

1. ALLMÄNNA KRAV PÅ PRIMÄRPRODUKTION AV LIVSMEDEL

1.1 Anmälan om plats för primärproduktion

Att observera:

- Registrering som primärproduktionsställe krävs av nästan alla företagare inom primärproduktion.
- Det är emellertid inte nödvändigt att göra en anmälan om primärproduktionsställe om kommunens livsmedelstillsynsmyndighet av en annan myndighet fått kännedom om primärproduktionsstället och om den verksamhet som bedrivs där. Då ska kommunens livsmedelstillsynsmyndighet meddela producenten att myndigheten fått uppgifterna om producenten.
- Anmälan om primärproduktionsställe krävs inte av företagare som samlar in bär, svampar och örter från naturen och jagar frilevande vilt.
- Anmälan om primärproduktionsställe krävs inte om primärproduktionsställe för växter och svampar om företagaren är en enskild person, om verksamheten inte kan betraktas som idkande av näring eller verksamheten är en del av den verksamhet som samma företagare bedriver i en livsmedelslokal som företagaren har anmält.
- Produktion av groddar, beroende på produktionsmängden, omfattas antingen av anmälan om primärproduktionsställe eller godkännande av primärproduktionsställe. Om försäljning av groddar direkt till konsumenten i enlighet med paragraf 2 i förordningen om verksamheter som är förenade med låg risk och leverans till lokal detaljhandel i enlighet med paragraf 3 i förordningen ska anmälan om primärproduktionsställe göras. Om de produktionsmängder som meddelas i förordningen om verksamheter som är förenade med låg risk överskrids eller om groddar säljs till grosshandel eller fortsatt bearbetning ska godkännande alltid sökas för primärproduktionsstället (se anvisning 9.1. Godkännande av primärproduktionsställe).

Omständigheter som ska inspekteras:

Anmälan om primärproduktionsställe och dess innehåll

- Om primärproduktionsstället och om den verksamhet som bedrivs där ska göras en anmälan om primärproduktionsställe till den kommun där primärproduktionsstället ligger. Fiskare gör anmälan om primärproduktionsställe i den kommun på vars område lossningshamnen ligger.
- I anmälan om primärproduktionsställe ska följande uppgifter lämnas:
 1. producentens namn och adress och övriga nödvändiga kontaktuppgifter;
 2. företags- och organisationsnummer, lägenhetssignum eller kundsignum, eller i avsaknad av dessa, personbeteckning;
 3. primärproduktionsställets adress och vid behov namn;
 4. information om verksamhetens karaktär och omfattning
- Anmälan om primärproduktionsställe ska göras i god tid innan verksamheten inleds.
- Producenten ska också meddela väsentliga förändringar i de uppgifter som räknas upp ovan, om avbrytande av verksamheten i över ett år samt om nedläggning av verksamheten. Anmälan ska göras senast när förändringarna träder i kraft.

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- Anmälan kan göras med en undertecknad pappersblankett eller elektroniskt.

Överensstämelsen med kraven kontrolleras:

- Kommunens livsmedelstillsynsmyndighet får information från det centraliserade kommundatasystemet (KUTI) om primärproduktionsställen i kommunens område för vilkas del registreringen är i ordning. Med inspektion av ett primärproduktionsställe verifierar övervakaren att de uppgifter som producenten meddelat motsvarar verksamheten. Vid behov uppdaterar övervakaren uppgifterna i det centraliserade kommundatasystemet (KUTI).

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Producenten har gjort anmälan om primärproduktionsställe till kommunens livsmedelstillsyn eller producenten har gjort en anmälan om verksamheten till en annan myndighet, till exempel i anslutning till ansökan om stöd eller vid registrering som djurhållare. De uppgifter som producenten lämnat motsvarar verksamheten eller det finns små brister i dem.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Producenten har gjort en anmälan om primärproduktionsstället och den verksamhet som bedrivs där, men verksamheten har förändrats i väsentlig grad och förändringarna har inte anmälts. De risker som förknippas med livsmedelssäkerheten i verksamheten har ökat. Tillsynsmyndigheten borde vara informerad om förändringen så att det är möjligt att höja inspektionsfrekvensen. Primärproduktionsstället har till exempel övergått från odling av rotfrukter till växter som ska ätas som sådana (t.ex. sallat) eller inlett försäljning av obehandlad mjölk direkt till konsumenter vid sidan av mjölkproduktionen.
- Producenten har inte gjort en anmälan om verksamhet i livsmedelsbranschen till myndigheten och övervakaren får kännedom om saken av en slump.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Producenten har trots uppmaning eller förordnande inte gjort en anmälan till myndigheten om verksamhet i livsmedelsbranschen.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EU) nr 852/2004 artikel 6
- Livsmedelslagen 23/2006, 22 §
- Livsmedelstillsynsförordningen SRf 420/2011, 2 §
- Förordningen om verksamheter som är förenade med låg risk SRf 1258/2011, 2 § och 3 §
- Förordning (EU) nr 210/2013 om godkännande av anläggningar som producerar groddar i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004
- Eviras anvisning 16036: Tillsynen över fiskefartyg

1. ALLMÄNNA KRAV PÅ PRIMÄRPRODUKTION AV LIVSMEDEL

1.2 Beskrivning av egenkontrollen och dess tillräcklighet

Att observera:

- I denna anvisning kontrolleras att producenten har en beskrivning av egenkontrollen som innehåller de uppgifter som räknas upp nedan till de delar som de gäller primärproduktionen i fråga.
- Den egentliga verksamheten och huruvida verksamheten motsvarar beskrivningen bedöms i separata anvisningar som gäller ärendet.
- Om det vid inspektionen framkommer omständigheter som eventuellt orsakas av brister i egenkontrollen (om det inte är snyggt och städat trots den beskrivna renhållningen eller om verksamheten har förändrats utan att beskrivningen har uppdaterats), kontrolleras beskrivningens tillräcklighet och utvärderas beskrivningen även i den här punkten.
- Producenten ska beskriva hur de hygienkrav som föreskrivs i punkt II i del A i bilaga I till den allmänna förordningen om livsmedelshygien genomförs på gården.
- Med beskrivning av egenkontrollen avses en beskrivning av förfaringssätten. I beskrivningen förutsätts inte regelbundna anteckningar om de vidtagna åtgärderna.
- Beskrivningen ska vara tillräcklig och den ska motsvara verksamheten men den behöver inte vara HACCP-baserad. Beskrivningen ska ge en tydlig bild av de hygienförfaranden som är i bruk på gården. Med beskrivningen av egenkontrollen visar producenten hur väl han hanterar riskerna i verksamheten. Det är inte centralt huruvida beskrivningen är skriftlig eller muntlig då uppfyllandet av kravet bedöms.
- Vid behov kan man begära att producenten lämnar en skriftlig beskrivning av egenkontrollen. Om övervakaren konstaterar vid ett inspektionsbesök att det finns väsentliga brister i de funktioner som ingår i producentens egenkontroll kan övervakaren förutsätta en skriftlig beskrivning av dessa funktioner i stället för en muntlig beskrivning. Till exempel om anläggningar och redskap är smutsiga i förhållande till verksamheten, vilket således innebär att rengöringsförfarandena är otillräckliga, kan övervakaren förutsätta att företagaren lämnar en skriftlig beskrivning av egenkontrollen i fråga om rengöringen.
- Beskrivningen av egenkontrollen ska emellertid vara i huvudsak skriftlig när verksamheten förknippas med särskilda risker, till exempel produktion av groddar eller produktion av obehandlad mjölk för förtäring som sådan.
- Primärproducenten kan också iaktta en branschspecifik anvisning för god praxis som Evira utvärderat (om en sådan anvisning existerar). Då behöver producenten inte utarbeta en separat beskrivning av egenkontrollen till denna del.
- Även en kvalitetshandbok som producenten iakttar kan vara en tillräcklig beskrivning av egenkontrollen om de nödvändiga omständigheterna beskrivs i den.
- Nedan räknas upp de undantag då primärproduktionsstället inte behöver någon beskrivning av egenkontrollen alls.

Försäljning av små mängder direkt till konsumenten:

- Bladgrönsaker högst 50 000 kg om året

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- Svampar och andra primärprodukter från växter högst 100 000 kg om året. Undantaget är groddar, vilkas producenter alltid ska ha en i huvudsak skriftlig beskrivning av egenkontrollen.
- Honung högst 2 500 kg om året
- Fiskeriprodukter som primärprodukter högst 5 000 kg om året
- Hönsägg på primärproduktionsstället, i lokal torghandel eller genom dörr till dörr-försäljning höst 20 000 kg om året
- Andra fågelägg högst 5 000 kg om året

Om de mängder som räknas upp ovan överskrids, kan man vid behov förutsätta att primärproduktionsstället lämnar in en skriftlig beskrivning av egenkontrollen. Om försäljningsverksamheten ska dessutom en anmälan om livsmedelslokal göras till kommunens livsmedelstillsynsmyndighet.

Om producenten levererar produkter till bearbetning eller grosshandeln kan man vid behov förutsätta att producenten lämnar in en skriftlig beskrivning av egenkontrollen (oberoende av leveransmängden).

Leverans av små mängder till lokal detaljhandel:

- Bladgrönsaker högst 50 000 kg om året
- Svampar och andra primärprodukter från växter högst 100 000 kg om året. Undantaget är groddar, vilkas producenter alltid ska ha en i huvudsak skriftlig beskrivning av egenkontrollen.
- Honung högst 2 500 kg om året

Om de mängder som räknas upp ovan överskrids kan man vid behov förutsätta att primärproduktionsstället lämnar in en skriftlig beskrivning av egenkontrollen.

Om producenten levererar produkter till bearbetning eller grosshandeln kan man vid behov förutsätta att producenten lämnar in en skriftlig beskrivning av egenkontrollen oberoende av leveransmängden.

Omständigheter som ska inspekteras:

- Beskrivningen av egenkontrollen ska med tillräcklig noggrannhet innehålla de omständigheter som krävs i lagstiftningen av djurproduktion/växtproduktion, framförst antingen skriftligen eller muntligen.
- Om gården bedriver både primärproduktion och livsmedelslokalsverksamhet kan egenkontrollen delvis vara gemensam för verksamheterna.

Innehållet av beskrivningen av egenkontrollen för djurproduktion (inkl. fiske) till den del som den gäller primärproduktionsställets verksamhet:

1. renhållning och desinficering av lokalerna (inkl. lager för foder och lokaler för hantering av foder) efter behov
2. renhållning och desinficering av anordningar, behållare, burar, fartyg och fordon efter behov
3. säkerställande av att produktionsdjuren är rena så långt som det är möjligt
4. användning av rent vatten eller hushållsvatten alltid när det är nödvändigt för att förhindra kontaminering

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

5. säkerställande av att personalen har god hälsa och givande av utbildning om hälsorisker till personalen
6. förhindrande av kontaminering som orsakas av djur och skadedjur
7. lagring och ändamålsenlig hantering av avfall och farliga ämnen (bl.a. biocider, växtskyddsmedel, gödselmedel)
8. förhindrande av transporten och spridningen av smittsamma sjukdomar, bl.a. vid import av nya djur, samt praxis för anmälan om sjukdomsmisstankar
9. beaktande av resultaten av prover som tagits från djur och resultaten av andra prover som är betydelsefulla med tanke på människornas hälsa
10. användning av tillsatser i foder och djurläkemedel på rätt sätt och i enlighet med den gällande lagstiftningen

Innehållet av beskrivningen av egenkontrollen för växt- och svampproduktion till den del som den gäller primärproduktionsställets verksamhet:

1. renhållning och desinficering av lokaler, anordningar, behållare och fordon efter behov
2. säkerställande av hygieniska produktions-, transport- och lagringsförhållanden för livsmedel som erhålls från växter och svampar efter behov
3. användning av rent vatten eller hushållsvatten alltid när det är nödvändigt för att förhindra kontaminering
4. säkerställande av att personalen har god hälsa och givande av utbildning om hälsorisker till personalen
5. förhindrande av kontaminering som orsakas av djur och skadedjur
6. lagring och ändamålsenlig hantering av avfall och farliga ämnen (bl.a. biocider, växtskyddsmedel, gödselmedel)
7. beaktande av resultaten av prover som tagits från växter och svampar och resultaten av andra prover som är betydelsefulla med tanke på människornas hälsa
8. användningen av växtskyddsmedel och biocider i enlighet med de bindande påskrifterna på förpackningen

