

## 5. MUNANTUOTANNON ERITYISVAATIMUKSET

### 5.2 Munatuotteiden raaka-aineeksi toimitettavien munien pesemiseen käytettävän veden laatu

#### Huomioitavaa:

- Tätä ohjetta sovelletaan niillä munantuotantotiloilla, joissa pestään munatuotteiden raaka-aineeksi toimitettavia munia.
- Tutkimuksia veden laadusta ei vaadita, jos munien puhdistamiseen käytetään terveysuojelulain (763/1994) 16 §:ssä tarkoitetun talousvettä toimittavan laitoksen vettä, esimerkiksi kunnallisen vesilaitoksen tai vesiosuuskunnan vettä. Tuottajan on osoitettava olevansa liittynyt vesilaitoksen tai -osuuskunnan verkostoon esimerkiksi veden hankinnasta tehdyllä sopimuksella tai tuottajalle veden käytöstä osoitetulla laskulla.

#### Tarkastettavia asioita:

- Munatuotteiden raaka-aineeksi toimitettavien munien puhdistamiseen käytettävä vesi on tutkittava.
- Munien pesuun käytettävästä vedestä on tutkittava vähintään *Escherichia coli* ja suolistoperäiset enterokokit sekä väri ja haju. Jos on syytä epäillä vedessä esiintyvän muita tekijöitä, jotka voivat vaarantaa munamassan valmistukseen käytettävien munien elintarviketurvallisuuden, munien tuottajan on huolehdittava, että vedestä tehdään myös näitä tekijöitä koskevat tutkimukset.
- Veden tulee olla tutkittu ennen vesilähteen/kaivon käyttöönottoa. Käyttöönoton jälkeen veden laatu on tutkittava säännöllisesti kolmen vuoden välein.
- Munantuotantotilojen vesitutkimukset ovat lakisääteisiä omavalvontatutkimuksia, ja tutkimukset on tehtävä elintarvikelain 39 §:n 2 momentin mukaisessa laboratoriossa eli vähintään hyväksytyssä omavalvontalaboratoriossa. Tutkimukset voi teettää myös viranomaisnäytteitä tutkimaan hyväksytyssä laboratoriossa tai kansallisessa vertailulaboratoriossa.
- Uusin tutkimustodistus tulee säilyttää.

Tarkastetaan, että munatuotteiden raaka-aineeksi toimitettavien munien puhdistamiseen käytettävän veden laatu on varmistettu. Tarkastetaan uusin tutkimustodistus. Tuottajan tulee esittää tutkimustodistus tai sen kopio. Jos kirjanpidosta puuttuu joitain tietoja, jotka ovat olemassa, mutta niitä ei löydy tarkastushetkellä, tuottaja voi toimittaa (halutessaan sähköisesti) puuttuvat tiedot tarkastajalle jälkikäteen.

#### A

#### Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista.

Munatuotteiden raaka-aineeksi toimitettavien munien pesemiseen käytettävä vesi on tutkittu vaatimusten mukaisesti ja veden laatu täyttää vaatimukset.

Toiminnassa voi olla pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta, esimerkiksi

- toimijan käyttämä laboratorio tai jonkin yksittäinen analyysimenetelmä ei

täysin täytä vaatimuksia, tutkimusten tulokset ovat kuitenkin vaatimusten mukaisia.

**C**

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

Esimerkiksi:

- Edellisestä vedestä tehdystä tutkimuksesta on yli kolme vuotta.
- Vaadittava näyte on otettu, mutta näytteestä on tehty vain osa vaadituista tutkimuksista.

**D**

**Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan, tai toimija ei ole korjannut epäkohtia määräaikaan mennessä.**

Esimerkiksi:

- Munien pesuun käytettävää vettä ei ole tutkittu lainkaan.
- Munien tuottaja on saanut tiedon, että käytetty vesi ei täytä laatuvaatimuksia, mutta ei ole ryhtynyt toimenpiteisiin veden laadun parantamiseksi.
  - Arvioitaessa sitä, onko toimenpiteisiin veden laadun parantamiseksi ryhdytty, voidaan tarkastaa, onko tuottaja toiminut terveydensuojeluviranomaisen kehottamalla tavalla.

#### Lainsäädäntö ja ohjeet:

- Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 853/2004
- Elintarvikelaki 23/2006 39 §
- Alkutuotantoasetus MMMa 1368/2011 7 §, liitteen 1 johdanto ja luku 2

## 5. MUNANTUOTANNON ERITYISVAATIMUKSET

### 5.3 Munien säilytys TE

#### Huomioitavaa:

- Tätä ohjetta sovelletaan kaikilla munantuotantotiloilla.
- Tämä kohta on täydentävien ehtojen vaatimuskohta. Tässä kohdassa havaittu epäkohta tulee valvontatietojen tallentamisen kautta tiedoksi aluehallintovirastoon. Epäkohta on kuvattava tarkasti valvontatietoja tallennettaessa. Aluehallintovirastossa määritetään, onko tarvetta laajentaa asia täydentävien ehtojen valvontaan.
- Jos kuitenkin havaitaan laiminlyöntejä vain munien varastointi- ja kuljetuslämpötiloissa, ei epäkohta aiheuta laajennusta täydentävien ehtojen valvontaan, koska munien varastointi- ja kuljetuslämpötilat eivät kuulu täydentävien ehtojen vaatimuksiin.

#### Tarkastettavia asioita:

- Munien tuottajan on huolehdittava, että munia säilytetään tilalla ja kuluttajalle myyntiin asti puhtaina, kuivina ja suojattuina hajuilta.
- Munat on tämän lisäksi suojattava tehokkaasti iskuilta ja suoralta auringonvalolta.
- Arviointiin vaikuttaa tuottajan tilalla säilyttämien munien varastointiolosuhteet ja niiden vaikutus munien elintarvikehygieeniseen laatuun.
- Munat on varastoitava ja kuljetettava mieluiten tasaisessa lämpötilassa, jolla parhaiten varmistetaan niiden hygieenisten ominaisuuksien optimaalinen säilyminen.

Tarkastetaan, että munia säilytetään tuotantotilalla vaatimusten mukaisesti.

**A**

**Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista.**

Munat säilytetään tuotantotilalla munille tarkoitetussa paikassa, jossa ne säilyvät puhtaina, kuivina ja suojattuina hajuilta. Munat on suojattu iskuilta ja suoralta auringonvalolta. Munat varastoidaan ja kuljetetaan tasaisessa lämpötilassa.

Munien säilytyspaikan puhtaudessa on pientä huomautettavaa. Tilat munien säilytyspaikassa ovat hieman likaiset, mutta helposti puhdistettavissa.

**C**

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

Esimerkiksi:

- Tilat munien säilytyspaikassa ovat likaiset.
- Munien säilytyspaikassa on sinne kuulumattomia tuotteita tai tavaroita, jotka saattavat heikentää munien elintarvikehygieenistä laatua.
- Munia säilytetään olosuhteissa, joissa varastointitilan lämpötila vaihtelee

paljon (esimerkiksi alle viidestä asteesta 20°C:een), jolloin munien pinnalle voi tiivistyä kosteutta, joka heikentää munien säilyvyyttä.

**D**

**Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan, tai toimija ei ole korjannut epäkohtia määräaikaan mennessä.**

Esimerkiksi:

- Tilat munien säilytyspaikassa ovat erittäin likaiset.
- Munien säilytystiloissa on sinne kuulumattomia tuotteita tai tavaroita, jotka vaarantavat munien elintarvikehygieenistä laatua, esimerkiksi munien säilytyspaikkaan kuulumattomia jätteitä, puhdistus- ja torjunta-aineita, koneöljyjä.
- Auringonvalo pääsee paistamaan muniin.

**Lainsäädäntö ja ohjeet:**

- Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 853/2004
- Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus (EY) N:o 853/2004, liitteen III X jakson luvun I kohta 1
- Alkutuotantoasetus MMMa 1368/2011

## 5. MUNANTUOTANNON ERITYISVAATIMUKSET

### 5.4 Kirjanpito salmonellavalvontaohjelmasta TE

#### Huomioitavaa:

- Tätä ohjetta sovelletaan kaikilla munantuotantotiloilla, paitsi sellaisilla tiloilla, jotka käyttävät kaikki tuottamansa kananmunat omassa kotitaloudessaan.
- Tässä kohtaa tarkastetaan myös, miten salmonellavalvontaohjelman mukaiset salmonellanäytteet on otettu kanalasta kirjanpidon lisäksi.
- Munivien kanojen kanaparvista on otettava näytteet munintakaudella 15 viikon välein munintakauden loppuun asti. Ensimmäinen näyte otetaan kanojen ollessa 22-26 viikon ikäisiä. Kunnaneläinlääkäriin on tehtävä valvontakäynti kanalassa kerran vuodessa, jolloin hän suorittaa myös näytteenoton. Tätä ”täyttä salmonellavalvontaohjelmaa” noudatetaan myös kanaloissa, joiden munista osa toimitetaan pakkaamoihin ja osa myydään suoraan kuluttajille sekä kanaloissa, jotka toimittavat tuottamiaan kananmunia poikkeusalueella vähittäiskauppaan.
- Salmonella-asetuksessa on säädetty pienimuotoista toimintaa koskevia helpotuksia. Alle 1000 kanan kanaloiden, joiden tuottamia munia luovutetaan kuluttajille vain suoraan tuotantopaikalta, tuottajan harjoittamassa torimyyntissä tai ovelta ovelle -myyntissä ja joiden kanamäärä on vähintään 50 riittää, että tuottaja ottaa salmonellanäytteet kaksi kertaa vuodessa ja kunnaneläinlääkäri tekee tarkastuksen kanalaan kahden vuoden välein ja ottaa näytteet. Jos pitopaikan kanamäärä on alle 50, pitopaikassa on suoritettava näytteenotto kerran vuodessa ja kunnaneläinlääkäriin on tehtävä tarkastus joka kolmas vuosi.
- Muut linnunmunien (esimerkiksi viiriäiset, hanhet, ankat) tuotantotilat eivät kuulu kansallisen salmonellavalvontaohjelman piiriin. Evira kuitenkin suosittelee, että muilta linnunmunien tuotantotiloilta otettaisiin salmonellanäytteet vähintään kerran vuodessa, jos tilalta luovutetaan munia suoraan kuluttajille tai toimitetaan vähittäismyyntiin. Otetuista salmonellanäytteistä ja tuloksista on hyvä pitää kirjaa.
- Kirjanpito salmonellavalvontaohjelmasta on täydentävien ehtojen vaatimuskohta. Salmonellavalvontaohjelman kirjanpidossa havaittu epäkohta tulee valvontatietojen tallentamisen kautta aluehallintoviraston tietoon. Epäkohta on kuvattava tarkasti valvontatietoja tallennettaessa. Aluehallintovirastossa määritetään, onko tarvetta laajentaa asia täydentävien ehtojen valvontaan.

#### Tarkastettavia asioita:

- Munien tuottajan on otettava kanalastaan salmonellanäytteet kansallisen salmonellavalvontaohjelman mukaisesti.
- Munantuottajan on pidettävä kirjaa salmonellavalvontaohjelman mukaisten tutkimusten ajankohdista ja tuloksista sekä kunnaneläinlääkäriin tarkastuskäyntien ajankohdista ja tarkastustuloksista.
- Tuottajan tulee säilyttää tutkimusten tuloksia ja tarkastuskertomuksia alkutuotantopaikalla vähintään kolme vuotta.
- Tutkimusten tai tarkastusten tulosten valmistuttua tuottajan on toimitettava tutkimusten ja tarkastusten ajankohdat ja tulokset siihen munapakkaamoon, johon alkutuotantopaikalta lähetetään kananmunia.

## Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

---

Tarkastetaan, onko kansallisen salmonellavalvontaohjelman mukaista näytteenottoa noudatettu sekä munantuotantotilan kirjanpito salmonellavalvontaohjelman mukaisista tutkimuksista ja tarkastuksista.

Kirjanpito on tallennettava paperisessa tai sähköisessä muodossa, mutta sen on oltava valvontaviranomaisen helposti tarkastettavissa. Kirjanpito voi koostua yhdestä tai useammasta tiedostosta ja olla osa munantuotantotilalla noudatettavaa laatu- tai muuta järjestelmää. Jos kirjanpidosta puuttuu joitain tietoja, jotka ovat olemassa, mutta niitä ei tarkastushetkellä löydy, tuottaja voi toimittaa (halutessaan sähköisesti) puuttuvat tiedot tarkastajalle jälkikäteen. Tuottajaa voidaan lisäksi haastatella edellä mainittujen tietojen toimittamisesta munapakkaamoon.

### A

#### **Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista**

Salmonellavalvontanäytteet on otettu kansallisen salmonellavalvontaohjelman mukaisesti.

Tuottaja on toimittanut salmonellatutkimusten ajankohdat ja tulokset munapakkaamoon, johon kananmunat lähetetään tuotantotilalta.

Munantuottajalla on kirjanpito salmonellavalvontaohjelman mukaisista tutkimusten ajankohdista ja tuloksista sekä kunnaneläinlääkärin tarkastuskäyntien ajankohdista ja tarkastuksista.

Kirjanpito on valvontaviranomaisen helposti tarkastettavissa.

Tutkimustuloksista pidetyssä kirjanpidossa on pieniä puutteita, esimerkiksi kirjanpidosta puuttuu tuloksia ja tarkastuksia, vaikka on selvää, että tutkimuksia ja tarkastuksia on tehty.

### C

#### **Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan.**

Esimerkiksi:

- Tuotantotilan salmonellavalvonnan näytteenotto on puutteellista. Osa näytteistä on jäänyt ottamatta.
- Munantuotantotilalla ei ole lainkaan kirjanpitoa salmonellavalvontaohjelman tarkastuksista ja tarkastusten tuloksista, vaikka on selvää, että tutkimuksia ja tarkastuksia on tehty.
- Tuottaja ei ole toimittanut salmonellatutkimusten ajankohtia ja tuloksia munapakkaamoon, johon kananmunat lähetetään tuotantotilalta.

Elintarvikeeturvallisuus

**Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan**

---

**D**

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan, tai toimija ei ole korjannut epäkohtia määräaikaan mennessä.

Esimerkiksi:

- Tuotantotilalta ei ole otettu lainkaan salmonellavalvontanäytteitä

**Lainsäädäntö ja ohjeet:**

- Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 853/2004, liite I, A osa, kohta III, alakohta 8 d
- Alkutuotantoasetus MMMa 1368/2011, 5 § ja liite 2 luku 5
- MMMa 1037/2013 kanojen ja kalkkunoiden salmonellavalvonnasta
- Eviran ohje 15312 Siipikarjan salmonellavalvonta Ohje toimijoille

## 5. MUNATUOTANNON ERITYISVAATIMUKSET

### 5.6 Elintarvikkeista annettavat tiedot

#### Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun tuottaja (tai samaan perheeseen kuuluva)

- myy tai muuten luovuttaa tuottamiaan kananmunia alkutuotantopaikalla, paikallisessa torikaupassa (myös kauppohenkilökunnan piha-alueet tai kauppakeskusten sisätilat) tai ovelta ovelle toimitettuna suoraan lopullisille kuluttajille *enintään 20 000 kg vuodessa (poikkeus poikkeusalueet)*.
- *poikkeusalueilla* myy tai muuten luovuttaa ja/tai toimittaa tuottamiaan kananmunia paikallisiin vähittäiskauppoihin enintään 30 000 kg vuodessa ja/tai suoraan kuluttajille tilaltaan, paikallisella torilla tai ovelta ovelle -myyntinä enintään 20 000 kg vuodessa. Vähittäiskaupalla tarkoitetaan tässä suoraan kuluttajille kananmunia myyviä kauppiaita ja ravintoloita ym. suurtalouksia.
- harjoittaa etämyyntiä. Ruokapiireissä ja internetin kautta tapahtuvaa kananmunien myyntiä voidaan pitää ovelta ovelle -myyntinä; mutta samalla se on myös etämyyntiä.
- myy tai muuten luovuttaa muita linnunmunia kuin kananmunia (esim. viiriäinen, hanhi, ankka, strutsi) suoraan kuluttajalle enintään 5000 kg vuodessa suoraan tilalta ja/tai paikalliseen vähittäismyyntiin enintään 5000 kg vuodessa.

*Suomessa kananmunia koskevat poikkeusalueet ovat:* Lapin lääni ja Oulun lääni sekä Itä-Suomen alueella sijaitsevat Pohjois-Karjalan ja Pohjois-Savon maakunnat sekä Ahvenanmaa. Pohjois-Karjalan kuntia ovat Iloinen, Joensuu, Juuka, Kitee, Kontiolahti, Lieksa, Liperi, Nurmes, Outokumpu, Polvijärvi, Rääkkylä, Tohmajärvi ja Valtimo. Pohjois-Savon kuntia ovat Iisalmi, Juankoski, Kaavi, Keitele, Kiuruvesi, Kuopio, Lapinlahti, Leppävirta, Pielavesi, Rautalamppi, Rautavaara, Siilinjärvi, Sonkajärvi, Suonenjoki, Tervo, Tuusniemi, Varkaus, Vesanto ja Vieremä.

#### Tarkastettavia asioita:

Toimijan omavalvonnan toteutumista arvioidaan tarkastamalla pistokokein (esimerkiksi 1 - 3 eri pakkausta ja/tai irtomyyntierää yrityksen toiminnan luonne ja laajuus huomioiden) seuraavia asioita:

Tietojen vaatimustenmukaisuus, joka voidaan todentaa *esimerkiksi*

- pakkausmerkintä-, tuotanto- ja/tai asiakirjatarkastuksin.

*Pakatuista elintarvikkeista annettavat pakolliset tiedot tulee antaa suomeksi ja ruotsiksi* (yksikielisissä kunnissa myytävälle riittää ko. kunnan yksikieliset merkinnät). Irtomyynnissä myytävien elintarvikkeiden pakolliset tiedot tulee antaa suomeksi tai ruotsiksi.

Pakollisten pakkausmerkintöjen tulee olla vaivattomasti luettavissa (x-kirjasinkoko yleensä vähintään 1,2 mm).

Pakkaamattomista munista tiedot on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti. Tiedot voidaan antaa myös suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tms. ilmoitetaan, että tiedot on saatavissa pyydettyä henkilöä kunnalta. Tiedot on oltava silloin kirjallisessa tai sähköisessä muodossa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten helposti saatavilla.

Myöskään vapaaehtoiset merkinnät eivät saa johtaa kuluttajaa harhaan.



### 1. Kananmunien myynti alkutuotantopaikalla tai ovelta ovelle toimitettuna:

Jos kananmunien tuottaja myy tai luovuttaa tuottamiaan kananmunia suoraan loppukuluttajalle alkutuotantopaikalta tai toimittaa niitä tilauksesta loppukuluttajalle, kananmunien ei tarvitse olla tällöin laatu- eikä painoluokiteltuja eikä leimattuja. Niistä on annettava seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- tuotantotapa (lattiakanala/häkkikana/ulkokanala/luomukanala)
- alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa (elintarviketietoasetus, 26 artiklan muk.)
- tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet.

### 2. Kananmunien myynti torikaupassa (myös kauppojen piha-alueet tai kauppakeskuksien sisätilat)

Jos kananmunien tuottaja myy tai luovuttaa tuottamiaan kananmunia suoraan loppukuluttajalle, merkintöjä ei edellytetä pakkaukseen. Kananmunista on annettava seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- tuotantotapa (lattiakanala/häkkikana/ulkokanala/luomukanala)
- tuottajakoodi kananmuniin; paitsi jos tuottajalla on enintään 50 munivaa kanaa, ei vaadita kananmunien leimausta tuottajakoodilla. Tuottajan tiedot (nimi ja osoite) on tällöin oltava myyntipaikalla näkyvissä. Munaan leimattu tuottajakoodi: tuottajakoodin muodostaa numero-kirjain -yhdistelmä, jossa ensimmäinen numero ilmaisee tuotantotavan. Tuotantotapoja on neljä: 0 = luonnonmukainen tuotanto, 1 =ulkokanala, 2 = lattiakanala ja 3 = häkkikanala. Seuraavana on jäsenmaan, Suomen tunnus eli FI ja sen jälkeen kanalan yksilöivä viisinumeroinen tunnisteluku (esimerkiksi 2FI12345).
- alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa (elintarviketietoasetus, 26 artiklan muk.)
- tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet.

### 3. Kananmunien myynti poikkeusalueilla

#### **Luokittelemattomista pakatuista kananmunista tulee antaa seuraavat tiedot:**

- elintarvikkeen nimi
- sana ”luokittelemattomia”
- tuotantotapa (lattiakanala/häkkikana/ulkokanala/luomukanala)
- vähimmäissäilyvyysaika eli ”parasta ennen”-päivämäärä (28 päivää munintapäivästä tai munintajakson ensimmäisestä päivästä)
- säilytysohje
- sisällön määrä (paino)
- tuottajan nimi ja osoite
- alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa (elintarviketietoasetus, 26 artiklan muk.).

#### **Luokittelemattomista pakkaamattomista kananmunista tulee antaa seuraavat tiedot:**

- elintarvikkeen nimi
- sana ”luokittelemattomia”
- tuotantotapa (lattiakanala/häkkikana/ulkokanala/luomukanala)
- vähimmäissäilyvyysaika eli ”parasta ennen”-päivämäärä (28 päivää munintapäivästä tai munintajakson ensimmäisestä päivästä)
- tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet
- alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa (elintarviketietoasetus, 26 artiklan muk.).

#### 4. Muista linnunmunista kuin kananmunista annettavat tiedot:

##### Pakatut linnun munat:

- elintarvikkeen nimi
- elintarvikkeen sisällön määrä
- vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen)
- säilytysohje
- toimijan nimi tai toiminimi ja osoite
- alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa (elintarviketietoasetus, 26 artiklan muk.)
- eränumero tarvittaessa (jos vähimmäissäilyvyysaika on annettu päivän ja kuukauden tarkkuudella, se voi silloin korvata eränumeron).

##### Pakkaamattomat linnun munat:

- elintarvikkeen nimi
- alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa (elintarviketietoasetus, 26 artiklan muk.)
- tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet.

#### 5. Etämyyntinä myytävät

Kaikki pakolliset pakkausmerkinnät lukuun ottamatta ns. muuttuvia tietoja, kuten vähimmäissäilyvyysaika ja eränumeroa, on oltava saatavilla ennen kuin osto tehdään, ja ne on esitettävä etämyyntiin liittyvässä aineistossa tai toimitettava muilla soveltuvilla keinoilla, jotka elintarvikealan toimijan on ilmoitettava selvästi. Kaikkien pakollisten tietojen on oltava saatavilla toimitushetkellä.

**A**

##### **Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista.**

Valvoja toteaa elintarvikkeesta annettavien tietojen olevan pääsääntöisesti lainsäädännön vaatimusten mukaisia. Merkinnät ovat helposti luettavia.

Toiminnassa voi olla pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.

Elintarvikkeesta annettavissa tiedoissa vähäisiä epäkohtia ovat esimerkiksi:

- merkinnöissä on pieniä puutteita, jotka eivät kuitenkaan estä varmistumasta merkintöjen vaatimustenmukaisuudesta.

**C**

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

Pakkausmerkinnöissä on useita oleellisia virheitä ja/tai puutteita, joita ovat esimerkiksi:

- parasta ennen -merkintä puuttuu tai on virheellinen
- tuotantotapa on ilmoitettu väärin
- tuottajakoodi puuttuu.

**D**

**Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan, tai toimija ei ole korjannut epäkohtia määräaikaan mennessä.**

Pakkausmerkinnät puuttuvat kokonaan tai virheet vaativat välitöntä korjausta tai takaisin vetoa, joita ovat esimerkiksi:

- hyvin epäselvät, lukukelvottomat pakkausmerkinnät
- vaaditut suomen- ja ruotsinkieliset merkinnät puuttuvat.

**Lainsäädäntö ja ohjeet:**

- 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 - 19 artikla
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus);
- Komission asetus (EY) N:o 589/2008 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä munien kaupan pitämisen vaatimusten osalta (munien kaupan pitämisen asetus);
- Komission direktiivi 2002/4/EY neuvoston direktiivin 1999/74/EY soveltamisalaan kuuluvien munivien kanojen tuotantolaitosten rekisteröinnistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- Elintarvikelaki 23/2006, 1, 2 ja 9 §
- Valtioneuvoston asetus 1258/2011 eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista, 2, 4 ja 5 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1368/2011 elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 834/2014 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- Eviran ohje 17068/1. Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- Eviran ohje 17055/1. Pakkausmerkintöjen valvontaohje
- Eviran ohje 16034/3. Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti
- Eviran ohje 10017/2. Vapaaehtoisen ”tuotettu ilman geenitekniikkaa”-merkinnän käyttö elintarvikkeissa ja rehuissa

## 5. MUNANTUOTANNON ERITYISVAATIMUKSET

### 5.7 Munien myynti suoraan kuluttajalle ja toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin

#### Huomioitavaa:

- Tätä ohjetta sovelletaan munantuotantotiloilla, jotka myyvät tuottamiaaan munia suoraan kuluttajille tai toimittavat munia vähittäismyyntiin.
- Munien tuottaja voi alkutuotannon toimintana myydä kaikkialla Suomessa kuluttajalle kananmunia enintään 20 000 kg vuodessa. Muita linnunmunia tuottaja voi myydä kuluttajalle enintään 5 000 kg vuodessa.
- Suoraan kuluttajalle myynnillä tarkoitetaan tuottajan harjoittamaa myyntiä tilalta, torilla, myyjäisissä, Reko-myyntiä tai vastaavia myyntitapoja.
- Kun tuottaja on myynyt sallitun määrän munia (20 000 kg/vuosi) suoraan kuluttajille, hänen täytyy toimittaa enimmäismäärän ylittävä tuotanto hyväksytyyn pakkaamoon tai tehtävä kuluttajille myynnistä elintarvikehuoneistoilmoitus.
- Munien tuottaja voi toimittaa kananmunia alkutuotannon tuotteena paikalliseen vähittäismyyntiin kananmunien tuotannon poikkeusalueella (Lapin, Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun maakunnat, Itä-Suomen alueen Pohjois-Karjalan ja Pohjois-Savon maakuntia (nämä maakunnat on lueteltu tarkemmin Eviran ohjeessa 16034) sekä Ahvenanmaa) enintään 30 000 kg vuodessa. Muita linnunmunia tuottaja voi toimittaa vähittäismyyntiin kaikkialla Suomessa enintään 5 000 kg vuodessa.
- Vähittäismyynnillä tarkoitetaan myymälää tai tarjoilupaiikkaa.
- Määrärajat: VNa 1258/2011, 2 §:n kohdat 6 ja 7 sekä 3 §:n kohdat 4 ja 5
- Helpotuksia vähäriskiselle toiminnalle:
  - Kananmunien tuottaja voi myydä tuottamiaaan kananmunia alkutuotantopaikalta, ovelta ovelle -myyntinä ja torimyyntissä ilman, että kananmunia laatu- ja painoluokitellaan sekä leimataan. Torilla myytäviin kananmuniin on leimattava tuottajakoodi. Jos tuottajalla on enintään 50 munivaa kanaa tai tuottaja myy tuottamiaaan kananmunia poikkeusalueen torilla ei häneltä vaadita kananmunien leimausta tuottajakoodilla. Tuottajan tiedot (nimi ja osoite) on tällöin oltava myyntipaikalla näkyvillä.
- Helpotuksia vähäriskiselle toiminnalle alkutuotantoasetuksessa:
  - Jos tuottaja ainoastaan myy munia alkutuotannon tuotteina suoraan kuluttajalle ja/tai toimittaa niitä vähittäismyyntiin asetuksen mukaisten määrärajojen puitteissa, toiminnasta ei vaadita kirjallista omavalvonnan kuvausta.
- Munien säilytys arvioidaan kohdassa 5.3
- Suoraan kuluttajille luovutettavia tai vähittäismyyntiin toimitettavia munia ei saa pestä.

#### Tarkastettavia asioita:

Luovutettaessa munia suoraan kuluttajalle ja paikalliseen vähittäismyyntiin, toimijan on noudatettava elintarvikelainsäädännön asettamia vaatimuksia.

Tarkastetaan täyttääkö toiminta seuraavat vaatimukset:

- Kuluttajalle ja vähittäismyyntiin luovutettavat munat eivät ole rikkinäisiä.
- Kuluttajalle ja vähittäismyyntiin luovutettavia munia ei ole pesty.

**Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan**

---

- Munat on toimitettu kuluttajalle viimeistään 21 päivän kuluessa muninnasta.
- Tarkastetaan toimijan kirjanpidosta, noudatetaanko toiminnassa vähäriskisen asetuksen määrärajoja. Tuottajan tulee pitää kirjaa luovutettavien munien määrästä ja noudattaa myynnissä edellä mainittuja määrärajoja.

**A****Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista.**

- Toiminnassa noudatetaan vaatimuksia, jotka koskevat kananmunien ja muiden linnunmunien myyntiä suoraan kuluttajille ja toimittamista paikalliseen vähittäismyyntiin.
- Tuottaja pitää kirjaa suoraan kuluttajille myydyistä ja/tai paikalliseen vähittäismyyntiin toimitetuista munista.
- Munien myyntimäärät eivät ylitä sallittua vuosittaista enimmäismäärää.
- Toiminnassa voi olla pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä myytävien/toimitettavien munien elintarviketurvallisuutta, esimerkiksi myynti- ja toimitusmääriä koskevasta kirjanpidosta puuttuu joitakin tietoja.

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

## Esimerkiksi:

- Munat myydään kuluttajille, kun muninnasta on kulunut enemmän kuin kolme viikkoa.
- Munien myyntimäärästä on kirjanpito. Munien myyntimäärät ylittävät sallitut vuosittaiset enimmäismäärät.
- Munien myyntimäärästä ei ole kirjanpitoa.
- Kananmunien tuottaja toimittaa tuottamiaan kananmunia muualle kuin poikkeusalueelle vähittäismyyntiin, vaikka se on kiellettyä muualla Suomessa kuin poikkeusalueella.

**D****Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan, tai toimija ei ole korjannut epäkohtia määräaikaan mennessä.**

## Esimerkiksi:

- Kananmunia ja muita linnunmunia on myyty kuluttajille ja/tai toimitettu paikalliseen vähittäismyyntiin, vaikka ne eivät täytä asetettuja vaatimuksia:
  - Kuluttajille ja vähittäismyyntiin luovutetaan rikkiäisiä ja pestyjä munia.
  - Kuluttajille ja vähittäismyyntiin luovutetaan vanhoja munia, joiden muninnasta on kulunut aikaa esimerkiksi yli 2 kk.

Elintarviketurvallisuus

## Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

---

### Lainsäädäntö ja ohjeet:

- Asetus vähäriskisistä toiminnoista VNa 420/2011 2 ja 3 §
- Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus (EY) N:o 853/2004, liitteen III, jakson X, luvun I alakohdat 2 ja 3
- Alkutuotantoasetus MMMa 1368/2011, liite 3 luku 5
- Komission asetus (EY) 589/2008 munien kaupan pitämisestä
- Eviran ohje 16034 Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

## 5. MUNANTUOTANNON ERITYISVAATIMUKSET

### 5.8 Munantuotantotilan kirjanpito

#### Huomioitavaa:

- Tätä ohjetta sovelletaan kaikilla munantuotantotiloilla.
- Kirjanpito tautien leviämisen estämisestä arvioidaan kohdassa 2.3
- Kirjanpito tutkimustuloksista arvioidaan kohdassa 2.4
- Lääkekirjanpito arvioidaan kohdassa 2.7
- Kirjanpito eläinten tai eläimistä saatavien tuotteiden tarkastuksista ja niiden tuloksista arvioidaan kohdassa 2.8
- Kirjanpito salmonellavalvontaohjelmasta arvioidaan kohdassa 5.4
- Kirjanpito alkutuotantopaikalta elintarvikkeiksi toimitetuista eläimistä arvioidaan kohdassa 3.2 sekä tiedot elintarvikkeiksi toimitetuista eläimistä saatavista alkutuotannon tuotteista, kuten munista arvioidaan kohdassa 5.9

#### Tarkastettavia asioita:

- Munantuottajan on pidettävä kirjaa tuotantotavoittain munivien kanojen hankintapäivästä ja -iästä sekä lukumäärästä, kanojen poistopäivistä ja -määristä, päivittäisestä munantuotoksesta ja päivittäin myytyjen / toimitettujen munien määrästä ja/tai painosta sekä munia ostavista elintarvikealan toimijoista. Jos ruokintatapa ilmoitetaan munien osalta, on tuottajan kirjattava ja täsmennettävä kunkin ruokintatavan osalta tiedot toimitettujen tai paikalla sekoitettujen rehujen määrästä ja tyypistä sekä rehun toimituspäivästä. Tuottaja voi myynti- ja toimitusrekisterien sijaan säilyttää laskut ja toimitusilmoitukset.

Tarkastetaan munantuotantotilan kirjanpito.

Kirjanpito on tallennettava paperisessa tai sähköisessä muodossa. Kirjanpito voi koostua yhdestä tai useammasta tiedostosta ja olla osa munantuotantotilalla noudatettavaa laatu- tai muuta järjestelmää. Jos kirjanpidosta puuttuu joitain tietoja, jotka ovat olemassa, mutta niitä ei tarkastushetkellä löydy, tuottaja voi toimittaa (halutessaan sähköisesti) puuttuvat tiedot tarkastajalle jälkikäteen.

**A**

**Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista.**

Tuottajalla on kirjanpito kananmunien tuotantoon vaadittavista asioista ja kirjanpito on helposti tarkastettavissa.

Elintarvikeeturvallisuus

**Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan**

---

**C****Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan.**

Esimerkiksi:

- Tuottajalta puuttuu kirjanpito useasta kananmunien tuotantoon vaadittavista asioista.

**D****Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan, tai toimija ei ole korjannut epäkohtia määräaikaan mennessä.**

Esimerkiksi:

- Tuottajalla ei ole lainkaan kirjanpitoa kananmunien tuotantoon vaadittavista asioista.

**Lainsäädäntö ja ohjeet:**

- Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 853/2004, liite I, A osa, kohta III, alakohta 8
- Yleinen elintarvikeasetus 1831/2003, artikla 18
- Elintarvikelaki 23/2006, 17 §
- Alkutuotantoasetus MMMa 1368/2011, 5 §
- Komission asetus (EY) N:o 589/2008 munien kaupan pitämisen vaatimusten osalta artikla 20