|  |
| --- |
| **1. PERUSTIEDOT** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Toimijatyyppi: | Käsittelylaitos | Lemmikkieläinten ruokia valmistava laitos | | Turkisrehusekoittamo |
|  | Tilarehustamo | Keräyskeskus | Varastointilaitos | Välittäjä |
|  | Muu, mikä: | Väliasteenlaitos | Tekninen laitos | Biodieselin valmistaja |
|  |  | Kompostointilaitos | Biokaasulaitos | Hygienisointiyksikkö |
|  |  |  | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sivutuoteluokka: | luokka 1 | luokka 2 | luokka 3 |

|  |  |
| --- | --- |
| Elmo / Elvi tiedot: |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ympäristölupa: | Laitoksella on ympäristölupa | | | | |
|  | Ei | | | | |
|  | Kyllä | Kunnan myöntämä | AVIn myöntämä | Lupapäätöksen nro: |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Päivämäärä: |  | | Dnro: |  |
| Käyntikohde: |  | | | |
| Hyväksyntä- tai rekisteröintinumero: |  | | | |
| Osoite: |  | | | |
| Tarkastuksessa läsnä: |  | | | |
| Tarkastuksen suorittaja: |  | | | |
| Laitoksen yhteyshenkilö: |  | | | |
| Puhelinnumero: |  | | Sähköposti: |  |
| Tarkastuksen tyyppi: | Hyväksymistarkastus | | | |
|  | Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus | | | |
|  | Aiempien puutteiden mukainen tarkastus | | | |
|  | Muu syy, mikä? |  | | |

|  |
| --- |
| **2. EDELLISELLÄ TARKASTUKSELLA HAVAITTUJEN PUUTTEIDEN KORJAAMINEN** |

|  |  |
| --- | --- |
| Tarkastuksen päivämäärä: | Tarkastuksen suorittaja: |
|  |  |
| Havaitut puutteet ja niiden luokka: | |
|  | |
| Havaittujen puutteiden korjaaminen: | |
|  | |

|  |
| --- |
| **3. TOIMINNAN TARKOITUS** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Yritys käyttää / jalostaa tms. sivutuotteita | | | | | |
| Rehuksi | | Lannoitteeksi | Tekniseen käyttöön | | Hävitettäväksi |
| Kuvaus toiminnan tarkoituksesta: | | | | | |
|  | | | | | |
| Onko sivutuotealan laitoksen yhteydessä elintarvikkeita valmistava laitos? | | | | | |
| Kyllä, mikä? |  | | | Ei | |

|  |
| --- |
| **4. YLEISTIEDOT** |

**Käsiteltävät sivutuotteet**

|  |  |
| --- | --- |
| Eläinlajit: |  |
| Määrä (esim. kg/vuosi): |  |
| Käsittelyt (esim. hapotus): |  |
| Lisätietoja: |  |

**Tuotanto / hävitys**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Maksimikapasiteetti (esim. kg/vuosi), jos olennaista: |  | |
| Toteutunut kapasiteetti edellisenä vuotena (esim. kg/vuosi): |  | |
| Vastaanotetut sivutuotteet/muut raaka-aineet ja niiden toimittajat: |  | |
| Erillisellä liitteellä: | Kyllä | Ei |
| Valmistettavat tuotteet: |  | |
| Jakelukanavat ja asiakkaat tai hävitystapa ja paikat: |  | |

**Muutokset**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Onko tapahtunut merkittäviä muutoksia (raaka-aineet, valmiit tuotteet, asiakkaat, tilat, koneet tms.)? Jos on, niin millaisia? |  | |
| Onko merkittävistä muutoksista ilmoitettu viranomaisille etukäteen? | Kyllä | Ei |

|  |
| --- |
| **5. KERÄILY JA KULJETUS** |

**Laitokseen saapuvien sivutuotteiden kuljetukset**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kuka hoitaa? |  | |
| Miten hoidetaan (kuljetusväline ja lämpötila)? |  | |
| Onko kuljettaja rekisteröitynyt rehualan / sivutuotealan toimijaksi tai jätehuoltorekisteriin? | Kyllä | Ei |
| Lisätietoja: |  | |

**Laitosesta lähtevien tuotteiden kuljetukset**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kuka hoitaa? |  | |
| Miten hoidetaan (kuljetusväline ja lämpötila)? |  | |
| Onko kuljettaja rekisteröitynyt rehualan / sivutuotealan toimijaksi tai jätehuoltorekisteriin? | Kyllä | Ei |
| Lisätietoja: |  | |

**Merkitseminen ja erillään pito**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Pidetäänkö eri sivutuoteluokkiin kuuluva aines erillään (jos varastoidaan moneen eri luokkaan kuuluvia sivutuotteita) ja tunnistettavissa? | Kyllä | Ei |
| Onko sivutuotteet merkitty keräilyn, kuljetuksen ja varastoinnin aikana? | luokka 1 ”Ainoastaan hävitettäväksi” | |
| luokka 2 ”Ei eläinten ruokintaan” tai ”lantaa” tai ”turkiseläinten ruokintaan” | |
| luokka 3 ”Ei ihmisravinnoksi” | |
| Lisätietoja: |  | |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. VÄLITTÄJIEN KÄYTTÖ / VÄLITTÄJÄNÄ TOIMIMINEN** | Välitystoimintaa ei ole eikä välittäjiä käytetä |

**Välittäjien käyttö**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Käytetäänkö välittäjiä ostettaessa / myytäessä? | Kyllä | Ei |
| Käytettyjen välittäjien nimet: |  | |
| Onko välittäjät merkitty TRACES-järjestelmään, jos välittäminen on sisämarkkinakauppaa? | Kyllä | Ei |

**Välittäjänä toimiminen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Toimiiko laitos itse välittäjänä? | Kyllä | Ei |
| Jos toimii, onko laitos merkitty välittäjäksi TRACES–järjestelmään, jos välittäminen on sisämarkkinakauppaa? | Kyllä | Ei |
| Käyttääkö laitos TRACES–järjestelmää? | Kyllä | Ei |
| Välittääkö laitos **itse valmistamiaan** tuotteita? | Kyllä | Ei |
| Välittääkö laitos itse **muiden valmistamia** tuotteita? | Kyllä | Ei |
| Mitä tuotteita? |  | |
| Jos laitos välittää muiden valmistamia tuotteita, ovatko ne kotimaassa vai ulkomailla valmistettuja? | Kotimaassa | |
| Ulkomailla, missä maissa? | |
| Onko välittäjällä oma laitos, jonka kautta välitettävä tavara kulkee, vai meneekö se suoraan myyjältä ostajalle eli välitettävän aineksen reitti? | Oma laitos | |
| Suoraan myyjältä ostajalle | |
| Lisätietoja: |  | |

|  |  |
| --- | --- |
| **7. SISÄMARKKINAKAUPPA, TUONTI JA VIENTI** | Laitoksella ei ole sisämarkkinakauppaa, tuontia tai vientiä |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tuodaanko sivutuotteita Suomen ulkopuolelta? | Kyllä | Ei |
| Jos tuodaan, niin mitä ja mistä? |  | |
| Tuotujen sivutuotteiden käyttötarkoitus? | Omaan valmistukseen | Välitetään eteenpäin |
| Myydäänkö tuotteita Suomen ulkopuolelle? | Kyllä | Ei |
| Jos myydään, niin mitä ja minne? |  | |
| Lisätietoja: |  | |

**TRACES–järjestelmä**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Onko käytetty raaka-aineiden / valmiiden tuotteiden osalta? | Kyllä | Ei |
| Onko täytetty oikein? | Kyllä | Ei |
| Onko kaupallinen asiakirja laadittu TRACES -järjestelmässä? | Kyllä | Ei |
| Lisätietoja: |  | |

**Luokan 1 ja 2 sivutuotteiden tuonti**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Onko tehty art 48 mukainen hakemus? | Kyllä | Ei |
| Onko em. menetelty vaatimustenmukaisesti (tiedoksi hakijamaan viranomaiselle)? | Kyllä | Ei |
| Lisätietoja: |  | |

|  |
| --- |
| **8. JÄLJITETTÄVYYS** |

**Kaupalliset asiakirjat**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Onko arkistoitu? | | Kyllä | Ei |
| Onko täytetty oikein (sivutuotteiden laatu, määrä, sivutuoteluokka, lähettäjä, kuljettaja, vastaanottaja, pvm; alkuperäinen kappale tullut vastaanottajalle ja kopio kuljettajalle)? | | Kyllä | Ei |
| Lisätietoja: |  | | |

**Erien tunnistaminen**

|  |  |
| --- | --- |
| Miten eri tuotteet pidetään erillään? |  |
| Miten saman tuotteen eri erät pidetään erillään? |  |
| Miten takaisinvetotilanteessa toimittaisiin? |  |
| Lisätietoja: |  |

**Jäljitettävyys**

|  |  |
| --- | --- |
| Miten pystytään jäljittämään tietyn lopputuotteen valmistukseen käytetyt raaka-aine-erät? |  |

|  |
| --- |
| **9. MUUTA** |

|  |  |
| --- | --- |
| Muita huomioita: |  |

|  |
| --- |
| **10. TUOTANTO** |

**Kuvaus tuotanto- tai toiminta-alueesta, tiloista ja laitteista**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Onko tuotanto- tai toiminta-alue selkeästi rajattu (esim. aidattu alue)? | Kyllä, miten: | |
| Ei | |
| Onko tuotantoon tai muuhun toimintaan liittyviä tiloja rajatun tuotantoalueen ulkopuolella? | Kyllä | Ei |
| Kuvaus tuotantoprosesseista (esim. vuokaavio) sekä mahdolliset ongelmat tuotannossa? |  | |

**Varastointi**

|  |  |
| --- | --- |
| Raaka-aineet: |  |
| Valmiit tuotteet: |  |
| Muuta varastoinneista ja säilytyslämpötiloista: |  |

**Muuta**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Onko laitoksella kirjalliset työohjeet? | Kyllä | Ei |
| Onko laitoksella muuta sivutuotteisiin liittymätöntä toimintaa (esim. varastoidaan muutakin kuin sivutuotteita)? | Kyllä, mitä: | |
| Ei | |
| Lisätietoja: |  | |

|  |
| --- |
| **11. YLEISET HYGIENIAVAATIMUKSET** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Onko yleisilme siisti? | Laitoksessa | Kyllä | Ei |
|  | Sen ympäristössä | Kyllä | Ei |
| Raaka-aineeksi tai muuten prosessoitaviksi tulevien sivutuotteiden käsittelynopeus? |  | | |

**Sivutuotteiden hävittäminen**

|  |  |
| --- | --- |
| Mihin pilaantuneet / virheellisesti käsitellyt / muusta syystä kelpaamattomat sivutuotteet toimitetaan tai miten ne käsitellään? |  |

**Jätehuolto**

|  |  |
| --- | --- |
| Jätevesien käsittely: |  |
| Jätevesien kierrätys. Kierrätetäänkö vettä johonkin muuhun tuotantovaiheeseen (esim. rehunvalmistukseen)? |  |
| Siivilöihin jääneen tms. lattioilta kerätyn aineksen käsittely / hävitys: |  |
| Jätevedestä erotetun aineksen käsittely / hävitys: |  |
| Lisätietoja: |  |

**Pesut ja desinfioinnit**

|  |  |
| --- | --- |
| Pesutiheys koneille, tiloille ja laitteille sekä varastoille: |  |
| Desinfiointitiheys koneille, tiloille ja laitteille sekä varastoille: |  |
| Lisätietoja: |  |

**Ajoneuvojen sekä muiden sivutuotteiden siirroissa käytettävien välineiden pesu ja desinfiointi (jos olennaista)**

|  |  |
| --- | --- |
| Missä pestään ja desinfioidaan? |  |
| Kenen toimesta? |  |
| Kirjanpito: |  |
| Lisätietoja: |  |

|  |
| --- |
| **12. OMAVALVONTA JA HACCP** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Onko toimijalla kirjallinen omavalvontasuunnitelma? | Kyllä | Ei |
| Viimeisin päivitys, pvm: |  | |
| Hyväksytyn laitoksen omavalvontaraportti toimitettu (lannoitevalmisteiden valmistus) | Kyllä, pvm: | Ei |

**Omavalvontasuunnitelman sisältö**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Onko ajan tasalla? | Kyllä | Ei |
| Noudatetaanko käytännössä? | Kyllä | Ei |
| Sisältääkö keskeiset osa-alueet laadun varmistamiseksi (esim. raaka-aineiden laaduntarkkailu, prosessihygienia, valmiiden tuotteiden ja raaka-aineiden tutkimukset)? | Kyllä | Ei |
| Sisältääkö menettelykuvaukset kirjanpidon pitämiseksi (ks. kohta 12.1 Kirjanpito)? | Kyllä | Ei |
| Onko toimijalla HACCP -järjestelmä, jos sitä vaaditaan? | Kyllä | Ei |
| Lisätietoja: |  | |

**Kriittiset pisteet**

|  |  |
| --- | --- |
| Mitkä valittu tuotannon kriittisiksi pisteiksi? |  |
| Millä perusteella? |  |

**Toimenpiteet, jos havaitaan poikkeama**

|  |  |
| --- | --- |
| Raaka-aineissa: |  |
| Tuotteissa: |  |
| Tuotannon kriittisessä pisteessä: |  |
| Tuotannon hallintapisteissä: |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Valvojan arvio omavalvontasuunnitelmasta suhteessa toimintaan:** |  |

|  |
| --- |
| **12.1 KIRJANPITO** |

**Onko laitoksella kirjanpito**

|  |  |
| --- | --- |
| Raaka-aineista | |
| Tuotannosta | |
| Lähtevistä valmiista tuotteista | |
| Varastoinneista | |
| Kriittisissä pisteissä tehdyistä mittauksista | |
| Hallintapisteissä tehdyistä mittauksista / havainnoista | |
| Kylmä- ja pakkausvarastojen lämpötilaseurannasta | |
| Pesuista ja desinfioinneista (tilat, laitteet, kuljetusvälineet ja –astiat) | |
| Puhtauden tarkkailusta | |
| Tuhoeläintorjunnasta | |
| Mittalaitteiden kalibroinnista | |
| Työntekijöiden perehdytyksestä ja koulutuksista | |
| Lisätietoja: |  |

|  |
| --- |
| **12.2 OMAVALVONTANÄYTTEENOTTO** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Onko laitoksella kirjallinen näytteenottosuunnitelma? | Kyllä | Näytteenottosuunnitelma liitteenä | Ei |

**Valmiit tuotteet**

|  |  |
| --- | --- |
| Mitä mikrobeja on tutkittu? |  |
| Kuinka usein? |  |
| Käytetyt raja-arvot: |  |
| Lisätietoja: |  |

**Raaka-aineet**

|  |  |
| --- | --- |
| Mitä mikrobeja on tutkittu? |  |
| Kuinka usein? |  |
| Käytetyt raja-arvot: |  |
| Lisätietoja: |  |

**Pintapuhtaus**

|  |  |
| --- | --- |
| Mitä mikrobeja on tutkittu? |  |
| Kuinka usein? |  |
| Käytetyt raja-arvot: |  |
| Lisätietoja: |  |

**Salmonella**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Onko todettu tuotteista, raaka-aineista tai pinnoilta? | Kyllä | Ei |
| Jos on, niin mihin toimenpiteisiin ryhdyttiin? |  | |

**Tutkimustulosten käsittely**

|  |  |
| --- | --- |
| Miten tutkimustulokset käsitellään laitoksessa? |  |
| Mihin toimenpiteisiin tulosten johdosta on ryhdytty/ryhdyttäisiin tarvittaessa? |  |
| Mitä muita kuin mikrobiologisia näytteitä otetaan omavalvonnan puitteissa? |  |

**Laboratorio**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mitä laboratorioita laitos käyttää? |  | |
| Onko laboratorio akkreditoitu? | Kyllä | Ei |
| Lisätietoja: |  | |

|  |  |
| --- | --- |
| **13. PAKKAUSMERKINNÄT** | Ei koske tätä toimijaa |

**Merkinnät**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Onko tuotteissa vaatimukset täyttävät merkinnät? | Kyllä | Ei |
| Mainitaanko merkinnöissä käytetyt lisäaineet? | Kyllä | Ei |
| Mainitaanko merkinnöissä muuntogeeniset rehuaineet? | Kyllä | Ei |
| Mainitaanko lannoitevalmisteissa varoaika 21 vrk (ei koske lantatuotteita)? | Kyllä | Ei |
| Lisätietoja: |  | |

|  |  |
| --- | --- |
| **14. MUUTA** | Ei koske tätä toimijaa |

**GTH**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Onko GTH käytetty? | Kyllä | Ei |
| Onko pitoisuus ollut vähintään 250 mg/kg? | Kyllä | Ei |
| Lisätietoja: |  | |

**Lääkerehut**

|  |  |
| --- | --- |
| Mitä valmistettu? |  |
| Mihin tarkoitukseen? |  |
| Reseptien säilytys: |  |
| Lääkeaineiden säilytys: |  |
| Lääkekirjanpito: |  |
| Lisätietoja: |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **15. TURKISELÄINTEN LAJINSISÄINEN KIERRÄTYS** | Ei koske tätä toimijaa |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TILAREHUSTAMOT** | | |
| Mitä eläimiä tilarehustamon tarhoilla pidetään? |  | |
| Käsitelläänkö nahkotut ruhot omassa tilarehustamossa?  **HUOM!** Tilat, joilla on vain kettuja, eivät voi itse keittää ruhoja rehussa käytettäväksi. Sama koskee supeja. Minkkien lajinsisäinen kierrätys ei ole sallittua minkään käsittelyn jälkeen. | Kyllä | Ei |
| Käsittelymenetelmä (partikkelikoko, aika, lämpötila), jos käsitellään omassa tilarehustamossa? |  | |
| Miten lämpötilaa ja aikaa seurataan, jos ruhot käsitellään itse? |  | |
| Jos nahkontaruhoja ei käsitellä itse, mihin ne toimitetaan? |  | |
| Jos tilalla on sekä kettuja että supikoiria, onko niiden ruhot ja niistä satava aines pidetty erillään käsitellyn, varastoinnin ja käytön aikana? |  | |
| Onko toimija lähettänyt turkiseläinten päitä näytteeksi TSE-tautien tutkimista varten? Milloin ja kuinka monta? |  | |
| Kirjanpito lajinsisäisestä kierrätyksestä |  | |
| Tila(t) on rekisteröity eläintenpitäjä- ja pitopaikkarekisteriin | Kyllä | Ei |
| Rekisterissä on merkintä lajinsisäisestä käytöstä | Kyllä | Ei |
| Lisätietoja: |  | |
| **REHUSEKOITTAMOT** | | |
| Käytetäänkö rehusekoittamolla raaka-aineena turkiseläinruhomassaa? |  | |
| Jos rehuvalmistuksessa käytetään turkisruhomassaa, käytetäänkö ketuista/supeista, minkeistä vai molemmista valmistettua massaa? |  | |
| Käytetäänkö ruhomassaa kettujen ja supien, minkkien vai molempien rehussa? |  | |
| Keneltä ruhomassa hankitaan? |  | |
| Miten varmistetaan, että minkinruhomassaa ei päädy minkinrehuun? |  | |
| Lisätietoja: |  | |
| **TURKISELÄINRUHOJEN KÄSITTELYLAITOKSET** | | |
| Käsitelläänkö minkkien ja kettujen ruhot toisistaan erillään? |  | |
| Jos käsitellään erillään, miten varmistetaan mikkien ja kettujen/supien erilläänpito käsittelyn ja varastoinnin aikana? |  | |
| Miten merkitään niin, että vastaanottaja tietää, sisältääkö massa minkkiä? Ts. miten varmistetaan, että minkkimassaa ei mene minkinrehuun? |  | |
| Lisätietoja: |  | |

|  |
| --- |
| **16. PUUTTEET, KORJAAVAT TOIMENPITEET JA KEHITYSEHDOTUKSET** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Luokan 1 puutteet:** |  |
| Korjaavat toimenpiteet: |  |
| Määräaika: |  |
| Korjaavien toimenpiteiden tarkastus: |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Luokan 2 puutteet:** |  |
| Korjaavat toimenpiteet: |  |
| Määräaika: |  |
| Korjaavien toimenpiteiden tarkastus: |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Luokan 3 puutteet:** |  |
| Korjaavat toimenpiteet: |  |
| Määräaika: |  |
| Korjaavien toimenpiteiden tarkastus: |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Kehitysehdotukset:** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Puutteen luokka** | **Kuvaus** | **Esimerkki** |
| 1 | Eläinten, ihmisten tai ympäristön turvallisuudelle vaaraa aiheuttava puute. | Sivutuotteita toimitetaan eteenpäin sivutuoteluokan vastaisesti. Minkkiä syötetään minkille. Kettua syötetään ketulle niin, että ruhot on käsitelty itse. |
| 2 | Selkeä sääntöjen vastaisuus tai puute, josta ei kuitenkaan aiheudu välitöntä vaaraa eläinten, ihmisten tai ympäristön turvallisuudelle. | Kirjanpidon laiminlyöminen, jos toimintatavat ovat kuitenkin kunnossa. Turkisruhojen kuumennuskäsittely on riittämätön. |
| 3 | Lievä puute tai yksittäistapaus toiminnan ollessa kuitenkin pääpiirteittäin vaatimusten mukaista. | Omavalvonnan päivittämisen laiminlyöminen ilman, että siitä aiheutuu vaaraa tuoteturvallisuudelle. Eläintenpitäjä- ja pitopaikkarekisterissä ei ole merkintää lajinsisäisestä käytöstä. |
| Kehitysehdotus | Ehdotus toiminnan kehittämiseksi. Ei ole toimijaa velvoittava. | Jäljitettävyys toteutuu, mutta hankalalla tavalla. Ehdotetaan järjestelmän parantamista jäljitettävyyden helpottamiseksi. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ALLEKIRJOITUKSET (käytetään, jos tarkastuksesta ei tehdä päätöstä)** | |
|  |  |
| Tarkastuskohteen edustaja | Tarkastuksen suorittaja |
| **Tarkastukseen paikanpäällä kulunut aika** | **tuntia** |

**Täytetty lomake toimitetaan välittömästi osoitteeseen** [**abp@ruokavirasto.fi**](mailto:abp@ruokavirasto.fi) **ja aluehallintovirastoon.**

**Keskeisimpiä substanssisäädöksiä**

|  |  |
| --- | --- |
| Luokan 1 käsittelylaitos | Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 18, 21, 22, 25, 27–29, 45; toimeenpanoasetus (EY) N:o 142/2011, artiklat 8, 9, 17, 32 sekä liitteet IV, VIII, XVI; TSE-asetus (EY) N:o 999/2001; sivutuotelaki 517/2015, 34, 43–47, 50, 54, 59 § |
| Luokan 2 tai 3 käsittelylaitos | Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 18, 21, 22, 25, 27–29, 45; toimeenpanoasetus (EY) N:o 142/2011, artiklat 8, 9, 17, 32 sekä liitteet IV, VIII, XVI; rehuhygienia-asetus (EY) 183/2005, artiklat 4–7 sekä liite II; sivutuotelaki 517/2015, 34, 43–47, 50, 54, 59 § |
| Lemmikkieläinten ruokia valmistava laitos | Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 21–25, 28, 29, 45; toimeenpanoasetus (EY) N:o 142/2011, artikla 19 sekä liitteet VIII, IX ja XIII; rehuhygienia-asetus (EY) N:o 183/2005, artiklat 4–7 sekä liite II; sivutuotelaki 517/2015, 34, 43–47, 50, 54, 59 §; rehulaki 86/2008, 6, 15, 17–20 § |
| Turkisrehusekoittamo | Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 16, 18, 21–23, 25, 27–29 ja 45; toimeenpanoasetus (EY) N:o 142/2011, artiklat 5, 8, 9, 13, 17 ja 32; rehuhygienia-asetus (EY) N:o 183/2005, artiklat 4, 5, 6 ja 7; sivutuotelaki 517/2015, 34, 43–47, 50, 54, 59 §; rehulaki N:o 86/2008, 6, 10–15, 17–21, 40, 49 ja 51 §; MMMa 783/2015, 5 § sekä liite 2; MMMa 10/EEO/2008, pykälät 7–11 muutoksineen |
| Tilarehustamo | Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 16, 18, 21–23, 25, 27–29 ja 45; toimeenpanoasetus (EY) N:o 142/2011, artiklat 5, 8, 9, 13, 17 ja 32; sivutuotelaki 517/2015, 35, 43–47, 50, 54, 59 §; rehulaki N:o 86/2008, pykälät 6, 10–15, 17–21, 40, 49 ja 51; MMMa 783/2015, 5 § sekä liitteet 1 ja 2; MMMa 10/EEO/2008, pykälät 7–11 muutoksineen |

|  |  |
| --- | --- |
| Keräyskeskus | Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 21, 22, 23, 24, 25, 28, 29, 45; toimeenpanoasetus (EY) N:o 142/2011, artikla 19 sekä liite VIII; rehuhygienia-asetus (EY) N:o 183/2005, artiklat 4, 5, 6, 7 sekä liite II; sivutuotelaki 517/2015, 34, 35, 43–47, 50, 54, 59 §; rehulaki 86/2008, 6, 15, 17, 18, 19, 20 §; MMMa 783/2015, 5 § sekä liite 3 |
| Varastointilaitos, tekniset tuotteet | Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 artiklat 21–23, 28, 29, 45, 46 artiklat; sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EY) N:o 142/2011 artiklat 17 ja 20 liite IX luku III ja IV; sivutuotelaki 517/2015, 35, 45, 50, 59 § |
| Varastointilaitos, hävitettävät tai polttoaineena käytettävät tuotteet | Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 artiklat 21, 22, 24, 28, 29, 44–46; sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EU) N:o 142/201, artikla 17, liite IX luku III; sivutuotelaki 517/2015, 35, 45, 50, 59 § |
| Biodieselin valmistaja | Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 21, 22, 24, 25, 28, 29, 44–46; sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EU) N:o 142/2011, artikla 17, liite IV, luku IV, jakso 2, kohta D ja jakso 3; sivutuotelaki 517/2015, 34, 43–47, 50, 59 § |
| Väliasteenlaitos | Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 21, 22, 24, 25, 28, 29, 44–46; sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EU) N:o 142/201, artiklat 17, 19 sekä liite IX luku II; sivutuotelaki 517/2015, 35, 45, 50, 59 § |
| Tekninen laitos | Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 21–23, 28, 29, 45, 46; sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EU) N:o 142/201, artiklat 17, 20, liite IX luku IV sekä liite XIII; sivutuotelaki 517/2015, 35, 45, 50, 59 § |
| Kompostointilaitos | Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 21, 22, 24, 27–29, 32, 44–46; sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EU) N:o 142/201, artiklat 10, 17, 19, 22 sekä liite V; sivutuotelaki 517/2015, 18, 34, 43–47, 50, 54, 59 §; lannoitevalmistelaki 539/2006; MMMa24/11 muutettuna asetuksilla 12/12 ja 7/13; MMMa 11/12 |
| Biokaasulaitos | Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 21, 22, 24, 27–29, 32, 44–46; sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EU) N:o 142/201, artiklat 10, 17, 19, 22 sekä liite V; sivutuotelaki 517/2015, 18, 19, 34, 43–47, 50, 54, 59 §; lannoitevalmistelaki 539/2006; MMMa 24/11 muutettuna asetuksilla 12/12 ja 7/13; MMMa 11/12 |
| Hygienisointiyksikkö | Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 21, 22, 24, 25,28, 29, 44–46; sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EU) N:o 142/201, artiklat 17, 19 sekä liite IX luku II, liite V luku I tai III; MMMa 1193/2011, 7, 23 § |
| Välittäjä | Sivutuotelaki 517/2015, 34, 43–47, 50, 54, 59 § |

|  |
| --- |
| **TÄYTTÖOHJEET** |

**Kohta 1. Perustiedot.** Jos samalla toimijalla on esimerkiksi sekä käsittelylaitos että lemmikkieläinten ruokia valmistava laitos, molemmat voidaan tarkastaa samalla kerralla ja yhdellä lomakkeella edellyttäen, että kirjoituksesta käy ilmi, koskeeko se molempia toimintoja vai vain toista.

Kohtaan Elmo / Elvi kirjataan, mitä toimintoja toimijalle on kirjattu ko. järjestelmiin. Toimijan kanssa käydään läpi tietojen ajantasaisuus ja edellytetään tarvittaessa tietojen päivittämistä. Elmo koskee Ruokaviraston tekemiä tarkastuksia, Elvi puolestaan kunnan tarkastuksia.

Hyväksyntä- tai rekisteröintinumerolla tarkoitetaan tässä laitoksen sivutuoteasetuksen mukaista numeroa.

**Kohta 2. Edellisellä tarkastuksella havaittujen puutteiden korjaaminen.** Tähän kirjoitetaan tarkastuksen suorittavan viranomaistahon edellisellä ko. toimijan tarkastuksella havaitut puutteet sekä niiden korjaaminen. Kohtaan kirjataan edellisen tarkastuksen päivämäärä ja suorittaja, havaitut puutteet, niiden luokat sekä korjaamiselle annetut määräajat ja toimenpiteiden toteutumisen tarkastaminen. Jos kaikki on kunnossa, kirjataan esimerkiksi ”Toimija suoritti edellytetyt toimenpiteet annetuissa määräajoissa.”. Jos joku puute on vielä korjaamatta, sekin mainitaan tässä ja ryhdytään samalla järeämpiin toimenpiteisiin asian kuntoon saattamiseksi.

Jos edellisen tarkastuksen ajankohdasta, tekijästä, puutteista tai niiden korjaamisesta ei ole tietoa, tähän kirjataan esimerkiksi ”ei tiedossa”.

**Kohta 3. Toiminnan tarkoitus.** Aina kirjataan myös vähintään lyhyt sanallinen kuvaus toiminnan tarkoituksesta, esim. ”Laitos varastoi käsiteltyä eläinvalkuaista (PAP) ja luokan 2 lihaluujauhoa. PAP toimitetaan rehukäyttöön turkiseläimille (kotimaahan) tai lemmikkieläinten ruokia valmistavaan laitokseen (toisiin EU-maihin). Lihaluujauho toimitetaan joko turkiseläinrehuksi tai lannoitteeksi.”

Elintarvikkeita valmistava laitos voin olla esimerkiksi keräyskeskuksen yhteydessä oleva kala-alan laitos.

**Kohta 4. Yleistiedot.** Yleistiedoista on tarkoitus saada kuva laitoksen toiminnasta: mitä tehdään ja missä laajuudessa. Sivutuotteet ja niiden toimittajat sekä tuotteet ja asiakkaat on kirjattava tässä tapauksessa huolella, jotta jäljitettävyyttä pystytään kunnolla arvioimaan. Merkittävät muutokset kirjataan, jotta toimintaa pystytään tarvittaessa vertaamaan aiempaan.

Jos toimijalla on esimerkiksi omavalvontasuunnitelmansa yhteydessä lista raaka-aineista ja niiden toimittajista, se voidaan laittaa tarkastuskertomuksen liitteeksi tähän lomakkeeseen kirjoitetun listan sijaan.

**Kohta 5. Keräily ja kuljetus.** Kuljetuksesta vastaava taho voi olla lähettäjä tai vastaanottaja. Kuljetukset voidaan hoitaa omalla tai ulkopuolisella kalustolla. Ulkopuolisesta kuljetusyrityksestä kirjataan myös tarkka nimi. Merkitsemisen ja erillään pidon suhteen kirjataan, miten ne on tässä tapauksessa toteutettu.

Kuljetettaessa sivutuotteita rehukäyttöön, kuljetusyrityksen on oltava rekisteröitynyt rehualan toimijaksi. Lista rekisteröidyistä rehualan toimijoista löytyy Ruokaviraston nettisivuilta. Jos hyväksytty lemmikkieläinten ruokia valmistava laitos hakee sivutuoteraaka-aineita esimerkiksi teurastamosta omalla kuljetusvälineellään, kyseisen **lemmikkieläinten ruokien valmistajan ei tarvitse erikseen rekisteröityä kuljettajaksi.** Toiminta katsotaan hyväksytyksi osana laitoshyväksyntää.

