

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

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 syötäväksi 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 tai jatkojalostukseen ja/tai
 - ituja myydään suoraan kuluttajalle yli 5 000 kiloa vuodessa ja/tai
 - ituja toimitetaan vähittäismyyntiin Suomessa yli 5 000 kiloa vuodessa.
- Tuottajan on haettava kunnan valvontaviranomaiselta alkutuotantopaikan hyväksymistä ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista.
- Jos tuotanto ei ylitä edellä mainittuja määrärajoja, eikä ituja toimiteta tukkuun tai jatkojalostukseen, riittää, että tuottaja tekee toiminnasta alkutuotantopaikkailmoituksen (katso ohje 1.1).
- Alkutuotantopaikan hyväksynnän hakemista ei vaadita kasvien ja sienten alkutuotantopaikasta, jos toimija on yksityinen henkilö, toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena tai toiminta tapahtuu osana saman toimijan ilmoitetun elintarvikehuoneiston toimintaa (EL 22a §). Esimerkiksi alkutuotantopaikan hyväksymistä 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
- 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.

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

Alkutuotantopaikan hyväksymistarkastuksessa on huomioitava asetuksen (EU) N:o 852/2004 liitteessä I säädettyt 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 kuumen ja kylmän veden saanti.
- Siementen ja itujen pesemiseen ja huuhteluun on varauduttava asianmukaisella tavalla. Kaikissa pesuun ja huuhteluun käytettävissä pesuallaisissa 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.
- Tarkastuksella tuottajaa haastatellaan puhtaanapidon menettelyistä. 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.

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

D

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti 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.

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

Lainsäädäntö ja ohjeet:

- Yleinen elintarvikehygienia-asetus (EU) N:o 852/2004 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 852/2004 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.
- Kolmansista maista tuotujen siementen mukana on oltava tuontitodistus.

Tarkastettavia asioita

Tarkastetaan, että seuraavat vaatimukset täyttyvät:

- Kolmansista 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 kolmansista maista hankitut siemenet on oltava tuotettu itujen tuotantoa varten.

A

Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista.

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

C

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

Esimerkiksi:

- Tuottajalla ei ole tuontitodistuksia kaikista kolmansista maista peräisin olevista siemeneristä eikä hän pysty toimittamaan puuttuvia todistuksia valvojalle jälkikäteen.

D

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

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

Esimerkiksi:

- Idätyksessä käytetään siemeniä, joita ei ole tarkoitettu idätykseen.
- Tuottajalla ei ole lainkaan tuontitodistuksia kolmansista 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 ja/tai jatkojalostukseen, ja/tai
 - ituja myydään suoraan kuluttajalle yli 5 000 kiloa vuodessa, ja/tai
 - ituja toimitetaan vähittäismyyntiin 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 tietyin edellytyksin vapauttaa siementen alkutestauksesta (Eviran lausunto: Mikrobikriteeriasetuksen mahdollistamat joustot itujen tuotannossa).
- Jos siemenet käsitellään riittävän voimakkaalla lämpökäsittelyllä, joka tuhoaa STEC ja salmonella-bakteerit, 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-käsittely). 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 elintarvikeeturvallisuutta.

Esimerkiksi:

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

C**Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuutta 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 elintarvikeeturvallisuutta 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 Tuotannonäytteenotto

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](#)).
- Salmonella ja STEC -tutkimukset vaaditaan sellaisenaan syötävien itujen tuotannolta silloin, kun
 - ituja toimitetaan tukkuun ja/tai jatkojalostukseen, ja/tai
 - ituja myydään suoraan kuluttajalle yli 5 000 kiloa vuodessa, ja/tai
 - ituja toimitetaan vähittäismyyntiin yli 5 000 kiloa vuodessa.
- Määrärajat: VN 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 näytteenottoitiheydestä 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.
- 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/>

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

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 vakavasti 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:

- Näytteenottotiheys ja tutkimustulokset vedestä 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.

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

D

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti 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 syötäviksi 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:

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

Vaatimustenmukaisuus, joka voidaan todentaa esimerkiksi

- pakkausmerkintä-, tuotanto- ja asiakirjatarkastuksin
- omaavalvontatutkimuksin.

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

Pakolliset pakkausmerkinnät ovat:

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo (esim. jos on useita itulaatuja)
- 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).

Elintarviketurvallisuus

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* (yksikielisissä 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 pyydettyssä henkilökunnalta. Tiedot on oltava silloin kirjallisessa tai elektronisessa muodossa. Irtomyynnissä 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.

C

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

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

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

10. ALKUTUOTANNON TUOTTEIDEN KULJETUKSEN ERITYISVAATIMUKSET

10.1 Kuljetusvälineiden soveltuvuus ja kuljetusolosuhteet

Huomioitavaa:

- Tätä ohjetta sovelletaan alkutuotannon tuotteiden kuljetuksiin tilalta alkutuotannon myynti- tai muuhun luovutuspaikkaan tai ilmoitettuun tai hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon. Raakamaidon kuljetukseen pois maidontuotantotilalta sovelletaan kuitenkin elintarvikehuoneistoille annettuja vaatimuksia. Elävien eläinten kuljetuksiin tuotantotilalta teurastamoon sovelletaan eläinten hyvinvointiin liittyviä vaatimuksia.
- Alkutuotannon tuotteita voidaan kuljettaa kylmäkuljetuksella, mutta kuljetuksiin ei liity lainsäädännössä lämpötilavaatimuksia, paitsi kalastuotteiden osalta, jonka lämpötilan vaatimuksenmukaisuus katsotaan ohjeessa 10.3.
- Alkutuotannon kuljetus voi toimintana sisältyä alkutuotannon toimijan tekemään alkutuotantoilmoitukseen tai toimija voi olla tehnyt ilmoituksen pelkästä alkutuotannon kuljetustoiminnasta tai toimija voi olla tehnyt ilmoituksen elintarvikehuoneistosta.

Tarkastettavia asioita:

- Tarkastetaan kuljetusvälineen soveltuvuus kyseiseen toimintaan.
- Tarkastetaan, että itse kuljetusväline tai kuljetuksen olosuhteet eivät vaaranna alkutuotannon tuotteiden elintarviketurvallisuutta.
- Tarkastetaan, että alkutuotannon tuotteet on tarvittaessa suojattu riittävästi muun muassa haittaeläinten, pölyn tai muun lian aiheuttamalta saastumiselta.

A

Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista.

Kuljetusväline soveltuu toimintaan, ainakin siinä määrin, että alkutuotannon tuotteiden elintarviketurvallisuus ei heikkene. Kuljetusvälineen puhtaudesta on huolehdittu tarpeeseen nähden riittävästi. Alkutuotannon tuotteet on kuljetuksen aikana suojattu riittävästi.

C

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

Kuljetusväline ei sovellu toimintaan, johon sitä käytetään, vaan heikentää alkutuotannon tuotteen elintarviketurvallisuutta. Kuljetusväline on liian likainen tarpeeseen nähden. Alkutuotannon tuotteiden suojaus kuljetuksen aikana on riittämätön tai kuljetuksessa on mukana sellaisia tuotteita tai tavaroita, jotka voivat heikentää alkutuotannon tuotteiden turvallisuuden.

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

D

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

Kuljetusväline ei lainkaan sovellu toimintaan, johon sitä käytetään, vaan vaarantaa alkutuotannon tuotteiden elintarviketurvallisuuden. Alkutuotannon tuotteita ei ole lainkaan suojattu kuljetuksen aikana, vaikka suojaaminen olisi tarpeen.

Lainsäädäntö ja ohjeet:

- Elintarvikelaki 10 ja 11 §

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

10. ALKUTUOTANNON TUOTTEIDEN KULJETUKSEN ERITYISVAATIMUKSET

10.3 Kalastustuotteiden lämpötilan hallinta kuljetuksen aikana

Huomioitavaa:

- Alkutuotannon tuote on perkaamaton tuore kala ja aluksella tai jäällä perattu tuore kala, kuten myös elävä rapu.
- Tätä ohjetta sovelletaan alkutuotannon tuotteen kuljetukseen kalankasvattamosta tai kalastusalukselta alkutuotannon myynti- tai muuhun luovutuspaikkaan tai ilmoitettuun tai hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon.
- Kala on kuljetettava kunnolla jäitettynä, eli lähellä sulavan jään lämpötilaa.
- Elävä rapu suositellaan kuljetettavaksi viileässä (alle +10 °C lämpötilassa), suositus eläinten hyvinvoinnille.

Tarkastettavia asioita:

- Tarkastetaan kylmäketjun toimivuus tuoreen kalan kuljetuksessa.

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

Tuore kala kuljetetaan jäitettynä.

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

Tuore kala on jäitetty niin huonosti, että kalan säilyminen lähellä sulavan jään lämpötilaa ei ole mahdollista.

Vaihtoehtoisesti tuore kala kuljetetaan jäittäämättä, ja kalojen lämpötila yritetään saada pysymään lähellä sulavan jään lämpötilaa jollain muulla keinolla.

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

Tuore kala kuljetetaan jäittäämättä niin, että kylmäketju katkeaa kuljetuksen aikana. Kuljetuslämpötilaa ei hallita, eikä asian korjaamiseksi tehdä mitään.

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

Lainsäädäntö ja ohjeet:

- 853/2004, liite III, jakso VIII

LUONNOS