

**Elintarvikkeiden tuotantoa
koskeva täydentävien ehtojen valvonta -
Kasvintuotantotilat 2016**



Elintarvikkeiden tuotantoa koskeva täydentävien ehtojen valvonta – Kasvintuotantotilat 2016

Johdanto

Tämä valvontaohje on tarkoitettu täydentämään Eviran ohjetta ”Yleistä täydentävien ehtojen valvonnasta ja laiminlyöntien arvioinnista vuonna” (Ohje 15703/08, ”yleisohje”). Tässä ohjeessa käsitellään laiminlyöntien arviointia vuonna 2016 niiden täydentävien ehtojen vaatimusten osalta, jotka koskevat kasveista saatavien elintarvikkeiden tuotantoa ja turvallisuutta.

Ohje on tarkoitettu niille toimivaltaisille viranomaisille, jotka tekevät täydentävien ehtojen valvontaa tässä ohjeistuksessa mainittujen indikaattorien osalta. Ohjetta käytetään myös valvontojen laajennusten yhteydessä. Täydentävien ehtojen valvonta ei korvaa lakisääteistä alkutuotantopaikkojen hygieniavalvontaa.

Eläintuotantoa koskevien hygieniavaatimusten valvontaa käsitellään ohjeessa Elintarvikkeiden tuotantoa koskeva täydentävien ehtojen valvonta – eläintilat 2016.

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 on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Lainsäädäntö on erotettu pienillä kirjaimilla. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa. Ohjeessa käytetään lakisääteisistä hoitovaatimuksista lyhennettä SMR (= statutory management requirements).

Mitä valvotaan

Valtioneuvoston asetuksella 7/2015 säädetään täydentävien ehtojen lakisääteisistä hoitovaatimuksista ja niiden valvonnasta. Asetuksella on täydennetty Euroopan parlamentin ja Neuvoston asetuksen (EU) 1306/2013 liitteessä II esitettyjä lakisääteisiä hoitovaatimuksia. Täydentävien ehtojen kasveista saatavien elintarvikkeiden tuotantoa koskevassa tilavalvonnassa valvotaan, että kasveista saatavien elintarvikkeiden tuotantoon liittyviä hygieniavaatimuksia on noudettu.

Keitä valvotaan

Kasvintuotantotilojen elintarvikehygieniaa valvotaan täydentävien ehtojen otantaan kuuluvilla tiloilla, jotka viljelevät kasveja (esim. juureksia, kasvihuonevihanneksia, marjoja, hedelmiä, viljaa, öljykasveja) käytettäväksi elintarvikkeina tai elintarvikkeiden valmistukseen.

Jos on epäselvää viljelläkö tilalla kasveja elintarvikkeeksi vai rehuksi, asia tulee selvittää mahdollisista viljelymuistiinpanoista tai myyntitositteista tai viljelijältä kysymällä. Jos viljelijä ei vielä tiedä tarkastuksen aikaan, menevätkö kasvit elintarvikkeeksi vai rehuksi, valvotaan kasvit sekä elintarvikkeina että rehuina.

Valvonnan piiriin kuuluu kasveista saatavien elintarvikkeiden tuotanto maataloustarkoituksessa. Tilalla maataloustuotannon ohella mahdollisesti tehtävä yksityiseen kotikäyttöön tarkoitettujen elintarvikkeiden pienimuotoinen tuotanto, eli niin sanottu kotitarveviljely, ei kuulu valvonnan piiriin.

Evira valitsee kasvintuotantotilat valvontaan Maaseutuvirasto Mavin peltovalvonnan tiloista. Lisäksi Evira tekee oman otannan eläintiloista, joilla tehdään rehuvalvonta sekä kasveista saatavien elintarvikkeiden hygieniavalvonta, jos tilalla kasvatetaan kasveja elintarvikkeeksi maataloustarkoituksessa.

Hunajantuotanto on eläimistä saatavien elintarvikkeiden alkutuotantoa. Hunajantuotantoa ei tarkasteta kasveista saatavien elintarvikkeiden täydentävien ehtojen valvonnassa

Valvonnasta vastaavat tahot

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristö keskusten (ELY) tarkastajat valvovat täydentävien ehtojen otantojen perusteella maataloustukia hakeneita kasvintuotantotiloja. ELY-keskuksen tarkastaja käy otantaan valituilla tiloilla, tarkastaa vaaditut asiat ja täyttää täydentävien ehtojen havaintopöytäkirjan. Evira ohjaa valvontaa ja Eviran elintarvikehygieniayksikkö vastaa tämän ohjeen sisällöstä.

Täydentävien ehtojen havaintopöytäkirja ja ohjeet

Rehujen ja kasveista saatavien elintarvikkeiden täydentävien ehtojen valvonnan havainnot kirjataan samalle havaintopöytäkirjalle. Havaintopöytäkirjan rehuja koskevien vaatimuskohtien 1.1 - 1.2 valvonta on kuvattu ohjeessa *Eläinvalvauksen käytön ja rehurvallisuuden valvonta rehujen alkutuotannossa – sisältää täydentävien ehtojen valvontaa* ja vaatimuskohtien 2.1 - 2.5, valvonta on kuvattu ohjeessa *Rehuhygienian täydentävien ehtojen valvonta*. Myös tämän ohjeen vaatimuskohtien

2.10 ja 2.11 laiminlyöntien arviointi kuvataan ohjeessa *Rehuhygienian täydentävien ehtojen valvonta*.

Havaintopöytäkirja *Rehut ja kasveista saatavat elintarvikkeet* sekä arviointilomake ovat tulostettavissa tukisovelluksesta. Tämä valvontaohje, täydentävien ehtojen rehuvalvonnan ohjeet, havaintopöytäkirja, Eviran ohje *Yleistä täydentävien ehtojen valvonnasta ja laiminlyöntien arvioinnista 2016* sekä lomakkeet laiminlyöntien arviointiin löytyvät Eviranetistä.

Täydentävien ehtojen elintarvikehygieniää koskevat vaatimukset kasvintuotantotiloilla

Vaatimusryhmä 2. Rehu- ja elintarvikehygieniasäädösten noudattaminen (yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002)

Elintarvikehygieniasäädösten noudattaminen (yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002)

- 2.6¹ Elintarvikkeiden alkutuotantopaikasta on tehty ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle**
- 2.7 Kasveista saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyyden varmistamiseksi pidetään kirjaa**
- 2.8 Kasveista saatavien elintarvikkeiden tuotantoon liittyvistä ihmisten terveydelle merkityksellisten tutkimusten tuloksista pidetään kirjaa**
- 2.9 Alkutuottaja on toteuttanut tarvittaessa markkinoilta vedon ja ilmoittanut viranomaiselle, jos hänen toimestaan kulutukseen on päässyt kasveista saatuja elintarvikkeita, jotka ovat olleet määräysten vastaisia**
- 2.10 Kasvinsuojeluaineiden käytöstä elintarvikkeeksi viljeltäville kasveille on kirjanpito**
- 2.11 Kasveista saatavien elintarvikkeiden turvallisuutta varmistavien biosidien käytöstä on kirjanpito**
- 2.12 Biosidejä käytetään oikein kasveista saatavien elintarvikkeiden tuotannossa ja varastoinnissa**
- 2.13 Jätteitä ja vaarallisia aineita varastoidaan ja käsitellään siten, että estetään kasveista saatavien elintarvikkeiden saastuminen**

¹ Numerot vastaavat kyseisten vaatimuskohtien numeroita havaintopöytäkirjassa

Kasvintuotantotiloilla täydentävien ehtojen valvonnassa valvottavat säännöskohdat ja niitä vastaavat tarkastettavat vaatimukset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä

- 14 artikla: 2.6 - 2.10 ja 2.11 - 2.12 ja 2.13
- 17 artikla: 2.8, 2.10, 2.11, 2.12 ja 2.13
- 18 artikla: 2.6 ja 2.7
- 19 artikla: 2.9

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta, 4 artiklan 1 kohta ja liitteessä I olevan A osan II jakson

- 5 kohdan f: 2.13
- 5 kohdan h: 2.12 (ja kasvinsuojeluaineiden käyttö SMR 10)
- 6 kohta: 2.8, 2.12 ja 2.13
- 9 kohdan a: 2.10 ja 2.11
- 9 kohdan c: 2.8

Valtioneuvoston asetus 7/2015 täydentävien ehtojen lakisääteisistä hoitovaatimuksista sekä niiden ja hyvän maatalouden ja ympäristön vaatimusten noudattamisen valvonnasta liitteen 2 hoitovaatimus 4:

- Elintarvikelaki 23/2006 22 §: 2.6
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1368/2011 elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta
 - 5 §:n 2. ja 3. momentti: 2.7, 2.8, 2.10 ja 2.11
 - 7 § ja liitteen 1 johdanto-osa: 2.8

Laiminlyönnin arviointi

Laiminlyönnin laajuus, vakavuus, toistuvuus, kesto ja tahallisuus tulee arvioida. Seuraavassa on laadittu valvontaindikaattorien arvioimiseksi esimerkkejä, joiden avulla tarkastaja voi arvioida laiminlyönnin ja ehdottaa laiminlyönnille seuraamusprosenttia. Perustellusta syystä tarkastaja voi poiketa tavanomaisesta seuraamusprosentista (3 %). Tarkastajan tulee myös arvioida, onko kyseessä tahallinen toiminta. Laiminlyöntien arviointia on käsitelty yksityiskohtaisemmin yleisohjeessa.

2.6 Elintarvikkeiden alkutuotantopaikasta on tehty ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle

Tämän vaatimuskohdan valvonnassa tarkastetaan, että viljelijä on tarvittaessa tehnyt toiminnastaan alkutuotantopaikkailmoituksen.

Elintarvikelain 22 §:n mukaan viljelijän on ilmoitettava alkutuotantopaikasta ja siellä harjoitettavasta alkutuotannosta kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Ilmoittaminen ei kuitenkaan ole tarpeen, jos kunnan elintarvikevalvontaviranomainen saa tiedon viljelijästä ja tämän harjoittamasta toiminnasta toiselta viranomaiselta. Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen tulee ilmoittaa viljelijälle saaneensa tätä koskevat tiedot.

Viljelijän, joka ei ole saanut elintarvikelain 22 §:n mukaista tietoa kunnan valvontaviranomaiselta, on tehtävä elintarvikelain 22 §:n mukainen ilmoitus alkutuotantopaikasta ja siellä harjoitettavasta toiminnasta.

Viljelijän on elintarvikevalvonnasta annetun valtioneuvoston asetuksen 420/2011 2 §:n mukaan annettava seuraavat tiedot alkutuotantopaikkaa koskevassa ilmoituksessaan:

1. viljelijän nimi ja osoite sekä muut tarvittavat yhteystiedot;
2. yritys- ja yhteisötunnus, tilatunnus tai asiakastunnus, tai näiden puuttuessa henkilötunnus;
3. alkutuotantopaikan osoite ja tarvittaessa nimi; sekä
4. tieto toiminnan luonteesta ja laajuudesta.

Ilmoitus uudesta toiminnasta on tehtävä hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista. Viljelijän on myös ilmoitettava edellä luetelluissa tiedoissa tapahtuneista olennaisista muutoksista, toiminnan keskeyttämisestä yli vuodeksi sekä toiminnan lopettamisesta. Ilmoitus on tehtävä viimeistään muutosten tullessa voimaan. Ilmoitukset voi tehdä kirjallisesti tai sähköisesti.

Alkutuotantopaikkojen vienti keskitettyyn valvontatietorekisteriin (KUTlin) on vielä kesken. Tästä johtuen kaikilla kuntien elintarvikevalvontaviranomaisilla ei välttämättä ole ajantasaista rekisteriä elintarvikkeiden alkutuotantopaikkojen toiminnasta. *Kun tila on mukana täydentävien ehtojen otannassa, tilan ilmoitusvelvollisuus on todennäköisesti hoidettu. Jos tila tulee mukaan valvontaan laajentamisen kautta, ilmoittaminen tarkastetaan, mutta ilmoittamisen puuttumista ei toistaiseksi katsota laiminlyönniksi.* Jatkossa, kun kuntatietojärjestelmä saadaan alkutuotannon osalta kuntoon, tarkastetaan alkutuotannon rekisteröityminen ja muutoksista ilmoittaminen täydentävien ehtojen valvonnassa.

Laiminlyönnin arviointi

Ilmoituksen puuttumista ei toistaiseksi katsota laiminlyönniksi. Täydentävien ehtojen valvonnan yhteydessä tarkastajan tulee neuvoa tilaa ilmoitusvelvoitteesta ja kehottaa toimijaa tekemään tarvittaessa alkutuotantopaikkailmoitus.

2.7 **Kasveista saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyyden varmistamiseksi pidetään kirjaa**

Tarkastetaan, että viljelijällä on riittävä kirjanpito ja, että tuotteiden mukana toimitetaan riittävät tiedot, jotta kasveista saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyys voidaan varmistaa.

Kirjanpidosta tarkastetaan satunnaisesti esimerkiksi viiden toimitetun erän tiedot edeltävän vuoden ajalta. Tuotteiden mukana toimitettavat tiedot voidaan tarkastaa tilalla säilytettävistä pakkausmateriaaleista tai keskustelemalla viljelijän kanssa saateasiakirjojen sisällöstä.

Viljelijän on huolehdittava siitä, että hänen tuottamansa kasveista saatavat elintarvikkeet on mahdollista jäljittää seuraavalle vastaanottajalle (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 18 art.).

Viljelijän tulee pitää kirjaa tilalta elintarvikkeeksi toimitetuista kasveista saatavista tuotteista. Kirjaamisvelvollisuuden tarkoitus on pystyä jäljittämään elintarvikkeen alkuperä, jos jostakin syystä, esimerkiksi elintarvikkeeseen liittyvän turvallisuusriskin vuoksi, on tarpeen vetää elintarvike pois myynnistä tai kuluttajilta. Viljelijän tulee säilyttää jäljitettävyydenkirjanpitoa vähintään yksi vuosi.

Kirjanpidossa tulee näkyä

- ostajan nimi ja osoite (tätä tietoa ei tarvitse merkitä jos ostaja on yksityishenkilö)
- toimitettu tuote / tuotteen nimi
- tapauksen mukaan toimitetun tuotteen määrä / tilavuus / erätunnus
- tuotteen toimituspäivä

Alkutuotantopaikalta toimitettavien elintarvikkeiden pakkauksissa tai tuotteiden saateasiakirjoissa on jäljitettävyyden varmistamiseksi oltava ainakin (ei koske tilalta suoraan kuluttajalle pakkaamattomina myytyjä tuotteita)

- tuotteen nimi
- erätunnus
- viljelijän nimi ja osoite

Tarkastuksella huomioidaan kaikki asiakirjat, joilla tuotteiden jäljitettävyyttä voidaan osoittaa. Kirjanpidoksi käy esimerkiksi tilausasiakirjat, joihin on tarvittaessa lisätty toimituspäivämäärä, luomutilan tuotevirtakirjanpito, sekä tilan verokirjanpito, jos siitä käy ilmi vaadittavat tiedot.

Kirjanpito voi olla kirjallisessa tai sähköisessä muodossa, mutta sen on oltava valvontaviranomaisen helposti tarkastettavissa. Kirjanpito voi koostua yhdestä tai useammasta tiedostosta ja olla osa tilalla noudatettavaa laatu- tai muuta järjestelmää.

Laiminlyönnin arviointi

Arvioinnissa huomioidaan puutteiden määrä jäljitettävyyden varmistamiseksi pidetyssä kirjanpidossa ja tuotteiden mukana toimitettavissa tiedoissa sekä puutteiden vaikutus kasveista saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyyteen.

Seuraavassa esimerkkejä laiminlyöntien arvioinnista:

- Viljelijän kirjanpidossa on pieniä puutteita, mutta pääsääntöisesti kirjanpito täyttää vaatimukset. Kirjanpidosta puuttuu joitakin tietoja. Laiminlyönti voidaan katsoa vähäiseksi ja antaa siitä varhaisvaroitusjärjestelmän mukainen ilmoitus.

Jos kirjanpidosta puuttuu joitain tietoja, jotka ovat olemassa, mutta niitä ei tarkastushetkellä löydy, viljelijä voi toimittaa (halutessaan sähköisesti) kopiot puuttuvista tiedoista tarkastajalle jälkikäteen. Määräaika tietojen toimittamiselle voi olla esimerkiksi kaksi viikkoa tarkastuksen suorittamisesta. Tällöin asiaa ei katsota laiminlyönniksi.

- Viljelijällä on epätäydellinen kirjanpito. Kirjanpidosta puuttuu tieto useista toimituksista ja/tai joistain toimituksista puuttuu olennaisia tietoja. Tai tuotteiden mukana toimitettavissa tiedoissa on jäljitettävyyttä heikentäviä puutteita. Tarkastaja voi antaa ehdotuksen tavanomaista vähäisemmästä laiminlyönnistä (seuraamusprosentti 1).
- Viljelijällä ei ole lainkaan kirjanpitoa alkutuotantopaikalta toimitetuista tuotteista, tai tuotteet toimitetaan ilman pakkausmerkintöjä ja saateasiakirjoja (ei koske tilalta suoraan kuluttajalle pakkaamattomina myytyjä tuotteita). Tarkastaja voi antaa ehdotuksen tavanomaisesta laiminlyönnistä (seuraamusprosentti 3).
- Esimerkiksi on merkkejä siitä, että ulkomaisia kasviksia myydään väärillä pakkausmerkinöillä kotimaisina ja tuotteiden alkuperän jäljittäminen on sen seurauksena mahdotonta. Tällöin voidaan antaa ehdotus tavanomaista vakavammasta laiminlyönnistä (seuraamusprosentti 5).

2.8 Kasveista saatavien elintarvikkeiden tuotantoon liittyvistä ihmisten terveydelle merkityksellisten tutkimusten tuloksista pidetään kirjaa

Tarkastetaan, että viljelijällä on kirjanpito vaadittujen vesinäytteiden tutkimustuloksista. Viljelijän tulee säilyttää myös muut **saamansa** tilan toimintaan liittyvät ihmisten terveydelle merkityksellisten tutkimusten tulokset, esimerkiksi kasvinsuojeluainejäämävalvontaohjelman yhteydessä tutkittujen näytteiden tulokset.

Tarkastuksella katsotaan tilan oman vesilähteen käyttöönottotutkimustodistus sekä uusin seurantatutkimustulos. Viljelijältä pyydetään nähtäväksi mahdolliset kasvinsuojeluainejäämävalvontaohjelman yhteydessä tutkituista näytteistä saadut tutkimustulokset.

Alkutuotantoasetuksen 1368/2011 liitteen 1 mukaan kasvien elintarvikkeeksi tarkoitettujen, sellaisenaan syötävien osien suoraan kasteluun käytettävä vesi on tutkittava. Sellaisenaan syötäviä ovat esimerkiksi marjat, salaatit, yrtit ja kesäsipulin varret. Juuresten kasteluun käytettävää vettä, marjakasvuston kukintoaikaista sadetusta tai suoraan maahan menevää altakasteluvettä ei lainsäädäntö edellytä tutkittavaksi. Silloinkaan vesi ei saa aiheuttaa vaaraa elintarvikkeelle.

Alkutuotantoasetuksen mukaan myös kasvien elintarvikkeeksi tarkoitettujen osien puhdistamiseen ja suoraan jäähdyttämiseen käytettävä vesi on tutkittava. Esimerkiksi kesäporkkanoiden pesuun käytettävä vesi on tutkittava.

Edellä mainittuihin tarkoituksiin saa käyttää vain sellaista vettä, joka on tutkittu ennen vesilähteen/kaivon käyttöönottoa. Käyttöönoton jälkeen on vesilähteen/kaivon veden laatu tutkittava uudelleen säännöllisesti, kuitenkin vähintään kolmen vuoden välein. Todistus käyttöönottotutkimuksista on säilytettävä pysyvästi ja kolmen vuoden välein tehtävistä seurantatutkimuksista vähintään viisi vuotta. Tarkastuksella katsotaan vain uusin, kolmen vuoden sisällä tehty seurantatutkimus.

Alkutuotantoasetuksen (1368/2011) mukaan edellä mainittuihin tarkoituksiin käytettävästä vedestä on tutkittava vähintään *Escherichia coli* ja suolistoperäiset enterokokit sekä väri ja haju. Käytettäessä luonnon pintavesiä sellaisenaan syötävien osien suoraan kasteluun on arvioitava myös syanobakteerien esiintyminen. Jos on syytä epäillä vedessä esiintyvän muita tekijöitä, jotka voivat vaarantaa kasvien elintarvikehygieenisen laadun, viljelijän on huolehdittava, että vedestä tehdään myös näitä tekijöitä koskevat tutkimukset.

Tutkimusvaatimukset sekä kasteluun että puhdistukseen ja jäähdytykseen tarkoitettulle vedelle ovat samat, mutta laatuvaatimukset ovat tiukemmat puhdistukseen ja jäähdytykseen tarkoitettulle vedelle.

Elintarvikkeiden tuotantoa koskeva täydentävien ehtojen valvonta – Kasvintuotantotilat 2016

Kasteluvedessä ei saa olla *E. coli* -bakteereita yli 300 pmy/100 ml, suolistoperäisiä enterokokkeja yli 200 pmy/100 ml, poikkeavaa väriä tai hajua taikka syanobakteerien massaesiintymää.

Puhdistukseen ja jäähdytykseen käytettävälle vedelle asetettavat vaatimukset vastaavat pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksia (STMa 401/2001), joten käytössä on seuraavat raja-arvot:

- *E. coli*: 0 pmy/100 ml
- suolistoperäiset enterokokit: 0 pmy/100 ml
- ei poikkeavaa väriä tai hajua

Vesitutkimukset ovat lakisääteisiä omavalvontatutkimuksia, ja tutkimukset on tehtävä elintarvikelain 39 §:n 2 momentin mukaisessa laboratorioissa eli vähintään hyväksytyssä omavalvontalaboratorioissa. Tutkimukset voi teettää myös viranomaisnäytteitä tutkimaan hyväksytyssä laboratorioissa tai kansallisessa vertailulaboratorioissa. Tarkastaja voi tarvittaessa neuvoa viljelijää kysymään laboratoriolle asetetuista vaatimuksista ja soveltuvista laboratorioista kunnan elintarvikevalvonnasta.

