

Elintarvikelain mukaisen valvonnan laatukäsikirja

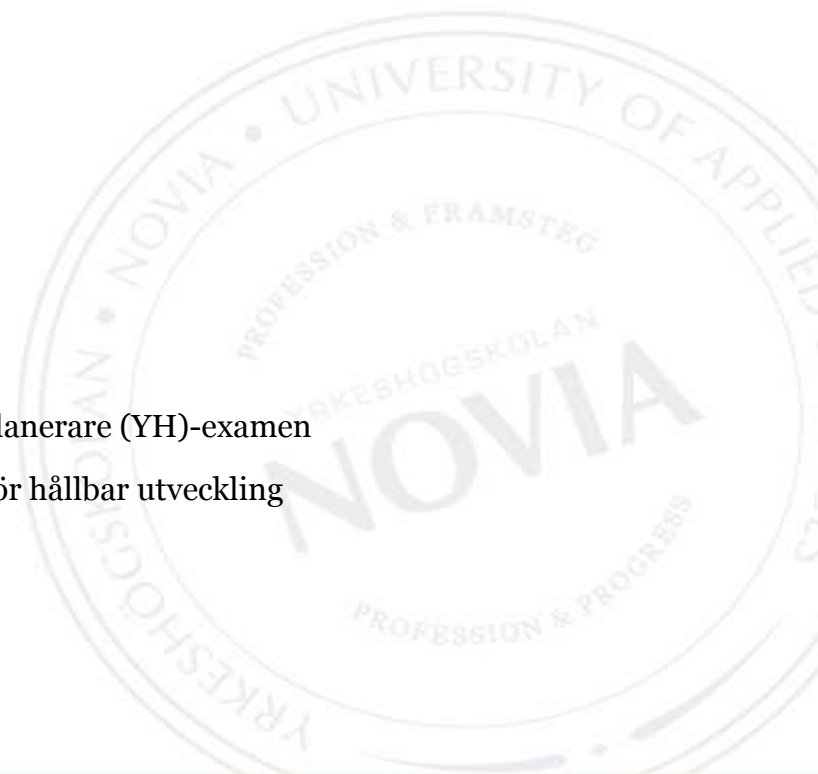
Liedon kunnan ympäristöterveydenhuollon osasto

Anne-Marie Taina

Examensarbete för miljöplanerare (YH)-examen

Utbildningsprogrammet för hållbar utveckling

Lieto 21.10.2009



OPINNÄYTETYÖ

Tekijä: Anne-Marie Taina

Koulutusohjelma ja paikkakunta: Kestävän kehityksen koulutusohjelma, Raasepori

Suuntautumisvaihtoehto/Syventävät opinnot: Ympäristöterveydenhuolto

Ohjaajat: Maria Söderström, Johanna Mäkinen

Nimike Elintarvikelain mukaisen valvonnan laatukäsikirja:

Liedon kunnan ympäristöterveydenhuollon osasto. /

Kvalitetshandbok för tillsyn enligt livsmedelslagen:

Lundo kommuns livsmedelstillsynsenhet

Päivämäärä 21.10.2009

Sivumäärä 68

Liitteet 5

Tiivistelmä

Tämä elintarvikelain (23/2006) mukainen ympäristöterveydenhuollon laatukäsikirja on koottu Liedon kunnan ympäristöterveydenhuollon osaston tarpeisiin. Ympäristöterveydenhuollon osasto huolehtii Liedon lisäksi 12 ympäristökunnan terveysvalvonnasta ja eläinlääkintähuollosta. Ympäristöterveydenhuollon yhteistoimintasopimuksen mukaisesti sopijakunnat ostavat ympäristöterveydenhuollon palvelut isäntäkuntana toimivalta Liedolta. Sopijakunnat ovat Aura, Kaarina, Kemiönsaari, Koski Tl, Lieto, Loimaa, Länsi-Turunmaa, Marttila, Oripää, Paimio, Pöytyä, Sauvo ja Tarvasjoki.

Osasto on aloittanut toimintansa 1.1.2009. Toimialue on maantieteellisesti laaja ja palvelurakenteeltaan monimuotoinen. Osaston henkilökunta on siirtynyt Liedon kunnan palvelukseen seitsemästä entisestä itsenäisestä ympäristöterveydenhuollon yksiköstä ja toimintatapojen ja -mallien yhtenäistämisen tarve on suuri.

Laatukäsikirjan avulla pyritään kehittämään yksikön elintarvikevalvonnan toimintaa suunnitelmalliseksi ja lainsäädännön vaatimukset täyttäväksi sekä tehostaa valvontaa ohjeistuksen avulla. Ohjeet nopeuttavat tehtävien ja päätösten tekemistä ja yhtenäistävät toimintatapoja ja tarkastuskäytäntöjä. Yhtenäiset toimintatavat koko toimialueella takaavat valvonnan kohteille tasa-arvoisen kohtelun ja samanlaiset toiminnan vaatimukset.

Tämä laatukäsikirja koottiin yhteistyössä osaston henkilöstön kanssa ja sen on tarkoitus toimia yksikön elintarvikevalvonnan käsikirjana, jota käytetään aktiivisesti päivittäisessä työssä ja jota päivitetään säännöllisesti.

Laatukäsikirja on laatujärjestelmän päädokumentti. Se sisältää laatupolitiikan määrittelyn, laatua koskevat tavoitteet sekä laatujärjestelmän yleiskuvauksen. Laatujärjestelmä muodostuu laatukäsikirjasta, toimintaohjelmalleista ja -järjestelmästä sekä liitetiedoista.

Kieli: Suomi

Avainsanat: Ympäristöterveydenhuolto, laatukäsikirja, elintarvikelainsäädäntö, elintarvikevalvonta, valvontaviranomainen, dokumentointi, auditointi

Opinnäytetyö on saatavilla joko ammattikorkeakoulujen verkkokirjastossa Theseus.fi tai kirjastossa.

BACHELOR'S THESIS**Novia University of Applied Sciences****Author:** Anne-Marie Taina**Degree Programme:** Sustainable Development**Specialization:** Environmental Healthcare**Supervisors:** Maria Söderlund, Johanna Mäkinen

Title: Quality Manual for the Municipal Food Control Authority of Lieto / Elintarvikelain mukaisen valvonnan laatukäsikirja: Liedon kunnan ympäristöterveydenhuollon osasto.

Date 21 October 2009

Number of pages

Appendices 5

Summary

This quality manual for the municipal food control authority of Lieto is based on the Food Act (23/2006). The manual is suited for the needs of environmental healthcare unit operations, which the municipality of Lieto is responsible for. The environmental healthcare unit takes care of the health monitoring and veterinary care of 12 surrounding municipalities. According to the agreement between the municipalities the environmental health services are bought from the Lieto host municipality. In the agreement there are at the moment the following municipalities: Aura, Kaarina, Kemiönsaari, Koski TL, Lieto, Loimaa, Länsi-Turunmaa, Marttila, Oripää, Paimio, Pöytyä, Sauvo and Tarvasjoki.

The environmental healthcare unit of Lieto has started its work on the 1st of January 2009. The area is geographically wide and the service structure is versatile. The personnel are put together from the previous seven independent units in the co-operation area. This means urgent need of mutual guidelines for both procedures and standards of activities.

The quality manual is meant to be a tool which helps the unit personnel to develop the food control measures to be methodical and efficient, and in compliance with the food regulations. The instructions make the procedures and the decision making less time-consuming and give general guidelines for the food control measures. This results in equal and consistent requirements for all food business operators.

This quality manual is a result of co-operation between the members of the personnel. It is designed to be a handbook for food monitoring, a tool that will be used actively in the everyday work routine. The manual will be maintained and updated regularly.

The quality manual is the main document of the quality assurance system. It contains definitions of quality policy, aims of the quality work and the main description of the quality assurance system. The quality assurance system contains the quality manual, directives, quality system and the references.

Language: Finnish

Key words: environmental healthcare, quality manual, quality assurance system, food legislation, food control, control authority, documenting, auditing

The examination work is available either at the electronic library Theseus.fi or in the library.

EXAMENSARBETE

Författare: Anne-Marie Taina

Utbildningsprogram och ort: Miljöplanerare / Ekenäs

Inriktningsalternativ/Fördjupning: Miljöhälsovård

Handledare: Maria Söderlund, Johanna Mäkinen

Titel: Kvalitetshandbok för livsmedelstillsyn: Lundo kommun, miljöhälsovårdsenhet. /
Elintarvikelain mukaisen valvonnan laatukäsikirja: Liedon kunnan ympäristöterveyden-
huollon osasto.

Datum 21.10.2009

Sidantal

Bilagor 5

Denna kvalitetshandbok som fyller livsmedelslagens (23/2006) krav är sammansatt för Lundo kommuns miljöhälsovårdsenhet. Miljöhälsovårdsenheten sköter Lundo kommuns samt de 12 omringande kommunernas hälsovård och veterinärvård. Enligt miljöhälsovårdens samarbetsavtal köper kommunerna som är med i avtalet miljöhälsovårdens tjänster från Lundo som fungerar som envärldkommun. Kommunerna som är med i avtalet är Aura, S:t Karis, Kimitoön, Koski Tl, Lundo, Loimaa, Väst-Åboland, Marttila, Oripää, Pemar, Pöytyä, Sagu och Tarvasjoki.

Enheten har börjat sin verksamhet 1.1.2009. Verksamhetsområdet är geografiskt utbrett och servicestrukturen är mångfaldig. Enhetens personal har överförts till Lundo kommun som anställda från sju tidigare självständiga miljöhälsovårdsenheter. Behovet av enhetliga arbetssätt och arbetsmetoder är stort.

Med hjälp av kvalitetshandboken strävar man efter att kunna utveckla enhetens livsmedelsinspektionsverksamhet. Verksamheten skall styras med anvisningar som bidrar till att inspektionerna är väl planerade, fyller lagstiftningens krav och är effektiva. Anvisningar för snabbar funktionerna och beslutsfattandet samt normaliserar arbetssätten och inspektionspraxis. Enhetliga verksamhetssätt i hela området garanterar en jämlik behandling och likadana verksamhetskrav för alla inspektionsobjekt.

Kvalitetshandboken är utarbetad i samarbete med enhetens personal. Den skall bli enhetens livsmedelstillsyns handbok, som används aktivt dagligen och som uppdateras med jämna mellanrum.

En kvalitetshandbok är ett grundläggande dokument för ett kvalitetssystem. Det innefattar definitionen av kvalitetspolitik, målsättningen för kvalitet samt kvalitetssystemets allmänna beskrivning. Ett kvalitetssystem består av en kvalitetshandbok, verksamhetens instruktionsmodeller och -system samt bilagor.

Språk: finska Nyckelord: Miljöhälsovård, kvalitetshandbok, livsmedelslagstiftning, livsmedelstillsyn, dokumentering, auditering

Examensarbetet finns tillgängligt antingen i webbiblioteket Theseus.fi eller i biblioteket.

ESIPUHE

Tämä elintarvikelain mukainen ympäristöterveydenhuollon laatukäsikirja on koottu Liedon kunnan isännöimän ympäristöterveydenhuollon osaston tarpeisiin. Ympäristöterveydenhuollon osasto huolehtii Liedon lisäksi 12 ympäristökunnan terveystarkastuksesta ja eläinlääkintähuollosta. Ympäristöterveydenhuollon yhteistoimintasopimuksen mukaisesti sopijakunnat ostavat ympäristöterveydenhuollon palvelut isäntäkuntana toimivalta Liedolta. Sopijakunnat ovat Aura, Kaarina, Kemiönsaari, Koski TL, Lieto, Loimaa, Länsi-Turunmaa, Marttila, Oripää, Paimio, Pöytyä, Sauvo ja Tarvasjoki.

Osasto on aloittanut toimintansa 1.1.2009 ja se täyttää lain ympäristöterveydenhuollon yhteistoiminta-alueesta (410/2009) vaatimukset kokonsa ja organisaatorakenteensa puolesta (vähintään 10 henkilötyövuotta, kaikki ympäristöterveydenhuollon toimialat samassa yksikössä, yhteinen kokopäivätoiminen työnjohto). Viranomaisena toimii Liedon kunnanhallituksen ja valtuuston alainen ympäristöterveyslautakunta. Toimialue käsittää kaikkien yksikköön osallistuvien kuntien alueet. Henkilökunta on toimivaltaista koko toimialueella.

Toimialue on maantieteellisesti laaja ja suhteellisen monimuotoinen, käsittäen sekä kaupunkia että hyvin maatalousvaltaisia kuntia. Väestöpohja on jakautunut epätasaisesti - varsinkin saaristokunnissa; Kemiönsaarella ja Länsi-Turunmaan alueella, missä väkiluku vaihtelee suuresti kausiluontoisesti runsaan kesäasukkeen vuoksi. Toimialueeseen kuuluu alueita, joissa suomi on valtakieli, mutta myös kaksikielisiä kuntia on mukana. Yksikön toiminnan tavoitteena onkin turvata laadukkaiden palvelujen saatavuus sekä suomen että ruotsin kielellä.

Osaston henkilökunta on siirtynyt Liedon kunnan palvelukseen seitsemästä pienestä ympäristöterveydenhuollon yksiköstä ja toimintatapojen ja -mallien yhtenäistämisen tarve on suuri. Laatukäsikirja auttaa yhtenäistämään osaston toimintaa ja tarkastuskäytäntöjä. Lain mukaan elintarvikevalvonnan tulee toimia suunnitelmallisesti (elintarvikelaki 48 §) ja sillä tulee olla käytössä dokumentoidut valvontamenettelyt eli laatujärjestelmä (elintarvikelaki 41 §). Tämä laatukäsikirja on tehty yhteistyössä yksikön terveystarkastajien, terveystarkastuksen johtajan ja toimintaa tukevien henkilöiden kanssa.

Laatukäsikirjan ohjeisiin on sisällytetty joitakin tulkintoja, joita ei löydy lainsäädännöstä eikä muistakaan viranomaisohjeista, vaan ne perustuvat alueen viranhaltijoiden asiantuntemukseen ja kokemukseen. Laatujärjestelmämalli on siten myös Liedon ympäristöterveydenhuollon yhteistoiminta-alueen viranhaltijoiden näkemys lainsäädäntöön pohjautuvasta

laadukkaasta toiminnasta. Nämä kommentit ja tulkinnat kerättiin haastatteluina ja tiimikouksissa käytyinä keskusteluina. Liedon kunnan terveysturvallisuuden johtaja on antanut merkittävän panoksen tähän työhön ohjaavana ja auttavana oikolukijana, mistä haluan häntä tässä yhteydessä kiittää.

Paraisilla 19.10.2009

SISÄLTÖ

1	Laatukäsikirjan tausta.....	1
1.1	Aineiston keruu ja käytetyt lähteet	2
1.2	Käsitteet	3
1.3	Lyhenteet	4
1.4	Laatujärjestelmän päivitys ja kehittäminen	5
2	Ympäristöterveydenhuollon tehtävät kunnassa.....	6
3	Ympäristöterveydenhuollon laatutoiminta ja tavoitteet	7
3.1	Toiminnan arvot	7
3.2	Toiminnan tarkoitus.....	7
3.3	Toiminnan menestystekijät.....	8
3.4	Toiminnan mittarit.....	8
3.5	Toiminnan tavoitteet.....	9
3.6	Toiminnan merkitys asiakkaalle.....	9
4	Ympäristöterveydenhuollon organisaatio kunnissa	10
4.1	Organisaatio.....	10
4.2	Tehtävien delegointi	11
4.3	Valtuudet ja vastuualueet sekä erikoistuminen	12
4.4	Henkilökunnan pätevyys ja koulutus.....	12
4.5	Työhön perehdyttäminen.....	13
5	Laatukäsikirja	15
5.1	Kuvaus	15
5.2	Seuranta	15
5.3	Kehittäminen ja ylläpito	15
6	Elintarvikelain mukaiset ympäristöterveydenhuollon tehtävät	16
6.1	Valvontasuunnitelma	16
6.2	Valvonnan maksullisuus.....	17
6.3	Elintarvikehuoneiston toimijan tarkastustiheys.....	18
6.4	Valvontakohteiden riskinarviointi	18
6.5	Liedon kunnan riskinarviointimalli elintarvikevalvontakohteissa	19
6.6	Eriytilanteisiin varautuminen.....	20
6.7	Epidemioiden selvittäminen	21
7	Valvontakohteisiin kohdistuvat toimenpiteet.....	23
7.1	Elintarvikevalvonnan tehtävät	23
7.2	Elintarvikehuoneistotarkastukset.....	24
7.3	Elintarvikehuoneiston hyväksyminen.....	26
7.4	Omavalvontaohjelman hyväksyminen	27
7.5	Pakkokeinot	28
7.6	Valvonnan näytteenotto.....	29
7.7	Näytteenottolaitteiden käyttöohjeet, huolto ja kalibrointi	30

8	Asiakirjamallit, kaavakepohjat.....	31
9	Dokumentointi	32
9.1	Viranomaistoimintaan liittyvien dokumenttien säilytys	32
9.2	Laatujärjestelmään liittyvien dokumenttien päivitys ja jakelu.....	33
9.3	Tiedonhallintajärjestelmä	33
10	Toimenpidemallit.....	34
10.1	Elintarvikelain 13 §:n 1. mom. mukaisen hakemuksen käsittely	34
10.2	Elintarvikelain 13 §:n 2 mom mukaisen ilmoituksen käsittely	36
10.3	Elintarvikelain 14 §:n mukaisen ilmoituksen käsittely	37
10.4	Laitosasetuksen mukaista eläinperäisiä elintarvikkeita käsittelevän elintarvikehuoneiston hyväksyminen	38
10.5	Elintarvikkeen virheellisyyteen liittyvän valituksen käsittely (myynti, tarjoilu ja valmistus).....	39
10.6	Ohje elintarvikkeiden ulkona tapahtuvan myynnin ilmoitusmenettelystä	40
10.7	Päätöslomakkeet.....	41
11	Tiedottaminen.....	42
11.1	Sisäinen tiedottaminen	42
11.2	Ulkoinen tiedottaminen	42
12	Ympäristöterveydenhuollon tarkastustoiminnan laadun arviointi... 44	
12.1	Valvontasuunnitelman toteutuminen.....	44
12.2	Dokumentoinnin sisällön seuranta ja kehittäminen	45
12.3	Sisäinen ja ulkoinen auditointi	45
12.4	Asiakaspalautteet ja reklamaatiot.....	46
13	Loppusanat	47
14	Svensk sammandrag.....	49
14.1	Organisering av miljöhälsoskyddet i Finland.....	49
14.1.1	Centralmyndigheter	49
14.1.2	Kommunal övervakning	49
14.1.3	Lundo kommuns miljöhälsovårdsenhet	50
14.2	Livsmedelstillsyn är planenligt	50
14.2.1	Kommunala tillsynsplaner.....	51
14.3	Kvalitetssystem	51
14.3.1	Bakgrund för Lundo miljöhälsovårds kvalitetshandbok	52
14.3.2	Utarbetning av kvalitetshandbok.....	53
14.4	Tillsynsmyndighetens uppgifter enligt livsmedelslagen	53
14.4.1	Livsmedelstillsyn	54
14.4.2	Riskvärdering av tillsynsobjekt.....	54
14.4.3	Avgifter som uppbärs vid tillsyn	55
14.5	Verkställande av tillsyn i kommunerna.....	56
14.5.1	Tillsynsbokföring	57
14.5.2	Exempel om förfarande vid godkännande av och anmälan om tillsynsobjekt	57
14.6	Bedömning av tillsynens kvalitet (revisioner)	58
14.7	Kvalitetshandbokens framtid.....	59

Lähdeluettelo	60
LIITTEET	64
Tarkastuksen ohjeistus	liite 1
Lomakkeet ja dokumentointi	liite 2
Näytteenotto	liite 3
Valvonnan suunnittelu	liite 4
Hallinto ja delegoinnit	liite 5

1 Laatuksikirjan tausta

Elintarvikelain mukaan elintarvikevalvonnan tulee toimia suunnitelmallisesti (Elintarvikelaki 23/2006 48 §) ja sillä tulee olla käytössä dokumentoidut valvontamenettelyt (Elintarvikelaki 41 §, laatu järjestelmä). Tämä elintarvikevalvonnan laatuksikirja on koottu Liedon kunnan ympäristöterveydenhuollon osaston tarpeisiin. Laatuksikirja on tehty yhteistyössä yksikön terveystarkastajien, ympäristöterveydenhuollon yksikön johtajan ja toimintaa tukevien henkilöiden kanssa tarkoituksena saada aikaan yhteiset toimintatavat ja -mallit elintarvikelain määräämiin tehtäviin uudella osastolla.

Elintarvikevalvontaviranomaisen tulee laatia toimintaansa sopiva laatu järjestelmä sekä ylläpitää ja noudattaa sitä. Laatu järjestelmiä koskevista vaatimuksista säädetään valvontasetuksen (EY) N:o 882/2004 8 artiklassa ja elintarvikelain 41 §:ssä. Laatu järjestelmä tulee myös rakentaa paikallisiin olosuhteisiin sopivaksi työkaluksi (EVO 2009-2010).

Laatuksikirjan avulla pyritään kehittämään yksikön toimintaa suunnitelmalliseksi ja lainsäädännön vaatimukset täyttäväksi sekä tehostaa valvontaa ohjeistuksen avulla. Ohjeet nopeuttavat tehtävien ja päätösten tekemistä ja yhtenäistävät toimintatapoja ja tarkastuskäytäntöjä lainsäädännön vaatimukset täyttäväksi. Yhtenäiset toimintatavat koko toimialueella takaavat valvonnan kohteille tasa-arvoisen kohtelun ja samanlaiset toiminnan vaatimukset. Laatuksikirja on laatu järjestelmän päädokumentti. Se sisältää laatu politiikan määrittelyn, laatua koskevat tavoitteet sekä laatu järjestelmän yleiskuvauksen. Laatu järjestelmä muodostuu laatuksikirjasta, toimintaohjelmalleista ja -järjestelmästä sekä liitetiedoista.

Käsi kirjan alussa selitetään ympäristöterveydenhuollon peruskäsitteitä ja tehtäviä, jotka kuuluvat lain mukaan ympäristöterveydenhuollon piiriin. Lisäksi kuvataan toimintaympäristö, organisaatio, toiminnan luonne ja sille eri tahojen asettamat vaatimukset.

Varsinainen asiasisältö esitellään toimintaohjeissa, jotka löytyvät kappaleista 7–10. Viite tiedot muodostuvat osaston omasta sisäisestä viiteaineistosta, (tekniset käyttö- ja työohjeet, työnseurantatiedot) ja ulkoisesta viiteaineistosta (mm. lait, määräykset, muu kirjallisuus). Varsinaisessa käsi kirjaosassa käydään läpi elintarvikevalvonnan eri toiminnot ja niiden laadukkaaseen suorittamiseen kuuluvat ohjeistukset ja tukitoiminnot. Toiminnot kuvataan vaiheittain suoritusjärjestyksessä. Tarkat ohjeistukset ja esimerkiksi erilaisille toiminnanharjoittajille räätälöidyt tarkastuslomakkeet löytyvät laatuksikirjan lopusta toi-

mintaohjeista (liitteet). Tämä on perusteltua siksi, että ohjeistukset tekisivät laatukäsikirjasta vaikeasti luettavan ja myös siksi, että ohjeistukset muuttuvat koko ajan lainsäädännön muutosten ja keskusviranomaisten antamien ohjeiden ja tulkintojen myötä. Liitteitä päivitetään tarpeen mukaan.

Lopussa esitetään käsikirjan kokoamisen aikana havaittuja tarpeita ja ongelmia, jotka vaikuttivat työhön. Kokemukset voivat toivottavasti antaa ongelmanratkaisuvinkkejä seuraavan laatukäsikirjan päivitysversioon ja helpottaa sen kokoamista.

1.1 Aineiston keruu ja käytetyt lähteet

Aineiston keruu alkoi keväällä 2009, jolloin ryhmän- ja tiimikokouksissa käytiin läpi elintarvikevalvonnan ja terveydensuojeluvalvonnan tarkastus- ja dokumentointikäytäntöjä. Lisäksi haastateltiin terveystarkastajia yksittäin ja ryhminä ja kerättiin tietoja erilaisista käytännöistä ”vanhoissa” kunnissa. Hyvin aikaisin kävi ilmi, että vaikka käytännöt täyttivätkin lainsäädännön vaatimukset (Hallintolaki 434/2003, Valvonta-asetus 882/2004), oli toimintamalleissa merkittäviä eroja. Uuden yksikön myötä toimintamalleihin haluttiin selkeitä malleja ja käytännön ohjeistuksia. Tästä muodostui tämän laatukäsikirjan keskeinen tehtävä ja johtoajatus.

Laatujärjestelmämallin aineistona on käytetty pääosin ympäristöterveydenhuollon erityislainsäädäntöä, standardeja, ministeriöiden ja keskusvirastojen ohjeita, sekä alan kirjallisuutta ja koulutuspäivien monisteita. Aineiston keruuta vaikeutti se, että parhailtaan elintarvikevalvonnan ohjeistuksia ja malliasiakirjoja päivitetään Elintarviketurvallisuusviraston (Evira) toimesta. Jakelussa on lievästi vanhentuneita ohjeistuksia, eivätkä uudet ole vielä julkisia, joten täysin ajantasaista materiaalia oli vaikea hankkia. Tämän laatukäsikirjan aineisto on kerätty ennen 15.10.2009, minkä jälkeen tulevat uudet ohjeet ja mallit otetaan yksikön käyttöön päivityksinä laatukäsikirjaan.

Ympäristöterveydenhuollon laatukäsikirjamalleina oli käytettävissä Kaarinan-Piikkiön terveyskeskus kuntayhtymän ympäristöterveydenhuollon laatukäsikirja (Seppälä 2005) ja Härkätien kuntayhtymän ympäristöterveysvalvonnan laatukäsikirja (Härkätien kuntayhtymä 2006), koska edellä mainittujen kuntayhtymien kunnat kuuluvat nyt Liedon uuteen yksikköön.

Tämän laatukäsikirjan tarkastus-, näytteenotto- ja mittausohjeet pohjautuvat Oulun läänin eteläosassa vuosina 1998–1999 Yterva -projektissa kehitettyyn järjestelmämalliin. Laatukäsikirjan teossa käytetty järjestelmämalli pohjautuu osittain SFS-ISO 10013 standardiin laatukäsikirjan laatimisohteista, mutta se ei täytä standardin vaatimuksia.

1.2 Käsitteet

Elintarvikevalvonta tarkoittaa elintarvikemääräyksiin liittyvää yleistä ohjausta ja neuvontaa sekä valvontatoimenpiteitä, joilla asianomainen viranomais toteaa, että elintarvike, siitä annettavat tiedot, sen käsittelymenetelmät ja -olosuhteet sekä elintarvikealan toimijan toiminta vastaavat elintarvikemääräyksiä (Elintarvikelaki 6 § 5, Valvonta-asetus 882/2004 2 art. 1).

Elintarvike tarkoittaa elintarviketta siten, kuin se on määritelty yleisessä elintarvikeasetuksessa (EY) 178/2002. Tässä asetuksessa 'elintarvikkeella' tarkoitetaan mitä tahansa ainetta tai tuotetta, myös jalostettua, osittain jalostettua tai jalostamatonta tuotetta, joka on tarkoitettu tai jonka voidaan kohtuudella olettaa tulevan ihmisten nautittavaksi. 'Elintarvike' käsittää juomat, purukumin ja vesi mukaan lukien kaikki aineet, jotka on tarkoituksellisesti lisätty elintarvikkeeseen sen valmistuksen tai käsittelyn aikana.

Elintarvikehuoneisto on mikä tahansa rakennus tai huoneisto tai niiden osa taikka muu ulko- tai sisätila, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikka (Elintarvikelaki 6 § 18).

Elintarvikelainsäädäntö käsittää lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset, jotka koskevat yleisesti elintarvikkeita ja erityisesti elintarvikkeiden turvallisuutta sekä yhteisössä että jäsenvaltioiden tasolla. Siihen sisältyvät kaikki elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet samoin kuin elintarviketuotantoon käytettäviä eläimiä varten tuotettujen tai niille annettujen rehujen tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet (Yleinen elintarvikeasetus 178/2002 3 art. 1, Elintarvikelaki 6 § 4).

Elintarvikemääräyksillä tarkoitetaan elintarvikelain (23/2006) tai sen nojalla annettuja säännöksiä sekä tämän lain soveltamisalaan kuuluvia Euroopan yhteisön säännöksiä (Elintarvikelaki 6 § 4; Yleinen elintarvikeasetus 178/2002 3 art. 1).

Valvontaviranomainen käsittää elintarvikelain mukaisista valvontatehtävistä huolehtivat valtion ja kunnan viranomaiset (yleensä ympäristö- tai terveyslautakunta).

Valvontasuunnitelma on toimivaltaisen viranomaisen laatima kuvaus, joka sisältää yleisiä tietoja sen virallisten valvontajärjestelmien rakenteesta ja organisaatiosta (Valvonta-asetus 882/2004 2 art. 20).

Oma-valvonta on elintarvikealan toimijan oma järjestelmä, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvike, alkutuotantopaikka ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset (Elintarvikelaki 6 § 15).

1.3 Lyhenteet

Evira eli elintarviketurvallisuusvirasto on ympäristöterveydenhuollon elintarvikevalvonnan keskusviranomaisen, joka koordinoi eri viranomaisten elintarvikevalvontaa valtakunnallisella elintarvikevalvontaohjelmalla (EVO). Eviran tehtävänä on johtaa, ohjata, kehittää ja toteuttaa elintarvikevalvontaa samoin kuin eläinten terveyden ja hyvinvoinnin valvontaa. Maataloustuotannon (kasvin- ja eläintuotannon) valvonnalla ja seurannalla Evira varmistaa maa-, metsä- ja elintarviketalouden tuotannon laadun sekä toiminnan edellytykset.

ELTU tarkoittaa elintarvikevalvonnan ja -tutkimuksen tiedonkeruuta, jolla Evira kerää vuosittain tietoja kunnissa suoritetusta elintarvikevalvonnasta.

VAMU on kuntien elintarvikevalvonnan auditointi (ent. vaatimustenmukaisuuden arviointi).

VASU on elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma (*Single Multiannual National Control Plan*)

Valvira on sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto. Valvira parantaa ohjauksen ja valvonnan keinoin elinympäristön terveysriskien hallintaa sekä oikeusturvan toteutumista ja palvelujen laatua sosiaali- ja terveydenhuollossa. Valvira ohjaa kuntia ja lääninhallituksia toimialansa lainsäädännön toimeenpanossa ja valvoo sen toteutumista sekä hoitaa toimialansa lupahallintoa. Se ohjaa ja valvoo terveydenhuollon organisaatioiden ja ammattihenkilöiden toimintaa ja käsittelee terveydenhuollon kanteluita. Ympäristöterveydenhuol-

lon keskusviranomaisena Valvira laatii osaltaan ympäristö-terveydenhuollon yhteistä valvontaohjelmaa.

