

9. IDUNTUOTANNON ERITYISVAATIMUKSET

9.1 Alkutuotantopaikan hyväksyntä

Huomioitavaa:

- Iduilla tarkoitetaan tuotteita, jotka saadaan idättämällä siemeniä ja antamalla niiden kehittyä vedessä tai muussa liuoksessa ja joiden sato korjataan ennen varsinaisten lehtien kehittymistä ja jotka on tarkoitettu syötäväiksi kokonaisina siemen mukaan luettuna.
- Tätä ohjetta sovelletaan ituja tuottavien alkutuotantopaikkojen hyväksymistarkastuksen tekemiseen. Itujen alkutuotantopaikan on täytettävä ennen hyväksyntää myös asetuksessa (EU) N:o 852/2004 säädetyt vaatimukset, joten tämän ohjeen lisäksi hyväksymistarkastuksessa on tarkastettava, että myös ohjeiden 1.4 - 1.7, 8.1 - 8.3 sekä 8.9 - 8.10 mukaiset vaatimukset täyttyvät. Kaikki hyväksymistarkastuksessa havaitut epäkohdat merkitään riville 9.1 Alkutuotantopaikan hyväksyntä.
- Alkutuotantopaikan hyväksyntä vaaditaan itujen tuotannolta, kun
 - ituja toimitetaan tukkuun, jatkojalostukseen tai muihin EU- tai EU:n ulkopuolisiin maihin ja/tai
 - ituja myydään suoraan kuluttajalle yli 5 000 kiloa vuodessa ja/tai
 - ituja toimitetaan vähittäismyyntiin Suomessa yli 5 000 kiloa vuodessa.
- Määräraajat: VNa 1258/2011, 2 §:n kohta 1 ja 3 §:n kohta 1.
- Tuottajan on haettava kunnan valvontaviranomaiselta alkutuotantopaikan hyväksyntää ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista.
- Jos tuotanto ei ylitä edellä mainittuja määrärajoja, eikä ituja toimiteta tukkuun, jatkojalostukseen tai muihin maihin, riittää, että tuottaja tekee toiminnasta alkutuotantopaikkailmoituksen (katso ohje 1.1).
- Alkutuotantopaikan hyväksynnän hakemista ei vaadita, jos toimija on yksityinen henkilö, toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena tai toiminta tapahtuu osana saman toimijan ilmoitetun elintarvikehuoneiston toimintaa (EL 22a §). Esimerkiksi alkutuotantopaikan hyväksyntää ei vaadita silloin, jos itujen tuotanto sisältyy saman toimijan ravintolatoimintaan ja idut tarjoillaan ravintolassa.
- Valvontaviranomainen tekee alkutuotantopaikan hyväksymisestä päätöksen. Valvontaviranomainen voi asettaa päätöksessään ehtoja terveysvaarojen ehkäisemiseksi. Valvontaviranomaisen on ratkaistava asia 60 vuorokauden kuluessa asian vireille tulosta, jollei asian laajuus, hakemuksen puutteellisuus tai muu erityinen syy edellytä asian pitempää käsittelyä.

Tarkastettavia asioita:

Tarkastetaan, että seuraavat vaatimukset täyttyvät:

- Alkutuotantopaikan hyväksymishakemuksessa on annettava seuraavat tiedot:
 1. tuottajan nimi ja osoite sekä muut tarvittavat yhteystiedot;
 2. yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus;
 3. alkutuotantopaikan osoite ja tarvittaessa nimi;
 4. tieto toiminnan luonteesta ja laajuudesta

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

- Tuottajan on ilmoitettava edellä luetelluissa tiedoissa tapahtuneista olennaisista muutoksista, toiminnan keskeyttämisestä yli vuodeksi sekä toiminnan lopettamisesta. Ilmoitus on tehtävä viimeistään muutosten tullessa voimaan.
- Ilmoitukset voi tehdä kirjallisesti tai sähköisesti.

Alkutuotantopaikan hyväksymistarkastuksessa on huomioitava asetuksen (EU) N:o 852/2004 liitteessä I säädetyt sekä seuraavat hygieniää koskevat vaatimukset ((EU) N:o 210/2013):

- Laitosten suunnittelun ja sijoittelun on oltava sellainen, että voidaan noudattaa hyviä elintarvikehygieniakäytäntöjä, mukaan luettuna suoja saastumista vastaan toimintojen välillä ja aikana. Erityisesti elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat (myös laitteiden pinnat) ja elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.
- Työvälineiden ja laitteiden puhdistamiseen, desinfiointiin ja säilyttämiseen on oltava asianmukaiset tilat. Näiden tilojen on oltava helposti puhdistettavia, ja niissä on oltava riittävä kuuman ja kylmän veden saanti.
- Siementen ja itujen pesemiseen ja huuhteluun on varauduttava asianmukaisella tavalla. Kaikissa pesuun ja huuhteluun käytettävissä pesualtaissa tai muissa vastaavissa välineissä on oltava riittävä talousveden saanti, ja ne on pidettävä puhtaina ja tarvittaessa desinfioitava.
- Kaikki välineet, joiden kanssa siemenet ja idut tulevat kosketuksiin, on rakennettava, valmistettava ja huollettava siten, että saastumisvaara jää mahdollisimman pieneksi ja että ne voidaan pitää puhtaina ja tarvittaessa desinfioida.
- Itujen tuotannossa on noudatettava asianmukaisia menettelyjä, joilla varmistetaan seuraavat:
 - iduntuotantolaitos pidetään puhtaana ja tarvittaessa desinfioidaan
 - kaikki välineet, joiden kanssa siemenet ja idut tulevat kosketuksiin puhdistetaan tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioidaan. Nämä välineet on puhdistettava ja desinfioitava sellaisin väliajoin, että saastumisriski vältetään.

Tarkastuksella tuottajaa haastatellaan puhtaanapidon menettelyistä ja tarkastetaan, että vaatimukset täyttyvät.

A

Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista.

Tuottaja on tehnyt kunnan elintarvikevalvontaan hakemuksen alkutuotantopaikan hyväksymisestä. Tuottajan ilmoittamat tiedot vastaavat toimintaa. Hygieniää koskevat vaatimukset täyttyvät. Toiminnassa voi olla pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta.

C

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

Esimerkiksi:

- Käsittelyalueiden pinnat eivät ole helposti puhtaana pidettäviä

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

D

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

Esimerkiksi:

- Tilat ja laitteet on suunniteltu ja sijoitettu niin ettei hygieeninen toiminta ole mahdollista.
- Itujen kanssa kosketuksiin tulevia välineet tai laitteet on rakennettu tai valmistettu siten, ettei niitä voi pitää puhtaana.

Lainsäädäntö ja ohjeet:

- Yleinen elintarvikehygieniasetus (EU) N:o 853/2004 art.6 ja liite I
- Elintarvikelaki 23/2006 22a §
- Elintarvikevalvonta-asetus VNa 420/2011 2 §
- Vähäriskisistä toiminnoista annettu asetus VNa 1258/2011 2 § ja 3 §
- Asetus (EU) N:o 210/2013 iduntuotantolaitosten hyväksymisestä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 mukaisesti

9. IDUNTUOTANNON ERITYISVAATIMUKSET

9.2 Itujen tuotantoon tarkoitettujen siementen tuontitodistus

Huomioitavaa:

- Iduilla tarkoitetaan tuotteita, jotka saadaan idättämällä siemeniä ja antamalla niiden kehittyä vedessä tai muussa liuoksessa ja joiden sato korjataan ennen varsinaisten lehtien kehittymistä ja jotka on tarkoitettu syötäväiksi kokonaisina siemen mukaan luettuna.
- Tätä ohjetta sovelletaan kaikissa ituja tuottavissa alkutuotantopaikoissa.
- Itujen tuotantoon on käytettävä siemeniä, jotka on tuotettu itujen tuotantoa varten.
- EU:n ulkopuolisista maista tuotujen siementen mukana on oltava tuontitodistus.

