



§ 48

Helsingin elintarvikevalvontasuunnitelman 2021 toteutumisen arviointi

HEL 2022-002073 T 11 00 03

Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti hyväksyä Helsingin kaupungin ympäristöpalveluiden elintarvikevalvontasuunnitelman 2021 toteutumisen arvioinnin.

Helsingin kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto hyväksyi 3.12.2020 (§ 241) elintarvikevalvontasuunnitelman päivityksen 2021 osana Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmaa 2020 - 2024. Tässä selvityksessä arvioidaan elintarvikevalvontasuunnitelman toteutumista vuonna 2021.

Tarkastusten ja näytteenoton toteutuma vuonna 2021

Helsingin elintarvikevalvontasuunnitelma tehtiin vuonna 2021 kohdekohtaisen riskiluokituksen perusteella Ruokaviraston valtakunnallisten ohjeiden mukaisesti.

Riskiperusteinen laskennallinen tarkastusmäärätavoite oli 3117. Riskiperusteisia suunnitelmallisia tarkastuksia tehtiin yhteensä 2199 (2111 vuonna 2020), mikä on 71 % Ruokaviraston ohjeiden mukaisesta tavoitteesta. Lisäksi Oiva-järjestelmän mukaisia, epäkohtien korjaamisen valvomiseksi tehtäviä uusintatarkastuksia tehtiin 265 ja muita tarkastuksia esimerkiksi ruokamyrkytyspäilyjen, asiakasvalitusten ja Ruokaviraston valvontapyyntöjen johdosta 117.

Yksikön tehtäväksi tuli alkuvuodesta 2021 tartuntatautilain mukaiset valvontatehtävät laajalti eri kohteissa, mikä vaikutti koronapandemian jatkumisen ohella elintarviketarkastusten toteumaan. Suunnitelmallisten tarkastusten määrä nousi edellisvuoteen nähden 4 %:lla, mutta tarkastusten määrä on lähes 500 tarkastusta vähemmän kuin vuosina ennen Covid19-pandemiaa.

Oiva-arvioiden jakauma oli lähes vastaava kuin edellisvuonna. Helsingin Oiva-tarkastusten arvosanat jakautuivat seuraavasti:

- oivallinen 54 % (52 % vuonna 2020)
- hyvä 32 % (36 %)
- korjattavaa 13 % (11 %)
- huono 1 % (1 %).



Elintarvikkeiden myyntipaikoista 84 % (88 % vuonna 2020) sai arvion oivallinen tai hyvä. Oivallinen tai hyvä -arvion sai tarjoilupaikoista 87 % (88 % vuonna 2020). Elintarvikkeiden tarjoilupaikoista tarkastuksia tehtiin eniten ravintoloihin, kahviloihin, koulujen ja päiväkotien keittiöihin sekä pikaruokaravintoloihin. Suurin osa korjattavaa tai huono -arvioon johtaneista syistä liittyi puutteisiin omavalvonnassa, elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä tai elintarvikkeiden lämpötilan hallinnassa sekä puutteisiin tilojen soveltuvuudessa ja siisteydessä. Tarkempi jaottelu Oiva-arvioiden jakaumasta on liitteenä (liite 1).

Toisista EU-maista maahantuotavien eläinperäisten elintarvikkeiden tuontivalvonta siirtyi vuonna 2020 kuntien tehtäväksi ja tuli osaksi Oiva-valvontaa. Kuntien valvontaan siirtyneestä maahantuonnista käytetään termiä sisämarkkinavalvonta (ennen ensisaapumisvalvonta). Sisämarkkinatuonnin tarkastuksia tehtiin 57 ja salmonellanäytteitä tutkittiin 17 maahantuodusta lihasta.

Elintarvikenäytteitä suunniteltiin otettavan 750 kpl, joista 600 on suunnitelmallisia valvontanäytteitä ja suunnitelman ulkopuolisia kuten ruokamyrkytysnäytteitä 150. Suunnitelmallisia näytteitä otettiin 606, joten tavoite toteutui. Suunnitelman ulkopuolisia näytteitä eli ruokamyrkytys ja valitusnäytteitä otettiin 59. Näytteet tutkittiin MetropoliLab Oy:ssä. Suunnitelmallinen näytteenotto oli edellisvuoden tapaan suunnattu projekteihin.

Tarkastusten kattavuus ja painopisteiden toteutuminen

Kaikkien vuoden aikana toiminnassa olleiden elintarvikealan toimipaikkojen lukumäärä oli 6371, joista tarkastettiin 33 % (2123 kpl). Elintarviketurvallisuusyksikössä laadittiin tarkastajakohtaiset riskiperusteiset tarkastussuunnitelmat ja tarkastuksia suunnattiin kohteiden riskiluokittelun perusteella ja uusiin elintarvikehuoneistoihin.

