

Pakkaamon Laatutarha

versio 2024



Johdanto

Laatutarha-ohjeisto on suomalaisen puutarhatuotannon yhteinen ohjeisto, jonka tehtävänä on varmistaa puutarhatuotteiden turvallisuus, tuotannon mahdollisimman vähäinen ympäristökuormitus ja työntekijöiden hyvät työolot.

Laatutarha-ohjeiston tehtävänä on vahvistaa yritysten hyviä tuotanto-käytäntöjä ja näin lunastaa asiakkaiden ja kuluttajien odotukset suomalaisten kasvituotteiden turvallisuudesta. Vaatimusten avulla varmistetaan lisäksi se, että työntekijöiden työturvallisuus on korkea-tasoista ja yrityksen lähiympäristön kuormitus mahdollisimman vähäistä. Laatutarha-ohjeisto sisältää lainsäädännön viimeisimmät muutokset, sekä niitä kotimaisen puutarhatuotannon hyviä käytäntöjä, joiden avulla voidaan varmistaa tuotteiden puhtaus ja turvallisuus. Laatutarha-ohjeisto voidaan mieltää työkaluksi, joka auttaa puutarhayritystä täyttämään markkinoiden odotukset ja lainsäädännön edellyttämät kirjaukset ja toiminnot.

Kansallinen hyvän tuotannon ohjeisto

Pakkaamon Laatutarha -ohjeisto on tarkoitettu niille, jotka ostavat muiden tuottamia kasvikunnan tuotteita, pakkaavat ja toimittavat niitä edelleen elintarvikeketjussa. Vaatimukset Pakkaamon Laatutarha -ohjeistossa koskevat syötäviä puutarhatuotteita (mukaan lukien ruokasienet ja peruna), joita myydään jatkojalostamattomina eli kokonaisina ja tuoreina. Tämän tyyppinen elintarviketuotanto (nk rekisteröity elintarviketoiminta) edellyttää elintarvikehuoneistotoiminnan rekisteröinnin elintarvikevalvontaviranomaiselle ennen toiminnan aloittamista tai sen olennaista muuttumista.

Pakkaamon Laatutarha -ohjeiston versiossa 2024 on huomioitu 1.3.2024 mennessä muuttunut elintarvikelainsäädäntö ja se täyttää Ruokaviraston suorittaman HKO-arvioinnin mukaan kansallisen hyvän käytännön ohjeen vaatimukset pakkaamotoiminnassa. Samalla Ruokavirasto on myös tarkastanut kasvinterveyteen koskevat kohdat.

Tuotantovaatimukset

Pakkaamon Laatutarha -ohjeiston vaatimusten on lähtökohtaisesti täyttyvä yrityksessä.

Idut ja versot: Itujen tuotanto katsotaan olevan elintarvikevalvontaviranomaisen hyväksynnän vaativaa alkutuotantoa. Säädöksissä asetetaan vaatimuksia tuotantotiloille, siementen ja itujen jäljitettävyydelle ja tuonnille sekä itujen mikrobiologisille tutkimuksille. Säädökset koskevat vain idätettyjen siementen eli itujen tuotantoa, ei versojen tuotantoa. Itujen tuotanto- ja merkintävaatimukset löytyvät alkutuotannon osalta Viljelmän Laatutarhasta. Itujen hyvät tuotantotavat löytyvät kokonaisuudessaan Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin verkkojulkaisusta 152: Turvallinen kasvituote.

Syötävillä "kasviksilla" ja "syötävillä puutarhatuotteilla" tarkoitetaan tässä ohjeistossa syötäviä ja viljeltyjä:

- vihanneksia
- yrttejä ja maustekasveja
 - kukkia
- ituja ja versoja
 - hedelmiä
 - marjoja
 - perunaa
 - ruokasieniä

Ruotsiksi: "vegetabilier", "frukt och grönt" ja "ätliga trädgårdsprodukter"

Auditoinnit ja itsearviointi

Yrittäjä sallii Kotimaiset Kasvikset ry:n valtuuttaman osapuolen tekemään tuotannon ja tuotteiden arvioinnin ja seurannan niiltä osin kuin se koskee tätä ohjeistoa. Laatutarhan auditointisäännöt ja laatukriteerit löytyvät asiakirjasta Yleiset ehdot. Linkki kyseiseen asiakirjaan löytyy osoitteesta: <https://kasvikset.fi/viljelijoille/pakkaamon-laatutarha/>

Pakkaamon Laatutarha -auditoinnit tehdään kahden vuoden välein. Auditointien välillä yrittäjän tulee tehdä itsearviointi vuoden kuluttua edellisestä auditoinnista.

Sirkkalehtimerkin käytön edellytyksenä on läpäisty auditointi ja itsearviointi sekä markkinointimaksujen suorittaminen.



Käyttöoikeus ohjeistoon ja Sirkkalehtimerkkiin

Kotimaiset Kasvikset ry hallinnoi suomalaisen puutarhatuotannon yhteistä merkkiä (Sirkkalehtimerkki).

Kotimaiset Kasvikset ry:n hallinnoiman Sirkkalehtimerkin käyttö edellyttää Viljelmän Laatutarha-ohjeiston noudattamista Sirkkalehtimerkillä merkittyjen tuotteiden tuotannossa. Pakkaamotoiminnassa noudatetaan Pakkaamon Laatutarha-ohjeistoa. Kotimaiset Kasvikset ry omistaa Laatutarha-ohjeiston käyttöoikeudet ja hallinnoi sitä. Kotimaiset Kasvikset ry varaa oikeuden muuttaa ja päivittää tätä Laatutarha-ohjeiston versiota.

Linkki voimassa olevaan versioon löytyy osoitteesta: <https://kasvikset.fi/viljelijoille/pakkaamon-laatutarha/>

Sirkkalehtimerkin käyttöoikeus voidaan kirjallisesta hakemuksesta myöntää Suomessa kasviksia viljelevälle ja/tai suomalaisia kasviksia pakkaavalle yritykselle. Vastuu laadusta on pakkaajalla ja näin ollen kasviksia välittävät yritykset eivät voi saada merkin käyttöoikeutta. Merkinkäyttöoikeus haetaan lomakkeella joka löytyy osoitteesta: <https://kasvikset.fi/viljelijoille/sopimus-sirkkalehtimerkin-kay-tosta/merkin-kayttooikeuden-hakeminen/> Täytetty ja allekirjoitettu sopimuksen hakulomake palautetaan Kotimaiset Kasvikset ry:lle, jonka hallitus käsittelee kokouksessaan. Hyväksytty sopimus palautetaan yrittäjälle.

Lisätietoja ja tukimateriaaleja

Puutarhayrittäjille on koottu tukimateriaalia, joka helpottaa Laatutarha-ohjeiston käyttöönottoa. Tukimateriaali sisältää lomakemalleja, ohjeita ja artikkeleita. Linkki tukimateriaaleihin löytyy osoitteesta: <https://kasvikset.fi/viljelijoille/pakkaamon-laatutarha/>

Kotimaiset Kasvikset ry
www.kasvikset.fi

Sisällys

Johdanto

- HACCP-pohjainen omavalvonta (tarkastuspisteet 1-46)
- Ympäristövastuu (tarkastuspisteet 47-49)
- Työvoiman vastuullinen käyttö (tarkastuspisteet 50-59)
- Sisäinen arviointi (tarkastuspiste 60)

Muistilista auditointia varten

1. HACCP-pohjainen omavalvonta

Kaikkien elintarvikehuoneistojen tulee noudattaa HACCP-periaatteiden mukaista omavalvontaa. Omavalvonta on yrityksen oma järjestelmä, jolla varmistetaan elintarvikkeen, tuotantotilojen ja toiminnan elintarvikesäädösten vaatimuksenmukaisuus ja se, että lopputuote on turvallinen kulutukseen.

Pakkaamo-yrityksissä, joissa käsitellään yksinomaan kokonaisia kasviksia, toteutetaan HACCP-periaatteita seuraavalla tavalla:

- Laaditaan kirjallinen omavalvontasuunnitelma.
- Omavalvonta pitää sisällään vaara-analyysin, hallintapisteiden ja sopivien raja-arvojen määrittämisen sekä tukiohjelmat varmistamaan, että tuotantotilat, työvälineet ja perusedellytykset ovat kunnossa ja toiminta täyttää asetetut hygieniavaatimukset.
- Omavalvontaohjelman tulee olla helposti tarkastettavissa.
- Noudatetaan hyviä hygieniakäytäntöjä.
- Omavalvontaohjelman toteuttamista valvotaan ja dokumentoidaan jatkuvasti silloin, kun se on elintarviketurvallisuuden kannalta perusteltua.

Pakkaamon Laatutarhan HACCP-pohjainen omavalvonta:

Hallintapisteet (vastaavan tarkastuspisteen numero) ja soveltamista helpottavat tukimateriaalit

Avaintietoja yrityksestä (1)

- Omavalvonnan perustiedot ja dokumenttien hallintarekisteri

Prosessikuvaus (2)

- Prosessikuvaus -mallit

Vaara-analyysi (3)

- Vaara-analyysi -lomake ja esimerkki

- Prosessikuvaus -mallit

Raaka-ainetoimittajat (4)

Raaka-aineen turvallisuuden varmentaminen (5)

Kirjalliset hankintasopimukset (6)

Raaka-aineen vastaanotto (8)

- Kasviserien vastaanotto -ohje

- Materiaalien vastaanotto -ohje

Karenssihallinta (9)

Erillään pito (10)

- Erillään pito-ohje

Varastokirjanpito (11)

- Varastokirjanpito -lomake

Raaka-aineen ja tuotteiden varastointi (12)

- Varasto-olosuhteiden seuranta -lomake

- Tuoreiden hedelmien ja vihannesten lämpötilavaatimukset

Epäpuhtaudet ja haitallinen valo (13)

- Siivousohjelma -lomake

Kauppakunnostus, kaupanormit ja spesifikaatiot (14)

Vierasesineet ja allergeenit (17)

- Allergeenien hallinta -ohje

- Vierasesineiden hallinta -ohje

Pintakäsittelyt (18)

Pakkausmerkinnät (19)

Siirtoasiakirjat (20)

Jäljitettävyyden varmistaminen (21)

Toimitus ja kuljetus (22)

- Omavalvonnan perustiedot ja dokumenttien hallintarekisteri

Laadunvalvonta (23)

- Näytteenottosuunnitelma -lomake ja esimerkki

Näytteenottosuunnitelma (24)

- Näytteenottosuunnitelma -lomake ja esimerkki

- Näytteenotto-ohjeistus

Asiakaspalautteiden ja poikkeamien käsittely (25)

- Asiakaspalautteet ja poikkeamat -lomake

Dokumenttihallinta (26)

- Omavalvonnan perustiedot ja dokumenttien hallintarekisteri

Takaisinvetosuunnitelma (27)

- Takaisinvetosuunnitelma -lomake

Henkilökohtainen hygienia / käsienpesu (28)

- Käsienpesuohje

Perehdytys omavalvontaan ja hygieeniseen työskentelyyn (29)

- Ohje hyvään työhygieniaan

- Perehdytys -lomake

Hygieni- ja turvallisuusohjeet vierailijoille (30)

- Vierailijaohje

Veden laatu (31)

- Näytteenottosuunnitelma -lomake ja esimerkki

Puhtaanapito (32)

- Siivousohjelma -lomake

Siivoustuloksen arviointi (33)

- Näytteenottosuunnitelma -lomake ja esimerkki

Siivousvälineet (34)

Kunnossapito (35)

- Kunnossapito-ohjelma -lomake

- Kunnossapito -lomake

- Varoitusmerkit -mallit

Vaakojen ja mittareiden varmennukset ja omavalvonta (36)

- Vaakojen omavalvonta -lomake

Jätehuolto (37)

- Jätehuoltokuvaus -lomake

Orgaaninen jäte (38)

Lannoitevalmisteet (39)

Vaarallinen jäte (40)

- Vaarallisen jätteen kirjanpito -lomake

Kasvinsuojeluaineiden, biosidien ja kemikaalien

käsittely ja käyttöturvallisuustiedotteet (41)

Kasvinsuojeluaineiden, biosidien ja vaarallisten

kemikaalien säilytys (42)

Kemikaalisäilytyksen inventaario ja kemikaaliluettelo (43)

- Kemikaalisäilytyksen inventaario -lomake

- Kemikaaliluetteloesimerkki -lomake

Lasi ja kova muovi (44)

- Rikkoutuneen lasin ja kovan muovin käsittely-toimintaohje

Haittaeläimet (45)

- Haittaeläimien ennaltaehkäisyohjelma -malli

- Huomio hiirien ja rottien torjuntaan -artikkeli

- Haittaeläintorjunnan seuranta- ja ohje

- lomake

- Jyrsijätorjunta ja jyrsijämyrkköjen käyttö rehu ja

elintarviketuotannossa

Kotieläimet (46)

Työntekijöiden osaamisen vahvistaminen (58)

- Koulutusrekisteri -lomake

- Koulutustapahtuman osallistujaluettelo

Vuotuinen sisäinen arviointi (59)

1	HACCP-pohjainen omavalvonta	Avaintietoja yrityksestä (1)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Löytyykö omavalvonnan kannalta tarpeelliset avaintiedot kirjallisina helposti yrityksestä? Löytyykö tieto joka vahvistaa, että toiminnan kannalta kaikki tarpeelliset viranomaisrekisteröinnit on suoritettu? --- Näyttö: Yrityksen avaintiedot kirjallisessa muodossa, rekisteriote tmv. --- Tukimateriaali: • Omavalvonnan perustiedot ja dokumenttien hallintarekisteri	Seuraavat omavalvonnan kannalta oleelliset tiedot tulee vaivatta löytyä kirjallisessa muodossa: • yrityksen virallinen nimi • yritystunnus • yhteystiedot • yrityksen johto • omavalvonnasta vastaava henkilö • liikevaihto • henkilöstö (ympärivuotinen ja kausityövoima) • asiakasluettelo • terveystarkastaja • tieto joka vahvistaa, että asianomaisen viranomaisen toimesta elintarvikehuoneisto on rekisteröity ilmoitettavaksi elintarvikehuoneistoksi • lyhyt toimintakuvaus, joka kattaa tärkeimmät tuotantovaiheet • tuotevalikoima (tuotteet, pakkauskoot, pakkausmateriaalit, jakelu ja käyttö) • kuvaus yrityksen tuotantotiloista			
2	HACCP-pohjainen omavalvonta	Prosessikuvaus (2)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko yrityksellä prosessikuvaus? --- Näyttö: Prosessikuvaus tai vuokaavio --- Tukimateriaali: • Prosessikuvaus -mallit	• Yrityksellä tulee olla prosessikuvaus, joka kattaa tuoteturvallisuuden kannalta oleelliset tuotantovaiheet ja tuotantopanokset. • Prosessikuvaus tulee kuvata yrityksen toimintaa siten, että se voidaan yrityskävelyllä vahvistaa paikkansapitäväksi. • Prosessikuvaus laaditaan jokaiselle tuoteryhmälle ja se kattaa yrityksen prosessit raaka-aineiden vastaanotosta valmiin tuotteen toimitukseen.			
3	HACCP-pohjainen omavalvonta	Vaara-analyysi (3)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko yritys laatinut HACCP-periaatteiden mukaisen vaara-analyysin? Kattaako vaara-analyysi kaikki tuotantovaiheet raaka-aineista valmiin tuotteen toimitukseen? Onko vaara-analyysi päivätty? --- Näyttö: Kirjallinen vaara-analyysi. --- Tukimateriaali: • Vaara-analyysi -lomake ja esimerkki • Prosessikuvaus -mallit – Oiva arviointiohje rekisteröidylle elintarviketoiminnalle, luku 1.6	Vaara-analyysin tulee: • kattaa kaikki yrityksen vastuualueeseen kuuluvat tuotantovaiheet • tunnistaa kaikki kyseisen tuotannon tuoteturvallisuudelle oleelliset vaarat; • mikrobiologiset, (kuten pilaantuminen ja saastuminen tartuntatauteja aiheuttavilla mikrobeilla) • kemialliset, (kuten kasvinsuojeluainejäämät, raskasmetallit, nitraatti, toksiinit, kemikaalijäämät ja allergeenit) • fysikaaliset (kuten lämpötilavauriot, kosteusvauriot, pintavioitukset, kolhiintuminen ja vierasesineet) • arvioida tunnistetut vaarat järjestelmällisesti (pisteyttää) siten, että vaara-analyysi vastaa kysymykseen aiheuttaako vaara oleellisen riskin vai ei. • huomioida vaarasta mahdollisesti aiheutuva terveyshaitta, vaaran esiintymisen todennäköisyys ja se, miten helposti vaara on havaittavissa. • arvioida tuotannon eri vaiheissa tunnistettujen riskien hallintaan tarvittavat toimet Yrityksen on: • laadittava ja päivättävä vaara-analyysi. Vaaraanalyysiä päivitetään, jos toiminta muuttuu. Vaara-analyysi voidaan laatia esimerkiksi käyttämällä siihen sopivaa vaara-analyysimallia ja yrityksen toimintaan soveltuvaa prosessikuvausmallia. • arvioitava, onko toiminnassa Pakkaamon Laatutarha-ohjeiston tarkastuspisteiden lisäksi muitakin elintarviketurvallisuutta vaarantavia riskejä. Jos, niin tunnistetut riskit tulee kirjata ja korjata ja/tai ehkäistä sopivilla toimenpiteillä.			

4	HACCP-pohjainen omavalvonta	Raaka-ainetoimittajat (4)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Löytyykö kattava luettelo omavalvonnan kannalta oleellisista raaka-aineista ja raaka-ainetoimittajista? Vaatus koskee myös tuontierää --- Näyttö: Luettelo raaka-ainetoimittajista	Yrityksellä tulee olla raaka-aineista ja raaka-ainetoimittajista ajantasainen luettelo, joka kattaa omavalvonnan kannalta oleelliset tuotteet kuten: • kasvikset (ja kuinka toimittajakohtaisesti on varmistettu kasvisraaka-aineen turvallisuus (ks. tarkistuspiste 5) • elintarvikekontaktimateriaalit (pakkaukset, kääreet jne.) • kemikaalit (kuten voiteluaineet) • desinfiointi- ja puhdistusaineet			
5	HACCP-pohjainen omavalvonta	Raaka-aineen turvallisuuden varmentaminen (5)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko kasvien elintarvikeeturvallisuus ja GMO-vapaus varmistettu tarpeellisilla auditoinneilla? Vaatus koskee myös tuontierää --- Näyttö: Auditointitodistus, sertifikaatti tai dokumentoidut toimittaja-arvioinnit sekä tarvittaessa tutkimustodistukset.	Kasvien elintarvikeeturvallisuus ja GMO-vapaus on varmistettava esimerkiksi toimittaja-arvioinneilla, auditoinneilla tai voimassa olevilla tuoteturvallisuussertifikaateilla. Yhtenä riskinhallintaosoituskeinona edellytetään lisäksi aina tarvittaessa tutkimustodistukset kasvinsuojeluainejäämistä, raskasmetalli- ja nitraattipitoisuudesta. Sirkkalehtimerkin käyttö sopimuksen piirissä olevista tuote-eristä vaaditaan lisäksi aina: • tuotantomaa on Suomi • Kotimaiset Kasvikset ry:n hyväksymä laatujärjestelmä (auditointitodistus tai sertifikaatti)			
6	HACCP-pohjainen omavalvonta	Kirjalliset hankintasopimukset (6)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Perustuuko kasvien hankinnat kirjallisiin sopimuksiin? --- Näyttö: Kirjalliset sopimukset	Sirkkalehtimerkin käyttö sopimuksen piirissä olevista tuote-eristä vaaditaan: • Yrityksen kaikkien kasvien hankinnat tulee perustua kirjallisiin sopimuksiin. • Sopimuksesta pitää käydä selville, että tuotteilta vaaditaan todistus Laatutarha-auditoinnista tai tuoteturvallisuussertifikaatti.			
7	HACCP-pohjainen omavalvonta	Elintarvikekontaktimateriaalit (7)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko elintarvikekontaktimateriaalin oikea käyttö ja elintarvikesoveltuvuus varmistettu? --- Näyttö: Vaatimusten mukaisuusilmoitus, tuote-selosteet, malja-haarukka-tunnus, tmv. – (EY) nro 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista – (EU) nro 10/2011 muoviasetus – Oiva arviointiohje rekisteröidylle elintarviketoiminnalle, luku 14 – https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkaukset-jakontaktimateriaalit/	Syötävien tuotteiden kanssa kosketuksessa olevat materiaalit (mukaan lukien kemikaalit ja tarvikkeet) tulee olla elintarvikekosketukseen soveltuvia. Elintarvikekontaktimateriaaleja ovat muun muassa: • pakkaukset, kääreet • käsiineet • voitelu-, desinfiointi- ja puhdistusaineet Pakkaus- ja muille elintarvikekontaktimateriaaleille vaaditaan jäljitettävissä olevat vaatimusten mukaisuusilmoitukset, jotka eivät ole yli kolme vuotta vanhoja. Tarvikkeissa voidaan myös malja-haarukka-tunnusta pitää riittävänä osoituksena kelpoisuudesta edellyttää, että niiden oikeasta käytöstä on varmistuttu.			
8	HACCP-pohjainen omavalvonta	Raaka-aineen vastaanotto (8)			
	Löytyykö kirjalliset ohjeet raaka-aineen vastaanotolle? Miten varmistetaan vastaanotetun erän paino tai tilavuus, lämpötila sekä taudittomuus? Näyttö: Kirjallinen vastaanotto-ohje	Yrityksellä tulee olla kirjallinen ohje, jota noudatetaan raaka-aine-erien vastaanotossa. Ohjeella varmistetaan, että kasvikset täyttävät asetettuja laatu- ja hygieniavaatimuksia. Vastaanotto-ohjeeseen sisällytetään: • raaka-aineelle asetetut vaatimukset • vastaanotossa suoritettavat tarkastukset ja mittaukset (kuten lämpötila, kasvitaudit) • miten todennetaan vastaanotetun erän määrä (kuten paino tai tilavuus) Jatkuu seuraavalla sivulla...			

			Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	... Jatkuu edelliseltä sivulta Tukimateriaali: - Kasviserien vastaanotto -ohje - Materiaalien vastaanotto -ohje – Oiva arviointiohje rekisteröidylle elintarviketoiminnalle, luku 15.1	- tarvittavat toimenpiteet, joihin on ryhdyttävä, jos raaka-aine ei täytä asetettuja laatu- tai hygieniavaatimuksia - vastaanotettuun erään liitettävät merkinnät - kirjaukset tai asiakirjat, jotka tehdään raaka-aineen vastaanotossa			
9	HACCP-pohjainen omavalvonta	Karenssihallinta (9)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Miten pakkaamo varmistaa viljelijältä, että varoaikoja on noudatettu? --- Näyttö: Vastaanottomerkinnät, auditointitodistukset, tarvittaessa viljelijän ja pakkaamon teettämät kasvinsuojeluainejäämä-tutkimustodistukset	- Erityistä huomiota on kiinnitettävä tuote-eriin, joita on käsitelty kasvinsuojeluaineilla ja joiden käyttöön liittyy varoaikoja. - Yrityksellä tulee olla selkeät menettelytavat, joilla varmistetaan hyvä varoikojen hallinta ja että on käytetty vain hyväksytyjä kasvinsuojeluaineita. - Tuote-erän turvallisuus varmistetaan tarvittaessa kasvinsuojeluainejäämä-analyysien.			
10	HACCP-pohjainen omavalvonta	Erillään pito (10)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko varmistettu, etteivät ulkomaiset ja kotimaiset tuotteet pääse sekoittumaan? UUTTA: Onko varmistettu, etteivät muusta syystä erillään pidettävät tuotteet pääse sekoittumaan muihin tuotteisiin? --- Näyttö: Erilläänpito-ohjeistukset, merkintöjen ja pakkauskasvinsuojeluaineiden tarkastus. --- Tukimateriaali: Erilläänpito-ohje Allergisoivien tuotteiden erillään pitoa käsitellään tarkemmin tarkistuspisteessä 17. – Oiva arviointiohje rekisteröidylle elintarviketoiminnalle, luku 10.1	Erillään pidolla varmistetaan, että asiakasta tai kuluttajaa ei johdeta harhaan vääränlaisilla tuotemerkinnoilla, ja että tuote on elintarvikkeeksi turvallinen. Erillään pidettävät tuotteet eivät saa vähäisessä määrin päästä sekoittumaan muun tuotannon kanssa. Erillään pito varmistetaan yrityksen tuotantoprosessin kaikissa eri vaiheissa, kuten ostoissa, vastaanotossa, säilytyksessä, lajittelussa, kauppakunnostuksessa, toimituksessa ja myynnissä. Erillään pidettavia tuotteita ovat ainakin seuraavat: - allergisoivat tuotteet - erilaista alkuperää oleva tuotanto - tuotteet joihin liittyy markkinointirajoituksia (varoaikaa jäljellä, hylätyt erät, vain rehukäyttöön tarkoitetut, jne) - luomutuotanto - erilaisten sertifiointijärjestelmien mukaan sertifioitua tuotantoa - sirkkalehtimerkin käyttöoikeuden piirissä oleva tuotanto - Private Label -tuotteet Kirjallinen erillään pitorutiini tulee kattaa: - riittävät erillään pitorutiinit kaikille eri työvaiheille, joissa käsitellään, säilytetään tai merkitään erillään pidettavia raaka-aineita, valmiita tuotteita tai niiden jäljitettävyyssiirtoja. - erillään pidettavien tuotteiden pakkausmateriaalien ja etikettien säilytystä ja käsittelyä, jotta materiaaleja ei käytetä väärin tuote-eriin. - Henkilökunnan tulee olla hyvin perehtynyt erillään pitorutiineihin virheiden ehkäisemiseksi.			
11	HACCP-pohjainen omavalvonta	Varastokirjanpito (11)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko pakkaamolla ajan tasalla oleva varastokirjanpito? --- Näyttö: Varastokirjanpito jossa tarpeelliset kirjaukset, sekä silmämääräinen todentaminen ja suullinen selostus first in-first out -periaatteen toteutuksesta. --- Tukimateriaali: Varastokirjanpito -lomake	Varastoinnissa pyritään aina mahdollisuuksien mukaan noudattamaan fifo-periaatetta. Varastoon vietävien raaka-aine-erien tunnistetiedot vastaavat kirjanpidon tunnistetietoja. Varastokirjanpidosta selviää ainakin: - erät, - määrät ja - sijainti varastossa			

12	HACCP-pohjainen omavalvonta	Raaka-aineen ja tuotteiden varastointi (12)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko tuotevaraston lämpötila ja kosteus-pitoisuus säädetty kasvien tarpeeseen? Miten seurataan tuotteiden laatu varastoinnin aikana? Mitataan tuotevaraston olosuhteita jatkuvalla seurannalla? Löytyvätkö kirjaukset varasto-olosuhteiden seurannasta? --- Näyttö: Varasto-olosuhteiden seurantakirjaukset --- Tukimateriaali: - Varasto-olosuhteiden seuranta -lomake - Tuoreiden hedelmien ja vihannesten lämpötilavaatimukset (Lähde: lämpötilahallittavien elintarvikekuljetusten logistiikkaopas, sivu 35) - Kasvien säilytyksen lämpötilasuositukset: https://kasvikset.fi/kasvitieto/kasvien-sailytyksesta/ – (EY) nro 852/2004 (yleinen hygieniasetus) – Elintarvikelaki 297/2021	- Tuotteet varastoidaan sellaisessa tilassa, jossa varastoitavat tuotteet säilyvät tuoreina ja puhtaina. Varastossa ylläpidetään sellaisia olosuhteita, jotka edesauttavat tuotteiden pitkäkestoisuuden varastointiaikojen. - Varastoinnin aikana tuotteiden laatua seurataan säännöllisesti omavalvontaohjelman mukaan. - Varastoinnin aikana ei saa kontaminoida lopputuotteita raaka-aineilla. - Tuotevarastoissa pidetään huolta siitä, että tuhoeläimet (linnut, jyrsijät ja muut varasto-tuholaiset kuten hyönteiset) tai epäpuhtaudet eivät pääse pilaamaan tuotteita. - Varaston ilmasto-olosuhteita mitataan ja tarvittaessa olosuhteita säädetään tuotteiden säilymisen kannalta sopiviksi. - Varaston lämpötila ja tarvittaessa ilmankosteus kirjataan säännöllisesti (päivittäin - vähintään kerran viikossa) seurantalomakkeeseen taikka lokiin.			
13	HACCP-pohjainen omavalvonta	Epäpuhtaudet ja haitallinen valo (13)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Suojataan tuotteet ja pakkausmateriaalit epäpuhtauksilta? Jos yrityksessä tuotetaan perunaa, suojataan mukulat valolta? --- Näyttö: Puhtaanapito-ohje (siivousohjelma) ja silmämääräinen todentaminen --- Tukimateriaali: Siivousohjelma -lomake – Oiva arviointiohje rekisteröidylle elintarviketoiminnalle, luku 3.1 & 5.5	- Huolehditaan siitä, että sade, pöly tai muut epäpuhtaudet eivät pääse likaamaan tuotteita tai pakkausmateriaaleja. - Pakkausmateriaaleja ja pakkauksia ei saa laittaa taikka säilyttää suoraan lattialla. Ne tulee suojata kalvolla, jos on olemassa kontaminaation riski ympäristöstä. - Pakkaamotilojen säännöllinen pesu ja pakkausmateriaalien suojaaminen ehkäisevät tuotteiden pölyntymisen. - Multaisia tuotteita käsiteltäessä suositellaan koneellista pölynpoistoa imurilla ja/tai vedellä puhdistamista. - Peruna tulee suojata valolta.			
14	HACCP-pohjainen omavalvonta	Kauppakunnostus, kaupanormit ja spesifikaatiot (14)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Kauppakunnostetaan ja lajitellaan tuotteet annettujen laatuvaatimusten mukaisesti? Ovatko kaupanpitämisen vaatimukset ja mahdolliset asiakaskohtaiset spesifikaatiot helposti löydettävissä? --- Näyttö: Tuotespesifikaatiot ja oleelliset kaupanormit sekä suullinen selvitys ja silmämääräinen todentaminen – Hae Internetistä hakusanoilla ”Ruokavirasto - Kaupan pitämisen vaatimukset” – Kotimaiset Kasvikset ry:n suosittelemat laatu- ja pakkausnormit ovat osoitteessa: https://kasvikset.fi/viljelijöille/laatuvaatimukset-ja-pakkausmerkinnat/yleisvaatimukset-ja-suositeltavat-laatu- ja-pakkausvaatimukset/	- Tuotteita tulee kauppakunnostaa ja lajitella kyseiselle tuotteelle voimassa olevien kaupanpitämisen vaatimusten mukaisesti. Lisäksi tulee noudattaa asiakkaan kanssa sovittuja tuotespesifikaatioita. - Päärynöiden, omenoiden, paprikoiden, tomaattien, salaattien sekä mansikoiden kauppakunnostuksessa ja lajittelussa noudatetaan EU:n kaupanpitämisen erityisvaatimuksia. Niitä noudatetaan lajittelussa, laatu- ja pakkausmerkinnöissä. - Niillä kasviksilla, joilla ei ole EU:n erityisvaatimuksia, noudatetaan EU:n yleisvaatimuksia tai YK:n Euroopan talouskomission hyväksymiä tuotekohtaisia laatuvaatimuksia tai edellisten puuttuessa kansallisia laatuvaatimuksia. - Sirkkalehtimerkillä varustetuissa tuotteissa on noudatettava I-luokan tuotekohtaisia laatu- ja pakkausmerkinnöitä. Poikkeuksena sipuli (Allium cepa), jolle riittää II-luokka sekä ruokaperuna, jolle ei ole määritelty laatu- ja pakkausmerkinnöitä.			

15	HACCP-pohjainen omavalvonta	Sirkkalehtimerkin käyttö	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Jos yritys käyttää sirkkalehtimerkkiä ja/tai on KK ry:n merkinkäyttäjaluettelossa: - Noudatetaanko kaikkia sirkkalehtimerkin käyttöehtoja? UUTTA: - Löytyykö Sirkkalehtimerkillä varustetuista tuotteista, pakkauksista, kääreistä ja kalvoista viljelijän tai pakkaajan nimi tai www-osoite? --- Näyttö: Suullinen selvitys ja silmä määräinen todentaminen	- Sirkkalehtimerkkiä käytetään yksinomaan tuotteissa, jotka täyttävät merkinkäytölle asetettuja laatuvaatimuksia ja merkinkäytön muita ehtoja. - Jos yritys käsittelee sekä merkinkäytön piirissä olevia että muita raaka-aineita, yrityksellä pitää olla toimivat erillään pitomenettelyt varmistamaan se, että sirkkalehtimerkin käytössä ei tapahdu virheitä. - Pakkaamon, joka hoitaa markkinointimaksun viljelijöiden puolesta, tulee pystyä osoittamaan, että markkinointimaksu on maksettu kaikelle merkinkäytön piirissä olevalle tuotannolle. - Yksittäiset kääreeseen tai kalvoon pakatut tuotteet, joissa käytetään Kotimaiset Kasvikset ry:n Sirkkalehtimerkkiä, on varustettava viljelijätiedolla, joka voi olla viljelijän/pakkaajan nimi tai www-osoite. Merkintävelvollisuus koskee kaikkia miten tahansa pakattuja tai ruukussa tai vastaavassa KK ry:n Sirkkalehti-merkillä varustettuja tuotteita. Vaatimus koskee myös itse tuotteeseen kiinnitettäviä Sirkkalehtimerkkejä (esimerkiksi paprika ja omena). Huom! Edellä mainittu sirkkalehtimerkin käyttöön liittyvä merkintävaatimus ei koske lakisääteisiä pakkausmerkintöjä. Niitä on luonnollisesti aina myös noudatettava.			
16	HACCP-pohjainen omavalvonta	Värikoodattu ruokaperuna (16)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Pakataanko peruna värikoodattuun pakkaukseen? Määritetäänkö värikoodatun perunan käyttöominaisuudet kokeella? --- Näyttö: Täkkelyspitoisuusmittausten tulokset	- Jos ruokaperuna pakataan väripakkauksiin, peruna-erän ominaisuudet selvitetään käyttösuositusten määrittämiseksi. - Määrittäminen joko keittokokeella tai täkkelyspitoisuusmittauksella. - Tulokset kirjataan ja säilytetään vähintään 2 vuotta.			
17	HACCP-pohjainen omavalvonta	Vierasesineet ja allergeenit (17)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Kuinka estetään, ettei tuotteisiin päädy vierasesineitä? Onko huolehdittu siitä, että tuotteessa ei ole muita siihen kuulumattomia kasvilajeja tai muiden kasvilajien kasvinosia? Kuinka estetään tuotteiden kontaminoituminen allergeeneilla? --- Näyttö: Kirjallinen kuvaus allergeenien ja vierasesineiden hallinnasta sekä oleelliset työohjeet --- Tukimateriaali: - Allergeenien hallinta -ohje - Vierasesineiden hallinta -ohje – EU) nro 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (Täydellinen listaus allergeeneista löytyy Elintarviketietoasetuksen liitteestä II.) – Ruokaviraston ohje 17068/2 – Oiva arviointiohje rekisteröidylle elintarviketoiminnalle, luku 10	Jos käsitellään allergisoivia tuotteita tai jos muulla tavalla on vaarana, että tuote voi kontaminoitua allergeeneilla, yrityksen koko tuotantoprosessissa pitää noudattaa erityistä allergeenien hallinta-ohjelmaa johon kuuluu: - puhdistusrutiineja - erilläänpitorutiineja - erityisiä työvälineitä - varastointimenettelyjä - materiaaliohjeistuksia - perehdytysohjeita ja -käytänteitä Viimeistään tuotteen kauppakunnostusvaiheessa on huolehdittava siitä, että tuote ei ole kontaminoitunut: - vierasesineillä (kuten kivillä, metalliosilla, muovilla, lasilla, siihen kuulumattomilla kasveilla tai kasvinosilla) - allergeeneilla (kuten sellerillä, sinapilla, seesaminsienillä, lupiinilla, gluteenipitoisilla viljoilla tai pähkinöillä) - muilla epäpuhtauksilla, jotka voivat aiheuttaa vaaraa kuluttajalle (esim kemikaalijäämillä) Jos allergeeneilla, vieraalla esineellä taikka epäpuhtauksilla kontaminoitunut, kuluttajalle mahdollisesti vaaraa aiheuttava tuote päätyy markkinoille, välittömiin takaisinvetotoimiin on ryhdyttävä.			

18	HACCP-pohjainen omavalvonta	Pintakäsittelyt (18)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Tietääkö ja huomioiko yrittäjä tuotteiden käsittelyä koskevat lisäainelainsäädännön määräykset? Sadonkorjuun jälkeen tuotteita ei saa käsitellä säteilyttämällä eikä pintavahoilla. --- Näyttö: Suullinen selvitys ja silmämääräinen todentaminen – Vahauskielto on Laaturahavaatimus – (EY) nro 1333/2008 elintarvikelisiä aineista, liite II	• Tuotteiden käsittely säteilyttämällä ja vahoilla on kielletty sadonkorjuun jälkeen. • Myös tuotteiden säilyvyyttä parantavat varastoilmaan lisättävät kemikaalit ovat kiellettyjä, lukuun ottamatta säätöilmavaraston CO₂ ja N₂. • Tuotteiden säätöilmavarastointi ja elintarvikkeille sallittujen suojakaasujen käyttö tuotepakkauksissa on sallittua.			
19	HACCP-pohjainen omavalvonta	Pakkausmerkinnät (19)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Ovatko tuotteiden merkinnät kunnossa? Löytyykö pakkausajankohta pakkausmerkinnöistä? Ovatko pakkauksen merkinnät selkeät ja pakkauksen samalla sivulla? Onko tuote jäljitettävissä lähettäjälle? --- Näyttö: Merkinnät ja niiden tarkastus Yleiset pakolliset tiedot valmiiksi pakatuissa : – Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EPNAs) EU N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 9. art. – MMMa 834/2014 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 4 § (kielivaatimukset) ja 5 § (elintarvike-erän tiedot) Pakkaamattomat kasvikset: – MMMa 834/2014 5-8 § Lisäksi pakattuihin ja pakkaamattomiin kasviksiin tulee tietovaatimuksia erityislainsäädännöstä: – *Komission täytäntöönpanoasetus EU N:o 543/2011 Muuta: – EPNAs ravitsemus- ja terveysväitteistä 1924/2006 (vapaaehtoiset tiedot) – Yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002 ja Elintarvikelaki 297/2021 – Tuorekasvien merkinnät - Yksityiskohtaisia esimerkkejä eri kasvien irtomyynti- ja pakkasmerkinnöistä (Ruokaviraston opas 6320/04.02.00.01/2020/1) – Luomutuotteiden merkinnät: hae Internetistä hakusanoilla ”Ruokavirasto Luomutuotteiden markkinointi ja merkinnät” * (EU) 543/2011 on uudistettu ja uudet säädökset (delegoitu asetus (EU) 2023/2429) aletaan soveltaa 1.1.2025 ja siinä on mukana kaupan pitämisen vaatimukset.	Yrityksestä lähtevät tuote-erät on merkittävä tunnisteilla, joiden avulla tuote-erä voidaan jäljittää lähettäjälle saakka ja jolla voidaan varmuudella yhdistää erä saateasiakirjan tietoihin. Yrityksestä lähtevät tukkupakkaukset on lisäksi aina merkittävä tunnisteilla, joiden avulla pakkausajankohta (ml. kuluttajapakkauksen pakkausajankohta) voidaan todentaa. Tuote-erästä, ja aina sen sisältämistä pakkauksista (pakkauskoosta riippumatta), tulee löytyä seuraavat tiedot selkokielisenä (ei esim. QR-koodin takana) ja sekä suomeksi että ruotsiksi mikäli pakkaus päätyy myytäväksi kaksikieliseen kuntaan: • pakkaajan tai lähettäjän nimi ja fyysinen osoite • tuotteen nimi (jos ei näkyvässä) • alkuperämaa (merkittävä: alkuperämaa Suomi) • määrä (nettopaino tai kpl) • erätunniste (voi olla pakkauspvm. tai parasta ennen päivämäärä, jos annettu päivän ja kuukauden tarkkuudella) • laatuluokka (paitsi peruna jolle ei ole määritelty laatuluokitusta) • lajike seuraavilla tuotteilla: appelsiini, mandariini, omena, päärynä, viinirypäle sekä peruna • kaupallinen tyyppi seuraavilla tuotteilla: tomaatti, tervetomaatti, kirsikkatomaatti, tervetukirsikka-tomaatti, cocktailtomaatti, tervetucoktailtomaatti, satsuma, klementiini • paprikalla tarvittaessa ilmaisu ”tulinen” • hedelmälihan väri tuotteilla: nektariini, persikka • tarvittaessa kokoluokka Perunapakkauksissa lisäksi: • lajike • pakkauspäivänmäärä (ilmoitettava aina perunalla) • kasvinsuojelurekisterinumero (voi olla muotoa FI-12345) • säilytysohje tai vähimmäissäilyvyysaika Luomutuotteilla lisäksi: • sana ”luomu” • EU:n luomulogo (”eurolehtitunnus”) • valvontaviranomaisen koodi (voi olla muotoa FI-EKO-123) • ”Suomen maataloudesta” Jatkojalostukseen tai teolliseen käyttöön tarkoitetuille tuotteille teksti: ”Tarkoitettu jalostettavaksi”			

20	HACCP-pohjainen omavalvonta	Siirtoasiakirjat (20)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko tuote-erien saateasiakirjoissa riittävät tiedot? Onko saateasiakirja (lähete tai rahtikirja) sijoitettu kuljetusvälineen sisäpuolelle näkyvälle paikalle? Onko tuote jäljitettävissä lähettäjälle? --- Näyttö: Saateasiakirjat ja niiden tarkastus – Komission täytäntöönpanoasetus (EU) nro 543/2011* – Yleinen elintarvikeasetus (EY) nro 178/2002 *(EU) 543/2011 on uudistettu ja uudet säädökset (delegoitu asetukset (EU) 2023/2429) aletaan soveltaa 1.1.2025 ja siinä on mukana kaupan pitämisen vaatimukset.	Saateasiakirjoista on löydyttävä selkokielisenä (ei esim. QR-koodin takana) vähintään seuraavat tiedot: • lähettäjän nimi ja postiosoite • tuote • tarvittaessa lajike, laatuluokka, kaupallinen tyyppi • määrä • pakkauskoko • toimituspäivä • tuotteen erätunniste tai pakkauspäivämäärä • alkuperämaa • määränpää tai ostaja Perunaerän tunnistetiedoissa lisäksi: • kasvinsuojelurekisterinumero Luomuerän tunnistetiedoissa lisäksi: • sana "luomu" • valvontaviranomaisen koodi (voi olla muotoa FI-EKO-123) "Tarkoitettu jalostettavaksi" -teksti niiden tuote-erien tunnistetiedoissa, jotka tarkoitettu jatkojalostukseen tai teolliseen käyttöön.			
21	HACCP-pohjainen omavalvonta	Jäljitettävyyden varmistaminen (21)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Löytyykö toimitetuista tuotteista jäljitettävyyden kannalta kaikki oleelliset tiedot? Onko toimitustiedot säilytetty vähintään kaksi vuotta? Onko yrityksellä rutiineja joilla varmistetaan tuontituotteiden jäljitettävyys? --- Näyttö: Lähetteet, laskut tai muut vastaavat jäljitettävyydestiedot – Yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002 – Elintarvikelaki (297/2021) – Laki tiettyjen Euroopan unionin ja kansallisten maatalouden tukien toimeenpanosta 1334/2022, 16§ – Rekisteröidyssä elintarviketoiminnassa jäljitettävyydenkirjanpidon säilytysaika on vähintään yksi vuosi elintarvikkeiden lähettämisestä tai vastaanottamisesta. – Oiva arviointiohje rekisteröidylle elintarviketoiminnalle, luku 16	Yrityksessä on säilytettävä tieto kaikista toimitetuista tuotteista ja niiden määränpäästä tai ostajasta. Toimitustiedot on säilytettävä vähintään 2 vuotta + mahdollinen tuenhakuvuosi. Yrityksestä on löydyttävä tuotteiden toimituksista vähintään seuraavat tiedot: • lähettäjä • tuote • alkuperämaa • tarvittaessa lajike, laatuluokka, kaupallinen tyyppi (esim. kirsikkatomaatti) • määrä • pakkauskoko • toimituspäivä • tuotteen erätunniste tai pakkauspäivämäärä • määränpää tai ostaja Tuontituotteiden osalta tulee saapuneista ja myydyistä eristä pitää kirjaa siten, että jokaisen yksittäisen tuontierän alkuperä ja määränpää ovat jäljitettävissä. Itujen osalta katso jäljitettävyyksivaatimukset Viljelmän Laatutarhasta.			

22	HACCP-pohjainen omavalvonta	Toimitus ja kuljetus (22)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko yrityksellä kuvaus toimituksille ja kuljetuksille asetetuista vaatimuksista? Tapahtuuko toimitus mahdollisimman pian pakkaamisen jälkeen? Soveltuuko kuljetuskalusto ja kuljetuksen-aikainen lämpötila kyseisten tuotteiden kuljetukseen? Minkälaisia erityisvaatimuksia asiakas on asettanut toimituksille ja kuljetuksille, ja onko niitä noudatettu (esim. mittausvaatimuksia)? --- Näyttö: Kuvaus vaatimuksista toimituksen ja kuljetuksen aikana, suullinen selvitys, mahdolliset asiakkaan vaatimat mittaukset ja -kirjaukset --- Tukimateriaali: • Omavalvonnan perustiedot ja dokumenttien hallintarekisteri – Oiva arviointiohje rekisteröidylle elintarviketoiminnalle, luku 15.3	Vastuu kuljetuksesta on lähettävällä pakkaamolla (sopimuksen mukaan voi olla myös vastaanottavalla elintarvikehuoneistolla). Yrityksellä tulee olla lyhyt kuvaus toimituksille ja kuljetukselle asetetuista vaatimuksista ja kuljetusolosuhteista (ml. kuljetusmatkojen pituus). Jos kuljetus on ulkoistettu yrityksen tulee tarkistaa kuljetusliikkeen omavalvonta. Toimituksissa ja kuljetuksissa huomioitavia asioita: • Tuotteen pakkaamisen ja lähetyksen välinen aika on mahdollisimman lyhyt. • Tarvittaessa tuotteet jäädytetään ennen toimitusta asiakkaalle. • Kuljetuslämpötila tulee olla sopiva kyseisille tuotteille • Kuljetuksissa minimoidaan tuotelaatua mahdollisesti heikentävät tekijät (esim. etyleeninmuodostus, pakkausmateriaalin ja pinojen kuljetuskestävyys, kosteus) • Kuljetuskalusto on elintarvikekuljetuksiin sopiva. • Lisäksi huomioidaan mahdolliset asiakkaan asettamat erityisvaatimukset (esim. tuotteen jäähditys ennen kuljetusta, lämpötilamittaukset toimituksessa tai kuljetuksen aikana, kuljetus-sopimuksille asetetut vaatimukset).			
23	HACCP-pohjainen omavalvonta	Laadunvalvonta (23)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Otetaanko tuotteista pistokokeita laadun arvioimiseksi? Onko laaduntarkkailun tulokset kirjattu muistiin? Onko mikrobiasetuksen tuotannolle mahdollisesti asettamat näytteenotto-velvoitteet huomioitu? Onko asiakkaan laatuvaatimukset huomioitu? --- Näyttö: Laaduntarkkailumuistiinpanot, tarpeelliset näytteenotot ja trendiseurannat, näytteenottosuunnitelma --- Tukimateriaali: • Näytteenottosuunnitelma -lomake ja esimerkki – (EY) No 2073/2005 (mikrobiasetus) – Hae Internetistä hakusanoilla ”Ruokavirasto Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - Ohje elintarvikealan toimijoille”	Markkinoille lähtevistä eristä otetaan säännöllisesti näytteitä tuotteiden laadun arvioimiseksi. Samalla varmistetaan, että yrityksen omavalvonta toimii ja on riittävä. Laaduntarkkailulla arvioidaan tuotteiden: • makua, • säilyvyyttä, • kestävyyttä, • laatuluokittelun tasaisuutta • merkintöjen oikeellisuutta • asiakaskohtaisten laatuvaatimusten täyttymistä Lisäksi tulee huolehtia mikrobiasetuksen mahdollisesti kyseiselle tuotannolle asettamista mikrobinäytteenottovelvoitteista ja trendiseurannasta, joista on tarkemmin Ruokaviraston (ent. Evira) ohjeessa. Laaduntarkkailun tulokset merkitään seuranta-lomakkeeseen tai vastaavaan. Näytteenoton tulee sisältyä yrityksen näytteenottosuunnitelmaan. Muistiinpanot on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.			

24	HACCP-pohjainen omavalvonta	Näytteenottosuunnitelma (24)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko yrityksellä näytteenottosuunnitelma tarpeellisista näytteidenotoista ja -menettelyistä? Onko asiakkaan asettamat näytteenottovaatimukset huomioitu näytteenottosuunnitelmassa? Löytyvätkö kaikki tarpeelliset näytteenottotulokset? Onko tuloksia käsitelty ja onko ryhdytty tarpeellisiin jatkotoimiin? --- Näyttö: Näytteenottosuunnitelma, tutkimustulokset ja seurantaraportit --- Tukimateriaali: • Näytteenottosuunnitelma -lomake ja esimerkki • Näytteenotto-ohjeistus (Lähde: Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin verkkojulkaisu 152: Turvallinen kasvituote). – Rekisteröidyssä elintarviketoiminnassa valvontatulosten säilytysaika on vähintään yksi vuosi elintarvikkeiden lähettämisestä tai vastaanottamisesta. – Oiva arviointiohje rekisteröidylle elintarviketoiminnalle, luku 17	Yrityksellä tulee olla kirjallinen näytteenottosuunnitelma. Suunnitelmaan sisällytetään elintarviketurvallisudelle ja asiakkaalle tärkeät ja aikataulutettavat näytteenotot ja kontrollit, kuten esimerkiksi: • laatuksentrollit • mikrobinäytteet • lämpötilaseurannat • hygieniatestit • vesinäytteet • kasvinsuojeluainejäämä-analyysit • vierasainevalvonnan tulokset (esim. luontaiset) • kasvitoksiinit kuten perunan glykoalkaloidit) • raskasmetallit ja nitraatti. Tulokset omista ja ulkoisista tuoteturvallisuu-teen liittyvistä tutkimuksista käydään läpi ja säilytetään. Näytteenottotuloksista toimitetaan aina tarvittaessa tietoa myös asiaa koskevalle viljelijälle. Kasvinsuojeluainejäämä-analyysien tulokset raportit säilytetään vähintään viisi vuotta. Muut analyysitulokset säilytetään vähintään kaksi vuotta + mahdollinen tuen hakuvuosi.			
25	HACCP-pohjainen omavalvonta	Asiakaspalautteiden ja poikkeamien käsittely (25)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko yrityksellä asiakaspalautteiden käsittelylle oma käytäntö? Miten yrityksessä käsitellään poikkeamia virheiden uusimisen ehkäisemiseksi? --- Näyttö: Suullinen selvitys, kerätyt ja kirjatut palautteet, poikkeamat ja jatkotoimenpiteet --- Tukimateriaali: • Asiakaspalautteet ja poikkeamat -lomake	Kertyneet palautteet ja poikkeamat kirjataan ja ne käydään läpi, jotta voidaan tunnistaa järjestelmällisesti tapahtuneita virheitä ja ehkäistä virheiden uusiminen. Korjaavat toimet ja hyvitykset merkitään muistiin. Asiakaspalautteeseen vastataan mahdollisimman pian ja asiallisesti. Tarvittaessa päivitetään myös työrutiineja -ohjeita.			
26	HACCP-pohjainen omavalvonta	Dokumenttihakallinta (26)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Löytyykö luettelo omavalvontaan kuuluvista dokumenteista? Selviääkö, kuinka omavalvontadokumentteja päivitetään ja missä niitä säilytetään? Löytyvätkö omavalvontadokumentit kerrotuista säilytyspaikoista? --- Näyttö: Silmämääräinen todentaminen, dokumenttiluettelo --- Tukimateriaali: • Omavalvonnan perustiedot ja dokumenttien hallintarekisteri	Yrityksellä tulee olla luettelo tai rekisteri omavalvontaan kuuluvista dokumenteista. Luettelosta tai rekisteristä tulee myös selvittää missä dokumentit säilytetään ja kuinka niitä päivitetään.			

27	HACCP-pohjainen omavalvonta	Takaisinvetosuunnitelma (27)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Löytyykö kirjallinen takaisinvetosuunnitelma? Löytyvätkö ajan tasalla olevat asiakkaiden yhteystiedot? --- Näyttö: Kirjallinen takaisinvetosuunnitelma ja asiakkaiden yhteystiedot --- Tukimateriaali: • Takaisinvetosuunnitelma -lomake – (EY) nro 178/2002 (yleinen elintarvikeasetus) – (EU) 2016/2031 (kasvinterveksasetus) – (EY) N:o 1333/2008 elintarvikelisiä aineista, liite II – Hae Internetistä hakusanoilla: "Ruokavirasto Takaisinvedot"	Elintarvikkeiden ja niistä annettavien tietojen tulee olla elintarvikelainsäädännön mukaisia ja taimiaineisto ja niistä annettavat tiedot tulee olla EU:n kasvinterveksasetuksen mukaisia. Yrityksessä tulee olla yksityiskohtainen suunnitelma tuotteiden takaisinveloa varten, joka sisältää tarpeelliset toimenpiteet tuotteiden markkinoilta poistamiseksi ja tarvittaessa kuluttajien tiedottamiseksi. Takaisinvelo käynnistetään välittömästi, jos yritys katsoo, tai on syytä epäillä, että: • tuote sisältää karanteenikasvintuhoojia • syötävä tuote ei ole elintarvikkeen turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen, kuten; • tuote on väärin merkitty • epäily terveyttä haittaavasta vierasesineestä • epäily ruokamyrkytyksen aiheuttavan patogeenin esiintymisestä • liian korkea nitraattipitoisuus, josta on haittaa kuluttajien terveydelle • liian korkea raskasmetallipitoisuus, josta on haittaa kuluttajien terveydelle • kasvinsuojeluaineen jäämän suurimman sallitun enimmäismäärän (MRL:n) ylitys ja tuote on mennyt jo kuluttajille (tai ostajalle) • tuotteeseen on käytetty lisäainetta, joka ei ole siihen sallittu tai tuotteeseen sallitun lisäaineen pitoisuus ylittää sallitun enimmäispitoisuuden			
28	HACCP-pohjainen omavalvonta	Henkilökohtainen hygienia / käsienpesu (28)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko käsien puhtaanapidosta huolehdittu asianmukaisin ohjein ja käsienpesumahdollisuuksin? --- Näyttö: Silmämääräinen todentaminen --- Tukimateriaali: • Käsienpesuohje – Hae Internetistä hakusanoilla: "Ruokavirasto Käsienpesu" – Oiva arviointiohje rekisteröidylle elintarviketoiminnalle, luku 4.2	• Saniteetti- ja pukeutumistilojen tulee olla tarkoituksenmukaisesti varustettuja, ja yrityksessä tulee huolehtia säännöllisesti niiden siisteydestä ja puhtaanapidosta. • Elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä määrä vesikäymälöitä, jotka on liitetty tehokkaaseen viemärijärjestelmään. • Käymälät eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään (ratkaistavissa siten, että wc-istuim on kahden oven takana). • Tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita. • Käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. • Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista. • Työntekijöille ymmärrettävässä muodossa oleva käsienpesuohje on kiinnitettävä sopivaan paikkaan (esim. pesupisteen viereen tai käymälän oveen).			

29	HACCP-pohjainen omavalvonta	Perehdytys omavalvontaan ja hygieeniseen työskentelyyn (29)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	UUTTA: Onko omavalvonnan vastuuhenkilö riittävästi koulutettu tehtävään? Onko työntekijöiden hygieniaperehdytys hoidettu asianmukaisesti? Löytyvätkö asianmukaiset hygieniaohteet? Asiakkaan niin vaatiessa: - Onko yritysjohtaja, omavalvonnasta ja hygieniaperehdytyksestä vastaavalla hygieniapassi? - Noudatetaanko henkilökunnan terveydentilan seurannassa THL:n ohjetta salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi? --- Näyttö: Hygieniaohteet, perehdytysdokumentit, koulutusrekisterimerkinnot (ks. tarkastuspiste 58), hygieniapassi --- Tukimateriaali: - Ohje hyvään työhygieniaan - Perehdytys -lomake - Hae Internetistä hakusanoilla: "THL Toimenpideohje salmonellatartuntoihin" – Oiva arviointiohje rekisteröidylle elintarviketoiminnalle, luvut 4.1-4.5	Henkilökunnan omavalvonta- ja hygieniasaaminen tulee varmistaa heidän tehtäviensä edellyttämällä tavalla, riittävän usein ja aina toiminnassa tehtyjen olennaisten muutosten jälkeen. Käytössä oltava kirjalliset hygieniaohteet työntekijöille ymmärrettävässä muodossa, jossa kerrotaan ainakin: - milloin ja miten kädet pestään - milloin ja minkälaisia työvaatteita ja suojavarusteita käytetään - hygieniakäytännöt tauoille ja ulkona oleskelulle - milloin tai missä työpisteessä ei saa käyttää rakennekynsiä, irtoripsiä, koruja, kelloja, nuuskaa, tupakkaa, lääkepakkauksia, ruokia, juomia yms. - oikea menettelytapa sairastuttaessa, vahingon sattuessa tai jos ihossa on avoin tai tulehtunut haava - liikkuminen tuotantotiloissa - tuotteiden hygieeninen käsittely Omavalvonnalla tulee olla nimetty vastuuhenkilö (ks. tarkastuspiste 1), joka on riittävästi koulutettu tehtävään. Omavalvontaan ja hygieeniseen työskentelyyn perehdyttämisestä tulee olla näyttö. Asiakasvaatimus tai suositus: - Yrityksen johdolla ja hygieniaperehdytyksestä vastaavalla tulee olla hygieniapassi, lisäksi hygieniapassi on hyvä olla sellaisella työntekijällä, joka käsittelee sinällään syötäviä kasvikunnan tuotteita. - Henkilökunnan terveydentilan seurannassa noudatetaan THL:n ohjetta salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi			
30	HACCP-pohjainen omavalvonta	Hygieni- ja turvallisuusohjeet vierailijoille (30)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko hygieni- ja turvallisuusohjeita sopivassa paikassa vierailijoita varten? --- Näyttö: Silmämääräinen todentaminen --- Tukimateriaali: Vierailijaohje	- Yrityksellä tulee olla hygieni- ja turvallisuusohjeita vierailijoita varten. - Vierailijaohjeet pidetään helposti luettavassa paikassa tuotantotilojen sisäänkäynnin yhteydessä.			
31	HACCP-pohjainen omavalvonta	Veden laatu (31)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Soveltuuko pintojen ja tuotteiden pesuun ja jäädytykseen käytettävä vesi käyttö-tarkoitukseensa? Löytyvätkö tarpeelliset analyysitulokset? Miten veden aistinvaraista laatua on seurattu? --- Näyttö: Tarpeelliset vesinäytetulokset --- Tukimateriaali: Näytteenottosuunnitelma -lomake ja esimerkki – (EY) nro 852/2004 (yleinen hygieniasetus) – STMa 401/2001 pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista – STMa1352/2015 – Oiva arviointiohje rekisteröidylle elintarviketoiminnalle, luku 2.1	- Elintarvikehuoneistoissa on oltava juomavettä riittävästi saatavilla ja sitä on käytettävä aina, kun se on tarpeen sen varmistamiseksi, etteivät elintarvikkeet saastu. - Tuotteiden pesuun ja jäädyttämiseen käytettävän veden (myös kierrätetyn pesu- ja jäädytysveden) on täytettävä <i>Escherichia coli</i> -bakteerin ja suolistoperäisten enterokokkien osalta talousvedelle asetetut vaatimukset. Laatuvaatimus molempien osalta on 0 pmy/100 ml. - Jos käytetään vesilaitoksen toimittamaa talousvettä, vettä ei tarvitse erikseen tutkia. Mikäli elintarviketoimija kuitenkin käsittelee vettä (desinfioida, suodattaa vettä), veden omavalvonnan tarve on selvítettävä. Veden käsittely ei saa aiheuttaa elintarvikelainsäädännön vastaisia muutoksia tuotteeseen. ... jatkuu seuraavalla sivulla			

			Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	... jatkuu edelliseltä sivulta Soveltuuko pintojen ja tuotteiden pesuun ja jäähdyytykseen käytettävä vesi käyttö-tarkoitukseensa? Löytyvätkö tarpeelliset analyysitulokset? Miten veden aistinvaraista laatua on seurattu? --- Näyttö: Tarpeelliset vesinäytetulokset --- Tukimateriaali: • Näytteenottosuunnitelma -lomake ja esim.	- Ennen vesilähteen käyttöönottoa vedestä tutkitaan vähintään Escherichia coli -bakteerien ja suolistoperäisten enterokokkien määrää. Lisäksi on tutkittava väri ja haju sekä luonnonvesistä syanobakteereiden esiintyminen. Käytönoton jälkeen pesuun tai jäädyttämiseen käytetyn veden laatu on tutkittava säännöllisesti, vähintään kolmen vuoden välein. - Vesitutkimukset on tehtävä hyväksytyssä omavalvontatutkimuslaboratoriossa. Tutkimuksen lisäksi veden käyttäjän on aistinvaraisesti arvioitava veden väriä ja hajua. - Uusin tutkimustodistus tulee säilyttää siten, että se on pyydettyessä esitettävissä tai jälkikäteen toimitettavissa valvontaviranomaiselle.			
32	HACCP-pohjainen omavalvonta	Puhtaanapito (32)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko yrityksellä kirjallinen kuvaus siivoustoimista ja puhtaanapidosta (siivousohjelma)? Pidetäänkö elintarviketurvallisuudelle oleellisista puhdistustoimista kirjaa? Poistetaanko tarvittaessa pöly erittäin pölyävissä paikoissa - myös ilmasta? --- Näyttö: Suullinen selvitys, kirjallinen puhtaanapito-kuvaus, seurantalomakkeen kirjaukset, silmämääräinen todentaminen --- • Siivousohjelma -lomake – (EY) nro 178/2002 (yleinen elintarvikeasetus) – (EY) nro 852/2004 (yleinen hygienia-asetus), 4.art. liite II, luvut I, X – Elintarvikelaki 297/2021 – MMMa elintarvikehygieniasta 318/2021 – Oiva arviointiohje rekisteröidylle elintarviketoiminnalle, luku 3.2	Yrityksellä tulee olla asianmukainen kuvaus puhdistus- ja siivousrutiineistaan. - Puhdistusrutiinit kattavat elintarviketurvallisuudelle oleelliset tilat, kontaktipinnat sekä työkalut. - Kuvauksesta tulee ilmetä puhdistettava kohde, puhdistustoimien suoritusajankohdat kuinka usein suoritetaan puhdistustoimet, millä menetelmällä ja millä aineilla sekä kuka vastaa tehtävästä ja mitkä toimenpiteet kirjataan. Lisäksi kuvauksessa kerrotaan millä tavalla siivous- ja puhdistustulos arvioidaan. - Elintarvikkeiden turvallisuudelle oleelliset puhdistustoimet kirjataan. Tällaisia voivat olla esim. käymälöiden, pesupaikkojen, hanojen ja kahvojen puhtaanapitotoimia sekä tuotevarastojen ja pakkaamon kontaktipintojen perusteellinen puhdistus. - Yrityksessä tulee olla nimettynä vastuuhenkilö vastaamaan puhdistusrutiinien seurannasta ja valvonnasta. Lisäksi huomioidaan, että: - multaisten tuotteiden käsittelyssä syntyvä pöly ja mikrobit poistetaan mahdollisimman tehokkaasti ja mikäli mahdollista, teknisin keinoin. - elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat pinnat ja hoitotyökalut pestään ja/tai desinfioidaan vain elintarvikekäyttöön soveltuvilla pesuaineilla. - pesu- ja desinfiointiaineet on aina huuhdeltava huolellisesti pois puhtaalla vedellä elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevilta pinnoilta jäämien estämiseksi. - erityistä huomiota on kiinnitettävä siihen, että samoissa tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään syötäviä tuotteita, ei saa säilyttää kemikaaleja tuotteiden elintarviketurvallisuutta vaarantavalla tavalla.			

33	HACCP-pohjainen omavalvonta	Siivoustuloksen arviointi (33)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Miten siivous- ja puhdistustulos arvioidaan? --- Näyttö: Suullinen selvitys, kirjanpito ja mahdolliset tarpeelliset puhtausnäytteet ja trendiseuranta --- Tukimateriaali: • Näytteenottosuunnitelma -lomake – (EY) nro 852/2004 (yleinen hygieniasetus)	- Yrityksessä arvioidaan siivous- ja puhdistustulokset vähintään silmämääräisesti ja tarvittaessa tulee ryhtyä toimenpiteisiin riittävän siivoustuloksen varmistamiseksi. - Jos pakkaamo pakkaa sinällään syötäviä kasvikunnan tuotteita, saattaa mikrobiasetuksesta ja/ tai asiakasvaatimuksena tulla pintapuhtauden tarkkailu ja sen mukana trendiseuranta. Mikäli on tarpeen, varmistetaan kontaktipintojen puhtaus puhtausnäyttein (hygieniatestillä).			
34	HACCP-pohjainen omavalvonta	Siivousvälineet (34)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Säilytetäänkö siivousvälineet asiallisesti? --- Näyttävätkö siivousvälineet puhtailta? --- Näyttö: Silmämääräinen todentaminen – (EY) nro 852/2004 (yleinen hygieniasetus) Elintarvikelaki 297/2021 – Oiva arviointiohje rekisteröidylle elintarviketoiminnalle, luku 3.1	- Elintarvikehuoneiston siivousvälineet on puhdistettava, huollettava ja säilytettävä hygieenisesti. - Siivousvälineiden säilytyspaikka voi olla esimerkiksi erillinen huone, kaappi tai komero tai teline seinällä. - Siivousvälinetilan asianmukainen varustus riippuu toiminnasta. Asianmukaiseen varustukseen voi sisältyä esimerkiksi riittävä ilmanvaihto, vesipiste, kaatoallas, kuivauspatteri ja lattiakaivo sekä telineitä ja hyllyjä siivousvälineitä ja pesu- ja puhdistusaineita varten.			
35	HACCP-pohjainen omavalvonta	Kunnossapito (35)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko yrityksellä kuvaus kunnossapidosta (kunnossapito-ohjelma)? Ovatko tuotantotilat, koneet, laitteet, varusteet ja työvälineet toimivia, turvallisia ja tarpeeseen oikein säädettyjä? Löytyykö lämpötilalaitteiden ja vaakojen kalibrointiohjelma? Onko vaaranpaikat ja vaaralliset laitteet merkitty? Vallitseeko yrityksessä ja tuotantoympäristössä hyvä järjestys? Löytyvätkö kirjaukset huoltotoimista ja varmennuksista? --- Näyttö: Kunnossapito- ja kalibrointiohjelma, kirjaukset huoltotoimista ja kalibroinneista sekä silmämääräinen todentaminen --- Tukimateriaali: • Kunnossapito-ohjelma -lomake • Kunnossapito -lomake • Varoitusmerkit -mallit	Hyvällä ja kattavalla kunnossapidolla varmistetaan, että toiminta voi jatkua katkeamatta, turvallisella ja tarkoituksenmukaisella tavalla. Yrityksessä tulee vallita hyvä järjestys työtapaturmien ehkäisemiseksi sekä ehkäisemään tuhoeläimiä ja kontaminaatiota. Yrityksellä tulee olla kuvaus kunnossapidosta, joka kattaa yrityksen tuote- ja työturvallisuuden sekä ympäristövuusluisuuden kannalta oleellisten tuotantotilojen, varusteiden sekä tuotantoympäristön kunnossapidon sekä tarpeelliset kalibroinnit ja kontrollit. Kunnossapito-ohjelmaan/kuvaukseen sisällytetään ainakin seuraavien kohteiden kunnossapitotoimet, joilla varmistetaan toimivuus, eheys ja turvallinen käyttö: - tilat ja rakenteet, kuten katto-, lattia-, seinäpinnat - lasi- ja kovanmuovien pinnat, - ovet ja aivan erityisesti hissovet - laiturialueet - ilmanvaihtojärjestelmä - vesilaitteet - viemärijärjestelmä ja lattiakaivot - kalusteet ja laitteet, kuten kuljetusvälineet, linjat, nostolaitteet, trukit, kylmälaitteet, hissovet, varastolaatit, turvakaiteet jne. - valaistus ja sähkölaitteet - työvälineet - vaakojen ja lämpötilamittareiden kunnossapito ja kalibroinnit Jatkuu seuraavalla sivulla...			

			Täyttyykö vaatimus?		
			kyllä	ei	ei koske
	...jatkuu edelliseltä sivulta – (EY) nro 852/2004 (yleinen hygieniasetus), 4.art. liite II, luvut II, V – Elintarvikelaki 297/2021 – MMMa elintarvikehygieniasta 318/2021 – (Mittauslaitelaki 707/2011 – Lisää ajankohtaista lainsäädäntöä haku-sanoilla: ”Tukes vaakojen varmentaminen” – Oiva arviointiohje rekisteröidylle elintarvike-toiminnalle, luku 2.2	Huoltorutiineihin kuuluu myös huolehtia seuraavista asioista: • että suojalaitteet ovat kunnossa ja paikallaan ja suoritetaan tarpeelliset säädöt. • että vaaranpaikat on tehty mahdollisimman turvallisiksi ja vaaralliset laitteet ja paikat on merkitty varoituskyltein • että koneissa ja laitteissa, joilla käsitellään elintarvikkeita, käytetään elintarvikekäyttöön soveltuvia voiteluaineita. • lämpökattilan tulipesä ja savukanavat nuohotaan säännöllisesti. Öljypolttimien suuttimet vaihdetaan säännöllisesti, jolloin öljyn sisältämä energia saadaan mahdollisimman hyvin hyödynnettyä. • että öljy-, polttoaine- ja muut kemikaalisäiliöt tarkastetaan säännöllisesti niistä annettujen ohjeiden ja määräysten mukaisesti. • koneet ja laitteet säilytetään niille varatuissa paikoissa • että varastot ja tuotantotilat pysyvät siisteinä • että kompostointi- ja jätehuoltoalueet ovat siistejä • ja että ähiympäristön alueet pidetään niitettynä ja piha-alueet turvallisena (esim. talvella hiekoittamalla) Huoltokrjaukset säilytetään vähintään kaksi vuotta.			
36	HACCP-pohjainen omavalvonta	Vaakojen ja mittareiden varmennukset ja omavalvonta (36)	Täyttyykö vaatimus?		
	Miten varmistetaan vaakojen oikeat säädöt laivojen ja laatikoiden osalta? Onko yrityksessä käytettävät vaa’at varmennettu vaatimusten mukaan? Suoritetaanko vaakojen omavalvontatarkastus päivittäin/viikottain myyntisesonkien aikana? UUTTA: Asiakkaan tai tuotannon niin vaadittaessa: • Miten varmistetaan lämpötilamittareiden oikea toiminta? --- Näyttö: Kirjallinen varmennusleima (tarra) sekä omavalvontakirjaukset. --- Tukimateriaali: • Vaakojen omavalvonta -lomake – Vakauseräasetus – Mittauslaitelaki 707/2011 – Oiva arviointiohje rekisteröidylle elintarvike-toiminnalle, luku 2.3	• Vaa’at on varmennettava vähintään kolmen vuoden välein Tukesin hyväksymän tarkastuslaitoksen toimesta. Yrityksessä tulee olla vähintään yksi varmennettu vaaka, jonka kruunaus on voimassa. • Lisäksi tehdään vaakojen omavalvontatarkastus riittävän usein kruunatuilla punnuksilla. Vaakojen omavalvontatarkastukset kirjataan mielellään päivittäin ja vähintään kerran viikossa myyntisesonkien aikana. Suositus ja asiakkaan/tuotannon niin vaadittaessa: • Lämpömittareiden oikea toiminta varmistetaan omavalvonnalla vähintään kerran vuodessa ja aina tarpeen mukaan. • Omavalvontatarkastus suoritetaan vertaamalla mittarin lukemaa kalibroidun mittarin lukemaan (esimerkiksi kalibroituun käsikäyttöiseen lämpömittariin). Yli asteen heitto merkitsee, että mittaria tulisi huoltaa, säätää tai uusia. • Käsikäyttöisen lämpötilamittarin kalibrointi voidaan suorittaa esimerkiksi asettamalla mittari vesi-jää-murskeeseen 20 minuutin ajaksi, jonka jälkeen mittarin lukema luetaan. Jos mittarin lukema on tasan 0-astetta, sopii se käytettäväksi omavalvonnan vertailumittarina.			

37	HACCP-pohjainen omavalvonta	Jätehuolto (37)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Löytyykö kirjallinen jätehuoltokuvaus? Miten jätejakeiden käsittely, varastointi ja kuljetus on hoidettu? --- Näyttö: Silmämääräinen todentaminen ja kirjallinen jätehuoltokuvaus --- Tukimateriaali: Jätehuoltokuvaus -lomake – Jätelaki 646/2011 – Laki jätelain muuttamisesta 714/2021 – VNa jätteistä 978/2021, muutos 526/2022 – (EY) nro 852/2004 (yleinen hygienia-asetus) – Elintarvikelaki 297/2021 – Oiva arviointiohje rekisteröidylle elintarvike-toiminnalle, luku 3.6	Jätteillä ei saa kontaminoida tuotteita taikka kontaktipintoja. Yrityksellä tulee olla kirjallinen jätehuoltokuvaus, jossa kerrotaan, mitä jätejakeita yrityksessä muodostuu, missä ne säilytetään, kuinka usein ja mihin ne toimitetaan. Jätteet kerätään niille varattuihin keräyspisteisiin ja huolehditaan siitä, että jätteastiat tyhjennetään riittävän usein ja jätteiden hävitys tulee tapahtua asianmukaisella ja turvallisella tavalla: - Mahdollisuuksien mukaan jätteet lajitellaan jo jätteen syntypaikalla, jonka jälkeen ne kuljetetaan niille varattuun jätekeräyspisteeseen. - Erilliskerätyistä jätteistä kasvijäte, käytetyt kasvialustat ja kauppakunnostuksen yhteydessä syntyvät kasvijätettä sisältävät multajakeet voidaan hyödyntää itse: kasvi- ja multajäte kompostoidaan omalla tontilla ja siitä syntyvä eloperäinen aines hyödynnetään. - Muut erilliskerätyt jätteet toimitetaan jätteiden hyödyntäjille. Erilliskerättäviä jätteitä ovat esimerkiksi pahvi, paperi, muovi, lasi ja metalli. - Sekajäte toimitetaan lähimmälle jätteenkeräysalueelle.			
38	HACCP-pohjainen omavalvonta	Orgaaninen jäte (38)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Käsitelläänkö orgaaninen jäte hygieenisesti ja asianmukaisesti? Hoidetaanko kompostointi asianmukaisella tavalla? --- Näyttö: Silmämääräinen todentaminen – Ympäristönsuojelulaki 527/2014 – Jätelaki 17.6.2011/646 – Laki jätelain muuttamisesta 714/2021 – Lannoitelaki 711/2022 – VNa 1250/2014 eräiden maa- ja puutarhataloudesta peräisin olevien päästöjen rajoittamisesta – VNa ympäristönsuojelusta 4.9.2014/713 – Kunnan ympäristönsuojelumääräykset	Lajittelussa syntyvä orgaaninen jäte (kuten kasvijäte, multajäte, kasvialustat) käsitellään siten, ettei jätehuollosta aiheudu: - vaaraa tuotteiden ja kontaktipintojen likaantumisesta, - tuhoeläinongelmia (kuten jyrksijöistä ja tuhohyönteisistä), - hajuhahtaa, - ravinnevalumia vesistöihin ja pohjaveteen. Mikäli tauti- ja tuholaisriskiä ei ole, kasvi- ja multajäte voidaan käyttää maanparannukseen. Kompostia ei saa perustaa vedenhankinnan kannalta merkittävälle pohjavesialueelle eikä vesistön välittömään läheisyyteen. Kompostiaumat muotoillaan mahdollisimman jyrkkäreunaisiksi, jotta sadevesi pääsee mahdollisimman vähän huuhtelemaan aumaa. Jälkikypsytysvaiheessa oleva auma suositellaan peitettäväksi muovilla tai turvekerroksella. Kasvijätteen kompostointi yrityksen omaan käyttöön ei edellytä ilmoittautumista lannoitevalmistealan toimijoista pidettävään rekisteriin eikä toiminnalle tarvitse hakea laitoshyväksyntää.			

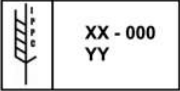
39	HACCP-pohjainen omavalvonta	Lannoitevalmisteiden luovutus (39)	Täyttyykö vaatimus? kyllä	ei	ei koske
	Onko kasvijätteen tai kasvualustan kompostointiin ja myyntiin/luovutukseen tarvittavat velvoitteet hoidettu? -- Lakisääteinen vaatimus - koskee kaikkia niitä, jotka luovuttavat lannoitevalmisteita toiselle osapuolelle -- Näyttö: suullinen selvitys UUTTA: – Lannoitelaki 711/2022 – MMMa 964/2023 – MMMa 965/2023 – Kansallinen ainesosaluettelo, Ruokaviraston päätös 865/04.00.08.03/2024 – Sivutuoteasetus (EY) 1069/2009 – Lisätietoja: www.ruokavirasto.fi hakusanalla "lannoitevalmisteet"	UUTTA: - Yritys, joka käsittelee kasvijätteitä esimerkiksi kompostoimalla ja myy tai luovuttaa niitä, on velvollinen tekemään ilmoituksen Ruokavirastoon. Ilmoituksen lisäksi yrityksen tulee ylläpitää tiedostoa, jonka avulla lannoitevalmisteen raaka-aineet ja vaatimustenmukaisuus on tuote- ja eräkohtaisesti mahdollista jäljittää. Lannoitevalmisteita valmistavan yrityksen on varmistettava tuotteidensa turvallisuus laatu järjestelmällä. Yritystä koskee myös vuosittainen raportointivelvollisuus. - Ilmoitusvelvollisuus ja laitoshyväksyntä ei koske yritystä, joka käyttää kasvijätteet omassa yrityksessä. - Ilmoitusvelvollisuus ja laitoshyväksyntä ei koske myöskään yrityksiä, jotka luovuttavat käsittelemätöntä tai käsiteltyä lantaa lantana tilalta toiselle. Luovutettava lanta ei saa sisältää vakavan tartuntataudin leviämiskä. Jos lanta tuotteistetaan ja markkinoidaan eteenpäin lannoitevalmisteenä, koskee toimintaa lannoitelain mukainen ilmoitusvelvollisuus ja sivutuoteasetuksen mukainen laitoshyväksyntävaatimus. - Kasvihuonevihannestuotannosta ja ruokasieni-kasvattamoista peräisin oleva käytetty orgaaninen kasvualusta on mahdollista luovuttaa lannoitevalmisteenä, jos se täyttää sellaisenaan lannoitevalmisteen tuoteluokko-kohtaiset vaatimukset eikä puutarhalla ole todettu kasvualustan käyttöaikana vaarallisia kasvintuhojia.			
40	HACCP-pohjainen omavalvonta	Vaarallinen jäte (40)	Täyttyykö vaatimus? kyllä	ei	ei koske
	Huolehditaanko vaarallisista jätteistä asianmukaisesti? Onko vaarallinen jäte merkitty asianmukaisesti? Löytyykö asianmukainen kirjanpito vaarallisesta jätteestä? --- Näyttö: Silmämääräinen todentaminen, vaarallisen jätteen kirjanpito --- Tukimateriaali: Vaarallisen jätteen kirjanpito -lomake – Jätelaki 646/2011 – Laki jätelain muuttamisesta 714/2021 – VN jätteistä 978/2021, muutos 526/2022 (kirjanpito velvollisuudesta katso § 20) – Tukesin ohje vanhentuneiden ja rekisteristä poistettujen kasvinsuojeluaineiden hävittämisestä	Yrityksen tulee voida kuiteilla, laskuilla taikka jätekirjanpidolla osoittaa, että vaarallinen jäte on hävitetty asianmukaisesti. Vaarallisella jätteellä tarkoitetaan jätettä, joka on palo- tai räjähdysvaarallista, tartuntavaarallista tai muulla tavoin terveydelle tai ympäristölle vaarallista. Tyypillisimpiä vaarallisia jätteitä ovat: öljyt, maalit, akut, jäädytinnesteet, öljynsuodattimet ja käytöstä poistettavat kasvinsuojeluaineet. Yrityksessä syntyvät vaaralliset jätteet kerätään omaan välivarastointipaikkaan, josta ne mahdollisimman pian, kuitenkin viimeistään vuoden kuluessa, toimitetaan kunnalliseen vaarallisten jätteiden keräyspisteeseen tai valtuutetulle jätekerääjälle. Välivarastointipaikan tulee olla asianmukainen, lapsilta ja kotieläimiltä suojattu, jätteet alkuperäisissä pakkauksissa ja/ tai hyvin merkittyinä, mahdolliset vuodot estettävä pohjamaahan tai viemäriin. Jatkuu seuraavalla sivulla ...			

			Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	... jatkuu edelliseltä sivulta Huolehditaanko vaarallisista jätteistä asianmukaisesti? Onko vaarallinen jäte merkitty asianmukaisesti? Löytyykö asianmukainen kirjanpito vaarallisesta jätteestä? --- Näyttö: Silmämääräinen todentaminen, vaarallisen jätteen kirjanpito --- Tukimateriaali: • Vaarallisen jätteen kirjanpito -lomake	Käyttökelpottomat kasvinsuojeluaineet on toimitettava omissa alkuperäispakkauksissaan ja hyvin suljettuina hävitettäväksi. - Jos pakkaus on niin huonokuntoinen, ettei sitä voi sellaisenaan kuljettaa turvallisesti keräyspisteeseen, se tulee laittaa tiiviiseen ja kestäväan pakkaukseen, josta se ei pääse vuotamaan. - Pakkauksen päälle kirjoitetaan valmisteen nimi, jos se on tiedossa. Jos kemikaali- tai kasvin-suojeluainepakkauksen myyntipäilyksen teksti on tuhoutunut eikä pakkauksen sisällöstä ole tarkkaa tietoa, pakkaus tulee merkitä selvästi: MYRKYLLISTÄ KASVINSUOJELUAINETTA tai VAARALLISTA JÄTETTÄ - KOOSTUMUS TUNTEMATON			
41	HACCP-pohjainen omavalvonta	Kasvinsuojeluaineiden, biosidien ja kemikaalien käsittely ja käyttöturvallisuustiedotteet (41)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Ovatko kaikki tarpeelliset tuoteturvallisuustiedotteet helposti käytettävissä? UUTTA: Jos yritys käsittelee, välittää tai varastoi kasvinsuojeluaineita tai biosideja: - Onko yrityksessä tehtävään nimetty vastuuhenkilö, joka vastaa valmisteen käsittelystä? - Löytyykö biosidien käytöstä kaikki tarpeelliset kirjaukset? - Onko vastuuhenkilöllä voimassa oleva aineiden käsittelyä oikeuttava tutkintotodistus? --- Näyttö: Tutkintotodistus, käyttöturvallisuustiedotteet, biosidien käyttökirjanpito ja/tai ostokuitit tai torjuntakäyntiraportit täydennettyinä tarpeellisilla tiedoilla – Laaturahvaatimus pakkaamotoiminnassa	Kaikille yrityksessä käytettävillä kemikaaleilla tulee olla käyttöturvallisuustiedotteet. Kaikkien tarpeellisten käyttöturvallisuustiedotteiden tulee olla helposti saatavilla, siellä missä torjunta-aineita, kemikaaleja, pesu- ja desinfointiaineita käsitellään. Biosideja ovat mm. jyräjä- ja hyönteismyrkyt sekä elintarvikkeiden kuljetus- ja säilytysastioiden ja -välineiden puhdistamiseen käytettävät desinfointiaineet. Kaikesta biosidien käytöstä tulee pitää kirjaa. Kirjanpidoksi riittää esimerkiksi biosidien ostokuitit tai tuholaikekirjanpito torjuntakäynnistä saadut raportit, lisättyinä tarpeellisilla tiedoilla. Yrittäjän tulee säilyttää elintarvikkeiden turvallisuutta koskevaa biosidien käyttökirjanpitoa 1 vuosi käyttöajankohdasta (tukea hakeneilla tiloilla tuen-hakuvuosi +2 seuraavaa kalenterivuotta). Biosidien käyttökirjanpidon tulee sisältää - käytettyjen biosidien nimet, - käytetyt määrät ja - käyttöajat. Huomaa! - Kaikilta ammattimaisesti kasvinsuojeluaineita käyttäviltä vaaditaan Tukesin hyväksymän kasvinsuojeluaineiden käsittelyä ja käyttöä koskevan tutkinnon suorittamista viiden vuoden välein. - Kaikilta, jotka ammattimaisesti käsittelevät biosideja (esim. jyräjämyrkkyjä) vaaditaan lainvoimainen tuhoeläintorjunnan ammattitutkinto.			

42	HACCP-pohjainen omavalvonta	Kasvinsuojeluaineiden, biosidien ja vaarallisten kemikaalien säilytys (42)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko vaarallisten kemikaalien säilytys asianmukainen? Onko kemikaalien säilytyspaikat asianmukaisesti merkitty? Säilytetäänkö peitattut lisäysaineistot asianmukaisesti ja onko niitä merkitty selkeästi? --- Näyttö: Silmämääräinen todentaminen	Kasvinsuojeluaineet, biosidit sekä vaaralliset kemikaalit säilytetään erillisessä lukitussa varastossa tai kaapissa, joka on varattu yksinomaan näille kemikaaleille erillään elintarvikkeista ja rehuista. Suositeltava varastolämpötila selviää käyttöohjeista. - Aineet säilytetään niiden alkuperäispakkauksissa ja sijoitellaan siten, että myrkyllisimmät ja nestemäiset aineet ovat alahyllyillä ja muut aineet niiden yläpuolella. - Varastossa on oltava hyvä ilmanvaihto. - Varastossa ei saa olla lattiakaivoa tai vaihtoehtoisesti pakkaukset on sijoitettava valuma-altaisiin tai nestetiiviisiin astioihin. - Vahinkojen varalle varastossa ja kemikaalien käsittelypaikalla tulee olla aineiden imeyttämistä varten asianmukaista imeytysainetta. - Varaston oveen on kiinnitettävä varoituskyltti. - Lisäksi on huolehdittava siitä, että sekä varaston että kemikaalien käsittelypaikan läheisyydessä on välitön silmähuuhtelumahdollisuus. Peitattujen lisäysaineistojen säilytys ja käsittely on tehtävä erillään syötävistä ja valmiista tuotteista niin että ei ole kontaminaation vaaraa. Peitattujen lisäysaineistojen säilytykseen käytetään tähän tarkoitukseen selkeästi merkittyjä tiiviitä laatikoita tai pakkauksia. Merkinnöistä tulee vaivatta ilmetä että pakkaukset sisältävät peitattua lisäysaineistoa. Peitattujen siemenien säilytyksessä käytetyt säkit ovat ongelmajätettä.			
43	HACCP-pohjainen omavalvonta	Kemikaalisäilytyksen inventaario ja kemikaaliluettelo (43)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Löytyykö vuoden sisällä tehty kirjallinen yhteenveto kemikaalisäilytyksen sisällöstä (inventariolista), josta ilmenee aineen nimi ja varastossa oleva määrä? Onko vanhentuneet tai käytöstä poistuneet kemikaalit hävitetty asianmukaisesti varastosta tai vaihtoehtoisesti varastoitu ja merkitty asianmukaisesti? UUTTA: Mikäli yrityksessä on palkattua työvoimaa, löytyykö yrityksestä lakisääteinen kemikaaliluettelo joka pidetään työntekijöiden nähtävillä? --- Perustuu lakisääteisiin vaatimuksiin, koskee kaikkia työnantajia --- Näyttö: Inventaariolista ja kemikaaliluettelo, sekä silmäääräinen todentaminen --- Tukimateriaali: - Kemikaalisäilytyksen inventaario -lomake - Kemikaaliluettelon malliesimerkki – Työturvallisuuslaki 23.8.2002/738, 38§ – VNa kemiallisista tekijöistä työssä 9.8.2001/715, 5§	Kasvinsuojeluaineiden, biosidien ja vaarallisten kemikaalien säilytys inventoidaan vähintään kerran vuodessa. - Kemikaalien säilytyksen inventoinnista laaditaan kirjallinen yhteenveto, josta on selvittävä varastossa olevat kasvinsuojeluaineet, biosidit ja vaaralliset kemikaalit (koko kaupan nimi) ja niiden määrä. - Yhteenveto säilytetään vähintään kaksi vuotta. Inventaarion yhteydessä tarkastetaan samalla myös pakkausten kunto, sillä monet valmisteet sisältävät vahvoja liuottimia, jotka voivat sulattaa reikiä muoviai metallikanistereihin pitkään varastoitaessa. Inventoinnin aikana löytyneet vanhentuneet tai käytöstä poistettavat kemikaalit käsitellään ja hävitetään sen mukaisesti. Kaikista työpaikalla käytettävistä vaarallisista kemikaaleista on koottava kaupan nimen mukaisesti aakkosjärjestyksessä oleva luettelo, johon kirjataan mahdollinen kemikaalin vaaramerkintä ja tieto käyttö- turvallisuustiedotteen päiväyksestä. Käyttöturvallisuustiedotteet ja luettelo työpaikalla käytettävistä vaarallisista kemikaaleista on pidettävä työpaikalla työntekijöiden nähtävillä.			

44	HACCP-pohjainen omavalvonta	Lasi ja kova muovi (44)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko lasin tai kovan muovin joutuminen tuotteisiin ja tuotepakkauksiin estetty? --- Näyttö: Silmämääräinen todentaminen ja suullinen selvitys --- Tukimateriaali: • Rikkoutuneen lasin ja kovan muovin käsittely -toimintaohje (Lähde: Sigill Kvalitetssystem AB) – (EY) nro 852/2004 (yleinen hygienia-asetus)	Pakkaamotiloissa ja varastoissa vierasesineiden joutuminen tuotteisiin tai tuotepakkauksiin on estettävä. Loisteputki- ja hehkulamput suojataan siten, että lampun rikkouduttua lasinsirpaleet eivät päädy tuotteisiin tai tuotepakkauksiin tai vaihtoehtoisesti otetaan käyttöön siivous- ja toimintaohjeet lasin tai kovan muovin rikkoutumisen varalle. Vierasesinehallinnasta on lisää tarkastuspisteessä 17.			
45	HACCP-pohjainen omavalvonta	Haittaeläimet (45)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Miten suojataan pakkausmateriaaleja ja tuotteita linnuilta, jyrsijöiltä ja tuhohyönteisiltä? Onko tuhoeläinten seuranta ja torjunta dokumentoitu? --- Näyttö: Haittaeläinten ennaltaehkäisyohjelma, jyrsijätorjuntadokumentit sekä silmämääräinen todentaminen --- Tukimateriaali: • Haittaeläimien ennaltaehkäisyohjelma -malli • Huomio hiirien ja rottien torjuntaan -artikkeli • Haittaeläimien ja niiden torjunnan seuranta -lomake – Jyrsijätorjunta ja jyrsijämyrkköjen käyttö rehu ja elintarviketuotannossa (Lähde: Tukesin ja Ruokaviraston ohje 10.1.2019) – Tukesin verkkosivut www.tukes.fi, hakusanoilla ”Jyrsijätorjunnan hyvän käytännön ohje” – (EY) nro 852/2004 (yleinen hygienia-asetus) – Elintarvikelaki 297/2021 – MMMa elintarvikehygieniasta 318/2021 – Oiva arviointiohje rekisteröidylle elintarvike-toiminnalle, luku 3.5	Yrityksessä pidetään huolta, että linnut ja jyrsijät tai tuhohyönteiset eivät pääse kosketuksiin tuotteiden ja pakkausmateriaalin kanssa. • Tuhoeläinten pääsy pakkaamoon estetään tai jos niitä havaitaan, poistetaan ne välittömästi. • Jos jyrsijöistä havaitaan merkkejä, ryhdytään välittömästi tehostettuun seurantaan ja tarpeellisiin torjuntatoimiin ja tarvittaessa otetaan yhteys tuhoeläintorjuntayritykseen. Yrityksessä noudatetaan tuhoeläinten ennaltaehkäisevää torjuntaohjelmaa (myös silloin, kun torjuntatyö on ulkoistettu): • mahdolliset aukot tukitaan tai verkotetaan lintujen ja jyrsijöiden pääsyn estämiseksi • tuotteista tulevat jätteet, joita jyrsijät voivat käyttää ravinnoksi, siivotaan pois • rakennusten ympäriltä poistetaan tuhoeläimille suojaa tarjoava kasvusto ja turhat tavarat. • jätteastiat varustetaan peitettävällä kannella Tuhoeläinten seurannasta ja torjunnasta dokumentoidaan: • pyydykset, valmisteet, aika, paikka, tekijä sekä tuhoeläinten mahdollinen esiintyminen (dokumentaatio tai raportti on oltava saatavilla myös silloin, kun torjuntatyö on ulkoistettu). • Tuhoeläinten esiintymistä tarkkaillaan säännöllisesti myrkyttömien syöttien ja loukkujen avulla (tai tuhoeläintorjuntayrityksen antamien ohjeiden mukaan). Jyrsijätorjunta-myrrkkyä käytetään vain todettuun tarpeeseen. Huom.! • Jyrsijämyrkköjen käyttö edellyttää lainvoimaisen tuholäintorjuntavalmisteiden käyttöä koskevan tutkinnon (tuholäintorjunnan tutkinto). • Jyrsijämyrkköjen jatkuva käyttö on kiellettyä.			
46	HACCP-pohjainen omavalvonta	Kotieläimet (46)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko koti- ja lemmikkieläimien pääsy syötävien tuotteiden kanssa kosketuksiin estetty? --- Näyttö: Silmämääräinen todentaminen ja suullinen selvitys	Koti- ja lemmikkieläimet eivät saa päästä tuotantotiloihin tai kosketuksiin syötävien tuotteiden kanssa.			

2. Ympäristövastuu

47	Ympäristövastuu	Vaaralliset metsä- ja puutavaratuhoajat	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Jos yritys harjoittaa kansainvälistä kauppaa, onko varmistettu, että puulavat ja puiset pakkausmateriaalit ovat ISPM 15 -standardin mukaisia? --- Näyttö: Materiaalin merkinnät tai materiaalin toimittaja näkyy Ruokaviraston merkinnänhaltijan rekisterissä – Hae Internetistä hakusanoilla: "Ruokavirasto ISPM 15 yrittäjät" UUTTA: IPPC-merkintä sisältää: XX = kaksikirjaiminen maakoodi (Suomessa FI) 000 = merkintäoikeuden haltijan tunnusnumero (annetaan Ruokaviraston päätöksessä) YY = käsittelymerkintä: – kuumennuskäsittely HT – metyylibromidikaasutus MB – dielektrinen kuumennus DT – sulfuryliikaasutus SF 	Metsä- ja puutavaratuhoajien leviämisen ehstämiseksi on laadittu ISPM 15 -standardi, - jossa on määritelty vaatimukset kansainvälisessä kaupassa käytettävälle puiselle pakkausmateriaalille. Standardin vaatimukset tulee ottaa huomioon sekä tuonnissa että viennissä. Puista pakkausmateriaalia valmistava yritys tarvitsee Ruokaviraston (ent. Evira) myöntämän merkintä-oikeuden voidakseen käyttää ISPM 15 -standardin mukaista merkintää puisessa pakkausmateriaalissa. Merkinnän käyttöoikeuden saaneet toimijat rekisteröidään Ruokaviraston merkinnänhaltijarekisteriin. Lavassa oleva IPPC-merkintä kertoo, että lava on ISPM-15 standardin mukainen, eli materiaali on kuoretonta, käsiteltyä kasvintuhoojien torjumiseksi ja merkittyä standardin mukaisella merkinnällä.			
48	Ympäristövastuu	Vaaralliset kasvintuhoojat	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Miten yrityksessä huomioidaan ilmoitusvelvollisuus vaarallisista kasvintuhoojista? --- Näyttö: Suullinen selvitys – Hae Internetistä hakusanoilla: "Ruokavirasto Kasvitaudit ja tuholaiset" "Ruokavirasto Ilmoita karanteenituhoojasta"	Vaarallisia kasvintuhoojia ei saa esiintyä tuotantopaikoilla tai myytävissä, maahantuotavissa tai maastavietävissä kasveissa. Joka löytää tai epäilee löytäneensä vaarallisia kasvintuhoojia, on velvollinen ilmoittamaan havainnostaan Ruokaviraston tai alueensa ELY-keskuksen kasvintarkastajalle.			
49	Energiankäyttö ja ympäristövaikutukset	Ympäristöohjelma	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	UUTTA: Onko yrityksellä ympäristöohjelma? -- Laatutarkastus, koskee kaikkia yrityksiä -- Näyttö: ISO 14001, muu vastaava ympäristöohjelma tai ajantasainen "Pakkaamon ympäristövastuullisuuden sisäinen arviointi"	Ympäristöohjelma (esim. Pakkaamon ympäristövastuullisuuden sisäinen arviointi) on päivitettävä aina tarpeen mukaan ja vähintään kerran kahdessa vuodessa. Mikäli yrityksellä on ISO 14001 ympäristöohjelma tmv., noudatetaan sen ehtoja.			

3. Työvoiman vastuullinen käyttö

Työntekijöiden terveyteen ja turvallisuuteen vaikuttavat tekijät arvioidaan ja etsitään keinoja riskien ja kuormituksen vähentämiseksi.

50	Työvoiman vastuullinen käyttö	Työsuojelun toimintaohjelma	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko vaaratekijät selvitetty ja tunnistettu järjestelmällisesti? Löytyykö yrityksestä työsuojelun toimintaohjelma kirjallisena? Löytyvätkö yrityksen sisäiset turvallisuusohjeet? --- Näyttö: Suullinen selvitys vaaratekijöiden tunnistamisesta, kirjallinen työsuojelun toimintaohjelma, dokumentit suoritetuista perehdytyksistä, perehdytysohjeet sekä yrityksen sisäiset turvallisuusohjeet --- Tukimateriaali: - Työympäristön riskienarviointi (Lähde: Sigill Kvalitetssystem AB) - Työsuojelun toimintaohjelma -lomake (Lähde: Työturvallisuuskeskus) - Toimintaohje onnettomuuden sattuessa - Ohje hyvään työhygieniaan ja turvalliseen työskentelyyn - Perehdytyslomake – Työturvallisuuslaki 23.8.2002/738, § 8-10 – Työsuojelulainsäädäntö: www.tyosuojelu.fi hakusanalla "työsuojelu" – Ulkoasiainministeriön ohjeet: www.fomin.fi hakusanalla "kausityö" – Laki nuorista työntekijöistä 19.11.1993/998	Työhön, työympäristöön ja työoloihin liittyvät vaaratekijät on selvitettävä ja ne on tunnistettava järjestelmällisesti. Vaarojen selvittämisessä on otettava huomioon esimerkiksi seuraavat asiat: - tapaturman ja terveyden menettämisen vaara - työn fyysinen kuormittavuus - kemialliset vaaratekijät - koneiden ja työvälineiden turvallisuus - onnettomuuden vaara ja torjunta - pelastautuminen ja ensiapu - sattuneet tapaturmat ja vaaratilanteet - ammattitaudit ja työperäiset sairaudet - nuorilla työntekijöillä teetetävät työt. Työnantajalla on oltava turvallisuuden ja terveellisuuden edistämiseksi ja työntekijöiden työkyvyn ylläpitämiseksi ohjelma (työsuojelun toimintaohjelma). Työsuojelun toimintaohjelman sisältö: - työsuojeluvastuun jakautuminen yrityksessä - työterveyshuollon järjestämistapa - työympäristön kuvaus ja kehittämistarpeet - yrityksen sisäiset turvallisuusohjeet - työhön perehdyttämiskäytännöt - työolojen seurantaohjeet - työsuojeluasioiden huomioonotto yrityksen toiminnassa sekä - toimintaohjelman seuranta ja ylläpito.			
51	Työvoiman vastuullinen käyttö	Työhön perehdytys	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko työntekijöiden perehdytys hoidettu asianmukaisesti? Onko erityinen huomio kiinnitetty hygieenisiin ja terveellisiin työtapoihin? --- Näyttö: Dokumentit suoritetuista perehdytyksistä, perehdytysohjeet sekä seikkaperäiset hygieniaohteet --- Tukimateriaalit: - Toimintaohje onnettomuuden sattuessa - Ohje hyvään työhygieniaan ja turvalliseen työskentelyyn - Perehdytyslomake - Käsienpesuohje	Työntekijälle ymmärrettävällä kielellä tulee ainakin käydä läpi: - tuoteturvallisuuteen, hygieniakäytäntöihin sekä työturvallisuuteen liittyvät asiat. Yrityksellä tulee olla kirjalliset perehdytysaineistot työntekijälle ymmärrettävällä kielellä. - Perehdytysaineistossa tulee olla mukana seikkaperäiset hygieniaohteet (ks. tarkastuspiste 29). Perehdyttämisestä laaditaan kirjallinen dokumentti, jonka työntekijä allekirjoittaa. - Dokumentista tulee selvistä läpikäytyt asiat. - Suoritetusta perehdytyksestä tulee löytyä kirjalliset näytöt kaikista työntekijöistä.			
52	Työvoiman vastuullinen käyttö	Työsopimukset	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Solmitaanko yrityksessä työsuopimukset kirjallisena? --- Näyttö: Kirjallisten työsuopimusten todentaminen	Jokaisella työntekijällä on kirjallinen työsuopimus, josta selviää työtehtävä, palkka ja vähimmäistyöaika. Molemmat osapuolet allekirjoittavat sopimuksen, ja siitä jää kopio kummallekin osapuolelle.			

53	Työvoiman vastuullinen käyttö	Hätätilaohjeet	Täyttyykö vaatimus?		
			kyllä	ei	ei koske
	Onko yrityksessä hätätilaohjeet ja pelastautumisohe näkyvällä paikalla? Jos yritykseltä edellytetään kirjallista pelastussuunnitelmaa, -löytykö pelastussuunnitelma kirjallisena? --- Näyttö: Silmämääräinen todentaminen, hätätilaohjeet ja pelastautumisohe sekä tarvittaessa pelastussuunnitelma – Pelastuslaki (379/2011) 15 § – Työturvallisuuslaki 23.8.2002/738, § 8-10 – VNa 407/2011 pelastustoimesta	Pelastautumisohe Tuotantopaikasta ja tuotantotiloista on asemapiirros-pohjaiset pelastautumisoheet, josta ilmenee selkeästi pelastustoimen osalta kaikki oleelliset asiat kuten: • alkusammutuskaluston paikka • ensiapuvälineiden paikka • sähköpääkytkimen, polttoainesäiliöiden, kaasupullojen sekä polttoainesyötön sijainnit • kemikaalivarasto • ulostuloreitit ja pelastustiet • kokoontumipaikka • Pelastautumisohe sijoitetaan yrityksessä näkyvästi kahteen eri kohteeseen. Hätätilaohjeistuksen tulee sisältää tarkat tiedot: • yrityksen sijainnista, • yleinen hätänumero sekä mahdolliset erityishuomiot tulipalon varalta. • Hätätilaohjeistus on tarvittaessa käännettävä sellaiselle kielelle, jota työntekijät ymmärtävät. • Hätätilaohjeistuksen tulee olla helposti kaikkien työntekijöiden nähtävissä. Pelastussuunnitelma: Tarkista pelastuslaista edellytetäänkö yritykseltä kirjallista pelastussuunnitelmaa.			
54	Työvoiman vastuullinen käyttö	Ensiapuvälineistö ja alkusammutuskalusto	Täyttyykö vaatimus?		
	Onko sammuttimia ja ensiaputarvikkeita sopivilla paikoilla? --- Näyttö: Silmämääräinen todentaminen	Yrityksessä on oltava ensiapuvälineistöä ja alkusammutuskalustoa. Ensiapuvälineistö ja alkusammutuskalusto on selkeästi merkittävä ja oltava mahdollisimman helposti käytettävissä ja nähtävissä.			
55	Työvoiman vastuullinen käyttö	Vaaranpaikat, turvaohjeet ja henkilökohtaiset suo- jaimet	Täyttyykö vaatimus?		
	Onko yrityksessä huolehdittu siitä, työympäristön terveyttä haittaavat tekijät on poistettu ja että työntekijöiden saatavilla on tarvittavia suojavaatteita ja suojaimia? Huolehditaanko siitä, että tarpeelliset suojaimet ovat käytössä? Säilytetäänkö ja huolletaanko suojaimet asianmukaisesti? Onko vaaranpaikat merkitty varoituskyltein? Ovatko tarpeelliset turvallisuusohjeet näkyvillä? --- Näyttö: Silmämääräinen todentaminen, turvallisuusohjeet ja varoituskyltit – Työturvallisuuslaki 23.8.2002/738,	Työnantaja on vastuussa työntekijöidensä työturvallisuudesta. Työnantajan kuuluu varmistaa, että työntekijöillä on käytössä tarpeelliset suojarusteet työn suorittamiseksi turvallisesti. Työnantajan kuuluu pitää huoli siitä, että suojarusteita myös käytetään aina tarpeen mukaan: • Pölyävissä töissä tulee olla käytössä pölyn poisto tai pölynsitomien tai soveltuvia hengityssuojaimia työntekijöiden käyttöön. • Meluisissa (yli 80 dB) töissä käytetään kuulosuojaimia. • Muissa vaarallisissa kohteissa asianmukaiset suojarusteet. • Kemikaalien käsittelyssä käyttöturvallisuustiedotteiden mukaiset tarpeelliset suojaimet ja suojavaatteet. • Suojaimille ja suojavaatteille asianmukaiset säilytystilat erillään elintarvikkeista. • Suojainten ja suojavaatteiden asianmukaisesta puhdistuksesta ja huollosta on huolehdittava. Vaaranpaikat, työ- ja turvallisuusohjeet: • Vaaranpaikat on merkittävä selkeästi varoituskyltein • Tarpeelliset työ- ja turvallisuusohjeet tulee olla helposti nähtävillä siinä missä niitä tarvitaan ja työntekijälle ymmärrettävässä muodossa.			

56	Työvoiman vastuullinen käyttö	Hätäensiaputaidot	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko työpaikalla, jokaisessa työvuoressa ensiaputaitoisia henkilöitä? UUTTA: Onko asianmukaiset ensiapuohjeet ja luettelo ensiaputaitoisista henkilöistä yleisesti nähtävillä? --- Näyttö: Todistukset ensiaputaitojen voimassaolosta. Ensiapuohjeet ja luettelo ensiapu-koulutuksen käyneistä henkilöistä.	Yrityksessä tulee olla vähintään yksi ensiaputaitoinen henkilö jokaisessa työvuoressa. Yrityksessä pidetään yleisesti nähtävillä asianmukaiset ensiapuohjeet ja luettelo työntekijöistä, joilla hätäensiapuvalmius on voimassa. – Työturvallisuuslaki 23.8.2002/738, § 46-47 – Työsuojaelainsäädäntö: www.tyosuoja.fi hakusanalla "ensiapuvalmius"			
57	Työvoiman vastuullinen käyttö	Tauot	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Opastetaanko työntekijät riittävään tauotukseen kuormittavassa työssä? --- Näyttö: Suullinen selvitys, osa työsuojelun toimintaohjelmaa ja perehdytyskäytäntöjä	Kuormittavassa tai elimistöä rasittavassa lämpötilassa tehtävän työn osalta työntekijöitä opastetaan riittävään tauottamiseen. Työn ylimääräinen tauottaminen määritellään työn kuormittavuuden, ilman lämpötilan ja suhteellisen kosteuden mukaisesti.			
58	Työvoiman vastuullinen käyttö	Työturvallisuuden jatkuva parantaminen	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Miten kannustetaan työntekijöitä osallistumaan työturvallisuutta ja työhyvinvointia lisäävään ideointiin ja toimiin? Analysoidaanko ja kirjataanko läheltä piti-tapaukset? --- Näyttö: Muistiinpanot tai muistiot	Yrityksessä kannustetaan työntekijöitä osallistumaan työturvallisuutta lisäävään ideointiin ja toimiin. Syntyneet tapaturmat ja läheltä piti -tapaukset käydään läpi ja kirjataan. Samalla mietitään, miten riskiä voidaan vähentää. Tapaturmien ja läheltä piti -tapauksien läpikäynnin tarkoituksena on se, että niistä otetaan opiksi ja niiden toistumista pyritään näin välttämään.			
59	Työvoiman vastuullinen käyttö	Työntekijöiden osaamisen vahvistaminen	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Onko yrityksellä koulutusrekisteri ja -suunnitelma työntekijöiden osaamisesta? Onko koulutusrekisteri ajan tasalla? --- Näyttö: Koulutusrekisteri, koulutussuunnitelma tai koulutuskalenteri --- Tukimateriaali: • Koulutusrekisteri -lomake • Koulutustapahtuman osallistujaluettelo	Työntekijöiden osaaminen kartoitetaan säännöllisesti ja työntekijöille suunnitellaan työtehtävään sopivaa koulutusta tarpeen mukaan. Kartoituksen pohjalta laaditaan kirjallinen koulutusrekisteri. Koulutusrekisteristä tulee ilmetä: • kuka ja milloin on käynyt ja minkälaisen koulutuksen sekä kuinka kauan tarpeellinen suoritettu tutkinto on voimassa (esim. tilityökortti, trukin ajolupa, hätäensiapuvalmius, kasvinsuojelututkinto, hygieniapassi ymv.).			

4. Sisäinen arviointi

60	Toiminnan arviointi	Vuotuinen sisäinen arviointi (59)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	Löytyykö kirjallinen tai sähköinen raportti suoritetusta sisäisestä arvioinnista? Onko suoritettu sisäinen arviointi dokumentoitu ja päivätty? Onko todetut poikkeamat korjattu ja onko tehdyistä korjauksista merkintä raportissa? --- Laatutarihavaatimus --- Näyttö: Sisäisen arvioinnin raportti	• Sisäinen arviointi on tehtävä vuosittain. • Raportti sisäisestä arvioinnista on lähetettävä Kotimaiset Kasvikset ry:lle sen vuoden loppuun mennessä, jolloin tulee kuluneeksi vuosi edellisestä arvioinnista. • Itsearviointissa käytetään Kotimaiset Kasvikset ry:n tarkoitukseen laadittua lomaketta tai Pakkaamon Laatutarha-ohjeistoa. • Kaikissa pakollisissa ehdoissa ilmenneet poikkeamat on korjattava mahdollisimman pian. Suoritettujen korjaukset ja korjausajankohta tulee myös selvittää raportista.			

Muistilista auditointia varten

Muista suorittaa sisäinen arviointi hyvissä ajoin ennen auditointia (kohta 59)

Varmista seuraavien tarkstettavien dokumenttien ja kirjausten löytyminen:

- Omavalvonnan perustiedot ja dokumenttiluettelo (kohdat 1 ja 26)
- Prosessikuvaus (kohta 2)
- Vaara-analyysi (kohta 3)
- Hankintasopimukset (kohta 4 ja 6)
- Raaka-aineiden ja materiaalien kelpoisuustodistukset (kohta 5 ja 7)
- Raaka-aineiden vastaanotto-ohjeet (kohta 8)
- Varastokirjanpito (kohta 11)
- Varasto-olosuhteiden seuranta (kohta 12)
- Tuotespecifikaatiot ja kaupanormit (kohta 14)
- Vierasesineiden ja allergeenien hallintaohje (kohta 17)
- Siirtoasiakirjat ja merkinnät (kohdat 19 -21)
- Näytteenottosuunnitelma ja analyysitulokset (kohdat 23-24 ja 31)
- Asiakaspalautteiden ja poikkeamien käsittely (kohta 25)
- Takaisinvetosuunnitelma (kohta 27)
- Perehdytys hygieeniseen työskentelyyn (kohdat 28-29)
- Vierailijaohje (kohta 30)
- Siivousohjelma ja puhtaustarkkailu (kohdat 32 ja 33)
- Kunnossapito-ohjelma ja kunnossapitoseuranta (kohdat 35-36)
- Jätehuoltokuvaus ja vaarallisen jätteen kirjanpito (kohdat 37- 39)
- Kemikaalisäilytyksen inventaario ja käyttöturvallisuustiedotteet (kohdat 41-43)
- Rikkoutuneen lasin ja kovan muovin käsittelyohje (kohta 44)
- Haittaeläimien ennaltaehkäisyohjelma ja torjuntakirjanpito (kohta 45)
- Työsuojelun toimintaohjelma (kohta 49)
- Perehdyttämisrekisteri (kohta 50)
- Työsopimukset (kohta 51)
- Koulutusrekisteri ja hätäensiaputaidot (kohdat 55 ja 58)
- Sisäisen arvioinnin raportti (kohta 59)

Varmista pääsyn seuraaviin tarkastettaviin tiloihin ja kohteisiin:

- Tuotantoympäristö (piha-alueet, jätehuoltoalueet, ulkovarastot)
- Tuotantotilat, kuten vastaanottotilat, pakkaamo, varastot ja lähettämö
- Vaakojen varmennusmerkinnät (kohta 35)
- Kemikaalivarastointi (kohdat 41-43)
- Siivousvälineet ja niiden säilytys (kohta 34)
- Pesupisteet ja sosiaaliset tilat (kohta 32)
- Jätehuoltopisteet (kohta 37-39)
- Haittaeläintorjuntapaikat (kohta 45)
- Varoitusmerkinnät, suojavarusteet, hätätilaohjeet, alkusammutus- ja ensiapuvälineistö (kohdat 52 -54)

(suluissa vastaavat tarkastuspisteet)

