

Pakkaamon Laatutarha - ohjeisto

LUONNOS -versio
2018-10-15



Johdanto

Laatutarha-ohjeisto on suomalaisen puutarhatuotannon yhteinen ohjeisto, jonka tehtävänä on varmistaa puutarhatuotteiden turvallisuus, tuotannon mahdollisimman vähäinen ympäristökuormitus ja työntekijöiden hyvät työolot.

Laatutarha-ohjeiston tehtävänä on vahvistaa yritysten hyviä tuotantokäytäntöjä ja näin lunastaa asiakkaiden ja kuluttajien odotukset suomalaisten kasvituotteiden turvallisuudesta. Vaatimusten avulla varmistetaan lisäksi se, että työntekijöiden työturvallisuus on korkeatasoista ja yrityksen lähiympäristön kuormitus mahdollisimman vähäistä. Laatutarha-ohjeisto sisältää myös kohtia, joiden tavoitteena on luoda käytäntöjä yrityksen toiminnan arviointia ja kehittämistä varten.

Laatutarha-ohjeisto sisältää lainsäädännön viimeisimmät muutokset sekä niitä kotimaisen puutarhatuotannon hyviä käytäntöjä, joiden avulla voidaan varmistaa tuotteiden puhtaus ja turvallisuus. Laatutarha-ohjeisto voidaan mieltää työkaluksi, joka auttaa puutarhayritystä täyttämään markkinoiden odotukset ja lainsäädännön edellyttämät kirjaukset ja toiminnot.

Kansallinen hyvän tuotannon ohjeisto

Pakkaamon Laatutarha -ohjeisto on tarkoitettu niille, jotka ostavat muiden tuottamia kasvukunnan tuotteita, pakkaavat ja toimittavat niitä edelleen elintarvikeketjussa. Vaatimukset Pakkaamon Laatutarha -ohjeistossa koskevat syötäviä puutarhatuotteita (mukaan lukien ruokasienet ja peruna), joita myydään jatkojalostamattomina eli kokonaisina ja tuoreina. Tämän tyyppinen elintarviketuotanto edellyttää elintarvikehuoneistoilmoituksen tekemistä elintarvikevalvontaviranomaiselle ennen toiminnan aloittamista tai sen olennaista muuttamista (nk. ilmoitettu elintarvikehuoneisto).

Pakkaamon Laatutarha -ohjeiston versiossa 2018 on huomioitu 1.1.2018 mennessä muuttunut lainsäädäntö. Ohjeisto on Eviran toimesta arvioitu elintarvikelain nojalla kansalliseksi hyvän käytännön ohjeeksi.

Asetetut vaatimukset

Pakkaamon Laatutarha-ohjeiston kohdat on jaettu kahteen eri tasoon: pakolliset vaatimukset (lakisääteiset vaatimukset ja erityiset Laatutarhavaatimukset sekä lisämoduuliin, jossa on suosituksia. Lisämoduulin suositukset sisältävät tiettyjä asiakaskohtaisia vaatimuksia.

Pakollisten vaatimusten on aina täyttyvä yrityksessä. Pakolliset kohdat on merkitty punaisella värillä ja P-kirjaimella. Suositukset on merkitty vihreällä värillä ja V-kirjaimella.

Idut ja versot: Euroopan unionissa laadittu itujen tuotannon oma säädös-paketti ohjeistuksineen tuli voimaan 1.7.2013 kaikissa jäsenmaissa. Itujen tuotanto oli Suomessa tätä ennen luokiteltu elintarvikehuoneistotoiminnaksi, mutta se katsotaan nykyisin olevan elintarvikevalvontaviranomaisen hyväksynnän vaativaa alkutuotantoa. Säädöksissä asetetaan vaatimuksia tuotantotiloille, siementen ja itujen jäljitettävyydelle ja tuonnille sekä itujen mikrobiologisille tutkimuksille. Säädökset koskevat vain idätettyjen siementen eli itujen tuotantoa, ei versojen tuotantoa. Itujen tuotanto- ja merkintävaatimukset löytyvät alkutuotannon osalta Viljelmän Laatutarhasta. Itujen hyvät tuotantotavat löytyvät kokonaisuudessaan Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin verkkojulkaisusta 152: Turvallinen kasvituote.