Oiva-arvioiden osalta huolehdittiin, että arvio C johtaa aina uusintatarkastukseen ja D pakkokeinojen käyttöön. Arviointien yhtenäistämistä jatkettiin tiimien sisällä ja välillä yhteistarkastuksin ja yhteisillä koulutuksilla. Lisäksi osallistuttiin Laatunetin järjestämään myymälöiden Oiva-tarkastuksia koskevaan interkalibrointiin ja tehtiin yksikön sisäinen auditointi hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä.

Aikaisempien vuosien tapaan jatkettiin yhteistyötapaamisia elintarvikealan ketjujen kanssa. Elintarvikelainsäädännön vaatimuksista kerrottiin NewCo Helsingin, Yritys Espoon ja Yritys Vantaan yhteisesti järjestämässä infotilaisuudessa, johon osallistui 20 aloittelevaa yrittäjää. Tapahtumavalvontaan liittyviä vastaavia tilaisuuksia ei järjestetty, koska koronatilanteen vuoksi tapahtumia järjestettiin vain muutamia.



Hallinnolliset pakkokeinot

Elintarvikehuoneistoja koskevia hallinnollisia pakkokeinoja, kuten määräyksiä ja kieltoja, annettiin 26, mikä oli samalla tasolla kuin edellisvuonna (29). Määräykset koskivat lähinnä elintarvikehuoneistojen rakenteellisia ja toiminnallisia epäkohtia. Tällaisia olivat esimerkiksi suomen- ja ruotsinkielisten pakkausmerkintöjen puuttuminen, tilojen riittämättömyys harjoitettavaan toimintaan, epäkohdat elintarvikkeiden säilytyslämpötiloissa tai jäähdyttämisessä, puutteellinen puhtaana- ja kunnossapito sekä omavalvonnan kirjanpidon laiminlyönti. Kolmessa tapauksessa määräystä tehostettiin ympäristö- ja lupajaoston asettamalla uhkasakolla ja yhdessä tapauksessa uhkasakko määrättiin maksettavaksi. Yhden elintarvikehuoneiston toiminta keskeytettiin elintarvikelain 61 §:n nojalla.

Kiellot koskivat muun muassa alkuperältään epäselviä ja puutteellisesti merkittyjä elintarvike-eriä tai lihaeriä, joissa oli sisämarkkinatuontiinliittyviä asiakirjapuutteita. Kahden elintarvikehuoneiston toiminta kiellettiin väliaikaisesti erittäin vakavien epäkohtien ja niistä aiheutuneen terveysvaaran vuoksi.

Kolme tapausta johti esitutkintapyyntöön. Yhdestä tapauksesta tehtiin rikkomusilmoitus Ruokavirastoon yhteisen kalastuspolitiikan kalastus- ja vesiviljelytuotteiden jäljitettävyyttä koskevien vaatimusten osalta.

Valvontakohteiden riskinarvioinnin toteutuminen

Helsingin valvontakohteiden riskiluokittelua tarkastetaan vuosittain tarkastusten ja muiden kohteista saatujen tietojen perusteella.

Valvontaprojektien toteutuma

Vuonna 2021 suunniteltiin toteutettavan kolme projektia. Pääkaupunkiseudun yhteisesti selvitettiin ravintoloiden tai myymälöiden vähittäismyyntiin valmistamien einesten laatua sekä lihavalmistajien nitraatti/nitriittipitoisuutta. Lisäksi aloitettiin Helsingin oma 2-vuotinen projekti, jossa selvitettiin ravintoloiden tai esivalmistamien tai jäähdyttämien ruokien hygieenistä laatua. Edellisvuoden projekteista raportoitiin jääpalojen hygieenistä laatua pubeissa ja kahvin akryyliamidia koskevien projektien tulokset.

Lisäksi osallistuttiin Ruokaviraston koordinoimaan valtakunnalliseen suola- ja ravintoarvomerkintöjä koskevaan projektiin sekä Ruokaviraston velvoitteiden hoitoselvitysprojektiin.

