



# Elintarvikkeiden tuotantoa koskeva täydentävien ehtojen valvonta – Kasvintuotantotilat 2020





## Sisällysluettelo

<b>Johdanto</b> .....	<b>3</b>
Mitä valvotaan .....	3
Keitä valvotaan.....	4
Valvonnasta vastaavat tahot.....	4
Täydentävien ehtojen tarkistuslista ja ohjeet.....	5
Täydentävien ehtojen elintarvikehygieniää koskevat vaatimukset kasvintuotantotiloilla .....	5
Kasvintuotantotiloilla täydentävien ehtojen valvonnassa valvottavat säännöskohdat ja niitä vastaavat tarkastettavat vaatimukset .....	6
Laiminlyönnin arviointi.....	6
<b>7.6 Kasveista saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyyden varmistamiseksi pidetään kirjaa (kysymys nro 174)</b> .....	<b>7</b>
<b>7.7 Kasveista saatavien elintarvikkeiden tuotantoon liittyvistä ihmisten terveydelle merkityksellisten tutkimusten tuloksista pidetään kirjaa (kysymys nro 175)</b> .....	<b>9</b>
<b>7.8 Alkutuottaja on ilmoittanut elintarvikevalvontaviranomaiselle ja toteuttanut tarvittaessa markkinoilta vedon silloin, kun hänen toimestaan kulutukseen on päässyt kasveista saatuja elintarvikkeita, jotka ovat olleet määräysten vastaisia (kysymys nro 176)</b> .....	<b>11</b>
<b>7.9 Kasvinsuojeluaineiden käytöstä elintarvikkeeksi viljeltäville kasveille on kirjanpito (kysymys nro 177)</b> .....	<b>13</b>
<b>7.10 Kasveista saatavien elintarvikkeiden turvallisuutta varmistavien biosidien käytöstä on kirjanpito (kysymys nro 178)</b> .....	<b>14</b>
<b>7.11 Biosidejä käytetään oikein kasveista saatavien elintarvikkeiden tuotannossa ja varastoinnissa (kysymys nro 179)</b> .....	<b>15</b>
<b>7.12 Jätteitä ja vaarallisia aineita varastoidaan ja käsitellään siten, että estetään kasveista saatavien elintarvikkeiden saastuminen (kysymys nro 180)</b> .....	<b>16</b>



## Johdanto

Tämä valvontaohje on tarkoitettu täydentämään Ruokaviraston ohjetta ”**Yleistä täydentävien ehtojen valvonnasta ja laiminlyöntien arvioinnista vuonna**” (Ohje **15703/13, ”yleisohje”**). Tässä ohjeessa käsitellään laiminlyöntien arviointia vuonna 2020 niiden täydentävien ehtojen vaatimusten osalta, jotka koskevat kasveista saatavien elintarvikkeiden tuotantoa ja turvallisuutta.

Ohje on tarkoitettu niille toimivaltaisille viranomaisille, jotka tekevät täydentävien ehtojen valvontaa tässä ohjeistuksessa mainittujen vaatimusten osalta. Ohjetta käytetään myös valvontojen laajennusten yhteydessä. Täydentävien ehtojen valvonta ei korvaa lakisääteistä alkutuotantopaikkojen hygieniavalvontaa.

Eläintuotantoa koskevien hygieniavaatimuksien valvontaa käsitellään ohjeessa Elintarvikkeiden tuotantoa koskeva täydentävien ehtojen valvonta – eläintilat 2020.

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee noudattaa lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin.

Tässä ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Lainsäädäntö on erotettu pienillä kirjaimilla. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa. Ohjeessa käytetään lakisääteisistä hoitovaatimuksista lyhennettä SMR (= statutory management requirements).

## Mitä valvotaan

Valtioneuvoston asetuksella 7/2015<sup>1</sup> muutoksineen säädetään täydentävien ehtojen lakisääteisistä hoitovaatimuksista ja niiden valvonnasta. Asetuksella on täydennetty Euroopan parlamentin ja Neuvoston asetuksen (EU) 1306/2013 liitteessä II esitettyjä lakisääteisiä hoitovaatimuksia. Täydentävien ehtojen kasveista saatavien

---

<sup>1</sup> Valtioneuvosto asetus 7/2015 täydentävien ehtojen lakisääteisistä hoitovaatimuksista sekä niiden ja hyvän maatalouden ja ympäristön vaatimusten noudattamisen valvonnasta.



elintarvikkeiden tuotantoa koskevassa tilavalvonnassa valvotaan, että kasveista saatavien elintarvikkeiden tuotantoon liittyviä hygieniavaatimuksia on noudettu.

## Keitä valvotaan

Kasvintuotantotilojen elintarvikehygieniaa valvotaan täydentävien ehtojen otantaan kuuluvilla tiloilla, jotka viljelevät kasveja (esim. juureksia, kasvihuonevihanneksia, marjoja, hedelmiä, viljaa, öljykasveja) käytettäväksi elintarvikkeina tai elintarvikkeiden valmistukseen.

Jos on epäselvää viljelläkö tilalla kasveja elintarvikkeeksi vai rehuksi, asia tulee selvittää mahdollisista viljelymuistiinpanoista tai myyntitositteista tai viljelijältä kysymällä. Jos viljelijä ei vielä tiedä tarkastuksen aikaan, menevätkö kasvit elintarvikkeeksi vai rehuksi, valvotaan kasvit sekä elintarvikkeina että rehuina.

Valvonnan piiriin kuuluu kasveista saatavien elintarvikkeiden tuotanto maataloustarkoituksessa. Tilalla maataloustuotannon ohella mahdollisesti tehtävä yksityiseen kotikäyttöön tarkoitettujen elintarvikkeiden pienimuotoinen tuotanto, eli niin sanottu kotitarveviljely, ei kuulu valvonnan piiriin. Asiaa on käsitelty tarkemmin yleisohjeen kohdassa 3.

Hunajantuotanto on eläimistä saatavien elintarvikkeiden alkutuotantoa. Hunajantuotantoa ei tarkasteta kasveista saatavien elintarvikkeiden täydentävien ehtojen valvonnassa.

## Valvonnasta vastaavat tahot

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristö keskusten (ELY) tarkastajat valvovat täydentävien ehtojen otantojen perusteella maataloustukia hakeneita kasvintuotantotiloja. ELY-keskuksen tarkastaja tekee tarkastuksen otantaan valituilla tiloilla ja tallentaa havainnot Tukisovellukseen. Tallennuksista muodostuu täydentävien ehtojen tarkastuskertomus. Ruokavirasto ohjaa valvontaa ja Ruokavirasto vastaa tämän ohjeen sisällöstä.



## Täydentävien ehtojen tarkistuslista ja ohjeet

Tukisovelluksesta voi tulostaa tarkistuslistan mukaan tarkastukselle. Tämä valvontaohje ja Ruokaviraston ohje *Yleistä täydentävien ehtojen valvonnasta ja laiminlyöntien arvioinnista 2020* löytyvät Pikantista.

Tämän ohjeen vaatimuskohtien 7.9 ja 7.10 laiminlyöntien arviointi kuvataan ohjeessa *Rehualan alkutuotannon toimijoiden valvonta – sisältää täydentävien ehtojen valvontaa*. Myös täydentävien ehtojen rehuvalvonnan ohjeet löytyvät Pikantista.

## Täydentävien ehtojen elintarvikehygieniää koskevat vaatimukset kasvintuotantotiloilla

Rehu- ja elintarvikehygieniasäädösten noudattaminen (yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002)

Elintarvikehygieniasäädösten noudattaminen (yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002). Vaatimukset on numeroitu peltovalvonnan tarkistuslistalla numeroilla 174-180.

- 7.6 Kasveista saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyyden varmistamiseksi pidetään kirjaa**
- 7.7 Kasveista saatavien elintarvikkeiden tuotantoon liittyvistä ihmisten terveydelle merkityksellisten tutkimusten tuloksista pidetään kirjaa**
- 7.8 Alkutuottaja on ilmoittanut elintarvikevalvontaviranomaiselle ja toteuttanut tarvittaessa markkinoilta vedon silloin, kun hänen toimestaan kulutukseen on päässyt kasveista saatuja elintarvikkeita, jotka ovat olleet määräysten vastaisia**
- 7.9 Kasvinsuojeluaineiden käytöstä elintarvikkeeksi viljeltäville kasveille on kirjanpito**
- 7.10 Kasveista saatavien elintarvikkeiden turvallisuutta varmistavien biosidien käytöstä on kirjanpito**
- 7.11 Biosidejä käytetään oikein kasveista saatavien elintarvikkeiden tuotannossa ja varastoinnissa**
- 7.12 Jätteitä ja vaarallisia aineita varastoidaan ja käsitellään siten, että estetään kasveista saatavien elintarvikkeiden saastuminen**



## Kasvintuotantotiloilla täydentävien ehtojen valvonnassa valvottavat säännöskohdat ja niitä vastaavat tarkastettavat vaatimukset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä 14 artikla: 7.6 - 7.12

- 17 artikla: 7.7 ja 7.9 - 7.12
- 18 artikla: 7.6
- 19 artikla: 7.8

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta, 4 artiklan 1 kohta ja liitteessä I olevan A osan II jakson

- 5 kohdan f: 7.12
- 5 kohdan h: 7.11 (ja kasvinsuojeluaineiden käyttö SMR 10)
- 6 kohta: 7.11 ja 7.12
- 9 kohdan a: 7.9 ja 7.10
- 9 kohdan c: 7.7

Valtioneuvoston asetus 7/2015 täydentävien ehtojen lakisäateisistä hoitovaatimuksista sekä niiden ja hyvän maatalouden ja ympäristön vaatimusten noudattamisen valvonnasta liitteen 2 hoitovaatimus 4, muutettu asetuksella 670/2017:

- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1368/2011 elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta
  - 5 §:n 2. ja 3. momentti: 7.6, 7.7, 7.9 ja 7.10

## Laiminlyönnin arviointi

Laiminlyönnin laajuus, vakavuus, toistuvuus, kesto ja tahallisuus tulee arvioida. Vaatimuskohtiin on laadittu esimerkkejä, joiden avulla tarkastaja voi arvioida laiminlyönnin ja ehdottaa laiminlyönnille seuraamusprosenttia. Laiminlyönnin pääsääntöinen seuraamusprosentti on 3. Siitä voidaan poiketa perustellusta syystä. Jos laiminlyönti arvioidaan lieväksi, tarkastaja voi ehdottaa seuraamusprosentiksi 1. Pääsääntöisestä seuraamusprosentista voi poiketa myös, jos laiminlyönti arvioidaan tavallista vakavammaksi. Tällöin tarkastaja voi ehdottaa seuraamusprosentiksi 5. Tarkastajan tulee myös arvioida, onko kyseessä tahallinen toiminta. Laiminlyöntien arviointia on käsitelty yksityiskohtaisemmin yleisohjeessa.



## 7.6 Kasveista saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyyden varmistamiseksi pidetään kirjaa (kysymys nro 174)

Tarkastetaan, että viljelijällä on riittävä kirjanpito ja, että tuotteiden mukana toimitetaan riittävät tiedot, jotta kasveista saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyys voidaan varmistaa.

Kirjanpidosta tarkastetaan satunnaisesti esimerkiksi viiden toimitetun erän tiedot. Erien tiedot tarkastetaan tarkastuskäyntiä edeltävän vuoden ajalta. Jos tarkastus tehdään alkukesästä ja ennen sadonkorjuuta, tarkastetaan edellisen vuoden kirjanpitoa. Kirjanpidosta tarkastellaan vain aikaa jolloin viljelijä on ollut tuenhakija. Tuotteiden mukana toimitettavat tiedot voidaan tarkastaa tilalla säilytettävistä pakkausmateriaaleista tai keskustelemalla viljelijän kanssa saateasiakirjojen sisällöstä.

Viljelijän on huolehdittava siitä, että hänen tuottamansa kasveista saatavat elintarvikkeet on mahdollista jäljittää seuraavalle vastaanottajalle (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 18 art.).

Viljelijän tulee pitää kirjaa tilalta elintarvikkeeksi toimitetuista kasveista saatavista tuotteista. Kirjaamisvelvollisuuden tarkoitus on pystyä jäljittämään elintarvikkeen alkuperä, jos jostakin syystä, esimerkiksi elintarvikkeeseen liittyvän turvallisuusriskin vuoksi, on tarpeen vetää elintarvike pois myynnistä tai kuluttajilta. Viljelijän tulee säilyttää jäljitettävyyskirjanpitoa vähintään yksi vuosi.

Kirjanpidossa tulee näkyä

- ostajan nimi ja osoite
- toimitettu tuote / tuotteen nimi
- tapauksen mukaan toimitetun tuotteen määrä / tilavuus / erätunnus
- tuotteen toimituspäivä
- kuluttajalle suoraan myydyistä elintarvikkeista tarvitsee kirjata vain myyty kokonaismäärä ja myyntipäivä



Alkutuotantopaikalta toimitettavien elintarvikkeiden pakkauksissa tai tuotteiden saateasiakirjoissa on jäljitettävyyden varmistamiseksi oltava ainakin (ei koske tilalta suoraan kuluttajalle pakkaamattomina myytyjä tuotteita)

- tuotteen nimi
- erätunnus
- viljelijän nimi ja osoite

Tarkastuksella huomioidaan kaikki asiakirjat, joilla tuotteiden jäljitettävyyttä voidaan osoittaa. Kirjanpidoksi käy esimerkiksi tilausasiakirjat, joihin on tarvittaessa lisätty toimituspäivämäärä; luomutilan tuotevirtakirjanpito; sekä tilan verokirjanpito, jos siitä käy ilmi vaadittavat tiedot.

Kirjanpito voi olla kirjallisessa tai sähköisessä muodossa, mutta sen on oltava pyydettäessä esitettävissä valvontaviranomaiselle, mahdollisesti jälkikäteen toimitettuna. Kirjanpito voi koostua yhdestä tai useammasta tiedostosta ja olla osa tilalla noudatettavaa laatu- tai muuta järjestelmää.

### Laiminlyönnin arviointi

Arvioinnissa huomioidaan puutteiden määrä jäljitettävyyden varmistamiseksi pidetyssä kirjanpidossa ja tuotteiden mukana toimitettavissa tiedoissa sekä puutteiden vaikutus kasveista saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyyteen.

Seuraavassa esimerkkejä laiminlyöntien arvioinnista:

- Viljelijän kirjanpidossa on pieniä puutteita, mutta pääsääntöisesti kirjanpito täyttää vaatimukset. Kirjanpidosta puuttuu joitakin tietoja. Laiminlyönti voidaan katsoa vähäiseksi ja antaa siitä varhaisvaroitusjärjestelmän mukainen ilmoitus.