Syötävillä "kasviksilla" ja "syötävillä puutarhatuotteilla" tarkoitetaan tässä ohjeistossa syötäviä ja viljeltyjä:

- vihanneksia
- yrttejä ja maustekasveja
 - kukkia
- ituja ja versoja
 - hedelmiä
 - marjoja
 - perunaa
 - ruokasieniä

Ruotsiksi: "vegetabilier" ja "ätliga trädgårdsprodukter"

Auditoinnit ja itsearviointi

Yrittäjä sallii Kotimaiset Kasvikset ry:n valtuuttaman osapuolen tekemään tuotannon ja tuotteiden arvioinnin ja seurannan niiltä osin kuin se koskee tätä ohjeistoa. Auditointisäännöt ja laatukriteerit on julkaistu Internetissä osoitteessa www.puutarhaliitto.fi kohdassa Neuvonta / Laatutarha.

Pakkaamon Laatutarha -auditoinnit tehdään kahden vuoden välein. Auditointien välillä yrittäjän tulee tehdä itsearviointi vuoden kuluttua edellisestä auditoinnista.

Laatumerkin käytön edellytyksenä on läpäisty auditointi ja itsearviointi sekä markkinointimaksujen suorittaminen.

Käyttöoikeus ohjeistoon ja sirkkalehtimerkkiin



Kotimaiset Kasvikset ry hallinnoi suomalaisen puutarhatuotannon yhteistä laatumerkkiä (sirkkalehtimerkki).

Kotimaiset Kasvikset ry:n hallinnoiman laatumerkin (sirkkalehtimerkki) käyttö edellyttää Viljelmän Laatutarha-ohjeiston noudattamista sirkkalehtimerkillä merkittyjen tuotteiden tuotannossa. Pakkaamotoiminnassa noudatetaan Pakkaamon Laatutarha-ohjeistoa. Kotimaiset Kasvikset ry omistaa Laatutarha-ohjeiston käyttöoikeudet ja hallinnoi sitä. Kotimaiset Kasvikset ry varaa oikeuden muuttaa ja päivittää tätä Laatutarha-ohjeiston versiota. Viimeisin päivitetty versio on Puutarhaliiton nettisivuilla.

Laatumerkin (sirkkalehtimerkki) käyttöoikeus voidaan kirjallisesta hakeuksesta myöntää Suomessa kasviksia viljelevälle ja/tai suomalaisia kasviksia pakkaavalle yritykselle. Vastuu laadusta on pakkaajalla ja näin ollen kasviksia välittävät yritykset eivät voi saada laatumerkin käyttöoikeutta. Yrittäjä täyttää yhdistyksestä tilatun tai nettisivuilta tulostetun sopimuslomakkeen. Allekirjoitettu sopimuslomake palautetaan Kotimaiset Kasvikset ry:lle, jonka hallitus käsittelee kokouksessaan. Hyväksytyt sopimus palautetaan yrittäjälle.

Lisätietoja ja tukimateriaaleja

Puutarhayrittäjille on koottu tukimateriaalia, joka helpottaa Laatutarha-ohjeiston käyttöönottoa. Tukimateriaali sisältää lomakemalleja, ohjeita ja artikkeleita. Tukimateriaali on Internetistä osoitteessa www.kasvikset.fi kohdassa Viljely sekä osoitteessa www.puutarhaliitto.fi kohdassa Neuvonta / Laatutarha.

Kotimaiset Kasvikset ry, Viljatie 4 C, 00700 Helsinki, puh. (09) 584 166, www.kasvikset.fi.

Sisällys

Johdanto

Pakolliset kohdat:

- HACCP-pohjainen omavalvonta (kohdat 1-46)
- Ympäristövastuu (kohta 47 ja 48)
- Työvoiman vastuullinen käyttö (kohdat 49-58)
- Sisäinen arviointi (kohta 59)

Suosituksien:

- Toiminnan järjestelmällinen kehittäminen (kohdat 60-72)
- Järjestelmällinen ympäristöpolitiikka ja ympäristötoimet (kohdat 73-74)

1. HACCP-pohjainen omavalvonta

Kaikkien elintarvikehuoneistojen tulee noudattaa HACCP-periaatteiden mukaista omavalvontaa. Omavalvonta on yrityksen oma järjestelmä, jolla varmistetaan elintarvikkeen, tuotantotilojen ja toiminnan elintarvikesäädösten vaatimuksenmukaisuus ja se, että lopputuote on turvallinen kulutukseen.

Pakkaamo-yrityksissä, joissa käsitellään yksinomaan kokonaisia kasviksia, toteutetaan HACCP-periaatteita seuraavalla tavalla:

- Laaditaan kirjallinen omavalvontasuunnitelma.
- Omavalvonta pitää sisällään vaara-analyysin, hallintapisteiden ja sopivien raja-arvojen määrittämisen sekä tukiohjelmat varmistamaan, että tuotantotilat, työvälineet ja perusedellytykset ovat kunnossa ja toiminta täyttää asetetut hygieniavaatimukset.
- Omavalvontaohjelman tulee olla helposti tarkastettavissa.
- Noudatetaan hyviä hygieniakäytäntöjä.
- Omavalvontaohjelman toteuttamista valvotaan ja dokumentoidaan jatkuvasti silloin, kun se on elintarviketurvallisuuden kannalta perusteltua.

Pakkaamon Laatutarhan HACCP-pohjainen omavalvonta:

Hallintapisteet (vastaavan tarkastuspisteen numero) ja soveltamista helpottavat tukimateriaalit

Avaintietoja yrityksestä (1)

- Omavalvonnan perustiedot -lomake

Prosessikuvaus (2)

- Prosessikuvaus -mallit

Vaara-analyysi (3)

- Vaara-analyysi -mallit

- Prosessikuvaus -mallit

Raaka-ainetoimittajat (4)

Raaka-aineen turvallisuuden varmentaminen (5)

Kirjalliset hankintasopimukset (6)

Raaka-aineen vastaanotto (8)

- Raaka-aine-erien vastaanotto -ohje

Karenssihallinta (9)

Erilläänpito (10)

- Erilläänpito-ohje

Varastokirjanpito (11)

- Varastokirjanpito -lomake

Raaka-aineen ja tuotteiden varastointi (12)

- Varasto-olosuhteiden seuranta -lomake

- Tuoreiden hedelmien ja vihannesten lämpötilavaatimukset

Epäpuhtaudet ja haitallinen valo (13)

- Siivousohjelma -lomake

Kauppakunnostus, kaupanormit ja spesifikaatiot (14)

Vierasesineet ja allergeenit (17)

- Allergeenien ja vierasesineiden hallinta

Pintakäsittelyt (18)

Pakkausmerkinnät (19)

Siirtoasiakirjat (20)

Jäljitettävyyden varmistaminen (21)

Toimitus ja kuljetus (22)

- Omavalvonnan perustiedot -lomake

Laadunvalvonta (23)

- Näytteenottosuunnitelma -lomake

Näytteenottosuunnitelma (24)

- Näytteenottosuunnitelma -lomake

- Näytteenotto-ohjeistus

Asiakaspalautteiden ja poikkeamien käsittely (25)

- Asiakaspalautteet ja poikkeamat -lomake

Dokumenttihallinta (26)

- Omavalvonnan perustiedot -lomake

Takaisinvetosuunnitelma (27)

- Takaisinvetosuunnitelma -lomake

Henkilökohtainen hygienia / käsienpesu (28)

- Käsienpesuohje

Perehdytys hygieeniseen työskentelyyn (29)

- Ohje hyvään työhygieniaan

- Perehdytys -lomake

Hygienia- ja turvallisuusohjeet vierailijoille (30)

- Vierailijaohje

Veden laatu (31)

- Näytteenottosuunnitelma -lomake

Puhtaanapito (32)

- Siivousohjelma -lomake

Siivoustuloksen arviointi (33)

- Näytteenottosuunnitelma -lomake

Siivousvälineet (34)

Kunnossapito (35)

- Kunnossapito-ohjelma -lomake

- Kunnossapito -lomake

- Varoitusmerkit -mallit

Vaakojen varmennukset ja omavalvonta (36)

- Vaakojen omavalvonta -lomake

Jätehuolto (37)

- Jätehuoltokuvaus -lomake

Orgaaninen jäte (38)

Lannoitevalmisteet (39)

Vaarallinen jäte (40)

- Vaarallisen jätteen kirjanpito -lomake

Kasvinsuojeluaineiden, biosidien ja kemikaalien

käsittely ja käyttöturvallisuustiedotteet (41)

Kasvinsuojeluaineiden, biosidien ja vaarallisten

kemikaalien säilytys (42)

Kemikaalisäilytyksen inventaario (43)

- Kemikaalisäilytyksen inventaario -lomake

Lasi ja kova muovi (44)

- Rikkoutuneen lasin ja kovan muovin käsittely -toimintaohje

Haittaeläimet (45)

- Haittaeläimien ennaltaehkäisyohjelma -malli

- Huomio hiirien ja rottien torjuntaan -artikkeli

- Haittaeläintorjunnan seurantataulukko

- lomake

- Jyrsijätorjunta ja jyrsijämyrkköjen käyttö rehu ja

elintarviketuotannossa

Kotieläimet (46)

Työntekijöiden osaamisen vahvistaminen (58)

- Koulutusrekisteri -lomake

- Koulutustapahtuman osallistujaluettelo

Vuotuinen sisäinen arviointi (59)

