

Eviran julkaisu 3/2018



Elintarviketurvallisuus Suomessa 2017





Eviran julkaisu 3/2018

Elintarviketurvallisuus Suomessa 2017



Kuvailulehti

Julkaisija	Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Julkaisun nimi	Elintarviketurvallisuus Suomessa 2017
Tekijät	Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Tiivistelmä	<p>Tässä raportissa kerrotaan elintarviketurvallisuuteen liittyvän viranomaisvalvonnan, elintarvikkeiden ja rehujen virallisten valvonta- ja seurantaohjelmien, tutkimusten ja riskinarviointien tuloksista vuodelta 2017, 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.</p> <p>Viranomaisvalvonnan ja -tutkimusten tulokset vuodelta 2017 osoittavat, että elintarviketurvallisuus on Suomessa hyvällä tasolla. Kotimaassa tuotetut tuotteet eivät sisällä kuluttajalle vaarallisia määriä kemiallisia aineita. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereita esiintyy hyvin vähän tutkituissa elintarvikkeissa. Elintarvikevälikkeisten epidemioiden määrä oli aikaisempien vuosien tasolla, mutta niissä sairastuneiden määrä oli matalin yli kymmeneen vuoteen. Ruokapetosten määrä kasvaa ja myös Suomessa havaitaan petoksellista toimintaa. Elintarvikkeiden takaisinvetojen määrä on kasvussa.</p> <p>Kotimaassa toimivat elintarvikealan yritykset täyttävät elintarviketurvallisuusvaatimukset pääosin oivallisesti tai hyvin. Vakavia puutteita esiintyy hyvin vähän.</p>
Julkaisu-aika	Kesäkuu 2018
Asiasanat	Elintarviketurvallisuus, elintarvikevalvonta, elintarvikkeet
Julkaisusarjan nimi ja numero	Eviran julkaisuja 3/2018
Sivuja	77
Kieli	Suomi
Luottamuksellisuus	Julkinen
Julkaisun kustantaja	Elintarviketurvallisuusvirasto Evira (www.evira.fi)
Taitto	Elintarviketurvallisuusvirasto Evira, Käyttäjäpalvelujen yksikkö
ISSN	1797-299X
ISBN	978-952-225-171-8 (pdf)

Beskrivning

Utgivare	Livsmedelssäkerhetsverket Evira
Publikationens titel	Livsmedelssäkerheten i Finland 2017
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 2017 och utgående från dem utvärderas livsmedelssäkerhetsläget och de framtida behoven inom myndighetsverksamheten i Finland. Rapporten fördjupar den årliga rapport, som EU:s kontrollförordning (EG) nr 882/2004 förutsätter för livsmedelssäkerhetens del. I rapporten beskrivs resultaten av kontrollen i olika sektorer av livsmedelskedjan som helhet.</p> <p>Resultaten av myndighetstillsynen och -undersökningarna år 2017 visar att livsmedelssäkerheten i Finland befinner sig på en hög nivå. Produkterna som producerats i Finland innehåller inte kemiska ämnen i mängder som är skadliga för konsumenten. Bakterier som orsakar matförgiftningar förekommer i mycket små mängder i de undersökta livsmedlen. Mängden livsmedelsburna epidemier låg på de föregående årens nivå, men antalet människor som insjuknat i epidemierna var den minsta på över tio år. Mängden matbedrägerier ökar och också i Finland påträffas ohederlig verksamhet. Antalet återkallelser av livsmedel håller på att öka.</p> <p>Livsmedelsföretagen som verkar i Finland uppfyller till största delen livsmedelssäkerhetskraven utmärkt eller bra. Allvarliga brister förekommer ytterst sällan.</p>
Utgivningsdatum	Juni 2018
Referensord	Livsmedelssäkerhet, livsmedelstillsyn, livsmedel
Publikationsseriens namn och nummer	Eviras publikationer 3/2018
Antal sidor	77
Språk	Finska
Konfidentialitet	Offentlig handling
Förläggare	Livsmedelssäkerhetsverket Evira (www.evira.fi)
Layout	Livsmedelssäkerhetsverket Evira, Enheten för interna stödtjänster
ISSN	1797-299X
ISBN	978-952-225-171-8 (pdf)

Description

Publisher	Finnish Food Safety Authority Evira
Title	Food safety in Finland 2017
Authors	Finnish Food Safety Authority Evira
Abstract	<p>This report presents for the year 2017 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 for 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.</p> <p>The results of regulatory control and research in 2017 demonstrate a good status of food safety in Finland. Domestically produced food does not contain chemical substances in levels that would be dangerous to the consumer. The foods tested contained food-poisoning causing bacteria in very low concentrations. The number of food-borne epidemics was at the same level as in previous years, but the number of people affected was the lowest in more than ten years. The number of food frauds is increasing and fraudulent activities are also found in Finland. The number of food withdrawals is increasing.</p> <p>As a rule, food sector companies operating in Finland meet food safety requirements excellently or well. Severe shortcomings occur in very low numbers.</p>
Publication date	June 2018
Keywords	Food safety, food control, food products
Name and number of publication	Evira publications 3/2018
Pages	77
Language	Finnish
Confidentiality	Public
Publisher	Finnish Food Safety Authority Evira (www.evira.fi)
Layout	Finnish Food Safety Authority Evira, In-house Services Unit
ISSN	1797-299X
ISBN	978-952-225-171-8 (pdf)

Sisältö

Johdanto	3
Yhteenveto	3
1. Elintarviketurvallisuuden viranomaisjärjestelmä	5
2. Yleistä elintarviketurvallisuudesta.....	5
2.1. Elintarvikealan yritykset	5
2.2. Elintarvikevalvonnan Oiva-tulokset.....	6
2.3. Hygieniaosaaminen	7
2.4. Laatu- ja vastuullisuusjärjestelmät	9
2.5. Hyvän käytännön ohjeet.....	9
2.6. RASFF	10
2.7. Hallinnollinen apu ja yhteistyö EU-valtioiden kesken (AAC)	11
2.8. Elintarvikepetokset.....	11
2.9. Takaisinvedot.....	11
2.10. Elintarvike - ja talousvesivälitteiset epidemiat.....	14
3. Elintarvikkeiden ja kontaktimateriaalien tuonti	16
3.1. Eläinlääkinnällinen rajatarkastus	16
3.2. Eläinperäisten elintarvikkeiden tuonti toisesta EU-jäsenvaltiosta	16
3.3. Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuonti	17
3.4. Elintarvikekontaktimateriaalien tuonti	19
4. Elintarvikkeiden ja rehujen vienti	20
4.1. Markkinoillepääsyhankkeet.....	20
4.2. Pienten ja keskisuurten yritysten vientiosaamisen kehittäminen	21
5. Kotimainen elintarviketuotanto	21
5.1. Lihantarkastus	21
5.2. Teurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvonta	23
5.3. Kuntien valvomat elintarvikealan laitokset	26
5.4. Muut elintarvikehuoneistot.....	32
5.5. Luonnonmukainen tuotanto.....	37
5.6. Alkoholijuomat	38
5.7. Kontaktimateriaalit.....	39
5.8. Elintarvikkeiden kuljetus	42

5.9.	Elintarvikkeiden tukkumyynti ja varastointi	44
5.10.	Elintarvikkeiden vähittäismyynti	46
5.11.	Elintarvikkeiden tarjoilu.....	49
6.	Elintarvikkeiden kaupanpito	53
6.1.	Nimisuojatut tuotteet.....	53
6.2.	Kasvisten kaupan pitämisen vaatimukset	53
6.3.	Kananmunien kaupan pitämisen vaatimukset	54
6.4.	Elintarvikkeiden markkinointi.....	55
6.5.	Kasvisten alkuperän valvontahanke 2017	55
7.	Mikrobiologiset seurantaohjelmat	57
7.1.	Elintarvikkeiden salmonella.....	57
7.2.	Rehujen salmonella	59
7.3.	Broilereiden kampylobakteerivalvonta	60
7.4.	Nautojen EHEC-tutkimukset.....	61
7.5.	Sikojen valvottujen pito-olosuhteiden tunnistaminen ja trikiinitutkimukset	62
7.6.	Mikrobilääkeresistenssin seurantaohjelma.....	63
8.	Kemiallinen elintarviketurvallisuus.....	63
8.1.	Kielletyt aineet, lääkejäämät ja kontaminantit eläimistä saatavissa elintarvikkeissa	63
8.2.	Kasvinsuojeluainejäämät	66
8.3.	Kontaminantit.....	69
8.4.	Rehujen haitalliset ja kielletyt aineet	71
8.5.	Ruoka-aineallergiat.....	72
8.6.	Ravitsemusturvallisuus	73
9.	Elintarviketurvallisuuden riskinarviointi- ja tutkimushankkeet – tulokset ja niiden hyödyntäminen.....	73

Johdanto

Tässä raportissa kerrotaan elintarviketurvallisuuteen liittyvän viranomaisvalvonnan, elintarvikkeiden ja rehu-
jen virallisten valvonta- ja seurantaohjelmien, tutkimusten ja riskinarviointien tuloksista vuodelta 2017 sekä
arvioidaan niiden perusteella Suomen elintarviketurvallisuustilannetta ja viranomaistoiminnan tulevaisuu-
den tarpeita. Raportti syventää elintarviketurvallisuuden osalta EU:n valvonta-asetuksen (EY) No 882/2004
edellyttämää vuosiraporttia, jossa kuvataan valvonnan tulokset koko elintarvikeketjun eri sektoreilla. Vuo-
sien 2015 ja 2016 tulokset on julkaistu vastaavissa Elintarviketurvallisuus Suomessa -raporteissa. Lisäksi ai-
kaisempien vuosien tuloksia löytyy Eviran nettisivuilta (<https://www.evira.fi>) ja www.zoonosikeskus.fi).

Elintarvikealan yritykset vastaavat siitä, että niiden tuotteet ovat turvallisia, tuotteista annetaan riittävät ja
oikeat tiedot ja että toiminta on vaatimustenmukaista. Yritykset varmistavat tämän omavalvonnalla ja siihen
liittyvällä näytteenotolla. Yritysten omavalvonnan tulokset eivät sisälly tähän raporttiin.

Yhteenveto

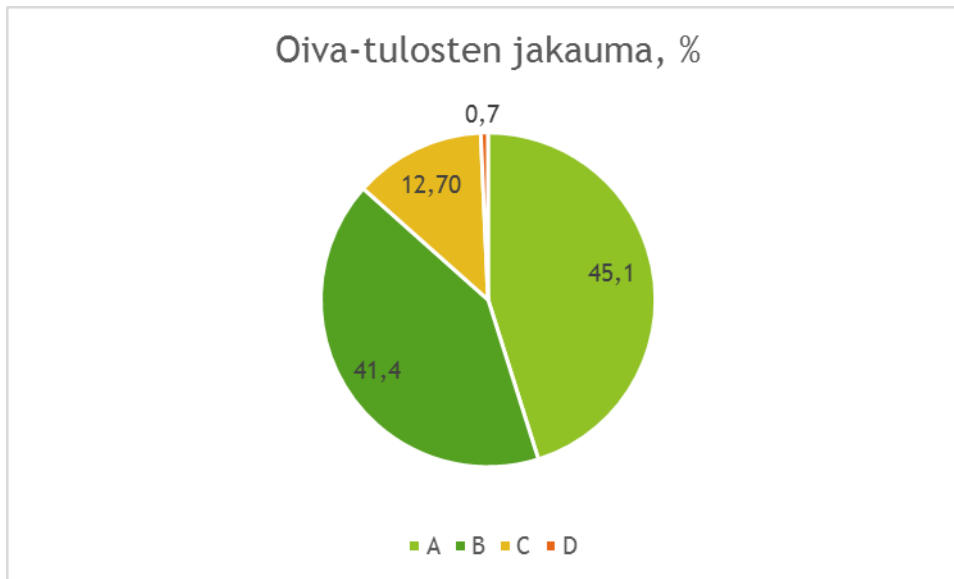
Viranomaisvalvonnan ja -tutkimusten tulokset vuodelta 2017 osoittavat, että elintarviketurvallisuus on Suo-
messä hyvällä tasolla. Kotimaassa tuotetut tuotteet eivät sisällä kuluttajalle vaarallisia määriä kemiallisia ai-
neita. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereita esiintyy hyvin vähän tutkituissa elintarvikkeissa. Elintarvike-
välitteisten epidemioiden määrä oli aikaisempien vuosien tasolla, mutta niissä sairastuneiden määrä oli ma-
talin yli kymmeneen vuoteen.

Mikrobiologisen elintarviketurvallisuuden hyvän tilanteen säilyttäminen edellyttää jatkuvaa tilanteen seu-
ranta ja tiukkoja bioturvallisuustoimia sekä alkutuotannossa että teollisuudessa. Suomen hyvää salmonel-
latilannetta haastavat sekä tuontirehujen salmonellojen lisääntyminen että heikommat mahdollisuudet hä-
vittää salmonellaa rehuista formaldehydin käyttökiellon seurauksena. Alkutuotannossa on myös esiintynyt
enemmän salmonellaa ja usein sen lähde on ollut ihminen tai ympäristö esim. villilinnut. Listeria on aiheut-
tanut maailmalla ja myös Suomessa useita vakavia epidemioita, joissa on myös kuollut ihmisiä. Suomessa
listeriaepidemoissa sairastuneiden ihmisten määrä on tyypillisesti pieni, mutta epidemioita näyttää esiinty-
vän aikaisempaa useammin. Listeriaa voi esiintyä missä tahansa elintarvikkeessa. Suomessa sitä todetaan
sekä tuontielintarvikkeista että kotimaisessa tuotannossa. Erityisesti liha- ja kalalaitoksilla olisi panostettava
listerian torjuntaan huolehtimalla tuotantotilojen ja laitteiden perusteellisesta puhdistuksesta.

Ruokapetosten määrä kasvaa ja myös Suomessa havaitaan petoksellista toimintaa. Tyypillisiä petoksen koh-
teita Suomessa ovat alkuperämerkinnät, päiväysmerkinnät tai elintarvikkeen ilmoitetusta poikkeava sisältö.
Luomutuotannon suosio on kasvussa. Sekä petoksissa että luomun aitouden varmistamisessa elintarvikkeen
ja sen raaka-aineiden jäljitettävyyden on keskeistä. Suomessa on nyt käytössä myös laboratorioanalytiikkaa,
jolla voidaan tutkia alkuperän, koostumuksen ja myös luomun aitoutta.

Elintarvikkeiden takaisinvetojen määrä on kasvussa. Kasvua selittää osin tilastoinnin tarkentuminen. Takai-
sinvedot ovat osoitus sekä viranomaisvalvonnan että yritysten omavalvonnan toimivuudesta ja vastuullisuu-
desta.

Vuosi 2017 oli toinen kokonainen vuosi, kun kaikkien suunnitelmallisten elintarvikevalvontatarkastusten tu-
lokset julkaistiin elintarvikevalvontatietojen julkistamisjärjestelmässä (Oiva). Vuonna 2017 julkaistiin noin
27 000 raporttia. Oiva-tulosten mukaan elintarvikeyritysten lakisääteisten vaatimusten toteutuminen on hy-
vällä tasolla (keskimäärin 87 %, A+B tulos) kaikilla alan sektoreilla. Vain 0,7 %:lla yrityksistä oli vakavia puut-
teita (D-tulos) elintarvikevaatimusten täyttymisessä.



Kuva 1. Oiva tulosten jakauma vuonna 2017

Valvontatietojen julkistaminen on parantanut edelleen valvonnan yhtenäisyyttä sekä toimijoiden omaa vastuunottoa. Oiva on myös tehostanut valvonnan reaaliaikaista tiedonkeruuta ja valvontatiedon hyödyntämistä toiminnan suunnittelussa ja kehittämisessä.

Elintarvikeviranomaisten suunniteltu valvonta toteutui pääosin. Osassa tavoitteista jäätin pääasiassa resursseista. Erityistilanteet (kuten ruokamyrkytysepidemiat ja takaisinvedot), joilla on välitön vaikutus elintarvikeeturvallisuuteen, hoidettiin hyvin.

Viranomaistoiminnan tulevaisuuden haasteet liittyvät elintarvikkeiden raaka-ainetuotannon, valmistuksen ja myynnin ylikansallisuuteen, 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. Elintarvikepetosten ja etämyynnin valvonta tuovat uudenlaisia haasteita viranomaisvalvontaan. Valvontaa on myös kehitettävä huomioimaan paremmin ketjuyritykset, joissa vastuu toiminnan vaatimustenmukaisuudesta voi jakautua ketjun eri toimijoiden kesken. Myös logistiikan solmukohtiin, kuten varastoihin, tulee kiinnittää huomiota eri tavalla. Valvonnan riskiperusteisuuden ja paikallisvalvonnan yhtenäisyyden parantaminen, sekä viranomaistoiminnan yleinen tehostaminen ja digitalisointi, ovat edelleen lähitulevaisuuden tavoitteita.

Elintarvikeviennin edistäminen myös viranomaistoimissa on Suomen kilpailukyvyyn kannalta tärkeä painopistealue. Viranomaisten rooli viennin edistämässä kasvaa edelleen, kun viennin kohdemaiden vaatimukset viejämaille, vientiyrityksille ja tuotteille lisääntyvät. Suomen elintarvikeviennin arvo kasvoi noin 1,7 miljardiin euroon.

1. Elintarviketurvallisuuden viranomaisjärjestelmä

Taulukossa 1 on esitetty viranomaisten elintarviketurvallisuustehtäviin käytetyt henkilöresurssit vuosina 2013–2017.

Taulukko 1. Elintarvikevalvonnan henkilöstö henkilötyövuosina

Viranomainen	2017	2016	2015	2014	2013
Evira	338**	324**	321*	314*	313
ELY**	25,4	24,3	3,6	2,8	
AVIt	23,8	25,5***	13,2	17,0	15,3
Kunnat	257	230,4	263,5	276,4	296,0
Tulli	30****	80,0	82,0	84,0	84,0
Valvira	1,6	1,1	1,2	1,2	0,8
Puolustusvoimat	2,6	2,2	2,3	2,2	2,7
Ahvenanmaa (arvio)	5,4	5,4	5,4	5,4	5,4
Muu ml. valtuutetut tarkastajat	14,3*	14,3*	18,9*	18,9*	8,2
Yhteensä	698	707	711	723	725

*rehuvalvonta on laskettu mukaan resursseihin, v. 2014

** myös luomuvalvonta on laskettu mukaan, v. 2016 alkaen

*** laskentaperuste muuttunut

**** laskentaperuste muuttunut

Kaikkiaan elintarvike-, rehu- ja luomuvalvontaan käytettiin 698 htv:tta. Kunnallisia valvontayksiköitä oli 62 kpl. Luvut eivät sisällä Lapin aluehallintoviraston ohjaamia kunnaneläinlääkärien poronlihantarkastuksia eivätkä palkkioperusteisten Eviran tarkastuseläinlääkärien työaika. Luvuissa ei myöskään ole mukana viranomaisnäytteiden tutkimiseen paikallislaboratorioissa käytetty työpanos. Hygieniatestaajien työaika on arvio.

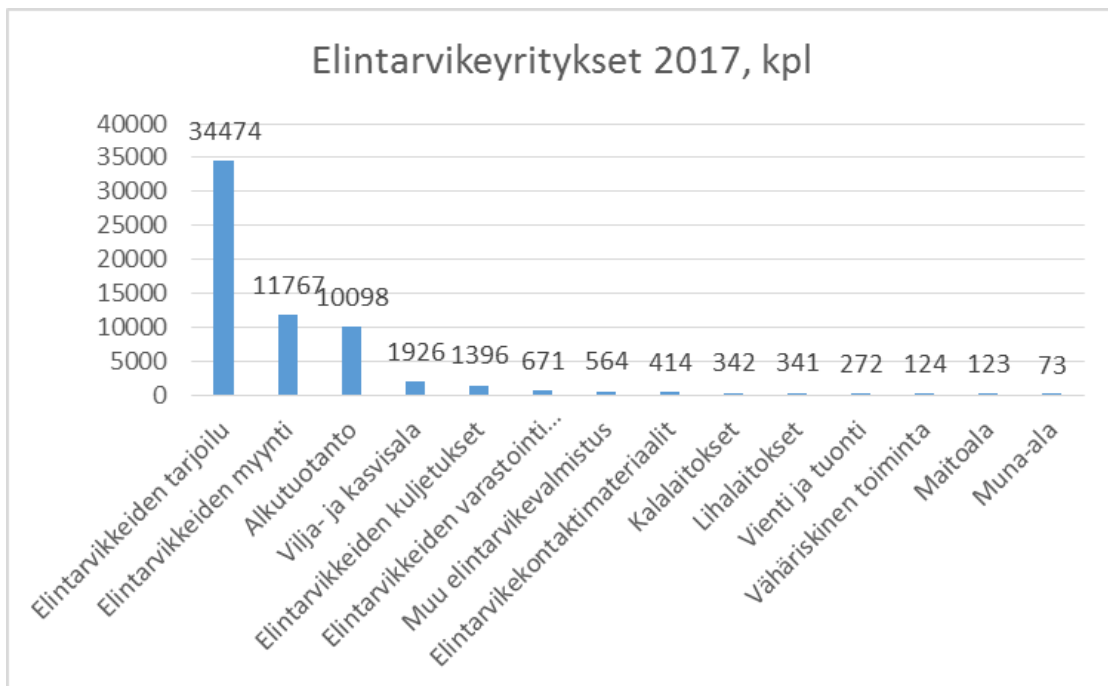
Elintarvikepetosten torjunnan tehostamiseksi on tiivistetty viranomaisten välistä yhteistyötä elintarvikeviranomaisten, talousrikospoliisien, syyttäjien, verottajan sekä Tullin talousrikostutkijoiden kesken. Lisäksi verohallinnon Harmaan talouden selvitysyksikkö vetää 20 viranomaisen yhteistyötä harmaan talouden ja talousrikollisuuden torjumiseksi. Yhteistyön tuloksena on julkaistu nettisivusto, johon kansalaisia ja poliittisia päättäjiä varten luodaan ja päivitetään harmaan talouden ja talousrikollisuuden tilannekuvaa Suomessa.

Elintarviketurvallisuuden valvonnan keskusvirastona aloittaa vuoden 2019 alussa Ruokavirasto, johon siirtyvät Eviran tehtävät. Maakuntauudistuksen myötä vuonna 2020 siirtyvät kuntien elintarvikevalvonnan tehtävät maakuntiin. Aluehallintovirastojen elintarvikevalvonnan tehtäviä siirtyy sekä Ruokavirastoon että maakuntiin.

2. Yleistä elintarviketurvallisuudesta

2.1. Elintarvikealan yritykset

Kuvassa 2 on kuvattu elintarvike- ja kontaktimateriaaliyritysten määrät aloittain vuonna 2017.



Kuva 2. Viranomaisjärjestelmissä olevien elintarvike- ja kontaktimateriaalialan yritysten lukumäärät vuonna 2017

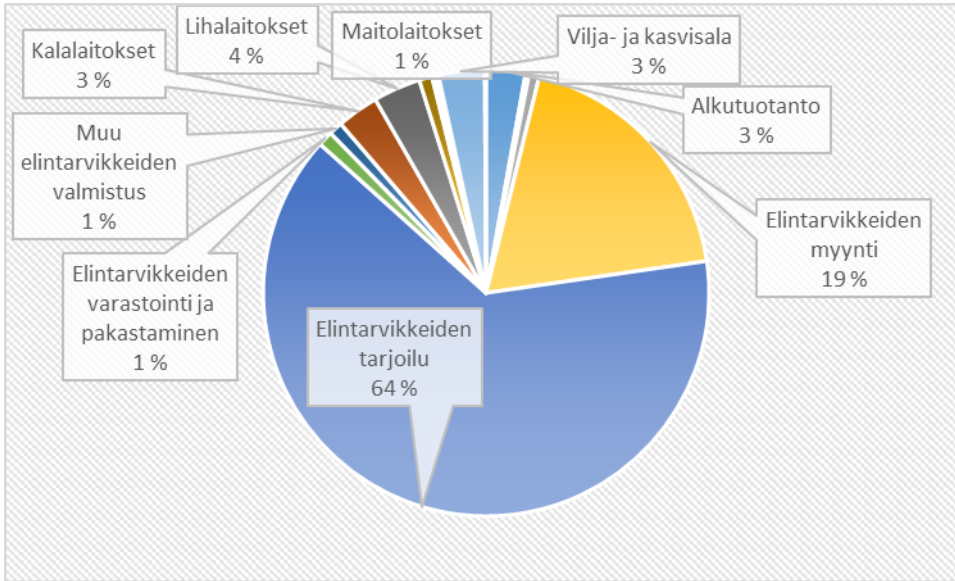
2.2 Elintarvikevalvonnan Oiva-tulokset

Suunnitelmallista elintarvikevalvontaa toteutetaan Oiva-järjestelmällä, jolla myös annetaan kuluttajalle tietoa yritysten elintarvikevalvonnan tuloksista Oiva-raportin muodossa. Vähittäismyymälöiden ja tarjoilupaikkojen tuloksia on julkaistu vuodesta 2013 ja elintarviketeollisuuden vuoden 2016 alusta.

Taulukko 2. Oivan mukaiset valvontakäynnit vuonna 2017

Toimintaluokka	Kpl (ensijaiset)	Tarkastuksia	Kohteista tarkastettu, kpl	Tarkastusten kattavuus %	Oivan mukaan tarkastetut kohteet, %	Oiva A, %	Oiva B, %	Oiva C, %	Oiva D, %
Alkutuotanto	10098	757	783	8%					
Elintarvikekontaktimateriaalit	414	69	57	14%					
Elintarvikkeiden kuljetukset	1396	199	184	13%	32%	78.0	18.6	2.3	1.1
Elintarvikkeiden myynti	11767	5033	4080	35%	62%	45.4	39.7	13.7	1.2
Elintarvikkeiden tarjoilu	34474	17042	14354	42%	81%	45.0	41.9	12.5	0.6
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen	671	289	206	31%	45%	56.8	32.7	10.0	0.5
Muu elintarvikkeiden valmistus	564	263	221	39%	50%	51.5	36.2	12.2	
Kalalaitokset	342	808	257	75%	80%	38.9	46.7	12.6	1.8
Lihalaitokset	341	914	250	73%	85%	35.8	48.4	14.5	1.3
Maitolaitokset	123	250	96	78%	86%	60.4	34.8	4.8	
Munalaitokset	73	68	46	63%	77%	67.2	24.6	8.2	
Vienti ja tuonti	272	59	47	17%	16%	29.7	35.1	32.4	2.7
Vilja- ja kasvisala	1926	892	714	37%	58%	43.1	42.0	14.0	0.9
Vähäriskinen toiminta	124	24	21	17%	30%	27.3	63.6	9.1	
YHTEENSÄ	62585	26666	21316	34%	63%	45.1	41.4	12.7	0.7

Elintarvikealan yrityksiin tehtiin uusintatarkastukset mukaan lukien yhteensä noin 27 000 Oivan mukaista valvontakäyntiä, joista 83 % tarjoilupaikkoihin ja vähittäismyyntiin.



Kuva 3. Tarkastusten osuus yritystyypeittäin

Vuoden 2017 loppuun mennessä vähittäismyyntipaikoista 62 %, tarjoilupaikoista 81 % ja laitoksista 87 % oli tarkastettu Oivan mukaisesti. Vähittäismyyntipaikoista oivallisen tai hyvän tuloksen sai 85 % kohteista. Tarjoilupaikoista tuloksen oivallinen tai hyvä sai 87 % kohteista. Osaa kohteista ei tarkastettu sen vuoksi, että toiminta oli väliaikaisesti tauolla. Laitoksista oivallisen tai hyvän tuloksen sai 83 %.

2.3. Hygieniaosaaminen

Osaamistodistus vaaditaan henkilöiltä, jotka työskentelevät elintarvikealalla ja käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Eviran hyväksymiä osaamistestaaajia on yli 2100 henkilöä. Vuoden 2017 aikana ei hyväksytty uusia osaamistestaaajia.

Osaamistestaaajat järjestivät osaamistestitilaisuuksia yhteensä 11 126 kpl eri puolilla Suomea. Osaamistestejä on järjestetty vuoden 2017 loppuun mennessä yhteensä 186 496 kpl. Määrä sisältää normaalit osaamistestit, erityistilannetestit, osaamistodistusten myöntämisen tutkinnon perusteella sekä osaamistodistusten uusintatilaukset. Osaamistestien määrä on vuosittain pysynyt samalla tasolla.

Osaamistestaaajat myönsivät osaamistodistuksia yhteensä 61 470 kpl. Osaamistodistuksia on myönnetty vuoden 2017 loppuun mennessä yhteensä 1 140 870 kpl. Todistusten vuosittainen määrä on pysynyt keskimääräisesti samalla tasolla (taulukko 3).

Taulukko 3. Järjestetyt osaamistestitilaisuudet ja myönnetyt osaamistodistukset vuosina 2002 - 2017

Vuosi	Osaamistestit	Osaamistodistukset
	kpl	kpl
2017	11 126	61 470
2016	11 064	60 862
2015	11 228	63 323
2014	11 965	67 525
2013	11 572	67 768
2012	11 595	66 877
2011	11 906	68 281
2010	11 920	69 552
2009	11 582	66 126
2008	11 629	63 944
2007	11 076	63 791
2006	10 868	67 288
2005	12 602	79 080
2004	14 694	108 777
2003	13 823	114 428
2002	4846	51 049
Yhteensä	183 496	1 140 141

Neljän osaamistestaajan oikeudet peruutettiin toiminnassa havaittujen oleellisten puutteiden ja virheiden johdosta.

Vuosien 2009–2017 aikana toteutetut auditoinnit osoittavat, että lähes jokaisen auditoidun osaamistestaajan toiminnassa on ollut vähintään pienempiä huomautuksen aiheita ja vuosittain toteutetuista auditoinneista keskimäärin 18 % on johtanut osaamistestaajan oikeuksien peruuttamiseen (taulukko 4).

Taulukko 4. Eviran toteuttamat osaamistestaajien auditoinnit ja auditointitulokset vuosina 2009 – 2017

Auditointitulokset				
Vuosi	Auditoidut testaajat	Huomautus	Testaajan oikeuksien peruutus päätös	Tutkintapyyntöt poliisille
	hlö	kpl	kpl	kpl
2017	6	2	4	0
2016	6	4	2	0
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	173	141	31	5

Taulukkoon 5 on koottu hygieniaosaamisen todentamiseen liittyvät Oiva-tulokset. Tulosten perusteella 92,5 % kaikista tarkastetuista elintarvikehuoneistoista on saanut Oiva-tulokseksi A:n, jolloin elintarvikealan toimija on varmistanut, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on ollut Eviran mallin mukainen osaamistodistus. Tämän lisäksi toimija on pitänyt osana omavalvontaa elintarvikelain edellyttämää kirjanpitoa siitä, että työntekijöiden hygieeninen osaaminen on kunnossa. Kaikista elintarvikehuoneistoista 6,4 %:lla on ollut toiminnassa pieniä puutteita kirjanpidossa, jolloin tulos on ollut B. Pieni osa (1,1 %) on saanut tulokseksi C:n, jolloin elintarvikehuoneistossa ei ole varmistettu, että työntekijöillä on osaamistodistus, eikä kirjanpitoa ole ollut. D tulosta ei annettu yhdelläkään tarkastuksista.

Verrattuna vuoden 2016 tuloksiin Oiva-tulokset ovat hieman parantuneet. Pakkotoimien määrä on laskenut puolella verrattuna vuoden 2016 tuloksiin.

Taulukko 5. Hygieniaosaamisen todentamisen Oiva-tulokset

Oiva-tulos 2017									
4.6 Hygieniaosaamisen todentaminen									
Elintarvikehuoneisto	Tarkastetut	Tarkastukset	Tulos				Ohjaus ja neuvonta	Kehotus	Pakkotoimet
			A	B	C	D			
	kpl	kpl	kpl (%)	kpl (%)	kpl (%)	kpl (%)	kpl	kpl	kpl
Laitokset	283	321	284 (88,5)	34 (10,6)	3 (0,9)	0 (0,0)	34	5	0
Ilmoitetut elintarvikehuoneistot	9164	9610	8900 (92,6)	602 (6,3)	106 (1,1)	2 (0,0)	611	98	3
Yhteensä	9447	9931	9184 (92,5)	636 (6,4)	109 (1,1)	2 (0,0)	645	103	3

2.4. Laatu- ja vastuullisuusjärjestelmät

Kansalliseen laatujärjestelmään Sikavaan liittyviä Laatuvastuu-sianlihan toimijakohtaisia hakemuksia hyväksyttiin yksi kpl (yhteensä nyt kymmenen toimijaa, joilla yhteensä 12 kpl Laatuvastuu-hyväksytyä toimipaikkaa).

2.5. Hyvän käytännön ohjeet

Vuonna 2017 arvioitiin Kotimaiset Kasvikset ry:n puutarhatuotannolle laatimaan Laatutarha-ohjeeseen tehdyt muutokset. Ohjeen tehtävänä on varmistaa puutarhatuotteiden turvallisuus ja hyvät toimintatavat tuotannossa.

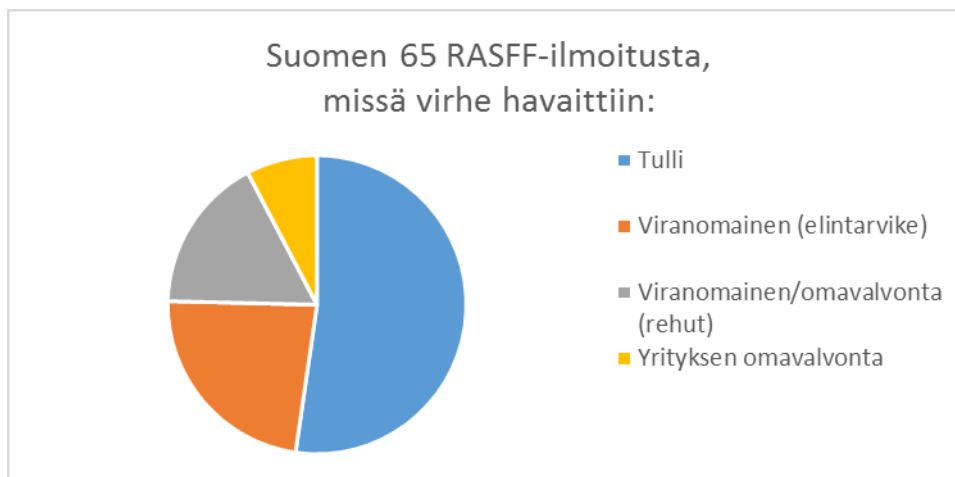
Hyvän käytännön ohjeita on arvioitu seitsemän elintarvikealalla ja kaksi rehualalla (<https://www.evira.fi/yhteiset/omavalvonta/hyvan-kaytannon-ohjeet/eviran-arvioimat-hyvan-kaytannon-ohjeet/>).

2.6. RASFF

Vuonna 2017 Suomi teki EU:n nopeaan hälytysjärjestelmään (RASFF, Rapid Alert System for Food and Feed) (vuonna 2016: 57 kpl) 65 ilmoitusta Suomessa havaituista määräystenvastaisuuksista. Ilmoituksista 43 (66 %) koski elintarvikkeita, 19 (29 %) rehuja ja 3 (5 %) kontaktimateriaaleja. Suomen tekemät elintarvikkeita koskevat ilmoitukset liittyivät enimmäkseen maahan tuotujen elintarvikkeiden huonoon mikrobiologiseen laatuun (20 kpl) ja kasvinsuojeluvainemiksiin (11 kpl). Mikrobiologisesta syystä elintarvikkeeksi kelpaamattomista eristä puolet oli tuoreita kasviksia, erityisesti maustamiseen käytettäviä. Yksikään Suomen tekemä ilmoitus ei koskenut suomalaista alkuperää olevaa tuotetta, vaan kaikki olivat muualla tuotettuja.

Suomen tekemistä ilmoituksista 34 (52 %) perustui Tullin tekemään rajavalvontaan ja markkinavalvontaan. Muun viranomaisvalvonnan kautta tuli 15 (23 %) tehdyistä RASFF:ista. Yritysten itse omavalvonnassaan toteamien määräystenvastaisuuksien johdosta Suomi teki viisi RASFF-ilmoitusta elintarvikkeista.

Suomen salmonellaeritystakuiden vuoksi maahan tuotavat rehuerät tutkitaan salmonellan varalta. Näissä tutkimuksissa todettiin toimijoiden omavalvonnassa tai viranomaisnäytteenotossa 15 erässä salmonellaa. Tapauksista tehtiin ilmoitukset RASFF-järjestelmään.



Kuva 4. Suomen tekemät ilmoitukset RASFF-järjestelmään vuonna 2017

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. Tapauksissa, joissa rehusta on löydetty salmonellaa, rehut käsitellään salmonellan hävittämiseksi joko kemiallisen tai lämpökäsittelyn avulla ennen käyttöä.

Suomen vastaanottamat RASFF-ilmoitukset koskivat lähes kaikki pieniä tuote-eriä erikoistuotteita, joita pienet toimijat olivat tilanneet suoraan tuottajamaasta. 73 vastaanotetun ilmoituksen eli Suomeen saapunutta ja määräystenvastaista elintarvike-erää koskevan ilmoituksen joukossa oli vain muutamia valtakunnallisten toimijoiden tuotteita.

2.7. Hallinnollinen apu ja yhteistyö EU-valtioiden kesken (AAC)

Suomi teki vuoden 2017 aikana EU:n hallinnollisen avun AAC-AA -järjestelmässä yhdeksän pyyntöä, jotka koskivat ravintolisien lainsäädännön vastaista lääkkeellistä markkinointia. Suomi sai AAC-AA -järjestelmän kautta viisi ilmoitusta, joista kolmessa komissio jakoi jäsenvaltioille tietoa tuoreen tonnikalan aitouteen liittyvistä selvityksistä. Yhdessä oli kyse ravintolisän markkinoinnissa kielletyistä lääkkeellisistä väitteistä ja yksi koski lisäaineen virheellistä käyttöä.

Elintarvikepetoksia koskevan AAC-FF -järjestelmän kautta Suomi ei tehnyt yhtään avunpyyntöä, mutta sai tiedoksi kahdeksan ilmoitusta. Suomelle tiedoksi tulleissa ilmoituksissa oli kyse tuoreen tonnikalan väärentämisestä, varastetusta elintarvike-erästä, elintarvikkeen virheellisistä merkinnöistä, lainsäädännön vastaisesta lisäaineen käytöstä, ravintolisien lääkkeellisestä markkinoinnista sekä väärennetyistä elintarvikebrändeistä.

2.8. Elintarvikepetokset

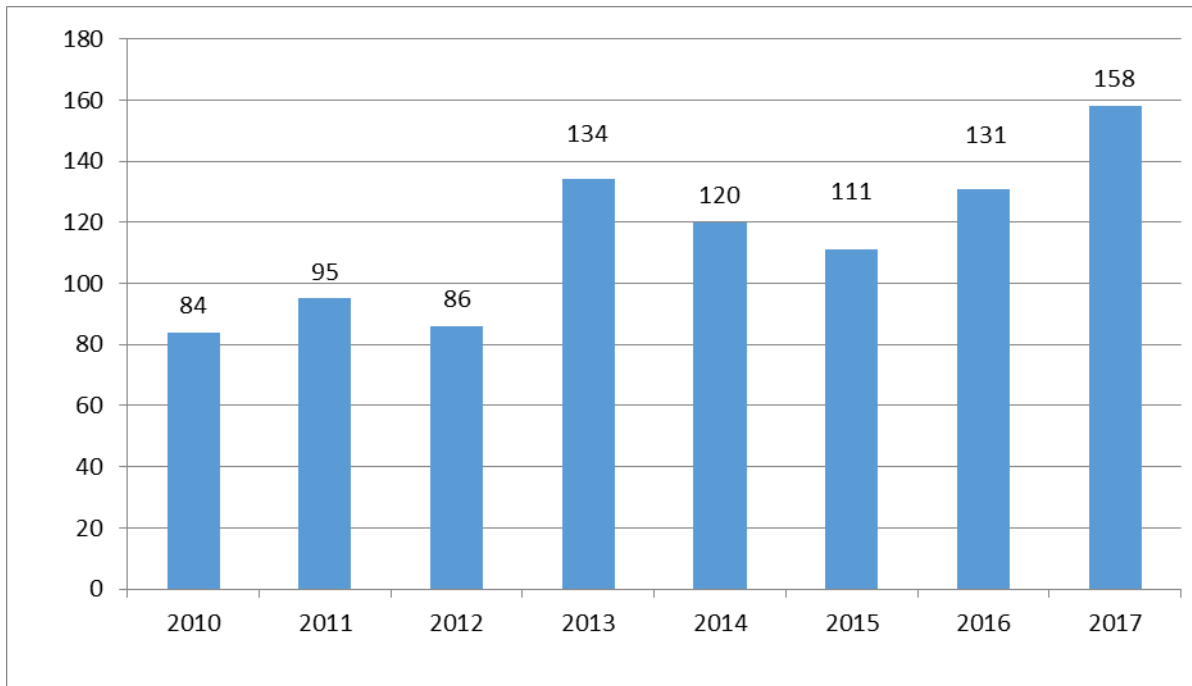
Viranomaisyhteistyötä elintarvikepetosten ja koko elintarvikeketjun rikollisuuden torjumiseksi kehitettiin edelleen. Elintarvikepetoskoulutusta järjestettiin eri poliisilaitoksilla ympäri Suomen, syyttäjäakatemiassa, Poliisiammattikorkeakoulussa ja Verohallinnossa. Tietoisuus ja ymmärrys elintarvikeketjun rikollisuudesta kasvoivat koulutuksen ansiosta. Elintarvikeketjun rikosepäilyjä tuli tiivistyneen viranomaisyhteistyön ansiosta edellisvuotta enemmän elintarvikeviranomaisten tietoon. Yhteistyö tehosti tapausten selvittämistä ja esitutkintaan saattamista. Esitutkintoja on vireillä törkeistä petoksista, väärennyksistä ja markkinointirikoksista eri puolilla maata. Myös tapauksia, joilla on kansainvälisiä ulottuvuuksia, saatettiin vuoden aikana esitutkintaan ja yhteistyö muiden jäsenvaltioiden kanssa tiivistyi.

Verohallinnon Harmaan talouden selvitysyksikön kanssa selvitettiin edellytyksiä, joilla elintarvikealan yrityksen luotettavuus voitaisiin todentaa, jotta yritys saisi toimia alalla. Vero- ja muiden julkisoikeudellisten velvoitteiden laiminlyömisestä saavutetun kilpailuedun poistamisella edistettäisiin oikein toimivien toimijoiden toimintaedellytyksiä.

Harmaan talouden ja talousrikollisuuden torjumiseksi julkaistiin internetsivusto tilannekuvasta. Yhteensä 21 viranomaisen välinen tilannekuvayhteistyö on ainutlaatuista Euroopan ja maailman mittakaavassa. <https://www.vero.fi/harmaa-talous-rikollisuus/>

2.9. Takaisinvedot

Elintarvikkeiden takaisinvetojen määrän kasvu jatkui toista vuotta peräkkäin. Takaisinvedoksi laskettuja tapauksia oli 158, mikä on 21 % edellisvuotta enemmän. Eri vuosien tilastot eivät ole täysin vertailukelpoisia kirjaamistavan pienten vaihteluiden vuoksi. Tilastot ovat kuitenkin käyttökelpoisia antamaan tietoa kehityksen suunnasta pitkällä aikavälillä (kuva 5).



Kuva 5. Elintarvikkeiden takaisinvedot vuosina 2010-2017

Vuodesta 2016 alkaen tilastoissa on mukana myös kaikki sellaiset kansainvälisen RASFF-järjestelmän kautta tulleet tapaukset, joissa määräystenvastaista tuotetta ei enää tiedon tullessa Suomeen ole ollut markkinoilla jäljellä. Myös ne tapaukset on tilastoitu, joissa tuote on jo jakeluketjussa, mutta ei vielä kuluttajien saatavilla. Tilastoinnin muutos muutti muutoin laskevan kehityksen suuntaa. Muutos oli kuitenkin tarpeen, sillä sen avulla osoitetaan, miten useasti markkinoille oli tullut takaisinvetoa vaativia tuote-eriä.



Kuva 6. Takaisinvetojen syyt 2017

Toteutuneita takaisinvetoja on luokiteltu mm. takaisinvedon syyn mukaan (kuva 6). Viimeisen neljän vuoden tarkastelujaksolla yleisimmät syyt ovat pysyneet samoina, mutta niiden keskinäisessä järjestyksessä on tapahtunut heilahtelua.

Eniten takaisinvetoja tehtiin tarkasteluvuonna pakkausmerkintöihin liittyvistä syistä, peräti 34 kertaa (22 % kaikista takaisinvedoista). Näistä 20 tapauksessa oli kyse sekaannuksesta, jossa pakkaus tai siihen kiinnitetty etiketti oli tarkoitettu toiseen tuotteeseen.

Erilaiset mikrobiologiset virheet (salmonella-, listeria- ym. bakteerit ja homeet) olivat toiseksi yleisin takaisinvetojen syy (18 % tapauksista). Takaisinvetoja ei tehty yhtään kotimaisesta lihasta. Sen sijaan salmonellaa todettiin mm. neljästä ulkomaalaisesta lihaerästä ja kolmesta tuorevihanneserästä. Listeria oli syynä yhdeksään takaisinvetoon, jotka kohdistuivat lihaan, kalaan, lihajalosteeseen tai suklaapatukoihin. Vuoden aikana tehtiin myös kolme takaisinvetoa, joissa tuotteessa oli STEC (shigatoksinen *E. coli*). Muut takaisinvedot eivät johtuneet merkittävästä terveysvaarasta, vaan esimerkiksi tuotepakkausten pullistumisesta, mikä kuluttajankin on mahdollista havaita ja välttää tuotteen käyttöä.

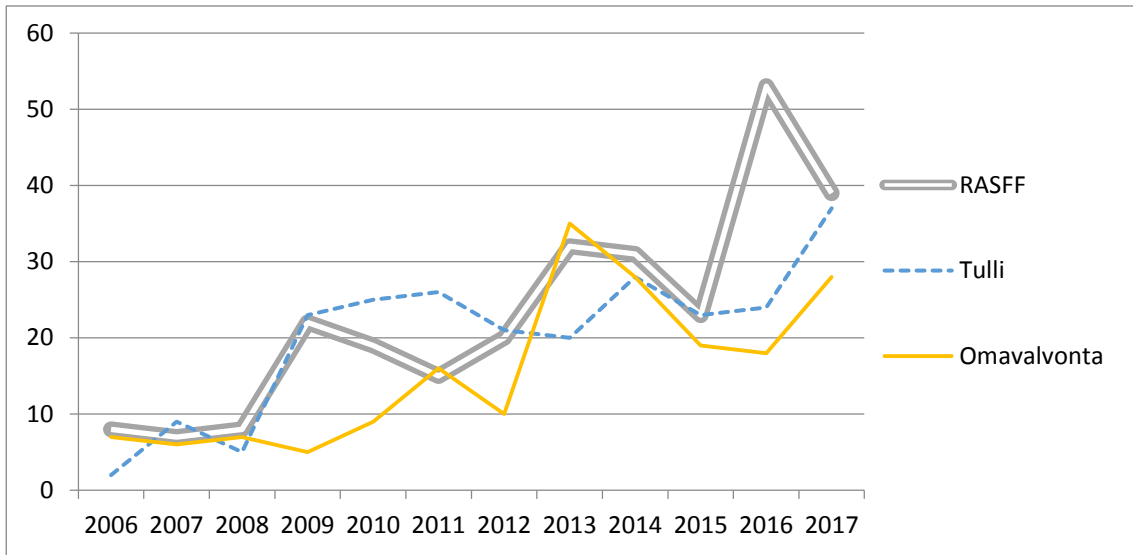
Kasvinsuojeluainejäämien vuoksi tehdyt takaisinvedot lisääntyivät edellisvuodesta yhdeksällä, ja niitä oli nyt 25 (16 % kaikista takaisinvedoista). Tuotteet olivat enimmäkseen Aasiassa kasvatettuja tuorekasviksia ja hedelmiä. Monessa tapauksessa sallitut raja-arvot ylittyivät niin vähän, että tuotteista ei aiheutunut akuuttia kuluttajavaaraa. Tällaiset erät vedettiin kuitenkin pois myynnistä kumuloituvien terveyshaittojen minimoimiseksi.

Kielletyn väriaineen vuoksi tehtiin yhteensä kahdeksan takaisinvetoa. Astioista tai ruokailuvälineistä liukenevista aineista johtui vain kolme takaisinvetoa, kun määrä vuotta aiemmin oli kymmenen. 11 tuotteen takaisinvedon syynä oli pakkauskoneesta irronnut materiaali tai vastaava elintarvikkeeseen kuulumaton vierasesine.

Monena vuonna allergeenivirheet ovat olleet kärkipaikalla takaisinvetoja laskettaessa, mutta nyt niiden määrä oli 13 koko vuonna. Useimmiten niissä oli ollut kyse riittävän huolellisuuden puutteesta tuotteen valmistuksessa.

Keski-Euroopassa mittavat takaisinvedot aiheuttanut loislääke fiproniilin käyttö tuotantokanaloissa ja sen vuoksi kananmunissa todetut haitallisen korkeaksi arvioidut fiproniilipitoisuudet ei juuri koskettanut Suomea. Tapaukseen liittyen tehtiin neljä takaisinvetoa. Nämä tuotteet olivat leipomoiden varastoissa tai niitä oli käytetty vain koeleivontaan.

Takaisinvedetyistä elintarvikkeista ja kontaktimateriaaleista 26 % oli kotimaisia, 30 % muusta EU-maasta ja loput 44 % oli lähtöisin EU:n ulkopuolisista maista. Suomessa takaisinvetoon johtava tuotevirhe on usein ensin havaittu Suomen ulkopuolella. Tällöin tieto asiasta tulee Suomeen EU:n elintarvikkeita ja rehuja koskevan nopean hälytysjärjestelmän RASFFin kautta. Näiden tapausten osuus kaikista takaisinvedoista vähentyi edellisvuoden 40 %:sta noin 25 %:iin kaikista takaisinvedoistamme. Muissa ryhmissä osuudet kasvoivat kauttaaltaan noin kymmenellä tapauksella per ryhmä: 23 % takaisinvedoista tehtiin Tullin havaitsemista määräysten vastaisuuksista, 18 % yritysten omavalvonnan ansiosta, 17 % kuluttajien ilmoitusten vuoksi ja 10 % kunnallisen elintarvikevalvonnan tai Eviran havaintojen seurauksena. Varmaa syytä Suomessa todettujen tapausten määrän lisääntymiseen ei ole tiedossa, mutta se viittaa laadukkaaseen ja toimivaan elintarvikevalvontaketjuun ja toimijoiden aktiivisuuteen takaisinvetoprosessien toteuttamisessa.

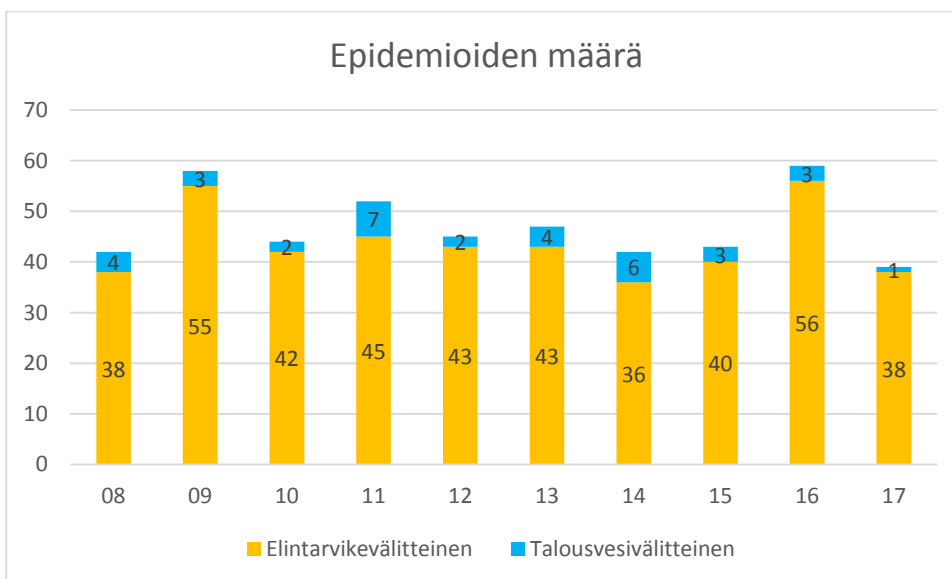


Kuva 7. Takaisinvetotarpeen havaitseminen, kolme yleisintä havaitsijaa

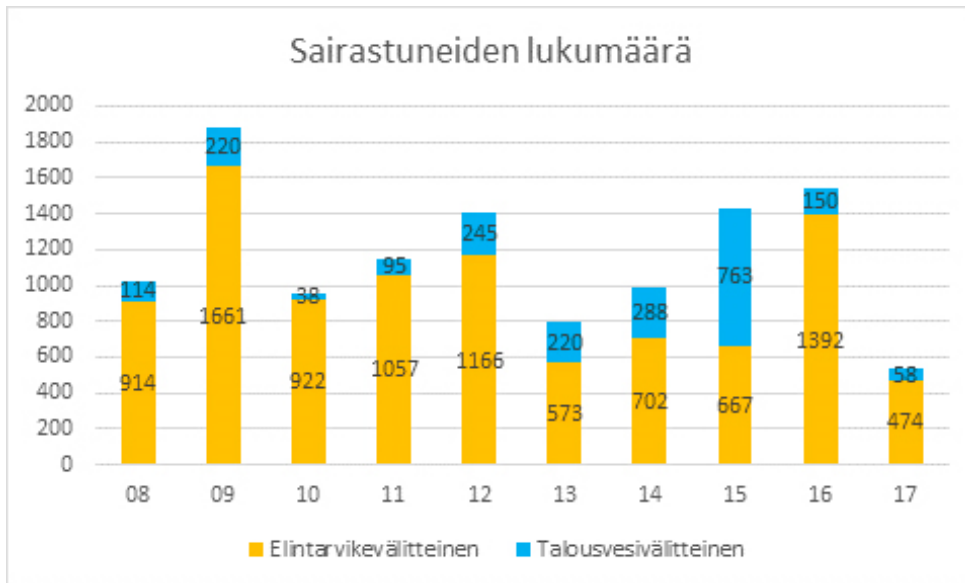
2.10. Elintarvike- ja talousvesivälitteiset epidemiat

Vuonna 2017 kunnat tekivät 60 epäilyilmoitusta elintarvike- tai vesivälitteisestä epidemiasta. Tämä on jonkin verran vähemmän kuin edellisellä vuonnalla (89 kpl, 2016). Ilman edeltävää epäilyilmoitusta kunnat jättivät lisäksi seitsemän selvitysraporttia ja Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL) yhden.

Raporttien perusteella ruokamyrkytys-epidemioiksi luokiteltiin 39 epidemiaa. Loput todettiin muuksi kuin elintarvike- tai talousvesivälitteiseksi epidemiaksi (esim. ihmisestä toiseen tarttunut tai uimavesivälitteinen), tai sairastuneita oli vain yksi (kuvat 8 ja 9).

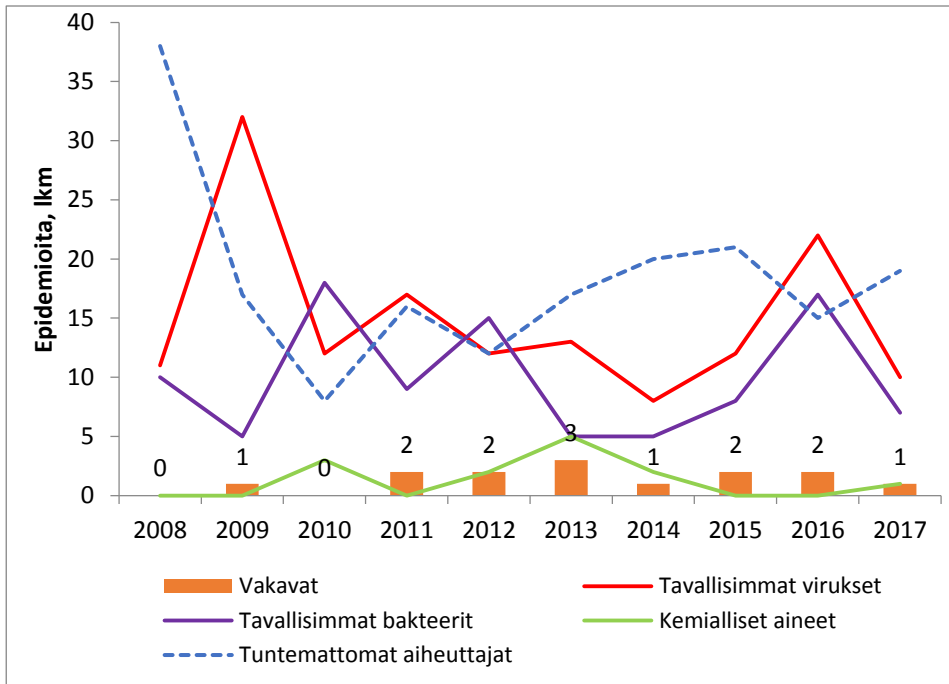


Kuva 8. Elintarvike- ja talousvesivälitteisten epidemioiden määrät vuosina 2008–2017



Kuva 9. Elintarvike- ja talovesivälitteisissä epidemioissa sairastuneet vuosina 2008–2017

Raportoitujen elintarvike- (38 kpl, 474 sairastunutta) ja talovesivälitteisten (1 kpl, 58 sairastunutta) epidemioiden määrä oli samalla tasolla kuin aiemmin, mutta sairastuneiden määrä oli matalin yli kymmeneen vuoteen. Tavallisimmista ruokamyrkytysten aiheuttajista norovirus oli edelleen elintarvikevälitteisten epidemioiden yleisin tunnistettu taudinaiheuttaja (10 epidemiaa). Norovirusepidemioihin vaikuttavana tekijänä tunnistettiin usein infektoitunut keittiötyöntekijä (vähintään 5 epidemiassa). *Salmonella* Bareilly aiheutti yli 20 henkilön sairastumisen. Tartunnan lähteeksi epäiltiin mausteita. *Kampylobakteeri* aiheutti kolme elintarvikevälitteistä epidemiaa riittämättömästi kuumennetun broilerin- tai ankanlihan välityksellä. *Clostridium perfringens* aiheutti kolme pientä epidemiaa. Vakavimpien ruokamyrkytysten aiheuttajista enterohemorraaginen *Escherichia coli* (EHEC) aiheutti pienen epidemian (kolme sairastunutta) kodissa riittämättömästi kuumennettujen itse tehtyjen jauhelihapihvien välityksellä. Kemiallisten aineiden ruokamyrkytysten aiheuttajista lauantaimakkaraan erehdyksessä valmistuksen yhteydessä päätynyt, haitallisen korkea pitoisuus natriumnitriittiä aiheutti yhden epätavallisen epidemian. Epidemian aiheuttajaa ei saatu tunnistettua 19 epidemian osalta (kuva 10).



Kuva 10. Elintarvikevälitteiset epidemiat aiheuttajan ja taudinvakavuuden mukaan (vakavassa epidemiasairastuneilla henkilöillä on todettu listeria-, EHEC- tai hepatiittitartunta) vuosina 2008–2017

Kokogenomisekvensointiin perustuvalla tyypityksellä (WGS) THL:ssä todettiin neljä listerioosiryvästä, joissa sairastui yhteensä kymmeniä henkilöitä. THL selvitti rypäitä yhteistyössä paikallisten viranomaisten, Eviran ja Euroopan tartuntatautikeskuksen (ECDC) kanssa. Tapausten kanssa samanlaisia listeriakantoja löytyi pakasremaisista sekä kylmäsavu- ja graavikalasta, mutta epidemiologinen yhteys tapauksiin on epäselvä. Tapauksia on ollut vielä vuoden 2018 puolella ja selvitykset jatkuvat edelleen.

Vuoden 2017 aikana THL sai useita yhteydenottoja kryptosporidioositartunnoista, joiden lähteeksi epäiltiin kontaktia eläviin vasikoihin. Tartuntatautirekisteriin raportoidut tartunnat lisääntyivät erityisesti Pohjanmaan sairaanhoitopiireissä. Erästä kunnasta oltiin yhteydessä Eviraan tapauksessa, jossa epäiltiin, että karpäset olisivat levittäneet tartuntaa kesäjuhlissa.

3. Elintarvikkeiden ja kontaktimateriaalien tuonti

3.1 Eläinlääkinnällinen rajatarkastus

EU:n ulkopuolelta suoraan Suomeen tuotavia eläimistä saatavia elintarvikkeita tuotiin eläinlääkinnällisen rajatarkastuksen kautta 775 erää (v. 2016 651), joista kolme (0,4 %) (v. 2016 5 kpl, 0,8 %) sai kirjallisen huomautuksen ja nolla (v. 2016 viisi kpl) hylättiin. Kaikki huomautukset johtuivat puutteellisista pakkausmerkinnöistä.

3.2 Eläinperäisten elintarvikkeiden tuonti toisesta EU-jäsenvaltiosta

Toisesta EU-jäsenvaltiosta (sisämarkkinakauppa) eläimistä saatavia elintarvikkeita tuovia ensisaapumistoimijoita oli vuoden 2017 aikana n. 650. Suunnitelman mukaisia tarkastuksia tehtiin yhteensä 190 kpl ja uusinta-tarkastuksia 16 kpl sekä 9 kpl muun valvonnan yhteydessä havaituista epäkohdista johtuvia tarkastuksia.

Ensisaapumisvalvonnan tarkastukset kohdennettiin riskiperusteisesti ottaen huomioon tuotavien elintarvikkeiden laji, tuontivolyymit, omavalvonnan toimivuus ja valvontahistoria. Tarkastuksia kohdennettiin myös sellaisen sianlihan ja villisianlihan tai niistä valmistettujen elintarvikkeiden tuontiin, jotka olivat peräisin alueilta, joilla oli havaittu afrikkalaista sikaruttoa (ASF). Suuri osa tarkastuksista kohdistui ensisaapumistoimintaan, jossa tuotiin salmonellaerityistakuutuotteita (EY 1688/2005) ja näistä tuotteista otettiin myös mahdollisuuksien mukaan aina tarkastusten yhteydessä viranomaisnäytteitä salmonellatutkimuksia varten. Näytteitä otettiin tarkastusten yhteydessä kaiken kaikkiaan 38 kpl ja näistä neljästä todettiin salmonella. Salmonella löytyi kolmesta erästä puolalaista kanaa (liha tullut samasta laitoksesta, *Salmonella Infantis*) ja yhdestä erästä espanjalaista sianposkea (*Salmonella Bredeney*).

Yleisimmät puutteet ensisaapumistoiminnassa koskivat ilmoitusten ja omavalvontasuunnitelmien ajantasaisuutta sekä laiminlyöntejä omavalvontanäytteiden ottamisessa.

3.3 Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuonti

Tulli valvoo muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuontia Suomeen. Vuonna 2017 Tulli tutki yhteensä 2736 tuontielintarvike-erää. Tutkituista elintarvikkeista 985 kpl eli noin 36 % oli tuotu Suomeen suoraan EU:n ulkopuolelta. Sisämarkkinatuonnin näytteistä (1751 kpl) noin joka neljäs oli alkuperältään EU:n ulkopuolelta, mutta ne oli tuotu Suomeen toisen jäsenvaltion kautta. Noin sadan tuotteen osalta tieto alkuperämaasta jäi epäselväksi. Eniten tutkittiin Espanjasta tuotuja elintarvikkeita, 272 elintarvike-erää, jotka olivat pääasiassa tuoreita vihanneksia ja hedelmiä. EU:n ulkopuolelta elintarvikkeita tuotiin eniten Thaimaasta, josta tuotuja elintarvikkeita, lähinnä säilykkeitä ja tuoretuotteita, valvottiin 207 tuote-erän verran.

Tuoteryhmittäin tarkasteltuna eniten tutkittiin tuoreita hedelmiä ja hedelmätuotteita (yhteensä 617 erää) sekä tuoreita vihanneksia ja vihannestuotteita (yhteensä 556 erää).

Taulukko 6. Tullin tutkimat elintarvikkeet 2017

Näytteitä (kpl)	Tuoteryhmän kuvaus	OK	HUOM	HYL
149	Viljanjyvät ja viljavalmistet	123	16	10
187	Viljataikinapohjaiset valmistet	158	18	11
556	Vihannekset ja vihannestuotteet	458	65	33
45	Palkokasvien siemenet ja palkokasvituotteet	34	1	10
617	Hedelmät ja hedelmätuotteet	577	29	11
115	Pähkinät ja pähkinätuotteet	97	13	5
102	Öljysiemenet ja -hedelmät	95	5	2
18	Tärkkelysjuurekset ja -mukulat	18		
174	Yrtit, mausteet ja vastaavat	133	22	19
85	Hedelmä- ja vihannes- ja kasvimehut, -juomat, -levitteet ja vast.	71	9	5
18	Kalat ja kalavalmistet	18		
17	Lihaa ja maitotuotteita jäljittelevät tuotteet	15	1	1
64	Vedet, vesipohjaiset virvoitusjuomat ja vastaavat	47	13	4
133	Kuumien juomien ja haudutteiden raaka-aineet	106	15	12
21	Alkoholijuomat	15	4	2
65	Makeiset ja suklaa	41	20	4
46	Elintarvikkeet kasvuikäisille	41	2	3
80	Elintarvikkeet erityisruokavaliota noudattaville (ml. ravintolisät)	30	14	36
100	Koostetut ruokalajit	69	22	9
111	Maustamisvalmistet ja ateriakastikkeet	82	16	13
33	Puhdistetut eristetyt ainesosat	22	10	1
Yht. 2736		2250	295	191

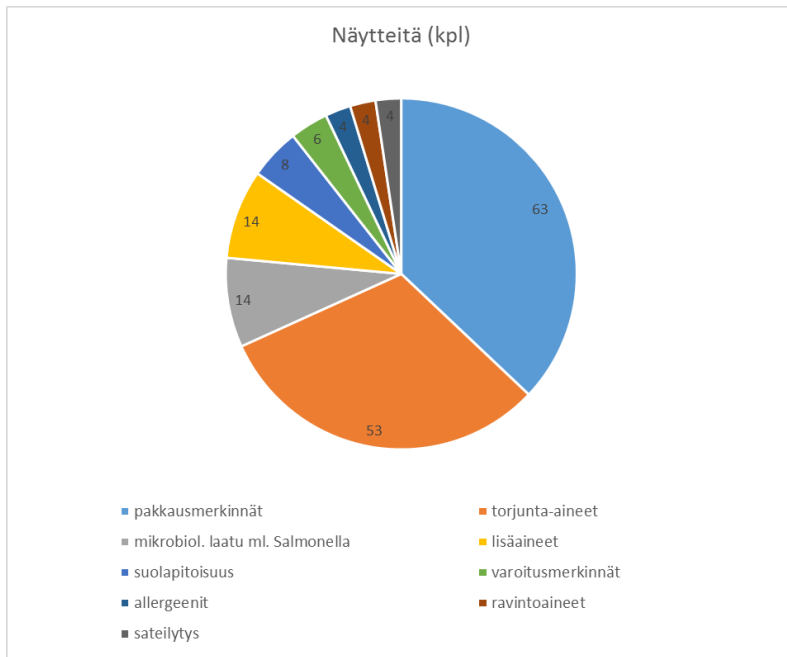
Elintarvikevalvonnassa tutkituista tavaraeristä määräystenvastaiseksi todettiin 191 eli 7 %. Lievempiä virheitä (huomautettavaa) todettiin 295:ssä eli 11 %:ssa eristä. Määräystenvastaisten erien osuus oli EU:n ulkopuolisista maista tuoduissa elintarvikkeissa 13 % ja EU-alueelta tuoduissa tuotteissa 4 %. Yleisimmin määräystenvastaiseksi todettu elintarvike-erä oli tuotu Thaimaasta. Seuraavaksi yleisimmät määräystenvastaisten tuotteiden alkuperämaat olivat Yhdysvallat ja Turkki.

Määräystenvastaisuuden syyt elintarvikkeissa

Eniten määräystenvastaisia tuote-eriä todettiin tuoteryhmässä elintarvikkeet erityisruokavaliota noudattaville (ml. ravintolisät), joista vakavia virheitä löytyi lähes joka toisesta tuotteesta. Näytteitä tutkittiin yhteensä 80 kpl. Yleisimmin virhe liittyi niin sanottuihin yleisiin pakkausmerkintöihin. Lisäksi 2 ravintolisää sisälsi lääkeluettelon liitteissä mainittuja aineita tai rohdoskasveja (jolloin tuote voi olla lääke) tai uuselintarvikeaineesia (yksi ravintolisä). Myös säteilytystä ja lisääinmääräystenvastaisuutta havaittiin.

Eniten tutkituissa tuoteryhmissä määräystenvastaisten tuotteiden osuus oli pieni. Tuoreista hedelmistä ja hedelmävalmistuksista hylättiin 2 % tutkituista eristä torjunta-ainejäämien vuoksi, tuoreista vihanneksista ja vihannestuotteista hylättiin 6 % mm. torjunta-ainejäämien ja salmonellan vuoksi.

Kaksi yleisintä määräystenvastaisuuden syytä olivat samat kuin edellisinä vuosina; pakkausmerkintävirheet ja kasvinsuojeluainejäämät. Kolmanneksi yleisimmäksi määräystenvastaisuuden syyksi nousi huono mikrobiologinen laatu (mukaan luettuna salmonella) (kuva 11).



Kuva 11. Yleisimpien vuonna 2017 tutkituissa elintarvikkeissa todettujen virheiden jakautuminen

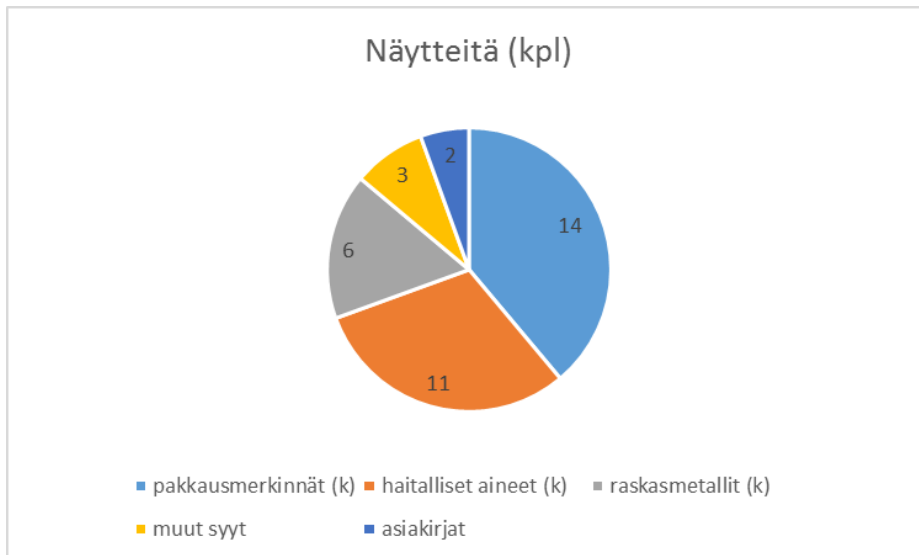
Terveysvaaraa aiheuttavista elintarvikkeista ilmoitettiin Euroopan komissiolle RASFF-järjestelmän välityksellä. Ilmoituksia tehtiin eniten tuoretuotteista, joissa todettiin terveysvaaraa aiheuttavia pitoisuuksia kasvinsuojeluaineiden jäämiä, sekä salmonellaa sisältävistä elintarvikkeista.

Viime vuonna Tulli tutki yhteensä 310 luomuelintarviketta, joista 7 ei täyttänyt luomusäädöksiä sisältämiensä kasvinsuojeluainejäämien vuoksi. Valvonnan piirissä oli kaikkiaan 62 toimijaa. Tutkituista näytteistä 239 otettiin sisäkaupan tuonnista ja 71 näytettä kolmasmaatuonnista.

3.4 Elintarvikekontaktimateriaalien tuonti

Elintarvikkeen kanssa kosketukseen tulevia tarvikkeita, kuten aterimia, astioita ja ruuan käsittelyyn tai säilyttämiseen tarkoitettuja tarvikkeita, valvottiin yhteensä 419 tuote-erää. 86 % tuote-eristä oli tuotu Suomeen suoraan EU:n ulkopuolelta. Sisämarkkinatuonnin valvonnassa noin puolet tutkituista tuotteista oli kolmasmaa-alkuperää, joten noin 95 % valvotuista tuotteista oli valmistettu EU:n ulkopuolella. Yleisimmin elintarvikekontaktimateriaalin alkuperämaa oli Kiina.

Määräystenvastaiseksi todettiin 26 kpl eli 6 % tutkituista tuotteista ja lievempiä virheitä todettiin 73 tuotteessa (17 %). Määräystenvastaiset tuotteet olivat alkuperältään EU:n ulkopuolelta lukuun ottamatta italialaisia juomalaseja. Hylkäämiseen johtaneita syitä olivat irtoavat haitalliset aineet (kuten haihtuvat yhdisteet silikonituotteissa) 11 tuotteessa, liian korkeat raskasmetallipitoisuudet (6 tuotetta, keraamisia astioita ja maalattuja juomalaseja) sekä pakkausmerkintä- ja asiakirjavirheet (kuva 12). Terveysvaaraa mahdollisesti aiheuttavista tuotteista raportoituihin EU-komissiolle RASFF-järjestelmän välityksellä. Ilmoituksia tehtiin mm. irtoavien raskasmetallien vuoksi.



Kuva 12. Yleisimpien vuonna 2017 tutkituissa elintarvikekontaktimateriaaleissa todettujen virheiden jakautuminen

4. Elintarvikkeiden ja rehujen vienti

Viranomaisten vientitoiminnoissa jatkettiin Kiinan ja Euraasian talousliiton/Venäjän vientivalvontajärjestelmien kehittämistä yhteistyössä elinkeinon kanssa. Lisäksi edistettiin näiden järjestelmien yhdenmukaistamista USAn valvontajärjestelmän kanssa. Sähköinen eläinlääkintötodistusjärjestelmä eCert otettiin käyttöön pilottiluonteisesti maitotuotteiden viennissä Kiinaan. Kiinan viranomaisen edellyttämä sähköinen järjestelmä eControl toteutettiin ja sen avulla alettiin raportoida valvontatuloksia ja sianlihalaitosten omavalvontatuloksia Kiinalle. Evira jatkoi sianlihan viennissä USA:n edellyttämää vientivalvontaa sekä vierasainevalvontatulosten toimittamista Etelä-Korean ja Hongkongin viranomaisille. Viennissä Valko-Venäjälle otettiin käyttöön myönnettyjen eläinlääkintötodistusten ennakoilmoitusmenettely Eviralta Valko-Venäjän viranomaiselle.

Kasvipäristen elintarvikkeiden ja rehujen viennin edistämiseksi aloitettiin viranomaisten, yritysten ja Business Finlandin yhteistyö.

4.1. Markkinoillepääsyhankkeet

Elintarvikeviennin mahdollistamiseksi tehtiin useita kohdemaiden edellyttämiä vientiehtokyselyitä liittyen kuuden eri kohdemaan markkinoillepääsyhankkeisiin. Hankkeet olivat elinkeinon sektorikohtaisesti (liha, maito, kala, muna) priorisoimia.

Seuraavat vientiehtokyselyt valmistuivat vuonna 2017:

- Etelä-Korea: kananmuna, munatuotteet, siitosmunat, untuvikot
- Filippiinit: sianliha, siipikarjanliha
- Japani: BSE/nauta
- Singapore: jäähdytetty sianliha
- Venäjä: kalastustuotteet, maitotuotteet, siipikarjanliha, märehitijät
- Kiina: Kala

Vuonna 2017 Suomelle saadut vientioikeudet:

- Japani: siipikarjanliha
- Hongkong: naudanliha ja kananmunat
- Etelä-Afrikka: maitotuotteet, kalastustuotteet ja sikaperäinen PAP (processed animal protein)
- Sambia: kalastustuotteet, lihatuotteet ja maitotuotteet
- HKScanille saatiin hyväksyntä viedä sianlihaa Kiinaan
- Lisäksi sianlihan vienti Kiinaan (Atria) käynnistyi

Seuraavat eläinlääkintötodistukset sovittiin vuonna 2017:

- Filippiinit: Karjun sperma
- Etelä-Korea: maitotuotteet
- Thaimaa: elävät siat, käsitelty sikaperäinen eläinvalkuainen rehuksi
- Japani: Maito ja maitotuotteet
- Bosnia-Herzegovina: naudanliha

4.2. Pienten ja keskisuurten yritysten vientiosaamisen kehittäminen

Syksyllä 2016 aloitetun pk-vientihankkeen tavoitteena on edistää pienten ja keskisuurten elintarvikeyritysten vientivalmiuksia ja kilpailukykyä. Hankkeessa tarjotaan neuvontaa, koulutusta ja käytännön valmennusta yrityksille ja viranomaisille. Lisäksi hankkeessa kootaan tietoa kohdemaiden vaatimuksista ja tuotetaan vientiin liittyvää materiaalia. Pk-vientihankkeessa toimitaan tiiviissä yhteistyössä eri viranomaisten ja hankkeiden kesken, jotta tarjottava vientineuvonta olisi mahdollisimman kattavaa. Tästä esimerkkinä ovat perustetut yhteistyöverkostot, mm. elintarvikevientiä edistävien viranomaisten verkosto sekä valvojille tarkoitettu vientivalvojaverkosto.

5. Kotimainen elintarviketuotanto

5.1. Lihantarkastus

Lihantarkastuksessa hyväksytyyn lihan määrä on punaisen lihan osalta hieman laskenut ja siipikarjanlihan osalta hieman lisääntynyt edellisvuosista (264 milj. kg punaista lihaa ja 128 milj. kg siipikarjanlihaa). Lisäksi tarkastettiin 1057 luonnonvaraista riistaeläintä, 373 tarhattua riistaeläintä ja 60 995 poroa. Poroteurastamoissa tarkastettiin porojen lisäksi 26 eläintä tarhattua villisikaa, 6 hirveä, 9 karhua sekä 891 lammasta tai vuohta (taulukot 7-9).

Osittain tai kokonaan hylättyjen ruhojen sekä elävänä hylättyjen eläinten määrät vaihtelevat eläinlajeittain (taulukot 7-9). Myös laitosten välillä on eroja eri hylkäyssyiden osuuksissa. Hylkäysprosenttien vaihtelua laitosten välillä on analysoitu osana lihantarkastuksen yhtenäistämisen toimintasuunnitelmaa. Erojen taustalla on mm. laitospohjaisia erilaisia kirjauskäytäntöjä. Lihantarkastuksessa hylättyjen ruhojen osuus ei ole muuttunut merkittävästi vuosittain. Lihantarkastuksessa hylättyjen ruhojen osuudet olivat 0,42 % (punainen liha) ja 3,7 % (siipikarja). Siipikarjan osalta hylkäysprosentti on noussut noin prosentin verran (vuonna 2017 2,8 % ja vuonna 2016 0,9 %).

Yleisimmät hylkäyssyyt sioilla olivat keuhkokalvontulehdukset (lihasioilla 20,4 %) ja suolinkaisvauriot (lihasioilla 7,0 %). Hännänpurennan esiintyminen oli vähäistä jääden alle prosentin. Naudoilla yleisimmät hylkäyssyyt olivat ruhjeet ja vertymät (2,7 %) sekä pneumonia (2,2 %). Siipikarjalla yleisimpiin hylkäyssyihin kuuluivat ihomuutokset, ruumiinontelon muutokset, kuihtuminen, sekä teurastusvirheet. Porojen yleisin hylkäyssyy oli loisten aiheuttamat muutokset. Hylkäyssyissä ei ollut havaittavissa suuria muutoksia edellisvuoteen verrattuna.

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

Taulukko 7. Kotieläinten ja porojen lihantarkastustiedot; teurastamot, pienteurastamot ja poroteurastamot

	Naudat	Lihasiat	Emakot	Lampaat	Vuohet	Hevoset	Porot	Yhteensä
Teurastamolle tuotujen eläinten määrä kpl	273 026	1 930 452	35 133	56 749	326	1 263	60 995	2 357 944
Ennen ante mortem -tarkastusta kuolleet ja lopetetut eläimet kpl	280	719	121	16	0	1	3	1140
Elävänä hylätyt kpl	75	65	11	21	0	10	2	184
Osittain hylätyttyjä ruhoja kpl	22 878	135 866	4 460	128	0	0	10 767	174 099
Hylätyt kokoruhot kpl	1 581	7 160	688	73	1	19	88	9610
Lihantarkastuksessa hyväksytyt kpl	271 090	1 922 508	34 313	56 639	325	1 233	60 902	2 347 010

Taulukko 8. Siipikarjan lihantarkastustiedot; siipikarjateurastamot ja siipikarjan pienteurastamot

	Broilerit	Broileremot	Kalkkunat	Kanat	Ankat	Hanhet	Sorsat	Yhteensä
Teurastamolle tuotujen eläinten määrä kpl	73 591 904	555 285	884 186	3 446	4 399	3 712	9 782	75 052 720
Itsestään kuolleet eläimet %	0,148	0,056	0,075	0,087	0,023	0,027	0,133	0,147
Elävänä hylätyt %	0,061	0,002	0,065	0,000	0,000	0,000	0,000	0,061
Osittain hylätyttyjä ruhoja %	3,140	4,155	7,905	0,000	0,409	0,000	0,000	3,203
Hylätyt kokoruhot %	3,575	21,654	4,267	11,705	1,523	0,162	0,000	3,716

Taulukko 9. Tarhatun riistan ja jäniseläinten (kanit) lihantarkastustiedot; teurastamot, pienteurastamot ja poroteurastamot

	Hirvieläimet	Strutsit ja emut	Jäniseläimet	Villisiat	Muut
Tarkastettuja	19	40	0	313	1
Kokonaan hylättyjä	0	0	0	2	0
Osittain hylättyjä	0	0	0	0	1

Taulukko 10. Luonnonvaraisen riistan lihantarkastus; riistankäsittelylaitokset ja poroteurastamot

	Hirvet	Muut hirvieläimet	Karhut	Hylkeet	Villisiat	Muut
Tarkastettuja	371	551	39	0	20	76
Kokonaan hylättyjä	9	10	2	0	0	0
Osittain hylättyjä	12	13	0	0	0	0

Poroja teurastetaan poronhoitoalueella perinteisesti myös muualla kuin teurastamoissa. Tämä poronliha käytetään tuottajien (poronomistajien) omassa taloudessa ja osa siitä myydään tarkastamattomana suoraan kuluttajille poronhoitoalueella tai siitä valmistetaan kuivattua poronlihaa, joka myydään suoraan kuluttajille poronhoitoalueella. Tarkastamattoman poronlihan suoramyyntiin menevästä määrästä ei ole saatavilla tarkkoja tietoja. Osa tuottajien omassa taloudessa käytetystä poronlihasta on peräisin teurastamoissa teurastetuista, tarkastetuista poroista. Samoin suuri osa suoramyyntiin menevästä poronlihasta on teurastettu teurastamossa ja tarkastettu. Lapin aluehallintovirasto ja Paliskuntain yhdistys arvioivat poroluetteloiden ja teurastustilastojen perusteella, että kaikista teurastetuista poroista noin 70 % teurastetaan teurastamoissa ja noin 30 % muualla kuin teurastamoissa. Tarkastamattomasta poronlihasta arvioidaan menevän poronomistajien omaan käyttöön lähes puolet kokonaismäärästä ja suoramyyntiin joko tuoreena tai kuivattuna lihana runsas puolet.

Poroja kasvatetaan ja teurastetaan hyvin vähän poronhoitoalueen ulkopuolella. Siellä ne teurastetaan tarhatulle riistalle hyväksytyissä teurastamoissa ja luokitellaan lihantarkastustilastossa tarhatuksi riistaksi.

Vain pieni osa metsästetystä luonnonvaraisesta riistasta toimitetaan hyväksytyihin riistankäsittelylaitoksiin tai teurastamoihin, joissa sille tehdään lihantarkastus. Suurin osa riistan lihasta käytetään tarkastamattomana metsästäjien omassa taloudessa. Pieni määrä luonnonvaraisesta riistasta myydään tarkastamattomana suoraan kuluttajille tai toimitetaan tarkastamattomana vähittäismyyntiin. Tarkastamattomana myytävän riistan ja riistan lihan määrästä ei ole saatavilla tietoa. Vuonna 2017 metsästettiin noin 56 500 hirveä, 164 karhua ja 582 villisikaa Suomen Riistakeskuksen mukaan. Lihantarkastus tehtiin 371 hirvelle (0,6 % kaadetuista), 39 karhulle (24 % kaadetuista) ja 20 luonnonvaraiselle villisialle (3,4 % kaadetuista) (taulukko 10.).

5.2. Teurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvonta

Vuoden 2017 lopussa Evira vastasi 14 (2016: 15) teurastamon, 47 (2016: 45) pienteurastamon ja kahdeksan (2016: 6) riistankäsittelylaitoksen valvonnasta. Teurastamoista viisi oli siipikarjateurastamoita.

Teurastamojen kokonaismäärä väheni yhdellä, kun yksi teurastamo lopetti toimintansa. Lisäksi yhden siipikarjateurastamon sijaintipaikkakunta muuttui. Pienteurastamoita hyväksyttiin kaksi ja myös riistankäsittelylaitoksia hyväksyttiin kaksi uutta laitosta.

Evira järjesti valvonnan 50 pienteurastamossa/riistankäsittelylaitoksessa ja kolmessa valvonnan ja lihantarkastuksen suoritti kuntaan virkasuhteessa ollut eläinlääkäri.

Teurastamoissa työskenteli vuoden 2017 lopussa yhteensä 36 (2016 41) vakituista Eviran tarkastuseläinlääkäreitä ja 46 (2016 50 lihan tarkastajaa). Vuoden 2017 aikana pienteurastamoissa ja riistankäsittelylaitoksissa työskenteli 80 palkkioperusteista tarkastuseläinlääkäreitä ja kaksi lihan tarkastajaa.

Tarkastuskohtaisia kehoituksia annettiin teurastamoiden valvonnassa 107 kpl kaikkiaan 13 teurastamossa (2016: 86 kpl) ja pienteurastamoissa 73 kpl kaikkiaan 20 pienteurastamossa (2016: 29 kpl).

Hallinnollisia pakkokeinoja käytettiin teurastamoissa seitsemän kertaa (2016: 5) ja pienteurastamoissa kaksi kertaa. Teurastamovalvonnan pakkokeinot ovat kohdistuneet mm. tilojen ja laitteiden kunnossapidon, elintarvikkeiden tuotantohygienian, lämpötilavalvonnan ja elintarviketuotannon erityisvaatimusten noudattamisen epäkohtiin.

Teurastamoissa, pienteurastamoissa ja niiden yhteydessä olevissa laitoksissa oivallisen tai hyvän tuloksen (A tai B) sai 84 % ja korjattavaa tai huonon (C tai D) tuloksen 16 % (taulukko 12).

Eviran valvomissa teurastamoissa ja niiden yhteydessä olevissa laitoksissa tarkastukset painottuivat vuonna 2017 tilojen ja tuotantohygienian valvontaan sekä henkilökunnan toimintaan ja koulutukseen. Teurastamoissa ja niiden yhteydessä olevissa laitoksissa tarkastettiin lukumäärällisesti eniten elintarvikkeiden tuotantohygieniaa (260 kpl) ja tilojen, pintojen ja välineiden puhtautta (255 kpl) sekä henkilökunnan toimintaa ja koulutusta (216 kpl). Elintarvikkeesta annettavia tietoja tarkastettiin vähän. Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaaleja ei tarkastettu lainkaan.

Epäkohtia (korjattavaa tai huono -tuloksia) havaittiin suhteellisesti eniten tilojen ja laitteiden kunnossapidossa (C tai D 13 %, tarkastuksia 110 kpl), elintarviketuotannon erityisvaatimuksissa (C tai D 7 %, tarkastuksia 111 kpl) sekä eläinten vastaanottamisessa ja eläimiä koskeissa tiedoissa (C ja D 4 %, tarkastuksia 197 kpl) (kuva 11).

Vuonna 2017 Lapin aluehallintovirasto järjesti 19 poroteurastamon ja seitsemän niiden yhteydessä olevan laitoksen valvonnan. Poroteurastamoiden lukumäärä ei ole muuttunut useaan vuoteen. Lapin aluehallintoviraston palveluksessa oli yhteensä 70 sivutoimista tarkastuseläinlääkäreitä vuonna 2017. Osa heistä teki ainoastaan *ante mortem* -tarkastuksia poroerotuspaikoilla. Poronlihan tarkastukseen käytetyksi sivutoimisten tarkastuseläinlääkärien työpanokseksi arvioitiin 3,5 henkilötyövuotta.

Poroteurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvontatietojen julkistaminen Oiva-järjestelmässä alkoi vuonna 2016. Vuonna 2017 Oivallisen tai hyvän (A tai B) tarkastuskohtaisen tuloksen sai niistä 80 % ja korjattavaa tai huonon (C tai D) 20 %. Epäkohtia oli suhteellisesti eniten kalusteiden, laitteiden ja välineiden kunnossapidossa, elintarviketuotannon yleisessä hygieniassa ja tilojen ja rakenteiden puhtaanapidossa ja järjestyksessä. Lapin aluehallintovirasto ei käyttänyt valvomiensa poroteurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvonnassa pakkokeinoja vuonna 2017.

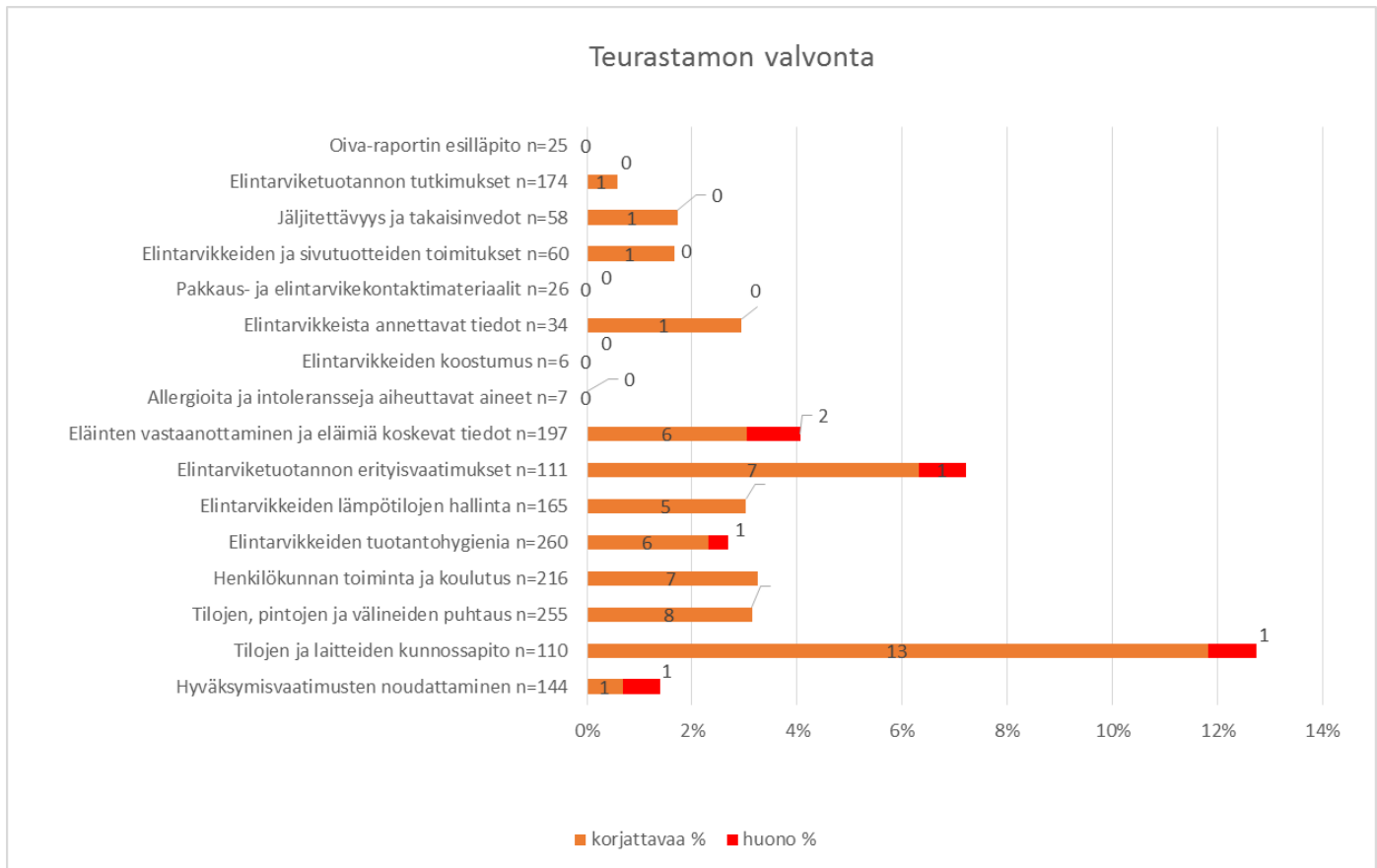
Taulukko 11. Eviran valvomien teurastamoiden, pienteurastamoiden ja riistankäsittelylaitosten ja niiden yhteydessä olevien laitosten sekä Lapin aluehallintoviraston valvomien poroteurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvontamäärät 2017

	Kohteita			Tarkastuskäyn- tejä	
	Yhteensä			Suunnitel- malliset	Suunnitelman ul- kopuoliset
	yht.	tarkastettu		Yhteensä	
	kpl	kpl	%	kpl	kpl
Teurastamot, pienteurastamot ja riistan- käsittelylaitokset ja niiden yhteydessä ole- vat laitokset	107	55	51	220	6
Poroteurastamot ja niiden yhteydessä olevat laitokset	23(*)	22		22	1

*) Vuoden 2017 tuloksissa poroteurastamot ja niiden yhteydessä olevat laitokset on kirjattu erillisiksi valvon-
takohteiksi, toisin kuin muiden teurastamoiden yhteydessä olevat laitokset, jotka on kirjattu samaksi valvon-
takohteeksi kyseisen teurastamon kanssa.

Taulukko 12. Eviran valvomien teurastamoiden, pienteurastamoiden ja riistankäsittelylaitosten ja niiden yhteydessä olevien laitosten sekä Lapin aluehallintoviraston valvomien poroteurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvontatulokset

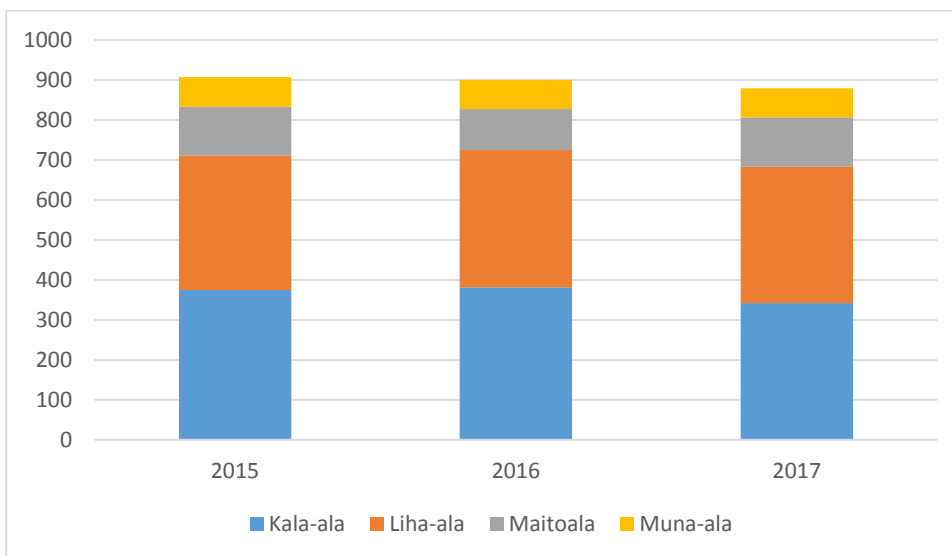
	Tarkastuskäyn- tejä	Tulos				Seuraamukset
	Suunnitelman mu- kaiset ml. uusinta- tarkastukset	Tarkastuskohtainen tulos %				Tarkastukset, joilla an- nettu kehoitus tai käy- tetty pakkokeinoja
	kpl	A	B	C	D	kpl
Teurastamot, pienteurastamot ja riistankäsittelylai- tokset ja niiden yh- teydessä olevat laitokset	218	29,6	54,5	14,6	1,4	86 (76+10)
Poroteurastamot ja niiden yhtey- dessä olevat lai- tokset	20	40,0	40,0	15,0	5,0	11 (11+0)



Kuva 13. Teurastamoissa asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

5.3. Kuntien valvomat elintarvikealan laitokset

Kuvassa 14 on kuvattu laitosten määrät vuosina 2015–2017 toimialoittain



Kuva 14. Laitosten määrät vuosina 2015–2017

Eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistavissa laitoksissa (kala-alan, liha-alan, maitoalan ja muna-alan laitosten määrässä ei tapahtunut merkittäviä muutoksia tarkastelukautena (taulukko 13).

Taulukko 13. Laitosten määrät ja niissä tehdyt tarkastukset

Laitos	Kohteita			Tarkastuskäyntejä		
	Esisijaiset kohteet			Hyväksymis- tarkastukset	Suunnitelman ulko- puoliset tarkastukset	yhteensä
	yh- teensä	tarkastettuja kohteita				
		kpl	kpl	%		
Kala-alan laitos	342	257	75	13	40	810
Liha-alan laitos	341	250	73	15	31	914
Maitoalan laitos	116	96	83	11	6	250
Muna-alanlaitos	72	46	64	1	4	68

Neljäsosaan kala-alan laitoksista ei tehty yhtään tarkastusta vuoden 2017 aikana, vaikka tarkastustiheys-suositus on, riippuen laitoksen koosta, vähintään kerran vuodessa. Tarkastuksista 5 % oli valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia.

Liha-alan laitoksista oli tarkastettu myös vain noin kolme neljästä. Tarkastettuihin liha-alan laitoksiin tehtiin keskimäärin neljä tarkastuskäyntiä vuoden 2017 aikana. Valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia oli kolme prosenttia tarkastuksista.

Maitoalan laitosten määrässä (116 kpl) on maitoalan laitosten lisäksi edelleen yli 10 toimijaa, jotka ovat maitoalan alkutuotantopaikkoja tai elintarvikehuoneistoja, eivät laitoksia. Maitoalan laitoksia, joihin ei tehty yhtään tarkastusta vuoden 2017 aikana, oli noin seitsemän prosenttia, mikä on jälleen vähemmän kuin aiempina vuosina. Suunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia on ollut runsaat 2 prosenttia tarkastuksista.

Muna-alan laitoksista kolmasosaan ei tehty yhtään tarkastusta vuoden 2017 aikana, vaikka tarkastustiheys-suositus on vähintään kerran vuodessa laitoksen koosta riippuen. Tarkastuksista noin kuusi prosenttia oli valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia.

Taulukko 14. Laitosten tarkastuskohtaiset arvioinnit ja seuraamukset

Laitos	Tarkastus- käyntejä	Tulos				Seuraamukset
	Suunnitelman mukaiset ml. uusinta-tarkastukset	Tarkastuskohtainen tulos %				Tarkastukset, joilla annettu kehoitus tai käytetty pakkokeinoja
	kpl	A	B	C	D	kpl
Kala-alan laitos	524	38,9	46,7	12,6	1,8	83
Liha-alan laitos	883	35,8	48,5	14,5	1,3	198
Maitoalan laitos	244	60,4	34,8	4,8		12
Muna-alan laitos	68	67,2	24,6	8,2		6

Kaikkiaan suunnitelmallisia tarkastuksia tehtiin kala-alan, liha-alan, maitoalan ja muna-alan laitoksiin yhteensä 1718 kpl. Kyseisistä tarkastuksista sai oivallisen tai hyvän tuloksen keskimäärin 83 % ja korjattavaa tai huono (C ja D) 17 %.

Kala-alan laitoksissa tarkastuskohtaisen tuloksen oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 86 % ja tuloksen korjattavaa tai huono (C tai D) sai 14 % (taulukko 14). Tarkastuksista noin 10 % johti korjauskehotuksiin tai pakkokeinojen käyttöön.

Liha-alan laitoksissa oivallisen tai hyvän tarkastuskohtaisen tuloksen sai noin 84 % ja korjattavaa tai huonon 16 %. Tarkastuksista noin 21 % johti korjauskehotuksiin tai pakkokeinojen käyttöön.

Maitoalan laitoksista tarkastuskohtaisen tuloksen oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 95 % tarkastuskohteista (Taulukko 14). Tuloksen korjattavaa (C) sai vain vajaa 5 % maitoalan laitoksista. Tulosta huono (D) ei saanut yksikään tarkastuskohteena ollut maito-alan laitos. Kehotuksia oli annettu 5 % tarkastetuista kohteista.

Muna-alan laitoksista tarkastuskohtaisen tuloksen oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 92 % tarkastuskohteista ja korjattavaa (C) sai 8 % (taulukko 14). Tulosta huono (D) ei saanut yksikään tarkastuskohteena ollut muna-alan laitos. Tarkastuksista 9 % johti korjauskehotuksiin. Pakkokeinoja ei käytetty lainkaan.

Taulukko 15. Valvontasuunnitelman mukaisilla ja niistä seuranneilla uusintatarkastuksilla annettujen vaatimuskohdista arvioiden jakaumat

Laitos	Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset					Uusintatarkastukset					
	Tarkastuskäyntejä kpl	Laitoksille asetetuista vaatimuksista annettujen arvioiden jakaumat %				Uusintatarkastuskäyntien tarve*	Uusintatarkastuskäyntien toteutuma kpl	Laitoksille asetetuista vaatimuksista annettujen arvioiden jakaumat %			
		A	B	C	D			A	B	C	D
Kala-alan laitos	503	82,8	13,8	2,9	0,5	81	37	45,9	33,6	14,7	5,8
Liha-alan laitos	850	79,3	17,6	2,9	0,2	143	47	50,6	38,7	9,5	1,2
Maitoalan laitos	228	92,2	7,3	0,5	0	11	4	64,0	36,0	0	0
Muna-alan laitos	61	94,6	4,5	0,9	0	5	2	100,0	0	0	0

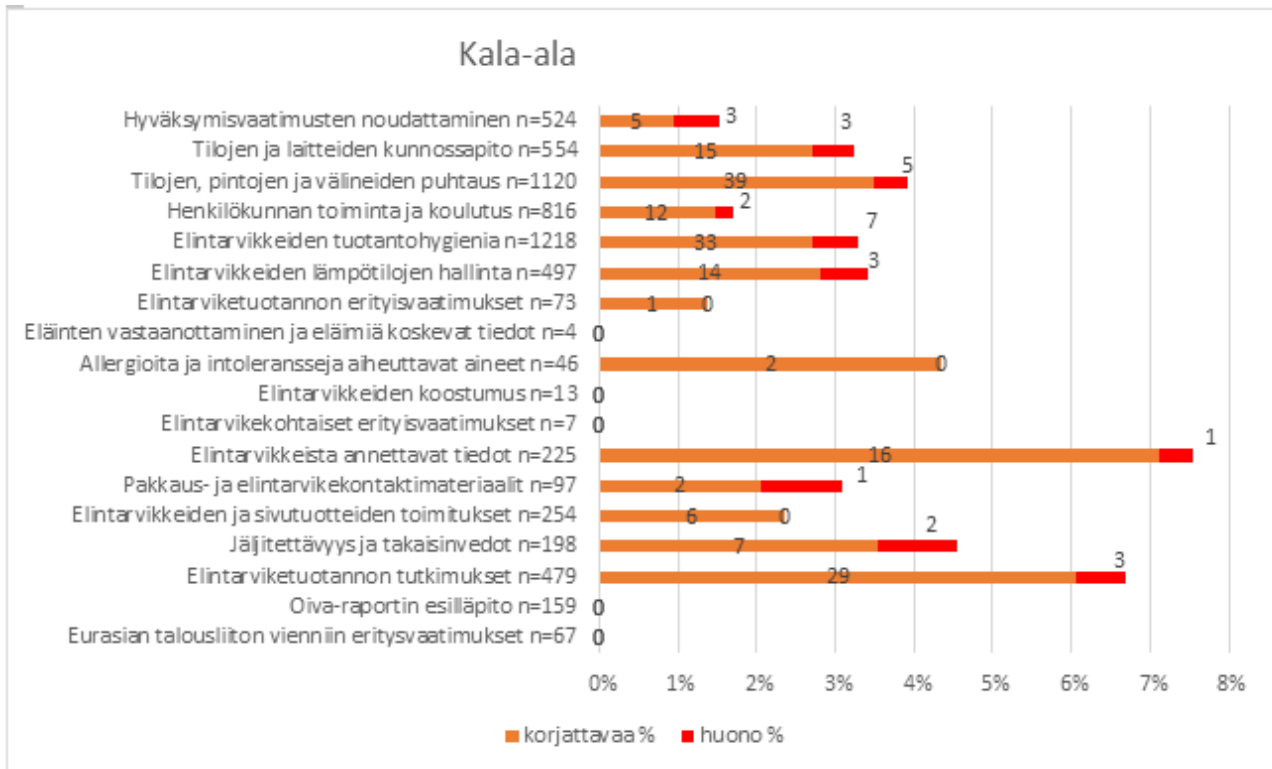
* Tarkastuksella annettu yksikin korjattavaa (C) tai huono (D) tulokset. Luku on annettu toimintatyyppittäin, joten uusintatarkastusten tarve voi olla pienempi, koska samassa laitoksessa on voitu antaa C tai D tulos usealle toimintatypille.

Kala-alan laitoksiin tehtiin 503 valvontasuunnitelman mukaista tarkastusta. Uusintatarkastuskäyntejä tehtiin 37 kpl. Uusintatarkastuksilla annettiin oivallinen (A) tai hyvä (B) tulos 80 % tarkastetuista asioista. Korjattavaa (C) tai huono (D) tulosten osuus oli 20 % (taulukko 15). On mahdollista, että uusintatarkastuksilla on havaittu myös muita epäkohtia, minkä vuoksi tulokset eivät ole parantuneet.

Liha-alan laitoksiin tehtiin 850 valvontasuunnitelman mukaista tarkastusta. Uusintatarkastuskäyntejä tehtiin 47 kappaletta. Uusintatarkastuksilla annettiin oivallinen (A) tai hyvä (B) tulos 89 % tarkastetuista asioista. Noin 11 %:lla tulos oli uusintatarkastuksessa edelleen korjattava tai huono.

Maitoalan laitoksiin tehtiin 228 valvontasuunnitelman mukaista tarkastusta. Uusintatarkastuskäyntejä tehtiin 4 kpl. Tarkastetuista asioista A-tuloksen sai 92 % ja B -tuloksen 7 %; ainoastaan 0,5 % sai tuloksen C (taulukko 15).

Muna-alan laitoksiin tehtiin 61 valvontasuunnitelman mukaista tarkastusta. Uusintatarkastuskäyntejä tehtiin 2 kpl. Uusintatarkastuksilla oivallisen (A)-tuloksen saivat molemmat tarkastetut asiat (taulukko 15).

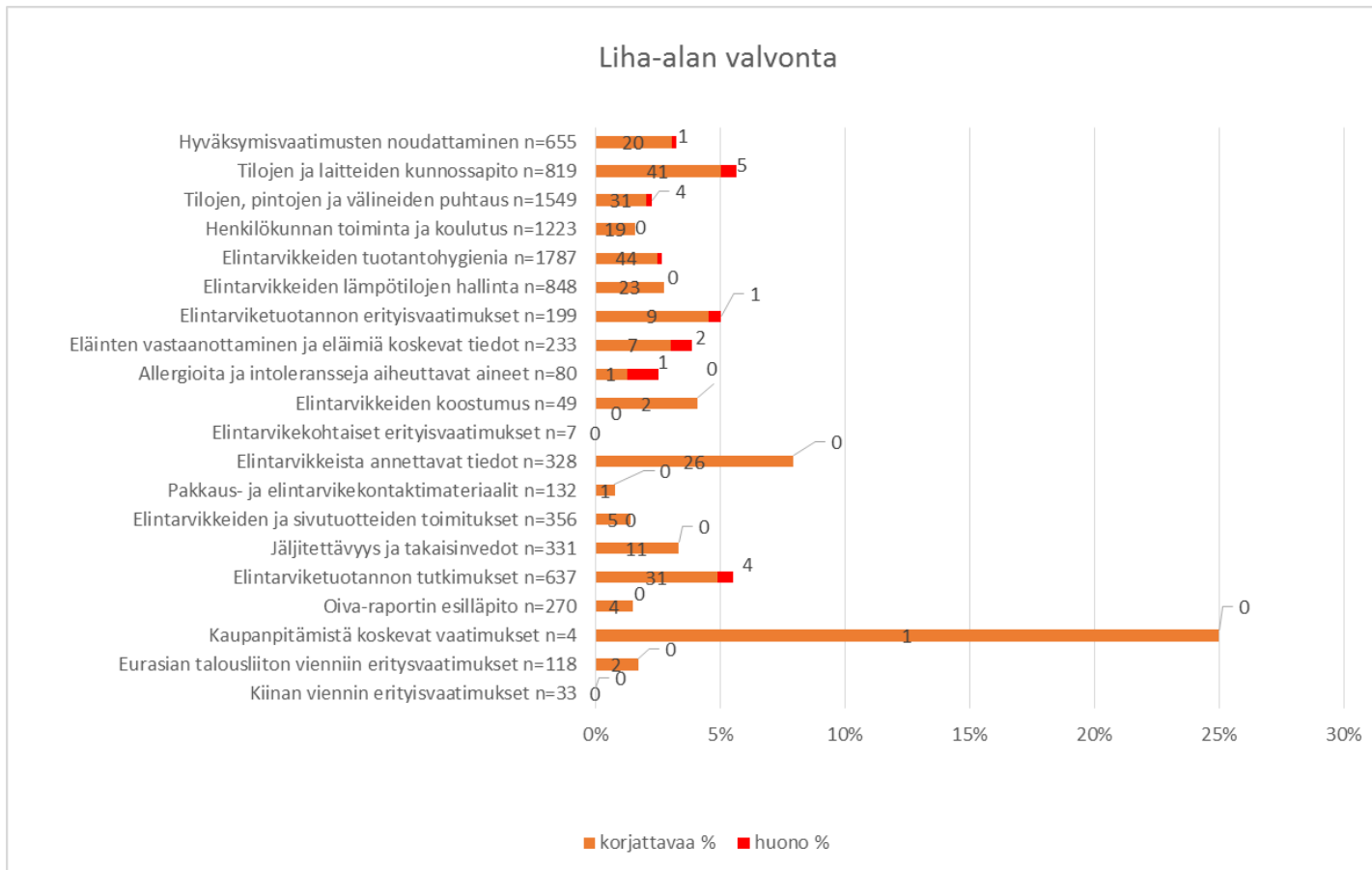


Kuva 15. Kala-alan laitoksissa eri vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Kala-alan laitoksissa tarkastukset painottuivat vuonna 2017 elintarvikkeiden tuotantohygieniaan (1218 kpl), tilojen, pintojen ja välineiden puhtauteen (1120 kpl) sekä henkilökunnan toimintaan ja koulutukseen (816 kpl).

Kala-alan laitoksissa eniten epäkohtia (korjattavaa tai huono eli C- tai D-tulos) havaittiin elintarvikkeista annettavissa tiedoissa (C- ja D-tulosten osuus 7,5 % 225 tehdystä tarkastuksesta) ja elintarviketuotannon tutkimuksissa (C- ja D-tulosten osuus 6,7 % 479 tehdystä tarkastuksesta) (kuva 15).

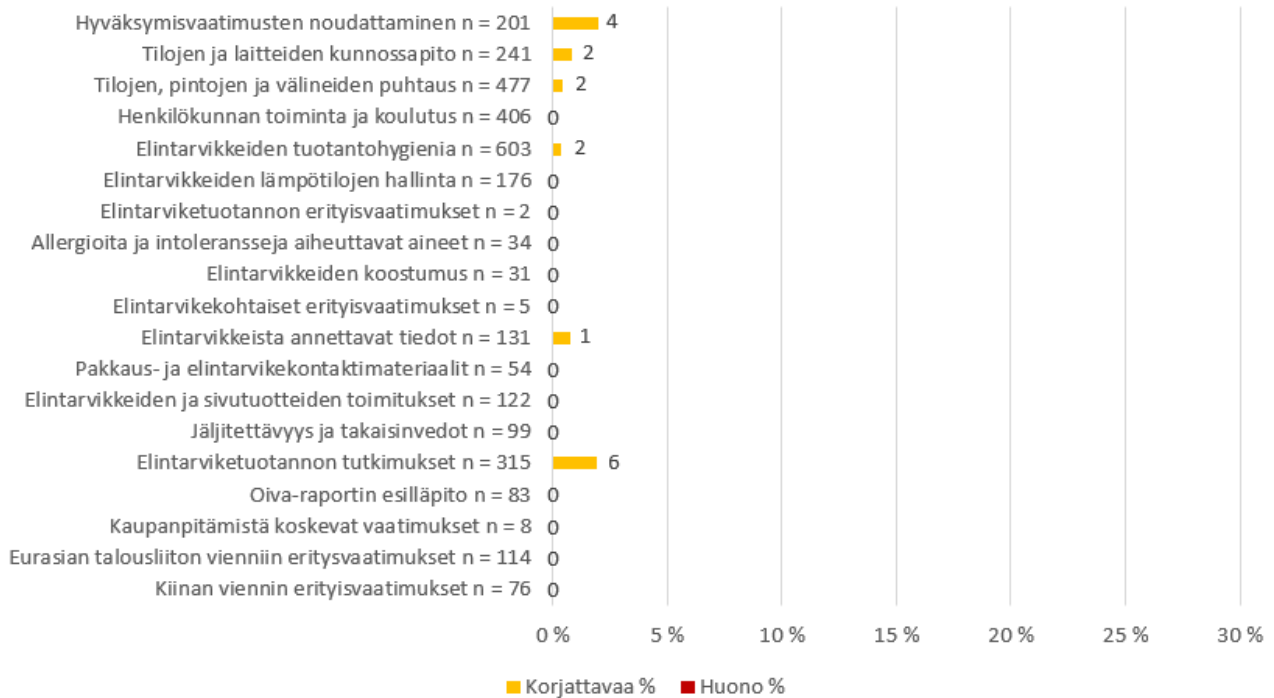
Kala-alan laitoksissa elintarvikkeissa annettavissa tiedoissa havaittiin epäkohtia eniten yleisissä pakkausmerkinnöissä. Elintarviketuotannon tutkimuksissa epäkohtia todettiin eniten näytteenotossa ja omavalvontatutkimuksissa sekä listeriaomavalvonnassa. Kala-alan laitoksissa oli tarkastettu hyvin vähän elintarvikkeiden koostumusta, vaikkakin elintarvikkeesta annettavia tietoja oli tarkastettu.



Kuva 16. Liha-alan laitoksissa eri vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Liha-alan laitoksissa tarkastettiin lukumäärällisesti eniten tilojen, pintojen ja välineiden puhtautta (1549 kpl) ja henkilökunnan toimintaa ja koulutusta (1223 kpl) sekä elintarvikkeiden tuotantohygieniaa (1787 kpl).

Liha-alan laitoksissa epäkohtia (korjattavaa tai huono -tuloksia) havaittiin suhteellisesti eniten tilojen ja laitteiden kunnossapidossa (tarkastuksia 819 kpl), elintarvikkeista annettavissa tiedoissa (tarkastuksia 328 kpl) ja elintarviketuotannon tutkimuksissa (tarkastuksia 637 kpl). Näissä asiakokonaisuuksissa C- ja D-tulosten osuus oli 6, 8 ja 6 % vastaavasti. Kaupanpitämistä koskevien vaatimusten tarkastuksissa C- ja D-tuloksia annettiin 25 %:ssa, mutta tarkastuksia tehtiin vain neljä kappaletta. Liha-alan laitoksissa oli tarkastettu hyvin vähän elintarvikkeiden koostumusta, vaikkakin elintarvikkeesta annettavia tietoja oli tarkastettu.

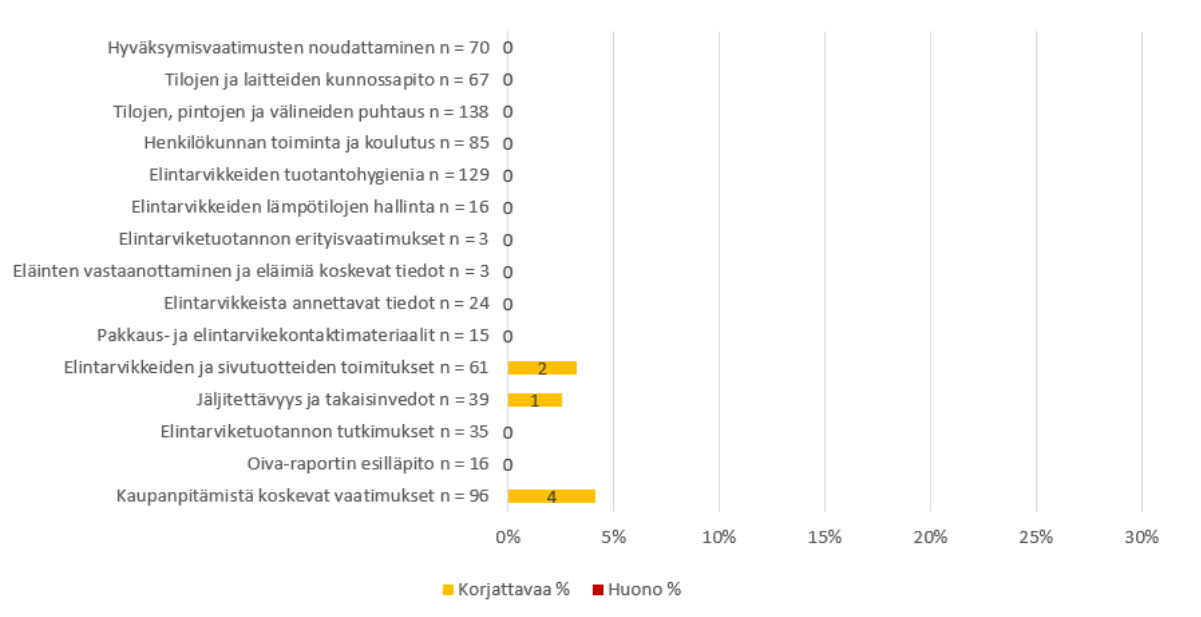


Kuva 17. Maito-alan laitoksissa eri vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Maitoalan laitoksissa valvonta painottui vuonna 2017 elintarvikkeiden tuotantohygieniaan (603 kpl). Tilojen, pintojen ja laitteiden puhtautta ja henkilökunnan toimintaa ja koulutusta valvottiin myös paljon suhteessa muihin asioihin (477 ja 406 kpl).

Oivan vaatimuksia elintarviketuotannon erityisvaatimukset, elintarvikkekohtaiset erityisvaatimukset ja kaupanpitämistä koskevat vaatimukset valvottiin lukumäärällisesti vähiten (2 – 8 kpl). Näin ollen ne eivät ole vertailukelpoisia muiden vaatimusten kanssa.

Maitoalan laitoksissa kolme eniten korjattavaa tuloksen (C) saaneet asiat olivat elintarviketuotannon tutkimukset (1,9 %, 315 tarkastuksesta), hyväksymisvaatimusten noudattaminen (2,0 %, 201 tarkastuksesta) ja tilojen ja laitteiden kunnossapito (0,8 %, 241 tarkastuksesta). Tulosta huono (D) ei annettu yhtään (kuva 17).



Kuva 18. Muna-alan laitoksissa asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. asiakokonaisuuden tarkastuskertojen määrä

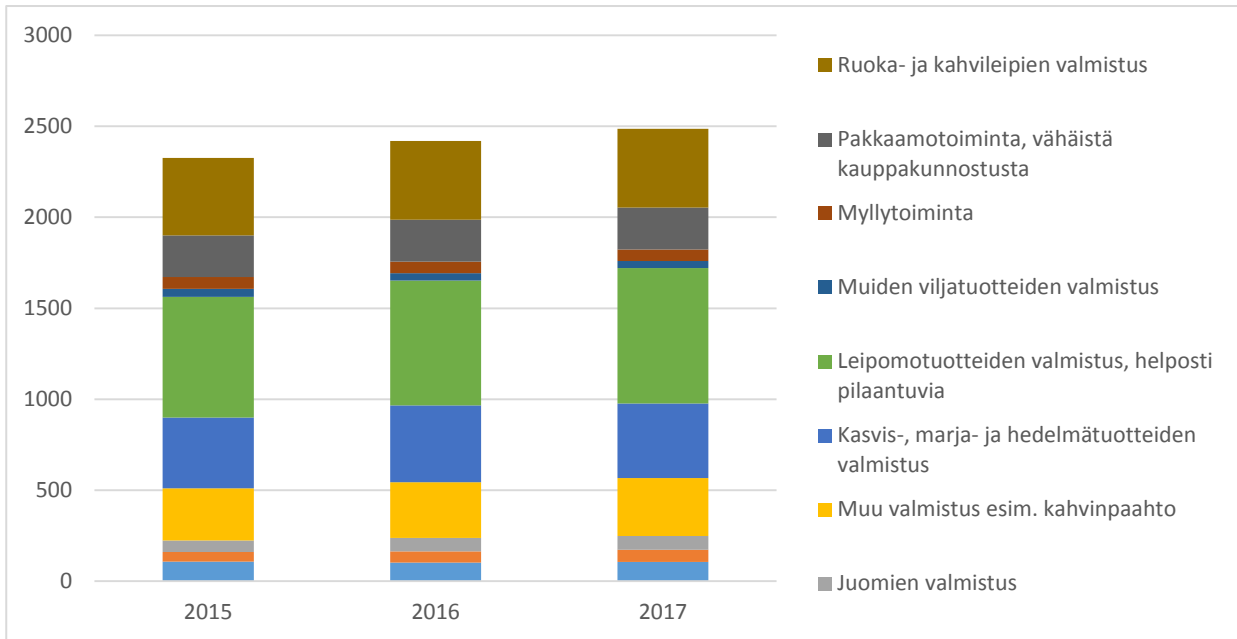
Muna-alan laitoksissa valvonta painottui vuonna 2017 tilojen, pintojen ja välineiden puhtauden seurantaan (138 kpl) ja elintarvikkeiden tuotantohygienian seurantaan (129 kpl) sekä kaupan pitämisen koskeviin vaatimuksiin (96 kpl).

Vaatimuksista elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta, elintarviketuotannon erityisvaatimuksia, eläinten vastaanottamista ja eläimiä koskevat tietoja, pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaaleja, sekä Oiva-raportin esilläpitoa valvottiin lukumäärällisesti vähiten (3 – 16 kpl). Näin ollen niiden tulokset eivät ole vertailukelpoisia muista vaatimuksista annettujen tulosten kanssa.

Muna-alan laitoksissa epäkohtia (korjattavaa eli C-tulos) havaittiin elintarvikkeiden ja sivutuotteiden toimituksissa (C-tulosten osuus 3,3 % 61 tarkastuksesta), jäljitettävyys ja takaisinvedoissa (C-tulosten osuus 2,1 % 39 tarkastuksesta) sekä kaupan pitämistä koskevissa vaatimuksissa (C-tulosten osuus 4,2 % 96 tarkastuksesta). Tulosta huono ei annettu yhtään muna-alan laitosten tarkastuksissa (kuva 18).

5.4. Muut elintarvikehuoneistot

Elintarvikevalvonnan piirissä olevien ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen määrät, joissa valmistetaan tai pakataan elintarvikkeita, on esitetty kuvassa 19.



Kuva 19. Ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen määrät vuosina 2015–2017

Muut elintarvikehuoneistot -ryhmään kuuluvien elintarvikehuoneistojen määrä on ollut hienoisessa nousussa.

Taulukko 16. Elintarvikkeiden valmistuksen kohteet, tarkastuskäynnit ja seuraamukset vuonna 2017

Elintarvikehuoneisto	Kohteet			Tarkastuskäynnit		Seuraamukset	
	Yhteensä (1. sij)	Tarkastettuja kohteita		Suunnitelman mukaiset ml. uusinta tarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Tarkastuksia, joissa on annettu kehoitus	Tarkastukset, joissa on käytetty pakkokeinoja
	kpl	kpl	%	kpl	kpl	kpl	kpl
Vilja ja kasvisala	1920	725	38	801	82	119	11
- myllytoiminta	63	17	27	15	2	-	-
- helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistus	744	358	48	420	28	73	6
- ruoka- ja kahvileipiä valmistus	433	39	39	180	23	22	3
- muiden viljatuotteiden valmistus	39	14	36	14	-	-	-
- kasvi-, marja- hedelmätuotteiden valmistus	411	135	33	148	26	23	1
- pakkaamotoiminta vähäistä kauppakunnostusta	230	30	13	24	3	1	1
Yhdistelmätuotteiden valmistus	105	60	57	69	3	9	-
Makeisten valmistus	68	25	37	26	2	2	-
Juomien valmistus	75	33	44	34	2	5	-
Muu valmistus esim. ravintolisät, erityisille ryhmille tarkoitetut elintarvikkeet, kahvinpaahto	318	108	34	117	13	13	-

Vajaaseen puoleen (38 %) **vilja- ja kasvisalan** elintarvikehuoneistoista tehtiin suunnitelman mukainen tarkastuskäynti. Kun kohteessa valmistettiin helposti pilaantuvia leipomotuotteita, tarkastuskäyntejä tehtiin noin puoleen (48 %) kohteista. Suurin osa tarkastuskäynneistä oli suunnitelman mukaisia (801 kpl), ainoastaan 82 tarkastusta oli suunnitelman ulkopuolisia. Kehotus annettiin 119 tarkastuksen johdosta ja 11 tarkastusta johti hallinnollisiin pakkokeinoihin.

Yhdistelmätuotteiden valmistuskohteista tarkastettiin melkein puolet (57 %). Valtaosa (69 kpl) tarkastuksista oli suunnitelman mukaisia (suunnitelman ulkopuolisia kolme tarkastusta) ja yhdeksällä tarkastuksella annettiin kehotus.

Vajaa puolet (37 %) **makeisia valmistavista** elintarvikehuoneistoista tarkastettiin. Suunnitelman mukaisia tarkastuksia oli 26. Vain kaksi tarkastusta oli suunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia. Kahdella tarkastuksella annettiin kehotus.

Vajaa puolet (44 %) **juomia valmistavista** kohteista tarkastettiin. Suunnitelman mukaisia tarkastuksia tehtiin 34. Vain kaksi tarkastusta oli suunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia. Kehotus jouduttiin antaman viiden tarkastuksen johdosta.

Kolmasosaan (34 %) **muuta valmistusta** harjoittavista kohteista tehtiin tarkastuskäynti, joista valtaosa oli suunnitelman mukaisia (117 kpl) ja 13 tarkastusta oli suunnitelman ulkopuolisia. Muuta valmistusta harjoittavien kohteiden ryhmään kuuluvat mm. ravintolisiä ja erityisille ryhmille tarkoitettuja elintarvikkeita valmistavat kohteet (taulukko 16).

Taulukko 17. Elintarvikkeiden valmistuksen tarkastusten tulokset vuonna 2017

Elintarvikehuoneisto	Tarkastuskäyntejä	Tulos			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskohtainen tulos			
	kpl	A %	B %	C %	D %
Vilja ja kasvisala	801	43,2	42,1	13,9	0,8
Myllytoiminta	15	64,3	35,7	-	-
Helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistus	420	36,6	45,9	16,4	1,1
Ruoka- ja kahvileipiä valmistus	180	47,6	38,2	13,5	0,6
Muiden viljatuotteiden valmistus	14	71,4	28,6	-	-
Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus	148	45,7	42	12,3	-
Pakkaamotoiminta, vähäistä kauppakunnostusta	24	76,2	19,0	-	4,8
Yhdistelmätuotteiden valmistus	69	46,9	39,1	14,1	-
Makeisten valmistus	26	64,0	24,0	12,0	-
Juomien valmistus	34	48,5	42,4	9,1	-
Muu valmistus*	117	52,3	35,5	12,1	-

*esim. ravintoliset, erityisille ryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden, kahvinpahto

Vilja- kasvisalan kohteiden Oiva-tarkastuksissa tuloksen oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 85 % kohteista, ja tuloksen korjattavaa tai huono (C tai D) sai noin 15 %.

Yhdistelmätuotteiden valmistuskohteissa tuloksen oivallinen tai hyvä sai yhteensä 86 %, tuloksen korjattavaa 14 %. Tulosta huono ei saanut yksikään kohde.

Makeisten valmistuksessa tarkastuksen tulokseksi oivallinen tai hyvä saivat yhteensä 88 % kohteista, ja korjattavaa tuloksen 12 %.

Juomia valmistavissa yrityksissä tulokseksi annettiin oivallinen tai hyvä 91 % tarkastuksista. Tuloksen korjattavaa sai 9 % kohteista.

Muussa valmistuksessa tuloksen oivallinen tai hyvä sai 88 % kohteista ja korjattavaa sai 12 %.

Taulukko 18. Valvontasuunnitelman mukaisilla ja niistä seuranneilla elintarvikkeiden valmistuksen uusintatarkastuksilla annettujen vaatimuskohtaisten jakaumat vuonna 2017

Elintarvikehuoneisto	Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset					Uusintatarkastukset					
	Tarkastuskäyn- tejä	Elintarvikehuoneistolle asetetuista vaatimuksista annettujen tulosten jakaumat %				Uusintatarkastuskäyntien tarve	Uusintatarkastuskäyntien toteutuma	Elintarvikehuoneistolle asetetuista vaatimuksista annettujen tulosten jakaumat %			
		kpl	A	B	C			D	kpl	kpl	A
Vilja- ja kasvisala	734	87,0	10,5	2,2	0,3	111	88	65,3	23,8	8,0	2,9
Yhdistelmätuotteiden valmistus	64	86,8	8,8	4,4	-	9	5	55,2	20,7	24,1	-
Makeisten valmistus	25	90,5	8,8	0,7	-	3	1	100	-	-	-
Juomien valmistus	33	90,8	8,1	1,1	-	3	1	63,2	3,8	-	-
Muu valmistus*	107	90,0	8,1	1,9	-	13	13	70,2	20,2	9,6	-

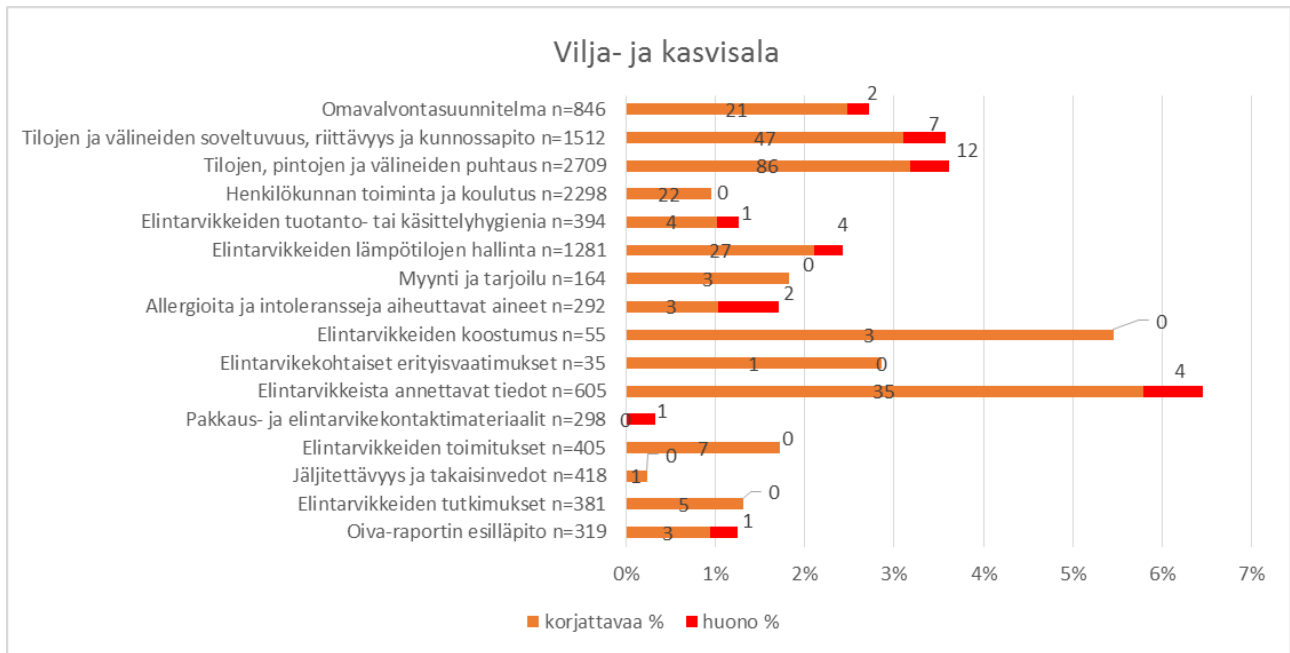
* esim. ravintolisä, erityisille ryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden, kahvinpahto

Vilja- ja kasvisalalla uusintatarkastuskäyntien tarve oli 111, joista toteutui 88 kpl. Osa loppuvuodesta tehtyjen tarkastusten uusintatarkastuksista on voinut toteutua vasta seuraavan vuoden puolella. Näillä uusintatarkastuskäynneillä asiakkoittain annettun tuloksen oivallinen tai hyvä sai 89,1 % tarkastetuista asioista ja edelleen korjattavaa tai huono 10,9 %.

Yhdistelmätuotteiden osalta tarve oli yhdeksään uusintatarkastukseen, joista tehtiin viisi. Asiakohtaisesti tulokseksi annettiin näissä kohteissa oivallista ja hyvää 75,9 % ja korjattavaa 24,1 %.

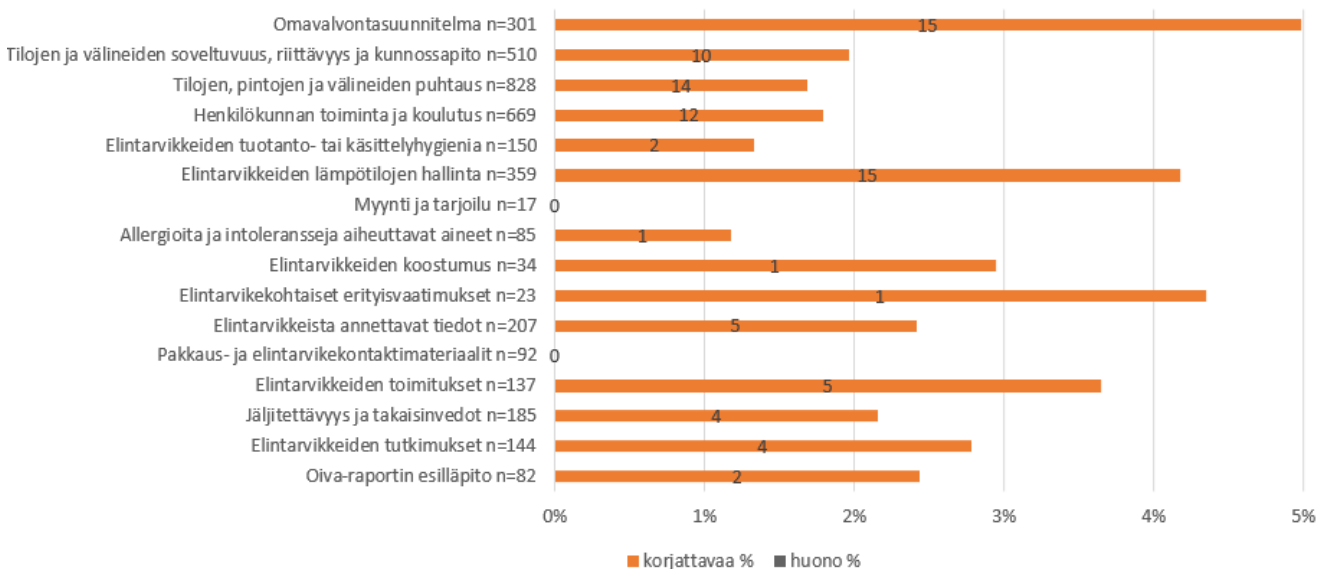
Makeisten ja juomien valmistuskohteissa tehtiin yhden uusintatarkastuksen, tarve molemmissa olisi ollut kolme. **Makeisia valmistavan** yrityksen uusintatarkastuksella annettiin asiakkoittain A -tulos, mutta **juomia valmistavan** yrityksen kohdalla annettiin asiakkoittain tulokseksi oivallinen 63,2 % ja hyvä 36,8 %.

Muun valmistuksen kohteissa tehtiin kaikki tarvittavat uusintatarkastukset (13 kpl). Uusintatarkastuksilla näissä kohteissa annettiin asiakkoittain tulokseksi oivallinen tai hyvä 90,4 % tarkastetuista asioista ja korjattavaa tulos 9,6 prosentissa tarkastetuista asioista (taulukko 18).



Kuva 20. Vilja- ja kasvisalan toiminnalle asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Tehtyjen tarkastusten perusteella vilja- ja kasvisalalla noudatetaan lainsäädäntöä hyvin. Epäkohtia esiintyi lähinnä elintarvikkeista annettavissa tiedoissa (lkm 39, 6,5 %), tilojen, pintojen ja välineiden puhtaudessa (lkm 98) ja kunnossapidossa (lkm 54) molemmissa asiakokonaisuudessa prosenttiosuus oli 3,6 % ja elintarvikkeiden lämpötilahallinnassa (lkm 31, 2,4 %) (kuva 20).



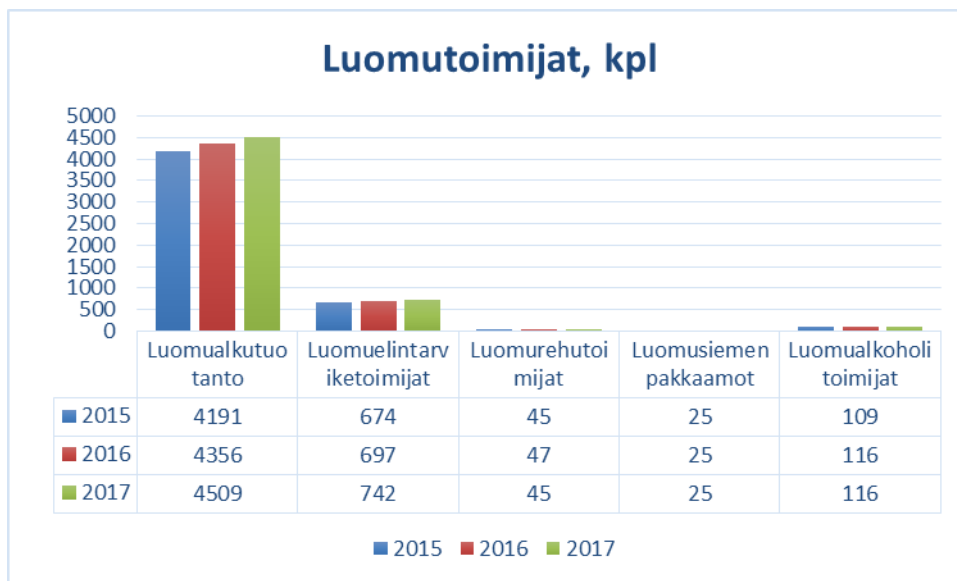
Kuva 21. Yhdistelmätuotteiden, makeisten, juomien ja muulle valmistukselle (esim. ravintolisät, erityisille ryhmille tarkoitetut elintarvikkeet, kahvinpaahto) asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Tehtyjen tarkastusten perusteella yhdistelmätuotteiden, makeisten, juomien ja muu valmistus näyttäisi olevan hyvällä tasolla. Tarkastuksilla esiin tulleet puutteet ovat olleet vain yksittäisiä (kuva 21). Eniten puutteita

havaittiin lähinnä omavalvontasuunnitelmassa (15 kpl), elintarvikkeiden lämpötilahallinnassa (15 kpl) ja tilojen, pintojen ja välineiden puhtaudessa (14 kpl) sekä henkilökunnan toiminnassa ja koulutuksessa (12 kpl). (Kuva 21)

5.5. Luonnonmukainen tuotanto

Luonnonmukaisen tuotannon valvonta toteutui suunnitellusti ja valvonnan vaikuttavuustavoite, ts. että kuluttaja voi luottaa luomumerkintöihin, saavutettiin. Yli 98 % valvontajärjestelmään ilmoittautuneista toimijoista noudatti tuotantoon liittyviä ehtoja.



Kuva 22. Tarkastettavien luomutoimijoiden määrät vuonna 2017

Taulukko 19. Luomuelintarvikkeiden markkinavalvonnan tarkastukset

	Tarkastuksia	2015	2016	2017
Tarkastettujen kohteiden lkm		43	165	209
Tarkastusten lkm, joista		43	167	211
	vähittäismyyntipisteitä	26	146	209
	tarjoilupaikkoja	12	14	
	valmistajia	5	7	

Taulukko 20. Markkinavalvonnan tulokset vuosina 2016–2017

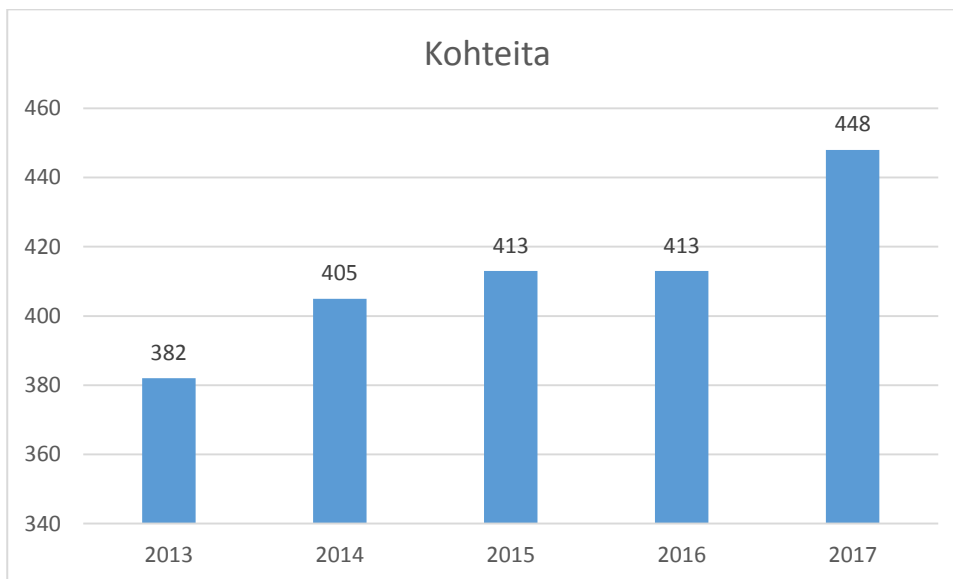
Tulokset asteikolla		Korjaava toimenpide	Osuus (%) tarkastetuista	
			2016	2017
A	Kaikkia ehtoja noudatettu	Ei toimenpiteitä	95	93
B	Pieni epäkohta	Ohjausta ja neuvontaa	5	7
C	Harhaanjohtava toiminta	Kehotus korjata määräajassa	0	0,5
D	Vakavasti harhaanjohtava toiminta	Pakkotoimi tai kieltö, epäkohta on korjattava välittömästi	0	0

Kuntien elintarvikevalvojat tarkastivat luomutuotteiden myyntiä yhteensä 211 tarkastuksella. Vähittäismyyntin markkinavalvonnan tulokset osoittavat, että kuluttaja voi luottaa luomumerkintöjen aitouteen.

Luomutuotannon valvontaraportti 2017: https://www.evira.fi/globalassets/yhteiset/luomu/luonnonmukaisen_tuotannon_valvontaraportti_2017.pdf

5.6. Alkoholijuomat

Kuvassa 23 on esitetty alkoholijuomien valmistuksen ja tukkumyynnin kohteiden määrät vuosina 2013–2017.



Kuva 23. Alkoholijuomien valmistuksen ja tukkumyynnin kohteet vuosina 2013–2017

Taulukossa 21 on esitetty alkoholijuomien valmistuksen ja tukkumyynnin valvontakohteiden määrät ja tehdyt tarkastukset sekä seuraamukset.

Taulukko 21. Alkoholijuomien valmistuksen ja tukkumyynnin kohteet, tarkastuskäynnit ja seuraamukset vuonna 2017

	Kohteet			Tarkastuskäynnit		Seuraamukset	
	Yhteensä	Tarkastettuja kohteita		Suunnitelman mukaiset ml. uusinta tarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Kohteita, joissa on annettu kehoitus	Tarkastukset, joissa on käytetty pakkokeinoja
	kpl	kpl	%	kpl	kpl	kpl	kpl
Alkoholijuomien valmistus ja tukkumyynti	448	97	22	146	3	18	9

Alkoholijuomien valmistajien tarkastuksessa todetut puutteet liittyivät pääsääntöisesti omavalvontasuunnitelmaan sekä tuotteiden osalta virheellisiin pakkausmerkintöihin, alkoholipitoisuuden poikkeamiin ja puutteelliseen kirjanpitoon. Myös tuotteiden koostumuspoikkeamia havaittiin. Tukkumyyjillä yleisin poikkeama oli elintarvikelainsäädännön mukaiset pakolliset pakkausmerkinnät sekä koostumuspoikkeamat. Suurin osa valvontatarkastuksilla havaituista poikkeamista liittyi alkoholilain noudattamiseen koskien viranomaisraportointia.

Tuotevalvonnassa havaitut puutteet pakkausmerkintöjen lisäksi olivat poikkeamat alkoholipitoisuuden ilmoittamisessa. Joillakin tuotteilla analyysissä määritelty alkoholipitoisuus ylitti lainsäädännössä määritellyn toleranssin pakkausmerkinnöissä ilmoitettuun alkoholipitoisuuteen verrattuna.

5.7. Kontaktimateriaalit

Ensisijaisesti kontaktimateriaalialan toimijaksi rekisteröityjä valvontakohteita oli vuonna 2017 414 kpl. Yhteensä kontaktimateriaalialan valvontakohteita oli 496 kpl. Tähän lukuun on laskettu myös ne toimijat, joiden ensisijainen toiminta on elintarvikehuoneisto mutta, jotka myös esim. tuovat maahan kontaktimateriaaleja. Tällaisia valvontakohteita ovat mm. monet tukkukaupat. Valvontakohteiden määrä on hieman nousut edellisestä vuodesta, mikä johtunee siitä, että vuoden 2017 aikana valvontayksiköitä pyydettiin kartoittamaan kontaktimateriaalikohteita alueellaan. Suurin osa rekisteröidyistä kontaktimateriaalialan valvontakohteista sijoittuu Etelä-Suomen ja Länsi- ja Sisä-Suomen alueelle (311 ensisijaista kontaktimateriaalikohdetta).

Elintarvikevalvonnan kohdistamat tarkastukset kontaktimateriaalialan kohteisiin vuonna 2017 on esitetty yhteenvedona taulukossa 22.

Taulukko 22. Elintarvikekontaktimateriaalien kohteisiin kohdistetut tarkastukset vuonna 2017

Valvontakohteita	Toimintoja	Tarkastettuja kohteita		Tarkastuksia	Tarkastuskohtainen tulos				Tarkastuksia, joilla annettu kehoitus	Kohteita, joissa käytetty pakkokeinoja
		kpl	%		A %	B %	C %	D %		
496	810*	57	11,5	69	45,1	41,4	12,7	0	8	0

Kontaktimateriaalialan valvontakohteista tarkastettiin 57 kpl, mikä on vain 14 % valvontakohteista. Tarkastuksia tehtiin 69 kpl. Tarkastukset jakautuivat hyvin epätasaisesti eri valvontayksiköiden kesken. Etelä-Suomen alueella, jossa on eniten kontaktimateriaalialan valvontakohteita (212 kpl ensisijaista valvontakohdetta),

tarkastuksia tehtiin 46 kpl (17 % kohteista). Länsi- ja Sisä-Suomen alueella tarkastuksia tehtiin 8 kpl (98 ensisijaista kohdetta, tarkastettiin 9 % kohteista), Lounais-Suomen alueella 11 kpl (53 ensisijaista kohdetta, tarkastettiin 15 % kohteista), Itä-Suomen alueella kaksi (ensisijaisia kohteita 27 kpl, tarkastettiin 7 % kohteista) ja Pohjois-Suomen alueella 2 kpl (ensisijaisia kohteita 14 kpl, tarkastettiin 14 % kohteista). Lapin alueella ei tehty yhtään kontaktimateriaalialan tarkastusta (ensisijaisia kohteita alueella 10 kpl).

Kaikkiaan 29 valvontayksikköä ei ollut tehnyt yhtään kontaktimateriaalialan kohteiden tarkastuksia. Tämä on vain neljä valvontayksikköä vähemmän kuin vuonna 2016. Näissä valvontayksiköissä sijaitsee 130 kontaktimateriaalialan toimijaa, mikä on 31 % kaikista ensisijaisesti kontaktimateriaalialan toimijoiksi rekisteröidyistä valvontakohteista (yhteensä 414 kpl). Valvontayksikköjä, joissa on ensisijaisia kontaktimateriaalikohteita yli kymmenen, on 11 kpl. Niissä on valvontakohteina yhteensä 230 kpl (56 % kaikista ensisijaisista) ensisijaista kontaktimateriaalialan valvontakohteita. Näissä valvontayksiköissä oli tehty tarkastuksia vain 37 kpl (16 % valvontayksiköiden alueella sijaitsevista ensisijaisista kontaktimateriaalialan valvontakohteista).

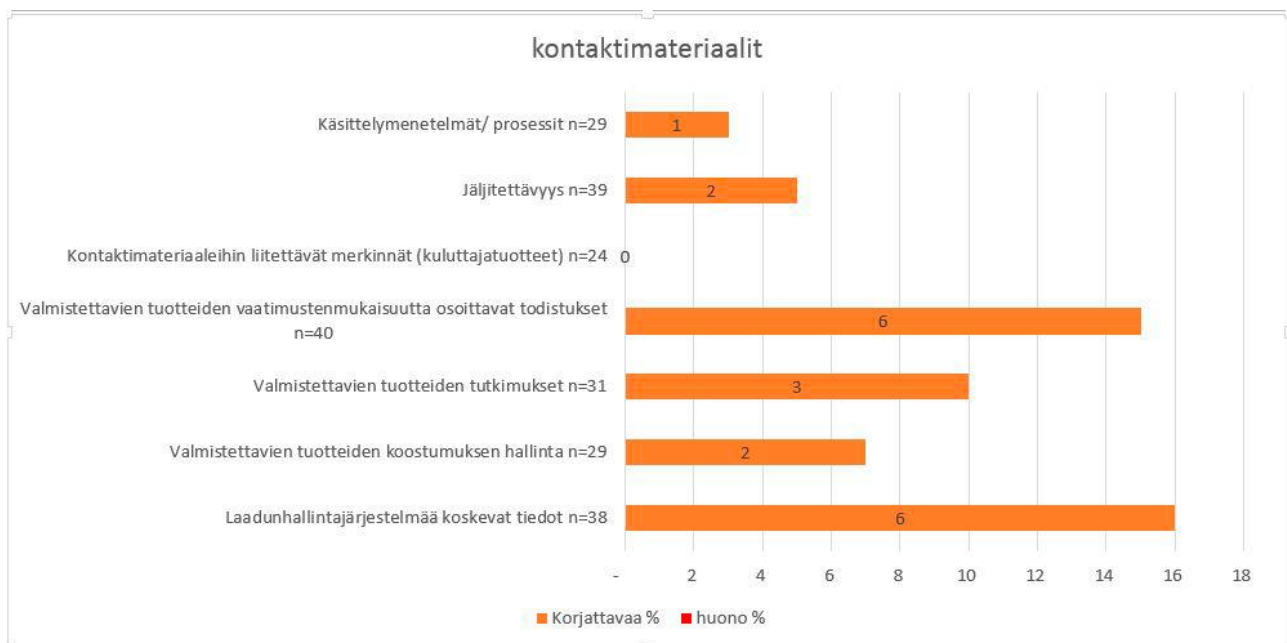
Tarkastuksilla arvioidaan yksittäisten vaatimusten lisäksi koko tarkastettu kokonaisuus arvosanoilla A-D. Tarkastuksen tulokseksi A sai 45,1 %, B-tuloksen 41,4 %, C-tuloksen 12,7 % ja D-tuloksen 0,8 % tarkastetuista kohteista. Kehotuksia annettiin 8 kpl ja pakkokeinoihin ei jouduttu turvautumaan yhdessäkään kohteessa. Vain viisi uusintatarkastusta tehtiin, mutta osa uusintatarkastuksista on voitu tehdä vasta seuraavan vuoden puolella.

Taulukko 23. Elintarvikekontaktimateriaalialan ensisijaisiin toimintoihin kohdistetut tarkastukset vuonna 2017

Elintarvikekontaktimateriaalialan toiminnot	Toimintatyyppin mukaisia toimintoja	Tarkastukset/tarkastuskohde	Asiakokonaisuuksista annetut tulokset				Tarkastuksia, joilla annettu kehoitus	Kohteita, joissa käytetty pakkokeinoja
			A %	B %	C %	D %		
	kpl	kpl					kpl	kpl
Aktiivisen ja älykkäät materiaalit ja pakkaukset	5	1/1	28,6	28,6	42,9	0	1	0
Liimat	10							
Keramiikka	97	7/7	76,2	23,8	0	0	0	0
Korkki	8							
Kumi	27	2/2	25,0	75,0	0	0	0	0
Lasi	37	1/1	66,7	33,3	0	0	0	0
Ioninvaihtohartsit	2							
Metallit ja metalliseokset	85	8/8	47,4	31,6	21,1	0	3	0
Paperi ja kartonki	171	12/12	82,1	3,6	14,3	3,8	1	0
Muovit	203	28/24	74,2	24,7	1,1	0	1	0
Painovärit	13							

Regeneroitu selluloosa	7							
Silikonit	28							
Tekstiilit	23							
Lakat ja pinnoitteet	11							
Vahat	3							
Puu	31	1/1	16,7	16,7	66,7	0	1	0
Muu	49	12/6	72,4	13,8	13,8	0	1	0
Yhteensä	810	72/62	69,1	22,2	8,7	0	8	0

Ensisijaisista toimintatyypeistä eniten tarkastuksia tehtiin valtamateriaalien kohteisiin eli muovia, paperia ja kartonkia sekä metalleja käsitteleviin yrityksiin.



Kuva 24. Kontaktimateriaalialan toimijoiden valvonnassa asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Koska tarkastuksia tehtiin niin vähän ja vain 14 % kontaktimateriaalikohteista tarkastettiin, ei tarkastusten tuloksista voida tehdä kovin luotettavia johtopäätöksiä kontaktimateriaalitoimijoiden toiminnan tilasta. Kuitenkin, kun katsotaan tarkastustuloksia kuvasta 24, voidaan todeta, että eniten huomautettavaa löydettiin GMP-asetuksen mukaisen laadunhallintajärjestämän puutteista kuten edellisenäkin vuonna. Vaikka kontaktimateriaalialan toimijoilla on usein muita laatuja järjestelmiä (usein esim. ISO 9001 tai ISO 14000), niissä ei välttämättä ole käsittely elintarviketurvallisuuteen tähtäviä toimintoja jäljitettävyttä lukuun ottamatta.

Monet pienet ja keskisuuret kontaktimateriaalialan toimijat ovat edelleen osin tietämättömiä kontaktimateriaaleja koskevasta lainsäädännöstä ja niistä kontaktimateriaaleille tulevista vaatimuksista.

Myös vaatimustenmukaisuutta osoittavien asiakirjojen sisällössä todettiin puutteita. Tämä sama puute on nähtävissä myös elintarvikehuoneistoissa, joissa näitä asiakirjoja lisäksi tarkastetaan. Vaatimustenmukaisuutta osoittavien asiakirjojen ja niiden sisällön valvominen kontaktimateriaalialan toimijan luona onkin paras tapa vaikuttaa, sillä se vaikuttaa suoraan myös elintarvikehuoneistoissa kontaktimateriaaleista annettuun Oiva-tulokseen. Muutoksena edelliseen vuoteen voidaan huomata, että tulosta D ei annettu vuonna 2017 lainkaan kontaktimateriaalitoimijoiden tarkastuksissa.

5.8. Elintarvikkeiden kuljetus

Taulukko 24. Elintarvikkeiden kuljetuksen valvontakohteet, tarkastukset ja seuraamukset

Kuljetus	Kohteet			Tarkastuskäynnit		Seuraamukset	
	Yhteensä	Tarkastettuja kohteita		Suunnitelman mukaiset ml. uusinta-tarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Tarkastuksia, joissa on annettu kehoitus	Tarkastukset, joissa on käytetty pakkokeinoja
	kpl	kpl	%	kpl	kpl	kpl	kpl
Elintarvikkeiden kuljetukset yhteensä*	1396	184	13	183	16	6	
- kuljetus	711	93	13	92	9	3	
- kuljetus jäähdytettynä	449	61	14	64	4	2	
- kuljetus lämpimänä	107	8	7	7	1		
- pakastekuljetus	129	22	17	20	2	1	
Alkoholijuomien jakelu ja kuljetus	297	11		11	0		6**

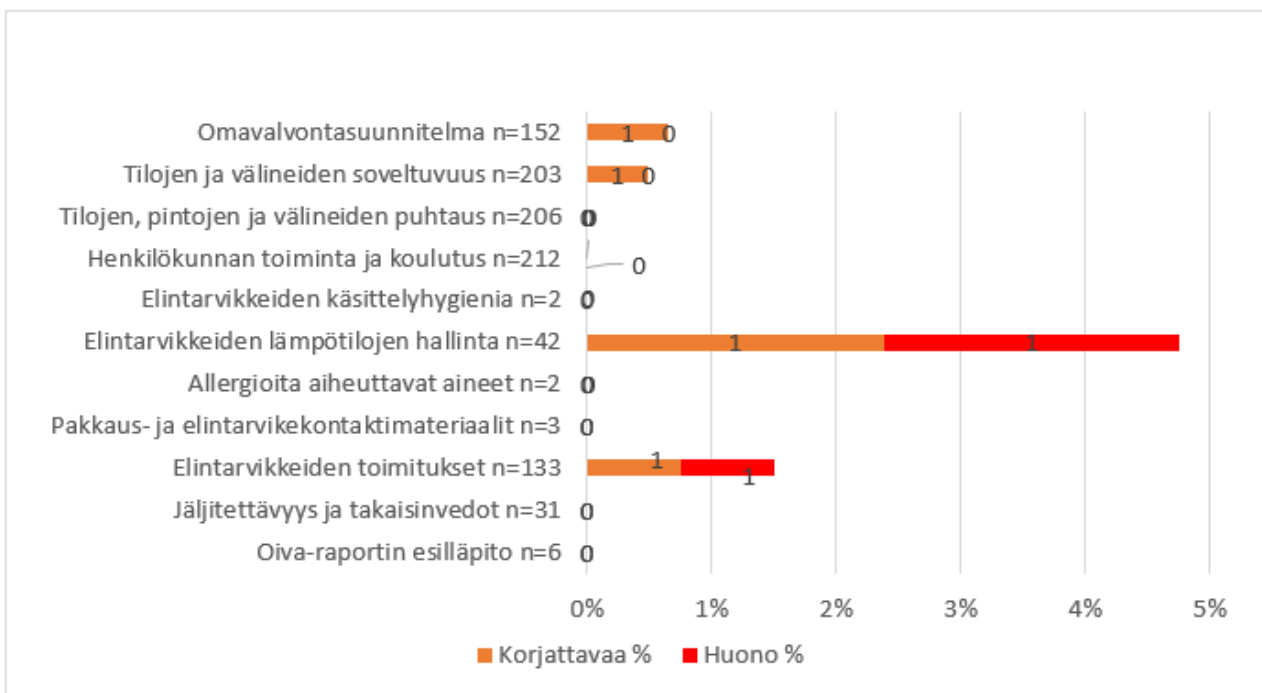
* pl. alkoholijuomien jakelu ja kuljetus ** kohteita

** kohteet, joissa havaittu puutteita

Taulukosta 24 ilmenee, että elintarvikkeiden kuljetusten valvonnan kattavuus on edelleen matala, joskin tarkastusmäärä on erityisesti pakastekuljetuksissa noussut. Tarkastusten vähyys johtuu osittain siitä, että kuljetuskaluston tavoitettavuus on vaikeaa. Kuljetuksille on ominaista, että vastaanottava taho asettaa korkeita vaatimuksia kuljetuksen lämpötiloille. Vastaanottokäytäntöjen ja omavalvonnan onkin tältä osin todettu olevan hyvällä tasolla. Tarkastuksilla on tarkastettu omavalvontasuunnitelmaa ja sen riittävyyttä, tilojen yleistä soveltuvuutta kuljetustoimintaan sekä kuljetuksien lämpötilahallintaa. Lisäksi on kiinnitetty huomiota kuljetuksien aikaisiin olosuhteisiin sen mukaan, millainen kuljetus on ollut kyseessä. Lämpötilahallinnassa on ollut jonkin verran huomauttamista.

Taulukko 25. Elintarvikkeiden kuljetuksen tarkastuskohtaiset tulokset

Kuljetus	Tarkastuskäyntejä	Tulos			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskohtainen tulos			
	kpl	A %	B %	C %	D %
Elintarvikkeiden kuljetukset					
kuljetus	92	88,6	8	1,1	2
kuljetus jäädytettynä	64	62,5	34,4	3,1	
kuljetus lämpimänä	7	57,1	42,9		
pakastekuljetus	20	85	10	5	



Kuva 25. Elintarvikkeiden kuljetukselle asetetuista vaatimuksista annetut Korjattavaa ja Huono -tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisten kuljetusten ja niihin käytettävän erityiskaluston tarkastukset

ATP-tarkastuksia tehtiin valvontayksiköissä yhteensä 39 kpl. Tarkastettuja valvontakohteita oli yhteensä 32 kpl. Tarkastusten yhteydessä annettiin neljä huomautusta. Huomautuksien syinä olivat puutteet ATP-asiakirjoissa ja puutteet ajoneuvon ATP-luokituksen osoittamissa kilvissä tai niiden kunnossa. ATP-luokiteltujen ajoneuvojen tarkastuksia tehtiin vähemmän kuin vuonna 2016. Koska ATP-luokiteltuja ajoneuvot on sertifioitu ja niitä valvotaan myös tätä kautta, elintarvikevalvontaa ei ole tarkoituksenmukaista suunnata kyseisten ajoneuvojen teknisten ominaisuuksien valvontaan enempää kuin nyt tehdään. ATP-luokiteltuja ajoneuvoja on kunnallisissa valvontayksiköissä rekisteröitynä 526 kpl.

5.9. Elintarvikkeiden tukkumyynti ja varastointi

Taulukko 26. Tukkumyynnin ja varastoinnin valvontakohteet, tarkastukset ja seuraamukset vuonna 2017

Elintarvikehuoneisto	Kohteet			Tarkastuskäynnit		Seuraamukset	
	Yhteensä	Tarkastettuja kohteita		Suunnitelman mukaiset ml. uusinta tarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Tarkastuksia, joissa on annettu kehoitus	Tarkastukset, joissa on käytetty pakkokeinoja
	kpl	kpl	%	kpl	kpl	kpl	kpl
Elintarvikkeiden tukkumyynti	542	165	30	180	46	41	1
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen	671	206	31	235	54	27	1
- eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi	148	76	51	105	27	12	8
- muiden elintarvikkeiden varastointi	480	116	24	118	21	12	11
- elintarvikkeiden pakastaminen	17	6	35	4	5		
- elintarvikkeiden pakkaaminen	26	8	31	8	1	3	3

Tukkumyynnin kohteiden määrä oli 542, joista 165 kpl (30 %) tarkastettiin. Tarkastuksista neljäsosa oli valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia. Tarkastusten perusteella annettiin 41 kpl kehoitusta ja yksi tarkastus johti hallinnollisiin pakkokeinoihin.

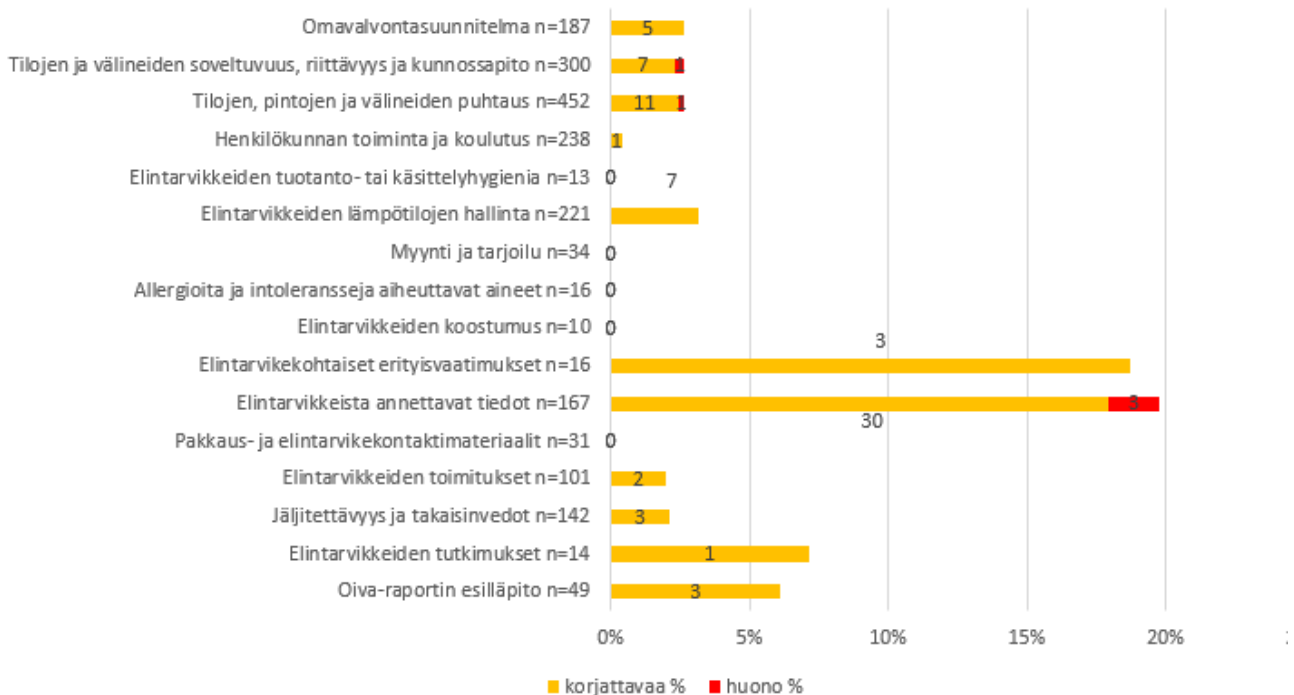
Varastointia ja pakastamista harjoittavia valvontakohteita oli 671, joista 206 kpl (31 %) tarkastettiin. Tarkastuksista reilu neljännes oli valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia. Elintarvikkeiden varastointi- ja pakastamiskohteista määränemmistö (480 kpl) oli sellaisia, joissa varastoidaan tai pakastetaan muita kuin eläimistä saatavia elintarvikkeita. Näistä kohteista tarkastettiin 116 kpl (24 %). Tarkastusten perusteella annettiin 12 kehoitusta ja 11 tarkastusta johti hallinnollisiin pakkokeinoihin. Eläimistä saatavia elintarvikkeita varastoivia kohteita oli 148 kpl ja näistä tarkastettiin 76 kpl (51 %). Kehoituksia annettiin 12 kpl ja hallinnollisiin pakkotoimiin ryhdyttiin 8 kertaa.

Taulukko 27. Elintarvikkeiden tukkumyynnin ja varastoinnin tarkastuskohtaiset tulokset vuonna 2017

Elintarvikehuoneisto	Tarkastuskäyntejä	Tulos			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskohtainen tulos			
	kpl	A %	B %	C %	D %
Elintarvikkeiden tukkumyynti	180	54,1	24,1	18,8	2,9
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen yhteensä	235	56,8	32,7	10	0,5
- eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi	105	59,8	29,9	9,3	1,0
- muiden elintarvikkeiden varastointi	118	56,6	34,5	8,8	
- elintarvikkeiden pakastaminen	4	25	50	25	
- elintarvikkeiden pakkaaminen	8	33,3	33,3	33,3	

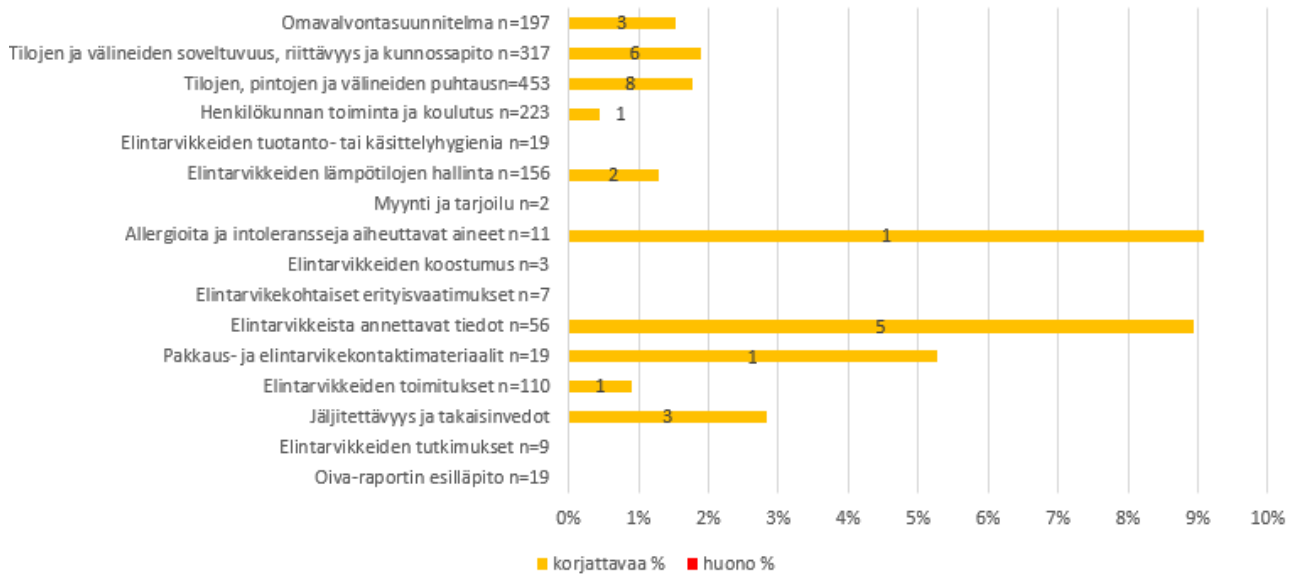
Tukkumyyntikohteista tarkastuskohtaisen Oiva-tuloksen oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 78 % ja tuloksen korjattavaa tai huono (C tai D) 22 % (taulukko 27).

Elintarvikkeiden varastointia ja pakastamista harjoittavista kohteista tarkastuskohtaisen Oiva-tuloksen oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 89,5 % ja tuloksen korjattavaa tai huono (C tai D) 10,5 %.



Kuva 26. Elintarvikkeiden tukkumyynnille asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä.

Elintarvikkeiden tukkumyynnissä A ja B-tulosten osuus oli 78 %. Epäkohtia (C- tai D-tulos) havaittiin eniten elintarvikkeista annettavissa tiedoissa (C- ja D-tulosten osuus 20 %, 33 kpl) ja tilojen, välineiden ja pintojen puhtaudessa (C- ja D tulosten osuus 2,6 %, 12 kpl) (kuva 26).



Kuva 27. Elintarvikkeiden varastoinnille ja pakastamiselle asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä.

Elintarvikkeiden varastoinnissa ja pakastamisessa toiminta oli pääosin vaatimusten mukaista tai toiminnassa havaittiin vain pieniä epäkohtia. Asiakokonaisuuksista annetuista tuloksista 91 % oli oivallisia tai hyviä. Asiakokonaisuudesta elintarvikkeista annettavat tiedot, annettiin korjattavaa tulos 8,9 %:ssa (5 kpl) tarkastuksia. Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaudesta annettiin korjattavaa tulos 1,8 %:ssa (8 kpl) ja tilojen ja välineiden soveltuvuudesta, riittävydestä ja kunnossapidosta 1,9 %:ssa (6 kpl) tarkastuksia (kuva 27).

5.10. Elintarvikkeiden vähittäismyynti

Taulukko 28. Elintarvikkeiden vähittäismyyntin valvontakohteet, tarkastukset ja seuraamukset, kaikki tarkastukset vuonna 2017

Elintarvikehuoneisto	Kohteet			Tarkastuskäynnit		Seuraamukset	
	Yhteensä	Tarkastettuja kohteita		Suunnitelman mukaiset ml. uusinta tarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Tarkastuksia, joissa on annettu kehoitus	Tarkastukset, joissa on käytetty pakkokeinoja
	kpl	kpl	%	kpl	kpl	kpl	kpl
Elintarvikkeiden vähittäismyynti	10787	3849	36	4177	534	585	18

Vähittäismyyntin kohteiden määrä oli 10787, joista 36 % tarkastettiin. Tarkastuksia, joiden perusteella annettiin kehoituksia, oli yhteensä 585 kpl ja näistä tarkastuksista 18:ssä ryhdyttiin pakkotoimiin (taulukko 28).

Taulukko 29. Elintarvikkeiden vähittäismyynnin tarkastuskohtaiset Oiva-tulokset vuonna 2017

Elintarvikehuoneisto	Tarkastuskäyntejä	Tulos			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskohtainen tulos			
	kpl	A %	B %	C %	D %
Elintarvikkeiden vähittäismyynti	4177	45	40,3	13,5	1,1

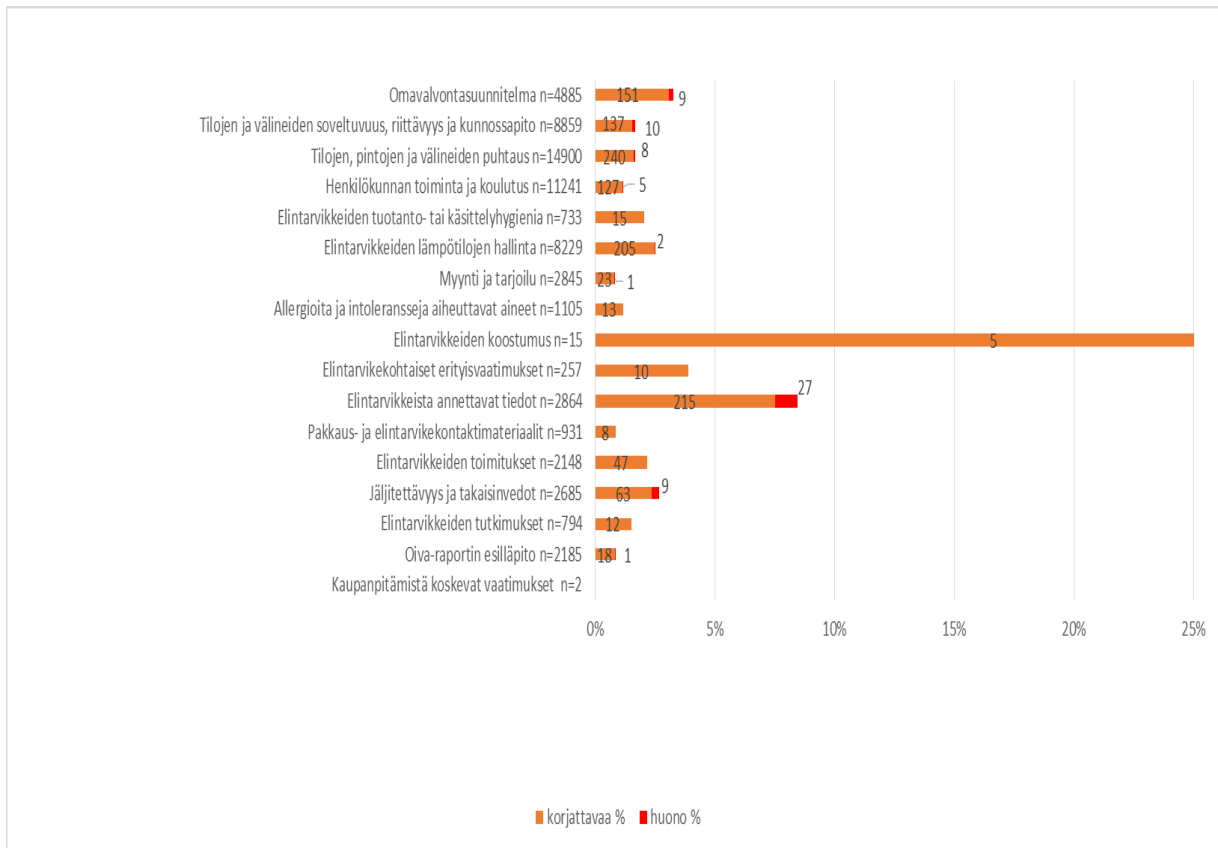
Vähittäismyymntikohteille annettiin tulos oivallinen tai hyvä (A tai B) noin 85 % tarkastuksista ja tulos korjattavaa tai huono (C tai D) noin 15 % (taulukko 29).

Taulukko 30. Elintarvikkeiden vähittäismyynnin ja tarjoilun valvontasuunnitelman mukaisilla ja niistä seuranneilla uusintatarkastuksilla annettujen asiakkoista tulosten jakaumat vuonna 2017

Elintarvikehuoneisto	Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset					Uusintatarkastukset					
	Tarkastuskäyntejä	Elintarvikehuoneistolle asetetuista vaatimuksista annettujen tulosten jakaumat				Uusintatarkastuskäyntien tarve	Uusintatarkastuskäyntien toteutuma	Elintarvikehuoneistolle asetetuista vaatimuksista annettujen tulosten jakaumat			
	kpl	A %	B %	C %	D %	kpl	kpl	A %	B %	C %	D %
Vähittäismyynti	3994	88,7	9,0	2,1	0,1	620	450	73,7	18,3	6,9	1,0
Tarjoilu	15535	88,2	9,6	2,1	0,1	2097	1780	75,9	18,0	5,3	0,7

Vähittäismyymntikohteita koskevilla suunnitelmallisilla tarkastuksilla annettiin asiakohdista tulokseksi oivallinen (A) tai hyvä (B) 98 % ja korjattavaa (C- tai D- tulos) 2,2 %.

Uusintatarkastuksista vähittäismyymntikohteisiin toteutui 450 kpl (73 %), vaikka tarve oli 620 tarkastusta. On mahdollista, että osa uusintatarkastuksista oli yhdistettynä seuraaviin suunnitelmallisiin tarkastuksiin ja osa siirretty seuraavalle vuodelle. Uusintatarkastuksilla asiakohdista annetuista tuloksista 92 % oli oivallinen tai hyvä. Uusintatarkastuksilla annettujen tulosten korjattavaa tai huono osuus oli 7 %. Uusintatarkastuksilla on saattanut löytyä vielä lisää epäkohtia, minkä vuoksi tulokset eivät ole parantuneet.



Kuva 28. Vähittäismyynnille asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä.

Elintarvikkeiden vähittäismyynnissä toiminta oli pääosin vaatimusten mukaista tai toiminnassa havaittiin vain pieniä epäkohtia. Asiakokonaisuuksista annetut tulokset olivat pääsääntöisesti yli 96 % oivallisia tai hyviä. Asiakokonaisuudessa Elintarvikkeista annetut tiedot hyvien ja oivallisten tulosten osuus oli 92 %. Elintarvikkeiden koostumuksessa oivallisten ja hyvien tulosten osuus oli 67 %. Tätä asiakokonaisuutta oli kuitenkin tarkastettu vain 15 kertaa, sillä vähittäismyynnissä on harvemmin tähän liittyvää toimintaa.

Elintarvikkeiden vähittäismyynnissä epäkohdat (tulokset korjattavaa tai huono) liittyivät omaevalvontasuunnitelmaan tai siihen liittyviin kirjauksiin 3,1 % (160 kpl), tilojen ja välineiden soveltuvuuteen ja kuntoon 1,6 % (147 kpl), puhtauteen 1,7 % (248 kpl), asiakokonaisuuteen elintarvikkeiden lämpötilahallinta 2,5 % (207 kpl) (elintarvikkeiden säilytysolosuhteet, lämpötilat ja niihin liittyvä kirjanpito, käyttöajankohtien hallinta). Elintarvikkeista annettavissa tiedoissa epäkohtia oli eniten markkinoinnissa 29 % (20 kpl) ja ravintoarvomerkinnöissä 14,7 % (13 kpl).

Taulukoissa 31 ja 32 on esitetty elintarvikkeiden vähäriskisen toiminnan valvontakohteet, tarkastukset ja seuraamukset vuodelta 2017.

Taulukko 31. Elintarvikkeiden vähäriskisen toiminnan valvontakohteet, tarkastukset ja seuraamukset vuonna 2017

Vähäriskinen toiminta	Kohteet			Tarkastuskäynnit		Seuraamukset	
	Yhteensä	Tarkastettuja kohteita		Suunnitelman mukaiset ml. uusinta tarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Tarkastuksia, joissa on annettu kehoitus	Tarkastukset, joissa on käytetty pakkokeinoja
	kpl	kpl	%	kpl	kpl	kpl	kpl
Lihan käsittely	124	21	17	23	1	2	0

Taulukko 32. Elintarvikkeiden vähäriskisen toiminnan tarkastuskohtaiset tulokset

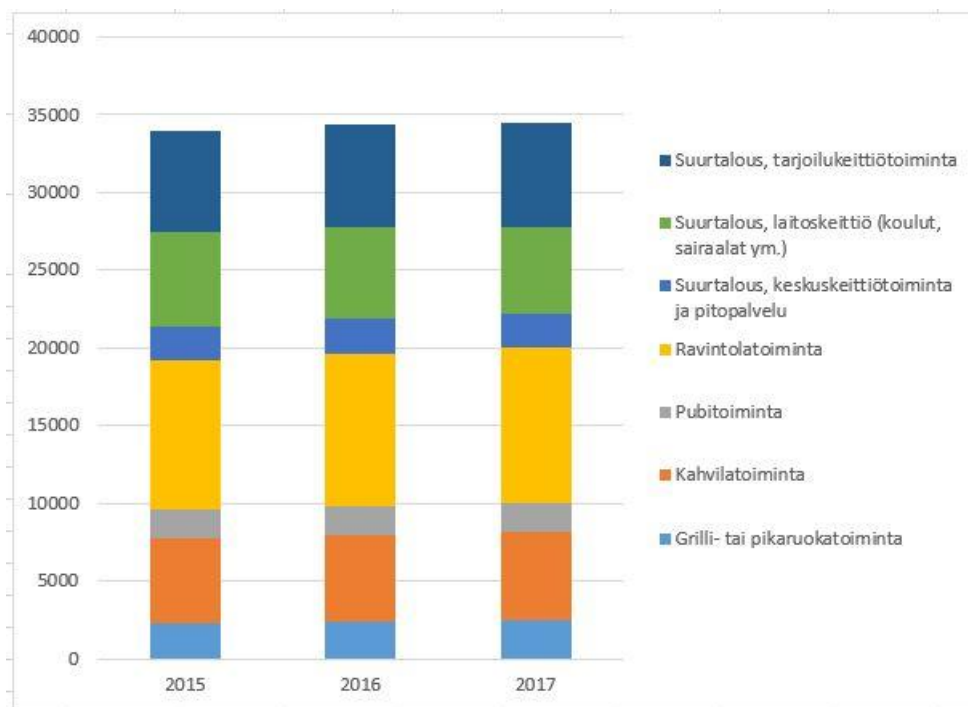
Vähäriskinen toiminta	Tarkastuskäyntejä	Tulos			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskohtainen tulos			
	kpl	A %	B %	C %	D %
Lihan käsittely	23	27,3	63,6	9,1	0

Vähäriskinen toiminta tarkoittaa asetuksen 1258/2011 mukaista eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelyä. Vuonna 2017 näistä lihan käsittelyä harjoittavista toimijoista tarkastettiin 17 %. Tarkastukset olivat pääsääntöisesti suunnitelman mukaisia. Kahdella tarkastuksella annettiin kehoitus (taulukko 31).

Vähäriskinen toiminta on ollut vaatimusten mukaista tai toiminnassa on todettu vain pieniä epäkohtia. Korjattavaa-tulos on annettu kahdella tarkastuksella. Epäkohdat liittyivät omavalvontaan ja tilojen, välineiden ja pintojen soveltuvuuteen, kuntoon ja puhtauteen.

5.11. Elintarvikkeiden tarjoilu

Elintarvikevalvonnan piirissä olevat tarjoilupaikkojen määrät on esitetty kuvassa 29.



Kuva 29. Kunnan valvonnassa olevien elintarvikkeiden tarjoilupaikkojen määrät vuosina 2015–2017

Tarjoilupaiikkoja oli vuonna 2017 yhteensä 34 474 kpl (taulukko 33).

Taulukko 33. Elintarvikkeiden tarjoilun valvontakohteet, tarkastukset ja seuraamukset vuonna 2017

	Kohteet			Tarkastuskäynnit		Seuraamukset	
	Yhteensä	Tarkastettuja kohteita		Suunnitelman mukaiset ml. uusinta tarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Tarkastuksia, joissa on annettu kehoitus	Tarkastukset, joissa on käytetty pakkokeinoja
	kpl	kpl	%	kpl	kpl	kpl	kpl
Elintarvikkeiden tarjoilu yhteensä	34 474	14354	42	16067	976	2059	50
- grilli- ja pikaruokatoiminta	2443	1017	42	1101	126	163	2
- kahvilatoiminta	5678	1849	33	1930	146	208	3
- pubitoiminta	1867	242	13	221	38	17	-
- ravintolatoiminta	10022	5713	57	6746	468	1320	36
- suurtalous, keskuskeittiö	2180	1300	60	1687	59	114	4
- suurtalous, laitospöytä	5660	2459	43	2556	79	131	2
- suurtalous, tarjoilu-keittiö	6624	1774	27	1828	60	106	3
Puolustusvoimien toteuttama valvonta							
- suurtalous ja kenttämuonitus	174	76	44	81	18		44

Tarjoilupaiikat on luokiteltu niiden toiminnan mukaan viiteen eri luokkaan. Eniten niistä on suurtalouksia (42 %) ja sitten ravintoloita (29 %) (kuva 29 ja taulukko 33).

Vuonna 2017 kunnan elintarvikevalvontaviranomaiset tarkastivat 42 % (14 354 kpl) kaikista tarjoilupaiikoista (34 474 kpl). Suurin osa (94 %, 16067 kpl) tehdyistä tarkastuksista oli suunnitelman mukaisia tarkastuksia (ml. uusintatarkastukset). Tarkastuksia, joilla annettiin kehoitus, oli 2 059 kappaletta ja pakkokeinojen käyttöön-ottoon johti 50 tarkastusta.

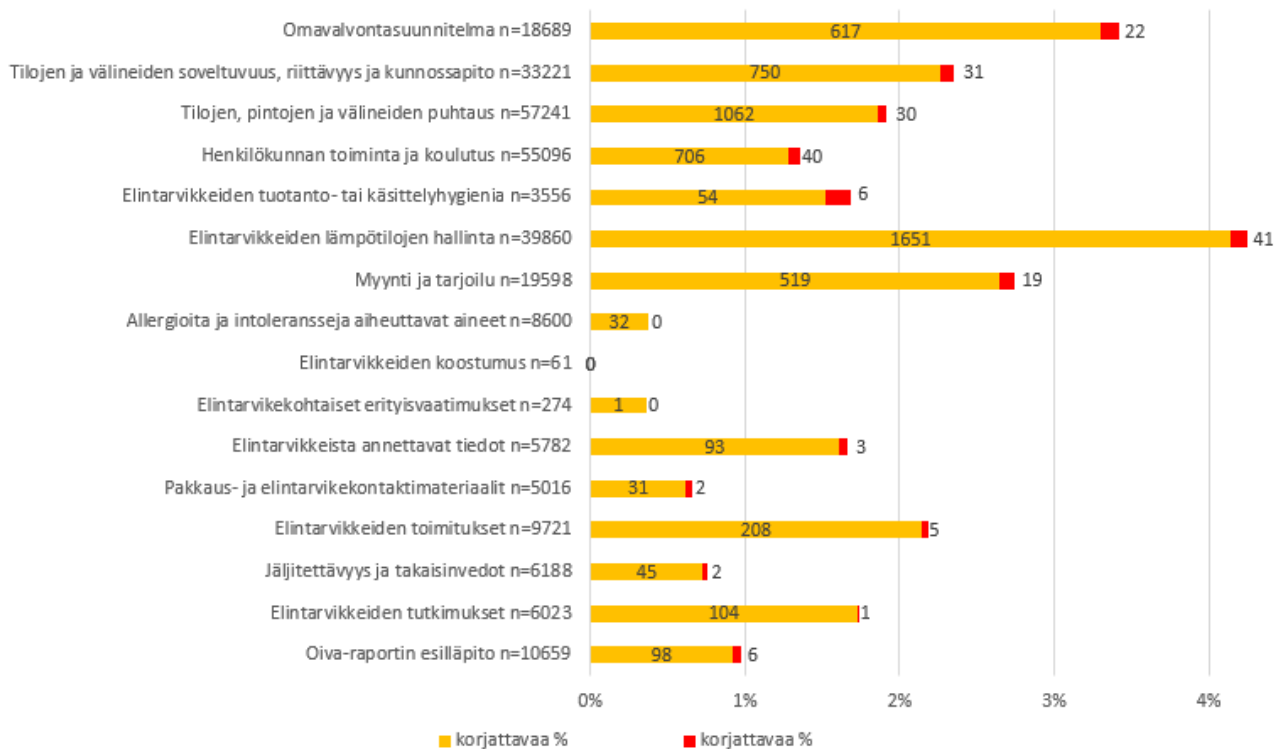
Uusintatarkastuskäyntejä tehtiin 1780 kappaletta, vaikka tarve olisi ollut 2097 tarkastukselle. On mahdollista, että osa uusintatarkastuksista on yhdistetty seuraaviin suunnitelmallisiin tarkastuksiin ja osa siirretty seuraavalle vuodelle. Asiakohdittain annettiin oivallinen (A) tai hyvä (B) tulos 98 %. Uusintatarkastuksilla annetuista tuloksista 94 % oli oivallinen tai hyvä. Korjattavaa tai huono tulosten osuus oli 6 % (taulukko 34). Uusintatarkastuksilla on voitu tarkastaa lisäksi muita asioita, minkä vuoksi tarkastuksilla on tullut esille lisää epäkohtia.

Tarjoilupaiikoista tarkastettiin suhteessa eniten suurtalouksia (keskuskeittiötoimintaa), ravintoloita ja grilli- ja pikaruokapaikkoja, pubeja vähiten. Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset (6 %) liittyvät yleensä mm. kuluttajien tekemiin valituksiin, mm. ruokamyrkytyspäilyihin, tai muihin epäilyihin. Tarkastajien tekemät yhteistarkastukset saatetaan kirjata toisen tarkastajan osalta myös muihin tarkastuksiin. Tulokset osoittavat, että tarjoilupaiikat ovat yleensä hyvin hoidettuja, erityisesti suurtaloudet, koska kehoituksia ja pakkokeinoja annettiin vähän. Kehotukset ja pakkokeinot kohdistuivat pääasiassa ravintolatoimintaan (64 %) (taulukko 33).

Tarjoilupaikeista Oiva-tuloksen oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 87 % ja tuloksen korjattavaa tai huono (C tai D) 13 % (taulukko 35) tarkastuksen kokonaistulokseksi. Tarjoilupaikeissa tulosta huono ei juurikaan annettu (0,6 %). Tulos on lähes sama kuin vähittäismyyntipaikoissa. Tarkasteltaessa tarjoilupaikeja tarkemmin, voidaan todeta, että suurtalouskohteet, toiminnasta riippumatta, ovat samantasoisia ja saaneet paremmat Oiva-tulokset kuin muut toimintatyytit. Suurtalouskohteista Oiva-tuloksen oivallinen tai hyvä sai noin 94 % ja tuloksen korjattavaa ja huono noin 6 %.

Taulukko 34. Elintarvikkeiden tarjoilutoiminnan tarkastuskohtaiset tulokset Oiva-tarkastukset vuonna 2017

Elintarvikkeiden tarjoilu yhteensä	Tarkastuskäyntejä	Tulos			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskohtainen tulos			
	kpl	A %	B %	C %	D %
	16067	45	41,9	12,5	0,6
- grilli- ja pikaruokatoiminta	1101	43.7	39.7	16.1	0.6
- kahvilatoiminta	1930	46.0	42.7	11.0	0.3
- pubitoiminta	221	49.5	42.9	6.6	1.0
- ravintolatoiminta	6746	32.6	48.0	18.5	0.9
Suurtalous					
- keskuskeittiö	1687	58.7	34.4	6.4	0.4
- laitoskeittiö	2556	59.5	34.8	5.6	0.2
- tarjoilukeittiö	1828	56.9	36.9	5.9	0.2



Kuva 30. Tarjoilupaikeille asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Tarjoilupaikoissa toiminta on pääosin vaatimusten mukaista tai toiminnassa on havaittu vain pieniä epäkohtia, sillä asiakokonaisuuksista annetut tulokset ovat 94 prosenttisesti oivallisia tai hyviä.

Tarjoilupaikoissa epäkohtia (korjattavaa- tai huono -tulos) havaittiin suhteellisesti eniten elintarvikkeiden lämpötilojen hallintaan liittyvässä asiakokonaisuudessa (1 692 kertaa, 4,2 %) ja omavalvontasuunnitelman ylläpidossa (korjattavaa- ja huono -tuloksia oli annettu 639 kertaa, 3,4 %). Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaudesta oli epäkohtia (korjattavaa tai huono tulos) 1092 kertaa, 2,0 %. Niiden soveltuvuudessa, riittävytydessä ja kunnossapidossa todettiin epäkohtia 781 kertaa (vajaat 2,4 %). Lämpötilan hallintaa tarjoilun aikana tarkastetaan asiakokonaisuudessa myynti ja tarjoilu. Tarjoiluun liittyvässä lämpötilanhallinnassa todettiin epäkohtia yhteensä 510 kertaa (4,8 %).

Tarkemmin tarkasteluna lämpötilan hallintaan liittyvät epäkohdat koskevat elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja, säilytysolosuhteita, elintarvikkeiden puutteellista suojausta säilytyksen aikana, elintarvikkeiden käyttöajankohtia, lämpötilaseurantaa ja lämpötilakirjausten tekemisestä sekä riittämätöntä jäähdytystä ja elintarvikkeiden lämpötilaan tarjoilun aikana.

Puolustusvoimien elintarvikevalvonta

Valvontaa on riskiperusteisesti pyritty kohdistamaan entistä enemmän maastoharjoituksissa tapahtuvaan kenttämuonitukseen sekä alusmuonitukseen, joissa on havaittu puutteita, ja joissa on edelleen selvästi tarvetta tehostetulle valvonnalle sekä toimijoiden ohjaukselle mm. toimijoiden (eli kouluttajien) osaamisessa, omavalvonnan toteutuksessa ja yleisessä puhtaanapidossa.

Valvonnan kohdentaminen on ollut oikean suuntaista ja sitä jatketaan. Valvontaresurssien joustavaa ja tilanteen mukaista kohdentamista on kehitettävä edelleen samoin kuin valvonnan vaikuttavuutta.

Puolustusvoimien elintarvikevalvonta toteutui kokonaisuudessaan melko hyvin (suunnitelman toteutumistasaste 55,5 %, tarkastusten kattavuus 43,7 %) ympäristöterveyden valvontasuunnitelman mukaisesti. Vuonna 2017 tarkastetuista valvontakohteista (76 kpl) 62 % täytti vaatimukset ”särmä” eli oivallinen (A) tai hyvä (B).

Pääosa valvonnassa havaituista puutteista ja korjauskehotuksista liittyi rakenteiden korjaustarpeeseen, tilojen ja laitteiden puhtaanapidon puutteisiin tai omavalvonnan tai sitä koskevien kirjausten puutteisiin. Useissa tapauksissa kyse oli jo aikataulutettuja isoja peruskorjauksia odottavista asioista.

Kenttä- ja alusmuonituksessa toimijoiden toiminnassa todettiin yleisimmin puutteita omavalvontakirjauksissa ja omavalvonnan toteuttamisessa, elintarvikkeiden varastointilämpötilojen hallinnassa sekä yleisessä hygieniassa.

Lähes kaikissa kohteissa havaittiin pieniä puutteita omavalvonnan toteutuksessa, kuten esim. lämpötilakirjauksia oli jäänyt tekemättä tai puhtaustarkkailuun liittyviä näytteitä ei ollut otettu omavalvontasuunnitelmassa kuvatulla tavalla. Puutteita oli myös henkilöstön elintarvikehygieenisen osaamisen säännöllisessä päivittämisessä ja kirjaamisessa.

Peruskorjausta odottavissa varuskuntaravintoloissa tilojen ahtaus ja epäkäytännöllisyys, kuluneet pinnat ja huonokuntoiset laitteet vaikeuttavat hygieenistä työskentelyä. Kenttämuonituksessa kouluttajien osaaminen näkyi suoraan muonitusryhmien motivaatiossa ja työskentelyhygieniassa.

6. Elintarvikkeiden kaupanpito

6.1. Nimisuojatut tuotteet

EU:n nimisuojaajärjestelmään lukeutuvien elintarvikkeiden valmistusta tai markkinointia tarkastettiin 262 kohteessa. Kohteet olivat suurimmalta osalta kahviloiden ja ravintoloiden kaltaisia tarjoilupaikkoja, mutta mukana oli myös joitakin karjalanpiirakan valmistuspaikkoja. Oivallisen tuloksen sai 85 % kohteista, hyvän 14 % ja korjattavaa-tulos annettiin yhdelle prosentille eli kolmelle kohteelle. Puutteita todettiin erityisesti fetan nimen käytössä (ilmoitettu feta olikin muuta juustoa), minkä johdosta 28 tulosta laskettiin oivallisesta hyväksi. Samoin tehtiin karjalanpiirakka-nimen yhteydessä kahdeksan kertaa (ainesosat eivät olleet tuote-eritelmän mukaisia). Karjalanpiirakan kohdalla nimen väärinkäyttöä todettiin muutamassa leipomossa, mutta erityisesti tuotteiden esillepanossa tarjoilupaikoissa. Kolme korjattavaa-tulosta annettiin em. syistä, mutta näissä tapauksissa asiasta oli huomautettu toimijaa jo aiemmilla tarkastuksilla.

Valvonnan kommenttien perusteella tarjoilupaikoissa koetaan hankalaksi erityisesti fetan nimisuoja. Toimijat eivät tiedä, miten nimeäisivät tarjoilupaikassa valmistettavan fetasalaatin, fetapiirakan ja fetapitsan, jos he käyttävät muuta nimisuojaattua juustoa.

Ulkomaisia nimiä koskevia valvontapyyntöjä sekä saatiin tehtäväksi että lähetettiin nimen kotimaahan. Suomea pyydettiin tarkastamaan valmistetaanko ja pakataanko Le Gruyere -juustoa Suomessa. Paikallisen valvojan valvontakäynnin perusteella epäily oli aiheeton. Suomesta lähetettiin Italiaan ilmoitus mahdollisesta nimisuojarikkomuksesta koskien Parmigiano Reggiano -juustoa, jonka pakkauksessa ei ollut nimisuojausta kertovaa logoa. Ilmoituksen johdosta tuote vedettiin markkinoilta ainakin Italiassa.

6.2. Kasvisten kaupan pitämisen vaatimukset

Kasvisten kaupanpitämisen vaatimuksia tarkastettiin viidellä pakkaamotarkastuksella yhteensä 26 tuoteerästä. Tukkutarkastuksia tehtiin yhteensä 25. Tarkastettuja hedelmä- ja vihanneseriä kertyi yhteensä 162. Vähittäiskaupoissa tehtiin 20 tarkastusta, joilla katsottiin yhteensä 872 hedelmä- ja vihanneserää.

Määrällisesti tarkastettiin eniten tomaatteja, omenaa, paprikaa, viinirypäleitä, päärynöitä ja salaatteja. Tarkastetuista tuotteista suhteellisesti eniten vaatimustenvastaisia eriä löytyi nektariinilla (29 %), appelsiinilla (22 %), mansikalla (22 %) ja päärynällä (10 %). Eniten tarkastettiin tuote-eriä joiden alkuperämaaksi oli ilmoitettu Espanja, seuraavaksi Suomi, Italia ja Alankomaat. Suhteellisesti eniten (89 %) vaatimustenvastaisia eriä tuli maasta, jota ei ollut ilmoitettu, jolloin vaatimustenvastaisuuden syy oli merkintävirhe eli alkuperämaatiedon puuttuminen. Suhteellisesti seuraavaksi eniten vaatimustenvastaisia eriä tuli Belgiasta (50 %), Etelä-Afrikasta (11 %), Kreikasta (10 %), Puolasta (6 %) ja Suomesta (5 %). Tärkein vaatimustenvastaisuuden syy oli merkintävirhe (25 erää). Seuraavaksi eniten vaatimustenvastaisuutta aiheuttivat pilaantuminen (19 erää) ja pintaviat (18 erää).

Tarkastusten määrät ja tarkastettujen erien määrät pysyivät pakkaamo- ja tukkutarkastuksilla samalla tasolla kuin viime vuonna. Vähittäiskaupoissa tehtyjen tarkastusten määrä ja tarkastettujen erien lukumäärä väheni yli puolella. Tarkastetuimmat tuotteet ja tärkeimmät vaatimustenvastaisuutta aiheuttaneet virheet pysyivät ennallaan. Vuonna 2017 tarkastettiin eniten Espanjasta peräisin olleita tuotteita. Suomalaisia tuotteita tarkastettiin toiseksi eniten. Tätä selittää tarkastusten painottuminen loppuvuoteen, jolloin kotimaista tuotantoa on enää vähemmän myynnissä ja suuri osa tuoretuotteista tuodaan Espanjasta.

6.3. Kananmunien 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 2017 aikana 6 kappaletta (taulukko 36). Suoritetuista tarkastuksista 5 olivat uusien lattiakanaloiden mittauksia, joilla kanalat hyväksytään lattiakanamunien tuotantomuotoon ennen niiden käyttöönottoa. Vuoden 2017 aikana tehdyistä tarkastuksista yksi oli uuden ulkokanalan tarkastus ulkokanamunien tuotantomuotoon. Ulkokanala on toiminut aiemmin lattiakanalana.

Taulukko 35. Toteutuneet tarkastuskäynnit munantuotantotiloilla

Tarkastuskohde	Tarkastusmäärät kpl			Eviran rekisterissä olevat lattiakanalat, yhteensä kpl		
	v.2015	v.2016	v.2017	v.2015	v.2016	v.2017
Lattiakanalat	4	10	5	183	186	187
Ulkokanalat	0	6	1	3	10	10

Taulukko 36. Toteutuneet tarkastuskäynnit munantuotantotiloilla

Tarkastuksen syy	Suoritetut tarkastukset kpl		
	v.2015	v.2016	v.2017
Uudet lattiakanalat	3	10	5
Uudet ulkokanalat	2	6	1
Vaatimusten tarkastus jo olemassa oleviin lattia / ulkokanaloihin	1	0	0

Tarkastusten kohteena olevissa kanaloissa ei todettu puutteita. Tarkastukset ovat hyväksymistarkastuksia, joilla kanalat hyväksytään lattia- tai ulkokanamunien tuotantojärjestelmiin kaupan pitämisen lainsäädännön perusteella. Tarkastuskäyntien määrään ei voida ennakkoon vaikuttaa, koska etukäteen ei tiedetä perusteetanko uusia kanaloita tai muutetaanko jo olemassa olevien kanaloiden tuotantomuotoa.

Kananmunapakkaamot

Vuonna 2017 Suomessa oli kananmunapakkaamoita 70 kpl. Niihin tehdyistä tarkastuksista tehtiin kaupan pitämisen vaatimusten arviointiin yhteensä 96 tarkastusta. Tarkastuksista 32 kohdistui kananmunien laatu- ja painoluokitukseen, 33 kananmunien leimaus ja pakkausmerkintöihin ja 31 kananmunapakkaamoiden muna koskevaan kirjanpitoon.

Kananmunapakkaamoihin kaupan pitämiseen tehdyistä tarkastuksista A (oivallinen) tuloksen sai 87,5 % (84 kpl) tarkastuksista. Hyvän eli B tuloksen sai tarkastuksista 8,3 % (8 kpl) ja korjattavaa eli tuloksen C sai tarkastuksista 4,2 % (4 kpl). Huonoa eli tulosta D ei ollut annettu yhdestäkään tarkastuksesta.

Kananmunapakkaamoiden kaupan pitämisen tarkastusten vaatimusten tulosten jakauma oli seuraava: Kananmunien laatu- ja painoluokituksesta oivallisen ja hyvän (A ja B) tuloksen sai 96,9 % tarkastuksista. Kananmunien leimaus ja pakkausmerkinnät oivallisen ja hyvän (A ja B) tuloksen sai 93,9 % tarkastuksista. Kananmunapakkaamoiden muna koskevasta kirjanpidosta oivallisen ja hyvän (A ja B) tuloksen sai 96,8 % tarkastuksista. Kananmunapakkaamoiden kaupan pitämisen tarkastuksissa ei ole annettu lainkaan huono (D) tulosta. Kananmunapakkaamoihin tehdyissä kaupan pitämisen tarkastuksissa vuoden 2017 aikana havaittiin

eniten puutteita kananmunien leimaus ja pakkausmerkinnöissä. Korjattavan tuloksen (C) sai 6,0 % kananmunien leimaus ja pakkausmerkintöjen tarkastuksista. Sekä kananmunien laatu- ja painoluokituksen että kananmunapakkaamoiden munia koskevan kirjanpidon tarkastuksissa korjattavan tuloksen (C) sai 3,0 % tarkastuksista.

Kananmunien laatuokittelun seuraamista ei ollut suoritettu noudattaen pakkaamon omavalvontasuunnitelmaa. Laatuokituksen tarkastuksessa laatuvirheet olivat kuitenkin sallituissa rajoissa. Kananmunien leimaus- ja pakkausmerkinnöissä oli havaittu virheitä. Kananmunapakkaamoiden munia koskevassa kirjanpidossa oli ilmennyt puutteita vastaanotettujen munaerien tiedoissa sekä lähetyslistoihin merkityssä säilyvyysajassa.

Taulukko 37. Kananmunapakkaamoiden kaupan pitämisen tarkastuskohtaiset tulokset

Kananmunapakkaamoiden kaupanpitämisen valvonta	Tarkastuksia	Tulos			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskohtainen tulos			
	kpl	A %	B %	C %	D %
Kananmunien laatu ja painoluokitus	32	88,0	9,0	3,0	0
Kananmunien leimaus ja pakkausmerkinnät	33	85,0	9,0	6,0	0
Kananmunapakkaamoiden munia koskeva kirjanpito	31	90,0	6,0	3,0	0

6.4. Elintarvikkeiden markkinointi

Kuntien elintarvikevalvontaviranomaisille lähetettiin 61 valvontapyyntöä Eviran tietoon tulleiden tai itse havaitsemien määräystenvastaisen terveystuotteiden tai lääkkeellisten väitteiden käytön vuoksi. Näistä 40 liittyi Euroopan komission koordinoimaan etämyynnin valvontahankkeeseen (CCPeFOOD). Valvontapyyntöissä Evira pyysi kunnan elintarvikevalvontaa ottamaan toimijaan yhteyttä, antamaan neuvontaa väitteiden säädöstenmukaisessa käytössä sekä kehottamaan toimijaa ottamaan huomioon lainsäädännön vaatimukset ja poistamaan kaikki säädösten vastaiset väitteet.

Evira itse antoi viidelle toimijalle kehotuksen korjata markkinointi määräysten vastaisten väitteiden käytön vuoksi. Näistä neljää Evira lisäksi kuuli markkinoinnin kieltämisestä sekä uhkasakon asettamisesta. Yhdelle toimijalle annettiin kieltä uusien määräystenvastaista markkinointia sekä asetettiin uhkasakko kiellon tehosteeksi.

6.5. Kasvisten alkuperän valvontahanke 2017

Valtakunnallisen kasvisten alkuperän valvontahankkeen tavoitteena oli tukea valvontayksiköitä kasvisten alkuperän valvonnassa ja kehittää valvontayksiköiden rajat ylittävää tiedonvaihtoa ja yhteistyötä sekä lisätä valvonnan vaikuttavuutta. Hankkeessa haluttiin yhtenäistää tulkintoja kouluttamalla ja tuottamalla yhtenäistä ohjeistusta valvojille. Hankkeen sisällön ja painotukset suunnitellaan projektiryhmässä oli mukana edustajia kahdesta aluehallintovirastosta, kahdesta valvontayksiköstä sekä Tullista ja Evirasta.

Eviran koordinoima kasvisten alkuperän valvontahanke toteutettiin kesällä 2017. Hankkeeseen osallistui kaikkiaan 38 kunnallista elintarvikevalvontayksikköä (61 % valvontayksiköistä) viiden eri aluehallintoviraston

toimialueelta. Valvontahankkeen aikana tehtiin kaikkiaan 283 tarkastusta. Tarkastettiin 240 eri toimijaa ja yhteensä 702 eri kasviseerää. Liikkuvia huoneistoja ja torimyyntikohteita tarkastettiin ylivoimaisesti eniten. Reilu kolmannes tarkastetuista tuote-eristä oli mansikkaa. Seuraaviksi eniten tarkastettiin herne- ja varhaisperunaeriä.

Tulosten arvioinnissa käytettiin Oiva-arviointiasteikkoa. Tarkastusten perusteella Oiva-arviointiasteikolla annetut arviot Oiva-riveistä ”Yleiset pakkausmerkinnät (13.1)” ja ”Elintarvikkeiden jäljitettävyys (16.1)” on esitetty kuvissa 31 ja 32.



Kuva 31. Yleisiä pakkausmerkintöjä koskevien Oiva-arviointien jakautuminen

Yleisiä pakkausmerkintöjä koskevat Oiva-arvioinnit jakautuivat seuraavasti: oivallinen 53 %, hyvä 31 %, korjattavaa 14 % ja huono 2 %. Numero kunkin arvion kohdalla ilmaisee tehtyjen arvioiden kokonaismäärää.



Kuva 32. Elintarvikkeiden jäljitettävyyttä koskevien Oiva-arviointien jakautuminen

Elintarvikkeiden jäljitettävyyttä koskevat Oiva-tulokset jakautuivat seuraavasti: oivallinen 46 %, hyvä 35 %, korjattavaa 16 % ja huono 3 %. Numero kunkin tuloksen kohdalla ilmaisee tehtyjen arvioiden kokonaismäärää.

Tarkastustulosten perusteella näyttää siltä, että tuorekasvisalan toimijoiden tietämys erätunnisteen käytöstä, vaatimustenmukaisista merkinnöistä ja jäljitettävyyden toteutumiseen liittyvistä asioista on vielä puutteellista ja kaivataan lisää tiedottamista. Osalta alkutuotannon toimijoista oli jäänyt merkitsemättä olennaisia tietoja kasvisten pakkauksiin tai erään liittyviin dokumentteihin. Välittäjien ja vähittäismyyjien osaamisessa kasvistuotteiden vastaanottovaiheen tarkastuksissa, erityisesti pakkausmerkintöjen ja dokumenttien yhdistettävyyden osalta, näyttäisi myös olevan parannettavaa.

Tarkastusten yhteydessä tuli ilmi yhteensä 23 toimijaa (10 % tarkastetuista), jotka eivät olleet tehneet toiminnastaan asianmukaisesti ilmoitusta elintarvikevalvontaviranomaiselle, tai joiden kohdalla asia jäi epäselväksi.

Hanke lisäsi valvojien välistä yhteistyötä ja auttoi yhtenäisemmän linjan luomisessa niin valvontayksikön sisällä kuin myös valvontayksiköiden välillä. Valvojat saivat lisätietoa ja harjoitusta ja osaaminen alkuperävalvonnasta vahvistui.

Eviran ja Tullin yhteinen pienryhmä suunnitteli hankkeeseen sisältyvän Tullin osuuden. Tulli toteutti oman valvonnallisen osuutensa itsenäisesti. Suunnitelman mukaisesti Tulli ilmoitti Eviralle havaitsemistaan puutteellisin merkinnöin tai tiedoin varustetuista kasviseristä. Tarvittaessa Evira ilmoitti edelleen määränpääksi ilmoitetun kohteen valvontayksikölle mahdollisesti saapuvasta kasviserästä.

7. Mikrobiologiset seurantaohjelmat

7.1. Elintarvikkeiden salmonella

Kansallinen salmonellavalvontaohjelma on sisällytetty teurastamoiden, pienteurastamoiden ja leikkaamoiden omavalvontaohjelmiin. Salmonellaomavalvonta tarkastettiin yhteensä 48 kohteessa, joista kahdeksassa kohteessa omavalvonnassa oli pieniä puutteita (B, hyvä). Kolmessa kohteessa näytteenottosuunnitelma ja sen seurauksena näytteenotto havaittiin toistuvia epäkohtia (C, korjattavaa). Kaikki epäkohdat koskivat leikkaamoiden näytteenottoa. Kahteen kohteeseen tehtiin seurantakäynnit, joista toisessa siirryttiin hallinnollisiin pakkokeinoihin. Kolmanteen laitokseen ei vielä vuoden 2017 puolella ollut tehty seurantakäyntiä.

Vuonna 2017 sika- ja nautateurastamoilla otettiin kansallisen salmonellavalvontaohjelman näytteitä Eviran laatiman näytteenottosuunnitelman näytemäärien mukaisesti (taulukko 38). Pienteurastamoiden sekä broileri-, kalkkuna- ja kanateurastamoiden, leikkaamojen, jauhelihaa valmistavien laitoksien ja raakalihavalmisteita valmistavien laitoksien (taulukot 38–41) näytemäärät muodostuvat asetuksen mukaisesti tuotantomäärästä riippuen.

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 zoonoosiraportissa.

Taulukko 38. Punaisen lihan teurastamoissa ja pienteurastamoissa salmonellavalvontaohjelman mukaan otetut näytteet vuonna 2017

Näytetyyppi	Asetuksen vaatimus	Toteutunut näytemäärä kpl	Positiiviset näytteet kpl	Positiiviset näytteet %
Imusolmukenäytteet				
Lihasika	3000	3209	0	0
Emakko ¹	3000	3210	3 ²	0,09
Nauta	3000	3202	2	0,06
Ruhon pintasivelynäytteet				
Lihasika	3000	3213	0	0
Emakko ¹	3000	3190	0	0
Nauta	3000	3174	0	0

¹ MMMa 134/2012, näytetyyppiin lasketaan emakoiden lisäksi karjut

² Yksi näytteistä otettu joulukuussa 2016, mutta raportoidaan vuonna 2017

Taulukko 39. Broileri-, kalkkuna- ja kanateurastamoissa otetut ruhojen niskanahkanäytteet vuonna 2017

Eläin	Näytemäärä kpl	Positiiviset näytteet kpl	Positiiviset näytteet %
Broileri	1189	0	0
Kalkkuna	332	0	0
Kana	30	0	0

Taulukko 40. Leikkaamoissa otetut lihanäytteet vuonna 2017

Eläin	Näytemäärä kpl	Positiiviset näytteet kpl	Positiiviset näytteet %
Kotimainen liha			
Lihasika	1065	0	0
Emakko	127	0	0
Nauta	1669	0	0
Broileri	16	0	0
Kalkkuna	60	0	0
Kana	0	0	0
Ankka	0	0	0
Hanhi	1	0	0
Helmikana	0	0	0
Tuontiliha			
Lihasika	77	0	0
Emakko	0	0	0
Nauta	86	0	0
Broileri	0	0	0
Kalkkuna	4	0	0
Kana	0	0	0
Ankka	0	0	0
Hanhi	0	0	0
Helmikana	0	0	0

Taulukko 41. Näytteenotto siipikarjan jauhelihaa valmistavissa laitoksissa ja siipikarjan raakalihavalmisteita valmistavissa laitoksissa vuonna 2017

Kotimainen liha	Näytemäärä kpl	Positiiviset näytteet kpl	Positiiviset näytteet %
Broileri	1014	0	0
Kalkkuna	154	0	0
Kana	0	0	0

Elävistä eläimistä otettavista salmonellavalvontaohjelman näytteistä valvontaohjelman toteumaa 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-analyysejä tehtiin v. 2017 yhteensä 5155 kpl, joista 2922 kohdistui maahantuontiin, 812 sisämarkkinavalvontaan, 403 markkinavalvontaan ja 783 kotimaiseen valmistukseen. Alkutuotannon valvonnassa otettiin 227 näytettä. Salmonellaa analysoitiin pääasiassa rehuaineista tuonnin yhteydessä. Rehuaineiden salmonella-analyysien osuus kaikista tehdyistä salmonella-analyyseistä oli 92,5 % (2016: 92,5 %; 2015: 91,5 %).

Tuonnin yhteydessä joko viranomaisvalvonnassa tai toimijan omavalvonnassa todettiin 16 salmonellapositiivista tarkoitettua rehuerää (18 kpl 2016; 5 kpl 2015). Saastuneiden erien määrä oli, edellisen vuoden tapaan, tavanomaista suurempi. Toimijat hakivat salmonellapositiivisiksi todetuille tuontierille käsittelyluvan Evirasta. Käsittelyn jälkeen rehueristä otettiin viralliset näytteet ja erät hyväksyttiin käyttöön sen jälkeen kun ne oli todettu puhtaaksi. Uusia käsittelyaineita otettiin käyttöön ja siihen liittyen joitakin eriä jouduttiin käsittelemään useampaan kertaan. Yksi luomurapsipuriste-erä palautettiin lähtömaahan. Yhteensä salmonellapositiiviset erät edustivat 37,1 miljoonaa kiloa rehuaineita (35,6 milj. kg v. 2016, 10,3 milj. kg v. 2015).

Elintarviketuotantoeläimille tarkoitettua, kotimaassa valmistetusta yhdestä rehuaine-erästä todettiin salmonellaa. Erä käsiteltiin kokonaisuudessaan kemiallisesti ja käsittelyn jälkeen erä todettiin puhtaaksi. Eläimistä todettujen salmonellatartuntojen vuoksi maatiloilta otetuista rehunäytteistä ei todettu salmonellaa. Eläimistä saatavista sivutuotteista valmistetuista turkiseläimille tarkoitetuista rehuista otetuista näytteistä ei todettu salmonellaa. Markkinavalvonnassa todettiin salmonellaa yhdessä tapauksessa koirille tarkoitettussa raakapakasteessa.

Evira vastaanotti ja käsitteli 39 rehualan toimijoilta tullutta ilmoitusta liittyen tehdasympäristössä otettuihin omavalvontanäytteisiin ja niiden salmonellalöydöksiin. Kotimaisissa elintarviketuotantoeläinten rehuseoksissa ei todettu salmonellaa myöskään toimijoiden omavalvonnassa.

Rehujen valvontaraportti 2017: <https://www.evira.fi/tietoa-evilasta/esittely/toiminta/valvonta/arviointi-ja-raportit/sectorikohtaiset-valvontaraportit-2017/>

7.3. Broilereiden kamylobakteerivalvonta

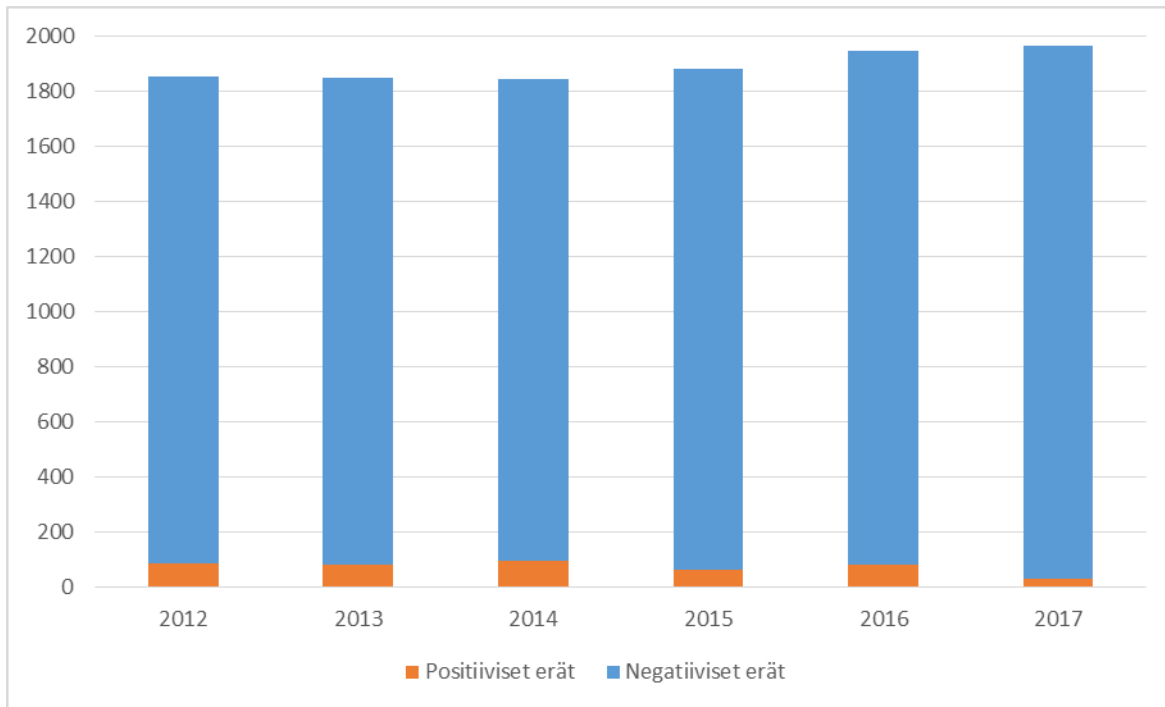
Kaikki broilereiden teuraserät tutkitaan kamylobakteerien varalta kesäkuun alusta lokakuun loppuun. Muina kuukausina tutkittavien teuraserien tavoitemäärä perustuu laskentaan, joka huomioi kamylobakteerin esiintyvyyden maassa. Ohjelman mukaisten tutkimustavoitteiden saavuttaminen arvioidaan laboratorioilta saatujen toteutuneiden näytteiden tutkimusmäärien kautta.

Kamylobakteerivalvonta on sisällytetty broileriteurastamoiden omavalvontaohjelmiin. Näytteenoton toteutumista kussakin broileriteurastamossa valvovat tarkastuseläinlääkärit. Kamylobakteeriomavalvonta tarkastettiin vuonna 2017 kaikissa siipikarjateurastamossa ja Oiva-tuloksen oivallinen (A) sai neljä teurastamo ja hyvän (B) yksi teurastamo.

Taulukossa 42 on kuvattu kamylobakteeriomavalvontanäytteiden määrät ja positiiviset tulokset broileriteurastamoissa vuonna 2017. Vuoden 2017 tutkimustulosten perusteella kamylobakteerien esiintyvyys broilereilla on pysynyt edellisvuosien alhaisella tasolla. Kuvassa 33 on kuvattu kamylobakteereiden suhteen positiivisten teuraserien osuus kaikista vuoden aikana tutkituista teuraseristä vuosina 2012–2017. Tulokset raportoitiin EU:lle vuosittaisessa zoonoosiraportissa.

Taulukko 42. Kamylobakteeriomavalvontanäytteiden määrät ja positiiviset tulokset broileriteurastamoissa vuonna 2017

Vuosi	Aikajakso	Tutkittavat teuraserät, tavoite kpl	Tutkitut teuraserät, toteutunut kpl	Positiiviset teuraserät kpl	Positiivisten teuraserien osuus %
2017	1.1.-31.5. ja 1.11.-31.12.	329	338	1	0,3
	1.6.-30.10.	Kaikki	1630	29	1,8
	Koko vuosi	-	1968	30	1,5



Kuva 33. Broilereiden teuraserien tutkimustulokset (erien lukumäärä, kpl) vuosina 2012–2017

7.4. Nautojen EHEC-tutkimukset

EHEC-tutkimukset on sisällytetty nautateurastamoiden omavalvontaohjelmiin. Teurastamokohtaiset vuosittaiset näytteenottomäärät määritellään Eviran laatimassa näytteenottosuunnitelmassa. Nautateurastamoiden ja -pienteurastamoiden EHEC-omavalvonta tarkastettiin 11 kohteessa vuonna 2017. Kaikki tarkastetut kohteet saivat tuloksen oivallinen (A) tai hyvä (B). Pienet epäkohdat koskivat näytteenottoa saman tilan eläimistä, jolloin näytteenotto ei ole satunnaista.

Taulukossa 43 on kuvattu nautateurastamoissa tutkittujen EHEC-omavalvontanäytteiden määrät ja positiiviset tulokset vuosina 2013–2017. Lisäksi taulukossa on esitetty vuosina 2013 - 2017 ihmisten EHEC-tartuntojen selvitysten yhteydessä tutkittujen nautojen pitopaikkojen määrät ja tutkimustulokset. Pitopaikoista tutkitaan sekä uloste- että ympäristönäytteitä. Vuonna 2017 ihmisten sairastumisten perusteella tutkituista nautojen pitopaikoista neljä osoittautui positiiviseksi.

Nautateurastamoissa EHEC-valvontaohjelma toteutui hyvin ja EHEC-positiivisten ulostenäytteiden osuus oli 1,44 % toteutuneesta näytemäärästä. Toteutuman arvio perustuu ohjelman tavoitemäärän ja nautateurastamoiden tarkastuseläinlääkäreiltä saatujen toteutuneiden näytemäärien vertailuun. Pienteurastamoissa EHEC-näytteenotto ei kaikilta osin toteutunut valvontaohjelman edellyttämällä tavalla.

Taulukko 43. Nautateurastamoissa tutkitut EHEC-omavalvontanäytteet ja ihmisten sairastumisten perusteella tutkitut nautojen pitopaikat vuosina 2013–2017

Vuosi	Näytetyyppi	Näytemäärän tavoite kpl	Toteutunut näytemäärä kpl	Positiiviset näytteet kpl	Positiivisten näytteiden osuus %
2017	Teurastamonäyte, ulostenäyte	620	625	9	1,44
	Ihmisten sairastumisten perusteella tutkitut nautojen pitopaikat		5 tilaa	4 tilaa	
2016	Teurastamonäyte, ulostenäyte	618	627	13	2,07
	Ihmisten sairastumisten perusteella tutkitut nautojen pitopaikat		5 tilaa	1 tila	
2015	Teurastamonäyte, ulostenäyte	616	625	17	2,72
	Ihmisten sairastumisten perusteella tutkitut pitopaikat		4 tilaa	1 tila	
2014	Teurastamonäyte, ulostenäyte	1522	1545	40	2,59
	Ihmisten sairastumisten perusteella tutkitut pitopaikat		6 tilaa	2 tilaa	
2013	Teurastamonäyte, ulostenäyte	1522	1560	32	2,05
	Ihmisten sairastumisten perusteella tutkitut pitopaikat		8 tilaa	4 tilaa	

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

Valvontaohjelman tulokset raportoitiin EU:lle vuosittaisessa zoonosiraportissa.

7.5. Sikojen valvottujen pito-olosuhteiden tunnistaminen ja trikiinitutkimukset

Sikojen valvottujen pito-olosuhteiden virallinen tunnistaminen mahdollistaa lihantarkastuksen yhteydessä tehtävien sikojen trikiinitutkimusten vähentämisen. Virallisesti tunnistetuissa valvotuissa pito-olosuhteissa kasvatetut siat suojellaan trikiinitartunnoilta koko elämänsä ajan, jolloin niitä ei enää tarvitse tutkia teurasituksen jälkeen. Virallisesti tunnistetuista valvotuista pito-olosuhteista peräisin olevat siat on vapautettu trikiinitutkimuksista Eviran määräyksellä. Evira tunnustaa sikojen valvotut pito-olosuhteet hakemuksesta. Tunnustus voidaan myöntää joko yksittäiselle tilalle tai tilojen ryhmälle eli nk. lokerolle. Vuonna 2017 Suomessa oli yksi sikojen pitopaikka, jonka valvotut pito-olosuhteet Evira oli tunnustanut. Käytännössä tämä tarkoitti

hieman alle 700 teurastetun sian vapautumista trikiinitutkimuksesta vuoden 2017 aikana. Kaikki muut Suomessa teurastetut siat tutkittiin trikiinien esiintymisen varalta lihantarkastuksen yhteydessä. Näissä noin 1,9 miljoonassa tutkimuksessa tulos oli kielteinen.

7.6. Mikrobilääkeresistenssin seurantaohjelma

Mikrobilääkeresistenssiä seurataan elintarviketuotantoketjussa vuosittain FINRES-Vet-seurantaohjelmassa, joka perustuu komission täytäntöönpanopäätökseen 2013/652/EU sekä kansallisesti valittuihin seurantakohteisiin.

Zoonoottisista bakteereista ohjelmaan kuuluvat salmonellat ja kampylobakteerit. Vuonna 2017 Suomessa seurattiin salmonellavalvontaohjelmassa naudoista, sioista ja siipikarjasta eristettyjen salmonellojen mikrobilääkeresistenssiä. Lisäksi ohjelmaan kuului broilereilta eristetyt *C. jejuni* - ja sioilta eristetyt *C. coli* -kannat. Salmonellakannoilla resistenssiä todetaan vuosittain hyvin vähän ja vuonna 2017 vain kahdella kannalla todettiin resistenssiä. Sioista eristetyillä kampylobakteereilla resistenssiä esiintyi vuonna 2017 kohtalaisesti kinoloniryhmän mikrobilääkkeille (16–17 %), mikä on samaa tasoa kuin edellisenä seurantajaksona vuonna 2013. Broilereista eristetyillä kampylobakteereilla resistenssiä ei esiintynyt lainkaan.

Vuonna 2017 seurattiin myös ESBL-, AmpC- ja karbapenemaasia tuottavien *E. coli* -bakteerien esiintymistä sioilla sekä tuoreessa, vähittäismyynnissä olevassa sian- ja naudanlihassa. Sioilla ESBL/AmpC-bakteerien esiintyvyys oli 3 % (n=299). Näytteistä 0,3 %:ssa todettiin ESBL- ja 2,3 %:ssa AmpC-*E. coli*. Tuoreessa sian- (n=302) ja naudanlihassa (n=301) näitä bakteereita ei todettu lainkaan.

MRSA-bakteerin esiintymistä sikojen teuraserissä seurattiin vuoden 2016 syyskuusta vuoden 2017 syyskuuhun. MRSA:n esiintyvyys tutkituissa teuraserissä (n=61) oli 77 %. MRSA-bakteeria esiintyi tuoreessa, vähittäismyydyssä sianlihassa 6 % (n=220).

8. Kemiallinen elintarviketurvallisuus

8.1. Kielletyt aineet, lääkejäämät ja kontaminantit eläimistä saatavissa elintarvikkeissa

Eläviä eläimiä ja eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevaa vierasainevalvontaohjelmaa toteutetaan vuosittain sekä kansallisen että Euroopan unionin 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 (mm. raskasmetallit, pestisidit ja homemyrkyt) esiintymistä ja pitoisuuksia elintarvikkeissa.

Vuonna 2017 vierasainevalvontaohjelma toteutettiin lähes suunnitelmien mukaisesti. Ainoastaan luonnonvaraiseen riistaan kuuluvia näytteitä (hirvi) ei tutkittu. Yhteensä 4218 näytteestä tehtiin lähes 45 000 tutkimusta. Analytiikassa ns. monijäämämenetelmien käyttöönoton vuoksi tulosten laskutapaa on tarkennettu vuoden 2015 tuloksiin verrattuna. Taulukossa 44 on esitetty tuotantolukuihin perustuvat näytemäärät eläin- tai elintarvikeryhmittäin ja tutkimusten jakautuminen eri aineryhmiin sekä määräystenvastaisten näytteiden määrät vuonna 2017. 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. Todetut määrästenvastaisuudet johtavat aina tapausta koskeviin virallisiin selvityksiin.

Taulukko 44. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden vierasainevalvontaohjelmassa tutkitut näytemäärät (kpl) eri eläin- tai elintarvikeryhmissä eri aine-ryhmien tutkimusten osalta (kpl) sekä määrysten vastaiset näytteet (kpl) vuonna 2017

Eläinryhmä tai eläimestä saatava elintarvike	Kielletyt aineet	Sallitut eläinlääkkeet	Kontaminantit	Näytteet yhteensä	Määrästenvastaiset näytteet (kpl) ja niistä todetut jäämät
Nautaeläimet	413	346	120	1232	
Siat	474	758	179	1427	
Siipikarja	334	274	41	649	
Lampaat	12	35	9	47	
Hevoset	35	20	2	52	
Hirvet	0	0	0	0	
Tarhattu riista	5	74	32	111	5 kpl maksa/kadmium 4 kpl munuainen/kadmium
Maito	199	289	128	289	
Kala	98	142	83	198	
Kananmuna	140	191	71	201	
Hunaja	55	55	27	58	semikarbatsidi oksitetrasykliini + tetrasykliini kumafossi

Joidenkin tuotantoeläimille kiellettyjen kasvua edistävien aineiden tai niiden aineenvaihduntatuotteiden jäämiä voi esiintyä pieniä pitoisuuksia myös luonnollisesti. Taulukossa 44 esitettyjen näytteiden lisäksi todettiin kolmen naudan virtsanäytteestä 2-tiourasiilia ja yhden naudan verinäytteessä pieni pitoisuus beta-testosteronia. Yhdestä sian verinäytteestä todettiin pieni pitoisuus beta-estradiolia ja yhdestä sian virtsanäytteestä beta-nandrolonia.

Yhdestä hunajanäytteestä todettiin kiellettyihin nitrofuraaneihin kuuluvaa semikarbatsidia, jota voi päätyä hunajaan myös luonnollisesti. Kiellettyjen aineiden käyttöä ei todettu. Sallittujen lääkeaineiden, oksitetrasykliinin ja tetrasykliinin, jäämiä todettiin yhdestä hunajanäytteestä toimenpiderajan ylittävä määrä. Yhdestä hunajanäytteestä todettiin pieni pitoisuus kumafossi-torjunta-ainetta, jonka käyttö ei ole Suomessa sallittua. Sitä oli päätynyt hunajaan ulkomailta tuodun punkkikarkoitteen käytön seurauksena. Suuresta osasta tarhattuun riistaan kuuluvien porojen maksa- ja munuaisnäytteistä osoitettiin ympäristöstä peräisin olevaa kadmiumia. Myös lihasnäytteitä tutkittiin, mutta niissä ei todettu kohonneita raskasmetallipitoisuuksia. Yhdestä maitonäytteestä osoitettiin aflatoksiini-M1 alle toimenpiderajan oleva pitoisuus. Hometoksiineihin kuuluvaa zearalenonia tai sen aineenvaihduntatuotteita todettiin poikkeuksellisen useasta virtsanäytteestä, jotka oli otettu sioista, nautoista tai lampaista (yhteensä 40 tapausta).

Vuoden 2017 vierasainevalvontaohjelman toteutuminen ja tulokset ovat hyvin samankaltaiset kuin aikaisempinakin vuosina (Taulukko 45). Määrästenvastaisten näytteiden osuus on yleensä 0 - 0,02 % tutkituista näytteistä huomioitaessa eläinten lääkityksistä mahdollisesti aiheutuvat jäämät. Otettaessa huomioon myös kontaminanteja sisältävien näytteiden määrät, määrästenvastaisten näytteiden osuus on vähän korkeampi

(vuonna 2017 0,28 %). Muutamista näytteistä osoitetut pienet jäämäpitoisuudet eivät kuitenkaan vaarantaneet elintarviketurvallisuutta.

Taulukko 45. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden vierasainevalvontaohjelmassa tutkitut näytemäärät (kpl), määräystenvastaisten näytteiden määrät (kpl) ja niiden osuus (%) tutkituista näytteistä vuosina 2010–2017

Vuosi	Näytemäärä (kpl)	Kielletyt aineet (kpl)	Sallitut eläinlääkkeet (kpl)	Kontaminantit (kpl)	Määräystenvastaiten osuus / ilman kontaminantteja (%)	Määräystenvastaiten osuus / kontaminantit huomioon otuna (%)
2010	4344	0	0	30	0	0,6
2011	4369	0	1	48	0,02	1,1
2012	4424	0	1	38	0,02	0,86
2013	4341	0	0	33	0	0,76
2014	4324	0	0	17	0	0,4
2015	4344	1*)	0	13	0,02	0,32
2016	4234	0	0	10	0	0,24
2017	4218	1	1	10	0,02	0,28

*) kiellettyjen aineiden käyttöä ei todettu

Kiellettyjen kasvua edistävien aineiden käyttöä ei ole todettu koskaan Suomessa. Sallittujen lääkeaineiden jäämiä on todettu ainoastaan yksittäisissä tapauksissa vähän raja-arvon ylittäviä pitoisuuksia, vuonna 2017 ainoastaan yhdessä tapauksessa. 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 ajanjaksolla 2010 – 2017. Tarhatun riistan näytemäärä on pysynyt samana ja suuresta osasta porojen maksa- ja munuaisnäytteitä osoitettiin kadmiumia kuten edeltävinäkin vuosina. Luonnonvaraisesta riistasta ei ole otettu näytteitä vuosina 2014 -2017, joten tuloksissa ei ole mukana aikaisempien vuosien tapaan tutkimustuloksia hirvien sisäelinnäytteistä. Koska yleisesti on tiedossa, että riistaeläinten sisäelinten raskasmetallipitoisuudet ovat kohonneet, riskinhallintatoina on Suomessa säädetty, että yli yksivuotiaan hirven maksaa ja munuaisia ei hyväksytä elintarvikkeeksi. Sen sijaan hometoksiineja sisältävien näytteiden määrät vaihtelevat vuosittain hyvinkin paljon, eikä tuloksia yleensä voi ennakoita niiden osalta. Jos kyse on esimerkiksi tuotantoeläinten rehuissa esiintyvistä homemyrkyistä, viljelijä voi joissakin tapauksissa vaikuttaa toimintatapojensa muutoksilla rehun laatuun. Rehuja tulisi tarkastella erityisesti kevättalvella ja erityisesti, jos rehun säilönnässä on ollut ongelmia esimerkiksi huonojen sääolosuhteiden vuoksi. Syys- ja talvikausi 2016–2017 oli Suomessa hyvin sateinen, mikä vaikeutti rehuviljan säilöntää. Tämä tuli esiin myös hometoksiinia sisältävien näytteiden kohdalla, sillä niiden jäämiä todettiin tavanomaista useammin.

Kiellettyjen aineiden ja sallittujen eläinlääkkeiden jäämävalvonta on myös osa EU:n yhteisen maatalouspolitiikan mukaisten täydentävien ehtojen valvontaa, joten määräystenvastaisuudet saattavat johtaa maataloustukia hakeneilla tiloilla valvonnan laajenemiseen täydentävien ehtojen valvonnaksi ja mahdollisiin tukiseuraamuksiin.

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. Ohjelman toteuttamisessa hyödynnetään uusia tutkimusmenetelmiä ja niiden kehittämistä jatketaan edelleen. Erityisesti uudet monijäämämenetelmät tuovat uusia mahdollisuuksia jäämien tutkimiseksi. Tiedossa olevat EU-säädösmuutokset tulevat muuttamaan valvontaohjelman sisältöä tulevana vuosina, sillä ohjelmaan kuuluvien kontaminanttitutkimusten määrä tulee vähenemään merkittävästi. Myös valvontajärjestelmiin on odotettavissa muutoksia tulevaan maakuntauudistukseen liittyen. Näytteiden ottoa pyritään kuitenkin myös jatkossa kohdentamaan mahdollisuuksien mukaan sekä ajallisesti että paikallisesti sellaisiin elintarvikkeisiin tai eläimiin, joissa jäämien esiintyminen olisi todennäköisintä.

8.2. Kasvinsuojeluainejäämät

Elintarvikkeita koskevaa kasvinsuojeluainejäämien valvontaohjelmaa toteutetaan vuosittain EU-lainsäädännön vaatimuksesta ((EY) N:o 396/2005 muutoksineen) ja komission monitorointiasetuksiin perustuen. Ohjelman tavoitteena on valvoa, ettei elintarvikkeissa esiinny kiellettyjä kasvinsuojeluainejäämiä, ja etteivät elintarvikkeet sisällä sallittujen aineiden jäämiä yli lainsäädännössä asetettujen enimmäismäärien. Jäämävalvonta tuottaa samalla informaatiota vallitsevasta tilanteesta sekä kotimaisten että EU:n sisämarkkina- ja tuontituotteiden osalta. Vuositasolla Suomi täyttää Euroopan komission valvontaohjelman asettaman velvollisuuden näytemäärien ja analyysien suhteen. Kansallisen valvontaohjelmaosion puitteissa jäsenvaltiolle jää hyvin toimivaltaa suunnitella valvontaa myös riskiperusteisesti omien tarpeiden mukaan.

Kasvinsuojeluaineiden jäämävalvonta on myös osa EU:n yhteisen maatalouspolitiikan mukaisten täydentävien ehtojen valvontaa. Jos kotimaisessa elintarvikenäytteessä havaitaan määräystenvastaisuuksia kasvinsuojeluainejäämissä, ELY-keskuksen tarkastajat tekevät tarvittaessa tiloilla kasvinsuojeluaineiden käytön valvonnan Tukesin ohjaamana. Maataloustukia hakeneilla tiloilla valvonta laajenee edelleen tarvittaessa täydentävien ehtojen valvonnaksi.

Kasvinsuojeluaineiden käyttöä ja niiden jäämiä elintarvikkeissa valvotaan viranomaisten yhteistyönä. Jäämien valvontaohjelma toteutetaan yhteistyössä kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten (kotimaiset tuotteet), Tullin (ei-eläinperäiset EU:n sisämarkkina- ja tuontielintarvikkeet) ja Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valviran (alkoholijuomat) kanssa. Evira valvoo kasvinsuojeluainejäämiä myös kotimaisista luomutuotteista ja eläimistä saatavista elintarvikkeista. Kasvinsuojeluaineiden käyttöä valvovat ELY-keskukset Tukesin ohjauksessa.

Valvontasuunnitelmat toteutuivat hyvin, vaikkakin Valviran (alkoholituotteet) ja Eviran näytteiden (kotimaiset kasviperäiset luomu- ja tavanomaiset tuotteet) toteuma jäi alle suunnitelman. Toteutunut kokonaisnäytemäärä oli kuitenkin suunniteltua 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 46.

Taulukko 46. Kasvinsuojeluainejäämävalvonnan toteutuminen (näytemäärä/kpl) suhteessa suunnitelmaan vuosina 2013–2017

Vuosi	Tulli			Evira			Helsingin kaupunki			Valvira		
	Suunnitelma	Toteutuminen	%	Suunnitelma	Toteutuminen	%	Suunnitelma	Toteutuminen	%	Suunnitelma	Toteutuminen	%
2017	1345	1535	114	132 ¹ 2 ² 18 ³ 238 ⁴ 50 ⁵ YHT. 440	123 ¹ 2 ² 20 ³ 222 ⁴ 84 ⁵ YHT. 367	83,4	-	-	-	25	22	88,0
2016	1500	1686	112	137 ¹ 10 ² 40 ³ 338 ⁴ 18 ⁵ YHT. 543	126 ¹ 8 ² 35 ³ 286 ⁴ 18 ⁵ YHT. 473	87,1	80	80	100	25	24	96,0
2015	1435	1760	123	202	169	83,7	100	100	100	25	26	104
2014	1340	2036	152	239	223	93,3	100	101	101	30	23	76,7
2013	1550	1921	124	245	244	99,6	110	110	100	30	20	66,7

¹ kasvikset (sis. myös luomuja)

² lastenruoat

³ eläinperäiset

⁴ luomukasvikset ja kasviperäiset

⁵ luomueläinperäiset

Kasvinsuojeluainejäämien valvonnassa tutkittiin yhteensä 2008 näytettä. Lainsäädännössä vahvistetun kasvinsuojeluaineen enimmäismäärä (MRL) ylittyi mittausepävarmuus huomioiden yhteensä 48 näytteessä (2,4 %). Luomulainsäädännön vastaisia näytteitä oli 9 kpl (1,5 %). Kaikkien määräystenvastaisten tuotteiden osalta toimivaltaiset elintarvikevalvontaviranomaiset suorittivat lainsäädännössä määritetyt toimenpiteet.

Maahantuoduista (sekä EU-maista että EU:n ulkopuolelta) tuotteista kasvinsuojeluaineiden jäämiä sisälsi 45 % näytteistä. Useimmin jäämiä esiintyi tuoreissa hedelmissä ja marjoissa sekä tuoreissa vihanneksissa. Tavarieristä 47 (3,4 %) osoittautui määräystenvastaisiksi sisältäen yhtä tai useampaa kasvinsuojeluainetta yli sallitun enimmäismäärän. Lisäksi 8 luomuerää sisälsi luomussa kiellettyjä jäämiä. Kaikkien määräystenvastaisten tuotteiden jakelu elintarvikeketjuun pysäytettiin ja seuraavista eristä otettiin seurantanäytteet ennen tuotteiden pääsyä markkinoille. Määräystenvastaiset tuote-erät tuhottiin tai palautettiin viranomaisvalvonnassa alkuperämaahan.

Takaisinvetotoimenpiteisiin kuluttajilta asti ryhdyttiin niiden markkinoille päässeiden erien osalta, joiden todettiin riskinarvioinnin perusteella aiheuttavan vaaraa kuluttajille (akuutin toksisuuden viitearvo, ARfD, ylityi). Näitä olivat ecuadorilainen keltapassio ja pakistanilainen vihreä chili. Riskinarvion perusteella kahdestoista (12) määräystenvastaisesta erästä lähetettiin ilmoitus muille jäsenvaltioille RASFF-järjestelmän kautta. MRL-tasolla olevia jäämiä tai lieviä ylityksiä, joista annettiin ainoastaan huomautus tavaranhaltijalle, todettiin 56 erässä. Eniten määräystenvastaisuuksia todettiin turkkilaisessa granaattiomenassa (4 kpl) ja intialaisessa riisissä (5 kpl). Määräystenvastaisista eristä 39 kpl oli EU:n ulkopuolella tuotettuja elintarvikkeita ja 8 erää oli EU-alkuperäisiä elintarvikkeita. Tämä osoittaa, että kaikissa EU:n ulkopuolisissa maissa ei kyetä noudattamaan maatalouskäytäntöjä, jotka vastaavat EU:n MRL-vaatimuksia. Toisaalta EU:n kautta tulevat kolmasmaa-alkuperäiset tuote-erät tilastoituvat EU:n sisäkauppatuontiin, minkä takia todellisuudessa määräystenvastaisuudet painottuvat näitäkin lukuja enemmän kolmansiin maihin. Esimerkiksi kaikki neljä määräystenvastaista granaattiomenaerää oli otettu EU:n sisämarkkinanäytteinä, vaikka niiden alkuperämaa olikin Turkki, joten ne oli tuotu EU:n alueelle toisen jäsenvaltion kautta.

453 kotimaisesta näytteestä jäämiä alle sallitun enimmäismäärän löytyi 35 näytteestä (7,7 %). Kotimaisista elintarvikkeista yksi lehtisalaatinäyte oli elintarvikelain mukaan määräystenvastainen (0,2 %). Lisäksi yhdestä luomusiemennäkkileivästä löydettiin luomussa kiellettyjä kasvinsuojeluainejäämiä, mutta pitoisuudet eivät olleet yli elintarvikelainsäädännön sallittujen rajojen. Neljästä kotimaisesta kasviksesta löytyi jäämiä kasvinsuojeluaineen tehoaineesta (imidaklopridi), jonka käyttö ei ole sallittu Suomessa kyseiselle kasvilajille. Nämä olivat yhden viljelijän kaksi lehtisalaattia, rucola ja minttu. Tapaukset siirtyivät Tukesille ja ELY-keskukset tekivät kasvinsuojeluaineiden käytön tarkastuksen tilalle. Valvonnan perusteella tilalla oli rikottu useita kasvinsuojeluaineiden käytön velvoitteita.

Taulukoissa 47 ja 48 on esitetty elintarvikelain mukaisten määräystenvastaisten näytteiden osuus (%) vuosina 2013–2017 ja määräystenvastaisten näytteiden osuus tutkituista näytteistä vuonna 2017.

Taulukko 47. Määräystenvastaisten näytteiden osuus (%) vuosina 2013–2017

Vuosi	Näytemäärä kpl	Määräystenvastaiset kpl	Määräystenvastaisia %
2017	2008	57	2,8
2016	2263	28	1,2
2015	2088	35	1,7
2014	2383	49	2,1
2013	2240	63	2,8

Taulukko 48. Kasvinsuojeluainejäämävalvontaohjelmassa esiintyneiden elintarvikelain mukaisten määrästenvastaisten näytteiden osuus tutkituista näytteistä vuonna 2017

Alkuperä	Tulli			Evira			Valvira		
	tutkitut näytteet kpl	löydöksiä jäämistä kpl	määrästenvastaisia kpl	tutkitut näytteet kpl	löydöksiä jäämistä kpl	määrästenvastaisia kpl	tutkitut näytteet kpl	löydöksiä jäämistä kpl	määrästenvastaisia kpl
kotimaiset	0	0	0	451	36	2	2	0	0
EU-tuotteet	987	408	8	0	0	0	16	8	0
kolmasmaatuotteet	548	227	39	0	0	0	4	2	0
Yhteensä	1535	635	48	451	36	2	22	10	0

Eviran koordinoiman valvontaohjelman lisäksi kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset tekivät yhteensä 22 kasvinsuojeluainejäämiin liittyvää tarkastusta Oiva-järjestelmän puitteissa. Kasvinsuojeluainejäämien osalta valvontakohteet on valittu Oiva-järjestelmässä riskiperusteisesti vaikuttavuuden ja laajuuden perusteella. Oiva-tarkastuksissa annettiin vuonna 2017 vain tuloksia A eli puutteita ei havaittu (taulukko 50). 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.

Taulukko 49. Kasvinsuojeluainejäämien valvonta ja sen tulokset osana kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten toimeenpanemaa Oiva-järjestelmää vuonna 2015–2017

Vuosi	Tarkastukset lkm	A %	B %	C %	D %	Ohjaus ja neuvonta lkm	Kehotukset lkm	Pakkotoimet lkm
2017	22	100	-	-	-	-	-	-
2016	44	95	5	-	-	2	-	-
2015	25	96	4	-	-	1	-	-

Oiva-järjestelmän myötä kasvinsuojeluaineiden valvonta tulee olemaan kansallisesti entistä yhdenmukaisempaa ja säännöllisempää. Lisäksi Oiva-järjestelmä yksinkertaistaa raportointia ja selkeyttää mahdollisten systemaattisten epäkohtien havaitsemista.

8.3. Kontaminantit

Elintarvikkeita koskevaa valvontaa elintarvikekontaminanttien osalta toteutetaan unionilainsäädännön vaatimuksesta ((EY) N:o 1881/2006 muutoksineen) ja komission monitorointisuositukseen perustuen. Tavoitteena on valvoa, etteivät haitallisten vierasaineiden pitoisuudet elintarvikkeissa ylitä lainsäädännössä asetettuja enimmäismääriä ja/tai turvallisena pidettyjä pitoisuuksia, sekä tuottaa samalla informaatiota vallitsevasta kansallisesta tilanteesta. Kontaminanttivalvonnan sisältöä ei ole säädetty EU-lainsäädännössä, joten jäsenvaltiolle jää hyvin toimivaltaa suunnitella valvontaa riskiperusteisesti omista tarpeistaan.

Eviran koordinoimat tutkimukset keskittyvät lähinnä kansallisen tilannekuvan luomiseen ja lainsäädännön valmisteluun. Eviran koordinoimien tutkimusten valvontasuunnitelma vuonna 2017 toteutui kokonaisuudessaan hyvin (Taulukko 51.). Tutkittuja matriiseja vuoden 2017 aikana olivat salaattit, broilerinliha, rasvahappovalmisteet, ruis, perunavalmisteet, leipomotuotteet, kahvi, lastenruoat sekä aamiaisviljavalmisteet.

Taulukko 50. Elintarvikekontaminanttien suunnitellut näytemäärät (kpl) ja toteuma (%) vuosina 2012–2017 (Eviran koordinoima valvonta ja kartoitus)

Vuosi	Kontaminantti									
	POPs	Nit-raatti	PAH	Akryyliamidi	Ras-kas-metallit	Home-toksiinit	Kuma-riini	Radio-aktiivi-set ai-neet	Perklo-raatti	Eruka-happo
2017	10/100 %	12/120 %	34/85 %	40/100 %	34/85 %	8/80 %	-	-	-	34/85 %
2016	10/100 %	10/100 %	30/100 %	-	118/97 %	20/75 %	-	-	-	-
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 132 näytettä ja tehtiin 362 analyysiä yhdisteille, joille on asetettu lainsäädännöllinen enimmäismäärä (dioksiinit, dioksiininkaltaiset PCB-yhdisteet, indikaattori PCB-yhdisteet, nitraatti, torajyväpahkat ja hometoksiinit (DON, zearalenoni, fumonisiinit, okratoksiini A), PAH-yhdisteet, erukahappo). Määräystenvastaisia näytteitä havaittiin 4 kpl (Taulukko 52.). Yhdisteille, joille ei toistaiseksi ole asetettu lainsäädännöllistä enimmäismäärää (esim. ergotalkaloidit, perfluoratut pintakäsittelyaineet, bromatut palontorjunta-aineet, akryyliamidi, tietyt raskasmetallit), tehtiin 1151 analyysiä. Näiden yhdisteiden pitoisuudet olivat elintarvikkeissa pääsääntöisesti erittäin pienet, eikä tulosten perusteella ollut tarvetta valvontatoimenpiteisiin. Yhden akryyliamidituloksen perusteella paikallista elintarvikevalvontaviranomaista pyydettiin neuvomaan valmistajaa akryyliamidiin liittyvissä kysymyksissä sekä välittämään tietoa 11.4.2018 sovellettavaksi tulevasta asetuksesta ja sen vaatimuksista.

Taulukko 51. Elintarvikekontaminanttien valvonnassa ja kartoituksessa (Eviran koordinoima) tutkitut näytteet (kpl) ja määräystenvastaisten tuotteiden osuus (%) sekä yksittäisten analyysien lukumäärät vuosina 2012–2017

Vuosi	Tutkitut näytteet	Määräystenvastaisten osuus	Analysit yhdisteille, joille asetettu lainsäädännöllinen enimmäismäärä	Analysit yhdisteille, joille ei ole asetettu lainsäädännöllistä enimmäismäärää
	kpl	%	kpl	kpl
2017	172	2 (**)	362	1151
2016	179	1 (*)	130	1771
2015	80	0	133	834
2014	149	0	257	3351
2013	99	0	197	2921
2012	316	2	277	4056

*) Kahdessa raakaviljanäytteessä ylittyi torajyväpahoille asetettu lainsäädännöllinen enimmäismäärä. Torajyväpahkojen enimmäismäärää sovelletaan käsittelemättömään viljaan, joka on saatettu markkinoille ensiasteen jalostusta varten. Ensiasteen jalostuksella tarkoitetaan kaikkea jyvälle tehtävää fyysistä käsittelyä tai lämpökäsittelyä, kuivausta lukuun ottamatta. Viljaketjussa enimmäismäärän soveltaminen on siis tarkoituksenmukaista esim. viljan vastaanotossa, esipuhdistuksen jälkeen. Näissä kahdessa tapauksessa viranomaisnäytteenotto kohdistui alkutuotantoon, joten kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset käynnistivät tarkoituksenmukaiset valvontatoimenpiteet. Tällaisiksi katsottiin esimerkiksi sen varmistamista, että viljan ostajalle toimitettiin tieto siitä, että raakaviljassa torajyväpahkojen enimmäismäärä ylittyy. Näin ostaja saattoi tehdä tarvittavat riskinhallinnalliset toimenpiteet ja osaltaan varmistaa, että esipuhdistuksen jälkeen markkinoille ei saateta elintarviketta, jossa enimmäismäärä ylittyy.

**) Kolmessa raakaviljanäytteessä ylittyi torajyväpahoille asetettu lainsäädännöllinen enimmäismäärä. Yhdessä rucolanäytteessä ylittyi nitraatille asetettu lainsäädännöllinen enimmäismäärä.

Kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset tekivät yhteensä 130 elintarvikekontaminantteihin liittyvää tarkastusta Oiva-järjestelmän puitteissa. Tarkastusten tulosjakauma on esitetty taulukossa 52. Oiva-tulosten perusteella kontaminanttien hallinnassa havaittiin puutteita (C- tai D-tulos) neljässä tarkastetussa kohteessa. Havaitut puutteet liittyivät siihen, että elintarvikealan toimijat eivät olleet varmistaneet (kemialliset analyysit ja/tai spesifikaatiot) tuotteidensa määräystenmukaisuutta PAH-yhdisteiden, hometoksiinien tai muiden vierasaineiden osalta.

Taulukko 52. Elintarvikekontaminanttien valvonta ja sen tulokset osana kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten toimeenpanemaa Oiva-järjestelmää v. 2015–2017

Tarkastettava asia	Vuosi	Tarkastuksia	A	B	C	D	Ohjaus ja neuvonta kpl	Kehotukset kpl	Pakkokeinot kpl
		kpl	%	%	%	%			
17.13 ympäristöstä peräisin olevat vierasaineet	2017	21	81	19	-	-	4	-	-
	2016	23	91,3	8,7	-	-	1	-	-
	2015	18	88,9	11,1	-	-	2	-	-
17.14 hometoksiinit	2017	22	95	-	5	-	-	1	-
	2016	28	100	-	-	-	-	-	-
	2015	21	100	-	-	-	-	-	-
17.15 prosessissa muodostuvat vierasaineet	2017	62	81	16	3	-	10	2	-
	2016	62	82,3	14,5	1,6	1,6	8	2	1
	2015	32	68,8	31,3	-	-	10	2	-
17.16 muut vierasaineet	2017	25	96	-	4	-	-	1	-
	2016	26	96,2	3,8	-	-	1	-	-
	2015	7	85,7	14,3	-	-	1	-	-

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

8.4. Rehujen haitalliset ja kielletyt aineet

Rehuvalvonta kattaa koko toimintaketjun eli rehun alkutuotannosta valmistuksen, tuonnin, viennin, markkinoille saattamisen, varastoinnin ja kuljetuksen kautta käyttöön maataloille 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 2017 valvontasuunnitelman mukaisesti. Rehujen viranomaisvalvonnan kemiallisten haitallisten ja kiellettyjen aineiden analyysien määrä oli 5276 analyysiä, mikä vastasi 122 % suunnitellusta analyysien määrästä. Viranomaisnäytteistä valvottiin mykotoksiinien ja raskasmetallien pitoisuuksia sekä kokkidiostaattien, lääkeaineiden ja muiden yhdisteiden jäämiä suunniteltua suuremmasta määrästä rehunäytteitä, mikä lisäsi toteutuneiden analyysien lukumäärää.

Kemiallisten haitallisten ja kiellettyjen aineiden rehuvalvonnassa ei todettu säädöstenvastaisuuksia raskasmetallien, melamiinin, dioksiinien ja kasvinsuojeluaineiden pitoisuuksien osalta. Yhdessä tilan rehuviljaerässä todettiin mykotoksiinia (deksinivalenolia) yli sallitun ohjearvon ja rehuerän käyttö eläinten ruokintaan kiellettiin. Yhden rehutehtaan kahdessa rehuseoserässä todettiin kokkidiostaattien jäämiä yli sallitun enimmäispitoisuuden ja näiden rehuerien markkinoille saattaminen kiellettiin.

Lääkerehujen valmistus määräytyy kulloisenkin eläintautitilanteen mukaan ja on ajoittaista, mikä vaikeutti viranomaisnäytteenoton toteutumista. Lääkerehujen valmistusta ja omavalvonta-analysit tarkastettiin valvontavuonna osana lääkerehuja valmistavien toimijoihin kohdistuneita laitostarkastuksia.

Rehujen muuntogeenisyyden valvonta painottui EU:ssa hyväksytyjen muuntogeenisten organismien valvontaan sekä niistä valmistettujen rehujen merkintöihin ja jäljitettävyyteen. Näytteenottoa kohdistettiin pääosin rehuihin, joissa ei ollut merkintää muuntogeenisyydestä, mutta valvonnan kohteeksi otettiin myös muuntogeenisiä rehuja. Tutkituista rehuista ei todettu EU:ssa hyväksymättömiä muuntogeenisiä aineksia. Lisäksi rehuista ei todettu sellaisia pitoisuuksia hyväksytyjä muuntogeenisiä aineksia, jotka olisivat edellyttäneet rehuerän merkitsemistä muuntogeeniseksi.

Evirassa hyödynnettiin rehujen valvonnassa vuoden 2017 aikana laajalti multimenetelmiä kemiallisten aineiden analysoimisessa. Multimenetelmien käyttö tehosti edelleen yksittäisestä näytteestä tutkittavien rehujen kemiallisten haitallisten ja kiellettyjen aineiden jäämien sekä ravitsemuksellisten tekijöiden valvontaa.

Rehujen valvontaraportti 2017: <https://www.evira.fi/tietoa-evilasta/esittely/toiminta/valvonta/arviointi-ja-raportit/sectorikohtaiset-valvontaraportit-2017/>

8.5. Ruoka-aineallergiat

Vakavista allergiareaktioista tehtiin 66 ilmoitusta kansalliseen anafylaksiarekisteriin v. 2017, joista ruoan aiheuttamia oli 49. Elintarvikkeen allergeenivirheestä on kysymys, jos tuotteessa on joillekin kuluttajille allergiaa aiheuttavaa ainesosaa, mutta pakkausmerkinnässä ei ole kyseistä allergeenia mainittu. Allergeenisyyntä v. 2017 tehtiin takaisin veto 13 elintarvikkeelle, mikä on 8 % kaikista takaisinvedoista (v. 2016 vastaava osuus oli 18 % ja v. 2015 osuus oli 27 %).

Oiva-tarkastuksissa arvioidaan allergeenien ja intoleransseja aiheuttavien aineiden hallintaa (taulukko 53). Oiva-arviointiasteikon perusteella toiminta on pääosin vaatimusten mukaista tai toiminnassa on havaittu vain pieniä puutteita (tulokset ovat yli 90 prosenttisesti oivallisia).

Taulukko 53. Oiva-tarkastustulokset – allergeenit ja intoleranssia aiheuttavat aineet

Allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet								
Toimiala	Tarkastetut	Tulos				Ohjaus ja neuvonta	Kehotus	Pakko-toimet
		A	B	C	D			
	kpl	kpl (%)	kpl (%)	kpl (%)	kpl (%)	kpl	kpl	kpl
Elintarvikkeiden tarjoilu	8599	8285 96,3	282 3,3	32 0,4		301	34	1
Elintarvikkeiden vähittäismyynti	1089	10444 95,9	32 2,9	13 1,2		46	9	
Elintarvikkeiden tukkumyynti	16	16 100						
Elintarvikkeiden valmistus /Kala-ala	46	37 80,4	7 15,2	2 4,3		7	2	

Elintarvikkeiden valmistus /Liha-ala	80	66 82,5	12 15,0	1 1,3	1 1,3	12	1	2
Elintarvikkeiden valmistus /Maitoala	34	33 97,1	1 2,9			1		
Elintarvikkeiden valmistus /Muna-ala								
Elintarvikkeiden valmistus /Vilja- ja kasvisala	292	260 89,0	27 9,2	3 1,0	2 0,7	27	3	2
Elintarvikkeiden valmistus / Muu	85	15 95,3	2 3,5	1 1,2		3	1	
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen	18	15 83,3	2 11,1	1 5,6		3		

8.6. Ravitsemusturvallisuus

Ravitsemusturvallisuus huomioitiin uusissa kansallisissa kouluruokailusuosituksissa. Uuden kouluruokailusuosituksen laatimisessa huomioitiin ravitsemussuositusten ohella mm. käsihygieniä, allergeenit ja intoleranssit tarjoilussa sekä Oiva-järjestelmä. Elintarvikkeiden turvallisen käytön ohjeet haavoittuville kohderyhmille (lapset, raskaana olevat ja imettävät) päivitettiin Eviran nettisivuille ja linkitettäväksi ruokasuosituksiin.

Komission elintarvikkeiden reformulaatio-ohjelman toimeenpanoon liittyen käynnistettiin kansallinen ravitsemussuositus -toimintaohjelma yhdessä valtion ravitsemusneuvottelukunnan (VRN), ministeriöiden ja toimialan kanssa. Ensimmäisen puolen vuoden aikana tehtiin 32 sitoumusta elintarvikkeiden ravitsemuslaadun parantamiseksi.

9. Elintarviketurvallisuuden riskinarviointi- ja tutkimushankkeet – tulokset ja niiden hyödyntäminen

Riskinarviointi

Monivuotinen tilastollisen mallin (BIKE) kehitystyö, jonka avulla voidaan arvioida suomalaisten kuluttajien altistumisen taso elintarvikevaaroille, saatiin valmiiksi ja validoitua kemiallisille (esimerkkinä kadmium) ja mikrobiologisille (esimerkkinä *Listeria monocytogenes*) vaaroille. Mallin avulla yhdistetään ruoankäyttötiedot ja elintarvikkeissa olevien vaarojen esiintyvyys ja pitoisuus altistuksen arvioinniksi. Malli kykenee hyödyntämään aikaisempia malleja paremmin puutteellista tai sirpaleista dataa ja käyttämään määräysrajan alle jääviä pitoisuustuloksia. BIKE perustuu avoimeen lähdekoodiin, jota käyttäjä voi tarvittaessa muokata, eli arviointi on läpinäkyvää. Yhdistämällä BIKE-malliin annosvastemalli on mahdollista saada myös riskiestimaatti (arvio sairastuneiden lukumäärästä).

Tiivistelmä: <https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/esittely/toiminta/riskinarviointi/kaynnissa-olevat-projektit/altistus-mikrobiologisille-ja-kemiallisille-elintarvikevaaroille-bike--projekti/>

Riskinarvioiteja varten kehitettiin myös uusi 24 tunnin haastattelumenetelmä (Consumption and Handling, CoHa) ruoankäyttötietojen keräämistä varten. Se ottaa muita käytössä olevia haastattelumenetelmiä paremmin huomioon tuotteen ominaisuuksien lisäksi kuluttajaan ja ruoan valmistukseen liittyviä tekijöitä. Hankkeen puitteissa ei ollut mahdollista toteuttaa laajamittaista, koko ikäryhmää edustavasti kattavaa tutkimusta. Menetelmän soveltuvuutta kerätä haluttua tietoa pystyttiin kuitenkin testaamaan haastatteleamalla 42 yli 65-vuotiasta vapaaehtoista.

Kuluttajien altistumista elintarvikeparanteille kartoitettiin lisäaineiden ja aromiaineiden osalta kansallisen seurantajärjestelmän kehittämistä varten. Tulokset perustuvat osittain suomalaiselta elintarviketeollisuudelta saatuihin todellisiin käyttötietoihin ja osittain korkeimpiin sallittuihin käyttömääriin, mistä syystä osa tuloksista on ns. worst case scenarion mukaisia. Tulosten perusteella lisäaineet jaoteltiin aineisiin, joiden saanti Suomessa on varovaisestikin arvioiden turvallisella tasolla ja aineisiin, joiden saantia on tarpeen tutkia enemmän. Jälkimmäisiin valikoitui joitakin väri-, säilöntä- ja makeutusaineita, fosfaatteja sekä joitakin elintarvikkeen rakennetta muokkaavia aineita. Aromiaineiden saannin arviointi osoittautui haasteelliseksi, koska käytettäviin menetelmiin liittyy paljon epävarmuutta ja tieto aromien ja aromiaineiden esiintymisestä ja pitoisuuksista elintarvikkeissa on hyvin niukkaa. Joidenkin aromien saanti voi kuitenkin olla suurta merkityksellisillä kuluttajilla tai aromia sisältävien tuotteiden suurkuluttajilla. Elintarvikeparanteiden varsinainen riskinarviointi on mahdollista vasta sitten, kun vakavimmat tiedonpuutteet on korjattu.

Tiivistelmä: <https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/esittely/toiminta/riskinarviointi/kaynnissa-olevat-projektit/suomalaisten-altistuminen-lisaaineille/>

Polysyklisiin aromaattisiin hiilivetyihin (PAH) liittyvän EU-lainsäädännön kiristyessä arvioitiin suomalaisten kuluttajien altistumista PAH-yhdisteille. Tulosten perusteella PAH-yhdisteille altistutaan suurimmaksi osaksi sellaisten elintarvikkeiden välityksellä, joiden pitoisuudet ovat pieniä mutta käyttö runsasta, kuten makkarat ja leipä.

Kasviravintolisien riskiprofiili -hankkeen tavoitteena on ollut arvioida Suomessa yleisimmin käytettyjen kasviravintolisien mahdollisia terveyshaittoja. Suomalaisten ravintolisien käyttäjien kasviravintolisäkäyttöä ja niistä saatavien aineiden vaikutuksien arviointia jatkettiin aiemmin toteutetun EU-PlantLIBRA-projektin tulosten perusteella. Alustavien tulosten mukaan suomalaisilla ei ole erityisiä terveysuhkia, joskin useita ravintolisistä saatetaan käyttää yhtä aikaa ja myös lääkkeiden kanssa, jolloin yhteisvaikutusten on mahdollista aiheuttaa terveydellistä haittaa semminkin, kun ravintolisien käytöstä ei useinkaan ymmärretä kertoa hoitavalle lääkärille.

Tiivistelmä: <https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/esittely/toiminta/riskinarviointi/kaynnissa-olevat-projektit/kasviravintolisien-riskiprofiili/>

Vierasaineiden riskiprofiili – kansallinen näkökulma -hankkeessa tunnistetaan EU-lainsäädännössä tai monitorointisuosituksissa mainituista vierasaineista Suomessa keskeisimmät. Vierasaineet asetetaan prioriteettijärjestykseen aineiden myrkyllisyyden ja suomalaisten altistumisesta saatavilla olevan tiedon perusteella. Lisäksi kartoitetaan puutteet sekä vierasaineiden esiintyvyyttä että toksikologiaa koskevissa tiedoissa. Projekti jatkuu vuoteen 2019.

Tiivistelmä: <https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/esittely/toiminta/riskinarviointi/kaynnissa-olevat-projektit/vierasaineiden-riskiprofiili--kansallinen-nakokulma/>

Suomalaisten lasten altistumista raskasmetalleille arvioitiin jo aikaisemmassa projektissa, jonka tulokset julkaistiin 2015 valmistuneessa raportissa. Vuonna 2017 aloitettiin vastaava ruoan raskasmetalleille altistumista koskeva arviointi aikuisille.

Tiivistelmä: <https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/esittely/toiminta/riskinarviointi/kaynnissa-olevat-projektit/suomalaisten-aikuisten-altistuminen-elintarvikkeiden-ja-talousveden-raskasmetalleille/>

Riskien luokitteluun ja järjestämiseen terveydellisten merkitystensä mukaan on kehitetty työkalua mm. Ruotsin Livsmedelsverketin kanssa tehtävässä Risk Ranking -projektissa. Tavoitteena on luokitella elintarviketurvallisuuden kannalta merkittävät kemialliset ja biologiset riskit havainnollisesti riskinhallintaa varten.

Riskinarviointimenetelmin aloitettiin myös hygieniosaamisjärjestelmän vaikuttavuuden arviointi, ns. Hygieniapassiprojekti. Tavoitteena on osoittaa kansallisen osaamistestin merkitys elintarvikehygieenisen perusosaamisen osoittajana, selvittää suoriutumiseen vaikuttavia tekijöitä, osaamistestin jälkeistä osaamisen pysyvyyttä ja vaikutuksia työtapoihin ja yrityksen valvontatuloksiin.

Mikrobiologinen elintarviketurvallisuustutkimus

Ihmisille tautia aiheuttavien bakteerien esiintyminen ja kontaminaatiolähteet maitotiloilla ja raakamaidossa -hankkeen tavoitteena on selvittää lehmän raakamaidon suora- ja vähittäismyyntiin liittyviä kampylobakteerien, STEC-bakteerien ja *L. monocytogenes* esiintymisestä kuluttajalle aiheutuvia riskejä sekä näiden bakteerien kontaminaatioiden laatua lypsykarjatiljoilla. Hanke jatkuu vuodelle 2018. Tiivistelmä: [Ihmisille tautia aiheuttavien bakteerien esiintyminen ja kontaminaatiolähteet maitotiloilla ja raakamaidossa.](#)

Kansainvälisen *Y. enterocolitica* standardimenetelmän uudistus ja validointi: Euroopan komission toimeksiannosta tehtiin 15 tärkeimmän mikrobiologisen standardimenetelmän validointitutkimus vuosina 2012–2017. Evira osallistui projektiin johtamalla patogeenisten *Y. enterocolitica* -bakteerien standardimenetelmän uudistusta ja validointia. Elintarvikemikrobiologian keskeisille menetelmille on ollut olemassa standardimenetelmiä jo vuosia, mutta niiden toimivuudesta ja toteamisrajoista ei ole tehty yhtenäistä, kattavaa validointitutkimusta. Projektin aikana Evirassa tuotettiin tutkimustietoa standardissa tehtyjen menetelmällisten ratkaisujen tueksi ja järjestettiin kansainvälisiä, laboratorioiden välisiä vertailututkimuskierroksia menetelmän validoimiseksi. Projektin tuloksena saatiin entistä luotettavampia kansainvälisiä ISO-standardit mikrobiologisille menetelmille sekä Euroopassa että kansainvälisesti. Tuloksena saadut menetelmän toimivuuskriteerit, mm. toteamisraja, on julkaistu uusitussa standardissa SFS-EN-ISO 10273:2017. Projektin tuloksia julkaistiin myös International Journal of Food Microbiology -lehden teemanumerossa (<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168160518300096>)

INNUENDO: A novel cross-sectorial platform for the integration of genomics in surveillance of foodborne pathogens -hankkeen tavoitteena on kehittää viranomaistahojen välille yhteinen alusta kokogenomisekvensointitulosten hyödyntämiseksi elintarvikeväälitteisten epidemioiden selvityksessä ja taudinaiheuttajien seurannassa. Hanke jatkuu vuonna 2018. Tiivistelmä hankkeesta on linkissä [INNUENDO: A novel cross-sectorial platform for the integration of genomics in surveillance of foodborne pathogens.](#)

Mikrobilääkeresistenssi ja -jäämät nautatiloilla – vaikutukset ympäristöön ja terveyteen - hankkeessa selvitetään, miten mikrobilääkkeille resistentit bakteerit ja resistenssigeenit sekä mikrobilääkkeet aineenvaihduntatuotteineen kulkeutuvat Suomen olosuhteissa lääkityistä naudoista lantaketjun kautta tilaympäristöön ja edelleen muuhun ympäristöön. Hanke jatkuu vuonna 2018. Tiivistelmä hankkeesta on linkissä [Mikrobilääkeresistenssi ja -jäämät nautatiloilla – vaikutukset ympäristöön ja terveyteen \(NAMI\)](#).

Mikrobilääkeresistenssin hallinta ja ehkäisy sianlihan tuotantoketjussa (LÄKÄ) -hankkeessa tutkitaan mikrobilääkeresistenssin esiintymistä sianlihan tuotantoketjussa ja resistenssiin vaikuttavia tekijöitä. Hankkeessa tuotetaan myös kansantajuisen resistenssi-tietopaketti. Hanke jatkuu vuoteen 2018. Tiivistelmä hankkeesta on linkissä <https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/esittely/toiminta/riskinarviointi/kaynnissa-olevat-projektit/mikrobilaakeresistenssin-hallinta-ja-ehkaisy-sianlihan-tuotantoketjussa-laka/>

Vuonna 2017 Evirassa toteutettiin Patogeenien esiintyminen kasviksissa -projekti. Projektin tarkoituksena oli selvittää patogeenisten yersinioiden, shigatoksiinia tuottavien E. coli (STEC)- ja enteropatogeenisten E. coli (EPEC) -bakteerien, sekä Bacillus thuringensis - ja ESBL E. coli -bakteerien esiintymistä vähittäismyynnin kulluttajille tarjolla olevissa valmiissa salaattisekoituksissa, lehtivihanneksissa ja yrteissä. Suomessa ei ole kattavaa tietoa vihreiden lehtikasvien ja yrttien merkityksestä patogeenisten bakteerien levittäjinä. Silti Suomessa on esiintynyt etenkin yersinioiden, STEC- ja EPEC-bakteerien aiheuttamia, kasvisten välityksellä levinneitä epidemioita. Bacillus thuringiensis -bakteerin ja laajakirjoisia beetalaktamaasientsyymejä (ESBL) tuottavien E. coli -bakteerien esiintymistä Suomessa myynnissä olevissa kasviksissa ei ole tutkittu aiemmin. Näytteitä kerättiin kaikkiaan 102 kappaletta Uudenmaan alueen vähittäismyymälöistä vuonna 2017. Kotimaisten tuotteiden osuus näytteistä oli 44 % (45 kpl) ja ulkomaisten 38 % (39 kpl), 18 %:ssa näytteiden alkuperämaa oli tuntematon (18 kpl). Patogeenisten bakteerien esiintyminen kasviksissa oli vähäistä, mutta tutkimus ei poissulkenut salaattisekoitusten osuutta mahdollisena ihmisten STEC- ja etenkin EPEC -tartuntojen lähteenä ja ESBL-bakteerien välittäjänä. Tutkimus jatkuu laajennettuna valtakunnallisena Patogeenit pakatuissa lehtivihanneksissa -projektina vuosina 2018 - 2019.

Kemiallinen elintarviketurvallisuus ja ravitsemus

EU kalat hankkeella hankitaan lisää tietoa dioksiini- ja PCB-yhdisteiden sekä polybromattujen difenyylieteiden (PBDE), perfluorattujen alkylyyhdisteiden (PFAS) ja raskasmetallien pitoisuuksista niissä kotimaisissa järvien ja Itämeren kalalajeissa, jotka ovat kaupallisesti merkittäviä ja joita suomalaiset pääsääntöisesti käyttävät ravinnokseen. Tavoitteena on mm. edistää ja ohjata kalavarantojen hyödyntämistä. Hanke jatkuu vuodelle 2018. Tiivistelmä hankkeesta on linkissä [EU-kalat III](#).

Fineli (kansallinen elintarvikkeiden koostumustietokanta) on teollisuudelle ja pienyrityksille tärkein yksittäinen tietolähde ravintoarvotietojen ja energiasisällön tuottamista varten pakkausmerkintöihin. Finelillä on runsaasti muitakin käyttäjäryhmiä, kuten päätöksentekijät, tutkimus, riskinarviointi, terveydenhuolto, ruokapalvelu, ohjelmistosuunnittelu, koulutus ja kansalaiset. Finelin päivittämistä varten perustettiin vuonna 2010 kansallinen analyysiohjelma, jossa tarkoituksena on analysoida 30–40 elintarviketta vuosittain. Vuonna 2017 Fineliin liittyen analysoitiin kasviksia, villiyrttejä, marjoja ja sieniä sekä kuluttajarasvoja. Fineli-työhön kansallisen seurantar ryhmän jäsenet: THL, STM, MMM, Evira, VRN, LUKE, HY, ETL ja PTY. Tiivistelmä hankkeesta on linkissä [Fineli-koostumustietokannan päivittäminen](#).

Öljysiemien kartoitus- ja valvontahanke. Eviran, osittain yhdessä kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten kanssa toteuttamassa kartoitus- ja valvontahankkeessa tutkittiin Suomessa markkinoilla olevien

öljykasvien siementen (kuorittu auringonkukansiemen, kokonainen pellavansiemen, kokonainen seesaminsiemen, kuorittu seesaminsiemen, kuorittu kurpitsansiemen, kuorittu pinjansiemen, kokonainen chiansiemen, kokonainen hampun-siemen, kuorittu hampunsiemen ja unikonsiemen) ravitsemuksellista koostumusta ja raskasmetallipitoisuuksia. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/ajankohtaista/2017/syo-oljykasvien-siemenia-vaihtelevasti-ja-kohtuullisesti/>

Pproduct-hankkeen tavoitteena oli selvittää jätevesilietefosforin hyödyntämismahdollisuuksia, ensi sijassa pitkäkestoisen lannoitusvaikutuksen merkitystä, kasvintuotannossa, ja arvioida sen vaikutuksia ympäristöön ja elintarviketurvallisuuteen. Tulosten mukaan jätevesilietefosforin lannoitusarvo on lisäysvuonna heikompi kuin väkilannoitefosforin, mutta lannoitusvaikutus paranee aikaa myöten. Erilaisista jätevesilietepohjaisista lannoitevalmisteista määritettiin mm. pintakäsittelyaineissa ja palonsuoja-aineina käytettyjen yhdisteiden sekä lääkeaineiden pitoisuuksia sekä kartoitettiin bromattujen palonestoaineiden pitoisuuksia eri puolilla Suomea tuotetuissa lietepohjaisissa lannoitevalmisteissa. Haitta-aineita havaittiin kaikissa tarkastelluissa tuotteissa. Pyrolyysin havaittiin pienentävän lähes kaikkien tarkasteltujen yhdisteiden pitoisuuksia merkittävästi, mutta muutamien yhdisteiden pitoisuudet kasvoivat. Tulosten perusteella ei voida arvioida, kertyvätkö yhdisteet kasveihin tai arvioida jätevesilietteen lannoituskäytön kokonaisvaikutuksia elintarviketurvallisuuteen. Tutkimus antoi kuitenkin arvokasta tietoa jatkotutkimuksiin ja tutkimuksen kohdentamiseen. Tiivistelmä saatavilla: <https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/esittely/toiminta/riskinarviointi/kaynnissa-olevat-projektit/jatevesilietefosforin-potentiaali-kasvintuotannossa-ja-lietteen-sisaltamien-haitta-aineiden-vaikutukset-ymparistoon-ja-elintarviketurvallisuuteen-pproduct/>

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3, 00790 Helsinki
Puhelin 029 530 0400, Faksi 029 530 4350
www.evira.fi

Eviran julkaisuja 3/2018
ISSN 1797-299X
ISBN 978-952-225-171-8 (pdf)