Ruokamyrkytysten selvittämisen ja elintarvikevaaratilanteiden varautumistoiminnan toimivuus



Elintarvikevalvontaan liittyviä yhteydenottoja käsiteltiin 649 kappaletta, joista 452 oli ruokamyrkytysepäilyjä ja loput muita yhteydenottoja, esimerkiksi elintarvikkeiden laadusta ja pakkausmerkinnöistä tai elintarvikehuoneiston hygieniasta. Ruokamyrkytysepäilyjen määrä oli hieman suurempi kuin edellisenä vuotena (405 vuonna 2020). Suurimmassa osassa yksittäisiä ruokamyrkytysepäilyjä aiheuttaja jää epäselväksi tai sairastuminen ei välttämättä liity epäiltyyn ruokailuun.

Ympäristöpalvelut osallistui 11 ruokamyrkytysepidemian selvittämiseen. Kymmenen epidemiaa todettiin ravintoloissa ja yksi aiheutui kotona valmistetusta ruoasta. Epidemiat olivat pääsääntöisesti pieniä eli niissä sairastui 2 - 12 henkilöä. Yhteensä epidemioissa sairastui 71 henkilöä. Epidemioita oli muutama enemmän, kuin edellisenä vuotena. Seitsemässä epidemiassa syynä oli huonolaatuinen raaka-aine ja käsittelyssä tai säilytyksessä tehdyt virheet. Norovirus aiheutti viisi ruokamyrkytysepidemiaa, joista kolmessa epidemiassa voitiin osoittaa oireetoman noropositiivisen keittiötyöntekijän levittäneen virusta.

Yhdessä epidemiassa salmonella aiheutti 12 hengen sairastumisen ja välittäjäelintarvikkeeksi epäiltiin kotimaisia kananmunia. Todennäköisesti puutteet hygieniassa aiheuttivat 10 henkilön sairastumisen ruokailtuaan ravintolan seisovassa pöydässä. Sairastuneilla todettiin kampylobakteeri. Huonolaatuinen makrilli sisälsi yli sallitun määrän histamiinia ja aiheutti yhteensä yhdeksän hengen sairastumisen kahdessa eri ravintolassa. E. coli aiheutti kahdella paikkakunnalla epidemian, jossa Helsingissä sairastui kuusi henkilöä ruokailtuaan buffetissa. Lisäksi ympäristöpalvelut ja kaupungin epidemiologinen toiminta selvittivät yksittäisiä EHEC-tapauksia. Sairastuneita oli yhteensä 20 ja selvityksissä ei löydetty yhteistä tekijää sairastumisille. Ympäristöpalvelut osallistui myös kouluissa ja päiväkodeissa levinneiden norovirusepidemioiden selvittämiseen.

Ruokaviraston välittämien kiireellisten RASFF-ilmoitusten (55 kpl) tai muiden viranomaispyyntöjen (58 kpl) perusteella selvitettiin 65 valvontakohteen osalta terveydelle vaarallisten tai määräystenvastaisten elintarvike- tai kontaktimateriaalierien esiintyvyyttä Helsingissä. Neuvonnalla ja valvonnalla varmistettiin erien poistaminen markkinoilta tai harhaanjohtavan tiedon korjaaminen. Markkinoilta poistetut elintarvikkeet sisälsivät muun muassa kiellettyjä lisäaineita, ilmoittamatonta allergeenia, tautia aiheuttavia bakteereita (mm. salmonella, listeria), torjunta-aineita yli sallittujen raja-arvojen, hyväksymättömiä uuselintarvikkeita tai muita haitallisia aineita yli sallittujen raja-arvojen (mm. etyleenioksiidi). Kontaktimateriaalein takaisinvedot joutuivat pääasiassa hyväksymättömistä bambukuiduista muovisissa kontaktimateriaaleissa.



Ilmoitusten ja hakemusten käsittely

Uusia elintarvikehuoneistoja koskevia ilmoituksia ja toimijanvaihtumisi-
ilmoituksia käsiteltiin 896. Ilmoituksista 39 % tuli Ruokaviraston ylläpi-
tämän sähköisen asiointijärjestelmän (ilppa.fi) kautta. Ilmoitusten mää-
rä nousi hieman edellisvuoteen nähden, mutta jäi alle koronapandemi-
aa edeltäviä vuosia (846 vuonna 2020, 1016 vuonna 2019, 942 vuonna
2018). Uusiin elintarvikehuoneistoihin liittyviä lausuntoja annettiin 95.

Uusia eläimistä saatavia elintarvikkeita käsitteleviä laitoksia tai niiden
olennaisia muutoksia koskevia hyväksymishakemuksia käsiteltiin viisi.

Elintarvikevalvonnan henkilöstövoimavarojen toteutuminen

Elintarvikeeturvallisuusyksikössä elintarvikevalvontatehtävissä toimi
vuonna 2021 elintarvikeeturvallisuusyksikön päällikkö, yksiköiden esi-
henkilöt (kaupungineläinlääkäri, kaksi tiimipäällikköä), kaksi hygieenik-
koeläinlääkäriä, 28 elintarvike tarkastajaa ja yksi tutkimusavustaja. Elin-
tarvikevalvontaan suunniteltiin käytettävän 34,6 henkilötyövuotta (htv),
toteuman ollessa 33,7 htv.

Syyt tavoitteiden ja toteutumien eroissa ja toteutetut kehittämistoimenpiteet

Alkuvuodesta yksikön vastuulle tulleet tartuntatautilain mukaiset val-
vontatehtävät vaikuttivat elintarvike tarkastusten toteumaan. Yksikössä
tehtiin yli 400 tartuntatautilain mukaista tarkastusta ja uuteen tehtävä-
alueeseen perehtymiseen meni myös aikaa.

Helsingin elintarvikevalvonnassa on pitkään ollut resurssivajetta suh-
teessa Ruokaviraston valtakunnallisiin tarkastussuosituksiin, vähintään
neljän henkilötyövuoden verran.

Ennalta arvaamattomien työtehtävien, kuten ruokamyrkytyspäilyilmoi-
tusten ja Ruokavirastosta tulleiden valvontapyyntöjen määrä, vaikuttaa
osaltaan suunnitelmallisten tarkastusten määrän toteumaan.

Arviointi- ja ohjauskäynnit

Yksikköön ei kohdistunut vuonna 2021 aluehallintoviraston tai EU-
komission arviointi- tai ohjauskäyntejä.

Tulot elintarvikevalvonnasta

Elintarvikehuoneistojen ilmoitusten käsittelystä ja hyväksymisestä saa-
dut tulot vuonna 2021 olivat 138 470 euroa (71 795 vuonna 2020). Val-
vonnasta (tarkastukset, näytteenotto, vientitodistukset) saadut tulot oli-



vat 519 540 euroa. Täten elintarvikevalvonnasta kertyneet tulot olivat yhteensä 658 010 euroa (476 041 vuonna 2020).

Tulot nousivat edellisvuoteen nähden, mikä johtui pääosin elintarvikevalvonnan maksutaksan muutoksesta, jossa toimijanvaihdosilmoitusten käsittely tuli maksulliseksi ja tarkastusmaksuja korotettiin. Lisäksi tarkastusmäärä nousi edellisvuoteen nähden. Elintarvikevalvonnasta saadut tulot eivät ole kohdentuneet elintarviketurvallisuusyksikön toimintaan, vaan tulot tulevat Helsingin kaupungille.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Minna Ristiniemi, kaupungineläinlääkäri, puhelin: 09 310 31585
minna.ristiniemi(a)hel.fi
Anne Kärnä, tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 29705
anne.karna(a)hel.fi
Mia Degerlund, tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 32055
mia.degerlund(a)hel.fi

Liitteet

1 Oiva-arvioiden jakauma Helsingissä 2021

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

Etelä-Suomen aluehallintovirasto/Ympäristöterveydenhuolto

Otteen liitteet

Esitysteksti
Muutoksenhakukielto,
valmistelu tai täytäntöönpano
Liite 1

Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

Esittelijän perustelut

Valtakunnallisen Ruokaviraston ja Valviran ympäristöterveydenhuollon valvontaohjelman mukaan kunnan valvontasuunnitelman arvioinnin tulee sisältää seuraavat asiat: suunnitellun toiminnan ja tarkastusten kattavuus, tarkastusten ja näytteiden määrä (suhteessa valvontasuunni-



03.03.2022

Asia/14

telmaan), valvonnasta saadut tulot ja niiden kohdentuminen, voimava-
rat ja yhteistoiminta-alueen toimivuus, toiminnan kehittämistarpeet sekä
arviointi- ja ohjauskäynnit.

Valvontasuunnitelman toteutumisen arvioinnin tulokset tulee toimittaa
Etelä-Suomen aluehallintovirastolle 31.3.2022 mennessä.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Minna Ristiniemi, kaupungineläinlääkäri, puhelin: 09 310 31585
minna.ristiniemi(a)hel.fi
Anne Kärnä, tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 29705
anne.karna(a)hel.fi
Mia Degerlund, tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 32055
mia.degerlund(a)hel.fi

Liitteet

1 Oiva-arvioiden jakauma Helsingissä 2021

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

Etelä-Suomen aluehallintoviras-
to/Ympäristöterveydenhuolto

Otteen liitteet

Esiteksti
Muutoksenhakukielto,
valmistelu tai täytän-
töönpano
Liite 1

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö