

# Elintarvikevalvontasuunnitelma vuosille 2021-2022

## SISÄLLYS

<b>1 JOHDANTO</b> .....	<b>2</b>
<b>1.1 Tarkastusten sisällön määrittely</b> .....	<b>2</b>
<b>1.2 Valvontakohteiden tarkastustiheys ja käytettävä aika</b> .....	<b>4</b>
<b>1.3 Valvonnan painopistealueet</b> .....	<b>4</b>
<b>1.4 Viranomaisnäytteenotto ja näytteen tutkiminen</b> .....	<b>4</b>
<b>1.5 Valvontasuunnitelman seuranta ja toteutumisen arviointi</b> .....	<b>5</b>
<b>1.6 Hyväksytyt laboratoriot, joihin valvonta tukeutuu</b> .....	<b>5</b>
<b>2 TOTEUTETTAVIEN TARKASTUSTEN MÄÄRÄ</b> .....	<b>5</b>

**Taulukko 1** Eviran ohje 10503/4: Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheys suositus ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa, joihin ei tehdä suunnitelmallisia tarkastuksia (riskiluokka 0).

**Taulukko 2** Eviran ohje 10503/4: Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheys ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa.

**Taulukko 3** Eviran ohje 10503/4: Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheys suositus hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa.

**Taulukko 4** Suunnitelmalliseen valvontaan käytettävä aika

**Taulukko 5** Elintarvikevalvonnan painopistealueet ja näytteenottosuunnitelma vuosille 2021-2022

# 1 JOHDANTO

Kunnan tehtävänä on huolehtia elintarvikelain mukaisesta valvonnasta alueellaan.

Elintarvikevalvontaviranomainen valvoo elintarvikelakia ”pellolta pöytään” periaatteen mukaisesti.

Elintarvikkeiden jäljitettävyyden on elintarviketurvallisuuden kannalta keskeinen tekijä.

Elintarvikelainsäädännön lähtökohdaksi on, että ensisijainen vastuu elintarvikkeen turvallisuudesta ja laadusta on elintarvikealan toimijalla.

Elintarvikelain 48 §:n mukaan valvontasuunnitelman tulee sisältää vähintään seuraavat tiedot:

- 1) tarkastuksen sisällön määrittely
- 2) valvontakohteiden tarkastustiheys
- 3) kunnan viranomaisnäytteenotto ja näytteiden tutkiminen
- 4) valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi
- 5) hyväksytyt laboratoriot, joihin valvonta tukeutuu

Kuntatasolla valvonta sisältää alkutuotannon valvonnan, elintarvikehuoneistojen hyväksymisen sekä niihin liittyvät ilmoitusten käsittelyt, myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden, niiden valmistuksen ja elintarvikehuoneistojen säännöllisen valvonnan sekä näytteenottoa, elintarvikelain nojalla ilmoitettavien toimintojen, kuten esim. tilapäisen elintarvikemyynnin ilmoitusten käsittelyä, ruokamyrkytysten sekä elintarvikkeista tehtyjen valitusten selvittämistä. Kunnan tehtäviin kuuluu myös toimijoiden ja kuluttajien neuvonta sekä tiedottaminen, valtion viranomaisten avustaminen eläimistä saatavien elintarvikkeiden kansallisen vierasainevalvontaohjelman toteuttamisessa sekä elintarvikemääräysten mukaisen ilmoitusten ja raporttien tekeminen aluehallintovirastolle ja Ruokavirastolle (entinen Evira).

Lainsäädännön muuttumisen myötä elintarvikehuoneistot jaotellaan ilmoitettaviin ja hyväksyttäviin huoneistoihin. Hyväksyttäviä elintarvikehuoneistoja ovat eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevät elintarvikehuoneistot (laitokset), jotka on oltava valvontaviranomaisen tarkastamia ja hyväksymiä ennen toiminnan aloittamista. Elintarvikealan toimijan on tehtävä elintarvikevalvontaviranomaiselle ilmoitus elintarvikelain 13 § 1 momentin tai 13 § 3 momentin mukaisesta elintarvikehuoneiston toiminnan aloittamisesta tai olennaisesta muuttamisesta. Ilmoitus on tehtävä viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Olennainen muuttaminen tarkoittaa toiminnassa tapahtunutta sellaista muutosta, jolloin toiminnan elintarviketurvallisuuteen vaikuttavat riskit kasvavat. Elintarvikelain 13 § 1 momentin mukaisesta toiminnasta ilmoittaminen on maksullista ja 13 § 3 momentin mukaisesta toiminnasta ilmoittaminen on maksutonta. Ilmoituksesta tulee käydä ilmi elintarvikehuoneistossa harjoitettava toiminta ja toiminnan arvioitu laajuus. Toiminnan aloittamisen edellytyksenä on, että elintarvikehuoneisto on elintarvikelain 10 §:n ja sen nojalla säädettyjen vaatimusten mukainen.

## 1.1 Tarkastusten sisällön määrittely

### **Elintarvikehuoneistoilmoituksen käsittely**

Elintarvikehuoneistoa koskevan ilmoituksen käsittelystä säädetään elintarvikelain 14 §:ssä sekä valvonta-asetuksen 5 §:ssä. Viranomaisen saatua tarvittavat tiedot, määritetään tietojen perusteella elintarvikehuoneistolle ensimmäinen tarkastusajankohta, alustava tarkastustiheys sekä annetaan toimijalle todistus ilmoituksen käsittelystä. Ilmoituksen käsittelyn jälkeen elintarvikehuoneiston valvonta on osa suunnitelmallista valvontaa.

### **Elintarvikehuoneiston ensimmäinen tarkastus**

Alkutarkastuksen tarkoitus on varmistaa, että elintarvikehuoneiston tilat, laitteet ja toiminta soveltuvat ilmoitettuun toimintaan ja omavalvontasuunnitelma on toimintaan nähden riittävä. Toiminta ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa voi alkaa jo ennen alkutarkastusta. Omavalvontasuunnitelman voi viranomainen pyytää nähtäväksi, kun kyseessä on kotiin perustettu elintarvikehuoneisto. Alkutarkastuksen ajankohtaa määriteltäessä on otettava huomioon ilmoitetun toiminnan luonne ja laajuus. Alkutarkastus suoritetaan:

- Viimeistään kuukauden kuluttua ilmoitetun toiminnan aloittamisesta:  
elintarvikehuoneistossa valmistetaan, myydään, tarjoillaan, säilytetään, kuljetetaan tai muuten käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita;

- Viimeistään 3 kuukauden kuluttua ilmoitetun toiminnan aloittamisesta:  
elintarvikehuoneistossa valmistetaan, myydään, tarjoillaan, säilytetään, kuljetetaan tai muuten käsitellään pakkaamattomia ei-helposti pilaantuvia elintarvikkeita tai säilytetään, kuljetetaan ja myydään pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita;

- Viimeistään 6 kuukauden kuluttua ilmoitetun toiminnan aloittamisesta:  
elintarvikehuoneistossa myydään, säilytetään tai muuten käsitellään ainoastaan pakattuja elintarvikkeita, jotka eivät säilykseen vaadi kylmä- tai kuumasäilytystä.

Tarkastus voidaan tehdä myös ennen ilmoitetun toiminnan aloittamista, jos ilmoituksen perusteella epäillään, että elintarviketurvallisuus tai kuluttajansuoja vaarantuu, ellei riskien hallintakeinoista varmistuta ennen toiminnan alkamista.

Tarkastuksen pääasiallinen tarkoitus on selvittää elintarvikehuoneiston toimintaedellytykset:

- toiminnan luonne ja laajuus vastaavat ilmoitettua, esimerkiksi ettei huoneistossa harjoiteta muuta kuin ilmoitettua toimintaa tai ettei käsiteltävien elintarvikkeiden määrä poikkea oleellisesti ilmoitetusta.

- elintarvikehuoneiston tilat, tilojen koko ja riittävyys, sijoittelu, rakenteelliset ratkaisut ja kunto sekä huoneiston varustelu, kuten kylmälaitteet ja käsienpesupisteet, täyttävät säädösten vaatimukset ja soveltuvat ilmoitettuun ja harjoitettavaan toimintaan.

- omavalvontasuunnitelma on toimintaan nähden riittävä elintarviketurvallisuuden ja muun säädösten mukaisuuden varmistamiseksi, omavalvonnan avulla toimija osaa hallita toimintansa riskit ja omavalvonnalle on nimetty vastuhenkilö.

Edellä mainittujen asioiden lisäksi alkutarkastuksella voidaan tarkastaa myös huoneiston siisteyttä, toiminnan hygieniää ja omavalvonnan kirjauksia. Alkutarkastuksen aikana arvioidaan, onko ilmoituksen perusteella tehty arvio tarkastusten vuosittaisesta määrästä toiminnan riskiin nähden oikea. Jos valvontaviranomaisen tietoon tulee, että toimija on aloittanut toiminnan tai muuttanut toimintaa olennaisesti ilman elintarvikelaisissa vaadittua ilmoitusta, kehoitetaan toimijaa tekemään elintarvikelain 13 §:n mukainen ilmoitus välittömästi. Tällöin on myös syytä harkita, tuleeko elintarvikehuoneistoon tehdä tarkastuskäynti välittömästi ja tarkastaa, ettei toimija ole laiminlyönyt toiminnassaan elintarvikelainsäädännön muita vaatimuksia. Tarvittaessa viranomainen voi ottaa käyttöön elintarvikelain mukaiset pakkokeinot estääkseen terveysvaaran syntymisen.

Elintarvikevalvonnan tavoitteena on toteuttaa elintarvikelainsäädännössä asetettuja päämääriä. Elintarvikelain tarkoituksena on varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus sekä elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikemääräysten mukainen laatu sekä varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyys. Valvonnan on oltava tasapuolista niin, että se kohdistuu perusteiltaan yhdenvertaisesti kaikkiin valvontakohteisiin ja valvontakohdetyyppeihin. Tarkoituksena on suojata kuluttajaa elintarvikemääräysten vastaisten elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysvaaroilta sekä taloudellisilta tappioilta. Lisäksi lain tarkoituksena on varmistaa, että elintarvikkeista annettava tieto on totuudenmukaista ja riittävää eikä johda kuluttajaa harhaan. Valvontakäynti voi kohdistua mm. tiloihin, toimituksiin, olosuhteisiin, asiakirjoihin ja tuotteisiin. Käynnillä voidaan käydä läpi koko kohde tai vain jokin osa-alue ja ne voivat pitää sisällään näytteiden ottoa ja mittauksia.

Ruokavirasto on laatinut tarkastuksille Oiva-arviointiohjeet, joita tulee noudattaa tarkastuksia tehtäessä. Oiva- tarkastukset tehdään pääosin ennalta ilmoittamatta. Oiva-tarkastuksen tulokset julkaistaan Oiva-raporttina oivahymy.fi-sivustolla. Julkisen raportin lisäksi toimija saa yksityiskohtaisemman tar-

kastuskertomuksen mahdollisine toimenpide-ehdotuksineen. Elintarvikealan toimijan on asetettava Oi-va-raportti elintarvikehuoneistoon asiakkaiden nähtäville Ruokaviraston määrämällä tavalla.

## **1.2 Valvontakohteiden tarkastustiheys ja käytettävä aika**

Elintarvikevalvonnassa valvontakohteiden tarkastustiheyttä määriteltäessä on otettu huomioon toimialakohtaisessa valtakunnallisessa valvontaohjelmassa valvontakohdetyypille määritelty tarkastuksen tarve sekä pitkäaikaisen yhteistyön pohjalta tehty riskinarviointi. Tarkastustiheys yksittäisten elintarvikehuoneistojen osalta riippuu riskistä, joka puolestaan on riippuvainen harjoitetun toiminnan laajuudesta, laadusta ja olosuhteista. Lisäksi tarkastustiheyteen vaikuttaa valvontaa suorittavien henkilöiden määrä. Tällä hetkellä valvontaa tekevät seitsemän terveystarkastajaa, joista kaksi on osa-aikaisella työajalla.

Suunnitelmallisten tarkastusten määrä ja valvontaan käytettävä aika kohdeluokittain on taulukossa 4. Tarkastukset, jotka kohteeseen tehdään tarkastuksessa havaittujen epäkohtien valvomiseksi, eivät sisälly taulukkoon. Kokonaisvalvonta-aika muodostuu suunnitelmallisesta valvonnasta, joka on toimijoille maksullista sekä muusta ennakoimattomasta valvonnasta mm. ruokamyrkytyspäilyjen selvittäminen, valitukset, muiden viranomaisten esittämät valvontapyynnöt yms.

## **1.3 Valvonnan painopistealueet**

Perustarkastusten yhteydessä toteutetaan lisäksi valtakunnallisesti ohjattuja projekteja, joiden lähtökohtana on ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2020-2024 ja Ruokaviraston laatima elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelman (VASU 2015-2019 ja sen päivitys vuodelle 2021-2022) painopisteet, jotka toteutetaan yhteistyössä eri keskusviranomaisten ja kuntien kanssa. Painopistealueet vuosille 2021-2022 on lueteltu taulukossa 5.

Lapin aluehallintoviraston tekemän elintarvikevalvonnan arviointi- ja ohjauskäynnin (AJO-käynti) ja siitä saadun palautteen perusteella, painopistealueiksi otetaan myös ne osa-alueet, joissa oli kehitettävää. Nämä AJO-käynnin painopistealueet ovat osittain samat kuin Ruokaviraston määrittelemät painopistealueet vuodelle 2021-2022.

## **1.4 Viranomaisnäytteenotto ja näytteen tutkiminen**

Vuosittain laaditaan riskiperusteinen näytteenottosuunnitelma. Valvonta- ja näytteenotto suunnitelmaan sisältyvät suoritteet sekä valvontaprojektit ovat osa kunnan suunnitelmallista ja säännöllistä valvontaa. Näytteenotolla ja tutkimustulosten perusteella voidaan selvittää omavalvonnan toimivuutta sekä tuotteiden turvallisuutta ja määräysten mukaisuutta. Valvontaprojekteihin voi kuulua mm. tarkastuksia, mittauksia, näytteenottoa. Näytteenottokohteita, näytteiden määriä, näytteenottotiheyttä ja näytteistä tehtäviä tutkimuksia suunniteltaessa otetaan huomioon omavalvonnan toimivuus valvontakohteissa.

Näytteiksi otetaan sekä pakkaamattomia että valmiiksi pakattuja elintarvikkeita. Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma on esitelty taulukossa 5. Näytteitä otetaan lisäksi elintarvikkeista ja elintarviketiloista myös kuluttajavalitusten perusteella, elintarvikkeista aiheutuvien terveysvaara-tilanteiden tutkimiseksi, ruokamyrkytysten selvittämiseksi sekä Ruokaviraston pyynnöstä. Nämä tutkimukset eivät ole säännöllistä valvontaa mutta niihin tulee varautua varaamalla määrärahaa.

## **1.5 Valvontasuunnitelman seuranta ja toteutumisen arviointi**

VATI on ympäristöterveydenhuollon keskitetty toiminnanohjaus ja tiedonhallintajärjestelmä. Se on tietovarasto ja käyttöliittymä, joka kattaa myös ympäristöterveydenhuoltoon kuuluvat elintarvikelain mukaiset tehtävät. VATI:ssa hallinnoidaan mm. valvontakohteita, -toimenpiteitä ja -suunnitelmia sekä

tehdään näihin liittyvää seuranta- ja raportointia ja kehittämistä. VATI korvaa aiemmin käytössä olleen keskitetyn valvontatietovarasto KUTI-YHTIn sekä sen käyttöliittyminä toimineet kuntajärjestelmät.

Ruokavirasto seuraa elintarvikevalvontaa VATI- ja VYHA –järjestelmien avulla. Ympäristöterveys- ja joukkoliikennejaostossa käsitelty valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi toimitetaan VYHA:n kautta aluehallintovirastoon vuosittain maaliskuun loppuun mennessä. Aluehallintovirasto arvioi sekä valvontasuunnitelman että sen toteutumisen.

Toteutunutta valvontaa verrataan valvontasuunnitelmaan vuosittain sekä arvioidaan valvonnan tehokkuutta, voimavarojen riittävyyttä ja valvonnan kohdentumista. Seuranta hyödynnetään paikallisen valvonnan kehittämisessä, valvonnan jatkuvuuden varmistamisessa ja uusien suunnitelmien laadinnassa. Valvonnan voimavaroista päättävä toimielin osallistuu seurantatyöhön.

Seuranta toteutetaan ainakin seuraavien tekijöiden osalta:

- \* tarkastusten ja valvonnan kattavuus
- \* tarkastusten ja näytteiden määrä valvontakohdetyypeittäin
- \* valvonnasta saatujen tulojen kohdentuminen
- \* valvonnan toteutuminen painopistealueissa
- \* valtakunnallisiin valvontaprojekteihin osallistuminen
- \* voimavarojen riittävyys suhteessa tarpeeseen ja suunniteltuun toimintaan huomioiden eri lait ja osa-alueet

## 1.6 Hyväksytyt laboratoriot, joihin valvonta tukeutuu

Ruokavirasto hyväksyy elintarvikelain mukaiset laboratoriot hakemuksesta. Elintarvike- ja talousvesitutkimuksiin Ruokaviraston hyväksymiä laboratorioita ovat viranomaisnäytteitä tutkivat laboratoriot, omavalvontanäytteitä tutkivat laboratoriot ja lihantarkastuslaboratoriot. Elintarvikenäytteiden tutkimuksiin käytetään ScanLab oy:tä, joka sijaitsee Oulussa. Laboratorioiden valinnassa on otettu huomioon tutkimuskustannusten lisäksi kuljetuskustannukset, kuljetusajat ja palveluiden saatavuus. Valtakunnallisissa tutkimusprojekteissa Ruokavirasto päättää käytettävän tutkimuslaboratorion.

Viranomaisnäytteiden tutkimukset sekä sellaiset omavalvontaan sisältyvät tutkimukset, joiden tekemisestä on säädetty elintarvikelainsäädännössä, tutkitaan laboratoriossa, joka täyttää kansainvälisen standardin SFS 17025 vaatimukset akkreditoituilla tai arvioiduilla menetelmillä.

## 2 TOTEUTETTAVIEN TARKASTUSTEN MÄÄRÄ JA AIKA

Elintarvikevalvonnan kohteita on Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan valvonta-alueella yhteensä n. 470 kpl. Näistä on 30 kpl 0-kohdetta, joihin ei tehdä suunnitelmallista valvontaa. Uusiin 0-kohteisiin tehdään vain ensimmäinen tarkastus ilmoituslomakkeen jättämisen jälkeen. Uusi tarkastus kohteisiin suoritetaan, jos on syytä epäillä elintarviketurvallisuuden vaarantumista.

Elintarvikevalvonnan suunnitelmalliseen valvontaan on laskettu käytettäväksi n. 395 htpv. Suunnitelmalliseen 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 (ml. koulutukset), se aika, jolloin kohteen uusi tarkastaja perehtyy yrityksen toimintaan. Tarvittava henkilömäärä suunnitelmalliseen elintarvikevalvontaan on n. 4346 htt/v (579 htpv/v), n. 70 % tarvittavasta valvonta-ajasta. Elintarvikevalvonnan **kokonaistyöaikaan on suunniteltu käytettäväksi 495 htpv**, mikä on n. 34 % terveystarkastajien tehtävistä.

## Taulukko 1

Eviran ohje 10503/4: Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheysuositus ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa, joihin ei tehdä suunnitelmallisia tarkastuksia (riskiluokka 0).

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"> <li>esim. erilaiset napostelutuotteet (sipsejä, pähkinöitä), jotka eivät edellytä kylmäsäilytystä, kuumennusta tai muuta valmistusta</li> </ul>	Kyllä
Pienimuotoinen ravintolien, runsaasti täydennettyjen elintarvikkeiden, painonhallintaan tarkoitettujen aterian- ja ruokavaliokorvikkeiden tai kliinisten ravintovalmisteiden myynti (esim. kuntosalit, optikkoliikkeit, kampaamot tai muut vastaavat) <ul style="list-style-type: none"> <li>jos ei ole omaa valmistusta, valmistuttamista tai tuontia (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista)</li> <li>jos on omaa valmistusta, valmistuttamista tai tuontia, toiminta kuuluu säännölliseen elintarvikevalvontaan (kts. taulukko 2)</li> </ul>	Kyllä
Lämpötilasäätämätön kuljetus (pois lukien säiliökuljetukset), jos toimijalla kuljetusvälineitä korkeintaan 10	Kyllä
Polvisivankiloiden 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

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)

## TAULUKKO 2

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

Taulukko 2 MYYNTI, myös etämyynti				
	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
	<b>Elintarvikkeiden myynti</b> - 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.)	<b>Elintarvikkeiden myynti</b> - myynnissä on kylmäsäilytystä vaativia pakattuja elintarvikkeita - voi olla irtojäätelön myyntiä, myös jäätelökioskit - toimintaan voi kuulua esim.: - raakapakasteiden paistopistetoiminta - salaattibaarimyynti myymälässä, jos aineosat laiteaan myyntikalusteeseen omassa astioissaan - itujen suoramynti	<b>Elintarvikkeiden myynti</b> 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 - myynnin yhteydessä pakkaamattomien elintarvikkeiden ilmoitetaan olevan gluteenitomia tai soveltuvan allergia-ruokavalioon - omaa markkinointia, jossa käytetään väitteitä - raakamaidon suoramynti  <b>Ilmoitettavassa elintarvikehuoneistossa tapahtuva rahti-valmistus (esim. yksityinen kulluttaja teettää elintarvikkeen käsittelyn kuten palveluksen omistamalleen eläinperäiselle elintarvikkeelle. Palvattu liha menee omaan yksityiseen kuluutukseen, ei myyntiin.)</b>	<b>Elintarvikkeiden myynti</b> Muun elintarvikemyynnin ohessa: - täyssäilykkeiden valmistus - kylmäsavukalan tai graavikalan tyhjiöpakkaus

TAULUKKO 2 MYYNTI				
KOKOLUOKKA	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
<b>KOKOLUOKKA 1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Myymälät &lt; 200m<sup>2</sup> (esim. lähikaupat, kioskit)</li> <li>täyssäilykkeiden valmistus alle 5000 kg/vuosi</li> <li>Etämyynti: tuotevalikoiman laajuus &lt; 100 erilaista tuotetta</li> </ul>	<b>RISKILUOKKA 1</b> 0,35 tarkastusta/vuosi	<b>RISKILUOKKA 1</b> 0,35 tarkastusta/vuosi	<b>RISKILUOKKA 2</b> 0,5 tarkastusta/vuosi	<b>RISKILUOKKA 3</b> 1 tarkastusta/vuosi
<b>KOKOLUOKKA 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Myymälät 200m<sup>2</sup> – 1000m<sup>2</sup> (esim. marketit / tavaratalot)</li> <li>täyssäilykkeiden valmistus 5000-10 000 kg/vuosi</li> <li>Etämyynti: tuotevalikoiman laajuus 100-1000 erilaista tuotetta</li> </ul>	<b>RISKILUOKKA 1</b> 0,35 tarkastusta/vuosi	<b>RISKILUOKKA 2</b> 0,5 tarkastusta/vuosi	<b>RISKILUOKKA 3</b> 1 tarkastusta/vuosi	<b>RISKILUOKKA 4</b> 2 tarkastusta/vuosi
<b>KOKOLUOKKA 3</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Myymälät &gt;1000m<sup>2</sup> (esim. super- / hypermarketit)</li> <li>täyssäilykkeiden valmistus yli 10 000 kg/vuosi</li> <li>Etämyynti: tuotevalikoiman laajuus &gt; 1000 erilaista tuotetta</li> </ul>	<b>RISKILUOKKA 2</b> 0,5 tarkastusta/vuosi	<b>RISKILUOKKA 3</b> 1 tarkastusta/vuosi	<b>RISKILUOKKA 4</b> 2 tarkastusta/vuosi	<b>RISKILUOKKA 5</b> 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"> <li>Rahtivalmistus kuluttajien omista eläimistä saata- vissa elintarvikkeista</li> <li>Raakamaidon suora- myynti<sup>3)</sup></li> </ul>			<b>RISKILUOKKA 2</b> 0,5 tarkastusta/vuosi	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Itujen suoramyynti<sup>4)</sup></li> </ul>		<b>RISKILUOKKA 1</b> 0,35 tarkastusta/vuosi		

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

<sup>3)</sup> Raakamaidon myynnillä tarkoitetaan raakamaidon myyntiä yli 2 500 kg vuodessa

<sup>4)</sup> Itujen suoramyyntillä tarkoitetaan iduntuottajan suoraan kuluttajalle myyntiä yli 5 000 kg vuodessa

Taulukko 2 TARJOILU				
	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
	<b>Tarjoilu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ei helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä</li> <li>helposti pilaantuvien elintarvikkeiden vitriinimyynti mahdollista</li> <li>raakapakasteleipomotuotteiden (esim. riisipiirakat, pasteijat, pullatuotteet) paistaminen tarjolle voi olla osa toimintaa</li> <li>pakatun jäätelön myynti voi olla osa toimintaa</li> <li>valmiiden elintarvikkeiden (esim. hot dog, panini, lihapiirakka) kuumennus asiakkaalle voi olla osa toimintaa</li> <li>ei ruoanvalmistusta</li> </ul> <b>Esim.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pienimuotoinen kahvilatoiminta</li> <li>pienimuotoinen kioskitoiminta</li> </ul>	<b>Tarjoilu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>helposti pilaantuvista elintarvikkeista vain valmiiksi prosessoitujen (valmiiksi kypsennetty, kuten grillimakkarat, nakit jne., tai valmistettu ja pakastettu odotamaan kypsennystä, kuten jauhelihapihvi) elintarvikkeiden käsittely</li> <li>leipien täyttämisen, salaattien koostaminen tms.</li> </ul> <b>Esim.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pizzeriat, jossa pizzaa ja salaattia</li> <li>nakkikioskit</li> <li>pikaruokaravintolat</li> <li>salaatti- ja voileipätarjoilu-paikat</li> </ul> <b>Suurkeittiö: tarjoilukeittiöt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ei omaa ruoanvalmistusta</li> <li>valmiiksi kypsennetyn ruoan kuumentaminen</li> <li>vähäinen aamu- tai välipalan valmistus, kuten leipien koostaminen, puuron ja perunoiden keittäminen, kiisselin valmistaminen ym. voi olla osa toimintaa</li> </ul>	<b>Tarjoilu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>raakojen eläinperäisten, elintarvikkeiden käsittely (valmistus alusta asti)</li> <li>aterioiden ilmoitetaan olevan gluteenittomia tai soveltuvan allergiaruokavaliioon</li> </ul> <b>Esim.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ruokaravintolat, joissa ruoanvalmistusta (esim. kypsennys, savustus, tms.)</li> <li>pitopalvelu</li> <li>pizzeriat, joissa laajempaa ruoanvalmistusta esim. kebabin kypsennystä</li> </ul> <b>Suurkeittiö: laitos- ja keskuskeittiöt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>valmistetaan ruokaa ja –annoksia</li> <li>ruokaa ei valmisteta riskiryhmille</li> </ul>	<b>Tarjoilu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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)</li> </ul> <b>Esim.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Suurkeittiö: laitos- ja keskuskeittiöt</li> <li>esim. sairaalakeittiö</li> </ul> <b>Suurkeittiöt, jotka on hyväksytty laitokseksi (kts. taulukko 3).</b>

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

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

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



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

Taulukko 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
<b>KOKOLUOKKA 1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädely kuljetus) 1 kuljetusväline</li> <li>-Kuljetus (ei lämpötilasäädely)</li> <li>&gt; 10 kuljetusvälinettä</li> <li>-Varastointi &lt; 1000 m<sup>2</sup> (elintarvikkeiden varastointipinta-ala)</li> <li>-Maahantuonti (EU, 3. maat) vähäistä, ravintolisät tuonti alle 50 erilaista tuotetta</li> <li>-Siipikarjan teurastus tilalla, myynti enintään 10 000 kg</li> <li>-Kanin teurastus tilalla, myynti enintään 5 000 kpl</li> <li>-Lahtivajat (luonnonvarainen riista)</li> <li>-Jäähileasemat</li> </ul>	<b>RISKILUOKKA 1</b> 0,35 tarkastusta/vuosi	<b>RISKILUOKKA 1</b> 0,35 tarkastusta/vuosi	<b>RISKILUOKKA 2</b> 0,5 tarkastusta/vuosi	<b>RISKILUOKKA 3</b> 1 tarkastusta/vuosi
<b>KOKOLUOKKA 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädely) 2 - 10 kuljetusvälinettä</li> <li>- Varastointi 1000 – 10 000m<sup>2</sup> (elintarvikkeiden varastointipinta-ala)</li> <li>-Maahantuonti (EU, 3. maat) keskiuurta, ravintolisät tuonti 50-100 erilaista tuotetta-Siipikarjan teurastus tilalla, myynti 10 001-40 000 kg</li> <li>-Kanin teurastus tilalla, myynti 5 001 kpl – 20 000 kpl</li> </ul>	<b>RISKILUOKKA 1</b> 0,35 tarkastusta/vuosi	<b>RISKILUOKKA 2</b> 0,5 tarkastusta/vuosi	<b>RISKILUOKKA 3</b> 1 tarkastusta/vuosi	<b>RISKILUOKKA 4</b> 2 tarkastusta/vuosi
<b>KOKOLUOKKA 3</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Kuljetus (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädely) &gt; 10 kuljetusvälinettä</li> <li>-Varastointi&gt; 10 000m<sup>2</sup> elintarvikkeiden varastointipinta-ala</li> <li>-Maahantuonti (EU, 3. maat) suurta, ravintolisä tuonti yli 100 erilaista tuotetta</li> </ul>	<b>RISKILUOKKA 2</b> 0,5 tarkastusta/vuosi	<b>RISKILUOKKA 3</b> 1 tarkastusta/vuosi	<b>RISKILUOKKA 4</b> 2 tarkastusta/vuosi	<b>RISKILUOKKA 5</b> 3 tarkastusta/vuosi

#### Lisätietoa PAKKAUS- JA MUU KONTAKTIMATERIAALIALAN TOIMINNASTA

Toiminnan laajuutta kuvaava tieto kuuluu toiminnasta tehtävän ilmoituksen (EL 23/2006, 21 a5) 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, joka välittää tuotteet toimittajalta suoraan asiakkaalle), riskiluokka määritellään ilman tietoa tuotanto- ja varastotilojen pinta-alasta, pelkäästään muiden riskiluokkaan vaikuttavien tietojen avulla. Tällainen toimija voi kuulua kaikkiin kolmeen riskiluokkaan.

Pienet kontaktimateriaalipaikat kuten esim. pienet keramiikkapaikat kuuluvat automaattisesti riskiluokkaan 1, vaikka ne ovatkin valmistusta.

**Esimerkki 1:** Kohteessa on materiaalilaatua 2 kpl, tuotantomäärä on 10 milj. kg/vuosi, tuotanto- ja varastotilojen pinta-ala 70 m<sup>2</sup>, 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 materiaalilaatua 5 kpl, tuotantomäärä on 1 500 kpl/vuosi, henkilömäärä on 14, tuotantotilojen pinta-ala on 200 m<sup>2</sup> ja liikevaihto < 2 milj. €/vuosi → Mikään riskiluokka ei valikoidu, koska kolmen kriteerin toteutuminen ei toteudu. Tällöin riskiluokaksi valikoituu riskiluokka 2 materiaalilaatujen määrän mukaan.

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

## Taulukko3

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheys suositus hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa

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

KOKOLUOKKA	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
KOKOLUOKKA 1 • 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 • 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 • 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 • 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 • 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 SUURKEITTIÖ <sup>3)</sup>				

<sup>1)</sup> Käyntimäärä enintään 4 kertaa vuodessa

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

<sup>3)</sup> 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

## Ilmoitetut elintarvikehuoneistot v. 2021-2022

RUOKAVIRASTO		RUOKAVIRASTO		MERI-LAPIN YMPÄRISTÖTERVEYSVALVONTA								
Kokoluokat	Kohteiden lukumäärä	Tarkasten määrä/vuosi	Tarkastuksiin käytet. aika h	Tarkast. määrä v. 2019	Tark.käyt. aika yht. htt v.-19	Tarkast. määrä v. 2020	Tark.käyt. aika yht. htt v.-20	Tark. käytet. aika h	Tarkast. määrä v. 2021	Tark.käyt. aika yht. htt v.-21	Tarkast. määrä v. 2022	Tark.käyt. aika yht. htt v.-22
RISKILUOKKA 0	20	Tark. ilmoituksen jälkeen ( ei säänn. valvontaa)										
<b>MYYMÄLÄT</b>												
KOKOLUOKKA 1 Myymälät < 200 m <sup>2</sup>	45	<b>0,25-1</b>	1-3	14	38	14	42	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>14</b>	<b>28</b>
KOKOLUOKKA 2 Myymälät 200 - 1000 m <sup>2</sup>	31	<b>0,5-1</b>	3	35	105	24	72	<b>3</b>	<b>22</b>	<b>66</b>	<b>22</b>	<b>66</b>
KOKOLUOKKA 3 Myymälät > 1000 m <sup>2</sup>	10	<b>2-3</b>	3-4	19	60	25	100	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>80</b>	<b>20</b>	<b>80</b>
<b>TARJOILU</b>												
KOKOLUOKKA 1 < 6 as.paikkaa tai <50 annosta/vrk	54	<b>0,3-1</b>	2-3	25	64	30	90	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>70</b>	<b>35</b>	<b>75</b>
Laitoskeittiöt < 500 annosta/vrk	132	<b>0,3-1,5</b>	2,5-3,5	90	247	100	350	<b>3</b>	<b>130</b>	<b>390</b>	<b>130</b>	<b>390</b>
KOKOLUOKKA 2 6-150 as. paikkaa tai 50-500 ann./vrk	130	<b>0,3-2</b>	2-4	142	441	125	500	<b>3</b>	<b>130</b>	<b>390</b>	<b>130</b>	<b>390</b>
Laitoskeittiöt 500-2000 annosta/vrk	12	<b>0,3-2</b>	3-4	34	101	15	60	<b>3,5</b>	<b>20</b>	<b>70</b>	<b>18</b>	<b>63</b>
KOKOLUOKKA 3 >150 as. paikkaa tai > 500 annosta/vrk	1	<b>2</b>	3,5	2	7	2	9	<b>3,5</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>7</b>
Laitoskeittiöt > 2000 annosta/vrk	1	<b>4</b>	4	4	16	4	16	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>12</b>
<b>TEOLLINEN VALMISTUS</b>												
KOKOLUOKKA 1 < 1 milj. litraa/<100 000 kg	26	<b>0,5-2</b>	2,5-3	17	50	17	55	<b>3</b>	<b>45</b>	<b>135</b>	<b>34</b>	<b>119</b>
KOKOLUOKKA 2 10-100 milj. litraa / 100 000-10 milj.kg	0											
<b>KULJETUS JA VARASTOINTI</b>												
KOKOLUOKKA 1 > 10 kulj.välinettä/ < 1000 m <sup>2</sup> varasto	18	<b>0,2-0,3</b>	3	0	0	6	18	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>18</b>
KOKOLUOKKA 2 1000-10000 m <sup>2</sup> varasto	1	<b>0,3</b>	3			0		<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>MUUT TOIMIJAT</b>												
Maahantuonti (EU, 3. maat) vähäistä	4					0		<b>2,5</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Kontaktimateriaalit	2	<b>0,5</b>	4-6			2	10	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
	<b>458</b>			<b>382</b>	<b>1129</b>	<b>364</b>	<b>1322</b>		<b>419</b>	<b>1294</b>	<b>415</b>	<b>1261</b>
								Tark. käytet. aika h	Tarkast. määrä v. 2021	Tark.käyt. aika yht. htt v.-21	Tarkast. määrä v. 2022	Tark.käyt. aika yht. htt v.-22
<b>KOKOLUOKKA 1</b> 10 – 10 000 kg	2	<b>1-2</b>	4					<b>4</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>16</b>
<b>KOKOLUOKKA 2</b> < 100 000 kg/v												
Maito-alan laitos	1	<b>2</b>	4	2	3	4	16	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>8</b>
Liha-alan laitos	1	<b>3</b>	4				16	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>24</b>
<b>KOKOLUOKKA 3</b> 100 000 – 1 milj. kg												
Liha-alan laitos	2	<b>6</b>	5	5	20	10	48	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>60</b>	<b>10</b>	<b>60</b>
Kala-alan laitos	6	<b>3-6</b>	3-6	33	65	24	78	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>80</b>	<b>21</b>	<b>86</b>
	<b>12</b>			<b>41</b>	<b>91</b>	<b>38</b>	<b>158</b>		<b>42</b>	<b>188</b>	<b>43</b>	<b>194</b>

Suunnitelmallinen elintarvikevalvonta

n. 1482 htt x 2 = 2964 htt =&gt; 396 htpv

Elintarvikevalvonnan kokonaistarven on 396 htpv x 1,25 = 495 htpv

**Taulukko 5** Elintarvikevalvonnan painopistealueet ja näytteenottosuunnitelma 2021-2022

Painopistealueet:	Toimenpide	Ajankohta
- Tiedon johtaminen ja digitalisaatio	- valvontatulokset ohjaamaan valvontaa	2021-2022
- Valvontatulosten perusteella elintarviketurvallisuutta ja kuluttajien tiedonsaantia heikentävien asioiden painottaminen tarkastuksilla	- kunnossapito (Oiva-rivit 2.2 ja 2.3) - puhtaanapito (Oiva-rivit 3.1, 3.2) - markkinointi (Oiva-rivit 13.3) - elintarvikkeiden jäljitettävyys (Oiva-rivit 16.1 ja 16.9) - suolan ravintoarvomerkitä (Oiva-rivit 13.1-13.2.) - lämpötilat ilmoit. elint.huoneistot (Oiva-rivit 6.2 ja 6.4) - takaisinvedot (Oiva-rivit 6.2-6.4) - akryyliamidista tiedottaminen ja alkunäytteet, seuranta - lihan alkuperämerkintä ruokailupaikoissa - kinkku/pizza-projekti	2021-2022 " " " 2021 2021-2022 2022 2022 2021 2022
- Kohteet valvonnan piiriin	- etämyynti - ruokakuljetukset	2021-2022 2021
- pandemiavalmiuden kehittäminen, koronaepidemian opit	- arvioidaan ja kehitetään omaa toimintaa (mm. etätyö) - päivitetään valmiussuunnitelmaa	2021-2022 2021

Näyte	Kohde	Kohteita	Näytteitä	Tutkimukset	Ajankohta
<b>VUOSI 2021</b>					
					<b>2021</b>
Talousvesi	Kala-alanlaitokset	5	1/kohde	koliformiset/E.coli, enterot, heterot 22°C	touko-kesäkuu
Jäähile/-pala	Kala-alanlaitokset	5	1/kohde	koliformiset/E.coli, heterot 22°C	touko-kesäkuu
Lämminruoka	Valmistuskeittiöt	n. 50	1/kohde	- suolapitoisuus	2021
<b>VUOSI 2022</b>					
					<b>2022</b>
Talousvesi	Kala-alanlaitokset	6	1/kohde	koliformiset/E.coli, enterot, heterot 22°C	touko-kesäkuu
Jäähile/-pala	Kala-alanlaitokset	6	1/kohde	koliformiset/E.coli, heterot 22°C	touko-kesäkuu
Ranskanperunat	Ravintolat ja grillit	20	1/kohde	akryyliamidin väri silmämääräisesti jatkuu - eri toimijoiden valmistamien ranskanperunoiden värin vertaaminen	kesä-syyskuu
Lämminruoka	Valmistuskeittiöt	n. 50	1/kohde	suolapitoisuus	2022