



Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen
elintarvikelain
valvontasuunnitelma vuosille 2025–2028
Päivitys vuodelle 2026

Mikkeli-Hirvensalmi-Kangasniemi-Mäntyharju

Mikkelin seudun ympäristöpalvelut
Ympäristöterveydenhuolto

SISÄLTÖ

1. Johdanto	1
2. Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen tehtävät	1
3. Elintarvikevalvonnan henkilöstövoimavarat	3
4. Valvonnan kohteet ja riskiluokitus sekä tarkastusmäärät	4
4.1 Valvontakohteet.....	4
4.2 Valvontakohteiden riskiluokitus ja tarkastustiheys	5
4.3 Tarkastusmäärät.....	6
5. Tarkastusten määrittely, sisältö ja keskimäärin tarkastukseen käytettävä aika ja maksut	7
5.1 Maksut.....	9
6. Elintarvikevalvonnan valtakunnalliset ja ympäristöpalvelujen omat painopistealueet	9
6.1 Valtakunnalliset painopisteet	9
6.2 Ympäristöpalvelujen oman toiminnan painopisteet.....	10
7. Valvontanäytteet ja –projektit sekä laboratoriot, joihin valvonta tukeutuu	10
7.1 Valtakunnalliset projektit 2026	11
7.2 Mikkelin seudun ympäristöpalveluiden omat elintarviketutkimusprojektit 2026	11
8. Varautuminen elintarvikkeista aiheutuviin terveysvaaratilanteisiin	12
8.1 Varautuminen ruokamyrkytys-epidemioiden selvittämiseen	12
8.2 Varautuminen muihin elintarvikkeista aiheutuviin vaaratilanteisiin	13
9. Toiminnan jatkuva parantaminen (Plan, Do, Check, Act)	13
9.1 Valvontatyön suunnittelu (Plan)	13
9.2 Toteutus ja säännöllinen seuranta (Do)	14
9.3 Arviointi ja raportointi (Check).....	14
9.4 Toiminnan kehittäminen (Act)	15
9.5 Vuosittainen raportointi.....	15

1. Johdanto

Tämä suunnitelma on Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen elintarvikelain mukaisen valvontasuunnitelman vuosille 2025–2028 päivitetty versio vuodelle 2026. Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen toimialueena on Mikkelin kaupunki ja Hirvensalmen, Kangasniemen ja Mäntyharjun kunnat.

Suunnitelmassa on kuvattuna kaikki ympäristöpalvelujen suorittama elintarvikevalvonta. Elintarvikevalvonta toteutetaan voimassa olevien kansallisten sekä EY-säädösten mukaisesti. Valvonnan tulee olla laadukasta, riskiperusteista ja terveyshaittoja ehkäisevää.

Elintarvikelain (297/2021) 39 § mukaan, kunnan on laadittava ja hyväksyttävä säännöllistä valvontaa koskeva valvontasuunnitelma. Valvontasuunnitelmassa on otettava huomioon Ruokaviraston laatiman valtakunnallisen valvontaohjelman (ElintL 38 §) sisältöä. Valvontasuunnitelma on tarkistettava tarvittaessa.

Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen elintarvikevalvontasuunnitelmassa on otettu huomioon Ruokaviraston Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2025–2028 (VASU). Ohjelmakauden 2025–2028 teemana on Vaikuttava valvonta ja ydintehtävät. Teemaa voidaan edistää seuraavia tavoitteita toteuttamalla: tietoperusteinen valvonta, osaaminen ja varautuminen.

2. Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen tehtävät

Kunnan on huolehdittava alueellaan elintarvikevalvonnasta siten kuin elintarvikelaissa (297/2021) säädetään. Kunnan elintarvikevalvontaa hoitaa kunnan määräämä lautakunta, joka on Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen valvonta-alueella Mikkelin seudun ympäristölautakunta. Ympäristölautakunta on delegointisäännöillä siirtänyt toimivaltaa viranhaltijoille.

Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen vastaa elintarvikelain mukaisista tehtävistä. Näitä ovat muun muassa elintarvikehuoneistojen ilmoitusten ja hakemusten käsittely sekä rekisteröityjen ja hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen ja alkutuotantopaikkojen suunnitelmallinen valvonta. Näiden lisäksi tehtäviin kuuluvat elintarvikealan toimijoiden ja kuntalaisten neuvonta, erilaiset näyteenotot ja ruokamyrkytysten selvittäminen.

Mikkelin seudun ympäristöpalveluissa käsitellään vuosittain keskimäärin 120 elintarvikehuoneistoa tai toimijan vaihdosta tai toiminnan lopettamista koskevaa ilmoitusta. Käsittelyksi katsotaan ilmoituksen vastaanottaminen, todistuksen kirjaaminen ja todistuksen lähettäminen toimijalle sekä

ilmoitettujen tietojen siirtäminen viranomaisen valvontatietokantaan. Käsitteystä lähetetään toimijalle maksutaksan mukainen käsittelymaksu. Elintarvikehuoneistoon pyritään tekemään suunnitelmallinen tarkastus kohteen riskinarviointiin perustuvassa aikataulussa.

Elintarvikelain mukaisesti myös toiminnan lopettamisesta pyydetään toimijalta ilmoitus, joka käsitellään edellä mainitulla tavalla, mutta erillistä lopetusilmoituksen käsittelymaksua ei lähetetä.

Hyväksymismenettelyn piirissä ovat eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevät laitokset sekä idättämöt. Hakemus käsitellään ennen kuin toiminnan voi aloittaa.

Elintarvikelain mukaan liikkuvan elintarvikehuoneiston, eli esimerkiksi tapahtumaan osallistuvan ruokamyynnin, on tiedotettava toiminnastaan neljä arkipäivää ennen myyntitapahtumaa. Liikkuviin elintarvikehuoneistoihin liittyviä elintarvikelain mukaisia tiedottamisia käsitellään vuosittain noin 110 kappaletta.

Elintarvikkeisiin liittyviä yhteydenottoja käsitellään vuosittain joitakin kymmeniä. Suurin osa yhteydenotoista koskee ruokamyrkytyspäilyjä. Muita yhteydenottoja aiheuttavat esimerkiksi elintarvikkeen laatuun tai elintarvikehuoneiston hygieniaan liittyvät palautteet.

Elintarvikevalvontaan liittyvää puhelinneuvontaa on pyritty keskittämään ja neuvontaa annetaan ensisijaisesti päivystävän elintarviketarkastajan puhelinpalvelun kautta. Päivystys on maanantaista perjantaihin klo 09–14. Neuvontaa annetaan edelleen viranhaltijoiden henkilökohtaisten puhelinliittymien kautta.

Sähköpostineuvontaa annetaan myös ensisijaisesti yhteisen sähköpostin, elintarvikevalvonta@mikkeli.fi kautta. Käytössä on edelleen ymparistopalvelut@mikkeli.fi sekä terveystarkastajat@mikkeli.fi sekä viranhaltijoiden omat sähköpostit. Toimijoita pyritään tiedottamaan kohdennetusti sähköpostilla ajankohtaisista asioista.

Elintarvikevalvonnan suunnitelmalliset tarkastukset ovat valtakunnallisen Oivajärjestelmän mukaisia tarkastuksia. Tarkastustulokset ovat julkisia.

Oivajärjestelmässä elintarvikehuoneiston tarkastustulos arvioidaan asteikolla A (oivallinen), B (hyvä), C (korjattavaa), D (huono). C- ja D-arviosta seuraa aina uusintatarkastus, jossa havaittujen epäkohtien korjaaminen varmistetaan.

3. Elintarvikevalvonnan henkilöstövoimavarat

Elintarvikevalvontaan arvioidaan käytettävän henkilöresursseja vuonna 2026 noin viisi henkilötyövuotta. Tämä koostuu terveystarkastajien, eläinlääkäreiden sekä terveystarkastajan johtajan työpanoksesta. Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen elintarvikevalvonnan resurssit lisääntyivät vuoden 2024 alusta yhdellä henkilötyövuodella.

Kaupungineläinlääkärit vastaavat eläinperäisten elintarvikkeiden alkutuotantovalvonnasta. Kaupungineläinlääkäripraktikot vastaavat ensi sijassa eläintautien valvontaan ja vastustukseen liittyvistä viranomaistehtävistä. Valvontaeläinlääkärit vastaavat alkutuotannon tarkastuksista maidontuotantotiloilla sekä eläinsuojeluvalvonnasta ja sivutuotevalvonnasta.

Lisäksi Kangasniemen praktikkoeläinlääkärit vastaavat lihantarkastuksesta ja terveystarkastajan johtaja laitosten valvonnasta Kangasniemen alueella sijaitsevassa pienteurastamossa. Lisäksi toimistosihteri hoitaa elintarvikevalvontaan liittyviä toimistotehtäviä mm. valvontatyön laskutusta (sisäiset laskut).

Resurssi	Käytössä oleva resurssi/ htv	Valvonta
Terveystarkastajat	4,0	Suunnitelmallinen valvonta rekisteröidyissä ja hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa sekä kaikki muut ennalta suunnitelmattomat elintarvikelain mukaiset tehtävät.
Määräaikainen terveystarkastajan sijainen	0,3	Suunnitelmallinen valvonta rekisteröidyissä elintarvikehuoneistoissa
Terveystarkastajan johtaja	0,3	Laitosten valvonta, elintarvikevalvonnan johto
Kaupungineläinlääkäripraktikot	0,3	Eläinperäisten elintarvikkeiden alkutuotantovalvonta ja eläintautien valvonta sekä lihantarkastus
Valvontaeläinlääkärit	0,1	Alkutuotannon valvonta (maidontuotantotilat)

Taulukko 1. Henkilöresurssit elintarvikevalvonnassa

Suunnitelmalliseen valvontaan voidaan käyttää korkeintaan puolet koko elintarvikevalvontaan käytettävissä olevasta henkilöresurssista, koska muut elintarvikevalvonnan tehtävät mm. ilmoitusten ja hakemusten käsittely, toimijoiden ja kuntalaisten neuvonta, asiakasvalitukset ja keskusvirastojen toimeksiannot ja raportoinnit sekä laskutus vievät merkittävän osan elintarvikevalvontaan käytettävissä olevasta ajasta.

Valvontasuunnitelmaan sisältyvän suunnitelmallisen valvonnan lisäksi on toiminnassa varauduttava mm. uusien elintarvikehuoneistoilmoitusten

käsittelyyn, suunnitteluun ja raportointiin, akuuttiin valvontaan ja valitusten käsittelyyn, keskus- ja aluehallinnon projekteihin ja muihin toimeksiantoihin sekä asiantuntijatehtäviin ja ohjaukseen ja neuvontaan.

Mikkelin Seudun Ympäristöpalvelut on varautunut elintarvikevalvonnan koulutustilaisuuksiin talousarvion puitteissa. Ruokavirasto järjestää lisäksi elintarvikevalvonnan maksuttomia koulutuksia, joihin osallistutaan vastuualueiden mukaisesti.

4. Valvonnan kohteet ja riskiluokitus sekä tarkastusmäärät

4.1 Valvontakohteet

Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen alueella on kohdetietojärjestelmän mukaan **rekisteröityjä toimipaikkoja** 659 kpl, **hyväksytyjä toimipaikkoja** 8 kpl ja **alkutuotantopaikkoja** 381 kpl (Sense QV 002-raportti).

Kohdetietojärjestelmän mukaan vuonna 2026 elintarvikevalvonnan valvontakohteiden **toimintoja** on yhteensä noin 740 kappaletta (v.2025 700 kpl), jotka on jaoteltu **rekisteröityihin elintarviketoimintoihin** 717 kpl (688 kpl) sekä **hyväksyntää vaativiin toimintoihin** 23 kpl (11 kpl).

Kohdetietojärjestelmän mukaan **alkutuotannon toimintoja** on valvontaluueellamme yhteensä 453 kpl. Toiminnot jakautuvat seuraavasti:

- maidontuotanto 127 kpl,
- lihantuotanto 116 kpl,
- kalastus 6 kpl,
- puutarhaviljely avomaalla 90 kpl,
- puutarhanviljely kasvihuoneissa 8 kpl,
- hunajantuotanto 40 kpl,
- munantuotanto 25 kpl,
- peltoviljely 40 kpl ja
- alkutuotannon kuljetus 1 kpl.

Alkutuotannon toimintoja ei ole tarkastettu vuodelle 2026 ajantasaiseksi.

Mikkelin seudun ympäristöpalvelut on ottanut ympäristöterveydenhuollon yhteisen valvontatietojärjestelmän VATIn käyttöön alkuvuodesta 2019. Valvontakohteet sekä kaikki niihin kohdistuvat toimenpiteet kirjataan VATI-järjestelmään.

Kaikki valvontakohteita koskevat asiakirjat, mm. hyväksymispäätökset, toiminnan aloitusilmoitukset ja todistukset sekä tarkastuspöytäkirjat,

arkistoidaan tällä hetkellä sähköisesti Mikkelin kaupungin asianhallinta-ohjelmaan Case M:n voimassa oleva arkistonmuodostussuunnitelman mukaisesti. Tarkastuskertomukset ja lpan kautta tulevat ilmoitukset tallentuvat lisäksi Vati-järjestelmään.

Uudet yritykset tulevat elintarvikevalvonnan tietoon pääosin yrittäjien ottaessa yhteyttä. Tietoja saadaan myös tarvittaessa rakennusvalvontaviranomaisilta, poliisilta ja alkoholilupaviranomaisilta. Uusien yritysten ilmoitustarkkaillaan myös aktiivisesti lehti-ilmoituksia seuraamalla.

4.2 Valvontakohteiden riskiluokitus ja tarkastustiheys

Kohteiden riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen on tehty Ruokaviraston ohjeen 1028/04.02.00.01/2022/6 Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen mukaisesti. Riskiluokitus tarkastetaan toimijan kanssa valvontakäynneillä ja päivitetään tarpeen vaatiessa.

Elintarvikevalvonnan kohteiden luokittelu on muuttunut VATI-järjestelmän käyttöönoton yhteydessä. Aiemmin on esitetty valvonnan kokonaistarve kohteiden lukumäärän avulla. VATI-järjestelmässä valvonnan kokonaistarve esitetään toimintoina.

Valvontakohteilla voi olla erilaisia toimintoja, joita valvotaan eri tiheydellä. Vaikka tiheys olisi eri, voidaan samalla tarkastuksella tarkastaa useita toimintoja esim. myyntiä ja varastointia. Elintarvikelain mukainen valvontasuunnitelma tehdään vuodelle 2026 VATI-ohjelman avulla (Sense QV003- raportti).

Valvonnan tarvetta vuodelle 2026 on priorisoitu paikallisesti. Valvonnan tarve tulee tasoittumaan tulevien vuosien aikana saadun lisähenkilötyövuoden ansiosta.

Kohteet on jaettu ohjeen mukaisesti riskiluokkiin. Riskiluokista 0 on kaikkein vähäriskisin ja 10 korkeariskisin. Riskiluokkaan vaikuttaa kohteen koko, eli esimerkiksi valmistettu elintarvikkeen määrä/ kg. Määrän lisäksi riskiluokkaan vaikuttaa harjoitettava toiminta, jossa helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely lisää riskiä.

Riskiluokka määrittelee toiminnan tarkastustiheyden, joka voi vaihdella 0-12 tarkastusta vuodessa. Kohdekohtaiseen riskiluokitukseen perustuva tarkastussuunnitelma on taulukossa 2.

0-riskiluokkaan kuuluvissa vähäriskisissä kohteissa (mm. pubit ja kuntosalit) tehdään ensimmäinen tarkastus ohjeen mukaisesti. Tämän jälkeen

niitä tarkastetaan vain asiakasvalitustilanteessa. Jos epäkohtia ilmenee jatkuvasti, kohde siirretään säännöllisen valvonnan piiriin.

Hyväntekeväisyysjärjestöjen ruoka-aputoimintaan tehdään suunnitelmallinen aloitustarkastus, jos niissä käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

4.3 Tarkastusmäärät

Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen vuoden 2026 elintarvikevalvontasuunnitelmaa tehtäessä on käytetty Ruokaviraston riskiohjeen mukaisia tarkastustiheyksiä paikallinen riskinarviointi huomioiden. Riskinarviointia on käytetty tasaamaan edellisten vuosien alhaisten toteutumien aiheuttamaa normaalia korkeampaa tarkastustarvetta.

Aiempien vuosien heikkojen toteutumien korjaamista jatketaan edelleen vuonna 2026. Tarkastustarve tulee tasaantumaan seuraavien vuosien kuluessa, vuoden 2024 alusta saadun lisäresurssin avulla. Kohdekohtaiset riskinarviointit ja tarkastustiheydet sekä priorisoinnit voidaan tarvittaessa tulostaa tietokoneelta.

Ruokaviraston laatiman valtakunnallisen riskinarvion mukaisesti on **valvonnan tarve edellä kohdassa 4.1 mainituille rekisteröidyille ja hyväksytyille toiminnoille vuodelle 2026 524 toiminnan tarkastusta.**

Edellä mainitun priorisoinnin mukaan, Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen elintarvikevalvonta **kohdentaa käytössä olevia resurssejaan oman riskinarvioinnin kautta ja tarkastustavoite vuodelle 2026 on 354 toiminnan tarkastusta.** Valvontatarpeen määrää voivat lisätä epäkohtien korjaamiseksi tehtävät uusintatarkastukset ja muut suunnitelman ulkopuoliset tarkastukset.

Edellä mainittujen lisäksi elintarvikevalvonnan valvontakohteita ovat **alkutuotantopaikat**, jotka ovat eläinlääkäreiden valvonnassa. Alkutuotannon toimintoja on noin 453 kpl, ja tarkastustavoite on 23 kpl.

Valvontakohteiden määrät toiminnoittain on esitetty seuraavalla sivulla taulukossa 1.

Taulukko 1. Elintarvikevalvonnan vuosisuunnitelma vuodelle 2026	Aktiivisten toimipaikkojen määrä vuonna 2026/ 13.11.2025 (Sense QV002-raportti)	Elintarviketoimintojen määrä vuonna 2026/ kpl (Sense QV003-raportti) 13.11.2025	Toimintojen tarkastustavoite yhteensä vuonna 2026/ kpl (Elintarvikevalvonnan riskinarvioinnin mukaisesti)
Hyväksytyt elintarvikehuoneistot			
Eläimistä saatavat elintarvikkeiden käsittely (liha-, kala-, maito- ja muna-ala) (mm. tuoreiden kalastustuotteiden käsittely, lihan leikkuutoiminta, jauhelihan valmistustoiminta, raakalihavalmisteiden valmistustoiminta ja kypsien jalosteiden valmistustoiminta) ja varastointi	8	23	42
Rekisteröidyt elintarvikehuoneistot			
Vilja- ja kasvisala sekä muu valmistus (mm. leipomotoiminta ja marja- ja hedelmätuotteiden valmistus)	35	49	31
Elintarvikkeiden myyntitoiminta (vähittäismyynti ja tukkumyynti) ja tuonti- ja vientitoiminta	188	202	64
Elintarvikkeiden tarjoilu (mm. ravintola-, kahvila- ja pika-ruokatoiminta sekä kaikki suurtaloustoiminta)	401	436	198
Elintarvikkeiden kuljetukset, varastointi ja pakastaminen	17	24	15
Muu elintarvikealan toiminta	18	6	4
Alkutuotantotoiminta (mm. maidon tai lihan tuotanto, munan tuotanto, kalastus tai puutarhaviljely avomalla tai kasvihuoneessa)	381	453	23
Yhteensä	1048	1193	377

Taulukko 1. Suunnitelmallisen valvonnan tarve vuonna 2026

5. Tarkastusten määrittely, sisältö ja keskimäärin tarkastukseen käytettävä aika ja maksut

Valvonta-asetuksessa (EY) 625/2017 määritellään tarkastuksen raamit yleisellä tasolla. Valvonta-asetuksen mukaan elintarvikevalvonnan tarkastukset tehdään pääsääntöisesti ilman ennakoilmoitusta. Toiminnan aloitukseen liittyvät tarkastukset pyritään sopimaan toimijan kanssa etukäteen. Jos tarkastuskäynnistä on pitkä aika, on tarkastukset myös tällöin pyrittävä sopimaan etukäteen.

Tarkastuskäynnin laajuus riippuu kohdetyypistä sekä siitä, onko kyseessä aloitustarkastus vai muu suunnitelmallinen tarkastus. Aloitustarkastuksella kohteen tilojen soveltuvuuteen toimintaan sekä omavalvonnan sisältöön perehdytään tarkemmin. Näytteenottokäyntiä kohteessa ei katsota tarkastukseksi.

Ruokaviraston ohjeen 1028/04.02.00.01/2022/6 Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen mukaisesti tarkastusaikaan sisältyy tarkastuksen etukäteissuunnittelu, paikan päällä tapahtuva suunnitelman mukainen tarkastus sekä tarkastusraportin kirjoittaminen. Näiden lisäksi tarkastusaikaan voi sisältyä yleistä neuvontaa ja ohjausta sekä

muuttuneisiin ohjeisiin tai säädöksiin liittyvää tiedottamista ja neuvontaa. Tarkastusaikaan ei sisälly esim. tarkastusmatkoihin käytettyä aikaa tai tarkastajan perehtymistä lainsäädäntöön.

Tarkastuksia tehdään normaalitilanteessa pääsääntöisesti ennalta ilmoittamatta. Tarkastus tehdään yleensä silloin kun kohteessa on toimintaa, jotta voidaan arvioida myös toiminnan hygieniää. Mutta myös tarkastus toiminta-ajan ulkopuolella on mahdollinen. Tarkastuksia voidaan tehdä myös etänä Teamsilla/ puhelimella/ sähköpostilla mm. asiakirjatarkastuksena.

Kun tarkastetaan esimerkiksi tuotteiden tarkkoja asiakirjoja, tehdään tarkastus ennalta ilmoittaen, jotta toimija voi valmistautua tarkastukseen. Tämä mahdollistaa paremmin toimijoiden ohjauksen ja neuvonnan tarkastuksella.

Tarkastuksista laaditaan kirjallinen tarkastuskertomus Vati-järjestelmään. Suunnitelmalliset tarkastukset ovat Oiva-järjestelmän mukaisia tarkastuksia. Toimijalle lähtevän tarkemman tarkastuskertomuksen lisäksi järjestelmässä muodostuu esillä pidettävä Oiva-raportti. Oiva-raportit ovat julkisesti nähtävillä www.oivahymy.fi sivustolla.

Tarkastuksen tekeminen on tarkemmin määritelty ympäristöpalvelujen laatukäsikirjan toimintaohjeessa Elintarvikehuoneiston tarkastaminen. Tarkastuksissa käytetään Ruokaviraston laatimaa Oiva- arviointiohjeistusta hyväksytyille ja ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille. Tarkastukset tehdään voimassa olevan Oiva-ohjeistuksen mukaisesti.

Rekisteröitävien elintarviketoimintojen valvontalomakkeella tarkastettavat asiat on jaettu 18 asiakokonaisuuteen, jotka sisältävät yhteensä 66 tarkastettavaa asiaa.

Hyväksytyjen elintarviketoimintojen valvontalomakkeella tarkastettavat asiat on jaettu 18 asiakokonaisuuteen ja 99 tarkastettavaan asiaan.

Osa tarkastettavista asioista koskee vain yhtä tai muutamaa toimintaa ja tarkastetaan ainoastaan, mikäli toimija harjoittaa kyseistä toimintaa. Tarkastettavat asiat valitaan riskiperusteisesti yrityksen toiminnan mukaan. Kaikki kohdetta koskevat Oiva-rivit tulee tarkastaa kolmen vuoden kuluessa.

Lisäksi ohjeen mukaisesti, huomioidaan kohteen aikaisempi valvontahistoria. Esimerkiksi jos kohde tarkastetaan kahdesti tai enemmän vuodessa, on sillä mahdollisuus saada 50 % pudotus valvontakäynteihin, jos kuusi edellistä tulosta on Oivallista.

Lisäksi tehdään suunnitelmaan sisältymättömiä tarkastuksia, joita ei voi ennakoita. Näitä ovat muun muassa kuluttajavalitusten tai ruokamyrkytysepäilyn takia tehdyt tarkastuskäynnit sekä keskusviraston tai aluehallintoviraston teettämät valvontapyynnöt.

5.1 Maksut

Suunnitelmalliset tarkastukset ovat maksullisia. Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen elintarvikelain mukainen maksutaksa sisältyy ympäristöterveydenhuollon taksaan.

Taksassa on kuvattuna erilaisten elintarvikehuoneistojen sekä alkutuotannon hyväksymiseen ja valvontaan liittyvät maksut sekä valvontamaksujen määräytymisen perusteet. Taksassa on myös kuvattuna lakisääteiseen valvonnan vuosittaiseen perusmaksuun sisältyvä viranomaistointiminta.

Elintarvikelain § 72 mukaan peritään suunnitelmallisen valvonnan piirissä olevilta valvontakohteilta valvonnan perusmaksu 1.1.2022 alkaen. Valvontamaksun ulkopuolelle jäävät mm. yleishyödylliset yhteisöt ja kyläkaupat. Vuosittainen valvonnan perusmaksu on kaikilta toimijoilta 150 euroa.

Maksutaksa on toimijoiden nähtävillä Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen verkkosivuilla.

6. Elintarvikevalvonnan valtakunnalliset ja ympäristöpalvelujen omat painopistealueet

6.1 Valtakunnalliset painopisteet

Elintarvikeketjun viranomaisten tulee ottaa omia valvontasuunnitelmiaan laatiessaan huomioon valvonnan yleiset periaatteet ja tavoitteet sekä erityisesti asetetut kehittämiskohteet ja painopisteet.

Suunnitelmakauden elintarvikeketjun valtakunnallisia kehittämisteemoja ovat valmius, varautuminen ja huoltovarmuus, vastuullisuus ja kestävyys sekä teknologia ja tieto.

Valtakunnallisena painopisteenä vuodelle 2026 on:

- Ruokaviraston koordinoima histamiinivalvontaprojekti, jossa kunnat ottavat näytteet ja tutkituttavat ne.

6.2 Ympäristöpalvelujen oman toiminnan painopisteet

Riskiperusteisen valvontasuunnitelman toteutuminen pyritään toteuttamaan mahdollisimman hyvin käytössä olevilla resursseilla. Yleisenä tavoitteena on ollut, että vuosittain laadittu suunnitelma, toteutuu 70 % tavoitteesta. Elintarvikelain mukainen suunnitelmallinen valvontatyö ei ole toteutunut valvontasuunnitelman mukaisesti viime vuosina. Aiempien vuosien heikkojen toteutumien korjaamista jatketaan vuonna 2026.

Ruokaviraston ohjeessa valvontayksikön elintarvikevalvontasuunnitelmasta 6000/04.02.00.01/2020/1 on henkilötyövuotta kohden tavoitteeksi asetettu kaikkien eri perustein tehtyjen tarkastusten keskimääräiseksi tavoitteeksi 110 tarkastusta.

Kuluvana vuonna 2025 on edelleen jatkettu selvitystyötä kaikkien elintarvikelain mukaisten kohteiden toiminnasta. Vuoden 2026 valvonnan perusmaksun laskutus tehdään heti alkuvuodesta ja sen oletetaan sujuvan jo jouhevasti.

Havaittujen epäkohtien korjaaminen varmistetaan Oiva-tarkastuksilla. Jos tarkastuksella on annettu korjattavaa arvosana (C), tehdään uusintatarkastus sovitun määräajan puitteissa. Jos uusintatarkastuksella epäkohtia ei ole korjattu, ryhdytään pääsääntöisesti pakkokeinoihin ja annetaan arvosana huono (D). Arviointien yhtenäistämistä jatketaan elintarviketiimin sisällä esim. käymällä ohjeita tai tilanteita yhdessä läpi.

Pyritään kehittämään yhteistyötä eri viranomaisten välillä toimialueen kunnissa. Yhteistyön tiivistäminen nopeuttaa ja selkeyttää esim. elintarvikelain mukaisten lausuntojen antamista rakennusvalvonnalle Lupapisteiden kautta.

7. Valvontanäytteet ja –projektit sekä laboratoriot, joihin valvonta tukeutuu

Elintarvikevalvonnan laboratoriotutkimukset tullaan teettämään Savo-Karjalan ympäristötutkimus SKYT Oy:n laboratoriossa. Laboratoriot ovat Ruokaviraston hyväksymiä. Näytteitä voidaan lähettää myös Ruokaviraston laboratorioon, erityisesti ruokamykytystapausten selvityksessä.

Viranomaisnäytteisiin on varattu talousarviossa yhteensä 20 000 euroa. Summa sisältää myös jäljempänä kuvattuihin erityistilanteisiin varautumisen näytteenoton osalta. Vuonna 2026 jatketaan näytetulosten kirjaimista Vati-ohjelman avulla keskitettyyn järjestelmään Vati-ohjeistuksen mukaisesti.

Elintarvikealan toimijoita ohjataan ottamaan ja tutkituttamaan itse oma-
valvontanäytteitä. Ohjeistuksessa huomioidaan mikrobikriteeriasetus ja
Ruokaviraston ohjeistukset.

Elintarvikevalvonnan kohteista viranomaisnäytteenotto toteutetaan seu-
raavasti ja seuraavin perustein:

1. tavanomaisten tarkastusten yhteydessä tarvittaessa otettavat
näytteet
2. omavalvonnan toimivuuden valvomiseksi otettavat näytteet
3. asiakasvalitusten takia otettavat näytteet
4. mahdollisten ruokamyrkytyspäilyjen takia otettavat näytteet
5. kansalliseen salmonella- ja vierasainevalvontaan liittyvät näyt-
teet
6. Mikkelin seudun ympäristöpalveluiden omat elintarviketutki-
musprojektit

Viranomaisnäytteiden lisäksi otetaan pyydettäessä Ruokaviraston ja
Aluehallintoviraston tutkimusprojekteihin liittyvät näytteet.

7.1 Valtakunnalliset projektit 2026

Mikkelin seudun ympäristöpalvelut osallistuu Ruokaviraston valtakunnal-
lisiin projekteihin vuonna 2026.

- Kasvisuojeluainejäämien valvontaohjelman mukainen näytteen-
otto
- Eläimistä saatavien elintarvikkeiden vierasainevalvontaohjelma
(mm. hunaja)
- Histamiinivalvontaprojekti

7.2 Mikkelin seudun ympäristöpalveluiden omat elintarviketutkimusprojektit 2026

Mikkelin seudun ympäristöpalvelut toteuttaa mahdollisuuksien mukaan
omia projekteja.

Alustavasti on suunniteltu kesälle 2026 yhtä projektia:

- tarjoilupaikkojen jääpalojen mikrobiologinen laatu

Suunnitelmallinen näytteenotto ja analyysit ovat pääsääntöisesti toimijalle
maksullisia.

Ruokamyrkytys- ja valitusnäytteet ovat toimijalle sekä ilmoituksen tekijälle
maksuttomia, koska ne eivät kuulu suunnitelmallisiin näytteisiin. Mahdol-
liset uusintänäytteet ovat toimijalle maksullisia.

Tulokset elintarvikevalvonnan tutkimusprojekteista toimitetaan ympäristölautakunnalle ja tiedotusvälineille.

8. Varautuminen elintarvikkeista aiheutuviin terveysvaaratilanteisiin

Ympäristöterveydenhuolto varautuu selvittämään toiminta-alueella ilmevät terveysvaaratilanteet varaamalla riittävät resurssit selvitystyöhön ja näytteiden tutkimiseen. Vastuu elintarvikkeen turvallisuudesta on ensisijaisesti elintarvikealan toimijalla.

8.1 Varautuminen ruokamyrkytys-epidemioiden selvittämiseen

Mikkelissä toimii ruoka- ja vesivälitteisten epidemioiden selvitystyötä varten Valtioneuvoston asetuksen elintarvikkeiden ja veden välityksellä leviävien epidemioiden selvittämisestä (1365/2011) mukainen selvitystyöryhmä.

Ryhmään kuuluu Etelä-Savon hyvinvointialue Eloisan tartuntataudeista vastaava lääkäri sekä tartuntatautihoitaja, Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen terveysvalvonnan johtaja ja kaksi terveystarkastajaa. Tapauskohtaisesti selvitystyöryhmään voidaan tarvittaessa kutsua myös muita asiantuntijajäseniä, kuten esimerkiksi alueen vesilaitoksen toiminnasta vastaava henkilö.

Epidemiaselvitystyöstä työryhmä on laatinut toimintaohjeen, josta käy tarkemmin ilmi tehtäväjako ja tarvittavat toimenpiteet epidemiatilanteessa. Selvitystyössä voidaan konsultoida Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen tai Ruokaviraston asiantuntijoita.

Ruokamyrkytyspäilyjen ilmoittamista varten on sähköinen lomakelinkki Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen kotisivuilla. Ilmoitus tehdään linkin kautta Ilppa-palveluun, jossa voi kuluttaja tai toimija ilmoittaa elintarvikkeesta tai vedestä aiheutuneesta mahdollisesta sairastumisesta tai haitasta. Epidemiaselvitystyössä tavoitteena on nopea ja riittävän kattava selvitystyö. Ruokaviraston ohjeen mukaisesti selvitystyön on valmistuttava kolmen kuukauden kuluessa sen alkamisesta.

Ruokamyrkytys-epidemian selvittäminen tapahtuu kunnan kustannuksella. Talousarviossa on varauduttu epidemioiden selvittämiseksi tarvittavien näytteiden tutkimisesta aiheutuviin kustannuksiin. Mikkelin selvitystyöryhmä hoitaa selvitystyön myös Hirvensalmen, Kangasniemen ja Mäntyharjun alueella.

8.2 Varautuminen muihin elintarvikkeista aiheutuviin vaaratilanteisiin

Elintarvikkeista aiheutuviin terveysvaaratilanteisiin on varauduttu Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen erityistilanteiden ja poikkeusolojen suunnitelmassa.

Valvontasuunnitelmassa on käsitelty ympäristöterveydenhuollon normaaliolojen erityistilanteita ja niissä tapahtuvaa toimintaa sekä poikkeusoloja.

Viranomaisilla on velvollisuus tiedottaa kuntalaisia. Elintarvikkeiden tai talousveden aiheuttamista vaaratilanteista ja toimenpiteistä on varauduttu tiedottamaan tiedotusvälineiden kautta kuntalaisille. Terveysvalvonnalla on myös oikeus antaa vaaratiedote.

Muut normaaliajan erityistilanteita ja poikkeusoloja koskevat tiedotusohjeet ovat valmiussuunnitelmassa. Elintarvikevalvonnan tiedotuksesta vastaa terveysvalvonnanjohtaja.

Muista elintarvikkeista ja niiden valvontaa koskevista asioista tullaan tiedottamaan tarpeen mukaan. Myös verkkosivuilta on saatavissa yleistä tietoa, ohjeita ja lomakkeita (www.mikkeli.fi).

9. Toiminnan jatkuva parantaminen (Plan, Do, Check, Act)

Elintarvikevalvontaa tulee toteuttaa jatkuvan parantamisen Plan-Do-Check-Act-periaatteella (EU valvonta-asetus 625/2017, artikla 12.).

9.1 Valvontatyön suunnittelu (Plan)

Mikkelin seudun ympäristöpalvelut on huomionnut elintarvikevalvontasuunnitelman suunnittelussa Ruokaviraston ohjeen valvontayksikön elintarvikevalvontasuunnitelmasta 6000/04.02.00.01/2020/1. Ohjeen mukaisesti suunnitelman laadinnassa on huomioitu seuraavat asiat:

- lainsäädännön vaatimukset, valvonnan yleiset periaatteet ja tavoitteet
- valvontakohteet, niiden riskiluokitukset ja tarkastustiheydet
- muut viralliset toimet, mukaan lukien yritysten ohjaus ja neuvonta
- mahdollinen ennakoimaton työ, esimerkiksi epäilyyn perustuva valvonta, takaisinventojen hoitaminen, ruokamyrkytysten selvittäminen ynnä muut valvontapyyntö

- aikaisemmat valvontatulokset, auditointi-, arviointi-, ja asiakaspalaute ja niiden edellyttämät korjaavat toimenpiteet
- VASUssa yhteisesti asetetut erityiset kehittämisteemat ja niistä johdetut valvonnan painopisteet
- ympäristöterveydenhuollon yhteisen valtakunnallisen valvontaohjelman tavoitteet, teemat ja ohjeet valvontasuunnitelmista
- toimintaympäristön ja siinä tapahtuvien muutoksien vaikutus valvontayksikön toimintaan ja
- kunnan omat strategiset tai muut tavoitteet.

Kansallisten VASU-painopisteiden ja valvontayksikkökohtaisten projektien osalta valvontayksikön valvontasuunnitelmaan kirjataan:

- kunkin painopisteen tai projektin tavoitteet,
- konkreettiset toimenpiteet tavoitteiden toteuttamiseksi,
- menettelyt toimenpiteiden ja tavoitteiden toteutumisen seurantaan, sekä
- tulosten raportointi-, viestintä- ja hyödyntämissuunnitelma valvontayksikössä.

9.2 Toteutus ja säännöllinen seuranta (Do)

Elintarvikevalvonnan suunnitelman toteutumista seurataan säännöllisesti vuoden aikana. Seurattaviin asioihin kuuluvat:

1. Tarkastusten määrä
2. Tarkastusten määrä suhteessa resursseihin
3. Valvonnan tulokset ja valvontatoimien loppuun saattaminen
4. Valvontatulosten kehitys (vuosimaksut ja tarkastustulot)
5. Tarkastusten kattavuus
6. Ohjauksen, neuvonnan, viestinnän ja annetun koulutuksen määrä ja laatu
7. VASUssa luetellut mittarit
8. Kansallisten VASU-painopisteiden seuranta

Seurannasta saadun tiedon avulla voimavaroja voidaan kohdentaa tarvittaessa vuoden aikana.

9.3 Arviointi ja raportointi (Check)

Mikkelin seudun ympäristöpalvelut on ottanut käyttöön EnviroVet Oy:n hallinnoiman Laatunet-laaturjärjestelmän. Laaturjärjestelmä ohjaa yksikön toimintaa jatkuvan parantamisen malliin. Järjestelmän avulla toimintaa kuvaavia mittareita on helppo seurata. Laaturyötä jatketaan vuonna 2026. Laaturyössä on käytössä Laatunetin vuosikello.

Toimintaa arvioidaan vuoden aikana:

1. Sisäiset auditoinnit laatujärjestelmän mukaisesti
2. Kuukausittaiset terveystarkastusten palaverit, joissa käydään läpi mm. sisäisissä auditoinneissa havaitut poikkeamat ja asiakaspalautteet läpi
3. Kuukausittaiset elintarvikevalvonnan palaverit, joissa käydään läpi mm. kvartaaleittain toteutuneiden tarkastusten määrää. Tarvittaessa tehdään korjaavia toimia, mm. priorisointia/ töiden uudelleen jakoa, jotta pysytään suunnitelman aikataulussa.

9.4 Toiminnan kehittäminen (Act)

Toimintaa kehitetään laadunhallinnan, koulutusten ja asiakaspalautteiden perusteella. Valvontasuunnitelma ja sen toteutuma, sekä Mikkelin kaupungin talouden ja toiminnan seuranta sekä strategia ohjaavat toimintaa.

9.5 Vuosittainen raportointi

Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi raportoidaan vuosittain Mikkelin seudun ympäristölautakunnalle sekä aluehallintovirastolle maaliskuun loppuun mennessä.

Raportoidut tiedot ovat:

1. Suunniteltujen tarkastusten toteutuma ja valvonnan kattavuus
2. Hallinnolliset pakkokeinot
3. Elintarvikelain mukaisten hakemusten ja ilmoitusten käsittely
4. Valvontaprojektien, näytteenoton ja painopistealueiden toteutuma
5. Elintarvikevälikkeiden epidemioiden selvittäminen
6. Elintarvikevalvonnan henkilöstövoimavarat
7. Tiedottaminen
8. Muu toiminta
9. Elintarvikevalvonnasta saadut tulot
10. Toteutetut kehittämistoimenpiteet