

9 Särskilda krav för groddproduktionen

9.1 Godkännandet av primärproduktionsplatsen

Att observera:

- Med groddar avses en produkt som framställs genom groningen av frön och utveckling av dem i vatten eller annat medium och som skördas innan egentliga bladen utvecklats, samt som är avsedd att ätas i sin helhet, inklusive fröet.
- Denna anvisning tillämpas på utförandet av inspektion för godkännande av primärproduktionsställen som producerar groddar. Före godkännande ska ett primärproduktionsställe för groddar också uppfylla kraven i förordning (EU) nr 852/2004. Det innebär att man vid inspektionen för godkännande utöver denna anvisning också ska inspektera att de krav som meddelas i anvisningarna 1.4–1.7, 8.1–8.3 samt 8.9–8.10 blir uppfyllda. Alla missförhållanden som observeras vid inspektionen för godkännande antecknas på rad 9.1 Godkännande av primärproduktionsstället.
- Godkännande av primärproduktionsstället krävs för produktion av groddar, då
 - groddar levereras till partihandel, bearbetning och andra länder inom eller utanför EU och/eller då
 - producenten säljer över 5 000 kg groddar/år direkt till konsumenten och/eller
 - producenten årligen levererar över 5 000 kg groddar/år till detaljhandel i Finland.
- Mängdgränserna: SRf 1258/2011, 2 § punkt 1 samt 3 § punkt 1.
- Producenten ska ansöka om godkännande av primärproduktionsstället hos kommunens tillsynsmyndighet innan verksamheten inleds eller innan en väsentlig ändring görs i verksamheten.
- Om produktionen inte överskrider de mängdgränser som avses ovan och groddar inte levereras till partihandel, bearbetning eller andra länder räcker det att producenten gör en anmälan om primärproduktionsställe om verksamheten (se anvisning 1.1).
- Ansökan om godkännande av primärproduktionsstället krävs inte om företagaren är en enskild person, om verksamheten inte kan betraktas som idkande av näring och verksamheten är en del av den verksamhet som samma företagare bedriver i en livsmedelslokal som företagaren har anmält (livsmedelslagen 22 a §). Godkännande av primärproduktionsstället krävs inte till exempel om produktionen av groddar ingår i samma företagares restaurangverksamhet och groddarna serveras på restaurangen.
- Tillsynsmyndigheten fattar beslut om godkännande av ett primärproduktionsställe. Tillsynsmyndigheten kan i beslutet om godkännande ställa villkor som behövs för att förebygga hälsofaror. Tillsynsmyndigheten ska avgöra ärendet inom 60 dygn efter det att ärendet blev anhängigt, om inte ärendets omfattning, bristfälligheter i ansökan eller någon annan orsak förutsätter en längre behandling av ärendet.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras att följande krav uppfylls:

- I ansökan om godkännande av primärproduktionsstället ska följande uppgifter ges:
 1. producentens namn och adress och övriga nödvändiga kontaktuppgifter;
 2. företags- och organisationsnummer eller, i avsaknad av det, personbeteckningen;
 3. primärproduktionsställets adress och vid behov namn;

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

4. information om verksamhetens karaktär och omfattning

- Producenten ska 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.
- Anmälan kan göras skriftligt eller elektroniskt.

Vid inspektion för godkännande av ett primärproduktionsställe ska de krav på hygien som föreskrivs i bilaga I till förordning (EU) nr 852/2004 och följande hygienkrav ((EU) Nr 210/2013) beaktas:

- Anläggningarnas utformning och planering ska tillåta god livsmedelshygienisk praxis, bland annat skydd mot kontaminering mellan och under olika funktioner. Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och de ytor som kommer i kontakt med livsmedel ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera.
- Adekvata utrymmen ska finnas för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning. Dessa utrymmen ska vara lätta att rengöra och ska ha adekvat varm- och kallvattenförsörjning.
- Adekvata möjligheter ska, när det är nödvändigt, finnas för att skölja frön och groddar. Vaskar och liknande faciliteter för rengöring av livsmedel ska ha adekvat försörjning av hushållsvatten, och de ska hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras.
- All utrustning som kommer i kontakt med frön och groddar ska ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras och att de kan hållas fullständigt rena och, när det är nödvändigt, desinficeras.
- I produktion av groddar ska lämpliga förfaranden finnas för att säkerställa att
 - anläggning som producerar groddar hålls rena och, när det är nödvändigt, desinficeras,
 - all utrustning som kommer i kontakt med frön och groddar rengörs effektivt och, när det är nödvändigt, desinficeras. Rengöring och desinficering av sådan utrustning ska ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering.

Vid inspektionen intervjuas producenten om förfarandena för renhållning och kontrolleras att kraven uppfylls.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Producenten har gjort ansökan om godkännande av primärproduktionsställe till kommunens livsmedelstillsyn. De uppgifter som producenten meddelat motsvarar verksamheten. Kraven på hygien uppfylls. Det kan finnas små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Ytorna i utrymmen där livsmedel hanteras är inte lätta att hålla rena.

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:

- Utformning och planering av lokaler och anordningar tillåter inte god livsmedelshygienisk praxis.
- Redskap eller anordningar som kommer i kontakt med groddar är konstruerade eller tillverkade på så sätt att de inte kan hållas rena.

Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EU) nr 852/2004 artikel 6 och bilaga I
- Livsmedelslagen 23/2006, 22a §
- 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

9 Särskilda krav för groddproduktionen

9.2 Importintyg av fröna som används i groddproduktion

Att observera:

- Med groddar avses en produkt som framställs genom groning av frön och utveckling av dem i vatten eller annat medium och som skördas innan egentliga bladen utvecklats, samt som är avsedd att ätas i sin helhet, inklusive fröet.
- Denna anvisning tillämpas på alla primärproduktionsställen som producerar groddar.
- För produktion av groddar ska användas frön som producerats för produktion av groddar.
- Frön som kommer från länder utanför EU ska åtföljas av ett importintyg.

Omständigheter som ska inspekteras

Vid inspektionen kontrolleras att följande krav uppfylls:

- En groddproducent som använder frön som importerats från länder utanför EU ska kunna visa upp för myndigheten ett intyg som utfärdats enligt den mall som fastställs i förordningen (EU) Nr 211/2013 eller en avskrift av intyget som bekräftar att fröna har producerats under förhållanden som uppfyller hygienbestämmelserna. Producenten ska ha nämnda intyg för varje mottaget fröparti. Intygen ska förvaras i ett års tid från det att fröpartiet användes slut.
- Alla frön som anskaffats för produktion av groddar från EU:s inre marknad eller från länder utanför EU ska vara producerade för produktion av groddar.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Producenten kan visa upp ett sådant intyg som krävs för varje fröparti som anskaffats från ett land utanför EU. Frön som anskaffats från EU:s inre marknad är producerade för produktion av groddar. Det kan finnas små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Producenten har inte importintyg för alla fröpartier som härstammar från länder utanför EU och kan inte lämna de intyg som saknas till övervakaren i efterhand.

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:

- Vid produktionen av groddar används frön som inte är avsedda för groning.
- Producenten har inga importintyg för de fröpartier som härstammar från länder utanför EU och kan inte lämna de intyg som saknas till övervakaren i efterhand.

Lagstiftning och anvisningar:

- Förordning (EU) nr 211/2013 om intygskrav för import till unionen av groddar och av frön avsedda för produktion av groddar

9 Särskilda krav för groddproduktionen

9.6 Undersökning gällande frönas ibruktagande

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på alla primärproduktionsställen som producerar groddar för att ätas som sådana.
- Med groddar avses en produkt som framställs genom groning av frön och utveckling av dem i vatten eller annat medium och som skördas innan egentliga bladen utvecklats, samt som är avsedd att ätas i sin helhet, inklusive fröet.
- Om groddarna inte är avsedda att ätas som sådana, ska det finnas en påskrift om detta på förpackningen. Till exempel "Hetta upp groddarna genomgående till minst 75 °C innan förtäring". Då omfattas de inte av mikrobkriterieförordningens krav på raderna 1.18 (*Salmonella*), 1.2 och 1.3 (*Listeria*) och enligt Eviras tolkningen inte heller av kraven på rad 1.29 (STEC) (se Eviras utlåtande: [Mikrobikriteeriasetuksen mahdollistamat joustot itujen tuotannossa](#), på finska).
- Undersökningar i samband med ibruktagande av frön krävs för produktion av groddar som är avsedda att ätas som sådana, då
 - groddar levereras till partihandel, bearbetning och andra länder inom eller utanför EU och/eller då
 - producenten säljer över 5 000 kg groddar/år direkt till konsumenten och/eller
 - producenten årligen levererar över 5 000 kg groddar/år till detaljhandel i Finland.
- Mängdgränserna: SRf 1258/2011, 2 § punkt 1 samt 3 § punkt 1.
- Undersökningar i samband med ibruktagande av frön krävs inte för produktion av groddar som beviljats lättnad från undersökningar av fröpartierna (förordning (EU) nr 2073/2005, bilaga I, avsnitt 3.3, punkt B och Eviras utlåtande: Mikrobikriteeriasetuksen mahdollistamat joustot itujen tuotannossa).

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras resultat av undersökningar för ibruktagande av frön som företagaren låtit göra under det år som föregått inspektionen.

- Företagaren ska förgrodda en liten del av produktpartiet och låta undersöka det för STEC och salmonellabakterier innan hela partiet tas i produktion. Företagaren ska ta prover och låta undersöka dem i enlighet med Eviras anvisning 10501, bilaga 10 (*Uuden siemenerän käyttöönottotutkimus*, på finska). Undersökningsresultaten ska uppfylla kraven i förordning (EU) nr 2073/2005.
- Exempel på provtagningen finns på Eviras webbsida <https://www.evira.fi/sv/livsmedel/primarproduktion/vaxter/produktion-av-groddar/mikrobiologiska-krav/>
- Under vissa förutsättningar kan livsmedelsföretagare befrias från förhandstestningen av fröna (Eviras utlåtande: Mikrobikriteeriasetuksen mahdollistamat joustot itujen tuotannossa).
- Om fröna behandlas med en tillräckligt stark värmebehandling som förintar STEC och salmonellabakterierna (se definitionen i bilaga 10 till Eviras anvisning 10501), behöver fröna inte undersökas i fråga om dessa patogener. Kravet på undersökning för salmonella-

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

och STEC-bakterier avlägsnas inte om fröna undergår en lindrigare behandling som endast minskar mikrobtalet (sedvanlig pastörisering, klorbaserad behandling). Företagaren ska sörja omsorgsfullt för att det inte sker korsvis kontaminering av obehandlade och behandlade frön och groddar som erhållits av dem.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Företagaren har utfört undersökningarna inför ibruktagandet av fröna i enlighet med kraven. Undersökningsresultaten uppfyller kraven.

Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten, till exempel

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

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Företagaren har inte tagit prover av alla fröpartier.
- Fröna har inte undersökts enligt Eviras anvisning 10501, bilaga 10 (*Uuden siemenerän käyttöönottotutkimus*, på finska).

D

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

Till exempel:

- Företagaren har fått meddelande om att resultaten av undersökningarna före ibruktagandet av fröpartier inte uppfyller kraven, men tagit fröpartiet i bruk trots detta.

Lagstiftning och anvisningar:

- Förordningen om verksamheter som är förenade med låg risk SRf 1258/2011, 2 § och 3 §
- Förordning (EU) nr 2073/2005 (ändring (EU) nr 209/2013) bilaga I, kapitel 1, raderna 1.18 och 1.29 motsvarande not 23
- Eviras utlåtande: Mikrobikriteeriasetuksen mahdollistamat joustot itujen tuotannossa (på finska)
- Eviras anvisning 10501 Mikrobiologiska krav för livsmedel, tillämpning av kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 - Anvisningar för företagare inom livsmedelssektorn, bilaga 10

