

Inarin kunta  
Terveysvalvonta



Inarin ja Utsjoen yhteistoiminta-alueen  
elintarvikevalvontasuunnitelma  
**2021-24**  
**Päivitys v. 2024**

## **1. Johdanto**

### **1.1. Elintarvikelain tavoite**

Elintarvikevalvonnan tavoitteena on toteuttaa elintarvikelaissa (297/2021, § 1) asetettuja päämääriä. Elintarvikelain tarkoituksena on suojella kuluttajan terveyttä ja taloudellisia etuja varmistamalla elintarvikkeiden ja elintarvikekontaktimateriaalien turvallisuus, elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikesäännösten mukainen laatu ja elintarvikkeista ja elintarvikekontaktimateriaaleista annettavien tietojen riittävyys ja oikeellisuus.

### **1.2. Valvontasuunnitelman tavoite ja sisältö**

Elintarvikevalvonnan järjestämiseksi kunnat tekevät elintarvikelain edellyttämän elintarvikevalvontasuunnitelman ohjelmakaudelle (39 §). Suunnitelman tavoitteena on kehittää kuntien elintarvikevalvontariskinarviointiin perustuvaksi sekä parantaa valvonnan suunnitelmallisuutta, laadukkuutta, yhdenmukaisuutta, tasapuolisuutta ja vaatimustenmukaisuutta.

Elintarvikevalvontasuunnitelma on osa Inarin ja Utsjoen ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmaa. Suunnitelman hyväksyy kuntien ympäristöterveydenhuollosta vastaava toimielin, Inarin kunnan sosiaali- ja terveyslautakunnan ympäristöjaosto.

Valvontasuunnitelmassa esitetään valvonnan painopistealueet ja otetaan huomioon valtakunnalliseen valvontaohjelmaan sisältyvät seurantaohjelmat ja hankkeet. Suunnitelmassa on varaus yllättäen ilmenevien valvonta-asioiden hoitamiseksi. Tällaisia ovat esimerkiksi terveysvaaratilanteiden tai ruokamyrkytysten aiheuttamat toimenpiteet. Lisäksi on varauduttu sellaisten valvontatehtävien hoitamiseen, joita ei voida ennalta suunnitella.

## Elintarvikevalvonta vuonna 2024

Tässä suunnitelmassa kuvataan valtakunnallisen elintarvikesuunnitelman painopisteet sekä Inarin ja Utsjoen kuntien elintarvikevalvonta vuodelle 2023.

### Elintarviketurvallisuuden painopisteet 2024 valtakunnallisesti

1. Lämpötilahallinta (Oiva-asiakokonaisuus 6 ”Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta”)
2. Jäljitettävyys (Oivarivit 16.1 ja 16.9)
3. Histamiinivalvontaprojekti
4. Kohteet valvonnan piiriin  
*Kehitetään toimintatapoja, jotta saadaan sellaiset toimijat valvonnan piiriin, jotka sinne lakisääteisesti ja Ruokaviraston ohjeistuksen mukaan kuuluvat. Aktiivisten kohteiden ja kohdetoimintojen saattaminen ajan tasalle.*
5. Sähköisen asioinnin kehittäminen
6. Pandemiavalmiuden kehittäminen - koronapandemian opit elintarvikevalvonnassa ja eläinlääkintähuollossa

## Valvonnan painopisteet Inarin ja Utsjoen yhteistoiminta-alueella 2024

- Sellaisten valvontakohteiden saattaminen hyvälle/oivalliselle tasolle, joissa on havaittu pitkäaikaisia rakenteellisia tai muita puutteita (⇔ valvonnan yhdenvertaisuus). Tarvittaessa hallintopakomenettely.
- Lämpötilahallinta ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa (Oiva-rivit 6.2 ja 6.4)
- Jäljitettävyys
- Poronlihaleikkaamojen (ja teurastamojen) valvonta
- VATIin perehtyminen ja sen laajempi käyttöönotto / hyödyntäminen.

### Valmius ja kriisinhallinta

Yksikkö arvioi omaa toimintaansa ja yhteistyötä muiden hallinnontasojen kanssa. Päivittää oman valmiussuunnitelmansa kriittisten kehittämiskohteiden sekä toimitilamuutosten osalta.

## Tarkastussuunnitelma vuodelle 2024

Vuoden 2024 tarkastussuunnitelma on laadittu Ruokaviraston riskinarviointiohjetta soveltaen. Valvontakohdetyypin tarkastustiheyttä on joissakin tapauksissa vähennetty tai lisätty paikallisen riskinarvioinnin perusteella. Riskinarviointi perustuu kokemukseen kohteista ja tarkastuksilla tehtyihin havaintoihin.

Vuonna 2024 painotetaan kohteisiin, joissa on havaittu pitkäaikaisia rakenteellisia, kunnossapitoon, toimintaan yms. liittyviä puutteita.

Lisäksi järjestetään tilojen puhtauteen ja kuntoon liittyvä valvontaprojekti. Kohteet valitaan satunnaisotannalla ja/tai riskiperusteisesti.

## Elintarvikevalvonnan suunnitelmalliset tarkastukset v. 2024

Kohderyhmät		Kohteiden määrä	Tarkastustiheys	2024	LT*
Keskuskeittiöt	108.60	2	1	4	0-3
Valmistuskeittiöt	108.50	9	0,5-1	5	0
Jakelukeittiöt - RP/AP	108.70	9	0,35	2	0
Tarjoilukeittiöt - muut**	108.70	5	0,35	0	0
**tarkastetaan muun valvonnan yhteydessä					
Ravintolat	108.10	57	0,35-3	46	0-10
Kahvilat	108.30	9	0,35-1	5	0-2
Pikaruokat	108.20	6	0,2-1	4	0-2
Myymälät (palvelutiski)	106.80	6	1-2	6	0-2
Myymälät 100-1000 (itsepalvelu)	106.60	5	0,5-2	3	0-2
Myymälät (pienet)	106.60	4	0,35	1	0-2
Toriautot ym.	106.13	3	0,2	0	0
Liha-alan laitokset	101.xx	7	1	7	0-7
Kala-alan laitokset	102.xx	4	1	4	0-4
Rekisteröidyt lihaleikkaamot		3	*	*	
(poronlihan suoramyynä)		<b>129</b>		<b>87</b>	
Ulkomyynä	106.90	7	0,2	*	0
Vuosittaiset tapahtumat	106.90	14	0,35	*	0
Ruoka-aputoiminta		2	0,35	2	0
<b>Yhteensä</b>		<b>152</b>		<b>89</b>	<b>0-34</b>

\*Tarkastukset tarpeen ja / tai riskinarviointiin perustuen.