THL on Terveyden ja hyvinvoinnin laitos. THL on sosiaali- ja terveysministeriön hallinnonalalla toimiva tutkimus- ja kehittämislaitos, jonka tehtävänä on väestön hyvinvoinnin ja terveyden edistäminen, sairauksien ja sosiaalisten ongelmien ehkäiseminen sekä sosiaali- ja terveyspalveluiden kehittäminen. THL toimii alansa tilastoviranomaisena sekä huolehtii tehtäväalueensa tietoperustasta ja sen hyödyntämisestä.

1.4 Laatu järjestelmän päivitys ja kehittäminen

Laatujärjestelmän sisällöstä vastaa terveysturvallisuuden johtaja ja sen ylläpidosta vastaa laatupäällikkö. Käytännön toimenpiteet on järjestetty siten, että ajan tasalla olevat ja jatkuvasti päivitetty johdon hyväksymät kappaleet laatu käsikirjasta ja toimintaohjeista ovat keskitetyt jokaisen saatavilla. Tieto aineiston sijainnista on jokaisella työntekijällä. Terveysturvallisuuden johtaja tai laatupäällikkö esittelee päivitykset elintarvikevalvontaa hoitaville viranhaltijoille.

2 Ympäristöterveydenhuollon tehtävät kunnassa

Kuntien tehtävänä on edistää ja valvoa elinympäristön ja yksilön terveyttä siten, että sen asukkaille turvataan terveellinen elinympäristö (Terveydensuojelulaki 763/1994 1.luku 1 §). Kunnan yleisenä tehtävänä on huolehtia, että ympäristöterveydenhuollon lainsäädännön velvoitteita noudatetaan kunnan alueella. Kunnan vastuulla olevat ympäristöterveydenhuollon tehtävät voidaan yleisesti jakaa seuraavasti:

- toiminnanharjoittajien ja kuntalaisten neuvonta ja ohjaus,
- valvontakohteiden toimintaa koskevien ilmoitusten tai hakemusten käsittely ja niistä tehtävät päätökset (ennakkovalvonta),
- valvontakohteisiin suoritettavat säännölliset tarkastukset sekä tarvittaessa näytteenotto ja tutkimukset (jälkivalvonta/suunnitelmallinen valvonta),
- lainsäädännön noudattamatta jättämisestä tai ilmeistä terveyshaittaa aiheuttavasta toiminnasta johtuvien määräysten ja kieltojen, joita voidaan tehostaa pakkokeinoilla, antaminen,
- lausuntojen antaminen esimerkiksi kaavaehdotuksista, ympäristö- ja rakennusluvista sekä niihin läheisesti liittyvät selvitykset (esimerkiksi meluselvitykset),
- varautuminen erityistilanteisiin sekä
- raportointi lääninhallituksille ja keskusviranomaisille.

Ympäristöterveydenhuollolla on tavoitteenaan ylläpitää väestön ja yksilön terveyttä sekä ehkäistä ja vähentää olosuhteita, joista voi aiheutua ihmiseen kohdistuvia terveyshaittoja. Ympäristöterveydenhuollon tehtävät ovat lakisääteisiä ja ne nojautuvat ohjeisiin sekä Euroopan unionin ratifioituihin asetuksiin (Keinänen 2009).

3 Ympäristöterveydenhuollon laatutoiminta ja tavoitteet

3.1 Toiminnan arvot

Ympäristöterveydenhuollon pääasiallinen valvontatehtävä on ennaltaehkäisevä työ, jonka tavoitteena on ennaltaehkäistä, vähentää ja poistaa sellaisia ympäristössä esiintyviä tekijöitä, jotka voivat aiheuttaa terveyshaittaa. Ennaltaehkäisevän työn merkitys, myös taloudellinen, yleensä tiedetään ja ymmärretään, mutta sen osoittaminen kunnan tulo- ja menoarviossa tuloina on vaikeaa ja jopa mahdotonta. Ympäristöterveydellisesti hyvän tilanteen säilyttäminen on kuitenkin kunnan kannalta erittäin tärkeää ja sen vuoksi mm. henkilöstövoimavarat tulee olla mitoitettu riittäviksi.

Missio: Liedon ympäristöterveydenhuollon yksikkö on kunnallinen, lakisääteisten ympäristöterveydenhuollon laadukkaiden palveluiden tuottaja.

Visio 2013: Ympäristöterveydenhuollon yksikkö on vahva alueellinen osaamiskeskus, joka vastaa asiakkaiden palvelutarpeisiin kustannustehokkaasti ja laadukkaasti. On aktiivinen neuvontaan ja viestintään panostava yhteistyökumppani (Mäkinen 2009d).

3.2 Toiminnan tarkoitus

Selvät ohjeet osaston yhteisistä toiminta- ja menettelytavoista helpottavat yksittäisen kunnan viranhaltijan työskentelyä omalla vastuualueellaan. Yhteistyö osaston sisällä tuo yksittäiselle viranhaltijalle myös mahdollisuuden erikoistua toivomalleen työn osa-alueelle, mikä lisää viranhaltijoiden työmotivaatiota (Hartikainen 2005). Selkeät toimintamallit helpottavat tuottamaan yhtenäisiä rutiineja ja tasalaatuista dokumentointia sekä asiakkaille että keskusviranomaisille.

Riskinarviointiin perustuvan valvontakohteiden kokonaisarvioinnin pohjalta terveystarkastajat pystyvät priorisoimaan valvontaa niihin kohteisiin, jotka ovat ihmisten terveyden kannalta riskialttiimpia. Kohteiden kokonaisarviointi auttaa vuosittaisessa valvonnan kattavuuden ja kohdentumisen arvioinnissa. Kohteiden kokonaisarvioinnilla kunnan terveysuojelusta vastaavat viranhaltijat pystyvät paremmin ja perustellummin esittämään kunnan luottamushenkilöille valvonnan henkilöstövoimavarojen todellisen tarpeen. Täten laaditut vuosittaiset valvontaohjelmat lisäävät valvonnan suunnitelmallisuutta (Mäkinen 2009b).

3.3 Toiminnan menestystekijät

Tärkeimpänä voimavarana menestykselle toiminnalle on motivoitunut, korkeasti ammattitaitoinen, jatkuvasti kouluttautuva ja koulutettava henkilöstö. Viime kädessä jokainen työntekijä on itse vastuussa työnsä laadukkuudesta (Liedon kunnan henkilöstöopas 2009).

Työnantaja huolehtii siitä, että asianmukaiset työtilat, työvälineet ja riittävät henkilöresurssit ovat käytettävissä. Tarvittaessa on myös mahdollista ottaa käyttöön ostopalveluna lisätyövoimaa (ulkopuolinen asiantuntija) rutiinitarkastusten suorittamiseen ja täten vapauttaa henkilökuntaresursseja vaativampiin, asiantuntemusta ja viranomaispäätöksiä edellyttäviin tehtäviin (Elintarvikelaki 36 §; Valvonta-asetus 882/2004 5 artikla). Toiminnan järjestämisessä huomioidaan tehokkuus ja taloudellisuus.

Työntekijät ja työnantaja huolehtivat yhteistyössä hyvän henkisen työskentelyilmapiirin luomisesta ja ylläpitämisestä sekä henkilöstön fyysisestä hyvinvoinnista ja kunnosta osallistumalla erilaisiin työkykyä ylläpitäviin tapahtumiin ja aktiivisesti kehittämällä koko yksikön toimintaa.

3.4 Toiminnan mittarit

Laadulla voidaan kuvata ja määritellä tuotetta ja sen soveltuvuutta käyttötarkoitukseensa. Myös palvelun laatu on määriteltävissä. Laadun arvioimiseksi on oltava mittareita, joilla hyvälaatuinen palvelu tai tuote voidaan erottaa huonolaatuisesta (Lillrank 1998, 19-20). Ympäristöterveysvalvonnan laatu muodostuu asiakkaiden, yrittäjien ja kuntalaisten tyytyväisyydestä sekä viranhaltijoiden monitoroimasta toiminnan tehokkuudesta, laadusta ja mielekkyydestä.

Laatujärjestelmä sisältää tuotteen ja/tai valmistusprosessin tuottamiseksi keskeiset toimintatavat kuvattuina ja standardoituina. Laatujärjestelmän avulla prosessia voidaan toistaa samantyyppisenä laatujärjestelmässä sovittujen menettelyjen mukaan. Laatujärjestelmän toimintaa on myös tarkastettava. Tarkastustoimintaan sisältyvät asiakkaan tyytyväisyyden mittaaminen, laatujärjestelmän auditointi, tuotteen ja/tai valmistusprosessin seuranta ja laadun mittaaminen sekä virheellisen toiminnan ohjaus laatujärjestelmän edellyttämälle tasolle.

Organisaatio, jolla on laatujärjestelmä, on oltava toimintatapa laadun parantamistoimintojen kohdentamiseksi tuotteen tai prosessin osaan. Prosessin tai tuotteen laatuvirheiden toistuminen on estettävä (Lecklin, 2006). Asiakas palaute on yksi tapa seurata ympäristöterveydenhuol-

lon toiminnan laadukkuutta. Asiakaspalautetta voi antaa niin ympäristöterveydenhuollon kuin muunkin Liedon kunnan osastojen toiminnan osalta kunnan Internet-sivujen kautta.

Viranomaistoiminnan asiakastyytyväisyyden mittaaminen ei ole niin yksiselitteistä kuin esimerkiksi yritystoiminnassa. Valvontatyössä asiakas voi olla hyvinkin tyytymätön viranhaltijan tekemään päätökseen, mutta ihmisten terveyden ja valvonnan oman toiminnan kannalta päätös on voinut olla kuitenkin laadukas. Siksi toiminnan laadukkuutta seurataan myös arvioimalla ympäristöterveydenhuollon toimintaa tehtyjen suunnitelmien toteutumisen kautta (Mäkinen 2009b).

Sisäisellä ja ulkoisella auditoinnilla voidaan mitata toiminnan laatua ja sitä käytetään apuna, kun suunnitellaan toiminnan kehittämistä. Auditointia käsitellään perusteellisemmin tämän laatukäsikirjan luvussa 12.3 *Sisäinen ja ulkoinen auditointi*.

3.5 Toiminnan tavoitteet

Ympäristöterveydenhuollon tavoitteena on ylläpitää väestön ja yksilön terveyttä sekä ehkäistä ja vähentää sellaisia olosuhteita, jotka voivat aiheuttaa terveystahaittoja. Valvonnan tarkoituksena on turvata elintarvikkeiden laatu ja suojata kuluttajia terveystahaitoilta sekä taloudellisilta tappioilta (Elintarvikelaki 23/2006 1 §). Elintarvikevalvonta on merkittävä osa ihmisen elinympäristöön kohdistuvassa kansanterveystyössä.

3.6 Toiminnan merkitys asiakkaalle

Toimiva laatujärjestelmä antaa asiakkaille kuvan luotettavasta ympäristöterveysvalvontaorganisaatiosta, jonka palvelu on laadukasta. Laatujärjestelmä parantaa palvelun laatua nopeuttamalla palvelutoimintoja sekä laajentamalla asiakaspalvelumuotoja viranhaltijoiden lisääntyvän asiantuntemuksen muodossa. Toimiva laatujärjestelmä osoittaa asiakkaille, että toiminta on hallittua.

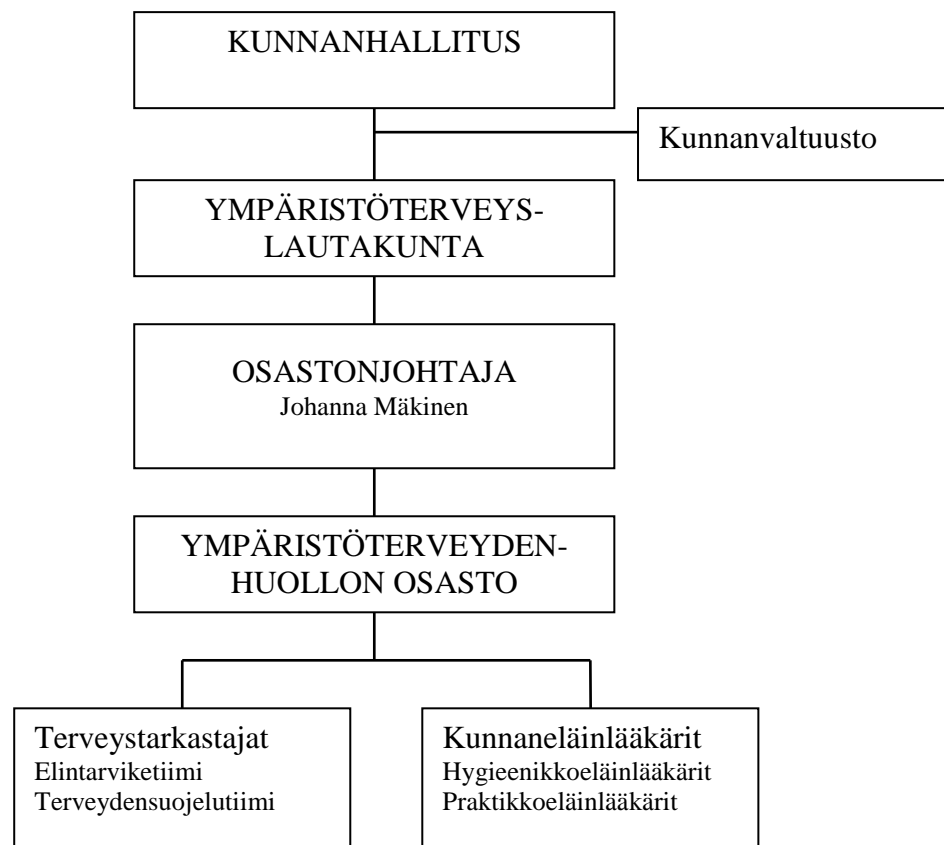
Toimiva laatujärjestelmä takaa eri kunnissa sen, että asiakkaat ovat tasavertaisessa asemassa ympäristöterveysvalvonnan lainsäädäntöön ja muuhun palveluun liittyvissä kysymyksissä.

4 Ympäristöterveydenhuollon organisaatio kunnissa

4.1 Organisaatio ja henkilöstön vastuunjako

Liedon ympäristöterveydenhuollon osastoa johtaa Ympäristöterveyslautakunnan valitsema osastonjohtaja. Ympäristöterveydenhuollon tehtäväalue vastaa yksilön elinympäristöön kohdistuvasta terveydensuojelusta ja siihen liittyvästä toiminnasta, elintarvikevalvonnasta, tuoteturvallisuusvalvonnasta, tupakkalain valvonnasta ja eläinlääkintähuollosta (Liedon kunnan hallintosääntö).

Viranhaltijalaki säätelee viranhaltijoiden asemaa ja työsopimuslaki työsuhteisten asemaa eli palvelussuhteen kestoa, koeaikaa, määräaikaisuuden perusteita, työnantajien ja työntekijöiden velvollisuuksia, irtisanomis- ja purkuperusteita jne. Kuntalaki säätelee, milloin on kyse virkasuhteesta.



KUVA 1. Ympäristöterveydenhuollon organisaatiokaavio.

Ympäristöterveyslautakunta kokoontuu 6–8 kertaa vuodessa ja käsittelee alansa kuuluvat asiat. Osastonjohtaja toimii kokouksessa esittelijänä. Liedon ympäristöterveydenhuollon osastonjohtajan alaisuudessa työskentelee 13 terveystarkastajaa, 11 kunnaneläinlääkäriä (11 virkaa), vastaanottoapulainen sekä toimistosihteeri.

Osaston terveystarkastajat työskentelevät kahdessa tiimissä: elintarvike- ja terveydensuojelutiimeissä, tiiminvetäjien johdolla. Tiiminvetäjät vastaavat työnjaosta tiimeissä, vetävät projekteja ja johtavat puhetta tiimikokouksissa. Eläinlääkärit ovat jakautuneet hygieenikko- ja praktikkoeläinlääkäreihin. Näistä hygieenikkoeläinlääkärit hoitavat suurimman osan eläinlääkäreiden elintarvikevalvontaan liittyvistä tehtävistä (alkutuotanto, laitosvalvonta). Lihantarkastustehtäviä hoitaa pääsääntöisesti se eläinlääkäri, jonka ensisijaisella toimivastuualueella teurastus tapahtuu.

Osaston päätoimipiste sijaitsee Liedossa ja sivutoimipisteet Loimaalla, Länsi-Turunmaalla ja Kemiönsaarella. Eläinlääkäreillä on 9 paikallista toimipistettä.

Keskeisimmät Liedon kunnan organisaatiota koskevat säädökset ovat seuraavat:

1. Henkilöstöstrategia ohjaa koko henkilöstötyötä ylätasolla. Kunnanhallitus on hyväksynyt kolmeksi vuodeksi kerrallaan tarkemman henkilöstöstrategian toimintasuunnitelman.
2. Hallintosääntö säättää, kuka saa päättää mistäkin henkilöstöasiasta.
3. Viranhaltijapäätösohjeet neuvovat päätöksentekijöitä muodollisesti oikean päätöstenteon tekemisessä.

4.2 Tehtävien delegointi

Ympäristöterveyslautakunta on siirtänyt osan toimivaltaansa alaisilleen viranhaltijoille kokouksessaan 30/19.11.2008. Tällä päätöksellä on siirretty rutiininomaiset tehtävät viranhaltijoille ja se samalla mahdollistaa joustavan kokousaikatauluista riippumattoman työskentelyn yksikössä. Yksityiskohtainen luettelo delegoiduista tehtävistä on liitteessä ”Hallinto ja delegoinnit”.

Ympäristöterveyslautakunta on kokouksessaan 12/4.3.2009 päättänyt, että viranhaltijapäätökset tuodaan tiedoksi lautakunnalle kokouksen yhteydessä ja samalla rajannut seuraavat päätökset otto-oikeuden ulkopuolelle:

- -Virka- ja työehtosopimuksen mukaiset kokemus-, määrävuosi- ja ammattitaitolisäpäätökset
- -Ne virkavapaudet ja työlomat, joihin virka- ja työehtosopimuksen nojalla on ehdoton oikeus ja joissa harkittavaksi ei tule loman ajalta maksettavan palkan määrä
- -Alle 3 kk:n määräaikaisia palvelussuhteita koskevat päätökset
- -Työllistämistuella työllistettyjen palvelussuhdepäätökset
- -Henkilöstön sairauslomien myöntämistä koskevat päätökset, mikäli päätöksessä ei tule harkittavaksi palkan määrä.

Kuntalain 51§ mukaan otto-oikeutta ei voida käyttää lupa-, ilmoitus, valvonta- tai toimitusmenettelyä koskevissa asioissa. Delegoitujen tehtävien osalta Liedon kunnan lautakunnille toimitetaan tieto lautakunnan toimialueen päätöksistä lautakunnan päättämällä tavalla.

4.3 Valtuudet ja vastualueet sekä erikoistuminen

Suuren ympäristöterveydenhuollon yksikön tarkoituksena on luoda mahdollisuuksia terveystarkastajien erikoistumiseen ja siten parantaa ja syventää yksikön käytössä olevien henkilöiden asiantuntemusta. Vuoden 2009 aikana tehtäviä on hoidettu samalla tavalla kuin aikaisemminkin, mutta jo vuoden 2010 aikana toivotaan päästävän erikoistumiseen joillakin osa-alueilla. Erikoistumisesta neuvotellaan syksyn 2009 aikana, jolloin jakautuminen terveydensuojeluun erikoistuneisiin ja elintarvikevalvontaan erikoistuneisiin terveystarkastajiin neuvotellaan valmiiksi. Tämä työ on vielä kesken, eikä esim. ruotsinkielisillä alueilla voida täysin jättää joitakin ympäristöterveydenhuollon osa-alueita kokonaan pois, sillä täysipainoisen palvelun tulee toimia kaksikielisesti koko alueella. Myös loma-aikojen si- jaistaminen pitää voida hoitaa niin, että neuvontatehtävät ja kiireelliset tehtävät voidaan aina hoitaa laadukkaasti.

4.4 Henkilökunnan pätevyys ja koulutus

Vaatus terveystarkastajan virassa toimivan viranhaltijan pätevydestä esitetään terveydensuojeluasetuksen (1280/1994) 43 §:ssä. Terveydensuojelulain valvontatehtäviä hoitavalla kunnallisella viranhaltijalla on oltava soveltuva teknillinen, luonnon-, lääke- tai eläinlääketieteellinen tai maa- ja metsätaloustieteellinen korkeakoulututkinto, tai teknillinen

opistotasoinen tutkinto. Virallista valvontaa suorittavan henkilöstön koulutuksessa käsiteltävistä aiheista säädetään myös valvonta-asetuksen 882/2004 liitteessä II.

Ammatillinen henkilöstökoulutus on yksi henkilöstön kehittämisen keino ja tärkeä osa työkykyä ylläpitävää toimintaa. Koulutuksen tulee vastata kunnan palvelutoiminnan tavoitteita. Liedon kunnassa laaditaan vuosittain osastoittaiset koulutussuunnitelmat. Suunnitelmassa otetaan huomioon erityisosaamista palvelevat seudulliset koulutustarpeet (viranhaltijoiden erikoistuminen) sekä Eviran, STTV:n, Kuluttajaviraston, lääninhallituksen ja muiden toimijoiden tarjoamat koulutustilaisuudet (Mäkinen 2009b).

Ammatillisen henkilöstökoulutuksen muotoja ovat:

- perehdyttäminen
- täydennyskoulutus (ylläpitää ja lisää ammattitaitoa)
- uudelleen koulutus (toisiin tehtäviin)
- jatkokoulutus (muodollinen kelpoisuus uusiin tehtäviin)
- ammattiyhdistyskoulutus

Vuosittain tavoitteena on se, että jokainen viranhaltija osallistuu vähintään yhteen 1–2-päiväiseen alan koulutukseen vuodessa. Mahdollisuuksien mukaan koulutukseen osallistuja toimittaa koulutuksessa jaetun materiaalin muille luettavaksi ja esittää tiivistäen koulutuksessa opitut uudet asiat muille osaston jäsenille seuraavassa yhteispalaverissa (Mäkinen 2009b).

4.5 Työhön perehdyttäminen

Perehdyttäminen on tärkeä osa työelämää. Perehdytyksen tarkoituksena on tutustuttaa työntekijät tehtäviinsä, työympäristöönsä ja työolosuhteisiinsa. Perehdyttäminen tukee jatkuvaa kehittämistä. Riittävät tiedot ja taidot ovat työtehtävien hoitamisen edellytys. Jatkuva muutos on pysyvä asia työpaikoilla. Hallitussa muutoksessa kehitetään töiden sisältöjä, johtamista, taitoja, työolosuhteita ja -välineitä.

Laatukäsikirjassa on liitteenä perehdytyksen avuksi Liedon kunnan perehdytysuunnitelma, joka on käytössä myös ympäristöterveydenhuollon yksikössä. Perehdytystä varten työpaikoilla on perehdytyskansiot ja/tai uutena välineenä kunnan intranetin sivustot. Uusille työntekijöille jaetaan myös henkilöstöopas ”Tervetuloa Liedon kuntaan”, jonka osioiden

päivitetyt versiot löytyvät sisäisestä intranetistä Sinetistä (päivitetty 1.3.2009). Perehdyttäjänä toimii lähin työtoveri ja yksikön päällikkö yhdessä.

Jos työntekijä on ollut poissa aktiivisista työtehtävistä 6 kuukautta tai pidempään esim. virkavapauden, vuorotteluvapaan tai sairauden takia, perehdytetään hänet uudelleen työtehtäviinsä niiltä osin, kuin muutoksia tehtäviin on tullut.

5 Laatukäsikirja

5.1 Kuvaus

Tämä Liedon kunnan ympäristöterveydenhuollon laatukäsikirja keskittyy ainoastaan elintarvikelain mukaisiin ympäristöterveydenhuollon tehtäviin. Se koostuu varsinaisesta laatukäsikirjaosasta sekä liitteistä. Laatujärjestelmä muodostuu laatukäsikirjasta, toimintaohjelmalleista sekä viitetiedoista. Käsikirjaosaan on koottu kuvaukset ympäristöterveydenhuollon laatujärjestelmän tavoitteista ja organisaatiosta. Toimintaohjelmalleista löytyvät ohjeet tavallisimpiin ympäristöterveydenhuollon tilanteisiin. Liitteisiin on kerätty valmiita olemassa olevia tarkastus- ja muita käytössä olevia ohjeita suoraan laatukäsikirjaan liittyvien standardien, lakien ja määräysten lisäksi, jotta laatukäsikirjaan olennaisesti liittyvä materiaali on tarvittaessa helppo löytää. Kunkin liiteosan etusivulle on luetteloitu kyseisen osan sisältö. Liitteissä on tarkemmat käyttöohjeet ympäristöterveydenhuollon käytettävissä olevista laitteista, tietoa laitteiden toimintaperiaatteista sekä todistukset suoritetuista kalibroinneista.

5.2 Seuranta

Jokainen terveystarkastaja seuraa laatukäsikirjan toimivuutta päivittäisessä työssään ja on velvollinen ilmoittamaan havaitsemistaan puutteista terveystarkastuksen johtajalle tai laatujohtajalle, jotka vastaavat laatukäsikirjan päivityksestä. Havaitut muutostarpeet käsitellään tarvittaessa tiimikokouksessa, muutokset tehdään tarvittaessa muun päivityksen yhteydessä.

5.3 Kehittäminen ja ylläpito

Ympäristöterveydenhuollon laatukäsikirjaa pyritään kehittämään toimivammaksi jatkuvasti. Laatukäsikirja on laadittu toimimaan ohjekansiona, josta tarvittaessa löytyy helposti tulevaa tarkastusta tai näytteenottoa varten tarvittavat toimintaohjeet ja tieto. Jokaisella työntekijällä on mahdollisuus tehdä ehdotuksia laatukäsikirjan kehittämiseksi ja velvollisuus huomauttaa havaitsemistaan puutteista.

6 Elintarvikelain mukaiset ympäristöterveydenhuollon tehtävät

Elintarvikevalvonnan tavoitteena on toteuttaa elintarvikelainsäädännössä asetettuja päämääriä. Elintarvikelaissa (23/2006) nämä päämäärät on kirjattu lain tarkoitusta kuvaavaan 1 §:ään. Elintarvikelain tarkoituksena on varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus sekä elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikemääräysten mukainen laatu sekä varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyys. Elintarvikelain tarkoituksena on myös varmistaa, että elintarvikkeista annettava tieto on totuudenmukaista ja riittävää eikä johda kuluttajaa harhaan. Tarkoituksena on suojata kuluttajaa elintarvikemääräysten vastaisten elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysvaaroilta sekä taloudellisilta tappioilta.

Elintarvikelain avulla halutaan turvata korkealaatuinen elintarvikevalvonta, mikä edellyttää, että valvonta on suunnitelmallista, oikein kohdennettua, tehokasta ja eri toimijoita tasapuolisesti ja oikeudenmukaisesti kohtelevaa. Tämä osaltaan parantaa elintarvikeyritysten toimintaedellytyksiä.

Elintarvikelainsäädännön lähtökohtana on, että ensisijainen vastuu elintarvikkeen turvallisuudesta ja määräystenmukaisuudesta on elintarvikealan toimijalla. Omavalvonnan avulla toimija varmistaa, että elintarvikkeen turvallisuus ei vaarannu sinä aikana, kun elintarvike on toimijan vastuulla. Viranomaisvalvonnan tehtävänä on puolestaan varmistaa, että omavalvonta toimii tehokkaasti ja että elintarvikkeen turvallisuus, jäljitettävyys ja muu määräystenmukaisuus toteutuu kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa. (EVO 2009-2010:17)

6.1 Valvontasuunnitelma

Elintarvikevalvontavirasto edellyttää, että kaikissa kunnissa laaditaan vuosittain kirjallinen elintarvikevalvontasuunnitelma (Valvontasuunnitelma-asetus 665/2006). Elintarvikevalvontasuunnitelma perustuu valvontakohteiden kartoitukseen, niiden riskiluokitukseen ja lainsäädännön asettamiin vaatimuksiin.

Elintarvikevalvontasuunnitelma lähetetään kunnan valvontaviranomaisen käsittelyyn (Liedossa ympäristöterveyslautakunta), jonka tulee hyväksyä suunnitelma ennen kuin se astuu voimaan. Kunnan elintarvikevalvontasuunnitelma tulee lähettää ao. lääninhallitukselle

tammikuun 1. päivään mennessä. Kunnan valvontaviranomainen seuraa suunnitelman toteutumista.

Elintarviketurvallisuusvirasto toteuttaa yhdessä lääninhallitusten kanssa valvonnan vaatimuksenmukaisuuden arviointia (VAMU) vertaamalla kunnan elintarvikevalvontaa elintarvikelainsäädäntöön, elintarviketurvallisuusviraston antamiin ohjeisiin ja suosituksiin.

Evira on valinnut keskeiset hankkeet, jotka kuntien toivotaan ottavan mahdollisuuksien mukaan huomioon elintarvikevalvontasuunnitelmia laadittaessa. Nämä on kirjattu valtakunnalliseen elintarvikevalvontaohjelmaan (EVO 2009-2010). Valtakunnallisen ohjelman tarkoitus on ohjata ja yhdenmukaistaa kunnallisia elintarvikevalvontaohjelmia.

Liedon kunnan hyväksytty valvontasuunnitelma 2009 esitetään liitteessä 4 ”Valvonnan suunnittelu”

6.2 Valvonnan maksullisuus

Valvontasuunnitelman mukainen valvonta on toiminnanharjoittajalle maksullista. Ympäristöterveydenhuollon laeissa säädetään, että kunnan valvontaviranomaisen tulee periä toiminnanharjoittajalta maksu kunnan valvontasuunnitelmaan sisältyvästä tarkastuksesta, näytteenotosta ja tutkimisesta (Elintarvikelaki 71 §). Maksullista on myös valvontasuunnitelmaan sisältyvän tarkastuksen perusteella annettujen määräysten valvonta, silloin kuin määräysten antaminen perustuu säännösten noudattamatta jättämiseen. Muusta maksullisuudesta, kuten kohteen hyväksymisen ja siihen liittyvän tarkastuksen maksullisuudesta, on säädetty erikseen (Valvonta-asetus 882/2004).

Maksujen perusteista ja taksasta päättää kunta (Liedon kunnanhallitus). Kunnan tulee päättää maksut kuitenkin siten, että niiden suuruus vastaa enintään toimenpiteestä aiheutuneita kustannuksia. Maksujen periminen on mahdollista vasta sen jälkeen kun kunnalla on toimielimen hyväksymä valvontasuunnitelma, jonka perusteella tarkastuksia tehdään.

Liitteessä 4 ”Valvonnan suunnittelu” on Liedon kunnan vuodelle 2009 hyväksytty ympäristöterveydenhuollon taksa.

