

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen



Elintarviketurvallisuus

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen

Sisällysluettelo

1 Yleistä.....	2
2 Valvontatarpeen määrittämiseen vaikuttavat tekijät.....	3
2.1 Toiminnan luonteen vaikutus riskiluokitukseen.....	4
2.2 Toiminnan laajuuden vaikutus riskiluokitukseen.....	5
2.3 Useita eri riskiluokan toimintoja samassa elintarvikehuoneistossa.....	5
2.4 Valvontahistoria.....	5
3 Vähäriskinen elintarvikealan toiminta.....	7
4 Vain osan vuotta toimivat elintarvikehuoneistot.....	8
5 Teurastamot, pienteurastamot, poroteurastamot ja riistan käsittelylaitokset.....	8
6 Pakkaus- ja muu elintarvikekontaktimateriaali-alan toiminta.....	8
7 Tarkastukseen käytettävä aika.....	9

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen

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

1 Yleistä

EU:n jäsenvaltioiden harjoittaman virallisen elintarvikevalvonnan järjestämistä koskevista yleisistä velvollisuuksista säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) 882/2004 (jäljempänä EU:n valvonta-asetus), artiklassa 3. Valvonnan tulee olla säännöllistä, riskien mukaista ja tapahtua sopivin väliajoin (3 art., kohta 1).

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

Tällä ohjeella annetaan suosituksia elintarvikehuoneiston ja siellä tapahtuvan toiminnan riskin arvioimiseen ja tarkastustiheyksien määrittämiseen. Ohjeellisissa tarkastustiheyssuosituksitaulukoissa 1 ja 2, jotka ovat tämän ohjeen liitteinä, on huomioitu erityisesti mikrobiologiset, kemialliset ja fysikaaliset vaarat sekä ne vaarat, jotka liittyvät elintarvikkeesta annettaviin tietoihin.

Tämän ohjeen valvontasuositukset eivät sisällä lihantarkastuksesta, vientiin liittyvistä mahdollisista vientimaan lisävaatimuksista tai muista säädöksistä, kuten esimerkiksi eläinten hyvinvointiin liittyvistä säädöksistä, tulevia valvontavelvoitetta ja -tarpeita.

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

Tätä ohjetta sovelletaan sen julkaisusta alkaen. Koska kaikkia tämän ohjeen riskiluokitukseen vaikuttavia tietoja ei ole aiemmin kohteista kerätty tai niiden ilmoittaminen on ollut vapaaehtoista, voidaan vuoden 2016 valvontasuunnitelmien pohjana käyttää halutessa myös aikaisempia valvontayksiköiden käytössä olleita riskiluokitusmalleja. Valvonnan yhtenäisyyden ja toimijoiden yhdenvertaisen kohtelun vuoksi on erittäin tärkeää, että riskiluokitusta ja valvontatarvetta arvioidaan kunnissa samoilla periaatteilla. Tästä syystä vuoden 2017 valvontasuunnitelmista alkaen valvontayksiköiden tarkastussuunnitelmien tulisi perustua tähän ohjeeseen. Mikäli kunnissa poiketaan tämän ohjeen suosituksista, tulisi poikkeamiselle löytyä perusteet, ja poikkeamisesta huolimatta valvonnan täyttää EU:n valvonta-asetuksen vaatimukset.

2 Valvontatarpeen määrittämiseen vaikuttavat tekijät

Virallista valvontaa on harjoitettava elintarvikkeiden kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa (EU:n valvonta-asetus, 3 art., kohta 3). Valvontakohteeseen vuosittain kohdistettujen tarkastuskäyntien määrän, samoin kuin muiden valvontatoimien, tulee perustua toiminnan riskien tunnistamiseen (EU:n valvonta-asetus, 3 art., kohta 1 a, elintarvikelaki 23/2006, 6 a§). Valvontatarvetta arvioitaessa tulee ottaa huomioon myös se, miten toimijat ovat aiemmin noudattaneet lainsäädäntöä ja toimintaansa koskevia määräyksiä ja sääntöjä ja miten luotettavaa toimijoiden omavalvonta on ollut (EU:n valvonta-asetus, 3 art., kohta 1 b, c ja d). 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.

Vaaran suuruuteen ja myös toteutumisen todennäköisyyteen vaikuttaa olennaisesti toiminnan laajuus; kuinka suuren asiakasryhmän toiminta tavoittaa. Toiminnan luonnetta ja laajuutta täytyy tutkia yhdessä, kun arvioidaan elintarvikehuoneiston kokonaisriskiä. Suuren riskin elintarvike tai toiminta aiheuttaa suuren riskin kuluttajalle, mikäli elintarvikkeessa itsessään tai sen käsittelyssä on puutteita. Yhteiskunnallisesta ja kansanterveydellisestä näkökulmasta ja valvontaresurssien käyttöä ajatellen kokonaisriski on kuitenkin pienelle kuluttajajoukolla pienempi kuin suurelle kuluttajajoukolla, vaikka yksittäisen kuluttajan näkökulmasta riski onkin yhtä suuri. Tästä syystä kokonaisriskiä arvioitaessa täytyy toiminta suhteuttaa oikeaan kokoluokkaan ottaen tarvittaessa huomioon myös kohderyhmä (herkät kuluttajaryhmät).

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

Toiminnan luonne, laajuus sekä valvontahistoria muodostavat lähtökohdan sille, kuinka merkittävä riski toimintaan liittyy, ja tähän perustuen arvioidaan elintarvikehuoneiston valvontatarve. Kun elintarviketurvallisuuteen vaikuttavat riskit kasvavat, kasvaa myös valvonnan tarve. Elintarvikealan toimijat vastaavat itse omasta toiminnastaan ja käsittelemiensä elintarvikkeiden 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 tiheimmin välein virallisen valvonnan tulee tarkastaa edellä mainittuja asioita.

Tässä ohjeessa annetaan toiminnan luonteeseen ja laajuuteen perustuvat ohjeelliset vuosittaiset tarkastustiheydet kahdessa riskiluokitustaulukossa (taulukko 1: elintarvikelain 13 §:n mukaan ilmoitetut elintarvikehuoneistot, taulukko 2: elintarvikelain 13 §:n mukaan hyväksytyt elintarvikehuoneistot) sekä ohjeet valvontahistorian huomioimiseksi valvontatarpeen määrittämisessä. Taulukoiden

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen

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 (kohdat 2.3 ja 4).

Tämän ohjeen liitetaulukoiden antamien lähtökohtaisten tarkastusten määrän lisäksi tarkastusten kokonaismäärää kasvattavat mahdolliset kohteeseen tehtävät seurantatarkastukset, mikäli toiminnassa havaitaan epäkohtia tai puutteita. Taulukoiden antama ohjeellinen tarkastustiheys ei sisällä seurantatarkastuksia, eikä 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.

2.1 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 käsittelyminen samoissa tiloissa aiheuttaa ristikontaminaation vaaran. Hyvällä olosuhdevalvonnalla estetään myös allergeenikontaminaatio elintarvikkeen valmistuspaikoissa ja varastoissa.

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

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

- elintarvikkeen tyyppi (esim. koostumus, pilaantuvuus, riskialttius)
- 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)
- asiakasryhmät (erityiset riskiryhmät: esim. lapset, raskaana olevat, allergikot, pitkäaikaissairaat, vanhukset)

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 voidaan sijoittaa eri kategorioihin sen perusteella, millaisia toimintoja siellä harjoitetaan ja millaisia elintarvikkeita käsitellään.

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen

Liitteinä olevissa taulukoissa 1 ja 2 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.

2.2 Toiminnan laajuuden vaikutus riskiluokitukseen

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) jne. Näiden perusteella voidaan jakaa samantyyppinen toiminta (esimerkiksi elintarvikkeiden myynti) karkeisiin kokoluokkiin.

Koska toimintaa on hyvin monen kokoista, eikä kokoluokkia ole järkevää luoda kymmenittäin, joudutaan kokoluokat 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 jne.), riittää, että kokoluokka arvioidaan saatujen tietojen valossa keskimääräiseksi.

Elintarvikehuoneistojen kokoluokat toiminnoittain on esitetty liitteinä olevissa taulukoissa 1 ja 2 riveillä, joissa kokoluokka ja sen kautta riskit ja valvontatarve kasvavat ylhäältä alaspäin.

2.3 Useita eri riskiluokan toimintoja samassa elintarvikehuoneistossa

Valvontakohte sijoitetaan sopivaan toimintasarakkeeseen (taulukko 1 tai 2) toiminnan luonteen mukaan. Mikäli 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 harkita 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.

2.4 Valvontahistoria

Toiminnan luonne ja laajuus antavat lähtökohdat sille, kuinka suuri riski elintarvikehuoneiston toiminnasta aiheutuu kuluttajalle ja yhteiskunnalle. Toimijan tulee toiminnassaan noudattaa säädösten vaatimuksia ja ottaa huomioon valvontaviranomaisen ohjeet, kehotukset ja määräykset. Toimija vastaa siitä, että

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen

käsiteltävät, tarjoiltavat tai luovutettavat elintarvikkeet täyttävät niitä koskevat määräykset, ovat kuluttajalle turvallisia ja niistä annetaan riittävät ja oikeat tiedot. Toimija hallitsee toimintaansa liittyviä riskejä omavalvonnalla.

Elintarvikevalvontaviranomaisen tehtävä on tarkastuskäynnein ja muilla tarvittavilla valvonnan menetelmillä varmistaa, että toimija noudattaa säädösten vaatimuksia. Epäkohtia ja puutteita havaitessaan valvontaviranomainen antaa korjauskehotuksia ja määrääaikoja 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.

Mikäli valvontahistoria (aikaisemmat valvonnan tulokset) osoittaa, että:

- toimija noudattaa säädöksiä ja ottaa huomioon valvontaviranomaisen ohjeet ja
- toimijalla on toimintaansa nähden riittävä ja toimiva omavalvontajärjestelmä, 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 omavalvontaa ja joka ei ole tietoinen säädöksistä tai ei noudata niitä.

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. Toimijan muuttuessa, vaikka elintarvikehuoneiston toiminta ja nimi säilyvät ennallaan, on riskiluokitus tehtävä uudestaan valvontahistoria huomioiden (uuden toimijan osalta ei ole vielä valvontahistoriaa, eikä edellisen toimijan mahdollinen hyvä valvontahistoria tarkoita sitä, että uusi toimija toimisi välttämättä yhtä hyvin).

Elintarvikehuoneistot saavat toiminnastaan arviointituloksen Oiva- valvontatietojen julkistamisjärjestelmän kautta. Näitä arviointituloksia voidaan käyttää perusteena arvioitaessa, kuinka hyvin lainsäädännön vaatimuksia on noudatettu ja toiminnan riskejä hallittu.

Riskiluokitustaulukoiden mukaista suunnitelmallista tarkastustiheyttä lasketaan 50 % silloin, kun:

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

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

Oiva-arviointituloksia käytetään valvontahistorian tarkastelussa kohdekohtaisesti sitä mukaa, kun niitä saadaan. Mikäli kohteessa ei ole tehty vielä yhtään sellaista tarkastusta josta annettaisiin Oiva-arviointitulo, voi osalla niistä elintarvikehuoneistoista, joita tämä vähennys koskee, kuusi tarkastustulosta 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.

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen

Vuosittaista tarkastussuunnitelmaa tehdessä tarkistetaan onko kohteella olemassa kuutta 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 yhdenmukaisemmalla ja läpinäkyvämmällä tavalla.

3 Vähäriskinen elintarvikealan toiminta

Elintarvikelainsäädännössä on muutamissa yhteyksissä käytetty termiä elintarviketurvallisuuden kannalta vähäinen riski. Valtioneuvoston asetuksessa eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista (1258/2011) on määritelty tiettyjen toimintojen yhteydessä edellä mainittua vähäriskisyyttä, mutta yleisellä tasolla vähäriskistä elintarvikealan toimintaa ei ole määritelty.

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

Osa elintarvikealan toiminnasta voi olla käytännössä jopa niin vähäriskistä, ettei säännöllisiin, tietyin aikavälein tapahtuviin tarkastuskäynteihin ole tarpeellista käyttää valvontaresursseja. Tällöin säännöllistä suunnitelmallista valvontaa ei siis suoriteta, vaan tällaiset elintarvikehuoneistot kirjataan ilmoitusvelvollisuuden perusteella valvontakohdejärjestelmään ja niihin tehdään aloittamisen yhteydessä tarkastus. Tämän jälkeen tarkastuksia tehdään kohteeseen erillisinä tarkastuksina, jos sellaiseen on jotain erityistä syytä, kuten esimerkiksi ruokamyrkytys epäily, epäily lainsäädännön vastaisuudesta tai muusta elintarviketurvallisuutta heikentävästä seikasta (esimerkiksi asiakasvalitukset tms.).

Jos tällaisessa kohteessa 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.

Tällaista kokonaisuudeltaan vähäriskistä toimintaa, joka ei välttämättä edellytä säännöllistä suunnitelmallista valvontaa, voi olla esimerkiksi:

- elintarvikkeiden myynti ja tarjoilu pubeissa tai muun juomatarjoilun yhteydessä, kun myynnissä/tarjolla on ainoastaan sipsejä, pähkinöitä tai vastaavia elintarvikkeita, jotka eivät edellytä kylmäsäilytystä, kuumennusta tai muuta valmistusta
- apteekkeissa ja kuntosaleilla tms. tapahtuva elintarvikkeiden myynti, kun toimintaan ei sisälly omaa valmistusta, valmistuttamista, tuontia (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) tai omaa markkinointia

4 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).

5 Teurastamot, pienteurastamot, poroteurastamot ja riistan käsittelylaitokset

Teurastamoa 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. Pienteurastamoa valvotaan 2-4 kertaa vuodessa eli valvontaan käytetään 6-20 tuntia vuodessa. Jos pienteurastamo toimii harvemmin kuin kerran kuukaudessa, valvontatiheyttä voidaan alentaa 50 %

Poroteurastamoa 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.

6 Pakkaus- ja muu elintarvikekontaktimateriaali-alan toiminta

Viranomaisen on valvonnan yleisten periaatteiden mukaan valvottava myös, että sen toimialueella valmistetut tai markkinoille tuodut elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvat materiaalit ja tarvikkeet (esim. elintarvikepakkaukset, -materiaalit, -

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen

valmistuslaitteet ja vastaavat tarvikkeet) ovat vaatimustenmukaisia. Näitä koskevien toimintojen (esim. valmistus, jalostus, tuonti (sisämarkkina- ja/tai 3.maa) ja tukkumyynti) valvonnassa noudatetaan soveltuvin osin tämän ohjeen periaatteita, kuitenkin niin, että riskiin vaikuttavana tekijänä otetaan huomioon vain toiminnan laajuus. Laajuutta kuvaava tieto kuuluu toiminnasta tehtävän ilmoituksen perustietoihin: pieni tai keskisuuri kansallinen, suuri kansallinen taikka erittäin suuri kansallinen tai kansainvälinen toiminta. Tarkastustuloksia ei julkisteta Oiva-järjestelmän tapaan.

7 Tarkastukseen käytettävä aika

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 1-2 h / tarkastus
- riskiluokat 2 - 4: tarkastusaika 2-3 h / tarkastus
- riskiluokat 5 ->: tarkastusaika 3-4 h / tarkastus (tai 5-6 h, mikäli 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)
- paikanpäällä 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

Elintarviketurvallisuus

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen

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.

Tarkastusaika voi poiketa ohjeellisesta tarkastusajasta esimerkiksi, mikäli 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, tai toiminnassa on muita sellaisia epäkohtia tai puutteita, jotka edellyttävät tarkastajalta aikaa vievää lisätyötä.

Vile Kekkonen
Ylitarkastaja

Anne Fagerlund
Ylitarkastaja

Leena Räsänen
Johtaja

Liitteet: Taulukko 1: Ohjeellinen tarkastustiheyssuositus elintarvikelain 13 §:n mukaan ilmoitettavissa elintarvikehuoneistoissa

Taulukko 2: Ohjeellinen tarkastustiheyssuositus elintarvikelain 13 §:n mukaan hyväksyttävissä elintarvikehuoneistoissa

Taulukko 1

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheysuusitus ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa

<p><i>Tarkastustiheyteen vaikuttaa toiminnan riski, joka muodostuu toiminnan luonteesta (toiminnat 1 - 4 sarakkeissa) sekä toiminnan laajuudesta (kokoluokat 1 - 3 riveillä).</i></p> <p><i>Ohjeellinen tarkastusaika: Riskiluokka 1: 1-2h/tarkastus Riskiluokat 2-4: 2-3h/tarkastus Riskiluokat 5 =>: 3-4h/tarkastus</i></p> <p><i>Ohjeellinen tarkastusaika sisäl- tää:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - tarkastuksen suunnittelun - varsinaisen tarkastuksen - tarkastusraportin 	<p>TOIMINTA 1</p> <p>Elintarvikkeiden myynti ml. etämyynti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ei kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita (pl. pakattu jäätelö) - Voi olla valmistajan valmiiksi pakkaamia elintarvikkeita tai irtotuotteita (esim. leipä, hedelmät, vihannekset, irtokarkit tms.) - Voi olla pakatun jäätelön myyntiä <p>Tarjoilu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ei helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä - Raakapakasteleipomotuotteiden paistaminen tarjolle voi olla osa toimintaa - Pakatun jäätelön myynti voi olla osa toimintaa - Valmiiden elintarvikkeiden lämmitys asiakkaalle voi olla osa toimintaa - Ei ruoanvalmistusta - Esim: <ul style="list-style-type: none"> • pienimuotoinen kahvilatoiminta • pienimuotoinen kioskitoiminta 	<p>TOIMINTA 2</p> <p>Elintarvikkeiden myynti ml. etämyynti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kylmäsäilytystä vaativia pakattuja ja pakkaamattomia elintarvikkeita <p>Tarjoilu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Helposti pilaantuvista elintarvikkeista vain valmiiksi prosessoitujen (valmiiksi kypsennetty, kuten grillimakkarat, nakit jne., tai valmistettu ja pakastettu odottamaan kypsennystä, kuten jauhelihapihvi) elintarvikkeiden käsittely (Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden tarjoilu (piirakat tms.) - Leipien täyttäminen, salaattien koostaminen tms. - Esim: <ul style="list-style-type: none"> • grillit • nakkioskkit • pikaruokaravintolat • voileipäbaarit • salaattibaarit • jäätelökioskit joissa irtojäätelöä - Suurtalous: <ul style="list-style-type: none"> • jakelukeittiöt (ei omaa valmistusta) • tarjoilukeittiöt (ei omaa valmistusta) • leipien koostaminen ym. voi olla osa toimintaa 	<p>TOIMINTA 3</p> <p>Elintarvikkeiden myynti ml. etämyynti</p> <p>Muun elintarvikkeiden myynnin ohessa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä (palvelu-myynti) ja/tai valmistusta (esim. kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) - Myynnin yhteydessä pakkaamattomien elintarvikkeiden ilmoitetaan olevan gluteenittomia tai soveltuvan allergiaruokavalioon - Omaa markkinointia, jossa käytetään väitteitä <p>Tarjoilu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raakojen, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely (valmistus alusta asti) - Aterioiden ilmoitetaan olevan gluteenittomia tai soveltuvan allergiaruokavalioon - Esim: <ul style="list-style-type: none"> • ruokaravintolat • ruokalot, joissa ruoanvalmistusta (esim. kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) - Suurtalous: <ul style="list-style-type: none"> - valmistuskeittiöt (valmistetaan annoksia tai ruokaa) 	<p>TOIMINTA 4</p> <p>Erityisryhmät, esimerkiksi:</p> <p>Tarjoilu</p> <ul style="list-style-type: none"> • sairaalakeittiöt • päiväkodeille, vanhuksille tai muille riskiryhmille elintarvikkeita / ruokaa valmistavat elintarvikehuoneistot (suurtalous)
---	--	--	--	--

	<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>Elintarvikkeiden varastointi ja kuljetus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kaikki, missä toiminta pelkkää varastointia tai kuljetusta, ellei muu toiminta nosta riskiluokkaan 2, 3, tai 4 	<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 (laaja tuotevalikoima) - Tuotteiden valmistamiseen liittyy joitakin tuoteturvallisuusriskejä, esim. <ul style="list-style-type: none"> - myllytoiminta (hometoksiinit) <p>Elintarvikkeiden tuonti (sisämarkkinoilta ja kolmansista maista)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maahantuonti toimintatyyppistä riippumatta (varastointi, myynti, tarjoilu tms.), ellei muu toiminta nosta riskiluokkaan 3 tai 4 <p>Pakkaus- ja muu kontaktimateriaalialan toiminta</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kaikkien materiaalien ja tarvikkeiden valmistus, jalostus, tuonti (sisämarkkina ja/tai 3.maa) ja tukkumyynti 	<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, elintarvikkeparanteiden käyttö, savustaminen, vitamiineilla tai kivennäisaineilla täydentäminen, ravintolisien valmistus) <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 <p>Ilmoitettavassa elintarvikehuoneistossa tapahtuva laitospäinen toiminta (1258/2011 4§)</p>	<p>Teollinen valmistus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erityisryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden valmistus (lastenruoat, äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet, laihdutusvalmisteet, ruokavaliokorvikkeet, kliiniset ravintovalmisteet) <p>Elintarvikkeiden tuonti (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erityisryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden tuonti (lastenruoat, äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet, laihdutusvalmisteet, ruokavaliokorvikkeet, kliiniset ravintovalmisteet)
--	--	--	---	--

<p>KOKOLUOKKA 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Myymälät < 200m² (esim. lähikaupat, kioskit) • Tarjoilu < 6 as. paikkaa TAI < 50 annosta/vrk (annos määräävä tekijä) • Suurtalous < 500 annosta/vrk • Teollinen tuotanto < 10 milj. litraa / < 100 000 kg • Kuljetus ja varastointi < 2 kuljetusvälinettä < 1000 m² varasto • Maahantuonti (EU, 3. maat) vähäistä • Pieni tai keskisuuri kansallinen elintarvikekontaktimateriaalialan toiminta • Siipikarjan ja kanin teurastus tilalla, myynti <10 000 kg • Lahtivajat (luonnonvarainen riista) 	<p>RISKILUOKKA 1</p> <p>0,35 tark./vuosi</p>	<p>RISKILUOKKA 1</p> <p>0,35 tark./vuosi</p>	<p>RISKILUOKKA 2</p> <p>0,5 tark./vuosi</p>	<p>RISKILUOKKA 3</p> <p>1 tark./vuosi</p>
<p>KOKOLUOKKA 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Myymälät 200m² – 1000m² (esim. marketit / tavaratalot) • Tarjoilu 6 - 150 as. paikkaa TAI 50 – 500 annosta/vrk (annos määräävä tekijä) • Suurtalous 500 - 2000 annosta/vrk • Teollinen tuotanto 10 - 100 milj. litraa / 100 000 – 10 milj. kg • Kuljetus ja varastointi 2 - 10 kuljetusvälinettä 1000 – 10 000m² varasto • Maahantuonti (EU, 3. maat) keskisuurta • Suuri kansallinen elintarvikekontaktimateriaalialan toiminta, tuontia ja vientiä • Siipikarjan ja kanin teurastus tilalla, myynti 10 000-40 000 kg 	<p>RISKILUOKKA 1</p> <p>0,35 tark./vuosi</p>	<p>RISKILUOKKA 2</p> <p>0,5 tark./vuosi</p>	<p>RISKILUOKKA 3</p> <p>1 tark./vuosi</p>	<p>RISKILUOKKA 4</p> <p>2 tark./vuosi</p>
<p>KOKOLUOKKA 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Myymälät >1000m² (esim. super- / hypermarketit) • Tarjoilu > 150 as. paikkaa TAI > 500 annosta/vrk (annos määräävä tekijä) • Suurtalous > 2000 annosta/vrk • Teollinen tuotanto > 100 milj. litraa / > 10 milj. kg • Kuljetus ja varastointi > 10 kuljetusvälinettä > 10 000m² varasto • Maahantuonti (EU, 3. maat) suurta • Erittäin suuri kansallinen tai kansainvälinen elintarvikekontaktimateriaalialan toiminta, tuontia ja vientiä 	<p>RISKILUOKKA 2</p> <p>0,5 tark./vuosi</p>	<p>RISKILUOKKA 3</p> <p>1 tark./vuosi</p>	<p>RISKILUOKKA 4</p> <p>2 tark./vuosi</p>	<p>RISKILUOKKA 5</p> <p>3 tark./vuosi</p>

Taulukko 2

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja ohjeellinen elintarvikelainsäädännön mukainen tarkastustiheysuusitus hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa

<p><i>Tarkastustiheyteen vaikuttaa toiminnan riski, joka muodostuu toiminnan luonteesta (toiminnot 1 - 4 sarakkeissa) sekä toiminnan laajuudesta (kokoluokat 1 - 5 riveillä)</i></p> <p><i>Ohjeellinen tarkastusaika: Riskiluokka 1: 1-2h/tarkastus Riskiluokat 2-4: 2-3h/tarkastus Riskiluokat 5 =>: 3-4h/tarkastus</i></p> <p><i>Ohjeellinen tarkastusaika sisältää: - tarkastuksen suunnittelun - varsinaisen tarkastuksen - tarkastusraportin</i></p>	<p>TOIMINTA 1</p> <p>Liha-ala ¹⁾</p> <ul style="list-style-type: none"> • pakastaminen • suolien ja mahalaukkujen käsittely <p>Kala-ala ¹⁾</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</p> <ul style="list-style-type: none"> • maitotuotteiden valmistus maitopohjaisista raaka-aineista (esim. juuston paloittelu, jäätelön valmistus, ei raakamaidon vastaanottoa) <p>Varastolaitos ¹⁾</p>	<p>TOIMINTA 2</p> <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</p> <ul style="list-style-type: none"> • maitotuotteiden valmistus (otetaan vastaan raakamaitoa) 	<p>TOIMINTA 3</p> <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>TOIMINTA 4</p> <p>Kylmäsavukalan tai graavikalan vakuumpakkaaminen</p> <p>Täyssäilykkeiden valmistus</p>
--	---	--	---	---

KOKOLUOKKA 1 <ul style="list-style-type: none"> • liha-ala, kala-ala, muna-ala, maitoala, 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 < 2 milj. 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, tuotanto > 10 000 kg/vuosi • maitoala, vastaanotetun raakamaidon määrä > 2 milj. 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 7 6 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	

1) Käyntimäärä enintään 4 kertaa vuodessa

