

**KOILLIS-LAPIN**  
**YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLLON**  
**VALVONTASUUNNITELMA VUOSILLE 2020-2024**  
**Päivitys 2021**



## Sisällysluettelo

A.	JOHDANTO.....	4
B.	YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLLON VALVONTASUUNNITELMA .....	5
	1. VALVONTASUUNNITELMAN TOIMIALAT .....	5
	2. VALVONTASUUNNITELMAN SISÄLTÖ .....	5
	2.1 TARKASTUKSEN TAVOITTEET JA SISÄLTÖ .....	5
	2.2 TARKASTUSTIHEYDEN MÄÄRITTÄMINEN.....	6
	2.3 TARKASTUKSEEN KULUVAN AJAN ARVIOINTI.....	6
	2.4 NÄYTTEENOTTO JA NÄYTTEIDEN TUTKIMINEN.....	6
	2.5 VALVONNAN RESURSSIT .....	6
	2.6 VALVONTAHENKILÖSTÖN PÄTEVYYDEN VARMISTAMINEN.....	7
	2.7 VALVONTAPROJEKTIT JA HANKKEET .....	7
	2.8 HÄIRIÖTILANTEISIIN VARAUTUMINEN.....	7
	2.9 VIESTINTÄ .....	7
	2.10 VALVONTASUUNNITELMAN HYVÄKSYMINEEN .....	7
	2.11 VALVONTASUUNNITELMAN TOTEUTUMISEN ARVIOINTI JA RAPORTOINTI ...	7
	2.12 MAKSULLISUUS.....	8
	2.13 TOIMIALAKOHTAISET VALVONTASUUNNITELMAT .....	9
C.	TOIMIALAKOHTAISET VALVONTASUUNNITELMAT .....	9
<b>C 1.</b>	<b>TERVEYDENSUOJELU</b> .....	9
	1.1 TERVEYDENSUOJELUN YLEISET TAVOITTEET .....	9
	1.2 SUUNNITELMAN PERUSTEET .....	9
	1.3 TARKASTUSTEN SISÄLTÖ .....	9
	1.4 VALVONTAKOhteet, NIIDEN RISKILUOKITUS JA TARKASTUSTIHEYS .....	16
	1.5 NÄYTTEET JA TUTKIMUKSET .....	18
	1.6 TERVEYDENSUOJELUN PAINOPISTEET VUOSILLE 2018 – 2019.....	19
<b>C 2.</b>	<b>ELINTARVIKEVALVONTA</b> .....	20
	2.1 ELINTARVIKEVALVONNAN YLEISET TAVOITTEET .....	20
	2.2 SUUNNITELMAN PERUSTEET .....	21
	2.3 VALVONTAKOhteet .....	21
	2.4 VALVONTAKOhteiden HYVÄKSYMIS- JA ILMOITUSMENETTELY .....	21
	2.5 TARKASTUSTEN MÄÄRITTELY JA SISÄLTÖ .....	22
	2.6 VALVONTAKOhteiden TARKASTUSTIHEYS JA TARKASTUKSIIN KÄYTETTÄVÄ AIKA .....	26
	2.7 NÄYTTEENOTTO- JA TUTKIMUSSUUNNITELMA VUOSILLE 2018 - 2019.....	30

2.8 TERVEYSVAARATILANTEET JA TAKAISINVEDOT .....	31
<b>C 4. TUPAKKALAIN VALVONTA .....</b>	<b>31</b>
4.1 TUPAKKALAIN VALVONNAN YLEISET TAVOITTEET .....	31
4.2 SUUNNITELMAN PERUSTEET .....	32
4.3 TARKASTUSTEN SISÄLTÖ .....	32
4.4 VALVONTAKOHTTEET, NIIDEN RISKILUOKITUS, TARKASTUSTIHEYS JA TARKASTUKSIIN KÄYTETTÄVÄ AIKA.....	33
4.5 TUPAKKALAIN VALVONNAN PAINOPISTEET VALVONTAOHJELMAKAUDELLA	34
4.6 LABORATORIOT, JOIHIN VALVONTA TUKEUTUU .....	35
4.7 VALVONTASUUNNITELMAN TOTEUTUMISEN ARVIOINTI .....	36
4.8 NIKOTIINIVALMISTEIDEN VÄHITTÄISMYYNNIN VALVONTA.....	36

## A. JOHDANTO

Ympäristöterveydenhuollon lainsäädännön tavoitteena on edistää ja valvoa elinympäristön ja yksilön terveyttä ja turvallisuutta sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia. Tarkoituksena on varmistaa korkealaatuinen ympäristöterveydenhuollon valvonta, mikä edellyttää, että valvonta on suunnitelmallista, sitä tehdään riittävin voimavaroin ja se on oikein kohdennettua, tehokasta sekä eri toimijoita tasapuolisesti ja oikeudenmukaisesti kohtelevaa.

Valvonnalla varmistetaan ympäristöterveydenhuollon lakien noudattaminen toiminnanharjoittajia ja kuluttajia neuvomalla, ohjaamalla ja kouluttamalla, tekemällä tarkastuksia, ottamalla näytteitä, antamalla lausuntoja ja varautumalla erityistilanteisiin. Valvontaviranomaisen on myös seurattava, että toimija poistaa epäkohdat. Tarvittaessa valvontaviranomaisen ryhtyy hallinnollisiin pakkokeinoihin epäkohtien korjaamiseksi. Valvontaviranomaisen toimien tulee olla hyvän hallinnon mukaisesti suhteessa epäkohtiin eikä tuotteiden tai palveluiden tarjoamista tule rajoittaa enempää kuin on tarpeen. Toimijalle tulee varata tilaisuus tulla kuulluksi hallintolaissa esitetyllä tavalla. Valvontakeinot ja valvonnan kohdentaminen valitaan siten, että valvonta on mahdollisimman vaikuttavaa. Erityisesti suunnitelmallista valvontaa on kohdennettava riskiperusteisesti.

Kunnan/yhteistoiminta-alueen tulee laatia ja hyväksyä säännöllistä valvontaa koskeva suunnitelma siten, että valvonta on laadukasta ja terveysthaittoja ehkäisevää. Kunnan/yhteistoiminta-alueen suunnitelmassa otetaan huomioon valtakunnallinen valvontaohjelma. Ympäristöterveydenhuollon valtakunnallisessa valvontaohjelmassa ohjelmakauden 2020-2024 teemaksi on valittu yhdenmukainen valvonta ja yhteistyö. Yhdenmukaista valvontaa ja yhteistyötä voidaan edistää seuraavia tavoitteita toteuttamalla:

- aluehallintovirastojen arviointi- ja ohjauskäynnit
- viranomaisyhteistyö
- yhteistyö toimijoiden kanssa
- varautuminen

Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuollon suunnitelmaan on koottu valvontayksikön alueella suunnitelmakaudella painottuva valvonta, painopisteet ja projektit.

### Valvonnan yleinen johto

Ministeriöiden (STM, MMM) alaiset keskushallinnon valvontaviranomaiset suunnittelevat, ohjaavat ja valvovat ympäristöterveydenhuoltoa valtakunnallisesti omilla toimialueillaan seuraavasti:

- Ruokavirasto: elintarvikelaki, eläinlääkintähuoltolaki
- Sosiaali- ja terveydenhuollon lupa- ja valvontavirasto (Valvira): terveydensuojelulaki, tupakkalaki, elintarvikelaki
- Fimea: lääkelaki

Aluehallintovirasto ohjaa ja valvoo annettujen säännösten ja määräysten noudattamista alueellisesti.

Kuntayhtymässä ympäristöterveydenhuollon valvontaviranomaisena on ympäristöterveyslautakunta. Ympäristöterveydenhuollon tehtävistä vastaa Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuolto.

## B. YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLLON VALVONTASUUNNITELMA

### 1. VALVONTASUUNNITELMAN TOIMIALAT

Tähän Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmaan sisältyvät kunnalle kuuluvista ympäristöterveydenhuollon toimialoista elintarvikevalvonta, terveydensuojelu ja tupakkalain valvonta sekä lääkelain edellyttämä nikotiinivalmisteiden vähittäismyyntin ja varastoinnin valvonta. Eläinlääkintähuoltolain 10 §:n mukainen kunnan suunnitelma eläinlääkäripalveluista sekä eläinten terveyden ja hyvinvoinnin valvonnan järjestämisestä on erillisenä suunnitelmana.

### 2. VALVONTASUUNNITELMAN SISÄLTÖ

valvontasuunnitelman sisältövaatimuksista on luovuttu lainsäädännön tasolla. Valvontasuunnitelma toimii kunnassa valvonnan suunnittelun työvälineenä, joten siihen on tarkoituksenmukaista sisällyttää mm.:

- valvontakohteiden lukumäärä kohdetyypeittäin
- tarkastuksen suunnittelu ja toteutus
- valvonnan painopisteet
- valvontahankkeet
- voimavarat ja niiden jakautuminen toimialoittain
- näytteenottosuunnitelmat
- laboratoriot ja ulkopuoliset asiantuntijat, joihin valvonta tukeutuu
- valvonnasta perittävät maksut
- viestintäsuunnitelma
- koulutussuunnitelma sekä
- häiriötilannesuunnitelma.

#### 2.1 TARKASTUKSEN TAVOITTEET JA SISÄLTÖ

Tarkastustoiminta on oleellinen osa kohteen tai toiminnan vaatimustenmukaisuuden selvittämistä. Tarkastus voi kohdistua tiloihin, toimintatapoihin kuten omavalvontaan, verkko-kauppaan, olosuhteisiin, asiakirjoihin ja tuotteisiin. Yksittäinen tarkastus voi käsittää koko kohteen tarkastuksen tai vain jonkin osa-alueen tarkastuksen. Pelkkä näytteenottokäynti ei ole tarkastus.

Tarkastuksen sisältö määräytyy sen mukaan, millaiseen kohteeseen ja minkä lain perusteella se tehdään. Joihinkin kohteisiin saattaa olla tarkoituksenmukaista tehdä tarkastus samanaikaisesti useamman lain perusteella. Tarkastuksen lakiperusteet käyvät ilmi sekä valvontasuunnitelmassa että tarkastuksen jälkeen laadittavassa tarkastuskertomuksessa. Tarkastuksesta laaditaan aina tarkastuskertomus ja tarkastetut asiat kirjataan, vaikka niissä ei tarkastuksen aikana havaittaisi epäkohtia. Valvontatoimien valinnassa huomioidaan eri toimenpiteiden vaikuttavuus. Tarkastukset ovat hyvin suunniteltuina ja toteutettuina oleellinen osa vaikuttavaa valvontaa. Aina on kuitenkin syytä verrata muiden mahdollisten toimenpiteiden vaikuttavuutta yksittäisiin tarkastuksiin. Kuluttajien ja toimijoiden luottamus valvontaan vaatii riittävää tarkastustoimintaa ja tarkastukset tekevät osaltaan näkyväksi viranomaisten työtä. Tarkastukset ovat myös toimijalle yksi tilaisuus saada viranomaisilta neuvontaa.

## 2.2 TARKASTUSTIHEYDEN MÄÄRITTÄMINEN

Valvontasuunnitelman laatiminen perustuu valvontakohteiden kartoitukseen, riskinarviointiin sekä valvonnan kattavuuden varmistamiseen eri toimialoilla. Riskiarviointit on tehty kohdekohtaisesti, ottaen huomioon kohteen toiminta, laajuus ja aikaisempi valvontatieto sekä keskusviranomaisten ohjeistus. Elintarvikevalvontasuunnitelmassa on käytetty Ruokaviraston ohjetta 10503/4 Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen. Myös kohteiden vuosittainen toiminta-aika on otettu huomioon tarkastustiheyksien määrittelyssä.

## 2.3 TARKASTUKSEEN KULUVAN AJAN ARVIOINTI

Tarkastukseen kuluvan ajan arviointia tarvitaan valvontaresurssien suunnittelussa, tarkastusajan kirjaamisessa tietojärjestelmiin ja tarkastusten laskutuksessa. Valvontakohteen tarkastukseen keskimääräisesti kuluvan ajan arvioinnissa otetaan huomioon tarkastuksen valvontakohdetyyppi, kohteen valvontahistoria, tarkastuksen valmistelu, tarkastuksen sisältö sekä tarkastuskertomuksen laatiminen. Tarkastusaikaa kirjattaessa tietojärjestelmiin tarkastukseen käytettyyn aikaan sisällytetään tarkastukseen valmistautuminen (esim. perehtyminen asiakirjoihin), tarkastuksen suorittaminen sekä tarkastuspöytäkirjan ja muiden tarvittavien asiakirjojen laatiminen, mikä sisältää myös tietojen tallentamisen käytettävään tietojärjestelmään. Lisäksi resurssien suunnittelussa tulee ottaa huomioon myös matkaan kuluva aika. Matka-aikaa ei kuitenkaan kirjata mukaan tarkastukseen käytettävään aikaan. Matkaan käytetty aika ja matkakustannukset voidaan kuitenkin lukea mukaan tarkastuksista perittäviin maksuihin Kuntaliiton ohjeistuksen mukaisesti.

Suunnitelmassa on noudatettu keskusviranomaisten ohjeellisia keskimääräisiä tarkastusaikoja. Tavoitteena on, että tarkastukset pyritään tekemään näissä ajoissa. Tarkastusajat kirjataan tietojärjestelmään toteutuneen tarkastusajan mukaisesti.

## 2.4 NÄYTTEENOTTO JA NÄYTTEIDEN TUTKIMINEN

Valvontalajikohtaisiin suunnitelmiin on sisällytetty tarvittaessa näytteenotto, näytteiden tutkiminen ja käytettävät laboratoriot.

## 2.5 VALVONNAN RESURSSIT

Valvontayksikössä on kaksi terveystarkastajaa, johtava terveystarkastaja, neljä eläinlääkäriä, ympäristöterveysjohtaja/eläinlääkäri, valvontaeläinlääkäri (60 %), pieneläinhoitaja ja sihteeri. Resurssit koko ympäristöterveydenhuollossa (ei sisälly ympäristönsuojelua) on 10,6 htv.

Ympäristöterveysjohtaja vastaa alueen hallinnosta ja taloudesta. Sallan eläinlääkärien virkoihin (2 kpl) sisältyy yhteensä 20 % (10+10 %) työajasta ympäristöterveydenhuollon valvontatehtäviä. Osa-aikainen (60 %) valvontaeläinlääkäri hoitaa valtion kunnilta ostaman eläinsuojelu- ja eläintautilakien mukaisen valvonnan. Pieneläinhoitaja toimii pääsääntöisesti eläinlääkintähuollossa ja toimistos sihteeri koko ympäristöterveydenhuollossa (hallinto, eläinlääkintähuolto ja terveysvalvonta) sekä ympäristönsuojelussa.

Suunnitelma henkilöstövoimavarojen käytöstä terveysvalvontaan (perustuu arvioon)

	henkilötyövuotta
Elintarvikelaki	1,7
Terveysuojelulaki	1,6
Tupakkalaki ja lääkelaki	0,2
YHTEENSÄ	3,5

## 2.6 VALVONTAHENKILÖSTÖN PÄTEVYYDEN VARMISTAMINEN

Tavoitteena on, että valvontahenkilöstö osallistuu vuoden aikana vähintään neljään koulutuspäivään/valvontahenkilö. Koulutuksissa etusijalla ovat etäyhteydellä tapahtuvat koulutukset. Vuosittain osallistutaan valtakunnallisiin ja alueellisiin ympäristöterveydenhuollon koulutuspäiviin sekä valvontalajien erityiskoulutuksiin tarjonnan mukaan. Koulutuspäiviin voidaan lukea varsinaisten koulutuspäivien lisäksi muutakin ammattitaidon edistämistä, kuten työnohjauspäiviin osallistumista, malliasiakirjoihin perehtymistä tai muuta suunnitelmallista pätevyden ylläpitoa.

## 2.7 VALVONTAPROJEKTIT JA HANKKEET

Osallistuminen valtakunnallisiin ja alueellisiin valvontaprojekteihin ja hankkeisiin ovat osa suunnitelmallista valvontaa ja niihin pyritään osallistumaan mahdollisimman kattavasti.

## 2.8 HÄIRIÖTILANTEISIIN VARAUTUMINEN

Ympäristöterveydenhuollon lainsäädännössä (elintarvikelaki 46 §, eläintautilaki 43 §, terveydensuojelulaki 8 §) veloitetaan viranomaisia laatimaan suunnitelma varautumisesta häiriötilanteisiin. Valmius-/häiriötilannesuunnitelma on päivitetty vuonna 2019 ja päivitetään vuonna 2021. Suunnitelma on erillinen valvontasuunnitelmaan nähden.

## 2.9 VIESTINTÄ

Koko henkilökunta osallistuu viestintään, johon kuuluu mm. asiakaspalvelu, neuvonta, opastus, koulutus sekä muu tiedottaminen. Tarvittaessa hankkeista, projekteista ym. tiedotetaan myös paikallisesti esim. lehdissä ja radiossa. Viestinnästä vastaa ympäristöterveysjohtaja.

## 2.10 VALVONTASUUNNITELMAN HYVÄKSYMINEN

Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma ja sen olennaiset muutokset hyväksytään Pelkosenniemen-Savukosken kansanterveystyön kuntayhtymän ympäristöterveyslautakunnassa. Mikäli valvontasuunnitelman muutokset eivät ole merkittäviä, suunnitelman viedään tiedoksi ympäristöterveyslautakunnalle. Valvontasuunnitelma viedään ympäristöterveyslautakuntaan joko tiedoksi tai hyväksyttäväksi tarvittaessa. Valvontasuunnitelma toimitetaan aluehallintovirastoon tiedoksi sähköisesti (VYHA-järjestelmä).

## 2.11 VALVONTASUUNNITELMAN TOTEUTUMISEN ARVIOINTI JA RAPORTOINTI

Kunnan tulee arvioida valvontasuunnitelman toteutuminen vuosittain. Arviointi tulee tehdä ainakin seuraavien tekijöitten osalta:

- Suunnittelun toiminnan ja tarkastusten kattavuus

- kaikkien toimialojen valvonnan kattavuus
- valtakunnallisten ja omien painopisteiden valvonnan toteutuminen
- tarkastuksella esiin tulleiden epäkohtien määrä ja laatu sekä viranomaisen toimenpiteet näiden epäkohtien korjaamiseksi ja asioiden saattamiseksi määräystenmukaiselle tasolle
- Tarkastusten ja näytteiden määrä (suhteessa valvontasuunnitelmaan)
  - toteutuneiden tarkastusten lukumäärä
  - näytteet ja analyysit
  - valvontahankkeisiin osallistuminen
- valvonnasta saadut tulot ja niiden kohdentuminen
  - valvonnasta kertyvät maksutulot toimialoittain
  - valvonnasta saatujen tulojen kohdentuminen, tieto siitä onko valvonnasta saadut tulot kohdennettu ympäristöterveydenhuollon valvonnan kehittämiseen
- Voimavarat ja yhteistoiminta-alueen toimivuus
  - voimavarojen riittävyys suhteessa lainsäädännön vaatimuksiin ja valvontatarpeeseen ja suunniteltuun toimintaan
  - erittely henkilöstövoimavarojen kohdentumisesta eri lakien mukaiseen valvontaan (VYHA)
  - valvonnan tehokkuuden toteutuminen (verrataan keskusvirastojen ohjeisiin)
- Toiminnan kehittämistarpeet
  - toimenpiteet, jolla tilannetta parannetaan seuraavalla toimintavuodella
- Arviointi- ja ohjauskäynnit
  - havaitut hyvät toimintatavat, kehitettävää, korjattavaa

Valvonnan tulokset kerätään VATI -rekisteriin, jota käytetään tiedonkeruun ja raportoinnin apuna.

Valvontasuunnitelmien toteutumisen raportointi tehdään VATI- ja VYHA -järjestelmien avulla ja siitä laaditaan arviointiraportti toimialakohtaisissa valvontaohjelmissa annettujen ohjeiden mukaisesti. Valvontasuunnitelman toteutuminen käsitellään vuosittain helmikuun-maaliskuun ympäristöterveyslautakunnassa. Ympäristöterveyslautakunnassa käsitelty valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi toimitetaan VYHA:n kautta aluehallintovirastolle vuosittain maaliskuun loppuun mennessä.

## 2.12 MAKSULLISUUS

Kunnan valvontaviranomaisen tulee periä toiminnanharjoittajalta maksu kunnan valvontasuunnitelmaan sisältyvästä tarkastuksesta, näytteenotosta ja tutkimisesta, valvontasuunnitelmaan sisältyvän tarkastuksen perusteella annettujen määräysten valvonnasta silloin, kun määräysten antaminen perustuu säännösten noudattamatta jättämiseen (EL 71 §, TsL 50 §, TupL 25 a §). Maksu peritään myös kohteiden hyväksymispäätöksistä, ilmoitusten vastaanottamisesta ja käsittelystä. Ympäristöterveydenhuollon maksutaksa päivitetään aina tarvittaessa.



## 2.13 TOIMIALAKOHTAISET VALVONTASUUNNITELMAT

Toimialoittain on laadittu seuraavat valvontasuunnitelmat:

- C 1. Terveystensuojelulain valvontasuunnitelma
- C 2. Elintarvikevalvonnan valvontasuunnitelma
- C 3. Tupakkalain valvontasuunnitelma, sisältää myös nikotiinivalmisteiden valvonnan  
Eläinlääkintähuoltolain valvontasuunnitelma (erillinen)

## C. TOIMIALAKOHTAISET VALVONTASUUNNITELMAT

### C 1. TERVEYDENSUOJELU

#### 1.1 TERVEYDENSUOJELUN YLEISET TAVOITTEET

Terveystensuojelulain tarkoituksena on ylläpitää ja edistää väestön ja yksilön terveyttä. Lain tarkoituksena on myös ehkäistä, vähentää ja poistaa sellaisia elinympäristössä esiintyviä tekijöitä, jotka saattavat aiheuttaa terveyshaittaa. Kunnan tehtävänä on alueellaan edistää ja valvoa terveydensuojelua siten, että asukkaille turvataan terveellinen elinympäristö. Kunnan on tiedotettava terveydensuojelusta ja järjestettävä terveydensuojelua koskevaa ohjausta ja neuvontaa.

#### 1.2 SUUNNITELMAN PERUSTEET

Terveystensuojelulain 763/1994 6 §:n perusteella kunnan tulee laatia ja hyväksyä säännöllistä valvontaa koskeva terveydensuojelun valvontasuunnitelma (kunnan valvontasuunnitelma). Suunnitelmassa on huomioitu Sosiaali- ja terveystalouden lupa- ja valvontaviraston (Valvira) laatima Valtakunnallinen terveydensuojelun valvontaohjelma vuosille 2020-2024 sekä valvontaohjelman päivitys vuonna 2021.

#### 1.3 TARKASTUSTEN SISÄLTÖ

Terveystensuojelulain useimmat valvontakohteet ovat joko luvan- tai ilmoituksenvaraisia, jolloin terveydensuojeluviranomainen tekee hakemusta päätöksen tai käsittelee ilmoituksen ennen kuin kohde tulee valvonnan piiriin. Pääsääntöisesti tämän jälkeen valvontakohte tulee suunnitelmallisen ja säännöllisen valvonnan kohteeksi. Myös ne valvontakohteet, jotka ovat nykyisen terveydensuojelulain tulkinnan mukaan ilmoitusvelvollisia, mutta eivät ole sitä aina olleet kuuluvat suunnitelmallisen valvonnan piiriin. Näiltä kohteilta on perusteltua vaatia ilmoitus, mikäli esim. toiminnanharjoittaja vaihtuu tai tiloissa ja/tai toiminnassa tapahtuu olennaisia muutoksia.

Kotirauhan piiriin kuuluviin tiloihin perustettavasta TsL:n 13 §:n mukaisesta ilmoitusvelvollisesta toiminnasta on tehtävä ilmoitus terveydensuojeluviranomaiselle, jolloin viranomainen saa tiedon toiminnan harjoittajasta ja voi antaa ohjausta ja neuvontaa. Ilmoituksen käsittelystä peritään terveydensuojelulain mukainen maksu. Toimintaa ei kuitenkaan voida valvoa suunnitelmallisena valvontana. Kotirauhan piiriin kuuluviin tiloihin voidaan suorittaa tarkastus ainoastaan, mikäli epäillään vakavaa terveyshaittaa. Tällöin tarkastuksen suorittamiseen on oltava kunnan terveydensuojeluviranomaisen antama kirjallinen määräys. Kotirauhan piiriin kuuluviin tiloihin ei voi siten suorittaa tarkastusta viranomaisen aloitteesta edes toiminnanharjoittajan suostumuksella. tarkastus voidaan kuitenkin tehdä kotirauhan piirissä olevaan kohteeseen, jos toiminnanharjoittaja itse sitä pyytää. Kotirauhan piiriin

kuuluvana tilana ei pidetä sellaista tilaa, jossa on erillinen sisäänkäynti ja tilaa ei käytetä vakituiseen asumiseen. Nämä tilat voivat siten kuulua myös suunnitelmallisen valvonnan piiriin.

Terveydensuojelun suunnitelmallista valvontaa on jo aiemmin yksinkertaistettu ohjelmakaudella 2015-2019. Terveydensuojelulain muutoksella kohteet, joissa oleskelu on lyhytaikainen ja jotka todennäköisesti eivät aiheuta terveyshaittaa, on poistettu ilmoitusvelvollisuuden piiristä.

Terveydensuojelulain mukaisen tarkastuksen tavoitteena on selvittää, aiheutuuko toiminnasta terveyshaittaa tai esiintyykö tarkastuskohteessa sellaisia tekijöitä ja olosuhteita, joiden vuoksi terveyshaitta voi syntyä. Mikäli tarkastuksessa todetaan puutteita toiminnassa tai olosuhteissa, antaa terveydensuojeluviranomainen haitan estämiseksi ja tilanteen korjaamiseksi tarpeelliset ohjeet, toimenpidekehotukset tai -määräykset. Tarkastukseen liittyy tavallisesti aistinvaraista tarkastelua ja arviointia sekä mahdollisesti mittauksia ja näytteenottoa jatkotutkimuksia varten. Valviran verkkosivuilla on julkaistu terveydensuojelun valvontaohjeisto, jossa on tarkastusohjeita ja malliasiakirjoja terveydensuojelulain mukaiseen valvontaan. Valvontaohjeistoa käytetään valvonnan apuna. VATI tarkastuslomakepohjia käytetään tarkastuksen tukena.

Talousvettä toimittavien laitosten (asetukset 1352/2015 ja 401/2001) osalta tarkastusten kohteina ovat vedenjakelualueet. Vedenjakelualan tarkastuksella tarkastetaan, että toiminta on siitä tehdyn hakemuksen tai ilmoituksen mukaista, toiminnanharjoittajan omavalvonta eli käyttötarkkailu ja toimintaympäristön valvonta on tehokasta (tiedottaminen asiakkaille ja viranomaisille, vedenlaadun valvonta ja toimintaympäristön seuranta, varautumissuunnitelma häiriötilanteisiin). Lisäksi tarkastetaan, että riskit on arvioitu huolellisesti ja hallintatoimenpiteet on viety laitoksen toimintaan ja ohjeisiin. Jos kohteen riskinarvioinnin laadinta todetaan riittämättömäksi tai siinä on selkeitä puutteita, tarkastuksessa käydään läpi tarkemmin vedenkäsittely-prosessia ja laitoksen käytäntöjä. Terveydensuojelulain muutoksen myötä myös tukkulaitokset kuuluvat suunnitelmallisen valvonnan piiriin.

Seuraavassa taulukossa on esitetty tarkastusten sisältö kohdetyypeittäin:

<b>TOIMINTALUOKKA</b>	
<b>Toimintatyyppi</b>	<b>Tarkastuksella huomioidaan mm.:</b>
<b>TALOUSVEDEN TOIMITTAMINEN</b>	
<p>Talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelualue (asetus 1352/2015):</p> <p>EU-raportoitava vedenjakelualue, veden toimitus vähintään 1000 m<sup>3</sup>/d tai vähintään 5000 henkilölle</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vastaako toiminta siitä tehtyä hakemusta ja hyväksymispäätöstä</li> <li>• onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu</li> <li>• valvontatutkimusohjelma ja sen toteutuman sekä tutkimustulosten arviointi</li> <li>• henkilöstön talousvesihygieeninen osaaminen</li> <li>• vedenottamoiden ja niiden ympäristön tarkastus</li> <li>• erityistilannesuunnitelmat ja varautuminen</li> <li>• laitoksen suorittama käyttötarkkailu</li> <li>• tilojen siisteys ja kunto</li> <li>• vedenottamoiden rakenteiden ja verkoston kunto sekä niiden kunnon seuranta</li> <li>• saneeraaminen</li> <li>• kemikaalien käyttö ja varastointi</li> <li>• vedenlaadusta tiedottaminen</li> </ul>
<p>Talousvettä toimittava laitos (asetus 1352/2015):</p> <p>Muu vedenjakelualue, veden toimitus 10 – 999 m<sup>3</sup>/d tai 50 – 4999 henkilölle</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vastaako toiminta siitä tehtyä hakemusta ja hyväksymispäätöstä</li> <li>• onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu</li> <li>• valvontatutkimusohjelma ja sen toteutuman sekä tutkimustulosten arviointi</li> <li>• henkilöstön talousvesihygieeninen osaaminen</li> <li>• vedenottamoiden ja niiden ympäristön tarkastus</li> <li>• erityistilannesuunnitelmat ja varautuminen</li> <li>• laitoksen suorittama käyttötarkkailu</li> <li>• tilojen siisteys ja kunto</li> <li>• vedenottamoiden rakenteiden ja verkoston kunto sekä niiden kunnon seuranta</li> <li>• saneeraaminen</li> <li>• kemikaalien käyttö ja varastointi</li> <li>• vedenlaadusta tiedottaminen</li> </ul>
<p>Talousvettä toimittavan laitoksen vedenjakelualue (asetus 401/2001)</p> <p>Pieni vedenjakelualue, vedentoimitus 10 m<sup>3</sup>/d tai alle 50 henkilölle, muu asetuksen 401/2001 mukainen kohde</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vastaako toiminta siitä tehtyä hakemusta ja hyväksymispäätöstä</li> <li>• onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu</li> <li>• soveltaen samat kuin yllä</li> <li>• toiminnan laajuus (elintarvikealan yritykset, julkinen tai kaupallinen toiminta)</li> </ul>

<p>Veden toimittaminen talousvettä toimittavalle laitokselle: Tukkulaitos (talousvettä toimittavalle laitokselle vettä toimittava toiminnanharjoittaja)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vastaako toiminta siitä tehtyä hakemusta ja hyväksymispäätöstä</li> <li>• onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu</li> <li>• valvontatutkimusohjelma ja sen toteutuman sekä tutkimustulosten arviointi</li> <li>• henkilöstön talousvesihygieeninen osaaminen</li> <li>• vedenottamoiden ja niiden ympäristön tarkastus</li> <li>• erityistilannesuunnitelmat ja varautuminen</li> <li>• laitoksen suorittama käyttötarkkailu</li> <li>• tilojen siisteys ja kunto</li> <li>• vedenottamoiden rakenteiden ja verkoston kunto sekä niiden kunnon seuranta</li> <li>• saneeraaminen</li> <li>• kemikaalien käyttö ja varastointi</li> <li>• vedenlaadusta tiedottaminen</li> </ul>
<b>KOKOONTUMINEN, JULKISET HUVI- JA KOKOONTUMISHUONEISTOT</b>	
<p>Lasten- ja nuorten kohteet: kerhotilat, nuorisotilat ja leirikeskukset, lasten iltapäiväkerhot ja sisäleikkipuistot</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja päätöstä</li> <li>• onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu</li> <li>• yleinen siisteys, siivousohjelma ja välineet</li> <li>• rakenteiden ja pintojen kunto ja ylläpito</li> <li>• pesu- ja pukeutumistilat</li> <li>• käymälät ja muut sosiaalitilat</li> <li>• sisäilman laatu ja ilmanvaihto</li> <li>• onko sisäilman radonpitoisuus selvitetty</li> <li>• toiminnan aiheuttama melu</li> <li>• asiakasmäärät</li> <li>• tilojen soveltuminen käyttötarkoitukseen</li> <li>• harjoitettavan toiminnan laatu</li> <li>• käytettävän talousveden laatu</li> <li>• jätehuollon järjestelyt</li> </ul>
<b>OPETUSTOIMINTA, KOULUT JA OPPILAITOKSET</b>	
<p>Esiopetus, peruskoulu, lukio, ammattioppilaitos, muut koulut ja oppilaitokset, korkeakoulu ja muu aikuiskoulutus</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja päätöstä</li> <li>• onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu</li> <li>• yleinen siisteys ja rakenteiden kunto ja ylläpito</li> <li>• siivousohjelma ja -välineet</li> <li>• käymälät</li> <li>• pesu- ja pukeutumistilat</li> <li>• valaistus</li> <li>• sisäilman laatu ja ilmanvaihdon riittävyys</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• onko sisäilman radonpitoisuus selvitetty</li> <li>• tilojen soveltuminen käyttötarkoitukseen</li> <li>• harjoitettavan toiminnan laatu</li> <li>• käytettävän talousveden laatu</li> <li>• toiminnan aiheuttama melu</li> <li>• pöly ja haju</li> <li>• kemikaalien käsittely ja säilytys</li> <li>• jätehuollon järjestelyt, piha-alueet</li> <li>• oppilasmäärät ja tilojen riittävyys oppilasmäärään nähden</li> </ul>
<b>MAJOITUSTOIMINTA, MAJOITUSHUONEISTOT</b>	
<p>Julkinen majoitushuoneisto hotellit, hostellit, maatilamatkailu, asuntolat jne.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja päätöstä</li> <li>• onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu</li> <li>• yleinen siisteys, siivousohjelma ja välineet</li> <li>• rakenteiden ja pintojen kunto ja ylläpito</li> <li>• varustelutaso</li> <li>• majoitustilat, yleiset tilat, käymälät ja pesu- ja saunatilat</li> <li>• sisäilman laatu ja ilmanvaihto</li> <li>• onko sisäilman radonpitoisuus selvitetty</li> <li>• toiminnan aiheuttama melu</li> <li>• asiakasmäärät</li> <li>• tilojen soveltuminen käyttötarkoitukseen</li> <li>• harjoitettavan toiminnan laatu</li> <li>• käytettävän talousveden laatu</li> <li>• jätehuollon järjestelyt</li> </ul>
<b>KAUNEUSHOITOA JA IHON KÄSITTELYÄ SUORITTAVAT HUONEISTOT JA LAITOKSET, SOLARIUM</b>	
<p>Kosmetologiset huoneistot, tatuointi ja lävistys, muu ihon käsittely tai hoito, solarium</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja päätöstä</li> <li>• onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu</li> <li>• suunnitellut ja tehdyt muutokset toiminnassa</li> <li>• tilojen siisteys ja puhtaus</li> <li>• toiminnan mahdollisesti aiheuttamat haitat (melu, pöly, haju, vetoisuus, lämpötila, valaistus jne.)</li> <li>• henkilökunnan oma hygienia (käsihygienia, työvaatteet)</li> <li>• toimintatapojen hygieenisuus</li> <li>• välineiden puhtaus ja puhdistus asiakkaiden välillä</li> <li>• pesu- ja pukeutumistilat</li> <li>• käymälät</li> <li>• rakenteiden ja pintojen kunto ja huolto</li> <li>• ilmanvaihdon riittävyys</li> <li>• onko sisäilman radonpitoisuus selvitetty</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tilojen soveltuminen käyttötarkoitukseen</li> <li>• käytettävän talousveden laatu</li> <li>• kemikaalien käsittely ja säilytys</li> <li>• jätehuollon järjestelyt</li> <li>• saako asiakas tarvitsemiaan erityistietoja ja ohjeita</li> </ul>
<b>SOSIAALIHUOLLON PALVELUT</b>	
<p>Lasten päiväkodit ja vastaavat Lastenkodit/lastensuojeluyksiköt ja vastaavat Vanhainkodit ja vastaavat Muut sosiaali-alan yksiköt</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja päätöstä</li> <li>• onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu</li> <li>• yleinen siisteys ja rakenteiden kunto ja ylläpito</li> <li>• siivousohjelma ja -välineet</li> <li>• käymälät</li> <li>• pesu- ja pukeutumistilat</li> <li>• vaatteiden käsittely</li> <li>• valaistus</li> <li>• ilmanvaihto</li> <li>• sisäilman laatu</li> <li>• onko sisäilman radonpitoisuus selvitetty</li> <li>• tilojen soveltuminen käyttötarkoitukseen</li> <li>• käytettävän talousveden laatu</li> <li>• melu</li> <li>• jätehuolto, piha- ja leikkialueet</li> <li>• henkilömäärät ja tilojen riittävyys henkilömäärään nähden</li> </ul>
<b>LIIKUNTA JA VIRKISTYSTOIMINTA</b>	
<p>Yleiset uimarannat (EU-uimarannat), yli 100 uimaria päivässä</p> <p>Pienet yleiset uimarannat, vähemmän kuin 100 uimaria päivässä</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja päätöstä</li> <li>• onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu</li> <li>• uimarannan siivous ja jätehuolto</li> <li>• yleiseen käyttöön tarkoitetut käymälät ja pukeutumistilat</li> <li>• ovatko vedenlaatutulokset asiakkaiden nähtävillä ilmoitustaululla</li> <li>• kieltotaulu, jolla kielletään koirien ja muiden kotieläinten oleskelu uimarannalla</li> <li>• riskit uimaveden laadulle</li> <li>• kävijämäärät</li> <li>• asetuksen (177/2008) mukaisille uimarannoille uimavesiluokitus ja uimavesiprofiili</li> <li>• tiedottaminen</li> <li>• erityistilanteisiin varautuminen</li> </ul>

<p>Yleiset altaat: uimahalli, kylpylä, uimala, vesipuisto tai muu yleinen allas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja päätöstä</li> <li>• onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu</li> <li>• henkilöstön allasvesihygieeninen osaaminen</li> <li>• valvontatutkimusohjelma ja sen toteutuminen</li> <li>• tulosten ja poikkeamien raportointi terveydensuojeluviranomaiselle</li> <li>• onko poikkeamien johdosta ryhdytty toimenpiteisiin</li> <li>• allasveden laatuvaatimusten täyttymisen seuranta</li> <li>• ovatko vedenlaatutulokset asiakkaiden nähtävillä</li> <li>• vedenpuhdistuslaitteiden toiminta, niiden huolto ja käyttötarkkailu</li> <li>• ilmanvaihto ja sisäilman laatu</li> <li>• yleinen siisteys ja siivousjärjestelyt</li> <li>• sauna- ja pesutilat</li> <li>• kalusteiden ja pintojen kunto</li> <li>• jätehuollon järjestelyt</li> <li>• kemikaalien käsittely ja varastointi</li> <li>• asiakasmäärät ja kirjanpito niistä</li> </ul>
<p>Yleiset saunat</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja päätöstä</li> <li>• yleinen siisteys ja siivousjärjestelyt</li> <li>• ilmanvaihto ja sisäilman laatu</li> <li>• kalusteiden ja pintojen kunto</li> <li>• jätehuollon järjestelyt</li> <li>• kemikaalien käsittely ja varastointi</li> <li>• asiakasmäärät ja tilojen riittävyys asiakasmääriin nähden</li> </ul>
<p>Yleinen liikuntatila</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vastaako toiminta siitä tehtyä ilmoitusta ja päätöstä</li> <li>• onko aikaisemmilla tarkastuksilla havaitut epäkohdat korjattu</li> <li>• tilojen ja välineiden siisteys ja puhdistus sekä huolto ja ylläpito</li> <li>• ilmanvaihto</li> <li>• onko sisäilman radonpitoisuus selvitetty</li> <li>• siivousjärjestelyt</li> <li>• pesu- ja pukeutumistilat</li> <li>• käymälät</li> <li>• jätehuolto</li> </ul>

## 1.4 VALVONTAKOhteet, NIIDEN RISKILUOKITUS JA TARKASTUSTIHEYS

<b>TERVEYDENSUOJELULAIN KOhteET</b> (ilmoituksen- tai luvanvaraiset kohteet)	riski- luokka	tarkas- tusti- heys/v/k ohde	kohde lkm	tarkastukset yhteensä lukumäärä/v	
<b>TALOUSVETTÄ TOIMITTAVAN LAITOKSEN VEDENJAKELUALUE</b>					
EU-raportoitava vedenjakelualue, veden toimitus vähintään 1000 m <sup>3</sup> /d tai vähintään 5000 henkilölle	3	1	1	1	
Muu vedenjakelualue, veden toimitus 10 - 999 m <sup>3</sup> /d tai 50 – 4999 henkilölle, muu asetuksen 1352/2015 mukainen kohde	3	1 (0,5*)	18	16-18	
Pieni vedenjakelualue, vedentoimi- tus <10 m <sup>3</sup> /d tai alle 50 henkilölle	2	0,5 (0,3*)	9	4-5	
<b>VEDEN TOIMITTAMINEN TALOUSVETTÄ TOIMITTAVALLE LAITOKSELLE</b>					
Tukkulaitos (talousvettä toimittavalle laitokselle vettä toimittava toimin- nanharjoittaja)	3	1	0		
<b>KOKOONTUMINEN, JULKISET HUVI- JA KOKOONTUMISHUONEISTOT</b>					
Lasten ja nuorten kohteet: kerhotilat, nuorisotilat ja leirikeskuk- set, lasten iltapäiväkerhot, lasten sisäleikki- ja leikkialueet	2-1	0,25	7	0-3	
<b>OPETUSTOIMINTA, KOULUT JA OPPILAITOKSET</b>					
Esiopetus, peruskoulu, lukio, am- mattioppilaitos, muut koulut ja oppi- laitokset, korkeakoulu ja muu ai- kuiskoulutus	2	0,3	9	0-7	
<b>MAJOITUSTOIMINTA, MAJOITUSHUONEISTO</b>					
hotellit, hostellit, maatilamatkailu, asuntolat jne.	2-1	0,2	49	2-15	
<b>KAUNEUDENHOITOA JA IHON KÄSITTELYÄ SUORITTAVAT HUONEISTOT JA LAI- TOKSET, SOLARIUM</b>					
Kosmetologiset huoneistot, tatuointi ja lävistys, muu ihon käsittely tai hoito	2-1	0,25	7	0-3	
solarium	2	0,2	1	0-1	

\*jos vain jakelua



SOSIAALIHUOLLON PALVELUT					
Lasten päiväkodit ja vastaavat	2	0,3	8	0-4	
Lastenkodit/lastensuojeluyksiköt ja vastaavat	2	0,3	0	0	
Vanhainkodit ja vastaavat	2	0,3	9	0-6	
Muut sosiaalialan yksiköt	2	0,3	5	0-3	
LIIKUNTA JA VIRKISTYSTOIMINTA					
Yleiset uimarannat EU-uimarannat, huomattava määrä uimareita päivässä ja pienet yleiset uimarannat	2	1	6	6	
Yleiset altaat: uimahalli, kylpylä, uimala, vesipuisto tai muu yleinen allas	3	1	3	3	
Yleiset saunat	2	0,5	3	0-2	
Yleinen liikuntatila: urheiluhalli, kun- tosali tai muu yleinen liikuntatila	1	0,2	8	0-4	

tarkastuksia vuodessa 32 - 81

## Riskiluokat:

- Luokkaan 3 kuuluvat ne kohteet, joissa on todennäköistä, että toiminnasta voi aiheutua terveyshaittaa; esimerkiksi kun altistuvien määrä on suuri, toiminta on herkkä häiriöille, vaikutukset terveyteen ovat merkittäviä, altistusaika on pitkä (korkea riski).
- Luokkaan 2 kuuluvat ne kohteet, joissa on mahdollista, että toiminnasta voi aiheutua terveyshaittaa, mutta terveysvaikutukset eivät ole merkittäviä (keskisuuri riski).
- Luokkaan 1 kuuluvat ne kohteet, joissa on todennäköistä, että toiminnasta ei aiheudu terveyshaittaa (matala riski).

## Tarkastustiheys

2 = kaksi kertaa vuodessa

1 = kerran vuodessa

0,5 = joka toinen vuosi

0,3 = kerran kolmessa vuodessa

0,25 = kerran neljässä vuodessa

0,2 = kerran viidessä vuodessa

## 1.5 NÄYTTEET JA TUTKIMUKSET

Terveydensuojelulaki ja sen perusteella annetut säädökset määrittelevät osin tarkasti tarvittavat näytemäärät ja näytteistä tehtävät analyysit. Erityisesti talous- ja uimavesien valvonta keskittyy pääosin näytteiden tutkimuksiin ja tutkimustulosten perusteella tehtäviin toimenpiteisiin.

Valvontasuunnitelman mukainen näytteenotto 2020-2024	Näytemäärä (arviolta)
Talousveden valvontatutkimusohjelman mukaisia näytteitä	56
Uima-allasvesinäytteitä	60
Uimarantavesinäytteitä	13
Puhtausnäytteitä (kylpylä/uimahalli)	40

Myös tarvittaessa otettavat uusintänäytteet kuuluvat suunnitelmalliseen valvontaan.

Suunnitelmalliseen valvontaan eivät kuulu elintarvikehuoneistojen, päiväkotien, vanhainkotien tms. omaan käyttöön tarkoitettut kaivot. Kyseessä ei ole talousvettä toimittava laitos, koska se ei toimita vettä lopulliselle kuluttajalle vaan käyttää sitä itse. Kaivoista otetaan kuitenkin vesinäytteitä (esim. 1-3 vuoden välein) talousvesiasetusten mukaisesti. Kohteen suunnitelmallisen valvonnan tai näytteenoton yhteydessä on suositeltavaa tarkastaa kaivo ja sen rakenteet.

Näytteenoton voi suorittaa myös muu kuin kunnan terveydensuojeluviranomainen. Kunnan terveydensuojeluviranomaisen on kuitenkin varmistettava talous- ja uimavesinäytteiden ottajan pätevyys. Näytteenottajan on tunnettava vesinäytteenottoon liittyvät yleiset periaatteet. Pätevyyden voi osoittaa esimerkiksi ympäristönäytteenottajan henkilösertifiointilla. Sertifiointivaatimus ei kuitenkaan ole ehdoton vaan kunnan terveydensuojeluviranomainen voi varmistaa pätevyyden tarkoituksenmukaiseksi katsomillaan tavoilla.

Suosittelavinta olisi, että näytteenottajalla on ympäristönäytteenottajan henkilösertifiointi (erikoistumisalana talous- ja uimavedet), mutta näytteenottajan pätevyys voidaan katsoa riittäväksi myös silloin, kun toiminnanharjoittajan näytteenottajalla on voimassa oleva vesityökortti (talousvesi) ja riittävästi kokemusta oman alansa näytteenotosta sekä mieluiten perehdytys sertifiointin suorittaneen henkilön toimesta. Ulkopuolisen asiantuntijan (esim. laboratorio) pätevyys voidaan katsoa riittäväksi silloin, kun näytteenottajalla on ympäristönäytteenottajan henkilösertifiointi (erikoistumisalana talous- ja uimavedet) tai laboratorioalan koulutus ja vähintään vuoden kokemus vesianalytiikasta sekä mieluiten perehdytys sertifiointin suorittaneen henkilön toimesta. Terveydensuojeluviranomainen voi kontrolloida näytteenottajan pätevyyden sopivaksi katsomallaan tavalla.

Uima-allasvesinäytteet ja uimarantavesinäytteet otetaan terveystarkastajan toimesta. Talousvesinäytteissä jaksottaisien tutkimusten näytteet otetaan terveystarkastajan toimesta, jatkuvan valvonnan näytteet ottavat vesilaitokset itse. Vesilaitoksen näytteenotosta vastaavilla työntekijöillä on voimassa oleva vesityökortti sekä usean vuoden kokemus näytteenotosta. Pyhä-Luosto Vesi Oy:n talousvesien näytteenotosta vastaa Eurofins Ahma Oy, jonka näytteenotto talousvesistä kuuluu akkreditoinnin piiriin.

## Talousvesinäytteet

Talousveden laatuvaatimukset ja näytteenotto on määritelty seuraavissa säädöksissä:

STM asetus (1352/2015) talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista  
STM asetus (401/2001) pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista.

## Uima-allasvesinäytteet

STM asetus (315/2002) uimahallien ja kylpylöiden allasvesien laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista määrittelee uima-allasvesien näytteenoton ja tulosten tulkinnan.

## Uimarantavesinäytteet

STM:n asetus 177/2008 yleisten uimarantojen uimaveden laatuvaatimuksista ja valvonnasta, määrittelee ns. EU-uimarannan veden näytteenoton ja valvonnan. STM:n asetus 354/2008 pienten yleisten uimarantojen uimaveden laatuvaatimuksista ja valvonnasta, määrittelee asetuksen mukaisten pienten uimarantavesien näytteenoton ja valvonnan.

## Sisäilma- ja rakennusmateriaalinäytteet

Sisäilma- ja rakennusmateriaalinäytteitä otetaan tarvittaessa harkinnan mukaan. Tarvittaessa sisäilman laadun selvitykset teetetään kiinteistön kustannuksella sen valitsemaa ja terveydensuojelulain vaatimukset täyttävää asiantuntijaa käyttäen.

## Muut näytteet

Puhtausnäytteitä otetaan uimahallista/kylpylästä kerran vuodessa (10–30 näytettä/kohde).

## Laboratoriot

Talous- ja uimavesinäytteet tutkitaan pääsääntöisesti Eurofins Ahma Oy:n laboratoriossa (Finas akkreditoitu, T131, Ruokaviraston hyväksymä), tarvittaessa käytetään myös muita Ruokaviraston hyväksymiä laboratorioita. Sisäilmanäytteitä ja puhtausnäytteitä tutkitaan Scanlab Oy:ssä ja tarvittaessa työterveyslaitoksen laboratoriossa. Näytteitä voidaan lähettää tutkittaviksi myös muihin Ruokaviraston toimialakohtaisesti hyväksymiin laboratorioihin. Vesivälitteisten epidemioiden yhteydessä voidaan käyttää myös muita kuin Ruokaviraston hyväksymiä laboratorioita, esim. tutkittaessa patogeenejä.

## 1.6 TERVEYDENSUOJELUN PAINOPISTEET VUOSILLE 2020-2024

Ympäristöterveydenhuollon yhteisen valtakunnallisen valvontaohjelman teemana on yhteinen valvonta ja yhteistyö. Tätä teemaa tukevat terveydensuojelulain valvontaohjelman painopisteet, joita ovat omavalvonnan tukeminen ja elinympäristöterveyden edistäminen.

Terveydensuojelulaki sisältää yleisperiaatteen, jonka mukaan toiminnanharjoittajan on suunniteltava ja toteutettava toimintansa siten, että terveyshaittojen syntyminen ehkäistään. Toiminnassa otetaan mahdollisuuksien mukaan huomioon yksilöiden tai ryhmien erityinen herkkyys ja niistä seuraavat erityisvaatimukset.

### Omaavalvonnin tukeminen

Terveydensuojelulakiin on kirjattu toiminnanharjoittajan omaavalvonta (TsL 2 §). Toiminnanharjoittajan on tunnistettava toimintansa mahdolliset terveyshaittaa aiheuttavat toiminnot sekä pyrittävä ennalta ehkäisemään ja vähentämään niitä. Omaavalvonnalla ja sen toimivuudella on tässä merkittävä rooli. Omaavalvonta on toiminnanharjoittajan itsensä tekemää järjestelmällistä ja jatkuvaa toiminnan seuranta ja arviointia. Omaavalvonta koskee kaikkia toimijoita. Terveydensuojeluviranomainen pyytää esimerkiksi tarkastuksen yhteydessä toiminnanharjoittajaa selvittämään, miten toimintaan vaikuttavat riskit on tunnistettu, miten niiden vakavuus on arvioitu ja mitä riskien hallintakeinoja on otettu käyttöön. Toiminnanharjoittajia voidaan joutua tukemaan riskien tunnistamisessa, joista voi aiheutua terveyshaittaa. Riskien tunnistamisella ja seurannalla on ennaltaehkäisevä vaikutus terveyshaittojen syntymiseen.

Talousveden turvallisen laadun perustana on toiminnanharjoittajan omaavalvonta (TsL 20 §). Water Safety Plan (WSP) -työkalu on suositeltava apuväline toimintaympäristön seurannan, riskinarvioinnin ja muun omaavalvonnin suunnittelemiseen. Viranomaisvalvonnalla varmistetaan, että talousveden laatu täyttää talousvesiasetuksen vaatimukset.

### Elinympäristöterveyden edistäminen ja yhteistyö

Kunnan tehtävänä on alueellaan edistää ja valvoa terveydensuojelua siten, että turvataan terveellinen elinympäristö. Kunnan on tiedotettava terveydensuojelusta ja järjestettävä terveydensuojelua koskevaa ohjausta ja neuvontaa (TsL 6 §). Tarkoituksena on, että paitsi kuntalaisilla, myös kunnan eri viranomaisilla olisi käytettävissään riittävästi tietoa elinympäristön tilasta ja siinä tapahtuvista muutoksista sekä niiden terveydellisistä vaikutuksista. Viranomaisten on yhteistyössä arvioitava paikalliset ympäristöterveysriskit ja asetettava tavoitteet niiden vähentämiseksi. Terveyshaittojen tunnistaminen ja ennalta ehkäiseminen edellyttävät jatkuvaa vuoropuhelua eri tahojen kesken. Parhaaseen lopputulokseen päästään säännöllisellä yhteistyöllä. Hankkeisiin ja suunnitelmiin vaikuttaminen onnistuu parhaiten, kun terveydensuojeluviranomainen osallistuu neuvotteluihin varhaisessa vaiheessa tuomalla esille terveydensuojelun näkökulmia ja havaintoja myös ennen varsinaisia lausuntokierroksia (esim. YVA-selvitykset, alueiden käytön suunnittelu, rakennusluvat).

## C 2. ELINTARVIKEVALVONTA

### 2.1 ELINTARVIKEVALVONNAN YLEISET TAVOITTEET

Elintarvikelain tarkoituksena on:

- 1) varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus sekä elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikemääräysten mukainen laatu;
- 2) varmistaa, että elintarvikkeista annettava tieto on totuudenmukaista ja riittävää eikä johda harhaan;

- 3) suojata kuluttajaa elintarvikemääräysten vastaisten elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysvaaroilta ja taloudellisilta tappioilta;
- 4) varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyys;
- 5) turvata korkealaatuinen, riskiperusteinen ja tasapuolinen elintarvikevalvonta; ja
- 6) osaltaan parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä.

## 2.2 SUUNNITELMAN PERUSTEET

Elintarvikelain 23/2006 48 §:n mukaisesti kunnan tulee laatia säännöllistä valvontaa koskeva kunnan elintarvikevalvontasuunnitelma (kunnan valvontasuunnitelma) siten, että valvonta on yleisten valvontaa koskevien vaatimusten mukaista, ehkäisee terveysvaaroja ja suojaa kuluttajaa taloudellisilta tappioilta. Suunnitelmassa on huomioitu Ruokaviraston Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2021-2024.

## 2.3 VALVONTAKOHTTEET

Valvontaviranomaisella tulee olla ajan tasalla olevat tiedot kaikista alueensa elintarvikevalvontakohteista. Näitä ovat:

- ilmoittamista ja hyväksyntää edellyttävät elintarvikehuoneistot (elintarvikelain muutos 352/2011 14 ja 15 §) mukaan lukien ns. virtuaalihuoneistot, liikkuvat elintarvikehuoneistot ja kuljetustoiminta
- liikkuvat elintarvikehuoneistot, joista on jo tehty ilmoitus toiselle paikkakunnalle ja joiden saapumisesta valvontaviranomaisen alueelle tiedotetaan valvontaviranomaiselle (elintarvikelain muutos 352/2011 15a.1 §); liikkuva elintarvikehuoneisto merkitään kuitenkin rekisteriin vain siinä valvontayksikössä, joka on hyväksynyt ko. huoneiston tai käsitellyt ko. huoneistosta tehdyn ilmoituksen
- toimijat, jotka valmistavat tai saattavat markkinoille elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja ja tarvikkeita (kontaktimateriaalialan toimijat) (elintarvikelain muutos 643/2010 21 a §); sekä
- ilmoittamista edellyttävät elintarvikkeiden alkutuotantopaikat (elintarvikelain muutos 352/2011 22.1 §).

## 2.4 VALVONTAKOHTTEIDEN HYVÄKSYMIS- JA ILMOITUSMENETTELY

Alkutuotantopaikkojen ja elintarvikehuoneistojen ilmoitus- ja hyväksymismenettelyistä on säädetty elintarvikelain 13 – 15 ja 22 §:ssä ja valtioneuvoston elintarvikevalvonnasta antamassa asetuksessa (elintarvikelain muutos 352/2011).

Valvontakohteiden hyväksyminen

Elintarvikealan toimijan, joka käsittelee eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä, on haettava elintarvikehuoneiston hyväksymistä laitokseksi valvontaviranomaiselta ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista. Valvontaviranomaisen on ratkaistava asia 60 vuorokauden kuluessa asian vireille tulosta, ellei asian laajuus, hakemuksen puutteellisuus tai muu erityinen syy edellytä asia pidempää käsittelyä. Laitoksen vaatimuksenmukaisuuden selvittäminen edellyttää tarkastuskäyntiä. Laitoksen hyväksymisestä tai ehdollisesta hyväksymisestä tehdään päätös. Toiminnan laitoksessa saa aloittaa, jos laitos täyttää lainsäädännön sille asettamat vaatimukset ja laitos on hyväksytty.

Myös itujen tuotanto katsotaan elintarvikeviranomaisen hyväksynnän edellyttämäksi alkutuotannoksi (uudet 1.7.2013 toimintansa aloittaneet). Hyväksymisvaatimus ei koske pieni-muotoista iduntuotantoa, joka tapahtuu osana ilmoitetun elintarvikehuoneiston (esim. ravintola) muuta toimintaa.

Vähäriskisistä toiminnoista annetussa asetuksessa (1258/2011) on määritelty ne eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevät elintarvikehuoneistot, joilta ei edellytetä laitoshyväksyntää, vaan elintarvikehuoneistoilmoitus riittää.

Toiminnan keskeyttämisestä, toiminnan lopettamisesta tai toimijan vaihtumisesta tulee ilmoittaa viivytystä valvontaviranomaiselle.

### Valvontakohteesta ilmoittaminen

Elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus elintarvikehuoneistosta valvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista (ilmoitettu elintarvikehuoneisto). Toiminnan saa aloittaa, jos elintarvikehuoneisto täyttää lainsäädännön sille asettamat vaatimukset. Ilmoitusvelvollisuus koskee myös sellaisia toimijoita, joilla ei ole varsinaista huoneistoa elintarvikkeiden käsittelyä varten, mutta jotka toimivat elintarvikeketjun osana (ns. virtuaalihuoneistot). Ilmoituksen käsittelystä annetaan toimijalle todistus. Toiminnan keskeyttämisestä, toiminnan lopettamisesta tai toimijan vaihtumisesta tulee ilmoittaa viivytystä valvontaviranomaiselle.

Kontaktimateriaalialan toimijan on ilmoitettava toimipaikastaan ja siellä harjoitettavasta toiminnasta toimipaikan sijaintikunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Alkutuotantopaikasta ja siellä harjoitettavasta toiminnasta on tehtävä ilmoitus hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista. Toimijan on ilmoitettava myös annettujen tietojen oleellisista muutoksista, toiminnan keskeyttämisestä yli vuodeksi sekä toiminnan lopettamisesta. Mikäli valvontaviranomainen saa tiedon alkutuotantopaikasta muuta kautta valvontaviranomaisen on ilmoitettava tarvittaessa toimijalle saaneensa tiedot alkutuotantopaikasta ja toimijan rekisteröinnistä VATI:iin. Alkutuotantosovelluksen toimintojen siirto VATI:iin on viivästynyt, eikä tällä hetkellä (2021 alkuvuosi) sovelluksen kautta voi viedä tietoja järjestelmään.

### Tiedottaminen

Elintarvikelain 15 a §:n mukaan liikkuvan elintarvikehuoneiston harjoittamasta elintarvikkeen myynnistä ja muusta käsittelystä ilmoitetussa tai hyväksytyssä liikkuvassa elintarvikehuoneistossa on toimijan tiedotettava viranomaiselle, jonka alueella toimintaa harjoitetaan. Tiedot on oltava viranomaisella viimeistään neljä arkipäivää ennen ilmoitetun toiminnan aloittamista ja viimeistään kaksi viikkoa ennen hyväksytyt toiminnan aloittamista.

## 2.5 TARKASTUSTEN MÄÄRITTELY JA SISÄLTÖ

Tarkastusten tarkoituksena on selvittää, täyttääkö tarkastettava kohde elintarvikelain 23/2006 ja sen perusteella annettujen asetusten sekä elintarvikkeiden valvontaa, turvalli-

suutta ja terveydellistä laatua sekä elintarvikehuoneistojen ja alkutuotantopaikkojen hygieniaa koskevan Euroopan yhteisön lainsäädännön asettamat vaatimukset.

Tarkastus on määritelty valvonta-asetuksessa (EY) 882/2004 minkä tahansa näkökohdan tutkimiseksi sen toteamiseksi, onko kyseinen näkökohta lainsäädännössä sille esitettyjen oikeudellisten vaatimusten mukainen. Valvonta-asetuksen mukaan elintarvikevalvonnan tarkastukset tehdään pääsääntöisesti ilman ennakkovaroitusta. Tarkastuskäynnillä voidaan tarkastaa koko valvontakohte ja sen toiminnot tai vain jokin osa-alue. Tarkastukseen voi sisältyä näytteenottoa ja mittauksia. Tarkastuksen laajuus riippuu kohdetyypistä sekä siitä onko kyseessä aloitustarkastus vai muu suunnitelmallinen tarkastus. Tarkastus sisältää yleensä aiemmin todettujen epäkohtien korjaamisen seuranta. Pelkkää näytteenottoa kohteessa ei katsota tarkastukseksi.

Suunnitelmallisen valvonnan tarkastukset

- ilmoitetun elintarvikehuoneiston ensimmäinen tarkastus (aloitustarkastus)
- suunnitelmallinen tarkastus

Elintarvikemääräysten noudattamatta jättämiseen liittyvät tarkastukset

Muut tarkastukset

- asiakasvalituksen perusteella tehty tarkastus
- ruokamyrkytyspäilyn johdosta tehty tarkastus
- muu tarkastus

Aloitustarkastukset tehdään elintarvikehuoneistojen ilmoituksen käsittelyn jälkeen kohteen riskinarvioinnin mukaan viimeistään joko yhden, kolmen tai kuuden kuukauden kuluessa toiminnan aloittamisesta. Tarkastus voidaan tehdä myös ennen toiminnan aloittamista, jos ilmoituksen perusteella on syytä epäillä, että elintarviketurvallisuus tai kuluttajansuoja saattaa vaarantua, ellei riskienhallintakeinoista varmistuta ennen toiminnan alkamista. Tarkastuksen pääasiallinen tarkoitus on selvittää elintarvikehuoneiston toimintaedellytykset. Aloitustarkastukset pyritään tekemään yhden kuukauden sisällä toiminnan aloittamisesta. Mikäli tähän ei päästä, noudatetaan seuraavia aikarajoja:

- Viimeistään yhden kuukauden kuluessa tehdään tarkastukset pääsääntöisesti sellaisiin kohteisiin, joissa käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita tai huoneistossa valmistetaan elintarvikkeita, jotka on tarkoitettu erityisryhmille (esim. gluteenittomat elintarvikkeet). Tällaisia kohteita ovat esimerkiksi ravintolat, laitospöytä, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevät myymälät ja ulkomyyntipisteet.
- Viimeistään kolmen kuukauden kuluessa tehdään tarkastukset sellaisiin kohteisiin, joissa valmistetaan, myydään, tarjoillaan, säilytetään, kuljetetaan tai muuten käsitellään pakkaamattomia, ei helposti pilaantuvia elintarvikkeita tai säilytetään, kuljetetaan ja myydään pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Tällaisia kohteita ovat esimerkiksi varastot, ns. laatikkomyymälät ja kioskit.
- Viimeistään kuuden kuukauden kuluessa tehdään tarkastukset pääsääntöisesti sellaisiin kohteisiin, joissa myydään, säilytetään tai muuten käsitellään ainoastaan pakattuja elintarvikkeita, jotka eivät säilykseen vaadi kylmä- tai kuumasäilytystä.

Vastaavaa jaottelua käytetään päätettäessä tarkastuksen ajankohdasta, kun elintarvikehuoneiston toimija vaihtuu.

Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevät laitokset ovat hyväksymismenettelyn piirissä. Hyväksyttävä elintarvikehuoneisto (laitos) tarkastetaan ennen toiminnan aloittamista tai ennen toiminnan olennaista muuttamista hyväksymiskäsittelyn yhteydessä. Tarkastuskäynnillä huomioidaan, että laitoksen rakenteet, toiminnot ja laitteisto ovat pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaisia, että laitoksessa on mahdollista toimia lainsäädännön vaatimuksia noudattaen. Hyväksymistarkastuksessa arvioidaan laitoksen omavalvontasuunnitelman sisältö, jonka tulee olla riittävä terveysvaarojen estämiseksi, vähentämiseksi tai poistamiseksi. Tuotannon kriittiset kohdat ja niihin liittyvien riskien hallinta tulee olla kuvattuna. Laitoksen näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma sekä tieto omavalvontatutkimuksiin käytettävästä laboratorion tulosta tulee olla kuvattuna. Hyväksymistarkastuksesta kirjoitetaan tarkastuskertomus, josta käy ilmi täyttääkö laitos hyväksymisen edellyttämät vaatimukset. Tarkastuskertomukseen kirjataan yksityiskohtaisesti ne asiat, joiden osalta laitos ei täytä lainsäädännön vaatimuksia. Tämä tarkastus ei kuulu valvontasuunnitelman suunnitelmalliseen tarkastukseen.

Suunnitelman mukaiset tarkastukset tehdään pääsääntöisesti ennalta ilmoittamatta ja silloin, kun kohteessa on toimintaa, jotta voidaan arvioida myös toiminnan hygieniää. Tarkastus voidaan katsoa olevan ennakkoon ilmoittamaton silloin, kun toimija ei ehdi korjata tarkastettavaa asiaa ilmoittamisen ja tarkastuksen välisenä aikana. Tarkastuskäyntejä voidaan tehdä myös muulloin, esimerkiksi aamulla ennen varsinaista toiminta-aikaa. Tarkastuksia voidaan tehdä myös iltaisin ja viikonloppuisin esimerkiksi suuriin yleisötilaisuuksiin, ravintoloihin ja grillikioskeihin. Yleensä tarkastus tehdään valvontakohteessa, mutta valvontaviranomainen voi tarkastaa esimerkiksi asiakirjoja myös virkapaikallaan.

Elintarvikehuoneistojen tarkastukset tehdään Oiva-arviointijärjestelmän ja ohjeiden mukaisesti. Elintarvikekohteiden tarkastushavainnot koostetaan Oiva-raporttiin ja julkaistaan Ruokaviraston määräämällä tavalla keskitetyn järjestelmän kautta Oivahymy-sivustolla.

Oiva-tarkastukset ovat valvontasuunnitelman mukaisia maksullisia tarkastuksia. Tarkastus tehdään yleensä ennalta ilmoittamatta, koska tarkoitus on tarkastaa sen hetkistä toimintaa yrityksessä. Elintarvikevalvonta yhdenmukaistuu Suomessa samanlaisten tarkastuskäytäntöjen myötä. Tarkastettavat kohdat on jaettu 19 asiakokonaisuuteen, jotka kaikki tulee tarkastaa vähintään kerran kolmessa vuodessa (kohteeseen sovellettavat asiakohdat).



## Elintarvikevalvonnan painopistealueet 2021-2024:

Kehittämisteema	Painopiste	Ajankohta
Tiedolla johtaminen ja digitalisaatio	Valvontatulokset ohjaamaan valvontaa	2021-2024
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kunnossapito (Oivarivit 2.2 ja 2.3)</li> <li>- puhtaanapito (Oivarivit 3.1 ja 3.2)</li> <li>- Markkinointi (Oivarivi 13.3)</li> <li>- Valtakunnallinen suolan ja ravintoarvomerkitöjen valvontaprojekti (Oivarivit 13.1 ja 13.2)</li> </ul>	2021
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lämpötilavalvonta (Oivarivi IEH 6.2 ja 6.4)</li> <li>- jäljitettävyys (oivarivit 16.1 ja 16.9)</li> <li>- takaisinvedot (Oiva-rivi 16.6)</li> </ul>	2021 kunnat voivat osallistua suunnitteluun  2022-2023 toteutetaan painotettua valvontaa, osallistutaan koulutuksiin
	Kohteet valvonnan piiriin, aktiivisten kohteiden ja kohdetoimintojen saattaminen ajan tasalle.	2021-2024 jatkuvaa tiedon päivittämistä tarkastustoiminnassa
Valmius- ja kriisinhallinta	Pandemiavalmiuden kehittäminen-koronapandemian opit elintarvikevalvonnassa	2021 oman toiminnan arvioiminen, valmiussuunnitelman päivittäminen 2022 työryhmiin osallistuminen, onnistumisen arviointi ja valmiuden kehittäminen 2023 otetaan käyttöön sovitut toimintatavat

## Pakkokeinojen käyttö

Hallinnollisia pakkokeinoja käytetään elintarvikevalvonnassa silloin, kun elintarvikealan toimija ei ryhdy tarvittaviin toimenpiteisiin elintarvikemääräysten noudattamiseksi, eivätkä muut valvontatoimenpiteet toimijan velvoittamiseksi ole riittäviä. Pakkokeinoja ovat mm. erilaiset määräykset ja kiellot, uhkasakko sekä teettämis- ja keskeyttämisuhka, haltuunotto sekä elintarvikehuoneiston hyväksynnän peruuttaminen.

Elintarvikelain 32 §:n mukaan hallinnollisia pakkokeinoja koskevaa toimivaltaa on siirretty-lievempien pakkokeinojen osalta viranhaltijoille. Näitä ovat:

- elintarvikemääräysten vastaisuuden poistaminen;
- kieltö;
- elintarvikkeen markkinoilta poistaminen ja yleinen tiedottaminen;
- haltuunotto; ja
- elintarvikkeen käyttöä ja hävittämistä koskeva päätös.

Määräysten antamiseen liittyy asianosaisen hallintolain mukainen kuuleminen, ellei kyseessä ole kiireellisiä toimia vaativa tilanne, eikä kuulemista voida suorittaa. Hallinnollisten pakkokeinojen käytössä noudatetaan Ruokaviraston ohjetta.

## 2.6 VALVONTAKOHTTEIDEN TARKASTUSTIHEYS JA TARKASTUKSIIN KÄYTETTÄVÄ AIKA

Elintarvikehuoneistojen riskinarviointi ja valvontatarpeen määrittely on tehty uuden Ruokaviraston ohjeen 10503/4 Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen mukaisesti. Alkutuotannon valvontatarpeen määrittely perustuu Ruokaviraston (Eviran) ohjeeseen 10507/1.

<b>SUUNNITELMALLINEN VALVONTA</b>  <b>2021-2024</b>  Hyväksytyt elintarvikehuoneistot (laitokset)	Kohteiden lukumäärä	Tarkastukseen käytettävä aika h/kohde	Tarkastustiheyssuositus/kohde/v	Tarkastusten määrä/v	
<b>Liha-ala</b>					
Kokoluokka 1, tuotanto <10 000 kg/v	2	2-4	1-2	3	
Kokoluokka 2, tuotanto 10-100 000 kg/v	1	2-4	1	1	
Kokoluokka 3, tuotanto 100 000-1 milj. kg/v	0				
<b>Kala-ala</b>					
Kokoluokka 1, tuotanto <10 000 kg/v	1	3-4	1	1	
Kokoluokka 2, tuotanto 10-100 000 kg/v	1	3-4	2	2	
Kokoluokka 3, tuotanto 100 000-1 milj. kg/v	0				
<b>Maitoala</b>					
Kokoluokka 2, vastaanotetun raakamaidon määrä <5 000 000 kg/v tai tuotanto < 100 000 kg/v	2	3-4	2	4	
<b>Muna-ala</b>					
Kokoluokka 1, tuotanto <10 000 kg/v	0				
Kokoluokka 2, tuotanto 10 000-10 milj. kg/v	0				
<b>YHTEENSÄ</b>	7			11	

<b>SUUNNITELMALLINEN VALVONTA 2021-2024</b>  Ilmoitetut elintarvikehuoneistot	Kohteiden lukumäärä	Tarkastukseen käytettävä aika h/kohde	Tarkastustiheysosuus/kohde/v	Tarkastusten määrä / v
<b>Vilja- ja kasvisala</b>				
Myllytoiminta	0			
Leipomotuotteiden valmistus	2	3-4	0,5-1	2
Ruoka- ja kahvileipien valmistus	3	3-4	0,35-1	1-2
Muiden viljatuotteiden valmistus	0			
Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus	8	3-4	0,5-2	3-7
Pakkaamatoiminta	1*		0,5	
<b>Muiden elintarvikkeiden valmistus</b>				
Yhdistelmätuotteiden valmistus	1	3-4	0,5	0-1
Makeisten valmistus	2	3	0,35-0,5	0-2
Juumien valmistus	0			
Muu valmistus	1		0,5	0-1
<b>Elintarvikkeiden myynti</b>				
Elintarvikkeiden tukkumyynti	0			
Elintarvikkeiden vähittäismyynti	43	2-4	0,35-2	28 (v. 21 ja 23) / 11 (v. 22 ja 24)
Ulkomyyntialue	4		0	
Kuluttajan tuotteiden käsittely, eläimistä saatavat elintarvikkeet	0			
<b>Vähäriskinen toiminta elintarvikehuoneistossa</b>				
Lihan käsittely	36	2-3	0,5	18
<b>Vienti ja tuonti</b>				
Elintarvikkeiden maastavienti	0			
Elintarvikkeiden maahantuonti	0			
<b>Elintarvikkeiden tarjoilu</b>				
Ravintolatoiminta	41	3-4	0,35-1	30 (v. 21 ja 23) / 26 (v. 22 ja 24)
Grilli- ja pikaruokatoiminta	3	2-3	0,35-0,5	1 (v. 21) / 2 (v. 22) / 0 (v. 23) / 3 (v. 24)
Kahvilatoiminta	33*	2-3	0,35-0,5	9 (v. 21 ja 24) / 8 (v. 22) / 5 (v. 23)
Pubitoiminta	2		0	
Suurtalous, laitoskeittiötoiminta	8	3-4	0,5-1	5
Suurtalous, keskuskeittiötoiminta ja pitopalvelu	10	3-4	0,5-2	10-11
Suurtalous, tarjoilukeittiötoiminta	19	1-2	0,35	15 (v. 21) / 1 (v. 22) / 4 (v. 23) / 14 (v. 24)

<b>Elintarvikkeiden kuljetukset</b>				
Elintarvikkeiden kuljetus	0			
Elintarvikkeiden pakastekuljetus	0			
Elintarvikkeiden kuljetus jäädytettynä	0			
Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä	0			
<b>Elintarvikkeiden varastointi, pakastaminen ja pakkaaminen</b>				
Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi	0	1-2	0,35	0
Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi	2	2-3	0,35	0-1
Elintarvikkeiden pakastaminen	1	3	0,35	0-1
Elintarvikkeiden pakkaaminen	1*			
<b>Elintarvikkeiden kontaktimateriaalit</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0,35</b>	<b>0-1</b>
<b>YHTEENSÄ</b>	<b>222</b>			
<b>Laitokset ja ilmoitetut elintarvikeh. yht</b>	<b>229</b>			
<b>Alkutuotanto (arvio)</b>				
Maidontuotanto	22	1-3	0,2	19 (v. 2021)
Maidontuotanto, kun raakamaito toimitetaan pakattavaksi lämpökäsittelemättömänä	0	1-3	1	
Maidontuotanto, kun raakamaito toimitetaan tilan omaan elintarvikehuoneistoon myytäväksi raakamaitona tai käytettäväksi raakamaitotuotteiden valmistukseen.	0	1-3	1	
Ternimaidon myynti suoraan kuluttajalle ≤2 500 kg/v**	0	1-3	tuotantotilan hyg.tarkastuksen yhteydessä	
Raakamaidon myynti suoraan kuluttajalle ≤2 500 kg/v**	1	1-3	0,5/tuotantotilan hyg.tarkastuksen yhteydessä	
Jäädytetyn ternimaidon myynti, toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin ≤2 500 kg/v**	0	1-3	maidontuotantotilan hyg.tarkastuksen yhteydessä	
Eläinten kasvatusta lihantuotantoa varten	24		tarvittaessa	
Kalastus < 12 m alus	14		tarvittaessa	
Kalastus ≥ 12 m alus	0		0,3	
Kalastustuotteiden myynti suoraan kuluttajalle ≤5 000 kg/v**	9		0,3	0-9
Vesiviljely	6	1-3	0,2	3
Kananmunatuotanto	0	1-2	0,2	
Kananmunien myynti suoraan kuluttajalle ≤20 000 kg/v tai toimittaminen vähittäismyyntiin poikkeusalueella ≤30 000 kg/v**	0	1-3	joka 6. vuosi	
Muiden linnunmunien tuotanto	0	1-3	0,2	
Muiden linnunmunien myynti suoraan kuluttajalle ≤5 000 kg/v /toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin ≤5 000 kg/v**	0	1-3	tarvittaessa	
Hunajan tuotanto	4	1-3	tarvittaessa	
<b>Kasvin- ja sienten tuotanto</b>				
Sellaisenaan syötävien kasvien tuotanto, johon liittyy erityisiä vaaroja (esim. avomaaviljely ja päältä kastelu)	0	1-3	0,3	
Sellaisenaan syötävien kasvien tuotanto (esim. kasvihuoneviljely)	0	1-3	0,2	
Sellaisenaan syötävien lehtivihannesten avomaan viljely: myynti suoraan kuluttajalle ≤50 000 kg/v ja/tai toimittaminen paikalli-	0	1-3	0,2	

seen vähittäismyyntiin ≤50 000 kg/v **				
Kasvihuoneessa viljely, myynti suoraan kuluttajalle ≤50 000 kg/v ja/tai toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin ≤50 000 kg/v**	1	1-3	tarvittaessa	
Itujen tuotanto	0	1-3	1	
Itujen myynti suoraan kuluttajalle ≤5 000 kg/v, toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin ≤5 000 kg/v**	0	1-3	0,5	
Muu kasvin- ja siententuotanto (esim. ruokaperuna, vilja, hedelmät ja juurekset sekä muut kuin sellaisenaan syötävät vihannekset kuten avomaankurkku ja pavut)	2 (?)		tarvittaessa	
Muiden kasveista saatavien alkutuotannon tuotteiden ja sienten myynti suoraan kuluttajalle ≤100 000 kg/v, toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin ≤100 000 kg/v**	?		tarvittaessa	
<b>Alkutuotanto yhteensä</b>	<b>74</b>			<b>22-31</b>

\*) kohteiden määrässä yleensä 1-2 kpl toimintoja, jotka eivät ole ensisijaisia toimintoja ja tarkastus tehdään saman toimipaikan muun (eli ensisijaisen) toiminnan yhteydessä, otettu huomioon tarkastusmäärässä.

\*\*) VNa 1258/2011 2 ja 3 § mukainen toiminta

## 2.7 NÄYTTEENOTTO- JA TUTKIMUSSUUNNITELMA VUOSILLE 2021-2024

Laboratoriossa tutkitaan elintarvikenäytteitä seuraavasti:

NÄYTE	VALVONTA-KOHDE	ANALYYSIT	NÄYTE-MÄÄRÄ	TIHEYS
pintapuh- tausnäytteet	liha-alan laitos, kypsät sellaise- naan syötävät elintarvikkeet	Listeria monocyto- genes	1-2 kpl/kohde	0-1 krt/v
lihavalmis- teet, sellaise- naan syötä- vät	liha-alan laitos	Listeria monocyto- genes	1 kpl/kohde	0-1 krt/v
kalavalmis- teet	kala-alan laitos	Listeria monocyto- genes	1 kpl/kohde	1 krt/v
pintapuh- tausnäytteet	kala-alan laitos	Listeria monocyto- genes	1-2 kpl/kohde	1 krt/v
leipäjuusto	maitoalan lai- tokset	Listeria monocyto- genes	1 kpl/kohde	1 krt/v
pintapuh- tausnäytteet	maitoalan lai- tokset	Listeria monocyto- genes	1-2 kpl/kohde	1 krt/v

Tämän lisäksi otetaan Ruokaviraston määräämät valvontanäytteet ja tutkitaan kaikki valitus- ja ruokamyrkytyspäilynäytteet. Valvonta tukeutuu pääasiassa ScanLab Oy:n labora-

torioon Oulussa, joka on Ruokaviraston hyväksymä laboratorio. Tarvittaessa näytteitä lähetetään myös muihin Ruokaviraston hyväksymiin akkreditoituihin laboratorioihin.

Lisäksi osallistutaan mahdollisuuksien mukaan Ruokaviraston valvontaprojekteihin/ valvontahankkeisiin.

## 2.8 TERVEYSVAARATILANTEET JA TAKAISINVEDOT

Ruokamyrkytys-epidemioiden varalta on yhteistoimialueen kunnissa perustettu ruokamyrkytystyöryhmät.

Takaisinvetotilanteessa toimitaan Ruokaviraston takaisinvento-ohjeiden mukaan. Mikäli toimija ei noudata velvollisuuttaan takaisinvedoissa, ryhdytään toimenpiteisiin terveydelle vaarallisten erien poistamiseksi markkinoilta

## C 4. TUPAKKALAIN VALVONTA

### 4.1 TUPAKKALAIN VALVONNAN YLEISET TAVOITTEET

Tupakkalain tavoitteena on ehkäistä tupakkatuotteiden käytön aloittamista, edistetään niiden käytön lopettamista ja suojellaan väestöä tupakansavulle altistumiselta. Lain tavoitteena on ihmisille myrkyllisiä aineita sisältävien ja riippuvuutta aiheuttavien tupakkatuotteiden käytön loppuminen.

Euroopan unionin uusi tupakkatuotedirektiivi tuli voimaan 19.5.2014. Direktiivi saatettiin osaksi kansallista lainsäädäntöä tupakkalain kokonaisuudistuksen voimaantulon myötä 15.8.2016. Tupakkalain soveltamisala laajeni samalla koskemaan tupakkatuotteiden lisäksi sähkösavukelaitteita, niissä käytettäviä nesteitä (nikotiinillisiä ja nikotiinittomia) sekä poltettavaksi tarkoitettuja kasviperäisiä tuotteita (esim. yrttisavukkeita, vesipiipputupakkaa). Direktiivistä suoraan johtuvat uudet säännökset koskevat muun muassa tupakkalain piirissä olevien tuotteiden ominaisuuksia sekä niistä viranomaisille tehtäviä (ennako)ilmoituksia. Myös tuotepakkauksia koskeva sääntely tulee pääsääntöisesti suoraan tupakkatuotedirektiivistä. Viimeisin tupakkatuotedirektiivistä johtuva muutos koskee vähittäismyyntipakkausten merkintöjä, joihin uusina pakollisina merkintöinä tulevat jäljitettävyy- ja turvaominaisuusmerkinnät vaiheittain 20.5.2019 alkaen.

Direktiivin täytäntöönpanon lisäksi tupakkalakiin tuli vuonna 2016 kansallista lisäsääntelyä koskien muun muassa etämyyntiä, tukkumyynnin ilmoituksenvaraisuutta sekä tupakointikieltoja. Myyntiä koskevia kieltoja ja rajoituksia laajennettiin koskemaan myös tupakkalain piiriin tulleita uusia tuotteita. Vuonna 2019 tehtiin pieniä muutoksia direktiivin jäljitettävyy- ja turvaominaisuusmerkintöjä koskevan sääntelyn toimeenpanon yhteydessä koskien lähinnä tukkumyynnin rajoituksia. Tupakkalain valvonnan toimintaympäristön muutokset näyttävät jatkuvan myös tulevaisuudessa (Tupakka- ja nikotiinipolitiikan kehittämissuunnitelman mietintö toukokuu 2018). On hyvin todennäköistä, että tupakkalakiin tehdään valvontaohjelmakauden aikana yksi tai useita muutoksia.

## 4.2 SUUNNITELMAN PERUSTEET

Tupakkalain 549/2016 84 § mukaisesti kunta laatii ja hyväksyy tämän lain noudattamisen säännöllistä valvontaa koskevan tupakkalain valvontasuunnitelman (valvontasuunnitelma). Valvonnan tulee olla laadukasta, riskiperusteista ja terveyshaittoja ehkäisevää. Valvontasuunnitelmassa otetaan huomioon valvontaohjelma paikallisten tarpeiden mukaisesti. Valvontasuunnitelma on tarkistettava tarvittaessa.

Tupakkalain suunnitelmallista valvontaa on yksinkertaistettu ohjelmakaudelle 2015 - 2019. Suunnitelmallisen valvonnan piiristä on poistettu sellaiset kohdetyypit, joissa tupakointi on tupakkalain perusteella kielletty. Tällaisia kohdetyyppejä ovat muun muassa täysin savuttomat ravintolat, päiväkotien ja oppilaitosten sisätilat ja ulkoalueet sekä virastojen ja viranomaisten sekä niihin verrattavien julkisten laitosten yleisölle ja asiakkaille varatut sisätilat.

Suunnitelmallisen valvonnan kohteita ovat esimerkiksi:

- tupakointitilalliset ravintolat ja ravitsemisliikkeet
- tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden vähittäis- ja tukkumyyntipaikat

Suunnitelmallisen valvonnan piiristä poistuneiden kohdetyyppien osalta tupakkalain toteutumista valvotaan muun ympäristöterveydenhuollon valvonnan yhteydessä ja havaittuihin epäkohtiin puututaan (kohteeseen tehdään tällöin tupakkalain mukainen tarkastus).

## 4.3 TARKASTUSTEN SISÄLTÖ

Tupakkalain mukaisen tarkastuksen tavoitteena on selvittää, ovatko tarkastuksen kohteen tilat ja toiminta tupakkalaissa asetettujen vaatimusten mukaisia. Tarvittaessa annetaan ohjeita, toimenpidekehotuksia ja määräyksiä, jotta lain edellytykset toteutuvat. Tarkastukseen liittyy tavallisesti aistinvaraista tarkastelua ja arviointia sekä mahdollisesti mittauksia ja näytteenottoa jatkotutkimuksia varten.

Tupakkalain toteutumista voidaan valvoa samalla, kun valvontakohteeseen kohdistetaan muuta ympäristöterveydenhuollon valvontaa. Esimerkiksi elintarvikemyymälöihin ja kioskeihin kohdistuvan muun ympäristöterveydenhuollon lain mukaisen tarkastuksen yhteydessä on luontevaa valvoa myös tupakkalain alaisten tuotteiden myyntiä ja muuta lainmukaisuutta sekä nikotiinikorvaushoitovalmisteiden myyntiä lääkelain perusteella. Tarkastuksella voidaan pyrkiä myös selvittämään, myydäänkö kohteessa lain vastaisesti suunuskaa. Nuuskahavainnoista ilmoitetaan poliisille.

Tupakkalain alaisten tuotteiden tarkastaminen myyntipaikassa

Valvira on laatinut tarkastuslomakepohjat ohjeineen tupakkalain mukaisten valvontakohteiden tarkastamista varten, tarkastuksilla käytetään kyseisiä valvontalomakepohjia. Lomakkeet ovat myös VATI-tietojärjestelmän tarkastuslomakepohjina. Myyntipaikka tarkastetaan mahdollisimman kattavasti tarkastuslomakkeen mukaan, vähintään kuitenkin niin, että kaikki tarkastuslomakkeen kohdat tulee tarkastettua myyntikohteessa kahden suunnitelmallisen tarkastuksen aikana. Samalla tarkastuskerralla myyntipaikassa on tarkoituksenmukaista tarkastaa myös nikotiinivalmisteiden myynti. Tukku liikettä, joka harjoittaa tukkumyynnin lisäksi tupakkatuotteiden vähittäismyyntiä, koskevat samat säännökset kuin muitakin tupakkatuotteiden vähittäismyyntipaikkoja.



## Tupakointikieltojen ja -rajoitusten valvonta

Tupakointikieltojen- ja rajoitusten suunnitelmalliseen valvontaan kuuluvat ravintolat ja muut ravitsemisliikkeet, joissa on erillinen tupakointitila. Ravintoloissa tarkastus voidaan tehdä päivällä normaalina virka-aikana, ellei kysymyksessä ole ilta- tai yöravintola. Ravintoloiden ja muiden ravitsemisliikkeiden tupakkalain mukaisella valvontatarkastuksella käytetään Valviran laatimaa tarkastuslomaketta ja sen selitysosaa. Tarkastuslomake on saatavissa ympäristöterveydenhuollon ekstranetistä ja VATI-tietojärjestelmässä.

Tarkastuksilla on varmistettava, että tupakkalain tupakointikieltoja noudatetaan, tupakointitila täyttää tupakkalain vaatimukset, omavalvonnan toimii ja tupakointikielto-opasteet ovat vaatimusten mukaisia. Ravintolat ja muut ravitsemisliikkeet ovat tupakkalain mukaisia työyhteisöjen yleisiä sekä asiakkaille tarkoitettuja sisätiloja, joissa tupakointi on pääsääntöisesti kielletty. Ravintolan tai muun ravitsemisliikkeen sisätiloissa tupakointi voidaan sallia ainoastaan kunnan rakennusvalvontaviranomaisen tupakointiin hyväksymässä erillisessä tupakointitilassa. Tupakointi on tietyin edellytyksin mahdollista myös ravintoloiden ulkotarjilualueilla.

### Tarkastuksella käytettävät menetelmät

Tupakointikieltoja ja -rajoituksia koskevilla tarkastuskäynneillä ilmassa voidaan todeta olevan tupakkalaissa tarkoitettujen tuotteiden savua tai höyryä, jos se on nähtävissä, haistettavissa tai tunnettavissa. Jos tarkastusta suorittavalla henkilöllä on jokin hajuainetointaan vaikuttava sairaus tai haitta, on tarkastukseen osallistuttava myös sellaisen viranhaltijan, jolla ei ole haju-aistin toimintaan vaikuttavaa sairautta tai haittaa. Savun tai höyryn kulkeutumista voidaan lisäksi selvittää merkkiainetutkimuksella tai muulla soveltuvalla menetelmällä. Aistinvarainen arviointi tupakointikieltojen ja -rajoitusten valvonnassa on suositeltavin menetelmä savun tai höyryn havainnointiin, sillä nykyiset mittausmenetelmät niiden havaitsemiseksi ovat rajalliset.

Tupakkalain myyntiä ja markkinointia koskevien säännösten valvontaan ei yleensä liity näytteenottoa, mutta se on kuitenkin tietyissä tilanteissa mahdollista. Valvira voi tehdä näytteenottopyyntöjä kunnalle yksittäisissä valvontaan liittyvissä asioissa. Näihin liittyvistä käytännön järjestelyistä sovitaan tapauskohtaisesti. Pelkkä näytteenotto ilman muita valvontatoimia ei ole tässä ohjelmassa tarkoitettu tarkastus.

## 4.4 VALVONTAKOhteet, NIIDEN RISKILUOKITUS, TARKASTUSTIHEYS JA TARKASTUKSIIN KÄYTETTÄVÄ AIKA

Tupakkalain mukainen kohdetyyppi	Tarkastustiheys /vuosi	Kohteet lkm	Tarkastusten määrä/v
<b>TUPAKOINTI KIELLOT JA RAJOITUKSET</b>			
Ravintola tai muu ravitsemisliike, jossa on erillinen tupakointitila	0,3	1	0 - 1

TUPAKKATUOTTEIDEN MYYNTI, MAINONTA JA ESILLÄPITO			
Vähittäismyynti (myös tukkumyymälät, joissa on vähittäismyyntiä)	0,5	32	v. 2020, 2022, 2024: n. 19 kpl v. 2021, 2023: n. 13 kpl
Tupakkatuotteiden tukkumyynti	0,5	0	0
YHTEENSÄ			14-20

#### 4.5 TUPAKKALAIN VALVONNAN PAINOPISTEET VALVONTASUUNNITELMAKAUDEL- LA

Suunnitelmallisen valvonnan ulkopuolisiin kohdetyyppeihin voidaan kohdistaa suunnitelmallista valvontaa silloin, kun valvontakohdetyyppi on valvontasuunnitelman painopisteenä.

Tupakkalain valvontasuunnitelmakaudella 2020-2024 painopisteiden valinnassa on huomioitu ympäristöterveydenhuollon yhteisen valvontaohjelman teema yhtenäinen valvonta ja yhteistyö. Tupakkalain valvontaohjelmakauden 2020-2014 painopisteet ovat: 1) omavalvonnan tukeminen, 2) yhteistyö ehkäisevän päihdetyön kanssa sekä 3) laittoman kaupan ehkäisy ja viranomaisten välinen yhteistyö.

##### Omavalvonnan tukeminen

Tupakkalain valvonta tukeutuu viranomaisvalvonnan lisäksi toiminnanharjoittajien itse harjoittamaan valvontaan ja toiminnansäätelyyn ("omavalvonta"). Tupakkalaissa omavalvontasuunnitelman laatimisvelvollisuudesta on erikseen säädetty tupakkalaissa tarkoitettujen tuotteiden myynnin sekä tupakointilallisten ravitsemisliikkeiden osalta. Näiltä osin omavalvonta on elinkeinonharjoittajalle pakollista. Tupakkalain valvovan viranomaisen toiminnalla voidaan lisäksi tarjota esimerkkejä ja herättää keskustelua sellaisista omavalvonnan sovellusalueista, jotka eivät suoraan seuraa elinkeinonharjoittajalle säädetystä velvollisuudesta.

Tarvittaessa käytetään muitakin riskinarviointikeinoja kuin perinteinen tarkastus omavalvonnan toimivuuden arvioinnissa (esim. kyselyt).

Painopisteen tavoitteena on auttaa parantamaan toiminnanharjoittajien omavalvonnan laatua, lisätä valvonnan näkyvyyttä ja vaikuttavuutta sekä edistää valvontakohteista tehtävää riskinarviointia.

##### Yhteistyö ehkäisevän päihdetyön kanssa

Tupakkalakia valvovien ja ehkäisevää päihdetyötä harjoittavien viranomaisten yhteistyö on lisääntynyt valtakunnallisesti huomattavasti. Painopisteen tavoitteena on kehittää tupakkalakia valvovien viranomaisten ja ehkäisevän päihdetyön yhteistyötä niin, että yhteistyön tulokset tukisivat sekä tupakkalain että EPT-lain tavoitteiden toteutumista. Suunnitelmakaudella pyritään luomaan toimivat yhteistyötavat ehkäisevän päihdetyön kanssa. Mahdollisuuksien mukaan osallistutaan ehkäisevää päihdetyötä seudulla harjoittavien tahojen toimintaan.

## Laittoman kaupan ehkäisy ja viranomaisten välinen yhteistyö

Tupakkatuotteiden vähittäismyyntipakkauksiin tulevat vaiheittain 20.5.2019 alkaen pakollisina ominaisuuksina turvaominaisuusmerkintä sekä jäljitettävyyjärjestelmän mukainen yksilöllinen tunniste. Näiden pakkausmerkintöjen avulla pystytään varmistumaan tupakkatuotteen aitoudesta sekä jäljittämään tuote valmistuksesta aina vähittäismyyntiin asti. Vähittäismyyntipakkausten uusien pakollisten merkintöjen tarkoituksena on ehkäistä tupakkatuotteiden laittonta kauppaa.

Painopisteenä ovat vuosille 2020-2021 savukkeiden ja kääretupakkatuotteiden vähittäismyyntipakkausten uudet pakolliset merkinnät. Tällöin myynnin valvonnassa vähittäismyyntipakkauksien osalta tarkastuksilla kiinnitetään erityistä huomiota uusiin pakollisiin merkintöihin. Tarkastuksella tarkastetaan myös muut myyntipakkauksen merkinnät (1-2 tuotetta/kohde) vuosien 2020-2021 aikana. Lisäksi kiinnitetään huomiota viranomaisyhteistyön toimintatapojen luomiseen ja vakiinnuttamiseen sekä yhteistyön toimivuuteen. Viranomaisyhteistyö paikallisella, alueellisella ja valtakunnallisella tasolla mahdollistaa tehokkaan puuttumisen tupakkatuotteiden laittomaan kauppaan.

Toimintavuosi	2020	2021	2022	2023	2024
<b>Painopiste</b>	Laittoman kaupan ehkäisy ja viranomaisten välinen yhteistyö		Tuotevalvonta ja markkinoinnin valvonta		
	Omavalvonnan tukeminen ja yhteistyö ehkäisevän päihdetyön kanssa				

### Valvontaprojektit

Valvira ohjaa ja valvoo kuntien valvontaa suuntaavia valtakunnallisia tupakkalain valvontaprojekteja yhdessä aluehallintovirastojen kanssa. Aluehallintovirastoilla voi lisäksi olla omia alueellisia valvontaprojekteja. Valtakunnalliset ja alueelliset valvontaprojektit ovat osa kunnan toteuttamaa suunnitelmallista ja säännöllistä valvontaa. Niillä kunta toteuttaa valvontaa koordinoitusti ja tehokkaasti. Mikäli Valvira tai AVI järjestävät valvontaprojekteja, osallistutaan niihin mahdollisuuksien mukaan.

Tupakkalain valvontaan tarvitaan myös muuhun kuin suunnitelman mukaisiin tehtäviin kunnan myyntilupien käsittelyyn, tupakointikieltihakemusten käsittelyyn, neuvontaan, ohjaukseen, suunnitteluun, raportointiin, alan seurantaan ja koulutukseen, suunnitelman ulkopuolisiin tarkastuksiin, kohdetietojärjestelmän päivityksiin.

### 4.6 LABORATORIOT, JOIHIN VALVONTA TUKEUTUU

Tutkittavat näytteet lähetetään tarvittaessa ensisijaisesti Työterveyslaitoksen laboratorioihin, myös muita laboratorioita voidaan harkinnan mukaan käyttää. Laboratorioilla on oltava tarvittava kokemus ja perehtyneisyys analyysien tekemiseen.

#### 4.7 VALVONTASUUNNITELMAN TOTEUTUMISEN ARVIOINTI

Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman toteutuminen käsitellään ympäristöterveyslautakunnassa vuosittain 31.3. mennessä.

#### 4.8 NIKOTIINIIVALMISTEIDEN VÄHITTÄISMYYNIN VALVONTA

Tupakasta vieroituksen edistämiseksi lääkelakia (395/1987) on muutettu v. 2006, jolloin kunnille tuli uutena tehtävänä toimia nikotiinikorvaushoitoon tarkoitettuja itsehoitovalmisteiden lupa- ja valvontaviranomaisena. Muutoksen myötä nikotiinivalmisteita on voitu myydä luvanvaraisesti tupakkaa myyvissä kaupoissa, kioskeissa ja huoltamoilla.

Valvonnan perusteet ja sisältö

Läkelain (395/1987) 54a §:n mukaan kunnat myöntävät nikotiinivalmisteiden vähittäismyyntiluvat myymälöille ja kioskeille ja valvovat valmisteiden myyntiä. Jos tarkastuksessa tai muutoin havaitaan lääkelain tai sen nojalla annettujen säädösten vastaista toimintaa, valvontaviranomaisen tulee kieltää toiminta ja määrätä säännösten vastainen toiminta lopetettavaksi.

Nikotiinivalmisteiden myynnin valvonnassa seurataan, että

- elinkeinonharjoittajalla on lupa myydä nikotiinivalmisteita
- myyjällä on kirjallinen omavalvontasuunnitelma
- tuotteita ei myydä alla 18-vuotiaille (kirjaukset nuorille henkilöille tehdyistä iäntarkistuksista)
- valmisteet on sijoitettu siten, että myyjä voi valvoa ostotilannetta
- valmisteiden säilytysolosuhteet sekä päiväysmerkinnät ovat kunnossa.

Nikotiinivalmisteiden vähittäismyyntiä valvotaan pääsääntöisesti tupakan vähittäismyynnin valvonnan yhteydessä.

Tarkastustiheys/vuosi	Myyntipaikkojen määrä	tarkastukset
0,5	13	v. 2020, 2022, 2024: n. 9 kpl
		v. 2021 ja 2023: n. 4 kpl

Lisäksi resursseja varataan nikotiinivalmisteiden myyntilupa-asioihin.