



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Alkutuotannon valvontaohjeet



Hyönteisten alkutuotanto

- Alkutuotantoa on
 - Hyönteisten kasvatusta
 - Hyönteisten lopetus jäädyttämällä
 - Lopetettujen hyönteisten pakkaaminen kuluttajapakkauksiin
 - Lopetettujen hyönteisten myynti suoraan kuluttajalle (tilalla, torilla, rekossa...)
 - Enintään 10 000 € vuodessa
 - Lopetettujen hyönteisten toimittaminen ilmoitettuun tai hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon



Hyönteisiä koskevia erityispiirteitä

- Kuumentamattomina myytävien hyönteisten pakkaukseen liitettävä käyttöohje
 - Esim. ”kuumenna hyönteiset kauttaaltaan vähintään 75 °C ennen niiden nauttimista”
- Erillistä myyntitilaa ei tarvita, mutta asiakkaita ei saa päästää tuotantotiloihin



Tarkastukset

- Ensimmäinen tarkastus 3kk:n sisällä aloituksesta
 - Tämän jälkeen vuosittain
- Kuka valvoo?
 - Ei ole säädetty. Kunta voi itse päättää.
 - Hyönteistuotannon valvonta sisältää myös eläinten lääkityksen valvonnan, joten valvonnassa tarvitaan eläinlääketieteellistä asiantuntemusta



Valvontaohjeet

- 1. Yleiset elintarvikkeiden alkutuotantoa koskevat vaatimukset
 - Mm. omavalvonnan kuvaus, tilojen riittävyys, haittaeläimet, jäljitettävyys
- 2. Eläintuotannon yhteiset vaatimukset
 - Mm. tilojen ja laitteiden puhtaus, jätteen ja vaarallisten aineiden käsittely
 - Lääkitsemistä koskevia ohjeita 2.7 ja 2.8 sovelletaan kuhnurintoukkien kasvatukseen. Muiden hyönteisten osalta tarkastetaan ettei hyönteisiä ole lääkitty.



Valvontaohjeiden käyttö

- Oiva-ohjeita vastaavalla tavalla, vaikka asteikko poikkeava
- A – C – D
- A-arviossa on B:n verran väljyyttä, eli vaikka olisi pieniä puutteita, mutta elintarviketurvallisuus ei heikenny eikä kuluttajaa johdeta harhaan, annetaan arvioksi A
- Perusasiat on kerrottu 0-ohjeessa
- Alkutuotannon tarkastuksia on melko harvoin, joten jokaisella tarkastuksella käydään läpi kaikki kyseistä kohdetta koskevat ohjeet



1. YLEISET ELINTARVIKKEIDEN ALKUTUOTANTOA KOSKEVAT VAATIMUKSET

1.3 Tilojen riittävyys

Huomioitavaa:

- Tätä ohjetta sovelletaan kaikissa alkutuotantopaikoissa. Alkutuotannon tuotteiden kuljetusvälineiden tilat arvioidaan kuitenkin kohdassa 10.1.
- Tässä kohdassa arvioidaan alkutuotantopaikalla käytettävissä olevan veden laatu silloin, kun vedelle ei ole annettu toimialakohtaisia vaatimuksia. Veden laatu arvioidaan maidontuotannon osalta kohdassa 4.2.1, munantuotannon osalta kohdassa 5.2, hunajantuotannon osalta kohdassa 6.1, vesiviljelyn ja kalastuksen osalta kohdassa 7.2, kasvin- ja siententuotannon osalta (pois lukien idut) kohdassa 8.3 ja iduntuotannon osalta kohdassa 9.9.
- Maidontuotantotiloilla maidon jäähtymisen ja säilytyksen osalta tilojen soveltuvuutta arvioidaan lisäksi kohdassa 4.1.1.
- Tässä kohdassa ei arvioida eläinten lantaisuutta, vaikka se johtuisi tilojen riittämättömyydestä. Eläinten lantaisuus arvioidaan kohdassa 2.1.

Tarkastettavia asioita:

Tarkastetaan, täyttyvätkö alkutuotantopaikka ja siellä harjoitettava toiminta seuraavat vaatimukset:

- Alkutuotantopaikka on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava, kunnossapidettävä ja hoidettava siten, ettei siellä tuotettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu. Alkutuotantopaikan työtilojen on oltava toimintaan nähden riittävät.
- Toiminta alkutuotantopaikalla on järjestettävä siten, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu.



Tarkastettavia asioita:

Tarkastetaan, täyttääkö alkutuotantopaikka ja siellä harjoitettava toiminta seuraavat vaatimukset:

- Alkutuotantopaikka on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava, kunnossapidettävä ja hoidettava siten, ettei siellä tuotettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu. Alkutuotantopaikan työtilojen on oltava toimintaan nähden riittävät.
- Toiminta alkutuotantopaikalla on järjestettävä siten, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu.

A

Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista.

Alkutuotantopaikalla on toimintaan soveltuvat, riittävät tilat. Alkutuotantopaikalla voi tuottaa, käsitellä, säilyttää ja kuljettaa elintarvikkeita niiden hygieenisen laadun vaarantumatta. Alkutuotantopaikan tilojen riittävydessä tai sopivuudessa voi olla pieniä puutteita, esimerkiksi varastotilat ovat ajoittain liian ahtaat.

C

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

Alkutuotantopaikan tilojen riittävydessä tai sopivuudessa on sellaisia puutteita, että elintarviketurvallisuuden heikentyminen on todennäköistä, esimerkiksi:

- eläimet pääsevät nuolemaan homeisia tai lyijymaalilla maalattuja pintoja