

**ELINTARVIKEVALVONTAKEINOJEN KEHITTÄMINEN VILPILLISEN
ELINTARVIKETOIMINNAN TUNNISTAMISEEN**



Ylemmän ammattikorkeakoulututkinnon opinnäytetyö

Hämeen ammattikorkeakoulu, Biotalouden liiketoiminnan kehittäminen

Kevät, 2019

Sari Johnsson

Koulutus
Kampus

Tekijä	Sari Johnsson	Vuosi 2019
Työn nimi	Elintarvikevalvontakeinojen kehittäminen vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen	
Työn ohjaajat	Tuija Pirttijärvi, Antti Peltola ja Cecilia Blomgren	

TIIVISTELMÄ

Työ tehtiin Lahden ympäristöterveys yksikölle ja sen tavoitteena oli löytää elintarvikevalvontakeinoja vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen ja vahvistaa sitä kautta elintarvikevalvojien osaamista.

Vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen käytettiin tutkimusmenetelmiä monipuolisesti. Viranomaisprosessi hahmotettiin haastattelemalla Hämeen poliisia, Salpausselän syyttäjää, verottajaa ja Lahden ympäristöpalveluiden ympäristösuojelutarkastajaa. Valvontakeinojen ja valvonnan kehittämistä varten pidettiin omalle elintarvikevalvontayksikölle sekä kolmelle muulle elintarvikeyksikölle tulevaisuusverstaat. Sähköpostikyselyillä kerättiin valtakunnallisesti elintarvikevalvontayksiköistä tietoa vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamisesta ja mitattiin Lahden elintarviketarkastajien osaamista vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen, selvittämiseen ja viranomaisyhteistyöhön.

Työssä saatiin Lahden elintarvikevalvontayksikössä aikaan positiivinen muutos vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamisen valvontakäytännöissä ja saatiin hahmotettua vilpilliseen elintarviketoimintaan puuttumiseen liittyvä viranomaisprosessi. Sähköpostikyselyistä ja tulevaisuusverstaista saatiin oman elintarvikevalvonnan käyttöön laajasti tietoa vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen ja valvonnan kohdistamiseen.

Toimivien valvontakeinojen ja hyvien - käytäntöjen kehittämisen myötä valvonta nousee merkittävämpään asemaan. Uskallus vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen lisääntyy hyvien toimintatapojen ja valvontakokemuksien kautta. Vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistaminen haastaa valvonnan osaamisen ja resurssit.

Avainsanat jäljitettävyyys, vilpillinen kilpailu, alkuperämaa, ruokapetos

Sivut 78 sivua, joista liitteitä 7 sivua

Name of degree programme
Campus

Author	Sari Johnsson	Year 2019
Subject	Developing food control tools to identify fraudulent food business	
Supervisors	Tuija Pirttijärvi, Antti Peltola ja Cecilia Blomgren	

ABSTRACT

The work was done at Lahti Environmental Health Unit and its aim was to find food control tools to identify fraudulent food operations and thereby strengthen the competence of food inspectors.

Multidisciplinary research methods were used to identify fraudulent food business. The authorities process was outlined by interviewing the Häme police, Salpausselkä prosecutor, tax authority and Lahti environmental services environmental protection advisor. For the purpose of developing supervisory tools and controls, a future forum was held Lahti food unit and three other food units. E-mail surveys were collected information from national food control units on the identification of fraudulent food operations and measured the competence of Lahti's food inspectors in identifying, clarifying and cooperating with dishonest food businesses.

A positive change was made in Lahti's food control unit in the control practices for the identification of fraudulent food operations and the authority process related to intervening in fraudulent food operations was perceived. E-mail inquiries and the Future Workshop provided comprehensive information on the identification of fraudulent food operations and targeting food control.

With the development of effective control tools and good practices, monitoring will play a more prominent role. The courage to identify fraudulent food business is increased through good practices and control experiences. Identifying fraudulent food business challenges the knowledge and resources of food control.

Keywords traceability, unfair competition, country of origin, food fraud

Pages 78 pages, including 7 pages of attachments

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	1
2	TAVOITE JA TUTKIMUSKYSYMYKSET	2
3	RUOKAPETOS TOIMINTAYMPÄRISTÖ	3
3.1	Ruokapetosmääritelmät ja- kriteerit.....	3
3.2	Ruokapetoskenttä	5
3.3	Viranomaisyhteistyö ja tiedon välittäminen (FNN, RASFF ja ACC)	6
3.4	Ruokapetostapauksia	9
3.5	Käytössä olevia elintarvikevalvontakeinoja.....	10
3.6	Lainsäädäntö	11
4	TUTKIMUSMENETELMÄT	13
4.1	Perustelut tutkimusmenetelmien valinnalle	13
4.2	Tutkimusmetodit.....	13
4.3	Tutkimuksen tavoitteet ja - rajaus	15
4.4	Sähköpostikyselyt.....	18
4.4.1	Sähköpostikyselyt - Lahden elintarvikevalvonta	20
4.4.2	Valtakunnallinen sähköpostikysely elintarvikevalvonnalle.....	23
4.4.3	Sähköpostikyselyiden tulokset	25
4.5	Teemahaastattelut.....	35
4.5.1	Haastatteluiden kysymyksien laadinta ja valmistelu.....	36
4.5.2	Haastattelut.....	37
4.5.3	Haastatteluiden tulokset.....	46
4.6	Tulevaisuusverstaat.....	47
4.6.1	Valmistelu.....	48
4.6.2	Käytetyt menetelmät	48
4.6.3	Tulevaisuusverstaat (Lahti, Helsinki, Tampere ja Porvoo)	49
4.6.4	Tulevaisuusverstaiden tulokset	56
4.6.5	Saatu palaute ja kehittäminen	57
4.7	Ruokapetuskoulutukset.....	58
4.7.1	Sisäinen koulutus	58
4.7.2	Ulkoinen koulutus	58
4.8	Alkuperä ja jäljitettävyyshankkeet.....	58
4.8.1	Mansikan alkuperä ja jäljitettävyys tilapäismyynnissä	58
4.8.2	Lihan alkuperä ja jäljitettävyys ravintoloissa	61
5	YHTEENVETO TUTKIMUSTULOKSISTA.....	63
5.1	Tutkimustuloksien analysointi.....	63
5.2	Tutkimustuloksien luotettavuus	64
6	POHDINTA JA JOHTOPÄÄTÖKSET	65
	LÄHTEET.....	69

Liitteet

- Liite 1 Teemahaastattelurunko viranomaisille
- Liite 2 Elintarvikevalvontayksiköiden tulevaisuusverstasohjelma
- Liite 3 Tulevaisuusverstaiden PESTE(V) - analyysitulokset
- Liite 4 Tulevaisuusverstaiden SWOT - analyysitulokset

1 JOHDANTO

Elintarvikerikollisuus ei ole uutta Suomessa tai Pohjoismaissa. Jutut ovat tulleet esiin rikoksina tai rikkomuksina. Suomen rikoslaissa ei ole elintarvikepetokselle tai elintarvikerikkomukselle varsinaista rikosnimikettä. Epäilyihin ruokapetoksiin käytetään tällä hetkellä rikoslaista löytyvää lainsäädäntöä. (Immonen 2018, s.22)

Ruokapetostoiminnan houkuttelevuutta lisää vähäinen tunnistaminen ja pienet tuomiot sekä poliisin sekä oikeusviranomaisien vähäiset resurssit (Euroopan Komissio 2017).

Suomessa alkuperäväärennöksiä havaitaan lähinnä kasvien - ja lihan alkuperän osalta. Valtakunnallisilla valvontahankkeilla varmennetaan mm. eri markkinapaikoilla myytävän mansikan kotimaista alkuperää. Vilpillisen elintarviketoiminta on piilevää rikollisuutta ja sen tunnistamista harjoitellaan elintarvikevalvonnan ja poliisin yhteistyönä, kuten maaseudun tulevaisuus lehdessä mainitaan.

Rikostorjunta elintarvikeketjussa edellyttää moninaista yhteistyötä eri viranomaistahojen ja elintarvikealan toimijoiden välillä. Harmaan talouden ja talousrikollisuuden torjumiseen viranomaiskentässä haetaan uusia yhteistyömuotoja. (Brotherus 2018, s.18)

Tietojenvaihtoa ja viranomaisyhteistyön parantamista ja syventämistä varten pidettiin 2017 ja 2018 vuoden aikana hyvällä kattavuudella Eviran järjestämiä Food Fraud Road Show tilaisuuksia (FFRS). Koulutustilaisuuksiin kutsuttiin eri viranomaistahoja mm. poliisista, syytäjältä, verottajalta, ympäristöterveydestä, aluehallintovirastosta, rajavartiolaitoksesta ja tullista. (Immonen 2018, s. 21)

Elintarvikkeisiin liittyvä taloudellinen hyödyn määrää on tällä hetkellä vaikea arvioida. Elintarvikkeisiin liittyvään rikollisuuteen saattaa kytkeytyä myös elintarvikerikkomuksien lisäksi eri oikeushyvien (oikeudellisesti suojatun hyvän) loukkaamiseen liittyviä tekoja, kuten ympäristörikoksia, veropetoksia, työrikoksia, huumausainekauppaan liittyvää rikollisuutta ja ihmiskauppaa. (Immonen 2018, s. 23 - 24)

Elintarvikevalvonnalla suojataan kuluttajan terveyttä ensisijaisesti ja sen lisäksi estetään kuluttajia johdettavan harhaan.

Kuluttajien turvallisuuden ja taloudellisten etujen lisäksi viranomaisyhteistyön tavoitteena on kitkeä vilpillisiä menettelytapoja ja tuoden oikein toimiville elintarvikealan yrityksille parempia toimintaedellytyksiä (Brotherus 2018, s. 19).

Suomalaiset kuluttajien luottamus elintarvikkeisiin tulee säilyttää. Elintarvikkeista annettujen tietojen oikeellisuus ja alkuperätietojen paikkansa pitävyys on tärkeää. Elintarviketieto ja alkuperä väärentäminen heikentää koko elintarvikeketjun luotettavuutta ja voi pahimmillaan muodostaa uhan elintarviketurvallisuudelle. (Nieminen 2018, s. 25)

Lahden alueella elintarvikepetosepäilyt ovat olleet vähäisessä osassa. Vilpilliseen elintarviketoimintaan liittyviä tapauksia tunnistetaan vuosittain muutamia. Elintarvikevalvonnan tietoon tapaukset ovat tulleet asiakaspalautteiden tai muiden viranomaistahojen kautta. Lahden elintarvikevalvonta on lähtenyt kehittämään ”ruokapetosvalvontaa” osallistumalla 2017 Eviran kasvisten alkuperänhakkeeseen sekä osallistumalla aiheeseen liittyviin koulutuksiin.

2 TAVOITE JA TUTKIMUSKYSYMYKSET

Tutkimustavoitteena on kehittää Lahden elintarvikevalvontayksikön valvontakeinoja vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen.

Tutkimuskysymykset

Millä elintarvikevalvontakeinoilla voidaan tunnistaa vilpillistä elintarviketoimintaa?

1. Miten tunnistetaan ruokaväärennös tai -vilpillinen elintarviketoiminta ruokaketjussa?
2. Miten vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamista voidaan kehittää?
3. Missä osassa ruokaketjua on saatu viitteitä vilpillisestä elintarviketoiminnasta?
4. Mitä tietoja tai tarkastushavaintoja tulee kerätä vilpillisestä elintarviketoiminnasta poliisitutkintaa ja syyttämistä varten?

3 RUOKAPETOS TOIMINTAYMPÄRISTÖ

3.1 Ruokapetosmääritelmät ja- kriteerit

Ruoan peukalointi ei ole vain nykyajan ilmiö. Monet 1800- luvulla ja 1900- luvulla käytetyt elintarvikkeet olivat myrkyllisiä. Leipäjauhoihin käytettiin alumiinia ja liitua vaaleamman leivän värin saamiseksi ja painoa leipään haettiin murskatuista perunoista, kalsiumsulfaatista, saviputkesta tai sahanpurusta. (Tähkää ym., 2014, s. 176)

Spink & Moyerin(2011) mukaan ruokapetos pitää sisällään tarkoituksen mukaisen tahallisen väärentämisen, korvaamisen, lisäyksen, peukaloinnin, ruoan ainesosien sekä pakkauksien vääristelyn aiheuttaen harhaanjohtavan kuvan taloudellisista syistä. (Spink & Moyer 2011, s. R 158).

Ruokapetoksiin saattaa liittyä monenlaista toimintaa ja laaja kirjo tapoja, joilla yritetään epärehellisesti saada lisää tuottoa. Suomessa vilpillisillä keinoilla pyritään saamaan enemmän tuottoa mm. väärentämällä tuotteiden alkuperää ja merkintöjä.

Spink & Moyer (2014) sekä Michiganin yliopiston oppilaat ovat tunnistaaneet MSU-tutkimuksessa seitsemän erilaista elintarvikepetostyyppiä. Tutkimuksessa saadut petostyyppit kattavat mm. elintarvikkeiden ainesosien tehokkaan korvaamisen, lisäämisen ja elintarvikepakkauksien tarkoituksen mukaisen väärentämisen sekä tuotteen väärän markkinoinnin esim. väärin tai harhaanjohtavia väitteiden esittämisellä taloudellista syistä.



Figure 1: What Is Food Fraud?

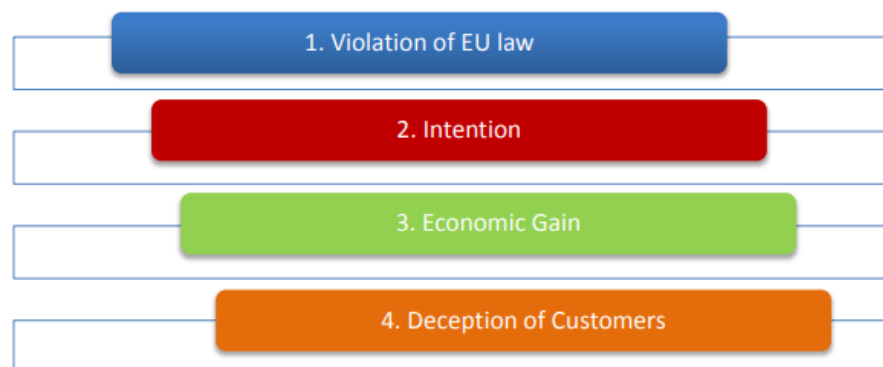
Kuva 1. Ruokapetoksen määritelmä (Spink & Moyer 2014).

Ruokapetostoiminta pitää sisällään, kuten kuvassa 1 esitettiin tuotteen väärentämisen, tuotteen peukaloinnin, tuotantosopimuksien vastaista toimintaa, varkauden, harhautuksen (harmaat markkinat), kopioinnin ja väärennöksen (kaikki tuotteen ja pakkauksen väärentämistavat). (Spink & Moyer 2014)

Yleisempi termi Food Fraud eli ruokapetos pitää sisällään taloudellisen väärentämisen käsittäen tarkoituksellisen väärinmerkitsemisen, varkauden, harhaanjohtamisen, salakuljetuksen ja väärentämisen. Jotka ovat yleisiä toimia ruoan ja lääkkeiden ja kosmetiikan parissa. (Everstine, Spink & Kennedy 2013, s. 723)

Euroopan Komissio ovat kehittäneet neljä keskeistä kriteeriä erottaakseen elintarvikepetokset tavallisista elintarvikelain laiminlyönneistä. Neljää Kriteeriä pidetään elintarvikepetosten keskeisenä tekijöinä. Kriteereitä ei ole löydy EU lainsäädännöstä, mutta ne vastaavat EU:n jäsenvaltioiden voimassa olevia käytäntöjä elintarvikepetosten torjumiseksi. (Euroopan Komissio 2017)

EU tasolla määritetyt neljä toiminnallista kriteeriä (kuva 2) ovat EU:n elintarvikelainsäädännön rikkominen, aikomus, taloudellinen hyöty ja asiakkaan harhaanjohtaminen (Euroopan Komissio 2018).



Kuva 2. Ruokapetokriteerit (EU ruokapetos vuosiraportti 2017)

1. **EU: n lainsäädännön rikkominen** merkitsee yleensä yhden tai useamman EU: n elintarvike- ja rehulainsäädännön pykälän rikkomista.
2. **Tarkoitusta** mitataan useilla tekijöillä. Mitattavat tekijät antavat vahvan syyn epäillä, että sääntöjenvastaisuuksia ei tapahdu sattumalta.
3. **Taloudellinen hyöty** muodostuu siitä, että säännösten noudattamatta jättämisellä haetaan selkeää taloudellista etua.
4. **Asiakkaiden harhaanjohtaminen** on viimeinen kriteeri, tarkoittaen jonkinlaista petosta, kuten muuttunutta elintarvikkeen väriä tai merkintää jne. Joskus ruokapetostapauksissa esiintyy myös kuluttajille aiheutuva terveysriski. (Euroopan Komissio 2018)

Euroopan Komission kriteereiden lisäksi jokaisella jäsenmaalla on omaa kansallista lainsäädäntöä sovellettavana ja käytössä.

Suomen kansallisessa elintarvikelainsäädännössä (23/2006) huomioidaan rangaistavaksi esim. teot, jotka toimija tekee joko tahallaan tai huolimattomuuttaan (Elintarvikelaki 23/2006 § 79).

3.2 Ruokapetoskenttä

Ruokapetostoiminta nähdään tällä hetkellä houkuttelevana petosmuotona, johtuen korkeasta tuotosta ja vähäisistä seuraamuksista. Houkuttavuutta lisää poliisin ja oikeusviranomaisten vähäinen kohdistus huume-, ase- ja tupakan salakuljetukseen verrattuna. Mikä lisää osaltaan järjestäytyneen rikollisuuden kiinnostusta ruokapetostoimintaa kohtaan. (Euroopan Komissio 2017)

Talouskriisin seurauksena yritykset ja kuluttajat keskittyvät tuotteen hintaan. Kuluttajista osa on kiinnostuneita ainoastaan tuotteen hinnasta ja itse elintarvikkeen turvallisuus on vähäisessä merkityksessä. Mikä lisää osaltaan ruoan väärentämiseen liittyvää houkuttavuutta. (Lotta & Bogue, 2015, s. 115)

Ruoan väärentämisen taloudellisten ja yhteiskunnallisista vaikutuksista huolimatta EU alueella ei ole saatu luotua yhteistä lainsäädäntöä. (Lotta & Bogue, 2015, s. 115)

Jotta voitaisiin kehittää puuttumiskeinoja ruokapetoksiin, tulee tietää millaisia ruokapetoksia ruokaketjussa esiintyy. Ruokapetostapausten syvämpi ymmärrys antaa paremman pohjan löytää ja poistaa ruokapetoksia ruokaketjusta. Tärkeää on myös miettiä, miksi ruokapetos syntyy ja rajoittaa taloudellisia hyötyjä sekä antaa riittävän ankaria tuomioita. (Tähtänpää ym., 2014, s. 183)

Nykyajan pitkät tuotantoketjut ovat haavoittuvaisia väärennöksille antaen mahdollisuuksia petokseen kuljetuksen, jakelun ja kuluttajalle myynnin aikana. Nykyajan elintarvikkeiden jalostus ja elintarviketeollisuuden globalisaatio antavat mahdollisuuden harjoittaa ruokapetoksia kansainvälisellä tasolla. Toimitusketjut saattavat olla monimutkaisia ja alihankkijat toimivat kehittyvissä talouden maissa, joissa elintarvikevalvonta ei ole yhtä ammattimaista, kuin kehittyneiden talouksien maissa. Siksi on tärkeää, että elintarvikepetoksia varten on olemassa ennaltaehkäisevää havaitsevaa ja eliminoivaa toimintaa. (Lotta & Bogue 2015, s. 115)

Viranomaistoiminnan tarkoituksena on varmistaa elintarvikeketjun turvallisuus ja eheys. Haasteita tuovat kuitenkin kova kilpailu, pitkät toimitusketjut ja vaihtelevat sää tuotanto-olosuhteet (Nieminen 2018, s. 26).

Haasteita valvonnalle tuovat usein myös lainsäädännön kankeus valvonnan kohdistaminen sekä valvontakeinojen rajallisuus ja viranomaiskentän pirstaleisuus.

EU:n ruokaturvallisuuslainsäädännön kiinnitetään huomiota kuluttajan turvaamiseen haitallisilta aineilta ja organismeilta, kuin ruokapetoksien torjuntaan (Meulen, 2015, s. S23).

Taloudellisesti motivoineen väärentämisen havaitsemista ei voida tehdä käytössä olevien elintarviketurvallisuusstrategioita käyttäen (Everstine, Spink & Kennedy, 2013, s. 723).

3.3 Viranomaisyhteistyö ja tiedon välittäminen (FNN, RASFF ja ACC)

Epärehellistä elintarviketoiminnan tunnistamista ja valvontaa lähdettiin kehittämään Suomessa 2013 hevosenlihakriisin jälkeen. Hevoslihakriisi on ollut osoitus puutteellisesta viranomaisyhteistyöstä, jonka myötä 2013 perustettiin EU:n Food Fraud Network (FFN). (Euroopan Komissio 2017).

Perustettu verkosto mahdollistaa puuttumisen tahallisiin elintarvikeketjussa esiintyviin rikkomuksiin ja toimimaan valvonta-asetuksen (882/2004) 36 - 40 artikloissa säädettyjen hallinnollisten avunanto- ja yhteistyövelvoitteiden mukaisesti. (Brotherus, 2018)

Verkosto koostuu 28 jäsenmaan kansallisesta kontaktipisteestä ja Norjan, Sveitsin sekä Islannin vastaavista kontaktipisteistä. Verkoston toimintaan kuuluu olennaisena osana Euroopan Komission rakentama tietojärjestelmän käyttö, jonka avulla voidaan saada ja pyytää toiselta jäsenvaltion elintarvike(petos)viranomaisilta apua. Lisäksi Euroopan maat osallistuvat Euro- ja Interpolin järjestämiin ruokapetosvalvonta-iskuihin, joihin osallistuu eri maiden kansalliset elintarvikeviranomaiset, poliisi, tulli sekä kumppaneita yksityiseltä sektorilta. (Brotherus, 2018)

Tiedon välittäminen RASFF ja ACC järjestelmän kautta

Elintarvikerikkomukset ovat tulleet esiin esim. asiakasvalituksien muodossa ja tietoa välitetään maasta toiseen esim. RASFF järjestelmä kautta (nopea varoitussjärjestelmä ruoasta ja rehusta terveydellisen vaaran poistamiseksi) tai AAC:n kautta (EU lakirikkomukset). (Euroopan Komissio, 2017.)

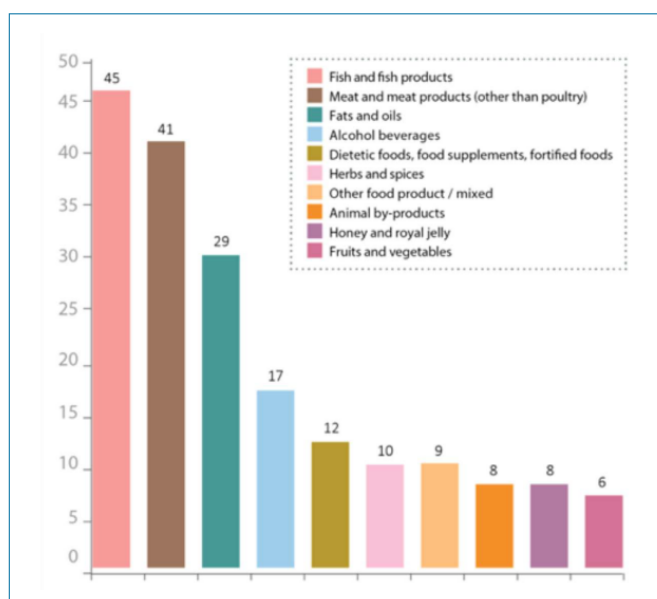
ACC tapauksia oli 108 vuonna 2015 ja 2016 vuonna 191 tapausta. Eniten havaittiin tapauksia, jotka liittyivät tuotetietojen väärentämiseen, väärennettyihin asiakirjoihin, tuoteväärentämiseen (lisäystä, laimentamista ja korvaamista), väärennettyihin tai puuttuviin dokumentteihin tai kiellettyihin käsittelyihin tai prosesseihin. (Euroopan Komissio 2017)

EU-tasolla lakirikkomuksia tilastoitiin tuotteittain. Lakirikkomuksia havaittiin eniten laihdutus tuotteiden ja lisäravinteiden, kalatuotteiden, maitotuotteiden, hedelmien ja vihannesten, rasvojen ja öljyjen, hunajan ja hillon ja liha sekä lihatuotteiden osalta (Euroopan Komissio 2017).

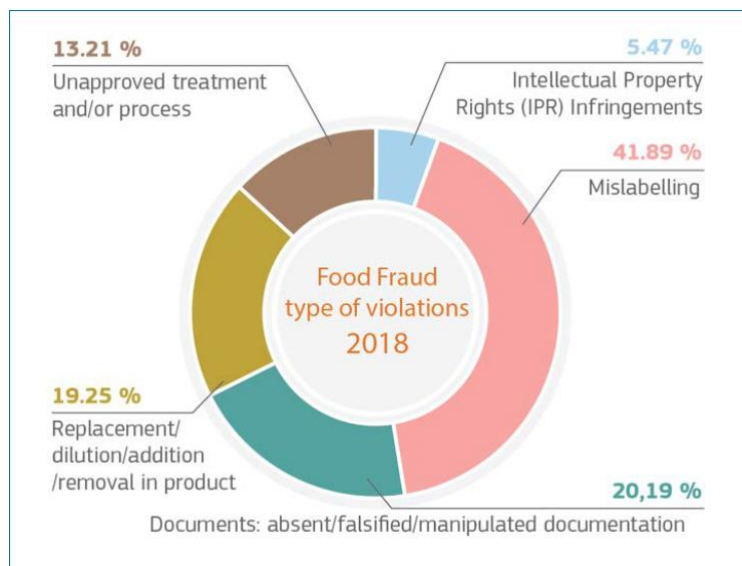
Suomalaiset paikalliset tapaukset koskivat yleensä kotimaisia elintarvikkeita (69 %). RASFF ilmoituksista (33 %) koskivat laitonta ja luvattonta toimintaa peukalointia ja väärentämistä ja loput (67 %) koskivat petoksia ja tarkoituksellista asiakirjojen väärentämistä. Eviran ilmoituksista melkein kaikki koskivat luvattomia elintarvikeainesosia tai jalostettuja elintarvikkeita. Ilmoitetut elintarvikkeet olivat usein eläinperäisiä tai koskivat lisäraavinnetuotteita. (Tähtäpä ym., 2014, s. 179 ja 181)

Euroopan Unionilla on kaksi tiedonvälitysjärjestelmää RASFF ja ACC, joiden kautta tietoa siirretään Euroopan jäsenmaiden ruokapetosverkoston yhteyspisteiden kautta. RASFF järjestelmän kautta välitetään tietoa välitöntä terveysvaaraa aiheuttavista tapauksista ja toisen järjestelmän eli ACC kautta välitetään tietoa ruokapetosepäilyistä, joihin liittyy usein elintarvikelakirikkomuksia. Ruokapetos 2017 vuosiraportin perusteella jäsenvaltiot ovat oppineet käyttämään järjestelmää sekä vaihtamaan tietoa sekä vastaamaan järjestelmän kautta tuleviin valvontapyyntöihin. (Euroopan Komissio 2017)

2018 raportoitiin ACC-FF kautta EU jäsenmaista eniten tapauksia kala- ja kalatuotteista, liha- ja lihatuotteista, rasvoista ja öljyistä, alkoholijuomista, dieettiruoasta/ravintolisistä (tiivistetystä ruoasta), yrteistä ja mausteista, eläimistä saatavien sivutuotteista, hunajasta ja hillosta/hyytelöstä sekä hedelmistä ja vihanneksista (kuva 3).



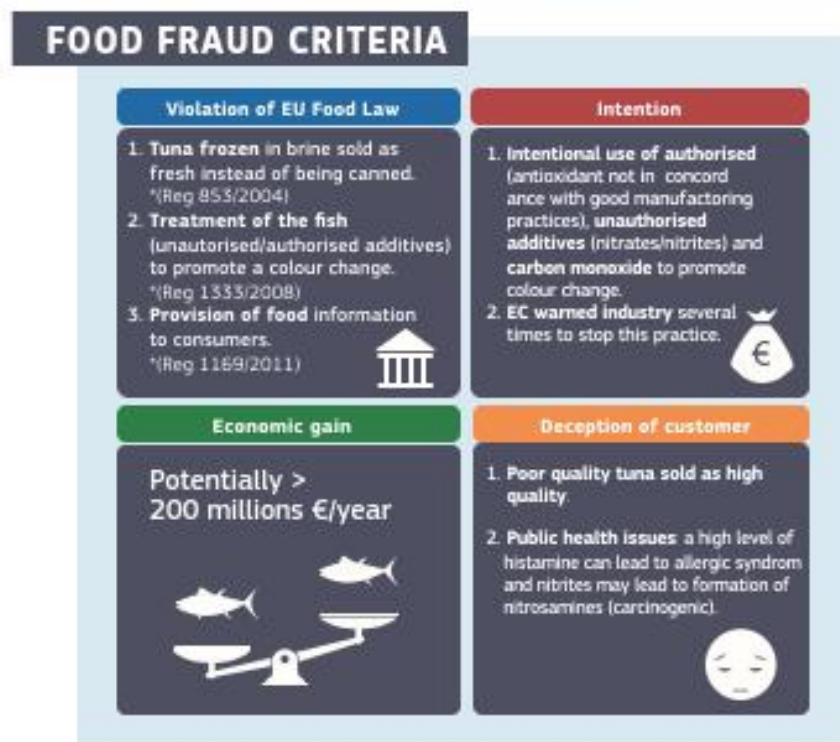
Kuva 3. AAC-FF kautta kymmenen eniten raportoituja elintarvikeryhmää (EU ruokapetos vuosiraportti 2018, s. 5)



Kuva 4. Epäillyt ACC-FF kautta 2018 raportoidut rikkomukset (EU ruokapetos vuosiraportti 2018, s. 9)

Ylläolevassa kuvasta tulee huomioida, että yksi rikkomus sisältää yleensä useamman rikkomuksen (kuva 4). Kyseinen luokitus tehtiin Euroopan jäsenvaltioiden ilmoittamista lakirikkomuksista. Raportin mukaan eniten esiintyi väärin merkitsemistä (42 %), lisäksi havaittiin tuoteväärentämistä, kuten laimentamista, lisäämistä ja tuotteen korvaamista (19 %), hyväksymättömiä prosesseja tai käsittelyjä (13 %) ja muita tuoterikkomuksia (5 %), (EU ruokapetos vuosiraportti 2018)

Yhtenä esimerkkinä FFN verkoston kautta tehdystä yhteistyöstä 2018 on tonnikalatapaus, johon osallistui 11:ta EU jäsenmaata (kuva 5). Kyseinen tapaus koski tonnikalalan laitonta käsittelyä. Laittomalla käsittelyllä kalan lihan väri muutettiin harmaasta punaiseksi nitriittiä tuotteeseen lisäämällä. Laittoman käsittelyn avulla saatiin kala näyttämään tuoreemmalta ja sitä kautta kalasta joka oli vanhaa, mutta näytti tuoreelta saatiin parempi myyntihinta. Petoksellisen elintarviketoiminnan kautta saatu tuotto arvioitiin olevan 200 Miljoonaa € /vuodessa. (EU ruokapetos vuosiraportti 2018)



Kuva 5. Tonnikalan laitton käsittely ja tapaukseen käytetyt ruokapetoskriteerit (EU ruokapetos vuosiraportti 2018, s. 16)

3.4 Ruokapetostapauksia

Yhdysvalloissa raportoituja taloudellisen edun saamiseksi tehtyjä ruokaväärennöksiä oli (mediatiedotteiden) perusteella tunnistettu 1980 luvusta lähtien 137 tapausta. Väärentämistapauksia löydettiin 11 ruokaryhmän kohdalta: kala ja kalatuotteet (24 tapausta), maitotuotteet (15), hedelmämeheit (12), öljyt ja rasvat (12), viljatuotteet (11), hunaja ja muut makeutustuotteet (10), mausteet ja uutteet (8), viini ja muut alkoholijuomat (7), äidinmaitokorvikkeet (5), kasviproteiinit (5), muut tuotteet (28). Vaikka motivaationa onkin taloudellisen edun hakeminen väärentämisellä voi toiminta aiheuttaa terveydellisen vaaraan, jos korvaava ainesosa on myrkyllinen tai tuote aiheuttaa allergisia reaktioita. (Everstine, Spink & Kennedy 2013, s. 723)

Everstine, Spink & Kennedyn (2013) mukaan taloudellisesti motivoituudessa (EMA) väärentämisessä on yleensä yhteys myös terveyteen. Talousperusteinen väärentäminen koskee usein halvemman vaihtoehtoisen eli ainesosan käyttämistä aidon sijasta. esim. äidinmaitokorvikkeeseen lisätty melamiini on yksi esimerkki vakavan terveyshaitan aiheuttamista ja taloudellisen edun nimissä. (Everstine, Spink & Kennedy 2013, s. 723)

Monet ruokapetokset linkittyvät suoraan terveydenhuoltoon, kuten melamiinilla pilattu äidinmaidonkorvike Kiinassa, aiheuttaen 300 000 lapsen sairastumisen ja kuuden kuoleman. Lisäksi raportoitiin ruoka-öljyä korvatus auto-öljyllä ja aurinko-öljyä korvatus mineraali-öljyllä. Lihatuotteilla tehdyt petokset ovat olleet myös yleisiä. 2006 vuonna pilaantunutta lihaa toimitettiin 150 tonnia Saksassa ravintoloihin. (Tähtänpää ym., 2014, s. 176)

Oliiviöljyä väärennetään paljon. Oliiviöljyn väärentämisen esimerkki pätee kaikkiin elintarvikepetoksiin. Petoksiin, joissa kalliita raaka-aineita korvataan halvemmilla. Tapauksiin joissa, naudanlihaa korvataan halvemmalla lihalla. Hunajaväärennöksiin, jossa hunajaa korvataan halvoilla sokeriliuksilla. (Brotherus, 2018.)

Maustetun lihatuotteen väärin merkitseminen on yksi ruokapetoksen muoto, joka häiritsee kuluttajan ruokavaliota tai uskonnollista katsomusta. Väärinmerkittyjä lihatuotteita löydettiin Irlannista, Meksikosta ja Turkista. (Kane 2015, s. vi.)

3.5 Käytössä olevia elintarvikevalvontakeinoja

Maustetun lihalajin alkuperää voidaan testata Dna-viivakoodauksen avulla ja verrata eri lihalajeja kuten naudan-, kanan-, lampaan-, kalkkunan-, sian- ja hevosenlihaa keskenään. Kanen (2015) tutkimuksessa 48 näytettä otettiin verkosta, paikallisista vähittäiskaupoista, lihatuotteiden erikoiskaupoista ja supermarketista. 48 näytteeksi otetusta tuotteesta todettiin 10 kpl väärinmerkityn. Väärinmerkityistä lihanäytteistä yhdeksän sisälsi useampaa lihalajia. (Kane 2015, s. vi)

Elintarvikeviranomaiset pyrkivät kehittämään valvontakeinoja vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen. Yksi maailmalla ja Suomessakin kehitteillä oleva valvontakeino on tuotteiden aitouden ja alkuperän selvittäminen alkuperänäytteitä analysoimalla.

Aitous tutkimuksen DNA-viivatutkimus on saamassa vierelleen Suomessa isotooppi tutkimusmenetelmän. Eviran ja Luken yhteishankkeella lähdettiin kehittämään työkalua Suomalaisen mansikan alkuperän varmentamiseen. Tausta-aineiston keräämiseksi Suomi jaettiin 50 x 50 km kokosiin ruutuihin, joista otettiin näytteitä Luken toimesta. Tulokset ovat olleet hyviä, kotimainen mansikka saatiin erottua ulkomaalaisesta. Lisäksi testataan

mallia, jossa hivenaine ja isotooppitutkimus on yhdistetty. Samaa menetelmää voidaan mansikan lisäksi soveltaa myös muille tuotteille, kuten mustikalle, herneelle, perunalle jne.

Isotooppitutkimus perustuu alkuaineessa esiintyviin eri isotooppi muotoihin. Isotoopeissa protonien määrä on vakio, kun taas neutronien määrä vaihtelee. Sadeveden hapen ja vedyn isotooppijakauma vaihtelee maantieteellisesti. Maantieteellisessä alkuperätutkimuksessa hyödynnetään isotooppi pitoisuuksien vaihtelua. (Nieminen 2018, s.27)

3.6 Lainsäädäntö

Suomen rikoslaissa ei löydy elintarvikepetoksille tai elintarvikerikoksille rikosnimikettä (Immonen, 2018).

Elintarvikelaissa (23/2006) rangaistussäännöksistä löytyy elintarvikerikkomukselle oma kohta (Elintarvikelaki 23/2006 § 79).

Poliisin käyttämässä rikoslaissa on kuitenkin kohtia, joita voidaan soveltaa ja käyttää elintarvikepetoksiin. Elintarvikepetoksiin käytetään rikoslain kohtia. Rikoslain sovellettavia kohtia ovat markkinointirikos (Rikoslain 30 luvun 1 §), petosrikos (RL 36 luku 1-3 §), terveysrikos (RL 44 luku 1 §), terveyden vaarantaminen (RL 34 luku 4 §), törkeä terveyden vaarantaminen (RL 34 luku 5 §), yleisvaaran tuottaminen (RL 34 luku 7 §), törkeä yleisvaaran tuottaminen (RL 34 luku 8 §), kuoleman tuottamus (RL 21 luku 8 §) ja vammantuottamus (RL 21 luku 10 §). Ruokapetoksista langetettava rangaistusasteikko vaihtelee rikoksen vakavuusasteen mukaan ja on vähimmillään kuukausia ja enimmillään vuosia. (Immonen, 2018)

Epäiltyjen elintarvikepetoksien ja terveydenvaarantamiseen liittyvä tutkinta siirtyy aina poliisille. Elintarvikeviranomaisen tehtävä on havaita ja kerätä tietoja vilpillisestä elintarviketoiminnasta ja siirtää saatu tieto mahdollisimman nopeasti poliisitutkintaa varten.

Elintarvikelainsäädännön tavoitteena on suojata kuluttajat vilpillisiltä menettelyiltä, elintarvikkeiden väärentämiseltä ja muilta menettelytavoilta, joilla pyritään johtamaan kuluttajaa harhaan (Immonen, 2018).

EU:n valvonta-asetus 882/2004 avulla pyritään takaamaan oikeudenmukaiset käytännöt rehu ja elintarvikekaupassa. Suojellaan kuluttajien etuja, myös niitä, jotka koskevat rehujen ja elintarvikkeiden merkitsemistä sekä muuta kuluttajille annettavaa tietoa. (Immonen, 2018)

Elintarvikelailla (Elintarvikelaki 23/2006) varmistetaan elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus sekä elintarvikkeiden hyvä terveydellisen ja muu elintarvikemääräysten mukainen laatu. Varmistetaan elintarvikkeista annettavien tietojen totuudenmukaisuus ja suojataan kuluttajaa terveysvaaroilta sekä taloudellisilta tappioilta. Varmistetaan elintarvikkeiden jälji-

tettävyys ja turvataan korkealaatuinen elintarvikevalvonnan suorittaminen sekä parannetaan elintarviketoimijoiden toimintaedellytyksiä. (Immonen, 2018)

Yleinen elintarvikeasetus (178/2002) on pohjana elintarvikelainsäädännölle. Elintarvikelainsäädännöllä varmistetaan kuluttajien etujen suojelu ja elintarvikekaupan rehelliset menettelytavat ottaen huomioon eläinten terveyden ja hyvinvoinnin suojelu, kasviensuojelu sekä ympäristösuojaus. (Immonen, 2018)

Uudessa valvonta-asetuksessa (625/2017) otetaan huomioon vilpillisellä toiminnalla saatu taloudellinen etu. Asetusta sovelletaan pääosin 14.12.2019 ajankohdasta lähtien. (Immonen, 2018)

Elintarvikelaista löytyy kuluttajan harhaanjohtamisen estämiseen liittyvää lainsäädäntöä esim. Elintarvikelain 9 § ottaa kantaa tuotteessa annettavien tietojen oikeellisuuteen. Harhaanjohtavien tietojen antamista koskevasta kiellosta säädetään myös yleisen elintarvikeasetuksen 16 artiklassa. Tarkempia säännöksiä elintarvikkeen pakkauksessa, esitteessä, mainoksessa tai muulla tavoin markkinoinnin yhteydessä annettavista tiedoista annetaan maa- ja metsätalousministeriön asetuksella. (Elintarvikelaki 23/2006 § 9)

Elintarvikkeesta annettavia tietoja koskevat yleiset vaatimukset Elintarvikkeen pakkauksessa, esitteessä, mainoksessa tai muulla tavalla markkinoinnin yhteydessä:

- 1) elintarvikkeesta on annettava totuudenmukaiset ja lain 1 §:n 1, 3 ja 4 kohta huomioon ottaen riittävät tiedot;
 - 2) elintarvikkeesta ei saa antaa harhaanjohtavia tietoja;
 - 3) elintarvikkeella ei saa esittää olevan ihmisen sairauksien ennalta ehkäisemiseen, hoitamiseen tai parantamiseen liittyviä ominaisuuksia eikä viitata sellaisiin tietoihin, ellei muualla lainsäädännössä toisin säädetä.
- (Elintarvikelaki 23/2006 § 9)

4 TUTKIMUSMENETELMÄT

4.1 Perustelut tutkimusmenetelmien valinnalle

Tutkimus tehtiin toimintatutkimuksena, se olisi voitu tehdä myös kehittämistutkimuksena. Toimintatutkimus valikoitui oman osaamisen ja mielenkiinnon perusteella.

Nykyisessä työpaikassani toimenkuvaani ovat kuuluneet mm. Lahden kaupungin sisäiset laatutehtävät useamman vuoden ajan. Tekemäni laatutyö ja siitä saatu kokemus antoivat työssäni hyvät lähtökohdat tarkastella toimintatutkimusta laadullisesta näkökulmasta.

Pitkä elintarvikevalvontakokemus ja erilaiset työtehtäväni elintarviketeollisuudessa antoivat hyvät lähtökohdat tarkastella elintarvikeketjua ja suosittelee työssäni olevat kaksi alkuperä ja jäljitettävyysohjetta.

Tekemäni laatutyö antoi lisäksi hyvän pohjan ymmärtää syy ja seuraussuhteita ja vaikuttaa interventiolla tavoitellun muutoksen aikaansaamiseen. (Kananen, 2012, s. 22 ja 38).

4.2 Tutkimusmenetelmät

Toimintatutkimuksessa pyritään muutokseen ja siihen liittyy lisäksi muutoksen kehittämisen läpivienti (Kananen, 2012, s. 37).

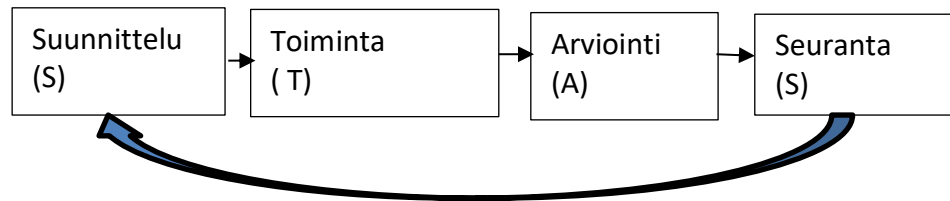
Tutkijana toimin työssä aktiivisena jäsenenä ottaen kaikki elintarvikevalvojat mukaan kehittämiseen. Työssäni käytettiin tutkimuksellisen kehittämisen näkökulmaa ja tukeuduttiin kvantitatiiviseen ja kvalitatiiviseen tutkimusteoriaan. Tutkimustietoa haettiin haastattelemalla ja kyselemällä sekä järjestämällä työpajoja. Tutkimusmenetelminä käytettiin teemahaastattelua, sähköpostikyselyä sekä hyödynnettiin tulevaisuusverstaas ajattelua.

Työ tehtiin toimintatutkimuksena. Tutkimuksen tarkoituksena oli saada aikaan positiivinen muutos vilpittävän elintarviketoiminnan valvontakäytännöissä.

Toimintatutkimuksen prosessi

Toimintatutkimuksessa seurattiin toimintasykleittäin toimenpiteitä ja niiden suorittamisen avulla saatuja tuloksia. Saatujen tuloksien perusteella kehitettiin toimintaa jatkuvatoimisesti.

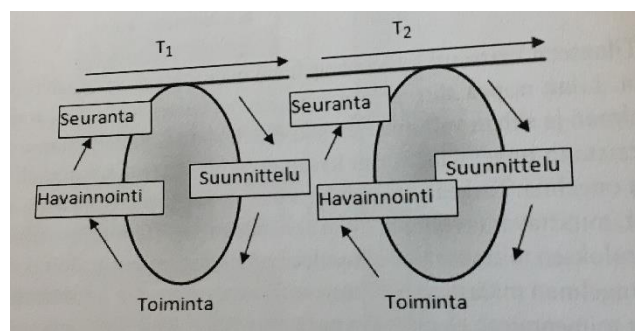
Hyvässä toimintatutkimuksessa erottuu selkeästi suunnittelu, toiminta, arviointi ja seurantaosio. Tutkimus edellyttää toiminnan muutoksen, yhteistoiminnallisuuden ja tutkijan osallistumisen muutokseen (Kananen, 2012, s. 39 ja 40).



Kuva 6. Toimintatutkimuksen vaiheet (Kananen 2012, s. 39, mukaillen)

Toimintatutkimus on luonteeltaan prosessimaista ja siinä pyritään jatkuvaan kehittämiseen (Kananen, 2012, s. 41), Toimintatutkimus koostuu peräkkäisistä kehittämissykleistä, jonka vaihteita ovat suunnittelu, toiminta ja seuranta (kuva 6). Kehittämissykleillä rytmitetään kehittämistyötä määrätietoisesti eteenpäin (Kananen, 2012, s. 41 - 42).

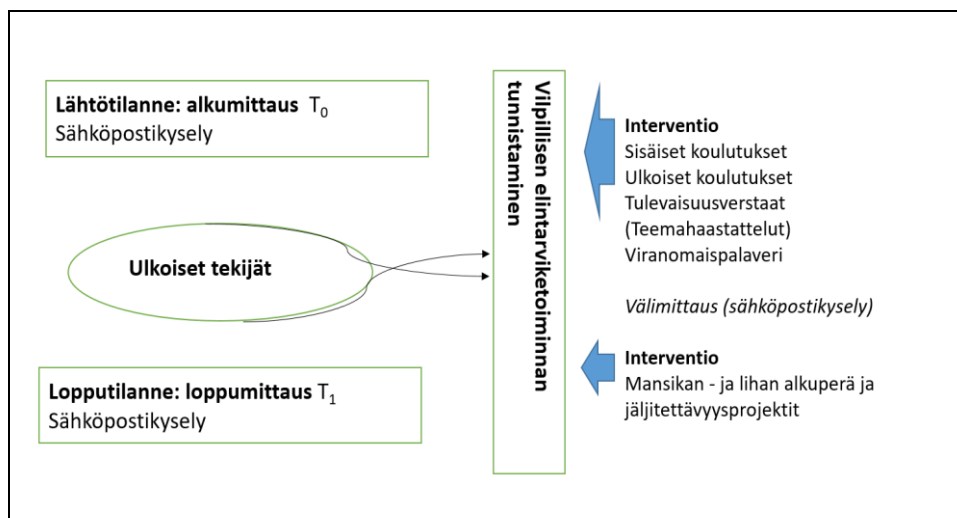
Kehittämistyö (kuva 7) voidaan parhaimmillaan nähdä jatkuvana kehittämisenä, jossa kehittämissyklit seuraavat toisiaan peräkkäin (Kananen, 2012, s. 54).



Kuva 7. Jatkuva kehittäminen, jossa kehittämissyklit seuraavat toisiaan (Kananen, 2012, s. 54).

Omassa työssäni jatkuvan kehittämisen syklit koostuivat suunnittelusta, toteuttamisesta, tuloksista, tuloksien arvioinnista ja kehittämisestä.

Mittareina muutoksessa työssäni toimivat elintarvikevalvonnan sähköpostikyselytulokset. Ensimmäisenä kyselyssä mitattiin lähtötilannetta eli elintarvikevalvojien valvontakäytäntöjä tunnistaa vilpillistä elintarviketoimintaa ja kehittämissykliden jälkeen mitattiin kyselyissä suoritettujen toimenpiteiden onnistumista ja saatua muutoksen määrää vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamisessa, selvittämisessä ja viranomaisyhteistyössä (kuva 8).



Kuva 8. J. Kanasen kehittämistutkimuksen prosessimalliin lisättiin työssä käytettävät toimenpiteet muutoksen aikaan saamiseksi. (Kananen 2012, s. 22, mukaillen)

4.3 Tutkimuksen tavoitteet ja -rajaus

Tutkimus rajattiin koskemaan pääasiassa ns. kivijalkaliikkeitä. Tutkimuksesta jätettiin pois elintarvikkeiden verkkovalvonta. Tutkimus painottui vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen, johon usein liittyy taloudellisen edun hakemista vilpillisillä toimintatavoilla.

Työn tavoitteena oli saada positiivinen muutos elintarvikevalvojien valvontakäytännöissä tunnistaa vilpillistä elintarviketoimintaa. Opinnäytetyöhön liittyvää kehittämistä ja siitä saatuja tuloksia käytiin säännöllisesti läpi elintarvikepalavereissa.

Työssä muutosta edistettiin järjestämällä yhteistyöpalaveri Hämeen alueen poliisin ja PHHYKYN elintarvikevalvontayksikön kanssa vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamisteemalla. Yhteistyöpalaverin pitämisen tavoitteena oli paikallisen yhteistyön aloittaminen.

Työssä muutosta edistettiin Lahden elintarvikevalvonta yksikölle ja Helsingin -, Tampereen - sekä Porvoon elintarvikeyksiköille järjestämällä tulevaisuusverstailla. Verstaissa otettiin elintarvikevalvovot mukaan kehittämään ja ideoimaan valvontakeinoja vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen ja valvonnan kehittämiseen. Tulevaisuusverstaassa hyödynnettiin

Laakson & Lehtisen (2014) tulevaisuutta tekemään- tulevaisuusverstaan metodiopasta. Tavoitteena oli hyödyntää omassa valvonnassa muiden elintarvikevalvontayksiköiden valvontakokemusta ja kehittämistä.

Tutkimuksessa muutosta edistettiin haastatteleamalla poliisia, syyttäjää, ympäristösuojelutarkastajaa ja verottajaa. Tavoitteena oli hahmottaa viranomaisprosessi ja löytää oikeita valvontakeinoja sekä toimintatapoja.

Tutkimuksessa muutosta edistettiin valtakunnallisella sähköpostikyselyillä, joilla kerättiin tietoa, vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamisesta ja käytetyistä valvontakeinoista. Tavoitteena oli kartoittaa elintarviketoiminta, johon epäiltiin liittyvän tai oli saatu viitteitä vilpillistä elintarviketoiminnasta. Hyödyntää saatua tietoa oman valvonnan suunnitteluun ja kohdistamiseen.

Tutkimuksessa muutosta edistettiin elintarvikeprojekteja suorittamalla. Elintarvikevalvojat perehdytettiin ulkoisilla sekä sisäisillä koulutuksilla valvontaprojektien suorittamiseen, tietojen keräämiseen sekä toimenpiteiden suorittamiseen ennen projektien suorittamista.

Ruokapetosvalvonnan ja tunnistamisen kehittämiseksi 2018 vuoden aikana ympäristöterveydessä suoritettiin kaksi alkuperä ja jäljitettävyyssprojektia mansikan- sekä lihan alkuperän ja jäljitettävyyden osalta. Lahti osallistui lisäksi Eviran eli nykyisen Ruokaviraston mansikan alkuperänäytekampanjaan ottamalla eri markkinapaikoilta mansikan alkuperänäytteitä. Valvontaprojektien suorittamisen tavoitteena oli valvontaosaamisen kehittäminen käytännön toiminnan kautta.

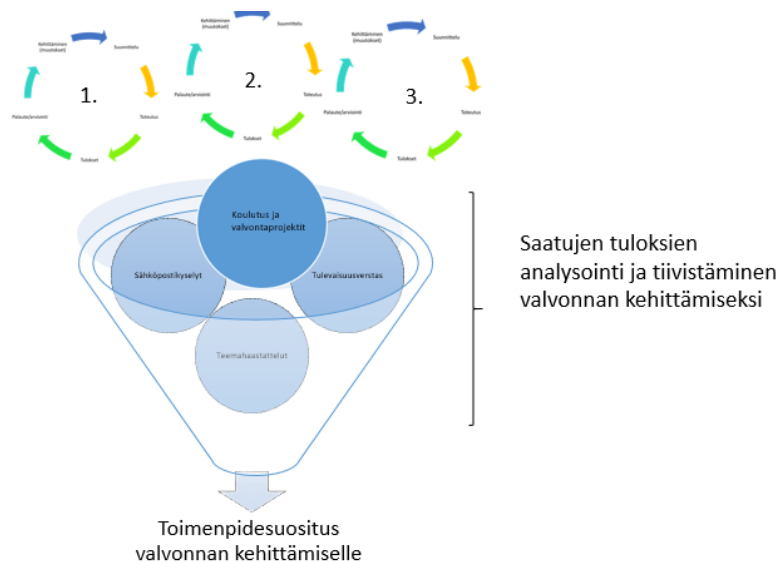
Työn aikataulu

Työ aloitettiin tammikuussa 2018 sähköpostikyselyillä. Sen jälkeen työtä jatkettiin teemahaastatteluilla, viranomaispalaverilla, sähköpostikyselyillä ja tulevaisuusversteilla. Kenttätöosuus saatiin suoritettua valmiiksi 2018 vuoden aikana. Työ pysyi hyvin aikataulussa ja työssä pystyttiin saavuttamaan tutkimustavoitteet sekä vastaamaan esitettyihin tutkimuskysymyksiin. Työssä tehdyt toimenpiteet menivät osittain päällekkäin (taulukko 1).

Taulukko 1. Työssä suoritettut toimenpiteet ja aikataulu

Toimenpide	Ajankohta 2018 (kuukausi)
Teemahaastattelut <ul style="list-style-type: none"> - Poliisi, syyttäjä, ympäristösuojelutarkastaja ja verottaja 	Helmikuu - maaliskuu
Tulevaisuusverstaat elintarvikevalvontayksiköille <ul style="list-style-type: none"> - Lahti, Tampere, Helsinki ja Porvoo 	Tammikuu - lokakuu
Viranomaispalaveri <ul style="list-style-type: none"> - Lahden elintarvikevalvonta, PHHYKY elintarvikevalvonta ja Hämeen poliisi 	Toukokuu
Sähköpostikyselyt <ul style="list-style-type: none"> - Lahden elintarvikevalvonta elintarviketarkastajat - Etelä Suomen elintarvike valvontayksiköt - Itä- Suomen elintarvike valvontayksiköt - Lapin elintarvike valvontayksiköt - Lounais - Suomen elintarvikevalvontayksiköt - Länsi- ja Sisä- Suomen elintarvikevalvontayksiköt - Pohjois- Suomen elintarvike valvontayksiköt 	Tammikuu - joulukuu Huhtikuu Syyskuu Syyskuu Syyskuu Syyskuu Toukokuu
Valvontaprojektit <ul style="list-style-type: none"> - Mansikan jäljitettävyyden ja alkuperän (ennen suorittamista järjestettiin koulutus) - Lihan jäljitettävyyden ja alkuperän (ennen suorittamista järjestettiin koulutus) 	Kesäkuu - heinäkuu Marraskuu - joulukuu

Valittuja metodien eli toimenpiteiden käytössä sovellettiin jatkuvan kehittämisen kehää (PDCA), paitsi teemahaastatteluissa. Haastattelun tavoitteena oli hahmottaa viranomaisprosessi. Käytetyistä menetelmistä saatu tuotos tiivistettiin ja analysoitiin. Analysoitavasta ja tiivistetystä tuotoksesta saatiin toimenpiteet valvonnan kehittämiseksi vilpallisen elintarviketoiminnan tunnistamisen kehittämiseen (kuva 9).



Kuva 9. Työn tuotoksien tiivistäminen ja analysointi toimenpiteiksi

4.4 Sähköpostikyselyt

Kehittämistutkimuksessa voidaan mielipiteiden kartoittamiseen käyttää kyselylomaketta. Kyselylomaketta hyödynnetään kehittämisprojektien alku- ja loppumittauksissa. Kyselytutkimus sopii hyvin muutoksen mittaamiseen. Kyselytutkimusmenetelmän ongelmaksi muodostuu usein havaintoyksiköiden pieni määrä. (Kananen, 2012, s. 121)

Kehitystutkimuksessa käytetään usein sähköpostilla lähetettyä kyselylomaketta, josta voidaan käyttää nimitystä lomakekysely eli survey. (Kananen, 2012, s. 122).

Sähköpostikyselyn kysymykset voidaan asettaa usealla eri tavalla ja eri asioita mitataan eri tavoilla laadittuja mittareita käyttäen. Kysymystyyppien ääripäät ovat avoin kysymys ja vastausvaihtoehdoilla varustettu strukturoitu kysymys. (Kananen, 2012, s. 125)

Mielipidekysymyksissä käytetään yleisesti 5 -portaista ai 7-portaista asteikkoa. Asteikko rakentuu jokaisesta yhtä pitkästä portaasta eli mitattavien portaiden väli muodostuu yhtä pitkäksi. (Kananen, 2012, s. 126)

Ennen ja jälkeen mittauksien tuloksia mitataan yleensä painotettuina keskiarvoina ja havainnollistetaan saatu muutos piirtämällä kuvio. (Kananen, 2012, s. 143)

5- portainen Likertin asteikko on 4 – tai 5 portainen asteikko, toisessa päässä asteikkoa on useimmiten täysin samaa mieltä vaihtoehto ja toisena ääripäänä esiintyy väittämä täysin eri mieltä vaihtoehto (Heikkilä, 2014).

Työssäni laaditut sähköpostikyselyt koostuivat suurimmalta osin strukturoiduista kysymyksistä. Sähköpostikyselyn loppuun lisättiin kuitenkin yksi avoin vastauskenttä. Osaan kysymyksistä lisättiin lisäksi Eos vaihtoehto, joka poistettiin kyselyiden suorittamisen jälkeen tuloksista, jotta se ei vääristänyt kyselyistä saatuja tuloksia.

Työssäni käytettiin 5 - portaista Likertin asteikkoa kysyttäessä Lahden elintarvikevalvojen mielipiteitä järjestetyistä koulutuksista sekä valvontaprojekteista. Sähköpostikyselyissä käytettiin Likertin asteikon lisäksi 4 - portaista ja 3 – portaista asteikkoa.

Työssäni 5 – portaisella Likertin asteikolla vastausvaihtoehtoina esitettiin täysin erimieltä, jonkin verran erimieltä, ei samaa mieltä tai erimieltä ja lähes samaa mieltä sekä täysin samaa mieltä. 4 - portaisessa asteikolla vastausvaihtoehtoina esitettiin huonosti, välttävästi, hyvin, erittäin hyvin ja en osaa sanoa. 3 - portaisessa asteikolla vastausvaihtoehdoiksi annettiin vähäisesti, kohtalaisesti ja merkittävästi ja en osaa sanoa.

Taulukko 2. 5 - portainen Likertin asteikko

0-1	1-2	2-3	3-4	4-5
Täysin erimieltä	Jonkin verran erimieltä	Ei samaa mieltä tai erimieltä	Lähes samaa mieltä	Täysin samaa mieltä

Taulukko 3. 4 - portainen mitta- asteikko

0-1	1-2	2-3	3-4	4-5
Huonosti	Välttävästi	Hyvin	Erittäin hyvin	Eos

Taulukko 4. 3 - portainen mitta- asteikko

0-1	1-2	2-3	3-4
Vähäisesti	Kohtalaisesti	Merkittävästi	Eos

Muutosta mitattiin työssäni sähköpostikyselyiden aikana ns. ankkuroidulla kysymyksellä, joka esiintyi kaikissa Lahden elintarvikevalvojille suunnatussa kyselyissä. Ankkuroitu kysymys esiintyi alkutilannekyselyssä ja ensimmäisessä sekä toisessa kyselyssä koulutuksen ja valvontaprojektin suorittamisen jälkeen. Alkutilanteessa saatua tulosta verrattiin lopputilanteessa saatuun tulokseen eli mitattiin koulutus ja valvontaprojekti toimenpiteillä saatua muutoksen määrä valvontakäytännöissä tunnistaa, selvittää ja tehdä viranomaisyhteistyötä.

4.4.1 Sähköpostikyselyt - Lahden elintarvikevalvonta

Sähköpostikyselyitä laadittiin omalle elintarvikevalvontayksikölle yhteensä kolme. Ensimmäisessä kyselyssä kartoitettiin alkutilanne ennen suoritettuja toimenpiteitä. Seuraavat kaksi kyselyä vilpillisestä elintarviketoiminnan tunnistamisesta suoritettiin koulutuksien ja valvontaprojekti osuuk-sien suorittamisen jälkeen.

Kyselyn kysymyksiä mietittiin ankarasti ja kysymyksistä pyrittiin saamaan ytimekkäitä sekä helposti vastattavia. Kyselyn laatimisessa meni paljon aikaa, koska kysely haluttiin toimivan vastaajan antamien vastauksen perusteella. Kysely oli siitä johtuen osalle vastaajista suppeampi ja osalle laajempi.

Alkutilannekyselyssä haettiin Lahden elintarvikevalvojilta tietoa vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen käytetyistä valvontakeinoista, toimenpiteistä, yhteistyöstä sekä valvonnan kehittämisestä.

Koulutustoimenpiteiden jälkeen toisessa sähköpostikyselyssä kartoitettiin elintarvikevalvojien mielipiteitä järjestetyistä koulutuksista ja kolmannessa kyselyssä mielipiteitä suoritetuista valvontaprojekteista.

Kaikissa kolmessa kyselyissä oli ankkuroitu kysymys, jonka avulla mitattiin saavutettua muutosta valvontakäytännöissä vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamisessa, selvittämisessä tai viranomaisyhteistyössä. Osassa kysymyksiä oli Eos vaihtoehto ja kyselyn loppuun lisättiin avoinkenttä, jossa pystyi kertomaan, miten itse kehittäisi toimintaa.

Lahden elintarvikevalvoijille suunnatun kyselyn kysymykset (lähtötilanne)

1. Oletko elintarvikevalvontakäyntien yhteydessä epäillyt tunnistaneesi ruokapetoksen? (kyllä/Ei/Eos)
2. Mitä elintarviketoimintaa petosepäily on koskenut? (*Myyntiä, tarjoilua, valmistusta ja/tai muuta toimintaa*)
3. Miten ruokapetosepäily on tullut esille? (*päiväyksien-, alkupe-
rän-, elintarvikkeen-, aineosa merkintöjen väärentämisenä tai
muuna muotona*)
4. Mitä elintarvikeryhmää ruokapetos on koskenut? (*leivinvalmis-
teita, kasviksia- ja vihanneksia, kala- ja kalatuotteita, liha- ja li-
hatuotteita, eineksiä ja yhdistelmätuotteita, makeisia, ravintoli-
siä tai muita elintarvikkeita*)
5. Miten arvioit seuraavien osa-alueiden tuovan esille ruokapetok-
sia? (*kasvislaji, satokausi, alkuperä, jäljitettävyyys, reseptiikka,
omavalvonta, pakkausmerkinnät ja/tai muun valvonnan*)
6. Onko ruokapetostunnistamiseen valvontakeinoja?
(*leivinvalmisteet, kasvikset ja vihannekset, kala- ja kalavalmis-
teet, liha- ja lihavalmisteet, einekset ja yhdistelmätuotteet, ma-
keiset, ravintolisät muu elintarvikeryhmä*)
7. Onko valvontayksiköllä valvontakäytäntöjä ruokapetostoimin-
taan puuttumiseen? (*tunnistamiseen selvittämiseen ja viran-
omaisyhteistyöhön*)
8. Miten arvioit seuraavien toimenpiteiden edistävän ruokapetos-
valvontaa? (*sisäiset koulutukset, aivoriihet ja työpajat, jäljitettä-
vyysprojektit, ulkoiset koulutukset, viranomaispalaverit, val-
miusharjoittelu, yhteistarkastukset ja/tai muu toimenpide*)
9. Miten arvioit seuraavien yhteistyötahojen merkityksen onnistu-
neelle ruokapetosvalvonnalle? (*muut yksiköt, poliisi, verottaja,
syyttäjä, Evira, Aluehallintovirasto, laboratorio ja analysointi-
palvelut, tulli, muu yhteistyötaho*).
10. Miten itse kehittäisit ruokapetosvalvontaa? *Avoinkenttä kysy-
mys*

Lahden elintarvikevalvojille suunnatun kyselyn kysymykset (koulutuksen jälkeen)

1. Vastasitko ensimmäiseen ruokapetosyksikkökyselyyn, joka suoritettiin vuoden alussa?
2. Mihin sisäisiin ja/tai ulkoisiin "ruokapetos" koulutuksiin olet osallistunut tänä vuonna?
3. **VÄITE.** Sain koulutuksissa tietoa ja eväitä ruokapetoksien tunnistamiseen (elintarvikeketjussa havaitut ruokapetokset)
4. **VÄITE.** Sain koulutuksissa tietoa ja eväitä ruokapetosepäilyn selvittämiseen?
5. **VÄITE.** Koulutukset ovat antaneet minulle kokonaiskuvan ruokapetostunnistamiseen liittyvistä valvontakäytännöistä ja viranomaisyhteistyöstä?
6. Onko valvontayksiköllä tällä hetkellä valvontakäytäntöjä ruokapetostoimintaan puuttumiseen? (*tunnistamiseen selvittämiseen ja viranomaisyhteistyöhön*)
7. Miten itse kehittäisit tulevaisuudessa ruokapetostunnistamiseen liittyvää koulutusta? *Avointen kysymysten kysymys*

Lahden elintarvikevalvojille suunnatun kyselyn kysymykset (valvontaprojektien suorittamisen jälkeen)

1. Oletko osallistunut koulutuksiin, joita on pidetty mansikan ja/tai lihan alkuperä- ja jäljitettävyyssvalvontaprojektien vuoksi? (rastita koulutus, johon olet osallistunut)
2. Oletko osallistunut itse mansikan alkuperävalvontaprojektiin ja/tai lihan alkuperä ja jäljitettävyys ravintoloissa valvontaprojektiin? (rastita valvontaprojekti, johon olet osallistunut)
3. **VÄITE.** Sain koulutuksista tietoa ja eväitä "ruokapetoksien" tunnistamiseen (epärehellisen elintarviketoiminnan tunnistaminen)
4. **VÄITE.** Sain projekteista tietoa ja eväitä "ruokapetoksien" tunnistamiseen (epärehellisen elintarviketoiminnan tunnistaminen)
5. **VÄITE.** Valvontaprojektit ovat antaneet minulle kokonaiskuvan ruokapetostunnistamiseen liittyvistä valvontakäytännöistä ja viranomaisyhteistyöstä
6. Onko valvontayksiköllä tällä hetkellä valvontakäytäntöjä "ruokapetostoimintaan" puuttumiseen? (*tunnistamiseen selvittämiseen ja viranomaisyhteistyöhön*)

4.4.2 Valtakunnallinen sähköpostikysely elintarvikevalvonnalle

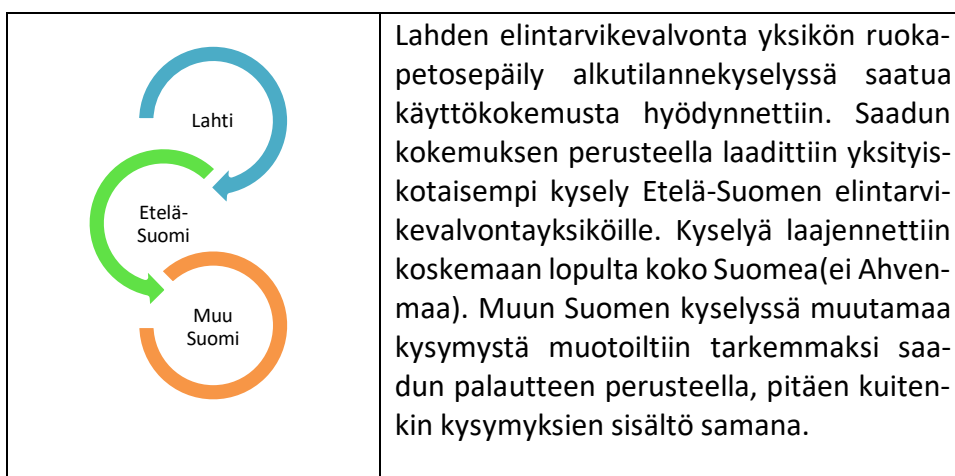
Valtakunnallisessa elintarvikevalvontayksiköille suunnatussa ruokapetoyksikkökyselyn laatimisessa hyödynnettiin mm. EU Food Fraud verkkosivun vuosiraporttia. Kyselyn pohjana käytettiin lisäksi Lahden elintarvikevalvonnan ensimmäistä alkutilannekyselyä. Valtakunnallista kyselyä laajennettiin sekä syvennettiin alkutilanne kyselystä saadun käyttökokemuksien perusteella.

Valtakunnallisessa kyselyssä haluttiin selvittää yksityiskohtaisemmin, missä elintarviketoiminnassa, -ryhmässä ja -kohteessa oli epäilty havaitun tai saatu viitteitä vilpillisestä elintarviketoiminnasta.

Kysymyksien laatiminen oli haastavaa sekä aikaa vievää, koska kyselyyn haluttiin paljon toiminnallisia ominaisuuksia. Kyselyyn laitettiin lisäominaisuudeksi tallenna ja jatka painike. Painikkeella varmistettiin, että kysely ei lähtenyt vahingossa ennen aikojaan vastaajana olevasta valvontayksiköstä. Lisäksi kyselyyn jouduttiin lisäämään sääntöjä lisää, koska kaikki toiminnalliset osuudet eivät toimineet aluksi halutulla tavalla. Alkusäättöjen jälkeen, kyselystä saatiin hyvin toimiva. Kysely laajennettiin koskemaan vähitellen koko Suomea, paitsi Ahvenanmaata.

Valtakunnallinen sähköpostikysely eteni vastaajan antamien vaihtoehtojen perusteella. Jos esim. vastasi ensimmäisen kysymykseen onko elintarvikevalvontakäyntien yhteydessä saatu viitteitä tai epäilty ruokapetosta Ei tai Eos kysely hyppää kysymykseen 11, miten arvioit seuraavien valvontakeinojen tuovan esille ruokapetoksia. Kyselyssä kysyttiin lisäksi vastaajan antamista vaihtoehtoista riippuen myynti-, tarjoilu- ja valmistuspaikan kokoa ja laajuutta sekä toimintaa.

Ruokapetos sähköpostikyselyitä kehitettiin jatkuvatoimisesti hyödyntäen PDCA - kehä ajatusta sekä kyselyistä saatua palautetta (kuva 10).



Kuva 10. Sähköpostikyselyiden jatkuva kehittäminen

Elintarvikevalvontayksiköille suunnatun kyselyn kysymykset (Valtakunnallinen kysely)

1. Onko elintarvikevalvontakäyntien yhteydessä saatu viitteitä tai epäily ruokapetosta?(Kyllä/Ei/EOS)
2. Arvio kuinka paljon ruokapetosepäilyjä on ilmennyt yhteensä vuonna 2017?(1 – 3 kpl, 4 – 9 kpl, 10 – 19 kpl)
3. Mitä kautta ruokapetosepäilyt tulevat elintarvikevalvonnan tietoon? *(asiakaspalautteena, kilpailijalta, työntekijältä, viranomaiselta, valvontakäynnillä ja/ tai muulla tavalla).*
4. Miten ruokapetosepäilyt ovat tulleet esille? *(päiväyksien-, alkuperän-, elintarvikkeen-, etiketin väärentämisenä, virheellisenä markkinointina tai muuna muotona).*
5. Mitä elintarvikeryhmää ruokapetosepäily on koskenut?
6. Mitä elintarviketoimintaa petosepäily on koskenut? *(Myyntiä, tarjoilua ja/tai valmistusta)*
7. Mitä vähittäismyyntipaikkaa ruokapetosepäily on koskenut?
8. Mitä tarjoilupaikkaa ruokapetosepäily on koskenut?
9. Miten laajaa elintarvikevalmistusta ja jakelua ruokapetosepäily on koskenut?
10. Muuta valmistustoimintaa, mitä?
11. Miten arvioit seuraavien valvontakeinojen tuovan esille ruokapetoksia? *(kasvislaji, satokausi, alkuperä, jäljitettävyyys, reseptiikka, omavalvonta, pakkausmerkinnät ja/tai muu valvonta)*
12. Arvioi miten valvontakeinoja voidaan hyödyntää seuraavien elintarvikeryhmien ruokapetosvalvonnassa?
13. Onko valvontayksiköllä valvontakäytäntöjä ruokapetostoimintaan puuttumiseen? *(tunnistamiseen selvittämiseen ja viranomaisyhteistyöhön)*
14. Miten arvioit seuraavien toimenpiteiden edistävän ruokapetosvalvontaa? *(sisäiset koulutukset, aivoriihet ja työpajat, jäljitettävyyssprojektit, ulkoiset koulutukset, viranomaispalaverit, valmiusharjoittelu, yhteistarkastukset ja/tai muut toimenpite)*
15. Miten arvioit seuraavien yhteistyötahojen merkityksen onnistuneelle ruokapetosvalvonnalle? *(muut yksiköt, poliisi, verottaja, syyttäjä, Evira, Aluehallintovirasto, laboratorio ja analysointipalvelut, tullit, muu yhteistyötaho)*

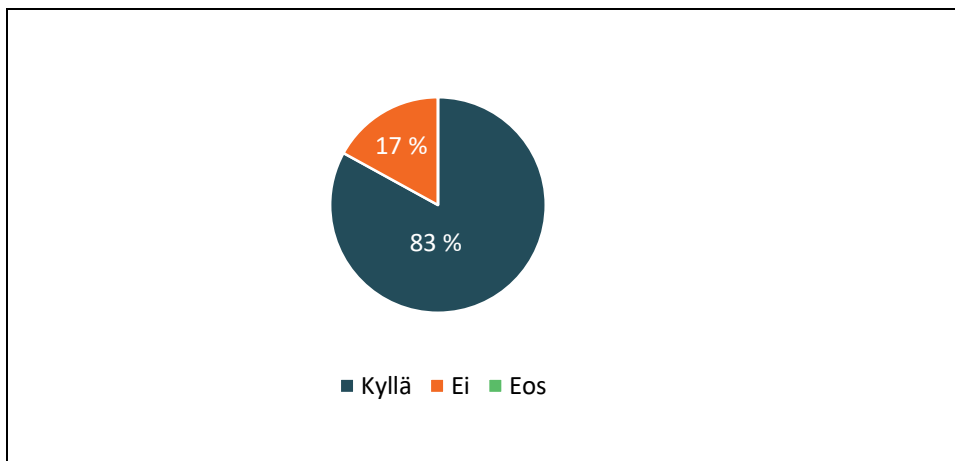
4.4.3 Sähköpostikyselyiden tulokset

Sähköpostikyselyvastauksien tulokset, Lahden elintarvikevalvonta (ruokapetosyksikkökyselyt)

Lahden elintarvikevalvojille laaditut ruokapetosyksikkökyselyt suoritettiin helmikuun – joulukuun 2018 välisenä aikana. Vastaus aktiivisuus vaihteli 75 – 100 % välillä.

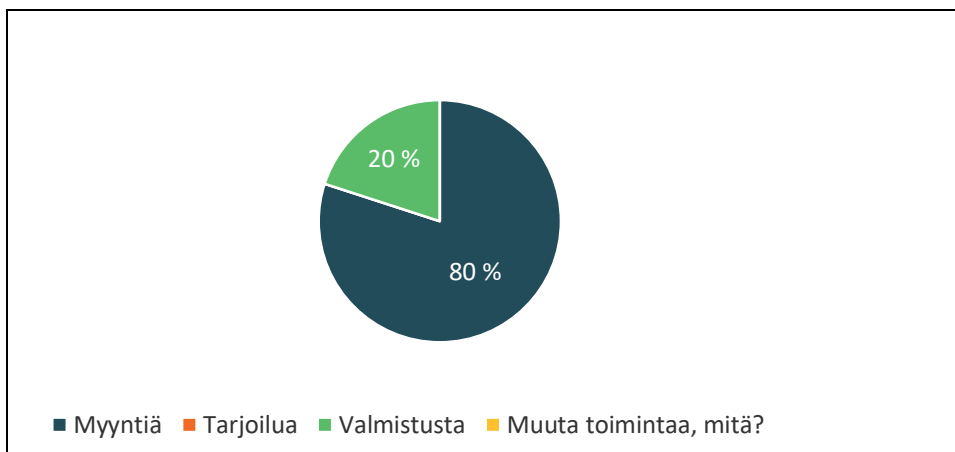
Ensimmäiseen lähtötilanne kyselyyn vastasi kuusi elintarvikevalvojaa ja kahteen seuraavaan kyselyyn vastasivat kaikki valvontaa suorittavat henkilöt eli kahdeksan valvojaa.

Ensimmäisessä lähtötilanne kyselyssä selvisi, että viisi vastaajaa kuudesta (83 %) olivat epäilleet valvontakäyntien yhteydessä tunnistaneensa petoksellista elintarviketoimintaa ja yksi vastaaja (17 %) ei ollut ollut epäillyt tunnistanneensa petoksellista elintarviketoimintaa (kuva 11).



Kuva 11. Oletko elintarvikevalvontakäyntien yhteydessä epäillyt tunnistanneesi ruokapetoksen?

Neljä vastaajaa (80 %) oli epäillyt tunnistanneensa vilpillistä elintarviketoimintaa myynnistä ja yksi vastaaja (20 %) tarjoilutoiminnasta (kuva 12).



Kuva 12. Mitä elintarviketoimintaa petosepäily on koskenut?

Vastauksen mukaan Valvonta oli tunnistanut epärehellistä elintarviketoimintaa myytävien tuotteiden päiväyksien ja alkuperän väärentämisinä ja muuna petosmuotona.

Valvontakeinoista hyödyllisimmiksi vastauksissa nousivat kasvislaji tunnistaminen, satokausi selvittäminen, alkuperätietojen tarkastaminen, jäljitettävyyden varmistaminen sekä muussa valvonnassa tulivat esiin toimijan haastattelu ja kuluttajapalautteet.

Vastauksien perusteella tuotekohtaisesti koettiin olevan eniten valvontakeinoja tunnistaa leivinvälikkeisiin-, kala- ja kalatuotteisiin-, liha- ja liha- tuotteisiin ja elintarvikkeisiin ja yhdistelmätuotteisiin liittyvää vilpillistä elintarviketoimintaa.

Vastauksien perusteella valvontayksikön valvontakäytännöt petokselliseen elintarviketoimintaan puuttumiseen tunnistamisen (ka. 2,0), -selvittämisen (ka. 2,0) ja -viranomaisyhteistyön (ka. 2,0) kannalta arvioitiin välttäväksi.

Kyselyssä esitetyistä toimenpiteistä valvontaa edistävämpiä toimenpiteitä koettiin vastauksissa olevan viranomaispalaverit, ulkoiset koulutukset, jäljitettävyyshankkeet sekä yhteistyö muiden elintarvikkevalvontayksiköiden valvojien kanssa.

Toisessa kyselyssä selvisi kaikkien elintarvikkevalvojien osallistuneen elintarvikkepalaveriin sekä valtakunnallisille elintarvikkevalvontapäiville. Toinen kysely suoritettiin koulutuksen jälkeen.

Kyselyssä petoksellisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen koettiin vastauksissa saatavan eniten tietoa ja eväitä kasvisten alkuperähankkeen loppuseminaarista, valtakunnallisista elintarvikkepäiviltä.

Petoksellisen elintarviketoiminnan selvittämiseen koettiin vastauksissa saatavan eniten eväitä viranomaispalaverista ja kasvisten alkuperähankkeen loppuseminaarista sekä valtakunnallisilta koulutuspäiviltä.

Viranomaisyhteistyön kannalta vastauksissa koulutuksista tärkeimpinä pidettiin valtakunnallisia koulutuspäiviä ja kasvisten alkuperähankkeen loppuseminaria.

Vastauksien perusteella valvontayksikön valvontakäytännöt vilpilliseen elintarviketoimintaan puuttumiseen tunnistamisen (ka. 3,0), selvittämisen (ka. 2,8) ja viranomaisyhteistyön (ka. 3,0) kannalta koettiin kehittyneen ja nousseen välttäväksi hyväksi.

Avoin kenttä vastauksissa ruokapetostunnistamisen kehittämiseen toivottiin yksittäisiä käytännön esimerkkejä ruokapetostapauksen selvittämi-

sestä. Aihetta toivottiin pidettävän yllä lisäksi ajankohtaistietoiskuin elintarvikepalavereissa säännöllisesti. Tiedon jakamista valvojien välillä pidettiin tärkeänä ja mietittiin elintarvikeketjun valtakunnallisesta valvonta mahdollisuutta.

Kolmas kysely suoritettiin valvontaprojektien mansikan alkuperä ja jäljitettävyyden tilapäismyyntipaikoilla ja lihan alkuperä ja jäljitettävyyden ravintoloissa projektien suorittamisen jälkeen. Ennen projektien suorittamista valvojille annettiin aihealueisiin liittyvää koulutusta.

Mansikan alkuperävalvonta ja jäljitettävyysohjelmaan osallistui itseni lisäksi neljä elintarvikevalvojaa ja lihan jäljitettävyyden ja alkuperäohjelmaan osallistui itseni lisäksi kaksi elintarvikevalvojaa.

Kolmannessa kyselyssä selvisi elintarvikevalvojien osallistuneen valvontaprojektikoulutukseen aktiivisesti. Mansikan lajikekoulutukseen osallistui seitsemän valvojaa kahdeksasta (88 %) ja lihan jäljitettävyysohjelmaan osallistui kuusi valvojaa kahdeksasta (75 %).

Vastauksien perusteella petoksellisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen koettiin saatavan hyvin tietoa ja eväitä mansikan lajikekoulutuksesta (ka. 3,9) ja lihan jäljitettävyysohjelmauksesta (ka. 4,0).

Vastauksien perusteella valvontaprojektien suorittamisen kautta koettiin saadun hyvin tietoa ja eväitä petoksellisen elintarviketoiminnan valvontakäytäntöihin ja viranomaisyhteistyöhön (Mansikan alkuperävalvontaprojekti ka. 4,3 ja Lihan jäljitettävyyden ravintolassa ka. 4,0).

Valvontaprojektien suorittamisen kautta koettiin saatavan kokonaiskuvan ruokapetostunnistamiseen ja viranomaisyhteistyöhön (Mansikan alkuperävalvontaprojekti ka. 4,5 ja Lihan jäljitettävyyden ravintolassa ka. 4,0).

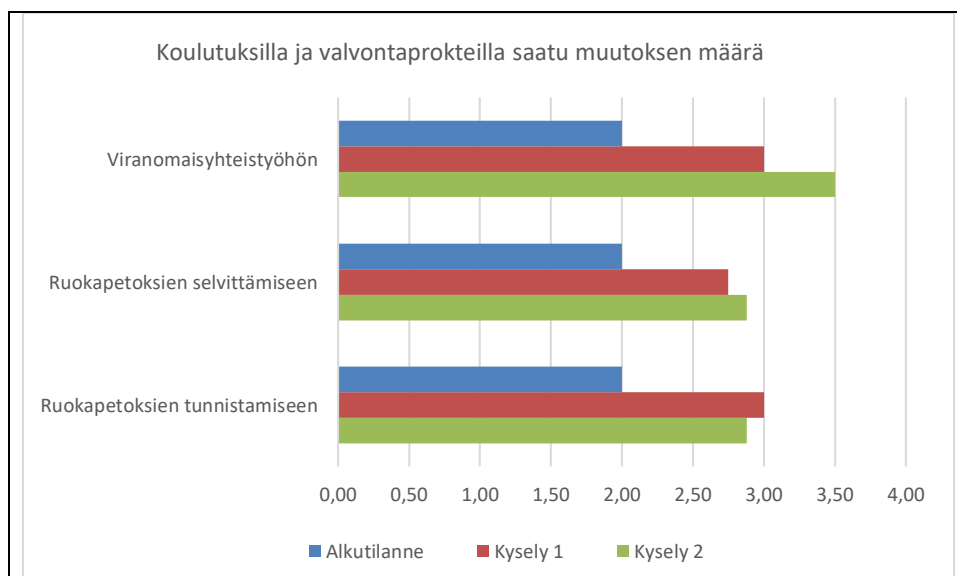
Vastauksien perusteella valvontayksikön valvontakäytännöt vilpillisen elintarviketoimintaan puuttumiseen tunnistamisen (ka. 2,9), selvittämisen (ka. 2,9) ja viranomaisyhteistyön (ka. 3,5) kannalta koettiin nousseen kyselyssä erittäin hyväksi viranomaisyhteistyön osalta. Tunnistamisen ja selvittäminen osalta tulokset olivat pysyneet hyvällä tasolla.

Avoin kenttä vastauksissa koulutuksen kehittämistä ja niihin osallistumista pidettiin tarpeellisena. Koulutuksista koettiin saatavan uusia työkaluja valvontaan. Koulutuksia toivottiin lisää ja osaaminen ruokapetostunnistamisen osalta koettiin kehittyneen. Valtakunnallinen näkyvyys koettiin nousseen sekä tarkastajien työ tulleen näkyväksi sekä Eviran eli Ruokaviraston kanssa yhteistyön lujittuneen.

Ankkuroidulla kysymyksellä kysyttiin yksittäisen elintarvikevalvojan mieltä pidettävä vilpillisen elintarvikevalvonnan valvontakäytännöistä. Työn aikana saatiin positiivinen muutos aikaiseksi vilpillisen elintarviketoiminnan valvontakäytännöissä. Valvontakäytäntöjen kehittämisen kautta ruokapetos-tunnistaminen saatiin nousemaan keskiarvosta 2,0 keskiarvoon 3,0. Viimeisessä kyselyssä tunnistaminen laski vähän keskiarvoon 2,9. Ruokapetoselvittäminen saatiin nousemaan keskiarvosta 2,0 keskiarvoon 2,9 ja viranomaisyhteistyö valvontakäytännöt saatiin nousemaan keskiarvosta 2,0 keskiarvoon 3,5 (kuva 13). Muutosta valvontakäytännöissä mitattiin koulutus ja elintarvikevalvontaprojektitoimenpide osioiden jälkeen kahdella erillisellä elintarvikevalvojille suunnatuilla kyselyillä. Ankkuroidussa kysymyksessä käytettiin 4 - portaista asteikkoa, joka koostui vastausvaihtoehdoista huonosti, välttävästi (riittävästi), hyvin ja erittäin hyvän sekä en osaa sanoa vaihtoehdosta.

Tuloksien perusteella todettiin elintarvikevalvojen valvontakäytännöt sähköpostikyselyissä saatujen tuloksien mukaan nousseen vilpilliseen elintarviketoimintaan puuttumiseen tunnistamisen ja selvittämisen näkökannalta nousseen välttävästi hyväksi ja viranomaisyhteistyön näkökulmasta nousseen välttävästi erittäin hyväksi.

Muutos tunnistamisen, selvittämisen ja viranomaisyhteistyön valvontakäytäntöjen osalta saatiin aikaiseksi sisäisillä - ja ulkoisilla koulutuksilla sekä elintarvikevalvontaprojekteja suorittamalla.



Kuva 13. Lahden elintarvikevalvojen osaamisen kehittyminen ruokapetostoimintaan puuttumiseen tunnistamisen, selvittämisen ja viranomaisyhteistyön näkökannalta

Sähköpostikyselyvastauksien tulokset Etelä-Suomi ja Muu Suomi

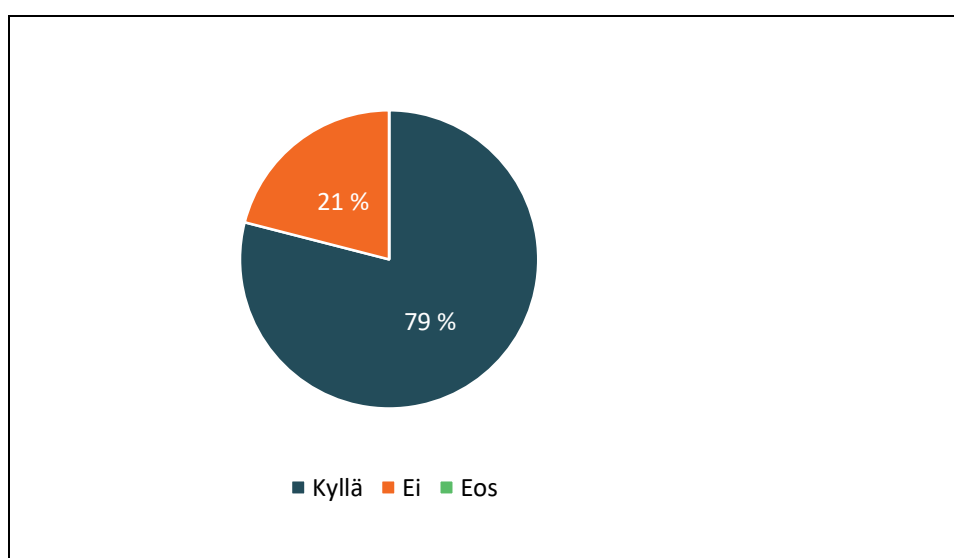
Suomen ympäristöterveysyksiköiden elintarvikevalvonnalle lähetettiin (ruokapetos)sähköpostikyselyt huhtikuun - syyskuun 2018 välisenä aikana. Vastausaktiivisuus vaihteli 20 - 78 % välillä. Kysely oli laaja ja koski Suomen elintarvikevalvontayksiköitä, lukuun ottamatta Ahvenanmaata. Samaa kyselypohjaa käytettiin kaikkiin elintarvikevalvontayksiköiden kyselyihin.

Valtakunnallisen sähköpostikyselyn tarkoituksena oli selvittää, missä osassa elintarvikeketjua vilpillistä elintarviketoimintaa on epäilty tunnistetun. Lisäksi selvitetään mm. epäiltyjen tapauksien määrää, havaittuja ”ruokapetostyyppejä”, tiedonvälityskanavia, elintarviketoimintaa ja -huoneistotyyppiä, käytettyjä valvontakeinoja ja -käytäntöjä, edistäviä toimenpiteitä sekä yhteistyötahojen merkitystä tunnistamiselle ja valvonnalle. Sähköpostikyselyssä saatuja tuloksia verrattiin Etelä-Suomen ja Muun Suomen välillä. Etelä-Suomen kyselyyn vastasi 14 elintarvikeyksikköä ja muun Suomen osalta vastasi 15 elintarvikeyksikköä.

Aktiivisimmin kyselyyn vastasi Etelä – Suomen elintarvikevalvontayksiköt (79 %) 14 elintarvikevalvontayksikköä vastasi 18 valvontayksiköstä. Muun Suomen elintarvikevalvontayksiköiden vastausaktiivisuus vaihteli 63 % - 20 % välillä.

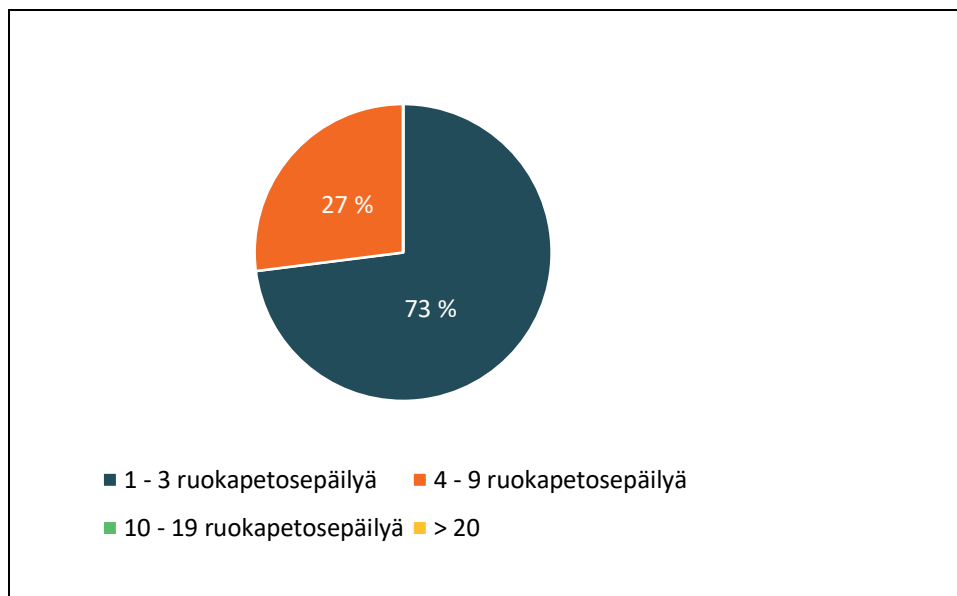
Etelä - Suomen elintarvikevalvontayksiköiden sähköpostikyselyvastauksien tulokset

Valvontakäyntien yhteydessä epäiltiin vastauksissa tunnistetun tai saadun viitteitä petoksellisesta elintarviketoiminnasta yhdessätoista valvontayksikössä (79 %) ja kolmessa valvontayksikössä (21 %) ei ollut saatu viitteitä (kuva 14).



Kuva 14. Onko elintarvikevalvontakäyntien yhteydessä saatu viitteitä tai epäilty ruokapetosta?

Ruokapetosepäilytapauksia epäiltiin vastauksissa havaitun 2017 1-3 tapausta kahdeksassa elintarvikeyksikössä (73 %) ja kolmessa elintarvikeyksikössä (27 %) epäiltiin tunnistetun 4 - 9 tapausta (kuva 15).

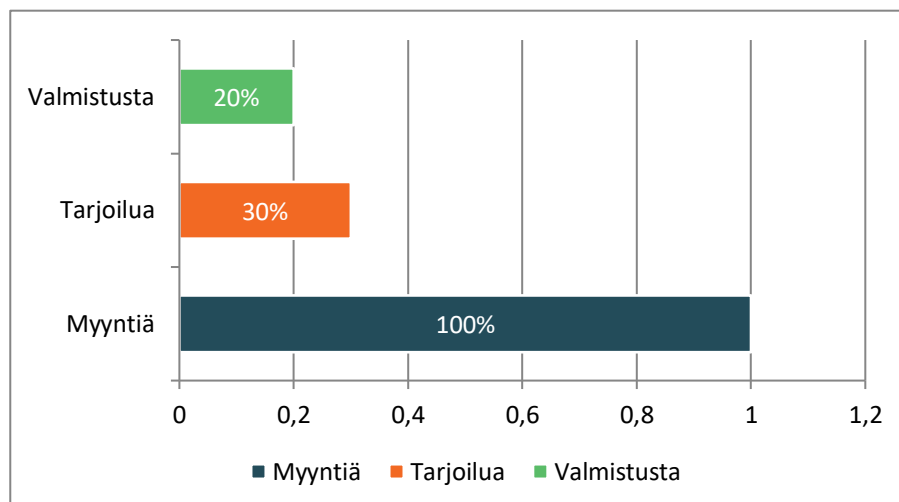


Kuva 15. Arvioi kuinka paljon ruokapetosepäilyjä on ilmennyt yhteensä vuonna 2017?

Vastauksista selvisi tunnistamista tehdyn valvontakäynneillä tai tapaukset olivat tulleet vireille toisen viranomaisen yhteydenoton kautta. Lisäksi yhteydenottoja valvontaan oli tehty kilpailija yrityksestä, tieto oli saatu yrityksen työntekijältä tai asiakaspalautteena. Joskus tietoa saatiin projektien tai näytteenottotuloksien kautta.

Ruokapetosepäilyt olivat koskeneet yleisimmin elintarvikkeen alkuperäväärentämistä. Elintarvikeryhmien osalta tunnistettiin tapauksia, jotka koskivat pääosin hedelmä ja vihannes sekä liha- ja lihavalmisteita.

Petosepäily toimintaa tunnistettiin suurimmalta osin elintarvikkeiden myynnistä (kuva 16), kymmenen vastausta (100 %). Vähäisemmässä osassa ovat olleet tarjoilu, kolme vastausta (30 %) ja valmistus, kaksi vastausta (20 %). Vähittäismyynnissä eniten viitteitä petoksellisesta elintarviketoiminnasta saatiin tilapäismyynnin osalta (ulkomyyntialueet, torit ja taapahtumat). Tarjoilupaikkaan ja valmistuspaikkaan liittyvät vastausmäärät olivat vähäisiä, joten voidaan todeta tarjoilupaikoista grillistä ja valmistuksesta liha ja lihatuotteiden valmistuksesta saadun yksittäisiä havaintoja.



Kuva 16. Mitä elintarviketoimintaa petosepäily on koskenut?

Valvontakeinosta hyödyllisimmiksi vastauksissa koettiin jäljitettävyyden varmistamisen, alkuperätietojen tarkastamisen, satokausi selvittämisen ja/tai pakkausmerkintöjen tarkastamisen. Elintarvikeryhmien valvonnan osalta ei löytynyt merkittävä eroavaisuutta.

Etelä - Suomen valvontayksiköillä vastauksissa koettiin olevan välttävästi valvontakäytäntöjä puutua petokselliseen elintarviketoimintaan tunnistamisen (ka. 2,0), selvittämisen (ka. 2,0) osalta ja viranomaisyhteistyön (ka. 2,2) näkökannalta hyvin.

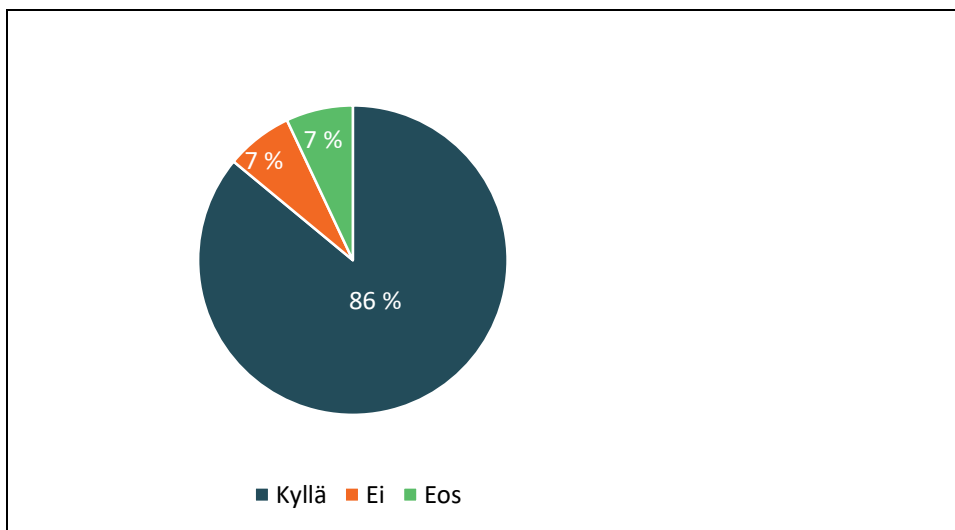
Edistäviä toimenpiteitä ”ruokapetosvalvonnassa” vastauksissa koettiin olevan jäljitettävyyshankkeet, viranomaispalaverit, ulkoiset koulutukset ja muina toimenpiteinä toimintatapaohjeiden laatiminen ja prosessin kuvaaminen sekä valvontaviranomaisten hyvä yhteistyö ja kansainvälinen tietojenvaihto.

Yhteistyötahoista tärkeimpinä valvonnan kannalta pidettiin muita ympäristöterveysyksiköitä, Eviraa eli nykyistä Ruokavirastoa, poliisia, laboratorio ja analysointipalveluita ja tullia.

Avoimessa kentässä elintarvikevalvontayksiköiden vastauksissa vipillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen ja valvonnan kehittämiseen toivottiin lisää koulutusta ja kohdennettuja projekteja (alkuperä ja jäljitettävyyttä). Tarkastustoiminta ja valvonta koettiin haasteelliseksi rajattujen resurssien kannalta. Paikallistason viranomaisyhteistyön jatkamista pidettiin tärkeänä sekä tullin yhteistyötä sekä valvojien mahdollisuutta erikoistua ja verkostoitua. Eviran eli nykyisen Ruokaviraston ohjausta ja valvonnallista tukea pidettiin merkittävänä varsinkin elintarvikkeiden maahantuojien ja liikkuvien elintarvikehuoneistojen osalta. Valtakunnallisia työpajoja toivottiin valvonnan ja tunnistamisen kehittämiseksi sekä tiiviimpää yhteistyötä muiden valvontayksiköiden kanssa pidettiin valvonnallisesti järkevänä.

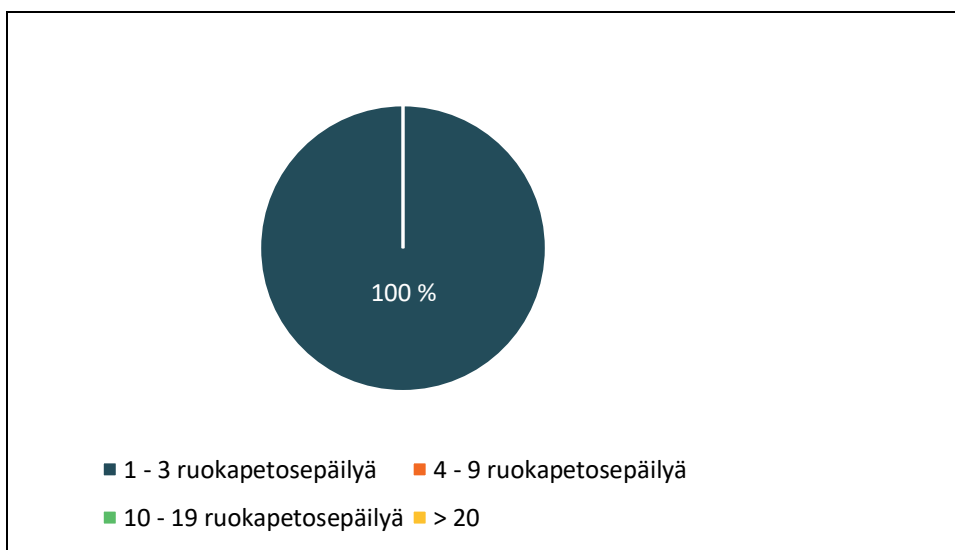
Muun Suomen elintarvike valvontayksiköiden sähköpostikyselyn vastaukset

Muun Suomen vastauksissa valvontakäyntien yhteydessä epäiltiin tunnistetun tai saadun viitteitä petoksellisesta elintarviketoiminnasta suurimmassa osassa elintarvikevalvontayksiköitä. Valvontayksiköstä kyllä vastasi 12 kpl (86 %) ja vastaajista yksi elintarvikeyksikköä vastasi että ei osannut sanoa (7 %) ja yksi elintarvikeyksikköä (7 %) ei ollut tunnistanut tai saanut viitteitä petoksellisesta elintarviketoiminnasta (kuva 17).



Kuva 17. Onko valvonta-alueellanne elintarvikevalvontakäyntien yhteydessä saatu viitteitä tai epäilty ruokapetosta?

Ruokapetosepäilytapauksia epäiltiin havaitun vastauksissa 2017 elintarvikevalvonnan toimesta 1-3 tapausta (kuva 18).



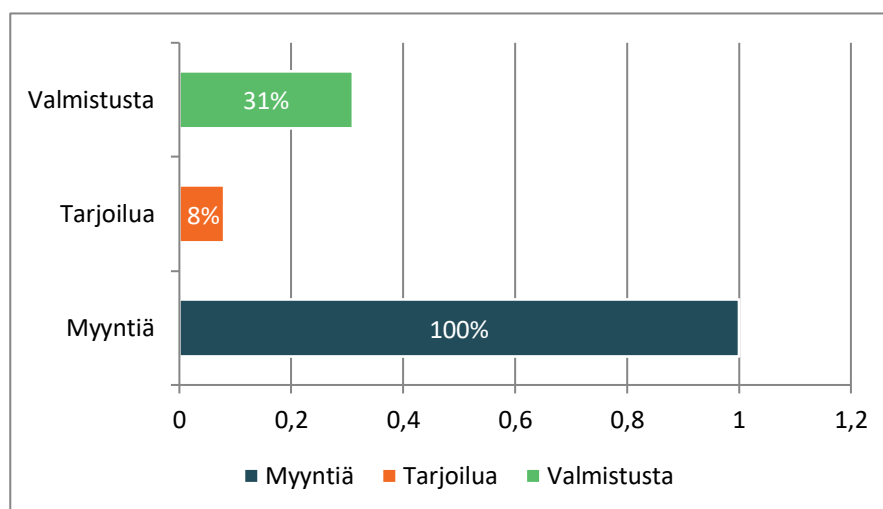
Kuva 18. Arvioi kuinka paljon ruokapetosepäilyjä on elintarvikevalvonta-alueellanne ilmennyt 2017?

Tunnistamista vastauksien perusteella tehtiin suurimmalta osin valvontakäynneillä tai tapaukset olivat tulleet tietoon toisen viranomaisen yhdenoton kautta. Lisäksi yhteydenottoja valvontaan tehtiin kilpailija yrityksistä, tieto saatiin asiakaspalautteena tai yrityksen työntekijältä. Joskus tietoa saatiin mainonnan tai tukkuasiakkaan kautta.

Ruokapetosepäilyt olivat tulleet vastauksien perusteella esille alkuperäväärentämisenä, vääränä elintarvikkeen etiketöintinä sekä - virheellisenä markkinointina. Tapaukset olivat koskeneet elintarvikeryhmien osalta pääosin liha- ja lihavalmisteita sekä hedelmiä ja vihanneksia.

Vastauksen perusteella petosepäilyt olivat koskeneet suurimmalta osin elintarvikkeiden myyntiä (kuva 19), 13 vastausta (100 %). Vähäisemmässä osassa on valmistus, 4 vastausta (31 %) ja tarjoilu, 1 vastaus (8 %).

Eniten viitteitä petoksellisesta elintarviketoiminnasta vastauksien perusteella saatiin vähittäismyynnin osalta pienten myyntipaikkojen ja tilapäismyynnin (ulkomyyntialueet, torit ja tapahtumat) osalta. Tarjoilupaikkaan ja valmistuspaikkaan liittyvät vastausmäärät olivat vähäisiä, joten voidaan todeta tarjoilupaikoista ravintoloista ja pikaruokapaikoista sekä elintarvikkeiden valmistuksesta liha- ja lihatuotteiden valmistuksesta saadun yksittäisiä viitteitä tai havaintoja petoksellisesta elintarviketoiminnasta.



Kuva 19. Mitä elintarviketoimintaa petosepäily on koskenut?

Valvontakeinosta hyödyllisimmiksi vastauksissa koettiin jäljitettävyyden varmistamisen, pakkausmerkintöjen ja alkuperätietojen tarkastamisen sekä muuna valvontana nousivat esiin rahaliikenteen seuraamisen sekä laboratorioanalytiikan kehittämisen tarkeys.

Elintarvikeryhmien valvonnan osalta ei löytynyt merkittäviä eroavaisuuksia.

Muun Suomen valvontayksiköillä vastauksien perusteella koettiin olevan valvontakäytäntöjä puutua petokselliseen elintarviketoimintaan tunnistamisen (ka. 2,5), selvittämisen (ka. 2,5) ja viranomaisyhteistyön (ka. 2,9) näkökannalta hyvin.

Vastauksien perusteella yhteistyötahoista tärkeimpinä pidettiin muita ympäristöterveysyksiköitä, Eviraa eli nykyistä Ruokavirastoa, poliisia, laboratorio ja analysointipalveluita ja tullia.

Avoimessa kentän vastauksista selvisi, että elintarvikevalvontayksiköt kehittäisivät valvontaa lisäämällä yhteistyötä muiden viranomaistahojen kanssa, tiedonkulkua ja koulutusta parantamalla (Suomessa ja maailmalla tapahtuvat ruokapetostapaukset), tietoisuuden lisäämisellä ruokaan liittyvistä petoksista, tiiviimpi yhteistyö eläinlääkärien, tarkastajien ja poliisien kanssa katsottiin hyödylliseksi, asiakirjatarkastuksin, liiketoimintataustojen selvittämisen taidon lisäämisellä, isotooppi näytteenotolla, nopeamilla reagoinnilla valvontapyyntöihin, yhteistä tietokantaa ruokapetostapauksista viranomaisille hyödynnettäväksi toivottiin, ”ruokapetos” prosessikaavioilla (esille tuleminen ja tapahtumaketju), näytteenottoprojekteilla ja ohjauskäynneillä, isotooppianalytiikan kehittämällä, valtakunnallisilla eri viranomaistahojen valvontaiskuilla ja matalalla kynnyksellä epäilyn selvittämiseen ja toisten yksiköiden valvontakokemuksia hyödyntämällä.

Etelä-Suomen ja Muun Suomen sähköpostikyselyn vastauksien eroavaisuuksia löydettiin vastauksien perusteella seuraavasti

Vastaukset Etelä - Suomen ja muun Suomen osalta olivat paljon samankaltaisia. Eroavaisuuksia löydettiin tunnistettujen tapausten määrässä, tunnistetuissa ”petostyypeissä”, elintarviketoiminnassa, kohdetyypeissä sekä käytetyissä valvontakeinoissa.

Ruokapetosepäilytapauksia oli tunnistettu enemmän Etelä – Suomen elintarvikevalvontayksiköiden osalta enemmän kuin muun Suomen elintarvikeyksiköiden osalta.

Etelä-Suomen elintarvikevalvontayksiköiden vastauksissa nousi ylös selkeämmin alkuperäväärentäminen, kun taas muun Suomen osalta nousi esiin alkuperäväärentämisen lisäksi väärää etiketöinti sekä virheellinen markkinointi.

Epärehellistä elintarviketoimintaa tunnistettiin Etelä-Suomen osalta enemmän tarjoilutoiminnasta ja muun Suomen osalta enemmän elintarvikkeiden valmistuksen osalta.

Etelä- Suomen vastauksista vähittäismyyntipaikoista nousivat selkeästi ylös tilapäismyyntipaikat (ulkomyyntialueet, torit ja tapahtumat) ja muun Suomen osalta vastauksissa nousivat esiin myös pienet myyntipaikat.

Valvontakeinoista Etelä-Suomessa vastauksissa nousivat selkeästi esiin jäljitettävyyys, satokausi ja alkuperävalvonta, jota selkeästi käytettiin kasvisvalvonnassa kotimaisen kasvien alkuperän varmentamiseksi.

Muun Suomen osalta valvontakeinoista satokausi ja kasvislaji tunnistaminen jäivät pienemmäksi. Valvontakeinona pakkausmerkintöjen valvontaa pidettiin, jonkin verran merkittävämpänä valvontakeinona.

4.5 Teemahaastattelut

Teemahaastattelua voidaan käyttää kehittämistutkimuksessa ilmiön ymmärrykseen esim. ongelman määrittelyyn, vaikuttavuuden tai tulosten arviointiin. Teemahaastattelun muotoja ovat yksilö-, ryhmähaastattelu- ja focus group haastattelu. Teemahaastattelua käytetään yleisesti kvalitatiivisen tiedon hakumenetelmänä, jossa tieto voidaan hakea yksilöltä tai ryhmältä. Yksilöhaastattelu ja ryhmähaastatteluissa on omat etunsa ja haittansa. Ryhmähaastattelun suorittaminen on yleensä nopeampaa, mutta ryhmän tasapuolinen osallistujien osallistuminen voi tuottaa haasteita. Yksilöhaastattelusta saadaan yleensä tarkempaa tietoa, mutta tuloksien tulkinta ja analysointi vievät enemmän aikaa. (Kananen, 2012, s. 100).

Teemat valitaan mahdollisimman hyvin, niin että ne kattavat tutkittavan ilmiön. Teemahaastattelu etenee yleisestä yksityiseen. Yksittäisen teeman sisällä kysytään tarkempia kysymyksiä ja siirrytään sitten seuraan teeman kysymyksiin. (Kananen, 2012, s. 102).

Työssäni teemahaastattelun tuloksien analysointi tehtiin käymällä haastattelussa saatu äänitetty haastattelutuotos useaan kertaan läpi sekä analysointi perustui tarkkaan dokumentointiin ja tuotoksen teemoittamiseen.

Teemahaastattelun teemana oli ”ruokapetostunnistamisen kehittäminen”. Asiaa käsiteltiin viranomaisyhteistyön kehittämisen ja valvontahavaintojen oikean sekä riittävä kohdistaminen näkökulmasta.

Haastattelun tavoitteena oli hahmottaa toisen viranomaisen työnkuva sekä yhteistyömahdollisuudet. Hahmottaa elintarvikevalvonnan osuus onnistuneessa ”ruokapetosprosessissa”. Prosessin hyvän käynnistymisen kannalta etsittiin oikeita valvontakeinoja tarkastuskohteessa tehtävän dokumentoinnin ja tiedon keräämisen riittävyyden sekä oikean kohdistamisen kannalta.

Tavoitteena oli tutkijana sekä elintarvikevalvojana ymmärtää, mitä tietoa elintarvikevalvontakohteesta tulee kerätä, jotta poliisin tutkintakynnys ja syyttäjän syytekynnys ylittyvät ja tutkittava tapaus etenisi oikeuslaitoksen käsiteltäväksi.

Teemahaastattelussa haluttiin haastatella poliisia ensimmäiseksi. Poliisi on ensimmäinen viranomaistaho, johon elintarvikevalvoja on yhteydessä tehdessä tutkintapyyntöä epäiltäessä vilpillistä elintarviketoimintaa. Syyttäjää

haasteltiin, jotta ymmärrettäisiin, mitä tarkoittaa riittävä tuomion langettamiseksi tarvittava näyttö. Verottajaa haastateltiin, koska monesti epärehelliseen elintarviketoimintaan saattaa liittyä lisäksi veronkiertoa. Ympäristösuojelutarkastajaa haastateltiin ympäristörikosprosessista, joka on prosessiltaan hyvin samankaltainen kuin ”ruokapetosepäilyprosessi”. Ympäristösuojeluviranomaisen ympäristörikostapauksien hoidosta kertyneitä toimivia valvontakäytäntöjä halutaan lisäksi hyödyntää oman elintarvikevalvonnan vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamisen kehittämiseen.

4.5.1 Haastatteluiden kysymyksien laadinta ja valmistelu

Teemahaastatteluun valittiin kysymyksiä, jotka liittyivät selkeästi elintarviketoiminnan tunnistamiseen ja sen kautta käynnistyvään viranomaisprosessiin, jonka tarkoituksena on saada kitkettyä vilpillistä elintarviketoimintaa pois markkinoilta.

Kysymyksiä laadittiin aikajärjestyksessä prosessimaisesti eteenpäin aloittaen organisaatiosta ja lopettaen kysymykset yhteistyön käynnistämiseen. Perusrunkona käytettiin poliisille laadittua ensimmäistä kyselyä (liite 1), jonka kysymysten muotoa muokattiin haastateltavan toimenkuvaa vastaavaksi.

Teemahaastatteluun valikoitiin poliisin, syytäjän ja verottajan sekä ympäristöpalveluiden yksittäiset edustajat. Teemahaastattelut pidettiin henkilöhaastatteluna ja haastattelut nauhoitettiin.

Haastattelut suoritettiin ympäristöterveyden työtiloissa tai haastateltavien työpisteissä. Ennen haastattelun nauhoittamista varten kysyttiin erillinen lupa nauhoittamista varten sekä haastateltavalle kerrottiin haastattelutuloksen kirjaamisen jälkeen nauhoitteet hävitettävän. Ensimmäinen haastattelu suoritettiin poliisille ja sen jälkeen haastateltiin syyttäjää, ympäristösuojeluviranomaista ja lopuksi verottajan edustajaa.

Yksilöhaastatteluissa kysyttiin mm. organisaatiosta, ruokapetosepäilystä, tutkintapyyntöä, ruokapetostutkimisesta ja syyteharkinnasta, viranomaisyhteistyöstä, resursseista ja osaamisesta sekä yhteistyön käynnistämistä. Kysymysten otsikointi ja laajuus vaihtelivat haastateltavan viranomaistahon toimenkuvan mukaan. Samoja kysymyksiä esitettiin saman kysymysotsikoiden alla ja apukysymykset muokattiin vastaamaan mahdollisimman paljon toisiaan. Yhteisen kysymysrunгон ulkopuolelta kysyttiin virka-apupyyntöä poliisilta, syyttäjältä todistajan roolista, ympäristöviranomaiselta kysyttiin ympäristörikoksista ja -torjuntastrategiasta sekä verottajalta veropetostuomiosta.

4.5.2 Haastattelut

Teemahaastatteluissa haastateltiin Hämeen poliisia, Salpausselän syyttäjää, verottajaa ja ympäristöpalveluiden edustaa. Haastatteluissa selvisi alla olevien teemojen osalta seuraavaa.

Kysymysotsikkona organisaatio:

Kysymys: miten organisaatiossa on varauduttu ruokapetos tai ympäristöriskostutkintaan ja oma roolisi organisaatiossa?

Poliisi organisaatiossa elintarvikerikkomuksista tehtyjä tutkintapyyntöjä käsittelee Hämeen alueella talousrikospuoli. Lisäksi poliisi toimii tiiviissä yhteistyössä syyttäjän kanssa. Henkilökunta on koulutettu petosrikoksiin, väärennösrikoksiin, kavallus ja muuhun talousrikollisuuteen. Petostutkinta on iso kokonaisuus ja koskee elintarvikkeiden lisäksi muutakin talousrikollisuutta. Oma rooli organisaatiossa on johtaa tutkintaa linjaten ja ohjaten sitä oikeaan suuntaan.

Poliisi

Syyttäjä on organisaationa rikosjutussa läsnä aina jutun tutkinnasta oikeuden ratkaisuun saakka. Syyttäjä ohjaa juttua, jotta se olisi mahdollisimman selkeä ja ymmärrettävä tuomioistuinta varten. Syyttäjä kertoo, mitä näyttöä pitää saada käräjille poliisille.

Syyttäjät ovat riippumattomia ja toimivat lakia noudattaen parhaalla mahdollisella tavalla. Syytäjällä katsotaan, että ruokapetokset ovat osa perinteistä rikollisuutta ja kaikki syyttäjät osaavat käsitellä petosjuttuja. Organisaatiossa oma roolina on toimia syyttäjänä sekä sen lisäksi ohjata Salpausselän syyttäjävirstossa tapausten käsittelyä.

Syyttäjä

Verohallinnolla on puhevaltaa rikosasioissa. Haastateltava edustaa verohallintoa ulospäin rikosprosesseissa. Verottajalla on edustus rikoshyöty yhteistyössä ja oikeudenkäynneissä. Verottaja toimii tiiviissä yhteistyössä poliisin ja syyttäjän kanssa.

Verottaja

Ympäristörikoksia tunnistetaan ja selvitetään valvonnan kautta. Jos on syytä epäillä rikkomuksia tai havaitsee jotain ympäristörikoksia. Valvoja on velvollinen tekemään tutkintapyyntöä poliisille. Ympäristöpalveluilla kaikki tarkastajat hoitavat omiaan valvonta-alueitaan. Yksikössä pyritään valvomaan valtakunnallisen ympäristöstrategian mukaisesti ympäristörikoksia. Organisaatio ei ole varautunut erikseen ympäristörikoksiin. Ympäristörikoksen osalta on ajateltu, että oppiminen tapahtuu valvontakokemuksien sekä käytännön tapauksien kautta. Haastateltava toimii organisaatiossa valvojana ja on toiminut ympäristörikosstrategiatyöryhmän jäsenenä sen perustamisesta asti.

Ympäristöpalvelut

Kysymysotsikkoina ruokapetosepäily (petosepäily tai ympäristörikos-epäily)

Kysymys: missä vaiheessa kannattaa olla yhteydessä poliisiin epäiltäessä ”ruokapetosta” tai ympäristörikosta ja miten ensimmäinen yhteydenotto kannattaa tehdä?

*Yhteydenotto ja tutkintapyyntö kannattaa tehdä mahdollisimman tuoreeltaan eli saman päivän aikana, jolloin poliisin mahdollisia kysymyksiä varten ei tule muistinvaraista tulkin-
taa.*

Poliisi

Tämän tyyppisissä tapauksissa on toivottavaa olla mahdollisimman varhaisessa vaiheessa yhteydessä. Sen jälkeen tutkinnanjohtaja tekee ratkaisun, että onko syytä epäillä rikosta.

Syyttäjä

Poliisiin ollaan yhteydessä viimeistään siinä vaiheessa, kun tutkintapyyntö on tehty eli tarkastus on suoritettu. Joskus yksittäisessä selkeässä tapauksessa on ympäristösuojelutarkastaja soittanut poliisin tapahtumapaikalle.

Ympäristöpalvelut

Kysymysotsikoina tutkintapyyntö, ruokapetostutkinta sekä syytehar- kinta

Kysymys: mitä tutkintapyyntö tulee pitää sisällään, jotta poliisi ja syyttäjä voivat aloittaa tutkinnan?

Tutkintapyynnöt tulevat olla mahdollisimman selkeitä. Tutkintapyyntöissä on oleellista löytyä perusteellinen dokumentaatio tarkastuspaikkahavainnoista. Paikan päällä kuvatut videot, riittävän tarkka ja laadukas kuva auttavat tutkintaa sekä riittävän selkeän ja luotettavan tiedon kohteesta.

Tutkintapyyntö tulee olla mahdollisimman selkeä ja siinä voidaan yksinkertaisimmillaan pyytää tutkimaan onko elintarviketoimija syyllistynyt rangaistavaan tekoon kerättyjen tarkastushavaintojen perusteella. Rikosnimikkeitä tutkintapyyntöön ei kannata laittaa liikaa. Tutkintapyyntö on hyvä sisältää seuraavat tiedot 1) harjoitettava elintarviketoiminta 2) lupaehdorikkomukset 3) luvanvarainen toiminta 4) epäilty elintarvikerikkomus 5) tarkastushavainnot, joihin epäily perustuu 6) riittävät liitteet (kuvat, tarkastuspöytäkirjat ym.) 7) tutkintapyyntöä tekijän yhteystiedot ja eniten asiasta tietävän henkilön tiedot.

Poliisille tulleet tapaukset puretaan aina rikoslaintunnusmerkistöä vastaavaksi. Tunnusmerkistössä määritellään liittykö tapaukseen tahallisuutta, tietämättömyyttä, tarkoituksenmukaisuutta ja onko teko merkityksellinen sekä onko kuluttajalle annettu tieto totuudenvastaista. Markkinointirikoksessa mietitään onko markkinointi jatkuvaa ja onko toiminta ammattimaista.

Poliisi

Poliisi aloittaa ja tekee tutkinnan aina. Ympäristöterveyden tutkintapyyntöä on poliisille tärkeää selvittää seuraavia asioita. Kuvata mitä epäillään tapahtuneen ja mitä näyttöä on esittää epäilyn tueksi. Voi mennä yksinkertaisimmillaan seuraavasti. Olemme tarkastuskäynnin yhteydessä siellä ja täällä havainneet seuraavaa. Tätä on tutkittu ja saatu selville seuraavaa. Tutkintapyyntö on hyvä kertoa, kuka tietää tapauksesta eniten. Eniten tietävää tullaan todennäköisesti kuulemaan todistajana. Tutkimuspyyntö ei tarvitse olla täydellinen, lisää todisteita voidaan toimittaa myös jälkikäteen.

Syyttäjä

Kysymys: miten toiminnan laajuus ja taloudellinen hyöty vaikuttaa tutkintaan?

Mahdollista tutkintaa kaikista eniten auttavat ja edistävät taloudellisen hyödyn esille tuominen tutkintapyyntöissä sekä tarkka tarkastuspaikalla tehty dokumentaatio. Näytteenottoa pidetään myös yhtenä vartenotettavana valvontakeinona ja todisteena.

Poliisi

Taloudellisella hyödyllä on suuri merkitys, satunnaista ja vähäistä tekoa ei luokitella vakavaksi rikokseksi. Jolloin lievässä petoksessa voidaan käyttää sakkomenettelyä, jos asianomainen suostuu kyseiseen menettelyyn.

Syyttäjä

Verottaja on kiinnostunut taloudellisista seikoista. Veroilmoitus perustuu taseeseen eli tuloslaskelmaan. Puutteelliset kuitit kuuluvat kirjanpitoon. Jos laittaa verottajalle asian eteenpäin tulee kertoa selkeästi kuvata, mihin havainnot perustuvat.

Verottaja

Kysymys: millaisista ympäristörikoksista laaditaan tutkintapyyntö?

Tutkintapyyntöä tehdessä katsotaan erityislakeja ja niissä olevia rikkomuspykälä, kuten ympäristönsuojelulakia, jätelakia, lakia öljyvahinkojen torjunnasta sekä muita erityislakeja. Mietitään liittyykö tutkittavaan tapaukseen huolimattomuutta, törkeää huolimattomuutta tai tahallista huolimattomuutta.

Tutkintapyyntöön tekemiseen ympäristörikoksesta valvontayksiköllä on pieni kynnys tai ei kynnystä olleenkaan. Kynnys esitutkintapyyntöön ei saa olla liian korkea, koska ympäristörikoksia ei ole, jos niistä ei tehdä ilmoituksia.

Ympäristöpalvelut

Kysymys: millaiset tarkastushavainnot tai näyttö edistävät parhaiten ruokapetosepäily/ ympäristörikosepäilytutkintaa sekä syyttämistä?

Näytönarvioinnissa arvioidaan, mihin näyttö riittää. Käytössä voi olla kirjallisia todistuksia ja todistajakertomuksia, jotka tässä syyteharkintavaiheessa ovat vielä yleensä kirjallisessa muodossa. Todisteiden perusteella arvioidaan, mitä näytön perusteella oletetaan todennäköisesti tapahtuneen ja kuka on vastuussa tapahtuneesta. Pyritään pääsemään mahdolli-

simman lähelle totuutta. Syyttäjän väitteet pitää aina perustua näyttöön eikä arvauksiin. Johtopäätökset ovat yleensä heikkoja todisteita.

Näytön pitää olla uskottavaa ja tarvittaessa riittävän tieteellistä, jos käytetään todistusaineistona näytteenotosta saatua tutkimustulosta. Näytteenottomenetelmä tulee tarvittaessa avata ja tuoda sen luotettavuus esiin.

Syyttäjä

Jos on olemassa silminnäkijähavaintoja tulevat ne olla oma-kohtaisia. Poliisi pitää hyvänä keinona näytteenottoa, jolla saadaan varmistettua mansikan alkuperä.

Tutkintaa auttavat eniten videot ja kuvat, taloudelliseen hyötystavoitteluun liittyvien asioiden esiin tuominen. Mahdollisimman tarkka dokumentaatio on tärkeää. Määrällisiä arvioita kannattaa esittää, jotta voidaan arvioida laajuutta ja pe-toksella saatua taloudellista hyötyä.

Jos epärehellistä elintarviketoimintaa esiintyy eri alueilla. Tutkinnallisesti kannattaa tehdä samaan aikaan tarkastuksia eri valvontayksiköiden alueilla, kuten ympäristörikoksissa., Poliisi päättää sitten, millä alueella "elintarvikerikos" tutkitaan ja menee mahdollisesti syytettäväksi.

Poliisi

Kysymysotsikkona viranomaisyhteistyö

Kysymys: mitä yhteistyötä tehdään poliisin, verottajan, syyttäjän, ympäristöviranomaisen tai elintarvikeviranomaisen välillä ympäristörikos tai ruokapetosepäilyissä?

Viranomaisyhteistyötä poliisi tekee sähköisten järjestelmien kautta syyttäjän kanssa. Verottajan kanssa tehdään yhteistyötä verottajan suunnasta tulleiden verotukseen liittyvien tutkimuspyyntöjen kautta. Ympäristöviranomaisen kanssa tehdään juttukohtaista yhteistyötä. Ympäristörikoksien torjuntaan on perustettu valtakunnallinen verkosto. Strategian mukaista ympäristörikoskoulutusta annetaan verkoston jäsenille. Verkostoon kuuluu ainakin Päijät-Hämeen poliisi, ympäristötarkastajat ja ELY (elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus).

Ympäristöterveyden kanssa tekemältä yhteistyöltä odotetaan eniten juttukohtaista yhteistyötä. Asiat tulevat vireille aina yleensä ympäristöterveyden puolelta, mitä enemmän tapauksia tulee esille, sitä parempi.

Ympäristöterveys ei ole asianomistaja, jolloin poliisi ei voida syöttää tietoa ympäristöterveyden suuntaan. Ympäristöterveys on todistava viranomainen, mutta ei perinteisessä mielessä (ei asianosainen). Poliisi voi pyytää tarvittaessa asian tuntijaksi mukaan tarkastukselle.

Poliisi

Syyttäjä ja poliisi tekevät tiivistä yhteistyötä ja tarvittaessa saattavat pitää kolmikantapalavereita, jossa on mukana myös verottaja. Suoraa yhteistyötä ei ole ympäristö tai elintarvikeviranomaisien kanssa, vaan poliisi on aina linkkinä.

Syyttäjä

Verottaja tekee Lahdessa tiivistä yhteistyötä (RIHY) rikoshyötypalavereissa poliisin ja syyttäjän kanssa. Ympäristöterveys tai ympäristöviranomaisen kanssa ei ole vielä yhteistyötä. Verottajan yhteistyö ympäristöterveyden elintarvikevalvonnan kanssa voisi olla elintarviketoimintaan liittyvien tietojen välittäminen.

Verottaja

Ympäristöviranomaisen ja syyttäjän yhteistyö on ollut tähän asti vähäistä. Syyttäjän kanssa yhteistyö tiivistyy aina, jos haetaan ehdollista tuomiota tai on nähtävissä menettämis-seurauksia. Syyttäjä tukeutuu silloin yleensä asiantuntijaan eli ympäristöviranomaisen osaamiseen.

Ympäristöpalvelut

Kysymysotsikkona resurssit ja osaaminen

Kysymys: miten poliisilla, syyttäjällä, verottajalla ja ympäristönsuojeluviranomaisella on kiinnostusta ja resursseja ja/ tai osaamista ympäristörikos tai ruokapetosepäilyjen tutkimiseen?

Elintarvikelainsäädäntö osaaminen poliisissa on vielä heikkoa ja siihen tarvitaan elintarvikevalvojan osaamista. Ympäristörikostutkinnan osalta on ollut koulutusta poliisille. Tulevaisuus näyttää tarvitseeko elintarvikerikkomuksien ja epärehellisen elintarviketoiminnan tutkimiseen vielä poliisille koulutusta.

Poliisi

Resursseja on tietty määrä ja mahdollisia ruokapetosjuttuja käsitellään, kuten muitakin juttuja. ”Ruokapetososaamista” ei ole paljon, mutta kokeneita ja osaavia syyttäjiä on, joita voidaan hyödyntää haastavimpiin tutkintatapauksiin.

Syyttäjä

Mitä enemmän tuodaan esille elintarvikerikkomustapauksia verotuspuolelle, sitä enemmän voidaan saada verottajalle lisäosaamista.

Verottaja

Riippuu mikä painoarvo annetaan ympäristörikostorjunnalle. Substanssi työn kannalta on tärkeintä kuitenkin valvoa, ettei ympäristö pilaannu. Kyseessä on kaksi eri valvonnan linjaa. Tärkeää olisi saada ainakin paatuneimmat ympäristörikolliset ja tonttien pilaajat pois toiminnasta.

Ympäristörikoksen valvomisessa on tärkeää saadun taloudellisen hyödyn leikkaaminen pois. Lisäksi on tärkeää, että vastuullinen saa lainmukaisen kohtelun ja tuomion.

Ympäristöpalvelut

Kysymysotsikkona käynnistäminen

Kysymys: millä toimintatavalla yhteistyön voisi aloittaa?

Vaatii tapauksen, jota lähdetään tutkimaan, jolloin ihmiset tulevat tutuksi ja yhteydenottokynnys madaltuu. Esitutkintakriteerit tulevat kuitenkin täyttyä, jotta rikostutkintaa voidaan käynnistää.

Kokonaisarvostelussa huomioidaan onko toiminta vähäistä sekä tuomion mahdollinen rankaistavuus huomioidaan.

Poliisi

Yhteistyö käynnistyy parhaiten kokoontumalla säännöllisesti pienellä ryhmällä. Jolloin kynnys tyhmiä kysymyksien kysymiseen laskee. Lisäksi ihmisten tuntemisen kautta kynnys yhteydenottoon madaltuu.

Verottaja

Kysymys: miksi ruokapetosepäilyjä tulisi tutkia?

Poliisin kannalta elintarvikerikkomuksia ja/tai epärehellistä elintarviketoimintaa tulee tutkia kansanterveyden ja kuluttajan näkökulmasta sekä terveen kilpailun varmistamiseksi. Ihmisen fyysinen turvallisuus on kuitenkin suurin intressi myös poliisilla, joka menee aina talouden edelle.

Poliisi

Mahdollista epärehellistä elintarviketoimintaa eli ruokapetosepäilyä tulee tutkia, koska rikosvastuun toteuttamiseen tulee puuttua. Toiminta voi olla laajamittaista tuoden paljon hyötyä tekijälle aiheuttaen kuultajille isoja vahinkoja. Lisäksi on tärkeää, että kuluttajien luottamus elintarvikkeista saatuihin tietoihin säilytetään.

Syyttäjä

Ruokapetos kytkeytyy yleensä taloudelliseen toimintaan ja sitä kautta vääristää toimintaa. Pahimmillaan rehelliset toimijat eivät voi selviytyä kilpailussa ja sitä kautta epärehellinen toiminta vääristää markkinoita. Voi johtaa siihen, että ainoastaan rikolliset menestyvät, joka johtaa yhteiskunnallinen järjestelmän heikkenemiseen.

Verottaja

Kysymys: millä toimintatavalla ympäristörikosvalvonta on ympäristövalvonnassa käynnistetty?

Ympäristörikoksiin laajemmassa mitassa kiinnitettiin huomiota 1990 - luvulla. Ympäristösuojelusihteeri on kaivattanut kemikaalitynnyreitä. Alkanut perusvalvonnasta, johon on liitetty poliisin rikostutkintaa. Ympäristörikosvalvontaa on edistänyt vuosittaiset valtakunnalliset ympäristörikosraportit. Vuosittaisia ympäristörikosraportteja tehtiin kolme tai neljä ennen kuin ympäristörikosstrategia saatiin laadittua.

Kannattaa katsoa onko elintarvikelaissa rikokseen viittaavia asioita. Sen jälkeen perustella, miksi tämmöisestä lainrikkomuksesta tulee saada tämmöinen tuomio. Talousrikoksien lainsäädäntöä voidaan epäsuorasti käyttää, jos ei ole "suoraa" lainsäädäntöä.

Ympäristöterveyden valvontajärjestelmä antaa hyvän pohjan "ruokapetosvalvonnalle". Valvonnan säännöllisyys antaa hyvät eväät seurata yrityksiä. Valvontajärjestelmä tuottaa samaa dataa eri valvontayksiköissä ja sitä voidaan katsoa yhdessä eri yksiköiden välillä sekä vertailla. Lisäksi kyselyitä ja tiedusteluja voidaan suorittaa eri kuntien elintarvikevalvojien kesken.

Ympäristöpalvelut

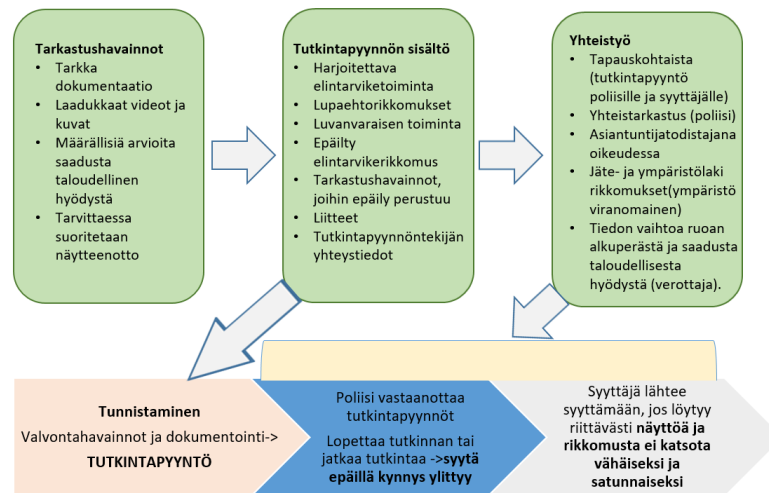
4.5.3 Haastatteluiden tulokset

Teemahaastatteluissa kerätyn tiedon perusteella saatiin rakennettua vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen ja viranomaisyhteistyöhön liittyvät prosessit.

Ensimmäisessä prosessissa kuvataan, miten prosessi etenee vaiheittain tarkastushavainnoista viranomaisyhteistyöhön (kuva 20). Toisessa prosessissa kuvataan prosessin käynnistämistä sekä käynnistäminen tärkeyttä poliisin ja syyttäjän prosessien näkökannalta (kuva 21).



Kuva 20. Vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistaminen ja viranomaisyhteistyön käynnistäminen (kuva laadittiin teemahaastatteluiden pohjalta).



Kuva 21. Viranomaisprosessi, vilpilliseen elintarviketoimintaan puuttuminen (kuva laadittiin teemahaastatteluiden pohjalta).

4.6 Tulevaisuusverstaat

Tulevaisuusverstaassa hyödynnettiin vahvasti Hämeen ammattikorkeakoulun tulevaisuutta Laakson & Lehtisen (2014) tulevaisuutta tekemään -työskentelyn metodiopasta.

Tulevaisuutta ei voi ennustaa, mutta tulevaisuuden haasteita voidaan arvioida ja ennakoida. Ennakoinnin tavoitteena on muutoksen hallinta ja varautuminen siihen sekä ennakoidun tiedon tuottaminen suunnitteluun ja päätöksentekoon. Ennakointia tehdään systemaattisella tiedonhankinnalla yhteiskunnallisista, taloudellisista ja teknologisesta kehityksestä saadun tiedon avulla. Ennakointi sisältää tulevien mahdollisuuksien, uhkien ja haasteiden sekä trendien sekä muutosten tarkastelua. (Laakso & Lehtinen, 2014, s. 5).

Tulevaisuutta ei voi ennustaa vaan sitä pyritään hahmottamaan ennakkomallilla. Tämän hetkinen todellisuus koostuu aikaisemmista päätöksistä ja valinnoista ja niiden seuraamuksista sekä ihmisten toimista riippumattomien asioiden lopputuloksista. Tulevaisuus on sidoksissa tekemiimme valintoihin sekä käytettävissä olevamme tietoon sekä tulevaisuuden kuviin. Tulevaisuussuunnitteluun tarvitaan perusteltuja näkemyksiä sekä eri kehitysvaihtoehtoja suunnittelun sekä päätöksenteon tueksi. Tulevaisuusajattelulla tarkastellaan tulevaisuustiedon kautta mahdollisuuksia. Samalla etsitään vaihtoehtoisia toteutumisen todennäköisyyksiä käyttäen eri menetelmiä. (Laakso & Lehtinen, 2014, s. 7 - 8)

4.6.1 Valmistelu

Teemahaastattelun suorittamisen jälkeen oltiin yhteydessä Helsingin, Tampereen ja Porvoon ympäristöterveysyksikköihin ja kysyttiin mahdollisuutta haastatella yksikön valvojia tai vaihtoehtoisesti pitää yksikön elintarvikevalvojille työpaja tulevaisuusverstaas menetelmää käyttäen. Tulevaisuusverstaas menetelmää käytettiin omalle elintarvikevalvontayksikölle ja siitä oli esittää diat Helsingin -, Tampereen - ja Porvoon elintarvikevalvontayksiköiden päätöksentekoa varten. Jokainen valvontayksikkö valitsi henkilöhaastattelun sijasta tulevaisuusverstaan pitämisen.

Tulevaisuusverstaan pitämistä varten laadittiin jokaiseen valvontayksikköön erillinen ohjelma, joka toimitettiin yksikköihin ennen verstaan pitämistä. Verstaan aikataulua suunnitellessa huomioitiin riittävän pitkät tauot, koska ”työpaja” on parhaimmillaan kaikkia osallistavaa ja intensiivistä ajattelua alusta loppuun asti. Verstaassa käytävät asiat aikataulutettiin, jotta tiivis materiaalia sekä työ saatiin suoritettua yhden päivän aikana. Ennen työpajatilaisuuden pitämistä varmistettiin, että saatiin verstaan pitämistä varten soveltuva tila. Tilassa varmistettiin olevan riittävä tekniikka esittämistä varten sekä fläppitaululla tai muu kirjoitettava taulu työpajan tuotoksien keräämistä varten.

Ohjelma ja käytetyt menetelmät toimitettiin ennen verstaan pitoa osallistujille, jotta jokaisella oli mahdollisuus tutustua ohjelmaan etukäteen. Ennakoon lähetettävään ohjelmaan sisältyi tieto työpajan nimestä eli *ruokapetos tunnistamisen ja valvonnan kehittäminen*, jonka yksikkö sai vaihtaa mieleisekseen. Tulevaisuusverstaan ohjelma koostui pohjustuksesta aiheeseen, käytetyistä työskentelymenetelmistä, perusteluista valinnalle ja toteuttamissuunnitelmasta, Backcastingista sekä riittävistä tauoista ja loppukeskustelusta. (liite 2)

4.6.2 Käytetyt menetelmät

PESTE(V)-analyysi

Ruokapetostyöpajassa käytettiin ensimmäisenä PESTE(V)-analyysiä. Muutosvoimia voidaan kartoittaa esim. PESTE apumenetelmällä. Menetelmällä selvitettiin ilmiön poliittista, ekonomista, sosiaalista, teknistä ja ekologista tilaa ja tulevaisuutta (Laakso & Lehtinen, 2014, s. 38). PESTE - analyysin kautta tarkasteltavaa asiaa pystytään katsomaan riittävän laajasti huomioiden eri näkökulmat.

Menetelmässä haluttiin miettiä lainsäädännön tilalla arvoja, koska ne linkittyvät selkeämmin tutkittavaan ilmiöön. Lainsäädäntö osuus taas linkittyy läheisesti politiikka osioon, jossa se tulevaisuusverstaassa huomioitiin.

SWOT-analyysi (1-8 kentät)

Lyhenne SWOT muodostuu englanninkielisistä sanoista, jotka ovat Strengths (vahvuudet), Weaknesses (heikkoudet), Opportunities (mahdollisuudet) ja Threats (uhat).

SWOT-analyysi on tärkeä väline analysoitaessa tapahtuvaa oppimista sekä toimintaympäristöä kokonaisuutena. (Opetushallitus, n.d).

SWOT - analyysi tehtiin tulevaisuusverstaissa kahdeksankenttäisenä, jossa perus SWOT-analyysin lisäksi mietittiin vahvuuksien, mahdollisuuksien hyödyntäistä, heikkouksien mahdollisuuksien kehittämistä ja korjaamista, vahvuuksien uhkien kautta varautumista, ennakointia ja heikkouksien sekä uhkien torjumista sekä välttämistä.

Perustelut valinnalla ja toteuttamissuunnitelma

Toteuttamissuunnitelmassa kartoitettiin toimintasuunnitelma sekä vaiheistettiin kriittiset kohdat. Mietittiin alustavaa toteuttamisen aikataulua ja käytiin läpi nykyistä toimintatapaa sekä ideoitiin uutta. Arvioitiin millaisia välineitä ja/tai resursseja oli käytössä toteuttaa suunnitelma.

Backcasting

Backcasting on skenaariomenetelmä, jolla pyritään rakentamaan vaihtoehtoisia kehityspolkuja nykypäivästä kohti ennalta suunniteltua tulevaisuutta (Laakso & Lehtinen, 2014, s. 22)

Menetelmän kautta kartoitettiin elintarvikevalvontayksiköiden tulevaisuusverstaissa vaihe kerrallaan, miten yhteiseen tavoitteeseen voitaisiin päästä ja mitä pitää tapahtua kohta kohdalta ennen tavoitteeseen pääsyä. (Laakso & Lehtinen 2014).

4.6.3 Tulevaisuusverstaat (Lahti, Helsinki, Tampere ja Porvoo)

Ensimmäinen tulevaisuusverstaas pidettiin tammikuussa Lahden elintarviketarkastajalle. Seuraavat tulevaisuusverstaat pidettiin huhtikuussa Tampereen - ja Helsingin elintarvikevalvonnalle. Porvoon elintarvikevalvonnalle pidettiin tulevaisuusverstaas lokakuussa. Tulevaisuusverstaaita pidettiin yhteensä neljä.

Työpajoihin osallistui 8-14 henkilöä. Työpajan pidettiin erillisissä kokoustiloissa. Kokoustiloista löytyi riittävä varustus ja tekniikka työpajojen pitämistä varten. Työpaja aloitettiin lyhyillä pitäjän ja osallistujien esittelyillä sekä käytiin läpi päivän ohjelma ja aikataulu. Tulevaisuusverstaas aloitettiin esittämällä tulevaisuusverstastyöpajassa käytetyt menetelmät ja metodit.

Seuraavia yhteisiä asioita nousi esiin kaikkien elintarvikevalvontayksiköiden PESTEV-taulukoista

Poliittisesti tärkeänä pidettiin maataloustukia ja maatalouspolitiikkaa, kolmansia maita, EU-jäsenyyttä ja vapaakauppaa.

Taloudellisesta näkökulmasta nousivat esiin tuoton maksimointi, kotimaisuus, luomu ja terveystuotteet, brändituotteet, työttömyys ja tuloerot ja lama.

Sosiaalisesti nousivat esiin kulttuurierot, (SOME), yhteisöllisyys (etniset verkostot), verkkokauppa, salatut verkot, suljetut Facebook ryhmät, terveystrendit ja uskomustieto.

Teknologia osuudessa nousivat esiin mobiiliruoka (Wolt, Food rescue, ruokakassit ja isot kansainväliset verkkokaupat) ja väärennöstekniikan kehittyminen.

Ympäristöön liittyvistä asioista nousivat esiin ruokahävikin vähentäminen, liiallinen eettisen ajattelutapa esim. liian vanhan elintarvikkeen käyttö ruoanvalmistukseen.

Arvoissa esiin tulivat häikäilemättömyys ja oman edun hakeminen, väärin mielikuvien luominen (SOME - yhteisöt hopeavesi), tieteellisen tiedon merkityksen vähentyminen, eläinsuojelullisten näkökohtien väärinkäyttö, rehellisyyden arvostamisen puute, lähiruoka ja halal-liha markkinat.

Lahden PESTE(V) - analyysissä löydettiin seuraavia valvontaa edistäviä asioita, kuten: maataloustuet, kansalliset päätökset (rajavaalvonta, valvontaiskut, kärkihakkeet ja aluepolitiikka), Eviranet, VATI (valvontaviranomaisen valvontaohjelma), laboratorioanalytiikan kehittyminen, SOMEN valikoiva hyödyntäminen, tietoverkostot, logistiikan kehittyminen, hyvät dokumentointivälineet (puhelin, tabletti, kannettava tietokone ja kamera jne.), viranomaisten sähköpostiverkostot, RASFF, StandAlone tietokone (liite 3).

SWOT-analyysi

PESTE(V) - analyysin jälkeen tehtiin SWOT - analyysi, joka laadittiin kahdeskankenttäisenä (liite 4). Ensimmäisenä SWOT tehtiin nelikenttäisenä (kuva 23). Katsottiin elintarvikevalvonnan näkökulmasta vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen liittyvät Strengths (vahvuudet), Weaknesses (heikkoudet), Opportunities (mahdollisuudet) ja Threats (uhat). Nelikentästä saatuja tuloksia hyödynnettiin seuraavan vaiheeseen eli SWOT 5-8 kentän rakentamiseen (kuva 24). SWOT 5 - 8 kentässä mietittiin (1-4 kentässä) saatujen tuotoksien eli löydettyjen vahvuuksien, mahdollisuuksien hyödyntäistä, heikkouksien mahdollisuuksien kehittämistä ja korjaamista, vahvuuksien uhkien kautta varautumista, ennakointia ja heikkouksien sekä uhkien torjumista sekä välttämistä. Kaikkien elintarvikevalvontayksiköiden tuloksista rakennettiin SWOT-analyysi TIIVISTELMÄ (taulukko 5).

Taulukko 5. SWOT-analyysi TIIVISTELMÄ (5 – 8 kentät)

Hyödynnä	<p>Täsmäkoulutukset, viranomaisyhteistyön aloittaminen ja vahvistaminen, paritarkastaminen, maakuntien välinen yhteistyö, projektit, Eviran ja muiden tahojen koulutukset, erikoistuminen, OneNote</p> <p>Dokumentointi, erityisosaajien ryhmä, tasapuolinen valvonta, paikallinen viranomaisyhteistyö, nopea toiminta, lainsäädäntö tuntemus, benchmarking (Tukholma, Kööpenhamina), teknologia (SOME)</p> <p>Laajat valvontaiskut, näytteenotto, tiedonsiirto, tiedon jakaminen ja hyödyntäminen, erityisosaaminen, riskiarviointi, profilointi, VATI, viranomaisyhteistyö, jatkuvaan valvontaan mukaan</p> <p>Media, tiedottaminen, MAVI, muut yksiköt/ Evira, viranomaisverkko, liikkuvien valvonnan kehittäminen, yksiköiden yhteiset menettelytavat, tiedottaminen, valvontahavaintotaulukko, sähköposti jakelulistat</p>
Korjaa ja kehitä	<p>Toimintatavat, täsmätietous, sisäinen ja ulkoinen viestintä, laboratoriopalveluiden järkevä käyttö, petoslainsäädäntö osaamisen lisääminen</p> <p>Valvonnan osittainen ostaminen, asiakasyhteydenotot, paikallinen, oikean tiedon välittäminen, kuvien, asiakirjojen ja Vatin hyödyntäminen, yhteinen viranomaisrekisteri, Clean ja riskiperäinen elintarvikevalvonta</p> <p>Viranomaisverkko (poliisi, elintarvikevalvontayksiköt, poliisi), monipuolisempi viestintä, prosessivuokaaviot, tarkastuslomakkeet, mobiilirajapinta VATIIN</p> <p>Viranomaisyhteistyö, yhteydenottokäytännöt, Pikanttiin yhteiset käytännöt ”petosvalvontaan”- koko ketjunvalvonta kehittyy, maakunta-verkkovalvonnan erikoistuminen, tapaustalkoot, tekniikan hyödyntäminen, media ja viestintä ja riittävä kouluttautuminen</p>
Varaudu ja ennakoi	<p>Lainsäädäntötyöhön osallistuminen (lausunnot, koulutukset), Kehityksen seuraaminen, osaamisen ylläpito koulutuksella, Resurssien järkevä käyttö sekä ohjaaminen (ravintolien verkkovalvonta), Eviran nyk. Ruokaviraston ja muiden yksiköiden valvontakäytäntöjen tai osaamisen sekä hyvien käytäntöjen hyödyntäminen</p> <p>Pk-materiaali, valeosto-oikeus, erityisvalvonnan keskittäminen, tullin rekisterin käyttö, maakuntayhteistyö, selkeät menettelytavat, elintarviketoimijoiden kouluttaminen ja yhdistisyhteistyö</p> <p>Raporttien selkeyttäminen, ruokapetostunnistamisen kehittäminen, riittävät resurssit, tekniikka, toimiva tiedonsiirto, hyvät dokumentointivälineet, mobiilivälineiden hyödyntäminen</p>

	<p>Valistaminen (media/lehdet, Some, kuluttajat), viestintäorganisaatio hyödyntäminen, ensisaapumisvalvonta, Pikantti, liikkuvat elintarvikekohteet</p> <p>alistaminen (media/lehdet, Some, kuluttajat), viestintäorganisaatio hyödyntäminen, Eviran ”petosryhmä”, ensisaapumisvalvonta, Pikantti liikkuvat elintarvikekohteet</p>
Vältä ja torju	<p>Luodaan valvontakäytännöt, Viranomaisväylä (tulli, poliisi ja syyttäjä), resurssien oikea kohdistus, oikea viestintä, projektitiedottaminen, parityöskentely, valvontakokemus, ruokapetostuomioiden saama julkisuus vaikutus ruokapetostoiminnan vähenemiseen.</p> <p>Kuvien hyödyntäminen, sähköiset lomakkeet, kesälomat, selkeä ohjeistus ja raportit, sisäiset koulutukset ja linjaukset, painopistealueet, sisäiset auditoinnit, oikean tiedon välittäminen kuluttajille ja Benchmarkin</p> <p>Lisää työnkiertoa, valvontakokemuksen hyödyntäminen, median käyttäminen (SOME), viestintäosaaminen, sidosryhmä yhteistyö</p> <p>Tulliyhteistyö tuontiruoan osalta, valvonnan kohdentaminen, viranomaisyhteistyön lisääminen verottaja ja poliisi sekä muut valvontayksiköt, tiedotteita toimijoille sekä kuluttajille, yhteinen markkinahäiriikkö valvonta pikanttiin</p>

SWOT - analyysin jälkeen lähdettiin miettimään, millä idealla ja ideaan liittyvillä perusteluilla lähdetään kehittämään ruokapetosvalvontaa eli käytännössä vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamista. Ideoimisessa hyödynnettiin SWOT - analyysitaulukon sisäkehää eli mietittiin vahvuuksien, mahdollisuuksien hyödyntäistä, heikkouksien mahdollisuuksien kehittämistä ja korjaamista, vahvuuksien uhkien kautta varautumista, ennakkointia ja heikkouksien sekä uhkien torjumista sekä välttämistä.

Idean valinta ja perustelut valinnalle

Idea: *ruokapetostunnistaminen ja valvonta nousevat merkittävämpään asemaan hyvien valvontatuloksien myötä (Lahti)*

Perustelut: Valvonnan suorittaminen hyödyttää kuluttajia ja oikein toimivia yrityksiä sekä valvontaa. Valvonnan avulla voidaan luoda tehokkaita viranomaisverkostoja.

Idea: *Yhtenäiset petostunnistamis- ja valvontakäytännöt elintarvikevalvonnassa ja viranomaisyhteistyön tiivistäminen erityisesti poliisin ja tullin kanssa (Helsinki)*

Perustelut: Yhtenäinen valvonta ja viestintä, auttaa petoksien tunnistamisessa, valvontatoimenpiteet nopeutuvat, samat valvontakäytännöt ja säännölliset viranomaispalaverit

Idea: *Suunnitelmallinen alkuperä ja jäljitettävyysovalvonta tehdään riskiperusteisesti Oiva-tarkastuksina (Tampere).*

Perustelut: valvontahavaintoja ja tunnistamista hyödynnetään viranomaisyhteistyöhön, joka tukee ruokapetostunnistamista ja valvontaa (poliisi, tulli, AVI ja muut viranomaiset)

Idea: *elintarvikevalvontayksikön valvontasuunnitelmassa ja kehittämisessä otetaan huomioon vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistaminen ja valvontaosaamisen. Lisäksi valvontaa kohdistetaan ja suoritetaan valvontaan liittyviä projekteja (Porvoo).*

Perustelut: valvonnan kohdistamisella pyritään käyttämään resursseja järkevästi, hyödyntäen olemassa olevaa valvontahistoriaa sekä osallistumalla aiheeseen liittyviin alueellisiin- ja valtakunnallisiin projekteihin.

Idean kartoittamisen jälkeen käytiin elintarvikeyksikkökohtaisesti läpi kriittiset kohdat, välietapit, menetelmät, käytössä olevat resurssit ja riskit. Kartoittamisen jälkeen mietittiin Backastingin avulla tavoitetilä eli päämäärä, sekä millä toimenpiteillä askel askeleelta päämäärä tavoitettaisiin.

Tulevaisuusvertaan pitämisen jälkeen käytiin läpi tulevaisuusverstaassa saatu tuotosta eli kuvia ja taulukoita. Tuotoksen perusteella yksiköille laadittiin ”ruokapetosvalvonnan” kehittämiseksi raportti ja diasarja, joka toimitettiin valvontayksiköiden elintarvikevalvonnan hyödynnettäväksi. Paitsi Lahden elintarvikevalvonnalle, joka tukeutui kehittämisessä vahvasti tässä työssä oleviin toimenpiteisiin.

4.6.4 Tulevaisuusverstaiden tulokset

Tuloksiksi vilpillisen elintarvikevalvonnan kehittämiseksi saatiin jokaiselle valvontayksikölle räätälöity toteuttamissuunnitelma sekä valvonnalliset johtopäätökset.

Toteuttamissuunnitelmat

Toteuttamissuunnitelma, Lahden elintarvikevalvonta

Kehittämistä haluttiin tehdä elintarvikevalvonnassa seuraavasti: lähtöason selvittäminen, viranomaispalaverit, tiedon keruuta haastatteleamalla ja tutustumista muihin yksiköihin, tulevaisuusverstaalla, koulutuksilla, jäljitettävyyssprojekteilla, yhtenäiset valvontakeinoilla (toimintatavat ja ohjeistus), valmiusharjoituksella. Toteuttamissuunnitelmassa tukeudutaan kehittämistyöhön valvontakeinojen kehittäminen vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen.

Toteuttamissuunnitelma, Helsingin elintarvikevalvonta

Kehittämistä haluttiin tehdä elintarvikevalvonnassa seuraavasti: säännölliset tapaamiskäytännöt, tullin yhteistyön jatkaminen, näytteenoton kohdistaminen, selkeät valvontakäytännöt poliisin kanssa, juristin hyödyntäminen aiempaa enemmän, ympäristörikostorjunta valvontakokemuksien hyödyntäminen ja riittävien resurssien turvaaminen.

Toteuttamissuunnitelma, Tampereen elintarvikevalvonta

Kehittämistä haluttiin tehdä elintarvikevalvonnassa seuraavasti: riittävä usein jäljitettävyystarkastuksia, valvontaa riskiperusteisemmin (ulkomyynti ja ravintolat), valvontahistorian parempi hyödyntäminen, valvonnan tehokkaampi kohdistaminen (esim. eläinperäiset tuotteet ja kasvikset), hallinnollisia pakkotoimenpiteiden käyttö ja tutkintapyyntökäytäntöjen kehittäminen.

Toteuttamissuunnitelma, Porvoon elintarvikevalvonta

Kehittämistä haluttiin tehdä elintarvikevalvonnassa seuraavasti: käytetään hyväksi aikaisemmin hyväksi todettuja elintarvikevalvonnan projektikäytäntöjä. Tehdyistä projekteista viestitään toimijoille ja kuluttajille sekä kuntalaisille näkyvästi.

Johtopäätökset

Johtopäätökset, Lahden elintarvikevalvonta

Elintarvikevalvonnassa sitoudutaan kehittämään valvontaa tässä työssä olevien toimenpiteiden mukaisesti. Alkuperänäytteenottoa pidettiin yhtenä lupaavana valvontakeinona vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen.

Johtopäätökset, Helsingin elintarvikevalvonta

Helsingin elintarvikevalvonnalle oli muodostunut valvontakäytäntöjä vilpillisen elintarviketoiminnan selvittämiseen. Yhtenä haastavana valvontalueena pidettiin kasvisten jäljitettävyyden ja alkuperän varmistamista. Verkossa myytävät elintarvikkeet nähtiin myös valvonnallisena haasteena. Helsingin elintarvikevalvonta oli valmis antamaan isona ja osaavana yksikönä toimintamalleja muille elintarvikevalvontayksiköille. Uusien elintarviketoimintaideoiden Helsinkiin rantautumisen vuoksi pidettiin tärkeänä mahdollisuutta vierailla muissa Euroopan valvontayksiköissä. Maahan-tuodun ruoan osalta yhteistyö nykyisen Ruokaviraston ja tullin kanssa nähtiin tärkeäksi.

Johtopäätökset, Tampereen elintarvikevalvonta

Tampereella elintarvikevalvonnassa oli hyvät käytännöt jäljitettävyyden ja hallinnollisten pakkotoimenpiteiden osalta. Valvontakohteita tarkastettiin säännöllisesti, joka antoi hyvät lähtökohdat havaita epärehellistä elintarviketoimintaa. Tampereella haluttiin vielä kehittää lisää ruokapetostunnistamisen osalta valvonnan suunnitelmallisuutta. Suunnitelmallisuus mahdollisti valvonnan paremman aikatauluttamisen ja kohdistamisen sekä teki valvonnasta näkyvää sekä vaikuttavampaa.

Johtopäätökset, Porvoon elintarvikevalvonta

Porvoossa haluttiin kehittää vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamista projekteihin ja hankkeisiin osallistumalla. Tarvittaessa työläät projektit tai hankkeet voitiin paloitella useampaan osaan ja hyödyntää olemassa olevaa hankkeita. Elintarvikevalvonta osallistui mielellään aiheeseen liittyviin alueellisiin ja valtakunnallisiin projekteihin. Porvoossa oli tehty jäljitettävyydestä tarkastuksia ja siihen liittyvä kehittämistä.

4.6.5 Saatu palaute ja kehittäminen

Tulevaisuusverstaan osallistujat pitivät PESTE(V)- analyysiä liian teoreettisena ja siinä esiintyviä asioita yllätyksettöminä. Positiivisena palautetta saatiin tulevaisuusverstaan hyvästä ohjauksesta.

Saadun palautteen perusteella Porvoon elintarvikevalvonnan tulevaisuusverstaasta vietiin käytännönläheisempään muotoon jättäen PESTE(V) pois. Siitä, johtuen Porvoon tulevaisuusverstaassa oli mahdollisuus keskittyä enemmän käytännön toimenpiteiden ideoimiseen.

4.7 Ruokapetoskoulutukset

4.7.1 Sisäinen koulutus

Lahden elintarvikevalvonnan elintarvikepalavereissa käytiin vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamisen kehittämiseen liittyviä asioita säännöllisesti 2018 vuoden aikana. Palavereissa käytiin läpi työn edistymistä ja siitä saatuja tuloksia. Elintarvikepalaverien lisäksi järjestettiin viranomaispalaveri Hämeen poliisin ja lähimmän elintarvikevalvontayksikön PHHYKYN kanssa Lahden ympäristöterveyden tiloissa toukokuussa 2018.

Elintarvikepalavereissa alustettiin ja ohjeistettiin kehittämistyöhön liittyvät mansikan alkuperä ja jäljitettävyyden ja lihan alkuperä ja jäljitettävyyden projektit. Käymäni EU koulutus BTSF (the Better Training for Safer Food) ”uudet valvontatekniikat kurssi” hyödyntäminen Lahden elintarvikevalvon-
nassa oli lisäksi yhtenä elintarvikepalaverin aiheena.

Eviran mansikan alkuperänäytteenottohanketta Lahden elintarvikevalvonnan näkökulmasta käytiin lisäksi esittämässä alueellisilla elintarvikevalvon-
tapäivillä Oulussa ja Lahdessa.

4.7.2 Ulkoinen koulutus

Lahden elintarvikevalvojat osallistuivat aktiivisesti ruokapetosteema koulutuksiin, joita järjestettiin Eviran eli nykyisen Ruokaviraston toimesta. Lisäksi saimme Hedelmän ja marjainviljelijäin liitosta edustajan puhumaan mansikanviljelystä ja -lajikkeista sekä Eviran nykyisen Ruokaviraston ylitarkastaja kertomaan lihan jäljitettävyydestä tarkastamisesta. Hyödynsimme koulutuksista saamiamme oppeja jäljitettävyyden ja alkuperäprojektien suorittamisessa.

4.8 Alkuperä ja jäljitettävyyden projektit

4.8.1 Mansikan alkuperä ja jäljitettävyyden tilapäismyynnissä

Mansikan alkuperähankeen käynnistämiseksi pidettiin työpaja Evirassa 17.5.2018. Työpajan tarkoituksena oli laajentaa mansikan näytteidenottoa tilalta mansikan myyntipöydille.

Eviran tiedote, mansikan maantieteellinen alkuperä aina selvitettävissä julkaistiin Eviran verkkosivuilla 4.6.2018.

Hankkeen näytteenotto perustui isotooppitutkimusmenetelmään. Tutkimusmenetelmän mukaan mansikan alkuperä pystytään maantieteellisesti määrittämään eli kotimainen mansikka erottamaan ulkomaalaisesta mansikasta veden isotooppipitoisuuksien vaihtelun perusteella.

Mansikan alkuperä ja näytteenottoprojektia varten perustettiin Lahden ympäristöterveydessä OneNoteen projektisivut, joita jokaisen elintarvikevalvojan oli mahdollisuus käydä katsomassa projektin aikana. Projektissa tehtyjä havaintoja tallennettiin sivuille sekä sivuilla olivat projekteihin liittyvät ohjeistukset ja dokumentit.

Mansikan näytteenotto varten saatiin Evirasta näytteenottotarvikkeet, purkit ja sinetit sekä vastaanäyteohjeistus sekä tiedote hankkeesta. Näytteenottoa suunniteltaessa päätettiin jokaisesta mansikka näytteestä otettavan myös vastaanäyte, joka jäi toimijalle.

Projektin tavoitteena oli käyttää helposti täytettävää valvontalomaketta, antaa jäljitettävyysohjeistusta valvonnan yhteydessä (kuvallinen ohjeistus), täyttää näytteenottolomake tarvittavilla tiedoilla (toiminut samalla näytelähetteenä) ja jättää jokaiseen myyntipisteeseen, joissa suoritettiin alkuperänäytteenottoa Eviran tiedote ja vastaanäyteohje.

Lahdessa aloitettiin mansikan näytteenotto heti mansikan satokauden alusta 8.6.2018. Näytteenottoa haluttiin tehdä huomiota herättämättä, joten näytteet ”kerättiin” mansikanmyyntipisteestä reppuun. Muita näytteenottotarvikkeina käytettiin valvontalomakkeita, muuta ohjeistusta, näytteenottoastioita, pusseja, sinettejä ja näytekauhoja (kuva 25). Näytteet lähetettiin kylmälaukuissa matkahuollon kautta Eviran laboratorioon, josta näytteet lähetettiin eteenpäin Saksaan tutkittavaksi, jossa mansikan alkuperä analysoitiin.



Kuva 25. Ohjeistus ja näytteenottovälineistö mansikan alkuperänäytteenottoon (Lahden ympäristöterveys, elintarvikevalvonta)

Mansikan alkuperänäytteenoton yhteydessä tehtiin jäljitettävyystarkastus, jonka tarkoituksena oli valikoida näytteeksi mansikkaa, jonka alkupe-
rää ei pystytty varmentamaan mansikanmyyntipisteessä tarkastettujen

dokumenttien perusteella tai muun tarkastushavainnon perusteella mansikan alkuperää ei voitu varmentaa kotimaiseksi.

Tarkastus aloitettiin tarkastamalla myyntipöydästä myytävän mansikan myyntikyltimerkinnät. Kyltistä saadun tiedon perusteella lähdetään tarkastamaan ketjua taaksepäin. Kyltin jälkeen tarkastettiin mansikkalaatikkomerkinnot ja lopuksi tarkastettiin mansikan ostosta saatu kuitti, lähetyslista tai muu ostotosite.

Tarkastettujen dokumenttien tietoja verrattiin toisiinsa sekä arvioitiin tietojen, yhdistettävyyttä, riittävyyttä sekä aitoutta.

Mansikan alkuperän selvittämiseksi tehtävän jäljitettävyystarkastuksen tavoitteena oli saada tietoa, mitä mansikkalajiketta myydään, kenen välittämänä ja/tai viljelemänä, missä kasvatettuna/viljeltynä (kasvihuone-, tunneli- tai/ ja avomaaviljelynä). Arvioida suoritettun tarkastuksen perusteella, myytävän mansikan jäljitettävyyttä sekä kotimaisuutta.

Jäljitettävyystarkastuksia ja näytteenottoa suoritettiin laajasti torilla, muilla myyntipaikoilla sekä liikehuoneistojen edustoilla. Näytteenotto suoritettiin mansikanmyyntipisteessä mansikasta, jonka alkuperää ei voitu luotettavasti varmentamaan kotimaiseksi. Lahdessa otettiin yhteensä 11 kpl alkuperänäytteitä 7:ltä eri mansikanmyyntitoimijalta. Mansikan alkuperänäytteeksi otettiin mansikkaa mansikkarasioita ja mansikkalaatikoista (kuva 26).



Kuva 26. Mansikkaa otettiin näytteeksi mansikkalaatikoista ja rasioista (Lahden ympäristöterveys, elintarvikevalvonta)

Tutkittujen mansikkanäytteiden analyysituloksien perusteella 11:sta alkuperänäytteestä 2:ta näytettä ei pystytty luotettavasti varmentamaan kotimaiseksi. Joten analyysituloksien perusteella 82 % mansikkanäytteistä osoittautui luotettavasti alkuperältään kotimaiseksi ja 18 % mansikkanäytteistä ei pystytty osoittamaan luotettavasti kotimaiseksi.

Mansikan alkuperäpilottiin osallistumisen opit, kokemukset ja haasteet.

Lahden elintarvikevalvojat osaavat jatkossa ottaa alkuperänäytteitä mansikasta myyntipaikoilla. Projektin aikana todettiin alkuperänäytteenoton sopivan hyvin yhdeksi valvontakeinoksi alkuperäväärennöksen selvittämisessä.

Todettiin näytteenoton tarvitsevan kuitenkin lisäksi muita valvontakeinoja. Näytteenotto todettiin olevan haastavaa kohdistaa oikeaan mansikkasiasaan tai mansikkalaatikkoon.

Yhtenä tärkeänä toimenpiteenä pidettiin projektin aikana kertyneiden kuvien siirtämistä puhelimelta tietokoneelle, kuvia tulee ja pitää ottaa paljon.

Huomattiin mansikan viljelijätiedot olevan tärkeitä, jotta voidaan verrata tarvittaessa otettua näytettä alueelta aikaisemmin otettuihin verrokkinäytteisiin. Havaittiin lisäksi näytteenottotuloksien saamisen pitkittymisen vaikeuttavan näytteenoton valvonnallista hyödyntämistä.

4.8.2 Lihan alkuperä ja jäljitettävyyden ravintoloissa

Projektin tavoitteena oli tarkastaa ravintolan lihahankinta ja lihan alkuperän sekä jäljitettävyyden säilyminen ravintolassa tapahtuvan varastoinnin ja käsittelyn aikana.

Projekti oli suppea ja suoritettiin kymmeneen lahtelaiseen ravintolaan, jossa käytettiin ruokaan raakaa lihaa (sian-, kanan-, lampaan-, naudanlihaa). Tarkastus tehtiin pääasiassa elintarvikehuoneistoihin, joissa oli havaittu aikaisempien tarkastuksien perusteella olevan haasteita lihan sisäisessä jäljitettävyyden hallinnassa. Ravintoloissa pyrittiin tarkastamaan paikallisten lahtelaisten lihantoimittajien tai myymälöiden toimittamaa lihaa. Ennen projektien suorittamista käytiin tarkastamassa kaikki paikalliset Lahdelaiset lihantoimittajat ja myymälät liha jäljitettävyyden osalta.

Projektissa käytettiin lomaketta, joka painottui lainsäätämiin lihan toimitamiseen liittyviin merkintävaatimuksiin. Lisäksi projekti painottui ravintolan vastaanottotarkastamiseen sekä ravintolan sisäiseen lihan jäljitettävyydenhallintaan. Projekti pidettiin pienenä, koska projektin aikana pyrittiin ravintoloille antamaan mahdollisimman paljon opastusta lihan jäljitettävyydenhallinnasta. Tarkastuskohteille toimitettiin projektin jälkeen täytetyn valvontalomakkeen yhteydessä Lahden elintarvikevalvonnan laatima ohjeistus elintarvikkeiden jäljitettävyydestä.

Projektissa havaittiin ravintoloissa olevan osittain riittävin alkuperä tiedoin merkittyä lihaa ja osittain lihaa, josta ei löytynyt riittäviä alkuperämerkintöjä. Ravintoloissa tarkastetut toimitusasiakirjat havaittiin olevat pääosin kunnossa ja täyttävän lainvaatimukset.

Ravintoloista löytyi sekä paikallisen toimittajan toimittamaa sekä muualta toimitettua lihaa. Projektissa havaittiin kuudessa ravintolan kymmenestä

olevan epäkohtia lihan jäljitettävyydessä. Jäljitettävyys ja alkuperätiedot hävisivät ravintoloissa vastaanottaessa lihaa ilman riittäviä tuotetietoja (30 %) tai tiedot hävisivät lihan uudelleen käsittelyn ja varastoinnin yhteydessä (30 %). Neljässä tarkastetussa ravintolassa havaittiin lihan jäljitettävyyden säilyvän myös käsittelyn ja varastoinnin aikana.

Liha alkuperämaahan ilmoittamisesta tullaan säätämään uudessa, kansallisessa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (154/2019), joka astuu voimaan 1.5.2019 ja on voimassa kaksi vuotta eli 30.4.2021 asti.

5 YHTEENVETO TUTKIMUSTULOKSISTA

5.1 Tutkimustuloksien analysointi

Teemahaastatteluilla saatiin hahmotettua viranomaisprosessi sekä hahmotettua elintarvikevalvonnan rooli prosessin käynnistäjänä vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistajana.

Tulevaisuusverstaassa pystyttiin näkemään toisen yksikön käyttämiä valvontakeinoja sekä valvonnan haasteita vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamisessa. Verstaista saatiin uusia ideoita ja näkökulmia oman valvonnan ja valvontakeinojen kehittämiseen. Verstaan kautta pystyttiin vertaisoppimaan saaden tietoa sekä valvontakokemuksia toisen valvontayksikön käyttämistä valvontakeinoista.

Elintarvikevalvonnan sähköpostikyselyiden tuloksien perusteella voitiin todeta tehdyillä toimenpiteillä (koulutus/ valvontaprojektit) saadun aikaan selkeän muutoksen elintarvikevalvojen kyvyssä tunnistaa epärehellistä elintarviketoimintaa ja selvittää siihen liittyvää toimintaa sekä tehdä viranomaistyötä.

Valtakunnallisten kyselyiden kautta saatiin elintarvikevalvonnan käyttöön tietoa vilpillisen elintarviketoiminnan valvonnasta ja tunnistamisesta sekä käytetyistä valvontakeinoista. Saatua tietoa voidaan hyödyntää oman valvonnan suunnitteluun ja kohdistamiseen.

Sähköpostikyselyssä saatujen vastauksien perusteella jäljitettävyyden ja pakkausmerkintöjen valvontaa pidettiin hyvän keinona tunnistaa vilpillistä elintarviketoimintaa koko Suomessa. Kyseisellä valvontakeinoilla pystytään valvomaan elintarvikkeen lähtöpaikkaa ja alkuperää.

Etelä- Suomen vastauksista päätellen elintarvikkeiden kasvisten alkuperävalvontaa pidetään merkittävä keinona vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamisessa ja viitteitä vilpillisestä elintarviketoiminnasta havaitaan tilapäismyynnistä. Muun Suomen osalta pidettiin pakkausmerkintöjen valvontaa selkeämmin hyvänä elintarvikevalvontakeinona alkuperävalvonnan rinnalla tunnistaa vilpillistä elintarviketoimintaa. Muun Suomen vastauksista nousivat esiin myös virheellinen markkinointi.

Muun Suomen osalta vastauksissa nousivat kasvisten alkuperävalvonnan ja tilapäismyynti valvontakohteiden lisäksi esiin pienet myyntipaikat sekä valmistuspaikat

Työpajojen kautta pystyttiin kehittämään toisen elintarvikeyksikön vilpillisen elintarviketoiminnan valvontaa samalla saaden oman elintarvikevalvonnan käyttöön kehittämisideoita sekä toisesta yksiköissä kertyneitä valvontakokemuksia.

5.2 Tutkimustuloksien luotettavuus

Sähköpostikyselystä saatuja tuloksia pidetään luotettavana, koska kyselyyn vastasi pääasiassa koko elintarvikevalvontayksikkö. Sähköpostikyselystä saatu kattavuus oli erinomainen koko Suomen 62 elintarvikevalvontayksiköstä 29 vastasi kyselyyn eli 47 % Manner Suomen elintarvikevalvontayksiköistä (ei Ahvenanmaa). Sähköpostikyselyn kautta saatiin erittäin kattava ja luotettava kuva tutkittavasta aiheesta eli vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamisen nykytilasta sekä kehittämistarpeista elintarvikevalvonnassa.

Tutkimustuloksien luotettavuutta lisää monien menetelmien käyttö esim. tulevaisuusverstaassa saadut tulokset vilpillisen elintarviketoiminnan kehittämiseen tukevat sähköpostikyselyssä saatuja tuloksia.

Teemahaastattelu avulla pystyttiin lisäksi laajentamaan vilpilliseen elintarviketoimintaan liittyvää näkökulmaa toisen viranomaisen toimenkuvan kautta.

Monien menetelmien käytön kautta saatiin luotettava kuva tutkittavasta aiheesta. Menetelminä käytetyt sähköpostikyselyt, teemahaastattelut, tulevaisuusverstaat ja elintarvikevalvontaprojektit rakennettiin huolella ja niin että ne ovat toistettavissa. Menetelmiä voidaan jatkossakin käyttää vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen kehittämiseen.

6 POHDINTA JA JOHTOPÄÄTÖKSET

Elintarviketurvallisuus huomioidaan aina ensimmäisenä elintarvikevalvon-
nassa. Elintarvikevalvojat ovat tottuneet tarkastamaan elintarvikehuoneis-
ton olosuhteita ja hygieniassa havaittuja epäkohtia, jotka liittyvät kiinteästi
elintarviketurvallisuuteen. Tarkastuksen yhteydessä voidaan kuitenkin tör-
mätä epärehelliseen elintarviketoimintaan.

Elintarvikevalvojat ovat kentällä ensimmäisenä viranomaisena tunnistaa
massa ruokapetoksia ja välittämässä valvontatietoa eteenpäin muille vi-
ranomaisahoille. Siksi elintarvikevalvojan kyky tunnistaa vilpillistä elintar-
viketoimintaa on merkittävässä asemassa. Elintarvikevalvoja toimii proses-
sin käynnistäjänä. Vilpillistä elintarviketoimintaa ei ole, jos elintarvikevalvoja
ei sitä tunnista.

Valvonnan näkökulman laajentaminen olosuhteiden tarkastamista vilpilli-
sen elintarviketoiminnan tarkastamiseen vaatii elintarvikevalvojalta eri-
laista valvontaa. Valvonta vaatii usein paljon pohjatyötä, kuten tietojen ke-
räämistä erilaisista tietolähteistä, tiedon yhdistelyä, tarkastushavaintojen
läpikäyntiä ja arviointia sekä kohdistetumpaa tarkastustoimintaa. Uusi val-
vonta haastaa elintarvikevalvonnan resurssit sekä osaamisen.

Vilpilliseen elintarviketoimintaan törmätessä elintarvikevalvojan tulee ke-
rätä riittävän tarkat tarkastushavainnot poliisille ja siirtää tapaus tuoreel-
taan poliisille tutkittavaksi. Valvontapyynnön ja siinä saadun tiedon perus-
teella poliisi arvioi jatkaako tapauksen tutkintaa sekä päättää onko syytä
siirtää tapaus eteenpäin syyttäjälle. Syyttäjän taholta arvioidaan onko riit-
tävää näyttöä vilpillisestä elintarviketoiminnasta.

Viranomaisten tiedonvaihtoa useampaan suuntaan tulee lisätä, koska laki-
rikkomuksia tehdään yleensä usealla rintamalla. Elintarvikerikkomuksien
lisäksi yritys saattaa olla syyllistynyt työsuojelu-, ympäristösuojelu- tai ve-
rorikkomuksiin ym.

Elintarvikevalvonnan vilpillisen elintarviketoiminnan valvonnan tavoit-
teena on saada petoksenteijät pois ruokatuotantoketjusta sekä saada vil-
pilliset toimijat vastuuseen teoistaan.

Tavoitteen saavuttaminen vaatii kuitenkin laajaa ja toimivaa viranomaisyh-
teistyöverkkoa eli viranomaisväylän rakentamista ympäristöterveyden
elintarvikevalvonnan, poliisin ja verottajan sekä muiden tarvittavien viran-
omaistahojen kanssa. Elintarvikevalvonta on oleellisessa osassa selventä-
mässä epäiltyjä elintarvikelakeihin liittyviä rikkomuksia muille viranomai-
sille.

Yhteistyötä tulee lisäksi tehdä kuntarajojen yli eri ympäristöterveysyksiköiden ja eri viranomaistahojen välillä, koska vilpillinen elintarviketoiminta ei tunne kuntarajoja ulottuen usein useamman kunnan tai kaupungin alueelle. Ruokavirasto on merkittävässä asemassa kuntarajojen ylittävissä ruokapetosepäilyissä ja hoitaa valtakunnallisesti sekä kansainvälisellä tasolla ruokapetosepäily tapauksien hoitoa yhdessä tullin kanssa.

Tilapäismyyntitoimijat ovat hyvä esimerkki kuntarajojen yli tapahtuvasta liikkuvasta elintarviketoiminnasta, joka kulkee monien kaupunkien ja eri elintarvikevalvonta-alueiden läpi. Kuntarajoja ylittävää toimintaa esiintyy myös yrityksen osalta, joilla on toimintaa useamman elintarvikevalvontayksikön alueella.

Elintarvikeketjuvalvontaa tulee pyrkiä tekemään koko ketjun osalta. Elintarvikeketjussa esim. alkutuotannon tuotteiden osalta isot kaupungit toimivat yleensä ketjun lopussa eli myyntipaikkoina ja ympärillä oleva alue toimii ketjun alussa ruon alkulähteenä eli tuottajana. Koko ketjun valvonta vaatii raaka-aineen, kuljetuksen ja myyntipaikan osalta yleensä useamman elintarvikevalvontayksikön toimesta elintarvikevalvontaa. Kyseisen toiminnan elintarvikevalvonta ulottuu yleensä useamman elintarvikevalvontayksikön alueelle.

Kotimaisen ruoan lisäksi Suomeen tuodaan paljon ulkomaalaista lihaa mm. ravintoloiden käyttöön. Ensisaapumispaikkoina toimivat yleensä ns. sata-makaupungit ja elintarvikkeet liikkuvat ensisaapumispaikkojen kautta sisämaahan eli siirtyvät monesti toisen elintarvikeyksikön valvonta-alueelle. Ravintolat saattavat toimia myös itse ensisaapumispaikkana toimien itse lihan hankkijana.

Elintarvikeketjun kokonaisvalvonta on tällä hetkellä rikkonaista ja vaatii hyvää ja toimivaa elintarvikeviranomaisverkostoa, koska toimintaa on ja valvontaan useamman elintarvikevalvontayksikön alueella. Elintarvikeviranomaiset ovat tottuneita tekemään viranomaisyhteistyötä, joten verkon rakentaminen ei ole vaikeaa ja yhteistyötä tehdään jo nyt paljon kuntarajojen yli.

Suuri kysyntä sekä tarjonta luovat mahdollisuuden vilpilliselle elintarviketoiminnalle. Lisäksi taloudellinen tuotto saattaa houkuttaa esim. mansikan alkuperää väärennettäessä ulkomaalaisesta marjasta kotimaiseksi. Vilpillisin keinoin mansikan alkuperää väärennettäessä saadaan kerättyä suuri taloudellinen tuotto vilpillisen keinoin. Työn kyselyissä nousi Etelä - Suomen osalta ylös kasvisten alkuperävalvonta. Etelä- Suomen alueella on isot markkinat marjan myynnille sekä alueella sijaitsee isoja marjatukkuja sekä marjanvälittäjiä, lisäksi tuontimarjaa kulkee myytäväksi Helsingin kautta monelle paikkakunnalle. Isot markkinat ja iso asiakaskunta näkyvät Etelä - Suomen vastauksissa valvontakeinojen ja vilpillisen elintarvikevalvonnan tunnistamisessa.

Tarjoilupaiakoissa Etelä – Suomessa tehdyt havainnot vilpillisestä elintarviketoiminnasta todennäköisesti johtuivat suuresta tarjoilupaiakkojen valvontakohdemäärästä. Suuri tarjoilupaiakkojen määrä johtuu laajasta käyttäjäkunnasta eli suuresta asukasmäärästä.

Kuluttajat ostavat tuoreruokaa vielä vähän verkosta. Verkkoruokao sto todennäköisesti kuitenkin kasvaa tulevaisuudessa. Ruokao verkosta ostaminen tulee tulevaisuudessa haastamaan käytössä olevan lainsäädännön ja valvontakeinot. Asiaan on herätty ja lainsäädäntöä sekä valvontakeinoja ollaankin kehittämässä verkossa myytävien elintarvikkeiden osalta.

Pohjoismaissa oleva hyvä yhteiskuntajärjestelmä sekä vähäinen korruptio todennäköisesti vähentävät vilpillistä elintarviketoimintaa. Vilpillistä elintarviketoimintaa kuitenkin lisäävät globalisaatio ja raaka-aineiden pitkät toimitusketjut sekä kova yrityksiön välinen kilpailu kansainvälisillä markkinoilla. Houkuttavuutta väärin toimimiseen lisää lisäksi asiakkaan tarve saada aina vaan halvempia elintarvikkeita. Onneksi vastavoimaksi on tullut halu tietää tuotteen alkuperä sekä valmistusolosuhteet, joka saattaa pitkässä juoksussa parantaa kolmannen maiden elintarviketyöntekijöiden olosuhteita sekä parantaa elintarviketurvallisuutta.

Alkuperänäytteenotto ja analysointia ollaan kehittämässä yhdeksi vilpillisen elintarviketoiminnan valvontakeinoiksi. Alkuperänäytteenottoa tulee kehittää ja viedä eteenpäin, jotta voidaan jatkossa todentaa aukottomasti esim. mansikan alkuperä kotimaiseksi tai tunnistaa ulkomaalaiseksi. Myös muita vihanneksia kannattaa saada alkuperänäytevalvonnan piiriin.

Vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen saadaan työn myötä Lahden elintarvikevalvonnan käyttöön toimivia valvontakeinoja sekä toimintamalleja.

Valvontaa ja osaamista tullaan jatkossakin kehittämään osallistumalla ”ruokapetosvalvontaan” liittyviin koulutuksiin ja tekemällä Hämeen poliisin kanssa tiivistä viranomaisyhteistyötä. Ruokaviraston kanssa tehtyä yhteistyötä tullaan lisäksi jatkamaan sekä muiden elintarvikevalvontayksiköiden kanssa tullaan tekemään enenevissä määrin yhteistyötä kuntarajoja ylittävän vilpillisen elintarviketoiminnan valvonnassa.

Lahden elintarvikevalvonnassa tullaan vilpillisen elintarviketoiminnan tunnistamiseen ja valvontaan laatimaan selkeät toimintamallit, ohjeistus sekä prosessi eli toimintamalli. Valvontaa tullaan lisäksi kertyneen tiedon perusteella kohdistamaan ja sen lisäksi hyödyntämään olemassa olevaa valvontahistoriaa.

Vilpillisestä elintarviketoiminnasta ollaan poliisin toimesta jatkossa keräämässä tilastotietoa, joka on tärkeää valvonnan näkyvyydelle ja mahdollistaa vuosittaisten tapausraporttien rakentamisen. Ruokavirasto tulee olemaan avainasemassa vilpillisen elintarviketoiminnan valvonnan kehittäjänä. Ruokavirasto päättää lähdetäänkö toimintaa kehittämään samalla

malilla kuin ympäristönsuojeluviranomaiset laatimalla ympäristöriskostorjuntaohjelma ja -strategia. Ensimmäisenä tehtävänä saattaa olla kuitenkin toimivien toimintamallien rakentaminen elintarvikevalvontayksiköiden käyttöön sekä yhteisen tietovälitysjärjestelmän rakentaminen esim. Pikanttiin elintarvikeyksiköiden elintarvikevalvojien yhteiseen viranomaiskäyttöön.

Moninaisen viranomaisyhteistyöverkon rakentaminen kannattaa aloittaa paikallistasolla elintarvikevalvontayksiköissä heti. Ensimmäisenä kannattaa luoda toimiva yhteistyö paikallisen poliisin kanssa, joka on ensimmäinen viranomainen, jolle tieto vilpillisestä elintarviketoiminnasta tulee siirtää mahdollista tutkintaa varten.

LÄHTEET

Laakso A., Lehtinen R., (2014). Tulevaisuutta tekemään – työpajatyöskentelyn metodiopas. Anne Laakso R. (Ed)., In: HAMKin e-julkaisuja 25/2014, HAMKin julkaisuja 12/2014, Hämeen ammattikorkeakoulu. URN:ISBN:978-951-784-681-3

Aimo, V. (2017). Ruokaan liittyvät petokset ovat vielä piilevää rikollisuutta, mutta lisääntyvät Suomessa. Evira ja poliisi etsivät petoksia yhdessä. Haettu 4.12.2017 osoitteesta <http://www.maaseuduntulevaisuus.fi/politiikka/artikkeli-1.2019136>

Brotherus, H.(2018). Elintarvikeketjun rikollisuudentorjunta Suomessa. *Elintarvike ja Terveys* 4, s. 18 - 19

Brotherus, H. (2018). Elintarvikepetoksen Suomessa. Viranomaisseminaari. 27.2.2018, Hämeenlinnan poliisilaitos.

Everstine, K., Spink, J., & Kennedy, S. (2013). Economically motivated adulteration (EMA) of food: Common characteristics of EMA incidents. Artikkelin Journal of Food Protection, 76(4), 723-35. Haettu 10.12.2017 osoitteesta <https://search-proquest-com.ezproxy.hamk.fi/docview/1335047045?accountid=27301>

Elintarvikelaki 23/2006. Haettu 15.5.2019 osoitteesta <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>

Euroopan Komissio (2017), Food Fraud. Haettu 7.12.2017 osoitteesta https://ec.europa.eu/food/safety/food-fraud_en

Euroopan Komissio (2018) The EU Food Fraud Network and the System for Administrative Assistance & Food Fraud Annual Report 2017. Haettu 13.3.2019 osoitteesta https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/food-fraud_network_activity_report_2017.pdf

Euroopan Komissio (2018) The EU Food Fraud Network and the System for Administrative Assistance - Food Fraud Annual Report 2018. Haettu 15.5.2019 https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/food-fraud_network_activity_report_2018.pdf

Euroopan komissio (2017). Food Fraud. Haettu 7.12.2017 osoitteesta https://ec.europa.eu/food/safety/food-fraud_en

Faculty of Veterinary Medicine. Helsinki: University of Helsinki. Food Control 47, 175 -184

- Heikkilä, T. Kvantitatiivinen tutkimus verkkomateriaali.
Haettu 20.5.2019 osoitteesta. <http://www.tilastollinentutkimus.fi/1.TUTKIMUSTUKI/KvantitatiivinenTutkimus.pdf>
- Immonen, M. (2018). Elintarvikepetokset poliisin ja harmaantalouden näkökulmasta. Viranomaisseminaari. 27.2.2018, Hämeenlinnan poliisilaitos.
- Immonen, J.(2018). Elintarvikkeet työllistävät poliisiakin. *Elintarvike ja Terveys* 4, s. 21 – 24
- Kananen, J (2012). *Kehittämistutkimus opinnäytetyönä*. Jyväskylä. Taitto & paino Tampereen Yliopistopaino Oy.
- Kane, D. E. (2015). Identification of species in ground meat products sold on the U.S. commercial market using DNA-based methods (Order No. 1590350). . (1693991910). Haettu 8.12.2017 osoitteesta <https://search-proquest-com.ezproxy.hamk.fi/docview/1693991910?accountid=27301>
- Lotta, F., & Bogue, J. (2015). Defining Food Fraud in the modern supply chain. *European Food and Feed Law Review : EFFL*, 10(2), 114-122. Haettu 10.12.2017 osoitteesta <https://search-proquest-com.ezproxy.hamk.fi/docview/1691244008?accountid=27301>
- Meulen, B. (2015). Is current EU food safety law geared up for fighting Food Fraud? Haettu 15.12.2017 osoitteesta. <https://doi-org.ezproxy.hamk.fi/10.1007/s00003-015-0992-2>
- Nieminen, J. Aitous ja alkuperätutkimus lisäävät luotettavuutta. *Elintarvike ja Terveys* 4, s. 25 - 27
- Opetushallitus. (n.d.) SWOT analyysi haettu 20.5.2019 osoitteesta https://www.oph.fi/saadokset_ja_ohjeet/laadunhallinnan_tuki/wbl-toi/menetelmia_ja_tyovalineita/swot-analyysi
- Spink, J & Moyer, D. *Food safety Magazine* (2014). Haettu 19.3.2019 osoitteesta https://www.foodsafetymagazine.com/magazine-archive1/february-march-2014/trends-and-solutions-in-combating-global-food-fraud/FOOD_FRAUD_|_February/March_2014
- Spink, J. and Moyer, D. C. (2011), Defining the Public Health Threat of Food Fraud. *Artikkeli Journal of Food Science*, 76: R157–R163. Haettu 8.12.2017. doi: 10.1111/j.1750-3841.2011.02417.x
- Tilastokeskus(2017). Yritykset 2016. Haettu osoitteesta 29.1.2018 http://www.tilastokeskus.fi/tup/suoluk/suoluk_yritykset.html

Tähkäpää, S., Maijala R., Korkeala H. & Nevas M. 2014. Patterns of Food Frauds and adulterations reported in the EU rapid alert system for food and feed and in Finland. Department of Food Hygiene and Environment Health,

HAASTATTELUT

Golnick, G. (2018). Rikoskomisario, Hämeen Poliisilaitos. Haastattelu 29.3.2018

Pälsi, P. (2018). Kihlakunnansyyttäjä, Salpauselänsyyttäjävirasto. Haastattelu. 16.4.2018

Alaluukas, J. (2018). Ympäristösuojelutarkastaja. Lahden ympäristöpalvelut. Haastattelu 25.4.2018

Aalto, M.M. (2018). Asianvalvoja, Tampereen verotoimisto. Haastattelu 15.5.2018

TEEMAHAASTATTELURUNKO VIRANOMAISILLE

1. ORGANISAATIO
2. RUOKAPETOSEPÄILY
3. VIRKA-APUPYYNTÖ
4. TUTKINTAPYYNTÖ
5. RUOKAPETOS TUTKIMINEN JA SYYTEHARKINTA
6. VIRANOMAISYHTEISTYÖ
7. RESURSSIT JA OSAAMINEN
8. KÄYNNISTÄMINEN

TULEVAISUUSVERSTAS (TYÖPAJA)

Aiheena: Ruokapetos tunnistamisen ja valvonnan kehittäminen elintarvikevalvonnassa

Työpajan järjestäjä: Sari Johnsson (terveystarkastaja, Lahden ympäristöterveys)

OHJELMA

Pohjustus aiheeseen 10.00 - 10.30

- Lyhyt esittely (pitäjä + osallistujat)
- Työpajan tavoitteen esittely
- Tulevaisuusajatteluesitysmateriaalin lyhyt läpikäynti

Työskentely ja menetelmät

- Peste(V), (Fläppitaulu + kuvat)
- Swot - analyysi 1-4 kentät (Fläppitaulu + kuvat)

Ruokailu



Swot - analyysi 5-8 kentät

Perustelut valinnalle ja toteuttamissuunnitelma

Kriittiset kohdat ja välietapit

Menetelmät

Resurssit

Riskit

Backcasting



Kahvitauko ja loppukeskustelua

TULEVAISUUSVERSTAIKEN PESTE(V) - ANALYYSITULOKSET

PESTE(V) - Lahti

P	Poliittiset	Maataloustuet, Venäjä-pakotteet, kolmansien maiden lainsäädäntö verrattuna EU-lainsäädäntöön, EU-Komission- ja kansalliset päätökset (rajavalvonta, valvontaiskut, kärkihankkeet, aluepolitiikka), poliisin resurssit, Lehdistö ja media, Lobbaus (yritykset ja kuntalaiset) ja EU:n laajeneminen tai pienentyminen.
E	Taloudelliset	Tuotteen hinnan maksimointi (nimisuojatut elintarvikkeet), markkinasuhdanteet, Valtion budjetti (yri- tystuet ym.), tuotantokulut eli jäävä kate (energia ja vesi), globaalikilpailu, tuloerot, työllisyys, verotus, markkinat etnisille tuotteille ja brändien kopiointi sekä väärentäminen.
S	Sosiaaliset	Kulttuurierot, globaalien verkostojen muodostuminen maahanmuuton myötä, tiedonpuute (tahaton tai tahallinen väärentäminen), koulutuserot, kulttuuritausta ja asenteet, yksilöllisyyden nousu, uskomus- tiedon lisääntyminen (hopeavesi), Helppojen ratkaisujen ja vippaskonstien käyttö, SOME, terveystrendit.
T	Teknologiset	Eviranet, VATI, laboratorioanalytiikan ja testauksen kehitys, SOMEN valikoiva hyödyntäminen, tietoverkostot, logistiikan kehittyminen, dokumentointivälineet (puhelin, tabletti, kannettava ja kamera ym.), nanotekniikka, ammattimaisen väärentämistekniikan kehittyminen (tuote, pakkaukset tai asiakirjat muistuttavat aitoa tai alkuperäistä), viranomaisten sähköpostiverkostot, globaalit hankintaväylät, RASFF, standalone tietokone, verkkosivujen helppo ylläpito ja muunnettavuus (vastuutahon selvittäminen vaikeutuu).
E	Ympäristöön liittyvät	luomu ja lähiruoan väärinkäyttö, biojätteen käyttö ruoanvalmistukseen ym., ilmastonmuutoksen tai kestäväen kehityksen väärinkäyttö, eläinten hyvinvoinnin markkinointi väärin perustein
V	Arvot	ruokahävikin vähentämisen lisääminen huomioimatta terveysriskejä, eläinsuojelullisten näkökulmien väärä hyödyntäminen, kotimaisuuden hyödyntäminen alkuperän väärentämisessä, rehellisyyden arvostaminen (kulttuurierot)

PESTE(V) - Tampere

P	Poliittiset	EU-politiikka, EU lobbaajat, pakolaispolitiikka, verotus, hankintalaki, sisämarkkinat, 3-maat (ulkomarkkinat), maatalouspolitiikka, aluepolitiikka, laintulkinnat (Evira), elintarvikelaki, kärkihankkeet, kauppapolitiikka ja ilmastopolitiikka
E	Taloudelliset	Tuoton maksimointi (kotimaisuus, luomu, terveystuotteet), laitton työvoima, järjestäytynyt rikollisuus , talouskasvu (luxustuotteet, brändituotteet, julkisten palveluiden yksityistäminen, jättekustannukset, korruptio, tukien väärinkäyttö, työllisyys, iäkkäät kuluttajat (varakkaat ja vähävaraiset) , vähäinen menekki (peitetoiminta, huumeet) ja kalliin raaka-aineen korvaaminen halvalla, alkuperäväärennökset ja jäljitettävyyys
S	Sosiaaliset	Trendit, fitness , tiedonkulun nopeus (SOME), yhteisöllisyys (etniset verkot) , nuoriso (sosiaaliset paineet), uuselintarvikkeet, verkkokauppa, salatut verkot
T	Teknologiset	Väärennöstekniikka, pakkausteknologia kehittyä, salatut verkot , verkkokauppa, videot, kuvat (valvonta ja valvottavat), värjääminen, Gmo-ruoka, lisäaineet, säteilytys
E	Ympäristöön liittyvät	Ympäristösertifikaatit, eettiset pakkaukset ja kontaktimateriaalit, ruokahävikin vähentäminen päiväyksii lisäämällä, vanhat raaka-aineet, lisäaineettomat tuotteet, alkuperän ja jäljitettävyyden väärentäminen, eettinen ajattelutapa
V	Arvot	Häikäilemättömyys, oman edun ajaminen ja mielikuvien luominen

TULEVAISUUSVERSTAIDEN PESTE(V) - ANALYYSITULOKSET

PESTE(V) - Helsinki

P	Poliittiset	EU-jäsenyys, vapaakauppa, hallituksen kärkihankkeet, Helsingin paikallispolitiikka, EU-hankkeet, Sitra sekä 3-maat.
E	Taloudelliset	Alkuperä, luomu, terveystuoka, lähiruoka, superfood, kysyntä, tuotto, tuotantokulut, hinta, tuoterot, työttömyys, lama (globaali).
S	Sosiaaliset	Kulttuurierot, pakolaisuus ja maahanmuutto, SOME-yhteisöt, tietämättömyys sekä ”tietävyys”, kielitaito, etniset verkostot(perhe, ystävät, uskonto ja kansalaisuus), kulttuurikeskus Kaisa, etujärjestöt ja yhdistykset esim. Martat ja Marat, SOME-verkostot esim. ruokapiirit.
T	Teknologiset	Ruokaa saa mobiilisti (wolt, food rescue ja ruokakassit, pizza online jne.), kansainväliset verkkokaupat (Amazon) sekä SOME (tubettajat ja blogien pitäjät, suljetut facebook yhteisöt jne.).
E	Ympäristöön liittyvät	Ilmastonmuutos, ruokahävikki, vegaaniruoka (perunalastut ja olut), kaupunkiviljelijät ja ravintolaviljelijät, hyönteistuoka sekä eettiset kuluttajat.
V	Arvot	Lisäaineettomat elintarvikkeet, lähiruoka (kotiin valmistettu), ruokahävikki, uskonnollisuus, etninen ruokakulttuurin (halal-liha), tuotantotavat, käsityöläisyys, ruokakulttuuri, väärät mielikuvat (SOME - yhteisöt, hopeavesi) sekä virallisen tiedon merkityksen väheneminen.

TULEVAISUUSVERSTAIEN SWOT - ANALYYSITULOKSET

ULKOISET	SISÄISET	
	1. VAHVUUDET	2. HEIKKOUEDET
	Kehittämävire, Sisäinen tiedonkukka, parityöskentely ja vertaistuki, Erikoistuminen, kiinnostus, Välineet, Evira yhteistyö, Viranomaisyhteistyö ja muu kumppanuus, Ketteryys, Koulutusmyönteisyys, Keskustelu ja kokeilukulttuuri, Lainsäädäntötuntemus, Tarkastajien heterogeenisuus ja kenttäkokemus	Täsmäkoulutusta (lajituntemus, jäljitettävyyys ym.), Yhteiset tarkastuskäytännöt, -toimitavat, Tarkastuskeinot (lainsäädännön mukaiset), Selkeät lomakkeet ja toimitusohjeet puuttuvat sekä toimenpideohjeistus vielä puutteellista, Viranomaisyhteistyö alussa (poliisi, verottaja tai syyttäjä)
	3. MAHDOLLISUUDET	5. HYÖDYNNÄ
Maakunta (18 valvonta-alueella), Hyvä viestintä (media), Food Fraud Roadshow, teemakoulutukset, Sidosryhmät, viranomaisyhteistyö ja muu kumppanuus (yritys ja laboratorion yhteistyö), Laboratorio analyysien ja muun testauksen kehittyminen, Lainsäädännön uudistuminen ja hyödyntäminen	Täsmäkoulutukset, Viranomaisyhteistyön aloittaminen ja vahvistaminen, Paritarkastaminen, Maakuntien välinen yhteistyö, Projektit, Eviran ja muiden tahojen koulutukset, Erikoistuminen, OneNote	6. KORJAA, KEHITÄ
	4. UHAT	8. VÄLTÄ, TORJU
Maakunta (kannan toiminta), Lainsäädäntö (rajoittaa puuttumista), Globalisaatio pitkät kuljetusketjut (kolmannet maat), Verkkomarkkinointi ravintolisissä ja uudet innovaatiot, Petoksesta saatavat tuotteet ja pienet tuotot, Resurssit, Valvontakohdistus	7. VARAUDU, ENNAKOI	Luodaan valvontakäytännöt, Viranomaisyhteistyö (tulli, poliisi ja syyttäjä), Resurssien oikea kohdistus, Oikea viestintä, Projektitiedottaminen, Parityöskentely, Valvontakokemus, Ruokapetostuomioiden saama julkisuus vaikutus ruokapetostoinnin vähenemiseen.
	Lainsäädäntötyöhön osallistuminen (lausunnat, koulutukset), Kehityksen seuraaminen, Osaamisen ylläpito koulutuksella, Resurssien järkevä käyttö sekä ohjaaminen (ravintolien verkkovalvonta), Eviran ja muiden yksiköiden valvontakäytäntöjen tai osaamisen sekä hyvien käytäntöjen hyödyntäminen	

Lahden elintarvikevalvonnan SWOT- kentät (1-8).

ULKOISET	SISÄISET	
	1. VAHVUUDET	2. HEIKKOUEDET
	Monipuolinen ammattiosaaminen, tarkastustiheys, valvontarekisteri ja tarkastushistoria, tasapuolinen, kokemusta petosvalvonnasta, paritarkastaminen, jäljitettävyyden osaaminen	Hyvä uskoisuus, alkutuotantorekisteri, viranomaisverkko, viestintä, systemaattiset käytännöt (nopeus ja puuttumisaste), urautumisen vaara
	3. MAHDOLLISUUDET	5. HYÖDYNNÄ
Tiedon välittäminen, viranomaisyhteistyö, maakunta (resurssit), vinkkipalvelu, yritys ja yhdistys yhteistyö, tasalaatuinen valvonta, EU laki, koulutus, projektit ja näytteenotto	Laajat valvontaiskut, näytteenotto, tiedonsiirto, Tiedon jakaminen ja hyödyntäminen, erityisosaaminen, riskiarviointi, profilointi, VATi, viranomaisyhteistyö, jatkuvaan valvontaan mukaan	6. KORJAA, KEHITÄ
	4. UHAT	8. VÄLTÄ, TORJU
Tietoisuuden lisäänt., 3-maiden tuonti, maakunnan resurssit, verkkoruoka, pitkät toimintaketjut, dokumentit, laitton työvoima, järjestäytynyt rikollisuus, Huumeet, etniset toimijat, verkkovakoilu ja valvontatietojen väärinkäyttö	7. VARAUDU, ENNAKOI	Lisää työnkiertoa, valvontakokemuksen hyödyntäminen, median käyttäminen (SOME), viestintäosaaminen, sidosryhmä yhteistyö
	Raporttien selkeyttäminen, ruokapetostunnistamisen kehittäminen, riittävät resurssit, teniikka, toimiva tiedonsiirto, hyvät dokumentointi välineet, mobiilivälineiden hyödyntäminen	

Tampereen elintarvikevalvonnan SWOT- kentät (1-8).

TULEVAISUUSVERSTAIEN SWOT - ANALYYSITULOKSET

<div style="text-align: center;"> <div>SISÄISET</div> <div>ULKOISET</div> </div>	1. VAHVUUDET V	2. HEIKKOUEDET H
	Laitteet ja välineet, osaaminen, toimintamallit (laatuohjeet ja työohjeet), verkostot, koko, joustavuus, vertaistuki, monipuolinen valvontakenttä ja kokemus, lainsäädäntö	Resurssit, kohdemäärä, verkkokauppa ja maahantuonti, valvontarekisterin ajalla pitäminen (virtuaalihuoneistot), tasapuolisuus ja verkkokauppojen valvonta
3. MAHDOLLISUUDET M	5. HYÖDYNNÄ	6. KORJAA, KEHITÄ
Normipurku, uuselintarvikkeet, euroopasta tulevat uudet trendit, ihmisten kiinnostus ja tietämys ruoasta, kehittää valvontaa valtakunnallisesti ja teknologian hyödyntäminen	Dokumentointi, erityisosaajien ryhmä, tasapuolinen valvonta, paikallinen viranomaisyhteistyö, nopea toiminta, lainsäädäntö tuntemus, benchmarking (Tukholma, Kööpenhamina), teknologia (VATI, SOME)	Valvonnan osittainen ostaminen, asiakasyhteydenotot, paikallinen viranomaisyhteistyö, oikean tiedon välittäminen, kuvien, asiakirjojen ja vatin hyödyntäminen, yhteinen viranomaisrekisteri, Clean ja riskiperäinen elintarvikevalvonta
4. UHAT U	7. VARAUDU, ENNAKOI	8. VÄLTÄ, TORJU
Kaupunkipolitiikka, normipurku, maahanmuutto, uuselintarvikkeet, innovatiiviset toimijat, verkkokauppa, euroopan trendit ja lainsäädäntö	Pk-materiaali, valeosto-oikeus, erityisvalvonnan keskittäminen, Tullin rekisterin käyttö, maakuntayhteistyö, selkeät menettelytavat, elintarviketoimijoiden kouluttaminen ja yhdistysyhteistyö	Kuvien hyödyntäminen, sähköiset lomakkeet, kesälomat, selkeä ohjeistus ja raportit, sisäiset koulutukset ja linjaukset, painopistealueet, sisäiset auditoinnit, oikean tiedon välittäminen kuluttajille ja benchmarkin

Helsingin elintarvikevalvonnan SWOT - kentät (1-8).

<div style="text-align: center;"> <div>SISÄISET</div> <div>ULKOISET</div> </div>	1. VAHVUUDET V	2. HEIKKOUEDET H
	Työmotivaatio, valvontakokemus, hyvät työvälineet, riittävät resurssit, selkeä työjako, selkeät toimintatavat ja päätökset, yhteistyöverkot, toimijoiden ja kuluttajien luottamus, keskusteleva työyhteistö	Pakkokeinorutiini, epärehellisen elintarviketoiminnan tunnistaminen, toiminnan nopeus tiedonkulku, menettelytavat, jatkovalvonta liikkuvat, resurssit "petosvalvonnassa", SOME, koko elintarvikeketjun tarkastaminen ja valvontaohjelmien kankeus
3. MAHDOLLISUUDET M	5. HYÖDYNNÄ	6. KORJAA, KEHITÄ
Tekniikka, VATI, Ruokavirasto, viranomaisyhteistyö, Pikantti (liikkuvat koht, valvonta yli rajojen, "petosvalvonta"- vinkit), Tulli yhteistyö, MAKU: yhteiset valvontakäytännöt, - tiedonkulku, erikoituminen ja verkkovalvonta	Media, tiedottaminen, MAVI, muut yksiköt/ Evira, viranomaisverkko, liikkuvien valvonnan kehittäminen, yksiköiden yht. menettelytavat, tiedottaminen, valvontahavaintotaulukko, sähköposti jakelulista	Viranomaisyhteistyö, yhteydenottokäytännöt, Pikanttiin yhteiset käytännöt "petosvalvontaan"- koko ketjunvalvonta kehittyä, maakunta-verkkovalvonnan erikoist, tapauksalkoot, tekniikan hyödyntäminen, media ja viestintä ja riittävä kouluttautuminen
4. UHAT U	7. VARAUDU, ENNAKOI	8. VÄLTÄ, TORJU
Uskomustieto+ SOME, maakunta (organisaatio, laajuus), viranomaisvastaisuus, verkkovalvonta, "Petostoimijoiden osaamisen lisääntyminen, ilmastonmuutos, globalisaatio, hävikkiruoka, yrittäjien tietämättömyys, verkkoruoka suljetut yhteisöt	Valistaminen (media/lehdet, SOME, kuluttajat), viestintäorganisaatio hyödyntäminen, Eviran "petosryhmä", ensisaapumisvalvonta, Pikantti liikkuvat elintarvikekohteet	Tulliyhteistyö tuontiruuan osalta, valvonnan kohdentaminen, viranomaisyhteistyön lisääminen verottaja ja poliisi sekä muut valvontayksiköt, tiedotteita toimijoille sekä kuluttajille, yhteinen markkinahäiriikkö valvonta pikanttiin

Porvoon elintarvikevalvonnan SWOT - kentät (1-8).