1	HACCP-pohjainen omavalvonta	Avaintietoja yrityksestä (1)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Löytyykö omavalvonnan kannalta tarpeelliset avaintiedot kirjallisina helposti yrityksestä?</p> <p>Löytyykö tieto joka vahvistaa, että toiminnan kannalta kaikki tarpeelliset viranomaisrekisteröinnit on suoritettu?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Yrityksen avaintiedot kirjallisessa muodossa, rekisteriote tmv.</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali: • Omavalvonnan perustiedot -lomake</p>	<p>Seuraavat omavalvonnan kannalta oleelliset tiedot tulee vaivatta löytyä kirjallisessa muodossa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • yrityksen virallinen nimi • yritystunnus • yhteystiedot • yrityksen johto • omavalvonnasta vastaava henkilö • liikevaihto • henkilöstö (ympärivuotinen ja kausityövoima) • asiakasluettelo • terveystarkastaja • tieto joka vahvistaa, että asianomaisen viranomaisen toimesta elintarvikehuoneisto on rekisteröity ilmoitettavaksi elintarvikehuoneistoksi • lyhyt toimintakuvaus, joka kattaa tärkeimmät tuotantovaiheet • tuotevalikoima (tuotteet, pakkauskoot, pakkausmateriaalit, jakelu ja käyttö) • kuvaus yrityksen tuotantotiloista 			
2	HACCP-pohjainen omavalvonta	Prosessikuvaus (2)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko yrityksellä prosessikuvaus?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Prosessikuvaus tai vuokaavio</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali: • Prosessikuvaus -mallit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Yrityksellä tulee olla prosessikuvaus, joka kattaa tuoteturvallisuuden kannalta oleelliset tuotantovaiheet ja tuotantopanokset. • Prosessikuvaus tulee kuvata yrityksen toimintaa siten, että se voidaan yrityskävelyllä vahvistaa paikkansapitäväksi. • Prosessikuvaus laaditaan jokaiselle tuoteryhmälle ja se kattaa yrityksen prosessit raaka-aineiden vastaanotosta valmiin tuotteen toimitukseen. 			
3	HACCP-pohjainen omavalvonta	Vaara-analyysi (3)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko yritys laatinut HACCP-periaatteiden mukaisen vaara-analyysin?</p> <p>Kattaako vaara-analyysi kaikki tuotantovaiheet raaka-aineista valmiin tuotteen toimitukseen?</p> <p>Onko vaara-analyysi päivätty?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Kirjallinen vaara-analyysi.</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali: • Vaara-analyysi -mallit • Prosessikuvaus -mallit</p>	<p>Vaara-analyysin tulee:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kattaa kaikki yrityksen vastualueeseen kuuluvat tuotantovaiheet • tunnistaa kaikki kyseisen tuotannon tuoteturvallisuudelle oleelliset vaarat (mikrobiologiset, kemialliset tai fysikaaliset, vierasesineet sekä allergeenit) • arvioida tunnistetut vaarat järjestelmällisesti (pisteittä) siten, että vaara-analyysi vastaa kysymyksen aiheuttaako vaara oleellisen riskin vai ei. • huomioida vaarasta mahdollisesti aiheutuva terveyshaitta, vaaran esiintymisen todennäköisyys ja se, miten helposti vaara on havaittavissa. • arvioida tuotannon eri vaiheissa tunnistettujen riskien hallintaan tarvittavat toimet <p>Yrityksen on:</p> <ul style="list-style-type: none"> • laadittava ja päivätävä vaara-analyysi. Vaara-analyysiä päivitetään, jos toiminta muuttuu. • Vaara-analyysi voidaan laatia esimerkiksi käyttämällä siihen sopivaa vaara-analyysimallia ja yrityksen toimintaan soveltuvaa prosessikuvausmallia. • arvioitava, onko toiminnassa Pakkaamon Laatu-ohjeiston tarkastuspisteiden lisäksi muitakin elintarvike- ja elintarvikehuoneistoturvallisuutta vaarantavia riskejä. Jos, niin tunnistetut riskit tulee kirjata ja korjata ja/tai ehkäistä sopivilla toimenpiteillä. 			

4	HACCP-pohjainen omavalvonta	Raaka-ainetoimittajat (4)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Löytyykö kattava luettelo omavalvonnan kannalta oleellisista raaka-aineista ja raaka-ainetoimittajista?</p> <p>Vaatus koskee myös tuontierää</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Luettelo raaka-ainetoimittajista</p>	<p>Yrityksellä tulee olla raaka-aineista ja raaka-ainetoimittajista ajantasainen luettelo, joka kattaa omavalvonnan kannalta oleelliset tuotteet kuten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasvikset • kontaktimateriaalit (pakkaukset, kääreet jne.) • kemikaalit (kuten voiteluaineet) • desinfiointi- ja puhdistusaineet 			
5	HACCP-pohjainen omavalvonta	Raaka-aineen turvallisuuden varmentaminen (5)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko kasvien elintarviketurvallisuus ja GMO-vapaus varmistettu tarpeellisilla auditoinneilla?</p> <p>Vaatus koskee myös tuontierää</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Auditointitodistus, sertifikaatti tai dokumentoidut toimittaja-arvioinnit</p>	<p>Kasvien elintarviketurvallisuus ja GMO-vapaus on varmistettava esimerkiksi toimittaja-arvioinneilla, auditoinneilla tai voimassa olevilla tuoteturvallisuussertifikaateilla.</p> <p>Sirkkalehtimerkin käyttö sopimuksen piirissä olevista tuote-eristä vaaditaan lisäksi aina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuotantomaa on Suomi • Kotimaiset Kasvikset ry:n hyväksymä laatu järjestelmä (auditointitodistus tai sertifikaatti) 			
6	HACCP-pohjainen omavalvonta	Kirjalliset hankintasopimukset (6)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Perustuuko kasvien hankinnat kirjallisiin sopimuksiin?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Kirjalliset sopimukset</p>	<p>Sirkkalehtimerkin käyttö sopimuksen piirissä olevista tuote-eristä vaaditaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yrityksen kaikkien kasvien hankinnat tulee perustua kirjallisiin sopimuksiin. • Sopimuksesta pitää käydä selville, että tuotteilta vaaditaan todistus Laaturaha-auditoinnista tai tuoteturvallisuussertifikaatti. 			
7	HACCP-pohjainen omavalvonta	Kontaktimateriaalien elintarvikekelpoisuus (7)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	<p>Onko kontaktimateriaalien elintarvikekelpoisuus varmistettu?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Todistus elintarvikekelpoisuudesta, tuoteselosteet, tuotemerkinnot tmv.</p>	<p>Omavalvonnan kannalta oleellisten kontaktimateriaalien ja -kemikaalien elintarvikekelpoisuus tulee varmistaa kelpoisuustodistuksilla, tuoteselosteista tai tuotemerkinnoista. Tämä koskee sellaisia materiaaleja ja kemikaaleja, jotka saattavat saastuttaa kontaktipintoja tai tuotteita kuten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pakkauksia, kääreitä • käsineitä • voitelu-, desinfiointi- ja puhdistusaineita <p>– (EY) nro 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa koskevaan joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista – (EU) nro 10/2011 muoviasetus</p>			

