden avulla kohdennetaan resursseja suunnitelmallisesti ja riskiperusteisesti sekä huomioidaan mahdollisista lainsäädäntömuutoksista aiheutuvat uudet tarpeet. Tupakkalain valvontaohjelmakauden 2020-24 painopisteet ovat: 1) omavalvonnan tukeminen 2) yhteistyö ehkäisevän päihdetyön kanssa sekä 3) laittoman kaupan ehkäisy ja viranomaisten välinen yhteistyö.

Tupakkalain valvonta tukeutuu viranomaisvalvonnan lisäksi toiminnanharjoittajien itse harjoittamaan valvontaan ja toiminnansäätelyyn ("omavalvonta"). Tupakkalaissa omavalvontasuunnitelman laatimisvelvollisuudesta on erikseen säädetty tupakkalaissa tarkoitettujen tuotteiden myynnin sekä tupakointilallisten ravitsemisliikkeiden osalta. Näiltä osin omavalvonta on elinkeinonharjoittajalle pakollista. Tupakkalain valvovan viranomaisen toiminnalla voidaan lisäksi tarjota esimerkkejä ja herättää keskustelua sellaisista omavalvonnan sovellusalueista, jotka eivät suoraan seuraa elinkeinonharjoittajalle säädetyistä velvollisuuksista.

Valvontakohteiden riskinarvioinnin näkökulmasta toiminnanharjoittajien omavalvonnalla ja sen toimivuudella on merkittävä rooli. Omavalvonnan toimivuuden arvioinnin osalta on perinteisesti tukeuduttu pääasiassa tarkastuksilla saatuun valvontatietoon, mikä ei välttämättä tue valvontakohteen ajantasaisista riskinarviointia parhaalla mahdollisella tavalla. Omavalvonnan toimivuuden arvioinnissa on mahdollista hyödyntää helposti saatavilla olevia työkaluja, jotka mahdollistaisivat ajantasaisen tilannearvion tekemisen omavalvonnan toimivuudesta yksittäisessä valvontakohteessa. Omavalvonnan toimivuutta voidaan arvioida esimerkiksi laatimalla toiminnanharjoittajille lyhyt omavalvontaa koskeva kysely. Saatujen vastausten perusteella

voitaisiin arvioida omavalvonnan toimivuutta, minkä lisäksi kyselyn tietoja voitaisiin hyödyntää valvontakohteen riskinarvioinnin toteuttamisessa. Myös tieto siitä, ettei kyselyyn ole vastattu, on arvokasta riskinarvioinnin näkökulmasta.

Painopisteen tavoitteena on auttaa parantamaan toiminnanharjoittajien omavalvonnan laatua, lisätä valvonnan näkyvyyttä ja vaikuttavuutta sekä edistää valvontakohteista tehtävää riskinarviointia.

Ympäristöterveydenhuollon yhteisen valtakunnallisen valvontaohjelman teemana on yhtenäinen valvonta ja yhteistyö. Tätä teemaa tukee tupakkalain valtakunnallisen valvontaohjelman toinen painopiste, yhteistyö ehkäisevän päihdetyön kanssa.

Tupakkalain valvovien ja ehkäisevää päihdetyötä harjoittavien viranomaisten yhteistyö on viime vuosien aikana lisääntynyt huomattavasti, vaikka alueellisesti tarkasteltuna yhteistyön muodoissa ja kattavuudessa onkin eroja. On kuitenkin selvää, että yhteistyötä on mahdollista kehittää entistä sujuvammaksi. Tätä tavoitetta tupakkalain valvontaviranomaisen tulisi edistää osallistumalla ehkäisevää päihdetyötä kunnassa tai seudulla harjoittavien tahojen toimintaan.

Tupakointi on tupakkalain mukaan pääsääntöisesti kielletty sisätiloissa, jotka ovat yleisön, työntekijöiden tai asiakkaiden käytössä. Tupakointi voidaan kuitenkin sallia sisätilaan rakennetussa erillisessä tupakointitilassa, joka on hyväksytty tupakointiin maankäyttö- ja rakennuslain nojalla.

Ravintoloiden tupakointitiloja koskeva sääntely tuli voimaan vuonna 2007. Vanhimmat tupakointitilat ovat näin ollen saavuttaneet 10 vuoden iän. Tupakointitilojen toimivuuden kannalta on olennaista, että tiloja on huollettu tarvittavin väliajoin.

Tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden myynti, muu luovutus ja välittäminen alle 18-vuotiaalle on kielletty. Kielto koskee myös tupakan vastikkeiden, tupakointivälineiden ja sähkösavukkeiden elinkeinotoiminnassa tapahtuvaa myyntiä tai muuta luovuttamista. Tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden myyntiä on rajoitettu luvanvaraisuudella ja poistamalla tupakkatuotteet, tupakan vastikkeet, sähkösavukkeet ja nikotiininesteet vähittäismyyntipaikoista kuluttajien näkyviltä.

Vuonna 2016 voimaan tulleen tupakkalain soveltamisala laajeni koskemaan tupakkatuotteiden lisäksi myös sähkösavukelaitteita, niissä käytettäviä nesteitä (nikotiinillisia ja nikotiinittomia) sekä poltettavaksi tarkoitettuja kasviperäisiä tuotteita (esim. yrttisavukkeita, vesipiipputupakkaa). Toisena merkittävänä osa-alueena myynnin ja markkinoinnin kannalta ovat tupakkalain alaisten tuotteiden vähittäismyyntipakkaukset. Uudessa tupakkalaissa vähittäismyyntipakkausten ominaisuuksia säädellään erittäin yksityiskohtaisesti. Muuttunut sääntely koskee pääsääntöisesti kaikkia uuden tupakkalain piirissä olevia tuotteita ja niiden vähittäismyyntipakkauksia. Vuonna 2019 tupakkalakiin tehtiin pieniä muutoksia direktiivin jäljitettävyyss- ja turvaominaisuusmerkintöjä koskevan sääntelyn toimeenpanon yhteydessä koskien lähinnä tukkumyynnin rajoituksia.

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

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

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

Lisäksi on huomioitava, että tupakkalain vähittäismyyntilupahakemusten ja tukkumyynti-ilmoitusten käsittely, toimiminen tupakkalain asiantuntijana, neuvojana ja ohjaajana sekä toiminnan kehittäminen vaativat voimavaroja.

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

5. Laki- ja säädöspäerusteet

- Tupakkalaki (549/2016)
- Valtioneuvoston asetus tupakointitiloista (601/2016)
- STM:n asetus tupakkatuotteiden ja vastaavien tuotteiden vähittäismyynnistä (593/2016)
- STM:n asetus tupakkatuotteita ja vastaavia tuotteita koskevista standardeista ja ilmoituksista (592/2016)
- STM:n asetus tupakkatuotteiden ja vastaavien tuotteiden vähittäismyyntipakkausten varoitus-merkinnöistä (591/2016)
- Valtakunnallinen tupakkalain valvontaohjelma vuosille 2020-2024

LIITE 1: Elintarvikevalvonnan valvontasuunnitelman mukaiset tarkastusmäärät vuonna 2021.

Toimintaluokka	Suunnitelmallisen valvonnan kohteiden lukumäärä	Suunniteltujen tarkastusten lukumäärä v. 2021
Liha-alan laitokset	5	9
leikkaamo	1	1
lihavalmisteiden valmistus	4	8
Kala-alan laitokset	4	8
tuoreiden kalastustuotteiden käsittely	2	4
kalajalosteiden valmistus	2	4
Elintarvikkeiden valmistus - leipomot ja muu valmistus	12	2
Elintarvikkeiden myynti	40	17
Elintarvikkeiden tarjoilu	281	125
Elintarvikkeiden kuljetukset	11	1
Elintarvikkeiden varastointi	0	0
Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus	2	2
Kontaktimateriaalitoiminta	0	0
Vähäriskinen toiminta elintarvikehuoneistossa	2	2
Alkutuotanto *	235	0
YHTEENSÄ (ei sis. alkutuotantoa)	357	174

* lukuun ei sisälly poronlihan tuottajat

Suunnitelmallisen valvonnan kohdetypit		Riski- luokka	Tarkastus- tiheys/v	Valvontakoh- teiden määrä	Tarkastus määrät 2021	
Toimintaluokka	Toimintatyyppi					
Talousveden toimittaminen	Talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelualue (1325/2015)					
		EU-raportoitava vedenjakelualue, vedentoimitus vähintään 1000 m3 päivässä tai vähintään 5 000 henkilölle	3	1	2	2
		Muu vedenjakelualue, vedentoimitus 10-999 m3 päivässä tai 50-4999 henkilölle	3	1	29	30
		Talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelualue (401/2001)				
		Pieni vedenjakelualue, vedentoimitus <10 m3/vrk tai alle 50 hlölle	2	0,5-0,3	20	8
Veden toimittaminen talousvettä toimittavalle laitokselle	Tukkulaitos (talousvettä toimittavalle laitokselle vettä toimittava toiminnanharjoittaja	3	1	1	1	
Kokoontuminen, julkiset huvi- ja kokoontumis- huoneistot	Lasten ja nuorten kohteet, kerhotilat, nuorisotilat ja leirikeskukset, lasten iltapäiväkerhot ja sisäleikki puistot	2-1	0,25	15	1	
Opetustoiminta, koulut ja oppilaitokset	Esiopetus, peruskoulu, lukio, ammattioppilaitos, muut koulut ja oppilaitokset, korkeakoulut ja muu aikuiskoulutus	2	0,3	24	2	
Majoitustoiminta, majoitushuoneistot	Hotellit, hostellit, maatilamatkailu, asuntolat, kasarmit jne.	2-1	0,25	108	11	
Kauneudenhoitoa ja ihon käsittelyä suorittavat huoneistot ja laitokset	Kosmetologiset huoneistot, tatuointi ja lävistys, muu ihon käsittely ja hoito	2-1	0,25	32	1	
	Solarium	2	0,2	1	0	
Sosiaalihuollon palvelut	Lasten päiväkodit ja vastaavat	2	0,3	22	5	
	Lastenkodit/lastensuojelu- yksiköt ja vastaavat	2	0,3	1	0	

	Vanhainkodit ja vastaavat	2	0,3	12	2
	Muut sosiaalialan yksiköt	2	0,3	7	0
Liikunta ja virkistystoiminta	Yleiset uimarannat (EU-uimarannat), huomattava määrä uimareita päivässä	2	1	0	0
	Pienet yleiset uimarannat	2	1	8	3
	Yleiset altaat; uimahalli, kylpylä, uimala, vesipuisto tai muu yleinen allas	3	1	9	8
	Yleiset saunat	2	0,5	0	0
	Yleinen liikuntatila; urheiluhalli, kuntosali tai muu yleinen liikuntatila;	1	0,2	11	3

Riskiluokat:

Luokkaan 3 kuuluvat ne kohteet, joissa on todennäköistä, että toiminnasta voi aiheutua terveyshaittaa; esimerkiksi kun altistuvine määrä on suuri, toiminta on herkkä häiriöille, vaikutukset terveyteen ovat merkittäviä, altistusaika on pitkä (korkea riski)

Luokkaan 2 kuuluvat ne kohteet, joissa on mahdollista, että toiminnasta voi aiheutua terveyshaittaa, mutta terveysvaikutukset eivät ole merkittäviä (keskisuuri riski)

Luokkaan 1 kuuluvat ne kohteet, joissa on todennäköistä, että toiminnasta ei aiheudu terveyshaittaa (matala riski).

Tarkastustiheys

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