Tutkimuksia ei vaadita, jos käytössä on terveydensuojelulain mukaisesti valvotun talousvedtä toimittavan laitoksen vesi, esimerkiksi kunnallinen vesilaitos tai vesiosuuskunta. Viljelijän on osoitettava olevansa liittynyt vesilaitoksen tai -osuuskunnan verkostoon esimerkiksi veden hankinnasta tehdyllä sopimuksella tai viljelijälle veden käytöstä osoitetulla laskulla. Viljelijän on varmistuttava, että tällaisessa tapauksessa vaaditut tutkimukset sisältyvät veden toimittajan viranomais- tai omavalvontatutkimuksiin.

Lainsäädäntö ei vaadi tekemään tutkimuksia vedestä myöskään jos tila myy vain suoraan kuluttajalle ja/tai toimittaa tuotteita vain paikalliseen vähittäismyyntiin enintään säädetyn myyntimäärän verran. Myyntimäärä saa olla lehtivihanneksille enintään 5000 kg/vuosi ja paikalliseen vähittäismyyntiin toimitettu määrä enintään 5000 kg/vuosi. Muille kasveista saataville alkutuotannon tuotteille ja sienille myyntimäärä saa olla enintään 10 000 kg/vuosi ja paikalliseen vähittäismyyntiin toimitettu määrä enintään 10 000 kg/vuosi (Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011). Paikalliseksi vähittäismyynniksi katsotaan myynti kotimaassa. Jos mainitut myyntimäärät ylittyvät tai tuotteita toimitetaan myös tukkumyyntiin tai jatkojalostajille, on viljelijän teetettävä tutkimukset vedestä.

Viljelijän tulee säilyttää myös muun muassa kasvinsuojeluainevalvontaohjelman yhteydessä tutkituista näytteistä saadut tutkimustulokset, jos viljelijälle on sellaisia lähetetty. Tuloksia tulee säilyttää vähintään kolme vuotta.

Laiminlyönnin arviointi

Arviointiin vaikuttavat puutteet käytettävästä vedestä tehtävissä tutkimuksissa ja vedestä tehtävien tutkimusten tutkimustiheyksissä. Arviointiin vaikuttavat myös käytettävän veden laatu ja viljelijän mahdollisesti tekemät toimenpiteet veden laadun parantamiseksi.

Seuraavassa esimerkkejä laiminlyöntien arvioinnista:

- Edellisestä vedestä tehdystä tutkimuksesta on huomattavasti yli kolme vuotta. Tällöin voidaan antaa ehdotus tavanomaista vähäisemmästä laiminlyönnistä (seuraamusprosentti 1).

Jos näyte, joka on otettu kolmen vuoden sisällä edellisestä, on toimitettu laboratorioon, mutta todistusta tehdyistä tutkimuksista ei vielä ole käytettävissä TAI vesinäytteen tutkimustodistus tai muu asiakirja on olemassa, mutta sitä ei löydy tarkastushetkellä, voi viljelijä toimittaa (halutessaan sähköisesti) kopion puuttuvasta asiakirjasta tarkastajalle jälkikäteen. Määräaika asiakirjan toimittamiselle voi olla esimerkiksi kaksi viikkoa tarkastuksen suorittamisesta. Tällöin asiaa ei katsota laiminlyönniksi.

- Käytettävää vettä ei ole tutkittu lainkaan. Tällöin voidaan antaa ehdotus tavanomaisesta laiminlyönnistä (seuraamusprosentti 3).
- Viljelijä on saanut tiedon, että käytetty vesi ei täytä laatuvaatimuksia, mutta ei ole ryhtynyt toimenpiteisiin veden laadun parantamiseksi. Tai viljelijälle on aiemmin tehdyssä virallisessa valvonnassa annettu toimenpidekehoitus veden tutkimisesta lainsäädännön vaatimalla tiheydellä, mutta viljelijä ei ole ryhtynyt korjaaviin toimenpiteisiin. Tällöin voidaan antaa ehdotus tavanomaista vakavammasta laiminlyönnistä (seuraamusprosentti 5).
 - Arvioitaessa sitä, onko toimenpiteisiin veden laadun parantamiseksi ryhdytty, voidaan tarkastaa, onko viljelijä toiminut terveydensuojeluviranomaisen kehottamalla tavalla.

2.9 Alkutuottaja on toteuttanut tarvittaessa markkinoilta vedon ja ilmoittanut viranomaiselle, jos hänen toimestaan kulutukseen on päässyt kasveja saatuja elintarvikkeita, jotka ovat olleet määräysten vastaisia

Tässä vaatimuskohdassa huomioidaan viljelijän tekemät toimenpiteet hänen havaitessaan tai epäillessään kasveja saatavien elintarvikkeiden olevan määräysten vastaisia. Viljelijän toimenpiteet arvioidaan edeltäneen vuoden ajalta.

Elintarvikkeiden tuotantoa koskeva täydentävien ehtojen valvonta – Kasvintuotantotilat 2016

Tarkastuksella viljelijää haastatellaan mahdollisista tilalla tapahtuneista elintarvikkeiden turvallisuuteen vaikuttavista vahingoista ja tilan tuotteisiin mahdollisesti liittyneistä ruokamyrkytyksistä. Lisäksi huomioidaan vaatimuskohdan 2.8 yhteydessä tarkastettujen tutkimustodistusten mahdolliset määräystenvastaiset tulokset. Jos edellä kuvattuja vahinkoja tai ruokamyrkytyksiä on ollut ja/tai tutkimustulokset ovat olleet määräystenvastaisia, viljelijää haastatellaan mahdollisesti tehdystä tuotteiden markkinoilta vedosta ja ilmoittamisesta viranomaiselle tai jatkojalostajalle.

Vaatimuksen tarkoituksena on suojata kuluttajia elintarvikkeilta, jotka joko ovat riski terveydelle tai elintarvikkeeksi kelpaamattomia. Elintarvike on terveydelle haitallinen esimerkiksi jos se on pilaantunut mikrobiologisesti, saastunut vaarallisella kemikaalilla tai siinä havaitaan olevan fyysikaalinen vaara, kuten metallia tai lasia. Markkinoille saatettujen elintarvikkeiden osalta viljelijän on ilmoitettava valvovalle viranomaiselle riskistä, arvioitava miten vakava riski kuluttajan terveydelle on kyseessä ja sen mukaisesti tehtävä päätös tarvittavista toimista yhdessä valvojan viranomaisen kanssa.

Mikäli viljelijä havaitsee tai epäilee, että hänen tuottamansa elintarvike ei ole elintarvikkeiden turvallisuusvaatimusten mukainen, hänen on välittömästi käynnistettävä menettelyt estääkseen kyseisten elintarvikkeiden pääsyn markkinoille, esimerkiksi pyydettyä tuotetta takaisin vähittäismyymälän välivarastosta. Mikäli elintarvikkeet ovat jo markkinoilla (vähittäismyynnissä), viljelijän on välittömästi käynnistettävä menettelyt niiden poistamiseksi markkinoilta. Viljelijän on ilmoitettava asiasta myös elintarvikevalvontaviranomaiselle. Kuitenkin, jos alkutuotannon tuote on mennyt raaka-aineeksi jatkojalostusta varten, riittää että ilmoitus menee kyseiselle toimijalle. Esimerkiksi, jos viljelijä huomaa, että tuotantotilalla on tapahtunut vahinko torjunta-aineiden tai lannoitteiden annostelussa, hänen on ilmoitettava asiasta välittömästi tilan tuotteita vastaanottavalle elintarvikkeiden jatkojalostajalle, joka tarvittaessa tiedottaa asiasta elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Täydentävien ehtojen valvonnassa tulee huomioida myös tapaukset, joissa alkutuotantopaikan elintarvikkeeksi toimittamien alkutuotannon tuotteiden on todettu olleen syynä ruokamyrkytys-epidemioihin. Ruokamyrkytysten liittyminen tilan tuotteisiin ei sinällään ole laiminlyönti. Jos kuitenkin ruokamyrkytysten taustalla on alkutuotantopaikalta lähtöisin oleva syy, laiminlyönniksi katsotaan viljelijän tekemien korjaavien toimien riittämättömyys tai puuttuminen kokonaan.

Elintarvikkeiden takaisinve-to-ohje:

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/takaisinvedot/>

Laiminlyönnin arviointi

Arvioinnissa huomioidaan, onko viljelijä tarvittaessa tehnyt ilmoituksen määräysten vastaisista elintarvikkeista ja viljelijän mahdollisesti tekemät toimenpiteet määräysten vastaisten elintarvikkeiden poistamiseksi markkinoilta. Mikäli ilmoittamisessa tai markkinoilta poistossa havaitaan puutteita, huomioidaan myös se, kuinka vakava elintarvikkeiden määräysten vastaisuus on ollut.

Seuraavassa esimerkkejä laiminlyöntien arvioinnista:

- Viljelijä on havainnut, että hänen tuottamansa alkutuotannon tuote ei ole ollut vaatimusten mukainen, mutta hän ei ole ryhtynyt toimenpiteisiin. Esimerkiksi viljelijä epäilee käyttäneensä kasvinsuojeluaineita väärin, mutta hän ei ole lopettanut elintarvikkeen myyntiä, eikä hän ole ilmoittanut asiasta elintarvikevalvontaviranomaiselle. Tai vaihtoehtoisesti, elintarvikkeet, joiden tuotannossa viljelijä epäilee käyttäneensä kasvinsuojeluaineita väärin, on toimitettu jatkojalostukseen, eikä viljelijä ole ilmoittanut asiasta jatkojalostajalle. Tällöin voidaan antaa ehdotus tavanomaisesta laiminlyönnistä (seuraamusprosentti 3).
- Tutkimustulokset (ks. vaatimuskohta 2.8) osoittavat viljelijän tuottamien elintarvikkeiden olleen määräysten vastaisia, mutta viljelijä ei ole ryhtynyt toimenpiteisiin eikä hän ole ilmoittanut asiasta elintarvikevalvontaviranomaiselle. Esimerkiksi salaatin kasteluvedestä otettu näyte osoittaa veden saastuneen, mutta viljelijä jatkaa saastuneella vedellä kastellun salaatin toimittamista myyntiin eikä hän ole ilmoittanut asiasta elintarvikevalvontaviranomaiselle. Tai tilalta lähtöisin olevan syyn johdosta tilan tuotteiden on todettu olleen syynä ruokamyrkytys epidemioihin, mutta viljelijä ei ole ryhtynyt toimenpiteisiin. Tällöin voidaan antaa ehdotus tavanomaisesta vakavammasta laiminlyönnistä (seuraamusprosentti 5).

2.10 Kasvinsuojeluaineiden käytöstä elintarvikkeeksi viljeltäville kasveille on kirjanpito

Viljelijän on pidettävä alkutuotannossa ja siihen liittyvissä toiminnoissa kirjaa yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen I osan A kohdan III mukaisesti, muun muassa kasvinsuojeluaineiden käytöstä.

Tämän vaatimuskohdan valvonta on yhdenmukainen rehuhygienian täydentävien ehtojen vastaavan vaatimuksen valvonnan kanssa. Kasvintuotannossa ei aina voi ennalta tietää tuleeko tuotanto käytettäväksi elintarvikkeena vai rehuna ja molemmissa kasvinsuojeluaineiden käytöstä tulee tehdä samat kirjaukset.

Kirjanpito voi olla kirjallisessa tai sähköisessä muodossa. Kirjanpito voi koostua yhdestä tai useammasta tiedostosta ja olla osa kasvintuotantotilalla noudatettavaa laatu- tai muuta järjestelmää.

Tarkempia ohjeita tämän vaatimuskohdan tarkastamisesta on ohjeessa *Rehuhygienian täydentävien ehtojen valvonta*.

Laiminlyönnin arviointi

Laiminlyönti arvioidaan *Rehuhygienian täydentävien ehtojen valvonta*-ohjeen kohdan *Esimerkkejä täydentävien ehtojen rehuvalvonnassa todettujen laiminlyöntien arvioinnista* mukaisesti (Vaatimuskohta 2.3 Kasvinsuojeluaineiden käytöstä rehuksi viljeltäville kasveille on kirjanpito). Mahdollinen seuraamus annetaan vaatimuskohdasta 2.10.

2.11 Kasveista saatavien elintarvikkeiden turvallisuutta varmistavien biosidien käytöstä on kirjanpito

Tarkastetaan viljelijän kirjanpito biosidien käytöstä kuluvan vuoden ajalta sekä tarvittaessa myös kirjanpitoa edellisen vuoden/vuosien ajalta.

Viljelijän on pidettävä alkutuotannossa ja siihen liittyvissä toiminnoissa kirjaa yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen I osan A kohdan III mukaisesti, muun muassa biosidien käytöstä. Kirjanpidoksi riittää esimerkiksi biosidien ostokuitit tai tuholaiistorjuntayritykseltä torjuntakäynneistä saadut raportit. Viljelijän tulee säilyttää elintarvikkeiden turvallisuutta koskevaa biosidien käyttökirjanpitoa kolme vuotta käyttöajankohdasta.

Biosideilla tarkoitetaan tässä yhteydessä esimerkiksi jyrsijä- ja hyönteismyrkkyjä, joita käytetään elintarvikkeiden käsittely- ja varastointitiloissa, sekä elintarvikkeiden kuljetus- ja säilytysastioiden ja -välineiden puhdistamiseen mahdollisesti käytettäviä desinfiointiaineita. Elintarvikkeiden käsittely- ja varastointitilat voivat olla samoja, joissa käsitellään ja varastoidaan rehuja. Rehujen turvallisuuden varmistamiseksi käytettyjen biosidien käyttökirjanpito tarkastetaan rehujen täydentävien ehtojen valvonnassa.

Kirjanpito voi olla kirjallisessa tai sähköisessä muodossa. Kirjanpito voi koostua yhdestä tai useammasta tiedostosta ja olla osa kasvintuotantotilalla noudatettavaa laatu- tai muuta järjestelmää.

Laiminlyönnin arviointi

Laiminlyönnin arviointi on yhtenäinen *Rehuhygienian täydentävien ehtojen valvonta-ohjeen* kohdan *Esimerkkejä täydentävien ehtojen rehuvalvonnassa todettujen laiminlyöntien arvioinnista* kanssa (Vaatimuskohta 2.4 Rehujen turvallisuutta varmistavien biosidien käytöstä on kirjanpito), mutta tässä yhteydessä arvioinnissa huomioidaan ainoastaan elintarvikkeiden käsittely- ja varastointitiloissa käytettäviä biosideja sekä elintarvikkeiden kuljetus- ja säilytysastioiden ja -välineiden puhdistamiseen käytettäviä biosideja koskeva kirjanpito ja mahdollinen seuraamus annetaan vaatimuskohdasta 2.11.

2.12 Biosidejä käytetään oikein kasveista saatavien elintarvikkeiden tuotannossa ja varastoinnissa

Tarkastetaan, että tilalla on noudatettu biosidin sitovia myyntipäällyksmerkintöjä. Biosideja tulee käyttää ja säilyttää käyttöohjeen mukaisesti.

Tarkastuksella toimijaa voidaan haastatella biosidien käytöstä ja muun muassa käydä katsomassa, että syöttölaatikot on sijoitettu asianmukaisesti. Sijoituspaikkojen tulee olla riittävän kaukana elintarvikkeista ja sellaisissa paikoissa, ettei tuholaistorjunta-aineita joudu elintarvikkeiden käsittelytasolle tai pakkausmateriaaleihin.

Eviran ja Tukesin ohje: Jyrsijätorjunta ja jyrsijämyrkkujen käyttö rehu- ja elintarviketuotannossa

http://www.evira.fi/files/attachments/fi/elaimet/rehut/ohjeet/jyrsijatorjuntaohje_2015.pdf

Ohjeita biosidien oikeasta käytöstä on Tukesin sivuilla www.tukes.fi
<http://www.tukes.fi/fi/Toimialat/Kemikaalit-biosidit-ja-kasvinsuojeluaineet/Biosidit/Biosidien-kayton-rajoitukset/Jyrsijamyryt/>

Laiminlyönnin arviointi

Arvioinnissa huomioidaan laiminlyönnit biosidien käytössä ja säilytyksessä. Myös laiminlyönnin vaikutus elintarviketurvallisuuteen arvioidaan.

Seuraavassa esimerkkejä laiminlyöntien arvioinnista:

- Biosidien säilytyksessä on vähäinen puute, joka ei aiheuta vaaraa elintarvikkeiden turvallisuudelle. Viljelijän tulee korjata puute. Jos laiminlyönti voidaan katsoa vähäiseksi, siitä voidaan antaa varhaisvaroitusjärjestelmän

mukainen ilmoitus. Määräaika myyntipäällyksmerkintöjen mukaisen säilytyksen toteuttamiselle voi olla esimerkiksi yksi viikko.

- Biosidien käyttö ei täysin vastaa myyntipäällyksmerkintöjä. Laiminlyönnistä ei todennäköisesti aiheudu kuitenkaan vaaraa elintarvikkeiden turvallisuudelle. Tällöin voidaan antaa ehdotus tavanomaista vähäisemmästä laiminlyönnistä (seuraamusprosentti 1).
- Biosideja käytetään tilalla epäasianmukaisesti, mutta valmistetta ei pääse leviämään elintarvikkeeseen. Tällöin voidaan antaa ehdotus tavanomaisesta laiminlyönnistä (seuraamusprosentti 3).
- Viljelijä on käyttänyt biosidiä väärässä kohteessa, väärin annosteltuna tai muuten toiminut myyntipäällyksmerkintöjen vastaisesti ja se saattaa vaarantaa elintarviketurvallisuuden, tai biosidien käytöstä on aiemmin tehdyssä virallisessa valvonnassa annettu huomautus, mutta tilannetta ei ole korjattu. Tällöin voidaan antaa ehdotus tavanomaista vakavammasta laiminlyönnistä (seuraamusprosentti 5).

2.13 Jätteitä ja vaarallisia aineita varastoidaan ja käsitellään siten, että estetään kasveista saatavien elintarvikkeiden saastuminen

Tarkastetaan jätteiden ja vaarallisten aineiden käsittelyn ja varastoinnin asianmukaisuus.

Yleisen elintarvikeasetuksen 852/2004 mukaan kasvintuotantotilalla on varastoitava ja käsiteltävä jätteitä ja vaarallisia aineita siten, että elintarvikkeiden saastuminen estetään. Jätteitä ja vaarallisia aineita saa esiintyä vain niille tarkoitetuissa varastointi- ja käsittelypaikoissa. Jätteitä ja vaarallisia aineita ei saa varastoida elintarvikkeiden varastointi- ja käsittelytiloissa eikä viljelysten läheisyydessä. Vaarallisiksi katsottavia aineita saa säilyttää edellä mainituissa paikoissa vain välitöntä käyttöä varten tarvittavia määriä.

Vaarallisiksi aineiksi on luokiteltu esimerkiksi kasvinsuojeluaineet, lannoitteet ja lannoitevalmisteet, biosidit ja vaaralliset kemikaalit. Esimerkiksi pelloilla ei saa olla romujätettä, kuten akkuja tai polttonestesäiliöitä, jotka pääsisivät vuotamaan maahan.

Laiminlyönnin arviointi

Laiminlyönnin arviointiin vaikuttavat puutteet jätteiden ja vaarallisten aineiden varastoinnissa ja käsittelyssä sekä puutteiden vaikutus elintarvikkeiden turvallisuuteen.

Seuraavassa esimerkkejä laiminlyöntien arvioinnista:

- Jätteiden säilytystilat ovat epäsiistit siten, että se voi houkuttaa paikalle haittaeläimiä. Tai elintarvikkeiden käsittelytiloissa tai pelloilla on jonkin verran turhaa, sinne kuulumatonta tavaraa, joka voidaan luokitella romuksi tai muuksi jätteeksi. Ne eivät kuitenkaan sisällä vaarallisia aineita tai vaarallisia jätteitä. Jos laiminlyönti voidaan katsoa vähäiseksi, siitä voidaan antaa varhaisvaroitusjärjestelmän mukainen ilmoitus. Määräaika jätteiden käsittelytilojen ja jäteastioiden kuntoon laittamiselle voi olla esimerkiksi kaksi viikkoa tarkastuksen suorittamisesta.
- Pelloilla tai elintarvikkeiden varastointi- ja käsittelytiloissa säilytetään runsaasti turhaa, sinne kuulumatonta tavaraa joka voidaan luokitella romuksi tai muuksi jätteeksi. Tai roskia on kerääntynyt em. paikkoihin. Väärin säilytetty jäte, romu tai roskat eivät kuitenkaan sisällä vaarallisia aineita tai vaarallisia jätteitä. Tällöin voidaan antaa ehdotus tavanomaista vähäisemmästä laiminlyönnistä (seuraamusprosentti 1).
- Vaarallisia aineita tai vaarallisia jätteitä varastoidaan tai käsitellään elintarvikkeiden käsittely- tai säilytystiloissa ja toiminta saattaa vaarantaa elintarvikkeiden turvallisuuden. Tällöin voidaan antaa ehdotus tavanomaisesta laiminlyönnistä (seuraamusprosentti 3).
- Vaarallisia aineita tai vaarallisia jätteitä varastoidaan tai käsitellään holtittomasti elintarvikkeiden käsittely- ja säilytystiloissa ja toiminta vaarantaa elintarvikkeiden turvallisuuden. Tai jätteiden ja vaarallisten aineiden varastoinnista ja käsittelystä on aiemmin tehdyssä virallisessa valvonnassa annettu huomautus, mutta tilannetta ei ole korjattu. Tällöin voidaan antaa ehdotus tavanomaista vakavammasta laiminlyönnistä (seuraamusprosentti 5).

