

## Liite 2. Rekisteröidyn elintarviketoiminnan riskiluokitus ja tarkastustiheyssuositukset

**Taulukko 1. Elintarvikkeiden myynnin riskiluokituksen kokoluokat**

Kokoluokka	Elintarvikkeiden myyntipinta-ala [m <sup>2</sup> ]	Tuotevalikoiman laajuus verkkokaupassa tai muussa etämyynnissä	Täyssäilykkeiden valmistusmäärä vuodessa [kg]
Kokoluokka 1: esimerkiksi lähikaupat ja kioskit	Enintään 200	1–99 erilaista tuotetta	Enintään 5 000
Kokoluokka 2: esimerkiksi marketit ja tavaratalot	201–1 000	100–999 erilaista tuotetta	5 001–10 000
Kokoluokka 3: esimerkiksi super-/hypermarketit	Yli 1 000	Yli 1 000 erilaista tuotetta	Yli 10 000

**Taulukko 2. Elintarvikkeiden myynnin riskiluokitus ja tarkastustiheyssuositukset**

Toiminta	Kokoluokka 1	Kokoluokka 2	Kokoluokka 3
Toiminta 1 Myynnissä ei ole kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita (pl. pakattu jäätelö). Myynnissä voi olla valmistajan valmiiksi pakkaamia elintarvikkeita tai irtotuotteita (esim. leipä, hedelmät, vihannekset, irtokarkit, irtotee tms.).	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi
Toiminta 2 Myynnissä on kylmäsäilytystä vaativia pakattuja elintarvikkeita, esimerkiksi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• irtojäätelön myynti</li> <li>• raakapakasteiden paistopistetoiminta</li> <li>• salaattibaarit myymälöissä, kun ainesosia ei käsitellä (esim. pilkkoa tai marinoida), vaan ainesosat laitetaan suoraan myyntikalusteeseen.</li> </ul>	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi



Toiminta	Kokoluokka 1	Kokoluokka 2	Kokoluokka 3
Toiminta 3 Esimerkiksi seuraava toiminta muun elintarvikkeiden myynnin ohessa: <ul style="list-style-type: none"><li>• pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely (esim. siivutus, fileointi, paloittelu, marinointi) ja/tai valmistus (esim. kypsennys, kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) palvelumyynnissä</li><li>• gluteenittomien ja/tai allergiaruokavaliot tuotteiden valmistus, valmistuttaminen, myynti tai tarjoilu</li><li>• kohteella runsaasti omaa markkinointiainestoa, esim. käytössä useita aktiivisesti päivitettyjä nettisivuja ja/tai some-kanavia, joiden valvontaan kuluu tavanomaista enemmän aikaa.</li></ul>	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi
Toiminta 4 Seuraava toiminta muun elintarvikkeiden myynnin ohessa: <ul style="list-style-type: none"><li>• täyssäilykkeiden valmistus</li><li>• kylmäsavu- tai graavikalan tyhjiöpakkaus.</li></ul>	Riskiluokka 3 1 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 5 3 tarkastusta/vuosi

**Rahtivalmistus (kuluttajan eläinperäisten elintarvikkeiden käsittely)**

Jos rahtivalmistusta tehdään kuluttajan omista eläinperäisistä elintarvikkeista, tarkastetaan toiminta 0,5 kertaa vuodessa (riskiluokka 2). Rahtivalmistus on esimerkiksi sitä, kun yksityinen kuluttaja teettää elintarvikkeen käsittelyn, kuten palvauksen, omistamalleen eläinperäiselle elintarvikkeelle ja liha ei mene myyntiin, vaan yksityiseen omaan kulutukseen.



**Taulukko 3. Elintarvikkeiden tarjoilun riskiluokitus ja tarkastustiheysuositukset**

<b>Toiminta</b>	<b>Kokoluokka 1</b> Keskimääräinen annosmäärä/kk: 1–1 500 tai 1–15 000 (suurkeittiöt, tarjoilukeittiöt)	<b>Kokoluokka 2</b> Keskimääräinen annosmäärä/kk: 1 501–15 000 tai 15 001–60 000 (suurkeittiöt, tarjoilukeittiöt)	<b>Kokoluokka 3</b> Keskimääräinen annosmäärä/kk: Yli 15 000 tai yli 60 000 (suurkeittiöt, tarjoilukeittiöt)
<p><b>Toiminta 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ei-helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä.</li><li>• helposti pilaantuvien elintarvikkeiden vitriinimyyntiä.</li><li>• raakapakasteleipomotuotteiden (esim. riisipiirakat, pasteijat, pullatuotteet) paistamista tarjolle osana muuta toimintaa.</li><li>• pakatun jäätelön myyntiä osana muuta toimintaa.</li><li>• valmiiden elintarvikkeiden (esim. hotdog, panini, lihapiirakka) kuumennusta asiakkaalle osana muuta toimintaa.</li></ul> <p>Toimintaan ei kuulu ruoanvalmistusta. Esimerkiksi pienimuotoinen kahvila- tai kioskitoiminta, pubien grilli- ja pikaruokatoiminta.</p> <p><b>Huom.</b> Suurkeittiötoiminta kuuluu aina toimintaluokkaan 2, 3 tai 4.</p>	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi
<p><b>Toiminta 2</b></p> <p>Helposti pilaantuvista elintarvikkeista vain valmiiksi prosessoitujen elintarvikkeiden käsittelyä. Valmiiksi prosessoidulla tarkoitetaan valmiiksi kypsennettyä helposti pilaantuvaa elintarviketta esim. grillimakkaraa tai jauhelihapihviä (mukaan lukien raakojen pakastepihvien paistaminen ilman lisäkäsittelyä). Toimintaan voi sisältyä ruoanvalmistusta valmiiksi prosessoiduista helposti pilaantuvista elintarvikkeista, kasvien pilkkomista ja valmistusta, voileipien täyttämistä tai salaattien koostamista.</p>	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi



	<b>Kokoluokka 1</b> Keskimääräinen annosmäärä/kk: 1–1 500 tai 1–15 000 (suurkeittiöt, tarjoilukeittiöt)	<b>Kokoluokka 2</b> Keskimääräinen annosmäärä/kk: 1 501– 15 000 tai 15 001–60 000 (suurkeittiöt, tarjoilukeittiöt)	<b>Kokoluokka 3</b> Keskimääräinen annosmäärä/kk: Yli 15 000 tai yli 60 000 (suurkeittiöt, tarjoilukeittiöt)
<b>Toiminta</b>  Toiminta 2 Esimerkiksi: <ul style="list-style-type: none"><li>• pizzeriat, joissa tarjoillaan pizzaa ja salaattia</li><li>• grillikioskit</li><li>• pikaruokaravintolat</li><li>• kahvilat, joissa tarjoillaan keittolounasta</li><li>• salaatti- ja voileipätarjoilupaikat.</li></ul> Tarjoilukeittiöt <ul style="list-style-type: none"><li>• ei omaa ruoanvalmistusta.</li><li>• valmiiksi kypsennetyn ruuan kuumentaminen, vähäinen aamu- tai välipalojen valmistus, kuten leipien koostaminen, puuron ja perunoiden keittäminen.</li><li>• kiisselin valmistaminen ym. voi olla osana toimintaa.</li></ul>			



<b>Toiminta</b>	<b>Kokoluokka 1</b> Keskimääräinen annosmäärä/kk: 1–1 500 tai 1–15 000 (suurkeittiöt, tarjoilukeittiöt)	<b>Kokoluokka 2</b> Keskimääräinen annosmäärä/kk: 1 501– 15 000 tai 15 001–60 000 (suurkeittiöt, tarjoilukeittiöt)	<b>Kokoluokka 3</b> Keskimääräinen annosmäärä/kk: Yli 15 000 tai yli 60 000 (suurkeittiöt, tarjoilukeittiöt)
<p>Toiminta 3 Raakojen eläinperäisten elintarvikkeiden käsittely (valmistus alusta alkaen), esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ruokaravintolat, joissa ruoanvalmistusta (esim. kypsennys, savustus tms.)</li><li>• pitopalvelutoiminta, jossa ei valmistusta riskiryhmille</li><li>• pizzeriat, joissa laajempaa ruoanvalmistusta, esimerkiksi kebabin kypsennystä.</li></ul> <p>Gluteenittomien ja/tai allergiaruokavalio-tuotteiden valmistus, valmistuttaminen, myynti tai tarjoilu.</p> <p>Suurkeittiö: laitos- ja keskuskeittiöt</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• valmistetaan ruokaa ja ruoka-annoksia.</li><li>• ei ruoanvalmistusta riskiryhmille.</li></ul>	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi
<p>Toiminta 4 Ruoanvalmistusta riskiryhmille (päiväkoti-ikäiset lapset, vanhuksat, sairaalapotilaat ym.), pois lukien tarjoilukeittiötoiminta, jossa vain vähäistä aamu- tai välipalojen valmistusta.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• suurkeittiö: laitos- ja keskuskeittiöt</li><li>• pitopalvelutoiminta, jossa ruoka tilattu riskiryhmälle, esim. vanhusten ateriat.</li></ul> <p>Suurkeittiöt, jotka ovat hyväksytyjä elintarvikehuoneistoja.</p>	Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/ vuosi	Riskiluokka 5 3 tarkastusta/vuosi

Taulukot 4 ja 5 koskevat elintarvikkeiden valmistusta ja säilytystä ennen vähittäismyyntiä. Taulukot 4 ja 5 koskevat seuraavia toimintaluokkia Vatissa: Vilja- ja kasvisala, Elintarvikkeiden valmistus ei liha/kala/maito/muna/vilja-kasvis. Valvontaviranomainen voi muuttaa Vatissa kohteen tarkastustiheyttä, jos Vatin automaattinen riskilaskenta ei vastaa toiminnan/valmistuksen todellista riskiä.

**Taulukko 4. Elintarvikkeiden teollisen valmistuksen riskiluokituksen kokoluokat**

Kokoluokka	Tuotantomäärä [kg]	Tuotantomäärä [l]	Tuotevalikoiman laajuus ravintolisien valmistuksessa/ valmistuttamisessa
Kokoluokka 1	Enintään 10 000	Enintään 1 milj.	1–10 erilaista tuotetta
Kokoluokka 2	10 001–100 000	1 000 001–10 milj.	11–50 erilaista tuotetta
Kokoluokka 3	100 001–1 milj.	10 000 001–100 milj.	51–100 erilaista tuotetta
Kokoluokka 4	Yli 1 milj.	Yli 100 milj.	Yli 100 erilaista tuotetta



**Taulukko 5. Elintarvikkeiden teollisen valmistuksen riskiluokitus ja tarkastustiheyssuositukset**

<b>Toiminta</b>	<b>Kokoluokka 1</b>	<b>Kokoluokka 2</b>	<b>Kokoluokka 3</b>	<b>Kokoluokka 4</b>
<p>Toiminta 1 Toiminnan raaka-aineet tai valmiit tuotteet eivät edellytä lämpötilahallintaa. Tuotteiden koostumus tai pakkausmerkinnät eivät edellytä erityisosaamista.</p> <p>Vatissa esimerkiksi toimintatyyppi Pakkaamotoiminta ja kauppakunnostus.</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 tarkastus/vuosi</p>
<p>Toiminta 2 Toiminnan raaka-aineet tai valmiit tuotteet eivät edellytä lämpötilahallintaa. Tuotteiden koostumus tai pakkausmerkinnät eivät edellytä erityisosaamista.</p> <p>Vatissa esimerkiksi toimintatyyppi Myllytoiminta, Leipomotuotteiden valmistus, ei helposti pilaantuvia, Muiden viljatuotteiden valmistus ja Juomien valmistus.</p>	<p>Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi</p>	<p>Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi</p>	<p>Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi</p>	<p>Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi</p>
<p>Toiminta 3 Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden valmistus (edellyttää lämpötilahallintaa).</p> <p>Sellaisten elintarvikkeiden valmistus, joiden koostumus ja pakkausmerkintöjen hallinta ja valvonta vaatii erityisosaamista, esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• gluteenittomat ja/tai allergiaruokavalio-tuotteet</li><li>• ravintolisät</li><li>• lisäaineiden, aromien ja entsyymien sekä niiden ja valmistusaineiden esiseosten valmistus ja käyttö</li><li>• vitamiineilla ja/tai kivennäisaineilla täydentäminen.</li></ul>	<p>Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi</p>	<p>Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi</p>	<p>Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi</p>	<p>Riskiluokka 5 3 tarkastusta/vuosi</p>



<b>Toiminta</b>	<b>Kokoluokka 1</b>	<b>Kokoluokka 2</b>	<b>Kokoluokka 3</b>	<b>Kokoluokka 4</b>
<p>Kohteella runsaasti omaa markkinointiaineistoa, esim. käytössä useita aktiivisesti päivitettyjä nettisivuja ja/tai some-kanavia, joiden valvontaan kuluu tavanomaista enemmän aikaa.</p> <p>Esimerkiksi seuraavien tuotteiden valmistus:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• hillot, hyytelöt ja marmeladit</li><li>• kasvisöljyt ja margariinit</li><li>• täysmehut ja mehut</li><li>• kasvipohjaiset ainekset ja ateriakomponentit</li><li>• makeiset</li><li>• hiiva.</li></ul> <p>Vatissa esimerkiksi toimintatyyppit Leipomotuotteiden valmistus, helposti pilaantuvia ja Yhdistelmätuotteiden valmistus.</p> <p>Suomalaisten rekisteröityjen nimisuojustujen elintarvikkeiden valmistus Suomessa.</p>				
<p><b>Toiminta 4</b> Sellaisenaan syötävien kuumentamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden valmistus (edellyttää lämpötilahallintaa, esim. salaattit, voileivät). Valmistusprosessin onnistuminen vaikuttaa lopputuotteen turvallisuuteen (esim. täyssäilykkeiden sterilisoinnissa F-arvon toteutuminen).</p> <p>Erityisille ryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden valmistus (lastenruuat, äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet, ruokavalionkorvikkeet painonhallintaan, kliiniset ravintovalmisteet).</p>	Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 5 3 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 6 4 tarkastusta/vuosi





Toiminta	Kokoluokka 1	Kokoluokka 2	Kokoluokka 3	Kokoluokka 4
Esimerkiksi seuraavien tuotteiden valmistus: <ul style="list-style-type: none"><li>• täyssäilykkeet</li><li>• esikäsittelyt käyttövalmiit kasvikset</li><li>• hyönteistuotteet.</li></ul>				



**Taulukko 6. Elintarvikkeiden kuljetuksen, pakastamisen ja varastoinnin sekä kansallisten toiminnallisten helpotusten (lihan käsittely) riskiluokituksen kokoluokat**

<b>Kokoluokka</b>	<b>Kuljetusvälineiden lkm</b> Säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädety kuljetus	<b>Varastoitavat eläinperäiset elintarvikkeet [kg]</b> Liha ja lihatuotteet, kala ja kalatuotteet, muut eläinperäiset elintarvikkeet	<b>Varastoitavat eläinperäiset elintarvikkeet [kg]</b> Maito ja maitotuotteet, munat ja munatuotteet	<b>Elintarvikkeiden varastointipinta-ala [m<sup>2</sup>]</b>	<b>Siipikarjan teurastus ja käsittely tilalla sekä myynti [kg]</b>	<b>Tarhatun kanin teurastus ja käsittely tilalla sekä myynti [kpl]</b>
Kokoluokka 1	1	1–10 000	1–10 000	Enintään 1 000	Enintään 10 000	Enintään 5 000
Kokoluokka 2	2–10	10 001–1 milj.	Yli 10 000	1 001–10 000	10 001–40 000	5 001–20 000
Kokoluokka 3	Yli 10	yli 1 milj.		Yli 10 000		

**Taulukko 7. Elintarvikkeiden kuljetuksen, pakastamisen ja varastoinnin sekä kansallisten toiminnallisten helpotusten (lihan käsittely) riskiluokitus ja tarkastustiheysuositukset**

<b>Toiminta</b>	<b>Kokoluokka 1</b>	<b>Kokoluokka 2</b>	<b>Kokoluokka 3</b>
Toiminta 1 Toiminta pelkkää elintarvikkeiden varastointia, joka ei edellytä lämpötilahallintaa, tai elintarvikkeiden kuljetusta (säiliöautokuljetus tai lämpötilasäädety kuljetus): <ul style="list-style-type: none"><li>ei muuta elintarviketoimintaa, mikä olisi toimintaluokkien 2, 3 tai 4 mukaista.</li></ul> Vatissa esimerkiksi toimintatyyppi Muu elintarvikkeiden varastointi ja ominaisuus Jäähdyttämätön varastointi.	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi



Toiminta	Kokoluokka 1	Kokoluokka 2	Kokoluokka 3
<p>Toiminta 2 Elintarvikkeiden pakastaminen.</p> <p><b>Huom.</b> Toimintatypissä Elintarvikkeiden pakastaminen riskiluokka määräytyy varastointipinta-alan mukaan.</p> <p>Vatissa esimerkiksi seuraavat toimintatypit:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• elintarvikkeiden pakastaminen</li><li>• muu elintarvikkeiden varastointi</li></ul> <p>ja seuraavat ominaisuudet:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• jäähdytetty varastointi</li><li>• pakkasvarastointi</li></ul>	<p>Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi</p>	<p>Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi</p>	<p>Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi</p>
<p>Toiminta 3 Siiplikarjan ja tarhatun kanin teurastus ja käsittely tilalla sekä myynti (Elintarvikehygieniasetuksen 318/2021 32 § mukainen toiminta).</p>	<p>Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi</p>	<p>Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi</p>	
<p>Toiminta 4 Elintarvikkeiden varastointi, joka edellyttää lämpötilahallintaa.</p> <p>Vatissa esimerkiksi toimintatyyppi Eläinperäisten elintarvikkeiden varastointi ja ominaisuudet, Liha- ja lihatuotteet ja Kala- ja kalatuotteet.</p>	<p>Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi</p>	<p>Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi</p>	<p>Riskiluokka 6 4 tarkastusta/vuosi</p>



**Taulukko 8. Elintarvikkeiden maahantuonnin (sisämarkkinat ja 3.maa) riskiluokitus ja tarkastustiheyssuositukset**

	<b>Kokoluokka 1</b> Vähäistä maahantuontia tai ravintolisien tuotevalikoiman laajuus alle 50 erilaista tuotetta	<b>Kokoluokka 2</b> Keskisuurta maahantuontia tai ravintolisien tuotevalikoiman laajuus 51–100 erilaista tuotetta	<b>Kokoluokka 3</b> Suurta maahantuontia tai ravintolisien tuotevalikoiman laajuus yli 100 erilaista tuotetta
<b>Toiminta</b>			
<b>Toiminta 1</b> Elintarvikkeiden tuonti (riippumatta kohteen muista toimintatyypeistä esim. elintarvikkeiden vähittäismyynti, ravintolatoiminta).	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi
<b>Toiminta 2</b> Sellaisten elintarvikkeiden tuonti, joiden koostumus ja pakkausmerkintöjen hallinta ja valvonta vaatii erityisosaamista (lisäaineet, aromit ja entsyymit sekä niiden ja valmistusaineiden esiseokset, ravintolisät, täydennetyt elintarvikkeet, gluteenittomat ja allergiaruokavalioon soveltuvat elintarvikkeet).  Salmonellaerityistakuutuotteiden sisämarkkinakauppatuonti sellaisista maista, joille ei ole myönnetty salmonellaa koskevia erityistakuita.  Kohteella runsaasti omaa markkinointiaineistoa, esim. käytössä useita aktiivisesti päivitettyjä nettisivuja ja/tai some-kanavia, joiden valvontaan kuluu tavanomaista enemmän aikaa.	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi
<b>Toiminta 3</b> Erityisille ryhmille tarkoitettujen elintarvikkeiden tuonti (lastenruuat, äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet, painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet, kliiniset ravintovalmisteet).	Riskiluokka 3 1 tarkastus/vuosi	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi	Riskiluokka 5 3 tarkastusta/vuosi

**Elintarvikkeiden pakkaaminen, lämpötilasäätelmätön kuljetus, jäähileasemat, lahtivajat**

- Jos **elintarvikkeiden pakkaustoiminnassa** käsitellään vain ei-helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kohde tarkastetaan 0,35 kertaa vuodessa (riskiluokka 1). Jos pakkaustoiminnassa käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kohde tarkastetaan kerran vuodessa (riskiluokka 3).
- Jos **elintarvikkeiden kuljetus ei edellytä kylmäkuljetusta** (lämpötilasäätelmätön kuljetus) ja elintarvikkeet kuljetetaan kuormatilassa, vain sellaiset toimijat, joilla on yli 10 kuljetusajoneuvoa, tarkastetaan säännöllisesti. Tällaisten kohteiden tarkastustiheys 0,35 kertaa vuodessa (riskiluokka 1).
- **Jäähileasemat** tarkastetaan 0,35 kertaa vuodessa (riskiluokka 1).
- **Lahtivajat, luonnonvarainen riista** (Elintarvikehygieniasetuksen 318/2021 34 § mukainen toiminta) tarkastetaan 0,5 kertaa vuodessa (riskiluokka 2).