

Taulukko 2 Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheyssuositus ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa.

Taulukko 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	
MYYNТИ	Elintarvikkeiden myynti ml. etämyynti - Ei kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita (pl. pakattu jäätelö) - Voi olla pakatun jäätelön myyntiä - Voi olla valmistajan valmiiksi pakkaamia elintarvikkeita tai irtotuotteita (esim. leipä, hedelmät, vihannekset, irtokarkit tms.)	Elintarvikkeiden myynti ml. etämyynti - Kylmäsäilytystä vaativia pakattuja elintarvikkeita	Elintarvikkeiden myynti ml. etämyynti Muun elintarvikkeiden myynnin ohessa: - Pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä (esim. siivutus, fileointi, paloittelu, marinointi) ja/tai valmistusta (esim. kypsennys, kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) palvelumyynnissä, ns. salaattibaarimyynti - Myynnin yhteydessä pakkaamattomien elintarvikkeiden ilmoitetaan olevan gluteenittomia tai soveltuvan allergiaruokavalioon - Omaa markkinointia, jossa käytetään väitteitä Ilmoitettavassa elintarvikehuoneistossa tapahtuva rahtivalmistus kuluttajan omistamista eläimistä saatavista elintarvikkeista	
KOKOLUOKKA 1 • Myymälät < 200m ² (esim. lähikaupat, kioskit) • Rahtivalmistus kuluttajien omista eläimistä saatavista elintarvikkeista	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	
KOKOLUOKKA 2 • Myymälät 200m ² – 1000m ² (esim. marketit / tavaratalot)	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	
KOKOLUOKKA 3 • Myymälät >1000m ² (esim. super- / hypermarketit)	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi	

Taulukko 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
TARJOILU	<p>Tarjoilu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ei helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä <ul style="list-style-type: none"> - Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden vitriinimyynti mahdollista - Raakapakasteleipomotuotteiden (esim. riisipiirakat, pasteijat, pullatuotteet) paistaminen tarjolle voi olla osa toimintaa - Pakatun jäätelön myynti voi olla osa toimintaa - Valmiiden elintarvikkeiden (esim. hot dog, panini, lihapiirakka) kuumennus asiakkaalle voi olla osa toimintaa - Ei ruoanvalmistusta <p>Esim.</p> <ul style="list-style-type: none"> • pienimuotoinen kahvilatoiminta • pienimuotoinen kioskitoiminta 	<p>Tarjoilu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Helposti pilaantuvista elintarvikkeista vain valmiiksi prosessoitujen (valmiiksi kypsennetty, kuten grillimakkarat, nakit jne., tai valmistettu ja pakastettu odottamaan kypsennystä, kuten jauhelihapihvi) elintarvikkeiden käsittely - Leipien täyttäminen, salaattien koostaminen tms. <p>Esim.</p> <ul style="list-style-type: none"> • pizzeriat, jossa pizaa ja salaattia • nakkioskot • pikaruokaravintolat • salaatti- ja voileipätarjoilupaiikat • jäätelökioskit joissa irtojäätelöä <p>Suurtalous: tarjoilukeittiöt</p> <ul style="list-style-type: none"> • ei omaa ruoanvalmistusta • valmiiksi kypsennetyn ruoan kuumentaminen • vähäinen aamu- tai välipalan valmistus, kuten leipien koostaminen, puuron ja perunoiden keittäminen, kiisselin valmistaminen ym. voi olla osa toimintaa 	<p>Tarjoilu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raakojen, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely (valmistus alusta asti) - Aterioiden ilmoitetaan olevan gluteenittomia tai soveltuvan allergiaruokavalioon <p>Esim.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ruokaravintolat • ruokalot, joissa ruoanvalmistusta (esim. kypsennys, savustus, salaattien valmistus tms.) • pitopalvelu • pizzeriat, joissa laajempaa ruoanvalmistusta <p>Suurtalous: laitos- ja keskuskeittiöt</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistetaan ruokaa ja -annoksia • ruokaa ei valmisteta riskiryhmille 	<p>Tarjoilu</p> <p>Riskiryhmille (päiväkoti-ikäiset lapset, vanhukset, sairaalapotilaat ym.) ruokaa valmistavat elintarvikehuoneistot (ei tarjoilukeittiötoimintaa, jossa vain vähäistä aamu- tai välipalan valmistusta)</p> <p>Esim.</p> <p>Suurtalous: laitos- ja keskuskeittiöt</p> <ul style="list-style-type: none"> • esim. sairaalakeittiö
KOKOLUOKKA 1 Tarjoilu < 6 as. paikkaa TAI < 50 annosta/vrk Suurtalous < 500 annosta/vrk	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 2 Tarjoilu 6 - 150 as. paikkaa TAI 50 – 500 annosta/vrk Suurtalous 500 - 2000 annosta/vrk	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 3 Tarjoilu > 150 as. paikkaa TAI > 500 annosta/vrk (annos määräävä tekijä) Suurtalous > 2000 annosta/vrk	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi	RISKILUOKKA 5 3 tark./vuosi

Taulukko 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
TEOLLINEN VALMISTUS	Teollinen valmistus - Raaka-aineet tai valmiit tuotteet eivät edellytä lämpötilahallintaa - Tuotteiden koostumus tai pakkausmerkinnät eivät edellytä erityisosaamista (suppea tuotevalikoima) Esim. <ul style="list-style-type: none"> kasvisten pakkaaminen 	Teollinen valmistus - Raaka-aineet tai valmiit tuotteet eivät edellytä lämpötilahallintaa - Pakastaminen - Tuotteiden koostumus tai pakkausmerkinnät eivät edellytä erityisosaamista (laaja tuotevalikoima) Esim. <ul style="list-style-type: none"> myllytoiminta kahvinpaahto marjojen pakastaminen 	Teollinen valmistus - Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden valmistus (edellyttää lämpötilahallintaa) - Gluteiinitomien elintarvikkeiden valmistus - Allergeenejä sisältävien tuotteiden valmistus (ristikontaminaatiovaara) - Sellaisten elintarvikkeiden valmistus, joiden koostumus ja pakkausmerkintöjen hallinta ja valvonta vaatii erityisosaamista (esim. lisäaineiden valmistus, elintarvikkeparanteiden käyttö, savustaminen, vitamiineilla tai kivennäisaineilla täydentäminen, ravintolisien valmistus) Esim. <ul style="list-style-type: none"> kasvisten pilkkominen, raasteiden valmistus pakastevihannesten valmistus hillojen valmistus jäätelön valmistus einesten valmistus (esim. pinaatitiletut, pizzat, majoneesipohjaiset salaatit) konditoriatuotteiden valmistus 	Teollinen valmistus - Sellaisenaan syötävien kuumentamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden valmistus (esim. salaatit, voileivät) - Valmistusprosessi edellyttää erityisosaamista (esim. täyssäilykkeiden valmistus, kylmäsavustus) - Erityisryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden valmistus (lastenruoat, äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet, laihdutusvalmisteet, ruokavalionkorvikkeet, kliiniset ravintovalmisteet)
KOKOLUOKKA 1 Teollinen tuotanto < 1 milj. litraa / < 10 000 kg	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 2 Teollinen tuotanto 1 - 10 milj. litraa / 10 000 – 100 000. kg	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 3 Teollinen tuotanto 10 - 100 milj. litraa / > 100 000 -1 milj. kg	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi	RISKILUOKKA 5 3 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 4 Teollinen tuotanto > 100 milj. litraa / > 1 milj. kg	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 5 3 tark./vuosi	RISKILUOKKA 6 4 tark./vuosi

Liite 2 Eviran ohje 10503/2