



§ 50

Helsingin elintarvikevalvontasuunnitelman 2022 toteutumisen arviointi

HEL 2023-002437 T 11 00 03

Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti hyväksyä Helsingin kaupungin ympäristöpalveluiden elintarvikevalvontasuunnitelman 2022 toteutumisen arvioinnin.

Helsingin kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto hyväksyi 25.11.2021 (§ 250) elintarvikevalvontasuunnitelman päivityksen 2022 osana Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmaa 2020 - 2024. Tässä selvityksessä arvioidaan elintarvikevalvontasuunnitelman toteutumista vuonna 2022.

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
Mia Degerlund, tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 32055
mia.degerlund(a)hel.fi
Anne Kärnä, tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 29705
anne.karna(a)hel.fi
Riikka Pennanen, tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 20996
riikka.pennanen(a)hel.fi

Liitteet

1 Oiva-arvioiden jakauma Helsingissä 2022

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

Etelä-Suomen aluehallinto-
virasto

Otteen liitteet

Esitysteksti
Liite 1

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täy-



16.03.2023

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 31.3.2023 mennessä.

Elintarvikevalvonnan toteutuminen vuonna 2022

Helsingin elintarvikevalvontasuunnitelma tehtiin vuonna 2022 kohdekohtaisen riskiluokituksen perusteella Ruokaviraston valtakunnallisten ohjeiden mukaisesti.

Riskiperusteinen laskennallinen tarkastusmäärätavoite oli 3115. Resurssiperusteinen tarkastustavoite oli puolestaan 3100 sisältäen uusintatarkastukset. Riskiperusteisia suunnitelmallisia tarkastuksia tehtiin yhteensä 2508 (2199 vuonna 2021), mikä on 80 % Ruokaviraston ohjeiden mukaisesta tavoitteesta. Lisäksi Oiva-järjestelmän mukaisia, epäkohtien korjaamisen valvomiseksi tehtäviä uusintatarkastuksia tehtiin 355 ja muita tarkastuksia esimerkiksi ruokamyrkytyspäilyjen, asiakasvalitusten ja Ruokaviraston valvontapyyntöjen johdosta 147.

Suunnitelmallisten tarkastusten (ml. uusintatarkastukset) määrä nousi edellisvuoteen nähden yli 400 tarkastusta (17%), kun edellisvuonna uudeksi tehtäväksi tulleet tartuntatautilain mukaiset tarkastukset poistuivat ja pystyttiin paremmin keskittymään elintarvikevalvontaan.

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

- oivallinen 52 % (54 % vuonna 2021)
- hyvä 33 % (32 %)
- korjattavaa 14 % (13 %)
- huono 1 % (1 %).



16.03.2023

Elintarvikkeiden myyntipaikoista 81 % (84 % vuonna 2021) sai arvion oivallinen tai hyvä. Oivallinen tai hyvä -arvion sai tarjoilupaikoista 86 % (87 % vuonna 2021). Elintarvikkeiden tarjoilupaikoista tarkastuksia tehtiin eniten ravintoloihin, kahviloihin, koulujen ja päiväkotien keittiöihin sekä pikaruokaravintoloihin. Suurin osa korjattavaa tai huono -arvioon johtaneista syistä liittyi puutteisiin omavalvonnassa, elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä tai elintarvikkeiden lämpötilan hallinnassa sekä puutteisiin tilojen soveltuvuudessa ja siisteydessä. Tarkempi jaottelu Oiva-arvioiden jakaumasta on liitteenä (liite 1).

Sisämarkkinatuonnin tarkastuksia tehtiin 32 ja salmonellanäytteitä tutkittiin 15 maahantuodusta lihasta.

Elintarvikenäytteitä suunniteltiin otettavan 780 kpl, joista 630 on suunnitelmallisia valvontanäytteitä ja suunnitelman ulkopuolisia kuten ruokamyrkytysnäytteitä 150. Suunnitelmallisia elintarvikenäytteitä otettiin 692 ja pintapuhtausnäytteitä 144, joten tavoite ylittyi. Suunnitelman ulkopuolisia näytteitä eli ruokamyrkytys ja valitusnäytteitä otettiin 106. Näytteet tutkittiin MetropoliLab Oy:ssä. Suunnitelmallinen näytteenotto oli edellisvuoden tapaan suunnattu projekteihin.

Tarkastusten kattavuus ja painopisteiden toteutuminen

Kaikkien vuoden aikana toiminnassa olleiden elintarvikealan toimipaikojen lukumäärä oli 5679, joista tarkastettiin 42 % (2414 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.

Laatunetin käytöstä luovuttiin ja jatkuvan parantamisen syklin varmistamiseksi laadittiin ympäristöterveydenhuollon laatukäsikirja. Laatu-poikkeamien säännöllinen käsittely aloitettiin yksikön sisäisissä laatu-palavereissa, joita järjestettiin 4 kertaa. Lisäksi tehtiin yksikön sisäinen auditointi elintarvikelain mukaisten tarkastusten tekemistä ohjeiden mukaisesti. Lisäksi suurin osa toimintaohjeista (12/13) päivitettiin ja laadittiin kaksi pakkokeinoihin liittyvää mallipohjaa.

Yksikön organisaatiota muutettiin vuoden 2022 alusta, jolloin yksikköön perustettiin uudet elintarvikeneuvonta- ja eläinsuojelutiimit. Elintarvikeneuvontatiimi vastaa elintarviketoimijoiden rekisteröintien käsittelystä ja aloitustarkastuksista, yleisestä neuvonnasta ja yhteydenottojen kirjaamisesta. Muutoksella on pyritty vastaamaan toimijoiden kasvaneeseen



16.03.2023

neuvontatarpeeseen elintarvikelain mukaisen valvonnan perusmaksun myötä.

Elintarvikevalvonnan asiakastyytyväisyyttä seurataan Oiva-tarkastusten jälkeen lähetettävällä jatkuvalla kyselyllä. Kyselyn tulokset ovat olleet erinomaiset, keskiarvon ollessa 3,6/4. Vastanneista 94 % on pitänyt tarkastuksella saamaansa neuvontaa riittävänä.

Elintarvikepetosten selvittämiseen on elintarvikepetostiimi, jonka vetäjänä on hygieenikkoeläinlääkäri. Petostiimiläiset tekivät vierailun Tukholman elintarvikevalvontaan ja tutustuivat siellä elintarvikepetosten selvittämiseen. Viranomaisyhteistyö oli tiivistä Ruokaviraston ja veroviranomaisen kanssa. Petostiimi toteutti myös projektin, jossa selvitettiin elintarvikkeita maahantuovien vähittäis- ja tukkumyyjien petoksellisen toiminnan esiintymistä ja tyypejä. Projektin havainnot ja tulokset julkistetaan kesään 2023 mennessä.

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 ketjujen kanssa. Liha- ja kalalaitoksille järjestettiin koulutustilaisuus, johon käsiteltiin muun muassa Oiva-arvioita. Osallistujia oli 15. Tapahtumavalvontaan liittyvien osallistuttiin kahteen tapahtumainfoon (Flow-festivaali, India Day), joihin osallistui yhteensä 30 elintarvikealan toimijaa. Uutena viestintätapana otettiin käyttöön elintarvikealan toimijoille lähetettävät massasähköpostit. VATI-järjestelmästä on mahdollista hakea sähköpostiosoitteet ja sähköpostiviestejä voi kohdentaa esimerkiksi ravintoloille tai myymälöille. Vuoden 2022 aikana lähetettiin 6 massasähköpostia seuraavista aiheista: omavalvontamallien päivitys, ilppa-palvelu, mediumjauhelihihiivit ja sous vide, jauhelihihiiprojektin tulokset, sähkökatkoihin varautuminen elintarvikehuoneistoissa ja valvontasuunnitelman sekä taksan päivittyminen sisältäen perusmaksuinfon.

Hallinnolliset pakkokeinot

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 suomen- ja ruotsinkielisten pakkausmerkintöjen puuttuminen, tilojen riittämättömyys harjoitettavaan toimintaan, epäkohdat elintarvikkeiden säilytyslämpötiloissa tai jäähdyttämisessä, puutteellinen puhtaana- ja kunnossapito sekä omavalvonnan kirjanpidon laiminlyönti. Kolmessa tapauksessa määräystä tehostettiin ympäristö- ja lupajaoston asettamalla



16.03.2023

uhkasakolla. Kiellot koskivat muun muassa alkuperältään epäselviä ja puutteellisesti merkittyjä elintarvike-eriä tai lihaeriä, joissa oli sisämarkkinatuontiin liittyviä asiakirjapuutteita. Yhdessä tapauksessa määräystenvastaiset elintarvikkeet määrättiin poistettavaksi markkinoilta elintarvikelain 57 §:n nojalla.

Elintarvikelain mukaisia seuraamusmaksuja määrättiin kolmessa tapauksessa, joista kaksi koski elintarviketoiminnan rekisteröinnin laiminlyöntiä ja yksi ruokamyrkytyspäilyl ilmoittamatta jättämistä. Kaksi tapausta johti esitutkintapyyntöön ja yhdestä tapauksesta tehtiin rikkomusilmoitus Ruokavirastoon yhteisen kalastuspolitiikan kalastus- ja vesiviljelytuotteiden jäljitettävyyttä koskevien vaatimusten osalta. Kaksi poliisin antamaan rangaistusmääräystä tuli tietoon.

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 2022 suunniteltiin toteutettavan neljä projektia. Pääkaupunki-seudun yhteisesti selvitettiin myymälöiden suojakaasuun pakkaaman lihan laatua. Omana projektina toteutettiin ravintoloiden lihan alkuperän ilmoittamiseen ja jäljitettävyyteen sekä salmonellan esiintyvyyteen liittyvä projekti, joka raportoidaan vuonna 2023. Ravintoloiden esivalmistamien tai jäähdyttämien ruokien laatuun liittyvä 2-vuotinen projekti valmistui ja lisäksi aloitettiin 2-vuotinen projekti, jossa selvitetään pikaruokaravintoloiden puhtautta ja elintarvikkeiden hygieenistä laatua. Edellisvuoden projekteista raportoitiin ravintoloiden tai myymälöiden vähittäismyyntiin valmistamien einesten laatua koskevan projektin tulokset.

Lisäksi Ruokavirasto lähetti Kohteet valvonnan piiriin –painopistealueen selvityspyyntöjä Helsinkiin 41 kappaletta. Näistä 21 toimijalta edellytettiin elintarvikehuoneiston rekisteröintiä.

Ruokamyrkytysten selvittämisen ja elintarvikevaaratilanteiden varautumistoiminnan toimivuus



16.03.2023

Elintarvikevalvontaan liittyviä yhteydenottoja käsiteltiin 966 kappaletta, joista 654 oli ruokamyrkytysepäilyjä ja loput muita yhteydenottoja, esimerkiksi elintarvikkeiden laadusta ja pakkausmerkinnöistä tai elintarvikehuoneiston hygieniasta. Ruokamyrkytysepäilyjen määrä oli selvästi suurempi kuin edellisenä vuotena (452 vuonna 2021). Toimijan täytyy elintarvikelain mukaan ilmoittaa tietoonsa tullut ruokamyrkytysepäily elintarvikevalvontaviranomaiselle. Määrän nousu saattaa liittyä ravintolaruokailun vilkastumiseen koronaan liittyvien rajoitusten poistuttua tai toisaalta myös toimijoiden lisääntyneeseen tietoisuuteen ilmoitusvelvollisuudesta, koska asiasta on aktiivisesti muistutettu tarkastuksilla. Suurimmassa osassa yksittäisiä ruokamyrkytysepäilyjä aiheuttaja jää epäselväksi tai sairastuminen ei välttämättä liity epäiltyyn ruokailuun.

Ympäristöpalvelut osallistui 18 ruokamyrkytysepidemian selvittämiseen. 16 epidemiaa todettiin ravintoloissa, yksi kahvilassa ja yksi pitopalvelussa. Epidemiat olivat pääsääntöisesti pieniä eli niissä sairastui 3 - 35 henkilöä. Yhteensä epidemioissa sairastui 140 henkilöä. Epidemioita oli selvästi enemmän kuin edellisenä vuotena, jolloin niitä oli 11. Kahdeksassa epidemiassa syynä oli käsittelyssä tai säilytyksessä tehdyt virheet. Norovirus aiheutti seitsemän ruokamyrkytysepidemiaa, joista kolmessa epidemiassa voitiin osoittaa oireettoman noropositiivisen keittiötyöntekijän levittäneen virusta ja kolme aiheutui saastuneesta raaka-aineesta (osterit).

Salmonella aiheutti kuuden henkilön sairastumisen vappulounaalla, välittäjäelintarvike jäi epäselväksi. Yhdessä epidemiassa 35 henkilöä sairastui kryptosporidioosiin ja väittäjäelintarvikkeeksi epäiltiin ulkomaista salaattia. Ulkomaista salaattia epäiltiin myös 10 henkilön ETEC-epidemian aiheuttajaksi. Ravintolan sous vide-menetelmällä valmistama liha aiheutti kahdeksan henkilön ruokamyrkytyksen, jossa aiheuttajaksi todettiin Clostridium perfringens. Lisäksi ympäristöpalvelut ja kaupungin epidemiologinen toiminta selvittivät yksittäisiä salmonella ja EHEC-tapauksia. Sairastuneita oli yhteensä 20 ja selvityksissä ei löydetty yhteistä tekijää sairastumisille. Ympäristöpalvelut osallistui myös päiväkodeissa levinneiden norovirusepidemioiden selvittämiseen.

Ruokaviraston välittämien kiireellisten RASFF-ilmoitusten tai muiden viranomaispyyntöjen (160 kpl) perusteella selvitettiin terveydelle vaarallisten tai määräystenvastaisten elintarvike- tai kontaktimateriaalierien esiintyvyyttä Helsingissä. Neuvonnalla ja valvonnalla varmistettiin erien poistaminen markkinoilta tai harhaanjohtavan tiedon korjaaminen. Markkinoilta poistetut elintarvikkeet sisälsivät muun muassa kiellettyjä lisäaineita (esim. sudanväri), ilmoittamatonta allergeenia, tautia aiheuttavia bakteereita (salmonella), torjunta-aineita yli sallittujen raja-arvojen, hyväksymättömiä uuselintarvikkeita tai muita haitallisia aineita



16.03.2023

yli sallittujen raja-arvojen (mm. aflatoksiini, etyleenioksidi, PAH-yhdisteet). Kontaktimateriaalein takaisinvedot joutuivat hyväksymättömästä bambukuidusta muovimateriaalissa sekä kemiallisten aineiden siirtymästä yli lainsäädännön raja-arvon.

Ilmoitusten ja hakemusten käsittely

Uusia elintarvikehuoneistoja koskevia ilmoituksia ja toimijanvaihtumisolmoituksia käsiteltiin 832. Ilmoituksista 50% tuli Ruokaviraston ylläpitämän sähköisen asiointijärjestelmän (ilppa.fi) kautta, mikä on selvästi enemmän kuin edellisvuonna (39 %). Ilmoitusten määrä laski hieman edellisvuoteen nähden (896 vuonna 2021, 846 vuonna 2020). Uusiin elintarvikehuoneistoihin liittyviä lausuntoja annettiin 94.

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

Elintarvikevalvonnan henkilöstövoimavarojen toteutuminen

Elintarvikeeturvallisuusyksikössä elintarvikevalvontatehtävissä toimi vuonna 2022 elintarvikeeturvallisuusyksikön päällikkö, yksiköiden esihenkilöt (kaupungineläinlääkäri, kolme tiimipäällikköä), kaksi hygieenikoeläinlääkäriä, 30 elintarvike tarkastajaa ja yksi tutkimusavustaja. Elintarvikevalvontaan suunniteltiin käytettävän 34,6 henkilötyövuotta (htv), toteuman ollessa 35,1 htv. Toteuma ylitti suunnitellun, koska kaksi elintarvikevalvontaan vuonna 2022 saatua lisävakanssia eivät olleet varmistuneet valvontasuunnitelmaa hyväksyttäessä.

Syyt tavoitteiden ja toteutumien eroissa ja toteutetut kehittämistoimenpiteet

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

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

Arviointi- ja ohjauskäynnit

Yksikköön kohdistui vuonna 2022 EU-komission kalalaitokseen liittyvä tarkastuskäynti.

Tulot elintarvikevalvonnasta



16.03.2023

Elintarvikelain myötä tulleesta valvonnan perusmaksusta (150 €/valvontakohde) tuli 627 000 €. Elintarvikehuoneistojen ilmoitusten käsittelystä ja hyväksymisestä saadut tulot vuonna 2022 olivat 166 840 euroa (138 470 vuonna 2021). Valvonnasta (tarkastukset, näytteenotto, viennitodistukset) saadut tulot olivat 621 801 euroa. Täten elintarvikevalvonnasta kertyneet tulot olivat yhteensä 1 415 641 euroa (658 010 vuonna 2021).

Tulot nousivat edellisvuoteen nähden, mikä johtui elintarvikelain mukaisesta valvonnan perusmaksusta, joka lähes kaksinkertaisti yksikön tulokertymän. Lisäksi tarkastusmäärä sekä ja elintarviketoiminnan rekisteröinti- ja lopettamisilmoitusten määrä kasvoi edellisvuoteen nähden. Elintarvikevalvonnasta saadut tulot eivät kohdentuneet elintarviketurvallisuusyksikön toimintaan, vaan tulot tulevat Helsingin kaupungille.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Minna Ristiniemi, kaupungineläinlääkäri, puhelin: 09 310 31585
minna.ristiniemi(a)hel.fi
Mia Degerlund, tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 32055
mia.degerlund(a)hel.fi
Anne Kärnä, tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 29705
anne.karna(a)hel.fi
Riikka Pennanen, tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 20996
riikka.pennanen(a)hel.fi

Liitteet

1 Oiva-arvioiden jakauma Helsingissä 2022

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

Etelä-Suomen aluehallinto-
virasto

Otteen liitteet

Esitysteksti
Liite 1

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö