

## Kala-alan listeriavalvonnan toimenpidesuunnitelman tiivistelmä

### Kunnan valvontayksiköt

Kuntien valvontayksiköiden tulee sisäisesti varmistaa, että valvontasuunnitelma on laadittu Ruokaviraston ohjeistuksen mukaisesti. Toimenpiteet poikkeamatilanteissa tulee olla määritetty kunnan laatujärjestelmässä ja valvontayksiköiden tulee seurata, että valvontasuunnitelmaa sekä ennalta määritettyjä korjaavia toimenpiteitä noudatetaan ja ryhtyä toimenpiteisiin, jos esimerkiksi suunniteltu valvontatiheys ei toteudu. Valvontayksiköiden tulee sisäisesti varmistaa, että elintarvikevalvonnan arvioinnit ovat johdonmukaisia ja että valvonnassa todettujen puutteiden korjaamista seurataan.

### Aluehallintovirastot

Aluehallintovirastojen toteuttamassa arvioinnissa ja ohjauksessa panostetaan jatkossa erityisesti siihen, että valvontayksiköissä valvotaan riskiperusteisesti asioita oikein, oikeissa paikoissa ja oikealla resursoinnilla. Arviointia ja ohjausta viedään entistä enemmän jatkuvaan arviointiin ja sen ylläpitoon. Työkaluina ovat valvontatietojen tarkastelu, valvontayksiköiden valvontasuunnitelmien tarkastelu, AJO-käynnit, hyvien käytäntöjen jakaminen sekä puutteiden korjauksen seuranta. Aluehallintovirastot seuraavat myös korjaavien toimenpiteiden toteutumista, jos valvontayksikön valvontasuunnitelma ei toteudu.

### Ruokavirasto

Ruokavirasto ohjaa aluehallintovirastojen valvontasuunnitelmien laadintaa. Ruokavirasto laatii yhteistyössä aluehallintovirastojen kanssa ohjeen aluehallintovirastojen toteuttamasta arvioinnista ja ohjauksesta.

Ruokavirasto seuraa ja analysoi koko maan valvontatietoja jokavuotisen valvontatietojen raportoinnin yhteydessä. Tässä hyödynnetään myös aluehallintovirastojen vuosittaisia VASU-raportteja. Tämän yhteydessä esitetään alustavia tarvittavia päivityksiä painopisteisiin, jos valvontatiedot ml. oiva-arvosanat niin viittaavat. Painopistetyössä yhdenmukaistetaan valvontayksiköiden tekemiä oiva-arviointeja kouluttamalla ja ohjeistamalla valvoja.

Ruokavirasto tulee vuonna 2023 järjestämään kalakoulutuksia. Näissä nostetaan esille, että kuntien tekemä toimijoiden luokittelu tulee suorittaa oikeudenmukaisesti ja johdonmukaisesti ja että seuranta vaatimustenvastaisuuksien korjaamisen osalta on vaikuttavaa ja tehokasta. Lisäksi annetaan koulutusta muun muassa HACCP:sta ja säilyvyystutkimuksista. HACCP:in valvontaa esitetään painopisteeksi seuraavalle VASU-kaudelle.

Ruokavirasto tekee ohjaavia tarkastuksia valvontayksiköihin. Nämä valitaan riskiperusteisesti ja perustuen aluehallintovirastojen tekemään arviointityöhön. Jos ohjaavilla tarkastuksilla havaitaan epäkohtia esimerkiksi arvosanojen käytössä tai epäkohtien korjaamisessa, valvontayksiköitä ohjeistetaan asiassa. Vuonna 2023 tehdään 4 ohjaavaa tarkastusta, joiden fokuksena on kala-alan valvonta.