



**LIVSMEDELSVERKET**  
Ruokavirasto • Finnish Food Authority

Anvisning  
8464/04.02.00.01/2020/SV/3

# Exporttillsynens Oiva-bedömningsanvisningar för godkända livsmedelslokaler





Exporttillsynens Oiva-bedömningsanvisningar för godkända livsmedelslokaler	
Livsmedelsverkets anvisning	8464/04.02.00.01/2020/SV/3
Tas i bruk:	12.1.2021
Föredragande:	Teija Valjakka och Joni Haapanen
Godkänd av:	Tuula Lundén
Livsmedelssäkerhet   Mikrobiologisk livsmedelssäkerhet   Exportsektionen	



## Innehållsförteckning

<b>1 ALLMÄNT OM DE ALLMÄNNA PRINCIPERNA FÖR IFYLLANDET, KONTROLLFREKVENSEN OCH VITSORDEN SOM GÄLLER EURASISKA EKONOMISKA UNIONENS OCH KINAS EXPORTRADER (20 OCH 21) .....</b>	<b>4</b>
1.1 Allmänna principer för hur vitsorden på Oiva-bedömningsskalan bestäms .....	5
1.2 Exporttillsynssystemet och aktörens ansvar.....	7
1.3 Ifyllande av exportraderna.....	7
1.4 Exportradernas kontrollfrekvens i godkända livsmedelslokaler.....	8
<b>2 FÖRFARANDE FÖR KONTROLLEN AV EXPORTRADER OCH PRINCIPER FÖR HUR VITSORDEN BESTÄMS .....</b>	<b>10</b>
2.1 Allmänna exportrader .....	10
20.1/21.1 Renhållningen och underhållet av lokaler och utrustning .....	10
20.2/21.2 Kontaktyornas renhållning och underhåll.....	14
20.3/21.3 Produktionshygien vid hantering av livsmedel och personalens arbetshygien....	17
2.2 Övriga exportrader.....	21
20.4/21.4 Hygienisk förvaring av råvaror och förpackningsmaterial.....	21
20.5/21.5 Åtskiljandet av hygienområdena.....	24
20.6/21.6 Förvaringen av exportprodukterna .....	29
20.7/21.7 Dokumenten och bokföringen gällande exportprodukter.....	32
20.8/21.8 Provtagning i enlighet med kraven i exportlandet.....	35
20.9/21.9 Mottagning av råvaror.....	41
20.10/21.10 Användningen av tvätt- och desinficeringsmedel.....	45
20.11/21.11 Spårbarheten och återkallelserna av exportprodukter .....	46
<b>3 REFERENSER .....</b>	<b>50</b>
3.1 EU- och nationell lagstiftning .....	50
3.2 Eurasiska ekonomiska unionen.....	50
3.3 Kina.....	53



## 1 ALLMÄNT OM DE ALLMÄNNA PRINCIPERNA FÖR IFYLLANDET, KONTROLLFREKVENSEN OCH VITSORDEN SOM GÄLLER EURASISKA EKONOMISKA UNIONENS OCH KINAS EXPORTRADER (20 OCH 21)

Bedömningsskalan för exportraderna i Oiva följer de allmänna Oiva-bedömningsanvisningarna, med beaktande av de särskilda krav som exporten ställer. Myndigheten i exportlandet fastställer exportkraven för livsmedelslokaler som ska godkännas och när en anläggning ansöker om exportgodkännande till Eurasiska ekonomiska unionen (Ryssland, Vitryssland Armenien, Kirgizistan och Kazakstan) eller Kina förbinder sig anläggningen att följa kraven i sin verksamhet. För att anläggningen ska få ett exportgodkännande krävs också att exportkraven uppfylls. Anvisningar med anknytning till Eurasiska ekonomiska unionen finns också i Livsmedelsverkets anvisning 4616/04.02.00.01/2020/FI/3: På finska finns en anvisning om förfarandena vid export av livsmedel av animaliskt ursprung till Eurasiska ekonomiska unionen för anläggningar och inspektörer [https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/tuonti-ja-vienti/vienti-eun-ulkopuolelle/vientiohje\\_eaeu\\_toimijatjavalvojat.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/tuonti-ja-vienti/vienti-eun-ulkopuolelle/vientiohje_eaeu_toimijatjavalvojat.pdf).

Exportkontroller i en godkänd livsmedelslokal kan utföras av anläggningens inspektör eller dennes ställföreträdare, om ställföreträdaren har tillräckliga kunskaper om anläggningens verksamhet och exportlandets krav. Även den centrala myndigheten kan utföra kontroller vid anläggningarna baserat på Europeiska unionens, vår nationella och exportlandets lagstiftning.

Anläggningar som har fått godkännande som exportanläggning till Eurasiska ekonomiska unionen och/eller Kina ska enligt kraven som myndigheten i exportlandet ställer utföra kontinuerlig exportkontroll. Den lokala tillsynens exportkontroll utförs i samband med de nationella Oiva-inspektionerna och antecknas i **informationssystemet VATI**.

Exportraderna i Oiva får inget offentligt Oiva-vitsord i Oiva-rapporten, och de påverkar inte heller det allmänna vitsordet i Oiva. Vitsorden syns i kontrollprotokollet som lämnas till anläggningen och inspektörerna kan se dem i Oiva-systemet. Anteckningar kan göras på exportraderna i samband med en nationell Oiva-inspektion. Det går inte att göra anteckningar endast på exportraderna, eftersom varje rapport i Oiva-systemet också måste ha anteckningar på de offentliga raderna. De offentliga rader som fylls i under en inspektion behöver ändå inte behandla samma ämne som exportraderna. Avsevärda missförhållanden som upptäcks när exportraderna kontrolleras ska emellertid antecknas också på motsvarande offentliga rader.



## 1.1 Allmänna principer för hur vitsorden på Oiva-bedömningskalan bestäms

### **UTMÄRKT**

Verksamheten motsvarar kraven. Inspektören konstaterar att de saker som ska kontrolleras överensstämmer med kraven i vår nationella och Europeiska unionens (EU) lagstiftning samt med exportlandets viktigaste krav. Inspektören konstaterar att aktören själv hanterar också överraskande och slumpmässiga missförhållanden och hanterar tillrättaläggandet av dem med hjälp av sin egenkontroll.

### **BRA**

I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Inspektören ger en skriftlig anmärkning till aktören om missförhållandena som konstaterats. Inspektören konstaterar att aktören själv hanterar också överraskande och slumpmässiga missförhållanden och hanterar tillrättaläggandet av dem med hjälp av sin egenkontroll.

### **BÖR KORRIGERAS**

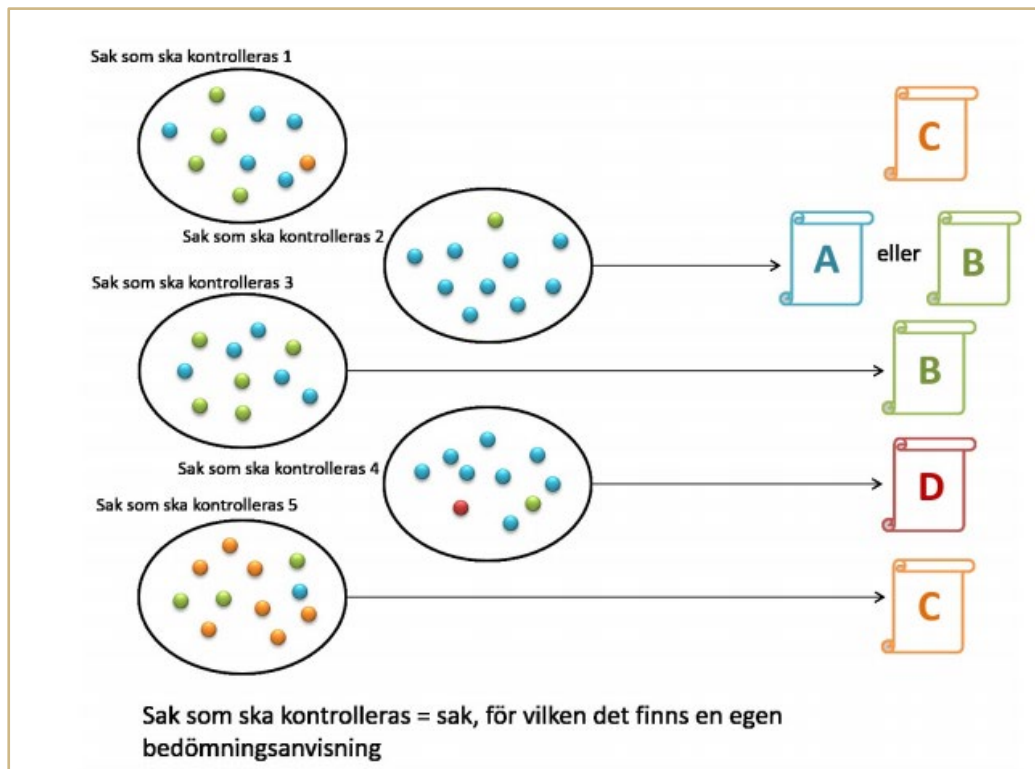
I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten, tydligt bryter mot lagstiftningen och de särskilda kraven i exportlandet eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid. Inspektören tillgriper inte administrativa tvångsmedel för de särskilda kravens del, men Livsmedelsverkets exportsektion ska informeras om tydliga överträdelser, vilket kan leda till att anläggningen försätts i exportförbud. Vitsordet Bör korrigeras kan också ges i fall där vitsordet Bra har getts upprepade gånger för samma missförhållande.

### **DÅLIG**

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten, gravt bryter mot lagstiftningen/de särskilda kraven i exportlandet eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska omedelbart rättas till. Inspektörer informerar Livsmedelsverkets exportsektion om de observerade bristerna.

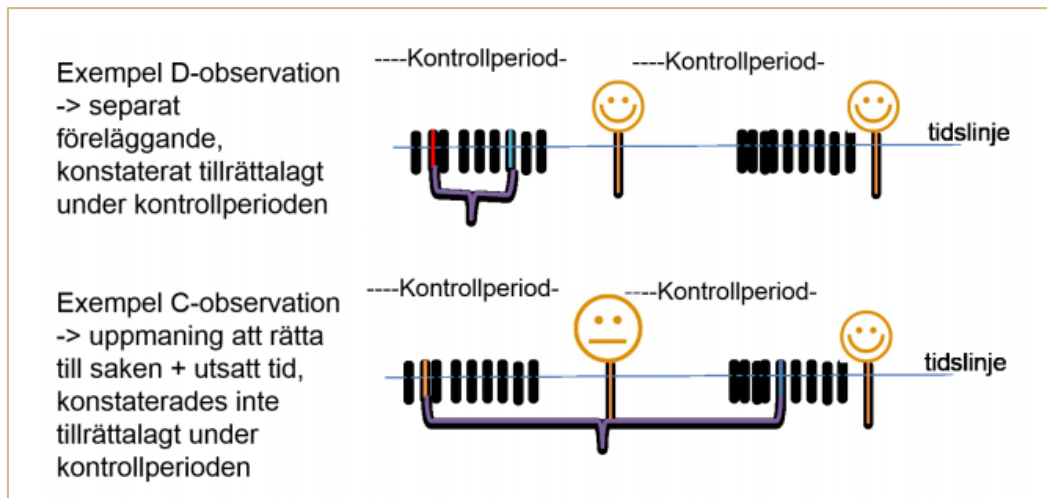
Vitsordet Dålig leder till exportförbud i den mån det är nödvändigt.

Vitsordet Dålig kan också ges i fall där vitsordet Bör korrigeras har getts upprepade gånger för samma missförhållande och missförhållandena inte har avhjälpats inom utsatt tid. Utifrån alla gjorda observationer ska inspektören bedöma och fatta beslut om vilket vitsord hen antecknar om den kontrollerade saken i Oiva-rapporten (bild 1).



Figur 1. Då en sak kontrolleras görs många observationer. Saken som ska kontrolleras har avbildats som en oval inom vilken det finns olika observationer som avbildas som olikfärgade bollar: blå = utmärkt (A), grön = bra (B), orange = bör korrigeras (C) och röd = dålig (D).

I slakterier och anläggningar i anslutning till dessa kan anläggningstillsyn företas till och med dagligen. Den tidsfrist som överenskommit för att rätta till ett missförhållande inverkar på hur missförhållandet antecknas i kontrollprotokollet. Om till exempel (bild 2) en uppmaning om att rätta till ett missförhållande med utsatta tider och verifierandet av att missförhållandet rättats till inträffar under samma kontrollperiod, påverkar missförhållandet inte vitsordet som visas i Oiva-rapporten. Om tiden som utsatts för tillrättaläggande av ett missförhållande är längre än den pågående kontrollperioden, visas missförhållandet på Oiva-rapporten (detaljer finns i Eviras anvisning 10504).



FIGUR 2. Exempel på hur ett missförhållande som uppdagats i anläggningstillsynen över slakterier och anläggningar i anslutning till dem och den utsatta tiden påverkar utarbetandet av Oivarapporten och kontrollprotokollet, där de korta staplarna är dagliga observationer. Den röda (D) eller orange (C) stapeln är ett missförhållande som företagaren ska rätta till och den blå stapeln den tidpunkt, då inspektören verifierat att missförhållandet rättats till.

## 1.2 Exporttillsynssystemet och aktörens ansvar

En exportör av produkter av animaliskt ursprung ska registrera sig i Livsmedelsverkets exportörsregister. Dessutom ska anläggningar där man tillverkar och förvarar eller från vilka man exporterar produkter av animaliskt ursprung till länder inom Eurasiska ekonomiska unionen och Kina anmäla sig till exporttillsynssystemet. Anläggningar som hör till exporttillsynssystemet inspekteras, inspektörer och aktörer får utbildning samt anläggningarna informeras vid behov om aktuella frågor som berör exportlandet. Tillsynssystemet är ett krav som myndigheterna i vissa exportländer ställer. Tillsynssystemet administreras för att finländska anläggningar ska ha möjlighet att exportera produkter till exportländerna i fråga. Du ansöker om exportgodkännande från dessa länder via den centrala myndigheten vid Livsmedelsverkets exportsektion.

Aktören svarar för att verksamheten uppfyller våra nationella, EU-lagstiftningens och exportlandets krav.

## 1.3 Ifyllande av exportraderna

På exportraderna antecknas uppgifter enligt exportlandets krav. Med en inspektion sköts tillsynen över de allmänna kraven och de särskilda krav som Eurasiska ekonomiska unionen/Kina har angett. Inspektionen företas enligt de allmänna kraven om inga särskilda krav har angetts. En bedömning av exportraderna enligt de allmänna kraven kan fungera som ett underlag för både Eurasiska ekonomiska unionens och Kinas exporttrader. Efter



bedömningen enligt de allmänna kraven kan man skriva in en bedömning enligt Eurasiska ekonomiska unionens eller Kinas krav. Om samma sak bedöms på en nationell rad i Oiva kan de anteckningar som gjorts där användas till att sammanställa bedömningen av exportraden. Under punkten Saker som ska kontrolleras finns en förteckning över allt som kan antecknas på exportraden i fråga. Allt som står under exportraden behöver inte kontrolleras på samma gång.

#### 1.4 Exportradernas kontrollfrekvens i godkända livsmedelslokaler

Under varje kontrollbesök vid en exportgodkänd anläggning enligt anvisningarna för riskbaserad tillsyn (Livsmedelsverkets anvisning 10503) kontrolleras också renhållningen och underhållet av lokaler och utrustning, kontaktyornas renhållning och underhåll samt produktionshygien vid hantering av livsmedel och personalens arbetshygien (Oiva-raderna 20.1, 20.2 och 20.3 samt 21.1, 21.2 och 21.3) i den del av anläggningen som också i övrigt besöks under kontrollen.

##### **Kontrollfrekvensen för de tre första raderna kan minskas med 50 procent, när de sex föregående bedömningsresultaten för raden i fråga är A.**

I regel orsakar exporttillsynen inga avvikelser från kontrollfrekvensen för en anläggning eller dess olika avdelningar enligt Livsmedelsverkets allmänna anvisningar för riskbaserad tillsyn (undantag nedan).

Besiktningveterinärerna vid ett slakteri gör en gång i månaden en kort sammanställning av exportraderna som gäller renhållningen och underhållet av lokaler och utrustning, kontaktyornas renhållning och underhåll samt produktionshygien vid hantering av livsmedel och personalens arbetshygien (exportraderna 20.1, 20.2 och 20.3 samt 21.1, 21.2 och 21.3). För styckningsanläggningar och lokaler för köttprodukter i anslutning till slakterierna antecknas på ovan nämnda rader en kort sammanställning av de lokaler som inspekterats i samband med varje riskbaserat inspektionsbesök.

##### **Undantag från kontrollfrekvens enligt Livsmedelsverkets anvisningar för riskbaserad tillsyn, Kina**

- Kina, anläggningar som tillverkar modersmjölksersättningar: kontrollfrekvens 10–12 gånger per år (instruktionsbrev Evira/4484/0472/2017).
- Kina, styckningsanläggning i anslutning till ett slakteri: kontroller oftare än enligt anvisningarna för riskbaserad tillsyn, vid behov anvisningar i ett separat instruktionsbrev.





**Undantag från kontrollfrekvens enligt Livsmedelsverkets anvisningar för riskbaserad tillsyn,  
Eurasiska ekonomiska unionen**

- En anläggning behöver inte kontrolleras årligen om Livsmedelsverket har rekommenderat Rosselhoznadzor att godkänna anläggningen, men anläggningen ännu inte har fått Eurasiska ekonomiska unionens godkännande eller om Eurasiska ekonomiska unionen har meddelat ett långvarigt exportförbud för anläggningen.



## 2 FÖRFARANDE FÖR KONTROLLEN AV EXPORTRADER OCH PRINCIPER FÖR HUR VITSORDEN BESTÄMS

Exportraderna i Oiva-systemet består av tre rader som ska fyllas i vid varje Oiva-inspektion, det vill säga de så kallade allmänna exportraderna, samt exportrader som ska fyllas i minst en gång om året. Kontrollfrekvensen för de tre första raderna kan minskas med 50 procent, när de sex föregående bedömningsresultaten för raden i fråga är A.

Följande Oiva-rader gäller inte lageranläggningar: 20.2, 20.4, 20.5 och 20.8.

### 2.1 Allmänna exportrader

Till de allmänna exportraderna hör:

20.1/21.1 Renhållningen och underhållet av lokaler och utrustning

20.2/21.2 Kontaktytornas renhållning och underhåll

20.3/21.3 Produktionshygien vid hantering av livsmedel och personalens arbetshygien

I fråga om de allmänna exportraderna skiljer sig exportlandets särskilda krav endast en aning från den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen. Till de särskilda kraven hör dock bland annat det att saker med anknytning till renhållningen och underhållet ska kontrolleras vid anläggningen oftare än en gång om året och att tillsynsuppgifter om inspektionerna ska registreras. Under året beaktas också andra saker med anknytning till dessa rader, som med fördel kan kontrolleras oftare än en gång om året. Alla krav under dessa allmänna exportrader behöver inte kontrolleras vid varje inspektion.

#### 20.1/21.1 Renhållningen och underhållet av lokaler och utrustning

##### Saker som ska kontrolleras

- Renheten och ordningen hos tak-, vägg- och golvytorna samt -konstruktionerna i livsmedelslokalen (andra än kontaktytorna, det vill säga ytor som kommer i kontakt med livsmedel)
- Renheten hos arbetsytorna, inredningen, utrustningen (exklusive kontaktytorna) och redskapen (inklusive städredskapen) i anläggningen.
- För egenkontrollens del kontrolleras:
  - Hur alla lokaler och konstruktioner beaktas i planen/programmen
  - Hur renheten följs upp sensoriskt
  - Rengörings- och desinficeringsanvisningarna
- Tvätt- och desinficeringsmedlen som används

Obs! Lagrens renhållning och underhåll bedöms i punkt 20.6/21.6.



### Allmänna krav

- Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick.
- Anvisningarna för, kvitteringen av och verifieringen av städningen är tillräckliga.
- Livsmedelslokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek ska  
1:a möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att luftburen kontamination undviks eller minimeras samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten ska kunna genomföras på ett hygieniskt sätt  
2:a möjliggöra god livsmedelshygien, vilket bland annat innebär skydd mot kontamination och i synnerhet skadedjursbekämpning.
- Under inspektionen ska man fästa uppmärksamhet i synnerhet vid den allmänna ordningen, att ingen ingrodd smuts syns på ytorna, att det inte förekommer kondensvatten eller is och att inga onödiga föremål förvaras i produktionsområdet.
- Golv- och väggytorna ska hållas i gott skick, de ska vara lätta att rengöra och vid behov desinficera.
- Vatten får inte samlas i pölar på golvet och vattnet ska avlägsnas omedelbart efter städning.
- Taket, golvet, väggytorna och konstruktionerna samt ventilationssystemet är funktionsdugliga och oskadade, underhållet vid anläggningen sköts regelbundet och är förebyggande.

### Eurasiska ekonomiska unionens särskilda krav

- Anläggningsområdet bör vara bevakat och inhägnat, så att obehöriga personer och djur inte kommer in i området.
- Om det finns ett laboratorium ska autoklaverna för sterilisering av kärl och odlingssubstrat vara placerade i ett separat rum.
- Städredskapen ska märkas separat så att produktionslokalerna, personalrummen och soprummet har egna städredskap.

### Kinas särskilda krav

#### Mjölksprodukter (GB 12693):

- Produktionslokalerna ska hållas rena och i skick; skador i taket eller på väggarna ska repareras utan dröjsmål; golvet får inte vara skadat och vatten får inte samlas i pölar på golvet. Redskap och utrustning som används i samband med tillverkning, förpackning, förvaring och transport samt rörledningarna och kontaktytor ska rengöras och desinficeras regelbundet.
- Utrustningen ska kontrolleras innan produktionen inleds, för att säkerställa att produktens hygieniska kvalitet inte äventyras; om ett missförhållande upptäcks ska det åtgärdas snabbt och tidpunkten för missförhållandet, orsaken till det och eventuellt skadade produktpartier ska registreras.



- Företaget ska skapa ett system för hygienhantering och standarder för kontroll av verksamheten. Hygieninspektionerna ska göras enligt en fastställd tidtabell och resultaten ska bokföras. Rengörings- och desinficeringsåtgärderna, såsom använda rengörings- och desinficeringsmedel, verkningstider, utspädningar, användningsobjekt och temperaturer ska bokföras.
- Underhållet av utrustningen, hygien, underhållet under produktionen, hanteringen av utlokaliserad verksamhet och tillsynen över produktionsprocessen ska ombesörjas för att säkerställa att produkterna inte kontamineras med främmande föremål (såsom glas, metall eller damm).

#### **Modersmjölkersättning (GB 23790):**

- Anläggningen ska utarbeta en fungerande uppföljningsprocess för att säkerställa att förfarandena med anknytning till rengöringen (såsom manuell rengöring, CIP-rengöring och utrustningens underhåll) uppfyller väsentliga standarder och krav, i synnerhet i syfte att säkerställa att rengörings- och desinficeringsprogrammen är lämpliga för ändamålet, att rengörings- och desinficeringsmedlens koncentrationer samt CIP-rengöringens tid- och temperaturkombinationer är ändamålsenliga och att utrustningen alltid rengörs vid behov. Anläggningen ska inkludera alla produktionslokaler i sitt rengöringsprogram och säkerställa att de viktigaste lokalerna, utrustningen och redskapen rengörs särskilt omsorgsfullt.
- Följande åtgärder ska vidtas i ett område med hög hygien: Torra rengöringsmetoder ska användas för rengöring av lokalen och utrustningen. Om det inte är möjligt att använda torra rengöringsmetoder ska våta rengöringsmetoder användas under kontrollerade omständigheter så att utrustningen och miljön torkar så snabbt som möjligt för att förhindra att lokalerna kontamineras.
- Utrustning som används i produktionen ska namnges och märkas tydligt för att säkerställa tillräckligt underhåll och kvalificering. Installationen eller underhållet av utrustningen får inte äventyra produkternas kvalitet. Utrustningen ska kvalificeras eller valideras efter underhåll för att säkerställa att processens krav uppfylls. Utrustning som inte uppfyller kraven eller inte är i användning ska märkas tydligt och flyttas ut ur produktionslokalerna.

#### **Svinkött (GB 12694, protokoll angående svinkött 2019):**



- Lokaler och utrustning ska rengöras och desinficeras enligt produktionens behov och krav. Redskap, utrustning, plattformar och arbetsytor samt kontaktytor ska rengöras och desinficeras regelbundet. Förfaranden för att säkerställa att produkterna inte kontamineras ska användas under rengöring och desinficering.
- I rengöringsprogrammet ska också beaktas lokaler där man hanterar andra delar av slaktkropparna som är avsedda att användas som livsmedel, såsom klövar, huvuden, svansar, öron, benprodukter, broskprodukter och organ. Hygien i dessa lokaler ska motsvara kraven på lokaler avsedda för hantering av livsmedel.




### Fiskeriprodukter (GB 20941, GB 14881):


- Anläggningen ska ha ett program för egenkontroll av renhållningen, som omfattar hygien i anslutning till produktionsmiljön, personalen, utrustningen och lokalerna. Programmet ska också fastställa tillsynens omfattning, objekt och frekvens. Resultaten av egenkontrollen ska bokföras och dess funktion och ändamålsenlighet ska utvärderas regelbundet.
- Rengöringsprogrammet ska planeras enligt typen av process. En ansvarig person ska utses att ansvarar för rengöringsprogrammets genomförande.
- Produktionslokalerna ska hållas rena och i skick; skador på golvet, i taket eller på väggarna ska repareras utan dröjsmål.
- Underhållet av utrustningen får inte påverka processen eller orsaka risk för kontamination. Ett område där underhållsåtgärder har vidtagits ska rengöras och desinficeras innan det tas i bruk.

### Bedömning

 <p>UTMÄRKT</p>	<p><b>Verksamheten motsvarar kraven.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lokalerna och konstruktionerna i anläggningen är rena och i ordning.</li><li>• Egenkontrollen i anläggningen är tillräcklig för att säkerställa att lokaler och konstruktioner är rena och i ordning.</li><li>• Ytorna, inredningen, utrustningen och redskapen i anläggningen är rena.</li><li>• Egenkontrollen i anläggningen är tillräcklig för att säkerställa att ytorna, inredningen, utrustningen och redskapen är rena.</li><li>• Lokalerna och konstruktionerna i anläggningen (golv, väggar, tak, fönster, dörrar) är i gott skick och de fungerar på ett ändamålsenligt sätt och kan rengöras på lämpligt sätt. Man har sett till att ventilationssystemet underhålls.</li><li>• Anläggningen uppdagar objekt som kräver reparation i sin egenkontroll, utarbetar en lämplig reparationsplan och utför reparationerna i rätt tid. Aktören har vid behov tagit i bruk tillräckliga specialarrangemang under den tid då reparationsplanen genomförs.</li></ul>
 <p>BRA</p>	<p><b>I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bra till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I personalrummen eller andra lokaler, där oskyddade livsmedel inte hanteras, förekommer smuts, mögel, betydande rostning, flagning eller nötning i vägg- eller golvytorna.</li><li>• I renheten hos övriga ytor, övrig inredning, övrig utrustning och övriga redskap förekommer små missförhållanden såsom ostädad smuts och damm, som ändå inte försvagar livsmedelssäkerheten.</li><li>• I lokaler där oskyddade livsmedel hanteras förekommer ställvis betydande nötning i vägg- eller golvytorna, men livsmedelssäkerheten försvagas ändå inte.</li><li>• I korridorerna förvaras varor som inte används i produktionen och som samlar damm och smuts, men livsmedelssäkerheten försvagas ändå inte.</li><li>• I egenkontrollen har inte alla ytor, all inredning, all utrustning och alla redskap beaktats eller så är rengöringsintervallen för långa, men livsmedelssäkerheten försvagas ändå inte.</li><li>• I renheten hos städredskapen förekommer små missförhållanden, men med beaktande sitt användningsändamål är de ändå inte så smutsiga att det kunde medföra skada med tanke på livsmedelssäkerheten. Anläggningen uppdagar objekt som kräver reparation i sin egenkontroll, utarbetar en lämplig reparationsplan och utför reparationerna i rätt tid. Aktören har vid behov tagit i bruk tillräckliga specialarrangemang under den tid då reparationsplanen genomförs.</li></ul>



 <p>BÖR KORRIGERAS</p>	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bör korrigeras till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I lokaler där oskyddade livsmedel hanteras förekommer rostning, flagning, mögel eller betydande nötning i vägg- eller golvytorna.<ul style="list-style-type: none"><li>- Väggarna i ett kylrum som används till förvaring av oskyddade livsmedel är till exempel tydligt rostiga eller så förekommer det mögel i silikontätningarna i ett område med hög hygien eller så är tätningarna i dörrarna trasiga.</li><li>- På grund av att ventilationen inte fungerar uppkommer rikligt av kondensvatten i konstruktionerna.</li></ul></li><li>• I renheten hos ytor, inredning, utrustning eller redskap i anläggningen förekommer brister som kan försvaga livsmedelssäkerheten.</li><li>• I produktionslokalerna förvaras varor som inte används i produktionen och därför har renhållningen av lokaler och konstruktioner försvårats.</li><li>• I personalrummen eller andra lokaler, där oskyddade livsmedel inte hanteras, förekommer smuts och oordning som leder till att arbetshygienen och livsmedelssäkerheten försvagas.</li><li>• Lokalernas, konstruktionernas eller ventilationssystemets underhåll har varit otillräckligt. Anläggningen saknar en lämplig reparationsplan eller så följs reparationsplanen inte.</li></ul>
---	---

 <p>DÅLIG</p>	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten eller aktören har inte följt givna bestämmelser. Missförhållandena ska omedelbart rättas till.</b></p> <p>Vitsordet kan vara dålig till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Takkonstruktionerna eller väggytorna har möglat i ett område med hög hygien.</li><li>• På ytorna till lokaler och konstruktioner finns ingrodd smuts eller ingrott mögel i ett område med hög hygien och missförhållandet äventyrar livsmedelssäkerheten.</li><li>• Aktören har inte följt de förelägganden som getts i samband med vitsordet Bör korrigeras.</li><li>• Renhållningen av ytor, inredning, utrustning eller redskap har tydligt försumrats.</li><li>• På ytor, inredning, utrustning eller redskap i produktionslokalerna förekommer ingrodd smuts eller mögel.</li><li>• Städredskapen är så smutsiga att de inte längre lämpar sig för användning och omedelbart måste förnyas.</li><li>• Lokalernas och konstruktionernas underhåll har försumrats. Anläggningen saknar en reparationsplan eller så låter man upprepade gånger bli att följa den.</li></ul>
---	--

## 20.2/21.2 Kontaktytornas renhållning och underhåll

### Saker som ska kontrolleras

- Renhållning och underhåll av ytor, utrustning, inredning och redskap som används i anläggningen och som kommer i kontakt med produkten
- Alla ytor som kommer i direkt kontakt med produkten beaktas, liksom alla konstruktioner direkt ovanför produkten (kondensvatten och orenheter)



### Allmänna krav

- Ytorna i områden där livsmedel hanteras och i synnerhet ytor som kommer i kontakt med livsmedlen ska hållas i gott skick, de ska vara lätta att rengöra och vid behov desinficera.
- Alla föremål, redskap och utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska rengöras effektivt och vid behov desinficeras. Rengöring och desinficering ska göras tillräckligt ofta för att undvika risk för kontamination.
- Konstruktioner ovanför produkten får inte utgöra en risk för oförpackade och oskyddade livsmedel på så sätt att vatten, smuts eller flagande målarfärg kan droppa från dem direkt ner på ett oskyddat livsmedel.
- Alla anläggningar ska också beakta att takkonstruktioner ska rengöras tillräckligt ofta, för att förhindra att orenheter samlas på rör och ledningar.
- Kontaktytorna ska vara funktionsdugliga och oskadda, underhållet vid anläggningen sköts regelbundet enligt planen.

### Eurasiska ekonomiska unionens särskilda krav

- Inga särskilda krav.

### Kinas särskilda krav

#### Mjölkprodukter och modersmjölksersättning (GB 12693):

- Kontaktytorna för livsmedel ska vara släta och jämna så att inga produktrester, smuts eller organiskt material samlas på ytorna. Korskontamination av rengjord och desinficerad utrustning och redskap ska förebyggas. När rengörings- och desinficeringsåtgärder vidtas ska kontaminering av produkter, kontaktytor och innerförpackningar förebyggas.

#### Svinkött (GB 12694):





- Redskap, handskar samt inner- och ytterförpackningsmaterial som kommer i direkt kontakt med köttet ska hållas rena, hygieniska och så att produkternas säkerhet inte äventyras. Förorening av kött, förpackningsmaterial och kontaktytor med kemiska, fysikaliska eller biologiska kontaminanter ska förebyggas.

#### Fiskeriprodukter (GB 20941, GB 14881):

- Utrustning och redskap som används i produktionen, förpackningen och lagringen, rörsystem för produktionen samt kontaktytor för livsmedel ska rengöras och desinficeras regelbundet. Förorening med kemiska, fysikaliska eller biologiska kontaminanter ska förebyggas.



## Bedömning

 UTMÄRKT	<p><b>Verksamheten motsvarar kraven.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Anläggningens ytor, inredning, utrustning och redskap som kommer i kontakt med ett livsmedel är rena.</li><li>• Kontaktytorna har hållits i gott skick, de ingår i underhållsplanen, de hålls snygga och egenkontrollen i anläggningen är tillräcklig för att säkerställa att kontaktytor samt utrustning och konstruktioner som finns direkt ovanför en oskyddad produkt är i gott skick och rena.</li></ul>
 BRA	<p><b>I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bra till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rengöringsintervallen är för långa till exempel när det gäller takkonstruktioner och ytor ovanför ett oskyddat livsmedel eller för inredning, utrustning och redskap, men livsmedelssäkerheten försvagas inte.</li><li>• I egenkontrollen har inte alla ytor, all inredning, all utrustning och alla redskap i anläggningen beaktats eller så är rengöringsintervallen för långa, men livsmedelssäkerheten har ändå inte försvagats.</li><li>• Små brister förekommer i underhållet eller planen för förebyggande underhåll, men de utgör inget hot mot livsmedelssäkerheten.</li></ul>
 BÖR KORRIGERAS	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bör korrigeras till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• På kontaktytor, inredning, utrustning eller redskap förekommer ingrodd smuts eller ingrott mögel i ett område med hög hygien och missförhållandet försvagar livsmedelssäkerheten.</li><li>• I lokaler där oskyddade livsmedel hanteras är takkonstruktioner (såsom ventilationsrör eller takbanor) dammiga eller smutsiga på ytan och smuts (såsom smörjfett från banan) kan droppa ner på oskyddade livsmedel.</li><li>• Underhållet av kontaktytorna har inte varit tillräckligt eller planen för förebyggande underhåll är bristfällig, vilket kan försvaga livsmedelssäkerheten.</li></ul>
 DÅLIG	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten eller aktören har inte följt givna bestämmelser. Missförhållandena ska omedelbart rättas till.</b></p> <p>Vitsordet kan vara dåligt till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Oskyddade livsmedel hanteras på smutsiga eller möjliga ytor, med smutsig eller möjlig inredning eller utrustning och med smutsiga eller möjliga redskap så att livsmedelssäkerheten äventyras.</li><li>• Lokalernas och konstruktionernas underhåll har försummats. Anläggningen saknar en plan för förebyggande underhåll eller så låter man upprepade gånger bli att följa den.</li></ul>





### 20.3/21.3 Produktionshygienen vid hantering av livsmedel och personalens arbetshygien

#### Saker som ska kontrolleras

- Om anläggningens egenkontroll är tillräcklig för att garantera hygieniska arbetsmetoder.
- Om arbetsrutinerna följs med tanke på handhygien och hygieniska arbetsmetoder.
- Kontroll av planen för, genomförandet av och bokföringen som gäller de kritiska styrpunkterna samt kalibreringen av utrustning med anknytning till de kritiska styrpunkterna.
- Frågor med anknytning till den allmänna hygien vid produktion av livsmedel.

#### Allmänna krav

- Arbetsrutinerna ska vara tillräckligt hygieniska och personalen ska följa givna hygienanvisningar, såsom användning av arbetsredskap enbart för det ändamål de är avsedda för, skyddsklädseln som personalen använder under arbetet, rätt användning av systemet med två knivar, användning av arbetsredskapen på ett hygieniskt sätt och desinficeringsanvisningar.
- Personalen använder under arbetet skyddsklädsel i enlighet med anvisningarna.
- De kritiska styrpunkterna följs upp för varje produktionsparti, mätningen av det kritiska värdet kontrolleras, mätningarna verifieras, hela verksamheten bekräftas riskbaserat och eventuella risker i verksamheten beaktas.
- Kontroll av metalldetektorer samt genomförande, bokföring och anvisningar för kontrollerna
- De kritiska styrpunkternas utrustning kalibreras regelbundet och det finns aktuella kalibreringsuppgifter om mätutrustningen.
- Exportlandets särskilda krav på den allmänna hygien vid livsmedelsproduktion uppfylls.

#### Eurasiska ekonomiska unionens särskilda krav

- Med tanke på Eurasiska ekonomiska unionens krav ska personalen få utbildning i hygienfrågor, utbildningen ska bokföras och uppgifterna ska uppdateras regelbundet.
- Hur arbetshygien omsätts i praktiken ska följas upp regelbundet.
- Toaletterna är försedda med en påminnelse om att tvätta händerna efter ett toalettbesök och anvisningar för hur man tvättar händerna på rätt sätt.
- Vid tillverkning av smältost ska osten hettas upp till 83 °C.
- Före pastörisering ska mjölk och grädde förvaras i 4 ± 2 °C och förvaringstiden före pastöriseringen ska vara tillräckligt kort.



## Kinas särskilda krav

### Mjölksprodukter (GB 12693):

- Innan personalen går in i produktionslokalerna ska de ta på sig rena arbetskläder, huvudbonad och skor. Arbetskläderna ska täcka ytterrocken, håret ska vara instoppat i huvudbonaden och munskydd ska användas vid behov. Det är inte tillåtet att lämna produktionsområdet iklädd arbetskläderna, till exempel för ett toalettbesök. Personalen ska tvätta och desinficera händerna omsorgsfullt innan de kommer tillbaka in i produktionsområdet och i synnerhet innan de rör vid kontaktytor. Händerna ska hållas rena under hela arbetstiden i produktionsområdet.
- De metoder som används till att förebygga mikroorganismers tillväxt, såsom värmebehandlingar, nedkylning eller kylförvaring, ska beskrivas i planen för egenkontroll och metoderna ska följas upp och övervakas effektivt. Anläggningen ska förverkliga hanteringsmetoder och korrigerande åtgärder för temperatur-tidkombinationerna och hanteringen ska verifieras regelbundet.
- Processerna för värmebehandling av mjölk ska följas och parametrarna (temperatur och tid) ska bokföras så nära i realtid som möjligt. Alla noteringar ska kvitteras av den ansvariga arbetstagaren och chefen.
- Effektiva metoder (såsom sikt, magnet eller metaldetektor) ska användas för att förhindra att metall eller andra främmande föremål hamnar i produkten.

### Modersmjölksersättning (GB 23790):

- Personal som arbetar i ett område med hög hygien ska använda arbetskläder (eller dräkter för engångsbruk) som uppfyller hygienkraven i lokalen, samt använda huvudbonad, munskydd och arbetsskor. Personal som arbetar i ett område med god eller normal hygien ska använda arbetskläder som uppfyller hygienkraven i lokalen, samt huvudbonad och arbetsskor. Arbetskläder och -skor som är avsedda att användas i ett område med hög eller god hygien får inte användas utanför dessa områden.
- Vid tillverkning av modersmjölksersättning ska vägningen göras så att en arbetstagare väger ingredienserna och en annan övervakar vägningen. Vägningen ska bokföras i realtid och bokföringen ska kvitteras av båda arbetstagarna. Väsentliga parametrar med anknytning till tillverkningen av blandningen (blandningstiden) ska valideras och blandningens homogenitet ska verifieras.
- Värmebehandlingen är ett viktigt skede i processen, som garanterar att modersmjölksersättningen i pulverform är säker, och en viktig styrpunkt i anläggningens egenkontroll. Vid inställning av värmebehandlingsens tid- och temperaturkombination ska man beakta produktens egenskaper, som kan påverka hur väl mikroberna tål uppvärmning, såsom fetthalten och andelen fasta ämnen. Tillverkningstiden, temperaturen och inaktiveringstiden för enzymen samt andra väsentliga parametrar ska bokföras om produktionsprocesserna.



- Effektiva metoder, såsom sikt, magnet eller metaldetektor, ska användas för att förhindra att främmande föremål hamnar i produkten. Dessa metoders funktion ska valideras och övervakas som en del av anläggningens egenkontroll.

**Svinkött (CNCA slutrapport 2014, GB 12694, protokoll angående svinkött 2019):**




- Arbetstagarna ska sköta sin personliga hygien. Inga föremål som inte behövs i produktionen får tas med in i produktionslokalerna. Arbetstagarna ska tvätta och desinficera händerna samt använda arbetskläder, huvudbonad och arbetsskor i produktionsområdet samt byta kläder när de lämnar produktionsområdet. Personer som arbetar i olika hygienområden ska ha arbetskläder i olika färg eller på annat sätt markerade arbetskläder.
- Knivarna som används i styckningsanläggningen ska bytas ut mot rena knivar minst var fjärde timme. Anläggningen ska ha anvisningar för hur bytet av knivar genomförs och ett program för tillsyn över genomförandet. Vattnet som används till att sterilisera knivar och andra redskap ska vara minst 82 °C.
- En kontrollpunkt i egenkontrollen och anvisningar för kvalitetskontroll ska finnas för kontrollen av andra delar av slaktkropparna som är avsedda att användas som livsmedel (alla produktgrupper har en egen kontrollpunkt och -anvisningar; delar av slaktkropparna som är avsedda att användas som livsmedel är bland annat huvuden, klövar, svansar). Kontrollpunkten ska ha tillräcklig belysning.
- För att förhindra korskontamination ska produkterna förpackas så att samma arbetstagare inte rör vid både produkten och ytterförpackningen.

**Fiskeriprodukter (GB 20941, GB 14881, CNCA Audit rapport 2017):**

- Råvaror och produkter ska skyddas mot kontamination från avloppsvatten och avfall under produktionen. Rom, mjölke, lever och andra delar av fisken som används som livsmedel ska förvaras i livsmedelsdugliga kärl separat från avfallet för att undvika risk för kontamination.
- Arbetstagarna ska sköta sin personliga hygien innan de går in i produktionsområdet. Arbetstagarna ska ha rena arbetskläder och de ska tvätta och desinficera händerna omsorgsfullt innan de går in i produktionsområdet. Håret ska skyddas med en huvudbonad eller hårnät.
- Fiskeriprodukterna ska kontrolleras med metaldetektor. Metaldetektorns funktion ska testas i början av ett skift, i samband med byte av produkt och dessutom regelbundet under produktionen.



## Bedömning

 <p>UTMÄRKT</p>	<p><b>Verksamheten motsvarar kraven.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Instruktionerna om arbetshygien är tillräckliga och täcker hela verksamheten.</li><li>• I verksamheten iakttas god arbetshygien, till exempel arbetsredskap, såsom knivar, kärl, slevor och andra redskap som kommer i kontakt med livsmedel och råvaror till sådana byts ut, rengörs och desinficeras regelbundet.</li><li>• Hur instruktionerna om arbetshygien omsätts i praktiken följs upp.</li><li>• Kritiska styrpunkter, kritiska gränser, uppföljningsförfaranden och korrigerande åtgärder har fastställts. Kontrollen och verifieringen av de kritiska styrpunkterna och bokföringen av dem är ändamålsenliga.</li><li>• Exportlandets särskilda krav (anvisningar, bokföring, verksamhet, verifiering) på produktionshygien vid hantering av livsmedel uppfylls.</li></ul>
 <p>BRA</p>	<p><b>I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bra till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Instruktionerna om arbetshygien täcker inte hela verksamheten. Det förekommer brister som ändå inte försvagar livsmedelssäkerheten.</li><li>• Det har inte till alla delar getts anvisningar om hur arbetsredskap används på ett hygieniskt sätt, men en del god praxis iakttas. Till exempel arbetsredskap, såsom knivar, kärl, slevor och andra redskap som kommer i kontakt med livsmedel och råvaror till sådana byts ut, rengörs och desinficeras regelbundet.</li><li>• Över uppföljningen av hur instruktionerna om arbetshygien omsätts i praktiken finns en plan, men den omsätts inte i praktiken. I den personliga hygien eller rutinerna verkar ändå inte finnas något att anmärka på.</li><li>• I beskrivningarna av uppföljningsförfarandena eller de korrigerande åtgärderna med anknytning till de kritiska styrpunkterna förekommer inexakteter.</li><li>• Små brister finns med tanke på exportlandets särskilda krav på produktionshygien vid hantering av livsmedel.</li></ul>
 <p>BÖR KORRIGERAS</p>	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bör korrigeras till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Instruktionerna om arbetshygien täcker inte hela verksamheten. Det förekommer brister som kan påverka livsmedelssäkerheten.</li><li>• Det har inte getts anvisningar om hur arbetsredskap används på ett hygieniskt sätt, men en del god praxis iakttas. Det förekommer tydliga brister i utbytet, rengöringen och desinficeringen av till exempel arbetsredskap, såsom knivar, kärl, slevor och andra redskap som kommer i kontakt med livsmedel eller råvaror till sådana.</li><li>• Över uppföljningen av hur instruktionerna om arbetshygien omsätts i praktiken finns en plan, men den omsätts inte i praktiken. I den personliga hygien eller rutinerna finns något att anmärka på.</li><li>• För avvikelser från de kritiska gränserna har inte fastställts några korrigerande åtgärder eller verifieringsförfaranden har inte fastställts.</li><li>• Brister finns med tanke på exportlandets särskilda krav på produktionshygien vid hantering av livsmedel och dessa försvagar livsmedelssäkerheten.</li></ul>



DÅLIG

**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten eller aktören har inte följt givna bestämmelser. Missförhållandena ska omedelbart rättas till.**

Vitsordet kan vara dålig till exempel i situationer där:

- Instruktioner om arbetshygien saknas. Bristerna påverkar livsmedelssäkerheten.
- Det har inte getts några instruktioner om hur arbetsredskap används på ett hygieniskt sätt, och det verkar som om god praxis knappt iakttas över huvud taget. Det förekommer flera allvarliga brister i utbytet, rengöringen och desinficeringen av till exempel arbetsredskap, såsom knivar, kärl, slevar eller andra redskap som kommer i kontakt med livsmedel eller råvaror till sådana.
- Ingen plan finns för uppföljningen av instruktionerna om arbetshygien och ingen uppföljning görs.
- Inga kritiska gränser har fastställts för de kritiska styrpunkterna.
- Brister finns med tanke på exportlandets särskilda krav på produktionshygien vid hantering av livsmedel och dessa äventyrar livsmedelssäkerheten.

## 2.2 Övriga exporttrader

Övriga exporttrader utöver de allmänna exporttraderna är:

- 20.4/21.4 Hygienisk förvaring av råvaror och förpackningsmaterial
- 20.5/21.5 Åtskiljandet av hygienområdena
- 20.6/21.6 Förvaringen av exportprodukterna
- 20.7/21.7 Dokumenten och bokföringen gällande exportprodukter
- 20.8 21.8 Provtagning i enlighet med kraven i exportlandet
- 20.9/21.9 Mottagning av råvaror
- 20.10/21.10 Förvaringen och användningen av tvätt- och desinficeringsmedel
- 20.11/21.11 Spårbarheten och återkallelserna av exportprodukter

De ovan nämnda exporttraderna kontrolleras minst en gång om året.

### **20.4/21.4 Hygienisk förvaring av råvaror och förpackningsmaterial**

#### **Saker som ska kontrolleras**

- Förpackningsmaterialens livsmedelsduglighet
- Lokalerna och förhållandena för förvaring av förpackningsmaterial och råvaror.
- Den här exporttraden kontrolleras inte i lageranläggningar.

#### **Allmänna krav**

- Förpackningsmaterial ska förvaras så att de inte förorenas.
- Material som kommer i kontakt med livsmedlen ska vara livsmedelsdugligt.



- Råvaror och förpackningsmaterial ska förvaras i förhållanden enligt materialleverantörens anvisningar och vid behov ska temperaturen och luftfuktigheten i lagren kontrolleras. Till exempel öppnade säckar med kryddor ska tillslutas ordentligt och vid behov märkas.
- Förpackningsmaterial och råvaror får inte förvaras i korridorerna.
- Förpackningsmaterial och råvaror får förvaras i produktionslokalerna endast en dag innan de används i produktionen.

#### **Eurasiska ekonomiska unionens särskilda krav**

- Råvaror av animaliskt ursprung, kryddor och förpackningsmaterial får inte förvaras i samma lager. Enligt Livsmedelsverkets tolkning uppfylls de ryska kraven i tillräcklig utsträckning om förpackningsmaterial, förpackade råvaror samt skyddade råvaror av vegetabiliskt och animaliskt ursprung som förvaras i samma lager skiljs åt med en nätvägg.
- Råvaror som uppfyller de ryska kraven (till exempel från anläggningar som godkänts av en rysk myndighet) och övriga råvaror (till exempel från andra anläggningar än de som godkänts av en rysk myndighet) ska hållas åtskilda under förvaringen av råvaror och tillverkningen av produkter, i syfte att förhindra att de blandas ihop.
- Förpackningsmaterial och råvaror får förvaras i produktionslokalerna endast en dag innan de används i produktionen.
- Material och arbetsredskap ska förvaras tillräckligt hygieniskt så att det går att städa golven och utmed väggarna.
- Färdiga produkter förvaras inte i råvarulagret.
- Råvaror med utgångna datum utan uttryckliga partispecifika förbudsmärkningar får inte förvaras i råvarulagret.

#### **Kinas särskilda krav**

##### **Mjölksprodukter (GB 12693):**

- Separata lagerområden för råvaror, halvfabrikat, färdiga produkter och förpackningsmaterial. Om olika varor förvaras i samma lokal, ska deras förvaringsområden vara tydligt åtskilda från varandra. Varorna ska stå tillräckligt långt från väggarna och golvet, så att luften kan cirkulera och varorna kan hanteras. Råvarornas och förpackningsmaterialens kvalitet ska följas upp under förvaringen och de ska användas enligt principen "first in–first out".
- Förpackningsmaterialen ska vara rena, giftfria och uppfylla kraven i lagstiftningen. Innerförpackningen ska skydda produkten från kontamination.

##### **Modersmjölksersättning (GB 23790):**

- Tillsatssämnen och näringstillskott ska handhas av en särskilt utsedd person, förvaras i ett separat område och bokföras separat. Näringstillskott, såsom vitaminer och spårämnen, vars kvalitet förändras när de blir gamla, ska valideras och vid behov kontrolleras regelbundet.
- Förvaringen av halvfabrikat/förblandningar i flytande form ordnas genom att vidta åtgärder som förebygger mikroorganismers tillväxt.

##### **Svinkött (GB 12694, protokoll angående svinkött 2019):**

- Förpackningarna ska vara rena, hela, torra och luktfria. Emballagen och förpackningarna som används ska vara nya, inte använda, och de ska uppfylla internationella hygienstandarder.






Förpackningen eller emballagen får inte öppnas under transporten. Förpackningarnas innerpåsar och ytterförpackningar ska förvaras separat och förpackningsmateriallagret ska hållas torrt, ventilerat och rent.

### Fiskeriprodukter (GB 20941, GB 14881):

- Förpackningsmaterial som är i kontakt med produkten ska vara giftfria, oskadliga, icke-kontaminerade och hygieniska. Anläggningen ska ha separata lagerområden för råvaror, halvfabrikat, färdiga produkter och förpackningsmaterial. Om olika varor förvaras i samma lokal, ska deras förvaringsområden vara tydligt åtskilda från varandra. Varorna ska stå tillräckligt långt från väggarna och golvet så att luften kan cirkulera och varorna kan hanteras. Råvarornas och förpackningsmaterialens kvalitet ska följas upp under förvaringen och de ska användas enligt principen "first in–first out".

### Bedömning

 UTMÄRKT	<p><b>Verksamheten motsvarar kraven.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Livsmedlen och råvarorna förvaras på ställen som reserverats för dem och under förhållanden som lämpar sig för dem såsom lagstiftningen förutsätter.</li><li>Lagringen och förvaringen av andra varor och produkter än livsmedel orsakar inte att livsmedelssäkerheten försvagas.</li><li>Produkterna i lager är i god ordning och lagercirkulationen fungerar, det vill säga de äldre produkterna tas således ur lagret före de nyare produkterna. Material och produkter som blivit gamla har tagits bort från lagret.</li><li>Kondensvatten, damm och smuts samlas inte på ytorna till råvaror eller förpackningsmaterial.</li><li>Förpackningsmaterialen förvaras skyddade och de är rena och hela.</li></ul>
 BRA	<p><b>I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bra till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>I lagercirkulationen och/eller ordningen i lagret förekommer små missförhållanden, som inte försvagar eller äventyrar livsmedelssäkerheten, men som kunde åtgärdas.</li><li>I förpackningsmaterialens renhet och helhet förekommer små missförhållanden, såsom att förpackningsmaterialen är lindrigt våta eller dammiga.</li></ul>
 BÖR KORRIGERAS	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bör korrigeras till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Förvaringen och lagringen av råvaror sker på ett sådant ställe och under sådana förhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten, till exempel så att det i fryslagret förekommer rikligt med is och dörrarna inte går att stänga eller att smutsiga förvaringspallar används i lagret.</li><li>I lagren förvaras material, varor eller produkter, som kan försvaga livsmedelssäkerheten.</li><li>Råvaror som borde vara skyddade förvaras oskyddade.</li><li>I förpackningsmaterialens renhet, helhet, hantering eller lagring förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten.</li></ul>



DÅLIG

**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten eller aktören har inte följt givna bestämmelser. Missförhållandena ska omedelbart rättas till.**

Vitsordet kan vara dålig till exempel i situationer där:

- Man har inte tillräckligt eller inte alls sett till att emballage och förpackningsmaterial är rena och hela. Emballagen och förpackningsmaterialen är till exempel tydligt smutsiga eller trasiga.
- Förvaringen och lagringen av råvaror och förpackningsmaterial sker på ett sådant ställe och under sådana förhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten.
- I lagret finns föråldrade, omärkta livsmedel som inte får användas som livsmedel bland produkterna som duger som livsmedel.

## 20.5/21.5 Åtskiljandet av hygienområdena

### Saker som ska kontrolleras

- I denna punkt bedöms hur områden, produktionsstadier och livsmedel med olika hygienivåer åtskiljs från varandra och hur korskontamination förhindras. Exempel:
  - Områden med olika hygienivåer.
  - Åtskiljandet av råvaror och färdiga produkter från varandra.
  - Åtskiljandet av icke tillredda och tillredda färdiga produkter från varandra.
  - Åtskiljandet av oskyddade och förpackade livsmedel från varandra.
  - Hur verksamheter med olika hygienivå åtskiljs från varandra i praktiken byggnadstekniskt, tidsmässigt eller med hjälp av verksamhetsarrangemang.
- Hur korskontamination mellan verksamheter med olika hygienivå förhindras i praktiken.
- Beskrivning i planen för egenkontroll av hur verksamheter med olika hygienivå tidsmässigt eller med hjälp av verksamhetsarrangemang åtskiljs från varandra och hur arbetsrutinerna som beskrivs i egenkontrollen följs.
- Den här exportraden kontrolleras inte i lageranläggningar.

### Allmänna krav

- Verksamheter med olika hygienivå åtskiljs från varandra byggnadstekniskt, tidsmässigt eller med hjälp av verksamhetsarrangemang, och korskontamination mellan verksamheter med olika hygienivå förhindras.
- I produktionslokalerna utförs arbete med öppnade, lättförädliga livsmedel i lokaler som har en tillräcklig hygiensluss vid ingången.
- Planen för egenkontroll ska vara tillräcklig och lämplig och av planen ska framgå hygienområdena, överenskomna rutter för material, personal, avfall och produkter.
  - Beskrivning i planen för egenkontroll av hur verksamheter med olika hygienivå tidsmässigt eller med hjälp av verksamhetsarrangemang åtskiljs från varandra och hur arbetsrutinerna som beskrivs i egenkontrollen följs.





- Ventilationen ska installeras så att luft strömmar från ett rent område till ett smutsigare område.
- Följande av fastställda ruttor, utbildning och verifiering av ruttor.
- Ändamålsenliga märkningar av olika hygienområden och tillvägagångssätt (arbetsanvisningar) för personalen.
- Tillräckligt många handtvättställen som är rätt placerade och tillräckligt varmt vatten för handtvätt samt möjlighet att torka och desinficera händerna.
- De olika lokalerna i anläggningen har tillräcklig belysning med beaktande av verksamhetens krav.

### **Eurasiska ekonomiska unionens särskilda krav**

- Hygienslussarna mellan mottagningen av varor och produktionslokalerna är tillräckliga.
- Personalens passage samt hur man följer anvisningarna övervakas.
- Råvarornas, materialens, avfallets och de färdiga produkternas ruttor får inte korsa varandra. En varus rutt genom anläggningen ska vara rätlinjig.
- Vid mjölkanläggningar arbetar bara vissa utnämnda personer med syrningsmedel. Detta gäller också personer som städar de lokaler där syrningsmedel hanteras eller förvaras. På en avdelning där syrningsmedel hanteras ska arbetsredskapen vara märkta.
- Vid ingången till mjölkanläggningens avdelning där syrningsmedel hanteras finns tillräckliga hygienslussar.

### **Kinas särskilda krav**

- Vattnet som används i tillverkningen ska uppfylla kraven i standard GB 5749 (dricksvattenstandarden).

### **Mjolkprodukter (GB 12693):**

- Indelning av hygienområdet vid en anläggning:
  - Område med hög hygien (cleaning work area): bl.a. förpackning i innerförpackning, förvaring av öppnat halvfabrikat
  - Område med god hygien (quasi-cleaning work area): bl.a. förbehandling av råvaror
  - Område med normal hygien (commonly work area): bl.a. mottagning av råmjölk, förvaring av råvaror, förvaring av förpackningsmaterial, förpackning i ytterförpackning, förvaring av färdiga produkter
- Mellan områdena med olika hygienivå ska iaktas åtgärder för att förhindra korskontamination. Vid ingången till ett område med god hygien ska det finnas ett slussrum.
- Råvaror ska flyttas till produktionslokalerna hygieniskt via materialslussarna.
- Vid produktion av mjölkpulver i ett område med hög hygien ska temperaturen i lokalen kontrolleras. Fukthalten i lokalen ska kontrolleras vid behov. I fuktiga områden i



produktionslokalerna ska luftfuktigheten kontrolleras vid behov, beroende på typen av process.

- Belysningen ska vara tillräcklig i anläggningen; i lokaler där kvalitetskontroll utförs minimum 540 lx, i tillverkningsområden minimum 220 lx och i övriga lokaler minimum 110 lx.

#### **Modersmjölkersättning (GB 23790):**

- Områden som är avsedda för hantering av ingredienser i flytande form och pulverform ("våta och torra områden") ska åtskiljas från varandra byggnadstekniskt. Torrtilverkningsfunktioner (såsom förpackning av pulver), efter vilka inga fler upphettningar av produkten ingår i tillverkningen, ska göras i ett område med hög hygien. En öppnad förpackning råmaterial i pulverform förvaras i ett torrt område och en öppnad förpackning halvfabrikat/förblandning förvaras i ett vått område med god hygien.
- Hygienområdena skiljer sig från varandra byggnadstekniskt. Luftburen korskontamination av ett område med god hygien från ett smutsigt område ska förhindras genom att trycksätta ventilationen. När arbetstagare, råvaror, förpackningsmaterial, utrustning med mera kommer till ett område med god hygien ska åtgärder vidtas för att förhindra korskontamination, till exempel byte av arbetskläder och -skor, materialslussar och avfallsrutter.
- Arbetstagarnas omklädningsrum och slussrummet ska ligga i närheten av ingången till produktionslokalerna. Handtvättställena ska utrustas med tillräcklig mängd beröringsfria kranar och torkningsmöjligheter. Händerna ska desinficeras på nytt vid ingången till ett område med god hygien.
- Hygienkraven som ställs på arbetstagare, råvaror och förpackningsmaterial ska vara stränga. Kärnen där råvaror förvaras ska rengöras när de kommer till ett produktionsområde och de ska förflyttas dit via en materialsluss. Rengöringsåtgärderna omfattar avlägsnande av ytterförpackning eller desinficering.
- Pulveravdelningars temperatur och fukthalt ska kontrolleras och övervakas fortlöpande enligt kraven i standard GB 23790 ( $T < 25\text{ °C}$ , relativ fukthalt  $< 65\%$ ).

#### **Svinkött (GB 12694, protokoll angående svinkött 2019):**

- Slakterier ska omfatta ladugård, laboratorium, rum för veterinären, lager för kemikalier och lager för biprodukter samt en plats för tvätt och desinficering av djurtransportbilen och -utrustningen. De olika skedena av processen ska utföras i separata lokaler med separata rutter, i syfte att undvika korskontamination. I produktionsområdet får man inte föda upp djur som inte är relevanta för produktionen.
- Vid ingången till produktionslokalerna samt i produktionslokalerna ska det finnas tillräckligt många handtvättställ med tanke på produktionsvolymen, med vatten av lämplig temperatur för handtvätt samt torknings- och desinficeringsmöjligheter.







- Hygienområdena: I ett smutsigt område utförs hantering före slakten, stickning, avblodning, skällning, avhårning, svedning och avhudning. I ett rent område består verksamheten av hantering av slaktkroppen, trimning, nedkylning, styckning, tillfällig lagring och förpackning.
- Hygienområdena och ändamålsenliga slussar, tillräckligt med utrymme, ventilation, handtvättställen med mera har tagits i beaktande också i lokaler avsedda för behandling av andra delar av slaktkropparna som är avsedda att användas som livsmedel (huvuden, klövar, svansar). Om andra delar av slaktkropparna som är avsedda att användas som livsmedel ska exporteras, måste de rengöras i en separat lokal. I lokalen i fråga ska det finnas tillräckligt med utrymme, ventilation och handtvättställen. För personer som hanterar dessa produkter ska det finnas separata personalrum. Alternativt ska korskontamination förhindras på annat sätt.

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

- Hygienområdena ska indelas enligt produkt, produktionsprocess och renlighetskrav. De olika hygienområdena ska åtskiljas effektivt.
- Hygienområdena kan utgöras av till exempel ett område med hög hygien, ett med god hygien och ett med normal hygien eller ett område med god hygien och ett med normal hygien. Området med normal hygien ska avskiljas från de övriga produktionslokalerna.
- Avloppssystemet ska byggas så att vatten rinner fritt samt att systemet kan rengöras och underhållas. Avloppssystemet ska vara anpassat till produktionsprocessens behov. Kontamination av råvaror, produkter, produktionsprocessen och det rena vattnet med smutsvatten ska förhindras. Vattnet i avlopp inomhus ska rinna i riktning från ett område med högre hygien till ett område med lägre hygien, och vattnet får inte rinna tillbaka.
- Hantering av råvaror, nedkylning, rökning, saltning och annan tillverkning ska göras tillräckligt åtskilt från varandra för att förhindra korskontamination via arbetstagare, material eller luften. Omklädningsrum för personalen ska finnas vid ingången till produktionslokalerna och vid behov vid ingångarna till särskilda (hög hygien) lokaler.
- Separata rum som är lätta att rengöra ska ordnas för förvaring av avfall och biprodukter. Rummen samt förvaringskärlen för avfall och biprodukter ska märkas tydligt och klassificeras på ett ändamålsenligt sätt.
- Vattnet som används i tillverkningen samt till att tillverka is och ånga ska uppfylla kraven i standarden GB 5749 (dricksvattenstandard). God hygien ska iakttas i arbetet med att tillverka och laga is.



## Bedömning

 UTMÄRKT	<p><b>Verksamheten motsvarar kraven.</b></p> <p>Verksamheten överensstämmer med kraven för de kontrollerade sakernas del.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verksamheter med olika hygienivå har åtskilts från varandra byggnadstekniskt, tidsmässigt och med hjälp av verksamhetsarrangemang.</li><li>• Korskontamination mellan verksamheterna har förhindrats.</li><li>• Egenkontrollen som gäller åtskiljandet är tillräcklig och lämplig.</li></ul>
 BRA	<p><b>I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bra till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verksamheter, områden och annat dylikt med olika hygienivåer har huvudsakligen åtskilts från varandra byggnadstekniskt, tidsmässigt och med hjälp av verksamhetsarrangemang.</li><li>• Möjligheten till korskontamination mellan verksamheterna har huvudsakligen förhindrats.</li><li>• I åtskiljandet av verksamheter med olika hygienivåer förekommer små missförhållanden, till exempel att transportlederna för produkter med olika hygienivå (råvaror/färdiga produkter/oskyddade/förpackade) korsar till exempel varandra, men missförhållandet försvagar inte livsmedelssäkerheten.</li><li>• Hanteringen av tillredda och icke tillredda livsmedel i samma lokaler eller med samma utrustning har åtskilts från varandra.</li></ul>
 BÖR KORRIGERAS	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bör korrigeras till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verksamheter med olika hygienivåer har inte tillräckligt åtskilts från varandra byggnadstekniskt, tidsmässigt och med hjälp av verksamhetsarrangemang och missförhållandet försvagar livsmedelssäkerheten.</li><li>• Verksamheter med olika hygienivåer utförs till exempel med samma redskap, men rengöringen av utrustning och redskap mellan verksamheterna är otillräcklig och missförhållandet försvagar livsmedelssäkerheten.</li><li>• Tillredda och icke tillredda livsmedel hanteras samtidigt i samma lokaler och de tillredda produkterna exponeras för en kontaminationsrisk.</li></ul>
 DÅLIG	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten eller aktören har inte följt givna bestämmelser. Missförhållandena ska omedelbart rättas till.</b></p> <p>Vitsordet kan vara dålig till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verksamheter med olika hygienivåer har inte åtskilts från varandra byggnadstekniskt, tidsmässigt och med hjälp av verksamhetsarrangemang och korskontamination mellan verksamheterna har inte förhindrats och missförhållandet äventyrar livsmedelssäkerheten.</li><li>• Tillredda livsmedel hanteras med samma utrustning med vilka icke tillredda livsmedel tidigare hanterats (tidsmässigt åtskilda) och utrustningen har inte rengjorts emellan och det medför direkt en risk att livsmedlen kontamineras.</li><li>• Aktören har inte följt de förelägganden som getts i samband med vitsordet Bör korrigeras.</li></ul>



## 20.6/21.6 Förvaringen av exportprodukterna

### Saker som ska kontrolleras

- Lokaler och arrangemang för förvaringen av exportprodukter: renhet och ordning (Observera åtskiljandet av exportprodukterna under punkt 20.11/21.11)
- Livsmedlens lagrings- och förvaringsförhållanden
- Livsmedlens lagercirkulation och förpackningarnas skick
- Särskilt i fråga om lageranläggningar: hygienkontroll av transportcontainrar, lastutrymmet samt transportkärlens renhet och skick.
- Transportmedlens tvätt och desinficering före lastning.

### Allmänna krav

- Förpackningarna är rena, hela, torra och luktfria.
- Förvaringstemperaturerna och luftfuktigheten i lagren är lämpliga.
- Lagerlokalerna är rena och i god ordning. Det finns en renhållnings- och underhållsplan för lagerlokalerna och den genomförs på ett lämpligt sätt.
- Produkterna förvaras tillräckligt långt från väggarna och golvet, vilket möjliggör lämplig luftcirkulation och hantering av varorna.
- Det hygieniska skicket på transportbilar/containrar/behållare eller andra transportkärl avsedda för transport av produkter ska vara god och de får inte ha andra fel som äventyrar livsmedelssäkerheten.

### Eurasiska ekonomiska unionens särskilda krav

- Temperaturen i produktlagren följs och temperaturen hålls på nivåer som uppfyller kraven på förvaringen av produkter.
- Produkterna ska förvaras 30 cm från väggen och 10 cm över golvet i lagerlokalen.
- I fryslager ska temperaturen vara -18 °C eller lägre.
- Temperaturgränsen för nedkylda fiskeriprodukter är 0 °C—+5 °C samt för ytkylda produkter -5 °C—-3 °C.
- Lagrens miljöförhållanden, såsom temperaturen, ska kontrolleras flera gånger under dagen. (Observera temperaturkontrollen av kritiska styrpunkter på raderna 20.3/21.3)
- Den ryska lagstiftningen kräver att produkter som uppfyller de ryska kraven eller produkter som ska exporteras till Ryssland och andra produkter förvaras åtskilda i separata lager. Enligt Livsmedelsverkets tolkning kan de ryska kraven uppfyllas i tillräcklig utsträckning när en anläggning tydligt kan bevisa att dessa produkter inte blandas med produkter som exporteras till andra länder. Förvaringsområdena markeras tydligt enligt användningsändamål, och en lastpall märks tillräckligt för hela lagringen till exempel i ett elektroniskt informationssystem.



- För att säkerställa att produkterna hålls åtskilda kan man använda sig av bland annat informationssystem, nätväggar, tydliga markeringar i lagret, gränslinjer som målats på golvet eller flagglina.
- I egenkontrollen beskrivs tydligt hur exportprodukterna hålls separerade.
- I lagret får inte finnas omärkta eller otydligt märkta livsmedel med utgångna datum, returnerade produkter eller provpartier utan tydliga markeringar som visar användningsförbud.

### **Kinas särskilda krav**

#### **Mjölksprodukter och modersmjölksersättning (GB 12693):**

- Behållare, kärl och redskap som används till att förvara, transportera och lasta produkter ska hållas rena, säkra och i gott skick för att förhindra kontamination av produkterna.
- Temperaturen i kyllager ska följas och kontrolleras. Även luftfuktigheten ska följas och kontrolleras vid behov. Produkterna ska inspekteras regelbundet och lagrets temperatur och/eller luftfuktighet ska bokföras vid behov.

#### **Svinkött (GB 12694, protokoll angående svinkött 2019):**




- Produkterna ska förvaras tillräckligt långt från väggarna och taket. Produkterna får inte förvaras direkt på golvet. Produkterna ska förvaras tydligt märkta och så att liknande produkter eller produkter i samma parti förvaras tillsammans.
- Lagren ska rengöras och desinficeras regelbundet. Rengöringsmedel och produkter som kan kontaminera andra produkter eller har en stark lukt får inte förvaras i lagret för färdiga produkter.
- Temperaturen i kyllager ska följas och kontrolleras. Även luftfuktigheten ska följas och kontrolleras vid behov. Efter nedkylningen ska kött hållas i temperaturer < 7 °C och organ i temperaturer < 3 °C.
- Vid produktion av frysprodukter ska innertemperaturen på kött och andra delar av slaktkropparna som är avsedda att användas som livsmedel nå under -15 °C på 48 timmar.
- Svinkött och andra produkter av svin: en djupfrost produkts temperatur ska vara < -15 °C. Detta krav gäller både förvaring och transport.
- Svinkött och andra produkter från svin: fryslagrets temperatur ska vara < -18 °C.

#### **Fiskeriprodukter (GB 20941):**

- Produkterna ska förvaras 30 cm från väggen och 10 cm över golvet i lagerlokalen.
- Temperaturen i kyllager ska följas och kontrolleras. Även luftfuktigheten ska följas och kontrolleras vid behov. En djupfrost produkts innertemperatur ska vara under -18 °C och djupfrysta produkter ska förvaras i temperaturer under -18 °C på så sätt att temperaturen varierar högst +/-2 °C under förvaringen och högst +/-3 °C under transporten. En färsk produkt ska förvaras i temperaturer ≤4 °C.



## Bedömning

 UTMÄRKT	<p><b>Verksamheten motsvarar kraven.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lagren är ändamålsenliga, rena och i gott skick för förvaring av livsmedel.</li><li>• Alla förpackningar är hela och de har giltiga datum.</li><li>• Livsmedlen förvaras på ställen som reserverats för dem och under förhållanden som lämpar sig för dem såsom lagstiftningen förutsätter.</li><li>• Produkterna i lager är i god ordning och lagercirkulationen fungerar, det vill säga de äldre produkterna tas således ur lagret före de nyare produkterna.</li><li>• Temperaturerna, luftfuktigheten och nedkylningen i nedkylda lokaler är tillräckliga för att förhållandena ska vara ändamålsenliga, bokföringarna är antecknade och dessa följs i tillräcklig utsträckning.</li><li>• Transportcontainrarna, transportmedlens lastutrymmen, transportbehållarna och transportkärlen är tillräckligt rena och hela.</li></ul>
 BRA	<p><b>I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bra till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I lagercirkulationen, ordningen, renheten eller underhållet av lagret förekommer små missförhållanden, som inte försvagar eller äventyrar livsmedelssäkerheten, men som kunde åtgärdas.</li><li>• Temperaturerna och luftfuktigheten i nedkylda lokaler är sådana att livsmedlens temperaturer är lämpliga. Små brister förekommer i temperaturmätningarna, till exempel har mätningar som krävs enligt planen för egenkontroll ibland försumrats.</li><li>• På vissa lastpallar finns förpackningar som är i dåligt skick eller pallarna står för nära lagrets vägg.</li><li>• En viss osnygghet förekommer i transportcontainrarna och lastutrymmena, men missförhållandet försvagar inte livsmedelssäkerheten, och anläggningen vidtar inga åtgärder.</li></ul>
 BÖR KORRIGERAS	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bör korrigeras till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Förvaringen och lagringen av livsmedel sker på ett sådant ställe och under sådana förhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten.</li><li>• I lagret finns livsmedel med utgångna datum som inte duger som livsmedel och produkternas markeringsförfordringar som visar användningsförbud är tydligt bristfälliga.</li><li>• I lagret används smutsiga eller trasiga förvaringspallar.</li><li>• Livsmedel som borde vara skyddade förvaras oskyddade.</li><li>• Produkternas innerförpackningar är trasiga, vilket försämrar livsmedelssäkerheten.</li><li>• Nedkylda lokaler är för varma och livsmedlens temperaturer överensstämmer inte med kraven i lagstiftningen. I nedkylda lokalers och produkters temperaturer förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten. Tydliga brister förekommer i temperaturbokföringen och mätningarna jämfört med kraven i planen för egenkontroll.</li><li>• I lastutrymmena och containrarna förekommer osnygghet som försvagar livsmedelssäkerheten och anläggningen vidtar inga åtgärder.</li></ul>



DÅLIG

**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten eller aktören har inte följt givna bestämmelser. Missförhållandena ska omedelbart rättas till.**

Vitsordet kan vara dålig till exempel i situationer där:

- Förvaringen och lagringen av livsmedel sker på ett sådant ställe och under sådana förhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten.
- I lagret finns livsmedel med utgångna datum som inte duger som livsmedel, produkterna har inte markerats och de äventyrar livsmedelssäkerheten.
- Nedkylda lokaler är för varma och livsmedlens temperaturer överensstämmer inte med kraven i lagstiftningen. I nedkylda lokalers och produkters temperaturer förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten.
- Temperaturmätningar har inte gjorts över huvud taget eller mätningresultaten från automatisk utrustning har inte sparats eller följts.
- Lastutrymmen, transportbehållare och containrar är mycket smutsiga eller har andra fel som äventyrar livsmedelssäkerheten och anläggningen vidtar inga åtgärder.

## 20.7/21.7 Dokumenten och bokföringen gällande exportprodukter

### Saker som ska kontrolleras

- Anläggningens gällande exportgodkännanden och exportlandets lagstiftning avseende produkter godkända för export.
- Anläggningens förfaranden i anslutning till veterinärintyg och myndigheternas inspektionsprotokoll.
- Exportlandets särskilda krav
- Registrering i Livsmedelsverkets exportörsregister.
- Exportlastning

### Allmänna krav

- Anläggningen har ett förfarande för att säkerställa lagenlig arkivering av uppgifter om livsmedelspartier som exporterats från anläggningen (till exempel kopior av beviljade veterinärintyg eller något annat sätt att arkivera uppgifter om partiet).
- Anläggningen har ett förfarande som beskrivs i programmet för egenkontroll för uppföljning och hantering av blanka, numrerade veterinärintyg som den officiella veterinären har överlämnat.
- Anläggningen ska veta för vilka produkter den har exportgodkännande.
- Anläggningen kan visa upp den viktigaste lagstiftningen i exportlandet i anslutning till de produkter för vilka anläggningen har exportgodkännande.
- Aktören ska spara uppgifterna i veterinärintygen i minst fem år.
- Endast exportörer som registrerat sig i Livsmedelsverkets exportörsregister får exportera levande djur och produkter av animaliskt ursprung från Finland till länder utanför EU.





I samband med lastningskontrollen säkerställs att produkten och förpackningstexten (för en förpackad produkt) överensstämmer med uppgifterna som antecknats i intyget och en eventuell bilaga till intyget: i synnerhet produktens beteckning, antal, partiets nummer, datum och nummer på en eventuell container. Lastningen följs från början till slut för att säkerställa att just de produkter som ska lastas faktiskt blir lastade. Till slut övervakas förseglingen av lasten och säkerställs att numren på lastens försegling är desamma som numren på intyget. På den här raden kan antecknas en sammanfattning av lastningskontrollerna. Bokföringen av lastningskontrollerna kan emellertid också göras på annat sätt (det är inte absolut nödvändigt att bokföra i Oiva).

### Eurasiska ekonomiska unionens särskilda krav

- Bokföring av pre-exportintyg. Ett pre-exportintyg är ett veterinärintyg som verifierar att en färdig produkt eller råvara av animaliskt ursprung uppfyller kraven från Eurasiska ekonomiska unionen och Ryssland, i handeln mellan två EU-länder på den interna marknaden. Pre-exportintyget används inte när råvaror tas emot från en anläggning i Finland. När en anläggning i Finland tar emot en produkt eller råvara från en anläggning i ett annat EU-land, till exempel Sverige, ska anläggningen i Finland be den svenska anläggningen om ett pre-exportintyg för råvaran. Intyget beviljas av den officiella veterinären som övervakar den svenska anläggningen i fråga.
- Anläggningen har tillgång till avtalen som gäller exporten mellan EU-kommissionen och Ryssland samt den ekonomiska unionens författningar på ett språk som både personerna som ansvarar för anläggningens egenkontroll och den officiella veterinären förstår. Man har bekantat sig med innehållet i handlingarna och det har beaktats i anläggningens verksamhet.
- En person med ansvar för att den ryska lagstiftningen tillämpas i praktiken har utsetts och i personens ansvarsområde ingår att säkerställa att produkter som exporteras uppfyller kraven som Eurasiska ekonomiska unionen och Ryssland ställer.
- Anläggningen ska ha en tydlig förteckning som också kan visas upp över produkter som exporteras till Ryssland.
- Anläggningen har tillgång till Livsmedelsverkets anvisningar om export till Eurasiska ekonomiska unionen och om ifyllandet av veterinärintyg.
- Anläggningen ska spara alla handlingar med anknytning till exportprodukter och all bokföring i veterinärintygen **i fem år**.
- Anläggningens personal ska få utbildning i de särskilda krav som Eurasiska ekonomiska unionen ställer (till exempel i samband med annan utbildning). Anläggningen ska föra bok över deltagandet i utbildning som gäller exporten till Ryssland och Eurasiska ekonomiska unionen (som ordnas av anläggningen eller andra aktörer). Om personalstyrkan i aktörens tjänst är liten (till exempel under tio personer) kan utbildningen ersättas med möten med utbildning som tema, där man går igenom exportkraven som Eurasiska ekonomiska unionen och Ryssland



ställer. Även utbildningsmötena ska bokföras på ett sätt som visar när mötena har hållits och vem som deltagit.

#### **Kinas särskilda krav**

- Anläggningen ska ha tillgång till aktuell information, översatt till ett språk som både arbetstagarna och inspektören förstår, om den kinesiska lagstiftningen i anslutning till tillverkning av livsmedel som producerats för export till Kina (process- och produktstandarder samt så kallade allmänna standarder, som gäller alla livsmedel, fråga Livsmedelsverket) och dessa ska tas i beaktande i anläggningens verksamhet.
- Anläggningen vet för vilka produkter den har godkännande för export till Kina.
- Anläggningen har tillgång till Livsmedelsverkets anvisningar om export till Kina och om ifyllandet av veterinärintyg.

#### **Mjölksprodukter och modersmjölksersättning (GB 12693):**





- I bokföringen i samband med egenkontrollen undertecknas handlingarna av den ansvariga arbetstagaren och den ansvariga chefen eller arbetsledaren. Den ursprungliga bokföringens text får inte vara klottrig eller oläsbar. Om texten ändras ska arbetstagaren som ansvarar för ändringen bestyrka den med en stämpel och sin underskrift.
- Anläggningen ska utse en ansvarig person som regelbundet går igenom egenkontrollens bokföring i anslutning till produktionen och produkternas kvalitet, och säkerställer att verksamheten följer anvisningarna. Då avvikelser upptäcks ska anläggningen omedelbart vidta korrigerande åtgärder.

#### **Svinkött (GB 12694):**

- Anläggningen ska ha ett program för egenkontroll med anknytning till säkerställandet av produkternas kvalitet och den hygieniska kvaliteten samt sköta bokföringen som uppkommer då programmet för egenkontroll genomförs.



## Bedömning

 UTMÄRKT	<b>Verksamheten motsvarar kraven.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>De allmänna kraven och exportlandets särskilda krav angående arkiveringen av uppgifter om exportprodukterna uppfylls.</li></ul>
 BRA	<b>I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>De allmänna kraven och exportlandets särskilda krav angående arkiveringen av uppgifter om exportprodukterna uppfylls, med undantag för mindre brister.</li></ul>
 BÖR KORRIGERAS	<b>I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Det finns tydliga brister i arkiveringen av uppgifter om exportprodukterna enligt de allmänna kraven och exportlandets särskilda krav.</li></ul>
 DÅLIG	<b>I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten eller aktören har inte följt givna bestämmelser. Missförhållandena ska omedelbart rättas till.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Arkiveringen av uppgifter om exportprodukterna enligt de allmänna kraven och exportlandets särskilda krav har inte beaktats över huvud taget.</li><li>Partiet i intyget kan inte hopkopplas med partiet som ska lastas.</li></ul>

## 20.8/21.8 Provtagning i enlighet med kraven i exportlandet

### Saker som ska kontrolleras

- Anläggningens provtagningsplan i anslutning till exportprodukterna
- Hur provtagningen genomförs
  - Provtagningsfrekvensen, antalet prov och gränsvärden
  - Avvikelse som eventuellt framkommit i de ovan nämnda undersökningarna, korrigerande åtgärder som vidtagits och bokföringen av dessa
  - Aktörens egen granskning av trender
  - Provtagningen och hanteringen av proven
- Laboratoriets ackreditering för analys av proven (ackrediteringsintyg)

### Allmänna krav

- Anläggningen har en provtagnings- och undersökningsplan samt bokföring som visar följande:
  - undersökningar som ska göras
  - provtagningsfrekvens



- identifikationsmärkning i fråga om produkten (produktparti som är föremål för undersökningen)
  - resultat
  - gränsvärden enligt exportlandets krav
  - provtagnings- och analysmetoder
  - korrigerande och förebyggande åtgärder.
- De prov som exportlandet kräver analyseras av antingen ett ackrediterat laboratorium eller ett laboratorium som godkänts av Livsmedelsverket.

### Eurasiska ekonomiska unionens särskilda krav

- Anläggningen har ett övervakningsprogram som uppfyller de krav Eurasiska ekonomiska unionen ställer, det vill säga en provtagningsplan för råvarorna, de färdiga exportprodukterna och hushållsvattnet. Provtagningsplanen eller övervakningsprogrammet ska följas när man exporterar till länder som hör till Eurasiska ekonomiska unionen. Livsmedelsanläggningen bör regelbundet (minst en gång per år) skaffa resultaten av en periodisk uppföljning av sin användning av hushållsvatten, till exempel från vattenverket eller kommunens hälsoskyddsmyndighet, för att lägga till sin bokföring. Utöver detta ska anläggningen undersöka vattnet i samband med sin egenkontroll för att fastställa kvalitetsfaktorer som kan förändras i vattenledningsnätet eller till följd av verksamheten i fastigheten.
- Analysmetoderna som används ska vara tillräckligt känsliga jämfört med gränsvärdena.
- I övervakningsprogrammet ingår en förteckning över laboratorierna som gjort undersökningarna. Laboratorierna ska vara godkända av Livsmedelsverket (om de ligger i Finland) eller ackrediterade. Anläggningen ska ha kopior av ackrediteringsintygen för de ackrediterade laboratorier som används.
- En plan utarbetas för åtgärder som ska vidtas (**korrigerande åtgärder**) om undersökningarna visar att gränsvärdena överskridits eller om avvikelser förekommer (enligt antingen EU:s eller Rysslands krav). Man beskriver också vilka åtgärder som ska vidtas omedelbart om listeria (*L. monocytogenes*) upptäcks i ytrenhetsproven från produkter eller utrustning.
- Frekvensen av kemiska och radiologiska undersökningar ska fastställas i relation till exportvolymen, men varje undersökning av exportprodukter som krävs i Eurasiska ekonomiska unionens eller Rysslands lagstiftning ska göras minst en gång om året. Mikrobiologiska undersökningar av alla produkter ska göras oftare än en gång om året. Även i dessa fall ska undersökningsfrekvensen fastställas i relation till produktions- och exportvolymerna. Anläggningen uppskattar själv antalet undersökningar. Enligt Livsmedelsverkets tolkning finns en viss flexibilitet i fråga om provtagningsfrekvensen när motsanktioner gäller för anläggningar som inte aktivt exporterar produkter till Eurasiska ekonomiska unionen, men har ett gällande exportgodkännande.
- Om listeria konstateras i ytrenhetsproven från råvaror, produkter eller utrustning inom processindustrin, ska utrustningen och produktionslokalerna rengöras och desinficeras



effektiviserat. Anläggningen utreder föroreningens omfattning med hjälp av effektiviserad provtagning från ytor och produkter. När produktionen startar på nytt ska anläggningen säkerställa att produkterna är rena med ytterligare provtagning.

- Produkter som är tillverkade av råvaror som konstaterats smittade med listeria får inte exporteras till Ryssland.
- Övervakningsprogrammets plan och utfall presenteras i tabellform för råvaror av animaliskt ursprung, exportprodukter och hushållsvatten. Till tabellen kan för råvarornas del också läggas en kolumn för uppgifter om anläggningen, ifall råvarorna av animaliskt ursprung kommer från flera olika anläggningar. Till uppgifterna om anläggningarna kan också läggas den ryska myndighetens webbplats med information om godkända anläggningar, så att det går snabbt att kontrollera om anläggningarna har exportgodkännande. I övervakningsprogrammet ska antecknas hänvisningar till åtminstone tillämpade punkter i Eurasiska ekonomiska unionens/tullunionens/Rysslands lagstiftning, där de gränsvärden som använts ingår.

### MODELL ÖVERVAKNINGSPROGRAM

Anläggningens namn:

Datum:

Datum för godkännande:

Godkänd av:

#### Föremål för provtagningen (produkt/råvara/vatten)

Plan			Utfall				
Undersökning	Provtagare	Undersökningsfrekvens	Identifikationsmärkning	Resultat	Tillåten nivå (EAEU TR föreskrift för produkt*)	Tillåten nivå (EU-lagstiftning)	Undersökningsmetod

\*Anteckna de viktigaste tekniska föreskrifterna, t.ex. TR CU 021/2011, i vilka de produktspecifika kraven ingår. Man kan också lägga till en länk direkt till versioner av föreskrifterna översatta till ett språk som läsaren förstår. Se anvisningen om hänvisningar till lagstiftning i punkt 3.2 Eurasiska ekonomiska unionens föreskrifter.

- Produktspecifika provtagningskrav och gränsvärden finns bland annat i Eurasiska ekonomiska unionens/tullunionens tekniska föreskrifter (CUTR/EAEUTR):
  - CU TR 021/2011 Livsmedelssäkerhet
  - CU TR 033/2013 Mjölksprodukters säkerhet med bilagor
  - CU TR 034/2013 Köttprodukters säkerhet med bilagor
  - EAEU TR 040/2016 Fiskprodukters säkerhet med bilagor



- Den officiella veterinären som övervakar anläggningen som sköter exportlastningen och beviljar veterinärintyg ska försäkra sig om att villkoren i veterinärintyget uppfylls med tanke på exportprodukterna. Om exportlastningen sköts vid lagringsanläggningen ska lageranläggningen och anläggningen som tillverkar produkterna tillsammans göra upp ett förfarande för att lämna in och presentera resultaten av övervakningsprogrammet för godkännande hos den officiella veterinären som beviljar veterinärintygen.
- Anläggningen beskriver förfarandet i fråga i sina anvisningar, det vill säga hur uppgifterna om övervakningsprogrammet och om eventuella pre-exportintyg kan läggas fram för den officiella veterinären som beviljar exportanläggningens veterinärintyg.

### **Kinas särskilda krav**

- Allmänna krav som gäller livsmedelsproduktion: Råvaror och färdiga produkter ska analyseras antingen i anläggningens eget laboratorium eller i ett externt laboratorium. Alla exportprodukter (produktgrupper) och lokalerna där exportprodukterna tillverkas ska omfattas av provtagningsprogrammet. Det finns ingen rekommenderad frekvens för analyserna som de produktspecifika standarderna kräver, men anläggningen ska lägga fram en plan för undersökningar samt ett så nytt analysintyg som möjligt.

### **Mjolkprodukter (GB 12693):**

- Mikrobiologiska undersökningar av processen ska uppfylla kraven i standarden GB 14881 (produktionsmiljö och produkter; Tabell 1.).
- Egenkontroll i anslutning till kontrollen av temperatur och fukthalt i lokalerna enligt standard GB 12693-2010: Anläggningen ska ha ett program för och bokföring av uppföljningen av luftfuktigheten baserat på produktens och processens egenskaper. Vid tillverkning av mjölkpulver ska temperaturen i lokaler med hög hygien följas och luftfuktigheten ska kontrolleras vid behov. Temperaturen och luftfuktigheten i lagret för färdiga produkter ska följas vid behov. Luftrenheten ska följas i produktionslokalerna med hjälp av en metod med öppen petriskål (metodstandard GB/T 18204.1; gränsvärde för aerobiska totalbakterier i ett område med hög hygien < 30 cfu/petriskål).
- Exportprodukterna ska undersökas enligt kraven i produktstandarderna. Anläggningen ska lägga fram hur man säkerställer att exportprodukterna uppfyller kraven i produktstandarderna (se förteckningen över lagstiftning i slutet av anvisningen, till exempel mjölkpulver GB 19644, pastöriserad mjölk GB 19645, steriliserad mjölk GB 25190, råmjölk GB 19301, ost GB 5420, smältost GB 25192).

### **Modersmjölksersättning (GB 23790):**

- Råvarorna ska uppfylla kraven i motsvarande standarder. Säkerheten ska garanteras för ammande kvinnor och små barn, och näringsbehoven ska tillgodoses. Ämnen som är skadliga



för ammande kvinnor och små barn eller oätliga beståndsdelar får inte användas i tillverkningen av modersmjölksersättning.

- En anläggning som tillverkar modersmjölksersättning ska ha ett övervakningsprogram för uppföljning av förekomster av *Enterobacter sakazakii*- och salmonellabakterier i lokaler med god och hög hygien enligt standarden GB 23790 (GB 23790 Annex A).
- Luftrenheten i områden med hög och god hygien ska uppfylla följande krav, och kravuppfyllelsen ska övervakas regelbundet:

Hygienområde	Aerobiska totalbakterier (cfu/petriskål)	Metod
Område med hög hygien	≤ 30	Metod för utfällning GB/T
Område med god hygien	≤ 50	18204.1 eller motsvarande metod (bevis på motsvarighet krävs)

#### **Svinkött (GB 12694, protokoll angående svinkött 2019):**





- Anläggningen ska följa de provtagningsprogram som myndigheterna fastställt i anslutning till rester, förbjudna ämnen och patogener (forskningsprogram kring främmande ämnen, läkemedelsrester och patogener enligt nationell och EU-lagstiftning). Vidare ska anläggningen ha ett eget provtagningsprogram för undersökning av rester, förbjudna ämnen och patogener, som omfattar alla köttprodukter.
- Produktionsprocessen och undersökningarna av exportprodukterna följer standarden GB 14881-2013 (Tabell 1), medan svinköttsprodukterna följer protokollet för svinkött 2019 (Tabell 2).
- Anläggningen ska lägga fram hur man säkerställer att exportprodukterna uppfyller kraven i produktstandarderna (färskt och djupfrost kött GB 2707-2016).

#### **Fiskeriprodukter (GB 20941):**

- Mikrobiologiska prov ska tas från produktionsmiljön och produktionsprocessen. Provtagningsprogrammet är baserat på produktens och processens egenskaper och det ska uppfylla kraven i standarden GB 20941 (Tabell 1). Förekomsten av patogener i miljön och produkterna ska undersökas vid behov. Om de mikrobiologiska undersökningarna visar att gränsvärdena överskridits ska provtagningsfrekvensen ökas, i synnerhet för föremålet för provtagning i fråga.
- Anläggningen ska lägga fram hur man säkerställer att exportprodukterna uppfyller kraven i produktstandarderna (färska och djupfrysta fiskeriprodukter GB 2733-2015; saltade fiskprodukter, fiskprodukter avsedda att ätas som sådana m.m. GB 10136-2015).



## Bedömning

 UTMÄRKT	<p><b>Verksamheten motsvarar kraven.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Provtagnings- och undersökningsplanen uppfyller exportlandets krav och den är väl grundad. Proven har tagits i enlighet med planen.</li><li>• Proven har hanterats hygieniskt och på så sätt att kvaliteten inte har lidit under provtagningen och transporten av provet.</li><li>• Egenkontrollproven som gäller tillverkningens hygien används på ändamålsenligt sätt för att visa att produktionsprocessen fungerar acceptabelt, det vill säga aktören granskar provresultatens trender.</li><li>• De korrigerande åtgärder som vidtagits när gränsvärdena för undersökningarna av livsmedlens säkerhet överskridits har varit korrekta och tillräckliga.</li></ul>
 BRA	<p><b>I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bra till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Provtagningsplanen för produkterna och/eller produktionsmiljön uppfyller inte kraven till alla delar eller små missförhållanden förekommer i grunderna.</li><li>• Provtagningsplanerna för produkterna och produktionsmiljön uppfyller kraven, är väl grundade eller uppfyller exportlandets krav. Proven har huvudsakligen tagits i enlighet med planen, men enstaka prov har försumrats.</li></ul>
 BÖR KORRIGERAS	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bör korrigeras till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• En provtagningsplan saknas helt och hållet, men en del prov har i alla fall tagits.</li><li>• Provtagningsplanen uppfyller inte kraven eller tydliga missförhållanden förekommer i grunderna.</li><li>• Antalet undersökta prov är betydligt mindre än planerat.</li><li>• Provtagningen, hanteringen och förvaringen av proven är inte tillräckligt hygieniska och ett prov kan bli kontaminerat eller förstört.</li><li>• Egenkontrollproven som gäller tillverkningens hygien används inte för att visa att produktionsprocessen fungerar acceptabelt. När gränsvärdena överskridits har inga åtgärder vidtagits till exempel för att förbättra livsmedelsproduktionens hygiennivå eller slaktverksamhetens hygiennivå.</li><li>• En stor del av proven från produktionsmiljön tas från ytor som inte kommer i kontakt med produkten.</li><li>• Resultaten av ytrenhetsproven från utrustning som kommer i kontakt med livsmedlet eller andra ytor överskrider upprepade gånger de gränsvärden som fastställts i planen för egenkontroll, men inga åtgärder vidtas till följd av resultaten.</li></ul>
 DÅLIG	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten eller aktören har inte följt givna bestämmelser. Missförhållandena ska omedelbart rättas till.</b></p> <p>Vitsordet kan vara dålig till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Inga alls eller mycket få prov tas, trots att provtagning borde göras.</li><li>• I provtagningen, hanteringen av proven eller märkningen av proven förekommer i regel sådana brister, att proverna är odugliga för undersökning.</li><li>• Den exportlandsspecifika provtagningsplanen har inte följts, prov har inte tagits i enlighet med programmet eller resultat saknas, trots att exporten till landet är aktiv.</li></ul>





- |  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>Egenkontrollproven som gäller livsmedelshygien används inte på ändamålsenligt sätt för att visa att livsmedlen är säkra. Inga åtgärder har vidtagits till exempel för att utreda källan till föroreningen när gränsvärdena överskrids.</li></ul> |
|--|--|

## 20.9/21.9 Mottagning av råvaror

### Saker som ska kontrolleras

- Var livsmedel av animaliskt ursprung kommer från
- Anvisningarna för och bokföringen av egenkontrollen i anslutning till mottagningskontrollen vid mottagning av råvaror
  - Anläggningens förfaranden för mottagning av livsmedel och mottagningskontrollen vid anläggningen (bland annat temperaturmätningar), inklusive kontroll av handlingar
- Bokföring av mottagningskontrollerna (mätningresultat, avvikelser, korrigerande åtgärder, reklamationer, returneringar, provtagningsresultat m.m.)

### Allmänna krav

- Anläggningen ska ha förfaranden för kontroll av råvaror som tas emot samt bokföring av de kontrollerade partierna. Anläggningen ska ha anvisningar för egenkontroll och bokföring av de åtgärder som ska vidtas om varorna som tas emot inte uppfyller kraven.
- Anläggningen ska ha ett förfarande för hur man säkerställer att anskaffning av råvaror eller levande djur från områden med restriktioner förhindras i situationer där en djursjukdom sprider sig.
- Aktörer inom livsmedelsbranschen ska ha system och förfaranden för identifiering av de aktörer inom livsmedelsbranschen från vilka man har mottagit och till vilka man har levererat produkter av animaliskt ursprung.
- Man bör känna till fiskezonen/fiskodlingsområdet för varje parti av fiskeri- och vattenbruksprodukter.

### Eurasiska ekonomiska unionens särskilda krav

- Alla råvaror med animaliskt ursprung för produkter som ska exporteras till den ekonomiska unionens område kommer från anläggningar som godkänts av exportlandet i fråga:
  - En förteckning över anläggningar som godkänts för export till Ryssland, och som är godkända i alla länder i Eurasiska ekonomiska unionen:  
<http://fsvps.ru/fsvps/importExport/finland/index.html? language=en>
  - Anläggningen kan själv kontrollera om en anläggning som tillverkar råvaror av animaliskt ursprung är en exportanläggning som godkänts av exportlandet.



- En anläggning inom fiskesektorn har tagit i beaktande den exportrestriktion som den ryska myndigheten införde 2005 på grund av sjukdomen VHS: Fisk, fiskeriprodukter eller utrustning för fiskodling och fiske som härstammar från Ålands vattenområde får tills vidare inte exporteras till Ryssland. Restriktionen gäller både vild och odlad fisk.
- En primärproduktionsanläggning som producerar en råvara behöver inte Rysslands godkännande som exportanläggning, om ingen vidareförädling görs vid anläggningen. Slakt och rensning av fisk är primärproduktion.
- Anläggningen borde ha en plan för bekämpning av zoonoser, som bidrar till att trygga produkternas säkerhet. Utöver det ska också anläggningar som tar emot råmjölk eller levande djur för slakt ha en beredskapsplan för fall av smittsamma djursjukdomar (produkterna kommer från friska djur och produktionen medför inga risker). Man redogör för vilka av Eurasiska ekonomiska unionens eller den ryska myndighetens eventuella exportrestriktioner som gäller anläggningen, och hur de har beaktats. Man redogör för hur anläggningen säkerställer att anskaffning av råvaror eller levande djur från områden med restriktioner förhindras.
- Med tanke på produkter som exporteras till Eurasiska ekonomiska unionen ska aktören göra spårbarhetsövningar enligt punkt 20.11/21.11, i vilka man beaktar exportlandets särskilda krav bland annat i fråga om restriktioner på grund av djursjukdomar och anläggningar som godkänts för export.

#### **Kinas särskilda krav**

- Anläggningar som tillverkar och/eller lagrar livsmedel av animaliskt ursprung för export till Kina ska vara godkända av den kinesiska myndigheten (den kinesiska tullen; General Administration of Customs People's Republic of China; GACC) (<http://www.customs.gov.cn>)

#### **Mjök (GB 12693):**

- När råmjölk mottas ska varje parti kontrolleras och kvalitetskontrollen ska bokföras. När andra råvaror mottas ska man kontrollera de handlingar som beskriver partiets kvalitet och föra bok över kontrollen.
- Förkastade råvaror ska märkas tydligt och förvaras separat från de godkända råvarorna.
- De villkor gällande djursjukdomar som tas upp i veterinärintyget för export av mjölkprodukter till Kina ska uppfyllas.

#### **Modersmjölksersättning (GB 23790):**

- Anläggningen ska se till att råvarorna uppfyller kraven i de väsentliga produktstandarderna. Åtgärderna med anknytning till processerna och tryggheten av livsmedelssäkerheten vid anläggningar som levererar råvaror ska bedömas. Revision vid anläggningen eller granskning av processen ska göras regelbundet, vid behov.



- De villkor gällande djursjukdomar som tas upp i veterinärintyget för export av mjölkprodukter till Kina ska uppfyllas.

#### **Svinkött (protokoll angående svinkött 2019):**





- Svinkött och andra delar av slaktkropparna som är avsedda att användas som livsmedel, som ska exporteras till Kina, bör komma från svin som är födda och uppfödda i Finland. Svinen ska slaktas och köttet ska hanteras separat från kött som inte uppfyller kraven.
- Svinkött och andra delar av slaktkropparna som är avsedda att användas som livsmedel, som ska skickas till Kina, bör kunna spåras ända till den svinproducent eller grupp av svinproducenter vars produkter ingår i försändelsen.
- Svinkött och andra delar av slaktkropparna som är avsedda att användas som livsmedel, som ska exporteras till Kina, bör uppfylla de villkor gällande djursjukdomar som ingår i protokollet angående svinkött (2019).

#### **Fisk (GB 20941, GB 14881, CNCA:s revisionsrapport 2017):**

- I anläggningens egenkontroll ska ingå ett system i vilket man hanterar inköp av råvaror, tillsatssämnen och produkter, mottagningskontroller, transport och lagring, samt säkerställer att dessa uppfyller kraven i lagstiftningen. Man ska be leverantörer av råvaror visa upp det tillstånd som krävs samt viktiga intyg eller i övrigt säkerställa att råvarorna uppfyller kraven i standarderna.
- Råvaran (levande fisk eller färsk/djupfryst fiskeriprodukt) bör uppfylla kraven i standarden GB 2733.
- Endast de fiskeriprodukter (fiskart och typ av tillverkningsprocess) för vilka kinesiska tullen har beviljat exporttillstånd får exporteras från Finland till Kina. Med tanke på produkter med ursprung i odlad fisk ska råvaran komma från fiskodlingsanläggningar som är registrerade i det finländska hälsotillståndsregistret.
- Fisk som används som råvara i produkter som ska exporteras till Kina kan också komma från utländska anläggningar, som har beviljats exportgodkännande av kinesiska tullen.



## Bedömning

 UTMÄRKT	<p><b>Verksamheten motsvarar kraven.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Anläggningen har fungerande förfaranden för kontroll av råvaror som tas emot samt fungerande bokföring av de kontrollerade partierna. Anläggningen har anvisningar för egenkontroll och bokföring av de åtgärder som ska vidtas om råvarorna som tas emot inte uppfyller kraven.</li><li>• Mottagningen av livsmedel genomförs så att livsmedelns säkerhet inte försvagas. Exempelvis bryts inte kylkedjan och livsmedelsförpackningarna är rena och hela.</li><li>• I samband med mottagningen upptäcker anläggningen eventuella avvikelser, till exempel att råvarorna har fel temperatur, eller brister i förpackningstexterna eller de kommersiella handlingarna för råmaterialet. Vid behov vidtar anläggningen korrigerande åtgärder på ändamålsenligt sätt.</li><li>• Exportländernas särskilda krav på information om var råvaror med animaliskt ursprung kommer från uppfylls.</li></ul>
 BRA	<p><b>I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bra till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Små brister förekommer i anläggningens förfaranden för och bokföring av ovan nämnda saker, till exempel i bokföringen av mottagningskontrollerna finns små brister i fråga om bokföringen av avvikelse och korrigerande åtgärder, men de korrigerande åtgärderna har varit korrekta och tillräckliga.</li><li>• Små brister förekommer i hur exportländernas särskilda krav uppfylls med anknytning till var livsmedel av animaliskt ursprung kommer från.</li></ul>
 BÖR KORRIGERAS	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bör korrigeras till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Anläggningens mottagningskontroller av livsmedel som tas emot blir tidvis försummade.</li><li>• Avvikelse som upptäckts i samband med mottagningskontrollerna leder inte till tillräckliga korrigerande åtgärder.</li><li>• Tydliga brister förekommer i hur exportländernas särskilda krav uppfylls med anknytning till var livsmedel av animaliskt ursprung kommer från.</li></ul>
 DÅLIG	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten eller aktören har inte följt givna bestämmelser. Missförhållandena ska omedelbart rättas till.</b></p> <p>Vitsordet kan vara dålig till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Anläggningens mottagningskontroller av livsmedel som tas emot blir jämt och ständigt försummade eller inga mottagningskontroller görs vid anläggningen.</li><li>• Avvikelse som upptäckts i samband med mottagningskontrollerna tas inte i beaktande.</li><li>• Förfaranden med anknytning till mottagningen av livsmedel äventyrar livsmedelssäkerheten.</li><li>• Hur exportländernas särskilda krav uppfylls med anknytning till var livsmedel av animaliskt ursprung kommer från har inte alls tagits i beaktande.</li></ul>



## 20.10/21.10 Användningen av tvätt- och desinficeringsmedel

### Saker som ska kontrolleras

- Hur förvaringen och användningen av tvätt- och desinficeringsmedel handhas
- Tvätt- och desinficeringsmedel som ska användas

### Allmänna krav

- Tvätt- och desinficeringsmedlen ska handhas på ändamålsenligt sätt och förvaras separat från livsmedlen. Förorening av livsmedlen med tvätt- och desinficeringsmedel ska förebyggas effektivt.
- Sista användningsdag/dag då tvättmedlet togs i bruk ska synas på behållaren där tvätt- och desinficeringsmedlet förvaras. En ansvarig person ska utses att handha tvätt- och desinficeringsmedel. Säkerhetsdatablad ska finnas för alla tvättmedel.
- Anläggningen ska ha tydliga anvisningar för och bokföring av hur tvätt- och desinficeringsmedel ska användas och spädas ut.

### Eurasiska ekonomiska unionens särskilda krav

- Medlets sista användningsdag eller ankomstdag och dag då medlet togs i bruk ska märkas tydligt på behållarna där tvätt- och desinficeringsmedel förvaras.
- Anläggningen kontrollerar att tvättmedlen och desinficeringsmedlen används och för bok över användningen av tvätt- och desinficeringsmedlen.
- Rengörings- och desinficeringsmedel får inte förvaras i områden där livsmedel, råvaror eller kryddor hanteras eller lagras.
- På något sätt ska man kunna kontrollera att halten av tvättmedel som ska spädas ut blir korrekt i användningsbehållaren.
- I anläggningens anvisningar beskrivs hur anläggningen bokför inköpen av tvätt- och desinficeringsmedel samt användningsfrekvensen.

### Kinas särskilda krav

#### Mjölksprodukter och modersmjölksersättning (GB 12693):

- Tvätt- och desinficeringsmedlen ska vara godkända för användning och deras användning ska bokföras. Kemikalier ska förvaras separat från livsmedlen och märkas tydligt. En ansvarig person utses att handha kemikalierna.







### Svinkött (GB 12694):

- Förvaringen och användningen av giftiga och skadliga ämnen ska skötas mycket strikt, för att säkerställa att tvättmedel, desinficeringsmedel, insektgifter, maskinoljor, kemiska reagenser med mera inte kan förorena köttet.

### Fiskeriprodukter (GB 14881):

- Anläggningen ska ha ett system för användning av kemikalier. Andra kemikalier än de som behövs för rengöring och desinficering får inte förvaras och användas i produktionslokalerna. Kemikalierna ska förvaras i märkta behållare. Rengörings- och desinficeringsmedel, insektgifter, smörjoljor och bränslen ska förvaras i slutna behållare och märkas omsorgsfullt, samt förvaras separat från råvaror, halvfabrikat, färdiga produkter och förpackningsmaterial.

### Bedömning

 UTMÄRKT	<b>Verksamheten motsvarar kraven.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tvätt- och desinficeringsmedlen har skötts på ändamålsenligt sätt och förvarats separat från livsmedlen. Förorening av livsmedlen med tvätt- och desinficeringsmedel har förebyggts effektivt.</li></ul>
 BRA	<b>I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Små brister förekommer i skötseln och förvaringen av tvätt- och desinficeringsmedel men de försvagar inte livsmedelssäkerheten.</li></ul>
 BÖR KORRIGERAS	<b>I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Brister förekommer i skötseln och förvaringen av tvätt- och desinficeringsmedel och de försvagar livsmedelssäkerheten.</li></ul>
 DÅLIG	<b>I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten eller aktören har inte följt givna bestämmelser. Missförhållandena ska omedelbart rättas till.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Brister förekommer i skötseln och förvaringen av tvätt- och desinficeringsmedel och de äventyrar livsmedelssäkerheten.</li></ul>

### 20.11/21.11 Spårbarheten och återkallelserna av exportprodukter

#### Saker som ska kontrolleras

- Genomförandet av egenkontrollen utvärderas genom att granska faktorer med anknytning till återkallelser och spårbarhet
  - Spårbarhet av exportprodukter ett steg framåt och ett steg bakåt
  - Hur handlingarna och livsmedlen kan kopplas ihop



- Anläggningens bokföring av exportprodukter: exakt beskrivning av livsmedlet, mängden livsmedel, avsändarens och mottagarens namn och adress, referens som identifierar partiet eller försändelsen och avsändningsdatum
- Beredskap för återkallelser från exportländerna ingår i planen för egenkontroll, bokföring och handlingar som gäller återkallelser

### **Allmänna krav**

- Exportprodukter ska vara spårbara och vid behov ska de förvaras åtskilt från de övriga produkterna.
- Anläggningen ska ha förfaranden för de åtgärder som ska vidtas om produkterna inte uppfyller kraven i exportlandet. Eurasiska ekonomiska unionen (även exportlandet godkänns, t.ex. Ryssland) och Kina ska nämnas i anvisningarna för återkallelse (om exportkraven som Eurasiska ekonomiska unionen/Kina ställer av någon anledning inte uppfylls, skickas produkten inte till exportlandet eller så återkallas partiet).
- Lageranläggningarna ska ha godkännande för alla produkter som exporteras från lagret i fråga.
- Den officiella veterinären som övervakar anläggningen som sköter exportlastningen och beviljar veterinärintyg ska försäkra sig om att uppgifterna i veterinärintyget är korrekta. Om exportlastningen görs vid lageranläggningen, ska lageranläggningen och anläggningen som tillverkar produkterna utarbeta ett gemensamt förfarande för att lämna ut uppgifterna och lägga fram det för godkännande hos den officiella veterinären som beviljar veterinärintyg.
- Anläggningen ska ordna regelbundna övningar för att se till det alltid går att koppla ihop veterinärintygen för exportpartierna med ett visst produktparti och en viss råvara. I planen beskrivs hur ofta spårbarhetsövningen ordnas vid anläggningen (minst en gång om året).

### **Eurasiska ekonomiska unionens särskilda krav**

- Inga särskilda krav.

### **Kinas särskilda krav**

- Kinesisk lag kräver att produkter som exporteras till Kina har ett eget, separat utrymme i lagret. Enligt Livsmedelsverkets tolkning räcker det om en anläggning tydligt kan visa att produkterna som exporteras till Kina förvaras separat och inte blandas med produkter som ska exporteras till andra länder samt att produkterna är spårbara i lagret.
- Anläggningen ska ha förfaranden för spårbarhet och återkallelse av ett parti samt hantering (förstöring) om produkten inte uppfyller livsmedelssäkerhetskraven. Anläggningen ska ha förfaranden för korrigerande åtgärder om produkten inte uppfyller kraven angående förpackningstexter, så att livsmedelssäkerheten och konsumentskyddet inte ska äventyras.



### Mjölksprodukter och modersmjölksersättning (GB 12693):

- Anläggningen ska ha ändamålsenlig bokföring som omfattar inköpen, produktionen, lagringen, testingen och försäljningen av råvaror och förpackningsmaterial. I bokföringen ska inkluderas uppgifter om återkallade produkter: partiernas nummer, specifikationer, volymer, orsaker till återkallelsen och korrigerande åtgärder.



### Svinkött (GB 12694)

- Anläggningen ska bokföra uppgifter om återkallade produkters namn, partiernas nummer och volymer samt orsaker till återkallelsen, korrigerande åtgärder och hanteringen av återkallade produkter.

### Fiskeriprodukter (GB 20941, GB 14881):

- Produktionspartierna ska bildas på ett vettigt sätt och markeras tydligt. Uppgifter om partierna ska bokföras för att trygga spårbarheten.
- Anläggningen ska bokföra uppgifter med anknytning till produktionen, såsom anskaffningar, tillverkning, lagring, inspektioner och försäljning. Bokföringen ska täcka alla produktionskedan för att trygga spårbarheten.


### Bedömning


 <p>UTMÄRKT</p>	<p><b>Verksamheten motsvarar kraven.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aktören kan påvisa exportproduktens spårbarhet.</li><li>• Åtgärderna för återkallelse har varit korrekta och tillräckliga. Åtgärderna har antecknats, och bokföringen och handlingarna med anknytning till återkallelsena sparas den tid som angetts i föreskrifterna.</li><li>• Planen för egenkontroll omfattar korrekta och tillräckliga instruktioner i fall av återkallelse.</li><li>• Uppgifterna som krävs för försändelser av livsmedel av animaliskt ursprung är ändamålsenliga.</li><li>• Exportländernas särskilda krav på information om var råvaror med animaliskt ursprung kommer från uppfylls.</li></ul>
 <p>BRA</p>	<p><b>I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bra till exempel i situationer där:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I verksamheten eller handlingarna finns enstaka brister eller små missförhållanden som stör spårbarheten och återkallelsen. Dessa utgör ändå inget hinder för att spårbarhetskraven för livsmedel ska uppfyllas.</li><li>• Små brister förekommer i hur exportländernas särskilda krav uppfylls med anknytning till var livsmedel av animaliskt ursprung kommer från.</li></ul> <p>Enstaka brister eller små missförhållanden är till exempel:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aktörens kontaktuppgifter saknas på beställningslistorna över livsmedel som aktören har sänt, men aktören kan ändå identifieras på ett tillförlitligt sätt med andra metoder (till exempel logo och andra uppgifter).</li><li>• Den referens som identifierar ett parti eller en försändelse av livsmedel av animaliskt ursprung saknas i exporthandlingarna. Det är möjligt att verifiera uppgifterna genom att hopkoppla och jämföra annan information.</li></ul>





	<ul style="list-style-type: none"><li>• Små missförhållanden förekommer i möjligheterna att koppla ihop handlingar och förpackningstexter.</li><li>• Åtgärderna för återkallelse av exportpartierna har varit korrekta och tillräckliga, men små missförhållanden förekommer i bokföringen av åtgärderna.</li><li>• Instruktionerna i planen för egenkontroll i fall av återkallelse är till en viss del bristfälliga.</li></ul>
--	--

 BÖR KORRIGERAS	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid.</b></p> <p>Vitsordet kan vara bör korrigeras till exempel i situationer där:</p> <p>Hos aktören förekommer tydliga fel/brister i hanteringen och verifieringen av spårbarheten, som ska rättas till inom utsatt tid. Sådana fel/brister är till exempel:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vissa viktiga handlingar saknas i tre eller flera leveranser, på så sätt att det inte längre handlar om ett enstaka misstag. Spårbarheten är inte verifierbar från lager till kund.</li><li>• I uppgifterna om livsmedel av animaliskt ursprung som aktören har sänt (flera försändelser) saknas den referens som identifierar ett parti eller en försändelse (enligt fall) eller saknas i väsentlig grad andra uppgifter som krävs (beskrivning av livsmedlet, volym osv.).</li><li>• Det förekommer missförhållanden som kräver snabba korrigeringsåtgärder i möjligheterna att koppla ihop handlingar och förpackningstexter.</li><li>• Allmänt taget: uppgifter saknas, på så sätt att det inte längre handlar om ett enstaka misstag, och spårbarheten är inte verifierbar.</li><li>• Tydliga brister förekommer i hur exportländernas särskilda krav uppfylls med anknytning till var livsmedel av animaliskt ursprung kommer från.</li></ul> <p>Instruktionerna i planen för egenkontroll i fall av återkallelse är otillräckliga. Till exempel</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ingen ansvarig person för återkallelser har utsetts</li><li>• placeringen av återkallade produkter i aktörens lokaler har inte förutsetts.</li></ul> <p>Några återkallelseåtgärder av exportpartier har inte bokförts och handlingarna har inte sparats, trots att återkallelser har förekommit. Återkallelseåtgärderna har varit bristfälliga.</p>
--	--

 DÅLIG	<p><b>I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten eller aktören har inte följt givna bestämmelser. Missförhållandena ska omedelbart rättas till.</b></p> <p>Vitsordet kan vara dålig till exempel i situationer där:</p> <p>Aktören kan inte identifiera livsmedelspartierna eller visa varifrån ett livsmedel har anlänt eller vilket livsmedel det rör sig om. Sådana missförhållanden är till exempel:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kommersiella dokument, dokumenteringar och märkningar på livsmedlen saknas, på så sätt att livsmedlen inte är identifierbara eller spårbara</li><li>• mottagarna av överlåtna livsmedelspartier är inte identifierbara.</li><li>• Hur exportländernas särskilda krav uppfylls med anknytning till var livsmedel av animaliskt ursprung kommer från har inte alls tagits i beaktande.</li></ul> <p>Över åtgärderna som hänför sig till återkallelser av exportprodukter finns ingen bokföring och handlingarna har inte sparats, trots att återkallelser förekommit. Trots att man varit medvetna om att livsmedlen strider mot bestämmelserna har nödvändiga åtgärder inte vidtagits, eller så har de varit inkorrekta eller otillräckliga. Till exempel:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• myndigheterna eller mottagande aktörer har inte informerats, trots att det hade varit nödvändigt</li><li>• återkallade produktpartier har inte åtskilts från de andra partierna.</li></ul> <p>Inga återkallelser har beaktats i planen för egenkontroll.</p>
--	--



### 3 REFERENSER

Här finns samlad information om EU- och nationell lagstiftning samt lagstiftning som man känner till och övriga handlingar med anknytning till Eurasiska ekonomiska unionen och Kina. Gällande lagstiftning bör kontrolleras på exportlandets officiella webbplats eller genom att kontakta exportlandets myndigheter.

#### 3.1 EU- och nationell lagstiftning

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll
- Kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 om särskilda bestämmelser för utförandet av offentlig kontroll av produktion av kött och för produktions- och återutläggningsområden för levande musslor i enlighet med förordningen om offentlig kontroll
- Kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/627 om enhetliga praktiska arrangemang för utförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel, i enlighet med förordningen om offentlig kontroll
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
- Kommissionens delegerade förordning (EG) nr 931/2011 om de spårbarhetskrav som fastställs i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 för livsmedel av animaliskt ursprung
- ändring: Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2019/1381 om insyn och hållbarhet i EU:s system för riskbedömning i livsmedelskedjan
- Livsmedelslag 23/2006 (med tillhörande ändringar)
- Lag om djursjukdomar 441/2013 (med tillhörande ändringar)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar 795/2014
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om köttbesiktning 2/2020
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om djursjukdomskrav som ställs på djur och djurprodukter som exporteras till stater utanför Europeiska unionen och om inspektioner av dessa 832/2013

#### 3.2 Eurasiska ekonomiska unionen

Avtalet om att grunda en tullunion trädde kraft 1.7.2010. Syftet med tullunionen var att grunda ett gemensamt ekonomiskt samarbetsområde för Vitryssland, Kazakstan och Ryssland. Tullunionen har ställt krav på importen av livsmedel av animaliskt ursprung, biprodukter och levande djur till tullunionens område.

Fördraget om Eurasiska ekonomiska unionen trädde kraft 1.1.2015. Medlemmar är Armenien, Kirgizistan, Vitryssland, Kazakstan och Ryssland. Syftet med Eurasiska ekonomiska unionen är att möjliggöra fri rörlighet för nyttigheter, tjänster, kapital och arbetskraft inom unionens gränser samt om att bedriva ekonomisk politik enligt överenskommelse. Vissa av tullunionens föreskrifter upphörde att gälla 1.1.2015, men vissa av tullunionens föreskrifter gäller fortfarande och utgör nu en del av Eurasiska ekonomiska unionens lagstiftning. Likaså gäller de krav som Ryssland ställt på importen av livsmedel fortfarande till en viss del.



Rysslands och Eurasiska ekonomiska unionens lagstiftning har sammanställts på engelska på EU-kommissionens [webbplats](#), med sidan uppdateras inte. Aktören har själv ansvaret för att utreda vilka av exportlandets krav som gäller aktörens produkter.

#### Livsmedelsverkets anvisningar

- Livsmedelsverkets anvisning 4616/04.02.00.01/2020/FI/3 Menettelyt eläinperäisten elintarvikkeiden viennissä Euraasian talousliittoon - Ohje elintarvikealan laitoksille ja valvojille (anvisning om förfarandena vid export av livsmedel av animaliskt ursprung till Eurasiska ekonomiska unionen för anläggningar och inspektörer)
- Livsmedelsverkets anvisning 18517/3 Ohje terveystodistusten laatimisesta TRACES-järjestelmässä viennissä EU-maiden ulkopuolelle (anvisning om upprättande av hälsointyg i TRACES-systemet för export utanför EU)
- Livsmedelsverkets anvisning 18509/2 Viralliset todistukset elintarvikkeiden, rehujen, elävien eläinten ja eläimistä saatavien tuotteiden viennissä (intyg för export av livsmedel, foder, levande djur och produkter av animaliskt ursprung)

#### Protokoll mellan Ryssland och EU eller Finland

- September Memorandum (2.9.2004) om veterinärintyg och bilagor
- MoU om regionalisering med anknytning till djursjukdomar (4.4.2006)
- MoU om kött och köttberedningar (26.3.2008)
- MoU om fiskeriprodukter (18.12.2008)
- Protokoll mellan Ryssland och Finland om export av mjölkprodukter (30.7.2010)

#### Hygienföreskrifter

- 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

#### Tullunionens veterinär- och hygienavtal

- 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
  - Amended by Decision No. 237 of 24.12.2019



- Procedure of Joint On-Site Inspections and Sampling of Goods (Products) Subject to Veterinary Control (Supervision), adopted by EEC 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.

#### **Eurasiska ekonomiska unionens viktigaste tekniska föreskrifter med anknytning till produkternas säkerhet**

- 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
- EaEU 034/2013 on safety of Meat and Meat Products
- EaEU 040/2016 on safety of Fish and Fishery products

#### **Ryska lagar som berör livsmedelssäkerheten**

- 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

#### **Ryska ministeriets föreskrifter**

- 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)

#### **Ryska ministeriets förordningar**

- 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



### 3.3 Kina

#### Allmänna föreskrifter med anknytning till livsmedel och export

- 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)

#### Allmänna standarder som gäller alla livsmedel

- 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

#### Processtandarder

- 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



### Produktstandarder

- 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

### Andra referensuppgifter

- Revisionsrapport: Kinesiska myndigheten GACC inspektionsbesök i Finland 15–19.12.2019
- Revisionsrapport: Kinesiska myndigheten CNCA inspektionsbesök i Finland 11–17.9.2017
- Revisionsrapport: Kinesiska myndigheten CNCA inspektionsbesök i Finland 13–22.8.2014
- CNCA brev om utrikesfrågor (2015) nr 3
- Livsmedelsverket: Anvisningar om tillsyn över anläggningar för tillverkning av modersmjölksersättning, som är godkända för export till Kina Dnr Livsmedelsverket/4484/0472/2017
- Protokoll angående svinkött (2019): Protocol between the General Administration of Customs of the People's Republic of China and the Ministry of Agriculture and Forestry of the Republic of Finland on inspection, quarantine and veterinary sanitary requirements for pork to be exported from Finland to China



**Tabell 1.** Mikrobiologisk provtagning vid produktionsanläggningar för livsmedel enligt de krav (GB 14881-2013 och GB 20941-2016) som Kina ställer.

Föremål för provtagning		Rekommenderade provtagningsställen <sup>a</sup>	Rekommenderad mikro-organism <sup>b</sup>	Rekommenderad provtagningsfrekvens <sup>c</sup>	Rekommenderat gränsvärde
Mikrobiologiska prov från miljön	Livsmedelskontaktyta	Arbetslagarnas händer och arbetskläder; transportband, redskap och instrument samt annan utrustning som kommer i direkt kontakt med livsmedlet	Totalbakterier, koliforma bakterier m.m.	Provtagning efter städning och desinficering för att verifiera att städningen räcker till och i övrigt varje vecka, varannan vecka eller varje månad	Gränsvärde fastställs enligt föremålet för provtagning
	Ytor bredvid livsmedelskontaktytor eller livsmedelskontaktytor	Utsidan av redskap, ytor, kontrollpaneler och kärror	Indikatormikroorganismer som beskriver hygien, såsom totalbakterier och koliforma bakterier; vid behov följs också förekomsten av patogena bakterier upp	Varannan vecka eller varje månad	Gränsvärde fastställs enligt föremålet för provtagning
	Luften i produktionslokalerna	Placering nära ett oskyddat område	Totalbakterier, jäst och mögel m.m.	Varje vecka, varannan vecka eller varje månad	Gränsvärde fastställs enligt föremålet för provtagning
Mikrobiologiska prov från produkterna		Produkt där mängden mikroorganismer kan variera och variationen kan inverka på livsmedelssäkerheten eller produktens kvalitet i produktionen	Indikatormikroorganismer som beskriver hygien, såsom totalbakterier och koliforma bakterier samt jäst och mögel	Varje vecka (varannan vecka eller varje månad) i början av första skiftet och medan produktionen pågår	Gränsvärde fastställs enligt föremålet för provtagning

<sup>a</sup> Provtagningsstället kan väljas enligt produktens egenskaper och processen.

<sup>b</sup> En eller flera indikatormikroorganismer som beskriver hygien kan väljas för att provtagningen ska uppfylla kraven.

<sup>c</sup> Provtagningsfrekvensen kan väljas enligt den uppskattade risken för specifika provtagningsställen.



**Tabell 2.** Mikrobiologiskt provtagningsprogram för svinköttsprodukter som exporteras till Kina (protokoll angående svinkött 2019)

Microorganism	Sampling - plan	Limit			Sampling frequency		Stage where the sample should be collected
	n	c	m	M	Original frequency	The frequency can be reduced if the results are satisfied.	
APC	5	2	5×10 <sup>5</sup> CFU/g	5×10 <sup>6</sup> CFU/g	For each category, collect 5 samples per week, for 6 consecutive weeks	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	End of the processing
Enterobacteriaceae			2.0LOG CFU/g (daily mean log)	3.0LOG CFU/g (daily mean log)	For each category, collect 5 samples per week, for 6 consecutive weeks	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	Prior to chilling/freezing
E.coli	5	2	50 CFU/g	500 CFU/g	For each category, collect 5 samples per week, for 6 consecutive weeks	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	End of the processing
Salmonella	50	5	Absence in 25 g		For each category, collect 5 samples per week, for 10 consecutive weeks, 30 weeks in total.	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	Prior to chilling/freezing

\*: n = number of units comprising the sample;  
c = number of sample units giving values between m and M.

Interpretation of the test results:

- satisfactory, if all the values observed are ≤ m,
- acceptable, if a maximum of c/n values are between m and M, and the rest of the values observed are ≤ m,
- unsatisfactory, if one or more of the values observed are > M or more than c/n values are between m and M.





**LIVSMEDELSVERKET**  
Ruokavirasto • Finnish Food Authority



PB 200, 00027 LIVSMEDELSVERKET  
Växel 029 530 0400  
[livsmedelsverket.fi](http://livsmedelsverket.fi)