Om producenten har en skriftlig beskrivning av egenkontrollen kan övervakaren och producenten avtala om att beskrivningen av egenkontrollen lämnas till övervakaren på förhand så att beskrivningen kan kontrolleras före det egentliga inspektionsbesöket.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Beskrivningen av egenkontrollen är tillräcklig. Det kan förekomma små missförhållanden i beskrivningen av egenkontrollen som inte försämrar livsmedelssäkerheten, till exempel

- Beskrivningen innehåller inte alla nödvändiga uppgifter. Det är dock klart att producenten behärskar verksamheten och dess risker.
- Producenten har endast en muntlig beskrivning av egenkontrollen trots att verksamhetens karaktär förutsätter en i huvudsak skriftlig beskrivning. Det är dock klart att producenten behärskar verksamheten och dess risker.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Producentens beskrivning av egenkontrollen är genomgående bristfällig eller oklar. Det är inte möjligt att hantera riskerna i verksamheten genom att följa beskrivningen.
- Producenten kan inte ge en beskrivning av ärenden som är centrala med tanke på riskhanteringen, såsom av renhållningen eller uppgifter som ska ges om livsmedlen.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Producenten kan inte ge en beskrivning av något av delområdena inom egenkontroll och producenten behärskar inte de väsentliga risker som förknippas med producentens verksamhet.

Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) Nr 852/2004, artikel 4 och bilaga I, del A, punkt II
- Livsmedelslagen 23/2006, 11 § och 19 §
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, 4 §
- Förordningen om verksamheter som är förenade med låg risk SRf 1258/2011, 2 § och 3 §

1. ALLMÄNNA KRAV PÅ PRIMÄRPRODUKTION AV LIVSMEDEL

1.3 Lokalernas tillräcklighet

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på alla primärproduktionsställen. Lokalerna för materiel som används för transport av primärprodukter bedöms dock i punkt 10.1.
- I den här punkten bedöms kvaliteten på det vatten som är tillgängligt på primärproduktionsstället när inga branschspecifika krav på vattnet har meddelats. Vattnets kvalitet bedöms för mjölkproduktionens del i punkt 4.2.1, för äggproduktionens del i punkt 5.2, för honungsproduktionens del i punkt 6.1, för vattenbrukets och fiskets del i punkt 7.2, för växt- och svampproduktionens del (exklusive groddar) i punkt 8.3 och för groddproduktionens del i punkt 9.9.
- På mjölkproduktionsgårdar bedöms lokalernas lämplighet i fråga om kylningen och förvaringen av mjölk dessutom i punkt 4.1.1.
- I den här punkten bedöms inte hur gödselsmutsade djuren är även om det skulle orsakas av att lokalerna är otillräckliga. Djurens gödselsmutsning bedöms i punkt 2.1.

Omständigheter som ska inspekteras:

Inspektera huruvida primärproduktionsstället och den verksamhet som bedrivs på stället uppfyller följande krav:

- Primärproduktionsstället ska planeras, placeras, byggas, underhållas och skötas på så sätt att säkerheten för de livsmedel som produceras, förvaras eller behandlas på stället inte äventyras. Arbetslokalerna på primärproduktionsstället ska vara tillräckliga med hänsyn till verksamheten.
- Verksamheten på primärproduktionsstället ska ordnas på så sätt att livsmedelssäkerheten inte äventyras.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Primärproduktionsstället har tillräckliga lokaler som lämpar sig för verksamheten. Det är möjligt att producera, behandla, förvara och transportera livsmedel på primärproduktionsstället utan att livsmedlens hygieniska kvalitet äventyras. Det kan förekomma små brister i lokalernas tillräcklighet eller lämplighet på primärproduktionsstället, till exempel att lagerlokalerna tidvis är för trånga.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

C**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Det finns sådana brister i lokalernas tillräcklighet eller lämplighet på primärproduktionsstället att det är sannolikt att livsmedelssäkerheten försvagas, till exempel:

- djur kommer åt att slicka ytor som är möjliga eller målade med blyfärger
- det finns för mycket föremål och/eller onödiga föremål som förhindrar effektiv renhållning.

D**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

Primärproduktionsstället har helt otillräckliga lokaler i förhållande till verksamheten eller lokalerna lämpar sig inte för deras användning.

Lagstiftning och anvisningar:

- Livsmedelslagen 23/2006, 10 §

1. ALLMÄNNA KRAV PÅ PRIMÄRPRODUKTION AV LIVSMEDEL

1.4 Skade- och andra djur

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på alla primärproduktionsställen för livsmedel.
- Bekämpningen av skadedjur och andra djur i lokaler för förvaring av mjölk på mjölkproduktionsgårdar bedöms separat i punkt 4.2.6. För andra lokaler som används vid mjölkproduktion bedöms bekämpningen av skadedjur och andra djur i enlighet med denna anvisning.
- En produktionsgård av svin kan vara ett primärproduktionsställe där sådana kontrollerade uppfödningförhållanden för svin som Evira erkänt tillämpas. Uppgiften har registrerats i primärproduktionsställets KUTI-uppgifter. Ett register över de djurhållningsplatser där officiellt erkända kontrollerade uppfödningförhållanden tillämpas finns också på Eviras webbplats. På svingårdar på vilka erkända kontrollerade uppfödningförhållanden för svin tillämpas får inte synas tecken på att det finns råttor i djurställen eller i foderlokalerna. Djurhållningsplatsen ska iaktta ett program för bekämpning av gnagare. Om råttor konstateras i djurställen eller foderlokalerna på djurhållningsplatsen ska företagaren anmäla missförhållandet till Evira.
- Instruktioner om ändamålsenlig användning av rodenticider finns i en anvisning som utarbetats av Säkerhets- och kemikalieverket Tukes och Evira: Bekämpning av gnagare och användning av rodenticider inom foder- och livsmedelsproduktion.
- Foder påverkar livsmedelssäkerheten och därför är det viktigt att också det skyddas för skadedjur. Foderkontroll utförs av inspektörer från Närings-, trafik- och miljöcentralen (NTM). Om det vid livsmedelstillsynen observeras att skadedjur vållat skador i foderlagret eller upptäcker andra betydande missförhållanden ska de meddelas för kännedom till NTM-centralen i området.