9 Särskilda krav för groddproduktionen

9.7 Provtagningen av produktionen

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på alla primärproduktionsställen som producerar groddar för att ätas som sådana.
- Med groddar avses en produkt som framställs genom groning av frön och utveckling av dem i vatten eller annat medium och som skördas innan egentliga bladen utvecklats, samt som är avsedd att ätas i sin helhet, inklusive fröet.
- Om groddarna inte är avsedda att ätas som sådana, ska det finnas en tydlig påskrift om detta på förpackningen. Till exempel "Hetta upp groddarna genomgående till minst 75 °C innan förtäring". Då omfattas de inte av mikrobkriterieförordningens krav på raderna 1.18 (*Salmonella*), 1.2 och 1.3 (*Listeria*) och enligt Eviras tolkning inte heller av kraven på rad 1.29 (STEC) (se Eviras utlåtande: [Mikrobikriteeriasetuksen mahdollistamat joustot itujen tuotannossa](#), på finska).
- Om företagaren behandlar fröna med en tillräckligt stark värmebehandling som förintar STEC och salmonellabakterierna behöver fröna inte undersökas i fråga om dessa patogener. Effekten av behandlingen av fröna betraktas som betydande först när behandlingen minskar mängden patogener med mer än 5 log. När till exempel mungbönor värmebehandlas 80°C/2 min. eller 85°C/30 s minskar mängden salmonella och *E. coli* O157 med mer än 5 log. Det är inte möjligt att definiera en allmän behandling som är tillräcklig för alla frösorтер utan varje sort behöver en egen behandling. Dessutom ska man säkerställa att vattnets temperatur inte sjunker när fröna läggs i vattnet, utan att hela det behandlade fröpartiet exponeras för en tillräcklig värmebehandling. Företagaren ansvarar för att visa att en annan kombination av temperatur, tid och frön som företagaren använder än den som nämns ovan är tillräcklig för att minska patogenerna med mer än 5 log.
- Undersökningar av *Salmonella* och STEC krävs för produktion av groddar som ska ätas som sådana när
 - groddar levereras till partihandel, bearbetning och andra länder inom eller utanför EU och/eller då
 - producenten säljer över 5 000 kg groddar/år direkt till konsumenten och/eller
 - producenten årligen levererar över 5 000 kg groddar/år till detaljhandel i Finland.
- Mängdgränserna: SRf 1258/2011, 2 § punkt 1 samt 3 § punkt 1.
- Det är inte möjligt att bli befriad från provtagningen minst en gång i månaden under produktionstiden på samma sätt som från undersökningen inför ibrukttagandet av frön.

Omständigheter som ska inspekteras:

Vid inspektionen kontrolleras undersökningsresultaten för prover av *Salmonella*-, shigatoxinproducerande *E. coli* (STEC)- och *Listeria monocytogenes* som tagits under produktionstiden under det år som föregått inspektionen.

Företagaren ska ta prover och låta undersöka dem i enlighet med Eviras anvisning 10501, bilaga 10 (*Uuden siemenerän käyttöönottotutkimus och Näytteet tuotantoympäristöstä ja -laitteista*, på finska).

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- Företagarna ska ta prover för STEC- och salmonellaundersökningar minst en gång per månad. Ingen möjlighet att avvika från denna provtagningsfrekvens har meddelats.
- I provtagningen för undersökning av listeria ska betonas sådana produkter i vilka listeria kan växa (försäljningstid 5 dygn eller längre). Även prover från produktionsmiljön undersöks för listeria när försäljningstiden för förpackade groddar är 5 dygn eller längre.
- I regel ska man ta fem delprover. Det är möjligt att minska antalet delprover på vissa villkor (se Eviras utlåtande: Mikrobikriteeriasetuksen mahdollistamat joustot itujen tuotannossa).
- Undersökningsresultaten ska uppfylla kraven i förordning (EU) nr 2073/2005.
- Exempel på provtagningen finns på Eviras webbsida <https://www.evira.fi/sv/livsmedel/primarproduktion/vaxter/produktion-av-groddar/mikrobiologiska-krav/>

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Företagaren har utfört provtagningen och undersökningarna under produktionstiden i enlighet med kraven. Undersökningsresultaten uppfyller kraven. Det kan finnas små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten.

Till exempel:

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

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Företagaren har inte tagit alla prover som krävs.
- Proverna har inte undersökts i enlighet med Eviras anvisning 10501, bilaga 10 (*Tuotannon aikainen näytteenotto*).

D

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

Till exempel:

- Företagaren har fått meddelande om att resultaten av undersökningarna under produktionstiden inte uppfyller kraven men har levererat ett parti groddar till försäljning trots detta.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

Lagstiftning och anvisningar:

- Förordningen om verksamheter som är förenade med låg risk SRf 1258/2011, 2 § och 3 §
- Förordning (EU) nr 2073/2005 (ändring (EU) nr 209/2013) bilaga I, kapitel 1, raderna 1.2, 1.18 och 1.29 motsvarande not 23
- Eviras utlåtande: Mikrobikriteeriasetuksen mahdollistamat joustot itujen tuotannossa (på finska)
- Eviras anvisning 10501 Mikrobiologiska krav för livsmedel, tillämpning av kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 Anvisningar för företagare inom livsmedelssektorn, bilaga 10

9 Särskilda krav för groddproduktionen

9.9 Vattenprovtagning (ifall egen vattenkälla)

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på alla primärproduktionsställen som producerar groddar.

