



# Exporttillsynens Oiva-bedömningsanvisningar till Eurasiska ekonomiska unionen för godkända livsmedelslokaler





Observera! Denna anvisning är inte rättsligt bindande. Anvisningen grundar sig på tidigare exporter, men myndighetskraven i destinationslandet har dock kunnat förändras efter exporterna. Livsmedelsverket ansvarar inte för att exportkraven i denna anvisning är aktuella. Exportören ska alltid innan export kontrollera de aktuella kraven hos myndigheten i destinationslandet för exporten.

Exporttillsynens Oiva-bedömningsanvisningar för godkända livsmedelslokaler	
Livsmedelsverkets anvisning	238/04.02.00.01/2023/SV/1
Tas i bruk:	01.01.2024
Föredragande:	Asta Komulainen
Godkänd av:	Tanja Nurmi
Livsmedelssäkerhet   Mikrobiologisk livsmedelssäkerhet   Exportsektionen	



<b>1 ALLMÄNT OM EXPORTRADER .....</b>	<b>4</b>
1.1 Allmänna principer för hur vitsorden på Oiva-bedömningskalan bestäms .....	5
1.2 Exportradernas kontrollfrekvens .....	5
<b>2 FÖRFARANDE FÖR KONTROLLEN AV EXPORTRADER OCH PRINCIPER FÖR HUR VITSORDEN BESTÄMS .....</b>	<b>6</b>
20.1 Renhållning och underhållet av lokaler och utrustning.....	6
20.3 Produktionshygien vid hantering av livsmedel och personalens arbetshygien .....	9
20.6 Förvaringen av exportprodukterna.....	11
20.7 Dokumenten och bokföringen gällande exportprodukter .....	14
20.8 Provtagning i enlighet med kraven i exportlandet .....	16
20.11 Spårbarheten och återkallelserna av exportprodukter .....	20
<b>3 REFERENSER .....</b>	<b>23</b>



## 1 ALLMÄNT OM EXPORTRADER

Bedömningsskalan för exportraderna i Oiva följer de allmänna Oiva-bedömningsanvisningarna, med beaktande av de särskilda krav som exporten ställer. Myndigheten i exportlandet fastställer exportkraven för livsmedelslokaler som ska godkännas och när en anläggning ansöker om exportgodkännande till Eurasiska ekonomiska unionen (Ryssland, Vitryssland Armenien, Kirgizistan och Kazakstan) förbinder sig anläggningen att följa kraven i sin verksamhet. För att anläggningen ska få ett exportgodkännande krävs också att exportkraven uppfylls. Den lokala tillsynens exportkontroll utförs i samband med de nationella Oiva-inspektionerna och antecknas i informationssystemet VATI.

Exportkontroller i en godkänd livsmedelslokal kan utföras av anläggningens inspektör eller dennes ställföreträdare, om ställföreträdaren har tillräckliga kunskaper om anläggningens verksamhet och exportlandets krav. Att inspektörerna har tillräcklig kompetens verifieras med Eurasiska ekonomiska unionens webbtentamen, som ska avläggas om exportlicenser beviljas eller om Eurasiska ekonomiska unionen övervakar exporten vid anläggningarna. Även den centrala myndigheten kan utföra kontroller vid anläggningarna baserat på Europeiska unionens, vår nationella och exportlandets lagstiftning.

Exportkraven finns på Oiva-exportraderna. Exportraderna i Oiva får inget offentligt Oiva-vitsord i Oiva-rapporten, och de påverkar inte heller det allmänna vitsordet i Oiva. Vitsorden syns i kontrollprotokollet som lämnas till anläggningen och inspektörerna kan se dem i Oiva-systemet. Anteckningar kan göras på exportraderna i samband med en nationell Oiva-inspektion. Det går inte att göra anteckningar endast på exportraderna, eftersom varje rapport i Oiva-systemet också måste ha anteckningar på de offentliga raderna. De offentliga rader som fylls i under en inspektion behöver ändå inte behandla samma ämne som exportraderna. Avsevärda missförhållanden som upptäcks när exportraderna kontrolleras ska emellertid antecknas också på motsvarande offentliga rader.

### **Eurasiska ekonomiska unionens exportrader är:**

- 20.1 Renhållning och underhållet av lokaler och utrustning
- 20.3 Produktionshygien vid hantering av livsmedel och personalens arbetshygien
- 20.6 Förvaringen av exportprodukterna
- 20.7 Dokumenten och bokföringen gällande exportprodukter
- 20.8 Provtagning i enlighet med kraven i exportlandet (kontrolleras inte för lageranläggningar)
- 20.11 Spårbarheten och återkallelserna av exportprodukter



Från och med början av 2024 separerades anvisningarna för Eurasiska ekonomiska unionens exporttrader från anvisningarna för Kinas exportövervakning. Samtidigt minskades Eurasiska ekonomiska unionens exporttrader i antal och kombinerades för att bättre motsvara det nuvarande användningsbehovet. Gamla exporttrader 20.2 Kontaktytornas renhållning och underhåll, 20.4 Hygienisk förvaring av råvaror och förpackningsmaterial, 20.5 Åtskiljandet av hygienområdena, 20.9 Mottagning av råvaror och 20.10 Förvaring och användning av rengörings- och desinfektionsmedel togs bort i januari 2024. Numreringen förblir oförändrad för de övriga exporttraderna som används.

## 1.1 Allmänna principer för hur vitsorden på Oiva-bedömningskalan bestäms

Grunderna för fastställande av Oiva-bedömningskalan för exportövervakning bygger på de nationella Oiva-anvisningarna. Vitsorden **MÅSTE KORRIGERAS** och **DÅLIGT** i bedömningen av exporttraderna avviker dock något från de nationella anvisningarna för offentliga Oivarader:

### **BÖR KORRIGERAS**

Inspektören tillgriper inte administrativa tvångsmedel för de särskilda kravens del, men Livsmedelsverkets exportsektion ska informeras om tydliga överträdelser, vilket kan leda till att anläggningen försätts i exportförbud. Vitsordet **Bör korrigeras** kan också ges i fall där vitsordet **Bra** har getts upprepade gånger för samma missförhållande.

### **DÅLIG**

Inspektörer informerar Livsmedelsverkets exportsektion om de observerade bristerna. Vitsordet **Dålig** kan leda till exportförbud i den mån det är nödvändigt. Inspektören tillgriper inte administrativa tvångsmedel för de särskilda kravens del, men Livsmedelsverkets exportsektion ska informeras om tydliga överträdelser, vilket kan leda till att anläggningen försätts i exportförbud. Vitsordet **Dålig** kan också ges i fall där vitsordet **Bör korrigeras** har getts upprepade gånger för samma missförhållande och missförhållandena inte har avhjälpats inom utsatt tid.

## 1.2 Exporttradernas kontrollfrekvens

I regel orsakar exportövervakningen inga avvikelser från inspektionsfrekvensen på anläggningen eller dess olika avdelningar (undantag nedan) enligt Livsmedelsverkets allmänna riskbaserade anvisningar.

### **Eurasiens exporttillsynssystem**

Exporttraderna 20.1–20.11 för Eurasiska ekonomiska unionen ska kontrolleras en gång om året antingen som helhet eller i delar i samband med nationella inspektioner.



## Undantag från kontrollfrekvens enligt Livsmedelsverkets anvisningar för riskbaserad tillsyn, Eurasiska ekonomiska unionen:

- Exportkontroller som utförs av en lokal myndighet utförs endast på **anläggningar som har årlig export eller på anläggningar som deltar i tillverkning eller lagring av exportprodukter i Armenien, Kirgizistan, Kazakstan, Vitryssland eller Ryssland** och anläggningen har godkännande på Ryska veterinär- och växtskyddsinstitutets (FSVPS) förteckningar över godkända anläggningar för export eller godkännande av en anläggning i ett annat land i Eurasiska ekonomiska unionen enligt försäkran från Livsmedelsverket. Om anläggningens produkter inte exporteras till Eurasiska ekonomiska unionens länder (Armenien, Kazakstan, Kirgizistan, Vitryssland och Ryssland) ska **en representant för anläggningen skriftligen underrätta** den lokala myndigheten om detta så att exportövervakningen kan avbrytas på anläggningen.
- Anläggningen ska inspekteras vad exportraderna beträffar innan ett djurhälsointyg kan beviljas till anläggningen på nytt efter att exportövervakningen har avslutats. **Om export påbörjas på nytt ska det anmälas skriftligen till inspektören i tillräckligt god tid** (exempelvis en månad) innan exporten genomförs, så att inspektören har tid att kontrollera att anläggningen uppfyller exportkraven och utföra en eventuell lastningskontroll. Det är inte nödvändigt att kontrollera alla exporttrader (20.1–20.11) innan exporten påbörjas, men för vissa rader ska exportövervakning göras innan exporten inleds.
- Anläggningen är inte skyldig att inspekteras årligen, om Livsmedelsverket har föreslagit godkännande från Rysslands veterinär- och växtskyddsinstitut (FSVPS), men institutet ännu inte har godkänts av Eurasiska ekonomiska unionen eller om Eurasiska ekonomiska unionen har utfärdat ett långt exportförbud för institutet.

## 2 FÖRFARANDE FÖR KONTROLLEN AV EXPORTTRADER OCH PRINCIPER FÖR HUR VITSORDEN BESTÄMS

Exportkraven består av nationella krav och exportkrav som exportländerna ställer. Med nationella krav avses sådant som sammanställts från nationella Oiva-rader och som ingår i den aktuella exporttraden. Exportkraven bygger på lagstiftningen i mållandet och på avtal om exportvillkor som ingåtts med mållandet.

### 20.1 Renhållning och underhållet av lokaler och utrustning

#### Saker som ska kontrolleras

- Renheten, underhåll och ordningen hos tak-, vägg- och golvytor samt -konstruktionerna i livsmedelslokalen
- Renheten och underhåll hos arbetsytorna, inredningen, utrustningen och redskapen (inklusive städredskapen) i anläggningen.
- Hur förvaringen och användningen av tvätt- och desinficeringsmedel handlas
- För egenkontrollens del kontrolleras:
  - Hur alla lokaler och konstruktioner beaktas i planen/programmen
  - Hur renheten följs upp sensoriskt
  - Rengörings- och desinficeringsanvisningarna



## Allmänna krav

- Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick.
- Anvisningarna för, kvitteringen av och verifieringen av städningen är tillräckliga.
- Livsmedelslokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek ska
  1. möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att luftburen kontamination undviks eller minimeras samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten ska kunna genomföras på ett hygieniskt sätt
  2. möjliggöra god livsmedelshygien, vilket bland annat innebär skydd mot kontamination och i synnerhet skadedjursbekämpning.
- Under inspektionen ska man fästa uppmärksamhet i synnerhet vid den allmänna ordningen, att ingen ingrodd smuts syns på ytorna, att det inte förekommer kondensvatten eller is och att inga onödiga föremål förvaras i produktionsområdet.
- Golv- och väggytorna ska hållas i gott skick, de ska vara lätta att rengöra och vid behov desinficera.
- Vatten får inte samlas i pölar på golvet och vattnet ska avlägsnas omedelbart efter städning.
- Taket, golvet, väggytorna och konstruktionerna samt ventilationssystemet är funktionsdugliga och oskadda, underhållet vid anläggningen sköts regelbundet och är förebyggande.
- Tvätt- och desinficeringsmedlen ska handhas på ändamålsenligt sätt och förvaras separat från livsmedlen. Förorening av livsmedlen med tvätt- och desinficeringsmedel ska förebyggas effektivt.
- Sista användningsdag/dag då tvättmedlet togs i bruk ska synas på behållaren där tvätt- och desinficeringsmedlet förvaras. En ansvarig person ska utses att handha tvätt- och desinficeringsmedel. Säkerhetsdatablad ska finnas för alla tvättmedel.
- Anläggningen ska ha tydliga anvisningar för och bokföring av hur tvätt- och desinficeringsmedel ska användas och spädas ut.




## Eurasiska ekonomiska unionens särskilda krav

- Anläggningsområdet bör vara bevakat och inhägnat, så att obehöriga personer och djur inte kommer in i området.
- Städredskapen ska märkas separat så att produktionslokalerna, personalrummen och soprummet har egna städredskap.
- *Medlets sista användningsdag eller ankomstdag och dag då medlet togs i bruk ska märkas tydligt på behållarna där tvätt- och desinficeringsmedel förvaras.*
- *Anläggningen kontrollerar att tvättmedlen och desinficeringsmedlen används och för bok över användningen av tvätt- och desinficeringsmedlen.*
- *Rengörings- och desinficeringsmedel får inte förvaras i områden där livsmedel, råvaror eller kryddor hanteras eller lagras.*



- På något sätt ska man kunna kontrollera att halten av tvättmedel som ska spädas ut blir korrekt i användningsbehållaren.

## Bedömning

 UTMÄRKT	<p><b>Verksamheten motsvarar kraven.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lokalerna och konstruktionerna och kontaktytorna i anläggningen är rena och i ordning.</li><li>• Egenkontrollen i anläggningen är tillräcklig för att säkerställa att lokaler och konstruktioner är rena och i ordning.</li><li>• Ytorna, inredningen, utrustningen och redskapen i anläggningen är rena.</li><li>• Egenkontrollen i anläggningen är tillräcklig för att säkerställa att ytorna, inredningen, utrustningen och redskapen är rena.</li><li>• Lokalerna och konstruktionerna i anläggningen (golv, väggar, tak, fönster, dörrar) är i gott skick och de fungerar på ett ändamålsenligt sätt och kan rengöras på lämpligt sätt. Man har sett till att ventilationssystemet underhålls.</li><li>• Anläggningen uppdagar objekt som kräver reparation i sin egenkontroll, utarbetar en lämplig reparationsplan och utför reparationerna i rätt tid. Aktören har vid behov tagit i bruk tillräckliga specialarrangemang under den tid då reparationsplanen genomförs.</li><li>• Tvätt- och desinficeringsmedlen har skötts på ändamålsenligt sätt och förvarats separat från livsmedlen. Förorening av livsmedlen med tvätt- och desinficeringsmedel har förebyggts effektivt.</li></ul>
 BRA	<p><b>I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bra till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I personalrummen eller andra lokaler, där oskyddade livsmedel inte hanteras, förekommer smuts, mögel, betydande rostning, flagning eller nötning i vägg- eller golvytorna.</li><li>• I renheten hos övriga ytor, övrig inredning, övrig utrustning och övriga redskap förekommer små missförhållanden såsom ostädad smuts och damm, som ändå inte försvagar livsmedelssäkerheten.</li><li>• I lokaler där oskyddade livsmedel hanteras förekommer ställvis betydande nötning i vägg- eller golvytorna, men livsmedelssäkerheten försvagas ändå inte.</li><li>• I korridorerna förvaras varor som inte används i produktionen och som samlar damm och smuts, men livsmedelssäkerheten försvagas ändå inte.</li><li>• I egenkontrollen har inte alla ytor, all inredning, all utrustning och alla redskap beaktats eller så är rengöringsintervallen för långa, men livsmedelssäkerheten försvagas ändå inte.</li><li>• I renheten hos städredskapen förekommer små missförhållanden, men med beaktande sitt användningsändamål är de ändå inte så smutsiga att det kunde medföra skada med tanke på livsmedelssäkerheten. Anläggningen uppdagar objekt som kräver reparation i sin egenkontroll, utarbetar en lämplig reparationsplan och utför reparationerna i rätt tid. Aktören har vid behov tagit i bruk tillräckliga specialarrangemang under den tid då reparationsplanen genomförs.</li><li>• Små brister förekommer i skötseln och förvaringen av tvätt- och desinficeringsmedel men de försvagar inte livsmedelssäkerheten.</li></ul>
 BÖR KORRIGERAS	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bör korrigeras till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I lokaler där oskyddade livsmedel hanteras förekommer rostning, flagning, mögel eller betydande nötning i vägg- eller golvytorna.</li></ul>





	<ul style="list-style-type: none"><li>- Väggarna i ett kylrum som används till förvaring av oskyddade livsmedel är till exempel tydligt rostiga eller så förekommer det mögel i silikontätningarna i ett område med hög hygien eller så är tätningarna i dörrarna trasiga.</li><li>- På grund av att ventilationen inte fungerar uppkommer rikligt av kondensvatten i konstruktionerna.</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• I renheten hos ytor, inredning, utrustning eller redskap i anläggningen förekommer brister som kan försvaga livsmedelssäkerheten.</li><li>• I produktionslokalerna förvaras varor som inte används i produktionen och därför har renhållningen av lokaler och konstruktioner försvårats.</li><li>• I personalrummen eller andra lokaler, där oskyddade livsmedel inte hanteras, förekommer smuts och oordning som leder till att arbetshygien och livsmedelssäkerheten försvagas.</li></ul> <p>Lokalernas, konstruktionernas eller ventilationssystemets underhåll har varit otillräckligt. Anläggningen saknar en lämplig reparationsplan eller så följs reparationsplanen inte.</p>
--	---

**DÅLIG**

**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten eller aktören har inte följt givna bestämmelser.**

**Missförhållandena ska omedelbart rättas till.**

Vitsordet kan vara dålig till exempel i situationer där:

- Takkonstruktionerna eller väggytorna har möglat i ett område med hög hygien.
- På ytorna till lokaler och konstruktioner finns ingrodd smuts eller ingrott mögel i ett område med hög hygien och missförhållandet äventyrar livsmedelssäkerheten.
- Aktören har inte följt de förelägganden som getts i samband med vitsordet. Bör korrigeras.
- Renhållningen av ytor, inredning, utrustning eller redskap har tydligt försumrats.
- På ytor, inredning, utrustning eller redskap i produktionslokalerna förekommer ingrodd smuts eller mögel.

Städredskapen är så smutsiga att de inte längre lämpar sig för användning och omedelbart måste förnyas. Brister förekommer i skötseln och förvaringen av tvätt- och desinficeringsmedel och de äventyrar livsmedelssäkerheten. Lokalernas och konstruktionernas underhåll har försumrats. Anläggningen saknar en reparationsplan eller så låter man upprepade gånger bli att följa den.

## 20.3 Produktionshygien vid hantering av livsmedel och personalens arbetshygien

### Saker som ska kontrolleras

- Om anläggningens egenkontroll är tillräcklig för att garantera hygieniska arbetsmetoder.
- Om arbetsrutinerna följs med tanke på handhygien och hygieniska arbetsmetoder.
- Kontroll av planen för, genomförandet av och bokföringen som gäller de kritiska styrpunkterna samt kalibreringen av utrustning med anknytning till de kritiska styrpunkterna.
- Frågor med anknytning till den allmänna hygien vid produktion av livsmedel.

### Allmänna krav

- Arbetsrutinerna ska vara tillräckligt hygieniska och personalen ska följa givna hygienanvisningar, såsom användning av arbetsredskap enbart för det ändamål de är avsedda för, skyddsklädseln som personalen använder under arbetet, rätt användning av systemet med två knivar, användning av städredskapen på ett hygieniskt sätt och desinficeringsanvisningar.
- Personalen använder under arbetet skyddsklädsel i enlighet med anvisningarna.





- De kritiska styrpunkterna följs upp för varje produktionsparti, mätningen av det kritiska värdet kontrolleras, mätningarna verifieras, hela verksamheten bekräftas riskbaserat och eventuella risker i verksamheten beaktas.
- Kontroll av metalldetektorer samt genomförande, bokföring och anvisningar för kontrollerna
- De kritiska styrpunkternas utrustning kalibreras regelbundet och det finns aktuella kalibreringsuppgifter om mätutrustningen.
- Exportlandets särskilda krav på den allmänna hygien vid livsmedelsproduktion uppfylls.



### Eurasiska ekonomiska unionens särskilda krav

- Med tanke på Eurasiska ekonomiska unionens krav ska personalen få utbildning i hygienfrågor, utbildningen ska bokföras och uppgifterna ska uppdateras regelbundet.
- Hur arbetshygien omsätts i praktiken ska följas upp regelbundet.
- Toaletterna är försedda med en påminnelse om att tvätta händerna efter ett toalettbesök och anvisningar för hur man tvättar händerna på rätt sätt.
- Vid tillverkning av smältost ska osten hettas upp till 83 °C.
- Före pastörisering ska mjölk och grädde förvaras i 4 ± 2 °C och förvaringstiden före pastöriseringen ska vara tillräckligt kort.

### Bedömning

 <p>UTMÄRKT</p>	<p><b>Verksamheten motsvarar kraven.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Instruktionerna om arbetshygien är tillräckliga och täcker hela verksamheten.</li><li>• I verksamheten iakttas god arbetshygien, till exempel arbetsredskap, såsom knivar, kärl, slevor och andra redskap som kommer i kontakt med livsmedel och råvaror till sådana byts ut, rengörs och desinficeras regelbundet.</li><li>• Hur instruktionerna om arbetshygien omsätts i praktiken följs upp.</li><li>• Kritiska styrpunkter, kritiska gränser, uppföljningsförfaranden och korrigerande åtgärder har fastställts. Kontrollen och verifieringen av de kritiska styrpunkterna och bokföringen av dem är ändamålsenliga.</li><li>• Exportlandets särskilda krav (anvisningar, bokföring, verksamhet, verifiering) på produktionshygien vid hantering av livsmedel uppfylls.</li></ul>
 <p>BRA</p>	<p><b>I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bra till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Instruktionerna om arbetshygien täcker inte hela verksamheten. Det förekommer brister som ändå inte försvagar livsmedelssäkerheten.</li><li>• Det har inte till alla delar getts anvisningar om hur arbetsredskap används på ett hygieniskt sätt, men en del god praxis iakttas. Till exempel arbetsredskap, såsom knivar, kärl, slevor och andra redskap som kommer i kontakt med livsmedel och råvaror till sådana byts ut, rengörs och desinficeras regelbundet.</li><li>• Över uppföljningen av hur instruktionerna om arbetshygien omsätts i praktiken finns en plan, men den omsätts inte i praktiken. I den personliga hygien eller rutinerna verkar ändå inte finnas något att anmärka på.</li><li>• I beskrivningarna av uppföljningsförfarandena eller de korrigerande åtgärderna med anknytning till de kritiska styrpunkterna förekommer inexakteter.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>Små brister finns med tanke på exportlandets särskilda krav på produktionshygien vid hantering av livsmedel.</li></ul>
 BÖR KORRIGERAS	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bör korrigeras till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Instruktionerna om arbetshygien täcker inte hela verksamheten. Det förekommer brister som kan påverka livsmedelssäkerheten.</li><li>Det har inte getts anvisningar om hur arbetsredskap används på ett hygieniskt sätt, men en del god praxis iakttas. Det förekommer tydliga brister i utbytet, rengöringen och desinficeringen av till exempel arbetsredskap, såsom knivar, kärl, slevor och andra redskap som kommer i kontakt med livsmedel eller råvaror till sådana.</li><li>Över uppföljningen av hur instruktionerna om arbetshygien omsätts i praktiken finns en plan, men den omsätts inte i praktiken. I den personliga hygien eller rutinerna finns något att anmärka på.</li><li>För avvikelser från de kritiska gränserna har inte fastställts några korrigerande åtgärder eller verifieringsförfaranden har inte fastställts.</li><li>Brister finns med tanke på exportlandets särskilda krav på produktionshygien vid hantering av livsmedel och dessa försvagar livsmedelssäkerheten.</li></ul>
 DÅLIG	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten eller aktören har inte följt givna bestämmelser. Missförhållandena ska omedelbart rättas till.</b></p> <p>Vitsordet kan vara dålig till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Instruktioner om arbetshygien saknas. Bristerna påverkar livsmedelssäkerheten.</li><li>Det har inte getts några instruktioner om hur arbetsredskap används på ett hygieniskt sätt, och det verkar som om god praxis knappt iakttas över huvud taget. Det förekommer flera allvarliga brister i utbytet, rengöringen och desinficeringen av till exempel arbetsredskap, såsom knivar, kärl, slevor eller andra redskap som kommer i kontakt med livsmedel eller råvaror till sådana.</li><li>Ingen plan finns för uppföljningen av instruktionerna om arbetshygien och ingen uppföljning görs.</li><li>Inga kritiska gränser har fastställts för de kritiska styrpunkterna.</li><li>Brister finns med tanke på exportlandets särskilda krav på produktionshygien vid hantering av livsmedel och dessa äventyrar livsmedelssäkerheten.</li></ul>

## 20.6 Förvaringen av exportprodukterna

### Saker som ska kontrolleras

- Lokaler och arrangemang för förvaringen av exportprodukter: renhet och ordning.
- Livsmedlens, råvarors och förpackningsmaterials lagrings- och förvaringsförhållanden.
- Livsmedlens lagercirkulation och förpackningarnas skick.
- Särskilt i fråga om lageranläggningar: hygienkontroll av transportcontainrar, lastutrymmet samt transportkärlens renhet och skick.
- Raaka-aineet ja pakkausmateriaalit on säilytettävä materiaalin toimittajan antamien ohjeiden mukaisissa olosuhteissa ja varastojen lämpötilaa ja ilmankosteutta on tarvittaessa kontrolloitava. Esimerkiksi avatut maustesäkit on suljettava riittävästi ja tarvittaessa merkittävä.



- Lokalerna och förhållandena för förvaring av förpackningsmaterial och råvaror.

### Allmänna krav





- Förpackningarna är rena, hela, torra och luktfria.
- Förvaringstemperaturerna och luftfuktigheten i lagren är lämpliga.
- Lagerlokalerna är rena och i god ordning. Det finns en renhållnings- och underhållsplan för lagerlokalerna och den genomförs på ett lämpligt sätt.
- Produkterna förvaras tillräckligt långt från väggarna och golvet, vilket möjliggör lämplig luftcirkulation och hantering av varorna.
- Det hygieniska skicket på transportbilar/containrar/behållare eller andra transportkärl avsedda för transport av produkter ska vara god och de får inte ha andra fel som äventyrar livsmedelssäkerheten.

### Eurasiska ekonomiska unionens särskilda krav

- Lagrens miljöförhållanden, såsom temperaturen, ska kontrolleras flera gånger under dagen. Inspektören måste kontrollera temperaturkurvor under längre tidsperiod. (Observera temperaturkontrollen av kritiska styrpunkter på raderna 20.3)
- Lagren får inte ha föråldrade, omärkta eller otydligt märkta eller returnerade produkter eller provpartier utan tydliga märkningar med användningsförbud.
- En råvara med datummärkning som gått ut och gamla råvaror får inte användas i en exportprodukt och får inte förvaras i ett råvarulager utan tydliga förbudsmärkningar för varje försäljningsparti.
- Råvaror som uppfyller de ryska kraven (till exempel från anläggningar som godkänts av en rysk myndighet) och övriga råvaror (till exempel från andra anläggningar än de som godkänts av en rysk myndighet) ska hållas åtskilda under förvaringen av råvaror och tillverkningen av produkter, i syfte att förhindra att de blandas ihop.
- Den ryska lagstiftningen kräver att produkter som uppfyller de ryska kraven eller produkter som ska exporteras till Ryssland och andra produkter förvaras åtskilda i separata lager. Enligt Livsmedelsverkets tolkning kan de ryska kraven uppfyllas i tillräcklig utsträckning när en anläggning tydligt kan bevisa att dessa produkter inte blandas med produkter som exporteras till andra länder. Förvaringsområdena markeras tydligt enligt användningsändamål, och en lastpall märks tillräckligt för hela lagringen till exempel i ett elektroniskt informationssystem.
  - För att säkerställa att produkterna hålls åtskilda kan man använda sig av bland annat informationssystem, nätväggar, tydliga markeringar i lagret, gränslinjer som målats på golvet eller flagglina.
  - I egenkontrollen beskrivs tydligt hur exportprodukterna hålls separerade.
- Produkterna ska förvaras 30 cm från väggen och 10 cm över golvet i lagerlokalen för kött- och fiskprodukter.
- I fryslager ska temperaturen vara -18 °C eller lägre.



## Bedömning

 UTMÄRKT	<p><b>Verksamheten motsvarar kraven.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lagren är ändamålsenliga, rena och i gott skick för förvaring av livsmedel och förpackningsmaterial.</li><li>• Alla förpackningar är hela och de har giltiga datum.</li><li>• Livsmedlen förvaras på ställen som reserverats för dem och under förhållanden som lämpar sig för dem såsom lagstiftningen förutsätter.</li><li>• Produkterna i lager är i god ordning och lagercirkulationen fungerar, det vill säga de äldre produkterna tas således ur lagret före de nyare produkterna.</li><li>• Temperaturerna, luftfuktigheten och nedkylningen i nedkylda lokaler är tillräckliga för att förhållandena ska vara ändamålsenliga, bokföringarna är antecknade och dessa följs i tillräcklig utsträckning.</li><li>• Transportcontainrarna, transportmedlens lastutrymmen, transportbehållarna och transportkärlen är tillräckligt rena och hela.</li></ul>
 BRA	<p><b>I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bra till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I lagercirkulationen, ordningen, renheten eller underhållet av lagret förekommer små missförhållanden, som inte försvagar eller äventyrar livsmedelssäkerheten, men som kunde åtgärdas.</li><li>• Temperaturerna och luftfuktigheten i nedkylda lokaler är sådana att livsmedlens temperaturer är lämpliga. Små brister förekommer i temperaturmätningarna, till exempel har mätningar som krävs enligt planen för egenkontroll ibland försumrats.</li><li>• På vissa lastpallar finns förpackningar som är i dåligt skick eller pallarna står för nära lagrets vägg.</li><li>• En viss osnygghet förekommer i transportcontainrarna och lastutrymmena, men missförhållandet försvagar inte livsmedelssäkerheten, och anläggningen vidtar inga åtgärder.</li></ul>
 BÖR KORRIGERAS	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bör korrigeras till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Förvaringen och lagringen av livsmedel sker på ett sådant ställe och under sådana förhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten.</li><li>• I lagret finns livsmedel med utgångna datum som inte duger som livsmedel och produkternas markeringar som visar användningsförbud är tydligt bristfälliga.</li><li>• I lagret används smutsiga eller trasiga förvaringspallar.</li><li>• Livsmedel som borde vara skyddade förvaras oskyddade.</li><li>• Produkternas innerförpackningar är trasiga, vilket försämrar livsmedelssäkerheten.</li><li>• Nedkylda lokaler är för varma och livsmedlens temperaturer överensstämmer inte med kraven i lagstiftningen. I nedkylda lokalers och produkters temperaturer förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten. Tydliga brister förekommer i temperaturbokföringen och mätningarna jämfört med kraven i planen för egenkontroll.</li><li>• I lastutrymmena och containrarna förekommer osnygghet som försvagar livsmedelssäkerheten och anläggningen vidtar inga åtgärder.</li></ul>
 DÅLIG	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten eller aktören har inte följt givna bestämmelser. Missförhållandena ska omedelbart rättas till.</b></p> <p>Vitsordet kan vara dålig till exempel i situationer där:</p>



- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Förvaringen och lagringen av livsmedel sker på ett sådant ställe och under sådana förhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten.</li><li>• I lagret finns livsmedel med utgångna datum som inte duger som livsmedel, produkterna har inte markerats och de äventyrar livsmedelssäkerheten.</li><li>• Nedkylda lokaler är för varma och livsmedlens temperaturer överensstämmer inte med kraven i lagstiftningen. I nedkylda lokalers och produkters temperaturer förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten.</li><li>• Temperaturmätningar har inte gjorts över huvud taget eller mätningresultaten från automatisk utrustning har inte sparats eller följts.</li><li>• Lastutrymmen, transportbehållare och containrar är mycket smutsiga eller har andra fel som äventyrar livsmedelssäkerheten och anläggningen vidtar inga åtgärder.</li></ul> |
|--|

## 20.7 Dokumenten och bokföringen gällande exportprodukter

### Saker som ska kontrolleras

- Anläggningens gällande exportgodkännanden och exportlandets lagstiftning avseende produkter godkända för export.
- Anläggningens förfaranden i anslutning till veterinärintyg och myndigheternas inspektionsprotokoll.
- Registrering i Livsmedelsverkets exportörsregister.
- Exportlastning

### Allmänna krav

- Anläggningen har ett förfarande för att säkerställa lagenlig arkivering av uppgifter om livsmedelspartier som exporterats från anläggningen (till exempel kopior av beviljade veterinärintyg eller något annat sätt att arkivera uppgifter om partiet).
- Anläggningen har ett förfarande som beskrivs i programmet för egenkontroll för uppföljning och hantering av blanka, numrerade veterinärintyg som den officiella veterinären har överlämnat.
- Anläggningen ska veta för vilka produkter den har exportgodkännande.
- Anläggningen kan visa upp den viktigaste lagstiftningen i exportlandet i anslutning till de produkter för vilka anläggningen har exportgodkännande.
- Aktören ska spara uppgifterna i veterinärintygen i minst fem år.
- Endast exportörer som registrerat sig i Livsmedelsverkets exportörsregister får exportera levande djur och produkter av animaliskt ursprung från Finland till länder utanför EU.
- Vid lastningsinspektionen säkerställer man att produkten och dess förpackningsmärkningar (om det gäller en förpackad produkt) motsvarar uppgifterna som anges i intyget och i en eventuell bilaga till intyget: i synnerhet produktens beteckning, mängd, partinummer, datum och numret på den eventuella containern. Lastningen följs upp från början till slut för att säkerställa att just de produkter som ska lastas blir lastade. Om flera containrar lastas i samma exportparti räcker det att lastningen kontrolleras för en container. Till sist kontrolleras förseglingen av lasten och man säkerställer att förseglingsnumren är desamma som på intyget.




**Inspektörerna kan registrera utförda lastningsinspektioner i tillsynsdatasystemet (VATI) som inspektioner utanför tillsynen under exportinspektioner.** På denna rad kan man **anteckna en sammanställning av lastningskontrollerna** om de inte registreras i VATI-systemet.

Bokföringens lastningskontroller kan dock också genomföras på annat sätt (det är inte nödvändigt att registrera dem i Oiva).

### Eurasiska ekonomiska unionens särskilda krav




- Bokföring av pre-exportintyg. Ett pre-exportintyg är ett veterinärintyg som verifierar att en färdig produkt eller råvara av animaliskt ursprung uppfyller kraven från Eurasiska ekonomiska unionen och Ryssland, i handeln mellan två EU-länder på den interna marknaden. Pre-exportintyget används inte när råvaror tas emot från en anläggning i Finland. När en anläggning i Finland tar emot en produkt eller råvara från en anläggning i ett annat EU-land, till exempel Sverige, ska anläggningen i Finland be den svenska anläggningen om ett pre-exportintyg för råvaran. Intyget beviljas av den officiella veterinären som övervakar den svenska anläggningen i fråga.
- Anläggningen har tillgång till avtalen som gäller exporten mellan EU-kommissionen och Ryssland samt den ekonomiska unionens författningar på ett språk som både personerna som ansvarar för anläggningens egenkontroll och den officiella veterinären förstår. Man har bekantat sig med innehållet i handlingarna och det har beaktats i anläggningens verksamhet.
- En person med ansvar för att den ryska lagstiftningen tillämpas i praktiken har utsetts och i personens ansvarsområde ingår att säkerställa att produkter som exporteras uppfyller kraven som Eurasiska ekonomiska unionen och Ryssland ställer.
- Anläggningen ska ha en tydlig förteckning som också kan visas upp över produkter som exporteras till Ryssland.
- Anläggningen har livsmedelsverkets anvisningar av export till Eurasiska ekonomiska unionen och officiella intyg för export av livsmedel, foder, levande djur och animaliska produkter.
- Personalen på anläggningen ska få utbildning om Eurasiska ekonomiska unionens särskilda krav (exempelvis som en del av annan utbildning), om export sker årligen. Anläggningen ska föra bok över deltagande i utbildningar om export till Eurasiska ekonomiska unionen (utbildning som anläggningen själva anordnar eller utbildning som ordnas av andra instanser). Om aktören har en liten personalstyrka (exempelvis färre än 10 personer), kan utbildningarna ersättas med utbildningsmöten där man går igenom Eurasiska ekonomiska unionens exportkrav. Man ska också föra bok över utbildningsmöten där det framgår när mötena har hållits och vilka som har deltagit.

### Bedömning

	<p><b>Verksamheten motsvarar kraven.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• De allmänna kraven och exportlandets särskilda krav angående arkiveringen av uppgifter om exportprodukterna uppfylls.</li></ul>
---	--





 BRA	<p><b>I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• De allmänna kraven och exportlandets särskilda krav angående arkiveringen av uppgifter om exportprodukterna uppfylls, med undantag för mindre brister.</li></ul>
 BÖR KORRIGERAS	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Det finns tydliga brister i arkiveringen av uppgifter om exportprodukterna enligt de allmänna kraven och exportlandets särskilda krav.</li></ul>
 DÅLIG	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten eller aktören har inte följt givna bestämmelser. Missförhållandena ska omedelbart rättas till.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Arkiveringen av uppgifter om exportprodukterna enligt de allmänna kraven och exportlandets särskilda krav har inte beaktats över huvud taget.</li><li>• Partiet i intyget kan inte hopkopplas med partiet som ska lastas.</li></ul>

## 20.8 Provtagning i enlighet med kraven i exportlandet

### Saker som ska kontrolleras

- Anläggningens provtagningsplan i anslutning till exportprodukterna
- Hur provtagningen genomförs
  - Provtagningsfrekvensen, antalet prov och gränsvärden
  - Avvikelse som eventuellt framkommit i de ovan nämnda undersökningarna, korrigerande åtgärder som vidtagits och bokföringen av dessa
  - Aktörens egen granskning av trender
  - Provtagningen och hanteringen av proven
- Laboratoriets ackreditering för analys av proven (ackrediteringsintyg)

### Allmänna krav

- Anläggningen har en provtagnings- och undersökningsplan samt bokföring som visar följande:
  - undersökningar som ska göras
  - provtagningsfrekvens
  - identifikationsmärkning i fråga om produkten (produktparti som är föremål för undersökningen)
  - resultat
  - gränsvärden enligt exportlandets krav
  - provtagnings- och analysmetoder
  - korrigerande och förebyggande åtgärder.





- De prov som exportlandet kräver analyseras av antingen ett ackrediterat laboratorium eller ett laboratorium som godkänts av Livsmedelsverket.

### Eurasiska ekonomiska unionens särskilda krav

- Anläggningen har ett övervakningsprogram som uppfyller de krav Eurasiska ekonomiska unionen ställer, det vill säga en provtagningsplan för råvarorna, de färdiga exportprodukterna och hushållsvattnet. Provtagningsplanen eller övervakningsprogrammet ska följas när man exporterar till länder som hör till Eurasiska ekonomiska unionen. Livsmedelsanläggningen bör regelbundet (minst en gång per år) skaffa resultaten av en periodisk uppföljning av sin användning av hushållsvatten, till exempel från vattenverket eller kommunens hälsoskyddsmyndighet, för att lägga till sin bokföring. Utöver detta ska anläggningen undersöka vattnet i samband med sin egenkontroll för att fastställa kvalitetsfaktorer som kan förändras i vattenledningsnätet eller till följd av verksamheten i fastigheten.
- I övervakningsprogrammet ingår en förteckning över laboratorierna som gjort undersökningarna. Laboratorierna ska vara godkända av Livsmedelsverket (om de ligger i Finland) eller ackrediterade. Anläggningen ska ha kopior av ackrediteringsintygen för de ackrediterade laboratorier som används.
- En plan utarbetas för åtgärder som ska vidtas (**korrigering åtgärder**) om undersökningarna visar att gränsvärdena överskridits eller om avvikelser förekommer (enligt antingen EU:s eller Rysslands krav).
- Frekvensen av kemiska och radiologiska undersökningar ska fastställas i relation till exportvolymen, men varje undersökning av exportprodukter som krävs i Eurasiska ekonomiska unionens eller Rysslands lagstiftning ska göras minst en gång om året.
- Mikrobiologiska undersökningar av alla exportvaror ska göras oftare än en gång om året. Även i dessa fall ska undersökningsfrekvensen fastställas i relation till produktions- och exportvolymerna. Anläggningen uppskattar själv antalet undersökningar. Prov enligt övervakningsprogrammet tas inte, om anläggningen inte aktivt exporterar till länder i Eurasiska ekonomiska unionen. Ett övervakningsprogram för råvaror, vatten och färdiga produkter ska emellertid vara upprättat.
- **Provtagning i övervakningsprogrammet görs inte om anläggningen inte bedriver aktiv export till Eurasiska ekonomiska unionens länder. En övervakningsplan för råvaror, vatten och färdiga produkter ska dock ha upprättats.**
- Produkter som är tillverkade av råvaror som konstaterats smittade med listeria får inte exporteras till Ryssland.
- Anläggningen beskriver förfarandet i fråga i sina anvisningar, det vill säga hur uppgifterna om övervakningsprogrammet och om eventuella pre-exportintyg kan läggas fram för den officiella veterinären som beviljar exportanläggningens djurhälsointyg.
- Övervakningsprogrammets plan och utfall presenteras i tabellform för råvaror av animaliskt ursprung, exportprodukter och hushållsvatten. Till tabellen kan för råvarornas del också läggas en kolumn för uppgifter om anläggningen, ifall råvarorna av animaliskt ursprung kommer från



flera olika anläggningar. Till uppgifterna om anläggningarna kan också läggas den ryska myndighetens webbplats med information om godkända anläggningar, så att det går snabbt att kontrollera om anläggningarna har exportgodkännande. I övervakningsprogrammet ska antecknas hänvisningar till åtminstone tillämpade punkter i Eurasiska ekonomiska unionens/tullunionens/Rysslands lagstiftning, där de gränsvärden som använts ingår.

- Den officiella veterinären som övervakar anläggningen som sköter exportlastningen och beviljar veterinärintyg ska försäkra sig om att villkoren i veterinärintyget uppfylls med tanke på exportprodukterna. Om exportlastningen sköts vid lagringsanläggningen ska lageranläggningen och anläggningen som tillverkar produkterna tillsammans göra upp ett förfarande för att lämna in och presentera resultaten av övervakningsprogrammet för godkännande hos den officiella veterinären som beviljar veterinärintygen.
- Anläggningen beskriver förfarandet i fråga i sina anvisningar, det vill säga hur uppgifterna om övervakningsprogrammet och om eventuella pre-exportintyg kan läggas fram för den officiella veterinären som beviljar exportanläggningens veterinärintyg.

### MODELL ÖVERVAKNINGSPROGRAM

Anläggningens namn:

Datum:

Datum för godkännande:

Godkänd av:

#### Föremål för provtagningen (produkt/råvara/vatten)





Plan			Utfall				
Undersökning	Provtagare	Undersökningsfrekvens	Identifikationsmärkning	Resultat	Tillåten nivå (EAEU TR föreskrift för produkt*)	Tillåten nivå (EU-lagstiftning)	Undersökningsmetod

\*Anteckna de viktigaste tekniska föreskrifterna, t.ex. TR CU 021/2011, i vilka de produktspecifika kraven ingår. Man kan också lägga till en länk direkt till versioner av föreskrifterna översatta till ett språk som läsaren förstår. Se anvisningen om hänvisningar till lagstiftning i punkt 3.2 Eurasiska ekonomiska unionens föreskrifter.

- Produktspecifika provtagningskrav och gränsvärden finns bland annat i Eurasiska ekonomiska unionens/tullunionens tekniska föreskrifter (CUTR/EAEUTR):
  - CU TR 021/2011 Livsmedelssäkerhet
  - CU TR 033/2013 Mjölkprodukters säkerhet med bilagor
  - CU TR 034/2013 Köttprodukters säkerhet med bilagor
  - EAEU TR 040/2016 Fiskprodukters säkerhet med bilagor
  - EAEU TR 051/2021 Fjäderfäprodukters säkerhet med bilagor



## Bedömning

 UTMÄRKT	<b>Verksamheten motsvarar kraven.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Provtagnings- och undersökningsplanen uppfyller exportlandets krav och den är väl grundad. Proven har tagits i enlighet med planen.</li><li>• Proven har hanterats hygieniskt och på så sätt att kvaliteten inte har lidit under provtagningen och transporten av provet.</li><li>• Egenkontrollproven som gäller tillverkningens hygien används på ändamålsenligt sätt för att visa att produktionsprocessen fungerar acceptabelt, det vill säga aktören granskar provresultatens trender.</li><li>• De korrigerande åtgärder som vidtagits när gränsvärdena för undersökningarna av livsmedlens säkerhet överskridits har varit korrekta och tillräckliga.</li></ul>
 BRA	<b>I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.</b> <p>Vitsordet kan vara bra till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Provtagningsplanen för produkterna och/eller produktionsmiljön uppfyller inte kraven till alla delar eller små missförhållanden förekommer i grunderna.</li><li>• Provtagningsplanerna för produkterna och produktionsmiljön uppfyller kraven, är väl grundade eller uppfyller exportlandets krav. Proven har huvudsakligen tagits i enlighet med planen, men enstaka prov har försumrats.</li></ul>
 BÖR KORRIGERAS	<b>I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid.</b> <p>Vitsordet kan vara bör korrigeras till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• En provtagningsplan saknas helt och hållet, men en del prov har i alla fall tagits.</li><li>• Provtagningsplanen uppfyller inte kraven eller tydliga missförhållanden förekommer i grunderna.</li><li>• Antalet undersökta prov är betydligt mindre än planerat.</li><li>• Provtagningen, hanteringen och förvaringen av proven är inte tillräckligt hygieniska och ett prov kan bli kontaminerat eller förstört.</li><li>• Egenkontrollproven som gäller tillverkningens hygien används inte för att visa att produktionsprocessen fungerar acceptabelt. När gränsvärdena överskridits har inga åtgärder vidtagits till exempel för att förbättra livsmedelsproduktionens hygiennivå eller slaktverksamhetens hygiennivå.</li><li>• En stor del av proven från produktionsmiljön tas från ytor som inte kommer i kontakt med produkten.</li><li>• Resultaten av ytrenhetsproven från utrustning som kommer i kontakt med livsmedlet eller andra ytor överskrider upprepade gånger de gränsvärden som fastställts i planen för egenkontroll, men inga åtgärder vidtas till följd av resultaten.</li></ul>
 DÅLIG	<b>I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten eller aktören har inte följt givna bestämmelser. Missförhållandena ska omedelbart rättas till.</b> <p>Vitsordet kan vara dålig till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Inga alls eller mycket få prov tas, trots att provtagning borde göras.</li><li>• I provtagningen, hanteringen av proven eller märkningen av proven förekommer i regel sådana brister, att proverna är odugliga för undersökning.</li><li>• Den exportlandsspecifika provtagningsplanen har inte följts, prov har inte tagit i enlighet med programmet eller resultat saknas, trots att exporten till landet är aktiv.</li><li>• Egenkontrollproven som gäller livsmedelshygien används inte på ändamålsenligt sätt för att visa att livsmedlet är säkra. Inga åtgärder har vidtagits till exempel för att utreda källan till föroreningen när gränsvärdena överskrids.</li></ul>



## 20.11 Spårbarheten och återkallelserna av exportprodukter

### Saker som ska kontrolleras

- Genomförandet av egenkontrollen utvärderas genom att granska faktorer med anknytning till återkallelser och spårbarhet
  - Spårbarhet av exportprodukter
  - Ursprung för animaliska råvaror
  - Hur handlingarna och livsmedlen kan kopplas ihop
  - Anläggningens bokföring av exportprodukter: exakt beskrivning av livsmedlet, mängden livsmedel, avsändarens och mottagarens namn och adress, referens som identifierar partiet eller försändelsen och avsändningsdatum
  - Beredskap för återkallelser från exportländerna ingår i planen för egenkontroll, bokföring och handlingar som gäller återkallelser

### Allmänna krav

- Exportprodukter ska vara spårbara och vid behov ska de förvaras åtskilt från de övriga produkterna.
- Lageranläggningarna ska ha godkännande för alla produkter som exporteras från lagret i fråga.
- Den officiella veterinären som övervakar anläggningen som sköter exportlastningen och beviljar veterinärintyg ska försäkra sig om att uppgifterna i veterinärintyget är korrekta. Om exportlastningen görs vid lageranläggningen, ska lageranläggningen och anläggningen som tillverkar produkterna utarbeta ett gemensamt förfarande för att lämna ut uppgifterna och lägga fram det för godkännande hos den officiella veterinären som beviljar veterinärintyg.
- Anläggningen ska ordna regelbundna övningar för att se till det alltid går att koppla ihop veterinärintygen för exportpartierna med ett visst produktparti och en viss råvara. I planen beskrivs hur ofta spårbarhetsövningen ordnas vid anläggningen (minst en gång om året).
- Anläggningen ska ha ett förfarande för hur man säkerställer att anskaffning av råvaror eller levande djur från områden med restriktioner förhindras i situationer där en djursjukdom sprider sig.
- Anläggningen ska ha förfaranden för de åtgärder som ska vidtas om produkterna inte uppfyller kraven i exportlandet. Eurasiska ekonomiska unionen (även exportlandet godkänns, t.ex. Ryssland) ska nämnas i anvisningarna för återkallelse (om exportkraven som Eurasiska ekonomiska unionen ställer av någon anledning inte uppfylls, skickas produkten inte till exportlandet eller så återkallas partiet).
- Aktörer inom livsmedelsbranschen ska ha system och förfaranden för identifiering av de aktörer inom livsmedelsbranschen från vilka man har mottagit och till vilka man har levererat produkter av animaliskt ursprung.



- Man bör känna till fiskezonen/fiskodlingsområdet för varje parti av fiskeri- och vattenbruksprodukter.




### **Eurasiska ekonomiska unionens särskilda krav**

- Anläggningen ska ha förfaranden för de åtgärder som ska vidtas om produkterna inte uppfyller kraven i exportlandet. Förfarandet beskrivs, hur anläggningen säkerställer att anskaffning av råvaror eller levande djur från restriktionsområden förhindras i djursjukdomssituationer och att råvarorna vid behov kommer från anläggningar godkända för export till destinationslandet som inte har ett gällande exportförbud.
- Eurasiska ekonomiska unionen (även exportlandet godkänns) ska nämnas i anvisningarna för återkallelse och om exportkraven som Eurasiska ekonomiska unionen ställer av någon anledning inte uppfylls, skickas produkten inte till exportlandet eller så återkallas partiet.
- Alla råvaror med animaliskt ursprung för produkter som ska exporteras till den ekonomiska unionens område kommer från anläggningar som godkänts av exportlandet i fråga:
  - En förteckning över anläggningar som godkänts för export till Ryssland, och som är godkända i alla länder i Eurasiska ekonomiska unionen:  
<http://fsvps.ru/fsvps/importExport/finland/index.html? language=en>
  - Anläggningen kan själv kontrollera om en anläggning som tillverkar råvaror av animaliskt ursprung är en exportanläggning som godkänts av exportlandet.
- En anläggning inom fiskesektorn har tagit i beaktande den exportrestriktion som den ryska myndigheten införde 2005 på grund av sjukdomen VHS: Fisk, fiskeriprodukter eller utrustning för fiskodling och fiske som härstammar från Ålands vattenområde får tills vidare inte exporteras till Ryssland. Restriktionen gäller både vild och odlad fisk.
- På grund av HPAI-smitta omfattas Ryssland av exportrestriktioner.
- En primärproduktionsanläggning som producerar en råvara behöver inte Rysslands godkännande som exportanläggning, om ingen vidareförädling görs vid anläggningen. Slakt och rensning av fisk är primärproduktion.
- Anläggningen borde ha en beredskapsplan för fall av smittsamma djursjukdomar (produkterna kommer från friska djur och produktionen medför inga risker). Man redogör för vilka av Eurasiska ekonomiska unionens eller den ryska myndighetens eventuella exportrestriktioner som gäller anläggningen, och hur de har beaktats. Man redogör för hur anläggningen säkerställer att anskaffning av råvaror eller levande djur från områden med restriktioner förhindras.
- Med tanke på produkter som exporteras till Eurasiska ekonomiska unionen ska aktören göra spårbarhetsövningar enligt punkt 20.11, i vilka man beaktar exportlandets särskilda krav bland annat i fråga om restriktioner på grund av djursjukdomar och anläggningar som godkänts för export.
- Anläggningen måste ha förfaranden för hur man ska gå till väga om produkterna inte uppfyller kraven i exportlandet. Förfarandet för hur anläggningen säkerställer att anskaffningen av




råvaror eller levande djur från begränsade områden förhindras vid djursjukdomar och att råvarorna vid behov är från anläggningar som godkänts för export i destinationslandet och som inte har ett gällande exportförbud har beskrivits. Eurasiska ekonomiska unionen (eller exportlandet) ska anges i anvisningen om återkallelse, och om exportkraven för Eurasiska ekonomiska unionen av någon anledning inte uppfylls, skickas produkten inte vidare till exportlandet eller så återkallas partiet.

## Bedömning

 UTMÄRKT	<p><b>Verksamheten motsvarar kraven.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aktören kan påvisa exportproduktens spårbarhet.</li><li>• Åtgärderna för återkallelse har varit korrekta och tillräckliga. Åtgärderna har antecknats, och bokföringen och handlingarna med anknytning till återkallelserna sparas den tid som angetts i föreskrifterna.</li><li>• Planen för egenkontroll omfattar korrekta och tillräckliga instruktioner i fall av återkallelse.</li><li>• Uppgifterna som krävs för försändelser av livsmedel av animaliskt ursprung är ändamålsenliga.</li><li>• Exportländernas särskilda krav på information om var råvaror med animaliskt ursprung kommer från uppfylls.</li><li>• Anläggningen har fungerande förfaranden för kontroll av råvaror som tas emot samt fungerande bokföring av de kontrollerade partierna. Anläggningen har anvisningar för egenkontroll och bokföring av de åtgärder som ska vidtas om råvarorna som tas emot inte uppfyller kraven.</li><li>• Exportländernas särskilda krav på ursprung för animaliska råvaror uppfylls.</li></ul>
 BRA	<p><b>I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bra till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I verksamheten eller handlingarna finns enstaka brister eller små missförhållanden som stör spårbarheten och återkallelsen. Dessa utgör ändå inget hinder för att spårbarhetskraven för livsmedel ska uppfyllas.</li><li>• Små brister förekommer i hur exportländernas särskilda krav uppfylls med anknytning till var livsmedel av animaliskt ursprung kommer från.</li><li>• Det finns små brister i uppfyllandet av exportländernas särskilda krav när det gäller ursprunget för animaliska råvaror.</li></ul> <p>Enstaka brister eller små missförhållanden är till exempel:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aktörens kontaktuppgifter saknas på beställningslistorna över livsmedel som aktören har sänt, men aktören kan ändå identifieras på ett tillförlitligt sätt med andra metoder (till exempel logo och andra uppgifter).</li><li>• Den referens som identifierar ett parti eller en försändelse av livsmedel av animaliskt ursprung saknas i exporthandlingarna. Det är möjligt att verifiera uppgifterna genom att hopkoppla och jämföra annan information.</li><li>• Små missförhållanden förekommer i möjligheterna att koppla ihop handlingar och förpackningstexter.</li><li>• Åtgärderna för återkallelse av exportpartierna har varit korrekta och tillräckliga, men små missförhållanden förekommer i bokföringen av åtgärderna.</li><li>• Instruktionerna i planen för egenkontroll i fall av återkallelse är till en viss del bristfälliga.</li></ul>
	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bör korrigeras till exempel i situationer där:</p>



<b>BÖR KORRIGERAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hos aktören förekommer tydliga fel/brister i hanteringen och verifieringen av spårbarheten, som ska rättas till inom utsatt tid. Sådana fel/brister är till exempel:<ul style="list-style-type: none"><li>• Vissa viktiga handlingar saknas i tre eller flera leveranser, på så sätt att det inte längre handlar om ett enstaka misstag. Spårbarheten är inte verifierbar från lager till kund.</li><li>• I uppgifterna om livsmedel av animaliskt ursprung som aktören har sänt (flera försändelser) saknas den referens som identifierar ett parti eller en försändelse (enligt fall) eller saknas i väsentlig grad andra uppgifter som krävs (beskrivning av livsmedlet, volym osv.).</li><li>• Det förekommer missförhållanden som kräver snabba korrigeringsåtgärder i möjligheterna att koppla ihop handlingar och förpackningstexter.</li><li>• Allmänt taget: uppgifter saknas, på så sätt att det inte längre handlar om ett enstaka misstag, och spårbarheten är inte verifierbar.</li></ul></li><li>• Instruktionerna i planen för egenkontroll i fall av återkallelse är otillräckliga. Till exempel ingen ansvarig person för återkallelser har utsetts eller placeringen av återkallade produkter i aktörens lokaler har inte förutsetts.</li><li>• Några återkallelseåtgärder av exportpartier har inte bokförts och handlingarna har inte sparats, trots att återkallelser har förekommit. Återkallelseåtgärderna har varit bristfälliga.</li></ul>
 <b>DÅLIG</b>	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten eller aktören har inte följt givna bestämmelser. Missförhållandena ska omedelbart rättas till.</b></p> <p>Vitsordet kan vara dålig till exempel i situationer där: Aktören kan inte identifiera livsmedelspartierna eller visa varifrån ett livsmedel har anlänt eller vilket livsmedel det rör sig om. Sådana missförhållanden är till exempel:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kommersiella dokument, dokumenteringar och märkningar på livsmedlen saknas, på så sätt att livsmedlen inte är identifierbara eller spårbara</li><li>• mottagarna av överlåtna livsmedelspartier är inte identifierbara.</li><li>• Hur exportländernas särskilda krav uppfylls med anknytning till var livsmedel av animaliskt ursprung kommer från har inte alls tagits i beaktande.</li></ul> <p>Över åtgärderna som hänför sig till återkallelser av exportprodukter finns ingen bokföring och handlingarna har inte sparats, trots att återkallelser förekommit. Trots att man varit medvetna om att livsmedlen strider mot bestämmelserna har nödvändiga åtgärder inte vidtagits, eller så har de varit inkorrekta eller otillräckliga. Till exempel:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• myndigheterna eller mottagande aktörer har inte informerats, trots att det hade varit nödvändigt</li><li>• återkallade produktpartier har inte åtskilts från de andra partierna.</li></ul> <p>Inga återkallelser har beaktats i planen för egenkontroll.</p>

### 3 REFERENSER

Bifogat finns länkar till EU-lagstiftningen och den nationella lagstiftningen samt till Eurasiska ekonomiska unionens kända lagstiftning och standarder.

- [Jord- och skogsbruksministeriets förteckning över förordningar om export och handel på den inre marknaden](#)
- [Oiva-anvisningar för godkända livsmedelslokaler](#)
- [Livsmedelsverkets exportanvisningar och blanketter](#)
- [Europeiska kommissionens webbsidor om exportkraven för Ryssland och Eurasiska ekonomiska unionen](#)
- [Export till Eurasiska ekonomiska unionen](#)



**LIVSMEDELSVERKET**  
Ruokavirasto • Finnish Food Authority



PB 200, 00027 LIVSMEDELSVERKET  
Växel 029 530 0400  
livsmedelsverket.fi