



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

1 Johdanto

Tähän ohjeeseen on koottu tietoa toimijoille, jotka harkitsevat ryhtyvän valmistamaan tai jo valmistavat lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista. Ohjeessa on käytännön tietoa rekisteröitymisestä, hyväksynnän hakemisesta ja valvonnasta sekä lainsäädännön toimijoille asettamista vaatimuksista.

Lainsäädännön noudattamisen helpottamiseksi eri alojen toimijoille ja valvojille on tehty ohjeita, jotka löytyvät Ruokaviraston nettisivuilta. Ohjeiden lisäksi sivuilta löytyy lemmikkieläinten rehuja ja niiden valmistajia koskevaa asiaa sekä tiedotteita ja lomakkeita. Ohjeista ja muista tietolähteistä on lisää tietoa tämän ohjeen lopussa. Lopusta löytyy myös keskeisin lemmikkieläinten rehujen valmistajia koskeva lainsäädäntö.

2 Määritelmiä

Lemmikkieläinten ruoka on rehua ja se kuuluu siksi rehu- ja sivutuotelainsäädännön soveltamisalaan. Lemmikkieläinten rehujen valmistajaksi katsotaan myös sellainen toimija, joka pakkaa rehuja, esimerkiksi suuremmasta pakkauksesta pienempään. Uudelleenpakattujen rehujen merkintävaatimukset lankeavat pakkaajalle, joka katsotaan lopputuotteen valmistajaksi.

Toimijaa, joka ainoastaan myy sellaisenaan toisen toimijan valmistamia tuotteita uudelleen pakkaamatta niitä, ei katsota lemmikkieläinten rehuja valmistavaksi toimijaksi, eikä häneltä edellytetä rekisteröitymistä tai hyväksynnän hakemista. Prosessoitujen tuotteiden, kuten kuivattujen siankorvien, irtomyynti on sallittua. Raakojen teurassivutuotteiden (kuten raakojen, pakastettujen luiden) irtomyynti on sallittua ainoastaan lemmikkieläinten ruokia valmistavien laitosten yhteydessä olevassa myymälässä ja ns. palvelumyyntinä, jossa myymälän henkilökunta kerää tuotteet asiakkaalle.

Laadunvarmistussuunnitelma on rehuhygieniasetuksen termi, jolla tarkoitetaan samaa kuin omavalvontasuunnitelmalla.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujasto

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

3 Rekisteröityminen rehualan toimijaksi ja hyväksynnän hakeminen lemmikkieläinten ruokia valmistavaksi laitokseksi

Toimijan, joka suunnittelee ryhtyvänsä valmistamaan lemmikkieläinten rehuja, on ennen toiminnan aloittamista tehtävä ilmoitus rekisteröintiä varten Ruokavirastoon ja haettava Ruokavirastolta hyväksyntää lemmikkieläinten rehuja valmistavaksi laitokseksi. Rekisteröityminen ja hyväksyminen ovat edellytyksiä em. toiminnan harjoittamiselle. Rehualan toimijaksi rekisteröitymisestä löytyy tietoa [Ruokaviraston nettisivuilta](#). Hyväksyntää haetaan rekisteröitymisen yhteydessä.

Rekisteröitymisilmoituksen käsittelystä peritään maksu. Myös hyväksymiseen liittyvä tarkastus ja hyväksymispäätös ovat maksullisia. Hyväksytyt ja rekisteröityt rehu- ja sivutuotealan toimijoita valvotaan Ruokaviraston laatiman vuosittaisen riskiperusteisen valvontasuunnitelman mukaisesti. Lemmikkieläinten ruokia valmistavien laitosten valvonnasta vastaavat Ruokavirasto ja tarvittaessa kunnaneläinlääkäri. Valvonnasta veloitetaan tuntiperusteisesti tarkastukseen paikan päällä kulunut aika sekä asian valmisteluun kulunut aika.

Ruokavirasto ylläpitää nettisivuillaan listaa [sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyistä laitoksista](#) (Lemmikkieläinlaitokset: section VIII) ja [rekisteröidyistä rehualan toimijoista](#).

Lemmikkieläinten ruokia valmistavien laitosten on syytä muistaa, että myös sivutuotteita niille raaka-aineeksi toimittavien liha- ja kala-alan laitosten on oltava rekisteröityjä rehualan toimijoita (sen sijaan hyväksyntää niiden ei tarvitse hakea). Raaka-ainetoimittajia valitessa on tarkistettava, että toimittaja löytyy edellä mainitulta rehualan toimijalistalta. Myös rehuja tai niiden raaka-aineita kuljettavien kuljetusyriyten on löydettävä em. listalta.

Rekisteröinti-ilmoitus, jonka liitteenä on luonnos omavalvontasuunnitelmasta ja joka on samalla hyväksyntähakemus, on tehtävä Ruokavirastoon hyvissä ajoin eli viimeistään kuukautta ennen toiminnan suunniteltua aloittamisajankohtaa. Ilman hyväksyntää ei saa toimia. Sivutuoteasetuksen mukainen hyväksyntä edellyttää Ruokaviraston tarkastusta paikan päällä. Ruokavirasto ottaa yhteyttä toimijaan sopiakseen tarkastusajankohdan, kun rekisteröinti-ilmoitus ja hyväksyntähakemus on vastaanotettu. Tarkastus käsittää sekä asiakirjojen että tilojen ja toimintatapojen tarkastuksen. Hyväksyntätarkastuksesta, kuten seurantatarkastuksista, laaditaan tarkastuskertomus ja päätös, joiden luonnokset lähetetään toimijalle kuultaviksi sähköpostitse. Toimija voi antaa niihin vastineensa sähköpostitse kahden viikon kuluessa. Hyväksymispäätöksessä toimijalle annetaan hyväksymisnumero. Numeroa tulee käyttää mm. kaupallisissa asiakirjoissa (rahtikirjoissa) ja valmistettavien lemmikkieläinten ruokien pakkausmerkinnöissä.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

4 Sivutuote- ja rehualan toimijan velvollisuudet

Eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden luokittelusta, keräämisestä, käytöstä, hävittämisestä, käsittelystä, varastoinnista, kuljettamisesta, jakelusta ja markkinoille saattamisesta säädetään sivutuoteasetuksessa. Kun liha- tai kala-alan laitos päättää toimittaa raaka-ainetta lemmikkieläinten ruokaa valmistavaan laitokseen, elintarvikekelpoinenkin raaka-aine muuttuu sivutuotteeksi. Toimija, joka valmistaa rehujaa, on rehualan toimija. Lemmikkieläinten ruokien valmistajat, kuten muutkin sivutuote- ja rehualan toimijat, ovat velvollisia tutustumaan toimintaansa koskevaan lainsäädäntöön ja noudattamaan sitä. Lainsäädännön tavoitteena on taata ihmisten, eläinten ja ympäristön turvallisuus. Vastuu rehujen turvallisuudesta ja laadusta on kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa rehualan toimijalla.

4.1 Omavalvonta ja HACCP-järjestelmä

Lainsäädäntö edellyttää sivutuote- ja rehualan toimijoilta HACCP-järjestelmää (Hazard Analysis and Critical Control Points) sekä omavalvontasuunnitelmaa rehuhygieniasetuksen artiklan 6 ja liitteen II sekä sivutuoteasetuksen 28 ja 29 artiklojen mukaisesti.

Ruokaviraston ohje HACCP-järjestelmän soveltamisesta ja sitä koskevista asiakirjoista rehualan toimijoille löytyy [Ruokaviraston nettisivuilta](#). HACCP-järjestelmä sisältää vaaranarvioinnin, johon kuuluu:

- vaarojen tunnistaminen ja arviointi eri tuotantovaiheissa (mikrobiologinen, kemiallinen, fysikaalinen vaara),
- kriittisten valvontapisteiden määrittely,
- kriittisten valvontapisteiden raja-arvojen määrittely (hyväksyttävän erottamiseksi ei-hyväksyttävästä),
- kriittisten valvontapisteiden seurantamenettely (miten mitataan ja kirjataan kriittisen valvontapisteen arvot),
- toimenpiteet raja-arvojen ylityessä (mihin toimenpiteisiin ryhdytään, jos raja-arvo alittuu tai ylittyy).

