

KESKI-UUDENMAAN YMPÄRISTÖKESKUKSEN  
YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLLON VALVONTA-  
SUUNNITELMA 2016



	2
1. Johdanto.....	3
1.1 Toimintaympäristö .....	3
1.2 Valvontakohteet, niiden riskinarviointi ja tarkastustiheys .....	4
1.3 Valvova viranomainen ja henkilöstöressit .....	5
1.4 Maksullisuus .....	6
1.5 Erityistilanteisiin varautuminen .....	7
1.6 Valvonnan toteutumisen seuranta ja arviointi.....	7
2. Elintarvikevalvontasuunnitelma .....	9
2.1 Lainsäädännön velvoitteet.....	9
2.2 Valvontakohteet ja valvontakirjanpito .....	10
2.3 Valvontakohteiden tarkastustiheys ja riskinarviointi.....	10
2.4 Tarkastusten sisältö.....	11
2.5 Valtakunnalliset valvontaprojektit.....	12
2.6 Kunnan toimesta tapahtuva näytteenotto.....	12
2.7 Elintarvikehuoneistoilmoitukset ja laitosten hyväksyntä.....	14
2.8 Seurantaohjelmat.....	14
2.9 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi .....	15
2.10 Viestintä .....	16
2.11 Hallinnolliset pakkokeinot ja rangaistusseuraamukset.....	16
3. Terveysturvallisuuden mukainen valvontasuunnitelma.....	28
3.1 Johdanto.....	32
3.2 Terveysturvallisuuden mukaiset valvontakohteet ja tarkastustiheys	33
3.3 Henkilöstöressit.....	33
3.4 Tarkastusten sisältö.....	33
3.5 Kunnan toimesta tapahtuva näytteenotto ja näytteiden tutkiminen	34
3.6 Valtakunnallisten painopistealueiden huomiointi kunnan valvontasuunnitelmassa.....	37
3.7 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi .....	37
3.8 Viestintä .....	38
3.9 Hallinnolliset pakkokeinot ja rangaistusseuraamukset .....	39
4. Kuluttajaturvallisuuden valvontasuunnitelma .....	57
4.1 Johdanto.....	57
4.2 Tarkastusten sisällön määrittely.....	58
4.3 Valvontakohteet ja valvontakohteiden tarkastustiheys.....	58
4.4 Henkilöstöressit.....	60
4.5 Kunnan toimesta tapahtuva näytteenotto.....	60
4.6 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi .....	60
5. Tupakkalain valvontasuunnitelma .....	65
5.1 Johdanto.....	65
5.2 Tarkastusten sisällön määrittely.....	65
5.3 Valvontakohteet ja valvontakohteiden tarkastustiheys.....	66
5.4 Henkilöstöressit.....	66
5.5 Kunnan toimesta tapahtuva näytteenotto, näytteiden tutkiminen ja laboratoriot .....	67
5.6 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi .....	67
LIITE 1. LABORATORIOANALYYSIT .....	70
LIITE 2. TUPAKAN MYYNTIPAIKAN TARKASTUSLOMAKE .....	78

# 1. Johdanto

Ympäristöterveydenhuollolla tarkoitetaan yksilön ja hänen elinympäristönsä terveydensuojelua. Ympäristöterveydenhuoltoon kuuluvia lakeja ovat terveydensuojelulaki (763/1994), elintarvikelaki (23/2006), kuluttajaturvallisuuslaki (920/2011), tupakkalaki (693/1976) sekä eläinlääkintähuoltolaki (685/1990). Kunnan tulee näiden lakien velvoittamina laatia ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma.

Kunnan ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmasta annetun asetuksen (665/2006) mukaan kunnan valvontasuunnitelman tulee sisältää vähintään tarkastusten sisällön määrittely, valvontakohtetyyppien tarkastustiheys, tarkastuksiin keskimäärin käytettävä aika, kunnan toimesta tapahtuva näytteiden otto ja tutkiminen sekä valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi. Hyväksytty valvontasuunnitelma tulee lähettää aluehallintovirastolle ennen toimintavuoden alkua.

Kunnan viranomaisien suorittamaa ympäristöterveydenhuollon valvontaa ohjaavat valtakunnalliset keskusvirastot. Ympäristöterveydenhuollon valtakunnallisessa valvontaohjelmassa vuosille 2015-2019 määritellään yhteiset periaatteet valvonnalle. Valtakunnallisen valvontaohjelman liitteinä ovat sektorikohtaiset valvontaohjelmat. Näihin perustuen kuntien tulee laatia oma valvontasuunnitelma. Valtakunnallisia valvontaohjelmia ovat Eviran laatima eläinlääkintähuollon valvontaohjelma, Sosiaali- ja terveystieteiden tutkimuskeskuksen (Tutkimuskeskus) laatima eläinlääkintähuollon valvontaohjelma, Sotkan tutkimuskeskuksen (Sotkan tutkimuskeskus) laatima eläinlääkintähuollon valvontaohjelma ja tupakkalain valvontaohjelma sekä Tukesin laatima kuluttajaturvallisuusvalvonnan valvontaohjelma. Valtakunnallista elintarvikevalvontaohjelmaa ei julkaistu enää vuonna 2015, vaan valvontaohjelma on osaksi sulautettu elintarvikeketjun monivuotiseen valvontasuunnitelmaan Vasuun, jonka Evira on laatinut.

Ympäristöterveydenhuollon valtakunnallisen valvontaohjelman teema vuosille 2015-2019 on valvonnan vaikuttavuus. Erityisesti ohjelmakaudella tulee kiinnittää huomiota valvonnan riskiperusteisuuteen ja tehokkaaseen kohdentamiseen, valvonnan maksullisuuden edistämiseen sekä tietojärjestelmien kehittämiseen ja hyödyntämiseen. Valvontayksiköihin on myös tarkoitus tehdä arviointi- ja ohjauskäynnejä.

Tähän Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmaan on koottu elintarvikelain-, terveydensuojelulain- kuluttajaturvallisuuslain – ja tupakkalain mukaiset valvontasuunnitelmat. Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen eläinlääkintähuoltolain mukainen valvontasuunnitelma on erillinen asiakirja.

## 1.1 Toimintaympäristö

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus tuottaa ympäristöterveydenhuollon palvelut Järvenpäässä, Keravalla, Nurmijärvellä, Mäntsälässä ja Tuusulassa. Keski-Uudenmaan ympäristökeskus aloitti toimintansa 1.4.2009. Nurmijärvi liittyi Keski-Uudenmaan ympäristökeskukseen tammikuussa 2013. Muiden sopijakuntien ympäristöterveydenhuollon ja ympäristönsuojelun palvelut on tuotettu Keski-Uudenmaan

ympäristökeskuksessa jo vuodesta 2009 alkaen. Ympäristökeskus toimii Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnan alaisena. Ympäristökeskuksen toimipaikka sijaitsee Tuusulassa. Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toiminta-alueella asuu noin 175 000 ihmistä. Järvenpää, Kerava, Nurmijärvi ja Tuusula ovat valvontakohteiden lukumäärältään samankaltaiset. Mäntsälässä on vähemmän valvontakohteita, mutta ympäristöterveydenhuoltoa työllistävät uimarannat ja vesiosuuskunnat, joita kunnassa on runsaasti. Koko Keski-Uusimaa kasvaa voimakkaasti ja alueille perustetaan uusia yrityksiä.

## 1.2 Valvontakohteet, niiden riskinarviointi ja tarkastustiheys

Alueella on yhteensä noin 2300 elintarvikelain, terveydensuojelulain, tupakkalain ja kuluttajapalveluista annetun lain perusteella säännöllisesti valvottavaa kohdetta. Elintarvikevalvonta-, terveydensuojeluvalvonta- ja tuoteturvallisuusvalvontakohteiden jakaantuminen kunnittain näkyy taulukossa 1. Terveydensuojelulain ja tupakkalain perusteella säännöllisesti valvottujen kohteiden määrä on pudonnut vuodesta 2014 koska suunnitelmallisen valvonnan ulkopuolelle on valtakunnallisen valvontaohjelman mukaisesti jätetty mm. kokoontumishuoneistojen valvonta. Suunniteltujen tarkastusten määrä ei kuitenkaan ole merkittävästi pudonnut vuodesta 2014, koska suunnitelmallisen valvonnan ulkopuolelle jätettyjä kohteita ei ole aiemminkaan valvottu vuosittain.

taulukko 1.

	Elintarvikevalvonta kohteet (ei alkutuotanto)			Terveydensuojelu suunnitelmallisen valvonnan kohteet			Kuluttajaturvallisuus kohteet		
	2014	2015	2016	2014	2015	2016	2014	2015	2016
Järvenpää	223	235	221	230	141	138	73	72	72
Kerava	219	229	221	209	122	137	69	67	67
Nurmijärvi	211	220	221	168	120	134	106	101	101
Mäntsälä	132	133	128	170	119	114	56	52	52
Tuusula	238	258	242	207	160	163	120	109	109
yhteensä	982	1075	1033	984	662	686	424	401	401

\*Mäntsälän kuluttajaturvallisuusvalvonnan kohteista puuttuu osa leikkikentistä, joiden määrä osin kartoittamatta

Valvontakohteet ja valvontatapahtumat kirjataan ympäristökeskuksen asiakastietojärjestelmään (TerveKuu). Vuoden 2011 aikana lähes kaikki Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen asiakastietojärjestelmän elintarvikevalvonnan valvontakohteet siirrettiin valtakunnalliseen KuTi-järjestelmään. Nurmijärven kohteet on siirretty KuTi järjestelmään vasta Nurmijärven liityttyä Keski-Uudenmaan ympäristökeskukseen 2013. Terveydensuojelu-, tupakka ja kuluttajaturvallisuusvalvonnan kohdetietojen siirtäminen valtakunnalliseen Yhti järjestelmään on aloitettu vuonna 2013. Kohdetietojen siirtoa jatketaan edelleen vuonna 2016, jolloin kohteet siirretään järjestelmään sitä mukaan, kun niissä tehdään tarkastuksia.

Valvontasuunnitelmaa tehtäessä valvontakohteiden perustarkastustiheys määritellään valtakunnallisten toimialakohtaisten valvontakohdetyypeille suositeltujen tarkastustiheysten perusteella. Uuden kohteen tarkastustiheydeksi määritellään aluksi valtakunnallinen suositus. Jatkossa valvontatiheyteen vaikuttavat myös tarkastuksella havaitut riskit. Merkittäviä tekijöitä riskinarvioinnin kannalta ovat mm. altistuvien ihmisten määrä, käyttäjäryhmät, vaaran vakavuus ja todennäköisyys, mahdolliselle vaaralle altistumisen kesto ja toistuvuus. Riskinarvioinnissa otetaan myös huomioon kohteessa todetut ongelmat, toiminnanharjoittajan asiantuntemus ja toimintatavat sekä toimintoon tarkoitettun tilan olosuhteet.

Mikäli perustarkastuksessa havaitaan puutteita, kohteeseen tehdään maksullisia lisätarkastuksia, joiden avulla seurataan puutteiden kuntoon saattamista. Jos tarkastuksella ei havaita puutteita, riittää valvontakohdetyypin mukainen perustarkastusten määrä. Mikäli kohde arvioidaan hyvin toimivaksi tarkastuksien ja riskinarvioinnin perusteella, voidaan yksittäisen kohteen käyntitiheyttä pudottaa enintään 50 % kohdetyyppikohtaiseen tarkastustiheyteen verrattuna.

Tässä suunnitelmassa on kuvattu kohdetyyppikohtaiset tarkastustiheydet. Kohdekohtaiset valvontasuunnitelmat ovat nähtävillä ympäristökeskuksessa. Kohdekohtaisella valvontasuunnitelmalla varmennetaan, että myös kohteet, joissa käydään harvemmin kuin kerran vuodessa, tarkastetaan säännöllisin väliajoin.

### 1.3 Valvova viranomaisen ja henkilöstöresurssit

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnan alaisena toimivassa ympäristökeskuksessa ympäristöterveydenhuollon valvonta kuuluu terveystulosten tulosyksikön tehtäviin. Hallinnon tulosyksikkö tuottaa valvonnan tarvitsemia tukipalveluja, kuten laskutuspalveluja. Terveystulosten tulosyksiköllä arvioidaan olevan vuonna 2016 käytössä 16,5 henkilötyövuotta Keravan, Järvenpään, Nurmijärven, Mäntsälän ja Tuusulan ympäristöterveydenhuollon valvontatehtäviin.

Valvontasuunnitelmaa tehtäessä on otettu huomioon, että käytettävissä olevista henkilöstöresursseista vain osa voidaan käyttää ennalta suunniteltuun valvontaan. Valvontahenkilöstöä työllistävät myös hallinnolliset tehtävät, neuvonta ja ohjaus, uusien kohteiden hyväksymispäätökset ja ilmoitusten käsittely sekä toimenpiteiden toteuttaminen vuosittain tehtävät tarkastukset.

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen terveystarkastuksen tulosyksikössä työskentelee seitsemän koko-aikaista terveystarkastajaa, yksi osa-aikainen terveystarkastaja, viisi elintarviketarkastajaa, yksi valvontainsinööri, yksi osa-aikainen valvontainsinööri, hygieenikkoeläinlääkäri ja terveystarkastuksen päällikkö. Tämän lisäksi eläinlääkintähuollon päällikön työajasta osa on osoitettu ympäristöterveydenhuollon valvontatehtäviin.

Henkilökunnan osaaminen ja osaamistarpeet kartoitetaan kehityskeskusteluissa, joita käydään vähintään kerran vuodessa. Kehityskeskustelussa suunnitellaan tulevan vuoden koulutuksiin osallistuminen. Koulutusohjelmaa voidaan muuttaa myös kesken vuotta, mikäli koulutustarjonta muuttuu olennaisesti suunnitellusta.

#### henkilöstöresurssit /Keski-Uudenmaan ympäristökeskus

	koko valvonta (htv)	suunnitelmallinen valvonta (htv)
elintarvikevalvonta	8,5	4,5
terveydensuojelu	6,5	3,15
kuluttajaturvallisuusvalvonta	0,8	0,8
tupakkavalvonta	0,5	0,2
<b>yhteensä</b>	<b>16,5</b>	<b>9,25</b>

Käytettävissä oleva henkilöresursseilla pystytään tekemään valtakunnallisten valvontaohjelmien edellyttämät tarkastukset edellyttäen, että kaikki suunnitellut resurssit on käytössä vuonna 2016.

### 1.4 Maksullisuus

Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukaisesta säännölliseen valvontaan sisältyvistä tarkastuksista ja näytteenotosta sekä tutkimuksista on perittävä kunnan ympäristöterveydenhuollon taksan mukainen maksu. Maksun perimisestä on säädetty terveydensuojelulain 50 §:n 2-4 momenteissa, elintarvikelain 71 §:ssä, kulutustavaroista ja kuluttajapalvelusten turvallisuudesta annetun lain 20 §:ssä ja tupakkalain 25a §:ssä. Em. lakeihin perustuva Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon taksa on hyväksytty Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnassa ja se on tarkastettu viimeksi vuonna 2013.

Hyväksytyt taksan mukaiset maksut perustuvat käytettyyn työaikaan ja työtunnin omakustannusarvoon. Maksut muodostuvat suoritteesta aiheutuvista keskimääräisistä kokonaiskustannuksista, joihin kuuluvat asian käsittelystä aiheutuvat toimitukset sekä osuus hallintokustannuksista. Näytteiden tutkimisesta peritään maksu aiheutuneiden kulujen mukaan.

Ympäristöterveydenhuollon valvonnan suunnitelmallisuuden ja maksullisuuden lisäämisen tarkoituksena on ollut tehostaa ympäristöterveydenhuollon lainsäädännön edellyttämää kunnallista valvontaa sekä lisätä valvonnasta perittäviä maksuja kunnan ympäristöterveydenhuollon voimavarojen turvaamiseksi. Ympäristöterveydenhuollon lakimuutoksista annetussa hallituksen esityksessä (HE 179/2005) todetaan seuraavasti: "Tavoitteena on myös, että kunnan ympäristöterveydenhuollon yksikön maksuista saamat tulot olisivat käytettävissä ympäristöterveydenhuollon toimeenpanon kehittämiseen kunnassa." Valvontasuunnitelman toteumista arvioi- dessa tulee myös arvioida valvonnasta saatujen tulojen kohdentuminen (Valtioneu- voston asetus kunnan ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmasta (665/2006).

## 1.5 Erityistilanteisiin varautuminen

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen valmiussuunnitelma on päivitetty vuonna 2014. Valmiussuunnitelman liitteenä on erilliset toimintaohjeet talousveden erityis- tilanteissa, ruokamyrkytyksissä, säteilytilanteessa sekä kuluttajapalveluita koske- via erityistilanteita varten. Valmiussuunnitelmaa päivitetään toimintaympäristön muuttuessa.

Erityistilanteita varten Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimialueen kunnissa on perustettu seudullinen ruokamyrkytystyöryhmä ja seudullinen vesihuollon yh- teistyöryhmä. Ryhmät kokoontuvat säännöllisesti 1-2 kertaa vuodessa epidemia- valmiuden ylläpitämiseksi ja tarvittaessa epidemiaselvitystyössä.

## 1.6 Valvonnan toteutumisen seuranta ja arviointi

Valtioneuvoston asetuksessa kunnan ympäristöterveydenhuollon valvontasuunni- telmasta (665/2006) säädetään valvontasuunnitelman toteutumisen arvioinnista. Kunnan tulee arvioida valvontasuunnitelman toteutuminen vuosittain.

Arviointi tulee tehdä ainakin seuraavien tekijöiden osalta:

1. tarkastusten määrä valvontakohdetyypeittäin
2. tarkastusten kattavuus
3. näytteiden määrä valvontakohdetyypeittäin
4. valvonnasta saatujen tulojen kohdentuminen

Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi tulee toimittaa aluehallintovirastolle ja keskusviranomaiselle.

Kaikki ympäristöterveydenhuollon tehdyt tarkastukset kirjataan asiakastietojärjes- telmään (TerveKuu) ja tarkastuspöytäkirjat arkistoidaan kohteiden kansioihin. Asiakastietojärjestelmään kirjataan myös tehdyt näytteenotot. Tietojärjestelmän avulla pystytään keräämään vuosittain tehtyjen tarkastusten ja näytteenottojen

määrä. Tarkastusten kattavuutta arvioidaan valtakunnallisten valvontaohjelmien antamien ohjeiden perusteella.

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksessa on nettobudjetointi, mikä tarkoittaa sitä, että osa valvonnasta saaduista tuloista voidaan käyttää toiminnan kehittymiseen.

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnan hyväksymä valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi lähetetään aluehallintovirastolle seuraavan vuoden maaliskuun loppuun mennessä.



## 2. Elintarvikevalvontasuunnitelma

### 2.1 Lainsäädännön velvoitteet

Kunnan tai seudullisen valvontayksikön on elintarvikelain (23/2006) mukaan huolehdittava alueellaan elintarvikelain mukaisesta valvonnasta. Kunnan tulee laatia säännöllistä valvontaa koskeva kunnan elintarvikevalvontasuunnitelma siten, että valvonta on yleisten valvontaa koskevien vaatimusten mukaista, ehkäisee terveysvaaroja ja suojaa kuluttajia taloudellisilta tappioilta. Valvontasuunnitelma perustuu valvontakohteiden kartoitukseen, niiden riskiluokitukseen ja lainsäädännön asettamiin vaatimuksiin. Kunnan valvontasuunnitelmasta säädetään elintarvikelain 48 §:ssä ja valvonta-asetuksessa (665/2006). Valvontasuunnitelmaan kirjataan suunnitelman seurantatapa. Valvonnan suunnittelussa on otettava huomioon Elintarviketurvallisuusviraston (Evira) laatima elintarvikeketjun monivuotinen valvontasuunnitelma (VaSu). Vasu vuosille 2015-2019 valmistui marraskuussa 2014. Vasun liitteenä oleva riskinarviointiohje, joka määrittelee kohteiden tarkastustiheydet, ei kuitenkaan ole valmistunut vielä marraskuussa 2015, kun tätä suunnitelmaa kirjoitettiin. Eikä sitä ole voitu ottaa huomioon laadittaessa kunnan valvontasuunnitelmaa vuodelle 2016. Tarkastustiheyksien määrittelyssä on käytetty Eviran riskinarviointiohjetta, joka ilmestyi luonnoksena syksyllä 2014.

Elintarvikevalvontasuunnitelma sisältää alkutuotantopaikkojen sekä ilmoitettujen ja hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen valvonnan.

Elintarvikelain 48 §:n mukaan valvontasuunnitelman tulee sisältää vähintään seuraavat tiedot:

1. tarkastusten sisällön määrittely
2. valvontakohteiden tarkastustiheys
3. kunnan toimesta tapahtuva näytteenotto ja näytteen tutkiminen
4. valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi
5. hyväksytyt laboratoriot, joihin valvonta tukeutuu

Näiden lisäksi valvontasuunnitelma sisältää seuraavat osiot: hallinnolliset pakkokeinot ja rangaistusseuraamukset, terveysvaaratilanteet ja takaisinvedot, viestintä, valvonnasta perittävät maksut sekä voimavarat ja henkilöstön pätevyys. Osa mainituista osioista on käsitelty kappaleessa 1 (Johdanto).

Eviran laatiman monivuotisen valvontasuunnitelman kuntia koskevat valvonnan painopisteet vuonna 2016 ovat seuraavat:

1. Uuden elintarvikehuoneistojen riskiluokituksen toimeenpano
2. Elintarvikepatogeeniprojekti (juustot)
3. Alkutuotannon hygieniavalvonta tiloilla, joilla tuotetaan raakamaitoa

4. Tuontilihan vierasainevalvonta (näytteenotto)
5. Vientivalvontajärjestelmän kehittäminen
6. Elintarvikevalvonnan yhdenmukaistaminen (Oivahymy järjestelmä)

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus huomioi edellä mainitut valvonnan painopiste-alueet omassa toiminnassaan vuonna 2016.

## 2.2 Valvontakohteet ja valvontakirjanpito

Elintarvikevalvontakohteiden tiedot on kirjattu ympäristökeskuksen asiakastietojärjestelmään (TerveKuu), joka on ympäristökeskuksen koko henkilöstön käytettävissä. Valvontakohteiden tiedot ovat pääosin ajan tasalla ja tietoja päivitetään jatkuvasti. Elintarvikevalvonnan viranhaltijat seuraavat mahdollisia uusia kohteita muun muassa lehtien välityksellä ja yritysrekisteristä.

Ympäristökeskuksen asiakastietojärjestelmään merkitään elintarvikehuoneistoa koskevat tunnistetiedot (toimijan nimi, kotikunta, yhteystiedot, toimijan yritys- ja yhteisötunnus) ja harjoitettava toiminta. Lisäksi kootaan tiedot toiminnan aloittamiseen liittyvistä asiakirjoista (hakemukset, laitosten rekisteröinnit, ilmoitukset ja päätökset). Asiakastietojärjestelmään talletetaan myös valvonnasta laadittavat tarkastuspöytäkirjat sekä seurantatiedot tarkastuksissa annettujen toimenpidekehokosten ja ohjeiden noudattamisesta.

Valvontakohdetyyppien luettelointi on esitetty taulukossa 2. Tällä hetkellä elintarvikevalvontakohteita on Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toiminta-alueella noin 1587 kpl. Näistä 557 kpl on alkutuotannon harvoin valvottavia kohteita. Elintarvikehuoneistoja Keski-Uudellamaalla on noin 1030 kpl.

Vuosien 2010-2011 aikana Tervekuu- asiakastietojärjestelmä päivitettiin siten, että ohjelma pystyy luomaan yhteyden valtakunnalliseen Kuti-tietojärjestelmään. Tämän rajapinnan avulla valtaosa elintarvikehuoneistoista tunnistetietoineen ja toimintatyyppineen on tallennettu valtakunnalliseen tietojärjestelmään. Vuoden 2011 aikana otettiin osin käyttöön myös Kuti2- järjestelmä. Tässä järjestelmässä elintarvikehuoneistojen tarkastustiedot tallennetaan Tervekuu-tietojärjestelmän lisäksi valtakunnalliseen tietojärjestelmään. Vuodesta 2013 alkaen kaikki elintarvikevalvonnan valvontatiedot on siirretty valtakunnalliseen Kuti-tietojärjestelmään.

Kauppojen ja ammattikeittiöiden elintarvikevalvonnan valvontatulokset on julkaistu osana valtakunnallista Oiva-hymyjärjestelmää toukokuusta 2013 alkaen. Oiva laajeni vuoden 2015 aikana koskemaan koko suunnitelmallista elintarvikevalvontaa (ei alkutuotantoa).

## 2.3 Valvontakohteiden tarkastustiheys ja riskinarviointi

Valvontakohteiden riskinarviointi tehdään karkeasti kohteittain valvonnassa hankitun tarkastustiedon perusteella. Riskinarvioinnissa arvioidaan yrityksen toimintaa,

elintarvikkeiden käsittelyä, valmistettavia, tarjoiltavia ja myytäviä tuotteita, tuotannon levikkiä, omavalvonnan tasoa, henkilökunnan asiantuntemusta, kohteen varustusta ja siisteyttä, viranomaisohjeiden noudattamista sekä aikaisempia näytetuloksia. Riskinarviointiin ei kuitenkaan käytetä mitään ohjelmaa, jossa tarkastustiheys laskettaisiin kohdekohtaisesti. Tarkastustiheyden määrittelyyn on käytetty Eviran riskinarviointi ohjetta, joka julkaistiin luonnoksena syksyllä 2014

Riskinarvioinnin perusteella keskimääräistä valvontatiheyttä on laskettu ravintoloiden osalta. Tarkastusten määrää näissä kohteissa kuitenkin lisätään, jos tarkastuksella havaitaan puutteita. Kohteeseen, jossa havaitaan elintarviketurvallisuuden vaarantavia epäkohtia, tehdään maksullisia lisätarkastuksia jo samana vuonna, jotta voidaan varmistua epäkohtien korjaamisesta. Ravintolat, joiden toiminnassa on ollut puutteita vuonna 2015, tarkastetaan jo alkuvuodesta 2016. Kohde, joka saa Oiva-tarkastuksessa korjattava-arvosanan, tarkastetaan aina uudelleen saman vuoden aikana. Suuren riskin kohteisiin, kuten eläinperäisiä elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsitteleviin/varastoihin laitoksiin ja suuriin kauppoihin tehdään useita tarkastuksia vuosittain. Taulukossa 2 on kohdetyyppikohtainen valvontasuunnitelma. Tarkastusten määrää voidaan vähentää kohdetyyppikohtaiseen minimimäärään (-50% Eviran riskinarviointiohjeen tarkastusmäärästä/vuosi), jos kohteen toiminta ja tilat on arvioitu erittäin hyväksi (Oivallinen) kolmessa edellisessä tarkastuksessa.

Jos valvontakohteen toiminta on hyvin pienimuotoista tai osa-aikaista ja sisältää vain vähäisiä riskitekijöitä, voidaan perustarkastus tehdä Eviran riskinarviointiohjeen mukaisesti harvemmin, kuitenkin vähintään joka kolmas vuosi. Harvemmin tarkastettavia kohteita ovat esimerkiksi ainoastaan valmiiksi pakattuja elintarvikkeita myyvät myyntipaikat ja varastot sekä osa-aikaisesti toimivat kohteet.

## 2.4 Tarkastusten sisältö

Suunnitelmalliset tarkastukset voidaan jakaa tarkastuksen sisällön mukaan käyttöönottotarkastuksiin, tarkastuksiin ja lisätarkastuksiin. Tarkastukset voidaan tehdä tarkastuksen tarkoituksesta riippuen joko sovittuna ajankohtana tai ennalta ilmoittamatta. Tarkastuksista laaditaan tarkastuspöytäkirja, mikä lähetetään elintarvikealan toimijalle.

Käyttöönottotarkastus tehdään kohteessa uuden toiminnan alkaessa. Tarkastuksessa varmistetaan, että tilat vastaavat ilmoituksen tietoja ja ne ovat siinä kunnossa, että niissä voi harjoittaa ilmoituksen mukaista toimintaa. Tarkastuksesta peritään taksanmukainen ko kohdetyypin tarkastusmaksu.

Käyttöönottotarkastusta lukuun ottamatta muut elintarvikevalvonnan tarkastukset tehdään pääsääntöisesti ennalta ilmoittamatta. Tarkastuksista peritään voimassa olevan maksutaksan mukainen maksu. Elintarvikehuoneiston tarkastuksessa käydään läpi valvontakohteen asiakirjat, tilat, laitteet, välineet, toiminnot, tuotteet, omavalvonta ja mahdolliset näissä tapahtuneet muutokset. Tarkastuksen laajuus riippuu valvontakohdetyypistä ja siellä harjoitettavasta toiminnasta. Kohteissa joissa käydään vähintään kerran vuodessa tai useammin tarkastusten sisältöä painotetaan vuosittain eri osa-alueisiin, eikä tarkastus kata aina koko yrityksen toimintaa.

Tarkastusten yhdenmukaistamiseksi ympäristökeskuksessa on eri kohdetyypeille suunnatut valmiit lomakkeet, joita käytetään tarkastusten runkona. Ympäristökeskuksen laatuksikirjassa on seuraavat tarkastuslomakkeet.

- 1) ravitsemisliikkeet, ammattikeittiöt ja myymälät (Oiva tarkastuslomake)
- 2) ulkomyyntipisteet (Ulkomyyntipisteen tarkastuskertomus)

Tarkastusten sisältöä ja linjauksia käydään yhdessä läpi elintarvikevalvonnan palaverissa. Keski-Uudenmaan ympäristökeskus on jo pitkään pitänyt omana toiminnan painopistealueena valvonnan yhdenmukaistamista.

Eläinperäisiä elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevät laitokset siirtyivät Eviran ohjeistamaan Oiva- valvontaan keväällä 2015.

Ravitsemisliikkeissä, ammattikeittiöissä ja myymälöissä käytettävä Oiva tarkastuslomake on laadittu Eviran julkaisemien Oiva-arviointiohjeiden perusteella.

Lisätarkastuksia tehdään tarpeen mukaan ja ne voivat olla muita tarkastuksia suppeampia. Lisätarkastuksessa voidaan esimerkiksi tarkastaa se, onko edellisellä tarkastuksella havaitut puutteet korjattu. Lisätarkastuksista peritään Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukainen maksu. Oiva-tarkastukset johtavat lisätarkastukseen, jos kohde saa arviointituloksen korjattavaa tai huono.

Elintarvikevalvontaviranomaiset tekevät myös elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käyttöön liittyviä tarkastuksia. Näistä tarkastuksista peritään Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukainen maksu.

## 2.5 Valtakunnalliset valvontaprojektit

Eviran monivuotisen valvontasuunnitelman mukaan vuonna 2016 ei ole kuntia koskevia valvontaprojekteja. Eviran johtamiin näytteenottoprojekteihin Keski-Uudenmaan ympäristökeskus osallistuu.

## 2.6 Kunnan toimesta tapahtuva näytteenotto

Keski-Uudenmaan Ympäristökeskus kartoittaa elintarvikkeiden tuoteturvallisuutta projektiluonteisella näytteenotolla sekä ottaa elintarvikealan toimijoilta omavalvonnan valvontanäytteitä. Vuodeksi 2016 on suunniteltu 55 kpl projektinäytteitä ja 27 kpl omavalvonnan valvomiseksi otettavaa näytettä.

Projektit:

Ravintoloiden keitetyn riisin hygieneninen laatu

20 näytettä ravintoloissa keitetystä ja jäädytetystä riisistä. Näytteistä tutkitaan Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku, enterobakteerit ja *Bacillus cereus*-ryhmän bakteerit. Mikäli näytteessä on *Bacillus Cereusta* tutkitaan myös *B.Cereuksen* toksiinit.

#### Sushin mikrobiologinen laatu

10 näytettä. Näytteistä tutkitaan Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku, *Bacillus cereus*-ryhmän bakteerit, *Staphylococcus aureus* ja *Listeria monocytogenes*. Mikäli näytteessä on *Bacillus Cereusta* tutkitaan myös *B.Cereuksen* toksiinit.

Tähän projektiin ottaa näytteitä myös Vantaan ympäristökeskus, Keski-Uudenmaan ympäristökeskus koostaa kaikista tuloksista raportin.

#### Mediumina tarjottavat hampurilaispihvit

5 näytettä. Näytteistä tutkitaan tuotteiden hygieeninen laatu ja Ehec. Projektin koostaa Helsingin ympäristökeskus.

#### Uppopaistorasvan laatu

5 näytettä. Tutkittavat parametrit täsmentyvät vuoden 2016 alkuun mennessä. Projektin koostaa Espoon ympäristöterveydenhuolto.

#### *Listeria monocytogenes* ja Salmonella siivutetuissa juustoissa

15 näytettä valmiiksi pakatuista siivutetuista juustoista. Tutkitaan *Listeria monocytogenes* ja Salmonella. Projektin koostaa Evira.

Eläinperäisiä elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevistä laitoksista otetaan yhteensä omavalvonnan valvontanäytteinä 21 listeria pintapuhtausnäytettä ja 8 salmonella pintapuhtausnäytettä. Laitoskohtaiset näytteenottosuunnitelmat ovat Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksessa. Toimijat maksavat näytteiden tutkimisen.

Suunniteltujen näytteiden lisäksi kohteista voidaan ottaa omavalvonnan valvontanäytteitä. Omavalvonnan valvontanäytteiden otto keskitetään kohteisiin, jotka toimittavat ruokaa suurelle asiakaskunnalle, ja toisaalta sellaisiin kohteisiin, joiden omavalvontanäytteenotossa tai toiminnassa kunnan projektinäytteiden tai tarkastusten tulosten perusteella epäillä olevan puutteita. Omavalvonnan valvontanäytteistä tutkittavat analyysit ovat valvontasuunnitelman liitteenä 1. Omavalvonnan valvontanäytteiden tutkimuskustannukset laskutetaan toimijoilta.

Kuluttajavalitustutkimukset sekä terveysvaara- ja ruokamyrkytystutkimukset eivät ole suunnitelmallista näytteenottoa eikä niiden vaatimaa henkilöresurssia voi etukäteen suunnitella. Kyseiset tutkimukset ovat kuitenkin etusijalla näytteenotossa.

Yhteen näytteenottokertaan on varattava keskimäärin 2 tuntia, mikäli näytteenottoa ei yhdistetä tarkastuskäyntiin. Jos näyte otetaan tarkastuksen yhteydessä, kuluu näytteenottoon keskimäärin 1 tunti. Suunnitelman mukaiseen näytteenottoon on varattava vähintään 11 htp (0,05 htv).

Omavalvonnan valvontänäytteet ja projektinäytteet tutkitaan MetropoliLab:issa Helsingissä, joka on elintarviketurvallisuusviraston hyväksymä laboratorio.

## 2.7 Elintarvikehuoneistoilmoitukset ja laitosten hyväksyntä

Elintarvikelain mukaan elintarvikehuoneiston on ilmoitettava toiminnastaan asianomaiselle valvontaviranomaiselle ennen toiminnan aloittamista. Valvontaviranomainen ei tee päätöstä ilmoituksen johdosta eikä ilmoituksen käsittelyyn liity tarkastusta. Ilmoituksen vastaanottamisesta lähetetään todistus ilmoituksen tehneelle toimijalle. Ilmoituksen käsittelyn jälkeen kohde siirtyy suunnitelmallisen valvonnan piiriin ja kohteeseen tehdään maksullinen suunnitelmallinen tarkastus.

Eläinperäisiä elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevät laitokset sen sijaan hakevat toiminnalleen hyväksyntää ennen toiminnan aloittamista. Valvontaviranomainen tekee päätöksen hakemuksesta. Elintarvikehuoneisto hyväksytään laitokseksi, jos se täyttää lainsäädännön sille asettamat vaatimukset. Vaatimustenmukaisuuden selvittäminen edellyttää tarkastuskäyntiä.

Elintarvikelaitokset hyväksyy ympäristölautakunta tai ympäristökeskuksen viranhaltija voimassa olevien delegointipäätösten mukaisesti.

## 2.8 Seurantaohjelmat

Valvonta-asetuksen (EY) 882/2004 mukaan seurannalla tarkoitetaan elintarvikevalvonnassa suunnitellun havainto- ja mittausjakson toteuttamista, jonka tarkoituksena on saada käsitys elintarvikemääräysten noudattamisesta. Erilaiset valvonta- ja seurantaohjelmat ovat valvonta-asetuksen tarkoittamaa seurantaa. Seurantaohjelmien suunnittelusta ja toteutumisesta vastaa Elintarviketurvallisuusvirasto.

Seurantaohjelmat perustuvat kansalliseen tai EU-lainsäädäntöön ja niitä toteutetaan vuosittain. Ohjelmia ovat:

- kansallinen salmonellavalvontaohjelma;
- kansallinen elävien eläinten ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden vierasainevalvontaohjelma;
- torjunta-ainejäämävälvontaohjelma;
- ympäristö- ja muiden kontaminanttien seurantaohjelma; ja
- säteilyttämisen osoittamista koskeva valvontaohjelma.

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus osallistuu Elintarviketurvallisuusvirastolta tai aluehallintovirastolta tulevien valvontapyyntöjen mukaisesti ohjelmiin liittyvään

näytteenottoon ja muihin valvontatoimenpiteisiin. Näytteenottopyynnöt toimitetaan kuntiin kesken vuoden, joten suunnitelmalliseen näytteenottoon niitä ei voida sisällyttää.

## 2.9 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen elintarvikevalvontasuunnitelman toteutuminen arvioidaan vuosittain. Tulosityksikön vastaava viranhaltija, terveysturvallisuuden päällikkö, tekee lisäksi väliarvioinnin suunnitelman toteutumisasteesta puolivuositain. Valvontasuunnitelman toteutumista arvioidaan seuraavien tekijöiden osalta:

### 1. Tarkastusten määrä valvontakohdetyypeittäin

Asiakastietojärjestelmästä kerätään vuosittain toteutuneet tarkastukset. Tarkastusten määrää verrataan suunniteltuun tarkastusmäärään. Jos em. tarkastusten määrässä on eroja, syyt kirjataan. Mikäli tavoitteisiin ei päästä, mainitaan mihin toimenpiteisiin aiotaan ryhtyä, jotta tavoitteisiin päästäisiin seuraavalla suunnitelma-kaudella.

### 2. Tarkastusten kattavuus

Tarkastusten kattavuutta arvioitaessa lasketaan montako kohdetta kaikista elintarvikevalvonnan kohteista on tarkastettu vuodessa ja kuinka moneen on tehty laatu-käsikirjan mukainen perustarkastus. Tarkastusten kattavuuden yhteydessä arvioidaan myös se, miten hyvin kohteille annettuja toimenpidekehotuksia on pystytty valvomaan.

### 3. Valvontanäytteiden määrä

Valvontanäytteiden kokonaismäärä, kohdentuminen ja huonojen tulosten osuus kokonaismäärästä. Näytetulosten vaikutus valvontaan.

### 4. Valvonnasta saatujen tulojen kohdentaminen

Valvonnasta saadut tulot kohdistetaan Keski-Uudenmaan ympäristökeskukselle. Ympäristöterveydenhuollon käytössä olevista resursseista päättävät kuitenkin kunnan monijäseniset toimielimet. Tulojen kohdentumista tullaan arvioimaan vertaamalla kertyneitä maksuja ympäristökeskukselle myönnettyjen määrärahojen ja mahdollisten uusien vakanssien lisäyksiin.

Lisäksi arvioinnissa voidaan ottaa kantaa voimavarojen riittävyyteen, valvonnan vaikuttavuuteen sekä kohdentumiseen.

Kunnan valvonnan toteutumista arvioivat myös ulkopuoliset tahot. Tällaisia ovat muun muassa aluehallintovirastojen ja Elintarviketurvallisuusviraston kuntiin tekevät tarkastukset, aluehallintovirastojen suorittamat paikallisen elintarvikevalvonnan vaatimustenmukaisuuden arvioinnit ja ns. EU-tarkastuskäynnit.

### 5. Raportointi

Elintarvikevalvonnan toteutuneet tarkastukset kirjataan valtakunnalliseen KuTi-järjestelmään, joten erillistä vuosiraporttia tarkastuksista ei enää laadita. Toteutunut näytteenotto ja alkutuotannon tarkastukset raportoidaan ELTU- raportissa, joka toimitetaan aluehallintovirastoon tammikuun loppuun mennessä. Elintarvikevalvontasuunnitelman toteutumisen arviointi tehdään aina seuraavan vuoden tammikuussa ja se käsitellään helmikuussa Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnassa. Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi lähetetään tiedoksi aluehallintovirastoon seuraavan vuoden maaliskuun loppuun mennessä.

## 2.10 Viestintä

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksessa on viestintäohje. Viestintäohjeessa kuvataan ympäristökeskuksen viranomaistehtävien tavoitteiden saavuttamiseksi välttämätön viestintätoimenpiteiden kokonaisuus, joka kohdistuu ympäristökeskuksen asiakkaisiin ja eri yhteistyötahoihin (ulkoinen viestintä) sekä ympäristökeskuksen oman toiminnan ohjaamiseen (sisäinen viestintä). Ulkoista viestintää ovat mm. päivittäinen asiakaspalvelu, toiminnasta tiedottaminen ja eri kohderyhmille järjestetyt koulutukset. Resurssipulan vuoksi Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ei järjestä eri kohderyhmille koulutuksia, mutta ympäristökeskuksen viranhaltijat käyvät tarvittaessa luennoimassa erilaisissa koulutustilaisuuksissa.

Erityistilanteiden tiedotuksessa ja viestinnässä käytetään Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen valmiussuunnitelman sisältämää Tuusulan kunnan viestintävalmiussuunnitelmaa.

Viestintäohjeita päivitetään toimintaympäristön muuttuessa.

## 2.11 Hallinnolliset pakkokeinot ja rangaistusseuraamukset

Hallinnollisia pakkokeinoja käytetään elintarvikevalvonnassa silloin, kun elintarvikealan toimija ei ryhdy tarvittaviin toimenpiteisiin elintarvikemääräysten täyttämiseksi, eivätkä muut valvontatoimenpiteet elintarvikealan toimijan velvoittamiseksi noudattamaan elintarvikemääräyksiä ole riittäviä. Hallinnollisia pakkokeinoja koskevat säännökset ovat elintarvikelain 7 luvussa. Pakkokeinoja ovat mm. erilaiset määräykset ja kiellot, uhkasakko sekä teettämis- ja keskeyttämishaka, haltuunotto sekä elintarvikehuoneiston hyväksynnän peruuttaminen. Elintarvikelain 32 §:n mukaan hallinnollisia pakkokeinoja koskevaa toimivaltaa voidaan kunnassa siirtää kunnan viranhaltijalle lievempien pakkokeinojen osalta.

Tällaisia ovat:

- elintarvikemääräysten vastaisuuden poistaminen;
- kiello;
- elintarvikkeen markkinoilta poistaminen ja yleinen tiedottaminen;
- haltuunotto;



- elintarvikkeen käyttöä ja hävittämistä koskeva päätös.

Pakkokeinoja käyttää joko lautakunta tai viranhaltija, voimassa olevien delegointipäätösten mukaisesti. Elintarvikelain mukaisten pakkokeinojen käytössä noudetaan hallintolain mukaisia hallintomenettelyjä.

taulukko 2 Elintarvikevalvonta	Kunta	Kohteet lkm	Eviran ohjaama tarkastustiheys (krt/vuosi)	Eviran ohjaama tarkastusten lkm /vuosi	Suunniteltu tarkastustiheys (krt/vuosi)	Suunniteltujen tarkastusten lkm /vuosi	Tarkastukseen kuluva aika (h)
<b>Maitoalan laitokset</b>							
Tuotanto 50 000 - 2 milj. kg/vuosi (riskiluokka 1) (Tuusulan lihansavustamo)	<b>Jä</b>	0	4	0	4	0	2-3
	<b>Ke</b>	0	4	0	4	0	2-3
	<b>Nu</b>	0	4	0	4	0	2-3
	<b>Mä</b>	0	4	0	4	0	2-3
	<b>Tu</b>	1	4	4	2	2	2-3
	<b>Yht</b>		1	4	4	2	2
<b>Liha-alan laitokset</b>							
Tuotanto 100 000 - 1 milj. kg/vuosi (riskiluokka 3 ja 4) (Savuhovi, Piiraskartano)	<b>Jä</b>	0	8	0	8	0	3-4
	<b>Ke</b>	1	8-10	8-10	9	9	3-4
	<b>Nu</b>	0	8	0	8	0	3-4
	<b>Mä</b>	1	8	8	8	8	3-4
	<b>Tu</b>	0	8	0	8	0	3-4
	<b>Yht</b>		2	8-10	16-18	8-9	17
Tuotanto 1-10 milj. kg/vuosi (riskiluokka 2) (Deniss Ceylan)	<b>Jä</b>	0	8	0	8	0	2-3
	<b>Ke</b>	0	8	0	8	0	2-3
	<b>Nu</b>	1	8	8	8	6	2-3
	<b>Mä</b>	0	8	0	8	0	2-3
	<b>Tu</b>	0	8	0	8	0	2-3
	<b>Yht</b>		1	8	8	8	6
Tuotanto 1 – 10 milj. kg/vuosi (riskiluokka 3) (Kokkikartano, Wursti)	<b>Jä</b>	1	10	10	10	10	3-4
	<b>Ke</b>	1	10	10	10	10	3-4
	<b>Nu</b>	0	10	0	10	0	3-4
	<b>Mä</b>	0	10	0	10	0	3-4
	<b>Tu</b>	0	10	0	10	0	3-4
	<b>Yht</b>		2	10	20	11	20

Elintarvikevalvonta	Kunta	Kohteet lkm	Eviran ohjaama tarkastustiheys (krt/vuosi)	Eviran ohjaama tarkastusten lkm /vuosi	Suunniteltu tarkastustiheys (krt/vuosi)	Suunniteltujen tarkastusten lkm /vuosi	Tarkastukseen kuuluva aika (h)
<b>Kala-alan laitokset</b>							
Tuotanto 10-100 000 kg/vuosi (riskiluokka 2) (Lihta)	Jä	0	4	0	4	0	2-3
	Ke	0	4	4	4	0	2-3
	Nu	0	4	0	4	0	2-3
	Mä	1	4	0	4	4	2-3
	Tu	0	4	0	4	0	2-3
	Yht		1	4	4	4	4
Tuotanto 100 000 - 1 milj. kg/vuosi (riskiluokka 2) (Chipsters, Leikkuu)	Jä	0	6	0	6	0	2-3
	Ke	2	6	12	6	12	2-3
	Nu	0	6	0	6	0	2-3
	Mä	0	6	0	6	0	2-3
	Tu	0	6	0	6	0	2-3
	Yht		2	6	12	6	12
Tuotanto 100 000- 1 milj. kg/vuosi (riskiluokka 3) (Merta)	Jä	0	8	0	8	0	3-4
	Ke	1	8	8	8	8	3-4
	Nu	0	8	0	8	0	3-4
	Mä	0	8	0	8	0	3-4
	Tu	0	8	0	8	0	3-4
	Yht		1	8	8	8	8
Tuotanto 100 000- 1 milj. kg/vuosi (riskiluokka 4)	Jä	0	10	0	8	0	3-4
	Ke	0	10	0	8	0	3-4
	Nu	0	10	0	8	0	3-4
	Mä	0	10	0	8	0	3-4
	Tu	0	10	0	8	0	3-4
	Yht		0	10	0	8	0
<b>Vilja- ja kasvisala</b>							
Myllytoiminta (Riskiluokka 2, kokoluokka 2)	Jä	1	1	1	1	1	3
	Ke	0	1	0	1	0	3
	Nu	0	1	0	1	0	3
	Mä	0	1	0	1	0	3
	Tu	0	1	0	1	0	3
	Yht		1	1	1	1	1

Elintarvikevalvonta	Kunta	Kohteet lkm	Eviran ohjaama tarkastustiheys (krt/vuosi)	Eviran ohjaama tarkastusten lkm /vuosi	Suunniteltu tarkastustiheys (krt/vuosi)	Suunniteltujen tarkastusten lkm /vuosi	Tarkastukseen kuluva aika (h)
Helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistusta (Riskiluokka 3, Kokoluokka 1-2)	Jä	4	1-2	4	1-2	6	3
	Ke	2	1-2	3	1-2	3	3
	Nu	2	1-2	2	1-2	3	3
	Mä	1	2	2	2	2	3
	Tu	3	1-2	4	1-2	4	3
	Yht	12	1	15	2	18	3
Ruoka ja kahvileivän valmistusta (riskiluokka 2-3, kokoluokka 1-2)	Jä	2	1	2	1	2	3
	Ke	1	1	1	1	1	3
	Nu	2	1-2	4	1-2	4	3
	Mä	1	1	1	1	1	3
	Tu	1	1	1	1	1	3
	Yht	7	1	9	1	9	3
Kasvis-, marja-, ja hedelmätuotteiden valmistus (riskiluokka 2-3, kokoluokka 1-2)	Jä	0	0,35-1	0	1	0	3
	Ke	1	0,35-1	1	1	1	3
	Nu	1	0,35-1	1	1	1	3
	Mä	1	0,35-1	0,5	0,5	0,5	3
	Tu	2	0,35-1	2	1	2	3
	Yht	5	3	4,5	1	4	3
Pakkaamotoiminta, jossa vähäistä kaupakunnostusta (riskiluokka 1-2, kokoluokka 1-2)	Jä	1	1	1	1	1	3
	Ke	1	1	1	1	1	3
	Nu	1	0,35	0,35	0,35	0,35	3
	Mä	1	0,35	0,35	0,35	0,35	3
	Tu	1	1	1	1	1	3
	Yht	5	3	3,7	1	5	3
<b>Elintarvikkeiden valmistus</b>							
Yhdistelmätuotteiden valmistus (riskiluokka 3, kokoluokka 1)	Jä	1	1	1	1	1	3
	Ke	0	1	0	1	0	3
	Nu	1	1	1	1	1	
	Mä	0	1	0	1	0	3
	Tu	1	1	1	1	1	3
	Yht	3	1	3	1	3	3

<b>Elintarvikevalvonta</b>	<b>Kunta</b>	<b>Kohteet lkm</b>	<b>Eviran ohjaama tarkastustiheys (krt/vuosi)</b>	<b>Eviran ohjaama tarkastusten lkm /vuosi</b>	<b>Suunniteltu tarkastustiheys (krt/vuosi)</b>	<b>Suunniteltujen tarkastusten lkm /vuosi</b>	<b>Tarkastukseen kuluva aika (h)</b>
Makeisten valmistus (riskiluokka 2, kokoluokka 2)	<b>Jä</b>	0	1	0	1	0	3
	<b>Ke</b>	0	1	0	1	0	3
	<b>Nu</b>	0	1	0	1	0	3
	<b>Mä</b>	1	1	1	1	1	3
	<b>Tu</b>	0	1	0	1	0	3
	<b>Yht</b>	1	1	1	1	1	3
Juomien valmistus (riskiluokka 2, kokoluokka 1-3)	<b>Jä</b>	0	0	0	0	0	3
	<b>Ke</b>	1	1	1	1	1	3
	<b>Nu</b>	1	0,35	0,35	0,35	0,35	3
	<b>Mä</b>	0	0	0	0	0	3
	<b>Tu</b>	0	0	0	0	0	3
	<b>Yht</b>	2	1	1,35	1	2	3
Muu valmistus esim.kahvin paahto (riskiluokka 2, kokoluokka 1-2)	<b>Jä</b>	2	0,35-1	1	0,35-1	1	3
	<b>Ke</b>	2	0,35-1	1	0,35-1	1	3
	<b>Nu</b>	2	0,35-1	1	0,35-1	1	3
	<b>Mä</b>	0	2	0	1	0	3
	<b>Tu</b>	1	1	1	1	1	3
	<b>Yht</b>	7	1	4	1	4	3
<b>Elintarvikkeiden myynti</b>							
Elintarvikkeiden vähittäismyynti, käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita (riskiluokka3 kokoluokka 2-3)	<b>Jä</b>	4	2	8	2	8	3
	<b>Ke</b>	2	2	4	2	4	3
	<b>Nu</b>	4	2	8	2	8	3
	<b>Mä</b>	2	2	4	2	4	3
	<b>Tu</b>	4	2	8	2	8	3
	<b>Yht</b>	16	2	32	2	32	3
Elintarvikkeiden vähittäismyynti, (riskiluokka 2, kokoluokka 2)	<b>Jä</b>	7	1	7	1	7	3
	<b>Ke</b>	13	1	13	1	13	3
	<b>Nu</b>	2	1	2	1	2	3
	<b>Mä</b>	2	1	2	1	2	3
	<b>Tu</b>	9	1	2	1	9	3
	<b>Yht.</b>	33	1	33	1	33	3

<b>Elintarvikevalvonta</b>	<b>Kunta</b>	<b>Kohteet lkm</b>	<b>Eviran ohjaama tarkastustiheys (krt/vuosi)</b>	<b>Eviran ohjaama tarkastusten lkm /vuosi</b>	<b>Suunniteltu tarkastustiheys (krt/vuosi)</b>	<b>Suunniteltujen tarkastusten lkm /vuosi</b>	<b>Tarkastukseen kuluva aika (h)</b>
Elintarvikkeiden vähittäismyynti, teollisesti pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita (riskiluokka1- 2, kokoluokka 1)	<b>Jä</b>	41	0,35	14,35	0,35	14,35	3
	<b>Ke</b>	34	0,35	11,9	0,35	11,9	3
	<b>Nu</b>	28	0,35	9,8	0,35	9,8	3
	<b>Mä</b>	24	0,35	8,4	0,35	8,4	3
	<b>Tu</b>	37	0,35	12,95	0,35	12,95	3
	<b>yht</b>	164	0,35	57,4	0,35	57,4	
Elintarvikkeiden tukkumyynti, teollisesti pakattuja ei- helposti pilaantuvia elintarvikkeita	<b>Jä</b>	0	0,3	0	0,5	0	3
	<b>Ke</b>	2	0,3	0,6	0,5	1	3
	<b>Nu</b>	0	0,3	0	0,5	0	3
	<b>Mä</b>	0	0,3	0	0,3	0	3
	<b>Tu</b>	2	0,3	0,6	0,5	1	3
	<b>yht</b>	4	0,3	1,2	0	2	3
Elintarvikkeiden tukkumyynti, teollisesti pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita	<b>Jä</b>	0	1	0	1	0	3
	<b>Ke</b>	2	1	2	1	2	3
	<b>Nu</b>	0	1	0	1	0	3
	<b>Mä</b>	0	1	0	1	0	3
	<b>Tu</b>	0	1	0	1	0	3
	<b>yht</b>	2	1	2	1	2	3
Tori, rajattu ulko- tai sisäalue jolla myydään elintarvikkeita	<b>Jä</b>	2	1	2	0,5	1	3
	<b>Ke</b>	3	1	3	0,5	1,5	3
	<b>Nu</b>	2	1	2	0,5	1	3
	<b>Mä</b>	0	1	0	0,5	0	3
	<b>Tu</b>	3	1	3	0,5	1,5	3
	<b>yht</b>	10	1	10	0,5	5	3
<b>Elintarvikkeiden tarjoilu</b>							
Suurtalous, keskuskeittiö ja pitopalvelu (riskiluokka3, kokoluokka 2-3)	<b>Jä</b>	14	2	28	1(-2)	21	4
	<b>Ke</b>	7	2	14	1(-2)	13	4
	<b>Nu</b>	16	2	32	1(-2)	22	
	<b>Mä</b>	5	2	10	1(-2)	7	4
	<b>Tu</b>	5	2	10	1(-2)	7	4
	<b>yht</b>						
		47	2	94	1(-2)	70	4

Elintarvikevalvonta	Kunta	Kohteet lkm	Eviran ohjaama tarkastustiheys (krt/vuosi)	Eviran ohjaama tarkastusten lkm /vuosi	Suunniteltu tarkastustiheys (krt/vuosi)	Suunniteltujen tarkastusten lkm /vuosi	Tarkastukseen kuluva aika (h)
Suurtalous, laitospaikka (riskiluokka 3, kokoluokka 1)	Jä	17	1	17	1	17	3
	Ke	15	1	15	1	15	3
	Nu	19	1	19	1	19	3
	Mä	22	1	22	1	22	3
	Tu	43	1	43	1	43	3
	Yht.	116	1	116	1	116	3
Suurtalous, tarjoilu- paikka ( riskiluokka 2, kokoluokka1)	Jä	47	0,35	16,45	0,35	16,45	3
	Ke	42	0,35	14,7	0,35	14,7	3
	Nu	57	0,35	19,95	0,35	19,95	3
	Mä	27	0,35	9,45	0,35	9,45	3
	Tu	34	0,35	11,9	0,35	11,9	3
	Yht	207	0,35	72,45	0,35	72,45	3
Ravintolatoiminta (riskiluokka 3, kokoluokka 2)	Jä	32	2	64	1	32	3
	Ke	33	2	66	1	33	3
	Nu	34	2	68	1	34	3
	Mä	19	2	38	1	19	3
	Tu	36	2	72	1	36	3
	Yht	154	2	308	1	154	3
Grilli- ja pikaruokatoiminta (riskiluokka 2, kokoluokka 2)	Jä	18	1	18	1	18	3
	Ke	10	1	10	1	10	3
	Nu	12	1	12	1	12	3
	Mä	2	1	2	1	2	3
	Tu	10	1	10	1	10	3
	Yht	52	1	52	1	52	3
Kahvilatoiminta (riskiluokka 1, kokoluokka 1-2)	Jä	13	0,35	4,55	0,35	4,55	3
	Ke	11	0,35	3,85	0,35	3,85	3
	Nu	6	0,35	2,1	0,35	2,1	3
	Mä	9	0,35	3,15	0,35	3,15	3
	Tu	11	0,35	3,85	0,35	3,85	3
	Yht	50	0,35	17,5	0,35	17,5	3

<b>Elintarvikevalvonta</b>	<b>Kunta</b>	<b>Kohteet lkm</b>	<b>Eviran ohjaama (lakisääteinen) tarkastustiheys (krt/vuosi)</b>	<b>Eviran ohjaama tarkastusten lkm /vuosi</b>	<b>Suunniteltu tarkastustiheys (krt/vuosi)</b>	<b>Suunniteltujen tarkastusten lkm /vuosi</b>	<b>Tarkastukseen kuluva aika (h)</b>
Kahvilatoiminta (riskiluokka 2, kokoluokka 2)	<b>Jä</b>	9	1	9	1	9	3
	<b>Ke</b>	7	1	7	1	7	3
	<b>Nu</b>	8	1	8	1	8	3
	<b>Mä</b>	2	1	2	1	2	3
	<b>Tu</b>	7	1	7	1	7	3
	<b>Yht</b>		33	1	33	1	33
<b>Elintarvikkeiden kuljetus</b>							
Elintarvikkeiden kuljetus	<b>Jä</b>	0	0,7	0	0,3	0	2
	<b>Ke</b>	3	0,7	2,1	0,3	0,9	2
	<b>Nu</b>	9	0,7	6,3	0,3	2,7	2
	<b>Mä</b>	1	0,7	0,7	0,3	0,3	2
	<b>Tu</b>	9	0,7	6,3	0,3	2,7	2
	<b>Yht.</b>		22	0,7	15,4	0,3	6,6
Elintarvikkeiden pakastekuljetus	<b>Jä</b>	0	0,7	0	0,5	0	2
	<b>Ke</b>	0	0,7	0	0,5	0	2
	<b>Nu</b>	0	0,7	0	0,5	0	2
	<b>Mä</b>	0	0,7	0	0,5	0	2
	<b>Tu</b>	0	0,7	0	0,5	0	2
	<b>Yht.</b>		0	0,7	0	0,5	0
Elintarvikkeiden kuljetus jäädytettynä	<b>Jä</b>	1	0,7	0,7	0,3	0,3	2
	<b>Ke</b>	6	0,7	4,2	0,3	1,8	2
	<b>Nu</b>	4	0,7	2,8	0,3	1,2	2
	<b>Mä</b>	3	0,7	2,1	0,3	0,9	2
	<b>Tu</b>	6	0,7	4,2	0,3	1,8	2
	<b>Yht</b>		20	0,7	14	0,5	6



<b>Elintarvikevalvonta</b>	<b>Kunta</b>	<b>Kohteet lkm</b>	<b>Eviran ohjaama (lakisääteinen) tarkastustiheys (krt/vuosi)</b>	<b>Eviran ohjaama tarkastusten lkm /vuosi</b>	<b>Suunniteltu tarkastustiheys (krt/vuosi)</b>	<b>Suunniteltujen tarkastusten lkm /vuosi</b>	<b>Tarkastukseen kuluva aika (h)</b>
Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä	<b>Jä</b>	0	0,7	0	0,3	0	2
	<b>Ke</b>	0	0,7	0	0,3	0	2
	<b>Nu</b>	3	0,7	0	0,3	0,9	2
	<b>Mä</b>	0	0,7	0	0,3	0	2
	<b>Tu</b>	0	0,7	0	0,3	0	2
	<b>yht</b>	3	0,7	2,1	0,3	0,9	2
<b>Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen</b>							
Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi (Kiinteistö Oy Kalatalo, Tuko, Chipsters, Eero Mikola Oy, Jääsaukko Oy Cold, Meira Nova, Pakastamo Oy, Finnfrost Oy, Pakkastalo Oy, Valio Oy Tuusulan jakeluterminaalit)	<b>Jä</b>	0	1-4	0	2	0	2-3
	<b>Ke</b>	3	1-4	1-4	2	6	2-3
	<b>Nu</b>	0	1-4	0	2	0	2-3
	<b>Mä</b>	1	1-4	1-4	1	1	2-3
	<b>Tu</b>	6	1-4	1-4	2	10	2-3
	<b>Yht</b>	10	1-4	9 - 36	1-2	17	2-3
Elintarvikevarasto, muu kuin edellä mainittu (Ice Cool, Tokmanni, Posti Huurrekuja, Posti Palkkitie)	<b>Jä</b>	0	1	0	1	0	3
	<b>Ke</b>	2	1	2	1	2	3
	<b>Nu</b>	2	1	2	1	2	3
	<b>Mä</b>	1	1	1	1	1	3
	<b>Tu</b>	4	1	4	1	4	3
	<b>Yht</b>	9	1	9	1	9	3
<b>Alkutuotanto</b>							
Maidontuotanto	<b>Jä</b>	0	0,3	0	0,3	0	3
	<b>Ke</b>	0	0,3	0	0,3	0	3
	<b>Nu</b>	8	0,3	2,4	0,3	2,4	3
	<b>Mä</b>	21	0,3	6,3	0,3	6,3	3
	<b>Tu</b>	2	0,3	0,6	0,3	0,6	3
	<b>Yht</b>	31	0,3	9,3	0,3	9,3	3

Elintarvikevalvonta	Kunta	Kohteet lkm	Eviran ohjaama (lakisääteinen) tarkastustiheys (krt/vuosi)	Eviran ohjaama tarkastusten lkm /vuosi	Suunniteltu tarkastustiheys (krt/vuosi)	Suunniteltujen tarkastusten lkm /vuosi	Tarkastukseen kuluva aika (h)
Lihakarjan kasvatusta, kalastus ja vesiviljely	Jä	0	0,2	0	0,2	0	3
	Ke	0	0,2	0	0,2	0	3
	Nu	5	0,2	1	0,2	1	3
	Mä	18	0,2	3,6	0,2	3,6	3
	Tu	0	0,2	0	0,2	0	3
	Yht	23	0,2	4,6	0,2	4,6	3
Muu alkutuotanto	Jä	3	0,1	0,3	0,1	0	3
	Ke	1	0,1	0,1	0,1	0	3
	Nu	10	0,1	1	0,1	1	3
	Mä	328	0,1	32,8	0,1	0	3
	Tu	161	0,1	16,1	0,1	0	3
	Yht	503	0,1	50,3	0,1	0	3
<b>Kontaktimateriaalitoimija</b>							
Kontaktimateriaalitoimija	Jä	4	0,7	2,8	0,7	1,96	3
	Ke	12	0,7	8,4	0,7	5,88	3
	Nu	4	0,7	0	0,7	0	3
	Mä	2	0,7	1,4	0,7	0,98	3
	Tu	6	0,7	4,2	0,7	2,94	3
	Yht	28	0,7	19,6	0,7	19,6	3
<b>yhteensä</b>		1590					

yhteensä 1587 erityisesti elintarvikelain nojalla valvottavaa kohdetta, joista 557 alkutuotantoa

### elintarvikehuoneistoja yhteensä 1587-557=1030

#### Muut:

Liikkuva elintarvikehuoneisto on tyyppikohtainen tieto jokaiseen toimintatyyppiin.

Niiden valvontatarve on 0,7 ja tarkastukseen käytettävä aika arviolta 1 h

Laskennallinen resurssitarve suunnitelmallisessa valvonnassa: Keski-Uudenmaan ympäristökeskus on tehnyt valvontasuunnitelman pääosin Eviran riskiluokitusohjeen (luonnos) mukaisesti. Ravintoloihin pitäisi tehdä Eviran riskiluokitusohjeen(luonnos) mukaisesti 308 tarkastusta. Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen valvontasuunnitelmassa ravintoloihin on suunniteltu 154 tarkastusta. Niihin ravintoloihin, joiden toiminnassa havaitaan epäkohtia, pyritään kuitenkin tekemään tarvittava määrä seurantatarkastuksia. Vähennys on tehty resursipulan vuoksi. Jotta kaikki ravintolat voitaisiin tarkastaa kahdesti vuodessa tarvittaisiin elintarvikevalvontaan noin 0,5 htv:n lisäpanostus.

## Eviran ohjelunnon 2014 Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen

<p>Taulukko 1 Ohjeellinen tarkastustiheys suositus elintarvikelain 13§:n mukaan ilmoitettavissa elintarvikehuoneistoissa <i>Tarkastustiheystarpeeseen vaikuttaa toiminnan riski, joka muodostuu toiminnan luonteesta (Riskiluokat sarakkeissa) sekä toiminnan laajuudesta (Kokoluokat riveillä)</i></p>	<p>Riskiluokka 1 Elintarvikkeiden myynti - Ei kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita - Voi olla valmistajan pakkaamia tai irtotuotteita (esim. leipä, hedelmät, vihannekset, irtokarkit tms.)</p> <p>Tarjoilu - Ei kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita - Valmiiden elintarvikkeiden lämmitys asiakkaalle voi olla osa toimintaa (esim. kahvilat, kioskit, pubit tms.)</p>	<p>Riskiluokka 2 Elintarvikkeiden myynti - Kylmäsäilytystä vaativia pakattuja ja pakkaamattomia elintarvikkeita</p> <p>Tarjoilu - Valmiiksi prosessoitujen elintarvikkeiden käsittely (esim. pakastettujen tuotteiden kuumennus, esikypsenettyjen raaka-aineiden kuumennus tms.) - Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden tarjoilu - Leipien täyttäminen, salaattien koostaminen tms. <input type="checkbox"/> grillit <input type="checkbox"/> nakkikioskit <input type="checkbox"/> pikaruokaravintolat <input type="checkbox"/> voileipäbaarit <input type="checkbox"/> salaattibaarit <input type="checkbox"/> jäätelökioskit</p>	<p>Riskiluokka 3 Elintarvikkeiden myynti - Elintarvikkeiden käsittelyä (palvelumyynti) ja valmistusta (esim. kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) myynnin yhteydessä</p> <p>Tarjoilu - Raakojen, helposti pilaantuvien eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittely; (esim. ruokaravintolat, ruokalaitokset tms.)</p>	<p>Riskiluokka 4 Erityisryhmät, esimerkiksi: Tarjoilu <input type="checkbox"/> sairaalakeittiöt <input type="checkbox"/> päiväkodeille, vanhuksille tai muille riskiryhmille elintarvikkeita / ruokaa valmistavat elintarvikehuoneistot</p>
	<p>Teollinen valmistus - Raaka-aineet tai valmiit tuotteet eivät edellytä lämpötilahallintaa - Yksinkertaisia tuotteita joiden pakkausmerkinnät eivät edellytä erityisosaamista</p> <p>Elintarvikkeiden varastointi ja kuljetus - Kaikki, missä toiminta pelkkää varastointia tai kuljetusta, ellei muu toiminta nosta riskiluokkaan 2, 3, tai 4</p>	<p>Teollinen valmistus - Raaka-aineet tai valmiit tuotteet eivät edellytä lämpötilahallintaa - Yksinkertaisia tuotteita, joiden pakkausmerkinnät eivät edellytä erityisosaamista - Tuotteiden valmistamiseen liittyy kohtalaisia tuoteturvallisuusriskejä: - myllytoiminta - leivän valmistus Pakkaus- ja muu kontaktimateriaalitoiminta Elintarvikkeiden maahan tuonti (elli muutoiminta nosta riskiluokkaan 3 tai 4</p>	<p>Teollinen valmistus - Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden valmistus - Laktoosittomien sekä gluteiinittomien elintarvikkeiden valmistus - Sellaisten elintarvikkeiden valmistus, joiden koostumus ja pakkausmerkintöjen hallinta ja valvonta vaatii erityisosaamista (esim. lisäaineiden valmistus, elintarvikeparanteiden käyttö, savustaminen, vitamiineilla tai kivennäisaineilla täydentäminen, ravintolisien ja uuselintarvikkeiden valmistus, nimisuoja-tuotteiden valmistus)</p> <p>Ravintolisien tuonti</p>	<p>Teollinen valmistus - Erityisryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden valmistus</p> <p>(lastenruoat, äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet, laihdutusvalmisteet, aterian- ja ruokavaliokorvikkeet, kliiniset ravintovalmisteet)</p>

Ilmoitettavat elintarvikehuoneistot	Riskiluokka 1	Riskiluokka 2	Riskiluokka 3	Riskiluokka 4
<p>KOKOLUOKKA 1</p> <input type="checkbox"/> Myymälät < 200m2 (lähikaupat, kioskit) <input type="checkbox"/> Tarjoilu < 6 as. paikkaa TAI < 50 annosta/vrk (annos määräävä tekijä) <input type="checkbox"/> Laitoskeittiöt < 500 annosta/vrk <input type="checkbox"/> Teollinen tuotanto < 10 milj. litraa / <100000kg <input type="checkbox"/> Kuljetus ja varastointi < 2 kuljetusvälinettä <input type="checkbox"/> < 1000 m2 varasto <input type="checkbox"/> Maahantuonti (EU, 3. maat) vähäistä <input type="checkbox"/> Pieni ja keski-suuri kansallinen kontaktimateriaalialan toiminta	0,35 tark./vuosi n. 1- 2h / kerta	0,35 tark./vuosi n. 2h / kerta	1 tark./vuosi n. 2-3h / kerta	2 tark./vuosi n. 3-4h / kerta
<p>KOKOLUOKKA 2</p> <input type="checkbox"/> Myymälät 200m2 – 1000m2 (marketit / tavaratalot ) <input type="checkbox"/> Tarjoilu 6 - 150 as. paikkaa TAI 50 – 500 annosta/vrk (annos määräävä tekijä) <input type="checkbox"/> Laitoskeittiöt 500 - 2000 annosta/vrk <input type="checkbox"/> Teollinen tuotanto 10 - 100 milj. litraa / 100 000 – 10 milj. kg <input type="checkbox"/> Kuljetus ja varastointi 2 - 10 kuljetusvälinettä <input type="checkbox"/> 1000 – 10 000m2 varasto <input type="checkbox"/> Maahantuonti (EU, 3. maat) keski-suurta <input type="checkbox"/> Suuri kansallinen kontaktimateriaalialan toiminta, tuontia ja vientiä	0,35 tark./vuosi n. 2h / kerta	1 tark./vuosi n. 2-3h / kerta	2 tark./vuosi n. 3h / kerta	3 tark./vuosi n. 4h kerta
<p>KOKOLUOKKA 3</p> <input type="checkbox"/> Myymälät > 1000m2 (super- / hypermarketit ) <input type="checkbox"/> Tarjoilu > 150 as. paikkaa TAI > 500 annosta/vrk (kumpi määräävä tekijä) <input type="checkbox"/> Laitoskeittiöt > 2000 annosta/vrk <input type="checkbox"/> Teollinen tuotanto > 100 milj. litraa / > 10 milj. kg <input type="checkbox"/> Kuljetus ja varastointi > 10 kuljetusvälinettä <input type="checkbox"/> > 10 000m2 varasto <input type="checkbox"/> Maahantuonti (EU, 3. maat) suurta <input type="checkbox"/> Erittäin suuri kansainvälinen kontaktimateriaalialan toiminta, tuontia ja vientiä	0,7 tark./vuosi n. 2-3h / kerta	2 tark./vuosi n. 2-3h / kerta	3 tark./vuosi n. 3-4h / kerta	4 tark./vuosi n. 4h / kerta

## Eviran ohjeluonnos Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen

Taulukko 2				
<p>Ohjeellinen tarkastustiheys-suositus elintarvikelain 13§:n mukaan hyväksyttävissä elintarvikehuoneistoissa <i>Tarkastustiheystarpeeseen vaikutta toiminnan riskit, jotka muodostuvat toiminnan luonteesta (Riskiluokat sarakkeissa) sekä toiminnan laajuudesta (Kokoluokat riveillä)</i></p>	<p>Riskiluokka 1 Liha-ala <input type="checkbox"/> pakastaminen1) <input type="checkbox"/> suolien ja mahalaukkujen käsittely</p> <p>Kala-ala pakastaminen1) kalan lajittelu</p> <p>Muna-ala munien pakkaaminen Poikkeusalueen munapakkaamon tarkastustiheys kerran kahdessa vuodessa</p> <p>Maitoala <input type="checkbox"/> maitotuotteiden ja muun maitopohjaisen raaka-aineen valmistus, johon kuuluu pastörointi tai vastaava lämpökäsittely muun maitopohjaisen raaka-aineen vastaanotto (esim. juuston paloittelu tai savustus)</p> <p>Varastolaitos1)</p>	<p>Riskiluokka 2 Liha-ala leikkaaminen jauhaaminen raakalihavalmisteiden valmistus mekaanisesti erotetun lihan valmistus</p> <p>Kala-ala perkaaminen fileointi paloittelu mekaaninen lihan talteenotto</p> <p>Muna-ala munatuotteiden valmistus</p> <p>Maitoala <input type="checkbox"/> maitotuotteiden ja muun maitopohjaisen raaka-aineen valmistukseen ei kuulu pastörointia tai vastaavaa lämpökäsittelyä (esim. raakamaidon pakkaaminen, tuorejuuston valmistus, leipäjuuston valmistus jossa ainoa kuumennus juuston paisto)</p>	<p>Riskiluokka 3 Liha-ala <input type="checkbox"/> lihavalmisteiden valmistus</p> <p>Kala-ala jalostettujen kalastustuotteiden valmistus</p>	<p>Riskiluokka 4 Kylmäsavukalan tai graavikalan vakuumpakkaaminen Täyssäilykkeiden valmistus</p>

Hyväksyttävät elintarvikehuoneistot	Riskiluokka 1	Riskiluokka 2	Riskiluokka 3	Riskiluokka4
KOKOLUOKKA 1 <input type="checkbox"/> liha-ala, kala-ala, muna-ala tuotanto < 10 000 kg/vuosi	1 tark./vuosi n. 2 - 3h / kerta	2 tark./vuosi n. 2 - 3h / kerta	3 tark./vuosi n. 3 - 4h / kerta	5 tark./vuosi n. 3 - 4h / kerta
KOKOLUOKKA 2 <input type="checkbox"/> liha-ala, kala-ala tuotanto 10-100 000 kg/vuosi <input type="checkbox"/> muna-ala tuotanto 10 000 – 10 milj. kg/vuosi <input type="checkbox"/> maitoala tuotanto < 50 000 kg/vuosi	2 tark./vuosi n. 2 - 3h / kerta	4 tark./vuosi n. 2 - 3h / kerta	6 tark./vuosi n. 3 - 4h / kerta	8 tark./vuosi n. 3 - 4h / kerta
KOKOLUOKKA 3 <input type="checkbox"/> liha-ala, kala-ala tuotanto 100 000 – 1 milj. kg/vuosi <input type="checkbox"/> muna-ala tuotanto > 10 milj. kg/vuosi <input type="checkbox"/> maitoala tuotanto 50 000 – 2 milj. kg/vuosi	4 tark./vuosi n. 2 - 3h / kerta	6 tark./vuosi n. 2 - 3h / kerta	8 tark./vuosi n. 3 - 4h / kerta	10 tark./vuosi n. 3 - 4h / kerta
KOKOLUOKKA 4 <input type="checkbox"/> liha-ala, kala-ala tuotanto 1 – 10 milj. kg/vuosi	6 tark./vuosi n. 2 - 3h / kerta	8 tark./vuosi n. 2 - 3h / kerta	10 tark./vuosi n. 3 - 4h / kerta	12 tark./vuosi n. 3 - 4h / kerta
KOKOLUOKKA 5 <input type="checkbox"/> liha-ala, kala-ala tuotanto 10 – 20 milj. kg/vuosi <input type="checkbox"/> maitoala tuotanto > 2 milj. kg/vuosi	8 tark./vuosi n. 2 - 3h / kerta	12 tark./vuosi n. 2 - 3h / kerta	16 tark./vuosi n. 3 - 4h / kerta	20 tark./vuosi n. 3 - 4h / kerta
KOKOLUOKKA 6 <input type="checkbox"/> liha-ala, kala-ala tuotanto > 20 milj. kg/vuosi	12 tark./vuosi n. 2 - 3h / kerta	16 tark./vuosi n. 2 - 3h / kerta	20 tark./vuosi n. 3 - 4h / kerta	2 tark./vuosi n. 3 - 4h / kerta

## 3. Terveystensuojelulain mukainen valvontasuunnitelma

### 3.1 Johdanto

Terveystensuojelulain 6 §:n mukaan kunnan tehtävänä on alueellaan edistää ja valvoa terveystensuojelua siten, että asukkaille turvataan terveellinen elinympäristö. Kunnan on tiedotettava terveystensuojelusta ja järjestettävä sitä koskevaa ohjausta ja neuvontaa. Terveystensuojelulakiin on vuonna 2006 tehty lisäys (285/2006), jonka mukaan kunnan tulee laatia ja hyväksyä säännöllistä valvontaa koskeva terveystensuojelun valvontasuunnitelma. Valvontasuunnitelma tulee laatia siten, että valvonta on laadukasta, säännöllistä ja terveyshaittoja ehkäisevää.

Terveystensuojelun valvontasuunnitelma perustuu terveystensuojelulain mukaista valvontaa ohjaavan Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontaviraston (Valvira) laatimaan valtakunnalliseen valvontaohjelmaan. Säännönmukaisen valvonnan ulkopuolelle jäävät terveystensuojelulain 13 §:n mukaisten ilmoitusten käsittely ja toimenpiteiden hoitaminen. Toimenpiteidenpyynnöt koskevat mm. asunnoissa ja muissa oleskelutiloissa mahdollisesti esiintyviä terveyshaittoja, tuhoeläimiä, jätehuoltoa ja jätteitä. Ilmoitusten ja toimenpiteidenpyynnöiden hoitaminen eivät ole suunnitelmallista valvontaa, joten osa henkilöstöresursseista täytyy varata niiden hoitoon. Merkittävästi työaika viedä uimavesien ja talousveden laadunseuranta on sisällytetty suunnitelmalliseen valvontaan. Valtakunnallisen valvontaohjelman painopisteinä vuosille 2015-2019 ovat talousveden valvontatutkimusohjelmien päivittäminen, ympäristöterveydenhuollon erityistilanne suunnitelman päivittäminen/laatiminen talousveden osalta, kauneushoitoloiden/tatuointipaikkojen ihoa läpäisevän toiminnan valvominen, laadukkaat sisäilmaselvitykset terveydellisten olosuhteiden valvonnassa sekä ympäristöterveydenhuollon sidosryhmäyhteistyö (kaavoitus, ympäristönsuojelu). Edellisten valtakunnallisten painopistealueiden lisäksi Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksessa varataan työaika valvontakohdetietojen siirtoon valtakunnalliseen Yhti-järjestelmään.

Valvontasuunnitelman tulee Valviran valvontaohjelman mukaan sisältää vähintään seuraavat tiedot:

1. tarkastusten sisällön määrittely
2. valvontakohteiden tai valvontakohdetyyppien tarkastustiheys
3. kunnan toimesta tapahtuva näytteenotto ja näytteiden tutkiminen
4. valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi
5. hyväksytyt laboratoriot, joihin valvonta tukeutuu

Lisäksi valtioneuvoston asetuksen kunnan ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmasta (665/2006) mukaisesti suunnitelmassa tulee määritellä tarkastukseen keskimääräisesti käytettävä aika.



### 3.2 Terveystuojelulain mukaiset valvontakohteet ja tarkastustiheys

Terveystuojelulain mukaisia valvontakohteita ovat mm. koulut, päiväkodit, kauhushoitolat, liikuntatilat, uimahallit, talousvettä toimittavat laitokset ja uimarannat. Valvontakohteet ja niiden tarkastustiheys on eritelty taulukossa 3a. Eniten suunnitelmallisen valvonnan valvontaresursseja kuuluu koulujen ja päiväkotien olosuhdevalvontaan sekä talousveden ja uimaveden säännölliseen laadunvalvontaan.

Tarkastustiheys perustuu Valviran vuosille 2015-2019 tekemään valvontaohjelmaan, jossa on määritelty eri tyyppisten kohteiden riskiluokat ja eri riskiluokkien vaatimat tarkastustiheydet. Valviran arvioiman riskiluokan lisäksi kunnan valvontaviranomaisen tulisi tehdä oma riskinarviointi valvontatietoihin perustuen. Riskinarvioinnissa huomioidaan altistuvien ihmisten määrä ja "laatu" (lapset, nuoret), altistavan tekijän vaarallisuus sekä altistuksen kesto. Lisäksi arvioidaan toiminnanharjoittajan asiantuntemus ja toimintatavat (hygieniatuntemus, aiempien viranomaisohjeiden noudattaminen jne.) sekä tilan olosuhteet. Kunnan valvontaviranomainen tekee lopullisen riskinarvioinnin perustarkastuskäynnin yhteydessä ja jos kohteessa havaitaan puutteita, tehdään sinne tarvittava määrä lisätarkastuksia ja tarkastustiheys on tällöin näissä kohteissa esitettyä isompi.

### 3.3 Henkilöstöresurssit

Terveystuojelulain tarkoittamiin viranomaistehtäviin on Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toiminta-alueella käytettävissä 6,5 henkilötyövuotta(htv). Henkilöstöresurssit jaetaan seuraavasti.

Suunnitelmallinen valvonta	3,15 htv
Talousvedeen liittyvät toimenpidepyynnöt	0,2 htv
Asuntojen ja kokoontumishuoneistojen terveyshaittojen selvittäminen	1,9 htv
Terveystuojelulain 13 §:n mukaisten ilmoitusten käsittely	1,1 htv
Neuvonta, toiminnan kehittäminen ja raportointi	0,15 htv

Koko terveystuojeluvalvontaa tekevä henkilöstö osallistuu säännöllisesti alan täydennyskoulutuksiin. Yksi terveystuojeluvalvontaa tekevä tarkastaja on työn ohessa suorittanut Kuopion yliopiston rakennusterveysasiantuntija koulutuksen ja toinen tarkastaja on koulutuksessa vuosina 2015-2016.

### 3.4 Tarkastusten sisältö

Terveysturvallisuuden mukaisen tarkastuksen tavoitteena on selvittää ja ennaltaehkäistä terveysvaaran tai haitan esiintyminen ja antaa haitan estämiseksi ja tilanteen korjaamiseksi tarvittavat määräykset ja ohjeet. Tarkastuksessa tarkastetaan kohteiden yleinen siisteys ja siivousohjelma, käymälät, pesu- ja muut sosiaalililat, sisäilman laatu, melu, valaistus, hygieniakäytännöt, pintojen ja kalusteiden kunto. Jätehuolto sekä aikaisemmillä tarkastuksilla havaittujen epäkohtien korjaaminen. Tarvittaessa kohteesta otetaan näytteitä tai tehdään mittauksia. Tarkastuksen sisältö vaihtelee valvontakohdetyypin mukaan. Ympäristökeskuksessa on käytössä terveysturvallisuuden laatukäsikirja, joka sisältää tarkemmat ohjeet ja lomakkeet terveysturvallisuuden mukaisia tarkastuksia varten. Tarkastuksista kirjoitetaan tarkastuspöytäkirja, joka lähetetään kohteeseen. Tarkastukset merkitään asiakastietojärjestelmään. Suunnitelmallisista tarkastuksista peritään Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukainen maksu.

Kohteeseen tehtävissä lisätarkastuksissa tarkastetaan aiemmalla tarkastuskäynnillä havaittujen puutteiden korjaukset. Myös lisätarkastuksista peritään voimassa olevan ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukainen maksu.

### 3.5 Kunnan toimesta tapahtuva näytteenotto ja näytteiden tutkiminen

Ympäristökeskus valvoo säännöllisen näytteenoton avulla talousveden ja uimaveden laatua.

Talousveden laatua valvotaan terveysturvallisuuslain (763/1994) ja Sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista (461/2000) nojalla. Keski-Uudellamaalla toimii kolme isoa vesilaitosta Nurmijärven Vesi -liikelaitos, Mäntsälän Vesi Oy ja Tuusulan seudun vesilaitos kuntayhtymä (TSV). Tuusulan seudun vesilaitos kuntayhtymä on ns. tukkuvesilaitos, joka toimittaa vettä mm. Keravan vesihuoltolaitokselle, Järvenpään vedelle ja Tuusulan vesihuoltoliikelaitokselle sekä Sipoon vesihuollolle. Myös Mäntsälän Vesi Oy ostaa osan Mäntsälässä jaettavasta vedestä TSV:ltä. Nurmijärven vesi toimittaa vettä Nurmijärven kirkonkylän, Klaukkalan, Rajamäen, Röykän ja Nukarin taajamiin. Tämän lisäksi Keski-Uudenmaan alueella on vettä pakkaava yritys sekä useita paikallisia vesiosuuskuntia, jotka toimittavat talousvettä yli 50 henkilön tarpeisiin tai osana kaupallista toimintaa. Isoilla vesilaitoksilla on hyväksytyt valvontatutkimusohjelmat, joissa on määritelty vesilaitosten itse ottamat käyttötarkkailu- ja valvontatutkimusnäytteet. Pääosan valvontatutkimusnäytteistä ottavat vesilaitokset itse ja Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen tarkastaja ottaa mikrobinäytteitä vesilaitosten verkostoista varmistaakseen toimijoiden omaa näytteenottoa. Näytteitä ottavilla vesilaitostyöntekijöillä on vesityökortit. Vesityökorttikoulutukseen sisältyy myös näytteenottokoulutus. Valvontatutkimusnäytteiden tutkimustulokset toimitetaan ympäristökeskukseen säännöllisesti suoraan analyysijä tekevästä laboratorion kautta. Terveysturvallisuusviranomaisen valvontanäytteet ja tarkastukset on merkitty taulukkoon 3b. Kaikilla alueen vesiosuuskunnilla ei ole hyväksyttyä valvontatutkimusohjelmaa, kuitenkin näiltäkin velvoitetaan ottamaan valvontanäytteitä. Vesi-

osuuskuntien valvontatutkimusohjelmat ovat yksi valvonnan painopistealue ja valvonnan tavoitteena on, että kaikille vesiosuuskunnille saadaan hyväksytyt valvontatutkimusohjelmat seuraavien vuosien aikana.

Uimaveden laatua valvotaan sekä uimarannoilla että uima-altaissa. Uimahallien ja kylpylöiden allasvesien laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista on Sosiaali- ja terveysministeriön (STM) antama asetus (315/2002). Uimarantavesien valvonnasta on annettu STM:n asetukset 177/2008 ja 354/2008. Uimarannoilta otetaan vesinäytteet rannan käyttöasteen mukaan siten, että kaikilta rannoilta tutkitaan veden laatu kolme kertaa uimakauden aikana. Lisäksi suuremmilta (> 100 kävijää/päivä) rannoilta tutkitaan uimaveden laatu ennen uimakauden alkua. Mikäli näytteissä havaitaan poikkeamia, näytteenottoa tihennetään. Uimarantojen veden laatua seurataan määrittämällä vedestä ulosteperäisiä bakteereita. Uimarantänäytteenoton tarkempi suunnitelma on näkyvissä aluehallintovirastolle toimitettavissa seurantakalentereissa. Vuonna 2011 yli 100-uimarinnan rannoille laadittiin uimavesiprofiilit ja laatuokinitukset. Uimavesiprofiilit päivitettiin vuonna 2015. Näiden uimarantojen laatuokinituksista on tiedotettu rannoilla uusien symbolein vuodesta 2012 alkaen.

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimialueella sijaitsevat seuraavat uimarannat:

Järvenpää:

*yli 100 uimaria*

Tervanokan uimaranta

*alle 100 uimaria*

Vanhankylänniemen uimaranta

Nurmijärvi:

*yli 100 uimaria*

Sääksjärven uimaranta

Valkjärven Tiiran uimaranta

*alle 100 uimaria*

Vaaksin uimapaikka

Sääksjärven Röykän uimapaikka

Herusten uimapaikka

Valkjärven Lähtelän ranta

Mäntsälä:

*yli 100 uimaria*

Keravanjärven ranta, kunnan ranta

Saaren ranta, Hunttijärvi

*alle 100 uimaria*

Keravanjärvi, Järvenpään ranta

Leiriniemi (Järvenpään srk), Keravanjärvi

Sälinkään ranta, Kilpijärvi

Nummisten ranta, Mustijoki

Onkimaa Isojärvi,

Hunttijärvi, Levanto

Sahajärvi, Hautjärvi

Ahvenlammen leirikeskus (Srk), Ahvelammi

Sääksjärven uimaranta

Sahajärven uimaranta

Tuusula:

*yli 100 uimaria*

Rusutjärven uimapaikka

Urheilupuiston uimapaikka

Häklin uimapaikka

*alle 100 uimaria*

Jokelan uimapaikka

Kellokosken uimapaikka

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimialueen kunnista Järvenpäässä, Keravalla, Nurmijärvellä ja Tuusulassa on kussakin yksi iso uimahalli. Keravan uimahallin yhteydessä on myös kolme ulkoallasta, joista yksi on avoinna myös talvella. Li-

säksi Keski-Uudellamaalla on uima-altaat Loma- ja kurssikeskus Onnelassa, Kongressi- ja koulutuskeskus Gustavelundissa, hotelli Scandicissa, Järvenpään kuntoinvassa, Kiljavan opistolla, Kiljavan sairaalassa, Palvelutalo Kissankellossa, Tuusulan, Nurmijärven ja Keravan terveyskeskuksissa ja Tilaussauna Domingossa. Uimavesinäytteitä otetaan kohdekohtaisten valvontatutkimusohjelmien mukaisesti. Näytemäärät on kuvattu taulukossa 3 c. Näytteenottotiheys on riippuvainen vuosittaisesta kävijämäärästä. Uima-allasvesien näytteet ottaa valvontatutkimusohjelmassa nimetty näytteenottaja (uimahallintyöntekijä, jolla vesityökortti). Näytteet tutkitaan hyväksytyissä laboratorioissa ja näytetulokset toimitetaan tiedoksi Keski-Uudenmaan ympäristökeskukselle

Terveydensuojeluviranomaisen ottamat valvontanäytteet tutkitaan pääasiassa Metropolilab:issa Helsingissä. Vesilaitosten ja uimahallien itse ottamat näytteet tutkitaan heidän kilpailuttamissaan Eviran hyväksymissä laboratorioissa. Näitä ovat Metropolilab, Kokemäen vesistön vesiensuojeluyhdistyksen laboratorio, Ramboll analytics ja KCL Kymen laboratorio Oy.

### 3.6 Valtakunnallisten painopistealueiden huomioiminen kunnan valvontasuunnitelmassa

Valtakunnallisessa valvontaohjelmassa painopistealueita ovat ympäristöterveydenhuollon erityistilanne suunnitelman laatiminen/päivittäminen talousveden osalta, kauneushoitoloiden ihoa läpäisevän toiminnan valvominen, sisäilmatutkimusten kokonaisarviointi, radon pitoisuuksien vuosikeskiarvon tarkastaminen kouluissa ja päiväkodeissa sekä sidosryhmä yhteistyö.

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen erityistilanne suunnitelma on päivitetty talousveden osalta vuonna 2014. Erityistilannesuunnitelma tarkastetaan vuonna 2016 vastaamaan uutta talousvesiasetusta.

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus on jo tähän mennessä edellyttänyt kohteissa, joissa kärsitään sisäilmaongelmista, kokonaisvaltaisia tutkimuksia. Kohteita ja niiden ongelmia on myös arvioitu kokonaisuutena eli tältä osin toiminta säilyy ennallaan.

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen terveysvalvonta on käynnistänyt vuoden 2014 aikana aikaisempaa tiiviimmän sidosryhmäyhteistyötä mm. sopijakuntien kaavoituksen ja tilakeskusten kanssa. Tätä jatketaan edelleen vuonna 2015.

Päiväkotien ja koulujen tarkastuslomakkeeseen on lisätty kysymys radonpitoisuuden vuosikeskiarvosta.

### 3.7 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi

Valvontasuunnitelman toteutuminen arvioidaan vuosittain. Valvontasuunnitelman toteutumista arvioidaan seuraavien tekijöiden osalta

1. Tarkastusten määrä valvontakohdetyypeittäin

Asiakastietojärjestelmästä kerätään vuosittain toteutuneet tarkastukset. Tarkastusten määrää verrataan suunniteltuun tarkastusmäärään. Jos em. tarkastusten määrässä on eroja, syyt kirjataan. Mikäli tavoitteisiin ei päästä, mainitaan mihin toimenpiteisiin aiotaan ryhtyä, jotta tavoitteisiin päästäisiin seuraavalla suunnitelma-kaudella.

## 2. Tarkastusten kattavuus

Tarkastusten kattavuutta arvioitaessa lasketaan montako kohdetta kaikista terveysuojelulain mukaisista valvontakohteista on tarkastettu vuodessa ja kuinka moneen on tehty laatukäsikirjan mukainen perustarkastus. Tarkastusten kattavuuden yhteydessä arvioidaan myös se, miten hyvin kohteille annettuja toimenpidekehoituksia on pystytty valvomaan.

## 3. Valvontanäytteiden määrä

Valvontanäytteiden kokonaismäärä, kohdentuminen ja huonojen tulosten osuus kokonaismäärästä. Valvontanäytteiden kokonaismäärää verrataan suunniteltuun näytemäärään. Jos em. näytteiden määrässä on eroja, syyt kirjataan.

## 4. Valvonnasta saadut tulot ja voimavarojen riittävyys

Valvonnasta saadut tulot kohdistetaan Keski-Uudenmaan ympäristökeskukselle. Ympäristöterveydenhuollon käytössä olevista resursseista päättävät kuitenkin kunnan monijäseniset toimielimet. Tulojen kohdentumista tullaan arvioimaan vertaamalla kertyneitä maksuja ympäristökeskukselle myönnettyjen määrärahojen ja mahdollisten uusien vakanssien lisäyksiin.

Lisäksi arvioinnissa voidaan ottaa kantaa voimavarojen riittävyyteen, valvonnan vaikuttavuuteen sekä kohdentumiseen.

## 5. Raportointi

Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi tehdään aina seuraavan vuoden tammikuussa ja se käsitellään helmikuussa Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnassa. Valvontasuunnitelman toteutumisen arvioinnista täytetään Valviran tiedonkeruulomake, joka lähetetään tiedoksi aluehallintovirastoon. Talousveden ja uimarentaveden (EU-uimarannat) osalta toimitetaan lisäksi erilliset tiedonkeruulomakkeet aluehallintovirastolle. Vuodesta 2014 alkaen valvontatiedot siirretään reaaliaikaisena heti tarkastuksen teon jälkeen valtakunnalliseen Yhti -järjestelmään.

## 3.8 Viestintä

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksessa on viestintäohje. Viestintäohjeessa kuvataan ympäristökeskuksen viranomaistehtävien tavoitteiden saavuttamiseksi välttämätön viestintätoimenpiteiden kokonaisuus, joka kohdistuu ympäristökeskuksen asiakkaisiin ja eri yhteistyötahoihin (ulkoinen viestintä) sekä ympäristökeskuksen oman toiminnan ohjaamiseen (sisäinen viestintä). Ulkoista viestintää ovat mm.

päivittäinen asiakaspalvelu, toiminnasta tiedottaminen ja eri kohderyhmille järjestetyt koulutukset. Resurssipulan vuoksi Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ei järjestä eri kohderyhmille koulutuksia, mutta ympäristökeskuksen viranhaltijat käyvät tarvittaessa luennoimassa erilaisissa koulutustilaisuuksissa.

Erityistilanteiden tiedotuksessa ja viestinnässä käytetään Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen valmiussuunnitelman sisältämää Tuusulan kunnan viestintävalmiussuunnitelmaa.

Viestintäohjeita päivitetään toimintaympäristön muuttuessa.

### 3.9 Hallinnolliset pakkokeinot ja rangaistusseuraamukset

Hallinnollisia pakkokeinoja käytetään terveydensuojeluvalvonnassa silloin, kun toimija ei ryhdy tarvittaviin toimenpiteisiin terveyshaittojen poistamiseksi tai ehkäisemiseksi, eivätkä muut valvontatoimenpiteet ole riittäviä. Hallinnollisia pakkokeinoja koskevat säännökset ovat terveydensuojelulain 12. ja 13. luvuissa. Pakkokeinoja ovat mm. erilaiset määräykset ja kiellot, uhkasakko sekä teettämis- ja keskeyttämisuhka.

Pakkokeinoja käyttää joko lautakunta tai viranhaltija, voimassa olevien delegointipäätösten mukaisesti. Terveydensuojelulain mukaisten pakkokeinojen käytössä noudatetaan hallintolain mukaisia hallintomenettelyjä.

## Taulukko 3a

## Terveysturvajärjestelmä mukainen valvontasuunnitelma 2016

Kunta	Kohteiden lkm	Valtakunnallinen tark.tiheys	Tarkastusten lkm	Tarkastusten kesto	
<b>Vesilaitokset</b>					
Talousvettä toimittavat laitokset (väh.5000 käyttäjää tai yli 1000m <sup>3</sup> /d)					
Jä	1	1	1	8-15	
Ke	1	1	1	8-15	
Mä	2	1	2	8-15	
Nu	2	1	2	8-15	
Tuu	1	1	1	4	
Talousvettä toimittavat laitokset (50-5000 käyttäjää tai 10-1000m <sup>3</sup> /d)					
Jä	0	1	0	4	
Ke	0	1	0	4	
Mä	7	1	7	4	
Nu	7	1	7	4	
Tuu	1	1	1	4	
Talousvettä toimittavat laitokset( alle 50 käyttäjää tai muu 401/2001 asetuksen mukainen kohde)					
Jä	0	1	0	3	
Ke	0	1	0	3	
Mä	1	1	1	3	
Nu	1	1	1	3	
Tuu	1	1	1	3	
Talousveden pakkaus					
Tuu	1	1	1	3	
<b>Julkiset huvi- ja kokoontumishuoneistot</b>			<b>Tarkastusten</b>		
			<b>lkm</b>		
Lasten ja nuorten kohteet, kerhotilat, nuorisotilat, lasten iltapäiväkerhot, lasten sisäleikkipuistot					
Jä	5	0,3	1,5	3	
Ke	3	0,3	0,9	3	
Mä	1	0,3	0,3	3	
Nu	7	0,3	2,1	3	
Tuu	9	0,3	2,7	3	
Julkinen majoitushuoneisto					
Hotellit	Jä	1	0,2	0,2	3
	Ke	1	0,2	0,2	3
	Mä	1	0,2	0,2	3
	Nu	1	0,2	0,2	3
	Tuu	3	0,2	0,6	3



Kunta	Kohteiden lkm	Valtakunnallinen tark.tiheys	Tarkastusten lkm	Tarkastusten kesto
<b>Aamiaismajoitus sekä majoitus maatilamatkailun yhteydessä</b>				
Jä	0	0,2	0	3
Ke	0	0,2	0	3
Mä	0	0,2	0	3
Nu	0	0,2	0	3
Tuu	1	0,2	0,2	3
<b>Retkeilymajat, kesähotellit jne.</b>				
Jä	1	0,2	0,2	3
Ke	0	0,2	0	3
Mä	2	0,2	0,4	3
Nu	0	0,2	0	3
Tuu	0	0,2	0	3
<b>Leirikeskukset, lomamökit</b>				
Jä	2	0,2	1	3
Ke	0	0,2	0	3
Mä	2	0,2	0	3
Nu	1	0,2	1	3
Tuu	4	0,2	1	3
<b>Asuntolat, yömajat jne.</b>				
Jä	0	0,2	0	3
Ke	0	0,2	0	3
Mä	0	0,2	0	3
Nu	0	0,2	0	3
Tuu	0	0,2	0	3
<b>Koulut</b>				
<b>Peruskoulu</b>				
Jä	15	0,3	4,5	5-15
Ke	15	0,3	4,5	5-15
Mä	14	0,3	4,2	5-15
Nu	24	0,3	7,2	5-15
Tuu	23	0,3	6,9	5-15
<b>Lukio, yliopisto, kansalaisopisto</b>				
Jä	1	0,3	0,3	5-15
Ke	3	0,3	0,9	5-15
Mä	2	0,3	0,6	5-15
Nu	3	0,3	0,9	5-15
Tuu	4	0,3	1,2	5-15

Kunta	Kohteiden lkm	Valtakunnallinen tark.tiheys	Tarkastusten lkm	Tarkastusten kesto
<b>Keskiasteen erl.oppilaitokset</b>				
Jä	7	0,3	2,1	5-15
Ke	10	0,3	3	5-15
Mä	1	0,3	0,3	5-15
Nu	3	0,3	0,9	5-15
Tuu	4	0,3	1,2	5-15
<b>Päivä-, lasten tai vanhainkodit</b>				
<b>Päiväkodit</b>				
Jä	32	0,3	9,6	5
Ke	35	0,3	10,5	5
Mä	22	0,3	6,6	5
Nu	47	0,3	14,1	5
Tuu	36	0,3	10,8	5
<b>Lasten leikki ja päivätoiminta</b>				
Jä	3	0,3	0,9	3
Ke	3	0,3	0,9	3
Mä	0	0,3	0	3
Nu	1	0,3	0,3	3
Tuu	3	0,3	0,9	3
<b>Lastenkodit, koulukodit ja muut vastaavat lastensuojeluyksiköt</b>				
Jä	5	0,3	1,5	3
Ke	3	0,3	0,9	3
Mä	8	0,3	2,4	3
Nu	2	0,3	0,6	3
Tuu	13	0,3	3,9	3
<b>Vanhaikodit ja vastaavat vanhustenhuollon yksiköt</b>				
Jä	6	0,3	1,8	5
Ke	5	0,3	1,5	5
Mä	3	0,3	0,9	5
Nu	5	0,3	1,5	5
Tuu	5	0,3	1,5	5
<b>Muut sosiaalialan yksiköt</b>				
<b>Erityisryhmien kohteet, kehitysvammaisten laitokset, päihdehuoltolain mukaiset laitokset ja muut vastaavat</b>				
Jä	10	0,3	3	3
Ke	10	0,3	3	3
Mä	16	0,3	4,8	3
Nu	7	0,3	2,1	3
Tuu	12	0,3	3,6	3

Kauneushoitolat			Tarkastusten lkm	
Kauneushoitola tai muu ihon käsittely				
Jä	31	0,3	9,3	3
Ke	22	0,3	6,6	3
Mä	11	0,3	3,3	3
Nu	7	0,3	2,1	3
Tuu	9	0,3	2,7	3
Saunat			Tarkastusten lkm	
Yleinen sauna				
Jä	1	1	1	3
Ke	1	1	1	3
Mä	0	1	0	3
Nu	0	1	0	3
Tuu	1	1	1	3
Yleiset uimahallit			Tarkastusten lkm	
Uimahalli				
Jä	1	1	1	5
Ke	1	1	1	5
Mä	0	1	0	5
Nu	1	1	1	5
Tuu	1	1	1	3
Uima-allas, uimala				
Jä	2	1	2	2
Ke	2	1	2	2
Mä	1	1	1	2
Nu	4	1	4	2
Tuu	3	1	3	2
Kylpylä				
Jä	0	1	0	3
Ke	0	1	0	3
Mä	0	1	0	3
Nu	0	1	0	3
Tuu	0	1	0	3
Uimarannat			Tarkastusten lkm	
Asetuksen (177/2008) mukaiset uimarannat				
Jä	1	1	1	3
Ke	0	1	0	3
Mä	4	1	4	3
Nu	2	1	2	3

Tuu	3	1	3	3
Muut yleiset uimarannat ja talviuintipaikat				
Jä	2	1	2	3
Ke	0	1	0	3
Mä	9	1	9	3
Nu	5	1	5	3
Tuu	4	1	4	3

### Liikuntatila

Tarkastusten  
lkm

#### Julkinen kuntosali tai liikuntatila

Jä	11	0,25	2,75	3
Ke	22	0,25	5,5	3
Mä	7	0,25	1,75	3
Nu	4	0,25	1	3
Tuu	21	0,25	5,25	3

**Taulukko 3b**  
**TALOUSVEDET / TSV Tukkuvesilaitos**

	Tammi	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu
Tuusulan seudun vesilaitos kuntayhtymä; tukkuvesilaitos												
Tuusulan seudun vesilaitoskuntayhtymä (TSV)						T						
<i>Vedenottamot 10 kpl</i>												
Jäniksenlinnan vo						T						
Rusutjärven vo						T						
Koskenmäen vo						T						
Kaikulan vo						T						
Firan vo						T						
Lahelan vo						T						
Korkeamäen vo						T						
Santakosken vo						T						
Marjamäen vo						T						
Vähänummen vo						T						
Takoja (pois käytöstä)												
<i>Vesitornit 6 kpl (omistus kunnan vesilaitokset, hallinta TSV)</i>												
Kievarin vt (Tuusula)						T						
Jokelan vt (Tuusula)						T						
Kellokosken vt (Tuusula)						T						
Keravan vt (Kerava)						T						
Ali-Keravan vt (Kerava)						T						
Järvenpään vesitorni (Järvenpää)						T						
	T	= viranomaistarkastus										

taulukko 3b jatkuu

		Ottamo												
		Tammi	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	
<b>TALOUSVEDET / TUUSULA</b>														
<b>Tuusulan verkosto</b>														
<i>Tuusulan vesihuoltoliikelaitos</i>	TSV		4	T	4+4		4		4		4		4	
Hyrylä		1						1			1			
Kellokoski		1									1			
Jokela					1						1			
Verkoston ääriosa (esim. Rusutjärvi, Maantienkylä)					1			1						
<b>Tuusula Muut</b>														
<i>Tuus-Lähde, pullovesi (*)</i>	Oma kaivo		1			1			1	T	1		1	
Marjex kasvispak (muuttanut)	Oma kaivo					4						T	4	
Perälän vesiosuuskunta	Oma kaivo			T										
Ruotsinkylän vesiosuuskunta	TSV			T										
Nummismäen vesiosuuskunta	TSV									T	1			
		T	= viranomaistarkastus											
		#	= toimijan oma näytteenotto valvontatutkimusohjelman mukaan											
		#	= viranomaisen näytteenotto											

taulukko3b jatkuu

		Tammi	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu
<b>Talousvedet / Kerava</b>	<b>Ottamo</b>												
<b>Keravan verkosto</b>													
<i>Keravan kaupunkitekniikka - vesihuolto</i>	TSV		5		5+5		5		5	T	5		5
Keskusta		1			1			1			1		
Verkoston ääripäät (esim. Koivikko, Ahjo)		1			1			1			1		
<b>Talousvedet / Järvenpää</b>	<b>Ottamo</b>												
<b>Järvenpään verkosto</b>													
<i>Järvenpään vesi</i>	TSV		4		4+4		4		4		4	T	4
Keskusta		1			1						1		
Haarajoki / Nummenkylä		1						1			1		
Satukallio / Saunakallio					1			1			1		
		T	= viranomaistarkastus										
		#	= toimijan oma näytteenotto valvontatutkimusohjelman mukaan										
		#	= viranomaisen näytteenotto										

taulukko 3b jatkuu

		Tammi	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	
<b>Talousvedet / Mäntsälä</b>	<b>Ottamo</b>													
<b>Mäntsälän kirkonkylän verkosto</b>														
Mäntsälän Vesi Oy (MV)						T								
Vedenottamot, 3 kpl														
Lukon vo + Kilpijärven kaivo						T								
Ojalan vo						T								
Puntarmäen vo (Pukkila)						T								
Vesitornit, 1 kpl														
Mäntsälän kk vt						T								
Kirkonkylän verkosto, <i>Tio pullo</i>	MV + Hyvinkään vesi		2	1	1	2		1		2	2	2		2
<b>Ohkola – Hyökännummen verkosto</b>														
Ohkola – Hyökännummi verkosto	TSV		1	1			T	1				1		
<b>Hautjärven verkosto</b>														
Hautjärven verkosto, <i>Tio pullo</i>	Oma kaivo					1	T			1	1			
		T	= viranomaistarkastus											
		#	= toimijan oma näytteenotto valvontatutkimusohjelman mukaan											
		#	= viranomaisen näytteenotto											



taulukko 3b jatkuu

Talousvedet / Mäntsälä		Ottamo	Tammi	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	
			Mäntsälän vesiosuuskunnat												
Sälinkään vesiosuuskunta	MV			2								T		2/3	
Korkun vesiosuuskunta	MV	T													
Hirvihaaran vesiosuuskunta	MV			2						T				2/3	
Levannon vesiosuuskunta, verkosto	Oma kaivo			1							T	1			
Levannon vo											T	1			
Sääksjärven vesiosuuskunta	MV			2	T						0/1				
Vesiosuuskunta Suoni	MV + TSV		2		T	1				2			1		
Vesiosuuskunta Mustijoki	MV		T	2							2				
		T	= viranomaistarkastus												
		#	= toimijan oma näytteenotto valvontatutkimusohjelman mukaan												
		#	= viranomaisen näytteenotto												

taulukko 3 b jatkuu

Talousvedet / Mäntsälä Muut	Ottamo	Tammi	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	
		Huom! suljettu v. 2016 – 2017												
Alikartano, kesäkahvila Hedda Noora						1								
Ampumarata Hirvihaara	Porak					1								
Eräleiri Sahajärvi, uimarannan kaivo														
Mäntsälän golf Kahvio (lopettanut)	Porak					4								
Hiihtokeskus, kahvila											1			
Järvenpään SRK; Leiriniemi						1								
Kera-Grilli	Porak					1						1		
Ohkolan sair.kesäpaikka (*)														
Catya´s Catering, pitopalvelu	Porak		1						1					
Saaren kartanon verkosto, Keuda	Oma vo			1					1					
Saaren kartanon vedenottamo, Keuda						T			1					
Seuratalo Numminen	P						1							
Siwa Saari	P		1								1			
Teboil Kaukalampi, ravintola	P akvaf		1							1				
Toukola, seuratalo							1							
Wisakoti, laitospöytä (lopettanut, asuin- käytössä?)					1									
		T	= viranomaistarkastus											
		#	= toimijan oma näytteenotto valvontatutkimusohjelman mukaan											
		#	= viranomaisen näytteenotto											

taulukko 3b jatkuu

		Tamm	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	
<b>Talousvedet / Nurmijärvi</b>	<b>Ottamo</b>													
Nurmijärven verkosto														
Nurmijärven Vesi – liikelaitos (NV)		4	4	4	4	5	4	8	4	5		T	4	
Nurmijärven kk / Klaukkala / Nukari			2				3				2			
Röykkä / Rajamäki			1								1			
<i>Vedenottamot, 10 kpl</i>														
Kiljavan vo										T				
Teilinummen vo														
Röykän vo, varalla														
Lepsämän vo										T				
Nummenpään vo										T				
Nukarinkosken vo														
Savikon vo														
Valkojan vo														
Kaninlähteen vo										T				
Pellonperän vo, varalla														
<i>Vesitornit, 3 kpl</i>														
Nurmijärven kk, vt									T					
Rajamäen vt									T					
Klaukkalan vt									T					
		T	= viranomaistarkastus											
		#	= toimijan oma näytteenotto valvontatutkimusohjelman mukaan											
		#	= viranomaisen näytteenotto											

taulukko 3 b jatkuu

		Tammi	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	
<b>Talousvedet / Nurmijärvi Ottamo</b>														
Altia Oyj:n verkosto														
Altia Oyj			3		3	3	3	3	3	3	T		3	
vedenottamot, 4 kpl														
Sörkän vo										T				
Soltilan vo										T				
Marsin vo										T				
Pihakaivo										T				
Royal Oy / Enzymes Leasing Finland Oy:n verkosto														
Royal Oy	Altia Oyj + oma kaivo	1			1		1	T		1		1		
vedenottamot, 1kpl														
Jussinlähde							T							
<b>Nurmijärven vesiosuuskunnat</b>														
Numlahden vesiosuuskunta	Nurmijärven vesi					T								
Haaran vesiosuuskunta	Nurmijärven vesi					T								
Vesiosuuskunta Hakapelto	Nurmijärven vesi													
Perttulan vesiosuuskunta	Nurmijärven vesi				2									
Leppälammen vesiosuuskunta	Nurmijärven vesi					T								
Nummimäen vesiosuuskunta	Nurmijärven vesi													
		T	= viranomaistarkastus											
		#	= toimijan oma näytteenotto valvontatutkimusohjelman mukaan											
		#	= viranomaisen näytteenotto											

taulukko 3 b jatkuu

		Tamm	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	
<b>Talousvedet / Nurmijärvi Muut</b>	<b>Ottamo</b>													
<b>Nurmijärvi Muut</b>														
KEUDA, Perttula (*)	Perttulan VOK													
Lepsämän koulu				1						1				
Nummenpään koulu				1						1				
Palojoen koulu				1						1				
Suomiehen koulu				1						1				
Valkjärven koulu				1						1				
Nurmijärven Golf							3	T						
Kahvila Roosa (*)														
Nukarin huolto / Seo Nukari (*)														
Röykän sairaala (*)														
Hyvinkään kaupungin leirikesk. (*)														
Oy Agrocenter Ltd / Strutsitila							1							
Pitopalvelu Karjalainen (*)														
Juhlal palvelu Gourmande Oy (*)														
Taaborin kahvila							1							
Velituote, leipomo (lopettanut)						1			1					
(*) ottaa itse näytteet		T	= viranomaistarkastus											
		#	= toimijan oma näytteenotto valvontatutkimusohjelman mukaan											
		#	= viranomaisen näytteenotto											

<b>Taulukko 3 c UIMAHALLIEN JA -ALLASTILOJEN UIMAVESINÄYTTEET/ TOIMIJAT OT- TAVAT NÄYTTEET ITSE</b>			
<b>2015</b>	<b>valvonta- suunnitelman näytteenotto- kerta</b>	<b>näytteitä yht. val- vonta-suunnitelmassa (mikrobiol&amp;fys.kem)</b>	
<b>Uimahallit/uima-allastilat</b>			<b>TRIHA- LOM.</b>
<b>TUUSULA</b>			
Tuusulan uimahalli (5)	22	110	1
Gustavelund (3)	4	12	1
Onnela (1)	4	4	1
Terveyskeskus Toiminta- ja fysioterapia (1)	4	4	1
<b>YHT.</b>	<b>34</b>	<b>130</b>	<b>4</b>
<b>JÄRVENPÄÄ</b>			
Järvenpään uimahalli (7)	24	168	1
Inva Järvenpää	4	4	1
Scandic Järvenpää	5	5	1
<b>YHT.</b>	<b>33</b>	<b>177</b>	<b>3</b>
<b>KERAVA</b>			
Keravan uimahalli (3)	36	144	1
Keravan maauimala, kesä	3	3	0
Keravan maauimala, talviuinti	7	7	0
Kerava terveyskeskus	4	4	1
<b>YHT.</b>	<b>39</b>	<b>147</b>	<b>2</b>
<b>MÄNTSÄLÄ</b>			
Domingo	4	4	1
<b>NURMIJÄRVI</b>			
Rajamäen uimahalli <i>Remontti 2015, halli kiinni remontin ajan</i> (3)	(16)	(48)	(2)
TK fysioterapia (1)	4	4	1
Kiljavan opisto (1)	8	8	1
Kiljavan sairaala (3)	4	12	1
Kissankello (1)	7	7	1
<b>YHT.</b>	<b>39</b>	<b>79</b>	<b>6</b>

## Liite 1. Valvontakohdetyypin tarkastusten sisältö

Kohdetyypit ja tarkastusten sisältö sekä (riskinarviointiin liittyviä tekijöitä)	
TsL 13 § 1 mom. 1 kohdan kohteet	asutuksen läheisyys, asukkaiden määrä, asukkaiden häiriöalttius, toiminnan jatkuvuus, melu ja muut päästöt, kemikaalien käsittely ja säilytys, jätehuollon järjestelyt
Julkiset huvi- ja kokoontumishuoneistot	yleinen siisteys, käymälät ja muut sosiaalityt, sisäilman laatu, ilmanvaihto, toiminnan aiheuttama melu (asiakasmäärät, harjoitettavan toiminnan laatu)
Julkinen majoitushuoneisto * hotellit * matkustajakodit ja muu majoitus * leirikeskukset tai vastaavat majoituskohteet	varustelutaso, majoitustilat, yleiset tilat, käymälät ja pesu- ja saunatilat, yleinen siisteys, siivousjärjestelyt, sisäilman laatu, ilmanvaihto (asiakasmäärät)
Yleinen sauna	saunatilat, pesu- ja pukeutumistilat, käymälät, ilmanvaihto, pintojen ja kalusteiden kunto, yleinen siisteys ja siivousjärjestelyt (asiakasmäärät)
Yleinen uimahalli, uima-allas, uimala, uimaranta tai kylpylä * uimahalli * uima-allas, uimala * kylpylä ja vesipuistot *EU- uimarannat * muut yleiset uimarannat	Uimahallit, kylpylät ym: henkilöstön allasvesihygieeninen osaaminen, valvontatutkimusohjelma ja sen toteutuminen, allasveden laatuvaatimusten täyttymisen seuranta, tulokset asiakkaiden nähtävillä, puhdistuslaitteiden toiminta niiden huolto ja käyttötarkkailu, ilmanvaihto, yleinen siisteys ja siivousjärjestelyt, sauna- ja pesutilat, kalusteiden ja pintojen kunto, jätehuolto (asiakasmäärät) Uimarannat: rannan siivous ja jätehuolto, yleiseen käyttöön tarkoitettu käymälät ja pukeutumistilat, valvontaviranomaisen ottamien valvontanäytteiden tutkimustulokset niitä varten varatulla ilmoitustaululla, kieltotaulu päästää koiria ja muita kotieläimiä uimarannalle (riskit uimaveden laadulle, kävijämäärät)

Koulu tai oppilaitos * peruskoulu * lukio, yliopisto, kansalaisopisto * keskiasteen eril. oppilaitokset	yleinen siisteys ja rakenteiden kunto, siivousohjelma ja -välineet, käymälät, pesu- ja pukeutumistilat, valaistus, sisäilman laatu, melu, jätehuolto, piha-alueet oppilasmäärät ja tilojen riittävyys suhteessa oppilasmääriin
Päivähoitopaikat, lasten- tai ryhmäperhepäiväkodit, esiopetustilat	yleinen siisteys ja rakenteiden kunto, siivousohjelma ja -välineet, käymälät, pesu- ja pukeutumistilat, vaatteiden käsittely, valaistus, sisäilman laatu, melu, jätehuolto, piha- ja leikkialueet, lapsimäärät ja tilojen riittävyys suhteessa lapsimääriin
Vanhainkodit, palvelutalot ja muut asu- mispalvelut	yleinen siisteys ja rakenteiden kunto, siivousohjelma ja -välineet, käymälät, pesu- ja pukeutumistilat, valaistus, sisäilman laatu, melu, jätehuolto, piha-alueet (asiakasmäärät, omatoimisuus/hoidettavuus)
Kauneushoitola tai muu ihonkäsittely tai -hoitopaikka, solarium	tilojen ja välineiden siisteys ja puhdistus, ilmanvaihto, siivousjärjestelyt, pesu- ja pukeutumistilat, käymälät
Julkinen kuntosali tai liikuntatila	tilojen ja välineiden siisteys ja puhdistus, ilmanvaihto, siivousjärjestelyt, pesu- ja pukeutumistilat, käymälät

Talousvettä toimittavat laitokset (vähintään 5000 käyttäjää tai yli 1000 m <sup>3</sup> /d)	valvontatutkimusohjelma ja sen toteutuman sekä tutkimustulosten arviointi, henkilöstön talousvesihygieeninen osaaminen, vedenottamoiden ja niiden ympäristön tarkastus, erityistilanteisiin varautuminen, laitoksen oma käyttötarkkailu, laitostilojen siisteys ja kunto, kemikaalien käyttö ja varastointi
Talousvettä toimittavat laitokset (vähintään 50 mutta alle 5000 käyttäjää tai vähintään 10 mutta alle 1000 m <sup>3</sup> /d) tai muu asetuksen 461/2000 mukainen kohde	valvontatutkimusohjelma ja sen toteutuman sekä tutkimustulosten arviointi, henkilöstön talousvesihygieeninen osaaminen, vedenottamoiden ja niiden ympäristön tarkastus, erityistilanteisiin varautuminen, laitoksen oma käyttötarkkailu, laitostilojen siisteys ja kunto, kemikaalien käyttö ja varastointi
Talousvettä toimittavat laitokset (alle 50 käyttäjää tai alle 10 m <sup>3</sup> /d) tai muu 401/2001 asetuksen mukainen kohde	soveltaen samat kuin yllä toiminnan laajuus (elintarvikealan yritykset, julkinen tai kaupallinen toiminta)



## 4. Kuluttajaturvallisuusvalvonnan valvontasuunnitelma

### 4.1 Johdanto

Uusi kuluttajaturvallisuuslaki tuli voimaan 1.1.2012. Kuluttajaturvallisuuslainsäädännön tarkoitus on kuluttajien (kuluttajien lisäksi myös esim. päiväkotilapset ja muut vaikutuspiiriin kuuluvat kuten sivustakatsojat) suojeleminen ennakolta kulutustavaroiden ja kuluttajapalvelusten aiheuttamilta vaaroilta. Kunnan tulee alueellaan valvoa kuluttajaturvallisuuslainsäädännön noudattamista. Vuosien 2015-2019 valvontaohjelman teemana on valvonnan vaikuttavuus.

Kuluttajaturvallisuus valvonnan toimialakohtaisia tavoitteita vuosille 2015-2019 ovat:

- valvonnan laatu ja riskiperusteinen kohdentaminen
- kuluttajaturvallisuusvalvonnan resurssien varmistaminen
- valvontakriteeristön uudistusten omaksuminen

Kuluttajaturvallisuuslainsäädännön soveltamisala on laaja, kattaen niin kuluttajille tarjottavien palveluiden kuin myös kulutustavaroiden turvallisuuden riippumatta siitä, peritäänkö palvelusta tai tavaroista maksua. Toiminnanharjoittaja, elinkeinonharjoittaja tai muu palvelun tarjoaja vastaa aina ensisijaisesti tavaroiden tai palvelun turvallisuudesta. Valvonta on jaettu siten että kunnat vastaavat ensisijaisesti kuluttajapalveluiden valvonnasta ja Turvallisuus- ja kemikaalivirasto(Tukes) kulutustavaroiden valvonnasta.

Kuluttajaturvallisuuslaki velvoittaa kunnat laatimaan kuluttajaturvallisuusvalvonnan valvontasuunnitelman. Tavoitteena on kehittää kuluttajaturvallisuusvalvontaa siten, että valvonta on suunnitelmallista, laadukasta, säännöllistä, yhdenmukaista ja ehkäisee kulutustavaroihin ja palveluihin liittyviä vaaroja. Valvontasuunnitelmaa laadittaessa huomioidaan kuluttajaturvallisuusvalvonnan valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2015-2019.

Valvontasuunnitelman tulee valtakunnallisen valvontaohjelman mukaan sisältää ainakin seuraavat asiat:

1. tarkastusten sisällön määrittely
2. valvontakohteiden tarkastustiheys
3. kunnan toimesta tapahtuva näytteenotto ja näytteiden tutkiminen
4. valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi

Kuluttajaturvallisuusvalvonta siirtynee vuoden 2016 aikana Tukesin hoidetavaksi. Siksi valvontakohteiden lukumääriä ei ole päivitetty vuoden 2016 suunnitelmaan. Suunnitelmallista valvontaa tehdään kuitenkin tämän suunnitelman mukaisesti siihen saakka kun valvonta siirtyy Tukesille.

## 4.2 Tarkastusten sisällön määrittely

Perustarkastus tehdään pääsääntöisesti ennalta sovittuna aikana. Tarkastus voidaan tehdä myös ennalta ilmoittamatta, jos se on tarpeen esim. turvallisuuspuutteen toteamiseksi. Tarkastuskäynnillä tarkastetaan kuluttajapalvelun/kulutustavaroiden turvallisuus suoritus-, valmistus-, maahantuonti- tai myyntipaikalla. Tarkastuksessa tarkastetaan kohteen turvallisuusasiakirja, tilojen ja laitteiden turvallisuus sekä tarvittaessa seurataan itse palvelun suorittamista. Turvallisuusasiakirja voidaan pyytää toimittamaan tarkastajalle tutustumista varten ennen varsinaista tarkastuskäyntiä. Kohteen tarkastuksessa käytetään apuna kuluttajaviraston laatimia valvontaohjeita, malliasiakirjoja ja työohjeita. Tarkastukset merkitään asiakastietojärjestelmään ja niistä kirjoitetaan tarkastuspöytäkirja, joka lähetetään toiminnanharjoittajalle. Tarkastuksesta peritään Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukainen maksu.

Lisätarkastuksella tarkastetaan perustarkastuksella havaittujen puutteiden johdosta tehdyt korjaukset ja toimenpiteet. Lisätarkastus voi olla myös korjatun turvallisuusasiakirjan tarkastaminen. Lisätarkastuksesta peritään Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukainen maksu.

## 4.3 Valvontakohteet ja valvontakohteiden tarkastustiheys

Aiempi laki kulutustavaroiden ja kuluttajapalveluiden turvallisuudesta ei sisältänyt elinkeinonharjoittajille tai muille palvelun tarjoajille (esim. kunta, seurakunta, asunto-osakeyhtiö) tarkoitettua ilmoitusvelvollisuutta uusista palveluista ja toiminnan aloittamisesta. Tämän vuoksi kunnan valvontaviranomaisella ei ole ajantasaista tietoa palvelun tarjoajista. Tietoa valvontakohteista saadaan yritysrekisteristä, tiedotusvälineistä, internetistä ja kuluttajavalituksista. Vuonna 2012 voimaan tullut kuluttajaturvallisuuslaki sisältää ilmoitusvelvollisuuden, mutta se koskee vain uusia toimintoja. Ilmoituksen käsittelyssä kohde siirtyy viranomaisen suunnitelmallisen valvonnan piiriin ja ilmoituksen vastaanottamisen jälkeen tehdyistä tarkastuksista peritään maksut valvontasuunnitelman mukaisesti.

Valvontakentän laajuuden vuoksi kuluttajaturvallisuusvalvontaa kohdennetaan valtakunnallisesti valittuihin painopistealueisiin.

Tukesin määrittelemät keskeiset valvontakohteet kuluttajapalveluiden osalta ovat:

- huvi- / perhepuistot / tivolit / sirkukset
- kuntosalit
- laskettelu- / snowtubing- / mäkiautokeskukset

- leikkikentät
- sisäleikkipaikat (uusi painopistealue v.2011)
- skeittauspaikat
- ohjelmapalveluiden tarjoajat
- kiipeilykeskukset / -seinät
- ratsastustallit / -keskukset
- karting-keskukset
- uimahallit / kylpylät / vastaavat
- uimarannat
- avantouintipaikat
- yleisötilaisuudet
- tatuointien ja lävistysten tekijät
- turvapuhelinpalvelut (uusi painopistealue v.2011)

Tukes on valtakunnallisessa valvontaohjelmassa antanut painopistealueiden kohteille ohjeelliset tarkastustiheydet. Valvontakriteeristössä on käytössä kuusi tarkastustiheyttä: joka vuosi (1), joka toinen vuosi (0,5), joka kolmas vuosi (0,33), joka neljäs vuosi (0,25), joka viides vuosi (0,2) ja kohteet joita valvotaan vain ilmoitusten perusteella. Ohjeellisia tarkastustiheyksiä voidaan muuttaa kunnan oman riskinarvioinnin perusteella. Kunnan riskinarvioinnissa hyödynnetään kohdekohtaista tuntemusta ja aikaisempia valvontakokemuksia

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimialueella suunnitellut tarkastusmäärät ovat taulukossa 4. Tarkastustiheydet ovat pääsääntöisesti valtakunnallisen valvontaohjelman mukaisia. Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimialueella ei ole sattunut sellaisia onnettomuus- tai läheltä piti-tilanteita, joidenka perusteella tarkastustiheyttä pitäisi nostaa. Leikkikenttien tarkastustiheyttä on hieman laskettu, koska toimialueen kunnissa on toimiva leikkikenttien omavalvonta. Leikkikenttiä tarkastetaan vuosittain pistokokeen omaisesti ja lisäksi tarkastetaan kuntien leikkikentille tekemä omavalvonta. Taulukossa olevat kohteiden määrät perustuvat osin arvioon koska ilmoitusvelvollisuuden puuttuessa kaikkia tuoteturvallisuusvalvonnan kohteita ei ole kunnan valvontaviranomaisen tiedossa. Painopistealueiden kohteita on kartoitettu aiempina vuosina ja niiden määrät ovat melko hyvin ympäristökeskuksen tiedossa. Turvapuhelinpalveluita tuottavien yritysten lukumäärä Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimialueella on kartoitettu vuoden 2011 aikana, eikä ko palveluntarjoajia ole Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimialueella.

Kaikkia painopistealueen kohteita ei ole vielä tarkastettu, täten ei pystytä määrittelemään tarkkaa kohdekohtaista riskinarviointia ja tarkastustiheyttä. Perustarkastusten lisäksi kohteisiin tehdään lisätarkastuksia, jos perustarkastuksella havaitaan puutteita. Kaikki painopistealueiden kohteet Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimialueella pyritään käymään läpi lähivuosina.

#### 4.4 Henkilöstöresurssit

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen alueella on käytettävissä kuluttajaturvallisuusvalvontaan 0,8 henkilötyövuotta eli 171 henkilötyöpäivää (yksi henkilötyövuosi vastaa 220 henkilötyöpäivää). Kuluttajaturvallisuusvalvontaan on erikoistunut yksi terveystarkastaja, joka tekee päätyökseen kuluttajaturvallisuusvalvontaa. Käytettävissä oleva resurssi vastaa Tukesin valtakunnallisessa valvontaohjelmassa 2015-2019 määrittelemää laskennallista valvontatarvetta. Valvontatarpeen laskemisessa on käytetty kerrointa 2, koska kaikki kuluttajaturvallisuusvalvonnan painopistealueet eivät ole Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen tiedossa.

Tukesin määrittelemä vähimmäisvalvontatarve Keski-Uudellamaalla voidaan laskea seuraavasti:

tarkastustiheys x yhden tarkastuksen kesto(h) x kohteiden lukumäärä x2

7,5h

uimaranta, talviuintipaikka  $1 \times 3h \times 28 = 84h$

sisäleikkipaikka  $1 \times 5h \times 1 = 5h$

tivoli  $1 \times 6h \times 2 = 12h$

skeittauspaikka  $0,5 \times 4h \times 6 = 12h$

ohjelmapalvelu, ratsastustalli  $0,5 \times 6h \times 64 = 192h$

uimahalli  $0,5 \times 5h \times 16 = 40h$

yleisötilaisuus  $0,5 \times 4h \times 18 = 36h$

kiipeilykeskus, kartingrata  $0,33 \times 5h \times 1 = 1,6h$

kuntosali, leikkikenttä  $0,25 \times 4h \times 255 = 255h$

tatuointi  $0,2 \times 3h \times 8 = 4,8h$

kaikki yhteensä  $85,6 \text{htpv} \times 2 = 171 \text{htpv}$

#### 4.5 Kunnan toimesta tapahtuva näytteenotto

Kuluttajapalveluiden valvontaan ei sisälly Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen alueella näytteenottoa vuonna 2015. Tukes vastaa kulutustavaroiden turvallisuuden valvonnasta näytteenoton avulla.

#### 4.6 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi

Valvontasuunnitelman toteutuminen arvioidaan vuosittain. Valvontasuunnitelman toteutumista arvioidaan seuraavien tekijöiden osalta

## 1. Tarkastusten määrä valvontakohtetyypeittäin

Asiakastietojärjestelmästä kerätään vuosittain toteutuneet tarkastukset. Tarkastusten määrää verrataan suunniteltuun tarkastusmäärään. Jos em. tarkastusten määrässä on eroja, syyt kirjataan. Mikäli tavoitteisiin ei päästä, mainitaan mihin toimenpiteisiin aiotaan ryhtyä, jotta tavoitteisiin päästäisiin seuraavalla suunnitelma-kaudella.

## 2. Tarkastusten kattavuus

Tarkastusten kattavuutta arvioidessa lasketaan montako kohdetta kaikista tuoteturvallisuusvalvonnan painopistealueiden kohteista on tarkastettu vuodessa ja kuinka moneen on tehty laatuksikirjan mukainen perustarkastus. Tarkastusten kattavuuden yhteydessä arvioidaan myös se, miten hyvin kohteille annettuja toimenpidekehoituksia on pystytty valvomaan.

## 3. Valvonnasta saadut tulot ja voimavarojen riittävyys

Valvonnasta saadut tulot kohdistetaan Keski-Uudenmaan ympäristökeskukselle. Ympäristöterveydenhuollon käytössä olevista resursseista päättävät kuitenkin kunnan monijäseniset toimielimet. Tulojen kohdentumista tullaan arvioimaan vertaamalla kertyneitä maksuja ympäristökeskukselle myönnettyjen määrärahojen ja mahdollisten uusien vakanssien lisäyksiin.

Lisäksi arvioinnissa voidaan ottaa kantaa voimavarojen riittävyyteen, valvonnan vaikuttavuuteen sekä kohdentumiseen.

Voimavarojen riittävyyden arvioinnissa selvitetään, kuinka paljon voimavaroja on käytetty kunnan tuoteturvallisuusvalvontaan ja verrataan sitä kuluttajaviraston määrittelemään valvontatarpeeseen (toteumaluku= toteutunut valvonta/laskennallinen valvontatarve)

## 4. Valvontakohteiden tuntemuksen kehittyminen

Valvontakohteiden tuntemusta arvioidaan kartoittamalla montako kohdetta painopistealueiden kohteista on tarkastettu menneinä vuosina, ja kuinka monesta kohteesta on valvontatietoa riskinarviointia varten. Lisäksi selvitetään mahdolliset muutokset tuoteturvallisuusvalvonnan painopistealueen kohteiden lukumäärässä.

## 5. Valvontaa suorittavien viranhaltijoiden ammattitaidon kehittäminen

Viranhaltijoiden vuoden aikana saamasta koulutuksesta tehdään vuosittain yhteenveto. Tästä yhteenvedosta selvitetään kuinka moni koulutuksista on sisältänyt tuoteturvallisuusvalvontaan liittyviä asioita.

## 6. Raportointi

Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi tehdään aina seuraavan vuoden tammikuussa ja se käsitellään helmikuussa asianomaisessa lautakunnassa. Valvonta-

suunnitelman arviointi raportoidaan Kuluttajaviraston tätä tarkoitusta varten laatimalla taulukolla. Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointiraportti lähetetään tiedoksi aluehallintovirastoon vuoden 2016 maaliskuun loppuun mennessä.

taulukko 4

Kuluttajapalvelu	Kunta	Kohteet lkm	Tukesin ohjaama tarkastustiheys krt/vuosi	Suuniteltu tarkastusmäärä krt/vuosi	Tarkastuksen kesto	Kuluttajapalvelu	Kunta	Kohteet lkm	Tukesin ohjaama tarkastustiheys krt/vuosi	Suuniteltu tarkastusmäärä krt/vuosi	Tarkastuksen kesto	
Huvi- / tee- mapuisto / ti- voli / sirkus	Jä	0	1	0		Uimahalli / kylpylä / vastaava	Jä	4	0,5	2	5	
	Ke	0	1	0			Ke	3	0,5	1	5	
	Nu	0	1	0			Nu	4	0,5	2	5	
	Mä	0	1	0			Mä	1	0,5	0	5	
	Tu	2	1	2	6		Tu	4	0,5	2	5	
Kuntosali	Jä	7	0,25	0	4	Uimaranta	Jä	2	1	2	3	
	Ke	14	0,25	4	4		Ke	0	1	0	3	
	Nu	7	0,25	2	4		Nu	8	1	8	3	
	Mä	4	0,25	1	4		Mä	10	1	10	3	
	Tu	8	0,25	2	4		Tu	5	1	5	3	
Laskettelu- / snowtubing- / mäkiautokes- kus	Jä	0	1	0		Talviuinti- paikka	Jä	1	1	1	3	
	Ke	0	1	0			Ke	0	1	0		
	Nu	1	1	1			Nu	1	1	1	3	
	Mä	1	1	1			Mä	0	1	0		
	Tu	0	1	0			Tu	1	1	1	3	
Sisäleikki- paikka	Jä	0	1	0		Yleisötilai- suus, lkm arvio	Jä	2	0,5	1	4	
	Ke	1	1	1	5		Ke	5	0,5	1	4	
	Nu	0	0	0			Nu	5	0,5	1	4	
	Mä	0	1	0			Mä	1	0,5	0	4	
	Tu	0	1	0			Tu	5	0,5	1	4	
Leikkikenttä	Jä	49	0,25	5	4	Ratsastus- talli / -kes- kus	Jä	4	0,5	1	6	
	Ke	36	0,25	5	4		Ke	3	0,5	1	6	
	Nu	45	0,25	5	4		Nu	26	0,5	15	6	
	Mä	23	0,25	5	4		Mä	9	0,5	9	6	
	Tu	62	0,25	5	4		Tu	17	0,5	9	6	
Skeittaus- paikka	Jä	1	0,5	1	3	Karting-kes- kus	Jä	0	0,33	0		
	Ke	1	0,5	1	3		Ke	0	0,33	0		
	Nu	2	0,5	1	3		Nu	0	0,33	0		
	Mä	0	0,5	0	3		Mä	0	0,33	0		
	Tu	2	0,5	1	3		Tu	0	0,33	0		
Ohjelmapal- veluyritys	Jä	0	0,5	0	6	Kehonmuok- kauspalve- luiden tarjo- ajat	Jä	2	0,2	0		
	Ke	1	0,5	1	6		Ke	3	0,2	0		
	Nu	1	0,5	1	6		Nu	1	0,2	0		
	Mä	2	0,5	2	6		Mä	1	0,2	0		
	Tu	1	0,5	1	6		Tu	1	0,2	0		
Kiipeilykes- kus / -seinä, muu kuin ed. kohta	Jä	0	0,5	0		yht						
	Ke	0	0,5	0								
	Nu	0	0,5	0								
	Mä	0	0,5	0								
	Tu	1	0,5	0								
							423			138		





## 5. Tupakkalain valvontasuunnitelma

### 5.1 Johdanto

Tupakkalaissa (693/1976) säädetään toimenpiteistä, joilla pyritään tupakointia vähentämällä ehkäisemään niiden terveysvaarojen ja -haittojen syntymistä, joita tupakointi aiheuttaa tai joiden syntymisalttiutta se lisää. Tupakkalain mukaan kunnan tulee alueellaan valvoa tupakkalain ja sen nojalla annettujen säännösten noudattamista. Lokakuussa 2010 tuli voimaan tupakkalain muutos 698/2010. Lakimuutoksen myötä lain viralliseksi nimeksi tuli tupakkalaki.

Tupakkalakiin tehtiin vuonna 2006 lisäys (286/2006), jonka mukaan kunnan tulee laatia ja hyväksyä säännöllistä valvontaa koskeva tupakkalain valvontasuunnitelma. Valvontasuunnitelman tulee olla sellainen, että valvonta on laadukasta, säännöllistä ja terveyshaittoja ehkäisevää. Tupakkalain mukaan kunnan valvontasuunnitelman tulee sisältää vähintään seuraavat tiedot:

1. tarkastusten sisällön määrittely
2. valvontakohteiden tarkastustiheys
3. kunnan toimesta tapahtuva näytteenotto ja näytteiden tutkiminen
4. valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi
5. laboratoriot, joihin valvonta tukeutuu

Valvontasuunnitelmaa tehtäessä on otettu huomioon Sosiaali- ja terveysalan lupa ja valvontaviraston (Valvira) laatima valtakunnallinen tupakkalain valvontaohjelma vuosille 2015-2019. Valtakunnallisen valvontaohjelman painopisteitä ohjelmakaudelle 2015-2019 ovat tupakointikieltojen toteutuminen ulkoalueilla järjestettävissä yleisissä tilaisuuksissa (vuodet 2016-2017) sekä tupakan vastikkeiden ja tupakkajäljitelmiä mainonnallinen esillepano (vuodet 2015-2017).

Vuonna 2009 astui voimaan tupakkalain muutos, jonka myötä tupakan myynti muuttui luvanvaraiseksi. Tupakkalakiin vuonna 2010 tehdyssä muutoksessa kiellettiin tupakkatuotteiden myynti ja muu luovutus alle 18-vuotiaille. Tämän johdosta terveysvalvonnan tarkastuksissa tulee varmistaa, ettei myyjä tietoisesti salli tupakan välittämistä alaikäisille. Lakimuutos myös kieltää tupakkatuotteiden esilläpidon 1.1.2012 alkaen ja tupakointikiellot laajentuivat koskemaan mm. perhepäivähoitopaikkoja ja ulkoalueilla järjestettävien yleisten tilaisuuksien katoksia ja katsomoita. Tupakkatuotteiden ja tupakointivälineiden myynnin valvonnan painopistealueena ovat tupakkatuotteiden myyntiluvat ja tupakkatuotteiden esilläpito vähittäismyymälässä.

### 5.2 Tarkastusten sisällön määrittely

Tupakkalain mukainen myyntipaikan tarkastus sisältää mm. tupakan myynnin oma- ja valvontasuunnitelman tarkastamisen, myyntikielto-opasteiden, mainonnan ja

tupakkatuotteiden myyntipisteen tarkastamisen. Tarkastuksessa käytetään Valviran laatimaa tarkastuslomaketta. Tupakkalakiin mahdollisesti tehtävät muutokset otetaan huomioon tarkastusta tehtäessä.

Ravitsemisliikkeissä, joissa on erillinen tupakointitila, tarkastetaan ovatko tarkastuksen kohteen tilat ja toiminta tupakkalain asettujen vaatimusten

Mikäli ulkoalueella järjestettävään tapahtumaan tehdään tarkastus terveydensuojeluviranomaisen toimesta, tarkastuksella tarkastetaan myös se, että tupakkalain mukaista tupakointikieltoa noudatetaan tilaisuuksien katoksissa ja katsomoissa sekä muissa tilaisuuden seuraamiseen välittömästi tarkoitetuissa tiloissa.

Tarkastuksista tehdään tarkastuspöytäkirja, joka lähetetään kohteeseen. Tarkastuspöytäkirjassa annetaan ohjeita ja toimenpidekehotuksia, jotta lain edellytykset toteutuvat. Tarvittaessa kohteelle annetaan määräys, mikäli kohteen toiminnassa havaitaan epäkohtia eikä toimenpidekehotusta noudateta. Tupakkalain mukainen tarkastus voidaan tehdä yhdessä elintarvike- tai terveydensuojelulain mukaisen tarkastuksen kanssa. Tarkastuksista peritään Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukainen maksu. Tupakan myynnin valvonnasta peritään vuosimaksu kaikilta niiltä kohteilta, joilla on vähittäismyyntilupa. Tupakointikieltojen ja rajoitusten valvonnasta peritään tarkastuskertaa koskeva maksu. Tupakkalain mukainen tarkastus, tarkastukseen valmistautuminen ja tarkastuspöytäkirjan kirjoittaminen kestää keskimäärin kaksi tuntia silloin, kun tupakkalain mukaista tarkastusta ei yhdistetä muuhun tarkastukseen.

Kohteeseen tehtävissä lisätarkastuksissa tarkastetaan aiemmalla tarkastuskäynnillä havaittujen puutteiden korjaukset. Lisätarkastuksista peritään voimassa olevan ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukainen maksu.

### 5.3 Valvontakohteet ja valvontakohteiden tarkastustiheys

Tupakkalain suunnitelmallista valvontaa on Valviran valvontaohjelmassa vuosille 2015-2019 yksinkertaistettu aiemmasta. Säännöllisen suunnitelmallisen valvonnan piiristä on poistettu kohteita, joissa tupakointi on kielletty.

Valviran valvontaohjelman mukaan tupakkatuotteiden myynti, mainonta ja esilläpito tulisi tarkastaa vähittäismyynti- ja tukkumyyntipaikoissa joka toinen vuosi. Tupakointikieltojen ja rajoitusten noudattaminen tulee tarkastaa ravintoloissa, joissa on erillinen tupakointitila, kerran kolmessa vuodessa. Keski-Uudenmaan valvontakohteet ja niihin suunniteltu tarkastustiheys on esitetty taulukossa 5. Kohteisiin tehdään tarvittaessa maksullisia lisätarkastuksia, jos tarkastuskäynnillä on huomauttamaan epäkohdista tupakkalain noudattamisessa.

### 5.4 Henkilöstöresurssit

Tupakkalain tarkoittamiin viranomaistehtäviin on Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen alueella varattu vuodelle 2016 0,2 henkilötyövuotta (htv) eli 44 henkilötyöpäivää (htp).

Henkilöstöresurssit jaetaan seuraavasti:

Suunnitelmallinen valvonta	0,05 htv=11 htp
Lupakäsittely, neuvonta, toiminnan kehittäminen ja raportointi	0,15 htv=33 htp

## 5.5 Kunnan toimesta tapahtuva näytteenotto, näytteiden tutkiminen ja laboratoriot

Tupakkalain valvontaan ei sisälly Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksessa suunnitelmallista näytteenottoa vuonna 2016. Suunnitelmallisen näytteenoton puuttuessa ei käytettävää laboratorioita ole myöskään määritelty.

## 5.6 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi

Valvontasuunnitelman toteutuminen arvioidaan vuosittain. Valvontasuunnitelman toteutumista arvioidaan seuraavien tekijöiden osalta:

### 1. Tarkastusten määrä ja kattavuus valvontakohtetyypeittäin

Asiakastietojärjestelmästä kerätään vuosittain toteutuneet tarkastukset. Tarkastusten määrää verrataan suunniteltuun tarkastusmäärään. Jos em. tarkastusten määrässä on eroja, syyt kirjataan. Mikäli tavoitteisiin ei päästä, mainitaan mihin toimenpiteisiin aiotaan ryhtyä, jotta tavoitteisiin päästäisiin seuraavalla suunnitelma-kaudella.

Tarkastusten kattavuutta arvioidessa lasketaan montako kohdetta kaikista tupakkalain mukaisista valvontakohteista on tarkastettu vuosittain. Tarkastusten kattavuuden yhteydessä arvioidaan myös se, miten hyvin kohteille annettuja toimenpitekehotuksia on pystytty valvomaan.

### 2. Painopistealueiden valvonnan toteutuminen

Arvioidaan miten hyvin valvonnassa on huomioitu Valviran valtakunnalliset tupakkalain valvonnan painopistealueet.

### 3. Voimavarojen riittävyys

Voimavarojen riittävyyden arvioinnissa selvitetään kuinka paljon voimavaroja on käytetty Kunnan tupakkalain mukaiseen valvontaan ja verrataan sitä Valviran määrittelemään valvontatarpeeseen (toteumaluku= toteutunut valvonta/laskennallinen valvontatarve).

### 4. Raportointi

Valvontasuunnitelman toteutumisen väliarviointi tehdään valvontayksikön sisäisesti elokuussa. Lopullinen arviointi tehdään aina seuraavan vuoden tammikuussa ja se

käsitellään helmikuussa Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnassa. Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi lähetetään tiedoksi aluehallintovirastoon vuoden 2017 maaliskuun loppuun mennessä.

taulukko 5

Tupakkalain valvontasuunnitelma 2016		Kohteet lkm	Valviran määrittelämä tarkastustiheys (krt/vuosi)	Valviran määrittelyn mukaiset tarkastukset lkm/vuosi	Suunniteltu tarkastustiheys (krt/vuosi)	Suunnitellut tarkastukset lkm/vuosi
Ravintolat, joissa erillinen tupakointitila	Jä	4	0,3	1	0,3	1
	Ke	5	0,3	2	0,3	2
	Nu	2	0,3	1	0,3	1
	Mä	1	0,3	0	0,3	0
	Tu	2	0,3	1	0,3	1
	yht.	14	0,3	5	0,3	5
Vähittäismyyntipaikat:	Jä	53	0,5	27	0,5	27
	Ke	40	0,5	20	0,5	20
	Nu	39	0,5	20	0,5	20
	Mä	26	0,5	13	0,5	13
	Tu	41	0,5	20	0,5	20
	yht.	199		100		100

## LIITE 1. LABORATORIOANALYYSIT

TUOTE	ANALYYSIT
Maito ja maitovalmisteet	
1. Pastöroitu maito	Alustava aistinvarainen arviointi Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku Enterobakteerit
2. Happamaton nestemäinen maitotuote Kerma, maitojuoma	Alustava aistinvarainen arviointi Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku Enterobakteerit
3. Happamaton nestemäinen maitotuote Maitopohjainen vanukas	Alustava aistinvarainen arviointi Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku Enterobakteerit <i>B. cereus</i>
4. Hapatettu nestemäinen maitotuote Piimä, villi, hapankerma, jogurtti	Alustava aistinvarainen arviointi Enterobakteerit
5. Juusto, juustoraaste Kova tai puolikova	Alustava aistinvarainen arviointi <i>Escherichia coli</i> Koagulaasipositiiviset stafylokokit Salmonella <i>Listeria monocytogenes</i>
6. Juusto Pehmeä, tai tuorejuusto	Alustava aistinvarainen arviointi Enterobakteerit <i>Escherichia coli</i> Koagulaasipositiiviset stafylokokit Salmonella <i>Listeria monocytogenes</i>
7. Voi ja muut maitopohjaiset ravintorasvat	Alustava aistinvarainen arviointi Enterobakteerit <i>Listeria monocytogenes</i>
8. Maitojauhe Muut jauhemaiset maitopohjaiset tuotteet	Alustava aistinvarainen arviointi <i>Bacillus cereus</i> Enterobakteerit Koagulaasipositiiviset stafylokokit Salmonella <i>Listeria monocytogenes</i>

9. Jäätelö, pirtelö  
Tarjoilupaikka

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
Enterobakteerit

10. Jäätelö, pirtelö, laaja  
Tuotantolaitos, maahantuonti

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
Enterobakteerit  
Koagulaasipositiiviset stafylokokit  
Salmonella  
*Listeria monocytogenes*

## Liha ja raakalihavalmisteet

11. Raaka punainen liha:  
Nauta, sika, lammas, hirvi, poro jne.

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
*Escherichia coli*  
Salmonella  
Maitohappobakteerit (vakuumipakatusta)

12. Jauheliha

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
*Escherichia coli*  
Salmonella

13. Punaisesta lihasta ja sen jauhelihasta  
valmistettu raakalihavalmiste

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
*Escherichia coli*  
Salmonella  
Maitohappobakteerit

14. Raaka siipikarjanliha:  
Broileri, kana, kalkkuna

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
*Escherichia coli*  
Salmonella  
Kampylobakteerit  
Maitohappobakteerit (vakuumipakattu)

15. Siipikarjan jauheliha

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
*Escherichia coli*  
Salmonella  
Kampylobakteerit

16. Siipikarjan lihasta ja sen jauhelihasta  
valmistettu raakalihavalmiste

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
*Escherichia coli*  
Kampylobakteerit  
Salmonella  
Maitohappobakteerit

17. Marinoitu liha	Alustava aistinvarainen arviointi Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku <i>Escherichia coli</i> <i>Bacillus cereus</i> Salmonella Kampylobakteerit (siipikarjanliha) Maitohappobakteerit
--------------------	--

## Lihavalmisteet, sellaisenaan syötävät

### Makkara

18. Lihavalmiste, sellaisenaan syötävä Kypsä liha, lihahyytelö, kinkku, pizzasuikale	Alustava aistinvarainen arviointi Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku Enterobakteerit <i>Listeria monocytogenes</i>
19. Leikkelemakkara	Alustava aistinvarainen arviointi Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku Maitohappobakteerit (vakuumipakattu) Enterobakteerit <i>Listeria monocytogenes</i>
20. Ruokamakkara Lenkkimakkara, grillimakkara, makkarapihvit	Alustava aistinvarainen arviointi Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku Maitohappobakteerit (vakuumipakattu) Enterobakteerit
21. Kestomakkara Salami, meetvursti	Alustava aistinvarainen arviointi <i>Listeria monocytogenes</i> Salmonella
22. Raakamakkara Siskonmakkara, kypsentämätön bratwurst	Alustava aistinvarainen arviointi Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku <i>Escherichia coli</i> Sulfiittia pelkistävät klostridit Salmonella
23. Maksamakkara	Alustava aistinvarainen arviointi Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku Sulfiittia pelkistävät klostridit

## Muna ja munavalmisteet

24. Raaka muna	Alustava aistinvarainen arviointi Salmonella
25. Munamassa, munavalmiste	Alustava aistinvarainen arviointi Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku



Enterobakteerit  
Salmonella

## Kala ja kalavalmisteet Äyriäiset ja simpukat

- |   |   |
|---|---|
| 26. Raaka kala, myös pakastettu   | Alustava aistinvarainen arviointi<br>Kokonaispesäkeluku kalasta<br>Rikkivetyä tuottavat bakteerit                                       |
| 27. Kylmäsavustettu kala, graavikala  | Alustava aistinvarainen arviointi<br>Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku<br><i>Listeria monocytogenes</i>                           |
| 28. Lämminsavukala, hiillostettu kala<br>Loimukala  | Alustava aistinvarainen arviointi<br>Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku<br>Enterobakteerit<br><i>Listeria monocytogenes</i>        |
| 29. Marinoitu raaka kala  | Alustava aistinvarainen arviointi<br>Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku<br><i>Bacillus cereus</i>                                  |
| 30. Mäti  | Alustava aistinvarainen arviointi<br>Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku<br>Hiivat<br><i>Listeria monocytogenes</i><br>Suola        |
| 31. Kalapuolisäilykkeet,<br>(silakkamarkkinatuotteet)   | Alustava aistinvarainen arviointi<br><i>Bacillus cereus</i><br>Hiivat<br>pH<br>Suola  |
| 32. Elävät simpukat<br>äyriäiset, piikkinahkaiset   | Alustava aistinvarainen arviointi<br><i>Escherichia coli</i><br>Salmonella  |
| 33. Raaka äyriäinen<br>Katkarapu, ravunpyrstö, mustekala jne.   | Alustava aistinvarainen arviointi<br>Aerobisten mikrobien pesäkeluku<br><i>Escherichia coli</i><br>Salmonella                           |
| 34. Kypsät simpukat ja äyriäiset<br>Keitetyt ravut<br>Katkarapu, surimi, ravunpyrstö,<br>myös suolaliemessa | Alustava aistinvarainen arviointi<br>Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku<br><i>Escherichia coli</i><br><i>Staphylococcus aureus</i> |

Mustekalarenkaat jne.

*Listeria monocytogenes*  
Salmonella

35. Sushi

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
*Bacillus cereus*  
*Staphylococcus aureus*  
*Listeria monocytogenes*

36. Tonnikala; pizzan, leivän täyte

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
Enterobakteerit  
*Staphylococcus aureus*

## Vilja- ja leipomovalmisteet

37. Jauhot, ryynit

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
*Escherichia coli*  
Homeet  
Salmonella

38. Karjalanpiirakka, munariisipasteija, lihapasteija jne. lihapiirakka, pizza (kypsä), kypsä suolainen täyte

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
Enterobakteerit  
*Bacillus cereus*

39. Kerma, kermvaahto, vaahdotettu kasvirasvasekoite

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
Enterobakteerit  
*Bacillus cereus*

40. Kreemi, vaniljakreemi

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
Enterobakteerit  
*Bacillus cereus*

41. Kostutusvesi

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
Hiivat  
*Bacillus cereus*

42. Leivos, täytekakku

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
Enterobakteerit  
*Bacillus cereus*  
*Staphylococcus aureus*

43. Kaakaomassa, suklaa, kaakaojauhe

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
Hiivat (DG)  
Homeet (DG)  
Salmonella

## Hedelmät ja vihannekset ja niistä tehdyt valmisteet

44. Tuoreet hedelmät ja vihannekset pilkotut, sellaisenaan syötävät

Alustava aistinvarainen arviointi  
*Escherichia coli*  
Salmonella  
*Listeria monocytogenes* (jos käyttöaika yli 5 vrk)

45. Idut tai itusalaatti, yrtit

Alustava aistinvarainen arviointi  
*Escherichia coli*  
*Bacillus cereus*  
Hiivat  
Homeet  
Salmonella

46. Salaatti, vain kasviksia sisältävä  
Vihanneskoitukset, pakaste  
Paprikasuikaleet  
Tomaatti- ja kurkkuviipaleet  
TUKUT JA TUOTANTOLAITOKSET

Laaja  
Alustava aistinvarainen arviointi  
*Escherichia coli*  
*Bacillus cereus*  
*Staphylococcus aureus*  
Hiivat  
Salmonella  
*Listeria monocytogenes*  
*Yersinia pseudotuberculosis*

47. Salaatti, vain kasviksia sisältävä  
Vihanneskoitukset, pakaste  
Paprikasuikaleet  
Tomaatti- ja kurkkuviipaleet  
TARJOILU- JA MYYNTIPAikka

Suppea  
Alustava aistinvarainen arviointi  
*Escherichia coli*  
*Bacillus cereus*  
Hiivat

48. Salaatti: siipikarjaa sisältävä

Alustava aistinvarainen arviointi  
*Escherichia coli*  
*Bacillus cereus*  
Hiivat

49. Salaatti: kalaa tai lihaa sisältävä

Alustava aistinvarainen arviointi  
*Escherichia coli*  
*Bacillus cereus*  
Hiivat  
*Listeria monocytogenes*

50. Marinoitu tai öljytty kasvis  
Aurinkokuivattu tomaatti, artisokan sydän,  
valkosipuli, munakoiso jne.

Alustava aistinvarainen arviointi  
*Bacillus cereus*  
*Escherichia coli*

## Hiivat

51. Hapankaali

Alustava aistinvarainen arviointi  
*Escherichia coli*  
 Hiivat  
 Maitohappobakteerit  
 pH

52. Kuivattu hedelmä, marja ja kasvis

Alustava aistinvarainen arviointi  
 Hiivat  
 Homeet  
*Bacillus cereus*

53. Suolasienet

Alustava aistinvarainen arviointi  
*Listeria monocytogenes*  
*Staphylococcus aureus*  
 Hiivat  
 Homeet

## Valmisruoka

54. Valmisruoka

Keitot, padat, kastikkeet  
 laatikot, kypsä jäädytetty ruoka  
 TARJOILU- JA MYYNTIPAIKKA

Alustava aistinvarainen arviointi  
 Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
*Bacillus cereus*  
*Clostridium perfringens*

55. Valmisruoka

Keitot, padat, kastikkeet  
 laatikot, kypsä jäädytetty ruoka  
 LAITOS TAI SÄILYVYYS

Alustava aistinvarainen arviointi  
 Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
*Bacillus cereus*  
*Clostridium perfringens*  
 Hiivat (vkp)  
 Homeet (vkp)

56. Keitetty riisi, pasta

Alustava aistinvarainen arviointi  
 Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
*Bacillus cereus*

57. Majoneesi, maustekastikkeet  
Salaatinkastike

Alustava aistinvarainen arviointi  
 Hiivat  
 Homeet  
*Bacillus cereus*  
 Salmonella

58. Jälkiruoka (ei maitopohjainen)  
Kiisseli

Alustava aistinvarainen arviointi  
 Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
 Hiivat  
 Homeet

59. Tuore pasta, keittämätön

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
Hiivat  
Homeet  
Salmonella  
*Bacillus cereus*

## Muut

60. Mausteet, yrtit  
kuivatut

Alustava aistinvarainen arviointi  
*Escherichia coli*  
*Bacillus cereus*  
Salmonella

61. Mehut

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
Homeet  
Hiivat  
pH

62. Makeiset, hunaja (ei suklaa)

Alustava aistinvarainen arviointi  
Aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku  
Homeet (DG)  
Hiivat (DG)

**LIITE 2. TUPAKAN MYYNTIPAIKAN TARKASTUSLOMAKE**

## TUPAKAN MYYNTIPAIKAN TARKASTUS

Tarkastajan yhteystiedot \_\_\_\_\_

Myyntiluvan haltijan nimi \_\_\_\_\_

Y-tunnus \_\_\_\_\_

Myyntipaikan lupanumero \_\_\_\_\_

Myyntipaikan nimi \_\_\_\_\_

Myyntipaikan osoite \_\_\_\_\_

Postinumero \_\_\_\_\_ Postitoimipaikka \_\_\_\_\_

Puhelinnumero \_\_\_\_\_

Vastuuhenkilön nimi (koskee myös automaattista myyntilaitetta: sijoittamispaikan omis-  
taja/haltija/vastaavahoitaja/tähän tehtävään nimetty työntekijä)

Vastuuhenkilön asema yrityksessä \_\_\_\_\_

Vastuuhenkilön puhelinnumero \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Vastuuhenkilön sähköpostiosoite \_\_\_\_\_

Tarkastukseen osallistuneet \_\_\_\_\_

Tarkastuksen päivämäärä \_\_\_\_\_

## TARKASTUKSEN PERUSTE

- Kunnan tupakkalain valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
- Ympäristöterveydenhuollon muu valvontatarkastus
- Ilmoitukseen / valitukseen perustuva tarkastus
- Seurantatarkastus
- Valvontaprojektitarkastus

## KOHTEEN TYYPPI

- |   |   |                                     |
|---|---|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Elintarvikemyymälä         | <input type="checkbox"/> Liikenneväline | <input type="checkbox"/> Kioski     |
| <input type="checkbox"/> Automaattinen myyntilaitte | <input type="checkbox"/> Huoltoasema    | <input type="checkbox"/> Tavaratalo |
| <input type="checkbox"/> Ravintola/kahvila          | <input type="checkbox"/> Muu mikä _____ |                                     |

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA (Tupakkalain 10 §:n 2 mom, STM:n omavalvonta-  
suunnitelmaasetus 99/2009)

Kyllä Ei

1.1 Onko kohteessa kirjallinen tupakanmyynnin omavalvontasuunnitelma

1.2 Onko omavalvontasuunnitelma laadittu ja toteutettu STM:n asetuksen mukaisesti

1.3 Ilmeneekö omavalvontasuunnitelmasta, mihin tupakka-asetuksen 11 §:n mukainen  
myyntikieltoilmoitus (ks. kohta 2) on asetettu niin, että tupakkatuotteiden myyntipisteessä  
asioiva asiakas havaitsee sen vaivatta

## 2. MYYNTIKIELTOILMOITUKSET VÄHITTÄISMYYNTIPISTEISSÄ (Tupakkalain 10 §:n 1 mom, tupakkaasetuksen 11 §)

Kyllä Ei

2.1 Myydäänkö kohteessa tupakkatuotteita/tupakointivälineitä alaikäisille

2.2 Onko vähittäismyyntipisteessä seuraava ilmoitus: "Tupakan myynti alle 18-vuotiaalle on kielletty. Tupakka aiheuttaa riippuvuuden ja vahingoittaa terveyttä"

2.3 Onko ilmoitus esillä näkyvästi ja asiakkaiden hyvin havaittavissa

## 3. TUPAKKATUOTTEIDEN MYYNTILUPA (Tupakkalain 10 b §)

Kyllä Ei

3.1 Onko tupakkatuotteet sijoitettu myyntipaikassa siten, että tupakkatuotteiden myyjä voi jatkuvasti valvoa tuotteiden ostotilannetta

3.2 Vastaako vähittäismyyntipisteiden lukumäärä ja sijoittelu aikaisemmin viranomaiselle ilmoitettuja tietoja

3.3 Onko vähittäismyyntipisteessä esillä myyntilupa-asiakirja

3.4 Onko myyntilupa-asiakirja esillä siten, että se on asiakkaiden nähtävillä

## 4. TUPAKKATUOTTEIDEN VÄHITTÄISMYYNTIPAKKAUKSET (Tupakkalain 7-7 a §, tupakka-asetuksen 1-8 §)

Kyllä Ei

4.1 Savukkeita ja muita tupakkatuotteita myydään vähittäismyyntipakkauksissa

4.2 Tupakkatuotteita myydään vain vähittäismyyntipakkauksista, jotka sisältävät tupakkalaissa määritellyn vähimmäismäärän kyseistä tupakkatuotetta

4.3 Onko tupakkatuotteiden vähittäismyyntipakkaukset ja vähittäismyynnissä käytettävät muut myyntipakkaukset varustettu STM:n asetuksen (641/2002) 1-4 §:n mukaisilla terveystiedoilla:

a) yleisvaroitukset

b) erityisvaroitukset

4.4 Onko savukepakkauksissa haitta-ainemerkinnät (terva, nikotiini, hiilimonoksidi)

4.5 Onko tupakkatuotteet merkitty eränumerolla tai vastaavalla tiedolla siten, että tuotteen valmistuspaikka ja -aika voidaan selvittää

4.6 Onko merkinnät painettu siten, että niitä ei voi irrottaa tai muuten poistaa

4.7 Onko merkinnät painettu siten, että pakkauksen muut tekstit/pakkauksessa olevat kuvat/pakkauksen avaaminen ei millään tavoin peitä/riko merkintöjä/tee niistä epäselviä/muuten vaikeuta niiden luettavuutta

4.8 Jos varoitukset tai merkinnät muissa tupakkatuotteissa kuin savukkeissa on kiinnitetty tarroilla, onko niiden irrottaminen mahdollista

4.9 Onko irrallisena myytävä sikari asianmukaisilla pakkausmerkinnöillä varustettu

4.10 Käytetäänkö tupakkatuotteiden pakkauksissa ilmaisia, nimityksiä, tavaramerkkejä tai kuvallisia tai muita merkkejä, joiden mukaan kyseinen tupakkatuote on paloturvallinen tai vähemmän haitallinen kuin muut

## 5. TUPAKKATUOTTEIDEN MYYJÄN IKÄ

5.1 Onko tupakkatuotteiden myyjä täyttänyt 18 vuotta

5.2 Mikäli myyjä on alle 18-vuotias, tapahtuuko tupakkatuotteiden myynti täysi-ikäisen myyjän valvonnassa

## 6. SUUSSA KÄYTETTÄVÄ TUPAKKA L. SUUNUUSKA (Tupakkalain 10 a §)

Kyllä Ei

6.1 Myydäänkö, luovutetaanko, säilytetäänkö tai annetaanko säilyttää kohteessa suussa käytettävää tupakkaa

## 7. AUTOMAATTINEN MYYNTILAITTE (Tupakkalain 11 §, 10 b §:n 5 mom, tupakka-asetuksen 11 §)

Kyllä Ei

7.1 Tapahtuuko myynti automaattisesta myyntilaitteesta valvonnan alaisena

7.2 Onko myyntilaitte myös sijoitettu siten, että sen käyttöä voidaan jatkuvasti valvoa

7.3 Onko vähittäismyyntipisteessä seuraava ilmoitus: "Tupakan myynti alle 18-vuotiaalle on kielletty. Tupakka aiheuttaa riippuvuuden ja vahingoittaa terveyttä"

7.4 Onko ilmoitus esillä näkyvästi ja asiakkaiden hyvin havaittavissa

7.5 Onko vähittäismyyntipisteessä esillä myyntilupa-asiakirja

7.6 Onko myyntilupa-asiakirja esillä siten, että se on asiakkaiden nähtävillä

## 8. TUPAKAN, TUPAKKATUOTTEIDEN, TUPAKOINTIVÄLINEIDEN JA TUPAKKAJÄLJITELMIEN MAINONTA, EPÄSUORA MAINONTA JA MUU MYYNNIN EDISTÄMINEN (Tupakkalain 7 a §:n 3 mom, 8-9 §)

Kyllä Ei

8.1 Onko kohteessa tupakkatuotteiden tai tupakointivälineiden mainoksia

8.2 Onko kohteessa epäsuoraa mainontaa (esim. Marlboro-vaatteet, Camel-kengät)

8.3 Onko tuotteiden esillepano mainonnallista

8.4 Käytetäänkö esillepanossa ilmaisia, nimityksiä, tavaramerkkejä tai kuvallisia tai muita merkkejä, joiden mukaan kyseinen tupakkatuote on paloturvallinen tai vähemmän haitallinen kuin muut

8.5 Ovatko tuotteiden hintamerkinnot mainonnallisia

8.6 Onko tupakointivälineissä erityisesti lapsia kiinnostavia kuva-aiheita

8.7 Onko tupakkatuotteet, tupakointivälineet tai tupakkajäljitelmät aseteltu alaikäisiä kiinnostavien tuotteiden välittömään läheisyyteen

8.8 Onko kohteessa mainonnallisia tai alaikäisiin vetoavia myyntikieltoilmoituksia

8.9 Onko tupakka, tupakkatuote tai -jäljitelmä tai tupakointiväline kytketty muiden tuotteiden myyntiin tai luovutukseen tahi palvelujen antamiseen

8.10 Muuta, mitä

---



---



---



---

## 9. TUPAKKATUOTTEIDEN ESILLÄPITOKIELTO

9.1 Onko kohteessa esillä tupakkatuotteita tai niiden tavaramerkkejä

9.2 Pystyvätkö asiakkaat itse ottamaan tupakkatuotteet tai niiden tavaramerkit esille

9.3 Täyttävätkö mahdolliset kuvasto ja luettelo vähittäismyyntiasetuksen edellytykset

9.4 Onko kuvasto ja luettelo sijoitettu niin, ettei asiakas voi itse ottaa niitä tarkasteltavakseen

## 10. TUPAKKALAIN TOTEUTUMINEN TARKASTUKSELLE

Kyllä Ei



## 11. KUNNAN VIRANOMAISEN TOIMENPIDE SÄÄNNÖSTEN VASTAISEN TOIMINNAN

LOPETTAMISEKSI (Tupakkalain 17 §:n 2 mom, 20 §:n 2 mom ja 33 a §)

Annetut ohjeet ja kehotukset säännösten vastaisen toiminnan lopettamiseksi

---



---



---



---

Määräaika säännösten vastaisen toiminnan lopettamiseksi

---

- Säännösten vastaisesta toiminnasta on annettu hallinnollinen kieltopäätös.
- Kieltoa on tehostettu uhkasakolla/teettämisuhalla.
- Säännösten vastaisesta toiminnasta on annettu kirjallinen huomautus/varoitus.

### 10. JATKOTOIMENPITEET:

- 7, 7 a, 8, 9, 10, 10 b, 11 §: Seurantatarkastus
- 10, 10 b, 11 §: Ilmoitus viralliselle syyttäjälle
- 7, 7 a ja 8-9 §: Ilmoitus Valviralle
- 8 §:n 1 mom, 10 §:n 1 mom ja 10 b § 3 mom: Myyntiluvan peruuttaminen; tupakkalain 33 a §:n 1 ja 2 mom (määräajaksi/pysyvästi)
- 7, 7 a ja 10 a §: Myyntiluvan peruuttaminen; tupakkalain 33 a §:n 3 mom (pysyvästi)

Seurantatarkastuksen ajankohta

---



---

Lisätietoja

---



---



---

Kohteen edustajan allekirjoitus

Tarkastajan allekirjoitus

---



---

Nimen selvennys

Nimen selvennys