

Packeriets Kvalitetsgård

version 2024



Inledning

Kvalitetsgård-riktlinjerna är gemensamma riktlinjer för den finländska trädgårdsproduktionen. De finns till för att garantera att trädgårdsprodukterna är trygga, att produktionen belastar miljön så lite som möjligt och att arbetstagarna har goda arbetsförhållanden.

Kvalitetsgård-riktlinjernas uppgift är att stärka företagens goda produktionsmetoder och på det sättet infria kundernas och konsumenternas förväntningar på att de finländska vegetabilieprodukterna är trygga. Med hjälp av kraven kan man dessutom försäkra sig om att arbetstagarnas arbets säkerhet är av hög klass och att företagens närmiljö belastas så lite som möjligt. Kvalitetsgård-riktlinjerna innehåller de senaste förändringarna i lagstiftningen samt sådana goda metoder inom inhemsk trädgårdsproduktion med hjälp av vilka man kan försäkra sig om att produkterna är rena och trygga. Kvalitetsgård-riktlinjerna kan ses som ett arbetsverktyg som hjälper trädgårdsföretaget att uppfylla marknadens förväntningar och de krav på anteckningar och funktioner som lagstiftningen ställer.

Nationella branschriktlinjer

Packeriets Kvalitetsgård -riktlinjer gäller dem, som köper vegetabilier producerade av andra odlare och som förpackar och distribuerar dem vidare i livsmedelskedjan. Kraven i Packeriets Kvalitetsgård gäller förpackning och förmedling av ätliga trädgårdsprodukter (inklusive matsvamp och potatis) som säljs oförädlade, d.v.s. hela och färska. Denna form av livsmedelsverksamhet (s.k. registrerad livsmedelsverksamhet) förutsätter registrering till tillsynsmyndighet innan verksamheten inleds eller innan betydelsefull verksamhetsförändring utförs.

I Packeriets Kvalitetsgård -riktlinjer version 2024 har man beaktat de ändringar i livsmedelslagstiftningen som gjorts före 1.3.2024. Riktlinjerna har bedömts av Livsmedelsverket uppfylla kravet för nationella riktlinjer för goda metoder i packeriverksamhet. Samtidigt har Livsmedelsverket också granskat avsnitten som gäller växtsundhet.

Krav som ställs

En grundförutsättning är att kraven i Packeriets Kvalitetsgård ska uppfyllas i företaget.

Groddar och skott: Produktionen av groddar, betraktas som sådan primärproduktion som kräver livsmedelstillsynsmyndighetens godkännande. I författningarna uppställs krav på produktionsgårdarna, på frönas och groddarnas spårbarhet, på importen av frön och groddar och på de mikrobiologiska undersökningarna av groddarna. Författningarna gäller enbart produktion av grodda frön dvs. groddar, alltså inte för produktion av skott.

Krav på primärproduktion av groddar och dessas märkningar finns i Odlingens Kvalitetsgård.

Goda produktionsmetoder inom groddproduktion finns utförligt i Helsingfors universitets Ruralinstitutets webbpublikation 152: Turvallinen kasvituote.

*Med "vegetabilier", "frukt och grönt" och "ätliga trädgårdprodukter" menar man i dessa riktlinjer ätliga och odlade:

- grönsaker
- örter och kryddväxter
- blommor
- groddar och skott
- frukter
- bär
- potatis
- matsvampar

* på finska: "kasvikset" och "syötävät puutarhutuotteet"

Auditeringar och egenrevision

Företaget tillåter en av Inhemska Trädgårdsprodukter rf befullmäktigad part att värdera och följa upp produktionen och produkterna till den del som berörs av dessa riktlinjer. Auditeringsreglerna och kvalitetskraven finns samlade i dokumentet Allmänna villkor. Länk till Allmänna villkor hittar man på adressen: <https://kasvikset.fi/sv/for-odlare/kvalitetsgard/packeriets-kvalitetsgard/>

Godkänd auditering och egenrevision, är förutsättningar för användningen av Hjärtbladsmärket, vid sidan av betald marknadsföringsavgift.

Bruksrätten till riktlinjerna och Hjärtbladsmärket

Inhemska Trädgårdsprodukter rf administrerar den finländska trädgårdsproduktionens gemensamma märke (Hjärtbladsmärket).



För att få använda Hjärtbladsmärket, som administreras av Inhemska Trädgårdsprodukter rf, förutsätts att man i produktionen som märkts med Hjärtbladsmärket följer Odlingens Kvalitetsgård-riktlinjer och i packeriverksamheten följer Packeriets Kvalitetsgård-riktlinjer. Inhemska Trädgårdsprodukter rf innehar bruksrätten till Kvalitetsgård-riktlinjerna och administrerar dem. Inhemska Trädgårdsprodukter rf förbehåller rätten att ändra och uppdatera denna version av Kvalitetsgård-riktlinjerna. Länk till den senast uppdaterade versionen finns på adressen: <https://kasvikset.fi/sv/for-odlare/kvalitetsgard/packeriets-kvalitetsgard/>

Rätt att använda Hjärtbladsmärket kan beviljas företag som i Finland odlar vegetabilier och/eller förpackar finländska vegetabilier. Förpackaren ansvarar för kvaliteten och därmed kan företag som enbart förmedlar vegetabilier inte erhålla rätten att använda märket. Märkningsrätten ansöker man genom att fylla i kontraktsformuläret som finns på adressen: <https://kasvikset.fi/sv/for-odlare/avtal-om-hjartbladsmarkets-anvandningsratt/ansokningsforfarande/>

Den ifyllda och undertecknade formuläret skickas till Inhemska Trädgårdsprodukter rf, där styrelsen behandlar ansökan. Det godkända kontraktet sänds till företagen.

Stödmaterial och tilläggsinformation

För trädgårdsföretagarna finns stödmaterial som gör det lättare att ta i bruk riktlinjerna. Stödmaterialiet omfattar blankettmodeller, anvisningar och artiklar. Länk till stödmaterialiet hittar man på adressen <https://kasvikset.fi/sv/for-odlare/kvalitetsgard/packeriets-kvalitetsgard/>

Inhemska Trädgårdsprodukter rf
www.kasvikset.fi

Innehållsförteckning

Inledning

- HACCP-baserad egenkontroll (kontrollpunkterna 1-46)
- Miljöansvar (kontrollpunkterna 47-49)
- Ansvarsfull användning av arbetskraft (kontrollpunkterna (50-59)
- Egenutvärdering (kontrollpunkt 60)

Att minnas inför en auditering

1. HACCP-baserad egenkontroll

Alla livsmedelslokaler skall utöva egenkontroll i enlighet med HACCP-principerna. Egenkontrollen är företagets eget system, med vilket man säkerställer att livsmedlet, produktionsutrymmena och verksamheten uppfyller livsmedelsbestämmelserna och slutprodukten är säker att konsumera.

I packeriföretag, som enbart hanterar hela vegetabilier, verkställer man HACCP principerna på följande sätt:

- Man gör en skriftlig egenkontrollplan.
- Egenkontrollen innehåller faroanalys, fastställande av hanteringspunkter och lämpliga gränsvärden, samt stödprogram som säkerställer att utrymmena, redskapen och grundförutsättningarna är i skick och verksamheten fyller hygienkraven.
- Egenkontrollplanen skall vara lätt tillgänglig för granskning.
- Man efterföljer riktlinjerna för god hygienpraxis.
- Genomförandet av egenkontrollplanen övervakas och bokförs kontinuerligt, då det är nödvändigt för livsmedelssäkerheten.

Packeriets Kvalitetsgårds HACCP-baserade egenkontroll:

Hanteringspunkter (i parentes motsvarande kontrollpunkts nummer), samt befintligt stödmaterial

Nyckelinformation om företaget (1)

- Egenkontrollens basuppgifter och dokumentregister

Processbeskrivning (2)

- Processbeskrivning -mallar

Faroanalys (3)

- Faroanalys -blankett och exempel
- Processbeskrivning -mallar

Säkerställande av råvarans livsmedelssäkerhet (5)

Skriftliga anskaffningskontrakt (6)

Kontaktmaterials livsmedelsduglighet (7)

Mottagning av råvara (8)

- Anvisningar för mottagning av vegetabilier
- Anvisningar för mottagning av material

Karensantering (9)

Särhållning (10)

- Särhållningsdirektiv

Lagerbokföring (11)

- Lagerbokföring -blankett

Lagring av råvara och produkter (12)

- Uppföljning av lagringsförhållanden -blankett
- Färska vegetabiliers temperaturkrav
- Rengöringsrutinbeskrivning -blankett

Handelsberedning, handelsnormer och

Främmande föremål och allergener (17)

- Hantering av allergener -anvisning
- Hantering av främmande föremål -anvisning

Ytbehandlingar (18)

Märkningar (19)

Följedokument (20)

Säkerställande av spårbarheten (21)

Leverans och transport (22)

- Egenkontrollens basuppgifter och dokumentregister

Kvalitetskontroll (23)

- Provtagningsplan -blankett och exempel

Provtagningsplan (24)

- Provtagningsplan -blankett och exempel
- Näytteenotto-ohjeistus

Kundrespons, avvikelser och reklamationer (25)

- Kundrespons och avvikelser -blankett

Dokumenthantering (26)

- Egenkontrollens basinformation -blankett

Tillbakadragningsplan (27)

- Tillbakadragningsplan

Personlig hygien / handtvätt (28)

- Handtvättsdirektiv

Handledning i egenkontrollen och hygieniskt arbete (29)

- Hygieniska arbetsmetoder -instruktioner
- Handledning i arbetet -blankett

Hygien- och säkerhetsföreskrifter för besökare (30)

- Instruktioner för besökare

Vattnets kvalitet (31)

- Provtagningsplan -blankett och exempel

Rengöringsrutiner (32)

- Renhållningsprogram -blankett

Bedömning av städresultat (33)

- Provtagningsplan -blankett och exempel

Städredskap (34)

Underhållsrutiner (35)

- Underhållsprogram -blankett
- Underhållet -blankett
- Varningsmärken -modeller

Vågarnas och mätares kalibreringar och egenkontroll (36)

- Vågarnas egenkontroll -lomake

Avfallshanteringsrutiner (37)

- Avfallshanteringsrutiner -blankett

Organiskt avfall (38)

Gödselselfabrikat (39)

Farligt avfall (40)

- Farligt avfall bokföring -blankett

Hantering av växtskyddsmedel, biocider och kemikalier samt säkerhetsdatablad (41)

Förvaring av växtskyddsmedel, biocider och farliga kemikalier (42)

Inventering av kemikalieförrådet och kemikalieförteckning (43)

- Inventering av kemikalieförrådet -blankett
- Kemikalieförteckning, exempel -blankett

Glas och hård plast (44)

- Hantering av krossat glas - anvisningar

Skadedjur (45)

- Förebyggande program för skadedjursbekämpningen -mall
- Att observera vid bekämpningen av gnagare -artikel
- Uppföljning av skadedjur -blankett
- Bekämpning av gnagare och användning av rodenticider inom foder och livsmedelsproduktion

Husdjur (46)

Arbetsdagagarnas kunnande förstärks (58)

- Utbildningsregister
- Deltagarförteckning för utbildningstillfällen -blankett

Intern revision (60)

1	HACCP-baserad egenkontroll	Nyckelinformation om företaget (1)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Finns för egenkontrollen väsentlig nyckel-information om företaget lätt tillgänglig i skriftlig form? Finns det belägg för att relevanta myndighetsregistreringar har utförts? --- Belägg: företagets nyckelinformation i skriftlig form, registerutdrag eller motsv. --- Stödmaterial: Egenkontrollens basuppgifter och dokumentregister	Följande för egenkontrollen väsentlig nyckelinformation av företaget skall finnas lätt tillgänglig i skriftlig form: - företagets namn - företagsnummer - kontaktuppgifter - företagets ledning - egenkontrollens ansvarsperson - omsättning - personal (fast och säsöngarbetskraft) - kundförteckning - hälsoinspektör - information som bekräftar att livsmedelslokalen har registrerats av livsmedelstillsynen som anmäld livsmedelslokal - kort verksamhetsbeskrivning med de viktigaste produktionsskedena - produktsortimentet (produkter, förpackningsstorlekar och -material, distribution, användning) - beskrivning över produktionsutrymmena			
2	HACCP-baserad egenkontroll	Processbeskrivning (2)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Har företaget en processbeskrivning? --- Belägg: processbeskrivning eller flödesschema --- Stödmaterial: Processbeskrivning -mallar	- Företaget skall ha en processbeskrivning, som omfattar alla för livsmedelssäkerheten väsentliga skeden och instatsvaror. - Processbeskrivningen skall överensstämja med företagets verksamhet och kunna verifieras den med en företagsvandring. - Processbeskrivning uppgörs produktgruppvis, så att den omfattar processen från råvara till leverans av färdigt packad produkt			
3	HACCP-baserad egenkontroll	Faroanalys (3)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Har företaget gjort upp en faroanalys i enlighet med HACCP-principerna? Omfattar faroanalysen alla skeden i processen från råvara till leverans av färdigt packad produkt? --- Belägg: skriftlig faroanalys --- Stödmaterial: - Faroanalys -blankett och exempel - Processbeskrivning -mallar – Oiva kontrollanvisningar för registrerad livsmedelsverksamhet, kapitel 1.6	En faroanalys ska: - omfatta varje skede i processen inom företagets ansvarsområde - identifiera alla de faror för livsmedelssäkerheten som är aktuella för verksamheten; - mikrobiologiska, (så som förskämning och kontaminering med sjukdomsalstande mikrober) - kemiska, (så som växtskyddsmedelsrester, tungmetaller, nitrat, toxiner, kemikalierester och allergener) - fysikaliska faror, (så som temperatur-, fukt-, yt-, och stötskador eller främmande föremål) - systematiskt utvärdera (poängtsätta) farorna som identifierats så att man får svar på huruvida faran utgör en betydande risk eller inte. - ta ställning till den hälsorisk respektive fara kan medföra, med vilken sannolikhet faran kan inträffa och hur lätt man kan identifiera faran - ta ställning till vilka hanteringspunkter och åtgärder som behövs i processens olika skeden för att hantera identifierade risker Företaget skall: - göra en skriftlig faroanalys, som skall dateras och uppdateras vid förändringar i verksamheten. Faroanalysen kan göras exempelvis genom att anpassa lämplig faroanalysmodell och processbeskrivningsmodell till företagets verksamhet. - bedöma huruvida det i verksamheten finns risker för livsmedelssäkerheten utöver dem som omfattas av Packeriets Kvalitetsgårds kontrollpunkter. Identifierade risker skall dokumenteras och åtgärdas och/eller förebyggas med lämpliga åtgärder.			

4	HACCP-baserad egenkontroll	Råvaruleverantörer (4)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	Finns det en förteckning över all för egenkontrollen väsentlig råvara och råvaruleverantörer? Kravet gäller även utländsk råvara. --- Belägg: Förteckning på råvaruleverantörerna	Det skall finnas en förteckning, som är a jour, över inköpt råvara och råvaruleverantörerna. Förteckningen skall omfatta för egenkontrollen väsentliga produkter, så som: • vegetabilier (och hur man leverantörmässigt kan garantera växtmaterialens trygghet, jmf. punkt 5) • livsmedelskontaktmaterial (förpackningar, emballage o.dyl) • kemikalier (ss. smörjmedel) • desinfektions- och tvättmedel			
5	Egenkontroll	Säkerställande av råvarans livsmedelssäkerhet (5)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	Har vegetabilernas livsmedelssäkerhet och GMO-frihet fastställts med relevanta auditeringar? Kravet gäller även utländsk råvara. --- Belägg: auditeringsintyg, certifikat eller dokumenterade leverantörsbedömningar, samt vid behov analysresultat.	Man skall försäkra sig om vegetabilernas livsmedelssäkerhet och GMO-frihet, exempelvis genom leverantörsbedömningar, auditeringar eller med gällande livsmedelssäkerhetscertifikat. Som en riskhanteringsmetod förutsätts även alltid vid behov även analysresultat gällande växtskyddsmedelsrester, tungmetall- och nitrathalter. För produkter som omfattas av hjärtbladsmärkets användningsrätt, ställs dessutom följande krav på produktpartierna: • odlingsland Finland • ett av Inhemskas Trädgårdsprodukter godkänt kvalitetssystem (auditeringsintyg eller certifikat).			
6	HACCP-baserad egenkontroll	Skriftliga anskaffningskontrakt (6)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	Grundar sig anskaffningen av vegetabilier på skriftliga kontrakt? --- Belägg: Skriftliga kontrakt	För produkter som omfattas av hjärtbladsmärkets användningsrätt krävs: • att anskaffningen av vegetabilerna skall grunda sig på skriftliga kontrakt. • I kontraktet skall det ingå krav på Kvalitetsskåpsauditeringsintyg eller produktsäkerhetscertifikat.			
7	HACCP-baserad egenkontroll	Livsmedelskontaktmaterial (7)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	Har livsmedelskontaktmaterialens rätta användning och livsmedelsduglighet fastställts? --- Belägg: Förklaring om överensstämmelse (DoC), produktinformation, bågare-gaffel-symbol, el.dyl. – (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel – (EU) nr 10/2011 plastförordningen – Oiva kontrollanvisningar för registrerad livsmedelsverksamhet, kapitel 14 – https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/kontaktmaterial-for-livsmedel/	Material (inklusive kemikalier och tillbehör) som kommer i kontakt med ätbara produkter ska vara lämpliga för kontakt med livsmedel. Livsmedelskontaktmaterial är bland annat: • förpackningar, emballage • handskar, • smörj-, desinfektions- och tvättmedel Det ska finnas höst 3 år gamla spårbara förklaringar om överensstämmelse (DoC) för livsmedelskontaktmaterial. Symbolen bågare och gaffel på materialen kan även anses vara ett tillräcklig påvisande av livsmedelsdugligheten, förutsatt att man försäkrat sig om att materialen används på rätt sätt.			
8	HACCP-baserad egenkontroll	Mottagning av råvara (8)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	Finns det skriftliga rutiner för råvarumottagning? Hur försäkras man sig om det mottagna råvarupartiets vikt, volym, temperatur, samt att det är fritt från sjukdomar? --- Belägg: skriftlig råvarumottagningsrutin	Det skall finnas en rutinbeskrivning som efterföljs på hur råvarupartier tas emot i företaget. Mottagningsrutinerna skall säkerställa att vegetabilerna fyller ställda kvalitets- och hygienkrav. I mottagningsrutinerna skall det ingå: • vilka krav man ställer på råvaran • vilka kontroller och mätningar som utförs vid mottagning av råvaruparti (ss. temperatur, växtsjukdomar) • hur man fastställer det mottagna råvarupartiets mängd (ss. vikt eller volym) Fortsätter på följande sida...			

8	HACCP-baserad egenkontroll	Mottagning av råvara (8)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	... fortsätter från föregående sida Stödmaterial: • Anvisningar för mottagning av vegetabilier • Anvisningar för mottagning av material – Oiva bedömningsanvisningarna för registrerad livsmedelsverksamhet, kapitel 15.1	• åtgärder som skall vidtas ifall råvaran inte fyller ställda kvalitets- och hygienkrav • med vilka märkningar man skall förse mottaget råvaruparti • vilka dokument uppgörs vid mottagandet av råvaran			
9	HACCP-baserad egenkontroll	Karensantering (9)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	Hur säkerställer packeriet att karenstider efterföljts? ---- Belägg: Mottagningsanteckningar, auditeringsintyg och vid behov rapporter från växtskyddsmedelsrestanalyser från odlarens eller packeriets provtagningar.	• Speciell uppmärksamhet skall fästas vid produktpartier som behandlats med växtskyddsmedel försedda med karenstid. • Detskal finnas klart utarbetade rutiner som säkerställer god karensantering och att enbart godkända växtskyddsmedel har använts. • Produktpartiets trygghet säkerställs vid behov med växtskyddsmedelsrestanalyser.			
10	HACCP-baserad egenkontroll	Särhållning (10)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	Har man säkerställt att inhemska och utländska produkter inte blandas ihop? NYTT: Har man säkerställt att partier som av annan orsak behöver särhållas, inte blandas ihop med andra produktpartier? ---- Belägg: Särhållningsdirektiv, granskning av märkningar och förpackningsmaterial ---- Stödmaterial • Särhållningsdirektiv Särhållning av allergiserande produkter behandlas närmare i kontrollpunkt 17. – Oiva bedömningsanvisningarna för registrerad livsmedelsverksamhet, kapitel 10	Med särhållning säkerställs att kunden eller konsumenten inte vilseleds av felaktiga produktmärkningar och att produktens livsmedelssäkerhet tryggas. De produkter som ska särhållas får inte blandas med resten av produktionen ens i liten utsträckning. Särhållningen säkerställs i alla olika skeden av företagets produktionsprocess, såsom vid mottagning, förvaring, sortering, handelsberedning och leverans. Produkter som ska särhållas är åtminstone följande: • allergiframkallande produkter • produktion av olika ursprung • produkter med marknadsföringsrestriktioner (återstående karenstid, underkända partier, partier ämnade endast för foderanvändning etc.) • ekologisk produktion • produkter certifierade enligt olika certifieringssystem • produktion som omfattas av rätten att använda Hjärtbladsmärket • Private Label-produkter Den skriftliga särhållningsrutinen ska innehålla • adekvata särhållningsinstruktioner för alla olika arbetsskeden, där man hanterar, förvarar eller gör märkningar på sådan råvara, färdig produkt, eller dess spårbarhetsdokument, som ska hållas isär. • adekvata särhållningsinstruktioner för förvaringen och hanteringen av märkningsförsedda förpackningsmaterial och etiketter ämnade för produkter som ska hålla isär, så att dessa inte används på fel produktpartier. • Personalen skall vara väl insatt i särhållningsrutinerna så att det inte uppstår misstag.			
11	HACCP-baserad egenkontroll	Lagerbokföring (11)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	Har packeriet uppdaterat lagerbokföring? ---- Belägg: lagerbokföring med nödvändiga noteringar, samt visuell granskning av lagret och muntlig redogörelse för hur first in-first out-principen förverkligas i lagerhållningen. ---- Stödmaterial • Lagerbokföring -blankett	Man strävar i mån av möjlighet att följa fifo-principen i lagerhållningen. Identifikationsdata för ett råvaruparti som sätts in i lager motsvarar identifikationsdata i bokföringen. Ur bokföringen framgår åtminstone: • partier, • mängder och • plats i lagret.			

12	HACCP-baserad egenkontroll	Lagring av råvara och produkter (12)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Har produktlagrets temperatur och fukthalt justerats så att de motsvarar vegetabilernas behov? Hur följer man upp produktkvaliteten under lagringen? Mäter man lagerförhållandena med kontinuerlig uppföljning? Finns dokumentation på uppföljningen av lagerförhållandena? --- Belägg: dokumentation av lagerförhållandens uppföljning --- Stödmaterial: • Uppföljning av lagringsförhållanden -blankett • Färska vegetabiliers temperaturkrav (Källa: Lämpötilahallittavien elintarvike-kuljetusten logistiikkaopas, sid 35) • https://kasvikset.fi/sv/vaxtkunskap/forvaring-av-gronsaker-2/ – (EG) nr 852/2004 (allmänna hygienförordningen) – Livsmedelslagen 297/2021	• Produkterna lagras i ett sådant utrymme att de hålls färska och rena. I lagret hålls förhållandena sådana att de bidrar till att produkterna kan lagras även långa tider. • Under lagringen följer man med produkternas kvalitet i enlighet med egenkontrollprogrammet. • Under lagringen får inte slutprodukterna kontamineras eller hopblandas med råvara. • I produktlagren ser man till att skadedjur (fåglar, gnagare och andra lagerskadegörare såsom insekter) eller orenheter inte kommer åt att förstöra produkterna. • Klimatförhållandena i lagret mäts och vid behov justeras förhållandena så att de är lämpliga för produkternas hållbarhet. • Lagertemperatur och vid behov luftfuktighet dokumenteras regelbundet (dagligen - minst en gång per vecka) på uppföljningslista eller med logg.			
13	HACCP-baserad egenkontroll	Orenheter och skadligt ljus (13)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Skyddas produkter och förpackningsmaterial mot orenheter? Om företaget producerar potatis, skyddas knölarna mot solljus? ---- Belägg: rengöringsrutinbeskrivning och visuell granskning --- Stödmaterial: • Rengöringsrutinbeskrivning -blankett – Oiva bedömningsanvisningarna för registrerad livsmedelsverksamhet, kapitel 3.1 & 5.5	• Man sköter om att nederbörd, damm eller andra orenheter inte kan smutsa ned produkterna eller förpackningsmaterialet. • Förpackningsmaterial och produktförpackningar får inte förvaras eller ställas direkt på golvyta. De skall vara övertäckta med skyddsfolie, om det finns risk för kontaminering från omgivningen • Regelbunden tvätt av förpackningsutrymmen och skyddade förpackningsmaterial förhindrar att produkterna blir dammiga. • Då mullhaltiga produkter hanteras i packeriet rekommenderas maskinell dammsugning och/eller rengöring med vatten. • Potatis skall skyddas mot belysning			
14	HACCP-baserad egenkontroll	Handelsberedning, handelsnormer och specifikationer (14)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Efterföljer man vid handelsberedning och sortering av produkter de kvalitetskrav som föruttsätts? Finns handelsnormerna och eventuella kundspecifika produktspecifikationer lätt tillgängliga? --- Belägg: produktspecifikationer och relevanta handelsnormer, samt muntlig redogörelse och visuell bedömning – Sök på Internet med sökorden: "Livsmedelsverket Finland Handelsnormer" – Kvalitetsklassificeringar som Inhemska Trädgårdsprodukter rekommenderas finns på adressen: https://kasvikset.fi/sv/for-odlare/kvalitetskrav-och-markning-av-forpackningar/allmanna-normer-och-rekommenderade-kvalitetsklasser/	• Produkterna handelsbereds och sorteras i enlighet med gällande relevanta handelsnormer. Dessutom beaktas eventuella kundspecifika specifikationer • I handelsberedning och sortering av päron, äpplen, paprika, tomat, sallat, och jordgubbe följs EU:s specifika handelsnormer gällande sortering, kvalitetsklassificering och märkningar. • För de vegetabilier som inte har specifika EU-krav, följer man EU:s allmänna handelsnormer eller FN:s produktvisa kvalitetsfordringar som godkänts av Ekonomiska kommissionen för Europa och om sådana inte finns kan man följa nationella kvalitetsrekommendationer. • För produkter som är försedda med hjärtblads-märket skall man följa I-klass produktvis kvalitetsklassificering. Undantag utgör lök (Allium cepa) där det räcker med II-klass, samt matpotatis för vilken kvalitetsklassificering inte har bestämts.			

15	HACCP-baserad egenkontroll	Hjärtbladsmärkets användning	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Om företaget använder hjärtbladsmärket och/eller finns med i IT rf:s lista över märkesanvändare: - Följer man alla krav som ställs på hjärtbladsmärkets användning? NYTT: - Finns odlarens eller förpackarens namn eller webbadress på produkter, förpackningar, omslag och emballage som är försedda med Hjärtbladsmärket? --- Belägg: Muntlig redogörelse och visuell granskning	- Hjärtbladsmärket sätts ut endast på produkter som fyller de produktkvalitets- och övriga krav som ställs på hjärtbladsmärkningen. - Om företaget hanterar såväl råvara med hjärtbladsmärkesrätt, som råvara utan hjärtbladsmärkesrättighet, måste det finnas adekvata särskållningsrutiner som säkerställer att det inte uppstår fel i hjärtbladsmärkningen av produkterna. - Packerier som ombesörjer betalningen av marknadsföringsavgiften å odlarnas vägnar, skall kunna redogöra för att marknadsföringsavgiften har erlagts för all produktion som berörs av märkesanvändningsrätten. - Enskilda produkter förpackade i emballage eller skyddsfilm där man använder Inhemiska Trädgårdsprodukter rf:s hjärtbladsmärke ska förses med information om odlaren. Informationen kan vara i form odlarens eller förpackarens namn eller webbadress. Märkningskravet gäller alla på vilket sätt som helst packade produkter, eller produkter i kruk eller motsvarande, som förses med IT rf:s hjärtbladsmärket. Kravet gäller även hjärtbladsmärken fästa på själva produkten (exempelvis paprika och äpple). Obs! Ovannämnda märkningskrav i anslutning till användningen av hjärtbladsmärket berör inte de lagstadgade märkningskraven. Även dem ska man naturligtvis alltid efterfölja			
16	HACCP-baserad egenkontroll	Matpotatis packad med färgkod	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Packas matpotatis i förpackning försedd med färgkod? Bestäms den färgkodade potatisens bruksegenskaper med test? --- Belägg: stärkelsehaltbestämningarnas resultat	- Om matpotatis förpackas med färgkod, utreds potatispartiets egenskaper för att bestämma bruksrekommendationerna. - Bestämningen görs antingen med ett kokningsprov eller genom att mäta stärkelsehalten. - Resultaten från stärkelshaltprov skall dokumenteras och arkiveras i minst 2 år.			
17	HACCP-baserad egenkontroll	Främmande föremål och allergener (17)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Hur förhindrar man förekomst av främmande kroppar i produkterna? Har man sett till att det bland produkterna inte finns andra växtarter eller delar från andra växtarter, som inte hör till? Hur förhindrar man kontamination med allergener? --- Belägg: skriftlig beskrivning över hantering av allergener och främmande föremål, samt relevanta arbetsinstruktioner --- Stödmaterial: - Hantering av allergener -anvisning - Hantering av främmande föremål -anvisning – (EU) nr 1169/2011 förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna. Fullständig förteckning på allergener finns i förordningens bilaga II. – Livsmedelsverkets direktiv 17068/1 – Oiva bedömningsanvisningarna för registrerad livsmedelsverksamhet, kapitel 10	Om man hanterar allergena produkter, eller det på annat sätt kan föreligga risk för kontamination med allergener, skall ett skilt allergenhanteringsprogram efterföljas genom hela produktionsprocessen som skall omfatta: - rengöringsrutiner - särskållningsrutiner - särskilda verktyg - förvaringsrutiner - materialdirektiv - handledningsdirektiv och -rutiner Senast vid handelsberedningen skall företaget se till att produkten inte har kontaminerats av: - främmande föremål (såsom stenar, metallföremål, plastbitar, glas, obehöriga växter eller växtdelar) - allergener (såsom selleri, senap, sesamfrön, lupiner, glutenhaltiga sädeslag eller nötter) - andra orenheter som kan förorsaka skada för konsumenten (så som kemikalielämningar) Om en produkt som är kontaminerad med allergener, främmande kroppar eller orenheter som kan förorsaka skada för konsumenten kommer ut på marknaden, skall man omedelbart skrida till åtgärder för tillbakadragning.			

18	HACCP-baserad egenkontroll	Ytbehandlingar (18)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Känner företagaren till och beaktar bestämmelserna i förordningen om tillsatser, som gäller hantering av produkter? Efter skörd får produkterna inte behandlas med strålning eller ytvaxer. --- Belägg: muntlig utredning och visuell kontroll – Förbudet mot vaxning är ett Kvalitetsgärdskrav – (EG) nr 1333/2008 om om livsmedelstillsatser, bilaga II	- Efter skörd får produkterna inte bestrålas, behandlas med kemikalier eller ytan vaxas. - Även kemikalier som tillförs luften i lagret i avsikt att förbättra produkternas hållbarhet är förbjudna med undantag av CO₂ och N₂ i lagerrum med kontrollerad atmosfär. - Det är tillåtet att i produktförpackningarna använda för livsmedel tillåtna skyddsgaser.			
19	HACCP-baserad egenkontroll	Märkningar (19)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Är produkterna sakenligt märkta? Finns packningstidpunkten utsatt? Finns märkningarna tydliga på en och samma sida av förpackningen? Kan produkten spåras till avsändaren? --- Belägg: märkningarna och granskning av dessa Allmän obligatorisk information på färdigt förpackade produkter: – (EPRf) EU N:o 1169/2011 om att tillhandahålla livsmedelsinformation till konsumenterna 9. art. – JSMf 834/2014, 4 § (språk-krav) ja 5 § (information om livsmedelsparti) Oförpackade produkter: – MMMa 834/2014 5-8 § Dessutom finns informationskrav för förpackade och oförpackade grönsaker i speciallagstiftning: – *(EU) nr 543/2011 Kommissionens tillämpningsförfordning Övrigt: – (EG) nr 1924/2006 förordning om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel (frivillig information) – (EG) nr 178/2002 Allmänna livsmedelsförordningen – Livsmedelslag (297/2021) – Märkningar på färsk grönsaker - Detaljerade exempel på märkningarna på olika grönsaker som saluhålls i lösvikt eller som förpackade (Livsmedelsverkets anvisning 6320/04.02.00.01/2020/1/SV) – Märkning av ekoprodukter: Sök på Internet med sökorden: "Livsmedelsverket Finland Marknad och märkning av ekoprodukter" *(EU) 543/2011 har reviderats och de nya förordningarna (delegerad förordning (EU) 2023/2429) börjar gälla den 1 januari 2025, de nya förordningarna inkluderar handelsnormerna.	- Produktpartier som lämnar företaget, skall vara märkta med en igenkänningskod, med vilken partiet kan spåras till avsändaren och kod med vilken man med säkerhet kan förena partiet med följedokumentets information. - Partiförpackningar skall dessutom alltid vara märkta med en igenkänningskod, med vilken packningstidpunkten (inklusive konsumentförpackningens packningstidpunkt) kan fastställas. På produktpartier, och alltid på förpackningar som ingår i partiet (oberoende av förpackningens storlek), skall det finnas följande information i klar text (inte t.ex. bakom QR-kod) och på både finska och svenska om förpackningarna kommer att säljas i tvåspråkig kommun: - förpackarens eller leverantörens namn och fysisk adress - produktens namn (om inte synlig) - ursprungsland (ska märkas: ursprungsland Finland) - mängd (nettovikt eller antal) - partikod (kan vara packningsdatum eller bäst före datum, ifall dessa anges med dag och månads noggrannhet) - kvalitetsklass (undantag gäller för potatis som saknar kvalitetsklassificering) - sort för följande produkter: appelsin, mandarin, äpple, päron, vindruva, samt potatis - handelstyp för följande produkter: tomat, klastomat, körsbärstomat, körsbärsklastomat, cocktailtomat, cocktailklastomat, satsuma, klementin - eldighet då produkten är: eldig paprika (chili) - fruktköttets färg för: nektarin, persika - storleksklass vid behov på potatisförpackningar dessutom: - sort - packningsdatum (alltid) - växtskyddsregisternummer (kan vara FI-EVIRA-12345) - förvaringsinstruktioner eller minsta hållbarhetstid (bäst före datum). på ekologiska produkter dessutom: - ordet "ekologisk" - EU:s logo för ekologisk produktion ("eurobladmärket") - övervakningsmyndighetens kod (som kan vara FI-EKO-123) "finskt jordbruk" Produkter ämnade för industriell användning märks med texten: "Ämnade för vidareförädling"			

20	HACCP-baserad egenkontroll	Följedokument (20)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Finns tillräcklig information på partiets följehandlingar? Är följehandlingen (forsedel eller fraktsedel) placerad på transportmedlets insida på synlig plats? Kan den förpackade produkten spåras till avsändaren? --- Belägg: följedokument och granskning av dessa – (EU) nr 543/2011 Kommissionen tillämpningsförfordning* – (EU) nr 178/2002 Allmänna livsmedelsförfordningen *(EU) 543/2011 har reviderats och de nya förordningarna (delegerad förordning (EU) 2023/2429) börjar gälla den 1 januari 2025, de nya förordningarna inkluderar handelsnormerna.	På följedokument skall det finnas i klar text (inte t.ex. bakom QR-kod) åtminstone följande information: • leverantörens namn och postadress • produkt • vid behov sort, kvalitetsklass, handelstyp • mängd • förpackningsstorlek • leveransdatum • partikod eller förpackningsdatum • ursprungsland • mottagaren eller köparen För potatisparti tillsätts dessutom: • växtskyddsregisternummer I fall ekologisk produkt, tillsätts dessutom: • ordet "ekologisk" • övervakningsmyndighetens kod (som kan vara FI-EKO-123) "Industriell användning" för produkter ämnade för vidareförädling eller industriell användning			
21	HACCP-baserad egenkontroll	Säkerställande av spårbarheten (21)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Finns för de levererade produkterna alla uppgifter som är väsentliga för spårbarheten? Har leveransuppgifterna sparats i minst två års tid? Har företaget rutiner som säkerställer importerade produktpartiers spårbarhet? --- Belägg: forsedar, fakturor eller motsvarande spårbarhetsdokumentation – (EG) nr 178/2002 Allmänna livsmedelsförfordningen – Livsmedelslag (297/2021) – Lag om verkställighet av vissa Europeiska unionens jordbruksstöd och vissa nationella jordbruksstöd 1334/2022, 16§ – I registrerad livsmedelsverksamhet ska spårbarhetsdokumentationen förvaras minst ett år efter leverans eller mottagning av livsmedel. – Oiva bedömningsanvisningarna för registrerad livsmedelsverksamhet, kapitel 16	Företaget skall spara minst följande information om alla levererade produkter och deras leveransadress eller uppköpare. Leveransinformationen ska sparas i minst 2 år + eventuellt stödansökningsår. Åtminstone följande information om produkternas leverans skall finnas: • leverantör • produkt • ursprungsland • vid behov sort, kvalitetsklass, handelstyp t.ex. körsbärstomat) • mängd • förpackningsstorlek • leveransdatum • produktens partikod eller förpackningsdatum • leveransadress eller köpare. Gällande importprodukter ska ankomna och sålda produktpartier bokföras så, att varje enskilt mportproduktpartis ursprung och slutmål kan spåras. För groddars spårbarhetsmärkning, se "Odlingens Kvalitetsgård"			

22	HACCP-baserad egenkontroll	Leverans och transport (22)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Finns en beskrivning på vilka krav som ställs på leverans och transporter? Sker leverans så fort som möjligt efter packande? Är transportfordonet och temperaturen under transporten lämpligt för ifrågavarande produkter? Vilka specialkrav har kunden ställt gällande leverans och transport och har man efterföljt dessa (t.ex. krav på mätningar)? --- Belägg: Beskrivning på leverans och transportförhållanden, muntlig redogörelse, eventuella av kunden förutsatta mätningar och -noteringar --- Stödmaterial: Egenkontrollens basuppgifter och dokumentregister – Oiva bedömningsanvisningarna för registrerad livsmedelsverksamhet, kapitel 15.3	Ansvar för transporter är på det levererande packeriet (ansvaret kan enligt överenskommelse även vara på den mottagande livsmedelslokalen). Det skall finnas en kort beskrivning på vilka krav som ställs på leverans och transporter, samt på transportförhållandena (inklusive transporternas längd). Ifall transporten har utlokaliserats skall företaget kontrollera transportföretagets egenkontroll. Följande skall beaktas i leveransen och transporten: - Produkterna levereras så fort som möjligt efter förpackandet. - Vid behov nedkyls produkterna i packeriföretaget innan de levereras till kunden. - Transporttemperaturen skall vara lämplig för ifrågavarande produkter. - Under transporterna minimeras faktorer som eventuellt försämrar produktkvaliteten (t.ex. etylenproduktion, materialens och staplarnas transporthållbarhet, fukthalt) - Transportfordonet skall vara lämpligt för transport av livsmedelsprodukter - Dessutom skall packeriet beakta det man eventuellt skilt kommit överens med kunden (t.ex. nedkylning av produkterna före transport, kontrollmätningar vid leverans eller under transport, krav som ställs på transportkontrakt).			
23	HACCP-baserad egenkontroll	Kvalitetskontroll (23)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Tar man regelbundet stickprov på produkterna för kvalitetsbedömning? Har man dokumenterat bedömningen? Har man beaktat vilka krav mikrobeförordningen eventuellt ställer på produktionen? Har man beaktat kundspecifika kvalitetskrav? --- Belägg: anteckningar på kvalitetsuppföljningar, relevanta provtagningar och trenduppföljningar, provtagningsplan --- Stödmaterial: Provtagningsplan -blankett och exempel – (EG) nr 2073/2005 (mikrobeförordningen) – Sök på Internet med sökorden "Livsmedelsverket Mikrobiologiska krav för livsmedel–Anvisningar för företagare inom livsmedels-sektorn"	Från produktpartier som lämnar packeriet tas regelbundet prover för att bedöma deras kvalitet, samt för att säkerställa att företagets egenkontroll är adekvat. Med kvalitetskontrollen bedömer man produkternas: - smak - hållbarhet - hanteringsstälighet - kvalitetsklassificeringens jämnhet - märkningarnas giltighet - hur kundspecifika kvalitetskrav uppfyllts Dessutom skall man sörja för att man tar alla de mikrobprover, och utför de trenduppföljningar, som mikrobeförordningen kräver för ifrågavarande produktion. Mer information finns i Livsmedelsverkets (fd. Evira) anvisningar Kvalitetsbedömningen antecknas i kvalitetsuppföljningsblanketten eller motsvarande. Provtagningsrutinen skall ingå i företagets provtagningsplan. Anteckningarna skall sparas i minst två år			

24	HACCP-baserad egenkontroll	Provtagningsplan (24)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Har man en provtagningsplan med klara rutiner för alla relevanta provtagningar? Har man i provtagningsplanen beaktat kundspecifika krav på provtagningar? Finns alla behövliga provtagningsresultat? Har man gått igenom provresultaten och vidtagit behövliga åtgärder? --- Belägg: provtagningsplan, undersökningsresultat och uppföljningsrapporter --- Stödmaterial: • Provtagningsplan -blankett och exempel • Näytteento-ohjeistus (Källa: Helsingin Yliopiston Ruraliainstituutin verkkojulkaisu 152: Turvallinen kasvituote). – I registrerad livsmedelsverksamhet ska tillsynsresultat förvaras minst ett år efter leverans eller mottagning av livsmedel. – Oiva bedömningsanvisningarna för registrerad livsmedelsverksamhet, kapitel 17	Företaget skall ha en skriftlig provtagningsplan. I provtagningsplanen skall det ingå alla för produktsäkerheten relevanta och schemalagda bedömningar och provtagningar, t.ex: • kvalitetskontroller • mikrobprovtagningar • temperaturuppföljningar • hygien tester • vattenprovtagningar • restanalyser • resultat från tillsynen av främmande ämnen (t.ex. naturliga växttoxiner ss. glykoalkaloïder i potatis) • tungmetaller och nitrat Resultaten från egna och externa undersökningar som berör produktsäkerheten sparas och går igenom. Provtagningsresultat som kommer till packeriet delges även till odlaren. Resultat från växtskyddsmedelsrethaltsanalyser ska sparas minst fem år. Övriga analysresultat ska sparas minst två år + eventuellt stödansökningsår.			
25	HACCP-baserad egenkontroll	Kundrespons, avvikelser och reklamationer (25)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Finns det väletablerade rutiner för hanteringen av kundrespons? Hur hanterar man avvikelser så att felen inte upprepas? --- Belägg: muntlig redogörelse, antecknade och samlade kundrespons, avvikelser och åtgärder --- Stödmaterial: • Kundrespons och avvikelser -blankett	Inkommen respons och avvikelser dokumenteras och går genom, för att man ska kunna identifiera systematiskt uppkomna fel och hindra att problemen upprepas. Korrigerande åtgärder och krediteringar antecknas. Kundresponsen besvaras sakenligt och så fort som möjligt. Vid behov uppdaterar man även arbetsrutier och -instruktioner.			
26	HACCP-baserad egenkontroll	Dokumenthantering (26)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Finns det en förteckning över vilka dokument som ingår i egenkontrollen? Kommer det fram hur egenkontroll-dokument uppdateras och förvaras? Finns egenkontrolldokument på utlovade platser? --- Belägg: visuell granskning, dokumentförteckning --- Stödmaterial: • Egenkontrollens basinformation -blankett	Företaget skall ha en förteckning över vilka dokument ingår i företagets egenkontroll. Förteckningen uppgörs så att det kommer fram även var dokumenten förvaras och hur de skall uppdateras.			

27	HACCP-baserad egenkontroll	Tillbakadragningsplan (27)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Finns det en skriftlig plan för tillbakadragning? Finns kundernas kontaktinformation och är informationen aktuell? -- Belägg: skriftlig tillbakadragningsplan och kundförteckning med kontaktuppgifter --- Stödmaterial: • Tillbakadragningsplan -blankett -- (EG) nr 178/2002 (allmän livsmedelsförordning) -- (EU) 2016/2031 (växtskyddsförordning) -- (EG) nr 1333/2008 förordningen om tillsatser, bilaga II. -- Sök på Internet med sökorden: "Livsmedelsverket Finland Återkallelser"	Livsmedel och information som ges om dem ska vara förenliga med livsmedelslagstiftningen och plantmaterial ska vara förenliga EU:s växtskyddsförordning. Företaget skall ha en detaljerad plan för tillbakadragning av produkter. Planen innehåller alla åtgärder, som ska göras för att avlägsna produkterna från marknaden. Företaget ska omedelbart vidta tillbakadragningsåtgärder för att avlägsna produkten från marknaden, ifall man anser, eller har skäl att misstänka att: • produkten innehåller farliga växtskadegörare, • en ätlig produkt inte är förenlig med kraven som gäller livsmedelssäkerhet, såsom: • produkten är fel märkt • misstanke om främmande föremål som skadar konsumenters hälsa • misstanke om förekomst av patogen som ger upphov till matförgiftning • för hög nitrathalt, vilken är till skada för konsumentens hälsa • för hög tungmetallhalt, vilken är till skada för konsumentens hälsa • största tillåtna mängd växtskyddsmedelsrester (MRL) överskrids och produkten redan gått ut till konsumenterna (uppköparen) • man har tillsatt i produkten ett tillsatssämne som inte är tillåtet, eller produkten innehåller tillåtet tillsatssämne i större mängd än vad som är tillåtet.			
28	HACCP-baserad egenkontroll	Personlig hygien / handtvätt (28)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Finns det adekvata råd för handtvätt och ändamålsenliga och tillräckliga handtvättsmöjligheter? --- Belägg: visuell granskning --- Stödmaterial: • Handtvättsdirektiv -- Sök på Internet med sökorden: "Livsmedelsverket Finland Handtvätt -- Oiva bedömningsanvisningarna för registrerad livsmedelsverksamhet, kapitel 4.2	• Företagets toalett- och omklädningsrum ska vara ändamålsenligt utrustade och man ska regelbundet se till att de är rena och prydliga. • Det skall finnas ett adekvat antal vattentoaletter, anslutna till ett effektivt avloppssystem. • Toaletterna får inte vara direkt förbundna med utrymmen där livsmedel hanteras (kan lösas genom att till exempel placera toaletterna bakom två dörrar) • Det skall finnas ett adekvat antal lämpligt placerade och utformade handtvättställ. • Handtvättställ skall ha varmt och kallt rinnande vatten, flytande tvål och engångshandukar. • Utrustning för sköljning av livsmedel skall när så är nödvändigt vara skilt från anordningar för handtvätt. • Råd för handtvätt i en för arbetstagarna begriplig form ska fästas på lämpligt ställe (t.ex. invid handtvättspunkten eller på toalettdörren).			

29	HACCP-baserad egenkontroll	Handledning i egenkontrollen och hygieniskt arbete (29)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	NYTT: Är den person som ansvarar för egenkontroll tillräckligt utbildad för uppgiften? Har personalen handledts i egenkontrollen och hygieniska arbetsmetoder? Finns det adekvata hygienföreskrifter? Ifall kund så kräver: • Har företagsledningen och den som ansvarar för handledningen i hygieniska arbetsmetoder hygienpass? • Följs THL:s instruktion för att förebygga salmonellainfektioner vid uppföljning av personalens hälsa? --- Belägg: hygienföreskrifter, handledningsdokument, utbildningsregisternoteringar (se kontrollpunkt 58), hygienpass --- Stödmaterial: • Hygieniska arbetsmetoder -instruktioner • Handledning i arbetet -blankett • Sök på Internet med sökorden: "THL Åtgärdsanvisning för salmonellafall" – Oiva bedömningsanvisningarna för registrerad livsmedelsverksamhet, kapitel 4.1-4.5	Personalens egenkontroll och hygieniska färdigheter ska säkerställas i enlighet med deras arbetsuppgifter, tillräckligt ofta och alltid efter väsentliga förändringar i verksamheten. Det skall finnas för personalen förståeliga skriftliga hygiendirektiv där det ingår: • när och hur händerna skall tvättas • när och vilka arbetskläder och skyddsutrustningar skall användas • hygienrutiner för pauser och utomhusvistelse • när och var lösningar, lösögonfransar, smycken, klockor, snus, tobak, tuggummi, mediciner, mat, drycker mm. inte får medtas i arbetet • vad som gäller om man insjuknar, skadas eller för öppna eller infekterade sår • hur man får röra sig produktionsutrymmena • hur produkterna hanteras hygieniskt Egenkontrollen ska ha en utsedd ansvarig person (se kontrollpunkt 1) som är tillräckligt utbildad för uppgiften. Det skall finnas belägg för att personalen fått handledning i egenkontrollen och hygieniska arbetssätt. Kundkrav och rekommendation: • Företagsledningen och den som ansvarar för handledningen i hygieniska arbetsmetoder skall ha hygienpass. Dessutom är det bra att arbetstagare som hanterar vegetabilier som konsumeras som sådana har hygienpass. • Följer man THL:s instruktion för att förebygga salmonellainfektioner?			
30	HACCP-baserad egenkontroll	Hygien- och säkerhetsföreskrifter för besökare (30)	Uppfylls regeln?		
	Har företaget på lämpligt ställe uppsatta hygien- och säkerhetsinstruktioner för besökare? --- Belägg: visuell granskning --- Stödmaterial: • Instruktioner för besökare	• Företaget skall ha hygienregler samt säkerhetsföreskrifter som riktas till besökare. • Instruktionerna skall finnas uppsatta vid ingången till produktionsutrymmena där de lätt kan läsas av besökaren.			
31	HACCP-baserad egenkontroll	Vattnets kvalitet (31)	Uppfylls regeln?		
	Är vattnet som används för tvätt och nedkylning av produkterna lämpligt för ändamålet? Finns de analysresultat som behövs? Hur har man sinnesmässigt följt med vattnets kvalitet? --- Belägg: Relevanta vattenprovresultat --- Stödmaterial: • Provtagningsplan -blankett och exempel – (EG) nr 852/2004 (allmän hygien-förordning) – SHMf 401/2001 om kvalitetskrav på och kontrollerundersökning av hushållsvatten i små enheter – SHMf 1352/2015 – Oiva bedömningsanvisningarna för registrerad livsmedelsverksamhet, kap 2.1	• Vatten som används för tvätt och nedkylning av produkter från primärproduktion (även recirkulerat tvätt- och nedkylningssvatten) skall gällande Escherichia coli –bakterier och intestinala enterokocker fylla kraven som ställs på hushållsvatten. Kvalitetskraven för vardera är 0 cfu/100 ml. • Vattenhanteringen får inte ge upphov till sådana förändringar i produkten som strider mot livsmedelslagstiftningen. • Om man använder hushållsvatten som levereras av vattenverket, behöver vattnet inte skilt undersökas. Men om livsmedelsaktören behandlar vattnet (desinficerar, filtrerar), bör man reda ut behovet av egenkontroll av vattnet. ... fortsättning på följande sida			

			Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	... fortsättning från föregående sida Är vattnet som används för tvätt och nedkylning av produkterna lämpligt för ändamålet? Finns de analysresultat som behövs? Hur har man sinnesmässigt följt med vattnets kvalitet? --- Belägg: Relevanta vattenprovsresultat --- Stödmaterial: • Provtagningsplan -blankett och exempel	- Innan en vattenkälla tas i bruk skall från vattnet undersökas minst mängderna Escherichia coli-bakterier och intestinala enterokocker. Dessutom skall man undersöka färg och lukt, samt då det är fråga om naturenligt vatten även cyanobakterieförekomst. Efter ibruktagnings ska kvaliteten hos vattnet som används för tvätt och nedkylning undersökas regelbundet, minst med tre års mellanrum. Vattenundersökningarna ska utföras av ett laboratorium som är godkänt för undersökningar vid egenkontroll. Förutom dessa undersökningar ska den som använder vattnet sensoriskt bedöma vattnets färg och lukt. - Undersökningsresultaten från den färskaste provtagningen skall förvaras på ett sådant sätt, att det vid behov på begäran kan uppvisas eller retroaktivt sändas till tillsynsmyndighet.			
32	HACCP-baserad egenkontroll	Rengöringsrutiner (32)	Uppfylls regeln?		
	Har man en skriftlig beskrivning över städ- och rengöringsrutiner (Renhållningsprogram)? Journalför man för produktsäkerheten elementära rengöringsåtgärder? Vid mycket dammiga arbetsställen, ser man vid behov till att dammet avlägsnas, även från luften? -- Belägg: muntlig redogörelse, dokumenterad städrutinbeskrivning, uppföljningsblankettens anteckningar, visuell bedömning --- Stödmaterial: • Renhållningsprogram -blankett – (EG) nr 178/2002 Allmänna livsmedelsförordningen – (EG) nr 852/2004 (allmänna hygienförordningen), 4 art. bilaga II, kapitel I, X – Livsmedelslag 297/2021 – JSMf om livsmedelshygien 318/2021 – Oiva bedömningsanvisningarna för registrerad livsmedelsverksamhet, kapitel 3.2	Det skall finnas en adekvat beskrivning på företagets städ- och rengöringsrutiner. - Rengöringsrutinerna skall omfatta alla utrymmen, kontaktytor och redskap som är elementära för produktsäkerheten. - Av rengörings- och städrutinbeskrivningen skall det framgå vad som rengörs, hur ofta, med vilken metod och med vilka ämnen, vem ansvarar för uppgiften och vilka städåtgärder journalförs. I städrutinbeskrivningen skall även ingå på vilket sätt man bedömer städ- och rengöringsresultatet. - De för produktsäkerheten mest elementära rengöringsåtgärderna skall journalföras fortlöpande. Sådana kan vara t.ex. rengöringen av toaletter, tvättställ, kranar och dörrhandtag, produktlagrets storstädning och packeriets kontaktytors grundrengöring. - Företaget skall ha en utsedd ansvarsperson som ansvarar för uppföljningen och övervakningen av städrutinerna. Dessutom skall man beakta att: - Damm och mikrober som uppkommer vid hantering av mullhaltiga produkter avlägsnas så effektivt som möjligt, och om möjligt på teknisk väg. - kontaktytor och redskap som kommer i kontakt med livsmedel, tvättas och/eller desinficeras enbart med rengöringsmedel lämpade för livsmedelsbruk. - rengörings- och desinfektionsmedlen skall alltid sköljas noggrant bort med rent vatten, för att undvika rester på kontaktytorna. - speciell uppmärksamhet skall fästas på att man i utrymmen där man hanterar eller förvarar ätliga produkter, inte får förvara kemikalier på ett sätt som kan befara produkternas livsmedelssäkerhet.			

33	HACCP-baserad egenkontroll	Bedömning av städresultat (33)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Hur bedömer man städ- och rengöringsresultatet? --- Belägg: Muntlig redogörelse, journaler och eventuella provtagningar --- Stödmateriel: • Provtagningsplan -blankett och exempel	• På företaget skall man åtminstone visuellt bedöma städ- och rengöringsresultatet, och vid behov skall åtgärder vidtas för att säkerställa att städresultatet är tillfredsställande. • Ifall packeriet packar vegetabilier som konsumeras otillreda, kan det i mikrobeförordningen och/eller som kundkrav ställas krav på uppföljning av kontaktytornas renhet och därtill medföljande trenduppföljningar. Vid behov säkerställs kontakt-ytornas renhet med hygienstest.			
34	HACCP-baserad egenkontroll	Städdredskap (34)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Uppbevaras städdredskap på ett adekvat sätt? Ser städdredskapen rena ut? Råder det ordning och reda i förvaringsutrymmet? --- Belägg: Visuell bedömning – (EG) nr 852/2004 (allmänna hygienförfordningen) – Livsmedelslag 297/2021 – Oiva bedömningsanvisningarna för registrerad livsmedelsverksamhet, kapitel 3.1	• Städdredskapen i en livsmedelsokal skall rengöras, underhållas och förvaras på ett hygieniskt sätt. • Städdredskapens förvaringsutrymme kan vara ett separat rum, skåp eller skrub, eller en ställning på väggen. • Den ändamålsenliga utrustningen av utrymmena för städdredskap är beroende av verksamheten och kan omfatta till exempel tillräcklig ventilation, en vattenpunkt, en vask, ett torkelement och en golvvass samt stativ och hyllor för städdredskap respektive tvätt- och rengöringsmedel.			
35	HACCP-baserad egenkontroll	Underhållsrutiner (35)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Har företaget en beskrivning över underhållet (underhållsprogram)? Är facilliteter, maskiner, apparater, verktyg och utrustning funktionsdugliga, trygga och om relevant rätt justerade? Finns temperaturmätare och vågars kalibreringsprogram? Är farliga områden och utrustningar varningsmärkta? Råder det ordning och reda i företaget och dess produktionsmiljö? Finns anteckningar om underhållet och kalibreringar? --- Belägg: Underhålls- och kalibreringsprogram, service- och kalibreringsanteckningar, samt visuell granskning --- Stödmateriel: • Underhållsprogram -blankett • Underhållet -blankett • Varningsmärken -modeller	Ett bra och omfattande underhåll säkerställer att verksamheten kan fortsätta utan avbrott, på ett säkert och ändamålsenligt sätt. Det ska råda god ordning i företaget för att förebygga olycksfall i arbetet och för att förhindra skadedjur och kontamineringar. Företaget ska ha en underhållsbeskrivning som omfattar underhåll av produktionslokaler, utrustning och produktionsmiljö väsentligt för företagets produkt- och arbets säkerhet och miljöansvar samt nödvändiga kalibreringar och kontroller. Underhållsrutinbeskrivningen/ underhållsprogrammet ska omfatta åtminstone följande objekts underhåll, med vilket man säkerställer en god funktion, att de är hela och trygga att använda: • utrymmen och strukturer, såsom tak, golv, väggytor • glas- och hårdplastyt,or, • dörrar och speciellt hissdörrar • terminalområden • ventilationssystem • vattenledningsutrustning • avloppssystem och golvvass • utrustning och anordningar, såsom transportfordon, packningslinjer, lyftutrustning, truckar, kylutrustning, hissdörrar, lagerlådor, skyddsräcken m.m. • belysning och elektrisk utrustning • verktyg • underhåll och kalibrering av vågar och temperaturmätare Fortsätter på följande sida...			

			Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Fortsätter från föregående sida.... – (EG) nr 852/2004 (allmänna hygien-förordningen), 4 art. bilaga II, kapitel II, V – Livsmedelslag 297/2021 – JSMf om livsmedelshygien 318/2021 – Lag om mätinstrument 707/2011 – Mera aktuell lagstiftning med sökorden: "Tukes vågen ska verifieras" – Oiva bedömningsanvisningarna för registrerad livsmedelsverksamhet, kapitel 2.2	Till underhållet hör också att säkerställa, att: • att skyddsutrustningen är i skick och finns på sin plats och behövliga justeringar utförs. • att man i utrustning, med vilka man hanterar livsmedel, använder smörjmedel som är lämpliga för livsmedelsbruk. • farlig utrustning och farliga områden har gjorts så trygga som möjligt och att de märkts med varningsskyltar • värmepannans brännhuvud och rökkanaler sotas regelbundet. Oljebrännarens munstycken byts regelbundet för att energin i oljan skall nyttjas så väl som möjligt • olje-, bränsle- och andra kemikalietankar konditionsgranskas regelbundet i enlighet med för dem givna föreskrifter • maskiner och apparater förvaras på för dem reserverade platser, • lager- och produktionsutrymmen är prydliga • komposterings- och avfallshanteringsområden är prydliga • och att vegetationen på närbeliggande områden hålls kortklippt och gårdsområdet tryggt (t.ex. sandning vintertid) Anteckningarna arkiveras åtminstone två år.			
36	HACCP-baserad egenkontroll	Vågarnas och mätarens kalibreringar och egenkontroll (36)	Uppfylls regeln?		
	Hur försäkrar man sig om att vågarna ger rätt utslag för produktvågningen och att de är rätt justerade för lådor och pallar? Har vågar som använts i företaget justerats (kalibrerats) enligt kraven? Granskas vågarna inom egenkontrollen dagligen under försäljningssäsongerna? NYTT: Ifall kunden eller produktionen så kräver: • Hur försäkrar man sig om att temperatu-mätarna ger rätt utslag --- Belägg: Kröningsmärkning, dokumentation av egenkontrollen --- Tukimateriaali: • Vågarnas egenkontroll -lomake – Justeringsförordning – Lag om mätinstrument 707/2011 – Oiva bedömningsanvisningarna för registrerad livsmedelsverksamhet, kapitel 2.3	• Vågar, mätare och sensorer ska regelbundet underhållas och justeras. • Justering och kröning av vågar ska göras minst med tre års mellanrum av ett av Tukes godkänt granskningsorgan. Det skall finnas minst en våg på företaget med kröning i kraft. • Dessutom granskas vågarna tillräckligt ofta med hjälp av krönade tyngder (egenkontroll). Granskningen journalförs helst dagligen, eller minst en gång i veckan, under försäljningssäsongerna. Rekommendation, eller om kunden/produktionen så kräver: • Korrekt funktion av termometrarna säkerställs med egenkontroll minst en gång per år och alltid vid behov. • Egenkontrollen utförs genom att jämföra mätarens utslag mot utslaget på en kalibrerad mätare (till exempel en kalibrerad manuell temperaturmätare). Om utslaget kastar mer än en grad, behöver mätaren servas, justeras eller bytas ut. • Man kan själv kalibrera temperaturmätaren exempelvis genom att placera den i en blandning av krossat is och vatten för 20 minuter, varefter mätarens utslag avläses. Om mätarställningen visar på exakt 0 grader, är mätaren lämplig att användas som referensmätare för egenkontrollen.			

37	HACCP-baserad egenkontroll	Avfallshanteringsrutiner (37)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Har företaget en skriftlig avfallshanteringsbeskrivning? Hur har man ordnat hantering, lagring och transport av avfallsfraktionerna? --- Belägg: Visuell granskning och avfallshanteringsbeskrivning --- Stödmaterial: • Avfallshanteringsrutiner -blankett – Avfallslag 646/2011 – Lag om ändring av avfallslagen 714/2021 – SRf om avfall 978/2021, ändring 526/2022 – (EG) nr 852/2004 (allmänna hygienförfordningen) – Livsmedelslag 297/2021 – Oiva bedömningsanvisningarna för registrerad livsmedelsverksamhet, kapitel 3.6	Avfall får inte förorena produkter eller kontaktytor. Företaget skall ha en skriftlig avfallshanteringsbeskrivning, som omfattar vilka avfallsfraktioner det uppstår på företaget, var dessa uppsamlas och hur ofta och var dessa avyttras. Avfall samlas in på anvisade uppsamlingsplatser och man ser till att avfallsbehållarna töms tillräckligt ofta och att avfallshanteringen ska ske på ett ändamålsenligt och säkert sätt: • I mån av möjlighet sorteras avfall redan på uppkomstplatsen, varefter det transporteras till för ändamålet reserverade avfallsuppsamlingsställen. • Av de skilt insamlade avfallen kan man själv använda växtavfall, använda växtunderlag och mullfraktioner som innehåller växtavfall som uppkommer vid handelsberedningen: växt- och mullavfall komposteras på den egna tomten och man använder sedan det organiska material som därvid bildas. • Annat avfall som skilt samlats upp levereras till återvinning av avfall. Avfall som skilt samlas in är t.ex. papp, papper, plast, glas, metall. • Blandavfall förs till närmaste avfallsuppsamlingsplats			
38	HACCP-baserad egenkontroll	Organiskt avfall (38)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Hanteras organiskt avfall hygieniskt och sakenligt? Komposteras växtavfall korrekt? --- Belägg: Visuell granskning – Miljöskyddslag 527/2014 – Avfallslag 17.6.2011/646 – Lag om ändring av avfallslagen 714/2021 – Lag om gödselmedel 711/2022 – SRf 1250/2014 om begränsning av vissa utsläpp... – SRf om miljöskydd 4.9.2014/713 – Kommunens miljöskyddsbestämmelser	Vid hanteringen av organiskt avfall (ss. växtavfall, växtunderlag, mull) skall man se till att: • det inte uppstår risk för kontaminering av produkter och kontaktytor • det inte uppstår problem med skadedjur (ss. insekter och gnagare) • att det inte uppstår störande lukter • att näringsämnen inte läcker ut i vattendrag eller grundvatten Om risk för sjukdomar och skadedjur inte förekommer, kan växt- och jordavfall användas till jordförbättring. Kompost får inte anläggas på ett grundvattenområde som har betydelse som vattentäkt, inte heller i omedelbar närhet till ett vattendrag. Kompoststacken formas med så branta sidor som möjligt för att regnvatten så lite som möjligt kan komma åt att skölja genom stacken. Man rekommenderar att en kompoststack i eftermognadsskedet täcks med plast eller ett lager torv. Att kompostera växtavfall för företagets eget bruk kräver inte registrering i förteckningen över gödselretagare eller godkännande av anläggning.			

39	HACCP-baserad egenkontroll	Överlåtelse av gödsselfabrikat	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	Har man skött de skyldigheter som behövs för kompostering och försäljning/överlåtelse av växtrester eller växtunderlag? -- Lagstadgat krav, gäller alla som överlåter gödsselfabrikat till en annan part -- Belägg: muntlig redogörelse	NYTT: - Ett företag som behandlar växtavfall, till exempel genom kompostering, och säljer eller ger bort, är skyldig att göra en anmälan till Livsmedelsverket. Utöver anmälan ska företaget upprätthålla dokumentation, som gör det möjligt att spåra gödsselfabrikatets råvaror och kravenlighet per produkt och parti. Ett företag som tillverkar gödsselfabrikat ska säkerställa produktsäkerheten med ett kvalitets-system. Företaget har även årlig rapporterings-skyldighet. - Anmälningsskyldigheten och anläggningsgodkännandet gäller inte företag som använder växtrester i eget företag. - Anmälningsskyldigheten och anläggningsgodkännandet gäller inte heller företag som överlåter obehandlad eller behandlad stallgödsel från en gård till en annan. Gödseln som ska överlämnas får inte innehålla risk för spridning av allvarig infektionssjukdom. Om gödseln produktifieras och marknadsförs vidare som gödselprodukt omfattas verksamheten av anmälningsskyldighet enligt gödsellagen och krav på anläggningsgodkännande enligt biproduktförordningen. - Det är möjligt att lämna över använt ekologiskt växtunderlag från växthusgrönsaksproduktion och matsvampodlingar som gödselprodukt, om det uppfyller kraven för produktkategorin för gödselprodukten som sådant och inga farliga växtskadegörare har hittats i odlingen under den tid då växtunderlaget användes.			
	NYTT: – Lag om gödselmedel 711/2022 – JSMf 964/2023 – JSMf 965/2023 – Förteckningen över komponentmaterial, Livsmedelsverkets beslut 865/04.00.08.03/2024 – Biproduktförordningen (EY) 1069/2009Tilläggsinformation: www.ruokavirasto.fi med sökordet "gödsselfabrikat"				
40	HACCP-baserad egenkontroll	Farligt avfall (40)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	Hanteras farligt avfall korrekt? Har farligt avfall märkts ut korrekt? Finns sakenlig bokföring över farligt avfall? --- Belägg: visuell granskning, farligt avfall bokföring --- Stödmaterial: Farligt avfall bokföring -blankett – Avfallslag 646/2011 – Lag om ändring av avfallslagen 714/2021 – SRF om avfall 978/2021, ändring 526/2022 (bokföringskravet se § 20) – Tukes’ broschyr om avyttrande av växtskyddsmedel som är föråldrade och som tagits ur registret.	Företagets skall med kvitton, fakturor eller avfallsjournal kunna visa upp att farligt avfall avyttrats sakenligt. Med farligt avfall avses sådant avfall, som är eld- eller explosionsfarligt, smittosamt eller på annat sätt farligt för hälsan eller miljön. De vanligaste farliga avfallen är: oljor, målfärg, batterier, kylarvätskor, olje- filter och växtskyddsmedel som ska tas ur bruk. Farligt avfall som uppkommer i företaget samlas i ett eget mellanlagringsförråd, varifrån det så fort som möjligt, dock senast inom ett år, levereras till kommunal insamlingsplats för farligt avfall eller till en auktoriserad avfallsinsamlare. Mellanlagringsplatsen ska vara ändamålsenlig, skyddad för barn och husdjur, avfallet uppbevaras i originalförpackningar och/eller väl märkt, eventuellt läckage till bottenjord eller avlopp ska förhindras.			

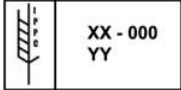
Fortsätter på följande sida...

			Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Fortsätter från föregående sida... Hanteras farligt avfall korrekt? Har farligt avfall märkts ut korrekt? Finns sakenlig bokföring över farligt avfall? --- Belägg: visuell granskning, farligt avfall bokföring --- Stödmaterial: • Farligt avfall bokföring -blankett	Bekämpningsmedel och andra farliga kemikalier som inte kan användas, ska i sina egna originalförpackningar och väl tillslutna föras för avytttrande. • Om förpackningen är i så dåligt skick, att den inte som sådan tryggt kan transporteras till uppsamlingsplat- sen, bör den placeras i en tät och hållbar förpackning, från vilken läckage inte kan uppstå. • På förpackningen skriver man preparatets namn, om det är känt. Om texten på en förpackning med kemikalier eller bekämpningsmedel har förstörts och man inte exakt vet vad förpackningen innehåller, ska • förpackningen tydligt märkas med texten: GIFTIGT BEKÄMPNINGSMEDEL eller FARLIGT AVFALL – SAMMANSÄTTNING OKÄND			
41	HACCP-baserad egenkontroll	Hanteringen av växtskyddsmedel, biocider och kemikalier samt säkerhetsdatablad (41)	Uppfylls regeln?		
	Finns alla behövliga säkerhetsdatablad lätt tillgängliga? NYTT: Om företaget hanterar, distribuerar eller lagrar växtskyddsmedel eller biocider: • Finns på företaget namngiven ansvarsperson som ansvarar för hanteringen av preparaten? • Finns alla nödvändiga anteckningar gällande biocidanvändningen? • Har ansvarspersonen giltigt och relevant kunskapsintyg för hanteringen? --- Belägg: Examensintyg, säkerhetsdatablad, Journalföring över biocidanvändningen och/eller inköpskvitton eller rapporter från bekämpningsföretags kontrollbesök kompletterade med nödvändig information. – Kvalitetsgårdskrav inom packeriverksamhet	Säkerhetsdatabladen ska finnas för alla kemikalier som används på företaget. Alla relevanta säkerhetsdatabladen ska finnas lättillgängliga där bekämpningsmedel, kemikalier, tvättmedel och desinfektionsmedel hanteras. Biocider är bl.a. rodenticider och insekticider, samt desinfektionsmedel som används för att rengöra behållare och utrustning för livsmedelstransport och förvaring. All användning av biocider måste journalföras. Som journalföring räcker det exempelvis med inköpskvitton för biocider eller rapporter från skadedjursbekämpningsföretag från kontrollbesök, kompletterade med nödvändig information. Företagaren ska förvara biocidanvändnings anteckningarna 1 år från användningsdatum (stödansökningsåret + 2 därpå följande kalenderår för gårdar som ansökt om stöd). Journalföringen av biocidanvändningen ska inkludera: • namnet på de biocider som använts • bruksmängder • användningstidpunkter Observera! • Av den som yrkesmässigt hanterar växtskyddsmedel krävs det att man med fem års mellanrum avlägger en av Tukes godkänd examen för hantering och användning av växtskyddsmedel. • Av den som yrkesmässigt hanterar biocider (rodenticider) krävs det att man har avlagt lagenlig yrkesexamen för skadedjursbekämpning.			

42	HACCP-baserad egenkontroll	Förvaring av växtskyddsmedel, biocider och farliga kemikalier (42)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Förvaras farliga kemikalier korrekt? Har förvaringsplatserna för kemikalier märkts ut korrekt? Förvaras betat utsäde korrekt och är det tydligt märkt? --- Belägg: Visuell granskning	Växtskyddsmedel, biocider och farliga kemikalier förvaras i skilt låsbart lager eller skåp, som är reserverat enbart för dessa kemikalier åtskilt från livsmedel och foder. Rekommenderad förvaringstemperatur anges i bruksanvisningen. • Preparaten förvaras i ursprungsförpackningar och placeras så, att de giftigaste och preparaten i vätskeform finns på de nedre hyllorna och andra medel ovanför dem. • Lagret skall ha god ventilering. • I lagret får det inte finnas golvbrunn, alternativt ska förpackningarna placeras i vätsketäta kärl eller i en separat bassäng. • Med tanke på eventuella olyckor ska det i lagret och i utrymmet där kemikalier hanteras finnas lämpligt absorberingsmedel för preparaten. • På dörren till lagret ska fästas en varningsskylt • Man skall också se till att det i närheten av både lagret och platsen där kemikalier hanteras finns omedelbar möjlighet till ögonsköljning. Hantering och förvaring av betat utsäde skall ske utan risk för kontaminering, skilt från ätliga och färdiga produkter. Till förvaring av betad sättpotatis, eller annat betat utsäde, används lådor som är märkta för detta bruk. Säckar som använts för förvaring av betat utsäde är problemavfall. Betat utsäde och ätliga produkter skall inte förvaras i samma utrymmen.			
43	HACCP-baserad egenkontroll	Inventering av kemikalieförrådet och kemikalieförteckning(43)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Finns det ett inom det senaste året uppgjort skriftligt sammandrag över innehållet i kemikalieförrådet (inventarielista), på vilken anges preparatets namn och mängden som finns i förrådet? Har man på korrekt sätt avyttrat föråldrade eller ur bruk tagna kemikalier eller alternativt örvarat och märkt dessa korrekt? NYTT: Om företaget har en avlönad arbetskraft, finns det en lagstadgad kemikalieförteckning? --- Belägg: Inventarielista och kemikalieförteckning, samt visuell granskning --- Stödmaterial: • Inventering av kemikalieförrådet -blankett • Kemikalieförteckning -exempel, -blankett – Arbetarskyddslag 23.8.2002/738, 38§ – SRF om kemiska agenser i arbetet 9.8.2001/715, 5§	Förrådet av växtskyddsmedel, biocider och farliga kemikalier inventeras minst en gång i året. • Ur det årliga skriftliga inventariesammandraget skall det framgå vilka växtskyddsmedel, biosider och farliga kemikalier det finns i förrådet (fullständiga handelsnamnet) samt mängderna av dessa. • Sammandraget sparas minst två år. I samband med inventeringen granskas också i vilket skick förpackningarna är, emedan många preparat innehåller starka lösningsmedel, som kan göra hål i plast- eller metallkanistrar vid långvarig lagring. Föråldrade och ur bruk tagna kemikalier som upptäcks vid inventeringen hanteras och avyttras sakenligt. En förteckning på alla farliga kemikalier som används på arbetsplatsen ska sammanställas i alfabetisk ordning enligt handelsnamnet, och där kemikaliens eventuella faroangivelser och säkerhetsdatabladets datering noteras. Säkerhetsdatabladerna och förteckningen över farliga kemikalier som används på arbetsplatsen ska hållas synliga för de anställda på arbetsplatsen.			

44	HACCP-baserad egenkontroll	Glas och hård plast (44)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	Har man förhindrat att glas eller hård plast kan hamna i produkter eller produktförpackningar? --- Belägg: Visuell granskning och muntlig redogörelse --- Stödmaterial: • Hantering av krossat glas - anvisningar (Källa: Sigill Kvalitetssystem AB) – (EG) nr 852/2004 (allmänna hygienförordningen)	I packeriutrymmen och lager ska man se till att främmande föremål inte kan hamna i produkterna eller produktförpackningar. Lysrör och glödlampor skyddas så, att glassplitter inte kommer i produkter eller produktförpackningar om en lampa går sönder. Alternativt kan man ta i bruk anvisningar med städrutiner och förfaringssätt i händelse av att glas eller hårdplast går sönder. Mera om hanteringen av främmande föremål i kontrollpunkt 17.			
45	HACCP-baserad egenkontroll	Skadedjur (45)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	Hur skyddas skördade produkter och packningsmaterial mot fåglar, gnagare, skadeinsekter? Har skadedjursbekämpningen, inklusive uppföljningen av skadedjur, dokumenterats? ---- Belägg: Skriftligt förebyggande program, skadedjursbekämpningsdokument, samt visuell granskning, --- Stödmaterial: • Förebyggande program för skadedjursbekämpningen -mall • Att observera vid bekämpningen av gnagare -artikel • Uppföljning av skadedjur och deras bekämpning -blankett – Bekämpning av gnagare och användning av rodenticider inom foder och livsmedelsproduktion (Källa: Tukes' och Livsmedelsverkets anvisning 10.1.2019) – Tukes webbsidor: www.tukes.fi, med sökorden "god praxis vid bekämpning av gnagare" – (EG) nr 852/2004 (allmänna hygienförordningen) – Livsmedelslag 297/2021 – JSMf om livsmedelshygien 318/2021 – Oiva bedömningsanvisningarna för registrerad livsmedelsverksamhet, kapitel 3.5	På företaget ser man till att fåglar och gnagare eller skadeinsekter inte kommer i kontakt med produkter och förpackningsmaterial. • Skadedjur förhindras komma i kontakt med produkterna eller in i produktionsutrymmena. • Om skadedjur upptäcks, avlägsnas de omedelbart. Om gnagare upptäcks vidtas omedelbart intensifierad uppföljning och behövliga bekämpningsåtgärder och vid behov anlitas skadedjursbekämpningsföretag. Företaget efterföljer ett förebyggande skadedjursprogram (även då bekämpningen har utlokaliseras): • eventuella öppningar täpps eller täcks med nät för att hindra intrång av att fåglar och gnagare • produktavfall, som gnagare kan använda som föda, bör avlägsnas • växtligheten som kan utgöra skydd för gnagare runt byggnader avlägsnas • avfallskärl förses med täckande lock Vad gäller bekämpningen och uppföljningen av skadedjur dokumenteras: • fällor, preparat, tidpunkt, plats, utförare, samt eventuell förekomst av skadedjur. (Dokumentation eller rapportering skall finnas tillgängligt även då skadedjursbekämpningsföretag sköter bekämpningen) • Skadedjursförekomsten uppföljs regelbundet med giftfria beten och fällor (eller i enlighet med direktiv från anlitat skadedjursbekämpningsföretag). Observera! • Användning av rodenticider kräver lagenlig behörighetsexamen i användning av skadedjursprodukter (examen för skadedjursbekämpning). • Fortløpande användning av rodenticider är förbjuden.			
46	HACCP-baserad egenkontroll	Husdjur (46)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	Har man sett till att husdjur inte kan komma i kontakt med ätliga produkter? --- Belägg: Visuell granskning eller muntlig redogörelse	Husdjur får inte komma in i produktionsutrymmen eller i kontakt med ätliga produkter.			

2. Miljöansvar

47	Miljöansvar	Farliga skogs- och virkesförstörare	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	Ifall att företaget idkar utlandshandel, har man isåfall säkerställt att träpallar och packningsmaterial av trä är tillverkade i enlighet med ISPM 15 -standarderna? --- Belägg: Materialets ISPM 15 -märkning, eller materialleverantören finns i Livsmedelsverkets register över ISPM 15 -företagare – Sök på Internet med sökorden: "Livsmedelsverket Finland ISPM 15 företagare" NYTT: IPPC-märkningen består av: XX = landskoden som består av två bokstäver (i Finland FI) 000 = ID-numret för den som har märkningsrätt (ges i Livsmedelsverkets beslut) YY – märkning om behandlingen: – värmebehandling HT – metylbromidgasbehandling MB – dielektrisk värmebehandling DT – sulfurylfluoridgasbehandling SF 	För att förhindra spridningen av skogs- och virkesförstörare har man utarbetat standarden ISPM 15, i vilken fastställs kraven på förpackningsmaterial av trä som används i den internationella handeln. Kraven enligt standarden ska iaktas i både import och export. Ett företag som tillverkar förpackningsmaterial av trä behöver en av Livsmedelsverket utfärdad märkningsrätt och ett kodnummer för att få använda en märkning enligt standarden ISPM 15 på förpackningsmaterialet. Aktörer som beviljats märkningsrätten införs i Livsmedelsverkets register över märkningsinnehavare. IPPC-märkningen på pallen indikerar att pallen uppfyller ISPM-15-standarderna, dvs materialet är skalfritt, behandlat för att bekämpa växtskadegörare och märkt med standardmärkning.			
48	Miljöansvar	Farliga växtskadegörare	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	Hur beaktar man i företaget förpliktelsen att göra anmälan om farliga växtskadegörare? --- Belägg: Muntlig redovisning – Sök på Internet med sökorden: "Livsmedelsverket Finland Växtsjukdomar och skadedjur" "Livsmedelsverket Finland Anmälan om karantänskadegörare"	Farliga växtskadegörare får inte förekomma på produktionsplatser eller i växter som säljs, importeras eller exporteras. Om man hittar eller misstänker att man har hittat en farlig växtskadegörare är man skyldig att anmäla om det till en växtinspektör vid Livsmedelsverket eller ELY-centralen på ditt område.			
49	Energianvändning och miljöeffekter	Miljöprogram	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	NYTT: Har företaget ett miljöprogram? -- Kvalitetsgårdskrav som gäller alla -- Belägg: ISO 14001, annat motsvarande miljöprogram eller aktuell "Packeriets interna revision av miljöansvaret" --- Stödmaterial: Packeriets interna revision av miljöansvaret -checklista	Miljöprogrammet (t.ex. Packeriets interna revision av miljöansvaret) ska uppdateras vid behov och minst vartannat år. Om företaget har ett ISO 14001 miljöprogram etc. följs dess villkor.			

3. Ansvarsfull användning av arbetskraft

Faktorer som inverkar på arbetstagarnas hälsa och säkerhet bedöms och man söker metoder för att minska på riskerna och belastningen.

50	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Verksamhetsplan för arbetarskyddet	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Har man systematiskt gått genom och identifierat riskfaktorer? Har företaget ett skriftligt verksamhetsprogram för arbetarskyddet? Kan företaget uppvisa interna säkerhetsdirektiv? --- Belägg: Muntlig redogörelse för identifieringen av riskfaktorer, dessutom skriftligt verksamhetsprogram för arbetarskyddet, dokument över utförda introduktioner i arbetet, handledningsdirektiv samt företagets interna säkerhetsdirektiv --- Stödmaterial: - Arbetsmiljö- checklista och åtgärdsplan för riskbedömning (Källa: Sigill Kvalitetssystem AB) - Verksamhetsprogram för arbetarskyddet -blankett (Källa: Arbetarskyddscentralen) - Direktiv för olyckor - Direktiv för god arbetshygien och sunda arbetsmetoder - Handledningsblankett – Arbetarskyddslag 23.8.2002/738, § 8-10 – Arbetarskyddslagstiftning: www.tyosuojelu.fi använd sökordet "arbetarskydd" – Utrikesministeriets direktiv: www.formin.finland.fi använd sökordet "säsongarbete" – Lagen om unga arbetstagare 19.11.1993/998	Riskerna i arbetet, arbetsmiljön och arbetsförhållandena bör systematiskt utredas och undersökas. Då riskerna undersöks skall till exempel följande saker beaktas: - risken för olycksfall och förlust av hälsan, - arbetets fysiska belastning, - kemiska risker, - maskiners och arbetsredskaps säkerhet, - risken för och förebyggandet av olyckor, räddning och första hjälpen, - inträffade olyckor och farosituationer, - yrkessjukdomar och yrkesrelaterade sjukdomar, - arbeten som utförs av unga arbetstagare. Arbetsgivaren bör ha ett program (verksamhetsprogram för arbetarskyddet) för främjande av säkerhet och hälsa samt bevarande av arbetstagarnas arbetsförmåga. Verksamhetsprogrammet skall omfatta följande: - fördelning av arbetarskyddsansvaret i företaget - hur arbetshälsövrden är ordnad - beskrivning av arbetsmiljön och utvecklingsbehov - företagets interna säkerhetsdirektiv - rutiner för introduktion i arbetet. - arbetsförhållanden (i arbetsmiljön) som följs upp - beaktandet av arbetarskyddsfrågor i företagets verksamhet, samt - uppföljning och upprätthållande av verksamhetsprogrammet			
51	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Handledning i arbetet	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Är introduktionen av arbetstagare korrekt skött? Har speciell vikt fästs vid handledning i hygieniska och sunda arbetsmetoder? --- Belägg: Dokument över utförda introduktioner i arbetet, handledningsdokument och utförliga skriftliga hygienföreskrifter --- Stödmaterial: - Direktiv för olyckor - Direktiv för god arbetshygien och sunda arbetsmetoder - Handledningsblankett - Handtvättsdirektiv	Man skall på ett för arbetstagaren begripligt språk, gå igenom åtminstone det som berör: - produktsäkerhet, hygienrutiner samt arbetssäkerhet. Företaget skall kunna uppvisa skriftliga handledningsdokument som finns på språk som de anställda förstår. - I handledningsdokumenten skall det ingå utförliga hygienföreskrifter. Över introduktionen i arbetet görs ett skriftligt dokument, som arbetstagaren undertecknar. - Ur dokumentet skall framgå vilka saker som behandlats. - Belägg över utförd introduktion i arbetet skall finnas över alla anställda.			
52	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Arbetskontrakt	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Gör företaget och arbetstagaren ett skriftligt arbetskontrakt? --- Belägg: Skriftliga arbetskontrakt	Varje arbetstagare har ett skriftligt arbetskontrakt, ur vilket framgår arbetsuppgift, lön och minimiarbetsdag. Vardera undertecknar kontraktet och får var sitt exemplar.			

53	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Nödfalldirektiv	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Har företaget adekvata nödfalldirektiv med utrymningsplan på synligt ställe? Ifall det av företaget krävs en skriftlig räddningsplan, - finns räddningsplanen i skriftlig form? --- Belägg: Visuell granskning, nödfalldirektiv och utrymningsplan samt vid behov räddningsplan – Räddningslag 379/2011 – Arbetarskyddslag 23.8.2002/738, § 8-10 – SRF 407/2011 om räddningsväsendet	Utrymningsplan Det ska finnas en situationsplan (utrymningsplan) över produktionsplatser och -utrymmen, ur vilken tydligt framgår alla för räddningsväsendet väsentliga saker såsom: • var finns primärläckningsredskap • var finns första hjälpen-utrustning • var finns huvudströmbrytare, bränslecisterner, gasflaskor och bränsleinmatning • växtskyddsmedels- och kemikalielager • utrymningsvägar • samlingsplats • direktiv för nödsituationer • Utrymningsplanen ska finnas synlig på två olika ställen i företaget. Nödfalldirektivet skall omfatta relevant information om: • företags lokalisering • allmänt nödnummer • eventuella särskilda hänsyn att notera i fall av brand • Nödfalldirektivet skall vid behov översättas till språk som arbetstagarna förstår. • Nödfalldirektiven skall finnas lätt tillgängliga och synliga för arbetstagarna. Räddningsplan. Kontrollera ifall räddningsplan krävs av företaget, på basen av räddningslagen.			
54	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Första hjälpen- och primärläckningsutrustning	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Är brandsläckare och utrustning för första hjälpen lämpligt placerade? --- Belägg: Visuell granskning	I företaget skall finnas första hjälpen-utrustning och primärläckningsredskap. Utrustning för första hjälpen och för primärläckning skall vara tydligt märkta och så lättåtkomliga som möjligt.			
55	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Farliga platser, säkerhetsföreskrifter och skyddsutrustning	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	Har man i företaget sett till att faktorer som gör arbetsmiljön ohälsosam har avlägsnats och att arbetstagarna har tillgång till skydds-kläder och den skyddsutrustning som behövs? Ombesörjer man att behövlig skyddsutrustning är i användning? Förvaras och underhålls skyddsutrustningen korrekt? Har farliga ställen märkts med varningsskyltar? Finns nödvändiga säkerhetsdirektiv synligt framme? --- Belägg: Visuell granskning, säkerhetsinvisningar och varningsskyltar – Arbetarskyddslag 23.8.2002/738	Arbetsgivaren ansvarar för sina arbetstagares arbets-säkerhet. Arbetsgivaren skall se till att arbetsgivarna har och använder den skyddsutrustning som behövs för att tryggt utföra arbetet. Arbetsgivaren skall sörja för att skyddsutrustning alltid vid behov används: • I dammiga arbeten skall dammet avlägsnas eller bindas eller lämpliga andningsskydd användas av arbetstagarna. • I bullriga arbeten (över 80 dB) används hörselskydd. • Vid andra farliga arbeten adekvat skyddsutrustning • Vid hantering av kemikalier eller i bekämpnings-arbeten skyddsutrustning och skyddsdräkter som behövs enligt säkerhetsdatabladet. • Ändamålsenliga förvaringsutrymmen för skydds-utrustning och skyddsdräkter åtskilt från livsmedel. • Man bör se till att skyddsutrustning och skyddsdräkter rengörs och underhålls korrekt. Farliga platser, arbets- och säkerhetsinstruktioner • Farliga ställen skall tydligt märkas ut med varningsskyltar • Nödvändiga arbets- och säkerhetsanvisningar skall finnas synligt framsatta på ett språk som arbetstagaren förstår.			

55	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Första hjälpen beredskap	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	Finns det på arbetsplatsen, i varje arbetsskift, personer som kan första hjälpen? NYTT: Finns det lämpliga första hjälpen-instruktioner och en lista över personer som är kunniga i första hjälpen till allmänt påseende? --- Belägg: Giltighetsbevis för kunskaper i första hjälpen. Första hjälpen-instruktioner och en lista över personer som har genomgått första hjälpen-utbildning.	Företaget ska ha minst en person med första hjälpen-kompetens i varje arbetsskift. Lämpliga första hjälpen-instruktioner och en förteckning över anställda med giltig första hjälpen-utbildning finns till allmänt påseende i företaget. – Arbeterskyddslag 23.8.2002/738, § 46-47 – Arbetskyddslagstiftning: www.tyosuojelu.fi sökordet "första hjälpen-beredskap"			
56	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Pauser	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	Råder man arbetstagarna att hålla tillräckliga pauser i belastande arbete? --- Belägg: Muntlig redogörelse, del av arbetarskyddets verksamhetsprogram och rutinerna för introduktion i arbetet	Vid belastande arbete eller sådant arbete som utförs i en för kroppen ansträngande temperatur råder man arbetstagarna att hålla tillräckligt med pauser. Extra pauser i arbetet bestäms enligt hur belastande arbetet är och enligt temperatur och relativ fuktighet			
57	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Arbets säkerheten förbättras fortlöpande	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	På vilket sätt uppmuntrar man arbetstagarna att delta i utvecklandet av arbets säkerheten och välbefinnandet på arbetsplatsen? Analyserar och antecknar man olyckstillbud? --- Belägg: Anteckningar eller protokoll	Företaget sporrar arbetstagarna att delta i idékläckning och åtgärder som ökar arbets säkerheten Olyckor som skett och olyckstillbud går genom och antecknas. Samtidigt funderar man över hur risken kan minskas. Avsikten med genomgång av olyckor och olyckstillbud är att man ska lära av dem och så försöka undvika att de upprepas.			
58	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Arbetstagarnas kunskande förstärks (58)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	Har företaget en utbildningsplan och ett utbildningsregister gällande personalens kunskande? Är utbildningsregistret a jour? --- Belägg: Utbildningsregister, skriftlig utbildningsplan eller utbildningskalender Stödmaterial: • Utbildningsregister • Deltagarförteckning för utbildningstillfällen	Arbetstagarnas kunskande kartläggs regelbundet och för arbetstagarna planeras utbildning som lämpar sig för deras arbete. På basen av kartläggningen uppgörs ett utbildningsregister. I utbildningsregistret skall det framgå: • vem som gått vilken slags utbildning, när, samt hur länge relevanta avlagda examen är i kraft (t.ex. eld Arbetskort, truck-körlov, förstahjälpen-färdighet, växtskyddsexamen, hygienpass mm.)			

4. Intern revision

59	Utvärdering av verksamheten	Årlig intern revision (59)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	Finns en skriftlig eller elektronisk rapport över utförd intern revision? Har utförd intern revision dokumenterats och daterats? Har konstaterade avvikelser korrigerats och har de utförda korrigeringsarna antecknats i rapporten? --- Belägg: Intern revisions rapport	• Intern revision skall utföras årligen. • Rapport över intern revision skall inskickas till Inhemiska Trädgårdsprodukter rf för granskning, före utgången av det år som följer ett år efter senaste auditering. • För den interna revisionen används för ändamålet av Inhemiska Trädgårdsprodukter rf utfärdad blankett eller Packeriets Kvalitetsgärdsriktlinjer. • Alla avvikelser i obligatoriska villkor som upptäcks ska åtgärdas så fort som möjligt. Ur rapporten skall också framgå utförda korrigerings samt tidpunkten för dessa.			

Att minnas inför en auditering

Kom ihåg att utföra intern revision i god tid före auditeringen (punkt 59)

Säkerställ att följande dokument och noteringar finns tillgängliga:

- Egenkontrollens basuppgifter och dokumentregister (punkterna 1 och 26)
- Prosessbeskrivning (punkt 2)
- Faroanalys (punkt 3)
- Anskaffningskontrakt (punkt 4 ja 6)
- Råvarans och materialens duglighetsintyg (punkt 5 och 7)
- Anvisningar för mottagning av råvaror (punkt 8)
- Lagerbokföring (punkt 11)
- Uppföljning av lagringsförhållanden (punkt 12)
- Produktspecifikationer och handelsnormer (punkt 14)
- Vhantering av främmande föremål och allergener (punkt 17)
- Följedokument och märkningar (punkterna 19 -21)
- Provtagningsplan och analysresultat (punkterna 23-24 och 31)
- Hantering av kundrespons och avvikelser (punkt 25)
- Tillbakadragningsplan (punkt 27)
- Hygienföreskrifter och handledning i hygieniskt arbete (punkterna 28-29)
- Instruktioner för besökare (punkt 30)
- Renhållningsprogram och bedömning av städresultat (punkterna 32 och 33)
- Underhållsprogram och underhållsanteckningar (punkterna 35-36)
- Avfallshanteringsrutiner och farligt avfall -bokföring (punkterna 37- 39)
- Inventering av kemikalieförvaringen och säkerhetsdatablad (punkterna 41-43)
- Hantering av krossat glas - anvisning (punkt 44)
- Förebyggande program för skadedjursbekämpningen och uppföljning (punkt 45)
- Verksamhetsprogram för arbetarskyddet (punkt 49)
- Handledningsregister (punkt 50)
- Arbetskontrakt (punkt 51)
- Utbildningsregister och första hjälpen kompetens (punkterna 55 och 58)
- Intern revision rapport (punkt 59)

Säkerställ att följande utrymmen och objekt är tillgängliga för granskning:

- Produktionsmiljö (så som gårdsområden, avfallshanteringsområden, uteförråd)
- Produktionsutrymmen, så som mottagningshall, packeri, lager och leveranshall
- Vågarnas kalibreringsmärkningar (punkt 35)
- Kemikalieförvaring (punkterna 41-43)
- Städredskap och deras förvaringsplatser (punkt 34)
- Tvättställ och sociala utrymmen (punkt 32)
- Avfallshanteringspunkter (punkt 37-39)
- Skadedjursbekämpningspunkter (punkt 45)
- Varningsmärkningar, skyddsutrustningar, nödfalldirektiv, släckningsutrustning, och förstahjälpen utrustning (punkterna 52 -54)

(i parentes motsvarande kontrollpunkter)

