



15.02.2024

§ 36

Helsingin elintarvikevalvontasuunnitelman 2023 toteutumisen arviointi

HEL 2024-001474 T 11 00 03

Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti hyväksyä Helsingin kaupungin ympäristöpalveluiden elintarvikevalvontasuunnitelman 2023 toteutumisen arvioinnin.

Helsingin kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto hyväksyi 24.11.2022 (§ 199) elintarvikevalvontasuunnitelman päivityksen 2023 osana Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmaa 2020 - 2024. Tässä selvityksessä arvioidaan elintarvikevalvontasuunnitelman toteutumista vuonna 2023.

Suunnitelman mukainen valvonta on maksullista. Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa sisältää elintarvikevalvonnan maksut.

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
Anne Rämö, vs. tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 32094
anne.ramo(a)hel.fi
Paula Saarijärvi, vs. tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 52266
paula.saarijarvi(a)hel.fi

Liitteet

1 Oiva-arvioiden jakauma Helsingissä 2023

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote
Etelä-Suomen aluehallinto-
virasto

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 valvontasuunnitelmaan), 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 28.2.2024 mennessä.

Tarkastusten ja näytteenoton toteutuma vuonna 2023

Helsingin elintarvikevalvontasuunnitelma tehtiin vuonna 2023 kohdekohtaisen riskiluokituksen perusteella Ruokaviraston valtakunnallisten ohjeiden mukaisesti.

Riskiperusteinen laskennallinen tarkastusmäärätavoite oli 3038 sisältäen arvion uusintatarkastuksista. Resurssiperusteinen tarkastustavoite oli puolestaan 3000 sisältäen uusintatarkastukset. Riskiperusteisia suunnitelmallisia tarkastuksia tehtiin yhteensä 2681 (2508 vuonna 2022). Lisäksi Oiva-järjestelmän mukaisia, epäkohtien korjaamisen valvomiseksi tehtäviä uusintatarkastuksia tehtiin 326 ja muita tarkastuksia esimerkiksi ruokamyrkytyspäilyjen, asiakasvalitusten ja Ruokaviraston valvontapyyntöjen johdosta 134.

Suunnitelmallisten tarkastusten (ml. uusintatarkastukset) määrä nousi edellisvuoteen nähden 144 tarkastusta, mihin vaikuttaa saatu lisäresurssi ja tarkastusten painotus tulostavoitteissa.

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

- oivallinen 49 % (52 % vuonna 2022)
- hyvä 36 % (33 %)
- korjattavaa 15 % (14 %)
- huono 1 % (1 %).



15.02.2024

Elintarvikkeiden myyntipaikoista 84 % (81 % vuonna 2022) sai arvion oivallinen tai hyvä. Oivallinen tai hyvä -arvion sai tarjoilupaikoista 83 % (86 % vuonna 2022). Elintarvikkeiden tarjoilupaikoista tarkastuksia tehtiin eniten ravintoloihin, kahviloihin, koulujen ja päiväkotien keittiöihin sekä pikaruokaravintoloihin. Tarkempi jaottelu Oiva-arvioiden jakaumasta on liitteenä (liite 1).

Suurin osa korjattavaa tai huono -arvioon johtaneista syistä liittyi puutteisiin omavalvonnassa, elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä tai elintarvikkeiden lämpötilojen hallinnassa. Puutteita todettiin myös tilojen soveltuvuudessa ja siisteydessä sekä käsihygieniassa.

Sisämarkkinatuonnin tarkastuksia tehtiin 33 ja salmonellanäytteitä tutkittiin 11 maahantuodusta lihaerästä.

Elintarvikenäytteitä suunniteltiin otettavan 790 kpl, joista 640 suunnitelmallisia valvontanäytteitä ja suunnitelman ulkopuolisia kuten ruokamyrkytysnäytteitä 150. Suunnitelmallisia elintarvikenäytteitä otettiin 608 ja pintapuhtausnäytteitä 136, joten tavoite ylittyi. Suunnitelman ulkopuolisia näytteitä eli ruokamyrkytys- ja valitusnäytteitä otettiin 98. 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 5789, joista tarkastettiin 43 % (2501 kpl). 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.

