



# IP ELINTARVIKE PERUSSERTIFIINTI

Standardi elintarvikekäsittelyn laadunvarmennukseen

**© Copyright/Tämän tuotteen tekijänoikeudet omistaa Sigill Kvalitetssystemet AB, Tukholma, Ruotsi**

Tämän julkaisun sisällön jäljentäminen kokonaan tai osittain ilman Sigill Kvalitetssystem AB:n suostumusta on kirjallisten ja taiteellisten teosten tekijänoikeudesta annetun lain (1960:729) mukaan kielletty. Kielto koskee kaikenlaista jäljentämistä: painamalla, kopioimalla jne.

**GRAAFINEN SUUNNITTELU JA TUOTANTO**

Sigill Kvalitetssystem AB 2022

**SUOMENKIELINEN KÄÄNNÖS**

Puutarhaliitto - Trädgårdsförbundet ry

**YHTEYSTIEDOT**

Sigill Kvalitetssystem AB

105 33 Stockholm

puh: +46 (0)10 184 45 00

[www.sigill.se](http://www.sigill.se)

[info@sigill.se](mailto:info@sigill.se)

# SISÄLTÖ ELINTARVIKE

<b>IP ELINTARVIKE PERUSSERTIFIointi</b>	4
<b>SUHTAUTUMINEN JA VELVOITTEET</b>	6
1 OMAVALVONTA, ASIAKIRJOJEN KÄSITTELY	7
2 JOHTAMINEN JA ORGANISAATIO	8
3 OSAAMINEN/PÄTEVYYS	9
4 HAAVOITTUVUUSANALYYSI	11
<b>HACCP JÄRJESTELMÄ</b>	12
5 TUOTESELOSTE, VUOKAAVIO JA VAARA-ANALYYSI	12
6 ERITYISET TUKIOHJELMAT, KRIITTISET HALLINTAPISTEET (CCP:T), KELPUUTUS JA TODENTAMINEN	14
7 HENKILÖSTÖHYGIENIA	15
8 TILAT, KALUSTUS JA LAITTEISTOT	16
9 PUHTAANAPITO	17
10 NÄYTTEENOTTO JA VEDEN LAATU	18
11 JÄTTEET	19
12 TUHOELÄINTORJUNTA	20
13 ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTTÄMINEN JA KÄSITTELY	21
14 ALLERGEENIT	22
15 TOIMITTAJAT, TAVARAVASTAANOTTO JA PAKKAUKSET	22
16 TOIMITUS JA KULJETUS	24
17 TIEDOT/MERKINNÄT JA REHTIYS	25
18 JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVETO	28
19 POIKKEAMIEN JA REKLAMAATIOIDEN KÄSITTELY	30
DJUROMSORG - ELÄINTEN HOITO *	31
20 SLAKTERI - TEURASTAMO *	31
21 SLAKTTTRANSPORT (EGEN OCH INHYRD TRANSPORT - TEURASKULJETUKSET (OMA JA OSTOPALVELU) *	36
<b>LISÄVALINTA RAVINTOLAHÄVIKKI (SR)</b>	40
1SR RUOKAHÄVIKIN TUNNISTAMINEN	40
2 SR VARASTOINTIHÄVIKKI	40
3 SR VALMISTUS- JA RUOANLAITTOHÄVIKKI	41
4 SR TARJOILU- JA LAUTASHÄVIKKI	42
5 SR YLIJÄÄMÄN UUELLEEN JAKAMINEN	43
<b>YHTEENVETO - IP YLEISET EHDOT</b>	44
MÄÄRITELMÄT	45
LIITE 1: TILANTARVEVAATIMUKSET TALLEISSA, BOKSEISSA JA SÄILIÖISSÄ	46
LIITE 2: LÄMPÖTILA JA ILMANKOSTEUS	48
LIITE 3: TILANTARVEVAATIMUKSET MAANTIEKULJETUKSISSA	49

\* Sivuja 31-39 ei ole käännetty suomeksi.

# IP ELINTARVIKE PERUSSERTIFIINTI

## IP ON KOLMANNEN OSAPUOLEN SERTIFIOIMA STANDARDI LAADUNVARMISTUKSEEN

IP on standardi elintarvikkeiden sekä koristekasvien kolmannen osapuolen sertifiointilla varmistettuun tuotantoon käsittäen koko ketjun alkutuotannosta jatkojalostukseen ja muuhun käsittelyyn. IP-standardin omistaa ja sitä hallinnoi Sigill Kvalitetssystem AB. Lisätietoja löytyy osoitteesta [www.sigill.se](http://www.sigill.se). (Suomessa osoitteesta [www.puutarhaliitto.fi](http://www.puutarhaliitto.fi))

Tuotantosääntöjä on kahdella tasolla - Perustaso ja Sigill-taso, joiden lisäksi on lisävalintamoduuleja ja yksi täydennysmoduuli.

### PERUSTASO

- Sisältää vaatimuksia, jotka perustuvat Ruotsin lain-säädäntöön ja toimialaohjeistuksiin koskien elintarviketurvallisuutta ja eläinten hyvinvointia.
- Perustason tuotantosääntöjen mukaan tuotetut raaka-aineet merkitään "Perussertifioidut raaka-aineet/tuotteet".

### SIGILL-TASO

- Sisältää kaikki Perustason vaatimukset sekä lisävaatimuksia koskien elintarviketurvallisuutta, eläinten hyvinvointia ja ympäristöä.
- Sigill-tason tuotantosääntöjen mukaan tuotetut raaka-aineet merkitään "Sigill-raaka-aineet/tuotteet"

### LISÄVALINTAMODUULIT

- Sisältää kauaskantoisia sitoumuksia eläinten hoidon ja ympäristövastuun aloilla.
- Perustason lisävalintamoduulit vaativat perussertifiointin, Sigill-tason lisävalintamoduulit vaativat Sigill-sertifiointin.

### TÄYDENNYSMODUULI

Yrityksen on mahdollista käyttää täydennysmoduuleja myös ilman aiempaa sertifiointia. Täydennysmoduuli työehdoista sisältää työympäristön, työoikeuden ja asumisen.

### IP YLEISET EHDOT – PUITTEET SERTIFIOINNILLE

IP Yleiset Ehdot on se osa standardia, johon on kirjattu muun muassa sertifiointilaitosta koskevat vaatimukset, tarkastajien pätevyysvaatimukset, miten tarkastukset tulee suorittaa ja sertifiotavaa yritystä koskevat vaatimukset. Lisää tietoa yleisistä ehdoista on tämän käsikirjan lopussa.

### TUOTANTOSÄÄNTÖJEN SOVELTAMISALA

Liittyminen standardiin on vapaaehtoista. Säännöt koskevat yleisesti ottaen yrityksen kaikkea sertifiotua tuotantoa koskevaa toimintaa.

### VIITEASIAKIRJAT

- HACCP Codex Alimentariuksen mukaan
- (EY) nro 2073/2005 Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista
- (EY) nro 401/2006 Näytteenotto- ja määritysmenetelmistä elintarvikkeiden mykotoksiinipitoisuuksien virallista tarkastusta varten
- (EY) nro 1881/2006 Tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta
- SJVFS: 2019:8 4 Luku 4 § Taulukko A ja taulukko B; 2019:7, Liite 1.1- 1.12, 3 Luku 2-3§

### YRITYKSEN TUOTANNON ULKOINEN TARKASTUS

Ennakoilmoitettu ulkoinen auditointi paikan päällä suoritetaan kolmen ensimmäisen vuoden aikana. Sen jälkeen tarkastus tehdään kahden vuoden välein. Tarkastus sisältää dokumentoinnin tarkastuksen; kirjalliset toimintatavat ja ohjeet, todistukset, analyysipöytäkirjat, kirjanpidon, jne., sekä sertifiotavaksi ilmoitetun käynnissä olevan tuotannon tarkastuksen. Lisätietoa erityyppisistä tarkastuksista on tämän käsikirjan lopussa sekä IP Yleisissä Ehdossa.

### OMAVALVONTA

Sisäinen tarkastus (omavalvonta) tulee tehdä vuosittain. Tämä tarkoittaa sitä, että käsikirjan säännöt käydään läpi ja kaikki poikkeamat huomioidaan toimenpidesuunnitelmassa ja korjataan mahdollisimman pian. Omavalvonta tulee suorittaa vaikka ei ole mitään poikkeamia. Niinä vuosina, kun tarkastusta ei tehdä paikan päällä, valvotaan sisäistä tarkastusta sertifiointilaitoksen toimesta niin kutsutulla hallinnollisella tarkastuksella.

### TUKIMATERIAALI

Joissakin tuotantosäännöissä viitataan tukimateriaaliin, joka löytyy osoitteesta [www.sigill.se](http://www.sigill.se). Tukimateriaalin käyttäminen on vapaaehtoista.

### HYVÄKSYTTY TARKASTUS JA SANKTIOT

Hyväksyttyä tarkastusta varten vaaditaan, että kaikki poikkeamat on korjattu. Jos tarkastusta ei hyväksytä, voidaan yrityksen sertifiointi keskeyttää tai pahimmassa tapauksessa erottaa järjestelmästä. Lisää tietoa sanktioista ja niiden käsittelystä on tämän käsikirjan lopussa sekä IP Yleisissä Ehdossa.

### YRITYKSEN VELVOITTEET

Yrityksellä, joka on sertifioitu IP Koristekasvit ja Taimitarha Perussertifiointin mukaan, on seuraavia velvoitteita:

- Asiaan kuuluvia lakeja ja asetuksia tulee noudattaa sertifioidussa toiminnassa
- Tulee noudattaa sertifioidulle tuotannolle sekä IP Yleisissä Ehdossa asetettuja vaatimuksia.
- Jos toiminta on lupa- tai ilmoitusvelvollista, kopio luvasta/ilmoituksesta pitää pystyä osoittamaan tarkastuksen yhteydessä.
- Velvollisuus huomioida sääntömuutokset, joista Sigill Kvalitetssystem AB tiedottaa.

- Vastuu siitä, että palveluntarjoajat saavat tietoa vaatimuksista ja sitoutuvat noudattamaan sääntöjä.
- Vastuu siitä, että maa, rakennukset, koneet, jne., joita käytetään toiminnassa täyttävät säännöt siinäkin tapauksessa, että omistaja ei ole sertifioitu yritys.
- Osallistua auditointeihin ja auttaa niiden toteutumista, jotta toiminnassa voidaan suorittaa tarkastukset, mikä koskee myös ennalta ilmoittamattomia tarkastuksia.
- Velvollisuus ilmoittaa sertifiointilaitokselle kaikista suunnitelluista tuotannon muutoksista, joilla on merkitystä sertifiointille (esim. omistajan vaihdokset ja toiminnan laajentaminen).
- Jos yritys on joutunut suorittamaan tuotteen takaisinvedon, siitä tulee siitä ilmoittaa sertifiointielimelle.
- On hyväksyttävä, että sertifiointielin toimittaa kaikki yrityksen sertifiointiin sekä IP-standardin uskottavuuden kannalta oleelliset tiedot Sigill Kvalitetssystem AB:lle.

## AVOIMUUS

Sertifioidun yrityksen tiedot, esim. nimi- ja osoitetiedot julkaistaan Sigill Kvalitetssystem AB:n kotisivulla, [www.sigill.se](http://www.sigill.se), kun yritys on antanut siihen suostumuksensa.



**PUNAISET PISTEET** on merkitty punaisella soikiolla. Ne ovat sääntöjä jotka ovat erityisen tärkeitä elintarviketurvallisuuden, jäljitettävyyden tai uskottavuuden kannalta ja siksi IP-standardin perusarvoja. Poikkeamat punaisissa pisteissä katsotaan erityisen vakavina uskottavuuden kannalta ja ne voivat johtaa sertifiointiin keskeyttämiseen tai erottamiseen.

### UUSI!

**UUDET SÄÄNNÖT** ja oleellisesti muuttuneet säännöt, on käsikirjassa merkitty **UUSI!**



**TUKIMATERIAALIT** löytyvät osoitteesta [www.sigill.se](http://www.sigill.se)



Säännöt, jotka ovat muuttuneet edelliseen painokseen tai versioon verrattuna, on merkitty **KELTAISELLA KOLMIOLLA** sääntökirjassa.

# SUHTAUTUMISTAPA JA VELVOITTEET

## IP ELINTARVIKE -SERTIFIOITUNA YRITYKSENÄ TOIMIMME

- hyvän elintarviketurvallisuuskulttuurin mukaan, muun muassa sitoutumisen ja osallistumisen kautta
- elintarviketurvallisuuden osalta järjestelmällisesti ja jäsennellysti, noudattaen Codex Alimentariuksen mukaisia HACCP-periaatteita
- huijaamisen/petosten ja uhkailujen/sabotaasien ennalta ehkäisemiseksi
- käyttämällä järjestelmiä ja rutiineja, jotka mahdollistavat jäljitettävyyden, poikkeamien hallinnan, sekä mahdolliset takaisinvedot.

## SERTIFIOITUNA YRITYKSENÄ SITOUDEMME

- noudattamaan IP Elintarvikkeen sääntöjä ja IP Yleisissä Ehdossa olevia määräyksiä, sekä muita toimintaan liittyviä sääntöjä ja määräyksiä
- huomioimaan ja seuraamaan Sigill Kvalitetssystem AB:n ilmoittamia IP Elintarvikkeen ja IP Yleisten Ehtojen muutoksia
- suorittamaan omavalvonnan vuosittain
- osallistumaan auditointeihin ja helpottamaan niitä, ennen auditointeja ja niiden aikana, koskien sekä ilmoitettuja että ennalta ilmoittamattomia tarkastuksia
- ylimmän johdon sitoutumiseen sertifiointiin
- varmistamaan, että koko henkilöstö on tietoinen sertifiointista, tietää kuinka auditoinnit, mukaan lukien omavalvonnat, suoritetaan ja milloin ne tehdään, ja että he voivat ottaa osaa tuloksista
- ilmoittamaan sertifiointielimelle kaikista suunnitelluista muutoksista, joilla voi olla vaikutusta sertifiointiin (katso IP Yleiset Ehdot: Sitoumukset liittymisen aikana, kohta 12) sekä ilmoittamaan tuotteiden takaisinvedosta (ks. 18.5).

Täten vahvistetaan, että toimintaa harjoitetaan yllä olevan mukaisesti ja että omavalvonta kohdan 1.2 mukaisesti on hyväksytty

.....  
Sen henkilön allekirjoitus, jolla on ylin kokonaisvastuu elintarviketurvallisuudesta kohdan 2.1 mukaisesti.

.....  
Päivämäärä





.....  
Yrityksen nimi

Täten vahvistetaan, että kohdan 1.2 mukainen omavalvonta on suoritettu totuudenmukaisella tavalla

.....  
Omavalvonnan suorittamisesta vastaavan henkilön allekirjoitus

.....  
Päivämäärä

.....  
Yrityksen nimi

1 OMAVALVONTA, ASIAKIRJOJEN KÄSITTELY					
			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
1.1  	Elintarvikealan yrityksen on oltava toimivaltaisen valvontaviranomaisen rekisteröimä tai hyväksymä.	a) On olemassa asiakirjoja, jotka todistavat sertifiointiin piiriin kuuluvan laitoksen /kuuluvien laitosten rekisteröinnin tai hyväksynnän. b) Yksityisen kaivon tai juomavesilaitoksen rekisteröinti löytyy, jos paikalliset viranomaiset sellaista vaatii.			
1.2 <b>UUSI!</b> 	Tarkastuspisteistä tulee tehdä vuosittain omavalvonta sertifiointin kattavalta osuudelta, tai useammin merkittävässä muutoksissa. Poikkeamien tai puutteiden osalta on laadittava toimintasuunnitelma.	a) Päivätty ja allekirjoitettu tarkistuslista on saatavilla. b) Muutokset on dokumentoitu. c) Havaitut poikkeamat ja puutteet on merkitty toimintasuunnitelmaan. d) Omavalvonta ja toimintasuunnitelma ovat yrityksen elintarviketurvallisuudesta ylimmän kokonaisvastuun omaavan vastuuhenkilön hyväksymä (2.1 mukaisesti).			
1.3 <b>UUSI!</b> 	Sertifiointielimen pyynnöstä on toimitettava asiakirjat hallinnollista auditointia varten.	Jommankumman alla olevan vaihtoehdon (a tai b) mukainen dokumentaatio on lähetetty asetetussa ajassa.  a) Täytetty, päivätty ja allekirjoitettu omavalvonta, mukaan lukien mahdollinen toimenpidesuunnitelma kohdan 1.2 mukaisesti.  TAI  b) Päivätty ja allekirjoitettu toimintasuunnitelma kohdan 1.2 mukaisesti sekä - Päivätty elintarvikepetosten/-huijausten haavoittuvuusanalyysi (4.1). - Asiakirjat HACCP-suunnitelman vuosittaisesta todentamisesta (6.5). - Dokumentoitu takaisinvetotesti (18.6).			

