



Valvira

Sosiaali- ja terveysalan
lupa- ja valvontavirasto

Tupakkalain toteutuminen ravintoloissa ja muissa ravitsemisliikkeissä tupakkalain muutoksen 1.6.2007 jälkeen

Valvontahanke vuonna 2009

Taitto: AT-Julkaisutoimisto Oy

Helsinki, 2010

KUVAILELEHTI

Julkaisun nimi

Tupakkalain toteutuminen ravintoloissa ja muissa ravitsemisliikkeissä tupakkalain muutoksen 1.6.2007 jälkeen. Valvontahanke vuonna 2009.

Julkaisun tekijä ja julkaisija

Johanna Haapala-Mrena
Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto (Valvira)

Julkaisun päivämäärä

24.6.2010

Tiivistelmä

Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus, lääninhallitukset ja kunnat järjestivät vuosina 2007 ja 2008 yhteisen ravitsemisliikkeitä koskevan valtakunnallisen valvontahankkeen, jonka tarkoituksena oli lisätä tupakkavalvontaa, selvittää tupakkalain toteutumista, ryhtyä tarvittaviin toimenpiteisiin tilanteen vaatiessa ja osoittaa entistä selkeämmin toiminnanharjoittajille, että tupakkalaki tulee noudattaa. Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto (Valvira) uudisti kampanjan vuonna 2009 lain toimivuuden varmistamiseksi. Erityisesti huomiota valvontakampanjan aikana kiinnitettiin siihen, että ravintoloissa noudatetaan 1.6.2007 muuttuneen tupakkalain tupakointikieltoja ja -rajoituksia.

Kunnat tekivät valvontahankkeeseen kuuluvia tarkastuksia kesäkuun ja lokakuun 2009 välisenä aikana, ja he raportoivat Valviralle tarkastuksien tuloksista sähköisesti Webropol-ohjelmaan tehdyn kyselylomakkeen avulla marraskuun loppuun 2009 mennessä. Tarkastuksia tehtiin yhteensä 345 kappaletta eri puolilla maata. Valvontahankkeen 2009 aikana pyrittiin siihen, että tarkastuksien kohteena olisivat etenkin sellaiset ravintolat tai muut ravitsemisliikkeet, joissa siirtymäajat päättyivät 31.5.2009. Siirtymäajan päättymisen jälkeen ravintolat ovat joko täysin savuttomia tai niissä on rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymä tupakointitila. Tarkastuskohteisiin tuli sisältyä kumpikin tupakkalain mukaisia kohteita (ts. tupakoinnin täyskieltoravintoloita ja tupakointilallisia ravintoloita). Valvontahankkeesta tiedotettiin myös työsuojelupiireille.

Ravintolatupakoinnin valvontahankkeen 2009 tulosten perusteella tupakkalaki toteutuu ravintoloissa hyvin ja kehitys on edellisiin vuosiin verrattuna ollut positiivista. Tarkastusten perusteella tupakkalaki toteutui noin 94,8 % tarkastetuista kohteista. Tämä luku ei kuitenkaan pidä sisällään puutteita tupakointikieltomerkinnoissa ja -opasteissa, eikä se näin ollen ole suoraan verrannollinen vuoden 2007 ravintolavalvontahankkeen vastaavaan lukuun.

Vuosien 2007 ja 2008 sekä vuoden 2009 ravintolavalvontahankkeiden aikana tehdyillä tarkastuksilla havaitut puutteet tupakkalain toteutumisessa olivat hyvin samankaltaisia, eikä suuria muutoksia löytynyt minkään ravintolatyypin kohdalta. Kaikkien ravintolatyypien kohdalla puutteet tupakointikieltomerkinnoissa ja -opasteissa olivat kuitenkin vähentyneet huomattavasti. Täysin savuttomissa ravintoloissa havaitut muut puutteet liittyivät vuosien 2007 ja 2008 tapaan savun kulkeutumiseen ravintolan sisätiloihin avoimen ikkunan, oven, muun aukon tai ilmanvaihdon kautta. Tupakointilallisten ravintoloiden joukossa oli puolestaan ravintoloita, jotka olivat ottaneet käyttöön tupakointitilan ilman rakennusvalvontaviranomaisen hyväksyntää tai tupakointilalle ei ollut laadittu omavalvontasuunnitelmaa. Tulevaisuutta silmällä pitäen onkin hyvä huomioida valvontahankkeen perusteella suurimmiksi ongelmakohtiksi esiin tulleet asiat.

Avainsanat (asiasanat): Tupakkalaki, tupakkavalvontaviranomainen, ravintolatupakointi, tupakointitila, siirtymäaika

Sisältö

KUVAILEHTI	5
1 Taustatietoja	7
2 Lainsäädäntö ja sen valvonta	8
2.1 Valvovat viranomaiset	8
2.2 Ravintoloita ja muita ravitsemisliikkeitä koskeva lainsäädäntö	8
2.2.1 Lainmuutos – tupakointikiellot ja -rajoitukset ravintoloissa	8
2.2.1.1 Kieltomerkinnät ja opasteet	10
2.2.2 Ravintolatupakointia koskevia määritelmiä	10
3 Valvontahanke 2009	11
3.1 Valvontahankkeen toteutuminen	11
3.2 Tarkastuskohteet	11
3.3 Tarkastuksilla huomioidut tupakkalain vaatimukset	13
3.3.1 Ravintolat, joissa on tupakoinnin täyskielto	13
3.3.2 Ravintolat, joissa on uuden lain mukainen tupakointitila	13
4 Tulokset	15
4.1 Kohteen käyttöaste, pinta-ala ja käytetyt asiakirjat	15
4.2 Tulokset ravintolatyypin perusteella	16
4.2.1 Ravintolat, joissa on tupakoinnin täyskielto	17
4.2.2 Ravintolat, joissa on uuden lain mukainen tupakointitila	17
4.3 Tulokset ravintolan toiminnan perusteella	18
4.3.1 Pubit ja olut- tai drinkkibaarit	19
4.3.2 Yökerhot	19
4.3.3 Ruokaravintolat	20
4.4 Tulokset lääneittäin	21
4.4.1 Etelä-Suomen lääni	22
4.4.2 Itä-Suomen lääni	22
4.4.3 Länsi-Suomen lääni	23
4.4.4 Oulun lääni	24
4.4.5 Lapin lääni	24
5 Tulosten tulkinta	26
6 Vuoden 2009 ravintolavalvontahankkeen tulosten vertailu vuosien 2006–2008 hankkeisiin	28
7 Johtopäätökset ja jatkotoimenpiteet	31
LIITTEET	32

KUVAOTSIKKOLUETTELO

Kuva 1.	Kohteiden jakautuminen ravintolatyyppeihin	12
Kuva 2.	Valvontakohteiden jakautuminen lääneittäin	12
Kuva 3.	Valvontakohteiden jakautuminen ravintolan toiminnan mukaan	13
Kuva 4.	Kohteen käyttöaste	15
Kuva 5.	Tarkastettujen kohteiden pinta-alan jakautuminen neliömetreissä	16
Kuva 6.	Täysin savuttomat ravintolat: savun kulkeutuminen ravintolan sisätiloihin avoimen ikkunan, oven, muun aukon tai ilmanvaihdon kautta	17
Kuva 7.	Tupakointitilalliset ravintolat: ravintoloiden tupakointitilan omavalvontasuunnitelma	18
Kuva 8.	Tarkastettujen pubien tai olut- ja drinkkibaarien jakautuminen ravintolatyyppeihin	19
Kuva 9.	Tarkastettujen yökerhojen jakautuminen ravintolatyyppeiden mukaan	20
Kuva 10.	Tarkastettujen ruokaravintoloiden jakautuminen ravintolatyyppeiden mukaan	20
Kuva 11.	Etelä-Suomen läänin tarkastuskohteiden jakautuminen ravintolatyypeittäin	22
Kuva 12.	Itä-Suomen läänin tarkastuskohteiden jakautuminen ravintolatyypeittäin	23
Kuva 13.	Länsi-Suomen läänin tarkastuskohteiden jakautuminen ravintolatyypeittäin	23
Kuva 14.	Oulun läänin tarkastuskohteiden jakautuminen ravintolatyypeittäin	24
Kuva 15.	Lapin läänin tarkastuskohteiden jakautuminen ravintolatyypeittäin	25
Kuva 16.	Ravintolan tupakointikielto-opasteiden puutteellisuus vuosina 2007–2009 (vertailussa erityyppiset ravintolat)	27

1 Taustatietoja

Tupakkalainsäädäntöä ovat laki toimenpiteistä tupakoinnin vähentämiseksi (13.8.1976/693) ja tämän lain nojalla annettu asetus toimenpiteistä tupakoinnin vähentämiseksi (25.2.1997/225). Lakia ja asetusta on tämän jälkeen muutettu useita kertoja. Viimeksi ravintoloita koskevaa tupakkalainsäädäntöä on muutettu 1.6.2007 (21.7.2006/700). Muutokset koskivat erityisesti ravintolatupakointia, joka kiellettiin pääsääntöisesti kaikissa ravintoloissa. Lakimuutoksen myötä tupakointi voidaan sallia ravintoloissa ainoastaan tupakointiin hyväksytyssä erillisessä tupakointitilassa. Tupakkalain siirtymäaikasäännöksen mukaan, mikäli kunnan tupakkavalvontaviranomainen oli hakemuksesta myöntänyt ravintolalle 2 vuoden siirtymäajan (1.6.2007–31.5.2009), sovellettiin sen osalta aiempaa tupakkalakia (9.4.1999/487).

Sosiaali- ja terveysministeriön ja Valviran tulossopimukseen on kirjattu kaudelle 2008–2011 vuoden 2009 tavoitetilaksi, että kuntia on valvontaohjelman mukaisesti ohjattu tarkastamaan ravintolat tupakkalain säännösten noudattamiseksi.

Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus, lääninhallitukset (nykyiset aluehallintovirastot) ja kunnat järjestivät vuosina 2007 ja 2008 valtakunnallisen ravintolavalvontahankkeen, jolla selvitettiin, miten tupakkalaki on 1.6.2007 tehdyn muutoksen myötä toteutunut ravintoloissa ja muissa ravitsemisliikkeissä. Valvira uudisti kampanjan vuonna 2009 lain toimivuuden varmistamiseksi. Valvontahankkeen 2009 aikana pyrittiin siihen, että tarkastuksien kohteena olisivat etenkin sellaiset ravintolat tai muut ravitsemisliikkeet, joissa siirtymäajat päättyivät 31.5.2009. Siirtymäajan päättymisen jälkeen ravintolat ovat joko täysin savuttomia tai niissä on rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymä tupakointitila. Tarkastuskohteisiin tuli sisältyä kumpiakin tupakkalain mukaisia kohteita (ts. tupakoinnin täyskieltoravintoloita ja tupakointitilallisia ravintoloita).

2 Lainsäädäntö ja sen valvonta

Laissa toimenpiteistä tupakoinnin vähentämiseksi (13.8.1976/693, jäljempänä tupakkalaki) säädetään toimenpiteistä, joilla pyritään tupakointia vähentämällä ehkäisemään niiden terveysvaarojen ja -haittojen syntymistä, joita tupakointi aiheuttaa tai joiden syntymisalttiutta se lisää. Tupakkalainsäädäntöä täydentää tupakkalain nojalla annettu asetus toimenpiteistä tupakoinnin vähentämiseksi (25.2.1997/225). Tupakkalakia ja -asetusta on kuitenkin niiden säätämisen jälkeen muutettu monta kertaa.

2.1 Valvovat viranomaiset

Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus yhdistettiin Terveystieteiden tutkimuskeskuksen kanssa vuoden 2009 alussa. Uuden viraston nimeksi tuli Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto (Valvira). Toimivalta tupakkalain valvonnan ohjauksessa siirtyi samalla Tuotevalvontakeskukselta Valviralle.

Tupakkalainsäädäntöä valvovat useat eri viranomaiset. Säännösten ja määräysten yleinen johto ja ohjaus kuuluvat sosiaali- ja terveysministeriölle, ja valvonta ja sen ohjaus Valviralle. Valvira ohjaa aluehallintoviranomaisia ja kuntia niille tupakkalain perusteella kuuluvien tehtävien hoitamisessa.

Aluehallintovirasto ohjaa kuntia tupakkalain ja sen nojalla annettujen säännösten ja määräysten toimeenpanossa aluehallintoviraston alueella sekä sen lisäksi arvioi tupakkalain valvontasuunnitelmat ja niiden toteutumista.

Kunta valvoo omalla alueellaan tupakkalain ja sen nojalla annettujen säännösten ja määräysten noudattamista. Kunnassa tupakkalain mukaisista tehtävistä huolehtii kunnan määräämä toimielin, tupakkalain 14 a §:n mukainen tupakkavalvontaviranomainen. Yleensä tupakkavalvontaviranomaisen tehtäviä hoitaa terveystarkastaja (viranhaltija). Kunta suorittaa omasta aloitteestaan ja tehtyjen ilmoitusten perusteella tupakkatuotteiden varastointi- ja myyntipaikkojen tarkastuksia sekä valvoo tupakkatuotteiden ja tupakointivälineiden myyntiä ja sijoittelua myyntipisteessä, automaattisen myyntilaitteen sijoittamista, tupakkatuotteiden ja tupakointivälineiden myynnin omavalvontaa. Kunta valvoo myös toimialueellaan tupakkatuotteiden, tupakointivälineiden ja tupakkajäljittelmien mainontaa ja muuta myynninedistämistoimintaa sekä tupakointikieltojen ja -rajoitusten noudattamista.

Työsuojeluviranomaiset valvovat tupakoinnin kieltämistä ja sen rajoittamista työyhteisössä.

Poliisi valvoo tupakkalain noudattamista yleisissä tilaisuuksissa sekä työyhteisöjen yhteisissä ja yleisissä sekä asiakkaille varatuissa sisätiloissa, mukaan lukien ravintolat.

Lisäksi tulliviranomaiset valvovat tupakan maahantuontikieltoa elinkeinotarkoituksessa.

2.2 Ravintoloita ja muita ravitsemisliikkeitä koskeva lainsäädäntö

Ravintolatupakoinnista säädetään tupakkalain 12 ja 13 §:ssä. Tupakkalain 12 §:n 5 kohdassa säädetään tupakoinnista työyhteisöjen yhteisissä ja yleisissä sekä asiakkaille tarkoitetuissa sisätiloissa. Ravintoloiden ja muiden ravitsemisliikkeiden tupakointikielloista ja -rajoituksista säädetään tarkemmin tupakkalain 13 b-e §:ssä.

2.2.1 Lainmuutos – tupakointikiellot ja -rajoitukset ravintoloissa

Tupakkalain tärkeimpiä tavoitteita on suojella väestöä ympäristön tupakansavun aiheuttamilta terveyshaitoilta, minkä vuoksi se kieltää tupakoinnin työyhteisöjen yhteisissä ja yleisissä sekä asiakkaille tarkoitetuissa sisätiloissa. Tupakkalain 1.6.2007 keskeisim-

mät muutokset kohdistuivat ravintolatupakoinnin kieltämiseen ja rajoittamiseen, ja muutoksen lähtökohtana oli, että ravintolat ja muut ravitsemisliikkeet ovat kokonaan savuttomia. Lainmuutoksen tarkoituksena oli saada ravintolatyöntekijät ja asiakkaat tasa-arvoiseen asemaan muiden työpaikkojen ja julkisten tilojen työntekijöiden sekä asiakkaiden kanssa turvaamalla heille työympäristö, missä he eivät tahattomasti altistu tupakansavulle.

Tupakkalain 12 §:n 5 kohdan mukaan tupakointi on kielletty työyhteisöjen yhteisissä ja yleisissä sekä asiakkaille tarkoitetuissa sisätiloissa.

Tupakointi on pääsäännön mukaan kielletty kaikkien ravitsemisliikkeiden sisätiloissa riippumatta esimerkiksi tarjoilutilan koosta tai anniskelu-oikeuksista. Ravintolan ja muun ravitsemisliikkeen sisätiloissa tupakointi voidaan tupakkalain 13 b §:n mukaan sallia ainoastaan tupakointiin hyväksytyssä erillisessä tupakointitilassa, joka on tarkoitettu lyhytaikaista pistäytymistä varten. Tällöin ravintoloitsijan on huolehdittava siitä, ettei tupakansavu pääse kulkeutumaan sille alueelle, jolla tupakointi on kielletty. Ruoan ja juoman tarjoilu ja nauttiminen tupakointitilassa on kielletty, samoin ajanvietepelit yms. toiminta. Tupakointitila ei ole anniskelualue. Tupakkalain mukaan myös työskentely on kielletty tupakointitilassa lukuun ottamatta järjestyksen, palo- ja pelastustoimen sekä turvallisuuden kannalta välttämätöntä työskentelyä. Tupakointitilan siivous on lain mukaan sallittu vasta sen jälkeen, kun se on huolellisesti tuuletettu. Tupakkalain 13 d §:n mukaan tupakointitilan rakentamisesta, kunnossapidosta ja korjaus- ja muutostyöstä on voimassa, mitä maankäyttö- ja rakennuslaissa (132/1999) ja sen nojalla säädetään. Sosiaali- ja terveysministeriö on antanut asetuksen tupakointitilan rakenteellisista vaatimuksista (964/2006). Tupakointitilan rakentamiseen tarvitaan lähtökohtaisesti rakennuslupa, jonka myöntää kunnan rakennusvalvontaviranomainen. Toimenpiteistä tupakoinnin vähentämiseksi annetun asetuksen 20 §:ssä (963/2006) määritellään tilan vähimmäispinta-alaaksi 7 m².

Tupakkalain 12 §:n 2 momentin mukaan, mikäli elinkeinonharjoittaja sallii tupakoinnin ravitsemisliikkeensä ulkona olevassa tarjoilutilassa tai muualla ulkona hallinnassaan olevalla alueella, hänen on huolehdittava, ettei tupakansavu kulkeudu sieltä avoimen ikkunan, oven, muun aukon tai ilmanvaihdon kautta ravitsemisliikkeen sisätiloihin. Terassitupakoinnin yhteydessä on kiinnitettävä huomiota tupakkalain sisä- ja ulkotilan määritelmiin¹. Terassilla anniskelu on sallittua anniskeluluvan puitteissa.

Uusi ravintoloita koskeva tupakkalaki mahdollisti kahden vuoden siirtymäajan niille ravintoloille, jotka olivat jo ennen uuden lain voimaantuloa toteuttaneet ravintolassa tai muussa ravitsemisliikkeessä aiemmin voimassa olleen tupakkalain rakenteelliset ja ilmanvaihtoon liittyvät vaatimukset tupakansavun kulkeutumisen estämiseksi savuttomille alueille. Siirtymäaikaa ei saanut automaattisesti, vaan sitä piti hakea oman kunnan tupakkalain toimeenpanoa valvovalta viranomaiselta ennen 31.5.2007. Hakemuksen saatuaan viranomainen arvioi, toteutuvatko siirtymäajan myöntämisen edellytykset asiantuntijalausannon, valvontaviranomaisen tarkastuksen tai kummankin edellä mainitun perusteella ja teki päätöksensä siirtymäajan myöntämisestä. Ravintolat, joiden tarjoilutila oli alle 50 m², eivät voineet hakea siirtymäaikaa.

Niitä ravintoloita, joille valvontaviranomainen myönsi siirtymäajan, koski aiemman tupakkalain (9.4.1999/487) säännökset aina 31.5.2009 asti. Se tarkoitti, että ravintolassa tai muussa ravitsemisliikkeessä, jonka tarjoilutila oli yli 50 m², voitiin tarjoilutilasta varata tupakoiville enintään 50 prosenttia. Tällöin oli kuitenkin huolehdittava, ettei tupakansavu pääse kulkeutumaan niille alueille, joilla tupakointi on kielletty. Savun leviäminen oli estettävä rakenteellisia ja ilmanvaihdollisia tekniikoita käyttäen sekä savuttomia ja savullisia tiloja asianmukaisesti sijoittelemalla. Suomen rakentamismääräyskokoelman osa D2 Rakennusten sisäilmasto ja ilmanvaihto määrittää tarkemmin ravitsemisliikkeiden ilmanvaihdolta vaadittavia ilmamääriä, paineolosuhteita ja poistoilmajärjestelyjä.

1 Ks. kohta 2.2.2.

2.2.1.1 Kieltoimerkinnot ja opasteet

Lain toimenpiteistä tupakoinnin vähentämiseksi 13 §:n 5 momentin mukaan 12 §:ssä mainitun sisätilan haltijan ja yleisen tilaisuuden järjestäjän tai tämän pykälän 1 momentissa tarkoitetun tupakointiin varatun tilan haltijan tulee asettaa näkyville tupakointikiellon ja tupakointiin tarkoitetun tilan osoittavat opasteet. Tarkempia säännöksiä opasteesta ja sen asettamisesta on annettu asetuksella.

Toimenpiteistä tupakoinnin vähentämiseksi annetun asetuksen 14 §:n mukaan tupakointikieltoja ja -rajoituksia sekä tupakointitiloja osoittavien opasteiden ja muiden tiedotteiden tulee olla sisällöltään yksiselitteisiä sekä kooltaan ja sijoittelultaan sellaisia, että ne ovat tiloihin saapuvien tai niissä oleskelevien helposti havaittavissa.

2.2.2 Ravintolatupakointia koskevia määritelmiä

Tupakkalaki sisältää käsitteitä, joiden tarkempi määrittely helpottaa valvontaviranomaisen toimintaa käytännössä. Ravintolatupakoinnin osalta tällaisia käsitteitä ovat mm. tarjoilutilan, sisätilan, tupakkatilan sekä savuttoman tilan määritelmät.

Tupakkalain tarkoittamalla **tarjoilutilalla** tarkoitetaan ravintolan tai muun ravitsemisliikkeen sitä aluetta, joka on varattu tarjolla olevan ruoan ja juoman nauttimista varten.

Tupakkalain 2 §:n 10 kohdan mukaan **sisätilalla** tarkoitetaan suljettua tilaa, jossa on katto, lattia ja seinät taikka tilaa, josta yhden tasopinnan lisäämisellä voidaan muodostaa suljettu tila ja joka on tarkoitettu asuin-, oleskelu-, odotus- tai työskentelytilaksi.

Hallituksen esityksen (HE 226/2005 vp) yksityiskohtaisten perustelujen mukaan 2 §:n 10 kohdan nojalla sisätilalla tarkoitettaisiin suljettua tilaa, jossa on katto, lattia ja seinät niiden valmistustavasta tai -materiaalista riippumatta. Tällaisena tilana pidettäisiin mitä tahansa tilaa, jonka rakenteet vähentävät ilmanvaihtoa, niin että siihen voi kertyä tupakansavua. Sisätilan muodostaisi näin ollen myös tila, josta yhden tasopinnan lisäämisellä voidaan muodostaa suljettu tila. Sisätilan edellytyksenä olisi myös, että se on tarkoitettu asuin-, oleskelu-, odotus- tai työskentelytilaksi. Sisätila ei siten voisi olla esimerkiksi pelkkä seiniltään avoin katos tai muu katettu tila, jos siitä ei voitaisi muodostaa suljettua tilaa lisäämällä siihen yhtä tasopintaa.

Uuden tupakkalain tultua voimaan on sisätilan määritelmä aiheuttanut ongelmia terassien osalta; terasseja on rakennettu liian tiiviiksi tai terassin yhteyteen on rakennettu sisätilan määritelmän täyttäviä kokonaisuuksia. Lain lähtökohtana on ollut, että ulkotiloissa tupakansavu pääsee haihtumaan ilmaan, kun taas sisätiloiksi katsotuissa tiloissa savu jää pyörimään paikoilleen siellä olevien henkilöiden hengitettäväksi. Näin ollen terassi on katsottava ulkotilaksi, jos siitä ei yhtä tasopintaa lisäämällä saa sisätilaa ja siinä olevat aidat ovat niin matalia, ettei niistä saa tuulensuojaa eivätkä ne estä savun haihtumista ilmaan.

Tupakkalain 2 §:n 12 kohdan mukaan **tupakointitilalla** tarkoitetaan sisätilaan sijoitettua rakennusvalvontaviranomaisen tupakointiin hyväksymää erillistä tilaa ja 13 kohdan mukaan **savuttomalla tilalla** sisätilaa tai sen osaa, jossa tupakointi on kielletty.

Tässä ravintolavalvontahankkeen yhteenvedossa käytetään myös ravintolatyyppi-käsitettä, joka ei ole yhtenevä käsite ravintolan toiminnan kanssa. **Ravintolatyyppillä** tarkoitetaan sitä, onko ravintolassa tupakoinnin täyskielto tai tupakointitila. **Ravintolan toiminnalla tai toimenkuvalla** puolestaan viitataan siihen, onko ravintola ruoka-, olut-, yökerho-, viihde-, tms. ravintola.

3 Valvontahanke 2009

Sosiaali- ja terveystieteiden ja Valviran tulossopimukseen on kirjattu kaudelle 2008–2011 vuoden 2009 tavoitetilaksi, että kuntia on valvontaohjelman mukaisesti ohjattu tarkastamaan ravintolat tupakkalain säännösten noudattamiseksi. Lisäksi Valviran vuosille 2008–2010 laatiman valtakunnallisen tupakkalain valvontaohjelman tupakointikieltojen ja -rajoitusten yhtenä painopistealueena ovat siirtymäajan saaneet ravintolat ja ravintolat, joissa on erillinen tupakointitila tai joissa on tupakoinnin täyskielto. Valvontaohjelman painopistealue huomioon ottaen ja tulossopimuksen osoittaman tavoitetilan mittaamiseksi jatkettiin vuonna 2009 jo aiemmin järjestettyä ravintolavalvontahanketta. Ravintolavalvontahanke toteutettiin vuonna 2009 toistaiseksi viimeistä kertaa.

3.1 Valvontahankkeen toteutuminen

Tuotevalvontakeskus, lääninhallitukset ja kunnat järjestivät vuosina 2007 ja 2008 valtakunnallisen ravintolavalvontahankkeen, jolla selvitettiin, miten tupakkalaki on 1.6.2007 tehdyn muutoksen myötä toteutunut ravintoloissa ja muissa ravitsemisliikkeissä. Valvira uudisti kampanjan vuonna 2009 lain toimivuuden varmistamiseksi. Valvontahankkeen 2009 aikana pyrittiin siihen, että tarkastuksien kohteena olisivat etenkin sellaiset ravintolat tai muut ravitsemisliikkeet, joissa siirtymäajat päättyivät 31.5.2009. Tarkastuskohteisiin tuli sisältyä kumpiakin tupakkalain mukaisia kohteita (ts. tupakoinnin täyskielto-ravintoloita ja tupakointitilallisia ravintoloita).

Valvira valmisti valvontahankkeeseen tarvittavan aineiston, kuten tarkastuslomakkeen² ja -ohjeet, ennen tarkastusten käynnistymistä. Valvira pyysi lääninhallitusten alueellisia yksiköitä ohjeistamaan alueensa kuntia tarkastamaan vähintään yhtä monta tarkastuskohdetta kuin vuonna 2008. Valvontahankkeen aikana tarkastettiin lopulta koko maan alueella yhteensä 345 ravintolaa ja muuta ravitsemisliikettä, mikä on 66 tarkastusta vähemmän kuin vuonna 2008. Tarkastuksia tehtiin kaiken tyyppisissä ja kokoisissa ravintoloissa, ja ne pyrittiin tekemään sellaisina ajankohtina, jolloin ravintolan käyttöaste olisi enemmän kuin 1/3.

Tarkastuksia pyrittiin suorittamaan ravintoloissa 1.6.–31.10.2009 välisenä aikana. Muutamia tarkastuksia on kuitenkin tehty vielä lokakuun jälkeen. Valvontahankkeessa kiinnitettiin erityistä huomiota siihen, että ravintoloissa noudatetaan 1.6.2007 muutuneen tupakkalain tupakointikieltoja ja -rajoituksia. Kunnat raportoivat Valviralle tarkastuksien tuloksista sähköisesti Webropol-ohjelmaan tehdyn kyselylomakkeen avulla vuoden 2009 marraskuun loppuun mennessä.

Tupakkavalvontaviranomaisen arvio tupakointikieltojen ja -rajoitusten toteutumisesta perustuu lähtökohtaisesti aistinvaraiseen arviointiin savuttomuudesta.

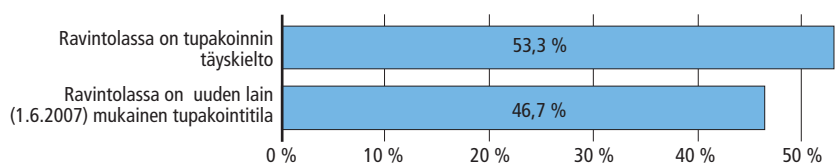
3.2 Tarkastuskohteet

Tarkastuskohteet jakaantuivat melko tasaisesti kahden eri ravintolatyypin kesken. Tupakoinnin täyskielto-ravintoloita tarkastettiin yhteensä 184 (53,3 %) kappaletta ja tupakointitilallisia ravintoloita 161 (46,7 %) kappaletta.³

2 Tarkastuslomake liitteenä (Liite 1).

3 Ks. kuva 1.

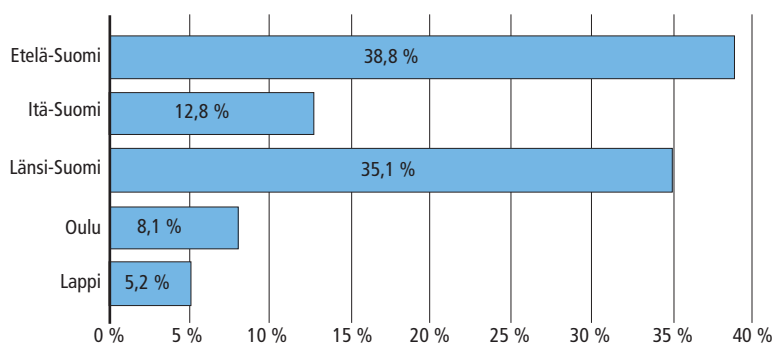
Vastaajien määrä: 345



Kuva 1. Kohteiden jakautuminen ravintolatyyppeihin

Kuten edellä kohdassa 3.1 mainittiin, lääninhallitusten alueellisia yksiköitä pyydettiin valitsemaan yhteistyössä alueensa kuntien kanssa vähintään yhtä monta tarkastuskohdetta kuin kunnassa oli vuoden 2008 ravintolavalvontahankkeen aikana tarkastettu. Tarkastuksien määrä jakautui läänien alueilla siten, että Etelä-Suomen läänin alueella tarkastuksia tehtiin 134 (38,8 %), Länsi-Suomen läänin alueella 121 (35,1 %), Itä-Suomen läänin alueella 44 (12,8 %), Oulun läänin alueella 28 (8,1 %) ja Lapin läänin alueella 18 (5,2 %) kappaletta.⁴

Vastaajien määrä: 345



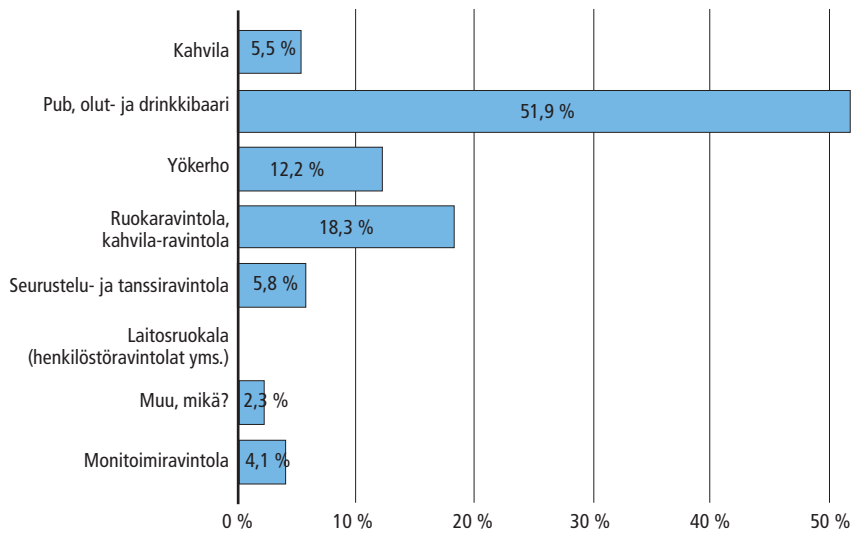
Kuva 2. Valvontakohteiden jakautuminen lääneittäin

Tarkastuskohteet valittiin siten, että mukaan saatiin kaiken tyyppisiä ravintoloita. Valvira kehotti läänin alueellisia yksiköitä ja kuntia painottamaan tarkastuksen kohteiden valinnassa sellaisiin ravintoloihin ja muihin ravitsemisliikkeisiin, joissa siirtymäajat päättyivät 31.5.2010. Tarkastetuista 345 ravitsemisliikkeestä 179 (51,9 %) oli pub-, olut- ja drinkkibaareja, 63 (18,3 %) ruokaravintoloita, 42 (12,2 %) yökerhoja, 19 (5,5 %) kahviloi- ta, 14 (4,1 %) monitoimiravintoloita, 20 (5,8 %) seurustelu- ja tanssiravintoloita ja 8 (2,3 %) muita kohteita, kuten hotelliravintoloita, huoltoasemia, grillejä, tms. Laitosruo- kaloita ei ravintolavalvontahankkeen 2009 aikana tarkastettu lainkaan.⁵

4 Ks. kuva 2.

5 Ks. kuva 3.

Vastaajien määrä: 345



Kuva 3. Valvontakohteiden jakautuminen ravintolan toiminnan mukaan

3.3 Tarkastuksilla huomioidut tupakkalain vaatimukset

Tarkastuksia tehtiin sekä täyskieltoravintoloissa että tupakointitilallisissa ravintoloissa. Kaikissa ravintoloissa tarkastettiin seuraavat asiat:

- ravintolassa noudatettiin tarkastushetkellä tupakointikieltoja ja -rajoituksia
- tupakointikieltoja ja -tiloja osoittavat opasteet olivat paikoillaan ja ne olivat sisällöltään yksiselitteisiä sekä kooltaan ja sijoittelultaan sellaisia, että ne olivat helposti havaittavissa

Lisäksi eri ravintolatyypeissä tarkastettiin muita lainsäädännön niille asettamia erilaisia velvollisuuksia.⁶ Näitä käsitellään kappaleissa 3.3.1–3.3.3.

3.3.1 Ravintolat, joissa on tupakoinnin täyskielto

Tupakkalain säännökset huomioon ottaen ravintoloissa, joissa on tupakoinnin täyskielto, tarkastettiin lisäksi seuraavia asioita:

- ravintolan sisätilat olivat savuttomia, eikä niissä ollut merkkejä tupakoinnista
- tupakansavu ei kulkeutunut avoimen ikkunan, oven, muun aukon tai ilmanvaihdon kautta ravitsemisliikkeen sisätiloihin

3.3.2 Ravintolat, joissa on uuden lain mukainen tupakointitila

Ravintoloissa, joissa on uuden lain mukainen tupakointitila, tarkastettiin lisäksi seuraavia asioita:

- ravintolan tarjoilutilat olivat savuttomia eikä niissä ollut merkkejä tupakoinnista
- tupakansavu ei kulkeutunut avoimen ikkunan, oven, muun aukon tai ilmanvaihdon kautta ravitsemisliikkeen sisätiloihin

6 Ks. ravitsemisliikkeiden tarkastuslomake (Liite 1).

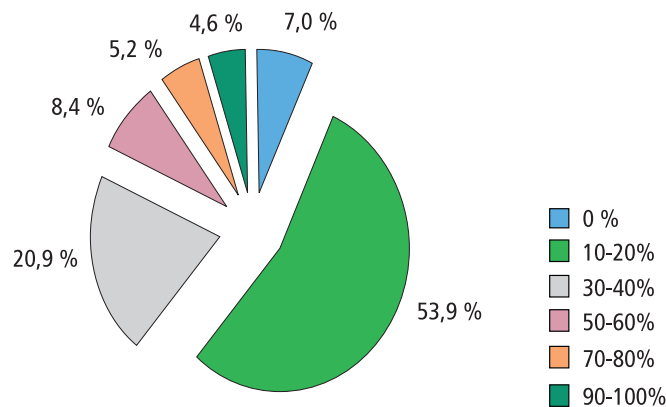
- ravintolan tupakointitila oli rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymä
- tupakansavu ei kulkeutunut tupakointitilasta muualle ravintolaan
- ravintolan tupakointitilaan ei tarjoiltu juomia tai ruokia, eikä sinne oltu järjestetty oheistoimintaa
- ravintolan tupakointitilassa ei työskennelty (lukuun ottamatta järjestyksen, palo- ja pelastustoimen sekä turvallisuuden kannalta välttämätöntä työskentelyä), eikä sitä siivottu ennen sen huolellista tuulettamista
- elinkeinonharjoittaja oli laatinut omavalvontasuunnitelman tupakointitilan toimivuuden, olosuhteiden ja järjestyksenvalvonnan toteutumiseksi

4 Tulokset

Tässä kappaleessa käsitellään ravintolavalvontahankkeen tuloksia niin, että ensin käydään läpi tarkastettujen kohteiden käyttöasteiden jakauma tarkastushetkellä, niiden pinta-alojen jakauma sekä tarkastuksella mahdollisesti käytettyjen asiakirjojen ja apuvälineiden jakauma. Tämän jälkeen käsitellään varsinaisia tuloksia kolmella eri lähestymistavalla. Ensimmäisenä tuloksia tarkastellaan valtakunnallisesti ravintolatyypien⁷ mukaan. Seuraavana tuloksia käsitellään valtakunnallisesti ravintolan toiminnan⁸ perusteella. Viimeisenä käydään tulokset lyhyesti läpi lääneittäin.

4.1 Kohteen käyttöaste, pinta-ala ja käytetyt asiakirjat

Valvira ohjeisti kuntia tekemään tarkastuksia ravintoloihin ja ravitsemisliikkeisiin sellaisena ajankohtana, että vähintään 1/3 ravitsemisliikkeen asiakaspaikoista olisi käytössä. Kuntien raportoinnin perusteella voidaan kuitenkin sanoa, että noin puolet tehtiin sellaisina ajankohtina, jolloin ravintolan käyttöaste oli noin 10–20 %. Tämä on tietenkin luonnollista ottaen huomioon sen, että suurin osa tarkastuksista tehdään virka-aikana kello 8–16 välillä. Tarkastuksista 21 % tehtiin sellaisina ajankohtina, jolloin ravintolan tai muun ravitsemisliikkeen asiakaspaikoista oli 30–40 % käytössä, ja noin 18 % silloin, kun kohteen asiakaspaikoista yli 50 % käytössä.⁹



Kuva 4. Kohteen käyttöaste

Vertailtaessa tarkastettujen kohteiden tupakkalain vastaista toimintaa, kun kohteen käyttöaste oli 0–30 % tai 40–100 %, voidaan tulosten perusteella todeta, että käyttöasteen kasvaessa puutteet tupakkalain toteutumisessa eivät juuri lainkaan lisäänty. Kohteita, joiden käyttöaste oli 0–30 % tarkastettiin yhteensä 262 kappaletta, kun taas kohteita, joiden käyttöaste oli 40–100 % tarkastettiin yhteensä 83 kappaletta. Ravintoloissa ja ravitsemisliikkeissä, joiden käyttöaste oli 0–30 % tupakkalaki toteutui noin 95 % prosentissa tapauksista, kun taas niissä kohteissa, joiden käyttöaste oli 40–100 %, tupakkalaki toteutui noin 94 % prosentissa tapauksista. Nämä luvut eivät pidä sisällään puutteita tupakointikielto-opasteissa ja -merkinnöissä, eivätkä ne ole verrannollisia vuoden 2007 lukuihin, sillä kuntien tarkastuslomaketta on joiltain osin hieman muutettu vuoden 2007 jälkeen¹⁰.

7 Ravintolatyypit on jaettu tupakoinnin täyskieltoravintoloihin ja tupakointilallisiin ravintoloihin. Ks. kohta 2.2.2.

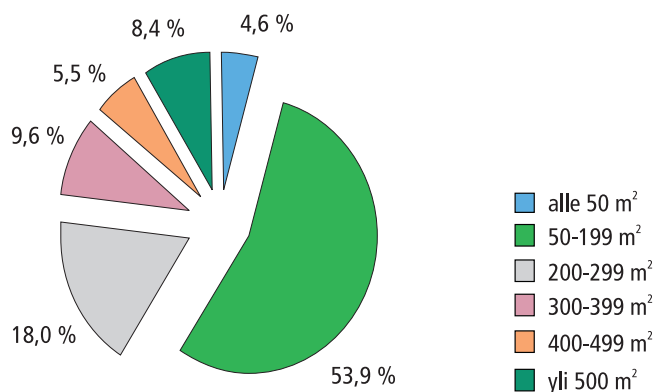
8 Ravintolat voidaan niiden toiminnan perusteella jakaa mm. kahviloihin, ruokaravintoloihin, pubeihin, seurustelu- ja tanssiravintoloihin, yökerhoihin ja laitosruokaloihin. Ks. kohta 2.2.2.

9 Ks. kuva 4.

10 Ks. luku 6, jossa asiasta kerrotaan tarkemmin.

Niissä ravintoloissa ja ravitsemisliikkeissä, joiden käyttöaste oli 0–30 %, oli puutteita tupakointikieltomerkinnoissa ja -opasteissa 29,9 %, kun taas niissä, joissa käyttöaste oli 40–100 %, oli puutteita merkinnöissä ja opasteissa 31,9 % tapauksista.

Pinta-alan mukaan jaoteltuna tarkastuksia tehtiin kaiken kokoihin ravintoloihin ja muihin ravitsemisliikkeisiin. Suurimpana ryhmänä olivat kuitenkin sellaiset kohteet, joiden pinta-ala oli 50–200 m² (53,9 %). Yli 300 m² ravintoloita ja ravitsemisliikkeitä tarkastettiin ravintolavalvontahankkeen aikana yhteensä 81 kappaletta (23,5 %).¹¹



Kuva 5. Tarkastettujen kohteiden pinta-alan jakautuminen neliömetreissä

Kuntien raportoinnin perusteella tarkastuskäynneillä tai niitä ennen käytettiin melko vähän asiakirjoja tai muita apuvälineitä; 281 (81,4 %) tarkastusta tehtiin ilman min-käänlaista asiakirjaa tai muuta apuvälinettä. Tupakointilallisia ravintoloita tarkastettiin hankkeen aikana yhteensä 161 kappaletta ja tupakointitilan suunnittelu- ja rakennusasiakirjoja käytettiin 18,6 % (30) tarkastetuista tupakointilallisista ravintoloista. Ilmanvaihtopiirustuksia käytettiin 18 ja merkisavututkimusta 1 tarkastuksella. Muita asiakirjoja tai apuvälineitä, kuten esimerkiksi aiempia siirtymäaikaa koskevia päätöksiä sekä anniskelulupalausuntoja, käytettiin 16 tarkastuksella.

4.2 Tulokset ravintolatyyppien perusteella

Ravintolan ja muun ravitsemisliikkeen katsottiin noudattavan tupakkalakia, mikäli kaikki lain asettamat vaatimukset kohteessa täyttyivät. Kuntien tekemien tarkastusten perusteella tupakkalain vaatimukset toteutuivat noin 94,8 % ravintoloita ja muita ravitsemisliikkeitä, kun puutteita tupakointikieltomerkinnoissa ja -opasteissa ei otettu huomioon. Puutteita tupakointikieltomerkinnoissa ja -opasteissa oli 30,4 % tarkastetuista kohteista. Puutteet opasteissa ja merkinnöissä ovat vähentyneet vuodesta 2008, jolloin puutteita havaittiin 40,5 % kohteista.

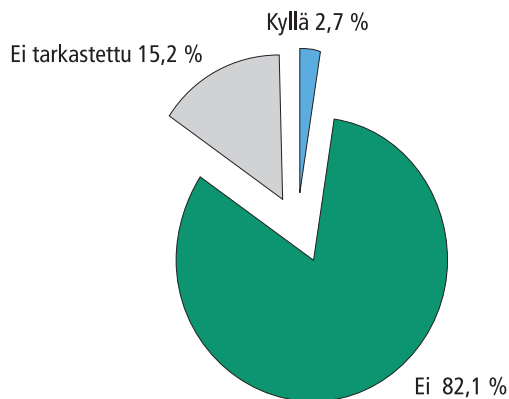
Vuoden 2009 ravintolavalvontahankkeen aikana esille tulleet tupakkalain vastaiset toiminnat olivat hyvin samankaltaisia vuosien 2007 ja 2008 hankkeiden aikana esille tulleiden ongelmakohtien kanssa. Kaikille ravintolatyypeille ominaista olivat puutteet tupakointikieltomerkeissä ja opasteissa. Savuttomissa ravintoloissa ongelmia aiheutti lisäksi savun leviäminen avonaisen oven, ikkunan, muun aukon tai ilmanvaihdon kautta savuttomiin sisätiloihin. Yksittäisissä savuttomissa ravintoloissa tupakointikieltoja ei noudatettu tai ravintolan sisätilat eivät olleet täysin savuttomia. Tupakointilallisten ravintoloiden joukossa oli puolestaan ravintoloita, jotka olivat ottaneet käyttöön tupakointitilan ilman rakennusvalvontaviranomaisen hyväksyntää tai tupakointitilalle ei ollut laadittu omavalvontasuunnitelmaa.

¹¹ Ks. kuva 5.

4.2.1 Ravintolat, joissa on tupakoinnin täyskielto

Vuoden 2009 ravintolavalvontahankkeen aikana tarkastettiin yhteensä 184 ravintolaa tai muuta ravitsemisliikettä, jotka olivat täysin savuttomia. Tarkastushetkellä tupakkalaki noudatti noin 97,1 % tarkastetuista kohteista. Tämä luku ei kuitenkaan pidä sisällään puutteita tupakointikieltomerkinnoissa, sillä niiden osalta puutteita oli 39,7 % tarkastetuista ravintoloista ja muista ravitsemisliikkeistä. Tupakkalaki toteutui täysin savuttomissa ravintoloissa paremmin kuin tupakointitilallisissa ravintoloissa, mutta täysin savuttomissa ravintoloissa oli puutteita opasteissa ja merkinnöissä selkeästi enemmän kuin tupakointitilallisissa ravintoloissa.

Täysin savuttomissa ravintoloissa ja muissa ravitsemisliikkeissä suurimmat puutteet liittyivätkin juuri tupakointikielto-opasteisiin, jotka olivat asianmukaisia ainoastaan 60,3 % tarkastetuista kohteista.¹² Viidessä ravintolassa (2,7 %) todettiin tupakansavun kulkeutuvan ravintolan sisätiloihin avoimen ikkunan, oven, muun aukon tai ilmanvaihdon kautta. Tätä seikkaa ei kuitenkaan tarkastettu 28 kohteessa (15,2 %).¹³ Viidessä kohteessa (2,7 %) sisätilat eivät olleet savuttomia tai niissä oli merkkejä tupakoinnista. Lisäksi kuudessa kohteessa (3,26 %) tupakointikieltoja ei noudatettu tarkastuksen aikana. Ravintolan sisätilan savuttomuus toteutui tupakoinnin täyskieltoravintoloissa (91,3 %) hieman paremmin kuin tupakointitilallisten ravintoloiden tarjoilutiloissa (89,4 %).



Kuva 6. Täysin savuttomat ravintolat: savun kulkeutuminen ravintolan sisätiloihin avoimen ikkunan, oven, muun aukon tai ilmanvaihdon kautta

4.2.2 Ravintolat, joissa on uuden lain mukainen tupakointitila

Kunnat tarkastivat ravintolavalvontahankkeen aikana yhteensä 161 ravintolaa, joissa oli uuden lain mukainen tupakointitila. Tarkastushetkellä tupakkalaki toteutui 94,2 % kohteista, kun puutteita tupakointikielto-opasteissa ei otettu huomioon. Tupakointikielto-opasteiden ja merkintöjen osalta puutteita oli 34 (21,1 %) tarkastetuista kohteista. Opasteiden ja merkintöjen osalta havaittiin selkeästi vähemmän puutteita kuin vuonna 2008 (43,1 %).

Yhdessä kohteessa (0,6 %) tarjoilutilat eivät olleet savuttomia ja niissä oli merkkejä tupakoinnista. Samoin yhdessä kohteessa (0,6 %) tupakointikieltoja ei tarkastushetkellä noudatettu. Seitsemässä kohteessa (4,35 %) ravintolan sisätiloihin kulkeutui tupakansavua avoimen ikkunan, oven tai aukon tai ilmanvaihdon kautta. Tätä seikkaa ei tarkastettu 34 (21 %) ravintolassa tai ravitsemisliikkeessä. Tarkastettujen kohteiden tarjoilutiloissa oli tupakointikielto-opasteiden osalta puutteita 34 (21,1 %) kohteen kohdalla¹⁴.

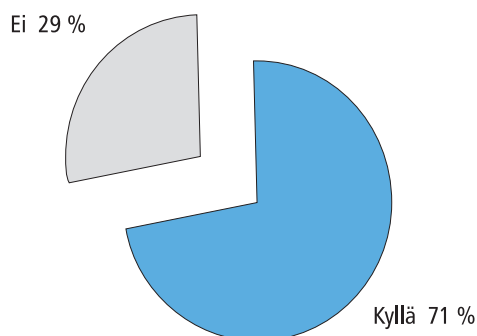
¹² Tuloksia tupakointiopasteiden ja -merkintöjen osalta käsitellään tarkemmin luvussa 5.

¹³ Ks. kuva 6.

¹⁴ Tuloksia tupakointiopasteiden ja -merkintöjen osalta käsitellään tarkemmin luvussa 5.

Tupakointitilojen kohdalla havaittiin tarkastuksissa lainvastaisuuksia ja puutteita. Kuudessa kohteessa (3,7 %) tupakointitila oli käytössä, vaikka se ei ollut vielä rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymä. Näissä tilanteissa tupakointitilassa tupakointi kiellettiin siihen asti, kunnes rakennusvalvontaviranomainen on tilan hyväksynyt.

Tupakointitilojen osalta määrällisesti suurimmat lainvastaisuudet tai puutteet liittyivät tupakointitilan omavalvontasuunnitelmaan sekä tupakointitilan merkintöihin. Tupakointitilan merkinnät olivat puutteellisia 14 (8,7 %) kohteessa ja omavalvontasuunnitelma puuttui 47 (29 %) tapauksessa¹⁵.



Kuva 7. Tupakointitilalliset ravintolat: ravintoloiden tupakointitilan omavalvontasuunnitelma

Tupakansavu kulkeutui tupakointitilasta muihin ravintolan sisätiloihin kahdeksan (4,9 %) kohteen osalta. Kuudessa (3,7 %) ravintolassa tupakointitilassa tarjottiin tai sinne vietiin ruokia tai juomia. Ravintolavalvontahankkeen aikana tehdyissä tarkastuksissa tuli esille kolme ravintolaa, joiden tupakointitilaan olisi järjestetty jonkinlaista oheistoimintaa.

Tupakkalain mukaan tupakointitilassa ei saa työskennellä lukuun ottamatta palo- ja pelastustoimen sekä turvallisuuden kannalta välttämätöntä työskentelyä. Lisäksi lakisäädösten mukaan tupakointitilassa voidaan siivota vasta huolellisen tuulettamisen jälkeen. Ravintolavalvontahankkeen aikana tarkastetuista kohteista viidessä (3,1 %) tupakointitilassa työskenneltiin ja viidessä (3,1 %) kohteessa siivous ei tapahtunut lain edellyttämällä tavalla huolellisen tuulettamisen jälkeen. Näitä seikkoja ei kuitenkaan tarkastettu kaikissa ravintolavalvontahankkeen aikana tarkastetuissa kohteissa. Tupakointitilassa työskentelyä ei tarkastettu 21 (13,0 %) kohteen osalta ja tupakointitilan siivousta ei tarkastettu 42 (26,1 %) kohteen kohdalla.

4.3 Tulokset ravintolan toiminnan perusteella

Tupakkalain vastaista toimintaa esiintyi ravintolavalvontahankkeen aikana kaikenlaisessa ravintolatoiminnassa. Tulosten perusteella eniten ongelmia tupakkalain toteutumisessa havaittiin ruoka- ja kahvila-ravintoloissa, mikä on edellisten vuosien tulosten perusteella hieman odottamatonta. Vuosina 2007 ja 2008 ongelmakohdat painottuivat pub-, olut- ja drinkkibaareihin.

Ravintolavalvontahankkeen 2009 aikana ei tarkastettu yhtäkään laitosravintolaa. Kahviloiden osalta kokonaisen yhteenvetokappaleen tekeminen on tarpeetonta, sillä niissä puutteet liittyivät pääosin tupakointikieltomerkinkeihin ja -opasteisiin.

On myös todettava, että monitoimi-, seurustelu- ja tanssi- ja muiden ravintoloiden osalta eri ravintolatyyppien otokset ovat niin pieniä, että ne eivät välttämättä ole enää tilastollisesti luotettavia. Lisäksi näiden osalta havaitut puutteet liittyivät etenkin tupakointikieltomerkinkeihin ja -opasteisiin ja omavalvontasuunnitelman puuttumiseen. Tämän vuoksi näiden lähempi tarkastelu on tarpeetonta.

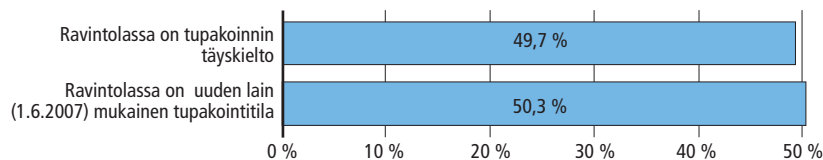
Kaikenlaisessa ravintolatoiminnassa havaittiin vähemmän puutteita tupakointikielto-opasteissa ja -merkinnöissä kuin vuosina 2007 ja 2008. Etenkin yökerhoissa puutteet opasteissa ja merkinnöissä vähentyivät selvästi, vuonna 2008 puutteita oli 47,8 % tarkastetuista kohteista, kun vuonna 2009 puutteita oli 25 % kohteista.

¹⁵ Ks. kuva 7.

4.3.1 Pubit ja olut- tai drinkkibaarit

Ravintolavalvontahankkeen aikana tarkastettiin 179 pub-, olut- tai drinkkibaaria. Niistä 89 (49,7 %) oli tupakoinnin täyskielto ja 90 (50,3 %) tupakointitila¹⁶. Tarkastuksien perusteella tupakkalaki toteutui noin 94,5 % kohteista, mikäli puutteita tupakointikielto-opasteissa ja -merkinnöissä ei oteta huomioon. Näiden osalta puutteita oli noin 28,5 % tarkastetuista kohteista.

Vastaajien määrä: 179



Kuva 8. Tarkastettujen pubien tai olut- ja drinkkibaarien jakautuminen ravintolatyyppeihin

Pubeissa, joissa oli tupakoinnin täyskielto, kolmen kohteen (3,3 %) osalta sisätilat eivät olleet savuttomia tai niissä oli merkkejä savusta. Neljässä kohteessa (4,5 %) tupakointikieltoja ei tarkastushetkellä noudatettu. Tupakansavua kulkeutui terassilta tai muualta ulkoa oven, ikkunan, muun aukon tai ilmanvaihdon kautta ravintolan sisälle kolmessa kohteessa. Tätä ei tarkastettu 11 (12,3 %) tapauksessa. Tupakointikielto-opasteissa oli puutteita 33 (37,1 %) kohteessa.

Tupakointitilallisten pubien tarjoilutilat olivat täysin savuttomia eikä niissä ollut merkkejä savusta yhtä (1,1 %) kohdetta lukuun ottamatta. Pubeissa noudatettiin tarkastushetkellä tupakointikieltoja. Seitsemässä kohteessa (7,8 %) tupakansavu kulkeutui terassilta tai muualta ulkoa oven, ikkunan, muun aukon tai ilmanvaihdon kautta ravintolan sisätiloihin. Tupakointikielto-opasteiden osalta puutteita oli 18 (20 %) tarkastetussa kohteessa.

Tupakointitilallisten pubien joukossa oli kolme (3,3 %) kohdetta, joiden osalta tupakointitila ei ollut rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymä. Kahdessakymmenessäkuudessa (28,9 %) pubissa ei tupakointitilalle ollut laadittu omavalvontasuunnitelmaa. Tupakointitilan merkinnöissä oli puutteita kolmessatoista (19,4 %) kohteessa. Viidessä pubissa (5,5 %) tupakansavu kulkeutui tupakointitilasta muualle ravintolaan, kahdessa kohteessa (2,2 %) tupakointitiloihin tarjottiin tai vietiin ruokaa tai juomaa ja yhdessä (1,5 %) pubissa tupakointitilaan oli järjestetty oheistoimintaa. Kahdessa tarkastetussa kohteessa tupakointitilassa työskenneltiin ja kahdessa tupakointitilan siivous tapahtui ennen tilan huolellista tuulettamista. Viimeksi mainittua seikkaa ei kuitenkaan tarkastettu 27 (30 %) kohteen osalta.

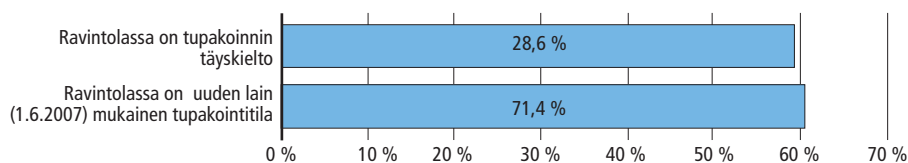
4.3.2 Yökerhot

Yökerhoja tarkastettiin ravintolavalvontahankkeen aikana yhteensä 42 kappaletta. Niistä tupakoinnin täyskieltoravintoloita oli 12 (28,6 %) ja tupakointitilallisia ravintoloita 30 (71,4 %)¹⁷. Tupakkalaki toteutui yökerhojen osalta 94,3 %, kun puutteita tupakointikielto-opasteissa ja -merkinnöissä ei huomioitu. Tupakointikieltomerkintöjen ja -opasteiden osalta puutteita oli 25 % tarkastetuista kohteista.

¹⁶ Ks. kuva 8.

¹⁷ Ks. kuva 9.

Vastaajien määrä: 42



Kuva 9. Tarkastettujen yökerhojen jakautuminen ravintolatyyppien mukaan

Yökerhoissa, joissa oli tupakoinnin täyskielto, yhden kohteen (8,3 %) osalta sisätilat eivät olleet savuttomia tai niissä oli merkkejä savusta. Samoin yhdessä kohteessa (4,5 %) tupakointikieltoja ei tarkastushetkellä noudatettu. Kahdessa (16,67 %) yökerhossa tupakansavu kulkeutui terassilta tai muualta ulkoa avoimen oven, ikkunan, aukon tai ilmanvaihdon kautta ravintolan sisätiloihin. Tupakointikielto-opasteet olivat puutteellisia neljässä (33,3 %) täysin savuttomassa yökerhossa.

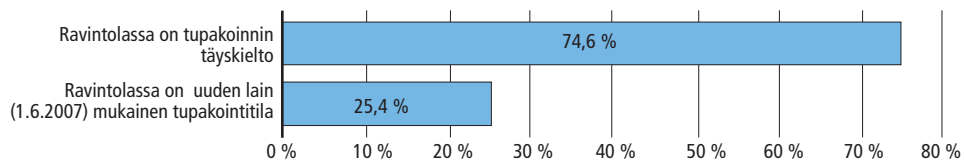
Tupakointitilallisten yökerhojen tarjoilutiloissa noudatettiin tupakointikieltoja, ne olivat savuttomia eikä niissä ollut merkkejä tupakoinnista. Yhdessäkään tupakointitilallisessa yökerhossa tupakansavu ei kulkeutunut ravintolan ulkopuolelta avoimen oven, ikkunan, aukon tai ilmanvaihdon kautta ravintolan sisätiloihin. Tupakointikielto-opasteet olivat tupakointitilallisten yökerhojen tarjoilutiloissa puutteellisia 5 (16,7 %) kohteessa.

Yökerhon tupakointitila ei ollut yhdessä kohteessa (3,3 %) rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymä. Kymmeneltä (33,3 %) tarkastetuista yökerhoista puuttui tupakointitilan omavalvontasuunnitelma. Yhdessä yökerhossa (3,3 %) tupakansavu levisi tupakointitilasta muualle yökerhoon ja samoin yhden kohteen tupakointitilassa työskenneltiin. Kaikissa yökerhoissa tupakointitilojen siivous tapahtui vasta huolellisen tuuletuksen jälkeen, mutta tätä seikkaa ei kuitenkaan tarkastettu 10 (33,3 %) kohteen kohdalla. Yökerhojen osalta ei esille tullut tapauksia, joissa tupakointitilaan olisi järjestetty oheistoimintaa. Yhdessäkään yökerhossa ei tupakointitilaan tarjottu tai viety ruokia tai juomia. Tupakointitilan merkinnöissä oli havaittavissa puutteita yhdessä kohteessa (3,3 %).

4.3.3 Ruokaravintolat

Ruokaravintoloita tarkastettiin ravintolavalvontahankkeen aikana yhteensä 63 kappaletta. Tupakoinnin täyskieltoravintoloita oli 47 (74,6 %) ja tupakointitilallisia ravintoloita 16 (25,4 %) ¹⁸. Tupakkalaki toteutui ruokaravintoloissa 91 % kohteista, kun puutteita tupakointikielto-opasteissa ja -merkinnöissä ei huomioitu. Näiden osalta puutteita oli 41,15 % tarkastetuista kohteista.

Vastaajien määrä: 63



Kuva 10. Tarkastettujen ruokaravintoloiden jakautuminen ravintolatyyppien mukaan

Kaikissa ruokaravintoloissa, joissa oli tupakoinnin täyskielto, ravintolan sisätilat olivat savuttomia, niissä ei ollut havaittavissa merkkejä tupakansavusta ja niissä noudatettiin tarkastushetkellä tupakointikieltoja. Yhdessäkään ruokaravintolassa tupakansavu ei kulkeutunut terassilta tai muualta ulkoa avoimen oven, ikkunan, aukon tai ilmanvaihdon

¹⁸ Ks. kuva 10.

kautta ravintolan sisätiloihin. Tarkastushetkellä tupakkalaki noudatti 100 % tarkastetuista kohteista, lukuun ottamatta tupakointikielto-opasteita, jotka olivat puutteellisia 24 (51 %) tapauksessa.

Tupakointitilallisten ruokaravintoloiden tarjoilutilat olivat savuttomia, eikä niissä ollut merkkejä tupakoinnista. Yhdessä kohteessa ei kuitenkaan noudatettu tarkastushetkellä tupakointikieltoja. Yhdessäkään tupakointitilallisessa ruokaravintolassa tupakansavu ei kulkeutunut ravintolan ulkopuolelta avoimen oven, ikkunan, aukon tai ilmanvaihdon kautta ravintolan sisätiloihin. Tupakointikielto-opasteissa oli puutteita viidessä (31,25 %) kohteessa.

Yhdessä (6,25 %) ruokaravintolassa tupakointitila ei ollut rakennusvalvontaviranomaisten hyväksymä. Tupakansavu kulkeutui yhdessä tupakointitilallisessa ruokaravintolassa tupakointitilasta muualle ravintolaan. Kahdessa (12,5 %) kohteessa tupakointitilojen merkinnöissä oli puutteita. Viiden (31,25 %) ruokaravintolan osalta tupakointitilalta puuttui omavalvontasuunnitelma. Neljässä (25 %) kohteessa tupakointitiloihin tarjottiin ja niihin vietiin ruokia tai juomia, ja kahdessa kohteessa niihin oli järjestetty muuta oheistoimintaa. Myös siivous tapahtui kahdessa tupakointitilallisissa ruokaravintoloissa jo ennen tilan huolellista tuuletusta.

Ruokaravintoloiden tupakointitilallisissa ravintoloissa havaittiin eniten puutteita tarkastetuista ravintolatoimintatyypeistä. Ero täysin savuttomien ja tupakointitilallisten ruokaravintoloiden tupakkalain noudattamisessa on suhteellisen suuri: täysin savuttomissa ravintoloissa tupakkalaki toteutui 100 % tarkastetuista kohteista kun taas tupakointitilallisessa tupakkalaki toteutui vain 88,6 % kohteista. Tosin täysin savuttomien ravintoloiden opasteita ja merkintöjä koskevia puutteita oli 51 % kohteista ja tupakointitilallisten ravintoloiden opasteissa oli puutteita 31,5 % tarkastetuista kohteista. Tämä ero täysin savuttomien ja tupakointitilallisten ravintoloiden opasteita ja merkintöjä koskevien puutteiden osalta noudattaa samanlaista linjaa kuin muunlaisessakin ravintolatoiminnassa.

4.4 Tulokset lääneittäin

Läänikohtaisia tuloksia vertailtaessa tupakkalaki toteutui läänistä riippuen noin 92–97 % ravintoloista. Näissä luvuissa ei ole huomioitu puutteita tupakointikielto-opasteissa ja -merkinnöissä.

Prosentuaalinen läänien vertailu tupakkalain toteutumisesta tarkastuskohteissa ei kuitenkaan välttämättä anna oikeaa kuvaa siitä, mikä tilanne todellisuudessa on. Vertailtaessa läänien alueita ravintolavalvontahankkeen eri osa-alueiden osalta minkään yksittäisen läänin tulokset eivät poikenneet silmiinpistävästi muiden tuloksista. Tarkastelussa on otettava huomioon, että läänien alueella kuntien tarkastuskohteita on valittu eri tavalla; painotus täystupakointikielto- ja tupakointitilallisten ravintoloiden suhteen on vaihdellut kunnasta toiseen kuten myös tarkastuskohteiden tyyppi¹⁹. Joissakin kunnissa on tarkastuskohteiksi saatettu valita nimenomaisia ongelmatapauksia, kun taas toisissa kohteiden valinta on voitu tehdä muilla perusteilla. Nämä seikat ovat osaltaan saattaneet vaikuttaa siihen, että joidenkin läänien alueella tupakkalaki toteutui tarkastushetkellä ainakin näennäisesti joko paremmin tai huonommin kuin toisten.

Edellä mainittujen seikkojen perusteella ei läänikohtaista tarkempaa vertailutarkastelua tupakkalain noudattamisesta näin ollen ole tarkoituksenmukaista tehdä. Tämän johtopäätöksen puolesta puhuu myös se, että joissakin tapauksissa otokset jäävät eri ravintolatyypien osalta niin pieniksi, etteivät tulokset niitä vertailtaessa olisi tilastollisesti kovin luotettavia. Yleisesti ottaen tuloksien perusteella voidaan sanoa, että kaikkien läänien alueella ongelmakohtat tarkastuskohteissa ovat olleet samankaltaisia. Ongelmakohtia käsitellään tarkemmin valtakunnallisten tuloksien tarkastelussa.

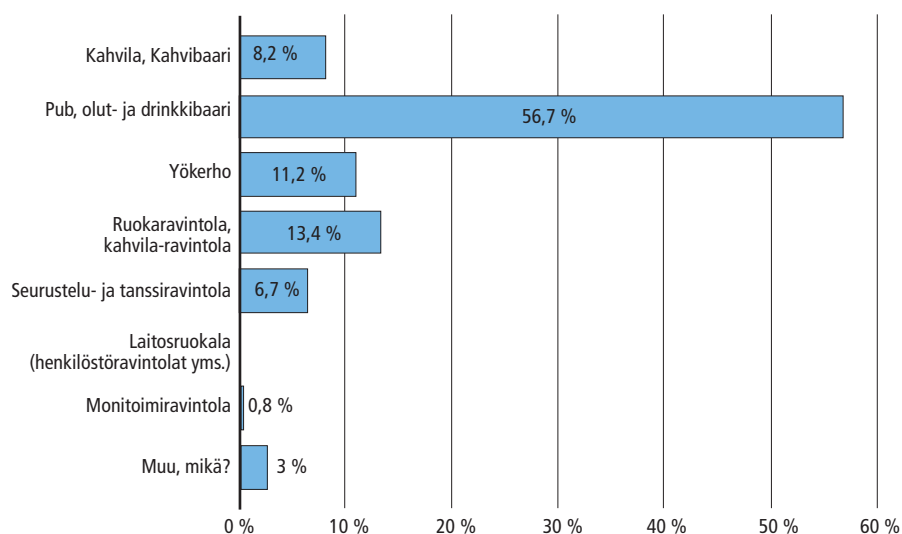
¹⁹ Tarkastuskohteiden tyyppiä ovat mm.: pub tai olut- ja drinkkibaari, ruokaravintolat, kahvilat, yökerhot, tanssi- ja seurusteluravintolat.

4.4.1 Etelä-Suomen lääni

Ravintolavalvontahankkeen aikana tarkastettiin Etelä-Suomen läänin alueella yhteensä 134 ravintolaa tai muuta ravitsemisliikettä. Tarkastukset jakaantuivat niin, että tupakoinnin täyskieltoravintoloihin tehtiin 63 (47 %) tarkastusta ja tupakointilallisiin ravintoloihin 71 (53 %) tarkastusta.

Ravintola- ja ravitsemisliikkeiden tyyppien osalta tarkastuksia tehtiin pub tai olut- ja drinkkibaareihin 76 (56,7 %) kappaletta, yökerhoihin 15 (11,2 %) kappaletta, ruokaravintoloihin 18 (13,4 %) kappaletta, kahviloihin 11 (8,2 %) kappaletta, seurustelu- ja tanssiravintoloihin 9 (6,7 %) kappaletta, yhteen monitoimiravintolaan (0,8 %) ja muihin kohteisiin 4 (3 %) kappaletta.²⁰

Vastaajien määrä: 134



Kuva 11. Etelä-Suomen läänin tarkastuskohteiden jakautuminen ravintolatyypeittäin

Etelä-Suomen läänin alueella tarkastetuissa kohteissa tupakkalaki toteutui tarkastushetkellä noin 95,4 % kohteista. Tupakointikielto-opasteissa ja -merkinnöissä puutteita oli noin 17,35 % tarkastetuista kohteista. Etelä-Suomen läänin alueella puutteet opasteissa ja merkinnöissä vähentyivät selvästi, sillä vuonna 2008 puutteita havaittiin lähes 40 % tarkastetuista kohteista.

4.4.2 Itä-Suomen lääni

Itä-Suomen läänin alueella tarkastettiin ravintolahankkeen aikana yhteensä 44 kohdetta. Tarkastuksia tehtiin 19 (43,2 %) kappaletta ravintoloihin, joissa on tupakoinnin täyskielto ja 25 (56,8 %) kappaletta tupakointilallisiin ravintoloihin.

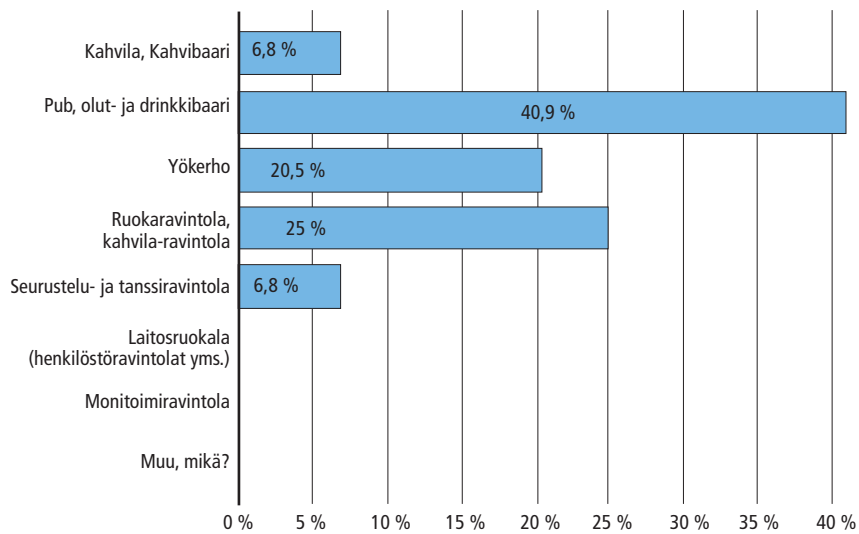
Tarkastetuista kohteista 18 (40,9 %) oli pubeja tai olut- ja drinkkibaareja, 11 (25 %) oli ruokaravintoloita, 3 (6,8 %) oli kahviloita, 9 (20,5 %) oli yökerhoja ja 3 (6,8 %) oli seurustelu- ja tanssiravintoloita.²¹

Itä-Suomen läänin alueella tarkastetuissa kohteissa tupakkalaki toteutui tarkastushetkellä noin 97,7 % kohteista. Tupakointikielto-opasteiden ja -merkintöjen osalta puutteita oli havaittavissa noin 19,8 % tarkastetuista kohteista.

²⁰ Ks. kuva 11.

²¹ Ks. kuva 12.

Vastaajien määrä: 44



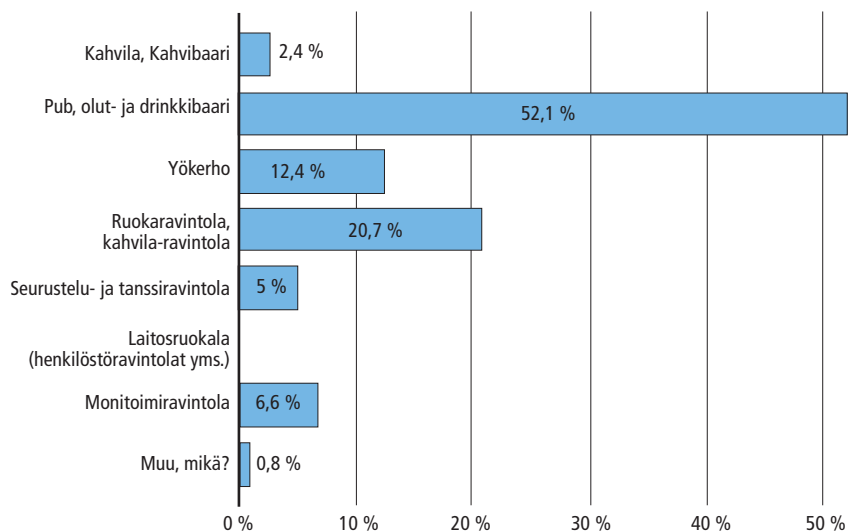
Kuva 12. Itä-Suomen läänin tarkastuskohteiden jakautuminen ravintolatyypeittäin

4.4.3 Länsi-Suomen lääni

Länsi-Suomen läänin alueella tarkastettiin ravintolavalvontahankkeen aikana yhteensä 121 ravintolaa tai ravitsemisliikettä. Tarkastuksia tehtiin 74 (61,2 %) kohteeseen, jossa oli tupakoinnin täyskielto ja 47 (38,8 %) kohteeseen, jossa oli tupakointitila.

Tarkastuksia tehtiin ravintolatyypeittäin seuraavasti: 63 (52,1 %) kappaletta pubeihin tai olut- ja drinkkibaareihin, 25 (20,7 %) kappaletta ruokaravintoloihin, 8 (6,6 %) kappaletta monitoimiravintoloihin, 15 (12,4 %) yökerhoihin, 3 (2,4 %) kappaletta kahviloihin, 6 (5 %) kappaletta seurustelu- ja tanssiravintoloihin sekä 1 (0,8 %) muihin kohteisiin.²²

Vastaajien määrä: 121



Kuva 13. Länsi-Suomen läänin tarkastuskohteiden jakautuminen ravintolatyypeittäin

22 Ks. kuva 13.

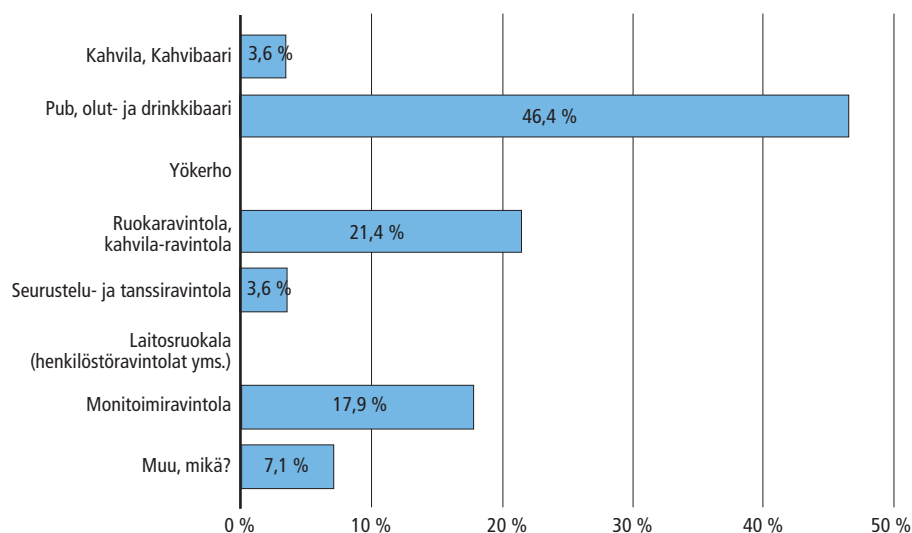
Länsi-Suomen läänin alueella tarkastetuissa kohteissa tupakkalaki toteutui tarkastushetkellä noin 92,8 % kohteista. Suurin havaittu ongelma tupakointitilallisissa ravintoloissa oli tupakointitilan omavalvontasuunnitelman puuttuminen, sillä yli puolessa (57,5 %) tarkastetuista tupakointitilallisista ravintoloista ei ollut omavalvontasuunnitelmaa. Tupakointikielto-opasteiden ja -merkintöjen osalta puutteita havaittiin noin 44,8 % tarkastetuista kohteista.

4.4.4 Oulun lääni

Ravintolavalvontahankkeen aikana tarkastettiin Oulun läänin alueella yhteensä 28 kohdetta. Kohteista 17 (60,7 %) oli ravintoloita tai ravitsemisliikkeitä, joissa oli tupakoinnin täyskielto ja 11 (39,3 %) oli tupakkatilallisia ravintoloita.

Oulun läänin alueella kohteet jakautuivat ravintolatyypeittäin seuraavasti: 13 (46,4 %) pubeja tai olut- ja drinkkibaareja, 1 (3,6 %) kahvila, 1 seurustelu- ja tanssiravintola (3,6 %), 6 (21,4 %) ruokaravintolaa, 5 (17,9 %) monitoimiravintolaa ja 2 (7,1 %) muuta kohdetta.²³

Vastaajien määrä: 28



Kuva 14. Oulun läänin tarkastuskohteiden jakautuminen ravintolatyypeittäin

Oulun läänin alueella tarkastetuissa kohteissa tupakkalaki toteutui tarkastushetkellä 91,5 % kohteista. Tupakointikielto-opasteissa ja -merkinnöissä oli puutteita noin 47,6 % tarkastetuista kohteista.

4.4.5 Lapin lääni

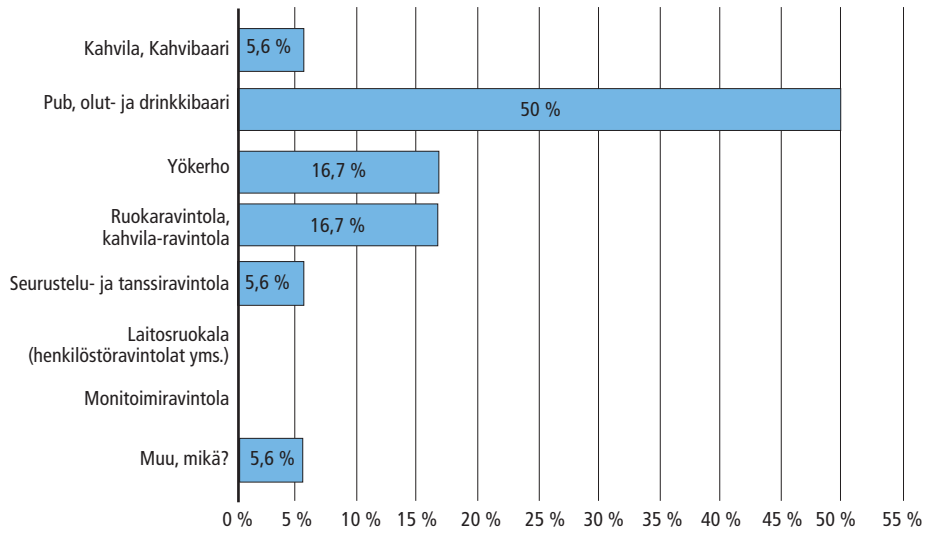
Ravintolavalvontahankkeen aikana Lapin läänin alueella tarkastettiin yhteensä 18 ravintolaa ja ravitsemisliikettä. Tarkastuksen kohteina oli 11 (61,1 %) tupakoinnin täyskielto-ravintoloita ja 7 (38,9 %) tupakointitilallista ravintolaa.

Ravintola- ja ravitsemisliikkeiden tyyppien osalta tarkastuksia tehtiin pub tai olut- ja drinkkibaareihin 9 (50 %) kappaletta, ruokaravintoloihin 3 (16,7 %) kappaletta, yökerhoihin 3 (16,7 %) kappaletta, kahviloihin 1 (5,6 %) kappaletta, seurustelu- ja tanssiravintoloihin 1 (5,6 %) kappaletta ja muihin ravintoloihin 1 (5,6 %) kappale.²⁴

²³ Ks. kuva 14.

²⁴ Ks. kuva 15.

Vastaajien määrä: 18



Kuva 15. Lapin läänin tarkastuskohteiden jakautuminen ravintolatyypeittäin

Lapin läänin alueella tarkastetuissa kohteissa tupakkalaki toteutui tarkastushetkellä noin 98 % kohteista. Puutteita tupakointikielto-opasteissa ja merkinnöissä oli noin 27,3 % tarkastetuista kohteista.

5 Tulosten tulkinta

Ravintolavalvontahankkeen aikana tehdyt tarkastukset osoittivat, että tupakkalaki toteutui tarkastushetkellä noin 94,8 % kohteista, kun puutteita tupakointikieltomerkinnoissa ja -opasteissa ei oteta huomioon. Puutteita tupakointikieltomerkinnoissa ja -opasteissa havaittiin 30,4 % tarkastetuista kohteista. Tulosten perusteella voidaan todeta, että vuonna 2007 voimaan tullut tupakkalaki on toteutunut ravintoloissa ja muissa ravitsemisliikkeissä erittäin hyvin muutoin paitsi tupakointikieltomerkintöjen ja -opasteiden osalta.

Tupakkalaki toteutui parhaiten tupakoinnin täyskieltoravintoloissa, joissa tupakkalaki toteutui noin 97 % tarkastetuista kohteista. Tupakointikieltomerkintöjen ja -opasteiden osalta puutteita täyskieltoravintoloissa oli noin 39 % tarkastetuista kohteista. Tupakointitilallisten ravintoloiden osalta tupakkalakia noudatettiin noin 94 % tarkastetuista kohteista. Tupakointitilallisissa ravintoloissa puutteita opasteissa ja merkinnoissa oli noin 21 % tarkastetuista kohteista.

Tupakointitilallisten ravintoloiden hieman huonomman tuloksen voidaan katsoa johtuvan siitä, että kyseessä on tupakkalakiin 1.6.2007 lisätty tarkasti säädelty muutos, jonka kaikkia vaatimuksia toiminnanharjoittajat eivät ole mahdollisesti vielä sisäistäneet. Tupakointitilaa ja sen vaatimuksia ei aiemmin säädelty laissa, minkä vuoksi kaikki siihen liittyvät vaatimukset eivät välttämättä ole vieläkään toiminnanharjoittajien tiedossa.

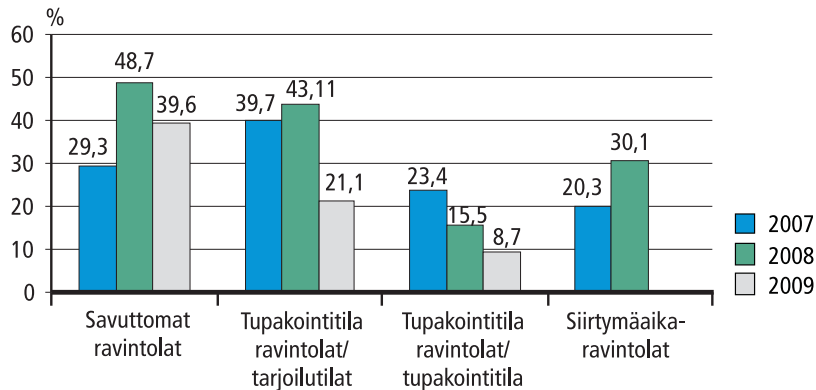
Tarkastettujen ravintoloiden käyttöaste tarkastuksien aikana oli 10–30 %:n välillä 69 % kohteista. Tuloksien perusteella voidaan todeta, että ravintolan tai muun ravitsemisliikkeen käyttöasteen kasvaminen aiheutti vain vähän tupakkalain vastaisen toiminnan lisääntymistä.

Ravintolavalvontahankkeen aikana tehtyjen tarkastusten pohjalta on raportoinnin perusteella annettu yhteensä 135 ohjetta ja kehotusta. Näistä suurin osa liittyi tupakointiopasteiden ja -merkintöjen puutteisiin, joiden osalta huomautuksia annettiin 70 tarkastuskohteessa. Tupakointitilaan liittyen ohjeita ja kehotuksia annettiin yhteensä 82 kappaletta; näistä 47 liittyi puutteisiin omavalvontasuunnitelmassa ja muut 20 tupakointitilan merkintöihin, tupakointitilojen teknisiin ratkaisuihin ja rakennusvalvontaviranomaisen hyväksynnän puuttumiseen. Savuttomien ravintoloiden osalta annettiin ohjeita ja kehotuksia terassin umpinaisuuteen ja terassilta sekä muualta ulkoa ravintolan sisään leviävän tupakansavun osalta yhteensä 15 kappaletta. Lisäksi 9 tapauksessa annettiin kehotus lopettaa tupakointi sisätiloissa. Tarkastuksilla kiinnitettiin myös tupakatuotteiden vähittäismyyntilupaan liittyvän asiakirjan esilläpitoon ravintolassa, tätä koskevia huomautuksia annettiin 13 tapauksessa. On huomioitavaa, että tämä lista ei kuitenkaan ole täysin kattava, sillä kaikissa tilanteissa tarkastuksen raportoiija ei välttämättä ole kirjannut Valviran Webropol-kyselylomakkeeseen kaikkia antamia ohjeita ja kehotuksia.

Tehtyjen tarkastusten perusteella voidaan sanoa, että määrällisesti suurin tupakkalain vastainen toiminta ravintoloissa ja ravitsemisliikkeissä liittyy tupakointiopasteisiin ja -merkintöihin. Puutteet kieltopasteissa ja merkinnoissa olivat ravintolavalvontahankkeen aikana yhteinen tekijä kaikissa tarkastuskohdetyypeissä, minkä vuoksi asiaa käsitellään seuraavassa tarkemmin.

Vaikka määrällisesti suurin havaittu puute ravintoloissa liittyy tupakointikieltopasteisiin ja -merkintöihin, vuoden 2009 hankkeen tulosten perusteella voidaan kuitenkin todeta, että puutteet opasteissa ja merkinnoissa ovat huomattavasti vähentyneet kummassakin ravintolatyypissä. Täysin savuttomissa ravintoloissa puutteita oli vuonna 2008 49 % tarkastetuista kohteista, kun vuonna 2009 vastaava luku oli 39 %. Suurin muutos on tapahtunut tupakointitilallisten ravintoloiden tupakointikieltomerkinnoissa ja -opasteissa, sillä vuonna 2008 puutteita havaittiin 43 % ja vuonna 2009 enää 21 % kohteista. Lisäksi tupakointitilallisten ravintoloiden tupakointitiloja koskevista merkin-

nöissä oli vuonna 2009 puutteita enää 8,7 % kohteista, kun taas vuonna 2008 puutteita oli 15,5 % kohteista.²⁵



Kuva 16. Ravintolan tupakointikielto-opasteiden puutteellisuus vuosina 2007–2009 (vertailussa erityyppiset ravintolat)

Ravintolavalvontahankkeen tulosten mukaan lain vaatimissa opasteissa ja merkinnöissä oli enemmän puutteita täysin savuttomissa ravintoloissa kuin tupakointitilallisissa ravintoloissa. Vertailtaessa tupakointikieltomerkintöjen ja -opasteiden puutteita erityyppisissä tarkastuskohteissa on otettava huomioon asiaan vaikuttavia tekijöitä. Uuden tupakkalain tultua voimaan suuri osa ravintoloista ja muista ravitsemisliikkeistä muuttui täysin savuttomaksi. Tupakkalain säännösten mukaan myös savuttomilla ravintoloilla on oltava opasteet ja merkinnät, jotka osoittavat, että kyseessä on täysin savuton ravintola. Ravintolan asiakkaiden täytyisi olla niin ravintolaan saapuessaan kuin siellä ollessaan tietoisia ravintolan savuttomuudesta.

Tarkastuksilla huomattiin, että tällaisissa ravintoloissa tupakointikielto-opasteet saattoivat puuttua, koska elinkeinonharjoittajat ajattelivat, ettei täysin savuttomassa ravintolassa tarvitse olla tupakointikielto-opasteita tai -merkintöjä. Kuten kuvasta 16 on nähtävissä, tämä tendenssi on kasvanut vuosien 2007 ja 2008 välillä, mutta se on kääntynyt laskuun vuonna 2009.

Lisäksi käytäntö opasteiden osalta savuttomissa ravintoloissa on saattanut vaihdella valtakunnallisesti osaltaan siksi, että opasteiden ja merkintöjen määrä täytyy aina harvina tapauskohtaisesti. Lain säännökset opasteiden osalta eivät ole aivan yksiselitteisiä. Tupakkalain mukaan tupakointikielto-opasteita ja -merkintöjä on oltava, mutta niiden määrästä tai sijoittelusta ei ole annettu tarkempaa säännöstelyä. Tämän vuoksi käytännön vaatimukset ovat saattaneet vaihdella kunnasta toiseen.

25 Ks. kuva 16.

6 Vuoden 2009 ravintolavalvontahankkeen tulosten vertailu vuosien 2006–2008 hankkeisiin

Vuonna 2006 toteutetun ravintolavalvontahankkeen aikana tehtiin yhteensä 71 tarkastusta koko Suomessa. Näistä ensitarkastuksia oli 37 kappaletta ja seurantatarkastuksia 34 kappaletta. Valvontahanke oli jatkoa vuonna 2005 käynnistetylle ravintolavalvontakampanjalle. Tupakkalaki toteutui tupakointikieltojen ja -rajoitusten osalta vuoden 2006 valvontahankkeen tulosten perusteella 62 % tarkastuksista. Tupakkalain toteutumisen alhaiseen prosenttilukuun vuonna 2006 vaikutti moni asia, joista suurimpana jo tuolloin tiedossa ollut tuleva tupakkalain muutos vuoden 2007 kesäkuussa. Tupakkalain muutosten takia osa elinkeinonharjoittajista ei välttämättä vuonna 2006 investoinut tuolloin voimassa olleen tupakkalain toteutumiseksi vaadittuihin teknisiin toimenpiteisiin, vaikka vastuu niistä olikin elinkeinonharjoittajalla. Lisäksi tiedossa ollut lakimuutos vähensi mitä luultavimmin valvontaviranomaisten osallistumista valvontahankkeeseen. Vuoden 2006 ravintolavalvontahankkeen tulosten tulkintaa vaikeutti tarkastusten pieni määrä, mutta niiden perusteella pystyttiin kuitenkin sanomaan, ettei tupakkalain toteutumisessa näytännä olevan merkittävää eroa vuoden 2005 ja 2006 tarkastuksilla.

Vuoden 2007 ravintolavalvontahankkeen aikana tarkastuksia tehtiin yhteensä 431 kappaletta eri puolilla maata. Tarkastusten perusteella tupakkalaki toteutui noin 86 % tarkastetuista kohteista. Ravintolavalvontahankkeen 2007 aikana pyrittiin kiinnittämään erityistä huomiota pubeihin ja iltaravintoloihin, joihin lakimuutoksen vaikutuksien oletettiin olevan lähtökohtaisesti suurimmat. Ravintolavalvontahankkeen 2008 aikana tarkastettiin valtakunnallisesti yhteensä 411 ravintolaa tai muuta ravitsemisliikettä. Tarkastuksia pyrittiin kohdistamaan lähtökohtaisesti niihin ravintoloihin tai muihin ravitsemisliikkeisiin, joita ei vuoden 2007 hankkeen aikana tarkastettu. Lisäksi tarkastuksia pyrittiin kohdistamaan sellaisiin pubeihin ja iltaravintoloihin, joissa on uuden tupakkalain mukainen tupakointitila. Tarkastusten perusteella tupakkalaki toteutui noin 95,2 % tarkastetuista kohteista, kun puutteita tupakointikielto-opasteissa ei oteta huomioon.

Ravintolavalvontahankkeen 2009 aikana tarkastettiin valtakunnallisesti yhteensä 345 ravintolaa tai muuta ravitsemisliikettä. Tarkastuksia pyrittiin kohdistamaan sellaisiin ravintoloihin tai muihin ravitsemisliikkeisiin, joissa siirtymäajat päättyivät 31.5.2009. Tarkastusten perusteella tupakkalaki toteutui noin 94,8 % tarkastetuista kohteista. Tämä luku ei kuitenkaan pidä sisällään puutteita tupakointikieltomerkinnoissa ja -opasteissa. Vuoden 2008 ja 2009 luvut eivät myöskään ole suoraan verrannollisia vuoden 2007 ravintolavalvontahankkeen tulokseen, sillä kuntien tarkastuslomaketta on joiltain osin hieman muutettu vuoden 2007 jälkeen. Nämä muutokset liittyvät ainoastaan tarkastuslomakkeen viimeiseen kohtaan tupakkalain toteutumisesta tarkastuksella, eikä niillä näin ollen ole vaikutuksia muiden lukujen keskinäiseen vertailuun.

Vuoden 2007 ravintolavalvontahankkeessa tarkastuslomakkeen viimeinen kohta "tupakkalaki toteutuu" jaettiin vuosina 2008 ja 2009 kahdeksi eri kysymykseksi: "tupakkalaki toteutui tarkastuksella täysin" ja "tupakkalaki toteutui tarkastuksella muutoin paitsi opasteiden ja merkintöjen osalta". Pyrkimyksenä oli saada eroteltua puutteet tupakointikieltomerkinnoissa ja -opasteissa muista puutteista tupakkalain toteutumisessa. Ohjeistuksen puutteellisuudesta johtuen kohtien muuttaminen aiheutti sekaannusta kuntien tupakkalakia valvovien viranomaisten raportoinnissa, ja saaduista tuloksista oli selvästi nähtävissä, etteivät ne vastanneet todellisuutta.

Tämän vuoksi vuosina 2008 ja 2009 tupakkalain toteutuminen ravintoloissa laskettiin tarkastuslomakkeen muiden kohtien perusteella. Laskukaava koostui liitteenä olevan tarkastuslomakkeen kohdista 3.1.–3.2., 3.4., 4.1.–4.2., 4.4. ja 5.1.–5.8. Näiden kohtien osalta laskettiin yhteen prosentuaaliset puutteet tupakkalain toteutumisessa ja jaettiin

saatu tulos kohtien määrällä (14). Puutteet tupakointikieltomerkinnoissä ja opasteissa laskettiin prosentuaalisesti tarkastuslomakkeen kohdista 3.3. ja 4.3. Saatu tulos jaettiin kohtien määrällä (2).

Vertailtaessa vuoden 2009 ravintolavalvontahankkeen tuloksia vuosien 2006, 2007 ja 2008 ravintolavalvontahankkeiden tuloksiin voidaan todeta, että tupakointikieltojen ja -rajoitusten noudattaminen on parantunut uuden tupakkalain myötä huomattavasti. Vuonna 2006 tupakkalaki toteutui noin 62 % tarkastetuista kohteista ja vuonna 2007 se toteutui noin 86 % tarkastetuista kohteista. Vuonna 2008 tupakkalaki toteutui 95,2 % kohteista ja vuonna 2009 94,8 % kohteista. Kehitys vuosien 2007 ja 2008 välillä ei kuitenkaan ole yhtä merkittävä kuin mitä edellä mainitut prosenttiluvut antavat ymmärtää, sillä vuoden 2007 prosenttiluku sisältää puutteet merkinnöissä ja opasteissa, kun taas vuoden 2008 prosenttiluku ei näitä tietoja sisällä. Parannuksen syitä mietittäessä on myös kiinnitettävä huomiota ravintolavalvontahankkeiden erilaiseen toteutustapaan, etenkin vuoden 2006 osalta, mikä on voinut vaikuttaa tuloksien vertailtavuuteen.

Vuosien 2007–2009 tulosten luotettavuutta lisää se, että tarkastettuja kohteita oli valtakunnallisesti 431 (2007), 411 (2008) ja 345 (2009) kappaletta, kun vuonna 2006 valvontahankkeen yhteydessä ravintoloita tarkastettiin vain 37 kappaletta. Vuoden 2009 tarkastuksien määrä jäi jonkun verran vuosien 2007 ja 2008 tarkastusten määrästä joutuksen ainakin osaltaan siitä, että huhtikuussa 2009 voimaan tullut tupakkalain muutos (984/2008) vaati merkittävästi resursseja etenkin suuremmissa kunnissa. Lisäksi on huomioitava, että vuonna 2009 tarkastettiin lukumäärällisesti enemmän täysin savuttomia ja tupakointitilallisia ravintoloita kuin aiempina vuosina, sillä vuoden 2009 tarkastusjaksolla ei tarkastettu enää siirtymäaika-ravintoloita. Vaikka tarkastuksien määrä jäi hieman vuosien 2007 ja 2008 tarkastuksien määrästä, on todettava, että lähes 350 ravintolan tarkastaminen valtakunnallisesti antaa kattavan kuvan tupakkalain toteutumisesta ravintoloissa ja muissa ravitsemisliikkeissä.

Vuoden 2007, 2008 ja 2009 ravintolavalvontahankkeiden aikana tehdyillä tarkastuksilla havaitut puutteet tupakkalain toteutumisessa olivat hyvin samankaltaisia, eikä suuria muutoksia löytynyt minkään ravintolatyypin kohdalta. Vuonna 2009 kaikkien ravintolatyypien kohdalla puutteet tupakointikieltomerkinnoissä ja – opasteissa olivat kuitenkin selkeästi vähentyneet²⁶. Merkintöjen ja opasteiden lisäksi tarkastuksilla havaittiin kuitenkin myös muita puutteita tupakkalain toteutumisessa.

Täysin savuttomissa ravintoloissa havaitut puutteet liittyivät vuosien 2007 ja 2008 tapaan savun kulkeutumiseen ravintolan sisätiloihin avoimen ikkunan, oven, muun aukon tai ilmanvaihdon kautta. Vuonna 2007 tupakansavua kulkeutui ulkopuolelta ravintolan sisätiloihin 6 % tarkastetuista kohteista, vuonna 2008 vastaava luku oli 3,8 % ja vuonna 2009 2,7 %.

Tupakointitilallisissa ravintoloissa tupakkalain vastainen toiminta liittyi tupakointitiloihin, jotka oli otettu käyttöön ennen rakennusvalvontaviranomaisen hyväksyntää. Vuonna 2007 ns. laitton tupakointitila oli 11 % tarkastetuista kohteista, vuonna 2008 vastaava luku oli 6 % ja vuonna 2009 3,7 %. Useilla ravintoloilla ei myöskään ollut lain vaatimaa omavalvontasuunnitelmaa tupakointitilalle. Vuonna 2007 omavalvontasuunnitelma puuttui 30 % tarkastetuista kohteista, vuonna 2008 se puuttui 31 % ja vuonna 2009 29 % tarkastetuista kohteista. Lisäksi tupakointitilan merkinnät olivat ravintoloissa puutteellisia. Vuonna 2007 puutteita oli 23 % tarkastetuista kohteista, vuonna 2008 puutteita oli 15,5 % ja vuonna 2009 8,7 % tarkastetuista kohteista. Tupakointitilallisten ravintoloiden ongelmakohdat eivät siis ole muuttuneet vuoden 2007 ja 2008 ravintolavalvontahankkeiden tulosten perusteella, mutta niiden prosentuaalinen esiintymistiheys vuonna 2009 on tulosten perusteella pienentynyt.

Tupakkalain toteutumisen paraneminen ravintoloissa ja muissa ravitsemisliikkeissä viime vuosien aikana on todennäköisesti seurausta entistä selkeämmistä säännöksistä; ravintolat ovat kokonaan savuttomia, ellei niillä ole erikseen tupakointiin tarkoitettua rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymää tupakointitilaa. Näiden vaihtoehtojen rin-

26 Ks. kuva 16.

nalla oli vielä 31.5.2009 asti siirtymäaika ravintolat, joiden osalta sovellettiin aiempaa tupakkalakia. Siirtymäajan päättymisen ei näkynyt ravintolavalvontahankkeen 2009 tuloksissa, jos tarkastellaan tupakkalain toteutumista ravintoloissa; vuonna 2008 tupakkalaki toteutui 95,2 % tarkastetuista kohteista ja vuonna 2009 94,8 % kohteista. Kuitenkin puutteet tupakointikieltomerkinnöissä ja -opasteissa ovat selvästi vähentyneet vuodesta 2008 kummassakin ravintolatyyppissä. Ravintolavalvontahankkeiden tulosten perusteella olisi oletettavaa, että siirtymäaika ravintoloiden jäät historiaan, tupakkalain toteutuminen tupakointikieltojen ja -rajoitusten osalta vahvistuisi edelleen, sillä tupakkalain säännökset ovat nyt selkeämpiä kuin aiemmin.

Vuoden 2007 ravintolavalvontahankkeen tulosten perusteella asianmukaiset tupakointiopasteet ja -merkinnät oli löydettävissä 70,3 % kohteista ja vuonna 2008 opasteet olivat asianmukaisia noin 59,5 % tarkastetuista kohteista. Vuonna 2009 asianmukaiset opasteet ja merkinnät oli noin 69,6 % tarkastetuista kohteista. Vuosien 2007 ja 2008 välillä puutteet tupakointikieltomerkinnöissä ja -opasteissa lisääntyivät merkittävästi, mutta vuonna 2009 puutteiden määrä kääntyi selvään laskuun. On todennäköistä, että savuttomuuskulttuurin leviäminen ravintoloihin on opasteita ja merkintöjä koskevien puutteiden suuren määrän taustalla, sillä elinkeinonharjoittajat ajattelevat ravintolansa savuttomuuden olevan asiakkaille itsestään selvä asia. Elinkeinoharjoittajat eivät siis ole kaikissa tilanteissa olleet tietoisia lain vaatimuksista opasteiden ja merkintöjen osalta. Vuoden 2009 valvontahankkeen tulosten perusteella on kuitenkin tapahtunut selkeää kehitystä tältä osin, mikä on osaltaan tulosta tiedottamisesta, aktiivisesta tarkastustoiminnasta sekä tupakkalain säännösten selkiintymisestä. Kuitenkin on edelleen erittäin tärkeää jatkaa elinkeinonharjoittajien ohjausta tupakkalain vaatimuksista myös näiltä osin.²⁷

On huomattava, että pelkästään vuosien 2007–2009 ravintolavalvontahankkeiden aikana yhteensä noin 1187 elinkeinonharjoittajaa on saanut valvontatarkastuksilla opastusta tupakkalain vaatimuksiin liittyen. Kuntien tupakkalakia valvovat viranomaiset tekevät jatkuvasti tupakkalain mukaisia tarkastuksia ravintoloihin ja muihin ravitsemisliikkeisiin, joiden aikana elinkeinonharjoittajille annetaan ohjeistusta tupakkalain sisällöstä.

27 Ks. luku 5.

7 Johtopäätökset ja jatkotoimenpiteet

Ravintolatupakoinnin valvontahankkeen 2009 tulosten perusteella voidaan sanoa, että tupakkalaki toteutuu ravintoloissa hyvin ja kehitys on edellisiin vuosiin verrattuna ollut positiivista. Tulevaisuutta silmällä pitäen on hyvä huomioida valvontahankkeen perusteella suurimpina ongelmakohtina esiin tulleet asiat, kuten mm. tupakointikielto-opasteet ja -merkinnät, tupakkalain vaatimukset tupakointitilaan liittyen sekä savuttomien ravintoloiden kohdalla tupakansavun kulkeutuminen ulkoa ravintolan sisätiloihin.

On mahdollista, että ravintoloita koskevan uuden tupakkalain tultua voimaan kaikki elinkeinonharjoittajat eivät vielä olleet tietoisia kaikista uusista tupakkalain vaatimuksista, vaikka asiasta tiedotettiin paljon. On edelleen pidettävä mielessä, että tiedotusta, ohjeistusta ja neuvontaa ravintoloita koskevan tupakkalain vaatimuksista etenkin ravintolavalvontahankkeiden 2007, 2008 ja 2009 tulosten osoittamien ongelmakohtien osalta on jatkettava.

Yksi vuoden 2009 suurista muutoksista tupakointikieltojen ja -rajoitusten osalta liittyi siirtymäaika ravintoloihin. Siirtymäajat päättyivät 31.5.2009, minkä jälkeen ravintolat ovat joko täysin savuttomia tai niissä on rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymä tupakointitila. Tämän vuoksi onkin huolehdittava siitä, että siirtymäaika ravintolat ovat tietoisia siirtymäajan päättymisestä ja tupakkalain säännöksistä erityisesti tupakointitilaa koskien.

Vuosien 2007–2009 ravintolavalvontahankkeen aikana tarkastettiin melko laajalti ravintoloita ja muita ravitsemisliikkeitä, kun otetaan huomioon viranomaisvalvontaan osoitetut resurssit ja kuntien lisääntyneet tupakkavalvonnan tehtävät. Olisi suotavaa, että tämä suuntaus jatkuisi myös tulevinä vuosina. Tupakkalain viranomaisvalvonnan osalta resurssit ovat edelleen rajallisia, mikä vaikuttaa omalta osaltaan valvonnan tehokkuuteen. Tehokkuuden ylläpitämiseksi on suositeltavaa, että ravintoloiden ja muiden ravitsemisliikkeiden savuttomuutta arvioitaisiin aistinvaraisesti myös muiden tarkastuskäyntien kuin tupakkavalvonnan yhteydessä. Lisäksi eri viranomaisten yhteistyö tupakkalain valvonnan saralla on tärkeää. Avoin tietojenvaihto mahdollistaa valvonnan kohdistamisen erityisesti sellaisiin kohteisiin, joissa on puutteita.

Kunnat laativat vuosittain ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmat, jotka pitävät sisällään myös tupakkalain valvontasuunnitelmat. Kunnat voivat periä valvontasuunnitelmien mukaisista tarkastuksista maksun. Tämä mahdollistaa samalla sen, että kunnat voivat ylläpitää ja lisätä tupakkalain säännöllistä valvontaa.

LIITTEET

Liite 1. Ravitsemisliikkeiden tarkastuslomake/tarkastuskertomus: Tupakoinnin täyskielto tai tupakointitila

LIITE 1.

Ravitsemisliikkeiden tarkastuslomake/ tarkastuskertomus:

TUPAKOINNIN TÄYSKIELTO TAI TUPAKOINTITILA (Tupakkalain muutos 1.6.2007)

Tarkastajan yhteystiedot _____
 Kohteen nimi ja osoite _____
 Vastuuhenkilön nimi ja osoite _____
 Vastuuhenkilön puhelinnumero _____ Y-tunnus _____
 Anniskeluluvan numero _____
 Tarkastukseen osallistuneet _____
 Tarkastuksen ajankohta (pvm&klo) _____ Kohteen käyttöaste (%) _____

1. TOIMINNAN KUVAUS

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Kahvila, kahvibaari (kahvipaikka) | <input type="checkbox"/> Ruokaravintola, kahvila-ravintola (ruokapaikka) |
| <input type="checkbox"/> Pub, olut- ja drinkkibaari (anniskelupaikka) | <input type="checkbox"/> Seurustelu- ja tanssiravintola (iltapaikka) |
| <input type="checkbox"/> Yökerho (yöpaikka) | <input type="checkbox"/> Laitosruokala (henkilöstöravintolat ym.) |
| <input type="checkbox"/> Monitoimiravintola | <input type="checkbox"/> Muu, mikä _____ |

TARJOILUTILAN PINTA-ALA _____m²

2. TARKASTUKSELLA TAI ENNEN TARKASTUSTA KÄYTETYT ASIAKIRJAT TAI APUVÄLINEET

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ilmanvaihtopiirustukset | <input type="checkbox"/> Merkkisavu |
| <input type="checkbox"/> Aktiivikeräin | <input type="checkbox"/> Passiivikeräin |
| <input type="checkbox"/> Muu, mikä _____ | <input type="checkbox"/> Ei käytetty ilmanvaihtopiirustuksia tai apuvälineitä |
- Tupakointitilan rakentamiseen ja suunnitteluun liittyvät asiakirjat (rakennuslupa liitteinen)

3. RAVINTOLASSA ON TUPAKOINNIN TÄYSKIELTO

- | | Kyllä | Ei |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 3.1. Ravintolan sisätilat ovat savuttomia eikä niissä ole merkkejä tupakoinnista | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.2. Ravintolassa noudatetaan tarkastushetkellä tupakointikieltoja | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.3. Ravintolassa on asianmukaiset ja helposti havaittavat tupakointikielto- opasteet | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

- | | Kyllä | Ei | Ei tarkastettu |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 3.4. Kulkeutuuko tupakansavu terassilta tai muualta ulkoa ravintoloitsijan hallinnassa olevalta alueelta avoimen ikkunan, oven, muun aukon tai ilmanvaihdon kautta ravintolan sisätiloihin | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

RAVINTOLASSA ON UUDEN LAIN (1.6.2007) MUKAINEN TUPAKOINTITILA

4. TARJOILUTILAN SAVUTTOMUUS**Kyllä****Ei**

4.1. Ravintolan tarjoilutilat ovat savuttomia eikä niissä ole merkkejä tupakoinnista

4.2. Ravintolassa noudatetaan tarkastushetkellä tupakointikieltoja

4.3. Ravintolassa on asianmukaiset ja helposti havaittavat tupakointikielto-opasteet

Kyllä

Ei

Ei tarkastettu

4.4. Kulkeutuuko tupakansavu terassilta tai muualta ulkoa ravintoloitsijan hallinnassa olevalta alueelta avoimen ikkunan, oven, muun aukon tai ilmanvaihdon kautta ravintolan sisätiloihin

5. TUPAKOINTITILA**Kyllä****Ei**

5.1. Tupakointitila on rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymä

5.2. Tupakointitila on asianmukaisesti merkitty

5.3. Tupakointitilalla on omavalvontasuunnitelma, jossa esitetään, miten tupakointitilan toimivuus varmistetaan ja miten tupakointitilan olosuhteita ja järjestystä voidaan valvoa sen ulkopuolelta.

Kyllä

Ei

Ei tarkastettu

5.4. Kulkeutuuko tupakansavu tupakointitilasta muualle ravintolaan

5.5. Tarjoillaanko tupakointitilassa, viedäänkö sinne ruokia tai juomia

5.6. Onko tupakointitilaan järjestetty oheistoimintaa (pelitoiminta, tv jne.)

5.7. Työskennelläänkö tupakointitilassa lukuun ottamatta järjestyksen, palo- ja pelastustoimen sekä turvallisuuden kannalta välttämätöntä työskentelyä.

5.8. Tapahtuuko tilan siivous vasta huolellisen tuuletuksen jälkeen

6. TUPAKKALAIN TOTEUTUMINEN TARKASTUKSELLA**Kyllä****Ei**

6.1. Tupakkalaki toteutui tarkastuksella muutoin paitsi opasteiden ja merkintöjen osalta

6.2. Tupakkalaki toteutui tarkastuksella täysin (ei ollut tarvetta huomautuksiin)

MUITA ERITYISIÄ HUOMIOITA (ESIM. TOIMINNAN ERITYISPIIRTEET)

ANNETUT OHJEET JA KEHOTUKSET HAVAITTUJEN PUUTTEIDEN KORJAAMISEKSI

MÄÄRÄAIKA PUUTTEIDEN KORJAAMISEKSI

SEURANTATARKASTUKSEN AJANKOHTA

Paikka ja päivämäärä

Kohteen edustajan allekirjoitus

Tarkastuksen suorittajan allekirjoitus

Nimen selvennys

Nimen selvennys

TARKASTUSLOMAKE / VALVONTATIEDOT TOIMITETAAN TIEDOKSI

- Työsuojeluviranomainen
 Anniskelulupaviranomainen

- Rakennusvalvontaviranomainen
 Poliisi

SELITYKSET

Kohdetiedot	Yrityksen nimi ja osoite, vastuuhenkilön nimi, osoite ja puhelinnumero, kohteen Y-tunnus ja toiminnan kuvaus. Yritys- ja yhteisötunnus on vi-ranomaisten yritykselle ja yhteisölle antama tunnus, jossa on seitsemän numeroa, väliviiva ja tarkistusmerkki eli se on muotoa 1234567-8. Y-tunnus yksilöi yrityksen. Mikäli yrityksellä on anniskeluoikeudet, merkitään anniskeluluvan numero sille varattuun kohtaan.
Tarkastustiedot	Tarkastukseen osallistuneet, tarkastuksen ajankohta (päivämäärä ja kel-lonaika) ja kohteen käyttöaste. Kohteen käyttöaste on arvio siitä, kuin-ka suuri osa kohteen asiakaspaikoista on käytössä tarkastushetkellä (0–100 %).
Tarjoilutila	Tarjoilutilalla tarkoitetaan ravitsemisliikkeen sitä aluetta, joka on varat-tu tarjolla olevan ruoan ja juoman nauttimista varten.

KOHDAT

- 3., 4. ja 5.4. Tupakkavalvontaviranomaisen arvio tupakointikieltojen ja -rajoitusten toteutumisesta perustuu lähtökohtaisesti aistinvaraiseen arviointiin sa-vuttomuudesta. Tarkastuksella tai ennen tarkastusta voidaan käyttää apuna esimerkiksi ilmanvaihtopiirustuksia, merkkisavua tai merkkiaine-keräimiä, samoin mahdollisen tupakointitilan rakentamiseen ja suunnit-teluun liittyviä asiakirjoja (rakennuslupa liitteineen).
- 3.3., 4.3. ja 5.2. Tupakointikieltoja ja tupakointitiloja osoittavien opasteiden tulee olla sisällöltään yksiselitteisiä sekä kooltaan ja sijoittelultaan sellaisia, että ne ovat tiloihin saapuvien tai niissä oleskelevien helposti havaittavissa.
- Tupakkalain säännösten mukaan myös savuttomilla ravintoloilla on oltava opasteet ja merkinnät, jotka osoittavat, että kyseessä on täysin savuton ravintola. Savuttomuuden ilmoittaminen on edelleen ajankoh-taista, sillä kaikki ravintolat eivät vielä automaattisesti ole savuttomia (vrt. siirtymäaika-ravintolat). Ravintolan savuttomuuden ilmoittaminen onkin erityisen tärkeää niissä ravintoloissa, jotka ovat lakimuutoksen myötä muuttuneet savuttomiksi.
5. Ravintolan tupakointitilan tulee olla 1.6.2007 jälkeen rakennus-valvontaviranomaisen käyttöön hyväksymä ja STM:n asetuksen (964/2006) ja VN:n asetuksen (963/2006) sekä muiden tilaa koskevien säädösten ja määräysten mukainen. Tupakointitilan omavalvontasuunnitelmaa tarkastettaessa apuna voi käyttää STM:n opasta ravintolan tupakointitilasta. Oppaassa on kerrottu myös tupakointitilan merkitsemisestä (Luvut 4 ja 5).
- Lain mukaan tupakointitilan rakentamista, kunnossapitoa tai korja-us- tai muutostyötä koskevien säännösten ja määräysten rikkomisesta tehdään ilmoitus rakennusvalvontaviranomaiselle. Tupakkalain valvon-taviranomaisen ilmoituksen perusteella rakennusvalvontaviranomaisen tulee tutkia mahdolliset rakenteelliset ja tekniset viat sekä edellyttää korjaukset tehtäviksi. Rakennusvalvonta esittää korjausvaatimuksen kiinteistön omistajalle.

Tupakointitilaa koskevien säännösten rikkomisesta tehdään ilmoitus anniskelulupaviranomaiselle (TupL 13 e §). Työsuojeluviranomaiselle tehdään ilmoitus, mikäli tupakointitilassa työskennellään. Mikäli tupakointitila ei ole rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymä ja siinä on puutteita, joita ei kehotuksista huolimatta saada korjattua, kunnan tupakkavalvontaviranomainen voi kieltää tupakointitilan käyttämisen (TupL 17 §) Kunnan tupakkavalvontaviranomainen voi tarvittaessa pyytää rakennusvalvontaviranomaisen lausunnon tupakointitilan teknisestä toimivuudesta.

6.1. ja 6.2.	Tupakkalaki toteutuu tarkastuksella täysin, mikäli tarkastuksen yhteydessä ei tarvitse antaa huomautuksia. Tupakkalaki toteutuu tarkastuksilla muutoin paitsi opasteiden osalta, mikäli tarkastuksella annetut huomautukset liittyvät ainoastaan opasteiden määrään tai sijoittamiseen.
Muut huomiot	Muihin erityisiin huomioihin tulisi kirjata esimerkiksi elinkeinonharjoittajan ja henkilökunnan asennoituminen tupakkalain velvoitteisiin, toiminnan erityispiirteet sekä työsuojelulliset huomiot.
Annetut ohjeet	Ehdotetuissa toimenpiteissä ja annetuissa ohjeissa tulee tuoda esille, jos ravitsemisliike ei täytä tupakkalain mukaisia velvoitteita ja millaisiin toimenpiteisiin näiden epäkohtien osalta tulee ryhtyä. Mikäli korjauksia ei tehdä tarkastuskertomuksessa annetun kehotuksen myötä, kunnan tupakkalain 14 §:n 4 momentin mukainen tupakkavalvontaviranomainen voi antaa velvoittavan korjausmääräyksen. Päätöstä voidaan tehostaa tarvittaessa uhkasakolla.
Määräaika	Ehdotetuille toimenpiteille asetettu määräaika. Viranomaisen tulee käydä toteamassa tilanne seurantatarkastuksella. Viranomainen voi myös vaatia, että elinkeinonharjoittaja toimittaa määräaikaan mennessä selvityksen toimenpiteistä, joilla on varmistettu tupakkalain toteutuminen.
Seurantatarkastus	Seurantatarkastuskäynnille sovittu ajankohta. Viranomainen varmistaa jälkivalvonnalla, että ehdotetut toimenpiteet on suoritettu ja tupakkalain mukaiset velvoitteet toteutuvat.



Valvira

Sosiaali- ja terveysalan
lupa- ja valvontavirasto

PL 210

00531 Helsinki

Lintulahdenkuja 4, 00530 Helsinki

Puh. (09) 772 920

Faksi (09) 7729 2138

Sähköposti: kirjaamo(at)valvira.fi

www.valvira.fi

www.valvira.fi