Käytössä on ympäristöterveydenhuollon laatukäsikirja, jonka avulla toteutetaan jatkuvan parantamisen sykliä. Yksikön sisäisiä laatupalavereja järjestettiin 3 kertaa vuoden aikana. Yksikön sisäinen auditointi tehtiin elintarvikelain mukaisten tarkastusten yhdenmukaisuudesta. Lisäksi auditointiin MetropoliLab Oy:n näytteenotto elintarvikkeista ja talousvedestä. Laadittiin mallipohja oikaisuvaatimuksen käsittelyyn.

Yksikön organisaatiota muutettiin vuoden 2022 alusta, jolloin yksikköön perustettiin uudet elintarvikeneuvonta- ja eläinsuojelutiimit. Elintarvikeneuvontatiimi vastaa elintarviketoimijoiden rekisteröintien käsittelystä ja aloitustarkastuksista, yleisestä neuvonnasta ja yhteydenottojen kirja-



15.02.2024

misesta. Muutoksella on pyritty vastaamaan toimijoiden kasvaneeseen neuvontatarpeeseen elintarvikelain mukaisen valvonnan perusmaksun myötä.

Elintarvikevalvonnan asiakastytyvääisyyttä seurataan Oiva-tarkastuksen sekä ilmoituksen käsittelyn jälkeen lähetettävällä jatkuvalla kyselyllä. Kyselyn tulokset ovat olleet erinomaiset, keskiarvon ollessa 3,6/4 Oiva-tarkastusten osalta ja 3,7/4 ilmoitusten käsittelyn asiakastytyvääisyyden osalta. Vastanneista 93,4 % on pitänyt tarkastuksella saamaansa neuvontaa riittävänä. Ilmoitusten käsittelyn yhteydessä 90,9 % on ollut tyytyväisiä, 5,5 % vastanneista on vastannut, ettei ole tarvinnut ohjausta tai neuvontaa ja 3,6 % ei kokenut saaneensa riittävästi ohjausta ja neuvontaa.

Elintarvikepetosten selvittämiseen on elintarvikepetostiimi, jonka vetäjänä on hygieenikkoeläinlääkäri. Petostiimiläiset tekivät yhteistyössä Tullin kanssa valvontaiskun Helsingin Länsisatamassa maahantuotaviin elintarvikekuormiin. Viranomaisyhteistyö oli tiivistä Ruokaviraston, Tullin ja veroviranomaisen kanssa. Petostiimin ensimmäisen projektin, jossa selvitettiin elintarvikkeita maahantuovien vähittäis- ja tukkumyyjien petoksellisen toiminnan esiintymistä ja tyypejä, julkaisu julkaistiin marraskuussa. Selvitettäviä petosepäilyjä on ollut useita ja niihin kaikkiin on liittynyt viranomaisyhteistyötä.

Kaupungin sisäistä yhteistyötä tiivistettiin erityisesti rakennusvalvonnan kanssa. Erityisesti kahviloiden ja ravintoloiden virheellisiä käyttötarkoituksia ilmoitettiin rakennusvalvontaan ja tehtiin myös joitakin yhteistarkastuksia. Aikaisempien vuosien tapaan jatkettiin yhteistyötapaamisia elintarvikealan toimijoiden kanssa. Tapahtumavalvontaan liittyvien osallistuttiin kahteen tapahtumainfoon (Maailma Kylässä, India Day), joihin osallistui yhteensä 68 elintarvikealan toimijaa.

Elintarvikealan toimijoille kohdennettujen massasähköpostien lähettämistä jatkettiin. VATI-järjestelmästä on mahdollista hakea sähköpostiosoitteet ja sähköpostiviestejä voi kohdentaa esimerkiksi ravintoloille tai myymälöille. Vuoden 2023 aikana lähetettiin kahdeksan massasähköpostia. Massapostit lähetettiin julkaisuista (jäähdytys, jäljitettävyyys, suojakaasupakatun lihan laatu, pikaruokaravintoloiden hygieeninen laatu) sekä lisäksi seuraavista aiheista: noroviruksen torjunta, kala-alan koulutuksista tiedottaminen, ulkomyyntin tiedotus sekä valvonnan perusmaksu ja tulevan vuoden taksa.

Hallinnolliset pakkokeinot

Elintarvikehuoneistoja koskevia hallinnollisia pakkokeinoja, kuten määräyksiä ja kieltoja, annettiin 31, mikä oli enemmän kuin edellisvuonna



(22). Määräykset koskivat lähinnä elintarvikehuoneistojen rakenteellisia ja toiminnallisia epäkohtia. Tällaisia olivat esimerkiksi suomen- ja ruotsinkielisten pakkausmerkintöjen puuttuminen, tilojen riittämättömyys harjoitettavaan toimintaan, epäkohdat elintarvikkeiden säilytyslämpötiloissa tai jäähdyttämisesä, puutteellinen puhtaana- ja kunnossapito sekä omavalvonnan kirjanpidon laiminlyönti. Kahdessa tapauksessa määräystä tehostettiin ympäristö- ja lupajaoston asettamalla uhkasakolla. Neljän elintarvikehuoneiston toiminta kiellettiin väliaikaisesti vakavien epäkohtien vuoksi. Elintarvike-erien kiellot liittyivät alkuperältään epäselviin, puutteellisesti merkittyihin elintarvikkeisiin tai asiakirjapuutteisiin.

Elintarvikelain mukaisia seuraamusmaksuja määrättiin yhdessä tapauksessa, joka koski sisämarkkinatuontiin ja omavalvontaan liittyvien velvoitteiden laiminlyömistä. Neljä tapausta johti esitutkintapyyntöön. Kaksi aikaisemmin tehtyä esitutkintapyyntöä käsiteltiin oikeudessa. Toisessa tapauksessa tuomittiin sakkoja sekä saatu rikoshyöty ja toisessa tapauksessa syytteet hylättiin.

Valvontakohteiden riskinarvioinnin toteutuminen

Helsingin valvontakohteiden riskiluokittelua tarkastetaan vuosittain tarkastusten ja muiden kohteista saatujen tietojen perusteella. Vuonna 2022 yksikössä tehtiin päätös, että kohteiden riskiluokittelussa käytetään Ruokaviraston riskiluokitusohjetta sellaisenaan ja täten yksikön omista tarkastustiheyksien nostoista ja vähentämisistä luovuttiin. Joidenkin yksittäisten kohteiden, kuten hyväksytyt varastolaitokset, osalta on tehty kohdekohtainen riskinarviointi, joka on perusteltu. Yksikön kaikkien valvontakohteiden tiedot käytiin läpi Vati-järjestelmässä ja päivitettiin Ruokaviraston ohjeen mukaisiksi vuodenvaihteessa 2022-2023.

Valvontaprojektien toteutuma

Vuonna 2023 suunniteltiin toteutettavan kolme omaa projektia ja lisäksi osallistuttiin Espoon vetämään projektiin, jossa tutkittiin pizzatäytteiden hygieenistä laatua. Omia projekteja olivat jäätelön hygieeninen laatu ja sushin hygieeninen laatu. Pikaruokaravintoloiden puhtautta ja elintarvikkeiden hygieenistä laatua koskeva, pääkaupunkiseudun yhteinen 2-vuotinen projekti sekä projektin yhteenveto valmistuivat. Jäätelön hygieenisen laadun projektin yhteenveto valmistui vuonna 2023.

Pääkonttorivalvonnan kehittämisen projekti toteutui suunnitellusti ja pilotitarkastusten sisällöstä jaettiin tietoa myös valtakunnallisten ohje-luonnosten kommentoinnissa.

Ruokamyrkytysten selvittämisen ja elintarvikevaaratilanteiden varautumistoiminnan toimivuus



15.02.2024

Elintarvikevalvontaan liittyviä yhteydenottoja käsiteltiin 1165 kappaletta, joista 795 oli ruokamyrkytys epäilyjä ja loput 370 muita yhteydenottoja. Muut yhteydenotot koskivat esimerkiksi elintarvikkeisiin liittyviä haitta- ja laatu epäilyjä, elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä tai elintarvikehuoneiston hygieniää ja haittaeläinhavaintoja.

Ruokamyrkytys epäilyjen määrä oli suurempi kuin edellisenä vuotena (654 vuonna 2022) ja epäilyt kohdistuivat 520:een eri toimipaikkaan. Määrän nousu saattaa liittyä ravintolaruokailun vilkastumiseen tai toisaalta myös toimijoiden lisääntyneeseen tietoisuuteen ilmoitusvelvollisuudesta. Toimijan täytyy elintarvikelain mukaan ilmoittaa tietoonsa tullut yksikin ruokamyrkytys epäily elintarvikevalvontaviranomaiselle. Ilmoitusten määrän nousu voi johtua myös valtakunnallisen sähköisen ruokamyrkytys- ja haitta epäilyjen ilmoituslomakkeen käyttöönotosta ympäristöterveydenhuollon sähköisessä ilmoituspalvelussa (Ilppa.fi). Asiakkaiden on sitä kautta helpompi tehdä ilmoitus ruokamyrkytys epäilystä. Suurimmassa osassa yksittäisiä ruokamyrkytys epäilyjä aiheuttaja jää kuitenkin epäselväksi tai sairastuminen ei välttämättä liity epäiltyyn ruokailuun.

Ympäristöpalvelut osallistui 13 ruokamyrkytys epidemia epäilyn selvittämiseen. 9 epidemiaa todettiin ravintoloissa ja yksi kahviloissa. Epidemiat olivat pääsääntöisesti pieniä eli niissä sairastui 2-31 henkilöä ja yksi iso, useita ravintoloita koskenut epidemia. Yhteensä epidemioissa sairastui 245 henkilöä. Epidemioita oli vähemmän kuin edellisenä vuotena, jolloin niitä selvitettiin 18. Neljässä epidemiassa syynä oli käsiteltyssä tehdyt virheet. Norovirus aiheutti neljä ruokamyrkytys epidemiaa, joista kolmessa epidemiassa voitiin osoittaa oireettoman noropositiivisen keittiötyöntekijän levittäneen virusta ja yksi aiheutui saastuneesta raaka-aineesta (osterit).

Saastuneet osterit aiheuttivat 150 henkilön sairastumisen useissa eri ravintoloissa. Yhteensä valituksia tehtiin 31 kohteesta ja niistä ravintoloita oli 21. Norovirus todettiin hollantilaisissa, ranskalaisissa ja irlantilaisissa osterieissa Epidemian yhteydessä poistettiin markkinoilta useita ei osterieriä.

Ruokavirasto teki keväällä yhteensä neljä eri RASFF-ilmoitusta liittyen osterieihin liittyviin norovirushavaintoihin Lisäksi Ruokavirasto vastasi kolmeen muun maan tekemään RASFF-ilmoitukseen samasta aiheesta.

Ruokaviraston välittämien kiireellisten RASFF-ilmoitusten tai muiden viranomaispyyntöjen (95 kpl) perusteella selvitettiin terveydelle vaarallisten tai määräystenvastaisten elintarvike- tai kontaktimateriaalien



esiintyvyyttä Helsingissä. Neuvonnalla ja valvonnalla varmistettiin erien poistaminen markkinoilta tai harhaanjohtavan tiedon korjaaminen. Markkinoilta poistetut elintarvikkeet sisälsivät muun muassa torjunta-aineita tai haitallisia vierasaineita yli sallittujen raja-arvojen, kiellettyjä lisäaineita tai lisäaineiden raja-arvojen ylityksiä, ilmoittamatonta allergeenia tai muita virheitä pakkausmerkinnöissä, tautia aiheuttavia bakteereita tai viruksia (salmonella, listeria, norovirus) tai hyväksymättömiä uuselintarvikkeita. Kontaktimateriaalein takaisinvedot johtuivat kemiallisten aineiden siirtymästä yli lainsäädännön raja-arvon.

Ilmoitusten ja hakemusten käsittely

Uusia elintarvikehuoneistoja koskevia ilmoituksia ja toimijanvaihtumisi-ilmoituksia käsiteltiin 878. Ilmoituksista 55 % tuli Ruokaviraston ylläpitämän sähköisen asiointijärjestelmän (ilppa.fi) kautta, mikä on hiukan enemmän kuin edellisvuonna (50 %). Ilmoitusten määrä nousi hieman edellisvuoteen nähden (832 vuonna 2022). Uusiin elintarvikehuoneistoihin liittyen annettiin 83 lausuntoa.

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

Elintarvikevalvonnan henkilöstövoimavarojen toteutuminen

Elintarvikeeturvallisuusyksikössä elintarvikevalvontatehtävissä toimi vuonna 2023 elintarvikeeturvallisuusyksikön päällikkö, yksiköiden esihenkilöt (kaupungineläinlääkäri, kolme tiimipäällikköä), kaksi hygieenikoeläinlääkäriä, 31 elintarvikeurastajaa ja yksi tutkimusavustaja. Elintarvikevalvontaan suunniteltiin käytettävän 36,6 henkilötyövuotta (htv), toteuman ollessa 34,5 htv.

Syyt tavoitteiden ja toteutumien eroissa ja toteutetut kehittämistoimenpiteet

Helsingin elintarvikevalvonnassa on pitkään ollut resurssivajetta suhteessa Ruokaviraston valtakunnallisiin tarkastussuosiin. Resurssivaje on kaventunut merkittävästi viime vuosien aikana saatujen lisävaikansien myötä

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

Arviointi- ja ohjauksenkäynnit

Yksikköön kohdistui vuonna 2023 Etelä-Suomen aluehallintoviraston arviointi- ja ohjauksenkäynti.



15.02.2024

Tulot elintarvikevalvonnasta

Elintarvikelain myötä tulleesta valvonnan perusmaksusta (150 euroa/valvontakohte) tuli 640 200 euroa. Elintarvikehuoneistojen ilmoitusten käsittelystä ja hyväksymisestä saadut tulot vuonna 2023 olivat 198 170 euroa (166 840 vuonna 2022). Valvonnasta (tarkastukset, vientitodistukset) saadut tulot olivat 737 474 euroa (621 801 vuonna 2022). Täten elintarvikevalvonnasta kertyneet tulot olivat yhteensä 1 575 844 euroa (1 415 641 vuonna 2022).

Tulot nousivat edellisvuoteen nähden, mikä johtui tarkastusten sekä elintarviketoiminnan rekisteröinti- ja lopettamisilmoitusten määrän kasvusta. Elintarvikevalvonnasta saadut tulot kohdentuvat yksikölle palvelukokonaisuuden nettobudjetoinnin myötä.

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
Anne Rämö, vs. tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 32094
anne.ramo(a)hel.fi
Paula Saarijärvi, vs. tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 52266
paula.saarijarvi(a)hel.fi

Liitteet

1 Oiva-arvioiden jakauma Helsingissä 2023

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

Etelä-Suomen aluehallinto-
virasto

Otteen liitteet

Esitysteksti
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täy-
täntöönpano
Liite 1

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö