



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

Julkinen

31.10.2023

1/26

<b>Aihe</b>	ELINTARVIKELAIN VALVONTA
<b>Arviointi- ja ohjauskäyntien kohde</b>	Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
<b>Osoite</b>	Työpajankatu 8 00580 HELSINKI
<b>Arviointi- ja ohjauskäynnin päivämäärä</b>	30.5.2023
<b>Arvioinnin suorittaja</b>	Etelä-Suomen aluehallintovirasto Arja-Leila Fagerholm, Ympäristöterveydenhuollon ylitarkastaja Kirsi Hyvönen, Ympäristöterveydenhuollon ylitarkastaja
<b>Muut osallistajat</b>	Riikka Åberg, yksikön päällikkö, elintarviketurvallisuus Anne Kärnä, tiimipäällikkö, elintarvikemyymälät Minna Ristiniemi, kaupungineläinlääkäri, tiimipäällikkö, elintarvikevalmistus Riikka Pennanen, tiimipäällikkö, elintarvikeneuvonta Terhi Juppi, elintarviketarkastaja, elintarvikeneuvonta Susanna Jurvanen, elintarviketarkastaja, elintarvikeneuvonta Kirsi Kantola, elintarviketarkastaja, elintarvikeneuvonta Tiina Paavola, elintarviketarkastaja, elintarvikevalmistus Mirja Rautio, elintarviketarkastaja, elintarvikevalmistus Marjo-Kaisa Meriläinen, elintarviketarkastaja, ravintolat Anne Rämö, elintarviketarkastaja, ravintolat Paula Eskelinen, elintarviketarkastaja, elintarvikemyymälät Pirkko Hokkanen, elintarviketarkastaja, elintarvikemyymälät Maarit Lähdesmäki, elintarviketarkastaja, elintarvikemyymälät Vilma Oksa, elintarviketarkastaja, elintarvikemyymälät Maijuleena Blanco Sequeiros vs. elintarviketarkastaja, elintarvikemyymälät



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

31.10.2023

Julkinen

2/26

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
sisältö**

Elintarvikevalvonnan arviointi- ja ohjauskäynti toteutettiin vuonna 2016 suoritettuna arviointi- ja ohjauskäynnin seurantakäyntinä. Arvioinnin teemoina olivat valvonnan Aluehallintoviraston toteuttaman kunnallisen elintarvikevalvonnan valvonnan ohjeen (6415/04.02.00.01/2022) kohdan 2.2. mukaiset asiat. Elintarvikevalvonnan arviointi- ja ohjauskäynti on osa Esavin vuonna 2023 Helsingin valvontayksikköön kohdistamaa ympäristöterveydenhuollon yhteistä arviointi- ja ohjauskäyntiä. Tässä arvioinnissa ei arvioitu hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen valvontaa.

**Arvioinnin perusteet ja  
dokumentit**

Ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2020-2024  
Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2021-2024  
Valvonta-asetus (EU) 625/2017  
Valvontaohjelma-asetus 664/2006  
Elintarvikelaki 297/2021

**Raportin jakelu**

Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut  
Helsingin kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto  
Ruokavirasto



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

Julkinen

31.10.2023

3/26

## ***Yleisiä elintarvikevalvonnan tietoja (alla olevien otsikoiden mukaan)***

### ***Elintarvikevalvonnan kohteiden määrä valvontayksikön valvontasuunnitelmassa kuluvana vuonna***

5650 toimipaikkaa, 6145 toimintoa

### ***Elintarvikevalvonnan kohteiden määrä valvontayksikön valvontasuunnitelmassa edeltävänä vuonna***

5945 toimipaikkaa, 6145 toimintoa

### ***Elintarvikevalvonnan resurssien (htv) määrä valvontayksikön valvontasuunnitelmassa kuluvana vuonna***

valvontasuunnitelmaan kirjattu 36,6 htv, koska sillä hetkellä ei vielä uutta virkaa oltu täytetty, arviointikäynnin aikaan 37,6 htv

### ***Elintarvikevalvonnan resurssien (htv) määrä valvontayksikön valvontasuunnitelmassa edeltävänä vuonna***

34,6 htv

### ***Suunniteltujen tarkastusten määrä elintarvikevalvonnan kohteisiin valvontayksikön valvontasuunnitelmassa kuluvana vuonna***

3000

### ***Suunniteltujen tarkastusten määrä elintarvikevalvonnan kohteisiin valvontayksikön valvontasuunnitelmassa edeltävänä vuonna***

3100

### ***Valvontasuunnitelman mukaisten elintarvikealan tarkastusten toteutuminen kuluvana vuonna***

tarkastuksia 1706 kpl 3.8.2023

### ***Valvontasuunnitelman mukaisten elintarvikealan tarkastusten toteutuminen edeltävänä vuonna***

2508

### ***Mitä valvontatietoja ja mistä lähteistä AVI on tarkastellut ennakkoon/jatkuvassa arvioinnissa?***



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

Julkinen

31.10.2023

4/26

Seuraavat raportit: VAT\_QV001, VAT\_QV002, VYH\_QV007, VAT\_QV010, VAT\_QV011, VAT\_QV020

Vyha: Helsingin valvontayksikkö

- Valvontayksikön valvontasuunnitelma vuodelle 2023
- Valvontayksikön valvontasuunnitelma vuodelle 2022
- Valvontayksikön valvonnan toteutuma vuodesta: 2022
- Elintarvikevalvontayksikön päällikön lähettämiä ennalta pyydettyjä asiakirjoja: mm. laitosten tarkastussuunnitelmia, seurantatietoa tarkastusten toteutumisista, valvontayksikön omia ohjeita, tietoa käytetyistä pakkokeinoista, valvontayksikön laatukäsikirja

## **YLEISTÄ**

Helsingin valvontayksikön alueelle on tyypillistä mm. runsas tarjoilupaikkojen ja maahantuojien määrä. Lisäksi Helsingin alueella on paljon laitoksia, varsinkin kalalaitoksia. Tyypillistä on myös ulkomyynti ja erilaiset tapahtumat sekä liikkuvat elintarvikehuoneistot. Erikoispiirteinä mainittakoon ns. ”fine dining”-ravintolat, ns. ruhomymälät, joihin liha maahantuodaan ruhoina tai ruhon osina Latviasta/Liettua Viron kautta lautoilla ja jo pidemmän aikaa havaittu maahanmuuttajataustaisten toimijoiden lisääntyminen.

Helsingissä on myös perinteistä kauppahalli- ja tukkutoritoimintaa. Kaupunki ylläpitää pakkasvarastotiloja, joissa on noin 150 asiakasta. Suhteellisen uusi ravintola-toiminnan tyyppi on ”cloud kitchen”, virtuaalinen ravintola, josta voi tilata ruokaa kotiin kuljetuspalveluiden kautta tai itse noutamalla. Yleisesti sekä tuonti, että vienti on vilkasta valvontayksikön alueella. Yksikössä myönnetään noin 70 elintarvikkeiden vientitodistusta vuosittain.

Petosvalvontaa suoritetaan esim. Viron kautta saapuvien elintarvikkeiden suhteen. Petosvalvonnassa tehdään yhteistyötä Ruokaviraston kanssa. Erilaisia valvontapyyntöjä voi tulla n. 100 kpl vuodessa.

Edellisen arviointi- ja ohjauskäynnin jälkeen (v. 2016) on tapahtunut hallinnollinen toimialauudistus.

Ympäristöterveydenhuolto kuuluu nykyään palvelut- ja luvat-kokonaisuuden alle. Koronaviruspandemian jälkeen on siirrytty hybridityöhön. Nykyään työntekijöiden läsnäoloja edellyttäviä lähipäiviä on enää yksi viikossa.

Lainsäädäntöuudistusten myötä käyttöön on tullut myös seuraamusmaksu. Uudistus on myös Ilppa-palvelu, johon toiminnanharjoittajat ilmoittavat uudet elintarvike-huoneistot ja jonka kautta voi ilmoittaa ruokamyrkytys epäilyistä tai elintarvikkeen aiheuttamasta haitasta. Muita Helsingin elintarvikevalvontaan liittyviä uusia asioita on entisten tiimien lisäksi vuoden 2022 alusta perustettu elintarvikeneuvontatiimi. Yksikössä on myös sisäisiä asiantuntijaryhmiä (elintarvikepetokset, kontaktimateriaalit, laatu, pakkausmerkinnät, ruokamyrkytykset). Lisäksi valvonnassa on siirrytty myymälöiden ja ravintoloiden osalta aluejakoon. Puhelinpalvelusta huolehtii organisaation



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

Julkinen

31.10.2023

5/26

asiakaspalvelu, joka välittää tarvittaessa soittopyynnöt asiantuntijoille. Ilppa-ilmoitusten lisäksi suurin osa toimijoiden ja kuntalaisten yhteydenotoista tulee keskitettyyn sähköpostiin, joka on elintarvikeneuvontatiimin vastuulla.

Vati-järjestelmä koetaan pääosin sujuvaksi, mutta tietyiltä osin kankeaksi, esim. laitosten ja monitoimintaisten kohteiden työjonojen ja oivaraorttien osalta. VATI:ssa on myös usein käyttökatkoja ja häiriöitä. Helsingin kaupungilla on ollut mahdollisuus rahoittaa VATI:n kehitystyötä siten, että VATIin on saatu integroitua mm. näytteenotto- lomake ja muutoksia Sahalomakeeseen. Monet valvojat tekevät muistiinpanot tarkastuksilla puhelimen ja tabletin välityksellä suoraan Vati-järjestelmään. Todettiin, että Vatin ohjeet ovat melko yleisellä tasolla. Maanantaisin järjestettävä Vati-tiedotustilaisuus on valvojien mielestä hyvä.

Keskusteltaessa valvontakohteissa esiin nousseista yleisimmistä ongelmista mainittiin mm. seuraavat asiat: tuotteiden pakkausmerkinnät, hygieniaan liittyvät puutteet, tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan sekä yritysten omavalvonta.

Elintarvikevalvontayksikön henkilöstö on ammattitaitoista ja työhönsä hyvin motivoitunutta. Tiimeissä kehitetään valvontatyötä ahkerasti ja innostuneesti.

## **Valvonnan riskiperusteisuus sisältäen kohde- ja vaatimuskattavuuden**

### **Valvonnan riskiperusteisuus**

Elintarviketurvallisuusyksikön mukaan valvontakohteiden riskiluokittelu on tehty Ruokaviraston riskiluokitteluohjeen perusteella. Vati-järjestelmä laskee valvontakohteiden tarkastustiheyden. Riskiluokittelua on yhtenäistetty siten, että kaikilla samantyyppisillä kohderyhmillä on samat tarkastustiheydet. Tarkastuksissa on kuitenkin painotettu suuririskisimpiä kohderyhmiä kuten ravintoloita, joissa käsitellään raakoja eläinperäisiä elintarvikkeita sekä esim. sairaaloiden keskuskeittiöitä. Elintarviketurvallisuusyksikön oman riskiluokitusohjeen mukaan: jos tarkastustiheys riskinarvion mukaan on esim. 2 kertaa vuodessa, lähtökohtaisesti tarkastetaan kohteet siten, että ensin tehdään kohteisiin yksi Valsu-tarkastus ja jos yksikön resurssit mahdollistavat, tehdään toinen.

Arvioidun riskin perusteella esimerkiksi ruhoja käsittelevät lihamyymälät sekä kauppahallien liha- ja kalamyymälät suunnitellaan tarkastettavan vähintään kerran vuodessa, kun Ruokaviraston luokittelun mukaan niiden tarkastustiheys olisi joka toinen vuosi. Valvontayksikkö on myös priorisoinut kohtuullisen työllistävää sisämarkkinatuontia. Valvontasuunnitelman mukaan tarkastuksia on lisätty esim. pieniin helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsitteleviin



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

31.10.2023

Julkinen

6/26

myymälöihin ja liikkuviin huoneistoihin.

Vaihtuvuus valvontakohteiden osalta on suurta. Uudet kohteet ja toimijanvaihdokset menevät tarkastuksissa edelle. Vanhat olemassa olevat kohteet pyritään kuitenkin tarkastamaan riskiperusteisesti, mutta tämä ei aina toteudu. Jokainen valvoja tekee omista valvontakohteistaan valvonta-suunnitelman tai käyttää Vatin vuosisuunnitelmaa tai Vatin työjonoa. Esihenkilö tarkastaa, ettei tarkastajaa kohden tule liikaa valvontakohteita. Valvontakohteiden lukumäärä ei kuitenkaan kerro suoraan kohteiden aiheuttamaa työmäärää. Tietyissä valvontakohteessa voi olla esim. monta toimintoa. Jos kaikkia kohteita ei saada vuosittain tarkastettua, niin tiimeissä arvioidaan työmäärää ja tarkastuksia jaetaan toisille valvojille. Tarkastamattomat valvontakohteet tarkastetaan seuraavana vuonna ja ne näkyvät Vatin työjonosta. Todettiin, että valvontakohteita on niin paljon, ettei säännöllisessä valvonnassa haastavaksi tiedettyjä yksittäisiä kohteita voida priorisoida. Monissa ns. ketjukohteissa toimii ketjun sisäinen valvonta.

Valvontakohteiden työllistävyydessä on myös alueellisia eroja. Esim. Itä-Helsingissä on paljon työllistäviä kohteita. Helsingin keskusta on myös vilkas, toiminnanharjoittajat vaihtuvat usein. Samoin vaihtuvuutta on paljon kauppakeskuksissa, esim. Triplassa.

Suunniteltuihin tarkastustiheyksiin ei ole täysin päästy, vaikka kehitystä on jo tapahtunut. Todettiin, että petosvalvonta vie aikaa. Yksikössä on oma petoksiin keskittynyt valvontatiimi. Valvontaa hidastaa myös mm. ruokamyrkytystapaukset, yksittäiset valvontatapaukset ja pakkokeinojen käyttö. Pakkokeinoja mainitaan käytettävän säännöllisesti.

Uusintatarkastusten suorittamisen aikataulua on auditoitu sisäisesti. Aina ei ole ehditty uusintatarkastukselle kahden viikon kuluessa epäkohdan korjaamiseksi annetusta määräajasta lukien. On myönteistä, että viime vuosina on saatu uusia tarkastajien virkoja. Mm. valvonnan perusmaksut ovat vaikuttaneet virkojen saamiseen.

*(Hyvä käytäntö)*

Tarkastuksissa on painotettu suuririskisimpiä kohderyhmiä kuten ravintoloita, joissa käsitellään raakoja eläinperäisiä elintarvikkeita sekä esim. sairaaloiden keskuskeittiöitä.

*(Hyvä käytäntö)*

Työllistävää sisämarkkinatuontia on priorisoitu ja valvontasuunnitelman mukaan tarkastuksia on lisätty esim. pieniin helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsitteleviin myymälöihin ja liikkuviin huoneistoihin.



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

Julkinen

31.10.2023

7/26

*(Kehitettävää)*

Ruokaviraston ”Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen”-ohjeen mukaan suunnitelmallista tarkastustiheyttä voidaan elintarvikehuoneistossa laskea vain tietyin kriteerein. Valvontaresurssien vähäisyys ei saa vaikuttaa tarkastustiheyteen. Tämä sama asia tuli esille jo edellisellä elintarvikevalvonnan arviointi- ja ohjauskäynnillä v. 2016.

*(Kehitettävää)*

Myöskään suunniteltuihin tarkastustiheksiin ei ole täysin päästy, vaikka kehitystä on jo tapahtunut.

*(Kehitettävää)*

Uusintatarkastukset tulee pyrkiä suorittamaan kahden viikon kuluessa epäkohdan korjaamiseksi annetusta määräajasta lukien.

### **Kohde- ja vaatimuskattavuus**

Keskusteltaessa siitä, ovatko kaikki kohteet valvonnan piirissä ja Vati-järjestelmässä, valvontayksiköstä todettiin, että Helsingin kokoisessa kaupungissa on hyvin haastavaa tietää kaikki valvontakohteet. Uudet kohteet kirjataan Vati-järjestelmään ilmoitusten perusteella ja kohteita poistetaan lopetusilmoitusten perusteella. Tarkastusten yhteydessä tulee esille toimijanvaihdoksia. Valvojat tuntevat alueensa ja tarkastuksia tehtäessä voidaan havaita esimerkiksi jossain rakennuksessa remonti, joka voi olla merkki uudesta kohteesta. Kaikki ulkomyyntitoimijat eivät ole tiedossa. Ruokaviraston projektissa ”kohteet valvonnan piiriin” saatiin esille erityisesti virtuaalitoimijoita. Eräät projektin yhteydessä esiin tulleet toimijat eivät kuitenkaan kuuluneet valvonnan piiriin.

Sähköpostitse, kaupungin nettisivuilla ja tarkastusten yhteydessä jaetaan tiedotteita, joissa kerrotaan elintarvikehuoneistotoiminnan aloittamisesta ja sen tuomista velvoitteista.

Pääkonttorivalvonta on korostunut Helsingissä. Kaikki pääkonttorit eivät halua tulla Helsingin valvontaan, vaikka kotipaikka on Helsinki. Käsitettä ”pääkonttori” ei ole määritelty lainsäädännössä. Vatissa ei ole omaa toimintaluokkaa pääkonttoritoiminnalle. Pääkonttoreiden toimintatyyppiä on laitettu esim. verkkokauppa (vähittäismyynti), maahantuonti ja tukkumyynti. Osa pääkonttoreista on ulkoistanut toiminnan ja osa pääkonttoreista ei omista elintarvikkeita. Pääkonttori voi tehdä hankinnat ja vastata takaisinvedoista sekä resepteistä. Jos yrityksen tuotanto on toisella paikkakunnalla, tulee mietintään, onnistuuko esimerkiksi reseptien, pakkausmerkintöjen ja kontaktimateriaalien valvonta yksinomaan pääkonttorilla, erossa tuotannosta.

Kaikki ketjutoimijat eivät ole tehneet elintarvikehuoneistoilmoitusta pääkonttoritoiminnasta. Näiden suhteen



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

Julkinen

31.10.2023

8/26

odotetaan Ruokaviraston ohjeistusta. Osa ketjutoimijoista, joilla on sisämarkkinatuontia, varastointia ja kuljetuksia, ovat rekisteröityneet Helsinkiin. Jos yrityksen Y-tunnus on Helsingissä ilman konkreettista tilaa ja toiminta on esimerkiksi verkkokauppaa tai maahantuontia, on pohdittu olisiko toiminta syytä rekisteröidä Helsinkiin.

Neuvontatiimi käsittelee noin 70–80 % uusien elintarvikehuoneistojen ilmoituksista. Ulkomyyntin, laivojen, keskitettyjen myymälöiden, keskitettyjen suurkeittiöiden, alkutuotannon ja elintarvikkeiden valmistuksen ilmoitukset käsitellään omilla ryhmissään.

Ravintolisätoimijat tekevät pääsääntöisesti ilmoituksen toiminnastaan. Jonkin verran rekisteröitymättömiä toimijoita tulee ilmi valitusten tai ravintolisäilmoitusten kautta. Erityisesti lääkkeellisistä väitteistä tulee ilmoituksia toisilta toimijoilta ja myös toisista kunnista. Valvontayksikön kesäharjoittelija on kartoittanut kuntosalien ravintolien myyntiä. Uusia kohteita esim. maahantuojia tulee satunnaisesti tietoon myös Ruokaviraston valvontapyyntöjen kautta. Ravintolien maahantuontia tapahtuu paljon, mutta ravintolisävalmistajia ei ole montaa.

Helsingissä on paljon alueellisia eroja toimintojen keskittymisessä. Tietyillä alueilla on paljon omaa maahantuontia harjoittavia myymälöitä. Toimijanvaihdoksia on paljon ja ne saattavat johtua esimerkiksi toiminnan kannattamattomuudesta.

Kohdekattavuutta seurataan ottamalla rästilistoja Vati-järjestelmästä. Tosin kattavuutta ei välttämättä saa Vatista luotettavasti johtuen Vatin ominaisuuksista. Muuten kohdekattavuutta ei ole seurattu. Vatin vuosisuunnitelman antama luku tarkastusten kattavuudesta antaa todellisuutta alhaisemman lukeman. Se huomioi vain ne tarkastukset, jotka on tehty vuoden alussa lukittuun tarkastettavien listaan, jossa ei näy vuoden aikana tulleiden uusien kohteiden tarkastukset. Tulos- ja kehityskeskustelujen yhteydessä käydään kohteet läpi päivitetäessä tarkastussuunnitelmaa.

Riskiperusteisen valvontasuunnitelman toteutumista seurataan neljännesvuosittain ja tiedot otetaan Vati-järjestelmästä. Käytössä on myös aluemalli, jonka avulla voi hahmottaa, montako kohdetta on tarkastajilla ja tehdä sen mukaan tarkastustarvearvion. Tarkastajien kohdemäärät vaihtelevat mm. kohteiden tarkastustiheyksien mukaan.

Kaupungilla on käytössä LATO-järjestelmä, jossa on osin samoja seurattavia asioita. Järjestelmä liittyy enemmän strategiaan ja näkymä on tarkoitettu lähinnä ylimmän johdon käyttöön. Muun muassa ilmoitusten käsittelyajat löytyvät sieltä.

Kun keskusteltiin siitä, miten seurataan Oiva-rivien tarkastamista kolmen vuoden aikana, todettiin, että VATI ei





Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

Julkinen

31.10.2023

9/26

mahdollista seurantaa. Asia on Helsingissä otettu erikseen huomioon laitosvalvonnassa, jossa on mahdollista tehdä laitoskohtaiset valvontasuunnitelmat. Rekisteröityjen huoneistojen osalta tämä ei ole kohteiden määrän ja vaihtuvuuden vuoksi mahdollista. Vati-järjestelmästä on seurattu painopistealueista, miten kyseisiä rivejä on katsottu.

Monet viranhaltijat tarkastavat harvemmin tarkastettavia rivejä silloin kun ne ovat painopisteinä. Tietyt tarkastettavat painopisterivit sovitaan joka vuosi erikseen. Kolmessa vuodessa ei rekisteröidyissä huoneistoissa pystytä välttämättä tarkastamaan kaikkia rivejä.

Lisäaineita valvotaan maahantuojilla ja valmistuspaikoissa, jotka käyttävät lisäaineita. Tarjoilupaikoissa lisäaineita käytetään harvoin. Yksikössä on lisäaineisiin perehtyneitä työntekijöitä. Useampi tarkastaja osallistuu lisäainevalvontaverkostoon. Laitosvalvojat käyvät lisäainerivejä myös yhdessä läpi. Nykyisin leipomoihin tulee erilaisia valmiita seoksia, joten yksittäisten lisäaineiden annostelu on vähentynyt valmiiden seosten myötä. Aikaisemmin toteutetut valvontaprojektit koettiin tehokkaina, koska niihin oli laadittu hyvät ohjeet ja erilliset tarkastuslomakkeet.

Lisäainetarkastuksia tehtiin valvontayksikössä vuonna 2022 Vati-raportin (VAT\_QV010) mukaan 14 kpl. Näissä tarkastuksissa valvontakohteet saivat kaksi B-arvosanaa ja loput olivat oivallisia. Vuonna 2023 lisäainetarkastuksia oli tehty 12 kpl ja näissä valvontakohteet saivat yhden B-arvosanan ja muut olivat oivallisia.

*(Hyvä käytäntö)*

Riskiperusteisen valvontasuunnitelman toteutumisen seuranta neljännesvuosittain Vati-järjestelmän avulla

*(Hyvä käytäntö)*

Aktiivinen toiminta pääkonttorivalvonnan kehittämisessä.

*(Kehitettävää)*

Uusien valvontakohteiden etsimistä valvonnan piiriin tulisi pyrkiä edelleen tehostaa.

*(Kehitettävää)*

Kohdekattavuutta tulisi myös seurata esimerkiksi tarkastajan omista listoista, kunnes Vati kehittyy niin luotettavaksi, että seuranta onnistuu Vatista.

*(Kehitettävää)*



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

Julkinen

31.10.2023

10/26

Oiva rivien tarkastamista kolmen vuoden aikana elintarvikehuoneistoissa tulisi kehittää niin, että kaikki tarvittavat rivit saataisiin tarkastettua. Vati-järjestelmä ei vielä mahdollista seurantaa ja kohdemäärät huomioon ottaen, omien järjestelmien kehittäminen/ylläpitäminen on työlästä.

## **Valvonnan painopisteet**

Valvontayksikön valvontasuunnitelmassa on mainittu sekä Ruokaviraston esiin nostamat valtakunnalliset painopisteet, että Helsingin elintarviketurvallisuuden omat painopisteet.

Valvontayksikön suunnitelman mukaan tietyt Oiva-rivit katsotaan vuosittain ja niihin sisällytetään myös valtakunnalliset painopistealueet. Valtakunnallisista painopisteistä on jatkettu v. 2023 kunnossapidon Oiva-rivejä 2.2 ja 2.3 sekä puhtaanapidon Oiva-rivejä 3.1 ja 3.2. Lisäksi on tarkastettu valtakunnallisia Oiva-painopisterivejä elintarvikkeiden jäljitettävyyden, Oiva-rivit 16.1 ja 16.9 ja lämpötilavalvonta (Oiva-asiakokonaisuus 6). Jäljitettävyyden osalta on mainittu, että keskitytään erityisesti eläinperäisiä elintarvikkeita sisämarkkinoilta tuovien toimijoiden valvontaan.

Elintarvikkeiden lämpötilojen hallintarivejä tarkastettiin v.2022, 92 %:ssa kaikista vuoden aikana rekisteröityihin elintarvikehuoneistoihin tehdyistä tarkastuksista. Lämpötilojen hallintarivejä tarkastettiin v. 2022 86 %:ssa kaikista vuoden aikana hyväksytyihin elintarvikehuoneistoihin tehdyistä tarkastuksista. Vuonna 2023 lämpötilojen hallintarivejä oli tarkastettu 26.5. 2023 mennessä 89 %:ssa kaikista kuluvan vuoden aikana rekisteröityihin elintarvikehuoneistoihin tehdyistä tarkastuksista ja 76 %:ssa kaikista kuluvan vuoden aikana hyväksytyihin elintarvikehuoneistoihin tehdyistä tarkastuksista.

Vuonna 2022 rekisteröityjen elintarvikehuoneistojen tarkastuksissa lämpötilojen hallintaan liittyvistä Oiva-riveistä eniten C- ja D-arvosanoja tuli Oiva-riveistä jäädytys ja kuumana säilytettävät elintarvikkeet ja vuonna 2023 rekisteröityjen elintarvikehuoneistojen tarkastuksissa (26.5. mennessä ) eniten C- ja D-arvosanoja tuli Oiva-riveistä elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta, jäädytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta ja kuumana säilytettävät elintarvikkeet . Vuonna 2022 hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen tarkastuksissa lämpötilojen hallintaan liittyvistä Oiva-riveistä eniten C- arvosanoja tuli Oiva-riveistä elintarvikkeiden tuotantoprosessien lämpötilahallinta, pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta ja jäädytettyjen tilojen lämpötilahallinta, D-arvosanoja ei annettu lainkaan. Vuonna 2023 hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen tarkastuksissa lämpötilojen hallintaan liittyvistä Oiva-riveistä (26.5. mennessä) ei ollut annettu lainkaan C- ja D-arvosanoja.



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

Julkinen

31.10.2023

11/26

Vuonna 2022 Ruokaviraston mukaan valvontayksiköiden odotettiin toteuttavan jäljitettävyyssvalvontaa normaalin suunnitelmallisen Oiva-valvonnan yhteydessä. Vuonna 2023 jäljitettävyyys on valvontayksiköissä yhtenä varsinaisena painopisterivinä.

Vuonna 2022 jäljitettävyyksrivitä 16.1. tarkastettiin 35 %:ssa kaikista vuoden aikana rekisteröityihin elintarvikehuoneistoihin tehdyistä tarkastuksista. Vuonna 2022 valvontayksikössä tarkastettiin jäljitettävyyksrivitä 16.1., 39 %:ssa kaikista vuoden aikana tarkastetuista, hyväksytyistä elintarvikehuoneistoista.

Rivitä 16.9 tarkastettiin v. 2022 31:ssa % kaikista vuoden aikana rekisteröityihin huoneistoihin tehdyistä tarkastuksista. Vuonna 2022, 16.9 riviä tarkastettiin 70 %:ssa kaikista vuoden aikana tarkastetuista hyväksytyistä elintarvikehuoneistoista.

Vuonna 2023 jäljitettävyyksrivitä 16.1. oli tarkastettu 31.8. 2023 mennessä 60 % ssa kaikista kuluvan vuoden aikana rekisteröityihin elintarvikehuoneistoihin tehdyistä tarkastuksista. Jäljitettävyyksrivitä 16.1 oli tarkastettu 26.10.2023 mennessä 38 %:ssa kaikista kuluvan vuoden aikana tarkastetuista hyväksytyistä elintarvikehuoneistoista.

Vuonna 2022 suurin osa näistä Oivariveistä (16.1. ja 16.9.) oli saanut arvosanan A (B-arvosana noin 4 %, C-arvosana noin 3 % ja D-arvosana 0,26 %). Vuonna 2023 samoin suurin osa oli saanut arvosanan A (B-arvosana noin 2 %, C-arvosana noin 1,3 % ja D-arvosana 0,24 %)

Valvontayksikön omassa kehittämisspäivässä pohdittiin mm. Ruokaviraston lämpötilahallinta elintarvikehuoneistoissa-koulutuksessa väliaikaisesti avoimiksi jääneitä asioita. Organisaation oma koulutus on koettu vahvuudeksi. Joka vuosi pidetään viranhaltijoille kaksi puolenpäivän mittaista sisäistä koulutustilaisuutta. Tarvittaessa lähetetään kysymyksiä myös Pikantti-extranettiin.

Valvontayksikkö on kokenut ongelmallisiksi lämpötilahallinnan ja jäljitettävyyden muuttuneet Oiva-rivit. Esim. uudet otsikot on koettu pitkiksi ja hankaliksi, erityisesti niiden toimijoiden kannalta, jotka eivät osaa suomen kieltä. Ongelmallista on valvontayksikön mielestä myös se, että lämpötila-asiat ja jäähdytysasiat on jaettu lukuisiin osiin ja ne ovat nyt eri Oiva- riveillä.

Helsingin valvontayksikön omien elintarviketurvallisuuden painopisteiden yhtenä aiheena on riskiperusteisen valvontasuunnitelman toteutuminen ja tarkastusten kattavuus. Tässä tavoitteena on, että vuonna 2023 tehdään vähintään 3000 suunnitelmallista tarkastusta.



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

Julkinen

31.10.2023

12/26

Valvontayksikön eräs oma painopiste on elintarvikeneuvonnan kehittäminen. Valvontasuunnitelman mukaan perusmaksun seurauksena pyritään vahvistamaan elintarvikeyritysten neuvontaa. Viranhaltijat ovat käyneet luennoimassa eri tilaisuuksissa, mm. laitostoimijoille, ulkomyyntitoimijoille ja maahanmuuttajataustaisille toimijoille.

Valvontayksikkö on myös lähettänyt toimijoille ”massa”-sähköposteja liittyen esim. norovirukseen, sähkökatkoihin ja jäljitettävyysoikeuksiin sekä mm. Ruokaviraston välittämiä ajankohtaisia asioita. Valvontakohteiden sähköpostiosoitteet saa Vatista toimintatyypeittäin, joten viestit voidaan tarvittaessa kohdentaa tietyille toimijoille.

Elintarvikepetosten valvonta on myös valvontayksikön oma painopiste. Tähän liittyy myös yhteistyö Tullin ja muiden viranomaisten kanssa.

Pääkaupunkiseudun yhteisiä näyttöprojektteja ovat pikaruokaravintoloiden puhtaus ja elintarvikkeiden hygieeninen laatu, sushin hygieeninen laatu ravintoloissa ja myymälöissä sekä pizzatäytteiden hygieeninen laatu. Lisäksi Helsingillä on oma projekti jäätelön hygieenisestä laadusta.

*(Hyvä käytäntö)*

Tietyt Oiva-rivit tarkistetaan vuosittain ja niihin sisällytetään myös monivuotisen valvontasuunnitelman valtakunnalliset painopisteet

*(Hyvä käytäntö)*

Joka vuosi viranhaltijoille järjestetään kaksi puolenpäivän mittaista sisäistä koulutustilaisuutta

*(Hyvä käytäntö)*

Valvontayksiköllä on runsaasti omia valvonnan painopisteitä mm. elintarvikeneuvonnan kehittäminen, massasähköpostit toimijoille, elintarvikepetosten valvonta ja pääkaupunkiseudun yhteiset näyttöprojektit sekä oma näyttöprojektin

## **Valvonnan yhtenäisyys**

Elintarvikevalvontayksikössä järjestetään linjauspalaverit noin kerran kuussa kaikille yhteisesti ja vielä erikseen omat tilaisuudet laitosvalvojille. Tiimeissä tehdään eniten linjaustyötä. Linjauspalavereissa kirjataan tulokset exceliin. Linjauspalaverien lisäksi yksikössä on sisäisiä auditointeja. Auditointien osalta tavoitteet on kuvattu toimintasuunnitelmassa. Auditointeihin tehdään aina oma suunnitelma ja raportti. Tänä vuonna keväällä on tehty ulkoistetun elintarvikenäytteenoton auditointi ja syksyllä on tulossa yksikön sisäinen Oiva-arvioiden vertaisarviointi.



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

Julkinen

31.10.2023

13/26

Oiva-arvioinneista keskustellaan laitosvalvojen kesken aina, kun arviossa voi olla tulkinnanvaraa. Valvontakohteita myös vaihdetaan aika ajoin.

Ketjutoimijoiden kanssa on järjestetty perinteisesti yhteistyöpalavereja. Sidosryhmätapaamisten, kuten erilaisten ketjujen ja pääkonttoritapaamisten yhteydessä on tarkasteltu, millaisia arvosanoja kohteet ovat saaneet ja erityisesti C-arvosanat ovat kiinnostaneet toimijoita. Tapaamisten yhteydessä on tarkasteltu Oiva-rivien asiasisältöjä.

Vatiin on lisätty omia fraaseja ja niitä on päivitetty keväällä, kun tuli uusia Oiva-rivejä. Jo edellä mainittujen lämpötila- ja jäähdytysrivien lisäksi myös ohjeistus siivousvälineistä ja siivouskaapista on muuttunut. On koettu, että laitospuolen ohjeet eivät sovellu ilmoitettuihin huoneistoihin.

Tällä hetkellä koetaan, että tarkastuskertomuksista ei saada riittävän selkeitä, koska esimerkiksi lämpötiloihin liittyviä asioita on kirjattava useaan eri kohtaan. Usein tarvitaan tarkastuskertomuksen lisäksi sähköposti tai puhelinsoitto toimijalle, missä selitetään vielä tarkemmin tarkastuskertomukseen kirjatut asiat. Kohteelle joudutaan laittamaan ranskalaisilla viivoilla, mitä tulee korjata ja osa tarkastajista liittää kuvia tarkastuskertomukseen tai lähettää niitä toimijalle sähköpostilla. Tarkastuskertomuksen kirjoitustyyliin vaikuttaa se, onko vastaanottaja esimerkiksi laatupäällikkö vai toimija/työntekijä, joilla on haasteita ymmärtää suomen kieltä.

Joidenkin tarkastajien mielestä kokonaisuutena arvosanoissa riittäisi Oiva-asteikko hyvä, korjattavaa ja huono. Toimijoille on tärkeää saada arvosana oivallinen. Tällä voi olla merkitystä kilpailutus- ja laatukriteereissä. Jos pieni toimija saa B-arvosanan, seuraava mahdollisuus parantaa arvosanaa on vasta kolmen vuoden kuluttua. Tilannekohtaisesti toistuva B-arvosana saattaa muuttua C:ksi.

Yksikön mukaan valvontakohteissa, joissa on vain pieni puute, on haastavaa antaa kokonaisarvosana yhtä pientä asiaa koskevan huonoimman arvosanan mukaan. Yksiköstä todettiin, että A-arvio on helpoin saavuttaa vähäriskisimmissä kohteissa kuten tarjoilukeittiöissä. Oivan yleisohjeen (Elintarvikevalvontatietojen julkaisujärjestelmä, Oiva ohje nro 1708/04.02.00.01/2022/1) mukaisesti tässä voi käyttää harkintaa ja antaa myös arvosanan A, jos on pieni puute: "Havaitaan paljon oivallisesti olevia asioita ja kokonaisuuteen nähden vähämerkityksellinen pieni epäkohta. Kokonaisuuteen nähden toiminta on oivallisesti (A) tai vaihtoehtoisesti hyvin (B) hoidettu."

Omavalvontasuunnitelman tarkastaminen koetaan hankalaksi, koska osa siitä voi olla suullisena ja osa kirjallisena.

Uudenmaan valvontayksiköillä on seuraavat säännöllisesti järjestettävät tapaamiset: ympäristöterveydenhuollon



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

Julkinen

31.10.2023

14/26

johtajat, elintarvikevalvojat, laitosvalvojat, terveydensuojelu ja valvontaeläinlääkärit. Tapaamisissa sovitaan yhteisistä toimintatavoista ja käsitellään ajankohtaisia valvonta-asioita. Tapaamisissa käydään läpi muun muassa Oivaa (laitosvalvojen palaverissa mm. kuvien kera). Lisäksi osallistutaan kuuden suurimman kaupungin yhteistyötapaamisiin.

Ympäristöpalvelut on tiivistänyt kaupungin sisäistä yhteistyötä rakennusvalvonnan kanssa ja käyttää Lupapistettä lausuntojen antamisessa, jotta esimerkiksi uusia elintarvikehuoneistoja tai päiväkoteja suunniteltaessa elintarvikelain ja terveydensuojelulain vaatimukset huomioitaisiin mahdollisimman hyvin jo suunnitteluvaiheessa. Myös kaupungin tiloja ja alueita elintarvikehuoneistoille vuokraavien tahojen kanssa on sovittu elintarvikelainsäädännön vaatimusten huomioimisesta jo sopimusvaiheessa. Elintarvikepetoksiin liittyvää yhteistyötä poliisin ja veroviranomaisen kanssa on tiivistetty.

Hyvinvointialueen muodostuminen vaikutti yksikön toimintaan ruokamyrkytystyöryhmän nimen muutoksella ja jäsenten muutoksilla.

*(Hyvä käytäntö)*

Erilaiset alueelliset yhteistyöryhmät, yhteistyötapaamiset ketjutoimijoiden kanssa. Kaupungin sisäiset yhteistyöryhmät.

*(Hyvä käytäntö)*

Linjauspalaverit, kunhan niissä sovitut asiat eivät ole ristiriidassa Ruokaviraston ohjeiden kanssa.

*(Hyvä käytäntö)*

Omat fraasit, kunhan ne eivät ole ristiriidassa Ruokaviraston ohjeiden kanssa.

*(Hyvä käytäntö)*

Sisäiset auditoinnit

## **Valvonnan vaikuttavuus ja tehokkuus**

Vati Sense 7 -raportin mukaan valvontayksikössä tehtiin v. 2022 keskimäärin 99 tarkastusta henkilötyövuotta kohden. Aina ei ole ehditty uusintatarkastuksille vaaditussa ajassa. Uusintatarkastuksilla tarkastetaan C- ja D-arvosanan saaneiden Oiva-rivien lisäksi myös B-arvosanan saaneet rivit sekä Oiva-raportin esilläpito.



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

Julkinen

31.10.2023

15/26

VATI Sense 011 raportin mukaan valvontayksikössä vuonna 2022 C-arvosanan sai 14 % kaikista valvontayksikön kyseisen vuoden tarkastuksista ja vastaavasti D-arvosanan sai 1 %. Vuonna 2022 kaikista Esavin alueen tarkastuksista 15 % sai C-arvosanan ja 1 % sai arvosanan D. Koko Suomessa VATI Sense 011-raportin mukaan vuonna 2022 arvosanan C sai 14 % kaikista tarkastuksista ja D-arvosanan 1 % kaikista tarkastuksista.

Vuonna 2022 Vati Sense Q 11 -raportin mukaan 81 % tarkastusten CD-arvosanoista muuttui AB-arvosanoiksi. Tarkastusten C- ja D-arvosanoista jäi siis ennalleen tai huonontui yhteensä 19 %.

Valvontakohteisiin liittyvä varsinainen neuvontatyö kirjataan Vatiin. Osa neuvonnasta kirjataan VATI ssa ei-kohdetta kortille. Tarkastukseen käytetyn ajan yhteydessä ei neuvontatyötä ilmoiteta erikseen. Todettiin, että neuvonnan vaikuttavuutta on vaikea mitata. Neuvontatiimi käsittelee vuodessa n. 850 ilmoitusta uusilta toiminnanharjoittajilta. Viranhaltijat kirjaavat käyttämänsä työajan, mutta ei kirjata sitä, mihin valvonnan osa-alueisiin aika menee.

*(Hyvä käytäntö)*

Uusintatarkastuksilla tarkastetaan C- ja D-arvosanan saaneiden Oiva-rivien lisäksi myös B-arvosanan saaneet rivit sekä Oiva-raportin esilläpito.

*(Kehitettävää)*

Neuvontatyön kirjaamista tulisi kehittää esim. omalla seurantajärjestelmällä kunnes sitä jatkossa tullaan todennäköisesti seuraamaan myös Vatin kehittymisen myötä.

## **Valvonnan voimavarat ja resurssien käyttö**

Valvontayksikössä on käytettävissä elintarvikevalvontaan 37,6 htv. Valvottavia kohteita valvontayksikössä oli valvontasuunnitelmaa laadittaessa 5650 ja kohdetoimintoja 6145.

Elintarvikevalvontaa tekee yhteensä 39 henkilöä, joista 31 elintarviketarkastajaa ja yksi tutkimusavustaja ja kaksi hygieenikkoeläinlääkäriä. Kahden elintarviketarkastajan työajasta lähes puolet on talousveden valvontaa. Näiden lisäksi on neljä tiimipäällikköä, joista yksi tekee puolet työajasta neuvontaa. Myös yksikön päällikön työajasta suurin osa kuluu elintarvikevalvontaan.

Helsingin elintarvikevalvonnassa on pitkään ollut resurssivajetta suhteessa Ruokaviraston valtakunnallisiin tarkastussuosituksiin. Vaikka resurssivaje on kaventunut merkittävästi viime vuosien aikana, valvontayksikön



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

Julkinen

31.10.2023

16/26

ennakoimattomat työtehtävät (muun muassa petoksiin liittyvä valvonta) sekä runsas ruokamyrkytyspäilyjen määrä vaikuttaa siten, että tarvitaan edelleen lisää resursseja.

Valvontayksikössä erikoistuminen on hoidettu tiimien ja ryhmien avulla. Erilaisia ryhmiä ovat muun muassa ruokamyrkytys-, laatu-, kontaktimateriaali-, pakkausmerkintä- ja petosryhmä. Myös tiimien sisällä on sovittu työnjaosta siten, että osa tarkastajista on erikoistunut esim. ulkomyyntin, suurten vähittäismyymälöiden, ravintolien ja maahantuonnin valvontaan.

Ulkomyyntiryhmässä on viisi jäsentä. Ryhmä vastaa ulkomyyntisähköpostista ja tapahtumien ohjeistuksesta.

Muuta erikoistumista ovat muun muassa VATI-pääkäyttäjät, nettisivuvastaava ja keskitetyt kohteet (isot marketit, ruoka-apu, iso keskuskeittiö, ruhomyymälät, suklaamakeispuoli ja leipomot).

Tiimienvetäjät kohdentavat kohteita tiimien sisällä ja tiimien välillä. Tarkastusmäärät pohjautuvat tarkastustavoitteeseen, jonka pohjalta laaditaan työsuunnitelma. Tarkastajat toimivat alueittain. Alueet vaihtuvat noin viiden vuoden välein. Arviotarkastustavoite jää hieman alle tarvearvion. Toteumaa seurataan neljän kuukauden välein ja tiimeissä kuukausittain. Nyt esimerkiksi ulkomyyntikauden alkaessa ulkomyyntitiimi on vajaamiehityksellä, mikä tarkoittaa avun tarvetta muista tiimeistä. Kohteita voidaan siirtää toisille tarkastajille, jos tilanne sallii sen.

Valvontasuunnitelman mukaan elintarvikevalvonnan voimavaroista noin 60 % kohdistuu suunnitelmalliseen valvontatyöhön eli suunnitelmallisiin riskiperusteisiin tarkastuksiin ja näytteenottoon. Muihin tehtäviin kuten uusintatarkastusten tekemiseen, ilmoitusten ja hakemusten käsittelyyn, toimijoiden neuvontaan, valvontakohderekisterin (VATI) tietojen ylläpitoon, koulutukseen ja valvontaverkostotyöskentelyyn osallistumiseen, ruokamyrkytyspäilyjen ja valitusten käsittelyyn sekä elintarvikepetosten selvittämiseen kuluu arviolta 40 % voimavaroista. Osallistuminen valtakunnallisiin ja paikallisiin kehittämishankkeisiin vie myös merkittävästi työaikaa, mutta on hyödyllistä valvontayksikön koko ja tehtäväkenttä huomioon ottaen.

Neuvontatiimillä suunnitelmallisen tarkastustyön osuus on pienempi. Ravintola- ja myymälätiimeissä suurin osa on suunnitelmallista tarkastustyötä.

Vatiin merkitään tarkastukseen käytetty kokonaisaika, joka sisältää valmistautumisen, tarkastuksen ja jälkityön. Merkintä on pakollinen, kun kirjataan kohteen tarkastukset. Todellisuudessa tarkastukseen menee kuitenkin enemmän aikaa, kuin mitä Vatiin on kirjattu. Erityisesti pitkät haastavat tarkastuskertomukset vievät aikaa. Tarkastuksista





Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

31.10.2023

Julkinen

17/26

laskutettava summa on kiinteä ja perustuu Ruokaviraston ohjeisiin ja aikanaan mitattuihin tarkastusaikoihin. Tarkastusmaksu veloitetaan ensisijaisen toimintatyyppin mukaan.

*(Hyvä käytäntö)*

Yksikössä on ollut mahdollista erikoistua ja sitä on edistetty muodostamalla erilaisia tiimejä ja työryhmiä ja luomalla malleja yhtenäisiin työtapoihin.

*(Kehitettävää)*

Tarkastukseen käytetty aika tulisi kirjata todellisena Vati-järjestelmään Vati-ohjeistuksen mukaisesti.

*(Korjattavaa)*

Helsingin elintarvikevalvonnassa on pitkään ollut resurssivajetta suhteessa Ruokaviraston valtakunnallisiin tarkastussuosituksiin. Vaikka resurssivaje on kaventunut merkittävästi viime vuosien aikana, valvontayksikön ennakoimattomat työtehtävät (muun muassa petoksiin liittyvä valvonta) sekä runsas ruokamyrkytyspäilyjen määrä vaikuttaa siten, että tarvitaan edelleen lisää resursseja.

## **Valvonnan tiedolla johtaminen**

Valvontatietojen kirjaamisen yhtenäistämiseksi on käyty yhdessä läpi Vati-ohjeistusta. Huomiota on kiinnitetty mm. riskiluokittelumuutoksiin ja näitä asioita on katsottu valvontayksikön sisäisillä auditoinneilla. Valvontayksikössä on tehty täydentävä ohje liittyen Vatiin ja myös laskutuksesta on tehty oma ohje. Vatiin ja laatuun liittyvät asiat ovat vakituisia aiheita yksikköpalavereissa.

Yksikön päällikkö seuraa valvontatyön toteutumista kolmen kuukauden välein. Arviointi- ja ohjauskäynnillä esitettiin Excel-taulukossa oleva tulossuunnitelma, jossa on nimetty tiimit, toimenpiteet, mittarit, vastuuhenkilöt ja tavoitteiden toteutuminen kolmen kuukauden jaksoissa. Päällikkö arvioi, että yksikkö suoriutuu tarkastustoiminnasta ihan hyvin, kun otetaan huomioon Helsingin kaupungin ja yksikön suuri koko.

Uutta valvontasuunnitelmaa laadittaessa tarkastellaan edellisen suunnitelman toteutumaa. Tarkastelua tekevät mm. laatutiimin jäsenet ja tiimipäälliköt. Suunniteltujen tarkastusten määrä on pidetty entisellä tasolla, koska sitäkään ei ole pystytty toteuttamaan. Valvontasuunnitelmassa otetaan huomioon myös mm. lainsäädäntömuutokset. Valvonnassa saadut havainnot vaikuttavat myös seuraavan vuoden painopisteiden valintaan.

Viimeksi EU-auditoinnin tuloksena on jouduttu avaamaan uudelleen laitosten hyväksymisiä. Mm. joidenkin laitosten



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

Julkinen

31.10.2023

18/26

tiettyjen osa-alueiden hyväksyntöjen läpikäynti ei ole vielä toteutunut. Valvontayksiköllä on ollut henkilövajausta, joka on vaikuttanut myös siten, että tarkastusmäärät eivät ole täysin toteutuneet hyväksytyissä laitoksissa.

Laatupalavereissa ja muissa yksikön kokouksissa pohditaan konkreettisesti muutosta vaativia asioita.

Valvontayksikkö ei varsinaisesti kartoita sidosryhmien näkemyksiä valvontasuunnitelmaa laadittaessa, mutta toimijoilta saadaan viestiä mm. ketjutapaamisten kautta. Uusi valvontasuunnitelma lähetetään eri toimijoille massasähköpostina. Laitostoimijoille lähetetään kirje, josta selviää tarkastustiheys ja valvontakohteesta otettavat näytteet. Asiakastytyväisyyskysely toimitetaan kuukausittain. Kyselyssä tiedustellaan mm. sitä, onko toimija kokenut saavansa riittävästi neuvontaa ja ohjausta viranhaltijalta.

Toiminnan suunnittelussa ei ole hyödynnetty vuosikelloa, lukuun ottamatta elintarvikkeiden valmistustiimiä, jolla on tiettyjen asioiden suhteen käytössä vuosikello. Todettiin, että yksittäisten suunnitelmien kuten esim. projektisuunnitelmien avulla voidaan eri keinoin hahmottaa kuluva vuotta.

Esimiestoiminnasta on tehty kyselyitä ja niistä on tullut hyviä arvioita. Viranhaltijat ovat kokeneet saavansa tukea työhönsä lähiesimieheltä ja myös ylemmältä taholta. Esimiehet ovat olleet helposti tavoitettavissa.

Valvontayksikön viranhaltijoiden mielestä tarkastus- ja elintarvikevalvonnan liittyvän toiminnan heikkoja kohtia ovat mm. työhön käytettävän ajan vähäisyys. Koetaan, että esim. Ruokaviraston ohjeita ei ehditä aina lukea tarpeeksi. Mainittiin myös, että Pikantti-extranetistä ja Ruokaviraston nettisivuilta on vaikea löytää tarvittavia asioita. Todettiin, että ruokamyrkytysilmoitukset vievät aikaa muulta työltä. Yhteistyö Tullin kanssa on yleistä ja se vie paljon aikaa.

Yksikön johtaja oli samaa mieltä toiminnan heikoista kohdista. Hänen mielestään perusvalvontaa tulisi pystyä tekemään nykyistä enemmän. Maahanmuuttotautistaisille yrittäjille pitäisi olla nykyistä enemmän selkokieleistä neuvontaa elintarvikelainsäädännöstä.

Valvontayksikölle tiedoksi: alla olevan Ruokaviraston linkin alta löytyy mm. opas ja verkkokoulutusta elintarvikealan aloittavalle yrittäjälle. Opasta on julkaistu esim. kiinan ja turkin kielellä ja verkkokoulutusta voi suorittaa mm. venäjän ja arabian kielellä.

<https://pikantti.ruokavirasto.fi/display/ELHY/Toiminnan+aloittaminen>



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

31.10.2023

Julkinen

19/26

Valvontayksikön toiminnan omia tavoitteita ja mittareita ovat mm. sisämarkkinatuonti ja siihen liittyvät salmonellanäytteet, rekisteröinti-ilmoitusten käsittelyajat (tavoite alle 7 vrk), ruokamyrkytysepidemiat ja pakkausmerkintä-kontaktimateriaali – ja petosryhmien toiminta. Tavoitteena on, että 50 % elintarvikehuoneistojen ilmoituksista saataisiin Ilppa-järjestelmän kautta. Seurattaviin mittareihin kuuluvat myös jo edellä valvonnan painopisteinä mainitut projektit ja näytteenotto. Elintarvikevalvonnan monivuotisen valvontasuunnitelman strategiset tunnusluvut eivät olleet juurikaan tuttuja valvontayksikölle. Tunnusluvut eivät löydy kovin helposti Ruokaviraston monivuotisesta suunnitelmasta.

Valvonta-asetuksen sallimista elintarvikevalvonnan tehtävistä ainoastaan näytteenotto on siirretty valvontayksikössä ulkopuoliselle taholle. Laboratorion näytteenotto on akkreditoitu ja auditoitu.

Arviointi- ja ohjauskäynnin prosessin aikana ilmeni yksittäisen asiakasvalituksen käsittelyyn liittyen, että elintarvikevalvonnan alalla uusien työntekijöiden perehdytyksessä on vielä hieman parantamisen varaa.

*(Hyvä käytäntö)*

Valvontayksikössä on tehty täydentävä ohje liittyen Vatiin ja myös laskutuksesta on tehty oma ohje

*(Hyvä käytäntö)*

Tulossuunnitelma- exelissä seurataan tavoitteiden toteutumista tarkasti kolmen kuukauden jaksoissa

*(Hyvä käytäntö)*

Asiakastytyväisyyskysely toimitetaan kuukausittain.

*(Hyvä käytäntö)*

Elintarvikkeiden valmistustiimi käyttää vuosikelloa tiettyjen asioiden suunnitteluun. Vuosikelloa voisi hyödyntää myös muiden tiimien toiminnan suunnittelussa.

*(Hyvä käytäntö)*

Esimiestoiminnasta on tehty kyselyitä ja niistä on tullut hyviä arvioita. Viranhaltijat ovat kokeneet saavansa tukea työhönsä lähiesimieheltä ja myös ylemmältä taholta. Esimiehet ovat olleet helposti tavoitettavissa.

*(Hyvä käytäntö)*

Valvontayksikön toiminnan omia mittareita ovat mm. sisämarkkinatuonti ja siihen liittyvät salmonellanäytteet, rekisteröinti-ilmoitusten käsittelyajat (tavoite alle 7 vrk), ruokamyrkytysepidemiat ja pakkausmerkintä-



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

31.10.2023

Julkinen

20/26

kontaktimateriaali - ja petosryhmien toiminta.

*(Kehitettävää)*

Suunniteltujen tarkastusten määrä on pidetty entisellä tasolla, koska sitäkään ei ole pystytty toteuttamaan. Valvontayksikössä tulisi pohtia keinoja suoritettujen tarkastusten määrän lisäämiseksi

*(Kehitettävää)*

Elintarvikevalvonnan monivuotisen valvontasuunnitelman strategiaan tunnuslukuihin on aiheellista perehtyä, koska ne liittyvät koko elintarvikevalvontaketjuun

*(Kehitettävää)*

Arviointi- ja ohjauskäyntiprosessin aikana tehdyn havainnon perusteella uusien työntekijöiden perehdytyksessä on jatkossa hyvä kiinnittää vielä enemmän huomiota yksittäisiin asioihin kuten esim. asiakasvalituksiin.

## **Valvonnan seuraamukset ja toimenpiteiden loppuunsaattaminen**

Valvontayksikössä on sovittu, että kahden C-arvosanan jälkeen ryhdytään valmistelemaan pakkokeinoja kuulemisesta määräyksiin. Joissakin tapauksissa tästä on mahdollisuus poiketa harkitusti. Esimerkkinä mainittakoon toimija, joka sulki kohteen siksi aikaa, että puute saatiin korjattua.

Vuonna 2022 elintarvikevalvonnan toteumaraportin mukaan elintarvikehuoneistoja koskevia hallinnollisia pakkokeinoja, kuten määräyksiä ja kieltoja, annettiin 22, mikä oli lähes samalla tasolla kuin edellisvuonna (26). Määräykset koskivat lähinnä elintarvikehuoneistojen rakenteellisia ja toiminnallisia epäkohtia. Tällaisia olivat esimerkiksi, tilojen riittämättömyys harjoitettavaan toimintaan nähden, epäkohdat elintarvikkeiden säilytyslämpötiloissa tai jäädyttämisessä, puutteellinen puhtaana- ja kunnossapito, omavalvonnan kirjanpidon laiminlyönti sekä suomen- ja ruotsinkielisten pakkausmerkintöjen puuttuminen. Kolmessa tapauksessa määräystä tehostettiin ympäristö- ja lupajaoston asettamalla uhkasakolla. Kiellot koskivat muun muassa alkuperältään epäselviä ja puutteellisesti merkittyjä elintarvike-eriä tai lihaeriä, joissa oli sisämarkkinatuontiin liittyviä asiakirjapuuotteita. Yhdessä tapauksessa määräystenvastaiset elintarvikkeet määrättiin poistettavaksi markkinoilta elintarvikelain 57 §:n nojalla.

Kuulemiskirjeitä lähetetään enemmän kuin mitä varsinaisia pakkokeinoja tehdään. Jos toimija on korjannut puutteen kuulemiskirjeen jälkeen, niin ei siirrytä pakkokeinoihin.



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

31.10.2023

Julkinen

21/26

Pakkokeinoihin on olemassa mallipohjat ja ohje. Ohjeessa on esimerkkejä, jolloin voidaan harkinnan mukaan antaa toinen C-arvio peräkkäin ilman pakkokeinojen aloittamista. Harkinta tehdään yhdessä lähiesihenkilön kanssa.

Esimerkkeinä toisen C:n antamisesta ovat:

-jos C-arviot ovat eri Oiva-riveistä

-toimija on korjannut suurimman osan ensimmäisellä C-raportilla mainituista epäkohdista

-samalla Oiva-rivillä on ollut eri asioissa puutteita. Esim. ensimmäisellä kerralla lämpötilat ovat kunnossa, mutta omavalvonnan kirjauksia ei ole tehty. Seuraavalla kerralla lämpötiloissa on selkeitä poikkeamia, mutta kirjauksia on tehty.

-ravintolisävalvonnassa yhtä tuotetta koskeva lievä epäkohta eikä ole kyseessä terveystaitta

Toimenpiteiden loppuunsaattaminen varmistetaan esimerkiksi tehostamalla määräystä uhkasakolla. Jos asia uusiutuu kahden vuoden aikana, vaikka se on korjattu, uhkasakko on mahdollista laittaa maksuun. Rikoslain mukaan uhkasakko on voimassa kaksi vuotta. Asian seuraamiseksi Vati-järjestelmään tehdään merkintä keskeneräisestä suoritteesta. Asiaa seurataan tiimeissä.

Elintarvikelaissa voi tehdä myös esitutkintapyyntö, jos määräystä on rikottu. Poliisin tutkinta voi kestää kauan, mutta se on ollut yleensä tehokas. Joissakin tapauksissa on annettu sekä uhkasakko, että tehty esitutkintapyyntö yhtä aikaa.

Suurin osa delegointia vaativista pykälistä on delegoitu yksikön päällikölle, muun muassa uusi seuraamusmaksupykälä. Mietinnässä on ollut, pitäisikö joitakin asioita delegoida myös tiiminvetäjille. Uhkasakon asettaminen on jaoston tehtävä. Uhkasakon on oltava riittävän iso, jotta sillä on merkitystä. Jaosto kokoontuu kahden tai kolmen viikon välein, joten tämä keino ei toimi kiireellisissä asioissa.

Elintarvikelain mukaisia seuraamusmaksuja määrättiin vuonna 2022 kolmessa tapauksessa, joista kaksi tapausta koski elintarviketoiminnan rekisteröinnin laiminlyöntiä ja yksi ruokamyrkytyspäilyyn ilmoittamatta jättämistä. Kaksi tapausta johti esitutkintapyyntöön ja yhdestä tapauksesta tehtiin rikkomusilmoitus Ruokavirastoon.

Seuraamusmaksu sulkee pois esitutkinnan. Eräässä tapauksessa seuraamusmaksu ei riittänyt vaan toimijalle jouduttiin antamaan määräys. Silti hänen oli myös maksettava seuraamusmaksu.

Seuraamusmaksuista ei ole tehty valituksia. Seuraamusmaksu on hyvä väline esimerkiksi rekisteröinnin laiminlyöntiin. Sitä varten on laadittu täytettävä mallipohja. Kaupungin juristi hoitaa sakkoluetteloasiat.



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

Julkinen

31.10.2023

22/26

Petostiimi saa tietoa muilta valvontayksiköiltä. Petokset liittyvät usein maahantuontiin ja erityisesti lihan tuontiin ja ruhomyymlöihin. Myös vhs-raporteilta saadaan tietoa mahdollisista petoksista ja siitä, maksetaanko alveja.

Tiimi tekee yhteistyötä Tullin kanssa. Tarvittaessa tehdään tutkintapyyntö. Ilmiannot koskevat muutakin kuin Helsingin aluetta. Viron kautta ja muualtakin tulee jatkuvasti tuotteita. Valvontayksiköllä on nykyisin yhteydet Tallinnan elintarvikevalvontaan. Tukholman elintarvikevalvontaviranomaisten kanssa on myös vaihdettu kokemuksia.

*(Hyvä käytäntö)*

Pakkokeinojen käyttöön on laadittu kattavasti erilaisia ohjeita ja prosessikaavioita. Yksikössä pakkokeinojen käyttö on toimivaa. Kaupungilta on saatavilla juristiapua pakkokeinoja käytettäessä.

*(Hyvä käytäntö)*

Yksikkö on panostanut erittäin hyvin petosasioiden hoitoon ja tekee kattavaa yhteistyötä eri tahojen kanssa Suomessa ja myös naapurimaiden kanssa.

## ***Yhteenveto elintarvikevalvonnan toteuttamisesta: tiivis listaus hyvistä käytännöistä, kehitettävistä ja korjattavista asioista sekä aikataulu toimintaa kehittäville ja korjaaville toimenpiteille (alla olevien otsikoiden mukaan)***

### ***Yhteenveto hyvistä käytännöistä valvontayksikössä***

*(Hyvä käytäntö)*

Valvonnan riskiperusteisuus sisältäen kohde- ja vaatimuskattavuuden

#### Riskiperusteisuus

Tarkastuksissa on painotettu suuririskisimpiä kohderyhmiä kuten ravintoloita, joissa käsitellään raakoja eläinperäisiä elintarvikkeita sekä esim. sairaaloiden keskuskeittiöitä.

Työllistävää sisämarkkinatuontia on priorisoitu ja valvontasuunnitelman mukaan tarkastuksia on lisätty esim. pieniin helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsitteleviin myymälöihin ja liikkuviin huoneistoihin.



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

31.10.2023

Julkinen

23/26

#### Kattavuus

Riskiperusteisen valvontasuunnitelman toteutumisen seuranta neljännesvuosittain Vati-järjestelmän avulla

Aktiivinen toiminta pääkonttorivalvonnan kehittämisessä.

#### Painopisteet

Tietyt Oiva-rivit tarkistetaan vuosittain ja niihin sisällytetään myös monivuotisen valvontasuunnitelman valtakunnalliset painopisteet

Joka vuosi viranhaltijoille järjestetään kaksi puolenpäivän mittaista sisäistä koulutustilaisuutta

Valvontayksiköllä on runsaasti omia valvonnan painopisteitä mm. elintarvikeneuvonnan kehittäminen,

Massasähköpostit toimijoille, elintarvikepetosten valvonta ja pääkaupunkiseudun yhteiset näytteenottoprojektit sekä oma näytteenottoprojekti

#### Valvonnan yhtenäisyys

Erilaiset alueelliset yhteistyöryhmät, yhteistyötapaamiset ketjutoimijoiden kanssa. Kaupungin sisäiset yhteistyöryhmät.

Linjauspalaverit, kunhan niissä sovitut asiat eivät ole ristiriidassa Ruokaviraston ohjeiden kanssa.

Omat fraasit, kunhan ne eivät ole ristiriidassa Ruokaviraston ohjeiden kanssa.

#### Sisäiset auditoinnit



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

31.10.2023

Julkinen

24/26

Valvonnan vaikuttavuus ja tehokkuus

Uusintatarkastuksilla tarkastetaan C- ja D-arvosanan saaneiden Oiva-rivien lisäksi myös B-arvosanan saaneet rivit sekä Oiva-raportin esilläpito.

Valvonnan voimavarat ja resurssien käyttö

Yksikössä on ollut mahdollista erikoistua ja sitä on edistetty muodostamalla erilaisia tiimejä ja työryhmiä ja luomalla malleja yhtenäisiin työtapoihin.

Valvonnan tiedolla johtaminen

Valvontayksikössä on tehty täydentävä ohje liittyen Vatiin ja myös laskutuksesta on tehty oma ohje

Tulossuunnitelma- exelissä seurataan tavoitteiden toteutumista tarkasti kolmen kuukauden jaksoissa

Asiakastyytyväisyyskysely toimitetaan kuukausittain.

Elintarvikkeiden valmistustiimi käyttää vuosikelloa tiettyjen asioiden suunnitteluun. Vuosikelloa voisi hyödyntää myös muiden tiimien toiminnan suunnittelussa.

Esimiestoiminnasta on tehty kyselyitä ja niistä on tullut hyviä arvioita. Viranhaltijat ovat kokeneet saavansa tukea työhönsä lähiesimieheltä ja myös ylemmältä taholta. Esimiehet ovat olleet helposti tavoitettavissa.

Valvontayksikön toiminnan omia mittareita ovat mm. sisämarkkinatuonti ja siihen liittyvät salmonellanäytteet, rekisteröinti-ilmoitusten käsittelyajat (tavoite alle 7 vrk), ruokamyrkytysepidemiat ja pakkausmerkintä-kontaktimateriaali - ja petosryhmien toiminta.

Valvonnan seuraamukset ja toimenpiteiden loppuunsaattaminen

Pakkokeinojen käyttöön on laadittu kattavasti erilaisia ohjeita ja prosessikaavioita. Yksikössä pakkokeinojen käyttö on





Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

31.10.2023

Julkinen

25/26

toimivaa. Kaupungilta on saatavilla juristiapua pakkokeinoja käytettäessä.

Yksikkö on panostanut erittäin hyvin petosasioiden hoitoon ja tekee kattavaa yhteistyötä eri tahojen kanssa Suomessa ja myös naapurimaiden kanssa.

***Yhteenveto kehitettävistä asioista valvontayksikössä. Lisäksi aikataulu toimintatapojen kehittämiseksi/muuttamiseksi ja AVIn jatkotoimenpiteet (seuranta jatkuvassa arvioinnissa, tarvittaessa seuranta-AJO).***

*(Kehitettävää)*

Valvonnan riskiperusteisuus sisältäen kohde- ja vaatimuskattavuuden

#### Riskiperusteisuus

Ruokaviraston ”Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen”-ohjeen mukaan suunnitelmallista tarkastustiheyttä voidaan elintarvikehuoneistossa laskea vain tietyin kriteerein. Valvontaresurssien vähäisyys ei saa vaikuttaa tarkastustiheyteen. Tämä sama asia tuli esille jo edellisellä elintarvikevalvonnan arviointi- ja ohjauskäynnillä v. 2016.

Myöskään suunniteltuihin tarkastustiheyksiin ei ole täysin päästy, vaikka kehitystä on jo tapahtunut.

Uusintatarkastukset tulee pyrkiä suorittamaan kahden viikon kuluessa epäkohdan korjaamiseksi annetusta määräajasta lukien.

#### Kattavuus

Uusien valvontakohteiden etsimistä valvonnan piiriin tulisi pyrkiä edelleen tehostaa.

Kohdekattavuutta tulisi myös seurata esimerkiksi tarkastajan omista listoista, kunnes Vati kehittyy niin luotettavaksi, että seuranta onnistuu Vatista.

Oiva rivien tarkastamista kolmen vuoden aikana elintarvikehuoneistoissa tulisi kehittää niin, että kaikki tarvittavat



Etelä-Suomen aluehallintovirasto  
Peruspalvelut, oikeusturva ja luvat  
Ympäristöterveydenhuoltoyksikkö

**Arviointi- ja ohjauskäynnin  
loppuraportti**

31.10.2023

Julkinen

26/26

rivit saataisiin tarkastettua. Vati-järjestelmä ei vielä mahdollista seurantaa ja kohdemäärät huomioon ottaen, omien järjestelmien kehittäminen/ylläpitäminen on työlästä.

Valvonnan vaikuttavuus ja tehokkuus

Neuvontatyön kirjaamista tulisi kehittää esim. omalla seurantajärjestelmällä kunnes sitä jatkossa tullaan todennäköisesti seuraamaan myös Vatin kehittymisen myötä.

Valvonnan tiedolla johtaminen

Suunniteltujen tarkastusten määrä on pidetty entisellä tasolla, koska sitäkään ei ole pystytty toteuttamaan. Valvontayksikössä tulisi pohtia keinoja suoritettujen tarkastusten määrän lisäämiseksi

Elintarvikevalvonnan monivuotisen valvontasuunnitelman strategisiin tunnuslukuihin on aiheellista perehtyä, koska ne liittyvät koko elintarvikevalvontaketjuun

Arviointi- ja ohjauskäyntiprosessin aikana tehdyn havainnon perusteella uusien työntekijöiden perehdytyksessä on jatkossa hyvä kiinnittää vielä enemmän huomiota yksittäisiin asioihin kuten esim. asiakasvalituksiin.

***Yhteenveto korjattavista asioista valvontayksikössä. Lisäksi aikataulu korjaavien toimenpiteiden toteuttamiselle sekä sovitut toimenpiteet ja aluehallintoviraston jatkotoimenpiteet (esim. selvityspyyntö toimielimelle, seuranta-AJOn alustava aikataulu ja toteuttamistapa).***

*(Korjattavaa)*

Helsingin elintarvikevalvonnassa on pitkään ollut resurssivajetta suhteessa Ruokaviraston valtakunnallisiin tarkastussuosituksiin. Vaikka resurssivaje on kaventunut merkittävästi viime vuosien aikana, valvontayksikön ennakoimattomat työtehtävät (muun muassa petoksiin liittyvä valvonta) sekä runsas ruokamyrkytyspäilyjen määrä vaikuttaa siten, että tarvitaan edelleen lisää resursseja.