



Muutoksia rehuhygieniatarkastuksiin sekä täsmennyksiä vaarojen arviointiin ja vastaanäytteiden sinetöintiin

Muutoksia rehuhygieniatarkastuksiin sekä täsmennyksiä vaarojen arviointiin ja vastaanäytteiden sinetöintiin

Ruokaviraston rehujasto lisää vuonna 2022 ennalta ilmoittamattomien tarkastuksien määrää. Tarve tehdä enemmän tarkastuksia ennalta ilmoittamatta tuli esiin Suomeen kohdistuneessa EU:n rehuhygienia-auditoinnissa. Ruokavirasto muistuttaa lisäksi toimijoita rehuhygienia-asetuksen¹⁾ vaatimuksista liittyen vaarojen arviointiin, kriittisten hallintapisteiden järjestelmään (HACCP-järjestelmä) ja vastaanäytteisiin.

Rehuhygienia-asetus edellyttää kaikilta rehualan toimijoilta omaan toimintaansa liittyvien vaarojen arviointia sekä kriittisten hallintapisteiden järjestelmää (HACCP-järjestelmä). HACCP-periaatteiden mukaisesti **tunnistetaan vaarat**, jotka on torjuttava, poistettava tai saatettava hyväksyttävälle tasolle. Vaarat tulee arvioida oman toiminnan (kuten tuotanto, varastointi, markkinoille saattaminen) kannalta. Vaarojen arvioinnissa tulee huomioida kaikki käytetyt raaka-aineet kuten **lisäaineet ja esiseokset ml. apuaineet ja ne tulee arvioida erikseen ja yksityiskohtaisesti vaarojen arvioinnissa**. Tunnistetut vaarat tulee myös kuvata täsmällisesti (mikä mikrobi, mikä kemiallinen vaara). Tunnistetuille vaaroille tulee luoda hallintakeinot.

Ruokavirasto on laatinut HACCP-ohjeen, jossa vaarojen arviointia on käyty tarkemmin läpi:

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/rehuala/ohjeet/rehu_12801_1.pdf

HACCP-dokumentteja ja etenkin vaarojen arviointeja käydään läpi toimijoihin kohdistuvilla tarkastuskäynnillä.

Rehuhygienia-asetus edellyttää rehujen valmistajia ottamaan raaka-aineista ja kustakin valmistetusta ja markkinoille saatetusta erästä vastaanäytteitä suunnitelman mukaisesti. **Näytteet tulee sinetöidä**, merkitä tunnistettavasti (kuten eränumero, päivämäärä, mikä rehu) ja säilyttää asianmukaisesti niin, että ne eivät muutu koostumukseltaan. Näytteiden tulee myös olla toimivaltaisen viranomaisen saatavilla asianmukaisen ajan.

Sinetöity näyte on näyte, joka on sinetöity siten, ettei näytteeseen pääse käsiksi rikkomatta tai poistamatta sinettiä. Esimerkiksi sinetitarra täyttää tämän vaatimuksen. Näytteiden sinetöintivaatimusta tullaan valvomaan toimijoihin kohdistuvilla tarkastuskäynneillä.

Lisätietoja: rehu.ilmoitukset@ruokavirasto.fi

¹⁾Rehuhygienia-asetus (EY) N:o 183/2005, 6 ja 7 artiklat sekä liite II Laadunvarmistus