

KESKI-UUDENMAAN YMPÄRISTÖKESKUKSEN
YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLLON VALVONTA-
SUUNNITELMA 2017



	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
2.3 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. Terveystuojelulain mukainen valvontasuunnitelma	32
3.1 Johdanto.....	32
3.2 Terveystuojelulain 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 huomioiminen kunnan valvontasuunnitelmassa.....	37
3.7 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi	37
3.8 Viestintä	38
3.9 Hallinnolliset pakkokeinot ja rangaistusseuraamukset	39
5. Tupakkalain valvontasuunnitelma	55
5.1 Johdanto.....	55
5.2 Tarkastusten sisällön määrittely.....	55
5.3 Valvontakohteet ja valvontakohteiden tarkastustiheys.....	56
5.4 Henkilöstöressit.....	56
5.5 Kunnan toimesta tapahtuva näytteenotto, näytteiden tutkiminen ja laboratoriot.....	57
5.6 Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi	57
LIITE 1. LABORATORIOANALYYSIT	60
LIITE 2. TUPAKAN MYYNTIPAIKAN TARKASTUSLOMAKE	68

1. Johdanto

Ympäristöterveydenhuollolla tarkoitetaan yksilön ja hänen elinympäristönsä terveydensuojelua. Ympäristöterveydenhuoltoon kuuluvia lakeja ovat terveydensuojelulaki (763/1994), elintarvikelaki (23/2006), kuluttajaturvallisuuslaki (920/2011), tupakkalaki (549/2016) 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 lupa ja valvontaviraston (Valvira) laatimat terveydensuojelun valvontaohjelma ja tupakkalain valvontaohjelma sekä Tukesin laatima kuluttajaturvallisuusvalvonnan valvontaohjelma. Valtakunnallista elintarvikevalvontaohjelmaa ei julkaistu enää vuonna 2015, vaan valvontaohjelma on 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 ohjauskäyn-
tejä.

Tähän Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmaan on koottu elintarvikelain-, terveydensuojelulain- 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-Uu-

denmaan 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 alueelle perustetaan uusia yrityksiä.

1.2 Valvontakohteet, niiden riskinarviointi ja tarkastustiheys

Alueella on yhteensä noin 2000 elintarvikelain, terveydensuojelulain ja tupakkalain perusteella säännöllisesti valvottavaa kohdetta. Elintarvikevalvonta- ja terveydensuojeluvalvontakohteiden jakaantuminen kunnittain näkyy taulukossa 1. Kohteiden määrä on pysynyt suunnilleen samana vuodesta 2015.

taulukko 1.

	Elintarvikevalvonta kohteet (ei alkutuotanto)			Terveydensuojelu suunnitelmallisen valvonnan kohteet		
	2015	2016	2017	2015	2016	2017
vuosi	2015	2016	2017	2015	2016	2017
Järvenpää	235	221	243	141	138	137
Kerava	229	221	223	122	137	131
Nurmijärvi	220	221	233	120	134	137
Mäntsälä	133	128	133	119	114	117
Tuusula	258	242	241	160	163	163
yhteensä	1075	1033	1073	662	686	685

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 liittyttyä Keski-Uudenmaan ympäristökeskukseen 2013. Terveydensuojelu- ja tupakkavalvonnan kohdetietojen siirtäminen valtakunnalliseen Yhti-järjestelmään on aloitettu vuonna 2013. Kohdetietojen siirtoa

jatketaan edelleen vuonna 2017, jolloin kohteet siirretään järjestelmään sitä mukaan, kun niissä tehdään tarkastuksia.

Valvontasuunnitelmaa tehtäessä valvontakohteiden perustarkastustiheys määritellään valtakunnallisten toimialakohtaisten valvontakohdetyypeille suositeltujen tarkastustiheyksien 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 % kohdetyypikohtaiseen tarkastustiheyteen verrattuna.

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

1.3 Valvova viranomainen ja henkilöstöresurssit

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnan alaisena toimivassa ympäristökeskuksessa ympäristöterveydenhuollon valvonta kuuluu terveystarkastuksen tulosyksikön tehtäviin. Hallinnon tulosyksikkö tuottaa valvonnan tarvitsemia tukipalveluja, kuten laskutuspalveluja. Terveystarkastuksen tulosyksiköllä arvioidaan olevan vuonna 2017 käytössä 16 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 kahdeksan koko-aikaista terveystarkastajaa, yksi osa-aikainen terveystarkastaja, viisi elintarviketarkastajaa, 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	8,3	4,5
terveydensuojelu	6,9	3,35
tupakkavalvonta	0,8	0,2
yhteensä	16	8,05

Käytettävissä oleva henkilöresursseilla pystytään tekemään valtakunnallisten valvontaohjelmien edellyttämät tarkastukset edellyttäen, että kaikki suunnitellut resurssit on käytössä vuonna 2017.

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 (taksa tarkastetaan vuonna 2016).

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 toteutumista arvioidessa tulee myös arvioida valvonnasta saatujen tulojen kohdentuminen (Valtioneuvoston asetus kunnan ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmasta (665/2006).

1.5 Erityistilanteisiin varautuminen

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen valmiussuunnitelma on päivitetty vuonna 2016. Valmiussuunnitelman liitteenä on erilliset toimintaohjeet talousveden erityistilanteissa, ruokamyrkytyksissä, säteilytilanteessa sekä kuluttajapalveluita koskevia erityistilanteita varten. Valmiussuunnitelmaa päivitetään toimintaympäristön muuttuessa.

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

1.6 Valvonnan toteutumisen seuranta ja arviointi

Valtioneuvoston asetuksessa kunnan ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmasta (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 asiakastietojärjestelmään (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 kehittämiseen.

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnan hyväksymä valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi tallennetaan sähköisenä ympäristöterveydenhuollon valvontayksikkötietojen hallintajärjestelmään (VYHA) suunnitelmavuotta 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. Tarkastustiheyksien määrittelyssä on käytetty Eviran riskinarviointiohjetta, joka ilmestyi syksyllä 2015.

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 2017 ovat seuraavat:

1. Uuden elintarvikehuoneistojen riskiluokituksen toimeenpano
2. Elintarvikepatogeeniprojekti
3. Reseptivalvontaprojekti
4. Alkutuotannon hygieniavalvonta tiloilla, joilla tuotetaan raakamaitoa
5. Tuontilihan vierasainevalvonta (näytteenotto)
6. Vientivalvontajärjestelmän kehittäminen

7. Elintarvikevalvonnan yhdenmukaistaminen (Oivahymy järjestelmä)

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus huomioi edellä mainitut valvonnan painopistealueet omassa toiminnassaan vuonna 2017.

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 toimenpidekehoitusten ja ohjeiden noudattamisesta.

Valvontakohtetyyppien 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 julkaistettu 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 syksyllä 2015.

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 2016, tarkastetaan jo alkuvuodesta 2017. 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) kuudessa 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 valvontakohtetyypistä 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 laatukäsikirjassa 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 2017 olisi Eviran johdama reseptivalvontaprojekti sekä jokin patogeeniprojekti. Tätä suunnitelmaa tehtäessä näistä projekteista ei ole tarkempaa tietoa. Mikäli kyseiset projektit toteutuvat, niin Keski-Uudenmaan ympäristökeskus osallistuu ko. projekteihin resurssiansa puitteissa.

2.6 Kunnan toimesta tapahtuva näytteenotto

Keski-Uudenmaan Ympäristökeskus kartoittaa elintarvikkeiden tuoteturvallisuutta ja elintarvikkeita käsittelevien paikkojen pintojen puhtautta projektiluonteisella näytteenotolla. Vuodeksi 2017 on suunniteltu 140 kpl pintapuhtausnäytteitä ja 30 kpl elintarvikenäytteitä. Lähes kaikki projektit toteutetaan pääkaupunkiseudun yhteisprojekteina.

Projektit:

Tarjoilupaikkojen pintapuhtaus

25 ravintolasta/kahvilasta ja 15 suurtaloudesta otetaan näytteitä puhtailta pinnoilta pesun jälkeen (esim. veitset, leikkuulaudat ym.) 3-5 kpl/kohde. Näytteistä tutkitaan kokonaispesäkeluku ja enterobakteerit. Näyteprojekti on pääkaupunkiseudun yhteinen. Keski-Uudenmaan ympäristökeskus maksaa näytteiden tutkimisen. Mikäli tuloksissa on huomautettavaa (huono/välttävä), toimijat maksavat uusinäytteenoton ja tutkimisen.

Kasvien STEC (EHEC) -bakteerit

Kahdesta kasviksia käsittelevästä/maahantuovasta kohteesta otetaan kummastakin viisi näytettä tuoreista kasviksista. Näytteistä tutkitaan STEC (EHEC) -bakteereita. Näyteprojekti on pääkaupunkiseudun yhteinen. Keski-Uudenmaan ympäristökeskus maksaa näytteiden tutkimisen.

Leipien suolapitoisuus

Kaikista toimialueen leipää leipovista leipomoista otetaan yhteensä 20 näytettä (2 näytettä/leipomo), joista tutkitaan suolapitoisuus. Suolamäärää verrataan pakkausmerkinnöissä ilmoitettuun suolamäärään. Näyteprojekti on pääkaupunkiseudun yhteinen. Tarkastus ja näytteiden tutkiminen ovat toimijoille maksullisia.

Laitosten pintapuhtaus

Eläinperäisiä elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevistä laitoksista otetaan yhteensä omavalvonnan valvontanäytteinä 20 listeria 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 omavalvonnan näytteenotossa 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 14 htp (0,06 htv).

Omavalvonnan valvontanäytteet ja projektinäytteet tutkitaan Metropolilab:issa Helsingissä.

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. Vaatimusten mukaisuuden 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, terveystarkastuksen päällikkö, tekee lisäksi väliarvioinnin suunnitelman toteutumisasteesta puolivuositain. Valvontasuunnitelman toteutumisesta 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 arvioitaessa lasketaan, montako kohdetta kaikista elintarvikevalvonnan kohteista 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. 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 toteutumisesta arvioivat myös ulkopuoliset tahot. Tällaisia ovat muun muassa aluehallintovirastojen ja Elintarviketurvallisuusviraston kuntiin tekemät 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 maaliskuussa Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnassa. Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnan hyväksymä valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi tallennetaan sähköisenä ympäristöterveydenhuollon valvontayksikkötietojen hallintajärjestelmään (VYHA) suunnitelmavuotta 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.

Erytistilanteiden 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 noudatetaan hallintolain mukaisia hallintomenettelyjä.

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)
Hyväksytyt elintarvikehuoneistot (laitokset)							
Kokoluokka 1 (Tuusulan lihansavustamo riskiluokka 3, Lihat riskiluokka 4)	Jä	0	2	0	2	0	2-3
	Ke	0	2	0	2	0	2-3
	Nu	0	2	0	2	0	2-3
	Mä	1	2	2	2	2	2-3
	Tu	1	1	1	1	1	2-3
	Yht	2	0	3	0	3	2-3
Kokoluokka 2 (riskiluokka 6) (Chipsters)	Jä	0	4	0	4	0	3-4
	Ke	1	4	4	4	4	3-4
	Nu	0	4	0	4	0	3-4
	Mä	0	4	0	4	0	3-4
	Tu	0	4	0	4	0	3-4
	Yht	1	0	4	0	4	3-4
Kokoluokka 3 (Savuhovi riskiluokka 7 tarkastuksia 8, Piiraskartano riskiluokka 7 tarkastuksia 4 (suppea tuotevalikoima), Kalatalo riskiluokka 8 tarkastuksia 9)	Jä	0	8	0	8	0	2-3
	Ke	2	6(riskiluokka7), 8 (riskiluokka 8)	14	8 - 9	17	2-3
	Nu	0	8	0	8	0	2-3
	Mä	1	8	0	4	4	2-3
	Tu	0	8	0	8	0	2-3
	Yht	3	8	14	8	6	2-3
	Yht						
Kokoluokka 4 (riskiluokka 8) (Dennis Ceylan, Kokkikartano, Wursti)	Jä	1	8	8	8	8	3-4
	Ke	1	8	8	8	8	3-4
	Nu	1	8	8	8	8	3-4
	Mä	0	8	0	8	0	3-4
	Tu	0	8	0	8	0	3-4
	Yht						
		3	10	24	11	24	3-4

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)
Vilja- ja kasvisala							
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	3
Helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistusta (Riskiluokka 3, Kokoluokka1-2)	Jä	3	0,5-1	3	1-2	6	3
	Ke	3	0,5-1	3	1-2	4	3
	Nu	2	0,5-1	2	1-2	3	3
	Mä	1	0,5-1	1	2	2	3
	Tu	3	0,5-1	3	1-2	4	3
	Yht	12	0	12	0	19	3
Ruoka ja kahvileivän valmistusta (riskiluokka 2-3, kokoluokka 1-2)	Jä	2	0,5-1	2	1	2	3
	Ke	2	0,5-1	2	1	2	3
	Nu	3	0,5-1	3	1	3	3
	Mä	1	0,5-1	1	1	1	3
	Tu	2	0,5-1	2	1	2	3
	Yht	10	0	10	1	10	3
Kasvis-, marja-, ja hedelmätuotteiden valmistus (riskiluokka 2-3, kokoluokka 1-2)	Jä	1	0,35-1	0	1	1	3
	Ke	1	0,35-1	1	1	1	3
	Nu	2	0,35-1	1	1	2	3
	Mä	1	0,35-1	0,5	1	1	3
	Tu	1	0,35-1	2	1	1	3
	Yht	6	3	4,5	1	6	3
Pakkaamotoiminta, jossa vähäistä kauppakunnostusta (riskiluokka 1-2, kokoluokka1-2),* toiminnan laajuus nostaa tarkastustiheyttä	Jä	1	0,35	0,35	0,35	0,35	3
	Ke	1	0,35	0,35	1*	1	3
	Nu	2	0,35	0,7	0,35	0,7	3
	Mä	1	0,35	0,35	0,35	0,35	3
	Tu	1	0,35	0,35	0,35	0,35	3
	Yht						
		6	3	2,1	1	6	3

Elintarvikevalvonta	Kunta	Kohteet lkm	Eviran ohjaama tarkastus- heys (krt/vuosi)	Eviran ohjaama tarkastus- ten lkm /vuosi	Suunniteltu tarkastusihyys (krt/vuosi)	Suunniteltujen tarkastusten lkm /vuosi	Tarkastukseen kuluva aika (h)
Elintarvikkeiden valmistus							
Yhdistelmätuotteiden valmistus (riskiluokka 3, kokoluokka1)	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	2	1	1	1	2	3
	Yht	4	1	3	1	4	3
Makeisten valmistus (riskiluokka 2, kokoluokka 2)	Jä	0	1	0	1	0	3
	Ke	0	1	0	1	0	3
	Nu	0	1	0	1	0	3
	Mä	1	1	1	1	1	3
	Tu	0	1	0	1	0	3
	Yht	1	1	1	1	1	3
Juumien valmistus (riskiluokka 2, kokoluokka 1-3)	Jä	0	0	0	0	0	3
	Ke	1	1	1	1	1	3
	Nu	1	0,35	0,35	0,35	0,35	3
	Mä	0	0	0	0	0	3
	Tu	0	0	0	0	0	3
	Yht	2	1	1,35	1	2	3
Muu valmistus esim.kahvin paahto (riskiluokka 2, kokoluokka 1-2)	Jä	3	0,35-1	1	0,35-1	1	3
	Ke	1	0,35-1	1	0,35-1	1	3
	Nu	2	0,35-1	1	0,35-1	1	3
	Mä	0	2	0	1	0	3
	Tu	1	1	1	1	1	3
	Yht	7	1	4	1	4	3
Elintarvikkeiden myynti							
Elintarvikkeiden myynti, käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita (riskiluokka 4 kokoluokka 3)	Jä	3	2	8	2	6	3
	Ke	2	2	4	2	4	3
	Nu	4	2	8	2	8	3
	Mä	3	2	4	2	6	3
	Tu	4	2	8	2	8	3
	Yht	16	2	32	2	32	3

Elintarvikkeiden myynti, (riskiluokka 3, kokoluokka 2-3)	Jä	10	1	10	1	10	3
	Ke	7	1	7	1	7	3
	Nu	3	1	3	1	3	3
	Mä	2	1	-	1	2	3
	Tu	6	1	-	1	6	3
	Yht.	28	1	28	1	28	3
Elintarvikkeiden myynti, (riskiluokka1, kokoluokka 1-2)	Jä	43	0,35	15,05	0,35	15,05	3
	Ke	41	0,35	14,35	0,35	14,35	3
	Nu	29	0,35	10,15	0,35	10,15	3
	Mä	24	0,35	8,4	0,35	8,4	3
	Tu	36	0,35	12,6	0,35	12,6	3
	yht	173	0,35	60,55	0,35	60,55	
Elintarvikkeiden myynti (riskiluokka 2, kokoluokka 1-3)	Jä	1	0,5	0,5	0,5	0,5	3
	Ke	2	0,5	1	0,5	1	3
	Nu	1	0,5	0,5	0,5	0,5	3
	Mä	1	0,5	0,5	0,3	0	3
	Tu	4	0,5	2	0,5	2	3
	yht	9	0,5	4,5	0,5	4	3
Tori, rajattu ulko- tai sisäalue jolla myydään elintarvikkeita	Jä	2	1	2	0,5	1	3
	Ke	3	1	3	0,5	1,5	3
	Nu	2	1	2	0,5	1	3
	Mä	0	1	0	0,5	0	3
	Tu	3	1	3	0,5	1,5	3
	yht	10	1	10	0,5	5	3
Elintarvikkeiden tarjoilu							
Suurtalous, keuhkeittö ja pitopalvelu (riskiluokka 3-4, kokoluokka 2-3)	Jä	14	1(-2)	22	1(-2)	22	4
	Ke	7	1(-2)	13	1(-2)	13	4
	Nu	16	1(-2)	23	1(-2)	23	
	Mä	6	1(-2)	8	1(-2)	8	4
	Tu	4	1(-2)	6	1(-2)	6	4
	yht	47	1(-2)	72	1(-2)	72	4
Suurtalous, laitoskeittö (riskiluokka 3, kokoluokka 1)	Jä	16	1	16	1	16	3
	Ke	14	1	14	1	14	3
	Nu	26	1	26	1	26	3
	Mä	20	1	20	1	20	3
	Tu	43	1	43	1	43	3
	Yht.	119	1	119	1	119	3

Elintarvikevalvonta	Kunta	Kohteet lkm	Eviran ohjaama tar- kastiheys (krt/vuosi)	Eviran ohjaama tar- kastusten lkm /vuosi	Suunniteltu tarkas- tustiheys (krt/vuosi)	Suunniteltujen tar- kastusten lkm /vuosi	Tarkastukseen ku- luva aika (h)
Suurtalous, tarjoilukeit- tiö (riskiluokka 2, koko- luokka1)	Jä	50	0,35	17,5	0,35	17,5	3
	Ke	48	0,35	16,8	0,35	16,8	3
	Nu	54	0,35	18,9	0,35	18,9	3
	Mä	28	0,35	9,8	0,35	9,8	3
	Tu	30	0,35	10,5	0,35	10,5	3
	Yht	210	0,35	73,5	0,35	73,5	3
Ravintolatoiminta (riski- luokka 3, kokoluokka 2)	Jä	39	1	39	1	39	3
	Ke	34	1	34	1	34	3
	Nu	33	1	33	1	33	3
	Mä	19	1	19	1	19	3
	Tu	36	1	36	1	36	3
	Yht	161	1	161	1	161	3
Grilli- ja pikaruokatoi- minta (riskiluokka 2, ko- koluokka 2)	Jä	18	0,5	9	1	18	3
	Ke	9	0,5	4,5	1	9	3
	Nu	11	0,5	5,5	1	11	3
	Mä	3	0,5	1,5	1	3	3
	Tu	12	0,5	6	1	12	3
	Yht	53	0,5	26,5	1	53	3
Kahvilatoiminta (riski- luokka 1, kokoluokka 1- 2)	Jä	16	0,35	5,6	0,35	5,6	3
	Ke	7	0,35	2,45	0,35	2,45	3
	Nu	7	0,35	2,45	0,35	2,45	3
	Mä	8	0,35	2,8	0,35	2,8	3
	Tu	9	0,35	2,8	0,35	3	3
	Yht	47	0,35	16,1	0,35	16,1	3
Kahvilatoiminta (riski- luokka 2, kokoluokka 2)	Jä	10	0,5	5	1	10	3
	Ke	9	0,5	4,5	1	9	3
	Nu	8	0,5	4	1	8	3
	Mä	4	0,5	2	1	4	3
	Tu	8	0,5	4,5	1	8	3
	Yht	39	0,5	20	1	39	3
Elintarvikkeiden kuljetus							
Elintarvikkeiden kulje- tus	Jä	0	0,7	0	0,3	0	2
	Ke	3	0,7	2,1	0,3	0,9	2
	Nu	9	0,7	6,3	0,3	2,7	2
	Mä	1	0,7	0,7	0,3	0,3	2

	Tu	9	0,7	6,3	0,3	2,7	2
	Yht.	22	0,7	15,4	0,3	6,6	2
Elintarvikkeiden pakas- tekuljetus	Jä	0	0,7	0	0,5	0	2
	Ke	0	0,7	0	0,5	0	2
	Nu	0	0,7	0	0,5	0	2
	Mä	0	0,7	0	0,5	0	2
	Tu	0	0,7	0	0,5	0	2
	Yht.	0	0,7	0	0,5	0	2
Elintarvikkeiden kulje- tus jäähdytettynä	Jä	1	0,7	0,7	0,3	0,3	2
	Ke	6	0,7	4,2	0,3	1,8	2
	Nu	4	0,7	2,8	0,3	1,2	2
	Mä	3	0,7	2,1	0,3	0,9	2
	Tu	6	0,7	4,2	0,3	1,8	2
	Yht	20	0,7	14	0,5	6	2
Elintarvikevalvonta	Kunta	Kohteet lkm	Eviran ohjaama (laki- säätäinen) tarkastus- tiheys (krt/vuosi)	Eviran ohjaama tar- kastusten lkm /vuosi	Suunniteltu tarkas- tustiheys (krt/vuosi)	Suunniteltujen tar- kastusten lkm /vuosi	Tarkastukseen ku- luva aika (h)
Elintarvikkeiden kulje- tus lämpimänä	Jä	0	0,7	0	0,3	0	2
	Ke	0	0,7	0	0,3	0	2
	Nu	3	0,7	0	0,3	0,9	2
	Mä	0	0,7	0	0,3	0	2
	Tu	0	0,7	0	0,3	0	2
	yht	3	0,7	2,1	0,3	0,9	2
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen							
Kylmäsäilytystä vaati- vien elintarvikkeiden varastointi ja/tai iso maahantuonti. Koko- luokka 3, Riskiluokka 4 (Tuko, Meira Nova, Pa- kastamo Oy, Finnfrost Oy, Valio Oy Tuusulan jakeluterminaali, Tok- manni)	Jä	0	2	0	2	0	2-3
	Ke	1	2	2	2	2	2-3
	Nu	0	2	0	2	0	2-3
	Mä	1	2	2	2	2	2-3
	Tu	4	2	10	2	10	2-3
	Yht	6	2	10	2	14	2-3
Elintarvikkeiden varas- tointi, muu toiminta nostaa tarkastustiheyttä	Jä	0	1	0	1	0	3
	Ke	1	1	1	1	1	3
	Nu	1	1	2	1	1	3

Kokoluokka 2, Riskiluokka 3 (Kiinteistö Oy kalatalo, Helsinki Hides & Skin, Jääsaukko Oy Cold, Posti Oy Palkkitie, Kaiken Food, Dunya Döner Kebab)	Mä	0	1	0	1	0	3
	Tu	4	1	4	1	4	3
	Yht						
		6	1	7	1	7	3
Elintarvikkeiden varastointi Kokoluokka 1-2, Riskiluokka 1	Jä	3	0,35	1,05	0,35	1,05	3
	Ke	4	0,35	1,4	0,35	1,4	3
	Nu	4	0,35	1,05	0,35	1,05	3
	Mä	1	0,35	0,35	0,35	0,35	3
	Tu	6	0,35	2,1	0,35	2,1	3
		18		5,95		5,95	
Alkutuotanto							
Maidontuotanto	Jä	0	0,3	0	0,3	0	3
	Ke	0	0,3	0	0,3	0	3
	Nu	8	0,3	2,4	0,3	2,4	3
	Mä	21	0,3	6,3	0,3	6,3	3
	Tu	2	0,3	0,6	0,3	0,6	3
	Yht	31	0,3	9,3	0,3	9,3	3
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
Kontaktimateriaalitoimija							
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
yhteensä		1630					

Laskennallinen resurssitarve suunnitelmallisessa valvonnassa: Keski-Uudenmaan ympäristökeskus on tehnyt valvontasuunnitelman pääosin Eviran riskiluokitusohjeen(10503/1) mukaisesti. Grilleihin, toiminnaltaan monialaisiin kahviloihin ja helposti pilaantuvia tuotteita valmistaviin leipomoihin on suunniteltu enemmän tarkastuksia kuin Eviran riskiluokitusohjeessa. Tämä perustuu paikalliseen riskinarviointiin, ko. kohteissa on keskimääräistä huomattavasti enemmän OIVA:n korjattavaa arviota. Eviran tarkastustiheyssuositus on tarkoitettu kohteille, joissa asiat pääosin kunnossa. Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen elintarvikevalvonnan resurssit riittävät valvontasuunnitelmassa esitettyyn tarkastusmäärään, mikäli kaikki resurssit ovat täysimääräisesti käytössä vuonna 2017.

Eviran ohjeesta 10503/1 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 (TOIMINNAT 1-4 sarakkeissa) sekä toiminnan laajuudesta (Kokoluokat riveillä)</i></p> <p><i>Ohjeellinen tarkastusaika:</i> Riskiluokka 1: 1-2h/tarkastus Riskiluokat 2-4: 2-3h/tarkastus Riskiluokat 5=>: 3-4h/tarkastus</p> <p>Tarkastusaika sisältää -tarkastuksen suunnittelun -varsinaisen tarkastuksen -tarkastusraportin</p>	<p>Toiminta 1 Elintarvikkeiden myynti ml.etämyynti - Ei kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita - Voi olla valmistajan pakkaamia tai irtotuotteita (esim. leipä, hedelmät, vihannekset, irtokarkit tms.) -voi olla pakatun jäätelön myyntiä</p> <p>Tarjoilu - Ei kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita -Raakapakasteleipomotuotteiden paistaminen tarjolle voi olla osa toimintaa -pakatun jäätelön myynti voi olla osa toimintaa - Valmiiden elintarvikkeiden lämmitys asiakkaalle voi olla osa toimintaa (esim.pienimuotoinen kahvila-tai kioskitoiminta.) -Ei ruoanvalmistusta Teollinen valmistus - Raaka-aineet tai valmiit tuotteet eivät edellytä lämpötilahallintaa - tuotteiden koostumus tai pakkausmerkinnät eivät edellytä erityisosaamista (suppea tuotevalikoima) Elintarvikkeiden varastointi ja kuljetus - Kaikki, missä toiminta pelkkää varastointia tai kuljetusta, ellei muu toiminta nosta riskiluokkaan 2, 3, tai 4</p>	<p>Toiminta 2 Elintarvikkeiden myynti ml.etämyynti - Kylmäsäilytystä vaativia pakattuja ja pakkaamattomia elintarvikkeita</p> <p>Tarjoilu - Helposti pilaantuvista elintarvikkeista vain valmiiksi prosessoitujen (kuten grillimakkarat, nakit jne. tai valmistettu ja pakastettu odottamaan kypsennystä, kuten jauhelihapihvi) elintarvikkeiden käsittely</p> <p>- Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden tarjoilu - Leipien täyttäminen, salaattien koostaminen tms. · grillit · nakkikioskit · pikaruokaravintolat · voileipäbaarit · salaattibaarit · jäätelökioskit, joissa irtojäätelöä -Suurtalous tarjoilukeittiöt (ei omaa ruuanvalmistusta) leipien koostaminen voi olla osa toimintaa</p> <p>Teollinen valmistus - Raaka-aineet tai valmiit tuotteet eivät edellytä lämpötilahallintaa - tuotteiden koostumus tai pakkausmerkinnät eivät edellytä erityisosaamista (laaja tuotevalikoima)</p>	<p>Toiminta 3 Elintarvikkeiden myynti ml.etämyynti Muun elintarvikkeiden myynnin ohessa - Pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä (palvelumyynti) ja/tai valmistusta (esim. kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) - myynnin yhteydessä pakkaamattomien elintarvikkeiden ilmoitetaan olevan gluteenittomia tai soveltuvan allergia ruokavaliioon -omaa markkinointia, jossa käytetään väitteitä</p> <p>Tarjoilu - Raakojen, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely; (valmistus alusta asti) -aterioiden ilmoitetaan olevan gluteenittomia tai soveltuvan allergiaruokavaliioon -esim. ruokaravintolat ruokalait, joissa ruuanvalmistusta (esim. kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms)</p> <p>Suurtalous -valmistuskeittiöt Teollinen valmistus - Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden valmistus (edellyttää lämpötilahallintaa) - Gluteiinittomien elintarvikkeiden valmistus -Allergeenejä sisältävien tuotteiden valmistus (ristikontaminaatiovaara) - Sellaisten elintarvikkeiden valmistus, joiden koostumus ja pakkausmerkintöjen hallinta ja</p>	<p>Toiminta 4 Erityisryhmät, esimerkiksi: Tarjoilu · sairaalakeittiöt · päiväkodeille, vanhuksille tai muille riskiryhmille elintarvikkeita / ruokaa valmistavat elintarvikehuoneistot (suurtalous)</p> <p>Teollinen valmistus - Erityisryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden valmistus</p> <p>(lastenruoat, äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet, laihdutusvalmisteet, ruokavaliionkorvikkeet, kliiniset ravintovalmisteet</p>
---	---	--	--	--

	<p>- Tuotteiden valmistamiseen liittyy kohtalaisia tuoteturvallisuusriskejä esim. - myllytoiminta (hometoksinit)</p> <p>Elintarvikkeiden tuonti sisämarkkinoilta tai kolmansista maista ellei muu toiminta nosta riskiluokkaan 3 tai 4</p> <p>Pakkaus- ja muu kontaktimateriaalitoiminta</p>	<p>valvonta vaatii erityisosaamista (esim. lisäaineiden valmistus, elintarvikeparanteiden käyttö, savustaminen, vitamiineilla tai kivennäisaineilla täydentäminen, ravintolisien valmistus,)</p> <p>Elintarvikkeiden tuonti sisämarkkinoilta tai kolmansista maista -sellaisten elintarvikkeiden (ml ravintolisät)tuonti, joiden koostumus ja pakkausmerkintöjen hallinta ja valvonta vaatii erityisosaamista</p> <p>Ilmoitettavassa elintarvikehuoneistossa tapahtuva laitosmainen toiminta (1258/2011 4§)</p>	
--	--	---	--

Ilmoitettavat elintarvikehuoneistot				
<p>KOKOLUOKKA 1</p> <ul style="list-style-type: none"> · Myymälät < 200m2 (lähikaupat, kioskit) · Tarjoilu < 6 as. paikkaa TAI < 50 annosta/vrk (annos määräävä tekijä) · Suurtalous < 500 annosta/vrk · Teollinen tuotanto < 10 milj. litraa / <100000kg · Kuljetus ja varastointi < 2 kuljetusvälinettä · < 1000 m2 varasto · Maahantuonti (EU, 3. maat) vähäistä · Pieni ja keskisuuri kansallinen kontaktimateriaalialan toiminta <p>Siipikarjan ja kanin teurastus tilalla, myynti < 10 000 kg Lahtivajat</p>	Riskiluokka1 0,35 tark./vuosi	Riskiluokka1 0,35 tark./vuosi	Riskiluokka 2 0,5 tark./vuosi	Riskiluokka 3 1 tark./vuosi
<p>KOKOLUOKKA 2</p> <ul style="list-style-type: none"> · Myymälät 200m2 – 1000m2 (marketit / tavaratalot) · Tarjoilu 6 - 150 as. paikkaa TAI 50 – 500 annosta/vrk (annos määräävä tekijä) · Suurtalous 500 - 2000 annosta/vrk · Teollinen tuotanto 10 - 100 milj. litraa / 100 000 – 10 milj. kg · Kuljetus ja varastointi 2 - 10 kuljetusvälinettä · 1000 – 10 000m2 varasto · Maahantuonti (EU, 3. maat) keskisuurta · Suuri kansallinen kontaktimateriaalialan toiminta, tuontia ja vientiä <p>Siipikarjan ja kanin teurastus tilalla, myynti 10 000 – 40 000 kg</p>	Riskiluokka1 0,35 tark./vuosi	Riskiluokka 2 0,5 tark./vuosi	Riskiluokka 3 1 tark./vuosi	Riskiluokka 4 2 tark./vuosi
<p>KOKOLUOKKA 3</p> <ul style="list-style-type: none"> · Myymälät >1000m2 (super-/hypermarketit) · Tarjoilu > 150 as. paikkaa TAI > 500 annosta/vrk (kumpi määräävä tekijä) · Suurtalous > 2000 annosta/vrk · Teollinen tuotanto > 100 milj. litraa / > 10 milj. kg · Kuljetus ja varastointi 	Riskiluokka 2 0,5 tark./vuosi	Riskiluokka 3 1 tark./vuosi	Riskiluokka 4 2 tark./vuosi	Riskiluokka 5 3 tark./vuosi

<p>> 10 kuljetusvälinettä > 10 000m² varasto · Maahantuonti (EU, 3. maat) suurta · Erittäin suuri kansainvälinen kontaktimateriaa- lialan toiminta, tuontia ja vientiä</p>				
---	--	--	--	--

Eviran ohjeesta 10503/1 Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen

<p>Taulukko 2 Ohjeellinen tarkastustiheyssuositus elintarvikelain mukaan hyväksyttävissä elintarvikehuoneistoissa <i>Tarkastustiheystarpeeseen vaikuttaa toiminnan riski, joka muodostuu toiminnan luonteesta (toiminnot 1-4 sarakkeissa) sekä toiminnan laajuudesta (Kokoluokat riveillä)</i></p> <p><i>Ohjeellinen tarkastusaika:</i> Riskiluokka 1: 1-2h/tarkastus Riskiluokat 2-4: 2-3h/tarkastus Riskiluokat 5=>: 3-4h/tarkastus</p> <p>Tarkastusaika sisältää -tarkastuksen suunnittelun -varsinaisen tarkastuksen -tarkastusraportin</p>	<p>Toiminta 1</p> <p>Liha-ala · pakastaminen1) · 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 · maitotuotteiden valmistus maitopohjaisista raaka-aineista (esim. juuston paloittelu, jäätelön valmistus, ei raakamaidon vastaanottoa)</p> <p>Varastolaitos</p>	<p>Toiminta 2</p> <p>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 maitotuotteiden valmistus (otetaan vastaan raakamaitoa)</p>	<p>Toiminta 3</p> <p>Liha-ala lihavalmisteiden valmistus teurastaminen (teurastamo, pienteurastamo, poroteurastamo, riistan käsittelylaitos)</p> <p>Kala-ala jalostettujen kalastustuotteiden valmistus</p>	<p>Toiminta 4</p> <p>Kylmäsavukalan tai graavikalan vakuumpakkaaminen</p> <p>Täyssäilykkeiden valmistus</p>
--	--	---	--	---

Hyväksyttävät elintarvikehuoneistot				
KOKOLUOKKA 1 · liha-ala, kala-ala, muna-ala tuotanto < 10 000 kg/vuosi	Riskiluokka 3 1 tark./vuosi	Riskiluokka 3 1 tark./vuosi	Riskiluokka 4 2 tark./vuosi	Riskiluokka 5 3 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 2 · liha-ala, kala-ala tuotanto 10–100 000 kg/vuosi · muna-ala tuotanto 10 000 – 10 milj. kg/vuosi · maitoala, vastaanotetun raakamaidon määrä < 2 milj. kg/vuosi	Riskiluokka 4 2 tark./vuosi	Riskiluokka 4 2 tark./vuosi	Riskiluokka 6 4 tark./vuosi	8 tark./vuosi n. 3 - 4h / kerta
KOKOLUOKKA 3 · liha-ala, kala-ala tuotanto 100 000 – 1 milj. kg/vuosi · muna-ala tuotanto > 10 milj. kg/vuosi	Riskiluokka 4 2 tark./vuosi	Riskiluokka 6 4 tark./vuosi	Riskiluokka 7 6 tark./vuosi	Riskiluokka 8 8 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 4 · liha-ala, kala-ala tuotanto 1 – 10 milj. kg/vuosi · maitoala, tuotanto > 10 000 kg/vuosi · maitoala, vastaanotetun raakamaidon määrä > 2 milj. kg/vuosi	Riskiluokka 6 4 tark./vuosi	Riskiluokka 7 6 tark./vuosi	Riskiluokka 8 8 tark./vuosi	Riskiluokka 9 10 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 5 · liha-ala, kala-ala tuotanto > 10 milj. kg/vuosi	Riskiluokka 7 6 tark./vuosi	Riskiluokka 8 8 tark./vuosi	Riskiluokka 9 10 tark./vuosi	Riskiluokka 10 12 tark./vuosi
PIENTEURASTAMO			2-4 tark./vuosi n.3-5 h/kerta	
TEURASTAMO			3-5 h/viikko	

Varastolaitoksen käyntimäärä enintään 4 kertaa vuodessa

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 terveystensuojelua ehkäisevää.

Terveystensuojelun valvontasuunnitelma perustuu terveystensuojelulain mukaista valvontaa ohjaavan Sosiaali- ja terveystensalan 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 terveystensuojeluhaittoja, 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, ympäristöterveystensuojelun erityistilanne suunnitelman päivittäminen/laatiminen talousveden osalta, kauneystensuojelun/tatuointipaikkojen ihoa läpäisevän toiminnan valvominen, laadukkaat sisäilmaselvitykset terveystensuojelun olosuhteiden valvonnassa sekä ympäristöterveystensuojelun 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 ympäristöterveystensuojelun valvontasuunnitelmasta (665/2006) mukaisesti suunnitelmassa tulee määrittellä 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 uimaranat. Valvontakohteet ja niiden tarkastustiheys on eritelty taulukossa 3a. Eniten suunnitelmallisen valvonnan valvontaresursseja kuluu koulujen ja päiväkotien olosuhdevalvontaan sekä talousveden ja uimaveden säännölliseen laadunvalvontaan.

Tarkastustiheys perustuu Valviran vuosille 2015–2019 tekemään valvontaohjelmaan, jossa on määritelty erityyppisten 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 6,9 henkilötyövuotta (htv). Henkilöstöresurssit jaetaan seuraavasti.

Suunnitelmallinen valvonta	3,35 htv
Talousvedeen liittyvät toimenpidepyynnöt	0,2 htv
Asuntojen ja kokoontumishuoneistojen terveyshaittojen selvittäminen	2 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. Kaksi terveystuojeluvalvontaa tekevää tarkastajaa on työn ohessa käynyt rakennusterveysasiantuntija koulutuksen.

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 sosiaalilat, sisäilman laatu, melu, valaistus, hygieniakäytännöt, pintojen ja kalusteiden kunto, jätteenhoito 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 (1352/2015) 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 eli ovat isoja vesilaitoksia. 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 mikrobiinäytteitä vesilaitosten verkostoista varmistaakseen toimijoiden omaa näytteenottoa. Näytteitä ottavilla vesilaitostyöntekijöillä on vesityökortit. Vesityökorttikoulutukseen sisältyy myös näytteenottokoulutus. Valvontatutkimusnäytteiden tutkimustulokset toimitetaan ympäristökeskukseen säännöllisesti suoraan analyysijä tekevästä laboratorioista. Terveysturvallisuusviranomaisen valvontanäytteet ja tarkastukset on merkitty taulukkoon 3b. Kaikilla alueen vesiosuuskunnilla ei ole hyväksyttyä valvontatutkimusohjelmaa, kuitenkin näiltäkin veloitetaan ottamaan valvontanäytteitä. Vesiosuuskuntien 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. Uimarantanäytteenoton tarkempi suunnitelma on näkyvissä aluehallintovirastolle toimitettavissa seurantakalentereissa. Vuonna 2011 yli 100-uimarin rannoille laadittiin uimavesiprofiilit ja laatuokitykset. Uimavesiprofiilit päivitettiin vuonna 2015. Näiden uimarantojen laatuokitykistä on tiedotettu rannoilla uusin symbolein vuodesta 2012 alkaen.

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimialueella sijaitsee 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. Lisäksi Keski-Uudellamaalla on uima-altaat Loma- ja kurssikeskus Onnelassa, Kongressi- ja koulutuskeskus Gustavelundissa, hotelli Scandicissa, Järvenpään kuntotuvassa, Kiljavan opistolla, Kiljavan sairaalassa, Palvelutalo Kissankellossa, Tuusulan,

Nurmijärven ja Keravan terveystieteissä ja Tilaussauna Domingossa. Uima-vesinäytteitä otetaan kohdekohtaisten valvontatutkimusohjelmien mukaisesti. Näyttemäärät on kuvattu taulukossa 3 c. Näytteenottoitiheys 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 erityistilannesuunnitelman laatiminen/päivittäminen talousveden osalta, kauneushoitoloiden ihoa läpäisevän toiminnan valvominen, sisäilmatutkimusten kokonaisarviointi, radon pitoisuuksien vuosikeskiarvon tarkastaminen kouluissa ja päiväkodeissa sekä sidosryhmäyhteistyö.

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen erityistilannesuunnitelma on päivitetty talousveden osalta vuonna 2016.

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 terveystieteiden valvonta on käynnistänyt vuoden 2014 aikana aikaisempaa tiiviimmän sidosryhmäyhteistyötä mm. sopijakuntien kaavoituksen ja tilakeskusten kanssa. Tätä jatketaan edelleen vuonna 2017.

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 terveys- ja ympäristöterveyslaitosten mukaisista valvontakohteista on tarkastettu vuodessa ja kuinka monen 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 määrissä 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 maaliskuussa Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnassa. Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi tallennetaan sähköisenä ympäristöterveydenhuollon valvontayksikkötietojen hallintajärjestelmään (VYHA). Uimarentavesien (EU-uimarannat) näytetulokset siirretään sähköisenä valtakunnalliseen ympäristöterveydenhuollon tietojärjestelmään (YHTI). Talousveden näytetulokset toimitetaan erillisellä tiedonkeruulomakkeella aluehallintovirastolle. Vuodesta 2014 alkaen valvontatiedot on siirretty reaaliaikaisena heti tarkastuksen teon jälkeen 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

Terveydensuojelun mukainen valvontasuunnitelma 2017					
Kunta	kohteiden lkm	Valtakunnallinen tarkastustiheys	tarkastusten määrä/vuosi	tarkastuksiin käytettävä aika keskim. tuntia	
Vesilaitokset					
Talousvettä toimittavat laitokset (väh.5000 käyttäjää tai yli 1000m ³ /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 ³ /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
Julkiset huvi- ja kokoontumishuoneistot					
Lasten ja nuorten kohteet, kerhotilat, nuorisotilat, lasten iltapäiväkerhot, lasten sisäleikkihuoneistot	Jä	6	0,3	1,8	3
	Ke	6	0,3	1,8	3
	Mä	3	0,3	0,9	3
	Nu	2	0,3	0,6	3
	Tuu	8	0,3	2,4	3
Julkinen majoitushuoneisto					
Majoitustoiminta	Jä	3	0,2	0,6	3
	Ke	1	0,2	0,2	3
	Mä	5	0,2	1	3
	Nu	5	0,2	1	3
	Tuu	11	0,2	2,2	3
Koulut					
Peruskoulu	Jä	16	0,3	4,8	5-15
	Ke	11	0,3	3,3	5-15
	Mä	15	0,3	4,5	5-15
	Nu	25	0,3	7,5	5-15
	Tuu	22	0,3	6,6	5-15
Lukio, yliopisto, kansalaisopisto	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
Keskiasteen erl.oppilaitokset	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
Päivä-, lasten tai vanhainkodit					
Päiväkodit	Jä	32	0,3	9,6	5
	Ke	30	0,3	9	5
	Mä	22	0,3	6,6	5
	Nu	47	0,3	14,1	5
	Tuu	29	0,3	8,7	5
Lasten leikki ja päivätoiminta	Jä	3	0,3	0,9	3
	Ke	3	0,3	0,9	
	Mä	0	0,3	0	3
	Nu	1	0,3	0,3	3
	Tuu	3	0,3	0,9	3
Lastenkodit, koulukodit ja muut vastaavat lastensuojeluyksiköt	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
Vanhaikodit ja vastaavat vanhustenhuollon yksiköt	Jä	7	0,3	2,1	5
	Ke	6	0,3	1,8	5
	Mä	5	0,3	1,5	5
	Nu	5	0,3	1,5	5
	Tuu	5	0,3	1,5	5
Muut sosiaalialan yksiköt					
Erityisryhmien kohteet, kehitysvammaisten laitokset, päihdehuoltolain mukaiset laitokset ja muut vastaavat	Jä	10	0,3	3	3
	Ke	11	0,3	3,3	3
	Mä	16	0,3	4,8	3
	Nu	7	0,3	2,1	3
	Tuu	13	0,3	3,9	3
Kauneushoitolat					
Kauneushoitola tai muu ihon käsittely	Jä	28	0,3	8,4	3
	Ke	21	0,3	6,3	3
	Mä	9	0,3	2,7	3
	Nu	11	0,3	3,3	3
	Tuu	14	0,3	4,2	3
Saunat					
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					
Uimahalli *) Keravan uimahalli kiinni	Jä	1	1	1	5
	Ke*	0	1	0	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					
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					
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	
TALOUSVEDET / TUUSULA														
Tuusulan verkosto														
<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						
Tuusula Muut														
<i>Tuus-Lähde, pullovesi, ei toiminnassa 2016 - 2017? (*)</i>	Oma kaivo		1			1			1	T	1		1	
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
Talousvedet / Kerava	Ottamo												
Keravan verkosto													
<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		
Talousvedet / Järvenpää	Ottamo												
Järvenpään verkosto													
<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	
Talousvedet / Mäntsälä	Ottamo													
Mäntsälän kirkonkylän verkosto														
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	
Ohkola – Hyökännummen verkosto														
Ohkola – Hyökännummi verkosto	TSV		1	1		T	1				1			
Hautjärven verkosto														
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	Tamm	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	
Mäntsälän vesiosuuskunnat															
Sälinkään vesiosuuskunta	MV			1							1		T		
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	Tamm	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	
		Huom! suljettu v. 2016–2017												
Alikartano, kesäkahvila Hedda Noora														
Ampumarata Hirvihaara	Porak					1								
Eräleiri Sahajärvi, uimarannan kaivo														
Mäntsälän golf Kahvio (lopettanut)	Porak					#								
Kotipiiri, leipomo											1			
Järvenpään SRK, Leiriniemi						1								
Kera-Grilli	Porak					1								
Ohkolan sair.kesäpaikka (*)														
Catya´s Catering, pitopalvelu	Porak					1								
Saaren kartanon verkosto, Keuda	Oma vo			1					1					
Saaren kartanon vedenottamo, Keuda						T			1					
Seuratalo Numminen	P						1							
Siwa Saari	P										1			
Teboil Kaukalampi, ravintola	P akvaf										1			
Toukola, seuratalo							1							
		T	= viranomaistarkastus											
		#	= toimijan oma näytteenotto valvontatutkimusohjelman mukaan											
		#	= viranomaisen näytteenotto											

taulukko 3b jatkuu

	Ottamo	Tamm	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	
Talousvedet / Nurmijärvi														
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	
Talousvedet / Nurmijärvi Ottamo														
Altia Oyj:n verkosto														
Altia Oyj			3		3	3	3	3	3	3	T		3	
vedenottamot, 4 kpl														
Sörkän vo										T				
Solttilan vo										T				
Marsin vo										T				
Pihakaivo										T				
Roal Oy / Enzymes Leasing Finland Oy:n verkosto														
Roal Oy	Altia Oyj + oma kaivo	1			1		1	T		1		1		
vedenottamot, 1kpl														
Jussinlähde							T							
Nurmijärven vesiosuuskunnat														
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
Talousvedet / Nurmijärvi Muut	Ottamo												
Nurmijärvi Muut													
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						
(*) ottaa itse näytteet		T	#	#									
		= viranomaistarkastus											
		= toimijan oma näytteenotto valvontatutkimusohjelman mukaan											
		= viranomaisen näytteenotto											

Taulukko 3 c UIMAHALLIEN JA -ALLASTILOJEN UIMAVESINÄYTTEET/ TOIMIJAT OT- TAVAT NÄYTTEET ITSE			
2017	valvonta- suunnitelman näytteenotto- kerta	näytteitä yht. val- vonta-suunnitelmassa (mikrobiol&fys.kem)	
Uimahallit/uima-allastilat			TRIHA- LOM.
TUUSULA			
Tuusulan uimahalli (5)	23	115	1
Gustavelund (3)	4	12	1
Terveyskeskus Toiminta- ja fysioterapia (1)	4	4	1
YHT.	31	131	4
JÄRVENPÄÄ			
Järvenpään uimahalli (7)	24	168	1
Inva Järvenpää	4	4	1
Scandic Järvenpää	4	4	1
YHT.	32	176	3
KERAVA			
Keravan uimahalli (3) <i>Ei toiminnassa v.2017</i>	(36)	(144)	(1)
Keravan maauimala, kesä	3	3	0
Keravan maauimala, talviuinti	7	7	0
Kerava terveyskeskus	4	4	1
YHT.	14	17	1
MÄNTSÄLÄ			
Domingo	4	4	1
NURMIJÄRVI			
Rajamäen uimahalli (3)	19	114	1
TK fysioterapia (1)	4	4	1
Kiljavan opisto (1)	8	8	1
Kiljavan sairaala (3)	4	12	1
Kissankello (1)	7	7	1
YHT.	42	145	5

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 sosiaalilat, 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 * kylpylät 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 varulla 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 ³ /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 ³ /d) tai muu asetuksen 1352/2015 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 ³ /d) tai muu 401/2001 asetuksen mukainen kohde	soveltaen samat kuin yllä toiminnan laajuus (elintarvikealan yritykset, julkinen tai kaupallinen toiminta)

5. Tupakkalain valvontasuunnitelma

5.1 Johdanto

Tupakkalaissa (549/2016) 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.

Tupakkalain mukaan kunnan tulee laatia ja hyväksyä säännöllistä valvontaa koskeva tupakkalain valvontasuunnitelma. Valvonnan tulee olla laadukasta, riskiperusteista ja terveyshaittoja ehkäisevää.

Tätä 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 omavalvontasuunnitelman 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 tupakkalaissa asetettujen 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 jouduttu huomauttamaan epäkohdista tupakkalain noudattamisessa.

5.4 Henkilöstöresurssit

Tupakkalain tarkoittamiin viranomaistehtäviin on Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen alueella varattu vuodelle 2017 0,8 henkilötyövuotta.

Henkilöstöresurssit jaetaan seuraavasti:

Suunnitelmallinen valvonta	0,2 htv
Lupakäsittely, tupakointikiellot, neuvonta, toiminnan kehittäminen ja raportointi	0,6 htv

Vuonna 2017 uutena asiana tulevat asuntoyhteisöjen tupakointikiellot. Asuntoyhteisö voi hakea kunnalta tupakointikieltoa. Tämä tarkoittanee sitä, että vuonna

2017 tupakkalain tarkoittamiin viranomaistehtäviin joudutaan suuntaamaan aiempaa enemmän resursseja. Tähän suunnitelmaan on lisätty tupakkalain mukaiseen valvontaan 0,6 htv vuodesta 2016. Kuluttajaturvallisuusvalvonnan siirryttyä kunnilta TUKES:ille vuonna 2016, pääosa aiemmin kuluttajaturvallisuusvalvontaan käytetyistä resursseista pystytään nyt suuntaamaan tupakkalain valvontaan.

5.5 Kunnan toimesta tapahtuva näytteenotto, näytteiden tutkiminen ja laboratoriot

Tupakkalain valvontaan ei sisälly Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksessa suunnitelmallista näytteenottoa vuonna 2017. 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 arvioitaessa 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 maaliskuussa Keski-Uudenmaan ympäristölautakunnassa. Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi lähetetään tiedoksi aluehallintovirastoon vuoden 2017 maaliskuun loppuun mennessä.

taulukko 5

Tupakkalain valvonta- suunnitelma 2017		Kohteet lkm	Valviran määritte- lemä tarkastustiheys (krt/vuosi)	Valviran määrittelyn mukaiset tarkastuk- set lkm/vuosi	Suunniteitu tarkas- tustiheys (krt/vuosi)	Suunnitellut tarkas- tukset lkm/vuosi
Ravintolat, joissa eril- linen 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	50	0,5	25	0,5	27
	Ke	39	0,5	20	0,5	20
	Nu	39	0,5	20	0,5	20
	Mä	25	0,5	12	0,5	12
	Tu	37	0,5	18	0,5	18
	yht.	190		95		95

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

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. MYYNTI KI ELTOILMOITUKSET VÄHITTÄISMYYNTIPI STEI SSÄ

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. TUPAKKATUOTTEI DEN MYYNTI LUPA

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. TUPAKKATUOTTEI DEN VÄHITTÄI SMYYNTI PAKKAUKSET

Kyllä Ei

- 4.1 Savukkeita ja muita tupakkatuotteita myydään vähittäismyyntipakkauksissa
 4.2 Tupakkatuotteita myydään vain vähittäismyyntipakkauksista, jotka sisältävät tupakka-laissa määritellyn vähimmäismäärän kyseistä tupakkatuotetta
 4.3 Onko tupakkatuotteiden vähittäismyyntipakkaukset ja vähittäismyynnissä käytettävät muut myyntipakkaukset varustettu STM:n asetuksen (641/2002) 1-4 §:n mukaisilla terveysvaroituksilla:
 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. TUPAKKATUOTTEI DEN MYYJÄN I KÄ

- 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

Kyllä Ei

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

7. AUTOMAATTINEN MYYNTILAITTE

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

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 ESILLEPITOKIELTO

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

Annetut ohjeet ja kehotukset säännösten vastaisen toiminnan lopettamiseksi

Määräaika säännösten vastaisen toiminnan lopettamiseksi

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

10. JATKOTOIMENPITEET:

Seurantatarkastus

- Ilmoitus viralliselle syyttäjälle
- Ilmoitus Valviralle
- Myyntiluvan peruuttaminen; tupakkalain (määräajaksi/pysyvästi)

Seurantatarkastuksen ajankohta

Lisätietoja

Kohteen edustajan allekirjoitus

Tarkastajan allekirjoitus

Nimen selvennys

Nimen selvennys