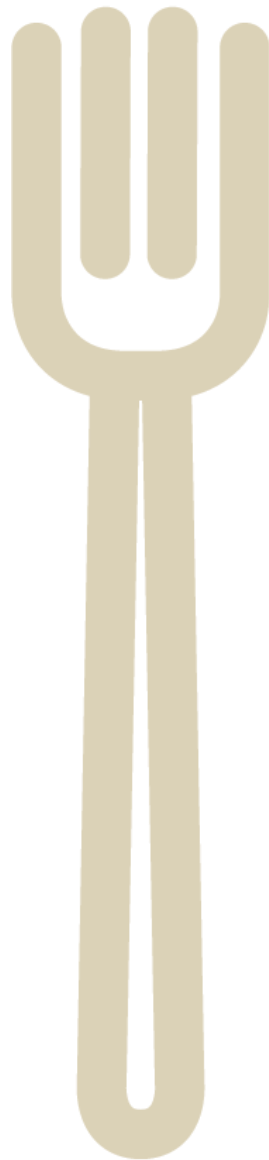




RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Ohje
(8464/04.02.00.01/2020/FI/4)

Vientivalvonnan Oiva-arviointiohjeet hyväksytyille elintarvikehuoneistoille





Huomio! Tämä ohje ei ole oikeudellisesti sitova. Tämä ohje perustuu aiempiin vienteihin, mutta kohdemaan viranomaisvaatimukset ovat kuitenkin voineet muuttua niiden jälkeen. Viejän tulee aina ennen vientiä varmistaa ajantasaiset vaatimukset viennin kohdemaan viranomaiselta.

Vientivalvonnan Oiva-arviointiohjeet hyväksytyille elintarvikehuoneistoille	
Ruokaviraston ohje	8464/04.02.00.01/2020/FI/4
Käyttöönotto:	15.6.2022
Esittelijä/esittelijät:	Asta Komulainen ja Joni Haapanen
Hyväksyjä:	Tuula Lundén
Elintarviketurvallisuus Mikrobiologinen elintarviketurvallisuus Vientijaosto	



Sisällysluettelo

1	YLEISTÄ EURAASIAN TALOUSLIITON JA KIINAN VIENTIRIVIEN (20 JA 21) TÄYTÖSTÄ, TARKASTUSTIHEYDESTÄ JA ARVOSANOJEN YLEISISTÄ MÄÄRÄTYMISPERUSTEISTA.....	4
1.1	Oiva-arviointiasteikon arvosanojen yleiset määräytymisperusteet	4
1.2	Vientivalvontajärjestelmä ja toimijan vastuu.....	5
1.3	Vientirivien täyttäminen	5
1.4	Vientirivien tarkastustiheys hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa.....	6
2	VIENTIRIVIEN TARKASTUSKÄYTÄNNÖT JA ARVOSANOJEN MÄÄRÄTYMISPERUSTEET	7
2.1	Yleisvientirivit.....	7
20.1/21.1	Tilojen ja laitteiden puhtaanapito ja kunnossapito.....	7
20.2/21.2	Kontaktipintojen puhtaanapito ja kunnossapito	11
20.3/21.3	Elintarvikkeiden tuotantohygienia ja henkilökunnan työskentelyhygienia	12
2.2	Muut vientirivit.....	16
20.4/21.4	Raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien hygieeninen säilyttäminen	16
20.5/21.5	Hygienia-alueiden erottaminen	19
20.6/21.6	Vientituotteiden säilytys	23
20.7/21.7	Vientituotteita koskevat asiakirjat ja kirjanpito	25
20.8/21.8	Vientimaan vaatimusten mukainen näytteenotto	28
20.9/21.9	Raaka-aineiden vastaanotto.....	33
20.10/21.10	Pesu- ja desinfiointiaineiden käyttö.....	36
20.11/21.11	Vientituotteiden jäljitettävyyys ja takaisinvedot	37
3	VIITTEET.....	40
3.1	EU- ja kansallinen lainsäädäntö.....	40
3.2	Euraasian talousliitto.....	41
3.3	Kiina.....	43



1 YLEISTÄ EURAASIAN TALOUSLIITON JA KIINAN VIENTIRIVIEN (20 JA 21) TÄYTÖSTÄ, TARKASTUSTIHEYDESTÄ JA ARVOSANOJEN YLEISISTÄ MÄÄRÄYTYMISPERUSTEISTA

Viennin oivarivien arviointiasteikko mukailee yleisiä Oiva-arvioinnin ohjeita huomioon ottaen viennin erityisvaatimukset. Vientimaan viranomainen määrittää vientivaatimukset hyväksyttävälle elintarvikehuoneistoille. Laitoksen hakiessa vientihyväksyntää Euroasian talousliittoon (Venäjä, Valko-Venäjä, Armenia, Kirgisia ja Kazakstan) tai Kiinaan, laitos sitoutuu toiminnassaan noudattamaan vientimaan vaatimuksia. Laitoksen vientihyväksyntä edellyttää valvomaan myös vientivaatimusten täyttymistä.

Hyväksytyin elintarvikehuoneiston vientitarkastuksia voivat tehdä laitoksen valvojan lisäksi hänen sijaisensa, jos sijaisilla on riittävä tieto laitoksen toiminnasta ja vientimaan vaatimuksista. Myös Ruokavirasto keskusviranomaisena tekee laitoksiin auditointeja perustuen Euroopan Unionin, kansalliseen sekä vientimaan vaatimuksiin.

Euraasian talousliiton ja/tai Kiinan laitoshyväksynnän saaneisiin laitoksiin on vientimaan viranomaisen vaatimuksesta tehtävä jatkuvaa vientivalvontaa. Paikallisen valvonnan suorittama vientivalvonta tehdään kansallisten Oiva-tarkastusten yhteydessä ja kirjataan **VATI-tietojärjestelmään**.

Viennin oivarivit ovat rivejä, joista ei tule julkista Oiva-arvosanaa Oiva-raporttiin, eivätkä ne vaikuta Oivan yleisarvosanaan. Annetut arvosanat näkyvät laitokselle annettavassa tarkastuskertomuksessa sekä valvojille Oiva-järjestelmässä. Vientiriveille voidaan tehdä kirjauksia kansallisen Oiva-tarkastuksen yhteydessä. Kirjauksia ei voi tehdä pelkästään vientiriveille, sillä Oiva-järjestelmässä jokaiseen raporttiin pitää tulla kirjauksia myös julkisille riveille. Julkisten rivien, joita tarkastuksella täytetään, ei kuitenkaan tarvitse olla samaa aihetta käsitteleviä kuin vientirivit. Huomattavat epäkohdat vientirivejä tarkastettaessa on kuitenkin kirjattava myös vastaaville julkisille riveille.

1.1 Oiva-arviointiasteikon arvosanojen yleiset määräytymisperusteet

OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista. Valvoja toteaa tarkastettavien asioiden olevan kansallisen, Euroopan Unionin (EU) lainsäädännön ja vientimaan tärkeimpien vaatimusten mukaisia. Valvoja toteaa toimijan hallitsevan myös yllättävät ja satunnaiset epäkohdat itse, ja hallitsee niiden korjaamisen omavalvonnallaan.

HYVÄ

Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarvike turvallisuutta, johda vientiluvan vaarantumiseen, eivätkä johda kuluttajaa harhaan. Valvoja toteaa tarkastettavien asioiden olevan pääosin lainsäädännön vaatimusten mukaisia. Valvoja toteaa, ettei toimija ei ole täysin hallinnut pienten epäkohtien korjaamista ja ennaltaehkäisyä omavalvonnallaan.

KORJATTAVAA



Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta, rikkovat selkeästi vientimaan lainsäädäntöä ja erityisvaatimuksia tai johtavat kuluttajaa harhaan. Valvoja toteaa, ettei tarkastettavia asioita ole toteutettu lainsäädännön vaatimusten mukaisesti. Epäkohdat on korjattava määräajassa.

Vientivalvonnan erityisvaatimusten osalta valvoja ei käytä hallinnollisia pakkokeinoja, mutta Ruokaviraston vientijaostolle tulee ilmoittaa selkeistä rikkeistä, mikä voi johtaa laitoksen vientikieltoon.

Korjattavaa-arvio voidaan antaa myös siinä tapauksessa, jos Hyvä-arvio on annettu toistuvasti samasta epäkohdasta.

HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta, rikkovat vakavasti vientimaan lainsäädäntöä/erityisvaatimuksia tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan. Epäkohdat on korjattava välittömästi. **Valvoja ilmoittaa Ruokaviraston vientijaostolle havaituista puutteista. Huono arvosana voi johtaa tarvittavilta osin vientikieltoon. Vientivalvonnan erityisvaatimusten osalta valvoja ei käytä hallinnollisia pakkokeinoja, mutta Ruokaviraston vientijaostolle tulee ilmoittaa selkeistä rikkeistä.**

Huono-arviointi voidaan antaa myös siinä tapauksessa, jos Korjattavaa-arvio on annettu toistuvasti samasta epäkohdasta ja epäkohtia ei ole korjattu määräajassa. Valvojan tulee arvioida ja päättää kaikkien tehtyjen havaintojen perusteella, minkä arvosanan hän kirjaa tarkastetusta asiasta Oiva-raportille.

1.2 Vientivalvontajärjestelmä ja toimijan vastuu

Eläinperäisten tuotteiden viejän on rekisteröidyttävä Ruokaviraston viejärekisteriin. Tämän lisäksi laitosten, joissa valmistetaan, varastoidaan tai joista viedään eläinperäisiä tuotteita vientiin Euraasian talousliiton maihin ja Kiinaan, on liityttävä Ruokaviraston vientivalvontajärjestelmään.

Vientivalvontajärjestelmään kuuluvia laitoksia tarkastetaan, valvojia ja toimijoita koulutetaan sekä ajankohtaisista vientimaan asioista tiedotetaan laitoksia tarvittaessa. Valvontajärjestelmän ylläpito on tiettyjen vientimaiden viranomaisten vaatimus. Valvontajärjestelmää ylläpidetään, jotta suomalaisilla laitoksilla on mahdollisuus viedä tuotteita kyseisiin vientimaihin. Näiden maiden vientihyväksyntää haetaan Ruokaviraston vientijaoston kautta.

Toimija vastaa siitä, että noudattaa toiminnassaan sekä kansallisia, EU-lainsäädännön että vientimaan vaatimuksia.

1.3 Vientirivien täyttäminen

Tarkastuksella valvotaan yleiset vaatimukset sekä Euraasian talousliiton/Kiinan luetellut erityisvaatimukset. Tarkastus tapahtuu yleisten vaatimusten mukaisesti, jos erityisvaatimuksia ei ole lueteltu. Vientirivien yleisten vaatimusten mukainen arviointi voi toimia pohjana sekä Euraasian talousliiton että Kiinan vientiriveillä. Yleisten vaatimusten mukaisen arvioinnin perään voi kirjoittaa Euraasian talousliiton tai Kiinan vaatimusten mukaiset havainnot. Jos samaa asiaa arvioidaan kansallisella Oiva-rivillä, voi sinne tehtyjä kirjauksia käyttää hyödyksi vientirivin arviointikoosteessa. Tarkastettavia asioita -kohdan alle on kirjattu kaikki asiat, joita kyseiselle vientiriville voidaan kirjata. Kaikkia vientirivin alla olevia asioita ei tarvitse tarkastaa samalla tarkastuskerralla.



1.4 Vientirivien tarkastustiheys hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa

Euraasian vientivalvontajärjestelmä

Euraasian talousliiton vientirivit **20.1 - 20.11 tarkastetaan kerran vuodessa** joko kokonaisuutena tai kansallisten tarkastusten yhteydessä osissa.

Poikkeuksia Ruokaviraston riskiperusteisen ohjeistuksen mukaiseen tarkastustiheyteen, Euroasian talousliitto

- Paikallisen viranomaisen tekemiä vientitarkastuksia tehdään **ainoastaan niistä laitoksista, joilla on vuosittain tapahtuvaa vientiä** Armeniaan, Kirgisiaan, Kazakstaniin, Valko-Venäjälle tai Venäjälle ja laitoksella on hyväksyntä Venäjän eläinlääkintä- ja kasvinterveyslaitoksen (Rosselhoznadzor) tai muun Euroasian talousliiton maan viranomaisten vientiin hyväksytyjen laitosten listoilla. Laitoksen tulee ilmoittaa kirjallisesti paikalliselle viranomaiselle, ettei vie Euroasian talousliiton maihin, jotta vientivalvonta voidaan laitoksessa keskeyttää. **Laitos tulee tarkastaa vientirivien osalta, ennen kuin eläinterveystodistus voidaan myöntää laitokselle jälleen.** Viennin aloituksesta on ilmoitettava valvojalle **riittävän ajoissa** ennen viennin toteutumista, jotta valvojalla on aikaa tarkastaa laitoksen täyttävien vientivaatimukset.
- Laitosta ei veloiteta vuosittain tarkastettavaksi, jos Ruokavirasto on ehdottanut Rosselhoznadzorille laitoksen hyväksyntää, mutta laitos ei vielä ole Euroasian talousliiton hyväksymä tai jos Euroasian talousliitto on asettanut laitokselle pitkän vientikiellon.

Kiinan vientivalvontajärjestelmä

Kiinaan hyväksytyissä laitoksissa jokaisella tarkastuskäynnillä tarkastetaan myös vientiriveille tilojen ja laitteiden puhtaanapitoa ja kunnossapitoa, kontaktipintojen puhtaanapitoa ja kunnossapitoa sekä elintarvikkeiden tuotantohygieniaa ja henkilökunnan työskentelyhygieniaa (Oiva-rivit 21.1, 21.2 ja 21.3) siinä laitoksen osassa, jossa tarkastuksen aikana muutenkin käydään.

Kolmen ensimmäisen rivin tarkastustiheyttä voidaan laskea 50 % silloin, kun kuusi edellistä kyseisen rivin arviointitulosta on A.

Pääsääntöisesti vientivalvonta ei aiheuta poikkeamista Ruokaviraston yleisen riskiperusteisen ohjeistuksen mukaisesta tarkastustiheydestä laitokseen tai sen eri osastoihin (poikkeukset alla).

Teurastamon tarkastuseläinlääkärit tekevät kerran kuussa lyhyen koosteen vientiriveille koskien tilojen ja laitteiden puhtaanapitoa ja kunnossapitoa, kontaktipintojen puhtaanapitoa ja kunnossapitoa sekä elintarvikkeiden tuotantohygieniaa ja henkilökunnan työskentelyhygieniaa (Vientirivit 21.1, 21.2 ja 21.3). Teurastamoiden yhteydessä olevista leikkaamoista ja lihavalmistepuolen tiloista yllä mainituille riveille kirjataan jokaisen riskiperusteisen tarkastuskäynnin yhteydessä lyhyt kooste tiloista, joissa on käyty.

Poikkeuksia Ruokaviraston riskiperusteisen ohjeistuksen mukaiseen tarkastustiheyteen, Kiina

- Kiina, äidinmaidonkorvikelaitokset: tarkastustiheys 10 - 12 kertaa vuodessa (ohjekirje Evira/4484/0472/2017).
- Kiina, teurastamon yhteydessä oleva leikkaamo: tarkastuksia useammin kuin riskiperusteisen ohjeistuksen mukaan, ohjeistetaan tarvittaessa erillisellä ohjekirjeellä.



2 VIENTIRIVIEN TARKASTUSKÄYTÄNNÖT JA ARVOSANOJEN MÄÄRÄYTYMISPERUSTEET

Oiva-järjestelmän vientirivit koostuvat Kiinan osalta kolmesta jokaisella Oiva-tarkastuskerralla täytettävästä rivistä eli niin sanotuista yleisvientiriveistä ja vähintään kerran vuodessa täytettävistä vientiriveistä. Kolmen ensimmäisen rivin tarkastustiheyttä voidaan laskea 50 % silloin, kun kuusi edellistä kyseisen rivin arviointitulosta on A.

Varastolaitoksia eivät koske Oiva-rivit: 20.2, 20.4, 20.5 ja 20.8 ja 21.2, 21.4, 21.5 ja 21.8. Tämä koskee sekä Euraasian talousliittoa että Kiinaa.

2.1 Yleisvientirivit

Yleisvientiriveihin kuuluvat:

20.1/21.1 Tilojen ja laitteiden puhtaanapito ja kunnossapito

20.2/21.2 Kontaktipintojen puhtaanapito ja kunnossapito

20.3/21.3 Elintarvikkeiden tuotantohygienia ja henkilökunnan työskentelyhygienia

Yleisvientirivien kohdalla vientimaan erityisvaatimukset eroavat vain vähän kansallisesta ja EU-lainsäädännöstä. Erityisvaatimukseen kuuluu kuitenkin muun muassa se, että Kiinan osalta puhtaanapitoon ja kunnossapitoon liittyviä asioita tulee tarkastaa laitoksessa useammin kuin kerran vuodessa ja siitä tulee syntyä valvontatietoa. Lisäksi näille riveille huomioidaan vuoden aikana myös muita asioita, joita on hyvä tarkistaa useammin kuin kerran vuodessa. Näiden yleisvientirivien alla olevista vaatimuksista kaikkia ei tarvitse tarkastaa joka tarkastuskerralla.

20.1/21.1 Tilojen ja laitteiden puhtaanapito ja kunnossapito

Tarkastettavia asioita

- Elintarvikehuoneiston katto-, seinä- ja lattiapintojen sekä -rakenteiden puhtaus ja järjestys (muut kuin kontaktipinnat (elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat pinnat))
- Laitoksen työskentelypintojen, kalusteiden, laitteiden (pois lukien kontaktipinnat) ja välineiden (mukaan lukien siivousvälineet) puhtaus.
- Omavalvonnan osalta tarkastetaan:
 - Kaikkien tilojen ja rakenteiden huomioiminen suunnitelmassa/ohjelmissa
 - Puhtauden aistinvarainen seuranta
 - Puhdistus- ja desinfiointiohjeet
- Tilojen, välineiden ja rakenteiden kunnossapito

Huom.: varastojen puhtaanapitoa ja kunnossapitoa arvioidaan kohdassa 20.6/21.6.

Yleiset vaatimukset

- Elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa.
- Siivousohjeet, siivouskuittaukset ja siivouksen todennus ovat riittäviä.
- Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että:



1. ne voidaan asianmukaisesti huoltaa, puhdistaa ja/tai desinfioida, niissä voidaan ehkäistä tai vähentää saastumista, ja niissä on riittävät työtilat kaikkien toimien suorittamiseksi hygieenisesti.
 2. ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumiselta suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan.
- Tarkastuksella tulee kiinnittää huomiota erityisesti yleiseen järjestykseen, pinttynyttä likaa ei näy pinnoilla, tiivistymisvettä tai jäätä ei esiinny ja ylimääräisiä tavaroita ei säilytetä tuotantoalueella.
 - Lattia- ja seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.
 - Lattialle ei saa kertyä vettä lammikoina ja vesi tulee siirtää pois siivousten jälkeen.
 - Katto, lattia, seinäpinnat ja rakenteet sekä ilmanvaihtojärjestelmä ovat toimivia, eheitä ja kunnossapito on laitoksen hallinnassa ja ennakoivaa.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Laitoksen alue tulee olla valvottu tai aidattu, niin että asiattomien henkilöiden ja eläinten pääsy alueelle estetään.
- Mahdollisessa laboratorioissa astioiden ja elatusaineiden sterilointiautoklaavit on sijoitettu erilliseen tilaan.

Kiinan erityisvaatimukset

Maitotuotteet (GB 12693):

- Tuotantotilat on pidettävä puhtaina ja kunnossa; vauriot katossa tai seinissä on korjattava oikea-aikaisesti, ja lattiassa ei saa esiintyä vaurioita tai veden kertymistä lammikoiksi. Välineet ja laitteet liittyen prosessointiin, pakkaamiseen, varastointiin ja kuljetukseen, tuotantoon liittyvät putkistot ja kontaktipinnat tulee puhdistaa ja desinfioida säännöllisesti.
- Laitteet on tarkastettava ennen tuotantoa, jotta varmistetaan ettei tuotteen hygieeninen laatu vaarannu; mikäli havaitaan epäkohta, se on korjattava nopeasti ja kirjattava epäkohdan ajankohta, syy ja mahdollisesti vahingoittuneet tuote-erät.
- Yrityksen on luotava hygienian hallintajärjestelmä ja standardit toiminnan tarkastamiseen. Hygieniatarkastuksille on luotava aikataulu ja kirjanpito. Puhdistus- ja desinfektio-toimenpiteistä, kuten käytetyistä puhdistus- ja desinfektioaineista, vaikutusajoista, laimennoksista, kohteista ja lämpötiloista, on pidettävä kirjaa.
- Laitteiston kunnossapidosta, hygieniasta, tuotannon aikaisesta kunnossapidosta, ulkoistettujen toimintojen hallinnasta ja tuotantoprosessin valvonnasta on huolehdittava, jotta varmistetaan että tuotteet eivät kontaminoidu vierasesineillä (kuten lasi, metalli tai pöly).

Äidinmaidonkorvike (GB 23790):

- Laitoksen on kehitettävä toimiva monitorointiprosessi sen varmistamiseksi, että puhdistukseen liittyvät menettelyt (kuten manuaalinen puhdistus, CIP-pesut ja laitteiston kunnossapito) vastaavat olennaisia standardeja ja vaatimuksia, erityisesti sen varmistamiseksi että puhdistus- ja desinfektio-ohjelmat ovat tarkoitukseen soveltuvia, puhdistus- ja desinfektioaineiden konsentraatiot sekä CIP-pesujen aika- ja lämpötilayhdistelmät ovat asianmukaisia, ja laitteisto pestään aina kun tarpeellista. Laitoksen on



sisällytettävä puhdistusohjelmaansa kaikki tuotantotilat ja varmistettava että tärkeimmät tilat, laitteet ja välineet tulevat puhdistettua erityisen hyvin.

- Seuraavia toimenpiteitä on noudatettava korkean hygienian kuivalla alueella: Tilan ja laitteiston puhdistuksessa on käytettävä kuivapuhdistusmenetelmiä. Jos kuivapuhdistusmenetelmiä ei voi käyttää, märkäpuhdistusta on käytettävä kontrolloidusti niin että laitteet ja ympäristö kuivuvat mahdollisimman nopeasti niin että estetään tilojen kontaminaatio.
- Tuotannossa käytetyt laitteet on nimettävä ja merkittävä selkeästi riittävän kunnossapidon ja kvalifioinnin varmistamiseksi. Laitteiden asennus tai kunnossapito ei saa vaarantaa tuotteiden laatua. Laitteet on kvalifioitava tai validoitava kunnossapidon jälkeen sen varmistamiseksi, että prosessin vaatimukset toteutuvat. Laitteet, jotka eivät täytä vaatimuksia tai eivät ole käytössä on merkittävä selvästi ja siirrettävä pois tuotantotiloista.


Sianliha (GB 12694, Sianlihaprotokolla 2019):

- Tilat ja laitteet on puhdistettava ja desinfioitava tuotannon tarpeiden ja vaatimusten mukaisesti. Välineet, laitteet, korokkeet ja työskentelytasot sekä kontaktipinnat on puhdistettava ja desinfioitava säännöllisesti. Puhdistuksen ja desinfioinnin aikana on oltava käytössä menettelyt sen varmistamiseksi, että tuotteet eivät kontaminoidu.
- Puhdistusohjelmassa on huomioitava myös tilat, joissa käsitellään muita syötäväksi tarkoitettuja ruhonosia kuten sorkat, päät, hännät, korvat, luutuotteet, rustotuotteet ja elimet. Näiden tilojen hygienian on vastattava elintarvikkeen käsittelyyn tarkoitettujen tilojen vaatimuksia.




Kalastustuotteet (GB 20941, GB 14881):

- Laitoksella on oltava puhtaanapidon toteutumisen omavalvontaan ohjelma, joka kattaa tuotantoympäristön, henkilökunnan, laitteiden ja tilojen hygienian ja jossa on määritelty valvonnan kattavuus, kohteet ja tiheys. Omavalvonnan tuloksista on pidettävä kirjaa ja sen toimivuutta ja tarkoituksenmukaisuutta on arvioitava säännöllisesti.
- Puhdistusohjelma on suunniteltava prosessin luonteen mukaiseksi. Puhdistusohjelman toteutuksesta vastaamaan on nimettävä vastuuhenkilö.
- Tuotantotilat on pidettävä puhtaina ja kunnossa; vauriot lattiassa, katossa tai seinissä on korjattava oikea-aikaisesti.
- Laitteiden kunnossapito ei saa vaikuttaa prosessiin tai aiheuttaa kontaminaatiovaaraa. Alue, jossa on tehty kunnossapitotoimenpiteitä, on puhdistettava ja desinfioitava ennen käyttöönottoa.

Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p>Toiminta on vaatimusten mukaista.</p> <ul style="list-style-type: none">• Laitoksen tilat ja rakenteet ovat puhtaita ja järjestyksessä.• Laitoksen omavalvonta on riittävää tilojen ja rakenteiden puhtauden sekä järjestyksen varmistamiseksi.• Laitoksen pinnat, kalusteet, laitteet ja välineet ovat puhtaita.• Laitoksen omavalvonta on riittävä pintojen, kalusteiden, laitteiden ja välineiden puhtauden varmistamiseksi.• Laitoksen tilat ja rakenteet (lattiat, seinät, katot, ikkunat, ovet) ovat hyvässä kunnossa niin, että ne toimivat tarkoituksenmukaisesti ja ne voidaan puhdistaa asianmukaisesti. Ilmanvaihtojärjestelmän kunnossapidosta on huolehdittu.
---	--



	<ul style="list-style-type: none">Laitos havaitsee kunnostusta vaativat kohteet omavalvonnassaan, laatii asianmukaisen korjaussuunnitelman ja suorittaa korjaukset ajallaan. Toimija on tarvittaessa ottanut riittävät poikkeusjärjestelyt käyttöön korjaussuunnitelman toteuttamisen ajaksi.
 HYVÄ	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">Sosiaalituloissa tai muissa tiloissa, joissa ei käsitellä suojaamattomia elintarvikkeita, seinä- tai lattiapinnoissa on likaa, hometta, huomattavaa ruostumista, hilseilyä tai kuluneisuutta.Laitoksen muiden pintojen, kalusteiden, laitteiden ja välineiden puhtaudessa on pieniä epäkohtia esimerkiksi puhdistamatonta likaa, pölyä, jotka eivät kuitenkaan heikennä elintarviketurvallisuutta.Tiloissa, joissa käsitellään suojaamattomia elintarvikkeita, seinä- tai lattiapinnoissa on paikoittain huomattavaa kuluneisuutta, mutta elintarviketurvallisuus ei kuitenkaan heikenny.Käytävillä säilytetään tavaroita, joita ei käytetä tuotannossa ja jotka keräävät pölyä ja likaa, mutta elintarviketurvallisuus ei kuitenkaan heikenny.Omavalvonnassa ei ole huomioitu kaikkia tiloja, pintoja, välineitä, laitteita tai kalusteita tai puhdistusväli on liian pitkä mutta elintarviketurvallisuus ei kuitenkaan heikenny.Siivousvälineiden puhtaudessa on pieniä epäkohtia, mutta ne eivät ole käyttötarkoituksensa huomioiden niin likaisia, että siitä voisi aiheutua haittaa elintarviketurvallisuudelle. Laitos havaitsee kunnostusta vaativat kohteet omavalvonnassaan, laatii asianmukaisen korjaussuunnitelman ja suorittaa korjaukset ajallaan. Toimija on tarvittaessa ottanut riittävät poikkeusjärjestelyt käyttöön korjaussuunnitelman toteuttamisen ajaksi.
 KORJATTAVAA	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">Tiloissa, joissa käsitellään suojaamattomia elintarvikkeita, seinä- tai lattiapinnoissa on ruostumista, hilseilyä, homehtumista tai huomattavaa kuluneisuutta.<ul style="list-style-type: none">Esimerkiksi suojaamattomien elintarvikkeiden säilytykseen käytetyn kylmiön seinät ovat selvästi ruosteessa, tai korkean hygienian alueella silikonitiivisteissä on hometta tai ovien tiivisteet ovat rikki.Toimimaton ilmanvaihto aiheuttaa tiivistymisveden runsasta muodostumista rakenteisiin.Laitoksen pintojen, kalusteiden, laitteiden tai välineiden puhtaudessa on puutteita, jotka saattavat heikentää elintarviketurvallisuuttaTuotantotiloissa säilytetään niihin kuulumattomia tavaroita, minkä vuoksi tilojen tai rakenteiden puhtaanapito on heikentynyt.Sosiaalituloissa tai muissa tiloissa, joissa ei käsitellä suojaamattomia elintarvikkeita, on likaa ja epäjärjestystä niin, että työskentelyhygienian ja elintarvikkeiden turvallisuus heikentyy.Tilojen, rakenteiden tai ilmanvaihtojärjestelmän kunnossapito on ollut puutteellista. Laitoksella ei ole asianmukaista korjaussuunnitelmaa tai korjaussuunnitelmaa ei noudateta.
 HUONO	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">Kattorakenteet tai seinäpinnat ovat selvästi homehtuneet korkean hygienian alueella.Tilojen tai rakenteiden pinnoilla on pinttynyttä likaa tai hometta korkean hygienian alueella ja epäkohta vaarantaa elintarviketurvallisuutta.Toimija ei ole noudattanut Korjattavaa-arvosanan yhteydessä annettuja määräyksiä.Pintojen, kalusteiden, laitteiden tai välineiden puhtaanapito on selkeästi laiminlyöty.Tuotantotilojen pinnoissa, kalusteissa, laitteissa tai välineissä on pinttynyttä likaa tai hometta.



- Siivousvälineet ovat niin likaisia, etteivät ne enää sovellu käyttöön ja vaativat välittömästi uusimista.
- Tilojen tai rakenteiden kunnossapito on laiminlyöty. Laitoksella ei ole korjaussuunnitelmaa tai korjaussuunnitelmaa jätetään toistuvasti noudattamatta.

20.2/21.2 Kontaktipintojen puhtaanapito ja kunnossapito

Tarkastettavia asioita

- Laitoksessa käytössä olevien tuotteen kanssa kontaktissa olevien pintojen, laitteiden, kalusteiden ja välineiden puhtaanapito ja kunnossapito
- Kaikki tuotteen suorat kontaktipinnat otetaan huomioon sekä suoraan tuotteen yläpuolella olevat rakenteet (tiivistymisvesi ja epäpuhtaudet)

Yleiset vaatimukset

- Elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.
- Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on puhdistettava tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava. Puhdistus ja desinfiointi on suoritettava riittävän usein saastumisriskin välttämiseksi.
- Yläpuoliset rakenteet eivät saa aiheuttaa riskiä pakkaamattomaan suojaamattomaan elintarvikkeeseen niin, että niistä voi tippua vettä, likaa tai hilseillä maalia suoraan suojaamattomaan elintarvikkeeseen.
- Kaikissa laitoksissa on huomioitava myös ylärakenteiden pesujen riittävyys, jolla estetään riittävästi putkien ja johtojen päälle epäpuhtauksien kertyminen.
- Kontaktipinnat ovat toimivia, eheitä ja kunnossapito on suunnitelmallista ja laitoksen hallinnassa.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Ei tiedossa olevia erityisvaatimuksia.

Kiinan erityisvaatimukset

Maitotuotteet ja äidinmaidonkorvike (GB 12693):

- Elintarvikekontaktipinnat on oltava sileitä ja tasaisia niin ettei pinnoille kerry tuotejäämiä, likaa tai orgaanista materiaalia. Puhdistettujen ja desinfioitujen laitteiden ja välineiden kontaminoituminen uudestaan on estettävä. Puhdistus- ja desinfektioitoimenpiteitä suorittaessa on estettävä tuotteiden, kontaktipintojen ja sisäpakkausten kontaminoituminen.

Sianliha (GB 12694):





- Välineet, hanskat, sekä sisä- ja ulkopakkausmateriaalit, jotka ovat suorassa kontaktissa lihan kanssa on pidettävä puhtaina, hygieenisinä ja sellaisina ettei tuotteiden turvallisuus vaarannu. Lihan, pakkausmateriaalien ja kontaktipintojen saastuminen kemiallisilla, fysikaalisilla tai biologisilla kontaminanteilla on estettävä.



Kalastustuotteet (GB 20941, GB 14881):

- Tuotannossa, pakkaamisessa ja varastoinnissa käytettävät laitteet ja välineet, tuotannon putkistot sekä elintarvikkeen kontaktipinnat on puhdistettava ja desinfioitava säännöllisesti. Saastuminen kemiallisilla, fysikaalisilla tai biologisilla kontaminanteilla on estettävä.

Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p>Toiminta on vaatimustenmukaista.</p> <ul style="list-style-type: none">Laitoksen elintarvikkeen kanssa kosketuksissa olevat pinnat, kalusteet, laitteet ja välineet ovat puhtaita.Kontaktipinnat on pidetty hyvässä kunnossa, ne kuuluvat huoltosuunnitelmaan, ne pidetään siisteinä ja laitoksen omavalvonta on riittävää kontaktipintojen ja suoraan avoimen tuotteen yläpuolisten laitteiden ja rakenteiden hyvän kunnan ja puhtauden varmistamiseksi.
 <p>HYVÄ</p>	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">Puhdistusväli esimerkiksi suojaamattoman elintarvikkeen yläpuolella olevissa ylärakenteissa ja pinnoilla tai kalusteiden laitteiden ja välineiden osalta on liian pitkä, mutta elintarviketurvallisuus ei heikenny.Omavalvonnassa ei ole huomioitu kaikkia laitoksen pintoja, kalusteita, laitteita ja välineitä tai puhdistusväli on liian pitkä, mutta elintarviketurvallisuus ei kuitenkaan ole heikentynyt.Kunnossapidossa tai ennakkohuoltosuunnitelmassa on pieniä puutteita, jotka eivät aiheuta elintarviketurvallisuusvaaraa.
 <p>KORJATTAVAA</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">Kontaktipinnoilla, kalusteissa, laitteissa tai välineissä on pinttynyttä likaa tai hometta korkean hygienian alueella ja epäkohta heikentää elintarviketurvallisuutta.Tiloissa, joissa käsitellään suojaamattomia elintarvikkeita, ylärakenteet (kuten ilmanvaihtoputket tai kuljetinhihnat) ovat pinnaltaan pölyisiä tai likaisia ja likaa (esimerkiksi kuljetinhihnan voiteluainetta) voi pudota suojaamattoman elintarvikkeen päälle.Kontaktipintojen kunnossapito ei ole ollut riittävää tai ennakkohuoltosuunnitelma on puutteellinen, ja se voi heikentää elintarviketurvallisuutta.
 <p>HUONO</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">Suojaamattomia elintarvikkeita käsitellään likaisilla tai homeisilla pinnoilla, kalusteilla, laitteilla tai välineillä siten, että se vaarantaa elintarviketurvallisuutta.Tilojen tai rakenteiden kunnossapito on laiminlyöty. Laitoksella ei ole ennakkohuoltosuunnitelmaa tai se jätetään toistuvasti noudattamatta.

20.3/21.3 Elintarvikkeiden tuotantohygienia ja henkilökunnan työskentelyhygienia

Tarkastettavia asioita



- Laitoksen omavalvonnan riittävyys hygieenisten työtapojen varmistamiseksi.
- Työtapojen noudattaminen käsihygienian sekä hygieenisten työskentelymenetelmien osalta.
- Kriittisten hallintapisteiden suunnitelman, toteutuksen ja kirjanpidon tarkastus sekä kriittisiin hallintapisteisiin liittyvien laitteiden kalibrointi.
- Elintarvikkeiden tuotannon yleiseen hygieniaan liittyviä asioita.

Yleiset vaatimukset

- Työtapojen on oltava riittävän hygieeniset ja henkilökunnan tulee noudattaa annettuja hygieniaohteja, kuten työvälineiden käyttö vain niiden käyttötarkoitukseen, henkilökunnan käyttämä työskentelynaikainen suojavaatetus, kahden puukon järjestelmän oikea käyttö ja työvälineiden hygieeninen käyttö ja desinfiointiohjeet.
- Henkilökunta käyttää työskentelyn aikana ohjeistuksen mukaisesti suojavaatetusta.
- Kriittisiä hallintapisteitä seurataan jokaisen tuotantoerän kohdalla, kriittisen arvon mittausta tarkastetaan, mittauksia todennetaan ja koko toimintaa varmennetaan riskiperusteisesti ja toiminnassa mahdolliset riskit on huomioitu.
- Metallinpaljastimien tarkastus, tarkastusten toteutus, kirjanpito ja ohjeistus
- Kriittisten hallintapisteiden laitteet on kalibroitu säännöllisesti ja ajantasaiset kalibrointitiedot laitteesta löytyvät.
- Elintarvikkeiden tuotannon yleisen hygienian välttämiseen erityisvaatimukset täyttyvät.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Euraasian talousliiton vaatimusten osalta hygienia-asioista tulee pitää koulutusta, koulutuksesta tulee pitää kirjaa ja tietoja pitäisi päivittää säännöllisesti.
- Työskentelyhygienian toteutumista tulee seurata säännöllisesti.
- WC-tiloissa on muistutus käsien pesun tarpeellisuudesta WC-käynnin yhteydessä ja ohjeet oikeaoppiseen käsienpesuun.
- Sulatejuuston valmistuksessa juusto tulee lämmittää 83 °C:een.
- Ennen pastörintia maitoa ja kermaa tulee säilyttää 4 ± 2 °C lämpötilassa, säilytysajan täytyy olla riittävän lyhyt ennen pastörintia.

Kiinan erityisvaatimukset

Maitotuotteet (GB 12693):

- Ennen tuotantotiloihin siirtymistä työntekijöiden on puettava puhdas työasu, päähine ja kengät. Työasun on peitettävä päällystakki; hiusten on oltava päähineen sisällä ja maskia on käytettävä, kun tarpeellista. Työasussa ei saa poistua tuotantoalueelta esim. vessaan. Ennen siirtymistä takaisin tuotantoalueelle ja erityisesti ennen kontaktipintoihin koskemista, työntekijöiden on pestävä ja desinfioidava kädet huolellisesti. Kädet on pidettävä puhtaana tuotantoalueella työskentelyn aikana.
- Menetelmät, kuten lämpökäsittelyt, jäädyttäminen tai kylmävarastointi, joilla pyritään estämään mikro-organismien kasvu, on kuvattava omavalvontasuunnitelmassa ja niitä on monitoroitava ja valvottava tehokkaasti. Laitoksen on toteutettava hallintamenetelmät ja korjaavat toimenpiteet lämpötila-aikayhdistelmille, ja hallintaa on verifioitava säännöllisesti.



- Maidon lämpökäsittelyprosesseissa on seurattava ja pidettävä kirjanpitoa parametreista (lämpötila ja aika) mahdollisimman reaaliaikaisesti. Kaikissa kirjauksissa on oltava sekä vastuullisen työntekijän että esimiehen kuittaukset.
- Tehokkaita menetelmiä (kuten seula, magneetti tai metallinpaljastin) on käytettävä sen estämiseksi, että metallia tai muita vierasesineitä joutuu tuotteeseen.

Äidinmaidonkorvike (GB 23790):

- Korkean hygienian alueella työskentelevän henkilökunnan on käytettävä työasua (tai kertakäyttöasua), joka vastaa tilan hygieniavaatimuksia, ja pidettävä päähinettä, maskia ja työkenkiä. Hyvän ja normaalin hygienian alueella työskentelevän henkilökunnan on käytettävä työasua, joka vastaa tilan hygieniavaatimuksia, ja käytettävä päähinettä ja työkenkiä. Korkean ja hyvän hygienian alueella käytettäviä työasuja ja -kenkiä ei saa käyttää näiden alueiden ulkopuolella.
- Äidinmaidonkorvikkeen valmistuksessa punnitus on suoritettava siten, että yksi työntekijä punnitsee ainesosat ja toinen työntekijä valvoo punnituksen toteutumista. Punnituksesta on pidettävä reaaliaikaista kirjanpitoa ja kirjanpidossa on oltava molempien työntekijöiden kuittaukset. Olennaiset parametrit liittyen seoksen valmistukseen (sekoitus-aika) tulee validoida ja seoksen homogeenisuus varmistaa.
- Lämpökäsittely on tärkeä prosessin vaihe, jolla taataan jauhemaisen äidinmaidonkorvikkeen turvallisuus, ja tärkeä hallintapiste laitoksen omavalvonnassa. Lämpökäsittelyn aika ja lämpötilayhdistelmän asetuksissa on otettava huomioon tuotteen ominaisuudet, jotka saattavat vaikuttaa mikrobien lämmönsietoon, kuten rasvapitoisuus ja kiinteän aineksen osuus. Prosessointiaika, lämpötila ja entsyymien inaktivaatioaika sekä muut olennaiset parametrit on kirjattava tuotantoprosesseista.
- Tehokkaita menetelmiä, kuten seula, magneetti tai metallinpaljastin, on käytettävä sen estämiseksi, että vierasesineitä joutuu tuotteeseen. Näiden menetelmien toiminta on validoitava ja sitä on valvottava osana laitoksen omavalvontaa.

Sianliha (CNCA loppuraportti 2014, GB 12694, Sianlihaprotokolla 2019):




- Työntekijöiden on pidettävä huolta henkilökohtaisesta hygieniasta. Tuotantotiloihin ei saa tuoda tavaroita, jotka eivät liity tuotantoon. Työntekijöiden on pestävä ja desinfioitava kädet sekä käytettävä työasua, päähinettä ja työkenkiä tuotantoalueella sekä vaihdettava vaatteet tuotantoalueelta poistuttaessa. Eri hygienialueilla työskentelevillä henkilöillä on oltava eriväriset tai muulla tavalla merkityt työasut.
- Leikkaamossa käytetyt puukot on vaihdettava puhtaisiin vähintään neljän tunnin välein. Laitoksella oltava työohjeet tämän toteutumiseen ja ohjelma toteutumisen valvontaan. Puukkojen ja muiden välineiden sterilointiin tarkoitetun veden on oltava vähintään 82 °C.
- Syötäväksi tarkoitettujen muiden ruhonosien tarkastukseen on oltava omavalvonnan tarkastuspiste sekä työohjeet laadun tarkastukseen (kaikille tuoteryhmille oma tarkastuspiste ja -ohje; syötäväksi tarkoitettuja muita ruhon osia ovat mm. päät, sorkat, hännät). Tarkastuspisteellä on oltava riittävä valaistus.
- Tuotteiden pakkaaminen tulee suorittaa ristikontaminaation estämiseksi siten, että sama työntekijä ei koske sekä tuotteeseen että ulkopakkaukseen.

Kalastustuotteet (GB 20941-2016, GB 14881, CNCA Audit raportti 2017):




- Raaka-aineita ja tuotteita on suojattava poistoveden ja jätteiden aiheuttamalta kontaminaatiolta tuotannon aikana. Mätiä, maitia, maksoja sekä muita kalan osia, joita käytetään elintarvikkeena, on säilytettävä elintarvikekelpoisissa astioissa erillään jätteistä niin, että vältetään ristikontaminaatio.
- Työntekijöiden on huolehdittava henkilökohtaisesta hygieniasta ennen tuotantoalueelle menoa. Työntekijöillä on oltava puhdas työasu, ja heidän on pestävä ja desinfioitava kädet huolellisesti tuotantoalueelle mentäessä. Hiukset on suojattava päähineellä tai hiusverkolla.
- Kalastustuotteet on tarkastettava metallinpaljastimella. Metallinpaljastimen toiminta tulee testata työvuoron alussa, tuotevaihdon yhteydessä ja lisäksi säännöllisesti tuotannon aikana. Ruokaviraston tulkinnan mukaan myös läpivalaisulaitteen käyttö on hyväksyttävää.

Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p>Toiminta on vaatimusten mukaista.</p> <ul style="list-style-type: none">• Toimintaohjeet koskien työskentelyhygieniaa ovat riittävät ja kattavat koko toiminnan.• Toiminnassa noudatetaan hyvää työskentelyhygieniaa, esimerkiksi työvälineet, kuten puukot, astiat, kauhat ja muut elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden kanssa kosketuksiin joutuvat välineet vaihdetaan, puhdistetaan ja desinfioidaan säännöllisesti.• Työskentelyhygieniaohjeistuksen toteuttamista seurataan.• Kriittiset hallintapisteet, kriittiset rajat, seurantamenettelyt ja korjaavat toimenpiteet on määritetty. Kriittisten hallintapisteiden tarkastus ja todentaminen ja niiden kirjanpito on asianmukaista.• Elintarvikkeiden tuotantohygienian erityisvaatimukset (ohjeistus, kirjanpito, toiminta, todentaminen) vientimaan osalta täyttyvät.
 <p>HYVÄ</p>	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Toimintaohjeet koskien työskentelyhygieniaa eivät kata koko toimintaa. Ilmenee pieniä puutteita, jotka eivät kuitenkaan heikennä elintarviketurvallisuutta.• Työvälineiden hygieenistä käyttöä ei kaikilta osin ole ohjeistettu, mutta hyviä käytäntöjä noudatetaan. Esimerkiksi työvälineet, kuten puukot, astiat, kauhat ja muut elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden kanssa kosketuksiin joutuvat välineet vaihdetaan, puhdistetaan ja desinfioidaan säännöllisesti.• Työskentelyhygieniaohjeistuksen toteuttamisen seurannasta on suunnitelma, mutta sitä ei toteuteta. Henkilökohtaisessa hygieniassa tai toimintatavoissa ei näytä kuitenkaan olevan huomautettavaa.• Kriittisten hallintapisteiden seurantamenettelyiden tai korjaavien toimenpiteiden kuvauksissa on epätarkkuuksia.• Elintarvikkeiden tuotantohygieniasa vientimaan erityisvaatimusten osalta on pieniä puutteita.
 <p>KORJATTAVAA</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Toimintaohjeet koskien työskentelyhygieniaa eivät kata koko toimintaa. Ilmenee puutteita, jotka saattavat vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen.• Työvälineiden hygieenistä käyttöä ei ole ohjeistettu, mutta joitakin hyviä käytäntöjä noudatetaan. Esimerkiksi työvälineiden, kuten puukkojen, astioiden, kauhojen ja muiden elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden kanssa kosketuksiin joutuvien välineiden vaihdossa, puhdistuksessa ja desinfioinnissa on selviä puutteita.



	<ul style="list-style-type: none">• Työskentelyhygieniaohjeistuksen toteuttamisen seurannasta on suunnitelma, mutta sitä ei toteuteta. Henkilökohtaisessa hygieniassa tai toimintatavoissa on huomautettavaa.• Poikkeamille kriittisistä rajoista ei ole määritetty korjaavia toimenpiteitä tai todentamiskäytäntöjä ei ole määritetty.• Elintarvikkeiden tuotantohygieniassa vientimaan erityisvaatimusten osalta on puutteita, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta.
 HUONO	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Toimintaohjeet koskien työskentelyhygieniää puuttuvat. Puutteet vaikuttavat elintarviketurvallisuuteen.• Työvälineiden hygieenistä käyttöä ei ole ohjeistettu, eikä hyviä käytäntöjä havaita juurikaan noudatettavan. Esimerkiksi työvälineiden, kuten puukkojen, astioiden tai kauhojen ja muiden elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden kanssa kosketuksiin joutuvien välineiden vaihdossa, puhdistuksessa ja desinfioinnissa on useita vakavia puutteita.• Suunnitelmaa työskentelyhygieniaohjeistuksen seurannasta ei ole ja seurantaa ei toteuteta.• Kriittisille hallintapisteille ei ole määritetty kriittisiä rajoja.• Elintarvikkeiden tuotantohygieniassa vientimaan erityisvaatimusten osalta on puutteita, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta.

2.2 Muut vientirivit

Muita vientirivejä yleisvientirivien lisäksi ovat:

- 20.4/21.4 Raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien hygieeninen säilyttäminen
- 20.5/21.5 Hygienialueiden erottaminen
- 20.6/21.6 Vientituotteiden säilytys- ja varastointi
- 20.7/21.7 Vientituotteita koskevat asiakirjat ja kirjanpito
- 20.8/21.8 Vientimaan vaatimusten mukainen näytteenotto
- 20.9/21.9 Raaka-aineiden vastaanotto
- 20.10/21.10 Pesu- ja desinfiointiaineiden säilytys ja käyttö
- 20.11/21.11 Vientituotteiden jäljitettävyyden ja takaisinvedot

Yllä olevat vientirivit tarkastetaan vähintään kerran vuodessa.

20.4/21.4 Raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien hygieeninen säilyttäminen

Tarkastettavia asioita

- Pakkausmateriaalien elintarvikekelpoisuus
- Tilat ja olosuhteet pakkausmateriaalien ja raaka-aineiden säilytykseen.
- Tätä vientiriviä ei tarkasteta varastolaitoksissa.



Yleiset vaatimukset

- Pakkausmateriaaleja on säilytettävä niin, että estetään niiden saastuminen.
- Elintarvikkeiden kanssa kontaktissa olevien materiaalien on oltava elintarvikekelpoisia.
- 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.
- Pakkausmateriaaleja ja raaka-aineita ei saa säilyttää käytävillä.
- Tuotantotiloissa saa varastoida pakkausmateriaaleja ja raaka-aineita vain päivän tuotantoa varten.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Eläimistä saatavia raaka-aineita, mausteita ja pakkausmateriaaleja ei saa säilyttää samassa varastossa. Ruokaviraston tulkinnan mukaan samassa varastossa säilytettävien pakkausmateriaalien, pakattujen raaka-aineiden sekä suojattujen kasvipohjaisten ja eläinperäisten raaka-aineiden erottaminen toisistaan verkkoseinällä täyttää Venäjän vaatimuksen riittävässä määrin.
- Venäjän vaatimukset täyttävät raaka-aineet (esimerkiksi Venäjän viranomaisen hyväksymistä laitoksista) ja muut raaka-aineet (esimerkiksi muista kuin Venäjän viranomaisen hyväksymistä laitoksista) on pidettävä erillään raaka-aineiden varastoinnissa ja tuotteiden valmistuksessa, niin, että niiden sekoittuminen vientituotteisiin on estetty.
- Raaka-ainevarastossa ei säilytetä valmiita tuotteita.
- Raaka-ainetta vanhentuneilla päiväyksillä ilman selkeitä myyntieräkohtaisia kieltomerkintöjä ei saa säilyttää raaka-ainevarastossa.

Kiinan erityisvaatimukset

Maitotuotteet (GB 12693):

- Erilliset varastoalueet raaka-aineille, puolivalmiille tuotteille, valmiille tuotteille ja pakkausmateriaaleille. Jos samassa tilassa säilytetään erilaisia tavaroita, niiden säilytysalueet on erotettava toisistaan selkeästi. Tavaroiden on oltava riittävän erillään seinistä ja lattiasta niin, että ilma pääsee kiertämään ja tavaroita voidaan käsitellä. Raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien laatua on seurattava varastoinnin aikana, ja niiden käytön on noudatettava ”first in – first out” -periaatetta.
- Pakkausmateriaalien on oltava puhtaita, myrkyttömiä, ja täyttää lainsäädännön vaatimukset. Sisäpakkauksen on suojeltava tuotetta kontaminaatioilta.

Äidinmaidonkorvike (GB 23790):

- Lisäaineet ja ravinnelisät on oltava nimetyn henkilön hallinnoimia, varastoitu erillisellä alueella ja hallinnoitava erillisellä kirjanpidolla. Ravinnelisät, kuten vitamiinit ja hivenaineet, joiden laatu muuttuu niiden vanhentuessa, on validoitava ja tarvittaessa tarkastettava säännöllisesti.
- Nestemäisten puolivalmiiden tuotteiden/esiseosten säilytyksessä on noudatettava toimenpiteitä, joilla estetään mikro-organismien kasvu.

Sianliha (GB 12694, Sianlihaprotokolla 2019):


- Pakkausten täytyy olla puhtaita, ehjiä, kuivia ja vapaita vieraista hajuista. Käytettävien kääreiden ja pakkausten tulee olla uusia, ei käytettyjä, ja niiden tulee täyttää kansainväliset hygieniastandardit. Pakkausta tai kääreitä ei saa avata kuljetuksen aikana. Pakkausten sisäpussit ja ulkopakkaukset on säilytettävä erillään, ja pakkaustarvikevarasto on pidettävä kuivana, ilmastoituna ja puhtaana.


Kalastustuotteet (GB 20941, GB 14881):





- Tuotteeseen kontaktissa olevien pakkausmateriaalien on oltava myrkyttömiä, haitattomia, ei-kontaminoituneita, ja hygieenisiä. Laitoksessa on oltava erilliset varastoalueet raaka-aineille, puolivalmiille tuotteille, valmiille tuotteille ja pakkausmateriaaleille. Jos samassa tilassa säilytetään erilaisia tavaroita, niiden säilytysalueet on erotettava toisistaan selkeästi. Tavaroiden on oltava riittävän erillään seinistä ja lattiasta niin että ilma pääsee kiertämään ja tavaroita voidaan käsitellä. Raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien laatua on seurattava varastoinnin aikana, ja niiden käytön on noudatettava ”first in – first out” -periaatetta.

Arviointi

 OIVALLINEN	<p>Toiminta on vaatimusten mukaista.</p> <ul style="list-style-type: none">• Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.• Muiden tavaroiden ja tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi- ja säilytys ei aiheuta elintarvikkeille elintarviketurvallisuuden heikentymistä.• Varastossa olevat tuotteet ovat järjestyksessä ja varaston kierto toimii eli vanhemmat tuotteet otetaan varastosta ennen uudempia tuotteita ja vanhentuneet tuotteet ja materiaalit on poistettu varastosta.• Tiivistymisvettä, pölyä ja likaa ei muodostu raaka-aineiden tai pakkausmateriaalien pinnoille.• Pakkausmateriaalit varastoidaan suojattuina, ja ne ovat puhtaita ja ehjiä.
---	--

 HYVÄ	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Varaston kierrossa ja/tai järjestyksessä on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä tai vaaranna elintarviketurvallisuutta, mutta joissa olisi parannettavaa.• Pakkausmateriaalien puhtaudessa tai eheydessä on pieniä epäkohtia esimerkiksi pakkausmateriaalit ovat lievästi kastuneita tai pölyisiä.
---	---

 KORJATTAVAA	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Raaka-aineiden säilytys- ja varastointi tapahtuu sellaisessa paikassa ja sellaisissa olosuhteissa, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta, esimerkiksi pakkasvarastossa on runsaasti jäätä ja ovet eivät mene kiinni tai varastossa käytetään likaisia säilytyslavoja.• Varastoissa säilytetään materiaaleja, tavaroita tai tuotteita, jotka voivat heikentää elintarviketurvallisuutta.• Sellaisia raaka-aineita varastoidaan suojaamattomina, joiden pitäisi olla suojattu.• Pakkausmateriaalien puhtaudessa, eheydessä, käsittelyssä tai säilytyksessä on sellaisia epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikkeiden turvallisuutta.
--	--

 HUONO	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kääreiden ja pakkausmateriaalien puhtaana pitämisestä ja eheydestä ei ole lainkaan tai riittävästi huolehdittu. Esimerkiksi kääreet ja pakkausmateriaalit ovat selkeästi likaisia tai rikkinäisiä.• Raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien säilytys- ja varastointi tapahtuu paikassa ja sellaisissa olosuhteissa, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta.
--	--



- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Varastossa on vanhentuneita, merkitsemättömiä, elintarvikkeiksi kelpaamattomia elintarvikkeita elintarvikkeiksi kelpaavien tuotteiden seassa. |
|---|

20.5/21.5 Hygieni-alueiden erottaminen

Tarkastettavia asioita

- Tässä kohdassa arvioidaan hygienialtaan eritasoisten alueiden, tuotantovaiheiden ja elintarvikkeiden erottamista toisistaan ja ristisaastumisen estämistä. Esimerkkinä:
 - Eri hygieniatason alueet
 - Raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden erottaminen toisistaan.
 - Kypsentämättömien ja kypsennettyjen valmiiden tuotteiden erottaminen toisistaan.
 - Suojaamattomien ja pakattujen elintarvikkeiden erottaminen toisistaan
 - Eri hygieniatasojen toimintojen erottaminen toisistaan käytännössä rakenteellisesti, ajallisesti tai toiminnallisten järjestelyiden avulla.
- Eri hygieniatasojen toimintojen välisen ristisaastumisen estäminen käytännössä.
- Eri hygieniatasojen toimintojen ajallisen tai toiminnallisten järjestelyiden kautta tapahtuvan erottamisen kuvaus omavalvontasuunnitelmassa ja omavalvonnassa kuvattujen toimintatapojen noudattaminen.
- Tätä vientiriviä ei tarkasteta varastolaitoksissa.

Yleiset vaatimukset

- Eri hygieniatason toiminnot erotetaan toisistaan rakenteellisesti, ajallisesti tai toiminnallisten järjestelyiden avulla ja eri hygieniatasojen toimintojen välinen ristisaastuminen estetään.
- Tuotantotiloissa toiminta avoimen, helposti pilaantuvan elintarvikkeen kanssa tapahtuu tiloissa, joissa tilaan mennessä on riittävä hygieniasulku.
- Omavalvontasuunnitelman on oltava riittävä ja sopiva ja siitä tulee ilmetä hygieni-alueet, sovitut kulkureitit materiaaleille, henkilökunnalle, jätteille ja tuotteille.
 - Eri hygieniatasojen toimintojen ajallisten tai toiminnallisten järjestelyiden kautta tapahtuvan erottamisen kuvaus omavalvontasuunnitelmassa ja omavalvonnassa kuvattujen toimintatapojen noudattaminen
 - Ilmanvaihto toteutettava niin, että ilma siirtyy puhtaalta alueelta likaisemmalle alueelle.
- Määrättyjen kulkureittien noudattaminen, koulutus ja kulkureittien todentaminen
- Asianmukaiset merkinnät eri hygieni-alueista ja toimintatavat (työohjeet) henkilökunnalle.
- Käsienpesualtaita on oltava riittävästi oikein sijoitettuna ja käsien pesuun on oltava riittävän lämmintä vettä sekä kuivaus- ja desinfektio mahdollisuus.
- Laitoksen eri tiloissa on riittävä valaistus ottaen huomioon toiminnan vaatimukset.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Hygieniasulut ovat riittävät tavaran vastaanoton sekä tuotantotilojen välillä.



- Maitolaitoksissa hapatteiden kanssa työskentelevät vain tietyt, nimetyt henkilöt. Tämä koskee myös henkilöitä, jotka siivoavat tiloja, joissa hapatteita käsitellään tai säilytetään. Hapateosaston työvälineiden tulee olla merkittyjä.
- Maitolaitoksissa hapateosastoon tultaessa on riittävät hygieniasulut.

Kiinan erityisvaatimukset

- Elintarvikkeiden prosessointiin käytetyn veden on täytettävä GB 5749-standardin vaatimukset (juomavesistandardi).

Maitotuotteet (GB 12693):

- Laitoksen hygienia-alue jaottelu:
 - Korkean hygienian alue (cleaning work area): mm. sisäpakkaukseen pakkaaminen, avonaisen puolivalmiin tuotteen säilyttäminen
 - Hyvän hygienian alue (quasi-cleaning work area): mm. raaka-aineiden esikäsittely
 - Normaalin hygienian alue (commonly work area): mm. raakamaidon vastaanotto, raaka-aineiden varastointi, pakkausmateriaalien varastointi, ulkopakkaukseen pakkaaminen, valmiiden tuotteiden varastointi
- Eri hygienia-alueiden välillä on noudatettava toimenpiteitä, joilla estetään ristikontaminaatio. Hyvän hygienian alueelle siirryttäessä on oltava sulkutila.
- Raaka-aineiden siirtäminen tuotantotiloihin on tehtävä hygieenisesti materiaalisulkujen kautta.
- Maitojauheen tuotannossa korkean hygienian alueella on kontrolloitava tilan lämpötilaa. Tilan kosteutta on kontrolloitava tarvittaessa. Kostealla alueella tuotantotiloissa on kontrolloitava ilmankosteutta tarvittaessa prosessin luonteesta riippuen.
- Laitoksessa on oltava riittävä valaistus; tiloissa joissa laaduntarkkailua min 540 lx, prosessointialueella min 220 lx ja muissa tiloissa min 110 lx.

Äidinmaidonkorvike (GB 23790):

- Nestemäisten ja jauhemaisten ainesosien käsittelyyn tarkoitettut alueet ("märät ja kuivat alueet") on erotettava rakenteellisesti. Kuivaprosessin toiminnot (kuten jauheen pakkaaminen), joiden jälkeen prosessissa ei ole enää kuumennuskäsittelyä, on suoritettava korkean hygienian alueella. Avonaisen raakamateriaalijauheen säilytys kuivalla puolella ja avonaisen puolivalmiin tuotteen/esiseoksen säilytys märällä puolella on oltava hyvän hygienian alueella.
- Hygienia-alueet on erotettava toisistaan rakenteellisesti. Ilmanvaihdon paineistuksella on estettävä ilmvälitteinen ristikontaminaatio hyvän hygienian alueelle likaisemmalta puolelta. Työntekijöiden, raaka-aineiden, pakkausmateriaalin, laitteiden ym. siirtyessä hyvän hygienian alueelle on tehtävä toimenpiteitä ristikontaminaation estämiseksi, kuten työvaatteiden ja -kenkien vaihto, materiaalisulut ja jätteiden kulkureitit.
- Työntekijöiden pukuhuoneen ja sulkutilan on sijaittava lähellä sisäänkäyntiä tuotantotiloihin. Käsi pesupisteet on varustettava riittävällä määrällä ei-käsi käyttöisiä hanoja ja kuivausmahdollisuuksia. Kädet on desinfioidava uudestaan siirryttäessä hyvän hygienian alueelle.
- Työntekijöille, raaka-aineille ja pakkausmateriaaleille on oltava tiukat hygienia vaatimukset. Raaka-aineiden säilytysastioille on tehtävä puhdistustoimenpiteitä siirrettäessä niitä tuotantoalueelle ja siirto



on tehtävä materiaalisulun kautta. Puhdistustoimenpiteisiin kuuluvat ulkopakkauksen poisto tai desinfiointi.

- Jauheosastojen lämpötila ja kosteutta on hallittava ja valvottava jatkuvasti standardin GB 23790 vaatimusten mukaisesti ($T < 25\text{ °C}$, suhteellinen kosteus $< 65\%$).

Sianliha (GB 12694, Sianlihaprotokolla 2019):





- Teurastamoissa on oltava navetta, laboratorio, eläinlääkärin huone, varasto kemikaaleille ja varasto sivutuotteille sekä paikka eläinkuljetusauton ja -välineiden pesuun ja desinfektioon. Prosessin eri vaiheille on oltava omat tilansa ja kulkureitit niin, että vältetään ristikontaminaatio. Tuotantoalueella ei saa kasvatkaa tuotannon kannalta irrelevantteja eläimiä.
- Tuotantotiloihin mentäessä sekä tuotantotiloissa on oltava tuotantomäärään nähden riittävästi käsienpesupisteitä, joissa on sopivan lämpöinen vesi sekä kuivaus- ja desinfiointimahdollisuus.
- Hygienia-alueet: Likaisen alueen toimintoihin kuuluvat käsittely ennen teurastusta, pistäminen, verenlasku, kaltaisuus ja karvominaisuus. Puhtaan alueen toimintoihin kuuluvat ruhon käsittely, trimmaus, jäähdytys, leikkaus, väliaikainen varastointi ja pakkaaminen.
- Hygienia-alueet ja asianmukaiset sulut, riittävä tila, ilmanvaihto, käsienpesupisteet ym. on otettu huomioon myös syötäväksi tarkoitettujen muiden ruhonosien (pää, sorkat, hännät) käsittelyyn tarkoitetuissa tiloissa. Jos vientiin menee syötäväksi tarkoitettuja muita ruhonosia, niiden puhdistukselle tulee olla oma tilansa. Kyseisessä tilassa tulee olla riittävästi tilaa, ilmanvaihto ja käsienpesupisteet. Näiden tuotteiden käsittelyyn osallistuvilla henkilöillä tulee olla omat sosiaalililat tai ristikontaminaatio on estettävä muilla tavoin.

Kalastustuotteet (GB 20941, GB 14881):

- Hygienia-alueet on jaoteltava tuotteen, tuotantoprosessin ja puhtausvaatimusten mukaisesti ja eri hygienia-alueet on eroteltava tehokkaasti.
- Hygienia-alueet voivat olla esimerkiksi olla korkean hygienian alue, hyvän hygienian alue ja normaalin hygienian alue tai hyvän hygienian alue ja normaalin hygienian alue. Normaalin hygienian alue on erotettava muista tuotantotiloista.
- Viemärintijärjestelmä on rakennettava siten että vesi valuu esteettä ja järjestelmän puhtaana- ja kunnossapito on mahdollista. Viemärintijärjestelmän on sovellettava tuotantoprosessin tarpeisiin. Raaka-aineiden, tuotteiden, tuotantoprosessin ja puhtaan veden kontaminoituminen likaisella vedellä on estettävä. Sisällä kulkevien viemärien on suuntauduttava korkeamman hygienian alueelta likaisemmalle hygienia-alueelle, ja takaisinvirtaus on estettävä.
- Raaka-aineen käsittely, jäähdytys, savustus, suolaus ja muu prosessointi on suoritettava riittävän erillään toisistaan ristikontaminaation estämiseksi työntekijöiden, materiaalin tai ilman kautta. Tuotantotilojen sisäänkäynnin yhteydessä ja tarvittaessa erityisten (korkean hygienian) tilojen sisäänkäyntien yhteydessä on oltava pukuhuoneet työntekijöille.
- Jätteiden ja sivutuotteiden säilytykseen on järjestettävä helposti puhdistettavat, erilliset tilat. Tilat ja jätteiden ja sivutuotteiden säilytysastiat on merkittävä selvästi ja luokiteltava asianmukaisesti.
- Prosessointiin, jääntekoon ja höyryn tekoon käytetyn veden tulee täyttää GB 5749 -standardin vaatimukset (juomavesistandardi). Jäänteossa ja -prosessoinnissa sekä varastoinnissa on noudatettava hyvää hygieniaa.

Arviointi



 <p>OIVALLINEN</p>	<p>Toiminta on vaatimusten mukaista.</p> <p>Toiminta on tarkastettujen asioiden osalta vaatimusten mukaista.</p> <ul style="list-style-type: none">• Eri hygieniatasojen toiminnot on erotettu toisistaan rakenteellisesti, ajallisesti tai toiminnallisten järjestelyiden avulla.• Toimintojen välinen ristisaastuminen on estetty.• Erillään pitoa koskeva omavalvonta on riittävää ja sopivaa.
 <p>HYVÄ</p>	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Eri hygieniatason toiminnot, alueet jne. on pääosin erotettu toisistaan rakenteellisesti, ajallisesti tai toiminnallisten järjestelyiden avulla.• Toimintojen välinen ristisaastumisen mahdollisuus on pääosin estetty.• Eri hygieniatason toimintojen erottamisessa on pieniä epäkohtia, esimerkiksi eri hygieniatason tuotteiden (raaka-aineiden/valmiiden tuotteiden/suojaamattomien/pakattujen) kuljetusreitit risteävät, mutta epäkohta ei heikennä elintarviketurvallisuutta.• Kypsennettyjen ja kypsentämättömien elintarvikkeiden käsittely samoissa tiloissa tai samoilla laitteilla on erotettu toisistaan.
 <p>KORJATTAVAA</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Eri hygieniatasojen toimintoja ei ole riittävästi erotettu toisistaan rakenteellisesti, ajallisesti tai toiminnallisten järjestelyiden avulla ja epäkohta heikentää elintarviketurvallisuutta.• Eri hygieniatason toiminnot suoritetaan samoilla välineillä mutta laitteiden ja välineiden puhdistus toimintojen välillä on riittämätöntä ja epäkohta heikentää elintarviketurvallisuutta.• Kypsennettyjä ja kypsentämättömiä elintarvikkeita käsitellään samoissa tiloissa samanaikaisesti ja kypsennetyt tuotteet altistuvat saastumisriskille.
 <p>HUONO</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Eri hygieniatasojen toimintoja ei ole erotettu toisistaan rakenteellisesti, ajallisesti tai toiminnallisten järjestelyiden avulla ja toimintojen välistä ristisaastumista ei ole estetty ja epäkohta vaarantaa elintarviketurvallisuutta.• Kypsennettyjä elintarvikkeita käsitellään samoilla laitteilla kuin kypsentämättömiä elintarvikkeita on sitä ennen käsitelty (ajallisesti erotettuna) eikä laitteita ole välillä puhdistettu, mikä aiheuttaa suoraan elintarvikkeiden saastumisriskin.• Toimija ei ole noudattanut Korjattavaa-arvosanan yhteydessä annettuja määräyksiä.



20.6/21.6 Vientituotteiden säilytys

Tarkastettavia asioita

- Tilat ja järjestelyt vientituotteiden säilytykseen: puhtaus ja järjestys (Huom. vientituotteiden erillään pito tulee kohdan 20.11/21.11 alle)
- Elintarvikkeiden säilytysolosuhteet
- Elintarvikkeiden varaston kierto ja pakkausten eheys
- Erityisesti varastolaitokset: kuljetuskonttien hygieniatarkastukset, kuormatilan, sekä kuljetusastioiden puhtaus ja eheys.
- Kuljetusvälineiden pesu ja desinfiointi ennen lastausta.

Yleiset vaatimukset

- Pakkausten on oltava puhtaita, ehjiä, kuivia ja vapaita vieraista hajuista.
- Säilytyslämpötilat ja varastojen ilmankosteus ovat asianmukaiset.
- Varastotilat ovat puhtaat ja hyvässä järjestyksessä. Varastotiloille on puhtaanapito- ja kunnossapitosuunnitelma, joita toteutetaan asianmukaisesti.
- Tuotteita on säilytettävä riittävän etäällä seinistä ja lattiasta, mikä mahdollistaa asianmukaisen ilmankierron ja tuotteiden käsittelyn.
- Tuotteiden toimittamiseen tarkoitettujen kuljetusajoneuvojen /konttien/säiliöiden tai muiden kuljetusastioiden hygieenisen kunnan on oltava hyvä eikä niissä tule olla muita vikoja, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Varastoitavat tuotteet on oltava 30 cm irti seinästä ja 10 cm irti maasta liha ja kala-alan laitoksissa.
- Pakastevarastoissa lämpötilan tulee olla -18 °C tai alle.
- Jäähdytettyjen kalastustuotteiden lämpötilaraja on 0 °C – +5 °C sekä pintajäähdytettyjen -5 °C - -3 °C.
- Varastojen ympäristöolosuhteita, kuten lämpötilaa tulee seurata useamman kerran päivässä. (Huom. Kriittisten hallintapisteiden lämpötilaseuranta tarkastetaan rivillä 20.3/21.3)
- Venäjän lainsäädäntö edellyttää, että Venäjän vaatimukset täyttävät tuotteet tai Venäjälle vietävät tuotteet ja muut tuotteet pitää säilyttää erillisissä varastoissa. Ruokaviraston tulkinta on, että Venäjän vaatimus voidaan täyttää riittävässä määrin, kun laitos pystyy selkeästi osoittamaan, että nämä tuotteet eivät sekoitu muihin maihin vietävien tuotteiden kanssa. Säilytysalueet merkitään selkeästi käyttötarkoituksen mukaisesti, ja lava merkitään koko varastoinnin osalta riittävästi esimerkiksi sähköiseen järjestelmään.
 - Tapoja tuotteiden erillään pidon varmistamiseksi ovat mm. tietojärjestelmä, verkkoseinä, selkeät merkinnät varastossa, lattiaan merkitty rajaviiva tai lippusiima.
 - Omavalvonnassa on kuvattu selkeästi vientituotteiden erillään pito.
- Varastossa ei saa olla päiväykseltään vanhentuneita, merkitsemättömiä tai epäselvästi merkittyjä eikä palautettuja tuotteita tai näyte-eriä ilman selviä käyttökieltomerkintöjä.

Kiinan erityisvaatimukset

Maitotuotteet ja äidinmaidonkorvike (GB 12693):



- Säiliöt, astiat ja välineet, joita käytetään tuotteiden säilytykseen, kuljetukseen ja lastaukseen, on pidettävä puhtaina, turvallisina ja hyvässä kunnossa tuotteiden kontaminoitumisen estämiseksi.
- Jäähdytettyjen varastojen lämpötilaa on seurattava ja kontrolloitava, ja jos tarpeellista, ilmankosteutta seurattava ja kontrolloitava. Tuotteet on tarkastettava säännöllisesti, ja varaston lämpötilasta ja/tai kosteudesta on pidettävä kirjaa, kun tarpeellista.


Sianliha (GB 12694, Sianlihaprotokolla 2019):

- Tuotteet on säilytettävä riittävällä etäisyydellä seinistä ja katosta. Tuotteet eivät saa olla suorassa kosketuksessa lattiaan. Tuotteet on varastoitava selvästi merkittyinä ja niin että samankaltaiset tai samaa erää olevat tuotteet säilytetään yhdessä.
- Varastot on puhdistettava ja desinfioitava säännöllisesti. Puhdistusaineita tai tuotteita, jotka voivat kontaminoida muita tuotteita, tai joissa on voimakas haju ei saa varastoida valmiiden tuotteiden varastossa.
- Jäähdytettyjen varastojen lämpötilaa on seurattava ja kontrolloitava, ja jos tarpeellista, ilmankosteutta on seurattava ja kontrolloitava. Liha on pidettävä jäähdytyksen jälkeen < 7 °C:n lämpötilassa, ja elimet < 3 °C:n lämpötilassa.
- Pakastettujen tuotteiden valmistuksessa lihan ja muiden elintarvikkeeksi tarkoitettujen ruhonosien sisälämpötilan tulee saavuttaa alle -15 asteen lämpötila 48 tunnissa.
- Sianliha sekä siasta saatavat muut tuotteet: pakastetun tuotteen lämpötilan tulee olla < -15 °C. Tämä vaatimus koskee sekä varastointia että kuljetusta.
- Sianliha sekä siasta saatavat muut tuotteet: pakkasvaraston lämpötilan on oltava < -18 °C.




Kalastustuotteet (GB 20941):

- Varastoitavien tuotteiden on oltava 30 cm irti seinästä ja 10 cm irti maasta.
- Jäähdytettyjen varastojen lämpötilaa on seurattava ja kontrolloitava, ja jos tarpeellista, ilmankosteutta seurattava ja kontrolloitava. Pakastetun tuotteen sisälämpötilan on oltava alle -18 °C, ja pakastettuja tuotteita on säilytettävä alle -18 °C lämpötilassa niin että lämpötilan vaihtelu enintään +/- 2 °C varastoinnin aikana ja enintään +/- 3 °C kuljetuksen aikana. Tuore tuote on säilytettävä ≤ 4 °C lämpötilassa.

Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p>Toiminta on vaatimusten mukaista.</p> <ul style="list-style-type: none">• Varastot ovat asianmukaisia, puhtaita ja hyvässä kunnossa elintarvikkeiden säilytykseen.• Kaikki pakkaukset ovat ehjiä, ja niissä on voimassa olevat päiväykset.• Elintarvikkeet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.• Varastossa olevat tuotteet ovat järjestyksessä ja varaston kierto toimii eli vanhemmat tuotteet otetaan varastosta ennen uudempia tuotteita.• Jäähdytettyjen tilojen lämpötilat, ilmankosteus ja jäähdytyksen riittävyys ovat sellaiset, että olosuhteet pysyvät asianmukaisina, kirjaukset on tehty ja kirjattu sekä niitä seurataan riittävästi.• Kuljetuskontit, kuljetusvälineiden kuormatilat, kuljetussäiliöt ja kuljetusastiat ovat riittävän puhtaita ja ehtiä.
---	--



 HYVÄ	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Varaston kierrossa, järjestyksessä, puhtaudessa tai kunnossapidossa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä tai vaaranna elintarviketurvallisuutta, mutta joissa olisi parannettavaa.• Jäähdytettyjen tilojen lämpötilat ja ilmankosteus ovat sellaiset, että elintarvikkeiden lämpötilat ovat asianmukaiset. Lämpötilamittausten suorittamisessa on ollut pieniä puutteita, esimerkiksi omavalvontasuunnitelman edellyttämä mittaaminen on satunnaisesti jäänyt tekemättä.• Joillakin laivoilla on huonokuntoisia pakkauksia tai lavat ovat liian lähellä varaston seinää.• Kuljetuskonteissa ja kuormatiloissa esiintyy pientä epäsiisteyttä, joka ei heikennä elintarviketurvallisuutta, ja laitos ei ryhdy toimenpiteisiin.
 KORJATTAVAA	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Elintarvikkeiden säilytys- ja varastointi tapahtuu sellaisessa paikassa ja sellaisissa olosuhteissa, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta.• Varastossa on vanhentuneita ja elintarvikkeiksi kelpaamattomia elintarvikkeita, joiden kieltomerkinnät ovat selvästi puutteellisia.• Varastossa käytetään likaisia tai rikkiäisiä säilytyslavoja.• Sellaisia elintarvikkeita varastoidaan suojaamattomina, joiden pitäisi olla suojattu.• Tuotteiden sisäpakkaukset ovat rikki, mikä heikentää elintarviketurvallisuutta.• Jäähdytetyt tilat ovat liian lämpimiä ja elintarvikkeiden lämpötilat eivät ole lainsäädännön vaatimusten mukaisia. Jäähdytettyjen tilojen ja tuotteiden lämpötiloissa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta. Lämpötilakirjausten ja mittausten osalta on selkeitä puutteita omavalvontasuunnitelmaan verraten.• Kuormatiloissa ja konteissa on sellaista epäsiisteyttä, joka heikentää elintarviketurvallisuutta eikä laitos ryhdy toimenpiteisiin.
 HUONO	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Elintarvikkeiden säilytys- ja varastointi tapahtuu paikassa ja sellaisissa olosuhteissa, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta.• Varastossa on vanhentuneita elintarvikkeita ja elintarvikkeiksi kelpaamattomia elintarvikkeita, joita ei ole merkitty ja elintarviketurvallisuus vaarantuu.• Jäähdytetyt tilat ovat liian lämpimiä ja elintarvikkeiden lämpötilat eivät ole lainsäädännön vaatimusten mukaisia. Jäähdytettyjen tilojen ja tuotteiden lämpötiloissa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta.• Lämpötilamittauksia ei ole tehty lainkaan tai automaattisen laitteiston mittaustuloksia ei ole tallennettu tai seurattu.• Kuormatilat, kuljetussäiliöt tai kontit ovat erittäin likaisia tai niissä on muita sellaisia vikoja, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuuden eikä laitos ryhdy toimenpiteisiin.

20.7/21.7 Vientituotteita koskevat asiakirjat ja kirjanpito

Tarkastettavia asioita



- Laitoksen voimassa olevat vientihyväksynnät ja vientiin hyväksytyt tuotteita koskeva vientimaan lainsäädäntö.
- Laitoksen menettelyt liittyen eläinterveystodistuksiin ja viranomaisten tarkastuspöytäkirjoihin.
- Vientimaan erityisvaatimukset
- Ruokaviraston ylläpitämään viejärekisteriin ilmoittautuminen.
- Vientilastaukset

Yleiset vaatimukset

- Laitoksella on menettely, jolla varmistetaan laitoksesta vietyjen elintarvike-erien lainmukaisten tietojen arkistointi (esim. kopiot myönnettyistä eläinterveystodistuksista tai muu vastaava tapa, jolla erää koskevat tiedot arkistoidaan).
- Laitoksella on omavalvonnassa kuvattu menettely tyhjien virkaeläinlääkärin luovuttamien, numeroitujen eläinterveystodistusten seurantaan ja hallintaan.
- Laitoksella on oltava tieto siitä, mille tuotteille sillä on vientihyväksyntä.
- Laitoksella on esittää tärkein vientimaan lainsäädäntö liittyen tuotteisiin, joille sillä on vientihyväksyntä.
- Toimijan tulee säilyttää eläinterveystodistusten tietoja vähintään 5 vuotta.
- Eläviä eläimiä ja eläimistä saatavia tuotteita saa viedä Suomesta EU:n ulkopuolelle vain Ruokaviraston ylläpitämään viejärekisteriin ilmoittautuneet viejät.

Lastaustarkastuksessa varmistetaan, että tuote ja sen pakkausmerkinnät (pakatun tuotteen tapauksessa) vastaavat todistukseen ja mahdolliseen todistuksen liitteeseen merkittyjä tietoja: erityisesti tuotteen nimike, määrä, eränumero, päiväykset sekä mahdollisen kontin numero. Lastaus seurataan alusta loppuun, jotta voidaan varmistua, että lastatuksi päätyvät juuri lastattavaksi aiotut tuotteet. Lopuksi valvotaan kuorman sinetöinti ja varmistetaan, että kuorman sinettien numerot ovat samat kuin todistuksessa. Tälle riville voidaan kirjata kooste lastaustarkastuksista. Kirjanpidon lastaustarkastuksista voi kuitenkin toteuttaa myös muulla tavoin (ei ole välttämätöntä kirjata Oivaan).

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Pre-export-todistusten kirjanpito. Pre-export-todistus on eläinterveystodistus, jolla todistetaan kahden EU-maan sisäisessä kaupassa, että eläimistä saatava valmis tuote tai raaka-aine täyttää Euraasian talousliiton ja Venäjän vaatimukset. Pre-export-todistusta ei käytetä, kun raaka-aineita vastaanotetaan Suomessa sijaitsevasta laitoksesta. Kun Suomessa toimiva laitos vastaanottaa tuotetta tai raaka-ainetta EU-maan laitoksesta, esimerkiksi Ruotsista, niin Suomen laitoksen tulee pyytää raaka-aineelle pre-export-todistus Ruotsin laitoksesta. Todistuksen myöntää kyseistä Ruotsin laitosta valvova virkaeläinlääkäri.
- Laitoksella on EU-komission ja Venäjän väliset vientiä koskevat sopimukset sekä talousliiton säädökset, laitoksen omavalvonnasta vastaavien henkilöiden sekä valvojan virkaeläinlääkärin ymmärtämällä kielellä. Asiakirjoihin on tutustuttu, ja ne on otettu huomioon laitoksen toiminnassa.
- Venäjän lainsäädännön käytännön toteuttamisen vastuuhenkilö on päätetty ja hänen vastuualueelleen on osoitettu, että vientiin menevät tuotteet täyttävät Euraasian talousliiton ja Venäjän vaatimukset.
- Laitoksella tulee olla listattuna ja esiteltävissä selkeästi tuotteet, joita ollaan viemässä Venäjälle.
- Laitoksella on Euraasian talousliiton -vientä ja eläinterveystodistusten täyttämistä koskevat Ruokaviraston ohjeet.



- Laitoksen henkilöstölle tulee pitää koulutusta Euraasian talousliiton erityisvaatimuksista (esim. osana muuta koulutusta), jos vienti on vuosittaista. Laitoksen on pidettävä kirjaa Venäjän ja Euraasian talousliiton -vientiä koskeviin koulutuksiin osallistumisesta (laitoksen itse järjestämä tai muiden tahojen järjestämä koulutus). Jos toimijan palveluksessa olevan henkilökunnan määrä on pieni (esimerkiksi alle 10 henkilöä), koulutukset voidaan korvata koulutusaiheisilla palaverilla, joissa käydään läpi Venäjän ja Euraasian talousliiton vientivaatimuksia. Myös koulutusaiheisista palaverista tulee pitää kirjaa, josta käy ilmi, milloin palaverit on pidetty ja ketkä ovat osallistuneet.

Kiinan erityisvaatimukset

- Laitokselta tulee löytyä ajantasainen ja työntekijöiden sekä valvojan ymmärtämälle kielelle käännetty Kiinan lainsäädäntö liittyen Kiinan vientiin tuotettujen elintarvikkeiden valmistukseen (prosessi-, tuotestandardit sekä ns. yleiset standardit, jotka koskevat kaikkia elintarvikkeita; kysy Ruokavirastosta) ja ne on otettu huomioon laitoksen toiminnassa.
- Laitoksella on tiedossa mille tuotteille sillä on Kiinan vientihyväksyntä.
- Laitoksella on Kiinan-vientiä ja eläinterveystodistusten täyttämistä koskevat Ruokaviraston ohjeet.



Maitotuotteet ja äidinmaidonkorvike (GB 12693):

- Omavalvonnan kirjanpidossa asiakirjat allekirjoittaa vastaava työntekijä ja vastaava esimies tai työnjohtaja. Kirjanpidon alkuperäistä tekstiä ei saa sutata tai tehdä lukukelvottomaksi. Jos tekstiä muutetaan, muutoksesta vastaavan työntekijän on todistettava muutos oikeaksi leimalla ja allekirjoituksella.
- Laitoksella on oltava laadusta vastaava nimetty henkilö, joka käy säännöllisesti läpi tuotantoon ja tuotteiden laatuun liittyvän omavalvonnan kirjanpidon ja varmistaa että toiminta on ohjeiden mukaista. Havaittaessa poikkeamia laitoksen on ryhdyttävä välittömästi korjaaviin toimenpiteisiin.



Sianliha (GB 12694):

- Laitoksella on oltava omavalvontaohjelma liittyen tuotteiden laadun ja hygieenisen laadun varmistamiseen ja vaatimukset omavalvontaohjelman toteuttamisesta syntyvän kirjanpidon hallintaan.

Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p>Toiminta on vaatimusten mukaista.</p> <ul style="list-style-type: none">• Yleiset ja vientimaan erityisvaatimukset vientituotteita koskevien tietojen arkistoinnin suhteen täyttyvät.
 <p>HYVÄ</p>	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <ul style="list-style-type: none">• Yleiset ja vientimaan erityisvaatimukset vientituotteita koskevien tietojen arkistoinnin suhteen täyttyvät pieniä puutteita lukuun ottamatta.



 KORJATTAVAA	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</p> <ul style="list-style-type: none">• Yleisissä ja vientimaan erityisvaatimusten mukaisissa vientituotteita koskevien tietojen arkistoinnissa on selviä puutteita.
 HUONO	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</p> <ul style="list-style-type: none">• Yleisiä ja vientimaan erityisvaatimuksia vientituotteita koskevien tietojen arkistoinnin suhteen ei ole huomioitu ollenkaan.• Todistuksen erää ei pystytä yhdistämään lastattavaan erään

20.8/21.8 Vientimaan vaatimusten mukainen näytteenotto

Tarkastettavia asioita

- Laitoksen näytteenottosuunnitelma liittyen vientituotteisiin
- Näytteenoton toteutus
 - Näytteenoton tiheys, näytteiden määrä ja raja-arvot
 - Edellä mainituissa tutkimuksissa mahdolliset ilmenneet poikkeamat, toteutuneet korjaavat toimenpiteet ja niistä pidetty kirjanpito
 - Toimijan tekemä kehityssuuntien tarkastelu
 - Näytteenotto ja näytteiden käsittely
- Laboratorion kelpoisuus näytteiden analysointiin (akkreditointitodistus)

Yleiset vaatimukset

- Laitoksella on näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma, sekä kirjanpito, joista käy ilmi seuraavat asiat:
 - tehtävät tutkimukset
 - näytteenottotiheys
 - erätunnus kun kysymys tuotteesta (tuote-erä, johon tutkimus kohdistuu)
 - tulokset
 - raja-arvot perustuen vientimaan vaatimukseen
 - näytteenotto- ja analyysimenetelmät
 - korjaavat ja ennaltaehkäisevät toimenpiteet.
- Laitoksen vientimaan vaatimat näytteet analysoidaan joko akkreditoitussa tai Ruokaviraston hyväksymässä laboratoriossa.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Laitoksella on Euraasian talousliiton vaatimusten mukainen monitorointiohjelma eli näytteenottosuunnitelma raaka-aineille, valmiille vientituotteille sekä talousvedelle. Näytteenottosuunnitelmaa eli monitorointiohjelmaa tulee noudattaa, kun vuosittaista vientiä on Euraasian talousliiton maihin. Elintarvikelaitoksen tulisi hankkia käyttämästään talousvedestä esim. vesilaitokselta tai kunnan terveydensuojeluviranomaiselta jaksottaisen seurannan mukaiset tulokset



kirjanpitoonsa määräajoin (vähintään yhden vuoden välein). Tämän lisäksi laitoksen on tehtävä omavalvonnassaan vesitutkimuksia niistä laatutekijöistä, jotka voivat muuttua vesijohtoverkostossa tai kiinteistön oman toiminnan tuloksena.

- Monitoriohjelmaan luetaan tutkimukset suorittaneet laboratoriot. Laboratorioiden tulee olla Ruokaviraston hyväksymiä (jos sijaitsevat Suomessa) tai akkreditoituja. Laitoksella on oltava kopiot käyttämiensä akkreditoitujen laboratorioiden akkreditointidistuksista.
- Kirjataan suunnitelma siitä, miten toimitaan (korjaavat toimenpiteet), jos tutkimuksissa havaitaan raja-arvojen ylityksiä tai poikkeamia (joko EU:n tai Venäjän vaatimusten mukaan).
- Kemiallisten ja radiologisten tutkimusten tiheys tulee suhteuttaa vientimäärään, mutta jokainen Euraasian talousliiton tai Venäjän lainsäädännön vaatima tutkimus tulee tehdä vähintään kerran vuodessa vientituotteista.
- Mikrobiologisia tutkimuksia tulee tehdä useammin kuin kerran vuodessa vientituotteista. Niidenkin tapauksessa tutkimustiheys suhteutetaan tuotanto- ja vientimääriin. Laitos arvioi riittävän tutkimusten määrän. **Monitoriohjelman näytteenottoa ei tehdä, jos laitoksella ei ole aktiivista vientiä Euraasian talousliiton maihin. Raaka-aineiden, veden ja valmiiden tuotteiden monitorointisuunnitelma tulee olla kuitenkin tehtynä.**
- Venäjälle ei saa viedä tuotetta, jonka raaka-aineena on käytetty listeriaposiitiviseksi havaittuja raaka-aineita.
- Vientilastauslaitosta valvovan ja eläinterveystodistukset myöntävän virkaeläinlääkärin tulee varmistua siitä, että eläinterveystodistuksessa esitetyt ehdot ovat vientituotteiden kohdalla paikkansa pitäviä. Jos vientilastaus tapahtuu varastolaitoksesta, varastolaitoksen ja tuotteet valmistavan laitoksen on laadittava yhteinen menettely monitoriohjelman tulosten toimittamiseksi ja esitettävä se hyväksyttäväksi eläinterveystodistukset myöntävälle virkaeläinlääkärille.
- Laitoksella on ohjeistuksessaan kuvattuna kyseinen menettely, miten järjestää tiedot monitoriohjelmasta ja mahdollisista pre export -asiakirjoista vientilaitoksen eläinterveystodistuksen myöntävälle virkaeläinlääkärille.
- Monitoriohjelman suunnitelma ja toteutuma esitetään taulukkomuodossa sekä eläinperäisille raaka-aineille, vientituotteille sekä talousvedelle. Taulukkoon voidaan lisätä raaka-aineiden osalta myös sarake laitoksen tiedoille, jos eläinperäistä raaka-ainetta tulee useammasta eri laitoksesta. Laitosten tietoihin voidaan liittää myös Venäjän viranomaisen internetsivut hyväksytyistä laitoksista, jolloin laitosten vientihyväksyntä on nopea tarkistaa. Monitoriohjelmaan on merkittävät viittaukset ainakin sovellettuihin Euraasian talousliiton/tulliliiton/Venäjän lainsäädännön kohtiin, joiden mukaisia raja-arvoja käytetty.



MALLI MONITOROINTIOHJELMA

Laitoksen nimi:

Päiväys:

Hyväksymispäivämäärä:

Hyväksyjä:

Näytteenottokohde (tuote/raaka-aine/vesi)

Suunnitelma			Toteuma				
Tutkimus	Näytteenottaja	Tutkimustiheys	Erätunnus	Tulos	Sallittu taso (EAEU TR säädös tuotteelle*)	Sallittu taso (EU-lainsäädäntö)	Tutkimusmenetelmä

*Kirjataan tärkeimmät tekniset säädökset esim. TR CU 021/2011, joista tuotekohtaiset vaatimukset tulevat. Säädöksiin voi laittaa myös suoran linkin ymmärrettävällä kielellä käännettyihin versioihin. Katso viittaukset lainsäädäntöön ohjeen kohdassa 3.2 Euraasian talousliiton säädökset

- Tuotekohtaisia näytteenottovaatimuksia ja raja-arvoja löytyy muun muassa Euraasian talousliiton/tulliliiton teknisistä säädöksistä (CUTR / EAEUTR):
 - CU TR 021/2011 Elintarviketurvallisuus
 - CU TR 033/2013 Maitotuotteiden turvallisuus liitteineen
 - CU TR 034/2013 Lihatuotteiden turvallisuus liitteineen
 - EAEU TR 040/2016 Kalastuotteiden turvallisuus liitteineen

Kiinan erityisvaatimukset

- Yleiset elintarviketuotantoa koskevat vaatimukset: Raaka-aineista ja valmiista tuotteista on tehtävä analyysyjä joko laitoksen omassa tai ulkopuolisessa laboratoriossa. Kaikki vientituotteet (tuoteryhmät) ja tilat, joissa vientituotteita valmistetaan, on oltava näytteenotto-ohjelman piirissä. Tuotekohtaisten standardien vaatimista analyysistä ei ole suositustiheyttä, mutta laitoksen on esitettävä suunnitelma tutkimuksista sekä mahdollisimman tuore analyysitodistus.

Maitotuotteet (GB 12693):

- Prosessin mikrobiologisten tutkimusten on vastattava standardin GB 14881 vaatimuksia (tuotantoympäristö ja tuotteet; Taulukko 1.).
- Tilojen lämpötilan ja kosteuden hallintaan liittyvä omavalvonta kuten standardissa GB 12693-2010: Laitoksella on oltava ilmankosteuden seurantaan ohjelma ja kirjanpito perustuen tuotteen ja prosessin ominaisuuksiin. Maitojauheen valmistuksessa korkean hygienian tilojen lämpötilaa on seurattava ja ilmankosteutta tarvittaessa. Valmiiden tuotteiden varaston lämpötilaa ja kosteutta on seurattava tarvittaessa. Ilmanpuhtautta on seurattava tuotantotiloissa avoimen maljan menetelmällä (menetelmästandardi GB/T 18204.1; aerobisten kokonaisbakteerien raja-arvo korkean hygienian alueella < 30 cfu/malja).
- Vientituotteet on tutkittava tuotestandardien vaatimusten mukaisesti. Laitoksen tulee esittää, miten varmistetaan, että vientituotteet vastaavat tuotestandardien vaatimuksia (ks. lainsäädäntölista ohjeen lopussa; esim. maitojauhe GB 19644, pastöroitu maito GB 19645, steriloitu maito GB 25190, raakamaito GB 19301, juusto GB 5420, sulatejuusto GB 25192).



Äidinmaidonkorvike (GB 23790):

- Raaka-aineiden on täytettävä vastaavien standardien vaatimukset. Imeväisten ja pienten lasten turvallisuus on taattava ja ravitsemustarpeet on katettava. Imeväisille ja pienille lapsille haitallisia aineita tai syömäkeltottomia ainesosia ei saa käyttää äidinmaidonkorvikkeen valmistuksessa.
- Äidinmaidonkorvikkeita valmistavassa laitoksessa on oltava monitorointiohjelma *Enterobacter sakazakii*- ja salmonellabakteerien esiintymisen seurantaan hyvän ja korkean hygienian tiloissa standardin GB 23790 mukaisesti (GB 23790 Annex A).
- Korkean hygienian ja hyvän hygienian alueiden ilmanpuhtauden on vastattava seuraavia vaatimuksia ja vaatimusten täyttymistä on valvottava säännöllisesti:

Hygienia-alue	Aerobiset kokonaisbakteerit (pmy/malja)	Menetelmä
Korkean hygienian alue	≤ 30	Laskeumamaljamenetelmä GB/T
Hyvän hygienian alue	≤ 50	18204.1 tai vastaava menetelmä (vastaavuudesta oltava näyttöä)


Sianliha (GB 12694, Sianlihaprotokolla 2019):

- Laitoksen on noudatettava viranomaisten määrittelemiä näytteenotto-ohjelmia liittyen jäämiin, kiellettyihin aineisiin ja patogeeneihin (kansallisia ja EU-säädösten mukaisia vierasaine-, lääkejäämä- ja patogeenitutkimusohjelmia). Lisäksi laitoksella on oltava oma näytteenotto-ohjelma jäämien, laittomien aineiden ja patogeenien tutkimiseen, joka kattaa kaikki lihatuotteet.
- Tuotantoprosessin ja vientituotteiden tutkimukset tehdään GB 14881-2013 -standardin (Taulukko 1) ja sianlihatuotteille Sianlihaprotokollan 2019 (Taulukko 2) mukaisesti.
- Laitoksen tulee esittää, miten varmistetaan, että vientituotteet vastaavat tuotestandardien vaatimuksia (tuore ja pakastettu liha GB 2707-2016).




Kalastustuotteet (GB 20941):

- Tuotantoympäristöstä ja tuotantoprosessista on otettava mikrobiologisia näytteitä. Näytteenotto-ohjelma määräytyy tuotteen ja prosessin ominaisuuksien mukaan, ja sen on vastattava standardin GB 20941-2016 vaatimuksia (Taulukko 1). Patogeenien esiintymistä ympäristössä ja tuotteissa tulee tutkia, jos se on tarpeellista. Jos mikrobiologisissa tutkimuksissa havaitaan raja-arvojen ylityksiä, näytteenottotiheyttä on nostettava erityisesti kyseisessä näytteenottokohdassa.
- Laitoksen tulee esittää, miten varmistetaan, että vientituotteet vastaavat tuotestandardien vaatimuksia (tuoreet ja pakastetut kalastustuotteet GB 2733-2015; suolatut kalatuotteet, sellaisenaan syötävät kalatuotteet ym. GB 10136-2015).

Arviointi

 OIVALLINEN	Toiminta on vaatimusten mukaista. <ul style="list-style-type: none">• Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma vastaa vientimaan vaatimuksia, ja se on asianmukaisesti perusteltu. Näytteet on otettu suunnitelman mukaisesti.• Näytteet on käsitelty hygieenisesti ja niin, ettei näytteen laatu kärsi näytteenoton ja kuljetuksen aikana.
---	---



	<ul style="list-style-type: none">• Prosessin hygieniaa koskevia omavalvontanäytteitä käytetään asianmukaisesti osoittamaan tuotantoprosessin hyväksyttävää toimivuutta eli toimija seuraa näytetulosten kehityssuuntia.• Elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien tutkimusten raja-arvojen ylittyessä tehdyt korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.
 HYVÄ	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tuotteiden ja/tai tuotantoympäristön näytteenottosuunnitelma ei ole täysin vaatimusten mukainen tai sen perusteissa on pieniä epäkohtia.• Tuotteiden ja tuotantoympäristön näytteenottosuunnitelmat ovat vaatimusten mukaisia tai asianmukaisesti perusteltuja tai ne vastaavat vientimaan vaatimuksia. Näytteet on pääsääntöisesti otettu suunnitelmien mukaisesti, mutta yksittäisiä näytteitä on jäänyt ottamatta.
 KORJATTAVAA	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Näytteenottosuunnitelma puuttuu kokonaan, mutta näytteitä on kuitenkin otettu jonkin verran.• Näytteenottosuunnitelma ei ole vaatimusten mukainen tai sen perusteissa on selkeitä epäkohtia.• Tutkittujen näytteiden määrä on huomattavasti suunniteltua määrää pienempi.• Näytteenotto, näytteen käsittely ja säilytys eivät ole riittävän hygieenisinä ja näyte saattaa kontaminoitua tai pilaantua.• Prosessin hygieniata koskevia omavalvontanäytteitä ei käytetä osoittamaan tuotantoprosessin hyväksyttävää toimivuutta. Raja-arvojen ylittyessä ei ole tehty toimenpiteitä esimerkiksi elintarvikkeiden tuotannon hygieniatason parantamiseksi tai teurastuksen hygieniatason parantamiseksi.• Suuri osa tuotantoympäristönäytteistä otetaan pinnoilta, jotka eivät ole kosketuksessa tuotteen kanssa.• Pintapuhtausnäytteiden tulokset elintarvikkeen kanssa kosketuksissa olevista laitteista tai muista pinnoista ylittävät toistuvasti omavalvontasuunnitelmassa määritetyt raja-arvot, mutta tulosten johdosta ei tehdä mitään toimenpiteitä.
 HUONO	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Näytteitä ei oteta ollenkaan tai niitä otetaan hyvin vähän, vaikka niitä pitäisi ottaa.• Näytteenotossa, näytteiden käsittelyssä tai näytteiden merkinnässä on pääsääntöisesti sellaisia puutteita, että näytteet ovat tutkimuskelvottomia.• Vientimaakohtaista näytteenottosuunnitelmaa ei ole noudatettu, näytteitä ei ole otettu ohjelman mukaisesti tai tuloksia ei ole, vaikka vientiä maahan on aktiivisesti.• Elintarviketurvallisuutta koskevia omavalvontanäytteitä ei käytetä asianmukaisesti osoittamaan elintarvikkeiden turvallisuutta. Raja-arvojen ylittyessä ei ole tehty toimenpiteitä esimerkiksi saastumisen selvittämiseksi.



20.9/21.9 Raaka-aineiden vastaanotto

Tarkastettavia asioita

- Eläinperäisten raaka-aineiden alkuperä
- Omavalvonnan ohjeistus ja kirjanpito liittyen laitoksen vastaanotettavien raaka-aineiden vastaanottotarkastukseen
 - Laitoksen käytännöt elintarvikkeiden vastaanotossa ja laitoksen tekemät vastaanottotarkastukset (mm. lämpötilamittaukset) sisältäen asiakirjojen tarkastuksen
- Vastaanottotarkastuksista pidettävä kirjanpito (mittaustulokset, poikkeamat, korjaavat toimenpiteet, reklamaatiot, palautukset, näytteenottotulokset ym.)

Yleiset vaatimukset

- Laitoksella on oltava menettelyt vastaanotettavien raaka-aineiden tarkastukseen sekä kirjanpito erien tarkastuksesta. Laitoksella on oltava omavalvonnan ohjeet ja kirjanpito siitä, miten toimitaan, jos vastaanotettava tavara ei täytä vaatimuksia.
- On kuvattu menettely, miten laitos varmistaa, että raaka-aineiden tai elävien eläimien hankinta rajoitetuilta alueilta estetään eläintautitilanteissa.
- Elintarvikealan toimijoilla on oltava järjestelmät ja menettelyt, joilla voidaan tunnistaa elintarvikealan toimijat, joilta ne ovat vastaanottaneet, ja joille ne ovat toimittaneet eläinperäisiä tuotteita.
- Kaikkien kalastus- ja vesiviljelytuotteiden erien osalta on oltava tiedossa kalastusalue/viljelyalue.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Kaikki talousliiton alueelle vietävien tuotteiden eläimistä saatavat raaka-aineet ovat peräisin kyseisen vientimaan hyväksymistä laitoksista:
 - Venäjän vientiin hyväksytyjen laitosten lista, jotka ovat hyväksytyjä kaikkiin Euraasian talousliiton maihin:
<http://fsvps.ru/fsvps/importExport/finland/index.html?language=en>
 - Laitos osaa itse tarkastaa, että eläinperäisiä raaka-aineita valmistava laitos on vientimaan hyväksymä vientilaitos.
- Kala-alan laitos on ottanut huomioon Venäjän viranomaisen VHS-taudin takia vuonna 2005 asettaman vientirajoituksen: Ahvenanmaan vesialueelta peräisin olevaa kalaa, kalastustuotteita tai kalanviljely- ja kalastusvälineitä ei voi toistaiseksi viedä Venäjälle. Rajoitus koskee sekä luonnonkalaa että kasvatettua kalaa.
- Venäjälle on HPAI-tautitapausten takia vientirajoituksia.
- Raaka-aineen tuottava alkutuotantolaitos ei tarvitse Venäjän vientilaitoshyväksyntää, mikäli laitoksella ei tehdä lainkaan jatkojalostusta. Kalojen teurastus ja suolistus on alkutuotantoa.
- Laitoksella tulee olla valmiussuunnitelma tarttuvien eläintautien varalta (tuotteet ovat peräisin terveistä eläimistä ja tuotantomenettelyt eivät aiheuta riskejä). Kerrotaan, mitkä mahdolliset Euraasian talousliiton tai Venäjän viranomaisen asettamat viennin rajoitukset koskevat laitosta, ja miten ne on huomioitu. Kerrotaan, miten laitos varmistaa, että raaka-aineiden tai elävien eläinten hankinta rajoitetuilta alueilta estetään.



- Euraasian talousliittoon menevien tuotteiden osalta toimijan tulee tehdä kohdan 20.11/21.11 mukaisesti jäljitettävyysharjoituksia, jossa huomioidaan vientimaan erityisvaatimuksia muun muassa eläintautirajoitusten ja vientihyväksytyjen laitosten osalta.

Kiinan erityisvaatimukset

- Eläinperäisiä elintarvikkeita Kiinan vientiin valmistavien ja/tai varastoivien laitosten on oltava Kiinan viranomaisen (Kiinan Tulli; General Administration of Customs People's Republic of China; GACC) hyväksymiä (<http://www.customs.gov.cn>)

Maito (GB 12693):

- Raakamaitoa vastaanotettaessa jokainen erä on tarkastettava ja laatutarkastuksesta on pidettävä kirjaa. Muita raaka-aineita vastaanotettaessa on tarkastettava erän laatua kuvaavat dokumentit ja pidettävä tarkastuksesta kirjaa.
- Hylätyt raaka-aineet on merkittävä selkeästi ja säilytettävä erillään hyväksytyistä raaka-aineista.
- Maitotuotteiden Kiinan vientiin käytettävässä eläinterveystodistuksessa esiintyvien eläintautiehtojen tulee täytyä.

Äidinmaidonkorvike (GB 23790, GB 10765-2010, GB 10767-2010):

- Laitoksen on huolehdittava, että raaka-aineet vastaavat olennaisten tuotestandardien vaatimuksia. Raaka-ainetta toimittavien laitosten prosessit ja elintarviketurvallisuuden varmistamiseen liittyvät toimenpiteet tulee arvioida. Auditointi paikan päällä tai prosessin tarkastus on tehtävä säännöllisesti, jos tarpeellista.
- Maitotuotteiden Kiinan vientiin käytettävässä eläinterveystodistuksessa esiintyvien eläintautiehtojen tulee täytyä. Äidinmaidonkorvike ei sisällä fruktoosia eikä gelatinoitua tärkkelystä.
- Raaka-aineet ja lisäaineet eivät sisällä gluteenia ja äidinmaidonkorvikkeen raaka-aineet eivät ole säteilytettyjä. Äidinmaidonkorvikkeen raaka-aineena ei ole käytetty hydrogenoituja kasviöljyjä.

Sianliha (Sianlihaprotokolla 2019):

- Kiinaan vietäväksi tarkoitettua sianlihan ja muiden elintarvikkeeksi tarkoitettujen ruhonosien tulee olla peräisin Suomessa syntyneistä ja kasvaneista sioista. Siat täytyy teurastaa ja liha on käsiteltävä erillään sellaisesta lihasta, joka ei täytä vaatimuksia.
- Kiinaan lähetettävä sianliha ja muut syötäväksi tarkoitettujen ruhonosat tulee voida jäljittää aina siihen sikatuottajaan tai sikatuottajaryhmään, jonka tuottamaa lihaa lähetykseen sisältyy.
- Kiinaan vietäväksi tarkoitettua sianlihan ja muiden elintarvikkeeksi tarkoitettujen ruhonosien tulee täyttää Sianlihaprotokollassa (2019) asetetut eläintautiehdot.





Kala (GB 20941, GB 14881, CNCA:n auditointiraportti 2017):

- Laitoksella on oltava omavalvonnassa järjestelmä, jolla hallinnoidaan raaka-aineiden, lisäaineiden ja tuotteiden ostoja, vastaanottotarkastuksia, kuljetusta ja varastointia ja varmistetaan että nämä vastaavat lainsäädännön vaatimuksia. Raaka-aineiden toimittajilta on vaadittava toimilupa ja olennaiset todistukset tai muuten varmistettava raaka-aineet vastaavat standardien vaatimuksia.
- Raaka-aineen (elävä kala tai tuore tai pakastettu kalastustuote) tulee vastata standardin GB 2733 vaatimuksia.



- Vain sellaisia kalastustuotteita (kalalaji ja prosessointityyppi) saa viedä Suomesta Kiinaan, joille Kiinan Tulli on myöntänyt vientiluvan. Kasvatetuista kaloista peräisin olevien tuotteiden osalta raaka-aineen on tultava suomalaisilta terveysluparekisterissä olevilta kalanviljelylaitoksilta.
- Kiinaan vietävien tuotteiden raaka-aineena käytettävä kala voi olla peräisin myös ulkomaisilta laitoksilta, joilla on Kiinan tullin vientihyväksyntä.

Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p>Toiminta on vaatimusten mukaista.</p> <ul style="list-style-type: none">• Laitoksella on toimivat menettelyt vastaanotettavien raaka-aineiden tarkastukseen sekä toimiva kirjanpito erien tarkastuksesta. Laitoksella on omavalvonnan ohjeet ja kirjanpito siitä, miten toimitaan, jos vastaanotettavat raaka-aineet eivät täytä vaatimuksia.• Elintarvikkeiden vastaanotto toteutetaan siten, että niiden turvallisuus ei heikkene. Esimerkiksi kylmäketju ei pääse katkeamaan ja elintarvikepakkaukset säilyvät puhtaina ja ehjinä.• Laitos havaitsee mahdolliset poikkeamat, esimerkiksi raaka-aineiden virheelliset lämpötilat vastaanoton yhteydessä, tai puutteet raaka-aineiden pakkausmerkinnöissä tai kaupallisissa asiakirjoissa sekä suorittaa ja tarvittaessa kirjaa korjaavat toimenpiteet asianmukaisesti.• Vientimaiden erityisvaatimukset liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään täyttyy.
 <p>HYVÄ</p>	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Laitoksen menettelyissä ja kirjanpidossa koskien edellä mainittuja asioita on pieniä puutteita, esim. vastaanottotarkastuksiin liittyvässä kirjanpidossa on pieniä puutteita poikkeamien ja korjaavien toimenpiteiden kirjaamisen osalta, mutta korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeita ja riittäviä.• Vientimaiden erityisvaatimusten täyttymisessä liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään on pieniä puutteita.
 <p>KORJATTAVAA</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Laitokseen vastaanotettaville elintarvikkeille jää ajoittain vastaanottotarkastuksia tekemättä.• Vastaanottotarkastuksissa havaitut poikkeamat eivät johda riittäviin korjaaviin toimenpiteisiin.• Vientimaiden erityisvaatimusten täyttymisessä liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään on selviä puutteita.
 <p>HUONO</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Laitokseen vastaanotettaville elintarvikkeille jää jatkuvasti vastaanottotarkastuksia tekemättä tai niitä ei tehdä lainkaan.• Vastaanottotarkastuksissa havaittuja poikkeamia ei huomioida.• Elintarvikkeiden vastaanottoon liittyvät käytännöt vaarantavat elintarviketurvallisuutta.• Vientimaiden erityisvaatimuksia liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään ei ole otettu lainkaan huomioon.



20.10/21.10 Pesu- ja desinfiointiaineiden käyttö

Tarkastettavia asioita

- Pesu- ja desinfiointiaineiden varastointi ja käytön hallinnointi
- Käytettävät pesu- ja desinfiointiaineet

Yleiset vaatimukset

- Pesu- ja desinfiointiaineet oltava hallinnoitu asianmukaisesti ja säilytetty erillään elintarvikkeista. Elintarvikkeiden saastuminen pesu- ja desinfektioaineilla on estettävä tehokkain keinoin.
- Viimeinen käyttöpäivä/pesuaineen käyttöönottopäivä tulee näkyä pesu- ja desinfiointiaineen säilytysastiassa. Pesu- ja desinfiointiaineiden hallintaan on nimettävä vastuuhenkilö. Kaikista pesuaineista löytyy käyttöturvallisuustiedotteet.
- Pesu- ja desinfiointiaineiden käyttöön ja laimentamiseen on oltava selkeät työohjeet sekä kirjanpito.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Pesu- ja desinfiointiaineiden säilytysastioihin on merkitty aineen viimeinen käyttöpäivä tai saapumis- ja käyttöönottopäivämäärä.
- Laitos seuraa, että pesuaineita ja desinfiointiaineita käytetään ja laitoksessa pidetään kirjaa pesu- ja desinfiointiaineiden käytöstä.
- Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei saa varastoida alueilla, joilla käsitellään tai varastoidaan elintarvikkeita, raaka-aineita tai mausteita.
- Laimennettavien pesuaineiden oikea pitoisuus käyttöastiassa tulee varmentaa jollakin tavalla.

Kiinan erityisvaatimukset

Maitotuotteet ja äidinmaidonkorvike (GB 12693):

- Pesu- ja desinfiointiaineiden on oltava käyttöön hyväksytyjä, ja niiden käytöstä on oltava kirjanpito. Kemikaalit on säilytettävä erillään elintarvikkeista, ja ne on merkittävä selkeästi. Kemikaalien käytön hallinnoinnista vastaa nimetty henkilö.

Sianliha (GB 12694):





- Myrkyllisten ja haitallisten aineiden säilytys ja käyttö on oltava tiukasti hallinnoitua, jotta varmistetaan että pesuaineet, desinfektioaineet, hyönteismyrkyt, koneöljyt, kemialliset reagentit ym. aineet eivät saastuta lihaa.

Kalastustuotteet (GB 14881):

- Laitoksella on oltava järjestelmä kemikaalien käyttöön. Muita kemikaaleja kuin välttämättömiä puhdistukseen ja desinfektioon tarvittavia kemikaaleja ei saa säilyttää ja käyttää tuotantotiloissa. Kemikaaleja on säilytettävä merkityissä astioissa. Puhdistus- ja desinfektioaineet, tuholaismyrkyt, voiteluaineet ja polttoaineet on säilytettävä suljetuissa astioissa ja merkittävä huolellisesti sekä pidettävä erillään raaka-aineista, puolivalmiista tuotteista, valmiista tuotteista ja pakkausmateriaaleista.



Arviointi

 OIVALLINEN	Toiminta on vaatimusten mukaista. <ul style="list-style-type: none">• Pesu- ja desinfiointiaineet on hallinnoitu asianmukaisesti ja säilytetty erillään elintarvikkeista. Elintarvikkeiden saastuminen pesu- ja desinfektioaineilla on estetty tehokkain keinoin.
 HYVÄ	Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan. <ul style="list-style-type: none">• Pesu- ja desinfiointiaineiden hallinnoinnissa ja säilytyksessä on pieniä puutteita, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta.
 KORJATTAVAA	Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräjassa. <ul style="list-style-type: none">• Pesu- ja desinfiointiaineiden hallinnoinnissa ja säilytyksessä on puutteita, joiden johdosta elintarviketurvallisuus heikentyy.
 HUONO	Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi. <ul style="list-style-type: none">• Pesu- ja desinfiointiaineiden hallinnoinnissa ja säilytyksessä on puutteita, joiden johdosta elintarviketurvallisuus vaarantuu.

20.11/21.11 Vientituotteiden jäljitettävyys ja takaisinvedot

Tarkastettavia asioita

- Omavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla takaisinvetoon ja jäljitettävyyteen liittyviä asioita
 - Vientituotteiden jäljitettävyys yksi askel eteenpäin ja taaksepäin
 - Dokumenttien sekä elintarvikkeiden yhdistettävyys toisiinsa
 - Laitoksen kirjanpito koskien vientituotteita: elintarvikkeen tarkka kuvaus, elintarvikkeen määrä, lähettävän ja vastaanottavan toimijan nimi ja osoite, erän tai lähetyksen yksilöivä viite ja lähetyspäivä
 - Takaisinvetoihin varautuminen vientimaista sisältyy omavalvontasuunnitelmaan, takaisinvetojen kirjanpito ja dokumentit

Yleiset vaatimukset

- Vientituotteet on oltava jäljitettävissä ja ne on pystyttävä pitämään tarvittaessa erillään muista tuotteista.
- Laitoksella on oltava menettelyt, miten toimitaan, jos tuotteet eivät täytä vientimaan vaatimuksia. Mainittava Euraasian talousliitto (myös vientimaa hyväksytään, esim. Venäjä) ja Kiina takaisinvento-ohjeessa (jos Euraasian talousliiton/Kiinan vientivaatimukset eivät jostain syystä täyty, tuote ei lähde vientimaahan tai erä vedetään takaisin).
- Varastolaitoksilla tulee olla hyväksyntä kaikille tuotteille, joita kyseisestä varastosta viedään.



- Vientilastauslaitosta valvovan virkaeläinlääkäriin, joka myöntää eläinterveystodistukset, tulee voida varmistua siitä, että eläinterveystodistuksessa esitetyt tiedot ovat paikkansa pitäviä. Jos vientilastaus tapahtuu varastolaitoksesta, varastolaitoksen ja tuotteet valmistavan laitoksen on laadittava yhteinen menettely tietojen toimittamiseksi ja esitettävä se hyväksyttäväksi eläinterveystodistukset myöntävälle virkaeläinlääkärille.
- Laitoksen on huolehdittava säännöllisten harjoitusten avulla siitä, että vientierien eläinterveystodistukset pystytään aina yhdistämään tiettyyn tuote-erään ja raaka-aineeseen. Suunnitelmassa kuvataan, kuinka usein jäljitettävyysharjoitus laitoksessa toteutetaan (vähintään kerran vuodessa).

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Ei erityisvaatimuksia.

Kiinan erityisvaatimukset

- Kiinan lainsäädäntö edellyttää, että Kiinaan vietäville tuotteille on oma, erillinen tila varastossa. Ruokaviraston tulkinta on, että riittää kun laitos pystyy selkeästi osoittamaan, että Kiinaan menevät tuotteet säilytetään erillään ja ne eivät sekoitu muihin maihin vietävien tuotteiden kanssa ja tuotteet ovat jäljitettävissä varastossa.
- Laitoksella on oltava menettelyt erän jäljitettävyyteen ja takaisinvetoon sekä käsittelyyn (tuhoamiseen) jos tuote ei täytä elintarviketurvallisuusvaatimuksia. Laitoksella on oltava menettelyt korjaaviin toimenpiteisiin, jos tuote ei täytä pakkausmerkintöjä koskevia vaatimuksia niin, että elintarviketurvallisuus ja kuluttajan turva ei vaarannu.

Maitotuotteet ja äidinmaidonkorvike (GB 12693):

- Laitoksella on oltava asianmukainen kirjanpito raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien ostoista, tuotannosta, varastoinnista, testeistä ja myynnistä. Kirjanpidon on sisällettävä tiedot takaisinvedetyistä tuotteista; niiden eränumeroista, erittelyistä, määristä, takaisinvedon syistä ja korjaavista toimenpiteistä.

Sianliha (GB 12694):

- Laitoksen on pidettävä kirjaa takaisinvedettyjen tuotteiden nimistä, eränumeroista ja määristä sekä takaisinvedon syistä, korjaavista toimenpiteistä ja takaisinvedettyjen tuotteiden käsittelystä.




Kalastustuotteet (GB 20941, GB 14881):

- Tuotantoerät on muodostettava järkevästi ja merkittävä selkeästi, ja erätiedoista on pidettävä kirjaa jäljitettävyyden varmistamiseksi.
- Laitoksen on pidettävä kirjaa tuotantoon liittyvistä asioista kuten hankinnat, prosessointi, varastointi, tarkastukset ja myynti. Kirjanpidon on katettava kaikki tuotannon vaiheet jäljitettävyyden varmistamiseksi.

Arviointi

	Toiminta on vaatimusten mukaista.
--	-----------------------------------



 <p>OIVALLINEN</p>	<ul style="list-style-type: none">• Toimija pystyy osoittamaan vientituotteen jäljitettävyyden.• Takaisinvetotoimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät. Toimenpiteet on kirjattu ja takaisinvetoihin liittyvää kirjanpitoa ja asiakirjoja säilytetään säädösten mukainen aika.• Omavalvontasuunnitelma pitää sisällään oikeat ja riittävät toimintaohjeet takaisinvedon varalta.• Eläinperäisten elintarvikkeiden lähetyksiltä edellytettävät tiedot ovat asianmukaiset.• Vientimaiden erityisvaatimukset liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään täyttyy.
 <p>HYVÄ</p>	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Toiminnassa tai asiakirjoissa on jäljitettävyyttä ja takaisinvetoa haittaavia yksittäisiä puutteita tai pieniä epäkohtia, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta elintarvikkeiden jäljitettävyyksivaatimusten toteutumisesta.• Vientimaiden erityisvaatimuksien täyttymisessä liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään on pieniä puutteita. <p>Yksittäisiä puutteita tai pieniä epäkohtia ovat esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none">• Toimijan lähettämien elintarvikkeiden lähetyksistä puuttuu toimijan yhteystiedot, mutta toimittaja on kuitenkin luotettavasti tunnistettavissa muulla tavoin (esim. logo ja muut tiedot).• Eläinperäisen elintarvikkeen erän tai lähetyksen yksilöivä viite puuttuu lähetyksiä asiakirjoista. Tietojen paikkansapitävyys on todennettavissa muita tietoja yhdistämällä ja vertaamalla.• Dokumenttien ja pakkausmerkintöjen yhdistettävyydessä on pieniä epäkohtia.• Vientierien takaisinvetojen toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät, mutta toimenpiteiden kirjauksissa on pieniä epäkohtia.• Omavalvontasuunnitelman toimintaohjeet takaisinvedon varalta ovat hieman puutteelliset.
 <p>KORJATTAVAA</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <p>Toimijalla on selviä, määräajassa korjattavia virheitä/puutteita jäljitettävyyden hallinnassa ja todentamisessa. Tällaisia virheitä/puutteita ovat esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kolmen tai useamman toimituksen joitakin keskeisiä asiakirjoja puuttuu niin, että kysymys ei ole enää yksittäisestä vahingosta. Jäljitettävyyden hallinnasta varastosta asiakkaalle ei voi vakuuttua.• Toimijan lähettämien eläinperäisten elintarvikkeiden tiedoista (useampi lähetyks) puuttuu erän tai lähetyksen (tapauksen mukaan) yksilöivä viite tai oleellisessa määrin muita edellytetyjä tietoja (elintarvikkeen kuvaus, määrä jne).• Dokumenttien ja pakkausmerkintöjen yhdistettävyydessä on pikaista korjausta vaativia epäkohtia.• Yleisesti; tietoja puuttuu niin, että kysymys ei ole enää yksittäisestä vahingosta, ja siten jäljitettävyyden hallinnasta ei voi vakuuttua.• Vientimaiden erityisvaatimuksien täyttymisessä liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään on selviä puutteita. <p>Omavalvontasuunnitelman toimintaohjeet takaisinvedon varalta ovat riittämättömät. Esimerkiksi</p> <ul style="list-style-type: none">• takaisinvedon vastuuhenkilöä ei ole nimetty• takaisinvedettyjen tuotteiden sijoittelua toimijan tiloissa ei ole ennakoitu. <p>Vientierien takaisinvetotoimenpiteitä ei ole kirjattu ja asiakirjoja ei ole säilytetty, vaikka takaisinvetotilanteita on ollut. Takaisinvetotoimenpiteet ovat olleet puutteelliset.</p>



	Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.
HUONO	<p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa: Toimija ei pysty tunnistamaan elintarvike-eriä tai osoittamaan, mistä elintarvike on saapunut tai mikä elintarvike on kyseessä. Tällaisia epäkohtia ovat esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none">• kaupalliset asiakirjat, dokumentoinnit ja elintarvikkeiden merkinnät puuttuvat niin, että elintarvikkeet eivät ole tunnistettavissa tai jäljitettävissä.• luovutettujen elintarvike-erien vastaanottajia ei voida tunnistaa.• Vientimaiden erityisvaatimuksia liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään ei ole otettu lainkaan huomioon. <p>Vientituotteiden takaisinvetoon liittyvistä toimenpiteistä ei ole kirjanpitoa eikä asiakirjoja ole säilytetty, vaikka takaisinvetotilanteita on ollut. Elintarvikkeiden tiedetystä määräystenvastaisuudesta huolimatta tarvittavat toimenpiteet ovat jääneet tekemättä täysin, tai ne ovat olleet väärät tai riittämättömät. Esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none">• viranomaisia tai vastaanottavia toimijoita ei ole tiedotettu, vaikka olisi ollut tarpeen• takaisinvedettyjä tuote-eriä ei ole erotettu muista eristä. <p>Omaevalvontasuunnitelmassa ei ole huomioitu takaisinvetotilanteita.</p>

3 VIITTEET

Oheen on koottu EU- ja kansallista lainsäädäntöä sekä tiedossa olevaa lainsäädäntöä ja muita asiakirjoja Euraasian talousliittoon ja Kiinaan liittyen. Voimassa oleva lainsäädäntö tulee tarkistaa vientimaan virallisilta internetsivuilta tai vientimaan viranomaisten kautta.

3.1 EU- ja kansallinen lainsäädäntö

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston virallista valvontaa koskeva asetus (EU) 2017/625
- Valvonta-asetuksen nojalla annettu komission delegeoitu lihantuotantoa koskevaa virallista valvontaa sekä elävien simpukoiden tuotanto- ja uudelleensijoitusalueita koskevaa erityissääätelyä koskeva asetus (EU) 2019/624
- Valvonta-asetuksen nojalla annettu komission ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan suorittamista koskeva täytäntöönpanoasetus (EU) 2019/627
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 931/2011, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyyksivaatimuksista
- muutos: Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2019/1381 elintarvikeketjuun sovellettavan EU:n riskinarvioinnin avoimuudesta ja kestävydestä
- Elintarvikelaki 76/2021
- Eläintautilaki 297/2021
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus lihantarkastuksesta (2/2020)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus Euroopan unionin ulkopuolelle vietäville eläimille ja eläimistä saaduille tuotteille asetettavista eläintautivaatimuksista ja tehtävistä tarkastuksista 832/2013



3.2 Euraasian talousliitto

Sopimus tulliliiton perustamisesta tuli voimaan 1.7.2010. Tulliliiton tarkoituksena oli yhteisen talousalueen perustaminen Valko-Venäjän, Kazakstanin ja Venäjän alueelle. Tulliliitto on asettanut vaatimuksia eläimistä saatavien elintarvikkeiden, sivutuotteiden ja elävien eläinten tuonnille tulliliiton alueelle.

Armenian, Kirgisian, Valko-Venäjän, Kazakstanin ja Venäjän muodostaman Euraasian talousliiton perustamissopimus on tullut voimaan 1.1.2015. Euraasian talousliiton tarkoituksena on hyödykkeiden, palvelujen, pääoman ja työvoiman vapaa liikkuminen sen rajojen sisällä sekä yhteisesti sovitun talouspolitiikan harjoittaminen. Eräät tulliliiton säädökset lakkasivat olemasta voimassa 1.1.2015, mutta osa tulliliiton säädöksistä on edelleen voimassa ja on nyt osa Euraasian talousliiton lainsäädäntöä. Samoin Venäjän asettamat vaatimukset elintarvikkeiden tuonnille ovat joiltain osin edelleen voimassa.

Venäjän ja Euraasian talousliiton lainsäädäntöä on koottu englanninkielisenä EU- komission [internetsivuille](#), mutta niitä ei pidetä ajan tasalla. On toimijan vastuulla selvittää tuotteitaan koskevat vientimaan vaatimukset.

Ruokaviraston ohjeet

- Ruokaviraston ohje 4441/04.02.00.01/2021/3 Viralliset todistukset elintarvikkeiden, rehujen, elävien eläinten ja eläimistä saatavien tuotteiden viennissä

Venäjän ja EU:n tai Suomen välillä sovitut pöytäkirjat

- Septemper of Memorandum (2.9.2004) eläinterveystodistuksista ja liitteet
- Eläintauteihin liittyvää alueellistamista koskeva MoU (4.4.2006)
- Lihaa ja raakalihavalmisteita koskeva MoU (26.3.2008)
- Kalastustuotteita koskeva MoU (18.12.2008)
- Suomen ja Venäjän välinen pöytäkirja maitotuotteiden viennistä (30.7.2010)

Hygieniasäädökset

- Decision No 28 of 11 December 2009 of the Customs Union Commission Agreement on sanitary measures, Annex
- Decision No 299 of 28 May 2010 of the Customs Union Commission, as amended by Decisions No 341 of 17 August 2010, No 383 of 20 September 2010, No 432 of 14 October 2010, No 456 of 18 November 2010
 - List of goods subject to sanitary and epidemiological requirements at the Customs Union border
 - Regulation on sanitary and epidemiological surveillance at the Customs Union border, Annexes
 - Common form of documents confirming the safety of products

Tulliliiton eläinlääkintä- ja hygieniasopimukset

- Decision No 317 of 18 June 2010 of the Customs Union Commission, as amended by Decision No 342 of 17 August 2010, No 455 of 18 November 2010, No 569 and No 570 of 2 March 2011, No 623 of 7 April 2011, No 724 of 22 June 2011 and No 726 of 15 July 2011
 - List of dangerous and quarantine animal diseases



- List of goods subject to veterinary control
- CU Commission Decision No 810 of 23 September 2011
- CU Decision No 831 of the Customs Union Commission of 18 October 2011 exempting 6 lines from the CU common list of goods subject to veterinary controls
- EEC Decision No 294 of 10 December 2013 amending the CU Common veterinary requirements approved by CCU Decision No 317 of 18 June 2010 and repealing Annex 4 to CCU Decision No 830 of 18 October 2011.
- Amendment to the list of regulation measures adopted by EEC Decision No 67 of 7 July 2016
- Common Veterinary (Veterinary and Sanitary) Requirements to Goods Subject to Veterinary Control (Surveillance), adopted by CCU Decision No 317 of 18 June 2010 (amended 7 June 2016)
- Common Procedure of Veterinary Control at CU border and within CU territory, adopted by CCU Decision No 317 of 18 June 2010
- Amended by Decision No. 237 of 24.12.2019
- Procedure of Joint On-Site Inspections and Sampling of Goods (Products) Subject to Veterinary Control (Supervision), adopted by EEC Decision No 94 of 9 October 2014
 - Decision No 624 of 7 April 2011 of the Customs Union Commission on the Register of establishments
 - Decision No 726 of 15 July 2011 of the Customs Union Commission on Veterinary Measures.

Euraasian talousliiton tärkeimmät tekniset säädökset liittyen tuotteiden turvallisuuteen

- CU 005/2011 on the safety of the packaging;
- CU 007/2011 on product safety for children and teenagers;
- CU 021/2011 on food safety;
- CU 022/2011 on the rules of marking on food products;
- CU 024/2011 for products obtained from animal and vegetable fats and oils;
- CU 027/2012 on dietetic foods, including dietary foods for special medical purposes;
- CU 029/2012 on the safety of food additives, flavorings and processing aids;
- EaEU 033/2013 on safety of Milk and Dairy Products
- EaEU 034/2013 on safety of Meat and Meat Products
- EaEU 040/2016 on safety of Fish and Fishery products

Elintarviketurvallisuutta koskevia Venäjän lakeja

- No 29-FZ of January 2, 2000 on the quality and safety of food products
- No 52-FZ of March 30, 1999 on the sanitary and epidemiological welfare of the population
- No 102-FZ of of 26 June 2008 on metrology and sampling
- No 184-FZ of December 27, 2002 on technical regulation
- No 385-FZ of 29 December 2009 amending Federal Law No 184-FZ on technical regulations
- No 88-FZ of June 12, 2008 "Technical Regulations for Milk and Milk Products"
- Federal Law of 22 July 2010 № 163-FZ "On amendment to Federal law "Technical regulation for milk and milk products
- RF presentation of Federal law No. 88-FZ of June 12, 2008 "Technical Regulations on Milk and Milk Products"
- No. 90-FZ of 24 June 2008 on oil products
- No 4979-1-FZ of 14 May 1993 on veterinary medicine



3.3 Kiina

Yleisiä säädöksiä liittyen elintarvikkeisiin ja vientiin

- Food Safety Law of the People's Republic of China 2015
- Implementing Rules of the Food Safety Law of the People's Republic of China (Order of the State Council of the People's Republic of China 2017)
- Measures on the Administration of Examination and Approval of the Quarantine of Entry Animals and Plants (Decree of the State Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine No. 25 2002)
- Administrative Measures on the Safety of Import and Export Foods (AQSIQ Decree No. 144 uusi versio tulossa 2017)
- AQSIQ Administrative Measures for Registration of Overseas Manufacturers of Imported Food (Decree 145 1.5.2012)
- Administrative Measure on Inspection, Quarantine and Supervision of Imports and Exports of Dairy Products (AQSIQ Decree No.152 2013)
- Administrative Measures of Inspection, Quarantine and Supervision on Entry and Exit Aquatic Products (AQSIQ Decree 135 2011)
- The Administrative measures for Inspection, Quarantine and Supervision of Import and Export of meat products (AQSIQ Decree No. 136 2011)
- Measures for the Supervision and Administration of the Inspection and Quarantine of Dairy Products to be Imported and Exported (AQSIQ Announcement No.53 2013)
- List of Veterinary Medicine and Other Chemical Compound Banned to Use on Animal for Food Commodity (Announcement of the Ministry of Agriculture of the People's Republic of China No.193 2002)
- Maximum Residue Limits for Veterinary Drugs in Animal Foods (Announcement of the Ministry of Agriculture No 235 2002)
- Notice of the General Administration of the People's Republic of China on the Transitional Period of Registration and Administration of Infant Formula Milk Products (No. 160 of 2016)
- Infant formula milk powder product formula registration management approach (State Food and Drug Administration Order No. 26)

Yleisiä standardeja, jotka koskevat kaikkia elintarvikkeita

- GB 14881-2013 National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production
- GB 2760 -2014 Hygienic Standards for Uses of Food Additives
- GB 2761-2017 Maximum Levels of Mycotoxins in Foods
- GB 2762-2017 Maximum Levels of Contaminants in Foods
- GB 2763-2016 Maximum Residue Limits for Pesticides in Food
- GB 7718-2011 General Rules for the Labeling of Prepackaged Foods
- GB 5749-2006 Standards for Drinking Water Quality
- GB 29921-2013 National Food Safety Standard Limit of Pathogen in Foods
- GB 9685-2016 Hygienic Standard for Use of Additives in Food Containers and Packaging Materials
- GB 28050-2011 Nutrition Label Standards of Pre-packaged Food
- GB 14880-2012 Food Safety National Standards for the Usage of Nutrition Enrichment
- GB 13432-2013 National Food Safety Standard Labeling of Prepackaged Foods for Special Dietary Uses
- GB 29924-2013 General rule of designation of food additives

Prosessistandardeja



- GB 12694-2016 Code of Hygienic Practice for Livestock and Poultry Slaughtering and Processing
- GB 12693-2010 National Food Safety Standard Good manufacturing practice for milk products
- GB 23790-2010 National Food Safety Standard Good manufacturing practice for powdered formulae for infants and young children
- GB 20941-2016 National Food Safety Standard Code of Hygienic Practice for Aquatic Products
- GB/T 19838-2005 Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for Its Application to Fish Fishery Products

Tuotestandardeja

- GB 2707-2016 National Food Safety Standard for Fresh (Frozen) Livestock and Poultry Products
- GB/T 9959.2-2008 Hygienic standard for Fresh and frozen pork lean, cuts
- GB 2733-2015 Hygienic Standard for Fresh and Frozen Marine Products of Animal Origin
- GB 10136-2015 Hygienic Standard for Salt Liquor-Saturated Aquatic Products of Animal Origin
- GB 10133-2014 Food Safety National Standard for Aquatic Product Condiments
- GB/T 29568-2013 Traceability Requirements for Agricultural Products—Fish & Fishery products
- GB 19644-2010 Milk powder
- GB 5420-2010 Cheese
- GB 25190-2010 Sterilized milk
- GB 19301-2010 Raw milk
- GB 19302-2010 Fermented Milk
- GB 19645-2010 Pasteurized Milk
- GB 25192-2010 Processed Cheese
- GB 11674-2010 Whey Powder and Whey Protein Powder
- GB 10765-2010 Infant Formula
- GB 10767-2010 Older Infants and Young Children Formula
- GB 13102-2010 Evaporated Milk, Sweetened Condensed Milk and Formulated Condensed Milk
- GB 19646-2010 Cream, Butter and Anhydrous Milkfat
- GB 25191-2010 Modified Milk
- GB 10136-2015 National Food Safety Standard for Aquatic Products of Animal Origin

Muita viitteitä

- Auditointiraportti: Kiinan viranomaisen GACC tarkastusmatka Suomeen 15.-19.12.2019
- Auditointiraportti: Kiinan viranomaisen CNCA tarkastusmatka Suomeen 11.-17.9.2017
- Auditointiraportti: Kiinan viranomaisen CNCA tarkastusmatka Suomeen 13.-22.8.2014
- CNCA Ulkoasiankirje (2015) nro. 3
- Ruokavirasto: Ohjeistus Kiinan vientiin hyväksytyjen äidinmaidonkorvikelaitosten valvontaan Dnro Ruokavirasto/4484/0472/2017
- Sianlihaprotokolla (2019): Protocol between the General Administration of Customs of the People's Republic of China and the Ministry of Agriculture and Forestry of the Republic of Finland on inspection, quarantine and veterinary sanitary requirements for pork to be exported from Finland to China



Taulukko 1. Kiinan vaatimusten (GB 14881-2013 ja GB 20941-2016) mukainen mikrobiologinen näytteenotto elintarvikkeiden tuotantolaitoksissa.

Näytteenottokohteet		Suosittelut näytteenottoapaikat ^a	Suosittelut mikro-organismi ^b	Suosittelu näytteenoton tiheys ^c	Suosittelu raja-arvo
Ympäristön mikrobiologiset näytteet	Elintarvike-kontaktipinta	Työntekijöiden kädet ja työvaatteet; kuljetinhinnat, välineet ja instrumentit sekä muu välineistö joka suoraan kontaktissa elintarvikkeen kanssa	Kokonais-bakteerit, koliformit ym.	Siivouksen riittävyyden todentamiseksi näytteenotto siivouksen ja desinfektion jälkeen ja muutoin joka viikko, joka toinen viikko tai joka kuukausi	Raja-arvon määrittäminen näytteenotto kohteen mukaan
	Elintarvike-kontaktipintojen viereiset pinnat tai elintarvike-kontaktipinnat	Välineiden, pintojen, kontrollipaneelien ja kärryjen ulkoiset pinnat	Hygieniää kuvaavat indikaattori mikro-organismit kuten kokonaisbakteerit ja koliformit; kun tarpeen, myös patogeenisten bakteerien esiintymistä seurataan	Joka toinen viikko tai joka kuukausi	Raja-arvon määrittäminen näytteenotto kohteen mukaan
	Tuotantotilojen ilma	Sijainti lähellä suojaamatonta tuotetta	Kokonaisbakteerit, hiivat ja homeet ym.	Joka viikko, joka toinen viikko tai joka kuukausi	Raja-arvon määrittäminen näytteenotto kohteen mukaan
Mikrobiologiset näytteet tuotteista		Tuote jonka mikro-organismien määrä voi vaihdella, ja vaihtelu voi vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen tai tuotteen laatuun tuotannossa	Hygieniää kuvaavat indikaattori mikro-organismit kuten kokonaisbakteerit, koliformit sekä hiivat ja homeet	Joka viikko (joka toinen viikko tai joka kuukausi) ensimmäisen vuoron alussa ja tuotannon jatkuessa	Raja-arvon määrittäminen näytteenotto kohteen mukaan

^a Näytteenottokohta voidaan valita tuotteen ominaisuuksien ja prosessin mukaan.
^b Yksi tai useampi hygieniää kuvaava indikaattoriorganismi voidaan valita jotta näytteenotto täyttää vaatimukset.
^c Näytteenottotiheys voidaan valita spesifisten näytteenotto kohtien arvioidun riskin mukaan.



Taulukko 2. Kiinaan vietävien sianlihatuotteiden mikrobiologinen näytteenotto-ohjelma (Sianlihaprotokolla 2019)

Microorganism	Sampling - plan	Limit			Sampling frequency		Stage where the sample should be collected
	n	c	m	M	Original frequency	The frequency can be reduced if the results are satisfied.	
APC	5	2	5×10 ⁵ CFU/g	5×10 ⁶ CFU/g	For each category, collect 5 samples per week, for 6 consecutive weeks	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	End of the processing
Enterobacteriaceae			2.0LOG CFU/g (daily mean log)	3.0LOG CFU/g (daily mean log)	For each category, collect 5 samples per week, for 6 consecutive weeks	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	Prior to chilling/freezing
E.coli	5	2	50 CFU/g	500 CFU/g	For each category, collect 5 samples per week, for 6 consecutive weeks	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	End of the processing
Salmonella	50	5	Absence in 25 g		For each category, collect 5 samples per week, for 10 consecutive weeks, 30 weeks in total.	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	Prior to chilling/freezing

*: n = number of units comprising the sample;
 c = number of sample units giving values between m and M.

Interpretation of the test results:

- satisfactory, if all the values observed are ≤ m,
- acceptable, if a maximum of c/n values are between m and M, and the rest of the values observed are ≤ m,
- unsatisfactory, if one or more of the values observed are > M or more than c/n values are between m and M.



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

PL 200, 00027 RUOKAVIRASTO
Vaihde 029 530 0400
ruokavirasto.fi