6.3 Elintarvikehuoneiston toimijan tarkastustiheys

Eviran vuosittaisen valvontasuunnitelman (EVO 2009-1020) mukaisia tuotannon luonteen ja laajuuteen perustuvien tarkastuskertojen määriä voidaan pitää suunnitelmia laadittaessa keskiarvoina, joita viranomaisen voi riskitekijöiden arviointiin perustuen lisätä tai vähentää korkeintaan 50 %. Tarkastuskertoja voidaan vähentää 50 % ainoastaan perustellusta syystä, kun kohteen todetaan täyttävän omavalvonnaltaan sekä rakenteiltaan ja toimintoiltaan kaikki lainsäädännön vaatimukset. Tarkastuskertoja voidaan lisätä 50 %, kun havaitaan sellaisia riskitekijöitä, jotka eivät ole hallinnassa. Myös suositeltua aikaa voidaan perustelluista syistä lisätä tai vähentää.

Eviran ohjeellisia tarkastusmääriä laadittaessa on oletettu, että toiminta on ympärivuotista. Mikäli kohde on toiminnassa vain osan vuotta, on tarkastusten määrä suhteutettava vuotuisen toiminta-aikaan.

Valvontaviranomainen voi käyttää omaa toimivaa riskitekijöiden arviointijärjestelmäänsä, mikäli siinä otetaan huomioon tässä ohjeessa esitetyt periaatteet. Liedon kunnassa kehitetään parhaillaan TerveKuun yhteydessä toimivaa riskipisteytystä.

6.4 Valvontakohteiden riskinarviointi

Valvontakohteen riskiluokituksen määrittelemiseksi riskinarvioinnissa pyritään järjestelmällisesti tunnistamaan valvontakohteen vaarat (luonne) ja terveyshaitat sekä arvioimaan niiden merkitys (laajuus). Tavoitteena on arvioida jokainen valvontakohte erikseen ottaen huomioon keskusviranomaisten toimialakohtaisissa valtakunnallisissa valvontaohjelmissa antamat yksityiskohtaiset ohjeet koskien riskinarviointia ja riskiluokitusta sekä niissä huomioon otettavia tekijöitä. (Ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma 2008-2010 s.16)

Elintarvikevalvonnan tulee olla säännöllistä, tehokasta, yhdenvertaista ja avointa sekä riskeihin perustuvaa (valvonta-asetus 882/2004 artikla 3). Säännöllinen valvonta edellyttää suunnitelmia, joihin tulee liittää elintarvikevalvontakohteiden ja niiden omavalvonnan arviointi, kohteeseen tehtävät tarkastukset sekä valvontaviranomaisen toteuttamaan näytteenottoon ja näytteiden tutkimukseen liittyvät asiat

Eviran tavoitteena on kehittää riskinarvioinnin periaatteisiin perustuva luokittelumalli elintarvikevalvonnan käyttöön kaikille elintarvikealan yrityksille vuoteen 2012 mennessä. Mallista on kehitetty atk-ohjelma Risk Sheriff, joka kattaa liha- ja kala-alan laitokset. Vuoden 2010 aikana Risk Sheriff -ohjelma laajennetaan kattamaan kaikki elintarvikehuoneistot. Perimmäisenä tavoitteena on luoda ohjeet, joiden avulla kohdekohtainen tarkastustiheys riippuu kohteen tosiasiallisista riskeistä (Eviran sivusto).

Keskeiset käsitteet, joita ympäristöterveydenhuollossa käytetään, ovat tuttuja muualta, muuta niitä käytetään laajennetussa merkityksessä:

Vaara on elintarvikkeessa tai sen ympäristössä oleva biologinen, kemiallinen tai fysikaalinen tekijä tai tila, joka saattaa vaarantaa elintarvikkeen turvallisuuden (yleinen elintarvikeasetus 178/2002, artikla 3, kohta 14).

Riski on vaaran aiheuttaman terveydellisen haittavaikutuksen todennäköisyys ja voimakkuus (yleinen elintarvikeasetus 178/2002 3 artikla, kohta 9).

Risktiin vaikuttavien tekijöiden (riskitekijöiden) arviointi tarkoittaa valvontaviranomaisen tekemää arviointia, jossa arvioidaan valvontakohteesta johtuvien ja siinä valmistettujen elintarvikkeiden välityksellä ihmiselle syntyvien terveydellisten haittavaikutusten todennäköisyyttä ja voimakkuutta ja jossa otetaan huomioon mm. taulukossa 1 mainitut tekijät. Riski voidaan jakaa yksittäisiin riskitekijöihin, jolloin valvontakohteen kokonaisriskiä voidaan arvioida niiden kautta.

6.5 Liedon kunnan riskinarviointimalli elintarvikevalvontakohteissa

Liedon kunnan elintarvikevalvonnan kohteiden riskinarvioinnissa on käytetty Eviran ympäristöterveydenhuollon valtakunnallisessa valvontaohjelmassa vuosille 2009-2010 annettuja ohjeita perusteina.

Valvontakohteiden riskinarviointia toimialueella pyritään yhdenmukaistamaan, ja tietojen päivittämistä tehdään suoritettavien tarkastusten yhteydessä. Tarkastaja antaa kohdekohtaisesti jokaiselle riskinarviointimallin mukaiselle tekijälle riskiluvun. Yhteenlaskettuun kokonaisriskilukuun perustuen ohjelma määrittää kohteelle ohjeellisen tarkastustiheyden. Lopullista tarkastustiheyttä määriteltäessä otetaan huomioon kohteen vuosittainen toiminta-aika ja kunkin kohdeluokan sisällä aiemmasta valvonnasta saatu tieto (Mäkinen 2009b).

Riskinarvioinnissa merkittävänä tekijöinä huomioidaan:

- Toiminnanharjoittajan asiantuntemus ja toimintatavat (hygieniatuntemus, omavalvonta tai käyttötarkkailu, aiemmat ongelmat, yleinen asennoituminen, piittaamattomuus jne.)
- Huoneiston tai tilan elintarvikehygieeniset olosuhteet, rakenteet ja kalusto (varustelutaso, rakenteiden kunto jne.)
- Altistavan tekijän vaarallisuus (taudinaiheuttaja, myrkyllisyys)
- Tuotantomäärä / altistuvien ihmisten määrä ja käyttäjäryhmät (lapset, nuoret, vammaiset, sairaat, vanhukset).
- Altistuksen kesto ja/tai toistuvuus (vakituinen tai tilapäinen oleskelu).

Riskinarviointi on liitetty suoraan TerveKuu -ohjelmaan, jossa kohdekortin yhteydessä olevalla erillisellä riskikartoituksella voidaan laskea jokaisen kohteen yksilöllinen valvontatarve. Riskikartoitus on kehitetty yksikön sisäisenä työnä ja se on tällä hetkellä kokeiluvaiheessa. Riskinarvioinnin pisteytysohje on tämän käsikirjan liitteessä 4 ”Valvonnan suunnittelu”.

6.6 Erityistilanteisiin varautuminen

Elintarvike- ja terveydensuojelulaissa on määräykset siitä, että kunnan on ennakolta varauduttava erityistilanteisiin (Elintarvikelaki 2372006 46 §; Terveydensuojelulaki 763/1994 8 §).

Erityistilanteella tarkoitetaan tässä ympäristöperäistä säteilyn, mikrobien tai kemikaalien aiheuttamaa terveyden vaaraa, jonka hoitaminen edellyttää tavanomaista toimintaa suurempia valmiuksia. Ympäristöterveyden erityistilanteet ovat maassamme suhteellisen yleisiä. Vuosittain ilmenee useita vesiepidemioita ja ruokamyrkytys epidemioita sekä kemiallisia tilanteita, joissa tarvitaan ulkopuolista asiantuntija-apua kunnan omien toimenpiteiden tueksi. Kansalliset tutkimuslaitokset ovat kehittäneet valmiuksiaan toimia kuntien apuna erityistilanteissa. Paikallinen toiminta on kuitenkin avainasemassa erityistilanteiden ehkäisyyn, niihin varautumisen ja hoitamisen suhteen (EVO 2009-2010).

Kunnan ympäristöterveydenhuollon tehtävät erityistilanteissa:

- Arvioida erityistilanteen aiheuttamat terveyshaitat, tehdä päätöksiä terveyshaitan ehkäisemiseksi/poistamiseksi (esim. vedenjakelun keskeyttäminen, elintarvikkeen poisto markkinoilta, koulun sulkeminen)
- Tiedottaa erityistilanteessa nopeasti ja totuudenmukaisesti
- Avustaa muita viranomaisia päätöksenteossa
- Huolehtia tilanteen ja ympäristön seurannasta terveydelliseltä kannalta
- Tehdä johtopäätöksiä ja antaa määräyksiä erityistilanteiden toistumisen välttämiseksi (Mäkinen 2009b).

Erityistilanteessa otetaan yhteys asiantuntijalaitoksiin ja irrotetaan välittömästi tarpeellinen määrä kunnan henkilökuntaa tekemään selvitystyötä. Vähemmän kiireelliset tehtävät jätetään odottamaan vuoroaan.

Äkillisissä onnettomuuksissa hätäkeskus vastaanottaa ilmoituksen onnettomuudesta ja hälyttää ympäristöterveyden viranomaiset ja muut tarvittavat toimijat, kunnan valmiussuunnitelman perusteella.

6.7 Epidemioiden selvittäminen

Saatuun ilmoituksen elintarvike- tai vesivälitteisestä ruokamyrkytyksestä tai sellaisen epäilystä viranomaisen on viipymättä toimitettava tapausta koskeva tutkimus (STMa elintarvikkeiden tai talousveden välityksellä leviävien ruokamyrkytysepidemioiden selvittämisestä 251/2007) Ruokamyrkytystapausten keskeinen tavoite on sairastumisen aiheuttajan ja lähteen etsiminen. Epidemian tutkiminen tapahtuu kunnan kustannuksella ja talousarvioon on varattava rahaa tutkimuksia varten. Kunnan tartuntatauti-, terveydensuojelu- ja elintarvikevalvontaviranomaisten on sovittava ruokamyrkytysten selvitystyöryhmä. Työryhmän on laadittava kirjallinen toimintaohje keskeisten tehtävien osalta. Ruokamyrkytystyöryhmät on päivitetty vuoden 2009 aikana.

Ympäristöterveydenhuollon yksikölle tullaan laatimaan toimialakohtainen valmiussuunnitelma vuoden 2010 aikana. Liitteessä 5 ”Hallinto ja delegoinnit” on ensimmäinen versio uudesta valmiussuunnitelmasta.

7 Valvontakohteisiin kohdistuvat toimenpiteet

7.1 Elintarvikevalvonnan tehtävät

Elintarvikevalvonnan tehtävät voidaan esittää lyhyesti seuraavasti:

- Kunnan valvontaviranomaisen hyväksymän valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset elintarvikehuoneistoihin
- Elintarvikehuoneistojen hyväksyminen ennen toiminnan aloittamista
- Toimijoiden oma-avontasuunnitelmien hyväksyminen
- Toiminnan tarkastaminen tarvittaessa toimijanvaihdoksen yhteydessä
- Elintarvikelain 13 §:n 2 mom. mukaisten ilmoitusvelvollisten kohteiden valvonta
- Alkutuotannon valvonta
- Eläimistä peräisin olevien elintarvikkeiden ensisaapumistoiminnan valvonta
- Kontaktimateriaaleja valmistavien /markkinoimien toimijoiden valvonta
- Toimijoiden ohjaus ja neuvonta elintarvikemääräysten noudattamisessa
- Elintarvikealan toimijoiden ja kuluttajien neuvonta ja tiedottaminen
- Elintarvikkeita koskevien kuluttajavalitusten käsittely
- Ruokamyrkytysilmoitusten käsittely
- Määräysten antaminen elintarvikemääräysten vastaisuuden poistamiseksi
- Kieltojen antaminen
- Valtion viranomaisten avustaminen eläimistä saatavien elintarvikkeiden kansallisen vierasainevalvontaohjelman toteuttamisessa
- Elintarvikemääräysten mukaisten ilmoitusten ja raporttien tekeminen lääninhallitukselle ja Eviralle (Pirteva 2009)

Säännöllisen, suunnitellun valvonnan lisäksi ympäristövalvonnan työkuvaan kuuluu akuuttivalvonta, joka koostuu ympäristöterveysvalvontaan liittyvistä toimenpiteistä, joiden määrää ja tarvetta ei voida ennakoida. Akuuttia valvontaa ovat lähinnä tarkastukset kuluttajavalituksien (asunnot, elintarvikkeet, juomavesi, kulutustavarat, eläinsuojelu jne.) johdos-

ta, uusien kohteiden ilmoitusten tai hakemusten käsittelyyn liittyvät tarkastukset sekä keskushallintoviranomaisten myyntikieltopäätösten toteutumisen valvontaan liittyvät tarkastukset. Myös ympäristölupiin ja kaavamuutoksiin liittyvien lausuntojen johdosta tehtävät tarkastukset kuuluvat akuuttiin valvontaan (Mäkinen 2009b).

Valvonnan yleisenä periaatteena on, että akuuttiin valvontaan liittyvät toimenpiteet ovat etusijalla ja säännöllistä valvontaa tehdään niin paljon kuin akuutilta valvonnalta aikaa jää. Ympäristöterveysvalvontaa tekevän viranhaltijan toimenkuvasta riippuen akuutti valvonta kattaa noin 50 % viranhaltijan työajasta. Säännölliseen valvontaan jää käytettäväksi noin 50 % työajasta.

7.2 Elintarvikehuoneistotarkastukset

Tarkastuksella tarkoitetaan valvontaviranomaisen tai tämän valtuuttaman ulkopuolisen asiantuntijan säännöllisesti ja ennalta suunnitellusti tekemää valvontakohteen tarkastusta, jossa arvioidaan valvontakohteen vaatimustenmukaisuus. Tarkastus voi sisältää näytteenottoa ja mittauksia kohteen, kohteessa harjoitettavan toiminnan, kohteessa valmistettävien tuotteiden turvallisuuden ja määräystenmukaisuuden arvioimiseksi (Valvonta-asetus 882/2004; Valvontaohjeasetus 664/2006).

Tarkastuksen sisältö määräytyy sen mukaan, minkä lain perusteella se tehdään. Ympäristöterveydenhuollossa saattaa olla tarkoituksenmukaista tehdä tarkastus samanaikaisesti useamman lain perusteella. Tarkastuksen lakiperusteet on käytävä ilmi sekä valvontasuunnitelmassa (ennalta suunnitellun valvonnan osalta) että tarkastuksen jälkeen laadittavasta tarkastuskertomuksesta.

Hallintolain (434/2003) 39 §:n mukaan viranomaisen on ilmoitettava tarkastuksesta ennakoon asianosaiselle, jollei ilmoittaminen vaaranna tarkastuksen tarkoituksen toteutumista. Toisaalta, EY-valvonta-asetuksen (882/2004) artiklan 3(2) mukaan elintarvikevalvonnan tarkastukset tulee pääsääntöisesti tehdä ilman ennakkovaroitusta. Käytännössä ympäristöterveydenhuollossa tarkastuksia on syytä tehdä sekä ennalta ilmoittamatta että ilmoittamalla niistä etukäteen. Asianosaisella on oikeus olla läsnä tarkastuksessa. Asianosaisena voidaan käsittää sekä toiminnanharjoittaja että tämän edustaja.

Evira on antanut joillekin elintarvikevalvonnan kohteille tarkastusohjeita, jotka on otettu mukaan tämän laatujärjestelmän toimintaohjeisiin (Liite 1 ”Tarkastuksen ohjeistus”).

Yksittäinen tarkastusohje on yleensä jaettu

- A) Ilmoituksen käsittelyyn liittyvään tarkastukseen
- B) Valvontaohjelman mukaiseen tarkastukseen

Molemmat edellä mainitut tarkastustyyppit on jaettu lisäksi

1. Tarkastuksen valmisteluun
2. Varsinaiseen tarkastustoimenpiteeseen (asiat, jotka tulee huomioida tarkastuksessa)
3. Jatkotoimenpiteisiin

Toiminnassa olevan elintarvikehuoneiston valvonnassa tarkastus ei aina voi kattaa koko yrityksen toimintaa, vaan se voi kohdistua esimerkiksi omavalvonnan toimivuuteen, työkentelytapoihin, pakkausmerkintöihin, tiloihin, laitteisiin tai välineisiin. Tarkastukset pyritään tekemään silloin, kun valvontakohteessa on toimintaa, mutta joissakin tapauksissa voidaan tarkastus toteuttaa myös muulloin, esimerkiksi aamulla ennen toiminnan alkamista (Mäkinen 2009b).

Tarkastus sisältää usein aiemmin todettujen epäkohtien korjaamisen seuranta. Epäkohtien korjaamisesta ja aikataulusta sovitaan toiminnanharjoittajan kanssa ja valvontakirjanpitoon merkitään, kun toimija on toteuttanut korjaukset.

Tarkastuksesta laaditaan aina tarkastuskertomus ja tarkastetut asiat kirjataan, vaikka niissä ei tarkastuksen aikana havaittaisikaan epäkohtia. Tarkastuskertomukseen merkitään valvonnan tarkoitus, käytetyt menetelmät ja valvonnan tulokset sekä tarvittaessa asianomaiselta toimijalta edellytettävät toimet. Tarkastuskertomus toimitetaan tarkastajan allekirjoittamana tarkastuskohteeseen. Tarkastuskertomus voidaan tarvittaessa lähettää tiedoksi myös muille viranomaisille (Elintarvikevalvonta-asetus 321/2006).

Liitteessä 1 ”Tarkastuksen ohjeistus” on yksityiskohtainen elintarvikehuoneiston tarkastusohje sekä hyväksyntää että valvontaa varten.

7.3 Elintarvikehuoneiston hyväksyminen

Elintarvikealan toimijan on haettava hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista elintarvikehuoneiston hyväksymistä Liedon kunnan ympäristöterveydenhuollosta. Hakemuksen yhteydessä toimijan on esitettävä viranomaiselle kirjallinen omavalvontasuunnitelma hyväksyttäväksi (Elintarvikelaki 23/2006).

Elintarvikehuoneiston hyväksymisen edellytyksenä on, että elintarvikehuoneisto on elintarvikelain 10 §:ssä säädettyjen vaatimusten mukainen. Rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista on säädetty yleisen elintarvikehygieniasetuksen (852/2004) 4. artiklassa ja Sosiaali- ja terveysministeriön asettamassa eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasetuksessa (28/2009) koskevassa asetuksessa.

Hyväksytyt elintarvikehuoneiston toiminnan keskeyttämisestä, toiminnan lopettamisesta sekä toimijan vaihtumisesta on ilmoitettava hyväksymispäätöksen tehneelle viranomaiselle vähintään 14 vuorokautta aikaisemmin.

Valvontaviranomainen tekee elintarvikehuoneiston hyväksymisestä päätöksen ja päätöksestä peritään taksan mukainen maksu. Valvontaviranomainen voi asettaa hyväksymispäätöksessä tarpeellisia ehtoja terveysvaarojen ehkäisemiseksi. Valvontaviranomaisen on ratkaistava asia 60 vuorokauden kuluessa asian vireille tulosta, ellei asian laajuus, hakemuksen puutteellisuus tai muu erityinen syy edellytä asian pitempää käsittelyä (Elintarvikelaki 23/2006).

Elintarvikehuoneiston on oltava elintarvikelaissa (13 § 2. mom.) mainittuja poikkeuksia lukuun ottamatta asianomaisen valvontaviranomaisen hyväksymä ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista (hyväksytty elintarvikehuoneisto). Elintarvikealan toimijan on haettava elintarvikehuoneiston hyväksymistä elintarvikelaissa (15 §) tarkoitetulta viranomaiselta ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista. Hakemuksen yhteydessä valvontaviranomaiselle on esitettävä kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Elintarvikehuoneiston hyväksymismenettelystä on tarkempia määräyksiä valtioneuvoston elintarvikevalvonnasta antamassa asetuksessa (321/2006).

Sellaiset elintarvikehuoneistot, joissa käsitellään eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä, on säädetty Euroopan parlamentin ja neuvoston eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä antamassa asetuksessa (EY) 853/2004 sekä

maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta (37/EEO/2006).

7.4 Omavalvontaohjelman hyväksyminen

Omavalvonnan avulla toimija varmistaa, että elintarvikkeen turvallisuus ei vaarannu sinä aikana, kun elintarvike on toimijan vastuulla. Viranomaisen tehtävänä on varmistaa, että omavalvonta toimii tehokkaasti ja että elintarvikkeen turvallisuus, jäljitettävyys ja muu määräystenmukaisuus toteutuu kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa (Elintarvikelaki 23/2006).

Euroopan unionin elintarvikelainsäädäntö (Yleinen hygienia-asetus 852/2004) ja kansallinen elintarvikelaki (23/2006) edellyttävät, että jokainen elintarvikealan toimija tunnistaa omaan yritystoimintaansa liittyvät elintarvikeeturvallisuutta vaarantavat tekijät ja huolehtii niiden hallinnasta. Elintarvikealan toimijoiden on laadittava HACCP (vaarojen analysointi ja kriittiset valvontapisteet) -periaatteisiin perustuva kirjallinen omavalvontasuunnitelma, jossa on esitettävä seuraavat asiat:

1. Toiminnan ja toimintojen riskikohdat, joissa voi esiintyä hygieenisiä tai muita vaaratilanteita.
2. Menetelmät, joiden avulla valvotaan tehokkaasti ja yksinkertaisesti vaaratilanteita.
3. Toimenpiderajat riskikohtien valvonnassa.
4. Mitä tehdään, jos toimenpiderajat ylitetään.
5. Mitä omavalvontatoimenpiteitä kohdistetaan valmistettaviin tai kaupan pidettäviin elintarvikkeisiin, niiden valmistus-, lisä- tai vierasaineisiin taikka mikrobiologiseen laatuun.
6. Miten omavalvontajärjestelmän toimivuus varmistetaan.

(Elintarvikeeturvallisuusvirasto Eviran Internet-sivut

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa_elintarvikkeista/valvonta/ haettu

10.10.2009)

Omavalvontasuunnitelmalle tulee hakea elintarvikevalvontaviranomaisen hyväksyntä elintarvikehuoneiston hyväksymisen yhteydessä tai haltijan vaihtuessa. Omavalvontasuunnitelman hyväksymistä ei kuitenkaan edellytetä elintarvikelain 13 §:n mukaisilta ilmoitusvelvollisilta toimijoilta. Ilmoitusvelvolliset toimijat (yritykset) joutuvat kuitenkin tekemään

kirjallisen omavalvontasuunnitelman, joka on pyydettyä esitettävä valvontaviranomaiselle.

Ensisääntötoimijoiden omavalvontasuunnitelmille tulee hakea viranomaisen hyväksyntä, mutta itse toiminta ei ole luvanvaraista. Alkutuotantopaikalla on pidettävä omavalvontan toteuttamisesta kirjaa, mutta kirjallista suunnitelmaa ja sen hyväksyttämistä ei edellytetä. Tarkempia säännöksiä alkutuotantopaikkojen omavalvontaan liittyvästä kirjanpidosta annetaan maa- ja metsätalousministeriön asetuksella (Alkutuotantoasetus 134/2006).

7.5 Pakkokeinot

Julkinen hallinto on lainsäädäntöön sidottua toimintaa. Tämä lainalaisuusperiaate on ilmaistu Suomen perustuslaissa (731/1999), jonka mukaan ”Julkisen vallan käytön tulee perustua lakiin” (2 § 3). Hallinnon lainalaisuusperiaatetta täydentää viranomaisten toimintaa velvoittava lakisidonnaisuuden vaatimus, jonka mukaan ”Kaikessa julkisessa toiminnassa on noudatettava tarkoin lakia” (2 § 3).

Lakisidonnaisuuden vaatimus elintarvikelainsäädännön noudattamisen valvonnassa merkitsee, että elintarvikevalvontaa suorittavan viranomaisen on oltava selvillä hänen toimintaansa ohjaavista säädöksistä ja osattava soveltaa niitä. Hänen on tunnettava tehtäviinsä liittyvät elintarvikemääräykset ja tiedettävä, miten niiden noudattamista valvotaan. Jos valvontaviranomainen havaitsee, että elintarvikealan toimija rikkoo voimassa olevia elintarvikemääräyksiä, hänen tulee ryhtyä tarvittaviin toimenpiteisiin niiden noudattamisen varmistamiseksi. Tämä edellyttää, että hän tuntee myös elintarvikelainsäädännön mukaiset hallinnolliset pakkokeinot ja osaa tarvittaessa käyttää niitä lainsäädännön edellyttämällä tavalla.

Eviran ohjeen ”Opas elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä elintarvikevalvonnassa nro 100011/1” tarkoituksena on opastaa valvontaviranomaisia elintarvikelain (23/2006) 7 lukuun sisältyvien pakkokeinojen käytössä elintarvikelainsäädännön vaatimusten noudattamista valvottaessa. Tätä opasta käytetään ohjeistona, jos hallinnolliset pakkokeinot pitää ottaa käyttöön.

Hallinnollisten pakkokeinojen käyttäminen edellyttää, että valvontaviranomainen tuntee elintarvikelainsäädännön lisäksi myös muut hallinnollista toimintaa ohjaavat säännökset ja määräykset ja osaa ottaa ne huomioon päätöksenteon yhteydessä.

Liitteessä ”Hallinto ja delegoinnit” on Eviran opas elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä elintarvikevalvonnassa.

7.6 Valvonnan näytteenotto

Näytteenotto ja tutkiminen ovat valvontamenetelmiä, joilla voidaan selvittää omavalvonnan toimivuutta sekä tuotteiden turvallisuutta ja määräystenmukaisuutta. Elintarvikelain 48§:n mukaan kunnan on laadittava vuosittainen näytteenotto ja tutkimussuunnitelma. Suunnitelman tulee sisältää riskinarviointiin perustuen otettavat valvontänäytteet kohteittain tai kohdetyypeittäin sekä kunnan omat kartoitustutkimukset. Lisäksi suunnitelmassa on varauduttava kuluttajavalitusten perusteella tehtäviin tutkimuksiin, ruokamyrkytysten selvittämiseksi tarvittaviin tutkimuksiin sekä elintarvikevalvontaohjelmaan sisältyviin valvonta- ja seurantaohjelmiin ja hankkeisiin liittyvään näytteenottoon (muut). Evira suosittelee viranomaisnäytteenoton suuntaamista ennen kaikkea hyvin suunniteltuihin patogeeni-projekteihin.

Liitteenä olevien toimintaohjeiden näytteenotto-ohjeet on tehty yleisimmin elintarvikevalvonnassa käytössä olevista näytteenottotoimenpiteistä. Ohjeet perustuvat olemassa oleviin standardeihin tai ministeriöiden ja tutkimuslaitosten ohjeisiin. Näytteenotto-ohjeen tarkoitus on olla tarkka kuvaus näytteenotto-olosuhteista ja varsinaisesta näytteenottotoimenpiteestä siten, että lähes kuka tahansa pystyisi ottamaan näytteen.

Yksityiskohtaisten näytteenotto-ohjeiden tarkoitus on ennen kaikkea yhdenmukaistaa eri viranhaltijoiden näytteenottotapoja, jotta analyysitulokset olisivat vertailukelpoisempia ja sisältäisivät vähemmän virhemahdollisuuksia.

Yksittäinen näytteenotto-ohje sisältää seuraavat osa-alueet:

1. Näytteenoton tausta
2. Tarvittavat välineet
3. Näytteenotto
 - yleistä
 - varsinainen näytteenotto

Näytteenotto-ohjeet on koottu liitteeseen 3 ”Näytteenotto”.

Näytteenotto ja tutkiminen ovat valvontamenetelmiä, joilla voidaan selvittää omavalvonnan toimivuutta sekä tuotteiden turvallisuutta ja määräystenmukaisuutta. Näytteiden tutkimiseen käytettävän laboratorion tulee olla asianmukaisesti hyväksytty tekemään pyydettyjä tutkimuksia (Elintarvikelaki 23/2006 37 §).

Ympäristöterveydenhuollon elintarvikenäytteet tutkitaan Eurofins Scientific Finland Oy:n laboratoriossa ja vesinäytteet tutkitaan Lounais-Suomen vesi- ja ympäristötutkimus Oy:n ja Kokemäen vesistön vesiensuojeluyhdistyksen laboratorioissa.

7.7 Näytteenottolaitteiden käyttöohjeet, huolto ja kalibrointi

Näytteenottolaitteet sijaitsevat Liedon keskusvarastolla, jossa kaikki ympäristöterveydenhuollon laitteet säilytetään. Laitteiden käyttöohjeet ovat laitteiden mukana, mikä helpottaa laitteen käyttämistä. Laitteiden huolto ja kalibrointi tullaan järjestämään sellaiseksi, että laitteet ovat aina luotettavia ja käyttökunnossa.

Muu näytteenottovälineistö (pullot, styrox-laatikot, lomakkeet yms.) on hankittu itsenäisesti jokaiseen toimipisteeseen. Näiden huollosta vastaavat toimipisteen terveystarkastajat itse.

Liitteessä 3 ”Näytteenotto” on näytteenottolaitteiden käyttöohjeet, huolto-ohjeet ja kalibrointimenetelmät.

8 Asiakirjamallit, kaavakepohjat

Ympäristöterveysuojeluviranomaisten työhön liittyy runsaasti virallisten lakiin pohjautuvien päätösten tekemistä sekä erilaisten kieltojen ja määräysten antamista. Päätöksiä koskeva lainsäädäntö on erittäin laaja ja seikkaperäinen, joten päätösasiakirjojen lainmukaisuuden takaaminen on erittäin vaikeaa. Keskushallintoviranomaisten taholta onkin arvioitu, että osa viranomaisten ja kuluttajien kannalta tarpeellisista määräyksistä jää antamatta päätösasiakirjojen oikean muodon takaavan ohjeistuksen puuttumisen vuoksi (Elintarvike-turvallisuusvirasto Eviran Internet-sivut haettu 10.10.2009).

Laatujärjestelmässä asiakirjamallit ovat asiakirjapohjia, jotka sisältävät lainmukaiseen päätöksentekoon tarvittavat asiat. Asiakirjamallit on pyritty tekemään kaikista elintarvikevalvonnan lainsäädännössä esiintyvistä päätös- ja määräysasioista sekä hakemus- ja ilmoituslomakkeista. Kaavakepohjat on tehty sekä ilmoituksen tekoa että esitietojen keräämistä varten. Asiakirjamalleilla pyritään siihen, että viranomaisten päätöksiin ja määräyksiin liittyvät asiakirjat olisivat muodoltaan oikein ja lainmukaisia. Mallit helpottavat ja nopeuttavat viranhaltijoiden toimintaa ja varmistavat sen, että päätökset tehdään aina samalla tavalla.

Tarkastuksesta laaditaan aina tarkastuskertomus ja tarkastetut asiat kirjataan, vaikka niissä ei tarkastuksen aikana havaittaisikaan epäkohtia. Tarkastuskertomukseen merkitään valvonnan tarkoitus, käytetyt menetelmät ja valvonnan tulokset sekä tarvittaessa asianomaiselta toimijalta edellytettävät toimet. Tarkastuskertomus toimitetaan tarkastajan allekirjoittamana tarkastuskohteeseen. Tarkastuskertomus voidaan tarvittaessa lähettää tiedoksi myös muille viranomaisille (Mäkinen 2009b).

TerveKuulla on valmiit päätöslomakkeet, jotka täytetään ohjelmistoa käyttäen. Ohjelmiin on myös syötetty tavallisimpia päätöslauseita, joita lainsäädäntö edellyttää päätöksissä. Ohjelmaan on lisätty Eviran antama mallipäätös elintarvikehuoneiston hyväksymisestä ja sitä hyödynnetään soveltuvin osin päätöspohjana.

Toimintaohjeet tarkastuksia varten eli ns. tarkastuslistat ja tarkastuskertomuspohjat erilaisia elintarvikevalvonnan tarkastuksia varten löytyvät liitteestä 2 ”Lomakkeet ja dokumentointi”.

9 Dokumentointi

Ympäristöterveydenhuollon yksikön toimiessa tämän laatujärjestelmän mukaan syntyy sekä laatujärjestelmän päivittämiseen ja uudistamiseen että viranomaistoimintaan liittyviä dokumentteja (Elintarvikevalvonta-asetus 321/2006). Oikealla menettelyllä varmistetaan, että päivitettyt dokumentit ja tiedot ovat tarvittaessa saatavilla ja vanhentuneet dokumentit poistettu laatujärjestelmästä ja arkistoista.

Periaatteena on, että viranomaisen asiakirjat ovat julkisia, mutta henkilötunnukset yms. asiat tekevät asiakirjoista salaisia ainakin osittain. Liitteessä 5 ”Hallinto ja delegoinnit” on Liedon kunnan ohje viranomaistyön julkisuudesta.

9.1 Viranomaistoimintaan liittyvien dokumenttien säilytys

Viranomaistoinnissa syntyy dokumentteja, kuten tarkastuspöytäkirjoja, lausuntoja, mitauspöytäkirjoja, näytteenottopöytäkirjoja ja päätöspöytäkirjoja. Kaikki terveystarkastajat tallentavat tehdyt dokumentit ympäristöterveydenhuollon TerveKuu-tiedonhallintajärjestelmään, josta ne ovat tarvittaessa kaikkien osaston terveystarkastajien käytettävissä. Päätökset tehdään TerveKuu-ohjelmaan juoksevilla diaarinumeroinnilla, hakemusten viireilletuloajankohdan mukaisessa järjestyksessä.

Kaikki viranomaistoimintaan liittyvät dokumentit tulostetaan paperiversioksi, leimataan, allekirjoitetaan (päätökset, lausunnot ja tarkastuskertomukset) ja arkistoidaan. Myös sähköiset asiakirjat säilytetään, jos niihin viitataan päätöksessä tai lausunnossa. Esimerkiksi sähköpostitse tulevat dokumentit tulostetaan ja arkistoidaan paperiversiona. Muutenkin sähköpostit säilytetään asian luonteen mukaisesti.

Viranomaistoimintaan liittyvät dokumentit säilytetään ympäristöterveydenhuollon osastolla. Dokumenttien säilytyksestä ja säilytysajoista määrätään tarkemmin Liedon kunnan ympäristöterveydenhuollon arkistonmuodostussuunnitelmassa (Arkistolaki 831/1994 8 §). Pysyvästi säilytettävistä asiakirjoista määrää arkistolaitos (ArkL 13 §).

Liitteessä 2 ”Lomakkeet ja dokumentointi” on Liedon ympäristöterveyslautakunnan arkistonmuodostussuunnitelma.

9.2 Laatujärjestelmään liittyvien dokumenttien päivitys ja jakelu

Osaston sisäisessä yhteistyössä muodostuvia dokumentteja, mm. työkokousten muistioita ja projekti- ja koulutusyhteenvedoja säilytetään tarpeen mukaan. Dokumentit säilytetään yhteiskäytössä olevalla palvelimella (P-aseamalla) ja paperiversiot säilytetään ympäristöterveydenhuollon toimistossa omissa kansioissaan. Laatujärjestelmän päivityksistä ilmoitetaan sisäisen tiedotuksen ohjeistuksen mukaisesti.

9.3 Tiedonhallintajärjestelmä

Osaston keskeinen dokumentoinnin työkalu on TerveKuu-ohjelma. Se on kaikkien valvontatyötä tekevien viranhaltijoiden käytettävissä oleva tiedonhallintajärjestelmä, jolla kohdetietorekisteriä hallinnoidaan ja jolla viranomaistoimintaan liittyvät dokumentit luodaan.

TerveKuu on TeraKuu Oy:n tiedonhallintajärjestelmä, joka on yhteensopiva tulevaisuudessa käyttöönotettavan valtakunnallisen valvontarekisterin kanssa. Evirassa valmistellaan keskitettyä valvontakohdejärjestelmää (KUTI 1), jonka avulla valvontakohderekisteri muodostetaan suoraan kuntien pitämistä rekistereistä, ja tiedot välittyvät automaattisesti kunnilta Eviraan. Tähän nivoutuu mukaan myöhemmässä vaiheessa valvontatietojärjestelmä (KUTI 2), jonka avulla valvonnasta kertyvät tiedot kootaan ja niistä tehdään yhteenvedoja (EVO 2009-2010).

10 Toimenpidemallit

Seuraavissa luvuissa esitetään lyhyesti tavallisimpien elintarvikevalvonnan dokumenttien käsittely ja niiden tiedot. Ympäristöterveydenhuollon osaston toimintaa tullaan kehittämään ja päivittämään useasti. Tästä syystä ohjeena on käyttää ainoastaan Liedon kunnan virallisilta verkkosivuilta löytyviä lomakkeita asiakaspalvelussa. Näin asiakkailta ja valvontaviranomaisilla on koko ajan käytössään asiapapereista samat mallit (Mäkinen 2009c).

Lomakkeen nimike on laitettu käsittelyohjeen nimeksi. Samalla nimellä löytyy lomake Liedon kunnan ympäristöterveydenhuollon sivustosta.

10.1 Elintarvikelain 13 §:n 1. mom. mukaisen hakemuksen käsittely

[Hakemus elintarvikehuoneistosta](#)

- Elintarvikelain (23/2006) 14 §:n mukainen hakemus elintarvikehuoneistosta (kai- kille elintarvikehuoneistoille, paitsi laitoksille)
- Toiminnanharjoittaja tekee hakemuksen, kun kyseessä toiminnan aloittaminen, tai toiminnan olennainen muutos. Hakemus liitteineen tehdään kahtena kappaleena.
- Hakemus tulee jättää valvontaviranomaiselle hyvissä ajoin (minimi 14 vrk) ennen toiminnan aloittamista. Valvontaviranomainen kirjaa hakemuksen oikeaan yläkul- maan hakemuksen saapumispäivämäärän ja kuittaa sen nimikirjaimillaan.
- Jos hakemus on lähetetty väärälle valvontaviranomaiselle, tulee hakemus lähettää viipymättä asiaa käsittelevälle viranomaiselle.
- Valvontaviranomainen tarkistaa ilman turhaa viivettä, että hakemus on riittävästi täytetty ja tarvittavat liitteet ovat mukana. Tarvittaessa pyydetään täydentäviä tieto- ja.
- Kirjataan hakijan tiedot TerveKuulle (asia tulee vireille).
- Tehdään hyväksymistarkastus kohteeseen, tarkastuspöytäkirja sekä hyväksymispää- tös (mallipäätös TerveKuulla/Evira)
- Hyväksymispäätös lähetetään toiminnanharjoittajalle (leimattu ja allekirjoitettu). Päätöksen liitteenä lähetetään alkuperäiset hakemusasiakirjat, tarkastuspöytäkirja sekä oikaisuvaatimusohje.
- Toinen hyväksymispäätös (leimattu ja allekirjoitettu), hakemuslomake ja tarkastus- pöytäkirjan kopio arkistoidaan arkistosuunnitelman mukaan.

- Hyväksymisestä tehdään maksupäätös ja päätöksestä peritään taksan mukainen hyväksymispäätöksen maksu.

Maahantuonti tai maastavienti, agentuuritoiminta

- Elintarvikehuoneiston, jossa harjoitettavan toiminnan tarkoitus on pelkästään elintarvikkeiden kuljetus tai säilyttäminen kuljetusajoneuvossa tai kontissa taikka elintarvikkeiden maahantuonti tai maastavienti, hyväksyy elintarvikealan toimijan kotikunnan elintarvikevalvontaviranomainen.
- Toiminnanharjoittaja tekee hakemuksen kahtena kappaleena.
- Hakemus tulee jättää valvontaviranomaiselle hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista. Valvontaviranomainen kirjaa hakemuksen oikeaan yläkulmaan hakemuksen saapumispäivämäärän ja kuittaa sen nimikirjaimillaan.
- Jos hakemus on lähetetty väärälle valvontaviranomaiselle, tulee hakemus lähettää viipymättä asiaa käsittelevälle viranomaiselle.
- Valvontaviranomainen tarkistaa ilman turhaa viivettä, että hakemus on riittävästi täytetty ja tarvittavat liitteet ovat mukana. Tarvittaessa pyydetään täydentäviä tietoja.
- Kirjataan hakijan tiedot TerveKuulle (asia tulee vireille).
- Tehdään tarvittaessa hyväksymistarkastus kohteeseen, tarkastuspöytäkirja sekä hyväksymispäätös (mallipäätös TerveKuulla/Evira)
- Hyväksymispäätös lähetetään toiminnanharjoittajalle (leimattu ja allekirjoitettu). Hyväksymispäätöksen liitteenä lähetetään toinen saaduista hakemuksista liitteineen, tarkastuspöytäkirja sekä oikaisuvaatimusohje.
- Toinen hyväksymispäätös (leimattu ja allekirjoitettu), hakemuslomake liitteineen ja tarkastuspöytäkirjan kopio arkistoidaan arkistosuunnitelman mukaan.
- Hyväksymisestä tehdään maksupäätös ja peritään taksan mukainen hyväksymispäätöksen maksu.

10.2 Elintarvikelain 13 §:n 2. mom. mukaisen ilmoituksen käsittely

Alkutuotannon ilmoitus

- Ilmoitus alkutuotantopaikasta tai alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta, jonka toimijat tekevät elintarvikelain 22 §:n tai MMMa 134/2006 (alkutuotantoasetus) mukaan.
- Toimija tekee ilmoituksen yhtenä kappaleena.
- Valvontaviranomainen kirjaa ilmoituksen oikeaan yläkulmaan ilmoituksen saapumispäivämäärän ja kuittaa sen nimikirjaimillaan.
- Jos ilmoitus on lähetetty väärälle valvontaviranomaiselle, tulee ilmoitus lähettää viipymättä asiaa käsittelevälle viranomaiselle.
- Valvontaviranomainen tarkistaa ilman turhaa viivettä, että ilmoitus on riittävästi täytetty ja tarvittavat liitteet (mahd. omavalvonnan kuvaus, hygieniaosaamistodistus) ovat mukana. Puutteiden ilmetessä on toimijalta pyydettävä täydentäviä tietoja.
- Kirjataan hakijan tiedot TerveKuulle (valvontakohteen rekisteröinti)
- Toiminnanharjoittajalle lähetetään kirjallinen tieto (sähköpostitse tai kirjeitse) siitä, että tiedot on merkitty elintarvikevalvontaviranomaisen kohdetietorekisteriin.
- Ilmoitus ja kopio kirjallisesta ilmoituksesta arkistoidaan
- Ilmoituksen käsittelystä ei peritä maksua.

Vähäinen elintarviketoiminta

- Elintarvikkeiden myynti tai muu luovutus, jos se on vähäistä toimijan samassa huoneistossa harjoittamaan muuhun elinkeinotoimintaan verrattuna. (Elintarvikelain (23/2006) 13 §:n 2 momentin 2-kohdan toiminnasta)
- Toimija tekee ilmoituksen yhtenä kappaleena.
- Valvontaviranomainen kirjaa hakemuksen oikeaan yläkulmaan hakemuksen saapumispäivämäärän ja kuittaa sen nimikirjaimillaan.
- Jos hakemus on lähetetty väärälle valvontaviranomaiselle, tulee hakemus lähettää viipymättä asiaa käsittelevälle viranomaiselle.
- Valvontaviranomainen tarkistaa ilman turhaa viivettä, että hakemus on riittävästi täytetty ja tarvittavat liitteet ovat mukana. Puutteiden ilmetessä on toimijalta pyydettävä täydentäviä tietoja.

- Kirjataan hakijan tiedot TerveKuulle (valvontakohteen rekisteröinti)
- Toiminnanharjoittajalle lähetetään kirjallinen tieto (sähköpostitse tai kirjeitse) siitä, että tiedot merkitty elintarvikevalvontaviranomaisen kohdetietorekisteriin.
- Ilmoitus ja kopio kirjallisesta ilmoituksesta arkistoidaan
- Ilmoituksen käsittelystä ei peritä maksua.

10.3 Elintarvikelain 14 §:n mukaisen ilmoituksen käsittely

Ilmoitus toimijan vaihtumisesta

- Ilmoitus tehdään toimijan vaihtumisesta (Elintarvikelain 14 §:n mukainen ilmoitus toimijan vaihtumisesta)
- Toimija tekee ilmoituksen (yhtenä kappaleena) viimeistään 14 vrk ennen toimijan vaihtumista.
- Valvontaviranomainen kirjaa hakemuksen oikeaan yläkulmaan hakemuksen saapumispäivämäärän ja kuittaa sen nimikirjaimillaan.
- Jos hakemus on lähetetty väärälle valvontaviranomaiselle, tulee hakemus lähettää viipymättä asiaa käsittelevälle viranomaiselle.
- Valvontaviranomainen tarkistaa ilman turhaa viivettä, että hakemus on riittävästi täytetty ja tarvittavat liitteet ovat mukana. Jos hakemuksessa on puutteita, on pyydettyvä toimijalta täydentäviä tietoja.
- Hakijan tiedot kirjataan TerveKuulle (asian vireilletulo). Jos toimipaikan nimi ei vaihdu, tulee TerveKuulla lopettaa vanhan toiminnanharjoittajan tiedot ja perustaa uusi kortti vanhalla nimellä ja lisätä nimen jälkeen järjestysnumero (esim. Liedon paras Grilli 2).
- Tehdään suunnitelman mukainen valvontakäynti toimijan vaihdoksen johdosta,
- Valvontakäynnistä tehdään tarkastuspöytäkirja TerveKuulla.
- Tarkastuspöytäkirja lähetetään toiminnanharjoittajalle.
- Tarkastuksesta peritään tarkastusmaksu.

Toiminnan lopettaminen tai keskeyttäminen

- Lopettaminen tai määräaikainen keskeyttäminen (ei koske vuosittaista toistuvaa taukoa, kuten esim. koulujen keittiöiden kesätauot).

- Toimija tekee ilmoituksen (yhtenä kappaleena) viimeistään 14 vrk ennen lopettamista tai määräaikaista keskeyttämistä.
- Valvontaviranomainen kirjaa hakemuksen oikeaan yläkulmaan ilmoituksen saapumispäivämäärän ja kuittaa sen nimikirjaimillaan.
- Jos ilmoitus on lähetetty väärälle valvontaviranomaiselle, tulee ilmoitus lähettää viipymättä asiaa käsittelevälle viranomaiselle.
- Valvontaviranomainen tarkistaa ilman turhaa viivettä, että ilmoitus on riittävästi täytetty ja tarvittavat liitteet ovat mukana. Tarvittaessa pyydetään täydentäviä tietoja.
- Tehdään merkintä tiedoksisäännistä TerveKuulle ja toiminnanharjoittajalle tietä kirjallisena (sähköposti tai kirjeitse)
- Ilmoituksen käsittelystä ei peritä maksua.

10.4 Laitosasetuksen mukaisen eläinperäisiä elintarvikkeita käsittelevän elintarvikehuoneiston hyväksyminen

[Elintarvikealan laitos](#)

- Hakemuksen tekee eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä elintarvikehuoneisto (laitos).
- Toiminnanharjoittaja tekee hakemuksen, kun kyseessä toiminnan aloittaminen tai toiminnan olennainen muutos. Hakemus liitteineen tehdään kahtena kappaleena.
- Hakemus tulee jättää valvontaviranomaiselle hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista. Valvontaviranomainen kirjaa hakemuksen oikeaan yläkulmaan hakemuksen saapumispäivämäärän ja kuittaa sen nimikirjaimillaan.
- Jos hakemus on lähetetty väärälle valvontaviranomaiselle, tulee hakemus lähettää viipymättä asiaa käsittelevälle viranomaiselle.
- Valvontaviranomainen tarkistaa ilman turhaa viivettä, että hakemus on riittävästi täytetty ja tarvittavat liitteet ovat mukana. Tarvittaessa pyydetään täydentäviä tietoja.
- Kirjataan hakijan tiedot TerveKuulle (asia tulee vireille).
- Tehdään hyväksymistarkastus kohteeseen, tarkastuspöytäkirja sekä hyväksymispäätös (mallipäätös TerveKuulla/Evira)

- Hyväksymispäätös lähetetään toiminnanharjoittajalle (leimattu ja allekirjoitettu). Hyväksymispäätöksen liitteenä lähetetään toinen saaduista hakemuksista liitteineen, tarkastuspöytäkirja sekä oikaisuvaatimusohje.
- Toinen hyväksymispäätös (leimattu ja allekirjoitettu), hakemuslomake liitteineen ja tarkastuspöytäkirjan kopio arkistoidaan arkistosuunnitelman mukaan.
- Hyväksymisestä ilmoitetaan lääniin ja Eviralle (Evira antaa laitosnumeron).
- Hyväksymisestä tehdään hyväksymispäätös ja peritään taksan mukainen hyväksymispäätöksen maksu.

10.5 Elintarvikkeen virheellisyyteen liittyvän valituksen käsittely (myynti, tarjoilu ja valmistus)

Asiakasvalitus

- Asiakas tekee kirjallisen valituksen saamastaan elintarvikkeesta ja lähettää sen ympäristöterveydenhuoltoon, jossa ao. kohdetta valvova terveystarkastaja käsittelee sen
- Voi myös käyttää siten, että terveystarkastaja kirjaa ylös lomakkeelle puhelimitse saamansa valituksen ja lähettää sen ao. kohdetta valvovalle terveystarkastajalle.
- Kohteen valvoja täyttää lomakkeen alaosan, on yhteydessä kyseiseen toiminnanharjoittajaan ja tekee tarvittaessa tarkastuskäynnin valituksen johdosta
- Tarkastuskäynnistä laaditaan tarkastuspöytäkirja TerveKuulla ja annetaan tarvittaessa kirjallinen korjauskehotus. (Jatkotoimet: Opas elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä elintarvikevalvonnassa 2009)
- Tarkastus on pääsääntöisesti suunnitelman mukainen tarkastus valituksen johdosta ja tarkastuksesta laskutetaan taksan mukainen tarkastusmaksu.

10.6 Ohje elintarvikkeiden ulkona tapahtuvan myynnin ilmoitusmenetelmästä

Elintarvikkeiden tilapäinen myynti

- Ilmoitus pienestä tilaisuudesta, jossa myydään tai tarjoillaan elintarvikkeita. (Tällaisia tilaisuuksia ovat esim. kahvitarjoilut, myyjäiset jne.)
- Mikäli tilaisuus kestää yli 48 tuntia tai tapahtuma on useammin kuin 30 vrk välein samassa paikassa, edellyttää se terveys- ja elintarviketurvallisuusviranomaisen hyväksyntää (EtL 13 § 1 mom.). Samalla paikalla ymmärretään valvontaviranomaisen koko toimialue. Mikäli toiminta edellyttää hyväksyntää menettely on sama, kuin kohdassa 10.1.
- Toimija tekee ilmoituksen (yhtenä kappaleena) viimeistään 14 vrk ennen myyntitapahtumaa.
- Valvontaviranomainen kirjaa hakemuksen oikeaan yläkulmaan ilmoituksen saapumispäivämäärän ja kuittaa sen nimikirjaimillaan.
- Jos ilmoitus on lähetetty väärälle valvontaviranomaiselle, tulee ilmoitus lähettää viipymättä asiaa käsittelevälle viranomaiselle.
- Valvontaviranomainen tarkistaa ilman turhaa viivettä, että ilmoitus on riittävästi täytetty ja tarvittavat liitteet ovat mukana. Tarvittaessa pyydetään täydentäviä tietoja.
- Tehdään merkintä tiedoksisaannista TerveKuuille ja toiminnanharjoittajalle tietä kirjallisena (sähköposti tai kirjeitse)
- Ilmoituksen käsittelystä ei peritä maksua.

Suuri yleisötilaisuus

- Terveysturvallisuuslain 25§, 30§ ja 51§ mukainen ilmoitus suuresta yleisötilaisuudesta.
- Mikäli tilaisuus kestää yli 48 tuntia tai tapahtuma on useammin kuin 30 vrk välein samassa paikassa, edellyttää se elintarviketurvallisuusviranomaisen hyväksyntää (EtL 13 § 1 mom.), jolloin toimitaan kuten kohdassa 10.1.
- Toimija tai tilaisuuden järjestäjä tekee ilmoituksen (yhtenä kappaleena) viimeistään 14 vrk ennen suurta yleisötilaisuutta.
- Valvontaviranomainen kirjaa hakemuksen oikeaan yläkulmaan ilmoituksen saapumispäivämäärän ja kuittaa sen nimikirjaimillaan.

- Jos ilmoitus on lähetetty väärälle valvontaviranomaiselle, tulee ilmoitus lähettää viipymättä asiaa käsittelevälle viranomaiselle.
- Valvontaviranomainen tarkistaa ilman turhaa viivettä, että ilmoitus on riittävästi täytetty ja tarvittavat liitteet ovat mukana. Tarvittaessa pyydetään täydentäviä tietoja.
- Tehdään terveydensuojelulain perusteella tarkastus ja päätös sekä maksu taksan mukaisesti.
- Elintarvikelain mukaisen ilmoituksen käsittelystä ei peritä maksua.

10.7 Päätöslomakkeet

Elintarvikehuoneistopäätös

- Tehdään TerveKuulla olevaan valmiiseen pohjaan.
- Päätös elintarvikehuoneiston hyväksymisestä tehdään vapaalle pohjalle, pohja päätöspöytäkirjan tekstiin löytyy päätöksen vakiolauseista
- Päätös tulee tehdä viimeistään 60 vuorokauden kuluessa asian vireille tulosta, ellei asian laajuus, hakemuksen puutteellisuus tai muu erityinen syy edellytä asian pi-
tempää käsittelyä (Elintarvikelaki 23/2006 15 §).
- Päätökseen tulee aina liittää mukaan oikaisuvaatimusohje.
- Päätös saa lainvoiman, kun oikaisuvaatimusohjeessa ilmoitettu aikaraja on mennyt umpeen.

11 Tiedottaminen

11.1 Sisäinen tiedottaminen

Kiireelliset asiat voidaan yksikössä hoitaa sähköpostitse. Jokainen yksikön työntekijä voi merkitä tärkeitä kaikkia koskevia tapahtumia ja asioita yhteiseen sähköpostin kalenteriin. Kunnan asioista tiedotetaan sähköpostitse sekä sisäisessä intranetissa, Sinetissä.

Kirjallista materiaalia tilataan tarpeen mukaan työntekijöiden tehtävien mukaisesti tarvittavia määriä. Tärkeimmät materiaalit tilataan jokaiselle, mikäli työnkuva sitä edellyttää. Kirjallinen materiaali voidaan tarpeen mukaan kopioida tiedoksi jokaiselle työntekijälle.

Lisäksi sisäistä tiedottamista hoidetaan erillisillä tiedotteilla sekä pöytäkirjoja ja muistioita jakamalla. Tiimien palaverimuistiot lähetetään aina kaikille terveystarkastajille tiedoksi, joten kumpikin tiimi tietää, mikä on ollut ajankohtaista toisen kokouksissa. Palaverien ja koko ryhmän muistiot ja pöytäkirjat tallennetaan palvelimen P-asemalle, josta niitä voi lukea tarvittaessa myöhemminkin.

11.2 Ulkoinen tiedottaminen

Ulkoiseen viestintään kuuluu asiakaspalvelu, kohderyhmien neuvonta ja opastus sekä tiedottaminen. Kunnan tulee tiedottaa ja neuvoa paikallisia yrityksiä ja muita yhteistyötahoja lainsäädännössä annettujen vaatimusten noudattamisesta.

Vuoden 2009 aikana yksikölle on laadittu Internet-sivut, joilta kaikki tarvittavat tiedot, yhteystiedot ja lomakkeet löytyvät. Suurille ihmisjoukoille suunnattavassa tiedotuksessa käytetään pääasiassa paikallislehtiin lähetettäviä tiedotteita ja osaston omia sekä sopijakuntien Internet-sivuja (Mäkinen 2009b).

Kaikki terveystarkastajat tiedottavat omaan työnkuvaansa kuuluvista asioista talon ulkopuolelle. Lausunnot medialle erityistilanteissa antaa aina ensisijaisesti ympäristöterveydenhuollon osaston päällikkö, ellei asiasta ole muuta sovittu.

Yksiköllä on käytössään ryhmäsähköpostiosoite, johon asiakas voi halutessaan laittaa kysymyksen, hakemuksen tai palautteen, joka koskee ympäristöterveydenhuollon tehtäviä. Liedon kunnassa on käytäntönä, että sähköposteihin vastataan aina, vaikka vain "kiitos

ilmoituksesta". Se terveystarkastaja, jota asia koskee tai joka ko. asiaan on erikoistunut, vastaa asiakkaalle ja laittaa samalla tästä tiedon muulle ryhmälle. Kesäaikana tai silloin, kun henkilökuntaa on vähän, vastaa se terveystarkastaja, joka ensimmäiseksi ehtii tämän tehdä (ja tieto vastauksesta kaikille). Kuitenkin viime kädessä vastuu vastauksesta on alueesta vastaavalla tarkastajalla. Terveysvalvonnan johtaja huolehtii asiakaspalautteiden käsittelystä ja niiden toimittamisesta eteenpäin arkistosihteerin kautta kunnanhallitukselle.

Talousveden laadusta tiedottaminen on Nokialla tapahtuneen laajan vesivälitteisen epidemian jälkeen ohjeistettu erikseen. Sosiaali- ja terveysministeriön talousveden laatuvaatimuksia ja valvontatutkimuksia (461/2000) koskevassa asetuksessa säädetään vesihuoltolaitosten velvollisuudesta tiedottaa kuluttajia säännöllisesti veden laadusta. Yksikön johtaja sekä vesiasioihin erikoistunut terveystarkastaja neuvovat vesihuoltolaitoksia tiedottamisen järjestämisessä.

12 Ympäristöterveydenhuollon tarkastustoiminnan laadun arviointi

Ympäristöterveydenhuollon laatu muodostuu asiakkaiden (yrittäjät ja kuntalaiset) tyytyväisyydestä ja viranhaltijoiden monitoroimasta toiminnan tehokkuudesta, laadusta ja mielekkyydestä. Viranomaistoiminnan asiakastyytyväisyyden mittaaminen ei ole niin yksiselitteistä kuin esimerkiksi yritystoiminnassa. Valvontatyössä asiakas voi olla tyytymätön viranhaltijan tekemään päätökseen, mutta ihmisten terveyden suojelun ja valvonnan toiminnan kannalta päätös on voinut olla hyvin laadukas. Tästä johtuen laatujärjestelmään on liitetty mittareita ympäristöterveysvalvonnan oman toiminnan arviointiin lähinnä tehtyjen suunnitelmien toteutumisen arvioimisena (Seppälä 2004).

12.1 Valvontasuunnitelman toteutuminen

Valvontasuunnitelma-asetuksen (665/2006) mukaan toteutumisen arvioinnissa tulee arvioida:

- tarkastusten määrä valvontakohdetyypeittäin,
- tarkastusten kattavuus,
- näytteiden määrä kohdetyypeittäin sekä
- valvonnasta saatujen tulosten kohdentumista.

Vuosittain ympäristöterveydenhuollossa tehdään elintarvikevalvontasuunnitelma. Elintarvikevalvonnan laadun arvioinnissa voidaan näin ollen käyttää hyväksi vuosittain valtakunnallisesti kerättäviä tietoja tehtyjen tarkastusten ja mm. omavalvonnan kattavuuden osalta ja arvioida toteutunutta valvontaa tehtyihin suunnitelmiin nähden. Nämä kyseiset suunnitelmat kattavat säännöllinen valvonnan, joka tarkoittaa ennalta suunniteltujen valvontatoimenpiteiden (tarkastus tai näytteenotto) tekemistä valvontakohteisiin valvonnan kannalta riittävän usein.

Näytteiden ja tutkimusten riittävyyttä pystytään arvioimaan vuosittain tehtävien näytteenottosuunnitelmien mukaan, kun huomioidaan näytteenottotiheyden määrityksessä Evi-ran suositukset.

Mikäli suunnitelmassa asetettuja tavoitteita ei ole saavutettu, toteutumisen arvioinnissa pyritään tuomaan esille mahdollisia syitä (virkavapaat, yllättävät projektit yms.).

Jos valvontasuunnitelman mukaisista tavoitteista on jääty merkittävästi, on tämä otettava huomioon valvontatulojen kohdistamisessa. Valvonnan maksullisuutta suunnitelleissa työryhmissä, samoin kuin eduskuntakäsittelyn aikana korostettiin, että valvonnasta saaduilla tuloilla tulee turvata kuntien mahdollisuus ylläpitää kunnallista ympäristöterveydenhuoltoa. Keskusvirastot keräävät tiedot toimialakohtaisista valvontatuloista. Toteutumisen arvioinnin tulokset tulee toimittaa lääninhallitukselle, joka toimittaa ne edelleen keskusvirastoille.

12.2 Dokumentoinnin sisällön seuranta ja kehittäminen

Kaikki tarkastukset dokumentoidaan eli niistä laaditaan tarkastuspöytäkirja. Myös muut tehtävät ja toimenpiteet, kuten lausunnot ja näytteenotto sekä laboratorion analyysitulokset, kirjataan tietojärjestelmään. Dokumentointia kehitetään luomalla Tervekuulle malleja ja päätöspohjia sekä pöytäkirjapohjia, joita käytetään soveltuvin osin. Evira tuottaa tämän ja ensi vuoden aikana ohjeistuksia ja malleja, jotka otetaan osaston käyttöön, kun ne tulevat saataville.

12.3 Sisäinen ja ulkoinen auditointi

Auditoinnilla tarkoitetaan järjestelmällistä, riippumatonta ja dokumentoitua prosessia, jossa hankittavaa auditointinäyttöä arvioidaan objektiivisesti sen määrittelemiseksi, missä määrin sovitut auditointikriteerit on täytetty. Valvonta-asetuksen (882/2004) 4. artiklan mukaan toimivaltaisen viranomaisen on toteutettava sisäisiä (tai ne voivat teettää ulkoisia) toiminnan tarkastamisia. Tarkastusten on oltava riippumattomien tahojen arvioitavissa ja ne on toteutettava avoimesti.

Auditoinneilla todennetaan, että elintarvikevalvonta on pantu tehokkaasti täytäntöön, ja että toimenpiteet ovat tarkoituksenmukaisia lainsäädännön tavoitteiden saavuttamisen ja valvontasuunnitelmien noudattamisen kannalta. Niiden tehtävänä on myös varmentaa ja yhtenäistää toimintatapoja, kyseenalaistaa vallitsevia käytäntöjä, parantaa ja kehittää toimintatapoja sekä levittää hyviä käytäntöjä. Auditointi tukee toiminnan tavoitteita ja antaa hyödyllistä tietoa toiminnan kehittämisen kannalta. (Evira 2008a).

Evira toteuttaa lääninhallitusten kanssa elintarvikevalvonnan vaatimustenmukaisuuden auditointia siten, että lääninhallitukset tekevät kuntavalvontayksiköihin auditointikäyntejä (ulkoinen auditointi). Kuntien valvontaa auditoidaan tarkastelemalla toimintaa suhteessa lainsäädännön vaatimuksiin ja valtakunnallisessa elintarvikevalvontaohjelmassa (EVO) annettuihin ohjeisiin, jotka koskevat valvonnan järjestämistä, suunnittelua ja toteutusta. (Evira 2008b).

Liedon ympäristöterveydenhuollon osasto on vasta aloittanut toimintansa vuoden 2009 alussa. Organisaatio hakee vielä toimivia käytäntöjä ja menettelytapoja. Tällä hetkellä tärkeää toiminnalle on henkilökunnan motivoiminen ja palvelujen tuotantotapojen kehittäminen ja niiden organisointi (Mäkinen 2009d). Tässä sisäinen auditointi tulee olemaan tärkeä työkalu.

12.4 Asiakaspalautteet ja reklamaatiot

Ympäristöterveydenhuollon osaston Liedon kunnan Internet-sivujen kautta saamat asiakaspalautteet tulevat arkistosihteerin kautta terveysvalvonnan johtajalle. Johtaja katsoo, mihin toimenpiteisiin palautteen perusteella tulee ryhtyä ja hoitaa asian itse tai delegoi asiaan erikoistuneelle terveystarkastajalle. Tehdyistä toimenpiteistä tehdään raportit kunnanhallitukselle puolivuositain.

Muiden alueyksikköön kuuluvien kuntien sivuilla on linkki Liedon kunnan ympäristöterveydenhuollon kautta Liedon kotisivuille, jossa asiakaspalaute / reklamaatio voidaan tehdä.

Asiakaspalaute käydään aina läpi asianosaisen tarkastajan tai eläinlääkärin kanssa. Mikäli asiakaspalautteet / reklamaatiot kohdistuvat huomattavan usein samoihin toimintoihin tai henkilöihin, käsittelee terveysvalvonnan johtaja asian yhdessä asianosaisen henkilön (ja tarvittaessa henkilöstöpäällikön) kanssa. Korjaavista toimenpiteistä sovitaan kirjallisesti. Mahdollisia toimenpiteitä ovat mm. työnohjaus ja koulutus, suullinen-/ kirjallinen huomautus.

13 Loppusanat

Liedon kunta on hoitanut 1.1.2009 alkaen isäntäkuntana 13 kunnan ympäristöterveydenhuoltoa. Alueella toimii 11 kunnaneläinlääkärinä ja 13 terveystarkastajaa. Uuteen yksikköön on tullut työntekijöiden mukana valikoima erilaisia työtapoja ja –menetelmiä. Tämä laatukäsikirja on tehty uuden yksikön tarpeeseen kehittää uusia ja yhtenäisiä työtapoja. Uudistuksia tarvitaan, jotta kuntien vastuulla olevat hyvinvointipalvelut voidaan turvata tulevaisuudessakin. Uudistukset eivät kuitenkaan saisi jäädä vain näennäisiksi organisaatiouudistuksiksi, vaan niiden tulisi saada aikaan todellisia muutoksia. Avaintekijöitä muutosten läpiviennissä ja uudistusten onnistumisessa on oman osaston toimintatapojen ja olemassa olevien rakenteiden kriittinen tarkastelu.

Ympäristöterveydenhuollon toiminta on hyvin pitkälle lain ja asetusten rajoittama ja keskusviranomaisen tiukasti ohjaama. Silti toiminnasta vastaavat virkamiehet ovat vain ihmisiä ja tekevät inhimillisiä tulkintoja ja ratkaisuja työssään päivittäin. Ennen organisaatiouudistusta terveystarkastajat tekivät töitään yksin tai mahdollisesti yhden kollegan kanssa. Yhteisössä toimiminen tuottaa uudenlaisia toimintamalleja ja työtapoja. Terveystarkastajien haastatteluissa kävi toistuvasti ilmi se, että toimiminen ryhmässä tuo paljon kaivattua tukea päivittäiseen työhön. Ryhmän tuki antaa rohkeutta ottaa kantaa ja puuttua asioihin paikallisella tasolla. Kahvipöytäkeskustelut ja erilaiset tapaamiset luovat Liedon tapaa tehdä asioita.

Tämä ensimmäinen laatukäsikirja on vielä varsin teoreettinen ja ”paperin makuinen”, sillä käsikirjan muodolliset vaatimukset haluttiin täyttää mahdollista akreditointia silmällä pitäen. Osa yksikön uudistuksista on vielä kesken (ohjeet poikkeustilanteissa, riskikartoitus, terveydensuojelun lomakkeet ym.), joten ne tullaan ottamaan mukaan vasta seuraaviin laatukäsikirjan päivityksiin. Laatukäsikirja tulee elämään yksikön kasvaessa ja kehittyessä eikä ns. lopullista versiota jatkuvasti muuttuvassa toimintaympäristössä voi ollakaan.

Tämän käsikirjan anti Liedon ympäristöterveydenhuollon osastolle on toimia ensimmäisenä yhteisenä kirjallisena toimintaohjeena elintarvikelain mukaisen valvonnan tarkastusten suorittamiselle ja dokumentoinnille. Malleja tullaan kehittämään lisää ajan myötä. Ainakin tarkastusten osalta halutaan ”tarkastuksen muistilistaa” helpottamaan rutiinitarkastuksissa oleellisten kohtien läpikäymistä. Tärkeää toimivan laatukäsikirjan kannalta on se, että varsinaista työtä kentällä tekeviä terveystarkastajia kuullaan mahdollisimman paljon ja että

heillä on tilaisuus joka vaiheessa antaa kehitysehdotuksia ja rakentavaa kritiikkiä. Vain siten saadaan laatukirjasta ”elävä” ohje, jota voidaan käyttää valvonnan työkaluna, ja josta on oikeasti hyötyä päivittäisessä työssä.

14 Svensk sammandrag

14.1 Organisering av miljöhälsoskyddet i Finland

Organiseringen av Finlands kommunala miljöhälsoskyddsenheter genomgår stora förändringar. Omorganiseringen började år 2003 när stadsrådet fattade ett principbeslut om att den livsmedelstillsyn, veterinärvård och det miljöhälsoskydd som kommunerna ansvarar för, i fortsättningen skall organiseras så att regionala samarbetsområden inrättas. Målet är att minimistorleken på övervakningsenheterna skall vara 10-15 årsverken och bli tillsammans i hela landet ca 50-85 stycken. Målet var att alla kommuner har fattat beslut om sin regionala enhet för miljö- och hälsoskyddet senast år 2009. Ifall kommunen inte kan fatta beslutet, skall beslutsfattandet flyttas till stadsrådet som fattar beslutet senast 30.6.2011. Enligt principbeslutet skall samarbetsområdena påbörja verksamheten senast 1.1.2013.

14.1.1 Centralmyndigheter

Livsmedelssäkerhetsverket (Evira) är en central myndighet som har till uppgift att leda, utveckla och verkställa tillsyn av livsmedel i hela landet. Länsstyrelsens uppgift är att planera, styra och övervaka tillsynen av livsmedel inom sitt område. Därutöver gör länsstyrelsen bedömningar av kommunernas tillsynsplaner och livsmedelstillsynens kravenlighet samt godkänner vissa livsmedelslokaler.

14.1.2 Kommunal övervakning

Den praktiska livsmedelsövervakningen på det lokala planet sköts av kommunerna. Kommunernas hälsoinspektörer och kommunveterinärer utför granskningar inom livsmedelsproduktionen på alla sådana anläggningar och försäljningsställen, där livsmedel tillverkas, hanteras eller säljs yrkesmässigt. De har rätt att ta prover på livsmedel och utfärda bestämmelser för att trygga konsumenternas tillgång på säkra och hälsosamma livsmedel. Vid inspektionerna övervakas såväl själva livsmedlens egenskaper som produktions- och försäljningsförhållanden, såsom temperaturer och allmän hygien. (Eviras internetsidor 2009).

14.1.3 Lundo kommuns miljöhälsovårdsenhet

Lundo kommun tog den 1.1.2009 emot ansvaret att fungera som värdkommun för 13 närliggande kommuners miljöhälsovårdstjänster. Enheten är bland de största i Finland med 27 anställda i hela enheten (13 hälsoinspektörer, 11 veterinärer, enhetens chef samt kontorspersonal). Huvudkontoret ligger i Lundo, filialer i Loimaa, på Kimitoön och i Väst-Åboland.

Lundo miljöhälsovårdsenhet är organiserad på följande sätt: enheten består av en hälsoinspektörsavdelning (som är delad i livsmedelsgrupp och hälsovårdsgrupp), veterinäravdelning (som är delad i hygienveterinärer och praktiker) samt kanslipersonal. Enhetschef är miljöhälsovårdschef (Johanna Mäkinen) som fungerar under miljö-hälsovårdsnämnden. Nämnden är ansvarig inför Lundo kommunstyrelse och kommun fullmäktige.

Enhetens personal anställdes från förutvarande sju självständiga miljöhälsovårdsenheter som fanns i samarbetsområdet. Det förde med sig olika arbetskulturer och arbetssätt till en och samma enhet. Det ställde stora krav på administration och ramverk till arbetet. Kvalitetshandboken sammanställdes för att få gemensamma regler och instruktioner för enhetens livsmedelsinspektörer samt för att bekräfta lagenliga förfarandesätt genom hela livsmedelstillsynsarbetet.

14.2 Livsmedelstillsyn är planerligt

Miljö- och hälsoskyddets centralmyndigheter avfattar inom sina egna sektorer riksomfattande tillsynsprogram för ledning och utformning av kommunernas tillsynsplaner. Med det gemensamma riksomfattande tillsynsprogrammet för miljö och hälsoskydd handleds kommunerna att i sina tillsynsplaner beakta miljö- och hälsoskyddets alla delområden så som lagstiftningen förutsätter. Livsmedelssäkerhetsverket Evira skapar ett program för riksomfattande livsmedelstillsyn, för ledning och samordning av verkställandet av tillsynen enligt livsmedelslagen (23/2006).

Programmet för livsmedelstillsyn består av två delar. Den första delen (I Organisering av livsmedelstillsynen) beskriver verksamhetens målsättningar samt ger anvisningar om hur den lokala livsmedelstillsynen ordnas. Revisioner av livsmedelstillsynen görs på basis av anvisningarna för lokal livsmedelstillsyn, och de genomförs i enlighet med en av Evira utarbetad långfristig revisionsplan.

Del två (II) innehåller de resultatmål och tillsynsprojekt i vilka de verkställande kommunerna och övriga livsmedelstillsynsmyndigheter deltar.

14.2.1 Kommunala tillsynsplaner

Varje kommun skall utarbeta en kommunal livsmedelstillsynsplan för regelbunden tillsyn så att tillsynen efterlever allmänna krav gällande tillsyn, förebygger hälsofaror och skyddar konsumenterna mot ekonomiska förluster. Tillsynsplanen bygger på kartläggning av tillsynsobjekt, riskklassificering av dem och krav som ställs i lagstiftningen. (EVO 2009-2012). Planenlig tillsyn möjliggör avgiftsbelagd tillsyn (taxor), vilket ger mera resurser för den kommunala livsmedelstillsynen.

Tillsynsplanen skall omfatta regelbunden tillsyn av primärproduktionsställen, av godkända livsmedelslokaler och av verksamhet som kräver anmälan. Tillfällig försäljning av livsmedel underordnas inte regelbunden tillsyn, men vid behov kan även sådan kontrolleras.

Kommunala tillsynsplaner uppgörs årligen på förhand enligt Eviras anvisningar och skall godkännas i kommunerna före årsskiftet (miljöhälsovårdsnämnden). Kommunala tillsynsplaner möjliggör planenligt utförande av tillsyn. Tillsynsplanen ger ramarna för kvalitetshandboken.

I förordningens om tillsynsplaner (665/2006) 3 § definieras att man i kommunens tillsynsplan åtminstone skall ange:

- 1) definition av inspektionernas innehåll,
- 2) kontrollfrekvensen för tillsynsobjekten eller för olika typer av tillsynsobjekt,
- 3) den genomsnittliga inspektionstiden,
- 4) provtagning och provundersökning som sker genom kommunens försorg, samt
- 5) utvärdering av tillsynsplanen.

14.3 Kvalitetssystem

Evira ger ramverket för den kommunala livsmedelstillsynen, men det betyder inte nödvändigtvis att tillsynen är av god kvalitet. Den kommunala myndigheten för livsmedelstillsyn skall utarbeta ett kvalitetssystem som lämpar sig för dess verksamhet, samt upprätthålla och tillämpa detta system. Kraven gällande kvalitetssystem regleras i kontrollförordningen

(EG) nr 882/2004 artikel 8 och i 41 § i livsmedelslagen (23/2006). Kvalitetssystemet skall anpassas till lokala förhållanden.

Kvalitetshandboken är ett grundläggande dokument för ett kvalitetssystem. Det innefattar definitionen av kvalitetspolitik, målsättning för kvalitet samt kvalitetssystemets allmänna beskrivning. I kvalitetssystemet ingår en beskrivning av systemets uppbyggnad och de underordnade dokumentens ställning i systemet, likaså beskrivs de förfaranden som hör ihop med kvalitetssystemet. Handboken täcker grundläggande processer och de viktigaste stödjande processerna. De blanketter, instruktioner, modeller och andra bilagor som nämns i handböckerna för verksamheten bildar kvalitetssystemets bilagesamling.

Kvalitetshandboken och handböckerna för verksamheten är offentliga handlingar. Kvalitetshandboken och handböckerna för verksamheten har i första hand sammanställts för – och är avsedda för – internt bruk. Dock kan delar av deras innehåll bestämmas vara utestående för internt bruk. Det har gjorts också i detta offentliga slutarbetet.

Med hjälp av kvalitetshandboken strävar man efter att kunna utveckla enhetens livsmedelsinspektionsverksamhet. Verksamheten skall styras med anvisningar som bidrar till att inspektioner är planerade, fyller lagstiftningens krav och är effektiva. Anvisningarna effektiviserar funktioner och beslutsfattande. Enhetliga verksamhets sätt i hela området garanterar jämlik behandling och likadana verksamhetskrav för alla inspektionsobjekt.

14.3.1 Bakgrund för Lundo miljöhälsovårds kvalitetshandbok

Beslutet att upprätta en kvalitetshandbok för Lundo kommuns miljöhälsovårdsenhet fattades i början av år 2009. Den nya enheten hade börjat sin verksamhet och man konstaterade genast att behovet av gemensamma regler, rutiner, tolkningar osv. var stort. Enhetschefen beslöt då att man borde utveckla en kvalitetshandbok för miljöhälsovårdsenheten. Då var det i planerna att kvalitetshandboken skulle omfatta hela miljöhälsovårdens arbetsfält.

Kvalitetshandboken förenhetligar förfaringssätten, ifrågasätter rådande rutiner, förbättrar och utvecklar förfaringssätten och sprider goda lösningar. Det stöder verksamhetens mål och ger nyttig information med tanke på utveckling av verksamheten. Dessutom bidrar det till att livsmedelskontrollerna genomförs effektivt och att åtgärderna är lämpliga med tanke på att nå lagstiftningens mål (EVO 2009-2012).

Redan i ett tidigt skede blev det uppenbart att det delområde som behövde mest brådskande uppdatering och gemensamma regler var livsmedelstillsynen. Arbetet för kvalitetshandboken koncentrerades för att få en del för livsmedelstillsynens färdig först. Den blev huvudtema i mitt examensarbete för yrkeshögskolan Novia.

14.3.2 Utarbetning av kvalitetshandbok

Kvalitetshandboken gjordes i samråd med hela personalen vid Lundo miljöhälsovård. Alla tjänsteinnehavare intervjuades och mellanrapporten skickades per e-post till hela enhetens personal för kommentarer och förbättringsförslag. En del av personalen var mycket aktiva och gav flitigt sina åsikter genom hela processen. Alla åsikter behandlades anonymt och diskuterades på möten varje månad.

Den här versionen som blev mitt examensarbete är inte den slutliga versionen av Lundos kvalitetshandbok. Den behöver ännu utvecklas och naturligtvis uppdateras när lagstiftningen och anvisningarna från Evira förändras. Praktiken och tiden medför säkert förändringar till förfarandesätt och metoder. Kvalitetshandboken skall vara ett levande system som utvecklar sig kontinuerligt.

14.4 Tillsynsmyndighetens uppgifter enligt livsmedelslagen

Syftet med livsmedelslagen är att trygga livsmedelssäkerheten och en säker livsmedelshandtering samt att säkerställa en god hälsomässig livsmedelskvalitet och annan kvalitet enligt livsmedelsbestämmelserna samt hindra att livsmedel som är olämpliga som människoföda kommer ut på marknaden. Genom bestämmelser som gäller livsmedel bestäms om livsmedlens konsistens, om anteckningarna på förpackningar och om förpackningsmaterial och även om de förhållanden i vilka livsmedel tillverkas och behandlas.

Livsmedelslagen förutsätter att tillsynen är planerlig, rätt inriktad, effektiv och behandlar olika företagare opartiskt och rättvist. Tillsynen ska även på annat sätt uppfylla kraven på god förvaltning och allokeras tillräckliga resurser.

Tillsynsmyndigheterna verkställer livsmedelstillsyn på central, regional och lokal nivå i livsmedelskedjans alla delar. De tillsynsmyndigheter som verkar i livsmedelskedjans olika delar och på olika nivåer i tillsynen har klart definierade ansvarsområden och uppgifter.

Det är myndigheternas skyldighet att stöda företagare genom att ge råd och uppmaningar om hur lagstiftningen skall efterföljas (livsmedelslagen 53 §). Då verksamheten uppfyller kraven förbättras verksamhetsförutsättningarna för livsmedelsbranschens företagare. Genom att fungera enligt kraven som ställs i livsmedelslagstiftningen, tryggar livsmedelsbranschens företagare för sin del säkerheten i livsmedlen, och uppfyller även i övrigt livsmedelsbestämmelserna och ser till att de uppgifter som ges om dem är sanningsenliga och tillräckliga.

Utgångspunkten för livsmedelslagstiftningen är dock att ansvaret för livsmedlens säkerhet och kravenlighet i första hand ligger hos livsmedelsbranschens företagare.

14.4.1 Livsmedelstillsyn

Tillsynen gäller produktion, transport, lagerhållning, export, import, försäljning, servering av livsmedel och annan överlåtelse, samt marknadsföringen.

Livsmedelstillsynsmyndigheter har rätt att ta prover på livsmedel och utfärda bestämmelser för att trygga konsumenternas tillgång på säkra och hälsosamma livsmedel.

Vid inspektionerna övervakas såväl själva livsmedlens egenskaper som produktions- och försäljningsförhållanden, såsom temperaturer och allmän hygien (egenkontroll, hygienpass).

Det skall alltid skrivas inspektionsprotokoll över inspektioner och inspekterade förhållanden noteras, även om man inte har observerat missförhållanden under inspektionen. I inspektionsprotokollet noteras tillsynens syfte, använda metoder och tillsynens resultat samt vid behov åtgärder som krävs av företagaren ifråga. Inspektionsprotokollet (eller en kopia av det) ges alltid åt objektet för inspektionen.

14.4.2 Riskvärdering av tillsynsobjekt

Livsmedelstillsynen inriktas på olika objekt eller delområden beroende på var den med hänsyn till riskfaktorer behövs mest. Tillsynen skall vara opartisk så att den inriktas jämnt på alla tillsynsobjekt. Därför skall man kunna motivera intensifiering eller förmildring av tillsynen av ett objekt. Sådana motiveringar fås då man bedömer de riskfaktorer hos tillsynsobjektet som påverkar livsmedel. Opartiskhet i livsmedelstillsynen innebär att mängden av och metoderna för tillsynen väljs på samma grunder i hela landet.

I Lundo används en riskbedömningsmodell som gjordes samtidigt med kvalitetshandboken. Grunden till riskbedömningsmodellen kommer från programmet TerveKuu, men modellen förenklades och modifierades så att den kan utföras på fem minuter och ändå ge ett bra riktgivande resultat. Vid riskbedömning togs med faktorer som påverkar uppkomsten av faror: Verksamhetens karaktär och omfattning, lokaler och apparater, faktorer som är förknippade med produktion och tillverkning, faktorer som är förknippade med produkter, egenkontrollens nivå, tillsynshistoria samt användargrupp.

En tabell för riskbedömning finns i bilaga 4.

14.4.3 Avgifter som uppbärs vid tillsyn

I social- och hälsovårdsministeriets arbetsgrupps betänkande (SHM 2003:30) om avgifter för tillsynen för kommunal miljö- och hälsoskydd konstaterar man att syftet med breddandet av avgifterna är att effektivisera tillsynen så som förutsätts i lagstiftningen för miljö- och hälsoskydd samt trygga resurserna för miljö- och hälsoskydd.

Kommunens tillsynsmyndighet skall av livsmedelsföretagare (livsmedelslagen 71 §) ta ut en avgift enligt en taxa godkänd av kommunen (eller reglerad i kontrollförordningen (EG) nr 882/2004). Storleken på avgiften fastställs på basis av kostnaderna för åtgärderna eller så som regleras i kontrollförordningens (EG) nr 882/2004 artikel 27. Kommunförbundet har med ett cirkulär (21/80/2006) gett anvisningar om avgifter inom miljöhälsovården, uppläggningsplaner av taxor samt om förfarandet vid godkännande av taxor och planer.

Kommunen beslutar om grunderna och taxan för avgifterna. Kommunen skall dock besluta om avgifterna på så sätt, att storleken på dem högst motsvarar kostnaderna för åtgärderna. Avgifterna kan debiteras först efter att kommunens verksamhetsorgan har godkänt en tillsynsplan, på basis av vilken inspektionerna utförs.

Enligt en taxa som kommunen har godkänt skall kommunen av livsmedelsföretagaren ta ut avgift för

- Godkännande av livsmedelslokaler och planer för egenkontroll
- Inspektioner enligt tillsynsplan
- Provtagningar och undersökningar enligt tillsynsplanen

- Kontroll av åtgärder på grund av underlåtenhet att följa livsmedelsbestämmelserna
- Kontroll av export och import av livsmedel

14.5 Verkställande av tillsyn i kommunerna

Vid verkställande av tillsyn för miljö- och hälsoskyddet spelar inspektionsverksamheten en avgörande roll då man utreder att det övervakade objektet eller verksamheten överensstämmer med föreskrivna krav.

Inspektioner kan gälla lokaler, verksamhetsmetoder, omständigheter, dokument och produkter. En enskild inspektion kan innefatta inspektion av hela objektet eller inspektion av bara ett specifikt delområde. Enligt förordningen om tillsynsprogram (664/2006) kan inspektioner omfatta provtagningar och mätningar för bedömning av hälsofaror, säkerhet och överensstämmelse med bestämmelserna hos objektet, den verksamhet som utövas eller de produkter som framställs i tillsynsobjektet eller de tjänster som tillhandahålls där.

Huvudansvaret för livsmedelstillsynen bärs av kommunerna, som självständigt verkställer sin livsmedelstillsyn.

Utgångspunkten för livsmedelslagstiftningen är att ansvaret för livsmedlens säkerhet och kravenlighet i första hand ligger hos livsmedelsbranschens företagare. Med hjälp av egenkontroll säkrar företagaren att livsmedlens säkerhet inte äventyras så länge som företagaren har ansvaret för livsmedlen. Myndighetstillsynen har till uppgift att tillförsäkra att egenkontrollen fungerar effektivt och att livsmedlens säkerhet, spårbarhet och annan kravenlighet uppfylls i alla skeden av produktion, förädling och distribution.

Administrativa tvångsmedel tillämpas i livsmedelstillsynen då en livsmedelsföretagare inte vidtar nödvändiga åtgärder för efterlevnad av livsmedelsbestämmelserna, och då övriga tillsynsåtgärder för att ålägga företagaren att följa livsmedelsbestämmelserna inte är tillräckliga. Bestämmelserna gällande administrativa tvångsmedel finns i 7 kapitlet i livsmedelslagen. Dessutom utarbetade Evira år 2009 en anvisning för myndigheterna om användningen av administrativa tvångsmedel.

14.5.1 Tillsynsbokföring

Tillsynsbokföringen omfattar dokument förknippade med godkännande av lokaler och behandling av anmälan, inspektionsprotokoll över inspektioner, förhandlingsprotokoll, resultat från undersökningar av myndighetsprover, utvärderingsrapporter samt fakta noterade av myndigheten gällande övriga åtgärder, exempelvis tidpunkter för eventuella telefonsamtal och ärenden som då har diskuterats.

Den som övervakar livsmedelslokalen skall förvara tillsynsbokföringen så att den på anmodan kan överlåtas till en annan tillsynsmyndighet eller revisor för revision. Vid behov kan delar av tillsynsbokföringen, exempelvis inspektionsprotokoll, tillsändas en annan tillsynsmyndighet för kännedom.

Eviras modellblanketter och beslutsbotten har tagits till användning med några tillämpningar under året 2009. Arbetet gjordes tillsammans med kvalitetshandboksarbetet.

14.5.2 Exempel om förfarande vid godkännande av och anmälan om tillsynsobjekt

Livsmedelslokaler skall godkännas av tillsynsmyndigheten innan verksamheten inleds (livsmedelslagen 13-15 §). Tillsynsmyndigheten beslutar om godkännande av livsmedelslokalen. Tillsynsmyndigheten skall avgöra ärendet inom 60 dygn efter att ärendet anhängiggjorts, såvida inte ärendets omfattning, ansökans bristfällighet eller annan särskild orsak dikterar en längre behandling av ärendet.

Ansökan om en livsmedelslokal (förfaringsmodell)

- Verksamhetsidkaren gör ansökan när det är frågan om att inleda verksamhet eller utföra en väsentlig förändring i livsmedelslokalerna. Ansökan ges i två exemplar (blanketten finns på nätsidorna).
- Ansökan skall lämnas för tillsynsmyndigheter i god tid (minst 14 dygn) innan verksamheten inleds. Tillsynsmyndigheten skriver sina initialer på ansökans höger hörn med ankomstdatum samt kvitterar det.
- Om ansökan är inlämnad till fel tillsynsmyndighet skall ansökan skickas till den rätta övervakande myndigheten utan dröjsmål.
- Tillsynsmyndigheten granskar utan onödig dröjsmål ansökan så att den är rätt ifylld och behöriga bilagor finns med. Kompletterande information begärs vid behov.
- Information om verksamhetsidkaren skrivs upp till TerveKuu (ärendet inleds).

- Tillsynsmyndigheten gör en inspektion till tillsynsobjektet (enligt inspektionsanvisning fr. kvalitetshandbok), skriver ett inspektionsprotokoll samt besluter om godkännande av tillsynsobjekt (modellbeslutet i TerveKuu/Eviras modell).
- Beslutet om godkännande skall skickas till verksamhetsutövare (stämplad och med underskrift). Med beslutet skall bifogas ansökan i original, inspektionsprotokoll samt rättelseyrkandet.
- Ansökan, kopian av inspektionsprotokoll samt beslutet arkiveras enligt arkiveringsanvisningar.
- Beslutet om avgiften för godkännande görs enligt taxan och avgiften faktureras av verksamhetsidkaren.

14.6 Bedömning av tillsynens kvalitet (revisioner)

Livsmedelslagen 41 § föreskriver att tillsynsmyndigheten skall avfatta ett för verksamheten lämpligt kvalitetssystem samt upprätthålla och tillämpa detta. Lagen ställer inget krav på kvalitetssystemets form eller dess certifiering. Behovet av kvalitativt arbete framhävs alltmör, bl. a. därför att bredden för debitering av avgifter ökar. I all tillsyn och i allt myndighetsarbete skall man genom att notera verksamhetsmetoder och arbetsprocesser eftersträva hög kvalitet och effektivitet. Regionala enheter torde även bli tvungna att demonstrera kvaliteten på sitt arbete för de baskommuner som de säljer sina tjänster till.

För att säkra tillsynssystemets funktionsduglighet genomför Livsmedelssäkerhetsverket Evira tillsammans med länsstyrelserna revisioner av livsmedelstillsynens kravenlighet genom att Regionförvaltningsverken (de tidigare länsstyrelserna) gör revisionsbesök på de lokala tillsynsenheterna.

Revisionerna av kommunernas livsmedelstillsyn ingår i Eviras system för revision av tillsyn. Kommunernas tillsyn revideras genom att man granskar verksamheten med hänsyn till lagstiftningens krav och anvisningarna om hur tillsynen skall ordnas, planeras och genomföras som finns i programmet för riksomfattande livsmedelstillsyn (EVO). Rapporterna över dessa revisioner publiceras på regionförvaltningsverkens webbplatser.

Förutom centralorganisationernas revisioner utförs också egna, interna revisioner. Bedömningen av miljöhälsovårdsenhetens verksamhet som helhet sker med egenbedömning, enligt en gemensam bedömningsmodell för ledningen (Lundo kommuns modell). Förfarandet

med egenbedömning kan också användas för utveckling av en del av enheten. I egenbedömningen ingår bedömning av både förfaringssätten (hur ändamålsenliga processerna och deras tillämpning är) och resultaten (nyckeltalen och de resultat de anger). Resultaten från utvärderingar och uppföljningar analyseras regelbundet och beaktas i utvecklingen av verksamheten. Åtgärdsförslag och fel behandlas och korrigeras inom rimlig tid.

14.7 Kvalitetshandbokens framtid

Det är viktigt för den kommunala tillsynsmyndigheten att upprätthålla en image som kompetent och kvalitetsmedveten partner för lokala verksamhetsidkare. Utgångspunkterna för Lundo miljöhälsovårdens kvalitetspolicy är att kunderna och övriga intressenter skall vara nöjda samt att organisationen förbinder sig att kontinuerligt arbeta för förbättringar i verksamheten. Detta sker med enhetligt överenskomna arbetsmetoder och procedurer.

Kvalitetshandboken är ett verktyg för kommunala tillsynsmyndigheter för att uppfylla de krav som lagstiftningen samt centralorganisationer ställer på miljöhälsovården. Med kvalitetshandbokens hjälp kan tillsynsmyndigheten beskriva och validera sin verksamhet samt kontinuerligt vidareutveckla verksamhetens effektivitet

Ledningen skall särskilt måna om de anställdas motivation och utvecklingen av deras yrkeskompetens. Syftet med åtgärderna i detta sammanhang är att i mån av möjlighet säkerställa de anställdas förmåga att även svara på de utmaningar som verksamheten ställer i framtiden. En genomtänkt kvalitetshandbok är ett värdefullt verktyg för alla organisationer som vill driva ett systematiskt verksamhetsutvecklingsarbete.

Lähdeluettelo

Alkutuotantoasetus 134/2006. Maa- ja metsätalousministeriön asetus alkutuotannolle elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista. Haettu 24.2.2006. Saatavissa: <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2006/20060134>

Arkistolaki 831/1994. Haettu 5.10.2009. Saatavissa: <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/19940831>

Elintarvikelaki 23/2006. Finlex. Haettu 11.3.2009. Saatavissa: <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>

Elintarvikevalvonta-asetus 321/2006. Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta. Haettu 12.5.2006. Saatavissa: <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2006/20060321>

Elintarvikevirasto (EVI) & Eläinlääkintä- ja elintarviketutkimuslaitos (EELA).2003. *Opas elintarvikkeiden ja talousveden mikrobiologisista vaaroista.* Helsinki.

Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset -asetus 2073/2005/EY. Ladattu 4.10.2009. Saatavissa: http://www.evira.fi/attachments/elintarvikkeet/lainsaadanto/uudet_perussaadokset/elintarvikk_mikrobiol_vaatimukset_asetus_.pdf

Evira 2008a. *Elintarvikeketjun monivuotinen auditointisuunnitelma vuosille 2008-2011.* Dnro 5494/0006/2008. Haettu 10.10.2009. Noudettavissa: www.evira.fi

Evira 2008b. *Lääninhallitusten tekemä kuntien elintarvikevalvonnan auditointi.* Ohje 10010/1.

Evira. 2009a. *Elintarvikkeiden mikrobiologinen näytteenotto ja analyysit.* Ohje elintarvikevalvontaviranomaisille. Eviran ohje 10502/1. Ohje on haettu 9.6.2009 Eviran internetsivulta <http://www.evira.fi/portal/fi/evira/tilauspalvelu/>

Evira. 2009b. *Opas elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä elintarvikevalvonnassa.*

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran Internet-sivut. Haettu 10.10.2009. Saatavissa: http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa_elintarvikkeista/valvonta/

EVO 2009-2010. Valtakunnallinen elintarvikevalvontaohjelma 2009-2010. Evira 2009.

Haettu 13.10.2009. . Saatavissa:

http://www.evira.fi/portal/fi/evira/tilauspalvelu/julkaisut___publikationer___publications/eviran_julkaisuja_2008/valtakunnallinen_elintarvikevalvontaohjelma_2009-2010/

Hallintolaki 434/2003. Haettu 5.10.2009. Saatavissa:

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2003/20030434>

Hartikainen, T. 2005. (Valkeakosken Seudun Kehitys Oy): *Ympäristöterveydenhuollon ja ympäristönsuojelun seudullisen yksikön perustaminen Etelä-Pirkanmaalle, YTAKE 2. loppuraportti*

Hygienialain mukaisten näytteiden ottaminen. MMMa 3/EEO/2000 ja muutos 9/EEO/2003

Härkätien kuntayhtymä 2006. *Härkätien kuntayhtymän ympäristöterveysvalvonnan laatu-käsikirja* (19.12.2006)

Kansanterveyslaki (66/1972). Haettu 5.10.2009. Saatavissa:

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1972/19720066>

Keinänen, J. 2009. *Kunnallinen ympäristöterveydenhuolto*. Ympäristö- ja terveys –lehden julkaisu. Ladattu verkkosivulta 8.6.2009. Saatavissa: <http://www.ymparistojaterveys.fi/wp-content/uploads/2009/03/ythesitee.pdf>

Komission asetus (EY) N:o 2073/2005, elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista

Kunnallisen ympäristöterveydenhuollon valvonnan maksullisuuden laajentamista selvittäneen työryhmän muistio. Helsinki 2003. Sosiaali- ja terveysministeriön työryhmämuistioita 2003:30

Laki ympäristöterveydenhuollon yhteistoiminta-alueesta 410/2009. Haettu 5.10.2009. Saatavissa: <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2009/20090410> .

Lecklin, Olli 2006. *Laatu yrityksen menestystekijänä*. Hämeenlinna: Karisto Oy

Liedon kunnan hallintosäntö 2007.

Liedon kunta 2009. *Tervetuloa Liedon kuntaan*. Henkilöstöopas.

Lillrank, Paul 1998. *Laatuajattelu*. Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Otava

Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta 37/EEO/2006. Ladattu 21.9.2006. Saatavissa: <http://wwwb.mmm.fi/el/laki/i/asetus%20el%E4imist%E4%20saatavien%20elintarvikkeiden%20jne.pdf>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 28/2009. Haettu 16.3.2009. Saatavissa: <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2009/20090028>

Mäkinen, J. 2009a, Liedon kunnan ympäristöterveydenhuollon osaston johtaja. *Ympäristöterveydenhuolto: ”Yksilön ja hänen elinympäristönsä terveydensuojelua”*. Luento Liedon kunnanvaltuustolle 26.1.2009.

Mäkinen, J. 2009b Liedon kunnan ympäristöterveydenhuollon osaston johtaja. *Liedon kunnan ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuodelle 2009*.

Mäkinen, J. 2009c Liedon kunnan ympäristöterveydenhuollon osaston johtaja. Haastattelu aineiston keruun yhteydessä 24.9.2009.

Mäkinen, J. 2009d Liedon kunnan ympäristöterveydenhuollon osaston johtaja. Liedon kunnan ympäristöterveydenhuollon osasto – ennen, nyt ja tulevaisuudessa. 2009 *Ympäristö ja terveys* 2009/6 : 26-30.

Pirteva 2009. *Pirkkalan ympäristöterveydenhuollon valvontayksikkö*. Verkkosivustot. Ladattu 4.10.2009. Saatavissa: <http://www.pirteva.fi/>

Seppälä, H. 2005. *Kaarinan-Piikkiön terveyskeskus kuntayhtymän ympäristöterveydenhuollon laatukäsikirja*.

SFS-ISO 10013: *Laatukäsikirjan laatimisohteita*.

Sosiaali- ja terveystieteiden ministeriön asetus talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista (461/2000). Haettu 11.3.2003. Saatavissa: <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2000/20000461>

STM:n asetus elintarvikkeiden tai talousveden välityksellä leviävien ruokamyrkytysepidemioiden selvittämisestä (251/2007). Haettu: 15.1.2009

Terveydensuojelulaki 763/1994. Haettu 5.12.2008. Saatavissa:

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/19940763>

Ulkomyyntiasetus 731/2007. Ladattu 16.9.2009. Saatavissa:

<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2007/20070731>

Valvonta-asetus (EY) N:o 882/2004. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta. Haettu 27.3.2006. Saatavissa: [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fi/oj/2004/l_191/l_19120040528fi00010052.pdf)

[lex.europa.eu/LexUriServ/site/fi/oj/2004/l_191/l_19120040528fi00010052.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fi/oj/2004/l_191/l_19120040528fi00010052.pdf)

Valvontaohjelma-asetus 664/2006. Valtioneuvoston asetus ympäristöterveydenhuollon valtakunnallisista valvontaohjelmista. Haettu 5.10.2009. Saatavissa:

<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2006/20060664>

Valvontasuunnitelma-asetus 665/2006. Valtioneuvoston asetus kunnan ympäristöterveydenhuollon Valvontasuunnitelmasta varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista. Haettu 5.10.2009. Saatavissa: <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2006/20060665>

Välkilä, T & Lohiranta, T 2009. *Iso yksikkö tehostaa valvontaa*. Liedon terveystalvonnann johtajan Johanna Mäkisen haastattelu Ympäristö ja Terveys –lehti 6:2009.

Yleinen elintarvikeasetus (EY) 178/2002 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvike-lainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuus-viranomaisen perustamisesta ja elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä. Haettu 9.3.2006. Saatavissa: [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:FI:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:FI:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:FI:PDF)

Yleinen hygienia-asetus 852/2004. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta. Haettu 9.3.2006. Saatavissa: [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fi/oj/2004/l_226/l_22620040625fi00030021.pdf)

[lex.europa.eu/LexUriServ/site/fi/oj/2004/l_226/l_22620040625fi00030021.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fi/oj/2004/l_226/l_22620040625fi00030021.pdf)

Ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma 2008-2010. Evira 2008. Ladattu 5.10.2008. Saatavissa:

http://www.evira.fi/portal/fi/evira/tilauspalvelu/julkaisut___publikationer___publications/eviran_julkaisuja_2007/18_2007/

LIITTEET

Liitteistä löytyvät olennaisesti ympäristöterveydenhuollon elintarvikevalvontatehtäviin liittyvät ohjeet ja mallit. Lisäksi liitteissä on valmiita jo olemassa olevia yksikön omia tarkastusohjeita, jotka on nimetty aihealueittain. Laatukäsikirjan tekemisessä käytettyjä olennaisia standardeja, RT-ohjeita, lakeja ja asetuksia sekä virastojen ohjeita ja määräyksiä ei liitteissä ole, vaan niihin on viitattu linkkeinä tekstissä tai ne on kerätty linkkilistaksi niiden suuren vaihtuvuuden vuoksi.

Tarkastuksen ohjeistus	liite 1
Lomakkeet ja dokumentointi	liite 2
Näytteenotto	liite 3
Valvonnan suunnittelu	liite 4
Hallinto ja delegoinnit	liite 5

Tarkastuksen ohjeistus

Liite 1

Elintarvikehuoneistot:

Hyväksymistarkastus / suunnitelman mukainen tarkastus

Liite 1/1

Ohjeita elintarvikkeiden ulkomyyntiin

Liite 1/2

Eviran elintarvikevalvonnan ohjelomakkeet

Liite 1/3



ELINTARVIKEHUONEISTOT: liite 1/1
HYVÄKSYMISTARKASTUS / SUUNNITELMAN MUKAINEN
TARKASTUS / Tarkastusohjeistus

HYVÄKSYMISHAKEMUKSEN KÄSITTELYYN LIITTYVÄ TAR-
KASTUS

TARKASTUKSEN VALMISTELU

- tarkastuksen ajankohdasta sopiminen (toiminnasta vastaavan tulee olla paikalla)
- hakemusasiakirjoihin tutustuminen
- tarkastuksessa tarvittavat välineet:
 - tarkastusohje
 - tarkastuslomake

TARKASTUS

Tarkastuksessa huoneistosta tulee huomioida seuraavat asiat:

1. Työskentely-, säilytys- ja varastointitilat

- työtilat eivät saa olla niin ahtaat, että käsiteltävien tuotteiden elintarvikehygieeninen laatu voi tästä johtuen vaarantua
- huoneiston puhtaat ja likaiset tilat (esim. tuotteen loppuvalmistus ja multaisten tuotteiden käsittely) on erotettava riittävästi toisistaan
- elintarvikekioskin ja grillin yhdistelmässä tulee grillin käryn leviämisen elintarvikekioskin puolelle estää joko väliseinällä tai ilmanvaihdolla
- työskentelytilojen sijoittelulla tulee estää elintarvikkeiden ristikontaminaation mahdollisuus
 - raakoja ja kypsiä elintarvikkeita ei saa käsitellä samoilla alustoilla eikä välineillä
 - multaiset tuotteet on käsiteltävä erillään muista raaka-aineista ja valmiista tuotteista
- huoneistossa tulee olla riittävän suuret ja tehokkaat erilliset kylmätilat maidon, lihan, kalan, hedelmien ja vihannesten säilyttämistä varten
 - jos näille tuotteille ei ole mahdollisuutta järjestää omia kylmätiloja erottelu on mahdollista tehdä myös erottelemalla tuotteet selkeästi kylmätilassa (eri hyllyille rinnakkain)
 - valmiille tuotteille tulisi kuitenkin olla oma kylmätila



- joukkoruokailupaikoissa tulee olla kylmätiski kylmänä tarjoiltavia tuotteita varten ja kuumatiski kuumana tarjoiltavia tuotteita varten
- huoneistossa tulee olla säilytystiloja sekä pakkaamattomille että pakatuille elintarvikkeille
- tuotteita/pakkauksia ei saa säilyttää eikä varastoida lattialla. Varastoissa ja muissa säilytystiloissa tulee olla riittävästi hyllytilaa
- pakkaus- ja kuljetusmateriaaleja ja -laatikoita varten on oltava oma tila huoneiston sisällä
- ravitsemisliikkeiden ja ruokaloiden asiakaspaikkojen määrä saa olla enintään 1 paikka/m²

a) Pintamateriaalit

- elintarvikehuoneistoissa käytettävien rakenteiden, pinnoitteiden, materiaalien ja kalusteiden sekä elintarvikkeiden valmistukseen tai muuhun käsittelyyn käytettävien koneiden, laitteiden, välineiden ja astioiden on oltava kestäviä ja helposti puhdistettavia sekä tarvittaessa desinfioitavia ja sellaisia, ettei niistä joudu elintarvikkeisiin haitallisia aineita.
 - suositeltava pintamateriaali pinnoille, joilla helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsitellään, on teräs
 - seinien pintamateriaaliksi tiloihin, joissa käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita tai jotka joutuvat erittäin usein kosteudelle alttiiksi (esim. keittiöt), sopii parhaiten keraaminen laatta, kaakelilaatta, pinnoitettu profiilipelti tai pinnoitettu betoni
 - em. materiaali tulee olla asennettu lattiasta vähintään toimenpidekorkeudelle asti
 - seinäpintoihin, joita joudutaan pesemään usein sopii edellisten lisäksi □ maalattu betoni (alkydimaali) ja muovimatto
 - väliseinät ja pilarit on syytä varustaa törmäyssuojilla
 - keittiössä ei tule hyväksyä sokkelillisia kalusteita
 - lattiamateriaaleiksi keittiöissä soveltuvat mm. ns. turvalattia (pvc-matto, jossa liukkautta estäviä korundi- ja karborundumkiteitä), akrylibetoni, mosaiikkibetoni tai muuten pinnoitettu betoni (mm. lasikuitu- ja epoksi-hartsipinnoite) tai keraamiset laatat (heikkoutena liukkaus ja meluisuus)
 - **puuta ei saa käyttää keittiön lattian tai seinän pintamateriaalina**
 - kynnyksiä huoneistoissa tulisi olla mahdollisimman vähän
 - kylmiöiden tiivisteet tulee olla kunnossa ja puhtaat
 - keittiötiloissa kaikkien pintojen tulisi olla sileitä ja ehjiä eikä katoissa tulisi olla näkyviä putki- ym. rakenteita (lasketut katot hyviä)
 - valaisimet on varustettava suojaavin kuvuin ja suojaverkoin, jos on mahdollista, että rikkoontuva valaisimen tai lampun lasi voi joutua ruokaan



- valaisimet tulisi asentaa kattoon eikä alas laskettuihin rakenteisiin (pölynkertymisongelma)

b) Vesipisteet ja viemärointi

- elintarvikehuoneistossa on oltava riittävästi käsienvesipisteitä, joihin on johdettu juoksevaa kuumaa ja kylmää taikka etukäteen sopivan lämpöiseksi sekoitettua vettä sekä paikkoja astioiden ja välineiden pesua varten
 - käsienvesipisteissä on oltava pesuaineannostelija, kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä ja kannellinen roskakori (ainakin valmistustiloissa)
 - tiloissa, joissa käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, suositellaan käsienvesipisteiden varustamista automaattihanoin.
 - pienissäkin elintarvikehuoneistoissa (pienet myymälät, kioskit ja vastaavat) tulee olla erilliset vesipisteet käsien ja työvälineiden pesua varten
 - välineiden pesutiloista höyry ei saa levitä elintarvikehuoneiston muihin osiin
 - normaalisti vesipisteitä tulisi olla jokaisessa työpisteessä (lihatiski, grillauspaikka, ruoan valmistuspaikka jne.), jossa käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita
- elintarvikehuoneiston lattioissa on oltava viemäriin yhdistetty lattiakaivo sekä tarkoituksenmukaiset laitteet huuhtelua varten niissä huonetiloissa, joissa lattia joutuu olemaan jatkuvasti märkänä tai sitä joudutaan usein puhdistamaan.
 - lattioiden tulee viettää lattiakaivoon
 - lattioiden kallistuksen tiloissa, joissa nesteitä käsitellään (mm. suurkeittiöt), tulisi olla vähintään 1:100

c) Siivoustila

- elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen siivoustila.
 - elintarvikehuoneistossa tulee olla erillinen siivousvälinevarasto, jossa on vähintään kuivauspatteri, kaatoallas, lattiakaivo, riittävästi tilaa puhdistusvälineille ja -aineille sekä hyvä ilmanvaihto
 - suurtiloissa tulee keittiötä varten olla oma siivousvälinevarasto em. varustein

d) Henkilöstötilat

Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu käymälä ja pukeutumistila. Valvontaviranomainen voi sallia käymälän, siivousvälineiden ja pukeutumistilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista ja samalla voidaan varmistua siitä, ettei tästä aiheudu terveysvaaraa (28/2009).



- elintarvikehuoneistossa tulee olla henkilöstölle riittävästi asianmukaisia pukeutumistiloja peseytymismahdollisuuksineen ja erillinen taukotila. Lisäksi tulee olla riittävästi käsienpesumahdollisuuksilla varustettuja käymälöitä, jotka eivät suoraan avaudu tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään.
 - henkilöstölle tarkoitettuja tiloja ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen esim. varastona
 - taukotila voi olla samalla myös henkilökunnan ruokailutila
 - mikäli elintarvikehuoneisto sijaitsee maan alla, taukotilan tulee olla maan päällä ja ikkunalla varustettu (*)
 - alle kuuden työntekijän huoneistossa voi naisilla ja miehillä olla yhteinen pukuhuone, jossa jokaisella on käytettävissään oma lukittava kaksiosainen pukukaappi (*)
 - suuremmissa huoneistoissa tulee olla omat pukeutumistilat naisille ja miehille (*)
 - työntekijöiden käyttöön tarkoitettujen peseytymistilain tulisi sijoittaa pukeutumistilojen välittömässä läheisyydessä (*)
 - alle 6 työntekijän huoneistossa henkilökunnan WC-tila voi olla yhteinen naisille ja miehille (*)
 - WC-tilat on sijoitettava työtilojen välittömään läheisyyteen, mutta vähintään kahden oven taakse elintarvikkeiden valmistiloista
 - WC-tilat on mahdollista (vain erityistapauksissa) sijoittaa elintarvikehuoneiston ulkopuolelle mm.
 - + leirintäalueen kioskissa
 - + jäätelökioskissa

(*) = ensisijainen valvoja on työsuojeluviranomainen

e) Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden myynti- ja varastointiolosuhteet

- taulukossa 1 on esitetty helposti pilaantuvien elintarvikkeiden myynnin, säilytyksen ja varastoinnin lämpötilavaatimukset

Taulukko 1

Elintarvike	Lämpötilavaatimus °C
Helposti pilaantuvat yleensä	0 - +6
Liha ja lihavalmisteet kaupan pidettäessä	0 - +6
Liha leikattaessa tai pakattaessa	0 - +6
Liha ja lihavalmisteet myyntipaikassa varastoitaessa	0 - +6
Kala myytäessä tai varastoitaessa	0 - +3
Pakastettu elintarvike	≤ -18
- lyhytaikaisesti kuljetuksen ja myynnin aikana	≤ -15

Huom! Elintarvikkeiden valmistajien asettamia suosituslämpötiloja tulee noudattaa



- helposti pilaantuva, pakkaamaton elintarvike on pidettävä kaupan siten, että myyjä luovuttaa sen asiakkaalle
- muu pakkaamaton elintarvike, jota ei voi pestä tai kuoria, on myyjän luovutettava asiakkaalle tai se on myytävä siten, ettei elintarvikkeen ottaminen aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa
- helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa myydä pakkaamattomana myyntitiskistä, jos huolehditaan siitä, että liha- ja lihavalmisteet, siipikarjan liha sekä kala ja kalavalmisteet pidetään erillään vähintään väliseinällä
- nestemäisiä maitotuotteita ei saa pitää kaupan pakkaamattomana
- kalan perkaaminen on sallittu vain siihen varatussa ja varustetussa paikassa

f) Elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelyolosuhteet

- taulukossa 2 on esitetty elintarvikkeiden valmistusta ja käsittelyä koskevat lämpötilasuositukset

Taulukko 2

Elintarvike/toiminto	Lämpötilasuositus (°C)
Kuumentamalla valmistettava elintarvike	Vähintään +70
Siipikarjan liha	Vähintään +75
Kuumana myytävä tai tarjoiltava elintarvike	Vähintään +60
Jäähdytys	
- alkujäähdytys 2 tunnissa	Enintään +10
- jatkojäähdytys	Enintään +4
Uudelleenkuumennus	Vähintään +65

g) Eläimet elintarvikehuoneistossa

- tuhoeläinten ja muiden eläinten pääsy elintarvikehuoneistoon on estettävä
 - poikkeuksena ulkotila, jossa tarjoillaan vain juomia
 - näkövammaisten opaskoiralla ja muilla vastaavilla avustavilla koirilla on oikeus päästä elintarvikehuoneiston asiakastiloihin

h) Elintarvikehuoneiston ilmanvaihto ja lämpötila

- elintarvikehuoneistossa ilmanvaihdon tulee perustua joko koneelliseen poistoon tai koneelliseen tulo- ja poistoilmajärjestelmään
- taulukossa 3 on esitetty elintarvikehuoneistojen ilmanvaihdolle ja ilman lämpötiloille annetut vaatimukset (Suomen rakentamismääräyskokoelma D2)



Taulukko 3

Elintarvikehuoneisto	Ilmanvaihto l/s/m²	Ilman lämpö- tila °C	Operatiivinen lämpötila °C
Ravitsemisliike (myös ruokala)	10	21	20
- kahvila (asiakaspaikkoja < 10)	4	21	20
Keittiöt			
- valmistuskeittiö	15	20	18
- jakelukeittiö	6	20	18
- kuumennuskeittiö	10	20	18
Elintarvikemyymälä (myös kioski)	2	18	15
- voimakas hajukuormitus (kala)	4	18	15

- ilmanpoisto on ohjattava ulos aina elintarvikehuoneiston likaisen puolen kautta
- tuloilman otto paikka ei saa olla lähellä saastelähdettä, kuten parkkipaikka, jäteastia, tupakointipaikka jne.
- elintarvikehuoneisto ei saa avautua suoraan ulkotilaan vaan siinä tulee olla joko tuulikaappi tai riittävän tehokas ja toimiva ilmaverho
- paisto-, grillaus jne. pisteille ja tiskikoneelle on oltava kohdepoisto
- valmistuskeittiön (myös uppopaistorasvaa käyttävät tai kebabia tekevät keittiöt) poistoilma on johdettava ulkoilmaan katon yläpuolelle aina erillisen paloluokka A 120 täyttävän hormin (rasvahormi) kautta
- rasvahormi ei saa olla yhteydessä muiden tilojen hormien kanssa
- ilmanvaihtolaitteistot tulee puhdistaa säännöllisesti. Taulukossa 4 on esitetty ilmanvaihtolaitteiden puhdistamista koskevan sisäasiainministeriön määräyksen 1/95 vaatimukset hormien puhdistustiheyksistä
 - puhdistusmääräysten noudattamista valvoo ensisijaisesti paloviranomainen

Taulukko 4 Elintarvikehuoneistojen ilmanvaihtohormien puhdistustiheyksiä koskevat määräykset

Puhdistustiheys (tarpeellisilta osin)	Huoneistot
Kerran vuodessa	Ravitsemisliike Eines- ja laitoskeittiö Leipomo Palvaamo (rahti)
Kerran viidessä vuodessa	Ravintolasalin poistoilmalaitos

* paloviranomainen voi tarvittaessa määrätä ilmanvaihtolaitteiston puhdistettavaksi useammin tai harvemmin kuin mitä edellä on esitetty



i) Asiakkaiden WC-tilat

Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä. Käymälä ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittely-, myynti- tai tarjoilutilaan. Valvontaviranomainen voi sallia asiakaskäymälöiden olevan myös elintarvikehuoneiston läheisyydessä (28/2009).

- mikäli huoneistossa tarjoilla elintarvikkeita tai alkoholijuomia tulee asiakkaita varten olla riittävästi käsiinpesumahdollisuuksilla varustettuja käymälöitä, jotka eivät suoraan saa avautua tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään
- taulukossa 5 on esitetty ohjeet ravitsemusliikkeiden käymälävaatimuksesta

Taulukko 5

Asiakasluku	1. WC-kalusteiden lukumäärä	
	Miehet	Naiset
7-24	Riittää yksi WC-kaluste yhteensä (jos huoneistossa tarjoillaan alkoholijuomia, tulee aina olla naisille ja miehille oma WC)	
25-50	1	1
51-100	1 + 1 urinaali	2
101-150	1 + 2 urinaalia	3
151-200	2 + 2 (tai 1 + 3)	3
201-250	2 + 3	4
251-300	2+4 (tai 3 + 3)	4
301-400	3 + 4	5
> 400	Tapauskohtaisesti	
2. Yli 10 asiakaspaikan ravitsemusliikkeessä ainakin yhden WC-tilan kulkuteineen on sovellettava liikuntaesteiselle		

- WC-tilassa WC-istuim tulee sijoittaa kahden oven taakse
- asiakas-WC:tä ei saa sijoittaa siten, että sinne joudutaan kulkemaan keittiötilan tai raaka-ainevaraston läpi
- jokaisessa suurtaloudessa tulee olla omalle henkilökunnalle erillinen WC
 - poikkeuksena tästä voidaan esimerkiksi alle 50 asiakaspaikan kahvilaan hyväksyä henkilökunnan ja asiakkaiden yhteinen WC, jos kahvilassa tarjoillaan pääasiassa kahvia ja kahvileipiä sekä virvoitusjuomia
 - Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä. Käymälä ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittely-, myynti- tai tarjoilutilaan. Valvontaviranomainen voi sallia asiakaskäymälöiden olevan myös elintarvikehuoneiston läheisyydessä.



- asiakkaiden kulku yhteiseen WC-tilaan ei saa tapahtua keittiö- tai varastotilojen läpi
- henkilökuntaruokalaan ei käymälöitä edellytetä silloin, kun työpaikan muissa tiloissa on tarvittavat käymälät
- on kuitenkin suositeltavaa, että ruokalan yhteydessä on käymälä käsienpesumahdollisuuksineen

j) Ääneneristävyys

- elintarvikehuoneistosta ei saa aiheutua ympäröiviin asuinhuoneistoihin melutasoja, jotka ylittävät tasot 35 dB(A) päivällä ja 30 dB(A) yöllä klo 22.00 ja 7.00 välisenä aikana
- ongelmia aiheuttaa lähinnä ravitsemisliikkeiden sijoittaminen asuinkerrostaloon
- ravitsemisliikkeen ja asuinhuoneiston välillä ilmaääneneristävyyden on oltava vähintään 60 R_w (dB) (Suomen rakentamismääräyskokoelma)

k) Muiden aineiden ja tarvikkeiden kuin elintarvikkeiden myynti elintarvikehuoneistoista

- jos elintarvikehuoneistossa myydään muita aineita tai tarvikkeita, ne on sijoitettava omiin hyllystöihin, myyntipöytiin tai -kaappeihin ja riittävän etäälle elintarvikkeista
- pesu- ja puhdistusaineet sekä muut kemikaalit tulee myydä elintarvikehuoneistosta valmiiksi pakattuna

l) Jätehuolto

- elintarvikehuoneistossa on oltava hygieeninen jäteveden ja kiinteän jätteen poistojärjestelmä
- elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää pilaantuneita elintarvikkeita eikä muita jätteitä, joista saattaa aiheutua terveyshaittaa
- pilaantuneet elintarvikkeet ja jätteet on poistettava huoneistosta vähintään kerran päivässä
- jos ruoanjätteitä joudutaan säilyttämään huoneistossa pidempään kuin yksi vuorokausi, tulee jätteille olla erillinen kylmäsäilytystila
- eläinten ruokintaan tarkoitettujen lihaa sisältävien ruokajätteiden käsittelyssä ja varastoinnissa tulee noudattaa, mitä MMMp (467/1994) asiasta sanotaan.
- jätteet pitää pyrkiä lajittelemaan
- tavaran vastaanottotilan tulee olla vähintään 10 m etäisyydellä jäteastioista tai jäteastiat tulee muulla tavoin eristää (esim. aitaus) vastaanottotilasta
- jätehuollossa tulee noudattaa kunnan tai kaupungin antamia jätehuoltomääräyksiä



m) Oma- ja valvontasuunnitelma

- ilmoituksen käsittelyn yhteydessä tapahtuvassa oma- ja valvontasuunnitelman tarkastuksessa voi käyttää hyväksi oma- ja valvonnan tarkastusohjetta (tarkastusohje 13)
- elintarvikehuoneiston toiminnan luonteen mukaan oma- ja valvontasuunnitelmassa on selvitettävä seuraavat seikat:
 - huoneiston materiaalivirrat, valmistusprosessit ja tuotteet (virtauskaaviot)
 - toiminnan vaiheet, joissa elintarvikehygieeninen vaara voi ilmetä eli kriittiset valvontapistet
 - kriittisten valvontapistetiden tarkkailumenetelmät ja toimenpiderajat
 - korjaustoimenpiteet, joihin ryhdytään, jos toimenpiderajat ylitetään
 - oma- ja valvontajärjestelmän toimivuuden varmistaminen
- huoneiston toiminnan luonteen mukaan oma- ja valvontasuunnitelman tulisi sisältää seuraavat osa-alueet:
 - vastaanotettavan tavaran tarkastus ja kirjanpito
 - kylmiöiden lämpötilojen tarkkailu ja kirjaus
 - elintarvikkeiden valmistuksen seuranta
 - tuotteita koskeva näytteenottosuunnitelma
 - takaisinvento-ohjeet
 - siivous- ja puhdistusohjelma
 - tuhoeläinten torjuntasuunnitelma
 - jätehuolto-ohjelma
 - henkilökunnan hygieniamääräykset
 - tiedotusohjelma
 - henkilökunnan koulutusohjelma
 - eri oma- ja valvontasuunnitelman osa-alueista vastaavat henkilöt

3. JATKOTOIMENPITEET

- suulliset huomautukset lievistä epäkohdista
- laaditaan tarkastuspöytäkirja, joka lähetetään toiminnanharjoittajalle viimeistään 30 vrk kuluttua tarkastuksesta
- tehdään ilmoituksen johdosta päätös
- jos toiminnan ehdoista ei päästä yhteisymmärrykseen, tulee toimenharjoittajaa kuulla määräysten johdosta ennen lopullisen päätöksen tekemistä



4. VALVONTASUUNNITELMAN MUKAINEN TARKASTUS

1. TARKASTUKSEN VALMISTELU

- tarkastuksen ajankohdasta sopiminen (toiminnasta vastaavan tulee olla paikalla)
- päätösasiakirjoihin tutustuminen
- huoneiston omavalvontasuunnitelmaan tutustuminen, jos kyseessä on omavalvonnan tarkastus
- tarkastuksessa tarvittavat välineet:
 - lämpömittari
 - tarvittaessa näytteenottovälineet ja -lomake
 - tarkastusohje
 - omavalvonnan tai elintarvikehygieenisen tason tarkastuslomake tarkastusaiheesta riippuen

2. TARKASTUS

Valvontaohjelman mukaiset tarkastukset jaetaan omavalvonnan ja elintarvikehygieenisen tason tarkastuksiin sekä osastokohtaisiin tarkastuksiin

a) Omavalvonnan tarkastus

- käydään läpi huoneiston omavalvontajärjestelmä elintarvikehuoneiston omavalvonnan tarkastukseen tarkoitetun tarkastusohjeen ja tarkastuslomakkeen mukaisesti (tarkastusohje ja lomake liitteenä)
- otetaan tarvittaessa näytteitä

b) Elintarvikehygieenisen tason tarkastus

- käydään läpi huoneiston tilat ja yleinen hygienia elintarvikehygieenisen tason tarkastukseen tarkoitetun tarkastuslomakkeen (liitteenä) mukaisesti

c) Osa-aluekohtainen tarkastus

- käydään läpi huoneiston jokin yksittäinen toiminto (esim. tavaran vastaanotto tai pakkausmerkinnät) elintarvikehygieenisen tason tarkastuslomakkeen em. osastoa koskevan osion mukaisesti (ks. edellä)
- otetaan tarvittaessa näytteitä

3. JATKOTOIMINPITEET

- suulliset huomautukset lievistä epäkohdista
- laaditaan tarkastuspöytäkirja, joka lähetetään toimenharjoittajalle
- jos tarkastuspöytäkirja sisältää toimenpidekehotuksia, niille annetaan kohtuullinen aikaraja ja tehdään uusintatarkastus toimenpiteiden toteutumisen varmistamiseksi aikarajan umpeuduttua



4. LÄHTEET

5. Lainsäädäntö

Elintarvikelaki 23/2006

Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 28/2009

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 321/2006

Yleinen elintarvikehygienia-asetus (EY) N:o 852/2004 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta

Sisäasiainministeriön määräys ilmanvaihtolaitteiden puhdistuksesta 1/95, 6.3.1995

6. Muut

Suomen rakentamismääräyskokoelma C1, Ympäristöministeriö 1985

Suomen rakentamismääräyskokoelma D2, Ympäristöministeriö 1987

Pönkä A.: Terveysuojelu, Suomen Ympäristöterveys Oy, 2. painos 1998

Hygieniaopas, Elintarvike ja Terveys-lehti 1998

Postiosoite

PL 24
21420 Lieto

Käyntiosoite

Kirkkotie 13

Puhelin

02-4873 3481

Faksi

02-4873 3453

Sähköposti

ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi
etunimi.sukunimi@lieto.fi



OHJEITA ELINTARVIKKEIDEN ULKOMYYNTIIN Liite 1/2

Kaikesta elintarvikkeiden myynnistä ja valmistuksesta on toiminnan luonteesta ja laajuudesta riippuen paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle tehtävä joko ilmoitus (= ilmoitusmenettely) tai toiminnalle on haettava hyväksyntää (=hyväksymismenettely).

Ilmoitusmenettely

Tilapäisestä elintarvikkeiden myynnistä ja tarjoilusta on tehtävä kirjallinen ilmoitus ympäristöterveysvalvontaan. Tilapäiseksi myynniksi katsotaan myynti, joka tapahtuu enintään 2 päivää ja harvemmin kuin 30 vrk välein samassa paikassa.

Elintarvikkeiden myynnistä on tehtävä kirjallinen ilmoitus hyvissä ajoin niin, että tieto on kunnan valvontaviranomaisella viimeistään neljä arkipäivää ennen toiminnan aloittamista.

Liikkuvasta elintarvikehuoneistosta, jossa käsitellään eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä, on kuitenkin tehtävä kirjallinen ilmoitus viimeistään 14 vuorokautta ennen toiminnan aloittamista.

Hyväksymismenettely

Toiminnan kestäessä yli 2 vrk tai tapahtuessa useammin kuin 30 vrk välein samassa paikassa, tulee ympäristöterveysvalvontaan lähettää kirjallinen hyväksymishakemus toiminnalle ja myyntikalusteille.

(Esim. siirrettävä tila hyväksytään sellaisena kuin se on koottuna ja toimintavalmiina kaikkine sen toimintaan liittyvine laitteineen, mukaan lukien elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävät välineet, laitteistot, laatikot, tms.).

Hakemuksen yhteydessä valvontaviranomaiselle on esitettävä kirjallinen omavalvontasuunnitelma.

Hyväksymispäätöksen jälkeisestä toiminnasta riittää jatkossa toimijan kirjallinen ilmoitus hyvissä ajoin paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Elintarvikelain 13§ 1 momentin mukaan elintarvikehuoneiston on oltava asianomaisen valvontaviranomaisen hyväksymä ennen toiminnan aloittamista.

Hyväksytyin elintarvikehuoneiston toiminnan keskeyttämisestä, toiminnan lopettamisesta sekä toimijan vaihtumisesta on ilmoitettava hyväksymispäätöksen tehneelle valvontaviranomaiselle viimeistään 14 vuorokautta ennen aiottua toimenpidettä.

Myyntiin liittyviä vaatimuksia liitteessä 1/2 a.



Ulkomyyntivaatimukset (ohje yrittäjälle)

Liite
1/2 a

Vaatimuksia:

- Ulkotiloissa myyntipaikaksi soveltuvat mm. tori, kaupan piha-alue, kauppakeskuksen sisätilat, jalankulkualue, kävelykatu, suljettu katualue tai maantien levähdysalue, joka on etäämmällä varsinaisesta ajoradasta.
- Myyntipaikassa on oltava toiminnanharjoittajan nimi ja yhteystiedot.

Mahdolliset hyväksymispäätökset ja omavalvontasuunnitelma sekä siihen liittyvät kirjat tulee olla tarkastettavissa.

Elintarvikkeiden myyjällä on lisäksi oltava tiedot (nimi ja osoite) tahoista, jotka ovat toimittaneet hänelle myytävät elintarvikkeet tai elintarvikkeeseen käytettävät aineet sekä toimituksen päivämäärä. Toimijan on huolehdittava siitä, että kaikki elintarvikkeet tai elintarvikkeeseen lisätyt aineet voidaan jäljittää.

- Myyntiajan ulkopuolella elintarvikkeet on säilytettävä niiden ominaisuuksien kannalta tarkoituksenmukaisissa tiloissa, jotka ovat helposti puhtaana pidettäviä ja joihin haittaeläinten pääsy on estetty.

Myyntikalusteet ja -laitteet on myyntiajan ulkopuolella säilytettävä tiloissa, joissa kalusteiden ja laitteiden puhdistaminen sekä huolto voidaan tehdä asianmukaisesti.

- Myynnissä olevissa pakatuissa tuotteissa tulee olla elintarvikelain ja sen säädösten mukaiset pakkausmerkinnät, (elintarvikkeen nimi, yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat, sisällön määrä, valmistuspäivä, sekä lisäksi soveltuvin osin mm. viimeinen käyttöajan kohta / vähimmäissäilyvyysaika, säilytysohje, valmistaja tai pakkaaja ja tuotteen alkuperä).
- Toiminnasta ei saa aiheuta savu-, noki- tai hajuhaittaa.
- Valmistus-, myynti- ja tarjoilu paikan maapohja ei saa olla pölyävä. Myyntipisteen ollessa pölyävällä alueella, tulee maassa olla esim. pressu / matto.
- Elintarvikkeita ei saa säilyttää maassa ilman alustaa.
- Myytävät elintarvikkeet on pidettävä riittävän korkealla ja helposti puhtaana pidettävällä myyntipöydällä tai alustalla. Elintarvikkeet on suojattava ympäristön haitallisilta vaikutuksilta, joita voivat aiheuttaa mm. kosteus, pöly, lämpö, valo ja eläimet.
- Elintarvikkeiden pitämiseksi säädetyssä lämpötilassa ja lämpötilan valvomiseksi on oltava asianmukaiset välineet kuten kylmälaitteet, lämpöhauteet ja lämpömittarit.

Helposti pilaantuvia elintarvikkeet kuten esim. maito, kerma ja lihatuotteet tulee säilyttää enintään + 6 °C lämpötilassa. Kala, raat kalafileet, raat pakkaamattomat kalastustuotteet ja tyhjiöpakatut kalastustuotteet tulee säilyttää 0 - +3 °C lämpötilassa. Ulkomyynnissä kalastustuotteita, eläviä simpukoita ja pakattuja jalostettuja kalastustuot-

Postiosoite
PL 24
21420 Lieto

Käyntiosoite
Kirkkotie 13

Puhelin
02-4873 3481

Faksi
02-4873 3453

Sähköposti
ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi
etunimi.sukunimi@lieto.fi



LIEDON KUNTA Ympäristöterveydenhuolto

teita voidaan kylmälaitteiden sijaan myydä ja säilyttää myös jäissä, jos sulamisvedet voidaan poistaa hygieenisesti ja lämpötila pystytään pitämään 0 - +3 °C:ssa.

Kuumana myytävät tuotteet on säilytettävä ja myytävä vähintään 60-asteisina. Jäätelön lämpötila saa myynnissä kohota -15 °C:een. Muulloin noudatetaan < -18 °C lämpötilaa.

Talviolosuhteissa on huolehdittava siitä, että elintarvikkeet eivät pääse jäätymään.

Lämpötilamääräykset koskevat myös varastointia ja kuljetuksia.

- Elintarvikkeiden valmistuspisteen välittömään läheisyyteen tulee asiakkaiden pääsy estää esim. aidan tai kulkua rajoittavan köyden avulla.
- Ruuan valmistuksen tulee olla suojattu pisarasuojauksella ja valmistuksen tapahtua vähintään päältä, takaa ja sivuilta suojatusta myyntikalusteesta.

Pisarasuojuksen riittävänä korkeutena voidaan pitää vähintään 30 cm, mikäli myyntipistettä ja asiakasta samalla erottaa riittävän leveä suojaväli, kuten vähintään 50 cm leveä etupöytä tms. Pisarasuojaus voi vaihtoehtoisesti olla hyvinkin kalteva tai se voi muodostaa erillisen "tason" myytävien tuotteiden päälle, jolloin sen korkeus ei ole ratkaiseva tekijä, vaan se kuinka pitkälle myytävien elintarvikkeiden päälle suojuksen takareuna tulee.

(Esim. makkaragrillissä ja paellapannussa voidaan kuumuuden vuoksi käyttää yleensä vain suoraa pisarasuojaa, joka on tarpeeksi korkea tai varustettu etupöydällä tms, joka erottaa asiakkaan myytävistä elintarvikkeista).

- Ulkomyynnissä ei sallita kananmunien rikkomista lettutaikinaan. Lettutaikin tulee olla valmiiksi tehtyä tai valmista jauheseosta, johon lisätään vesi.
- Myyntipiste, jossa käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee varustaa käsienpesumahdollisuudella. Jos myyntipisteeseen ei ole mahdollista järjestää juoksevaa vettä ja viemäriä, hoidetaan em. vaatimus hanallisella kantovesiastialla. Lisäksi tulee olla pesu- ja tarvittaessa desinfiointiainetta ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat välineet esim. käsipapereita. Käsienpesuun, elintarvikkeiden valmistukseen ja työvälineiden puhdistamiseen käytettävän veden on täytettävä talousvedelle asetetut laatuvaatimukset. Elintarvikkeiden puhdistukseen ja työvälineiden pesuun ei saa kuitenkaan käyttää käsienpesupistettä, vaan niille tulee olla erilliset pesupisteet.
- Jos tarjoiluastioiden pesua ei voida asianmukaisesti järjestää, tulee käyttää pelkästään kertakäyttöisiä anniskeluvälineitä.
- Elintarvikkeiden myyjällä tulee olla helposti puhdistettava, tarkoitukseen soveltuva ja siisti työasu.
- Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita paljain käsin toistuvasti käsittelevän henkilön on hankittava todistus terveydentilastaan.
- Tilapäistä myyntiä harjoittavalta ei vaadita hygieniaoasamisasetuksen mukaista todistusta. Hänen tulee olla kuitenkin selvillä myymäänsä elintarvikkeeseen liittyvistä riskeistä. Jos tilapäismyyntiä harjoittava henkilö kiertää ammattimaisesti myyntipaikasta ja -

Postiosoite
PL 24
21420 Lieto

Käyntiosoite
Kirkkotie 13

Puhelin
02-4873 3481

Faksi
02-4873 3453

Sähköposti
ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi
etunimi.sukunimi@lieto.fi



LIEDON KUNTA
Ympäristöterveydenhuolto

tapahtumasta toiseen, tulee häneltä tällöin löytyä hygieniaosaamistodistus. (Lisätietoja [Elintarviketurvallisuusvirasto Evirasta](#)).

- Terveydensuojeluviranomaisella on oikeus tarkistaa todistuksien olemassaolo.
- Terveydensuojelulaki 763/1994 (FINLEX ® - Ajantasainen lainsäädäntö: 19.8.1994/763)
- Terveydensuojeluasetus 1280/1994 (FINLEX ® - Ajantasainen lainsäädäntö: 16.12.1994/1280)
- Elintarvikelaki 23/ 2006 (FINLEX ® - Ajantasainen lainsäädäntö: 13.1.2006/23)
- Tartuntatautilaki 583/ 1986 (FINLEX ® - Ajantasainen lainsäädäntö: 25.7.1986/583)
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä (FINLEX ® - Säädökset alkuperäisinä: 1084/2004)

Postiosoite
PL 24
21420 Lieto

Käyntiosoite
Kirkkotie 13

Puhelin
02-4873 3481

Faksi
02-4873 3453

Sähköposti
ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi
etunimi.sukunimi@lieto.fi



**Eviran elintarvikevalvonnan ohjelomakkeet (ladattu 10.10.2009) Liite
1/3**

(tiedostot löytyvät suorana linkkinä lomakenimen perässä olevasta ”lataa” –
linkistä)

Tiedot	Tiedosto	Lisätiedosto
Ajoneuvon tunnistetiedot (Lomake)	LATAA	
Ammattimaisen elintarvikekuljetustoiminnan tarkastuslomake (RTF 21 kt) (Lomake)	LATAA	
ATP-sopimuksen noudattamisen valvonta (Lomake)	LATAA	
Elintarvikehuoneistojen lastauspaikat ja elintarvikkeiden kuljettamiseen käytettävät välineet (lintuinfluenssavarautuminen) (PDF) (Ohjeet)	LATAA	
Elintarvikehygieenisen tason arviointi suurtaloudessa -lomake (Lomake)	LATAA	LATAA
Elintarvike- ja talousvesivälitteisen epidemian raportointiohjeet (Malliraportti) (PDF) (Lomake)	LATAA	
Elintarvikelain 21 § 3 mom tarkoittamat omavalvontaan kuuluvat tutkimukset (pdf) (Ohjeet)	LATAA	
Elintarvikelain mukaisen omavalvonnan tarkastuslomake liha-alan laitoksessa (Lomake)	LATAA	LATAA
Elintarvikeviraston päätös entisten elintarvikkeiden keräämistä, kuljetusta ja hävittämistä koskevasta siirtymäajasta 31.12.2005 asti (Ohjeet)	LATAA	LATAA
Elintarvikkeen nimi ”pellarouhe” tai ”pellavansiemenrouhe” (Ohjeet)	LATAA	
Elintarvikkeiden takaisin veto lintuinfluenssatapauksissa, viranomaisohje (PDF) (Ohjeet)	LATAA	
ELTU-lomake A 2008 (Lomake)	LATAA	
ELTU-lomake B 2008 (Lomake)	LATAA	
ELTU-lomake C 2008 (Lomake)	LATAA	
ELTU-lomakkeiden täyttöohjeet 2008 (Ohjeet)	LATAA	
Ensisääpumisvalvonta: näytteenottotodistus (Lomake)	LATAA	
Ensisääpumisvalvonta: ohje paikallisille ensisääpumisvalvontaviranomaisille ensisääpumisvalvonnan suorittamisesta (pdf, Eviran ohje 18400/1) (Ohjeet)	LATAA	
Ensisääpumisvalvonta: oikaisuvaatimusohje (pdf) (Ohjeet)	LATAA	
Ensisääpumisvalvonta: tarkastuspöytäkirja (Lomake)	LATAA	
HACCP-järjestelmä, periaatteet ja soveltaminen, Eviran ohje 10002/1 (Ohjeet)	LATAA	
Haittaeläinten torjuminen, Dnro 739/32/04, 31.8.2004 (Ohjeet)	LATAA	
Haittaeläinten torjuntaohjelma (Lomake)	LATAA	
Hakemus sähköisen asiakirjan ja/tai toimitustavan hyväksymiseksi toimitettaessa ketjuinformaatioon kuuluvia tietoja (Lomake)	LATAA	
Ilmoitus terveydelle vaarallisesta elintarvikkeesta (lomake ja ohje) (Lomake)	LATAA	
Kalastustuotteiden tunnistamismerkinnät sekä kalastustuotteiden mukana lähetettävät asiakirjat (ohje) (pdf) (Ohjeet)	LATAA	



LIEDON KUNTA
Ympäristöterveydenhuolto

Kananmunapakkaamoiden omavalvontaohjelmissa huomioon otettavia asioita/lintuinfluenssa (Ohjeet)	LATAA	
Kananmunapakkaamon ja kananmunien tarkastuspöytäkirja (Lomake)	LATAA	
Kananmunapakkaamon tarkastusohje (pdf, 68,2 kt) (Ohjeet)	LATAA	
Kasveista ja sienistä saatavien elintarvikkeiden alkutuotanto sekä elintarvikehuoneiston edellyttävät toiminnot, Dnro 6568/900/2006 (Ohjeet)	LATAA	
Keramiikka-asetuksen valvontaohjeet (Ohjeet)	LATAA	
Kielletyn torjunta-aineen jäämä kasviperäisessä elintarvikkeessa (PDF) (Ohjeet)	LATAA	
Kontroll av hygienens på en mjölkproduktiongård (Lomake)	LATAA	
Korvasieni-tiedote 13.5.2005 venäjäksi (Ohjeet)	LATAA	
Kuljetusvälineen kausitarkastusaika (pdf) (Ohjeet)	LATAA	
Kulutusmaitoasetuksen valvontaohje (Ohjeet)	LATAA	LATAA
Kuntosalien omavalvonnan tarkastuslomake (Lomake)	LATAA	
Kuntosalien omavalvonnan tarkastuslomakkeen täyttöohje (Ohjeet)	LATAA	
Leipomon omavalvonnan tarkastuslomake (täyttöohje lisätiedostossa) (Lomake)	LATAA	LATAA
Luonnonaineksista peräisin olevien uutteen ja tiivisteiden käyttö elintarvikkeiden värjäämiseen (Ohjeet)	LATAA	
Luonnonmukaisen tuotannon ohjeet: keruualueiden hyväksyminen, keruutuotteiden ostotoiminta (Ohjeet)	LATAA	
Luonnonvaraisten keräilytuotteiden käsittely, jalostus ja luovutus teollisuuteen, suurtalouteen tai vähittäiskauppaan, Dnro 6568/900/2006 (Ohjeet)	LATAA	
Lääninhallitusten tekemä kuntien elintarvikevalvonnan auditointi (pdf) (Ohjeet)	LATAA	
Lääninhallitusten tekemä kuntien elintarvikevalvonnan auditointi, raporttipohja (Lomake)	LATAA	
Maidontuotantotilan hygieniatarkastus (Word) (Lomake)	LATAA	
Maidontuotantotilojen hygieniatarkastuksiin tarkastuslista avuksi (Word) (Lomake)	LATAA	
Maidontuotantotilojen hygieniatarkastus, Lomake B, kunta/kuntayhtymä (Excel) (Lomake)	LATAA	
Maidontuotantotilojen hygieniatarkastus, Lomake C, tila (Excel) (Lomake)	LATAA	
Maitoalan laitosten hygieniavalvontatiedot 2008 (Lomake)	LATAA	
Malliasiakirja: Toimijan hakemus elintarvikehuoneiston hyväksymisestä, elintarvikkeiden tarjoilu (Lisätiedostossa saate) (Ohjeet)	LATAA	LATAA
Malliasiakirja: Toimijan ilmoitus tilapäisestä elintarvikkeiden myynnistä (Lisätiedostossa saate) (Ohjeet)	LATAA	LATAA
Malliasiakirja: Toimijan ilmoitus vähäisestä elintarviketoiminnasta (Lisätiedostossa saate) (Ohjeet)	LATAA	LATAA
Malliasiakirja: Viranomaispäätös elintarvikehuoneiston hyväksymisestä, esimerkkinä tarjoilupaikan hyväksyminen (Lisätiedostossa saate) (Ohjeet)	LATAA	LATAA
Marja- ja hedelmävalmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät (hillot ym) (Ohjeet)	LATAA	

Postiosoite
PL 24
21420 Lieto

Käyntiosoite
Kirkkotie 13

Puhelin
02-4873 3481

Faksi
02-4873 3453

Sähköposti
ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi
etunimi.sukunimi@lieto.fi



LIEDON KUNTA
Ympäristöterveydenhuolto

Marja- ja hedelmävalmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät (täysmehut ym) (Ohjeet)	LATAA	
Menettely ilmoitettaessa epäillystä ruokamyrkytys- tai vesiperäisestä epidemiasta (Kansanterveyslaitos) (PDF) (Lomake)	LATAA	
Munamassan raaka-aineen laatu, 16006/1, 1.7.2008 (Ohjeet)	LATAA	
Myyvälän omavalvonnan toimivuuden arviointi (Lomake)	LATAA	LATAA
Naudanlihan merkitseminen vähittäismyymälässä (Ohjeet)	LATAA	
Nautaeläinten merkinnät ja rekisterikysely sekä niiden viranomaisvalvonta teurastamoissa ja pienteurastamoissa (Eviran ohje 16007/3) (Ohjeet)	LATAA	
Nimen ”hunaja” käyttö (Ohjeet)	LATAA	
Nimen ”hunaja” käyttö (Ohjeet)	LATAA	
Ohjeet allergeenivirheestä johtuvaa takaisinvetoa varten (Ohjeet)	LATAA	
Ohjeet elintarvikkeen säteilyttämisestä johtuvaa takaisinvetoa varten (Ohjeet)	LATAA	
Ohjeet uuselintarvikkeiden takaisinvetoa varten (Ohjeet)	LATAA	
Ohje hyväksymättömien muuntogeenisten elintarvikkeiden ja rehun takaisinvedosta (Ohjeet)	LATAA	
Ohje lääninhallitukselle vuoden 2008 elintarvikevalvonnan ja eläinten terveys- ja hyvinvointivalvonnan raportoimiseksi Eviraan (VASU-raportti) (Ohjeet)	LATAA	
Ohje naudanlihan merkitsemisestä ja jäljitettävyydestä, Dnro 1937/32/03, 10.9.2003 (Ohjeet)	LATAA	
Ohje puolustusvoimille, sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskukselle ja tullilaitokselle vuoden 2008 elintarvikevalvonnan raportoimiseksi Eviraan (VASU-raportti) (Ohjeet)	LATAA	
Ohje sivutuoteasetuksen soveltamisesta eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevissä laitoksissa, liite: muistilista tarkastuksen tekemiseen (Ohjeet)	LATAA	LATAA
Omavalvonnan toimivuuden ja tason arviointi suurtaloudessa (Lomake)	LATAA	
Patogeenisten bakteerien esiintyminen viranomaisvalvonnan elintarviketutkimuksissa v. 2006 (exel) (Lomake)	LATAA	
Patogeenisten bakteerien esiintyminen viranomaisvalvonnan elintarviketutkimuksissa v. 2006 (PDF) (Ohjeet)	LATAA	
Perinteinen poron kuivalihan valmistaminen lihavalmistelaitoksessa (Ohjeet)	LATAA	
Poronlihan suoramyyni (pdf, 39 kt) (Ohjeet)	LATAA	
Rapportering av matförgiftningar (Lomake)	LATAA	
Ravitsemus- ja terveysväiteasetuksen (EY) N:o 1924/2006 siirtymäajat (artikla 28) - ohje (Ohjeet)	LATAA	
Salmonellavalvonnan mukaiset valvontanäytteet (laboratorion kuu-kausi-ilmoitus) (Excel) (Lomake)	LATAA	
Selvitysilmoitus ruokamyrkytysepidemiasta (Lomake)	LATAA	
Sianruhojen terveysmerkintä, paloittelu ja leikkaaminen ennen kuin trikiinitutkimuksen tulos on valmis (Ohjeet)	LATAA	
Siipikarjan ja tarhattujen lintujen lihantarkastuksesta pidettävä kirjanpito (pdf) (Ohjeet)	LATAA	
Siipikarjan salmonellavalvonta 2007 (Ohjeet)	LATAA	
Siipikarjan salmonellavalvonta – Näytteenotto-ohje (Ohjeet)	LATAA	

Postiosoite
PL 24
21420 Lieto

Käyntiosoite
Kirkkotie 13

Puhelin
02-4873 3481

Faksi
02-4873 3453

Sähköposti
ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi
etunimi.sukunimi@lieto.fi



LIEDON KUNTA
Ympäristöterveydenhuolto

Siipikarjan vesipitoisuuden valvonta siipikarjateurastamossa, Dnro 1473/41/01, 1.10.2002 (Ohjeet)	LATAA	
Suositus eräiden kypsennettyjen lihavalmisteiden nimistä (Ohjeet)	LATAA	
Suositus nimen "ruisleipä" käytöstä ja ruispitoisuuden (Ohjeet)	LATAA	
Suositus tyhjiöpakattujen kylmäsavustettujen ja graavisuolattujen kalavalmisteiden enimmäissäilytysajaksi, Dnro E 11/212/2000, 19.6.2000 (Ohjeet)	LATAA	
Suositus "täysjyvä"- sanan käyttämisestä leivän nimessä tai sen korostamisesta pakkausmerkinnöissä ja täysjyväpitoisuuden ilmoittamisesta (Ohjeet)	LATAA	
Suurtalouksien elintarvikehygieenisen tason arviointi -ohje (Ohjeet)	LATAA	
Talousveden ja jään omavalvonta hygienialain mukaisessa laitoksessa (talousvesiohje), Dnro 3565/41/02, 31.12.2002 (Ohjeet)	LATAA	
Tarkastuslomake kasviksia käsittelevälle yritykselle (Lomake)	LATAA	
Terveysvaarakansio 2008 (Ohjeet)	LATAA	
Teurastamon ja leikkaamon salmonellavalvonta 20/EEO/2001 (Excel) (Lomake)	LATAA	
Teurastettavia eläimiä koskeva ketjuinformaatio(pdf, 863 kt) (Ohjeet)	LATAA	
Tuottajan yksityistaloudessa käytettävä tarkastamaton liha (Ohjeet)	LATAA	
Vaarojen arviointi ja kriittisten hallintapisteiden määrittäminen naudan ja sian teurastuslinjoilla (pdf) (Ohjeet)	LATAA	
Vaarojen arviointi ja kriittisten hallintapisteiden määrittäminen naudan ja sian teurastuslinjoilla (pdf) (Ohjeet)	LATAA	
Valvontaohje kiinalaisten riisivalmisteiden tiukentuneiden maahantuontivaatimusten johdosta (pdf) (Ohjeet)	LATAA	LATAA
Valvontaohje punariisin käytöstä elintarvikkeiden värjäämisessä (pdf) (Ohjeet)	LATAA	LATAA
Varoitusmerkintä inkivääriä sisältäviin ravintolisiin sekä inkivääritehen ja sitä vastaaviin juomajauheisiin (Ohjeet)	LATAA	
Villisianlihan myynti ja markkinointi, Dnro 464/59/03, 15.4.2004 (PDF) (Ohjeet)	LATAA	
Yhteenveto pitopaikan parvista (Lomake)	LATAA	

Postiosoite
PL 24
21420 Lieto

Käyntiosoite
Kirkkotie 13

Puhelin
02-4873 3481

Faksi
02-4873 3453

Sähköposti
ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi
etunimi.sukunimi@lieto.fi



Liite 2

Lomakkeet ja dokumentointimenettelyt

Elintarvikevalvonnan lupa- ja ilmoituslomakkeet **Liite 2/1**

Liedon ympäristöterveydenhuollon arkistointisuunnitelma **Liite 2/2**
(osittain keskeneräinen/eivät valmiita yksikössä)

Liedon ympäristöterveydenhuollon hakemus- ja **Liite 2/3**
ilmoituslomakkeet (osittain keskeneräinen/eivät valmiita yksikössä)



Elintarvikevalvonnan lupa- ja ilmoituslomakkeet **Liite 2/1**

Otsikko on suora linkki kyseiseen lomakkeeseen ja avautuu kursorilla klikkamalla

[Hakemus elintarvikehuoneistosta](#)

- Elintarvikelain (23/2006) 14 §:n mukainen hakemus elintarvikehuoneistosta
- Toiminnan aloittaminen, toiminnan olennainen muutos
- Kaikille elintarvikehuoneistoille (paitsi laitos)
- Tehdään hyväksymistarkastus sekä hyväksymispäätös
- Lomakkeen nimi: EtL 14 § hakemus elintarvikehuoneistosta

[Maahantuonti tai maastavienti, agentuuritoiminta](#)

- Elintarvikehuoneiston, jossa harjoitettavan toiminnan tarkoitus on pelkästään elintarvikkeiden kuljetus tai säilyttäminen kuljetusajoneuvossa tai kontissa taikka elintarvikkeiden maahantuonti tai maastavienti, hyväksyy elintarvikealan toimijan kotikunnan elintarvikevalvontaviranomainen.
- Tehdään (tarvittaessa hyväksymistarkastus sekä) hyväksymispäätös
- Lomakkeen nimi: EtL 15 § 1 mom mukainen hakemus maahantuoti tai maastavienti

[Ilmoitus toimijan vaihtumisesta](#)

- Elintarvikelain 14 §:n mukainen ilmoitus toimijan vaihtumisesta
- Tehdään valvontakäynti, tarkastuspöytäkirja ja kirjataan tiedot TerveKuulle
- Lomakkeen nimi: EtL 14 § hakemus toimijan vaihtumisesta

[Toiminnan lopettaminen tai keskeyttäminen](#)

- Lopettaminen tai määräaikainen keskeyttäminen
- Tehdään merkintä tiedoksisäännistä TerveKuulle ja toiminnanharjoittajalle tieto kirjallisena (sähköposti tai kirjeitse)
- Lomakkeen nimi: EtL 14 § mukainen ilmoitus toiminnan keskeyttämisestä

[Elintarvikealan laitos](#)

- Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä elintarvikehuoneisto (laitos).
- Tehdään hyväksymistarkastus (eläinlääkäri), tarkastuspöytäkirja sekä päätös.
- Lomakkeen nimi: EtL mukainen ilmoitus laitoksesta



[Elintarvikkeiden tilapäinen myynti](#)

- Ilmoitus pienestä tilaisuudesta, jossa myydään tai tarjoillaan elintarvikkeita. Tällaisia tilaisuuksia ovat esim. kahvitarjoilut, myyjäiset jne.
- Mikäli tilaisuus kestää yli 48 tuntia tai tapahtuma on useammin kuin 30 vrk välein samassa paikassa, edellyttää se terveydensuojeluviranomaisen hyväksyntää (EtL 13 § 1 mom)
- Tehdään merkintä tiedoksisaannista TerveKuulle ja toiminnanharjoittajalle tieto kirjallisena (sähköposti tai kirjeitse)
- Lomakkeen nimi: Pieni yleisötilaisuus

[Asiakasvalitus](#)

- Asiakas tekee kirjallisen valituksen saamastaan elintarvikkeesta ja lähettää sen ympäristöterveydenhuoltoon, jossa ao. kohdetta valvova terveystarkastaja käsittelee sen
- Voi myös käyttää siten, että terveystarkastaja kirjaa ylös lomakkeelle puhelimitse saamansa valituksen ja lähettää sen ao. kohdetta valvovalle terveystarkastajalle.
- Kohteen valvoja täyttää lomakkeen alaosan, on yhteydessä ao. toiminnanharjoittajaan ja tekee suunnitelman mukaisen tarkastuksen valituksen johdosta sekä laatii tarkastuspöytäkirjan.
- Lomakkeen nimi: Asiakasvalituslomake

[Suuri yleisötilaisuus](#)

- Terveydensuojelulain 25§, 30§ ja 51§ mukainen ilmoitus suuresta yleisötilaisuudesta.
- Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta tiedoksisaanti kirjataan TerveKuulle ja ilmoitetaan kirjallisesti (sähköposti / kirje) tieto vastaanotetuksi
- Mikäli tilaisuus kestää yli 48 tuntia tai tapahtuma on useammin kuin 30 vrk välein samassa paikassa, edellyttää se elintarvikehuoneistohyväksyntää (EtL 13 § 1 mom)
- Lomakkeen nimi: Suuri yleisötilaisuus

[Alkutuotannon ilmoitus](#)

- Ilmoitus alkutuotantopaikasta tai alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta
- Elintarvikelaki 22 § sekä MMMa 134/2006 (alkutuotantoasetus)
- Tehdään merkintä tiedoksisaannista TerveKuulle ja toiminnanharjoittajalle tieto kirjallisena (sähköposti tai kirjeitse)
- Lomakkeen nimi: Alkutuotannon ilmoitus

[Ulkomyynnin omavalvontalomake \(ei vielä päivitettyä versiota\)](#)

- Annetaan toiminnanharjoittajalle tarvittaessa.



Vähäinen elintarviketoiminta

- Elintarvikelain (23/2006) 13 §:n 2 momentin 2-kohdan toiminnasta
- Elintarvikkeiden myynti tai muu luovutus, jos se on vähäistä toimijan samassa huoneistossa harjoittamaan muuhun elinkeinotoimintaan verrattuna.
- Tehdään merkintä tiedoksisaannista TerveKuulle ja toiminnanharjoittajalle tieto kirjallisena (sähköposti tai kirjeitse).
- Lomakkeen nimi: Vähäinen elintarviketoiminta

Oikaisuvaatimusohje (päivitettävänä)

- Laitetaan kaikkiin päätöksiin mukaan.
- Lomakkeen nimi: Oikaisuvaatimusohje

Päätöslomakkeet (Tervekuun valmis pohja)

- Päätös elintarvikehuoneiston hyväksymisestä vapaalle pohjalle, vakiolauseista haetaan perusteksti, jota muokataan tarpeen mukaan.
- Perusteluihin aina lakiviitteet (vakiolauseista)



Näytteenotto

Liite 3

Näytteenotto elintarvikkeista mikrobiologista tutkimusta varten

Liite 3/1

Elintarvikelaboratorion näytteenotto-ohjeet

Liite 3/2

**Pintapuhtausnäytteen otto Hygienia Systemsure II
-Luminometrillä**

Liite 3/3

Hygienianäytteenotto sivelymenetelmällä

Liite 3/4

**Laitehuollon ohjeet
(Ohjeistus tekohetkellä kesken)**

Liite 3/5



NÄYTTEENOTTO ELINTARVIKKEISTA MIKROBIOLOGISTA TUTKIMUSTA VARTEN

Liite 3/1

Yleistä näytteenotosta:

Elintarvikkeista otettavat erilaiset näytteet on merkityksellinen osa elintarvikevalvontaa. Oikein suoritettuna näytteenotolla ja näytteen kuljetuksella varmistetaan se, että näyte kuvaa elintarvikkeen tilaa elintarvikehuoneistossa parhaalla mahdollisella tavalla ja antaa todellisen ja tasapuolisen tuloksen jokaisella näytteenottokerralla.

Näytteenottoon tarvittavat välineet

1. Sopivan kokoisia steriilejä (tai teollisuustuotantopuhdaita) näytteenottopulloja tai –astioita riittävä määrä. Särkyneen tai likaantumisen varalta on syytä olla varalla ylimääräisiä astioita.
2. Näytteen koostumuksen mukaan sopivia, steriilejä näytteenottovälineitä (lusikoita, veitsiä, liemikauhoja, pipettejä, sahoja jne.)
3. Jos näytteenotolla halutaan kuvata normaalia elintarvikkeen käyttötilannetta, voidaan näytteet ottaa elintarvikehuoneiston omilla normaalisti käytettävillä välineillä ja pakkausmateriaaleilla.
4. Puhdas kylmälaukku ja kylmävaraajat tai kannettava jääkaappi (lämpötila pitää pysyä säätämään 0 – 5 °C:een)
5. Lämpömittari, jonka tarkkuus on $\pm 0,5$ °C
6. Tarvittaessa kertakäyttökäsineet
7. Näytteenottoaavake (Liitteenä Eurofinsin elintarvikenäytteenottoaavake).

Näytteenotto

Perusasiat näytteenotosta:

- Sovi näytteenotosta tarvittava näytemäärä, lähetysaika jne.) aina näytteen analysoivan laboratorion kanssa (liitteenä Eurofinsin ohje 23.2.2009).
- Ennen näytteenottoa kädet pestään ja kuivataan huolellisesti tai käytetään kertakäyttökäsineitä.
- Jos tavaraerästä otetaan myös muita näytteitä kuin mikrobiologisia, mikrobiologiset näytteet otetaan aina ensin.
- Jos kyseessä on tuotepakkaus ja avaaminen vaikuttaa oleellisesti säilyvyyteen (esim. suojakaasu- tai vakuumpakkaus), toivotaan laboratorion ohjeessa avaamatonta pakkausta.
- Näytemäärä määräytyy tutkimustarkoituksen, tavaraerän laadun ja suoritettavien määritysten perusteella, joten neuvottelu näytteenotosta analysoivan laboratorion



edustajan kanssa on välttämätöntä Edustava näytteen määrä, sisältäen mikrobiologiset, suppean raadin aistinvaraisen ja pH-analyysin, on yleisesti 200 g tai 200 ml.

- Kylmäsäilytettävän elintarvikkeen näyte jäähdytetään ja toimitetaan kylmäkuljetuksena laboratorioon 24 h kuluessa.

Näytteenotto kiinteästä elintarvikkeesta

- Suuresta näytteestä otettava näyte:
näytteenotto elintarvikkeesta, jonka yksikkökoko on suurempi kuin haluttu näytemäärä, suoritetaan käyttäen seuraavia vaihtoehtoja:
 - elintarvikkeesta otetaan tarvittavan suuruinen näyte sopivalla näytteenottovälineellä. Neliön muotoisessa elintarvikkeessa suoritetaan leikkaus kohtisuorasti sivuun nähden, pitkänomaisissa kohtisuorasti pitkittäisakseliin nähden ja pallomaisessa kiilanmuotoisesti. Tämän jälkeen näyte pakataan aseptisesti näyteastiaan.
 - elintarvike leikataan muutamasta kohdin osiin. Leikkauspinnalta ja tuotteen sisältä irrotetaan tarvittava määrä sopivan kokoisia ja muotoisia paloja, jotka siirretään aseptisesti näyteastiaan.
 - elintarvikkeen pintakerros leikataan pois noin 1 cm paksuudelta. Otettaessa näytteeksi tuotteen sisäosaa, suoritetaan näytteenotto esim. poraamalla. Elintarviketta porataan eri kohdista vähintään puoliväliin tuotetta tai yhdestä pisteestä eri suuntiin. Näyte siirretään aseptisesti näyteastiaan.
- Riittävän kokoinen näytepala:
otettaessa näytettä elintarvikkeesta, jonka yksikkökoko on yhtä suuri kuin haluttu näytemäärä, otetaan näytteeksi koko tuoteyksikkö. Se pakataan aseptisesti näyteastiaan.
- Pienen yksikkökoon näytteenotto:
otettaessa näytettä elintarvikkeesta, jonka yksikkökoko on pienempi kuin haluttu näytemäärä, otetaan näytettä useammasta eri kohdasta tavaraerää. Näyte pakataan aseptisesti näyteastiaan

Näytteenotto nestemäisistä tai tahnamaisista elintarvikkeista

- otettaessa nestemäisistä tai tahnamaisista elintarvikkeista näytteitä, voidaan menettellä seuraavasti:
 - jos elintarvikkeesta otetaan vain yksi näyte, sisältö sekoitetaan huolellisesti ja siirretään aseptisesti sopivin näytteenottovälinein tarpeellinen määrä elintarviketta näyteastiaan.
 - elintarvikkeesta, jonka sekoittaminen on vaikeaa, otetaan vähintään kolme osanäytettä, kukin osanäyte eri syvyydestä. Osanäytteet säilytetään erillään tai yhdistetään riippuen tutkimuksen tarkoituksesta.
 - hanalla varustetusta säiliöstä voidaan ottaa näytteitä joko laskemalla hanasta välittömästi haluttu määrä näytettä näyteastiaan tai juoksuttamalla ensin sopiva määrä elintarviketta ja ottamalla tämän jälkeen välittömästi haluttu määrä näytettä näyteastiaan. Edellinen vaihtoehto kuvaa normaalia käyttötilannetta ja jälkimmäinen säiliön tilannetta.



Näytteenotto hienojakoisista elintarvikkeista

- otettaessa hienojakoisista elintarvikkeista näytteitä voidaan menetellä seuraavasti:
 - pakkauksen sisältö sekoitetaan huolellisesti. Sen jälkeen otetaan näytteenottovälinein aseptisesti eri kohdista pakkausta tarvittava määrä osanäytteitä näyteastiaan
 - vaikeasti sekoitettavista pakkauksista osanäytteet otetaan aseptisesti eri kohdista ja eri syvyyksistä yhteen tai erillisiin astioihin riippuen tutkimuksen tarkoituksesta. Osanäytteitä on otettava myös pintakerroksesta tai pakatuista elintarvikkeista pakkauspuolelta tai pinnalta joutuvista osista.

Näytteenotto koostumukseltaan heterogeenisista elintarvikkeista

- näytteenotto suoritetaan ottamalla elintarvikkeen eri aineosista osanäyte suunnilleen samassa suhteessa kuin ne esiintyvät itse tuotteessa. Riippuen tutkittavan elintarvikkeen erikoispiirteistä, tutkimuksen tarkoituksesta ja osanäytteiden oletettavista mikrobimääristä, otetaan osanäytteet erillisiin astioihin tai yhdistetään. Suurista pakkauksista otetaan osanäytteet sekä pinnalta että elintarvikkeen sisältä.

Näytteiden kuljetus

- näytteenoton jälkeen merkitään näyteastiaan näytetunnus ja päivämäärä sekä merkitään näytteenottokaavakkeeseen näytetunnus ja sitä vastaava näytteenottokohde
- muista täyttää myös muut (**kaikki!**) näytteenottokaavakkeen kohdat
- kaikki näytteet kuljetetaan valolta suojattuna puhtaassa kuljetusastiassa laboratorioon mahdollisimman nopeasti.
- kuljetukseen käytettävän kylmälaukun tai kannetavan jääkaapin lämpötilan tulee olla 0 – 5 °C. Tällöin kuljetusaika laboratorioon ei saa ylittää 24 tuntia

Muuta

- elintarvikenäytteistä analysoidaan tilanteesta ja elintarvikkeesta riippuen monia mikrobiologisia parametrejä. Mm. seuraavissa teksteissä on annettu ehdotuksia, mitä elintarvikenäytteistä kannattaa analysoida



Eurofins Scientific elintarvikelaboratorion näytteenotto-ohjeet
23.2.2009

ELINTARVIKENÄYTTEEN MÄÄRÄ MIKROBIOLOGISIIN TUTKIMUKSIIN, pH-MITTAUKSEEN JA AISTINVARAISEEN SUPPEAN RAADIN ARVIOINTIIN

Edustava näytteen määrä, sisältäen mikrobiologiset, suppean raadin aistinvaraisen ja pH-analyysin, on yleisesti **200 g** tai 200 ml. Jos kyseessä on tuotepakkaus ja avaaminen vaikuttaa oleellisesti säilyvyyteen (esim. suojakaasu- tai vakuumpakkaus), toivotaan avaamatonta pakkausta. Jos tuotepakkaus on 200 g:aa pienempi, esim. 100 g, se riittää mikrobiologisiin määrittäyksiin yhdeksi näytteeksi edustavuutensa vuoksi. Jos näytteestä analysoidaan myös pH tai tehdään suppean raadin aistinvarainen arviointi, tarvitaan kaksi tuotepakkausta. Voileivistä ja kahvileivistä riittää yksi kappale näytteeksi, jos siitä ei tehdä aistinvaraista analyysiä; suppean raadin aistinvaraisen arvioinnin kanssa 2 kpl.

Mikrobiologisiin kvantitatiivisten määritysten laimennussarjaan näytteestä punnitaan 10 g ja ilman laimennussarjaa tehtävissä kvantitatiivisissa määrityksissä annostellaan 1 ml/elatusmalja. Kvalitatiivisissa määrityksissä (*Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, kvalitatiivinen ja *Campylobacter* spp.) punnittava Näytemäärä on 25 g/analyysi.

Elintarvikenäytteenä tulee olla valmis tuotepakkaus tai se tulee ottaa steriiliin tai teollisuustuotantopuhtaaseen, sopivankokoiseen näyteastiaan. Kylmäsäilytettävän elintarvikkeen näyte jäädytetään ja toimitetaan kylmäkuljetuksena laboratorioon 24 h kuluessa.

Yhteenveto:

Miniminäytemäärä mikrobiologisiin perusmäärittäyksiin on 10 g, jos halutaan analysoida *Salmonella* tarvitaan näytettä vielä lisää 25 g ja jos halutaan analysoida kvalitatiivinen *Listeria* tarvitaan näytettä vielä lisää 25 g.

Lisätietoja antavat:

Jonna Perkiömäki, mikrobiologi, puh. 040 357 5851, jonna.perkiomaki@analycen.fi
Anne Nykänen, mikrobiologi, puh. 050 385 9947, anne.nykanen@raisio.com



Liite 3/3

PINTAPUHTAUSNÄYTTEEN OTTO HYGIENA SYSTEMSURE II - LUMINOMETRILLÄ

Tausta

Pintapuhtausnäytteenotolla voidaan selvittää välineiden ja erilaisten pintojen puhdistuksen laatua sekä käytössä olevien välineiden ja pintojen hygieenisyyttä. Ultra-Snap –testi mittaa mikrobi-, kasvi- ja eläinsoluista peräisin olevaa ATP-molekyylin määrää. Tämä ns. kokonais-ATP:n määrä kertoo tutkittavan kohteen hygieniatason ns. RLU-arvona, jota verrataan jäljempänä annettuihin ohjearvoihin. Ultra-Snap on erittäin herkkä ATP-testi ja tarkoituksenmukaista on ottaa näytteitä vain puhdistetuilta pinnoilta. Yksi RLU vastaa noin yhtä femtomoolia ATP:tä (10^{-15} mol).

Tarvittavat välineet

8. Ultra-Snap –testejä (tilauskoodi Net-Foodlab Oy:stä: HUS2020)
9. Hygiena SystemSURE II -luminometri

Näytteenotto

Yleistä

- Näyte otetaan vain puhdistetuilta pinnoilta.

Näytteenotto

- Kytke Hygiena SystemSURE II –luminometriin virta. Laite suorittaa 60 sekuntia kestävänsä automaattisen kalibroinnin, jonka jälkeen se on käyttövalmis.
- Ota näyte Ultra-Snap –testillä pyyhkimällä 10 cm * 10 cm näytepinta kahteen suuntaan.
- Aseta näytteenottopuikko takaisin testiputkiloon.
- Katkaise venttiilitappi ja purista reagenssineste näytteeseen.
- Ravista näytettä 10 sekunnin ajan.
- Aseta testi luminometriin ja paina OK -nappia
- Laite analysoi näytettä 15 sekuntia ja antaa RLU -arvon

Ohjearvot RLU –tuloksille

Alle 20 RLU	HYVÄ
20-60 RLU	VÄLTÄVÄ
Yli 60 RLU	HYLÄTTY



HYGIENIÄNÄYTTEENOTTO SIVELYMENETELMÄLLÄ

Tausta

Sivelynäytteenotolla voidaan selvittää välineiden ja erilaisten pintojen puhdistuksen laatua sekä käytössä olevien välineiden ja pintojen hygieenisyyttä. Näytteistä analysoidaan yleensä pelkästään mikrobiologisia parametreja. Pintojen ja välineiden puhdistuksen laatua voidaan tutkia myös proteiini- ja tärkkelysliän määrää mittaavilla pikatesteillä. Pikatestien valmistajilta saa ohjeita niihin liittyvästä näytteenotosta.

Tarvittavat välineet

- steriilejä pumpulipuikkoja (riittävä määrä)
- steriilejä korkillisia keittosuolapeptoniputkia/vesiputkia (á 9 ml) koeputkitelneissä
- kertakäyttöhanskoja (1-2 kpl)
- 5 cm x 2 cm kokoinen pestävästä materiaalista (muovi tai metalli) oleva steriili sapluuna (riittävä määrä)
- kuljetuslaukku/kylmälaulukku
- näytteenottokaavake

Näytteenotto

Yleistä

- sovi näytteenotosta aina näytteet analysoivan laboratorion kanssa
- käytä näytteenotossa kertakäyttöisiä hanskoja tai pese kädet **huolellisesti** ennen näytteenottoa
- valmistele näytteenotto erillään varsinaisesta näytteenottotilasta (tilava ja rauhallinen paikka)

Näytteenotto

- poista pumpulipuikko suojakääreestä => älä kosketa steriiliin pumpulipäähän sormin
- kostuta puikon pumpulipää steriiliin keittosuolapeptoniin/veteen ja anna nesteen imeytyä pumpuliin
- paina ylimääräinen vesi putken reunaa vasten pois



- **näytteenotto sileältä pinnalta (esimerkiksi leikkuulauta tai pöytäpinta)**
 - aseta sapluuna pinnan käyttöalueelle
 - sivele alue kostealla pumpulipuikolla kolmeen kertaan siten, että ensin vaakasuoraan, sitten pystysuoraan ja lopuksi jälleen vaakasuoraan (pyöritä puikkoa akselinsa ympäri koko sivelyn ajan)
 - laita puikko pumpulipää edellä takaisin steriiliin putkeen ja katkaise sen varsi
 - laita putken korkki tiiviisti kiinni

- **näytteenotto epämääräisen muotoiselta suhteellisen pieneltä pinnalta (ovenkahva, veitsen kahva jne.)**
 - sivele kohteen pinta kostealla pumpulipuikolla kauttaaltaan kahteen kertaan (pyöritä puikkoa koko sivelyn ajan)
 - laita puikko pumpulipää edellä takaisin steriiliin putkeen ja katkaise sen varsi pois siltä osalta, josta pidit kiinni
 - laita putken korkki tiiviisti kiinni

- merkitse putkeen näyttenumero ja merkitse näytteenottokaavakkeeseen näyttenumero ja sitä vastaava näytteenottokohde
- muista täyttää myös (**kaikki!**) muut näytteenottokaavakkeen kohdat
- toimita kaikki näytteet mahdollisimman nopeasti (saman päivän aikana) laboratorioon

Esimerkkejä analysoitavista parametreista

Puhdistuksen laatua mittaava näyte

- bakteerien kokonaispesäkeluku
- homeet ja hiivat merkiksi

Työhygieeninen näyte

- homeet ja hiivat
- patogeenisiä bakteereja, esi-
 - salmonellat
 - *Listeria monocytogenes*
 - *Staphylococcus aureus*
 - *Bacillus cereus*
 - lämpökestoiset koliformiset bakt.



Liite 4

Valvonnan suunnittelu

**Liedon kunnan ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma
vuodelle 2009**

Liite 4/1

**Liedon ympäristöterveydenhuollon alueellisen yksikön
maksutaksa 2009**

Liite 4/2

Nämä (liitteet 4/1-2) tulevat lopulliseen sähköiseen muotoon mukaan, mutta eivät tähän lopputyöhön, sillä ne vaihtuvat vuosittain.

Linkki valvontasuunnitelmaan ja taksaan:

<http://www.lieto.fi/netcomm/default.asp?path=2957,2975>

Riskinarviointi

Liite 4/3



RISKINARVIOINTI

Liite 4/4

Ohjeistus TerveKuun osaksi räätälöityyn Liedon ympäristöterveydenhuollon kohteiden riskinarviointiin.

Kohteen arvion perässä on minimi- ja maksimipisteet. Kohteelle voi antaa myös riskipistearvon, joka on näiden kahden ääriarvon välissä.

Toiminta

Toiminnan osa-aikaisuus / kokoaikaisuus

- jatkuvasti toiminnassa **0**
- muutaman kuukauden toiminnassa / vuosi **5**

Toiminnan luonne

- elintarvikkeiden laajamittainen valmistus **2**
- elintarvikkeiden valmistus ja tarjoilu **4**
- elintarvikkeiden myynti, valmistus, pakkaus tai kuljetus **6**
- elintarvikkeiden varastointi tai erittäin pieni tarjoilu ja myynti **8**

Tuotannon levikki

- > 1000 henkilö / vrk **2**
- 100 – 1000 henkilöä / vrk **6**
- < 100 henkilöä / vrk **10**

Tilat ja laitteet

Elintarvikehuoneiston varustus

- huono **0**
- keskinkertainen **4**
- hyvä **6**

Elintarvikehuoneiston siisteys

- epäsiisti **0**
- keskinkertainen **5**
- siisti **10**

Tuotantoon ja valmistukseen liittyvät tekijät

Talousveden hankinta

- oma kaivo **0**
- kunnallinen vesi **5**



Lämpötilahallinta (kuumennus, kypsennys, jäähditys, pakastus)	
- huono	0
- kohtuullinen	2
- hyvä	5
Elintarvikkeiden käsittelyn riskit (mikrobiologinen, kemiallinen)	
- suuri kontaminaatiovaara	2
- pieni kontaminaatiovaara	8
- ei kontaminaatiovaaraa	12
Työskentelytavat, henkilökohtainen hygienia, suojavaatetus	
- huono	0
- keskinkertainen	6
- hyvä	11

Tuotteet

Valmistettavat, tarjoiltavat tai myytävät tuotteet (pilaantuvuus)	
- paljon helposti pilaantuvia pakkaamattomia ja pakattuja tuotteita	2
- jonkin verran helposti pilaantuvia	6
- vähän helposti pilaantuvia (kaikki pakattuja)	10
- Ei helposti pilaantuvia tai pieni määrä pakattuja helposti pilaantuvia (kioskit)	14

Kuljetus ja varastointi

Kuljetustapa, -aika ja -lämpötila, tuotteiden suojaaminen	
- huono	2
- keskinkertainen	4
- hyvä	6

Omavalvonta

Omavalvontasuunnitelma on ajan tasalla	
- huonosti	2
- keskinkertaisesti	4
- hyvin	6
Omavalvonta toimii käytännössä	
- huonosti	0
- keskinkertaisesti	8
- hyvin	12



Valvontahistoria

Viranomaisohjeiden noudattaminen

- | | |
|------------------------------|-----------|
| - ei noudateta juuri koskaan | 0 |
| - yleensä noudatetaan | 5 |
| - aina noudatetaan | 10 |

Käyttäjryhmä

Tuotteiden käyttäjäryhmät

- | | |
|--|----------|
| - Tuotteet tarkoitettu erityisille ryhmille (pitkäaikaissairaat, vanhukset, pienet lapset) | 2 |
| - Tuotteet tarkoitettu yleiseen kulutukseen | 4 |



Liite 5

Hallinto ja delegoinnit

**Ympäristöterveyslautakunnan päätös- ja toimivallan siirtäminen
Viranhaltijoille**

Liite 5/1



**YMPÄRISTÖTERVEYSLAUTAKUNNAN PÄÄTÖS- JA TOIMIVALLAN
SIIRTÄMINEN VIRANHALTIJOILLE** **Liite 5/1**

Ke = Kunnaneläinlääkäri
Tt = Terveystarkastaja
Tvj = Terveysvalvonnan johtaja

Elintarvikelaki

Pykälä jat)	Siirtyvä päätös/toimivalta	Siirtyy (viranhalti-
13§	Elintarvikehuoneiston hyväksyminen, laitokset	Ke, Tvj
13§	Elintarvikehuoneiston hyväksyminen, muut kuin laitokset	Tt, Tvj
15§	Hyväksymispäätöksen tekeminen	Ke, Tt, Tvj
21§	Omavalvontasuunnitelman hyväksyminen	Ke, Tt, Tvj
22§	Ilmoituksen vastaanottaminen (alkutuotantopaikat)	Ke, Tt, Tvj
24§	Ilmoituksen vastaanottaminen	Ke, Tt, Tvj
33§	Kunnan elintarvikevalvonnan tehtävät (kohdat 1,2 ja 3)	Ke, Tt, Tvj
43§	Lihantarkastus	Ke
45§	Ruokamyrkytysten selvittäminen	Tt, Ke, Tvj
49 §	Tarkastusoikeus	Ke, Tt, Tvj
50 §	Näytteenotto-oikeus	Ke, Tt, Tvj
51§	Tiedonsaantioikeus	Ke, Tt, Tvj
52§	Ilmoitus- ja tiedonantovelvollisuus	Ke, Tt, Tvj
53 §	Valvontaviranomaisen ohjausvelvollisuus	Ke, Tt, Tvj
55 §	Elintarvikemääräysten vastaisuuden poistaminen	Tvj
56§	Väliaikainen kieltö	Tvj
57§	Markkinoilta poistaminen ja yleinen tiedottaminen	Tt, Tvj
59§	Elintarvikkeen käyttö ja hävittäminen	Ke, Tt, Tvj
60§	EU:n toisesta jäsenvaltiosta toimitettujen eläimistä saatavien elintarvikkeiden hylkääminen ensisaapumispaikassa	Ke



61§	Hyväksymisen peruuttaminen	Ke, Tvj
83§	Rekisterien ylläpito	Ke, Tt, Tvj

Laki toimenpiteistä tupakoinnin vähentämiseksi

Pykälä	Päätös/Tehtävä	
17§	Tarkastukset ja valvonta	Tt, Tvj
24§	Toiminta tupakoinnin vähentämiseksi	Tt, Tvj
28§	Tiedonsaanti	Tt, Tvj

Läkelaki

Pykälä	Päätös/Tehtävä	
54a§	Vähittäismyyntilupien myöntäminen	Tt, Tvj
54c§	Tarkastukset ja valvonta	Tt, Tvj

Laki kulutustavaroiden ja kuluttajapalvelusten turvallisuudesta

Pykälä	Päätös/Tehtävä	
11§	Valvonta	Tt, Tvj
17§	Tarkastukset	Tt, Tvj
18§	Näytteenotot ja tutkimukset	Tt, Tvj
22§	Määräykset	Tt, Tvj
23§	Kiellot	Tt, Tvj
24§	Väliaikainen kieltö	Tt, Tvj

Terveydensuojelulaki

15§	Päätöksen tekeminen TesL 13§:n mukaisesta ilmoituksesta	Tt, Tvj
18§	Päätöksen tekeminen vesilaitosilmoituksesta	Tvj
20§	Talousveden laadun valvonta ja veden käyttöä koskevat määräykset	Tt, Tvj
20a§	Talousveden välityksellä leviävän taudin ehkäiseminen	Tvj

27§ 1 mom Velvoittaminen toimenpiteisiin asunnossa tai

Postiosoite
PL 24
21420 Lieto

Käyntiosoite
Kirkkotie 13

Puhelin
02-4873 3481

Faksi
02-4873 3453

Sähköposti
ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi
etunimi.sukunimi@lieto.fi



LIEDON KUNTA
Ympäristöterveydenhuolto

	muussa oleskelutilassa	Tt, Tvj
29§	Uimaveden säännöllinen valvonta, altaan tai uimarannan käyttökielto	Tt, Tvj
30§	Määräys käymälän rakentamisesta yleiselle alueelle	Tt, Tvj
31§	Määräys mikrobien/vahinkoeläinten hävittämisestä	Tvj
42§	Velvoite hautaamisesta aiheutuvan epäkohdan poistamiseen tai alueen käytön kieltäminen hautaamiseen	Tt, Tvj
44§	Tiedonsaantioikeus	Tvj, Tt
45§	Tarkastusoikeus	Tt, Tvj
47§	Tiedonsaantioikeus toiselta viranomaiselta	Tt, Tvj

Kemikaalilaki

46§	Kemikaaleja koskevat väliaikaiset toimenpiteet	Tt, Tvj
47§	Tiedonsaanti- ja tarkastusoikeus	Tt, Tvj
48§	Näytteensaanti- ja tutkimusoikeus	Tt, Tvj

Postiosoite
PL 24
21420 Lieto

Käyntiosoite
Kirkkotie 13

Puhelin
02-4873 3481

Faksi
02-4873 3453

Sähköposti
ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi
etunimi.sukunimi@lieto.fi