



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Ohje
18518/2

Vientivalvonnan Oiva-arviointiohjeet hyväksytyille elintarvikehuoneistoille





Vientivalvonnassa Oiva-arviointiohjeet hyväksytyille elintarvikehuoneistoille	
Ruokaviraston ohje	18518/2
Käyttöönotto:	5.4.2019
Esittelijä/esittelijät:	Riitta Rahkila ja Tuula Lundén
Hyväksyjä:	Jenni Kiilholma
Elintarviketurvallisuus Mikrobiologinen elintarviketurvallisuus Vientijaosto	



Sisällysluettelo

1 YLEISTÄ EURAASIAN TALOUSLIITON JA KIINAN VIENTIRIVIEN (20 JA 21) TÄYTÖSTÄ, TARKASTUSTIHEYDESTÄ JA ARVOSANOJEN YLEISISTÄ MÄÄRÄYTYMISPERUSTEISTA	4
1.1 Oiva-arviointiasteikon arvosanojen yleiset määräytymisperusteet	5
1.2 Vientivalvontajärjestelmä ja toimijan vastuu	7
1.3 Vientirivien täyttäminen	7
1.4 Vientirivien tarkastustiheys hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa	7
2 VIENTIRIVIEN TARKASTUSKÄYTÄNNÖT JA ARVOSANOJEN MÄÄRÄYTYMISPERUSTEET	9
2.1 Yleisvientirivit	9
20.1/21.1 Tilojen ja laitteiden puhtaanapito	9
20.2/21.2 Kontaktipintojen puhtaus	14
20.3/21.3 Henkilökunnan työskentelyhygieniä	16
2.2 Muut vientirivit	20
20.4/21.4 Pakkausmateriaalien ja mausteiden hygieeninen säilyttäminen	20
20.5/21.5 Hygienialueiden erottaminen	23
20.6/21.6 Vientituotteiden säilytys ja varastointi	28
20.7/21.7 Vientituotteita koskevien tietojen arkistointi	31
20.8/21.8 Vientimaan vaatimusten huomiointi näytteenotossa	34
20.9/21.9 Raaka-aineiden alkuperä	38
20.10/21.10 Pesu- ja desinfiointiaineiden säilytys ja käyttö	41
20.11/21.11 Vientituotteiden erillään pito ja tunnistaminen	43
3 VIITTEET	47
3.1 EU- ja kansallinen lainsäädäntö	47
3.2 Euroasian talousliitto	47
3.3 Kiina	50



1 YLEISTÄ EURAASIAN TALOUSLIITON JA KIINAN VIENTIRIVIEN (20 JA 21) TÄYTÖSTÄ, TARKASTUSTIHEYDESTÄ JA ARVOSANOJEN YLEISISTÄ MÄÄRÄYTYMISPERUSTEISTA

Viennin oivarivien arviointiasteikko mukaillee yleisiä Oiva-arvioinnin ohjeita huomioon ottaen viennin erityisvaatimukset. Vientimaan viranomainen määrittää vientivaatimukset hyväksyttävälle elintarvikehuoneistoille ja laitoksen hakiessa vientihyväksyntää laitos sitoutuu toiminnassaan noudattamaan niitä Euraasian talousliiton (Venäjä, Valko-Venäjä, Armenia, Kirgisia ja Kazakstan) ja Kiinan osalta. Kansalliselta valvonnalta vientihyväksyntä laitoksessa velvoittaa valvomaan laitosten valmiuksia ylläpitää vientimaan vientivaatimuksia. Euraasian talousliittoon liittyvää ohjeistusta on annettu myös valvojille ohjeessa 18508 ja toimijoille ohjeessa 18507.

Hyväksytyin elintarvikehuoneiston vientitarkastuksia voivat tehdä laitoksen valvojan lisäksi hänen sijaisensa, jos sijaisella on riittävä tieto laitoksen toiminnasta. Myös keskusviranomainen tekee laitoksiin tarkastuksia perustuen EU-, kansalliseen sekä vientimaan lainsäädäntöön.

Euraasian talousliiton ja/tai Kiinan laitoshyväksynnän saaneisiin laitoksiin on vientimaan viranomaisen vaatimuksesta tehtävä jatkuvaa vientivalvontaa. **1.1.2018** alkaen kaikki paikallisen valvonnan suorittama vientivalvonta tehdään Oiva-tarkastusten yhteydessä ja kirjataan **vain Oiva-järjestelmään**. Valvonnan kohteena ovat elintarvikehuoneistot, joilla on vientihyväksyntä kohdemaahan Kiinaan tai Euraasian talousliiton maihin.

Viennin oivarivit ovat rivejä, joista ei tule julkista Oiva-arvosanaa Oiva-raporttiin, eivätkä ne vaikuta Oivan yleisarvosanaan. Annetut arvosanat näkyvät laitokselle annettavassa tarkastuskertomuksessa sekä valvojille Oiva-järjestelmässä. Tarkastuksen yhteydessä on myös huomioitava, ettei erillinen vientitarkastus ole enää mahdollinen, sillä Oiva-järjestelmään kirjattaessa jokaiseen raporttiin pitää tulla kirjauksia myös julkisille riveille. Julkisten rivien, joita tarkastuksella täytetään, ei kuitenkaan tarvitse olla samoja kuin vientirivit, mutta huomattavat epäkohdat on kirjattava myös vastaaville julkisille riveille.



1.1 Oiva-arviointiasteikon arvosanojen yleiset määräytymisperusteet

OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista. Valvoja toteaa tarkastettavien asioiden olevan kansallisen, Euroopan Unionin lainsäädännön ja vientimaan tärkeimpien vaatimusten mukaisia. Valvoja toteaa toimijan hallitsevan myös yllättävät ja satunnaiset epäkohdat itse, ja hallitsee niiden korjaamisen omavalvonnallaan.

HYVÄ

Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta, johda vientiluvan vaarantumiseen, eivätkä johda kuluttajaa harhaan. Valvoja huomauttaa toimijaa havaituista epäkohdista kirjallisesti. Valvoja toteaa toimijan hallitsevan myös yllättävät ja satunnaiset epäkohdat itse, ja hallitsee niiden korjaamisen omavalvonnallaan.

KORJATTAVAA

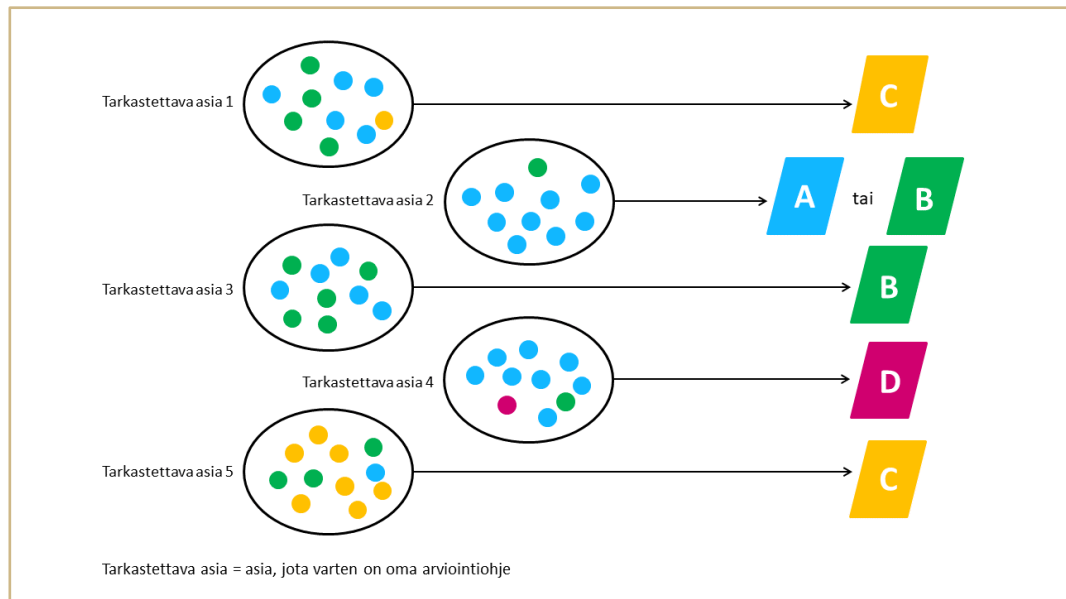
Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta, rikkovat selkeästi vientimaan lainsäädäntöä ja erityisvaatimuksia tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava kuntoon valvojan antamassa määräajassa. Vientivalvonnan erityisvaatimusten osalta valvoja ei käytä hallinnollisia pakkokeinoja, mutta keskusviranomaista tulee tiedottaa selkeistä rikkeistä, mikä voi johtaa laitoksen vientikieltoon.

HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta, rikkovat selkeästi vientimaan lainsäädäntöä/erityisvaatimuksia tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava välittömästi. Valvoja tiedottaa keskusviranomaista puutteista. Huono arvosana johtaa tarvittavilta osin vientikieltoon.

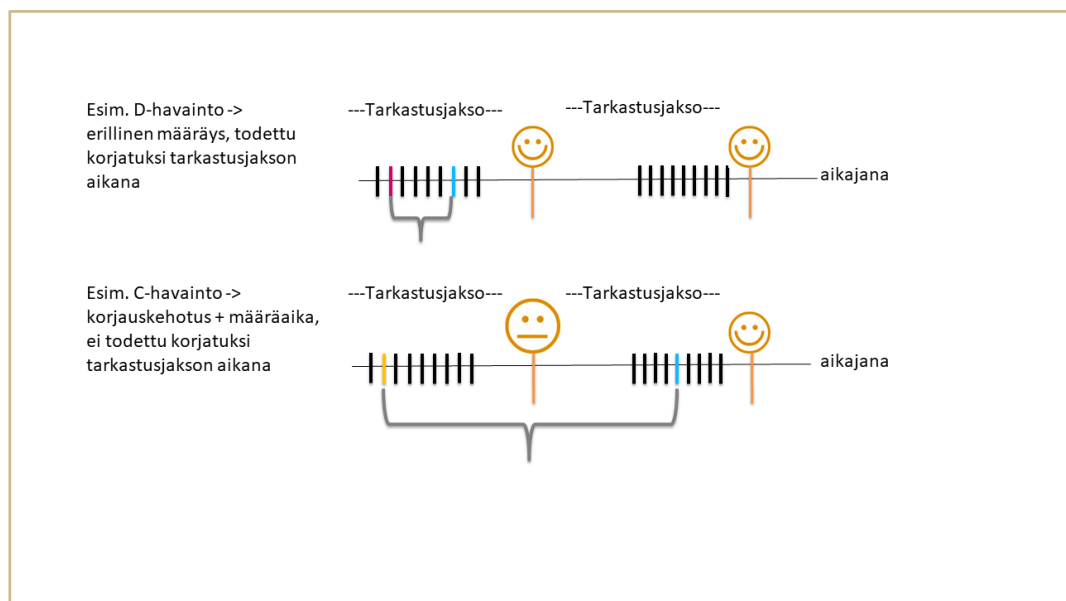
Huono-arviointi voidaan antaa myös siinä tapauksessa, jos Korjattavaa-arvio on annettu toistuvasti ja epäkohtia ei ole korjattu määräajassa.

Eviran ohjeessa Elintarvikevalvontatietojen Oiva-julkistamisjärjestelmä (10504) ohjeistetaan Oiva-arvosanojen arvioinnista. Näitä samoja perusteita noudatetaan myös vientivalvonnassa. Valvojan tulee arvioida ja päättää kaikkien tehtyjen havaintojen perusteella, minkä arvosanan hän kirjaa tarkastetusta asiasta Oiva-raportille (kuva 1).



Kuva 1. Tarkastettaessa yhtä asiaa, tehdään monta havaintoa. Tarkastettava asia on esitetty ovaalina, jonka sisällä on erilaisia havaintoja, joita esitetään erivärisinä palloina: sininen = oivallinen (A), vihreä = hyvä (B), oranssi = korjattava (C) ja punainen = Huono (D).

Teurastamoissa ja niiden yhteydessä olevissa laitoksissa laitosvalvontaa voidaan tehdä jopa päivittäin. Eviran ohjeessa (10504) ohjeistetaan, miten kyseisen epäkohdan korjaamiseksi sovittu määräaika tai annettu määräys vaikuttaa siihen, miten epäkohta kirjataan tarkastuskertomukseen.



Kuva 2. Esimerkki teurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten laitosvalvonnassa havaitun epäkohdan ja määräajan vaikutus tarkastuskertomuksen tekemiseen, jossa lyhyet pylväävät ovat päivittäishavaintoja. Punainen (D) tai oranssi (C) pylväk on epäkohta, joka toimijan tulee korjata, ja sininen pylväk ajankohta, jolloin valvoja on todennut epäkohdan korjatuksi.



1.2 Vientivalvontajärjestelmä ja toimijan vastuu

Eläinperäisten tuotteiden viejän on rekisteröidyttävä Ruokaviraston viejärekisteriin. Tämän lisäksi laitosten, joissa valmistetaan tai joista viedään eläinperäisiä tuotteita tai rehuja vientiin Euraasian talousliiton maihin ja Kiinaan, on liityttävä vientivalvontajärjestelmään. Vientivalvontajärjestelmään kuuluvia laitoksia tarkastetaan, valvojia ja toimijoita koulutetaan sekä ajankohtaisista vientimaan asioista tarvittaessa tiedotetaan laitoksia. Valvontajärjestelmän ylläpito on vientimaan viranomaisten vaatimus, jotta suomalaisilla laitoksilla on mahdollisuus saada vientihyväksyntä. Näiden maiden vientihyväksyntää haetaan keskusviranomaisen kautta.

Toimija vastaa siitä, että noudattaa toiminnassaan sekä kansallisia, EU-lainsäädännön että vientimaan vaatimuksia.

1.3 Vientirivien täyttäminen

Vientiriveille kirjataan vientimaan vaatimusten mukaisesti tietoa. Tarkastuksella valvotaan yleiset vaatimukset sekä Euraasian talousliiton/Kiinan luetellut erityisvaatimukset. Tarkastus tapahtuu yleisten vaatimusten mukaisesti, jos erityisvaatimuksia ei ole lueteltu. Vientirivien yleisten vaatimusten mukainen arviointi voi toimia pohjana sekä Euraasian talousliiton että Kiinan vientiriveillä. Yleisten vaatimusten mukaisen arvioinnin perään voi kirjoittaa Euraasian talousliiton tai Kiinan vaatimusten mukaisen arvioinnin. Jos samaa asiaa arvioidaan kansallisella Oiva-rivillä, voi sinne tehtyjä kirjauksia käyttää hyödyksi vientirivin arviointikoosteessa.

1.4 Vientirivien tarkastustiheys hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa

Jokaisella riskiperusteisen ohjeistuksen (10503) mukaisella tarkastuskäynnillä vientihyväksytyssä laitoksessa tarkastetaan myös vientiriveille puhtaanapitoa, kontaktipintojen puhtautta ja työskentelyhygieniaa (Oiva-rivit 20.1, 20.2 ja 20.3 sekä 21.1, 21.2 ja 21.3) siinä laitoksen osassa, jossa tarkastuksen aikana muutenkin käydään.

Kolmen ensimmäisen rivin tarkastustiheyttä voidaan laskea 50 % silloin kun kuusi edellistä kyseisen rivin arviointitulosta on A.

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



Teurastamon tarkastuseläinlääkärit tekevät kerran kuussa lyhyen koosteen vientiriveille koskien puhtaanapitoa, kontaktipintojen puhtautta ja työskentelyhygieniää (Vientirivit 20.1, 20.2 ja 20.3 sekä 21.1, 21.2 ja 21.3). Teurastamoiden yhteydessä olevista leikkaamoista ja lihavalmistepuolen tiloista yllämainituille riveille kirjataan jokaisen riskiperusteisen tarkastuskäynnin yhteydessä lyhyt kooste tiloista, joissa on käyty.

Poikkeuksia Ruokaviraston riskiperusteisen ohjeistuksen mukaiseen tarkastustiheyteen, Kiina

- Kiina, äidinmaidonkorvikelaitokset: tarkastustiheys 10 - 12 kertaa vuodessa (ohjekirje Evira/4484/0472/2017).
- Kiina, teurastamon yhteydessä oleva leikkaamo: tarkastustiheys korkeampi kuin riskiperusteisen ohjeistuksen mukaan, ohjeistetaan tarvittaessa erillisellä ohjekirjeellä.

Poikkeuksia Ruokaviraston riskiperusteisen ohjeistuksen mukaiseen tarkastustiheyteen, Euroasian talousliitto

- Euroasian talousliiton hyväksytyjä, mutta määräaikaisessa vientikiellossa olevia laitoksia ei velvoiteta vuosittain tarkastettavaksi.



2 VIENTIRIVIEN TARKASTUSKÄYTÄNNÖT JA ARVOSANOJEN MÄÄRÄYTYMISPERUSTEET

Oiva-järjestelmän vientirivit koostuvat kolmesta joka tarkastuskerralla täytettävästä rivistä eli niin sanotuista yleisvientiriveistä ja vähintään kerran vuodessa täytettävistä vientiriveistä. Kolmen ensimmäisen rivin tarkastustiheyttä voidaan laskea 50 % silloin kun kuusi edellistä kyseisen rivin arviointitulosta on A.

Varastolaitoksia eivät koske Oiva-rivit: 20.2, 20.4, 20.5 ja 20.8.

