

Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2025–2028

Osa 2: Toimenpiteet päämäärien saavuttamiseksi – valvonnan painopisteet: päivitykset vuodelle 2027

Elintarvikeeturvallisuus, rehut ja luonnonmukainen tuotanto

KEHITTÄMISTEEMA	PAINOPISTE	2025	2026	2027	2028
Valmius, varautuminen ja huoltovarmuus					
	-				
Vastuullisuus ja kestävyys					
Teknologia ja tieto					
	Sähköisen asioinnin ja raportoinnin kehittäminen 1. Rehualan toimijoiden sähköisen asioinnin jatkokehittäminen ja laajentaminen (SALLI). 2. Rehualan toimijoilta kerättävien vuosi-ilmoitustietojen sähköisen hyödyntämisen, raportoinnin ja tilastoinnin kehittäminen (Qlik, avoin tieto/tietolaari).	Kehittää sähköisiä asiointijärjestelmiä sekä valvonnassa kerättävien tietojen avoimuutta ja hyödynnettävyyttä: Ruokavirasto	Kehittää sähköisiä asiointijärjestelmiä sekä valvonnassa kerättävien tietojen avoimuutta ja hyödynnettävyyttä: Ruokavirasto	Kehittää sähköisiä asiointijärjestelmiä sekä valvonnassa kerättävien tietojen avoimuutta ja hyödynnettävyyttä: Ruokavirasto	
	3. Elintarvikealan toimijoiden ja valvojien HACCP-osaamisen lisääminen.		Aloitus 2026. Ruokavirasto suunnittelee ja ohjaa.	Koulutusaineiston esittely kunnille: Ruokavirasto	
	4. Luomualan toimijoiden sähköisen asioinnin		Kehittää sähköisiä asiointijärjestelmiä sekä valvonnassa kerättävien tietojen avoimuutta ja		

KEHITTÄMISTEEMA	PAINOPISTE	2025	2026	2027	2028
	jatkokehittäminen ja laajentaminen (SALLI)		hyödynnettävyyttä: Ruokavirasto		
	Lämpötilahallinta elintarvikehuoneistoissa 5. Rekisteröityjen ja hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen lämpötilahallintaan liittyvät asiat valvotaan yhdenmukaisesti, kattavasti ja riittävällä tiheydellä.	Valvontatietojen 2023-2024 analysointi Yhteenveto valvontatuloksista Mahdollisten jatkotoimenpiteiden suunnittelu: Ruokavirasto			
	Valvojan työkalupakki Painopisteen kokonaistavoitteena on valvontaviranomaisten hallinnollisen osaamisen vahvistaminen	Valvojan työkalupakkiin ja käsikirjaan liittyvät koulutukset: Ruokavirasto		Valvojan työkalupakki tuotevalvonnasta Käsikirjan suunnittelu: Ruokavirasto Käsikirjan kommentointi työpajoissa: Kunnat	Valvojan työkalupakki tuotevalvonnasta Käsikirjan suunnittelu ja koulutus: Ruokavirasto Koulutuksiin osallistuminen: Kunnat
	Histamiini kalatuotteissa - näytteenottoprojekti	- Koordinoi, ohjaa ja laatii yhteenvedon: Ruokavirasto - Ottaa näytteitä ja tutkituttaa: kunnat	Ruokavirasto raportoi projektin tulokset.		
	Alkutuotanto: Vesiviljely Painopistetyön tavoitteena on selkeyttää vesiviljelylaitoksella valvottavia asioita ja päivittää muistilistaa tarkastuksen avuksi sekä lisätä tarkastuskattavuutta.			Tämän hetken tilanteen kartoitus (ohjeet, tarkastuskäytännöt, -tiheydet) vesiviljelyssä. Ruokavirasto Osallistuminen tämän hetken tilanteen selvittelyyn: Kunnat	Työpajan järjestäminen: Ruokavirasto Työpajaan osallistuminen, tarkastusten tekeminen: Kunnat