## 2 JOHTAMINEN JA ORGANISAATIO

Tutkimus osoittaa, että hyvä elintarviketurvallisuuskulttuuri yrityksessä edistää elintarviketurvallisuuden korkeaa tasoa ja siten elintarviketurvallisuuskulttuuri on nyt sisällytetty elintarvikelainsäädäntöön. Hyvä elintarviketurvallisuuskulttuuri yrityksessä tarkoittaa, että jokainen yrityksessä työskentelevä on sitoutunut elintarviketurvallisuuteen ja tiedostaa omat vaikutukset elintarviketurvallisuuteen roolista ja vastuusta riippumatta. Hyvään elintarviketurvallisuuskulttuuriin kuuluu esimerkiksi: selkeys siitä kuka/ketkä ovat vastuullisia ja suorittavat tiettyjä tehtäviä, sitoutunut ylin johto, tieto ja osaaminen yrityksessä, sekä sisäinen viestintä.

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>2.1</b>  <b>UUSI!</b>  <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px 6px;">T</span>	Tulee olla: - tietoisuus yrityksessä ylimmän johdon ja henkilöstön merkityksestä elintarviketurvallisuudelle - organisaatorakenne, jossa roolit ja vastuut elintarviketurvallisuuteen liittyvissä asioissa on jaettu selkeästi yrityksen sisällä - riittävät resurssit korkean elintarviketurvallisuuden ylläpitämiseksi.	Organisaatiokaavio tai vastaava on saatavilla, josta käy selvästi ilmi henkilön nimi ja titteli <ul style="list-style-type: none"> <li>• jolla on ylin kokonaisvastuu elintarviketurvallisuudesta sertifioidussa yrityksessä (toimitusjohtaja, paikallisjohtaja tai vastaava)</li> <li>• joka vastaa               <ul style="list-style-type: none"> <li>- omavalvonnan suorittamisesta kohdan 1.2 mukaisesti</li> <li>- päivittäisestä elintarviketurvallisuuteen liittyvästä työstä, mukaan lukien kontaktit henkilökunnan kanssa</li> <li>- perehdytyksestä kohdan 3.1 mukaisesti</li> <li>- haavoittuvuusanalyysistä kohtien 4.1 ja 4.2 mukaan, ja joka on koollekutsujana jos yritykseen kohdistuu huijaus/petos ja uhkailu/sabotaasi.</li> <li>- HACCP-järjestelmän käyttöönnotosta, soveltamisesta ja sen kehittämisestä lukujen 5 ja 6 mukaisesti ja suorittaa tarvittaessa toimittaja-arvioinit paikan päällä kohtien 15.1 ja 15.2 mukaisesti.</li> <li>- siivoustoimista ja huollosta lukujen 8 ja 9 mukaisesti</li> <li>- tiedotukseen/merkintöihin, rehtiyteen ja allergeeneihin (mikäli näitä on tuotetuissa/käsitellyissä tuotteissa) liittyvissä asioissa lukujen 14 ja 17 mukaisesti)</li> <li>- jäljitettävyydestä ja takaisinvedosta luvun 18 mukaisesti.</li> </ul> </li> <li>• jolla on elintarviketurvallisuuteen liittyviä mahdollisia muita tehtäviä ja/tai vastuualueita</li> </ul> <p><i>Mikäli edellä mainitut tehtävät on yrityksen sisällä jaettu 1-2 henkilön kesken, organisaatorakenne voidaan esittää suullisesti, muussa tapauksessa organisaatorakenne tulee olla dokumentoitu/saatavilla kirjallisesti.</i></p>			

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>2.2</b> <b>UUSI!</b> <b>T</b>	Se, jolla on ylin kokonaisvastuu elintarviketurvallisuudesta (2.1 mukaan) tulee pystyä selittämään, miten elintarviketurvallisuuskulttuurin kanssa toimitaan yrityksen sisällä ja miten sitä seurataan/arvioidaan.	Henkilö, jolla ylin kokonaisvastuu tulee pystyä selostamaan: - Miten varmistetaan turvallisten elintarvikkeiden käsittelyyn tai tuotantoon tarvittavat oikeat taidot omaavien henkilöiden saatavuus (esim. rekrytoinnissa tai olemassa olevan henkilöstön osaamista kehittämällä). - miten olemassa olevan henkilöstön osaamista ylläpidetään ja seurataan esimerkiksi koulutuksella tai perehdyttämällä ja arvioinneilla tai testeillä. - miten varmistetaan, että henkilöstö on tietoinen organisaatorakenteesta (mukaan lukien sen muutokset) kohdan 2.1 mukaisesti - miten viestintä tapahtuu niin, että henkilöstöllä on käytettävissään tarvittavat ajantasaiset tiedot - miten henkilöstölle annetaan mahdollisuus pohtia/panostaa elintarviketurvallisuustyön parantamiseen ja miten he voivat raportoida tapahtumista, jotka voivat muodostaa elintarviketurvallisuusriskin - miten henkilöstön sitoutumista elintarviketurvallisuuskulttuurityöhön arvioidaan esimerkiksi kyselyn, henkilökunnan kanssa käytyjen keskustelujen tai vastaavien avulla.			
<b>2.3</b> <b>UUSI!</b> <b>T</b>	Tässä standardissa mainitut henkilöstöä koskevat dokumentoidut menettelyt tulee olla saatavilla sellaisessa muodossa, että asianomainen henkilökunta voi ymmärtää ja noudattaa niitä.	Dokumentoidut rutiinit tulee olla - harjoitettuun toimintaan sopeutettuja - päivättyjä päivämäärällä, jolloin niitä viimeksi muokattiin - mukautettu henkilökunnalle ymmärrettävään muotoon, tietyllä kielellä ja/tai käytetään kuvamateriaalia tai vastaavaa. - nähtävillä tai henkilökunnan saatavilla. Kohteen 7.1 mukaiset hygieniasäännöt/ rutiinit tulee olla nähtävillä tuotantolaitoksessa.			

### 3 OSAAMINEN, PÄTEVYYS

Turvallinen elintarvikkeiden käsittely edellyttää, että jokainen yrityksessä työskentelevä on tietoinen riskeistä ja heidän osaamisensa vastaa heidän tehtäviään.

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>3.1</b> Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä <b>UUSI!</b>	Kaikki uudet työntekijät, mukaan lukien vuokratyöntekijät, urakoitsijat ja vierailijat, jotka oleskelevat elintarvikkeiden käsittelyalueilla, on koulutettava hygieniamääräyksiin/ rutiineihin siten, että niitä ymmärretään ja noudatetaan (ks. 7.1).	a) Asianomaisten henkilöiden osallistumisesta suulliseen tai kirjalliseen perehdytykseen on kirjallinen vahvistus, jossa on nimet ja päivämäärät. b) Perehdyttämisestä vastaava(t) pystyy selostamaan, millä tavalla sääntöjen/rutiinien ymmärtäminen ja noudattaminen seurataan/ todennetaan (varmistetaan, verifioidaan).			

			TÄYTTYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<p><b>3.2</b></p> <p>Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä</p> <p><b>UUSI!</b></p>	<p>Koko henkilökunnalla, mukaan lukien uudet työntekijät, vuokratyövoima ja lisätyövoima, on oltava tehtäviin mukautettu tarvittava osaaminen, johon kuuluvat elintarviketurvallisuus, hygienia, tiedot/merkinnät, rehtiys ja mahdollinen allergeenien hallinta.</p>	<p>a) Henkilökunta pystyy selostamaan / näyttämään, miten yrityksen perusedellytyksiin liittyvät työt asianmukaisesti suoritetaan, esim. henkilökohtainen hygienia, puhtaanapito jne.</p> <p>b) Henkilöt, joiden työtehtävät liittyvät erityistukiohjelmiin ja/tai kriittisiin hallintapisteisiin, mukaan lukien tiedot/merkinnät/rehtiys sekä allergeenien hallinta, pystyvät selostamaan/ osoittamaan osaavansa suorittaa kyseiset työvaiheet asianmukaisella tavalla.</p>			
<p><b>3.3</b></p> <p><b>UUSI!</b></p>	<p>Sertifioitua toimintaa varten vaadittavaa osaamista, tulee olla sillä vastuhenkilöllä, jolla on vastuullaan kohdan 2.1 mukaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP</li> <li>- tietoihin/merkintöihin/rehtyteen ja allergeeneihin liittyvät kysymykset</li> <li>- jäljitettävyys ja takaisin veto.</li> </ul> <p>Yrityksissä ilman elintarvikkeiden fyysistä käsittelyä on oltava 5.4 kohdan mukainen osaaminen.</p>	<p>a) Haastattelu osoittaa, että osaaminen/tieto on olemassa.</p> <p>TAI</p> <p>b) Saatavilla on dokumentaatio jostakin seuraavista:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Osallistuminen koulutukseen ja/tai osallistuminen verkostoihin tai vastaaviin, jotka sisältävät eri vastuualueisiin liittyvää elintarvikelainsäädäntöä*.</li> <li>- Ansioluettelo, josta käy ilmi, että henkilöllä tai henkilöillä on laaja kokemus kyseisiltä alueilta.</li> </ul> <p>c) On olemassa rutiini, miten henkilö(t) pysyy ajan tasalla asiaankuuluvasta lainsäädännöstä ja toimialaohjeista, esimerkiksi osallistumalla verkostoihin, tilaamalla uutiskirjeitä, kouluttamalla jne.</p> <p><i>*esim. EU- asetus (EY) nro 852/2004, EU-asetus nro 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille mukaan lukien liite II (allergeenilista).</i></p>			

## 4 HAAVOITTUVUUSANALYYSI

Haavoittuvuusanalyysi on menetelmä, jolla havaitaan tahalliset ja/tai rikolliset huijaukset/ruokapetokset ja/tai uhkaukset/sabotaasit, joilla voi olla kielteisiä seurauksia yritykselle.



			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
4.1 <b>T</b>	<p><u>Ruokahuijauksista/petoksista</u> tulee olla kirjallinen haavoittuvuusanalyysi, joka kattaa sertifioidun toiminnan.</p> <p>Haavoittuvuusanalyysi on tarkistettava vuosittain tai useammin, mikäli toiminnassa tapahtuu muutoksia.</p> <p>Huijaaminen ja ruokapetos voivat olla esimerkiksi laimentamista, väärentämistä, raaka-aineiden vaihtoa.</p>	<p>a) Tulee olla päivätty haavoittuvuusanalyysi, joka sisältää seuraavat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kuvaus siitä, miten yritys pysyy ajan tasalla siitä, mitkä ruoat ovat tällä hetkellä huijauksen kohteena (esim viranomaisen ja toimialan tietolähteistä)</li> <li>- kuuluuko yrityksen käsittely-/välitystoimintaan sellaisia elintarvikkeita, joihin kohdistuu huijausriski</li> <li>- todennäköisyys joutua huijauksen kohteeksi</li> <li>- seuraukset jos näin tapahtuu</li> <li>- ennaltaehkäisevä työ</li> <li>- selvitysmahdollisuudet (vastaanottotarkastukset, toimittaja-arvioinnit, näytteenotot jne.), sekä kuvaus tämän soveltamisesta yrityksen toiminnassa</li> <li>- suoritettavat korjaavat toimet jos yritykseen kohdistuu huijaus/petos ja/tai on epäily huijauksesta/petoksesta</li> </ul> <p>b) Suoritetut toimenpiteet yrityksen oltua huijauksen/petoksen kohteena on dokumentoitu</p>			
4.2 <b>T</b>	<p><u>Uhista/sabotaasista</u> tulee olla kirjallinen haavoittuvuusanalyysi, joka kattaa sertifioidun toiminnan.</p> <p>Haavoittuvuusanalyysi on tarkistettava vuosittain tai useammin, mikäli toiminnassa tapahtuu muutoksia.</p> <p><i>Sisäiset uhkaukset/sabotaasi voivat olla esimerkiksi tahallista saastuttamista, jonka tarkoituksena on vahingoittaa ihmisiä ja/tai yrityksen mainetta. Ulkoisia uhkia voivat olla esimerkiksi veden/raaka-aineiden kulutuksen rajoittaminen niin, ettei ruokaa ole mahdollista tuottaa.</i></p>	<p>a) Tulee olla päivätty haavoittuvuusanalyysi, joka sisältää seuraavat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kuvaus siitä, kuinka yritys pysyy ajan tasalla ulkoisista ja sisäisistä uhista (esim. viranomaisten, teollisuuden, lehtien ja sisätiedon kautta).</li> <li>- sisäisten ja ulkoisten uhkien ja sabotaasin riski</li> <li>- vaikutuksen todennäköisyys</li> <li>- seuraukset jos näin tapahtuu</li> <li>- ennaltaehkäisevä työ</li> <li>- selvitysmahdollisuudet (ulkoinen suojautuminen, vierailuvalvonta, työhönotto- ja irtisanomismenettelyt jne.) ja kuvaus siitä, kuinka tätä tulee soveltaa yrityksen toiminnassa</li> <li>- suoritettavat korjaavat toimenpiteet, jos yritykseen kohdistuu uhkia/sabotaaseja.</li> </ul> <p>b) Suoritetut toimenpiteet yrityksen oltua uhan/sabotaasin kohteena on dokumentoitu</p>			

# HACCP-JÄRJESTELMÄ

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) on analyysi tuotannossa esiintyvistä vaaroista ja siitä, miten ne järjestelmällisesti voidaan ehkäistä. HACCP perustuu vaara-analyysiin, jossa on tunnistettu erityistukiohjelmaa ja kriittisiä hallintapisteitä elintarviketurvallisuusriskien ehkäisemiseksi ja minimoimiseksi. HACCP-pohjainen menettely koskee kaikkia elintarvikkeita käsitteleviä ja tulee lain mukaan laatia Codex Alimentariuksen periaatteiden mukaisesti.

## 5 TUOTESELOSTE, PROSESSIKUVAUS JA VAARA-ANALYYSI

Tarkoituksena on tunnistaa tuotantotoiminnan riskit, sekä arvioida vaaran vakavuutta kuluttajan näkökulmasta ja vaaran syntymisen todennäköisyyttä.

		TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?			
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>5.1</b>  <b>UUSI!</b>  	<p>Yrityksen sisällä valmistettävien/käsiteltyjen/välitettyjen tuotteiden tai tuoteryhmien erityisominaisuuksien tai prosessien tunnistamiseksi tulee olla tuotekuvauksia.</p> <p>Yrityksen, joka myy/käsittelee tuotteita jonkun muun tuotemerkillä, esim. tukkukauppiat, kauppayhtiöt tai vastaavat, on saatava tarvittavat ja asiaankuuluvat tiedot toimittajalta voidakseen käsitellä ja/tai varastoida tuotteita tavalla, joka ei vaaranna elintarviketurvallisuutta.</p> <p><i>Tuotteet voidaan ryhmitellä tuoteryhmiin yhteisten ominaisuuksien tai prosessien mukaan.</i></p>	<p>a) Löytyy seuraavat tiedot sisältävät tuotekuvaukset (mikäli toiminnalle ja/tai tuotteelle/tuoteryhmälle olennaista):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koostumus,</li> <li>- säilyvyys (avaamaton ja avattu pakkaus),</li> <li>- pakkaus (tyhjiöpakkaus, suojakaasupakkausymv.),</li> <li>- fysiologiset ja kemialliset ominaisuudet, jotka vaikuttavat elintarviketurvallisuuteen (pH, veden aktiivisuus jne.)</li> <li>- jatkojalostusprosessi (kypsennys, jäädytys jne.)</li> <li>- varastointi- ja jakeluolosuhteet (jäädytys/pakastus etc.)</li> <li>- oletettu valmistustapa (esim. syödäänkö tuote raakana vai ei),</li> <li>- jos on erityisen herkkiä ryhmiä, joiden odotetaan käyttävän tuotetta.</li> </ul> <p>b) Muiden tuotteita myyvillä/käsittelevillä yrityksillä on asiaankuuluvat tiedot tuotteista/tuoteryhmistä, tuotekuvauksissa tai muussa dokumentaatiossa.</p>			
<b>5.2</b>  Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.  	<p>Sertifioidun tuotannon jokaiselle tuotteelle tai tuoteryhmälle on oltava vuokaavio, jossa kuvataan prosessin/tuotantovirran kaikki vaiheet</p>	<p>Toiminnalle olennaiset vuokaaviot ovat saatavilla.</p>			

	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<p><b>5.3</b></p> <p><b>UUSI!</b></p> <p>Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.</p> <p><b>T</b></p>	<p>On oltava HACCP-periaatteiden mukainen toimintaan soveltuva vaaraanalyysi, joka on laadittu tunnistamaan vaarat, jotka on ehkäistävä, poistettava tai vähennettävä hyväksyttävälle tasolle.</p>	<p>On olemassa kirjallinen vaaraanalyysi, joka sisältää:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tuotteet / tuoteryhmät mukaan lukien sertifioidun tuotannon prosessit / virrat,</li> <li>- jokaiseen tuotteeseen/tuoteryhmään liittyvät mikrobiologiset, kemialliset ja fysikaaliset vaarat (mukaan lukien vierasaineet)</li> <li>- mahdolliset allergeenit, jotka ovat kullekin tuoteryhmälle ajankohtaisia, mukaan lukien niiden merkitseminen</li> <li>- tiedot pakkausmateriaaleista ja niihin liittyvistä mahdollisista vaaroista</li> <li>- vaarat joita hallitaan yrityksen perusedellytyksillä (siivous, hygienia jne.)</li> <li>- mahdolliset seurattavat ja valvottavat vaarat ei-hyväksytyjen terveysriskien ehkäisemiseksi (erityistukiohjelmat tai kriittiset hallintapisteet (CCP:t))</li> <li>- näytteenottokuvaus mahdollisesti tarvittavista näytteenotoista elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi.</li> </ul> <p><i>Sekä kriittinen hallintapiste että erityinen tukiohjelma ovat vaiheita, joissa toteutetaan hallintatoimenpide, jotta merkittävä vaara saadaan hallintaan. Kriittiset hallintapisteet on tarkoitettu suurimpien riskien hallintaan, ja erityisiä tukiohjelmaa voidaan käyttää kohtalaisen vaaran tai merkittävän vaaran hallintaan, kun kriittistä raja-arvoa ei voida määrittää tai poikkeamaa/vaatimustenvastaisuutta ei voida havaita reaaliaikaisesti.</i></p>			
<p><b>5.4</b></p> <p><b>T</b></p>	<p>Yritysten, joilla ei ole fyysistä käsittelyä, on kyettävä tunnistamaan vaarat, jotka liittyvät sertifiointiin piiriin kuuluviin elintarvikkeisiin.</p>	<p>Pystytään selostamaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sertifioidun toiminnan vastuualueeseen kuuluvat tuotantoketjun vaiheet, joilla suoraa vaikutusta elintarviketurvallisuuteen, kuten tuotespesifikaatioiden muotoilemiset, merkinnät, kuljetukset, vastaanottotarkastukset jne.</li> <li>- Vaarat (mikrobiologiset, kemialliset, fysikaaliset) ja allergeenit, jotka liittyvät sertifioidun tuotannon eri elintarviketuotteisiin/-tuoteryhmiin ja -pakkausmateriaaleihin.</li> </ul>			

## 6 ERITYISET TUKIOHJELMAT, KRIITTISET HALLINTAPISTEET (CCP:T), KELPUUTUS JA TODENTAMINEN

Tarkoituksena on selvittää, missä valmistusprosessissa mahdollisia vaaroja voidaan suoraan tai epäsuorasti hallita, miten hallintaa on tapahduttava ja mitkä raja-arvot ovat voimassa, jotta kuluttajalle ei aiheudu vaaraa.

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>6.1</b> <b>UUSI!</b> Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.	On oltava rutiineja erityisiä tukiohjelmaa vaativien hallintapisteiden ja kriittisten valvontapisteiden (CCP) valvontaan, mistä ilmenee <ul style="list-style-type: none"> <li>- miten ja milloin valvonta tapahtuu</li> <li>- mitä pitää dokumentoida</li> <li>- kuka on vastuussa.</li> </ul>	Kirjalliset valvontamenettelyt ovat käytettävissä.			
<b>6.2</b> Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä. <b>T</b>	Jos vaara-analyysissä on tunnistettu erityisiä tukiohjelmaa vaativia hallintapisteitä ja/tai kriittisiä hallintapisteitä (CCP), tulee vahvistettuihin ohjeisiin, ohjeistuksiin tai vastaviin perustuvia mitattavia/havaittavia raja-arvoja (kriittisiä raja-arvoja CCP:lle) olla olemassa.	Kriittiset raja-arvot ovat: <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokumentoituja</li> <li>- ja ne perustuvat todelliseen tietoon.</li> </ul>			
<b>6.3</b> Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä. <b>T</b>	Jokaista kriittistä hallintapistettä kohden (CCP) tulee olla kirjallinen toimenpidesuunnitelma, jossa kuvataan tarpeelliset välittömät korjaustoimet joihin on ryhdyttävä jos kriittisten hallintapisteiden (CCP) raja-arvot ylittyvät.	Saatavilla on kirjallinen toimintasuunnitelma josta ilmenee seuraavat tiedot: <ul style="list-style-type: none"> <li>- mihin välittömään toimenpiteeseen on ryhdyttävä jos kriittinen raja-arvo ylittyy</li> <li>- ketä/keitä informoidaan</li> <li>- miten poikkeama dokumentoidaan</li> <li>- miten seuranta tapahtuu ja kuka on vastuussa</li> <li>- viittaus poikkeamien ja valitusten käsittelyrutiiniin (katso tarkastuspiste 19.1).</li> </ul>			
<b>6.4</b> Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.	HACCP-järjestelmän asianmukaisuuden ja vaaditun turvallisuuden takaamiseksi on järjestelmän arviointi (validointi/ kelpuutus) suoritettava toiminnan/ järjestelmän muuttuessa (kuten ottaessa käyttöön uuden tuotantolinjan, uusi tuote, uusia koneita, uudelleenrakentamisessa).  <i>Kelpuutuksessa (validoinnissa) arvioidaan mm. onko kaikki asiaankuuluvat vaarat huomioitu, ovatko raja-arvot oikein asetettuja suhteessa vaaraan, ja onko valvonta riittävä tuotteiden turvaamiseen.</i>	Kelpuutus (validointi) on dokumentoitu ja sisältää <ul style="list-style-type: none"> <li>- täytäntöönpano-päivämäärän</li> <li>- tietoa siitä mitä on arvioitu</li> <li>- mitä on voinut ilmetä</li> <li>- mihin toiminnan muutoksiin validointi on johtanut.</li> </ul>			

		TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?			
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
6.5 Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.	Tulee olla menettelytapa HACCP-järjestelmän valvonnan tehokkuuden vuosittaista tarkastusta (todentamista/verifiointia) varten.  Esimerkkejä varmennusmenetelmistä ovat näytteenotto/analyysi ja seuranta että dokumentointi tapahtuu HACCP-suunnitelman mukaisesti.	Todentaminen (verifiointi) on dokumentoitu ja sisältää tietoa siitä - miten ja milloin se toteutettiin - mitä on voinut ilmetä - mihin toiminnan muutoksiin todentaminen on mahdollisesti johtanut.			

## 7 HENKILÖSTÖHYGIENIA

Hyvä henkilöstöhygienia on tärkeää, jotta vältetään mikro-organismien ja muiden tartuntojen sekä allergeenien leviäminen ihmisestä elintarvikkeisiin.

		TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?			
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
7.1 Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.	Hyvän elintarvikehygienian ylläpitämiseksi on oltava toimintaan sopeutetut dokumentoidut hygieniasäännöt/rutiinit.	Hygieniasäännöt/rutiinit sisältävät seuraavat asiat, jos ne ovat sertifioidulle toiminnalle oleelliset: - Miten ja milloin tulee pestä kädet - miten ja milloin tulee käyttää työvaatteita, työkenkiä, kengänsuojaimia, hiustensuojaimia, suojatakkia/haalareita ymv. (katso tarkastuspiste 7.2) - hygienia rutiinit tauoilla ja ulkona ollessa - milloin koruja, kelloja ja vastaavia ei tule käyttää - milloin ja missä voidaan ruokailla, juoda ja tupakoida ilman riskiä elintarviketurvallisuudelle - miten yksityiskäyttöön tarkoitettuja lääkkeitä käsitellään niin, etteivät ne päädy elintarvikkeisiin - mitkä henkilökunnan / vierailijoiden / urakoitsijoiden terveyteen liittyvät seikat haittaavat vierailun elintarviketiloissa tai elintarvikkeiden käsittelyn (esim. vatsataudit varsinkin ulkomailla oleskelun jälkeen tai avohaavat käsissä, jne.) - laitoksen (tuote)virtaus, joka kuvaa kuinka puhtaan ja epäpuhtaan vyöhykkeen välillä saa liikkua ja missä vyöhykkeiden väliset rajat kulkevat.			

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>7.2</b> <b>UUSI!</b> Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.	Jotta elintarvikkeet eivät saastuisi, tulee jokaisen joka oleskelee päivittäin tai tilapäisesti elintarvikkeiden valmistus-, varastointi- tai käsittelytiloissa, käyttää tehtävään soveltuvia työvaatteita (ml. kenkiä).	a) Työvaatteet soveltuvat työtehtäviin liittyviin elintarviketurvallisuusriskeihin. b) Hiussuojia/päähineitä ja parransuoja (parralle ja/tai yli 5 mm:n pituisille viiksille) käytetään, kun elintarvikkeita käsitellään pakkaamattomina ja on olemassa kontaminaatiovaara. c) Erityisiä vaatteita ja -kenkiä käytetään, jos on vaara, että vaatteet saastuvat taun ja/tai mahdollisen ulkoilun aikana. d) Vaatteet ja kengät eivät aiheuta saastumisriskiä elintarvikkeille eivätkä ole odotettua likaisempia suoritettuun työhön nähden.			

### 8 TILAT, KALUSTUS JA LAITTEISTOT

Tarkoituksena on, että tilojen ja laitteiden muotoilu ja käyttö luovat olosuhteet turvalliselle elintarvikkeiden käsittelylle, eivätkä vaikuta ympäröivään ympäristöön.

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>8.1</b> <b>UUSI!</b> Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.	Tilojen ja laitteiden tulee olla toiminnalle tarkoituksenmukaisia ja mahdollistaa turvallisen elintarvikkeiden käsittelyn.	Tulee olla <ul style="list-style-type: none"> <li>- seinät, lattiat, katot ja kalusteet sellaisista materiaaleista, jotka mahdollistavat tehokkaan siivouksen</li> <li>- takoituksenmukainen ilmanvaihto</li> <li>- vesihanat ja viemärit siinä määrin, että ne mahdollistavat turvallisen käsittelyn ja puhdistuksen</li> <li>- valaistus, joka edistää hyvää hygieniaa elintarvikkeiden käsittelyssä ja helpottaa puhdistusta</li> <li>- hygieenisen käsienpesun mahdollistavat laitteet ja materiaalit (kuuma ja kylmä vesi, kuivaus, saippua jne.)</li> <li>- tilat siinä määrin, että se mahdollistaa erillään pidon käsittelyssä/tuotannossa</li> <li>- säilytystilat, jotka mahdollistavat tuotteiden hyvän vaihtuvuuden ja erillään pidon</li> <li>- ikkunat, ulko-ovet ja lastaus- ja purkuovet, jotka voidaan pitää kiinni/lukittuina, kun niitä ei käytetä.</li> </ul>			

			TÄYTTYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>8.2</b> <b>UUSI!</b> Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.	Sen varmistamiseksi, että rikkinäiset kalusteet ja laitteet eivät aiheuta vaaraa elintarviketurvallisuudelle ja rehtiydelle, tulee olla dokumentoitu huoltorutiini, joka kuvaa <ul style="list-style-type: none"> <li>- kuinka usein jatkuva valvonta tapahtuu</li> <li>- miten toimitaan kun havaitaan kaluste- tai varusterikkoja jotka aiheuttavat välitöntä riskiä elintarviketurvallisuudelle</li> <li>- että rikkinäiset kalusteet ja varusteet tai huoltotarpeet on dokumentoitava</li> <li>- että on dokumentoitava huoltotoimien suunnittelu- tai toteutuspäivämäärä, sekä kuka/ketkä vastaavat toimenpiteen suorittamisesta</li> </ul>	a) Saatavilla on asiakirjat, jotka osoittavat, että rutiinia noudatetaan b) Ei saa olla sellaisia kalusteita ja varusteita jotka aiheuttavat välitöntä riskiä elintarviketurvallisuudelle.			
<b>8.3</b> Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.	Elintarviketurvallisuuden kannalta merkityksellisten mittaus- ja ohjauslaitteiden huolto/kalibrointi tulee suorittaa valmistajan antamien ohjeiden mukaan tai vähintään kerran vuodessa.	a) Saatavilla on luettelo kaikista elintarviketurvallisuuden ja sääntöjenmukaisuuden kannalta merkittävistä mittaus- ja ohjauslaitteista. b) Huoltoväli ja huolto-/kalibrointimenetelmä on ilmenee luettelosta c) Suoritettu huolto/kalibrointi on dokumentoitu.			

## 9 PUHTAANAPITO

Hyvät siivousrutiinit ovat tärkeitä, jotta elintarviketurvallisuuden ja hyvän hygienian vaatimukset täyttyvät. Hyvä puhdistus estää myös tuholaisia ja poistaa allergeenit.

			TÄYTTYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>9.1</b> Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.	Elintarvikkeiden ja pakkausmateriaalien/pakkausten saastumisen estämiseksi käsittelyn ja varastoinnin aikana, tulee olla käytössä tehokkaat siivous- ja puhdistusrutiinit tiloille ja varusteille, mukaan lukien hanat, hanasiivilät ja suihkupäät.	Tulee olla saatavilla dokumentoidut menettelyt, joita noudatetaan ja jotka sisältävät seuraavat asiat: <ul style="list-style-type: none"> <li>- mitä puhdistaa</li> <li>- kuinka se tehdään</li> <li>- milloin sen pitäisi tapahtua</li> <li>- käytetyt laitteet ja puhdistusaineet,</li> <li>- jos desinfiointiaineita käytetään, miten ja milloin niitä käytetään</li> <li>- miten, milloin ja kuka valvoo, että puhdistus on osoittautunut tehokkaaksi, mukaan lukien mahdollinen näyteenottotarve (puhtausnäytteet, mikrobiologinen vesinäyteenotto hanojen, hanasiivilöiden ja suihkupäiden puhdistusrutiinien varmistamiseksi (verifioimiseksi)).</li> </ul>			

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>9.2</b> <b>UUSI!</b> Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.	Mikäli allergeeneja sisältäviä tuotteita käsitellään samoissa tuotantotiloissa kuin allergeeneja sisältämättömiä tuotteita, on oltava erityisiä puhdistusrutiineja sen varmistamiseksi, että allergeenia sisältävien elintarvikkeiden käsittelyyn käytettävät laitteet/varusteet ja työpinnat puhdistetaan perusteellisesti ennen muiden elintarvikkeiden käsittelyä.	a) Tulee olla saatavilla kirjalliset rutiinit, joita noudatetaan ja jotka sisältävät seuraavat asiat: - mitä puhdistaa - kuinka se tehdään - milloin sen pitäisi tapahtua - käytetyt laitteet ja puhdistusaineet, jos desinfiointiaineita käytetään, miten ja milloin niitä käytetään - miten, milloin ja kuka tarkistaa, että puhdistus on osoittautunut tehokkaaksi, mukaan lukien mahdollinen näytteenottotarve. b) Suoritetut puhdistustoimet on dokumentoitu.			
<b>9.3</b> Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.	Pesuaineiden, puhdistuslaitteiden ja muiden kemikaalien (mukaan lukien muut kuin elintarvikekelpoiset voiteluöljyt ja -rasvat) tulee: - säilyttää erillisessä tilassa elintarvikkeista erillään - olla selvästi tuotenimellään merkitty ja jäljitettävissä alkuperäiseen pakkaukseen, mikäli aine siirretään toiseen pakkaukseen.  Tärkeät tiedot (esim. käyttöturvallisuustiedotteet), joita tarvitaan ihmisille ja ympäristölle aiheutuvien vahinkojen estämiseksi, on oltava saatavilla.	a) Säilytys tapahtuu erillisessä tilassa, kuten "siivouskaapissa". b) Puhdistusaineet ja kemikaalit on merkitty selkeästi. c) Käyttöturvallisuustiedotteet tai vastaavat ovat saatavilla.			