Jos kirjanpidosta puuttuu joitain tietoja, jotka ovat olemassa, mutta niitä ei tarkastushetkellä löydy, viljelijä voi toimittaa (halutessaan sähköisesti) kopiot puuttuvista tiedoista tarkastajalle jälkikäteen. Määräaika tietojen toimittamiselle voi olla esimerkiksi kaksi viikkoa tarkastuksen suorittamisesta. Tällöin asiaa ei katsota laiminlyönniksi.

- Viljelijällä on epätäydellinen kirjanpito. Kirjanpidosta puuttuu tieto useista toimituksista ja/tai joistain toimituksista puuttuu olennaisia tietoja. Tai





tuotteiden mukana toimitettavissa tiedoissa on jäljitettävyyttä heikentäviä puutteita. Tarkastaja voi ehdottaa seuraamusprosentiksi 1.

- Viljelijällä ei ole lainkaan kirjanpitoa alkutuotantopaikalta toimitetuista tuotteista, tai tuotteet toimitetaan ilman pakkausmerkintöjä ja saateasiakirjoja (ei koske tilalta suoraan kuluttajalle pakkaamattomina myytyjä tuotteita). Tarkastaja voi ehdottaa seuraamusprosentiksi 3.
- Esimerkiksi on merkkejä siitä, että ulkomaisia kasviksia myydään väärillä pakkausmerkinnöillä kotimaisina ja tuotteiden alkuperän jäljittäminen on sen seurauksena mahdotonta. Kyseessä on tavallista vakavampi laiminlyönti. Tarkastaja voi ehdottaa seuraamusprosentiksi 5. Jos on viitteitä siitä, että tällainen toiminta on ollut jatkuvaa ja laajaa, voidaan laiminlyönti arvioida tahalliseksi.

## 7.7 Kasveista saatavien elintarvikkeiden tuotantoon liittyvistä ihmisten terveydelle merkityksellisten tutkimusten tuloksista pidetään kirjaa (kysymys nro 175)

Tarkastetaan, että viljelijällä on kirjanpito vaadittujen vesinäytteiden tutkimustuloksista. Viljelijän tulee säilyttää myös muut **saamansa** tilan toimintaan liittyvät ihmisten terveydelle merkityksellisten tutkimusten tulokset, esimerkiksi kasvinsuojeluaineiden jäämävalvontaohjelman yhteydessä tutkittujen näytteiden tulokset.

Viljelijän tulee teettää vesitutkimuksia, jos hän tuottaa **sellaisenaan syötäviä kasvikunnan tuotteita** (marjoja, salaatteja, yrttejä, kesäsipuleita) ja **kastelee niiden syötäviä osia päältä**. Juuresten kasteluun käytettävää vettä, marjakasvuston kukintoaikaista sadetusta tai suoraan maahan menevää tihku- tai altakasteluvettä ei edellytetä tutkittavaksi.

Myös **kasvien elintarvikkeeksi tarkoitettujen osien puhdistamiseen ja suoraan jäähdyttämiseen** käytettävä vesi on tutkittava. Esimerkiksi kesäporkkanoiden pesuun käytettävä vesi on tutkittava.



**Tutkimuksia ei vaadita, jos käytössä on terveysuojelulain mukaisesti valvotun talousvettä toimittavan laitoksen vesi**, esimerkiksi kunnallinen vesilaitos tai vesiosuuskunta.

**Lainsäädäntö ei vaadi tekemään tutkimuksia vedestä myöskään jos tila myy vain suoraan kuluttajalle ja/tai toimittaa tuotteita vain paikalliseen vähittäismyyntiin enintään säädetyn myyntimäärän verran.** Myyntimäärä saa olla lehtivihanneksille enintään 50 000 kg/vuosi ja paikalliseen vähittäismyyntiin toimitettu määrä enintään 50 000 kg/vuosi. Muille kasveista saataville alkutuotannon tuotteille (lukuun ottamatta ituja) ja sienille myyntimäärä saa olla enintään 100 000 kg/vuosi ja paikalliseen vähittäismyyntiin toimitettu määrä enintään 100 000 kg/vuosi (Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011). Paikalliseksi vähittäismyynniksi katsotaan myynti kotimaassa. Jos mainitut myyntimäärät ylittyvät tai tuotteita toimitetaan myös tukkumyyntiin tai jatkojalostajille, on viljelijän tarvittaessa teetettävä tutkimukset vedestä. Iduntuottajien on kuitenkin teetettävä tutkimukset oman vesilähteen/kaivon vedestä riippumatta myyntimääristä.

Viljelijän tulee säilyttää myös muun muassa kasvinsuojeluaineiden jäämävalvontaohjelman yhteydessä tutkituista näytteistä saadut tutkimustulokset, jos viljelijälle on sellaisia lähetetty. Tuloksia tulee säilyttää vähintään kolme vuotta.

Tarkastuksella katsotaan tilan oman vesilähteen uusin seurantatutkimustulos. Viljelijältä pyydetään nähtäväksi mahdolliset kasvinsuojeluaineiden jäämävalvontaohjelman yhteydessä tutkituista näytteistä saadut tutkimustulokset.

Jos kirjanpidosta puuttuu tietoja, jotka ovat olemassa, mutta niitä ei tarkastushetkellä löydy, tuottaja voi toimittaa (halutessaan sähköisesti) puuttuvat tiedot tarkastajalle jälkikäteen. Määräaika tietojen toimittamiselle voi olla esimerkiksi kaksi viikkoa tarkastuksen suorittamisesta. Tällöin asiaa ei katsota laiminlyönniksi.

### **Laiminlyönnin arviointi**

Arviointiin vaikuttavat viljelijän säilyttämät tulokset tutkimuksista. Kohdassa ei arvioida valvontaohjelmien tai tutkimustiheyksien noudattamista sinällään. Jos tuottaja on säilyttänyt ainakin yhden kohdassa tarkoitetun tutkimustuloksen, kirjanpitovaatimuksen katsotaan täyttyvän.



Seuraavassa esimerkki laiminlyönnin arvioinnista:

- Kasvintuotantotilalla ei ole lainkaan kirjanpitoa elintarvikkeeksi kasvatetuista kasveista otettujen näytteiden sekä muiden ihmisen terveydelle merkityksellisten näytteiden tutkimustuloksista. Esimerkiksi vesinäytteen tulokset puuttuvat **kokonaan** sellaiselta kasvintuotantotilalta, jolta näytteitä on pitänyt ottaa. Tarkastaja voi ehdottaa seuraamusprosentiksi 3.

## 7.8 Alkutuottaja on ilmoittanut elintarvikevalvontaviranomaiselle ja toteuttanut tarvittaessa markkinoilta vedon silloin, kun hänen toimestaan kulutukseen on päässyt kasveista saatuja elintarvikkeita, jotka ovat olleet määräysten vastaisia (kysymys nro 176)

Tässä vaatimuskohdassa huomioidaan viljelijän tekemät toimenpiteet hänen havaitessaan tai epäillessään kasveista saatavien elintarvikkeiden olevan määräysten vastaisia. Viljelijän toimenpiteet arvioidaan edeltäneen vuoden ajalta.

Tarkastuksella viljelijää haastatellaan mahdollisista tilalla tapahtuneista elintarvikkeiden turvallisuuteen vaikuttavista vahingoista ja tilan tuotteisiin mahdollisesti liittyneistä ruokamyrkytyksistä. Lisäksi huomioidaan vaatimuskohdan 7.7 yhteydessä tarkastettujen tutkimustodistusten mahdolliset määräystenvastaiset tulokset. Jos edellä kuvattuja vahinkoja tai ruokamyrkytyksiä on ollut ja/tai tutkimustulokset ovat olleet määräystenvastaisia, viljelijää haastatellaan mahdollisesti tehdystä tuotteiden markkinoilta vedosta ja ilmoittamisesta viranomaiselle tai jatkojalostajalle.

Vaatimuksen tarkoituksena on suojata kuluttajia elintarvikkeilta, jotka joko ovat riski terveydelle tai elintarvikkeeksi kelpaamattomia. Elintarvike on terveydelle haitallinen esimerkiksi jos se on pilaantunut mikrobiologisesti, saastunut vaarallisella kemikaalilla tai siinä havaitaan olevan fyysikaalinen vaara, kuten metallia tai lasia. Markkinoille saatettujen elintarvikkeiden osalta viljelijän on ilmoitettava valvovalle viranomaiselle riskistä, arvioitava miten vakava riski kuluttajan terveydelle on kyseessä ja sen mukaisesti tehtävä päätös tarvittavista toimista yhdessä valvovan viranomaisen kanssa.



Mikäli viljelijä havaitsee tai epäilee, että hänen tuottamansa elintarvike ei ole elintarvikkeiden turvallisuusvaatimusten mukainen, hänen on välittömästi käynnistettävä menettelyt estääkseen kyseisten elintarvikkeiden pääsyn markkinoille, esimerkiksi pyydettyä tuotetta takaisin vähittäismyymälän välivarastosta. Mikäli elintarvikkeet ovat jo markkinoilla (vähittäismyynnissä), viljelijän on välittömästi käynnistettävä menettelyt niiden poistamiseksi markkinoilta. Viljelijän on ilmoitettava asiasta myös elintarvikevalvontaviranomaiselle. Kuitenkin, jos alkutuotannon tuote on mennyt raaka-aineeksi jatkojalostusta varten, riittää että ilmoitus menee kyseiselle toimijalle. Esimerkiksi, jos viljelijä huomaa, että tuotantotilalla on tapahtunut vahinko torjunta-aineiden tai lannoitteiden annostelussa, hänen on ilmoitettava asiasta välittömästi tilan tuotteita vastaanottavalle elintarvikkeiden jatkojalostajalle, joka tarvittaessa tiedottaa asiasta elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Täydentävien ehtojen valvonnassa tulee huomioida myös tapaukset, joissa alkutuotantopaikan elintarvikkeeksi toimittamien alkutuotannon tuotteiden on todettu olleen syynä ruokamyrkytys-epidemioihin, mutta tuottaja ei tästä huolimatta ole ryhtynyt poistamaan tuotteita markkinoilta. Ruokamyrkytysten liittyminen tilan tuotteisiin ei sinällään ole laiminlyönti. Jos kuitenkin ruokamyrkytysten taustalla on alkutuotantopaikalta lähtöisin oleva syy, laiminlyönniksi katsotaan viljelijän tekemien korjaavien toimien riittämättömyys tai puuttuminen kokonaan.

Elintarvikkeiden takaisin veto-ohjeet:

<https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/takaisinvedot/>

## Laiminlyönnin arviointi

Arvioinnissa huomioidaan, onko viljelijä tarvittaessa tehnyt ilmoituksen määräysten vastaisista elintarvikkeista ja viljelijän mahdollisesti tekemät toimenpiteet määräysten vastaisten elintarvikkeiden poistamiseksi markkinoilta. Mikäli ilmoittamisessa tai markkinoilta poistossa havaitaan puutteita, huomioidaan myös se, kuinka vakava elintarvikkeiden määräysten vastaisuus on ollut.

Tukisovellukseen tallennetaan ”ei koske tilaa” silloin, kun tilalla ei edeltäneen vuoden aikana ole ollut tilannetta, joka olisi vaatinut takaisinvetotoimenpiteisiin ryhtymistä. Tukisovellukseen tallennetaan kohdan olevan ”kunnossa” silloin, kun tilalla on tapahtunut takaisinvetotoimenpiteitä vaatinut tilanne ja asianmukaisiin toimenpiteisiin on välittömästi ryhdytty. Vaatimuskohdassa arvioidaan tapahtuneen



laiminlyönti silloin, kun tilalla on tapahtunut takaisinvetotoimenpiteitä vaatinut tilanne, mutta asianmukaisiin toimenpiteisiin ei ole ryhdytty.

Seuraavassa esimerkkejä laiminlyöntien arvioinnista:

- Viljelijä on havainnut, että hänen tuottamansa alkutuotannon tuote ei ole ollut vaatimusten mukainen, mutta hän ei ole ryhtynyt toimenpiteisiin. Esimerkiksi viljelijä epäilee käyttäneensä kasvinsuojeluaineita väärin, mutta hän ei ole lopettanut elintarvikkeen myyntiä, eikä hän ole ilmoittanut asiasta elintarvikevalvontaviranomaiselle. Tai vaihtoehtoisesti, elintarvikkeet, joiden tuotannossa viljelijä epäilee käyttäneensä kasvinsuojeluaineita väärin, on toimitettu jatkojalostukseen, eikä viljelijä ole ilmoittanut asiasta jatkojalostajalle. Tarkastaja voi ehdottaa seuraamusprosentiksi 3.
- Tutkimustulokset (ks. vaatimuskohta 7.7) osoittavat viljelijän tuottamien elintarvikkeiden olleen määräysten vastaisia, mutta viljelijä ei ole ryhtynyt toimenpiteisiin eikä hän ole ilmoittanut asiasta elintarvikevalvontaviranomaiselle. Esimerkiksi salaatin kasteluvedestä otettu näyte osoittaa veden saastuneen, mutta viljelijä jatkaa saastuneella vedellä kastellun salaatin toimittamista myyntiin eikä hän ole ilmoittanut asiasta elintarvikevalvontaviranomaiselle. Tai tilalta lähtöisin olevan syyn johdosta tilan tuotteiden on todettu olleen syynä ruokamyrkytysepidemioihin, mutta viljelijä ei ole ryhtynyt toimenpiteisiin. Kyseessä on tavallista vakavampi laiminlyönti. Tarkastaja voi ehdottaa seuraamusprosentiksi 5.

## 7.9 Kasvinsuojeluaineiden käytöstä elintarvikkeeksi viljeltäville kasveille on kirjanpito (kysymys nro 177)

Viljelijän on pidettävä alkutuotannossa ja siihen liittyvissä toiminnoissa kirjaa yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen I osan A kohdan III mukaisesti, muun muassa kasvinsuojeluaineiden käytöstä.

Tämän vaatimuskohdan valvonta on yhdenmukainen rehuhygienian täydentävien ehtojen vastaavan vaatimuksen valvonnan kanssa. Kasvintuotannossa ei aina voi ennalta tietää tuleeko tuotanto käytettäväksi elintarvikkeena vai rehuna ja molemmissa kasvinsuojeluaineiden käytöstä tulee tehdä samat kirjaukset.



Kirjanpito voi olla kirjallisessa tai sähköisessä muodossa, mutta sen on oltava pyydettyä esitettävissä valvontaviranomaiselle, mahdollisesti jälkikäteen toimitettuna. Kirjanpito voi koostua yhdestä tai useammasta tiedostosta ja olla osa tilalla noudatettavaa laatu- tai muuta järjestelmää.

Tarkempia ohjeita tämän vaatimuskohdan tarkastamisesta on ohjeessa *Rehualan alkutuotannon toimijoiden valvonta – sisältää täydentävien ehtojen valvontaa*.

### Laiminlyönnin arviointi

Laiminlyönti arvioidaan *Rehualan alkutuotannon toimijoiden valvonta – sisältää täydentävien ehtojen valvontaa* -ohjeen kohdan 7.3 *Kasvinsuojeluaineiden käytöstä rehuksi viljeltäville kasveille on kirjanpito* mukaisesti. Mahdollinen seuraamus annetaan vaatimuskohdasta 7.9.

## 7.10 Kasveista saatavien elintarvikkeiden turvallisuutta varmistavien biosidien käytöstä on kirjanpito (kysymys nro 178)

Tarkastetaan viljelijän kirjanpito biosidien käytöstä kuluvan vuoden ajalta sekä tarvittaessa myös kirjanpitoa edellisen vuoden/vuosien ajalta.

Viljelijän on pidettävä alkutuotannossa ja siihen liittyvissä toiminnoissa kirjaa yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen I osan A kohdan III mukaisesti, muun muassa biosidien käytöstä. Kirjanpidoksi riittää esimerkiksi biosidien ostokuitit tai tuholaistorjuntayritykseltä torjuntakäynneistä saadut raportit. Viljelijän tulee säilyttää elintarvikkeiden turvallisuutta koskevaa biosidien käyttökirjanpitoa kolme vuotta käyttöajankohdasta.

Biosideilla tarkoitetaan tässä yhteydessä esimerkiksi lyrsijä- ja hyönteismyrkkyjä, joita käytetään elintarvikkeiden käsittely- ja varastointitiloissa, sekä elintarvikkeiden kuljetus- ja säilytysastioiden ja -välineiden puhdistamiseen mahdollisesti käytettäviä desinfiointiaineita. Elintarvikkeiden käsittely- ja varastointitilat voivat olla samoja, joissa käsitellään ja varastoidaan rehuja. Rehujen turvallisuuden varmistamiseksi käytettyjen biosidien käyttökirjanpito tarkastetaan rehujen täydentävien ehtojen valvonnassa.



Kirjanpito voi olla kirjallisessa tai sähköisessä muodossa, mutta sen on oltava pyydettyä esitettävissä valvontaviranomaiselle, mahdollisesti jälkikäteen toimitettuna. Kirjanpito voi koostua yhdestä tai useammasta tiedostosta ja olla osa tilalla noudatettavaa laatu- tai muuta järjestelmää.

## Laiminlyönnin arviointi

Laiminlyönnin arviointi on yhtenäinen *Rehualan alkutuotannon toimijoiden valvonta – sisältää täydentävien ehtojen valvontaa* -ohjeen kohdan 7.4 *Rehujen turvallisuutta varmistavien biosidien käytöstä on kirjanpito* kanssa, mutta tässä yhteydessä arvioinnissa huomioidaan ainoastaan elintarvikkeiden käsittely- ja varastointitiloissa käytettäviä biosideja sekä elintarvikkeiden kuljetus- ja säilytysastioiden ja -välineiden puhdistamiseen käytettäviä biosideja koskeva kirjanpito ja mahdollinen seuraamus annetaan vaatimuskohdasta 7.10.

### 7.11 Biosidejä käytetään oikein kasveista saatavien elintarvikkeiden tuotannossa ja varastoinnissa (kysymys nro 179)

Tarkastetaan, että tilalla on noudatettu biosidin sitovia myyntipäällyksmerkintöjä. Biosideja tulee käyttää ja säilyttää käyttöohjeen mukaisesti.

Tarkastuksella toimijaa voidaan haastatella biosidien käytöstä ja muun muassa käydä katsomassa, että syöttölaatikot on sijoitettu asianmukaisesti. Sijoituspaikkojen tulee olla riittävän kaukana elintarvikkeista ja sellaisissa paikoissa, ettei tuholaiistorjunta-aineita joudu elintarvikkeiden käsittelytasolle tai pakkausmateriaaleihin.

Eviran (nykyisen Ruokaviraston) ja Tukesin ohje: Jyrsijätorjunta ja jyrsijämyrkköjen käyttö rehu- ja elintarviketuotannossa

<https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/alkutuotanto/>

Ohjeita biosidien oikeasta käytöstä on Tukesin sivuilla [www.tukes.fi](http://www.tukes.fi)  
<https://tukes.fi/kemikaalit/biosidit/jyrsijamyrykkyt1>

## Laiminlyönnin arviointi

Arvioinnissa huomioidaan laiminlyönnit biosidien käytössä ja säilytyksessä. Myös laiminlyönnin vaikutus elintarviketurvallisuuteen arvioidaan.



