



§ 51

Helsingin elintarvikevalvontasuunnitelman 2020 toteutumisen arviointi

HEL 2021-002842 T 11 00 03

Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti hyväksyä Helsingin kaupungin ympäristöpalveluiden elintarvikevalvontasuunnitelman 2020 toteutumisen arvioinnin.

Helsingin kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto hyväksyi 21.11.2019 (§ 238) elintarvikevalvontasuunnitelman päivityksen 2020 osana Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmaa 2020-2024. Tässä selvityksessä arvioidaan elintarvikevalvontasuunnitelman toteutumista vuonna 2020.

Tarkastusten ja näytteenoton toteutuma vuonna 2020

Helsingin elintarvikevalvontasuunnitelma tehtiin vuonna 2020 kohdekohtaisen riskiluokituksen perusteella Ruokaviraston valtakunnallisten ohjeiden mukaisesti.

Riskiperusteinen laskennallinen tarkastusmäärätavoite oli 3379. Riskiperusteisia suunnitelmallisia tarkastuksia tehtiin yhteensä 2111 (2676 vuonna 2019), mikä on 62 % Ruokaviraston ohjeiden mukaisesta tavoitteesta. Lisäksi Oiva-järjestelmän mukaisia, epäkohtien korjaamisen valvomiseksi tehtäviä uusintatarkastuksia tehtiin 224 ja muita tarkastuksia esimerkiksi ruokamyrkytyspäilyjen, asiakasvalitusten ja Ruokaviraston valvontapyyntöjen johdosta 102.

Koronapandemia ja ravintoloita koskevat rajoitukset vaikuttivat merkittävästi tarkastusten toteutukseen. Suunnitelmallisten tarkastusten määrä laski edellisvuoteen nähden 21 %:lla. Ruokaviraston ohjeistuksen mukaisesti 18.3.-31.5. välisenä aikana tehtiin pääsääntöisesti kiireellisiä ja elintarviketurvallisuuden kannalta välttämättömiä tarkastuksia. Lisäksi keskityttiin yritysten ohjeistamiseen ja neuvontaan sekä tehtiin yksittäisiä suunnitelmallisia tarkastuksia etänä.

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

- oivallinen 52 % (48 % vuonna 2019)

- hyvä 36 % (37 %)



- korjattavaa 11 % (14 %)

- huono 1 % (1 %)

Elintarvikkeiden myyntipaikoista 88 % (81 % vuonna 2019) sai arvion oivallinen tai hyvä. Oivallinen tai hyvä -arvion sai tarjoilupaikoista 88 % (87 % vuonna 2019). Elintarvikkeiden tarjoilupaikoista tarkastuksia tehtiin eniten ravintoloihin, kahviloihin, koulujen ja päiväkotien keittiöihin sekä pikaruokaravintoloihin ja myymälöihin. Suurin osa korjattavaa tai huono -arvioon johtaneista syistä liittyi puutteisiin omavalvonnassa, elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä tai elintarvikkeiden lämpötilan hallinnassa sekä puutteisiin tilojen soveltuvuudessa ja siisteydessä.

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). Tarkastusten määrää ei saa tilastoitua erikseen VATI-järjestelmästä, sillä tarkastus tehdään säännöllisen valvonnan tarkastuksen yhteydessä.

Elintarvikenäytteitä suunniteltiin otettavan 775 kpl, joista 625 on suunnitelmallisia valvontanäytteitä. VATI-järjestelmästä ei saa näytemääriä koskevia tietoja, joten näytteenoton toteutumista ei voi arvioida määrällisesti. 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 6139, joista tarkastettiin 33 % (2010 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 ruokamyrkytyssepidemioiden selvittämistä koskevaan interkalibrointiin.

Aikaisempien vuosien tapaan jatkettiin yhteistyötapaamisia elintarvikealan ketjujen kanssa. Elintarvikelainsäädännön vaatimuksista kerrottiin NewCo Helsingin, Yritys Espoon ja Yritys Vantaan yhteisesti järjestämässä infotilaisuudessa, johon osallistui aloittelevia yrittäjiä. Lisäksi ympäristöpalveluiden elintarviketarkastajat kouluttivat Kiinalainen Uusi



vuosi -tapahtumaan osallistuvia elintarvikealan toimijoita. Koulutuksiin osallistui 57 toimijaa.

Hallinnolliset pakkokeinot

Elintarvikehuoneistoja koskevia hallinnollisia pakkokeinoja, kuten määräyksiä ja kieltoja, annettiin 29, mikä oli vähemmän kuin edellisvuonna (39). Määräykset koskivat lähinnä elintarvikehuoneistojen rakenteellisia ja toiminnallisia epäkohtia. Tällaisia olivat esimerkiksi suomen- ja ruotsinkielisten pakkausmerkintöjen puuttuminen, tilojen riittämättömyys harjoitettavaan toimintaan, puutteellinen puhtaana- ja kunnossapito sekä omavalvonnan kirjanpidon laiminlyönti. Kahdessa tapauksessa määrystä tehostettiin ympäristö- ja lupajaoston asettamalla uhkasakolla ja yhdessä tapauksessa uhkasakko määrättiin maksettavaksi.

Kiellot koskivat muun muassa alkuperältään epäselviä ja puutteellisesti merkittyjä elintarvike-eriä tai lihaeriä, joissa oli salmonellatodistuksiin liittyviä asiakirjapuutteita.

Kolme tapausta johti esitutkintapyyntöön elintarvikkeiden jäljitettävyyteen liittyvien epäselvyyksien vuoksi. Yhden elintarvikehuoneiston toiminta kiellettiin erittäin vakavien epäkohtien ja niistä aiheutuneen terveysvaaran vuoksi.

Valvontakohteiden riskinarvioinnin toteutuminen

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

Valvontaprojektien toteutuma

Vuonna 2020 suunniteltiin toteutettavan 4 projektia. Pääkaupunkiseudun yhteisesti selvitettiin jääpalojen hygieenistä laatua pubeissa ja päiväkotiruoan suolapitoisuutta. Helsingin omassa projektissa selvitettiin akryyliamidin esiintyvyyttä kahvissa. 2-vuotinen mausteprojekti toteutettiin koronapandemian vuoksi yksivuotisena ja tulokset raportoitiin vuoden 2019 näytteiden osalta. Edellisvuoden projekteista raportoitiin tuoreen kalan hygieenistä laatua, kaupunkiviljeltyjen kasvien kemiallista laatua ja mädin hygieenistä laatua koskevien projektien tulokset.

Lisäksi osallistuttiin Ruokaviraston koordinoimaan valtakunnalliseen patogeeneihin pakatuissa lehtivihanneksissa projektiin. Ruokavirasto siirsi suola- ja ravintoarvomerkintöjä koskevan projektinvuodelle 2021.

Ruokamyrkytysten selvittämisen ja elintarvikevaaratilanteiden varautumistoiminnan toimivuus



Elintarvikevalvontaan liittyviä yhteydenottoja käsiteltiin 553 kappaletta, joista 405 oli ruokamyrkytysepäilyjä ja loput muita yhteydenottoja, esimerkiksi elintarvikkeiden laadusta ja pakkausmerkinnöistä tai elintarvikehuoneiston hygieniasta. Ruokamyrkytysepäilyjen määrä oli pienempi kuin edellisenä vuotena (555 vuonna 2019). Sähköisen ruokamyrkytyssilmoituslomakkeen kautta ilmoituksia tuli 260 (64 %). Lomake uudistettiin syksyllä 2020 ja se oli poissa käytöstä noin kuukauden. Suurimassa osassa yksittäisiä ruokamyrkytysepäilyjä aiheuttaja jää epäselväksi tai sairastuminen ei välttämättä liity epäiltyyn ruokailuun.

Ympäristöpalvelut osallistui yhdeksän ruokamyrkytysepidemian selvittämiseen. Suurin osa epidemioista todettiin ravintoloissa. Kolme epidemiaa todettiin palvelukeskuksissa. Epidemiat olivat pääsääntöisesti pieniä eli niissä sairastui 4-20 henkilöä. Yhteensä epidemioissa sairastui 80 henkilöä. Epidemioiden viime vuotta vähäisempi määrä johtunee suurelta osin koronaviruspandemian aiheuttamasta ravintolaruokailun vähenemisestä. Helsingissä selvitettyjen epidemioiden lisäksi ympäristöpalvelut avusti Ruokavirastoa ja THL:a valtakunnallisen salmonellaepidemian selvittämisessä.

Kolmessa epidemiassa syynä oli huonolaatuinen raaka-aine. Ostereiden välityksellä levinnyt norovirus aiheutti yhden epidemian. Lisäksi norovirus aiheutti kaksi muuta epidemiaa, joiden välittäjäelintarvike jäi epäselväksi. Yhdessä epidemiassa kryptosporidium tai EHEC aiheuttivat kymmenen henkilön sairastumisen. Välittäjäelintarvikkeeksi epäiltiin ranskalaisia juustoja, joita kaikki sairastuneet olivat syöneet.

Ruokaviraston välittämien kiireellisten RASFF-ilmoitusten (40 kpl) tai muiden valvontapyyntöjen (26 kpl) perusteella selvitettiin 104 valvontakohteen osalta terveydelle vaarallisten tai kuluttajaa harhaanjohtavien elintarvike- ja ravintolisäerien esiintyvyyttä Helsingissä. Neuvonnalla ja valvonnalla varmistettiin erien poistaminen markkinoilta tai harhaanjohtavan tiedon korjaaminen. Ilmoitukset koskivat elintarvikkeita ja kontaktimateriaaleja, jotka koostumukseltaan tai annettujen tietojen perusteella eivät täyttäneet lainsäädännön vaatimuksia. Markkinoilta poistetut elintarvikkeet sisälsivät muun muassa kiellettyjä lisäaineita, ilmoittamattomia allergeeneja, tautia aiheuttavia bakteereita (mm. salmonella, norovirus), torjunta-aineita yli sallittujen raja-arvojen, tai muita haitallisia aineita yli sallittujen raja-arvojen (mm. etyleenioksidi, seesaminsiemensissä).

