

ELTU -lomakkeiden täyttöohje 2009

SISÄLLYS

1.	Yleistä kunnallisen elintarvikevalvonnan ja -tutkimuksen tiedonkeruusta	2
1.1	Ohjeen ja lomakkeiden muutokset 2009.....	2
1.2	Elintarvikevalvonnan tiedonkeruun soveltamisala.....	2
2.	Kunnallisen elintarvikevalvonnan ja -tutkimuksen tausta- ja henkilötiedot (lomake A 1/2)....	3
2.1	Taustatiedot valvontayksiköstä	3
2.2	Lomakkeesta lisätietoja antava henkilö.....	3
2.3	Elintarvikevalvonnan ja -tutkimuksen henkilöstö ja työpanos.....	4
2.4	Valvontahenkilöstön virka-/toiminimike	4
2.5	Tutkimushenkilöstön virka-/toiminimike.....	5
2.6	Elintarvikevalvonnan muut taustatiedot (lomake A 2/2).....	5
3.	Elintarvikevalvonta ja valvonnan suoritteet (lomake B 1/3–3/3).....	6
3.1	B- lomakkeiden sarakeotsikot.....	6
3.2	B-lomakkeiden riviotsikot.....	8
3.2.1	Alkutuotantopaikat ja laitokset, entiset hygienialain mukaiset kohteet (lomakkeet B 1/3 ja 2/3).....	8
3.2.2	Elintarvikehuoneistot, entiset terveydensuojelulain mukaiset kohteet (lomake 3/3).....	11
4.	Elintarvikevalvonnan laboratoriotutkimukset (lomake C)	12
4.1	C-lomakkeen sarakeotsikot.....	12
4.2	C-lomakkeen riviotsikot	13

1. Yleistä kunnallisen elintarvikevalvonnan ja -tutkimuksen tiedonkeruusta

Elintarvikevalvonnan tiedonkeruu toteutettiin vuoteen 2006 saakka virallista valvontaa koskevan direktiivin 89/397/ETY 14 artiklan pohjalta. Vuoden 2006 alusta voimaan astuneella asetuksella (EY) Nro: 882/2004 kumottiin em. direktiivi ja komissiossa on valmisteltu ohje vuosiraportoinnista (2007/363/EY). Elintarviketurvallisuusvirasto Evira kerää valvontatiedot samalla tavalla kuin aikaisempina vuosina, koska tietojärjestelmän valmistelu Evirassa on kesken. Tiedonkeruulomakkeilla kerätään pääasiassa sellaisia tietoja, joita tarvitaan kuntien elintarvikevalvonnan toteutumisen arvioimisessa, valvonnan ohjauksessa ja EU:lle tehtävässä vuosiraportoinnissa. Vuoden 2009 tiedonkeruussa käytetään aiempaa ELTU-kohdeluokitusta, vaikka se on vanhentunut, koska tietojärjestelmien muutosvaiheen läpivienti halutaan varmistaa.

Elintarvikevalvonnan tarpeisiin valmistellaan keskitettyä tietojärjestelmää, jonka ensimmäinen vaihe (kohdetietojärjestelmä, KUTI 1) valmistui tänä vuonna. Hankkeen toinen vaihe, KUTI 2 (valvontatietojärjestelmä), määrittely saatetaan loppuun vuonna 2009 ja otetaan käyttöön samana vuonna. Uuteen tietojärjestelmään valvontakohteet luokitellaan uusien säädösten ja valtakunnallisen elintarvikevalvontaohjelman riskiluokituksen mukaisesti, mutta lisäksi järjestelmään viedään kohteista ELTU -luokituksen mukainen tieto, jotta seurantajärjestelmien muutosvaiheessakin voidaan valvontaa seurata.

1.9.2001 alkaen kunnat/ky:t ovat voineet sopia, että viranhaltija voi tehdä valvontatoimenpiteitä virkavastuulla myös toisessa kunnassa/ky:ssä (ks. STM:n selvityksiä 10/2001). Elintarvikevalvontaviranomainen voi olla esimerkiksi ylikunnallinen lautakunta, jossa on edustus kaikista yhteistyökunnista. Ylikunnallisen lautakunnan tapauksessa lautakunnan ns. kotikunta vastaa mahdollisiin selvityspyyntöihin tms. myös kaikkien jäsenkuntien osalta. Lakimuutokset, jotka koskevat kuntien/ky:ien välisen yhteistyön helpottamista, tehtiin kansanterveyslakiin ja muihin ympäristöterveydenhuoltoon koskeviin erityislakeihin.

Tiedot elintarvikevalvonnasta voidaan toimittaa joko yhteisellä lomakkeella tai jokainen jäsenkunta erikseen. Kunnalla tarkoitetaan jäljempänä kunnan lisäksi kuntayhtymää ja seudullista valvontayksikköä.

1.1 Ohjeen ja lomakkeiden muutokset 2009

Lomakkeille ei ole tehty muutoksia edellisvuoteen verrattuna.

1.2 Elintarvikevalvonnan tiedonkeruun soveltamisala

Lomakkeilla ilmoitetaan tiedot, jotka koskevat:

- elintarvikelain (23/2006) nojalla tehtävää valvontaa;
- lisäksi ilmoitetaan tiedot kunnan tehtäväksi säädetyistä EY-asetusten mukaisesta valvonnasta, kuten kananmunien, levitettävien ravintorasvojen ja luomutuotteiden valvonnasta.

Lomakkeella ei ilmoiteta

- EU-maataloustukien maksatukseen liittyviä maatalouspolitiikkalain (1100/2994) mukaisia tarkastuksia, näytteenottoa ja tutkimuksia;
- kansallisiin vierasaine- ja salmonellavalvontaohjelmiin liittyvää näytteenottoa ja tutkimuksia;

- kasviksista tehtyjä torjunta-ainetutkimuksia.

Tiedot edellä mainituista raportoidaan erikseen.

2. Kunnallisen elintarvikevalvonnan ja -tutkimuksen tausta- ja henkilötiedot (lomake A 1/2)

2.1 Taustatiedot valvontayksiköstä

Kunta/kuntayhtymä/seudullinen valvontayksikkö

Kunnallisesta elintarvikevalvonnasta vastaavan kunnan, kuntayhtymän tai seudullisen valvontayksikön nimi tai ylikunnallisen lautakunnan tapauksessa ns. isäntä- tai kotikunnan nimi.

Kuntayhtymään tai seudulliseen valvontayksikköön kuuluvat kunnat

Luettelo kunnista, joiden elintarvikevalvonnasta kuntayhtymä, seudullinen valvontayksikkö tai kotikunta vastaa.

Lomakenumero

Lomakkeiden tilastollisessa käsittelyssä käytetty numero. Evira täyttää.

Kunta-/ kuntayhtymäkoodi

Evira täyttää.

Läänikoodi (Evira täyttää):

Etelä-Suomen lääni	1
Länsi-Suomen lääni	2
Itä-Suomi	3
Oulun lääni	4
Lapin lääni	5
Ahvenanmaan maakunta	6

Asukasluku

Kunnan asukasluku kyseisen vuoden alussa. Evira täyttää Suomen Kuntaliiton tietojen perusteella.

Pinta-ala

Kunnan maa-alan ja sisävesien yhteenlaskettu pinta-ala. Evira täyttää Suomen Kuntaliiton tietojen perusteella.

Ensisaapumiserät

Kunnan ensisaapumispaikkoihin saapuneiden eläimistä saatavien elintarvike-erien lukumäärä merkitään. Tiedot saadaan kunnan tekemistä ilmoituksista Eviralle. Evira täyttää.

2.2 Lomakkeesta lisätietoja antava henkilö

Lomakkeeseen kirjoitetaan sen henkilön nimi, virkanimike ja yhteystiedot, joka vastaa mahdollisiin lisäkysymyksiin ja tarkennuspyyntöihin.

2.3 Elintarvikevalvonnan ja -tutkimuksen henkilöstö ja työpanos

Lukumäärä

Lukumäärä on niiden kunnassa työskentelevien henkilöiden määrä, jotka tekevät elintarvikevalvonta- (kohdat 1 – 5,2) tai tutkimustyötä (kohdat 6 - 10). Lukumäärä on periaatteessa kokonaisluku, vaikka ko. henkilöt tekisivät osa-aikatyötä tai vain osan työajastaan elintarvikevalvontaa. Lukumäärä voi olla murto-/desimaaliluku vain, mikäli näin jaetuista henkilöistä saadaan eri kuntien (ja/tai valvonnan ja tutkimuksen) henkilöt yhteen laskien kokonaisluku. Tavoitteena on saada lasketuksi niiden henkilöiden lukumäärä, jotka tekevät Suomessa elintarvikevalvontatyötä.

Henkilöt merkitään pääsääntöisesti sen kunnan lomakkeelle, jossa virka tai toimi on. Halutessaan kunnat voivat jakaa henkilöt keskenään, mutta on pidettävä huoli, että kukin henkilö kirjautuu yhtenä (eikä esimerkiksi puolikkaana tai kahtena). Yhdestä henkilöstä on murto- tai desimaalilukujen yhteenlaskussa tultava yksi (1) myös silloin, kun hän toimii eri kunnissa eri nimikkeillä (esim. terveysvalvonnan johtajana yhdessä kunnassa ja eläinlääkärinä toisessa).

Viransijaisia ei merkitä erikseen, mutta ne henkilöt merkitään, jotka työskentelevät samanaikaisesti vakinaisen henkilökunnan kanssa pidempään kuin esimerkiksi perehdyttämiseen tarvittavan ajan.

Valvontaan/tutkimukseen käytetty työpanos henkilötyöpäivinä

Kunnan työntekijöiden tekemä, tai ostopalveluna teetetty, elintarvikevalvonnan tai -tutkimuksen kokonaistyöpanos henkilötyöpäivinä (htpv). Ostettaessa valvontapalveluita toisesta kunnasta lukumäärä sarakkeeseen ei merkitä toisen kunnan henkilöitä.

Tähän kohtaan kirjattava kokonaistyöpanos käsittää tarkastuksiin käytetyn työpanoksen lisäksi valvontaan tarvittaviin matkoihin (esim. tarkastus- ja näytteenottomatkat) kuluvan ja muun elintarvikevalvontaan liittyvän työajan, esimerkiksi ilmoitusten käsittelyyn, neuvontaan, päivystykseen, koulutukseen jne. kulunut aika. Näin ollen se on B-lomakkeilta yhteenlaskettua tarkastuksiin käytettyä työaikaa suurempi.

Yhden htpv:n pituus on laskelmissa 7,5 h ja yhdessä henkilötyövuodessa (htv) on 220 htpv.

2.4 Valvontahenkilöstön virka-/toiminimike

1. Terveysvalvonnan johtaja tai vastaava

Tähän kirjataan terveysvalvonnan johtaja tai vastaava, hänen työpanoksensa elintarvikevalvonnassa sekä hänen koulutuksensa, mikäli terveysvalvonnan johtaja on kunnassa nimetty (ja hän on tehnyt elintarvikevalvontatyötä). Mikäli terveysvalvonnan johtajalle kuuluu elintarvikevalvonnan suunnittelutehtäviä tai alan kohteiden hyväksymiseen, ilmoitusten käsittelyyn tms. liittyviä tehtäviä, myös niihin kulunut aika merkitään A-lomakkeelle, vaikka hän ei tekisi näiden kohteiden tarkastuksia.

2. Eläinlääkärit (muut kuin mahdollisesti edellä mainitut)

Tähän merkitään elintarvikevalvontaan osallistuneiden eläinlääkäreiden lukumäärä ja heidän elintarvikevalvontaan käyttämänsä työpanos. Mm. maidontuotantotilojen tarkastukset sekä B-lomakkeen kohdissa 1.2 ja 1.4 tarkoitetut tarkastukset kuuluvat usein tämän henkilöstöryhmän tehtäviin.

3. Muun korkeakoulututkinnon suorittanut valvontahenkilöstö

Tähän kirjataan esimerkiksi terveystarkastajana toimivat jonkun muun kuin eläinlääkärin tutkinnon omaavat ylempään korkeakoulututkinnon suorittaneet valvontahenkilöt.

4. Muun kuin korkeakoulututkinnon suorittanut valvontahenkilöstö (terveystarkastaja tai vastaava)

Kohtaan merkitään ammatillisen koulutuksen tai ammattikorkeakoulututkinnon suorittanut tai muutoin pätevyitynyt valvontahenkilöstö, joka toimii terveystarkastajana tai vastaavalla nimikkeellä (esim. ympäristötarkastaja, ympäristösihteeri jne).

5.1 Avustava henkilöstö (näytteenottajat, toimistohenkilöt ym.)

Avustavaksi henkilöstöksi merkitään henkilöt, joiden työpanos esimerkiksi toimisto- tai näytteenottotyössä vapauttaa valvontahenkilöstön tekemään varsinaista valvontatyötä.

5.2 Ei vakinaisessa työsuhteessa olevat (esim. projektityöntekijät)

Viransijaisia ei merkitä erikseen, mutta sellaiset henkilöt, jotka työskentelevät samanaikaisesti vakinaisen henkilökunnan kanssa ilman vakinaista virkaa tai tointa (kaudemmin kuin esimerkiksi sijaisen perehdyttämiseen tarvittavan ajan) merkitään kohtaan 5.2.

2.5 Tutkimushenkilöstön virka-/toiminimike

Kohtiin 6 – 10 merkitään kuntien palveluksessa olevan tutkimushenkilöstön lukumäärä ja elintarvikkeiden tutkimukseen käyttämä työpanos.

2.6 Elintarvikevalvonnan muut taustatiedot (lomake A 2/2)

Valvonnan suunnittelu ja valvonnan seuranta

Valvonnan suunnittelua ja seurantaan koskevien kysymysten pääasiallinen tarkoitus on herättää valvontayksikössä kysymys tällaisten asioiden merkityksestä. Käytäntöjen moninaisuudesta johtuen tilastollisten laskelmien teko näistä tiedoista on vaikeaa, mutta niitä voidaan käyttää kuntakohtaisten arviointien yhteydessä taustatietona.

Valvontaprojektit/Täydennyskoulutus

Valvontaprojekteja ja täydennyskoulutusta koskevat kysymykset kuvaavat osaltaan elintarvikevalvontaan suunnattuja resursseja.

Kuluttajavalitukset

Elintarvikevalvonnasta saadut maksutulot

Elintarvikevalvonnasta saaduista maksutuloista kerätään tietoja, jotta voidaan vastata eduskunnan elintarvikelain (23/2006) hyväksymisen yhteydessä tekemään lausumaan. Ensimmäiseen kohtaan merkitään elintarvikehuoneistojen ja omavalvontasuunnitelmien hyväksymisestä kerätyt maksutulot (elintarvikelaki 71.1.1 §). Toiseen kohtaan merkitään elintarvikelain 71.1 §:n kohtien 2-4 mukaiset maksutulot. Tässä kohdassa mukaan lasketaan kaikki elintarvikelain nojalla perittävät valvontamaksut, mukaan lukien myös valvontatoimet, joista on jo aiemman lainsäädännön nojalla peritty maksuja, kuten maidontuotantotilojen ja teurastuksen valvontaan liittyvät maksut.

Vapaamuotoiset kommentit

A-lomakkeen alareunassa on tilaa vapaamuotoisille kommentteille, jotka voivat koskea kunnan valvontaa tai lomakkeiden toimivuutta. Lomakkeen kääntöpuoli on myös käytettävissä.

3. Elintarvikevalvonta ja valvonnan suoritteet (lomake B 1/3–3/3)

3.1 B- lomakkeiden sarakeotsikot

Valvontakohte

Lomakkeella B valvontakohteet on luokiteltu 41:een kohdeluokkaan siten, että ensin luettelossa on alkutuotantopaikat ja ns. laitokset, entiset hygienialain mukaiset kohteet (sivut 1/3 ja 2/3) ja niiden jälkeen muut elintarvikehuoneistot, entiset terveydensuojelulain mukaiset kohteet (sivu 3/3). Kohteiden luokittelusta on tarkempia ohjeita jäljempänä.

Valvontatiedot

Valvontatiedot koskevat elintarvikevalvontakohteita (sekä hyväksyttäviä että ilmoituksenvaraisia), niiden omavalvontasuunnitelmia sekä niihin tehtyjä tarkastuksia (lukumäärää ja työaika), viranomaisnäytteenottoa sekä toimenpiteitä. Lomakkeen avulla selvitetään kunta- ja kohdetyyppikohtaista elintarvikevalvontaa ja suoritteita.

Valvontakohteet on jaoteltu alkutuotantopaikkoihin, elintarvikealan laitoksiin ja muihin elintarvikehuoneistoihin. Lomakkeelle kirjataan pääasiassa elintarvikelain nojalla tehtyjen valvontatoimien tiedot (ks. Elintarvikevalvonnan tiedonkeruun soveltamisala, luku 2.1).

- **Valvontakohteet yhteensä (lkm)**

Kunnan alueella sijaitsevien elintarvikehuoneistojen ja alkutuotantopaikkojen lukumäärä B-lomakkeen jaottelun mukaan lukuun ottamatta kohtia 1.2 (tiloilla tapahtuvat *ante mortem* -tarkastuskäynnit) ja 1.4 (luonnonvaraisen riistan lihantarkastuskäynnit), joista merkitään ainoastaan tarkastuskäyntien lukumäärä ja tarkastukseen käytetty työpanos.

Mikäli kohteen toiminta on alkanut tai loppunut vuoden aikana, kirjataan lukumäärään myös ne, joihin on tehty tarkastuksia ja/tai muita toimenpiteitä. Toiminnanharjoittajan vaihdoksen yhteydessä kohdetta ei merkitä uudeksi, mikäli toiminnan luonteeseen ei tule muutosta.

Jos samassa paikassa (esim. kauppakeskus tai kauppahalli) toimii useita elintarvikealan toimijoita, kukin lasketaan erilliseksi valvontakohteeksi.

Elintarvikealan toimijalla voi olla useaan ryhmään kuuluvia toimintoja, mutta kukin elintarvikehuoneisto merkitään vain kerran ja sellaiseen ryhmään, joka vastaa sen pääasiallista toimintaa. Esimerkiksi myymälä, jolla on leipomotoimintaa, merkitään ainoastaan kohtaan *myyntipaikat*, mutta jos leipomo- ja myymälätoiminnoista ovat vastuussa eri toimijat, lomakkeelle merkitään kaksi kohdetta.

Ensisaapumispaikka (tai toimija) merkitään elintarvikehuoneistoksi siihen kohde-ryhmään, joka vastaa sen pääasiallista toimintaa. Tiedot ensisaapumisieristä saadaan Eviran ensisaapumisvalvontaa koskevasta raportointijärjestelmästä. Kunta ei merkitse ensisaapumiserien valvontakäyntejä kohteen tarkastuksiksi.

- **Kohteet, joissa hyväksytty OV-suunnitelma (lkm)**

Tähän kirjataan pääsääntöisesti niiden kohteiden lukumäärä, joiden omavalvontasuunnitelma (OV-) on hyväksytty. Mikäli kohdeluokkaan kuuluu kohteita joiden

ELTU -lomakkeiden täyttöohje 2009

omavalvontasuunnitelmaa ei tarvitse viranomaisen hyväksyä, merkitään näiden osalta niiden kohteiden lukumäärä, joilla on omavalvontasuunnitelma.

- **Tarkastetut kohteet (lkm)**

Kohtaan merkitään niiden kohteiden lukumäärä, joihin on tehty tarkastuksia. Valvontakohteeseen lasketaan tarkastetuksi ainoastaan kerran riippumatta siitä, kuinka monta tarkastusta kohteeseen on tehty vuoden aikana.

- **Tarkastuskäynnit yhteensä (lkm)**

Sarakkeeseen merkitään valvontaviranomaisten kohteisiin tekemien tarkastusten lukumäärä. Tarkastuskäynti on käynti, jonka yhteydessä suoritetaan yksi tai useampia virallisia tarkastustoimintoja (mukaan lukien näytteenotto, työskentelyhygienian tarkastus, omavalvonnan ja sen toimivuuden tarkastus). Pelkästään näytteenottoa varten tehtyä käyntiä ei kuitenkaan katsota tarkastuskäynniksi. Yhden tarkastuksen aikana voidaan siten tarkastaa koko yritys tai jokin sen toiminto tai osa-alue.

Tarkastuskäynti lasketaan yhdeksi käynniksi, vaikka sen yhteydessä tarkastettaisiin useita yrityksen toimintoja (kuten vähittäismyynti ja myymälässä harjoitettava valmistustoiminta) ja/tai useita eri asioita (kuten raaka-aineiden, valmistusmenetelmien ja lopputuotteen tarkastus). Myös elintarvikehuoneiston ja omavalvontasuunnitelman hyväksymiseen liittyvät tarkastukset kirjataan tarkastuksiksi.

Useita vuorokausia kestävä tarkastus lasketaan yhdeksi tarkastukseksi.

- **Tarkastukseen käytetty työaika (htpv)**

Välittömästi tarkastukseen liittyviin toimiin, kuten asiakirjoihin tutustumiseen, matkaan, tarkastuspöytäkirjan kirjoittamiseen, käytetty työaika henkilötyöpäivinä (htpv). Ellei työajanseurantaa ole tehty, riittää arvio.

Elintarvikeviraston laskelmissa yksi (1) htpv = 7,5 h ja yksi (1) htv = 11 htkk = 220 htpv.

B-lomakkeella ilmoitettaviin tarkastuksiin yhteensä käytetty työaika poikkeaa A-lomakkeella ilmoitettavasta elintarvikevalvonnan kokonaistyöpanoksesta, koska elintarvikevalvontaan kuuluu myös muita tehtäviä kuin kohteiden tarkastukset. Kunnissa voi olla myös sellaisia kohteita, joita ei ole B-lomakkeelle luokiteltu (esim. tilapäiset torimyyjät), mutta joiden valvonta kuuluu kunnalle. Myös näiden kohteiden valvontaan käytetty työaika kirjataan A-lomakkeelle kokonaistyöpanokseen.

- **Viranomaisnäytteet**

Näytteellä tarkoitetaan virallisia näytteitä. Kuluttajan tuomia kuluttajavalitusnäytteitä ei ilmoiteta, mutta viranomaisen ottamat ns. vastanäytteet ilmoitetaan. Näytteet, jotka viranomainen ottaa omavalvonnan toimivuuden valvomiseksi merkitään lomakkeelle (tuotenäytteet, puhtausnäytteet), vaikka näytteenotosta ja tutkimuksista laskutetaan yritystä.

Valvonnan arviointia varten tarvitaan näytetiedot valvontakohteittain (B-lomake) ja EU:n tiedonkeruuta varten tuoteryhmittäin (C-lomake). Näytteiden yhteismäärä voi olla erilainen B- ja C-lomakkeilla, koska C-lomakkeella ilmoitetaan kaikki analysoidut elintarvikenäytteet (myös Eviran ja lääninhallitusten koordinoimien projektien näytteet), mutta B-lomakkeella vain kunnan viranomaisnäytteet.

- **Kohteet, joissa ryhdytty toimenpiteisiin**

Tässä ilmoitetaan niiden kohteiden lukumäärä, joissa valvontaviranomainen on ryhtynyt toimenpiteisiin yhden tai useamman kerran vuoden aikana. Toimenpiteiksi katsotaan elintarvikelain mukaiset kirjallisesti esitetyt toimenpiteet, joihin valvontaviranomainen on ryhtynyt säädösten tai määräysten laiminlyönnin johdosta. Suullisia huomautuksia tai kehotuksia ei kirjata tällä lomakkeella toimenpiteiksi.

Huom! Lukumäärä ei voi olla suurempi kuin tarkastettujen kohteiden määrä. Ks. myös toimenpiteiden syyt.

- **Toimenpiteet yhteensä**

Kirjallisten toimenpiteiden yhteismäärä (ks. myös toimenpiteiden syyt). Toimenpiteet merkitään tarkastuskohdetta kohden, ei tarkastettuja elintarvikkeita kohden; jos esimerkiksi viidessä eri tuotteessa on ylitetty viimeinen käyttöpäivä, toimenpiteiden lukumääräksi merkitään yksi ja toimenpiteiden syyksi pakkausmerkinnät ja esitteet.

Toimenpiteiden syyt (lkm)

Yhdellä toimenpiteellä voi olla yksi tai useampia syitä, joten syiden yhteismäärä ei välttämättä ole sama kuin toimenpiteiden määrä. Syiden yhteismäärä ei voi olla pienempi kuin toimenpiteiden määrä. Lukumäärällä halutaan selvittää, kuinka usein alla mainitut seikat ovat syynä kirjallisille toimenpiteille.

- **Omavalvonta**

Toimenpiteet, joiden syynä on elintarvikelain edellyttämän omavalvontasuunnitelman puuttuminen, puutteellisuus tai noudattamatta jättäminen.

- **Yleinen hygienia**

Toimenpiteet, joiden syynä on tarkastuksen yhteydessä rakenteissa (tilat, laitteet jne.) havaitut puutteet ja/tai se, että ristikontaminaatioiden estäminen laitoksessa on puutteellista. Lisäksi tähän merkitään henkilöstön hygienian puutteellisuudesta (siisteys, pukeutuminen jne.) aiheutuneet toimenpiteet.

- **Koostumus**

Toimenpiteet, joiden syynä ovat tuotteen koostumuksen määräystenvastaisuus (ml. lisäaineet ja tuotevääreännökset).

- **Laatu ja epäpuhtaudet**

Tässä tarkoitetaan tarkastuksen yhteydessä aistein havaittavaa laadun huononemista tai epäpuhtauksia.

- **Pakkausmerkinnät ja esitteet**

Toimenpiteet, joiden syynä on tarkastuksen yhteydessä havaittu pakkausmerkintöjen määräystenvastaisuus (ml. terveysterveystunnukset ja käytetyt väittämät). Tarkastus tehdään selvittämällä todellisuudessa käytettävät ainesosat, vertaamalla reseptiä ja pakkausmerkintöjä toisiinsa tai tarkastamalla merkintöjen oikeellisuutta.

3.2 B-lomakkeiden riviotsikot

3.2.1 Alkutuotantopaikat ja laitokset, entiset hygienialain mukaiset kohteet (lomakkeet B 1/3 ja 2/3)

Laitosasetuksen (37/EEO/2006) mukaiset elintarvikkeiden kuljetusvälineet kuuluvat tuotteita lähettävän kohteen valvontaan. Valvonta-aika merkitään siten myös ao. koh-

teen kohdalle. Sellaisten elintarvikkeiden kuljetuksien, jotka eivät kuulu laitosasetuksen piiriin, valvonta merkitään kohtaan 9.2.

Lomake 1/3

1.1 Maidontuotantotilat

Kohteet, joihin tehdään maidontuotantotilojen tarkastuksia. Maidontuotantotiloilta ei edellytetä omavalvontasuunnitelmia. Tähän ei merkitä valvontatoimia, jotka tehdään maatalouspolitiikkalain (1100/1994) nojalla (esim. CAP -tukivalvonta).

1.2 Tiloilla tapahtuvat *ante mortem* -tarkastuskäynnit

Lomakkeelle kirjataan tarkastuskäyntien yhteismäärä ja tarkastuksiin käytetty työaika käytäessä maatiloilla, joissa tarkastetaan elävänä teurastuspaikoissa teurastettavia eläimiä tai sairaita eläimiä.

1.3 Teurastuspaikat

Teurastuspaikalla tarkoitetaan pienimuotoista teurastamoaa, ei esimerkiksi kunnan eläinlääkärin luonnonvaraisen riistan tarkastamiseen hyväksymiä paikkoja. Kohteiden määräksi merkitään vain ne kohteet, joissa on ollut toimintaa vuoden aikana.

Eviran rekisterissä: *Pienimuotoiset liha-alan laitokset*

1.4 Luonnonvaraisen riistan lihantarkastuskäynnit

Lomakkeelle kirjataan ainoastaan tarkastuskäyntien yhteismäärä ja tarkastuksiin käytetty työaika käytäessä tarkastamassa luonnonvaraisen riistan lihaa kunnaneläinlääkärin hyväksymässä muussa paikassa (elintarvikelaki 13 §).

1.5 Kalan maihintuontitarkastukset

Luonnonvesistä pyydystettyjen kalastustuote-erien tarkastus maihin siirron yhteydessä.

1.6 Muut alkutuotantopaikat (lukuun ottamatta kohdissa 1.1 – 1.5 ja 7.1 mainittuja)

Alkutuotantopaikat, jotka ovat tulleet kunnan elintarvikevalvonnan piiriin elintarvikelain 23/2006 (22 §) myötä. Jotta muutosta voidaan seurata esimerkiksi elintarvikevalvontakohteiden lukumäärän osalta, merkitään tähän kohtaan ainoastaan ne alkutuotantopaikat, jotka eivät ole olleet ennen elintarvikelain voimaantuloa kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen valvonnassa. Alkutuotantopaikkojen kohdalle ei merkitä maataloustukien maksatukseen liittyviä valvontatoimia (esimerkiksi luomuvalvonta ja CAP -tukivalvonta).

2.1 Lihankäsittelylaitokset (alle 3 milj. kg)

Leikkaamot ja/tai jauhelihaa ja/tai raakalihavalmisteita valmistavat laitokset, joiden tuotantomäärä on pienempi kuin kolme (3) miljoonaa kiloa.

Eviran rekisterissä: *Liha-alan EU-laitokset*

2.2 Lihankäsittelylaitokset (yli 3 milj. kg)

Leikkaamot ja/tai jauhelihaa ja/tai raakalihavalmisteita valmistavat laitokset, joiden tuotantomäärä on suurempi kuin kolme (3) miljoonaa kiloa.

Eviran rekisterissä: *Liha-alan EU-laitokset*

2.4 Lihavalmistelaitokset (lopputuotteita alle 3 milj. kg/vuosi)

Eviran rekisterissä: *Liha-alan EU-laitokset*

2.5 Lihavalmistelaitokset (lopputuotteita 3-10 milj. kg/vuosi)

Eviran rekisterissä: *Liha-alan EU-laitokset*

2.6 Lihavalmistelaitokset (lopputuotteita yli 10 milj. kg/vuosi)

Eviran rekisterissä: *Liha-alan EU-laitokset*

2.7 Pienimuotoiset liha-alan laitokset (muut kuin teurastuspaikat)

Eviran rekisterissä: *Pienimuotoiset liha-alan laitokset*

2.8 Kylmävarastot

Kukin kylmävarasto merkitään vain yhteen kohtaan sen mukaan, mikä on niiden pääasiallinen tuoteryhmä tai minkä tuoteryhmän mukaan valvonnan tarve pääasiallisesti määräytyy.

Eviran rekisterissä: *Varastolaitokset*

Lomake B (2/3)

3.1 Kala-alan laitokset, joissa vain perataan kaloja

Tähän merkitään kohteet, joissa vain perataan kalaa, muttei muulla tavoin käsitellä, esim. fileerata. **Huom!** Kukin kala-alan laitos merkitään vain yhteen kohtaan.

Eviran rekisterissä: *Hyväksytyjen suomalaisten kala-alan laitosten luettelo*

3.2 Kala-alan laitokset (alle 100 000 kg/vuosi)

Tähän merkitään kohteet, joissa käsitellään kalaa muullakin tavoin kuin perkaamalla, ja joilla laitoksesta lähtevien tuotteiden paino on vähemmän kuin 100 000 kg vuodessa.

Eviran rekisterissä: *Hyväksytyjen suomalaisten kala-alan laitosten luettelo*

3.3 Kala-alan laitokset (yli 100 000 kg/vuosi)

Tähän merkitään kohteet, joissa käsitellään kalaa muullakin tavoin kuin perkaamalla, ja joilla laitoksesta lähtevien tuotteiden paino on enemmän kuin 100 000 kg vuodessa. **Huom!** Entisen terveysuojelulain mukaiset pienet kala-alan laitokset (kalastaja tai kalanviljelijä), joista toimitetaan tuotteita alle 10 000 kg vuodessa suoraan kuluttajalle, suurtalouksiin tai vähittäismyymälöihin, merkitään kohtaan 8.3.

Eviran rekisterissä: *Hyväksytyjen suomalaisten kala-alan laitosten luettelo*

3.4 Kylmävarastot

Huom! Kukin kylmävarasto merkitään vain yhteen kohtaan sen pääasiallisen tuoteryhmän perusteella, vaikka luokittelu saattaa olla joskus hankalaa.

Eviran rekisterissä: *Varastolaitokset*

4.1 Maitoalan laitokset (alle 500 000 kg/vuosi)

Laitokset ryhmitellään tuotantoon käytetyn raakamaidon määrän mukaan.

Eviran rekisterissä: *Hyväksytyt toiminnassa olevat maitoalan laitokset Suomessa*

4.2 Maitoalan laitokset (500 000-2 milj. kg/vuosi)

Laitokset ryhmitellään tuotantoon käytetyn raakamaidon määrän mukaan.

Eviran rekisterissä: *Hyväksytyt toiminnassa olevat maitoalan laitokset Suomessa*

4.3 Maitoalan laitokset (yli 2 milj. kg/vuosi)

Laitokset ryhmitellään tuotantoon käytetyn raakamaidon määrän mukaan.

Eviran rekisterissä: *Hyväksytyt toiminnassa olevat maitoalan laitokset Suomessa*

4.4 Muut maitoalan laitokset

Tähän ryhmään kuuluvat laitokset eivät ota vastaan raakamaitoa.

Eviran rekisterissä: *Hyväksytyt toiminnassa olevat maitoalan laitokset Suomessa*

4.5 Maitoalan kylmävarastot

Huom! Kukin kylmävarasto merkitään vain yhteen kohtaan sen pääasiallisen tuoteryhmän perusteella, vaikka luokittelu tiettyyn tuoteryhmään saattaa olla joskus hankalaa.

Eviran rekisterissä: *Varastolaitokset*

5.1 Munapakkaamot

Erikokoiset munapakkaamot merkitään samaan kohtaan, vaikka isojen laitosten valvonnantarve on lain mukaan suurempi kuin pienten.

Eviran rekisterissä: *Hyväksytyt kananmunapakkaamot Suomessa*

5.2 Munavalmistelaitokset

Eviran rekisterissä: *Hyväksytyt kananmunavalmistelaitokset Suomessa*

6.1 Tukkukaupat ja varastot

Kukin varasto merkitään vain yhteen kohtaan lomakkeella. Lomakkeen kohta valitaan valvonnan kannalta merkittävemmän, pääasiallisen toiminnan mukaan.

Eviran rekisterissä: *Varastolaitokset*

3.2.2 Elintarvikehuoneistot, entiset terveydensuojelulain mukaiset kohteet (lomake 3/3)

Lomake B (3/3)

7.1 Maatilatalouden yhteydessä tapahtuva suoramyynä, pakkaaminen ja valmistustoiminta

Tähän merkitään maatilat (alkutuotantopaikat), jotka tuottavat jalostamattomia maataloustuotteita tai niistä tehtyjä valmisteita kuluttajille ja/tai suurtalouksille. Kyseeseen tulevat maatilat, jotka harjoittavat näiden tuotteiden varastointia, pakkaamista, valmistusta, myyntiä tai suoramyyntiä. Tähän merkittyjä kohteita ei merkitä kohtaan 1.6.

8.1 Leipomot ja viljavalmistelaitokset

Myllyt merkitään vaihtoehtoisesti joko tähän kohtaan (8.1) tai kohtaan 8.4 (pääasiassa suoraan kuluttajalle myyvät valmistajat).

8.2 Ruokavalmistetehtaat ja eineskeittiöt

8.3 Pienet kala-alan elintarvikelaitokset (alle 10 000 kg/vuosi)

Entisen terveydensuojelulain mukaiset kala-alan laitokset, jotka toimittavat tuotteitaan alle 10 000 kg vuodessa suoraan kuluttajalle, suurtalouksiin ja/tai vähittäismyymälöihin, kirjataan tähän.

8.4 Pääasiassa suoraan kuluttajalle myyvät valmistajat

Tähän ryhmään kuuluvat ne valmistajat, jotka myyvät tuotteensa pääasiassa suoraan kuluttajille. Tällöin tuotteiden valmistus ja myynti tapahtuvat yleensä samoissa tiloissa.

8.5 Muut valmistuslaitokset

Esimerkiksi makeis- ja mehutehtaat sekä hunajan jalostajat.

9.1 Pakkaamot

9.2 Tukkukaupat, varastot ja kuljetukset

Ennen vähittäismyyntiä tapahtuvat jakelutoimet, esimerkiksi kuljetusliikkeet, tuonti, ja tukkuvarastointi. Esimerkiksi elintarvikkeiden lämpötiloista ja muista kuljetusoloista annetun STM:n asetuksen (597/2000) piiriin kuuluva kuljetusyrittäjä merkitään tällaiseksi kohteeksi. **Huom!** Elintarvikevalvonta-asetuksen (321/2006) mukainen liikkuva kauppa tai laite merkitään kohtaan 11.4 Torit ja muut myyntipaikat.

10.1 Ravintolat ja muut tarjoilupaikat (alle 50 asiakaspaikkaa)

Tähän merkitään ravintoloiden lisäksi grillit ja suuret yleisötilaisuudet, joissa on alle 50 asiakaspaikkaa. Tällöin yksi yleisötilaisuus on yksi kohde.

10.2 Ravintolat ja muut tarjoilupaikat (yli 50 asiakaspaikkaa)

Tähän merkitään ravintoloiden lisäksi grillit ja suuret yleisötilaisuudet, joissa on yli 50 asiakaspaikkaa. Tällöin yksi yleisötilaisuus on yksi kohde.

10.3 Muut suurtaloudet (laitoskeittiöt)

Tähän merkitään mm. päiväkotien, koulujen ja sairaaloiden keittiöt ja henkilökunta-ruokalot, muut kuin keskuskeittiöt.

10.4 Muut suurtaloudet (keskuskeittiöt)

Keskuskeittiöiden lisäksi tähän merkitään ateriapalvelutoiminnat mukaan lukien kotiin vietävien ruokien valmistus.

11.1 Myymälät (yli 1 000 m²)

Suurissa yli 1 000 m²:n myymälöissä saattaa olla useita toiminnanharjoittajia, esimerkiksi leipomotoiminto saattaa olla erillinen elintarvikehuoneisto myymälän sisällä. Tällöin eri yrittäjät merkitään omiin kohtiinsa.

11.2 Myymälät ja myyntipaikat (100-1 000 m²)

11.3 Myyntipaikat (alle 100 m²)

11.4 Torit ja muut myyntipaikat

Tähän merkitään lukumääräksi yksittäisten elinkeinonharjoittajien määrä eli niiden, jotka ovat tehneet ilmoituksen vakituisesta elintarvikkeiden myynnistä. Tilapäisiä myyjä ei merkitä tähän, mutta niiden valvontaan kulunut työpanos huomioidaan A-lomakkeella.

Muilla myyntipaikoilla tarkoitetaan tässä sellaisia elintarvikevalvonnan kohteita, joille ei ole omaa kohtaansa lomakkeella, esimerkiksi posti- tai internetmyyntiä harjoittavien yritysten varastot tai elintarvikevalvonta-asetuksen 321/2006 3 §:n mukainen liikkuva kauppa tai laite. **Huom!** Suuret yleisötapahtumat, joissa on elintarvikkeiden myyntiä ja/tai tarjoilua, merkitään kohtaan 10.1 tai 10.2 siten, että yksi tapahtuma merkitään yhdeksi kohteeksi.

4. Elintarvikevalvonnan laboratoriotutkimukset (lomake C)

Lomakkeelle C merkitään myös Eviran ja lääninhallitusten teettämät tutkimukset.

Lomakkeen C tietoja tarvitaan EU:n tiedonkeruuta varten. Kunnallisen elintarvikevalvonnan arviointia varten kerätään näytetiedot B-lomakkeen jaottelun mukaan (valvontakohteittain), joten näytteiden ilmoittaminen pelkästään C-lomakkeella ei riitä.

Yleisesti C-lomakkeelle merkityt tiedot koskevat laboratorioissa tehtyjä tutkimuksia eikä esimerkiksi terveystarkastajan tekemiä pakkausmerkintöjen oikeellisuuden tarkastuksia tai *Hygicultilla* tehtyjä pintapuhtaustutkimuksia.

4.1 C-lomakkeen sarakeotsikot

Näyte

Näytteet on jaettu 19 eri ryhmään, joita on selvennetty jäljempänä riviotsikoissa.

Näytteet (lkm)

Näytteellä tarkoitetaan virallisia näytteitä. Kuluttajan tuomia kuluttajavalitusnäytteitä ei ilmoiteta, mutta viranomaisen ottamat ns. vastanäytteet merkitään. Omavalvonnan varmistamiseksi viranomaisen ottamat näytteet merkitään lomakkeelle (tuotenäytteet, puhtausnäytteet).

Kokonaisarvostelu

- **Näytteet yhteensä**

Tähän merkitään analysoitujen näytteiden lukumäärä. Samasta näytteestä voidaan tehdä useita tutkimuksia, mutta esimerkiksi eri mikrobiologiset tutkimukset lasketaan yhdeksi tutkimukseksi. Ainoastaan kohdassa *muut tutkimukset* voi olla yhtä näytettä kohden useampi tutkimus (ks. myös 'tutkimukset').

- **Määräysten vastaiset yhteensä**
- **Toimenpiteet yhteensä**
Toimenpiteiden määrä ei voi ylittää määräystenvastaisten lukumäärää, sillä tässä tarkoitetaan niitä toimenpiteitä, joihin syynä on nimenomaan näytteen/tuotteen määräystenvastaisuus.

Tutkimukset

Tutkimus on määritetty siten, että samasta näytteestä tehtävät samaan ryhmään kuuluvat määritykset/analyysit merkitään yhdeksi tutkimukseksi. Jos jauhelihasta määritetään useita mikrobeja/mikrobiryhmiä, on kyseessä yksi mikrobiologinen tutkimus. Samoin on kyse yhdestä tutkimuksesta, jos leivästä määritetään happamuuden säätöaineet ja säilöntäaineet (lisäainetutkimus). Sen sijaan esim. esim. leivän kadmium- ja suolatutkimuksista merkitään toinen vierasainetutkimuksiin ja toinen muihin koostumustutkimuksiin.

Mikäli näytteestä todetaan useita määräystenvastaisia tutkimustuloksia (aistinvarainen laatu, mikrobiologinen laatu, lisäaineet, muu koostumus, vieraat aineet, pakkausmerkinnät ja esitteet, muut tutkimukset), kukin määräystenvastaisuus merkitään erikseen omaan kohtaansa.

- **Aistinvarainen laatu**
Laboratoriossa aistinvaraisin arviointimenetelmin tehdyt tutkimukset.
- **Mikrobiologinen laatu**
Tähän merkitään mikrobiologisten tutkimusten lisäksi biologisia aineita (esim. loiset), toksineja ja niiden metaboliitteja koskevat tutkimukset. Tutkimustulos katsotaan määräystenvastaiseksi silloin, kun lainsäädännössä asetettu raja-arvo ylittyy tai kun tulosten perusteella katsotaan aiheutuvan terveysvaaraa.
- **Lisäaineet**
- **Muu koostumus**
Tähän merkitään tutkimukset, joissa on selvitetty tuotteen koostumuksen määräystenvastaisuutta muutoin kuin lisäaineiden osalta (esim. suola).
- **Vieraat aineet**
Vierasainetutkimusten lisäksi tässä ilmoitetaan Säteilyturvakeskuksen laitteilla tehdyt elintarvikenäytteiden radioaktiivisia aineita koskevat määritykset. Sen sijaan torjunta-ainetutkimuksia ei ilmoiteta tässä, koska niille on oma raportointijärjestelmänsä ja kyseiset tiedot kerätään erikseen.
- **Pakkausmerkinnät ja esitteet**
Tähän merkitään tutkimukset, joissa on selvitetty merkintöjen ja muiden myynnin yhteydessä annettavien tietojen määräystenmukaisuutta.
- **Muut tutkimukset**
Kohdassa muut tutkimukset voi tutkimuksia olla enemmän kuin näytteitä. Esimerkiksi, kun grillirasvoista määritetään savuamispiste ja happoluku, näytteitä on yksi ja tutkimuksia kaksi.

4.2 C-lomakkeen riviotsikot

1. Maito ja maitovalmisteet

Ryhmään kuuluvat myös levitettävät maitorasvat (voi, voi 60 ja 40 ja maitorasvavevitteet). Jäätelö ilmoitetaan kohdassa 11 ja vähälaktoosisiksi prosessoidut maitovalmisteet kohdassa 17.

- 2. Eräät ravintorasvat**
- 3. Liha ja lihavalmisteet, riista ja siipikarja**
- 4. Muna ja munavalmisteet**
- 5. Kala ja kalavalmisteet, äyriäinen ja simpukka**
- 6. Vilja ja leipomovalmisteet**
- 7. Hedelmät ja vihannekset ja niistä tehdyt valmisteet**

Tähän kuuluvat myös marjat, kasvikset, ruokaperuna, sienet ja edellisistä tehdyt valmisteet.
- 8. Pähkinät ja pähkinä tuotteet ja coctailsnacksit**

Myös erilaiset naposteltavat tuotteet, kuten kasvis- ja viljatuotteet, perunalasutut ym. suolapalat kuuluvat tähän ryhmään.
- 9. Valmisruoat**

Tähän ryhmään kuuluvat tuoreet ja pakastetut valmisruoat ja täytetyt voileivät. Sen sijaan keitot, liemet ja kastikkeet merkitään omaan ryhmäänsä 10.
- 10. Keitot, liemet ja kastikkeet**

Tähän kuuluvat myös sinappi, majoneesi, etikka ja tomaattikastike (ketsuppi), soijakastikkeet ja muut maustekastikkeet.
- 11. Jäätelöt ja jälkiruoat**

Myös jälkiruokakastikkeet merkitään tähän.
- 12. Yrtit ja mausteet**

Tähän ryhmään kuuluvat myös ruokasuola ja sen korvikkeet sekä aromivalmisteet
- 13. Mehu, juomat, kivennäisvesi ja pakattu vesi**
- 14. Makeiset, hunaja ja sokeri**

Myös suklaamakeiset ja sokerivalmisteet, kuten kakunkoristeet ja siirapit merkitään tähän.
- 15. Kaakao ja kaakaovalmisteet, kahvi ja tee**

Myös kaakaopavut, kaakaojuomajauheet, kahvipavut ja yrttiteet merkitään tähän.
- 16. Lisäaineet**
- 17. Erityisruokavaliovalmisteet**

Ryhmään merkitään mm. lastenruoat, laihdutusvalmisteet, urheiluvaimisteet, gluteenittomat tuotteet ja vähälaktoosisiksi prosessoidut maitovalmisteet. Sen sijaan erityisvalmisteisiin kuuluvat pillerit ja puristeet merkitään ryhmään 19.
- 18. Elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat tarvikkeet**

Myös pintahygienianäytteet kuuluvat tänne.
- 19. Muut**

Esimerkiksi kohdassa 17 mainitut erityisvalmisteisiin kuuluvat pillerit ja puristeet.