Seuraavassa esimerkkejä laiminlyöntien arvioinnista:

- Biosidien säilytyksessä on vähäinen puute, joka ei aiheuta vaaraa elintarvikkeiden turvallisuudelle. Viljelijän tulee korjata puute. Jos laiminlyönti voidaan katsoa vähäiseksi, siitä voidaan antaa varhaisvaroitussjärjestelmän mukainen ilmoitus. Määräaika myyntipäällyksmerkintöjen mukaisen säilytyksen toteuttamiselle voi olla esimerkiksi yksi viikko.
- Biosidien käyttö ei täysin vastaa myyntipäällyksmerkintöjä. Laiminlyönnistä ei todennäköisesti aiheudu kuitenkaan vaaraa elintarvikkeiden turvallisuudelle. Tarkastaja voi ehdottaa seuraamusprosentiksi 1.
- Biosideja käytetään tilalla epäasianmukaisesti, mutta valmistetta ei pääse leviämään elintarvikkeeseen. Tarkastaja voi ehdottaa seuraamusprosentiksi 3.
- Viljelijä on käyttänyt biosidiä väärässä kohteessa, väärin annosteltuna tai muuten toiminut myyntipäällyksmerkintöjen vastaisesti ja se saattaa vaarantaa elintarviketurvallisuuden, tai biosidien käytöstä on aiemmin tehdyssä virallisessa valvonnassa annettu huomautus, mutta tilannetta ei ole korjattu. Kyseessä on tavallista vakavampi laiminlyönti. Tarkastaja voi ehdottaa seuraamusprosentiksi 5.

## 7.12 Jätteitä ja vaarallisia aineita varastoidaan ja käsitellään siten, että estetään kasveista saatavien elintarvikkeiden saastuminen (kysymys nro 180)

Tarkastetaan jätteiden ja vaarallisten aineiden käsittelyn ja varastoinnin asianmukaisuus.

Yleisen elintarvikeasetuksen 852/2004 mukaan kasvintuotantotilalla on varastoitava ja käsiteltävä jätteitä ja vaarallisia aineita siten, että elintarvikkeiden saastuminen estetään. Jätteitä ja vaarallisia aineita saa esiintyä vain niille tarkoitetuissa varastointi- ja käsittelypaikoissa. Jätteitä ja vaarallisia aineita ei saa varastoida elintarvikkeiden varastointi- ja käsittelytiloissa eikä viljelysten läheisyydessä. Vaarallisiksi katsottavia aineita saa säilyttää edellä mainituissa paikoissa vain välitöntä käyttöä varten tarvittavia määriä.





Vaarallisiksi aineiksi on luokiteltu esimerkiksi kasvinsuojeluaineet, lannoitteet ja lannoitevalmisteet, biosidit ja vaaralliset kemikaalit. Esimerkiksi pelloilla ei saa olla romujätettä, kuten akkuja tai polttonestesäiliöitä, jotka pääsisivät vuotamaan maahan.

## Laiminlyönnin arviointi

Laiminlyönnin arviointiin vaikuttavat puutteet jätteiden ja vaarallisten aineiden varastoinnissa ja käsittelyssä sekä puutteiden vaikutus elintarvikkeiden turvallisuuteen.

Seuraavassa esimerkkejä laiminlyöntien arvioinnista:

- Jätteiden säilytystilat ovat epäsiistit siten, että se voi houkuttaa paikalle haittaeläimiä. Tai elintarvikkeiden käsittelytiloissa tai pelloilla on jonkin verran turhaa, sinne kuulumatonta tavaraa, joka voidaan luokitella romuksi tai muuksi jätteeksi. Ne eivät kuitenkaan sisällä vaarallisia aineita tai vaarallisia jätteitä. Jos laiminlyönti voidaan katsoa vähäiseksi, siitä voidaan antaa varhaisvaroitusjärjestelmän mukainen ilmoitus. Määräaika jätteiden käsittelytilojen ja jäteastioiden kuntoon laittamiselle voi olla esimerkiksi kaksi viikkoa tarkastuksen suorittamisesta.
- Pelloilla tai elintarvikkeiden varastointi- ja käsittelytiloissa säilytetään runsaasti turhaa, sinne kuulumatonta tavaraa, joka voidaan luokitella romuksi tai muuksi jätteeksi. Tai roskia on kerääntynyt em. paikkoihin. Väärin säilytetty jäte, romu tai roskat eivät kuitenkaan sisällä vaarallisia aineita tai vaarallisia jätteitä. Tarkastaja voi ehdottaa seuraamusprosentiksi 1.
- Vaarallisia aineita tai vaarallisia jätteitä varastoidaan tai käsitellään elintarvikkeiden käsittely- tai säilytystiloissa ja toiminta saattaa vaarantaa elintarvikkeiden turvallisuuden. Tarkastaja voi ehdottaa seuraamusprosentiksi 3.
- Vaarallisia aineita tai vaarallisia jätteitä varastoidaan tai käsitellään holtittomasti elintarvikkeiden käsittely- ja säilytystiloissa ja toiminta vaarantaa elintarvikkeiden turvallisuuden. Tai jätteiden ja vaarallisten aineiden varastoinnista ja käsittelystä on aiemmin tehdyssä virallisessa valvonnassa



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

annettu huomautus, mutta tilannetta ei ole korjattu. Kyseessä on tavallista vakavampi laiminlyönti. Tarkastaja voi ehdottaa seuraamusprosentiksi 5.