

Elintarvikevalvontasuunnitelma 2015–2019
Päivitys 2019
(liite 1)

Sisältö

1. YLEISTÄ	1
2. PAINOPISTEET	1
3. TARKASTUKSET	2
3.1 Tarkastusten sisältö.....	2
3.2 Kohteiden tarkastustiheys, riskiluokitus ja kohderekisteri	3
3.3 Pakkokeinot.....	4
4. NÄYTTEENOTTO JA ANALYSOINTI	4
5. SUUNNITTELEMATON VALVONTA	4
6. RESURSSIEN TARVE	5

Liiteluettelo

Liite 1.1	Elintarvikevalvonnan suunnitelmalliset tarkastukset 2019
Liite 1.2	Näytteenottosuunnitelma 2019

1. YLEISTÄ

Elintarvikevalvonnan tavoitteena on elintarviketurvallisuuden varmistaminen elintarvikkeiden tuotannossa, jalostuksessa, valmistuksessa ja muussa käsittelyssä sekä välttää kuluttajan altistuminen elintarvikkeiden aiheuttamille terveysriskeille. Lisäksi valvonnan avulla varmistetaan elintarvikkeiden jäljitettävyys sekä se, että elintarvikkeista annettava tieto on totuudenmukaista. Valvonta perustuu EU-asetuksiin ja kansalliseen elintarvikelakiin sekä sen perusteella annettuihin asetuksiin.

Kunnan tulee laatia hyväksytyjen ja ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen säännöllistä valvontaa koskeva suunnitelma. Kunnan valvontasuunnitelmassa on otettava huomioon elintarvikevalvonnan valtakunnallinen valvontaohjelma (elintarvikelain 48 §). Tarvittaessa valvotaan myös säännöllisen valvonnan ulkopuolelle jääviä kohteita esim. valitusten perusteella.

Kunnallisen viranomaisen velvollisuudet elintarvikevalvonnassa:

- elintarvikealan toimijoiden valvonta (tarkastukset, näytteenotot)
- elintarvikehuoneistoja koskevien ilmoitusten käsittely ja elintarvikehuoneistojen (laitosten) hyväksyminen
- hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen omavalvontasuunnitelmien arviointi
- elintarvikealan toimijoille ja kuluttajille suunnattu neuvonta ja tiedottaminen
- alkutuotantopaikkojen valvonta
- asiakasvalitusten ja ruokamyrkytystapausten/-epidemioiden selvittely
- elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien ja tarvikkeiden valmistajien ja maahantuojien valvonta
- elintarvikehuoneistoja koskevat lausunnot ja piirustusten tarkastaminen
- näytteenotto vieraiden aineiden tutkimiseksi valtion toimeksiannosta
- ilmoitusten ja raporttien laatiminen aluehallintovirastolle ja Ruokavirasto
- toiminnan kehittäminen, esim. laatujärjestelmän laatiminen ja yhteistyö muiden kuntien kanssa

2. PAINOPISTEET

Elintarvikevalvonnan painopisteiden avulla voimavarat kohdennetaan suunnitelmallisesti ja riskiperusteisesti. Lainsäädännön muutoksista johtuvat valvonnan haasteet otetaan huomioon asettamalla ne etusijalle painotuksissa.

Terveysvalvonta valitsee painopisteet vuosien 2015–2019 valtakunnallisen valvontaohjelman mukaisesti (Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2015–2019, päivitys vuodelle 2019). Painopisteet on kuvattu seuraavassa.

Kohdetyyppi	Elintarvikevalvonnan painopisteet 2019
Kaikkien kohteiden yhteiset	<ul style="list-style-type: none"> • KUTI-/VATI-tiedon käyttö valvonnan ohjauksessa ja toteuttamisessa • VATI-ohjelman käyttöönotto • Yhtenäisen ja riskiperusteisen elintarvikevalvonnan edistäminen • Valvonnan kattavuusasteen varmistaminen tavoite- ja vaatimustasojen osalta, painopisteenä on elintarvikeparanteiden valvonta
Elintarvikkeiden alkutuotanto	<ul style="list-style-type: none"> • Alkutuotannon valvonnan vakiinnuttaminen
Elintarvikepetokset	<ul style="list-style-type: none"> • Kehitetään valmiutta ehkäistä ja valvoa elintarvikepetoksia
Sisämarkkinakauppa	<ul style="list-style-type: none"> • Eläinperäisten elintarvikkeiden tuonnin valvontaan liittyvän yhteistyön kehittäminen muiden viranomaisten kanssa
Vienti	<ul style="list-style-type: none"> • Eläinperäisten elintarvikkeiden viennin valvonnan kehittäminen
Tuonti	<ul style="list-style-type: none"> • Riskinarvioinnin kehittäminen
Valvontaverkosto	<ul style="list-style-type: none"> • Verkoston luominen eri valvontatehtäviä varten

Vuonna 2019 jatkamme valtakunnallisessa suunnitelmassa mainittujen painopisteiden lisäksi yhteistyötä Länsirannikon ympäristöyksikön ja Vaasan kaupungin kanssa. Ympäristöterveydenhuollon päällikkö varmistaa, että painopisteiden huomioiminen valvonnassa toteutuu käytännössä. Painopisteet kirjataan terveysvalvonnan omiin työsuunnitelmiin, joissa selkiytetään tavoitteet ja kuvataan konkreettiset toimintasuunnitelmat.

3. TARKASTUKSET

Hyväksytyjen ja ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen valvonnan tarkoituksena on selvittää, voiko toiminta aiheuttaa elintarviketurvallisuusriskejä ja/tai voiko se johtaa kuluttajaa harhaan, sekä antaa tarvittavia määräyksiä ja ohjeita elintarvikeriskien ja muiden haittojen ehkäisemiseksi. Yleensä tarkastukset käsittävät aistinvaraisen tarkastuksen ja arvioinnin sekä mahdolliset näytteenotot jatkok tutkimuksia varten. Tarkastustilaisuudessa kohde voidaan tarkastaa myös esim. tupakkalain mukaisesti.

3.1 Tarkastusten sisältö

Tarkastukset voidaan jakaa karkeasti kahteen luokkaan: OIVA-tarkastuksiin ja muihin tarkastuksiin. OIVA-tarkastusten koko sisällön määrittelee Evira ja ne suoritetaan Eviran ohjeiden mukaisesti. Ohjeet ovat verkkosivuilla www.oivahymy.fi välilehdillä ”Yrityksille” ja ”Tarkastusohjeet” alla.

Tarkastukset tehdään pääasiassa ilmoittamatta. Eräitä kohteita ja seikkoja tarkastettaessa saattaa olla tarpeen ilmoittaa tarkastuksesta etukäteen. Saattaa esim. olla tarpeen, että suurten elintarvikehuoneistojen omavalvonnan avainhenkilöt ovat läsnä omavalvontatarkastuksissa.

Tarkastukset pyritään tekemään pääasiassa silloin, kun valvontakohteessa on toimintaa, jotta voidaan tarkastaa myös työhygieniä. Tarkastuksia ja näytteenottoja suoritetaan eräissä tapauksissa myös muina aikoina, esim. aamulla ennen toiminnan alkamista. Tarvittaessa tarkastuksia tehdään myös iltaisin ja viikonloppuisin, esim. myynnin tarkastaminen suurissa yleisötilaisuuksissa.

Suunnitelmallinen tarkastus

Suunnitelmallisella tarkastuksella tarkoitetaan valvontasuunnitelmaan kuuluvaa tarkastusta. Seurantatarkastus kirjataan tietokoneohjelmassa suunnitelmalliseksi, jos se perustuu valvontasuunnitelman mukaiseen tarkastukseen.

Seurantatarkastus

Seurantatarkastuksella tarkoitetaan tarkastusta, jossa tarkastetaan, onko aikaisemmassa tarkastuksessa todetut puutteet korjattu annetussa määräajassa. Seurantatarkastukset sisältyvät liitteen 1.1. taulukkoon arviona 15 henkilötyöpäivästä.

Projektitarkastus

Projektitarkastus tarkoittaa tarkastusta, joka sisältyy valvontaprojektiin, jonka tarkoituksena on tietyn valvonta-alan selvittäminen tai edistäminen. Projektit voivat olla valtakunnallisia valvontaprojekteja tai omia paikallisia projekteja ja ne voivat sisältyä valvontasuunnitelmaan.

Elintarvikehuoneiston (laitoksen) hyväksyntään liittyvä tarkastus

Ennen elintarvikehuoneiston hyväksymispäätöstä tehdään myös huoneiston tarkastus. Tarkastusmaksu sisältyy päätösmaksuun. Tarkastus käsittää tilojen ja suunnitellun toiminnan perusteellisen läpikäynnin. Tämäntyyppinen tarkastus tehdään myös toiminnan muuttuessa olennaisesti. Hyväksymisen jälkeen toimipaikka on hyväksytty elintarvikehuoneisto.

Ennakkotarkastus

Ennakkotarkastus voidaan tehdä toiminnanharjoittajan pyynnöstä jo ennen terveydensuojelulain 13 §:n mukaisen ilmoituksen tekemistä. Ennakkotarkastuksen tarkoituksena on yleensä viranomaisen konsultointi huoneiston rakenteita ja varustusta koskevissa asioissa.

Muu tarkastus

Muita elintarvikevalvontaan kuuluvia tarkastuksia ovat esim. asiakasvalituksen tai ruokamyrkytyspäilyn perusteella tehtävät tarkastukset, pakkotoimien seuranta ja asiakirjatarkastukset. Tähän ryhmään kuuluvat RASFF-ilmoitusten perusteella tai Ruokaviraston pyynnöstä suoritettavat tarkastukset.

3.2 Kohteiden tarkastustiheys, riskiluokitus ja kohderekisteri

Valvontakohteet kirjataan VATI-ohjelmaan ja keskitettyyn KUTI-valvontatietojärjestelmään. Ohjelmaan kirjataan myös suoritteet, kuten tarkastukset ja näytteenotot.

Kaikista elintarvikehuoneistoista on tehty kohdekohtainen riskinarviointi vuonna 2016, ja se päivitetään suunnitelmallisten tarkastusten yhteydessä. Riskinarvioinnissa käytetään Eviran riskiluokitustaulukkoa (Eviran ohje 10503/2). Liitteessä mainitsemattomissa kohdetyypeissä suoritetaan tarkastuksia ja muita valvontatoimenpiteitä vain 13 §:n mukaisten ilmoitusten tai mm. valitusten perusteella.

3.3 Pakkokeinot

Hallinnollisia pakkokeinoja käytetään elintarvikevalvonnassa silloin, kun elintarvikealan toimija ei ryhdy tarvittaviin toimenpiteisiin elintarvikemääräysten noudattamiseksi, eivätkä muut valvontatoimenpiteet elintarvikealan toimijan velvoittamiseksi noudattamaan elintarvikemääräyksiä ole riittäviä.

Useimmat hallinnollisia pakkokeinoja koskevat päätökset on siirretty viranhaltijoille. Valvontajaosto tekee päätökset, joita ei ole siirretty. Siirtämispäätökset on mainittu sosiaali- ja terveystarkastajan toimintasäännössä. Kiireellisissä tapauksissa viranhaltija on aina oikeutettu antamaan määräyksiä epäkohdan poistamiseksi, asettamaan kieltoja sekä tekemään haltuunottoa koskevan päätöksen. Tällainen terveystarkastajan/hygieenikkoeläinlääkärin/ympäristöterveydenhuollon päällikön tekemä kiireellinen päätös, jota ei ole siirretty, on saatettava viipymättä valvontajaoston käsiteltäväksi.

Elintarvikealan toimija vastaa niistä kustannuksista, jotka aiheutuvat viranomaisen pakkokeinopäätöksistä, esim. pakkokeinojen noudattamisen valvomiseksi tehtävistä tarkastuksista. Elintarvikevalvonnan pakkokeinojen käyttöä kuvataan tarkemmin Eviran oppaassa 100011/2. Kuulemis- ja päätösasiakirjojen mallit on laadittu.

4. NÄYTTEENOTTO JA ANALYSOINTI

Terveysvalvonta voi tehdä pistokokeita omavalvonnan toimivuuden osoittamiseksi esim. yksittäisissä laitoksissa ja suurissa elintarvikehuoneistoissa, joiden toiminta on laitosmaista. Näytteenoton tarve ja analyysien laajuus määräytyvät yrittäjän omavalvontasuunnitelman, suunnitelman toimivuuden, omavalvontanäytteiden tulosten sekä aikaisempien vuosien viranomaisnäytteiden tulosten perusteella. Viranomaisnäytteet eivät korvaa omavalvontanäytteitä. Liitteessä 1.2 on näytteenottosuunnitelma.

Näytteet ottaa hygieenikkoeläinlääkäri tai terveystarkastaja. Terveysvalvonta käyttää elintarvike- ja vesianalyysien suorittamiseen seinäjokelaista SeiLabia.

5. SUUNNITTELEMATON VALVONTA

Kunnan valvontasuunnitelmaan sisältyvän säännöllisen ja suunnitelmallisen valvonnan lisäksi on huomioitava muu kunnan tehtävänä oleva EU-asetuksissa tai elintarvikelaissa tarkoitettu valvonta sekä siihen varattavat henkilöresurssit ja työaika. Suunnittelematonta valvontaa on esimerkiksi:

- ilmoitusten ja hakemusten käsittely
- erityistilannesuunnitelman laatiminen
- epidemiaselvitykset
- asiakirjatarkastukset
- asiakasyhteydenotot sekä niihin liittyvät selvitykset ja valvontatoimet (reaktiivinen valvonta)
- lausunnot muille viranomaisille
- toimiminen terveydensuojeluasioiden asiantuntijana, neuvojana ja ohjaajana (esim. koulutustilaisuudet, konsultaatiot)
- tietojärjestelmien ja kohderekisterin ylläpitäminen
- tietojen kirjaaminen keskitettyyn KUTI-valvontatietojärjestelmään
- toiminnan kehittäminen: (näkyvyys, riskinarviointi, vaikuttavuus)
- valvonnan laadun kehittäminen

Valituksista johtuva valvonta on etusijalla suunnitelmalliseen valvontaan nähden, koska nämä tapaukset perustuvat yleensä epäilyyn elintarvikelain määräysten rikkomisesta.

6. RESUSSIEN TARVE

Suunnitelmallisen valvonnan resurssitarve on laskettu kohdekohtaisen riskiluokituksen sekä vastaaviin tarkastuksiin vuosina 2017–2018 käytetyn keskimääräisen ajan mukaan. Ks. liitteen 1.1 tarkastussuunnitelma. Liitteen 1.2 näytteenotossuunnitelmassa mainittu näytteenoton resurssitarve on arvioitu viideksi henkilötyöpäiväksi näytteenottoon vuonna 2018 kuluneen ajan perusteella Digia Tarkastaja-ohjelmaan kirjatun ajan mukaisesti.

Myös suunnitteleamattoman valvonnan työaikatarve otetaan huomioon resurssitarvetta laskettaessa. Resurssitarvetta koskeva kooste on suunnitelman yleisessä osassa, taulukko 2.

Liite 1.1
Elintarvikevalvonnan suunnitelmalliset tarkastukset 2019

Elintarvikelain mukainen kohdetyyppi	Kuti-koodi	Toimintatyyppi	Kohteiden määrä	Aika/ tarkastus (t)	Tarkastukset 2019	Henkilötyöpäivien määrä
Maitoala	E1000.10	Maitonesteiden valmistus	0	0	0	0
	E1000.20	Juuston valmistus	0	0	0	0
	E1000.30	Voin ja ravintorasvojen valmistus	0	0	0	0
	E1000.40	Jäätelön valmistus	1	4,7	2	1,5
	E1000.50	Jauheiden valmistus	0	0	0	0
	E1000.60	Muu maitoalan valmistus	0	0	0	0
Liha-ala	E1001.10	Pienteurastus	0	0	0	0
	E1001.20	Teurastus	0	0	0	0
	E1001.30	Lihaleikkaamo	0	0	0	0
	E1001.50	Jauhelihan valmistus	0	0	0	0
	E1001.60	Raakalihavalmisteiden valmistus	0	0	0	6
	E1001.70	Lihavalmisteiden valmistus (kypsä)	3	6,3	18	15,5
	E1001.80	Mekaaninen lihan erottaminen	0	0	0	0
	E1001.90	Pakkaaminen	0	0	0	0
	E1001.100	Muu liha-alan valmistus	0	0	0	0
Kala-ala	E1002.10	Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely	4	3,7	6	3
	E1002.30	Kalajalosteiden valmistus	3	4,4	7	4
Muna-ala	E1003.10	Munapakkaamo	0	0	0	0
	E1003.20	Munatuotteiden valmistus	0	0	0	0

Elintarvikelain mukainen kohdetyyppi	Kuti-koodi	Toimintatyyppi	Kohteiden määrä	Aika/ tarkastus (t)	Tarkastukset 2019	Henkilötyöpäivien määrä
Vilja- ja kasvisala	E1004.10	Myllytoiminta	0	0	0	0
	E1004.20	Leipomotuotteiden valmistus	7	3,5	5	2,5
	E1004.30	Ruoka- ja kahvileipien valmistus	3	5,7	4	3,0
	E1004.40	Muiden viljatuotteiden valmistus	0	0	0	0
Vilja- ja kasvisala	E1004.50	Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus	8	4,2	7	4
	E1004.60	Pakkaamotoiminta (vihannekset, marjat ja hedelmät)	2	3,5	1	0,5
Muu elintarvikkeiden valmistus	E1005.10	Yhdistelmätuotteiden valmistus	0	0	0	0
	E1005.20	Makeisten valmistus	0	0	0	0
	E1005.30	Juomien valmistus	0	0	0	0
	E1005.40	Muu valmistus (esim. kahvinpaahto)	4	3,25	4	2
Elintarvikkeiden myynti	E1006.120	Tukkumyynti	7	2,7	4	1,5
	E1006.130	Vähittäismyynti	104	2,9	41	16
	E1006.90	Tori	0	0	0	0
Vienti ja tuonti	E1007.10	Elintarvikkeiden maastavienti	0	0	0	0
	E1007.20	Elintarvikkeiden maahantuonti	2	4,8	2	1,5
Elintarvikkeiden tarjoilu	E1008.10	Ravintolatoiminta	51	3,1	45	19
	E1008.20	Grilli- ja pikaruokatoiminta	15	2,3	6	2
	E1008.30	Kahvilatoiminta	33	2,9	13	5
	E1008.40	Pubitoiminta	5	0	0	0
	E1008.50	Suurtalous, laitoskeittiö	49	3	35	14
	E1008.60	Suurtalous, keskuskeittiö, pitopalvelu	15	3,5	22	10,5
	E1008.70	Suurtalous, tarjoilukeittiö	65	3,7	7	3,5
Elintarvikkeiden	E1009.10	Elintarvikkeiden kuljetus	7	2,3	7	2,5

kuljetus	E1009.20	Elintarvikkeiden pakkas-kuljetus	0	0	0	0
	E1009.30	Elintarvikkeiden kuljetus jäädytettynä	1	2	1	0,5
	E1009.40	Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä	0	0	0	0

Elintarvikelain mukainen kohdetyyppi	Kuti-koodi	Toimintatyyppi	Kohteiden määrä	Aika/ tarkastus (t)	Tarkastukset 2019	Henkilötyöpäivien määrä
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen	E1010.10	Eläinperäisten elintarvikkeiden varastointi	2	3,5	2	0,5
	E1010.20	Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden varastointi	3	3	1	0,5
	E1010.30	Elintarvikkeiden pakastaminen	0	0	0	0
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen	E1010.40	Elintarvikkeiden pakkaaminen	0	0	0	0
Kontaktimateriaali-yritykset	E1011.10 - 180	Kontaktimateriaali	10	10,9	10	14,5
Alkutuotanto	E1013.10	Itujen tuotanto	0	0	0	0
	E1013.20	Maidontuotanto	112	2,4	39	12,5
	E1013.3	Hunajantuotanto	5	2,5	2	1
		Alkutuottaja, lihakarjan kasvatusta, kalastusta ja vesiviljelyä	118	2,5	10	3
		Muu alkutuotanto	249	2,5	10	3
		Summa (kpl)	888		311	147 htp
		Käytetty aika (htp)			75	15 htp
		Arvioitu seurantojen määrä (htp)			386	162 htp

VIRANOMAINNÄYTTEIDEN OTTOSUUNNITELMA 2019

Elintarvikealan toimija on vastuussa elintarviketurvallisuudesta, joten näytteenotto ja analyysit toteutetaan lähinnä toimijan vastuulla osana omavalvontaa.

Terveysvalvonta ottaa tarvittaessa näytteitä pistokokeina pinnoilta ja/tai tuotteista todentaakseen, miten omavalvontasuunnitelma toimii. Näytteitä voidaan ottaa myös toiminnanharjoittajan kustannuksella haittoja epäiltäessä, omavalvontanäytteiden suuntauksen ollessa negatiivinen ja ellei omavalvontanäytteitä ole otettu. Viranomaisnäytteet eivät korvaa omavalvontanäytteitä.

Näytteenotto suoritetaan lähinnä suunnitelmallisten hankkeiden muodossa, jotta saadaan virheetöntä tietoa elintarvikkeisiin liittyvistä riskeistä vähittäiskauppavaiheessa.

Ruokamyrkytysepäilyyn liittyvä näytteenotto suoritetaan erityistilanteiden suunnitelman mukaisesti ja tarve arvioidaan tapauskohtaisesti. Mikrobien lisäksi on otettava huomioon myös eräiden bakteerien muodostamien toksiinien analysoinnin tarve.

Viranomaisnäytteet analysoidaan seinäjokelaisessa SeiLabissa, joka on Eviran viranomaisnäytteiden tutkimista varten hyväksymä akkreditoitu laboratorio. Suunnitelmalliset viranomaisnäytteet otetaan toiminnanharjoittajan kustannuksella.

Kalankäsittelylaitokset

Laitos	Analyysit
Strandis Kala-aitta	Epäilyn perusteella / pintapuhtausnäyte, vähintään joka kolmas vuosi 6-10 pinnalta Epäilyn perusteella / Listeria monocytogenes, 2 pintanäytettä vähintään joka kolmas vuosi
Ädön keskuskalasatama	Epäilyn perusteella / pintapuhtausnäyte, vähintään joka kolmas vuosi 6-10 pinnalta
Ahlön kalasatama	Epäilyn perusteella / pintapuhtausnäyte, vähintään joka kolmas vuosi 6-10 pinnalta
Vexalan perkaamo	Epäilyn perusteella / pintapuhtausnäyte, vähintään joka kolmas vuosi 6-10 pinnalta
Monäsin perkaamo	Epäilyn perusteella / pintapuhtausnäyte, vähintään joka kolmas vuosi 6-10 pinnalta
Sushi House	Epäilyn perusteella / pintapuhtausnäyte, vähintään joka kolmas vuosi 6-10 pinnalta

Lihankäsittelylaitokset

Laitos	Analyysit
Oy Snellmanin Kokkikartano	Epäilyn perusteella / pintapuhtausnäyte, vähintään joka kolmas vuosi 10–20 pinnalta
Oy Korv-Görans Kebab Ab	Epäilyn perusteella / pintapuhtausnäyte, vähintään joka kolmas vuosi 10–20 pinnalta
Oy Oles Fast Food Ab	Epäilyn perusteella / pintapuhtausnäyte, vähintään joka kolmas vuosi 10–20 pinnalta

Maitoalan laitos

Laitos	Analyysit
Glassverket i Jakobstad	Epäilyn perusteella/pintapuhtausnäyte 1-2 jäätelönäytettä, enterobakteerit & Listeria monocytogenes

Vihannesten käsittelylaitokset

Laitos	Analyysit
Fresh Servant Ab	Epäilyn perusteella/pintapuhtausnäyte vähintään joka kolmas vuosi 10-20 pinnalta

Hankenäytteet

Hankkeiden näytteenotolla tarkoitetaan tarkemman suunnitelman mukaisesti kohdennettua näytteenottoa mahdollisten ongelma-alueiden tunnistamiseksi. Vuosiksi 2018–2019 on suunniteltu useita hankkeita. Meneillään on valtakunnallinen hanke, joka koskee patogeenien esiintymistä pakatuissa lehtivihanneksissa vähittäismyynnissä, sekä suolaa ja ravintoarvoja koskeva valtakunnallinen hanke. Terveysvalvonta osallistuu tarpeen mukaan hankesuunnitelmien valmistuttua, hankkeet sisältävät mahdollisesti myös näytteenottoja. Terveysvalvonta voi osallistua myös muihin hankkeisiin, jos sellaisia on suunnitteilla.

Tutkimustulosten arviointi

Arvio perustuu asetukseen elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (EY n:o 2073/2005) sekä julkaisuun Elintarvikkeiden mikrobiologinen näytteenotto ja analyysit, ohjeet elintarvikeviranomaisille (Eviran ohje 10502/2). Ruokavirasto auttaa pyynnöstä tulkinnessa.