



Ruokavirasto

**RUOKAVIRASTO**

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Laatija Auli Karhunen  
Hyväksyjä Leena Räsänen

Sivu/sivut  
Ohje/versio  
Käyttöönotto

1/13  
10006/5  
1.1.2019

## Hyvän käytännön ohjeiden arviointi

---

# Hyvän käytännön ohjeiden arviointi

## 1 Johdanto

Tämä ohje on tarkoitettu ensisijaisesti käytettäväksi Ruokavirastossa hyvän käytännön ohjeiden arvioinnissa, mutta sitä voidaan hyödyntää myös hyvän käytännön ohjeita laadittaessa. Ohjeessa käsitellään hyvän käytännön ohjeen laatimista ja arviointimenettelyä sekä kriteerit, joiden mukaan hyvän käytännön ohje arvioidaan. Se soveltuu elintarvike- ja rehualalle, alkutuotanto mukaan lukien.

Hyvän käytännön ohje on keino ratkaista ongelmia, joita toimijoilla voi tulla eteen lainsäädännön vaatimusten noudattamisen yhteydessä. Sen tulee erityisesti opastaa lainsäädännön soveltamisessa ao. toimialalla. Ohje voi olla apuna yritysten vaarojen hallinnassa ja vaatimusten täyttymisen osoittamisessa. Siinä voidaan kuvata käytännönläheisellä ja yksinkertaisella tavalla toimijan vaarojen hallintamenetelmiä ilman, että selostetaan yksityiskohtaisesti vaaran luonnetta ja kriittisten hallintapisteiden mahdollista tunnistamista. Hyvän käytännön ohje voi auttaa toimijoita, kun tehdään päätöksiä tietyn vaatimuksen välttämättömyydestä, tarpeellisuudesta, asianmukaisuudesta tai riittävydestä. Ohjeesta saattaa olla hyötyä myös silloin, kun määritetään keinoja tietyn lainsäädännössä esitetyn tavoitteen saavuttamiseksi. Ohjeiden käyttö on vapaaehtoista toimijoille.

Toimiala laatii hyvän käytännön ohjeen. Ohjetta laadittaessa tulee ottaa huomioon alaa koskevat, [liitteessä 1](#) mainitut, säädökset sekä muut ohjeen aihepiiriin liittyvät kansalliset ja Euroopan yhteisön säädökset sekä Codex Alimentariuksen asiaa koskevat menettelytapaohjeet. Hyvän käytännön ohjeessa voidaan esittää lainsäädäntöä tiukempia ja yksityiskohtaisempia vaatimuksia, mutta ne eivät saa antaa virheellistä kuvaa lainsäädännön vaatimuksista. Ohjetta laadittaessa pitää myös kuulla tahoja, joita ohje saattaa koskea, kuten toimialan edustajat, toimivaltaiset viranomaiset ja kuluttajajärjestöt. Kuuleminen voidaan tehdä esimerkiksi pyytämällä lausuntoja.

Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasta antama asetus (EY) N:o 852/2004 ja Euroopan parlamentin ja neuvoston rehuhygieniasta antama asetus (EY) N:o 183/2005 edellyttävät jäsenvaltioita kannustamaan toimijoita laatimaan kansallisia ohjeita hygieniata ja HACCP -periaatteita koskevista hyvistä käytännöistä. Alkutuotannolle on annettu hyvän käytännön ohjeita koskevia suosituksia asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen I B-osassa.

## 2 Arviointikriteerit

Hyvän käytännön ohjeiden arviointikriteerit perustuvat niihin elintarvike- ja rehulainsäädännön vaatimuksiin, joihin asetuksen (EY) N:o 852/2004 8 artiklassa (elintarvikkeet) ja asetuksen (EY) N:o 183/2005 21 artiklassa (rehut) viitataan. Perustana on myös asetus (EY) N:o 178/2002, jossa säädetään yleisesti toimijan vastuusta huolehtia elintarvike- ja rehulainsäädännön vaatimusten täyttymisestä toiminnassaan. Ohjeessa tulee huomioida myös kansallisen lainsäädännön vaatimukset. Hyvän käytännön ohjeisiin ja omavalvontaan liittyviä lainsäädäntöviitteitä on esitetty [liitteessä 1](#). Hyvän käytännön ohjeille on asetettu myös yleisiä selkeyteen, luettavuuteen ja toimialaan soveltuvuuteen liittyviä kriteerejä. Arviointikriteerit käyvät ilmi [liitteessä 2](#) olevasta arviointilomakkeesta.



Ruokavirasto

**RUOKAVIRASTO**

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Laatija Auli Karhunen  
Hyväksyjä Leena Räsänen

Sivu/sivut  
Ohje/versio  
Käyttöönotto

2/13  
10006/5  
1.1.2019

## Hyvän käytännön ohjeiden arviointi

---

### 3 Ohjeen arviointi

#### 3.1 Ohjeen toimittaminen arvioitavaksi

Toimialan laatima hyvän käytännön ohje toimitetaan Ruokavirastoon arvioitavaksi. Koska laatiminen on toimialan tehtävä, ei Ruokavirasto voi ottaa arvioitaviksi ohjeita, jotka ovat viranomaisten laatimia. Se ei myöskään voi suorittaa arviointia, ellei ohje voi olla toimialan kaikkien toimijoiden saatavissa.

Lähettäessään ohjeen arvioitavaksi Ruokavirastoon laatijan tulee ilmoittaa:

- ohjeen laatijan yhteystiedot ja yhteyshenkilö
- ohjeen nimi
- ohjeen soveltamisala
- ohjeen laadintaan osallistuneet henkilöt, sekä
- lausunnot tai muu selvitys siitä, miten kuuleminen on toteutettu ja otettu huomioon ohjeessa

Mikäli ohje sisältää elintarvike-, rehu- tai sivutuotelainsäädännön soveltamisalaan kuulumattomia osia, ne tulee erottaa omaksi kokonaisuudekseen, jotta ne voidaan helposti jättää arvioinnin ulkopuolelle.

Ohje lähetetään arvioitavaksi osoitteella:

Ruokavirasto, Mustialankatu 3, 00790 Helsinki

tai sähköpostilla osoitteella [kirjaamo@ruokavirasto.fi](mailto:kirjaamo@ruokavirasto.fi)

#### 3.2 Arviointi

Jaoston esimies, jonka vastuualueeseen arvioitava ohje ensisijaisesti kuuluu, nimeää arvioinnin substanssivastuuhenkilön. Hyvän käytännön ohje arvioidaan Ruokavirastossa tarvittaessa arviointiryhmässä, jossa on ko. toimialan asiantuntemusta ja asiantuntijoita tarpeen mukaan. Muitakin asiantuntijoita voidaan kutsua kuultavaksi ohjetta arvioitaessa. Substanssivastuuhenkilö kokoaa arviointiryhmän sekä toimii yhdyshenkilönä ohjeen laatijaan.

Ohje arvioidaan arviointilomakkeen ([liite 2](#)) avulla. Substanssivastuuhenkilö voi pyytää laatijaa tarvittaessa muokkaamaan ja täydentämään ohjetta tai esittää hänelle muutosehdotuksia (arviointilomake kohdat [D](#) ja [E](#)). Jos niistä ei päästä yksimielisyyteen, ohjeen arviointiprosessi keskeytyy. Arvioinnin tulos perustellaan arviointilomakkeen kohtaan [E](#), eikä siitä tehdä erillistä päätöstä. Ohjeen päivityssuositus esitetään arviointilomakkeen kohdassa [G](#).

Arviointi tulisi suorittaa kuuden kuukauden kuluessa. Mikäli käsittely venyy esimerkiksi muutosehdotusten käsittelyn takia, voidaan arviointia jatkaa kauemminkin. Käsittelyajan venyessä arviointi voidaan perustellusta syystä myös lopettaa. Jos saman ohjeen käsittelyä halutaan myöhemmin jatkaa, on hyvän käytännön ohje lähetettävä arvioitavaksi uudelleen kohdan 3.1 mukaan.

Kun ohje on arvioitu ja sen on todettu täyttävän hyvän käytännön ohjeelle asetetut vaatimukset, substanssivastuuhenkilö lähettää täytetyn arviointilomakkeen tai sen kopion laatijalle.

Arvioitavaa ohjetta hallinnoidaan Ruokavirastossa Virta-järjestelmässä.



## Hyvän käytännön ohjeiden arviointi

---

### 3.3 Tiedottaminen

Ohjeen laatijalta edellytetään ohjeen aktiivista levittämistä. Ohjeen tulee olla toimialan kaikkien toimijoiden vähintäänkin maksua vastaan.

Euroopan komissio ylläpitää rekisteriä kansallisista hyvän käytännön ohjeista. Ohjeen laatija ilmoittaa substanssivastuuhenkilölle arvioinnin rekisteriin merkitsemistä varten

- ohjeen nimen suomeksi ja englanniksi
- julkaisukielen tai kielet
- julkaisijan nimen ja julkaisuvuoden
- linkin, josta vaatimukset täyttävä hyvän käytännön ohje on saatavissa
- ISBN-numeron, jos ohje julkaistaan painotuotteena

Ruokavirasto tiedottaa arvioimistaan vaatimukset täyttävistä ohjeista omilla Internet-sivuillaan <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/omavalvonta/hyvan-kaytannon-ohjeet/>, jonne arvioinnin suorittanut substanssivastuuhenkilö lisää vaatimukset täyttävän ohjeen.

Komission ylläpitämä rekisterin kansallisista hyvän käytännön ohjeista on Euroopan komission sivulla <https://webgate.ec.europa.eu/dyna/hygienelegislation/>. Elintarvikkeiden ja rehun Suomen yhteyshenkilö lisää vaatimukset täyttävän hyvän käytännön ohjeen rekisteriin.

### 3.4 Ajantasaisuus

Hyvän käytännön ohjeen laatija vastaa siitä, että ohjetta pidetään ajan tasalla. Päivityssuositus on arviointilomakkeessa. Lainsäädännön ja riskinhallinnan muutokset edellyttävät uudelleenarviointia Ruokavirastossa. Päivitetty ohje toimitetaan Ruokavirastoon kohdan 3.1. mukaan. Mikäli laatija ei päivitä uudelleenarviointia edellyttäviä asioita ohjeeseen, voidaan se perustelujen jälkeen poistaa Ruokaviraston ja komission hyväksytyjen hyvän käytännön ohjeiden luetteloista.

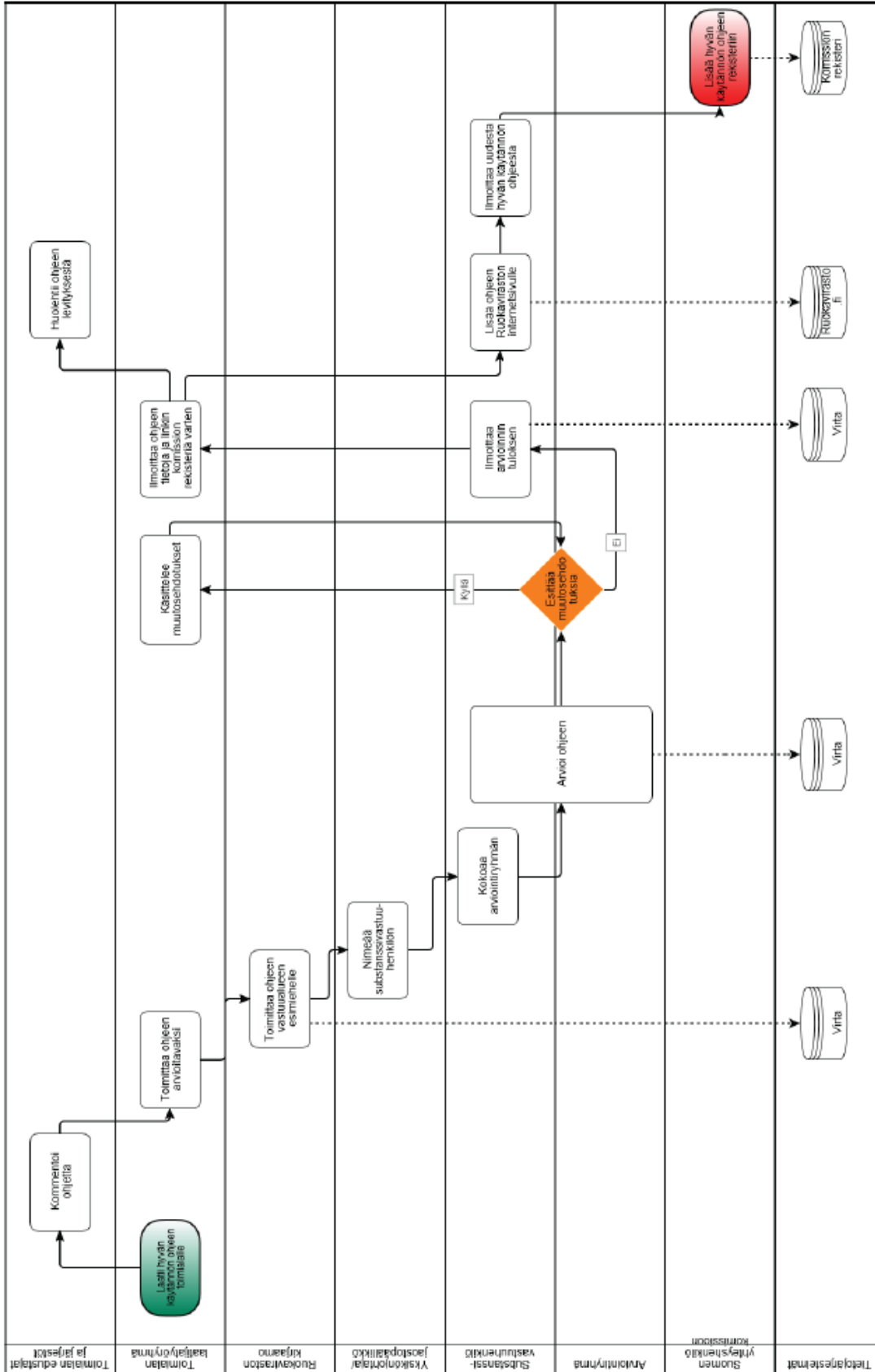
Substanssista vastaavan jaoston esimies, jonka vastuualueeseen arvioitava ohje ensisijaisesti kuuluu, vastaa päivitetyn ohjeen arvioinnin vastuuttamisesta ja tiedottamisesta sekä lainsäädännön muutosten vaikutusten arvioinnista päivitystarpeeseen.

Elintarvikkeiden ja rehun Suomen yhteyshenkilö päivittää uuden vaatimukset täyttävän version komission kansallisten Hyvän käytännön ohjeiden rekisteriin <https://webgate.ec.europa.eu/dyna/hygienelegislation/>



Hyvän käytännön ohjeiden arviointi

4 Arviointiprosessi





Ruokavirasto

**RUOKAVIRASTO**

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Laatija Auli Karhunen  
Hyväksyjä Leena Räsänen

Sivu/sivut  
Ohje/versio  
Käyttöönotto

5/13  
10006/5  
1.1.2019

## Hyvän käytännön ohjeiden arviointi

# Liite 1 Säädös- ja ohjeitteitä hyvän käytännön ohjeisiin ja omavalvontaan

## 1 Elintarvikkeet

Euroopan komission tiedote 2016/C 278/01 elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmien, joihin sisältyvät tukiohjelmat ja HACCP-periaatteisiin perustuvat menettelyt, täytöntöönpanosta sekä täytöntöönpanoon tietyissä elintarvikeyrityksissä sovellettavista helpotuksista/joustavuudesta

### 1.1 Elintarvikkeet pois lukien alkutuotanto

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta (Elintarvikehygieniasetus), 7 ja 8 artikla.

Ohjeet hyviä käytäntöjä koskevien kansallisten ohjeiden laadintaan

- ohjeet sopivat 3 ja 4 (yleiset ja erityiset hygieniavaatimukset) sekä 5 (vaarojen analysointi ja kriittiset valvontapisteen) artiklojen noudattamishojeiksi asian- omaisilla aloilla ja asianomaisten elintarvikkeiden osalta.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (Eläimistä saatavia elintarvikkeita koskeva hygieniasetus), liite II, jakso II (HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyiden tavoitteet).

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä, 17 artikla (toimijan vastuu), 18 artikla (jäljitettävyys), 19 artikla (takaisin veto).

Elintarvikelaki (23/2006), 20 § (omavalvonta), 7-11 § (elintarvikkeita ja elintarvikehuoneistoja koskevat vaatimukset).

Maa- ja metsätalousministeriön asetus 795/2014 laitosten elintarvikehygieniasta (liite 3).

Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1367/2011 ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 5 § (omavalvonta).

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1935/2004 elintarvikkeen kanssakosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista (artiklat 15, 16 ja 17).

### 1.2 Elintarvikkeiden alkutuotanto

Elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, 7 ja 8 artikla (ohjeet hyviä käytäntöjä koskevien kansallisten ohjeiden laadintaan) sekä liite 1 B-osa (Hyvän hygieniakäytännön ohjeita koskevat suositukset).

Ohjeet sopivat 4 artiklan (yleiset ja erityiset hygieniavaatimukset) noudattamishojeiksi asianomaisilla aloilla ja asianomaisten elintarvikkeiden osalta.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden



Ruokavirasto

**RUOKAVIRASTO**

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Laatija Auli Karhunen  
Hyväksyjä Leena Räsänen

Sivu/sivut  
Ohje/versio  
Käyttöönotto

6/13  
10006/5  
1.1.2019

## Hyvän käytännön ohjeiden arviointi

---

turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä, 17 artikla (toimijan vastuu), 18 artikla jäljitettävyyden, 19 artikla (takaisin veto).

Eläimistä saatavia elintarvikkeita koskeva hygieniasetus (EY) N:o 853/2004, liite III (erityisvaatimukset)

Elintarvikkelaki (23/2006), 19 ja 20 § (omavalvonta), 10 § (alkutuotantopaikkoja koskevat vaatimukset).

Elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004, liite 1.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1368/2011 elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta, 4 § (omavalvonta).

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista (artiklat 15, 16 ja 17).

## 2 Rehut

### 2.1 Rehut muussa kuin alkutuotannossa

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 183/2005 rehuhygieniasta koskevista vaatimuksista, 21 artikla.

Hyviä käytäntöjä koskevien kansallisten ohjeiden laadinnassa on otettava huomioon mm. Codex Alimentariuksen asiaa koskevat menettelytapaohjeet

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 183/2005 rehuhygieniasta koskevista vaatimuksista, 4 artikla yleiset velvoitteet

Yleiset velvoitteet yhteisön lainsäädännön ja sen kanssa yhdenmukaisen kansallisen lainsäädännön sekä hyvän käytännön ja hygieniavaatimusten noudattamisesta.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 183/2005 rehuhygieniasta koskevista vaatimuksista, 5 artikla erityiset velvoitteet

Kohdat 2, 3 ja 4. Erityiset velvoitteet huomioiden liitteen II säännöksiä silloin, kun ne ovat toteutettavien toimien kannalta merkityksellisiä

- Liite II: Muita kuin 5 artiklan 1 kohdassa tarkoitettua rehun alkutuotantotasolla toimivia rehuhygieniasta koskevat vaatimukset. Asetus (EY) N:o 183/2005, 6 artikla Vaara-analyysin ja kriittisten valvontapisteiden järjestelmä.

Rehulaki 86/2008, erityisesti 6 - 15, 17 ja 19 §.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 999/2001 tiettyjen tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden ehkäisyä, valvontaa ja hävittämistä koskevista säännöistä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveysnäkökohdista sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta (sivutuoteasetus).



Ruokavirasto

**RUOKAVIRASTO**

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Laatija Auli Karhunen  
Hyväksyjä Leena Räsänen

Sivu/sivut  
Ohje/versio  
Käyttöönotto

7/13  
10006/5  
1.1.2019

## Hyvän käytännön ohjeiden arviointi

Komission asetus (EU) N:o 142/2011 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveystähtämissä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1069/2009 täytäntöönpanosta sekä neuvoston direktiivin 97/78/EY täytäntöönpanosta tietyjen näytteiden ja tuotteiden osalta, jotka vapautetaan kyseisen direktiivin mukaisista eläinlääkärintarkastuksista rajatarkastus- asemilla.

Sivutuotelaki 517/2015.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavista sivutuotteista 783/2015.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus 10/EE0/2008 lääkerehuista.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä, 18 artikla, vaatimukset täyttävä jäljitettävyyjärjestelmä.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus 548/2012 rehualan toiminnanharjoittamisesta.

### 2.2 Rehut alkutuotannossa

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 183/2005 rehuhygieniää koskevista vaatimuksista, 21 artikla

Hyviä käytäntöjä koskevien kansallisten ohjeiden laadinnassa on

- otettava huomioon mm. Codex Alimentariuksen asiaa koskevat menettelytapaohjeet; ja
- kun ne koskevat rehun alkutuotantoa, ottamalla huomioon liitteessä 1 esitetyt suositukset, osa 8:  
Suositukset hyvän käytännön ohjeiksi
- ohjeet sopivat 4 ja 5 artiklan noudattamista koskeviksi ohjeiksi asianomaisilla aloilla ja/tai asianomaisten rehujen osalta.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 183/2005 rehuhygieniää koskevista vaatimuksista, 4 artikla kohdat 1 ja 2.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 183/2005 rehuhygieniää koskevista vaatimuksista, 5 artikla, kohdat 1, 3, 4 ja 5.

Rehulaki 86/2008, erityisesti 6 - 15, 17 ja 19 §.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 999/2001 tietyjen tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden ehkäisyä, valvontaa ja hävittämistä koskevista säännöistä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä 18 artikla, vaatimukset täyttävä jäljitettävyyjärjestelmä.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus 548/2012 rehualan toiminnanharjoittamisesta.



**Liite 2 Hyvän käytännön ohjeen (HKO) arviointilomake**

|    |  |  |
|----|--|--|
| 1. | <b>Soveltamisala</b><br>A. Ohjeessa on kuvattu toimiala, jolle ohje on tarkoitettu.<br><br>B. Ohjeessa on kuvattu, mille toiminnoille tai tuotteille ohje on tarkoitettu.<br><br>- jos ohje koskee vain tietynlaisia tuotteita, se käy ilmi<br><br>- jos ohje koskee vain tiettyä toimintoa tuotanto-/valmistus-/ käsittelyketjussa (esim. naudan teurastus (ei muiden eläinten), jakelu, kuljetus), se käy selvästi ilmi<br><br><b>ARVIO:</b> | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske<br><br><input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske<br><br><input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 2. | A. Esitystapa on selkeä ja ymmärrettävä (esim. kuvia yms. käytetään tarvittaessa selventämään vaikeaselkoisia asioita, käytetty terminologia on sopusoinnussa lainsäädännössä esiintyvien käsitteiden kanssa), ja ohjeessa edetään loogisesti.<br><br>B. Ohjeen päivitys on kuvattu.<br><br><b>ARVIO:</b>  | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske<br><br><input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske   |

**A. OHJEEN SISÄLTÖ**

|    | <b>1. Muu toiminta kuin alkutuotanto (rehut ja elintarvikkeet)</b>   | <b>Vaatimukset täyttävä</b>  |
|----|--|--|
| 3. | A. Ohjeen perustana on HACCP-periaatteisiin perustuva menettely as. 852/2004/EY 5 art. – elintarvikkeet<br>as. 183/2005/EY 6 art - rehut<br><br>B. Ohjeesta käy ilmi, mitkä ovat vaara-analyysin perusteella ko. alan tyypilliset vaarat.<br><br><b>ARVIO:</b> | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske<br><br><input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 4. | Ohjeessa neuvotaan, kuinka vaarat hallitaan (selkeät työohjeet).<br><br><b>ARVIO:</b>  | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske   |
| 5. | A. Ohjeessa neuvotaan, kuinka hallintapisteitä seurataan ja miten usein seurannan tulokset kirjataan.  | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei  |



**Hyvän käytännön ohjeen (HKO) arviointilomake**

Liite 2

|     |   |   |
|-----|---|---|
|     | <p>B. Ohjeessa neuvotaan, miten niissä tapauksissa toimitaan, jolloin lainsäädännön vaatimus on esitetty muodossa ”riittävä” / ”tarkoituksenmukainen” / ”tarvittaessa” jne.</p> <p><b>ARVIO:</b></p>  | <input type="checkbox"/> ei koske<br><input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 6.  | <p>Ohjeessa neuvotaan, millaisiin korjaaviin toimenpiteisiin tarvittaessa ryhdytään.</p> <p><b>ARVIO:</b></p>   | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske                                      |
| 7.  | <p>Ohjeessa kuvataan, kuinka menettelyjä tarkistetaan ja päivitetään.</p> <p><b>ARVIO:</b></p>  | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske                                      |
| 8.  | <p>Ohjeessa on tarvittaessa otettu huomioon Codex Alimentariuksen menettelytapaohjeet (Codes of Practice).</p> <p><b>ARVIO:</b></p>   | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske                                      |
| 9.  | <p>Ohje sopii asetuksen (EY) N:o 852/2004 3 ja 4 artiklan (yleiset ja erityiset hygieniavaatimukset) noudattamisohjeiksi asianomaisilla aloilla ja/tai asianomaisten elintarvikkeiden osalta.</p> <p>Ohje sopii asetuksen (EY) N:o 183/2005 4 ja 5 artiklan (yleiset ja erityiset velvoitteet) noudattamisohjeiksi asianomaisilla aloilla ja/tai asianomaisten rehujen osalta.</p> <p><b>ARVIO:</b></p>   | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske                                      |
| 10. | <p>Ohjeessa otetaan huomioon asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä II esitetyt hygieniavaatimukset (elintarvikkeet).</p> <p>Ohjeessa otetaan huomioon asetuksen (EY) N:o 183/2005 liitteessä II esitetyt vaatimukset silloin, kun ne ovat toteutettavien toimintojen kannalta merkityksellisiä (rehut).</p> <p><b>ARVIO:</b></p>   | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske                                      |
| 11. | <p>Ohjeessa on esitetty, miten huolehditaan siitä, että elintarvikkeet ja rehut täyttävät myös muut asiaankuuluvat lainsäädännön vaatimukset (vrt. 178/2002 17 art) soveltuvin osin.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- asetuksen (EY) N:o 853/2004 erityisvaatimukset</li><li>- elintarvikelain (23/2006) 7 – 11 §:n nojalla annetut säädökset</li><li>- asetuksen (EY) N:o 1935/2004 vaatimukset elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista</li><li>- rehulaki (86/2008) 2 luku (rehuja koskevat vaatimukset) ja 3 luku (toiminnan harjoittamista koskevat vaatimukset)</li><li>- MMM:n asetus 548/2012 (rehualan toiminnanharjoittamisesta)</li><li>- TSE asetus (EY) N:o 999/2001</li><li>- Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009</li><li>- Sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EU) N:o 142/2011</li><li>- Sivutuotelaki 517/2015</li></ul> | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske                                      |

## Hyvän käytännön ohjeen (HKO) arviointilomake

Liite 2

|     |  |  |
|-----|--|--|
|     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- MMM:n sivutuoteasetus 783/2015</li> <li>- muuta ao. säädökset (kuten säädökset rehun lisäaineista, rehujen markkinoille saattamisesta ja käytöstä, haitallisista aineista eläinten rehuissa sekä lääkerehuista)</li> </ul> <p><b>ARVIO:</b></p> |  |
| 12. | Ohjeessa otetaan huomioon asetuksen (EY) N:o 178/2002 18 artiklan (jäljitettävyyssjärjestelmä) sekä 19 (elintarvikkeet) / 20 (rehut) artiklan (markkinoilta poistaminen) vaatimukset.  | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 13. | <b>Muuta</b>   |  |

|     | <b>2. Rehut alkutuotannossa</b>   | <b>Vaatimukset täyttävä</b>  |
|-----|---|--|
| 14. | Ohje sopii asetuksen (EY) N:o 183/2005 4 artiklan (yleiset velvoitteet) ja 5 artiklan (erityiset velvoitteet) noudattamista koskeviksi ohjeiksi asianomaisilla aloilla ja/tai asianomaisten rehujen osalta. | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 15. | Ohjeessa otetaan huomioon asetuksen (EY) N:o 183/2005 liitteen I osassa A esitetyt vaatimukset silloin, kun ne ovat toteutettavien toimintojen kannalta merkityksellisiä.                                   | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 16. | Ohjeessa otetaan huomioon asetuksen (EY) N:o 183/2005 liitteen I osassa B esitetyt suositukset hyvän käytännön ohjeiksi.  | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 17. | Ohjeessa otetaan huomioon asetuksen (EY) N:o 183/2005 liitteen III säännökset tuotantoeläinten ruokinnassa.   | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 18. | Rehulaki (86/2008), erityisesti 6 § (rehujen yleiset vaatimukset) 17 § (toiminnan järjestäminen) ja 19 § (tietojen kirjaaminen).  | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 19. | MMM:n asetus 548/2012 (rehualan toiminnanharjoittaminen).   | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 20. | Asetuksen (EY) 178/2002 18 art. (jäljitettävyyss) ja 20 art. (markkinoilta poistaminen).  | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei                                      |

## Hyvän käytännön ohjeen (HKO) arviointilomake

Liite 2

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <b>ARVIO:</b>  | <input type="checkbox"/> ei koske  |
| 21.                                     | TSE asetus (EY) N:o 999/2001<br><br><b>ARVIO:</b>  | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 22.                                     | <b>Muuta</b>   |  |
| <b>3. Elintarvikkeiden alkutuotanto</b> |  | <b>Vaatimukset täyttävä</b>  |
| 23.                                     | Ohje sopii asetuksen (EY) N:o 852/2004 3 ja 4 artiklan (yleiset ja erityiset hygieniavaatimukset) noudattamisohjeiksi asianomaisilla aloilla ja/tai asianomaisten elintarvikkeiden osalta.<br><br><b>ARVIO:</b>  | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 24.                                     | Ohjeissa otetaan huomioon asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen I osan A II kohdassa esitetyt hygieniavaatimukset sekä III kohdassa ja MMM:n asetuksessa 1368/2011 esitetty kirjaamisvaatimus (ks. myös elintarvikelaki 10 ja 12 §).<br><br><b>ARVIO:</b> | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 25.                                     | Ohjeissa otetaan huomioon asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä I olevassa B osassa esitetyt suositukset (Hyvän hygieniakäytännön ohjeita koskevat suositukset).<br><br><b>ARVIO:</b>   | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 26.                                     | Ohjeissa otetaan tarvittaessa huomioon Codex Alimentariuksen menettelytapaohjeet.<br><br><b>ARVIO:</b>   | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 27.                                     | Ohjeissa otetaan tarvittaessa soveltuvin osin huomioon asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III erityisvaatimukset.<br><br><b>ARVIO:</b>   | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 28.                                     | <b>Muuta</b>   |  |



## Hyvän käytännön ohjeen (HKO) arviointilomake

Liite 2

### C. SIDOSRYHMIEN KUULEMINEN

|     |   | <b>vaatimukset täyttävä</b>  |
|-----|---|--|
| 29. | Toimialan edustajia on kuultu ja saadut kommentit on otettu soveltuvin osin huomioon. | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 30. | Kuluttajia on kuultu ja saadut kommentit on otettu soveltuvin osin huomioon.          | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 31. | Viranomaisia on kuultu ja saadut kommentit on otettu huomioon soveltuvin osin         | <input type="checkbox"/> kyllä<br><input type="checkbox"/> ei<br><input type="checkbox"/> ei koske |
| 32. | Ohjeen levittäminen   |  |
| 32. | <b>Muuta</b>  |  |

### ARVION YHTEENVETO

#### D. Yhteenveto muutoksista, joita ohjeeseen tulee tehdä, että se olisi arviointikriteerit täyttävä

#### E. Arvio tehtyjen muutosten riittävydestä

#### F. Yhteenveto arviointikriteerit täyttävästä ohjeesta

#### G. Suositukset ohjeen kehittämiseksi ja päivittämiseksi



## Hyvän käytännön ohjeen (HKO) arviointilomake

Liite 2

### H. Elintarvikeketjulinjan elintarviketurvallisuusosaston osastonjohtajan ja substanssivastuuhenkilön allekirjoitus ja päiväys

|          |
|----------|
| Nimi:    |
| Päiväys: |

|          |
|----------|
| Nimi:    |
| Päiväys: |