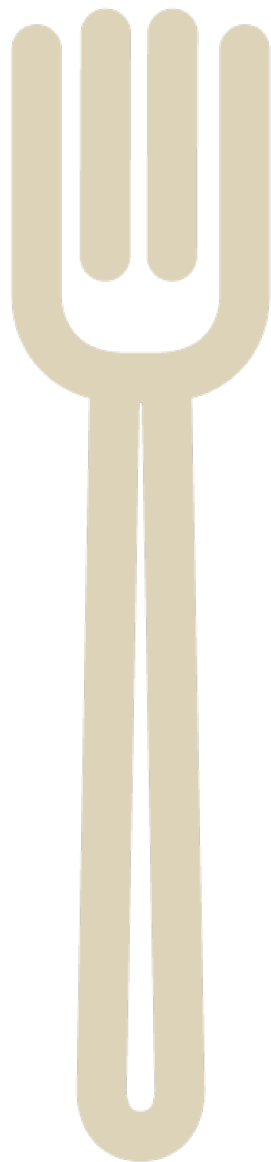




RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Ohje
(238/04.02.00.01/2023/FI/1)

Euraasian talousliiton 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.

Euraasian talousliiton vientivalvonnan Oiva-arviointiohjeet hyväksytyille elintarvikehuoneistoille	
Ruokaviraston ohje	238/04.02.00.01/2023/FI/1
Käyttöönotto:	01.01.2024
Esittelijä/esittelijät:	Asta Komulainen
Hyväksyjä:	Tanja Nurmi
Elintarviketurvallisuus Mikrobiologinen elintarviketurvallisuus Vientijaosto	



1. YLEISTÄ VIENNIN OIVA-RIVEISTÄ	4
1.1 Oiva-arviointiasteikon arvosanojen yleiset määräytymisperusteet	5
1.2 Vientirivien tarkastustiheys.....	5
2. VIENTIRIVIEN ARVOSANOJEN MÄÄRÄYTYMISPERUSTEET.....	5
20.1 Tilojen ja laitteiden puhtaanapito ja kunnossapito.....	6
20.3 Elintarvikkeiden tuotantohygienia ja henkilökunnan työskentelyhygienia	8
20.6 Vientituotteiden säilytys	10
20.7 Vientituotteita koskevat asiakirjat ja kirjanpito	13
20.8 Vientimaan vaatimusten mukainen näytteenotto.....	14
20.11 Vientituotteiden jäljitettävyyden ja takaisinvedot	17
3. VIITTEET.....	20

1. YLEISTÄ VIENNIN OIVA-RIVEISTÄ

Viennin oivarivien arviointiasteikko mukailee yleisiä Oiva-arvioinnin ohjeita huomioiden myös viennin kohdemaan erityisvaatimukset. Viennin kohdemaan viranomainen määrittää vientivaatimukset vientiin hyväksyttävälle elintarvikehuoneistoille ja vietäville tuotteille. Laitoksen hakiessa vientihyväksyntää Euraasian talousliittoon (Venäjä, Valko-Venäjä, Armenia, Kazakstan ja Kirgisia), laitos sitoutuu toiminnassaan noudattamaan viennin kohdemaan vaatimuksia. Laitoksen vientihyväksyntä edellyttää Suomen toimivaltaisia viranomaisia valvomaan myös vientivaatimusten täyttymistä. Paikallisen valvonnan suorittama vientivalvonta tehdään kansallisten Oiva-tarkastusten yhteydessä ja kirjataan VATI-tietojärjestelmään.

Tarkastuksia hyväksytyin elintarvikehuoneiston vientivaatimusten täyttymisen toteamiseksi voivat tehdä laitoksen valvojan lisäksi hänen sijaisensa, jos sijaisilla on riittävä tieto laitoksen toiminnasta ja vientimaan vaatimuksista. *Valvojen riittävä osaaminen todennetaan Euraasian talousliiton verkkotentillä, joka tulee suorittaa, jos myöntää vientitodistuksia tai valvoo laitoksissa Euraasian talousliiton vientivalvontaa.* Lisäksi Ruokavirasto tekee keskusviranomaisena laitoksiin auditointeja perustuen Euroopan Unionin ja kansallisen lainsäädännön sekä viennin kohdemaan vaatimuksiin.

Vientivaatimukset on koottu 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 tarvitse käsitellä samoja aiheita kuin vientirivien. Huomattavat epäkohdat vientirivejä tarkastettaessa on kuitenkin kirjattava myös vastaaville julkisille riveille.

Euraasian talousliiton vientirivejä ovat:

- 20.1 Tilojen ja laitteiden puhtaanapito ja kunnossapito*
- 20.3 Elintarvikkeiden tuotantohygienia ja henkilökunnan työskentelyhygienia*
- 20.6 Vientituotteiden säilytys*
- 20.7 Vientituotteita koskevat asiakirjat ja kirjanpito*
- 20.8 Vientimaan vaatimusten mukainen näytteenotto (ei tarkasteta varastolaitosten osalta)*
- 20.11 Vientituotteiden jäljitettävyys ja takaisinvedot*

Vuoden 2024 alusta Euraasian talousliiton vientirivien ohjeistus eriytettiin Kiinan vientivalvonnan ohjeesta. Samalla Euraasian talousliiton vientirivejä vähennettiin ja yhdisteltiin vastaamaan paremmin nykyistä käyttötarvetta. Vanhat vientirivit 20.2 Kontaktipintojen puhtaanapito ja kunnossapito, 20.4 Raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien hygieeninen säilyttäminen, 20.5 Hygienia-alueiden erottaminen, 20.9 Raaka-aineiden vastaanotto ja 20.10 Pesu- ja desinfiointiaineiden säilytys ja käyttö otettiin pois käytöstä tammikuussa 2024. Numerointi pysyy ennallaan muiden käytössä olevien vientirivien osalta.

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 määräajassa.

1.2 Vientirivien tarkastustiheys

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

Euraasian vientivalvontajärjestelmä

Euraasian talousliiton vientirivit tarkastetaan kerran vuodessa joko kokonaisuutena tai kansallisten Oiva-tarkastusten yhteydessä osissa.

Poikkeuksia Ruokaviraston riskiperusteisen ohjeistuksen mukaiseen tarkastustiheyteen, Euroasian talousliitto:

- Paikallisen viranomaisen tekemiä vientitarkastuksia tehdään ainoastaan niissä **laitoksissa, joilla on vuosittain tapahtuvaa vientiä Armeniaan, Kirgisiaan, Kazakstaniin, Valko-Venäjälle tai Venäjälle** ja laitoksella on hyväksyntä Venäjän eläinlääkintä- ja kasvinterveyslaitoksen (FSVPS) vientiin hyväksytyjen laitosten listoilla *tai laitoshyväksyntä Ruokaviraston vakuuttamana toiseen Euroasian talousliiton maahan*. Jos laitoksen tuotteita ei viedä Euroasian talousliiton maihin (Armenia, Kazakstan, Kirgisia, Valko-Venäjä ja Venäjä), tulee **laitoksen edustajan ilmoittaa tästä kirjallisesti** paikalliselle viranomaiselle, jotta vientivalvonta voidaan keskeyttää laitoksessa.
- Laitos tulee tarkastaa vientirivien osalta ennen kuin eläinterveystodistus voidaan myöntää laitokselle jälleen vientivalvonnan päättämisen jälkeen. **Viennin uudelleenaloituksesta on ilmoitettava valvojalle kirjallisesti riittävän ajoissa** (esimerkiksi kuukautta aiemmin) ennen viennin toteutumista, jotta valvojalla on aikaa tarkastaa laitoksen täyttävien vientivaatimukset ja suorittaa mahdollinen lastaustarkastus. *Kaikkia vientirivejä (20.1–20.11) ei ole välttämätöntä tarkastaa ennen viennin alkamista, mutta vientivalvontatarkastus joidenkin rivien osalta tulee tehdä ennen alkavaa vientiä.*
- Laitosta ei veloiteta vuosittain tarkastettavaksi, jos Ruokavirasto on ehdottanut Venäjän eläinlääkintä- ja kasvinterveyslaitoksen hyväksyntää, mutta laitos ei ole vielä Euroasian talousliiton hyväksymä tai jos Euroasian talousliitto on asettanut laitokselle pitkän vientikiellon.

2. VIENTIRIVIEN ARVOSANOJEN MÄÄRÄYTYMISPERUSTEET

Vientivaatimukset koostuvat kansallisista vaatimuksista ja viennin kohdemaiden asettamista vientivaatimuksista.

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

20.1 Tilojen ja laitteiden puhtaanapito ja kunnossapito

Tarkastettavia asioita

- Elintarvikehuoneiston tilojen ja rakenteiden sekä ilmanvaihtojärjestelmän toimivuus ja kunnossapito, puhtaus ja järjestys
- Laitoksen työskentelypintojen, kalusteiden, laitteiden ja välineiden (mukaan lukien siivousvälineet) puhtaus ja kunnossapito.
- *Käytettävät pesu- ja desinfiointiaineet ja niiden laimentaminen*
- Omavalvonnan riittävyys ja sopivuus, esimerkiksi:
 - Kaikkien tilojen ja rakenteiden huomioiminen suunnitelmassa/ohjelmissa
 - Puhtauden aistinvarainen seuranta
 - Puhdistus- ja desinfiointiaineiden käyttö, ohjeistus ja säilytys*



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

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Laitoksen alue tulee olla valvottu tai aidattu, niin että asiattomien henkilöiden ja eläinten pääsy alueelle estetään.
- *Pesu- ja desinfiointiaineiden säilytysastioihin on merkitty aineen viimeinen käyttöpäivä tai saapumis- ja käyttöönottopäivämäärä.*
- *Laitos seuraa, että pesuaineita ja desinfiointiaineita käytetään ja laitoksessa pidetään kirjaa pesu- ja desinfiointiaineiden käytöstä.*
- *Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei saa varastoida alueilla, joilla käsitellään tai varastoidaan elintarvikkeita, raaka-aineita tai mausteita.*
- *Laimennettavien pesuaineiden oikea pitoisuus käyttöastiassa tulee varmentaa jollakin tavalla.*

Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p>Toiminta on vaatimusten mukaista.</p> <ul style="list-style-type: none">• Laitoksen tilat ja rakenteet ovat puhtaita ja järjestyksessä.• Laitoksen omavalvonta on riittävää tilojen ja rakenteiden puhtauden sekä järjestyksen varmistamiseksi.• Laitoksen pinnat, kalusteet, laitteet ja välineet ovat puhtaita.• Laitoksen omavalvonta on riittävä pintojen, kalusteiden, laitteiden ja välineiden puhtauden varmistamiseksi.• Laitoksen tilat ja rakenteet (lattiat, seinät, katot, ikkunat, ovet) ovat hyvässä kunnossa niin, että ne toimivat tarkoituksenmukaisesti ja ne voidaan puhdistaa asianmukaisesti. Ilmanvaihtojärjestelmän kunnossapidosta on huolehdittu.• Laitos havaitsee kunnostusta vaativat kohteet omavalvonnassaan, laatii asianmukaisen korjaussuunnitelman ja suorittaa korjaukset ajallaan. Toimija on tarvittaessa ottanut riittävät poikkeusjärjestelyt käyttöön korjaussuunnitelman toteuttamisen ajaksi.• <i>Pesu- ja desinfiointiaineet on hallinnoitu asianmukaisesti ja säilytetty erillään elintarvikkeista. Elintarvikkeiden saastuminen pesu- ja desinfektioaineilla on estetty tehokkain keinoin.</i>
 <p>HYVÄ</p>	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sosiaalityloissa tai muissa tiloissa, joissa ei käsitellä suojaamattomia elintarvikkeita, seinä- tai lattiapinnoissa on likaa, hometta, huomattavaa ruostumista, hilseilyä tai kuluneisuutta.• Laitoksen muiden pintojen, kalusteiden, laitteiden ja välineiden puhtaudessa on pieniä epäkohtia esimerkiksi puhdistamattomaa likaa, pölyä, jotka eivät kuitenkaan heikennä elintarviketurvallisuutta.• Tiloissa, joissa käsitellään suojaamattomia elintarvikkeita, seinä- tai lattiapinnoissa on paikoittain huomattavaa kuluneisuutta, mutta elintarviketurvallisuus ei kuitenkaan heikenny.• Käytävillä säilytetään tavaroita, joita ei käytetä tuotannossa ja jotka keräävät pölyä ja likaa, mutta elintarviketurvallisuus ei kuitenkaan heikenny.• Omavalvonnassa ei ole huomioitu kaikkia tiloja, pintoja, välineitä, laitteita tai kalusteita tai puhdistusväli on liian pitkä mutta elintarviketurvallisuus ei kuitenkaan heikenny.• Siivousvälineiden puhtaudessa on pieniä epäkohtia, mutta ne eivät ole käyttötarkoituksensa huomioiden niin likaisia, että siitä voisi aiheutua haittaa elintarviketurvallisuudelle. Laitos havaitsee kunnostusta vaativat kohteet omavalvonnassaan, laatii asianmukaisen korjaussuunnitelman ja suorittaa korjaukset ajallaan. Toimija on tarvittaessa ottanut riittävät poikkeusjärjestelyt käyttöön korjaussuunnitelman toteuttamisen ajaksi.• <i>Pesu- ja desinfiointiaineiden hallinnoinnissa ja säilytyksessä on pieniä puutteita, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta.</i>



KORJATTAVAA

Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.

Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:

- Tiloissa, joissa käsitellään suojaamattomia elintarvikkeita, seinä- tai lattiapinnoissa on ruostumista, hilseilyä, homehtumista tai huomattavaa kuluneisuutta.
- Esimerkiksi suojaamattomien elintarvikkeiden säilytykseen käytetyn kylmiön seinät ovat selvästi ruosteessa, tai korkean hygienian alueella silikonitiivisteissä on hometta tai ovien tiivisteet ovat rikki.
- Toimimaton ilmanvaihto aiheuttaa tiivistymisveden runsasta muodostumista rakenteisiin.
- Laitoksen pintojen, kalusteiden, laitteiden tai välineiden puhtaudessa on puutteita, jotka saattavat heikentää elintarviketurvallisuutta
- Tuotantotiloissa säilytetään niihin kuulumattomia tavaroita, minkä vuoksi tilojen tai rakenteiden puhtaanapito on heikentynyt.
- Sosiaalituloissa tai muissa tiloissa, joissa ei käsitellä suojaamattomia elintarvikkeita, on likaa ja epäjärjestystä niin, että työskentelyhygieniä ja elintarvikkeiden turvallisuus heikentyy.
- *Pesu- ja desinfiointiaineiden hallinnoinnissa ja säilytyksessä on puutteita, joiden takia elintarviketurvallisuus heikentyy.*

Tilojen, rakenteiden tai ilmanvaihtojärjestelmän kunnossapito on ollut puutteellista. Laitoksella ei ole asianmukaista korjaussuunnitelmaa tai korjaussuunnitelmaa ei noudateta.



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:

- Kattorakenteet tai seinäpinnot ovat selvästi homehtuneet korkean hygienian alueella.
- Tilojen tai rakenteiden pinnoilla on pinttynyttä likaa tai hometta korkean hygienian alueella ja epäkohta vaarantaa elintarviketurvallisuutta.
- Toimija ei ole noudattanut Korjattavaa-arvosanan yhteydessä annettuja määräyksiä.
- Pintojen, kalusteiden, laitteiden tai välineiden puhtaanapito on selkeästi laiminlyöty.
- Tuotantotilojen pinnoissa, kalusteissa, laitteissa tai välineissä on pinttynyttä likaa tai hometta.
- Siivousvälineet ovat niin likaisia, etteivät ne enää sovellu käyttöön ja vaativat välittömästi uusimista. *Pesu- ja desinfiointiaineiden hallinnoinnissa ja säilytyksessä on puutteita, joiden takia elintarviketurvallisuus vaarantuu.*

Tilojen tai rakenteiden kunnossapito on laiminlyöty. Laitoksella ei ole korjaussuunnitelmaa tai korjaussuunnitelmaa jätetään toistuvasti noudattamatta.

20.3 Elintarvikkeiden tuotantohygienia ja henkilökunnan työskentelyhygieniä

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
- Kriittisten hallintapisteiden laitteet on kalibroitu säännöllisesti ja ajantasaiset kalibroitiedot laitteesta löytyvät.
- Elintarvikkeiden tuotannon yleisen hygienian vientimaan erityisvaatimukset täyttyvät.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

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

Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p>Toiminta on vaatimusten mukaista.</p> <ul style="list-style-type: none">• Toimintaohjeet koskien työskentelyhygieniata ovat riittävät ja kattavat koko toiminnan.• Toiminnassa noudatetaan hyvää työskentelyhygieniata, esimerkiksi työvälineet, kuten puukot, astiat, kauhat ja muut elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden kanssa kosketuksiin joutuvat välineet vaihdetaan, puhdistetaan ja desinfioidaan säännöllisesti.• Työskentelyhygieniaohteistuksen toteuttamista seurataan.• Kriittiset hallintapisteet, kriittiset rajat, seurantamenettelyt ja korjaavat toimenpiteet on määritetty. Kriittisten hallintapisteiden tarkastus ja todentaminen ja niiden kirjanpito on asianmukaista.• Elintarvikkeiden tuotantohygienian erityisvaatimukset (ohjeistus, kirjanpito, toiminta, todentaminen) vientimaan osalta täyttyvät.
 <p>HYVÄ</p>	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Toimintaohjeet koskien työskentelyhygieniata eivät kata koko toimintaa. Ilmenee pieniä puutteita, jotka eivät kuitenkaan heikennä elintarviketurvallisuutta.• Työvälineiden hygieenistä käyttöä ei kaikilta osin ole ohjeistettu, mutta hyviä käytäntöjä noudatetaan. Esimerkiksi työvälineet, kuten puukot, astiat, kauhat ja muut elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden kanssa kosketuksiin joutuvat välineet vaihdetaan, puhdistetaan ja desinfioidaan säännöllisesti.

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

20.6 Vientituotteiden säilytys

Tarkastettavia asioita

- Tilat ja järjestelyt varastointiin: puhtaus ja järjestys.
- Elintarvikkeiden, elintarvikkeisiin käytettävien raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien säilytysolosuhteet.
- Elintarvikkeiden varaston kierto ja pakkausten eheys.
- Erityisesti varastolaitokset: kuljetuskonttien hygieniatarkastukset, kuormatilan, sekä kuljetusastioiden puhtaus ja eheys.

- 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.*


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 kunnon on oltava hyvä eikä niissä tule olla muita vikoja, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Varastojen ympäristöolosuhteita, kuten lämpötilaa tulee seurata useamman kerran päivässä. Valvojan tulee seurata lämpötiläkäyriä pidemmältä aikaväliltä. (Huom. Kriittisten hallintapisteiden lämpötilaseuranta tarkastetaan rivillä 20.3).
- Varastoissa ei saa olla päiväykseltään vanhentuneita, merkitsemättömiä tai epäselvästi merkittyjä eikä palautettuja tuotteita tai näyte-eriä ilman selviä käyttökieltomerkintöjä.
- Vientituotteeseen ei saa käyttää raaka-ainetta vanhentuneilla päiväyksillä eikä vanhentuneita raaka-aineita saa säilyttää raaka-ainevarastossa ilman selkeitä myyntieräkohtaisia kieltomerkintöjä.
- Venäjän lainsäädäntö edellyttää, että Venäjän vaatimukset täyttävät tuotteet tai Venäjälle vietävät tuotteet ja muut tuotteet pitää säilyttää erillisissä varastoissa. Ruokaviraston tulkinta on, että Venäjän vaatimus voidaan täyttää riittävässä määrin, kun laitos pystyy selkeästi osoittamaan, että nämä tuotteet eivät sekoitu muihin maihin vietävien tuotteiden kanssa. Säilytysalueet merkitään selkeästi käyttötarkoituksen mukaisesti, ja lava merkitään koko varastoinnin osalta riittävästi esimerkiksi sähköiseen järjestelmään.
 - Tapoja tuotteiden erillään pidon varmistamiseksi ovat mm. tietojärjestelmä, verkkoseinä, selkeät merkinnät varastossa, lattiaan merkitty rajaviiva tai lippusiima.
 - Omavalvonnassa on kuvattu selkeästi vientituotteiden erillään pito.
- Valmiita vientituotteita ei säilytetä raaka-ainevarastossa. Eläimistä saatavia raaka-aineita, mausteita ja pakkausmateriaaleja ei saa säilyttää samassa varastossa tai valmiiden vientituotteiden kanssa. Ruokaviraston tulkinnan mukaan samassa varastossa säilytettävien pakkausmateriaalien, pakattujen raaka-aineiden sekä suojattujen kasvipohjaisten ja eläinperäisten raaka-aineiden erottaminen toisistaan verkkoseinällä täyttää Venäjän vaatimuksen riittävässä määrin.
- Varastoitavat tuotteet on oltava 30 cm irti seinästä ja 10 cm irti maasta liha ja kala-alan laitoksissa.
- Pakastevarastoissa lämpötilan tulee olla -18 °C tai alle.

Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p>Toiminta on vaatimusten mukaista.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varastot ovat asianmukaisia, puhtaita ja hyvässä kunnossa elintarvikkeiden ja <i>pakkausmateriaalien</i> säilytykseen. • Kaikki tuotepakkaukset ovat ehjiä, ja niissä on voimassa olevat päiväykset. • Elintarvikkeet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.
---	---

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

20.7 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.
- Ruokaviraston ylläpitämään viejärekisteriin ilmoittautuminen.
- Vientilastaukset

Yleiset vaatimukset





- Laitoksella on menettely, jolla varmistetaan laitoksesta vietyjen elintarvike-erien lainmukaisten tietojen arkistointi (esim. kopiot myönnytyistä eläinterveystodistuksista tai muu vastaava tapa, jolla erää koskevat tiedot arkistoidaan).
- Laitoksella on omavalvonnassa kuvattu menettely tyhjiin virkaeläinlääkärin luovuttamien, numeroitujen eläinterveystodistusten seurantaan ja hallintaan.
- Laitoksella on oltava tieto siitä, mille tuotteille sillä on vientihyväksyntä.
- Laitoksella on esittää tärkein vientimaan lainsäädäntö liittyen tuotteisiin, joille sillä on vientihyväksyntä.
- Toimijan tulee säilyttää eläinterveystodistusten tietoja vähintään 5 vuotta.
- Eläviä eläimiä ja eläimistä saatavia tuotteita saa viedä Suomesta EU:n ulkopuolelle vain Ruokaviraston ylläpitämään viejärekisteriin ilmoittautuneet viejät.
- Lastaustarkastuksessa varmistetaan, että tuote ja sen pakkausmerkinnät (pakatun tuotteen tapauksessa) vastaavat todistukseen ja mahdolliseen todistuksen liitteeseen merkittyjä tietoja: erityisesti tuotteen 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 sinetöinti ja varmistetaan, että kuorman sinettien numerot ovat samat kuin todistuksessa. **Valvojat voivat kirjata tehdyt lastaustarkastukset valvontatietojärjestelmään (VATI) valvonnan ulkopuolisiin tarkastuksiin vientitarkastusten alle.** Tälle riville voidaan **kirjata kooste lastaustarkastuksista**, jos lastaustarkastuksia ei kirjata VATI-järjestelmään. Kirjanpidon lastaustarkastuksista voi kuitenkin toteuttaa myös muulla tavoin (ei ole välttämätöntä kirjata Oivaan).

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

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

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

Arviointi

 OIVALLINEN	<p>Toiminta on vaatimusten mukaista.</p> <ul style="list-style-type: none"> Yleiset ja vientimaan erityisvaatimukset vientituotteita koskevien tietojen arkistoinnin suhteen täyttyvät.
 HYVÄ	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> Yleiset ja vientimaan erityisvaatimukset vientituotteita koskevien tietojen arkistoinnin suhteen täyttyvät pieniä puutteita lukuun ottamatta.
 KORJATTAVAA	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</p> <ul style="list-style-type: none"> Yleisissä ja vientimaan erityisvaatimusten mukaisissa vientituotteita koskevien tietojen arkistoinnissa on selviä puutteita.
 HUONO	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</p> <ul style="list-style-type: none"> Yleisiä ja vientimaan erityisvaatimuksia vientituotteita koskevien tietojen arkistoinnin suhteen ei ole huomioitu ollenkaan. Todistuksen erää ei pystytä yhdistämään lastattavaan erään.

20.8 Vientimaan vaatimusten mukainen näytteenotto

Tarkastettavia asioita

- Laitoksen vientituotteiden näytteenottosuunnitelma
- 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)
- Tätä vientiriviä ei tarkasteta varastolaitoksissa.**

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 vaatimuksiin
 - näytteenotto- ja analyysimenetelmät
 - korjaavat ja ennaltaehkäisevät toimenpiteet.
- Laitoksen vientimaan vaatimat näytteet analysoidaan joko akkreditoitussa tai Ruokaviraston hyväksymässä laboratoriossa.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Laitoksella on Euraasian talousliiton vaatimusten mukainen monitorointiohjelma eli näytteenottosuunnitelma raaka-aineille, valmiille vientituotteille sekä talousvedelle. Monitorointiohjelmaa tulee noudattaa, kun Euraasian talousliiton maihin on vuosittaista vientiä. Elintarvikelaitoksen tulisi hankkia käyttämästään talousvedestä esim. vesilaitokselta tai kunnan terveydensuojeluviranomaiselta jaksottaisen seurannan mukaiset tulokset kirjanpitoonsa määräajoin (vähintään yhden vuoden välein). Tämän lisäksi laitoksen on tehtävä omavalvonnassaan vesitutkimuksia niistä laatutekijöistä, jotka voivat muuttua vesijohtoverkostossa tai kiinteistön oman toiminnan tuloksena.
- Monitorointiohjelmaan luetellaan tutkimukset suorittaneet laboratoriot. Laboratorioiden tulee olla Ruokaviraston hyväksymiä (jos sijaitsevat Suomessa) tai akkreditoituja. Laitoksella on oltava kopiot käyttämiensä akkreditoitujen laboratorioiden akkreditointidistuksista.
- Kirjataan suunnitelma siitä, miten toimitaan (korjaavat toimenpiteet), jos tutkimuksissa havaitaan raja-arvojen ylityksiä tai poikkeamia (joko EU:n tai Venäjän vaatimusten mukaan).
- Kemiallisten ja radiologisten tutkimusten tiheys tulee suhteuttaa vientimäärään, mutta jokainen Euraasian talousliiton tai Venäjän lainsäädännön vaatima tutkimus tulee tehdä vähintään kerran vuodessa vientituotteista.
- Mikrobiologisia tutkimuksia tulee tehdä useammin kuin kerran vuodessa vientituotteista. Niidenkin tapauksessa tutkimustiheys suhteutetaan tuotanto- ja vientimääriin. Laitos arvioi riittävän tutkimusten määrän.
- **Monitorointiohjelman näytteenottoa ei tehdä, jos laitoksella ei ole aktiivista vientiä Euraasian talousliiton maihin. Raaka-aineiden, veden ja valmiiden tuotteiden monitorointisuunnitelma tulee olla kuitenkin tehtynä.**
- Venäjälle ei saa viedä tuotetta, jonka raaka-aineena on käytetty listeriaposiitiviseksi havaittuja raaka-aineita.
- Vientilastauslaitosta valvovan ja eläinterveystodistukset myöntävän virkaeläinlääkärin tulee varmistua siitä, että eläinterveystodistuksessa esitetyt ehdot ovat vientituotteiden kohdalla paikkansa pitäviä. Jos vientilastaus tapahtuu varastolaitoksesta, varastolaitoksen ja tuotteet valmistavan laitoksen on laadittava yhteinen menettely monitorointiohjelman tulosten toimittamiseksi ja esitettävä se hyväksyttäväksi eläinterveystodistukset myöntävälle virkaeläinlääkärille.
- Laitoksella on ohjeistuksessaan kuvattuna kyseinen menettely, miten järjestää tiedot monitorointiohjelmasta ja mahdollisista pre export -asiakirjoista vientilaitoksen eläinterveystodistuksen myöntävälle virkaeläinlääkärille.
- Monitorointiohjelman suunnitelma ja toteutuma esitetään taulukkomuodossa sekä eläinperäisille raaka-aineille, vientituotteille että talousvedelle. Taulukkoon voidaan lisätä raaka-aineiden osalta myös sarake laitoksen tiedoille, jos eläinperäistä raaka-ainetta tulee useammasta eri laitoksesta. Laitosten tietoihin voidaan liittää myös Venäjän viranomaisen internetsivut hyväksytyistä laitoksista, jolloin laitosten vientihyväksyntä on nopea tarkistaa. Monitorointiohjelmaan on merkittävä viittaukset ainakin sovellettuihin Euraasian talousliiton/tulliliiton/Venäjän lainsäädännön kohtiin, joiden mukaisia raja-arvoja käytetty.

MALLI MONITOROINTIOHJELMA

Laitoksen nimi:

Päiväys:

Hyväksymispäivämäärä:

Hyväksyjä:




Näytteenottokohde (tuote/raaka-aine/vesi)


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

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

- Tuotekohtaisia näytteenottovaatimuksia ja raja-arvoja löytyy muun muassa Euraasian talousliiton/tulliliiton teknisistä säädöksistä (CUTR / EAEUTR):
 - CU TR 021/2011 Elintarviketurvallisuus
 - CU TR 033/2013 Maitotuotteiden turvallisuus liitteinen
 - CU TR 034/2013 Lihatuotteiden turvallisuus liitteinen
 - EAEU TR 040/2016 Kalastuotteiden turvallisuus liitteinen
 - *EAEU TR 051/2021 Siipikarjanlihatuotteiden turvallisuus liitteinen*

Arviointi

 OIVALLINEN	Toiminta on vaatimusten mukaista. <ul style="list-style-type: none">• Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma vastaa vientimaan vaatimuksia, ja se on asianmukaisesti perusteltu. Näytteet on otettu suunnitelman mukaisesti.• Näytteet on käsitelty hygieenisesti ja niin, ettei näytteen laatu kärsi näytteenoton ja kuljetuksen aikana.• Prosessin hygieniää koskevia omavalvontanäytteitä käytetään asianmukaisesti osoittamaan tuotantoprosessin hyväksyttävää toimivuutta eli toimija seuraa näytetulosten kehityssuuntaa.• Elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien tutkimusten raja-arvojen ylittyessä tehdyt korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.
 HYVÄ	Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan. <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tuotteiden ja/tai tuotantoympäristön näytteenottosuunnitelma ei ole täysin vaatimusten mukainen tai sen perusteissa on pieniä epäkohtia.• Tuotteiden ja tuotantoympäristön näytteenottosuunnitelmat ovat vaatimusten mukaisia tai asianmukaisesti perusteltuja tai ne vastaavat vientimaan vaatimuksia. Näytteet on pääsääntöisesti otettu suunnitelmien mukaisesti, mutta yksittäisiä näytteitä on jäänyt ottamatta.
 KORJATTAVAA	Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa. <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Näytteenottosuunnitelma puuttuu kokonaan, mutta näytteitä on kuitenkin otettu jonkin verran.

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

20.11 Vientituotteiden jäljitettävyys ja takaisinvedot

Tarkastettavia asioita

- Omavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla takaisinvetoon ja jäljitettävyyteen liittyviä asioita
 - Vientituotteiden jäljitettävyys
 - *Eläinperäisten raaka-aineiden alkuperä*
 - 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.
- Varastolaitoksilla ja valmistavilla laitoksilla tulee olla hyväksyntä kaikille tuotteille, joita kyseisestä varastosta viedään Euraasian talousliittoon.
- 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).
- *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.*
- *Elintarvikealan toimijoilla on oltava järjestelmät ja menettelyt, joilla voidaan tunnistaa elintarvikealan toimijat, joilta ne ovat vastaanottaneet, ja joille ne ovat toimittaneet eläinperäisiä tuotteita.*
- *Kaikkien kalastus- ja vesiviljelytuotteiden erien osalta on oltava tiedossa kalastusalue/viljelyalue.*

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Laitoksella on oltava menettelyt, miten toimitaan, jos tuotteet eivät täytä vientimaan vaatimuksia. *On kuvattu menettely, miten laitos varmistaa, että raaka-aineiden tai elävien eläimien hankinta rajoitetuilta alueilta estetään eläintautitilanteissa ja että raaka-aineet ovat tarvittaessa kohdemaan vientiin hyväksytyistä laitoksista, joilla ei ole voimassa olevaa vientikieltoa.* Mainittava Euraasian talousliitto (tai vientimaa) takaisinvento-ohjeessa, ja jos Euraasian talousliiton vientivaatimukset eivät jostain syystä täyty, tuote ei lähde vientimaahan tai erä vedetään takaisin.
- *Kaikki talousliiton alueelle vietävien tuotteiden eläimistä saatavat raaka-aineet ovat peräisin kyseisen vientimaan hyväksymistä laitoksista:*
 - *Venäjän vientiin hyväksytyjen laitosten lista, jotka ovat hyväksytyjä kaikkiin Euraasian talousliiton maihin:*
<http://fsvps.ru/fsvps/importExport/finland/index.html? language=en>
 - *Laitos osaa itse tarkastaa, että eläinperäisiä raaka-aineita valmistava laitos on vientimaan hyväksymä vientilaitos.*
- *Kala-alan laitos on ottanut huomioon Venäjän viranomaisen VHS-taudin takia vuonna 2005 asettaman vientirajoituksen: Ahvenanmaan vesialueelta peräisin olevaa kalaa, kalastustuotteita tai kalanviljely- ja kalastusvälineitä ei voi toistaiseksi viedä Venäjälle. Rajoitus koskee sekä luonnonkalaa että kasvatettua kalaa.*
- *Venäjälle on HPAI-tautitapausten takia vientirajoituksia.*
- *Raaka-aineen tuottava alkutuotantolaitos ei tarvitse Venäjän vientilaitoshyväksyntää, mikäli laitoksella ei tehdä lainkaan jatkojalostusta. Kalojen teurastus ja suolistus on alkutuotantoa.*
- *Laitoksella tulee olla valmiussuunnitelma tarttuvien eläintautien varalta (tuotteet ovat peräisin terveistä eläimistä ja tuotantomenettelyt eivät aiheuta riskejä). Kerrotaan, mitkä mahdolliset Euraasian talousliiton tai Venäjän viranomaisen asettamat viennin rajoitukset koskevat laitosta, ja miten ne on huomioitu. Kerrotaan, miten laitos varmistaa, että raaka-aineiden tai elävien eläinten hankinta rajoitetuilta alueilta estetään.*
- *Euraasian talousliittoon menevien tuotteiden osalta toimijan tulee tehdä kohdan 20.11 mukaisesti jäljitettävyysharjoituksia, jossa huomioidaan vientimaan erityisvaatimuksia muun muassa eläintautirajoitusten ja vientihyväksytyjen laitosten osalta.*
- *Vientituotteisiin on käytetty Venäjän vaatimukset täyttäviä raaka-aineita (esimerkiksi Venäjän viranomaisen hyväksymistä laitoksista), jotka on varastoitu erillään muista raaka-aineista (esimerkiksi muista kuin Venäjän viranomaisen hyväksymistä laitoksista,) ja vientituotteiden valmistuksessa on huomioitu, että muiden raaka-aineiden sekoittuminen vientituotteisiin on estetty.*

Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p>Toiminta on vaatimusten mukaista.</p> <ul style="list-style-type: none">• Toimija pystyy osoittamaan vientituotteen jäljitettävyyden.• Takaisinvetotoimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät. Toimenpiteet on kirjattu ja takaisinvetoihin liittyvää kirjanpitoa ja asiakirjoja säilytetään säädösten mukainen aika.• Omavalvontasuunnitelma pitää sisällään oikeat ja riittävät toimintaohjeet takaisinvedon varalta.• Eläinperäisten elintarvikkeiden lähetyksiltä edellytettävät tiedot ovat asianmukaiset.• <i>Vientimaiden erityisvaatimukset liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään täyttyy.</i>• <i>Laitoksella on omavalvonnan ohjeet ja kirjanpito siitä, miten toimitaan, jos vastaanotettavat raaka-aineet eivät täytä vaatimuksia.</i>• <i>Vientimaiden erityisvaatimukset liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään täyttyy.</i>
 <p>HYVÄ</p>	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Toiminnassa tai asiakirjoissa on jäljitettävyyttä ja takaisinvetoa haittaavia yksittäisiä puutteita tai pieniä epäkohtia, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta elintarvikkeiden jäljitettävyyksivaatimusten toteutumisesta.• <i>Vientimaiden erityisvaatimuksien täyttymisessä liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään on pieniä puutteita.</i> <p>Yksittäisiä puutteita tai pieniä epäkohtia ovat esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none">• Toimijan lähettämien elintarvikkeiden lähetyslistoista puuttuu toimijan yhteystiedot, mutta toimittaja on kuitenkin luotettavasti tunnistettavissa muulla tavoin (esim. logo ja muut tiedot).• Eläinperäisen elintarvikkeen erän tai lähetyksen yksilöivä viite puuttuu lähetyksiäsiakirjoista. Tietojen paikkansapitävyys on todennettavissa muita tietoja yhdistämällä ja vertaamalla.• Dokumenttien ja pakkausmerkintöjen yhdistettävyydessä on pieniä epäkohtia.• Vientierien takaisinvetojen toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät, mutta toimenpiteiden kirjauksissa on pieniä epäkohtia.• Omavalvontasuunnitelman toimintaohjeet takaisinvedon varalta ovat hieman puutteelliset.



KORJATTAVAA

Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.

Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:

- Toimijalla on selviä, määräajassa korjattavia virheitä/puutteita jäljitettävyyden hallinnassa ja todentamisessa. Tällaisia virheitä/puutteita ovat esimerkiksi:
 - Kolmen tai useamman toimituksen joitakin keskeisiä asiakirjoja puuttuu niin, että kysymys ei ole enää yksittäisestä vahingosta. Jäljitettävyyden hallinnasta varastosta asiakkaalle ei voi vakuuttua.
 - Toimijan lähettämien eläinperäisten elintarvikkeiden tiedoista (useampi lähetys) puuttuu erän tai lähetyksen (tapauksen mukaan) yksilöiviä viite tai oleellisissa määrin muita edellytettyjä tietoja (elintarvikkeen kuvaus, määrä jne).
 - Dokumenttien ja pakkausmerkintöjen yhdistettävyydessä on pikaista korjausta vaativia epäkohtia.
 - Yleisesti; tietoja puuttuu niin, että kysymys ei ole enää yksittäisestä vahingosta, ja siten jäljitettävyyden hallinnasta ei voi vakuuttua.
- Omavalvontasuunnitelman toimintaohjeet takaisinvedon varalta ovat riittämättömät. Esimerkiksi takaisinvedon vastuuhenkilöä ei ole nimetty tai takaisinvedettyjen tuotteiden sijoittelua toimijan tiloissa ei ole ennakoitu.
- Vientimaiden erityisvaatimuksien täyttymisessä liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään on selviä puutteita.



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:

- Toimija ei pysty tunnistamaan elintarvike-eriä tai osoittamaan, mistä elintarvike on saapunut tai mikä elintarvike on kyseessä. Tällaisia epäkohtia ovat esimerkiksi:
- kaupalliset asiakirjat, dokumentoinnit ja elintarvikkeiden merkinnät puuttuvat niin, että elintarvikkeet eivät ole tunnistettavissa tai jäljitettävissä.
- luovutettujen elintarvike-erien vastaanottajia ei voida tunnistaa.
- Vientimaiden erityisvaatimuksia liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään ei ole otettu lainkaan huomioon.
- 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:
 - viranomaisia tai vastaanottavia toimijoita ei ole tiedotettu, vaikka olisi ollut tarpeen
 - takaisinvedettyjä tuote-eriä ei ole erotettu muista eristä.

Omavalvontasuunnitelmassa ei ole huomioitu takaisinvetotilanteita.

3. VIITTEET

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

- [Maa- ja metsätalousministeriön listaus viennin ja sisämarkkinakaupan asetuksista](#)
- [Oiva-ohjeet hyväksytyille elintarvikehuoneistoille](#)
- [Ruokaviraston vientiohjeet ja lomakkeet](#)
- [Euroopan komission sivut Venäjän ja Euraasian talousliiton vientivaatimuksista](#)
- [Euraasian talousliiton vienti](#)



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

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



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Tämä asiakirja on laadittu ja allekirjoitettu sähköisesti.
Dokumentet har satts upp och undertecknats elektroniskt.
This document has been digitally prepared and signed.

Ruokavirasto

PL 100, 00027 RUOKAVIRASTO

Puh. 029 530 0400 (vaihde)

ruokavirasto.fi

Y-tunnus: 2911686-7

Livsmedelsverket

PB 100, 00027 LIVSMEDELSVERKET

Tfn 029 530 0400 (växel)

livsmedelsverket.fi

FO-nummer: 2911686-7

Finnish Food Authority

P.O. Box 100, FI-00027 FINNISH FOOD AUTHORITY, FINLAND

Tel. +358 29 530 0400 (switchboard)

foodauthority.fi

Business ID: 2911686-7