**Kohta 6. Välittäjien käyttö / välittäjänä toimiminen.** Sivutuotealan toimija voi paitsi käyttää välittäjiä, myös toimia itse välittäjä. Välittäjänä voi toimia myös esimerkiksi tuotantolaitos. Esimerkiksi turkisrehusekoittamo voi hankkia raaka-aineita omaan rehunvalmistukseensa välittäjien kautta. Toisaalta sama turkisrehusekoittamo voi myös itse toimia välittäjä tilaamalla raaka-aineita yli oman tarpeen ja välittämällä niitä muilla toimijoille.

**Kohta 7. Sisämarkkinakauppa, tuonti ja vienti.** Raaka-aineiden tuominen Suomen ulkopuolelta (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) ja lopputuotteiden vieminen vaikuttavat merkittävästi jäljitettävyyteen. Raaka-aineiden tuominen lisää paitsi eläintautien leviämisen riskiä, myös tekee jäljitettävyydestä haastavampaa. Tähän kohtaan kirjataan tuotavat raaka-aineet ja niiden tuontimaat. Myös aiempi tuonti ja aiottu tuonti kirjataan, vaikka tuontia ei juuri tarkastushetkellä olisikaan. Kaupalliset asiakirjat on tehtävä sivutuoteasetuksessa määritellyllä asiakirjalla. Traces-velvollisuus koskee kaikkia luokan 1 ja 2 sivutuotteita. Luokan 1 ja 2 sivutuotteiden sisämarkkinakauppa edellyttää sivutuoteasetuksen artiklan 48 mukaista hakemusta. Sivutuotteiden sisämarkkinakauppaan liittyvää ohjeistusta löytyy Ruokaviraston nettisivuilta. Traces-järjestelmän käyttöön liittyvää ohjeistusta saa oman alueen läänineläinlääkäriltä.

**Kohta 8. Jäljitettävyys.** Jokaisen sivutuote-erän mukana on kuljettava vaatimukset täyttävä kaupallinen asiakirja (rahtikirja). Asiakirjaa ei voi lähettää jälkikäteen, vaan sen on oltava kuorman mukana. Rahtikirja voi olla myös sähköinen. Vastaanottajan on säilytettävä kaupallista asiakirjaa vähintään kaksi vuotta. Jos raaka-aineista / sivutuotteista pidetään kaupallisten asiakirjojen arkistoimisen lisäksi muutakin kirjanpitoa, menettely kuvataan tässä. Erien osalta kuvataan, miten saman raaka-aineen / sivutuotteen eri erät pidetään erillään ja tunnistettavissa. Lisäksi kirjataan, miten toimija toimisi takaisinvetotilanteessa. Jäljitettävyyden osalta toimijan on pystyttävä osoittamaan, miten ja millä tarkkuudella hän pystyy jälkikäteen tunnistamaan tietyn valmiin tuotteen valmistuksessa käytetyt raaka-aineet ja niiden erät sekä niiden mukana tulleet kaupalliset asiakirjat.

**Kohta 9. Muuta.** Tähän kohtaan voi tarvittaessa kirjoittaa mitä tahansa muita tarkastuksen aikana tehtyjä havaintoja, myös jäljitettävyyden ulkopuolisia asioita.

**Kohta 10. Tuotanto.** Tähän kirjoitetaan lyhyt kuvaus tuotantotiloista sekä tuotantoon käytettävistä laitteista ja laitosalueesta. Laitosalueen osalta kirjoitetaan, onko alue rajattu (aidattu), vai onko esimerkiksi varastosiiloja ”pitkin metsiä”. Tuotanto kuvataan karkealla tasolla. Jos tuotannossa on ollut ongelmia, nekin kirjataan tähän. Varastoinnin osalta luetellaan käytössä olevat varastot ja niiden sijainnit sekä kuvataan raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden säilytys. Lisäksi kerrotaan, onko laitoksella käytössä prosessikohtaiset työohjeet (vai minkä mukaan tuotannossa toimitaan), ja onko laitoksella toimintaa, joka ei liity sivutuotteisiin.

**Kohta 11. Yleiset hygieniavaatimukset.** Siistillä yleisilmeellä tarkoitetaan, että tuotannon kannalta olennaisissa tiloissa ei loju ylimääräistä tavaraa tai ole likaista (suhteutettuna toiminnan luonteeseen). Sivutuotteet eivät saa pilaantua, joten niiden käsittelynopeuden on oltava riittävä tai vaihtoehtoisesti ne on varastoitava niin, että ne eivät pääse pilaantumaan. Tähän kirjataan myös hävityskanava, jos sivutuotteita jää hävitettäväksi. Jätevesien osalta kirjataan, menevätkö laitoksen jätevedet suoraan kunnalliseen viemäriin, vai onko laitoksella niille jonkinlainen esikäsittely. Vastaavasti kirjataan, mihin siivilöihin jäänyt tai jätevedestä erotettu sivutuote kerätään ja mihin se toimitetaan. Pesujen ja desinfiointien osalta kirjataan tilanne sekä tilojen (varastot, seinät, lattiat, katot) että laitteiden (myllyt, sahat, kuljettimet) osalta. Lisäksi kirjataan erikseen tilanne kuljetusvälineiden osalta, mukaan lukien se, kuka vastaa kuljetusvälineiden pesuista ja desinfioinneista sekä missä ko. toimenpiteet toteutetaan ja miten niistä pidetään kirjaa.

**Kohta 12. Omavalvonta ja HACCP.** Tähän kirjataan, onko omavalvontasuunnitelma HACCP-järjestelmineen (jos toimija on HACCP-velvollinen) päivitetty ja ajan tasalla. Erityisesti kiinnitetään huomiota omavalvonnan noudattamiseen: toimitaanko omavalvontasuunnitelmassa kuvatulla tavalla. Kiinnitetään huomiota omavalvonnan kokonaisuuden toimivuuteen: sisältääkö omavalvontasuunnitelma keskeiset elementit (tuote)turvallisuuden varmistamiseksi. Sisältääkö omavalvontasuunnitelma näytteenottosuunnitelman (ks. myös kohta 12.2). Valvoja kirjaa oman arvionsa omavalvontasuunnitelmasta suhteessa toimintaan. Selkeä kriittinen piste on esimerkiksi sellainen kuumennuskäsittely, jolle lainsäädäntö antaa selvät vähimmäisparametrit. Kriittisten pisteiden raja-arvoissa pysymistä on seurattava dokumentoidusti jokaisen erän osalta, eikä tavara saa päästä eteenpäin, jos määritellyissä raja-arvoissa ei pysytä. Hallintapiste voi olla vaikkapa raaka-aineen vastaanotto ja siinä seurattava parametri esimerkiksi lämpötila. Myös hallintapisteissä tehdyistä havainnoista ja mittauksista on pidettävä kirjaa, mutta raja-arvon ylittävä tai alittava havainto ei vielä automaattisesti johda hylkäämiseen tai uusintakäsittelyyn.

**Kohta 12.1. Kirjanpito.** Mitä ei ole kirjattu, ei ole tehty. Laitoksella on velvollisuus pitää kirjaa omavalvontasuunnitelmansa mukaisesti ja säilyttää kirjanpitoa vähintään kaksi vuotta. Tähän kirjataan, onko kirjaa pidetty (omavalvontasuunnitelmassa kuvatulla tavalla).

**Kohta 12.2 Omavalvontanäytteenotto.** Tähän kirjataan, mitä näytteitä laitos ottaa ja mitä se niistä analysoi. Peilataan omavalvontasuunnitelmassa kuvattuun: onko suunnitelmaa noudatettu. Mitä toimenpiteitä tutkimustulokset ovat laitoksessa aiheuttaneet ja miten tulokset käsitellään. Raja-arvot ovat tärkeitä hyväksyttävän tason erottamiseksi ei-hyväksyttävästä, samoin se, että tutkimustuloksiin reagoidaan asianmukaisella tavalla (pelkästä näytteen ottamisesta ja analysoimisesta ei ole hyötyä, jos saadusta tutkimustuloksesta ei osata tehdä johtopäätöksiä). Näytteenottosuunnitelma voidaan laittaa tarkastuskertomuksen liitteeksi, jolloin siihen kirjattuja asioita ei tarvitse erikseen kirjoittaa tähän lomakkeeseen.

**Kohta 13. Pakkausmerkinnät.** Pakkausmerkintävaatimus koskee rehuksi ja lannoitevalmisteeksi toimitettavia sivutuotteita. Vähimmäismerkintävaatimukset riippuvat valmistetusta rehusta / lannoitteesta. Tarkempia tietoja merkintävaatimuksista löytyy Ruokaviraston nettisivuilta.

**Kohta 14. Muuta.** GTH (glyserolitriheptanoaatti) on merkkiaine, jolla rehukäyttöön kuulumattomat luokan 2 ja 1 sivutuotteet on merkittävä käsittelylaitoksissa. Merkkiaine pystytään tunnistamaan laboratoriotutkimuksissa, jolloin esimerkiksi luokan 3 sivutuotteista johdetusta käsitellystä eläinvalkuaisesta pystytään tunnistamaan siihen sekoitettu luokan 2 tai 1 lihaluujauho. GTH merkintävaatimus koskee vain luokan 1 ja 2 käsittelylaitoksia. Lääkerehuasia koskee vain turkisrehusekoittamoita ja tilarehustamoja.

**Kohta 16. Puutteet, korjaavat toimenpiteet ja kehitysehdotukset.** Tarkastuksella havaitut puutteet on kirjattava tarkastuskertomukseen ja havainnon yhteyteen on kirjattava, minkä luokan puute on kyseessä. Puutteet kootaan tähän taulukkoon ja numeroidaan, lisäksi viitataan siihen tarkastuskertomuksen kohtaan, jossa havainto tehtiin ja johon se yksityiskohtaisemmin kirjattiin. Puutteet luokitellaan niiden vakavuuden perusteella ja niiden korjaamiselle annetaan määräaika, jossa pysymistä valvojan on seurattava. Lisäksi kirjataan, miten korjaavien toimenpiteiden toteutuminen tarkastetaan (esimerkiksi toimittamalla asiakirjoja tarkastajalle tai uusintatarkastuksella).

Esimerkki: Luokan 3 puutteet: 1) Laitoksella ei ole tietoa kaikista vastaanottamistaan sivutuote-eristä. Korjaavat toimenpiteet: 1) Laitoksen on pidettävä kirjaa kaikista vastaanottamistaan sivutuote-eristä. Kirjanpidosta on käytävä ilmi pvm, sivutuotteiden määrä, laatu, lähettäjä, kuljettaja, vastaanottaja ja sivutuoteluokka. Kirjanpidoksi riittää rahtikirjojen säilyttäminen, kunhan rahtikirja on saatu jokaisen kuorman mukana. Määräaika: 1) xx.xx.2018. Korjaavien toimenpiteiden tarkastus: 1) Toimijan on raportoitava valvojalle määräaikaan mennessä, miten se on kirjanpidon järjestänyt (esim. rahtikirjakopioiden tai valokuvan toimittaminen, ote vastaanottokirjanpidosta).