Omständigheter som ska inspekteras:

- Vid inspektionen kontrolleras det senaste intyget över vattenundersökningar om företagaren vid produktionen av groddar använder annat vatten än vatten från en anläggning som övervakas i enlighet med hälsoskyddslagen, till exempel vatten från producentens egen brunn.
- Om företagaren vid produktionen av groddar använder vatten från ett i enlighet med hälsoskyddslagen övervakat vattenverk eller vattenandelslag, kontrolleras företagarens bevis på anslutning till nätverket för hushållsvatten. Ett bevis på anslutning kan vara till exempel ett anslutningsavtal eller en vattenräkning som riktats till producenten.
- Vid produktion av groddar får endast användas vatten som undersökts åtminstone på det sätt som avses i SHM:s förordning 401/2001 om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten i små enheter, bilaga II.
- Undersökningarna ska göras på ett prov som representerar det vatten som används för tvätt av fröna och bevattning av groddarna samt för rengöring och sköljning av produkterna, ytorna, anordningarna och redskapen.
- Vid bedömningen av undersökningarnas resultat ska följas de kvalitetskriterier och -rekommendationer som fastställs för vattnet i 1 § 2 punkten i SHM:s förordning 401/2001.
- Undersökningarna ska göras innan vattnet tas i bruk och därefter regelbundet med tre års intervall.

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

Producenten använder vatten från ett i enlighet med hälsoskyddslagen övervakat vattenverk eller vattenandelslag i produktionen av groddar och bevisar det.

Producenten använder annat vatten än vatten från ett i enlighet med hälsoskyddslagen övervakat vattenverk eller vattenandelslag och har låtit göra de undersökningar som krävs för vatten som används vid produktion av groddar. Undersökningsresultaten uppfyller de krav som ställs på vattnet.

Det kan finnas små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar de producerade groddarnas livsmedelssäkerhet.

Till exempel:

- Företagaren har inte låtit göra alla de kemiska analyser av det använda vattnet som krävs.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

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

Till exempel:

- Det har gått mer än tre år sedan den föregående tagningen av vattenprover.

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 inte låtit undersöka vattnet.
- Producenten kan inte visa att han anslutit sig till ett nätverk för hushållsvatten.
- Producenten har fortsatt att använda vattnet även om undersökningsresultaten visar att vattnet inte uppfyller de krav som ställs på det.

Lagstiftning och anvisningar:

- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, 7 §, och bilaga 1, inledningen och kapitel 1

9. SÄRSKILDA KRAV FÖR GRODDPRODUKTIONEN

9.12 Informationen som skall ges om livsmedel

Att observera:

Den här punkten inspekteras när en groddproducent

- säljer förpackade eller oförpackade groddar från groddproduktionsstället eller på torget
- levererar förpackade eller oförpackade groddar t.ex. till detaljhandel
- säljer groddar genom distansförsäljning.

Med groddar avses en produkt som framställs genom groningen 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.

Om groddarna förpackas för att säljas i direkt försäljning betraktas produkten som oförpackad. Med *omedelbar försäljning* avses försäljning av ett livsmedel där produkten är färdigt förpackad för slutkonsumenten på det ställe där produkten överläts i syfte att göra försäljningen snabbare och lättare.

Omständigheter som ska inspekteras:

Genomförandet av egenkontrollen bedöms genom att kontrollera följande faktorer med stickprov (till exempel 1–3 olika förpackningar och/eller partier för lösviktsförsäljning under beaktande av företagets karaktär och omfattning):

Informationens överensstämmelse med kraven, vilket till exempel kan verifieras genom

- kontroll av förpackningspåskrifterna, produktionen och handlingarna
- egenkontrollundersökningar.

1. Groddar, förpackade (Europaparlamentets och rådets förordning EU Nr 1169/2011 och JSMf 834/2014)

Obligatoriska förpackningspåskrifter är:

- livsmedlets namn
- ingrediensförteckningen (t.ex. om livsmedlets innehåller flera sorter av groddar)
- ämnen som orsakar allergi eller intolerans ska framhävas i ingrediensförteckningen (förordningen om information om livsmedel, bilaga II, t.ex. groddade vetekorn)
- mängden av vissa ingredienser eller kategorier ingredienser (vid behov)
- innehållsmängden i livsmedel
- minsta hållbarhetstiden (bäst före) eller sista förbrukningsdag
- särskilda förvarings- och/eller bruksförhållanden (bl.a. groddar ska förvaras i en temperatur om högst + 6 grader)
- namnet på företagaren i livsmedelsbranschen eller firma och adress
- ursprungslandet eller vid behov härkomstplatsen (livsmedelsförordningen, enligt artikel 26)

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- bruksanvisning (vid behov)
- partinummer vid behov (om den minsta hållbarhetstiden getts med en dags och en månads precision, kan den ersätta partinumret).

De obligatoriska märkningarna på förpackningar ska vara *lätta att läsa* (x-höjden på teckenstorleken minst 1,2 millimeter; undantag: x-höjden på teckenstorleken minst 0,9 millimeter då förpackningens största enskilda yta är mindre än 80 cm²). *De obligatoriska märkningarna på förpackningar har gjorts på finska och svenska* (i enspråkiga kommuner räcker det att märkningarna görs på det språk som används i kommunen i fråga).

2. Groddar, ej förpackade (JSMf 834/2014)

De obligatoriska uppgifterna är:

- livsmedlets namn
- livsmedlets ingredienser på det sätt som föreskrivs i förordningen om information om livsmedel eller på något annat klart och tydligt sätt; vid behov, t.ex. om livsmedlet innehåller flera sorter av groddar som inte framgår av livsmedlets namn.
- ämnen som orsakar allergi eller intolerans (förordningen om information om livsmedel, bilaga II, t.ex. groddade vetekorn)
- ursprungslandet eller härkomstplatsen (vid behov, i enlighet med livsmedelsförordningen, artikel 26)
- nödvändiga bruks- och förvaringsanvisningar.

Uppgifterna ska ges till slutkonsumenten skriftligen. Uppgifterna kan också ges muntligen under förutsättning att det på en affisch som finns i produktens närhet anges att uppgifterna också finns att få hos personalen på begäran. Då ska uppgifterna finnas i skriven eller elektronisk form, lättillgängliga för personalen och tillsynsmyndigheterna. De obligatoriska uppgifterna om livsmedel som säljs i lösvikt ska ges åtminstone på finska eller svenska.

3. Groddar som säljs genom distansförsäljning

Alla de allmänna obligatoriska märkningarna på förpackningar med undantag av de s.k. föränderliga uppgifterna (t.ex. minsta hållbarhetstiden och partinumret) ska vara tillgängliga innan köpet görs och de ska presenteras i det material som anknyter till distansförsäljningen eller lämnas på andra tillämpliga sätt som företagaren inom livsmedelsbranschen ska informera om klart och tydligt. Alla obligatoriska uppgifter ska vara tillgängliga vid leveransögonblicket.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Övervakaren konstaterar att den information som tillhandahålls om livsmedlet i regel uppfyller lagstiftningens krav. Påskriften är lätt att läsa.

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

Det finns små missförhållanden i förpackningspåskriften, till exempel:

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

	<ul style="list-style-type: none">- den exakta adressen saknas i adressuppgifterna- ingredienserna presenteras inte i rätt ordning efter mängden i ingrediensförteckningen.
C	<p>I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.</p> <p>Det finns flera väsentliga fel och/eller brister i förpackningspåskrifterna, till exempel:</p> <ul style="list-style-type: none">- livsmedlets namn är missvisande- påskriften om ursprungslandet eller härkomstplatsen saknas eller är felaktig- bäst före-uppgiften saknas eller är felaktig.
D	<p>I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.</p> <p>Förpackningspåskrifterna saknas helt eller felen kräver omedelbara korrigeringar eller tillbakadragande, till exempel:</p> <ul style="list-style-type: none">- förpackningspåskrifterna är mycket oklara, oläsbara- de påskrifter på finska och svenska som krävs, saknas.

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 17–19.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Livsmedelslagen 23/2006, 1, 2 och 9 §
- Statsrådets förordning (1258/2011) om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (1368/2011) om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (1367/2011) om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (834/2014) om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Eviras anvisning 17068/1. Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare
- Eviras anvisning 17055/1. Anvisning om tillsynen över märkningar och påskrifter på förpackningarna