

Elintarviketiimin valvontasuunnitelma 2016

Tarjoilu

(*suunnitelmalliset ja uusinnat yhteensä)

Kuti-toimintatyyppi	Kohteiden lukumäärä	Tarkastuksia/vuosi (tarkastuksen kesto h)		Tarkastusmäärä (lkm/vuosi)*	Tarkastetut 1-12/2016	Tarkastukset 1-12/2016	%	Näytteet 1-12/2016	Seuraamukset 1-12/2016	
		Evira	YTE:n suunniteltu	YTE:n suunniteltu					ohjaus ja neuvonta	kehotus
Ravintolatoiminta (valmistus ja tarjoilu ko. paikassa)	231	0,5-2 (1-3)	1 (3-4)	300	248	350	117	117	169	119
Grillit ja pikaruoka	59	0,35-1 (1-3)	0,3-1 (3)	38	25	27	71	2	12	3
Kahvilatoiminta	112	0,35-0,5 (1-3)	0,3-0,5 (3)	62	35	40	65	6	17	5
Tarjoilupaikka (ei ruoan valmistusta, vähäistä tarjoilua, pubit ym.)	58	0	0 (2)	22	12	15	68	0	8	4
Keskuskeittiö, pitopalvelu ja ravintola, joka toimittaa ruokaa myös muualla tarjoiltavaksi	62	0,5-3 (1-4)	0,3-3 (3)	59	54	69	117	6	28	11
Laitoskeittiö (koulut, päiväkodit, sairaalat, hoitolaitokset, henkilöstöravintolat)	154	0,5-3 (1-4)	0,3-2 (3-4)	99	55	59	60	0	33	4
Tarjoilukeittiö (muualla valmistetun ruoan tarjoilua, vähäistä välipalojen ym. valmistusta)	192	0,35-1 (1-3)	0,3-0,5 (2)	68	69	74	109	0	32	6
Yhteensä	868			648	498	634	98	131	299	152

Elintarviketiimin valvontasuunnitelma 2016

Myynti

Kuti-toimintatyyppi	Kohteiden lukumäärä	Tarkastuksia / vuosi (tarkastuksen kesto h)		Tarkastus- määrä (lkm/vuosi)	Tarkastetut 1-12/2016	Tarkastukset 1-12/2016	%	Näytteet 1-12/2016	Seuraamukset 1-12/2016	
		Evira	YTE:n suunniteltu	YTE:n suunniteltu					ohjaus ja neuvonta	kehotus
Vähittäismyynti	211	0,35-2 (1-3)	0,3-4 (2-4)	148	92	128	86	72	57	23
Tukkumyynti	2	0,35-1 (2-4)	1-2 (3)	2	1	1	50	0	0	0
Yhteensä	213			150	93	129	86	72	57	23

Elintarviketiimin valvontasuunnitelma 2016

Laitokset, kuljetus

Kuti-toimintatyyppi	Kohteiden lukumäärä	Tarkastuksia / vuosi (tarkastuksen kesto h)		Tarkastus-määrä (lkm/vuosi)	Tarkastetut 1-12/2016	Tarkastukset 1-12/2016	%	Näytteet 1-12/2016	Seuraamukset 1-12/	
		Evira	YTE:n suunniteltu	YTE:n suunniteltu					ohjaus ja neuvonta	kehotus
Liha-alan laitokset	5	1-10 (2-4)	2-42 (3-5)	80	5	72	90	43	30	5
Kala-alan laitokset	1	6 (3-4)	8 (3-5)	8	1	7	88	8	2	2
Maitoalan laitokset	1 (3)	6 (3-4)	6 (3-5)	6	3	11	183	25	5	0
Eläinperäisten tuotteiden varastot	23	max 4 (2)	1-2 (3-4)	38	21	30	79	2	7	0
Muut varastot	39	0,35-0,5 (1-2)	1 (2-3)	39	27	28	72	0	6	0
Leipomot	17	0,35-2 (1-3)	1-2 (3-4)	21	18	24	114	0	10	1
Muu teollinen valmistus (makeiset, yhdistelmä-elintarvikkeet ym.)	11	0,35-2 (1-3)	1-2 (3-5)	16	11	14	88	0	1	1
Kasvien pakkaamot ja kasvituotteiden valmistus (sis. myös idut)	8	0,35-1 (1-3)	1 (2-3)	8	10	10	125	0	0	0
Elintarvikekuljetukset	81	0,35-0,5 (1-2)	0,3 (2-3)	27	28	29	107	0	1	0
Yhteensä	185			243	124	225	93	78	62	9

Elintarviketiimin valvontasuunnitelma 2016

Kontaktimateriaalit

Kuti-toimintatyyppi	Kohteiden lukumäärä	Tarkastuksia / vuosi (tarkastuksen kesto h)		Tarkastettavat kohteet (lkm / vuosi)	Suunniteltu tarkastusten määrä	Tarkastetut 1-12/2016	Tarkastukset 1-12/2016	%
		Evira	YTE:n suunniteltu	YTE:n suunniteltu				
Kontaktimateriaalitoimijat	10	0,35-1 (1-3)	0,25 (2-4)	3	3	2	2	67