



§ 62

Helsingin elintarvikevalvontasuunnitelman 2018 toteutumisen arviointi

HEL 2019-001757 T 11 00 03

Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti hyväksyä Helsingin kaupungin ympäristöpalveluiden elintarvikevalvontasuunnitelman 2018 toteutumisen arvioinnin.

Helsingin kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto hyväksyi 24.11.2017 (§ 86) elintarvikevalvontasuunnitelman päivityksen 2018 osana Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmaa 2015-2019. Tässä selvityksessä arvioidaan elintarvikevalvontasuunnitelman toteutumista vuonna 2018.

Tarkastusten ja näytteenoton toteutuma vuonna 2018

Helsingin elintarvikevalvontasuunnitelma tehtiin vuonna 2018 kohdekohtaisen riskiluokituksen perusteella valtakunnallisten ohjeiden mukaisesti.

Riskiperusteinen laskennallinen tarkastusmäärätavoite oli 3128. Tavoitteena oli, että riskiperusteisen valvontasuunnitelman tarkastusmäärästä toteutuu vähintään 85 % eli vähintään 2700 suunnitelmallista tarkastusta. Lisäksi arvioitiin, että Oiva-järjestelmän mukaisia, epäkohtien korjaamisen valvomiseksi tehtäviä uusintatarkastuksia olisi noin 500. Lisäksi tehtiin muita tarkastuksia esimerkiksi ruokamyrkytyspäilyjen, asiakasvalitusten ja Eviran valvontapyyntöjen johdosta.

Tarkastusten kokonaismäärä vuonna 2018 oli 3902 (3652 vuonna 2017), joista 2909 oli riskiperusteisia suunnitelmallisia tarkastuksia ja 385 uusintatarkastuksia. Riskiperusteinen valvontasuunnitelman toteuma oli siten 93% ja ylitti asetetun tavoitteen. Tarkastusten kokonaismäärä kasvoi noin 7%:lla edellisvuoteen nähden. Yksikköön saatiin yksi uusi elintarviketarkastajan vakanssi, mikä vaikuttaa osaltaan tarkastusmäärän kasvuun.

Helsingin Oiva-tarkastusten arvosanat jakautuivat seuraavasti:

- oivallinen 47 % (44 % vuonna 2017)
- hyvä 40 % (39 %)
- korjattavaa 13 % (16 %)
- huono 1 % (1 %)



15.03.2019

Oiva-arvioiden jakauma oli lähes vastaava kuin edellisvuonna. Oivallinen- ja hyvä-arvioita oli yhteensä 87 % ja uusintatarkastukseen johtavia korjattavaa- ja huono-arvioita oli hieman vähemmän kuin vuonna 2017.

Elintarvikkeiden myyntipaikoista 84 % (85 % vuonna 2017) sai arvion oivallinen tai hyvä. Elintarvikkeiden tarjoilupaikoista tarkastuksia tehtiin eniten ravintoloihin, kahviloihin, koulujen ja päiväkotien keittiöihin sekä pikaruokaravintoloihin ja grillikioskeihin. Oivallinen tai hyvä -arvion sai tarjoilupaikoista 88 % (87 % vuonna 2017). Suurin osa korjattavaa tai huono -arvioon johtaneista syistä liittyi puutteisiin omavalvontasuunnitelmassa, elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä tai elintarvikkeiden lämpötilan hallinnassa sekä puutteisiin tilojen soveltuvuudessa ja siisteudessa.

Ruokaviraston (ent. Eviran) kanssa tehdyn sopimuksen mukaisesti eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonnin valvomiseksi tehtiin 67 ensisaapumistarkastusta. Lisäksi tarkastuksilla havaittujen epäkohtien johdosta tehtiin yksi uusintatarkastus ja neljä hallinnollisten pakkokeinojen käyttöön liittyvää tarkastusta.

Elintarvikenäytteitä suunniteltiin otettavan 1000 kpl, joista 870 on suunnitelmallisia valvontanäytteitä. Näytteitä otettiin yhteensä 1291, joista 1024 oli suunnitelmallista näytettä. Näytteet tutkittiin Metropolilab Oy:ssä. Suunnitelmallinen näytteenotto oli edellisvuoden tapaan suunnattu projekteihin. Helsingissä myytävien sienten kemiallisen laadun projektin näytteenotto toteutettiin kokonaan ulkoistettuna, jolloin Metropolilab Oy vastasi sekä näytteenotosta että analyseistä.

Tarkastusten kattavuus ja painopisteiden toteutuminen

Elintarvikehuoneistojen lukumäärä oli 5448, joista tarkastettiin 52 % (2850 kpl). 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.

Aikaisempien vuosien tapaan jatkettiin yhteistyötapaamisia elintarvikealan ketjujen kanssa ja elintarvikelainsäädännön vaatimuksista kerrottiin kolmessa NewCo Helsingin järjestämässä aloittavien yrittäjien infotilaisuudessa. Lisäksi ympäristöpalveluiden elintarvike-tarkastajat kouluttivat Kiinalainen uusi vuosi ja Maailma kylässä -tapahtumiin osallis-



15.03.2019

tuvia elintarvikealan toimijoita omavalvonnasta. Koulutuksiin osallistui noin 70 toimijaa.

Hallinnolliset pakkokeinot

Elintarvikehuoneistoja koskevia hallinnollisia pakkokeinoja, kuten määräyksiä ja kieltoja, annettiin 32, 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, lämmentuneita tai puutteellisesti merkittyjä elintarvike-eriä.

Kaksi tapausta johti esitutkintapyyntöön marjojen alkuperäväärennösepäilyjen vuoksi. Kolmen elintarvikehuoneiston toiminta kiellettiin väliaikaisesti erittäin vakavien epäkohtien ja niistä aiheutuneen terveystuonnan vuoksi.

Valvontakohteiden riskinarvioinnin toteutuminen

Helsingin valvontakohteet riskiluokiteltiin kohdekohtaisesti ensimmäisen kerran vuonna 2016 ja riskiluokittelua on sen jälkeen tarkastettu vuosittain tarkastusten ja muiden kohteista saatujen tietojen perusteella.

Valvontaprojektien toteutuma

Vuonna 2018 suunniteltiin toteutettavan seitsemän projektia. Pääkaupunkiseudun yhteisesti selvitettiin sushin mikrobiologista laatua. Pääkaupunkiseudun yhteinen ravintoloiden ja suurtalouksien pintojen puhtautta koskeva projekti jatkui myös vuonna 2018. Helsingin omissa projekteissa selvitettiin liikkuvien elintarvikehuoneistojen ja kesäkioskien veden laatua, sienten kemiallista laatua sekä salmonellan ja kamylobakteerin esiintymistä maahantuotavissa raakalihavalmisteissa. Lisäksi osallistuttiin Ruokaviraston koordinoimaan valtakunnalliseen patogeeneihin pakatuissa lehtivihanneksissa projektiin sekä gluteenihankkeeseen. Yksi vuodelle 2018 suunnitelluista projekteista siirrettiin vuoteen 2019 (Helsingissä viljeltyjen vihannesten kemiallinen laatu).

Ruokaviraston pyynnöstä otettiin 2018 alkukesällä 16 mansikkanäytettä tukkumyyjiltä ja ulkomyyntipisteistä isotooppitutkimuksiin. Tutkimuksella pyritään selvittämään mansikan alkuperäväärennöksiä.

Ruokamyrkytysten selvittämisen ja elintarvikevaaratilanteiden varautumistoiminnan toimivuus



Elintarvikevalvontaan liittyviä valituksia käsiteltiin 876 kappaletta, joista 555 oli ruokamyrkytyspäilyjä ja loput muita elintarvikkeisiin liittyviä valituksia, esimerkiksi pakkausmerkinnöistä tai elintarvikehuoneiston hygieniasta. Ruokamyrkytyspäilyistä suurin osa oli yksittäisiä ruokamyrkytyspäilyjä, joiden määrä oli lähes sama kuin edellisenä vuotena (534 vuonna 2017). Sähköisen ruokamyrkytysilmoituslomakkeen kautta ilmoituksia tuli 350, mikä on 63 % kaikista ruokamyrkytyspäilyilmoituksista. Lomake helpottaa ruokamyrkytyspäilyjen ilmoittamista ja ilmoitusten käsittelyä. Suurimmassa osassa yksittäisiä ruokamyrkytyspäilyjä aiheuttaja jää epäselväksi tai sairastuminen ei välttämättä liity epäilyyn ruokailuun.

Ympäristöpalvelut osallistui 22 ruokamyrkytysepidemian selvittämiseen. Epidemioiden määrä oli hieman suurempi edellisiin vuosiin verrattuna. Epidemioista 14 todettiin ravintoloissa. Lisäksi epidemioita todettiin esimerkiksi keskuskeittiöissä ja ulkomyyntitapahtumassa.

Norovirus aiheutti kuusi epidemiaa, joissa sairastui yhteensä 317 henkilöä. Helsingin epidemiaselvitysryhmä selvitti laajan norovirusepidemian aiheuttajan. Epidemia aiheutui keskuskeittiön valmistamasta ruoasta, jota toimitettiin neljään toimipisteeseen. Epidemiassa sairastui yhteensä 287 henkilöä. Sairastuneet olivat palvelukeskusten ja sairaalan asiakkaita ja henkilökuntaa sekä keittiöhenkilökuntaa. Epidemian aiheuttajaksi osoittautui ulkomaisista pakastemarjoista valmistettu jälkiruoka. Muut norovirusepidemiat liittyivät riskielintarvikkeisiin eli ostereiden tai simpukoiden syömiseen.

Keskuskeittiön valmistamaa ruokaa epäiltiin myös yhden merkittävän salmonellaepidemian aiheuttajaksi. Epidemiassa sairastui yhteensä 15 henkilöä, joista 14 oli sairaalan potilaita. Epidemian välittäjäelintarviketta ei saatu selville. Epidemioiden johdosta keskuskeittiöiden raaka-ainesten hankintaa ja ulkomaisten pakastemarjojen käyttöä koskevia ohjeita tarkennettiin.

