



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Ohje  
18520/2

# Kiinan vientivalvonnan Oiva-arviointiohjeet hyväksytyille elintarvikehuoneistoille





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

Vientivalvonnan Oiva-arviointiohjeet hyväksytyille elintarvikehuoneistoille	
Ruokaviraston ohje	18520/2 (5825/04.02.00.01/2023)
Käyttöönotto:	11.4.2024
Esittelijä/esittelijät:	Annika Suokorpi & Joni Haapanen
Hyväksyjä:	Tanja Nurmi
Elintarviketurvallisuus   Mikrobiologinen elintarviketurvallisuus   Vientijaosto	



## Sisällysluettelo

<b>1</b>	<b>YLEISTÄ VIENNIN OIVA-RIVEISTÄ .....</b>	<b>4</b>
1.1	Oiva-arviointiasteikon arvosanojen yleiset määräytymisperusteet .....	5
1.2	Vientirivien tarkastustiheys.....	5
<b>2</b>	<b>VIENTIRIVIEN ARVOSANOJEN MÄÄRÄYTYMISPERUSTEET.....</b>	<b>6</b>
21.1	Tilojen ja laitteiden puhtaanapito ja kunnossapito.....	6
21.2	Kontaktipintojen puhtaanapito ja kunnossapito .....	10
21.3	Elintarvikkeiden tuotantohygienia ja henkilökunnan työskentelyhygienia .....	12
21.4	Raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien hygieeninen säilyttäminen .....	16
21.5	Hygienia-alueiden erottaminen .....	19
21.6	Vientituotteiden säilytys .....	23
21.7	Vientituotteita koskevat asiakirjat ja kirjanpito .....	27
21.8	Vientimaan vaatimusten mukainen näytteenotto.....	29
21.9	Raaka-aineiden vastaanotto.....	33
21.10	Pesu- ja desinfiointiaineiden käyttö.....	35
21.11	Vientituotteiden jäljitettävyys ja takaisinvedot .....	37
<b>3</b>	<b>VIITTEET.....</b>	<b>41</b>



## 1 YLEISTÄ VIENNIN OIVA-RIVEISTÄ

Viennin Oiva-rivien arviointiasteikko mukailee yleisiä Oiva-arvioinnin ohjeita huomioiden myös viennin kohdemaan erityisvaatimukset. Viennin kohdemaan viranomainen määrittää vientivaatimukset vientiin hyväksyttävillä elintarvikehuoneistoille ja vietäville tuotteille. Yrityksen hakiessa laitokselle vientihyväksyntää Kiinaan yritys sitoutuu toiminnassaan noudattamaan vientivaatimuksia. Laitoksen vientihyväksyntä edellyttää Suomen toimivaltaisia viranomaisia valvomaan myös vientivaatimusten täyttymistä.

Tarkastuksia hyväksytyin elintarvikehuoneiston vientivaatimusten täyttymisen toteamiseksi voivat tehdä laitoksen valvojan lisäksi hänen sijaisensa, jos sijaisilla on riittävä tieto laitoksen toiminnasta ja vientimaan vaatimuksista. Lisäksi Ruokavirasto tekee keskusviranomaisena laitoksiin auditointeja perustuen Euroopan Unionin ja kansallisen lainsäädännön sekä viennin kohdemaan vaatimuksiin.

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

Vientivaatimukset on koottu ns. viennin Oiva-riveille. Ne ovat rivejä, joista ei tule julkista Oiva-arvosanaa Oiva-raporttiin, eivätkä ne vaikuta Oivan yleisarvosanaan. Vientiriveille annetut arvosanat näkyvät vain laitokselle annettavassa tarkastuskertomuksessa sekä valvojille Oiva-järjestelmässä. Vientiriveille voidaan tehdä kirjauksia kansallisen Oiva-tarkastuksen yhteydessä. Kirjauksia ei voi kuitenkaan tehdä pelkästään vientiriveille, sillä Oiva-järjestelmässä jokaiseen raporttiin pitää tulla kirjauksia myös julkisille riveille. Tarkastuksella käytettävien julkisten rivien ei kuitenkaan tarvitse käsitellä samoja aiheita kuin vientirivien. Huomattavat epäkohdat vientirivejä tarkastettaessa on kuitenkin kirjattava myös vastaaville julkisille riveille.

Kiinan vaatimusten kirjaamiseen käytettävät vientirivit ovat:

- 21.1 Tilojen ja laitteiden puhtaanapito ja kunnossapito
- 21.2 Kontaktipintojen puhtaanapito ja kunnossapito
- 21.3 Elintarvikkeiden tuotantohygienia ja henkilökunnan työskentelyhygienia
- 21.4 Raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien hygieeninen säilyttäminen
- 21.5 Hygienia-alueiden erottaminen
- 21.6 Vientituotteiden säilytys
- 21.7 Vientituotteita koskevat asiakirjat ja kirjanpito
- 21.8 Vientimaan vaatimusten mukainen näytteenotto
- 21.9 Raaka-aineiden vastaanotto
- 21.10 Pesu- ja desinfiointiaineiden säilytys ja käyttö
- 21.11 Vientituotteiden jäljitettävyyden ja takaisinvedot



## 1.1 Oiva-arviointiasteikon arvosanojen yleiset määräytymisperusteet

Vientivalvonnan Oiva-arviointiasteikon määräytymisperusteet perustuvat kansalliseen Oiva-ohjeistukseen. Kuitenkin arvosanojen KORJATTAVAA ja HUONO kohdalla vientirivien arviointi poikkeaa hieman kansallisesta ts. julkisia Oiva-rivejä koskevasta ohjeistuksesta:

- **KORJATTAVAA: 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: 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 määrääjassa.

## 1.2 Vientirivien tarkastustiheys

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

### Kiinan vientivalvontajärjestelmä

Kiinaan hyväksytyissä maito-, kala- ja varastolaitoksissa jokaisella tarkastuskäynnillä tarkastetaan ja kirjataan 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). Tämä voidaan toteuttaa niissä laitoksen tiloissa, jossa tarkastuksen aikana muutenkin toteutetaan valvontaa. Muut Kiinan vientirivit (21.4–21.11) tulee tarkastaa vähintään kerran vuodessa.

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 (Oiva-rivit 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 toteutettu valvontaa. Muut Kiinan vientirivit (21.4–21.11) tulee tarkastaa vähintään kerran vuodessa.

**Kolmen ensimmäisen rivin (21.1, 21.2 ja 21.3) tarkastustiheyttä voidaan laskea 50 % silloin, kun kuusi edellistä kyseisen rivin arviointitulosta on A.**

**Poikkeuksia Ruokaviraston riskiperusteisen ohjeistuksen mukaiseen tarkastustiheyteen, Kiina:**

- Kiina, äidinmaidonkorvikelaitokset: tarkastustiheys 10–12 kertaa vuodessa (ohjekirje Evira/4484/0472/2017).



## 2 VIENTIRIVIEN ARVOSANOJEN MÄÄRÄYTYMISPERUSTEET

Vientivaatimukset koostuvat kansallisista vaatimuksista ja viennin kohdemaiden asettamista vaatimuksista. Kansallisilla vaatimuksilla tarkoitetaan kansallisilta Oiva-riveiltä koottuja asioita, jotka sisältyvät kyseisen vientirivin alle. Vientivaatimukset perustuvat viennin kohdemaan lainsäädäntöön ja viennin kohdemaan kanssa tehtyihin vientiehtosopimuksiin.

Varistolaitoksia eivät koske Kiinan-viennin Oiva-rivit: 21.2, 21.4, 21.5 ja 21.8.

### 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

#### 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.

#### 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 desinfioidava tuotannon tarpeiden ja vaatimusten mukaisesti. Välineet, laitteet sekä kontaktipinnat on puhdistettava ja desinfioidava säännöllisesti. Puhdistuksen ja desinfiointin 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 desinfioidava ennen käyttöönottoa.

### **Siipikarjanliha (GB 12694-2016, Siipikarjanlihaprotokolla 2023)**



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

### **Arviointi**

 <p>OIVALLINEN</p>	<p><b>Toiminta on vaatimusten mukaista.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Laitoksen tilat ja rakenteet ovat puhtaita ja järjestyksessä.</li><li>• Laitoksen omavalvonta on riittävää tilojen ja rakenteiden puhtauden sekä järjestyksen varmistamiseksi.</li><li>• Laitoksen pinnat, kalusteet, laitteet ja välineet ovat puhtaita.</li><li>• Laitoksen omavalvonta on riittävä pintojen, kalusteiden, laitteiden ja välineiden puhtauden varmistamiseksi.</li><li>• Laitoksen tilat ja rakenteet (lattiat, seinät, katot, ikkunat, ovet) ovat hyvässä kunnossa niin, että ne toimivat tarkoituksenmukaisesti ja ne voidaan puhdistaa asianmukaisesti.</li></ul> <p>Ilmanvaihtojärjestelmän kunnossapidosta on huolehdittu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Laitos havaitsee kunnostusta vaativat kohteet omavalvonnassaan, laatii asianmukaisen korjaussuunnitelman ja suorittaa korjaukset ajallaan. Toimija on tarvittaessa ottanut riittävät poikkeusjärjestelyt käyttöön korjaussuunnitelman toteuttamisen ajaksi.</li></ul>
 <p>HYVÄ</p>	<p><b>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</b></p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sosiaalityötiloissa tai muissa tiloissa, joissa ei käsitellä suojaamattomia elintarvikkeita, seinä- tai lattiapinnoissa on likaa, hometta, huomattavaa ruostumista, hilseilyä tai kuluneisuutta.</li></ul>





	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laitoksen muiden pintojen, kalusteiden, laitteiden ja välineiden puhtaudessa on pieniä epäkohtia esimerkiksi puhdistamatonta likaa, pölyä, jotka eivät kuitenkaan heikennä elintarviketurvallisuutta.</li><li>• Tiloissa, joissa käsitellään suojaamattomia elintarvikkeita, seinä- tai lattiapinnoissa on paikoin huomattavaa kuluneisuutta, mutta elintarviketurvallisuus ei kuitenkaan heikenny.</li><li>• Käytävillä säilytetään tavaroita, joita ei käytetä tuotannossa ja jotka keräävät pölyä ja likaa, mutta elintarviketurvallisuus ei kuitenkaan heikenny.</li><li>• Omavalvonnassa ei ole huomioitu kaikkia tiloja, pintoja, välineitä, laitteita tai kalusteita tai puhdistusväli on liian pitkä mutta elintarviketurvallisuus ei kuitenkaan heikenny.</li><li>• 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.</li></ul>
 KORJATTAVAA	<p><b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</b></p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tiloissa, joissa käsitellään suojaamattomia elintarvikkeita, seinä- tai lattiapinnoissa on ruostumista, hilseilyä, homehtumista tai huomattavaa kuluneisuutta.<ul style="list-style-type: none"><li>- Esimerkiksi suojaamattomien elintarvikkeiden säilytykseen käytetyn kylmiön seinät ovat selvästi ruosteessa, tai korkean hygienian alueella silikonitiivisteissä on hometta tai ovien tiivisteet ovat rikki.</li><li>- Toimimaton ilmanvaihto aiheuttaa tiivistymisveden runsasta muodostumista rakenteisiin.</li></ul></li><li>• Laitoksen pintojen, kalusteiden, laitteiden tai välineiden puhtaudessa on puutteita, jotka saattavat heikentää elintarviketurvallisuutta</li><li>• Tuotantotiloissa säilytetään niihin kuulumattomia tavaroita, minkä vuoksi tilojen tai rakenteiden puhtaanapito on heikentynyt.</li><li>• Sosiaalituloissa tai muissa tiloissa, joissa ei käsitellä suojaamattomia elintarvikkeita, on likaa ja epäjärjestystä niin, että työskentelyhygienian ja elintarvikkeiden turvallisuus heikentyy.</li><li>• Tilojen, rakenteiden tai ilmanvaihtojärjestelmän kunnossapito on ollut puutteellista. Laitoksella ei ole asianmukaista korjaussuunnitelmaa tai korjaussuunnitelmaa ei noudateta.</li></ul>
 HUONO	<p><b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</b></p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kattorakenteet tai seinäpinnot ovat selvästi homehtuneet korkean hygienian alueella.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tilojen tai rakenteiden pinnoilla on pinttynyttä likaa tai hometta korkean hygienian alueella ja epäkohta vaarantaa elintarviketurvallisuutta.</li><li>• Toimija ei ole noudattanut Korjattavaa-arvosanan yhteydessä annettuja määräyksiä.</li><li>• Pintojen, kalusteiden, laitteiden tai välineiden puhtaanapito on selkeästi laiminlyöty.</li><li>• Tuotantotilojen pinnoissa, kalusteissa, laitteissa tai välineissä on pinttynyttä likaa tai hometta.</li><li>• Siivousvälineet ovat niin likaisia, etteivät ne enää sovellu käyttöön ja vaativat välittömästi uusimista.</li><li>• Tilojen tai rakenteiden kunnossapito on laiminlyöty. Laitoksella ei ole korjaussuunnitelmaa tai korjaussuunnitelmaa jätetään toistuvasti noudattamatta.</li></ul>
--	--

## 21.2 Kontaktipintojen puhtaanapito ja kunnossapito

**Tämä rivi ei koske varistolaitoksia.**

### 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.

### 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 desinfektioimenpiteitä suorittaessa on estettävä tuotteiden, kontaktipintojen ja sisäpakkausten kontaminoituminen.



### Sianliha (GB 12694):

- Välineet, hanskat, sekä pakkausmateriaalit, 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.


### Siipikarjanliha (GB 12694-2016)

- Välineet, hanskat, sekä pakkausmateriaalit, 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.

### Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p><b>Toiminta on vaatimustenmukaista.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Laitoksen elintarvikkeen kanssa kosketuksissa olevat pinnat, kalusteet, laitteet ja välineet ovat puhtaita.</li><li>• 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 kunnon ja puhtauden varmistamiseksi.</li></ul>
 <p>HYVÄ</p>	<p><b>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</b></p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Puhdistusväli esimerkiksi suojaamattoman elintarvikkeen yläpuolella olevissa ylärakenteissa ja pinnoilla tai kalusteiden laitteiden ja välineiden osalta on liian pitkä, mutta elintarviketurvallisuus ei heikenny.</li><li>• Omavalvonnassa ei ole huomioitu kaikkia laitoksen pintoja, kalusteita, laitteita ja välineitä tai puhdistusväli on liian pitkä, mutta elintarviketurvallisuus ei kuitenkaan ole heikentynyt.</li><li>• Kunnossapidossa tai ennakkohuoltosuunnitelmassa on pieniä puutteita, jotka eivät aiheuta elintarviketurvallisuusvaaraa.</li></ul>
 <p>KORJATTAVAA</p>	<p><b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</b></p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kontaktipinnoilla, kalusteissa, laitteissa tai välineissä on pinttynyttä likaa tai hometta korkean hygienian alueella ja epäkohta heikentää elintarviketurvallisuutta.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Kontaktipintojen kunnossapito ei ole ollut riittävää tai ennakkohuoltosuunnitelma on puutteellinen, ja se voi heikentää elintarviketurvallisuutta.</li></ul>
 HUONO	<p><b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</b></p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Suojaamattomia elintarvikkeita käsitellään likaisilla tai homeisilla pinnoilla, kalusteilla, laitteilla tai välineillä siten, että se vaarantaa elintarviketurvallisuutta.</li><li>• Tilojen tai rakenteiden kunnossapito on laiminlyöty. Laitoksella ei ole ennakkohuoltosuunnitelmaa tai se jätetään toistuvasti noudattamatta.</li></ul>

## 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 hygieniaohteita, 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 ovat riittäviä ja asianmukaisia.
- Kriittisten hallintapisteiden laitteet on kalibroitu säännöllisesti ja ajantasaiset kalibrointitiedot laitteesta löytyvät.
- Elintarvikkeiden tuotannon yleisen hygienian välttämiseksi erityisvaatimukset täyttyvät. Tuotteet ovat hygieenisia ja turvallisia sekä soveltuvia elintarvikkeena käytettäväksi. Likaiset ja puhtaat käsittelyvirrat erotetaan toisistaan riittävästi ristikontaminaation välttämiseksi.



## 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 desinfioitava 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 hygienia-alueilla työskentelevillä henkilöillä on oltava eriväriset tai muulla tavalla merkityt työasut.

- Leikkaamossa käytetyt puukot on vaihdettava puhtaisiin vähintään neljän tunnin välein. Laitoksella oltava työohjeet tämän toteutukseen 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. pää, 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.

#### **Siipikarjanliha (GB 12694-2016, Siipikarjanlihaprotokolla 2023):**

- 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 hygienia-alueilla työskentelevillä henkilöillä on oltava eriväriset tai muulla tavalla merkityt työasut.
- Välineiden puhdistukseen käytettävän kuumun veden tulee olla > 40 °C. 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. kananjalat, luutuotteet, rustotuotteet ja elimet). Tarkastuspisteellä on oltava riittävä valaistus.
- Tuotteiden pakkaaminen tulee suorittaa ristikontaminaation estämiseksi siten, että sama työntekijä ei koske sekä tuotteeseen että ulkopakkaukseen.
- Merkittävän kansanterveydellisen epidemian aikana laitoksen tulee kehittää tarpeelliset ennaltaehkäisevät ja valvontatoimenpiteet kansainvälisten standardien mukaisesti sen varmistamiseksi, että tuotteet eivät ristikontaminoidu raaka-aineen vastaanoton, prosessoinnin, pakkaamisen, varastoinnin ja kuljetuksen aikana.




## Arviointi

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



	<p>elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden kanssa kosketuksiin joutuvien välineiden vaihdossa, puhdistuksessa ja desinfioinnissa on selviä puutteita.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Työskentelyhygieniaoheistuksen toteuttamisen seurannasta on suunnitelma, mutta sitä ei toteuteta. Henkilökohtaisessa hygieniassa tai toimintatavoissa on huomautettavaa.</li><li>• Poikkeamille kriittisistä rajoista ei ole määritetty korjaavia toimenpiteitä tai todentamiskäytäntöjä ei ole määritetty.</li><li>• Elintarvikkeiden tuotantohygieniassa vientimaan erityisvaatimusten osalta on puutteita, jotka heikentävät elintarviketurvallisuuksia.</li></ul>
--	---

 HUONO	<p><b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuuksia tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</b></p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Toimintaohjeet koskien työskentelyhygieniata puuttuvat. Puutteet vaikuttavat elintarviketurvallisuuksien.</li><li>• 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.</li><li>• Suunnitelmaa työskentelyhygieniaoheistuksen seurannasta ei ole ja seuranta ei toteuteta.</li><li>• Kriittisille hallintapisteille ei ole määritetty kriittisiä rajoja.</li><li>• Elintarvikkeiden tuotantohygieniassa vientimaan erityisvaatimusten osalta on puutteita, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuuksia.</li></ul>
--	---

## 21.4 Raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien hygieeninen säilyttäminen

**Tämä rivi ei koske varastolaitoksia.**

### 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 elintarvikekelppoisia.
- 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.

### **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 puhtana.

#### **Kalastustuotteet (GB 20941, GB 14881):**



- Tuotteeseen kontaktissa olevien pakkausmateriaalien on oltava myrkyttömiä, haitattomia, ei-kontaminoituneita, ja hygieenisinä. 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.

#### **Siipikarjanliha (GB 12694-2016, Siipikarjanlihaprotokolla 2023)**

- Pakkausten täytyy olla puhtaita, ehjiä, kuivia ja vapaita vieraista hajuista. Siipikarjanliha tulee pakata uusiin, käyttämättömiin pakkausmateriaaleihin, jotka täyttävät kansainväliset hygieniastandardit. Pakkausta ei saa avata tai muuttaa kuljetuksen aikana. Pakkausten sisäpussit ja ulkopakkaukset on säilytettävä erillään, ja pakkaustarvikevarasto on pidettävä kuivana, ilmastoituna ja puhtana.



## Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p><b>Toiminta on vaatimusten mukaista.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuviissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.</li><li>• Muiden tavaroiden ja tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi- ja säilytys ei aiheuta elintarvikkeille elintarviketurvallisuuden heikentymistä.</li><li>• 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.</li><li>• Tiivistymisvettä, pölyä ja likaa ei muodostu raaka-aineiden tai pakkausmateriaalien pinnoille.</li><li>• Pakkausmateriaalit varastoidaan suojattuina, ja ne ovat puhtaita ja ehjiä.</li></ul>
 <p>HYVÄ</p>	<p><b>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</b></p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Varaston kierrossa ja/tai järjestyksessä on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä tai vaaranna elintarviketurvallisuutta, mutta joissa olisi parannettavaa.</li><li>• Pakkausmateriaalien puhtaudessa tai eheydessä on pieniä epäkohtia esimerkiksi pakkausmateriaalit ovat lievästi kastuneita tai pölyisiä.</li></ul>
 <p>KORJATTAVAA</p>	<p><b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</b></p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Varastoissa säilytetään materiaaleja, tavaroita tai tuotteita, jotka voivat heikentää elintarviketurvallisuutta.</li><li>• Sellaisia raaka-aineita varastoidaan suojaamattomina, joiden pitäisi olla suojattu.</li><li>• Pakkausmateriaalien puhtaudessa, eheydessä, käsittelyssä tai säilytyksessä on sellaisia epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikkeiden turvallisuutta.</li></ul>
 <p>HUONO</p>	<p><b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</b></p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p>



- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Kääreiden ja pakkausmateriaalien puhtaana pitämisestä ja eheydestä ei ole lainkaan tai riittävästi huolehdittu. Esimerkiksi kääreet ja pakkausmateriaalit ovat selkeästi likaisia tai rikkinäisiä.</li><li>• Raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien säilytys- ja varastointi tapahtuu paikassa ja sellaisissa olosuhteissa, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta.</li><li>• Varastossa on vanhentuneita, merkitsemättömiä, elintarvikkeiksi kelpaamattomia elintarvikkeita elintarvikkeiksi kelpaavien tuotteiden seassa.</li></ul> |
|---|

## 21.5 Hygienia-alueiden erottaminen

**Tämä rivi ei koske varastolaitoksia.**

### 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.

### 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 hygienia-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 hygienia-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.

#### **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 tarkoitetut 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. Käsienpesupisteet 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 lämpötilaa ja kosteutta on hallittava ja valvottava jatkuvasti standardin GB 23790 vaatimusten mukaisesti (T < 25 °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 kasvattaa tuotannon kannalta irrelevantteja eläimiä.
- Tuotantotiloihin mentäessä sekä tuotantotiloissa on oltava tuotantomäärään nähden riittävästi käsienvesupisteitä (ei-käsiäkäyttöinen hana), joissa on sopivan lämpöinen vesi sekä kuivaus- ja desinfiointimahdollisuus.
- Hygienia-alueet: Likaisen alueen toimintoihin kuuluvat käsittely ennen teurastusta, pistäminen, verenlasku, kaltaus ja karvominen. Puhtaan alueen toimintoihin kuuluvat ruhon käsittely, trimmaus, jäädytys, leikkaus, väliaikainen varastointi ja pakkaaminen.
- Hygienia-alueet ja asianmukaiset sulut, riittävä tila, ilmanvaihto, käsienvesupisteet 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 käsienvesupisteet. Näiden tuotteiden käsittelyyn osallistuvilla henkilöillä tulee olla omat sosiaalitulat, 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.
- Viemäröintijärjestelmä on rakennettava siten että vesi valuu esteettä ja järjestelmän puhtaana- ja kunnossapito on mahdollista. Viemäröintijärjestelmän 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, jäädytys, 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.

#### **Siipikarjanliha (GB 12694-2016, Siipikarjanlihaprotokolla 2023):**




- 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 (ei-käsiäkäyttöinen hana), joissa on sopivan lämpöinen vesi sekä kuivaus- ja desinfiointimahdollisuus.
- Hygienia-alueet: Likaisen alueen toimintoihin kuuluvat käsittely ennen teurastusta, tainnutus, verenlasku, kaltaus ja kynintä. Puhtaan alueen toimintoihin kuuluvat ruhon käsittely, trimmaus, jäähdytys, leikkaus, väliaikainen varastointi ja pakkaaminen.
- Syötäväksi tarkoitettujen elinten käsittely tapahtuu erillisessä huoneessa tai alueella, joka on erotettu syötäväksi kelpaamattomien elinten käsittelyhuoneista, ja jonka hygieniaolosuhteet vastaavat Suomen ja EU:n hygieniastandardeja.

### Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p><b>Toiminta on vaatimusten mukaista.</b></p> <p>Toiminta on tarkastettujen asioiden osalta vaatimusten mukaista.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Eri hygienia-asteiden toiminnot on erotettu toisistaan rakenteellisesti, ajallisesti tai toiminnallisten järjestelyiden avulla.</li><li>• Toimintojen välinen ristisaastuminen on estetty.</li><li>• Erillään pitoa koskeva omavalvonta on riittävää ja sopivaa.</li></ul>
 <p>HYVÄ</p>	<p><b>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</b></p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Eri hygienia-asteiden toiminnot, alueet jne. on pääosin erotettu toisistaan rakenteellisesti, ajallisesti tai toiminnallisten järjestelyiden avulla.</li><li>• Toimintojen välinen ristisaastumisen mahdollisuus on pääosin estetty.</li><li>• Eri hygienia-asteiden toimintojen erottamisessa on pieniä epäkohtia, esimerkiksi eri hygienia-asteiden tuotteiden (raaka-aineiden/valmiiden tuotteiden/suojaamattomien/pakattujen) kuljetusreitit risteävät, mutta epäkohta ei heikennä elintarviketurvallisuutta.</li><li>• Kypsennettyjen ja kypsentämättömien elintarvikkeiden käsittely samoissa tiloissa tai samoilla laitteilla on erotettu toisistaan.</li></ul>
 <p>KORJATTAVAA</p>	<p><b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</b></p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Eri hygienia-asteiden toimintoja ei ole riittävästi erotettu toisistaan rakenteellisesti, ajallisesti tai toiminnallisten järjestelyiden avulla ja epäkohta heikentää elintarviketurvallisuutta.</li></ul>



- 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.



HUONO

**Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.**

Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:

- 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.

## 21.6 Vientituotteiden säilytys

### Tarkastettavia asioita

- Elintarvikkeiden säilytysolosuhteet (esim. varaston lämpötila ja kosteus)
- Elintarvikkeiden varaston kierto ja pakkausten eheys
- Erityisesti varastolaitokset: kuljetuskonttien hygieniatarkastukset, kuormatilan sekä kuljetusastioiden puhtaus ja eheys.
- Kuljetusvälineiden pesu ja desinfiointi ennen lastausta.
- Huom! Varaston puhtaanapito ja kunnossapito arvioidaan kohdassa 21.1 Tilojen ja laitteiden puhtaanapito ja kunnossapito ja vientituotteiden erilläänpito kohdassa 21.11 Vientituotteiden jäljitettävyyden ja takaisinvedot.

### 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.

#### **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.
- Jäähdytettujen 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 riittäväällä etäisyydellä seinistä ja katosta. Tuotteet eivät saa olla suorassa kosketuksissa lattiaan.
- 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.
- Jäähdytettujen 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.
- Syötäväksi tarkoitettujen muiden ruhonosien käsittelyhuoneiden lämpötilan tulee olla < 12 °C, lukuun ottamatta jalkojen ja häntien kaltaishuonetta. Shokkijäähdytyksen lämpötilan tulee olla < -28 °C. Pakkasvaraston lämpötilan on oltava < -18 °C.

##### **Kalastustuotteet (GB 20941):**

- Varastoitavien tuotteiden on oltava 30 cm irti seinästä ja 10 cm irti maasta.
- Jäähdytettujen 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.

##### **Siipikarjanliha (GB 12694-2016, Siipikarjanlihaprotokolla 2023):**


- Tuotteet on säilytettävä riittäväällä etäisyydellä seinistä ja katosta. Tuotteet eivät saa olla suorassa kosketuksissa lattiaan.








- 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. Siipikarjanliha ja muut ruhonosat on pidettävä jäähdytyksen jälkeen < 4 °C:n lämpötilassa ja elimet (sydän, maksa) < 3 °C:n lämpötilassa.
- Pakastettujen tuotteiden valmistuksessa lihan ja muiden elintarvikkeeksi tarkoitettujen ruhonosien sisälämpötilan tulee saavuttaa alle -15 asteen lämpötila 48 tunnissa.
- Pakastetun siipikarjanlihan ja elinten sisälämpötila tulee pysyä < -15 °C varastoinnin ja kuljetuksen aikana.
- Syötäväksi tarkoitettujen elinten käsittelyhuoneiden lämpötilan tulee olla < 12 °C, lukuun ottamatta jalkojen kaltaushuonetta. Shokkijäähdytyksen lämpötilan tulee olla < -28 °C. Pakkasvaraston lämpötilan on oltava < -18 °C.

### Arviointi

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

 <p>HYVÄ</p>	<p><b>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</b></p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Varaston kierrossa, järjestyksessä, puhtaudessa tai kunnossapidossa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä tai vaaranna elintarviketurvallisuutta, mutta joissa olisi parannettavaa.</li><li>• 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.</li><li>• Joillakin lavoilla on huonokuntoisia pakkauksia tai lavat ovat liian lähellä varaston seinää.</li></ul>
---	---



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kuljetuskonteissa ja kuormatiloissa esiintyy pientä epäsiisteyttä, joka ei heikennä elintarviketurvallisuutta, ja laitos ei ryhdy toimenpiteisiin.</li></ul>
 KORJATTAVAA	<p><b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</b></p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elintarvikkeiden säilytys- ja varastointi tapahtuu sellaisessa paikassa ja sellaisissa olosuhteissa, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta.</li><li>• Varastossa on vanhentuneita ja elintarvikkeiksi kelpaamattomia elintarvikkeita, joiden kieltomerkinnät ovat selvästi puutteellisia.</li><li>• Varastossa käytetään likaisia tai rikkinäisiä säilytyslavoja.</li><li>• Sellaisia elintarvikkeita varastoidaan suojaamattomina, joiden pitäisi olla suojattu.</li><li>• Tuotteiden sisäpakkaukset ovat rikki, mikä heikentää elintarviketurvallisuutta.</li><li>• 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 oma-avalvontasuunnitelmaan verraten.</li><li>• Kuormatiloissa ja konteissa on sellaista epäsiisteyttä, joka heikentää elintarviketurvallisuutta eikä laitos ryhdy toimenpiteisiin.</li></ul>
 HUONO	<p><b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</b></p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elintarvikkeiden säilytys- ja varastointi tapahtuu paikassa ja sellaisissa olosuhteissa, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta.</li><li>• Varastossa on vanhentuneita elintarvikkeita ja elintarvikkeiksi kelpaamattomia elintarvikkeita, joita ei ole merkitty ja elintarviketurvallisuus vaarantuu.</li><li>• Jäähdytetyt tilat ovat liian lämpimiä ja elintarvikkeiden lämpötilat eivät ole lainsäädännön vaatimusten mukaisia. Jäähdytettyjen tilojen ja tuotteiden lämpötiloissa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta.</li><li>• Lämpötilamittauksia ei ole tehty lainkaan tai automaattisen laitteiston mittaustuloksia ei ole tallennettu tai seurattu.</li><li>• Kuormatilat, kuljetussäiliöt tai kontit ovat erittäin likaisia tai niissä on muita sellaisia vikoja, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuuden eikä laitos ryhdy toimenpiteisiin.</li></ul>



## 21.7 Vientituotteita koskevat asiakirjat ja kirjanpito

### Tarkastettavia asioita

- Laitoksen voimassa olevat vientihyväksynnät ja vientiin hyväksytyjä 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). Näitä tietoja ovat:
  - tiedot tuotteista sekä niiden tunnistamista;
  - tuotteiden määrät;
  - toimituksen lähtö- ja määräpaikka;
  - toimituksen ajankohta; sekä
  - tiedot toimituksen mukana seuranneista viranomaisen myöntämistä asiakirjoista.
- Toimijan tulee säilyttää eläinterveystodistusten tietoja vähintään 5 vuotta. Myös valvontaviranomaisen on säilytettävä myöntämiensä todistusten jäljennöksiä ja kirjanpitoa vähintään viiden vuoden ajan.
- 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.
- Eläviä eläimiä ja eläimistä saatavia tuotteita saa viedä Suomesta EU:n ulkopuolelle vain Ruokaviraston ylläpitämään viejärekisteriin ilmoittautuneet viejät.

Lastaustarkastuksessa varmistetaan, että tuote ja pakattujen tuotteiden osalta pakkausmerkinnät vastaavat todistukseen ja mahdolliseen todistuksen liitteeseen merkittyjä tietoja: erityisesti tuotteen nimi, määrä, eränumero, päiväykset sekä mahdollisen kontin numero. Lastaus seurataan alusta loppuun, jotta voidaan varmistua, että lastatuksi päätyvät juuri lastattavaksi aiotut tuotteet. Jos samassa vientierässä lastataan useampi kontti, riittää, että lastaus tarkastetaan yhden kontin osalta. Lopuksi valvotaan kuorman sinetöintiä ja varmistetaan, että kuorman sinetin numero on sama kuin todistuksessa. Tälle riville voidaan kirjata kooste lastaustarkastuksista. Kirjanpidon lastaustarkastuksista voi kuitenkin toteuttaa myös muulla tavoin (ei ole välttämätöntä kirjata Oivaan).

### 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 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.
- Laitoksen tulee pitää kirjaa henkilökunnan kouluttamisesta.

### Siipikarjanliha (GB 12694-2016):

- Laitoksella on oltava omavalvontaohjelma liittyen tuotteiden laadun ja hygieenisen laadun varmistamiseen ja vaatimukset omavalvontaohjelman toteuttamisesta syntyvän kirjanpidon hallintaan.
- Laitoksen tulee pitää kirjaa henkilökunnan kouluttamisesta.

### Arviointi

 OIVALLINEN	<b>Toiminta on vaatimusten mukaista.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Yleiset ja vientimaan erityisvaatimukset vientituotteita koskevien tietojen arkistoinnin suhteen täyttyvät.</li></ul>
 HYVÄ	<b>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Yleiset ja vientimaan erityisvaatimukset vientituotteita koskevien tietojen arkistoinnin suhteen täyttyvät pieniä puutteita lukuun ottamatta.</li></ul>
 KORJATTAVAA	<b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräjassa.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Yleisissä ja vientimaan erityisvaatimusten mukaisissa vientituotteita koskevien tietojen arkistoinnissa on selviä puutteita.</li></ul>
	<b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</b>



HUONO

- Yleisiä ja vientimaan erityisvaatimuksia vientituotteita koskevien tietojen arkistoinnin suhteen ei ole huomioitu ollenkaan.
- Todistuksen erää ei pystytä yhdistämään lastattavaan erään

## 21.8 Vientimaan vaatimusten mukainen näytteenotto

**Tämä rivi ei koske varastolaitoksia.**

### 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 laboratorioissa.

### Kiinan erityisvaatimukset

- Yleiset elintarviketuotantoa koskevat vaatimukset: Raaka-aineista ja valmiista tuotteista on tehtävä analyysejä joko laitoksen omassa tai ulkopuolisessa laboratorioissa. Kaikki vientituotteet (tuoteryhmät) ja tilat, joissa vientituotteita valmistetaan, on oltava näytteenotto-ohjelman piirissä. Tuotekohtaisten standardien vaatimista analyyseistä 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 18204.1 tai vastaava menetelmä (vastaavuudesta oltava näyttöä)
Hyvän hygienian alue	≤ 50	

#### **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 näytteenotokohdassa.

- 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).



#### **Siipikarjanliha (GB 12694-2016, Siipikarjanlihaprotokolla 2023):**

- Kansallista jäämävalvontaohjelmaa toteutetaan ja sen tulee osoittaa, että eläinlääkejäämien, pestisidien, raskasmetallien, pysyvien orgaanisten yhdisteiden (POP-yhdisteiden) ja muiden myrkyllisten ja ei-toivottavien aineiden jäämätaasot tuotteissa ovat Kiinan, EU:n ja Suomen määrittämien MRL-arvojen alapuolella. Tuotteet ovat vapaita taudinaiheuttajista Kiinan, EU:n ja Suomen lainsäädännön sekä kansainvälisten standardien mukaisesti.
- Tuotantoprosessin ja vientituotteiden tutkimukset tehdään GB 14881-2013 -standardin (Taulukko 1) ja siipikarjanlihatuotteille Siipikarjanlihaprotokollan 2023 (Taulukko 3) mukaisesti.
- Laitoksen tulee esittää, miten varmistetaan, että vientituotteet vastaavat tuotestandardien vaatimuksia (tuore ja pakastettu liha GB 2707-2016).

#### **Arviointi**

 <p>OIVALLINEN</p>	<p><b>Toiminta on vaatimusten mukaista.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma vastaa vientimaan vaatimuksia, ja se on asianmukaisesti perusteltu. Näytteet on otettu suunnitelman mukaisesti.</li><li>• Näytteet on käsitelty hygieenisesti ja niin, ettei näytteen laatu kärsi näytteenoton ja kuljetuksen aikana.</li><li>• Prosessin hygieniää koskevia omavalvontanäytteitä käytetään asianmukaisesti osoittamaan tuotantoprosessin hyväksyttävää toimivuutta eli toimija seuraa näytetulosten kehityssuuntia.</li><li>• Elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien tutkimusten raja-arvojen ylittyessä tehdyt korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.</li></ul>
 <p>HYVÄ</p>	<p><b>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</b></p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tuotteiden ja/tai tuotantoympäristön näytteenottosuunnitelma ei ole täysin vaatimusten mukainen tai sen perusteissa on pieniä epäkohtia.</li><li>• 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.</li></ul>



 <p>KORJATTAVAA</p>	<p><b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</b></p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Näytteenottosuunnitelma puuttuu kokonaan, mutta näytteitä on kuitenkin otettu jonkin verran.</li><li>• Näytteenottosuunnitelma ei ole vaatimusten mukainen tai sen perusteissa on selkeitä epäkohtia.</li><li>• Tutkittujen näytteiden määrä on huomattavasti suunniteltua määrää pienempi.</li><li>• Näytteenotto, näytteen käsittely ja säilytys eivät ole riittävän hygieenisiä ja näyte saattaa kontaminoitua tai pilaantua.</li><li>• Prosessin hygieniää koskevia omavalvontanäytteitä ei käytetä osoittamaan tuotantoprosessin hyväksyttävää toimivuutta. Raja-arvojen ylittyessä ei ole tehty toimenpiteitä esimerkiksi elintarvikkeiden tuotannon hygieniatason parantamiseksi tai teurastuksen hygieniatason parantamiseksi.</li><li>• Suuri osa tuotantoympäristönäytteistä otetaan pinnoilta, jotka eivät ole kosketuksessa tuotteen kanssa.</li><li>• Pintapuhtausnäytteiden tulokset elintarvikkeen kanssa kosketuksissa olevista laitteista tai muista pinnoista ylittävät toistuvasti omavalvontasuunnitelmassa määritetyt raja-arvot, mutta tulosten johdosta ei tehdä mitään toimenpiteitä.</li></ul>
 <p>HUONO</p>	<p><b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</b></p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Näytteitä ei oteta ollenkaan tai niitä otetaan hyvin vähän, vaikka niitä pitäisi ottaa.</li><li>• Näytteenotossa, näytteiden käsittelyssä tai näytteiden merkinnässä on pääsääntöisesti sellaisia puutteita, että näytteet ovat tutkimuskelvottomia.</li><li>• Vientimaakohtaista näytteenottosuunnitelmaa ei ole noudatettu, näytteitä ei ole otettu ohjelman mukaisesti tai tuloksia ei ole, vaikka vientiä maahan on aktiivisesti.</li><li>• Elintarviketurvallisuutta koskevia omavalvontanäytteitä ei käytetä asianmukaisesti osoittamaan elintarvikkeiden turvallisuutta. Raja-arvojen ylittyessä ei ole tehty toimenpiteitä esimerkiksi saastumisen selvittämiseksi.</li></ul>





## 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.

### 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 tarkoitetun 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 tarkoitetut ruhonosat tulee voida jäljittää aina siihen sikatuottajaan tai sikatuottajaryhmään, jonka tuottamaa lihaa lähetykseen sisältyy.
- Kiinaan vietäväksi tarkoitetun sianlihan ja muiden elintarvikkeeksi tarkoitettujen ruhonosien tulee täyttää Sianlihaprotokollassa (2019) asetetut eläintautiehdot.


### **Kalastustuotteet (GB 20941, GB 14881, CNCA:n auditointiraportti 2017):**

- Kaikkien kalastus- ja vesiviljelytuotteiden erien osalta on oltava tiedossa kalastusalue/viljelyalue.
- 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.




### **Siipikarjanliha (Siipikarjanlihaprotokolla 2023):**

- Kiinaan vietäväksi tarkoitetun siipikarjanlihan tulee olla peräisin Suomessa kuoriutuneista, kasvatetuista ja teurastetuista linnuista.
- Kiinaan lähetettävä siipikarjanliha tulee voida jäljittää niihin alkuperätiloihin, joiden tuottamaa lihaa lähetykseen sisältyy.
- Kiinaan vietäväksi tarkoitetun siipikarjanlihan tulee täyttää Siipikarjanlihaprotokollassa (2023) asetetut eläintautiehdot.

### **Arviointi**

 <p>OIVALLINEN</p>	<p><b>Toiminta on vaatimusten mukaista.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Elintarvikkeiden vastaanotto toteutetaan siten, että niiden turvallisuus ei heikkene. Esimerkiksi kylmäketju ei pääse katkeamaan ja elintarvikepakkaukset säilyvät puhtaina ja ehjinä.</li></ul>
---	--



	<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>Vientimaiden erityisvaatimukset liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään täyttyy.</li></ul>
 HYVÄ	<p><b>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</b></p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>Vientimaiden erityisvaatimusten täyttymisessä liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään on pieniä puutteita.</li></ul>
 KORJATTAVAA	<p><b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</b></p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Laitokseen vastaanotettaville elintarvikkeille jää ajoittain vastaanottotarkastuksia tekemättä.</li><li>Vastaanottotarkastuksissa havaitut poikkeamat eivät johda riittäviin korjaaviin toimenpiteisiin.</li><li>Vientimaiden erityisvaatimusten täyttymisessä liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään on selviä puutteita.</li></ul>
 HUONO	<p><b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</b></p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Laitokseen vastaanotettaville elintarvikkeille jää jatkuvasti vastaanottotarkastuksia tekemättä tai niitä ei tehdä lainkaan.</li><li>Vastaanottotarkastuksissa havaittuja poikkeamia ei huomioida.</li><li>Elintarvikkeiden vastaanottoon liittyvät käytännöt vaarantavat elintarviketurvallisuutta.</li><li>Vientimaiden erityisvaatimuksia liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään ei ole otettu lainkaan huomioon.</li></ul>

## 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 tai 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.

### **Kiinan erityisvaatimukset**

- Kemikaalivaraston oven tulee olla lukittu valmistavissa laitoksissa.

### **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.




### **Siipikarjanliha (GB 12694-2016):**

- 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.

### **Arviointi**

 <p>OIVALLINEN</p>	<p><b>Toiminta on vaatimusten mukaista.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pesu- ja desinfiointiaineet on hallinnoitu asianmukaisesti ja säilytetty erillään elintarvikkeista. Elintarvikkeiden saastuminen pesu- ja desinfektioaineilla on estetty tehokkain keinoin.</li></ul>
---	---



 HYVÄ	<p><b>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pesu- ja desinfiointiaineiden hallinnoinnissa ja säilytyksessä on pieniä puutteita, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta.</li></ul>
 KORJATTAVAA	<p><b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pesu- ja desinfiointiaineiden hallinnoinnissa ja säilytyksessä on puutteita, joiden johdosta elintarviketurvallisuus heikentyy.</li></ul>
 HUONO	<p><b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pesu- ja desinfiointiaineiden hallinnoinnissa ja säilytyksessä on puutteita, joiden johdosta elintarviketurvallisuus vaarantuu.</li></ul>

## 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 Kiina takaisinve-to-ohjeessa (jos Kiinan vientivaatimukset eivät jostain syystä täyty, tuote ei lähde vientimaan tai erä vedetään takaisin).
- Varastolaitoksilla tulee olla hyväksyntä kaikille tuotteille, joita kyseisestä varastosta viedään.
- Vientilastauslaitosta valvovan virkaeläinlääkärin, 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).

### **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 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, GACC:n auditointi 2019):**

- Laitoksen on pidettävä kirjaa takaisinvedettyjen tuotteiden nimistä, eränumeroista ja määristä sekä takaisinvedon syistä, korjaavista toimenpiteistä ja takaisinvedettyjen tuotteiden käsittelystä.
- Laitoksella on käytössä menettely todistuksen myöntämiseen riittävien tietojen siirtämiseksi valmistavan laitoksen valvojalta varastolaitoksen valvojalle (pre-export-todistusmenettely, ns. SPEDE).

### **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.

### **Siipikarjanliha (GB 12694-2016, GACC:n auditointi 2019):**

- Laitoksen on pidettävä kirjaa takaisinvedettyjen tuotteiden nimistä, eränumeroista ja määristä sekä takaisinvedon syistä, korjaavista toimenpiteistä ja takaisinvedettyjen tuotteiden käsittelystä.
- Laitoksella on käytössä menettely todistuksen myöntämiseen riittävien tietojen siirtämiseksi valmistavan laitoksen valvojalta varastolaitoksen valvojalle (pre-export-todistusmenettely, ns. SPEDE).




## Arviointi

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

 HUONO	<p><b>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</b></p> <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"><li>• kaupalliset asiakirjat, dokumentoinnit ja elintarvikkeiden merkinnät puuttuvat niin, että elintarvikkeet eivät ole tunnistettavissa tai jäljitettävissä.</li><li>• luovutettujen elintarvike-erien vastaanottajia ei voida tunnistaa.</li><li>• Vientimaiden erityisvaatimuksia liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään ei ole otettu lainkaan huomioon.</li></ul> <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"><li>• viranomaisia tai vastaanottavia toimijoita ei ole tiedotettu, vaikka olisi ollut tarpeen</li><li>• takaisinvedettyjä tuote-eriä ei ole erotettu muista eristä.</li></ul>
--	---





Omavalvontasuunnitelmassa ei ole huomioitu takaisinvetotilanteita.

### 3 VIITTEET

Oheen on koottu linkkejä EU- ja kansalliseen lainsäädäntöön sekä tiedossa oleviin Kiinan lainsäädäntöön ja standardeihin.

- Maa- ja metsätalousministeriön listaus viennin ja sisämarkkinakaupan asetuksista  
<https://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto/ea-rekisteri>
- Oiva-ohjeet hyväksytyille elintarvikehuoneistoille  
<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/oiva-arviointiohjeet/hyvaksytyt-elintarvikehuoneistot/>
- Ruokaviraston vientiohjeet ja lomakkeet  
<https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/tuonti-ja-vienti/vienti-eun-ulkopuolelle/>
- Kiinan lainsäädäntöä Ruokaviraston internetsivuilla  
<https://www.ruokavirasto.fi/teemat/tuonti-ja-vienti/vienti-eun-ulkopuolelle/maakohtaista-vientitietoa-kontissa/aasia-ja-oseania/kiina/kiinan-lainsaadantoa/>



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

Näytteenottokohteet		Suosittelut näytteenottoaikat <sup>a</sup>	Suosittelut mikro-organismi <sup>b</sup>	Suosittelut näytteenoton tiheys <sup>c</sup>	Suosittelut raja-arvo
Ympäristön mikrobiologiset näytteet	Elintarvike-kontaktipinta	Työntekijöiden kädet ja työvaatteet; kuljetinhihnat, välineet ja instrumentit sekä muu välineistö joka suoraan kontaktissa elintarvikkeen kanssa	Kokonaisbakteerit, 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 elintarvike-turvallisuuteen 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

<sup>a</sup> Näytteenottoaika voidaan valita tuotteen ominaisuuksien ja prosessin mukaan.  
<sup>b</sup> Yksi tai useampi hygieniää kuvaava indikaattoriorganismi voidaan valita, jotta näytteenotto täyttää vaatimukset.  
<sup>c</sup> Näytteenottoaika voidaan valita spesifisten näytteenottoaika-kohtien arvioidun riskin mukaan.



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

Micro-organism	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 <sup>5</sup> CFU/g	5×10 <sup>6</sup> 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.

**Taulukko 3.** Kiinaan vietävien siipikarjanlihatuotteiden mikrobiologinen näytteenotto-ohjelma (Siipikarjanlihaprotokolla 2023).

Micro-organism	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	
TVC	5	2	5×10 <sup>5</sup> cfu/g	5×10 <sup>6</sup> cfu/g	For each category collect 5 sample every 2 week for 6 weeks period	For each category, collect 5 samples per month	End of manufacturing process
Escherichia coli	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	For each category collect 5 sample every 2 week for 6 weeks period	For each category, collect 5 samples per month	End of manufacturing process
Salmonella	5	0	Absence in 25 g		For each category, collect 5 samples every 2 week.		End of manufacturing process

\*: 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 the c/n values are between m and M.



**RUOKAVIRASTO**

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

---

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