

KUOPION KAUPUNGIN YMPÄRISTÖTERVEYDEN HUOLLON ELINTARVIKEVALVONNAN KOHTEET JA TARKASTUSSUUNNITELMA VUODELLE 2025**Ruokaviraston tarkastustiheysohje 1028/04.02.00.01/2022/6**

Tavoitetarkastukset 2025 = Tarkoittaa kyseiseen toimipaikkaan vuonna 2024 suunniteltujen tarkastusten määrää. Tarkastustiheys voi poiketa Ruokaviraston tarkastusohjesuosituksista perustellusta syystä.

Hyväksytyt elintarvikehuoneistot

Valvontakohdetyyppi	Toimipaikkojen lukumäärä toimintaluokittain	Toimintojen lukumäärä	Riskiperusteinen tarkastustiheys (tarkastusta/v)	Ruokaviraston arvio tarkastuksen kestosta h/tark	Tarkastustavoite kpl	Uusintatarkastusten määrä, arvio	Tarkastusten kokonaismäärä 2025
Liha-ala	3				11	1	12
Jauhelihan valmistus		1	1	2-5			
Leikkaamo		1	4	3-5			
Lihavalmisteiden valmistus (kypsä)		2	2-4	2-4			
Raakalihavalmisteiden valmistus		1	2	2-4			
Kala-ala	7				30	3	33
Kalajalosteiden valmistus		5	1-8	2-5			
Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely		5	1-6	2-5			
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen	3				3	0	3
Eläinperäisten elintarvikkeiden varastointi		3	1	2-4			
YHTEENSÄ	13	18			44	4	48

Rekisteröidyt elintarvikehuoneistot

Valvontakohdetyyppi	Toimi- paikkojen määrä	Toimintojen lukumäärä	Riskiperusteinen tarkastustiheys (tarkastusta/v)	Ruokaviraston arvio tarkastuksen kestosta h/tark	Tarkastustavoite kpl	Uusintatarkastusten määrä, arvio	Tarkastusten kokonaismäärä 2025
Vilja- ja kasvisala	43				33	3	36
Kasvis-, marja, ja hedelmätuotteiden valmistus		10	0,5-2	2-4			
Leipomotuotteiden valmistus, helposti pilaantuvia		24	0,5-2	2-4			
Leipomotuotteiden valmistus, ei helposti pilaantuvia		26	0,35-1	1-4			
Muiden viljatuotteiden valmistus		1	0,35	2-4			
Elintarvikkeiden valmistus	19				11	1	12
Juomien valmistus		5	0,5-2	1-5			
Makeisten valmistus		1	0,35	1-3			
Muu valmistus		8	0,35-1	1-4			
Yhdistelmäelintarvikkeiden valmistus		6	0,5-2	2-4			
Elintarvikkeiden myynti	223				79	8	87
Elintarvikkeiden tukkumyynti		15	0,35-1	1-4			
Elintarvikkeiden vähittäismyynti		226	0,35-2	1-4			
Kuluttajan tuotteiden käsittely, eläinperäiset elintarvikkeet		1	0,5	2-4			
Elintarvikkeiden tarjoilu	578				293	30	323
Grilli- ja pikaruokatoiminta		77	0,35-1	1-4			
Kahvilatoiminta		77	0,35-1	1-4			
Pitopalvelu		21	0,5-2	2-4			
Ravintolatoiminta		219	0,5-2	2-4			
Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta		26	0,5-3	2-5			
Suurkeittiö, laitoskeittiö		49	0,5-1	2-4			
Suurkeittiö, tarjoilukeittiötoiminta		136	0,35-0,5	1-4			
Pubitoiminta		45	0	0			

Vienti ja tuonti	14				4	0	4
Elintarvikkeiden maahantuonti		13	0,35-0,5	1-3			
Elintarvikkeiden maastavienti		1	0,35				
Elintarvikkeiden kuljetukset	19				13	1	14
Elintarvikkeiden kuljetus		13	0,35	1-3			
Kuljetus jäädytettynä		18	0,35-0,5	1-4	7		
Kuljetus lämpimänä		1	0,35-0,5	1-4			
Pakastekuljetus		15	0,35-0,5	1-4	5		
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen	19				8	0	8
Muu elintarvikkeiden varastointi		19	0,35-0,5	1-3			
Kansalliset toiminnalliset helpotukset	5				3	0	3
Lihan käsittely		5	0,35	2-4			
Vain ruoka-aputoimintaa	8			0	0	0	0
Elintarvikkeiden luovutus ruoka-avussa		6	0				
Elintarvikkeiden tarjoilu ruoka-avussa		2	0				
Elintarvikekontaktimateriaalit	5				3	0	3
Kontaktimateriaalien jakelu ja markkinointi		4	0,35	1-3			
Kontaktimateriaalien valmistus		1	1	2-4			
YHTEENSÄ	933	1071			459	43	490

Alkutuotannon valvonta	Toimi- paikkojen määrä	Toimintojen lukumäärä	Riskiperusteinen tarkastustiheys (tarkastusta/v)	Ruokaviraston arvio tarkastuksen kestosta h/tark	Tarkastustavoite kpl	Uusintatarkastusten määrä, arvio	Tarkastusten kokonaismäärä 2025
Alkutuotanto	585						
Hunajantuotanto		49	tarvittaessa				
Kalastus		45	tarvittaessa				
Lihantuotanto		222	tarvittaessa				
Maidontuotanto		136	0,2		27*		
Munantuotanto		11	0,2				
Peltoviljely		226	tarvittaessa				
Puutarhaviljely, avomaa		52	0,3		5		
Puutarhaviljely, kasvihuone		4	0,2				
Sienimöt		1	tarvittaessa				
YHTEENSÄ	585	746	0		5	0	0
KAIKKI YHTEENSÄ	1531	1835			508	47	538

Elintarvikehuoneistojen toimipaikkojen ja toimintojen lukumäärät on otettu ympäristöterveydenhuollon keskitetystä valvontatietojärjestelmästä (QV002/ 22.10.2024). Toimipaikka voi jakaantua useaan toimintaluokkaan (esim. myynti ja tarjoilu), jolloin toimintojen määrä taulukossa on suurempi kuin toimipaikkojen määrä. Yhdellä elintarvikehuoneistolla voi olla useita toimintoja (esim. myymälä, jossa varasto ja maahantuontia). Samalla tarkastuksella voidaan tarkastaa useampi toiminto. Kohdetyyppikohtaiset tarkastusmäärien lähteenä on käytetty VATI vuosisuunnitelmaraporttia (QV003).

*) Maidontuotantotilojen valvonnan tuottaa Siilinjärven ympäristöterveyspalvelut