2.1 Yleisvientirivit

Yleisvientiriveihin kuuluvat:

- 20.1/21.1 Tilojen ja laitteiden puhtaanapito
- 20.2/21.2 Kontaktipintojen puhtaus
- 20.3/21.3 Henkilökunnan työskentelyhygieniä

Yleisvientirivien kohdalla vientimaan erityisvaatimukset voivat erota vain vähän kansallisesta ja EU-lainsäädännöstä. Erityisvaatimukseen kuuluu kuitenkin muun muassa se, että puhtaanapitoasioita tulee tarkastaa laitoksessa useammin kuin kerran vuodessa ja siitä täytyy syntyä valvontatietoa. Lisäksi näille riveille huomioidaan vuoden aikana myös asioita, joita on hyvä tarkistaa useammin kuin kerran vuodessa. Näiden yleisvientirivien alla olevista vaatimuksista kaikkia ei tarvitse tarkastaa joka tarkastuskerralla.

20.1/21.1 Tilojen ja laitteiden puhtaanapito

Tarkastettavia asioita

Elintarvikehuoneiston katto-, seinä- ja lattiapintojen sekä -rakenteiden puhtaus ja järjestys (muut kuin kontaktipinnat)

- Laitoksessa käytössä olevien työskentelypintojen, kalusteiden, laitteiden (pois lukien suorat kontaktipinnat) ja välineiden (mukaan lukien siivousvälineet) puhtaus.
- Omavalvonnan osalta tarkastetaan:
 - Kaikkien tilojen ja rakenteiden huomioiminen suunnitelmassa/ohjelmissa
 - Puhtauden aistinvarainen seuranta
 - Puhdistus- ja desinfiointiohjeet
- Tilojen, välineiden ja rakenteiden kunnossapito
- Huom: varastojen puhtaana- ja kunnossapitoa arvioidaan kohdissa 20.4/21.4. ja 20.6/21.6.



Yleiset vaatimukset

- Elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa.
- Siivousohjeet, siivouskuittaukset ja siivouksen todennus ovat riittäviä.
- Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että:
 1. ne voidaan asianmukaisesti huoltaa, puhdistaa ja/tai desinfioida, niissä voidaan ehkäistä tai vähentää saastumista ja niissä on riittävät työtilat kaikkien toimien suorittamiseksi hygieenisesti.
 2. ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumiselta suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan.
- Tarkastuksella tulee kiinnittää huomiota erityisesti yleiseen järjestykseen, pinttynyttä likaa ei näy pinnoilla, tiivistymisvettä tai jäätä ei esiinny ja ylimääräisiä tavaroita ei säilytetä tuotantoalueella.
- Lattia- ja seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.
- Lattialle ei saa kertyä vettä lammikoina ja vesi tulee siirtää pois siivousten jälkeen.
- Katto, lattia, seinäpinnat ja rakenteet sekä ilmanvaihtojärjestelmä ovat toimivia, eheitä ja kunnossapito on laitoksen hallinnassa ja ennakoivaa.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Laitoksen alue tulee olla aidattu riittävästi, jolla estetään asiattomien henkilöiden ja eläinten pääsyä alueelle.
- Mahdollisessa laboratoriossa astioiden ja elatusaineiden sterilointiautoklaavit on sijoitettu erilliseen tilaan.
- Siivousvälineet tulee merkitä erikseen niin, että tuotantotiloihin, henkilökunnan tiloihin ja jätehuoneeseen on omat siivousvälineet.

Kiinan erityisvaatimukset

Maitotuotteet (GB 12693):

- Tuotantotilat on pidettävä puhtaina ja kunnossa; vauriot katossa tai seinissä on korjattava oikea-aikaisesti, ja lattiassa ei saa esiintyä vaurioita tai veden kertymistä lammikoiksi. Välineet ja laitteet liittyen prosessointiin, pakkaamiseen, varastointiin ja kuljetukseen, tuotantoon liittyvät putkistot ja kontaktipinnat tulee puhdistaa ja desinfioida säännöllisesti.
- Laitteet on tarkastettava ennen tuotantoa, jotta varmistetaan ettei tuotteen hygieeninen laatu vaarannu; mikäli havaitaan epäkohta, se on korjattava nopeasti ja kirjattava epäkohdan ajankohta, syy ja mahdollisesti vahingoittuneet tuoterät.
- Yrityksen on luotava hygienian hallintajärjestelmä ja standardit toiminnan tarkastamiseen. Hygieniatarkastuksille on luotava aikataulu ja kirjanpito. Puhdistus- ja desinfektio-toimenpiteistä, kuten käytetyistä puhdistus- ja



desinfektioaineista, vaikutusajoista, laimennoksista, kohteista ja lämpötiloista, on pidettävä kirjaa.

- Laitteiston kunnossapidosta, hygieniasta, tuotannon aikaisesta kunnossapidosta, ulkoistettujen toimintojen hallinnasta ja tuotantoprosessin valvonnasta on huolehdittava, jotta varmistetaan että tuotteet eivät kontaminoidu vierasesineillä (kuten lasi, metalli tai pöly).

Äidinmaidonkorvike (GB 23790):

- Laitoksen on kehitettävä toimiva monitorointiprosessi sen varmistamiseksi, että puhdistukseen liittyvät menettelyt (kuten manuaalinen puhdistus, CIP-pesut ja laitteiston kunnossapito) vastaavat olennaisia standardeja ja vaatimuksia, erityisesti sen varmistamiseksi että puhdistus- ja desinfektio-ohjelmat ovat tarkoitukseen soveltuvia, puhdistus- ja desinfektioaineiden konsentraatiot sekä CIP-pesujen aika- ja lämpötilayhdistelmät ovat asianmukaisia, ja laitteisto pestään aina kun tarpeellista. Laitoksen on sisällytettävä puhdistusohjelmaansa kaikki tuotantotilat ja varmistettava että tärkeimmät tilat, laitteet ja välineet tulevat puhdistettua erityisen hyvin.
- Seuraavia toimenpiteitä on noudatettava korkean hygienian kuivalla alueella: Tilan ja laitteiston puhdistuksessa on käytettävä kuivapuhdistusmenetelmiä. Jos kuivapuhdistusmenetelmiä ei voi käyttää, märkäpuhdistusta on käytettävä kontrolloidusti niin että laitteet ja ympäristö kuivuvat mahdollisimman nopeasti niin että estetään tilojen kontaminaatio.
- Tuotannossa käytetyt laitteet on nimettävä ja merkittävä selkeästi riittävän kunnossapidon ja kvalifioinnin varmistamiseksi. Laitteiden asennus tai kunnossapito ei saa vaarantaa tuotteiden laatua. Laitteet on kvalifioitava tai validoitava kunnossapidon jälkeen sen varmistamiseksi, että prosessin vaatimukset toteutuvat. Laitteet, jotka eivät täytä vaatimuksia tai eivät ole käytössä on merkittävä selvästi ja siirrettävä pois tuotantotiloista.

Sianliha (GB 12694):

- Tilat ja laitteet on puhdistettava ja desinfioitava tuotannon tarpeiden ja vaatimusten mukaisesti. Välineet, laitteet, korokkeet ja työskentelytasot sekä kontaktipinnat on puhdistettava ja desinfioitava säännöllisesti. Puhdistuksen ja desinfioinnin aikana on oltava käytössä menettelyt sen varmistamiseksi, että tuotteet eivät kontaminoidu. Puhdistusohjelmassa on huomioitava myös tilat, joissa käsitellään muita syötäväksi tarkoitettuja ruhonosia kuten sorkat, päät, hännät ja vatsalaukut.



Kalastustuotteet (GB 20941, GB 14881):

- Laitoksella on oltava puhtaanapidon toteutumisen omavalvontaan ohjelma, joka kattaa tuotantoympäristön, henkilökunnan, laitteiden ja tilojen hygienian ja jossa on määritelty valvonnan kattavuus, kohteet ja tiheys. Omavalvonnan tuloksista on pidettävä kirjaa ja sen toimivuutta ja tarkoituksenmukaisuutta on arvioitava säännöllisesti.





- Puhdistusohjelma on suunniteltava prosessin luonteen mukaiseksi. Puhdistusohjelman toteutuksesta vastaamaan on nimettävä vastuuhenkilö.
- Tuotantotilat on pidettävä puhtaina ja kunnossa; vauriot lattiassa, katossa tai seinissä on korjattava oikea-aikaisesti.
- Laitteiden kunnossapito ei saa vaikuttaa prosessiin tai aiheuttaa kontaminaatiovaaraa. Alue, jossa on tehty kunnossapitotoimenpiteitä, on puhdistettava ja desinfioitava ennen käyttöönottoa.

Arviointi

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



 <p>KORJATTAVAA</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tiloissa, joissa käsitellään suojaamattomia elintarvikkeita, seinä- tai lattiapinnoissa on ruostumista, hilseilyä, homehtumista tai huomattavaa kuluneisuutta.<ul style="list-style-type: none">- Esimerkiksi suojaamattomien elintarvikkeiden säilytykseen käytetyn kylmiön seinät ovat ruosteessa, tai korkean hygienian alueella silikonitiivisteissä on hometta tai ovien tiivisteet ovat rikki.- Toimimaton ilmanvaihto aiheuttaa tiivistymisveden runsasta muodostumista rakenteisiin.• Laitoksen pintojen, kalusteiden, laitteiden tai välineiden puhtaudessa on puutteita, jotka saattavat heikentää elintarviketurvallisuutta• Tuotantotiloissa säilytetään niihin kuulumattomia tavaroita, minkä vuoksi tilojen tai rakenteiden puhtaanapito on heikentynyt.• Sosiaalityloissa tai muissa tiloissa, joissa ei käsitellä suojaamattomia elintarvikkeita, on likaa ja epäjärjestystä niin, että työskentelyhygienian ja elintarvikkeiden turvallisuus heikentyy.• Tilojen, rakenteiden tai ilmanvaihtojärjestelmän kunnossapito on ollut puutteellista. Laitoksella ei ole asianmukaista korjaussuunnitelmaa tai korjaussuunnitelmaa ei noudateta.
 <p>HUONO</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kattorakenteet tai seinäpinnat ovat selvästi homehtuneet korkean hygienian alueella.• Tilojen tai rakenteiden pinnoilla on pinttynyttä likaa tai hometta korkean hygienian alueella ja epäkohta vaarantaa elintarviketurvallisuutta.• Toimija ei ole noudattanut Korjattavaa-arvosanan yhteydessä annettuja määräyksiä.• Pintojen, kalusteiden, laitteiden tai välineiden puhtaanapito on selkeästi laiminlyöty.• Tuotantotilojen pinnoissa, kalusteissa, laitteissa tai välineissä on pinttynyttä likaa tai hometta.• Siivousvälineet ovat niin likaisia, etteivät ne enää sovellu käyttöön ja vaativat välittömästi uusimista.• Tilojen tai rakenteiden kunnossapito on laiminlyöty. Laitoksella ei ole korjaussuunnitelmaa tai korjaussuunnitelmaa jätetään toistuvasti noudattamatta.



20.2/21.2 Kontaktipintojen puhtaus

Tarkastettavia asioita

- Laitoksessa käytössä olevien tuotteen kanssa kontaktissa olevien pintojen, laitteiden, kalusteiden ja välineiden puhtana- ja kunnossapito
- Kaikki tuotteen suorat kontaktipinnat otetaan huomioon sekä suoraan tuotteen yläpuolella olevat rakenteet (tiivistymisvesi ja epäpuhtaudet)

Yleiset vaatimukset

- Elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.
- Kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on puhdistettava tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava. Puhdistus ja desinfiointi on suoritettava riittävän usein saastumisriskin välttämiseksi.
- Yläpuoliset rakenteet eivät saa aiheuttaa riskiä pakkaamattomaan suojaamattomaan elintarvikkeeseen niin, että niistä voi tippua, vettä, likaa tai hilseillä maalia suoraan suojaamattomaan elintarvikkeeseen.
- Kaikissa laitoksissa on huomioitava myös ylärakenteiden pesujen riittävyys, jolla estetään riittävästi putkien ja johtojen päälle epäpuhtauksien kertyminen.
- Kontaktipinnat ovat toimivia, eheitä ja kunnossapito on laitoksen hallinnassa ja ennakoivaa.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Maitotankit tulee puhdistaa riittävän usein.
- Ei tiedossa olevia erityisvaatimuksia.

Kiinan erityisvaatimukset

Maitotuotteet ja äidinmaidonkorvike (GB 12693):

- Elintarvikekontaktipinnat on oltava sileitä ja tasaisia niin ettei pinnoille kerry tuotejäämiä, likaa tai orgaanista materiaalia. Puhdistettujen ja desinfioitujen laitteiden ja välineiden kontaminoituminen uudestaan on estettävä. Puhdistus- ja desinfektioitoimenpiteitä suorittaessa on estettävä tuotteiden, kontaktipintojen ja sisäpakkausten kontaminoituminen.

Sianliha (GB 12694):

- Välineet, hanskat, sekä sisä- ja ulkopakkausmateriaalit, jotka ovat suorassa kontaktissa lihan kanssa on pidettävä puhtaina, hygieenisinä ja sellaisina ettei tuotteiden turvallisuus vaarannu. Lihan, pakkausmateriaalien ja kontaktipintojen







saastuminen kemiallisilla, fysikaalisilla tai biologisilla kontaminanteilla on estettävä.

Kalastustuotteet (GB 20941, GB 14881):

- Tuotannossa, pakkaamisessa ja varastoinnissa käytettävät laitteet ja välineet, tuotannon putkistot sekä elintarvikkeen kontaktipinnat on puhdistettava ja desinfioitava säännöllisesti. Saastuminen kemiallisilla, fysikaalisilla tai biologisilla kontaminanteilla on estettävä.

Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p>Toiminta on vaatimustenmukaista.</p> <ul style="list-style-type: none">• Laitoksen elintarvikkeen kanssa kosketuksissa olevat pinnat, kalusteet, laitteet ja välineet ovat puhtaita.• Kontaktipinnat on pidetty hyvässä kunnossa, ne kuuluvat huoltosuunnitelmaan, ne pidetään siisteinä ja laitoksen omavalvonta on riittävää kontaktipintojen ja suoraan avoimen tuotteen yläpuolisten laitteiden ja rakenteiden varmistamiseksi.
 <p>HYVÄ</p>	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Omavalvonnassa puhdistusväli esimerkiksi suojaamattoman elintarvikkeen yläpuolella olevissa ylärakenteissa, pinnoilla, kalusteita, laitteita ja välineitä on liian pitkä mutta elintarviketurvallisuus ei kuitenkaan heikenny.• Omavalvonnassa ei ole huomioitu kaikkia laitoksen pintoja, kalusteita, laitteita ja välineitä tai puhdistusväli on liian pitkä, mutta elintarviketurvallisuus ei kuitenkaan ole heikentynyt.• Kunnossapidossa tai ennakkohuoltosuunnitelmassa on pieniä puutteita, jotka eivät aiheuta elintarviketurvallisuusvaaraa.
 <p>KORJATTAVAA</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kontaktipinnoilla, kalusteissa, laitteessa tai välineissä on pinttynyttä likaa tai hometta korkean hygienian alueella ja epäkohta heikentää elintarviketurvallisuutta.• Tiloissa, joissa ei käsitellä suojaamattomia elintarvikkeita, ylärakenteet (kuten ilmanvaihtoputket tai kuljetinhihnat) ovat pinnaltaan pölyisiä tai likaisia ja likaa (esimerkiksi kuljetinhinnan voiteluainetta) voi pudota suojaamattoman elintarvikkeen päälle.• Kontaktipintojen kunnossapito ei ole ollut riittävää ja se voi heikentää elintarviketurvallisuutta.
 <p>HUONO</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Suojaamattomia elintarvikkeita käsitellään likaisilla tai homeisilla pinnoilla, kalusteilla, laitteilla tai välineillä siten, että se vaarantaa elintarviketurvallisuutta• Tilojen tai rakenteiden kunnossapito on laiminlyöty. Laitoksella ei ole korjaussuunnitelmaa tai korjaussuunnitelmaa jätetään toistuvasti noudattamatta.



20.3/21.3 Henkilökunnan työskentelyhygieniä

Tarkastettavia asioita

- Laitoksen omavalvonta on toiminnan laajuuteen nähden riittävä hygieenisten työtapojen varmistamiseksi.
- Työtapoja noudatetaan käsihygienian sekä hygieenisten työskentelymenetelmien osalta, kuten työvälineiden käyttö vain niiden käyttötarkoitukseen, henkilökunnan käyttämä työskentelynaikainen suojavaatetus, kahden puukon järjestelmän oikea käyttö ja työvälineiden hygieeninen käyttö ja desinfiointiohjeet.
- Kriittisten hallintapisteiden suunnitelman, toteutuksen ja kirjanpidon tarkastus sekä kriittisiin hallintapisteisiin liittyvien laitteiden kalibrointi
- Elintarvikkeiden tuotannon yleinen hygienia liittyen vientimaan erityisvaatimuksiin huomioidaan tämän rivin alla.

Yleiset vaatimukset

- Työtapojen on oltava riittävän hygieeniset ja henkilökunnan tulee noudattaa annettuja hygieniaohjeita.
- Henkilökunta käyttää työskentelyn aikana ohjeistuksen mukaisesti suojavaatetusta.
- Kriittisiä hallintapisteitä seurataan jokaisen tuotantoerän kohdalla, kriittisen arvon mittausta tarkastetaan, mittauksia todennetaan ja koko toimintaa varmennetaan riskiperusteisesti ja toiminnassa mahdolliset riskit on huomioitu.
- Metallinpaljastimien tarkastus, tarkastusten toteutus, kirjanpito ja ohjeistus
- Kriittisten hallintapisteiden laitteet on kalibroitu säännöllisesti ja ajantasaiset kalibrointitiedot mittarista löytyvät.
- Elintarvikkeiden tuotannon yleinen hygienian vientimaan erityisvaatimukset täyttyvät.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Euraasian talousliiton vaatimusten osalta hygienia-asioista tulee pitää koulutusta, koulutuksesta tulee pitää kirjaa ja tietoja pitäisi päivittää säännöllisesti.
- Työskentelyhygienian toteutumista tulee seurata säännöllisesti.
- WC-tiloissa on muistutus käsien pesun tarpeellisuudesta WC-käynnin yhteydessä ja ohjeet oikeaoppiseen käsienpesuun.
- Sulatejuusto valmistuksessa juusto tulee lämmittää 83 °C:een
- Enintään 1kg kokoisia kaloja suolataan kokonaisuena, isommat tulee paloitella.
- Ennen pastörointia maitoa ja kermaa tulee säilyttää 4 ± 2 °C lämpötilassa, säilytysajan täytyy olla riittävän lyhyt ennen pastörointia.



Kiinan erityisvaatimukset

Maitotuotteet (GB 12693):

- Ennen tuotantotiloihin siirtymistä työntekijöiden on puettava puhdas työasu, päähine ja kengät. Työasun on peitettävä päällystakki; hiusten on oltava päähineen sisällä ja maskia on käytettävä kun tarpeellista. Työasussa ei saa poistua tuotantoalueelta esim. vessaan. Ennen siirtymistä takaisin tuotantoalueelle ja erityisesti ennen kontaktipintoihin koskemista, työntekijöiden pestävä ja desinfioitava kädet huolellisesti. Kädet on pidettävä puhtana tuotantoalueella työskentelyn aikana.
- Menetelmät, kuten lämpökäsittelyt, jäädyttäminen tai kylmävarastointi, joilla pyritään estämään mikro-organismien kasvu, on kuvattava omavalvontasuunnitelmassa ja niitä on monitoroitava ja valvottava tehokkaasti. Laitoksen on toteutettava hallintamenetelmät ja korjaavat toimenpiteet lämpötila-aika-yhdistelmille, ja hallintaa on verifioitava säännöllisesti.
- Maidon lämpökäsittelyprosesseissa on seurattava ja pidettävä kirjanpitoa parametreista (lämpötila ja aika) mahdollisimman reaaliaikaisesti. Kaikissa kirjauksissa on oltava sekä vastuullisen työntekijän että esimiehen kuittaukset.
- Tehokkaita menetelmiä (kuten seula, magneetti tai metallinpaljastin) on käytettävä sen estämiseksi, että metallia tai muita vierasesineitä joutuu tuotteeseen.

Äidinmaidonkorvike (GB 23790):

- Korkean hygienian alueella työskentelevän henkilökunnan on käytettävä työasua (tai kertakäyttöasua), joka vastaa tilan hygieniavaatimuksia, ja pidettävä päähinettä, maskia ja työkenkiä. Hyvän ja normaalin hygienian alueella työskentelevän henkilökunnan on käytettävä työasua, joka vastaa tilan hygieniavaatimuksia, ja käytettävä päähinettä ja työkenkiä. Korkean ja hyvän hygienian alueella käytettäviä työasuja ja -kenkiä ei saa käyttää näiden alueiden ulkopuolella.
- Äidinmaidonkorvikkeen valmistuksessa punnitus on suoritettava siten, että yksi työntekijä punnitsee ainesosat ja toinen työntekijä valvoo punnituksen toteutumista. Punnituksesta on pidettävä reaaliaikaista kirjanpitoa ja kirjanpidossa on oltava molempien työntekijöiden kuittaukset. Olennaiset parametrit liittyen seoksen valmistukseen (sekoitusaika) tulee validoida ja seoksen homogeenisuus varmistaa.
- Lämpökäsittely on tärkeä prosessinvaihe, jolla taataan jauhemaisen äidinmaidonkorvikkeen turvallisuus, ja tärkeä hallintapiste laitoksen omavalvonnassa. Lämpökäsittelyn aika ja lämpötilayhdistelmän asetuksissa on otettava huomioon tuotteen ominaisuudet, jotka saattavat vaikuttaa mikrobien lämmönsietoon, kuten rasvapitoisuus ja kiinteän aineksen osuus. Prosessointiaika, lämpötila ja entsyymien inaktivaatioaika sekä muut olennaiset parametrit on kirjattava tuotantoprosesseista.



- Tehokkaita menetelmiä, kuten seula, magneetti tai metallinpaljastin, on käytettävä sen estämiseksi, että vierasesineitä joutuu tuotteeseen. Näiden menetelmien toiminta on validoitava ja sitä on valvottava osana laitoksen omavalvontaa.

Sianliha (CNCA loppuraportti 2014, GB 12694):




- Työntekijöiden on pidettävä huolta henkilökohtaisesta hygieniasta. Tuotantotiloihin ei saa tuoda tavaroita, jotka eivät liity tuotantoon. Työntekijöiden on pestävä ja desinfioitava kädet sekä käytettävä työasua, päähinettä ja työkenkiä tuotantoalueella sekä vaihdettava vaatteet tuotantoalueelta poistuttaessa. Eri hygienialueilla työskentelevillä henkilöillä on oltava eriväriset tai muulla tavalla merkityt työasut.
- Leikkaamossa käytetyt puukot on vaihdettava puhtaisiin vähintään neljän tunnin välein. Laitoksella oltava työohjeet tämän toteutukseen ja ohjelma toteutumisen valvontaan. Puukkojen ja muiden välineiden sterilointiin tarkoitettun veden on oltava vähintään 82 °C.
- Syötäväksi tarkoitettujen muiden ruhonosien tarkastukseen on oltava omavalvonnan tarkastuspiste sekä työohjeet laadun tarkastukseen (kaikille tuoteryhmille oma tarkastuspiste ja -ohje; syötäväksi tarkoitettuja muita ruhon osia ovat mm. päät, sorkat, hännät, vatsalaukut). Tarkastuspisteellä on oltava riittävä valaistus.
- Vatsalaukkuja puhdistettaessa niiden ulkopinnan saastumista täytyy välttää. Vatsalaukut on tyhjennettävä niiden sisällöstä kokonaan, ja ne täytyy puhdistaa riittävän hyvin ja käsitellä riittävän kuumalla vedellä.
- Tuotteiden pakkaaminen tulee suorittaa ristikontaminaation estämiseksi siten, että sama työntekijä ei koske sekä tuotteeseen että ulkopakkaukseen.

Kalastustuotteet (GB 20941, GB 14881, CNCA Audit raportti 2017):

- Raaka-aineita ja tuotteita on suojattava poistoveden ja jätteiden aiheuttamalta kontaminaatiolta tuotannon aikana. Mätiä, maitia, maksoja sekä muita kalan osia joita käytetään elintarvikkeena on säilytettävä elintarvikekelteisissä astioissa erillään jätteistä niin että vältetään ristikontaminaatio.
- Työntekijöiden on huolehdittava henkilökohtaisesta hygieniasta ennen tuotantoalueelle menoa. Työntekijöillä on oltava puhdas työasu, ja heidän on pestävä ja desinfioitava kädet huolellisesti tuotantoalueelle mentäessä. Hiukset on suojattava päähineellä tai hiusverkolla.
- Kalastustuotteet on tarkastettava metallinpaljastimella. Kalastustuotteet on tarkastettava metallinpaljastimella ennen ja jälkeen valmistuksen, sekä tuotannon aikana säännöllisin väliajoin.



Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p>Toiminta on vaatimustenmukaista.</p> <ul style="list-style-type: none">• Toimintaohjeet koskien työskentelyhygieniää ovat riittävät ja kattavat koko toiminnan.• Toiminnassa noudatetaan hyvää työskentelyhygieniää, esimerkiksi työvälineet, kuten puukot, astiat, kauhat ja muut elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden kanssa kosketuksiin joutuvat välineet vaihdetaan, puhdistetaan ja desinfioidaan säännöllisesti.• Työskentelyhygieniäohjeistuksen toteuttamista seurataan.• Kriittiset hallintapisteet, kriittiset rajat, seurantamenettelyt ja korjaavat toimenpiteet on määritetty. Kriittisten hallintapisteiden tarkastus ja todentaminen ja niiden kirjanpito on asianmukaista.• Elintarvikkeiden tuotantohygienian erityisvaatimukset (ohjeistus, kirjanpito, toiminta, todentaminen) vientimaan osalta täyttyvät.
 <p>HYVÄ</p>	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Toimintaohjeet koskien työskentelyhygieniää eivät kata koko toimintaa. Ilmenee pieniä puutteita, jotka eivät kuitenkaan heikennä elintarviketurvallisuutta.• Työvälineiden hygieenistä käyttöä ei kaikilta osin ole ohjeistettu, mutta hyviä käytäntöjä noudatetaan. Esimerkiksi työvälineet, kuten puukot, astiat, kauhat ja muut elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden kanssa kosketuksiin joutuvat välineet vaihdetaan, puhdistetaan ja desinfioidaan säännöllisesti.• Työskentelyhygieniäohjeistuksen toteuttamisen seurannasta on suunnitelma, mutta sitä ei toteuteta. Henkilökohtaisessa hygieniassa tai toimintatavoissa ei näytä kuitenkaan olevan huomautettavaa.• Kriittisten hallintapisteiden seurantamenettelyiden tai korjaavien toimenpiteiden kuvauksissa on epätarkkuuksia.• Elintarvikkeiden tuotantohygieniassa vientimaan erityisvaatimusten osalta on pieniä puutteita.
 <p>KORJATTAVAA</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Toimintaohjeet koskien työskentelyhygieniää eivät kata koko toimintaa. Ilmenee puutteita, jotka saattavat vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen.• Työvälineiden hygieenistä käyttöä ei ole ohjeistettu, mutta joitakin hyviä käytäntöjä noudatetaan. Esimerkiksi työvälineiden, kuten puukkojen, astioiden, kauhojen ja muiden elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden kanssa kosketuksiin joutuvien välineiden vaihdossa, puhdistuksessa ja desinfiointissa on selviä puutteita.• Työskentelyhygieniäohjeistuksen toteuttamisen seurannasta on suunnitelma, mutta sitä ei toteuteta. Henkilökohtaisessa hygieniassa tai toimintatavoissa on huomautettavaa.• Poikkeamille kriittisistä rajoista ei ole määritetty korjaavia toimenpiteitä tai todentamiskäytäntöjä ei ole määritetty.• Elintarvikkeiden tuotantohygieniassa vientimaan erityisvaatimusten osalta on puutteita jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta.



HUONO

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

Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:

- Toimintaohjeet koskien työskentelyhygieniaa puuttuvat. Puutteet vaikuttavat elintarviketurvallisuuteen.
- Työvälineiden hygieenistä käyttöä ei ole ohjeistettu, eikä hyviä käytäntöjä havaita juurikaan noudatettavan. Esimerkiksi työvälineiden, kuten puukkojen, astioiden tai kauhojen ja muiden elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden kanssa kosketuksiin joutuvien välineiden vaihdossa, puhdistuksessa ja desinfiointissa on useita vakavia puutteita.
- Suunnitelmaa työskentelyhygieniaohjeistuksen seurannasta ei ole ja seurantaa ei toteuteta.
- Kriittisille hallintapisteille ei ole määritetty kriittisiä rajoja.
- Elintarvikkeiden tuotantohygieniassa vientimaan erityisvaatimusten osalta on puutteita jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta.

2.2 Muut vientirivit

Muita vientirivejä yleisvientirivien lisäksi ovat:

- 20.4/21.4 Pakkausmateriaalien ja mausteiden hygieeninen säilyttäminen
- 20.5/21.5 Hygienia-alueiden erottaminen
- 20.6/21.6 Vientituotteiden säilytys- ja varastointi
- 20.7/21.7 Vientituotteita koskevien tietojen arkistointi
- 20.8/21.8 Vientimaan vaatimusten huomiointi näytteenotossa
- 20.9/21.9 Raaka-aineiden alkuperä
- 20.10/21.10 Pesu- ja desinfiointiaineiden säilytys ja käyttö
- 20.11/21.11 Vientituotteiden erillään pito ja tunnistaminen

Yllä olevat vientirivit tarkastetaan vähintään kerran vuodessa.

20.4/21.4 Pakkausmateriaalien ja mausteiden hygieeninen säilyttäminen

Tarkastettavia asioita

- Pakkausmateriaalien elintarvikekelpoisuus
- Tilat ja olosuhteet pakkausmateriaalien ja raaka-aineiden säilytykseen.

Yleiset vaatimukset

- Pakkausmateriaaleja on säilytettävä niin, että estetään niiden saastuminen.
- Elintarvikkeiden kanssa kontaktissa olevien materiaalien on oltava elintarvikekelpoisia.
- Raaka-aineet ja pakkausmateriaalit on säilytettävä materiaalin toimittajan mukaisissa olosuhteissa ja varastojen lämpötilaa ja ilmankosteutta on tarvittaessa



kontrolloitava. Esimerkiksi avatut maustesäkit on suljettava riittävästi ja tarvittaessa merkittävä.

- Pakkausmateriaaleja ja raaka-aineita ei saa säilyttää käytävillä.
- Tuotantotiloissa saa varastoida pakkausmateriaaleja ja raaka-aineita vain päivän tuotantoa varten.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Eläimistä saatavia raaka-aineita, mausteita ja pakkausmateriaaleja ei saa säilyttää samassa varastossa. Ruokaviraston tulkinnan mukaan samassa varastossa säilytettävien pakkausmateriaalien, pakattujen raaka-aineiden sekä suojattujen kasvipohjaisten ja eläinperäisten raaka-aineiden erottaminen toisistaan verkkoseinällä täyttää Venäjän vaatimuksen riittävässä määrin.
- Tuotantotiloissa saa varastoida pakkausmateriaaleja ja raaka-aineita vain päivän tuotantoa varten. Puulavoja ei saa olla tuotantotiloissa.
- Pakkausmateriaaleja ja raaka-aineita ei saa säilyttää käytävillä.
- Materiaalit ja työvälineet tulee säilyttää riittävän hygieenisesti niin, että lattioita ja seinän vierustoja voidaan siivota (10 cm korkeudella maasta ja 30cm irti seinästä).
- Raaka-ainevarastossa ei säilytetä valmiita tuotteita.
- Tuotteita tai raaka-ainetta vanhentuneilla päiväyksillä ilman selkeitä myyntieräkohtaisia kieltomerkintöjä ei saa säilyttää raaka-ainevarastossa.

Kiinan erityisvaatimukset

Maitotuotteet (GB 12693):

- Erilliset varastoalueet raaka-aineille, puolivalmiille tuotteille, valmiille tuotteille ja pakkausmateriaaleille. Jos samassa tilassa säilytetään erilaisia tavaroita, niiden säilytysalueet on erotettava toisistaan selkeästi. Tavaroiden on oltava riittävän erillään seinistä ja lattiasta niin että ilma pääsee kiertämään ja tavaroita voidaan käsitellä. Raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien laatua on seurattava varastoinnin aikana, ja niiden käytön on noudatettava ”first in – first out” -periaatetta.
- Pakkausmateriaalien on oltava puhtaita, ei-myrkyllisiä, ja täyttää lainsäädännön vaatimukset. Sisäpakkauksen on suojeltava tuotetta kontaminaatioilta.

Äidinmaidonkorvike (GB 23790):

- Lisäaineet ja ravinnelisät on oltava nimetyn henkilön hallinnoimia, varastoitu erillisellä alueella ja hallinnoitava erillisellä kirjanpidolla. Ravinnelisät, kuten vitamiinit ja hivenaineet, joiden laatu muuttuu niiden vanhentuessa, on validoitava ja tarvittaessa tarkastettava säännöllisesti.
- Nestemäisten puolivalmiiden tuotteiden/ esiseosten säilytyksessä on noudatettava toimenpiteitä, joilla estetään mikro-organismien kasvu.





Sianliha (GB 12694):

- Pakkausten täytyy olla puhtaita, ehjiä, kuivia ja vapaita vieraista hajuista. Käytettävien kääreiden ja pakkausten tulee olla uusia, ei käytettyjä, ja niiden tulee täyttää kansainväliset hygieniastandardit. Pakkausta tai kääreitä ei saa avata kuljetuksen aikana. Pakkausten sisäpussit ja ulkopakkaukset on säilytettävä erillään, ja pakkaustarvikevarasto on pidettävä kuivana, ilmastoituna ja puhtaana.


Kalastustuotteet (GB 20941, GB 14881):


- Tuotteeseen kontaktissa olevien pakkausmateriaalien on oltava myrkyttömiä, haitattomia, ei-kontaminoituneita, ja hygieenisinä. Laitoksessa on oltava erilliset varastoalueet raaka-aineille, puolivalmiille tuotteille, valmiille tuotteille ja pakkausmateriaaleille. Jos samassa tilassa säilytetään erilaisia tavaroita, niiden säilytysalueet on erotettava toisistaan selkeästi. Tavaroiden on oltava riittävän erillään seinistä ja lattiasta niin että ilma pääsee kiertämään ja tavaroita voidaan käsitellä. Raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien laatua on seurattava varastoinnin aikana, ja niiden käytön on noudatettava ”first in – first out” -periaatetta.

Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p>Toiminta on vaatimustenmukaista.</p> <ul style="list-style-type: none">• Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.• Muiden tavaroiden ja tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi- ja säilytys ei aiheuta elintarvikkeille elintarviketurvallisuuden heikentymistä.• Varastossa olevat tuotteet ovat järjestyksessä ja varaston kierto toimii eli vanhemmat tuotteet otetaan varastosta ennen uudempia tuotteita ja vanhentuneet tuotteet ja materiaalit on poistettu varastosta.• Tiivistymisvettä, pölyä ja likaa ei muodostu raaka-aineiden tai pakkausmateriaalien pinnoille.• Pakkausmateriaalit varastoidaan suojattuina ja ne ovat puhtaita ja ehjiä.
 <p>HYVÄ</p>	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Varaston kierrossa ja/tai järjestyksessä on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä tai vaaranna elintarviketurvallisuutta, mutta joissa olisi parannettavaa.• Pakkausmateriaalien puhtaudessa tai eheydessä on pieniä epäkohtia esimerkiksi pakkausmateriaalit ovat lievästi kastuneita tai pölyisiä.



 KORJATTAVAA	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Raaka-aineiden säilytys- ja varastointi tapahtuu sellaisessa paikassa ja sellaisissa olosuhteissa, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta, esimerkiksi pakkasvarastossa on runsaasti jäätä ja ovet eivät mene kiinni tai varastossa käytetään likaisia säilytyslavoja.• Varastoissa säilytetään materiaaleja, tavaroita tai tuotteita, jotka voivat heikentää elintarviketurvallisuutta.• Sellaisia raaka-aineita varastoidaan suojaamattomina, joiden pitäisi olla suojattu.• Pakkausmateriaalien puhtaudessa, eheydessä, käsittelyssä tai säilytyksessä on sellaisia epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikkeiden turvallisuutta.
--	--

 HUONO	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kääreiden ja pakkausmateriaalien puhtaana pitämisestä ja eheydestä ei ole lainkaan tai riittävästi huolehdittu. Esimerkiksi kääreet ja pakkausmateriaalit ovat selkeästi likaisia tai rikkinäisiä.• Raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien säilytys- ja varastointi tapahtuu paikassa ja sellaisissa olosuhteissa, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta.• Varastossa on vanhentuneita, merkitsemättömiä, elintarvikkeiksi kelpaamattomia elintarvikkeita.
--	--

20.5/21.5 Hygienialueiden erottaminen

Tarkastettavia asioita

- Tässä kohdassa arvioidaan hygienialtaan eritasoisten alueiden, tuotantovaiheiden ja elintarvikkeiden erottamista toisistaan ja ristisaastumisen estämistä.
Esimerkkinä:
 - Eri hygieniatason alueet
 - Raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden erottaminen toisistaan.
 - Kypsentämättömien ja kypsennettyjen valmiiden tuotteiden erottaminen toisistaan.
 - Suojaamattomien ja pakattujen elintarvikkeiden erottaminen toisistaan
 - Eri hygieniatasojen toimintojen erottaminen toisistaan käytännössä rakenteellisesti, ajallisesti tai toiminnallisten järjestelyiden avulla.
- Eri hygieniatasojen toimintojen välisen ristisaastumisen estäminen käytännössä.
- Eri hygieniatasojen toimintojen ajallisen tai toiminnallisten järjestelyiden kautta tapahtuvan erottamisen kuvaus omavalvontasuunnitelmassa ja omavalvonnassa kuvattujen toimintatapojen noudattaminen.



Yleiset vaatimukset

- Eri hygieniatason toiminnot erotetaan toisistaan rakenteellisesti, ajallisesti tai toiminnallisten järjestelyiden avulla ja eri hygieniatasojen toimintojen välinen ristisaastuminen estetään.
- Tuotantotiloissa toiminta avoimen, helposti pilaantuvan elintarvikkeen kanssa tapahtuu tiloissa, joissa tilaan mennessä on riittävä hygieniasulku.
- Omavalvonnan on oltava riittävä ja sopiva, josta ilmenee hygienialueet, sovitut kulkureitit materiaaleille, henkilökunnalle, jätteille ja tuotteille.
 - Eri hygieniatasojen toimintojen ajallisten tai toiminnallisten järjestelyiden kautta tapahtuvan erottamisen kuvaus omavalvontasuunnitelmassa ja omavalvonnassa kuvattujen toimintatapojen noudattaminen
 - Ilmanvaihto toteutettava niin, että ilma siirtyy puhtaalta alueelta likaisemmalle alueelle.
- Määrättyjen kulkureittien noudattaminen, koulutus ja kulkureittien todentaminen
- Asianmukaiset merkinnät eri hygienialueista ja toimintatavat (työohjeet) henkilökunnalle.
- Käsienpesualtaita on oltava riittävästi oikein sijoitettuna ja käsien pesuun on oltava riittävän lämmintä vettä sekä kuivaus- ja desinfektiomahdollisuus.
- Laitoksen eri tiloissa on riittävä valaistus ottaen huomioon toiminnan vaatimukset.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Hygieniasulut ovat riittävät tavaran vastaanoton sekä tuotantotilojen välillä.
- Henkilökunnan kulkua sekä ohjeiden noudattamista valvotaan.
- Raaka-aineiden, materiaalien, jätteiden ja valmiiden tuotteiden kulkureitit eivät saa risteillä. Tavaran kulun tulee olla laitoksissa suoraviivaista.
- Henkilökunta, joka työskentelee maitolaitoksissa hapatteiden kanssa tai siivoaa tiloja, tulee olla rajattu ja hapateosaston työvälineet tulee olla merkittyjä.
- Maitolaitoksissa hapateosastoon tultaessa on riittävät hygieniasulut.

Kiinan erityisvaatimukset

- Elintarvikkeiden prosessointiin käytetyn veden on täytettävä GB 5749–standardin vaatimukset (juomavesistandardi).

Maitotuotteet (GB 12693):

- Laitoksen hygienialue jaottelu:
 - Korkean hygienian alue (cleaning work area): mm. sisäpakkaukseen pakkaaminen, avonaisen puolivalmiin tuotteen säilyttäminen
 - Hyvän hygienian alue (quasi-cleaning work area): mm. raaka-aineiden esikäsittely



- Normaalin hygienian alue (commonly work area): mm. raakamaidon vastaanotto, raaka-aineiden varastointi, pakkausmateriaalien varastointi, ulkopakkaukseen pakkaaminen, valmiiden tuotteiden varastointi
- Eri hygienia-alueiden välillä on noudatettava toimenpiteitä, joilla estetään ristikontaminaatio. Hyvän hygienian alueelle siirryttäessä on oltava sulkutila.
- Raaka-aineiden siirtäminen tuotantotiloihin on tehtävä hygieenisesti materiaalisulkujen kautta.
- Maitojauheen tuotannossa korkean hygienian alueella on kontrolloitava tilan lämpötilaa. Tilan kosteutta on kontrolloitava tarvittaessa. Kostealla alueella tuotantotiloissa on kontrolloitava ilmankosteutta tarvittaessa prosessin luonteesta riippuen.
- Laitoksessa on oltava riittävä valaistus; tiloissa joissa laaduntarkkailua min 540 lx, prosessointialueella min 220 lx ja muissa tiloissa min 110 lx.

Äidinmaidonkorvike (GB 23790):

- Nestemäisten ja jauhemaisten ainesosien käsittelyyn tarkoitetut alueet ("märät ja kuivat alueet") on erotettava rakenteellisesti. Kuivaprosessin toiminnot (kuten jauheen pakkaaminen) joiden jälkeen prosessissa ei ole enää kuumennuskäsittelyä, on suoritettava korkean hygienian alueella. Avonaisen raakamateriaalijauheen säilytys kuivalla puolella ja avonaisen puolivalmiin tuotteen/ esiseoksen säilytys märällä puolella on oltava hyvän hygienian alueella.
- Hygienia-alueet on erotettava toisistaan rakenteellisesti. Ilmanvaihdon paineistuksella on estettävä ilmavälitteinen ristikontaminaatio hyvän hygienian alueelle likaisemmalta puolelta. Työntekijöiden, raaka-aineiden, pakkausmateriaalin, laitteiden ym. siirtyessä hyvän hygienian alueelle on tehtävä toimenpiteitä ristikontaminaation estämiseksi, kuten työvaatteiden ja -kenkien vaihto, materiaalisulut ja jätteiden kulkureitit.
- Työntekijöiden pukuhuoneen ja sulkutilan on sijaittava lähellä sisäänkäyntiä tuotantotiloihin. Käsienpesupisteet on varustettava riittävällä määrällä ei-käsi käyttöisiä hanoja ja kuivausmahdollisuuksia. Kädet on desinfioitava uudestaan siirryttäessä hyvän hygienian alueelle.
- Työntekijöille, raaka-aineille ja pakkausmateriaaleille on oltava tiukat hygieniavaatimukset. Raaka-aineiden säilytysastioille on tehtävä puhdistustoimenpiteitä siirrettäessä niitä tuotantoalueelle ja siirto on tehtävä materiaalisulun kautta. Puhdistustoimenpiteisiin kuuluvat ulkopakkauksen poisto tai desinfiointi.
- Jauheosastojen lämpötilaa ja kosteutta on hallittava ja valvottava jatkuvasti standardin GB 23790 vaatimusten mukaisesti ($T < 25\text{ °C}$, suhteellinen kosteus $< 65\%$).

Sianliha (GB 12694):

- Teurastamoissa on oltava navetta, laboratorio, eläinlääkärin huone, varasto kemikaaleille ja varasto sivutuotteille sekä paikka eläinkuljetusauton ja –välineiden pesuun ja desinfektioon. Prosessin eri vaiheille on oltava omat tilansa



ja kulkureitit niin että vältetään ristikontaminaatio. Tuotantoalueella ei saa kasvattaa tuotannon kannalta irrelevantteja eläimiä.





- Tuotantotiloihin mentäessä sekä tuotantotiloissa on oltava tuotantomäärään nähden riittävästi käsienpesupisteitä, joissa on sopivan lämpöinen vesi sekä kuivaus- ja desinfiointimahdollisuus.
- Hygienia-alueet: Likaisen alueen toimintoihin kuuluvat käsittely ennen teurastusta, pistäminen, verenlasku, kaltaus, karvominen ja vuodanveto. Puhtaan alueen toimintoihin kuuluvat ruhon käsittely, trimmaus, jäähdytys, leikkaus, väliaikainen varastointi ja pakkaaminen.
- Hygienia-alueet ja asianmukaiset sulut ym. on otettu huomioon myös syötäväksi tarkoitettujen muiden ruhonosien (päät, sorkat, hännät) käsittelyyn tarkoitetuissa tiloissa. Jos vientiin menee syötäväksi tarkoitettuja muita ruhonosia, kuten vatsalaukku ja suolisto, niiden puhdistukselle on oma tilansa, jossa on riittävä tila, ilmanvaihto, käsienpesupisteet, vatsalaukun käsittelylle oma pöytä ja sisällön johtaminen suoraan viemäriin; käsittelyyn osallistuville henkilöille omat sosiaalitulat tai ristikontaminaatio on estettävä muilla tavoin.

Kalastustuotteet (GB 20941, GB 14881):

- Hygienia-alueet on jaoteltava tuotteen, tuotantoprosessin ja puhtausvaatimusten mukaisesti ja eri hygienia-alueet on eroteltava tehokkaasti.
- Hygienia-alueet voivat olla esimerkiksi olla korkean hygienian alue, hyvän hygienian alue ja normaalin hygienian alue tai hyvän hygienian alue ja normaalin hygienian alue. normaalin hygienian alue on erotettava muista tuotantotiloista.
- Viemärintijärjestelmä on rakennettava siten että vesi valuu esteettä ja järjestelmän puhtaana- ja kunnossapito on mahdollista. Viemärintijärjestelmän on sovellettava tuotantoprosessin tarpeisiin. Raaka-aineiden, tuotteiden, tuotantoprosessin ja puhtaan veden kontaminoituminen likaisella vedellä on estettävä. Sisällä kulkevien viemärien on suuntauduttava korkeamman hygienian alueelta likaisemmalle hygienia-alueelle, ja takaisinvirtaus on estettävä.
- Raaka-aineen käsittely, jäähdytys, savustus, suolaus ja muu prosessointi on suoritettava riittävän erillään toisistaan ristikontaminaation estämiseksi työntekijöiden, materiaalin tai ilman kautta. Tuotantotilojen sisäänkäynnin yhteydessä ja tarvittaessa erityisten (korkean hygienian) tilojen sisäänkäyntien yhteydessä on oltava pukuhuoneet työntekijöille.
- Jätteiden ja sivutuotteiden säilytykseen on järjestettävä helposti puhdistettavat, erilliset tilat. Tilat ja jätteiden ja sivutuotteiden säilytysastiat on merkittävä selvästi ja luokiteltava asianmukaisesti.
- Prosessointiin, jääntekoon ja höyryn tekoon käytetyn veden tulee täyttää GB 5749 -standardin vaatimukset (juomavesistandardi). Jäänteossa ja -prosessoinnissa sekä varastoinnissa on noudatettava hyvää hygieniaa.



Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p>Toiminta on vaatimustenmukaista.</p> <p>Toiminta on tarkastettujen asioiden osalta vaatimustenmukaista.</p> <ul style="list-style-type: none">• Eri hygieniatasojen toiminnot on erotettu toisistaan rakenteellisesti, ajallisesti tai toiminnallisten järjestelyiden avulla.• Toimintojen välinen ristisaastuminen on estetty.• Erillään pitoa koskeva omavalvonta on riittävää ja sopivaa.
 <p>HYVÄ</p>	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Eri hygieniatason toiminnot, alueet jne. on pääosin erotettu toisistaan rakenteellisesti, ajallisesti tai toiminnallisten järjestelyiden avulla.• Toimintojen välinen ristisaastumisen mahdollisuus on pääosin estetty.• Eri hygieniatason toimintojen erottamisessa on pieniä epäkohtia, esimerkiksi eri hygieniatason tuotteiden (raaka-aineiden/valmiiden tuotteiden/suojaamattomien/pakattujen) kuljetusreitit risteävät, mutta epäkohta ei heikennä elintarviketurvallisuutta.• Kypsennettyjen ja kypsentämättömien elintarvikkeiden käsittely samoissa tiloissa tai samoilla laitteilla on erotettu toisistaan.
 <p>KORJATTAVAA</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Eri hygieniatasojen toimintoja ei ole riittävästi erotettu toisistaan rakenteellisesti, ajallisesti tai toiminnallisten järjestelyiden avulla ja epäkohta heikentää elintarviketurvallisuutta.• Eri hygieniatason toiminnot suoritetaan samoilla välineillä mutta laitteiden ja välineiden puhdistus toimintojen välillä on riittämätöntä ja epäkohta heikentää elintarviketurvallisuutta.• Kypsennettyjä ja kypsentämättömiä elintarvikkeita käsitellään samoissa ti-loissa samanaikaisesti ja kypsennetyt tuotteet altistuvat saastumisriskille.
 <p>HUONO</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Eri hygieniatasojen toimintoja ei ole erotettu toisistaan rakenteellisesti, ajallisesti tai toiminnallisten järjestelyiden avulla ja toimintojen välistä ristisaastumista ei ole estetty ja epäkohta vaarantaa elintarviketurvallisuutta.• Kypsennettyjä elintarvikkeita käsitellään samoilla laitteilla kuin kypsentämättömiä elintarvikkeita on sitä ennen käsitelty (ajallisesti erotettuna) eikä laitteita ole välillä puhdistettu, mikä aiheuttaa suoraan elintarvikkeiden saastumisriskin.• Toimija ei ole noudattanut Korjattavaa-arvosanan yhteydessä annettuja määräyksiä.



20.6/21.6 Vientituotteiden säilytys ja varastointi

Tarkastettavia asioita

- Tilat ja järjestelyt vientituotteiden varastointiin: puhtaus ja järjestys (Huom. vientituotteiden erillään pito tulee kohdan 20.11/21.11 alle)
- Elintarvikkeiden varastointi- ja säilytysolosuhteet
- Elintarvikkeiden varaston kierto ja pakkausten eheys
- Erityisesti varastolaitokset: kuljetuskonttien hygieniatarkastukset, kuormatilan, sekä kuljetusastioiden puhtaus ja eheys.
- Kuljetusvälineiden pesu ja desinfiointi ennen lastausta.

Yleiset vaatimukset

- Pakkausten on oltava puhtaita, ehjiä, kuivia ja vapaita vieraista hajuista.
- Varastointilämpötilat ja varaston ilmankosteus ovat asianmukaiset.
- Varastotilat ovat puhtaat ja hyvässä järjestyksessä. Varastotiloille on puhtaanapito- ja kunnossapitosuunnitelma, joita toteutetaan asianmukaisesti.
- Tuotteita on säilytettävä riittävän etäällä seinistä ja lattiasta, mikä mahdollistaa asianmukaisen ilmankierron ja tuotteiden käsittelyn.
- Tuotteiden toimittamiseen tarkoitettujen kuljetusajoneuvojen /konttien/säiliöiden tai muiden kuljetusastioiden hygieenisen kunnon on oltava hyvä eikä niissä tule olla muita vikoja, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Tilojen lämpötilaseuranta seurataan tulostamalla lämpötilatiedot.
- Varastoitavat tuotteet oltava 30 cm irti seinästä ja 10 cm irti maasta
- Pakastevarastoissa lämpötilan tulee olla -18 °C tai alle
- Jäähdytettyjen kalastustuotteiden lämpötilaraja on 5 °C – 0 °C ja pintajäähdytettyjen -3 °C – -5 °C.
- Varastojen ympäristöolosuhteita, kuten lämpötilaa tulisi seurata useamman kerran päivässä.
- Jäähdytettyjen tilojen lämpötilaseuranta (Huom. Kriittisten hallintapisteiden lämpötilaseuranta tarkastetaan rivillä 20.3/21.3)

Kiinan erityisvaatimukset

Maitotuotteet ja äidinmaidonkorvike (GB 12693):

- Säiliöt, astiat ja välineet, joita käytetään tuotteiden säilytykseen, kuljetukseen ja lastaukseen, on pidettävä puhtaina, turvallisina ja hyvässä kunnossa tuotteiden kontaminoitumisen estämiseksi.
- Jäähdytettyjen varastojen lämpötilaa on seurattava ja kontrolloitava, ja jos tarpeellista, ilmankosteutta seurattava ja kontrolloitava. Tuotteet on



tarkastettava säännöllisesti, ja varaston lämpötilasta ja/tai kosteudesta on pidettävä kirjaa kun tarpeellista.


Sianliha (GB 12694, Sianlihaprotokolla 2011):

- Tuotteet on säilytettävä riittävällä etäisyydellä seinistä ja katosta. Tuotteet eivät saa olla suorassa kosketuksessa lattiaan. Tuotteet on varastoitava selvästi merkittyinä ja niin että samankaltaiset tai samaa erää olevat tuotteet säilytetään yhdessä.
- Varastot on puhdistettava ja desinfioitava säännöllisesti. Puhdistusaineita tai tuotteita, jotka voivat kontaminoida muita tuotteita, tai joissa on voimakas haju ei saa varastoida valmiiden tuotteiden varastossa.
- Jäähdytettyjen varastojen lämpötilaa on seurattava ja kontrolloitava, ja jos tarpeellista, ilmankosteutta on seurattava ja kontrolloitava. Liha on pidettävä jäähdytyksen jälkeen $< 7\text{ °C}$:n lämpötilassa, ja elimet $< 3\text{ °C}$:n lämpötilassa. Pakastetun tuotteen ja pakkasvaraston lämpötilan on oltava $< -18\text{ °C}$.

Kalastustuotteet (GB 20941):

- Varastoitavien tuotteiden on oltava 30 cm irti seinästä ja 10 cm irti maasta.
- Jäähdytettyjen varastojen lämpötilaa on seurattava ja kontrolloitava, ja jos tarpeellista, ilmankosteutta seurattava ja kontrolloitava. Pakastetun tuotteen sisälämpötilan on oltava alle -18 °C , ja pakastettuja tuotteita on säilytettävä alle -18 °C lämpötilassa niin että lämpötilan vaihtelu enintään $\pm 2\text{ °C}$ varastoinnin aikana ja enintään $\pm 3\text{ °C}$ kuljetuksen aikana. Tuore tuote on säilytettävä $\leq 4\text{ °C}$ lämpötilassa.

Arviointi

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



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



20.7/21.7 Vientituotteita koskevien tietojen arkistointi

Tarkastettavia asioita

- Laitoksen kirjanpito koskien vientituotteita: elintarvikkeen tarkka kuvaus, elintarvikkeen määrä, lähettävän ja vastaanottavan toimijan nimi ja osoite, erän tai lähetyksen yksilöivä viite ja lähetyspäivä, mahdolliset takaisinvedetyt tuotteet.
- Laitoksen vientihyväksynnät ja vientiin hyväksytyt tuotteita koskeva vientimaan lainsäädäntö
- Laitoksen menettelyt liittyen eläinlääkintötodistuksiin ja viranomaisten tarkastuspöytäkirjoihin.
- Vientimaan erityisvaatimukset, esimerkiksi Euraasian talousliiton menettelyt koskien pre-export -todistuksia.
- Ruokaviraston ylläpitämään viejärekisteriin ilmoittautuminen.
- Lastaustarkastukset

Yleiset vaatimukset

- Laitoksella on menettely, jolla varmistetaan laitoksesta vietyjen elintarvike-erien lainmukaisten tietojen arkistointi (esim. kopiot myönnettyistä eläinlääkintötodistuksista tai muu vastaava tapa, jolla erää koskevat tiedot arkistoidaan).
- Laitoksella on omavalvonnassa kuvattu menettely tyhjien virkaeläinlääkärin luovuttamien, numeroitujen eläinlääkintötodistusten seurantaan ja hallintaan (jos niitä säilytetään laitoksessa eikä viranomaisen hallussa).
- Laitoksella on oltava tieto siitä, mille tuotteille sillä on vientihyväksyntä.
- Laitoksella on esittää relevantti vientimaan lainsäädäntö liittyen tuotteisiin, joille sillä on vientihyväksyntä.
- Eläinlääkintötodistuskopioita on säilytettävä vientieristä toimijalla vähintään 5 vuotta.
- Eläviä eläimiä ja eläimistä saatavia tuotteita saa viedä Suomesta EU:n ulkopuolelle vain Ruokaviraston ylläpitämään viejärekisteriin ilmoittautuneet viejät.
- Lastaustarkastuksessa varmistetaan, että tuote ja sen pakkausmerkinnät (pakatun tuotteen tapauksessa) vastaavat todistukseen ja mahdolliseen todistuksen liitteeseen merkittyjä tietoja: erityisesti tuotteen nimike, määrä, eränumero, päiväykset sekä mahdollisen kontin numero. Lastaus seurataan alusta loppuun, jotta voidaan varmistua, että lastatuksi päätyvät juuri lastattavaksi aiotut tuotteet. Lopuksi valvotaan kuorman sinetöinti ja varmistetaan, että kuorman sinettien numerot ovat samat kuin todistuksessa.



Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Laitoksella on EU-komission ja Venäjän väliset vientiä koskevat sopimukset sekä talousliiton säädökset, laitoksen omavalvonnasta vastaavien henkilöiden sekä valvovan virkaeläinlääkärin ymmärtämällä kielellä. Asiakirjoihin on tutustuttu, ja ne on otettu huomioon laitoksen toiminnassa. Venäjän lainsäädännön käytännön toteuttamisen vastuuhenkilö on päätetty.
- Varastolaitoksilla tulee olla yksi tai useampi hyväksyntä sen mukaan, minkä tuotteiden vientiin laitos hakee vientihyväksyntää.
- Laitoksella on Euroasian talousliiton -vientiä ja eläinlääkintötodistusten täyttämistä koskevat Ruokaviraston ohjeet.
- Laitoksen tulee säilyttää kaikkia vientituotteisiin liittyviä asiakirjoja **5 vuotta** (Eviran ohjeistus 18507/2).
- Laitoksen henkilöstön tulee pitää koulutusta Euroasian talousliiton erityisvaatimuksista (esim. osana muuta koulutusta) ja osallistumisesta laitoksen tai muiden tahojen järjestämiin Venäjän ja Euroasian talousliiton -vientiä koskeviin koulutustilaisuuksiin on pidettävä kirjaa.

Kiinan erityisvaatimukset

- Laitokselta tulee löytyä ajantasainen ja ymmärrettävälle kielelle käännetty Kiinan lainsäädäntö liittyen Kiinan vientiin tuotettujen elintarvikkeiden valmistukseen (prosessi-, tuotestandardit sekä ns. yleiset standardit jotka koskevat kaikkia elintarvikkeita; kysy Ruokavirastosta) ja ne on otettu huomioon laitoksen toiminnassa.
- Laitoksella on tiedossa mille tuotteille sillä on Kiinan vientihyväksyntä.
- Laitoksella on Kiinan -vientiä ja eläinlääkintötodistusten täyttämistä koskevat Ruokaviraston ohjeet.

Maitotuotteet ja äidinmaidonkorvike (GB 12693):

- Laitoksella on oltava asianmukainen kirjanpito raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien ostoista, tuotannosta, varastoinnista, testeistä ja myynnistä. Kirjanpidon on sisällettävä tiedot takaisinvedetyistä tuotteista; niiden eränumeroista, erittelyistä, määristä, takaisinvedon syistä ja korjaavista toimenpiteistä.
- Omavalvonnan kirjanpidossa asiakirjat allekirjoittaa vastaava työntekijä ja vastaava esimies tai työnjohtaja. Kirjanpidon alkuperäistä tekstiä ei saa sutata tai tehdä lukukelvottomaksi. Jos tekstiä muutetaan, muutoksesta vastaavan työntekijän on todistettava muutos oikeaksi leimalla ja allekirjoituksella.
- Laitoksella on oltava laadusta vastaava nimetty henkilö, joka käy säännöllisesti läpi tuotantoon ja tuotteiden laatuun liittyvän omavalvonnan kirjanpidon ja varmistaa että toiminta on ohjeiden mukaista. Havaittaessa poikkeamia laitoksen on ryhdyttävä välittömästi korjaaviin toimenpiteisiin.







Sianliha (GB 12694):

- Laitoksen on pidettävä kirjaa takaisinvedettyjen tuotteiden nimistä, eränumeroista ja määristä sekä takaisinvedon syistä, korjaavista toimenpiteistä ja takaisinvedettyjen tuotteiden käsittelystä.
- Laitoksella on oltava omavalvontaohjelma liittyen tuotteiden laadun ja hygieenisen laadun varmistamiseen ja vaatimukset omavalvontaohjelman toteuttamisesta syntyvän kirjanpidon hallintaan.

Kalastustuotteet (GB 20941, GB 14881):

- Tuotantoerät on muodostettava järkevästi ja merkittävä selkeästi, ja erätiedoista on pidettävä kirjaa jäljitettävyyden varmistamiseksi.
- Laitoksen on pidettävä kirjaa tuotantoon liittyvistä asioista kuten hankinnat, prosessointi, varastointi, tarkastukset ja myynti. Kirjanpidon on katettava kaikki tuotannon vaiheet jäljitettävyyden varmistamiseksi.

Arviointi

 OIVALLINEN	Toiminta on vaatimustenmukaista. <ul style="list-style-type: none">• Yleiset ja vientimaan erityisvaatimukset vientituotteita koskevien tietojen arkistoinnin suhteen täyttyvät.• Lastausvaatimukset täyttyvät.
 HYVÄ	Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan. <ul style="list-style-type: none">• Yleiset ja vientimaan erityisvaatimukset vientituotteita koskevien tietojen arkistoinnin suhteen täyttyvät pieniä puutteita lukuun ottamatta.• Lastaustoiminnassa havaitaan pieniä epäkohtia, mutta tuotteiden jäljitettävyydestä voidaan täysin varmistua.
 KORJATTAVAA	Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa. <ul style="list-style-type: none">• Yleisissä ja vientimaan erityisvaatimusten mukaisissa vientituotteita koskevien tietojen arkistoinnissa on selviä puutteita.• Lastaustoiminnassa havaitaan epäkohtia ja puutteita.
 HUONO	Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi. <ul style="list-style-type: none">• Yleisiä ja vientimaan erityisvaatimuksia vientituotteita koskevien tietojen arkistoinnin suhteen ei ole huomioitu ollenkaan.• Lastaustoiminnassa on sellaisia puutteita, että tuotteiden jäljitettävyydestä ei voida varmistua.



20.8/21.8 Vientimaan vaatimusten huomiointi näytteenotossa

Tarkastettavia asioita

- Laitoksen näytteenottosuunnitelma liittyen vientituotteisiin
- Näytteenoton toteutus
 - Näytteenoton tiheys, näytteiden määrä ja raja-arvot
 - Edellä mainituissa tutkimuksissa mahdolliset ilmenneet poikkeamat, toteutuneet korjaavat toimenpiteet ja niistä pidetty kirjanpito
 - Toimijan tekemä kehityssuuntien tarkastelu
 - Näytteenotto ja näytteiden käsittely
- Näytteiden analysointiin käytettään laboratorion kelpoisuus (akkreditointitodistus)

Yleiset vaatimukset

- Laitoksella on näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma, sekä kirjanpito, joista käy ilmi seuraavat asiat:
 - tehtävät tutkimukset
 - näytteenottotiheys
 - erätunnus kun kysymys tuotteesta (tuote-erä, johon tutkimus kohdistuu)
 - tulokset
 - raja-arvot perustuen vientimaan vaatimukseen
 - näytteenotto- ja analyysimenetelmät
 - korjaavat ja ennaltaehkäisevät toimenpiteet.
- Laitoksen vientimaan vaatimat näytteet analysoidaan joko akkreditoidussa tai Ruokaviraston hyväksymässä laboratoriossa.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Laitoksella on Euroasian talousliiton vaatimusten mukainen monitorointiohjelma raaka-aineille ja valmiille tuotteille. Prosessikohtaisista näytteenotoista on myös säädetty erikseen (Eviran ohjeistus 18507).
- Näytteiden tutkimusmenetelmät ovat riittävän herkkiä raja-arvoihin verrattuna.
- Kirjataan suunnitelma siitä, miten toimitaan (**korjaavat toimenpiteet**), jos tutkimuksissa havaitaan raja-arvojen ylityksiä tai poikkeamia (joko EU:n tai Venäjän vaatimusten mukaan). Kuvataan myös tuotteiden tai laitteiden pintapuhtausnäytteiden **listerialöydöksen** (*L. monocytogenes*) **johdosta välittömästi suoritettavat toimenpiteet** (Venäjän viranomaisen tekemissä tarkastuksissa on kiinnitetty erityistä huomiota listerialöydöksiin). (Eviran ohje 18507 laitoksille).



- Tuotekohtaiset näytteenottovaatimukset ja raja-arvot löytyvät muun muassa Euraasian talousliiton/tulliliiton teknisistä säädöksistä (CUTR):
 - CU TR 021/2011 Elintarviketurvallisuus
 - CU TR 033/2013 Maitotuotteiden turvallisuus liitteineen
 - CU TR 034/2013 Lihatuotteiden turvallisuus liitteineen
 - CU TR 040/2016 Kalastuotteiden turvallisuus liitteineen
- Tutkimustiheyksistä on annettu ohjeistuksia, mutta Ruokaviraston tulkinnan mukaan näytteenottotiheyksistä voidaan joustaa laitosten kohdalla, joista ei ole aktiivista vientiä Venäjälle.
- Prosessikohtaisia mikrobiologisia näytteenottotiheyssuosituksia ja raja-arvoja löytyy muun muassa Venäjän SanPin-säädöksistä.

Kiinan erityisvaatimukset

- Yleiset elintarviketuotantoa koskevat vaatimukset: Raaka-aineista ja valmiista tuotteista on tehtävä analyysyjä joko laitoksen omassa tai ulkopuolisessa laboratoriossa. Kaikki vientituotteet (tuoteryhmät) ja tilat, joissa vientituotteita valmistetaan, on oltava näytteenotto-ohjelman piirissä. Tuotekohtaisten standardien vaatimista analyysistä ei ole suositustiheyttä, mutta laitoksen on esitettävä suunnitelma tutkimuksista sekä mahdollisimman tuore analyysitodistus.

Maitotuotteet (GB 12693):

- Prosessin mikrobiologisten tutkimusten on vastattava standardin GB 14881 vaatimuksia (tuotantoympäristö ja tuotteet; Taulukko 1.).
- Tilojen lämpötilan ja kosteuden hallintaan liittyvä omavalvonta kuten standardissa GB 12693-2010: Laitoksella on oltava ilmankosteuden seurantaan ohjelma ja kirjanpito perustuen tuotteen ja prosessin ominaisuuksiin. Maitojauheen valmistuksessa korkean hygienian tilojen lämpötilaa on seurattava ja ilmankosteutta tarvittaessa. Valmiiden tuotteiden varaston lämpötilaa ja kosteutta on seurattava tarvittaessa. Ilmanpuhtautta on seurattava tuotantotiloissa avoimen maljan menetelmällä (menetelmästandardi GB/T 18204.1; raja-arvo korkean hygienian alueella < 30 cfu/malja).
- Vientituotteet on tutkittava tuotestandardien vaatimusten mukaisesti. Laitoksen tulee esittää, miten varmistetaan, että vientituotteet vastaavat tuotestandardien vaatimuksia (ks. lainsäädäntölista ohjeen lopussa; esim. maitojauhe GB 19644, pastöroitu maito GB 19645, steriloitu maito GB 25190, raakamaito GB 19301, juusto GB 5420, sulatejuusto GB 25192).

Äidinmaidonkorvike (GB 23790):

- Raaka-aineiden on täytettävä vastaavien standardien vaatimukset. Imeväisten ja pienten lasten turvallisuus on taattava ja ravitsemustarpeet on katettava. Imeväisille ja pienille lapsille haitallisia aineita tai syömäkelvottomia ainesosia ei saa käyttää äidinmaidonkorvikkeen valmistuksessa.



- Äidinmaidonkorvikkeita valmistavassa laitoksessa on oltava monitorointiohjelma *Enterobacter sakazakii*- ja salmonella –bakteerien esiintymisen seurantaan hyvän ja korkean hygienian tiloissa standardin GB 23790 mukaisesti (GB 23790 Annex A).
- Korkean hygienian ja hyvän hygienian alueiden ilmanpuhtauden on vastattava seuraavia vaatimuksia ja vaatimusten täyttymistä on valvottava säännöllisesti:

Hygienia-alue	Aerobiset kokonaisbakteerit (pmy/malja)	Menetelmä
Korkean hygienian alue	≤ 30	Laskeumamaljamenetelmä GB/T 18204.1 tai vastaava menetelmä (vastaavuudesta oltava näyttöä)
Hyvän hygienian alue	≤ 50	

Sianliha (GB 12694):





- Laitoksen on noudatettava viranomaisten määrittelemiä näytteenotto-ohjelmia liittyen jäämiin, kiellettyihin aineisiin ja patogeeneihin (kansallisia ja EU-säädösten mukaisia vierasaine-, lääkejäämä- ja patogeenitutkimusohjelmia). Lisäksi laitoksella on oltava oma näytteenotto-ohjelma jäämien, laittomien aineiden ja patogeenien tutkimiseen, joka kattaa kaikki lihatuotteet.
- Tuotantoprosessin ja vientituotteiden tutkimukset GB 14881-2013 –standardin (Taulukko 1) ja GB/T 9959.2-2008 -standardin (Taulukko 2) mukaisesti.
- Laitoksen tulee esittää, miten varmistetaan, että vientituotteet vastaavat tuotestandardien vaatimuksia (tuore ja pakastettu liha GB 2707-2016).

Kalastustuotteet (GB 20941):

- Tuotantoympäristöstä ja tuotantoprosessista on otettava mikrobiologisia näytteitä. Näytteenotto-ohjelma määräytyy tuotteen ja prosessin ominaisuuksien mukaan, ja sen on vastattava standardin GB 20941 vaatimuksia (Taulukko 1). Patogeenien esiintymistä ympäristössä ja tuotteissa tulee tutkia, jos se on tarpeellista. Jos mikrobiologisissa tutkimuksissa havaitaan raja-arvojen ylityksiä, näytteenottotiheyttä on nostettava erityisesti kyseisessä näytteenottokohdassa.
- Laitoksen tulee esittää, miten varmistetaan, että vientituotteet vastaavat tuotestandardien vaatimuksia (tuoreet ja pakastetut kalastustuotteet GB 2733-2015; suolatut kalatuotteet, sellaisenaan syötävät kalatuotteet ym. GB 10136-2015).



Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p>Toiminta on vaatimustenmukaista.</p> <ul style="list-style-type: none">• Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma vastaa vientimaan vaatimuksia ja se on asianmukaisesti perusteltu. Näytteet on otettu suunnitelman mukaisesti.• Näytteet on käsitelty hygieenisesti ja niin, ettei näytteen laatu kärsi näytteenoton ja kuljetuksen aikana.• Prosessin hygieniää koskevia omavalvontanäytteitä käytetään asianmukaisesti osoittamaan tuotantoprosessin hyväksyttävää toimivuutta eli toimija seuraa näytetulosten kehityssuuntia.• Elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien tutkimusten raja-arvojen ylittyessä tehdyt korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.
 <p>HYVÄ</p>	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tuotteiden ja/tai tuotantoympäristön näytteenottosuunnitelma ei ole täysin vaatimusten mukainen tai sen perusteissa on pieniä epäkohtia.• Tuotteiden ja tuotantoympäristön näytteenottosuunnitelmat ovat vaatimusten mukaisia tai asianmukaisesti perusteltuja tai ne vastaavat vientimaan vaatimuksia. Näytteet on pääsääntöisesti otettu suunnitelmien mukaisesti, mutta yksittäisiä näytteitä on jäänyt ottamatta.
 <p>KORJATTAVAA</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Näytteenottosuunnitelma puuttuu kokonaan, mutta näytteitä on kuitenkin otettu jonkin verran.• Näytteenottosuunnitelma ei ole vaatimusten mukainen tai sen perusteissa on selkeitä epäkohtia.• Tutkittujen näytteiden määrä on huomattavasti suunniteltua määrää pienempi.• Näytteenotto, näytteen käsittely ja säilytys eivät ole riittävän hygieenisinä ja näyte saattaa kontaminoitua tai pilaantua.• Prosessin hygieniää koskevia omavalvontanäytteitä ei käytetä osoittamaan tuotantoprosessin hyväksyttävää toimivuutta. Raja-arvojen ylittyessä ei ole tehty toimenpiteitä esimerkiksi elintarvikkeiden tuotannon hygieniatason parantamiseksi tai teurastuksen hygieniatason parantamiseksi.• Suuri osa tuotantoympäristönäytteistä otetaan pinnoilta, jotka eivät ole kosketuksessa tuotteen kanssa.• Pintapuhtausnäytteiden tulokset elintarvikkeen kanssa kosketuksissa olevista laitteista tai muista pinnoista ylittävät toistuvasti omavalvontasuunnitelmassa määritetyt raja-arvot, mutta tulosten johdosta ei tehdä mitään toimenpiteitä.
 <p>HUONO</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Näytteitä ei oteta ollenkaan tai niitä otetaan hyvin vähän, vaikka niitä pitäisi ottaa.• Näytteenotossa, näytteiden käsittelyssä tai näytteiden merkinnässä on pääsääntöisesti sellaisia puutteita, että näytteet ovat tutkimuskelvottomia.



- Elintarviketurvallisuutta koskevia omavalvontanäytteitä ei käytetä asianmukaisesti osoittamaan elintarvikkeiden turvallisuutta. Raja-arvojen ylittyessä ei ole tehty toimenpiteitä esimerkiksi saastumisen selvittämiseksi.

20.9/21.9 Raaka-aineiden alkuperä

Tarkastettavia asioita

- Eläinperäisten raaka-aineiden alkuperä.
- Omavalvonnan ohjeistus ja kirjanpito liittyen laitoksen vastaanotettavien raaka-aineiden vastaanottotarkastukseen
 - Laitoksen käytännöt elintarvikkeiden vastaanotossa ja laitoksen tekemät vastaanottotarkastukset (mm. lämpötilamittaukset) sisältäen asiakirjojen tarkastuksen
 - Vastaanottotarkastuksista pidettävä kirjanpito (mittaustulokset, poikkeamat, korjaavat toimenpiteet, reklamaatiot, palautukset, näytteenottotulokset ym.)

Yleiset vaatimukset

- Laitoksella on oltava menettelyt vastaanotettavien raaka-aineiden tarkastukseen sekä kirjanpito erien tarkastuksesta. Laitoksella on oltava omavalvonnan ohjeet ja kirjanpito siitä miten toimitaan jos vastaanotettava tavara ei täytä vaatimuksia.
- On kuvattu menettely, miten laitos varmistaa, että raaka-aineiden tai elävien eläimien hankinta rajoitetuilta alueilta estetään eläintautitilanteissa.
- Elintarvikealan toimijoilla on oltava järjestelmät ja menettelyt, joilla voidaan tunnistaa elintarvikealan toimijat, joilta ne ovat vastaanottaneet, ja joille ne ovat toimittaneet eläinperäisiä tuotteita.
- Kaikkien kalastus- ja vesiviljelytuotteiden erien osalta on oltava tiedossa kalastusalue.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Kaikki talousliiton alueelle vietävien tuotteiden eläimistä saatavat raaka-aineet ovat peräisin kyseisen vientimaan hyväksymistä laitoksista:
 - Venäjän vientiin hyväksytyjen laitosten lista, jotka ovat hyväksytyjä kaikkiin Euroasian talousliiton maihin:
<http://fsvps.ru/fsvps/importExport/finland/index.html? language=en>
 - Laitos osaa itse tarkastaa, että eläinperäisiä raaka-aineita valmistava laitos on vientimaan hyväksymä vientilaitos.
- Kala-alan laitos on ottanut huomioon Venäjän viranomaisen VHS-taudin takia vuonna 2005 asettaman vientirajoituksen: Ahvenanmaan vesialueelta peräisin olevaa kalaa, kalastustuotteita tai kalanviljely- ja kalastusvälineitä ei voi



toistaiseksi viedä Venäjälle. Rajoitus koskee sekä luonnonkalaa että kasvatettua kalaa.

- Raaka-aineen tuottava alkutuotantolaitos ei tarvitse Venäjän vientilaitoshyväksyntää, mikäli laitoksella ei tehdä lainkaan jatkojalostusta, esim. suolistusta (kalojen teurastus on alkutuotantoa).
- Laitoksella tulisi olla zoonosien vastustussuunnitelma, jolla varmistetaan tuotteiden turvallisuus. Tämän lisäksi laitoksilla, jotka vastaanottavat raakamaitoa tai eläimiä teurastettavaksi, tulee olla valmiussuunnitelma tarttuvien eläintautien varalta (tuotteet ovat peräisin terveistä eläimistä ja tuotantomenettelyt eivät aiheuta riskejä).
- Euraasian talousliittoon menevien tuotteiden osalta tulee tehdä jäljitettävyysharjoituksia, jossa huomioidaan vientimaan erityisvaatimuksia muun muassa eläintautirajoitusten ja vientihyväksytyjen laitosten osalta.

Kiinan erityisvaatimukset

- Eläinperäisiä elintarvikkeita Kiinan vientiin valmistavien ja/tai varastoivien laitosten on oltava Kiinan viranomaisen hyväksymiä (<http://www.customs.gov.cn>)

Maito (GB 12693):

- Raakamaitoa vastaanotettaessa jokainen erä on tarkastettava ja laatutarkastuksesta on pidettävä kirjaa. Muita raaka-aineita vastaanotettaessa on tarkastettava erän laatua kuvaavat dokumentit ja pidettävä tarkastuksesta kirjaa.
- Hylätyt raaka-aineet on merkittävä selkeästi ja säilytettävä erillään hyväksytyistä raaka-aineista.
- Maitotuotteiden Kiinan vientiin käytettävässä eläinlääkintötodistuksessa esiintyvät eläintautiehdot tulee täyttää.

Äidinmaidonkorvike (GB 23790):

- Laitoksen on huolehdittava, että raaka-aineet vastaavat olennaisten tuotestandardien vaatimuksia. Raaka-ainetta toimittavien laitosten prosessit ja elintarviketurvallisuuden varmistamiseen liittyvät toimenpiteet tulee arvioida. Auditointi paikan päällä tai prosessin tarkastus on tehtävä säännöllisesti, jos tarpeellista.
- Maitotuotteiden Kiinan vientiin käytettävässä eläinlääkintötodistuksessa esiintyvät eläintautiehdot tulee täyttää.

Sianliha (Pork protocol, 2011):

- Kiinaan vietäväksi tarkoitettun sianlihan ja muiden elintarvikkeeksi tarkoitettujen ruhonosien tulee olla peräisin Suomessa syntyneistä ja kasvaneista sioista, jotka ovat alle 7 kuukauden ikäisiä. Siat täytyy teurastaa ja liha on käsiteltävä erillään sellaisesta lihasta, joka ei täytä vaatimuksia.
- Kiinaan lähetettävä sianliha ja muut syötäväiksi tarkoitettut ruhonosat tulee voida jäljittää aina siihen sikatuottajaan tai sikatuottajaryhmään, jonka tuottamaa lihaa lähetykseen sisältyy.



- Sianlihan Kiinan vientiin käytettävässä eläinlääkintötodistuksessa esiintyvät eläintautiehdot tulee täyttyä.

Kala (GB 20941, GB 14881, CNCA:n auditointiraportti 2017):

- Laitoksella on oltava omavalvonnassa järjestelmä, jolla hallinnoidaan raaka-aineiden, lisäaineiden ja tuotteiden ostoja, vastaanottotarkastuksia, kuljetusta ja varastointia ja varmistetaan että nämä vastaavat lainsäädännön vaatimuksia. Raaka-aineiden toimittajilta on vaadittava toimilupa ja olennaiset todistukset tai muuten varmistettava raaka-aineet vastaavat standardien vaatimuksia.
- Raaka-aineen (elävä kala tai tuore tai pakastettu kalastustuote) tulee vastata standardin GB 2733 vaatimuksia.
- Vain sellaisia kalastustuotteita (kalalaji ja prosessointityyppi) saa viedä Suomesta Kiinaan, joille Kiinan Tulli on myöntänyt vientiluvan. Kasvatetuista kaloista peräisin olevien tuotteiden osalta raaka-aineen on tultava suomalaisilta, terveysluparekisterissä olevilta kalanviljelylaitoksilta.

Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p>Toiminta on vaatimustenmukaista.</p> <ul style="list-style-type: none">• Laitoksella on toimivat menettelyt vastaanotettavien raaka-aineiden tarkastukseen sekä toimiva kirjanpito erien tarkastuksesta. Laitoksella on omavalvonnan ohjeet ja kirjanpito siitä miten toimitaan jos vastaanotettavat raaka-aineet ei täytä vaatimuksia.• Elintarvikkeiden vastaanotto toteutetaan siten, että niiden turvallisuus ei heikkene. Esimerkiksi kylmäketju ei pääse katkeamaan ja elintarvikepakkaukset säilyvät puhtaina ja ehjinä.• Laitos havaitsee mahdolliset poikkeamat, esimerkiksi raaka-aineiden virheelliset lämpötilat vastaanoton yhteydessä, tai puutteet raaka-aineiden pakkausmerkinnöissä tai kaupallisissa asiakirjoissa sekä suorittaa ja tarvittaessa kirjaa korjaavat toimenpiteet asianmukaisesti.• Vientimaiden erityisvaatimukset liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään täyttyy.
 <p>HYVÄ</p>	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Laitoksen menettelyissä ja kirjanpidossa koskien edellä mainittuja asioita on pieniä puutteita, esim. vastaanottotarkastuksiin liittyvässä kirjanpidossa on pieniä puutteita poikkeamien ja korjaavien toimenpiteiden kirjaamisen osalta, mutta korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeita ja riittäviä.• Vientimaiden erityisvaatimuksien täyttymisessä liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään on pieniä puutteita.
 <p>KORJATTAVAA</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräjassa.</p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Laitokseen vastaanotettaville elintarvikkeille jää ajoittain vastaanottotarkastuksia tekemättä.• Vastaanottotarkastuksissa havaitut poikkeamat eivät johda riittäviin korjaaviin toimenpiteisiin.• Vientimaiden erityisvaatimuksien täyttymisessä liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään on selviä puutteita.



HUONO

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

Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa:

- Laitokseen vastaanotettaville elintarvikkeille jää jatkuvasti vastaanottotarkastuksia tekemättä tai niitä ei tehdä lainkaan.
- Vastaanottotarkastuksissa havaittuja poikkeamia ei huomioida.
- Elintarvikkeiden vastaanottoon liittyvät käytännöt vaarantavat elintarviketurvallisuutta.
- Vientimaiden erityisvaatimuksia liittyen eläinperäisten raaka-aineiden alkuperään ei ole otettu lainkaan huomioon.

20.10/21.10 Pesu- ja desinfiointiaineiden säilytys ja käyttö

Tarkastettavia asioita

- Pesu- ja desinfiointiaineiden varastointi ja käytön hallinnointi
- Käytettävät pesu- ja desinfiointiaineet

Yleiset vaatimukset

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

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Pesu- ja desinfiointiaineiden säilytysastioihin on merkitty aineen viimeinen käyttöpäivä tai saapumis- ja käyttöönottopäivämäärä.
- Laitos seuraa, että pesuaineita ja desinfiointiaineita käytetään ja laitoksessa pidetään kirjaa pesu- ja desinfiointiaineiden käytöstä.
- Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei saa varastoida alueilla, joilla käsitellään tai varastoidaan elintarvikkeita, raaka-aineita tai mausteita.
- Laimennettavien pesuaineiden oikea pitoisuus käyttöastiassa tulee varmentaa jollakin tavalla.



Kiinan erityisvaatimukset

Maitotuotteet ja äidinmaidonkorvike (GB 12693):

- Pesu- ja desinfiointiaineiden on oltava käyttöön hyväksytyjä, ja niiden käytöstä on oltava kirjanpito. Kemikaalit on säilytettävä erillään elintarvikkeista, ja ne on merkittävä selkeästi. Kemikaalien käytön hallinnoinnista vastaa nimetty henkilö.





Sianliha (GB 12694):

- Myrkyllisten ja haitallisten aineiden säilytys ja käyttö on oltava tiukasti hallinnoitua, jotta varmistetaan että pesuaineet, desinfektioaineet, hyönteismyrkyt, koneöljyt, kemialliset reagentit ym. aineet eivät saastuta lihaa.

Kalastustuotteet (GB 14881):

- Laitoksella on oltava järjestelmä kemikaalien käyttöön. Muita kemikaaleja kuin välttämättömiä puhdistukseen ja desinfektioon tarvittavia kemikaaleja ei saa säilyttää ja käyttää tuotantotiloissa. Kemikaaleja on säilytettävä merkityissä astioissa. Puhdistus- ja desinfektioaineet, tuholaismyrkyt, voiteluaineet ja polttoaineet on säilytettävä suljetuissa astioissa ja merkittävä huolellisesti sekä pidettävä erillään raaka-aineista, puolivalmiista tuotteista, valmiista tuotteista ja pakkausmateriaaleista.

Arviointi

 OIVALLINEN	Toiminta on vaatimustenmukaista. <ul style="list-style-type: none">• Pesu- ja desinfiointiaineet on hallinnoitu asianmukaisesti ja säilytetty erillään elintarvikkeista. Elintarvikkeiden saastuminen pesu- ja desinfektioaineilla on estetty tehokkain keinoin.
 HYVÄ	Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan. <ul style="list-style-type: none">• Pesu- ja desinfiointiaineet on hallinnoinnissa ja säilytyksessä on pieniä puutteita, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta.
 KORJATTAVAA	Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa. <ul style="list-style-type: none">• Pesu- ja desinfiointiaineet on hallinnoinnissa ja säilytyksessä on puutteita, joiden johdosta elintarviketurvallisuus heikentyy.
 HUONO	Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi. <ul style="list-style-type: none">• Pesu- ja desinfiointiaineet on hallinnoinnissa ja säilytyksessä on puutteita joiden johdosta elintarviketurvallisuus vaarantuu



20.11/21.11 Vientituotteiden erillään pito ja tunnistaminen

Tarkastettavia asioita

- Omavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla takaisinvetoon ja jäljitettävyyteen liittyviä asioita keskittyen pakatun tuotteen jäljitettävyyteen varastosta asiakkaalle
 - Kaupalliset asiakirjat sekä yrityksen tietojärjestelmät
 - Dokumenttien sekä toimitettujen elintarvikkeiden yhdistettävyyden toisiinsa
 - Dokumenttien sekä elintarvikkeiden pakkausmerkintöjen yhdistettävyyden toisiinsa
 - Takaisinveitoin varautuminen vientimaista sisältyy omavalvontasuunnitelmaan.
 - Tehdyistä vientituotteiden takaisinvedoista on olemassa kirjanpitoa ja asiakirjoja.
- Vientimaan vaatimusten mukaiset pakkausmerkinnät

Yleiset vaatimukset

- Vientituotteet on pystyttävä jäljittämään varastosta asiakkaalle ja pitämään tarvittaessa erillään muista tuotteista.
- Laitoksella on oltava menettelyt miten toimitaan, jos tuotteet eivät täytä vientimaan vaatimuksia. Mainittava Euraasian talousliitto (myös vientimaa hyväksytään, esim. Venäjä) ja Kiina takaisinveito-ohjeessa (jos Euraasian talousliiton/Kiinan vientivaatimukset eivät jostain syystä täyty, tuote ei lähde vientimaan tai erä vedetään takaisin).
- Vientituotteiden pakkausmerkinnät vastaavat vientimaan vaatimuksia.

Euraasian talousliiton erityisvaatimukset

- Laitos on varmistanut, että talousliittoon vietävien tuotteiden pakkausmerkinnät ovat talousliiton vaatimusten mukaiset.
- Venäjän lainsäädäntö edellyttää, että Venäjän vaatimukset täyttävät tuotteet tai Venäjälle vietävät tuotteet ja muut tuotteet pitää säilyttää erillisissä varastoissa. Ruokaviraston tulkinta on, että Venäjän vaatimus voidaan täyttää riittävässä määrin, kun laitos pystyy selkeästi osoittamaan, että nämä tuotteet eivät sekoitu muihin maihin vietävien tuotteiden kanssa. Säilytysalueet merkitään selkeästi käyttötarkoituksen mukaisesti, ja lava merkitään koko varastoinnin osalta riittävästi esimerkiksi sähköiseen järjestelmään.
 - Tapoja tuotteiden erillään pidon varmistamiseksi ovat mm. tietojärjestelmä, verkkoseinä, selkeät merkinnät varastossa, lattiaan merkitty rajaviiva tai lippusiima.
 - Omavalvonnassa on kuvattu selkeästi vientituotteiden erillään pito.



- Laitoksen omavalvonnassa on menettelyohje, kuinka toimitaan, jos tuote ei täytä talousliiton vaatimuksia (Toimintamalli, jolla estetään vientivaatimuksia vastaamattomien tuotteiden päätyminen talousliiton markkinoille).
- Elintarvikealan toimijat saavat saattaa eläinperäisiä tuotteita markkinoille ainoastaan, jos tuotteissa on terveystunnus tai tunnistusmerkki. Tunnistusmerkissä on oltava laitoksen sijaintimaan nimi (tai kaksikirjaiminen ISO-standardin mukainen maalyhenne, esim. FI) ja laitoksen hyväksymisnumero. Merkin on oltava soikea ja siinä on oltava lyhenne CE, EC, EF, EG, EK tai EY. Lisäksi pakkauksista on löydyttävä Euraasian talousliiton merkinnät Euraasian talousliiton teknisten säädösten mukaisesti.

Kiinan erityisvaatimukset

- Kiinan lainsäädäntö edellyttää, että Kiinaan vietäville tuotteille on oma, erillinen tila varastossa. Ruokaviraston tulkinta on, että riittää kun laitos pystyy selkeästi osoittamaan, että Kiinaan menevät tuotteet säilytetään erillään ja ne eivät sekoitu muihin maihin vietävien tuotteiden kanssa ja tuotteet on jäljitettävissä varastossa.
- Laitoksella on oltava menettelyt erän jäljitettävyyteen ja takaisinvetoon sekä käsittelyyn (tuhoamiseen) jos tuote ei täytä elintarviketurvallisuusvaatimuksia. Laitoksella on oltava menettelyt korjaaviin toimenpiteisiin jos tuote ei täytä pakkausmerkintöjä koskevia vaatimuksia niin että elintarviketurvallisuus ja kuluttajan turva ei vaarannu.
- Laitoksen on varmistettava, että Kiinaan vietävien tuotteiden pakkausmerkinnät ovat vaatimusten mukaiset.

Maito (GB 12693):

- Pakkausmerkintöjen on vastattava standardin GB 7718 sekä muiden olennaisten standardien ja säädösten vaatimuksia.

Äidinmaidonkorvike (GB 23790):

- Pakkausmerkintöjen on vastattava standardin GB 13432 sekä muiden olennaisten standardien ja säädösten vaatimuksia. Pakkausmerkintöjen on sisällettävä tietoa esimerkiksi seuraavista asioista: tuotteen sekoitusohjeet ja säilytysohjeet. Kuluttajalle on annettava ohjeita, miten tuotetta tulee käsitellä niin että vältetään ruokamyrkytys.

Sianliha (Sianliha-protokolla 2011):




- Tuotteen ulkopakkaukseen merkitään ainakin kiinaksi ja suomeksi tai kiinaksi ja englanniksi tuotteen nimi ja paino, laitoksen nimi, osoite ja hyväksymisnumero, tuotteen säilytyslämpötila, tuotantopäivä, tunnistusmerkki ja myyntiaika. Silloin kun käytetään ulkopakkauksen lisäksi sisempää pakkausta, sisempään pakkausmerkkiin merkitään tuotteen nimi ja laitoksen hyväksyntänumero. Sekä sisä- että ulkopakkaukseen merkitään 'The products are exported to the mainland of China'.




Kalastustuotteet:

- Pakkausmerkintöjen on vastattava Kiinan lainsäädännön vaatimuksia.

Arviointi

 <p>OIVALLINEN</p>	<p>Toiminta on vaatimustenmukaista.</p> <ul style="list-style-type: none">• Toimija pystyy osoittamaan vientituotteen jäljitettävyyden varastosta asiakkaalle• Takaisinvetotoimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät. Toimenpiteet on kirjattu ja takaisinvetoihin liittyvää kirjanpitoa ja asiakirjoja säilytetään säädösten mukainen aika.• Omavalvontasuunnitelma pitää sisällään oikeat ja riittävät toimintaohjeet takaisinvedon varalta.• Eläinperäisten elintarvikkeiden lähetyksiltä edellytettävät tiedot ovat asianmukaiset.• Vientituotteiden pakkausmerkinnät ovat vaatimusten mukaisia.
 <p>HYVÄ</p>	<p>Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Arvosana voi olla hyvä esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Toiminnassa tai asiakirjoissa on jäljitettävyyttä ja takaisinvetoa haittaavia yksittäisiä puutteita tai pieniä epäkohtia, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta elintarvikkeiden jäljitettävyyksivaatimusten toteutumisesta. <p>Yksittäisiä puutteita tai pieniä epäkohtia ovat esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none">• Toimijan lähettämien elintarvikkeiden lähetyksistä puuttuu toimijan yhteystiedot, mutta toimittaja on kuitenkin luotettavasti tunnistettavissa muulla tavoin (esim. logo ja muut tiedot).• Eläinperäisen elintarvikkeen erän tai lähetyksen yksilöivä viite puuttuu lähetyksiäsiirtoista.• Tietojen paikkansapitävyys on todennettavissa muita tietoja yhdistämällä ja vertaamalla.• Dokumenttien ja pakkausmerkintöjen yhdistettävyydessä on pieniä epäkohtia.• Vientierien takaisinvetojen toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät, mutta toimenpiteiden kirjauksissa on pieniä epäkohtia.• Omavalvontasuunnitelman toimintaohjeet takaisinvedon varalta ovat hieman puutteelliset.• Vientituotteiden pakkausmerkinnöissä on puutteita.
 <p>KORJATTAVAA</p>	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.</p> <p>Arvosana voi olla korjattavaa esimerkiksi tilanteissa, joissa:</p> <p>Toimijalla on selviä, määräajassa korjattavia virheitä/puutteita jäljitettävyyden hallinnassa ja todentamisessa. Tällaisia virheitä/puutteita ovat esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kolmen tai useamman toimituksen joitakin keskeisiä asiakirjoja puuttuu niin, että kysymys ei ole enää yksittäisestä vahingosta. Jäljitettävyyden hallinnasta varastosta asiakkaalle ei voi vakuuttua.• Toimijan lähettämien eläinperäisten elintarvikkeiden tiedoista (useampi lähetyksistä) puuttuu erän tai lähetyksen (tapauksen mukaan) yksilöivä viite tai oleellisessa määrin muita edellytettäviä tietoja (elintarvikkeen kuvaus, määrä jne).• Dokumenttien ja pakkausmerkintöjen yhdistettävyydessä on pikaista korjausta vaativia epäkohtia.• Yleisesti; tietoja puuttuu niin, että kysymys ei ole enää yksittäisestä vahingosta, ja siten jäljitettävyyden hallinnasta ei voi vakuuttua.



	<p>Omaevalvontasuunnitelman toimintaohjeet takaisinvedon varalta ovat riittämättömät. Esimerkiksi</p> <ul style="list-style-type: none">• takaisinvedon vastuuhenkilöä ei ole nimetty• takaisinvedettyjen tuotteiden sijoittelua toimijan tiloissa ei ole ennakoitu. <p>Vientierien takaisinvetotoimenpiteitä ei ole kirjattu ja asiakirjoja ei ole säilytetty, vaikka takaisinvetotilanteita on ollut. Takaisinvetotoimenpiteet ovat olleet hieman puutteelliset.</p>
 HUONO	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.</p> <p>Arvosana voi olla huono esimerkiksi tilanteissa, joissa: Toimija ei pysty tunnistamaan elintarvike-eriä tai osoittamaan, mistä elintarvike on saapunut tai mikä elintarvike on kyseessä. Tällaisia epäkohtia ovat esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none">• kaupalliset asiakirjat, dokumentoinnit ja elintarvikkeiden merkinnät puuttuvat niin, että elintarvikkeet eivät ole tunnistettavissa tai jäljitettävissä• luovutettujen elintarvike-erien vastaanottajia ei voida tunnistaa. <p>Vientituotteiden takaisinvetoon liittyvistä toimenpiteistä ei ole kirjanpitoa eikä asiakirjoja ole säilytetty, vaikka takaisinvetotilanteita on ollut. Elintarvikkeiden tiedetystä määrästenvastaisuudesta huolimatta tarvittavat toimenpiteet ovat jääneet tekemättä täysin, tai ne ovat olleet väärät tai riittämättömät. Esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none">• viranomaisia tai vastaanottavia toimijoita ei ole tiedotettu, vaikka olisi ollut tarpeen• takaisinvedettyjä tuote-eriä ei ole erotettu muista eristä. <p>Omaevalvontasuunnitelmassa ei ole huomioitu takaisinvetotilanteita.</p>



3 VIITTEET

Oheen on koottu EU- ja kansallista lainsäädäntöä sekä tiedossa olevaa lainsäädäntöä ja muita asiakirjoja Euraasian talousliittoon ja Kiinaan liittyen. Voimassa oleva lainsäädäntö tulee tarkistaa vientimaan virallisilta internetsivuilta tai vientimaan viranomaisten kautta.

3.1 EU- ja kansallinen lainsäädäntö

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 882/2004 rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritettua virallisesta valvonnasta
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 931/2011, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyysovaatimuksista
- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus Euroopan unionin ulkopuolelle vietäville eläimille ja eläimistä saaduille tuotteille asetettavista eläintauteivaatimuksista ja tehtävistä tarkastuksista 832/2013

3.2 Euraasian talousliitto

Ruokaviraston ohjeet

- Eviran ohje 18507 Menettelyt kala-, liha- ja maitotuotteiden viennissä Venäjälle ja Euraasian talousliittoon - Ohje elintarvikealan laitoksille 14.1.2016
- Eviran ohje 18508 Menettelyt kala-, liha- ja maitotuotteiden viennissä Venäjälle ja Euraasian talousliittoon - Ohje laitoksia valvoville viranomaisille 14.1.2016
- Eviran ohje 18509 Elävien eläinten, eläimistä saatavien tuotteiden ja kasvipöytärehujen viennissä käytettävien todistusten myöntäminen 3.3.2015
- Täyttöohje Venäjän eläinlääkäritodistuksille koskien naudan, sian ja siipikarjan lihaa, lihavalmisteita, ruokavalmisteita, kalastustuotteita ja suoloja 16.5.2010
- Täyttöohje Venäjän eläinlääkäritodistuksille koskien maitoa ja maitotuotteita 16.5.2010

Venäjän ja EU:n tai Suomen välillä sovitut pöytäkirjat

- Septemper of Memorandum (2.9.2004) eläinlääkintötodistuksista ja liitteet
- Eläintauteihin liittyvää alueellistamista koskeva MoU (4.4.2006)
- Lihaa ja raakalihavalmisteita koskeva MoU
- Kalastustuotteita koskeva MoU (30.4.2009)
- Maito-protokolla (30.4.2009)



- Suomen ja Venäjän välinen pöytäkirja maitotuotteiden viennistä (30.7.2010)

Sanitary requirements

- Decision No 28 of 11 December 2009 of the Customs Union Commission Agreement on sanitary measures , Annex
- Decision No 299 of 28 May 2010 of the Customs Union Commission, as amended by Decisions No 341 of 17 August 2010, No 383 of 20 September 2010, No 432 of 14 October 2010, No 456 of 18 November 2010
 - List of goods subject to sanitary and epidemiological requirements at the Customs Union border
 - Regulation on sanitary and epidemiological surveillance at the Customs Union border, Annexes
 - Common form of documents confirming the safety of products

Customs Union common sanitary and epidemiological requirements

- Chapter I: General requirements
- Chapter II, section 1: Safety requirements and nutritional value of food
- Chapter II, section 9: Requirements for drinking water packed in containers
- Chapter II, section 15: Requirements for pesticides
- Decision No. 149 of 10 November 2015 amending Chapter II, section 15 on requirements for pesticide residues
- Chapter II, section 16: Requirements for food contact material
- Chapter II, section 21: Requirements for mineral water
- Chapter II, section 22: Requirements for food additives and flavourings
- Chapter II, section 23: Requirements for processing aids
- Chapter III: Procedure for amending the Customs Union common sanitary and epidemiological requirements

Customs Union Agreement on veterinary and sanitary measures

- Decision No 317 of 18 June 2010 of the Customs Union Commission, as amended by Decision No 342 of 17 August 2010, No 455 of 18 November 2010, No 569 and No 570 of 2 March 2011, No 623 of 7 April 2011, No 724 of 22 June 2011 and No 726 of 15 July 2011
 - List of dangerous and quarantine animal diseases
 - List of goods subject to veterinary control
 - CU Commission Decision No 810 of 23 September 2011
 - CU Decision No 831 of the Customs Union Commission of 18 October 2011 exempting 6 lines from the CU common list of goods subject to veterinary controls
 - EECC Decision No 294 of 10 December 2013 amending the CU Common veterinary requirements approved by CCU Decision No 317 of 18 June 2010 and repealing Annex 4 to CCU Decision No 830 of 18 October 2011.
 - Amendment to the list of regulation measures adopted by EECC Decision No 67 of 7 July 2016
 - Common Veterinary (Veterinary and Sanitary) Requirements to Goods Subject to Veterinary Control (Surveillance), adopted by CCU Decision No 317 of 18 June 2010 (amended 7 June 2016)
 - Common Procedure of Veterinary Control at CU border and within CU territory, adopted by CCU Decision No 317 of 18 June 2010
- Procedure of Joint On-Site Inspections and Sampling of Goods (Products) Subject to Veterinary Control (Supervision), adopted by EECC Decision No 94 of 9 October 2014
 - Decision No 624 of 7 April 2011 of the Customs Union Commission on the Register of establishments
 - Decision No 726 of 15 July 2011 of the Customs Union Commission on Veterinary Measures.



Technical regulations related to the food chain

- CU 005/2011 on the safety of the packaging;
- CU 007/2011 on product safety for children and teenagers;
- CU 021/2011 on food safety;
- CU 022/2011 on the rules of marking on food products;
- CU 024/2011 for products obtained from animal and vegetable fats and oils;
- CU 027/2012 on dietetic foods, including dietary foods for special medical purposes;
- CU 029/2012 on the safety of food additives, flavorings and processing aids;
- EaEU 033/2013 On Safety of Milk and Dairy Products
 - Annex 1
 - EaEU 034/2013 On the Safety of Meat and Meat Products
 - Annexes 1-5
 - 040/2016 On the safety of fish and fish products (enters into force on 1 September 2017).
 - Technical Regulation on Safety of Feed and Feed Additives (applicable in the RF prior to the adoption of CU TR on feed)

Federal laws of Russia concerning the safety of food

- No 29-FZ of January 2, 2000 on the quality and safety of food products
- No 52-FZ of March 30, 1999 on the sanitary and epidemiological welfare of the population
- No 102-FZ of of 26 June 2008 on metrology and sampling
- No 184-FZ of December 27, 2002 on technical regulation
- No 385-FZ of 29 December 2009 amending Federal Law No 184-FZ on technical regulations
- No 88-FZ of June 12, 2008 "Technical Regulations for Milk and Milk Products"
- Federal Law of 22 July 2010 № 163-FZ "On amendment to Federal law "Technical regulation for milk and milk products"
- RF presentation of Federal law No. 88-FZ of June 12, 2008 "Technical Regulations on Milk and Milk Products"
- No. 90-FZ of 24 June 2008 on oil products
- No 4979-1-FZ of 14 May 1993 on veterinary medicine

Sanitary and epidemiologic rules and regulations (SanPin)

- Consolidated version of the SanPin 2.3.2.1078-01 on food, raw material, and foodstuff - hygienic requirements for safety and nutrition value of foodstuff, until amendment 24 dated 1.6.2011
 - Amendment 21 to SanPin 2.3.2.1078-01 into force since 28.1.2011
 - Amendment 22 to SanPin 2.3.2.1078-01 in force from 8.4.2011
- SanPin 2.3.4.050-96 on production and sale of fishery products
- SanPin 2.3.4.551-96 on production of milk and milk products - sanitary regulations
- SanPin 2.1.4.1074-01 on drinking water consolidated until 28.06.10

Ministerial orders

- Administrative Order No 404 of 7 November 2011 on import, export and transit permits
- Instruction No 13-8-01/3-4 of the Ministry of Agriculture on imports of feed and feed additives of animal origin (December 1999)
- Instruction No 13-8-01/3-5 of the Ministry of Agriculture on feed of plant origin (December 1999)

Decrees

- Decree N 1009 of 14 December 2009 on joint exercise by the RF Ministry of Health and Social Development and the RF Ministry of Agriculture of functions for regulatory surveillance on food quality and safety control and its organisation
- Decree N 761 of 28 September 2009 on implementing harmonisation of the Russian sanitary-epidemiological, veterinary and phytosanitary measures in compliance with international standards



Meat products recommended instructions – for guidance

- Instruction 4086-86 of 28/03/1986 for the implementation of public sanitary supervision of meat processing enterprises
- Regulation 3238-85 of 27/03/1986 Sanitary regulations for meat businesses industry
- Instruction N1400/1751 of 22/06/2000 Regulations concerning procedure and frequency of microbiological and chemical contaminants control for meat, poultry, eggs and its products
- Instruction N01-19/9-/11 of 22/07/1992 Regulations concerning sanitary control of tinned food over manufacturing enterprises, wholesale depots, retail business and public catering
- 27/12/1983 Rules for veterinary inspection of slaughtered animals and veterinary-sanitary examination of meat and meat products
- Venäjän viranomaisen suosituksia omavalvonta näytteenoton tiheyksistä - Punainen liha
- Venäjän viranomaisen suosituksia omavalvonta näytteenoton tiheyksistä - Siipikarjanliha ja munat
- Venäläisten tarkastajien liha-alan laitoksen tarkastuksessa käyttämä Tarkastuslista ja englanninkielinen käännös Inspection checklist - Meat processing plant
- Venäjän eläinlääkintähygieniasta annetut metodologiset ohjeet koskien teurastamoiden ja lihanjalostuslaitosten tarkastamista (valvontaa)

Milk and milk products

- Venäjän viranomaisen toimintaohje maidon ja maitotuotteiden omavalvontanäytteenoton tiheyksistä
- Venäjän viranomaisten käyttämä maitoalan laitosten tarkastuslista

Fish and fishery products

- RF Government Resolution No 132 of 10 March 2010 on application in the Russian Federation of certain provisions of Technical Regulation on Fish and Fish Products of Kazakhstan prior to the adoption of CU TR on Fish

3.3 Kiina

Yleisiä säädöksiä liittyen elintarvikkeisiin ja vientiin

- Food Safety Law of the People's Republic of China 2015
- Implementing Rules of the Food Safety Law of the People's Republic of China (Order of the State Council of the People's Republic of China 2017)
- Measures on the Administration of Examination and Approval of the Quarantine of Entry Animals and Plants (Decree of the State Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine No. 25 2002)
- Administrative Measures on the Safety of Import and Export Foods (AQSIQ Decree No. 144 uusi versio tulossa 2017)
- AQSIQ Administrative Measures for Registration of Overseas Manufacturers of Imported Food (Decree 145 1.5.2012)
- Administrative Measure on Inspection, Quarantine and Supervision of Imports and Exports of Dairy Products (AQSIQ Decree No.152 2013)
- Administrative Measures of Inspection, Quarantine and Supervision on Entry and Exit Aquatic Products (AQSIQ Decree 135 2011)
- The Administrative measures for Inspection, Quarantine and Supervision of Import and Export of meat products (AQSIQ Decree No. 136 2011)
- Measures for the Supervision and Administration of the Inspection and Quarantine of Dairy Products to be Imported and Exported (AQSIQ Announcement No.53 2013)



- List of Veterinary Medicine and Other Chemical Compound Banned to Use on Animal for Food Commodity (Announcement of the Ministry of Agriculture of the People's Republic of China No.193 2002)
- Maximum Residue Limits for Veterinary Drugs in Animal Foods (Announcement of the Ministry of Agriculture No 235 2002)
- Notice of the General Administration of the People's Republic of China on the Transitional Period of Registration and Administration of Infant Formula Milk Products (No. 160 of 2016)
- Infant formula milk powder product formula registration management approach (State Food and Drug Administration Order No. 26)

Yleisiä standardeja, jotka koskevat kaikkia elintarvikkeita

- GB 14881-2013 National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production
- GB 2760 -2014 Hygienic Standards for Uses of Food Additives
- GB 2761-2017 Maximum Levels of Mycotoxins in Foods
- GB 2762-2017 Maximum Levels of Contaminants in Foods
- GB 2763-2016 Maximum Residue Limits for Pesticides in Food
- GB 7718-2011 General Rules for the Labeling of Prepackaged Foods
- GB 5749-2006 Standards for Drinking Water Quality
- GB 29921-2013 National Food Safety Standard Limit of Pathogen in Foods
- GB 9685-2016 Hygienic Standard for Use of Additives in Food Containers and Packaging Materials
- GB 28050-2011 Nutrition Label Standards of Pre-packaged Food
- GB 14880-2012 Food Safety National Standards for the Usage of Nutrition Enrichment
- GB 13432-2013 National Food Safety Standard Labeling of Prepackaged Foods for Special Dietary Uses
- GB 29924-2013 General rule of designation of food additives

Prosessistandardeja

- GB 12694-2016 Code of Hygienic Practice for Livestock and Poultry Slaughtering and Processing
- GB 12693-2010 National Food Safety Standard Good manufacturing practice for milk products
- GB 23790-2010 National Food Safety Standard Good manufacturing practice for powdered formulae for infants and young children
- GB 20941-2016 National Food Safety Standard Code of Hygienic Practice for Aquatic Products
- GB/T 19838-2005 Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for Its Application to Fish Fishery Products

Tuotestandardeja

- GB 2707-2016 National Food Safety Standard for Fresh (Frozen) Livestock and Poultry Products
- GB/T 9959.2-2008 Hygienic standard for Fresh and frozen pork lean, cuts
- GB 2733-2015 Hygienic Standard for Fresh and Frozen Marine Products of Animal Origin
- GB 10136-2015 Hygienic Standard for Salt Liquor-Saturated Aquatic Products of Animal Origin
- GB 10133-2014 Food Safety National Standard for Aquatic Product Condiments
- GB/T 29568-2013 Traceability Requirements for Agricultural Products—Fish & Fishery products
- GB 19644-2010 Milk powder
- GB 5420-2010 Cheese
- GB 25190-2010 Sterilized milk
- GB 19301-2010 Raw milk
- GB 19302-2010 Fermented Milk
- GB 19645-2010 Pasteurized Milk
- GB 25192-2010 Processed Cheese
- GB 11674-2010 Whey Powder and Whey Protein Powder
- GB 10765-2010 Infant Formula
- GB 10767-2010 Older Infants and Young Children Formula
- GB 13102-2010 Evaporated Milk, Sweetened Condensed Milk and Formulated Condensed Milk



- GB 19646-2010 Cream, Butter and Anhydrous Milkfat
- GB 25191-2010 Modified Milk
- GB 10136-2015 National Food Safety Standard for Aquatic Products of Animal Origin

Muita viitteitä

- Auditointiraportti: Kiinan viranomaisen CNCA tarkastusmatka Suomeen 11.-17.9.2017
- Auditointiraportti: Kiinan viranomaisen CNCA tarkastusmatka Suomeen 13.-22.8.2014
- CNCA Ulkoasiankirje (2015) nro. 3
- Ruokavirasto: Ohjeistus Kiinan vientiin hyväksytyjen äidinmaidonkorvikelaitosten valvontaan Dnro Ruokavirasto/4484/0472/2017
- Ruokaviraston vientivalvontajärjestelmä-ohje Liite 1: Erityisesti huomioon otettavat vaatimukset sianlihan, muiden elintarvikkeeksi tarkoitettujen ruhonosien sekä elimien viemiselle Kiinaan
- Sianliha-protokolla (2011): Protocol between the Ministry of Agriculture and Forestry in Finland and the General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China on veterinary and health requirements for pork to be exported from Finland to China



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

Näytteenottokohteet		Suosittelut näytteenottoapaikat ^a	Suosittelut mikro-organismi ^b	Suosittelu näytteenoton tiheys ^c	Suosittelu raja-arvo
Ympäristön mikrobiologiset näytteet	Elintarvike-kontaktipinta	Työntekijöiden kädet ja työvaatteet; kuljetinhihnat, välineet ja instrumentit sekä muu välineistö joka suoraan kontaktissa elintarvikkeen kanssa	Kokonais-bakteerit, koliformit ym.	Siivouksen riittävyyden todentamiseksi näytteenotto siivouksen ja desinfektion jälkeen ja muutoin joka viikko, joka toinen viikko tai joka kuukausi	Raja-arvon määrittäminen näytteenotto kohteen mukaan
	Elintarvike-kontaktipintojen viereiset pinnat tai elintarvike-kontaktipinnat	Välineiden, pintojen, kontrollipaneelien ja kääryjen ulkoiset pinnat	Hygieniää kuvaavat indikaattori mikro-organismit kuten kokonaisbakteerit ja koliformit; kun tarpeen, myös patogeenisten bakteerien esiintymistä seurataan	Joka toinen viikko tai joka kuukausi	Raja-arvon määrittäminen näytteenotto kohteen mukaan
	Tuotantotilojen ilma	Sijainti lähellä suojaamatonta tuotetta	Kokonaisbakteerit, hiivat ja homeet ym.	Joka viikko, joka toinen viikko tai joka kuukausi	Raja-arvon määrittäminen näytteenotto kohteen mukaan
Mikrobiologiset näytteet tuotteista		Tuote jonka mikro-organismien määrä voi vaihdella, ja vaihtelu voi vaikuttaa elintarvike-turvallisuuteen tai tuotteen laatuun tuotannossa	Hygieniää kuvaavat indikaattori mikro-organismit kuten kokonaisbakteerit, koliformit sekä hiivat ja homeet	Joka viikko (joka toinen viikko tai joka kuukausi) ensimmäisen vuoron alussa ja tuotannon jatkuessa	Raja-arvon määrittäminen näytteenotto kohteen mukaan

^a Näytteenottokohta voidaan valita tuotteen ominaisuuksien ja prosessin mukaan.

^b Yksi tai useampi hygieniää kuvaava indikaattoriorganismi voidaan valita jotta näytteenotto täyttää vaatimukset.

^c Näytteenottotiheys voidaan valita spesifisten näytteenotto kohtien arvioidun riskin mukaan.



Taulukko 2. Kiinaan vietävien sianlihatuotteiden mikrobiologinen näytteenotto-ohjelma (GB/T 9959.2-2008; (EC) No 2073/2005; MMMa 134/2012).

Elintarvikeluokka	Mikro-organismi	Näytteenotto-suunnitelma ¹	Rajat ² m	Rajat ² M	Analyttinen vertailumenetelmä ³	Vaatumuksen soveltamisvaihe	Näytteenottotiheys (EC) No 2073/2005 mukaisesti	Suosittelunäytteenottotiheys
Sian ruhot ⁴	Aerobisten mikro-organismien pesäkeluku	Destruktiivinen menetelmä: 5 ruhoa, joista kustakin otetaan 4 näytteenotto-kohtaa /ruho (yhteensä 20 cm ²). Samasta ruhosta eri näytekohdista otetut näytteet yhdistetään ennen tutkimusta. EU 2073/2005	4,0 log pmy/cm ² päivitt. log-keskiarvo	5,0 log pmy/cm ² päivitt. log-keskiarvo	ISO 4833 tai muu menetelmä, joka validoitu EN/ISO 16140 mukaan	Ruhot teurastuskäsittelyn jälkeen ennen jäädytyksen alkua	Vähintään 1 krt/vk, vaihdettava viikonpäivää ja katettava kaikki viikonpäivät. Jos tulokset ovat olleet kuutena peräkkäisenä viikkona hyväksyttävät, voidaan näytteenottoa vähentää 5 krt/2 vk. Jos tulokset ovat olleet kuutena peräkkäisenä viikkona hyväksyttävät, voidaan näytteenottoa vähentää 1 krt/2 vk.	>20 000 eläintä/v: 5 krt/vk. Jos tulokset ovat olleet kuutena peräkkäisenä viikkona hyväksyttävät, voidaan näytteenottoa vähentää 5 krt/2 vk. Jos tulokset ovat olleet kuutena peräkkäisenä viikkona hyväksyttävät, voidaan näytteenottoa edelleen harventaa kuuden viikon jälkeen 1 krt/vk.
Sian ruhot ⁴	Enterobakteerit tai <i>E. coli</i>		2,0 log pmy/cm ² päivitt. log-keskiarvo	3,0 log pmy/cm ² päivitt. log-keskiarvo	ISO 21528-2 (<i>Enterobacteriaceae</i>) tai ISO 16649-1tai -2 (<i>E. coli</i>) tai muu menetelmä joka validoitu EN/ISO 16140 mukaan			
Sikateurastamon salmonellavalvonta ohjelman mukainen	Salmonella	20-25 näytettä otetaan viikoittain imusolmukkeista ohut-	Ei todettu / 25 g		ISO 6579:2002, ISO 6579:2002+ Amend.1:2007, NMKL	Imusolmukkeenäytteet otetaan suolistuksen jälkeen.		Kansallinen salmonella valvonta-ohjelma: Lihasioista ja emakoista otetaan

¹ n = näytteen muodostavien osanäytteiden määrä.

² Salmonellan osalta m=M, jos tulos on kvalitatiivinen (todettu/ei todettu)

³ On käytettävä standardin viimeisintä versiota.

⁴ Raja-arvoja (m ja M) sovelletaan vain destruktiivisella menetelmällä otettuihin näytteisiin.

Päivittäinen log-keskiarvo saadaan toteamalla kunkin yksittäisen testituloksen log-arvo ja laskemalla näin saatujen arvojen keskiarvo.

⁵ Maa- ja metsätalousministeriön asetus 134/2012 salmonellavalvonnasta liha-alan laitoksissa

⁶ Hygienic Standard for Fresh and Frozen Pork lean, cuts GB/T 9959.2-2008



Elintarvikeluokka	Mikro-organismi	Näytteenotto-suunnitelma ¹ n	Rajat ² m	Rajat ² M	Analyttinen vertailumenetelmä ³	Vaatimuksen soveltamisvaihe	Näytteenottiheys (EC) No 2073/2005 mukaisesti	Suosittelunäytteenottiheys
näytteenotto (MMM 134/2012)		ja umpisuolialueelta (ileocaecum) 20-25 näytettä otetaan viikoittain ruhoista: pintasivelynäytettä yhteensä 1400 cm ² . Näytteenotto kuten ohjeistettu asetuksessa MMM 134/2012.			71:1999 tai NMKL 187:2007	Pintasively-näytteet otetaan ennen ruhon jäädytystä.		näytteitä (imusolmukkeita ja pintasivelynäytteitä) Ruokaviraston laatiman vuosittaisen näytteenotto-suunnitelman mukaisesti.
Salmonella control program for pig cutting establishment (MMM 134/2012)	Salmonella	Lihapaloja tai leikkaamisen yhteydessä syntyneitä lihamurskaa vähintään 25 g.	Ei todettu / 25 g					Jos viikoittainen tuotantomäärä on vähintään 100 000 kg; yksi näyte päivässä.
Sianliha, elimet ja muut ruhon osat vientituotteiden listan mukaisesti	Aerobisten mikro-organismien pesäkeluku	Näytteitä otetaan kuukausittaisen suunnitelman mukaisesti.	10 ⁵ cfu/g		ISO 4833 tai muu menetelmä joka validoitu EN/ISO 16140 mukaan			Indikaattori-organismi GB/T 9959.2-2008 ⁶ mukaisesti. Jokaisesta tuotteesta otetaan näyte vähintään kaksi kertaa vuodessa. Näytteenottiheys riippuu vientierien määrästä.
Sianliha, elimet ja muut ruhon osat vientituotteiden listan mukaisesti	Coliforms	Näytteitä otetaan kuukausittaisen suunnitelman mukaisesti.	10 ⁴ pmy/100 g eg. 100 pmy/g tai MPN /100 g		ISO 4831:2006 colony count, ISO 4832:2006 MPN tai muu menetelmä joka			Indikaattori-organismi GB/T 9959.2-2008 ⁶ mukaisesti. Jokaisesta tuotteesta otetaan näyte vähintään kaksi kertaa vuodessa. Näytteenotto-

¹ n = näytteen muodostavien osanäytteiden määrä.

² Salmonellan osalta m=M, jos tulos on kvalitatiivinen (todettu/ei todettu)

³ On käytettävä standardin viimeisintä versiota.

⁴ Raja-arvoja (m ja M) sovelletaan vain destruktiivisella menetelmällä otettuihin näytteisiin.

Päivittäinen log-keskiarvo saadaan toteamalla kunkin yksittäisen testituloksen log-arvo ja laskemalla näin saatujen arvojen keskiarvo.

⁵ Maa- ja metsätalousministeriön asetus 134/2012 salmonellavalvonnasta liha-alan laitoksissa

⁶ Hygienic Standard for Fresh and Frozen Pork lean, cuts GB/T 9959.2-2008



Elintarvikeluokka	Mikro-organismi	Näytteenotto-suunnitelma ¹ n	Rajat ² m	Rajat ² M	Analyttinen vertailumenetelmä ³	Vaatumuksen soveltamisvaihe	Näytteenottotiheys (EC) No 2073/2005 mukaisesti	Suosittelunäytteenottotiheys
					validoitu EN/ISO 16140 mukaan			tiheys riippuu vientierien määrästä.
Sianliha, elimet ja muut ruhon osat vientituotteiden listan mukaisesti	Salmonella	Näytteitä otetaan kuukausittaisen suunnitelman mukaisesti.	Ei todettu / 25 g		ISO 6579:2002, ISO 6579:2002+ Amend.1:2007 tai muu menetelmä joka validoitu EN/ISO 16140 mukaan			Indikaattori-organismi GB/T 9959.2-2008 ⁶ mukaisesti. Jokaisesta tuotteesta näyte vähintään kaksi kertaa vuodessa. Näytteenottotiheys riippuu vientierien määrästä.

¹ n = näytteen muodostavien osanäytteiden määrä.

² Salmonellan osalta m=M, jos tulos on kvalitatiivinen (todettu/ei todettu)

³ On käytettävä standardin viimeisintä versiota.

⁴ Raja-arvoja (m ja M) sovelletaan vain destruktiivisella menetelmällä otettuihin näytteisiin.

Päivittäinen log-keskiarvo saadaan toteamalla kunkin yksittäisen testituloksen log-arvo ja laskemalla näin saatujen arvojen keskiarvo.

⁵ Maa- ja metsätalousministeriön asetus 134/2012 salmonellavalvonnasta liha-alan laitoksissa

⁶ Hygienic Standard for Fresh and Frozen Pork lean, cuts GB/T 9959.2-2008



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

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