

8. De gemensamma kraven på växt- och svampproduktionen

8.1 Rengöringen av lokaler och utrustning

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på alla primärproduktionsställen som producerar livsmedel som erhålls av växter och svampar. Som primärproduktion betraktas också iordningställande och förpackande av själv producerade primärprodukter för försäljning samt iordningställande och förpackande för försäljning som fraktverksamhet åt andra producenter.
- Renheten av lokalerna för hantering av avfall och av avfallskärnen bedöms i anvisning 8.2.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras huruvida följande krav uppfylls:

- Lokaler för odling, hantering och lagring av livsmedel (t.ex. växthus och silor) samt redskap, anordningar, behållare och fordon som används för primärproduktion och funktioner i anslutning till den ska hållas rena.
- Lokalerna, anordningarna och redskapen desinficeras vid behov. Desinfektion kan behövas bland annat för bekämpning av växtsjukdomar.
- Tillräckligheten av rengöringen bedöms i förhållande till lokalernas, anordningarnas, behållarnas och fordonens ändamål (t.ex. förvaringen av sallat vs otvättad potatis).

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Lokalerna, anordningarna, behållarna och/eller fordonen är tillräckligt rena. Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten, till exempel

- i lokalerna finns osnygghet som inte försämrar livsmedelssäkerheten.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Renhållningen av lokaler och anordningar är otillräcklig.

D

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

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

Till exempel:

- Renhållningen av lokaler eller anordningar har försummats sedan länge.
- Ett transportflak har använts för transport av dynga men har inte rengjorts före transport av livsmedel.

Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) Nr 852/2004 Bilaga I, del A, 5.a och b

8. De gemensamma kraven på växt- och svampproduktionen

8.2 Hantering och lagring av avfall och farliga ämnen TE

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på alla primärproduktionsställen som producerar livsmedel som fås av växter och svampar. Som primärproduktion betraktas också iordningställande och förpackande av själv producerade primärprodukter för försäljning samt iordningställande och förpackande för försäljning som fraktverksamhet åt andra producenter.
- I den här punkten bedöms även renheten av lokalerna för hantering av avfall och av avfallskärnen. Renheten av andra lokaler, redskap och anordningar bedöms i punkt 8.1.
- Denna punkt är en kravpunkt i tvärvillkoren. NTM-centralen får uppgift om ett missförhållande som observerats i den här punkten för kännedom när övervakningsuppgifterna registreras. Ett missförhållande ska beskrivas omsorgsfullt då övervakningsuppgifter registreras. NTM-centralen bestämmer huruvida det finns behov att utvidga ärendet till övervakning i enlighet med tvärvillkoren.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras huruvida följande krav uppfylls:

- Avfall och farliga ämnen ska lagras och hanteras på växt- och svampproduktionsgårdar (i lokaler för förvaring och hantering av livsmedel, i växthus, på åkrar eller i trädgården) på så sätt att kontaminering av livsmedel som fås från växter eller svampar förhindras.
 - Farliga ämnen är till exempel betade frön, växtskyddsmedel, gödselpreparat, biocider (desinfektionsmedel, rodenticider o.d.) och farliga kemikalier.
 - Farliga ämnen ska förvaras på ställen som är avsedda för dem, helst i de ursprungliga förpackningarna.
- Kärll och lokaler för förvaring av avfall ska hållas rena och förvaringen av avfallet ordnas på så sätt att avfallet inte lockar skadedjur till platsen.
- Farligt avfall, till exempel batterier, ska förvaras med omsorg.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Lagringen och hanteringen av avfall och farliga ämnen är ändamålsenlig. Lokalerna för hantering av avfall och avfallskärnen är rena och städade. Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten, till exempel

- i lokalerna för förvaring av avfall finns osnygghet som inte lockar skadedjur och som inte försämrar livsmedelssäkerheten.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

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

Till exempel:

- Skräp, skrot eller avfall har samlats i lokaler för hantering av livsmedel, i växthus, på åkern eller i trädgården.
- Lokalerna för avfallsförvaring är så osnygga att de kan locka skadedjur till platsen.

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

Till exempel:

- Farliga ämnen eller farligt avfall lagras eller hanteras vårdslöst i lokaler för förvaring och hantering av livsmedel, i växthus, på åkern eller i trädgården.

Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) Nr 852/2004 Bilaga I, del A, punkt II, 5.f

8. De gemensamma kraven på växt- och svampproduktionen

8.3 Undersökningarna av vattnet och bokföring av resultaten TE

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på alla primärproduktionsställen som använder vatten för att bevattna sådana delar av växter och svampar som är avsedda att ätas som sådana eller för att rengöra eller direkt kyla delar som är avsedda för att användas som livsmedel. Anvisningen tillämpas dock inte på produktion av groddar (se anvisning 9.9).
- Kravet gäller producenter som med vatten bevattnar eller rengör åtliga delar av bland annat följande växter: sallat, örter, jordgubbar, hallon, vinbär och andra bär, vår-, tidig- och gräslök, purjo, huvudkål, blomkål, broccoli och andra kålsorter, spenat, bladselleri, bladfänkål, tomat, tidig morot, rädisor, rättikor, gurka, ärter, sparris, paprika, zucchini, vindruvor, meloner, äpplen, päron, körsbär och plommon.
- Undersökning av vattnets kvalitet krävs inte om man för de funktioner som nämns ovan använder vatten från en i enlighet med hälsoskyddslagen övervakad anläggning som levererar hushållsvatten, till exempel vatten från ett kommunalt vattenverk eller vattenandelslag. Producenten ska visa att han anslutit sig till vattenverkets eller -andelslagets nätverk till exempel med ett avtal om anskaffning av vatten eller med en räkning för användning av vatten som riktats till producenten.
- Om producenten enbart säljer primärprodukter direkt till konsumenten och/eller levererar dem till detaljhandel inom ramen för den mängdgräns som meddelas i förordning 1258/2011, behöver producenten inte låta göra undersökningar av bevattnings-, kyl- och rengöringsvattnet (se anvisning 8.5).
- Denna punkt är en kravpunkt i tvärvillkoren till den del som gäller förvaring av undersökningsintyg. NTM-centralen får uppgift om ett missförhållande som observerats i den här punkten för kännedom när övervakningsuppgifterna registreras. Ett missförhållande ska beskrivas omsorgsfullt då övervakningsuppgifter registreras. NTM-centralen bestämmer huruvida det finns behov att utvidga ärendet till övervakning i enlighet med tvärvillkoren.

Omständigheter som ska inspekteras:

- Vatten som används för direkt bevattning av sådana delar av växter och svampar som ska ätas som sådana samt för rengöring och direkt nedkylning av delar som är avsedda att användas som livsmedel ska undersökas. Undersökningarna ska göras minst i ett godkänt laboratorium för egenkontroll.
- Vattnet ska undersökas minst i fråga om *Escherichia coli* och intestinala enterokocker. Vattnets färg och lukt ska undersökas sensoriskt. I naturligt ytvatten ska också förekomsten av cyanobakterier bedömas.
- Kvalitetskraven på vatten som används för bevattning (primärproduktionsförordningen, bilaga 1 kapitel 2 punkt 2.1)
 - *Escherichia coli*-bakterier högst 300 cfu/100 ml
 - intestinala enterokocker högst 200 cfu/100 ml
 - i vattnet får inte förekomma sådan avvikande färg, lukt eller massförekomst av cyanobakterier som kan medföra livsmedelshygienisk olägenhet

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- Kvalitetskraven på vatten som används för nedkylning och rengöring (SHM förordning 401/2001, 1 § 3 punkten)
 - *Escherichia coli*-bakterier 0 cfu/100 ml
 - intestinala enterokocker 0 cfu/100 ml
 - ingen främmande lukt eller smak
- Om det finns anledning att misstänka att det förekommer andra faktorer i vattnet som kan äventyra primärprodukternas livsmedelssäkerhet ska producenten sörja för att vattnet även undersöks i fråga om dessa faktorer. Vid bedömningen av resultaten används de kvalitetskrav och -rekommendationer som meddelas i SHM:s förordning 401/2001 och beaktas effekterna på livsmedelssäkerheten.
- Vattnets kvalitet ska undersökas innan det tas i bruk och därefter regelbundet med tre års intervall.
- Producenten ska spara det senaste undersökningsintyget.

Vid inspektionen kontrolleras det senaste intyget, som gäller en undersökning som gjorts inom tre år. Om ett undersökningsintyg existerar men inte upphittas vid inspektionsögonblicket kan producenten lämna (elektroniskt, om producenten så önskar) undersökningsintyget till inspektören i efterhand.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Vatten som används för bevattning av sådana delar av växter och svampar som ska ätas som sådana och för rengöring och direkt nedkylning av delar som är avsedda att användas som livsmedel har huvudsakligen undersökts i enlighet med kraven och vattenkvaliteten uppfyller kraven.

Det kan finnas små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar de saluförda produkternas livsmedelssäkerhet, till exempel:

- det laboratorium som företagaren anlitar eller en enskild analysmetod uppfyller inte kraven helt, men undersökningarnas resultat uppfyller dock kraven.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Det har gått över tre år från den förra undersökningen av vattnet.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

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 informerats om att det vatten som används inte uppfyller kvalitetskraven men har inte vidtagit åtgärder för att förbättra vattnets kvalitet.
 - o Vid bedömning huruvida åtgärder har vidtagits för att förbättra vattnets kvalitet kan man kontrollera huruvida producenten agerat på det sätt som hälsoskyddsmyndigheten uppmanat.

Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) Nr 852/2004 Bilaga I, del A, punkt II, 5.c
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, 7 §, inledningen till bilaga 1 och kapitel 2, punkterna 2.1 och 2.2
- SHM:s förordning 401/2001, 1 § 3 punkten.

8. De gemensamma kraven på växt- och svampproduktionen

8.5 Försäljning av växter och svampar direkt till konsumenten och leverans till den lokala detaljhandeln

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på växt- och svampproduktionsgårdar som
 - årligen säljer högst 5 000 kg groddar som gården producerat direkt till konsumenter, och/eller
 - årligen säljer högst 50 000 kg bladgrönsaker som gården producerat direkt till konsumenter, och/eller
 - årligen säljer högst 100 000 kg andra primärprodukter som fås från växter samt svampar som gården producerat direkt till konsumenter.
- Denna anvisning tillämpas också på växt- och svampproduktionsgårdar som levererar sina produkter till detaljhandel i Finland i enlighet med följande mängdgränser:
 - groddar högst 5 000 kg om året,
 - bladgrönsaker högst 50 000 kg om året,
 - andra primärprodukter som fås från växter samt svampar högst 100 000 kg om året.
- Mängdgränserna: SRf 1258/2011, 2 § punkt 1 samt 3 § punkt 1.
- Med försäljning direkt till konsumenten avses försäljning som producenten bedriver från gården, på torget, i basarer, som REKO-försäljning eller motsvarande försäljning.
- Termen "detaljhandel" definieras i Eviras anvisning Livsmedelstillsyn och riskbedömning inom primärproduktionen.
- Verksamhet i enlighet med förordning 1258/2011 har meddelats lättnader från kraven på primärproduktion:
 - skriftlig beskrivning av egenkontrollen krävs inte om primärproduktion
 - det vatten som används i produktionen ska vara hushållsvatten eller rent vatten alltid när det är nödvändigt, men regelbundna undersökningar av bevattnings-, rengörings-, eller nedkylningsvattnets kvalitet krävs inte
 - OBS! Ett undantag från detta är produktion av groddar, som måste uppfylla alla krav i primärproduktionsförordningen.
- Lättnaderna träder ur kraft om primärprodukter levereras för bearbetning, partihandel eller packeri. Det är dock tillåtet att leverera primärprodukter som producerats i enlighet med lättnaderna till ett fraktpackeri.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras att följande krav uppfylls:

- Producenten ska föra bok över försäljnings- och leveransmängderna och i försäljningen iaktta de mängdgränser som nämns ovan.
 - Om mängden primärprodukter som säljs direkt till konsumenten överskrider mängdgränsen kan inte lättnaderna från kraven i lagstiftningen användas i verksamheten och företagaren ska göra en anmälan om livsmedelslokal om försäljningen.

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- Om mängden primärprodukter som levereras till detaljhandel i Finland överskrider mängdgränsen kan inte lätnaderna från kraven i lagstiftningen användas i verksamheten.
- De lokaler, inventarier och redskap som används vid hanteringen och överlåtelsen av primärprodukter ska placeras och skötas på så sätt att kontaminering av primärprodukterna förhindras. Lokalerna ska vara tillräckligt snygga och städade under beaktande av verksamhetens och produkternas karaktär.
- Tillräckligt med hushållsvatten eller rent vatten ska vara tillgängligt för upprätthållande av hygien, bland annat för tvätt av händerna.
- Primärprodukterna ska förvaras i en temperatur som är lämplig med tanke på livsmedelssäkerheten.
- Primärprodukterna ska skyddas för kontaminering bland annat av skadedjur, damm eller annan smuts. Produkterna ska hanteras, överlåtas och levereras på så sätt att kontaminering av dem förhindras.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Producenten bokför primärprodukter som sålts direkt till konsumenter och/eller levererats till detaljhandel i Finland.

Producenten iakttar mängdgränserna i förordning 1258/2011.

Kontaminering av primärprodukterna förhindras.

Det kan finnas små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar de saluförda primärprodukternas livsmedelssäkerhet, till exempel:

- några uppgifter saknas i bokföringen av försäljnings- och leveransmängderna
- de lokaler, inventarier eller redskap som används vid hanteringen och överlåtelsen av primärprodukterna är något slitna, men de har hållits rena. Slitenheten försämrar inte produkternas livsmedelssäkerhet.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Producenten har ingen bokföring av försäljningen direkt till konsumenten eller av leveransen till lokal detaljhandel. Trots det utnyttjas de lätnader för primärproduktion som beviljats verksamhet i enlighet med förordning 1258/2011.
- I lokalerna bedrivs verksamhet som inte ingår i primärproduktion och om vilken företagaren inte har gjort anmälan om livsmedelslokal
 - mängdgränsen för försäljning direkt till konsumenten överskrids
 - primärprodukter bearbetas för försäljning på gården, dvs. primärprodukter till exempel torkas, skalas, skärs eller tillreds på gården.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- En producent av groddar har inte gjort ansökan om godkännande av primärproduktionsstället. Verksamhetens omfattning förutsätter godkännande av primärproduktionsstället.
- De lokaler, anordningar eller redskap som används för försäljningsverksamhet är till den grad osnygga att de försämrar livsmedelssäkerheten.

D

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

Till exempel:

- De använda lokalernas, anordningarnas eller redskapens snygghet eller handhygien har försummats helt med tanke på produkternas karaktär. Verksamheten är mycket ohygienisk.

Lagstiftning och anvisningar:

- Förordningen om verksamheter som är förenade med låg risk SRf 1258/2011, 2 och 3 §
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, bilaga 3, kapitel 1

8. De gemensamma kraven på växt- och svampproduktionen

8.6 Informationen som skall ges om livsmedel

Att observera:

Den här punkten inspekteras när producenten av frukt och grönsaker (= frukt/bär/grönsaker), svampar eller matpotatis

- säljer frukt och grönsaker, svampar eller matpotatis som han producerat direkt från gården eller på sitt eget försäljningsställe på torget
- levererar förpackade (eller oförpackade) frukt och grönsaker, svampar eller matpotatis till detaljhandel (butiker – här ingår även leverans till torg- eller direktförsäljning till en annan företagare – storhushåll, partihandel)
- säljer förpackade (eller oförpackade) frukt och grönsaker, svampar eller matpotatis genom distansförsäljning.

I speciallagstiftning (EU Nr 543/2011) räknas även öppna transportlådor för frukt och grönsaker (som är avsedda för försäljning i lösvikt) (t.ex. 5 kg jordgubbslåda eller 10 kg äppellåda) som förpackningar för frukt och grönsaker.

En produkt som är färdigt förpackad för detaljhandel räknas som en förpackning om det finns flera än en produkt i en förpackning, en folie eller ett emballage som har förslutits. Då ska förpackningarna ha de märkningar som krävs. För produkter som förpackats enskilt i plast eller folie räcker det med de märkningar som finns på förpackningslådorna.

Ringa behandling av frukt och grönsaker, såsom iordningställande för handel (till exempel avlägsnande av blast eller yttre blad) räknas som ingående i primärproduktionen. Klyvning av stora produkter, till exempel klyvning av kål itu, räknas också som verksamhet inom primärproduktionen. Efter klyvning är frukt och grönsakerna inte längre hela och då kan de inte längre förses med en märkning av kvalitetsklassen. Skalning, rivning eller skivning är inte längre verksamhet inom primärproduktionen.

Omständigheter som ska inspekteras:

Märkningar för hela frukt och grönsaker och svampar

På förpackningarna ska meddelas de uppgifter som krävs i livsmedelsförordningen (EU nr 1169/2011) och speciallagstiftningen (EU nr 543/2011). Av de frukt och grönsaker som odlas i Finland omfattas följande av produktspecifika handelsnormer: äpple, huvudsallat (frisé- och escarolesallat, exklusive kruksallat), päron, jordgubbar, paprika och tomater för vilka kvalitetsklassificering och märkning av kvalitetsklassificering är obligatorisk:

- livsmedlets namn (om produkten inte är synlig från utsidan)
- innehållets mängd (nettovikt)
- packarens namn och adress
- ursprungslandet (utöver uppgiften om packaren, även om packarens hemland är detsamma som odlingslandet)
- kvalitetsklassen (extra, klass I eller klass II)
- sorten (av de frukt och grönsaker som odlas i Finland är uppgiften obligatorisk för äpple och päron)
- vid behov storleksklassen

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

Dessutom

- livsmedelspartiets kod, som kan ersättas med ett datum, förutsatt att man uppger åtminstone dagen och månaden uttryckligen i denna ordning (JSMf 834/2014 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna)

I närheten av frukt och grönsaker och svampar som säljs oförpackade direkt från gården eller från producentens eget försäljningsställe på torget ska följande uppgifter meddelas (JSMf 834/2014):

- livsmedlets namn
- ursprungslandet

Märkningar för **matpotatis** (JSMf 264/2012 om krav i fråga om vissa livsmedel, 4 §):

Påskrifter på förpackningar:

- livsmedlets namn
- sort
- förpackningsdatum
- förvaringsanvisningar eller minsta hållbarhetstid

Dessutom

- förpackarens eller säljarens namn och adress
- innehållets mängd
- ursprungslandet
- partiets kod (vid behov, om partiets kod är en annan än förpackningsdatumet)

Märkningar för oförpackad matpotatis inom detaljhandel:

- livsmedlets namn
- sort
- ursprungslandet

På förpackningar med **kluvna frukt och grönsaker** ska ges följande uppgifter (förordningen om information om livsmedel, artikel 9)

- livsmedlets namn
- ingrediensförteckningen (om flera ingredienser)
- ingredienser eller processhjälpmedel som orsakar allergi eller intolerans (till exempel selleri) ska framhävas om de inte ingår i livsmedlets namn (bilaga II)
- mängden av vissa ingredienser eller kategorier ingredienser (vid behov)
- livsmedlets kvantitet (om den inte vägs i samband med köpet)
- datum för minsta hållbarhet eller sista förbrukningsdag
- särskilda villkor för förvaring och/eller användning (vid behov)
- livsmedelsföretagarens namn och adress
- ursprungslandet (odlingslandet)

Dessutom

- livsmedelspartiets kod, som kan ersättas med ett datum, förutsatt att man uppger åtminstone dagen och månaden uttryckligen i denna ordning (JSMf 834/2014 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna)

Näringsdeklaration är inte obligatorisk för hela eller kluvna frukt och grönsaker (förordningen om information om livsmedel, bilaga V). Om frivilliga påskrifter görs på förpackningen ska de göras i enlighet med förordningen om information om livsmedel.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Uppgifterna om livsmedlet i de förpackningspåskrifter som anges ovan uppfyller de lagstadgade krav som nämns ovan. Påskrifterna är tydliga och lätta att läsa.

Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten och inte vilseleder konsumenten.

Det finns små missförhållanden i förpackningspåskrifterna, till exempel:

- den exakta adressen saknas i adressuppgifterna
- uppgift om kvalitetsklass eller sort saknas.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Det finns flera väsentliga fel och/eller brister i förpackningspåskrifterna, till exempel:

- påskriften om ursprungslandet saknas helt eller är felaktig
- partiets kod saknas eller är felaktig
- förpackningens innehåll motsvarar inte förpackningspåskrifterna.

D

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

Förpackningspåskrifterna saknas helt eller felen kräver omedelbara korrigeringar eller tillbakadragande, till exempel:

- förpackningspåskrifterna är mycket oklara, oläsbara
- de påskrifter på finska och svenska som krävs, saknas.

Lagstiftning och anvisningar:

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) Nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, artikel 9, 2 (punkt 2 e), 16, 19, 20, 23 och 24, bilaga V, IX och X.
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014), 5 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (264/2012) om krav i fråga om vissa livsmedel, 4 och 9 §
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007, artiklarna 75 och 76 samt bilaga I, del IX: Frukt och grönsaker
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 543/2011 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 vad gäller sektorn för frukt och grönsaker och sektorn för bearbetad frukt och bearbetade grönsaker; avdelning II och bilagorna I–V.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- Lag om en marknadsordning för jordbruksprodukter 999/2012 (inklusive ändringarna i 1194/2013).
- Eviras anvisning 17068/1. Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare
- Eviras anvisning 17055/1. Anvisning om tillsynen över märkningar och påskrifter på förpackningarna
- Eviras anvisning 17061/2 Tuoreiden hedelmien ja vihannesten kaupan pitämistä koskevat vaatimukset, Ohje hedelmä- ja vihannesalalle (på finska)

8. De gemensamma kraven på växt- och svampproduktionen

8.9 Bokföringen gällande användningen av biosider TE

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på alla primärproduktionsställen som producerar livsmedel som fås av växter och svampar. Som primärproduktion betraktas också iordningställande och förpackande av själv producerade primärprodukter för försäljning samt iordningställande och förpackande för försäljning som fraktverksamhet åt andra producenter.
- Denna punkt är en kravpunkt i tvärvillkoren. NTM-centralen får uppgift om ett missförhållande som observerats i den här punkten för kännedom när övervakningsuppgifterna registreras. Ett missförhållande ska beskrivas omsorgsfullt då övervakningsuppgifter registreras. NTM-centralen bestämmer huruvida det finns behov att utvidga ärendet till övervakning i enlighet med tvärvillkoren.

Omständigheter som ska inspekteras:

- Företagaren ska föra bok om primärproduktionen och om funktioner som anknyter till primärproduktionen på det sätt som avses i förordningen om livsmedelshygien, bilaga I, del A, punkt III, bland annat om användningen av biocider.
- Med biocider avses i detta sammanhang till exempel rodenticider och insekticider som används i lokaler för hantering och förvaring av livsmedel samt desinficeringsmedel som eventuellt används för rengöring av transport- och förvaringskärl och -redskap för livsmedel.
- Anteckningarna om användningen av biocider ska omfatta de använda biocidernas namn, mängder och användningstider. Som bokföring räcker till exempel kvitton på köp av biocider eller rapporter om bekämpningsbesök av företag som bedriver bekämpning av skadedjur, vid behov kompletterade med saknade uppgifter. Företagaren ska spara bokföring av användningen av biocider som gäller livsmedlens säkerhet i tre års tid från användningstidpunkten.
- Lokalerna för hantering och förvaring av livsmedel kan vara samma lokaler som används för hantering och förvaring av foder. Bokföringen av användningen av biocider för att säkerställa fodrens säkerhet inspekteras i anslutning till foderövervakningen.
- Bokföringen kan vara på papper eller elektronisk. Bokföringen kan bestå av en eller flera filer och vara en del av ett kvalitetssystem eller annat system som iakttas på växtproduktionsgården.

Vid inspektionen kontrolleras företagarens bokföring av användningen av biocider för det innevarande året och vid behov även för det föregående året/föregående år.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Producenten har tillräcklig bokföring av de biocider som används på gården. I bokföringen kan finnas små missförhållanden som inte försämrar livsmedelssäkerheten.

Till exempel:

- En del uppgifter som producenten har men som inte hittas vid kontrolltidpunkten saknas i bokföringen. Producenten lämnar dock in (elektroniskt, om producenten så önskar) kopior på de uppgifter som saknas till inspektören inom en fastställd frist i efterhand.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Det finns brister i bokföringen, men producenten kan berätta vilka biocider som använts på gården.

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 ingen bokföring av biocider som använts på gården och kan inte berätta vilka biocider som använts. Bokföringen saknas för flera år.

Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) Nr 852/2004 Bilaga I, del A, 9.a
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, 5 §

8. De gemensamma kraven på växt- och svampproduktionen

8.10 Användningen av biosider TE

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på alla primärproduktionsställen som producerar livsmedel som fås av växter och svampar. Som primärproduktion betraktas också iordningställande och förpackande av själv producerade primärprodukter för försäljning samt iordningställande och förpackande för försäljning som fraktverksamhet åt andra producenter.
- Lantbrukare har möjlighet att använda rodenticidpreparat avsedda för professionellt bruk i sin lantbruksverksamhet när de avlagt växtskyddsexamen (lagen om ändring av kemikalielagen 746/2016).

Omständigheter som ska inspekteras:

- Biocider ska användas på rätt sätt vid produktionen och förvaringen av livsmedel som fås från växter och svampar. Biocider ska användas och förvaras i enlighet med bruksanvisningen.
- Med biocider avses i detta sammanhang till exempel rodenticider och insekticider som används i lokaler för hantering och förvaring av livsmedel samt desinficeringsmedel som eventuellt används för rengöring av transport- och förvaringskärl och -redskap för livsmedel.
- Lokalerna för hantering och förvaring av livsmedel kan vara samma lokaler som används för hantering och förvaring av foder. Biocider som använts för att säkerställa fodrets säkerhet inspekteras i anslutning till foderövervakningen.
- Vid inspektionen kontrolleras att de bindande påskriften om biociden på preparatets försäljningsemballage har iakttagits på gården. Vid inspektionen kan man intervjua företagaren om användningen av biocider och bland annat se efter om askarna med beten har placerats på rätt sätt. Askarna ska placeras tillräckligt långt bort från livsmedlen och på sådana ställen att skadedjursbekämpningsmedel inte kommer ut på ytor där livsmedel hanteras eller på förpackningsmaterialen.

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

Producenten har iakttagit de bindande påskriften om biociden på preparatets försäljningsemballage. Biocider används på ett ändamålsenligt sätt. Det kan finnas små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Användningen eller förvaringen av biocider motsvarar inte de bindande påskrifterna om biociden på preparatets försäljningsemballage.
-

D

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

Till exempel:

- Biocider används på ett icke tillbörligt sätt på gården.
- Producenten har använt en biocid på fel ställe, med fel dosering eller på annat sätt handlat i strid med påskrifterna på preparatets försäljningsemballage.
- En anmärkning har meddelats om användningen av biocider vid en tidigare inspektion, men situationen har inte åtgärdats.

Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) Nr 852/2004 Bilaga I, del A, 5.h
- Eviras och Tukes anvisning: Bekämpning av gnagare och användning av rodenticider inom foder- och livsmedelsproduktion
https://www.evira.fi/globalassets/elaimet/rehut/anvisningar/jyrsijatorjuntaohje_2015_sv.pdf
- Anvisningar om användningen av biocider finns på Tukes webbplats www.tukes.fi
<http://www.tukes.fi/sv/Tjanstomraden/Kemikalierbiocidervaxtskyddsmedel/Biocider/Begransningar-i-anvandningen-av-biocider/Rodenticider/>