

Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung

1. Inledning

I denna anvisning har vi sammanställt information till aktörer som överväger att börja tillverka eller som redan tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung. Anvisningen innehåller praktiska upplysningar om registrering, godkännande och tillsyn samt om de krav som lagstiftningen ställer på aktörerna.

För att göra det enklare att följa lagstiftningen har vi utarbetat tillämpningsguider och anvisningar för aktörer och inspektörer inom olika sektorer. Materialet finns på Livsmedelssäkerhetsverket Eviras webbplats. På webbplatsen hittas utöver anvisningar och guider också fakta och meddelanden samt blanketter som gäller tillverkare av foder för sällskapsdjur. I slutet av denna anvisning finns mer information om anvisningarna och guiderna samt om andra informationskällor. Här anges också den viktigaste lagstiftningen som berör tillverkare av foder för sällskapsdjur, inklusive hänvisningar till artiklar, paragrafer och bilagor.

2. Definitioner

Föda för sällskapsdjur är foder och omfattas därför av biprodukt- och foderlagstiftningen. Som tillverkare av foder för sällskapsdjur betraktas också en sådan aktör som förpackar foder, exempelvis packar om fodret från en större förpackning i en mindre. Kraven på märkning av omförpackade foder ställs på förpackaren som betraktas som tillverkare av slutprodukten.

En aktör som enbart säljer produkter som en annan aktör har tillverkat, och inte packar om dem på nytt, betraktas inte som en aktör som tillverkar foder för sällskapsdjur och av en sådan aktör förutsätts det inte registrering eller ansökan om godkännande av. Det är tillåtet att sälja processerade produkter, såsom torkade svinöron, som lösvara. Försäljning av råa biprodukter från slakt (såsom råa djupfrysta ben) som lösvara är tillåten bara i en butik i anslutning till anläggningar som tillverkar föda för sällskapsdjur och enligt den s.k. köttdiskprincipen där butikens personal delar ut biprodukterna till kunden.

Kvalitetssäkringsplan är en term från foderhygienförordningen som betyder samma sak som egenkontrollplan.

3. Registrering som foderföretagare och ansökan om godkännande som anläggning som tillverkar foder för sällskapsdjur

En aktör som planerar att börja tillverka foder för sällskapsdjur måste innan verksamheten inleds göra en anmälan för registrering och ansöka om godkännande hos Evira som en anläggning som tillverkar foder för sällskapsdjur. Registrering och godkännande är villkor för att verksamheten ska få utövas.

Registrering och ansökan om godkännande görs med blankett S, som finns på Eviras webbplats på adressen [Evira > Om Evira > Blanketter och anvisningar > Biprodukter > För aktörer](#). Som bilaga till blanketten ges in minst ett utkast till en egenkontrollplan inklusive faroanalys

Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung

För handläggningen av registreringsanmälan tas ut en avgift, och också den inspektion som hör samman med godkännandet är avgiftsbelagd. De godkända anläggningarna övervakas i enlighet med en riskbaserad tillsynsplan. Utöver Evira övervakar också kommunveterinären anläggningar som tillverkar sällskapsdjursfoder. För tillsyner uppbärs en timbaserad avgift på basis av den tid som åtgått för inspektion på plats och för beredning av ärendet.

Blanketten för registrering och godkännande med bilagor skickas till Evira på adressen:

Livsmedelssäkerhetsverket Evira
Enheten för foder- och gödselkontroll
Mustialagatan 3, 00790 Helsingfors
eller
[abp\(at\)evira.fi](mailto:abp(at)evira.fi)

De godkända anläggningarna som tillverkar föda för sällskapsdjur är dessutom foderföretagare. På sin webbplats för Evira en förteckning över godkända anläggningar enligt biproduktförordningen på adressen [Evira > Sakenheter > Animaliska biprodukter > Godkända eller registrerade anläggningar > Förteckning över godkända eller registrerade anläggningar enligt biproduktförordningen](#) (anläggningar för framställning av sällskapsdjursfoder: section VIII) och över registrerade foderföretagare på adressen [Evira > Djur > Foder](#). (till höger på sidan finns en länk till förteckningen över foderföretagare enligt foderhygienförordningen).

Anläggningarna som tillverkar foder för sällskapsdjur bör komma ihåg att också de anläggningar inom köttbranschen som levererar biprodukter som råvara åt dem måste vara registrerade foderföretagare. Vid val av råvaruleverantörer måste man kontrollera att leverantören finns med på den ovan nämnda listan. Också transportföretag som transporterar foder måste finnas med på listan.

Ansökan om godkännande ska lämnas in till Evira i god tid, dvs. cirka en månad före den planerade tidpunkten för inledande av verksamheten. Utan godkännande får ingen verksamhet utövas. Godkännande enligt biproduktförordningen förutsätter att Evira förrättar inspektion på plats. När registreringsanmälan och ansökan om godkännande har inkommit till Evira tar Evira kontakt med foderföretagaren för att avtala om tidpunkten för inspektionen. Inspektionen omfattar granskning av såväl handlingar som lokaliteter och verksamhets sätt. Inspektionen är avgiftsbelagd. Över inspektionen för godkännande, liksom över de uppföljande inspektionerna, upprättas en kontrollrapport och fattas ett beslut och utkastet till dem skickas till foderföretagaren för hörande. Foderföretagaren kan lämna sitt genmäle till dem t.ex. med e-post inom två veckor. I beslutet om godkännande ges foderföretagaren ett godkännandenummer. Numret ska användas i handelsdokumenten och i förpackningspåskrifterna till de produkter som tillverkas.

4. Biproduktaktörens och foderföretagarens skyldigheter

I biproduktförordningen bestäms om klassificering, uppsamling, användning, bortskaffande, bearbetning, lagring, transport, distribution och utsläppande på marknaden av animaliska biprodukter och av dem framställda produkter. När en anläggning inom kött- eller fiskbranschen beslutar sig för att leverera råvara till en anläggning som tillverkar föda för sällskapsdjur, ändras också en råvara som är tjänlig som livsmedel till en biprodukt. En aktör som tillverkar foder är en foderföretagare. Tillverkarna av föda för sällskapsdjur, liksom andra biproduktaktörer och foderföretagare, är skyldiga att bekanta sig med lagstiftningen om sin

Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung

verksamhet och att följa den. Syftet med lagstiftningen är att garantera säkerheten för människor, djur och miljö. Ansvaret för fodersäkerheten och foderkvaliteten vilar på foderföretagaren i alla skeden av produktion, förädling och distribution.

4.1 Egenkontroll och HACCP-system

Av biprodukt- och foderföretagarna krävs ett HACCP-system samt en egenkontrollplan i enlighet med artikel 6 och bilaga II till foderhygienförordningen samt artiklarna 28 och 29 i biproduktförordningen.

Eviras anvisning till foderföretagare om tillämpandet av ett HACCP-system och om tillhörande dokument finns på Eviras webbplats på adressen <http://www.evira.fi/portal/se/djur/foder/verksamhet+inom+fodersektorn/anvisningar/HACCP-systemet> innehåller en faroanalys som innefattar:

- identifiering och bedömning av farorna i olika skeden av produktionen (mikrobiologisk, kemisk, fysikalisk risk),
- definition av kritiska styrpunkter,
- definition av de kritiska punkternas gränsvärden (acceptabel och oacceptabel nivå),
- förfarande för övervakning av de kritiska punkterna,
- åtgärder om gränsvärdena överskrids.

Dessutom utarbetas ett flödesschema av produktionsprocessen samt en beskrivning av produkten. Bägge utarbetas per produktgrupp (t.ex. djupfrysta råa produkter /torkade produkter / korvar). Foderföretagaren har som uppgift att uppdatera planen alltid när det sker ändringar i verksamheten, men dock minst en gång om året. I slutet av denna anvisning finns ett exempel på faroanalys, flödesschema och produktbeskrivning.

Verksamheten ska motsvara det som beskrivits i egenkontrollplanen och man ska föra bok över verksamheten t.ex. vad gäller mikrobiologisk provtagning, tvätt och desinfektion samt introduktion och utbildning av de anställda. Foderhygienförordningen och biproduktförordningen ställer krav på aktörerna och uppfyllandet av dessa krav ska övervakas med hjälp av egenkontrollplanen. Egenkontrollplanen innehåller en beskrivning av bland annat följande:

- uppgifter om företaget, såsom namn, adress och personal,
- råvaror, leverantörer av dem och leveransmetod samt uppföljning av råvarukvaliteten,
- mottagning och förvaring av råvara samt utrymmen för dessa och temperaturkontroll i kylrummen,
- biprodukter som förs in till anläggningen och leverantörer av biprodukter,
- tillverkningsprocesserna och produktionsbokföring över tillverkningen samt produkter som tillverkas vid anläggningen,
- kvaliteten på det vatten som används till fodret; omnämmande av om man använder kommunens vattenledningsvatten,
- beskrivning av den åtgärd med vilken korskontamination och återkontamination av slutprodukterna förhindras,
- provtagningsplan för analys av den utrustning som används inom produktionen, produktionsomgivningen samt råvarorna och slutprodukterna samt uppgifter om vilket laboratorium som används: vilka mikrober analyseras, varifrån, hur ofta, vilka gränsvärden används och vilka åtgärder tillgrips vid överskridningar av gränsvärdena

Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung

- förvaring av slutprodukter, lastning av dem i transportmedel och transport eller annan distribution, exempelvis försäljning i egen affär,
- handelsdokument och förvaring av dem,
- plan för underhåll av den utrustning som används inom produktionen,
- plan för tvätt och desinfektion av produktionslokaler, anordningar och transportmedel och bokföring över dem,
- Kalibreringsplan för mätinstrument och journalföring (t.ex. kontroll av temperaturmätarna i fryslager med hjälp av en annan mätare),
- plan för bekämpning av skadedjur och bokföring över dem,
- ombesörjande av avfallshantering och avloppsvatten
- introduktion av anläggningens anställda i egenkontrollsystemet och allmän hygienisk verksamhet samt bokföring i anslutning till det.

Syftet med att skriva ner de ovan uppräknade faktorerna och föra bok över dem är att med hjälp av dessa stödsystem kontrollera riskerna i anslutning till verksamheten samt att skapa en bild av verksamheten och de anslutande materialflödena. De mest betydande riskerna som direkt hör samman med produktsäkerheten kontrolleras med HACCP-systemets hjälp. Bokföringen är mycket viktig och den granskas i samband med kontrollerna. Tumregeln är att "det som inte har skrivits ner har inte gjorts". Också egenkontrollplanen inklusive HACCP-systemet och deras aktualitet granskas i samband med Eviras kontroller. Vid utarbetandet av egenkontrollplanen och HACCP-dokumentet är det ändå bra att minnas att avsikten är att anpassa dem till den egna anläggningens verksamhet och dess omfattning: det är ändamålsenligt att göra upp så enkla beskrivningar och rutiner som möjligt så att de är lätta att följa och inte utgör en onödig extra belastning.

4.2 Bokföring och spårning av uppgifterna

Foderföretagaren ska föra bok över uppgifterna som hör samman med hans eller hennes verksamhet så att det med bokföringens hjälp vid behov går att ta reda på de uppgifter som behövs för tillsyn och spårbarhet av foder. Som spårbarhet räcker ett steg bakåt och ett framåt. I praktiken innebär detta att en anläggning som tillverkar foder för sällskapsdjur sparar de handelsdokument som åtföljer råvarorna och å andra sidan via bokföringen över tillverkningen och förpackningspåskriften ser till att råvarorna går att spåra till slutprodukterna. Det här innebär i praktiken att aktören för vilken som helst konsumentförpackad produkt ska kunna påvisa av vilka råvarupartier produkten är tillverkad och kunna identifiera de handelsdokument som åtföljt de berörda råvarupartierna. Handelsdokumenten och bokföringen över tillverkningen måste sparas i minst två år. När det gäller bokföringen över tillverkning av avsändning är det bra att komma ihåg att produkterna vid behov ska kunna återkallas: tillverkaren måste veta vart respektive produktparti har levererats.

4.3 Lokaliteter och utrustning

Anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur ska ha lämpliga lokaliteter och anordningar för fodertillverkning. Särskild uppmärksamhet ska fästas på att lokaliteterna och verksamheterna är placerade så att risken för korskontamination är så liten som möjligt och att det är så enkelt som möjligt att sköta rengöring och renhållning.

I kyl- och frysrum ska det finnas ett system för temperaturkontroll. Rummen ska vara tillräckliga i förhållande till produktionsmängden så att nerkyllningen/infrysningen sker tillräckligt snabbt. Åtskiljandet av råvaror och färdiga produkter måste beaktas. Man måste föra bok över temperaturkontrollen av kylrummen.

Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung

Lokaliteterna och anordningarna ska vara tillräckliga i förhållande till anläggningens verksamhet: om de är tillräckliga beror helt och hållet på hur verksamheten är organiserad.

4.4 Tillverkning och förpackande av foder samt förpackningspåskrifter

Animaliska biprodukter delas in i tre olika kategorier vid slakteriet. Biprodukterna i kategori 3 är de minst riskfyllda och därför är det på vissa villkor tillåtet att använda dem som råvara i foder för sällskapsdjur. Material i andra biproduktkategorier får inte användas vid tillverkningen av foder för sällskapsdjur.

Hygienisk hantering, snabb nedkyllning / infrysning och intakt kylkedja i alla skeden av uppsamling, transport och bearbetning av biprodukter från slakt är av största vikt, eftersom det gäller material som förfärs snabbt. Betydelsen av råvarans mikrobiologiska kvalitet accentueras vid tillverkningen av rå föda: avsaknaden av upphettning som förstör mikroberna innebär att alla mikrober i råvaran också finns med i slutprodukten. Det är alltså skäl att fästa särskild uppmärksamhet på säkrandet av råvarans kvalitet. Förordningen om verkställighet av biproduktförordningen slår fast mikrobiologiska gränsvärden för färdig föda för sällskapsdjur när det gäller salmonella och enterobakterier.

Endast godkända fodertillsatser får användas i foder. Fodertillsatser som är godkända i EU finns i EU:s register över tillsatser på adressen

http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedadditives/registeradditives_en.htm.

Information om användningen av tillsatser i foder finns också på Eviras webbplats på adressen <http://www.evira.fi/portal/se/djur/foder/fodertillsatser/>.

Foder för sällskapsdjur ska förpackas i täta nya förpackningar och återkontamination av dem måste förhindras. Tillrett sällskapsdjurfoder på burk som inte är helkonserv måste i princip värmebehandlas genom fullständig upphettning till minst 90 °C. Också tuggben, dvs. ogarvade produkter som är tillverkade av skinn från klöv- eller hovdjur eller annat material av animaliskt ursprung och avsedda att ätas av sällskapsdjur måste värmebehandlas så att eventuella sjukdomsalstrare såsom salmonella förstörs.

Alla foder för försäljning måste förses med förpackningspåskrifter som ska motsvara gällande foderlagstiftning. Märkningarna ska vara fästa på förpackningen. En köpare av foder i lösvikt ska få märkningarna på ett separat papper. Märkningarna ska vara skrivna på finska och svenska och vara tydliga och lätta att läsa. Syftet med märkningarna är att för sin del garantera att fodret är högklassigt och säkert.

I förpackningspåskrifterna för foder för sällskapsdjur behöver man inte ange biproduktkategorin eller uttrycket "ej som livsmedel". Däremot ska råa foder för sällskapsdjur ha påskriften "Endast för sällskapsdjur". För att underlätta utarbetandet av förpackningspåskrifter för foder har Evira utarbetat guiden "Märkning av foder". I kapitel 10 i guiden finns exempel på olika typer av förpackningspåskrifter för foder.

Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung

5. Den viktigaste lagstiftningen som gäller tillverkare av foder för sällskapsdjur

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 den s.k. biproduktförordningen, artiklarna 24, 25, 28, 29, 45
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 142/2011 den s.k. verkställighetsförordningen, artiklarna 19, 32 samt bilagorna VIII och IX
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 183/2005 den s.k. foderhygienförordningen, artiklarna 4, 5, 6, 7 samt bilaga II
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1831/2003 den s.k. fodertillsatsförordningen
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 767/2009 den s.k. förordningen om utsläppande av foder på marknaden
- Biproduktlag nr 517/2015
- Foderlag nr 86/2008: 6, 15, 17, 18, 19, 20 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 960/2015, den s.k. förordningen om bedrivande av verksamhet inom foderbranschen

6. Anvisningar, guider och annan information

På Eviras webbplats finns en mängd anvisningar, guider och annan information. Anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur bör bekanta sig åtminstone med den foderhelhet som börjar på sidan [Evira > Djur > Foder](#) samt med avsnittet om animaliska biprodukter som börjar på sidan

[Evira > Sakenheter > Animaliska biprodukter](#). På de ovan nämnda sidorna finns länkar till anvisningar, guider och blanketter och dessutom separat på sidan [Evira > Om Evira > Blanketter och anvisningar](#). Aktuell information finns bland annat i form av meddelanden på sidan [Evira > Djur > Foder > Meddelanden](#).

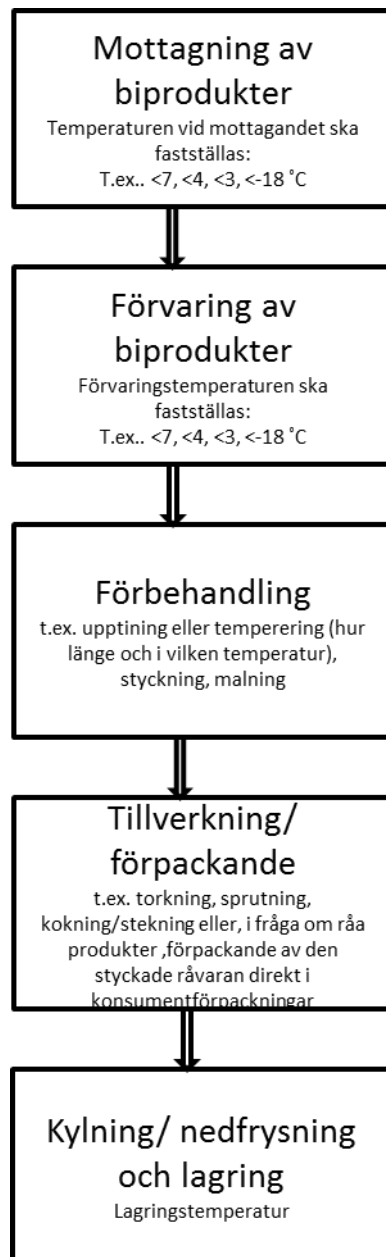
De viktigaste anvisningarna och guiderna för tillverkare av foder för sällskapsdjur är:

- Eviras anvisning till foderföretagarna om tillämpning av HACCP-systemet och om tillhörande dokument
http://www.evira.fi/files/attachments/se/djur/foder/anvisningar/rehu_801_1.pdf
- Guiden Märkning av foder
http://www.evira.fi/files/attachments/se/djur/foder/guider/rehujen_merkintaopas_sv.pdf

7. Exempel på HACCP-dokument

7.1 Flödesschema

Ett flödesschema ska utarbetas separat för varje produktgrupp. Indelningen kan till exempel vara torkade produkter / djupfrysta råa produkter / korvar, eller för ett företag som enbart tillverkar djupfrysta råa produkter vid behov produkter av svin / fjäderfä / nöt. Flödesschemat nedan är ett grovt exempel vars syfte är att styra tankarna i rätt riktning. Flödesschemat liksom övriga dokument och handlingsplaner som hör samman med HACCP-systemet och egenkontrollen är alltid anläggnings-specifika och när de görs upp måste man tänka på den praktiska verksamheten i den egna anläggningen.

Kontrollavdelningen
Enheten för foder- och gödselkontrollKrav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung

7.2 Faroanalys

Vid faroanalysen bedöms de biologiska (B), fysikaliska (F) och kemiska (K) farorna som hör samman med arbetskedet. En fysikalisk fara kan till exempel vara plast som kan ha råkat komma med i råvaran eller som vid produktionen kan lossna exempelvis från förpackningsmaterialet. De biologiska farorna är vanligast och de kan förekomma i de flesta produktionsfaserna, till exempel en ökning av mängden enterobakterier på grund av bristfällig kylkedja, alltför lång processeringstid eller upptining av slutprodukten under förvaring. Nedan finns ett grovt exempel på faroanalys. Som konstaterades redan i punkten ovan kan den inte tillämpas som sådan.

Kontrollavdelningen
 Enheten för foder- och gödselkontroll

Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung

Produktionsfas (från flödesschemat)	Beskrivning av faran	Farans sannolikhet	Vaaran hallinta	CCP	Korrigerande åtgärder	Andra påpekanden, t. ex. förvaring av bokföringen
Mottagning av biprodukter	B: råvaran innehåller salmonella/för mycket enterobakterier	Måttlig	Kvalitetsavtal med råvaruleverantörerna, mikrobiologisk analys av råvarorna, sensorisk kontroll av inkommande råvara	NEJ	Om råvaran ser förskämd ut tas den inte emot och en reklamation görs till varuleverantören.	Avtalats med råvaruleverantören om analys 4 x per år av salmonella och enterobakterier, resultaten skickas för kännedom till anläggningen. Alternativt utförs analysen själv som ett led i egenkontrollen. Analysfrekvensen och de råvaror som analyseras bestäms i provtagningsplanen. Förvaring i egenkontrollmappen.
	F: i råvaran finns glas / plast, råvaran har tinat upp / blivit varm	Måttlig	Sensorisk kontroll av inkommande råvara och mätning av temperaturen vid mottagandet	NEJ	De främmande föremålen avlägsnas, reklamation till varuleverantören. Råvaran tas inte emot/återsänds/förstörs.	Temperaturmätning i varje parti, antecknas i handelsdokumentet. Reklamationerna sparas i egenkontrollmappen.
	K: råvaran innehåller förbjudna ämnen	Mycket liten	Kvalitetsavtal med råvaruleverantörerna	NEJ	De färdiga produkterna återkallas om det framgår att de innehåller förbjudna ämnen.	
Förvaring av biprodukter	B: mikrobiotillväxt	Måttlig	Rätt förvaringstemperatur och förvaringstid, FIFO och notering av temperaturerna i lagren	NEJ	Den förskämda råvaran förstörs (t. ex. råvara som tinat upp i samband med att kylaggregat gått i olag).	Temperaturen antecknas på uppföljningsblanketten i fråga om alla kyl- och fryslager en gång per dag. Bokföringen sparas i egenkontrollmappen.
	F: se ovan					
	K: se ovan					
Förbehandling	B: enterobakterierna förökar sig under upptining / stryckning / malning	Stor	Råvaran hanteras snabbt, en så liten mängd råvara som möjligt tas per gång för bearbetning, resten förvaras i frys/kyl.	NEJ		
	F: -					
	K: -					
Tillverkning / förpackande	B: otillräcklig upphettning: till exempel antalet enterobakterier förblir högt	Måttlig	Upphettningen följs med och varje behandlingsparti bokförs. Parametrarna för upphettning. T. ex. 90-95 °C, 30 min.	JA	Om tid-temperatur - kombinationen inte uppfylls fortsätter upphettningen / förstörs slutprodukterna / behandlas de på nytt.	Bokföring på tillverkningsblanketten, antecknas den tidpunkt då upphettningen inleddes och avslutades samt den uppnådda temperaturen. Avvikelser samt åtgärder med anledning av dem antecknas med beaktande av spårbarheten. Tillverkningsbokföringen sparas i egenkontrollmappen.
	F: från tillverkningsutrustningen eller förpackningsmaterialen lossnar det främmande föremål som hamnar i produkterna	Måttlig	Regelbundet underhåll av maskiner och anordningar och granskning av deras sick, kvalitetskontroll av produkterna	NEJ	Om det upptäckts främmande föremål i slutprodukten förstörs den eller förpackas på nytt i mån av möjlighet. Det observerade felet antecknas på uppföljningsblanketten.	Plan för underhåll av maskiner och anordningar och uppföljningsblankett i egenkontrollmappen.
	K: från den utrustning som används vid tillverkningen lossnar det tvättmedelsrester som kommer med i produkten	Liten	Tillräcklig sköljning av tvättade ytor efter tvätt, i samband med renhetskollen fästs uppmärksamhet på om det förekommer synliga tvättmedelsrester	NEJ	Om det upptäcks tvättmedelsrester sköljs ytorna på nytt. Notering i tvättbokföringen.	Förvaring av blanketterna för tvättbokföring i egenkontrollmappen.
Kylning / nedfrysning och lagring	B: enterobakterierna förökar sig / salmonella finns kvar under lagringen	Liten	Snabb nedkylning/infrysning, rätt form av lagring med avseende på produkten, beaktande av hållbarhetstiden, förhindrande av återkontamination	NEJ	Torkade produkter som samlat fukt / upptinade frysta produkter /föråldrade produkter förstörs, färdiga produkter hålls åtskilt från produktionen.	Bokföring över tillverkningen, bokföring över försändelser med färdiga produkter. "first in first out" (FIFO) -principen.
	F: slutprodukten går sönder under lagringen	Liten	Lagret hålls snyggt och prydligt	NEJ	Bortskaffande av trasiga förpackningar/produkter / omförpackning i mån av möjlighet.	
	K: -					

Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung**7.3 Beskrivning av produkten**

Vid beskrivning av produkten är avsikten att lämna information om slutprodukten. Beskrivningen av produkten måste göras upp separat för varje produktgrupp (t.ex. djupfrysta råa produkter, korvar, torkade produkter). Nedan ett grovt exempel på produktbeskrivning av en djupfryst rå produkt.

Produktgrupp	Djupfrysta råa produkter
Tillverkningsämnen	Inre organ, kött (av nöt, svin, fjäderfä, får)
Struktur	Djupfryst rå produkt
Beskrivning av tillverkningen	Biprodukterna förpackas i produktionslokalen med användning av gummihandskar direkt från mottagningslådan till konsumentförpackningen (plastpåse). Påsen försluts med vakuummaskin. Påsen förses med etikett. Biprodukterna förpackas samma dag de anländer.
Förpackning	Vakuumpåse. Förpackningspåskrifter på finska och svenska i enlighet med lagstiftningen.
Förvaring och hållbarhet	Förvaras i frys, håller sig 12 mån. $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (tillverkaren ansvarar för produktens hållbarhet fram till den tidpunkt som angetts på förpackningen).
Produktens målgrupp	Hundar och katter.
Hur produkten används	Används som sådan genast efter upptiningen. En upptinad produkt får inte frysas in på nytt.
Distribution	Produkterna säljs i egen affär direkt till konsumenterna.

Anvisningens bindande verkan och iakttagandet av den

Myndighetens verksamhet ska bygga på behörighet enligt lag och lagen ska följas noggrant inom myndighetsarbetet. Myndigheternas anvisningar är till sin juridiska karaktär inte bindande för andra myndigheter eller aktörer. Frågor som rör tillämpandet av lagstiftningen avgörs i sista hand av domstol.

Denna anvisning innehåller inga direkta citat ur lagstiftningen, endast hänvisningar till lagstiftningen. Tolkningarna i anvisningen är Eviras syn på hur lagstiftningen borde tillämpas.

Denna anvisning ersätter den tidigare anvisningen med numret 12828 och dess samtliga versioner.