Ilmoitusten ja hakemusten käsittely

Uusia elintarvikehuoneistoja koskevia ilmoituksia ja toimijanvaihtumissilmoituksia käsiteltiin 846. Ilmoituksista 40 % tuli sähköisen asiointijär-



18.03.2021

jestelmän kautta. Ilmoitusten määrä väheni viime vuosiin nähden, mitä saattaa johtua koronapandemian vaikutuksista (1016 vuonna 2019, 942 vuonna 2018).

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

Elintarvikevalvonnan henkilöstövoimavarojen toteutuminen

Elintarvikeeturvallisuusyksikössä elintarvikevalvontatehtävissä toimi vuonna 2020 elintarvikeeturvallisuusyksikön päällikkö, yksiköiden esimiehet (kaupungineläinlääkäri, kaksi tiimipäällikköä), kaksi hygieenikkoeläinlääkäriä, 28 elintarvikeurkustajaa ja kaksi tutkimusavustajaa. Elintarvikevalvontaan suunniteltiin käytettävän 33,6 henkilötyövuotta (htv), toteuman ollessa 32,8 htv.

Syyt tavoitteiden ja toteutumien eroissa ja toteutetut kehittämistoimenpiteet

Koronapandemia vaikutti merkittävästi suunnitelmallisen valvonnan toteutukseen. Ruokavirasto ohjeisti keväällä 2020 kuntien keskittävän koronatilanteen vuoksi vain kiireellisiin ja välttämättömiin tarkastuksiin sekä toimijoiden neuvontaan. Aikaisempiin vuosiin verrattuna tarkastusmäärä jäi noin 700 tarkastusta vähäisemmäksi, mikä on laskennallisesti noin 3 kuukauden tarkastusten määrä. Keväällä laadittiin koronaan liittyviä ohjeita, neuvottiin toimijoita ja päivitettiin toimintaa koskevia laatuohjeita. Lisäksi yksi elintarvikeurkustaja oli epidemiologisessa toiminnassa koronajäljitystehtävissä. Tarkastuksia tehtiin myös tarkastetavasta kohteesta ja aiheesta riippuen osin tai kokonaan etänä.

Helsingin elintarvikevalvonnassa on pitkään ollut resurssivajetta suhteessa Ruokaviraston valtakunnallisiin tarkastussuosituksiin.

Ruokaviraston uutta riskiluokitus- ja tarkastustiheysohjetta on sovellettu vuodesta 2017 alkaen. Uuden ohjeen myötä laskennallinen resurssivaje on vähentynyt aikaisempiin arvioihin nähden ja vajeen arvioidaan nyt olevan vähintään neljä henkilötyövuotta.

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

Arviointi- ja ohjauskäynnit

Yksikköön ei kohdistunut vuonna 2020 aluehallintoviraston tai EU-komission arviointi- tai ohjauskäyntejä.

Tulot elintarvikevalvonnasta

Postiosoite PL 58200 00099 HELSINGIN KAUPUNKI Kaupunkiymparisto@hel.fi	Käyntiosoite Työpajankatu 8 Helsinki 58 https://www.hel.fi/	Puhelin 09 310 1691 Faksi	Y-tunnus 0201256-6	Tilinro FI06 8000 1200 0626 37 Alv.nro FI02012566
--	---	---	------------------------------	--



18.03.2021

Elintarvikehuoneistojen ilmoitusten käsittelystä ja hyväksymisestä saadut tulot vuonna 2020 olivat 71 795 euroa (87 785 vuonna 2019). Valvonnasta (tarkastukset, näytteenotto, vientitodistukset) saadut tulot olivat 404 246 euroa. Täten elintarvikevalvonnasta kertyneet tulot olivat yhteensä 476 041 euroa (665 773 vuonna 2019).

Tulot laskivat edellisvuoteen nähden, mikä johtui koronapandemian vuoksi vähäisemmästä tarkastusten määrästä ja ravintolatoiminnan valvontaan kohdistuneista maksuhelpotuksista 18.3.-31.7. välillä. Elintarvikevalvonnasta saadut tulot eivät ole kohdentuneet elintarviketurvalisuusyksikön toimintaan, vaan tulot tulevat Helsingin kaupungille.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

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

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

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

Otteen liitteet

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

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.



18.03.2021

Asia/7

Valvontasuunnitelman toteutumisen arvioinnin tulokset tulee toimittaa Etelä-Suomen aluehallintovirastolle 31.3.2021 mennessä.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

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

Elintarviketurvallisuusyksikkö