



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Ohje
18511/5

USA:n vientihyväksytyjen liha-alan laitosten viranomaisvalvonta





USA:n vientihyväksytyjen liha-alan laitosten viranomaisvalvonta	
Ruokaviraston ohje	18511/5
Käyttöönotto:	18.5.2020
Esittelijä/esittelijät:	Annika Suokorpi
Hyväksyjä:	Tuula Lundén
Ruokavirasto, Vientijaosto, PL 200, 00027 RUOKAVIRASTO, Vaihe 029 530 0400	
Lisätietoja:	Food Safety and Inspection Service (FSIS), http://www.fsis.usda.gov/



Sisällysluettelo

MÄÄRITELMIÄ	5
1 PAIKALLINEN VALVONTA	7
1.1 Yleistä.....	7
1.1.1 Valvontasuunnitelma	7
1.1.2 Valvonnan toteutus	8
1.1.3 Valvontakirjanpito	8
1.1.4 Valvonnan yhteydessä havaitut epäkohdat.....	9
1.2 Omavalvontajärjestelmän valvonta.....	10
1.2.1 HACCP-järjestelmän valvonta.....	11
1.2.2 SSOP:n valvonta	11
1.2.3 SPS-SOP:n valvonta	12
1.2.4 Ruhojen puhtauden valvonta	13
1.2.4.1 Ruhojen puhtauden valvonta <i>post mortem</i> -tarkastuspisteessä	13
1.2.4.2 Ruhojen nollatoleranssivalvonta	13
1.2.5 Teurastushygieniatutkimusten valvonta	14
1.2.6 Salmonellatutkimusten valvonta	14
1.2.7 Vientikuormien ja pakkaamisen valvonta.....	14
1.2.8 Lähtötarkastuksen (preshipment) suorittamisen valvonta	15
1.3 Muu viranomaisvalvonta.....	15
1.3.1 <i>Ante mortem</i> -tarkastus	15
1.3.2 <i>Post mortem</i> -tarkastus	15
1.3.3 Eläinlajimääritykset ja -vakuutukset.....	16
1.3.4 Leimasimet, sinetit, kääreet ja etiketit	16
1.3.5 Vientitodistukset	16
2 VALVONNAN AUDITOINTI	17
Liite 1. Harvemmin tehtävien tarkastusten vuosisuunnitelmalomake teurastamolle	18
Liite 2. Harvemmin tehtävien tarkastusten vuosisuunnitelmalomake kylmävarastolle	19
Liite 3. Viikkosuunnitelmalomake teurastamolle	20
Liite 4. Kuukausisuunnitelmalomake kylmävarastolle	24
Liite 5. Tarkastusraporttimalli	28
Liite 6. Epäkohtaraporttimalli.....	31
Liite 7. HACCP:n valvonta	32
Liite 8. SSOP:n valvonta	38



Liite 9. <i>E. colin</i> valvonta	41
Liite 10. Salmonellavalvonta.....	45
Liite 11. Haittaeläinten torjumisen valvonta.....	50
Liite 12. Lihan eläinlajimääritykset USA:n vientilaitoksissa.....	53

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee tarkoin noudattaa lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.



MÄÄRITELMIÄ

CFR (Code of Federal Regulations) Part 416 - Sanitation

HACCP eli Hazard Analysis and Critical Control Points

- elintarviketuotannon hallintajärjestelmä, jossa elintarvikkeen turvallisuus taataan terveyttä vaarantavien biologisten, kemiallisten ja fysikaalisten vaarojen hallinnalla

NOID (Notice of Intent to Delist)

- Ruokaviraston antama varoitus USA:n vientihyväksynnän peruuttamisesta
- varoitus tehdään joko laitoksen valvojan esityksestä tai Ruokaviraston ylitarkastajan havaintojen perusteella

Operational SSOP eli tuotannon aikana tehtävät toimenpiteet

- operational SSOP käsittää tuotannon aikana tehtävät toimenpiteet, joilla pyritään estämään tuotteita kontaminoitumasta ja korjaamaan jo tapahtunut kontaminoituminen asianmukaisesti (esim. laitoksen hygieenisten toimintatapojen ohjeistus tuotekontaminaatiosta aiheutuvien toimenpiteiden osalta)
- SSOP-ohjelmaan on sisällytettävä tuotannon aikana siivouksen osalta puhdistusohjelma ja aistinvaraisen puhtauden tarkastus
- SPS-SOP-ohjeiden noudattamatta jättäminen tuotannon aikana muodostaa usein SSOP-epäkohtia

Preoperational SSOP eli ennen tuotannon alkua tehtävät toimenpiteet

- preoperational SSOP käsittää ennen tuotannon aloittamista tehtävät toimenpiteet, joilla pyritään estämään tuotteita kontaminoitumasta
- SSOP-ohjelmaan on sisällytettävä ennen tuotannon alkua tehtävän siivouksen osalta puhdistusohjelma ja aistinvarainen puhtauden tarkastus

SPS eli Sanitation Performance Standards

- laitoksen puhdistusohjelman ja aistinvaraisen puhtauden tarkastuksen vaatimukset lukuun ottamatta suoraan tuotteen kanssa kosketuksissa oleviin pintoihin, laitteisiin ja työkaluihin kohdistuvia vaatimuksia
- laitoksen hygieenisiä toimintatapoja koskevat vaatimukset lukuun ottamatta tuotekontaminaatiosta aiheutuviin toimenpiteisiin kohdistuvia vaatimuksia
- suurin osa kansallisen lainsäädännön vaatimista omavalvontaohjelmista kuten rakenteet ja kunnossapito, valaistus, ilmanvaihto, jätehuolto, talousvesi, haittaeläintorjunta jne.



SPS-SOP eli Sanitation Performance Standards - Standard Operating Procedures

- SPS-vaatimusten perusteella laaditut kirjalliset työohjeet, joihin sisältyvät myös korjaavat toimenpiteet

SSOP eli Sanitation Standard Operating Procedures

- kirjalliset työohjeet toimenpiteistä, joilla estetään tuotteita kontaminoitumasta ennen tuotannon alkua ja tuotannon aikana
- kirjalliset työohjeet korjaavista toimenpiteistä havaittaessa SSOP-epäkohta (esim. tuotekontaminaatio)
- ehdottomiin SSOP-vaatimuksiin puhdistusohjelman ja aistinvaraisen puhtauden tarkastamisen osalta kuuluvat vain suoraan tuotteiden kanssa kosketuksissa olevat pinnat, laitteet ja työkalut



1 PAIKALLINEN VALVONTA

1.1 Yleistä

USA:n vientiin hyväksytyin laitoksen valvojan on varmistuttava siitä, että laitos täyttää EU:n ja Suomen kansallisen lainsäädännön sekä Ruokaviraston ohjeiden vaatimukset. Lisäksi laitoksen on täytettävä United States Department of Agriculture:n (USDA) erityisvaatimukset, jotka on selostettu Ruokaviraston ohjeessa 18510/5 Vaatimukset USA:n vientihyväksytyille liha-alan laitoksille.

Teurastamon ja leikkaamon valvonnassa on EU:n, kansallisen lainsäädännön ja Ruokaviraston ohjeiden lisäksi otettava huomioon tässä ohjeessa mainitut USA:n vientiin hyväksytyin laitoksen valvontaan liittyvät lisävaatimukset. Kylmävaraston valvonnassa on otettava huomioon mainitut lisävaatimukset soveltuvin osin.

USA:n maatalousministeriön (USDA) tarkastajat ovat kiinnittäneet huomiota viranomaisvalvonnan yhtenäisyyteen eri laitoksissa, minkä vuoksi tämän ohjeen liitteinä olevia lomakkeita on käytettävä teurastamoiden ja leikkaamoiden sekä kylmävarastojen valvonnassa.

1.1.1 Valvontasuunnitelma

Tarkastuseläinlääkärin on laadittava teurastamon ja leikkaamon valvonnasta vähintään vuosi- ja viikkosuunnitelmat ja kylmävaraston valvojan vuosi- ja kuukausisuunnitelmat seuraavasti:

Vuosisuunnitelma

Laitoksen valvojan on laadittava jokaisen vuoden lopussa seuraavaksi vuodeksi vuosisuunnitelma, josta käy ilmi, minkä kuukausien aikana hän on suunnitellut tarkastavansa tämän ohjeen liitteissä 1-2 mainittuja omavalvontajärjestelmän osia ja muuhun viranomaisvalvontaan liittyviä tehtäviä. Tarkastuseläinlääkärin on noudatettava vuosisuunnitelman laatimisessa liitteessä 1 ja kylmävaraston valvojan liitteessä 2 mainittuja tiheyksiä. Valvojien on otettava huomioon vuosisuunnitelman laatimisessa viikko- ja kuukausisuunnitelmat.

Viikkosuunnitelma

Vuosisuunnitelman lisäksi tarkastuseläinlääkärin on laadittava jokaiselle viikolle tarkempi viikkosuunnitelma, jossa on mainittava, mitä tämän ohjeen liitteessä 3 mainittuja omavalvontajärjestelmän osia ja muuhun viranomaisvalvontaan liittyviä tehtäviä hän on suunnitellut valvovansa minäkin päivänä. Hänen on kirjattava viikkosuunnitelmaan yksityiskohtaisesti, mitä omavalvontaohjelmia, minkä



omavalvontaohjelmien toteutusta tai minkä omavalvontaohjelmien toteutuksesta laadittua kirjanpitoa valvotaan. Hänen on myös merkittävä suunnitelmaan minkä tilan osalta hän aikoo valvontaa tehdä esim. leikkaamo ja jaettava valvonta eri tilojen välillä mahdollisimman tasaisesti. Hänen on noudatettava viikkosuunnitelman laatimisessa liitteessä 3 mainittuja tiheyksiä ja käytettävä sitä viikkosuunnitelmalomakkeena. Viikkosuunnitelma on laadittava siten, että leikkaamo tulee valvottua päivittäin, vähintään kerran vuorossa.

Kuukausisuunnitelma

Kylmävaraston valvojan on kuukausisuunnitelman laatimisessa noudatettava liitteessä 4 mainittuja tiheyksiä ja käytettävä sitä kuukausisuunnitelmalomakkeena.

1.1.2 Valvonnan toteutus

Valvojien on valvottava laitoksia valvontasuunnitelmien mukaisesti. Jos valvojan on jonakin päivänä mahdotonta noudattaa valvontasuunnitelmaa esimerkiksi tuotantoon liittyvistä syistä, hänen on huolehdittava siitä, että tämän ohjeen mukaiset valvontatiheydet kuitenkin toteutuvat.

1.1.3 Valvontakirjanpito

Tarkastuseläinlääkärin on pidettävä päivittäin kirjaa kaikesta suorittamastaan valvonnasta. Kylmävaraston valvojan on pidettävä kirjaa jokaisesta valvontakäynnistään. Valvojan on laadittava valvontakirjanpito siten, että siitä käy ilmi, että valvoja on noudattanut valvontasuunnitelmaansa. Hänen on kirjattava kirjanpitoon valvontakäynnillä tehdyt havainnot ja havaitut epäkohdat sekä se, korjasiko laitoksen edustaja havaitut epäkohdat välittömästi tai millä aikataululla hän aikoo ne korjata. Valvojan on myös kirjattava valvontakirjanpitoon, millä aikataululla hän aikoo seurata havaitsemiensa epäkohtien korjaamista, joten korjausaikatauluista sovitaan mieluiten laitoksen edustajan kanssa jo tarkastuksen yhteydessä. Valvojan on merkittävä seurattaviksi ilmoitettujen epäkohtien seurantapäivä valvontasuunnitelmaan ja tarkastettava seurantapäivänä, onko epäkohta korjattu. Hänen on tehtävä seurantatarkastuksesta asianmukaiset merkinnät valvontakirjanpitoon.

Valvontaraportti

Tarkastuseläinlääkärin on toimitettava laitokselle valvontaraportti vähintään kerran viikossa ja merkittävä siihen ainakin viikon aikana havaitut epäkohdat ja se, millä aikataululla hän aikoo seurata havaitsemiensa epäkohtien korjaamista. Kylmävaraston valvojan on toimitettava valvontaraportti valvomalleen laitokselle vähintään kerran kuukaudessa. Tarvittaessa laitoksen edustajan on toimitettava



valvojalle selvitys epäkohtien korjaamisesta kirjallisesti epäkohtaraportilla tai muulla selvityksellä.

Laitoksen valvojan on laadittava erillinen tarkastusraportti niiltä päiviltä, jolloin Ruokaviraston tarkastaja tekee kuukausiauditoinnin. Hänen on toimitettava tarkastusraportti Ruokaviraston vientijaoston USA-valvontaan (usa@ruokavirasto.fi) sekä Ruokaviraston kirjaamoon (kirjaamo@ruokavirasto.fi) ennen seuraavaa auditointia tai viimeistään kolmen viikon kuluttua edellisestä auditoinnista. Hänen on laadittava tarkastusraportti liitteenä 5 olevan tarkastusraporttimallipohjan mukaisesti.

1.1.4 Valvonnan yhteydessä havaitut epäkohdat

Jos valvoja on havainnut epäkohtia laitoksen omavalvontaohjelmissa, niiden toteutuksessa tai niistä laadituissa kirjanpidoissa, tarkastuseläinlääkäriin on ilmoitettava niistä laitokselle vähintään viikoittaisessa ja kylmävaraston valvojan kuukausittaisessa valvontaraportissaan. Valvojan on lisäksi jo tarkastuksen aikana annettava laitoksen edustajalle suullista palautetta epäkohdista.

Epäkohtaraportti

Jos epäkohdat ovat olleet toistuvia tai erityisen vakavia, on valvojan laadittava laitoksen edustajalle kirjallinen epäkohtaraportti (nonconformance / noncompliance report), johon laitoksen edustajan on annettava kirjallinen selvitys valvojalle tiettyyn päivämäärään mennessä. Valvojan on laadittava epäkohtaraportti liitteenä 6 olevalle raporttipohjalomakkeelle.

Valvoja voi selvittää alla olevien kysymysten avulla, onko kyseessä sellainen epäkohta, josta hänen on laadittava laitoksen edustajalle epäkohtaraportti:

1. Onko laitoksen edustaja todennut, että HACCP- tai SSOP-ohjelmasta on poikettu ja, että kriittinen raja on ylitetty, tuote on kontaminoitunut tai tuotteen elintarviketurvallisuus muuten vaarantunut?
2. Onko laitoksen edustaja taannut tuotteen turvallisuuden?
3. Onko laitoksen edustaja ryhtynyt muihin korjaaviin toimenpiteisiin?
4. Onko laitoksen edustaja joutunut turvautumaan aiemminkin kohdissa 1-3 mainittuihin toimenpiteisiin (HACCP, SSOP) tai joutuuko valvoja toistuvasti huomauttamaan samasta epäkohdasta tai onko laitoksen edustaja toistuvasti jättänyt epäkohdan korjaamatta sovittuun määräaikaan mennessä (HACCP, SSOP, SPS-SOP)?

Jos vastaus johonkin kysymyksistä 1, 2 tai 3 on kielteinen (HACCP, SSOP) ja / tai vastaus kysymykseen 4 myönteinen (HACCP, SSOP, SPS-SOP), on kyseessä epäkohta (noncompliance), josta valvojan on laadittava laitoksen edustajalle epäkohtaraportti.



Kyseisessä tapauksessa laitoksen edustaja ei ole todennut ongelmaa tai ryhtynyt riittäviin korjaaviin toimenpiteisiin.

Valvojan on kirjattava yksityiskohtaisesti epäkohtaraporttiin, mistä epäkohdasta on kysymys ja missä epäkohta on havaittu sekä mihin päivämäärään mennessä laitoksen edustajan on annettava hänelle kirjallinen selvitys. Hänen on allekirjoitettava ja päivättävä laatimansa epäkohtaraportti.

Laitoksen edustajan epäkohtaraporttiselvityksestä on käytävä ilmi, että hän on tehnyt asianmukaiset toimenpiteet epäkohdan syntymisen syy selvittämiseksi sekä riittävät korjaavat toimenpiteet. Korjaavat toimenpiteet ovat tuotteisiin kohdistuvia toimenpiteitä ja toimenpiteitä, joilla hygieeniset olosuhteet palautetaan. Jos kyseessä on ollut SSOP- tai HACCP- epäkohta hänen antamassaan selvityksessä on oltava tieto myös toimenpiteistä, joilla aiotaan ehkäistä poikkeaman toistuminen (ennaltaehkäisevät toimenpiteet) sekä niiden toteuttamisen aikataulu. Selvityksessä on oltava myös laitoksen edustajan allekirjoitus ja päiväys.

NOID (Notice of Intent to Delist)

Jos valvojan havaitsemat epäkohdat laitoksessa tai laitoksen edustajien laiminlyönnit ovat olleet erityisen vakavia, valvojan on esitettävä Ruokaviraston tarkastajalle, että laitokselle on annettava varoitus USA:n vientioikeuksien peruuttamisesta (NOID, Notice of Intent to Delist, ns. 30 päivän kirje). Valvojan esityksen varoituksen antamisesta on oltava kirjallinen ja kirjallisesti perusteltu siinä tapauksessa, kun valvoja esittää varoituksen antamista laitokselle jossakin muussa yhteydessä kuin Ruokaviraston joka toinen kuukausi suoritettavalla auditoinnilla tai USDA:n auditoinnilla. Joka toinen kuukausi suoritettavan Ruokaviraston auditoinnin ja USDA:n auditoinnin yhteydessä tehtyjen havaintojen perusteella laitoksen valvoja voi esittää loppukokouksessa suullisesti Ruokaviraston tarkastajalle varoituksen antamista laitokselle. Jos Ruokaviraston tarkastaja antaa laitokselle varoituksen USA:n vientioikeuksien peruuttamisesta, hänen on tehtävä viimeistään 31. päivänä varoituksen antamisesta uudelleen auditointi laitokseen todetakseen, onko laitoksen edustaja korjannut varoituksessa mainitut epäkohdat.

1.2 Omavalvontajärjestelmän valvonta

Laitoksen valvojan on tarkastettava vähintään kerran vuodessa laitoksen omavalvontajärjestelmä kokonaisuudessaan. Hän voi halutessaan jakaa tarkastuksia tämän ohjeen liitteiden 1 - 4 tiheyksien mukaan niin, että hän tarkastaa omavalvontaohjelmista pienempiä osa-alueita kerrallaan. Hänen on sisällytettävä vuosivalvontaan kaikkien liitteissä 1 - 4 mainittujen omavalvontajärjestelmän osa-alueiden tarkastaminen vuoden aikana sekä omavalvontaohjelmien, niiden toteutuksen, että niistä laadittujen kirjanpitojen tarkastuksia.



Omavalvontaohjelmien toteutusta tarkastaessaan valvojan on seurattava erityisesti sitä, kuinka laitoksen edustaja varmistaa laitoksen omavalvontaohjelmien asianmukaisen toteutuksen. Hänen on esimerkiksi seurattava, kuinka osaston työnohjaaja seuraa osaston työntekijöiden työskentelyhygieniaa, havaitseeko työnohjaaja työntekijöiden toiminnassa mahdollisesti esiintyviä epäkohtia ja puuttuuko hän niihin oikealla ja riittävällä tavalla. Päivittäisessä valvonnassa hänen on kiinnitettävä huomiota myös siihen, kirjaako laitoksen edustaja tekemänsä havainnot oikein omavalvonta-asiakirjoihin.

Jos valvoja on havainnut epäkohtia esim. laitoksen työntekijöiden toiminnassa, hän voi tarvittaessa nostaa osa-alueen valvontatiheyttä tarpeelliseksi katsomakseen ajaksi. Hänen on toisinaan tarkastettava laitosta tai sen työntekijöiden toimintaa myös ilman laitoksen edustajan läsnäoloa.

1.2.1 HACCP-järjestelmän valvonta

Tarkastuseläinlääkärin on valvottava vähintään kaksi kertaa viikossa valitsemiaan HACCP-järjestelmän osa-alueita. Hänen on tehtävä valvontasuunnitelma niin, että vähintään kerran kuukaudessa hän valvoo kaikkien kriittisten hallintapisteiden seurantaa, todentamista ja korjaavia toimenpiteitä. Harvemmin tehtävien tarkastuksien osalta hänen on valvottava kuukausittain jotakin liitteessä 3 mainittua HACCP-järjestelmän osa-aluetta ohjelman, toteutuksen tai kirjanpidon osalta. Liitteessä 7 on lueteltu lainsäädännön (CFR, Code of Federal Regulations) vaatimuksia ja kysymyksiä, joiden avulla HACCP-järjestelmän sisältöä voidaan tarkastaa.

1.2.2 SSOP:n valvonta

Tarkastuseläinlääkärin on valvottava päivittäin SSOP-ohjelmaa, sen toteuttamista tai siitä laadittua kirjanpitoa vähintään leikkaamon tai teurastamon osalta. Hänen on sisällytettävä päivittäiseen valvontaan ennen tuotannon aloittamista tehtävien toimenpiteiden ja tuotannon aikaisen toiminnan valvontaa. Laitoksen edustajan suorittaman aistinvaraisen puhtauden tarkastuksen asianmukaisuutta hänen on valvottava vähintään kerran viikossa siten, että hän vertaa omia havaintojaan laitoksen edustajan tekemiin havaintoihin. Hänen on kuukausittain valvottava jotakin liitteissä 3 ja 4 mainittuja laitoksen siivoukseen liittyviä pienempiä kokonaisuuksia SSOP-ohjelman, sen toteutuksen tai toteutuksesta laaditun kirjanpidon osalta. Liitteessä 8 on lueteltu lainsäädännön (CFR, Code of Federal Regulations) vaatimuksia ja kysymyksiä, joiden avulla SSOP-ohjelman sisältöä, toteutusta ja kirjanpitoa voidaan tarkastaa. Tarkastuseläinlääkärin tekemään SSOP:n valvontaan puhtauden aistinvaraisen tarkastuksen osalta on sisällytettävä erityisesti lihan yläpuolella olevat rakenteet sekä lihan kanssa suoraan ja välillisesti kosketuksiin joutuvat pinnat, laitteet ja välineet. Hänen on valvottava laitoksen edustajan suorittamaa aistinvaraista puhtauden tarkastusta tarkastamalla itse jonkin alueen tai laitteen



puhtaus ja verrattava huomioitaan laitoksen edustajan kirjaamiin huomioihin. Hän voi tarkastaa esim. halkaisusahan, kuljetinnauhan, leikkuupöydän, joitakin ruhokoukkuja, puukkoja, kuulosuojaimia, allasvaunuja, elintarvikelaatikoita tai niiden alla käytettäviä rullakoita. Hänen on myös säännöllisesti suoraan seurattava laitoksen edustajan tekemää aistinvaraista puhtauden tarkastusta ja arvioitava sen asianmukaisuutta jonkin alueen tai laitteen osalta. Kerran kuukaudessa ennen tuotannon aloittamista tehtävä aistinvarainen puhtauden tarkastus on tehtävä edellistä laajempaan esim. tarkastettava kokonainen leikkuulinja, osa teurastuslinjaa, koko leikkaamo tai teurastamo.

Jos tarkastuseläinlääkäri on havainnut tekemässään aistinvaraisen puhtauden tarkastuksessa likaisuutta SSOP-kohteessa, jota laitoksen edustaja ei omassa tarkastuksessaan ole havainnut tai havaitse, hän määrää kyseisen laitteen tai alueen käyttökieltoon kunnes se on asianmukaisesti puhdistettu. Hänen on kirjoitettava tällaisessa tapauksessa laitoksen edustajalle epäkohtaraportti.

USDA:n tai Ruokaviraston tarkastajien pyynnöstä auditointi voidaan aloittaa ennen tuotannon aloittamista tehtävällä aistinvaraisella puhtauden tarkastamisen auditoinnilla. Tässä tapauksessa tarkastuseläinlääkäri on tehtävä aistinvarainen puhtauden tarkastus laajemmin kuin viikoittainen tarkastus.

Tuotannaikaisen SSOP-valvonnan osalta tarkastuseläinlääkäri on kiinnitettävä erityistä huomiota siihen, havaitseeko laitoksen edustaja SSOP-epäkohdat päivittäisessä valvonnassaan ja tekeekö hän asianmukaiset korjaavat toimenpiteet tuotteen kontaminoiduttua tai tuotteen elintarviketurvallisuuden muuten vaarannuttua.

Kylmävaraston valvojan on sisällytettävä SSOP-ohjelman toteuttamisen ja siitä laaditun kirjanpidon valvontaa jokaiselle valvontakäynnille.

1.2.3 SPS-SOP:n valvonta

Tarkastuseläinlääkäri on valvottava päivittäin SPS-vaatimusten tai niiden perusteella laadittujen kirjallisten työhöjeiden (SPS-SOP) noudattamista liitteessä 3 ilmoitettujen osa-alueiden osalta. Kylmävaraston valvojan on valvottava SPS-vaatimusten tai niiden perusteella laadittujen työhöjeiden noudattamista jokaisella tarkastuskäynnillä. Molempien on valvonnassa kiinnitettävä huomiota mm. noudattaako laitoksen edustaja omavalvontasuunnitelmaa, noudattavatko työntekijät laadittuja työhöjeitä ja kirjaako laitoksen edustaja havainnot oikein omavalvonta-asiakirjoihin.



1.2.4 Ruhojen puhtauden valvonta

1.2.4.1 Ruhojen puhtauden valvonta *post mortem* -tarkastuspisteessä

Jos lihantarkastaja on *post mortem* -tarkastuksessa todennut ruhossa lantaa tai muuta ruuansulatuskanavan sisältöä (jäljempänä lantaisuus) tai maitoa, hänen on joko poistettava se itse tai merkittävä ruho ja ohjattava se laitoksen henkilökunnan puhdistettavaksi. Hänen on kirjattava erikseen itse poistamansa lantaisuus ja sellaiset ruhot, jotka hän on ohjannut laitoksen henkilökunnan puhdistettavaksi.

Jos kyseessä on vähäinen lantaisuus tai vähäinen maidon esiintyminen, laitoksen henkilökunta voi poistaa sen teurastuslinjalla myös ennen sivuraidetta, mutta ruho on kuitenkin puhdistettava viimeistään sivuraiteella. Tarkastushenkilökuntaan kuuluvan (tarkastuseläinlääkäri tai lihantarkastaja) on tarkastettava jokainen sivuraiteella puhdistettu ruho.

1.2.4.2 Ruhojen nollatoleranssivalvonta

Teurastamo

USDA:n vaatimusten mukaan tarkastuseläinlääkärin on valvottava viikoittain teurastushygieniaa tarkastamalla ruhojen puhtautta alla olevan taulukon mukaisesti loppupuhdistuksen jälkeen teurastamossa. Tarkastus on tehtävä jokaisen eläinlajin osalta erikseen. Hänen on tarkastettava ruhot kauttaaltaan kiinnittäen erityistä huomiota niihin kohtiin ruhossa, joissa lantaisuutta tai maitoa todetaan yleensä eniten. Valaistuksen voimakkuuden tarkastuspaikalla on oltava vähintään 540 luksia (tarvittaessa voidaan käyttää esim. taskulamppua). Tarkastuseläinlääkäri voi merkitä lannaksi vain sellaisen likaisuuden, jonka hän on voinut selvästi todeta lannaksi värin ja rakenteen perusteella ja maidoksi vain likaisuuden, jonka hän on voinut selvästi todeta maidoksi sen värin ja koostumuksen perusteella. USDA on ohjeessaan (FSIS Directive 6420.2) kuvannut, että maitoa esiintyy tyypillisimmin imettävillä eläimillä ruhon keskilinjassa, utareen poistamisen yhteydessä tai sen jälkeen.

Tarkastuksesta ja tehdyistä toimenpiteistä on pidettävä kirjaa.

Teurastusmäärä/eläinlaji/pv	Tarkastettavien ruhojen minimimäärä/eläinlaji/vk
≤ 100	2
101–250	4
251–500	7
>500	11



Jos tarkastuseläinlääkäri on todennut lantaisuutta tai maitoa ruhojen puhtaustarkkailun yhteydessä teurastamossa, hän laatii laitoksen edustajalle aina epäkohtareportin. Lisäksi hän tihentää tarkastustiheyttä varmistuakseen siitä, että laitoksen edustajan korjaavat toimenpiteet ovat olleet riittävät. Hänen on myös määrättävä ruhot, joissa on lantaa, muuta ruoansulatuskanavan sisältöä tai maitoa käyttökieltoon, josta hän vapauttaa ne vasta puhdistuksen jälkeen.

Leikkaamo

Tarkastuseläinlääkäriin on valvottava vähintään viikoittain leikkaamon vastaanottotarkastuksen jälkeen ruhojen puhtautta, tarkastamalla ettei vastaanottotarkastuksen läpäisseissä ruhoissa ole lantaisuutta, maitoa tai muuta likaa kuten ratarasvaa. Jos hän huomaa leikkaamossa olevassa ruhossa lantaisuutta tai maitoa, hän laatii laitoksen edustajalle aina epäkohtareportin. Hänen on myös varmistettava, että leikkaamon edustaja on ilmoittanut leikkaamossa todetusta lantaisuudesta tai maidosta teurastamon edustajalle ja, että teurastamon ja leikkaamon edustajat ovat ryhtyneet korjaaviin toimenpiteisiin. Lisäksi hän tihentää tarkastustiheyttä varmistuakseen siitä, että laitoksen edustajien korjaavat toimenpiteet ovat olleet riittävät. Hänen on myös määrättävä ruhot, joissa on lantaa, muuta ruoansulatuskanavan sisältöä tai maitoa käyttökieltoon, josta hän vapauttaa ne vasta puhdistuksen jälkeen.

1.2.5 Teurastushygieniatutkimusten valvonta

Tarkastuseläinlääkäriin on valvottava Ruokaviraston ohjeessa 18510/5 mainittuja teurastushygieniatutkimuksia kuukausittain liitteessä 3 ilmoitettujen osa-alueiden osalta. Hänen on oltava paikalla 10 % tutkimusnäytteiden ottamisesta varmistuakseen siitä, että laitoksen edustajien tekemä näytteenotto tapahtuu asianmukaisesti.

1.2.6 Salmonellatutkimusten valvonta

Tarkastuseläinlääkäriin on valvottava Ruokaviraston ohjeessa 18510/5 mainittuja salmonellatutkimuksia kuukausittain liitteessä 3 ilmoitettujen osa-alueiden osalta. Hänen on oltava paikalla 10 % tutkimusnäytteiden ottamisesta varmistuakseen siitä, että laitoksen edustajien tekemä näytteenotto tapahtuu asianmukaisesti.

1.2.7 Vientikuormien ja pakkaamisen valvonta

Laitoksen valvojan on varmistettava, että vietävät tuotteet ovat vientitodistuksen mukaisia.



1.2.8 Lähtötarkastuksen (preshipment) suorittamisen valvonta

Laitoksen valvojien on tarkastettava silloin tällöin laitoksen tekemä lähtötarkastuksen suorittaminen ja kriittisten hallintapisteiden seurannasta ja todentamisesta laadittujen asiakirjojen oikeellisuuden tarkastus. Käytännössä tämä tapahtuu siten, että laitoksen valvoja tarkastaa, että teurastamon ja leikkaamon esimies tarkastaa HACCP:iin liittyvät asiakirjat ennen kuin antaa laitokselle vakuutuksen kriittisten hallintapisteiden seurannan ja todentamisen olleen kunnossa. Tämä tulisi tehdä Ruokaviraston kannan mukaan isoissa teurastamoissa ainakin 4-6 kertaa vuodessa. USDA:n lainsäädännössä nämä lähtötarkastuksen vaatimukset on määritelty kohdassa FSIS Notice 74 - 13 (julkaistu 11.7.2013) ja 9 CFR 417.5 (c).

1.3 Muu viranomaisvalvonta

1.3.1 *Ante mortem* -tarkastus

USDA ei ole asettanut lisävaatimuksia *ante mortem* -tarkastukselle, joten tarkastus tehdään EU:n ja Suomen kansallisen lainsäädännön mukaisesti. Tarkastuseläinlääkärin käytössä on kuitenkin oltava lämpömittari, koska USDA:n lainsäädäntö edellyttää, että *ante mortem* - tarkastuksessa kuumeisiksi todetut eläimet on hylättävä (sika +41 °C, nauta +40,5 °C).

1.3.2 *Post mortem* -tarkastus

Tarkastuseläinlääkärin on valvottava *post mortem* -tarkastuspisteen toimintaa vähintään viikoittain. Sivuraiteen toimintaa (osapoistoja, lantaisuuden puhdistamista) hänen on valvottava päivittäin.

USDA ei ole hyväksynyt visuaaliseen lihantarkastukseen siirtymistä, joten sikojen *post mortem* -tarkastuksessa tulee tehdä asetuksessa (EU) 2019/627 luetellut ylimääräiset *post mortem* -tarkastusmenettelyt jokaiselle ruholle. Lihantarkastajan on tehtävä kaikkiin viilletäviin imusolmukkeisiin useita ”rauhallisia” viiltoja (2-3), ja hänen on tarkastettava viilospinnat huolellisesti viiltämisen yhteydessä. USDA ei ole asettanut muita lisävaatimuksia *post mortem* -tarkastukselle, joten muuten tarkastus tehdään kansallisen lainsäädännön mukaisesti.

USDA:n auditoinneilla tarkastaja on kiinnittänyt erityistä huomiota *post mortem* -tarkastuspaikan valaistukseen, jonka on oltava 540 luksia kaikilla tarkastuspinoilla. Lihantarkastajan on huolehdittava siitä, etteivät he asetu valonlähteen ja tarkastuskohteen väliin siten, että valaistus ei ole riittävä. Tämä asia on tarkastushenkilökunnan otettava huomioon myös sivuraiteella.



1.3.3 Eläinlajimääritykset ja -vakuutukset

USA:n vientiin hyväksytyistä leikkaamoista ei ole enää pakko ottaa näytteitä vähintään viidestä USA:n vientiin hyväksytystä sianlihaa sisältävästä pakkauksesta Eviran 10.11.2008 lähettämän kirjeen dnro 6981/0929/2008 mukaisesti. Jos näytteitä kuitenkin halutaan ottaa, tarkastuseläinlääkärin on otettava näytteet itse tai oltava läsnä jokaisessa näytteenottotilanteessa. Näytteet on lähetettävä Ruokaviraston kemian yksikköön eläinlajimääritystä varten.

Näytteenoton sijaan tarkastuseläinlääkärin tulee kirjoittaa kerran kuukaudessa vakuutus, jossa vakuutetaan, ettei teurastamossa ole teurastettu muita eläinlajeja kuin sikoja. Tarkastuseläinlääkärin pitää allekirjoittaa ja päivätä vakuutus sekä ilmoittaa mitä aikaväliä vakuutus koskee.

Ruokavirasto suosittelee, että eläinlajivakuutuksen lisäksi sikaa teurastavat lihatalot tekisivät kerran vuodessa eläinlajimäärityksen ja sekä sikaa että nautaa teurastavat lihatalot kerran kuukaudessa.

1.3.4 Leimasimet, sinetit, kääreet ja etiketit

Tarkastuseläinlääkärin on tarkastettava USA-vientietikettien sisältö etikettien muuttuessa, mutta vähintään kerran vuodessa. Etiketeistä tulee tarkastaa, että ne ovat totuudenmukaiset ja että niissä on USA:n viennissä vaadittavat tiedot esitettynä englanniksi. Nämä tiedot ovat jatkojalostukseen tarkoitettun pakastetun lihan sisäpakkauksessa: tuotteen nimi, terveystunnus sisältäen alkuperämaan ja tuottajayrityksen hyväksymisnumeron, yrityksen nimi ja osoite, tuotteen nettopaino sekä tieto siitä, että tuote on säilytettävä pakastettuna. Laitoksen valvojan on huolehdittava siitä, että Ruokaviraston vientijaostolla on ajan tasalla olevat mallit laitoksen USA:n vientietiketeistä.

1.3.5 Vientitodistukset

Laitoksen valvojien on käytettävä USA:n viennissä erityisiä numeroituja turvapaperille tulostettuja vientitodistuksia, joita he voivat tilata tilauslomakkeella Ruokaviraston vientijaostolta. Heidän tulee myös tehdä todistusten käytöstä ja mahdollisesta mitätöinnistä selvitys sähköpostilla Ruokaviraston vientijaostolle todistuksen antamista seuraavan kuukauden 10. päivään mennessä kuukausi-ilmoituslomakkeella.

Valvojien on noudatettava todistusten kirjoittamisessa Elävien eläinten, eläimistä saatavien tuotteiden ja kasvipöytäisten rehujen viennissä käytettävien todistusten myöntäminen Ruokaviraston ohjeen 18509/2 vaatimuksia. Valvoja voi hyväksyä kuorman vientiin vain siinä tapauksessa, että USA:n vientivaatimukset ovat täyttyneet lähtötarkastuksen tekemisen ja Ruokaviraston joka toinen kuukausi



suoritettavan auditoinnin osalta ja ei ole syytä epäillä muiden vientivaatimusten täyttymistä koko kuorman osalta.

Tilaus- ja kuukausi-ilmoituslomakkeet ovat saatavilla valvojille Ruokavirasto Pikantti-ekstranetistä ja Ruokaviraston ohje 18509/2 on saatavilla Ruokaviraston internetsivuilta.

2 VALVONNAN AUDITOINTI

USDA:n tarkastajat ovat auditoineet Suomen viranomaisvalvontaa viime vuosina muutaman vuoden välein ja kirjoittaneet jokaisesta auditoinnista raportin.

Ruokaviraston tarkastajat auditoivat USA:n vientiin hyväksytyjen laitosten paikallista valvontaa säännöllisesti. Auditointeja varten Ruokavirastossa laaditaan jokaisen kalenterivuoden lopussa auditointisuunnitelma seuraavaksi vuodeksi. Auditointisuunnitelmaa muokataan tarpeen vaatiessa niin, että kaikki vaadittavat asiat sisältyvät arviointiin vuosittain, vaikka jonakin tietyinä kuukautena ei olisi mahdollista noudattaa suunnitelmaa.

Tarpeen vaatiessa Ruokaviraston tarkastajat voivat valvoa jotakin valvonnan osa-alueita suunniteltua useammin ja esittää auditoinnilla auditoitavaksi myös sellaisia tarkastus- ja auditointiaiheita, joita ei ole kirjattu auditointisuunnitelmaan.

Jos laitos on hyväksytty viemään lihaa USA:han, suunnitelmalliset auditoinnit tehdään huolimatta siitä, onko vientiä vai ei. Ruokaviraston tarkastajien on auditoitava koko laitoksen ja sen toimintojen valvonta vähintään kerran vuodessa.

Ruokaviraston tarkastajat kirjoittavat jokaisesta auditoinnista laitoksen valvojalle osoitetun auditointiraportin, josta käyvät ilmi auditoinnin yhteydessä tarkastetut ja arvioidut asiakokonaisuudet, valvonnasta tehdyt havainnot ja arviot, sekä asiat, joita on seurattava tulevilla auditoinneilla.



Liite 1. Harvemmin tehtävien tarkastusten vuosisuunnitelmalomake teurastamolle

Taulukkoon on merkitty kuukausittain ja sitä harvemmin valvottavien osa-alueiden valvonnan vähimmäistiheydet. Kaikkiin osa-alueisiin liittyvien asioiden tarkastamiseen on sisällytettävä vuoden aikana sekä omavalvontaohjelmien, niiden toteutuksen että niistä laadittujen kirjanpitojen tarkastuksia. Vuosisuunnitelmataulukkoon merkitään rastilla, minkä kuukauden aikana tarkastuseläinlääkäri aikoo valvoa mitään osa-alueeseen liittyvää asiaa. Tarkastuksen tarkempi sisältö määritellään viikkosuunnitelmaan.

VUOSI:												
TARKASTUSTIHEYDEN VÄHIMMÄISVAATIMUS	KUUKAUSI											
Kuukausittain tehtävät tarkastukset	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Laitoksen siivous	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salmonellatutkimukset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Teurastushygieniatutkimukset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lihan kuljetusautot	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sosiaalitulat, taukotilat ym. vastaavat tilat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
HACCP-järjestelmä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eläinlajivakuutus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 x vuodessa tehtävät tarkastukset	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Leikatun lihan tarkastus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Talousvesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Haittaeläimet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lähtötarkastuksen suorittamisen valvonta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 x vuodessa tehtävät tarkastukset	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Valaistuksen voimakkuus tarkastuspisteissä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vuosittain tehtävät tarkastukset	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Takaisinimisuojat / Takaiskuventtiilit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
USA-etiketit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sivutuotteiden käsittely	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Liite 2. Harvemmin tehtävien tarkastusten vuosisuunnitelmalomake kylmävarastolle

Taulukkoon on merkitty kuukausittain ja sitä harvemmin valvottavien osa-alueiden valvonnan vähimmäistiheydet. Kaikkiin osa-alueisiin liittyvien asioiden tarkastamiseen on vuoden aikana sisällytettävä sekä omavalvontaohjelmien, niiden toteutuksen että niistä laadittujen kirjanpitojen tarkastuksia. Vuosisuunnitelmataulukkoon merkitään rastilla, minkä kuukauden aikana valvoja aikoo valvoa mitäkin osa-alueeseen liittyvää asiaa. Tarkastuksen tarkempi sisältö määritellään kuukausisuunnitelmaan.

VUOSI:												
TARKASTUSTIHEYDEN VÄHIMMÄISVAATIMUS	KUUKAUSI											
Kuukausittain tehtävät tarkastukset	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Laitoksen siivous	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sosiaalilat, taukotilat ym. vastaavat tilat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygieeniset toimintatavat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 x vuodessa tehtävät tarkastukset	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Lihan kuljetusautot	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 x vuodessa tehtävät tarkastukset	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Haittaeläimet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vuosittain tehtävät tarkastukset	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Talousvesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jätteiden käsittely	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Liite 3. Viikkosuunnitelmalomake teurastamolle

Viikkosuunnitelmalomake on suunniteltu täytettäväksi tietokoneella. Suunnitelman riveille täytetään tarkastuksen kohde; omavalvontaohjelma (ohj.), sen toteutus (tot.) tai toteutuksesta laadittu kirjanpito (kirj.) sekä se, mitä tilaa tarkastus koskee (esim. leikkaamoa koskeva tarkastus voidaan kirjata sarakkeeseen ”tila” tunnuksella L).

Tarkastettava asiakokonaisuus (ks. ohje, kohta):	Viikko:																			
	MAANANTAI				TIISTAI				KESKIVIIKKO				TORSTAI				PERJANTAI			
Lihantarkastus ja sivuraide (1.3.1, 1.3.2):																				
Ante mortem (suoritetaan kaikille eläimille)																				
Sivuraide (toimintaa valvotaan päivittäin)																				
Post mortem (toimintaa valvotaan viikoittain)																				
Lantaisuuden 0-toleranssi (1.2.4):	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila
Ruhojen puhtaus (1.2.4.2): valvonta on viikoittaista sekä teurastamossa että leikkaamossa																				
SSOP (1.2.2): Molempia osa-alueita valvotaan joka päivä																				
Ennen tuotannon aloittamista tehtävät toimenpiteet (pre-operational) Huom! aistinvarainen puhtauden tarkastus viikoittain																				
Tuotannon aikainen toiminta (operational)																				
SPS-SOP (1.2.3): Jotakin osa-alueita valvotaan joka päivä	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila
Puhdistusohjelma, puhtauden tarkkailuohjelma																				
Tuotannon aikainen toiminta																				
Laitoksen yleinen siisteys																				
Kunnossapito																				
Poikkeamaohjeet		■				■				■				■				■		
HACCP (1.2.1): 1 osa-alue 2 x viikossa (Huom! kuukauden aikana valvotaan kaikkia osa-alueita jokaisen CCP:n osalta)	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila
Seuranta																				
Todentaminen																				
Korjaavat toimenpiteet																				
Eläinten hyvinvointi: 1 osa-alue 1 x viikossa	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila
Tainnutus																				
Navettaolosuhteet																				
Kuljetus																				



Tarkastettava asiakokonaisuus (ks. ohje, kohta):	Viikko:	MAANANTAI				TIISTAI				KESKIVIikko				TORSTAI				PERJANTAI			
		ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila
SSOP (1.2.2): Joka kuukausi valvotaan jotakin ranskalaisella viivalla ilmoitettua pienempää kokonaisuutta																					
Laitoksen siivous																					
- päivittäinen puhdistus ja desinfiointi																					
- pintojen puhdistustiheys																					
- käytettävät välineet ja aineet																					
- jäämien valvonta																					
- näytteenottaminen																					
- laboratoriomenetelmät																					
- tulokset																					
- raja-arvojen ylitys (poikkeamaohjeet)																					
SPS-SOP (1.2.3): Joka kuukausi valvotaan jokaisen osa-alueen osalta jotakin ranskalaisilla viivoilla ilmoitettua pienempää kokonaisuutta																					
Laitoksen siivous																					
- päivittäinen puhdistus ja desinfiointi																					
- pintojen puhdistustiheys																					
- käytettävät välineet ja aineet																					
- jäämien valvonta																					
- näytteenottaminen																					
- laboratoriomenetelmät																					
- tulokset																					
- raja-arvojen ylitys (poikkeamaohjeet)																					
Lihan kuljetusautot																					
- siisteys ja kunto																					
- näytteenottaminen ja tulokset																					
- raja-arvojen ylitys (poikkeamaohjeet)																					
Sosiaalililat, taukotilat ym. vastaavat tilat																					
Teurastushygieniatutkimukset (1.2.5): 1 osa-alue kuukaudessa																					
Näytteenottaminen (Huom! 10 % näytteenotosta seurataan käytännössä)																					
Laboratoriomenetelmät (ei jos akkreditoitu)																					
Tulokset																					



Tarkastettava asiakokonaisuus (ks. ohje, kohta):	Viikko:	MAANANTAI				TIISTAI				KESKIVIIKKO				TORSTAI				PERJANTAI			
		ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila
Raja-arvojen ylitys (poikkeamaohjeet)																					
Salmonellatutkimukset (1.2.6): 1 osa-alue kuukaudessa		ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila
Näytteenottaminen (Huom! 10 % näytteenotosta seurataan käytännössä)																					
Laboratoriomenetelmät (ei jos akkreditoitu)																					
Tulokset																					
Raja-arvojen ylitys (poikkeamaohjeet)																					
Lähtötarkastus (1.2.8): kuukausittain		ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila
Lähtötarkastus (preshipment review)																					
HACCP (1.2.1): 1 osa-alue kuukaudessa, voi korvata toisen 2 x viikossa tehtävistä tarkastuksista		ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila
Alkuvalidointi																					
Vuokaaviot																					
Tuotteen käyttötarkoitus																					
Vaarojen arviointi																					
Ennakoimattomat vaarat																					
HACCP-ohjelman yhteenvedotaulukko																					
Uudelleenarviointi																					
SPS-SOP (1.2.3): Jokaista osa-aluetta valvotaan 4 x vuodessa. Vuoden aikana valvotaan kaikkia ranskalaisilla viivoilla ilmoitettuja pienempiä kokonaisuuksia.		ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila
Leikatun lihan tarkastus																					
Talousvesi																					
- näytteenottaminen																					
- laboratoriomenetelmät (ei jos akkreditoitu)																					
- tulokset																					
- raja-arvojen ylitys (poikkeamaohjeet)																					
Haittaeläimet																					
- torjuntakeinot, syöttien paikat																					
- torjunta-aineet																					
- tarkastustiheys																					



Tarkastettava asiakokonaisuus (ks. ohje, kohta):	Viikko:	MAANANTAI				TIISTAI				KESKIVIikko				TORSTAI				PERJANTAI			
- tulokset																					
- raja-arvojen ylitys (poikkeamaohjeet)																					
SPS-SOP (1.2.3): 2 x vuodessa tarkastetaan kaikkien seuraavien tarkastuspisteiden valaistuksen voimakkuus		ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila
Teurastamon CCP:n seurantapiste																					
Lihantarkastuspiste																					
Sivuraide																					
Leikkaamon vastaanottotarkastuspiste																					
SPS-SOP: (1.2.3): Osa-alueet tarkastetaan vuosittain		ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila	ohj.	tot.	kirj.	tila
Takaisinimusoajat / Takaiskuventtiilit																					
USA-etiketit																					
Sivutuotteiden käsittely																					



Liite 4. Kuukausisuunnitelmalomake kylmävarastolle

Kuukausisuunnitelmalomake on suunniteltu täytettäväksi tietokoneella. Suunnitelman riveille täytetään yksityiskohtaisemmin tarkastuksen kohde; omavalvontaohjelma (ohj.), sen toteutus (tot.) tai toteutuksesta laadittu kirjanpito (kirj.).

Tarkastettava asiakokonaisuus (ks. ohje, kohta): Tarkastustiheyden vähimmäisvaatimus	TAMMIKUU			HELMIKUU			MAALISKUU			HUHTIKUU			TOUKOKUU			KESÄKUU		
	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.
SSOP (1.2.2): Jokaisella käynnillä valvotaan toteutusta ja kirjanpitoa																		
SSOP-pintojen puhdistus																		
- käytettävät välineet ja aineet																		
- pakkausten kunto																		
SPS-SOP (1.2.3): Jokaisella käynnillä valvotaan toteutusta																		
Laitoksen siivous																		
- käytettävät välineet ja aineet																		
- hygieeniset toimintatavat																		
-sosiaalitilat, taukotilat ym. vastaavat tilat																		
Lähtötarkastus (1.2.8): Valvotaan kuukausittain																		
Lähtötarkastus (preshipment review)																		
SPS-SOP (1.2.3): Valvotaan 4 x vuodessa. Vuoden aikana valvotaan kaikkia ranskalaisilla viivoilla ilmoitettuja pienempiä kokonaisuuksia.																		
Lihan kuljetusautot																		
- siisteys ja kunto																		
- näytteenottaminen ja tulokset																		



Tarkastettava asiakokonaisuus (ks. ohje, kohta): Tarkastustiheyden vähimmäisvaatimus	TAMMIKUU			HELMIKUU			MAALISKUU			HUHTIKUU			TOUKOKUU			KESÄKUU			
	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	
SPS-SOP (1.2.3): Valvotaan 2 x vuodessa. Vuoden aikana valvotaan kaikkia ranskalaisilla viivoilla ilmoitettuja pienempiä kokonaisuuksia.																			
Haittaeläimet																			
- torjunta-aineet																			
- tarkastustiheys																			
- tulokset																			
- raja-arvojen ylitys (poikkeamaohjeet)																			
SPS-SOP: (1.2.3): Osa-alueita valvotaan vuosittain	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	
Talousvesi																			
Jätteiden käsittely																			



Kuukausisuunnitelmalomake on suunniteltu täytettäväksi tietokoneella. Suunnitelman riveille täytetään yksityiskohtaisemmin tarkastuksen kohde; omavalvontaohjelma (ohj.), sen toteutus (tot.) tai toteutuksesta laadittu kirjanpito (kirj.).

Tarkastettava asiakokonaisuus (ks. ohje, kohta): tarkastustiheyden vähimmäisvaatimus	HEINÄKUU			ELOKUU			SYYSKUU			LOKAKUU			MARRASKUU			JOULUKUU		
	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.
SSOP (1.2.2): Jokaisella käynnillä valvotaan toteutusta ja kirjanpitoa																		
SSOP-pintojen puhdistus																		
- käytettävät välineet ja aineet																		
- pakkausten kunto																		
SPS-SOP (1.2.3): Jokaisella käynnillä valvotaan toteutusta																		
Laitoksen siivous																		
- käytettävät välineet ja aineet																		
- hygieeniset toimintatavat																		
-sosiaalitilat, taukotilat ym. vastaavat tilat																		
Lähtötarkastus (1.2.8): Valvotaan kuukausittain																		
Lähtötarkastus (preshipment review)																		
SPS-SOP (1.2.3): Valvotaan 4 x vuodessa. Vuoden aikana valvotaan kaikkia ranskalaisilla viivoilla ilmoitettuja pienempiä kokonaisuuksia.																		
Lihan kuljetusautot																		
- siisteys ja kunto																		
- näyteenottaminen ja tulokset																		



Tarkastettava asiakokonaisuus (ks. ohje, kohta): tarkastustiheyden vähimmäisvaatimus	HEINÄKUU			ELOKUU			SYYSKUU			LOKAKUU			MARRASKUU			JOULUKUU		
	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.
SPS-SOP (1.2.3): Valvotaan 2 x vuodessa. Vuoden aikana valvotaan kaikkia ranskalaisilla viivoilla ilmoitettuja pienempiä kokonaisuuksia.																		
Haittaeläimet																		
- torjunta-aineet																		
- tarkastustiheys																		
- tulokset																		
- raja-arvojen ylitys (poikkeamaohjeet)																		
SPS-SOP: (1.2.3): Osa-alueita valvotaan vuosittain	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.	OHJ.	TOT.	KIRJ.
Talousvesi																		
Jätteiden käsittely																		



Liite 5. Tarkastusraporttimalli

USA:n vientiin hyväksytyn laitoksen tarkastusraportti

Laitoksen nimi	Laitoksen hyväksymisnumero
Valvontaviranomainen	
Tarkastuksen suorittaja	
Tarkastuspäivä	

Tarkastuksessa läsnä

Tiedoksi

Tarkastuksen suorittajan allekirjoitus
--



Tarkastuksen aiheet

1 Tähän kohtaan laitoksen valvoja kirjoittaa:

1. päivän valvontasuunnitelman aiheet
2. valvontasuunnitelman seuranta-aiheet (jos niitä on)
3. valvontasuunnitelman lisäaiheet (jos niitä on)
4. auditointisuunnitelman seuranta-aiheet (jos niitä on) ja
5. auditointisuunnitelman lisäaiheet (jos niitä on)

Tarkastuksella tehdyt havainnot

Otsikot: Laitoksen valvojat voivat käyttää otsikoina esimerkiksi valvontasuunnitelmassa olevia aihealueita (SSOP, HACCP jne.) tai jaottelua: omavalvontaohjelmat, omavalvontaohjelmien kirjanpito ja omavalvontaohjelmien toteuttaminen

- 2 Laitoksen valvoja kirjoittaa tähän kohtaan kaikki tarkastetut aiheet ja sen, havaittiinko tarkastetussa aiheessa jotain epäkohtia tai huomauttamista. Jos hän ei havaitse aiheessa huomauttamista, hän voi kirjoittaa tähän esim. ”Tarkastetussa aiheessa ei havaittu huomauttamista”. Hän voi kirjoittaa myös, että huomasiko laitoksen edustaja itse epäkohdat vai pitikö hänen huomauttaa epäkohdista. Laitoksen valvoja kirjoittaa aina loppuun oman arvionsa tarkastetusta aiheesta.
- 3 Tarvittaessa tähän kohtaan laitoksen valvoja kirjoittaa myös muut tarkastuksella tehdyt havainnot esim. kun tarkastettiin jotain valvontasuunnitelman aihetta leikkaamossa, samalla havaittiin tiivistymisvettä leikkaamon katossa.

Tarkastuksella tehdyt havainnot valvontasuunnitelman seuranta-aiheista

- 4 Jos laitoksen valvoja haluaa, että auditoinnilla käsitellään edellisiltä auditoinneilta seurantaan jääneitä aiheita, niin niistä tehdyt havainnot hän kirjoittaa tähän kohtaan. Jos edellisiltä auditoinneilta seurantaan jääneitä aiheita ei käsitellä auditoinnilla, voi tämän kohdan poistaa raportista. Laitoksen valvoja kirjoittaa aina loppuun oman arvionsa tarkastetusta aiheesta.

Tarkastuksella tehdyt havainnot valvontasuunnitelman lisäaiheista

- 5 Jos laitoksen valvoja haluaa, että auditoinnilla käsitellään joku valvontasuunnitelman ulkopuolinen aihe, niin siitä tehdyt havainnot hän kirjoittaa tähän kohtaan. Jos auditoinnilla ei ole lisäaiheita, voi tämän kohdan poistaa raportista. Laitoksen valvoja kirjoittaa aina loppuun oman arvionsa tarkastetusta aiheesta.



Tarkastuksella tehdyt havainnot auditointisuunnitelman seuranta-aiheista

- 6 Tähän kohtaan laitoksen valvoja kirjoittaa Ruokaviraston / muun tarkastajan edellisiltä auditoinneilta seurantaan jääneistä aiheista tehdyt havainnot. Jos Ruokaviraston / muulla tarkastajalla ei ole esittää seuranta-aiheita, voi tämän kohdan poistaa raportista. Laitoksen valvoja kirjoittaa aina loppuun oman arvionsa tarkastetusta aiheesta.

Tarkastuksella tehdyt havainnot auditointisuunnitelman lisäaiheista

- 7 Tähän kohtaan laitoksen valvoja kirjoittaa Ruokaviraston / muun tarkastajan toivomista lisäaiheista tehdyt havainnot. Jos Ruokaviraston / muulla tarkastajalla ei ole esittää lisäaiheita, voi tämän kohdan poistaa raportista. Laitoksen valvoja kirjoittaa aina loppuun oman arvionsa tarkastetusta aiheesta.

Havainnot ja epäkohdat, joiden johdosta tehtyjä toimenpiteitä seurataan tulevilla tarkastuksilla

- 8 Tähän kohtaan laitoksen valvoja kirjoittaa havainnot / epäkohdat, joiden johdosta hän edellyttää laitoksen edustajalta toimenpiteitä ja jotka hän haluaa liittää osaksi seurantaa (ns. lievemmat epäkohdat). Jos mahdollista, laitoksen valvoja kirjoittaa tähän kohtaan myös seurantapäivämäärän.
- 9 Laitoksen valvoja voi tarvittaessa pyytää laitoksen edustajalta kirjallisen selvityksen viikon aikana havaittuihin epäkohtiin esimerkiksi kirjaamalla pyynnön selvityksestä tarkastusraporttiin, jos epäkohdat eivät ole sen luonteisia, että hän kirjoittaisi niistä epäkohtaraportin. Jos laitoksen valvojan mielestä auditoinnilta ei jää asioita seurantaan, hän voi poistaa tämän kohdan raportista.

Laitoksen vaatimustenmukaisuus ja vientiehtojen täyttäminen

- 10 Tähän kohtaan laitoksen valvoja kirjoittaa arvion siitä, täyttääkö laitos riittävässä määrin sille asetetut vaatimukset ja vientiehdot tarkastettujen osa-alueiden osalta. Myös esitys mahdollisesta NOID:ista kirjoitetaan tähän.



Liite 6. Epäkohtaraporttimalli

Epäkohtaraportti nro		Tarkastettavan laitoksen nro:
Laitoksen valvoja on havainnut laitoksessa tai laitoksen toiminnassa vakavan epäkohdan koskien: <input type="checkbox"/> SSOP - vaatimusten täyttämistä <input type="checkbox"/> HACCP -järjestelmää <input type="checkbox"/> muuta		
Epäkohdan tarkempi kuvaus: Missä tilassa epäkohta havaittiin? <input type="checkbox"/> Leikkaamo <input type="checkbox"/> Teurastamo <input type="checkbox"/> Muu tila, mikä: Mikä epäkohta oli kyseessä?		
Laitoksen tulee antaa tarkastuseläinlääkärille selvitys epäkohdan korjaamisesta mennessä.		
Päivämäärä	Epäkohtaraportin laatijan (tarkastuseläinlääkärin) allekirjoitus ja nimenselvennys	

Laitoksen selvitys epäkohdan korjaamisesta

Epäkohdan syy:	
1. Tuotteeseen kohdistuvat toimenpiteet	
2. Toimenpiteet, joilla hygieeniset olosuhteet palautetaan	
3. Suoritetut ennaltaehkäisevät toimenpiteet (vähintään niissä tapauksissa, kun kyse on SSOP- tai HACCP -epäkohdasta)	
Tulevaisuudessa suoritettavat toimenpiteet, joilla ehkäistään poikkeaman toistuminen (ennaltaehkäisevät toimenpiteet)	
Mainitut toimenpiteet toteutetaan mennessä.	
Päivämäärä	Epäkohdan korjaamisesta vastaavan henkilön allekirjoitus ja nimenselvennys
Päivämäärä	Laatija (tarkastuseläinlääkäri) hyväksynyt selvityksen (allekirjoitus ja nimenselvennys)



Liite 7. HACCP:n valvonta

1 HACCP-ohjelma, yleistä

Elintarvikealan toimijan on laadittava yleisen hygieniasetuksen 5 artiklan (Euroopan Parlamentin ja Neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004) ja elintarvikelain (23/2006) 19 §:n mukaisesti HACCP-periaatteisiin perustuva elintarvikkeiden tuotannon kriittisten kohtien ja niiden riskien hallinnan riskinhallintajärjestelmä, jonka on sisällyttävä omavalvontasuunnitelmaan (MMM:n asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014). HACCP-ohjelman on oltava kirjallinen ja sitä on toteutettava käytännössä. HACCP-ohjelma on päivittävä ja allekirjoitettava, kun ohjelma otetaan käyttöön, sekä kun siihen tehdään muutoksia ja vuosittaisen uudelleenarvioinnin yhteydessä. Ennen jokaisen HACCP-ohjelman lopullista käyttöönottoa on suoritettava alkuvalidointi. Alkuvalidoinnissa laitoksen on toistuvien kokeiden avulla osoitettava, että kriittiset hallintapisteet, kriittiset rajat, valvonta, kirjanpito ym. ovat riittävät ja toimivat tarkoituksenmukaisesti. Alkuvalidoinnista on oltava kirjanpitoa.

Validoinnin avulla arvioidaan, onko HACCP-ohjelma laadittu oikein, toteutetaanko HACCP-ohjelmaa oikein ja pystytäänkö sitä toteuttamalla takaamaan tuotteiden turvallisuus. HACCP-järjestelmän uudelleenarviointi olisi hyvä tehdä vähintään vuosittain tai kun tuotannossa tai tuotteessa tapahtuu muutoksia. Uudelleenarvioinnissa arvioidaan HACCP-ohjelma, sen toteuttaminen ja ohjelman toteuttamisesta laaditut asiakirjat.

HACCP-ohjelmia saavat kehittää, uudelleenarvioida ja muuttaa vain sellaiset henkilöt, jotka ovat saaneet koulutusta liha-alan laitoksissa sovellettavista HACCP-periaatteista.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Milloin HACCP-ohjelma on päivätty ja allekirjoitettu?
- Kuka HACCP-ohjelman on laatinut?
- Kuinka HACCP-ohjelman alkuvalidointi on tehty?
- Kuinka HACCP-ohjelma validointi on tehty?
- Kuinka HACCP-ohjelman validointi on kirjattu?
- Kuka on validoinut HACCP-ohjelman?
- Mitä kriittisiä hallintapisteitä validointiin on sisällytetty?
- Milloin HACCP-järjestelmä on viimeksi uudelleenarvioitu?
- Kuinka HACCP-järjestelmän uudelleenarviointi on tehty?
- Kuinka HACCP-järjestelmän uudelleenarviointi on kirjattu?
- Kuka on uudelleenarvioinut HACCP-järjestelmän?
- Onko poikkeamaraporttien tarkastaminen sisällytetty vuosittaiseen uudelleenarviointiin?



2 Vuokaaviot (flow chart) ja tuotteen käyttötarkoitus (product description)

Vaarojen arvioinnissa käytetään vuokaavioita. Vuokaavioissa esitetään kaikki eri prosessivaiheiden osat ja niiden väliset yhteydet sekä tuotteiden kulku laitoksessa, mukaan lukien eri tuotantovaiheissa tuotteeseen lisättävät tai siitä poistuvat osat.

Lisäksi on mainittava tuotteen käyttötarkoitus, myydäänkö tuotteet suoraan loppukäyttäjälle.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Mille prosesseille on laadittu vuokaaviot?
- Mitä tuotantovirtoja niissä on kuvattu?
- Onko vuokaaviossa huomioitu kaikki varsinaiseen prosessiin liittyvät tekijät mm. pakkaustarvikkeet, raaka-aineet, mausteet, lisäaineet?
- Onko laitokseen palautunut tuotteita ja onko ne otettu huomioon vuokaavioissa?
- Mihin tuotteita on tarkoitus käyttää (tuotteen käyttötarkoitus)?
- Onko tuotteen loppukäyttäjäksi tarkoitettu jotain erityisryhmää esim. vanhukset, sairaalat, lastentarhat?

3 Vaarojen arviointi (hazard analysis)

Vaarojen osoittamiseksi on tehtävä vaarojen arviointi. Arvioinnin alussa tunnistetaan kaikki elintarviketurvallisuutta uhkaavat biologiset, kemialliset ja fysikaaliset vaarat. Tämän jälkeen arvioidaan tunnistettujen vaarojen vakavuus ja todennäköisyys. Lopuksi kuvataan keinot, joilla merkittäviä vaaroja voidaan hallita.

Myös ennakoimattomat vaarat on huomioitava vaarojen arvioinnissa ja vastuuhenkilö on nimettävä.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Onko vaarojen arviointi tehty?
- Mitkä prosessivaiheet vaarojen arvioinnissa on otettu huomioon?
- Mitkä vaarat on tunnistettu?
- Mitä hallintakeinoja ohjelmassa on mainittu?
- Onko vaarojen arvioinnissa otettu huomioon toimenpiteet ennakoimattomien vaarojen varalta?

Kirjanpito

Vaarojen arviointia tukevat asiakirjat voivat sisältää esimerkiksi laitoksen valvontatuloksia, tieteellisiä tutkimuksia, teknisiä tietoja ja lainsäädäntöä. Myös ne prosessit, joihin ei katsota sisältyvän vaaroja, on kirjattava.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Millaista vaarojen arviointia tukevaa kirjallista aineistoa on olemassa?



4 HACCP-ohjelman yhteenvetotaulukko (HACCP-plan)

Kriittiset hallintapisteet ja rajat on määritetty. Ohjelmassa määritetyille kriittisille rajoille on oltava seuranta- ja todentamismenettelyt.

Korjaavat toimenpiteet on kuvattu kriittisten hallintapisteiden kaikille kriittisille rajoille.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Mitkä vaarat kriittisessä hallintapisteessä on otettu huomioon?
- Mitkä kriittiset hallintapisteet HACCP-ohjelmassa on mainittu?
- Mitkä ovat ohjelmassa mainitut kriittiset rajat?
- Minkälaisia seuranta- ja todentamismenettelyjä ohjelmassa on mainittu? (Tarkemmat kysymykset seurannasta ja todentamisesta ovat kohdassa 5 ja 8)
- Kuka on vastannut seurannasta ja todentamisesta?
- Minkälaisia korjaavia toimenpiteitä ohjelmassa on mainittu? (Tarkemmat kysymykset korjaavista toimenpiteistä ovat kohdassa 6)

Kirjanpito

Laitoksella on oltava kriittisten hallintapisteiden ja kriittisten rajojen tunnistamista sekä seuranta- ja todentamismenettelyiden ja tarkastustiheyden valintaa tukevaa kirjallista aineistoa.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Millä perusteella kriittiset hallintapisteet, kriittiset rajat, seuranta- ja todentamismenettelyt ja tarkastustiheydet on valittu?
- Mitä kriittisiin hallintapisteisiin, kriittisten rajojen tunnistamiseen sekä seuranta- ja todentamismenettelyiden ja tarkastustiheyden valintaan liittyvää kirjallista aineistoa on olemassa?

5 Seuranta (monitoring)

HACCP-ohjelmassa on oltava jokaisen kriittisen hallintapisteiden seurantakäytännöt ja seurannan tiheys sen varmistamiseksi, että kriittisiä rajoja noudatetaan.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Miten kriittisten rajojen noudattaminen on varmistettu?
- Miten kriittisiä rajoja on seurattu?
- Kuinka tiheästi seuranta on tapahtunut?
- Kuka seurantaa on tehnyt?
- Miten seuranta on tapahtunut?



Kirjanpito

Seurannan suorittamisesta on oltava kirjanpitoa. Jokainen seuranta-asiakirjoihin tehtävä merkintä on varustettava päiväyksellä, kellonajalla, allekirjoituksella ja seurannan tuloksella.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Miten kriittisten rajojen seuranta on kirjattu?
- Onko seurannan tulos kirjattu tapahtumahetkellä?
- Onko seurannan kirjauksissa ollut kellonaika ja päivämäärä?
- Onko jokaisessa kirjauksessa ollut laitoksen työntekijän nimikirjaimet tai allekirjoitus?

6 Korjaavat toimenpiteet (corrective actions)

Korjaaviin toimenpiteisiin on ryhdyttävä, kun seurannan suorittaja huomaa poikkeaman kriittisistä rajoista tai mahdollisista hälytysrajoista. Korjaavien toimenpiteiden on sisällettävä seuraavat asiat:

1. kuinka poikkeaman syy selvitetään ja poistetaan
2. miten kriittiset hallintapisteet saadaan hallintaan
3. kuinka estetään poikkeaman toistuminen (mitkä ovat ennaltaehkäisevät toimenpiteet)
4. kuinka estetään vaarantuneiden tuotteiden pääsy myyntiin.
Niissä on mainittava myös korjaavien toimenpiteiden vastuhenkilö.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Kuka on vastannut korjaavien toimenpiteiden suorittamisesta?
- Ovatko korjaavat toimenpiteet sisältäneet kaikki lainsäädännön vaatimat neljä osaa? Kuinka poikkeaman syy on selvitetty ja poistettu?
- Miten kriittiset hallintapisteet on saatu hallintaan?
- Kuinka on estetty poikkeaman toistuminen (Mitkä ovat olleet ennaltaehkäisevät toimenpiteet)?
- Kuinka on estetty vaarantuneiden tuotteiden pääsy myyntiin?

Kirjanpito

Aina kun kriittiset rajat ovat ylittyneet, korjaavat toimenpiteet on kirjattava (poikkeamaraportti).

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Minkälaista kirjanpitoa (poikkeamaraportit) korjaaville toimenpiteille on olemassa?
- Minkälaista kirjanpitoa on olemassa siitä, että korjaavat toimenpiteet ovat olleet riittäviä?



7 Ennakoimattomat vaarat (unforeseen hazards)

Jos toiminnassa ilmenee vaara, jota HACCP-ohjelmassa ei ole ennakoitu, laitoksen on vedettävä vaaralliset tuotteet takaisin, arvioitava niiden jakelukelpoisuus ja varmistettava, etteivät saastuneet tuotteet päädy myyntiin, ja koulutetun henkilön on arvioitava, onko vaara mahdollisesti sisällytettävä HACCP-ohjelmaan.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Kuinka ennakoimattomiin vaaroihin on reagoitu?
- Kuka on ollut vastuuhenkilö ennakoimattomien vaarojen hoitamisessa?

8 Todentaminen (verification)

Todentamiseen on kuuluttava vähintäänkin käytettävien mittalaitteiden toimivuuden tarkistus ja kalibrointi, seurannan ja korjaavien toimenpiteiden asianmukaisuuden tarkkailu sekä kirjanpidon tarkistus. HACCP-järjestelmän toimivuus varmistetaan jatkuvalla todentamisella.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Mitä todentamisen menettelyjä ohjelmassa on mainittu?
- Kuinka usein mittalaitteiden toimivuuden tarkistus ja kalibrointi on tehty?
- Onko ohjelmassa määritelty kenen toimintaa on todennettu?
- Miten seurantakirjanpitoa on todennettu? Kuka todentamista on tehnyt?

Kirjanpito

Todentaminen on kirjattava.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Kuinka yllä mainitut menettelyt ja todentamistiheydet on kirjattu?

9 Lähtötarkastus (preshipment review)

Lähtötarkastus (preshipment review) tehdään tarkastamalla seuranta- ja todentamiskirjanpito sekä että kriittisten raja-arvojen ylittyessä tehdyt korjaavat toimenpiteet ovat olleet asianmukaiset. Lähtötarkastuksen tekijän ei tulisi olla seuranta- tai todentamista suorittava henkilö. Lähtötarkastuksesta tehtävä asiakirja on päivittävä ja allekirjoitettava.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Miten lähtötarkastus on suoritettu?
- Onko lähtötarkastus tarkoittanut erä- vai päiväkohtaista tuotantoa?
- Mitkä asiakirjat laitos on tarkastanut lähtötarkastuksen yhteydessä?
- Kuinka on varmistettu, että kriittiset hallintapisteet ovat olleet hallinnassa?



- Kuka tarkastusasiakirjan on laatinut?
- Mitä tietoja tarkastusasiakirjassa on ollut? Onko asiakirja päivätty ja allekirjoitettu?

10 Kirjanpito (yleistä)

Omavalvontasuunnitelmaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää tiedot omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä tutkimuksista, mittauksista ja selvityksistä, tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista valvontaviranomaiselle sekä omavalvontasuunnitelman todentamisesta. Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään kaksi vuotta (MMM:n asetus 795/2014 asetus laitosten elintarvikehygieniasta).

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Missä ja kuinka kauan asiakirjoja on säilytetty?



Liite 8. SSOP:n valvonta

SSOP:n (Sanitation Standard Operating Procedure) valvonta

1 SSOP-ohjelma, yleistä

Elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että elintarvike ja sen käsittely täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittäväällä tarkkuudella (Elintarvikelaki 23/2006, 19 §).

Omavalvontasuunnitelma koostuu ohjelmista, joiden avulla toimijan on osoitettava elintarviketurvallisuuteen ja elintarviketuotannon hygieniaan tähtäävien lainsäädännön vaatimusten ja hyvien tuotantotapojen noudattaminen. Ohjelmat kohdistuvat henkilökuntaan ja henkilökunnan hygieenisiin toimintatapoihin sekä laitoksen ja elintarvikkeiden hygienian vaatimukseen tuotannon laajuuden mukaan (MMM:n asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014).

Omavalvontasuunnitelmaan tulee kuulua puhdistusohjelma ja puhtauden tarkkailuohjelma.

Laitoksella on oltava kirjallinen SSOP-ohjelma, jota toteutetaan käytännössä. Ohjelmassa on selostettava kaikki laitoksen päivittäiset tuotantoa edeltävät ja tuotannonaikaiset toimenpiteet (procedures), joilla torjutaan tuotteen välitön saastuminen.

SSOP:hen kuuluvat soveltuvin osin myös mm. puhdistusohjelma ja mikrobiologiset yms. näytteenotot.

SSOP-ohjelman päivää ja allekirjoittaa ohjelman vastuhenkilö. Allekirjoitus osoittaa, että laitos on sitoutunut noudattamaan ohjelmaa. SSOP-ohjelma on päivittävä ja allekirjoitettava, kun ohjelma otetaan käyttöön, sekä kun siihen tehdään muutoksia.

SSOP-ohjelmaan on nimitettävä eri toimenpiteiden toteuttamisesta vastuussa olevat henkilöt esim. ”työnjohtaja”.

Ohjelman ja toimenpiteiden tehokkuutta on arvioitava säännöllisesti. Lisäksi ohjelmaa ja toimenpiteitä on tarvittaessa arvioitava ja muutettava vastaamaan esimerkiksi tuotantoon, rakenteisiin ja henkilökuntaan liittyviin muutoksiin.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Onko omavalvontasuunnitelmassa kirjallinen SSOP-ohjelma?
- Onko SSOP-ohjelman vastuhenkilöt nimetty?
- Milloin / kuinka usein SSOP-ohjelma on arvioitu?
- Kuinka ohjelma on arvioitu, mitä arviointiin on sisällynyt?



- Kuinka ohjelman arviointi on kirjattu?
- Onko ohjelma päivätty ja allekirjoitettu?

2 Ennen tuotannon alkua tehtävät toimenpiteet (pre-operational SSOP)

Ennen tuotannon alkua tehtäviä toimenpiteitä koskien ohjelmassa on oltava mainittuna kaikki laitoksen päivittäiset tuotantoa edeltävät toimenpiteet, joilla estetään tuotteen välitön kontaminoituminen.

Ohjelmassa on oltava mainittuna vähintään ne ennen tuotannon alkua tehtävät toimenpiteet, jotka liittyvät elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketuksissa olevien rakenteiden, työvälineiden tai laitteiden puhtaanapitoon.

Ohjelmassa on mainittava millä tiheydellä toimenpiteet toteutetaan. Laitoksen on seurattava toteutusta päivittäin.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Mitä ennen tuotannon aloittamista tehtäviä toimenpiteitä on mainittu SSOP-ohjelmassa?
- Sisältyvätkö tuotteiden kanssa kosketuksissa olevat pinnat päivittäiseen puhtaanapitoon?
- Millä tiheydellä toimenpiteet on toteutettu?
- Kuinka ennen tuotannon aloittamista tehtävien toimenpiteiden seuranta on tehty?
- Millä tiheydellä seuranta on tehty?

3 Työskentelyn aikainen toiminta (operational SSOP)

Työskentelyn aikaista toimintaa koskien ohjelmassa on mainittava kaikki laitoksen päivittäiset tuotannon aikaiset toimenpiteet, joilla estetään tuotteen välitön kontaminoituminen. Ohjelmassa on oltava myös, millä tiheydellä toimenpiteet toteutetaan. Laitoksen on seurattava toteutusta päivittäin.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Mitä tuotannon aikaisia toimenpiteitä on mainittu ohjelmassa?
- Millä tiheydellä toimenpiteet on toteutettu?
- Kuinka tuotannon aikaista seuranta on suoritettu?
- Millä tiheydellä seuranta on tehty?



4 Korjaavat toimenpiteet

Korjaaviin toimenpiteisiin on ryhdyttävä, jos havaitaan, että tuote on vaarassa kontaminoitua tai kontaminoituu. Korjaavien toimenpiteiden on sisällettävä:

1. Tuotteeseen kohdistuvat toimenpiteet,
2. Toimenpiteet, joilla hygieeniset olosuhteet palautetaan ja
3. Toimenpiteet, joilla ehkäistään poikkeaman toistuminen (ennaltaehkäisevät toimenpiteet esim. SSOP-ohjelman uudelleenarviointi ja muuttaminen tai olemassa olevan SSOP-ohjelman tarkempi noudattaminen).

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Missä tilanteissa korjaaviin toimenpiteisiin on ryhdytty?
- Mitä korjaavia toimenpiteitä ohjelmassa on mainittu?
- Kuinka poikkeaman toistuminen on estetty (Mitkä ovat olleet ennaltaehkäisevät toimenpiteet)?

5 Kirjanpito

SSOP-ohjelman toteutuksen seurannasta ja korjaavista toimenpiteistä on pidettävä kirjaa päivittäin. Merkinnät on kuitattava nimikirjaimin ja päivämäärällä. Omavalvontasuunnitelmaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää tiedot omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä tutkimuksista, mittauksista ja selvityksistä, tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista valvontaviranomaiselle sekä omavalvontasuunnitelman todentamisesta. Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään kaksi vuotta (MMM:n asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014).

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Miten SSOP-ohjelman toteutusta ja seurantaa koskeva kirjanpito on tehty?
- Miten kauan kirjanpitoa on säilytetty?



Liite 9. *E. coli* valvonta

1 *E. coli* -bakteerin määrittäminen teurasruhojen pintasivelynäytteistä, yleistä

Elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että elintarvike ja sen käsittely täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella (Elintarvikelaki 23/2006, 19§). Omavalvontasuunnitelma koostuu ohjelmista, joiden avulla toimijan on osoitettava elintarviketurvallisuuteen ja elintarviketuotannon hygieniaan tähtäävien lainsäädännön vaatimusten ja hyvien tuotantotapojen noudattaminen. Ohjelmat kohdistuvat henkilökuntaan ja henkilökunnan hygieenisiin toimintatapoihin sekä laitoksen ja elintarvikkeiden hygienian vaatimuksiin tuotannon laajuuden mukaan (MMM:n asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014).

Omavalvontasuunnitelmaan tulee kuulua näytteenotto- ja tutkimussuunnitelmaohjelma, josta käy ilmi, milloin ja mitä omavalvontanäytteitä otetaan ja mitä niistä tutkitaan (MMM:n asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014).

Euroopan Unionin (EU) ja USA:n ekvivalenssisopimuksen mukaan laitoksilla on kaksi vaihtoehtoa teurastushygieniaa kuvastavien tutkimusten tekemiseen:

- (1) komission päätöksen 2073/2005/EY (mikrobikriteeriasetus) mukaiset tutkimukset enterobakteerien ja kokonaispesäkkeiden määrittämisen osalta
- (2) *E. coli* varalta tehtävät tutkimukset aiempien USA:n vientivaatimusten mukaisesti

Vaihtoehto kaksi sisältää aiemmin mahdollisen tutkimuksen *E. coli* ja kokonaispesäkkeet, jota nykyinen komission päätös 2073/2005/EY (mikrobikriteeriasetus) ei enää tunnusta. EU-USA-ekvivalenssisopimus on kuitenkin tehty aiempaan komission päätökseen 2001/471/EY.

E. coli -bakteeria käytetään suolistoperäisten patogeenien indikaattorina, koska sitä tavataan aina suolistopatogeenien joukossa ja sillä on samanaiset kasvuvaatimukset kuin suolistopatogeenille. Lisäksi se esiintyy suurempina pitoisuuksina kuin patogeenit, joten se voidaan määrittää kvantitatiivisesti, jolloin tulos saadaan nopeammin kuin rikastusmenetelmillä. Sen tutkiminen laboratoriossa ei vaadi erityisiä työturvallisuustoimenpiteitä. Siten *E. coli* -bakteeri on kansainvälisesti hyväksytty suolistoperäisten patogeenien indikaattoriksi, (*E. coli* -bakteerin määrittäminen teurasruhojen pintasivelynäytteistä – Menetelmäohje USA:n vientiteurastamoille, Evira 3548/2, Ruokaviraston ohjeen 18510/5 Liite 1).

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Mikä vaihtoehto on valittu *E. coli* -tutkimusten tekemiseen?
- Onko omavalvontasuunnitelmassa kirjallinen ohjelma *E. coli* -bakteerin määrittämisestä ruhojen pintasivelynäytteistä?



2 Näytemäärä

Näytteitä otetaan 1/1500 naudan ruhoa ja 1/5000 sian ruhoa. Näytteet tulisi ottaa mahdollisimman tasaisesti kuukauden aikana. Ruhot tulisi arpoa siten, että jokaisella ruholla on yhtä suuri todennäköisyys tulla valituksi. Näytteet otetaan jäädyttämässä ruhosta, jonka on annettu jäähtyä vähintään 12 tuntia ja joka on viides ruho taaksepäin arvotusta ruhosta (*Esherichia coli* -bakteerin määrittäminen teurasruhojen pintasivelynäytteistä – Menetelmäohje USA:n vientiteurastamoille, Evira 3548/2, Ruokaviraston ohjeen 18510/5 Liite 1).

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Kuinka monta *E. coli* -näytettä on otettu tänä vuonna ja mihin määrä on perustunut?
- Miten ruhot on valittu, joista näytteitä on otettu?

3 Näytteenottotapa

Näytteenottovälineinä käytetään esim. sidetaitoksia, kaavainta ja steriilejä kertakäyttökäsineitä. Näyte otetaan kaavaimen (sabluna) avulla kolmesta tarkoin määritellystä kohdasta ruhoa niin, että edetään puhtaimmasta osasta likaisimpaan ja että tutkittava pinta-ala on yhteensä 300 cm². Näytteenottojärjestys on sialla kinkku, vatsa ja poski ja naudalla kuve, rinta, paisti. Kaavain asetetaan ruhon pinnalle näytteenottokohtaan. Näyte otetaan sivellen ruhon pintaa sidetaitoksella kaavaimen rajaamalta alueelta pitäen toisella kädellä kaavainta paikallaan. Näytealuetta pyyhitään 10 kertaa pystysuunnassa ja 10 kertaa vaakasuunnassa. Yhden ruhon näytteet otetaan samalla sidetaitoksella. Kaksi ensimmäistä näytteenottoaluetta sivellään kääntämättä välillä sidetaitosta. Kolmatta näytteenottoaluetta varten sidetaitoksesta käännetään puhtas puoli. Sidetaitos laitetaan näytteenoton jälkeen muovipussiin, ilma puristetaan pois ja pussi suljetaan huolellisesti. Jokainen näyte merkitään niin, että tarvittavat näytetiedot sekä näytteenottoajankohta voidaan selvittää (*Esherichia coli* -bakteerin määrittäminen teurasruhojen pintasivelynäytteistä – Menetelmäohje USA:n vientiteurastamoille, Evira 3548/2, Ruokaviraston ohjeen 18510/5 Liite 1).

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Missä näytteet on otettu?
- Kuka on ottanut näytteet (vastuuhenkilö)?
- Mistä kohdista ruhoa näytteet on otettu?
- Minkä kokoinen alue on näytteenotossa tutkittu?
- Mitä välineitä näytteenottamisessa on käytetty?
- Kuinka muovipussit, joihin sidetaitokset kerätään, on merkitty?



4 Näytteiden käsittely

Näytteet on tutkittava viimeistään vuorokauden kuluttua näytteenotosta. Mikäli näytteitä ei tutkita välittömästi, ne on säilytettävä +2 - +8 °C:een lämpötilassa. Jos näytteet joudutaan kuljettamaan laboratorioon tutkittavaksi, ne on pakattava siten, että ne säilyvät kylmänä (*Esherichia coli* -bakteerin määrittäminen teurasruhojen pintasivelynäytteistä – Menetelmäohje USA:n vientiteurastamoille, Evira 3548/2, Ruokaviraston ohjeen 18510/5 Liite 1).

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Miten näytteitä on käsitelty näytteenoton ja näytteen tutkimisen tai lähettämisen välisenä aikana?
- Milloin näytteet on tutkittu?

5 Näytteiden tutkiminen, tutkimustuloksista ilmoittaminen ja laitoksen toimenpiteet raja-arvojen ylittyessä

Näytteet on tutkittava AOAC:n hyväksymällä menetelmällä kuten NMKL/AOAC 147;1993 tai muulla FSIS:n hyväksymällä menetelmällä. Jokaisen laitoksen tulee laatia tilastollisesti omat raja-arvot, jotka perustuvat laitoksen *E. coli* -tutkimusten tuloksiin. Laitoksen normaali taso saadaan esim. siten, että tutkitaan 60 *E. coli* -näytettä peräkkäisinä päivinä, ja toimenpiderajaksi otetaan kaksi tai kolme kertaa keskihajonta. *E. coli* -tutkimusten tulokset tulee esittää sekä numeerisesti että graafisesti siten, että 13 viimeistä tulosta on näkyvissä. Pitoisuus esitetään muodossa pmy/cm². Jos laitoksen omat raja-arvot ylittyvät, tulee ryhtyä toimenpiteisiin teurastushygienian parantamiseksi (*Esherichia coli* -bakteerin määrittäminen teurasruhojen pintasivelynäytteistä – Menetelmäohje USA:n vientiteurastamoille, Evira 3548/2, Ruokaviraston ohjeen 18510/5 Liite 1).

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Mitä tutkimusmenetelmiä on käytetty?
- Miten raja-arvot on määritetty?
- Kuinka tulokset on toimitettu laitokselle?
- Onko laitosta valvova viranomainen saanut erillisen ilmoituksen tuloksista?
- Minkälaisiin toimenpiteisiin ryhdytty, jos raja-arvot ovat ylittyneet?

6 Kirjanpito (yleistä)

Omavalvontasuunnitelmaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää tiedot omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä tutkimuksista, mittauksista ja selvityksistä, tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista valvontaviranomaiselle sekä omavalvontasuunnitelman todentamisesta. Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään kaksi vuotta (MMM:n asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014).



Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Missä ja kuinka kauan asiakirjoja on säilytetty?

Tarkistuslista, jota USDA:n tarkastajat käyttävät

	KYLLÄ	EI
1. Menettelytapa on kirjattu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Näytteenotolla on vastuhenkilö	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Näytteenottokohdat on ilmoitettu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Näytteet otetaan oikeasta eläinlajista	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Näytteet otetaan ilmoitetun näytteenottotiheyden mukaisesti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Näytteet otetaan oikein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Näytteet otetaan sattumanvaraisesti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Näytteisiin käytetään hyväksytyjä laboratoriomenetelmiä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Tulokset ilmoitetaan tietyltä ajanjaksolta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Liite 10. Salmonellavalvonta

1 Salmonellavalvontaohjelma, yleistä

Elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että elintarvike ja sen käsittely täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittäväällä tarkkuudella (Elintarvikelaki 23/2006, 19 §). Omavalvontasuunnitelma koostuu ohjelmista, joiden avulla toimijan on osoitettava elintarviketurvallisuuteen ja elintarviketuotannon hygieniaan tähtäävien lainsäädännön vaatimusten ja hyvien tuotantotapojen noudattaminen. Ohjelmat kohdistuvat henkilökuntaan ja henkilökunnan hygieenisiin toimintatapoihin sekä laitoksen ja elintarvikkeiden hygienian vaatimuksiin tuotannon laajuuden mukaan (MMM:n asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014).

Omavalvontasuunnitelmaan tulee kuulua näytteenotto- ja tutkimussuunnitelmaohjelma, josta käy ilmi, milloin ja mitä omavalvontanäytteitä otetaan ja mitä niistä tutkitaan (MMM:n asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014). Salmonellavalvontaa suoritetaan kansallisen lainsäädännön (MMM:n asetus salmonellavalvonnasta liha-alan laitoksissa 134/2012) ja USA:n lisävaatimusten mukaisesti (Ruokaviraston ohje 18510/5).

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Onko omavalvontasuunnitelmassa kirjallinen salmonellavalvontaohjelma?

2 Näytemäärä

Ruokavirasto laatii vuosittain teurastamoita koskevan näytteenottosuunnitelman salmonellavalvontaa varten. Suunnitelmassa ilmoitetaan teurastusmääriin perustuva näytteiden määrä ja laatu teurastamokohtaisesti. Näytteenoton on oltava satunnaista ja jakauduttava mahdollisimman tasaisesti koko vuoden ajalle (MMM:n asetus salmonellavalvonnasta liha-alan laitoksissa 134/2012).

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Kuinka monta salmonellanäytettä on tänä vuonna otettu ja mihin määrä on perustunut?
- Miten ruhot, joista näytteitä on otettu, on valittu?

3 Näytteenottotapa (lihasiat ja emakot)

Pintasivelynäytteet



Pintasivelynäytteet lihasioista ja emakoista otetaan lihantarkastuksessa hyväksytyistä ruhoista ennen ruhon jäädytystä. Ruhoista otetaan kolme pintasivelynäytettä, joiden yhteispinta-ala on noin 1400 cm². Ensimmäinen pintasivelynäyte otetaan reiden sisäpinnalta, lantio-ontelosta ja reiden ulkopinnalta, toinen rinta- ja vatsaontelon seinämän sisä- ja ulkopinnoilta rintalastan alueelta ja kolmas poskien ulkopinnoilta. Näytteenotossa käytetään kolmea kosteaa sidetaitosta, jotka on pakattu muovipussiin, johon on lisätty 10 ml puskuroidua peptonivettä (MMM:n asetus salmonellavalvonnasta liha-alan laitoksissa 134/2012).

Näytteenotossa käytettävät steriilit kertakäyttökäsineet on vaihdettava jokaisen ruhon jälkeen (FSIS:n ohje: Salmonella Analysis, Collecting Raw Meat and Poultry Product Samples).

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Missä näytteenottaminen on tehty? Kuka on ottanut näytteet?
- Mistä kohdista ruhoa näytteet on otettu?
- Minkä kokoinen alue on näytteenotossa tutkittu?
- Mitä välineitä näytteenottamisessa on käytetty?
- Kuinka muovipussit, joihin sidetaitokset kerätään, on merkitty?

Imusolmukenäytteet

Suolistuksen jälkeen otetaan ohut- ja umpisuolialueelta vähintään 5 imusolmuketta, jotka asetetaan samaan muovipussiin tai purkkiin. Näytettä otettaessa on erityisesti varottava imusolmukkeiden kontaminoitumista (MMM:n asetus salmonellavalvonnasta liha-alan laitoksissa 134/2012).

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Missä näytteenottaminen on tehty?
- Kuka on ottanut näytteet?
- Mistä kohdista suolilievettä imusolmukenäytteet on otettu?
- Kuinka monta imusolmuketta / eläin on otettu?
- Mitä välineitä näytteenottamisessa on käytetty?
- Kuinka muovipussit, joihin imusolmukkeet kerätään, on merkitty?

Leikatusta lihasta otettavat näytteet

Leikkaamon tuotantolinjalta tai yksittäispöydästä otetaan toiminnan aikana näytteeksi vähintään 25 grammaa lihanpaloja tai lihamurskaa. Näyte otetaan puhtaasti muovipussiin tai purkkiin (MMM:n asetus salmonellavalvonnasta liha-alan laitoksissa 134/2012).

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Missä näytteenottaminen on tehty? Kuka on ottanut näytteet?
- Kuinka monta grammaa lihaa on ollut yhdessä näytteessä?
- Mitä välineitä näytteenottamisessa on käytetty?



4 Näytteiden käsittely

Näytteet on toimitettava laboratorioon mahdollisimman nopeasti näytteenottamisen jälkeen. Jos näytteet lähetetään tutkittavaksi muuhun kuin teurastamon yhteydessä toimivaan laboratorioon, ne on pakattava siten, ettei niiden laatu huonone kuljetuksen aikana. Jos tutkimusta ei pystytä laboratorioissa aloittamaan heti, näytteet säilytetään jääkaappilämpötilassa tutkimushetkeen asti.

Pintasivelnäytteiden sekä muiden teurastamoissa ja liha-alan laitoksissa otettujen näytteiden näytteenottoajan ja tutkimuksen aloittamisen välisen ajan tulee olla enintään 96 tuntia. (Ruokaviraston ohje 6002, liite 1/4)

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Miten näytteitä on käsitelty näytteenottamisen ja näytteen tutkimisen tai lähettämisen välisenä aikana?
- Milloin näytteet on tutkittu?

5 Näytteiden tutkiminen ja tutkimustuloksista ilmoittaminen

Näytteet on tutkittava Ruokaviraston hyväksymässä laboratorioissa. Laboratorioon on toimitettava näytteiden mukana MMM:n asetuksen 134/2012 mukaiset tiedot (MMM:n asetus salmonellavalvonnasta liha-alan laitoksissa 134/2012).

Hyväksytyt menetelmät ovat mm. ISO 6579-1:2017, ISO-menetelmät 6579:2002 ja NMKL-menetelmä 71:1999. Tutkimuksen suorittaneen laboratorion on toimitettava kaikki eristämensä salmonellakannat Ruokavirastoon tuloksen varmistamista ja tyyppitystä varten. Ruokavirastoon on toimitettava varmistettavaksi lähetettävien viljelmien mukana asetuksen 134/2012 mukaiset tiedot (MMM:n asetus salmonellavalvonnasta liha-alan laitoksissa 134/2012).

Ruokaviraston on ilmoitettava positiivisen salmonellatutkimustuloksen varmistumisesta välittömästi laitokselle, laitosta valvovalle viranomaiselle ja laitoksen sijaintipaikan aluehallintoviranomaiselle (MMM:n asetus salmonellavalvonnasta liha-alan laitoksissa 134/2012).

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Missä laboratorioissa näytteet on tutkittu?
- Mitä tutkimusmenetelmiä näytteiden tutkimisessa on käytetty?
- Minkälaisella läheteellä näytteet on toimitettu laboratorioon?
- Kuinka tulokset on toimitettu laitokselle?
- Onko laitosta valvova viranomainen saanut erillisen ilmoituksen tuloksista?
- Kuinka laitokselle on ilmoitettu positiivisista tuloksista?
- Onko laitosta valvova viranomainen saanut erillisen ilmoituksen positiivisista tuloksista?



6 Salmonellan toteamisen aiheuttamat toimenpiteet

Jos teurastamossa otetussa ruhon pintasivelynäytteessä tai leikkaamossa otetussa lihanäytteessä todetaan salmonellaa, laitoksen on pyrittävä selvittämään kontaminaation lähde ja laajuus. Näytteenottoa on lisättävä ja pesu- ja desinfektio-toimenpiteitä tehostettava. Jos tutkituissa näytteissä todetaan salmonellaa toistuvasti, laitoksen on ryhdyttävä toimenpiteisiin tilanteen korjaamiseksi ja varmistettava omavalvontajärjestelmänsä toimivuus.

Laitoksen on sisällytettävä omavalvontajärjestelmäänsä suunnitelma salmonellan toteamisen aiheuttamasta lisäystä näytteenotosta ja puhdistustoimenpiteistä (MMM:n asetus salmonellavalvonnasta liha-alan laitoksissa 134/2012).

Teurastamossa tai leikkaamossa näytteenottoa on lisättävä siten, että tutkimustuloksen varmistumista seuraavan viiden työpäivän aikana otetaan yhteensä 59 näytettä. Lisättyyn näytteenottoon on sisällytettävä salmonellan esiintymistä selvittäviä puhtausnäytteitä ja ruhojen pintasivelynäytteitä tai lihanäytteitä. Jos näiden 59 näytteen joukossa on yksi tai useampia positiivisia näytteitä, näytteenottoa jatketaan ottamalla jälleen vähintään 59 näytettä seuraavan viiden työpäivän aikana. Jos positiivisen salmonellalöydöksen jälkeen otetussa toisessa 59 näytteen sarjassa todetaan salmonellaa, laitoksen on tarkistettava omavalvontaansa mm. teurastushygienian ja puhdistusohjelman osalta. Jos tässä jälkimmäisessä sarjassa todetaan salmonellaa kahdessa tai useammassa näytteessä, tuloksesta on välittömästi ilmoitettava Ruokavirastolle. Laitoksen vientioikeudet peruutetaan, kunnes salmonellatulokset ovat jälleen negatiivisia (Ruokaviraston ohje USA:n vientiin hyväksytyjen laitosten vaatimuksista 18510/5).

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Mitä toimenpiteitä ohjelmassa on mainittu salmonellan toteamisesta johtuen?
- Kuka on vastuussa salmonellan toteamista seuraavista jatkotoimista?
- Miten salmonellalöydöksiin liittyvät toimenpiteet on kirjattu?
- (Onko asiakirjoista toimitettu jäljennökset valvovalle viranomaiselle?)

7 Salmonellatartunnan vuoksi rajoittavien määräysten alaisina olevilta tiloilta tuotavien sikojen ja nautojen teurastus

Kliinisesti terve eläin, jonka ulostenäytteessä ei ole todettu salmonellaa, otetaan teurastettavaksi normaalisti teurastuslinjassa. Ulostenäytteen perusteella salmonellatartunnan saaneiksi todetut kliinisesti terveet eläimet on teurastettava normaalissa teurastuslinjassa tarkastuseläinlääkärin ohjeiden mukaisesti päivän päätteeksi tai erillisessä sairasteurastusosastossa. Näistä eläimistä voidaan tarvittaessa ottaa lihasnäyte salmonellatutkimusta varten. Teurastamoon ei saa ottaa teurastettavaksi sellaisia lihasikoja, emakoita tai nautoja, joiden ulostenäyte on positiivinen ja joilla on salmonellan aiheuttamia kliinisiä oireita (MMM:n asetus salmonellavalvonnasta liha-alan laitoksissa 134/2012).



Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Onko ohjelmassa mainittu ulostenäytteen perusteella salmonellatartunnan saaneiksi todettujen kliinisesti terveiden eläinten teurastus?
- Onko teurastamoon otettu teurastettavaksi sellaisia eläimiä, joiden ulostenäyte on ollut positiivinen ja joilla on ollut salmonellan aiheuttamia kliinisiä oireita?

8 Kirjanpito (yleistä)

Omavalvontasuunnitelmaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää tiedot omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä tutkimuksista, mittauksista ja selvityksistä, tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista valvontaviranomaiselle sekä omavalvontasuunnitelman todentamisesta. Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään kaksi vuotta (MMM:n asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014).

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Missä ja kuinka kauan asiakirjoja on säilytetty?

9 Tarkistuslista, jota USDA:n tarkastajat käyttävät

	KYLLÄ	EI
1. Menettelytapa ja testit on kirjattu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Näytteet otetaan ruhoista	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Näytteenottokohdat on ilmoitettu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Näytteet otetaan sattumanvaraisesti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Näytteet otetaan asianmukaisella tavalla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Raja-arvojen ylitykseen reagoidaan asianmukaisella tavalla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Liite 11. Haittaeläinten torjumisen valvonta

1 Haittaeläinten torjuntaohjelma, yleistä

Elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että elintarvike ja sen käsittely täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella (Elintarvikelaki 23/2006). Omavalvontasuunnitelma koostuu ohjelmista, joiden avulla toimijan on osoitettava elintarviketurvallisuuteen ja elintarviketuotannon hygieeniaan tähtäävien lainsäädännön vaatimusten ja hyvien tuotantotapojen noudattaminen. Ohjelmat kohdistuvat henkilökuntaan ja henkilökunnan hygieeniisiin toimintatapoihin sekä laitoksen ja elintarvikkeiden hygienian vaatimukseen tuotannon laajuuden mukaan (MMM:n asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014).

Omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä haittaeläinten torjuntaohjelma. Ohjelmassa on esitettävä ennaltaehkäisevä toiminta ottaen huomioon käytetyt jyrksijöiden, hyönteisten, lintujen ja muiden haittaeläinten torjuntakeinot ja -aineet, kuka on vastuussa syöttien tarkastuksesta ja kuinka usein syötit tarkastetaan (MMM:n asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014).

Torjuntatoimenpiteitä ovat ennakotorjunta, kuten rakenteiden korjaus ja kunnossapito, sekä varsinainen torjunta, joka perustuu haittaeläinhavaintoihin. Torjuntakeinot valitaan tarpeen mukaan. Jyrksijätorjunnassa noudatetaan Tukesin ja Ruokaviraston ohjetta Jyrksijätorjunta ja jyrksijämyrkkujen käyttö rehu- ja elintarviketuotannossa.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Onko omavalvontasuunnitelmassa kirjallinen ohjelma haittaeläinten torjunnasta?
- Mitä ennaltaehkäiseviä torjuntakeinoja on käytetty?
- Onko käytetyt jyrksijöiden, hyönteisten ja lintujen torjuntakeinot mainittu ohjelmassa?
- Onko käytetty torjunta-aine ilmoitettu ohjelmassa?
- Onko ohjelmassa mainittu, kuka vastaa syöttien tarkastamisesta ja kuinka usein se tehdään?
- Onko käytettävien torjunta-aineiden käyttöturvallisuustiedotteet liitetty ohjelmaan?
- Onko syöttien sijoituspaikat merkitty pohjapiirroksen?
- Onko syöttejä sijoitettu myös laitoksen ulkopuolella?

2 Haittaeläinten torjuntaohjelma, ennaltaehkäisevät toimenpiteet

Ennaltaehkäisevillä toimilla pyritään estämään eläinten ravinnonsaanti ja suojautuminen rakennusten läheisyydessä sekä tunkeutuminen rakennuksiin. Laitoksen hyväkuntoiset ja tiiviit rakenteet estävät eläinten sisäänkäynnin. Siistit ulkoalueet laitoksen ympärillä tarjoavat niukasti



suojaa ja ravintoa haittaeläimille. Räystäiden alle voidaan asentaa metalliverkot ja ulko-ovien alareunaan voidaan kiinnittää ns. jyrsiäeste, jonka harjakset estävät jyrsiöiden sisääntulon ovien alta. Ilmastointikanavien suulle asennetaan metalliverkot. Ovien tiiviyyteen kiinnitetään erityistä huomiota. Lastauslaituri rakennetaan siten, että jyrsiöt eivät pysty kiipeämään sitä kautta sisälle. Rakennusten sisällä yleinen siisteys on tärkeää. Pakkaustarvikevarastoissa tarvikkeet sijoitetaan irti seinistä ja toisistaan siten, että lavojen ympäristät voidaan tarkastaa.

Lintujen torjumiseksi ulkoalueet pidetään mahdollisimman puhtaina kaikesta ruoaksi kelpaavasta. Varpuset mahtuvat sisään pienistäkin aukoista, jonka vuoksi reikien tukkiminen, räystäälusten varustaminen verkoilla ja ovien pitäminen suljettuina on ennaltaehkäisevää varpustorjuntaa. Laitosten piha-alueille voidaan sijoittaa linnunpelättimiä.

Hyönteisten pääsy laitokseen estetään pääsääntöisesti samoja periaatteita noudattaen kuin muidenkin haittaeläinten sisäänpääsy. Jotkut hyönteiset, kuten torakat, voivat kuitenkin päästä laitokseen esimerkiksi pakkaustarvikkeiden tai kiertävien kuormalavojen mukana. Tällöin raaka-aineiden ja tarvikkeiden sisääntulotarkastuksella yritetään estää hyönteisten pääsy laitokseen.

Rakennusten ympäristöön ei kerätä romukasoja, jotka tarjoavat suojapaikkoja jyrsiöille. Jätteet kerätään tiiviisiin, kannellisiin astioihin, jotka pidetään suljettuina ja tyhjenetään säännöllisesti. Jos jätteitä säilytetään lavoilla tai konteissa ulkona, ne pidetään peitettynä muulloin kuin kuormattaessa.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Onko rakenteiden kuntoon kiinnitetty huomiota niin, että haittaeläinten pääsy laitoksen sisätiloihin on pyritty mahdollisimman tarkasti estämään?
- Onko ulkoalueiden siisteyteen kiinnitetty huomiota?
- Onko haittaeläinten laitoksen sisätiloihin pääsyn estämiseksi käytetty verkkoja tai muita esteitä?
- Miten eläinten pääsy lastauslaiturin kautta sisätiloihin on pyritty estämään?
- Onko yleiseen siisteyteen ja järjestykseen kiinnitetty huomiota niin, että haittaeläinten tai niihin viittaavien merkkien havaitseminen ei vaikeudu?
- Onko raaka-aineille ja tarvikkeille tehty sisääntulotarkastuksia?
- Onko jätteet kerätty ja säilytetty tiiviissä ja kannellisissa astioissa, jotka tyhjenetään riittävän usein?

3 Haittaeläinten torjuntaohjelma, varsinaiset toimenpiteet

Jos haittaeläimiä on ennaltaehkäisevistä toimista huolimatta päässyt laitokseen, selvitetään syy niiden esiintymiseen ja poistetaan se.

Laitokseen päässeiden haittaeläinten hävittämistä varten on erilaisia torjuntakeinoja. Jyrsiöitä hävitetään usein torjunta-ainetta sisältäviä syöttejä käyttäen. Jyrsiöiden syöttölaatikot sijoitetaan niitä tarvittaessa siten, että ei ole vaaraa torjunta-aineen joutumisesta tuotteisiin. Syöttölaatikoita



ei sijoiteta sellaisiin tuotantotiloihin, joissa käsitellään pakkaamatonta raaka-ainetta tai elintarviketta. Syöttölaatikot on valmistettu tiiviistä, kolhuja kestävästä aineesta, ja ne voidaan tarvittaessa kiinnittää joko seinään tai lattiaan.

Hyönteisiä torjutaan elektronisilla laitteilla, erilaisilla liimapyödyksillä ja kemiallisilla torjuntamenetelmillä. Käytettävien torjunta-aineiden on oltava Suomessa hyväksytyjä.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Onko säännöllisiä tarkastuksia tehty, joilla on tarkastettu merkkejä haittaeläinten esiintymisestä?
- Onko haittaeläimistä tehty kirjanpidon mukaan suoria havaintoja tai nähty niihin viittaavia merkkejä?
- Minkälaisiin torjuntatoimenpiteisiin ohjelman mukaan ryhdytään, jos havaitaan haittaeläimiä tai merkkejä niistä?
- Ovatko käytetyt torjunta-aineet Suomessa hyväksytyjä?

4 Kirjanpito

Omavalvontasuunnitelmaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää tiedot omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä tutkimuksista, mittauksista ja selvityksistä, tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista valvontaviranomaiselle sekä omavalvontasuunnitelman todentamisesta. Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään kaksi vuotta (MMM:n asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014).

Laitos kirjaan haittaeläinhavainnot ja tehdyt torjuntatoimenpiteet omavalvontakirjanpitoonsa.

Kysymyksiä tarkastuksen avuksi:

- Onko kaikki tehdyt tarkastukset kirjattu?
- Onko omavalvontakirjanpitoon kirjattu mahdolliset haittaeläinhavainnot ja niitä seuranneet torjuntatoimenpiteet?



Liite 12. Lihan eläinlajimääritykset USA:n vientilaitoksissa

Jos USA:n vientiin hyväksytyissä leikkaamoissa tehdään eläinlajimäärityksiä USA:n vientiä varten, ne on tehtävä tämän ohjeen mukaisesti. Näytteet on otettava ja lähetettävä tarkastuseläinlääkäriin valvonnassa.

Ottakaa yhteyttä Ruokaviraston kemian yksikköön hyvissä ajoin ennen näytteiden ottamista ja lähettämistä.

1 Näytteenotto

Näytteet otetaan leikkaamossa tai pakkaamossa USA:n vientiin tarkoitettua kääritystä tai pakatusta sianlihasta. Kaikki näytteet otetaan eri pakkauksista. Jos tarkastuseläinlääkärillä ei ole syytä epäillä, että laitoksessa pakataan USA:n vientiin muuta kuin sianlihaa, näytteet otetaan satunnaisotantana ennalta arvottuna päivänä. Näytteet tutkitaan Ruokaviraston kemian yksikössä immunokemiallisesti.

Näytteiden tunnistamiseksi näytteen päälle merkitään tunnistusnumero tai näytteen kaupp nimi ja eränumero. Kyseinen erä on voitava vetää markkinoilta annettujen tietojen perusteella.

Näytteet jäähdytetään tai pakastetaan. Erää, josta näytteet on otettu, ei tulisi lähettää USA:han ennen tutkimustulosten saamista.

2 Lähetä

Näytteitä on seurattava Ruokaviraston kemian yksikön lähete (Tutkimuslähete kemialliseen analyysiin), joka löytyy Ruokaviraston internetsivuilta <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/laboratoriotutkimukset/elintarviketutkimukset/kemialliset-tutkimukset/>. Tarkastuseläinlääkäriin on säilytettävä kopio lähetteestä sekä tutkimustuloksista vähintään kahden vuoden ajan.

3 Näytteiden lähettäminen

Näytteet on lähetettävä heti niiden jäähdyttämisen tai pakastamisen jälkeen kylmävaraajilla varustetussa kylmälaatikossa. Perjantaina otetut näytteet on pakastettava ja lähetettävä jäätyneinä seuraavan viikon alussa.

Näytteet lähetetään postissa pikana tai bussilla rahtina osoitteeseen Ruokavirasto, Kemian yksikkö, Mustialankatu 3, 00790 Helsinki.



4 Laskutus

Ruokavirasto lähettää laskun näytteiden tutkimisesta kyseiselle laitokselle.

5 Tutkimustuloksista aiheutuvat jatkotoimenpiteet

Jos tutkimustulosten perusteella todetaan, että näytteet sisältävät muuta kuin sianlihaa, tarkastuseläinlääkärin on otettava yhteyttä Ruokaviraston vientijaostoon, joka antaa tarkemmat toimintaohjeet.