Tarkastettavia asioita

Tarkastetaan, että seuraavat vaatimukset täyttyvät:

- EU:n ulkopuolisista maista tuotuja siemeniä käyttävällä iduntuottajalla on oltava esittää viranomaiselle asetuksessa (EU) N:o 211/2013 vahvistetun mallin mukainen todistus tai sen jäljennös, jossa vahvistetaan, että siemenet on tuotettu olosuhteissa, jotka täyttävät vaaditut hygieniasäännökset. Tuottajalla on oltava mainittu todistus jokaisesta vastaanotetusta siemenerästä. Todistuksia on säilytettävä vuoden ajan siitä kun siemenerä on käytetty loppuun.
- Kaikki idätystä varten EU:n sisämarkkinoilta tai EU:n ulkopuolisista maista hankitut siemenet on oltava tuotettu itujen tuotantoa varten.

A

Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista.

Tuottaja pystyy esittämään vaaditun mukaisen todistuksen jokaisesta EU:n ulkopuolisesta maasta peräisin olevasta siemenerästä. EU:n sisämarkkinoilta hankitut siemenet on tuotettu itujen tuotantoa varten. Toiminnassa voi olla pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta.

C

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

Esimerkiksi:

- Tuottajalla ei ole tuontitodistuksia kaikista EU:n ulkopuolisista maista peräisin olevista siemeneristä eikä hän pysty toimittamaan puuttuvia todistuksia valvojalle jälkikäteen.

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:

- Idätyksessä käytetään siemeniä, joita ei ole tarkoitettu idätykseen.
- Tuottajalla ei ole lainkaan tuontitodistuksia EU:n ulkopuolisista maista peräisin olevista siemeneristä eikä hän pysty toimittamaan puuttuvia todistuksia valvojalle jälkikäteen.

Lainsäädäntö ja ohjeet:

- Asetus (EU) N:o 211/2013 todistuksia koskevista vaatimuksista itujen ja itujen tuotantoon tarkoitettujen siementen tuonnissa unioniin

9. IDUNTUOTANNON ERITYISVAATIMUKSET

9.6 Siementen käyttöönottotutkimus

Huomioitavaa:

- Tätä ohjetta sovelletaan ituja sellaisenaan syötäväksi tuottavissa alkutuotantopaikoissa.
- Iduilla tarkoitetaan tuotteita, jotka saadaan idättämällä siemeniä ja antamalla niiden kehittyä vedessä tai muussa liuoksessa ja joiden sato korjataan ennen varsinaisten lehtien kehittymistä ja jotka on tarkoitettu syötäväksi kokonaisina siemen mukaan luettuna.
- Jos ituja ei ole tarkoitettu sellaisenaan syötäväksi, niiden pakkauksessa tulee olla siitä merkintä. Esimerkiksi ”Kuumenna idut kauttaaltaan vähintään 75 °C:seen ennen niiden nauttimista”. Tällöin niitä eivät koske mikrobikriteeriasetuksen rivien 1.18 (*Salmonella*), 1.2 ja 1.3 (*Listeria*) eikä Eviran tulkinnan mukaan myöskään rivin 1.29 (STEC) vaatimukset (ks. Eviran lausunto: [Mikrobikriteeriasetuksen mahdollistamat joustot itujen tuotannossa](#)).
- Siementen käyttöönottotutkimukset vaaditaan sellaisenaan syötävien itujen tuotannolta silloin, kun
 - ituja toimitetaan tukkuun, jatkojalostukseen tai muihin EU- tai EU:n ulkopuolisiin maihin, ja/tai
 - ituja myydään suoraan kuluttajalle yli 5 000 kiloa vuodessa, ja/tai
 - ituja toimitetaan vähittäismyyntiin Suomessa yli 5 000 kiloa vuodessa.
- Määrärajat: VNa 1258/2011, 2 §:n kohta 1 ja 3 §:n kohta 1.
- Siementen käyttöönottotutkimuksia ei vaadita itujen tuotannolta, joille on myönnetty helpotus siemenerien käyttöönottotutkimuksista (asetus (EU) N:o 2073/2005, liite I, jakso 3.3, kohta B ja Eviran lausunto: Mikrobikriteeriasetuksen mahdollistamat joustot itujen tuotannossa).

Tarkastettavia asioita:

Tarkastetaan toimijan teettämien siementen käyttöönottotutkimusten tuloksia tarkastusta edeltävän vuoden ajalta.

- Toimijan on esi-idätettävä pieni osa tuote-erästä ja tutkittava siitä STEC- ja salmonella -bakteerit ennen kuin koko erä pannaan tuotantoon. Toimijan tulee ottaa ja tutkituttaa näytteet Eviran ohjeen 10501 liitteen 10 mukaisesti (*Uuden siemenerän käyttöönottotutkimus*). Tutkimustulosten on täytettävä asetuksen (EU) N:o 2073/2005 vaatimukset.
- Esimerkkejä näytteenotosta on Eviran sivulla <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/alkutuotanto/kasvikset/itutuotanto/itujen-tuotannon-mikrobiologiset-vaatimukset/>
- Toimija voidaan tietyn edellytyksin vapauttaa siementen alkutestauksesta (Eviran lausunto: Mikrobikriteeriasetuksen mahdollistamat joustot itujen tuotannossa).
- Jos siemenet käsitellään riittävän voimakkaalla lämpökäsittelyllä, joka tuhoaa STEC ja salmonella-bakteerit (katso määrittely Eviran ohjeen 10501 liitteessä 10), siemeniä ei tarvitse tutkia näiden patogeeneiden varalta. Vaatimus salmonella- ja STEC -bakteerien tutkimisesta ei poistu, jos siemeniä käsitellään lievemmin, vain mikrobien määrää vähentävästi (tavanomainen pastörintikäsitteily, klooripohjainen-käsitteily). Toimijan on

huolehdittava tarkasti, ettei käsittelemättömien ja käsiteltyjen siementen ja niistä saatujen itujen välillä tapahdu ristikontaminaatiota.

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

Toimija on toteuttanut siementen käyttöönottotutkimukset vaatimusten mukaisesti. Tutkimustulokset ovat vaatimusten mukaisia. Toiminnassa voi olla pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta, esimerkiksi:

- toimijan käyttämä laboratorio tai jokin yksittäinen tutkimus ei täysin täytä vaatimuksia, tutkimusten tulokset ovat kuitenkin vaatimusten mukaisia.

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

Esimerkiksi:

- Toimija ei ole ottanut näytteitä kaikista siemeneristä.
- Näytteitä ei ole tutkittu Eviran ohjeen 10501 liitteen 10 mukaisesti (*Uuden siemenerän käyttöönottotutkimus*).

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

Esimerkiksi:

- Toimija on saanut tiedon, että siemenerien käyttöönottotutkimusten tulokset eivät täytä vaatimuksia, mutta toimija on siitä huolimatta ottanut siemenerän käyttöön.

Lainsäädäntö ja ohjeet:

- Asetus vähäriskisistä toiminnoista VNa 1258/2011 2 § ja 3 §
- Asetus (EU) N:o 2073/2005 (muutos (EU) N:o 209/2013) liite I, luku 1, rivit 1.18 ja 1.29 ja vastaava alaviite 23
- Eviran lausunto: Mikrobikriteeriasetuksen mahdollistamat joustot itujen tuotannossa
- Eviran ohje 10501 Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista - Ohje elintarvikealan toimijoille, liite 10

9. IDUNTUOTANNON ERITYISVAATIMUKSET

9.7 Tuotantonäytteenotto

Huomioitavaa:

- Tätä ohjetta sovelletaan ituja sellaisenaan syötäväksi tuottavissa alkutuotantopaikoissa.
- Iduilla tarkoitetaan tuotteita, jotka saadaan idättämällä siemeniä ja antamalla niiden kehittyä vedessä tai muussa liuoksessa ja joiden sato korjataan ennen varsinaisten lehtien kehittymistä ja jotka on tarkoitettu syötäväksi kokonaisina siemen mukaan luettuna.
- Jos ituja ei ole tarkoitettu sellaisenaan syötäväksi, niiden pakkauksessa tulee olla siitä selkeä merkintä. Esimerkiksi ”Kuumenna idut kauttaaltaan vähintään 75 °C:seen ennen niiden nauttimista”. Tällöin niitä eivät koske mikrobikriteeriasetuksen rivien 1.18 (*Salmonella*), 1.2 ja 1.3 (*Listeria*) eikä Eviran tulkinnan mukaan myöskään rivin 1.29 (STEC) vaatimukset (ks. Eviran lausunto: [Mikrobikriteeriasetuksen mahdollistamat joustot itujen tuotannossa](#)).
- Jos toimija käsittelee idätettävät siemenet riittävän voimakkaalla lämpökäsittelyllä, joka tuhoaa STEC-ja salmonella-bakteerit, siemeniä ei tarvitse tutkia näiden patogeeneiden varalta. Siementen käsittelyn vaikutusta pidetään merkittävänä vasta kun käsittely vähentää patogeeneiden määrää yli 5 log. Esimerkiksi mung-papujen lämpökäsittely 80°C / 2min tai 85°C / 30s saa aikaan salmonellan ja E. coli O157:n määrän laskun yli 5 log. Riittävää käsittelyä ei voida yleistää kaikille siemenlajeille, vaan jokaiselle pitää olla omansa. Lisäksi on varmistettava, että siementen lisäys veteen ei laske veden lämpötilaa liikaa vaan että koko käsiteltävään siemenerään kohdistuu riittävä lämpökäsittely. On toimijan vastuulla osoittaa, että hänen käyttämänsä, muun kuin edellä mainittu, lämpötila/aika/siemen - yhdistelmä on riittävä vähentämään patogeenejä yli 5 log.
- *Salmonella* ja STEC -tutkimukset vaaditaan sellaisenaan syötävien itujen tuotannolta silloin, kun
 - ituja toimitetaan tukkuun, jatkojalostukseen tai muihin EU- tai EU:n ulkopuolisiin maihin, ja/tai
 - ituja myydään suoraan kuluttajalle yli 5 000 kiloa vuodessa, ja/tai
 - ituja toimitetaan vähittäismyyntiin Suomessa yli 5 000 kiloa vuodessa.
- Määrärajat: VNa 1258/2011, 2 §:n kohta 1 ja 3 §:n kohta 1.
- Tuotannonaikaisesta näytteenotosta vähintään kerran kuussa ei voi vapautua kuten siementen käyttöönottotutkimuksesta.

Tarkastettavia asioita:

Tarkastetaan tuotannon aikana otettujen *Salmonella*-, shigatoksiinia tuottava *E. coli* (STEC)- ja *Listeria monocytogenes* -näytteiden tutkimustuloksia tarkastusta edeltävän vuoden ajalta.

Toimijan tulee ottaa ja tutkituttaa näytteet Eviran ohjeen 10501 liitteen 10 mukaisesti (*Tuotannon aikainen näytteenotto ja Näytteet tuotantoympäristöstä ja -laitteista*).

- Toimijoiden on otettava näytteitä vähintään kerran kuukaudessa STEC- ja salmonella - tutkimuksia varten. Tästä näytteenottiheydestä ei ole annettu mahdollisuutta poiketa.
- Näytteenotto listerian tutkimiseksi tulee painottaa sellaisiin tuotteisiin, joissa listeria voi kasvaa (myyntiaika 5 vuorokautta tai pidempi). Myös tuotantoympäristönäytteistä tutkitaan listeria silloin kun pakattujen itujen myyntiaika on 5 vuorokautta tai pidempi.

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

- Osanäytteitä on pääsääntöisesti otettava viisi kappaletta. Osanäytteiden määrää on mahdollisuus vähentää tietyin ehdoin (ks. Eviran lausunto: Mikrobikriteeriasetuksen mahdollistamat joustot itujen tuotannossa).
- Tutkimustulosten on täytettävä asetuksen (EU) N:o 2073/2005 vaatimukset.
- Esimerkkejä näytteenotosta on Eviran sivulla <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/alkutuotanto/kasvikset/itutuotanto/itujen-tuotannon-mikrobiologiset-vaatimukset/>

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

Toimija on toteuttanut tuotannon aikaisen näytteenoton ja tutkimukset vaatimusten mukaisesti. Tutkimustulokset ovat vaatimusten mukaisia. Toiminnassa voi olla pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta.

Esimerkiksi:

- Toimijan käyttämä laboratorio tai jonkin yksittäinen tutkimus ei täysin täytä vaatimuksia, tutkimusten tulokset ovat kuitenkin vaatimusten mukaisia.

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

Esimerkiksi:

- Toimija ei ole ottanut kaikkia vaadittuja näytteitä.
- Näytteitä ei ole tutkittu Eviran ohjeen 10501 liitteen 10 mukaisesti (*Tuotannon aikainen näytteenotto*).

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

Esimerkiksi:

- Toimija on saanut tiedon, että tuotannon aikaisten tutkimusten tulokset eivät täytä vaatimuksia, mutta toimija on siitä huolimatta toimittanut ituerän myyntiin.

Lainsäädäntö ja ohjeet:

- Asetus vähäriskisistä toiminnoista VNa 1258/2011 2 § ja 3 §
- Asetus (EU) N:o 2073/2005 (muutos (EU) N:o 209/2013) liite I, luku 1, rivit 1.2, 1.18 ja 1.29 ja vastaava alaviite 23
- Eviran lausunto: Mikrobikriteeriasetuksen mahdollistamat joustot itujen tuotannossa
- Eviran ohje 10501 Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista - Ohje elintarvikealan toimijoille, liite 10

9. IDUNTUOTANNON ERITYISVAATIMUKSET

9.9 Vesinäytteenotto (jos oma veden lähde)

Huomioitavaa:

- Tätä ohjetta sovelletaan kaikissa ituja tuottavissa alkutuotantopaikoissa.

Tarkastettavia asioita:

- Viimeisin tutkimustodistus vedestä tehdyistä tutkimuksista tarkastetaan, jos itujen tuotannossa käytetään muuta kuin terveydensuojelulain mukaisesti valvotun talousvettä toimittavan laitoksen vettä, esimerkiksi tuottajan oman kaivon vettä.
- Jos itujen tuotannossa käytetään terveydensuojelulain mukaisesti valvotun vesilaitoksen tai vesiosuuskunnan vettä, tarkastetaan toimijan osoitus talousvesiverkkoon liittymisestä. Osoitus liittymisestä voi olla esimerkiksi liittymissopimus tai tuottajalle osoitettu vesilasku.
- Itujen tuotannossa saa käyttää vain vettä, josta on tehty vähintään pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista annetun STM:n asetuksen 401/2001 liitteen II mukaiset tutkimukset.
- Tutkimukset on tehtävä näytteestä, joka edustaa siementen pesuun, itujen kasteluun sekä tuotteiden, pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun käytettävää vettä.
- Tutkimusten tulosten arvostelussa on noudatettava STM:n asetuksen 401/2001 1 §:n 2 kohdassa tarkoitettulle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja -suosituksia.
- Tutkimukset on tehtävä ennen veden käyttöönottoa ja sen jälkeen säännöllisesti kolmen vuoden välein.

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

Tuottaja käyttää itujen tuotannossa terveydensuojelulain mukaisesti valvotun vesilaitoksen tai vesiosuuskunnan vettä ja osoittaa sen.

Tuottaja käyttää muuta kuin terveydensuojelulain mukaisesti valvotun talousvettä toimittavan laitoksen vettä ja on teettänyt itujen tuotannossa käytetystä vedestä vaaditut tutkimukset. Tutkimustulokset täyttävät vedelle säädetyt vaatimukset.

Toiminnassa voi olla pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä tuotettujen itujen elintarviketurvallisuutta.

Esimerkiksi:

- Kaikkia käytetystä vedestä vaadittuja kemiallisia analyysejä ei ole teetetty.

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

Esimerkiksi:

- Edellisestä vesinäytteenotosta on yli kolme vuotta.

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:

- Tuottaja ei ole teettänyt tutkimuksia vedestä.
- Tuottaja ei pysty osoittamaan liittymistä talousvesiverkkoon.
- Tuottaja on jatkanut veden käyttöä vaikka tutkimustulokset osoittavat, että vesi ei täytä sille asetettuja vaatimuksia.

Lainsäädäntö ja ohjeet:

- Alkutuotantoasetus 1368/2011 7 § ja liite 1, johdanto ja luku 1

9. IDUNTUOTANNON ERITYISVAATIMUKSET

9.12 Elintarvikkeista annettavat tiedot

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun itujen tuottaja

- myy ituja pakattuna tai pakkaamattomana idättämöstä tai torilla
- toimittaa ituja pakattuna tai pakkaamattomana, esim. vähittäismyyntiin
- myy ituja etämyynnissä.

Iduilla tarkoitetaan tuotteita, jotka saadaan idättämällä siemeniä ja antamalla niiden kehittyä vedessä tai muussa liuoksessa ja joiden sato korjataan ennen varsinaisten lehtien kehittymistä ja jotka on tarkoitettu syötäväiksi kokonaisina siemen mukaan luettuna.

Jos idut pakataan välittömään myyntiin, katsotaan tuote pakkaamattomaksi. *Välittömällä myynnillä* tarkoitetaan elintarvikkeen myyntiä, jossa tuote on pakattu valmiiksi loppukuluttajalle elintarvikkeen luovutuspaikassa myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi.

Tarkastettavia asioita:

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 asiakirjatarkastuksin
- omavalvontatutkimuksin.

1. Idut, pakattu (EPNAs EU N:o 1169/2011 ja MMMa 834/2014)

Pakolliset pakkausmerkinnät ovat:

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo (esim. jos on useita itulaatujia)
- ainesosaluettelossa allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet, jotka korostettu (elintarviketietoasetus, liite II, esim. idätetyt vehnänjyvät)
- tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät (tarvittaessa)
- elintarvikkeen sisällön määrä
- vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen) tai viimeinen käyttöajankohta
- erityiset säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet (mm. idut tulee säilyttää enintään + 6 asteen lämpötilassa)
- elintarvikealan toimijan nimi tai toiminimi ja osoite
- alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa (elintarviketietoasetus, 26 artiklan muk.)
- käyttöohje (tarvittaessa)
- eränumero tarvittaessa (jos vähimmäissäilyvyysaika on annettu päivän ja kuukauden tarkkuudella, se voi silloin korvata eränumeron).

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

Pakollisten pakkausmerkintöjen tulee olla *vaivattomasti luettavissa* (x-kirjasinkoko vähintään 1,2 mm; poikkeus x-kirjasinkoko vähintään 0,9 mm, kun pakkauksen suurimman pinnan pinta-ala on pienempi kuin 80 cm²). *Pakolliset pakkausmerkinnät on tehty suomeksi ja ruotsiksi* (yksikielisisissä kunnissa myytävälle riittää ko. kunnan yksikieliset merkinnät).

2. Idut, pakkaamaton (MMM 834/2014)

Pakolliset tiedot ovat:

- elintarvikkeen nimi
- elintarvikkeen ainesosat siten kuin elintarviketietoasetuksessa säädetään tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla; tarvittaessa, esim. jos on useita itulaatuja, jotka eivät näy elintarvikkeen nimessä.
- allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet (elintarviketietoasetus, liite II, esim. idätetyt vehnänjyvät)
- alkuperämaa tai lähtöpaikka (tarvittaessa siten, kuin elintarviketietoasetuksen 26 art. edellyttää)
- tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet.

Tiedot on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti. Tiedot voidaan antaa myös suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tms. ilmoitetaan, että tiedot on saatavissa pyydettyä henkilökunnalta. Tiedot on oltava silloin kirjallisessa tai sähköisessä muodossa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten helposti saatavilla. Irto-myynnissä myytävien elintarvikkeiden pakolliset tiedot tulee antaa vähintään suomeksi tai ruotsiksi.

3. Etämyyntinä myytävät idut

Kaikki yleiset 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.

Pakkausmerkinnöissä vähäisiä epäkohtia ovat esimerkiksi:

- osoitetiedoista puuttuu tarkka osoite
- ainesosaluettelon paljousjärjestys ei ole oikea.

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

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

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

- harhaanjohtava elintarvikkeen nimi
- alkuperämaa/-alue -merkintä puuttuu tai on virheellinen
- parasta ennen -merkintä puuttuu tai on virheellinen.

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 takaisinvetoa, 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 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (elintarviketietoasetus)
- Elintarvikelaki 23/2006, 1, 2 ja 9 §
- Valtioneuvoston asetus (1258/2011) eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (1368/2011) elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (1367/2011) ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen 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