



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Ohje
10503/4

Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen





Sisällysluettelo

1 YLEISTÄ	3
2 OHJEEN SITOVUUS.....	4
3 VALVONTATARPEEN MÄÄRITTÄMISEEN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT	4
3.1 Toiminnan luonteen vaikutus riskiluokitukseen	5
3.2 Toiminnan laajuuden vaikutus riskiluokitukseen.....	6
3.3 Useita eri riskiluokan toimintoja samassa elintarvikehuoneistossa	7
3.4 Valvontahistoria	7
3.5 Uusintatarkastukset ja muut suunnitelman ulkopuoliset tarkastus.....	9
4 VÄHÄRISKINEN ELINTARVIKEALAN TOIMINTA.....	9
4.1 Riskiluokka 0.....	10
5 VAIN OSAN VUOTTA TOIMIVAT ELINTARVIKEHUONEISTOT	11
6 TEURASTAMOT, PIENTEURASTAMOT, POROTEURASTAMOT JA RIISTAN KÄSITTELYLAITOKSET	11
7 PAKKAUS- JA MUU ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALI-ALAN TOIMINTA.....	12
8 TARKASTUKSEEN KÄYTETTÄVÄ AIKA.....	12
9 OHJEEN PÄIVITYKSET	14
Liite 1.....	14
Liite 2.....	14
Liite 3.....	14
Liite 4.....	14



1 YLEISTÄ

EU:n jäsenvaltioiden harjoittaman virallisen elintarvikevalvonnan järjestämistä koskevista yleisistä velvollisuuksista säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) 2017/625 (jäljempänä EU:n valvonta-asetus), artiklassa 9. Valvontaa tulee suorittaa kaikkien toimijoiden osalta säännöllisesti, riskiperusteisesti ja sopivalla tiheydellä (9 artikla, kohta 1).

Riskillä tarkoitetaan vaaran aiheuttaman terveydellisen haittavaikutuksen todennäköisyyttä ja voimakkuutta (EU:n yleinen elintarvikeasetus 178/2002/EY, 3 artikla, kohta 9). Vaaralla tarkoitetaan elintarvikkeessa olevaa biologista, kemiallista tai fysikaalista tekijää tai tilaa, joka saattaa vaarantaa elintarvikkeen turvallisuuden (EU:n yleinen elintarvikeasetus, 3 artikla, kohta 14).

Tällä ohjeella annetaan suosituksia elintarvikehuoneiston ja siellä tapahtuvan toiminnan sekä kontaktimateriaalitoiminnan riskien arvioimiseen ja tarkastustiheyksien määrittämiseen. Ohjeellisissa tarkastustiheyssuosituksitaulukoissa 1-4, jotka ovat tämän ohjeen liitteinä, on huomioitu erityisesti mikrobiologiset, kemialliset ja fysikaaliset vaarat sekä ne vaarat, jotka liittyvät elintarvikkeesta annettaviin tietoihin.

Valvonnan yhtenäisyyden ja toimijoiden yhdenvertaisen kohtelun vuoksi on erittäin tärkeää, että elintarvikkeisiin liittyviä riskejä ja valvontatarvetta arvioidaan kunnissa samoilla periaatteilla. Tämän vuoksi valvontayksiköiden valvontasuunnitelmien tulisi perustua tähän ohjeeseen viimeistään 2021. Jos kunnissa harkitusti poiketaan tämän ohjeen suosituksista, poikkeamiselle tulisi löytyä perusteet, ja poikkeamisesta huolimatta valvonnan tulee täyttää EU:n valvonta-asetuksen vaatimukset.

Tämän ohjeen tarkastustiheyssuositukset koskevat ilmoitettuja ja hyväksytyjä elintarvikehuoneistoja sekä ilmoitettavaa kontaktimateriaalitoimintaa. Ohjeen valvontasuositukset eivät sisällä lihantarkastuksesta, vientiin liittyvistä mahdollisista vientimaan lisävaatimuksista tai muista säädöksistä, kuten esimerkiksi eläinten hyvinvointiin liittyvistä säädöksistä, tulevia valvontavelvoitteita ja -tarpeita.

Alkutuotannon tarkastustiheyssuosituksista sekä elintarvikehuoneistojen tarkastuksien sisällöstä ja valvontakohteiden toiminnan ja tilojen arvioinnista ohjeistetaan erikseen.



2 OHJEEN SITOVUUS

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee tarkoin noudattaa lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin.

3 VALVONTATARPEEN MÄÄRITTÄMISEEN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT

Virallista valvontaa on harjoitettava elintarvikkeiden kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa (EU:n valvonta-asetus, 10 artikla, kohta 1). Valvontakohteeseen vuosittain kohdistettujen tarkastuskäyntien määrän, samoin kuin muiden valvontatoimien, on otettava huomioon tunnistetut riskit (EU:n valvonta-asetus, 9 artikla, kohta 1, elintarvikelaki 23/2006, 6 a§). Valvontatarvetta arvioitaessa tulee ottaa huomioon myös se, miten toimijat ovat aiemmin noudattaneet lainsäädäntöä ja toimintaansa koskevia määräyksiä ja sääntöjä sekä miten luotettavaa toimijoiden omavalvonta on ollut (EU:n valvonta-asetus, 9 artikla, kohta 1 c, d ja e).

Elintarvikkeiden ominaisuuksiin liittyvät tekijät ja elintarvikkeiden käsittelyolosuhteet määrittävät sen, kuinka suuri vaara toiminnasta kuluttajalle aiheutuu. Alkutuotannon ja elintarvikehuoneistojen riskien tunnistamisessa voidaan nojata kansallisiin ja kansainvälisiin tutkimuksiin ja julkaisuihin, jotka koskevat elintarvikkeissa ja niiden käsittelyssä esiintyviä vaaroja. Näitä voidaan käyttää pohjana arvioitaessa toiminnan riskialttiutta ja jaettaessa erityyppisiä toimintoja riskiluokkiin.

Toiminnan luonne, laajuus sekä valvontahistoria muodostavat lähtökohdan sille, kuinka merkittävä riski toimintaan liittyy, ja tähän perustuen arvioidaan elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan valvontatarve. Kun elintarvikeeturvallisuuden vaikuttavat riskit kasvavat, kasvaa myös valvonnan tarve. Elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijat vastaavat itse omasta toiminnastaan ja käsittelemiensä elintarvikkeiden ja kontaktimateriaalien turvallisuudesta. Virallisen valvonnan tehtävä on varmistaa, että lainsäädännön vaatimuksia noudatetaan ja että riskien hallintaan käytetään oikeita ja riittäviä menetelmiä. Mitä monimutkaisemmasta ja laajemmasta toiminnasta on kyse, sen enemmän toimintaan liittyy myös valvottavaa ja sitä tiheämmin välein virallisen valvonnan tulee tarkastaa edellä mainittuja asioita.

Tässä ohjeessa annetaan toiminnan luonteeseen ja laajuuteen perustuvat ohjeelliset tarkastustiheydet neljässä riskiluokitustaulukossa (taulukot 1 ja 2: elintarvikelain 13 §:n mukaan ilmoitetut elintarvikehuoneistot, taulukko 3: elintarvikelain 13 §:n mukaan hyväksytyt elintarvikehuoneistot ja taulukko 4 kontaktimateriaalitoiminta) sekä



ohjeet valvontahistorian huomioimiseksi valvontatarpeen määrittämisessä. Taulukoiden antama ohjeellinen tarkastustiheys on lähtökohtainen toiminnasta johtuva tarkastustiheys, joka on arvioitu siten, että toiminnassa on kaikki pääosin kunnossa. Tätä lähtökohtaista tarkastustiheyttä voidaan laskea tietyissä tapauksissa ohjeen mukaisesti valvontahistoria tai kausiluonteisuus huomioiden (katso kohdat 3.4 ja 5.).

3.1 Toiminnan luonteen vaikutus riskiluokitukseen

Toiminnan luonteeseen ja riskialttiuteen vaikuttavat tuotanto-olosuhteet ja tuotteisiin liittyvät vaaratekijät. Raat eläinperäiset elintarvikkeet sisältävät enemmän mikrobeja, myös patogeenejä, kuin riittävästi kypsennetyt. Jotkut elintarvikkeet säilyvät koostumuksensa vuoksi pitkään ilman erityisvaatimuksia säilytysolosuhteiden tai lämpötilojen suhteen, joidenkin elintarvikkeiden säilyvyys ja turvallisuus riippuu oleellisesti olosuhteista, mm. lämpötilahallinnasta. Pakkaamattomat elintarvikkeet kontaminoituvat helpommin kuin pakatut, ja raakojen ja sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden käsitteleminen samoissa tiloissa aiheuttaa ristikontaminaation vaaran. Hyvillä toimintatavoilla estetään myös allergeenikontaminaatio elintarvikkeen valmistuspaikoissa ja varastoissa.

Tuotteisiin liittyviä vaaroja ovat myös esimerkiksi elintarvikkeiden mahdollisesti sisältämät vierasaineet tai lisäaineet, jotka eivät ole kyseisessä elintarvikkeessa sallittuja elintarvikkeiden puutteelliset ja/tai virheelliset tiedot sekä elintarvikkeiden harhaanjohtava markkinointi. Herkille kuluttajaryhmille, kuten lapsille, tarkoitettujen elintarvikkeiden tuotelainsäädännön noudattamisen varmistaminen on tärkeä osa riskiperusteista valvontaa.

Kontaktimateriaalien aiheuttamat riskit määrittyvät pääosin niiden kemiallisen koostumuksen ja yksittäisten kemiallisten aineiden siirtymän perusteella. Kemiallisten aineiden siirtymään ja sen suuruuteen vaikuttaa oleellisesti myös se, millaisissa olosuhteissa kontaktimateriaali on kosketuksessa elintarvikkeeseen.

Erityyppisiä toimintaan liittyviä ja riskiin vaikuttavia yleisesti tunnistettuja tekijöitä ovat mm.

- elintarvikkeen ja kontaktimateriaalin tyyppi (esim. koostumus, pilaantuvuus, riskialttius)
- erityisosaamista vaativat tuotteet ja ainesosat (esim. elintarvikeparanteet, uuselintarvikkeet, ravitsemuksellinen täydentäminen, ravintolisät, erityisille ryhmille tarkoitettut elintarvikkeet)
- elintarvikkeesta annettavat tiedot (esim. puutteelliset ja virheelliset tiedot sekä harhaanjohtaminen)
- toiminnan luonne (esim. alkutuotanto, valmistus, myynti, tarjoilu, varastointi, kuljetus)



- tuotantoon ja valmistukseen liittyvät tekijät (esim. kasvatus-, viljely- ja käsittelymenetelmät, lämpötilanhallinta, kontaminaatiovaara, pakkaaminen, työskentelytavat)
- elintarvikkeiden ja kontaktimateriaalien valmistaminen riski- ja erityisryhmille: esim. päiväkotikäiset lapset, pitkäaikaissairaat, vanhukset, allergikot ja muut erityisryhmät

Edellä mainitun kaltaiset, yleisessä tiedossa olevat tekijät voidaan valita sellaisiksi kriteereiksi, joiden perusteella arvioidaan toiminnan vaaran suuruutta ja jotka toimivat yhtenä riskiluokituksen perustana. Tällä periaatteella elintarvikehuoneistot ja kontaktimateriaalitoiminta voidaan sijoittaa eri kategorioihin sen perusteella, millaisia toimintoja siellä harjoitetaan ja millaisia elintarvikkeita käsitellään. Myös kotiin perustetun ilmoitetun elintarvikehuoneiston valvontatarve luokitellaan yllä mainittujen toiminnan riskiin liittyvien periaatteiden mukaan.

Liitteinä olevissa taulukoissa 2 ja 3 on jaoteltu sarakkeisiin erityyppisiä elintarvikehuoneistojen toimintoja (toiminnot 1-4) siten, että sarakkeissa vasemmalta oikealle toiminnan luonteesta seuraavat vaarat ja sitä kautta riski ja valvontatarve kasvavat.

3.2 Toiminnan laajuuden vaikutus riskiluokitukseen

Vaaran suuruuteen ja myös toteutumisen todennäköisyyteen vaikuttaa olennaisesti toiminnan laajuus. Kun arvioidaan elintarvikehuoneiston tai kontaktimateriaalitoiminnan kokonaisriskiä, toiminnan luonnetta ja laajuutta täytyy tutkia yhdessä. Suuren riskin elintarvike tai toiminta aiheuttaa suuren riskin kuluttajalle, jos elintarvikkeessa tai kontaktimateriaalissa itsessään tai sen käsittelyssä on puutteita. Yhteiskunnallisesta ja kansanterveydellisestä näkökulmasta ja valvontaresurssien käyttöä ajatellen kokonaisriski on kuitenkin pienelle kuluttajajoukolle pienempi kuin suurelle kuluttajajoukolle, vaikka yksittäisen kuluttajan näkökulmasta riski onkin yhtä suuri. Tästä syystä kokonaisriskiä arvioitaessa täytyy toiminta suhteuttaa oikeaan kokoluokkaan ottaen tarvittaessa huomioon myös kohderyhmä.

Toiminnan laajuutta arvioitaessa ei voi tarkastella vain elintarvikehuoneiston ympärillä olevaa toimintasädettä (alueellinen vaikuttavuus), vaan tämän lisäksi on tarpeellista arvioida muitakin tekijöitä, kuten esimerkiksi asiakasmääriä, annosmääriä, käsiteltävien elintarvikkeiden määriä (kilot, litrat, lavapaikat, tuotevalikoiman laajuus) jne. Näiden perusteella voidaan jakaa saman tyyppinen toiminta (esimerkiksi elintarvikkeiden myynti) karkeisiin kokoluokkiin.

Koska toimintaa on hyvin monen kokoista, eikä kokoluokkia ole järkevää luoda kymmenittäin, kokoluokat joudutaan määrittämään melko laajoiksi. Tietyissä tilanteissa, kun kokoluokan määre ei ole tarkka (kuten esim. pinta-ala), ja kokoluokkaa määräävä tekijä voi vaihdella (kuten esim. annosmäärät, tuotannon kilomäärät,



tuotevalikoiman laajuus, jne.), riittää, että kokoluokka arvioidaan saatujen tietojen valossa keskimääräiseksi.

Elintarvikehuoneistojen kokoluokat toiminnoittain on esitetty liitteinä olevissa taulukoissa 2 ja 3 riveillä, joissa kokoluokka ja sen kautta riskit ja valvontatarve kasvavat ylhäältä alaspäin. Kontaktimateriaalitoiminnan kokoluokat on määritelty erikseen taulukossa 4.

Jos elintarvikehuoneisto on perustettu tiloihin, joita käytetään pysyväisluonteiseen asumiseen, näitä kotiin perustettuja elintarvikehuoneistoja valvontaan niiden toiminnan ja laajuuden mukaan tämän ohjeen mukaan.

3.3 Useita eri riskiluokan toimintoja samassa elintarvikehuoneistossa

Valvontakohte sijoitetaan sopivaan toimintasarakkeeseen (taulukot 1-3) toiminnan luonteen mukaan. Jos toimijalla on samassa elintarvikehuoneistossa (samassa valvontakohteessa) useita riskitasoltaan eritasoisia toimintoja (esim. valmistusta ja myyntiä), toimintasarake valitaan pääsääntöisesti suuririskisemmän osatoiminnan perusteella. Niissä tapauksissa, joissa suuririskistä osatoimintaa harjoitetaan vain pieniä määriä muuhun toimintaan nähden, elintarvikevalvontaviranomaisen tulee harjita tapauskohtaisesti, mihin toimintasarakkeeseen kokonaistoiminta sijoitetaan.

Kokoluokan vaikutusta riskiluokitukseen tulee arvioida silloin, kun elintarvikehuoneistossa harjoitetaan eri riskitason toimintoja. Vaikka pääsääntöisesti elintarvikehuoneiston toimintasarake valitaan suuririskisemmän toiminnan mukaan (kasvattaa riskiluokkaa), toiminnan laajuus tulee huomioida riskiluokkaa päätettäessä kuitenkin siten, että suuremman riskin toiminta ja sen vähäisyys eivät voi johtaa pienempään riskiluokkaan, kuin laajemmasta mutta pienempiriskisemmästä toiminnasta seuraisi.

Käytännössä siis, kun elintarvikehuoneistossa on useamman riskitason toimintaa, täytyy tarkastella johtaako toiminta vai kokoluokka suurempaan riskiluokkaan ja suurempaan valvontatarpeeseen, ja toimia pääsääntöisesti sen mukaisesti.

3.4 Valvontahistoria

Vaarojen toteutumisen todennäköisyyteen vaikuttaa suuresti yksittäisen elintarvikehuoneiston tai kontaktimateriaalitoiminnan oma toiminta; kuinka hyvin säädöksiä noudatetaan, onko omavalvonta riittävä toiminnan luonteeseen ja laajuuteen nähden ja kuinka hyvin sitä käytännössä toteutetaan, eli kuinka hyvin elintarvikehuoneiston tai kontaktimateriaalitoiminnan oma riskienhallinta käytännössä toimii. Tätä kokonaisriskiin vaikuttavaa elintarvikehuoneisto- ja toimijakohtaista tekijää kuvaa valvontakohteen valvontahistoria. Valvontahistoria tulee arvioida aina



elintarvikehuoneistokohtaisesti tai kontaktimateriaalitoimintakohtaisesti valvontatuloksia tarkastelemalla.

Valvontahistoria on täysin elintarvikehuoneisto- ja toimijakohtainen. Valvontahistoria saattaa myös vaihdella saman toimijan kohdalla ajan mittaan: voi olla jaksoja, jolloin toiminta on hyvällä tasolla, mutta jossain vaiheessa tilanne voi muuttua.

Elintarvikevalvontaviranomaisen tehtävä on tarkastuskäynnein ja muilla tarvittavilla valvonnan menetelmillä varmistaa, että toimija noudattaa säädösten vaatimuksia. Epäkohtia ja puutteita havaitessaan valvontaviranomainen antaa korjauskehotuksia ja määräaikoja tilanteen korjaamiseksi, ja valvoo näiden korjaavien toimenpiteiden suorittamista seurantatarkastuksilla. Puutteet toiminnassa lisäävät siis kohteeseen tehtävien tarkastusten kokonaismäärää. Toimijan hyvä riskienhallinta ja säädösten noudattaminen tulee kuitenkin myös huomioida valvonnan suunnittelussa.

Jos valvontahistoria (aikaisemmat valvonnan tulokset) osoittaa, että:

- toimija noudattaa säädöksiä ja ottaa huomioon valvontaviranomaisen ohjeet ja
- toimijalla on toimintaansa nähden riittävä ja toimiva oma-valvontajärjestelmä, jolla toiminnan riskit pysyvät hallinnassa

voidaan todeta, että tällä toimijalla on vaarojen toteutumisen todennäköisyys pienempi kuin sellaisella saman alan ja kokoluokan toimijalla, jolla ei ole toimivaa oma-valvontaa ja joka ei ole tietoinen säädöksistä tai ei noudata niitä.

Elintarvikehuoneistot saavat toiminnastaan arviointituloksen Oiva-valvontatietojen julkistamisjärjestelmän kautta. Näitä arviointituloksia voidaan käyttää perusteena arvioitaessa, kuinka hyvin lainsäädännön vaatimuksia on noudatettu ja toiminnan riskejä hallittu. Kontaktimateriaalitoiminta ei kuulu Oiva-julkistamisjärjestelmän piiriin, mutta myös niiden toimintaa arvioidaan samoilla periaatteilla (A-D-arviointi) kuin elintarvikehuoneistoja.

Riskiluokitustaulukoiden mukaista suunnitelmallista tarkastustiheyttä lasketaan elintarvikehuoneistoissa 50 % silloin, kun:

- taulukoiden antama suunnitelmallinen lähtökohtainen tarkastustiheys on kaksi tarkastusta vuodessa tai enemmän ja
- kuusi edellistä Oiva-raportin arviointitulosta on oivallista (A)

Jos suunnitelmallisia tarkastuksia on alle kaksi vuodessa, ei oivallinen valvontahistoria vähennä tarkastusten määrää.



Oiva-arviointituloksia käytetään valvontahistorian tarkastelussa kohdekohtaisesti sitä mukaa, kun niitä saadaan. Osalla niistä elintarvikehuoneistoista, joita tämä vähennys koskee, kuusi tarkastustulosta voi syntyä jo puolen vuoden aikana (jos 12 tarkastusta vuodessa). Osalla elintarvikehuoneistoja taas saattaa mennä kolme vuotta, ennen kuin suunniteltuja tarkastuksia on tehty kuusi kpl (jos kaksi tarkastusta / vuosi). Riippumatta siitä kuinka monta suunniteltua tarkastusta valvontakohteella on vuosittain, valvontahistorian vaikutus huomioidaan vasta siinä vaiheessa, kun kohteella on olemassa kuusi Oiva-arviointitulosta.

Vuosittaista tarkastussuunnitelmaa tehdessä tarkistetaan, onko kohteella olemassa kuutta peräkkäin olevaa Oiva-arviointitulosta ja mitkä niiden tulokset ovat. Yksikin B, C tai D arviointitulos kuudessa edellisessä tarkastuksessa aiheuttaa sen, ettei taulukoiden antamaa tarkastustiheyttä lasketa.

Tällä tavoin valvontamäärän laskeminen voidaan toteuttaa aiempaa yhdenmukaisemalla ja läpinäkyvämmällä tavalla.

3.5 Uusintatarkastukset ja muut suunnitelman ulkopuoliset tarkastus

Tämän ohjeen liitetaulukoiden antamien lähtökohtaisten tarkastusten määrän lisäksi tarkastusten kokonaismäärää kasvattavat mahdolliset kohteeseen tehtävät uusintatarkastukset. Uusintatarkastuksia tehdään, jos toiminnassa havaitaan epäkohtia tai puutteita. Taulukoiden antamat ohjeelliset tarkastustiheydet eivät sisällä uusintatarkastuksia. Ne eivät myöskään sisällä esimerkiksi ruokamyrkytyksiin tms. liittyviä tarkastuksia ja selvityksiä, jotka eivät kuulu elintarvikehuoneistokohtaisen suunnitelmallisen, säännöllisen valvonnan piiriin. Valvonnan suunnittelussa tulee ottaa huomioon myös muusta lainsäädännöstä ja muista syistä tuleva valvontatarve.

4 VÄHÄRISKINEN ELINTARVIKEALAN TOIMINTA

Tässä ohjeessa vähäriskisellä toiminnalla tarkoitetaan sellaista elintarvikealan toimintaa, joka ei lisää elintarvikkeeseen liittyvää mikrobiologista, kemiallista tai fysikaalista riskiä tai kuluttajan harhaanjohtamisen riskiä. Vähäriskiseksi voidaan luokitella myös hyvin harvoin tai erittäin pienessä mittakaavassa tapahtuva toiminta. Tällaista toimintaa voi olla esimerkiksi myynti, varastointi ja säilytys, joka ei edellytä lämpötilahallintaa, tai vähäriskisten elintarvikkeiden tarjoilu. Jos näihin toimintoihin liittyy esimerkiksi toimijan omaa tuontia (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista), valmistusta tai valmistuttamista, toimintaa ei suoraan voi katsoa vähäriskiseksi.



Ravintolisät ja, esim. runsaasti täydennetyt elintarvikkeet, painonhallintaan tarkoitettut tuotteet, kliiniset ravintovalmisteet, ovat usein elintarvikkeita, joihin liittyy useita riskejä. Näiden tuotteiden myyntiä, markkinointia tai välittämistä ei voida pitää vähäriskisenä toimintana. Tällaisen toiminnan tulee pääsääntöisesti kuulua valvonnan piiriin.

4.1 Riskiluokka 0

Osa ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen toiminnasta voi olla käytännössä niin vähäriskistä ja pienimuotoista, ettei säännöllisiin, tietyin aikavälein tapahtuviin tarkastuskäynteihin ole tarpeellista käyttää valvontaresursseja (riskiluokka 0). Tällöin säännöllistä suunnitelmallista valvontaa ei siis suoriteta, vaan tällaiset elintarvikehuoneistot kirjataan ilmoitusvelvollisuuden perusteella valvontakohdejärjestelmään ja niihin tehdään yleensä aloittamisen yhteydessä tarkastus. Ensimmäisellä tarkastuksella tarkastetaan vastaako toiminta ilmoitettua ja annetaan tarvittavaa neuvontaa. Tämän jälkeen tarkastuksia tehdään kohteeseen erillisinä tarkastuksina, jos sellaiseen on jotain erityistä syytä, kuten esimerkiksi asiakasvalitus, ruokamyrkytys epäily, epäily lainsäädännön vastaisuudesta tai muusta elintarviketurvallisuutta heikentävästä seikasta.

Jos näissä 0-riskiluokkaan kuuluvien elintarvikehuoneistojen toiminnassa havaitaan toistuvasti epäkohtia, valvontakohde täytyy siirtää säännöllisen valvonnan piiriin ja tarkastustiheys määräytyy taulukon 2 mukaisesti. Kun valvontaviranomainen on vakuuttunut siitä, että toiminta on vaatimustenmukaista, kohde voi palautua jälleen säännöllisen valvonnan ulkopuolelle.

Hyväntekeväisyysjärjestöt, jotka harjoittavat ruoka-aputoimintaa, tekevät toiminnastaan elintarvikehuoneistoilmoituksen. Ilmoituksen perusteella arvioidaan, tehdäänkö ensimmäinen tarkastus. Jos toiminnassa käsitellään tai jaetaan helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tehdään aina ensimmäinen tarkastus. Jos ruoka-aputoimijan toimintaan kuuluu vain kuivatut tuotteiden, kasvien tai muiden-huoneenlämmössä säilyvien elintarvikkeiden jakaminen, elintarvikehuoneistoilmoituksen vastaanottamisen jälkeen ei tarvitse tehdä ensimmäistä tarkastusta. Ilmoituksen vastaanottamisen yhteydessä voi kuitenkin olla tarpeen haastatella toimijaa, vaikkei tarkastusta tehtäisikään.

Jos kohteissa, jotka eivät kuulu säännöllisen valvonnan piiriin, kuitenkin ilmenee jatkuvia epäkohtia, kohde tulisi siirtää säännöllisen valvonnan piiriin. Kun valvontaviranomainen on vakuuttunut siitä, että toiminta on vaatimustenmukaista, kohde voi palautua jälleen säännöllisen valvonnan ulkopuolelle.

Esimerkkejä tällaisesta kokonaisuudeltaan vähäriskisestä toiminnasta, joka ei edellytä säännöllistä suunnitelmallista valvontaa on esitetty taulukossa 1.



5 VAIN OSAN VUOTTA TOIMIVAT ELINTARVIKEHUONEISTOT

Elintarvikehuoneiston katsotaan olevan jatkuvasti toiminnassa, kun se on toiminnassa yhtäjaksoisesti yli kuusi kuukautta kerrallaan. Tällöin huoneiston tarkastustiheys määritetään tämän ohjeen riskiluokitustaulukoiden mukaisesti.

Jos elintarvikehuoneisto toimii vain osa vuotta eli enintään kuusi kuukautta yhtäjaksoisesti, tarkastustiheyttä voidaan laskea. Esimerkiksi elintarvikehuoneisto, joka on toiminnassa huhtikuun 1. ja syyskuun 30. päivän välisenä aikana, on toiminnassa enintään kuusi kuukautta, jos toiminta on muuna aikana keskeytetty.

Jos tarkastustiheyksiä lasketaan kausiluontoisuudesta johtuen, on huomioitava, että hyväksytyt elintarvikehuoneistot on tarkastettava vähintään kerran vuodessa ja ilmoitetut elintarvikehuoneistot vähintään kerran kolmessa vuodessa myös siinä tapauksessa, että ne toimivat vain osan vuotta. Siten, jos hyväksytty elintarvikehuoneisto on toiminnassa yhtäjaksoisesti enintään kuusi kuukautta, tarkastustiheyttä vähennetään 50 prosenttia tämän ohjeen riskiluokitustaulukoissa annetuista suosituksista, kun alkuperäinen tarkastusmäärä on vähintään kaksi tarkastusta vuosittain. Vastaavasti ilmoitetun elintarvikehuoneiston tarkastustiheyttä voidaan vähentää 50 prosenttia vain, kun sen suositeltu tarkastustiheys taulukoiden mukaan on vähintään yksi tarkastus vuosittain.

Jos elintarvikehuoneisto toimii kausiluontoisesti tai satunnaisesti, ja on toiminnassa vuoden aikana yhteensä alle kolme kuukautta (90 päivää), se tarkastetaan taulukoista riippumatta kerran kolmessa vuodessa (ilmoitetut elintarvikehuoneistot) tai kerran vuodessa (hyväksytyt elintarvikehuoneistot), ellei näitä elintarvikehuoneistoja ole erityisestä syystä tarpeen tarkastaa useammin, esimerkkinä isot kesäravintolat.

6 TEURASTAMOT, PIENTEURASTAMOT, POROTEURASTAMOT JA RIISTAN KÄSITTELYLAITOKSET

Teurastamoja valvotaan vähintään kerran viikossa tai viikon aikana useampana kertana, yhteensä noin 3-5 tuntia viikossa. Jos teurastamon viikoittainen toiminta on vähäistä, 1-2 teurastuspäivää viikossa, valvontatiheyttä voidaan alentaa 50 %. Pienteurastamon valvontatiheyttä määriteltäessä otetaan huomioon teurastusmäärä. Pienteurastamoja valvotaan 2-4 kertaa vuodessa eli valvontaan käytetään 6-20 tuntia vuodessa. Jos pienteurastamo toimii harvemmin kuin kerran kuukaudessa, valvontatiheyttä voidaan alentaa 50 %



Poroteurastamoja ja riistan käsittelylaitosta, joka toimii alle kuusi kuukautta vuodesta, valvotaan teurastusmäärä huomioon ottaen 1-2 kertaa vuoden jakson aikana, jolloin sovelletaan 50 % alennusta valvontatiheydessä.

Jos teurastamon, pienteurastamon, poroteurastamon tai riistan käsittelylaitoksen yhteydessä on muu liha-alan laitos, tämän valvontaan sovelletaan taulukossa olevia liha-alan laitoksia koskevia suosituksia.

Koska teurastamoissa ja niiden yhteydessä olevissa laitoksissa valvoja on pääsääntöisesti läsnä koko tuotannon ajan, valvontaan käytetty aika on oleellisempi kuin valvontakertojen lukumäärä.

7 PAKKAUS- JA MUU ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALI-ALAN TOIMINTA

Säännöllinen ja suunnitelmallinen valvonta kohdistetaan kontaktimateriaalitoimintaan, joka tapahtuu ennen vähittäismyyntiä. Näitä toimintoja ovat kontaktimateriaalien valmistus/jatkojalostus, maahantuonti (sisämarkkina- ja/tai 3.maa) sekä jakelu/markkinointi (mm. tukkumyynti) ja niiden valvonnassa noudatetaan tämän riskiluokitusohjeen mukaisia valvontatiheyksiä. Kontaktimateriaalitoiminnan tarkastustuloksia ei julkisteta Oiva-järjestelmässä vaan niitä valvotaan Ruokaviraston valvontaohjeen 17018 mukaisesti. Sen sijaan kontaktimateriaalien käyttöä elintarvikehuoneistoissa valvotaan osana Oiva-tarkastusjärjestelmää (Oiva-ohje 14.1).

8 TARKASTUKSEEN KÄYTETTÄVÄ AIKA

Tämän ohjeen liitteinä olevissa riskiluokitustaulukoissa on annettu ohjeelliset vuosittaiset tarkastustiheydet kullekin riskiluokalle. Tarkastukseen kuluu sitä vähemmän aikaa mitä yksinkertaisemmasta ja pienimuotoisemmasta toiminnasta on kysymys. Tarkastusaikaa tarvitaan enemmän, kun toiminnan monimuotoisuus ja kokoluokka kasvavat. Samalla myös tarkastusmäärät kasvavat, ja tiheämmät tarkastukset kompensoivat tarkastusaikaa, eikä yli neljän tunnin tarkastuksia ole yleensä syytä suunnitelmallisesti tehdä. Poikkeuksena ovat sellaiset huoneistot riskiluokasta viisi lähtien, joissa on eri riskiluokan toimintoja sellaisina selvinä kokonaisuuksina, että voidaan ajatella saman katon alla toimivan useampi eri elintarvikehuoneisto. Tällaisia tilanteita voi olla esimerkiksi silloin, kun samassa yhteydessä sijaitsee lihanleikkaamo ja lihavalmistelaitos, jotka voisivat teoriassa olla omia huoneistojaan (leikkaamo voisi olla oma valvontakohteensa ja lihavalmistelaitos omansa). Näissä tapauksissa tarkastusaikasuositukseen voidaan lisätä kaksi tuntia/tarkastus.



Ohjeelliset tarkastusajat eri riskiluokille:

- riskiluokka 1: tarkastusaika 1-3 h / tarkastus
- riskiluokat 2 - 4: tarkastusaika 2-4 h / tarkastus
- riskiluokat 5 ->: tarkastusaika 3-5 h / tarkastus (tai -6 h, jos selkeitä eriytettyjä eri riskitason toimintoja, jotka vastaavat toiminnaltaan ja laajuudeltaan sitä, että valvonnassa olisi kaksi erillistä elintarvikehuoneistoa)

Ohjeelliseen tarkastusaikaan sisältyy:

- tarkastuksen etukäteissuunnittelu (edelliset tarkastusraportit, tarkastettavien asiakokonaisuuksien ja asioiden valinta)
- paikan päällä tapahtuva suunnitelman mukainen tarkastus
- yleinen tarkastukseen ja havaintoihin liittyvä neuvonta/ohjaus
- mahdollisesti muuttuneisiin säädöksiin tai ohjeisiin liittyvä tiedottaminen/neuvonta
- tarkastusraportin kirjoittaminen

Ohjeelliseen tarkastusaikaan ei sisälly:

- tarkastusmatkoihin käytetty aika
- yksityiskohtaisempi neuvonta toiminnan aloittamiseen, järjestämiseen tai sen muuttamiseen liittyen
- epäkohtien korjaamisen ohjaaminen (muutoin kuin yleisellä tasolla)
- se aika, jolloin tarkastaja perehtyy lainsäädäntöön, ohjeisiin ja oppaisiin
- se aika, jolloin kohteen uusi tarkastaja perehtyy yrityksen toimintaan

Ohjeellinen tarkastusaika perustuu siihen, että kohteesta annetut tiedot pitävät paikkansa eikä tarkastuksella tule esiin mitään ylimääräistä selvittävää, tai havaita sellaisia puutteita toiminnassa, jotka edellyttävät aikaa vievää lisäselvittelyä. Myös tarkastusten tekeminen otosmaisesti vähentää tarkastukseen käytettävää aikaa (esim. kaikkien tilojen puhtautta tai kaikkien kylmälaitteiden lämpötiloja ei tarkasteta samalla kertaa tai pakkausmerkintätarkastus kohdistetaan muutamaan tuotteeseen).

Tarkastusaika voi poiketa ohjeellisesta tarkastusajasta esimerkiksi, jos tarkastettavassa kohteessa ei löydy tarvittavia asiakirjoja ja niiden etsintä vie aikaa, tarkastuksessa läsnä olevat henkilöt eivät osaa selvittää omavalvonnan toteuttamista tarkastajalle ja käytäntöjen selvittäminen vie aikaa, toimija tarvitsee neuvontaa, tai toiminnassa on muita sellaisia epäkohtia tai puutteita, jotka edellyttävät tarkastajalta aikaa vievää lisätyötä. Myös kielellisten haasteiden vuoksi tarkastukseen voi kulua aikaa enemmän. Tiettyjen asiakohtien tarkastaminen voi viedä enemmän aikaa, jos asian tarkastamiseen liittyy paljon asiakirjoihin tutustumista ja muuta selvittelyä jo ennen tarkastusta, paikan päällä tai tarkastuksen jälkeen. Tarkastukseen voi kulua ohjeellista tarkastusaikaa enemmän, sellaisella tarkastuksella, joissa tarkastetaan useita eri



asiakohtia. Tarkastettaessa eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinakauppatuonnissa vaadittavia salmonellaerityistakuuasiakirjojen tarkastukseen saattaa myös kulua enemmän aikaa.

9 OHJEEN PÄIVITYKSET

Ohjeen päivitykset ja oleelliset muutokset luetellaan tässä kohdassa.

- ohjeen nimi muutettu, nimeen lisätty kontaktimateriaalialan toimijat
- nimi "Evira" korvattu nimellä "Ruokavirasto"
- Valvonta-asetusta koskevat viittaukset päivitetty
- kohtaan 3.1 3.momenttiin lisätty toinen kohta joka koskee erityisosaamista vaativia tuotteita ja aineosia
- kohtaan 3.2 kohtaan lisätty viimeiseksi kappaleeksi huomautus, että kotiin perustettuja huoneistoja valvontaan niiden toiminnan ja laajuuden mukaan ohjeen taulukoiden mukaan
- kohta 3.4 valvontahistoria päivitetty
- kohtaa 4 vähäriskinen elintarvikealan toiminta päivitetty
- kohtaa 4.1 riskiluokka 0 selkeytetty
- kohtaa 7 pakkaus- ja muu elintarvikekontaktimateriaali-alan toiminta tekstiä selkeytetty
- kohtaan 8 "tarkastukseen käytettävä aika"
 - ohjeelliseen aikaan lisätty 1 tunti
 - lisätty viimeiseen kappaleeseen perusteita sekä huomio sisämarkkinatuontiin liittyvästä valvonnasta, minkä vuoksi tarkastukseen voi kulua aikaa enemmän
- Päivitetty taulukot 1-3 ja uuteen taulukkoon 4 on siirretty kontaktimateriaalitoiminnan tarkastustiheydet

Liite 1. Taulukko 1 Ilmoitetut elintarvikehuoneistot, joihin ei tehdä suunnitelmallisia tarkastuksia (riskiluokka 0).

Liite 2. Taulukko 2 elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheyssuositus ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa.

Liite 3. Taulukko 3 elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheyssuositus hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa

Liite 4. Taulukko 4 kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja ohjeellinen tarkastustiheyssuositus

Liite 1 Ruokaviraston ohje 10503/4

Taulukko 1

Ilmoitetut elintarvikehuoneistot, jotka eivät ole säännöllisen valvonnan piirissä (riskiluokka 0).

RISKILUOKKA 0	Tehdäänkö ensimmäinen tarkastus elintarvikehuoneistoilmoituksen vastaanottamisen jälkeen?
Pienimuotoinen elintarvikkeiden myynti ja tarjoilu juomatarjoilun yhteydessä (esim. pubit) <ul style="list-style-type: none">esim. erilaiset napostelutuotteet (sipsejä, pähkinöitä), jotka eivät edellytä kylmäsäilytystä, kuumennusta tai muuta valmistusta	Kyllä
Pienimuotoinen ravintolisien, runsaasti täydennettyjen elintarvikkeiden, painonhallintaan tarkoitettujen aterian- ja ruokavalionkorvikkeiden tai kliinisten ravintovalmisteiden myynti (esim. kuntosalit, optikkoliikkeet, kampaamot tai muut vastaavat) <ul style="list-style-type: none"><u>jos ei ole omaa</u> valmistusta, valmistuttamista tai tuontia (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista)jos on omaa valmistusta, valmistuttamista tai tuontia, toiminta kuuluu säännölliseen elintarvikevalvontaan (kts. taulukko 2)	Kyllä
Lämpötilasäätelmätön kuljetus (pois lukien säiliökuljetukset), jos toimijalla kuljetusvälineitä korkeintaan 10	Kyllä
Poliisivankiloiden ruokahuolto	Kyllä
Verolliset alkoholivarastot	Kyllä
Ruoka-aputoimijat, jotka jakavat helposti pilaantuvia elintarvikkeita tai valmistavat ruokaa	Kyllä
Ruoka-aputoimijat, jotka jakavat kuivat tuotteita, kasviksia tai muita -huoneenlämmössä säilyviä elintarvikkeita	Ei

Lisätietoa, täytykö toiminnasta tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus vai ei, löytyy taulukosta ”Elintarvikehuoneistoilmoitus vai ei?”

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/elintarvikehuoneistot/toiminnasta-ilmoittaminen_taulukko.pdf

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

Taulukko 2 MYYNTI, myös etämyynti				
	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
	<p>Elintarvikkeiden myynti</p> <ul style="list-style-type: none"> - myynnissä ei ole kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita (pl. pakattu jäätelö) - myynnissä voi olla valmistajan valmiiksi pakkaamia elintarvikkeita tai irtotuotteita (esim. leipä, hedelmät, vihannekset, irtokarkit, irtoteet tms.) 	<p>Elintarvikkeiden myynti</p> <ul style="list-style-type: none"> - myynnissä on kylmäsäilytystä vaativia pakattuja elintarvikkeita - voi olla irtojäätelön myyntiä, myös jäätelökioskit - toimintaan voi kuulua esim.: <ul style="list-style-type: none"> - raakapakasteiden paistopistetoiminta - salaattibaarimyynti myymälässä, jos aineosat laitetaan myyntikalusteeseen omista astioissaan - itujen suoramyynti 	<p>Elintarvikkeiden myynti</p> <p>Muun elintarvikkeiden myynnin ohessa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä (esim. siivutus, fileointi, paloittelu, marinointi) ja/tai valmistusta (esim. kypsennys, kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) palvelumyynnissä - myynnin yhteydessä pakkaamattomien elintarvikkeiden ilmoitetaan olevan gluteenitomia tai soveltuvan allergia-ruokavalioon - omaa markkinointia, jossa käytetään väitteitä - raakamaidon suoramyynti <p>Ilmoitettavassa elintarvikehuoneistossa tapahtuva rahti-valmistus (esim. yksityinen kulluttaja teettää elintarvikkeen käsittelyn kuten palvauksen omistamalleen eläinperäiselle elintarvikkeelle. Palvattu liha menee omaan yksityiseen kulutukseen, ei myyntiin.)</p>	<p>Elintarvikkeiden myynti</p> <p>Muun elintarvikemyynnin ohessa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - täyssäilykkeiden valmistus - kylmäsavukalan tai graavikalan tyhjiöpakkaus

TAULUKKO 2 MYYNTI				
KOKOLUOKKA	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
KOKOLUOKKA 1 <ul style="list-style-type: none"> • Myymälät < 200m² (esim. lähikaupat, kioskit) • täyssäilykkeiden valmistus alle 5000 kg/vuosi • Etämyynti: tuotevalikoi- man laajuus < 100 eri- laista tuotetta 	RISKILUOKKA 1 0,35 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 1 0,35 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi
KOKOLUOKKA 2 <ul style="list-style-type: none"> • Myymälät 200m² – 1000m² (esim. marketit / tavaratalot) • täyssäilykkeiden valmistus 5000-10 000 kg/vuosi • Etämyynti: tuotevalikoi- man laajuus 100-1000 erilaista tuotetta 	RISKILUOKKA 1 0,35 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tarkastusta/vuosi
KOKOLUOKKA 3 <ul style="list-style-type: none"> • Myymälät >1000m² (esim. super- / hypermarketit) • täyssäilykkeiden valmistus yli 10 000 kg/vuosi • Etämyynti: tuotevalikoi- man laajuus > 1000 erilaista tuotetta 	RISKILUOKKA 2 0,5 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 5 3 tarkastusta/vuosi

TAULUKKO 2 MYYNTI				
Toiminnot, joissa tarkastus- heyteen ei vaikuta koko- luokka/tuotantomäärä	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
<ul style="list-style-type: none"> Rahtivalmistus kuluttajien omista eläimistä saatavista elintarvikkeista Raakamaidon suoramyynti ^{x)} 			RISKILUOKKA 2 0,5 tarkastusta/vuosi	
<ul style="list-style-type: none"> Itujen suoramyynti ^{xx)} 		RISKILUOKKA 1 0,35 tarkastusta/vuosi		

Myymän ja varastoinnin kokoluokan pinta-alalla tarkoitetaan elintarvikkeiden myyntipinta-alaa.

^{x)} Raakamaidon myynnillä tarkoitetaan raakamaidon myyntiä yli 2 500 kg vuodessa

^{xx)} Itujen suoramyyntillä tarkoitetaan iduntuottajan suoraan kuluttajalle myyntiä yli 5 000 kg vuodessa

Taulukko 2 TARJOILU				
	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
	<p>Tarjoilu</p> <ul style="list-style-type: none"> - ei helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä - 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 odotamaan kypsennystä, kuten jauhelihapihvi) elintarvikkeiden käsittely - leipien täyttäminen, salaattien koostaminen tms. <p>Esim.</p> <ul style="list-style-type: none"> • pizzeriat, jossa pizzaa ja salaattia • nakkikioskit • pikaruokaravintolat • salaatti- ja voileipätarjoilupaikat <p>Suurkeittiö: 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 eläinperäisten, elintarvikkeiden käsittely (valmistus alusta asti) - aterioiden ilmoitetaan olevan gluteenittomia tai soveltuvan allergiaruokavalioon <p>Esim.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ruokaravintolat, joissa ruoanvalmistusta (esim. kypsennys, savustus, tms.) • pitopalvelu • pizzeriat, joissa laajempaa ruoanvalmistusta esim. kebabin kypsennystä <p>Suurkeittiö: laitos- ja keskuskeittiöt</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistetaan ruokaa ja –annoksia • ruokaa ei valmisteta riskiryhmille 	<p>Tarjoilu</p> <ul style="list-style-type: none"> - riskiryhmille (päiväkoti-ikäiset lapset, vanhukset, sairaalapotilaat ym.) ruokaa valmistavat (vastaa toiminta 3, mutta valmistus tapahtuu riskiryhmille elintarvikehuoneistot (ei tarjoilukeittiötoiminta, jossa vain vähäistä aamu- tai välipalan valmistusta) <p>Esim.</p> <p>Suurkeittiö: laitos- ja keskuskeittiöt</p> <ul style="list-style-type: none"> • esim. sairaalakeittiö <p>Suurkeittiöt, jotka on hyväksytty laitokseksi (kts. taulukko 3).</p>

Taulukko 2 TARJOILU				
	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
KOKOLUOKKA 1 Tarjoilu < 6 as. paikkaa TAI < 50 annosta/vrk Suurkeittiö < 500 annosta/vrk	RISKILUOKKA 1 0,35 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 1 0.35 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 2 0.5 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi
KOKOLUOKKA 2 Tarjoilu 6 - 150 as. paikkaa TAI 50 – 500 annosta/vrk Suurkeittiö 500 - 2000 an- nosta/vrk	RISKILUOKKA 1 0,35 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tarkastusta/vuosi
KOKOLUOKKA 3 Tarjoilu > 150 as. paikkaa TAI > 500 annosta/vrk (annos määräävä tekijä) Suurkeittiö > 2000 annosta/vrk	RISKILUOKKA 2 0,5 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 5 3 tarkastusta/vuosi

Taulukko 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
<p>TEOLLINEN VALMISTUS</p>	<p>Teollinen valmistus</p> <ul style="list-style-type: none"> - raaka-aineet tai valmiit tuotteet eivät edellytä lämpötilahallintaa - tuotteiden koostumus tai pakkausmerkinnät eivät edellytä erityisosaamista (suppea tuotevalikoima) <p>Esim.</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasvisten pakkaaminen 	<p>Teollinen valmistus</p> <ul style="list-style-type: none"> - raaka-aineet tai valmiit tuotteet eivät edellytä lämpötilahallintaa - pakastaminen - tuotteiden koostumus tai pakkausmerkinnät eivät edellytä erityisosaamista (laaja tuotevalikoima) <p>Esim.</p> <ul style="list-style-type: none"> • myllytoiminta • kahvinpaahto • marjojen pakastaminen 	<p>Teollinen valmistus</p> <ul style="list-style-type: none"> - helposti pilaantuvien elintarvikkeiden valmistus (edellyttää lämpötilahallintaa) - gluteiinittomien elintarvikkeiden valmistus - allergeenejä sisältävien tuotteiden valmistus (ristikontaminaatiovaara) - sellaisten elintarvikkeiden valmistus, joiden koostumus ja pakkausmerkintöjen hallinta ja valvonta vaatii erityisosaamista (esim. lisäaineiden valmistus, elintarvikeparanteiden käyttö, savustaminen, vitamiineilla tai kivennäisaineilla täydentäminen, ravintolisien valmistus) <p>Esim.</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasvisten pilkkominen, raasteiden valmistus • pakastevihannesten valmistus • hillojen valmistus • jäätelön valmistus • einesten valmistus (esim. pinaattiletut, pizzat, majoneesipohjaiset salaatit) • konditoriatuotteiden valmistus 	<p>Teollinen valmistus</p> <ul style="list-style-type: none"> - sellaisenaan syötävien kuumentamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden valmistus (esim. salaatit, voileivät) - valmistusprosessi edellyttää erityisosaamista (esim. täyssäilykkeiden valmistus) - erityisille ryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden valmistus (lastenruoat, äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet, ruokavalionkorvikkeet painonhallintaan, kliiniset ravintovalmisteet)

Taulukko 2 TEOLLINEN VALMISTUS				
KOKOLUOKKA 1 Teollinen tuotanto: < 1 milj. litraa / < 10 000 kg Ravintolisien valmistus/ valmistuttaminen: valikoiman suuruus 1-10 eri- laista tuotetta	RISKILUOKKA 1 0,35 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 1 0,35 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi
KOKOLUOKKA 2 Teollinen tuotanto: 1 - 10 milj. litraa / 10 000 – 100 000. kg Ravintolisien valmistus/ valmistuttaminen: valikoiman suuruus 10-50 erilaista tuotetta	RISKILUOKKA 1 0,35 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 2 0,5 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tarkastusta/vuosi
KOKOLUOKKA 3 Teollinen tuotanto: 10 - 100 milj. litraa / > 100 000 -1 milj. kg Ravintolisien valmistus/ valmistuttaminen: valikoiman suuruus 50-100 erilaista tuotetta	RISKILUOKKA 2 0,5 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 5 3 tarkastusta/vuosi
KOKOLUOKKA 4 Teollinen tuotanto > 100 milj. litraa / > 1 milj. kg Ravintolisien valmistus/ valmistuttaminen: valikoiman suuruus yli 100 eri- laista tuotetta	RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 5 3 tarkastusta/vuosi	RISKILUOKKA 6 4 tarkastusta/vuosi

Taulukko 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
<p>MUUT TOIMIJAT:</p> <ul style="list-style-type: none"> - elintarvikkeiden varastointi ja kuljetus - elintarvikkeiden tuonti (sisämarkkinat ja 3. maa) - laitospäinen toiminta ilmoitettavissa elintarvikehuoneistoissa - jäähileasema 	<p>Elintarvikkeiden varastointi ja kuljetus</p> <ul style="list-style-type: none"> - kaikki, missä toiminta pelkää varastointia tai kuljetusta, ellei muu toiminta nosta toimintaan 2, 3, tai 4 - jos elintarvikkeidenkuljetus ei edellytä kylmäkuljetusta ja elintarvikkeet kuljetetaan kuormatilassa, vain yli 10 kuljetusajoneuvon toimijat tarkastetaan (kokoluokka 1 = riskiluokka 1). - jos elintarvikkeiden kuljetus edellyttää lämpötilasäätelyä tai elintarvikkeet kuljetetaan säiliöautossa, (kokoluokat 1-3 ja riskiluokat 1-2). <p>Jäähileasemat</p>	<p>Elintarvikkeiden tuonti (sisämarkkinoilta ja kolmansista maista)</p> <ul style="list-style-type: none"> - maahantuonti toimintaympäristä riippumatta (varastointi, myynti, tarjoilu tms.), ellei muu toiminta nosta toimintaan 3 tai 4 <p>Elintarvikkeiden lämpötilasäädely varastointi</p>	<p>Elintarvikkeiden tuonti (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista)</p> <ul style="list-style-type: none"> - sellaisten elintarvikkeiden (ml. ravintolisät) tuonti, joiden koostumus ja pakkausmerkintöjen hallinta ja valvonta vaatii erityisosaamista - salmonellaeritystakuutuotteiden sisämarkkinakaupatuonti sellaisista maista, joille ei ole myönnetty salmonellaa koskevia erityistakuita. <p>Ilmoitettavassa elintarvikehuoneistossa tapahtuva laitospäinen toiminta (1258/2011 4 §:ssä tarkoitettu eläinperäisten elintarvikkeiden käsittely)</p>	<p>Elintarvikkeiden tuonti (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista)</p> <ul style="list-style-type: none"> - erityisille ryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden tuonti (lastenruoat, äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet, laihdutusvalmisteet, ruokavalionkorvikkeet, kliiniset ravintovalmisteet)

Liite 2 Ruokaviraston ohje 10503/4

Taulukko 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
<p>KOKOLUOKKA 1 -Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädely kuljetus) 1 kuljetusväline -Kuljetus (ei lämpötilasäädely) > 10 kuljetusvälinettä -Varastointi < 1000 m² (elintarvikkeiden varastointipinta-ala) -Maahantuonti (EU, 3. maat) vähäistä, ravintolisät tuonti alle 50 erilaista tuotetta -Siipikarjan teurastus tilalla, myynti enintään 10 000 kg -Kanin teurastus tilalla, myynti enintään 5 000 kpl -Lahtivajat (luonnonvarainen riista) -Jäähileasemat</p>	<p>RISKILUOKKA 1 0,35 tarkastusta/vuosi</p>	<p>RISKILUOKKA 1 0,35 tarkastusta/vuosi</p>	<p>RISKILUOKKA 2 0,5 tarkastusta/vuosi</p>	<p>RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi</p>
<p>KOKOLUOKKA 2 -Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädely) 2 - 10 kuljetusvälinettä - Varastointi 1000 – 10 000m² (elintarvikkeiden varastointipinta-ala) -Maahantuonti (EU, 3. maat) keskisuurta, ravintolisät tuonti 50-100 erilaista tuotetta-Siipikarjan teurastus tilalla, myynti 10 001-40 000 kg -Kanin teurastus tilalla, myynti 5 001 kpl – 20 000 kpl</p>	<p>RISKILUOKKA 1 0,35 tarkastusta/vuosi</p>	<p>RISKILUOKKA 2 0,5 tarkastusta/vuosi</p>	<p>RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi</p>	<p>RISKILUOKKA 4 2 tarkastusta/vuosi</p>
<p>KOKOLUOKKA 3 -Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädely) > 10 kuljetusvälinettä -Varastointi> 10 000m² elintarvikkeiden varastointipinta-ala -Maahantuonti (EU, 3. maat) suurta, ravintolisä tuonti yli 100 erilaista tuotetta</p>	<p>RISKILUOKKA 2 0,5 tarkastusta/vuosi</p>	<p>RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi</p>	<p>RISKILUOKKA 4 2 tarkastusta/vuosi</p>	<p>RISKILUOKKA 5 3 tarkastusta/vuosi</p>

Taulukko 3

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheysuusitus hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa

	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
	<p>Liha-ala</p> <ul style="list-style-type: none"> • pakastaminen • suolien ja mahalaukkujen käsittely <p>Kala-ala</p> <ul style="list-style-type: none"> • pakastaminen • kalan lajittelu <p>Muna-ala</p> <ul style="list-style-type: none"> • munien pakkaaminen Poikkeusalueen munapakkaamon tarkastustiheys kerran kahdessa vuodessa <p>Maitoala ²⁾</p> <ul style="list-style-type: none"> • maitotuotteiden valmistus, maitopohjaiset raaka-aineet (esim. juuston paloittelu, jäätelön valmistus, ei raakamaidon vastaanottoa) 	<p>Liha-ala</p> <ul style="list-style-type: none"> • leikkaaminen • jauhaminen • raakalihavalmisteiden valmistus • mekaanisesti erotetun lihan valmistus <p>Kala-ala</p> <ul style="list-style-type: none"> • perkaaminen • fileointi • paloittelu • mekaaninen lihan talteenotto <p>Muna-ala</p> <ul style="list-style-type: none"> • munatuotteiden valmistus <p>Maitoala ²⁾</p> <ul style="list-style-type: none"> • maitotuotteiden valmistus raakamaidosta (raakamaidon vastaanotto) 	<p>Liha-ala</p> <ul style="list-style-type: none"> • lihavalmisteiden valmistus • teurastaminen (teurastamo, pienteurastamo¹⁾, poroteurastamo¹⁾, riistan käsittelylaitos¹⁾) <p>Kala-ala</p> <ul style="list-style-type: none"> • jalostettujen kalastustuotteiden valmistus 	<p>Kylmäsavukalan tai graavikalan vakuumpakkaaminen</p> <p>Täyssäilykkeiden valmistus</p>
	<p>Varastolaitos Käyntimäärä on 1- 4 kertaa vuodessa</p>			

KOKOLUOKKA	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
KOKOLUOKKA 1 <ul style="list-style-type: none"> liha-ala, kala-ala, muna-ala, tuotanto < 10 000 kg/vuosi 	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi	RISKILUOKKA 5 3 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 2 <ul style="list-style-type: none"> liha-ala, kala-ala tuotanto 10-100 000 kg/vuosi muna-ala tuotanto 10 000 – 10 milj. kg/vuosi maitoala, vastaanotetun raakamaidon määrä < 5 000 000 kg/vuosi maitoala, tuotanto < 100 000 kg/vuosi 	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi	RISKILUOKKA 6 4 tark./vuosi	RISKILUOKKA 7 6 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 3 <ul style="list-style-type: none"> liha-ala, kala-ala tuotanto 100 000 – 1 milj. kg/vuosi muna-ala tuotanto > 10 milj. kg/vuosi 	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi	RISKILUOKKA 6 4 tark./vuosi	RISKILUOKKA 7 6 tark./vuosi	RISKILUOKKA 8 8 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 4 <ul style="list-style-type: none"> liha-ala, kala-ala tuotanto 1 – 10 milj. kg/vuosi maitoala, vastaanotetun raakamaidon määrä > 5 milj. kg/vuosi maitoala, tuotanto > 100 000 kg/vuosi 	RISKILUOKKA 6 4 tark./vuosi	RISKILUOKKA 7 6 tark./vuosi	RISKILUOKKA 8 8 tark./vuosi	RISKILUOKKA 9 10 tark./vuosi
KOKOLUOKKA 5 <ul style="list-style-type: none"> liha-ala, kala-ala tuotanto >10 milj. kg/vuosi 	RISKILUOKKA 6 4 tark./vuosi	RISKILUOKKA 8 8 tark./vuosi	RISKILUOKKA 9 10 tark./vuosi	RISKILUOKKA 10 12 tark./vuosi
PIENTEURASTAMO			2 - 4 tark./vuosi n. 3 – 5 h/kerta	
TEURASTAMO			3-5 h/viikko	
HYVÄKSYTTY SUURKEITTIÖ³⁾				

1) Käyntimäärä enintään 4 kertaa vuodessa

2) Maitoalan toimintaluokka valitaan suuririskisempien tuotteiden mukaan (raakamaito tai muu valmistus), mikäli valmistusta on toimintaluokissa 1 ja 2

3) Hyväksytyt suurkeittiöt tarkastustiheys katsotaan taulukosta 2 tarjoilu ja toiminta 4. Ympäristöterveydenhuollon tietojärjestelmä VATissa, kohteet on luokiteltu usein liha-alan ja/tai kala-alan laitokseksi.

Taulukko 4 PAKKAUS- JA MUU KONTAKTIMATERIAALIALAN TOIMINTA (valmistus/jatkojalostus, maahantuonti, tukkujakelu/markkinointi)		
KOKOLUOKKA	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3
	- Maahantuonti - Tukkujakelu/markkinointi <i>Materiaalit eivät ole tarkoitettu erityisesti pikkulapsille eikä kyse ole valmistuksesta tai jatkojalostuksesta (vertaa toiminta 3).</i>	- Valmistus/Jatkojalostaminen - Pikkulapsille tarkoitettujen kontaktimateriaalien (esim. tuttipullot, lastenruokapakkaukset) valmistus/jatkojalostaminen, maahantuonti tai tukkujakelu/markkinointi
-Pieni tai keski-suuri elintarvikekontaktimateriaalitoiminta <ul style="list-style-type: none"> ○ Materiaalilaatuja 1-3 ○ Tuotantomäärä < 100 kpl/vuosi tai < 10 000 kg/vuosi ○ Tuotanto- ja varastotilojen pinta-ala < 100 m² ○ Henkilömäärä < 15 ○ Liikevaihto < 2 milj. euroa/vuosi ○ Hyvin pienet kontaktimateriaalipajat, esim. pienet keramiikkapajat kuuluvat aina riskiluokkaan 1 	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta /vuosi
-Suuri kontaktimateriaalitoiminta <ul style="list-style-type: none"> ○ Materiaalilaatuja 4-8 ○ Tuotantomäärä 100-1 000 kpl/vuosi tai 10 000 - 1 milj. kg/vuosi ○ Tuotanto- ja varastotilojen pinta-ala 100 - 500 m² ○ Henkilömäärä 15 - 100 ○ Liikevaihto 2 -10 milj. euroa/vuosi 	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta /vuosi	Riskiluokka 3 1,0 tarkastusta/vuosi
- Erittäin suuri kontaktimateriaalitoiminta <ul style="list-style-type: none"> ○ Materiaalilaatuja > 8 ○ Tuotantomäärä > 1 000 kpl/vuosi > 1 milj. kg/vuosi ○ Tuotanto- ja varastotilojen pinta-ala > 500 m² ○ Henkilömäärä > 100 ○ Liikevaihto > 10 milj. euroa/vuosi 	Riskiluokka 3 1,0 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 3 1,0 tarkastusta/vuosi

Lisätietoa PAKKAUS- JA MUU KONTAKTIMATERIAALIALAN TOIMINNASTA

Toiminnan laajuutta kuvaava tieto kuuluu toiminnasta tehtävän ilmoituksen (EL 23/2006, 21 a§) perustietoihin. Kontaktimateriaalitoiminnan laajuutta kuvaavina tunnuslukuina toimivat seuraavat asiat: materiaalilaatujen määrä, tuotantomäärä, tuotanto- ja varastotilojen pinta-ala, henkilömäärä ja liikevaihto.

Kokoluokaksi valikoituu se luokka, jossa vähintään kolme ko. luokkaa kuvaavaa kriteeriä täyttyy. Jos missään luokassa ei täyty kolmea kriteeriä, kokoluokaksi valitaan se luokka, johon kohde kuuluu materiaalilaatujen määrän perusteella.

Lisäksi riskiluokkaa nostetaan yhdellä, jos toiminta on valmistamista/jatkojalostamista tai kontaktimateriaalit on tarkoitettu erityisesti pikkulapsille (esim. tuttipullot, lastenruokapakkaukset).

Jos kyseessä on toimija, jolla ei ole tuotanto- tai varastotiloja (esim. maahantuojat, jotka välittää tuotteet toimittajalta suoraan asiakkaalle), riskiluokka määritellään ilman tietoa tuotanto- ja varastotilojen pinta-alasta, pelkästään muiden riskiluokkaan vaikuttavien tietojen avulla. Tällainen toimija voi kuulua kaikkiin kolmeen riskiluokkaan.

Pienet kontaktimateriaalipajat kuten esim. pienet keramiikkapajat kuuluvat automaattisesti riskiluokkaan 1, vaikka ne ovatkin valmistusta.

Esimerkki 1: Kohteessa on materiaalilaatuja 2 kpl, tuotantomäärä on 10 milj. kg/vuosi, tuotanto- ja varastotilojen pinta-ala 70 m², henkilömäärä on 5 ja liikevaihto 5 milj. €/vuosi → riskiluokaksi valikoituu 1. Koska kyseessä on kuitenkin valmistaja, nousee riskiluokka yhdellä eli lopullinen riskiluokka on 2.

Esimerkki 2: Kohteessa on materiaalilaatuja 5 kpl, tuotantomäärä on 1 500 kpl/vuosi, henkilömäärä on 14, tuotantotilojen pinta-ala on 200 m² ja liikevaihto < 2 milj. €/vuosi → Mikään riskiluokka ei valikoidu, koska kolmen kriteerin toteutuminen ei toteudu. Tällöin riskiluokaksi valikoituu riskiluokka 2 materiaalilaatujen määrän mukaan.