

Eviran julkaisu 3/2017

Elintarviketurvallisuus Suomessa 2016





Eviran julkaisuja 3/2017

Elintarviketurvallisuus Suomessa 2016



Kuvailulehti

Julkaisija	Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Julkaisun nimi	Elintarviketurvallisuus Suomessa 2016
Tekijät	Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Tiivistelmä	<p>Tässä raportissa kerrotaan elintarviketurvallisuuteen liittyvän viranomaisvalvonnan, elintarvikkeiden ja rehujen virallisten valvonta- ja seurantaohjelmien, tutkimusten ja riskinarviointien tuloksista vuodelta 2016, 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 2016 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. Elintarvikeväliteisten epidemioiden määrä ei ole lisääntynyt, mutta epidemioissa sairastuneiden ihmisten määrä on kasvanut. Tähän olivat syynä epidemiat, joissa sairastui lukuisia ihmisiä. Elintarvikkeiden takaisinvetojen määrä oli hieman edellisvuotta suurempi. Elintarvikkeisiin liittyvää petoksellista toimintaa havaittiin aikaisempaa enemmän.</p> <p>Kotimaassa toimivat elintarvikealan yritykset täyttivät elintarviketurvallisuusvaatimukset pääosin oivallisesti tai hyvin. Parannettavaa löytyy yleisesti omavalvonnassa, yleisessä hygieniassa, lämpötilojen ja allergiaa aiheuttavien aineiden hallinnassa sekä tilojen ja laitteiden soveltuvuudessa ja kunnossapidossa. Vakavia puutteita esiintyy hyvin vähän.</p>
Julkaisuaika	Heinäkuu 2017
Asiasanat	Elintarviketurvallisuus, elintarvikevalvonta, elintarvikkeet
Julkaisusarjan nimi ja numero	Eviran julkaisuja 3/2017
Sivuja	66
Kieli	Suomi
Luottamuksellisuus	Julkinen
Julkaisun kustantaja	Elintarviketurvallisuusvirasto Evira (www.evira.fi)
Taitto	Elintarviketurvallisuusvirasto Evira, Käyttäjäpalvelujen yksikkö
ISSN	1797-299X
ISBN	978-952-225-159-6 (pdf)

Beskrivning

Utgivare	Livsmedelssäkerhetsverket Evira
Publikationens titel	Livsmedelssäkerheten i Finland 2016
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 2016 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 2016 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 har inte ökat, men antalet människor som insjuknat i epidemierna har ökat. Orsaken till det var sådana epidemier som drabbade ett stort antal människor. Mängden återkallade livsmedel var något större än året innan. Ohederlig verksamhet som hänförde sig till livsmedel observerades mer än förr.</p> <p>Livsmedelsföretagen som verkar i Finland uppfyller till största delen livsmedelssäkerhetskraven utmärkt eller bra. Rum för förbättringar observerades allmänt i egenkontrollen, i den allmänna hygien, i hanteringen av temperaturerna och ämnena som orsakar allergi och i lokalernas och utrustningens lämplighet och underhåll. Allvarliga brister förekommer ytterst sällan.</p>
Utgivningsdatum	Juli 2017
Referensord	Livsmedelssäkerhet, livsmedelstillsyn, livsmedel
Publikationsseriens namn och nummer	Eviras publikationer 3/2017
Antal sidor	66
Språk	Finska
Konfidentialitet	Offentlig handling
Förläggare	Livsmedelssäkerhetsverket Evira (www.evira.fi)
Layout	Livsmedelssäkerhetsverket Evira, Enheten för interna stödtjänster
ISSN	1797-299X
ISBN	978-952-225-159-6 (pdf)

Description

Publisher	Finnish Food Safety Authority Evira
Title	Food safety in Finland 2016
Authors	Finnish Food Safety Authority Evira
Abstract	<p>This report presents for the year 2016 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 2016 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 has not increased, but the number of people affected has increased. This was caused by the large scale of epidemics in terms of affected people. The number of food withdrawals was slightly higher than in the previous year. A higher rate of fraudulent activities connected to food than before was detected.</p> <p>As a rule, food sector companies operating in Finland meet food safety requirements excellently or well. The most common areas in which improvement is needed include in-house control, general hygiene, management of temperatures and substances causing allergies, as well as suitability and maintenance of facilities and equipment. Severe shortcomings occur in very low numbers.</p>
Publication date	July 2017
Keywords	Food safety, food control, food products
Name and number of publication	Evira publications 3/2017
Pages	66
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	978-952-225-159-6 (pdf)

Sisältö

Johdanto	3
Yhteenveto	3
1. Elintarviketurvallisuuden viranomaisjärjestelmä	4
2. Yleistä elintarviketurvallisuudesta.....	4
2.1. Elintarvikealan yritykset	4
2.2. Elintarvikevalvonnan Oiva-tulokset.....	5
2.3. Hygieniaosaaminen	5
2.4. Laatu- ja vastuullisuusjärjestelmät.....	7
2.5. Hyvän käytännön ohjeet.....	7
2.6. RASFF	7
2.7. Hallinnollinen apu ja yhteistyö EU-valtioiden kesken (AAC)	8
2.8. Takaisinvedot.....	9
2.9. Elintarvike - ja talousvesivälitteiset epidemiat.....	11
3. Elintarvikkeiden ja kontaktimateriaalien tuonti.....	13
3.1. Eläinlääkinnällinen rajatarkastus.....	13
3.2. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuonti toisesta EU-jäsenvaltiosta	13
3.3. Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuonti	14
3.4. Elintarvikekontaktimateriaalien tuonti	16
4. Elintarvikkeiden ja rehujen vienti.....	16
5. Kotimainen elintarviketuotanto	17
5.1. Lihantarkastus	17
5.2. Teurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvonta	19
5.3. Kuntien valvomat elintarvikealan laitokset.....	21
5.4. Muut elintarvikehuoneistot.....	27
5.5. Luonnonmukainen tuotanto ja luomuelintarvikkeet	31
5.6. Alkoholijuomat	33
5.7. Kontaktimateriaalit.....	34
5.8. Elintarvikkeiden kuljetus	36
5.9. Elintarvikkeiden tukkumyynti ja varastointi.....	37
5.10. Elintarvikkeiden vähittäismyynti	39
5.11. Elintarvikkeiden tarjoilu.....	42
6. Elintarvikkeiden kaupanpito.....	45
6.1. Nimisuojatut tuotteet.....	45
6.2. Kasvisten kaupan pitämisen vaatimukset	46
6.3. Kananmunien kaupan pitämisen vaatimukset	46
6.4. Elintarvikkeiden markkinointi.....	48

7.	Mikrobiologiset seurantaohjelmat	48
7.1.	Elintarvikkeiden salmonella	48
7.2.	Rehujen salmonella	50
7.3.	Broilereiden kampylobakteerivalvonta	50
7.4.	Nautojen EHEC-tutkimukset	51
7.5.	Sikojen valvottujen pito-olosuhteiden tunnistaminen ja trikiinitutkimukset	52
7.6.	Raakamaidon tutkimukset	53
7.7.	Mikrobilääkeresistenssi	53
7.8.	Muu mikrobiologinen seuranta	53
8.	Kemialliset seurantaohjelmat	53
8.1.	Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kielletyt aineet, lääkejäämät ja kontaminantit	53
8.2.	Kasvinsuojeluainejäämät	55
8.3.	Ympäristöperäiset kontaminantit ja muut vierasaineet	58
8.4.	Rehujen haitalliset ja kielletyt aineet	60
8.5.	Ruoka-aineallergiat	60
9.	Elintarviketurvallisuuden riskinarviointi- ja tutkimushankkeet – tulokset ja niiden hyödyntäminen	61

Johdanto

Tässä raportissa kerrotaan elintarviketurvallisuuteen liittyvän viranomaisvalvonnan, elintarvikkeiden ja rehu- jen virallisten valvonta- ja seurantaohjelmien, tutkimusten ja riskinarviointien tuloksista vuodelta 2016 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. Vuoden 2015 vastaavat tulokset on julkaistu Elintarviketurvallisuus Suomessa 2015 -raportissa. Lisäksi aikaisempien vuosien tuloksia löytyy Eviran nettisivuilta (www.evira.fi ja www.zoonoosikeskus.fi).

Elintarvikealan yritykset vastaavat siitä, että heidän tuotteensa ovat turvallisia, niistä 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 2016 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. Elintarvikevälitteisten epidemioiden määrä oli edellisvuosien tasolla, mutta epidemioissa sairastuneiden ihmisten kokonaismäärä kaksinkertaistui edellisestä vuodesta. Tähän olivat syynä epidemiat, joissa sairastui lukuisia ihmisiä. Elintarvikkeiden takaisinvetojen määrä oli hieman edellisvuotta suurempi. Elintarvikkeisiin liittyvä petoksellista toimintaa havaittiin aikaisempaa enemmän.

Kotimaassa toimivien elintarvikealan toimijoiden valvonnan tuloksia julkaistaan Oiva-järjestelmällä. Oiva-tulosten mukaan elintarvikealan toimijoiden lakisääteisten vaatimusten toteutuminen on hyvällä tasolla (86 %) kaikilla alan sektoreilla. Puutteita oli omavalvonnassa, lämpötilojen hallinnassa, hygieniassa ja pakkausmerkinnöissä. Parhaiten suoriutuivat suurkeittiöt ja elintarvikemyymälät. Eniten puutteita oli ravintoloissa. Laitoksissa puutteita esiintyy mm. tilojen ja laitteiden soveltavuudessa ja kunnossapidossa, puhtaanapidossa, omavalvonnassa ja henkilökunnan toiminnassa. Valvontatietojen julkistaminen on parantanut edelleen valvonnan yhtenäisyyttä sekä toimijoiden omaa vastuunottoa.

Vuosi 2016 oli ensimmäinen kokonainen vuosi, kun kaikkien suunnitelmallisten elintarvikevalvontatarkastusten tulokset julkaistiin elintarvikevalvontatietojen julkistamisjärjestelmässä (Oiva). Kaikkien Oiva-tarkastusten tuloksista oivallisia ja hyviä oli 87 %. Elintarvikealan laitoksiin tehtiin 1 887 tarkastusta, joista 84 %:n tulokset olivat oivallisia tai hyviä. Laitosten ongelmana olivat useimmiten puutteet näytteenotossa ja omavalvontatutkimuksessa, jäljitettävyydessä ja yleisissä pakkausmerkinnöissä. Muihin elintarvikeyrityksiin tehtiin 23 285 tarkastusta, joista 87 %:n tulokset olivat oivallisia tai hyviä. Useimmin toistuvia ongelmia ovat olleet puutteet elintarvikkeiden lämpötilahallinnassa sekä ravitsemus- ja terveystietämissä. Tulokset ovat samaa tasoa kuin aiempina vuosina.

Oiva-järjestelmä on kokonaisuutena yhtenäistänyt elintarvikevalvontaa sekä tehostanut valvonnan reaaliaikaisista tiedonkeruuta ja valvontatiedon hyödyntämistä toiminnan suunnittelussa ja kehittämisessä.

Elintarvikeviranomaisten suunniteltu valvonta toteutui pääosin. Osassa tavoitteista jäätiin sekä tarkastusmäärien että tarkastettujen vaatimusten suhteen. Erityistilanteet (kuten ruokamyrkytys-epidemiat ja takaisinvedot), joilla on välitön vaikutus elintarviketurvallisuuteen, hoidettiin hyvin.

Viranomaistoiminnan tulevaisuuden haasteet liittyvät elintarvikkeiden raaka-ainetuotannon, valmistuksen ja myynnin ylikansallisuuteen, alan yritysten verkottumiseen ja ketjuuntumiseen, monikanavaiseen 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. Elintarvikeviennin edistäminen

myös viranomaistoimissa on Suomen kilpailukyvyn kannalta tärkeä painopistealue. Lähitulevaisuudessa kehitetään lihantarkastusta sekä pienten ja keskisuurten yrittäjien osaamista elintarvikevaatimuksista ja viennin edellytyksistä. Valvonnan riskiperusteisuuden ja paikallisvalvonnan yhtenäisyyden parantaminen sekä viranomaistoiminnan yleinen tehostaminen ja digitalisointi, ovat edelleen lähitulevaisuuden tavoitteita.

1. Elintarviketurvallisuuden viranomaisjärjestelmä

Taulukossa 1 on esitetty viranomaisten elintarviketurvallisuustehtäviin käytetyt henkilöresurssit vuosina 2012–2016.

Taulukko 1. Elintarvikevalvonnan henkilöstö henkilötyövuosina

Viranomainen	2016	2015	2014	2013	2012
Evira	324	321,0*	314,0*	313,0	298,0
ELY**	24,3	3,6	2,8		
AVIt	13,2	13,2	17,0	15,3	14,8
kunnat	230,4	263,5	276,4	296,0	290,2
Tulli	80,0	82,0	84,0	84,0	84,0
Valvira	1,1	1,2	1,2	0,8	0,8
Puolustusvoimat	2,2	2,3	2,2	2,7	3,2
Ahvenanmaa (arvio)	5,4	5,4	5,4	5,4	5,4
Muu ml. valtuutetut tarkastajat	14,3	18,9*	18,9*	8,2	8,2

*rehuvalvonta on laskettu mukaan resursseihin

** luomuvalvonta on laskettu mukaan elintarviketurvallisuuteen v. 2016 alkaen

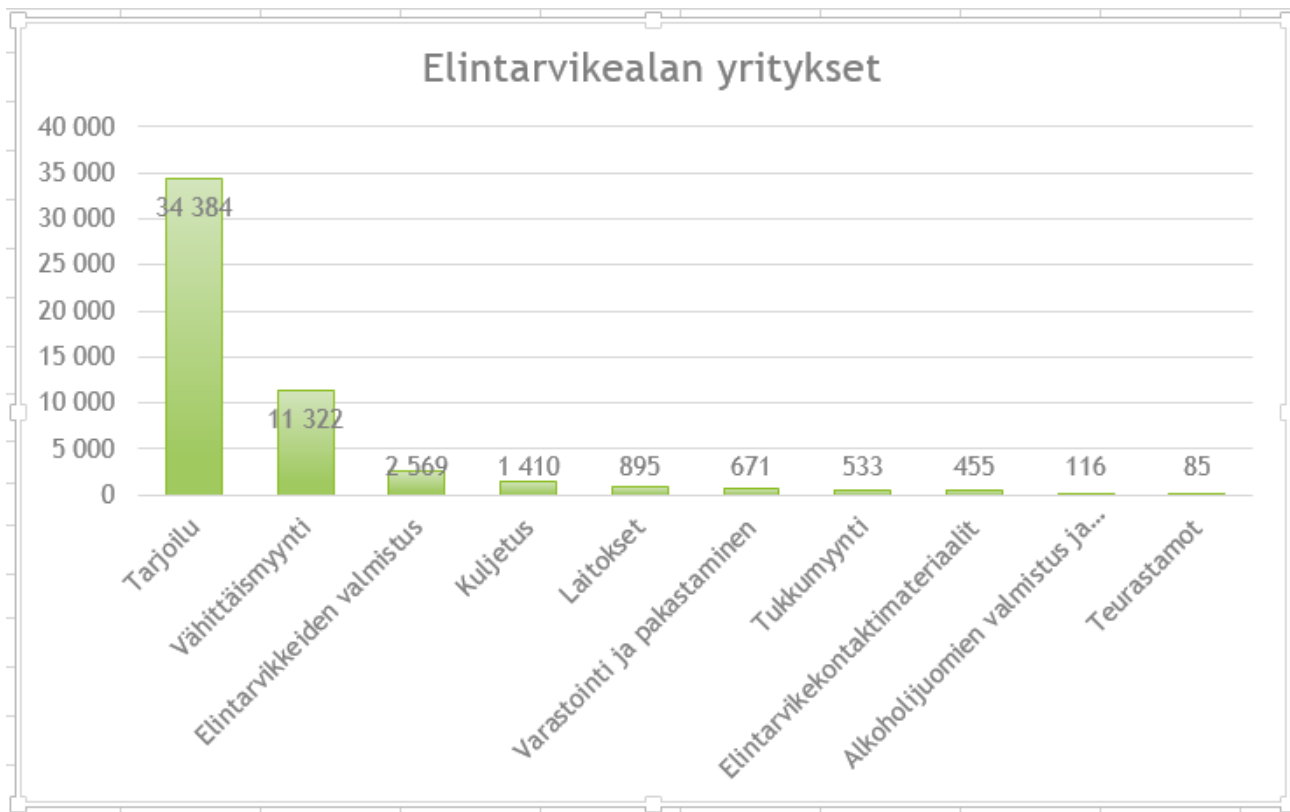
Elintarviketurvallisuuden viranomaistehtäviin käytettiin noin 730 henkilötyövuotta. Luvut eivät sisällä Lapin aluehallintoviraston ohjaamia kunnaneläinlääkärien poronlihantarkastuksia, eikä palkkioperusteisten Eviran tarkastuseläinlääkärien työaika. Luvuissa ei myöskään ole mukana viranomaisnäytteiden tutkimiseen paikallislaboratorioissa käytettyä työpanosta. Hygieniatestaajien työaika on karkea arvio. Kunnallisia valvontayksiköitä oli 62 kpl.

Suunnitellun valvonnan toteumia käsitellään seuraavissa luvuissa. Kunnallinen elintarvikevalvonta toteutui pääosin 68 %:ssa valvontayksiköistä. Myös aluehallintovirastojen valvontasuunnitelmat toteutuivat pääosin.

2. Yleistä elintarviketurvallisuudesta

2.1. Elintarvikealan yritykset

Kuvassa 1 on kuvattu elintarvike- ja elintarvikekontaktimateriaaliyritysten määrät vuonna 2016.



Kuva 1. Viranomaisjärjestelmissä olevien elintarvike- ja kontaktimateriaaliyritysten lukumäärät

2.2. Elintarvikevalvonnan Oiva-tulokset

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

Elintarvikealan yrityksiin tehtiin uusintatarkastukset mukaan lukien yhteensä noin 30 000 Oivan mukaista valvontakäyntiä, joista 67 % tarjoilupaikkoihin ja 18 % vähittäismyyntiin. Suunnitelmallisen valvonnan toteuma on parantunut hieman uuden riskiluokituksen ja Oivan myötä, mutta jää silti suositellusta. Heikoiten toteutuu elintarvikekontaktimateriaalivalvonta.

Vuoden 2016 loppuun mennessä vähittäismyynti- ja tarjoilupaikoista oli tarkastettu Oivan mukaisesti 74 %. Osa pienistä ja vähäriskisistä kohteista tarkastetaan harvoin, joten niistä saadaan Oiva-tulokset vasta, kun ne on tarkastettu ensimmäisen kerran järjestelmän mukaisesti. Parhaimpien (oivallinen ja hyvä) tuloksen saavuttaneiden vähittäismyynti- ja tarjoilupaikkojen osuus on kasvanut vuoteen 2015 asti ollen tarkasteluvuonna 86,6 % (2016), 87,6 % (2015), 86,0 % (2014) ja 82,3 % (2013). Laitoksista oivallisen tai hyvän tuloksen sai 84 %.

2.3. Hygieniosaaminen

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

Eviran hyväksymiä osaamistestaaajia on yli 2 100 henkilöä. Vuoden 2016 aikana hyväksyttiin 108 uutta osaamistestaaajaa. Uusien osaamistestaaajien lisääminen on vastannut kentän tarpeisiin.

Osaamistestaaajat järjestivät osaamistestitilaisuuksia yhteensä 11 064 kpl eri puolilla Suomea. Osaamistestejä on järjestetty vuoden 2016 loppuun mennessä yhteensä 172 370 kpl. Määrä sisältää normaalit osaamistestit,

erityistilannetestit, osaamistodistusten myöntämisen tutkinnon perusteella sekä osaamistodistusten uusintatilatukset. Osaamistestien määrä on vuosittain pysynyt samalla tasolla. (Taulukko 2)

Osaamistestaajat myönsivät osaamistodistuksia yhteensä 63 862 kpl. Osaamistodistuksia on myönnetty vuoden 2016 loppuun mennessä yhteensä 1 078 671 kpl. Todistusten vuosittainen määrä on pysynyt keskimääräisesti samalla tasolla (taulukko 2).

Taulukko 2. Järjestetyt osaamistestitilaisuudet ja myönnettyt osaamistodistukset vuosina 2002–2016

Vuosi	Osaamistestit	Osaamistodistukset
	kpl	kpl
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	4 846	51 049
Yhteensä	172 370	1 078 671

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

Vuosien 2009–2016 aikana toteutetut auditoinnit osoittavat, että lähes jokaisen auditoidun osaamistestaajan toiminnassa on ollut vähintään pienempiä huomautuksen aiheita ja vuosittain toteutetuista auditoinneista keskimäärin 16 % on johtanut osaamistestaajan oikeuksien peruuttamiseen (taulukko 3).

Taulukko 3. Eviran toteuttamat osaamistestaajien auditoinnit ja auditointitulokset vuosina 2009–2016

Auditointitulokset				
Vuosi	Auditoidut testaajat	Huomautus	Testaajan oikeuksien peruutus päätös	Tutkintapyyntöt poliisille
	hlö	kpl	kpl	kpl
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	167	139	27	5

Taulukkoon 4 on koottu hygieniosaamisen todentamiseen liittyvät Oiva-tulokset. Tulosten perusteella 90,9 % 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 oma-valvontaa elintarvikelain edellyttämää kirjanpitoa siitä, että työntekijöiden hygieeninen osaaminen on kunnossa. Kaikista elintarvikehuoneistoista 7,7 %:lla on ollut toiminnassa pieniä puutteita kirjanpidossa, jolloin tulos on ollut B. Pieni osa (1,4 %) on saanut tulokseksi C:n, jolloin elintarvikehuoneistossa ei ole varmistettu, että työntekijöillä on osaamistodistus, eikä kirjanpitoa ole ollut. D tulos on annettu 0,1 %:lle tarkastuksista. D annetaan, jos C on annettu toistuvasti ja epäkohtia ei ole korjattu määräajassa. Yhteensä kuusi elintarvikehuoneistoa on saanut D:n ja kaikki ovat olleet ilmoitettuja elintarvikehuoneistoja. Oiva tarkastustulosten jakauma on lähes sama sekä hyväksytyissä että ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa. Tulokset eivät eroa vuoden 2015 tuloksista.

Taulukko 4. Hygieniaosaamisen todentamisen Oiva-tulokset

Oiva-tulos 2016								
4.6 Hygieniaosaamisen todentaminen								
Elintarvikehuoneisto	Tarkastetut kpl (%)	Tulos				Ohjaus ja neuvonta kpl	Kehotus kpl	Pakko- toimet kpl
		A kpl (%)	B kpl (%)	C kpl (%)	D kpl (%)			
Laitokset	301 (3,2)	3 297 (87,9)	32 (9,5)	9 (2,7)	0 (0,0)	31	15	0
Ilmoitetut elintarvikehuoneistot	9 482 (96,8)	9 191 (91,0)	769 (7,6)	137 (1,4)	6 (0,1)	776	124	6
Yhteensä	9 783 (100,0)	9 488 (90,9)	801 (7,7)	146 (1,4)	6 (0,1)	807	139	6

2.4. Laatu- ja vastuullisuusjärjestelmät

Kansalliseen laatujärjestelmään Sikavaan liittyviä Laatuvastuu-sianlihan toimijakohtaisia hakemuksia hyväksyttiin kolme kpl (yhteensä nyt yhdeksän toimijaa, joilla yhteensä 12 kpl Laatuvastuu-hyväksytyjä toimipaikkoja).

2.5. Hyvän käytännön ohjeet

Vuonna 2016 arvioitiin uudelleen päivitetty Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:n jäsenyrityksille tarkoitettu ohje "Omavalvonta ravintoloissa - elintarvikkeet". Ohjetta täsmennettiin muuttuneen lainsäädännön sekä mm. lämpötilanhallinnan, tuotteiden riskinhallinnan, henkilökohtaisen hygienian, takaisinvetojen, näytteenoton, kontaktimateriaalien ja allergeenien hallinnan osalta.

Arktiset Aromit ry:n laatima "Luonnonyrttiopas" arvioitiin yrttien elintarvikekäyttöön liittyen. Luonnonyrttiopas on kattava tietopaketti tärkeimmistä Suomessa kerättävistä ja myytävistä luonnossa kasvavista yrtteistä. Oppaassa käsitellään mm. yrttien käyttöä, ravintosisältöä, haitallisia aineita, keruuta, käyttöä, tuotestamista, markkinointia ja myyntiä. Elintarvikelainsäädäntö ja sen vaatimukset on oppaassa otettu laajasti huomioon. Opas on hyvä kokonaisuus ja toimii käyttökelpoisena ohjeena sekä luonnontuotealan yrityksille ja toimijoille että harrastelijoille. Opas soveltuu myös oppi- ja opetusmateriaaliksi.

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

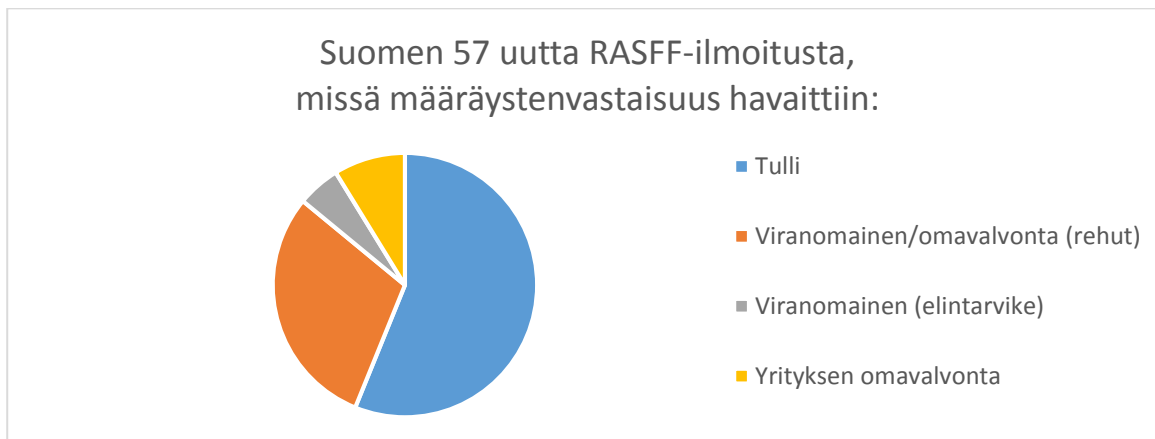
2.6. RASFF

Vuonna 2016 Suomi teki komission RASFF-järjestelmään 57 (vuonna 2015 55 kpl) ilmoitusta Suomessa havaituista määrätystenvastaisuuksista. Ilmoituksista 34 (60 %) koski elintarvikkeita, 17 (30 %) rehuja ja 6 (10 %) kontaktimateriaaleja. Suomen tekemät ilmoitukset liittyivät enimmäkseen maahan tuotujen elintarvikkeiden

huonoon mikrobiologiseen laatuun (10 kpl), kasvinsuojeluaainerikkomuksiin (10 kpl) ja toksiineihin (7 kpl). Suomessa valmistetuista elintarvikkeista, rehuista tai kontaktimateriaaleista tehtiin tarkasteluvuonna yksi ainoa RASFF-ilmoitus; laiterikon vuoksi juustoviipaleiden joukkoon oli päätynyt muovinpaloja.

Suomen tekemästä 57 ilmoituksesta 32 (56 %) perustui Tullin tekemään rajavalvontaan tai markkinavalvontaan. Tullin 32 RASFF-ilmoitukseen johtaneesta havainnosta 27 tapauksessa määräystenvastaisuuden syytä oli EU:n ulkopuolelta peräisin oleva elintarvike tai keittiötarvike (esim. muki Kiinasta). Yritysten itse omavalvonnassaan toteamien määräystenvastaisuuksien johdosta Suomi teki viisi RASFF-ilmoitusta.

Suomen salmonellaeritystakuiden vuoksi maahan tuotavat rehuerät tutkitaan salmonellan varalta. Näissä tutkimuksissa todettiin 17 erässä salmonellaa. Tapauksista tehtiin ilmoitukset RASFF-järjestelmään.



Kuva 2. Suomen tekemät ilmoitukset RASFF-järjestelmään vuonna 2016

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.

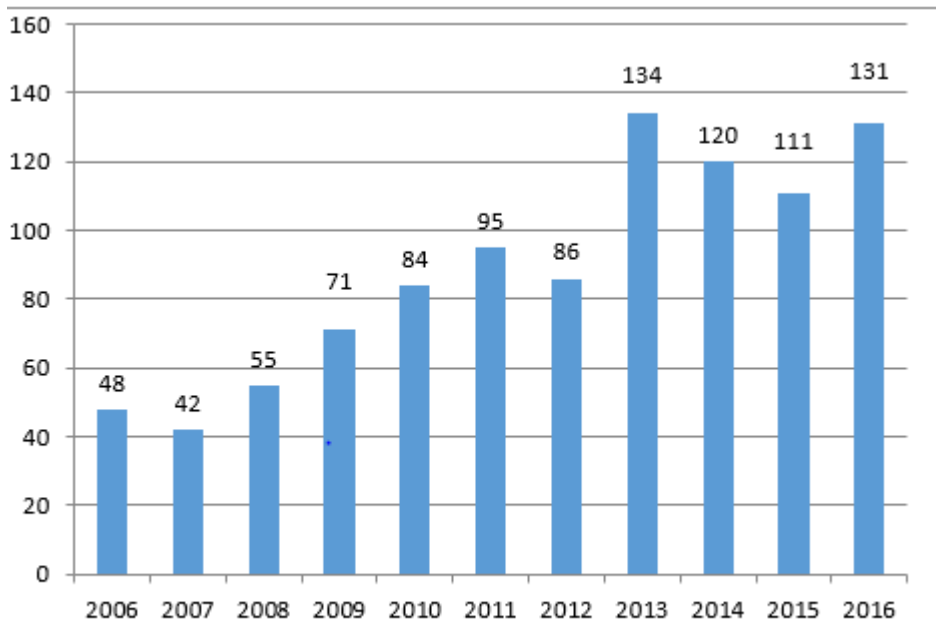
Suomen vastaanottamat RASFF-ilmoitukset koskivat useimmiten pieniä tuote-eriä erikoistuotteita, jotka oli lähetetty pienille toimijoille. Kaikkien 83 vastaanotetun ilmoituksen joukossa oli myös joitakin isojen kotimaisten kauppaketjujen myynnissä olevia tuotteita esimerkiksi viikunoita, rusinoita ja suklaata. Kauppa- ja ravintolaketjujen kohdalla toimija oli usein itse saanut tiedon määräystenvastaisesta erästä ennen kuin tieto tuli Suomen viranomaisille RASFF-järjestelmän kautta.

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

Suomi teki vuoden 2016 aikana EU:n hallinnollisen avun AAC-AA -järjestelmässä kolme pyyntöä, jotka koskivat kalastustuotteiden virheellisiä merkintöjä, ravintolien lainsäädännön vastaista markkinointia ja puutteellisia pakkausmerkintöjä. Suomi sai muilta jäsenvaltioilta AAC-AA -järjestelmän kautta tietoa kahdesta tapauksesta, toisessa oli kyse kielletyn aineen käytöstä kasvisten kasvattamisessa ja toisessa ravintolien harhaanjohtavista ja virheellisistä merkinnöistä. Elintarvikepetoksia koskevan AAC-FF järjestelmän kautta Suomi teki yhden avunpyynnön Ruotsiin ravintolien ja laihdutusvalmisteiden lainsäädännönvastaisesta markkinoinnista. Suomi sai järjestelmän kautta tietoa neljästä tapauksesta, jotka koskivat pähkinöihin, palmuöljyyn, säilykevihanneksiin ja tonnikalaan liittyneitä epäselvyyksiä. Kaikkien Suomen tekemien avunpyyntöjen kohdalla viranomaisyhteistyö toimi hyvin ja vastaukset saatiin järjestelmien kautta kohtuullisessa ajassa.

2.8. Takaisinvedot

Elintarvikkeiden takaisinvetojen määrä oli hieman edellisvuotta suurempi. Takaisinvedoksi laskettuja tapauksia oli 131, mikä on 18 % edellisvuotta enemmän. Eri vuosien tilastot eivät välttämättä ole täysin vertailukelpoisia kirjaamistavan pienten vaihteluiden vuoksi. Tilastot ovat kuitenkin käyttökelpoisia antamaan tietoa kehityksen suunnasta pitkällä aikavälillä (kuva 3).



Kuva 3. Elintarvikkeiden takaisinvedot vuosina 2006–2016

Vuoden 2016 tilastoissa on mukana myös kaikki sellaiset kansainvälisen RASFF-järjestelmän kautta tulleet tapaukset, joissa määräystenvastaista tuotetta ei enää tiedon tullessa Suomeen ole ollut markkinoilla jäljellä. Tuotteet olivat yleensä tuorekasviksia. Näitä tapauksia oli vuoden aikana yhteensä 25 kpl. 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 4. Takaisinvetojen perusteet

Toteutuneita takaisinvetoja on luokiteltu mm. takaisinvedon syyn mukaan (kuva 4). Viimeisen neljän vuoden tarkastelujaksolla yleisimmät syyt ovat pysyneet samoina, mutta niiden keskinäisessä suuruusjärjestyksessä on tapahtunut heilahtelua.

Huonon mikrobiologisen laadun (homeet, salmonella-, listeria- ym. bakteerit) vuoksi tehtiin eniten takaisinvetoja. Vuonna 2016 todettiin 12 elintarvikkeessa salmonellaa; 4 tapauksista koski ulkomaista lihaa, 4 yrttejä. Salmonellaa sisältäneet erät olivat hyvin pieniä ja jakelu vähäinen. Mikrobiologisia virheitä havaittiin kotimaassa toimijoiden omavalvonnassa (lämpösäilytyksen aiheuttama nopea mikrobikasvu) sekä kaupasta ja kuluttajilta (pullistuneet pakkaukset). Puolessa kaikista tapauksista tieto tuli Suomeen RASFF-järjestelmän kautta. Näiden tapausten taustoja ei ole Suomessa selvitetty.

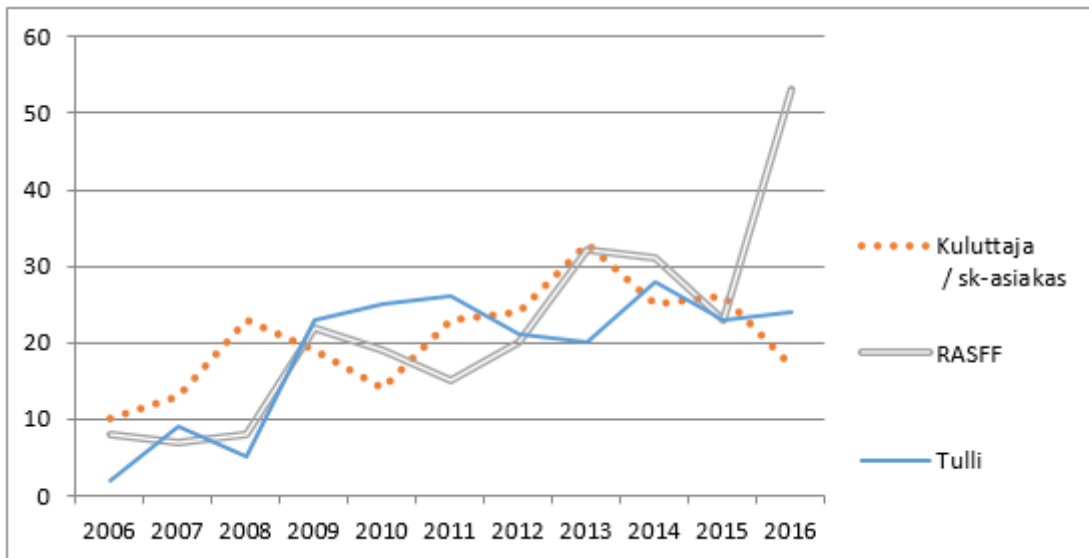
Vuonna 2016 toiseksi eniten takaisinvetoja tehtiin ryhmässä, johon lukeutuvat virheet kasvinsuojeluaineiden ja kasvunparanteiden sekä lisäaineiden käytössä sekä homeyrkyt elintarvikkeessa. Osassa tapauksissa kyse oli sallittujen määrien ylityksestä, osassa kokonaan kielletystä aineesta. Vaikka joitakin kasvinsuojeluaineita ei saa käyttää viljelyssä EU:n alueella, niille on voitu asettaa sallitut enimmäismäärät tuontituotteissa. Näitä koskevien takaisinvetojen määrä on vaihdellut viimeisten neljän vuoden aikana 17 ja 32 tapauksen välillä vuodessa. Viime vuonna niitä oli 30. Erityisesti viikunoissa, rusinoissa ja pistaasipähkinöissä todettiin liian korkeita aflatoksiini- ja okratoksiinipitoisuuksia. Kasvinsuojeluaineita ja kasvunparanteita koskevat 16 takaisinvetoa jakautuivat usealle (12) eri tuotteelle, pääasiassa hedelmille ja mausteyrteille.

Merkitsemättömien allergeenien johdosta tehtyjen takaisinvetojen määrä on vaihdellut vuodesta 2013 kymmenen ja kolmenkymmenen välillä. Vuonna 2016 niitä oli 23 kpl. Nämä tulivat tietoon RASFF-järjestelmän sekä kuluttajien ja yritysten omavalvonnan havaintojen kautta.

Vuoden 2016 takaisinvetojen yhtenä erityispiirteenä olivat erilaiset vierasesineet (usein tuotanto- tai pakkauskoneesta irronneet muovin- tai metallinpalat), virheelliset elintarvikekontaktimateriaalit (joista irtoa tai liukenee elintarvikkeeseen vieraita aineita) sekä toukat, kuoriaiset ym. Näitä elintarvikkeeseen kuulumattomia partikkeleita tai aromaattisia yhdisteitä todettiin 23 tapauksessa. Tämä on yli kaksi kertaa enemmän kuin vuotta aiemmin. Mitä todennäköisimmin valvonnan kohdistaminen Kiinasta ja Itä-Euroopasta tuotavia keittiötarvikkeita kohtaan on tässä kehityksessä yksi syy.

Viime vuonna viranomaistoimia edellyttävä määräystenvastainen elintarvike (53 kertaa 131:stä) markkinoilamme tuli useimmiten tietoon eurooppalaisen hälytysjärjestelmän (RASFF) kautta. 25 tapauksessa kyseinen, yleisimmin tuore vihannes, hedelmä tai yrtti, oli jo ehditty viestin saapuessa käyttää loppuun, eikä varsinaista takaisinvedettävää enää ollut jäljellä.

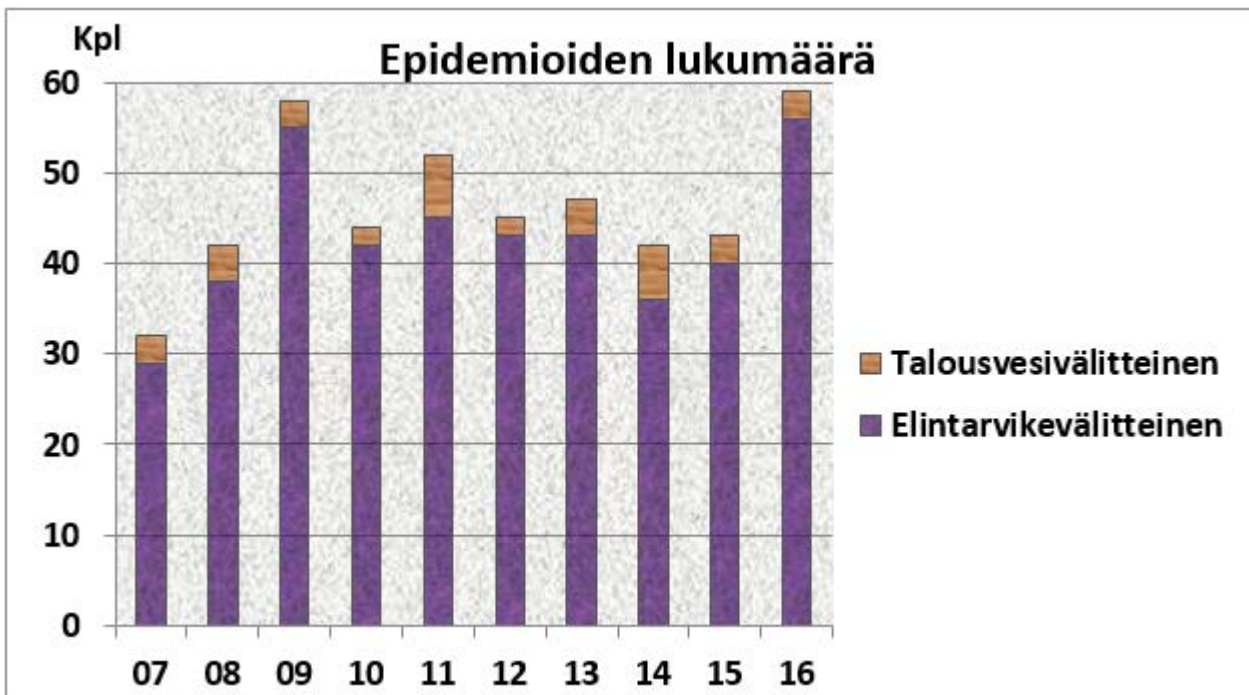
Kuluttajan tai suurtalousasiakkaan havainnosta ryhdyttiin takaisinvetoon 17 kertaa, Tullin havainnosta hie-
man useammin. Nämä luvut ovat olleet samaa luokkaa jo pidempään (kuva 5).



Kuva 5. Takaisinvetotarpeen havaitseminen, kolme yleisintä havaitsijaa

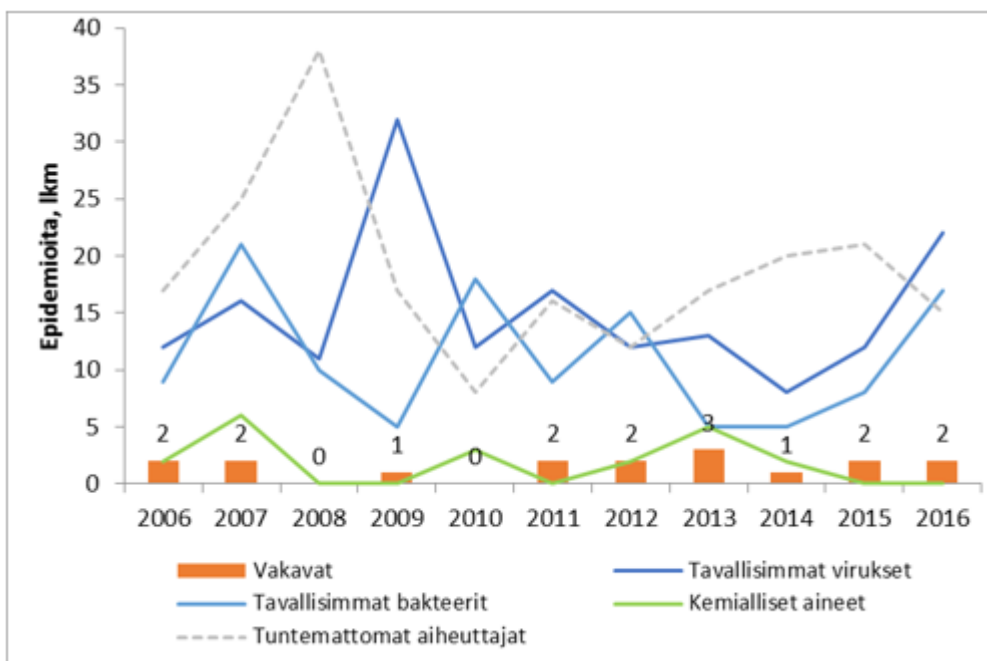
2.9. Elintarvike- ja talousvesivälitteiset epidemiat

Vuonna 2016 kunnat tekivät 89 epäilyilmoitusta elintarvike- tai vesivälitteisestä epidemiasta. Tämä on jonkin verran enemmän kuin edellisellä vuonnalla. Ilman edeltävää epäilyilmoitusta kunnat tekivät lisäksi viisi selvitysraporttia. Elintarvike- ja talousvesiepidemioiksi luokiteltiin 59 epidemiaa. Loput todettiin muuksi kuin elintarvike- tai talousvesivälitteiseksi epidemiaksi (esim. ihmisestä toiseen tarttunut tai uimavesivälitteinen) tai sairastuneita oli vain yksi (kuva 6).



Kuva 6. Elintarvike- ja talousvesivälitteisten epidemioiden määrät vuosina 2007–2016

Elintarvike- (56 kpl, 1392 sairastunutta) ja talousvesivälitteisten (3 kpl, 150 sairastunutta) epidemioiden määrä oli hieman korkeampi kuin viime vuosina mutta sairastuneiden määrä oli suurin piirtein samalla tasolla. Norovirus oli elintarvikevälitteisten epidemioiden yleisin tunnistettu taudinaiheuttaja (22 epidemiaa) ja epidemioiden vaikuttavana tekijänä oli usein infektoitunut keittiötyöntekijä (vähintään 13 epidemiassa). Tavallisimmista ruokamyrkytysten aiheuttajista *Salmonella* Enteritidis aiheutti sairastumisia, joiden lähteeksi epäiltiin mungpavun ituja. Tietoon tuli noin 20 sairastunutta henkilöä. *Kampylobakteeri* aiheutti viisi elintarvikevälitteistä epidemiaa, mutta vain yhdessä tunnistettiin tarkempi välittäjäelintarvike. Siinä pieni epidemia levisi raakamaidon välityksellä. *Yersinia enterocolitica* aiheutti vihannesten välityksellä keskikokoisen epidemian henkilöstöravintolassa. Vakavimpien ruokamyrkytysten aiheuttajista EHEC ja EPEC aiheutti vuoden suurimman epidemian pääkaupunkiseudulla. Pitopalvelun tarjoillun rucolan välityksellä sairastui noin 240 henkilöä (kuva 7).



Kuva 7. Elintarvikevälitteiset epidemiat jaoteltuna aiheuttajan ja taudin vakavuuden mukaan. Vakavassa epidemiassa sairastuneilla henkilöillä on todettu listeria-, EHEC- tai hepatiittitartunta.

3. Elintarvikkeiden ja kontaktimateriaalien tuonti

3.1. Eläinlääkinnällinen rajatarkastus

EU:n ulkopuolelta suoraan Suomeen tuotavia eläimistä saatavia elintarvikkeita tuotiin eläinlääkinnällisen rajatarkastuksen kautta 651 erää (v. 2015 652), joista viisi (0,8 %) (v. 2015 7 kpl, 1,1 %) sai kirjallisen huomautuksen ja viisi (v. 2015 kolme kpl) hylättiin. Yleisimmät puutteet olivat asiakirjoissa (väärä terveystodistus tai sen virheellinen täyttäminen), elintarvikehygieniassa ja pakkausmerkinnöissä.

3.2. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuonti toisesta EU-jäsenvaltiosta

Toisesta EU-jäsenvaltiosta eläimistä saatavia elintarvikkeita tuovia ensisaapumistoimijoita oli vuoden 2016 aikana n. 550. Suunnitelman mukaisia tarkastuksia tehtiin yhteensä 161 kpl ja uusintatarkastuksia 17 kpl.

Tarkastukset kohdennettiin riskiperusteisesti ottaen huomioon tuotavat elintarvikkeet, tuotevolyymit, oma-valvonnan toimivuus ja valvontahistoria. Suurin osa tarkastuksista kohdistui ensisaapumistoimintaan, jossa tuotiin salmonellaeritystakuutuotteita ja näistä tuotteista otettiin myös mahdollisuuksien mukaan aina tarkastusten yhteydessä viranomaisnäytteitä salmonellatutkimuksia varten. Viranomaisnäytteitä otettiin tarkastusten yhteydessä kaiken kaikkiaan 27 kpl ja näistä 1 näyte oli salmonellapositiivinen (pakastettu broiler).

Valvontaa kohdennettiin myös sellaisen sianlihan ja villisianlihan tai niistä valmistettujen elintarvikkeiden tuontiin, jotka olivat peräisin afrikkalaisen sikaruton (ASF) esiintymisalueilta.

Yleisimmät poikkeamat ensisaapumistoiminnassa liittyivät ilmoitusten ja omavalvontasuunnitelman ajantasaaisuuteen sekä laiminlyönteihin omavalvontanäytteiden ottamisessa. Tarkastusten yhteydessä havaittujen poikkeamien lukumäärä oli yhteensä 672 kpl, mikä oli enemmän verrattuna vuoteen 2015, jolloin poikkeamia oli yhteensä 601 kpl. Ensisaapumistoiminnassa havaitut poikkeamat ja niiden esiintymistäajuus on eritelty taulukossa 5.

Taulukko 5. Ensisaapumistoiminnassa havaitut poikkeamat ja niiden esiintymistäajuus

Tarkastuksissa havaitut poikkeamat ja tarkastusten lukumäärät	v. 2016 kpl	v. 2015 kpl
Ensisaapumistoiminnan ilmoitus ei vastaa nykyistä toimintaa, päivitettävä	38	60
Omavalvontasuunnitelmassa on puutteita, päivitettävä	72	71
Omavalvontasuunnitelmassa ei kuvata		
– kuukausi-ilmoitusten tekemistä	54	34
– vastaanotettavien lähetysten tarkastamista	44	35
– kirjanpitoa	44	31
– epäkohtahavaintojen käsittelyä	47	35
– vaarojen arviointiin perustuvaa näytteenottosuunnitelmaa	51	10
Puuttuvia kuukausi-ilmoituksia, toimitettava	54	37
Kuukausi-ilmoituksen tiedot eivät vastaa vastaanotettuja eriä	38	37
Näytteenottosuunnitelmaa ei ole toteutettu/tutkimustuloksia ei ole esitetty	47	52
Näytteenottosuunnitelman tutkimustulosten toimenpiteitä ei ole toteutettu ja kirjattu	5	10
Toimija ei tiedä, mistä tarkistaa tiedot hyväksytyistä laitoksista	19	24
Toimija ei tiedä, mistä tarkistaa tiedot komission suojapäätöksistä	21	33
Kylmäsäilytystuotteiden lämpötiloja ei ole mitattu ja merkitty vastaanotettaessa	49	34
Kylmäsäilytystuotteiden lämpötilat eivät ole vaatimusten mukaiset	18	18
Tuotteita ei ole pakattu ja merkitty vaatimusten mukaisesti	13	6
Kuumennustarkoitukseen tarkoitettuja eriä ei ole merkitty asianmukaisesti	2	1
Eriin yhdistettävissä oleva kaupallinen asiakirja puuttuu, toimitettava	11	17
Eriin yhdistettävissä oleva laboratorion salmonellatodistus puuttuu, toimitettava	11	16
Salmonellanäytteitä ei ole otettu ja tutkimustuloksia kirjattu, kirjattava	21	18
Salmonellanäytteiden tutkimustulosten toimenpiteitä ei ole toteutettu ja kirjattu	5	5
Toimija ei ole asettanut käyttökieltoon eriä, joilla ei ole salmonellaeritystakuuasiakirjoja	8	17

Yhteensä	672	601
Tarkastuksia tehty	161	245
Tarkastuksia tehty ennalta ilmoittamatta	65	
Tarkastusten yhteydessä otettu näytteitä salmonellatutkimuksia varten	27	32
Tarkastusten yhteydessä havaitut salmonellalöydökset	1	1
Uusintatarkastuksia määrätty	17	14

3.3. Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuonti

Tulli valvoo muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuontia Suomeen. Vuonna 2016 Tulli tutki yhteensä 3 254 elintarvike-erää. Näistä 961 kpl eli noin 30 % oli tuotu Suomeen suoraan EU:n ulkopuolelta. Sisämarkkinatuonnin näytteistä (2 293 kpl) noin joka viides oli alkuperältään EU:n ulkopuolelta, mutta ne oli tuotu Suomeen toisen jäsenvaltion kautta. Hieman yli sadan tuotteen osalta tieto alkuperämaasta jäi epäselväksi. Eniten tutkittiin Espanjasta tuotuja elintarvikkeita, 309 elintarvike-erää, jotka olivat pääasiassa tuoreita vihanneksia ja hedelmiä. Saksasta tuoduista elintarvikkeista valvottiin 218 erää, lähinnä valmisruokia ja leivonnaisia, ja Italiasta tuoduista 209 erää, jotka olivat tuoreita vihanneksia ja hedelmiä mutta myös esim. riisiä ja riisivalmisteita. EU:n ulkopuolelta elintarvikkeita tuotiin eniten Thaimaasta. Elintarvikkeita, lähinnä säilykkeitä ja tuoretuotteita, valvottiin 167 tuote-erän verran.

Eniten tutkittiin tuoreita hedelmiä ja hedelmätuotteita (yhteensä 690 erää) sekä tuoreita vihanneksia ja vihanneustuotteita (yhteensä 585 erää). Kolmanneksi eniten tutkittu tuoteryhmä oli elintarvikkeet erityisruokavaliota noudattaville, joihin kuuluvat myös ravintolisät (yhteensä 224 erää).

Taulukko 6. Tullin tutkimat elintarvikkeet vuonna 2016

TUOTERYHMÄ	TUTKITTU		MÄÄRÄYSTENVAST.		HUOMAUTETUT	
	KPL	KPL	%	KPL	%	
Viljanjyvät ja viljavalmisteet	175	0	0 %	20	11 %	
Vihannekset ja vihanneustuotteet	585	23	4 %	37	6 %	
Tärkkelysjuurekset ja -mukulat	19	1	5 %	1	5 %	
Palkokasvien siemenet ja palkokasvituotteet	30	2	7 %	4	13 %	
Hedelmät ja hedelmätuotteet	690	18	3 %	27	4 %	
Kalat ja kalavalmisteet	12	0	0 %	0	0 %	
Makeiset ja suklaa	58	2	3 %	12	21 %	
Hedelmä- ja vihannes- ja kasvimehut, -juomat, -levitteet ja vast.	143	8	6 %	13	9 %	
Vedet, vesipohjaiset virvoitusjuomat ja vastaavat	57	5	9 %	8	14 %	
Kuumien juomien ja haudutteiden raaka-aineet	133	11	8 %	12	9 %	
Alkoholijuomat	18	0	0 %	12	67 %	
Elintarvikkeet kasvuikäisille	65	7	11 %	2	3 %	
Elintarvikkeet erityisruokavaliota noudattaville (ml. ravintolisät)	224	78	35 %	46	21 %	
Koostetut ruokalajit	172	5	3 %	9	5 %	
Maustamisvalmisteet ja ateriakastikkeet	181	12	7 %	15	8 %	
Puhdistetut eristetyt ainesosat	35	6	17 %	2	6 %	
Viljataikinapohjaiset valmisteet	209	17	8 %	26	12 %	
Pähkinät ja pähkinätuotteet	112	5	4 %	8	7 %	
Öljysiemenet ja -hedelmät	105	1	1 %	8	8 %	
Yrtit, mausteet ja vastaavat	196	21	11 %	24	12 %	
Kuumat juomat (kahvi-, kaakao-, tee- sekä yrttijuomat)	16	0	0 %	2	13 %	
Lihaa ja maitotuotteita jäljittelevät tuotteet	19	0	0 %	1	5 %	

Elintarvike-eristä määräystenvastaiseksi todettiin 222 eli 7 % tutkituista eristä. Lievempiä virheitä (huomautettavaa) todettiin 289:ssä eli 9 %:ssa eristä (kuva 8). Määräystenvastaisten erien osuus oli EU:n ulkopuolisista maista tuoduissa elintarvikkeissa 15 % ja EU-alueelta tuoduissa tuotteissa 3 %. Yleisimmin määräystenvastaiseksi todettu elintarvike-erä oli tuotu Yhdysvalloista (61 hylkäystä). Seuraavaksi yleisimmät määräystenvastaisten tuotteiden alkuperämaat olivat Thaimaa ja Kiina.

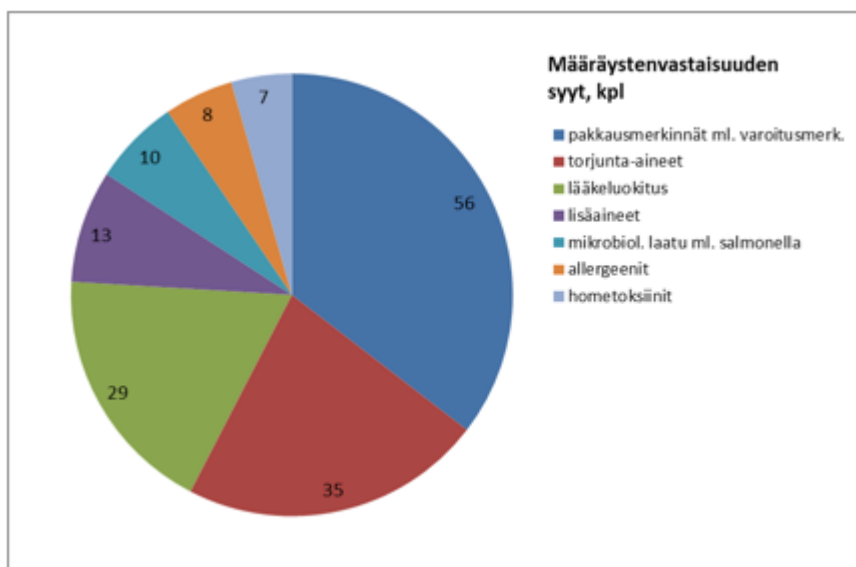


Kuva 8. Määräystenvastaisten ja huomautettujen erien osuus (%) tutkituista

Määräystenvastaisten erien osuus laski hieman edellisiin vuosiin verrattuna. Vuonna 2015 määräystenvastaisia eriä löytyi 233 (8 % tutkituista), vuonna 2014 yhteensä 282 erää (8,5 % tutkituista). Lievempien virheiden määrä pysyi samana, sillä myös vuonna 2015 huomautuksia annettiin 9 prosentille tutkituista tuoteristä. Eniten määräystenvastaisuuksia tuote-eriä todettiin erityisruokavaliolaimisteissa (ml. ravintolisät), joista vakavia virheitä löytyi noin joka kolmannelta tuotteesta. Näytteitä tutkittiin yhteensä 224 kpl. Yleisin virhe liittyi tuotteen koostumukseen, sillä 28 tuotetta sisälsi lääkeluettelon liitteissä mainittuja aineita tai rohdoskasveja ja 16 tuotteen osalta pakkauksessa mainitun ravintoaineen pitoisuus ei pitänyt paikkaansa tai ravintoaine ei ollut hyväksytty. Myös tuotteiden pakkausmerkinnöissä todettiin paljon vakavia virheitä.

Eniten tutkituissa tuoteryhmissä määräystenvastaisten tuotteiden osuus oli pieni; tuoreista hedelmistä ja hedelmävalmisteista hylättiin 3 % tutkituista eristä, tuoreista vihanneksista ja vihannestuotteista hylättyjä oli 4 %.

Kaksi yleisintä määräystenvastaisuuden syytä olivat samat kuin edellisenä vuonna; pakkausmerkintävirheet ja kasvinsuojeluainejäämät. Kolmanneksi yleisimmäksi määräystenvastaisuuden syyksi nousi lääkeluokitus (kuva 9).



Kuva 9. Vuonna 2016 tutkituissa elintarvikkeissa todettujen virheiden jakautuminen

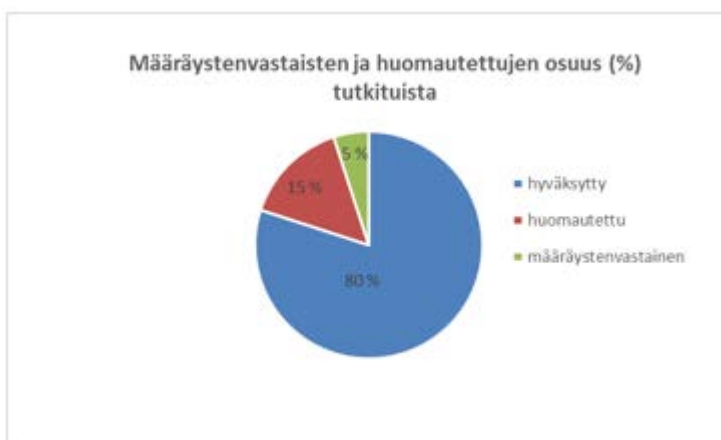
Pakkausmerkintätarkastuksessa hylkäämiseen johtaneita vakavia virheitä todettiin lähes kaikissa tuoteryhmissä yhteensä 56 tuotteessa. Pakkausmerkintävirheet olivat yleisempiä EU:n ulkopuolelta tuoduissa elintarvikkeissa. Kasvinsuojeluainejäämät olivat toiseksi yleisin tuotteen hylkäämiseen johtanut syy. Sallitut enimmäismäärät ylittäviä jäämiä todettiin enemmän EU:n ulkopuolella tuotetuissa elintarvikkeissa. Lisäksi EU:n ulkopuolelta tuoduissa elintarvikkeissa oli usein ainesosana aineita tai kasveja, jotka on mainittu lääkeluettelon liitteissä. Lisäaineisiin liittyvät virheet liittyivät kokonaan kiellettyyn käyttöön, liian suureen käyttömäärään tai ainesosaluettelon ja koostumuksen väliseen ristiriitaan.

Mikrobiologinen laatu oli huono 10 tuote-erän osalta. Salmonellaa todettiin yhteensä kuudessa eri tuotteessa, jotka olivat EU:n ulkopuolelta tuotuja yrtejä, mausteita, jauhoja ja vihanneksia. Allergeenien osalta määrätystenvastaisten tuote-erien määrä väheni hieman edellisestä vuodesta. Yliherkkyyttä aiheuttavaa ainesosaa, josta ei ollut mainintaa tuotteen pakkauksessa, todettiin yleisimmin viljaitaikaan pohjaisissa valmis-teissa.

3.4. Elintarvikekontaktimateriaalien tuonti

Elintarvikekontaktimateriaaleja valvottiin yhteensä 535 tuote-erää. 74 % tuote-eristä oli tuotu Suomeen suoraan EU:n ulkopuolelta. Sisämarkkinatuonnin valvonnassa noin puolet tutkituista tuotteista oli kolmasmaalkuperää, joten noin 85 % valvotuista tuotteista oli valmistettu EU:n ulkopuolella. Eniten valvottiin kiinalaisia elintarvikekontaktimateriaaleja.

Määrätystenvastaiseksi todettiin 27 eli 5 % tutkituista tuotteista ja lievempiä virheitä todettiin 81 tuotteessa (kuva 10). Pääasiallisesti määrätystenvastaiset tuotteet olivat alkuperältään EU:n ulkopuolelta (74 % hylätyistä).



Kuva 10. Määrätystenvastaisten ja huomautettujen osuus tutkituista

Hylkäämiseen johtaneita syitä olivat irtoavat haitalliset aineet (kuten haihtuvat yhdisteet silikonituotteissa) 12 tuotteessa, liian korkeat raskasmetallipitoisuudet (8 tuotetta) sekä pakkausmerkintä- ja asiakirjavirheet.

4. Elintarvikkeiden ja rehujen vienti

Viranomaisen vientitoiminnoissa jatkettiin Kiinan ja Euraasian talousliiton/Venäjän vientivalvontajärjestelmien kehittämistä yhteistyössä elinkeinon kanssa. Lisäksi valmisteltiin sähköistä eläinlääkintötodistusjärjestelmää. Evira jatkoi sianlihan viennissä USA:n edellyttämää sertifiointia sekä valvontatietojen toimittamista Etelä-Korean viranomaisille.

Elintarvikeviennin mahdollistamiseksi tehtiin useita vientiselvityksiä liittyen seitsemän eri kohdemaan markkinoillepääsyhankkeisiin. Hankkeet olivat elinkeinon sektorikohtaisesti (liha, maito, kala) priorisoimia.

Seuraavat vientiehtokyselyt valmistuivat vuonna 2016:

- Etelä-Afrikka maitotuotteet
- Etelä-Korea siipikarjanliha
- Hongkong naudanliha
- Indonesia maitotuotteet
- Kiina BSE-selvitys
- Kiina kalastustuotteet, selvitys suomalaisesta kala raaka-aineesta ja sen jäljitettävyydestä
- Singapore siipikarjanliha

Syksyllä 2016 aloitettiin elintarvikealan pk-yrityksille suunnattu hanke, jonka tavoitteena on parantaa yritysten vientivalmiuksia ja kilpailukykyä. Hanke toteutetaan tarjoamalla neuvontaa, koulutusta ja käytännön valmennusta sekä tuottamalla materiaalia.

5. Kotimainen elintarviketuotanto

5.1. Lihantarkastus

Lihantarkastuksessa hyväksytyin lihan määrä on pysynyt punaisen lihan ja siipikarjanlihan osalta samana kuin aiempina vuosina (271 milj. kg punaista lihaa ja 115 milj. kg siipikarjanlihaa). Lisäksi tarkastettiin 615 luonnonvaraista riistaeläintä, 431 tarhattua riistaeläintä ja 62 465 poroa. Poroteurastamoissa tarkastettiin porojen lisäksi 12 eläintä tarhattua riistaa, 4 hirveä, 16 karhua sekä 834 lammasta tai vuoheta (taulukot 7–10).

Osittain tai kokonaan hylättyjen ruhojen sekä elävänä hylättyjen eläinten määrät vaihtelevat eläinlajeittain (taulukot 7 ja 8). Myös laitosten välillä on eroja hylkäysprosentteissa. Hylkäysprosenttien vaihtelua laitosten välillä on analysoitu osana lihantarkastuksen yhtenäistämisen toimintasuunnitelmaa. Erojen taustalla on mm. laitoskohtaisia erilaisia kirjauskäytäntöjä. Lihantarkastuksessa hylättyjen ruhojen osuus ei ole muuttunut merkittävästi vuosittain. Lihantarkastuksessa hylättyjen ruhojen osuudet 0,39 % (punainen liha) ja 2,8 % (siipikarja) pysyivät siis jokseenkin aikaisempien vuosien tasolla (siipikarjan kokoruhohylkäysprosentti on laskenut vuodesta 2015 0,7 %).

Yleisimmät hylkäyssyyt sioilla olivat keuhkokalvontulehdukset (lihasioilla 18,3 %) ja suolinkaisvauriot (lihasioilla 6,8 %). Hännänpurennan esiintyminen oli vähäistä jääden 1 prosenttiin. Naudoilla yleisimmät hylkäyssyyt olivat ruhjeet ja vertymät (2,6 %) sekä pneumonia (2,3 %). 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 merkittävästi käyttöön.

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

	Naudat	Lihasiat	Emakot	Lampaat	Vuohet	Hevoset	Porot	Yhteensä
Teurastamolle tuotujen eläinten määrä kpl	279 800	200 8209	43 266	57 711	248	1 284	62 465	2 452 983
Ennen ante mortem - tarkastusta kuolleet ja lopetetut eläimet kpl	367	874	143	15	0	0	10	1 409
Elävänä hylätty kpl	71	112	25	10	0	23	2	243
Osittain hylättyjä ruhoja kpl	24 407	136 741	5 657	162	1	0	9 190	176 158
Hylätyt kokoruhot kpl	1 575	6 967	782	106	0	5	85	9 520
lihantarkastuksessa hyväksytyt kpl	277 787	2 000 256	42 316	57 580	248	1 256	62 368	2 441 811

Taulukko 8. Siipikarjan lihantarkastustiedot; siipikarjateurastamot ja siipikarjan pienteurastamot

	Broilerit	Broileremot	Kalkkunat	Kanat	Ankat	Hanhet	Sorsat	Yhteensä
Teurastamolle tuotujen eläinten määrä kpl	69 443 416	545 532	879 763	40 972	3 020	3 659	7 778	70 924 140
Itsestään kuolleet eläimet %	0,128	0,070	0,088	0,471	0,033	0,055	0,077	0,127
Elävänä hylätyt %	0,079	0,000	0,050	0,000	0,000	0,000	0,000	0,078
Osittain hylättyjä ruhoja %	3,868	3,437	6,441	0,000	0,000	0,000	0,000	3,89
Hylätyt kokoruhot %	2,634	20,521	3,231	9,307	10,368	0,355	0,026	2,78

Taulukko 9. Tarhatun riistan ja jäniseläimien (kanit) lihantarkastustiedot; teurastamot, pienteurastamot ja proteurastamot

	Hirvieläimet	Strutsit ja emut	Jäniseläimet	Villisia	Muut
Tarkastettuja	72	20	0	324	15
Kokonaan hylättyjä	2	0	0	0	0
Osittain hylättyjä	1	2	0	1	0

Taulukko 10. Luonnonvaraisen riistan lihantarkastus; riistankäsittelylaitokset ja proteurastamot

	Hirvet	Muut hirvieläimet	Karhut	Hylkeet	Villisia	Muut
Tarkastettuja	211	333	31	0	0	40
Kokonaan hylättyjä	2	2	1	0	0	0
Osittain hylättyjä	2	13	5	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 määrästä, joka menee suoramyyniin, ei ole saatavilla tarkkoja tietoja. Osa poronlihasta, joka menee tuottajien omaan käyttöön, on peräisin teurastamoissa teurastetuista, tarkastetuista poroista. Samoin suuri osa suoramyyniin menevästä poronlihasta on teurastettu teurastamossa ja tarkastettu. Lapin aluehallintovirasto ja Paliskuntain yhdistys arvioivat poroluetteloiden ja teurastustilastojen perusteella, että kaikista teurastetuista poroista noin 70 % teurastettiin teurastamoissa ja noin 30 % muualla kuin teurastamoissa vuonna 2016. Tarkastamattomasta poronlihasta arvioidaan menneen poronomistajien omaan käyttöön lähes puolet kokonaismäärästä ja suoramyyniin joko tuoreena tai kuivattuna lihana runsaat puolet. Poroja kasvatetaan ja teurastetaan hyvin vähän myös poronhoitoalueen ulkopuolella. Siellä ne teurastetaan tarhatulle riistalle hyväksytyissä teurastamoissa ja luokitellaan lihantarkastustilastossa tarhatuksi riistaksi.

Vain pieni osa metsästetystä luonnonvaraisesta riistasta toimitetaan riistankäsittelylaitoksiin tai teurastamoihin lihantarkastukseen. 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 tietoa. Vuonna 2016 metsästettiin noin 50 000 hirveä ja 179 karhua Suomen Riistakeskuksen mukaan. Lihantarkastus tehtiin 211 hirvelle (0,4 % kaadetuista) ja 31 karhulle (17 % kaadetuista) taulukko 10.

5.2. Teurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvonta

Vuoden 2016 lopussa Evira vastasi 15 teurastamon, 45 pienteurastamon ja kuuden riistankäsittelylaitoksen valvonnasta. Teurastamoista viisi oli siipikarjateurastamo. Vuoden 2016 alussa teurastamoja oli 19 mutta kahden teurastamon toiminta muuttui teurastamosta pienteurastamotoiminnaksi, kun pienteurastamon raja muutettiin 1000 eläinyksiköstä 5000 eläinyksikköön ja kaksi teurastamo lopetti toimintansa.

Evira järjesti valvonnan 40 pienteurastamossa ja viisi pienteurastamo oli kunnan valvonnassa. Eviralla oli sopimus kuuden kunnan kanssa pienteurastamoiden valvonnasta mutta näistä pienteurastamoista viisi oli vuonna 2016 toiminnassa ja lihantarkastuksen suoritti kuntaan virkasuhteessa ollut eläinlääkäri.

Teurastamoissa työskenteli vuoden 2016 lopussa yhteensä 41 vakituista Eviran tarkastuseläinlääkäreitä ja 50 lihantarkastajaa. Vuoden 2016 aikana pienteurastamoissa ja riistankäsittelylaitoksissa työskenteli 82 palkkiohjeista tarkastuseläinlääkäreitä ja 2 lihantarkastajaa.

Tarkastuskohtaisia kehotuksia annettiin teurastamoiden valvonnassa 56 kpl kaikkiaan 18 teurastamossa (2015: 93 kpl) ja pienteurastamoissa 29 kpl kaikkiaan 29 pienteurastamossa (2015: 83 kpl, riistankäsittelylaitoksissa ei yhtään). Kehotuksia annettiin vuonna 2016 edellisvuotta vähemmän, mikä selittyy sillä, että vuosi 2015 oli valvontatietojen julkistamisjärjestelmä Oivan käyttöön valmistautumista. Valvontatietojen julkistaminen aloitettiin teurastamoiden valvonnan osalta vuoden 2016 alussa.

Hallinnollisia pakkokeinoja käytettiin teurastamoissa viisi kertaa (2015: kuusi kertaa) ja pienteurastamoissa seitsemän kertaa. Teurastamovalvonnan pakkokeinot ovat kohdistuneet mm. tilojen ja rakenteiden yleisen puhtauden ja järjestyksen epäkohtiin. Evirasta asetettiin määräysten tehosteeksi kaksi uhkasakkoa vuoden 2016 aikana. Evira arvioi vuonna 2016 kahden teurastamon viranomaisvalvonnan tehokkuuden liittyen eläinten hyvinvoinnin valvontaan ja sivutuotevalvontaan, sekä seitsemän teurastamon ja viiden pienteurastamon viranomaisvalvonnan tehokkuuden suhteessa yleiseen laitosten valvontaan.

Teurastamoissa, pienteurastamoissa ja niiden yhteydessä olevissa laitoksissa oivallisen tai hyvän tuloksen (A tai B) sai 81,6 % ja korjattavaa tai huono (C tai D) tuloksen 18,4 % (taulukko 11).

Eviran valvomissa teurastamoissa ja niiden yhteydessä olevissa laitoksissa tarkastukset painottuivat vuonna 2016 tilojen ja tuotantohygienian valvontaan sekä henkilökunnan toimintaan ja koulutukseen. Teurastamoissa ja niiden yhteydessä olevissa laitoksissa tarkastettiin lukumäärällisesti eniten elintarvikkeiden tuotantohygieniää (165 kpl) ja tilojen, pintojen ja välineiden puhtautta (154 kpl) sekä henkilökunnan toimintaa ja koulutusta (148 kpl).

Epäkohtia (korjattavaa tai huono -tuloksia) havaittiin suhteellisesti eniten elintarvikkeiden tuotantohygieniasa (C tai D 5,3 %, tarkastuksia 165 kpl), henkilökunnan toiminnassa ja koulutuksessa (C 5,4 %, tarkastuksia 148 kpl) sekä elintarviketuotannon erityisvaatimuksissa (C 7,1 %, tarkastuksia 70 kpl) (kuva 11).

Lapin aluehallintovirasto järjesti vuonna 2016 19 poroteurastamon ja 7 niiden yhteydessä olevan laitoksen valvonnan. Poroteurastamoiden lukumäärä ei ole muuttunut useaan vuoteen. Lapin aluehallintoviraston palveluksessa oli yhteensä 66 sivutoimista tarkastuseläinlääkäreitä vuonna 2016. 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 vuoden 2016 aikana. Tuloksia on julkistettu vasta osasta valvontakohteita (48 %). Oivallisen tai hyvän (A tai B) tarkastuskohtaisen tuloksen sai niistä 82,6 % ja korjattavaa (C) 17,4 %. Huonoa (D) ei annettu lainkaan (taulukot 11 ja 12). Epäkohtia (korjattavaa-tulos) oli suhteellisesti eniten tilojen ja laitteiden kunnossapidossa. Lapin aluehallintovirasto käytti valvomiensa poroteurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvonnassa pakkokeinoja vuonna 2016 kerran. Määräyksellä rajoitettiin samanaikaisesti jäähdytettävien ruohojen määrää.

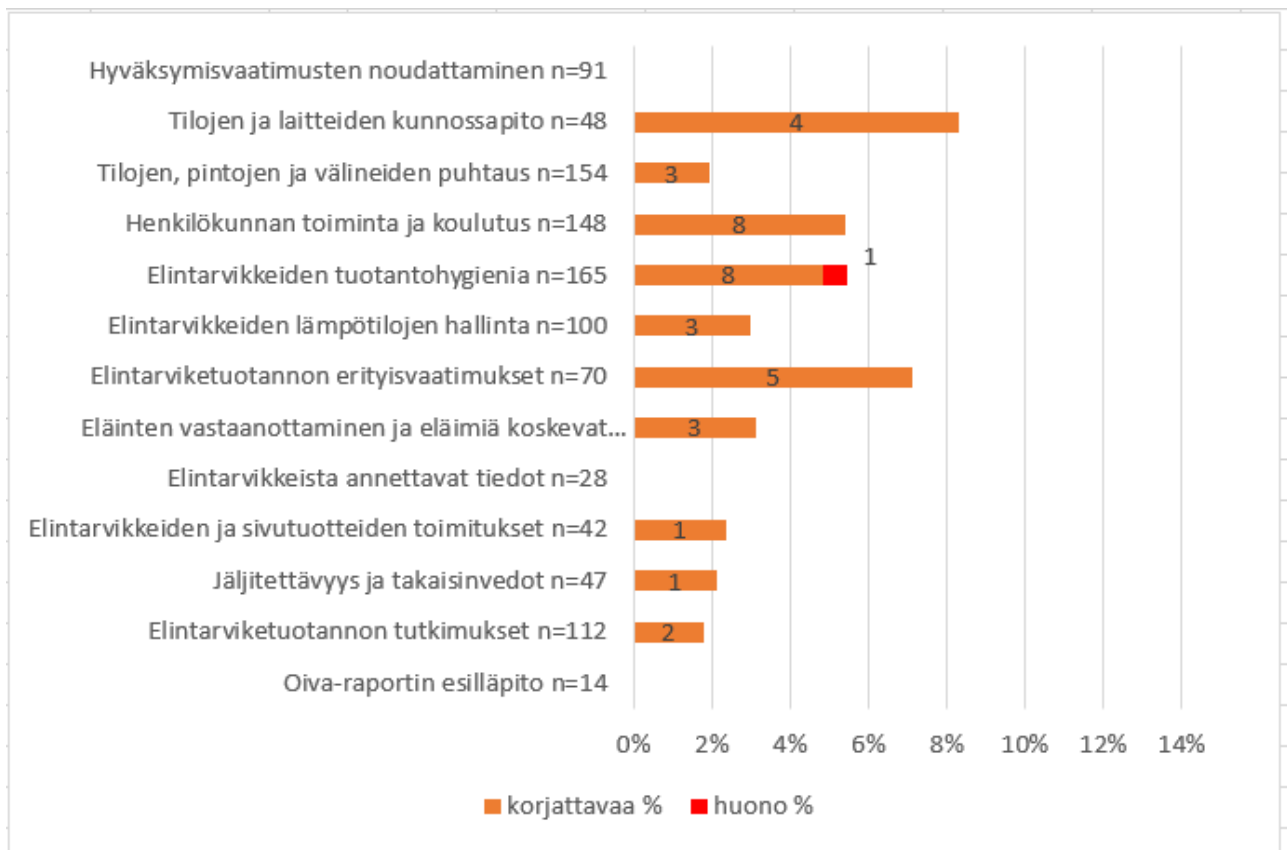
Taulukko 11. Eviran valvomien teurastamoiden, pienteurastamoiden ja riistankäsittelylaitosten ja niiden yhteydessä olevien laitosten sekä Lapin aluehallintoviraston valvomien poroteurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvontamäärät

	Kohteita			Tarkastuskäyntejä	
	Yhteensä			Tarkastettuja kohteita	Suunnitelman ulkopuoliset
	kpl	kpl	kpl	%	Yhteensä
	96	50	52		
Teurastamot, pienteurastamot ja riistankäsittelylaitokset ja niiden yhteydessä olevat laitokset	26 *	14	54	7	260
Poroteurastamot ja niiden yhteydessä olevat laitokset					

*) Vuoden 2016 tuloksissa poroteurastamot ja niiden yhteydessä olevat laitokset on kirjattu erillisiksi valvontakohteiksi, toisin kuin muiden teurastamoiden yhteydessä olevat laitokset, jotka on pääsääntöisesti kirjattu samaksi valvontakohteeksi 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

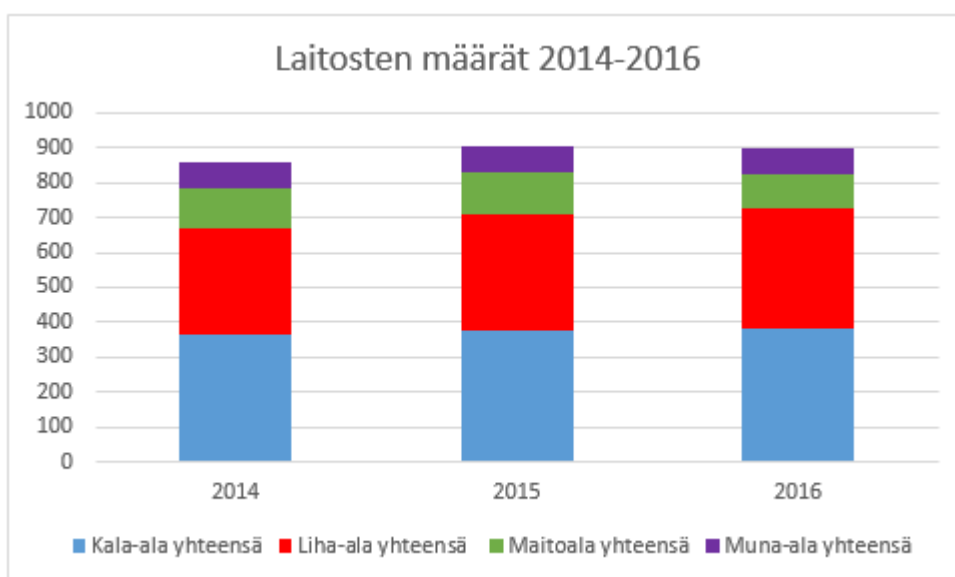
	Tarkastuskäyntejä	Tulos				Seuraamukset
	Suunnitelman mukaiset ml. uusinta-tarkastukset	Tarkastuskohtainen tulos %				Tarkastukset, joille annettu kehoitus tai käytetty pakkokeinoja
	kpl	A	B	C	D	kpl
Teurastamot, pienteurastamot ja riistankäsittelylaitokset ja niiden yhteydessä olevat laitokset	253	32,1	49,5	15,6	2,8	85
Poroteurastamot ja niiden yhteydessä olevat laitokset	21	13,0	69,6	17,4	0	14



Kuva 11. Teurastamoille asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa (C) ja huono (D) tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

5.3. Kuntien valvomat elintarvikealan laitokset

Kuvassa 12 on kuvattu laitosten määrät vuosina 2014–2016 toimialoittain.



Kuva 12. Laitosten määrät vuosina 2014–2016

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		
	Ensisijaiset kohteet			Hyväksymis-tarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Yhteensä
	yhteensä	tarkastettuja kohteita				
	kpl	kpl	%			
Kala-alan laitos	359	270	75	23	64	640
Liha-alan laitos	339	251	74	13	30	1 008
Maitoalan laitos	123	110	89	11	8	281
Muna-alanlaitos	74	46	62	1	2	60

Neljäsosaan kala-alan laitoksista ei tehty yhtään tarkastusta vuoden 2016 aikana, vaikka tarkastustiheys-suositus on, riippuen laitoksen koosta, vähintään kerran vuodessa. Tarkastuksista 10 % oli valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia. Hyväksymistarkastuksia tehtiin määrällisesti eniten kala-alan laitoksiin.

Liha-alan laitoksista oli tarkastettu myös vain noin kolme neljästä. Tarkastettuihin liha-alan laitoksiin tehtiin keskimäärin neljä tarkastuskäyntiä vuoden 2016 aikana. Valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia oli noin kolme prosenttia tarkastuksista.

Maitoalan laitosten määrässä (123 kpl) on maitoalan laitosten lisäksi noin 20 toimijaa, jotka ovat maitoalan alkutuotantopaikkoja tai elintarvikehuoneistoja, ei laitoksia. Maitoalan laitoksia, joihin ei tehty yhtään tarkastusta vuoden 2016 aikana oli noin kymmenesosa, mikä on vähemmän kuin aiempina vuosina. Suunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia on vajaat kolme prosenttia tarkastuksista.

Muna-alan laitoksista kolmasosaan ei tehty yhtään tarkastusta vuoden 2016 aikana, vaikka tarkastustiheys-suositus on vähintään kerran vuodessa laitoksen koosta riippuen. Tarkastuksista kolme prosenttia oli valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia.

Taulukko 14. Laitosten tarkastuskohtaiset arvioinnit ja seuraamukset

Laitos	Tarkastuskäyntejä	Tulos				Seuraamukset
	Suunnitelman mu-kaiset ml. uusinta-tarkastukset	Tarkastuskohtainen tulos %				Tarkastukset, joilla annettu kehotus tai käytetty pakkokeinoja
	kpl	A	B	C	D	kpl
Kala-alan laitos	576	38,8	43,8	16,2	1,1	96
Liha-alan laitos	978	34,0	47,6	15,9	2,5	226
Maitoalan laitos	271	65,5	30,2	4,4		22
Muna-alan laitos	58	50,9	43,9	5,3		5

Kaikkiaan suunnitelmallisia tarkastuksia tehtiin kala-alan, liha-alan, maitoalan ja muna-alan laitoksiin yhteensä 1 883 kpl. Kyseisistä tarkastuksista sai oivallisen tai hyvän tuloksen keskimäärin 89 % ja korjattavaa tai huono (C ja D) 11 %.

Kala-alan laitoksissa tarkastuskohtaisen tuloksen oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 83 % ja tuloksen korjattavaa tai huono (C tai D) sai 17 % (taulukko 14). Tarkastuksista noin 17 % johti korjauskehotuksiin ja 1 % pakkokeinojen käyttöön.

Liha-alan laitoksissa oivallisen tai hyvän tarkastuskohtaisen tuloksen sai noin 82 % ja korjattavaa tai huonon 18 %. Tarkastuksista noin 21 % johti korjauskehotuksiin ja 3 % pakkokeinojen käyttöön.

Maitoalan laitoksista tarkastuskohtaisen tuloksen oivallinen tai hyvä (A tai B) sai jopa 96 % tarkastuskohteista (taulukko 14). Tuloksen korjattavaa (C) sai vain 4 % maitoalan laitoksista. Tulosta huono (D) ei saanut yksikään tarkastuskohteena ollut maito-alan laitos. Kehotuksia oli annettu 8 %:lle tarkastetuista kohteista.

Muna-alan laitoksista tarkastuskohtaisen tuloksen oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 95 % tarkastuskohteista ja korjattavaa (C) sai 5 % (taulukko 14). Tulosta huono (D) ei saanut yksikään tarkastuskohteena ollut muna-alan laitos. Tarkastuksista 7 % johti korjauskehotuksiin. Pakkokeinoja ei käytetty lainkaan.

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

Laitos	Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset					Uusintatarkastukset					
	Tarkastuskäyn- tejä	Laitoksille asetetuista vaatimuksista annettujen arvioiden jakaumat %				Uusinta- tarkastus- käyntien tarve*	Uusinta- tarkastus- käyntien toteutuma	Laitoksille asetetuista vaatimuksista (asiakokonaisuuksista) annettujen arvioiden jakaumat %			
		A	B	C	D			A	B	C	D
Kala-alan laitos	576	81,8	14,4	3,5	0,3	101	60	57,2	33,6	9,0	0,2
Liha-alan laitos	978	79,1	16,8	3,4	0,7	175	94	53,7	33,6	9,9	2,9
Maitoalan laitos	271	93,6	5,9	0,6	0	12	17	71,4	28,0	0,6	0
Muna-alan laitos	58	90,2	9,2	0,6	0	3	1	75,0	25,0	0	0

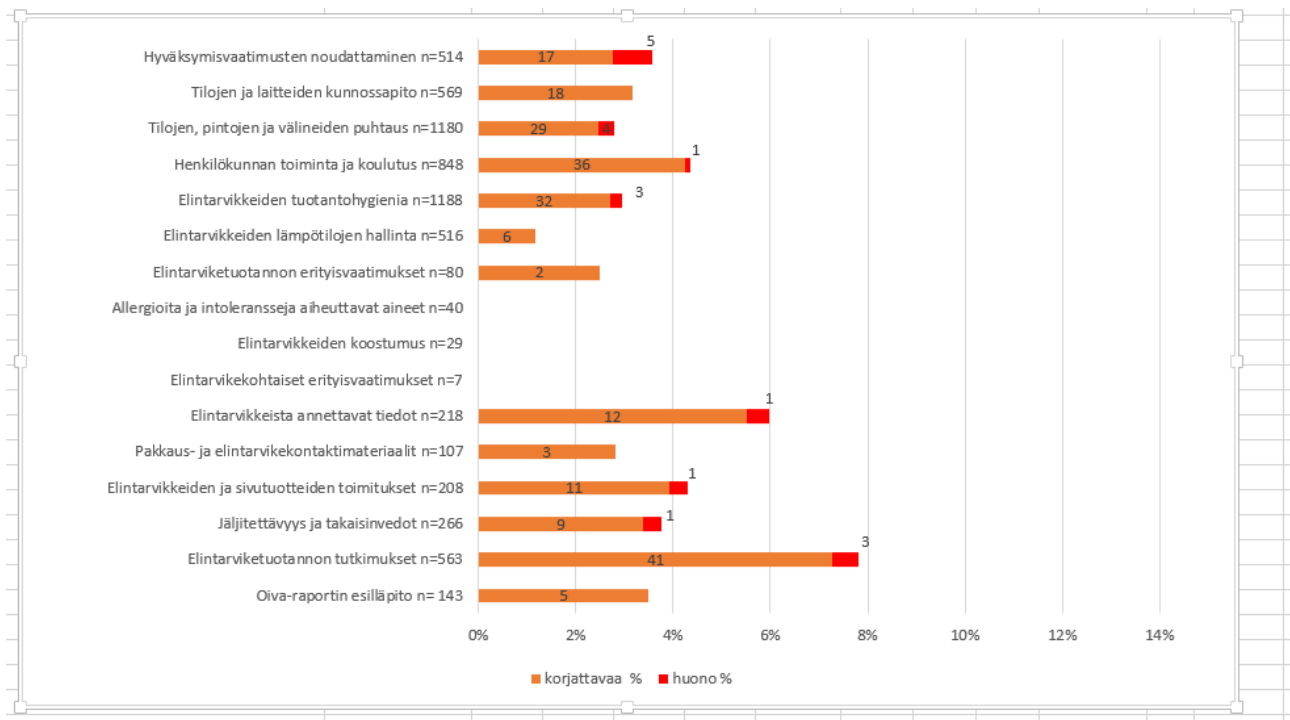
* Tarkastuksella annettu yksikin korjattavaa (C) tai huono (D) tulokset. Luku on annettu toimintatyyteittäin, joten uusintatarkastusten tarve voi olla pienempi, koska samassa laitoksessa on voitu antaa C tai D tulos usealle toimintatyy-
pille.

Kala-alan laitoksiin tehtiin 576 valvontasuunnitelman mukaista tarkastusta. Uusintatarkastuskäyn-
tejä tehtiin 60 kpl. Uusintatarkastuksilla annettiin oivallinen (A) tai hyvä (B) tulos asiakokonaisuuksittain 91 % tarkastuk-
sista. Korjattavaa (C) tai huono (D) tulosten osuus oli 9 % (taulukko 15). On mahdollista, että uusintatarkas-
tuksilla on havaittu myös muita epäkohtia, minkä vuoksi tulokset eivät ole parantuneet.

Liha-alan laitoksiin tehtiin 978 valvontasuunnitelman mukaista tarkastusta. Uusintatarkastuskäyn-
tejä tehtiin 94 kappaletta. Uusintatarkastuksilla annettiin 87 % oivallinen tai hyvä -tuloksia. Noin 13 %:lla tulos oli usin-
tatarkastuksessa edelleen korjattava tai huono.

Maitoalan laitoksiin tehtiin 271 valvontasuunnitelman mukaista tarkastusta. Uusintatarkastuskäyn-
tejä teh-
tiin 17 kpl. Tarkastetuista asiakokonaisuuksista A-tuloksen sai 94 % ja B -tuloksen 6 % tarkastetuista asiako-
konaisuuksista; ainoastaan 0,6 % sai tuloksen C (taulukko 15).

Muna-alan laitoksiin tehtiin 58 valvontasuunnitelman mukaista tarkastusta. Uusintatarkastuskäyn-
tejä tehtiin yksi, vaikka tarve olisi ollut kolmelle tarkastukselle. A-tuloksen sai 90 % ja B -tuloksen 9 % tarkastetuista asia-
kokonaisuuksista. Ainoastaan 0,6 % sai tuloksen C eikä tulosta D annettu lainkaan (taulukko 15).



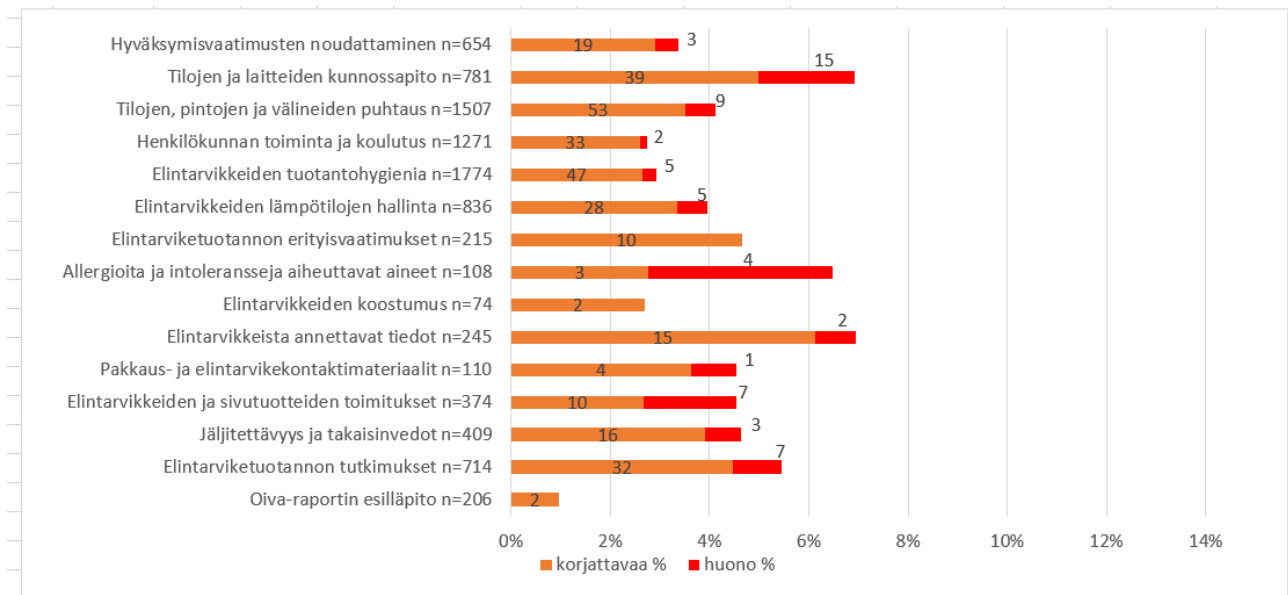
Kuva 13. Kala-alan laitoksille asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Kala-alan laitoksissa tarkastukset painottuivat vuonna 2016 elintarvikkeiden tuotantohygieniaan (1 188 kpl), tilojen, pintojen ja välineiden puhtauteen (1 180 kpl) sekä henkilökunnan toimintaan ja koulutukseen (848 kpl).

Vaatimuksia allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet, elintarvikkeiden koostumus, elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset tarkastettiin lukumäärällisesti vähiten (3 - 40 kpl). Näin ollen ne eivät ole vertailukelpoisia muiden vaatimusten kanssa.

Kala-alan laitoksissa eniten epäkohtia (korjattavaa tai huono eli C- tai D-tulos) havaittiin elintarvikkeista annettavissa tiedoissa (C- ja D-tulosten osuus 6 % 218 tehdystä tarkastuksesta) ja elintarviketuotannon tutkimuksissa (C- ja D-tulosten osuus 8 % 563 tehdystä tarkastuksesta) (kuva 13).

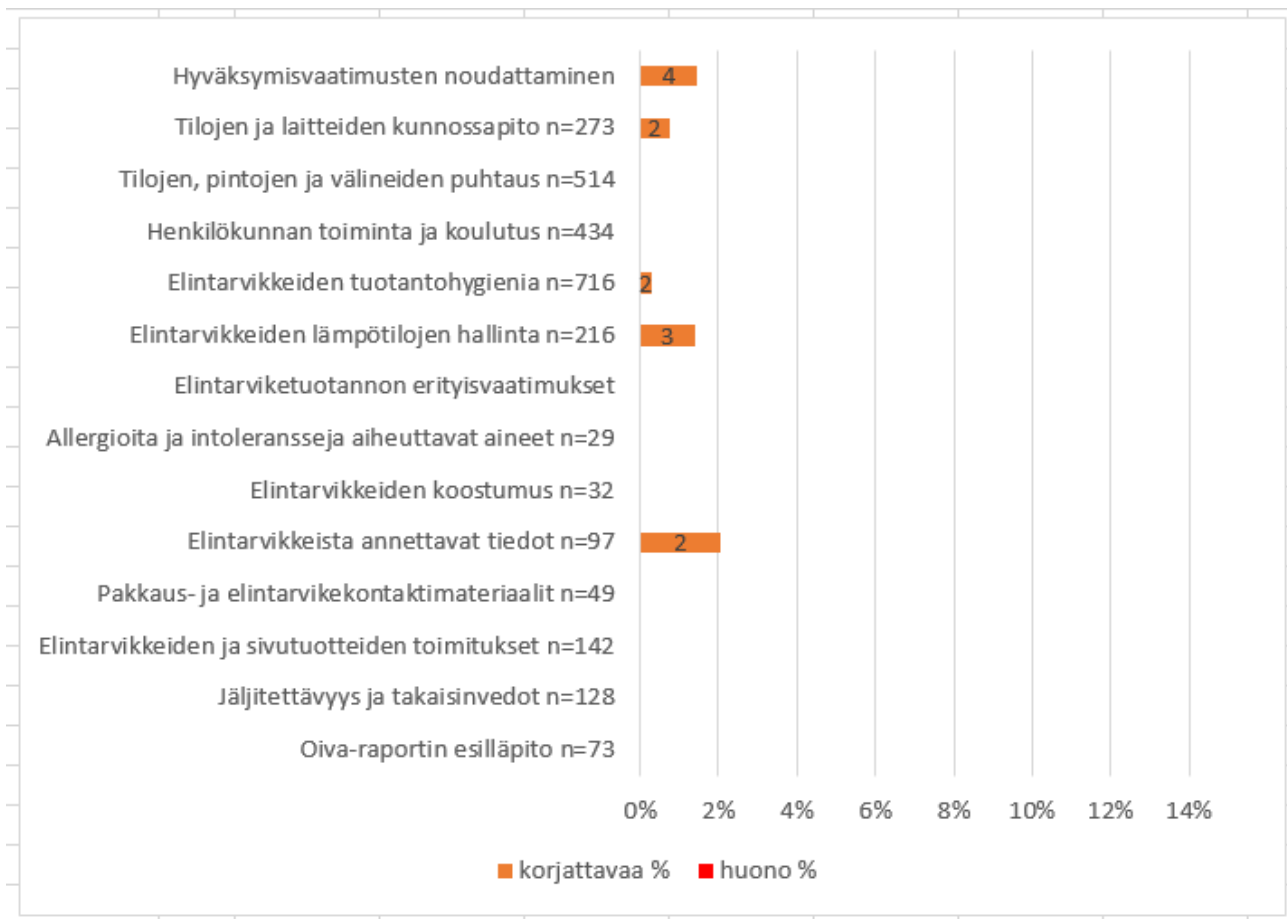
Kala-alan laitoksissa elintarvikkeissa annettavissa tiedoissa havaittiin epäkohtia eniten yleisissä pakkausmerkinnöissä. Elintarviketuotannon tutkimuksissa epäkohtia todettiin eniten näytteenotossa ja omavalvontatutkimuksissa sekä listeriaomavalvonnassa.



Kuva 14. Liha-alan laitoksissa asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä.

Liha-alan laitoksissa tarkastettiin lukumäärällisesti eniten tilojen, pintojen ja välineiden puhtautta (1 507 kpl) ja henkilökunnan toimintaa ja koulutusta (1 271 kpl) sekä elintarvikkeiden tuotantohygieniaa (1 774 kpl).

Liha-alan laitoksissa epäkohtia (korjattavaa tai huono -tuloksia) havaittiin suhteellisesti eniten tilojen ja laitteiden kunnossapidossa (tarkastuksia 781 kpl) ja elintarvikkeista annettavissa tiedoissa (tarkastuksia 245 kpl) sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden hallinnassa (tarkastuksia 108 kpl). Näissä asiakokonaisuuksissa C- ja D-tulosten osuus oli kussakin noin 7 % (kuva 14).

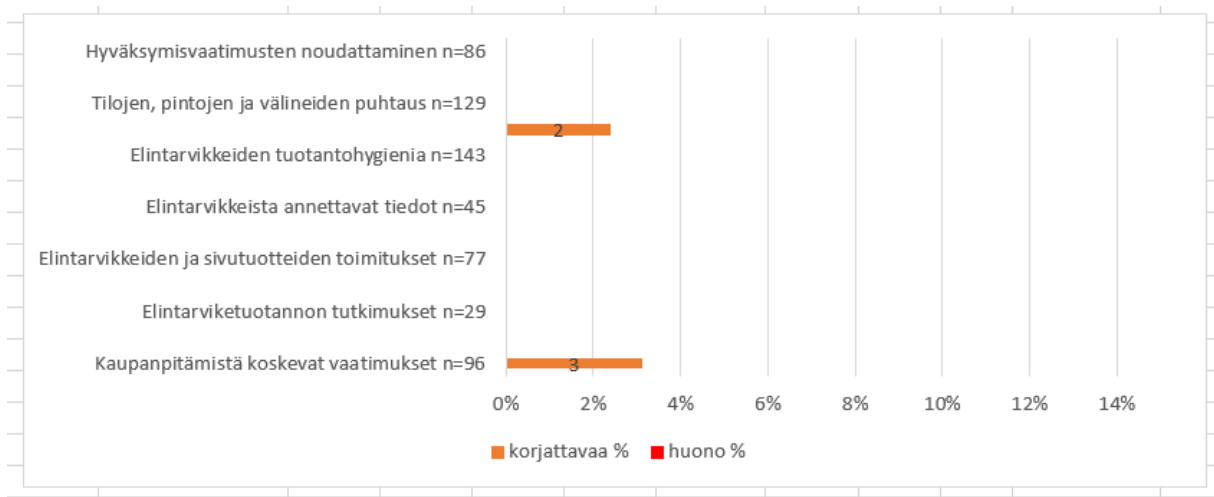


Kuva 15. Maito-alan laitoksissa eri vaatimuksiin (asiakokonaisuuksiin) asetetuista vaatimuksista annettujen korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Maitoalan laitoksissa valvonta painottui vuonna 2016 elintarvikkeiden tuotantohygieniaan (716 kpl). Tilojen, pintojen ja laitteiden puhtautta ja henkilökunnan toimintaa ja koulutusta valvottiin myös paljon suhteessa muihin asioihin (514 ja 434 kpl).

Oivan vaatimuksia elintarviketuotannon erityisvaatimukset, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet, elintarvikkeiden koostumus, pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit, elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset ja kaupanpitämistä koskevat vaatimukset valvottiin lukumäärällisesti vähiten (1 – 49 kpl). Näin ollen ne eivät ole vertailukelpoisia muiden vaatimusten kanssa.

Maitoalan laitoksissa kolme eniten korjattavaa tuloksen (C) saaneet asiat olivat elintarvikkeista annettavat tiedot (2,1 %, 97 tarkastuksesta), hyväksymisvaatimusten noudattaminen (1,5 %, 272 tarkastuksesta) ja elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta (1,4 %, 216 tarkastuksesta). Tulosta huono (D) ei annettu yhtään (Kuva 15).



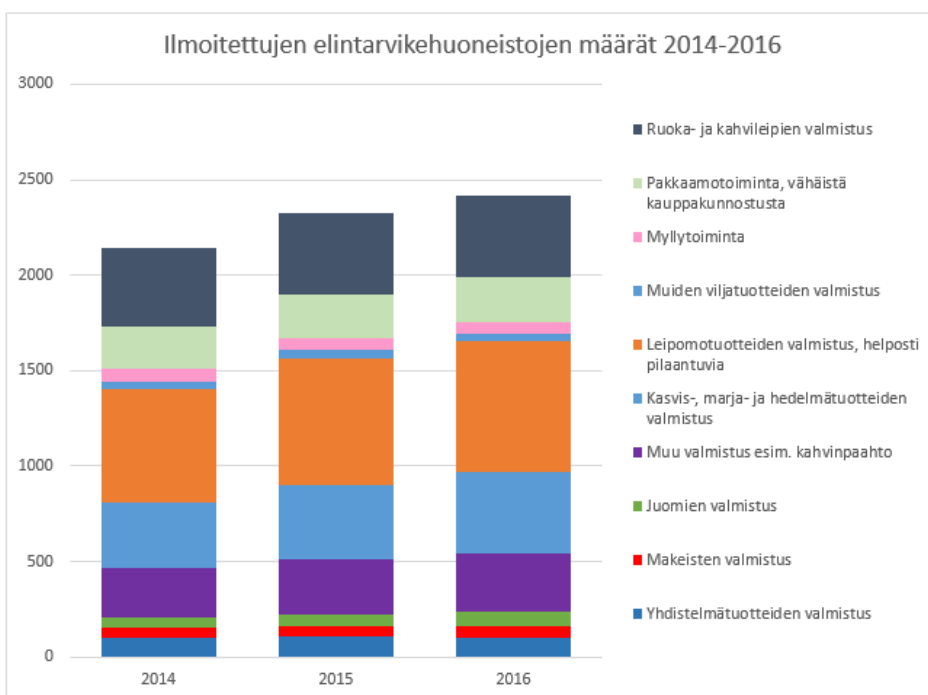
Kuva 16. Muna-alan laitoksissa asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Muna-alan laitoksissa valvonta painottui elintarvikkeiden tuotantohygieniaan (143 kpl) ja tilojen, pintojen ja laitteiden puhtauden seurantaan (129 kpl) ja kaupan pitämisen koskeviin vaatimuksiin (96 kpl).

Muna-alan laitoksissa epäkohtia (korjattavaa eli C-tulos) havaittiin henkilökunnan toiminnassa ja koulutuksessa (C-tulosten osuus 2,4 % 83 tarkastuksesta) sekä kaupan pitämistä koskevissa vaatimuksissa (C-tulosten osuus 3,1 % 96 tarkastuksesta). Henkilökunnan terveydentilan seurannassa oli puutteita munatuotelaitoksessa tutkimuksesta salmonellan varalta. Munatuotelaitoksessa puuttui henkilökunnalta hygieniaosaamistodistus.

5.4. Muut elintarvikehuoneistot

Elintarvikevalvonnan piirissä olevat ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen määrät, joissa valmistetaan tai pakataan elintarvikkeita, on esitetty kuvassa 17.



Kuva 17. Ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen määrät vuosina 2014–2016

Muut elintarvikehuoneistot -ryhmään kuuluvien elintarvikehuoneistojen määrä on ollut hienoisessa nousussa vuodesta 2014 lähtien.

Taulukko 16. Elintarvikkeiden valmistuksen kohteet, tarkastuskäynnit ja seuraamukset vuonna 2016

Elintarvikehuoneisto	Kohteet			Tarkastuskäynnit		Seuraamukset	
	Yhteensä (1. sij)	Tarkastettuja kohteita		Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Tarkastuksia, joissa on annettu kehoitus	Tarkastukset, joissa on käytetty pakkokeinoja
	kpl	kpl	%	kpl	kpl	kpl	kpl
Vilja ja kasvisala	1 876	788	42	900	115	99	5
- myllytoiminta	63	19	30	20	2	1	
- helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistus	687	376	55	446	48	65	4
- ruoka- ja kahvileipien valmistus	433	172	40	199	26	16	1
- muiden viljatuotteiden valmistus	40	19	30	18	0	2	
- kasvi-, marja- hedelmätuotteiden valmistus	422	152	36	169	36	11	
- pakkaamotoiminta vähäistä kauppakunnostusta	231	51	22	48	3	4	
Yhdistelmätuotteiden valmistus	103	49	48	65	3	5	
Makeisten valmistus	61	28	44	31	5		
Juomien valmistus	73	16	22	17	3	2	
Muu valmistus esim. ravintolisät, erityisruokavaliovalmisteet, kahvinpaahto	456	103	34	116	18	14	

Alle puoleen (42 %) **vilja- ja kasvisalan** elintarvikehuoneistoista tehtiin suunnitelman mukainen tarkastuskäynti. Kun kohteessa valmistettiin helposti pilaantuvia leipomotuotteita, tarkastuskäyntejä tehtiin reiluun puoleen (55 %) kohteista. Suurin osa tarkastuskäynneistä oli suunnitelman mukaisia, ainoastaan 115 tarkastusta oli suunnitelman ulkopuolisia. Kehotus annettiin 99 tarkastuksen johdosta ja viisi tarkastusta johti hallinnollisiin pakkokeinoihin.

Yhdistelmätuotteiden valmistuskohteista tarkastettiin noin puolet (48 %). Valtaosa tarkastuksista oli suunnitelman mukaisia ja viidelle yhdistelmätuotteita valmistavalle kohteelle annettiin kehoitus.

Vajaa puolet (44 %) **makeisia** valmistavista elintarvikehuoneistoista tarkastettiin. Viisi tarkastusta oli suunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia. Yhteenkään kohteeseen ei ollut tarvetta antaa kehoituksia.

Noin viidesosaan (22 %) **juomia valmistavista** kohteista tehtiin tarkastus, jotka olivat pääsääntöisesti suunniteltuja. Kehotus jouduttiin antamaan kahden tarkastuksen johdosta.

Kolmasosaan (34 %) **muuta valmistusta** harjoittavista kohteista tehtiin tarkastuskäynti, joista valtaosa oli suunnitelman mukaisia ja 18 tarkastusta oli suunnitelman ulkopuolisia. Muuta valmistusta harjoittavien kohteiden ryhmään kuuluvat mm. ravintolisä ja erityisruokavaliovalmisteita valmistavat kohteet. Tässä ryhmässä annettiin suhteellisesti eniten kehoituksia. (taulukko 16).

Taulukko 17. Elintarvikkeiden valmistuksen tarkastusten arvioinnit vuonna 2016

Elintarvikehuoneisto	Tarkastuskäyntejä	Tulos			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskohtainen tulos			
	kpl	A %	B %	C %	D %
Vilja ja kasvisala	901	43.1	45.5	10.7	0.7
Myllytoiminta	20	50.0	50.0		
Helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistus	447	33.7	50.6	14.4	1.2
Ruoka- ja kahvileipien valmistus	199	45.9	45.9	8.1	
Muiden viljatuotteiden valmistus	18	64.3	28.6	7.1	
Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus	169	52.3	40.4	6.6	0.7
Pakkaamatoiminta, vähäistä kauppakunnostusta	48	75.6	17.8	6.7	
Yhdistelmätuotteiden valmistus	65	49,2	44,4	6,3	
Makeisten valmistus	31	57,1	42,9		
Juomien valmistus	17	76,5	11,8	11,8	
Muu valmistus*	116	56,4	32,7	10,9	

*esim. ravintolisät, erityisruokavaliovalmisteet, kahvinpahto

Vilja- kasvisalan kohteiden Oiva-arvioinnissa tarkastuksen tuloksen oivallinen tai hyvä (A tai B) sai lähes 89 % kohteista, ja tuloksen korjattavaa tai huono (C tai D) sai 11 %.

Yhdistelmätuotteiden valmistuskohteissa tuloksen oivallinen tai hyvä sai yhteensä 94 %, ja korjattavaa ja huono tuloksen 6 %.

Makeisten valmistuksessa kaikki kohteet saivat tulokseksi oivallinen tai hyvä.

Juomia valmistavissa yrityksissä tulokseksi annettiin oivallinen tai hyvä lähes 90 % tarkastuksista. Tuloksen korjattavaa sai reilut 10 % kohteista.

Muussa valmistuksessa tuloksen oivallinen tai hyvä sai lähes 90 % kohteista ja korjattavaa sai 11 %.

Taulukko 18. Valvontasuunnitelman mukaisilla ja niistä seuranneilla elintarvikkeiden valmistuksen uusinta tarkastuksilla annettujen vaatimuskohtaisten (asiakokonaisuuksien) arvioiden jakaumat vuonna 2016

Elintarvikehuoneisto	Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset					Uusintatarkastukset					
	Tarkastuskäyntejä	Elintarvikehuoneistolle asetetuista vaatimuksista annettujen arvioiden jakaumat %				Uusintatarkastuskäyntien tarve	Uusintatarkastuskäyntien toteutuma	Elintarvikehuoneistolle asetetuista vaatimuksista annettujen arvioiden jakaumat %			
		kpl	A	B	C			D	kpl	kpl	A
Vilja- ja kasvisala	1 013	86,4	11,7	1,9	0,1	103	97	61,1	27,5	10,2	1,2
Yhdistelmätuotteiden valmistus	67	90,7	8,5	0,8		4	2	90,0	10,0		
Makeisten valmistus	36	92,9	7,1				1	100			
Juomien valmistus	20	87,5	9,8	2,6		2	1	54,5	6,4	9,1	
Muu valmistus*	133	91,4	7,6	1,0		12	10	67,0	29,0	4,0	

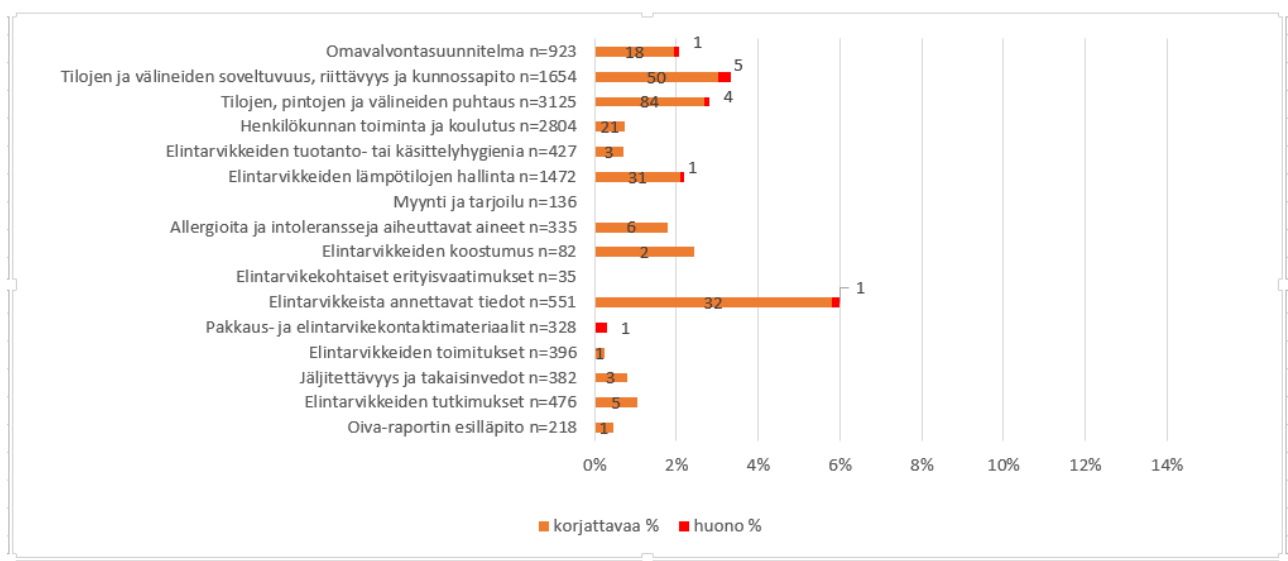
* esim. ravintolisä, erityisruokavaliovalmisteet, kahvinpahto

Vilja- ja kasvisalalla uusintatarkastuskäyntien tarve oli 103, joista toteutui lähes kaikki. Osa loppuvuodesta tehtyjen tarkastusten uusintatarkastuksista on toteutunut vasta seuraavan vuoden puolella. Näillä uusintatarkastuskäynneillä Oiva-asiakokonaisuuksista annetun tuloksen oivallinen tai hyvä sai 87 % tarkastetuista asioista ja edelleen korjattavaa tai huono 11 %.

Yhdistelmätuotteiden osalta tarve oli neljä uusintatarkastukseen, joista tehtiin kaksi. Asiakokonaisuuksia koskeviksi tuloksiksi annettiin näissä kohteissa oivallista ja hyvää.

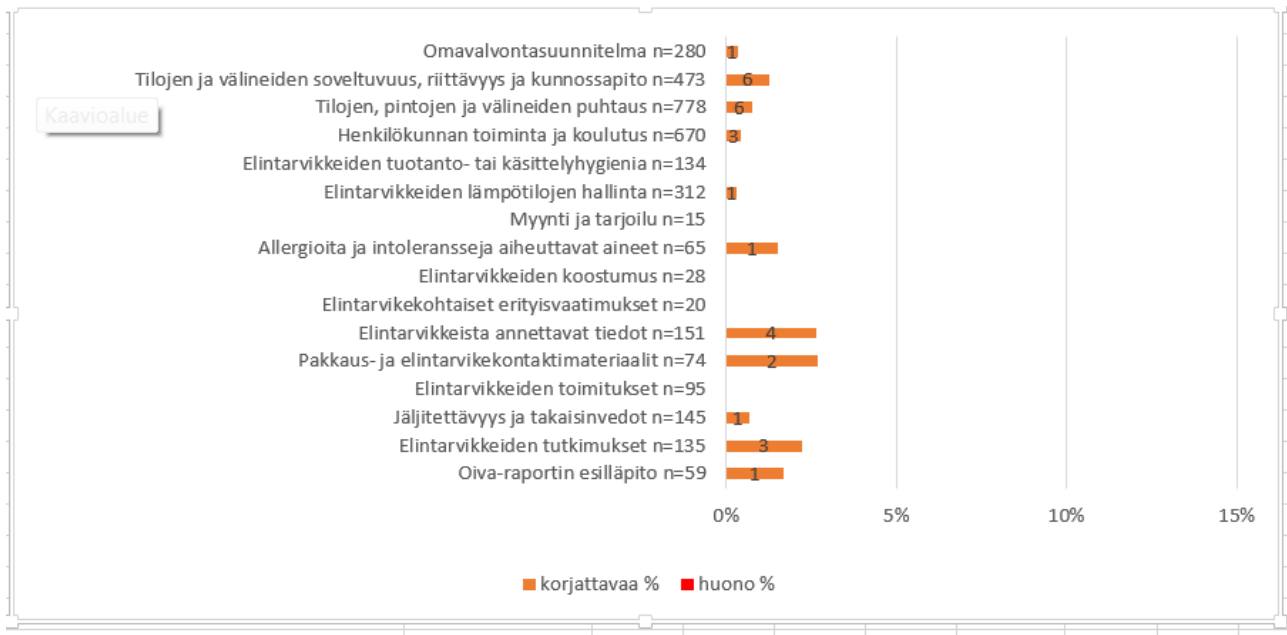
Makeisten ja juomien valmistuskohteissa tehtiin yhdet uusintatarkastukset. **Makeisia** valmistavan yrityksen uusintatarkastuksella annettiin asiakokonaisuuksista A -tulos, mutta **juomia** valmistavan yrityksen kohdalla havaittiin uusintatarkastuksellakin korjattavaa.

Muun valmistuksen kohteissa tehtiin kymmenen uusintatarkastusta, tarve oli kaksitoista. Uusintatarkastuksella näissä kohteissa annettiin asiakokonaisuuksista tulokseksi oivallinen tai hyvä 96 % tarkastetuista asioista ja korjattavaa tulos neljässä prosentissa tarkastetuista asioista (taulukko 18).



Kuva 18. 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. Lähinnä vain elintarvikkeista annettavissa tiedoissa (asiakokonaisuusnumero 13) oli puutteita, mutta 94 %:ssa tapauksista annettiin tästäkin asiakokonaisuudesta tulokseksi oivallista tai hyvää.



Kuva 19. Yhdistelmätuotteiden, makeisten, juomien ja muulle valmistukselle (esim. ravintolisät, erityisruokavaliovalmisteet, kahvinpaahdo) 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 19). Suhteellisesti eniten puutteita havaittiin lähinnä elintarvikkeista annettavissa tiedoissa ja pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaaleissa. Yksittäisissä tapauksissa puutteita oli myös elintarvikkeita koskevissa tutkimuksissa.

5.5. Luonnonmukainen tuotanto ja luomuelintarvikkeet

Luonnonmukaisen tuotannon valvonta toteutui suunnitellusti ja valvonnan vaikuttavuustavoite – luomumerkintöjen aitous - saavutettiin. Yli 98 % valvontajärjestelmään ilmoittautuneista toimijoista noudattivat tuotantoon liittyviä ehtoja.

Taulukko 19. Tarkastettavien toimijoiden määrät vuonna 2016

	2016
Luomutoimijoita, yhteensä	5 241
Luomualkutuotanto	4 356*
- joista valvottuja luomueläintiloja	959
- uusia toimijoita	251
Luomuelintarviketoimijat/ -valvontakohteet	697**
- joista uusia toimijoita	67
Luomurehutoimijat	47
- joista uusia toimijoita	2
Luomusiemenpakkaamot	25
- joista uusia toimijoita	1
Luomualkoholi-toimijat	116
Vähittäismyyntipaikat	

Maatilojen lisäksi luvussa mukana myös pelkät kasvihuone-, sienimö- ja mehiläistoimijat

** Luvussa mukana alihankintatoimijat

Luomumaataloustuotteista ja luomuelintarvikkeista 5 %:sta otettiin näytteitä kasvinsuojeluainejäämien varalta. Alkutuotannon näytteistä ei löytynyt jäämiä luomutuotannossa kielletyistä kasvinsuojeluaineista. Kasvinsuojeluainelöydöksiä tehtiin kolmelta elintarvikeyritykseltä, jotka olivat kaikki pienleipomoita. Selvityksistä huolimatta jäämien alkuperä jäi epäselväksi ja valvontatoimenpiteet jatkuvat vuoden 2017 aikana.

Tuotannossa havaittiin jonkin verran säännöstenvastaisuuksia. Niiden määrä alkutuotannossa on kuitenkin laskenut edellisistä vuosista, mikä näkyy myös keskiarvon laskuna. Noin 2 %:lle kaikista toimijoista määrättiin markkinointikielto.

Luomuelintarvikkeiden valvonta vähittäiskaupassa

Kuntien elintarvikevalvojat tarkastivat luomutuotteiden myyntiä yhteensä 167 tarkastuksella. Vähittäismyyntin markkinavalvonnan tulokset osoittavat, että kuluttaja voi luottaa luomumerkintöjen aitouteen.

Markkinavalvonnassa tarkastetaan luomumerkintöjä tuotteissa ja irtotuotteiden mukana kulkevissa asiakirjoissa sekä valvontaketjun katkeamattomuutta. Kuntien elintarvikevalvojat tarkastivat luomutuotteiden myyntiä OIVA-ohjeistuksen pohjalta yhteensä 167 tarkastuksella (Taulukko 20).

Taulukko 20. Markkinavalvonnan tarkastusten lukumäärät vuosina 2014–2016

	Tarkastuksia	2014	2015	2016
Tarkastettuja kohteita		ei tietoa	43	165
Tarkastettuja kohteita Näissä on tehty tarkastuksia	yhteensä		43	167
	vähittäismyyntipisteissä		26	146
	tarjoilupaikoissa		12	14
	valmistajilla		5	7

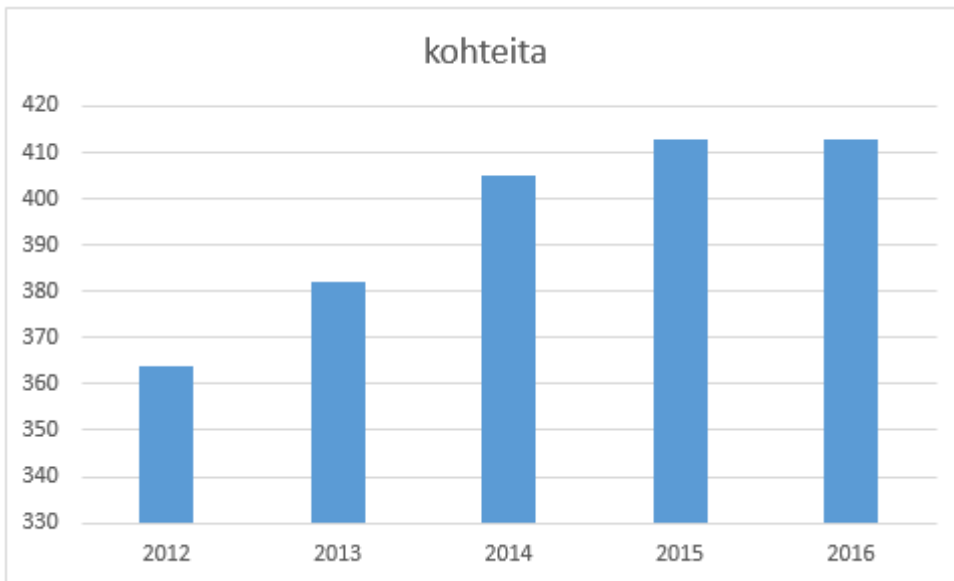
Toimijoista 95 % noudatti luomusäädöksiä toiminnassaan. Kahdeksalle (5 %) toimijalle annettiin ohjausta ja neuvontaa pienen epäkohdan johdosta (Taulukko 21).

Taulukko 21. Markkinavalvonnan tarkastusten tulokset vuosina 2015–2016

Oiva-tulos	Korjaava toimenpide	Osuus tarkastetuista	
		2015	2016
A eli kaikkia ehtoja noudatettu	Ei toimenpiteitä	95 %	95 %
B eli pieni epäkohta	Ohjausta ja neuvontaa	5 %	5 %
C eli harhaanjohtava toiminta	Kehotus korjata määräajassa	0 %	0 %
D eli vakavasti harhaanjohtava toiminta	Pakkotoimi tai kielto, epäkohta on korjattava välittömästi	0 %	0 %

5.6. Alkoholijuomat

Kuvassa 20 on esitetty alkoholijuomien valmistuksen ja tukkumyynnin kohteiden määrät vuosina 2012–2016.



Kuva 20. Alkoholijuomien valmistuksen ja tukkumyynnin kohteet vuosina 2012–2016

Taulukossa 22 on esitetty alkoholijuomien valmistuksen ja tukkumyynnin valvontakohteiden määrät ja tehdyt tarkastukset sekä seuraamukset.

Taulukko 22. Alkoholijuomien valmistuksen ja tukkumyynnin kohteet, tarkastuskäynnit ja seuraamukset vuonna 2016

	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
Alkoholijuomien valmistus ja tukkumyynti	116	63	62	83	49	31	14

Alkoholijuomien valmistajien tarkastuksessa todetut puutteet liittyivät pääsääntöisesti omavalvontasuunnitelmaan sekä tuotteiden osalta virheellisiin pakkausmerkintöihin, alkoholipitoisuuden poikkeamiin ja puutteelliseen kirjanpitoon. Myös tuotteiden koostumuspoikkeamia havaittiin. Tukkuymyjillä 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 vuoden 2016 lopussa 363 kpl. Yhteensä kontaktimateriaalialan valvontakohteita oli 455 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. Kuudessa valvontayksikössä ei ollut kirjattu järjestelmään yhtään kontaktimateriaalialan valvontakohdetta. Suurin osa rekisteröidyistä kontaktimateriaalialan valvontakohteista sijoittuu Etelä-Suomen ja Länsi- ja Sisä-Suomen alueelle.

Elintarvikevalvonnan kohdistamat tarkastukset kontaktimateriaalialan kohteisiin vuonna 2016 on esitetty yhteenvedon taulukossa 23.

Taulukko 23. Elintarvikekontaktimateriaalialan kohteisiin kohdistetut tarkastukset vuonna 2016

Valvontakohteita	Toimintoja	Tarkastettuja kohteita		Tarkastuksia	Tarkastuskohtainen tulos				Tarkastuksia, joille annettu kehoitus	Kohteita, joissa käytetty pakkokeinoja
		kpl	%		A %	B %	C %	D %		
363	770*	53	14,6	56	44,9	41,9	12,6	0,8	9	0

Kontaktimateriaalialan valvontakohteista tarkastettiin 53 kpl, mikä on vain 14,6 % valvontakohteista. Tarkastuksia tehtiin 56 kpl. Tarkastukset jakautuivat hyvin epätasaisesti eri valvontayksiköiden kesken. Etelä-Suomen alueella, jossa on eniten kontaktimateriaalialan valvontakohteita (179 kpl ensisijaista valvontakohdetta), tarkastuksia tehtiin 30 kpl (16,8 % kohteista). Länsi- ja Sisä-Suomen alueella tarkastuksia tehtiin 17 kpl (19,3 % kohteista), Lounais-Suomen alueella 8 kpl (17,4 % kohteista), Itä-Suomen alueella yksi (3,4 % kohteista) ja Pohjois-Suomen alueella 2 kpl (16,7 % kohteista). Lapin alueella ei tehty yhtään kontaktimateriaalialan tarkastusta. Kaikkiaan 33 valvontayksikköä ei ollut tehnyt yhtään kontaktimateriaalialan kohteiden tarkastuksia. Näissä valvontayksiköissä sijaitsee 196 kontaktimateriaalialan toimijaa, mikä on 54 % kaikista ensisijaisesti kontaktimateriaalialan toimijoiksi rekisteröidyistä valvontakohteista (yhteensä 362 kpl).

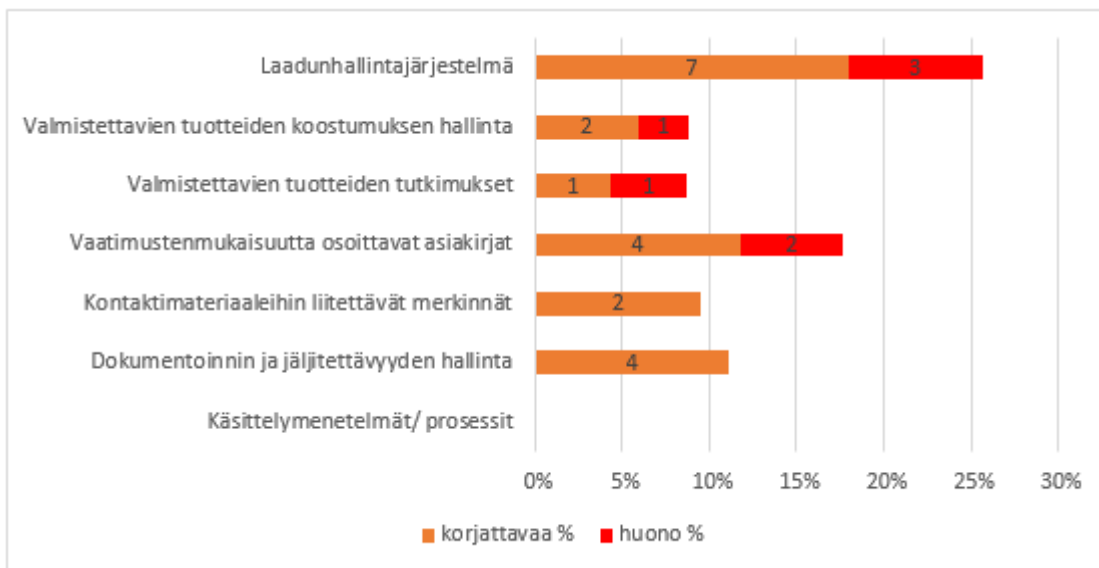
Tarkastuksilla arvioidaan yksittäisten vaatimusten lisäksi koko tarkastettu kokonaisuus arvosanoilla A-D. Tarkastuksen tulokseksi A tuloksen saivat 44,9 %, B-tuloksen 41,9 %, C-tuloksen 12,6 % ja D-tuloksen 0,8 % tarkastetuista kohteista. Kehotuksia annettiin 9 kpl. Vain kolme uusintatarkastusta tehtiin, mutta osa uusintatarkastuksista on voitu tehdä vasta seuraavan vuoden puolella.

Taulukko 24. Elintarvikekontaktimateriaalialan toimintoihin kohdistetut tarkastukset vuonna 2016

Elintarvikekontaktimateriaalialan toiminnot	Toimintatyyppien mukaisia toimintoja	Tarkastuksia/tarkastettuja toimintoja	Asiakokonaisuuksista annetut arvioinnit				Tarkastuksia, joille annettu kehoitus	Kohteita, joissa käytetty pakkokeinoja
			A %	B %	C %	D %		
Aktiiviset ja älykkäät materiaalit ja pakkaukset	6							
Liimat	11							
Keramiikka	92	6/5	50,0	27,8	22,2	0	1	
Korkki	6							
Kumi	25							
Lasi	36	1/1	71,4	28,6	0	0	0	
Ioninvaihtohartsit	2							
Metallit ja metalliseokset	84	3/3	42,9	57,1	0	0	0	
Paperi ja kartonki	164	23/22	70,5	17,9	7,7	3,8	2	

Muovit	186	21/20	60,0	30,7	8,0	1,3	6	0
Painovärit	16							
Regeneroitu selluloosa	10							
Silikonit	26							
Tekstiilit	24							
Lakat ja pinnoitteet	11							
Vahat	4							
Puu	29	1/1	0	0	0	100	0	0
Muu	38	1/1	0	100	0	0	0	0
Yhteensä	770	56/53	60,6	26,4	9,6	3,4	9	0

Tarkastettuja toimintatyyppisiä olivat keramiikka (5/92 kpl), lasi (1/36 kpl), metallit ja metalliseokset (3/84 kpl), paperi ja kartonki (22/164 kpl), muovit (20/186 kpl), puu (1/29 kpl) ja muu (1/38 kpl). Tarkastetuista toimintatyyppistä tarkastettiin vain 6,9 %. Kokonaan tarkastamatta jäi 11 materiaalityyppiä lainsäädännön määrittelemästä 17 materiaalityypistä. Kokonaan tarkastamattomia toimintatyyppisiä oli siten yhteensä 141 kpl (18,3 %).



Kuva 21. Kontaktimateriaalialan toimijoiden valvonnassa asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Kuvasta 21 voidaan todeta, että eniten huomautettavaa löydettiin GMP-asetuksen mukaisen laadunhallintajärjestämisen puutteista. Vaikka kontaktimateriaalialan toimijoilla on usein muita laatujärjestelmiä (usein esim. ISO 9001 tai ISO 14000), niissä ei välttämättä ole käsitelty elintarviketurvallisuuden tähtäviä toimintoja jäljitettävyyttä lukuun ottamatta. Monella pienellä ja keskisuurella kontaktimateriaalialan toimijalla on edelleen tietämättömyyttä kontaktimateriaaleja koskevasta lainsäädännöstä ja niistä kontaktimateriaaleille tulevista vaatimuksista.

Myös vaatimustenmukaisuutta osoittavien asiakirjojen sisällössä todettiin runsaasti 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.

5.8. Elintarvikkeiden kuljetus

Taulukko 25. 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, jossa on käytetty pakkokeinoja
	kpl	kpl	%	kpl	kpl	kpl	kpl
Elintarvikkeiden kuljetukset yhteensä*	1 410	92	13	95	6	5	
- kuljetus	734	80	18	85	4	3	
- kuljetus jäähdytettynä	438	5	4	5	1		
- kuljetus lämpimänä	118	13	11	13			
- pakastekuljetus	120						
Alkoholijuomien jakelu ja kuljetus	297	11		11	0		6**

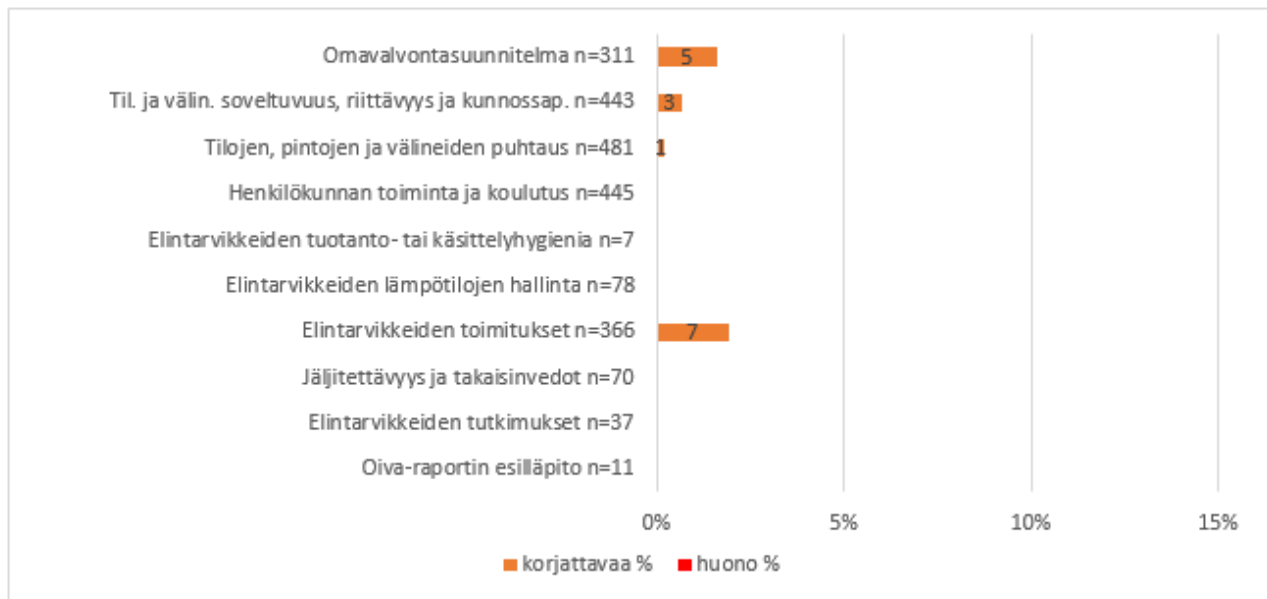
* pl alkoholijuomien jakelu ja kuljetus ** kohteita

** kohteet, joissa havaittu puutteita

Taulukosta 26 ilmenee, että elintarvikkeiden kuljetusten valvonnan kattavuus on edelleen matala. Tarkastusten vähyys johtuu osittain siitä, että kuljetuskaluston tavoitettavuus on vaikeaa. Kuljetuksille on kuitenkin ominaista, että omavalvonta toimii hyvin ja että vastaanottava taho asettaa korkeita vaatimuksia kuljetuksen lämpötiloille.

Taulukko 26. Elintarvikkeiden kuljetuksen tarkastuskohtaiset arvioinnit

Kuljetus	Tarkastuskäyntejä	Tulos			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskotainen tulos			
	kpl	A %	B %	C %	D %
Elintarvikkeiden kuljetukset					
kuljetus	101	77,9	16,3	5,8	
kuljetus jäähdytettynä	89	77,2	19,0	3,8	
kuljetus lämpimänä	6	100			
pakastekuljetus	13	100			



Kuva 22. 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 69 kpl. Tarkastettuja valvontakohteita oli yhteensä 43. Tarkastusten yhteydessä annettiin 10 kehotusta. Kehotuksien syinä olivat: ATP-todistus puuttuminen, puutteet ajoneuvon ATP-kilvissä, ATP-todistus ja kilvet eivät vastanneet toisiaan ja/tai ajoneuvon tiivisteiden kunnossa oli huomautettavaa.

5.9. Elintarvikkeiden tukkumyynti ja varastointi

Taulukko 27. Tukkumyynnin ja varastoinnin valvontakohteet, tarkastukset ja seuraamukset vuonna 2016

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				
Elintarvikkeiden tukkumyynti	533	120	23	136	16	27	2
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen	671	218	32	253	54	16	3
- eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi	178	159	19	128	31	10	2
- muiden elintarvikkeiden varastointi	456	134	15	114	20	5	1
- elintarvikkeiden pakastaminen	20	7	29	5	2		
- elintarvikkeiden pakkaaminen	17	7	14	6	1		

Tukkumyynnin kohteiden määrä oli 533, joista 120 kpl (23 %) tarkastettiin. Tarkastuksista kymmenesosa oli valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia. Tarkastusten perusteella annettiin 27 kpl kehotusta ja 2 tarkastusta johti hallinnollisiin pakkokeinoihin.

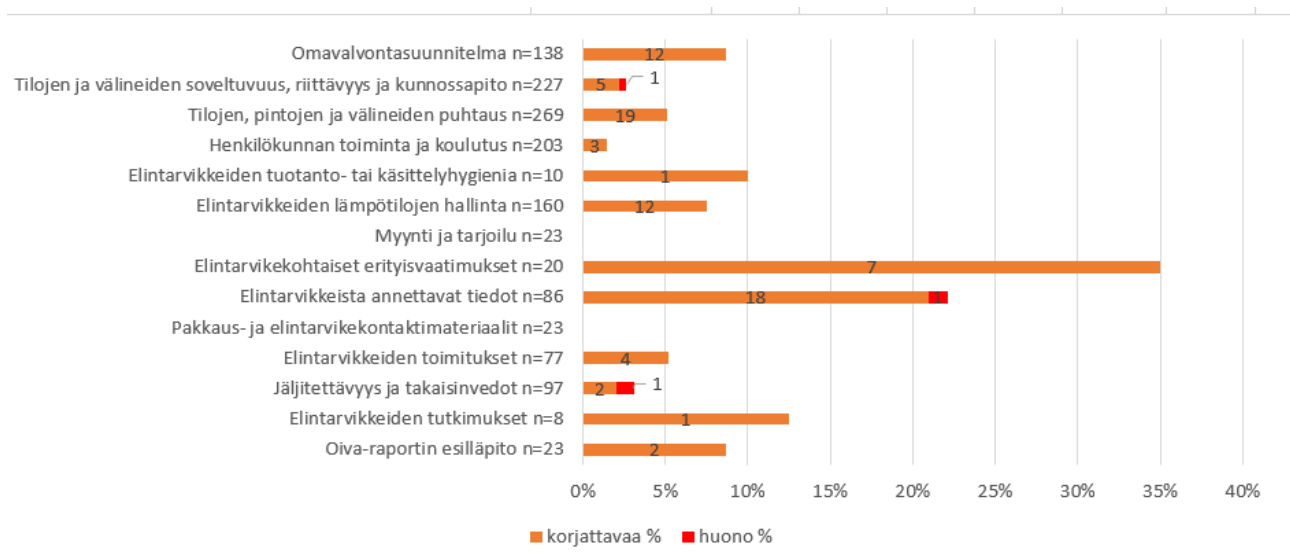
Varastointia ja pakastamista harjoittavia valvontakohteita oli 671, joista 218 kpl (32 %) tarkastettiin. Tarkastuksista noin viidesosa oli valvontasuunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia. Elintarvikkeiden varastointi- ja pakastamiskohteista määränemmistö oli sellaisia, joissa varastoidaan tai pakastetaan muita kuin eläimistä saatavia elintarvikkeita 456 kpl. Näistä kohteista tarkastettiin 134 kpl (15 %). Tarkastusten perusteella annettiin 5 kehotusta ja 1 tarkastus johti hallinnollisiin pakkokeinoihin. Eläimistä saatavia elintarvikkeita varastoivia kohteita oli 178 kpl ja näistä tarkastettiin 159 kpl (19 %). Kehotuksia annettiin 10 kpl ja hallinnollisiin pakko-toimiin ryhdyttiin kaksi kertaa.

Taulukko 28. Elintarvikkeiden tukkumyynnin ja varastoinnin tarkastuskohtaiset arvioinnit

Elintarvikehuoneisto	Tarkastuskäyntejä	Tulos			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusinta-tarkastukset	Tarkastuskohtainen tulos			
	kpl	A %	B %	C %	D %
Elintarvikkeiden tukkumyynti	136	45,8	27,1	24,6	2,5
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen yhteensä	253	59,3	34,5	4,9	1,3
- eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi	128	53,0	38,5	6,8	1,7
- muiden elintarvikkeiden varastointi	114	64,0	32,0	3,0	1,0
- elintarvikkeiden pakastaminen	5	100			
- elintarvikkeiden pakkaaminen	6	80,0	20,0		

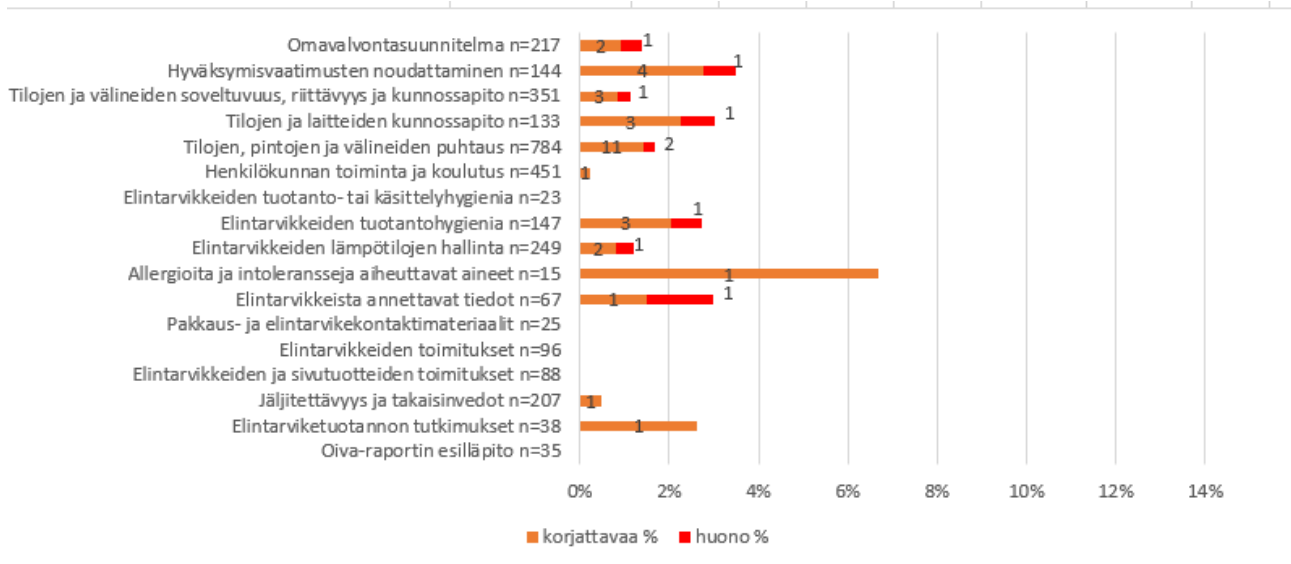
Tukkumyyntikohteista tarkastuskohtaisen Oiva-tuloksen oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 73 % ja tuloksen korjattavaa tai huono (C tai D) 27 % (taulukko 28).

Elintarvikkeiden varastointia ja pakastamista harjoittavista kohteista tarkastuskohtaisen Oiva-tuloksen oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 94 % ja tuloksen korjattavaa tai huono (C tai D) 6 %.



Kuva 23. Elintarvikkeiden tukkumyynnille asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Elintarvikkeiden tukkumyynnissä toiminta oli pääosin vaatimusten mukaista tai toiminnassa on havaittu vain pieniä epäkohtia. Elintarvikkeiden tukkumyynnissä (kuva 23) epäkohtia (korjattavaa (C) tai huono (D) tulos) havaittiin suhteellisesti eniten elintarvikkeiden koostumuksessa (C- ja D-tulosten osuus 88 %, lkm 7), elintarvikkekohtaisissa erityisvaatimuksissa (C- ja D-tulosten osuus 35 %, lkm 7) ja elintarvikkeista annettavissa tiedoissa (C- ja D-tulosten osuus 22 %, lkm 19). Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaudessa C-tulosten osuus oli 5 % (lkm 19) ja omavalvontasuunnitelma asiakokonaisuudessa C-tulosten osuus oli 9 % (lkm 15).



Kuva 24. 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 on havaittu vain pieniä epäkohtia. Asiakokonaisuuksista annetuista tuloksista 97 % olivat oivallisia tai hyviä yhtä poikkeusta lukuun ottamatta. Epäkohtia (korjattavaa tai huono) havaittiin suhteellisesti eniten allergiaa ja intoleransseja aiheuttavissa aineissa (rivi 10, korjattavaa -osuus vajaa 7 %), mutta kyseessä oli vain yhdellä tarkastuksella annettu C-tulos. Lukumäärällisesti eniten epäkohtia (korjattavaa tai huono) havaittiin tilojen, pintojen ja välineiden puhtaudessa (rivi 3, korjattavaa ja huonojen osuus 1,7 %, (lkm 13) (kuva 24).

5.10. Elintarvikkeiden vähittäismyynti

Taulukko 29. Elintarvikkeiden vähittäismyynnin valvontakohteet, tarkastukset ja seuraamukset, kaikki tarkastukset vuonna 2016 (vuosiraportti)

Elintarvikehuoneisto	Kohteet			Tarkastuskäynnit		Seuraamukset	
	Yhteensä	Tarkastettuja kohteita		Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Tarkastuksia, joissa on annettu kehoitus	Tarkastukset, joissa on käytetty pakkokeinoja
		kpl	kpl				
Elintarvikkeiden vähittäismyynti	11 322	4 101	36	4 588	594	602	27

Vähittäismyynnin kohteiden määrä oli 11 322, joista 36 % tarkastettiin. Tarkastuksia, joiden perusteella annettiin kehoituksia, oli yhteensä 602 kpl ja näistä tarkastuksista 27:ssä ryhdyttiin pakkotoimiin (taulukko 29).

Taulukko 30. Elintarvikkeiden vähittäismyynnin tarkastuskohtaiset Oiva-arvioinnit vuonna 2016

Elintarvikehuoneisto	Tarkastuskäyntejä		Tulos			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset		Tarkastuskohtainen tulos			
	kpl		A %	B %	C %	D %
Elintarvikkeiden vähittäismyynti	4 388		48	38	13	1

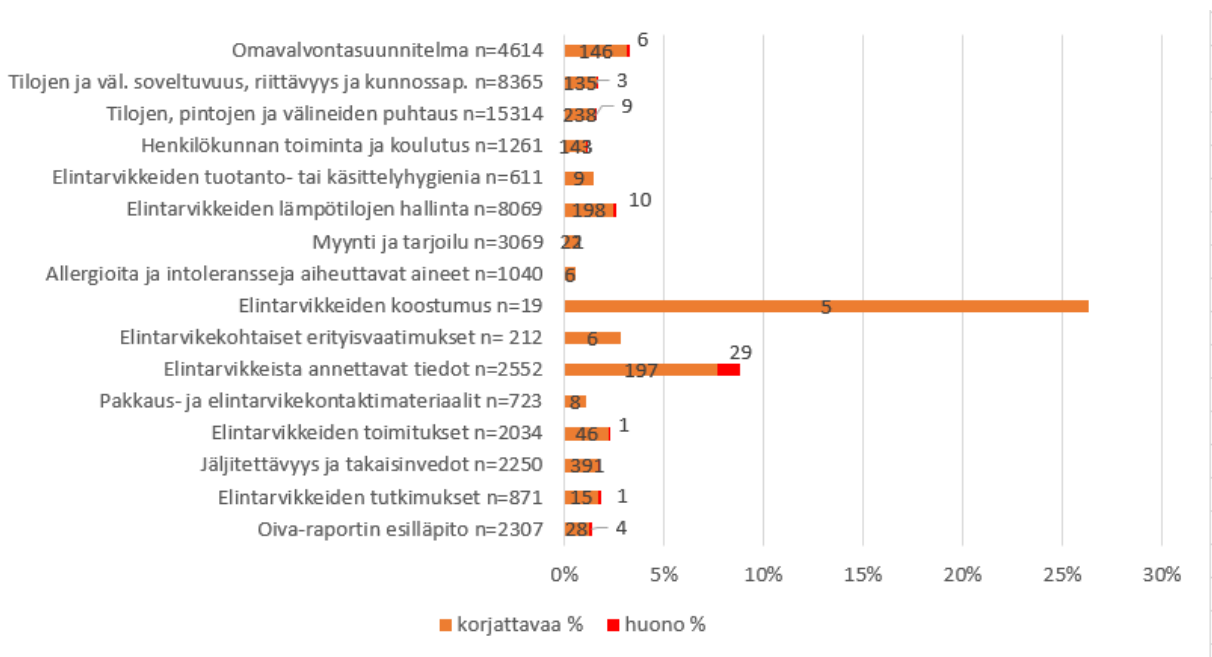
Vähittäismyyntikohteille annettiin tulos oivallinen tai hyvä (A tai B) 86 % tarkastuksista ja tulos korjattavaa tai huono (C tai D) 14 % (taulukko 30).

Taulukko 31. Elintarvikkeiden vähittäismyynnin ja tarjoilun valvontasuunnitelman mukaisilla ja niistä seuranneilla uusintatarkastuksilla annettujen vaatimuskohtaisten tulosten jakaumat vuonna 2016

Elintarvikehuoneisto	Valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset					Uusintatarkastukset					
	Tarkastuskäyntejä	Elintarvikehuoneistolle asetetuista vaatimuksista (asiakokonaisuuksista) annettujen arvioiden jakaumat				Uusintatarkastuskäyntien tarve	Uusintatarkastuskäyntien toteutuma	Elintarvikehuoneistolle asetetuista vaatimuksista (asiakokonaisuuksista) annettujen arvioiden jakaumat			
		kpl	A %	B %	C %			D %	kpl	kpl	A %
Vähittäismyynti	4 922	88,8	9,0	2,1	0,1	623	467	76,5	17,0	5,4	1,1
Tarjoilu	18 197	87,2	10,4	2,3	0,1	2 275	1 847	75,0	19,3	5,0	0,7

Vähittäismyyntikohteita koskevilla suunnitelmallisilla tarkastuksilla annettiin tulokseksi oivallinen (A) tai hyvä (B) 98 % ja korjattavaa (C) tai huono (D) tulos 2 %.

Uusintatarkastuksista vähittäismyyntikohteisiin toteutui 467 kpl (75 %), vaikka tarve oli 623 tarkastusta. On mahdollista, että osa uusintatarkastuksista oli yhdistettynä seuraaviin suunnitelmallisiin tarkastuksiin ja osa siirretty seuraavalle vuodelle. Uusintatarkastuksilla asiakokonaisuuksista annetuista tuloksista 94 % oli oivallinen tai hyvä. Uusintatarkastuksilla annettujen tulosten korjattavaa tai huono osuus oli 6,5 % (taulukko 31). Uusintatarkastuksilla on saattanut löytyä vielä lisää epäkohtia, minkä vuoksi tulokset eivät ole parantuneet (taulukko 31).



Kuva 25. Vähittäismyynnille asetetuista vaatimuksista annetut korjattavaa ja huono tulokset (kpl ja %); n = ao. vaatimuksen tarkastuskertojen määrä

Elintarvikkeiden vähittäismyynnissä toiminta on pääosin vaatimusten mukaista tai toiminnassa on havaittu vain pieniä epäkohtia. Asiakokonaisuuksista annetut tulokset ovat yli 97 % oivallisia tai hyviä. Poikkeuksena tähän on vain elintarvikkeiden koostumus, jossa oivallisten ja hyvien tulosten osuus on 74 %, mutta tätä asiakokonaisuutta tarkastettu vain 19 kertaa, ja elintarvikkeista annetut tiedot, joissa edellä mainittujen tulosten osuus on 91 %. Epäkohdat (tulokset korjattavaa tai huono) liittyivät omaohjelmasuunnitelmaan tai siihen liittyviin kirjauksiin 3 % (152 kpl), tilojen ja välineiden soveltuvuuteen ja kuntoon 1,6 % (138 kpl), puhtauteen 1,7 % (247 kpl), asiakokonaisuuteen elintarvikkeiden lämpötilahallinta 2,6 % (208 kpl) (elintarvikkeiden säilytysolosuhteet, lämpötilat ja niihin liittyvä kirjanpito, käyttöajankohtien hallinta).

Elintarvikkeiden koostumukseen liittyviä tarkastuksia tehtiin elintarvikkeiden vähittäismyynnissä verrattain vähän, mikä on ymmärrettävää, sillä vähittäismyynnissä on harvemmin tähän liittyvää toimintaa. Kuitenkin, kun tarkastuksia on tehty, niissä on havaittu epäkohtia (tulokset korjattavaa tai huono): ravitsemuksellisessa täydentämisessä 100 % (1 kpl), uusielintarvikkeissa ja uusissa prosesseissa 66,7 % (2 kpl) ja lisäaineissa, aromeissa ja entsyymeissä 14,3 % (2 kpl). Elintarvikkeissa annettavissa tiedoissa epäkohtia oli eniten erityislainsäädännön edellyttämässä merkinnöissä 8,6 % (16 kpl) ja markkinoinnissa 13 % (9 kpl). Tuloksen huono sai useimmin yleiset pakkausmerkinnät liittyen 2 % (28 kpl).

Taulukoissa 32 ja 33 on esitetty elintarvikkeiden vähäriskisen toiminnan valvontakohteet, tarkastukset ja seuraamukset vuodelta 2016.

Taulukko 32. Elintarvikkeiden vähäriskisen toiminnan valvontakohteet, tarkastukset ja seuraamukset vuonna 2016

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	100	23	23	21	3	4	0

Taulukko 33. Elintarvikkeiden vähäriskisen toiminnan tarkastuskohtaiset arvioinnit

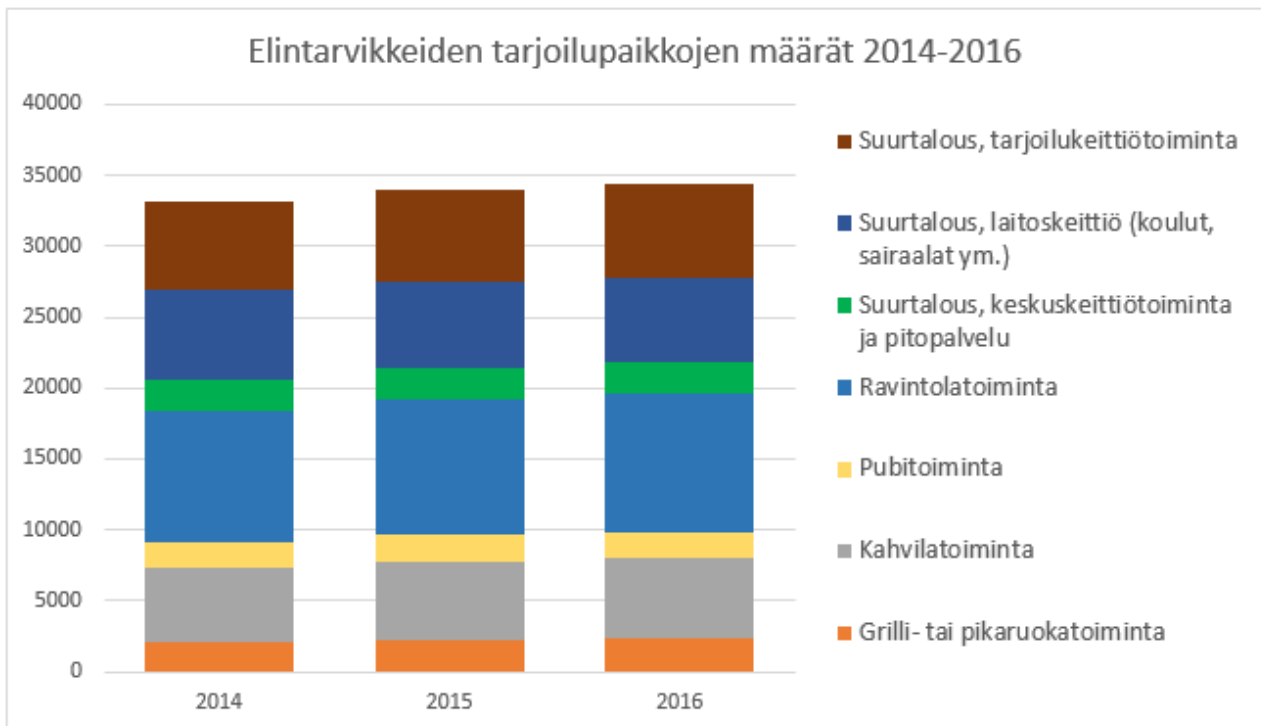
Vähäriskinen toiminta	Tarkastuskäyntejä	Tulos			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskohtainen tulos			
	kpl	A %	B %	C %	D %
Lihan käsittely	24	36,8	47,4	8,1	0

Vähäriskinen toiminta tarkoittaa asetuksen 1258/2011 mukaista eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelyä. Vuonna 2016 näistä lihan käsittelyä harjoittavista toimijoista tarkastettiin 23 %. Tarkastukset olivat pääsääntöisesti suunnitelman mukaisia. Neljällä tarkastuksella annettiin kehoitus (taulukko 33).

Vähäriskinen toiminta on ollut vaatimusten mukaista tai toiminnassa on todettu vain pieniä epäkohtia. Korjattavaa-tulos on annettu kolmella tarkastuksella omavalvontaan liittyvästä asiakokonaisuudesta.

5.11. Elintarvikkeiden tarjoilu

Kuvassa 26 on kuvattu tarjoilupaikkojen määrät vuosina 2014–2016 luokiteltuna toiminnan mukaan.



Kuva 26. Kunnan valvonnassa olevien elintarvikkeiden tarjoilupaikkojen määrät vuosina 2014–2016

Tarjoilupaikkoja oli vuonna 2016 yhteensä 34 384 kpl (taulukko 34). Tarjoilupaikkojen lukumäärät ovat nousseet vuodesta 2014 vuoteen 2016, mutta nousu johtuu osittain siitä, että kohteiden kirjaaminen keskitettyyn järjestelmään jatkuu edelleen.

Taulukko 34. Elintarvikkeiden tarjoilun valvontakohteet, tarkastukset ja seuraamukset vuonna 2016

	Kohteet			Tarkastuskäynnit		Seuraamukset	
	Yhteensä	Tarkastettuja kohteita		Suunnitelman mukaiset ml. uusinta-tarkastukset	Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset	Tarkastuksia, joissa on annettu kehoitus	Tarkastukset, joissa on käytetty pakko-keinoja
	kpl	kpl	%	kpl	kpl	kpl	kpl
Elintarvikkeiden tarjoilu yhteensä	34 384	14 849	43	17 091	1 113	2 144	63
- grilli- ja pikaruokatoiminta	2 390	1 123	47	1 282	130	192	4
- kahvilatoiminta	5 564	2 098	38	2 208	166	240	8
- pubitoiminta	1 886	349	19	342	32	30	1
- ravintolatoiminta	9 768	5 366	55	6 666	515	1 273	48
- suurtalous, keskuskeittiö	2 232	1 326	59	1 752	58	117	1
- suurtalous, laitospöytä	5 883	2 564	44	2 751	117	129	4
- suurtalous, tarjoilupöytä	6 661	2 023	30	2 090	95	129	1
Puolustusvoimien toteuttama valvonta							
- suurtalous ja kenttämuonitus	186	78	42	95	30	26	

Tarjoilupaikat on luokiteltu niiden toiminnan mukaan viiteen eri luokkaan. Eniten niistä on suurtalouksia (43 %) ja sitten ravintoloita (28 %). Vähiten on pubitoimintaa (5 %) (kuva 26 ja taulukko 34).

Vuonna 2016 kunnan elintarvikevalvontaviranomaiset tarkastivat 43 % (14 849 kpl) kaikista tarjoilupaikoista (34 384 kpl). Suurin osa (94 %) tehdyistä tarkastuksista oli suunnitelman mukaisia tarkastuksia (ml. uusinta-tarkastukset). Tarkastuksia, joilla annettiin kehoitus, oli 2 144 kappaletta ja pakkokeinojen käyttöönottoon johti 63 tarkastusta.

Uusintatarkastuskäyntejä tehtiin 1 847 kappaletta, vaikka tarve olisi ollut 2 275 tarkastusta. On mahdollista, että osa uusintatarkastuksista on yhdistetty seuraaviin suunnitelmallisiin tarkastuksiin ja osa siirretty seuraavalle vuodelle. Asiakokonaisuuksittain annettiin oivallinen (A) tai hyvä (B) tulos 98 %. Uusintatarkastuksilla annetuista arvoisanoista 94 % oli oivallinen tai hyvä. Korjattavaa tai huono tulosten osuus oli 5,7 % (taulukko 32). Uusintatarkastuksilla on voitu tarkastaa lisäksi muita asioita, minkä vuoksi tarkastuksilla on tullut esille lisää epäkohtia (taulukko 34).

Tarjoilupaikoista tarkastettiin suhteessa eniten suurtalouksia (keskuskeittiötoimintaa), ravintoloita ja grilli- ja pikaruokapaikkoja, pubeja vähiten. Suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset (3 %) liittyvät yleensä mm. kuluttajien tekemiin valituksiin, mm. ruokamyrkytyspäilyihin, tai muihin epäilyihin. Tarkastusten tekemät yhteistarkastukset kirjataan toisen tarkastajan osalta myös muihin tarkastuksiin. Tulokset osoittavat, että tarjoilupaikat ovat yleensä hyvin hoidettuja, erityisesti suurtaloudet, koska kehoituksia ja pakkokeinoja annettiin vähän. Kehotukset ja pakkokeinot kohdistuivat pääasiassa ravintolatoimintaan (59 %) (Taulukko 34).

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 tulee jatkossa priorisoida entisestään. Valvontaresurssien joustavaa ja tilanteen mukaista kohdentamista on kehitettävä edelleen samoin kuin valvonnan vaikuttavuutta.

Puolustusvoimien elintarvikevalvonta toteutui kokonaisuudessaan melko hyvin (suunnitelman toteutumistasaste 57 %, tarkastusten kattavuus 42 %) ympäristöterveyden valvontasuunnitelman mukaisesti, mutta alueelliset erot valvontasuunnitelman toteutumisessa kotimaassa ovat edelleen suuret (suunnitelman toteutumistasaste 37–95 %, tarkastusten kattavuus 28–60 %).

Vuonna 2016 tarkastetuista valvontakohteista (78 kpl) 67 % 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, 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 omavalvontasuunnitelman edellyttämää määrää. Puutteita oli myös henkilöstön elintarvikehygieenisen osaamisen säännöllisessä päivittämisessä ja kirjaamisessa.

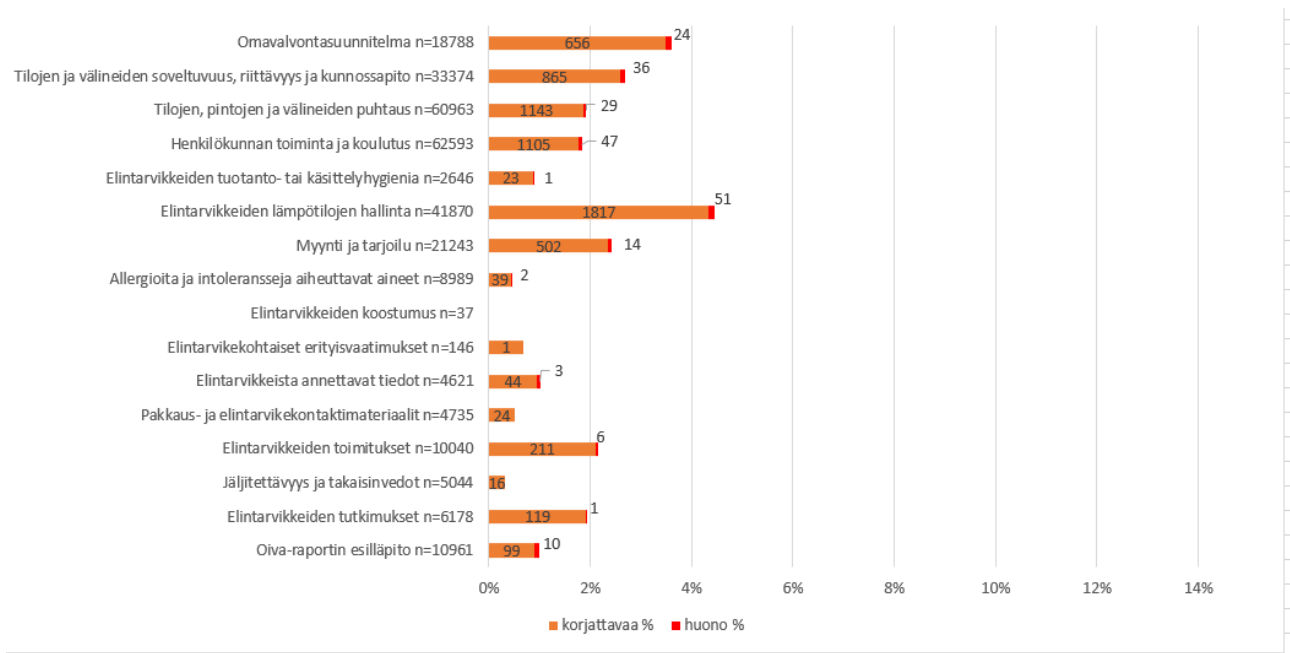
Peruskorjausta odottavissa varuskuntaravintoloissa tilojen ahtaus ja epäkäytännöllisyys, kuluneet pinnat ja huonokuntoiset laitteet vaikeuttavat hygienistä työskentelyä.

Kenttämuonituksessa kouluttajien oma osaaminen ja asenne näkyvät suoraan muonitusryhmien motivaatiossa ja hygienisessä työskentelyssä.

Taulukko 35. Elintarvikkeiden tarjoilutoiminnan tarkastuskohtaiset Oiva-tulokset vuonna 2016

Elintarvikkeiden tarjoilu yhteensä	Tarkastuskäyntejä	Tulos			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskohtainen tulos			
	kpl	A %	B %	C %	D %
	18 198	44,1	42,8	12,6	0,6
- grilli- ja pikaruokatoiminta	1 282	38,6	44,7	15,7	1,0
- kahvilatoiminta	2 210	44,2	43,8	11,2	0,9
- pubitoiminta	342	45,5	46,1	8,0	0,3
- ravintolatoiminta	6 670	30,5	49,6	19,1	0,8
- suurtalous					
- keskuskeittiö	1 756	56,7	35,8	7,3	0,2
- laitoskeittiö	2 754	59,3	35,3	5,3	0,2
- tarjoilukeittiö	2 092	59,5	34,2	6,4	0

Tarjoilupajoista Oiva-tuloksen oivallinen tai hyvä (A tai B) sai 87 % ja tuloksen korjattavaa tai huono (C tai D) 13 % (taulukko 35) tarkastuksen kokonaistulokseksi. Tulos on lähes sama kuin vähittäismyyntipaikoissa. Suurtalouskohteiden tulokset ovat samaa tasoa toiminnasta riippumatta. Oiva-tuloksen oivallinen tai hyvä sai noin 94 % ja tuloksen korjattavaa ja huono noin 6 %. Tarjoilupajoissa tulosta huono ei juurikaan annettu (0,6 %).



Kuva 27. Tarjoilupaikoille 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 yli 96 prosenttisesti oivallisia tai hyviä.

Tarjoilupaikoissa epäkohtia (korjattavaa- tai huono -tulos) havaittiin suhteellisesti eniten elintarvikkeiden lämpötilojen hallintaan liittyvässä asiakokonaisuudessa (1 868 kertaa, yli 4 %) ja oma- ja valvontasuunnitelman ylläpidossa (korjattavaa- ja huono -tuloksia oli annettu 680 kertaa, vajaat 4 %) (Kuva 27). Myös tilojen ja välineiden soveltuvuudessa, riittävydestä ja kunnossapidosta todettiin epäkohtia 889 kertaa (vajaat 4 %).

Tarkemmin tarkasteluna lämpötilan hallintaan liittyvät epäkohdat koskevat elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja, säilytysolosuhteita, elintarvikkeiden puutteellista suojausta säilytyksen aikana, elintarvikkeiden käyttöajankohtia, lämpötilaseurantaa ja lämpötilakirjausten tekemisestä sekä riittämätöntä jäähdytystä. Epäkohtia esiintyi myös liittyen tarjoilun aikaiseen elintarvikkeiden säilyvyyteen ja lämpötiloihin, jotka arvioidaan asiakokonaisuudessa elintarvikkeiden myynti- ja tarjoilu.

6. Elintarvikkeiden kaupankäyttö

6.1. Nimisuojatut tuotteet

Nimisuojatujen tuotteiden tarkastuksia tehtiin vuonna 2016 yhteensä 107 kpl. Näistä myyntiin liittyviä tarkastuksia oli 43 kpl, valmistukseen liittyviä 48 kpl ja tarjoiluun liittyviä 13 kpl. Valmistuksen osalta eniten tarkastuksia tehtiin ryhmässä leipomotuotteet / ruoka- ja kahvileivät, yhteensä 23 tarkastusta. Tähän ryhmään kuuluvat ”Karjalanpiirakka” ja ”Kainuun rönttönen”.

Valvotuista kohteista 78 % on saanut valvojalta tuloksen oivallinen (A), 20 % tuloksen hyvä (B) ja 2 % tuloksen korjattavaa (C). Useimmissa epäkohdissa oli kyse virheellisestä merkinnästä irtomyynnissä, jolloin korjaava toimenpide suoritettiin tarkastuksen yhteydessä tai välittömästi sen jälkeen (esim. fetasalaatti → salaattijuusto ja karjalanpiirakka → riisipiirakka). 24 B- tai C-tuloksen saaneista kohteista yksi koski Puruveden muikea, loput 23 joko karjalanpiirakkaa tai fetajuustoa. Erityisesti tarjoilupaikkojen fetasalaatiksi nimeämässä tuotteissa oli sängen usein muuta kuin nimisuojatua fetajuustoa. Itse pakatun tuotteen nimeäminen fetaksi

sekä useat korjauskehotukset johtivat kahdessa tarkastuskohteessa C-tulokseen. Elintarvikkeiden tarjoilussa näyttää istuvan sitkeästi se väärä käsitys, että feta olisi yleisnimi kuutionmuotoiselle tuorejuustolle.

Toisesta jäsenmaasta saapui yksi nimisuojaan liittyvä valvontapyyntö. Italiasta pyydettiin Suomen valvovaa viranomaista puuttumaan Parmesan-nimen harhaanjohtavaan käyttöön juuston kaltaisen kasvirasvavalmisteen markkinoinnissa. Tuotteiden markkinoijaa ohjeistettiin olemaan tuomatta kyseistä tuotetta mainituilla pakkausmerkinnöillä enempää markkinoille.

6.2. Kasvisten kaupan pitämisen vaatimukset

Kasvisten kaupanpitämisen vaatimuksia tarkastettiin viidellä pakkaamotarkastuksella yhteensä 30 tuoteerästä. Tukkutarkastuksia tehtiin yhteensä 21. Tarkastettuja hedelmä- ja vihanneseriä kertyi yhteensä 168. Vähittäiskaupoissa tehtiin 41 tarkastusta, joilla katsottiin yhteensä 2 115 hedelmä- ja vihanneserää.

Määrällisesti tarkastettiin eniten tomaatteja, omenaa, paprikaa, salaatteja, päärynöitä ja kiivejä. Tarkastetuista tuotteista suhteellisesti eniten vaatimustenvastaisia eriä löytyi persikalla (33 %), nektariinilla (24 %), appelsiinilla (24 %) ja mansikalla (21 %). Eniten tarkastettiin tuote-eriä joiden alkuperämaaksi oli ilmoitettu Espanja, seuraavaksi Suomi, Italia ja Alankomaat. Suhteellisesti eniten vaatimustenvastaisia eriä tuli Unkarista (50 %), Marokosta (22 %), Argentiinasta (18 %), Etelä-Afrikasta (16 %) ja Egyptistä (12 %). Ylivoimaisesti suurin vaatimustenvastaisuuden syy oli merkintävirhe (95 erää). Seuraavaksi eniten vaatimustenvastaisuutta aiheuttivat pilaantuminen (57 erää) ja pintaviat (21 erää).

Tarkastusten määrät ja tarkastettujen erien määrät pysyivät samalla tasolla kuin viime vuonna. Samoin tarkastetuimmat tuotteet ja tärkeimmät vaatimustenvastaisuutta aiheuttaneet virheet pysyivät ennallaan. Vuonna 2015 tarkastettiin eniten tuotteita joiden alkuperämäksi oli ilmoitettu Suomi, mutta 2016 tarkastuksissa eniten tarkastettiin Espanjasta peräisin olleita tuotteita. Suomalaiset tuotteet olivat toiseksi eniten tarkastusten kohteena. Tätä varmasti osaltaan 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 2016 aikana 16 kappaletta (taulukko 36). Suoritetuista tarkastuksista 10 olivat uusien lattiakanaloiden mittauksia, joilla kanalat hyväksytään lattiakananmunien tuotantomuotoon ennen niiden käyttöönottoa. Muut vuoden 2016 aikana tehdyistä tarkastuksista olivat uusien ulkokanaloiden tarkastuksia ulkokananmunien tuotantomuotoon. Uusia ulkokanaloita otettiin vuoden aikana käyttöön 5 kappaletta. Yhteen uuteen ulkokanalaan tehtiin kaksi tarkastuskäyntiä. Kaksi uutta ulkokanala ovat luomukanaloita. Kolme muuta uutta ulkokanala ovat toimineet aiemmin lattiakanaloina.

Taulukko 36. Toteutuneet tarkastuskäynnit munantuotantotiloilla

Tarkastuskohde	Tarkastusmäärät kpl			Eviran rekisterissä olevat lattiakanalat, yhteensä kpl		
	v. 2014	v. 2015	v. 2016	v. 2014	v. 2015	v. 2016
Lattiakanalat	4	4	10	181	183	186
Ulkokanalat	3	0	6	3	3	10

Taulukko 37. Toteutuneet tarkastuskäynnit munantuotantotiloilla

Tarkastuksen syy	Suoritetut tarkastukset		
	kpl		
	v. 2014	v. 2015	v. 2016
Uudet lattiakanalat	4	3	10
Uudet ulkokanalat	0	2	6
Vaatimusten tarkastus jo olemassa oleviin lattia / ulkokanaloihin	0	1	0

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

Kananmunapakkaamot

Kananmunapakkaamoita oli Suomessa vuonna 2016 68 kpl. Kananmunapakkaamoihin tehdyistä tarkastuksista tehtiin kaupan pitämisen vaatimusten arviointiin yhteensä 96 tarkastusta. Tarkastuksista 36 kohdistui kananmunien leimaukseen ja pakkausmerkintöihin. Kananmunien laatu- ja painoluokitukseen sekä kananmunapakkaamoiden munia koskevaan kirjanpitoon molempiin tehtiin 30 tarkastusta.

Kananmunapakkaamoihin kaupan pitämiseen tehdyistä tarkastuksista A (oivallinen) tuloksen sai 83,3 % (80 kpl) tarkastuksista. Hyvän eli B tuloksen sai tarkastuksista 13,5 % (13 kpl) ja korjattavaa eli tuloksen C sai tarkastuksista 3,1 % (3kpl). Huonoa eli tulosta D ei annettu yhdestäkään tarkastuksesta.

Kananmunapakkaamoiden kaupan pitämisen tarkastusten vaatimusten tulosten jakauma oli seuraava: Kananmunien laatu- ja painoluokituksista oivallinen ja hyvän (A ja B) tuloksen sai 93,3 % tarkastuksista. Kananmunien leimaus ja pakkausmerkinnät oivallinen ja hyvän (A ja B) tuloksen sai 97,2 % tarkastuksista. Kananmunapakkaamoiden munia koskevasta kirjanpidosta oivallisen ja hyvän (A ja B) tuloksen sai 100 % eli kaikki tarkastukset. Kananmunapakkaamoiden kaupan pitämisen tarkastuksissa ei ole annettu lainkaan huono (D) tulosta. Kananmunapakkaamoihin tehdyissä kaupan pitämisen tarkastuksissa vuoden 2016 aikana havaittiin eniten puutteita kananmunien laatu ja painoluokituksessa. Korjattavan tuloksen (C) sai 6,7 % kananmunien laatu- ja painoluokituksen tarkastuksista. Toiseksi eniten puutteita havaittiin valvonnassa kananmunien leimauksessa ja pakkausmerkinnöissä. Korjattavan tuloksen (C) sai 2,8 % kananmunien leimaus ja pakkausmerkintätarkastuksista.

Kananmunien laatu- ja painoluokittelussa pakkaamon laatuluokituksen seurantalokset olivat ylittäneet lainsäädännön sallimat poikkeamat. Tarkastetussa erässä saa olla enintään 5 % laatuvirheellisiä kananmunia.

Kananmunien leimaus- ja pakkausmerkinnöissä oli oleellisia virheitä. Leimauksen oikeellisuuden seurannassa oli puutteita ja parasta ennen -päiväys oli virheellisesti merkitty. Parasta ennen -päiväys oli merkitty liian pitkäksi. Kananmunien parasta ennen -päiväys lasketaan 28 päivää munintapäivästä tai munintajakson ensimmäisestä päivästä.

Puutteet ja virheet pakkausmerkinnöissä ja kananmunien leimoissa saattavat johtaa kuluttajaa harhaan ostopäätöstä tehtäessä.

Taulukko 38. Kananmunapakkaamoiden kaupan pitämisen tarkastuskohtaiset arvioinnit

Kananmunapakkaamoiden kaupanpitämisen valvonta	Tarkastuksia	Arviointi			
	Suunnitelman mukaiset ml. uusintatarkastukset	Tarkastuskohtainen arviointi			
	kpl	A %	B %	C %	D %
Kananmunien laatu ja painoluokitus	30	80,0	13,3	6,7	0
Kananmunien leimaus ja pakkausmerkinnät	36	86,1	11,1	2,8	0
Kananmunapakkaamoiden munia koskeva kirjanpito	30	83,3	16,7	0	0

6.4. Elintarvikkeiden markkinointi

Kuntien elintarvikevalvontaviranomaisille lähetettiin 32 valvontapyyntöä Eviran tietoon tulleiden tai itse havaitsemien määräystenvastaisen väitteiden käytön vuoksi. 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 yhdeksälle toimijalle kehotuksen korjata markkinointi määräysten vastaisten väitteiden käytön vuoksi ja kuuli markkinoinnin kieltämisestä sekä uhkasakon asettamisesta. Kolmelle toimijalle annettiin kieltä uusia määräystenvastaista markkinointia sekä asetettiin uhkasakko kiellon tehosteeksi. Kahta toimijaa pyydettiin selvittämään markkinoinnissa käytetyn väittämän käytön perusteita ja totuudenmukaisuutta.

7. Mikrobiologiset seurantaohjelmat

7.1. Elintarvikkeiden salmonella

Kansallinen salmonellavalvontaohjelma on sisällytetty teurastamoiden, pienteurastamoiden ja leikkaamoiden omavalvontaohjelmiin. Salmonellaomavalvonta tarkastettiin yhteensä 52 kohteessa, joista kahdessa omavalvonnassa oli puutteita. Molemmissa kohteissa näytteenottosuunnitelma ja sen seurauksena näytteenotto ei vastannut lainsäädännön vaatimuksia, ja puutteista annettiin kehoitus asian korjaamiseksi. Seurantakäynnillä todettiin, että omavalvontasuunnitelmaa oli päivitetty ja näytteenotto aloitettu sen mukaisesti. Toiseen laitokseen ei vielä vuoden 2016 puolella ollut tehty seurantakäyntiä.

Vuonna 2016 sika- ja nautateurastamoilla otettiin kansallisen salmonellavalvontaohjelman näytteitä Eviran laatiman näytteenottosuunnitelman näytemäärien mukaisesti (taulukko 39). Broileri-, kalkkuna- ja kanateurastamoille, leikkaamoille, jauhelihaa valmistaville laitoksille ja raakalihavalmisteita valmistaville laitoksille (taulukot 39–41) ei ole määritelty tarkkoja vuosittaisia näytemääriä. Salmonellavalvontaohjelman pienteurastamokohtaisia näytemäärätietoja ei ole saatavilla.

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 39. Punaisen lihan teurastamoissa ja pienteurastamoissa salmonellavalvontaohjelman mukaan otetut näytteet vuonna 2016

Näytetyyppi	Asetuksen vaatimus	Toteutunut näytemäärä kpl	Positiiviset näytteet kpl	Positiiviset näytteet %
Imusolmukenäytteet				
Lihasika	3 000	3 210	0	0
Emakko ¹	3 000	3 180	2	0,06
Nauta	3 000	3 149	4	0,03
Ruhon pintasivelynäytteet				
Lihasika	3 000	3 225	0	0
Emakko ¹	3 000	3 172	0	0
Nauta	3 000	3 141	0	0

¹MMMa 134/2012, näytetyyppiin lasketaan emakoiden lisäksi karjut

Taulukko 40. Broileri-, kalkkuna- ja kanateurastamoissa otetut ruhojen niskanahkanäytteet vuonna 2016

Eläin	Näytemäärä kpl	Positiiviset näytteet kpl	Positiiviset näytteet %
Broileri	1 055	0	0
Kalkkuna	345	0	0
Kana	0	0	0

Taulukko 41. Leikkaamoissa otetut lihanäytteet vuonna 2016

Eläin	Näytemäärä kpl	Positiiviset näytteet kpl	Positiiviset näytteet %
Kotimainen liha			
Lihasika	1 228	0	0
Emakko	171	0	0
Nauta	1 717	1	0,06
Broileri	42	0	0
Kalkkuna	76	0	0
Kana	0	0	0
Ankka	0	0	0
Hanhi	0	0	0
Helmikana	0	0	0
Tuontiliha			
Lihasika	33	0	0
Emakko	0	0	0
Nauta	42	0	0
Broileri	6	0	0
Kalkkuna	3	0	0
Kana	1	0	0
Ankka	0	0	0
Hanhi	0	0	0
Helmikana	0	0	0

Taulukko 42. Näytteenotto siipikarjan jauhelihaa valmistavissa laitoksissa ja siipikarjan raakalihavalmisteita valmistavissa laitoksissa vuonna 2016

Kotimainen liha	Näytemäärä kpl	Positiiviset näytteet kpl	Positiiviset näytteet %
Broileri	623	0	0
Kalkkuna	182	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-analyysyjä tehtiin v. 2016 yhteensä 3 450 kpl, joista 3 191 kohdistui rehuaineisiin ja 259 rehuseoksiin. Salmonella-analyysien osuus kaikista viranomaisanalyyseistä oli 31,5 %. Salmonellaa analysoitiin pääasiassa rehuaineista tuonnin yhteydessä. Rehuaineiden salmonella-analyysien osuus kaikista tehdyistä salmonella-analyyseistä oli 92,5 % (2015 91,5 %; 2014/90,9 %; 2013/87,2).

Tuonnin yhteydessä joko viranomaisvalvonnassa tai toimijan omavalvonnassa todettiin 18 salmonellaposiitivista rehuerää (5 kpl 2015; 15 kpl v. 2014). Saastuneiden erien määrä oli tavanomaista suurempi. Yhdessä sisämarkkinoilta tuodussa, porsaille tarkoitettussa rehuseoksessa sekä yhdessä sisämarkkinoilta tuodussa kalajauho-erässä todettiin salmonellaa. Toimijat hakivat salmonellaposiitiviksi todetuille tuontierille käsittelyluvan Evirasta. Käsittelyn jälkeen rehueristä otettiin viralliset näytteet ja erät hyväksyttiin käyttöön sen jälkeen kun ne oli todettu puhtaaksi. Yhteensä salmonellaposiitiviset erät edustivat 35,6 miljoonaa kiloa rehuaineita (10,3 milj. kg v. 2015; 34,5 milj. kg v. 2014).

Viranomaisvalvonnassa salmonellaa ei todettu elintarviketuotantoeläimille tarkoitetuissa kotimaassa valmistetuissa rehuissa eikä maatilojen salmonellatartunnan lähteen selvittämiseksi otetuissa rehunäytteissä. Kotimaisista, eläimistä saatavista sivutuotteista valmistetuista rehuista otetuista näytteistä yhdessä turkiseläimille tarkoitettussa rehussa todettiin salmonellaa. Markkinavalvonnassa todettiin salmonellaa linnuille tarkoitetuissa talipalloissa.

Rehualan toimijat tekivät Eviralle omavalvontaan liittyviä ilmoituksia salmonellalöydöksistä 48 kpl, joista 19 liittyi rehutehtaan ympäristönäytteisiin. Kotimaisissa elintarviketuotantoeläinten rehuseoksissa ei todettu salmonellaa myöskään toimijoiden omavalvonnassa.

7.3. Broilereiden kampylobakteerivalvonta

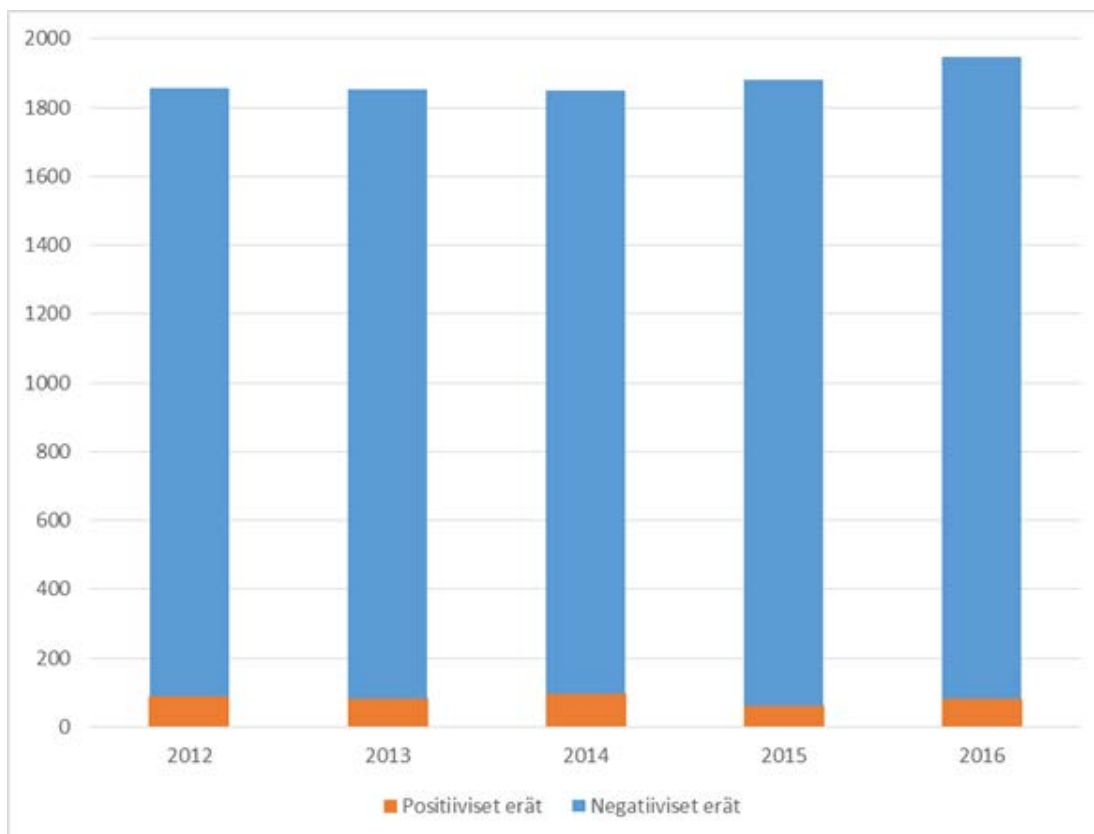
Kaikki broilereiden teuraserät tutkitaan kampylobakteerien varalta kesäkuun alusta lokakuun loppuun. Muina kuukausina tutkittavien teuraserien tavoitemäärä perustuu laskentaan, joka huomioi kampylobakteerin esiintyvyyden maassa. Ohjelman mukaisten tutkimustavoitteiden saavuttaminen arvioidaan laboratorioilta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

Kampylobakteerivalvonta on sisällytetty broileriteurastamoiden omavalvontaohjelmiin. Näytteenoton toteutumista kussakin broileriteurastamossa valvovat tarkastuseläinlääkärit. Kampylobakteeriomavalvonta tarkastettiin vuonna 2016 kolmessa siipikarjateurastamossa ja Oiva-tuloksen oivallinen (A) sai 100 % teurastamoista.

Taulukossa 43 on kuvattu kampylobakteeriomavalvontanäytteiden määrät ja positiiviset tulokset broileriteurastamoissa vuonna 2016. Vuoden 2016 tutkimustulosten perusteella kampylobakteerien esiintyvyys broilereilla on pysynyt edellisvuosien alhaisella tasolla. Kuvassa 28 on kuvattu kampylobakteereiden suhteen positiivisten teuraserien osuus kaikista vuoden aikana tutkituista teuraseristä vuosina 2012–2016. Tulokset raportoitiin EU:lle vuosittaisessa zoonosiraportissa.

Taulukko 43. Kampylobakteeriomavalvontanäytteiden määrät ja positiiviset tulokset broileriteurastamoissa vuonna 2016

Vuosi	Aikajakso	Tutkittavat teuraserät, tavoite kpl	Tutkitut teuraserät, toteutunut kpl	Positiiviset teuraserät kpl	Positiivisten teuraserien osuus %
2016	1.1.-31.5. ja 1.11.-31.12.	325	330	5	1,5
	1.6.-30.10.	Kaikki	1 618	75	4,6
	Koko vuosi	-	1 948	80	4,1



Kuva 28. Broilereiden teuraserien tutkimustulokset (erien lukumäärä, kpl) vuosina 2012–2016

7.4. Nautojen EHEC-tutkimukset

EHEC-tutkimukset on sisällytetty nautateurastamoiden omavalvontaohjelmiin. Teurastamokohtaiset vuosittaiset näytteenottomäärät määritellään Eviran laatimassa näytteenotto-suunnitelmassa. Nautateurastamoiden ja -pien-teurastamoiden EHEC-omavalvonta tarkastettiin 11 kohteessa vuonna 2016. Kaikki tarkastetut kohteet saivat Oiva-tuloksen oivallinen (A) tai hyvä (B). Poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista ei havaittu.

Nautateurastamoiden EHEC-omavalvonnan Oiva-arviointirivillä oli virheellisesti raportoitu myös muiden liha-alan laitosten EHEC-näytteenottoa, esimerkiksi jauhelihasta.

Taulukossa 44 on kuvattu nautateurastamoissa tutkittujen EHEC-omavalvontanäytteiden määrät ja positiiviset tulokset vuosina 2013–2016. Lisäksi taulukossa on esitetty vuosina 2013–2016 ihmisten EHEC-tartuntojen selvitysten yhteydessä tutkittujen nautojen pitopaikkojen määrät ja tutkimustulokset. Pitopaikoista tutkitaan sekä uloste- että ympäristönäytteitä. Vuonna 2016 ihmisten sairastumisten perusteella tutkituista nautojen pitopaikoista yksi osoittautui positiiviseksi sekä uloste- että ympäristönäytteen perusteella.

Nautateurastamoissa EHEC-valvontaohjelma toteutui hyvin ja EHEC-positiivisten ulostenäytteiden osuus oli 2,07 % 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 44. Nautateurastamoissa tutkitut EHEC-omavalvontanäytteet ja ihmisten sairastumisten perusteella tutkitut nautojen pitopaikat vuosina 2013–2016

Vuosi	Näytetyyppi	Näytemäärän tavoite kpl	Toteutunut näytemäärä kpl	Positiiviset näytteet kpl	Positiivisten näytteiden osuus %
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	1 522	1545	40	2,59
	Ihmisten sairastumisten perusteella tutkitut pitopaikat		6 tilaa	2 tilaa	
2013	Teurastamonäyte, ulostenäyte	1 522	1 560	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 tri-

kiinitutkimuksista Eviran määräyksellä. Evira tunnustaa sikojen valvotut pito-olosuhteet hakemuksesta. Tunnustus voidaan myöntää joko yksittäiselle tilalle tai tilojen ryhmälle eli nk. lokerolle. Vuonna 2016 Suomessa oli yksi sikojen pitopaikka, jonka valvotut pito-olosuhteet Evira oli tunnustanut. Käytännössä tämä tarkoitti hieman yli 700 teurastetun sian vapautumista trikiinitutkimuksesta vuoden 2016 aikana. Kaikki muut Suomessa teurastetut siat tutkittiin trikiinien esiintymisen varalta lihantarkastuksen yhteydessä. Näissä yli 2 miljoonassa tutkimuksessa tulos oli kielteinen.

7.6. Raakamaidon tutkimukset

Evira on kerännyt tuloksia elintarvikehuoneistoista ja laitoksista myydyistä raakamaidosta tehdyistä patogeenitutkimuksista (lehmän raakamaidosta STEC-bakteeri, kampakylobakteerit, *Listeria monocytogenes*; vuohen raakamaidosta *Listeria monocytogenes* ja salmonella) vuodesta 2014 alkaen. Vuoden 2016 tulosten pienen määrän vuoksi ei vielä voida muodostaa kokonaiskuvaa taudinaiheuttajien esiintymisestä raakamaitoa myyvillä tiloilla.

7.7. Mikrobilääkeresistenssi

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

Zoonoottisista bakteereista ohjelmaan kuuluu salmonellat ja kampakylobakteerit. Vuonna 2016 Suomessa seurattiin salmonellavalvontaohjelmassa naudoista, sioista ja siipikarjasta eristettyjen salmonellojen mikrobilääkeresistenssiä. Lisäksi ohjelmaan kuului broilereilta ja naudoilta eristetyt *C. jejuni* -kannat. Salmonellakannoilla resistenssiä todetaan vuosittain hyvin vähän ja vuonna 2016 vain muutamalla kannalla todettiin resistenssiä. Broilereista eristetyillä kampakylobakteereilla resistenssiä esiintyi vähäisessä määrin kinoloniryhmän mikrobilääkkeille (10 %:n tuntumassa) sekä tetrasyklinille (alle 10 %). Broilereista eristetyillä kampakylobakteereilla resistenssiä esiintyi vuonna 2016 enemmän kuin vuotta aikaisemmin, mutta vähemmän kuin vuonna 2014.

Vuonna 2016 seurattiin myös ESBL-, AmpC- ja karpapenemaasia tuottavien *E. coli* -bakteerien esiintymistä broilereilla, kotimaisessa broilerinlihassa ja naudoilla. Broilereilla ESBL/AmpC-bakteerien esiintyvyys oli 14 % (n=306). Näytteistä 4 %:ssa todettiin ESBL- ja 11 %:ssa AmpC-*E. coli*. Tuoreessa broilerinlihassa näitä bakteereita todettiin 22 %:ssa tutkittuja näytteitä (n=309; 5 % ESBL, 17 % AmpC). Suomalaisilla naudoilla ESBL-bakteereita ei todettu lainkaan, ainoastaan 3/236 (1 %) näytteestä todettiin AmpC-*E. coli*.

7.8. Muu mikrobiologinen seuranta

Vuosina 2015–2016 selvitettiin salmonellojen ja *Listeria monocytogenes* esiintymistä viipaloiduissa juustoissa”. Selvitystä varten tutkittiin 403 näytettä, joista 110 edusti Suomessa ja 293 muussa maassa valmistettua tuotetta (yhden näytteen kohdalla valmistusmaata ei raportoitu). Yhdestäkään näytteestä ei kuitenkaan todettu *L. monocytogenes* -bakteeria tai salmonelloja.

8. Kemiaaliset seurantaohjelmat

8.1. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kielletyt aineet, lääkejäämät ja kontaminantit

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

Ohjelmassa seurataan myös ympäristöstä peräisin olevien kontaminanttien esiintymistä ja pitoisuuksia elintarvikkeissa.

Vuonna 2016 vierasainevalvontaohjelma toteutettiin lähes suunnitelmien mukaisesti. Ainoastaan luonnonvaraiseen riistaan kuuluvia näytteitä (hirvi) ei tutkittu. Yhteensä 4 234 näytteestä tehtiin lähes 45 000 tutkimusta. Analytiikassa ns. monijäämämenetelmien käyttöönoton vuoksi tulosten laskutapa on tarkennettu vuoden 2015 tuloksiin verrattuna. Taulukossa 45 on esitetty tuotantolukuihin perustuvat näytemäärät eläin- tai elintarvikeryhmittäin ja tutkimusten jakautuminen eri aineryhmiin sekä määräystenvastaiten näytteiden määrät vuonna 2016. 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 määräystenvastaisuudet johtavat aina tapauksia koskeviin virallisiin selvityksiin.

Taulukko 45. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden vierasainevalvontaohjelmassa tutkitut näytemäärät (kpl) eri eläin- tai elintarvikeryhmissä eri aine-ryhmien tutkimusten osalta (kpl) sekä määräysten vastaiset näytteet (kpl) vuonna 2016

Eläinryhmä tai eläimestä saatava elintarvike	Kielletyt aineet	Sallitut eläinlääkkeet	Kontaminantit	Näytteet yhteensä	Määräystenvastaiset näytteet (kpl ja todetut jäämät)
Nautaeläimet	758	343	141	1 242	
Siat	491	744	175	1 410	
Siipikarja	319	278	42	639	
Lampaat	10	19	6	35	
Hevoset	30	14	3	47	
Hirvet	0	0	0	0	
Tarhattu riista	12	59	36	107	5 kpl maksa/kadmium 5 kpl munuainen/kadmium
Maito	163	295	138	295	
Kala	64	54	83	201	
Kananmuna	142	180	61	200	
Hunaja	58	58	30	58	

Joidenkin tuotantoeläimille kiellettyjen kasvua edistävien aineiden tai niiden aineenvaihduntatuotteiden jäämiä voi esiintyä pieniä pitoisuuksia myös luonnollisesti. Taulukossa 45 esitettyjen näytteiden lisäksi todettiin 2-tiourasiilia yhden naudan ja yhden villisian virtsanäytteestä sekä seitsemässä naudan verinäytteessä beta-testosteronia.

Sallittujen lääkeaineiden jäämiä ei todettu raja-arvoja ylittäviä pitoisuuksia

Suuresta osasta tarhattuun riistaan kuuluvien porojen maksa- ja munuaisnäytteistä osoitettiin ympäristöstä peräisin olevaa kadmiumia. Myös lihasnäytteitä tutkittiin, mutta niissä ei todettu kohonneita raskasmetallipitoisuuksia. Kolmesta maitonäytteestä osoitettiin afaltoksiini-M1 alle toimenpiderajan olevina pitoisuuksina.

Vuoden 2016 vierasainevalvontaohjelman toteutuminen ja tulokset ovat hyvin samankaltaiset kuin aikaisempinakin vuosina (taulukko 46). Määräystenvastaiten näytteiden osuus on yleensä 0 - 0,02 % tutkituista näytteistä huomioitaessa eläinten lääkityksistä mahdollisesti aiheutuvat jäämät. Otettaessa huomioon myös kontaminanteja sisältävien näytteiden määrät, määräystenvastaiten näytteiden osuus on vähän isompi (vuonna 2016 0,24 %).

Taulukko 46. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden vierasainevalvontaohjelmassa tutkitut näytemäärät (kpl), määräystenvastaisten näytteiden määrät (kpl) ja niiden osuus (%) tutkituista näytteistä vuosina 2010–2016

Vuosi	Näytemäärä (kpl)	Kielletyt aineet (kpl)	Sallitut eläinlääkkeet (kpl)	Kontaminantit (kpl)	Määräystenvastaisten osuus/ilman kontaminantteja (%)	Määräystenvastaisten osuus/kontaminantit huomioituna (%)
2010	4 344	0	0	30	0	0,6
2011	4 369	0	1	48	0,02	1,1
2012	4 424	0	1	38	0,02	0,86
2013	4 341	0	0	33	0	0,76
2014	4 324	0	0	17	0	0,4
2015	4 344	1*)	0	13	0,02	0,32
2016	4 234	0	0	10	0	0,24

*) 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 2016 ei todettu yhtään tapausta. Tulosten perusteella voidaan todeta, että Suomessa tuotetut elintarvikkeet ovat turvallisia kuluttajalle ja että eläinten lääkityssäädöksiä - kuten lääkitysten yhteydessä annettuja varoajoja - noudatetaan hyvin.

Kontaminantteja sisältävien näytteiden määrät ovat vähentyneet ajanjaksolla 2010–2016. 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 2014–2016, joten tuloksissa ei ole mukana aikaisempien vuosien tapaan tutkimustuloksia hirvien sisäelinnäytteistä. Koska yleisesti on tiedossa, että riistaeläinten sisäelinten raskasmetallipitoisuudet ovat kohonneet, riskinhallintatoinena 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 huonon sääolosuhteiden vuoksi.

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 tulevina vuosina, sillä ohjelmaan kuuluvien kontaminanttitutkimusten määrä tulee vähenemään merkittävästi. Myös valvontajärjestelmiin on odotettavissa muutoksia tulevaan maakuntaudistukseen 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 valvontaohjelman tavoitteena on valvoa, ettei elintarvikkeissa esiinny kiellettyjä kasvinsuojeluainejäämiä, ja etteivät elintarvikkeet sisällä sallittujen aineiden jäämiä

yli lainsäädännössä asetettujen enimmäismäärien. Kasvinsuojeluaineiden jäämiä ja käyttöä valvotaan viranomaisten yhteistyönä. Valvontaohjelma toteutetaan yhteistyössä kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten (kotimaiset tuotteet), Tullin (ei-eläinperäiset EU:n sisämarkkina- ja tuontituotteet), Helsingin kaupungin ympäristökeskuksen (kotimaiset kasvikset) ja Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valviran (alkoholijuomat) kanssa. Evira valvoo kasvinsuojeluainejäämiä myös luomutuotteista sekä kotimaisista eläinperäisistä elintarvikkeista.

Valvontasuunnitelmat toteutuivat hyvin; ainoastaan Eviran näytteiden toteuma jäi alle suunnitelman (kotimaiset kasvi- ja eläinperäiset luomu- ja tavanomaiset tuotteet sekä lastenruoat). Toteutunut kokonaisnäytemäärä oli kuitenkin suunnitelmaa suurempi johtuen lähinnä siitä, että Tulli otti seurantanäytteitä sekä EU:n ”riskituoteasetukseen” (EY) N:o 669/2009 perustuen näytteitä, jotka eivät kuuluneet suunnitelmiin. Kasvinsuojeluainejäämävalvonnan toteutuminen suhteessa suunnitelmiin on esitetty taulukossa 47.

Taulukko 47. Kasvinsuojeluainejäämävalvonnan toteutuminen (näytemäärä/kpl) suhteessa suunnitelmaan vuosina 2013–2016

Vuosi	Tulli			Evira			Helsingin kaupunki			Valvira		
	Suunnitelma	Toteutuminen	%	Suunnitelma	Toteutuminen	%	Suunnitelma	Toteutuminen	%	Suunnitelma	Toteutuminen	%
2013	1 550	1 921	124	245	244	99,6	110	110	100	30	20	66,7
2014	1 340	2 036	152	239	223	93,3	100	101	101	30	23	76,7
2015	1 435	1 760	123	202	169	83,7	100	100	100	25	26	104
2016	1 500	1 686	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

¹ kasvikset (sis. myös luomuja)

² lastenruoat

³ eläinperäiset

⁴ luomukasvikset ja kasviperäiset

⁵ luomueläinperäiset

Kasvinsuojeluainejäämien valvonnassa tutkittiin yhteensä 2 263 näytettä. Lainsäädännössä vahvistetun kasvinsuojeluaineen enimmäismäärä (MRL) ylittyi mittausepävarmuus huomioiden yhteensä 28 näytteessä (1,2 %). Näiden osalta toimivaltaiset elintarvikevalvontaviranomaiset suorittivat lainsäädännössä määritetyt toimenpiteet. Luomulainsäädännön vastaisia näytteitä oli 11 kpl.

Maahantuoduista (sekä EU-maista että EU:n ulkopuolelta) tuotteista kasvinsuojeluaineiden jäämiä sisälsi 50 %. Useimmin jäämiä esiintyi tuoreissa hedelmissä ja marjoissa (n. 75 %). Tuoreista vihanneksista n. 50 % sisälsi kasvinsuojeluaineiden jäämiä. Tavaraeristä 28 (1,7 %) osoittautui määräystenvastaisiksi sisältäen yhtä tai useampaa kasvinsuojeluainetta yli sallitun enimmäismäärän. 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 riskinarvioinnissa aiheuttavan vaaraa kuluttajille (akuutin toksisuuden viitearvo, ARfD, ylittyi). Näitä olivat thaimaalainen chilipaprika, kiinalainen pomelo ja ranskalainen purjo. Riskinarvion perusteella

yhdestätoista (11) määräystenvastaisesta erästä lähetettiin ilmoitus muille jäsenvaltioille EU:n nopean hälytysjärjestelmän (RASFF) kautta. MRL-tasolla olevia jäämiä tai lieviä ylityksiä, joista annettiin ainoastaan huomautus tavaranhaltijalle, todettiin 52 erässä. Mikään yksittäinen tuote ei ollut syynä todetuille määräystenvastaisille erille, vaan määräystenvastaisuutta esiintyi useassa eri tuotteessa. Määräystenvastaisista eristä 20 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.

Kotimaiset elintarvikkeet olivat kaikki elintarvikelain mukaan määräystenmukaisia. 553 kotimaisesta näytteestä jäämiä löytyi 66 näytteestä (11,9 %), mutta MRL ylityksiä ei löytynyt. Kolmesta luomuleivästä löydettiin luomussa kiellettyjä kasvinuojeluainejäämiä, mutta pitoisuudet eivät olleet yli elintarvikelainsäädännön sallittujen rajojen. Kolmesta kotimaisesta kasviksesta löytyi jäämiä kasvinuojeluaineen tehoaineista, jotka eivät ole sallittuja Suomessa kyseiselle kasvilajille. Tomaatista löytyi jäämiä tiofanaattimetyylistä, punaisesta paprikasta jäämiä spiromesifeenistä ja jääsalaatista jäämiä pyridalyylistä. Tapaukset siirtyivät Tukesille ja ELY-keskukset tekivät kasvinuojeluaineiden käytön tarkastuksen tiloille, mutta kasvinuojeluaineiden väärinkäyttöä ei havaittu. Viljelijällä oli joko käytössä koetoimiluvalla oleva valmiste tai sallittua valmistetta oli käytetty edellisenä vuotena ja jäämiä oli jäänyt kasvualueeseen.

Taulukoissa 48 ja 49 on esitetty elintarvikelain mukaisten määräystenvastaisten näytteiden osuus (%) vuosina 2013–2016 ja määräystenvastaisten näytteiden osuus tutkituista näytteistä vuonna 2016.

Taulukko 48. Määräystenvastaisten näytteiden osuus (%) vuosina 2013–2016

Vuosi	Näytemäärä kpl	Määräystenvastaiset kpl	Määräystenvastaisia %
2016	2 263	28	1,2
2015	2 088	35	1,7
2014	2 383	49	2,1
2013	2 240	63	2,8

Taulukko 49. Kasvinuojeluaineiden jäämävalvontaohjelmassa esiintyneiden elintarvikelain mukaisten määräystenvastaisten näytteiden osuus tutkituista näytteistä vuonna 2016

Alkuperä	Tulli			Evira			Helsingin kaupunki			Valvira		
	tutkitut näytteet kpl	löydöksiä jäämistä kpl	määräystenvastaisia kpl	tutkitut näytteet kpl	löydöksiä jäämistä kpl	määräystenvastaisia kpl	tutkitut näytteet kpl	löydöksiä jäämistä kpl	määräystenvastaisia kpl	tutkitut näytteet kpl	löydöksiä jäämistä kpl	määräystenvastaisia kpl
kotimaiset	0	0	0	473	39	0	80	27	0	0	0	0
EU-tuotteet	1218	613	8	0	0	0	0	0	0	17	7	0
kolmasmaa- tuotteet	468	235	20	0	0	0	0	0	0	7	1	0
Yhteensä	1686	848	28	473	39	0	80	27	0	24	8	0

Eviran koordinoiman valvontaohjelman lisäksi kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset tekivät yhteensä 44 kasvinuojeluainejäämiin liittyvää tarkastusta Oiva-järjestelmän puitteissa (Oiva-rivi 17.12). Tarkastusten arviointijakauma on esitetty taulukossa 50. Kasvinuojeluainejäämävalvontakohteet on valittu Oiva-järjestelmässä riskiperusteisesti vaikuttavuuden ja laajuuden perusteella. Oiva-tarkastuksissa annettiin 42 tulosta A ja 2 tulosta B. Koska Oiva-järjestelmä laajeni kattamaan kaikki elintarvikevalvonnan kohteet vasta vaiheittain

vuoden 2015 aikana, tarkastusmäärien ja -tulosten tarkempi analyysi on mahdollista vasta, kun Oiva-järjestelmä on ollut käytössä kaikissa elintarvikevalvonnan kohteissa kolmen vuoden ajan.

Taulukko 50. Kasvinsuojeluainejäämien valvonta ja sen tulokset osana kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten toimeenpanemaa Oiva-järjestelmää vuonna 2015–2016

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

8.3. Ympäristöperäiset kontaminantit ja muut vierasaineet

Elintarvikkeiden ympäristöperäisten kontaminanttien ja muiden vierasaineiden valvonnan tavoitteena on valvoa, etteivät haitallisten vierasaineiden pitoisuudet elintarvikkeissa ylitä lainsäädännössä asetettuja enimmäismääriä ja/tai turvallisena pidettyjä pitoisuuksia, sekä tuottaa samalla informaatiota vallitsevasta kansallisesta tilanteesta. Eviran koordinoimien tutkimusten valvontasuunnitelma vuonna 2016 toteutui kokonaisuudessaan hyvin (Taulukko 51.). Tutkittuja matriiseja vuoden 2016 aikana olivat salaattit, viljat, maito, naudanliha, öljykasvien siemenet, leivät sekä aamiaisviljavalmisteet.

Taulukko 51. Ympäristöperäisten kontaminanttien ja muiden vierasaineiden suunnitellut näytemäärät (kpl) ja toteuma (%) vuosina 2012–2016 (Eviran koordinoima valvonta ja kartoitus)

Vuosi	Ympäristöperäinen kontaminantti muu vierasaine								
	POPs	Nitraatti	PAH	Akryyliamidi	Raskasmetallit	Home-toksiinit	Kumariini	Radioaktiiviset aineet	Perklooraatti
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 179 näytettä ja tehtiin 130 analyysiä yhdisteille, joille on asetettu lainsäädännöllinen enimmäismäärä (dioksiinit, dioksiininkaltaiset PCB-yhdisteet, indikaattori PCB-yhdisteet, nitraatti, torajyvähapot ja hometoksiinit (DON, zearalenoni, fumonisiinit, okratoksiini A)). Määräystenvastaisia näytteitä havaittiin 2 kpl (taulukko 52.). Yhdisteille, joille ei toistaiseksi ole asetettu lainsäädännöllistä enimmäismäärää (esim. ergotalkaloidit, perfluoratut pintakäsittelyaineet, bromatut palontorjunta-aineet), tehtiin 1 771 analyysiä. Näiden yhdisteiden pitoisuudet olivat elintarvikkeissa pääsääntöisesti erittäin pienet, eikä tulosten perusteella ollut tarvetta valvontatoimenpiteisiin. Öljykasvien siemenien raskasmetallipitoisuudet (erityisesti nikkeli ja kadmium) olivat kuitenkin niin suuria, että mikäli niitä kulutetaan pitkäaikaisesti runsaita määriä, ei raskasmetallien aiheuttamia terveydellisiä haittavaikutuksia voida poissulkea. Tulosten perusteella ohjeistetaan elinkeinoa öljykasvien siemenien raskasmetallipitoisuuksien hallintaan omavalvonnassa.

Taulukko 52. Ympäristöperäisten kontaminanttien ja muiden vierasaineiden valvonnassa ja kartoituksessa (Eviran koordinoima) tutkitut näytteet (kpl) ja määräystenvastaisten tuotteiden osuus (%) sekä yksittäisten analyysien lukumäärät vuosina 2012–2016

Vuosi	Tutkitut näytteet kpl	Määräysten-vastaisten osuus %	Analyysit yhdisteille, joille asetettu lainsäädännöllinen enimmäismäärä kpl	Analyysit yhdisteille, joille ei ole asetettu lainsäädännöllistä enimmäismäärää kpl
2016	179	1 (*)	130	1 771
2015	80	0	133	834
2014	149	0	257	3 351
2013	99	0	197	2 921
2012	316	2	277	4 056

*) Kahdessa raakaviljanäytteessä ylittyi torajyvähakkoille asetettu lainsäädännöllinen enimmäismäärä. Torajyvähakkojen enimmäismäärää sovelletaan käsittelemättömään viljaan, joka on saatettu markkinoille ensiasteen jalostusta varuten. 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 toimittiin tieto siitä, että raakaviljassa torajyvähakkojen enimmäismäärä ylittyy. Näin ostaja saattoi tehdä tarvittavat riskinhallinnalliset toimenpiteet ja osaltaan varmistaa, että esipuhdistuksen jälkeen markkinoille ei saateta elintarviketta, jossa enimmäismäärä ylittyy.

Kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset tekivät yhteensä 139 ympäristöperäisiin kontaminantteihin tai muihin vierasaineisiin liittyvää tarkastusta Oiva-järjestelmän puitteissa (Oiva-rivit 17.13–17.16). Tarkastusten tulosjakauma on esitetty taulukossa 53. Oiva-tulosten perusteella ympäristöperäisten kontaminanttien tai muiden vierasaineiden hallinnassa havaittiin puutteita (C- tai D-tulos) kahdessa tarkastetuissa kohteessa (Prosessissa muodostuvat vierasaineet). Havaitut puutteet liittyivät siihen, että savustusta harjoittavat elintarvikealan toimijat eivät olleet varmistaneet tuotteidensa määräystenmukaisuutta PAH-yhdisteiden osalta. Tarkastushavaintojen perusteella kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset käynnistivät tarvittavat valvontatoimenpiteet puutteiden korjaamiseksi. Ympäristöperäisten kontaminanttien ja muiden vierasaineiden valvontakohteet on valittu Oiva-järjestelmässä riskiperusteisesti sekä vaikuttavuuden ja laajuuden perusteella. Tarkastusmäärien ja -tulosten tarkempi analyysi on mahdollista vasta kun Oiva-järjestelmä on ollut käytössä kaikissa elintarvikevalvonnan kohteissa kolmen vuoden ajan.

Taulukko 53. Ympäristöperäisten kontaminanttien ja muiden vierasaineiden valvonta ja sen tulokset osana kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten toimeenpanemaa Oiva-järjestelmää v. 2015–2016

Tarkastettava asia	Vuosi	Tarkastuksia kpl	A %	B %	C %	D %	Ohjaus ja neuvonta kpl	Kehotukset kpl	Pakkokeinot kpl
Ympäristöstä peräisin olevat vierasaineet	2016	23	91,3	8,7	-	-	1	-	-
	2015	18	88,9	11,1	-	-	2	-	-
Hometoksiinit	2016	28	100	-	-	-	-	-	-
	2015	21	100	-	-	-	-	-	-
Prosessissa muodostuvat vierasaineet	2016	62	82,3	14,5	1,6	1,6	8	2	1
	2015	32	68,8	31,3	-	-	10	2	-
Muut vierasaineet	2016	26	96,2	3,8	-	-	1	-	-
	2015	7	85,7	14,3	-	-	1	-	-

Tarvittavat muutokset seuraavien vuosien valvontaan ovat varsin pienet, sillä Eviran koordinoimaa valvonta/kartoitussuunnitelmaa toteutetaan samojen säännösten mukaisesti kuin vuonna 2016 sekä käytettävissä olevien resurssien mukaisesti. Vuoden 2019 aikana on kuitenkin tarkoitus valmistua ympäristöperäisten kontaminanttien ja muiden vierasaineiden riskiprofiili, jonka avulla saadaan entistä tieteellisempi perusta sille, mihin resurssit tulisi ensisijaisesti kohdentaa.

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 valvontatulojen perusteella arvioiden Suomessa valmistetut ja markkinoille saatetut rehut täyttävät edelleen valtaosin rehuilainsäädännössä rehujen turvallisuudelle ja laadulle asetetut vaatimukset.

Rehujen viranomaisvalvonnan näytteenottomäärät toteutuivat vuonna 2016 valvontasuunnitelman mukaisesti. Rehujen viranomaisvalvonnan kemiallisten haitallisten ja kiellettyjen aineiden analyysien määrä oli 4 211 analyysiä, mikä vastasi 140 % suunnitellusta analyysien määrästä. Viranomaisnäytteistä valvottiin raskasmetallien jäämiä, kasvinsuojeluaineiden jäämiä sekä erityisesti kokkidiostaattien, lääkeaineiden ja muiden yhdisteiden jäämiä suunniteltua suuremmasta määrästä näytteitä, mikä suurensi toteutuneiden analyysien lukumäärää.

Kemiallisten haitallisten ja kiellettyjen aineiden rehuvalvonnassa ei todettu säännöstenvastaisuuksia mykotoksiinien, raskasmetallien, melamiinin, dioksiinien ja kasvinsuojeluaineiden pitoisuuksien osalta. Kahdessa rehuseoserässä todettiin kokkidiostaattien jäämiä yli sallitun enimmäispitoisuuden ja erät määrättiin takaisin vedettäväksi.

Lääkerehujen valmistus on ajoittaista ja määräytyy kulloisenkin eläintautitilanteen mukaan, mikä vaikuttaa viranomaisnäytteenoton toteutumiseen.

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

Evirassa hyödynnettiin rehujen valvonnassa vuoden 2016 aikana laajalti multimenetelmiä mykotoksiinien, raskasmetallien, kokkidiostaattien, lääkerehujen tehoaineiden ja tiettyjen kiellettyjen yhdisteiden jäämien tutkimiseksi sekä kasvinsuojeluaineiden jäämien analysoinnissa. Tämä tehosti yksittäisestä näytteestä tutkittavien rehujen kemiallisten haitallisten ja kiellettyjen aineiden jäämien valvontaa merkittävästi.

8.5. Ruoka-aineallergiat

Vakavista allergiareaktioista tehtiin 65 ilmoitusta kansalliseen anafylaksiarekisteriin v. 2016, joista ruoan aiheuttamia oli 40.

Elintarvikkeen allergeenivirheestä on kysymys, jos tuotteessa on joillekin kuluttajille allergiaa aiheuttavaa ainesosaa, mutta pakkausmerkinnässä ei ole kyseistä allergeenia mainittu. Allergeenisyyden takia v. 2016 tehtiin takaisin veto 23 elintarvikkeelle (18 % kaikista takaisinvedoista, v. 2015 vastaava osuus oli 27 %). Muiden kuin eläimistä saatavien tuontielintarvikkeiden allergeenien osalta määrätystenvastaisten tuote-erien määrä väheni hieman v. 2015 verrattuna.

Oiva-tarkastuksissa arvioidaan allergeenien ja intoleransseja aiheuttavien aineiden hallintaa (taulukko 54). Suhteellisesti eniten puutteita (korjattavaa tai huono tuloksia n. 7 %) oli liha-alan laitoksissa ja elintarvikkeiden varastoinnissa. Varastoinnin osalta tarkastuksia tehtiin 15, jolloin yksittäinen C-tulos nostaa prosenttiosuutta, sen sijaan liha-alan laitoksissa tarkastuksia tehtiin 108 kpl.

Taulukko 54. Oiva tulokset – allergeenit ja intoleranssia aiheuttavat aineet

Allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet								
Toimiala	Tarkas- tetut	Tulos				Ohjaus ja neuvonta	Kehotus	Pakko- toimet
		A	B	C	D			
	kpl	kpl (%)	kpl (%)	kpl (%)	kpl (%)	kpl	kpl	kpl
Elintarvikkeiden tarjoilu	8 988 (100,0)	8 646 (96,2)	301 (3,3)	39 (0,4)	2 (0,0)	316	41	1
Elintarvikkeiden vähittäismyynti	1040	1 013 (97,4)	21 (2,0)	6 (0,6)				
Elintarvikkeiden tukkumyynti	13	13 (100)	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)			
Elintarvikkeiden valmistus/Kala-ala	40	38 (95,0)	2 (5,0)					
Elintarvikkeiden valmistus/Liha-ala	108	78 (72,2)	23 (21,3)	3 (2,8)	4 (3,7)			
Elintarvikkeiden valmistus/Maitoala	29	27 (93,1)	2 (6,9)					
Elintarvikkeiden valmistus/Muna-ala	2	2 (100,0)						
Elintarvikkeiden valmistus/Vilja- ja kasvisala	335	302 (90,1)	27 (8,1)	6 (1,8)				
Elintarvikkeiden valmistus/Muu	65	63 (96,9)	1 (1,5)	1 (1,5)				
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen	15	12 (80,0)	2 (13,3)	1 (6,7)				

Oiva-arviointiasteikon perusteella toiminta on pääosin vaatimusten mukaista tai toiminnassa on havaittu vain pieniä puutteita (tulokset ovat yli 90 prosenttisesti oivallisia).

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

Suomalaisten kuluttajien nitriittialtistuksesta valmistui julkaisuja, joiden yhteydessä tiedotettiin uudelleen riskinarvioinnin pohjalta lapsille annetuista makkaroiden ja leikkeleiden syöntisuosituksista <https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/ajankohtaista/2016/nitriitin-saanti-vaihtelee-ikaryhmittain/>.

Kampylobakteeririskit elintarviketjussa ja ympäristössä -tutkimuksessa todetaan, että kampylobakteerit ovat EU-maiden yleisimpiä suolistotulehduksia aiheuttavia bakteereita. Kampylobakteerien esiintyvyyteen ja pitoisuuteen elintarvikkeissa vaikuttaa koko tuotantoketju. Vähittäismyyntinäytteiden perusteella arvioitu kampylobakteerien keskimääräinen esiintyvyys vuositasolla oli suomalaisessa broilerinlihassa 5,5–11,7 % (95 % CI) ja kalkkunanlihassa 1,8–5,9 % (95 % CI). Kotimaisista sian- ja naudanlihanäytteistä ei todettu kampylobakteereita, ja niissä esiintyvyyden arvioitiin olevan 0,0–1,2 % (95 % CI) Raportti on linkissä [Risk assessment of Campylobacter spp. in Finland](#).

