



Bilaga 2. Riskklassning och tillsynsrekommendationer för registrerad livsmedelsverksamhet

Tabell 1. Storleksklasser för riskklassning på försäljning av livsmedel

Storleksklass	Livsmedlens försäljningsareal [m ²]	Produktsortimentets omfattning i en webbaffär eller annan distansförsäljning	Produktionsmängd av helkonserver om året [kg]
Storleksklass 1: såsom närbutiker och kiosker	Upp till 200	1–99 olika produkter	Upp till 5 000
Storleksklass 2: såsom stormarknader och varuhus	201–1000	100–999 olika produkter	5 001–10 000
Storleksklass 3: såsom super-/hypermarknader	Över 1000	Över 1 000 olika produkter	Över 10 000

Tabell 2. Riskklassning och rekommendationer för tillsynsfrekvens för försäljning av livsmedel

Verksamhet	Storleksklass 1	Storleksklass 2	Storleksklass 3
Verksamhet 1 Försäljningen inkluderar inte livsmedel som kräver kylförvaring (uteslutande förpackad glass). Försäljningen kan inkludera livsmedel som tillverkaren paketerat färdigt eller lösprodukter (bröd, frukt, grönsaker, lösgodis, löste eller liknande).	Riskklass 1 0,35 kontroller/år	Riskklass 1 0,35 kontroller/år	Riskklass 2 0,5 kontroller/år
Verksamhet 2 Försäljningen inkluderar paketerade livsmedel som kräver kylförvaring: <ul style="list-style-type: none">försäljning av lösglassstekverksamhet för råfrysvarasalladsbarer i affärer där varan inte hanteras (styckas eller marineras), utan de tillsätts direkt i försäljningsemballaget.	Riskklass 1 0,35 kontroller/år	Riskklass 2 0,5 kontroller/år	Riskklass 3 1 kontroll/år



Verksamhet	Storleksklass 1	Storleksklass 2	Storleksklass 3
Verksamhet 3 Till exempel följande verksamhet vid sidan om annan försäljning av livsmedel: <ul style="list-style-type: none">hantering av lättfördärliga oförpackade livsmedel (t.ex. skärning i skivor, filering, styckning eller marinering) och/eller tillredning (matlagning, upphettning, rökning, tillverkning av sallader eller dylikt) vid tjänsteförsäljningproduktion, produktion på beställning, försäljning och servering av glutenfria produkter och/eller allergimatproduktertillsynsobjektet har gott om eget marknadsföringsmaterial, t.ex. flera aktivt uppdaterade webbsidor och/eller kanaler på sociala medier som kräver mer övervakning än sedvanliga metoder.	Riskklass 2 0,5 kontroller/år	Riskklass 3 1 kontroll/år	Riskklass 4 2 kontroller/år
Verksamhet 4 Verksamhet vid sidan om försäljning av livsmedel: <ul style="list-style-type: none">tillverkning av helkonservervakuumförpackning av kallrökt eller gravad fisk.	Riskklass 3 1 kontroll/år	Riskklass 4 2 kontroller/år	Riskklass 5 3 kontroller/år

Frakttillredning (hantering av konsumentens animaliska livsmedel)

Om frakttillredningen görs av konsumentens egna animaliska livsmedel kontrolleras verksamheten 0,5 gången om året (riskklass 2). Frakttillredning är t.ex. det då en privat konsument låter sina animaliska livsmedel behandlas, t.ex. rökas men köttet går inte till försäljning utan privat egen konsumtion.



Tabell 3. Riskklassning och rekommendationer för tillsynsfrekvens för servering av livsmedel

	Storleksklass 1 Portionsmängd per månad i genomsnitt: 1–1 500 eller 1–15 000 (storbushåll, serveringskök)	Storleksklass 2 Portionsmängd per månad i genomsnitt: 1 501–15 000 eller 15 001–60 000 (storbushåll, serveringskök)	Storleksklass 3 Portionsmängd per månad i genomsnitt: Över 15 000 eller över 60 000 (storbushåll, serveringskök)
Verksamhet			
Verksamhet 1 <ul style="list-style-type: none">ingen hantering av lättfördärliga livsmedel.vittrinförsäljning av lättfördärliga livsmedel.gräddning av råfrysvaror (t.ex. rispiroger, pastejer, bulla) vid sidan om annan verksamhet.försäljning av förpackad glass som en del av annan verksamhet.upphettning av färdiga livsmedelsprodukter (t.ex. hotdogs, paninis eller köttpiroger) åt kunder som en del av annan verksamhet. Verksamheten inkluderar inte matlagning. Till exempel kiosk- eller kaféverksamhet i liten skala, pubarnas grill- och snabbmatsverksamhet	Riskklass 1 0,35 kontroller/år	Riskklass 1 0,35 kontroller/år	Riskklass 2 0,5 kontroller/år
Obs! Storbushåll tillhör alltid verksamhetsklass 2, 3 eller 4.			



	Storleksklass 1 Portionsmängd per månad i genomsnitt: 1–1 500 eller 1–15 000 (storhushåll, serveringskök)	Storleksklass 2 Portionsmängd per månad i genomsnitt: 1 501–15 000 eller 15 001–60 000 (storhushåll, serveringskök)	Storleksklass 3 Portionsmängd per månad i genomsnitt: Över 15 000 eller över 60 000 (storhushåll, serveringskök)
Verksamhet			
Verksamhet 2 Hantering av lättfördärliga livsmedel som är färdigt processade. Med färdigt processade livsmedel avses kokta lättfördärliga livsmedel t.ex. grillkorv eller köttfärsbiff (inklusive råa köttfärsbiffar utan tilläggsbehandling). Verksamheten kan inkludera matlagning av t.ex. färdigt processade lättfördärliga livsmedel, styckning och tillredning av grönsaker, fyllning av bröd eller sammanställning av sallader. Till exempel: <ul style="list-style-type: none">• pizzerior med pizza och salad• grillkiosker• snabbmatsrestauranger• kaféer som serverar sopplunch• sallads- och smörgåsbarer. Serveringskök <ul style="list-style-type: none">• ingen egen matlagning.• uppvärmning av färdigt beredd mat, enkel tillredning av frukost och mellanmål, såsom att görasmörgåsar, koka gröt och potatis.• göra saftkräm etc. kan vara en del av verksamheten.	Riskklass 1 0,35 kontroller/år	Riskklass 2 0,5 kontroller/år	Riskklass 3 1 kontroll/år



	Storlekssklass 1 Portionsmängd per månad i genomsnitt: 1–1 500 eller 1–15 000 (storhushåll, serveringskök)	Storlekssklass 2 Portionsmängd per månad i genomsnitt: 1 501–15 000 eller 15 001–60 000 (storhushåll, serveringskök)	Storlekssklass 3 Portionsmängd per månad i genomsnitt: Över 15 000 eller över 60 000 (storhushåll, serveringskök)
Verksamhet			
Verksamhet 3 Hantering av råa animaliska livsmedel (tillverkning ända från början), till exempel: <ul style="list-style-type: none">matrestauranger med matlagning (t.ex. gräddning, rökning eller dylikt)cateringverksamhet som inte lagar mat för riskgrupper har fogats till bilaga 2 tabell 3 verksamhet 3.pizzerior med mer omfattande matlagning, till exempel gräddning av kebab. Produktion, produktion på beställning, försäljning eller servering av glutenfria produkter eller allergimatprodukter. Storhushåll: anstaltskök och centralkök <ul style="list-style-type: none">tillreder portioner eller lagar matingen matlagning till riskgrupper.	Riskklass 2 0,5 kontroller/år	Riskklass 3 1 kontroll/år	Riskklass 4 2 kontroller/år
Verksamhet 4 Livsmedelslokaler som lagar mat för riskgrupper (barn i daghemsålder, äldre personer, sjukhuspatienter, etc.). Inte serveringskök, med bara enkel tillredning av frukost och mellanmål. <ul style="list-style-type: none">storhushåll: anstaltskök och centralkökcateringverksamhet där maten beställts till riskgruppen (t.ex. åldringar) Storhushåll som är godkända livsmedelslokaler.	Riskklass 3 1 kontroll/år	Riskklass 4 2 kontroller/år	Riskklass 5 3 kontroller/år



Tabellerna 4 och 5 berör tillverkning och förvaring av livsmedel innan detaljhandel. Tabellerna 4 och 5 berör följande verksamhetsklasser i Vati: Sädes- och grönsaksbranschen, Livsmedelstillverkningen inte kött/fisk/mjolk/ägg/sädes-grönsaks. Tillsynsmyndigheten kan ändra tillsynsfrekvensen för objektet i Vati om Vatis riskkalkylering inte motsvarar verksamhetens/tillverkningens faktiska risk.

Tabell 4. Storleksklasser för riskklassning av industriell produktion

Storleksklass	Industriell produktion [kg]	Industriell produktion [l]	Produktsortimentets omfattning vid tillverkning av kosttillskott/ tillverkning på beställning
Storleksklass 1	Upp till 10 000	Högst 1 milj.	1–10 olika produkter
Storleksklass 2	10 001–100 000	1 000 001–10 milj.	11–50 olika produkter
Storleksklass 3	100 001–1 milj.	10 000 001–100 milj.	51–100 olika produkter
Storleksklass 4	Över 1 milj.	Över 100 milj.	Över 100 olika produkter

Tabell 5. Riskklassning och rekommendationer för tillsynsfrekvens för industriell produktion

Verksamhet	Storleksklass 1	Storleksklass 2	Storleksklass 3	Storleksklass 4
Verksamhet 1 Råvarorna eller de färdiga produkterna förutsätter inte någon temperaturhantering. Produkternas sammansättning eller märkningarna på förpackningarna förutsätter inte någon specialkompetens. Till exempel verksamhetstyp Paketeringsverksamhet och butiksupprustning i Vati.	Riskklass 1 0,35 kontroller/år	Riskklass 1 0,35 kontroller/år	Riskklass 2 0,5 kontroller/år	Riskklass 3 1 kontroll/år
Verksamhet 2 Råvarorna eller de färdiga produkterna förutsätter inte någon temperaturhantering. Produkternas sammansättning eller märkningarna på förpackningarna förutsätter inte någon specialkompetens.	Riskklass 1 0,35 kontroller/år	Riskklass 2 0,5 kontroller/år	Riskklass 3 1 kontroll/år	Riskklass 3 1 kontroll/år



Verksamhet	Storleksklass 1	Storleksklass 2	Storleksklass 3	Storleksklass 4
Verksamhet 2 Till exempel följande verksamhetstyper i Vati: Kvarnverksamhet, Tillverkning av Bageriprodukter, inte lättfördärliga, Tillverkning av övriga sädesprodukter och Tillverkning av drycker.				
Verksamhet 3 Tillverkning av lättfördärliga livsmedel (förutsätter temperaturreglering). Tillverkning av sådana livsmedel, som på grund av sin sammansättning och på grund av hanteringen och tillsynen över märkningarna på förpackningen kräver specialkompetens, exempel: <ul style="list-style-type: none">• glutenfria produkter och/eller allergimatprodukter• kosttillskott• tillverkning och bruk av tillsatsämnen, aromer och enzymer samt tillverkning och bruk av tillsatsämnenas komponenter• berikning med vitaminer eller mineralämnen. Objektet har gott om eget marknadsföringsmaterial, t.ex. flera aktivt uppdaterade webbsidor och/eller kanaler på sociala medier som kräver mer övervakning än sedvanliga metoder. Tillredning av till exempel följande produkter: <ul style="list-style-type: none">• sylter, geléer och marmelader• växtbaserade oljor och margariner• fruktjuice och saft• växtbaserade halvpreparat och färdigmat• sötsaker• jäst.	Riskklass 2 0,5 kontroller/år	Riskklass 3 1 kontroll/år	Riskklass 4 2 kontroller/år	Riskklass 5 3 kontroller/år



Verksamhet	Storleksklass 1	Storleksklass 2	Storleksklass 3	Storleksklass 4
Verksamhet 3 Till exempel följande verksamhetstyper i Vati: Tillverkning av bageriprodukter, lättfördärliga och Tillredning av kombinationsprodukter. Tillverkning av finländska registrerade namnskyddade livsmedel i Finland.				
Verksamhet 4 Tillredning av oupphettade och lättfördärliga produkter som äts som sådana (förutsätter temperaturkontroll, t.ex. sallader och smörgåsar). En lyckad tillredningsprocess inverkar på slutproduktens säkerhet (t.ex. helkonservernas sterilisering enligt F-värde). Tillverkning av livsmedel för särskilda grupper (barnmat, modersmjölksersättningar, tillskottsningar, kompletta kostersättningar för viktkontroll, livsmedel för speciella medicinska ändamål). Tillredning av till exempel följande produkter: <ul style="list-style-type: none">• helkonserver• förbehandlade grönsaker som är färdiga att konsumeras• insektprodukter.	Riskklass 3 1 kontroll/år	Riskklass 4 2 kontroller/år	Riskklass 5 3 kontroller/år	Riskklass 6 4 kontroller/år

**Tabell 6. Storleksklasser för riskklassning för transport, frysning och förvaring av livsmedel samt nationella lättnader för verksamheten (hantering av kött)**

Storleksklass	Transportmedlens antal Transport med tankbil eller temperaturreglerad transport	Animaliska livsmedel som ska förvaras [kg] Kött och köttprodukter, fisk och fiskprodukter, andra animaliska livsmedelsprodukter	Animaliska livsmedel som ska förvaras [kg] Mjölk och mjölkprodukter, ägg och äggprodukter	Livsmedlens förvaringsareal [m ²]	Slakt och hantering av fjäderfä på gården samt försäljning [kg]	Slakt och hantering av hägnad kanin på gården samt försäljning [st.]
Storleksklass 1	1	1–10 000	1–10 000	Upp till 1 000	Upp till 10 000	Upp till 5 000
Storleksklass 2	2–10	10 001–1 milj.	Över 10 000	1 001–10 000	10 001–40 000	5 001–20 000
Storleksklass 3	Över 10	Över 1 milj.		Över 10 000		

Tabell 7. Riskklassning och rekommendationer för tillsynsfrekvens gällande transport, frysning och förvaring av livsmedel samt nationella lättnader för verksamheten (hantering av kött)

Verksamhet	Storleksklass 1	Storleksklass 2	Storleksklass 3
Verksamhet 1 Verksamheten består endast av förvaring av livsmedel som inte kräver temperaturjustering eller transport av livsmedel (tankbilstransport eller temperaturreglerad transport): <ul style="list-style-type: none">ingen annan livsmedelsverksamhet som skulle vara enligt verksamhetsklasserna 2, 3 eller 4. Till exempel verksamhetstyp Förvaring av andra livsmedel och egenskap Icke-frost förvaring i Vati.	Riskklass 1 0,35 kontroller/år	Riskklass 1 0,35 kontroller/år	Riskklass 2 0,5 kontroller/år



Verksamhet	Storleksklass 1	Storleksklass 2	Storleksklass 3
<p>Verksamhet 2 Frysning av livsmedel.</p> <p>Obs! I verksamhetstypen Frysning av livsmedel bestäms riskklassningen enligt förvaringsarealen.</p> <p>Till exempel följande verksamhetstyper i Vati:</p> <ul style="list-style-type: none">• frysning av livsmedel• förvaring av andra livsmedel <p>och följande egenskaper i Vati:</p> <ul style="list-style-type: none">• kyld förvaring• fryst förvaring	<p>Riskklass 1 0,35 kontroller/år</p>	<p>Riskklass 2 0,5 kontroller/år</p>	<p>Riskklass 3 1 kontroll/år</p>
<p>Verksamhet 3 Slakt och hantering av fjäderfä och hägnad kanin samt försäljning (verksamhet i enlighet med Livsmedelshygien-förordningen 318/2021 32 §).</p>	<p>Riskklass 2 0,5 kontroller/år</p>	<p>Riskklass 3 1 kontroll/år</p>	
<p>Verksamhet 4 Förvaring av livsmedel som kräver temperaturreglering.</p> <p>Till exempel verksamhetstyp Förvaring av animaliska livsmedel och egenskaper Kött- och köttprodukter och Fisk och fiskprodukter i Vati.</p>	<p>Riskklass 3 1 kontroll/år</p>	<p>Riskklass 4 2 kontroller/år</p>	<p>Riskklass 6 4 kontroller/år</p>



Tabell 8. Riskklassning och rekommendationer för tillsynsfrekvens av införsel av livsmedel (inre marknaden och tredjeländer)

	Storleksklass 1 Lite införsel eller kosttillskottens produktsortiment består av under 50 olika produkter	Storleksklass 2 Medelstor införsel eller kosttillskottens produktsortiment består av 51–100 olika produkter	Storleksklass 3 Storskalig införsel eller kosttillskottens produktsortiment består av över 100 olika produkter
Verksamhet			
Verksamhet 1 Införsel av livsmedel (oberoende av objekts övriga verksamhetstyper t.ex. Detaljhandel av livsmedel, Restaurangverksamhet).	Riskklass 1 0,35 kontroller/år	Riskklass 2 0,5 kontroller/år	Riskklass 3 1 kontroll/år
Verksamhet 2 Införsel av sådana livsmedel, som på grund av sin sammansättning och på grund av hanteringen och tillsynen över märkningarna på förpackningen kräver specialkompetens (tillsatser, aromer och enzymer samt komponenterna till dem, kosttillskott, fyllda livsmedel, glutenfria produkter och allergimatprodukter). Införsel av livsmedel med särskilda salmonellagarantierna från länder inom inre marknaden med från ett land där det inte utfärdas särskilda salmonellagarantierna. Objektet har gott om eget marknadsföringsmaterial, t.ex. flera aktivt uppdaterade webbsidor och/eller kanaler på sociala medier som kräver mer övervakning än sedvanliga metoder.	Riskklass 2 0,5 kontroller/år	Riskklass 3 1 kontroll/år	Riskklass 4 2 kontroller/år
Verksamhet 3 Införsel av livsmedel för särskilda grupper (barnmat, modersmjölksersättningar, tillskottsningar, kompletta kostersättningar för viktkontroll, livsmedel för speciella medicinska ändamål).	Riskklass 3 1 kontroll/år	Riskklass 4 2 kontroller/år	Riskklass 5 3 kontroller/år



Packning av livsmedel och transport utan temperaturreglering, isstationer och vikskjul

- Om man endast i **paketering av livsmedel** hanterar livsmedel som inte är lättfördärliga kontrolleras objektet 0,35 gånger om året (riskklass 1). Om paketeringsverksamheten inkluderar lättfördärliga livsmedel kontrolleras objektet en gång om året (riskklass 3).
- Om **transport av livsmedel** inte förutsätter kyltransport (transport utan temperaturreglering) och livsmedlen transporteras i lastutrymmet kan endast sådana aktörer som har över 10 transportfordon, kontrolleras de regelbundet. Tillsynsfrekvensen för sådana objekt är 0,35 gånger om året (riskklass 1).
- **Isstationer** kontrolleras 0,35 gånger om året (riskklass 1).
- **Vikskjul, vilt från naturen** (verksamhet i enlighet med livsmedelshygienförordningen 318/2021) kontrolleras 0,5 gånger om året (riskklass 2).