Kampylobakteeri aiheutti yhden epidemian, jonka syynä oli ulkomaista alkuperää olevan ankanlihan riittämätön kypsennys kodeissa. Lisäksi selvitettiin kolme listeriabakteerin aiheuttamaa sairastumista, joissa yhdessä saatiin selville välittäjäelintarvike.

Muut epidemiat johtuivat virheellisistä kypsennys-, säilytys- tai jäähdytyslämpötiloista tai puutteellisesta käsittelyhygieniasta. Yksi epidemia johti mausteiden takaisinvetoon EU-alueelta, sillä mausteissa todettiin kiellettyjä väriaineita. Lisäksi osa tutkituista mausteista osoittautui mikrobiologiselta laadultaan huonoksi.



15.03.2019

Ruokaviraston välittämien 44 kiireellisen RASFF-ilmoituksen tai valvontapyyntöjen perusteella selvitettiin terveydelle vaarallisten tai kuluttajaa harhaan johtavien elintarvike- tai ravintolisäerien esiintyvyyttä Helsingissä. Neuvonnalla ja valvonnalla varmistettiin erien poistaminen markkinoilta tai harhaan johtavan tiedon korjaaminen. Lähes kolmasosa ilmoituksista koski elintarvikkeita, jotka sisälsivät ilmoittamatonta allergeenia (mm. pähkinä, manteli, gluteeni ja sulfiitti). Muut ilmoitukset koskivat mm. elintarvike-erissä todettuja torjunta-aineyhteyksiä (mm. basilika, riisi ja pomelo), hometoksiineja tai muita haitallisia aineita yli sallitun (mm. viikunat, vihreä tee ja ravintolisävalmisteita) sekä tautia aiheuttavia bakteereita, kuten salmonellaa ja Listeria monocytogenesta (vuohenjuusto ja smoothie -pakastevalmiste). Lisäksi muutamassa tapauksessa elintarvikkeen kanssa kontaktissa olevasta materiaalista vapautui haitallista ainetta elintarvikkeeseen.

Ilmoitusten ja hakemusten käsittely

Uusia elintarvikehuoneistoja koskevia ilmoituksia ja toimijanvaihtumisi- ilmoituksia käsiteltiin 942. Ilmoituksista 42 % tuli sähköisen asiointijärjestelmän kautta. Ilmoitusten määrä on pysynyt samana edelliseen vuoteen nähden (940 vuonna 2017).

Laitoksia koskevia hyväksymishakemuksia ei käsitelty vuonna 2018.

Elintarvikevalvonnan henkilöstövoimavarojen toteutuminen

Elintarvikeeturvallisuusyksikössä elintarvikevalvontatehtävissä toimi vuonna 2018 elintarvikeeturvallisuusyksikön päällikkö, yksiköiden esimiehet (kaupungineläinlääkäri, kaksi tiimipäällikköä), kaksi hygieenikoeläinlääkäriä, 28 elintarvikeurkustajaa ja tutkimusavustaja. Yhteensä elintarvikevalvontaan käytettiin 32,3 henkilötyövuotta. Yksikön henkilöresurssit kasvoivat vuonna 2018 yhdellä tarkastajan vakanssilla.

Syyt tavoitteiden ja toteutumien eroissa ja toteutetut kehittämistoimenpiteet

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 noin neljä henkilötyövuotta.

Suunnitelmallisten tarkastusten määrää on painotettu yksikön toiminnassa. Elintarvikevalvonnassa on ollut käytössä tarkastus- ja etätyö-



15.03.2019

päivät, 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.

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

Elintarvikelain mukaan kunnan tulee toimittaa elintarvikevalvontaa koskevat tiedot sähköisesti Ruokaviraston määrittelemällä tavalla. Yksikkö osallistui aktiivisesti valtakunnallisen ympäristöterveydenhuollon tietojärjestelmän (VATI) kehittämissuunnitelmaan vuoden 2018 aikana.

Arviointi- ja ohjauskäynnit

Yksikköön ei kohdistunut vuonna 2018 aluehallintoviraston tai EU-komission arviointi- tai ohjauskäyntejä.

Tulot elintarvikevalvonnasta

Elintarvikehuoneistojen ilmoitusten käsittelystä ja hyväksymisestä saadut tulot vuonna 2018 olivat 77 760 euroa (78 356 vuonna 2017). Valvonnasta (tarkastukset, näytteenotto, vientitodistukset, ensisaapumisvalvonta) saadut tulot olivat 613 937 euroa. Täten elintarvikevalvonnasta kertyneet tulot olivat yhteensä 691 697 euroa (665 907 vuonna 2017).

Tulot nousivat hieman edellisvuoteen nähden, mikä johtui tarkastusmäärän noususta. 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

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



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 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 31.3.2019 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



15.03.2019

Asia/6

Elintarviketurvallisuus