



§ 52

Helsingin elintarvikevalvontasuunnitelman 2017 toteutumisen arviointi

HEL 2018-002488 T 11 00 03

Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti hyväksyä Helsingin kaupungin ympäristöpalveluiden elintarvikevalvontasuunnitelman 2017 toteutumisen arvioinnin.

Helsingin kaupungin ympäristölautakunta hyväksyi 13.12.2016 (§ 371) elintarvikevalvontasuunnitelman päivityksen 2017 osana Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmaa 2015-2019. Tässä selvityksessä arvioidaan elintarvikevalvontasuunnitelman toteutumista vuonna 2017.

Tarkastusten ja näytteenoton toteutuma vuonna 2017

Helsingin elintarvikevalvontasuunnitelma tehtiin vuonna 2017 ensimmäistä kertaa kohdekohtaisen riskiluokituksen perusteella. Riskiluokitus tehtiin Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran valtakunnallisen uusitun ohjeen mukaan valvontakohteista saatavilla olevien tietojen perusteella. Riskiluokituksessa käytettyjen tietojen kuten annosmäärien ja pinta-alojen oikeellisuutta ei varmistettu tarkastuksella.

Riskiperusteinen laskennallinen tarkastusmäärätavoite oli 3064. Tavoitteena oli, että riskiperusteisen valvontasuunnitelman tarkastusmäärästä toteutuu vähintään 85 % eli vähintään 2600 suunnitelmallista tarkastusta. Lisäksi arvioitiin, että Oiva-järjestelmän mukaisia, epäkohtien korjaamisen valvomiseksi tehtäviä uusintatarkastuksia olisi 400. Lisäksi tehtiin muita tarkastuksia esimerkiksi ruokamyrkytyspäilyjen, asiakasvalitusten ja Eviran valvontapyyntöjen johdosta.

Tarkastusten kokonaismäärä vuonna 2017 oli 3652 (3279 vuonna 2016), joista 2675 oli riskiperusteisia suunnitelmallisia tarkastuksia ja 443 uusintatarkastusta. Riskiperusteinen valvontasuunnitelman toteutuma oli siten 88 % ja ylitti asetetun tavoitteen. Tarkastusten kokonaismäärä kasvoi noin 11 %:lla edellisvuoteen nähden. Tarkastusten määrään kasvuun vaikuttivat työnjaossa tehdyt muutokset, kun jokainen tarkastaja teki omia valvontakohteitaan koskevan riskiperusteisen tarkastussuunnitelman. Lisäksi yksikössä oli mahdollisuus täyttää yksi avoinna ollut tarkastajan vakanssi.



23.03.2018

Helsingin Oiva-tarkastusten arvosanat jakoutuivat seuraavasti:

- oivallinen 44 % (40 % vuonna 2016)
- hyvä 39 % (40 %)
- korjattavaa 16 % (18 %)
- huono 1 % (1 %)

Oiva-arvioiden jakauma oli vastaava kuin edellisvuonna. Oivallinen- ja hyvä-arvioita oli yhteensä 83 % ja uusintatarkastukseen johtavia korjattavaa- ja huono-arvioita oli hieman vähemmän kuin vuonna 2016.

Elintarvikkeiden myyntipaikoista 85 % (79 % vuonna 2016) sai arvion oivallinen tai hyvä. Elintarvikkeiden tarjoilupaikoista tarkastuksia tehtiin eniten ruokaravintoloihin, grilli- ja pikaruokaravintoloihin, koulujen ja päiväkotien tarjoilukeittäisiin sekä kahviloihin. Oivallinen tai hyvä -arvion sai tarjoilupaikoista 87 % (82 % vuonna 2016). Suurin osa korjattavaa tai huono -arvioon johtaneista syistä liittyi puutteisiin omavalvontasuunnitelmassa, elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä tai elintarvikkeiden lämpötilan hallinnassa.

Ensisääpumisvalvonnan tarkastuksia tehtiin yhteensä 65 Eviran kanssa tehdyn sopimuksen mukaisesti.

Elintarvikenäytteitä suunniteltiin otettavan 960 kpl, joista 810 suunnitelmallisia valvontanäytteitä. Näytteitä otettiin yhteensä 1254, joista 1043 oli suunnitelmallista näytettä. Näytteet tutkittiin Metropolilab Oy:ssä. Suunnitelmallinen näytteenotto oli edellisvuoden tapaan suunnattu projekteihin. Myymälöiden salaattibaareihin kohdistetun projektin näytteenotto toteutettiin kokonaan ulkoistettuna, jolloin Metropolilab Oy vastasi sekä näytteenotosta että analyyseistä.

Tarkastusten kattavuus ja painopisteiden toteutuminen

Elintarvikehuoneistojen lukumäärä oli 5383, joista tarkastettiin 41 %. Elintarvikeeturvallisuusyksikössä laadittiin tarkastajakohtaiset riskiperusteiset tarkastussuunnitelmat ja tarkastuksia suunnattiin kohteiden riskiluokittelun perusteella.

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.



23.03.2018

Aikaisempien vuosien tapaan jatkettiin yhteistyötapaamisia elintarvikealan ketjujen kanssa ja elintarvikelainsäädännön vaatimuksista kerrottiin NewCon järjestämissä aloittavien yrittäjien infotilaisuuksissa. Lisäksi ympäristökeskuksen elintarviketarkastajat kouluttivat Kiinalainen uusi vuosi, Thaimaa- ja Maailma kylässä -tapahtumiin osallistuvia elintarvikealan toimijoita omavalvonnasta. Koulutuksiin osallistui noin 80 toimijaa.

Elintarvikenäytteenottoon kehitetty sähköinen lomake saatiin valmiiksi ja otettiin käyttöön vuoden aikana.

Kehotusten ja pakkokeinojen seuranta

Elintarvikehuoneistoja koskevia hallinnollisia pakkokeinoja, kuten määräyksiä ja kieltoja, annettiin 40, mikä oli samaa suuruusluokkaa kuin edellisvuonna. Määräykset koskivat lähinnä elintarvikehuoneistojen rakenteellisia ja toiminnallisia epäkohtia. Tällaisia olivat esimerkiksi suomen- ja ruotsinkielisten pakkausmerkintöjen puuttuminen, puutteellinen puhtaana- ja kunnossapito sekä omavalvonnan kirjanpidon laiminlyönti. Kiellot koskivat muun muassa vanhentuneita tai merkitsemättömiä elintarvike-eriä.

Kuusi tapausta johti esitutkintapyyntöön ja kahden elintarvikehuoneiston toiminta kiellettiin väliaikaisesti erittäin vakavien epäkohtien ja niistä aiheutuneen terveysvaaran vuoksi.

Valvontakohteiden riskinarvioinnin toteutuminen

Helsingin valvontakohteet riskiluokiteltiin kohdekohtaisesti Eviran uusien ohjeiden mukaisesti vuonna 2016 ja riskiluokittelua on tarkastettu tarkastusten ja muiden kohteista saatujen tietojen perusteella.

Valvontaprojektien toteutuma

Vuonna 2017 suunniteltiin toteutettavan kuusi projektia. Pääkaupunkiseudun yhteisesti selvitettiin leipien suolapitoisuutta ja sellaisenaan syötävien kasvien STEC -bakteerin esiintyvyyttä. Pääkaupunkiseudun yhteinen ravintoloiden ja suurtalouden pintojen puhtautta koskeva kaksivuotinen projekti aloitettiin. Helsingin omissa projekteissa selvitettiin myymälöiden salaattibaarien ja raakakakkujen mikrobiologista laatua. Kebabravintoloihin kohdistuvaa 2-vuotista näytteenotto- ja tarkastusprojektia jatkettiin.

Osallistuttiin Eviran valtakunnalliseen kasvien jäljitettävyyttä koskevaan projektiin, jossa tehtiin 53 tarkastusta. Projektin havaintojen perusteella annettiin kaksi määräystä ja tehtiin kaksi esitutkintapyyntöä,



23.03.2018

jotka liittyivät epäselvyyksiin marjojen alkuperän ilmoittamisessa. Lisäksi osallistuttiin Tullin OPSON-hankkeeseen, jossa selvitettiin mausteisiin liittyviä väärennösepäilyjä. Yhdessä mausteessa havaittiin kiellettyä SUDAN-väriainetta ja erä vedettiin pois markkinoilta.

Ruokamyrkytysten selvittämisen ja elintarvikevaaratilanteiden varautumistoiminnan toimivuus

Elintarvikevalvontaan liittyviä valituksia käsiteltiin 915 kappaletta, joista 534 oli ruokamyrkytyspäilyjä ja loput muita elintarvikkeisiin, esimerkiksi pakkausmerkintöihin tai huoneiston hygieniaan, liittyviä valituksia. Ruokamyrkytyspäilyistä suurin osa oli yksittäisiä ruokamyrkytyspäilyjä, joiden määrä kasvoi edellisvuoteen nähden (380 vuonna 2016). Määrän kasvuun saattaa vaikuttaa valitusten kirjaamistavan muutokset sekä selvitystyössä tehdyt toiminnalliset muutokset. Sähköisen lomakkeen kautta ilmoituksia tuli 332, mikä on 62 % kaikista ruokamyrkytyspäilyilmoituksista. Lomake helpottaa ruokamyrkytyspäilyjen ilmoittamista ja ilmoitusten käsittelyä. Suurimmassa osassa yksittäisiä ruokamyrkytyspäilyjä aiheuttaja jää epäselväksi eikä sairastuminen välttämättä liity epäiltyyn ruokailuun.

Ympäristöpalvelut osallistui 19 ruokamyrkytysepidemian selvittämiseen. Epidemioiden määrä oli hieman suurempi edellisiin vuosiin verrattuna, mutta sairastuneiden määrät olivat pieniä, enimmillään 23 henkilöä. Epidemioista 16 todettiin ravintoloissa. Lisäksi epidemioita todettiin myymälässä, laitoskeittiössä, kotona ja oppilaitoksen opetuskeittiössä. Norovirus aiheutti kolme epidemiaa, joissa sairastui yhteensä 37 henkilöä. Kamylobakteerin aiheuttamia epidemioita oli myös kolme ja niissä syynä oli siipikarjanlihan riittämätön kypsennys. EHEC todettiin kotona tapahtuneen epidemian aiheuttajaksi, jossa neljä sairastui. Syynä todennäköisesti oli kotona valmistetut jauhelihapihvit, jotka oli ruoanvalmistuksessa tarkoituksella jätetty mediumiksi sisältä.

Helsingin epidemiaselvitysryhmä osallistui myös laajemman salmonellaepidemian selvittämiseen. Epidemiassa kahdeksalla helsinkiläisellä oli todettu salmonella. Lisäksi epidemiaan liittyi useampia henkilöitä, jotka olivat ruokailleet Helsingissä ja muualla pääkaupunkiseudulla. Evira ja Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitos vastasivat selvitystyöstä. Muut epidemiat johtuivat virheellisistä valmistus-, säilytys- tai jäähdytyslämpötiloista.

Kiireellisten RASFF ilmoitusten ja Eviran erillisten selvityspyyntöjen perusteella selvitettiin 61 eri tapaukseen liittyvien terveydelle vaarallisten elintarvike-erien esiintyvyyttä Helsingin alueella. Hoidetut RASFF-ilmoitukset koskivat mm. elintarvike-erissä todettuja hometoksiineja ja torjunta-aineyliä (mm. chilit, keltapassiitit ja omenat) sekä tautia-ai-



heuttavia bakteereita, kuten salmonellaa (naudanliha ja oregano) ja toksiinia tuottavia Escherichia coli -bakteereita (kengurunliha). Valvontapyyntöistä useat liittyivät tullin tutkimuksissaan havaitsemiin elintarvike-erien lainsäädännön vastaisuuksiin. Lisäksi selvitettävänä oli ravintolisien ja elintarvikkeiden harhaanjohtavan nimen tai markkinoinnin tapauksia.

Ilmoitusten ja hakemusten käsittely

Uusia elintarvikehuoneistoja koskevia ilmoituksia ja toimijanvaihtumisasi-
lmoituksia käsiteltiin 940, mikä oli hieman enemmän kuin edellis-
vuonna. Ilmoituksista 34 % tuli sähköisen asiointijärjestelmän kautta. Ilmoitusten määrä on kasvanut selvästi kahteen edelliseen vuoteen nähden (926 vuonna 2016, 881 vuonna 2015).

Laitoksia koskevia hyväksymishakemuksia käsiteltiin kolme. Laitosten hyväksymishakemukset koskivat olennaisen muutoksen hyväksymisiä.

Elintarvikevalvonnan henkilöstövoimavarojen toteutuminen

Elintarvikeeturvallisuusyksikössä elintarvikevalvontatehtävissä toimi vuonna 2017 elintarvikeeturvallisuusyksikön päällikkö, yksiköiden tiimien esimiehet (kaupungineläinlääkäri, kaksi tiimipäällikköä), kaksi hygieenikkoeläinlääkäriä, 27 elintarvikeurkastajaa ja tutkimusavustaja. Yhteensä elintarvikevalvontaan käytettiin 31,6 henkilötyövuotta.

Syyt tavoitteiden ja toteutumien eroissa ja toteutetut kehittämistoimenpiteet

Helsingin elintarvikevalvonnassa on pitkään ollut resurssivajetta suhteessa Eviran valtakunnallisiin tarkastussuosituksiin.

Evira uusi riskiluokitus- ja tarkastustiheysohjeensa loppuvuodesta 2015 ja uutta ohjetta sovellettiin vuodesta 2017 alkaen. Uuden riskiluokitteluo-
hjeen myötä laskennallinen resurssivaje on vähentynyt aikaisempiin arvioihin nähden ja vajeen arvioidaan nyt olevan vähintään kolme henkilötyövuotta.

Suunnitelmallisten tarkastusten määrää on painotettu yksikön toiminnassa. Elintarvikevalvonnassa on ollut käytössä tarkastus- ja etätyöpäivät, joilla on ollut tarkastuksia lisäävä vaikutus, kun työpäivän aikana ei tarvitse siirtyä toimistolle Viikkiin.

Uusien elintarvikehuoneistojen ja toimijan vaihdosilmoitusten määrä on ollut useita vuosia kasvussa. Maahanmuuttotaustaisten yrittäjien osuus on merkittävä elintarvikealalla, mikä lisää neuvontatarvetta esimerkiksi englanninkielellä.



23.03.2018

Ennalta arvaamattomien työtehtävien, kuten ruokamyrkytyspäilyilmoitusten ja Evirasta tulleiden valvontapyyntöjen määrä, vaikuttaa osaltaan suunnitelmallisten tarkastusten määrän toteumaan. Sähköinen ruokamyrkytyslomake on helpottanut ilmoitusten käsittelyä.

Elintarvikelain mukaan kunnan tulee toimittaa elintarvikevalvontaa koskevat tiedot sähköisesti Eviran määrittelemällä tavalla. Eviran edellyttämä KUTI-luokittelu on osoittautunut yksityiskohtaiseksi, mikä lisää tietojenkeruuseen ja raportointiin käytettävää aikaa ja kirjaamiseen liittyviä virhemahdollisuuksia. Yhteisen valtakunnallisen ympäristöterveydenhuollon tietojärjestelmän (VATI) kehittämisprojekti alkoi vuonna 2017, mikä tuo toteutuessaan uusia mahdollisuuksia toimintojen digitalisointiin.

Arviointi- ja ohjauskäynnit

Yksikköön ei kohdistunut vuonna 2017 aluehallintoviraston arviointi- tai ohjauskäyntejä. Yksikkö osallistui Eviran pyynnöstä EU-komission tarkastuskäyntiin, joka koski ready to eat food- tuotteita.

Tulot elintarvikevalvonnasta

Elintarvikehuoneistojen ilmoitusten käsittelystä ja hyväksymisestä saadut tulot vuonna 2017 olivat 78 356 euroa (66 683 vuonna 2016). Valvonnasta (tarkastukset, näytteenotto, vientitodistukset, ensisaapumisvalvonta) saadut tulot olivat 587 551 euroa. Täten elintarvikevalvonnasta kertyneet tulot olivat yhteensä 665 907 euroa (532 472 vuonna 2016).

Tulot nousivat edellisvuoteen nähden, mikä johtui tarkastusmäärän noususta ja taksaan tehdyistä tarkennuksista. Elintarvikevalvonnasta saadut tulot eivät ole kohdentuneet elintarviketurvallisuusyksikön toimintaan, vaan tulot tulevat Helsingin kaupungille.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Minna Ristiniemi, kaupungineläinlääkäri, puhelin: +358 9 310 31585
minna.ristiniemi(a)hel.fi
Anne Kärnä, tiimipäällikkö, puhelin: +358 9 310 29705
anne.karna(a)hel.fi
Mia Degerlund, tiimipäällikkö, puhelin: +358 9 310 32055
mia.degerlund(a)hel.fi

Muutoksenhaku



23.03.2018

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

Etelä-Suomen aluehallinto-
virasto (Helsingin toimi-
paikka)

Otteen liitteet

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täy-
täntöönpano

Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

Esittelijän perustelut

Valtakunnallisen Eviran ja Valviran ympäristöterveydenhuollon valvon-
taohjelman mukaan kunnan valvontasuunnitelman arvioinnin tulee si-
sältää seuraavat asiat: suunnitellun toiminnan ja tarkastusten katta-
vuus, tarkastusten ja näytteiden määrä (suhteessa valvontasuunnitel-
maan), valvonnasta saadut tulot ja niiden kohdentuminen, voimavarat
ja yhteistoiminta-alueen toimivuus, toiminnan kehittämistarpeet sekä
arviointi- ja ohjauskäynnit.

Valvontasuunnitelman toteutumisen arvioinnin tulokset tulee toimittaa
Etelä-Suomen aluehallintovirastolle 31.3.2018 mennessä.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Minna Ristiniemi, kaupungineläinlääkäri, puhelin: +358 9 310 31585
minna.ristiniemi(a)hel.fi
Anne Kärnä, tiimipäällikkö, puhelin: +358 9 310 29705
anne.karna(a)hel.fi
Mia Degerlund, tiimipäällikkö, puhelin: +358 9 310 32055
mia.degerlund(a)hel.fi

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

Etelä-Suomen aluehallinto-
virasto (Helsingin toimi-
paikka)

Otteen liitteet

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täy-
täntöönpano

Tiedoksi

Postiosoite
PL 58235
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
kaupunkiymparisto@hel.fi

Käyntiosoite
Viikinkaari 2 A
Helsinki 79
<https://www.hel.fi/>

Puhelin
09 310 1691
Faksi

Y-tunnus
0201256-6

Tilinro
FI06 8000 1200 0626 37
Alv.nro
FI02012566



23.03.2018

Asia/7

Elintarviketurvallisuus