

## Tiivistelmä

Ruokavirasto toteuttaa auditointeja koko viranomaisvalvontaketjussa, ns. ketjuauditoinnit. Auditointien tavoitteena on viranomaisvalvonnan parantaminen.

Listeriariskinhallinnan valvonta kalalaitoksissa -ketjuauditoinnin tavoitteena oli arvioida hyväksytyjen kala-alan laitosten listeriariskinhallinnan valvonnan vaatimuksenmukaisuutta, vaikuttavuutta ja tarkoituksenmukaisuutta. Auditointi kohdistui erityisesti valvonnan tavoitteiden toteutumisen, riskiperusteisuuden ja yhdenmukaisuuden varmistamiseen sekä viranomaisten henkilöstöressurssien, pätevyiden ja osaamisen varmistamiseen. Ennen auditointia haastateltiin sidosryhmiä kalatuotteiden valmistuksen ja vähittäismyyntin valvonnan ajankohtaisista asioista.

Listeria-auditointi toteutettiin 25.10.2021 - 19.1.2022. Elintarvikehygieniavalvontaan osallistuvia valvontaviranomaisia auditointiin Ruokavirastossa, aluehallintovirastoissa (AVI) ja paikallisissa ympäristöterveydenhuollon valvontayksiköissä. Paikallisten valvontayksiköiden auditoinnissa seurattiin valvontaviranomaisen tekemää tarkastamista paikan päällä yrityksessä (ns. varjotarkastus).

Auditoiduilla virkamiehillä on tehtävään soveltuva tutkinto ja pääsääntöisesti pitkä ja monipuolinen kokemus elintarvikevalvonnan tehtävistä. Asiantuntijoiden substanssiosaamista kehitetään pääasiassa työn kautta. Ruokaviraston ja AVIn järjestämään koulutukseen ja työnohjauspäiviin osallistuminen on paikallisille valvojille tärkeää. Nykyiset etäyhteydet ja tallenteet mahdollistavat useampien valvojen osallistumisen koulutukseen. Uusien työntekijöiden perehdytys on yleensä hyvin järjestetty. Substanssiin perehdyttäminen on haastavampaa, jos uusi henkilö tulee ainoan kalalaitosvalvonnan osaajan tilalle. Henkilöressurssien suuntaamista kalalaitosten valvontaan ei kaikissa valvontayksiköissä pystytty varmistamaan.

Listeriariskinhallintaan asetetut tavoitteet ja kohdistetut toimenpiteet antaisivat mahdollisuuden parantaa kalatuotteiden elintarviketurvallisuutta. Ruokavirasto ohjaa elintarvikehygienian valvontaa ml. listeriariskinhallinnan valvontaa laatimalla ohjeita, järjestämällä koulutusta, ja neuvomalla valvojia. Ruokavirasto kerää ja analysoi valvontatietoja ja tekee yhteistyötä sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa. AVIen rooli valvonnan ohjauksessa on epäselvä, mikä heikentää toiminnan vaikuttavuutta. Vati on kaikille elintarvikevalvontaviranomaisille avoin tietojärjestelmä, johon valvonnan toimenpiteet kirjataan. Vati-järjestelmä tukee valvontajärjestelmän johtamista. Oiva-järjestelmä tuo elintarvikevalvonnan tulokset toimijoiden ja kuluttajien näkyville. Oiva-arviointiohjeet ovat objektiiviset, avoimet ja julkisesti saatavilla Ruokaviraston internet-sivuilla. Oiva-järjestelmässä ei ole käytössä menettelyitä, joilla varmistetaan, että toimijoiden valvontatulosten perusteella tapahtuva luokittelu on johdonmukaista ja oikeudenmukaista.

Kalalaitosten valvojat edistävät toimijoiden listeriariskinhallintaa tarkastamisen avulla, neuvomalla ja ohjaamalla toimijoita. Kalalaitosten valvojia varten on käytettävissä kattavasti ohjeistusta. Riskiperusteista valvontaa ei toteuteta kaikkien kalalaitostoimijoiden osalta vaatimustenmukaisesti. Valvojat eivät aina varmista, että toimijat arvioivat toimintaansa liittyvät listeriariskit ja hallitsevat niitä. Valvontaviranomaisten yhteistyön lisääminen antaisi valvojalle tukea ongelmatilanteiden hoitamisessa.

Valvonnan yhdenmukaisuutta ja vaikuttavuutta varmistavien systemaattisten toimenpiteiden puute heikentää elintarvikehygienian valvontajärjestelmän (ml. listeriariskinhallinnan valvonta) vaatimuksenmukaisuutta ja vaikuttavuutta. Valvontajärjestelmän poikkeamia ei havaita ja tehokkaat korjaavat toimenpiteet puuttuvat. Auditoinnissa havaittiin viisi poikkeamaa lainsäädännön vaatimuksista.