Omständigheter som ska inspekteras:

Företagaren ska sträva efter att förhindra att skadedjur och andra djur kontaminerar livsmedel.

- Skadedjur är gnagare (särskilt råttor), fåglar och insekter. Inte heller andra djur, till exempel sällskapsdjur, får orsaka skador eller kontaminera produktionslokaler eller livsmedel.
- Bland annat djurställen, foderlagren, förvaringskärlen för avfall och lokalerna för förvaring av livsmedel ska skyddas mot skadedjur och andra djur.
- Den primära metoden för bekämpning av skadedjur och andra djur är täta konstruktioner, nät i fönstren och ventilationsöppningarna och dörrar som stängs, alternativt nätdörrar. Särskilt inom fiskodling kan användas skrämmor.
- Vid behov kan fällor, askar med giftbete och flugpapper användas som bekämpningsmetod. Hållning av katter inomhus i ladugårdar eller andra produktionslokaler rekommenderas inte på grund av risken för parasiter (bl.a. toxoplasma) och andra hygienrisker.

Övervakaren kan intervjua producenten om genomförandet av skadedjursbekämpningen, observera tecken på förekomsten av skadedjur och konstatera att produktionslokalerna har skyddats i tillräcklig omfattning.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

A**Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.**

Gården använder ändamålsenliga metoder för att bekämpa skadedjur och bekämpningen fungerar. Företagaren har reagerat på observationer av skadedjur och vidtagit tillräckliga och riktiga åtgärder för avhjälpa situationen. Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten, till exempel

- tecken på skadedjur observeras i djurhållningslokalerna.

C**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Till exempel:

- Bekämpningen av skadedjur är klart och tydligt otillräcklig. Vid inspektionen observeras så många tecken på skadedjur eller deras avföring att livsmedelssäkerheten är försämrad.
- De åtgärder som vidtagits med anledning av observationerna av skadedjur har varit felaktiga eller otillräckliga.

D**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

Till exempel:

- Metoder för bekämpning av skadedjur saknas helt.
- Vid inspektionen observeras så många skadedjur att livsmedelssäkerheten är äventyrad.
- På livsmedel observeras skador som orsakats av skadedjur.

Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) Nr 852/2004 Bilaga I, del A, punkt II, 4.f och 5.e
- Tukes och Eviras anvisning Bekämpning av gnagare och användning av rodenticider inom foder- och livsmedelsproduktion.

1. ALLMÄNNA KRAV PÅ PRIMÄRPRODUKTION AV LIVSMEDEL

1.5 Personalens hälsotillstånd och personalutbildning i hälsorisker

Att observera:

- Denna punkt i anvisningen tillämpas på alla primärproduktionsställen för livsmedel.
- Kraven på utredning av hälsotillståndet och salmonellaundersökning gäller endast personer som arbetar på sådana mjölkproduktionsgårdar som preciseras nedan.

Omständigheter som ska inspekteras:

Personalen som behandlar livsmedel ska ha ett gott hälsotillstånd.

- De anställda ska inte arbeta om de har feber eller symtom på magsjukdom.
- Personalen ska ges handledning i hygieniska arbetsmetoder och i hur de kan förebygga att sjukdomsalstrande mikrober sprids via livsmedel. Det är viktigt att veta till exempel på vilket sätt och i vilka situationer man ska tvätta händerna, särskilt vid produktion och behandling av växter som ska ätas som sådana, groddar och obehandlad mjölk.
- Producenten ska erbjuda personalen utbildning eller själv ge personalen handledning om dessa frågor.
- En tillförlitlig utredning om att personen inte är smittad med salmonella krävs av en producent eller arbetstagare som arbetar i uppgifter för hantering av mjölk på en mjölkproduktionsgård och gårdens mjölk skickas till ett mejeri där mjölken inte pastöriseras.
 - Om en gård säljer obehandlad mjölk som primärproduktion (högst 2 500 kg/år) direkt från produktionsgården, behöver en utredning över salmonellasmitta inte göras.
 - Om gården säljer över 2 500 kg obehandlad mjölk om året, levererar obehandlad mjölk till en anläggning för förpackning utan värmebehandling eller om produkter av obehandlad mjölk tillverkas av mjölken ska utredningen göras.
 - Om gården endast säljer råmjölk behöver utredning inte göras.
- En utredning ska också krävas av praktikanter och andra motsvarande personer som verkar på arbetsplatsen utan anställningsförhållande i minst en månads tid. Utredningen över hälsotillståndet krävs av personen innan personen kommer till jobbet.
- En utredning som utfärdats utifrån en laboratorieundersökning krävs när man under den tid som en anställd varit på jobbet har grundad anledning att misstänka att den anställda är bärare av salmonellabakterien. En grundad anledning föreligger när den anställda har eller nyligen haft diarré som förknippas med feber, eller om salmonellasmitta konstaterats hos den anställdas familjemedlem.
- Av symptomfria anställda krävs inte längre intyg efter utlandsresa.

Vid inspektionen

- genomgås de skriftliga och muntliga instruktioner som producenten gett personalen.
- inspekteras i den mån det är möjligt hur väl instruktionerna iakttas.

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- på mjölkproduktionsgårdar därifrån mjölken skickas till ett mejeri där mjölken inte pastöriseras eller där mjölken används för att tillverka opastöriserade mjölkprodukter (se ovan) begärs de utförda utredningarna av personalens hälsotillstånd och resultaten av salmonellaundersökningarna för kontroll.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Personalen har getts handledning i hygieniska arbetsmetoder och det observeras vid inspektionen att hygieniska arbetsmetoder i huvudsak iakttas. De nödvändiga utredningarna av hälsotillståndet har gjorts innan anställda kommer till jobbet och salmonellaprover har undersökts vid behov.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Personalen har inte fått tillräcklig handledning i hygieniska arbetsmetoder och arbetsmetoderna är i viss utsträckning ohygieniska.
- Utredning om hälsotillståndet saknas för några anställda eller salmonellaprover har inte undersökts i situationer vilka detta krävs.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Personalen har inte fått någon handledning i hygieniska arbetsmetoder och arbetsmetoderna är klart och tydligt ohygieniska.
- Nödvändiga utredningar av hälsotillståndet har inte gjorts.
- Man har inte reagerat på positivt salmonellaresultat.

Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) Nr 852/2004 Bilaga I, del A, 4e
- Lagen om smittsamma sjukdomar 1227/2016, 56 §
- THL:s åtgärdsprogram för förebyggande av salmonellasmitta (på finska) <https://www.thl.fi/fi/web/infektiotaudit/-/paivitetyt-ohjeet-tuberkuloosi-ja-salmonellatartuntojen-torjuntaan>

1. ALLMÄNNA KRAV PÅ PRIMÄRPRODUKTION AV LIVSMEDEL

1.6 Spårbarheten

Att observera:

Utgångspunkten för inspektionen är att kontrollera anteckningar och dokument som stödjer gårdens verksamhet samt lagstadgade produktgruppsspecifika uppgifter om levererade primärprodukter på så sätt att tillräckliga möjligheter att sammankoppla anskaffade och levererade primärprodukter med de uppgifter som lämnats om dem säkerställs.

Företagaren inom primärproduktion

- identifierar sina produkters omedelbara leverantörer och omedelbara kunder.
- bibehåller sambandet mellan leverantören och produkten (vilken leverantör som levererat vilka produkter) med tillräcklig precision under beaktande av den produktgruppsspecifika speciallagstiftningen
- skapar och bibehåller sambandet mellan kunden och produkten (vilka produkter som lämnats till vilken kund) med tillräcklig precision under beaktande av den produktgruppsspecifika speciallagstiftningen.

Bokföringen av primärproduktionen och de uppgifter som den produktgruppsspecifika lagstiftningen kräver kan också förvaras på ett annat ställe än på primärproduktionsstället. Det är lika godkänt att (också) förvara uppgifterna i elektroniska system som på papper. Dokument kan också lämnas in för kontroll efter den egentliga fysiska inspektionen. Den som gör övervakningsbesöket fastställer fristen för inlämningen utifrån sin egen prövning som bygger på situationen och det aktuella fallet. Utgångspunkten är dock att de förutsatta uppgifterna borde vara tillgängliga på så sätt att ett eventuellt tillbakadragande kan göras på ett ändamålsenligt sätt.

Denna punkt kontrolleras när

- producenten levererar primärprodukter till en annan primärproducent eller företagare
- producenten säljer primärprodukter till konsumenter på primärproduktionsstället
- producenten säljer primärprodukter som han producerat till exempel på ett torgförsäljningsställe eller i någon annan mobil livsmedelslokal eller på distans.

Denna punkt är en kravpunkt i de kompletterande villkoren. När övervakningsuppgifterna registreras får regionförvaltningsverket (djurproduktion) och NTM-centralen (växt- och svampproduktion) kännedom om missförhållanden som gäller denna punkt. Ett missförhållande ska beskrivas omsorgsfullt då övervakningsuppgifter registreras. Regionförvaltningsverket eller NTM-centralen bestämmer huruvida det finns behov att utvidga ärendet till övervakning i enlighet med de kompletterande villkoren.

Omständigheter som ska inspekteras:

Verksamhetens överensstämmelse med kraven bedöms genom att kontrollera

- bokföringsförfarandet i allmänhet (tillräcklighet och sammankopplingsbarhet) till tillämpliga delar
- anteckningar i allmänhet (systematik och tydlighet) till tillämpliga delar

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- hanteringen och inlämningen av produktgruppsspecifika uppgifter som krävs i lag
- med stickprov spårbarheten av 2–3 produkter samt produktens sammankopplingsbarhet och motsvarighet med de uppgifter som lämnats och levererats om produkterna
- användningen av livsmedelspartiets kod (tillämpas på alla livsmedel som är avsedda för slutkonsumenter) i enlighet med jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014).

Beakta också eventuell s.k. fraktverksamhet (utförande och upphandling av fraktverksamhet).

Köttproduktion, mjölkproduktion, äggproduktion, honungsproduktion

Statsrådet har meddelat en förordning om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten 1258/2011.

Genomförandeförordningen om spårbarhetskraven för livsmedel av animaliskt ursprung (EU) Nr 931/2011 föreskriver att företagarna ska se till att följande information om försändelser av livsmedel av animaliskt ursprung görs tillgänglig för den livsmedelsföretagare som tar emot livsmedlen och, på begäran, för den behöriga myndigheten:

- a) en noggrann beskrivning av livsmedlet, (*inklusive uppgift om dess ursprungsland*)
- b) livsmedlets volym eller kvantitet,
- c) namn på och adress till den livsmedelsföretagare som levererat livsmedlet,
- d) namn på och adress till avsändaren (ägaren) om denna är någon annan än den livsmedelsföretagare som levererat livsmedlet,
- e) namn på och adress till den livsmedelsföretagare till vilken livsmedlet levererats,
- f) namn på och adress till mottagaren (ägaren) om denna är någon annan än den livsmedelsföretagare till vilken livsmedlet levererats,
- g) referens som identifierar partiet, satsen eller försändelsen, beroende på vad som är tillämpligt, samt
- h) avsändningsdatum.

Den information som avses ovan ska uppdateras dagligen och ska åtminstone finnas tillgänglig tills det finns goda skäl att anta att livsmedlet har konsumerats.

Livsmedlets leverantör kan välja i vilken form uppgifterna ställs till förfogande, bara de förutsatta uppgifterna (a–h) är klart och entydigt tillgängliga och möjliga att hitta för den företagare inom livsmedelsbranschen till vilken livsmedlet levereras.

Det är obligatoriskt att meddela ursprungslandet eller härkomstplatsen om det är möjligt att konsumenten vilseleds om livsmedlets faktiska ursprungsland eller härkomstplats om dessa uppgifter inte meddelas.

Jord- och skogsbruksministeriets förordning 392/2015 föreskriver villkoren för honungens namn och de uppgifter om honungens förpackningsmärkningar som ska meddelas. Vid inspektionen kontrolleras att bokföringen, namnet och märkningarnas motsvarar varandra.

Vattenbruk och fiske

I 17 § i livsmedelslagen (23/2006) föreskrivs om företagarens skyldighet att ordna spårbarheten av fiske- och vattenbruksprodukter och om företagarens skyldighet att ge konsumenter information om fiske- och vattenbruksprodukterna på det sätt som åläggs i förordningen om övervakningen av fiskeripolitiken och genomförandeförordningen för den gemensamma fiskeripolitiken (GFP).

Ta också hänsyn till genomförandeförordningen om spårbarhetskraven för livsmedel av animaliskt ursprung (EU) Nr 931/2011.

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

Det är obligatoriskt att meddela ursprungslandet eller härkomstplatsen om det är möjligt att konsumenten vilseleds om livsmedlets faktiska ursprungsland eller härkomstplats om dessa uppgifter inte meddelas.

Det rekommenderas att övervakningsenheterna i sina åtgärder som gäller GFP-övervakning tills vidare endast ger information, råd och handledning. Lagen är emellertid i kraft och övervakningsenheterna och övervakarna kan bedriva GFP-övervakning enligt eget övervägande.

Föreskrifter om särskilda krav i fråga om dioxin och PCB-föreningar i fiskeriprodukter ges i kommissionens förordning om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel (EG) Nr 1881/2006. I förordning (EG) nr 1881/2006 har Finland och Sverige beviljats ett bestående undantag att på den finska och svenska marknaden släppa ut vildfångad lax, vildfångad strömming som är större än 17 cm, vildfångad strömming av oklassificerad storlek, vildfångad röding, vildfångad flodnejonöga och vildfångad öring med ursprung i Östersjöområdet, även om gränsvärdena för dioxin och/eller PCB-föreningar överskrids. För laxens del gäller undantaget även Lettland. Dessa fiskar eller produkter som erhållits av dem får inte utan tillbörligt analysintyg levereras från Finland till andra medlemsstater än Sverige. Lax får också levereras till Lettland. Handlingen som åtföljer fiskeriprodukter som omfattas av dioxinundantagstillståndet ska ingå en märkning om leveransbegränsningen för varje sådan produktbetecknings del i det levererade partiet som undantagstillståndet gäller. Detta gäller alla företagare som levererar sådana produkter. Märkningen kan till exempel för strömming av oklassificerad storlek ha formen "Får inte levereras till andra medlemsstater i EU än Sverige".

Växt- och svampproduktion

Denna punkt gäller primärproduktionsställen för frukter, bär, grönsaker, svampar och matpotatis.

Spårbarhetskraven i enlighet med livsmedelslagstiftningen meddelas i artikel 18 i den allmänna livsmedelsförordningen (EG) Nr 178/2002. Jord- och skogsbruksministeriets förordning 834/2014 tillämpas på samtliga livsmedel som är avsedda för slutkonsumenter – OBS. 5 § livsmedelspartiets kod.

Det är obligatoriskt att meddela ursprungslandet eller härkomstplatsen om det är möjligt att konsumenten vilseleds om livsmedlets faktiska ursprungsland eller härkomstplats om dessa uppgifter inte meddelas.

På förpackningar med kluvna växter ska ges de uppgifter som fastställs i artikel 9 i förordningen om information om livsmedel (EU) Nr 1169/2011. Vid inspektionen kontrolleras att bokföringen och märkningarna motsvarar varandra.

De påskrifter som krävs av matpotatis definieras i jord- och skogsbruksministeriets förordning 264/2012. Kontrollera att bokföringen och märkningarna motsvarar varandra.

Groddproduktion

I förordning (EU) Nr 208/2013 fastställs reglerna om spårbarhet för fröpartier avsedda för produktion av groddar och för groddpartier.

Med groddar avses en produkt som framställs genom groning av frön och utveckling av dem i vatten eller annat medium och som skördas medan ännu bara hjärtbladen utvecklats, samt som är avsedd att ätas i sin helhet, inklusive fröet.

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

Ur primärproduktionsställets synvinkel är ett "parti" groddar den mängd groddar eller den mängd frön avsedda för produktion av groddar som samma dag avsänds från en och samma livsmedelslokal (eller primärproduktionsställe) till primärproduktionsstället och som har samma taxonomiska namn.

Ur primärproduktionsställets synvinkel betraktas också groddar som har olika taxonomiska namn och som blandats i samma förpackning som ett parti, när de levereras från primärproduktionsstället i fråga.

Företagaren ska sörja för följande uppgifter och för att de vidarebefordras i alla stadier:

- a) en korrekt beskrivning av fröna eller groddarna, inklusive växtens taxonomiska namn;
- b) den volym eller mängd frön eller groddar som levereras;
- c) om en annan företagare inom livsmedelsbranschen skickat fröna eller groddarna, namn och adress på följande parter:
 - i) den livsmedelsföretagare som fröna eller groddarna avsänts från;
 - ii) avsändaren (ägaren) om denne inte är identisk med den livsmedelsföretagare som fröna eller groddarna avsänts från;
- d) namn på och adress till den livsmedelsföretagare som fröna eller groddarna levereras till;
- e) namn på och adress till mottagaren (ägaren) om denne inte är identisk med den livsmedelsföretagare som fröna eller groddarna levereras till;
- f) en referens som på lämpligt vis möjliggör identifiering av partiet;
- g) avsändningsdatum.

Uppgifterna (a–g) kan förvaras och levereras i vilket ändamålsenligt format som helst, förutsatt att den livsmedelsföretagare till vilken fröna eller groddarna levereras lätt kan komma åt uppgifterna.

Uppgifterna ska uppdateras varje dag då partier tas emot eller skickas.

Det är obligatoriskt att meddela ursprungslandet eller härkomstplatsen om det är möjligt att konsumenten vilseleds om livsmedlets faktiska ursprungsland eller härkomstplats om dessa uppgifter inte meddelas.

Spårbarhetsuppgifterna ska förvaras i ett år från det att groddarna levereras för konsumtion (JSMF 1368/201).

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Övervakaren konstaterar att de objekt som inspekteras i regel uppfyller lagstiftningens krav. Anteckningarna och dokumenten är konsekventa samt lätta att läsa och tolka.

I spårbarheten finns små flertydigheter som inte försämrar livsmedelssäkerheten och ger inte upphov till misstanke om att konsumenten kan bli vilseledd.

Till exempel:

- Det är inte helt klart att partiuppgifter i det elektroniska systemet kan kopplas samman med produkterna. Systemet borde kompletteras med en uppgift eller länk som möjliggör exakt sammankoppling.
- Partiet kod används på påkallat sätt, men kodens användning eller kopplingsbarhet är inte helt systematisk. Kopplingsbarheten är emellertid tillräckligt klar och tydlig. Företagaren borde dock göra användningen av partiets kod klarare.

- Spårbarhetsuppgifterna för sändningar av animaliska livsmedel och groddar stämmer överens med kraven.
- Bokföringen av honung motsvarar honungens namn och andra uppgifter som lämnats.

C**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Övervakaren konstaterar att det finns regelbundna brister i de omständigheter som kontrolleras i jämförelse med lagens krav.

I spårbarheten finns systematiska oklarheter eller brister som kan tolkas försämra livsmedelssäkerheten. Utifrån de observerade regelbundna oklarheterna eller försummelserna att göra anteckningar uppkommer en misstanke om att konsumenten kan bli vilseledd.

Till exempel:

- Observerade brister kan antas gå vidare i livsmedelskedjan i form av avsaknad av den ursprungliga uppgiften. Ett sådant missförhållande är till exempel att man låter bli att lämna information om djurarten.
- Uppgift om ursprungsland eller härkomstplats har inte lämnats med partierna men det är möjligt att i efterhand konstatera att uppgiften existerar.

D**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

I spårbarheten finns betydande systematiska oklarheter eller brister som kan tolkas äventyra livsmedelssäkerheten. Utifrån de observerade missförhållandena uppkommer en stark misstanke eller kunskap om att konsumenten kan bli vilseledd.

Till exempel:

- Verksamheten, bokföringen, spårbarheten och uppgifterna om produkterna motsvarar inte varandra (till sina ursprungsuppgifter).
- Företagaren har meddelat en uppgift om ursprungsland eller härkomstplats som inte är sann.
 - o Felet i uppgiften om ursprung(slandet) ska korrigeras omedelbart.
- Det är inte möjligt att identifiera eller spåra livsmedlen.
- Det är inte möjligt att identifiera leverantörerna av mottagna partier och/eller mottagarna av levererade partier.

Lagstiftning och anvisningar:

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet, artikel 18.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004, artikel 8, 9 och 26
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 208/2013 om spårbarhetskrav för groddar och för frön avsedda för produktion av groddar
 - Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 931/2011 om de spårbarhetskrav som fastställs i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 för livsmedel av animaliskt ursprung
 - Kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel
 - Livsmedelslagen (23/2006) 2, 3 § 1, 20 och 25 mom., 6 § 10, 13, 16, 18, 24, och 25 mom., 9, 17, 19 och 34 §
 - Jord- och skogsbruksministeriets förordning (392/2015) om honung
 - Jord- och skogsbruksministeriets förordning (834/2014) om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
 - Jord- och skogsbruksministeriets förordning (264/2012) om krav i fråga om vissa livsmedel
 - Statsrådets förordning (1258/2011) om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten
 - Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel (1368/2011) 1, 2, 3 och 5 §, Bilaga 2 Kapitel 1, Kapitel 3, Bilaga 3 Kapitel 1, Kapitel 4 och Kapitel 5.
 - Eviras anvisning 17008/2. Användning av benämningen "honung".
 - Eviras anvisning 16023/5 Tillsynen över fiskeriprodukter.

1. ALLMÄNNA KRAV PÅ PRIMÄRPRODUKTION AV LIVSMEDEL

1.7 Återkallelserna och anmälan om undantagssituationerna TE

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på alla primärproduktionsställen.
- Syftet är att skydda konsumenter för livsmedel som är en risk för hälsan eller odugliga som livsmedel. Ett livsmedel är skadligt för hälsan till exempel om det är mikrobiologiskt skämt, kontaminerat med ett farligt kemikalium eller om det observeras innehålla en fysikalisk fara såsom metall eller glas.
- Vid bedömningen av denna punkt beaktas resultaten av de undersökningsintyg som ska kontrolleras i bedömningspunkterna 2.4 och 8.3.
- Denna punkt är en kravpunkt i de tvärvillkoren. Regionförvaltningsverket (djurproduktion) och NTM-centralen (växt- och svampproduktion) får uppgift om ett missförhållande som observerats i den här punkten för kännedom när övervakningsuppgifterna registreras. Ett missförhållande ska beskrivas omsorgsfullt då övervakningsuppgifter registreras. Regionförvaltningsverket eller NTM-centralen bestämmer huruvida det finns behov att utvidga ärendet till övervakning i enlighet med de tvärvillkoren.

Omständigheter som ska inspekteras:

Producentens förfaranden i exceptionella situationer, till exempel vid sjukdom och tillbakadragande.

Producenten ska vid behov iaktta följande krav:

- Producenten ska skriftligen eller på elektronisk väg informera den mottagande företagaren inom livsmedelsbranschen om omständigheter som producenten har kännedom om och som kan ha en negativ inverkan på säkerheten i fråga om de primärprodukter eller de livsmedel som fås från dessa primärprodukter som ska skickas eller som redan har skickats.
- Om producenten observerar eller misstänker att ett djur som han uppfött eller ett livsmedel som han producerat inte uppfyller säkerhetskraven för livsmedel ska han omedelbart inleda förfaranden för att förhindra att djuren eller livsmedlen i fråga kommer ut på marknaden.
- Om livsmedlen redan finns på marknaden ska producenten omedelbart inleda förfaranden för att avlägsna dem från marknaden och anmäla ärendet till livsmedelstillsynsmyndigheten i den kommun där primärproduktionsstället är beläget. Beslut om de åtgärder som är nödvändiga fattas tillsammans med tillsynsmyndigheten. Vid tillbakadragande skickas anmälan om tillbakadragande av livsmedel till Evira (<https://www.evira.fi/sv/om-evira/blanketter-och-anvisningar/livsmedel/tillbakadragande/>).
- Om en primärprodukt gått vidare för att användas som råvara för bearbetning räcker det med att producenten informerar den aktuella företagaren, som vid behov anmäler ärendet till livsmedelstillsynsmyndigheten. Till exempel:
 - En tvättmedels- och läkemedelsskada på en mjölkproduktionsgård ska anmälas till andelslaget eller mejeriet.
 - Omständigheter som påverkar säkerheten av kött ska anmälas till slakteriet.
 - Skada vid dosering av bekämpningsmedel ska anmälas till livsmedlens mottagare.

Överensstämelsen med kraven kontrolleras:

- Producenten intervjuas om eventuella skador som inträffat på gården och som påverkar livsmedlens säkerhet eller om sjukdomar som förekommit på gården och som påverkar livsmedelssäkerheten och om matförgiftningar som eventuellt förknippats med gårdens produkter.
- Om sådana skador, sjukdomar eller matförgiftningar som beskrivs ovan inträffat och/eller om man vid undersökningar gjort fynd, intervjuas producenten om de åtgärder som han vidtagit för att förhindra att produkterna kommer ut på marknaden/konsumeras eller om tillbakadraganden av produkter från marknaden samt om anmälan till myndigheter eller förädlare.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Till exempel:

- Producenten har inte haft behov av tillbakadraganden.
- Producenten har vid behov underrättat den mottagande företagaren inom livsmedelsbranschen om omständigheter som påverkar säkerheten av primärprodukter eller livsmedel som fås från dem.
- Producenten har vid behov vidtagit lämpliga åtgärder för att förhindra att livsmedel som står i strid med föreskrifterna kommer ut på marknaden.
- Producenten har vid behov inlett tillbakadragande från marknaden och anmält ärendet till livsmedelstillsynsmyndigheten.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- En mjölkproducent har inte anmält en tvättmedelsskada till andelslaget eller mejeriet.
- Producenten misstänker att han använt växtskyddsmedel på fel sätt men har inte slutat att sälja livsmedlet och har inte anmält sin misstanke till livsmedelstillsynsmyndigheten.
- Livsmedel i vilkas produktion producenten misstänker att han använt växtskyddsmedel på fel sätt har skickats till bearbetning och producenten har inte anmält sin misstanke till den som utför bearbetningen.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Ett prov som tagits från bevattningsvatten för sallat visar att vattnet är kontaminerat men producenten har fortsatt att leverera sallat som bevattnats med det kontaminerade vattnet till försäljning.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- Ett djur har kommit åt att äta ett giftigt ämne men försäljningen av det livsmedel som fås av djuret har inte avbrutits.
- Salmonella har konstaterats hos höns, men producenten har inte slutat att sälja äggen direkt till konsumenter och har inte anmält ärendet till livsmedelstillsynsmyndigheten.
- EHEC har konstaterats på en mjölkproduktionsgård men producenten har inte slutat sälja mjölken direkt till konsumenter och har inte anmält ärendet till livsmedelstillsynsmyndigheten.

Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna livsmedelsförordningen 178/2002 artiklarna 14 och 19
- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) Nr 852/2004 Bilaga I, del A, 4.i
- Livsmedelslagen 23/2006, 24 §
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, 6 §

5.5, 6.6, 7.6, 8.8 och 9.11 Förpackningsmaterialen och kontaktmaterial

Att beakta:

Den här punkten kontrolleras i primärproduktionsverksamhet.

- Kontrollen inriktas på förpackningsmaterial och andra material som kommer i kontakt med primärprodukter (t.ex. arbetsytor, transportband), anordningar (t.ex. mjölkningmaskiner, filtreringsanordningar) och redskap (t.ex. skopor, behållare, silor).
- I den här punkten kontrolleras den kemiska lämpligheten av dessa material, anordningar och redskap.
- När den kemiska lämpligheten av anordningar och redskap kontrolleras rekommenderas att även deras skick, helhet och renhet kontrolleras i enlighet med punkterna 2.1 och 8.1.

Saker som ska kontrolleras:

Överensstämmelsen med kraven hos förpackningsmaterial och andra livsmedelskontaktmaterial, till exempel anordningar och redskap, med stickprov på 1–3 produkter/objekt.

- Företagaren är förtrogen med förpackningsmaterialens och de nya anordningarnas och redskapens livsmedelsduglighet:
 - Materialens, anordningarnas och redskapens överensstämmelse med kraven har säkerställts och detta kan bevisas med anteckningar eller handlingar.
 - Materialen, anordningarna och redskapen används rätt.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Företagaren är informerad om hur förpackningsmaterial och andra livsmedelskontaktmaterial används på rätt sätt (bl.a. informerad om begränsningarna av användningen) och informationen omsätts i praktiken i verksamheten.

Företagaren är informerad om livsmedelsdugligheten av de flesta förpacknings- och livsmedelskontaktmaterialen, men övervakaren vill fästa företagarens uppmärksamhet vid en detalj som gäller någon kravpunkt eller ge råd om den. Till exempel:

- Det finns en påskrift om användning för livsmedel på största delen av förpackningsmaterialen och de övriga livsmedelskontaktmaterialen eller företagaren har handlingar som visar att de stämmer överens med kraven eller företagaren har på något annat sätt säkerställt att de är lämpliga när han beställt eller upphandlat dem.

C**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Företagaren har inte tillräckligt med information om förpackningsmaterialens och de övriga livsmedelskontaktmaterialens duglighet och han har inte alls försökt säkerställa deras duglighet. Det finns skäl att misstänka att de material som används i verksamheten inte är lämpade för ändamålet. Till exempel:

- Flera av de förpackningsmaterial eller livsmedelskontaktmaterial som företagaren använder saknar påskrift om livsmedelsanvändning eller företagaren har inga handlingar som visar att de stämmer överens med kraven eller företagaren har inte säkerställt att de är lämpliga när han beställt eller upphandlat dem. Företagaren har i verkligheten ingen information om förpackningsmaterialens och de övriga livsmedelskontaktmaterialens lämplighet för ändamålet.

D**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

Företagaren har ingen information om livsmedelsdugligheten av de förpacknings- och livsmedelskontaktmaterial som han använder och om deras lämplighet för ändamålet. Det är uppenbart att de används på ett sätt som äventyrar livsmedelssäkerheten.

Lagstiftning och anvisningar:

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Kommissionens förordning (EG) nr 10/2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Livsmedelslagen 23/2006
- Eviras anvisning 17018 "Anvisning om tillsynen över material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel"