

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

1. Johdanto

Tähän ohjeeseen on koottu tietoa toimijoille, jotka harkitsevat ryhtyvänsä valmistamaan tai jo valmistavat lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista. Ohjeessa on käytännön tietoa rekisteröitymisestä, hyväksynnästä ja valvonnasta sekä lainsäädännön toimijoille asettamista vaatimuksista.

Lainsäädännön noudattamisen helpottamiseksi eri alojen toimijoille ja valvojille on tehty soveltamisoppaita ja ohjeita, jotka löytyvät Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran internetsivuilta. Ohjeiden ja oppaiden lisäksi sivuilta löytyy lemmikkieläinten rehujen valmistajia koskevaa asiaa ja tiedotteita sekä lomakkeita. Ohjeista ja oppaista sekä muista tietolähteistä on lisää tietoa tämän ohjeen lopussa. Lopusta löytyy myös keskeisin lemmikkieläinten rehujen valmistajia koskeva lainsäädäntö artikla-, pykälä- ja liiteviitteineen.

2. Määritelmiä

Lemmikkieläinten ruoka on rehua, ja se kuuluu siksi sivutuote- ja rehuilainsäädännön soveltamisen piiriin. Lemmikkieläinten rehujen valmistajaksi katsotaan myös sellainen toimija, joka pakkaa rehuja, esimerkiksi suuremmasta pakkauksesta pienempään. Uudelleenpakattujen rehujen merkintävaatimukset lankeavat pakkaajalle, joka katsotaan lopputuotteen valmistajaksi.

Toimijaa, joka ainoastaan myy sellaisinaan toisen toimijan valmistamia tuotteita uudelleen pakkaamatta niitä, ei katsota lemmikkieläinten rehuja valmistavaksi toimijaksi, eikä häneltä edellytetä rekisteröitymistä tai hyväksynnän hakemista. Prosessoitujen tuotteiden, kuten kuivattujen siankorvien, irtomyynti on sallittua. Raakojen teurassivutuotteiden (kuten raakojen, pakastettujen luiden) irtomyynti on sallittua ainoastaan lemmikkieläinten ruokia valmistavien laitosten yhteydessä olevassa myymälässä ja ns. lihatiskiperiaatteella, jossa myymälän henkilökunta annostelee sivutuotteet asiakkaalle.

Laadunvarmistussuunnitelma on rehuhygieniasäätöasetuksen termi, jolla tarkoitetaan samaa kuin omavalvontasuunnitelma.

3. Rekisteröityminen rehualan toimijaksi ja hyväksynnän hakeminen lemmikkieläinten ruokia valmistavaksi laitokseksi

Toimijan, joka suunnittelee ryhtyvänsä valmistamaan lemmikkieläinten rehuja, on ennen toiminnan aloittamista tehtävä ilmoitus rekisteröintiä varten Eviraan ja haettava Eviralta hyväksyntää lemmikkieläinten rehuja valmistavaksi laitokseksi. Rekisteröityminen ja hyväksyntä ovat edellytyksiä toiminnan harjoittamiselle.

Rekisteröityminen ja hyväksynnän hakeminen tehdään lomakkeella S, joka löytyy Eviran nettisivuilta osoitteesta [Evira > Tietoa Evirasta > Lomakkeet ja ohjeet > Sivutuotteet > Lomakkeet > Toimijalle](#). Lomakkeen liitteeksi laitetaan vähintään luonnosvaiheessa oleva omavalvontasuunnitelma vaaranarviointineen.

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

Rekisteröitymisilmoituksen käsittelystä peritään maksu, ja myös hyväksyntään liittyvä tarkastus on maksullinen. Hyväksytyjä laitoksia valvotaan riskiperusteisen valvontasuunnitelman mukaisesti. Lemmikkieläinten ruokia valmistavia laitoksia valvoo Eviran lisäksi kunnaneläinlääkäri. Valvonnasta veloitetaan tuntiperusteisesti tarkastukseen paikan päällä kulunut aika sekä asian valmistelu.

Rekisteröinti- ja hyväksyntälomake liitteinen toimitetaan Eviraan osoitteella

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Rehu- ja lannoitevalvontayksikkö
Mustialankatu 3, 00790 Helsinki
tai
abp@evira.fi

Hyväksytyt lemmikkieläinten ruokia valmistavat laitokset ovat lisäksi rehualan toimijoita. Evira ylläpitää nettisivuillaan listaa sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyistä laitoksista osoitteessa [Evira > Asiakokonaisuudet > Eläimistä saatavat sivutuotteet > Laitosten ja toimijoiden hyväksyntä ja rekisteröinti > Sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyjen tai rekisteröityjen laitosten luettelo](#) (Lemmikkiruokalaitokset: section VIII) ja rekisteröidyistä rehualan toimijoista osoitteessa [Evira > Eläimet > Rehut](#) (sivun oikeassa laidassa linkki rehuhygienia-asetuksen mukainen luettelo rehualan toimijoista).

Lemmikkieläinten ruokia valmistavien laitosten on syytä muistaa, että myös sivutuotteita niille raaka-aineksi toimittavien liha- ja kala-alan laitosten on oltava rekisteröityjä rehualan toimijoita (sen sijaan hyväksyntää ei tarvitse hakea). Raaka-ainetoimittajia valitessa on tarkistettava, että toimittaja löytyy edellä mainitulta rehualan toimijalistalta. Myös rehuja kuljettavien kuljetusyriyten on löydyttävä ko. listalta.

Hyväksyntähakemus / rekisteröinti-ilmoitus on toimitettava Eviraan hyvissä ajoin eli noin kuukautta ennen toiminnan suunniteltua aloittamisajankohtaa. Ilman hyväksyntää ei saa toimia. Sivutuoteasetuksen mukainen hyväksyntä edellyttää Eviran tarkastusta paikan päällä. Evira ottaa yhteyttä toimijaan sopiakseen tarkastusajankohdan, kun rekisteröinti-ilmoitus ja hyväksyntähakemus ovat tulleet Eviraan. Tarkastus käsittää sekä asiakirjojen että tilojen ja toimintatapojen tarkastuksen.. Hyväksyntätarkastuksesta, kuten seurantatarkastuksista, laaditaan tarkastuskertomus ja päätös, joiden luonnokset lähetetään toimijalle kuultaviksi. Toimija voi antaa niihin vastineensa esimerkiksi sähköpostitse kahden viikon kuluessa. Hyväksyntäpäätöksessä toimijalle annetaan hyväksyntänumero. Numeroa tulee käyttää kaupallisissa asiakirjoissa ja valmistettavien tuotteiden pakkausmerkinnöissä.

4. Sivutuote- ja rehualan toimijan velvollisuudet

Eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden luokittelusta, keräämisestä, käytöstä, hävittämisestä, käsittelystä, varastoinnista, kuljettamisesta, jakelusta ja markkinoille saattamisesta säädetään sivutuoteasetuksessa. Kun liha- tai kala-alan laitos päättää toimittaa raaka-ainetta lemmikkieläinten ruokaa valmistavaan laitokseen, elintarvikelpoisenkin raaka-aine muuttuu sivutuotteeksi. Toimija, joka valmistaa rehuja, on rehualan toimija. Lemmikkieläinten ruokien valmistajat, kuten muutkin sivutuote- ja rehualan toimijat, ovat velvollisia tutustumaan toimintaansa koskevaan lainsäädäntöön ja noudattamaan sitä. Lainsäädännön tavoitteena on taata ihmisten, eläinten ja ympäristön turvallisuus. Vastuu

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

rehujen turvallisuudesta ja laadusta on kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa rehualan toimijalla.

4.1 Omavalvonta ja HACCP-järjestelmä

Sivutuote- ja rehualan toimijoilta edellytetään HACCP-järjestelmää sekä omavalvontasuunnitelmaa rehuhygieniasetuksen artiklan 6 ja liitteen II sekä sivutuoteasetuksen 28 ja 29 artiklojen mukaisesti.

Eviran ohje HACCP-järjestelmän soveltamisesta ja sitä koskevista asiakirjoista rehualan toimijoille löytyy Eviran internetsivuilta osoitteesta <http://www.evira.fi/portal/fi/elaimet/rehut/rehualan+toiminta/ohjeet/>. HACCP-järjestelmä sisältää vaaranarvioinnin, johon kuuluu:

- vaarojen tunnistaminen ja arviointi eri tuotantovaiheissa (mikrobiologinen, kemiallinen, fysikaalinen riski),
- kriittisten valvontapisteiden määrittely,
- kriittisten pisteiden raja-arvojen määrittely (hyväksytyt ja ei-hyväksytyt taso),
- kriittisten pisteiden seurantamenettely,
- toimenpiteet raja-arvojen ylittyessä.

Lisäksi laaditaan vuokaavio tuotantoprosessista sekä tuotteen kuvaus. Molemmat laaditaan tuoteryhmittäin (esim. raakapakasteet / kuivatut tuotteet / makkarat). Toimijan tehtävänä on päivittää omavalvontasuunnitelma HACCP-asiakirjoineen aina kun toiminnassa tapahtuu muutoksia, kuitenkin vähintään kerran vuodessa. Tämän ohjeen lopussa on esimerkki vaaranarvioinnista, vuokaaviosta ja tuotteen kuvauksesta.

Toiminnan on vastattava omavalvontasuunnitelmassa kuvattua ja siitä on pidettävä kirjaa esimerkiksi mikrobiologisen näytteenoton, pesujen ja desinfiointien sekä henkilökunnan perehdytyksen ja koulutuksen osalta. Rehuhygieniasetus ja sivutuoteasetus toimeenpanoasetuksineen asettavat toimijoille vaatimuksia, joiden toteutumista tulee seurata omavalvontasuunnitelman avulla. Omavalvontasuunnitelman on sisällettävä mm. seuraavat tiedot:

- tiedot yrityksestä, kuten nimi, osoite ja henkilöstö,
- raaka-aineet, niiden toimittajat ja toimitustapa sekä raaka-aineen laadun seuranta,
- raaka-aineen vastaanotto ja varastointi sekä tilat näitä varten ja kylmätilojen lämpötilaseuranta,
- valmistusprosessit ja valmistuksesta pidettävä tuotantokirjanpito sekä laitoksessa valmistettavat tuotteet,
- toimenpidekuvaus, jolla ristikontaminaatio ja lopputuotteiden jälkisaastuminen estetään,
- näytteenottosuunnitelma tuotantoon käytettävien laitteiden, tuotantoympäristön sekä raaka-aineiden ja lopputuotteiden analysoimiseksi sekä tiedot käytettävästä laboratoriosta: mitä mikrobeja analysoidaan, mistä, kuinka usein, mitkä ovat käytetyt raja-arvot ja mihin toimenpiteisiin raja-arvojen ylittyessä ryhdytään,
- lopputuotteiden varastointi ja kuljetus tai muu jakelu, esimerkiksi myyminen omassa myymälässä,
- kaupalliset asiakirjat ja niiden säilytys,
- tuotantoon käytettävien laitteiden kunnossapitosuunnitelma,

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

- tuotantotilojen, laitteiden ja kuljetusvälineiden pesu- ja desinfiointisuunnitelma ja näistä pidettävä kirjanpito,
- mittaussivelineiden kalibroitamissuunnitelma ja kirjanpito (esim. pakkasvarastojen lämpömittarien tarkastaminen toisen mittarin avulla),
- tuhoeläinten torjuntasuunnitelma ja kirjanpito,
- jätteistä ja jätevedestä huolehtiminen ja
- laitoksen henkilökunnan perehdyttäminen omavalvontajärjestelmään ja yleiseen hygieeniseen toimintaan sekä tähän liittyvä kirjanpito.

Luettelujen asioiden kirjaamisen sekä niihin liittyvän kirjanpidon pitämisen tarkoituksena on hallita toimintaan liittyviä riskejä näiden tukijärjestelmien avulla sekä luoda kuva toiminnasta ja siihen liittyvistä materiaali- ja virroista. Merkittävimmät riskit, jotka liittyvät suoraan tuoteturvallisuuteen, hallitaan HACCP-järjestelmän avulla. Kirjanpito on erittäin tärkeää ja se käydään läpi tarkastuksilla. Nyrkkisääntönä on ”mitä ei ole kirjattu, ei ole tehty”. Myös omavalvontasuunnitelma HACCP-järjestelmään ja niiden ajantasaisuus tarkastetaan Eviran tarkastusten yhteydessä. Omavalvontasuunnitelmaa ja HACCP-asiakirjoja laadittaessa on kuitenkin hyvä muistaa, että ne on tarkoitettu suhteuttamaan oman laitoksen toimintaan ja sen mittakaavaan: tarkoituksenmukaista on laatia mahdollisimman yksinkertaiset kuvaukset ja käytännöt, jotta niiden noudattaminen on helppoa eikä kuormita tarpeettomasti.

4.2 Tietojen kirjaaminen ja jäljitettävyys

Toimijan on pidettävä toiminnastaan sellaista kirjanpitoa, että sen avulla voidaan tarvittaessa selvittää valvontaa ja rehujen jäljitettävyyttä varten tarpeelliset tiedot. Jäljitettävyudeksi riittää yksi askel taaksepäin ja yksi eteenpäin. Käytännössä tämä tarkoittaa, että lemmikkieläinten ruokia valmistava laitos säilyttää raaka-aineiden mukana tulevat kaupalliset asiakirjat ja toisaalta huolehtii valmistuskirjanpidon ja pakkausmerkintöjen kautta siitä, että raaka-aineet on mahdollista jäljittää lopputuotteisiin. Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että minkä tahansa kuluttajapakatun tuotteen osalta toimijan on pystyttävä osoittamaan, mistä raaka-aine-eristä se on valmistettu ja kyettävä tunnistamaan ko. raaka-aine-erien mukana tulleet kaupalliset asiakirjat. Kaupallisia asiakirjoja sekä valmistuskirjanpitoa on säilytettävä vähintään kaksi vuotta. Valmistus- ja lähetyskirjanpidon osalta on hyvä pitää mielessä, että tuotteet on tarvittaessa pysyttävä vetämään takaisin: valmistajan on tiedettävä, mihin se on mitään tuote-erää toimittanut.

4.3 Tilat ja laitteet

Lemmikkieläinten rehuja valmistavissa laitoksissa on oltava asianmukaiset tilat ja välineet rehujen valmistamiseen. Erityistä huomiota on kiinnitettävä siihen, että tilat ja toiminnot on sijoitettu niin, että ristikontaminaation riski on mahdollisimman pieni ja puhdistaminen sekä puhtaanapito mahdollisimman helppoa.

Kylmä- ja pakkastiloissa on oltava järjestelmä lämpötilojen seuraamiseksi. Tilojen on oltava riittävät suhteessa tuotantomäärään, jotta jäähtyminen / pakastuminen on riittävän nopeaa. Raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden erilläänpito on otettava huomioon. Kylmätilojen lämpötilaseurannasta on pidettävä kirjaa.

Tilojen ja laitteiden on oltava riittävät suhteessa laitoksen toimintaan: riittävyys riippuu täysin siitä, miten toiminta on järjestetty.

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

4.4 Rehujen valmistaminen, pakkaaminen ja pakkausmerkinnät

Eläinperäiset sivutuotteet luokitellaan teurastamossa kolmeen eri luokkaan. Luokan 3 sivutuotteet ovat näistä vähäriskisimpiä, ja siksi niiden käyttö lemmikkieläinten rehujen raaka-aineena on sallittua tietyin edellytyksin. Muihin sivutuoteluokkiin kuuluvan aineksen käyttö lemmikkieläinten rehun valmistuksessa ei ole sallittua.

Teurassivutuotteiden hygieeninen käsittely, nopea jäähdytys / jäädytys ja kylmäketjun säilyminen kaikissa keräämisen, kuljettamisen ja käsittelyn vaiheissa on erittäin tärkeää, koska kyse on helposti pilaantuvasta materiaalista. Raaka-aineen mikrobiologisen laadun merkitys korostuu valmistettaessa raakaruokia: mikrobeja tuhoavan kuumennuskäsittelyn puuttuminen tarkoittaa, että kaikki raaka-aineessa olevat mikrobit ovat myös lopputuotteessa. Raaka-aineen laadun varmistamiseen on siis syytä kiinnittää erityistä huomiota. Sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus asettaa valmiille lemmikkieläinten ruoalle mikrobiologiset raja-arvot salmonellan ja enterobakteerien osalta.

Rehuissa saa käyttää ainoastaan hyväksytyjä rehujen lisäaineita. EU:ssa hyväksytyt rehun lisäaineet löytyvät EU:n lisäainerekisteristä osoitteesta http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedadditives/registeradditives_en.htm. Tietoa lisäaineiden käytöstä rehuissa löytyy myös Eviran internetsivuilta osoitteesta http://www.evira.fi/portal/fi/elaimet/rehut/rehun_lisaaineet/.

Lemmikkieläinten rehut on pakattava tiiviisiin, uusiin pakkauksiin ja niiden jälkisaastuminen on estettävä. Kypsennetty, muu kuin täyssäilykkeenä myytävä purkitettu lemmikkieläinten rehu on lähtökohtaisesti lämpökäsiteltävä kuumentamalla se läpikotaisin vähintään 90 °C:een. Myös puruluut, eli lemmikkieläimille tarkoitetut parkitsemattomat sorkka- ja kavioläimien nahasta tai muusta eläinperäisestä aineksesta valmistetut syötäväksi tarkoitetut tuotteet on lämpökäsiteltävä siten, että mahdolliset taudinaiheuttajat, kuten salmonella, tuhoutuvat.

Kaikkiin myytäviin rehuihin tulee liittää pakkausmerkinnät, joiden on oltava voimassa olevan rehaulainsäädännön mukaiset. Merkintöjen tulee olla kiinnitettynä pakkaukseen. Irtorehun mukana ostajalle on annettava merkinnät erillisellä paperilla. Merkinnät on tehtävä suomen- ja ruotsinkielellä ja niiden on oltava selkeitä ja helposti luettavia. Merkintöjen tarkoituksena on osaltaan varmistaa rehun hyvää laatua ja turvallisuutta.

Lemmikkieläinten rehujen pakkausmerkinnöissä ei mainita sivutuotteen luokkaa tai mainintaa "ei ihmisravinnoksi". Sen sijaan raaoissa lemmikkieläinten rehuissa on oltava merkintä "Ainoastaan lemmikkieläinten ruoaksi". Rehujen pakkausmerkintöjen laatimista helpottamaan on tehty Rehujen merkinnät –opas. Oppaan luvussa 10 on esimerkkejä erityyppisten rehujen pakkausmerkinnöistä.

5. Keskeisin lemmikkieläinten rehujen valmistajia koskeva lainsäädäntö

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 ns. sivutuoteasetus, artiklat 24, 25, 28, 29, 45
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 142/2011 ns. toimeenpanoasetus, artiklat 19, 32 sekä liitteet VIII ja IX
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 183/2005 ns. rehuhygieniasetus, artiklat 4, 5, 6, 7 sekä liite II
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1831/2003 ns. rehujen lisäaineasetus

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 767/2009 ns. rehujen markkinoillesaattamisasetus
- Sivutuotelaki N:o 517/2015
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus, entinen 1193/2011
- Rehulaki N:o 86/2008, 6, 15, 17, 18, 19, 20 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 960/2014 ns. rehualan toiminnanharjoittaja-asetus

6. Ohjeita, oppaita ja muuta tietoa

Ohjeita, oppaita ja muuta tietoa löytyy runsaasti esimerkiksi Eviran internetsivuilta. Lemmikkieläinten ruokia valmistavien laitosten kannattaa tutustua ainakin sivulta [Evira > Eläimet > Rehut](#) alkavaan rehuja käsittelevään kokonaisuuteen sekä sivulta [Evira > Asiakokonaisuudet > Eläimistä saatavat sivutuotteet](#) alkavaan eläinperäisiä sivutuotteita käsittelevään osuuteen. Ohjeisiin, oppaisiin ja lomakkeisiin on linkkejä edellä mainituilla sivustoilla sekä erikseen sivulla http://www.evira.fi/portal/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/. Ajankohtaista tietoa löytyy muun muassa tiedotteiden muodossa sivulta <http://www.evira.fi/portal/fi/elaimet/rehut/tiedotteet/>.

Tämän ohjeen lisäksi lemmikkieläinten rehujen valmistajien kannalta keskeisimpiä ohjeita ja oppaita ovat:

- Eviran ohje HACCP-järjestelmän soveltamisesta ja sitä koskevista asiakirjoista rehualan toimijoille http://www.evira.fi/files/attachments/fi/elaimet/rehut/ohjeet/rehu_801_1.pdf
- Rehujen merkinnät –opas http://www.evira.fi/files/attachments/fi/elaimet/rehut/oppaat/rehujen_merkintaopas.pdf

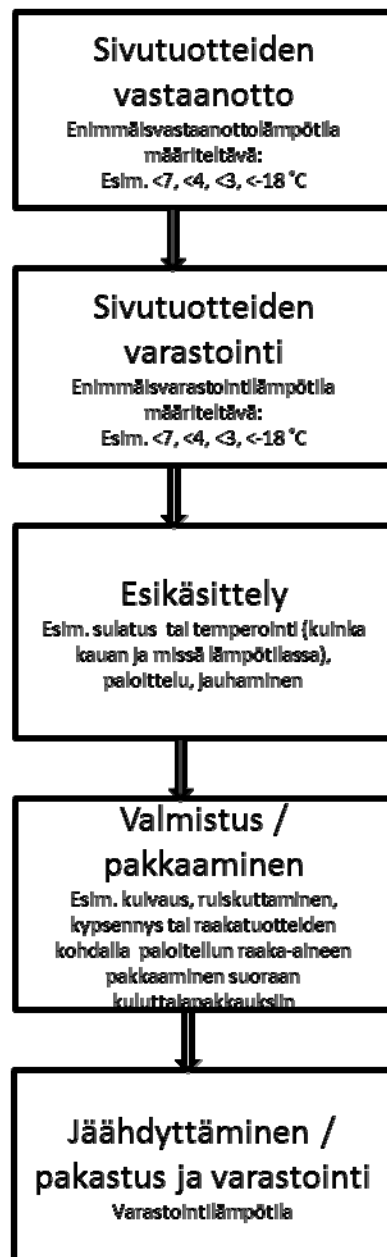
7. Esimerkkejä HACCP -asiakirjoista

7.1 Vuokaavio

Vuokaavio on laadittava jokaiselle tuoteryhmälle erikseen. Jako voi olla esimerkiksi kuivatut tuotteet / raakapakasteet / makkarat tai ainoastaan raakapakasteita valmistavan yrityksen osalta tarvittaessa sika / siipikarja / nauta -tuotteet. Alla esitetty vuokaavio on karkea esimerkki, jonka tarkoitus on ohjata ajattelua oikeaan suuntaan. Vuokaavio, kuten muutkin HACCP-järjestelmään ja omavalvontaan liittyvät asiakirjat ja toimintasuunnitelmat, ovat aina laitokohtaisia ja niitä laadittaessa on pidettävä mielessä käytännön toiminta omassa laitoksessa.

Valvontaosasto
Rehu- ja lannoitevalvontayksikkö

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset



7.2 Vaaranarviointi

Vaaranarvioinnissa arvioidaan työvaiheeseen liittyviä biologisia (B), fysikaalisia (F) ja kemiallisia (K) vaaroja. Fysikaalinen vaara voi olla esimerkiksi muovi, jota on voinut joutua raaka-aineen joukkoon tai jota voi tuotannossa irrota esimerkiksi pakkausmateriaaleista. Biologiset vaarat ovat yleisimpiä ja niitä voi esiintyä useimmissa tuotannon vaiheissa, esimerkiksi enterobakteerien määrän kasvu johtuen kylmäketjun puutteellisuudesta, liian pitkästä prosessointiajasta tai lopputuotteen sulamisesta varastoinnin aikana. Alla karkea esimerkki vaaranarvioinnista. Kuten jo edellisessä kohdassa todettiin, se ei ole sellaisenaan sovellettavissa.

Valvontaosasto
 Rehu- ja lannoitevalvontayksikkö

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

Tuotantovaihe (vuokaaviosta)	Vaaran kuvaus	Vaaran todennäköisyys	Vaaran hallinta	CCP	Korjaavat toimenpiteet	Muita huomioita, esim. kirjanpidon säilytys
Sivutuotteiden vastaanotto	B: raaka-aineessa on salmonella / liikaa enterobakteereita	Kohtalainen	Laatusopimukset raaka-aineen toimittajien kanssa, raaka-aineiden mikrobiologinen analysoiminen, saapuvan raaka-aineen aistinvarainen tarkastus.	EI	Jos raaka-aine vaikuttaa pilaantuneelta, vastaanotosta kieltäytyminen ja reklamointi tavarantoimittajalle.	Sovittu raaka-aineen toimittajan kanssa, että analysoidaan 4 x vuodessa salmonellan ja enterobakteerit, toimittavat tulokset tiedoksi laitokseen. Vaihtoehtoisesti analysoidaan itse osana omavalvontaa. Tutkimustiheys ja analysoitavat raaka-aineet määritellään näytteenottosuunnitelmassa. Säilytys omavalvontakansiossa.
	F: raaka-aineen joukossa on lasia / muovia, raaka-aine on sulanut / lämmennyt	Kohtalainen	Saapuvan raaka-aineen aistinvarainen tarkastus ja vastaanotto- lämpötilan mittaus.	EI	Vierasineiden poistaminen, reklamoiminen tavarantoimittajalle. Vastaanotosta kieltäytymien / raaka-aineen palauttaminen / hävittäminen.	Lämpötilan mittaus joka erästä, kirjaaminen kaupalliseen asiakirjaan. Reklamaatioiden säilytys omavalvontakansiossa.
	K: raaka-aine sisältää kiellettyjä aineita	Erittäin pieni	Laatusopimukset raaka-aineen toimittajien kanssa.	EI	Valmiiden tuotteiden takaisin veto, jos käy ilmi, että ne sisältävät kiellettyjä aineita.	
Sivutuotteiden varastointi	B: mikrobien kasvu	Kohtalainen	Oikea säilytyslämpötila ja -aika, FIFO ja varastojen lämpötilojen kirjaus.	EI	Pilaantunut raaka-aine hävitetään (esimerkiksi kylmälaite-erikön yhteydessä sulanut raaka-aine).	Lämpötilan kirjaaminen seurantalomakkeeseen kaikista kylmä- ja pakkasvarastoista kerran päivässä. Kirjanpidon säilytys omavalvontakansiossa.
	F: ks. yllä					
	K: ks. yllä					
Esikäsitteily	B: enterobakteerien lisääntyminen sulattamisen / paloittelun / jauhamisen aikana	Suuri	Raaka-aine käsitellään nopeasti, käsitellyn otetaan mahdollisimman pieni määrä raaka-ainetta kerrallaan, loput säilytetään pakastimessa / kylmiössä.	EI		
	F: -					
	K: -					
Valmistus / pakkaaminen	B: kuumennuskäsitteily ei ole riittävä: esimerkiksi enterobakteerien määrä jää korkeaksi	Kohtalainen	Kuumennuskäsitteilyä seurataan ja jokaisesta käsitteilyerästä pidetään kirjaa. Parametrit kuumennukselle, esim. 90-95 °C, 30 min.	KYLLÄ	Jos aika-lämpötila -yhdistelmä ei toteudu, kuumennusta jatketaan / lopputuotteet hävitetään / käsitellään uudelleen.	Kirjanpito valmistuslomakkeelle, merkitään aika, jolloin kuumennus aloitettiin ja lopetettiin sekä toteutunut lämpötila. Poikkeamat sekä niiden johdosta toteutetut toimenpiteet kirjataan jäljitettävyyden huomioiden. Valmistuskirjanpidon säilytys omavalvontakansiossa.
	F: valmistuslaitteista tai pakkausmateriaaleista irtoaa vierasesineitä tuotteisiin	Kohtalainen	Koneiden ja laitteiden säännöllinen huoltaminen ja kunnan tarkailu, lopputuotteiden laadun tarkailu.	EI	Jos lopputuotteessa havaitaan vierasesineitä, lopputuote hävitetään tai mahdollisuuksien mukaan pakataan uudelleen. Havaitun virheen kirjaaminen seurantalomakkeelle.	Koneiden ja laitteiden kunnossapitosuunnitelma ja seurantalomake omavalvontakansiossa.
	K: valmistukseen käytettävistä laitteista irtoaa pesuainejäämiä tuotteeseen	Pieni	Pestyjen pintojen riittävä huuhtelu pesun jälkeen, puhtaudentarkailun yhteydessä kiinnitetään huomiota näkyvien pesuainejäämien esiintymiseen.	EI	Jos pesuainejäämiä havaitaan, pinnat huuhdellaan uudestaan. Merkitä pesukirjanpitoon.	Pesukirjanpitomakkeiden säilytys omavalvontakansiossa.
Jäähdyttäminen / pakastus ja varastointi	B: enterobakteerit lisääntyvät / salmonella säilyy varastoinnin aikana	Pieni	Nopea jäähdytys / jäädytys, tuotteeseen nähden oikeanlainen varastointi, säilyvyysajan huomioon ottaminen, jäälisaastumisen estäminen.	EI	Kosteutta keränneiden kuivattujen tuotteiden / sulaneiden pakasteiden / vanhentuneiden tuotteiden hävittäminen, valmiiden tuotteiden erilläänpito tuotannosta.	Valmistuskirjanpito, valmiiden tuotteiden lähetyksiin liittyvä kirjanpito, "first in first out" (FIFO) -periaate.
	F: lopputuote rikkoontuu varastoinnin aikana	Pieni	Varaston pitäminen siistinä ja hyvässä järjestyksessä.	EI	Rikkoutuneiden pakkausten / tuotteiden hävittäminen / mahdollisuuksien mukaan uudelleen pakkaaminen.	
	K: -					

Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset

7.3 Tuotteen kuvaus

Tuotteen kuvauksessa on tarkoitus esittää lopputuotetta koskevat tiedot. Tuotteen kuvaus on laadittava erikseen jokaiselle tuoteryhmälle (esim. raakapakasteet, makkarat, kuivatut tuotteet). Alla karkea esimerkki tuotteen kuvauksesta raakapakasteille.

Tuoteryhmä	Raakapakasteet
Valmistusaineet	Sisäelimet, liha (naudan, sian, siipikarjan, lampaan).
Rakenne	Raakapakaste.
Valmistuksen kuvaus	Sivutuotteet pakataan tuotantotilassa kumihanskoilla suoraan vastaanottolaatikosta kuluttajapakkaukseen (muovipussiin). Pussi suljetaan vakuumikoneella. Pussi etiketöidään. Sivutuotteet pakataan niiden saapumispäivänä.
Pakkaus	Vakuumipussi. Lainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät suomeksi ja ruotsiksi.
Säilytys ja säilyvyys	Säilytetään pakastimessa, säilyy 12 kk $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (valmistaja vastaa tuotteen säilyvyydestä pakkaukseen merkitsemäänsä ajankohtaan asti).
Tuotteen kohderyhmä	Koirat ja kissat.
Tuotteen käyttötapa	Käytetään sellaisenaan välittömästi sulattamisen jälkeen. Sulanutta tuotetta ei saa pakastaa uudelleen.
Jakelu	Tuotteet myydään omassa liikkeessä suoraan kuluttajille.

Ohjeen sitovuus ja sen noudattaminen

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee tarkoin noudattaa lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin.

Tässä ohjeessa ei ole suoria lainauksia lainsäädännöstä, vain lainsäädäntöviitteitä. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Tämä ohje korvaa aiemmin ohjenumeroilla 12828 olleen ohjeen ja sen kaikki versiot.