KUNNALLISEN ELINTARVIKEVALVONNAN JA -TUTKIMUKSEN TAUSTA- JA HENKILÖSTÖTIEDOT VUONNA 2012

Kunta / kuntayhtymä / seudullinen valvontayksikkö:	
Kuntayhtymään/seudulliseen valvontayksikköön kuuluvat kunnat:	

Lomakenumero (Evira täyttää)	Kunta-/kuntayhtymäkoodi (Evira täyttää)	Aluehallintokoodi (Evira täyttää)
Asukasluku (Evira täyttää)	Pinta-ala (Evira täyttää)	Ensisaapumiserät (Evira täyttää)

Lomakkeesta lisätietoja antava henkilö:

Nimi	Riikka Åberg	Virkanimike	va. ympäristöterveyspäällikkö
Puh.nro	(09) 310 31585	Fax nro	(09) 310 31633
Sähköposti	riikka.aberg@hel.fi		

Elintarvikevalvonnan ja -tutkimuksen henkilöstö ja työpanos

Koodi	Valvontahenkilöstön virka-/toiminimike	Lukumäärä	Valvontaan käytetty työpanos henkilötyöpäivinä (htpv)
1	Terveysvalvonnan johtaja tai vastaava *Koulutus:*	1	110
2	Eläinlääkärit *(muut kuin mahdollisesti edellä mainitut)*	4	600
3	Muun korkeakoulututkinnon suorittanut valvontahenkilöstö	7	1430
	Muun kuin korkeakoulututkinnon suorittanut valvontahenkilöstö *(terveystarkastaja tai vastaava)*	17	3740
5,1	Avustava henkilöstö *(näytteenottajat, toimistohenkilöstö ym.)*	4	770
5,2	Ei vakinaisessa työsuhteessa olevat *(esim. projektityöntekijät)*	1	55
	Tutkimushenkilöstön virka-/toiminimike		**Tutkimukseen käytetty työpanos (htpv)**
6	Eläinlääkärit	-	
7	Kemistit	1	30
8	Mikrobiologit	2	110
9	Muu laboratoriohenkilöstö *(laborantit, laboratoriomestarit, välinehuoltajat ym.)*	10	1500
10	Avustava henkilöstö *(toimistohenkilöstö ym.)*	4	200

Valvonnan suunnittelu	
Millä tavoin suunnittelette vuosittaista elintarvikevalvontatyötänne? Mikä seuraavista luonnehdinnoista kuvaa parhaiten omaa valvontatyötänne? Valitkaa yksi tai useampi vaihtoehto ja täydentäkää tarvittaessa avoimeen kohtaan.	
☐	Ei kirjallisia suunnitelmia, kaikki tietävät tehtävänsä.
☐	Työ tehdään ajankohtaisten ongelmien tai tarpeiden mukaan.
☐	Valvontakohteista tehdään joka vuosi riskinarviointi ja valvonta mitoitetaan sen mukaan.
x	Vuosittain laaditaan suunnitelma tarkastusten kohdentamisesta.
x	Vuosittain laaditaan näytteenottosuunnitelma.
x	Päätetään vuosittaiset valvontaprojektit (omat ja osallistuminen valtakunnallisiin projekteihin).
☐	Suunnittelu ja toiminta toteutetaan jollain muulla tavoin, miten?
Valvonnan seuranta	
Millä tavalla seuraatte valvontatyötänne ja sen onnistumista? Mikä seuraavista luonnehdinnoista vastaa parhaiten omaa valvontatyötänne? Valitkaa yksi tai useampi vaihtoehto ja täydentäkää tarvittaessa avoimeen kohtaan.	
x	Kukin valvontakäyntejä tekevä kirjaa omaan vihkoonsa tai tietokoneen muistiin tarkastuskäynnit ja tekemänsä havainnot ja huomautukset.
x	Valvonnasta kootaan vuosittain yhteenveto, joka raportoidaan (lautakunnalle, toimintakertomuksessa tms.).
x	Vuosittaisen yhteenvedon perusteella arvioidaan eri kohteiden tarkastusmäärien riittävyyttä, havaittujen ongelmien esiintymistä ja laboratoriotutkimuksissa havaittuja määräystenvastaisuuksia jne.
x	Toiminnan onnistumista arvioidaan systemaattisesti *(esim. henkilöstön arviointikeskusteluissa, kokoamalla kyselytutkimuksin palautetta kuntalaisilta ja toiminnanharjoittajilta tms.).*
☐	Toimintaa seurataan jollain muulla tavoin, miten?
Valvontaprojektit	
Kuinka moneen *valtakunnalliseen tai alueelliseen* elintarvikevalvonnan projektiin osallistuitte toimintavuonna?	4 kpl
Kuinka monta *omaa* elintarvikevalvonnan projektia toteutitte toimintavuonna?	5 kpl
Nimetkää niistä tärkeimmät: Sushin mikrobiologinen laatu, jäähdytettyjen ruokien mikrobiologinen laatu,	
elintarkehuoneistoissa käytettävän jään hygieeninen laatu	
Täydennyskoulutus	
Kuinka moneen työnantajan kustantamaan elintarvikevalvonnan ammattialan koulutustilaisuuteen henkilöstö osallistui toimintavuonna (vähintään yksi osallistuja/tilaisuus)	25 kpl
Kuinka monta koulutuspäivää niistä kertyi yhteensä?	102 kpl
Kuluttajavalitukset	
Elintarvikkeita koskeneet kuluttajavalitukset	715 kpl
Elintarvikevalvonnasta saadut maksutulot	
Maksutulot elintarvikehuoneistojen hyväksymisestä ja ilmoitusten käsittelystä, elintarvikelaki (23/2006, muutos 352/2011) 71.1.1 §	43034 eur
Maksutulot elintarvikelain 71.1.2-4 §:n tarkoittamista *valvontatoimista*	228344 eur
Muuta	
Haluttaessa ilmoitetaan tietoja kunnan elintarvikevalvonnasta esim. projekteista, teemapäivistä, koulutuksesta, valvonnan tuloksista. Toivomme myös kannanottoja lomakkeiden toimivuudesta.	

ELINTARVIKEVALVONTA JA VALVONNAN SUORITTEET 2012

Kunta/Kuntayhtymä:

Valvontakohde			Valvontatiedot (lkm)								Toimenpiteiden syyt (lkm)				
ALKUTUOTANTOPAIKAT JA LAITOKSET (entisen hygienialain mukaiset kohteet)			Valvontakohteet yhteensä	Kohteet, joissa on OV-suunnit.	Tarkastetut kohteet	Tarkastuskäynnit yhteensä	Tarkastuksiin käytetty työaika (htpv)	Viranomaisnäytteet	Kohteet, joissa ryhdytty toimenpiteisiin	Toimenpiteet yhteensä	Omavalvonta	Yleinen hygienia	Koostumus	Laatu ja epäpuhtaudet	Pakkausmerkinnät ja esitteet
E1		**Alkutuotanto**													
E1.1		Maidontuotantotilat	1		1	1	0,3	0	1	1	1				
E1.2		Tiloilla tapahtuvat *ante mortem* – tarkastuskäynnit													
~~E1.3~~		~~Teurastuspaikat~~	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
E1.4		Luonnonvaraisen riistan lihantarkastuskäynnit													
E1.5		Kalan maihintuontitarkastus	0	0	0	0	0	0	0	0					
E1.6		Muut alkutuotantopaikat (lukuun ottamatta kohdissa 1.1 - 1.5 ja 7.1 mainittuja)	15		0	0	0	0	0	0					
E2	**K2**	**Liha-alan laitokset**													
.1	K2.4-2.6	Lihankäsittelylaitokset (alle 3 milj. kg/v)						198							
.2	K2.3-2.6	Lihankäsittelylaitokset (yli 3 milj. kg/v)						0							
.4	K2.1,2.5-2.10	Lihavalmistelaitokset* (alle 3 milj. kg/v)						63							
.5	"	Lihavalmistelaitokset* (3 – 10 milj. kg/v)						0							
.6	"	Lihavalmistelaitokset* (yli 10 milj. kg/v)						0							
.7	K2.5-2.10	Pienimuotoiset lihaalan laitokset*) kohtaan 2.4													
.8	K11.1.1	Kylmävarastot						0							

*ei teurastusta

Valvontakohde			Valvontatiedot (lkm)								Toimenpiteiden syyt (lkm)					
LAITOKSET (entisen hygienialain mukaiset kohteet)			Valvonta-kohteet yhteensä	Kohteet, joissa on OV - suunnit.	Tarkastetut kohteet	Tarkastuskäynnit yhteensä	Tarkastuksiin käytettytyöaika (htpv)	Viranomaisnäytteet	Kohteet, joissa ryhdytty toimenpiteisiin	Toimenpiteet yhteensä	Omavalvonta	Yleinen hygienia	Koostumus	Laatu ja epäpuhtaudet	Pakkausmerkinnät ja esitteet	Muu
E3	**K3**	**Kala-alan laitokset**														
3.1	K3.1	Kala-alan laitokset, joissa vain peratan kaloja						0								
3.2	K3.1,3.2	Kala-alan laitokset (alle 100 000 kg/v)						30								
3.3	K3.1,3.2	Kala-alan laitokset (yli 100 000 kg/v)						176								
3.4	K11.1.3	Kylmävarastot						0								
E4	**K1**	**Maitoalan laitokset**														
4.1	K1.1-1.5	Maitoalan laitokset (alle 500 000 kg/v)						0								
4.2	K1.1-1.5	Maitoalan laitokset (500 000 - 2 milj. kg/v)						0								
4.3	K1.1-1.5	Maitoalan laitokset (yli 2 milj. kg/v)						0								
4.4	k1.6	Muut maitoalan laitokset						0								
4.5	K11.1.2	Kylmävarastot						0								
E5	**K4**	**Muna-alan laitokset**														
5.1	K4.1	Munapakkaamot						0								
5.2	K4.2	Munavalmistelaitokset						0								
E6	**K11**	**Tukkukaupat ja varastot**														
6.1	K11.1.4	Tukkukaupat ja varastot						0								

Valvontakohde			Valvontatiedot (lkm)								Toimenpiteiden syyt (lkm)					
ELINTARVIKEHUONEISTOT (entisen terveydensuojelulain mukaiset kohteet)			Valvontakohteet yhteensä	Kohteet, joissa on OV-suunnit.	Tarkastetut kohteet	Tarkastuskäynnit yhteensä	Tarkastuksiin käytetty työaika (htpv)	Viranomaisnäytteet	Kohteet, joissa ryhdytty toimenpiteisiin	Toimenpiteet yhteensä	Omavalvonta	Yleinen hygienia	Koostumus	Laatu ja epäpuhtaudet	Pakkausmerkinnät ja esitteet	Muu
E7		**Alkutuotanto**														
7.1		Maatilatalouden yhteydessä tapahtuva suoramyynti, pakkaaminen ja valmistustoiminta						0								
E 8	**K**	**Elintarvikevalmistus**														
8.1	K5.1-5.4	Leipomot ja viljavalmistelaitokset						35								
8.2	K5.5, 6.1	Ruokavalmistetehtaat ja eineskeittiöt						71								
8.3	K3.1,3.2	Pienet kala-alan elintarvikelaitokset (alle 10 000 kg/v)						0								
8.4		Pääasiassa suoraan kuluttajalle myyvät valmistajat						0								
8.5	K6.2-6.4	Muut valmistuslaitokset						20								
E9	**K**	**Pakkaamot, tukkukaupat ja varastot**														
9.1	K5.1-5.4	Pakkaamot						0								
9.2	K5.5, 6.1	Tukkukaupat, varastot ja kuljetukset						36								
E10	**K9**	**Tarjoilupaikat ja suurtaloudet**														
10.1	K9.1-9.4	Ravintolat ja muut tarjoilupaikat (alle 50 asiakaspaikkaa)						458								
10.2	K9.1-9.4	Ravintolat ja muut tarjoilupaikat (yli 50 asiakaspaikkaa)						655								
10.3	K9.5,9.7	Muut suurtaloudet (laitoskeittiöt)						114								
10.4	K9.6	Muut suurtaloudet (keskuskeittiöt)						80								
E11	**K7**	**Myyntipaikat**														
10.1	K9.1-9.4	Myymälät (yli 1 000 m^2)						169								
10.2	K9.1-9.4	Myymälät ja myyntipaikat (100 – 1 000 m^2)						179								
10.3	K9.5,9.7	Myyntipaikat (alle 100 m^2)						134								
10.4	K9.6	Torit ja muut myyntipaikat						63								

Kunta/Kuntayhtymä:

ILMOITUKSEN TEHNEET KONTAKTIMATERIAALIALAN TOIMIJAT

Pääasiallinen toimintatyyppi	Yhteensä kpl	Kontaktimateriaali-ilmoituksen lähettäneet kontaktimateriaalitoimijat toimintatyypin tarkennuksittain						Omavalvonta-suunnitelma
		Valmistus (lkm)	Yhdistelmätuot-teiden valmistus (lkm)	Jalostus (lkm)	Maahantuonti (EU:n ulkopuoli-nen ja sisäinen kauppa (lkm)	Maastavienti (EU:n ulkopuoli-nen ja sisäinen kauppa (lkm)	Markkinointi eli tukkukauppa-toiminta (lkm)	Omavalvonta-suunnitelma tai laadunhallintajär-jestelmä (lkm)
Aktiiviset ja älykkäät materiaalit ja tarvikkeet								
Liimat								
Keramiikka								
Korkki								
Kumi								
Lasi								
Ioninvaihtohartsit								
Metallit ja metalliseokset								
Paperi ja kartonki								
Muovit								
Painovärit								
Regeneroitu selluloosa (= sellofaani)								
Silikonit								
Tekstiilit								
Lakat ja pinnoitteet								
Vahat								
Puu								
Muu:								

LOMAKE C

ELTU 2012

ELINTARVIKEVALVONNAN LABORATORIOTUTKIMUKSET 2012

Kunta/kuntayhtymä:

Näyte	Näytteet			Tutkimukset													
	Kokonaisarvostelu			Aistinvarainen laatu		Mikrobiologinen laatu		Lisäaineet		Muu koostumus		Vieraat aineet		Pakkausmerkinnät ja esitteet		Muut tutkimukset	
	Näytteet yht.	Määr. vast. yht.	Toimenpiteet yht.	Tutkimukset yht.	Määr. vast. yht.	Tutkimukset yht.	Määr. vast. yht.	Tutkimukset yht.	Määr. vast. yht.	Tutkimukset yht.	Määr. vast. yht.	Tutkimukset yht.	Määr. vast. yht.	Tutkimukset yht.	Määr. vast. yht.	Tutkimukset yht.	Määr. vast. yht.
1. Maito ja maitovalmisteet	20	1	1	18	0	20	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2. Eräät ravintorasvat ja öljyt	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
3. Liha ja lihavalmisteet, riista ja siipikarja	379	8	8	100	1	379	8	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
4. Muna ja munavalmisteet	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. Kala ja kalavalmisteet, äyriäinen ja simpukka	463	15	15	160	14	463	12	71	5	52	8	0	0	0	0	0	0
6. Vilja- ja leipomovalmisteet	24	0	0	24	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. Hedelmät ja vihannekset ja niistä tehdyt valmisteet	247	1	1	166	0	247	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8. Pähkinät ja pähkinätuotteet ja coctailsnacksit	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9. Valmisruoat	803	58	58	155	1	803	58	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. Keitot, liemet ja kastikkeet	29	0	0	29	0	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11. Jäätelöt ja jälkiruoat	26	1	1	21	0	26	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. Yrtit ja mausteet	163	3	3	9	0	163	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. Mehut, juomat, kivennäisvesi ja pakattu vesi	13	0	0	2	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14. Makeiset, hunaja ja sokeri	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15. Kaakao ja kaakaovalmisteet, kahvi ja tee	2	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16. Lisäaineet	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. Erityisruokavaliovalmisteet	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18. Elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat tarvikkeet	115	7	7	0	0	115	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19. Muut	194	74	74	0	0	194	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0