## 10 NÄYTTEENOTTO

EU:n lainsäädäntö sisältää erityisiä mikrobiologisia ja kemiallisia kriteerejä tietyille elintarvikkeille, ja näytteenotto on tärkeää sen varmistamiseksi, että kyseiset elintarvikkeet eivät aiheuta vaaraa terveydelle. Myös hyvä veden laatu on tärkeää, jotta se ei aiheuta riskiä tuoteturvallisuudelle, tämä koskee sekä tuotannossa käytettyä vettä ja jäätä, sekä pesussa/puhdistuksessa käytettyä vettä. On myös tärkeää puhdistaa tai vaihtaa letkut, hanat ja siivilät, koska muutoin mikro-organismit voivat lisääntyä jäännösvedessä.

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>10.1</b> Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä. <b>T</b>	Jos tuotteelle on EU-lainsäädännössä erityiset mikrobiologiset ja kemialliset kriteerit, näytteenotto ja analyysi on suoritettava asianmukaisesti ja asianmukaisin väliajoin tuotteesta, tuotantomäärästä ja valmistus-/valmistusmenetelmästä riippuen.  Jos näytteenottoa ei tapahdu tai sen tekee joku muu elintarvikeketjussa, tulee se voida perustella vaara-analyysin pohjalta.	a) On olemassa kirjallinen näytteenottosuunnitelma, joka sisältää toimintarutiinit ylitettyjen raja-arvojen varalle. b) Saatavilla on analyysituloksia, jotka osoittavat, että näytteenottosuunnitelmaa noudatetaan. c) Tehdyt toimenpiteet poikkeamissa on dokumentoitu.			

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<p><b>10.2</b></p> <p><b>UUSI!</b></p> <p>Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.</p> <p><b>T</b></p>	<p>Jotta toiminnassa käytetty vesi ja jää eivät aiheuta riskiä elintarviketurvallisuudelle, veden tulee olla juomaveden laatua (kansallisen viranomaisen asettamien juomaveden laatukriteerien mukaisesti).</p> <p>Juomaveden laadun varmistamiseksi tulee näytteenottovälit, näytteenottoparametrit ja näytteenottopisteet (sisää tuleva vesi tai hanavesi) olla riskiperusteisia ja perusteltuja esim. vaara-analyysin avulla. Näytteenottovälin ei tulisi olla pidempi kuin 12 kuukautta.</p> <p><i>Juomaveden laatuvaatimusta ei sovelleta, jos elintarvikkeita ilmiselvästi ei voida saastuttaa.</i></p>	<p>a) Saatavilla on hyväksytty ja määräajoin vahvistettu mikrobiologinen ja kemiallinen analyysitulokset viimeiseltä 12 kuukauden ajalta, joko omasta näytteenotosta tai juomaveden toimittajalta (esim vesilaitos).</p> <p>b) Näytteenottopisteiden, parametrien ja näytteenottovälien valinta voidaan perustella.</p>			

## 11 JÄTTEET




Hyvä jätehuolto ehkäisee tartuntojen ja tuholaisongelmien leviämistä ja varmistaa, että jätteet käsitellään aiheuttamatta ympäristöriskejä.

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<p><b>11.1</b></p> <p>Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.</p> <p><b>T</b></p>	<p>Hygieenisen ja elintarviketurvallisen jätteiden käsittelyn ja hävittämisen varmistamiseksi tulee olla kirjallinen tai suullinen menettelytapa.</p>	<p>Rutiini löytyy, jossa kuvataan seuraavaa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- miten toiminnassa syntyvä jäte tulee käsitellä kansallisten tai paikallisten viranomaisten vaatimusten mukaisesti</li> <li>- kuinka jätteet säilytetään ennen jätehuoltopisteeseen viemistä, mukaan lukien kuljetus sinne (tilojen läpi ja millä laitteilla)</li> </ul>			

12 TUHOELÄINTORJUNTA					
Toiminnan tulee varmistaa tuholaisongelmien minimoimisen laitoksessa ja sen ympäristössä. Hyvä ennaltaehkäisevä työ vähentää riskiä, että tuholaiset voivat elää, viihtyä ja lisääntyä.					
				TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?	
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<p><b>12.1</b></p> <p>Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.</p> <p><b>T</b></p>	<p>On tehtävä ennaltaehkäisevää työtä, jolla estetään tuho- tai kotieläinten sisäänpääsy ja/ tai asettuminen, ja vuosittain on tehtävä riskinarviointi tuho- ja/ tai kotieläinten esiintymisestä.</p> <p><i>Tuhoeläimiä ovat jyrsijät, linnut, tuhohyönteiset.</i></p>	<p>a) Käytössä on ennaltaehkäisevää työtä, joka sisältää seuraavat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aukot ja avattavat ikkunat ovat tiiviitä ja tarvittaessa suojattuja (esim. hyönteisverkot)</li> <li>- jätteen poistaminen, joista voi tulla ruokaa</li> <li>- rakennuksia lähimpänä olevat pinnat pidetään puhtaina kasvillisuudesta ja suojaa antavista materiaaleista</li> <li>- hyvä jätehuolto, jotta tuho-/kotieläimet eivät pääse rakennuksiin ja tiloihin.</li> </ul> <p>b) Tuhoeläinten esiintymisestä vuoden aikana löytyy kirjallinen riskiarviointi.</p>			
<p><b>12.2</b></p> <p>Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.</p> <p><b>T</b></p>	<p>Jos riskinarvioinnin tarkastuspisteen 12.1 mukaan on olemassa vaara, että tuhoeläimet pääsevät sisään ja/ tai asettuvat alueelle, jossa elintarvikkeita varastoidaan ja käsitellään, on suoritettava tuhoeläinseuranta.</p> <p>Dokumentaatio mahdollisesta tuhoeläintorjunnasta torjunta-aineilla on oltava saatavilla.</p>	<p>a) Löytyy kirjallinen tuhoeläinseurantamenettely seuraavin tiedoin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- käytetty tuhoeläintorjuntayritys mukaan lukien yhteyshenkilö, vaihtoehtoisesti tuhoeläintorjunnasta vastaavan oman henkilöstön nimi ja pätevyys</li> <li>- kartta/piirros seuranta-aseamista (paikat joihin on sijoitettu syöttejä, ansoja tai torjunta-ainetta)</li> <li>- seuranta- ja havaintoraportit</li> <li>- minkätyyppinen tuhoeläin on ilmennyt</li> <li>- torjunnan ja ennaltaehkäisyn toimenpide-ehdotukset ja toteutetut/korjaavat toimet</li> </ul> <p>b) Dokumentaatiota tuhoeläintorjunnasta torjunta-aineilla on saatavilla seuraavin tiedoin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valmiste (nimi)</li> <li>- valmisteen levityspäivämäärä</li> <li>- torjunnan suunniteltu päättymispäivä</li> <li>- paikka</li> <li>- suorittajan nimi</li> <li>- tuhoeläintyyppi</li> </ul>			

### 13 ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTTÄMINEN JA KÄSITTELY

Aika, lämpötila ja kosteus ovat ratkaisevia tekijöitä varastoinnissa, käsittelyssä ja erilaisissa prosesseissa, ja niiden on tapahduttava elintarviketyyppiin (ja pakkausmateriaaliin) ja olosuhteisiin sopivassa lämpötilassa ja kosteudessa.

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>13.1</b> <b>UUSI!</b> 	Elintarvikkeet on säilytettävä ja käsiteltävä sellaisessa ympäristössä, joka lämpötilan ja kosteuden suhteen ei aiheuta terveysvaaraa kansallisten ohjeiden tai erityisten laatuvaatimusten mukaisesti.	a) Yritys pystyy perustelevaan käsiteltävän elintarvikkeen säilytyslämpötilan ja soveltuvien osin kosteuden. b) Mittaukset ja/tai lukemat osoittavat, että varastointi/käsittely tapahtuu asetettujen lämpötilan ja kosteuden raja-arvojen mukaisesti. c) Asiakirjat, kuten sopimus tai tilausvahvistus, osoittavat, että asianmukaiset säilytysohjeet on sovittu ulkoisten varastointipalveluntarjoajien kanssa.  <i>Kohdat a) ja b) eivät koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.</i>			
<b>13.2</b> Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä. 	Elintarvikkeen lämpökäsittely, esim. lämpimänä pito, kuumennus ja/tai jäähditys on suoritettava sellaisessa lämpötilassa ja sellaisen ajan, joka ei aiheuta terveydelle vaaraa.	Mittaukset ja/tai lukemat osoittavat, että vaara-analyyseissä asetettuja raja-arvoja noudatetaan.			
<b>13.3</b> Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä. 	Rehtiyden varmistamiseksi tulee olla rutiineja erillään pidolle, sekä tuotannon ja prosessin suunnittelulle.	a) Erillään pito -rutiinit ovat näytettävissä. b) Tuotannon suunnittelu on dokumentoitu.			

## 14 ALLERGEENIT

Allergeenit ovat luonnollisia aineita, jotka voivat aiheuttaa yliherkkyyttä tai intoleranssia ja jotka löytyvät EU:n allergeenilistalta. Virheellisessä käsittelyssä allergeenit voivat muodostaa yksi alan vakavimmista vaaroista, ja siksi niitä tulee käsitellä erityisellä valppaudella koko tuotantoprosessin ajan: varastoinnin, käsittelyn (mukaan lukien jälkipuhdistuksen) ja merkintöjen aikana. Tarkoituksena on ehkäistä saastumista ja varmistaa, että kuluttajat saavat oikeat tiedot elintarvikkeiden ainesosista.

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<p><b>14.1</b></p> <p>Ei koske yrityksiä ilman fyysisistä elintarvikkeiden käsittelyä.</p> <p style="text-align: center;"><b>T</b></p>	<p>Loppukuluttajan allergisen reaktion riskin minimoimiseksi on oltava rutiinit sille, kuinka allergeenisia aineita / allergeeneja sisältäviä elintarvikkeita säilytetään, merkitään ja käsitellään yrityksessä/laitoksessa.</p>	<p>a) Saatavilla on dokumentoidut rutiinit allergeenien hallintaan, mukaan lukien allergeenisten prosessi-, tuotanto- ja raaka-ainejätteen käsittely.</p> <p>b) Elintarvikkeet, jotka sisältävät allergeeneja / allergeeneja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovat selvästi merkittyjä</li> <li>- säilytetään suljetuissa pakkauksissa tai erillisissä astioissa</li> <li>- käsitellään siten, että saastuminen estetään.</li> </ul> <p>c) Tuotannon / valmistuksen / valmistelun suunnittelu tehdään siten, että ristikontaminaation riski vältetään.</p>			

## 15 TOIMITTAJAT, TAVARAVASTAANOTTO JA PAKKAUKSET


Tämän luvun tarkoituksena on varmistaa, että tavarantoimittajat ja sopimusvalmistajat täyttävät yrityksen elintarvikkeiden turvallisuutta, jäljitettävyyttä ja laatua koskevat vaatimukset, että tavarat täyttävät tilauksessa asetetut vaatimukset ja että pakkaukset eivät sisällä haitallisia aineita tai että ne voivat siirtyä elintarvikkeisiin.

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<p><b>15.1</b></p> <p><b>UUSII!</b></p> <p style="text-align: center;"><b>T</b></p>	<p>Uudet toimittajat, mukaan lukien vuokratut palveluntarjoajat ja sopimusvalmistajat, tulee hyväksyttää elintarviketurvallisuuden ja jäljitettävyyden osalta. Hyväksymismenettely on mukautettava tarjottujen elintarvikkeiden ja palvelujen osalta havaittuihin riskeihin.</p> <p><i>Toimittajat ovat elintarvikeketjun toimijoita, jotka toimittavat palveluita, raaka-aineita/tuotteita, eläviä eläimiä tai jotka suorittavat käsittelyä/sopimusvalmistusta yritykselle.</i></p>	<p>a) Lupamenettely on dokumentoitu ja mukautettu tunnistettuihin riskeihin.</p> <p>b) Hyväksyntäpäätösten dokumentaatio on saatavilla, esim. kyselylomakkeet, todistukset, tunnetun kolmannen osapuolen standardin sertifikaatit, pöytäkirjat suoritetuista fyysisistä toimittaja-arvioinneista.</p>			

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
15.2 <b>UUSI!</b> <b>T</b>	<p>Tämänhetkisiä tavarantoimittajia, mukaan lukien vuokratut palveluntarjoajat ja sopimusvalmistajat, on seurattava sen varmistamiseksi, että ne toimivat turvallisesti ja tehokkaasti ja täyttävät tarkastuskohdan 15.1 mukaiset hyväksyntävaatimukset.</p> <p>Toimittaja-arvioinnin laajuuden ja tiheyden tulee perustua käsiteltäviin raaka-aineisiin/ tuotteisiin liittyviin riskeihin, aikaisempiin poikkeamiin, mahdollisiin sertifiointistatuksiin, mitä alihankkijoita käsitellään ja arviointi on tehtävä vuosittain.</p>	<p>a) Luettelo hyväksytyistä toimittajista on saatavilla.</p> <p>b) Toimittaja-arvioinnin laajuus ja tiheys löytyy dokumentoituna.</p> <p>c) Dokumentaatio seurannasta on saatavilla, esim. kyselylomakkeet, todistukset, tunnetun kolmannen osapuolen standardin sertifikaatit, pöytäkirjat suoritetuista fyysisistä toimittaja-arvioinneista.</p> <p>d) Poikkeamat, mukaan lukien toimenpiteet ja vuosiarviointi löytyvät dokumentoituna.</p>			
15.3	<p>Jotta voidaan varmistaa että tilatut tuotteet täyttävät tilauksen vaatimukset, tulee käytössä olla tarkastusrutiini tuotteiden vastaanotolle, jotka on suunniteltu toiminnan laajuuden ja luonteen mukaan.</p> <p><i>Huomioithan, että tiettyjä tuontituotteita tai toisesta EU-maasta tuotuja tuotteita koskevat erityiset lakivaatimukset.</i></p>	<p>a) Menettelytapaan kuuluu ainakin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kuljetuspakkausten, tietojen/merkintöjen tarkastus (mukaan lukien mahdolliset erityiset merkintävaatimukset ja vapaaehtoiset lisäarvomerkinnöt),</li> <li>- vastaanottolämpötila (koskee lämpötilaherkkiä tuotteita) ja mahdolliset todistukset.</li> <li>- kuvaus toimenpiteistä, joihin on ryhdyttävä, jos tavara on viallinen.</li> </ul> <p>b) Suoritetut tarkastukset tehdään rutiin mukaisesti ja on dokumentoitu.</p> <p>c) Poikkeamat ja toimenpiteet joihin on ryhdytty on dokumentoitu.</p>			
15.4 <b>T</b>	<p>Elintarvikkeet on säilytettävä ja pakattava kyseiselle elintarvikkeelle hyväksytyihin pakkauksiin.</p>	<p>a) Löytyy vaatimustenmukaisuusvakuutus ("declaration of compliance" DOC), joka osoittaa, että pakkausmateriaalit on hyväksytty käytettäväksi kosketuksessa elintarvikkeiden kanssa ja missä olosuhteissa ja mihin elintarvikkeisiin materiaalia tai tuotetta voidaan käyttää.</p> <p>b) Mikäli toiminnassa käsitellään jonkun toisella tuotemerkillä varustettuja pelkästään valmiiksi pakattuja elintarvikkeita, tulee toimittaja-arvioinnista olla näyttöä siitä, että hyväksyttyä pakkausmateriaalia on käytetty.</p>			




## 16 TOIMITUS JA KULJETUS

Tarkoituksena on varmistaa, että elintarvikkeet kuljetetaan oikeassa lämpötilassa ja että asianmukaiset olosuhteet säilyvät koko kuljetuksen ajan.

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>16.1</b>  <b>UUSI!</b>  	Elintarvikkeiden toimituksen ja kuljetuksen on tapahduttava lämpötila- ja hygieniaolosuhteissa, jotka on mukautettu tuotteeseen ja jotka eivät aiheuta vaaraa terveydelle.	a) Lämpötila- ja hygieniaolosuhteet tulee voida säilyttää yrityksen vastuussa olevan kuljetuksen aikana. b) Lämpötilamittaukset, mukaan lukien toimenpiteet poikkeamien yhteydessä, on dokumentoitu. c) Asiakirjat, kuten sopimukset tai tilausvahvistukset, osoittavat, että asianmukaiset lämpötila- ja hygieniaolosuhteet on sovittu ulkopuolisten kuljetusyritysten kanssa.  <i>Kohdat a) ja b) eivät koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä.</i>			

17 TIEDOT/MERKINNÄT JA REHTIYS					
Kuluttajille tulee välittää selkeää ja totuudenmukaista tietoa/merkintää tuotteen koostumuksesta ja laadusta, ja joka mahdollistaa kuluttajien tietoisia valintoja.					
					TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
17.1	<p>Valmiiksi pakatut elintarvikkeet on merkittävä</p> <p><b>T</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kaikilla tuotetta koskevilla oleellisilla tiedoilla</li> <li>- kielellä, jota kuluttajat helposti voivat ymmärtää siinä maassa, jossa tuote myydään</li> <li>- teksti on helposti ymmärrettävää, selkeästi näkyvää, selkeästi luettavaa ja pysyvää</li> <li>- seuraavilla pakollisilla tiedoilla (ellei ole poikkeuksia sen maan lainsäädännössä, jossa tuote myydään): <ul style="list-style-type: none"> <li>- tuotteen nimi/nimitys</li> <li>- ainesosaluettelo (laskevassa järjestyksessä), allergeenit korotettuna asetuksen (EU) nr 1169/2011 liitteen II (allergeenilistan) mukaisesti</li> <li>- tiettyjen ainesosien tai elintarvikeryhmien määrä</li> <li>- nettomäärä</li> <li>- Parasta ennen -päivä tai viimeinen käyttöpäivä kirjoitettuna päivä-kuukausi-vuosi</li> <li>- tuotekohtaiset säilytys- ja käyttöohjeet</li> <li>- yrityksen nimi ja yhteystiedot</li> <li>- yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia sisältävien juomien todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina</li> <li>- pakolliset alkuperä- ja lähtöpaikkatiedot</li> <li>- käyttöohjeet jos ovat tarpeen tuotteen käytön ymmärtämiseksi</li> <li>- ravintoarvoilmoitus</li> </ul> </li> </ul>	<p>Valmiiksi pakatuista elintarvikkeista ilmoitetaan paikkansapitävää tietoa.</p> <p>Auditoinnin aikana sertifiointielin ottaa useita näytteitä toimintaan kuuluvasta tuotemäärästä riippuen, vähintään seuraavasti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- &lt;10 tuotetta = 1 näyte</li> <li>- 10-50 tuotetta = 2 näytettä</li> <li>- &gt; 50 tuotetta = 5 näytettä</li> </ul>			

	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYIKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
17.2 T	<p>Pakkaamattomista elintarvikkeista* on seuraavat tiedot (ellei ole poikkeuksia sen maan lainsäädännössä, jossa tuote myydään) annettava kuluttajan pyynnöstä kirjallisesti tuotteen välittömässä läheisyydessä tai on ilmoitettava selvästi, missä tiedot ovat saatavilla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tuotteen nimi</li> <li>- ainesosaluettelo (laskevassa järjestyksessä), allergeenit korotstettuna asetuksen (EU) nr 1169/2011 liitteen II (allergeenilistan) mukaisesti</li> <li>- tiettyjen ainesosien tai elintarvikeryhmien määrä, mikäli tarpeen</li> <li>- nettomäärä</li> <li>- Parasta ennen -päivä tai viimeinen käyttöpäivä kirjoitettuna päivä-kuukausi-vuosi</li> <li>- tuotekohtaiset säilytys- ja käyttöohjeet</li> <li>- yrityksen nimi ja yhteystiedot</li> <li>- yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia sisältävien juomien todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina</li> <li>- pakolliset alkuperätiedot</li> <li>- käyttöohjeet jos ovat tarpeen tuotteen käytön ymmärtämiseksi</li> </ul> <p>Loppukuluttajalle pakkaamattomana myytävien elintarvikkeiden (esim. ruoka ravintolassa) nimityksiä ja allergeeneja koskevien tietojen on oltava aina pyynnöstä annettavissa suullisesti, tai kirjallisena materiaalina joka seuraa myytävän ruoan mukana tai vaihtoehtoisesti on saatavilla lähistöllä.</p> <p>Tätä ei vaadita kun nimityksestä selvästi ilmene että on ruoan/ ruokalajin osa.</p> <p><i>* myydään pakkaamattomina, tai pakataan myyntipaikalla kuluttajan pyynnöstä, tai ovat suoramyyntiä varten valmiiksi pakattuja</i></p>	<p>Pakkaamattomista elintarvikkeista ilmoitetaan paikkansapitävää tietoa.</p> <p>Auditoinnin aikana sertifiointielin ottaa useita näytteitä toimintaan kuuluvasta tuotemäärästä riippuen, vähintään seuraavasti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- &lt;10 tuotetta = 1 näyte</li> <li>- 10-50 tuotetta = 2 näytettä</li> <li>- &gt; 50 tuotetta = 5 näytettä</li> </ul>			

	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>17.3</b> <b>UUSI!</b> 	Vapaaehtoisia merkintöjä (ympäristömerkinnät, alkuperämerkinnät tai muut vastaavat) käytettäessä on oltava todistus, sopimus, sertifikaatti tai vastaava osoittamaan, että merkintää voidaan käyttää.	Dokumentaatio löytyy joka osoittaa, että vapaaehtoiset merkinnät ovat asianmukaisesti käytettyinä.			
<b>17.4</b> <b>UUSI!</b> 	Jos tuotteessa on ravitsemus- ja terveysväittämiä, allergeenivaroitusmerkintöjä (PAL)* ja/tai "free from" -merkintää, on noudatettava tuotteen myyntimaan voimassa olevaa lainsäädäntöä ja/ tai erityissääntöjä.  Varoitusmerkintöjä saa käyttää vain, kun kaikki muut mahdolliset toimenpiteet on toteutettu allergeenien ristikontaminaation välttämiseksi tuotantoprosessissa. Kvantitatiivisen riskinarvioinnin on täytynyt osoittaa, että viittaukset ovat perusteltuja ja uskottavia.  <i>* Precautionary Allergen Labeling (PAL) - käytetään tiedottamaan kuluttajalle vaarasta, että tuote saattaa sisältää tiettyjä allergeeneja vahingossa tapahtuvan ristikontaminaation vuoksi. Esimerkkejä tällaisista etiketeistä voivat olla "saattaa sisältää pieniä määriä".</i>	a) Yritys pystyy raportoimaan, että se täyttää erityislainsäädännön ja/ tai erityissäännökset ravitsemus- ja terveysväitteistä, "free-from"-merkinnästä ja/ tai allergeenivaroitusmerkinnästä. b) Jos käytetään varoitusmerkintää allergeeneista, se voidaan perustella ja dokumentoitu kvantitatiivinen riskiarvio löytyy.			
<b>17.5</b> <b>UUSI!</b> 	Tulee olla valvontamenettelyt, jotka varmistavat, että tieto/merkintä - vastaa sisältöä - vastaa painoa/tilavuutta - on kohdan 17.1 ja/ tai 17.2 mukainen - joka on käännetty muille kielille vastaa tuotespesifikaatiota tmv.  Mikäli tiedoissa/merkinnöissä tapahtuu merkittäviä muutoksia*, siitä on ilmoitettava yrityksessä sisäisesti ja nykyisille myyntikanaville/asiakkaille  *sisältö tai toiminnallisuus, nettosisältö, mitat tai bruttopaino, poistettu tai lisätty merkintä/ sertifiointitiedot, ensisijainen tuotemerkki, sesongista johtuvat muutokset, kappalemäärän muutokset pakkauksessa, seospakkausmuutokset, suoraan pakkaukseen painettu hinta tai muu tiettyyn tuotteeseen tai tuoteryhmään liittyvää	Löytyy kirjallinen rutiini, joka kuvaa - miten tarkastus suoritetaan - jos ja milloin tulee tehdä dokumentointia - mihin toimenpiteisiin on ryhdyttävä poikkeamien osalta - miten tiedon/merkintöjen muutoksista tiedotetaan			

## 18 JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVETO

Jotta mahdollisesti haitalliset tai käyttökeltottomat elintarvikkeet voidaan nopeasti jäljittää ja vetää takaisin, ne on voitava jäljittää yksi askel eteenpäin ja yksi askel taaksepäin elintarvikeketjun "ulkoisessa jäljitettävyydessä". "Sisäisellä jäljitettävyydellä" tarkoitetaan sitä, että voit seurata raaka-aineita, ainesosia jne. prosessin läpi omassa yrityksessäsi ja siten hallita, mitkä raaka-aineet sisältyvät tiettyyn tuotantokiertoon. Sisäinen jäljitettävyyden vaatimus ei ole lakisääteinen vaatimus, mutta se mahdollistaa suppeamman takaisinvedon mahdollisten ongelmien sattuessa, mikä voi vähentää kustannuksia ja mahdollistaa tuotannon tehostetun seurannan.

### TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?

	TARKASTUSPISTE	YKSITYSKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<p><b>18.1</b></p> <p><b>UUSI!</b></p> <p><b>T</b></p>	<p>Kaikkien tuotteiden, sekä tuotteen/ruokalajin ja pakkausmateriaalin osien, jotka ovat suoraan kosketuksessa elintarvikkeen kanssa, tulee olla jäljitettävissä elintarvikeketjussa askel taaksepäin ja yksi askel eteenpäin jäljitettävyyden mahdollistamiseksi.</p> <p><i>Valmiiksi pakattuja elintarvikkeita välittävälle/käsittävälle yrityksille sovelletaan välitettyjen/sisäänostettujen tuotteiden jäljitettävyyttä.</i></p> <p><i>Yrityksille, jotka itse myyvät/toimittavat ruokaa suoraan loppukuluttajalle, jäljitettävyyden on askel taaksepäin.</i></p>	<p>a) Tuotteessa ja pakkausmateriaalissa, on jäljitettävyyttä mahdollistavat merkinnät, kuten parasta ennen -päivämäärä, pakkauspäivä, erä tai vastaava.</p> <p>b) Saatavilla on dokumentaatio, joka mahdollistaa jäljitettävyyden seuraavaan vaiheeseen (asiakas / vastaanottaja).</p> <p><i>Dokumentaatio voi koostua esimerkiksi lähetysluetteloista, laskuista, kuiteista, asiakasrekistereistä, kuljetukset tai toimitusasiakirjoista.</i></p>			
<b>18.2</b>	<p>Jäljitettävyyden toimivuuden varmistamiseksi se tulee testata vähintään kerran vuodessa ja mahdollisimman pitkälle jaettuna eri tuote-/elintarvikeryhmien kesken.</p> <p>Valmiiksi pakattuja elintarvikkeita välittävien/käsittävien yritysten jäljitettävyyden on testattava välitettävillä/sisään ostetuilla tuotteilla.</p>	<p>Saatavilla on jäljitettävyydestin dokumentaatio, jossa on vähintään seuraavat tiedot:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- päivämäärä,</li> <li>- tuote</li> <li>- jäljitettävyyden yksi askel eteenpäin ja yksi askel taaksepäin (poikkeuksena 18.1)</li> <li>- testin tulos/päätelmä mahdollisilla toimenpiteillä.</li> </ul>			

		TÄYTTYIKÖ VAATIMUS?			
	TARKASTUSPISTE	YKSITYSKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<p><b>18.3</b></p> <p>Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä</p> <p><b>T</b></p>	<p>Jos yritys käsittelee elintarvikkeita, joihin sovelletaan viranomaisten tai muiden sidosryhmien sisäisen jäljitettävyyden vaatimuksia, tulee</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- raportoida sisäisen jäljitettävyyden vaatimuksia</li> <li>- tulee olla dokumentoituja rutiineja tälle</li> <li>- tulee olla rutiini tuotannon suunnittelulle koko valmistusprosessin ajan, jolla varmistetaan vaatimusten noudattaminen.</li> </ul> <p><i>Sisäinen jäljitettävyyden tarkoittaa, että voit seurata raaka-aineita/ ainesosia prosessin läpi omassa yrityksessäsi. Esimerkkejä siitä, missä voi olla erityisiä merkintävaatimuksia, joiden noudattaminen edellyttää sisäistä jäljitettävyyttä, ovat naudanlihan alkuperämerkintä, kalojen pyyntialue, simpukoiden nostoalue, munien tuottajakoodi, GMO:t elintarvikkeissa, tunnistusmerkintä eläinperäisissä tuotteissa, luomuelintarvikkeet ja vapaaehtoiset merkinnät.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Tulee voida esittää luettelo tuotteista, mukaan lukien olennaiset raaka-aineet / ainesosat, jotka kuuluvat sisäisen jäljitettävyyden vaatimuksiin.</li> <li>b) Sisäistä jäljitettävyyttä koskevat dokumentoidut rutiinit ovat olemassa ja osoitettavissa koko valmistusprosessin ajan.</li> <li>c) Tuotannon suunnittelun rutiinit ovat esiteltävissä.</li> </ul>			
<p><b>18.4</b></p> <p>Ei koske yrityksiä ilman fyysistä elintarvikkeiden käsittelyä</p>	<p>Jos tuotetaan tuotteita, joiden raaka-aineita koskee erityisiä tietoja/merkintöjä ja/tai väittämiä, tulee olla esittää dokumentoidut tiedot kvantitatiivisesta jäljitettävyydestä tarkastuksesta (esim. massatase).</p> <p><i>Esimerkkejä erityisistä tiedoista / merkinnöistä / väitteistä voivat olla alkuperä, lajike / rotu, lisäarvomerkintä / status jne. Tarkastuksen aikana sertifiointielin voi ottaa pistokokeen ja suorittaa kvantitatiivisen tarkistuksen, esim. massatase-laskennan tai muun valvontamenetelmän tietyille raaka-aineelle, tuotteelle tai ajanjaksolle.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Hankituista raaka-aineista on vähintään 2 vuoden takaiset laskut/rahtikirjat ja tiedot hankintojen kokonaismäärästä raaka-ainetta ja vuotta kohden voidaan raportoida.</li> <li>b) Toimitetuista tuotteista on vähintään 2 vuoden takaiset laskut/rahtikirjat ja tiedot tuotteen toimituksen kokonaismäärästä ja vuodesta voidaan raportoida.</li> <li>c) Jokaiselle tuotteelle on saatavilla reseptit ja arvio jalostusprosessin hävikistä.</li> <li>d) Kaikkien relevanttien raaka-aineiden ja tuotteiden varastosaldo voidaan raportoida.</li> </ul>			

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>18.5</b> <b>UUSI!</b> Ei koske kuluttajalle suoramyyntitoimintaa / -toimitamista, kuten ravintolatoimintaa	Takaisinvedosta tulee olla kirjallinen suunnitelma tuotteiden vetämisestä takaisin seuraavasta vaiheesta (takaisinvelto), esim. myyntipaikka / kauppa / ravintola.	Takaisinveltosuunnitelmassa todetaan <ul style="list-style-type: none"> <li>- olosuhteet, joissa elintarvike on vedettävä pois</li> <li>- kuka/kuka tekee takaisinveltopäätöksen kohdan 2.1 mukaisesti ja ketkä muut yrityksessä osallistetaan</li> <li>- kuka/ketkä ilmoittaa kaikille tavaran vastaanottaneille, mitä tietoja annetaan missä heidän yhteystietonsa ovat</li> <li>- miten takaisin vedettyjä tuotteita käsitellään jotta ne eivät sekoitu muiden tuotteiden kanssa ja/tai saastuta niitä</li> <li>- milloin mahdollisen näytteenoton pitäisi suorittaa</li> <li>- kuinka ja milloin ottaa yhteyttä viranomaisiin ja sertifiointielimiin, mukaan lukien näiden yhteystiedot.</li> </ul>			
<b>18.6</b> Ei koske kuluttajalle suoramyyntitoimintaa / -toimitamista, kuten ravintolatoimintaa	Takaisinveltosuunnitelma on testattava vähintään kerran vuodessa.  <i>Takaisinveltotestauksen voi tehdä ottamalla yhteyttä yritykseltä tuotteita vastaanottaneisiin asiakkaisiin ja asiakas/vastaanottaja vahvistaa, että toimitettu tuote on vastaanotettu ja että takaisinvelto olisi tarvittaessa voitu suorittaa.</i>	Dokumentaatio testin suorittamisesta löytyy ja siitä ilmenee: <ul style="list-style-type: none"> <li>- milloin testi suoritettiin (päivämäärä)</li> <li>- mikä tuote oli testin kohteena</li> <li>- keneltä asiakkaalta tuote vedettiin takaisin</li> <li>- tulokset / johtopäätökset testistä</li> <li>- mahdolliset toimenpiteet</li> <li>- että asiakasyhteystietoluetteloa on päivitetty tarpeen mukaan.</li> </ul>			

## 19 POIKKEAMIEN JA REKLAMAATIOIDEN KÄSITTELY

Poikkeamien ja reklamaatioiden hyvien käsittelyrutiinien avulla syntyy asiakkaiden luottamus siihen, että toiminta on ammattimaista ja laatuhyön toteutumiseen voidaan palata.

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>19.1</b>	Tulee olla menettelytapa ja valitusten, poikkeamien, epäiltyjen ruokamyrkytysten ja näkemysten käsittelylle.	a) Dokumentoidusta rutiinikuvauksesta ilmenee <ul style="list-style-type: none"> <li>- kuinka dokumentointi, seuranta ja tutkinta tapahtuu</li> <li>- miten valvontaviranomaiseen otetaan yhteyttä ja milloin asiakkaaseen otetaan yhteyttä</li> <li>- miten poikkeavat tuotteet/ruokalajit jne. käsitellään.</li> </ul> b) Asiakirjat, jotka osoittavat että rutiinia on noudatettu, on saatavilla.			


# DJUROMSORG - ELÄINTEN HOITO

Gäller för slakteriverksamheter där djuren oavsett djurslag är avsedda som livsmedel.

20 SLAKTERI - TEURASTAMO					
Djuren ska hanteras på ett sådant sätt att de inte riskeras att skadas eller orsakar onödigt lidande eller stress hela vägen fram till att deras liv avslutas. Djurens naturliga beteende ska utnyttjas och så långt det är möjligt ska etablerade djurgrupper hållas samman och inte blandas med främmande djur. Felaktig hantering av djuren precis innan slakt kan även påverka köttkvaliteten.					
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
20.1 <b>T</b>	För att säkerställa ett gott djurskydd ska det finnas skriftliga rutiner/instruktioner för all hantering av djur som minst inkluderar: <ul style="list-style-type: none"> <li>- mottagning</li> <li>- hantering av skadade och sjuka djur</li> <li>- drivning inklusive användning av hjälpmedel för drivning</li> <li>- skötsel av djur i stall</li> <li>- fixering och bedövning</li> <li>- länkning och avblodning</li> <li>- hantering före, efter och under transport av levande djur (om transporten är en egen del av verksamheten)</li> <li>- hur personal ska agera när det uppstår omständigheter som försenar/stoppar slaktarbetet (elavbrott eller liknande).</li> </ul>	a) Skriftliga rutiner och instruktioner anpassade för verksamheten finns lättillgängliga. b) Personal kan, för sina arbetsuppgifter redogöra för rutiner och instruktioner.			
20.2	Det ska finnas en djurskyddsansvarig med ansvar för djurskyddet som inkluderar att aktuella rutiner/instruktioner finns och följs.	a) En djurskyddsansvarig finns. b) Befogenheter hos den djurskyddsansvariga är känt av arbetskraften.			
20.3	All personal som hanterar djur i samband med slakt och djurskyddsansvarig ska inneha ett kompetensbevis för slakteripersonal, utfärdat av den nationella behöriga myndigheten i ett EU land.	Kompetensbevis finns för personer som utför något av följande arbetsuppgifter: <ul style="list-style-type: none"> <li>- hantering och vård av djur före fixering</li> <li>- fixering av djur före bedövning</li> <li>- bedövning av djur</li> <li>- bedömning av om bedövningen varit effektiv</li> <li>- länkning eller annan upphängning av levande, bedövade djur.</li> <li>- avblodning av levande, bedövade djur.</li> </ul>			

	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
20.4	När djuren tas emot ska det finnas information från djurägaren gällande <ul style="list-style-type: none"> <li>- djurens identitet och att de är märkta</li> <li>- vilken anläggning djuren kommer ifrån</li> <li>- att djuren är rena, friska och inte är under karenstid för läkemedelsbehandling</li> <li>- om djuren är höglakterande och när de senast mjölkades.</li> </ul>	Information finns tillgänglig.			
20.5	Inom 24 timmar efter ankomst till slakteriet ska djuren okulärbesiktigas av behörig veterinär, som omfattar kontroll av att djuren är friska, rena och inte har skador.	Dokumentation finns som visar att <ul style="list-style-type: none"> <li>- besiktning har skett inom 24 timmar från ankomst</li> <li>- att åtgärder vidtagits gällande avvikelser.</li> </ul>			
20.6	Drivning av djuren ska ske på ett sådant sätt att djuren inte skadas och att deras flockinstinkt och naturliga beteende kan utnyttjas.	a) Drivgångar är halkfria, horisontella eller lutar endast svagt uppåt. De är utan skarpa krökar och fria från föremål och utstickande delar. b) Djuren kan röra sig från mörkare till ljusare område.			
20.7	Hjälpmiddel för drivning får endast användas för att styra djuren och mekanisk drivanordning ska övervakas.  Elektriska pådrivare får användas enbart på bakdelen på vuxna nötkreatur och större grisar när de vägrar röra sig framåt och de har fri väg framåt. Stiften på pådrivaren ska vara avrundade och användas max en sekund i taget.	a) Hjälpmiddel används enbart för styrning. b) Elektriska pådrivare används på korrekt sätt. c) Övervakning av mekanisk drivanordning finns			
20.8	Djur får stallas upp högst en natt (renar får hållas i hägn i upp till 5 dygn) och ska i dessa fall slaktas utan dröjsmål följande dag. Tillsyn ska ske morgon och kväll.  Om sjuka, svaga, icke avvanda djur, högmjolkande kor samt djur som är skadade på ett sådant sätt som orsakar lidande under uppställning anländer till slakteriet, ska omgående slakt ske.  Om omgående slakt av högmjolkande kor ej är möjlig ska mjölkning ske innan uppställning.	Journalföring finns som visar att kraven för uppställning, tillsyn och mjölkning följs.			

	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
20.9	<p>Det ska finnas stallutrymmen, boxar, fällor/hägn och behållare i tillräcklig omfattning och storlek som möjliggör tillsyn samt sårhållning av djur som inte tidigare hållits i samma grupp.</p> <p>Ett särskilt utrymme för uppställning av skadade, sjuka, svaga och icke avvanda djur ska finnas.</p>	<p>a) Utrymmeskraven stämmer överens med kraven i bilaga 1.</p> <p>b) Sårhållning är möjlig mellan hornbärande och hornlösa (ej ren) djur, olika arter, samt av djur med aggressiva beteenden.</p> <p>c) Tillsyn är möjlig.</p>			
20.10	<p>Stallutrymmen/fällor/hägn och utrymmen där behållare förvaras ska vara anpassat efter djurslag och konstruerade på ett sådant sätt som inte orsakar skada och lidande för djuren med avseende på</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- temperatur, luftfuktighet och luftrörelse (vind/drag)</li> <li>- ljud och ljus</li> <li>- ogynnsamma väderförhållanden.</li> </ul> <p><i>Djuren upplever termisk komfort när de inte behöver extra värmeproduktion för att hålla värmen och/eller svettas/flåsa etc för att uppnå avkylning.</i></p>	<p>a) Temperatur och luftfuktighet är anpassat efter djurslag enligt bilaga 2.</p> <p>b) Mekaniskt buller förekommer endast tillfälligt och överstiger då inte 75 dBA.</p> <p>c) Det finns artificiellt ljus i stallutrymmen som inte förorsakar obehag hos djuren.</p> <p>d) Dämpad belysning under den mörka tiden på dygnet finns.</p> <p>e) Det finns ett skydd vid ogynnsamma väderförhållanden för renar/hjortar i hägn.</p>			
20.11	<p>Alla djur som stallas upp ska ha fri tillgång till rent vatten.</p>	<p>a) Vattenutrustning i tillräcklig omfattning finns.</p> <p>b) Vattenutrustning är utformad så att god hygien lätt kan upprätthållas.</p>			
20.12	<p>Om tiden för transport inklusive tid i stallet eller tid i behållare överstiger 12 timmar ska djur ha tillgång till foder som är anpassat efter djurslag.</p>	<p>a) Dokumentation visar att djuren har utfodrats</p> <p>b) Foder finns för de djurslag som stallas upp.</p>			
20.13	<p>Metod för fixering innan bedövning ska vara anpassad till djurslag.</p>	<p>Något av följande fixeringsmetoder används:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bedövningsbox, eventuellt utrustad med anordning för fixering av huvudet</li> <li>- fasthållning av djurets huvud med en grimma, brems eller liknande (vid mekanisk bedövning)</li> <li>- fasthållning av djurets huvud med horntag vid mekanisk bedövning av ren</li> <li>- manuell fasthållning av mindre djur</li> <li>- slaktratt för fjäderfän</li> <li>- fotbyglar för fjäderfän med en vikt av högst 20 kg.</li> </ul>			


			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
20.14 	<p>Bedövning följt av avblodning ska ske snabbt och effektivt och med metoder och utrustning anpassade efter djurslag.</p> <p>Fungerande reservutrustning ska finnas lättillgänglig.</p>	<p>a) Någon av följande metoder för bedövning tillämpas innan avblodning:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bultpistol eller kulvapen (samtliga djurslag)</li> <li>- elektricitet (får, getter, grisar, kaniner, fjäderfä inkl. strutsfåglar)</li> <li>- koldioxid (grisar och höns)</li> </ul> <p>b) Utrustning inklusive reservutrustning för de djurslag som hanteras på slakteriet finns.</p>			
20.15	<p>Bedövningsutrustningen ska</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- besiktigas efter varje dag som slakt sker</li> <li>- underhållas/kalibreras enligt anvisningar från leverantör.</li> </ul> <p>Om avvikelser i bedövningseffekten konstaterats ska underhållning/kalibrering av bedövningsutrustningen ske omgående.</p>	<p>Dokumentation från underhåll och daglig besiktning av utrustning inklusive reservutrustning finns.</p>			
20.16	<p>För att säkerställa att bedövningen inte har upphört innan avblodning, ska avblodningen ske inom</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 60 sekunder vid mekanisk bedövning med bultpistol, skjutvapen eller koldioxid</li> <li>- 20 sekunder vid bedövning med elektricitet</li> <li>- 15 sekunder för får och getter som skjuts bakifrån, i de fall hornskott hindrar att skjuta i pannan.</li> </ul> <p>Om andra tidsangivelser följs ska det finnas dokumenterat vetenskapligt välgrundade bevis som säkerställer att djuren är bedövade innan avblodning.</p> <p>Om brister i bedövningseffekten konstateras ska ombedövning ske omedelbart. Avvikelser ska dokumenteras och utredas så att orsaken kan fastställas och åtgärdas.</p>	<p>a) Rutiner för tider mellan bedövning och avblodning följs.</p> <p>b) Bedövningseffekten på alla djur kontrolleras med avseende på andning, blinkningar och/eller om djuren försöker att resa sig.</p> <p>c) Dokumentation från avvikelser och vidtagna åtgärder vid bristfällig bedövning finns.</p>			

			TÄYTTYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>20.17</b> <b>UUSI!</b>	<p>Efter avblodning ska följande kontrolleras på alla djur för att säkerställa att djuret är dött:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingen andning eller vokalisering</li> <li>- kroppen hänger slapt</li> <li>- öronen hänger, tungan är slapp</li> <li>- öppna, stilla, framåtriktade ögon</li> <li>- med öppna pupiller och utan blinkningar.</li> <li>- stickprovsmässig kontroll av avsaknad av hornhinnereflex eller frånvaro av smärtekänslighet (undantag fjäderfä).</li> </ul> <p>Om djuren visar livstecken ska bedövnings- och avblodningsprocessen upprepas omedelbart. Avvikelse ska dokumenteras och utredas så att orsaken kan fastställas och åtgärdas.</p>	<p>a) Rutinmässig kontroll av avsaknad av livstecken sker.</p> <p>b) Dokumenterade rutiner för den stickprovsmässiga kontrollen av hornhinnereflex/ frånvaro av smärtekänslighet finns och kan motiveras (antal, hur den ska utföras och vem som är ansvarig)</p> <p>c) Dokumentation vid eventuella avvikelser och vidtagna åtgärder vid bristfällig avblodning finns.</p>			
<b>20.18</b>	<p>Djurkroppen och inre organ ska besiktigas av behörig veterinär eller assistent efter slakt.</p> <p>Om brister gällande djurskyddet och sjukdomar upptäcks ska åtgärder vidtas som förhindrar att detta upprepas.</p>	<p>Dokumentation finns som visar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- att besiktning har skett efter slakt</li> <li>- eventuella avvikelser och vidtagna åtgärder.</li> </ul>			

## 21 SLAKTTRANSPORTER (EGEN OCH INHYRD TRANSPORT) TEURASKULJETUKSET (OMA JA OSTOPALVELU)

Djuren ska transporteras på sådant sätt att de inte riskerar att skadas eller orsakas onödigt lidande eller stress och endast friska djur får transporteras. Vid all hantering bör djurens flockinstinkt och naturliga beteende utnyttjas och djuren ska hanteras lugnt. Så långt som möjligt bör etablerade djurgrupper hållas samman och inte blandas med främmande djur. Det är viktigt att den tillåtna transporttiden inte överskrids, med ökad transporttid ökar risken för djurvälståndproblem under transporten.

Om slakteriet har egna transportfordon som ingår i den certifierade verksamheten gäller samtliga kontrollpunkter om slakttransport nedan. Om en extern transportör anlitas gäller KP 21.1-21.3.

			TÄYTTYKKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
21.1	<p>Transportören ska vara godkänd enligt kraven i EU:s förordning om djurtransporter och fordonet ska vara anpassat efter djurslag och transporttid.</p> <p><i>Transporttiden räknas från att första djuret/behållare lastas på tills att sista djuret/behållare lastats av transportfordonet.</i></p>	Giltigt transporttillstånd utfärdat av behörig myndighet i ett EU land finns.			
21.2	<p> Det ska finnas en person som ansvarar för nödvändig skötsel av djuren under transporten. Personen ska inneha ett kompetensbevis för transportörer som är utfärdat av den nationella myndigheten i ett EU land eller Norge.</p>	Kompetensbevis finns för ansvarig person.			
21.3	<p>Transporttiden, inklusive vila under transporten ska inte överskrida 8 timmar.</p> <p>Transporttiden får förlängas med 3 timmar (4 timmar för fjäderfä som transporteras under dygnets mörka timmar) om</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- transporttiden till närmaste (för lantbrukaren) tillgängliga slakteri överstiger 8 timmar</li> <li>- fordonet är godkänt för långa transporter.</li> </ul> <p><i>Observera att dispens från behörig myndighet kan krävas om transporttiden överstiger 8 timmar. Transporttiden räknas från att första djuret/behållare lastas på till att sista djuret/behållare lastats av.</i></p>	<p>a) Transporthandlingar (från egna och/eller externa transporter) visar att tillåtna transporttider följs.</p> <p>b) Transporttid över 8 timmar kan motiveras och korrigerande åtgärder finns dokumenterat.</p>			

	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>Egen (ej inhyrd transport) transport</b>					
<b>21.4</b>	<p>Djur ska inte lastas för transport till slakteri när de är sjuka, skadade, omjolkade eller dräktiga inom följande tider före beräknad förlossning:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nötkreatur 28 dygn (samt 21 dygn efter kalvningen)</li> <li>- tacka/get 14 dygn</li> <li>- gris 14 dygn</li> <li>- häst 35 dygn</li> <li>- ren/hjort 23 dygn.</li> </ul> <p>Renar får inte transporteras om utomhustemperaturen är mer än 18 grader.</p>	<p>a) Transportjournaler visar att endast djur som är lämpliga att transportera har blivit transporterade.</p> <p>b) Utomhustemperatur vid transport av ren finns dokumenterad.</p>			
<b>21.5</b>	<p>Om transporten överstiger 8 timmar ska vatten samt lämpligt foder ges till djuren.</p>	<p>a) Det finns anordningar för att utfodra och vattna djuren.</p> <p>b) Fodersort är anpassat för de djurslag som transporteras.</p>			
<b>21.6</b>	<p>Djurens tillstånd ska kontrolleras minst varannan timme genom fysisk inspektion eller videobevakning och avvikelser inklusive korrigerande åtgärder ska noteras.</p> <p>Om rutinen är att fjäderfän inte kontrolleras under färd ska det finnas temperaturbevakning i hela lastutrymmet.</p>	<p>a) Journaler för kontrollen inklusive signering av den som utfört fysisk inspektion finns.</p> <p>b) Avvikelse inklusive korrigerande åtgärder finns journalförda.</p> <p>c) Temperaturbevakning i transport för fjäderfä finns om fysisk kontroll inte sker under färd.</p>			
<b>21.7</b>	<p>Det ska finnas lämplig utrustning i gott skick som säkerställer att djur inte skadas vid i- och urlastning.</p>	<p>Utrustningen är i gott skick och ansluter väl till lastutrymmet.</p>			
<b>21.8</b>	<p>Hjälpmiddel vid på- och avlastning får endast användas för att hjälpa djuren att hitta rätt väg och hindra dem från att vända om.</p> <p>Elektriska pådrivare får endast användas som en sista utväg på bakdelen på vuxna nötkreatur och större grisar i främsta ledet när de vägrar röra sig framåt och de har fri väg framåt. Stiften på pådrivaren ska vara avrundade och användas max en sekund i taget.</p>	<p>Hjälpmiddel inklusive elektriska pådrivare används enbart enligt situationer och metoder angivna i kontrollpunkten.</p>			

	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
21.9	Behållare ska vara utformade så att djuren kan stå och ligga ner i naturlig ställning. Hanteringen ska ske varsamt så att djuren inte skadas eller utsätts för onödigt lidande och det ska tydligt framgå vad som är upprätt läge på behållaren.	a) Behållare i tillräcklig storlek finns. b) Behållare hålls i vågrätt läge och kraftiga stötar eller skakningar undviks genom skonsam hantering.			
21.10	Transportmedlet ska vara utformat så att det inte orsakar skada eller onödigt lidande för djuren och det ska finnas tillräckligt utrymme som möjliggör tillsyn, skötsel och säker i- och urlastning.	a) Utrymmenskraven stämmer överens med kraven i bilaga 3. b) Djuren kan stå och ligga ned i naturlig ställning c) Om fordonets rörelser orsakar att djuren skadas (till följd av att de ramlar, fastnar etc) finns skiljeväggar. d) Djur kan delas upp i mindre avdelningar med undantag för nötkreatur som gått i lösdrift. e) Transportmedlet är rymningssäkert. f) Golvet är halkfritt, utan ojämheter och är bullerdämpande. g) Golvet är försett med lämpligt strö- eller bädd- material eller motsvarande med samma funktion (gäller ej transport av ren om transporttiden är max 8 timmar). h) Takhöjd och ljuskällor möjliggör tillsyn.			
21.11	Ventilation och temperatur ska vara anpassat för djurslag under hela tiden de vistas i transportmedlet/behållaren.	a) Temperatur och luftfuktighet är anpassat efter djurslag enligt bilaga 2. b) I lastutrymmet finns - reglerbara ventiler, luckor och/eller fläktar - mekanisk ventilationsutrustning vid transport av alla smågrisar och vid transport av alla grisar om utomhustemperaturen överstiger + 20°C - temperaturmätare som kan avläsas i ett lämpligt intervall.			
21.12	Dokumentation ska finnas i transporten under färd med följande information: - djurets id, ursprung och ägare - avsändningsort - datum och tid för avsändningen - avsedd bestämmelseort och förväntad transporttid.	Fullständig dokumentation finns.			
21.13	Det ska finnas information om att fordon och/eller behållare innehåller levande djur.	a) Synliga skyltar på fordonets fram- och baksida finns. b) Behållare är märkta.			



# **LISÄVALINTA RAVINTOLAHÄVIKKI**

# LISÄVALINTA RAVINTOLAHÄVIKKI (RH)

Moduuli on vapaaehtoinen lisävalinta yrityksille, jotka on sertifioitu IP Elintarvikkeen mukaan.

1RH RUOKAHÄVIKIN TUNNISTAMINEN					
Ruokahävikki on ruokaa, joka heitetään pois, mutta joka olisi voinut syödä, jos se olisi asianmukaisesti käsitelty.					
			TÄYTTYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
1.1RH  T	Ruokahävikkiä on ehkäistävä tunnistamalla sen syntymisen syyt ja mahdollisesti ajan tilanteen huonontuminen kirjataan ja korjataan.	a) Dokumentaatio osoittaa <ul style="list-style-type: none"> <li>- että keittiöjätteen, tarjoilujätteen ja lautasjätteen mittausta suoritetaan vähintään kerran viikossa kuukaudessa kansallisen menetelmän mukaisesti (grammaa ruokaa tai kiloa päivässä).</li> <li>- kuka vastaa ruokajätteen mittauksesta</li> <li>- että henkilökuntaa pidetään ajan tasalla mittaustuloksista.</li> </ul> b) Jos mittaukset osoittavat, että ruokahävikki on lisääntynyt ajan myötä, se voidaan perustella. Mahdollisten toimenpiteiden tarve on tunnistettu ja toimenpiteet on toteutettu.			

2RH VARASTOINTIHÄVIKKI					
Jääkaapeista, pakastimista ja varastoista tulevat elintarvikkeet, jotka täytyy heittää pois esimerkiksi siksi, että niitä on säilytetty ja käsitelty väärin tai koska vaihtuvuus ei ole riittävän hyvä. Varastointihävikki on osa keittiöhävikkiä.					
			TÄYTTYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
2.1 RH	Varastoinventoinnissa ja hankinnassa tulee olla rutiinit, jotka estävät varastointihävikin syntymisen.	Asiakirjat tai haastattelut osoittavat, että <ul style="list-style-type: none"> <li>- jääkaappien, pakasteiden ja muiden varastojen inventointi tapahtuu vähintään kerran kuukaudessa ja/tai ennen ostoa</li> <li>- elintarvikkeet, joita käytetään harvoin tai pieniä määriä, hankitaan pienemmissä pakkauksissa ja/tai irtotavarana</li> <li>- elintarvikkeet ja tuoretuotteet, joiden säilyvyysaika on lyhyt, ostetaan lähellä käyttöä.</li> </ul>			

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
2.2 RH  T	Elintarvikkeiden varastoinnin ja pakkaamisen sekä varaston vaihtuvuuden on tapahduttava siten, että varastointijätteen syntyminen ehkäistään.	<p>a) Ruoan uudelleen pakkaamisessa käytetään tarvittaessa tyhjiöpakkausta, suojakaasua tai vastaavaa.</p> <p>b) Elintarvikkeet varastoidaan optimaalisissa olosuhteissa lämpötilan, kosteuden ja valon suhteen säilyvyyden ylläpitämiseksi tai pidentämiseksi.</p> <p>c) Käytössä on toimintamenettely sellaisten elintarvikkeiden käsittelemiseksi, jotka lähestyvät parasta ennen- ja/tai viimeinen käyttöpäivämääräänsä.</p> <p>d) Henkilökunta pystyy selostamaan eron "parasta ennen" ja "viimeinen käyttöpäivä" välillä.</p> <p>e) Varastointi tapahtuu FEFO-periaatteen mukaisesti (first expired, first out). Huomaa liittymispinta FIFO:on (first in, first out) IP Elintarvikkeen kohdan 14.2 pohjalta.</p> <p><i>Säilyvyysaikaa voidaan pidentää esimerkiksi asettamalla jääkaapin lämpötila korkeintaan 4°C:een, säilyttämällä hedelmiä ja vihanneksia 12-15°C:ssa sekä ylläpitämällä optimaalista kosteutta ja optimaaliset valo-olosuhteet.</i></p>			

### 3SR VALMISTUS- JA RUOANLAITTOHÄVIKKI

Valmistushävikki on se, mikä heitetään pois valmistuksen yhteydessä ja ruoanlaittohävikki on se, mikä heitetään pois ilman tarjoilua. Valmistus- ja ruoanlaittohävikki ovat osa keittiöhävikkiä.

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
3.1RH  T	Valmistus- ja ruoanlaittohävikkiin mahdollisesti vaikuttavia tehtäviä suorittavien henkilöiden on täytynyt saada ruokahävikin ehkäisyydestä perehdytyksen, joka sisältää vähintään <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimenpiteet yrityksen yleisimpien raaka-aineiden tehokkaampaan hyödyntämiseen</li> <li>- esimerkkejä tähteistä valmistetuista uusista ruokalajeista tai tuotteista</li> </ul>	<p>a) On vastuhenkilö, jolla on tarvittava pätevyys perehdytyksen suorittamiseen.</p> <p>b) Dokumentaatio osoittaa, että henkilökunta on saanut perehdytyksen/läpikäynnin.</p> <p>c) Henkilökunta osaa työssään selostaa, kuinka ruokahävikkiä voidaan vähentää valmistuksessa ja ruoanlaitossa sekä näyttää kuinka se tehdään optimaalisella tavalla.</p>			
3.2RH	Ruokalistan tai valikoiman sisältö tulee suunnitella siten, että ruoanlaittohävikkiä vähennetään	<p>a) Dokumentaatio tai haastattelu osoittaa, että paljon hävikkiä tuottavien ruokien ja tuotteiden tunnistamiseen on olemassa rutiineja.</p> <p>b) Ruokalista tai valikoima osoittaa, että toimintaa suunniteltaessa huomioidaan vähintään kaksi seuraavista näkökohdista: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ruokalista perustuu tiettyihin raaka-aineisiin, joita käytetään useissa ruoissa.</li> <li>- Ruokalista suunnitellaan senhetkisen raaka-aineiden saatavuuden mukaan (joustava menu).</li> <li>- Ruokalista/valikoima sisältää ruokia/tuotteita, jotka pohjautuvat tähteisiin</li> </ul> </p>			

	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
3.3RH	On oltava rutiineja, joilla ennakoidaan, kuinka paljon ruokaa tarvitsee valmistaa, ja ruuan määrää on mukautettava tähän.	On dokumentaatiota, joka osoittaa, että rutiineja ruoan kulutuksen ennustamiseen sovelletaan.			

#### 4SR TARJOILU- JA LAUTASHÄVIKKI

Tarjoiluhävikillä tarkoitetaan ruoka, joka on tarjoiltu, mutta joka ei ole päässyt ruokailijan lautaselle ja heitetään käyttökelttomana pois, esimerkiksi buffetpalvelussa tai vastaavassa. Lautashävikillä tarkoitetaan ruoka, joka on kaavittu pois lautasetta, eli jonka ruokailija otti tai oli laittanut sille, mutta päätti olla syömättä sitä.

	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
4.1RH	Tarjoilujätteen syntymisen vähentämiseksi tulee olla rutiineja, jotka ovat käyttöön otettuna.	Tarkastukset ja henkilökunnan haastattelut osoittavat, että <ul style="list-style-type: none"> <li>- tarjoiltu määrä mukautetaan kulutuksen mukaan</li> <li>- tarjoilun täydentäminen mukautetaan kulutuksen mukaan</li> <li>- tähteistä huolehditaan elintarviketurvallisesti, jotta ne voidaan tarjoilla uudelleen tai käyttää ruuan ainesosana.</li> </ul>			
4.2RH T	Pöytätarjoilun yhteydessä tulee olla toimenpiteitä, jotka vähentävät lautasjätteen syntymistä.	a) Jompikumpi seuraavista on tarjolla: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaihtelevat annoskoot.</li> <li>- Pienempi annoskoko yhdistettynä mahdollisuuteen saada lisää</li> <li>- Lisukkeiden (lisäosien) valinta ja/tai mahdollisuus yhdistää ruokaa.</li> </ul> b) Vieraille, jotka eivät syö kaikkea, tarjotaan mahdollisuus viedä ylijäämät kotiin (doggy bag).			
4.3RH T	Buffetpalvelussa tulee olla ennaltaehkäiseviä toimenpiteitä, jotka vähentävät lautas- ja juomahävikkiä.	a) Lautasten koko on enintään Ø 22 cm ja keittokulhojen tilavuus enintään 40 cl. b) Tarjoilussa käytetään ruokailuvälineitä. c) Yksi lasi aterijuomaa varten ja yksi muki kahvia/teetä kohden per vieras, mikäli tarjolla. d) Maksu suoritetaan sen mukaan, kuinka paljon ihminen syö (maksetaan per hg/lautaskoko/kuinka paljon heitetään pois jne.).			
4.4RH T	Lautashävikin minimoimiseksi on oltava annosteluohjeet.	Tarjottavan ruoan annosmääristä on henkilökunnalle ohjeet, jotka on kuvattu tekstin tai kuvien muodossa, vaihtoehtoisesti tarjotaan vaihtoehtoja kohdan 4.2a mukaisesti.			

			TÄYTTYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
4.5RH  T	Vieraiden/asiakkaiden kanssa kommunikointi on tapahduttava tavalla, joka vaikuttaa käyttäytymiseen ja siten lautasjätteeseen.	a) Tietoja on saatavilla vähintään kahdesta seuraavista kohdista: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Päivitetyt tulokset yrityksen ruokahävikkimittauksesta</li> <li>- Ruokahävikin ongelma.</li> <li>- Vieraan mahdollisuus vaikuttaa ruokahävikin syntymiseen, esimerkiksi "auta vähentämään jätettä - älä ota enempää kuin jaksat" tai vastaava.</li> <li>- Miten ja miksi yritys toimii ruokahävikin ehkäisemiseksi.</li> <li>- Kannustetaan viemään ylijäämät kotiin.</li> </ul> b) Sisällöstä on selkeät tiedot (vahvuus, maku, mausteet, allergeenit jne.) tai kehoitus kysyä.			

### 5SR YLIJÄÄMÄN UDELLEEN JAKAMINEN

Jos ruokahävikkiä kuitenkin muodostuu, on oltava suunnitelma, mitä sille tapahtuu.

			TÄYTTYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
5.1RH  T	On oltava rutiineja, joilla varmistetaan, että ylijäämät, joista yritys ei pysty itse huolehtimaan, kuluu myöhemmin ketjussa.	Asiakirjojen tarkastelu tai henkilöstön haastattelu osoittaa, että ylijäämä menee johonkin seuraavista: <ul style="list-style-type: none"> <li>- lahjoitus/lahja/henkilökunnan etu.</li> <li>- ruokapelastusyhtiö.</li> <li>- jatkokäsittely toisessa yrityksessä.</li> <li>- hävikkiruoan myynti.</li> </ul>			

# YHTEENVETO - IP YLEISET EHDOT

IP Yleiset Ehdot luovat standardille puitteet ja säätävät muun muassa vaatimukset, jotka sertifiointilaitosten on täytettävä, pätevyysvaatimukset tarkastajille siitä, miten auditointi tulee suorittaa ja vaatimukset, jotka sertifioidujen yritysten on täytettävä. IP Yleiset Ehdot voi ladata kokonaisuudessaan osoitteesta [www.sigill.se](http://www.sigill.se).

## TARKASTUSTEN ERI TYYPPEJÄ

Tuotantosääntöjen noudattamista tarkastetaan säännöllisin auditoinnein:

**OMAVALVONTA** tehdään vuosittain. Se tarkoittaa, että yritys käy läpi tuotanto-ohjekäsikirjan. Mahdolliset poikkeamat huomioidaan toimenpidesuunnitelmassa, ja ne korjataan niin pian kuin mahdollista.

**HALLINNOLLINEN TARKASTUS** tehdään niinä vuosina, kun tarkastusta ei tehdä paikan päällä. Hallinnollisella tarkastuksella sertifiointilaitos tarkastaa omavalvontaa ja päättää sertifiointin jatkosta.

**TAVANOMAINEN AUDITOINTI**, jolloin sertifiointielimen tarkastaja vierailee yrityksessä ja käy läpi asiakirjat ja tarkastaa tuotannon. Kaikkia tuotantosääntöjä kontrolloidaan ja mahdolliset poikkeamat huomioidaan.

**PISTOKOETARKASTUKSET** tehdään joka vuosi 10 %:lle satunnaisesti valitulle sellaiselle yritykselle, jolle ei kyseisenä vuonna suoriteta varsinaista auditointia paikan päällä. Sertifiointilaitos kohdistaa pistokoetarkastukset sekä riksiarviointiin perustuen että sattumanvaraisesti.

**YLIMÄÄRÄISIÄ AUDITOINTEJA** suoritetaan, kun yrityksessä on ollut yli 10 poikkeamaa tavallisessa tarkastuksessa, jos samat poikkeamat toistuvat kolmessa tarkastuksessa peräkkäin, ja jos sertifiointielimellä on syytä olettaa, että sertifiointin vaatimukset eivät täyty. Nämä tarkastukset voidaan tehdä ilmoittamatta.

## TARKASTUKSEN TULOKSET

Paikalla tehdyn tarkastuksen jälkeen tarkastaja kirjoittaa tarkastuspöytäkirjan, jossa on lueteltu mahdolliset poikkeamat sekä tiedot korjaustoimenpiteistä. Sekä yritys että tarkastaja hyväksyvät pöytäkirjan. Sen jälkeen poikkeamat korjataan 28 päivän sisällä (3 kk:n kuluessa käyttöönottotarkastuksessa).

## HYVÄKSYTTY TARKASTUS

Jotta tarkastus hyväksytään, kaikki poikkeamat täytyy korjata. Erityistapauksissa sertifiointielin voi hyväksyä tarkastuksen, vaikka poikkeamia olisi jäljellä. Silloin vaaditaan hyväksytty toimenpidesuunnitelma, jossa kuvataan selkeästi miten poikkeamakorjaukset tehdään, ja jonkinlainen todiste siitä, että näin tapahtuu määräajassa.

## HYLÄTTY TARKASTUS

Jos poikkeamia ei korjata ajoissa, sertifiointielin voi päättää yrityksen sertifiointin katkolle asettamisesta, kunnes korjaukset on tehty. Päätös katkolle asettamisesta voi koskea

koko yritystä tai toiminnan osaa. Jos poikkeamia ei korjata, vaarana on yrityksen erottaminen.

Erottaminen on mahdollista myös, jos punaisessa pisteessä olevat poikkeamat toistuvat, tai jos poikkeama on niin vakava, että se voi vaarantaa IP-standardin uskottavuuden. Jos yritys asetetaan katkolle tai erotetaan, se ei saa väittää, että toiminta, raaka-aineet tai tuotteet ovat sertifioituja. Tämä koskee raaka-aineita ja tuotteita, jotka on tuotettu ennen katkolle asettamista tai erottamista tai näiden aikana.

## SERTIFIKAATTI

Hyväksytyt tarkastuksen jälkeen annettu sertifikaatti on todiste siitä, että sääntöasiakirjan vaatimukset täyttyvät. Sertifikaatti on voimassa 24 kk sillä edellytyksellä, että sääntöasiakirjan ja IP Yleiset Ehdot -vaatimukset täyttyvät ja että toimintaa ei muuteta suurella mittakaavassa. Jos sertifiointiin on annettu erityisiä ehtoja, ne kerrotaan sertifikaatissa.

## REKLAMAATIOT JA PÄÄTÖKSESTÄ VALITTAMINEN

Mahdolliset valitukset tarkastuksen suorituksista, kuten varauksesta, kohtelusta ja arvioinnista, jätetään suoraan sertifiointielimelle. Sertifiointielimellä on oltava menettelyt valitusten käsittelemiseksi.

## EROAMINEN

Eroaminen järjestelmästä tapahtuu omasta pyynnöstä sertifiointielimelle. Eroamispäiväyksen jälkeen tuotetut raaka-aineet tai tuotteet eivät ole sertifioituja.

## PÄTEVÄT TARKASTAJAT

Sertifiointielimellä on johtava tarkastaja, joka johtaa tarkastustyötä ja tarkastajia, jotka suorittavat tarkastuksia yrityksissä. Tarkastajille on asetettu tarkat pätevyysvaatimukset. Heillä tulee olla sekä teoreettista että käytännön tietämystä tarkastamastaan toiminnasta. Jotta arvioinnit olisivat mahdollisimman yhtäpitäviä eri tarkastajien ja sertifiointielimien välillä, säännöllisiä kalibrointeja suoritetaan.

## SALASSAPITO

Sertifioidut yritykset esittelevät osoitteessa [www.sigill.se](http://www.sigill.se) (ja Suomessa osoitteessa [www.puutarhaliitto.fi](http://www.puutarhaliitto.fi)), kun yritys on antanut siihen suostumuksensa. Sertifiointielin on velvollinen luovuttamaan tietoja, jos yritys on sertifioitu. Sertifioidun yrityksen toiminnan tietoja käsitellään sen sijaan luottamuksellisesti. Swedacilla, sertifiointielimen työtä valvovalla viranomaisella, on myös pääsy yrityksen tietoihin. Salassapitovelvollisuus koskee myös Swedacia.

## SERTIFIINTIVASTUUN SIIRTO

Olemassa olevan sertifikaatin siirto ja hyväksyminen tarkoittaa sertifiointivastuun siirtämistä yhdeltä sertifiointielimeltä toiselle. Sertifiointielimet käsittelevät siirtoa ja ilmoittavat sertifioidulle yritykselle prosessin aikataulun.

## UUSIEN SÄÄNTÖJEN PAINOS

Sigill Kvalitetssystem AB ilmoittaa, kun uudet säännöt tai IP Yleiset Ehdot -muutokset on julkaistu ja niiden voimaantulosta, joko osoitteessa [www.sigill.se](http://www.sigill.se) tai tiedotejakelulla.

## MÄÄRITELMÄT

### ELINTARVIKETURVALLISUUSKULTTUURI

Sitoutuminen ruokaturvalliseen työskentelyyn yrityksessä ja siitä tietoisuus. Tämä voi olla esimerkiksi ylimmän johdon vastuullisuutta, tietoa ja osaamista, sekä sisäistä viestintää.

### HACCP

Hazard Analysis Critical Control Points. Järjestelmä, joka tunnistaa, arvioi ja kontrolloi riskejä, joilla on merkitys elintarvikkeiden turvallisuudelle.

### KRIITTINEN HALLINTAPISTE JA ERITYINEN TUKIOHJELMA

Sekä kriittinen hallintapistee että erityinen tukiohjelma ovat vaiheita, joissa toteutetaan hallintatoimenpide, jotta merkittävä vaara saadaan hallintaan. Kriittiset hallintapisteeet on tarkoitettu suurimpien riskien hallintaan, ja erityisiä tukiohjelmaa voidaan käyttää kohtalaisen vaaran tai merkittävän vaaran hallintaan, kun kriittistä raja-arvoa ei voida määrittää tai poikkeamaa/vaativuustenvastaisuutta ei voida havaita reaaliaikaisesti.

*Lähde: KOMMISSION TIEDONANTO elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmien, joihin sisältyvät hyvät hygieniakäytännöt ja HACCP-periaatteisiin perustuvat menettelyt, täytöntöönpanosta sekä täytöntöönpanoon tietyissä elintarvikeyrityksissä sovellettavista helpotuksista/joustavuudesta (2022/C 355/01)*

### YRITYS, JOSSA EI KÄSITELLÄ ELINTARVIKKEITA

Elintarvikeyritys, jonka toiminta ei käsitä minkäänlaista elintarvikkeiden fyysistä käsittelyä.

## ELÄINTENHOITO

### VERENLASKU

Sydäimestä lähtevän ison valtimosuonen avaus niin, että veri virtaa eläimestä / suonista nopeasti pois.

### TAINNUTUS

Tarkoituksella aiheutettu prosessi, jonka vuoksi eläin menettää tajuntansa ja kyvyn tuntea kipua.

### PULTTIPISTOOLI

Työkalu eläimen mekaaniseen tainnutukseen ennen verenlaskua.

### VIRKAELÄINLÄÄKÄRI

Kuntien ja kaupunkien virassa ja Aluehallintoviraston valvonnassa oleva eläinlääkäri, joka on avainhenkilö tarttuvien tautien torjunnassa ja ennaltaehkäisevässä työssä.

### TARKASTUSAPULAINEN

Avustaa virkaeläinlääkäriä tartuntatauti-, elintarviketurvallisuus- ja eläinsuojelutarkastuksissa.

## LÄMPÖMUKAVUUS

Eläimet kokevat lämpömukavuutta, kun lämpötila on sopiva eivätkä eläimet tarvitse ylimääräistä lämmöntuotantoa lämmön ylläpitämiseksi /säilyttämiseksi tai hikoile tai huohota jäähdytyksen aikaansaamiseksi.

## KULJETUSSÄILIÖ

Häkki, koppi, laatikko tai muu jäykkä rakenne, jota käytetään eläimen kuljetukseen, mutta ei ole kuljetusväline.

## ÄÄNTELY

Eläinten ääniä, ammuntaa, määkimistä ym.

## LISÄVALINTA HÄVIKKI RAVINTOLASSA

### FEFO

“First expired first out” (ensimmäinen vanhentunut ensin ulos), esim. elintarvikkeiden varastoinnissa.

### KEITTIÖHÄVIKKI

Varastointi-, valmistus- ja ruoanlaittojätteen summa.

### LAUTASHÄVIKKI

Ruoka, joka on kaavittu pois lautaselta, eli jonka ruokailija otti tai oli laittanut sille, mutta päätti olla syömättä sitä.

### RUOKAHÄVIKKI

Ruokahävikki on ruokaa, joka heitetään pois, mutta joka olisi voinut syödä, jos se olisi asianmukaisesti käsitelty.

### TARJOILUHÄVIKKI

Ruoka, joka on tarjoiltu, mutta joka ei ole päässyt ruokailijan lautaselle ja heitetään käyttökeltvottomana pois, esimerkiksi buffetalvelussa tai vastaavassa.

### VALMISTUS- JA RUOANLAITTOHÄVIKKI

Valmistushävikki on se, mikä heitetään pois valmistuksen yhteydessä ja ruoanlaittohävikki on se, mikä heitetään pois ilman tarjoilua.

### VARASTOINTIHÄVIKKI

Jääkaapeista, pakastimista ja varastoista tulevat elintarvikkeet, jotka täytyy heittää pois esimerkiksi siksi, että niitä on säilytetty ja käsitelty väärin tai koska vaihtuvuus ei ole riittävän hyvä.

# LIITE 1. TALLIPAikkojen, KARSINOIDEN/BOKSIEN JA KONTTIEN TILANTARVE

## Pihatto

	Paino (kg)	Säilytys päivän aikana (m <sup>2</sup> )	Säilytys yön aikana (m <sup>2</sup> )
Nautaeläin	<100	0,5	1,0
	100-250	1,0	1,5
	250-400	1,5	1,9
	400-600	2,0	2,3
	>600	2,5	2,7
Sika	<120	0,55	0,75
	>120	1,0	1,5
Lammas ja vuohi	<50	0,3	0,5
	>50	0,5	1,0

## Karsinat/boksit yksittäisille eläimille

Eläimen pituus 1	Likimääräinen paino (kg)	Karsinan pienin pituus <sup>2</sup> (m)	Karsinan pienin leveys säkäkorkeudella <sup>3</sup> (m)
< 1,80	550-650	2,5	0,8
1,80	650-850	2,75	0,85
> 2,00	> 850	3	0,9

1) Etäisyys hännän juuresta sarven tyveen

2) Jos karsina/boksi ei ole suorakulmainen, pituutta on lisättävä tarvittavaan määrään, jotta se ei vaikuta negatiivisesti eläimen seisoma- ja makuukäyttäytymiseen.

3) Karsinan tulee olla pohjasta niin leveä, että eläin pystyy vaikeuksitta makaamaan vaikeuksitta.

## Kuormaustiheydet, joita sovelletaan siipikarjan kuljetukseen konteissa

Paino (kg)	Tilavuus, cm <sup>2</sup> /kg
< 1,6	180 till 200
1,6 till < 3	160
3 till < 5	115
> 5	105

**Vähimmäistilaa hevosille, kun ne pidetään bokseissa. Pinta-alaa voidaan pienentää 85 %:iin taulukon mitoista tilapäistä tallissapitoa varten.**

Hevosen säkäkorkeus (m)	Boksin pinta-ala (m <sup>2</sup> )	Leveys (m)
<0,85	3,0	1,50
0,86 – 1,07	4,0	1,60
1,08 – 1,30	5,0	1,90
1,31 – 1,40	6,0	2,10
1,41 – 1,48	7,0	2,20
1,49 – 1,60	8,0	2,35
1,61 – 1,70	9,0	2,50
1,71 – 1,80	10,0	2,70
1,81 – 1,90	11,0	2,80
>1,90	13,0	3,00

**Vähimmäistilaa hevosille, kun ne pidetään karsinassa**

Hevosen säkäkorkeus (m)	Karsinan pinta-ala (m <sup>2</sup> )	Leveys (m)
<0,85	3,0	1,50
0,86 – 1,07	4,0	1,60
1,08 – 1,30	5,0	1,90
1,31 – 1,40	6,0	2,10
1,41 – 1,48	7,0	2,20
1,49 – 1,60	8,0	2,35
1,61 – 1,70	9,0	2,50
1,71 – 1,80	10,0	2,70
1,81 – 1,90	11,0	2,80
>1,90	13,0	3,00

## LIITE 2. LÄMPÖTILA JA KOSTEUS LÄMPÖERISTETYISSÄ TALLISSA

Tallilämpötila (+C°)	Suurin sallittu suhteellinen kosteus(%)
>10	80
9	81
8	82
7	83
6	84
5	85
4	86
3	87
2	88
1	89
0	90

## LIITE 3. TILANTARVEVAATIMUKSET MAANTIEKULJETUKSISSA

### Nautaeläin

	Likimääräinen paino (kg)	Pinta-ala m <sup>2</sup> per eläin
Pienet vasikat	50	0,40
Keskisuuret vasikat	110	0,70
Painavat vasikat	200	0,95
Keskisuuri karja	325	1,30
Painava karja	550	1,60
Erittäin painava karja	700	2,20
	900	2,70

### Lammas, vuohi

	Likimääräinen paino (kg)	Pinta-ala m <sup>2</sup> per eläin
Kerityt lampaat ja keritsemättömät karitsat	26 - 55	0,30
	56 - 100	0,40
	>100	0,80
Keritsemätön lammas	<55	0,40
	55 - 100	0,50
	>100	0,90
Vuohet	<35	0,30
	35-55	0,40
	>55	0,50

### Sika

	Likimääräinen paino (kg)	Pinta-ala m <sup>2</sup> per eläin
Sika	25	0,15
	100	0,43 (högst 235 kg/ m2)
Emakko/Karju		0,70

HUOM! Erittäin painaville emakoille ja karjuille lattiapinta-alan on oltava suurempi.

### Hevonen

	Pinta-ala m <sup>2</sup> per eläin
Täysikasvuinen hevonen	1,75 (0,7*2,5 m)
Nuori hevonen (6 - 24 kuukautta)	1,2 (0,6*2)
Ponit	1 (0,6*1,8)
Varsa	1,4 (1*1,4m)

HUOM! Yli 8 tunnin kuljetuksissa varsojen ja nuorten hevosten on pystyttävä käymään makuulle.





