

Eviran julkaisu 4/2016

Elintarviketurvallisuus Suomessa 2015



Eviran julkaisuja 4/2016

Elintarviketurvallisuus Suomessa 2015





Kuvailulehti

Julkaisija	Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Julkaisun nimi	Elintarviketurvallisuus Suomessa 2015
Tekijät	Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Tiivistelmä	<p>Tässä raportissa kerrotaan elintarviketurvallisuuteen liittyvän viranomaisvalvonnan, elintarvikkeiden ja rehujen virallisten valvonta- ja seurantaohjelmien, tutkimusten ja riskinarviointien tuloksista vuodelta 2015, sekä arvioidaan niiden perusteella Suomen elintarviketurvallisuustilannetta ja viranomaistoiminnan tulevaisuuden tarpeita. Raportti syventää elintarviketurvallisuuden osalta EU:n valvonta-asetuksen (EY) No 882/2004 edellyttämää vuosiraporttia, jossa kuvataan valvonnan tulokset koko elintarvikeketjun eri sektoreilla. Vastaavaa yhteenvertausta ei ole laadittu aikaisemmin, mutta muiden vuosien tuloksia löytyy Eviran nettisivuilta (www.evira.fi ja www.zoonosikeskus.fi).</p> <p>Viranomaisvalvonnan ja -tutkimusten tulokset vuodelta 2015 osoittavat, että elintarviketurvallisuus on Suomessa hyvällä tasolla. Kotimaassa tuotetut tuotteet eivät sisällä kuluttajalle haitallisia määriä vieraita aineita. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereita esiintyy hyvin vähän tutkituissa elintarvikkeissa. Ruokamyrkytysten ja niissä sairastuneiden ihmisten määrä on pysynyt samalla tasolla viime vuosina.</p> <p>Kotimaassa toimivien elintarvikealan toimijoiden valvonnan tuloksia julkaistaan Oiva-järjestelmällä. Tulokset osoittavat toimijoiden täyttävän elintarviketurvallisuuteen liittyvät vaatimukset koko ketjussa pääosin oivallisesti tai hyvin. Parannettavaa löytyy yleisesti omavalvonnassa ja sen näytteenotossa, yleisessä hygieniassa, lämpötilojen sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden hallinnassa, sekä tilojen ja laitteiden soveltuvuudessa ja kunnossapidossa kyseiseen toimintaan. Näiden seikkojen kunnossa ololla on merkittävä vaikutus ruokamyrkytys-epidemioiden ja ruoka-aineiden aiheuttamien anafylaksioiden ehkäisemisessä. Pakkausmerkinnät ovat myös yleinen parannuskohde.</p>
Julkaisuaika	Heinäkuu 2016
Asiasanat	Elintarviketurvallisuus, elintarvikevalvonta, elintarvikkeet
Julkaisusarjan nimi ja numero	Eviran julkaisuja 4/2016
Sivuja	68
Kieli	Suomi
Luottamuksellisuus	Julkinen
Julkaisun kustantaja	Elintarviketurvallisuusvirasto Evira (www.evira.fi)
Taitto	Elintarviketurvallisuusvirasto Evira, Virastopalveluyksikkö
ISSN	1797-299X
ISBN	978-952-225-152-7 (pdf)

Beskrivning

Utgivare	Livsmedelssäkerhetsverket Evira
Publikationens titel	Livsmedelssäkerheten i Finland 2015
Författare	Livsmedelssäkerhetsverket Evira
Resumé	<p>I denna rapport berättas om resultaten av myndighetstillsynen som hänför sig till livsmedelssäkerheten, de officiella tillsyns- och uppföljningsprogrammen gällande livsmedel och foder och undersökningar och riskvärderingar år 2015 och utgående från dem utvärderas livsmedelssäkerhetsläget och de framtida behoven inom myndighetsverksamheten i Finland. Rapporten fördjupar den årliga rapport, som EU:s kontrollförfordning (EG) nr 882/2004 förutsätter för livsmedelssäkerhetens del. I rapporten beskrivs resultaten av kontrollen i olika sektorer av livsmedelskedjan som helhet. Någon motsvarande sammadragsrapport har inte tidigare utarbetats, men resultaten från de övriga åren finns tillgängliga på Eviras webbplats (www.evira.fi och www.zoonoosikeskus.fi).</p> <p>Resultaten av myndighetstillsynen och -undersökningarna år 2015 visar att livsmedelssäkerheten ligger på en god nivå i Finland. Produkterna som producerats i Finland innehåller inte främmande ämnen i mängder som är skadliga med tanke på människan. I de undersökta livsmedlen förekommer mycket små mängder bakterier som orsakar matförgiftningar. Mängden matförgiftningar och mängden människor som drabbats av matförgiftningar har på senare år hållit sig på oförändrad nivå.</p> <p>Resultaten av tillsynen över livsmedelsföretagarna med verksamhet i Finland offentliggörs med hjälp av systemet Oiva. Resultaten visar att företagarna utmed hela kedjan till huvuddelen utmärkt eller bra uppfyller kraven som hänför sig till livsmedelssäkerheten. Behov av förbättringar förekommer allmänt i egenkontrollen och provtagningen inom den, i den allmänna hygien, i hanteringen av temperaturerna och ämnena som orsakar allergier och intolerans och i lokalernas och utrustningens lämplighet och underhåll med tanke på verksamheten i fråga. Att dessa saker är i ordning spelar en viktig roll i förebyggandet av matförgiftningsepidemier och anafylaxier som födoämnen orsakar. Märkningarna på förpackningarna är också ett område som kräver förbättringar.</p>
Utgivningsdatum	Juli 2016
Referensord	Livsmedelssäkerhet, livsmedelstillsyn, livsmedel
Publikationsseriens namn och nummer	Eviras publikationer 4/2016
Antal sidor	68
Språk	Finska
Konfidentialitet	Offentlig handling
Förläggare	Livsmedelssäkerhetsverket Evira (www.evira.fi)
Layout	Livsmedelssäkerhetsverket Evira, Enhet för ämbetsverkstjänster
ISSN	1797-299X
ISBN	978-952-225-152-7 (pdf)

Description

Publisher	Finnish Food Safety Authority Evira
Title	Food safety in Finland 2015
Authors	Finnish Food Safety Authority Evira
Abstract	<p>This report presents for the year 2015 the results of regulatory control related to food safety, official control and monitoring programmes on food and feed, as well as research and risk assessments. The report also assesses, based on those results, the status of food safety and the future needs of regulatory activities in Finland. The report extends the annual report referred to in EU Control Regulation (EC) No. 882/2004 with respect to food safety; the annual report describes the results of control in the various sectors of the food supply chain as a whole. A summary report of this type has not been prepared before, but results from previous years can be found on Evira's website (www.evira.fi and www.zoonosikeskus.fi).</p> <p>The results of regulatory control and studies conducted by authorities for the year 2015 demonstrate that food safety is on a good level in Finland. Products produced domestically do not contain contaminants in levels harmful to consumers. Very small amounts of bacteria causing food poisoning are found in the analysed food products. There have not been great changes in the number of food poisonings and the number of affected people in the recent years.</p> <p>Results pertaining to food sector operators operating in Finland are published through the Oiva system. The results demonstrate that, as a rule, the operators fulfil requirements related to food safety excellently or well in the entire chain. Improvement areas are commonly related to in-house control and associated sampling, general hygiene, the management of temperatures and substances causing allergies and intolerances, as well as the suitability of facilities and equipment for the operation concerned, and the maintenance of such facilities and equipment. The appropriate state of these factors contributes significantly to the prevention of food poisoning epidemics and anaphylactic reactions. Labelling is another area that often needs improvement.</p>
Publication date	July 2016
Keywords	Food safety, food control, food products
Name and number of publication	Evira publications 4/2016
Pages	68
Language	Finnish
Confidentiality	Public
Publisher	Finnish Food Safety Authority Evira (www.evira.fi)
Layout	Finnish Food Safety Authority Evira, In-house Services
ISSN	1797-299X
ISBN	978-952-225-152-7 (pdf)

Sisällys

1 Elintarviketurvallisuuden viranomaisjärjestelmä	8
2 Yleistä elintarviketurvallisuudesta	9
2.1 Elintarvikevalvontatietojen julkistaminen Oiva	9
2.2 Hygieniaosaaminen	9
2.3 Laatu- ja vastuullisuusjärjestelmät	12
2.4 Hyvän käytännön ohjeet	12
2.5 RASFF	13
2.6 Hallinnollinen apu ja yhteistyö EU-valtioiden kesken (AAC)	13
2.7 Takaisinvedot	14
2.8 Ruokamyrkytys- ja vesiepidemiat	16
3 Elintarvikkeiden ja kontaktimateriaalien tuonti	18
3.1 Eläinlääkinnällinen rajatarkastus	18
3.2 Eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuonti toisesta EU-jäsenvaltiosta	18
3.3 Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuonti	19
3.4 Elintarvikekontaktimateriaalien tuonti	20
4 Elintarvikkeiden vienti	21
5 Kotimainen elintarviketuotanto	22
5.1 Alkutuotanto	22
5.2 Lihantarkastus	23
5.3 Teurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvonta	25
5.4 Muut elintarvikealan laitokset	26
5.5 Muut elintarvikehuoneistot	31
5.6 Alkoholijuomat	34
5.7 Kontaktimateriaalit	36
5.8 Elintarvikkeiden kuljetus	37
5.9 Elintarvikkeiden tukkumyynti ja varastointi	39
5.10 Elintarvikkeiden vähittäismyynti	41
5.11 Elintarvikkeiden tarjoilu	44
6 Elintarvikkeiden kaupanpito	48
6.1 Nimisuojatut tuotteet	48

6.2 Kasvisten kaupan pitämisen vaatimukset.....	48
6.3 Kanamunien kaupan pitämisen vaatimukset	49
6.4 Elintarvikkeiden markkinointi	51
7 Mikrobiologiset seurantaohjelmat.....	52
7.1 Elintarvikkeiden salmonella.....	52
7.2 Rehujen salmonella.....	54
7.3 Broilereiden kampylobakteerivalvonta	54
7.4 Nautojen EHEC-tutkimukset.....	55
7.5 Sikojen valvottujen pito-olosuhteiden trikinellatutkimukset.....	56
7.6 Raakamaitoon liittyvät tutkimukset	57
7.7 Mikrobilääkeresistenssin seurantaohjelma	57
7.8 Ruokamyrkytys- ja vesiepidemiat	57
8 Kemialliset seurantaohjelmat.....	58
8.1 Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kielletyt aineet, lääkejäämät ja kontaminantit 58	
8.2 Vierasainevalvonta eläinlääkinnällisen rajatarkastuksen yhteydessä	60
8.3 Kasvinsuojeluainejäämät	60
8.4 Ympäristöperäiset kontaminantit ja muut vierasaineet.....	62
8.5 Rehujen haitalliset ja kielletyt aineet	64
8.6 Muu kemiallinen elintarviketurvallisuus	65
8.7 Ruoka-aineallergiat	66
8.8 Elintarvikkeiden jäljitettävyys.....	66
9 Elintarviketurvallisuuden riskinarviointi- ja tutkimus – tulokset ja niiden hyödyntäminen 67	
10 Yhteenveto	68

1 Elintarviketurvallisuuden viranomaisjärjestelmä

Taulukossa 1 on esitetty viranomaisten elintarviketurvallisuustehtäviin käytetyt henkilöresurssit vuosina 2011–2015.

Taulukko 1. Elintarvikevalvonnan henkilöstö henkilötöyvuosina

Viranomainen	2015	2014	2013	2012	2011
Evira	321,0*	314,0*	313,0	298,0	291,0
ELY	3,6	2,8			
AVIt	13,2	17,0	15,3	14,8	14,5
Kunnat	263,5	276,4	296,0	290,2	302,0
Tulli	82,0	84,0	84,0	84,0	84,0
Valvira	1,2	1,2	0,8	0,8	0,6
Puolustusvoimat	2,3	2,2	2,7	3,2	3,7
Ahvenanmaa	5,4	5,4	5,4	5,4	5,4
Muu ml. valtuutetut tarkastajat	18,9*	18,9*	8,2	8,2	8,2
Tukes	1,0				

* rehuvalvonta on laskettu mukaan resurssitietoihin

Kaikkiaan elintarvikevalvontaan käytettiin 707 henkilötöyvuotta. Luvut eivät sisällä kunnilta ostettuja ensisaapumisvalvonnan, Lapin AVIn ohjaamia kunnaneläinlääkäreiden poronlihan-tarkastuksia eikä palkkioperusteisten Eviran tarkastuseläinlääkärien työaika. Hygieniatestaa-jien työaika on karkea arvio.

Suunnitellun valvonnan toteumia käsitellään seuraavissa luvuissa. Kunnallinen elintarvike-valvonta toteutui pääosin 68 %:ssa valvontayksiköistä. Myös aluehallintovirastojen valvonta-suunnitelmat toteutuivat pääosin.

2 Yleistä elintarviketurvallisuudesta

2.1 Elintarvikevalvontatietojen julkistaminen Oiva

Oiva-järjestelmän avulla annetaan kuluttajalle tietoa elintarvikevalvonnan tuloksista Oiva-raportin muodossa. Vähittäismyymälöiden ja tarjoilupaikkojen Oiva-tuloksia on julkaistu vuodesta 2013. Vuonna 2015 Oiva-järjestelmä laajeni teollisuuden ja toimijakohtaiset raportit julkaistaan vuoden 2016 alusta lähtien.

Oiva vaikuttaa elintarvikevalvonnan vaikuttavuuteen, riskiperusteisuuteen ja yhtenäisyyteen. Oiva kannustaa toimijoita korjaamaan epäkohdat nopeasti julkisen Oiva-raportin myötä. Toimijan vastuu toiminnastaan korostuu ja avoimet arviointikriteerit helpottavat vaatimusten täyttämistä. Valvonta käyttää yhtenäisesti oikein mitoitettuja valvontatoimenpiteitä. Mahdollinen uusintatarkastus kohdistetaan riskin mukaisesti. Oiva-tiedot ovat saatavilla reaaliaikaisesti, mikä tehostaa valvonnan kehittämistä.

Toimijan katsotaan kuuluvan Oivan piiriin silloin, kun valvontakohte on tarkastettu Oivan mukaisesti vähintään yhden kerran. Vähittäismyyntipaikoista ja tarjoilupaikoista 68 % oli tarkastettu 31.12.2015 mennessä. Osa pienistä ja vähäriskisistä kohteista tarkastetaan harvoin, eivätkä ne kuulu Oivan piiriin ennen ensimmäistä tarkastusta. Parhaimpien (hyvä tai oivallinen) arvosanojen saavuttaneiden valvontakohteiden osuus on kasvanut vuosi vuodelta: 82,3 % (2013) 86,0 % (2014) ja 87,6 % (2015).

Järjestelmällä on saatu aikaan laaja valvontakulttuurin, toimintatapojen ja ajattelutavan muutos, ja sen kylkiäisenä ovat kehittyneet myös valvonnan ohjaus, ohjeistus ja tiedonhallinta. Täysimittaisena Oivan vaikutuksia voidaan arvioida vasta muutamien vuosien kuluttua.

2.2 Hygieniaosaaminen

Hygieniaosaamistodistus vaaditaan henkilöiltä, jotka työskentelevät elintarvikehuoneistoissa ja käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Osaamistodistus hankitaan usein, vaikka työtehtävät eivät sitä edellyttäisi.

Eviran hyväksymiä osaamistestaajia oli hieman yli 2 000 henkilöä. Osaamistestaajahaku oli avoinna kahden viikon ajan syksyllä 2015. Yhteensä osaamistestaajahakemuksia tuli 147 kpl. Vuoden 2015 aikana hyväksyttiin 13 uutta osaamistestaajaa ja yksi hakemus hylättiin. Evira peruutti osaamistestaajan oikeudet 23 testaajalta, koska he halusivat itse luopua oikeuksistaan.

Osaamistestaajat järjestivät osaamistestitilaisuuksia yhteensä 11 228 kpl eri puolilla Suomea, mikä oli 737 testiä vähemmän kuin vuonna 2014. Vuodesta 2002 lähtien, jolloin hygienia-osaamisjärjestelmä aloitettiin, on osaamistestejä järjestetty vuoden 2015 loppuun mennessä yhteensä 165 623 kpl. Osaamistestien määrä on vuosittain pysynyt samalla tasolla (Taulukko 2).

Osaamistestaajat myönsivät osaamistodistuksia yhteensä 63 105 kpl, joka oli 4 125 kpl vähemmän kuin vuonna 2014. Vuodesta 2002 lähtien, jolloin hygieniaosaamisjärjestelmä aloitettiin, on osaamistodistuksia myönnetty vuoden 2015 loppuun mennessä yli miljoona kpl. Myönnettyjen osaamistodistusten vuosittainen määrä on pitkään pysynyt samalla tasolla (Taulukko 2).

Taulukko 2. Järjestetyt osaamistestitilaisuudet ja myönnetyt osaamistodistukset vuosina 2002 - 2015

Vuosi	Osaamistestit	Osaamistodistukset
	kpl	kpl
2015	11 228	63 105
2014	11 965	67 231
2013	11 572	67 563
2012	11 595	66 737
2011	11 906	68 180
2010	11 920	69 472
2009	11 582	66 051
2008	11 629	63 879
2007	11 076	63 673
2006	10 868	66 615
2005	12 602	79 460
2004	14 694	106 241
2003	13 823	113 801
2002	4 846	53 762
Yhteensä	165 623	1 015 770

Osaamistestaajien toimintaa valvotaan epäilyn tai ilmoituksen perusteella. Epäilyn perusteella tehty auditointi johti yhden osaamistestaajan oikeuksien peruuttamiseen toiminnassa havaittujen oleellisten puutteiden ja virheiden johdosta.

Vuosien 2009 – 2015 aikana toteutetut auditoinnit osoittavat, että lähes jokaisen auditoidun osaamistestaajan toiminnassa on ollut vähintään pienempiä huomautuksen aiheita ja vuosittain toteutetuista auditoinneista keskimäärin 16 % on johtanut osaamistestaajan oikeuksien peruuttamiseen (Taulukko 3).

Taulukko 3. Eviran toteuttamat osaamistestaaajien auditoinnit ja auditointitulokset vuosina 2009 - 2015

Auditointitulokset				
Vuosi	Auditoidut testaaajat	Huomautus	Testaaajan oikeuksien peruutus päätös	Tutkintapyynnöt poliisille
	hlö	kpl	kpl	kpl
2015	1	0	1	0
2014	2	1	0	0
2013	18	16	2	0
2012	40	34	6	0
2011	51	42	9	4
2010	35	32	3	1
2009	14	10	4	0
Yhteensä	161	98	25	5

Hygieniosaamisen todentamiseen liittyvät Oiva-tarkastustulokset on koottu taulukkoon 4, jossa ovat kaikki vuonna 2015 tehtyjen tarkastusten määrät. Tulosten perusteella 91,5 % tarkastetuista elintarvikehuoneistoista on saanut Oiva-arvosanaksi oivallisen (A), jolloin elintarvikealan toimija on varmistanut, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on ollut osaamistodistus. Tämän lisäksi toimija on pitänyt osana omavalvontaa elintarvikelain edellyttämää kirjanpitoa siitä, että työntekijöiden hygieninen osaaminen on kunnossa. Kaikista elintarvikehuoneistoista 7,5 %:lla on ollut toiminnassa pieniä puutteita kirjanpidossa, jolloin arvosana on ollut hyvä (B). Pieni osa (1,0 %) on saanut tulokseksi arvosanan korjattavaa (C), jolloin elintarvikehuoneistossa ei ole varmistettu, että työntekijöillä on osaamistodistus, eikä kirjanpitoa ole ollut. Oiva-tarkastustulokset ovat lähes samat sekä hyväksytyissä että ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa. Yhteensä kuusi elintarvikehuoneistoa on saanut arvosanaksi huono (D). (D. Huono-arvosana annetaan, jos korjattavaa-arvosana on annettu toistuvasti ja epäkohtia ei ole korjattu määräajassa).

Taulukko 4. Hygieniosaamisen todentamiseen liittyvät Oiva-tulokset vuonna 2015

Hygieniosaamisen todentaminen								
Elintarvikehuoneisto	Tarkastetut	Arvosana				Ohjaus ja neuvonta	Kehotus	Pakkotoimet
		A	B	C	D			
	kpl (%)	kpl (%)	kpl (%)	kpl (%)	kpl (%)	kpl	kpl	kpl
Laitokset	336 (3,2)	324 (89,8)	34 (9,4)	2 (0,6)	1 (0,3)	34	6	0
Ilmoitetut elintarvikehuoneistot	10 197 (96,8)	9 888 (91,5)	798 (7,4)	110 (1,0)	5 (0,0)	750	89	6
Yhteensä	10 533 (100,0)	10 212 (91,5)	832 (7,5)	112 (1,0)	6 (0,1)	784	95	6

Taulukkoon 5 on koottu hygieniosaamisen todentamiseen liittyvät Oiva-tarkastustulokset toimintatyyppittäin vuodelta 2015. Tulosten perusteella arvosanan jakaumat ovat samankaltaiset riippumatta siitä, mistä toimialasta on kyse. Viisi pakkotoimiin johtaneista tapauksista on tehty elintarvikkeiden tarjoiluun liittyvässä ravintolatoiminnassa ja yksi liha-alan pienteurastamossa.

Taulukko 5. Hygieniaosaamisen todentamisen tulokset vuonna 2015

Hygieniaosaamisen todentaminen								
Elintarvikehuoneiston toiminta	Tarkastetut	Arvosana				Ohjaus ja neuvonta	Kehotus	Pakko-toimet
		A	B	C	D			
	kpl (%)	kpl (%)	kpl (%)	kpl (%)	kpl (%)	kpl	kpl	kpl
Elintarvikkeiden kuljetukset	32 (0,3)	31 (96,9)	1 (3,1)	0 (0,0)	0 (0,0)	1	0	0
Elintarvikkeiden myynti	1 216 (11,5)	1 150 (90,5)	105 (8,3)	16 (1,3)	0 (0,0)	101	13	0
Elintarvikkeiden tarjoilu	8 477 (80,5)	8 248 (91,7)	653 (7,3)	89 (1,0)	5 (0,1)	612	73	5
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen	22 (0,2)	20 (90,9)	2 (9,1)	0 (0,0)	0 (0,0)	2	0	0
Elintarvikkeiden valmistus, ei maito/liiha/kala/muna/vilja-kasvis	68 (0,6)	65 (91,5)	6 (8,5)	0 (0,0)	0 (0,0)	6	0	0
Kala-ala	117 (1,1)	109 (85,8)	17 (13,4)	1 (0,8)	0 (0,0)	17	1	0
Liha-ala	131 (1,2)	129 (90,8)	11 (7,7)	1 (0,7)	1 (0,7)	11	2	1
Maitoala	53 (0,5)	56 (98,2)	1 (1,8)	0 (0,0)	0 (0,0)	1	0	0
Muna-ala	13 (0,1)	12 (92,3)	1 (7,7)	0 (0,0)	0 (0,0)	1	1	0
Vienti ja tuonti	1 (0,1)	1 (100,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	0	0	0
Vilja- ja kasvisala	398 (3,8)	387 (90,8)	34 (8,0)	5 (1,2)	0 (0,0)	31	3	0
Vähäriskinen toiminta elintarvikehuoneistossa	5 (0,1)	4 (80,0)	1 (20,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	1	0	0
Yhteensä	10 533 (100)	10 212 (91,5)	832 (7,5)	112 (1,0)	6 (0,1)	784	95	6

2.3 Laatu- ja vastuullisuusjärjestelmät

Evira on hyväksynyt vuonna 2013 ensimmäiseksi elintarvikelain mukaiseksi kansalliseksi laatu- ja vastuullisuusjärjestelmäksi Sikava-terveydenhuoltojärjestelmään perustuvan laatu- ja vastuullisuusjärjestelmän, joka näkyy kuluttajille termillä "Laatuvastuu". Tämän kansallisen laatu- ja vastuullisuusjärjestelmän lopputuotteena on tuore, jäädytetty tai jäädytetty sianliha. Jotta tuotantotilan, tilalla kasvatetun sian ja sianlihan yhteys on aukottomasti osoitettavissa lihan pakkaamiseen saakka, on toimija- ja laitostyökohtainen hyväksynnän laajennus edellytys täydellisen jäljitettävyyden todentamiseksi koko tuotantoketjussa. Vuonna 2015 Evira hyväksyi yhden uuden laitoksen hakemuksen. Laitoskohtaisen hyväksynnän laajennuksia on hyväksytty yhteensä neljä vuoden 2015 loppuun mennessä.

2.4 Hyvän käytännön ohjeet

Vuoden 2015 aikana arvioitiin tuorekasviksia pilkkoville yrityksille tarkoitettu hyvän käytännön ohje. Arviointia pyydettiin luonnonyrittialalle tarkoitettulle ohjeelle. Vuoden 2015 loppuun mennessä Evira on arvioinut kahdeksan hyvän käytännön ohjetta. Näistä kuusi koskee elintarvikealaa ja kaksi rehualaa.

2.5 RASFF

Vuonna 2015 Suomi teki komission RASFF-järjestelmään 55 (vuonna 2014 98 kpl) ilmoitusta Suomessa havaituista määräystenvastaisuuksista. Ilmoituksista 47 (85 %) koski elintarvikkeita, 5 (9 %) rehuja ja 3 (6 %) kontaktimateriaaleja. Elintarvikkeissa ja rehuissa Suomen tekemien ilmoitusten määrä oli 36 % edellisvuotta pienempi, kontaktimateriaalien kohdalla määrä oli 70 % edellisvuotta pienempi. Jatkoilmoituksia, ts. vastauksia meille lähetettyihin ilmoituksiin tehtiin 79 (vuonna 2014 97) kappaletta. Suomen tekemät ilmoitukset liittyivät enimmäkseen maahan tuotujen elintarvikkeiden huonoon mikrobiologiseen laatuun (9 kpl), lisäainemääräysten rikkomiseen (7 kpl), kasvinsuojeluainerikkomuksiin (5 kpl), toksineihin (5 kpl) tai allergeenivirheisiin (5 kpl). Suomessa valmistetuista elintarvikkeista, rehuista tai kontaktimateriaaleista ei meillä tehty tarkasteluvuonna yhtään RASFF-ilmoitusta. Vuonna 2014 näitä tehtiin kolme kappaletta.

Suomen tekemästä 55 ilmoituksesta 42 (76 %) perustui Tullin tekemään rajavalvontaan tai markkinavalvontaan. Tullin 42 RASFF-ilmoitukseen johtaneesta havainnosta 27 elintarvikkeen tapauksessa lähettäjä oli EU-maassa oleva toimija (valmistaja, lähettäjä, pakkaaja tai välittäjä), mutta näistäkin 12 tapauksessa määräystenvastaisuuden syynä oli EU:n ulkopuolelta peräisin oleva elintarvike tai sen ainesosa. Omavalvonnan puutteista johtuvia ilmoituksia oli yhdeksän (16 %). Jokainen viidestä rehuihin liittyvästä Suomen tekemästä ilmoituksesta johtui puutteista yrityksen omavalvonnan tutkimuksissa. Kuluttajan ilmoittamia tapauksia oli kolme ja kunnallisessa viranomaisnäytteenotossa havaittuja tapauksia yksi.

Suomen ilmoittamiin ja Suomelle RASFF-järjestelmän kautta ilmoitettuihin elintarvikkeisiin, rehuihin ja kontaktimateriaaleihin kohdistetaan Suomessa normaalit valvonta- ja tarvittaessa takaisinvetotoimenpiteet. Toimenpiteet riippuvat mm. siitä, onko tuotetta päässyt kuluttajien saataville ja onko sitä mahdollisesti vielä kotitalouksien hallussa. Suomen tekemistä ilmoituksista 17 oli sellaisia, joissa Tulli oli pysäyttänyt erän ennen sen pääsyä markkinoille. Tapauksissa, joissa rehusta on löydetty salmonellaa, rehut käsitellään salmonellan hävittämiseksi joko kemiallisen tai lämpökäsittelyn avulla ennen käyttöä.

Suomen vastaanottamat RASFF-ilmoitukset koskivat tyypillisesti pieniä tuote-eriä erikoistuotteita, jotka oli lähetetty muutamille (erityisesti etnisille) kaupoille. Kaikkien 79 vastaanotetun ilmoituksen joukossa oli mukana myös isojen kotimaisten kauppaketjujen myynnissä olevia tuotteita, mutta ne olivat selvänä vähemmistönä. Lisäksi näiden ketjujen kohdalla toimija oli usein itse saanut tiedon määräystenvastaisesta erästä ennen kuin tieto tuli Suomen viranomaisille RASFF-järjestelmän kautta.

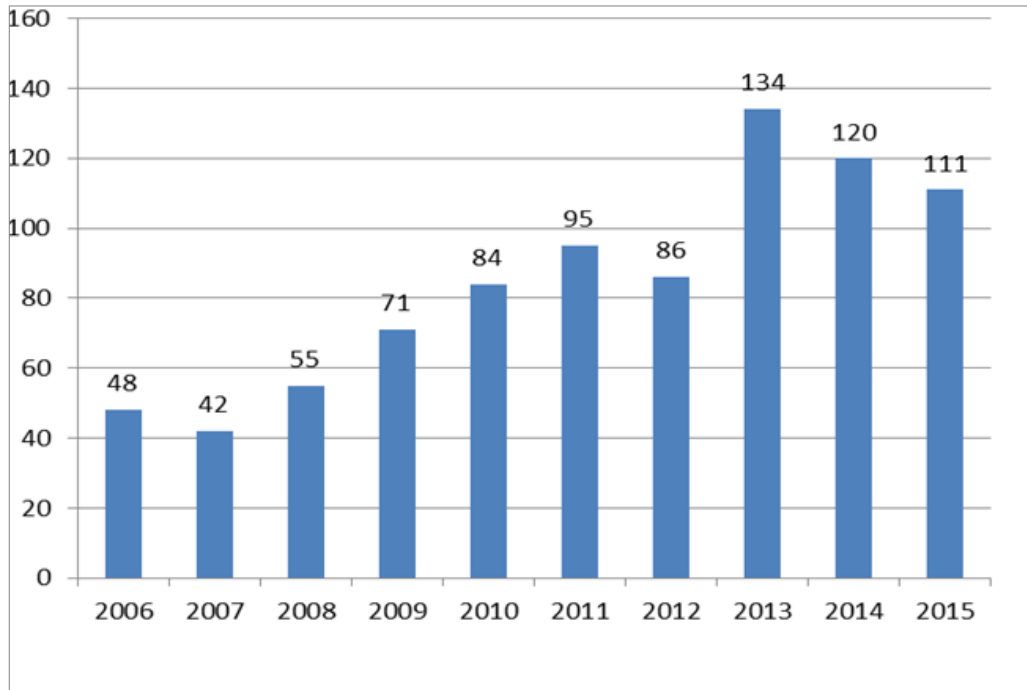
2.6 Hallinnollinen apu ja yhteistyö EU-valtioiden kesken (AAC)

Komissio otti marraskuussa 2015 käyttöön IT-pohjaisen AAC-järjestelmän, joka on tarkoitettu tukemaan jäsenvaltioiden välistä hallinnollista avunantoa ja yhteistyötä, sekä tietojenvaihtoa jäsenvaltioiden ja komission välillä. Sen pääasiallisena käyttökohteena ovat toistaiseksi olleet jäsenvaltioiden väliset rajat ylittävät elintarvikepetokset.

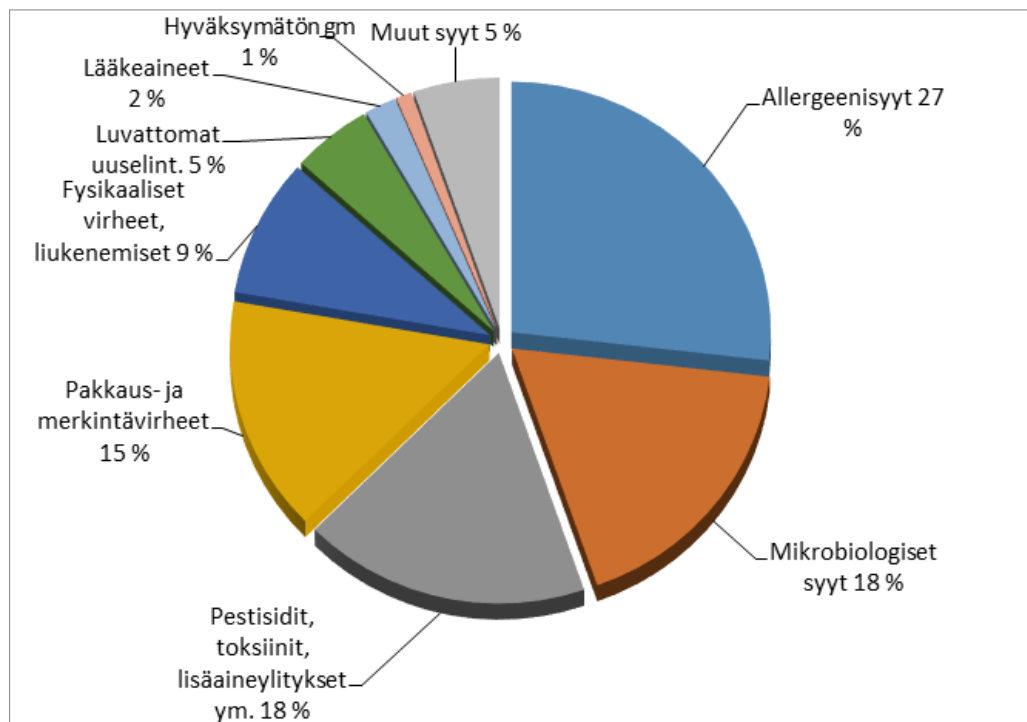
Suomi vastaanotti järjestelmän kautta yhden kalastustuotteisiin liittyvän ilmoituksen vuoden 2015 lopussa. Suomi teki itse joulukuun 2014 ja marraskuun 2015 välillä neljä ilmoitusta tai tietopyyntöä. Suomi otti AAC:n avulla yhteyttä Viroon, Tanskaan, Italiaan ja Hollantiin. Yhteydenotot koskivat ilman salmonellatodistuksia saapuneita raakalihavalmisteita, tomaattiseen alkuperää, dioksiinipoikkeuksen piiriin kuuluvia lohia ja risteilyalusten omavalvonta-asi-
oita.

2.7 Takaisinvedot

Elintarvikkeiden takaisinvetojen vuotuinen määrä väheni edelleen viime vuonna. Vuoden 2015 takaisinvetojen kokonaismäärä on 111, mikä on 7,5 prosenttia edellisvuotta vähemmän. Eri vuosien tilastot eivät välttämättä ole täysin vertailukelpoisia kirjaamistavan pienten vaihteluiden vuoksi. Tilastot ovat kuitenkin käyttökelpoisia mm. antamaan tietoa kehityksen suunnasta (Kuva 1).



Kuva 1. Elintarvikkeiden takaisinvedot vuosina 2006-2015



Kuva 2. Takaisinvedot vuonna 2015 aiheuttamisperusteen mukaan ryhmiteltynä

Toteutuneita takaisinvetoja on luokiteltu mm. takaisinvedon syyn mukaan (Kuva 2). Viimeisen neljän vuoden tarkastelujaksolla yleisimmät syyt ovat pysyneet samoina. Vuonna 2014 allergenisyyistä tehtyjen takaisinvetojen määrä väheni 26:sta 10:een, mutta nousi vuonna 2015 taas 30:een. Tuotteiden ja allergeniien kirjo oli laaja. Eniten virheellisiä tuotteita havaitsivat niiden valmistajat itse omavalvonnassaan, mikä voi johtua siitä, että Oiva-tarkastukset ovat saaneet toimijat itse kiinnittämään huomiota tuotteidensa resepteihin entistä tarkemmin eikä tuotteeseen käytettäviä pakkausmerkinnöissä ilmoittamattomia allergeenejä ole todettu.

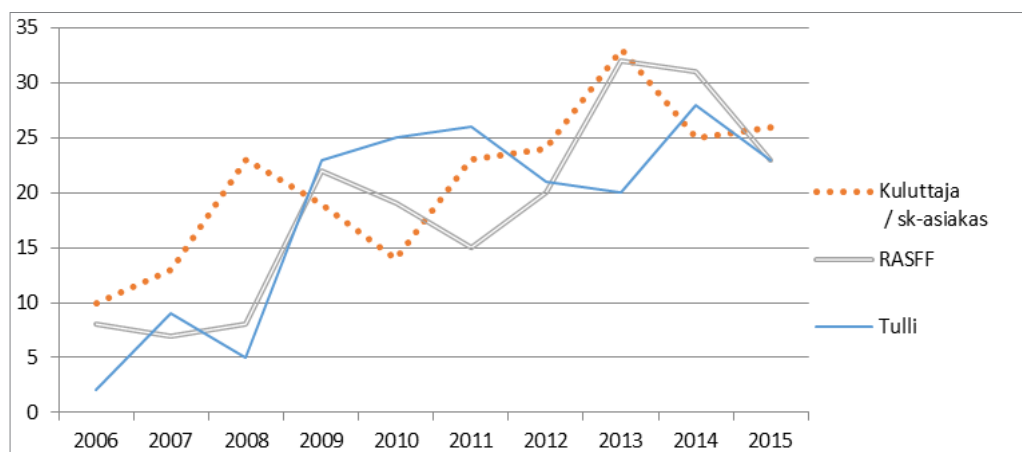
Kemiallinen koostumus -ryhmässä takaisinvetojen määrä lisääntyi vuonna 2014 edeltävän vuoden 17:sta 32:een, mutta laski sitten vuonna 2015 20 takaisinvetoon. Esimerkiksi kasvin-suojeluainejäämiä koskevia määräystenvastaisuuksia todettiin puolet edellisvuotta vähemmän. Samoin oli tilanne kasvien luontaisten toksiinien kohdalla. Osasyynä arvellaan olevan esimerkiksi pähkinöiden sadon laatuvahtelut, mikä heijastuu toksiinimääriin. Kasvisten maahantuojat myös välttävät tuontia alueilta, joilla käytetään Suomessa kiellettyjä torjunta-aineita ja kasvun sääteitä, mikä näkyy vähentyneinä takaisinvetoina.

Huonon mikrobiologisen laadun (homeet, salmonella-, listeria- ym. bakteerit) vuoksi tehtiin yhtä paljon takaisinvetoja kuin kemiallisen koostumuksen vuoksi. Vuonna 2015 todettiin yhdeksässä elintarvikkeessa salmonellaa (vuonna 2014 10:ssä.) Aiempina vuosina suurin osa löydöistä oli ulkomaisessa lihassa. Nyt löytöjä tehtiin sienistä, leväjauheesta, seesamitahnasta, siemensekoituksista, mausteista ja vain kahdesta (ulkomaisesta) lihaerästä. Salmonellaa sisältäneet erät olivat hyvin pieniä ja jakelu vähäinen. Mikrobiologisia virheitä havaittiin toimijoiden omavalvonnassa (lämpösäilytyksellä saatu nopea mikrobikasvu), kaupasta ja kulluttajilta (pullistuneet pakkaukset) ja viranomaisvalvonnasta (suunnitelman mukainen näytteenotto ja laboratoriotutkimus).

Takaisinvetoja virheellisten tai puuttuvien suomen- ja/tai ruotsinkielisten pakkausmerkintöjen johdosta oli 17 kpl. Näistä seitsemässä tapauksessa tuote oli pakattu erehdyksessä toisen tuotteen pakkaukseen. Päiväysvirhe oli viidessä tapauksessa syynä takaisinvetoon. Useat edellä mainitun kahden ryhmän tuotteet oli valmistettu Suomessa. Tuontituotteiden vastaavat virheet havaitaan ennen kuin tuotteet ehtivät markkinoille asti Suomessa.

Viime vuonna viranomaistoimia edellyttänyt takaisinveto sai yleisimmin alkunsa kuluttajan tai suurtalousasiakkaan palautteesta. Lähes yhtä usein takaisinvetoon johti eurooppalaisen hälytysjärjestelmän (RASFF) kautta tullut viranomaisviesti tai havainto Tullin valvonnassa.

Loppukäyttäjien aktiivisuus palautteen antajana on hieman lisääntynyt, mikä tukee hyvin viranomaisvalvontaa (RASFF, Tulli, kunnallinen valvonta), ja toimijoiden omavalvontaa määräystenvastaisten elintarvikkeiden havaitsemisessa (Kuva 3).



Kuva 3. Takaisinvetotarpeen havaitseminen, kolme yleisintä havaitsijaa

Takaisinvedettävistä tuotteista 28 % oli suomalaista alkuperää, ja 72 % tuontituotteita, mikä vastaa edellisvuoden suhdetta. Toisesta suuresta syyryhmästä (kemialliseen koostumukseen liittyvät virheet) ei löydy yhtäkään kotimaista tuotetta. Tästä voidaan päätellä, että kasvin-suojeluaineiden käyttö näyttäisi olevan kotimaisessa tuotannossa määräystenmukaisempaa kuin ulkomaisessa, erityisesti EU:n ulkopuolisessa tuotannossa. Mikrobiologisen virheen ryhmässä kotimaisten tuotteiden osuus oli vain 10 %. Merkittävää akuuttia, kumuloituvaa riskiä vähentävä ilmiö on sekä mikrobiologisten että kemiallisten syiden väheneminen kolmanneksella edellisvuodesta.

Tarkasteluvuonna kolmasosa takaisinvedettävien tuotteiden virheistä edusti sellaisia määräyksenvastaisuuksia, joilla on pieneen käyttäjäryhmään (allergiset ja yliherkät) akuutteja vaikutuksia. Allergeenisyyden lisääntyminen edellisvuoteen verrattuna on merkittävä akuuttia riskiä lisäävä ilmiö.

Takaisinvedon syistä oli edelleen havaittavissa tietämättömyyttä EU:ssa sallittujen lisäaineiden käyttöön liittyen. Samoin voitiin havaita huolimattomuutta pakkausmerkinnöissä, erityisesti päiväysmerkinnöissä.

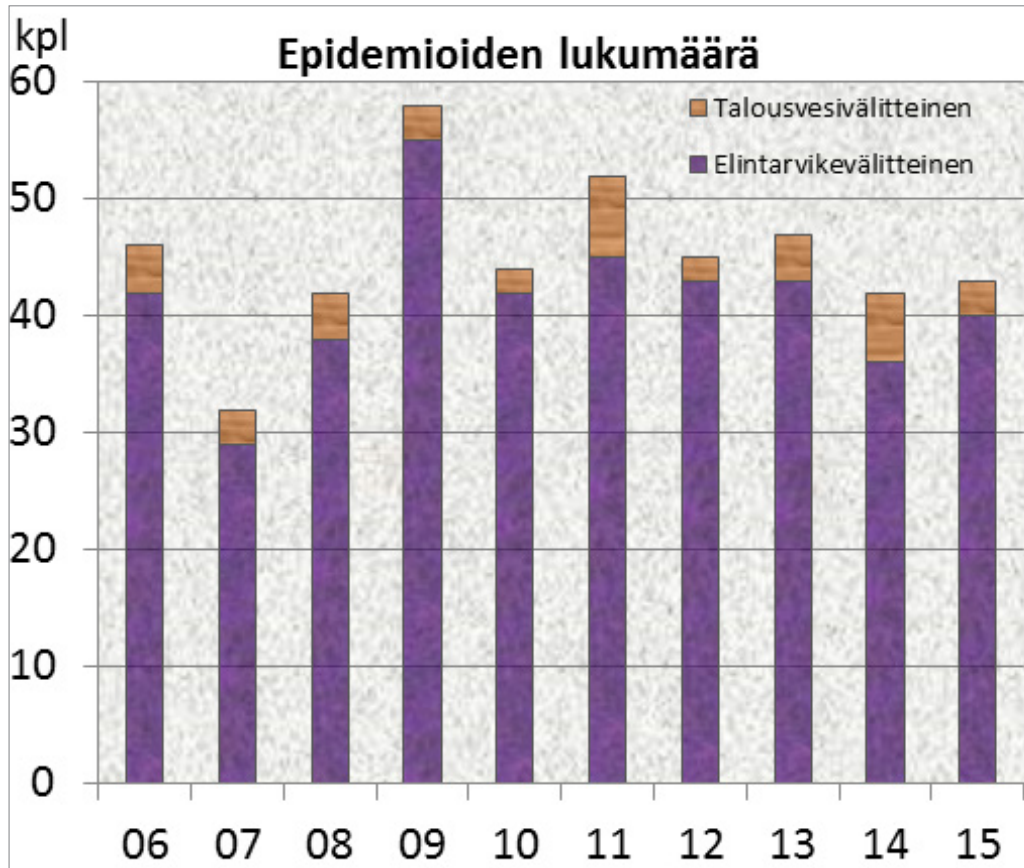
Eviran takaisinvedot @evira.fi –sähköpostilaatikon kokopäiväinen aktiivinen seuranta, ja nopea palautteenanto, esimerkiksi kysymyksiin milloin havaittu määräystenvastaisuus merkitsee tuotteen takaisinvetoa, on lisännyt toimijoiden säädöstentuntemusta ja vähentänyt määräystenvastaisien elintarvikkeiden saattamista markkinoille. Suomen muutamalle isolle toimijalle keskittynyt päivittäistavara-kauppa on kerryttänyt näille toimijoille hyvän valmiuden toimia tehokkaasti takaisinvetotilanteissa.

Toimijat ryhtyivät korjaaviin toimenpiteisiin useimmiten oma-aloitteisesti ilman viranomaisten väliintuloa. Käytäntö, jossa määräystenvastaisen elintarvikkeen markkinoille saattamisesta ei yleensä ole seurannut viranomaistoimenpiteitä, on toiminut hyvin. Takaisinvedosta aiheutuvat kustannukset sekä maineen kärsiminen kannustavat toimijoita omaan vastuuseen. Toimijan edellytykset suoriutua takaisinvedosta sekä jo tehtyjen takaisinvetojen arviointi sisältyvät OIVA-arviointiin, millä on vaikutusta myös toimijoiden ja valvojen osaamiseen.

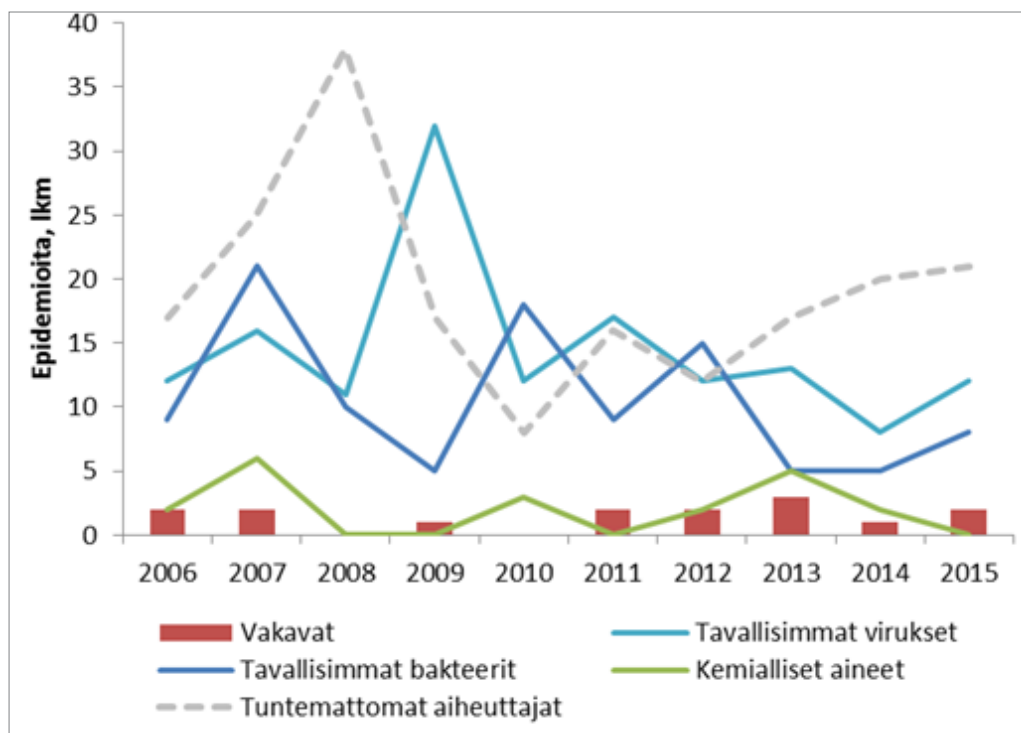
2.8 Ruokamyrkytys- ja vesiepidemiat

Vuonna 2015 kunnat tekivät 52 epäilyilmoitusta elintarvike- tai vesivälitteisestä epidemiasta. Ilman edeltävää epäilyilmoitusta kunnat tekivät lisäksi neljä selvitysraporttia. Rekisteriin on myös otettu valtakunnallinen hepatiitti A -epidemia. Ruokamyrkytys-epidemiaksi luokiteltiin 43 epidemiaa. Loput todettiin muuksi kuin elintarvike- tai talousvesivälitteiseksi epidemiaksi (esim. ihmisestä toiseen tarttunut), tai sairastuneita oli vain yksi (Kuva 4).

Elintarvike- (40 kpl, vajaa 700 sairastunutta) ja talousvesivälitteisten (3 kpl, reilut 700 sairastunutta) epidemioiden määrä pysyi samalla tasolla kuin edellisinä vuosina. Norovirus oli elintarvikevälitteisten epidemioiden yleisin tunnistettu taudinaiheuttaja. Tavallisimmista ruokamyrkytysten aiheuttajista *Salmonella* Newport aiheutti sairastumisia, joiden lähteeksi epäiltiin chiasiemeniä. Tietoon tuli 45 sairastunutta henkilöä. *Campylobacter jejuni* aiheutti raakamaidon välityksellä levinneen epidemian, jossa sairastui 15 henkilöä, joista pääosa oli ala-asteen oppilaita. Vakavimpien ruokamyrkytysten aiheuttajista *Listeria monocytogenes* aiheutti kesäravintolassa harvinaisen vatsatauti-epidemian, jossa sairastui 24 henkilöä. Koska elintarvikenäytteitä ei ollut enää selvityksen aikana saatavissa, välittäjäelintarvike jäi selvittämättä. Noin puolessa epidemiasta ei aiheuttajaa eikä välittäjäelintarviketta pystytty tunnistamaan (Kuva 5).



Kuva 4. Elintarvikeväälitteisten ja vesivälitteisten epidemioiden määrät vuonna 2015



Kuva 5. Elintarvikeväälitteiset epidemiat jaoteltuna aiheuttajan ja taudin vakavuuden mukaan. Vakavassa epidemiassa sairastuneilla henkilöillä on todettu listeria-, EHEC- tai hepatiittitartunta

3 Elintarvikkeiden ja kontaktimateriaalien tuonti

3.1 Eläinlääkinnällinen rajatarkastus

EU:n ulkopuolelta suoraan Suomeen tuotavia eläimistä saatavia elintarvikkeita tuotiin eläinlääkinnällisen rajatarkastuksen kautta 567 erää (v. 2014 821), joista seitsemän (1,2 %) (v. 2014 8 kpl, 1 %) sai kirjallisen huomautuksen ja yksi erä (v. 2014 5 kpl) hylättiin. Yleisimmät puutteet olivat asiakirjoissa (väärä terveystodistus tai sen virheellinen täyttäminen), elintarvikehygieniassa ja pakkausmerkinnöissä.

3.2 Eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuonti toisesta EU-jäsenvaltiosta

Toisesta EU-jäsenvaltiosta eläimistä saatavia elintarvikkeita tuovia ensisaapumistoimijoita oli 537 kpl ja ensisaapumispaikkoja 631 kpl. Suunnitelman mukaisia tarkastuksia tehtiin yhteensä 245 kpl ja uusintatarkastuksia 10 kpl. Kaikista suunnitelluista tarkastuksista toteutui n. 72 %. Eviran kanssa sopimuksen ensisaapumisvalvonnan suorittamisesta tehneet kunnat tekivät n. 87 % kaikista ensisaapumisvalvonnan tarkastuksista, ja Evira suoritti n. 13 % kaikista tehdyistä tarkastuksista.

Tarkastukset kohdennettiin riskiperusteisesti ottaen huomioon tuotavat elintarvikkeet, tuotetvolyymit, omavalvonnan toimivuus ja valvontahistoria. Suurin osa tarkastuksista kohdistui ensisaapumistoimintaan, jossa tuotiin salmonellaerityistakuutuotteita ja näistä tuotteista otettiin myös mahdollisuuksien mukaan tarkastusten yhteydessä viranomaisnäytteitä salmonellatutkimuksia varten. Viranomaisnäytteitä otettiin tarkastusten yhteydessä kaiken kaikkiaan 32 kpl ja näistä yksi näyte oli salmonellapositiivinen. Thaimaasta sisämarkkinakaupan kautta Suomeen tuodusta kanan rintafileeestä löytyi salmonella.

Yleisimmät puutteet ensisaapumistoiminnassa liittyivät ilmoitusten ja omavalvontasuunnitelman ajantasaisuuteen sekä laiminlyönteihin omavalvontanäytteiden ottamisessa. Tarkastusten yhteydessä havaittujen poikkeamien lukumäärä oli yhteensä 601 kpl, mikä oli vähemmän verrattuna vuoteen 2014, jolloin poikkeamia oli yhteensä 998 kpl.

Ensaapumistoiminnassa havaitut poikkeamat ja niiden esiintymistäajuus on eritelty taulukossa 6.

Taulukko 6. Ensisaapumistoiminnassa havaitut poikkeamat ja niiden esiintymistajuus

Poikkeama	v. 2015 kpl	v. 2014 kpl
Ensisaapumistoiminnan ilmoitus ei vastaa nykyistä toimintaa, päivitettävä	60	100
Omavalvontasuunnitelmassa on puutteita, päivitettävä	71	131
Omavalvontasuunnitelmassa ei kuvata		
- Kuukausi-ilmoitusten tekemistä	34	56
- Vastaanotettavien lähetysten tarkastamista	35	85
- Kirjanpitoa	31	61
- Epäkohtahavaintojen käsittelyä	35	49
- Vaarojen arviointiin perustuvaa näytteenottosuunnitelmaa	10	44
Puuttavia kuukausi-ilmoituksia, toimitettava	37	54
Kuukausi-ilmoituksen tiedot eivät vastaa vastaanotettuja eriä	37	40
Näytteenottosuunnitelmaa ei ole toteutettu/tutkimustuloksia ei ole esitetty	52	80
Näytteenottosuunnitelman tutkimustulosten toimenpiteitä ei ole toteutettu ja kirjattu	10	23
Toimija ei tiedä, mistä tarkistaa tiedot hyväksytyistä laitoksista	24	48
Toimija ei tiedä, mistä tarkistaa tiedot komission suojapäätöksistä	33	55
Kylmäsäilytystuotteiden lämpötiloja ei ole mitattu ja merkitty vastaanotettaessa	34	47
Kylmäsäilytystuotteiden lämpötilat eivät ole vaatimusten mukaiset	18	19
Tuotteita ei ole pakattu ja merkitty vaatimusten mukaisesti	6	12
Kuumennustarkoitukseen tarkoitettuja eriä ei ole merkitty asianmukaisesti	1	3
Eriin yhdistettävissä oleva kaupallinen asiakirja puuttuu, toimitettava	17	22
Eriin yhdistettävissä oleva laboratorion salmonellatodistus puuttuu, toimitettava	16	18
Salmonellanäytteitä ei ole otettu ja tutkimustuloksia kirjattu, kirjattava	18	23
Salmonellanäytteiden tutkimustulosten toimenpiteitä ei ole toteutettu ja kirjattu	5	8
Toimija ei ole asettanut käyttökieltoon eriä, joilla ei ole salmonellaeritystakuuasiakirjoja	17	20
Yhteensä	601	998
Uusintatarkastuksia määrätty	14	44

3.3 Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuonti

Tulli valvoo muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuontia Suomeen. Vuonna 2015 Tulli tutki yhteensä 2 948 elintarvike-erää. Näistä 36 % oli tuotu Suomeen suoraan EU:n ulkopuolelta. Myös sisämarkkinatuonnin näytteistä noin joka kolmas oli alkuperältään EU:n ulkopuolelta, mutta ne oli tuotu Suomeen toisen jäsenvaltion kautta. Noin sadan tuotteen osalta tieto alkuperämaasta jäi epäselväksi.

Elintarvikevalvonnassa tutkituista tavaraeristä määräystenvastaiseksi todettiin 233 eli 8 % tutkituista eristä. Lievempiä virheitä (huomautettavaa) todettiin 268:ssä eli 9 %:ssa eristä. Määräystenvastaisten erien osuus oli EU:n ulkopuolisista maista tuoduissa elintarvikkeissa 11 % ja EU-alkuperäisissä tuotteissa 5 %. Määräystenvastaisten erien osuus laski hieman edellisiin vuosiin verrattuna. Vuonna 2014 määräystenvastaisia eriä löytyi 282 (8,5 % tutkituista), vuonna 2013 hylättiin 347 erää (11 % tutkituista). Myös lievempien virheiden määrä laski hieman, sillä vuonna 2014 huomautuksia annettiin 10 %:lle tutkituista tuote-eristä.

Eniten tutkittiin hedelmiä ja marjoja (tuoreet ja pakastetut, yhteensä 743 erää), sekä vihanneksia (tuoreet ja pakastetut, yhteensä 649 erää). Myös pähkinöitä, perusmausteita, viljaa ja viljavalmisteita tutkittiin paljon, kuten myös teetä, maustamiseen tarkoitettuja valmisteita sekä erityisryhmille tarkoitettuja tuotteita ja ravintolisiä.

Eniten määräystenvastaisia tuote-eriä todettiin erityisryhmille tarkoitetuissa elintarvikkeissa ja ravintolisissä, joista vakavia virheitä löytyi noin joka neljännessä tuotteesta. Näytteitä tut-

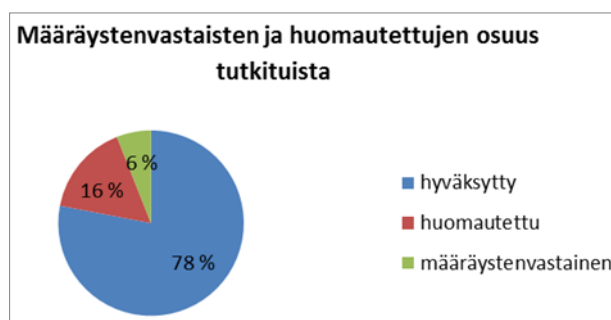
kittiin yhteensä 162 kpl. Yleisin virhe liittyi tuotteen pakkausmerkintöihin, mutta myös mm. EU:n alueella hyväksymättömiä uuselintarvikkeita ja luvatonta säteilytystä todettiin. Ryhmässä vesi ja vesipohjaiset limonadit oli paljon määräystenvastaisia tuotteita (23 %) mutta näytteitä tutkittiin vain 39 kpl. Virheet liittyivät pääasiassa lisäaineisiin sekä pakkausmerkintöihin.

Kolmen yleisintä määräystenvastaisuuden syytä olivat samat kuin edellisenä vuonna; pakkausmerkintävirheet, kasvinsuojeluainejäämät sekä lisäaineet. Pakkausmerkintätarkastuksessa hylkäämiseen johtaneita vakavia virheitä todettiin 58 tuotteessa. Lähes kolmasosa vakavista virheistä todettiin ryhmässä erityisruokavaliotuotteet, ruuankorvikkeet ja ravintolisät. Lisäksi koostumukseen liittyviä varoitusmerkintävirheitä todettiin 8 tuotteessa. Pakkausmerkintävirheet olivat yleisempiä EU:n ulkopuolelta tuoduissa elintarvikkeissa. Kasvinsuojeluainejäämät olivat toiseksi yleisin tuotteen hylkäämiseen johtanut syy. Sallitut raja-arvot ylittäviä jäämiä todettiin enemmän EU:n ulkopuolella tuotetuissa elintarvikkeissa. Määräystenvastainen lisäaineiden käyttö on edelleen ongelma tuontielintarvikkeissa. Virheet liittyvät kokonaan kiellettyyn käyttöön, liian suureen käyttömäärään, sekä ainesosaluettelon ja koostumuksen väliseen ristiriitaan.

3.4 Elintarvikekontaktimateriaalien tuonti

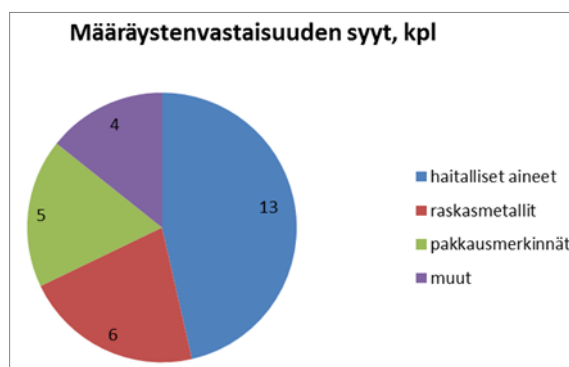
Tulli valvoi vuonna 2015 elintarvikekontaktimateriaaleja yhteensä 499 tuote-erää. 83 % tuote-eristä oli tuotu Suomeen suoraan EU:n ulkopuolelta. Sisämarkkinatuonnin valvonnassa yli puolet tutkituista tuotteista oli kolmasmaa-alkuperää, joten noin 92 % valvotuista tuotteista oli valmistettu EU:n ulkopuolella.

Määräystenvastaiseksi todettiin 28 eli 6 % tutkituista tuotteista, ja lievempiä virheitä todettiin 81 tuotteessa (Kuva 6). Kaikki määräystenvastaiset tuotteet olivat alkuperältään EU:n ulkopuolelta.



Kuva 6. Määräystenvastaisten ja huomautettujen osuus tutkituista

Hylkäämiseen johtaneita syitä olivat irtoavat haitalliset aineet (kuten haihtuvat yhdisteet siliikonituotteissa) 13 tuotteessa, liian korkeat raskasmetallipitoisuudet (6 tuotetta) sekä pakkausmerkintä- ja asiakirjavirheet (Kuva 7).



Kuva 7. Vuonna 2015 tutkituissa elintarvikekontaktimateriaaleissa todettujen virheiden jakautuminen

4 Elintarvikkeiden vienti

Evira jatkoi sianlihan viennissä USA:n edellyttämää sertifiointia, sekä valvontatietojen toimittamista Etelä-Korean viranomaisille. Kiinan ja Euraasian talousliiton/Venäjän vientivalvontajärjestelmät käynnistettiin yhteistyössä elinkeinon kanssa. Rehuvalvonta osallistui myös Kiinan sekä Tulliliiton vientivalvontajärjestelmien käynnistämiseen yhdessä rehualan toimijoiden kanssa. Viennin mahdollistamiseksi Evira aloitti seuraavia kolmansien maiden edellyttämiä maaselvityksiä; maitovalmisteet (Indonesia), BSE ja kalastustuotteet (Kiina), siipikarjanliha (Etelä-Korea), sekä siipikarjan- ja sianliha (Etelä-Afrikka). Etelä-Afrikan selvitykset toimitettiin joulukuussa Etelä-Afrikan viranomaiselle. Lisäksi käynnistettiin sähköisen eläinlääkintötodistuksen valmistelu.

5 Kotimainen elintarviketuotanto

5.1 Alkutuotanto

Taulukossa 7 on esitetty niiden alkutuotantopaikkojen määrät, jotka ovat olleet elintarvikevalvonnan piirissä vuonna 2015.

Taulukko 7. Elintarvikevalvontakohteena olevien alkutuotantopaikkojen määrät ja tarkastettujen paikkojen määrät sekä kohteet, joissa havaittiin puutteita

Alkutuotantopaikka	Kohteita	Tarkastetut kohteet		Tarkastuskäyntejä	Kohteita, joissa epäkohtia		
	kpl	kpl	%	kpl	kpl	% kaikista	% tarkastetuista
Maidontuotantotilat	8 037	1 763	21,9	1 935	646	8,3	36,6
Myynti suoraan tilalta	232	19	8,2	21	3	1,3	15,8
Kalastus	272	7	2,6	8	0	0	0
Kalanviljely	163	82	50,3	85	5	3,1	6,1
Itujen tuotanto	5	4	80		0	0	0
Muut alkutuotantopaikat	15 457	75	0,5	75	1	alle 0,1	1,3

Kalastusaluksista tarkastettiin 2,6 %, mikä on vähäinen määrä. Suositeltu tarkastustiheys on 1 tarkastus/5 vuotta.

Maidontuotantotiloista tarkastettiin 21,9 %, mikä on jonkin verran alle voimassa olevan tarkastustiheys-suosituksen. Suositeltu tarkastustiheys on yksi tarkastus joka kolmas vuosi. Tarkastetuista tiloista puutteita havaittiin 36,6 prosentilla. Valtaosa maidontuotannossa havaituista puutteista liittyy omavalvontaan (Taulukko 7). Toteutuneiden tarkastusten määrä vastaa edellisten vuosien tasoa. Myös puutteiden syyt ovat pysyneet samoina. Puutteet omavalvonnan liittyvät kirjallisen omavalvonnan kuvauksen puutteellisuuteen.

Alkutuotannon tarkastustiheyksistä laaditun luonnoksen mukaan maidontuotantiloja suositellaan jatkossa tarkastettavaksi joka viides vuosi. Poikkeuksena tästä ovat raakamaitoa sellaisenaan nautittavaksi tuottavat tilat, jotka suositellaan tarkastettavaksi joka vuosi.

Itujen tuottajista tarkastettiin 80 %. Tarkastetuissa kohteissa ei havaittu puutteita. Itujen tuotannolle (hyväksyttyä alkutuotannon toimintaa) ei ole toistaiseksi ollut suositeltua tarkastustiheyttä. Kunnat ovat arvioineet tarkastusten tiheyden ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille suositeltujen tarkastustiheyksien mukaisesti. Alkutuotannon tarkastustiheyksistä laaditun luonnoksen mukaan itujen tuotanto suositellaan jatkossa tarkastettavaksi joka vuosi.

Luokka ”Muut alkutuotantopaikat” sisältää sellaiset alkutuotantopaikat, jotka ovat tulleet kunnan elintarvikevalvonnan piiriin elintarvikelain 22 §:n myötä, ja jotka eivät ole olleet ennen elintarvikelain voimaantuloa kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen valvonnassa. Näistä 15 457 alkutuotantopaikasta tarkastettiin ainoastaan 0,5 %.

Muutokset valvontaan

Evira on laatinut alkutuotannon tarkastustiheyksistä luonnoksen. Suositustiheydet jaetaan kolmeen tasoon, jotka määräytyvät sen mukaan, kuinka lyhyt ketju tuottajalta kuluttajalle on, kuinka laajamittaista tuotanto on, sekä tuotantosuunnasta.

Taulukon 8 kohta ”Muut alkutuotantopaikat” sisältää mm. kasvintuotantotilat, joiden lukumäärä tilastossa saattaa kohota, kun alkutuotannon valvontakohteiden lisääminen keskitettyyn tietojärjestelmään saadaan päätökseen. Valvontaohjeiden valmistumisen jälkeen kunnissa aloitetaan varsinaisten valvontatietojen kerääminen tietojärjestelmään. Järjestelmästä on tulevaisuudessa saatavissa kaikilla alkutuotantopaikoilla tehtyjen tarkastusten tiedot sekä valvottavien vaatimusten arvioinnit.

Taulukko 8. Alkutuotantopaikkoihin tehtyjen tarkastusten määrät, joissa on ryhdytty toimenpiteisiin ja toimenpiteiden syyt

Alkutuotantopaikka	Toimenpiteitä yhteensä	Toimenpiteiden syyt					
		Oma-valvonta	Yleinen hygienia	Koostumus	Laatu ja epäpuhtaudet	Pakkausmerkinnät ja esitteet	Muu syy
Maidontuotantotilat	783	361	5		83		79
Myynti suoraan tilalta	3	3				1	1
Kalastus	0						
Kalanviljely	5	5					1
Itujen tuotanto	0					1	
Muut alkutuotantopaikat	1	1	1			1	

5.2 Lihantarkastus

Lihantarkastuksessa hyväksytyyn lihan määrä on pysynyt punaisen lihan osalta samana kuin aiempina vuosina (269 milj. kg) ja siipikarjan lihan määrä on kasvanut hieman edelliseen vuoteen verrattuna (hyväksytyyn lihan määrä kasvanut noin 3 %; 2014 113 milj. kg ja 2015 117 milj. kg). Lisäksi tarkastettiin 383 luonnonvaraista riistaeläintä, 316 tarhattua riistaeläintä ja 69 802 poroa. Poroteurastamoissa tarkastettiin porojen lisäksi 792 lammasta ja 19 karhua. Osittain tai kokonaan hylättyjen ruhojen sekä elävänä hylättyjen eläinten määrät vaihtelevat eläinlajeittain (taulukot 9 ja 10). Myös laitosten välillä on eroja hylkäysprosentteissa. Hylkäysprosenttien vaihtelua laitosten välillä on analysoitu osana lihantarkastuksen yhtenäistämisen toimintasuunnitelmaa. Erojen taustalla on mm. laitoskohtaisia erilaisia kirjauskäytäntöjä. Lihantarkastuksessa hylättyjen ruhojen osuus ei ole muuttunut merkittävästi vuosittain. Lihantarkastuksessa hylättyjen ruhojen osuus 0,36 % (punainen liha) ja 3,5 % (siipikarja) pysyivät siis aikaisempien vuosien tasolla (siipikarjan kokoruhohylkäysprosentti on noussut vuodesta 2014 0,6 %).

Yleisimmät hylkäyssyyt sioilla olivat keuhkokalvontulehdukset (lihasioilla 17,9 %) ja suolinkaisvauriot (lihasioilla 7,1 %). Hännänpurennan esiintyminen oli vähäistä jääden 1 prosenttiin. Naudoilla yleisimmät hylkäyssyyt olivat ruhjeet ja vertymät (2,6 %) ja pneumonia (2,5 %). Siipikarjalla yleisimpiin hylkäyssyyhin kuuluivat ruumiinontelon muutokset, ihomuutokset,

kuihtuminen, sekä teurastusvirheet. Porojen yleisin hylkäyssyy oli loisten aiheuttamat muutokset. Suurempia muutoksia hylkäyssyyssä ei ollut havaittavissa edellisvuoteen verrattuna.

Suomella on valmiudet EU lainsäädännön mahdollistamaan visuaaliseen lihan tarkastukseen, sekä hyväksytyistä valvotuista pito-olosuhteista peräisin olevien sikojen trikiinitestauksen vähentämiseen. Näiden mahdollisuuksien käyttö on kuitenkin vielä vähäistä, koska vientimaat edellyttävät perinteistä lihan tarkastusta ja kattavaa trikiinitestausta. Suomessa on tällä hetkellä ainoastaan yksi sikatila, jolla on tunnustetut valvotut pito-olosuhteet. Sikojen visuaalista lihan tarkastusta ei ole otettu merkittävästi käyttöön.

Taulukko 9. Kotieläinten ja porojen lihan tarkastustiedot 2015; teurastamot, pienteurastamot ja poro-teurastamot

	Naudat	Lihasiat	Emakot	Lampaat	Vuohet	Hevoset	Porot	Yhteensä
Teurastamolle tuotujen eläinten määrä kpl	277 870	2 027 299	42 479	57 622	239	1 639	69 803	2 459 922
Ennen ante mortem -tarkastusta kuolleet ja lopetetut eläimet kpl	324	827	113	22	0	0	1	1 287
Elävänä hylätyt kpl	119	137	37	28	0	9	2	332
Osittain hylättyjä ruhoja kpl	33 022	142 080	5 573	102	2	3	11 326	192 094
Hylätyt kokoruhot kpl	1 466	6 271	842	60	1	8	67	8 715
Lihantarkastuksessa hyväksytyt kpl	275 961	2 020 064	41 487	57 512	238	1 622	69 735	648 619

Taulukko 10. Siipikarjan lihan tarkastustiedot 2015; siipikarjateurastamot ja siipikarjan pienteurastamot

	Broilerit	Broileremot	Kalkkunat	Kanat	Ankat	Hanhet	Sorsat	Yhteensä
Teurastamolle tuotujen eläinten määrä kpl	67 362 664	573 866	82 3957	60 979	2 779	5 280	4 458	68 833 976
Itsestään kuolleet eläimet %	0,15	0,11	0,09	0,09	0,18	0,04	0,0	0,15
Elävänä hylätyt %	0,1	0,001	0,039	0,0	0,0	0,0	0,0	0,094
Osittain hylättyjä ruhoja %	3,5	4,3	7,3	0,0	4,1	0,0	0,0	3,5
Hylätyt kokoruhot %	3,4	13,3	2,9	7,6	2,4	0,25	0,40	3,5

Taulukko 11. Tarhatun riistan ja jäniseläimien (kanit) lihan tarkastustiedot 2015; teurastamot, pienteurastamot ja poroteurastamot

	Hirvieläimet	Strutsit ja emut	Jäniseläimet	Villisia	Muut
Tarkastettuja	3	25	0	383	5
Kokonaan hylättyjä	0	3	0	0	0
Osittain hylättyjä	4	1	0	6	0

Taulukko 12. Luonnonvaraisen riistan lihan tarkastus 2015; riistankäsittelylaitokset ja poroteurastamot

	Hirvet	Muut hirvieläimet	Karhut	Hylkeet	Villisia	Muut
Tarkastettuja	144	376	44	0	5	5
Kokonaan hylättyjä	0	3	2	0	0	0
Osittain hylättyjä	3	5	0	0	0	0

Poroja teurastetaan perinteisesti myös muualla kuin teurastamoissa. Tämä poronliha käytetään tuottajien, poronmistajien, omassa taloudessa, ja osa siitä myydään tarkastamattomana suoraan kuluttajille poronhoitoalueella, tai siitä valmistetaan kuivattua poronlihaa, joka myydään suoraan kuluttajille poronhoitoalueella. Tarkastamattoman poronlihan määräästä, joka menee suoramyyntiin, ei ole saatavilla tarkkoja tietoja. Osa poronlihasta, joka menee tuottajien omaan käyttöön, on peräisin teurastamoissa teurastetuista tarkastetuista poroista. Lapin aluehallintovirasto ja Paliskuntain yhdistys ry arvioivat poroluetteloiden ja teurastustilastojen perusteella, että kaikista teurastetuista poroista 73 % teurastettiin teurastamoissa ja 27 % muualla kuin teurastamoissa vuonna 2015. Muualla kuin teurastamoissa teurastetusta, tarkastamattomasta poronlihasta poronmistajien omaan käyttöön arvioitiin menneen 12 %, ja suoramyyntiin 14 % poronlihan kokonaismäärästä.

Luonnonvaraisen riistan lihantarkastus kattaa vain hyvin pienen osan metsästetyn riistan kokonaismäärästä. Vuonna 2015 kaadettiin Suomessa 122 karhua Suomen Riistakeskuksen tietojen mukaan. Lihantarkastustilastojen mukaan lihantarkastus tehtiin vain 44 karhulle. Hirvenmetsästyksen myönnettiin vuonna 2015 yhteensä 37 400 lupaa. Toteutunut kaatomäärä ei ole vielä tiedossa. Lihantarkastus tehtiin tilastojen mukaan vain 144 hirvälle. Valtaosa hirvenlihasta menee metsästäjien omaan käyttöön. Käytettävissä ei ole tietoa, kuinka suuri osa hirvenlihasta on myyty tarkastamattomana kuluttajille tai toimitettu tarkastamattomana vähittäismyyntiin (Taulukko 12).

5.3 Teurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvonta

Vuonna 2015 Evira vastasi 19 teurastamon, 45 pienteurastamon ja kuuden riistankäsittelylaitoksen valvonnasta. Teurastamoista viisi oli siipikarjateurastamo. Eviran järjesti valvonnan 39 pienteurastamossa, ja kuusi pienteurastamo oli kunnan valvonnassa. Eviralla oli sopimus kuuden kunnan kanssa pienteurastamoiden valvonnasta. Niissä lihantarkastuksen suoritti kuntaan virkasuhteessa ollut eläinlääkäri. Lapin aluehallintovirasto vastasi 19 poroteurastamon valvonnasta. Pienteurastamoiden määrä on lisääntynyt vuoden aikana yhdeksällä prosentilla, mutta teurastamoiden, riistankäsittelylaitosten ja poroteurastamoiden määrissä ei ole juuri muutoksia edellisvuoteen verrattuna.

Teurastamoissa, pienteurastamoissa ja riistankäsittelylaitoksissa työskenteli vuoden 2015 lopussa yhteensä 41 vakituista Eviran tarkastuseläinlääkärinä, 80 palkkioperusteista tarkastuseläinlääkärinä ja 52 lihantarkastajaa. Lapin aluehallintoviraston palveluksessa oli yhteensä 64 sivutoimista tarkastuseläinlääkärinä vuonna 2015, joista osa teki ainoastaan *ante mortem*-tarkastuksia poroerotuspaikoilla. Arvio poronlihan tarkastukseen käytetyksi työpanokseksi on 3,5 henkilötyövuotta.

Tarkastuskohtaisia kehotuksia annettiin teurastamoiden valvonnassa 93 kpl, pienteurastamoissa 83 kpl, riistankäsittelylaitoksissa yksi ja poroteurastamoissa kahdeksan. Eviran tietojen mukaan vuonna 2014 kehotuksia annettiin teurastamoissa kuusi ja pienteurastamoissa viisi, joten ero näiden kahden vuoden välillä oli suuri. Kehotuksien määrän lisääntyminen vuonna 2015 selittyy osittain valvontatietojen julkistamisjärjestelmä Oivaan valmistautumisella, uusilla ohjeilla ja samaan aikaan kehitetyn sähköisen valvontatietojärjestelmän (Tarkkari) käyttöönotolla, koska tiedonkulku ja valvonnan työkalut paranivat. Valvontatietojen julkistaminen aloitettiin teurastamoiden valvonnan osalta vasta vuoden 2016 alussa. Pakkokeinoja käytettiin teurastamoissa kuusi kertaa vuonna 2015, ja poroteurastamoissa kerran, ja niiden käytössä ei ollut huomattavaa muutosta edellisvuoteen. Teurastamovalvonnan pakkokeinot ovat kohdistuneet mm. tilojen ja rakenteiden yleisen puhtauden ja järjestyksen epäkohtiin. Evirasta tehtiin kaksi tutkintapyyntöä poliisille ja asetettiin määräyksen tehosteeksi yksi uhkasakko. Evira arvioi vuonna 2015 kolmen teurastamon lihantarkastushenkilöstön liittyen eläinten hyvinvoinnin valvontaan, sivutuotevalvontaan, sekä yleiseen laitosten valvontaan.

Evira arvioi Lapin aluehallintoviraston järjestämää poroteurastamoiden lihantarkastusta ja valvontaa. Poronlihantarkastuskauden 2014 arviointi tehtiin teurastuskauden päätyttyä vuonna 2015 asiakirjojen perusteella ja vuoden 2015 poronlihantarkastuskauden osalta arviointi- ja ohjauskäynneillä kahteen poroteurastamoon ja aluehallintoviraston toimistoon syksyllä 2015. Aikaisemmin havaitut poikkeamat todettiin korjatuiksi. Arvioinnissa esitettiin kehittämisehdotuksia, jotka on otettu huomioon laadittaessa vuoden 2016 valvontasuunnitelmaa. Arviointien mukaan valvonta on ollut pääsääntöisesti riittävää. Eviran suorittamaan lihantarkastukseen liittyvät näytteenotot ja tutkimukset on suoritettu ohjeiden ja lainsäädännön mukaisesti ja lihantarkastuslöydökset vastaavat edellisten vuosien tilannetta. Poron lihantarkastuksessa ja poroteurastamoiden valvonnassa ei havaittu merkittäviä säännöstenvastaisuuksia.

5.4 Muut elintarvikealan laitokset

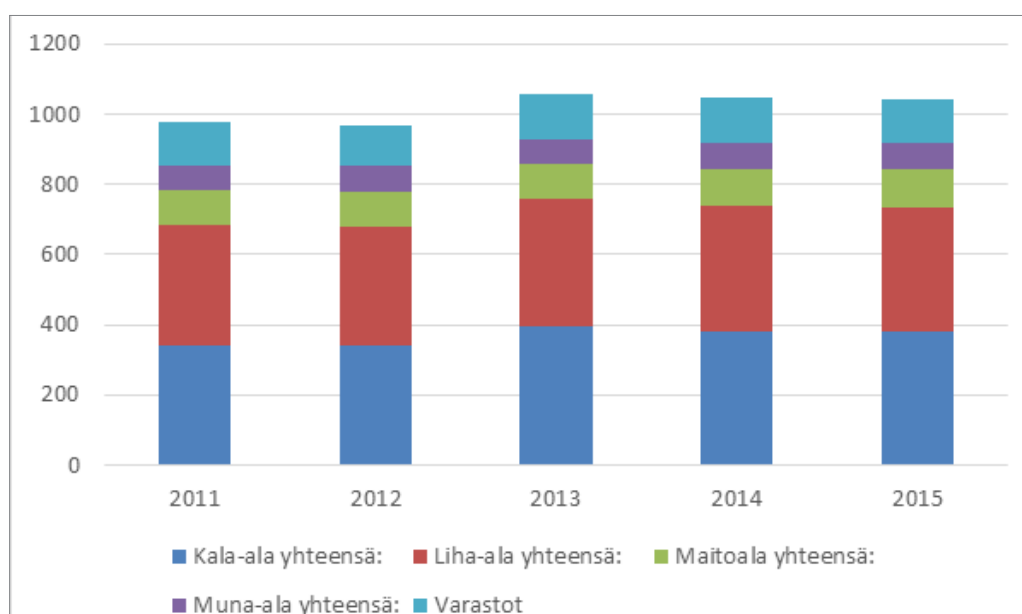
Yleistä elintarvikkeiden valmistuksen valvonnasta taulukoista ja tietolähteistä

Raportointivuonna siirryttiin valvonnassa Oiva järjestelmän mukaiseen tarkastusten arviointiin ([Oiva hymy](#) sivut ovat internetissä). Ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen tarkastukset arvioitiin Oiva -arvosanoilla 1.1.2015 lähtien. Oiva tarkastukset aloitettiin laitosten osalta 1.5.2015. Tarjoilu- ja vähittäismyyntipaikkoja on arvioitu Oiva-arvosanoilla jo 1.5.2013 alkaen. Tarkastustietoja on tallennettu siten, että niistä on mahdollista arvioida valvontakohteiden elintarviketurvallisuutta toimintatyyppikohtaisesti. Lisäksi voidaan arvioida yksittäisten hygieniää ja tuoteturvallisuutta koskevien vaatimusten toteutumista.

Oiva-arvosana perustuu toiminnasta tehtyihin havaintoihin ja niiden luokitteluun Oiva-arviointiasteikon avulla. Oiva-arviointiasteikko perustuu elintarvikelainsäädännön vaatimuksiin, jotka koskevat elintarvikkeiden turvallisuutta, kuluttajan etujen suojelua, elintarvikealan toimijan vastuuta sekä elintarvikkeisiin liittyviä vaaroja ja riskejä.

Laitosten valvonta

Elintarvikevalvonnan piirissä olevien laitosten määrät on esitetty kuvassa 8.



Kuva 8. Laitosten määrät vuosina 2011–2015

Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistavien (kala-alan, liha-alan, maitoalan, muna-alan) laitosten määrissä ei tapahtunut merkittäviä muutoksia tarkastelukautena (Kuva 8).

Taulukossa 13 on esitetty laitoksissa tehtyjen tarkastusten määrät koko vuonna ja erikseen ajalla 1.5.–31.12., jolloin laitosten valvonnassa siirryttiin käyttämään Oiva-arviointijärjestelmää.

Taulukko 13. Laitosten määrät ja niissä tehdyt tarkastukset vuonna 2015

Laitos	Kohteita			Tarkastuskäyntejä				
				Hyväksymis- tarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Suunnitelman mukaiset ml. uusinta- tarkastukset*		Yhteensä
	Yhteensä	Tarkastettuja kohteita				1.1.-30.4	1.5.-31.12	
	kpl	kpl	%		kpl	kpl	kpl	
Kala-alan laitos	374	254	68	18	123	92	358	591
Liha-alan laitos	330	268	81	9	135	239	627	1 010
Maitoalan laitos	121	100	83	8	35	65	161	269
Muna-alan laitos	74	41	55	3	3	12	44	62

*Laitokset tulivat Oiva-arviointijärjestelmän piiriin 1.5.2015

Kolmasosaan kala-alan laitoksista ei tehty yhtään tarkastusta vuoden 2015 aikana, vaikka tarkastustiheyssuositus on kerran vuodessa. Tarkastuksista viidesosa oli valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia. Suunnitelman mukaiset tarkastukset painottuivat ajalle 1.5.–31.12. Liha-alan laitoksista noin viidesosaan ei tehty yhtään tarkastusta vuoden 2015 aikana, vaikka tarkastustiheyssuositus on, riippuen laitoksen koosta, vähintään kerran vuodessa (Taulukko 13). Noin yksi kahdeksasta (13 %) tarkastuksesta oli valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia. Myös liha-alan laitoksissa suunnitelman mukaiset tarkastukset painottuvat ajalle 1.5.–31.12.

Maitoalan laitosten määrässä (121 kpl) on maitoalan laitosten lisäksi 16 toimijaa, jotka ovat maitoalan alkutuotantopaikkoja tai elintarvikehuoneistoja, ei laitoksia. Maitoalan laitoksia joihin ei tehty yhtään tarkastusta vuoden 2015 aikana oli noin kuudesosa, joka on hieman enemmän kuin aiempina vuosina.

Muna-alan laitoksista vajaaseen puoleen ei tehty yhtään tarkastusta vuoden 2015 aikana, vaikka tarkastustiheyssuositus on vähintään kerran vuodessa laitoksen koosta riippuen. Tarkastuksista viisi prosenttia oli valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia. Suunnitelman mukaiset tarkastukset painottuivat ajalle 1.5. -31.12. (Taulukko 13).

Taulukossa 14 on esitetty laitoksiin kohdistettujen tarkastusten tulokset sekä seuraamusten määrät aikavälillä 1.5.–31.12.

Taulukko 14. Laitosten tarkastuskohtaiset arvioinnit ja seuraamukset ajalla 1.5.–31.12.

Laitos	Tarkastuskäyntejä	Arviointi				Seuraamukset
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskohtainen arviointi %				Tarkastukset, joissa annettu kehoitus tai käytetty pakkokeinoja
	kpl	A	B	C	D	kpl
Kala-alan laitos	358	26,8	55,1	16,7	1,4	70
Liha-alan laitos	627	28,2	51,1	19,0	1,7	167
Maitoalan laitos	161	50,3	42,1	7,5	0	20
Muna-alan laitos	44	50,0	50,0	0	0	3

*Laitokset tulivat Oiva-arviointijärjestelmän piiriin 1.5.2015

Tarkastuskohtaisen Oiva-arvosanan oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 82 % ja arvosanan korjattavaa tai huono (C tai D) 18 % kala-alan laitoksista (Taulukko 14). Tarkastuksista noin 19 % johti korjauskehoituksiin ja 1 % pakkokeinojen käyttöön.

Liha-alan laitoksissa tarkastuskohtaisen Oiva-arvosanan oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 79 % ja arvosanan korjattavaa tai huono (C tai D) sai 21 % (Taulukko 14). Tarkastuksista noin 27 % johti korjauskehoituksiin ja noin 0,6 % pakkokeinojen käyttöön.

Maitoalan laitoksista tarkastuskohtaisen Oiva -arvosanan oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 92 % tarkastuskohteista (Taulukko 14). Arvosanan korjattavaa (C) sai 8 % maitoalan laitoksista. Arvosanaa huono (D) ei saanut yksikään tarkastuskohteena ollut muna-alan laitos. Kehotuksia oli annettu 20 %:lle tarkastetuista kohteista.

Muna-alan laitoksista tarkastuskohtaisen Oiva -arvosanan oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 100 % tarkastuskohteista (Taulukko 14). Arvosanaa korjattava tai huono (C tai D) ei saanut yksikään tarkastuskohteena ollut muna-alan laitos. Kehotuksia oli kuitenkin annettu 7 %:lle tarkastetuista kohteista.

Taulukossa 15 on esitetty laitoksissa tehtyjen uusintatarkastusten vaikutus valvontatuloksiin.

Taulukko 15. Valvontasuunnitelman mukaisilla ja niistä seuranneilla uusintatarkastuksilla annettujen vaatimuskohtaisten arvioiden jakaumat ajalla 1.5–31.5.

Laitos	Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset					Uusintatarkastukset					
	Tarkastuskäyntejä	Laitoksille asetetuista vaatimuksista annettujen arvioiden jakaumat %				Uusintatarkastuskäyntien tarve*	Uusintatarkastuskäyntien toteutuma	Laitoksille asetetuista vaatimuksista (asiakokouksista) annettujen arvioiden jakaumat %			
		kpl	A	B	C			D	kpl	kpl	A
Kala-alan laitos	332	80,3	16,2	3,4	0,2	69	26	66,3	27,3	6,0	0,4
Liha-alan laitos	591	76,2	19,2	4,3	0,3	167	36	56,4	34,8	6,6	2,2
Maitoalan laitos	148	89,8	9,3	0,9	0	12	13	74,2	25,0	0,8	0
Muna-alan laitos	44	90,1	9,9	0	0	0	0				

* Tarkastuksella annettu yksikin korjattavaa (C) tai huono (D) arvosana

Kala-alan laitoksiin tehtiin 332 valvontasuunnitelman mukaista tarkastusta touko – joulukuun 2015 aikana. Uusintatarkastuskäynneistä toteutui 26 kpl (38 %), vaikka tarve oli 69. On mahdollista, että osa uusintatarkastuksista oli yhdistetty seuraaviin suunnitelmallisiin tarkastuksiin. Uusintatarkastuksilla korjattavaa ja huono (C- ja D) arvosanoista 94 % nousi oivallinen tai hyvä (A- tai B) arvosanaksi. Edelleen 6 % sai arvosanan korjattavaa tai huono (C tai D) (Taulukko 15).

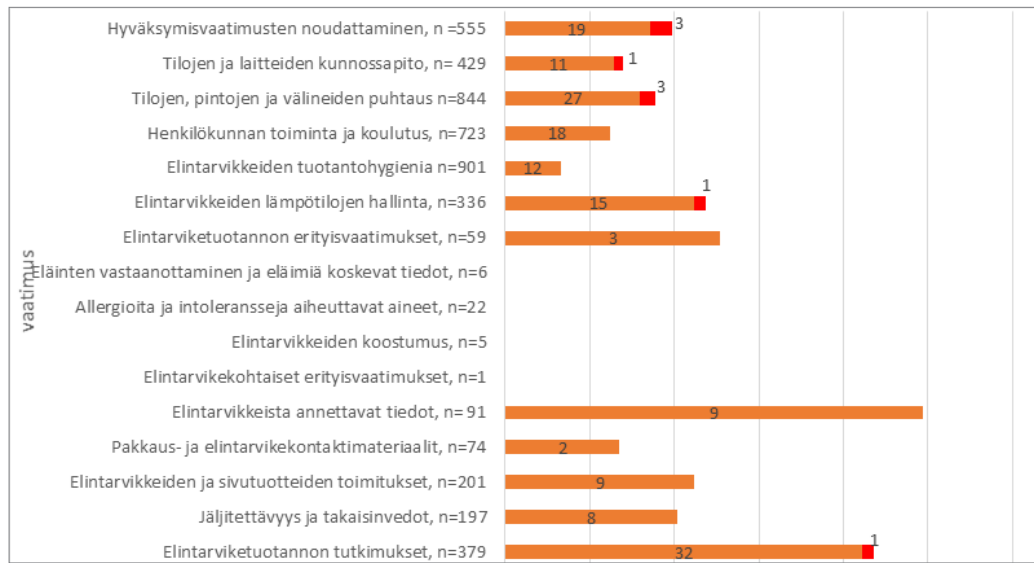
Liha-alan laitoksiin tehtiin 591 valvontasuunnitelman mukaista tarkastusta touko - joulukuun 2015 aikana. Uusintatarkastuskäynneistä toteutui 36 kpl (22 %), vaikka tarve oli 167. On mahdollista, että osa uusintatarkastuksista oli yhdistetty seuraaviin suunnitelmallisiin tarkastuksiin. Uusintatarkastuksilla C- ja D-arvosanoista 91 % nousi A- tai B- arvosanaksi. Edelleen 9 % sai arvosanan C tai D (Taulukko 15).

Sekä kala- että liha-alan laitosten uusintatarkastuksista osa oli mahdollisesti siirtynyt seuraavalle vuodelle. Uusintakäyntien vähäisestä määrästä huolimatta Oiva-järjestelmän käyttöön otto on tehostanut todettujen epäkohtien korjaamisen seuraamista.

Maitoalan laitoksiin tehtiin 148 valvontasuunnitelman mukaista tarkastusta touko - joulukuun 2015 aikana, mikä on yli 100 käyntiä vähemmän kuin edellisenä vuonna. Uusintatarkastuskäyntejä tehtiin tuona ajankohtana 12 kpl. Tarkastuksissa A-arvosanan sai 89,9 % ja B -arvosanan 9,3 % tarkastetuista laitoksista (Taulukko 15).

Muna-alan laitoksiin tehtiin 44 valvontasuunnitelman mukaista tarkastusta touko - joulukuun 2015 aikana. Uusintatarkastuskäyntejä ei tuona ajankohtana tehty muna-alan laitoksiin lainkaan. Tarkastuksissa A-arvosanan sai 90, 1 % ja B -arvosanan 9,9 % tarkastetuista laitoksista (Taulukko 15).

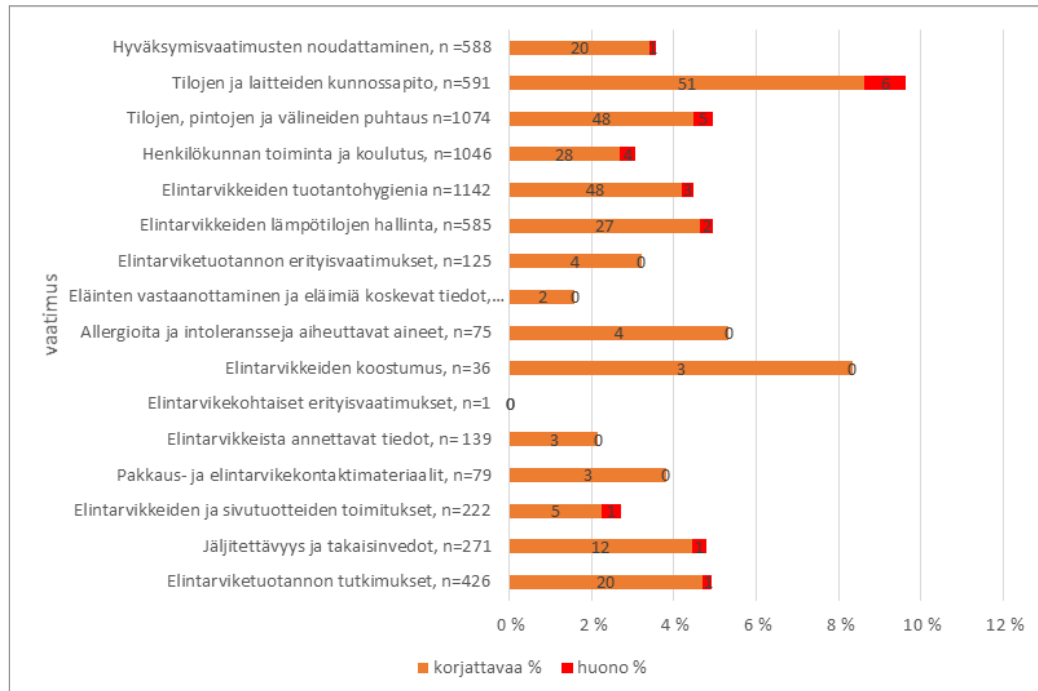
Kuvassa 9 on esitetty kala-alan laitoksissa annettujen korjattavaa ja huono -arvosanojen määrät vaatimuksittain.



Kuva 9. Kala-alan laitoksissa vaatimuksittain annetut C ja D arvosanat (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

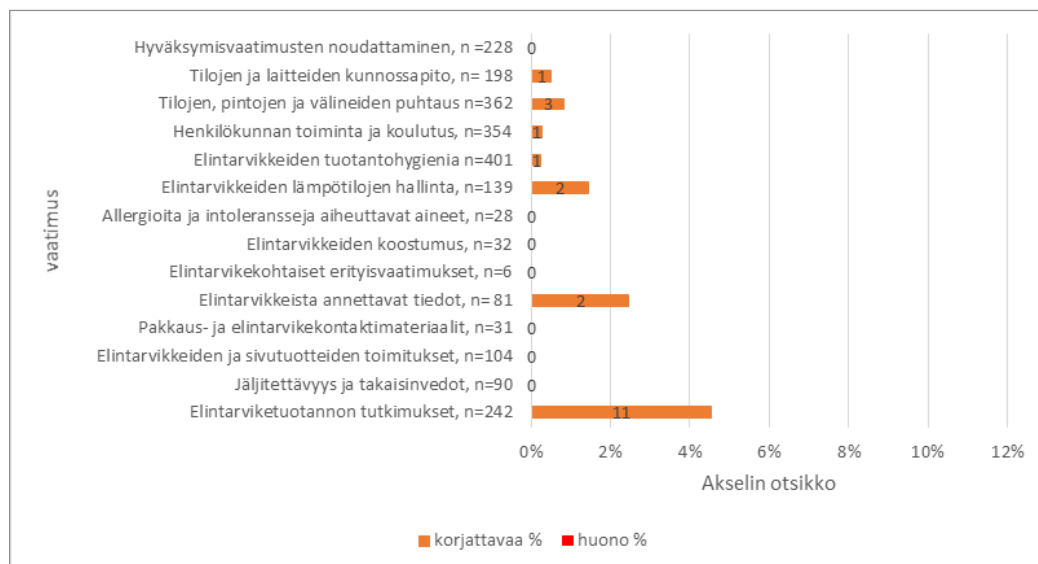
Kala-alan laitoksissa epäkohtia (korjattavaa tai huono eli C- tai D-arvosana) havaittiin suhteellisesti eniten elintarvikkeista annettavissa tiedoissa (C-arvosanojen osuus 10 %) ja elintarviketuotannon tutkimuksissa (C- ja D-arvosanojen osuus lähes 9 %) (Kuva 9).

Kala-alan laitoksissa "Elintarvikkeissa annettavissa tiedoissa" havaittiin epäkohtia eniten yleisissä pakkausmerkinnöissä. "Elintarviketuotannon tutkimuksissa" epäkohtia todettiin eniten näytteenotossa ja omavalvontatutkimuksissa sekä veden ja jään omavalvontatutkimuksissa.



Kuva 10. Liha-alan laitoksissa eri vaatimuksiin annetut C ja D arvosanat (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Liha-alan laitoksissa epäkohtia (korjattavaa tai huono eli C- tai D-arvosana) havaittiin suhteellisesti eniten tilojen ja laitteiden kunnossapidossa (C- ja D-arvosanojen osuus vajaa 10 %) ja elintarvikkeiden koostumuksissa (C- arvosanojen osuus yli 8 %) (Kuva 10).



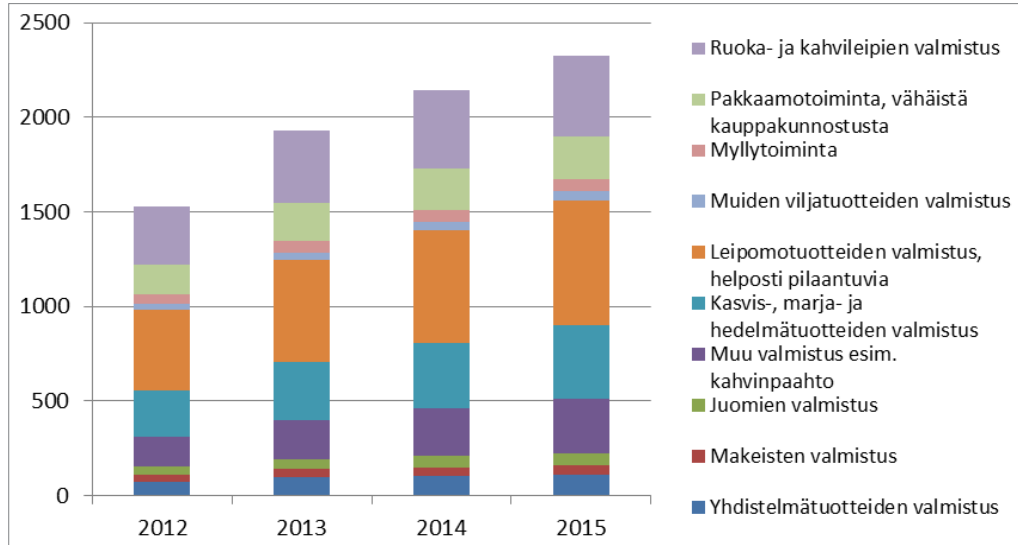
Kuva 11. Maito-alan laitoksissa eri vaatimuksiin (asiakokonaisuuksiin) annetut korjattavaa (C) ja huono (D) arvosanat (kpl ja %); n = ao. vaatimusten tarkastuskertojen määrä

Maitoalan laitoksissa eniten korjattavaa arvosanan (C) saaneet asiat olivat elintarviketuotannon tutkimukset 11 % ja toiseksi eniten tilojen, pintojen ja välineiden puhtaudessa 3 %. Arvosanaa huono (D) ei annettu yhtään (Kuva 11).

Muna-alan laitoksissa ei annettu korjattavaa tai huono arvosanoja.

5.5 Muut elintarvikehuoneistot

Elintarvikevalvonnan piirissä olevien kasvisperäisiä elintarvikkeita ja yhdistelmätuotteita valmistavien elintarvikehuoneistojen määrät on esitetty kuvassa 12.



Kuva 12. Ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen määrät vuosina 2012–2015

Muut elintarvikehuoneistot -ryhmään (yhdistelmätuotteiden, makeisten, juomien ravintolisen, erityisruokavaliovalmistuksen valmistus, kahvin paahto yms.) kuuluvien elintarvikehuoneistojen määrä on ollut hienoisessa nousussa vuodesta 2012 lähtien, mutta nousu johtuu osittain siitä, että niiden kirjaaminen keskitettyyn järjestelmään on vasta käynnissä.

Taulukko 16. Elintarvikkeiden valmistuksen kohteet, tarkastuskäynnit ja seuraamukset vuonna 2015

Elintarvikehuoneisto	Kohteet			Tarkastuskäynnit		Seuraamukset	
	Yhteensä	Tarkastettuja kohteita		Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Tarkastukset, joissa annettu kehoitus	Tarkastukset, joissa käytetty pakkokeinoja
		kpl	kpl				
Vilja ja kasvisala	1 798	846	47	1 019	85	106	3
- Myllytoiminta	65	23	35	25	0	2	0
- Helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistus	657	383	58	501	35	64	3
- Ruoka- ja kahvileipien valmistus	427	205	48	237	15	18	0
- Muiden viljatuotteiden valmistus	45	21	47	21	2	1	0
- Kasvi-, marja- hedelmätuotteiden valmistus	389	176	45	197	25	18	0
- Pakkaamotoiminta vähäistä kauppakunnostusta	228	38	17	38	8	3	0
Yhdistelmätuotteiden valmistus	107	56	52	74	12	7	0
Makeisten valmistus	51	25	49	28	4	0	0
Juomien valmistus	64	20	31	21	1	1	0
Muu valmistus esim. ravintolisät, erityisruokavaliovalmistus, kahvinpaahto	282	90	32	117	19	11	0
Vähäriskinen toiminta elintarvikehuoneistossa	76	7	11	8	0	0	0

Noin puoleen **vilja- ja kasvisalan** elintarvikehuoneistoista tehtiin vuonna 2015 suunnitelman mukainen tarkastuskäynti. Kun kohteessa valmistettiin helposti pilaantuvia leipomotuotteita, tarkastuskäyntejä tehtiin n. 60 % kohteista. Suurin osa tarkastuskäynneistä oli suunnitelman mukaisia, ainoastaan 85 kpl suunnitelman ulkopuolista. Kehotus annettiin 106 kpl tarkastuksen johdosta ja 3 tarkastusta johti hallinnollisiin pakkokeinoihin.

Yhdistelmätuotteiden ja **makeisten** valmistuskohteisiin tehtiin noin puoleen suunnitelman mukainen tarkastus, joista valtaosa oli suunnitelman mukaisia ja 7 kpl yhdistelmätuotteita valmistavalle kohteelle annettiin kehoitus.

Noin kolmasosaan **juomia valmistavista** kohteista tehtiin tarkastus, jotka olivat pääsääntöisesti suunniteltuja ja niistä yhdelle annettiin kehoitus.

Kolmasosaan **muuta valmistusta** harjoittavista kohteista tehtiin tarkastuskäynti, joista valtaosa suunniteltuja, 19 kpl oli suunnittelematonta. Tähän ryhmään kuuluvat mm. ravintolisiä ja erityisruokavaliolaimia valmistavat kohteet. Tässä ryhmässä annettiin suhteellisesti eniten kehoituksia.

Kymmenesosaan **vähäriskisistä** kohteista tehtiin tarkastus, jotka eivät johtaneet seuraamuksiin (Taulukko 16).

Taulukko 17. Elintarvikkeiden valmistuksen tarkastusten arvioinnit vuonna 2015

Elintarvikehuoneisto	Tarkastuskäynnejä	Arviointi			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskohtainen arviointi %			
	kpl	A	B	C	D
Vilja ja kasvisala	928	35,8	49,8	13,3	1,1
- Myllytoiminta	25	62,5	29,4	4,2	4,2
- Helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistus	452	27,5	54,8	16,4	1,3
- Ruoka- ja kahvileipien valmistus	218	36,2	50	12,8	0,9
- Muiden viljatuotteiden valmistus	19	68,4	26,3	5,3	0,0
- Kasvi-, marja- hedelmätuotteiden valmistus	179	44,4	46,1	9,0	0,6
- Pakkaamotoiminta vähäistä kauppakunnostusta	35	60,0	31,4	8,6	0,0
Yhdistelmätuotteiden valmistus	64	41,9	51,6	4,8	1,6
Makeisten valmistus	24	54,2	45,8	0,0	0,0
Juomien valmistus	21	47,5	45,0	6,4	1,1
Muu valmistus*	95	45,3	44,2	9,5	1,1

*esim. ravintoliset, erityisruokavaliolaimet, kahvinpaahdo

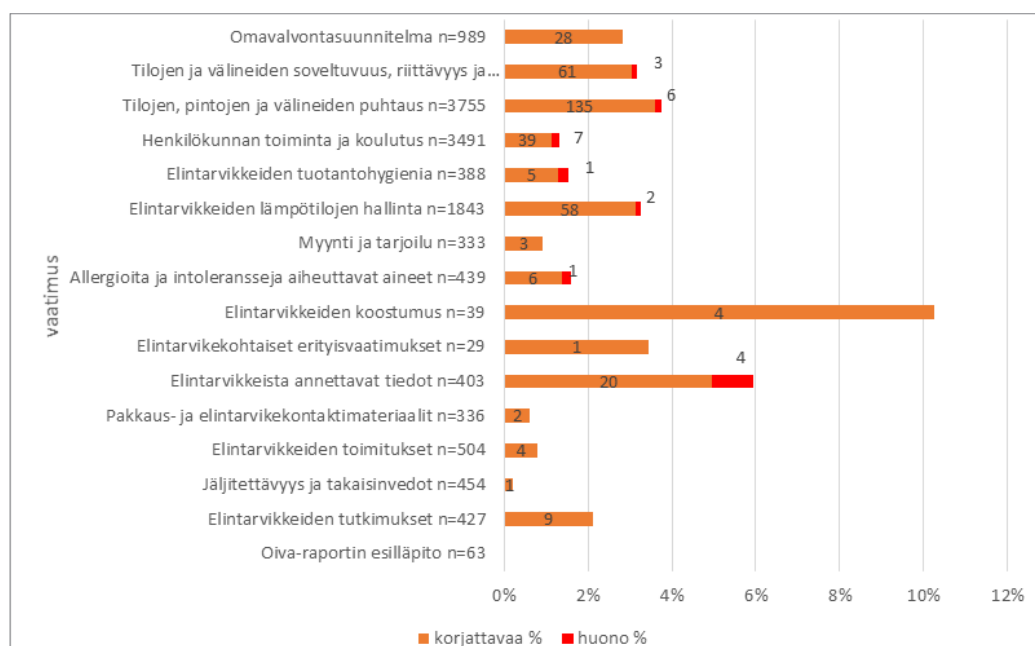
Vilja- kasvisalan kohteiden Oiva-arvioinnissa tarkastuksen yleisarvosanan oivallinen tai hyvä (A tai B) sai lähes 86 % kohteista, ja arvosanan korjattavaa tai huono (C tai D) sai 14,4 %. Yhdistelmätuotteiden valmistuskohteissa yleisarvosanan oivallinen tai hyvä arvosanan sai yhteensä 93,5 %, ja korjattavaa ja huono arvosanan 6,4 %. Makeisten valmistuksessa ei annettu yhtään korjattavaa tai huono yleisarvosanaa. Muussa valmistuksessa yleisarvosanan korjattavaa tai huono sai 10,6 %.

Taulukko 18. Valvontasuunnitelman mukaisilla ja niistä seuranneilla elintarvikkeiden valmistuksen uusintatarkastuksilla annettujen vaatimuskohtaisten arvioiden jakaumat vuonna 2015

Elintarvikehuoneisto	Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset					Uusintatarkastukset					
	Tarkastuskäyntejä	Elintarvikehuoneistolle asetetuista vaatimuksista annettujen arvioiden jakaumat %				Uusintatarkastuskäyntien tarve*	Uusintatarkastuskäyntien toteutuma	Elintarvikehuoneistolle asetetuista vaatimuksista annettujen arvioiden jakaumat %			
		kpl	A	B	C			D	kpl	kpl	A
Vilja ja kasvisala	866	84,0	13,4	2,4	0,2	145	75	62,4	29,1	7,3	1,0
Yhdistelmätuotteiden valmistus	60	83,7	15,3	0,9	0,1	4	5	67,7	32,4	0,0	0,0
Makeisten valmistus	24	90,6	9,4	0	0	0	0				
Juomien valmistus	21	93,9	5,8	0,3	0	1	0				
Muu valmistus*	93	90,7	8,1	1,2	0,1	16	9	76,9	23,1	0,0	0,0

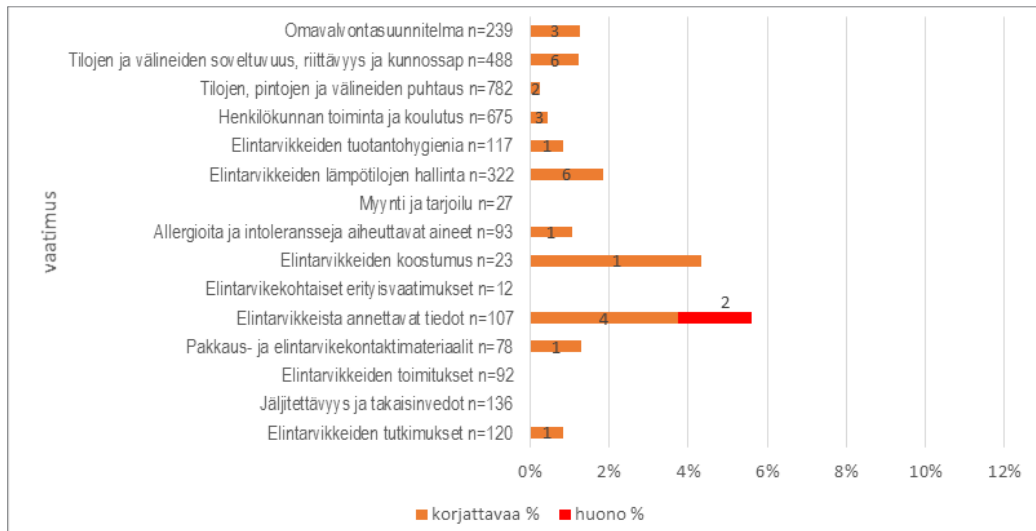
* esim. ravintolisä, erityisruokavaliovalmisteet, kahvinpaahto

Vilja- ja kasvisalalla uusintatarkastuskäyntien tarve oli 145 kohteeseen, joista toteutui puolet. On mahdollista, että suunniteltu tarkastus on toteutunut vasta loppuvuodesta, jonka vuoksi uusintatarkastus toteutuu vasta seuraavana vuonna. Näillä käynneillä Oiva-yleisarvosanan oivallinen tai hyvä sai 91,5 % kohteista ja edelleen korjattavaa tai huono 8,3 % kohteista. Yhdistelmätuotteiden osalta tehtiin 5 uusintatarkastusta, yksi enemmän kuin tarve. Näistä kaikki kohteet saivat oivallinen tai hyvä yleisarvosanan. Makeisten valmistuksessa ei tullut esiin uusintatarkastustarvetta, juomien osalta yksi. Muun valmistuksen kohteissa uusintatarkastus tehtiin 9 kohteeseen, tarve oli 16. Uusintatarkastuksella kaikki kohteet saivat oivallinen tai hyvä yleisarvosanan (Taulukko 18).



Kuva 13. Vilja- ja kasvisalan toiminnalle asetetuista annettujen korjattavaa (C) ja huono (D) arvostukset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Vilja- ja kasvisalalla epäkohtia havaittiin suhteellisesti eniten elintarvikkeiden koostumuksessa ja elintarvikkeissa annettavissa tiedoissa. Koostumukseen liittyvät puutokset koskivat lisäaineita ja elintarvikkeista annettavat tiedot puutoksiin yleisissä elintarviketiedoissa. Huonot arvosanat johtuivat siitä, että pakkausmerkinnöistä annettuja aikaisempia korjauskehotuksia ei ollut noudatettu tai oli käytetty lääkkeellisiä väitteitä. Absoluuttisesti eniten ongelmia on ollut tilojen, pintojen ja välineiden puhtaudessa sekä riittävydessä ja henkilökunnan toiminnassa ja koulutuksessa (Kuva 13).

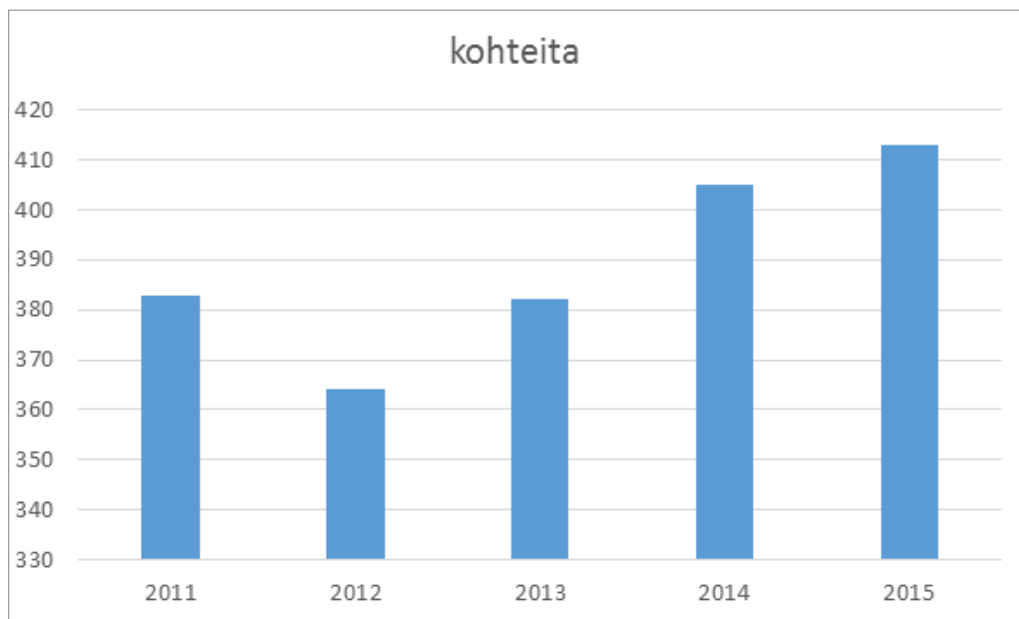


Kuva 14. Yhdistelmätuotteiden, makeisten, juomien ja muulle valmistukselle, esim. ravintolisät, erityisruokavaliomisteet, kahvinpaahto asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa (C) ja huono (D) arvosanat (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Yhdistelmätuotteiden, makeisten, juomien ja muun valmistuksen puutokset liittyivät suhteellisesti eniten elintarvikkeesta annettaviin tietoihin, elintarvikkeiden koostumukseen ja elintarvikkeiden lämpötilojen hallintaan. Elintarvikkeista annettaviin tietoihin liittyvät ongelmat koskivat lisäaineita tai allergeenien ilmoittamista, josta annettiin myös huono arvosana. Elintarvikkeiden lämpötiloja koskevat epäkohdat koskivat säilytyslämpötiloja ja jäähdyttämistä. Absoluuttisesti eniten ongelmia oli elintarvikkeissa annettavissa tiedoissa, elintarvikkeiden lämpötilojen hallinnassa sekä tilojen ja välineiden soveltuvuudessa, riittävydessä ja kunnossapidossa (Kuva 14).

5.6 Alkoholijuomat

Kuvassa 15 on esitetty alkoholijuomien valmistuksen ja tukkumyynnin kohteiden määrät vuosina 2011–2015.



Kuva 15. Alkoholijuomien valmistuksen ja tukkumyynnin kohteet vuosina 2011–2015

Taulukossa 19 on esitetty alkoholijuomien valmistuksen ja tukkumyynnin valvontakohteiden määrät ja tehdyt tarkastukset sekä seuraamukset.

Taulukko 19. Alkoholijuomien valmistuksen ja tukkumyynnin kohteet, tarkastuskäynnit ja seuraamukset vuonna 2015

	Kohteet			Tarkastuskäynnit		Seuraamukset	
	Yhteensä	Tarkastettuja kohteita		Suunnitelman mukaiset ml. uusinta tarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Tarkastukset, joissa annettu kehoitus	Tarkastukset, joissa käytetty pakkokeinoja
		kpl	kpl	%	kpl	kpl	kpl
Alkoholijuomien valmistus ja tukkumyynti	413	74	18	69	25	28	11

Alkoholijuomien valmistuksen ja tukkumyynnin tarkastuksissa painotettiin erityisesti alkoholijuomien valmistuksen valvontaa, joihin kohdistettiin 54 % tarkastuksista. Alkoholijuomien valmistuksen tarkastuksessa todetut epäkohdat liittyivät pääsääntöisesti omavalvontasuunnitelmaan sekä tuotteiden osalta virheellisiin pakkausmerkintöihin sekä alkoholipitoisuuden poikkeamiin. Tukkumyyjillä taas yleisin poikkeama oli elintarvikelainsäädännön mukaiset pakolliset pakkausmerkinnät, etenkin osoitteen ilmoittaminen pakkausmerkinnöissä. Epäkohtia havaittiin myös yliherkkyyserkinnöissä sekä niiden ilmoittamisessa suomeksi ja ruotsiksi. Suurin osa tarkastuksilla havaituista poikkeamista liittyi alkoholilain noudattamiseen koskien viranomaisraportointia.

Tuotevalvonnassa havaitut epäkohdat pakkausmerkintöjen lisäksi olivat poikkeamia alkoholipitoisuuden ilmoittamisessa (alkoholipitoisuus ylitti merkinnöissä ilmoitetun tai alkoholilaisa säädetyn 4,7 tilavuusprosentin rajan).

5.7 Kontaktimateriaalit

Kunnalliset valvontaviranomaiset ovat sisällyttäneet elintarvikekontaktimateriaalialan toimintojen (esim. materiaalien ja tarvikkeiden valmistus, jalostus, markkinointi, tuonti, vienti) tarkastuksia vuosittaisiin suunnitelmiinsa taulukon 20 osoittamalla laajuudella. Taulukosta 20 käy esille myös toteutuneiden tarkastusten määrä vuosittain.

Taulukko 20. Valvontaviranomaisten suunnittelemat ja toteutuneet kontaktimateriaalialan tarkastukset vuosina 2012–2015 (kpl)

	2012	2013	2014	2015
Valvontasuunnitelmaan sis. tarkastukset	14	28	59	48
Toteutuneet tarkastukset	31	34	79	52

Taulukosta 20 ilmenee, että vuodelle 2015 oli suunniteltu 48 tarkastusta ja niitä toteutui 52. Positiivisena piirteenä voi panna merkille, että vuosittain tarkastuksia on toteutettu enemmän kuin suunniteltu. Toteutuneiden tarkastusten suunniteltua suurempi määrä v. 2014 johtui osittain myös silloin toteutetusta valtakunnallisesta valvontaprojektista, johon osallistumista kaikki eivät liene ennakkoon kirjanneet vuosisuunnitelmaan.

Eri kontaktimateriaalialan kohteisiin ja toimintoihin kohdistetut tarkastukset vuonna 2015, niiden tulokset sekä seuraamusten määrät käyvät esille taulukoista 21 ja 22.

Taulukko 21. Elintarvikekontaktimateriaalialan kohteisiin kohdistetut tarkastukset vuonna 2015

Valvottavia kohteita	Tarkastettuja kohteita		Valvottavia toimintoja	Tarkastettuja toimintoja		Tarkastuksia	Tarkastuskohtainen arviointi %				Tarkastukset, joissa annettu kehoitus	Kohteita, joissa käytetty pakkokeinoja
	kpl	%		kpl	%		A	B	C	D		
365	51	14	752	44	6	52	78	17	3	2	5	0

Neljäntoista prosenttiin (14 %) elintarvikekontaktimateriaalialan kohteista tehtiin tarkastus vuoden 2015 aikana. Valvottavasti toiminnoista tarkastettiin 14 %. Suurimmassa osassa tarkastetuista toiminnoista (95 %) lainsäädännön vaatimukset täyttyivät (A) tai niissä oli vain pieniä epäkohtia (B), mitä voidaan pitää erittäin hyvänä tuloksena. Viidessä prosentissa (5 %) tarkastetuista toiminnoista ilmeni elintarviketurvallisuuksia heikentäviä (C) tai vaarantavia (D) epäkohtia. Tarkastuksista noin 10 % johti korjauskehoituksiin. Pakkokeinoja ei kontaktimateriaalialan kohteissa käytetty (Taulukko 22).

Taulukko 22. Elintarvikekontaktimateriaalialan toimintoihin kohdistetut tarkastukset vuonna 2015

Elintarvikekontakti- materiaalialan toiminnot	Toimintatyyppin mukaisia toimintoja	Tarkastettuja toimintoja	Tarkastus- kohtainen arviointi %				Tarkastukset, joissa annettu kehotus	Kohteita, joissa käytetty pakkokeinoja
			A	B	C	D		
	kpl	kpl					kpl	kpl
Aktiivisen ja älykkäät materiaalit ja pakkaukset	5							
Liimat	10	2	100	0	0	0		
Keramiikka	91	3	81	13	6	0	1	0
Korkki	9							
Kumi	26							
Lasi	35							
Ioninvaihtohartsit	1							
Metallit ja metalliseokset	87	6	17	17	0	4	2	0
Paperi ja kartonki	156	21	76	22	3	0	1	0
Muovit	179	16	79	18	3	0	1	0
Painovärit	15							
Regeneroitu selluloosa	9							
Silikonit	28							
Tekstiilit	26							
Lakat ja pinnoitteet	10							
Vahat	4							
Puu	28							
Muu	33	4	88	12	0	0		
Yhteensä	752	52	78	17	3	2	5	0

Taulukon 22 tulokset edellä olivat yhteenveto koko elintarvikekontaktimateriaalialasta. Taulukosta 22 ilmenee yksittäisiin toimintoihin kohdistuneet tarkastukset. Vuonna 2015 tarkastettiin eniten paperiin ja kartonkiin sekä muoviin liittyviä toimintoja. Muita vuonna 2015 tarkastettuja toimintoja olivat liimat, keramiikka, metallit ja metalliseokset sekä ryhmä muut toimintatyyppit.

Elintarvikekontaktimateriaalialan toimintojen vaatimustenmukaisuutta valvotaan pääasiassa tarkastamalla kelpoisuutta osoittavia todistuksia ja niiden tausta-asiakirjoja. Vaatimustenmukaisuuden näyttö pohjautuu toimijan saamiin raaka-aineiden koostumustietoihin, tämän teettämiin tutkimuksiin sekä saamiinsa ja itse laatimiinsa asiakirjoihin. Yleisimpiä ongelmia ovat puutteet sekä asiakirjoissa (riittämättömät, virheelliset tiedot), tutkimuksissa että jäljittävyydessä.

5.8 Elintarvikkeiden kuljetus

Taulukossa 23 on esitetty elintarvikkeiden kuljetuksen valvontakohteet, tarkastukset ja seuraamukset.

Taulukko 23. Elintarvikkeiden kuljetuksen valvontakohteet, tarkastukset ja seuraamukset

Kuljetus	Kohteet			Tarkastuskäynnit		Seuraamukset	
	Yhteensä	Tarkastettuja kohteita		Suunnitelman mukaiset ml. uusinta tarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Tarkastukset, joissa annettu kehoitus	Tarkastukset, joissa käytetty pakkokeinoja
		kpl	kpl	%	kpl	kpl	kpl
Elintarvikkeiden kuljetukset yhteensä*	1 438	169	11,7	216	23	3	0
Kuljetus	744	73	9,8	104	8	0	0
Pakastekuljetus	124	13	10,4	23	19	1	0
Kuljetus jäähdytettynä	450	71	15,8	75	13	2	0
Kuljetus lämpimänä	120	12	10,0	15	1	0	0
Alkoholijuomien jakelu ja kuljetus	297	11	3,7	11			6**

* pl alkoholijuomien jakelu ja kuljetus ** kohteita

Taulukosta 23 ilmenee, että elintarvikkeiden kuljetusten valvonnan kattavuus on matala. Tarkastusten vähyyden johtuu osittain siitä, että kuljetuskaluston tavoitettavuus on vaikeaa. Valvonta on rekisteröintikunnan vastuulla. Kuntien välinen yhteistyö kuljetusten valvonnassa on vielä kehitteillä. Myös laskutus käytännöt ovat haasteellisia. Kuljetusten valvonnassa omavalvonta toimii hyvin ja vastaanottava taho asettaa korkeita vaatimuksia kuljetuksen lämpötiloilta. Muun muassa näistä syistä kuljetusten viranomaisvalvontaa ei ole priorisoitu.

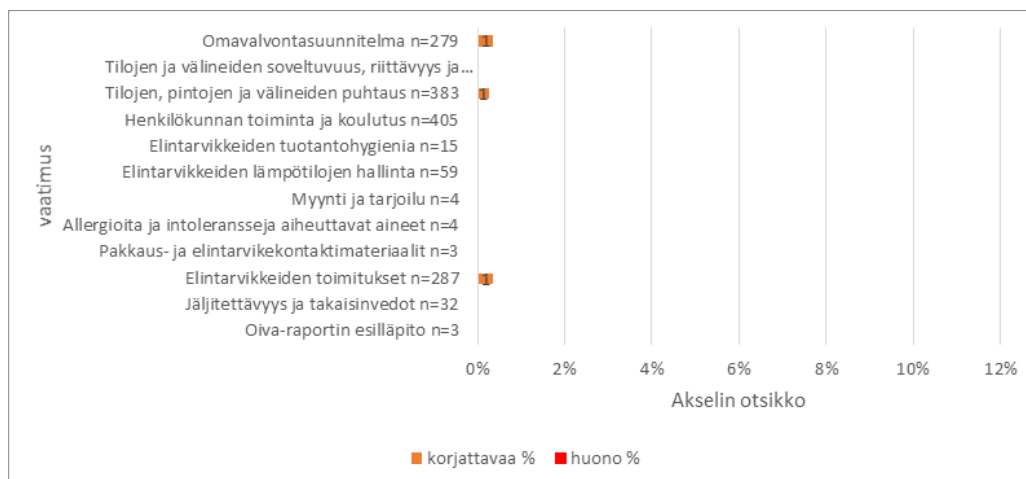
Alkoholijuomien jakelun ja kuljetuksen tarkastuksissa todettiin puutteita kuudessa kohteessa: Puutteet koskivat pääosin HACCP:n ja hygienian hallintaa (5 kohdetta). Lisäksi todettiin puutteita pakkausmerkinnöissä yhdessä kohteessa (Taulukko 23).

Taulukkoon 24 on koottu elintarvikkeiden kuljetuksien tarkastuskohtaiset arvioinnit.

Taulukko 24. Elintarvikkeiden kuljetuksen tarkastuskohtaiset arvioinnit

Kuljetus	Tarkastuskäynnejä	Arviointi			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskotainen arviointi %			
	kpl	A	B	C	D
Elintarvikkeiden kuljetukset	170	71,1	26,7	2,2	0
Kuljetus	74	78,1	21,9	0	0
Pakastekuljetus	13	69,2	30,8	0	0
Kuljetus jäähdytettynä	71	70	27,1	2,9	0
Kuljetus lämpimänä	12	75	25		

Yhdelle pakastekuljetukselle oli annettu kehoitus ilman korjattavaa arviota (Taulukko 24 ja kuva 16).



Kuva 16. Elintarvikkeiden kuljetukselle asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa (C) ja huono (D) arvosanat (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Kunnissa tehtiin 44 helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisen kuljetuksen kaluston tarkastusta, joista kansainvälisiä kuljetuksia oli 12, kotimaan kuljetuksia 27 ja 5 odotti kuljetusta. Yhteensä 30 kuljetuksessa ei todettu puutteita. Muissa kuljetuksissa todettiin ATP todistuksen puuttuminen (4 tarkastusta), ATP todistuksen ja kuljetusvälineen tiedoissa eroja (4 tarkastusta), ATP luokitus ja merkinnät vanhentuneita (3 tarkastusta), vaurioita kuljetusvälineen pinnoissa (1 tarkastus) ja omaavontasuunnitelma puuttuu (3 tarkastusta).

Tulli tarkasti 720 kuljetusta, joista 34:ssä todettiin puutteita. Puutteista yleisimpiä olivat ATP todistuksen puuttuminen, ja vanhentuneet ATP merkinnät. Virheitä oli myös ATP todistuksen, ja kuljetusvälineen merkintöjen välillä. Lämpötilan rekisteröintilaitteissa oli myös puutteita.

5.9 Elintarvikkeiden tukkumyynti ja varastointi

Taulukossa 25 on esitetty tukkumyynnin, varastoinnin ja pakastuksen tarkastukset ja seuraamukset.

Taulukko 25. Tukumyynnin ja varastoinnin valvontakohteet, tarkastukset ja seuraamukset vuonna 2015

Elintarvikehuoneisto	Kohteet			Tarkastuskäynnit		Seuraamukset	
	Yhteensä	Tarkastettuja kohteita		Suunnitelman mukaiset ml. uusinta tarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Tarkastukset, joissa annettu kehoitus	Tarkastukset, joissa käytetty pakkokeinoja
		kpl	kpl				
Elintarvikkeiden tukkumyynti	531	149	28	152	35	12	2
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen	650	202	31	236	54	15	0
- Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi	199	84	42	118	33	7	0
- Muiden elintarvikkeiden varastointi	424	110	26	109	18	8	0
- Elintarvikkeiden pakastaminen	13	4	31	5	3	0	0
- Elintarvikkeiden pakkaaminen	14	4	29	4	0	0	0

Tukkumyynnin kohteiden määrä oli 531, joista 28 % tarkastettiin. Varastointia ja pakastamista harjoittavia valvontakohteita oli 650, joista kolmasosa tarkastettiin. Tarkastuksista noin viidesosa oli valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia.

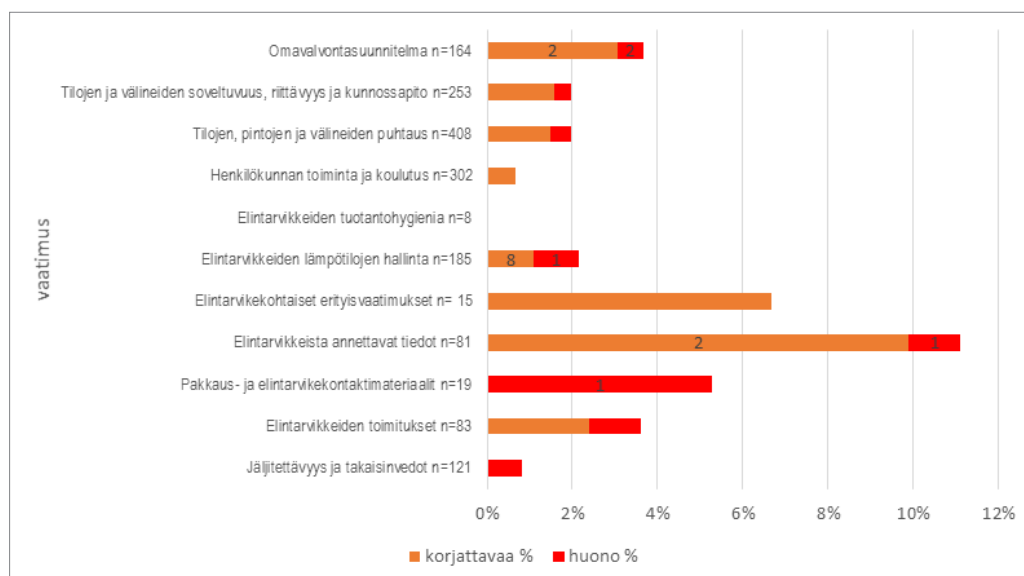
Suunnitelman mukaisia tarkastuksia kohdistettiin tukkumyyntiin yhteensä 152, joista Oiva-tarkastuksia oli 123 (81 %) (Taulukko 26). Varastointia ja pakastamista harjoittavien kohteiden osalta suunnitelman mukaisia tarkastuksia tehtiin yhteensä 236, joista Oiva-tarkastuksia oli 172 (73 %).

Taulukko 26. Elintarvikkeiden tukkumyynnin ja varastoinnin tarkastuskohtaiset arvioinnit

Kuljetus	Tarkastuskäyntejä	Arviointi			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskotainen arviointi %			
	kpl	A	B	C	D
Elintarvikkeiden tukkumyynti	123	58,3	30,3	9,8	1,5
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen yhteensä	172	48,9	44,1	6,9	0
- Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi	68	41	52,6	6,4	
- Muiden elintarvikkeiden varastointi	98	56,3	35,9	7,8	0
- Elintarvikkeiden pakastaminen	3		100		
- Elintarvikkeiden pakkaaminen	3	66,7	33,3		

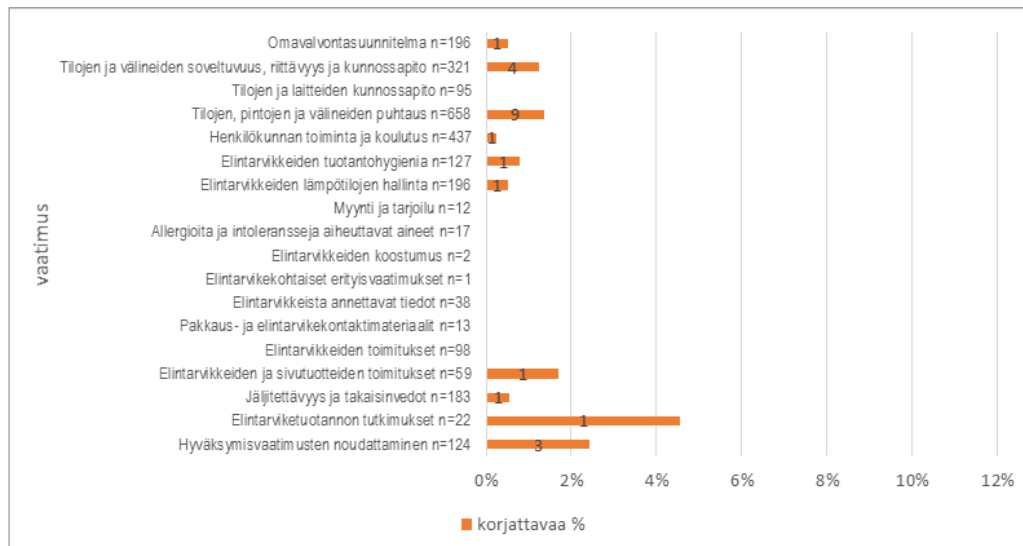
Tukkumyyntikohteista tarkastuskohtaisen Oiva-arvosanan oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 89 % ja arvosanan korjattavaa tai huono (C tai D) 11 % (Taulukko 26).

Elintarvikkeiden varastointia ja pakastamista harjoittavista kohteista tarkastuskohtaisen Oiva-arvosanan oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 93 % ja arvosanan korjattavaa tai huono (C tai D) 7 %.



Kuva 17. Elintarvikkeiden tukkumyynnille asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa (C) ja huono (D) arvosanat (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Elintarvikkeiden tukkumyynnissä epäkohtia (korjattavaa (C) tai huono (D) arvosana) havaittiin suhteellisesti eniten elintarvikkeista annettavissa tiedoissa (C- ja D-arvosanojen osuus 11 %), ja elintarvikekohtaisissa erityisvaatimuksissa (C-arvosanojen osuus lähes 7 %, kuva 17). Eniten huonoja arvosanoja annettiin pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaaleista (D-arvosanojen osuus 5 %).



Kuva 18. Elintarvikkeiden varastoinnille asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa (C) ja huono (D) arvostamat (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Elintarvikkeiden varastoinnissa epäkohtia (korjattavaa tai huono) havaittiin suhteellisesti eniten elintarviketuotannon tutkimuksissa (C-arvosanojen osuus vajaa 5 %, kuva 18).

5.10 Elintarvikkeiden vähittäismyynti

Taulukossa 27 näkyy elintarvikkeiden vähittäismyyntiä harjoittavien valvontakohteiden määrät vuonna 2015.

Taulukko 27. Elintarvikkeiden vähittäismyynnin valvontakohteet, tarkastukset ja seuraamukset, kaikki tarkastukset vuonna 2015

Elintarvikehuoneisto	Kohteet			Tarkastuskäynnit		Seuraamukset	
	Yhteensä	Tarkastettuja kohteita		Suunnitelman mukaiset ml. uusinta tarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Tarkastukset, joissa annettu kehoitus	Tarkastukset, joissa käytetty pakkokeinoja
		kpl	kpl	%	kpl	kpl	kpl
Elintarvikkeiden vähittäismyynti	10 024	4 168	42	4 759	585	513	10
Ulkomyyntialue	463	68	15	87	38	2	0

Vähittäismyynnin kohteiden määrä oli 10 024, joista 42 % tarkastettiin. Ulkomyyntiä harjoittavia valvontakohteita oli 463, joista 15 % tarkastettiin. Vähittäismyynnin tarkastuksista kymmenesosa ja ulkomyynnin tarkastuksista kolmasosa oli valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia.

Suunnitelman mukaisia tarkastuksia kohdistettiin vähittäismyyntiin yhteensä 4 759, joista Oiva-tarkastuksia oli 4 460 (94 %) (Taulukko 28). Ulkomyyntiä harjoittavien kohteiden osalta suunnitelman mukaisia tarkastuksia tehtiin yhteensä 87, joista kaikki olivat Oiva-tarkastuksia.

Taulukko 28. Elintarvikkeiden vähittäismyynnin tarkastuskohtaiset arvioinnit, Oiva tarkastukset

Elintarvikehuoneisto	Tarkastuskäyntejä	Arviointi			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskotainen arviointi %			
	kpl	A	B	C	D
Elintarvikkeiden vähittäismyynti	4 460	46,6	41,7	10,9	0,9
Ulkomyyntialue	87	58,3	25,0	16,7	0,0

Vähittäismyyntikohteista tarkastuskohtaisen Oiva-arvosanan oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 88 % ja arvosanan korjattavaa tai huono (C tai D) 12 % (Taulukko 28).

Elintarvikkeiden ulkomyyntiä harjoittavista kohteista tarkastuskohtaisen Oiva-arvosanan oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 83 % ja arvosanan korjattavaa tai huono (C tai D) 17 %.

Taulukko 29. Valvontasuunnitelman mukaisilla ja niistä seuranneilla elintarvikkeiden vähittäismyynnin ja tarjotun uusintatarkastuksilla annettujen vaatimuskohtaisten (asiakokonaisuuksittain) arvioiden jakaumat vuonna 2015

Elintarvikehuoneisto	Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset					Uusintatarkastukset					
	Tarkastuskäyntejä	Elintarvikehuoneistolle asetetuista vaatimuksista (asiakokonaisuuksista) annettujen arvioiden jakaumat %				Uusintatarkastuskäyntien tarve*	Uusintatarkastuskäyntien toteutuma	Elintarvikehuoneistolle asetetuista vaatimuksista (asiakokonaisuuksista) annettujen arvioiden jakaumat %			
		kpl	A	B	C			D	kpl	kpl	A
Vähittäismyynti	4 106	89,1	9,0	1,7	0,6	560	394	79,1	15,6	4,3	1,0
Tarjoilu	16 645	86,8	11,0	2,1	0,1	2 384	1 804	77,0	18,0	4,3	0,7

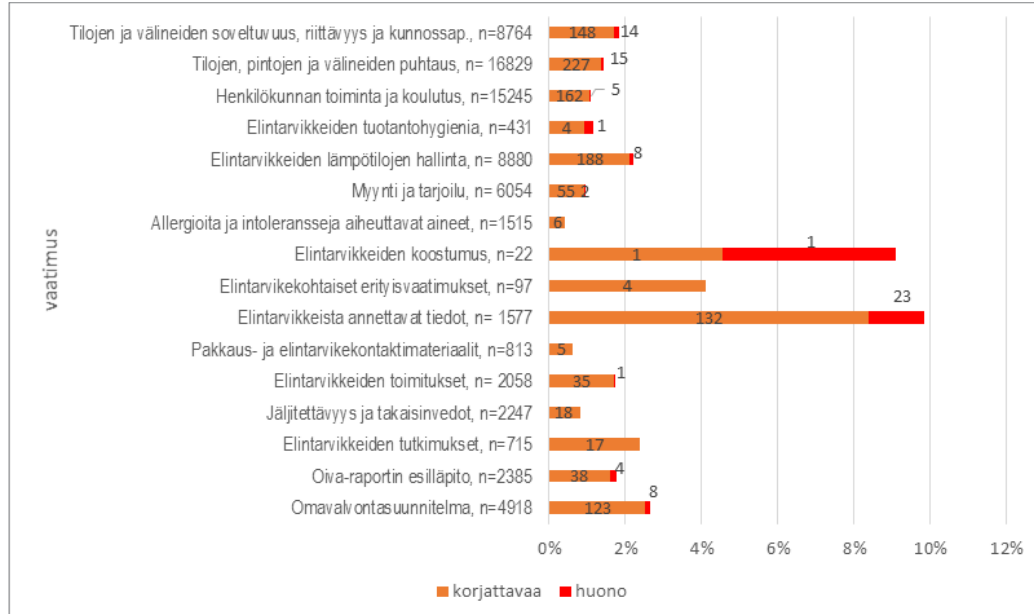
Vähittäismyynnin kohteisiin tehtiin 4 106 valvontasuunnitelman mukaista tarkastusta. Uusintatarkastuskäynneistä toteutui 394 kpl (70 %), vaikka tarve oli 560. On mahdollista, että osa uusintatarkastuksista oli yhdistettynä seuraaviin suunnitelmallisiin tarkastuksiin ja osa siirretty seuraavalle vuodelle. Uusintatarkastuksilla korjattavaa- ja huono -arvosanoista 95 % nousi arvosanaksi oivallinen tai hyvä. Edelleen 5 % kohteista sai arvosanan korjattavaa tai huono (Taulukko 29).

Luomuelintarvikkeiden valvonta vähittäiskaupassa

Luomuelintarvikkeiden riittävä valvonta vähittäiskaupassa on asetettu monivuotisen kansallisen valvontasuunnitelman strategiseksi tavoitteeksi. Luomuelintarvikkeiden markkinavalvonnan tehostamiseksi jatkettiin erityisesti elintarvikevalvojille ja vähittäismyyntipaikoille annettavan ohjeistuksen kehittämistä sekä valvontatietojen keruuta.

Kuntien elintarvikevalvojat suorittivat uuden OIVA-ohjeistuksen pohjalta yhteensä 43 markkinavalvonnan tarkastusta, joissa valvottiin luomutuotteiden myyntiä. Yhteensä tarkastettiin 26 vähittäismyymälää ja 12 tarjoilupaikkaa sekä viiden elintarvikevalmistajan tiloja. Tarkastetuissa valvontakohteissa ei havaittu merkittäviä poikkeamia.

Mikkelin ammattikorkeakoulu aloitti kolmevuotisen hankkeen ”Viesti luomusta oikein”, jolla viedään tietoa luomuviestinnästä ja sen markkinavalvonnasta eri puolille Suomea. Hankkeessa tuotetaan lisäksi erilaista materiaalia sekä kouluttajille että muille kohderyhmille. Hankkeen odotetaan lisäävän sekä yritysten osaamista että luomuelintarvikkeiden markkinavalvonnan tarkastuksia.



Kuva 19. Vähittäismyynnille asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono arvosanat (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Elintarvikkeiden vähittäismyynnissä epäkohtia (arvosanat korjattavaa tai huono) havaittiin suhteellisesti eniten elintarvikkeista annettavissa tiedoissa (korjattavaa- tai huono -arvosanojen osuus oli lähes 10 %) ja elintarvikkeiden koostumuksessa (korjattavaa- tai huono -arvosanojen osuus oli 9 %) (Kuva 19). Eniten huonoja arvosanoja annettiin elintarvikkeiden koostumuksesta (arvosanojen huono osuus oli noin 5 %).

Taulukossa 30 on esitetty elintarvikkeiden vähäriskisen toiminnan valvontakohteet, tarkastukset ja seuraamukset vuodelta 2015.

Taulukko 30. Elintarvikkeiden vähäriskisen toiminnan valvontakohteet, tarkastukset ja seuraamukset vuonna 2015

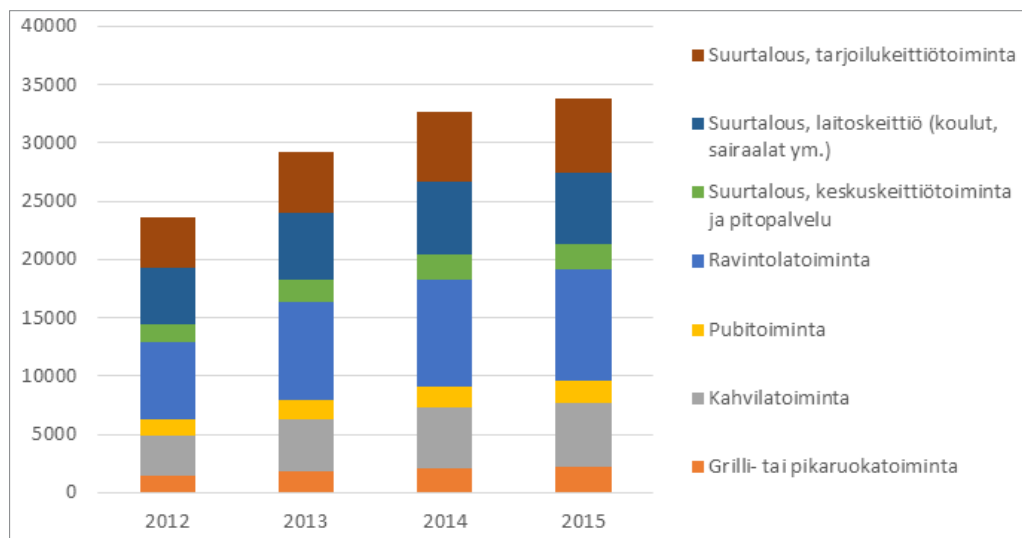
Vähäriskinen toiminta	Kohteet			Tarkastuskäynnit		Seuraamukset	
	Yhteensä	Tarkastettuja kohteita		Suunnitelman mukaiset ml. uusinta tarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Tarkastukset, joissa annettu kehoitus	Tarkastukset, joissa käytetty pakkokeinoja
		kpl	kpl				
	76	7	9	8	0	0	0
- Nestemäiset maitovalmisteet	2	0		0			
- Juusto	2			3	0		
- Voi ja ravintorasvat	-						
- Jäätelö	0						
- Jauheet	2			1	0		
- Muu valmistus	4	0		0			
- Lihan käsittely	66	4	6	4	0		

Taulukko 31. Elintarvikkeiden vähäriskisen toiminnan tarkastuskohtaiset arvioinnit

Vähäriskinen toiminta	Tarkastuskäyntejä	Arviointi			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskotainen arviointi %			
	kpl	A	B	C	D
	7	14,3	85,7		
- Nestemäiset maitovalmisteet					
- Juusto	2		100		
- Voi ja ravintorasvat					
- Jäätelö					
- Jauheet	1		100		
- Muu valmistus					
Lihan käsittely	4	25	75		

5.11 Elintarvikkeiden tarjoilu

Elintarvikkeiden tarjoilua valvovat kunnan elintarvikevalvontaviranomaiset ja puolustusvoimat. Elintarvikevalvontaviranomaiset valvovat ravintoloita, grilli- ja pikaruokapaikkoja, kahviloita, pubeja ja suurtalouksia, joihin kuuluvat laitoskeittiöt, keskuskeittiöt ja tarjoilukeittiöt. Puolustusvoimat valvovat omaa toimintaansa, suurtalous- ja kenttämuonitusta.



Kuva 20. Kunnan valvonnassa olevien elintarvikkeiden tarjoilupaikkojen määrät vuosina 2012–2015

Tarjoilupaikkoja oli vuonna 2015 yhteensä 33 794 kpl (Taulukko 32). Tarjoilupaikkojen lukumäärät ovat nousseet vuodesta 2012 vuoteen 2015, mutta nousu johtuu osittain siitä, että kohteiden kirjaaminen keskitettyyn järjestelmään on kesken.

Taulukossa 32 on esitetty tarjoilupaikkojen määrät, tarkastuskäynnit ja seuraamukset vuonna 2015.

Taulukko 32. Elintarvikkeiden tarjoilun valvontakohteet, tarkastukset ja seuraamukset vuonna 2015

Kunnan toteuttama valvonta	Kohteet			Tarkastuskäynnit		Seuraamukset	
	Yhteensä	Tarkastettuja kohteita		Suunnitelman mukaiset ml. uusinta tarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Tarkastukset, joissa annettu kehoitus	Tarkastukset, joissa käytetty pakkokeinoja
		kpl	kpl	%	kpl	kpl	kpl
Elintarvikkeiden tarjoilu yhteensä	33 794	16 392	49	19 204	1 274	2 195	47
Ravintolatoiminta	9 506	5 593	59	7 180	562	1 312	34
Grilli- ja pikaruoka-toiminta	2 250	1 174	52	1 348	140	176	8
Kahvilatoiminta	5 470	2 344	43	2 576	209		
Pubitoiminta	1 864	418	22	412	34	28	0
Suurtalous							
- Laitoskeittiö	6 120			3 304	148	186	2
- Keskuskeittiö	2 224	1 446	65	1 957	84	105	0
- Tarjoilukeittiö	6 360	2 366	37	2 427	97	118	0
Puolustusvoimien toteuttama valvonta							
Suurtalous ja kenttämuonitus		90		125			24*

* kohteiden määrä

Tarjoilupaikat on luokiteltu niiden toiminnan mukaan viiteen eri luokkaan. Eniten niistä on suurtalouksia (44 %) ja sitten ravintoloita (29 %). Vähiten on pubitoimintaa (6 %) (Kuva 20 ja taulukko 32).

Kunnan elintarvikevalvontaviranomaiset tarkastivat vuonna 2015 noin puolet (49 %) kaikista tarjoilupaikoista (33 794 kpl). Suurin osa (94 %) tehdyistä tarkastuksista oli suunnitelman mukaisia tarkastuksia (ml uusintatarkastukset). Uusintatarkastuskäyntejä tehtiin 1 804, vaikka tarve oli 2 384 tarkastusta. On mahdollista, että osa uusintatarkastuksista on yhdistetty seuraaviin suunnitelmallisiin tarkastuksiin ja osa siirretty seuraavalle vuodelle. Uusintatarkastuksilla korjattavaa- ja huono - arvosanoista 95 % nousi arvosanoiksi Oivallinen tai hyvä. Edelleen 5 % sai arvosanan korjattavaa tai huono (Taulukko 32). Tulos on samansuuntainen vähittäismyyntipaikoissa.

Eviran riskiluokitusohjeen mukaisesti tarjoilupaikoista tarkastettiin suhteessa eniten suurtalouksia ja ravintoloita ja pubeja vähiten. Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset (6 %) liittyvät yleensä mm. kuluttajien tekemiin valituksiin, mm. ruokamyrkytyspäilyihin tai muihin epäilyihin. Tarkastusten tekemät yhteistarkastukset kirjataan toisen tarkastajan osalta myös muihin tarkastuksiin. Tulokset osoittavat, että tarjoilupaikat ovat yleensä hyvin hoidettuja, erityisesti suurtaloudet, koska kehoituksia ja pakkokeinoja annettiin vähän. Kehotukset ja pakkokeinot kohdistuivat pääasiassa ravintolatoimintaan (17 %) (Taulukko 32). Grilli- ja pikaruokatoimintaryhmään kuuluu paljon ketjuun kuuluvia toimijoita, mikä yhdenmukaistaa toimintaa.

Puolustusvoimien elintarvikevalvonta

Puolustusvoimien toteuttamassa valvonnassa havaitut puutteet ja korjauskehotukset liittyivät usein kiinteiden valvontakohteiden osalta tilojen ja laitteiden uusimis- ja/tai saneeraustarpeeseen. Maastoharjoitusten kenttämuonituksessa toimijoiden toiminnassa todettiin puut-

teita omavalvontakirjauksissa, elintarvikkeiden varastointilämpötilojen hallinnassa sekä yleisessä hygieniassa. Myös merivoimien aluksilla oli ongelmia keittiön hygienian ylläpidossa ja elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksien kirjaamisissa (HACCP, osaaminen, yleinen hygienia 28 tarkastuksessa, muita puutteita oli kuudessa tarkastuksessa).

Lähes kaikissa kohteissa havaittiin pieniä puutteita omavalvonnan toteutuksessa. Toimijat eivät myöskään säännöllisesti päivitä omaa ja henkilöstönsä elintarvikehygieenistä osaamistaan, mikä näkyy toiminnan tasossa.

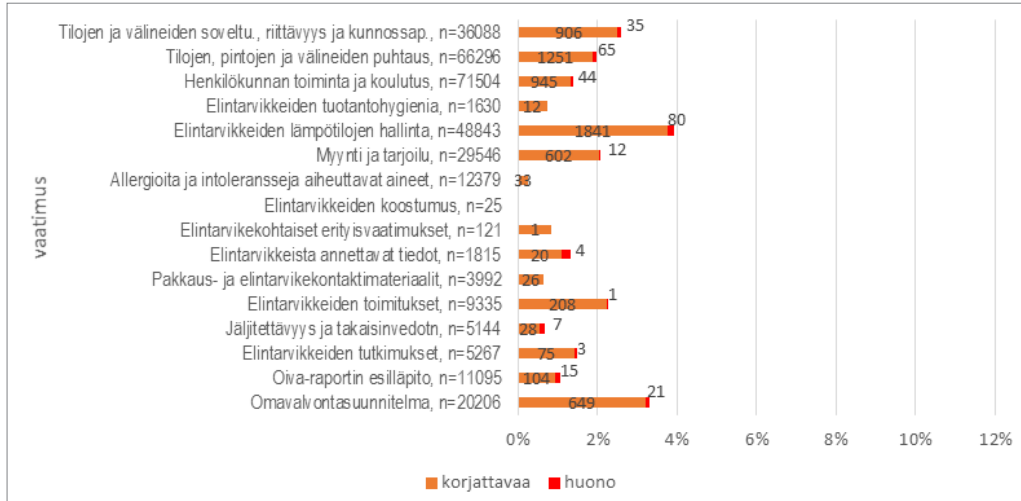
Kenttämuonituksen elintarvikehygieniassa havaittiin puutteita yleisesti. Kouluttajien osaaminen ja asenne näkyvät suoraan muonitusryhmien motivaatiossa ja hygieenisessä työskentelyssä. Kenttämuonituksen sopeutumisessa erilaisiin sääolosuhteisiin, kesällä helteeseen ja talvella pakkaseen, oli ongelmia elintarvikkeiden ja veden varastoinnin osalta, sekä tarjoiltavien ruokien lämpötilojen osalta. Kylmäketjut katkeavat usein kun tuotteet lähtevät elintarvikkeiden jakopaikalta muonituspaikoille. Kenttämuonitus- ja kenttävesikaluston ja materiaalin käsittelyssä ja varastoinnissa on myös joukko-osasto- ja kouluttajakohtaisia eroja hyvistä huonoihin.

Kaikilla merivoimien aluksilla ei ole omaa talousesimiestä tai muuta henkilöä, joka olisi elintarvikealan ammattilainen. Myös puhtaanapidon ohjeistamisessa ja osaamisessa olisi kehitettävää. Leijona Catering Oy:n varuskuntaravintoloissa havaittiin usein pieniä puutteita omavalvonnan toteutuksessa, lähinnä lämpötilakirjauksia oli jäänyt tekemättä tai puhtaustarkkailuun liittyviä näytteitä ei ollut otettu omavalvontasuunnitelman edellyttämää määrää. Peruskorjauksista odottavissa varuskuntaravintoloissa tilojen ahtaus ja epäkäytännöllisyys, kuluneet pinnat ja huonokuntoiset laitteet vaikeuttavat hygieenistä työskentelyä ja ovat usein syynä alentuneeseen Särnä-arvosanaan (Puolustusvoimien oma versio Oiva-järjestelmästä). Leijona Cateringin kohteissa valvonnan yhteydessä tehtävän Särnä-raportin läpikäyminen koko henkilöstölle ei korvaa hyvää, omaa osaamista täydentävää koulutusta, mutta sen tulisi kuitenkin aiheuttaa korjaavia toimenpiteitä havaittujen puutteiden osalta.

Taulukko 33. Elintarvikkeiden tarjoilun toiminnan tarkastuskohtaiset arvioinnit Oiva-tarkastukset

Elintarvikkeiden tarjoilu yhteensä	Tarkastuskäyntejä	Arviointi			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskotainen arviointi %			
	kpl	A	B	C	D
	15 595	42,0	45,6	11,9	0,5
Ravintolatoiminta	5 352	29,5	51,2	18,4	1,0
Grilli- ja pikaruokatoiminta	1 083	35,3	50,0	13,5	1,2
Kahvilatoiminta	2 182	39,7	48,6	11,5	0,2
Pubitoiminta	380	42,8	50,6	6,6	0,0
Suurtalous					
- Laitoskeittiö	2 961	55,5	38,4	5,9	0,2
- Keskuskeittiö	1 405	54,4	38,9	6,6	0,1
- Tarjoilukeittiö	2 232	56,1	38,2	5,7	0,0

Tarjoilupaikoista Oiva-arvosanan oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 88 % ja arvosanan korjattavaa tai huono (C tai D) 12 % (Taulukko 33). Tulos on lähes sama kuin vähittäismyyntipaikoissa. Suurtalouskohteista Oiva-arvosanan oivallinen tai hyvä sai 94 % ja arvosanan korjattavaa ja huono 6 %. Tarjoilupaikoissa huonoja arvosanoja ei juurikaan annettu (0,5 %).



Kuva 21. Tarjoilupaikoille asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono arvosanat (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Tarjoilupaikoissa epäkohtia (korjattavaa- tai huono -arvosana) havaittiin suhteellisesti eniten elintarvikkeiden lämpötilojen hallinnassa (osuus lähes 4 %) ja omaarviointasuunnitelman ylläpidossa (korjattavaa- ja huono -arvosanojen osuus reilut 3 %) (Kuva 21). Myös tilojen ja välineiden soveltuvuudessa, riittävydessä ja kunnossapidossa oli huomautettavaa.

6 Elintarvikkeiden kaupanpito

6.1 Nimisuojatut tuotteet

Kunnat tekivät nimisuojatujen tuotteiden tarkastuksia yhteensä 95 kpl. Näistä myyntiin liittyviä tarkastuksia oli 35 kpl, valmistukseen liittyviä 40 kpl ja tarjoiluun liittyviä 12 kpl. Valmistuksen osalta eniten tarkastuksia tehtiin ryhmässä leipomotuotteet/ruoka- ja kahvileivät, yhteensä 21 tarkastusta. Tähän ryhmään kuuluvat ”karjalanpiirakka” ja ”Kainuun rönttönen”. Tarkastukset tässä ryhmässä kaksinkertaistuivat edellisvuoteen verrattuna.

Sellaisia poikkeamatilanteita, jotka edellyttivät valvontatoimenpiteitä tai annetun ohjeistuksen tarkistamista oli vain yksi. Grana Padano –tuotteen valvojalta Italiasta pyydettiin varmistus sille, että suomalainen tukkutoimija ei saa käyttää juustolastujen pakkausmerkinnöissä mainintaa ”Grana Padano –tyyppinen juusto.”

95 valvotusta kohteesta 91 % on saanut valvojalta arvosanan oivallinen (A), 17 % arvosanan hyvä (B) ja 1 % arvosanan korjattavaa (C). Ohjausta annettiin 16 tapauksessa, kehoitus kahdessa. Useimmissa A- ja B-arvosanan saaneissa kohteissa oli kyse virheellisestä merkinnästä irtomyynissä, jolloin korjaava toimenpide suoritettiin tarkastuksen yhteydessä (esim. fetasalaatti → salaattijuusto ja karjalanpiirakka → rukiinen piirakka). Hyvä (B) arvosanan saaneissa kohteissa epäkohta liittyi joko karjalanpiirakoihin tai fetajuustoon ja kyse oli ravintolan ruokalistasta tai vastaavasta tuotelistasta. Korjattavaa (C) arvostana liittyi sekin karjalanpiirakkanimen väärinkäyttöön, joka oli ollut ilmeisen harhaanjohtavaa.

Epäkohtia todettiin lähinnä vain kahviloiden irtomyynissä.

6.2 Kasvisten kaupan pitämisen vaatimukset

Vuoden 2015 aikana neljällä pakkaamotarkastuksella tarkastettiin yhteensä 25 tuote-erää. Tukkutarkastuksia tehtiin yhteensä 21, ja tarkastettuja hedelmä- ja vihanneseriä kertyi yhteensä 158, keskimäärin 7,5 erää/tarkastus. Vähittäiskaupoissa tehtiin 46 kartoitustarkastusta, joilla katsottiin yhteensä 2 164 hedelmä- ja vihanneseriä, keskimäärin 47 erää/tarkastus.

Määrällisesti tarkastettiin eniten tomaatteja, omenaa, paprikaa, salaatteja, viinirypäleitä ja päärynöitä. Tarkastetuista tuotteista suhteellisesti eniten vaatimustenvastaisia eriä löytyi nektariinilla (38 %), appelsiinilla (18 %) ja sitruunalla (10 %). Tarkastetuista tuote-eristä eniten oli peräisin Suomesta, seuraavaksi Espanjasta, Alankomaista, Italiasta ja Etelä-Afrikasta. Suhteellisesti eniten vaatimustenvastaisia eriä tuli Intiasta (25 %), Egyptistä (22 %), Kreikasta (19 %), Etelä-Afrikasta (19 %) ja Argentiinasta (14 %). Ylivoimaisesti suurin vaatimustenvastaisuuden syy oli merkintävirhe (108 kpl). Seuraavaksi eniten vaatimustenvastaisuutta aiheuttivat pilaantuminen (35 kpl) ja pintaviat (14 kpl).

6.3 Kanamunien kaupan pitämisen vaatimukset

Tuotantotilat

Tuotantotilojen tarkastamisessa kohteiksi tulevat kaikki uudet ulko- ja lattiakanalat ja mahdollisesti ne kanalat, jossa oli tapahtunut edellisen tarkastuksen jälkeen muutoksia. Tarkastuksia suoritettiin vuoden 2015 aikana kuusi kappaletta (Taulukko 34). Suoritetuista tarkastuksista kolme olivat uusien lattiakanaloiden mittauksia, joilla kanalat hyväksytään lattiakanaloiksi ennen niiden käyttöönottoa. Käytössä oleviin lattiakanaloihin tehtiin yksi tarkastus vuonna 2015 toimijan vaihtumisen vuoksi. Uusia ulkokanaloita otettiin vuoden aikana käyttöön kaksi kappaletta. Molemmat näistä kanaloista olivat aiemmin toimineet lattiakanaloina, jotka nyt muutettiin ulkokanaloiksi.

Taulukko 34. Toteutuneet tarkastuskäynnit munantuotantotiloilla

Tarkastuskohde	Tarkastusmäärät kpl			Eviran rekisterissä olevat lattiakanalat yhteensä kpl		
	v. 2013	v. 2014	v. 2015	v. 2013	v. 2014	v. 2015
Lattiakanalat	10	4	4	177	181	183
Ulkokanalat	3	0	2	3	3	5

Taulukko 35. Toteutuneet tarkastuskäynnit munantuotantotiloilla

Tarkastuksen syy	Suoritetut tarkastukset kpl		
	v. 2013	v. 2014	v. 2015
Uudet lattiakanalat	9	4	3
Uudet ulkokanalat	3	0	2
Vaatimusten tarkastus jo olemassa oleviin lattia-/ulkokanaloihin	1	0	1

Tarkastusten kohteena olevissa kanaloissa ei todettu puutteita. Tarkastukset ovat hyväksymistarkastuksia, joilla kanalat hyväksytään kanamunien tuotantojärjestelmiin kaupan pitämisen lainsäädännön perusteella. Tarkastuskäyntien määrään ei voida ennakkoon vaikuttaa, koska etukäteen ei tiedetä perustetaanko uusia kanaloita.

Kanamunapakkaamot

Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen tarkastaa EU:n kaupanormilainsäädännössä tarkoitettujen toimijoiden toiminnan ja näiden hallinnassa olevien tuotteiden ja asiakirjojen vaatimustenmukaisuuden mainitussa lainsäädännössä tarkoitettulla tavalla, kun kyse on kanamunapakkaamoista. Käytännössä kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset suorittavat kanamunapakkaamoissa samanaikaisesti tarkastuksen sekä elintarvikehygienialainsäädännön että kaupan pitämisen vaatimusten lainsäädäntöjen pohjalta. Kanamunapakkaamoita oli Suomessa vuonna 2015 74 kpl.

Ennen OIVA-järjestelmään siirtymistä (1.5.2015) suoritetuissa kanamunapakkaamoiden tarkastuksissa oli puutteita kirjattu myös elintarvikelainsäädäntöön liittyvistä asioista. Omavalvonnan päivityksissä oli havaittu puutteita seitsemässä tarkastuksessa (23 %), kolmessa tarkastuksessa (10 %) oli havaittu puutteita laitosten rakenteissa ja vesinäytteenotossa, sekä neljässä tarkastuksessa (13 %) salmonellanäytteenotossa tai salmonellatodistuksissa.

Kaupan pitämisen vaatimusten valvonnassa kananmunapakkaamoissa havaittiin vain vähäisiä puutteita kananmunien laadussa, painoluokittelussa, munien leimaamisessa, pakkausmerkinnöissä ja kirjanpidossa.

Valvonnoissa havaittiin eniten puutteita kananmunien leimauksessa ja pakkausmerkinnöissä. Munien leima puuttui joko kokonaan tai oli epäselvä. Lukukelvottomia leimoja saa olla tarkastetussa erässä enintään 20 %. Puutteita oli tarkastuksissa havaittu kananmunien leimoissa neljä (13 %) tarkastuksessa. Kananmunien pakkausmerkinnöissä havaittiin puutteita viisi (16 %) tarkastuksessa. Eniten puutteita pakkausmerkinnöissä havaittiin parasta ennen -päiväyksessä (neljässä tarkastuksessa), joka oli kaikissa tapauksissa liian pitkä. Kananmunien parasta ennen -päiväys on 28 päivää munintapäivästä tai munintajakson ensimmäisestä päivästä. Kanalatunnuksen selityksen puuttuminen havaittiin yhdessä tarkastuksessa.

Laatuvirheellisten kananmunien määrä oli korkea yhdessä pakkaamossa. Tarkastetussa erässä saa olla enintään 5 % laatuvirheellisiä kananmunia. Tarkastetussa erässä havaittiin paljon säröisiä kananmunia.

Painoluokituksen tarkastuksessa saa olla alipainoisia kananmunia enintään 5 % ja kokonaisvirheprosentti enintään 10 %. Virheprosentin ylittäviä painoluokituksia havaittiin yhdessä tarkastuksessa.

Pakkaamoiden kirjanpidossa ja lavamerkinnöissä havaittiin puutteita kolmessa tarkastuksessa (10 %).

Laatu- ja painoluokituksia, leimausta, pakkausmerkintöjä ja kirjanpitoa koskevat säädösten vastaisuudet johtuvat laitteiden säätöjen puutteellisuudesta ja/tai työntekijöiden ammattitaidon puutteesta, kiireestä tai huolimattomuudesta.

Säädösten vastaisuuksista ei ole aiheutunut merkittävää riskiä elintarviketurvallisuudelle, mutta puutteet ja virheet pakkausmerkinnöissä ja kananmunien leimoissa saattavat johtaa kuluttajaa harhaan ostopäätöstä tehtäessä.

Taulukko 36. Kananmunapakkaamoiden valvonnoissa havaittuja puutteita

Kananmunapakkaamoiden valvonnoissa havaittuja puutteita	Puutteiden määrä	
	kpl	%
Omavalvonnassa/Omavalvonnan päivityksessä puutteita	7	23
Rakenteellisia puutteita	3	10
Vesinäytteenotossa puutteita	3	10
Salmonellanäytteenotossa/Todistuksissa puutteita	4	13
Pakkausmerkinnöissä puutteita		
- Parasta ennen päiväys – liian pitkä päiväys	4	13
- Kanalatunnuksen selitys puuttui pakkausmerkinnöistä	1	3
Kananmunien laatuluokituksessa puutteita	1	3
Kananmunien painoluokituksessa puutteita	1	3
Kananmunien leimauksessa puutteita	4	13
Kirjanpidossa ja kananmunien lavamerkinnöissä puutteita	3	10
Yhteensä	31	100

6.4 Elintarvikkeiden markkinointi

Evira antoi viidelle elintarvikealan toimijalle kehotuksen korjata säädösten vastaista markkinointia. Korjauskehotukset liittyivät hyväksymättömien terveysväitteiden käyttämiseen, yleisluontoisen väitteen käyttämistä ilman hyväksyttyä väitettä tai lääkkeelliseen markkinointiin. Lähes kaikki toimijat korjasivat markkinoinnin kehotuksesta, eikä tarvetta ryhtyä markkinoinnin kieltämiseen ollut. Yhden toimijan osalta markkinoinnin kieltämiseen ei voitu ryhtyä, koska selvisi, että toimija oli sijoittunut ulkomaille ja täten Suomen elintarvikeviranomaisten toimivallan ulkopuolella.

Markkinoinnin valvontaprojektina tarkasteltiin punariisiä sisältävien ravintolisävalmisteiden (*Monascus purpureus*) markkinoinnissa käytettyjä terveysväitteitä osana muuta punariisivalmisteiden valvontaprojektia (ks. 8.6 Muu kemiallinen elintarviketurvallisuus). Projektissa tarkasteltiin yhdeksää eri punariisiravintolisän pakkauksessa, esitteessä tai internetsivuilla käytettyjen terveysväitteiden määräystenmukaisuutta. Lähes kaikkien tarkastettujen punariisivalmisteiden markkinoinnissa oli joitain puutteita. Ainoastaan yhden tuotteen markkinoinnissa käytetyt väitteet olivat elintarvikemääräysten mukaisia. Yleisimmin puutteet liittyivät siihen, että punariisiä koskevan väitteen ehdot eivät täyttyneet, eli punariisin aktiivisen aineen monakoliini K:n määrä ei ollut riittävä vuorokausiannoksessa tai sen määrää ei ollut ilmoitettu merkinnöissä. Usean tuotteen merkinnöissä oli myös maininta "Teho", "Vahva" tai "Strong", mutta ei kerrottu, mihin maininta viittaa. Näissä tuotteissa monakoliini K:n määrä ei ollut kuitenkaan riittävä, jotta siihen viittaavaa terveysväitettä olisi voinut käyttää. Kolmessa tuotteessa käytettiin kiellettyjä lääkkeellisiä väitteitä.

Edellisten lisäksi Evira teki kuuden eri toimijan markkinoinnista valvontapyyntöön toimijan kotikunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.

7 Mikrobiologiset seurantaohjelmat

7.1 Elintarvikkeiden salmonella

Kansallisen salmonellavalvontaohjelman näytteenottosuunnitelma sika- ja nautateurastamoissa toteutui hyvin (Taulukko 37). Broileri-, kalkkuna- ja kanateurastamojen, leikkaamoiden, jauhelihaa valmistavien laitosten ja raakalihavalmisteita valmistaville laitoksille (Taulukot 38–40) ei ole määritelty tarkkoja vuosittaisia näytemääriä. Pienteurastamoiden osalta salmonellavalvontaohjelman pienteurastamokohtaisia näytemäärätietoja ei ole saatavilla.

Liha-alan salmonellaomavalvonta tarkastettiin 29 kohteessa, ja Oiva-arvosanan oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 100 % teurastamoista, pienteurastamoista ja leikkaamoista. Näiden kohteiden osalta Oiva-arviointi on kuitenkin ollut käytössä vasta 1.5.2015 alkaen.

Kansallinen salmonellavalvontaohjelma on toiminut hyvin ja salmonellatilanne kotimaisen lihan ja kananmunien osalta on säilynyt hyvänä. Salmonellabakteeria todettiin teurastamoissa ja liha-alan laitoksissa otetuissa näytteissä reilusti alle yhden prosentin, alittaen selvästi kansallisen 1 % tavoitteen.

Kansallisen salmonellavalvontaohjelman tulokset raportoitiin EU:lle vuosittaisessa zoonosiraportissa.

Taulukko 37. Punaisen lihan teurastamoissa ja pienteurastamoissa salmonellavalvontaohjelman mukaan otetut näytteet 2015

Näytetyyppi	Asetuksen vaatimus 2	Toteutunut näytemäärä 2015 kpl	Positiiviset näytteet 2015 kpl	Positiiviset näytteet 2015 %
Imusolmukenäytteet				
Lihasika	3 000	3 213	0	0
Emakko ¹	3 000	3 195	3	0,1
Nauta	3 000	3 178	3	0,1
Ruhon pintasivelynäytteet				
Lihasika	3 000	3 253	0	0
Emakko ¹	3 000	3 188	0	0
Nauta	3 000	3 194	0	0

¹MMM 134/2012, vaatimus koskee teurastamoja

Taulukko 38. Broileri-, kalkkuna- ja kanateurastamoissa otetut ruhojen niskanahkäytteet vuonna 2015

Eläin	Näyttemäärä kpl	Positiiviset näytteet kpl	Positiiviset näytteet %
Broileri	995	0	0
Kalkkuna	335	0	0
Kana	0	0	0

Taulukko 39. Leikkaamoissa otetut lihanäytteet vuonna 2015

Eläin	Näyttemäärä kpl	Positiiviset näytteet kpl	Positiiviset näytteet %
Kotimainen liha			
Lihäsika	1 245	0	0
Emakko ¹	175	0	0
Nauta	1 660	0	0
Broileri	0	0	0
Kalkkuna	50	0	0
Kana	0	0	0
Ankka	0	0	0
Hanhi	0	0	0
Helmikana	0	0	0
Tuontiliha			
Lihäsika	15	0	0
Emakko ¹	0	0	0
Nauta	6	0	0
Broileri	1	0	0
Kalkkuna	1	0	0
Kana	0	0	0
Ankka	0	0	0
Hanhi	0	0	0
Helmikana	4	0	0

Taulukko 40. Näytteenotto siipikarjan jauhelihaa valmistavissa laitoksissa ja siipikarjan raakali-havalmisteita valmistavissa laitoksissa vuonna 2015

Kotimainen liha	Näyttemäärä kpl	Positiiviset näytteet kpl	Positiiviset näytteet %
Broileri	368	0	0
Kalkkuna	143	0	0
Kana	0	0	0

Elävistä eläimistä otettavista salmonellavalvontaohjelman näytteistä valvontaohjelman to-teumaa arvioidaan Eläinten terveyden valvonta -raportissa.

7.2 Rehujen salmonella

Kansallisen lainsäädännön mukaan rehuissa ei saa esiintyä salmonellabakteereita. Salmonellan esiintymistä rehuissa valvotaan sekä viranomaisten toimesta että toimijoiden omavalvontana. Viranomaisvalvontana Evira ottaa näytteitä kotimaassa valmistetuista rehuista ja maahantuoduista erityisen riskialttiista rehuista sekä valvoo toimijoiden omavalvonnan toteutumista. Lisäksi lemmikkieläimille tarkoitetuista eläimistä saatavista sivutuoterehuista otetaan näytteitä markkinavalvonnassa. Myös eläintiloilta otetaan tarvittaessa rehunäytteitä tiloilla todetun salmonellatartunnan lähteen selvittämiseksi. Rehualan toimijoilla on lakisääteinen velvollisuus suorittaa salmonellaan liittyvää omavalvontaa, joka kohdistuu rehujen valmistukseen ja tuontiin sekä tuotantoympäristöön, varastointiin ja kuljetukseen.

Viranomaisvalvonnan salmonella-analyyskejä tehtiin v. 2015 yhteensä 3 860 kpl, joista 3 531 kohdistui rehuaineisiin, 322 rehuseoksiin ja seitsemän rehun lisäaineisiin/esiseoksiin. Salmonella-analyysien osuus kaikista viranomaisanalyyseistä oli 35,5 %. Salmonellaa analysoitiin pääasiassa rehuaineista tuonnin yhteydessä. Rehuaineiden salmonella-analyysien osuus kaikista tehdyistä salmonella-analyyseistä oli 91,5 % (v. 2014/90,9 %; 2013/87,2; 2012/93,9). Tuonnin yhteydessä joko viranomaisvalvonnassa tai toimijan omavalvonnassa todettiin viisi salmonellaposiitivista rehuerää (15 kpl v. 2014). Saastuneiden erien määrä oli tavanomaista pienempi. Kahdessa maahantuodussa ja yhdessä sisämarkkinoilta tuodussa valkuaisrehuaineerässä sekä kahdessa sisämarkkinoilta tuodussa kalajauhoerässä todettiin salmonellaa. Toimijat hakivat salmonellaposiitivisiksi todetuille tuontierille käsittelyluvan Evirasta. Käsittelyn jälkeen rehueristä otettiin viralliset näytteet ja erät hyväksyttiin käyttöön sen jälkeen kun ne oli todettu puhtaaksi. Yhteensä salmonellaposiitiviset erät edustivat 10,3 miljoonaa kiloa rehuaineita (34,5 milj. kg v. 2014).

Viranomaisvalvonnassa salmonellaa ei todettu elintarviketuotantoeläimille tarkoitetuissa kotimaassa valmistetuissa rehuissa, tuotantoympäristönäytteissä, maatilojen salmonellatartunnan lähteen selvittämiseksi otetuissa rehunäytteissä eikä kotimaisista eläimistä saatavista sivutuotteista valmistetuista rehuista otetuista näytteistä. Myöskään markkinavalvonnassa ei rehuista todettu salmonellaa (v. 2014 viisi salmonellaposiitivista näytettä).

Rehualan toimijoiden Eviralle tekemiä omavalvontaan liittyviä ilmoituksia salmonellalöydöksistä oli 26, joista 15 liittyi tuotantoympäristönäytteisiin, neljä rehuaineisiin ja seitsemän turkis- tai lemmikkieläinrehuun. Kotimaisissa elintarviketuotantoeläinten rehuseoksissa ei todettu salmonellaa myöskään toimijoiden omavalvonnassa.

7.3 Broilereiden kampylobakteerivalvonta

Kesäkuun alusta lokakuun loppuun kaikki broilereiden teuraserät on tutkittava kampylobakteerien varalta, muina kuukausina tutkittavien erien tavoitemäärä perustuu laskentaan, joka huomioi esiintyvyyden maassa. Ohjelman mukaisten tutkimustavoitteiden saavuttaminen arvioidaan laboratorioilta saatujen toteutuneiden näytteiden tutkimusmäärien kautta.

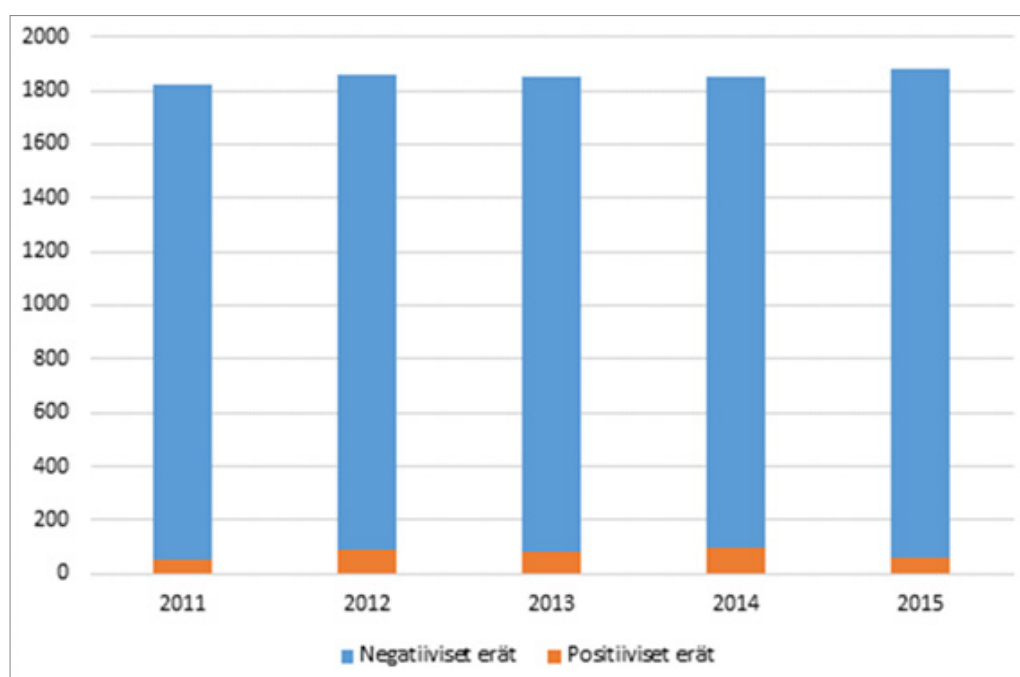
Kampylobakteerivalvonta on sisällytetty broileriteurastamoiden omavalvontaohjelmiin. Näytteenoton toteutumista kussakin broileriteurastamossa valvovat tarkastuseläinlääkärit. Siipikarjateurastamoiden kampylobakteeriomavalvonta tarkastettiin vuonna 2015 kaikissa broileriteurastamoissa ja Oiva-arvosanan oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 100 % teurastamoista.

Vuoden 2015 tutkimustulosten perusteella kampylobakteerien esiintyvyys broilereilla on pysynyt edellisvuosien alhaisella tasolla. Tulokset raportoitiin EU:lle vuosittaisessa zoonoosiraportissa.

Taulukossa 41 on kuvattu kampylobakteeriomavalvontanäytteiden määrät ja positiiviset tulokset broileriteurastamoissa. Kuvassa 22 on kuvattu kampylobakteereiden suhteen positiivisten teuraserien osuus kaikista vuoden aikana tutkituista teuraseristä vuosina 2011–2015.

Taulukko 41. Kampylobakteeriomavalvontanäytteiden määrät ja positiiviset tulokset broileriteurastamoissa

Vuosi	Aikajakso	Tutkittavat teuraserät, tavoite kpl	Tutkitut teuraserät, toteutunut kpl	Positiiviset teuraserät kpl	Positiivisten teuraserien osuus %
2015	1.1-31.5 ja 1.11-31.12	320	335	3	1,2
	1.6-31.10	kaikki	1 547	59	3,8
	koko vuosi	-	1 882	62	3,3



Kuva 22. Broilereiden teuraserien tutkimustulokset (erien lukumäärä, kpl) vuosina 2011–2015

7.4 Nautojen EHEC-tutkimukset

Nautojen EHEC-valvonnan toteutuminen tarkastettiin vuonna 2015 yhteensä 15 teurastamossa tai pienteurastamossa, joista Oiva-arvosanan oivallinen (A) sai 100 % teurastamoista ja pienteurastamoista. Näiden kohteiden osalta Oiva-arviointi on kuitenkin ollut käytössä vasta 1.5.2015 alkaen.

Taulukossa 42 on kuvattu nautateurastamoissa tutkittujen EHEC-omavalvontanäytteiden määrät ja positiiviset tulokset vuosina 2011–2015. Lisäksi taulukossa on kerrottu vuosina 2013 - 2015 ihmisten EHEC-tartuntojen selvitysten yhteydessä tutkittujen nautatilojen määrät ja tutkimustulokset.

Taulukko 42. Tutkittujen EHEC-omavalvontanäytteiden määrät ja positiiviset tulokset nautateurastamoissa vuosina 2011–2015

Vuosi	Näytetyyppi	Näytemäärän tavoite kpl	Toteutunut näytemäärä kpl	Positiiviset näytteet kpl	Positiivisten näytteiden osuus %
2015	Teurastamonäyte, ulostenäyte	616	625	17	2,72
	Ihmisten sairastumien perusteella tutkitut tilat – ulostenäyte ja ympäristönäyte		4 tilaa	1 tila	
2014	Teurastamonäyte, ulostenäyte	1 522	1 545	40	2,59
	Ihmisten sairastumisen perusteella tutkitut tilat – ulostenäyte ja ympäristönäyte		6 tilaa	2 tilaa	33
2013	Teurastamonäyte, ulostenäyte	1 522	1 560	32	2,05
	Ihmisten sairastumisen perusteella tutkitut tilat – ulostenäyte (+/- ympäristönäyte ja rehunäyte)	-	8 tilaa	4 tilaa	50
2012	Teurastamonäyte, ulostenäyte	1 522	1 553	27	1,74
2011	Teurastamonäyte, ulostenäyte	1 522	1 501	5	0,33

Tammikuussa 2015 voimaan tulleella asetusmuutoksella teurastamolla otettavien teurasnautojen ulostenäytteiden määrää laskettiin aiemmasta niin, että koko maassa oli otettava nyt vähintään 600 näytettä EHEC-bakteerin tutkimista varten. Pienteurastamojen osalta tutkimustavoite ei muuttunut.

EHEC-tutkimukset on sisällytetty nautateurastamoiden omavalvontaohjelmiin. Toiminta toteutui vuosisuunnitelman mukaan. Toteutuman arvio perustuu ohjelman tavoitemäärän ja nautateurastamoiden tarkastuseläinlääkäreiltä saatujen toteutuneiden näytetutkimusmäärien vertailuun. Pienteurastamoissa EHEC-näytteenotto ei kaikilta osin toteutunut valvontaohjelman edellyttämällä tavalla. Vuoden 2015 tutkimustiedot koottiin teurastamoilta ensimmäistä kertaa uudistuneet tiedonkeruukanavan kautta.

Positiivisten näytteiden määrä teurastamoseurannassa on lisääntynyt viimeisten vuosien aikana. Teurastamonäytteiden ja tilatutkimusten vähentäminen vaikutti vuonna 2015 nautatilojen määrään (13 tilaa, kun vuonna 2014 41 tilaa) joilla teurastamolöydöksen johdosta tehtiin toimenpiteitä.

Valvontaohjelman tulokset raportoitiin EU:lle vuosittaisessa zoonosiraportissa.

7.5 Sikojen valvottujen pito-olosuhteiden trikinellatutkimukset

Järjestelmä sikojen valvottujen pito-olosuhteiden virallista tunnustamista varten oli käytössä vuoden alusta alkaen. Virallisesti tunnustetuista valvotuista pito-olosuhteista pärisin ovat

siat vapautettiin trikiinitutkimuksista Eviran määräyksellä. Vuoden aikana yksi pitopaikka tunnustettiin valvottuja pito-olosuhteita noudattavaksi pitopaikaksi. Käytännössä tämä tarkoitti alle 600 sian vapautumista trikiinitutkimuksesta vuoden 2015 aikana.

7.6 Raakamaitoon liittyvät tutkimukset

Evira kerää tuloksia elintarvikehuoneistoista ja laitoksista myydystä raakamaidosta tehdyistä patogeenitutkimuksista (lehmän raakamaidosta STEC-bakteeri, kampylobakteerit, *Listeria monocytogenes*; vuohen raakamaidosta *Listeria monocytogenes* ja Salmonella). Ainoa patogeeni, jota tutkimuksissa on löytynyt, on *Listeria monocytogenes*-bakteeri.

Raakamaitoa pakkaaviin laitoksiin (5 kpl) on vuonna 2015 tehty neljä varsinaista tarkastusta ja yksi uusintatarkastus. Yhden laitoksen kohdalla ei ole kirjausta tarkastuksesta. Tarkastuksissa kaikki raakamaitoa pakkaavat laitokset saivat Oiva-arvosanan oivallinen tai hyvä (A tai B).

7.7 Mikrobilääkeresistenssin seurantaohjelma

Zoonoottisten bakteerien mikrobilääkeresistenssiä seurattiin FINRES-Vet-seurantaohjelman puitteissa. Ohjelma kattaa kansallisessa salmonellavalvontaohjelmassa naudoista, sioista ja siipikarjasta eristetyt salmonellat ja näiden lisäksi vuonna 2015 myös teurastetuilta broilereilta eristetyt kampylobakteerit. Tuotantoeläimistä eristetyt salmonellat olivat enimmäkseen herkkiä tutkituille mikrobilääkkeille. Yhdestä naudasta, yhdestä siasta ja yhdestä munintakanasta eristetyillä salmonellakannoilla todettiin resistenssiä vähintään kahdelle tutkitulle mikrobilääkkeelle. Kampylobakteerien resistenssitasot ovat olleet eurooppalaiseen keskitasoon verrattuna alhaisia. Vuonna 2014 kohonneet siprofloksasiini-, nalidiksiinihappo- ja tetrasykliniresistenssitasot laskivat, eikä resistenssiä vuonna 2015 todettu enää kuin yhdellä *C. jejuni*-kannalla.

Vuoden 2015 aikana ohjelmassa selvitettiin myös ESBL-bakteerin esiintyvyyttä tuoreessa sian- ja naudanlihassa osana kaikissa EU-maissa toteutettavaa seurantaohjelmaa. Tutkituista 303 sianlihanäytteestä yhdessä todettiin ESBL:n kaltaista entsyymiä tuottava *E. coli* -bakteeri. Naudanlihanäytteitä tutkittiin yhteensä 300, joissa yhdessäkään ei todettu ESBL- tai sen kaltaista bakteeria. Naudanlihatuotteista 14 ja sianlihatuotteista 11 oli ulkomaista alkuperää.

Sianlihanäytteet tutkittiin myös MRSA-bakteerin varalta. Näytteistä yhdeksässä (3 %) todettiin MRSA. Näistä seitsemän oli kotimaista lihaa. Kaikki MRSA-kannat kuuluivat sioilla yleisesti esiintyvään MRSA-tyyppiin CC398.

7.8 Muu mikrobiologinen seuranta

Kesällä 2015 käynnistyi valtakunnallinen ruokamyrkytystä aiheuttaviin patogeeneihin liittyvä projektihanke "Salmonellat ja *Listeria monocytogenes* viipaloiduissa juustoissa". Projektissa kartoitetaan *L. monocytogenes* ja Salmonella *sp.* -bakteerin esiintymistä viipaloiduissa juustoissa. Vuonna 2015 tutkitusta 173 tuotteesta ei listeriaa tai salmonellaa todettu. Hanke jatkuu ainakin vuoden 2016 loppuun asti.

8 Kemialliset seurantaohjelmat

8.1 Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kielletyt aineet, lääkejäämät ja kontaminantit

Eläviä eläimiä ja eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevaa vierasainevalvontaohjelmaa toteutetaan vuosittain sekä kansallisen että Euroopan yhteisön lainsäädännön (neuvoston direktiivi 96/23/EY) vaatimuksesta. Tavoitteena on valvoa, ettei tuotantoeläinten kasvatuksessa käytetä kiellettyjä aineita ja etteivät elintarvikkeet sisällä eläinten lääkintään sallittujen lääkeaineiden jäämiä yli lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen. Ohjelmassa seurataan myös ympäristöstä peräisin olevien kontaminanttien esiintymistä ja pitoisuuksia elintarvikkeissa.

Vuonna 2015 vierasainevalvontaohjelma toteutettiin lähes suunnitelmien mukaisesti. Ainoastaan luonnonvaraiseen riistaan kuuluvia näytteitä (hirvi) ei tutkittu. Yhteensä 4 324 näytteenä tehtiin yli 35 000 tutkimusta. Taulukossa 43 on esitetty tuotantolukuihin perustuvat näytemäärät eläin- tai elintarvikeryhmittäin ja tutkimusten jakautuminen eri aineryhmiin sekä jäämiä sisältävien näytteiden määrät vuonna 2015. Määräyksenvastaiseksi ilmoitetaan sellaiset näytteet, joissa on sallitun lääkeaineen tai muun aineen jäämiä raja-arvon tai toimenpiderajan ylittävä määrä tai jos voidaan osoittaa, että eläimiä on lääkitty säädösten vastaisesti tai niille on annettu kiellettyjä aineita.

Taulukko 43. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden vierasainevalvontaohjelmassa tutkitut näytemäärät eri eläin- tai elintarvikeryhmissä eri aine-ryhmien tutkimusten osalta sekä todetut jäämät vuonna 2015

Eläinryhmä tai eläimestä saatava elintarvike	Kielletyt aineet kpl	Sallitut eläinlääkkeet kpl	Kontaminantit kpl	Näytteet yhteensä kpl	Todetut jäämät
Nautaeläimet	802	368	120 (2)*	1 290	2 kpl (virtsa): hometoksiinit *
Siat	471 (1)**	767	177 (9)***	1 415	1 kpl (lihas): kloramfenikoli ** 9 kpl (virtsa): hometoksiinit***
Siipikarja	339	285	42	666	
Lampaat	7	18	8	33	
Hevoset	28	18	4	50	
Hirvet	-	-	-	-	
Tarhattu riista	13	81	42 (13)****	136	6 kpl (maksat) ja 7 kpl (munuainen): kadmium
Maito	145	293	108	293	
Kala	66	53	83	202	
Kananmuna	137	180	51	200	
Hunaja	50	57	30	59	

*) 2 kpl virtsa: alfa-zearalenoli (1), beta-zearalenoli (1), beta-zearalenoli (2)

**) 1 kpl lihas: kloramfenikoli (kielletyn aineen käyttöä ei todettu)

***) 9 kpl virtsa: alfa-zearalenoli (9), zearalenoni (3)

Yhdestä teurastamolla otetusta sian lihasnäytteestä todettiin pieni määrä kiellettyä ainetta kloramfenikolia. Tapauksen selvittelyjen yhteydessä ei kuitenkaan tullut esiin viitteitä siitä, että eläimiä olisi lääkitty säädösten vastaisesti. On todettu, että kloramfenikolia voi esiintyä pieniä määriä luontaisesti esimerkiksi eläinten kuivikkeena käytetyissä oljissa. Joidenkin tuotantoeläimille kiellettyjen kasvuja edistävien aineiden tai niiden aineenvaihduntatuotteiden jäämiä voi esiintyä pieniä pitoisuuksia myös luonnollisesti. Taulukossa 44 esitettyjen näytteiden lisäksi todettiin 2-tiourasiilia nautan, sian ja villisian virtsanäytteestä. Yhdestä nautan virtsanäytteestä todettiin alfa-boldenonia ja yhdestä sian virtsanäytteestä beta-nandrolonia. Seitsemässä nautan verinäytteessä todettiin beta-testosteronia.

Sallittujen lääkeaineiden jäämiä ei todettu raja-arvoja ylittäviä pitoisuuksia.

Suuresta osasta tarhattuun riistaan kuuluvien porojen maksa- ja munuaisnäytteistä osoitettiin ympäristöstä peräisin olevaa kadmiumia. Myös lihasnäytteitä tutkittiin, mutta niissä ei todettu kohonneita raskasmetallipitoisuuksia. Yhteensä 11 tuotantoeläimiltä otetusta virtsanäytteestä todettiin hometoksiinijäämiä. Yksittäisiä aineenvaihduntatuotteita osoitettiin aikaisempaa useampia, koska käytössä olevaa analyysimenetelmää oli parannettu ennen vuoden 2015 tutkimusten tekoa.

Vuoden 2015 vierasainevalvontaohjelman toteutuminen ja tulokset ovat hyvin samankaltaiset kuin aikaisempinakin vuosina (Taulukko 44). Määräystenvastaisten näytteiden osuus on yleensä alle 0,02 % tutkituista näytteistä huomioitaessa eläinten lääkityksistä mahdollisesti aiheutuvat jäämät. Otettaessa huomioon myös kontaminantteja sisältävien näytteiden määrät, määräystenvastaisten näytteiden osuus on selvästi isompi (vuonna 2015 0,32 %).

Taulukko 44. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden vierasainevalvontaohjelmassa tutkitut näytemäärät (kpl), määräystenvastaisten näytteiden määrät (kpl) ja niiden osuus (%) tutkituista näytteistä vuosina 2010-2015

Vuosi	Näytemäärä kpl	Kielletyt aineet kpl	Sallitut eläinlääkkeet kpl	Kontaminantit kpl	Määräystenvastaisten osuus/ilman kontaminantteja %	Määräystenvastaisten osuus/kontaminantit huomioituna %
2015	4 344	1*)	0	13	0,02	0,32
2014	4 324	0	0	17	0	0,4
2013	4 341	0	0	33	0	0,76
2012	4 424	0	1	38	0,02	0,86
2011	4 369	0	1	48	0,02	1,1
2010	4 344	0	0	30	0	0,6

*) kiellettyjen aineiden käyttöä ei todettu

Kiellettyjen kasvuja edistävien aineiden käyttöä ei ole todettu koskaan Suomessa. Vuonna 2015 todettiin ensimmäisen kerran yli kymmeneen vuoteen pieni määrä muun kielletyn aineen, kloramfenikolin jäämiä yhdessä näytteessä. Sallittujen lääkeaineiden jäämiä on todettu ainoastaan yksittäisissä tapauksissa vähän raja-arvon ylittäviä pitoisuuksia, vuonna 2015 ei todettu yhtään tapausta. Tulosten perusteella voidaan todeta, että Suomessa tuotetut elintarvikkeet ovat turvallisia kuluttajalle ja että eläinten lääkityssäädöksiä - kuten lääkitysten yhteydessä annettuja varoajoja - noudatetaan hyvin.

Kontaminantteja sisältävien näytteiden määrät ovat vähentyneet selvästi ajanjaksolla 2010 – 2015. Tarhatun riistan näytemäärä on pysynyt samana ja suuresta osasta porojen maksa- ja munuaisnäytteitä osoitettiin kadmiumia kuten edeltävinäkin vuosina. Koska luonnonvaraisesta riistasta ei ole otettu näytteitä vuosina 2014 ja 2015, tuloksissa ei ole mukana aikaisempien vuosien tapaan tutkimustuloksia hirvien sisäelinnäytteistä, joista valtaosan tiedetään

olevan määrästenvastaisia raskasmetallien vuoksi. Sen sijaan hometoksiineja sisältävien näytteiden määrät vaihtelevat vuosittain hyvinkin paljon, eikä tuloksia yleensä voi ennakoita niiden osalta. Koska yleisesti on tiedossa, että riistaeläinten sisäelinten raskasmetallipitoisuudet ovat kohonneet, riskinhallintatoimena on Suomessa säädetty, että yli yksivuotiaan hirven maksaa ja munuaisia ei hyväksytä elintarvikkeeksi. Sen sijaan, jos kyse on esimerkiksi tuotantoeläinten rehuissa esiintyvistä homemyrkyistä, viljelijä voi joissakin tapauksissa vaikuttaa toimintatapojensa muutoksilla rehun laatuun. Rehuja tulisikin tarkastella erityisesti kevättalvella ja erityisesti, jos rehun säilönnässä on ollut ongelmia esimerkiksi huonojen sääolosuhteiden vuoksi.

Koska eläimistä saatavien elintarvikkeiden vierasainevalvontaohjelmaa toteutetaan EU-säädösten vaatimusten mukaisesti, jäsenvaltioilla on rajalliset mahdollisuudet suunnitella valvontaa täysin omista tarpeistaan riskiperusteisesti tai tehdä suuria vuosittaisia muutoksia valvontaan. Näytteiden ottoa pyritään kohdentamaan myös jatkossa mahdollisuuksien mukaan sekä ajallisesti että paikallisesti sellaisiin elintarvikkeisiin tai eläimiin, joissa jäämien esiintyminen olisi todennäköisintä. Ohjelman toteuttamisessa hyödynnetään uusia tutkimusmenetelmiä ja niiden kehittämistä jatketaan edelleen. Erityisesti uudet monijäämämenetelmät tuovat uusia mahdollisuuksia jäämien tutkimiseksi.

8.2 Vierasainevalvonta eläinlääkinnällisen rajatarkastuksen yhteydessä

Vuonna 2015 tutkittiin 53 näytettä elintarvikkeista ja sivutuotteista, joista 49 tutkittiin näytteenottosuunnitelman mukaisesti, kolme epäilyn perusteella ja yksi tehostettuna tarkastuksena RASFF-ilmoituksen perusteella. Helsingin sataman rajatarkastusasemalla todettiin erä, jossa todettiin kadmium-ylitys säilykesardiinissa (1,9 % näytteistä) ja erästä ja tuloksesta ilmoitettiin kunnalliselle valvontaviranomaiselle. Muut laboratoriotulokset olivat hyväksyttävissä. Ylipäätään kolmansista maista peräisin olevia elintarvikkeiden tai tuotteiden vakavampia säännöstenvastaisuuksia ei esiintynyt vuonna 2015. Puutteita tuotavissa tuote-erissä esiintyy pääasiassa tuotteissa, joita tuodaan vähän tai kun tuotetta tuodaan ensimmäisiä kertoja. Pääosin tuojat ovat vakiintuneita kaupallisia tuojia ja noudattavat sovittuja toimintatapoja. Koska tuonin alkuperämaa ja laitokset ovat rajoitettuja, todetaan tuotteissa harvoin tutkimusten perusteella sellaisia kemiallisia, mikrobiologisia tai hygieenisia riskejä, joista voi aiheutua vaaraa ihmisten tai eläinten terveydelle. Komission suojapäätökset rajoittavat tuontia voimakkaasti riskimaista muiden rajoitusten lisäksi. Tuojat itse välttävät sellaisten erien tuontia, joista on tehty RASFF-ilmoitus, koska taloudelliset seuraamukset hylkäystapauksessa ovat suuret.

8.3 Kasvinsuojeluainejäämät

Valvontasuunnitelmat toteutuivat hyvin; ainoastaan Eviran koordinoiman valvontaohjelman eli kuntien elintarvikevalvontaviranomaisten ottamien näytteiden toteuma jäi alle suunnitelman (kotimaiset kasvi- ja eläinperäiset tuotteet sekä lastenruoat). Toteutunut kokonaisnäyttemäärä oli suunnitelmaa suurempi johtuen lähinnä siitä, että Tulli otti seurantanäytteitä sekä EU:n ”riskituoteasetukseen” (EY) N:o 669/2009 perustuen näytteitä, jotka eivät kuuluneet suunnitelmiin. Kasvinsuojeluainejäämävalvonnan toteutuminen suhteessa suunnitelmiin on esitetty taulukossa 45.

Taulukko 45. Kasvinsuojeluainejäämävalvonnan toteutuminen (näytemäärä/kpl) suhteessa suunnitelmaan vuosina 2013–2015

Vuosi	Tulli			Evira			Helsingin kaupunki			Valvira		
	Suunnitelma	Toteutuminen	%	Suunnitelma	Toteutuminen	%	Suunnitelma	Toteutuminen	%	Suunnitelma	Toteutuminen	%
2015	1 435	1 760	123	202	169	83,7	100	100	100	25	26	104
2014	1 340	2 036	152	239	223	93,3	100	101	101	30	23	76,7
2013	1 550	1 921	124	245	244	99,6	110	110	100	30	20	66,7

Kasvinsuojeluainejäämien valvonnassa tutkittiin yhteensä 2 088 näytettä. Lainsäädännössä vahvistetun kasvinsuojeluaineen enimmäismäärä (MRL) ylittyi yhteensä 55 näytteessä, mutta mittausepävarmuus huomioiden elintarvikelain mukaan määräystenvastaisia näytteitä oli 35 kpl (1,7 %). Näiden osalta elintarvikevalvontaviranomaiset suorittivat lainsäädännössä määritetyt toimenpiteet. Kaikkien määräystenvastaisten tuotteiden jakelu elintarviketjuun pysäytettiin ja seuraavista eristä otettiin seurantanäytteet ennen tuotteiden pääsyä markkinoille. Määräystenvastaiset tuote-erät tuhottiin tai palautettiin viranomaisvalvonnassa alkuperämaahan. Takaisinvetotoimenpiteisiin ryhdyttiin niiden markkinoille päässeiden erien osalta, joiden todettiin riskinarvioinnissa aiheuttavan vaaraa kuluttajille (akuutin toksisuuden viitearvo, ARfD, ylittyi). Näitä olivat vietnamilainen pippuri, kiinalainen jasmiinitee sekä 2 kiinalaista hunajapomeloerää. Riskinarvion perusteella yhdeksästä (9) määräystenvastaisesta erästä lähetettiin ilmoitus muille jäsenvaltioille EU:n nopean hälytysjärjestelmän (RASFF) kautta.

Maahantuoduista tuotteista kasvinsuojeluaineiden jäämiä sisälsi 52 %. Useimmin jäämiä esiintyi tuoreissa hedelmissä ja marjoissa (n. 72 %). Tuoreista vihanneksista n. 49 % sisälsi kasvinsuojeluaineiden jäämiä. Tavaraeristä 35 (2 %) osoittautui määräystenvastaisiksi sisältäen yhtä tai useampaa kasvinsuojeluainetta yli sallitun enimmäismäärän. MRL-tasolla olevia jäämiä tai lieviä ylityksiä, joista annettiin ainoastaan huomautus tavaranhaltijalle, todettiin 20 (1,1 %) erässä. Mikään yksittäinen tuote ei ollut syynä todetuille määräystenvastaisille erille, vaan määräystenvastaisuutta esiintyi useassa eri tuotteessa. Määräystenvastaisista eristä valtaosa (27 kpl) oli EU:n ulkopuolella tuotettuja elintarvikkeita ja kahdeksan erää oli EU-alkuperäisiä elintarvikkeita. Tämä osoittaa, että kaikissa EU:n ulkopuolisissa maissa ei kyetä noudattamaan maatalouskäytäntöjä, jotka vastaisivat EU:n tiukentuvia MRL-vaatimuksia.

Kotimaiset elintarvikkeet olivat kaikki elintarvikelain mukaan määräystenmukaisia. 304 kotimaisesta näytteestä jäämiä löytyi 50 näytteestä, mutta MRL ylityksiä ei löytynyt. Kotimaisista kasviksista yhdestä palsternakkanäytteestä löytyi jäämiä linuronista ja yhdestä vesikrassista jäämiä mandipropamidista. Kummankaan kasvinsuojeluaineen käyttö ei ole sallittua kyseiselle kasville. ELY-keskukset tekivät kasvinsuojeluaineiden käytön tarkastuksen vesikrassi- ja palsternakkatilalle. Palsternakkatilalle tehtiin kasvinsuojeluaineiden maataloustukien ehtona olevien täydentävien ehtojen valvonta, jonka seurauksena tilalle annettiin 3 % sanktio kasvinsuojeluaineen myyntipäällyksen vastaisesta käytöstä. Vesikrassitalle tehtiin Tukesin ohjeistamana kasvinsuojeluaineista annetun lain (1563/2011) mukainen valvonta, jossa myös todettiin kasvinsuojeluaineen myyntipäällyksen vastainen käyttö.

Taulukoissa 46 ja 47 on esitetty elintarvikelain mukaisten määräystenvastaisten näytteiden osuus (%) vuosina 2013–2015 ja määräystenvastaisten näytteiden osuus tutkituista näytteistä vuonna 2015.

Taulukko 46. Elintarvikelain mukaisten määräystenvastaisten näytteiden osuus (%) vuosina 2013–2015

Vuosi	Näytemäärä kpl	Määräystenvastaiset kpl	Määräystenvastaisia %
2015	2 088	35	1,7
2014	2 383	49	2,1
2013	2 240	63	2,8

Taulukko 47. Kasvinsuojeluainejäämävalvontaohjelmassa esiintyneiden elintarvikelain mukaisten määräystenvastaisten näytteiden osuus tutkituista näytteistä vuonna 2015

Alkuperä	Tulli			Evira			Helsingin kaupunki			Valvira		
	Tutkitut näytteet kpl	Löydöksiä jäämistä kpl	Määräystenvastaisia kpl	Tutkitut näytteet kpl	Löydöksiä jäämistä kpl	Määräystenvastaisia kpl	Tutkitut näytteet kpl	Löydöksiä jäämistä kpl	Määräystenvastaisia kpl	Tutkitut näytteet kpl	Löydöksiä jäämistä kpl	Määräystenvastaisia kpl
Kotimaiset	0	0	0	202	25	0	100	25	0	2	0	0
EU-tuotteet	835	454	8 (1 %)	0	0	0	0	0	0	7	2	0
Kolmasmaatuotteet	925	454	27 (3 %)	0	0	0	0	0	0	17	6	0
Yhteensä	1 760	908	35 (2 %)	202	25	0	100	25	0	26	8	0

Eviran koordinoiman valvontaohjelman lisäksi kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset tekivät yhteensä 25 kasvinsuojeluainejäämiin liittyvää tarkastusta Oiva-järjestelmän puitteissa (Oiva-rivi 17.12). Kasvinsuojeluainejäämävalvontakohteet on valittu Oiva-järjestelmässä riskiperusteisesti vaikuttavuuden ja laajuuden perusteella. Oiva-tarkastuksissa annettiin 24 arvosanaa A ja yksi arvosana B. Koska Oiva-järjestelmä laajeni kattamaan kaikki elintarvikevalvonnan kohteet vasta vaiheittain vuoden 2015 aikana, tarkastusmäärien ja -tulosten tarkempi analyysi on mahdollista vasta, kun Oiva-järjestelmä on ollut käytössä kaikissa elintarvikevalvonnan kohteissa kolmen vuoden ajan.

Tarvittavat muutokset seuraavien vuosien valvontaan ovat varsin pienet, sillä valvontaohjelmaa toteutetaan samojen säännösten mukaisesti kuin vuonna 2015 sekä käytettävissä olevien resurssien mukaan. Oiva-järjestelmään siirtymisen myötä kasvinsuojeluaineiden valvonta tulee olemaan kansallisesti entistä yhdenmukaisempaa ja säännöllisempää. Jatkossa myös raportointi tulee helpommaksi ja mahdollisten epäkohtien havaitseminen selkeytyy. Lisäksi nk. KUTI2b-hankkeen myötä paikallisten elintarvikevalvontaviranomaisten tekemien viranomaistutkimusten tulokset saadaan kerättyä aikaisempaa huomattavasti tehokkaammin yhteenvertaustietojen luomiseksi sekä edelleen raportoivaksi EFSALLE.

8.4 Ympäristöperäiset kontaminantit ja muut vierasaineet

Elintarvikkeita koskevaa valvontaa ympäristöperäisten kontaminanttien ja muiden vierasaineiden osalta toteutetaan yhteisöainsäädännön vaatimuksesta ((EY) N:o 1881/2006 muutoksineen) ja komission monitorointisuositukseen perustuen. Tavoitteena on valvoa, etteivät haitallisten vierasaineiden pitoisuudet elintarvikkeissa ylitä lainsäädännössä asetettuja sallittuja enimmäismääriä ja/tai turvallisena pidettyjä pitoisuuksia, ja tuottaa samalla informaatiota vallitsevasta kansallisesta tilanteesta. Ympäristöperäisten kontaminanttien ja muiden vierasaineiden seurantaohjelman sisältö on säädetty vain osittain EU-lainsäädännössä, joten

jäsenvaltiolle jää hyvin toimivaltaa suunnitella valvontaa omista tarpeistaan riskiperusteisesti. Seuraavien vuosien aikana on tarkoitus tehdä ympäristöperäisten kontaminanttien ja muiden vierasaineiden riskiprofiili, jonka avulla saadaan entistä tieteellisempi perusta sille, mihin resursseja tulisi ensisijaisesti kohdentaa.

Eviran koordinoimat tutkimukset keskittyvät lähinnä kansallisen tilannekuvan luomiseen ja lainsäädännön valmisteluun. Eviran koordinoimien tutkimusten vuoden 2015 valvontasuunnitelma toteutui kokonaisuudessaan hyvin (Taulukko 48). Tutkittuja matriiseja vuoden 2015 aikana olivat salaattit ja muut kasvikset, öljyt ja voit, viljat sekä punariisivalmisteet.

Taulukko 48. Ympäristöperäisten kontaminanttien ja muiden vierasaineiden suunnitellut näytemäärät (kpl) ja toteuma (%) vuosina 2012-2015 (Eviran koordinoima valvonta ja kartoitus)

Vuosi	Ympäristöperäinen kontaminantti muu vierasaine								
	POPs	Nitraatti	PAH	Akryyliamidi	Raskasmetallit	Home-toksiinit	Kumariini	Radioaktiiviset aineet	Perklooraatti
2015	-	15/67 %	10/120 %	-	-	71/82 %	-	-	50/100 %
2014	40/90 %	11/92 %	-	46/93 %	46/93 %	44/95 %	-	60/100 %	-
2013	40/90 %	32/78 %	-	32/44 %	46/93 %	34/94 %	30/100 %	-	-
2012	40/100 %	38/76 %	225/74 %	32/0 %	50/100 %	20/80 %	14/100 %	-	-

Eviran koordinoimassa valvonnassa ja kartoituksessa tutkittiin 80 näytettä ja tehtiin 133 analyysiä yhdisteille, joille on asetettu lainsäädännöllinen enimmäismäärä. Määräystenvastaisia näytteitä ei havaittu (Taulukko 49). Yhdisteille, joille ei toistaiseksi ole asetettu lainsäädännöllistä enimmäismäärää (esim. ergotalkaloidit, perklooraatti), tehtiin 834 analyysiä. Myös näiden yhdisteiden pitoisuudet olivat elintarvikkeissa erittäin pienet, eikä tulosten perusteella ollut tarvetta valvontatoimenpiteisiin.

Taulukko 49. Ympäristöperäisten kontaminanttien ja muiden vierasaineiden valvonnassa (Evira) tutkitut näytteet (kpl) (niiden yhdisteiden osalta, joille on asetettu lainsäädännöllinen enimmäismäärä) ja määräystenvastaisten tuotteiden osuus (%) sekä yksittäisten analyysien lukumäärät vuosina 2012–2015

Vuosi	Tutkitut näytteet kpl	Määräysten-vastaisten osuus %	Analyysit yhdisteille, joille asetettu lainsäädännöllinen enimmäismäärä kpl	Analyysit yhdisteille, joille ei ole asetettu lainsäädännöllistä enimmäismäärää kpl
2015	80	0	133	834
2014	149	0	257	3 351
2013	99	0	197	2 921
2012	316	2	277	4 056

Kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset tekivät yhteensä 78 ympäristöperäisiin kontaminantteihin tai muihin vierasaineisiin liittyvää tarkastusta Oiva-järjestelmän puitteissa (Oiva-riivit 17.13-17.16). Tarkastusten arviointijakauma on esitetty taulukossa 50. Oiva-arviointitulosten perusteella ympäristöperäisten kontaminanttien tai muiden vierasaineiden hallinnassa ei havaittu puutteita (korjattavaa tai huno eli C- tai D-arvosana) tarkastetuissa kohteissa. Ympäristöperäisten kontaminanttien ja muiden vierasaineiden valvontakohteet on valittu Oiva-järjestelmässä riskiperusteisesti vaikuttavuuden ja laajuuden perusteella. Koska Oiva-järjestelmä laajeni kattamaan kaikki elintarvikevalvonnan kohteet vasta vuoden 2015 aikana, on tarkastusmääriin suhtauduttava toistaiseksi vielä varauksella. Tarkastusmäärien ja -tulosten tarkempi analyysi on mahdollista vasta kun Oiva-järjestelmä on ollut käytössä kaikissa elintarvikevalvonnan kohteissa kolmen vuoden ajan.

Taulukko 50. Ympäristöperäisten kontaminanttien ja muiden vierasaineiden valvonta ja sen tulokset osana kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten toimeenpanemaa Oiva-järjestelmää v. 2015

Tarkastettava asia	Vuosi	Tarkastuksia	A	B	C	D	Ohjaus ja neuvonta	Kehotukset	Pakkokeinot
		kpl	%	%	%	%			
17.13 ympäristöstä peräisin olevat vierasaineet	2015	18	88,9	11,1	-	-	2	-	-
17.14 hometoksiinit	2015	21	100	-	-	-	-	-	-
17.15 prosessissa muodostuvat vierasaineet	2015	32	68,8	31,3	-	-	10	2	-
17.16 muut vierasaineet	2015	7	85,7	14,3	-	-	1	-	-

Tarvittavat muutokset seuraavien vuosien valvontaan ovat varsin pienet, sillä valvonta/kartoitussuunnitelmaa toteutetaan samojen säännösten mukaisesti kuin vuonna 2015 sekä käytävissä olevien resurssien mukaisesti.

Oiva-järjestelmän myötä kontaminanttien ja muiden vierasaineiden valvonta tulee olemaan kansallisesti entistä yhdenmukaisempaa ja säännöllisempää. Lisäksi Oiva-järjestelmään siirtyminen kaikkien elintarvikehuoneistojen osalta yksinkertaistaa raportointia ja selkeyttää mahdollisten epäkohtien havaitsemista.

8.5 Rehujen haitalliset ja kielletyt aineet

Rehuvalvonta kattaa koko toimintaketjun eli rehun alkutuotannosta valmistuksen, tuonnin, viennin, markkinoille saattamisen, varastoinnin ja kuljetuksen kautta käyttöön maatalolle asti. Rehunäytteiden valvontatulosten perusteella arvioiden Suomessa valmistetut ja markkinoille saatetut rehut täyttävät edelleen valtaosin rehulainsäädännössä rehujen turvallisuudelle ja laadulle asetetut vaatimukset.

Rehujen viranomaisvalvonnan näytteenottomäärät toteutuivat vuonna 2015 pääosin valvontasuunnitelman mukaisesti. Rehujen viranomaisvalvonnan kemiallisten haitallisten ja kiellettyjen aineiden analyysien määrä oli 3 424 analyysiä, mikä vastasi 120 % suunnitellusta analyysien määrästä. Viranomaisnäytteistä valvottiin raskasmetallien jäämiä, kasvinuojeluaineiden jäämiä sekä erityisesti kokkidiostaattien, lääkeaineiden ja muiden yhdisteiden jäämiä suunniteltua suuremmasta määrästä näytteitä, mikä suurensi toteutuneiden analyysien lukumäärää.

Kemiallisten haitallisten ja kiellettyjen aineiden rehuvalvonnassa ei todettu säännöstenvastaisuuksia mykotoksiinien, raskasmetallien, melamiinin, dioksiinien ja kasvinuojeluaineiden pitoisuuksien osalta. Kokkidiostaattien, lääkerehujen tehoaineiden ja muiden lääkkeiden tehoaineiden tai kiellettyjen yhdisteiden jäämissä ei todettu säännösten vastaisuuksia.

Poikkeamien esiintymistiheyden eri vuosina vaikuttavat osaltaan analyysien kohdentaminen eri rehuihin ja analyysieihin ohjattujen näytteiden kokonaismäärä sekä valvontavuoden painotukset. Kokkidiostaatteissa rehun lisäaineina todettiin useassa näytteessä säännösten vastaisuuksia, jotka olivat pääosin rehun merkinnöissä ilmoitetun arvon alituksia.

Lääkerehujen valmistus on ajoittaista ja määräytyy kulloisenkin eläintautitilanteen mukaan, mikä vaikuttaa viranomaisnäytteenoton toteutumaan. Lääkerehujen tehoaineiden pitoisuuksissa todettiin poikkeama yhdessä näytteessä, jossa lääkerahun lääkeaineen pitoisuus ei vastannut lääkerehuseptissä annettua pitoisuutta.

Rehujen muuntogeenisyyden valvonta painottui EU:ssa hyväksytyjen muuntogeenisten organismien merkintöihin ja jäljitettävyyteen. Näytteenotto kohdistettiin rehuihin, joissa ei ollut merkintää muuntogeenisyydestä. Rehujen valvonnassa ei todettu EU:ssa hyväksymättömiä muuntogeenisiä rehuja. Rehujen muuntogeenisten organismien merkinnöissä todettiin yhdessä tapauksessa säädöstenvastaisuus.

Evirassa hyödynnettiin rehujen valvonnassa vuoden 2015 aikana laajalti multimenetelmiä raskasmetallien, kokkidiostaattien, lääkerehujen tehoaineiden ja tiettyjen kiellettyjen yhdisteiden jäämien tutkimiseksi sekä kasvinuojeluaineiden jäämien analysoinnissa. Tämä tehosti yksittäisestä näytteestä tutkittavien rehujen kemiallisten haitallisten ja kiellettyjen aineiden jäämien valvontaa merkittävästi.

8.6 Muu kemiallinen elintarviketurvallisuus

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira toteutti vuonna 2015 punariisivalmisteiden kartoitustutkimuksen yhdessä Lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskus Fimean ja Tullilaboratorion kanssa. Tutkimuksessa analysoitiin Suomessa ravintolisinä markkinoilla olevien punariisivalmisteiden monakoliini K - ja sitriniinipitoisuus. Lisäksi näytteistä (n=9) tarkastettiin ravintolisä-, ravitsemus- ja terveystäite- sekä lisäainemerkinnät.

Valmisteiden monakoliini K:n määrät vaihtelivat ja suurimmassa osassa tuotteita monakoliini K:n määrää ei ollut ilmoitettu. Hometoksiini sitriniiniä löydettiin ainoastaan yhdestä valmisteesta, mutta sitriniinin määrä oli selvästi alle sallitun enimmäismäärän. Eniten puutteita havaittiin tuotteiden markkinoinnissa. Punariisiä koskevan väitteen ehdot eivät usein toteutuneet monakoliini K:n määrän tai lisämerkintöjen osalta. Ravintolisäasetuksen vaatimukset oli yleisesti huomioitu hyvin punariisivalmisteiden merkinnöissä. Samoin pakkausmerkintöjen perusteella punariisivalmisteissa käytettiin pääosin sallittuja lisäaineita.

Kartoitustutkimuksen tarkoituksena oli osaltaan tiivistää viranomaisten yhteistyötä ravintolisien valvonnassa sekä lisätä laboratoriyhteistyötä. Tutkimuksesta saatiin myös viitteellistä tietoa punariisivalmisteiden määräystenmukaisuudesta Suomessa ja myös niiden vahvuudesta monakoliini K:n määrän suhteen. Tutkimus antoi arvokasta tietoa valmisteissa pääraaka-aineena käytetyn punariisin laadusta sen sitriniini -pitoisuuden osalta. Vastaavanlaisia tutkimuksia aiotaan toteuttaa myös jatkossa viranomaisten kesken yhteistyössä.

8.7 Ruoka-aineallergiat

Vakavista allergiareaktioista tehtiin 66 ilmoitusta, joista ruoan aiheuttamia oli 46. Yhteispuhjoismaisessa hankkeessa tarkastettiin allergiaa aiheuttavien aineiden merkinnät yhteensä 351 tuotteesta. Maitoa, hasselpähkinää, maapähkinää, kananmunaa ja gluteenia analysoitiin sellaisista tuotteista, joiden pakkausmerkinnöissä niitä ei ilmoitettu. Allergisia ainesosia ei ollut merkitty oikein 10 %:ssa tuotteista. Esimerkiksi 3,2 %:ssa tuotteista ainesosaluettelo ei vastannut tuotteen reseptiä. Allergiaa aiheuttavia aineita ei ollut korostettu ainesosaluettelossa 18 %:ssa tuotteista.

Hankkeella edistettiin tietoutta allergeenien oikeasta ja asianmukaisesta merkinnästä sekä kehitettiin valvonnan riskiperusteisuutta ja vaikuttavuutta. Hankkeen loppuraportti:

<http://norden.diva-portal.org/smash/record.jsf?pid=diva2%3A934651&dswid=5187>

8.8 Elintarvikkeiden jäljitettävyys

Jäljitettävyyden valvontahankkeessa Evira teki yhdessä aluehallintovirastojen ja kunnallisten valvontayksiköiden kanssa valvontakäynnit 63 liha- tai kala-alan laitokseen, niiden yhdistelmään, vähittäismyymälään tai muuhun elintarvikehuoneistoon. Valvontakäyntien painopisteenä oli toimijan ja valvojan ohjaus ja neuvonta. Tulosten mukaan suurten toimijoiden tuotteiden jäljitettävyys oli kunnossa, keskisuurilla ja pienillä oli pieniä puutteita ja kaksi toimijaa sai määräajan epäkohtien korjaamiseksi. EU:n yhteisen kalastuspolitiikan edellyttämän kalastus- ja vesiviljelytuotteiden jäljitettävyyden valvontakäynneillä keskityttiin toimijoiden ja valvojien ohjeistamiseen ja neuvontaan. Hankkeen loppuraportti: https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/tutkimukset-ja-projektit/jaljitettavyyden_valvontaprojekti_v_2015_loppuraportti.pdf.

9 Elintarviketurvallisuuden riskinarviointi- ja tutkimus – tulokset ja niiden hyödyntäminen

Suomalaisten lasten raskasmetallialtistusta arvioitiin ja tunnistettiin merkittävimmät saantilähteet. Raskasmetallien saantia elintarvikkeista on jo pystytty vähentämään kehittämällä lainsäädäntöä, ja vuoden alusta ja lähivuosina voimaan tulevien enimmäismäärien arvioitiin alentavan altistusta entisestään. Riskinarvioinnin tuloksia käytettiin hyväksi myös varhaislapsuuden ravitsemussuosituksia laadittaessa. <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=view&productId=426>

Evirassa on valmistunut tilastollinen laskentamalli, jolla voidaan arvioida elintarviketuotannon mikrobimäärien ja niiden raja-arvojen vaikutusta kuluttajille aiheutuvaan riskiin. Raja-arvoja säädellään mikrobikriteereillä, joilla voidaan määrittää esimerkiksi hyväksyttävä kampylobakteeritaso broilerintuotannosta kerätyissä näytteissä. Laskentamallin avulla on mahdollista vertailla vaihtoehtoisia kriteereitä ja etsiä ratkaisua, jossa riski ja kustannukset olisivat mahdollisimman pienet. <http://arxiv.org/abs/1511.01654>

MRSA kotieläimillä ja sen merkitys eläinten ja ihmisten välisiin tartuntoihin” -tutkimushankkeessa (http://mmm.fi/documents/1410837/1801204/Loppuraportti_MRSA-hanke_2015.pdf/bc64cd8a-cfdd-44cb-9cea-72c4fee183bd) todettiin, että myös suomalaisilla tiloilla asuvat, työskentelevät ja vierailevat henkilöt voivat altistua MRSA-tartunnalle. Tutkimustulos vahvisti, että MRSA-kannat kuuluvat Suomessakin pääasiassa hyötyeläimillä esiintyvään CC398-kloonisiin. MRSA voi siirtyä myös eläinten mukana sikatilalta toiselle, joten lääkitystarpeen arvioiminen on tärkeää koko sianlihan tuotantoketjussa.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira ja Luonnonvarakeskus Luke ovat jatkaneet tutkimuksia Talvivaaran nikkelikaivoksen jätevesien vaikutuksista kaivosalueen alapuolisiin vesistöihin. Viidennen, touko - kesäkuussa 2015 tehdyn tutkimuskierroksen perusteella raskasmetallipitoisuudet ovat pieniä elohopeaa lukuun ottamatta. Suomen sisäjärvet ovat yleensä humuspitoisia ja siksi sisävesien petokalojen kuten isokokoisten ahventen, haukien, kuhien ja mateiden elohopeapitoisuudet ovat usein korkeat. <https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/ajankohtais-ta/2015/talvivaaran-jatevesien-raskasmetallivaikutukset-kaloissa-vahaisia/>

10 Yhteenveto

Viranomaisvalvonnan ja -tutkimusten tulokset vuodelta 2015 osoittavat, että elintarviketurvallisuus on Suomessa hyvällä tasolla. Kotimaassa tuotetut tuotteet eivät sisällä kuluttajalle vaarallisia määriä vieraita aineita. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereita esiintyy hyvin vähän tutkituissa elintarvikkeissa. Ruokamyrkytysten ja niissä sairastuneiden ihmisten määrä on pysynyt samalla tasolla viime vuosina. Ruokamyrkytysten aiheuttajamikrobit olivat samoja kuin aiemmin. Välittäjäelintarvikkeena oli jälleen raakamaito, sekä uutena smootheihin lisätyt chiasiemenet. Vakavien taudinaiheuttajien aiheuttamia sairastumisia oli 120, mikä oli edellisvuotta vähemmän. Tavallisin paikka, josta ruokamyrkytykset saivat alkunsa oli ravintola, ja usein kyseessä oli buffetruokailu. Ruoan aiheuttamista anafylaktisista reaktioista tehtiin 46 ilmoitusta. Tuontielintarvikkeiden yleisimmät puutteet liittyvät kasvinsuojeluainejäämiin, lisäaineisiin ja pakkausmerkintöihin. Takaisinvetojen määrä laski hieman edellisvuodesta, minkä arvioidaan johtuvan toimijoiden tarkemmasta omavalvonnasta. Elintarvikkeisiin liittyvä pe-toksellista toimintaa havaittiin aikaisempaa enemmän.

Kotimaassa toimivien elintarvikealan toimijoiden valvonnan tuloksia julkaistaan Oiva-järjestelmällä. Tulokset osoittavat toimijoiden täyttävän elintarviketurvallisuuteen liittyvät vaatimukset koko ketjussa oivallisesti tai hyvin 88 %:sti. Tarjoilupaikkojen ja vähittäismyymälöiden Oiva-tulokset ovat parantuneet edellisvuosista. Muiden elintarvikehuoneistojen ja laitosten Oivan mukainen valvonta alkoi vuonna 2015, ja käytettävissä on vasta ensimmäisiä Oiva-tuloksia. Parannettavaa löytyy yleisesti omavalvonnassa ja sen näytteenotossa, yleisessä hygieniassa, lämpötilojen sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden hallinnassa, sekä tilojen ja laitteiden soveltuvuudessa ja kunnossapidossa kyseiseen toimintaan. Näiden seikkojen kunnossa ololla on merkittävä vaikutus ruokamyrkytyssepidemioiden ja ruoka-aineiden aiheuttamien anafylaksioiden ehkäisemisessä. Pakkausmerkinnät ovat myös yleinen parannuskohde. Eniten korjattavaa on ravintoloilla, grilleillä ja pikaruokaloilla, sekä lihalaitoksilla. Elintarvikeviranomaisten suunniteltu valvonta toteutui pääosin. Osassa tavoitteista jäätiiin pääasiassa resurssisyistä. Erytistilanteet (kuten ruokamyrkytyssepidemiat ja takaisinvedot), joilla on välitön vaikutus elintarviketurvallisuuteen, hoidettiin hyvin.

Viranomaistoiminnan tulevaisuuden haasteet liittyvät elintarvikkeiden raaka-ainetuotannon, valmistuksen ja myynnin ylikansallistumiseen, alan toimijoiden verkottumiseen ja ketjuuntumiseen, monikanavaisen myyntiin ja markkinointiin, uusiin tuotantomuotoihin, teknologian kehittymiseen, kuluttajien eriytyviin ja monimuotoistuviin tarpeisiin, kaupungistumisen vaikutuksiin elintarvikkeiden kulutuksessa ja tuotannossa, väestön ikääntymisen vaikutuksiin, vaarojen sietokykyyn, kiertotalouteen ja ilmastonmuutokseen. Lähitulevaisuudessa kehitetään mm. elintarvikepetosten ja etämyynnin valvontaa, lihantarkastusta, sekä pienten ja keskisuurten yrittäjien osaamista elintarvikevaatimuksista ja viennin edellytyksistä. Valvonnan riskiperusteisuuden ja paikallisvalvonnan yhtenäisyyden parantaminen, sekä viranomaistoiminnan yleinen tehostaminen ja digitalisointi, ovat lähitulevaisuuden tavoitteita.

