

## ELINTARVIKKEIDEN ALKUTUOTANTOPAIKKOJEN VALVONNASSA KÄYTETTÄVÄ TARKASTUSHAVAINTOLOMAKE

TE -merkintä tarkoittaa täydentävien ehtojen vaatimuskohtaa.

**Nyt lausuttavina olevat ohjeet on merkitty lihavoituna.**

### 1 YLEISET ELINTARVIKKEIDEN ALKUTUOTANTOA KOSKEVAT VAATIMUKSET

- 1.1 Alkutuotantopaikkailmoitus TE
- 1.2 Omavalvonnan kuvaus ja sen riittävyys
- 1.3 Tilojen riittävyys
- 1.4 Haitta- ja muut eläimet
- 1.5 Henkilöstön terveydentila ja henkilöstön terveysriskejä koskeva koulutus
- 1.6 ~~Valvonnassa havaittujen puutteiden korjaaminen~~  
**→ Jäljitettävyys**
- 1.7 Takaisinvedot ja poikkeustilanteista ilmoittaminen TE
- 1.8 ~~Elintarvikkeiden vierasaineet~~

### 2 ELÄINTUOTANNON YHTEISET VAATIMUKSET

- 2.1 Tilojen, laitteiden ja eläinten puhtaus
- 2.2 Jätteiden ja vaarallisten aineiden käsittely ja varastointi TE
- 2.3 Tautien leviämisen estäminen TE
- 2.4 Kirjanpito tutkimustuloksista TE
- 2.5 ~~Toimenpiteet tutkimustulosten johdosta~~
- 2.6 ~~Eläinlääkkeiden käyttö TE~~
- 2.7 ~~Lääkekirjanpito TE~~  
**→ Lääkitys ja lääkekirjanpito TE**
- 2.8 **Lääkittyjen eläinten tunnistaminen ja varoaikojen noudattaminen TE (aiemmin 4.3.3)**
- 2.9 Valvonta-asiakirjojen säilyttäminen TE (aiemmin 2.8)

### 3 LIHANTUOTANNON ERITYISVAATIMUKSET

- 3.1 Elintarvikeketjua koskevat tiedot
- 3.2 ~~Kirjanpito jäljitettävyyden varmistamiseksi TE~~  
**→ 1.6 Jäljitettävyys TE**

### 4 MAIDONTUOTANNON ERITYISVAATIMUKSET

#### 4.1 YLEISET VAATIMUKSET

- 4.1.1 Tilojen soveltuvuus
- 4.1.2 Maidontuotantoeläinten terveydentila TE
- 4.1.3 Raakamaidon laatuvaatimukset TE
- 4.1.4 ~~Kirjanpito jäljitettävyyden varmistamiseksi TE~~  
**→ 1.6 Jäljitettävyys TE**

#### 4.2 MAITOHUONE JA LYPSYLAITTEET

- 4.2.1 Veden laatu TE
- 4.2.2 Maitohuoneen erottaminen likaisista tiloista TE
- 4.2.3 Maitohuoneen toiminnot TE
- 4.2.4 Maidon kanssa kosketuksessa olevat pinnat TE
- 4.2.5 Maidon jäähdytykseen liittyvä lämpötilakirjanpito TE

- 4.2.6 Haitta- ja muiden eläinten torjunta maituhuoneessa TE
- 4.2.7 Lypsykoneen huolto ja testaus TE
- 4.2.8 Automaattisen lypsylaitteiston toiminnalliset vaatimukset
- 4.2.9 Automaattisen lypsylaitteiston toimintaan liittyvä kirjanpito TE

#### 4.3 LYPSY JA MAIDON KÄSITTELY

- 4.3.1 Lypsyhygienia TE
- 4.3.2 Sairaiden eläinten maidon ja jäämiä sisältävän maidon erilläänpito TE
- ~~4.3.3 Lääkittyjen eläinten tunnistaminen ja varoajojen noudattaminen TE (siirretty 2.8)~~
- 4.3.4 Muut lypsyyliin liittyvät vaatimukset
- ~~4.3.5 Maidon säilytys~~

#### 4.4 RAAKAMAIDON JA TERNIMAIDON LUOVUTUS SUORAAN KULUTTAJALLE JA TOIMITTAMINEN PAIKALLISEEN VÄHITTÄISMYyntIIN ALKUTUOTANNON YHTEYDESSÄ

- 4.4.1 **Myytävän raakamaidon ja ternimaidon käsittely**
- 4.4.2 Raakamaidon ja ternimaidon myynnin vaatimukset  
→ **Suoraan kuluttajalle myytävän raakamaidon ja ternimaidon laatuvaatimukset**
- 4.4.3 **Raakamaidon myynnin keskeyttäminen tautitapauksissa TE**
- 4.4.4 **Elintarvikkeista annettavat tiedot**

#### 4.5 RAAKAMAIDON JA TERNIMAIDON TUOTANTO MYYTÄVÄKSI RAAKAMAITONA ELINTARVIKEHUONEISTOSTA TAI PAKATTAVAKSI LAITOKSESSA

- 4.5.1 **Vaatimukset olosuhteille ja toiminnalle**
- 4.5.2 **Eläimistä ja maidosta tehdyt tutkimukset**

#### 5 MUNANTUOTANNON ERITYISVAATIMUKSET

- ~~5.1 Munantuotantoeläinten terveydentila~~
- 5.2 Munatuotteiden raaka-aineeksi toimitettavien munien pesemiseen käytettävän veden laatu TE
- 5.3 Munien säilytys TE
- 5.4 Kirjanpito salmonellavalvontaohjelmasta TE
- 5.5 ~~Pakkaus- ja muiden elintarvikekontaktimateriaalien puhtaus ja soveltuvuus~~  
→ **Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit**
- 5.6 **Elintarvikkeista annettavat tiedot**
- 5.7 ~~Vähäriskinenmyynti suoraan kuluttajalle ja paikalliseen vähittäismyyntiin~~  
→ **Munien myynti suoraan kuluttajalle ja toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin**
- 5.8 Munantuotantotilan kirjanpito
- ~~5.9 Kirjanpito jäljitettävyyden varmistamiseksi TE~~  
→ 1.6 Jäljitettävyyys TE

#### 6 HUNAJANTUOTANNON ERITYISVAATIMUKSET

- 6.1 **Hunajan kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhdistamiseen käytettävän veden laatu**
- ~~6.2 Hunajan käsittely~~
- 6.3 ~~Vähäriskinenmyynti suoraan kuluttajille ja toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin~~  
→ **Hunajan myynti suoraan kuluttajille ja toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin**

#### **6.4 Elintarvikkeista annettavat tiedot**

~~6.5 Kirjanpito jäljitettävyyden varmistamiseksi~~

→ 1.6 Jäljitettävyys TE

~~6.6 Pakkaus- ja muiden elintarvikekontaktimateriaalien puhtaus ja soveltuvuus~~

→ **Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit**

#### **7 VESIVILJELYTUOTTEIDEN JA KALASTUKSEN ERITYISVAATIMUKSET**

→ VESIVILJELYN JA KALASTUKSEN ERITYISVAATIMUKSET

7.1 Kalastustuotteiden säilytys- ja käsittelytilojen sekä -laitteiden puhtaus ja kunnossapito

7.2 Veden laatu

7.3 Kalastustuotteiden käsittelyhygienia

7.4 Kalastustuotteiden lämpötilanhallinta

7.5 Jäähdytetyn meriveden lämpötilahallinta kalastusaluksissa

~~7.6 Pakkaus- ja muiden elintarvikekontaktimateriaalien puhtaus ja soveltuvuus~~

→ **Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit**

7.7 Kalastustuotteiden aistinvarainen tarkastus

7.8 Kalastustuotteiden loistarkastus

~~7.9 Myynti suoraan kuluttajille~~

→ **Kalastustuotteiden myynti suoraan kuluttajille**

#### **7.10 Elintarvikkeista annettavat tiedot**

~~7.11 Dioksiinipoikkeuksen edellyttämä erilläänpito ja merkinnät~~

~~7.12 Kirjanpito jäljitettävyyden varmistamiseksi ja eräkohtaisten tietojen toimittaminen~~

→ 1.6 Jäljitettävyys TE

#### **8 KASVIN- JA SIENTENTUOTANNON YHTEISET VAATIMUKSET**

~~8.1 Tilojen, laitteiden ja tuotteiden puhtaanapito~~

→ **Tilojen ja laitteiden puhtaanapito**

~~8.2 Jätteiden ja vaarallisten aineiden käsittely ja varastointi TE~~

~~8.3 Tutkimukset vedestä ja kirjanpito tutkimustuloksista TE~~

~~8.4 Toimenpiteet tutkimustulosten johdosta~~

~~8.5 Vähäriskinen myynti suoraan kuluttajille ja toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin~~

→ **Kasvien ja sienten myynti suoraan kuluttajille ja toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin**

#### **8.6 Elintarvikkeista annettavat tiedot**

~~8.7 Kirjanpito jäljitettävyyden varmistamiseksi TE~~

→ 1.6 Jäljitettävyys TE

~~8.8 Pakkaus- ja muiden elintarvikekontaktimateriaalien puhtaus ja soveltuvuus~~

→ **Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit**

~~8.9 Kirjanpito biosidien käytöstä TE~~

~~8.10 Biosidien käyttö TE~~

#### **9 IDUNTUOTANNON ERITYISVAATIMUKSET**

~~9.1 Alkutuotantopaikan hyväksyntä~~

~~9.2 Itujen tuotantoon tarkoitettujen siementen tuontitodistus~~

~~9.3 Siementen käsittely~~

~~9.4 Idätysprosessin hallinta~~

~~9.5 Lämpötilan hallinta säilytyksessä~~

~~9.6 Siementen käyttöönottotutkimus~~

~~9.7 Tuotantonäytteenotto~~

~~9.8 Pintapuhtausnäytteenotto~~

~~9.9 Vesinäytteenotto (jos oma veden lähde)~~

- 9.10 ————— Tutkimustulosten perusteella tehdyt toimenpiteet
- 9.11 ————— Pakkaus- ja muiden elintarvikekontaktimateriaalien puhtaus ja soveltuvuus  
→ **Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit**
- 9.12 ————— **Elintarvikkeista annettavat tiedot**
- 9.13 ————— Jäljitettävyys  
→ 1.6 Jäljitettävyys TE

## 10 ALKUTUOTANNON TUOTTEIDEN KULJETUKSEN ERITYISVAATIMUKSET

- 10.1 ————— **Kuljetusvälineiden soveltuvuus ja kuljetusolosuhteet**
- 10.2 ————— ~~Itujen lämpötilan hallinta kuljetuksen aikana~~
- 10.3 ————— **Kalastustuotteiden lämpötilan hallinta kuljetuksen aikana**