Tuotantoprosessista laaditaan vuokaavio, jonka jokaiseen vaiheeseen liittyviä vaaroja arvioidaan vaaranarvioinnissa. Lisäksi laaditaan tuotteen kuvaus. Vuokaavio, vaaranarviointi ja tuotteen kuvaus laaditaan tuoteryhmittäin (esim. raakapakasteet / kuivatut tuotteet / makkarat). Toimijan tehtävänä on päivittää omavalvontasuunnitelma HACCP-asiakirjoineen aina kun toiminnassa tapahtuu muutoksia, kuitenkin vähintään kerran vuodessa. Tämän ohjeen lopussa on esimerkki vaaranarvioinnista, vuokaaviosta ja tuotteen kuvauksesta.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujasto

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

Toiminnan on vastattava omavalvontasuunnitelmassa kuvattua ja siitä on pidettävä kirjaa. Kirjanpitoa on synnyttävä mm. kriittisten pisteiden tarkkailusta, raaka-aineiden vastaanottamisesta, tuotannosta, kylmä- ja pakkasvarastojen lämpötilojen seuraamisesta, pesuista ja desinfioinneista. Rehuhygieniasetus ja sivutuoteasetus toimeenpanoasetuksineen asettavat toimijoille vaatimuksia, joiden toteutumista tulee seurata omavalvontasuunnitelman avulla. Omavalvontasuunnitelman on sisällettävä mm. seuraavat tiedot:

- tiedot yrityksestä, kuten nimi, osoite ja henkilöstö, hyväksymisnumero ja muiden viranomaisten myöntämät luvat, kuten ympäristölupa,
- raaka-aineet, niiden toimittajat ja toimitustapa sekä raaka-aineen laadun seuranta,
- raaka-aineen vastaanotto ja varastointi sekä tilat näitä varten ja kylmätilojen lämpötilaseuranta,
- valmistusprosessit ja valmistuksesta pidettävä tuotantokirjanpito sekä laitoksessa valmistettavat tuotteet,
- toimenpidekuvaus, jolla ristikontaminaatio ja lopputuotteiden jälkisaastuminen estetään,
- näytteenottosuunnitelma tuotantoon käytettävien laitteiden, tuotantoympäristön sekä raaka-aineiden ja lopputuotteiden analysoimiseksi sekä tiedot käytettävästä laboratoriosta: mitä mikrobeja analysoidaan, mistä, kuinka usein, mitkä ovat käytetyt raja-arvot ja mihin toimenpiteisiin raja-arvojen ylittyessä ryhdytään,
- lopputuotteiden varastointi ja kuljetus tai muu jakelu, esimerkiksi myyminen omassa myymälässä,
- raaka-aineen mukana tulevat kaupalliset asiakirjat (rahtikirjat) ja niiden säilytys,
- tuotantoon käytettävien laitteiden kunnossapitosuunnitelma,
- tuotantotilojen, laitteiden ja kuljetusvälineiden pesu- ja desinfiointisuunnitelma ja näistä toimista syntyvä kirjanpito,
- tuhoeläinten torjuntasuunnitelma ja kirjanpito,
- jätteistä ja jätevedestä huolehtiminen ja
- laitoksen henkilökunnan perehdyttäminen omavalvontajärjestelmään ja yleiseen hygieeniseen toimintaan sekä tähän liittyvä kirjanpito.

Lueteltujen asioiden pohtimisen ja niihin liittyvän kirjanpidon pitämisen tarkoituksena on hallita toimintaan liittyviä riskejä. Kirjanpidolla voidaan jälkikäteen osoittaa, että toiminnan ja tuoteturvallisuuden kannalta keskeisiä asioita on seurattu. Merkittävimmät riskit, jotka liittyvät suoraan tuoteturvallisuuteen, hallitaan HACCP-järjestelmän avulla. Kirjanpito on erittäin tärkeää ja se käydään läpi tarkastuksilla. Nyrkkisääntönä on ”mitä ei ole kirjattu, ei



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujasto

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

ole tehty”. Myös omavalvontasuunnitelma HACCP-järjestelmiseen ja niiden ajantasaisuus tarkastetaan viranomaisen tekemien tarkastusten yhteydessä. Omavalvontasuunnitelmaa ja HACCP-asiakirjoja laadittaessa on hyvä muistaa, että ne on tarkoitus suhteuttaa oman laitoksen toimintaan ja sen mittakaavaan: on tarkoituksenmukaista laatia mahdollisimman yksinkertaiset kuvaukset ja käytännöt, jotta niiden noudattaminen on helppoa eikä kuormita tarpeettomasti. Vaaranarvioinnin ja omavalvontasuunnitelman tarkoituksena on auttaa toimijaa turvallisten tuotteiden valmistuksessa.

4.2 Tietojen kirjaaminen ja jäljitettävyyys

Toimijan on pidettävä toiminnastaan sellaista kirjanpitoa, että sen avulla voidaan tarvittaessa selvittää valvontaa ja rehujen jäljitettävyyttä varten tarpeelliset tiedot. Jäljitettävyydeksi riittää yksi askel taaksepäin ja yksi eteenpäin. Käytännössä tämä tarkoittaa vähintään, että lemmikkieläinten ruokia valmistava laitos säilyttää raaka-aineiden mukana tulevat kaupalliset asiakirjat (rahtikirjat) ja toisaalta huolehtii valmistuskirjanpidon ja pakkausmerkintöjen kautta siitä, että valmiit tuotteet on mahdollista jäljittää niihin raaka-aineisiin ja raaka-aine-eriin, joista ne on valmistettu. Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että minkä tahansa kuluttajapakatun tuotteen osalta toimijan on pystyttävä osoittamaan, mistä raaka-aine-eristä se on valmistettu ja kyettävä tunnistamaan ko. raaka-aine-erien mukana tulleet kaupalliset asiakirjat. Kaupallisia asiakirjoja sekä valmistuskirjanpitoa on säilytettävä vähintään kaksi vuotta. Valmistus- ja lähetyskirjanpidon osalta on hyvä pitää mielessä, että tuotteet on tarvittaessa pysyttävä vetämään takaisin: valmistajan on tiedettävä, mihin se on mitäkin tuote-erää toimittanut (pois lukien suoraan kuluttajille myydyt tuotteet).

4.3 Tilat ja laitteet

Lemmikkieläinten rehujä valmistavissa laitoksissa on oltava asianmukaiset tilat ja välineet rehujen valmistamiseen. Erityistä huomiota on kiinnitettävä siihen, että tilat ja toiminnot on sijoiteltu niin, että ristikontaminaation riski on mahdollisimman pieni ja puhdistaminen sekä puhtaanapito mahdollisimman helppoa.

Kylmä- ja pakkasvarastojen lämpötiloja on seurattava. Tilojen on oltava riittävät suhteessa tuotantomäärään, jotta jäähtyminen / pakastuminen on riittävän nopeaa ja toimintaa on mahdollista harjoittaa hallitusti ja hygieenisesti. Raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden erilläänpito on otettava huomioon. Kylmätilojen lämpötilaseurannasta on pidettävä kirjaa.

Tilojen ja laitteiden on oltava riittävät suhteessa laitoksen toimintaan: riittävyys riippuu täysin siitä, miten toiminta on järjestetty.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujasto

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

4.4 Rehujen valmistaminen, pakkaaminen ja pakkausmerkinnät

Eläinperäiset sivutuotteet luokitellaan teurastamossa kolmeen eri luokkaan. Luokan 3 sivutuotteet ovat näistä vähäriskisimpiä ja siksi niiden käyttö lemmikkieläinten rehujen raaka-aineena on lähtökohtaisesti sallittua. Muihin sivutuoteluokkiin kuuluvan aineksen käyttö lemmikkieläinten rehun valmistuksessa ei ole sallittua.

Teurassivutuotteiden hygieeninen käsittely, nopea jäähdytys / jäädytys ja kylmäketjun säilyminen kaikissa keräämisen, kuljettamisen ja käsittelyn vaiheissa on erittäin tärkeää, koska kyse on helposti pilaantuvasta materiaalista. Raaka-aineen mikrobiologisen laadun merkitys korostuu valmistettaessa raakaruokia: mikrobeja tuhoavan kuumennuskäsittelyn puuttuminen tarkoittaa, että kaikki raaka-aineessa olevat mikrobit ovat myös lopputuotteessa. Raaka-aineen laadun varmistamiseen on siis syytä kiinnittää erityistä huomiota. Sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus asettaa lemmikkieläinten ruoalle mikrobiologisia vaatimuksia, joissa on pysyttävä.

Rehuissa saa käyttää ainoastaan hyväksytyjä rehujen lisäaineita. EU:ssa hyväksytyt rehun lisäaineet löytyvät [EU:n lisäainerekisteristä](#). Tietoa lisäaineiden käytöstä rehuissa löytyy myös [Ruokaviraston nettisivuilta](#).

Lemmikkieläinten rehut on pakattava tiiviisiin, uusiin pakkauksiin ja niiden jälkisaastuminen on estettävä. Kypsennetty, muu kuin täyssäilykkeenä myytävä purkitettu lemmikkieläinten rehu on lähtökohtaisesti lämpökäsiteltävä kuumentamalla se läpikotaisin vähintään 90 °C:een. Tästä vaatimuksesta on mahdollista poiketa, jos toimija pystyy matalammassa lämpötilassakin käsitellen varmistamaan, että tuotteet ovat turvallisia ja täyttävät lainsäädännön asettamat vaatimukset. Myös puruluut eli lemmikkieläimille tarkoitetut parkitseemattomat sorkka- ja kavioläimien nahasta tai muusta eläinperäisestä aineksesta valmistetut syötäväksi tarkoitetut tuotteet on lämpökäsiteltävä siten, että mahdolliset taudinaiheuttajat tuhoutuvat.

Kaikissa rehuissa on oltava rehulainsäädännön vaatimukset täyttävä pakkausmerkintä eli tuoteseloste. Merkintöjen tulee olla kiinnitettynä pakkaukseen. Irtorehun mukana ostajalle on annettava pyydettyä merkinnät erillisellä paperilla. Merkintöjen on oltava asiakkaan nähtävillä irtona myytävän tuotteen yhteydessä. Raakapakasteiden irtomyynti vähittäiskaupassa ei ole sallittua. Merkinnät on tehtävä suomen- ja ruotsinkielellä ja niiden on oltava selkeitä ja helposti luettavia. Merkintöjen tarkoituksena on antaa kuluttajalle tietoa rehusta ja osaltaan varmistaa jäljitettävyyttä.

Lemmikkieläinten rehujen pakkausmerkinnöissä ei mainita sivutuoteluokkaa tai mainintaa ”ei ihmisravinnoksi”. Sen sijaan raaissa lemmikkieläinten rehuissa on oltava merkintä



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

”Ainoastaan lemmikkieläinten ruoaksi”. Rehujen pakkausmerkintöjen laatimista helpottamaan on tehty Rehujen merkinnät –opas. Oppaan loppupuolella on esimerkkejä myös lemmikkieläimille tarkoitettujen rehujen merkinnöistä.

5 Keskeisin lemmikkieläinten rehujen valmistajia koskeva lainsäädäntö

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 ns. sivutuoteasetus, artiklat 24, 25, 28, 29, 45
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 142/2011 ns. toimeenpanoasetus, artiklat 19, 32 sekä liitteet VIII ja IX
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 183/2005 ns. rehuhygieniasetus, artiklat 4, 5, 6, 7 sekä liite II
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1831/2003 ns. rehujen lisäaineasetus
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 767/2009 ns. rehujen markkinoillesaattamisasetus
- Sivutuotelaki N:o 517/2015
- Rehulaki N:o 86/2008, 6, 15, 17, 18, 19, 20 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 960/2014 ns. rehualan toiminnanharjoittaja-asetus.

Edellä mainittuihin säädöksiin on tullut niiden antamisen jälkeen muutoksia, jotka on myös otettava huomioon.

6 Ohjeita, oppaita ja muuta tietoa

Ohjeita ja muuta tietoa löytyy Ruokaviraston nettisivuilta. Lemmikkieläinten ruokia valmistavien laitosten kannattaa tutustua ainakin [rehuja ja rehualan toimintaa käsittelevään kokonaisuuteen](#) ja [rehualan toimijoille laadittuihin ohjeisiin](#).

7 Esimerkkejä HACCP -asiakirjoista

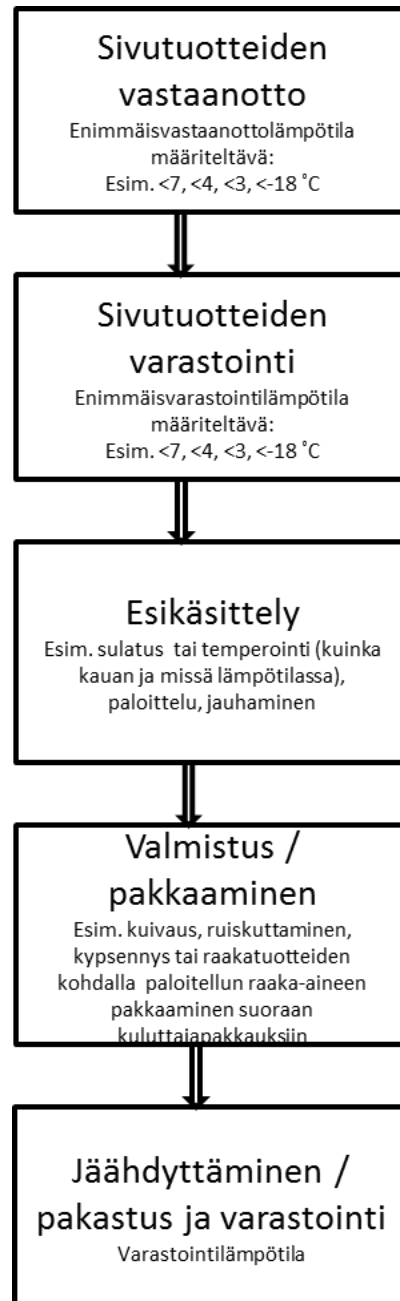
7.1 Vuokaavio

Vuokaavio on laadittava jokaiselle tuoteryhmälle erikseen. Jako voi olla esimerkiksi kuivatut tuotteet / raakapakasteet / makkarat tai ainoastaan raakapakasteita valmistavan yrityksen osalta tarvittaessa sika / siipikarja / nauta -tuotteet. Alla esitetty vuokaavio on karkea esimerkki, jonka tarkoitus on ohjata ajattelua oikeaan suuntaan. Vuokaavio, kuten muutkin HACCP-järjestelmään ja omavalvontaan liittyvät asiakirjat ja toimintasuunnitelmat, ovat aina laitokohtaisia ja niitä laadittaessa on pidettävä mielessä käytännön toiminta omassa laitoksessa.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujasto

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset



7.2 Vaaranarviointi

Vaaranarvioinnissa arvioidaan työvaiheeseen liittyviä biologisia (B), fysikaalisia (F) ja kemiallisia (K) vaaroja. Fysikaalinen vaara voi olla esimerkiksi muovi, jota on voinut joutua raaka-aineen joukkoon tai jota voi tuotannossa irrota esimerkiksi pakkausmateriaaleista. Biologiset vaarat ovat yleisimpiä ja niitä voi esiintyä useimmissa tuotannon vaiheissa, esimerkiksi enterobakteerien määrän kasvu johtuen kylmäketjun puutteellisuudesta, liian pitkästä prosessointiajasta tai lopputuotteen sulamisesta varastoinnin aikana. Alla karkea esimerkki vaaranarvioinnista. Kuten jo edellisessä kohdassa todettiin, se ei ole sellaisenaan sovellettavissa.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

Tuotantovaihe (vuokaaviosta)	Vaaran kuvaus	Vaaran todennäköisyys	Vaaran hallinta	CCP	Korjaavat toimenpiteet	Muita huomioita, esim. kirjanpidon säilytys
Sivutuotteiden vastaanotto	B: raaka-aineessa on salmonella / liikaa enterobakteereita	Kohtalainen	Laatusopimukset raaka-aineen toimittajien kanssa, raaka-aineiden mikrobiologinen analysoiminen, saapuvan raaka-aineen aistinvarainen tarkastus.	EI	Jos raaka-aine vaikuttaa pilaantuneelta, vastaanotosta kieltäytyminen ja reklamointi tavarantoimittajalle.	Sovittu raaka-aineen toimittajan kanssa, että analysoivat 4 x vuodessa salmonellan ja enterobakteerit, toimittavat tulokset tiedoksi laitokseen. Vaihtoehtoisesti analysoidaan itse osana omavalvontaa. Tutkimustiheys ja analysoitavat raaka-aineet määritellään näytteenottosuunnitelmassa. Säilytys omavalvontakansiossa.
	F: raaka-aineen joukossa on lasia / muoviva, raaka-aine on sulanut / lämmennyt	Kohtalainen	Saapuvan raaka-aineen aistinvarainen tarkastus ja vastaanottolämpötilan mittaus.	EI	Vierasesineiden poistaminen, reklamoiminen tavarantoimittajalle. Vastaanotosta kieltäytymien / raaka-aineen palauttaminen / hävittäminen.	Lämpötilan mittaus joka erästä, kirjaaminen kaupalliseen asiakirjaan. Reklamaatioiden säilytys omavalvontakansiossa.
	K: raaka-aine sisältää kiellettyjä aineita	Erittäin pieni	Laatusopimukset raaka-aineen toimittajien kanssa.	EI	Valmiiden tuotteiden takaisin veto, jos käy ilmi, että ne sisältävät kiellettyjä aineita.	
Sivutuotteiden varastointi	B: mikrobien kasvu	Kohtalainen	Oikea säilytyslämpötila ja -aika, FIFO ja varastojen lämpötilojen kirjaus.	EI	Pilaantunut raaka-aine hävitetään (esimerkiksi kylmälaite-rikon yhteydessä sulanut raaka-aine).	Lämpötilan kirjaaminen seurantalomakkeeseen kaikista kylmä- ja pakkasvarastoista kerran päivässä. Kirjanpidon säilytys omavalvontakansiossa.
	F: ks. yllä					
	K: ks. yllä					
Esikäsittely	B: enterobakteerien lisääntymisen sulattamisen / paloittelun / jauhamisen aikana	Suuri	Raaka-aine käsitellään nopeasti, käsittelyyn otetaan mahdollisimman pieni määrä raaka-ainetta kerrallaan, loput säilytetään pakastimessa / kylmiössä.	EI		
	F: -					
	K: -					
Valmistus / pakkaaminen	B: kuumennuskäsittely ei ole riittävä: esimerkiksi enterobakteerien määrä jää korkeaksi	Kohtalainen	Kuumennuskäsittelyä seurataan ja jokaisesta käsittelyerästä pidetään kirjaa. Parametrit kuumennukselle, esim. 90-95 °C, 30 min.	KYLLÄ	Jos aika-lämpötila -yhdistelmä ei toteudu, kuumennusta jatketaan / lopputuotteet hävitetään / käsitellään uudelleen.	Kirjanpito valmistuslomakkeelle, merkitään aika, jolloin kuumennus aloitettiin ja lopetettiin sekä toteutunut lämpötila. Poikkeamat sekä niiden johdosta toteutetut toimenpiteet



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

Tuotantovaihe (vuokaaviosta)	Vaaran kuvaus	Vaaran todennäköisyys	Vaaran hallinta	CCP	Korjaavat toimenpiteet	Muita huomioita, esim. kirjanpidon säilytys
						kirjataan jäljitettävyyden huomioiden. Valmistuskirjanpidon säilytys omavalvontakansiossa.
	F: valmistuslaitteista tai pakkausmateriaaleista irtoaa vierasesineitä tuotteisiin	Kohtalainen	Koneiden ja laitteiden säännöllinen huoltaminen ja kunnon tarkkailu, lopputuotteiden laadun tarkkailu.	EI	Jos lopputuotteessa havaitaan vierasesineitä, lopputuote hävitetään tai mahdollisuuksien mukaan pakataan uudelleen. Havaitun virheen kirjaaminen seurantalomakkeelle.	Koneiden ja laitteiden kunnossapitosuunnitelma ja seurantalomake omavalvontakansiossa.
	K: valmistukseen käytettävistä laitteista irtoaa pesuainejäämiä tuotteeseen	Pieni	Pestyjen pintojen riittävä huuhtelu pesun jälkeen, puhautentarkkailun yhteydessä kiinnitetään huomiota näkyvien pesuainejäämien esiintymiseen.	EI	Jos pesuainejäämiä havaitaan, pinnat huuhdellaan uudelleen. Merkintä pesukirjanpitoon.	Pesukirjanpitomakkeiden säilytys omavalvontakansiossa.
Jäähdyttäminen / pakastus ja varastointi	B: enterobakteerit lisääntyvät / salmonella säilyy varastoinnin aikana	Pieni	Nopea jäähdytys / jäädytys, tuotteeseen nähden oikeanlainen varastointi, säilyvyysajan huomioon ottaminen, jälkisaastumisen estäminen.	EI	Kosteutta keränneiden kuivattujen tuotteiden / sulaneiden pakasteiden / vanhentuneiden tuotteiden hävittäminen, valmiiden tuotteiden erilläänpito tuotannosta.	Valmistuskirjanpito, valmiiden tuotteiden lähetyksiin liittyvä kirjanpito, "first in first out" (FIFO) -periaate.
	F: lopputuote rikkoontuu varastoinnin aikana	Pieni	Varaston pitäminen siistinä ja hyvässä järjestyksessä.	EI	Rikkoutuneiden pakkausten / tuotteiden hävittäminen / mahdollisuuksien mukaan uudelleen pakkaaminen.	
	K: -					



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujasto

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

7.3 Tuotteen kuvaus

Tuotteen kuvauksessa on tarkoitus esittää lopputuotetta koskevat tiedot. Tuotteen kuvaus on laadittava erikseen jokaiselle tuoteryhmälle (esim. raakapakasteet, makkarat, kuivatut tuotteet). Alla karkea esimerkki tuotteen kuvauksesta raakapakasteille.

Tuoteryhmä	Raakapakasteet
Valmistusaineet	Sisäelimet, liha (naudan, sian, siipikarjan, lampaan).
Rakenne	Raakapakaste.
Valmistuksen kuvaus	Sivutuotteet pakataan tuotantotilassa kumihanskoilla suoraan vastaanottolaatikosta kuluttajapakkaukseen (muovipussiin). Pussi suljetaan vakuumikoneella. Pussi etiketöidään. Sivutuotteet pakataan niiden saapumispäivänä.
Pakkaus	Vakuumipussi. Lainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät suomeksi ja ruotsiksi.
Säilytys ja säilyvyys	Säilytetään pakastimessa, säilyy 12 kk $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (valmistaja vastaa tuotteen säilyvyydestä pakkaukseen merkitsemäänsä ajankohtaan asti).
Tuotteen kohderyhmä	Koira ja kissat.
Tuotteen käyttötapa	Käytetään sellaisenaan välittömästi sulattamisen jälkeen. Sulanutta tuotetta ei saa pakastaa uudelleen.
Jakelu	Tuotteet myydään omassa liikkeessä suoraan kuluttajille.

Ohjeen sitovuus ja sen noudattaminen

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

Tässä ohjeessa ei ole suoria lainauksia lainsäädännöstä, vain lainsäädäntöviitteitä. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.