



Liite 3. Hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen riskiluokitus ja tarkastustiheyssuositukset

Taulukko 1. Liha-alan riskiluokitus ja tarkastustiheyssuositukset

Toiminta	Kokoluokka 1 Tuotanto enintään 10 000 kg/vuosi	Kokoluokka 2 Tuotanto 10 001– 100 000 kg/vuosi	Kokoluokka 3 Tuotanto 100 001–1 milj. kg/vuosi	Kokoluokka 4 Tuotanto 1 000 001– 10 milj. kg/vuosi	Kokoluokka 5 Tuotanto yli 10 milj. kg/vuosi
Toiminta 1 Pakastaminen, suolien ja mahalaukkujen käsittely	Riskiluokka 3* 1 tarkastus/vuosi	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 6 4 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 6 4 tarkastusta/vuosi
Toiminta 2 Leikkaaminen, jauhaminen, raakalihavalmisteiden ja mekaanisesti erotetun lihan valmistus	Riskiluokka 3* 1 tarkastus/vuosi	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 6 4 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 7 6 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 8 8 tarkastusta/vuosi
Toiminta 3 Lihavalmisteiden valmistus, teurastaminen	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 6 4 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 7 6 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 8 8 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 9 10 tarkastusta/vuosi
Toiminta 4 Täyssäilykkeiden valmistus	Riskiluokka 5 3 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 7 6 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 8 8 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 9 10 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 10 12 tarkastusta/vuosi

***Huom.** Jos kohteen koko maahantuonnin laajuus on suurta ja lisäksi salmonellaerityistakuutuotteiden tuontia, toiminnan riskiluokka on 4 (2 tarkastusta vuodessa).

Pienteurastamo, poroteurastamo tai riistankäsittelylaitos

Pienteurastamo, poroteurastamo tai riistankäsittelylaitos tarkastetaan 2–4 kertaa vuodessa, tarkastusaika noin 3–5 tuntia/tarkastus.

Teurastamo

Tarkastusaika teurastamoissa noin 3–5 tuntia/viikko.



Taulukko 2. Kala-alan riskiluokitus ja tarkastustiheyssuositukset

Toiminta	Kokoluokka 1 Tuotanto enintään 10 000 kg/vuosi	Kokoluokka 2 Tuotanto 10 001– 100 000 kg/vuosi	Kokoluokka 3 Tuotanto 100 001– 1 milj. kg/vuosi	Kokoluokka 4 Tuotanto 1 000 001– 10 milj. kg/vuosi	Kokoluokka 5 Tuotanto yli 10 milj. kg/vuosi
Toiminta 1 Pakastaminen, kalan lajittelu	Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 6 4 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 6 4 tarkastusta/vuosi
Toiminta 2 Perkaaminen, fileointi, paloittelu, kalanlihan mekaaninen talteenotto	Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 6 4 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 7 6 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 8 8 tarkastusta/vuosi
Toiminta 3 Jalostettujen kalastustuotteiden valmistus	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 6 4 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 7 6 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 8 8 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 9 10 tarkastusta/vuosi
Toiminta 4 Kylmäsavu- tai graavikalan vakuumipakkaaminen, täyssäilykkeiden valmistus	Riskiluokka 5 3 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 7 6 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 8 8 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 9 10 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 10 12 tarkastusta/vuosi

Taulukko 3. Muna-alan riskiluokitus ja tarkastustiheyssuositukset

Toiminta	Kokoluokka 1 Tuotanto enintään 10 000 kg/vuosi	Kokoluokka 2 Tuotanto 10 001–1 milj. kg/vuosi	Kokoluokka 3 Tuotanto 1 000 001–10 milj. kg/vuosi	Kokoluokka 4 Tuotanto yli 10 milj. kg/vuosi
Toiminta 1 Munien pakkaaminen	Riskiluokka 3 1 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi
Toiminta 2 Munatuotteiden valmistus	Riskiluokka 3 1 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 5 3 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 6 4 tarkastusta/vuosi



Taulukko 4. Maitoalan riskiluokitus ja tarkastustiheyssuositukset

	Kokoluokka 1 Tuotanto enintään 100 000 kg/vuosi tai raakamaidon käyttömäärä 1–500 000 l/vuosi (hyväksyntäpäätös)	Kokoluokka 2 Tuotanto yli 100 000 kg/vuosi tai raakamaidon käyttömäärä 500 001–2 milj. l/vuosi (hyväksyntäpäätös)	Kokoluokka 3 Raakamaidon käyttömäärä yli 2 milj. l/vuosi (hyväksyntäpäätös)
Toiminta			
Toiminta 1 Maitotuotteiden valmistus, maitopohjaiset raaka-aineet (esim. juuston paloittelu, jäätelön valmistus, ei raakamaidon vastaanottoa)	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 6 4 tarkastusta/vuosi	
Toiminta 2 Maitotuotteiden valmistus raakamaidosta	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 6 4 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 7 6 tarkastusta/vuosi

Elintarvikevarastot ja suurkeittiöt, jotka ovat hyväksytyjä elintarvikehuoneistoja

Elintarvikevarastot, jotka ovat hyväksytyjä elintarvikehuoneistoja (varastolaitokset), tarkastetaan toiminnan luonteesta ja laajuudesta riippuen 1–4 kertaa vuodessa.

Suurkeittiöt voivat usein olla liha- ja/tai kala-alan hyväksytyjä elintarvikehuoneistoja, mutta tällaisten kohteiden riskiluokitukseen käytetään pääsääntöisesti ohjeen liitettä 2. Suurkeittiöiden riskiluokitusta on käsitelty tarkemmin liitteen 2 taulukossa 3.