8	HACCP-pohjainen omavalvonta	Raaka-aineen vastaanotto (8)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Löytyykö kirjalliset ohjeet raaka-aineen vastaanotolle?</p> <p>Miten varmistetaan vastaanotetun erän paino tai tilavuus, lämpötila sekä taudittomuus?</p> <p>---</p> <p>Näyttö:</p> <p>Kirjallinen vastaanotto-ohje</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali:</p> <ul style="list-style-type: none"> Raaka-aine-erien vastaanotto -ohje 	<p>Yrityksellä tulee olla kirjallinen ohje, jota noudatetaan raaka-aine-erien vastaanotossa. Ohjeella varmistetaan, että kasvikset täyttävät asetettuja laatu- ja hygieniavaatimuksia.</p> <p>Vastaanotto-ohjeeseen sisällytetään:</p> <ul style="list-style-type: none"> raaka-aineelle asetut vaatimukset vastaanotossa suoritettavat tarkastukset ja mittaukset (kuten lämpötila, kasvitaudit) miten todennetaan vastaanotetun erän määrä (kuten paino tai tilavuus) tarvittavat toimenpiteet, joihin on ryhdyttävä, jos raaka-aine ei täytä asetettuja laatu- tai hygieniavaatimuksia vastaanotettuun erään liitettävät merkinnät kirjaukset tai asiakirjat, jotka tehdään raaka-aineen vastaanotossa 			
9	HACCP-pohjainen omavalvonta	Karenssihallinta (9)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Miten pakkaamo varmistaa viljelijältä, että varoajoja on noudatettu?</p> <p>---</p> <p>Näyttö:</p> <p>Vastaanottomerkinnät, auditointitodistukset, mahdolliset jäämäanalyysiraportit</p>	<ul style="list-style-type: none"> Eryistä huomiota on kiinnitettävä tuote-eriin, joita on käsitelty kasvinsuojeluaineilla ja joiden käyttöön liittyy varoajoja. Yrityksellä tulee olla selkeät menettelytavat, joilla varmistetaan hyvä varoajojen hallinta. Tuote-erän turvallisuus varmistetaan tarvittaessa jäämäanalyysin. 			
10	HACCP-pohjainen omavalvonta	Erilläänpito (10)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko varmistettu, etteivät ulkomaiset ja kotimaiset tuotteet pääse sekoittumaan?</p> <p>---</p> <p>Näyttö:</p> <p>Erilläänpito-ohjeistukset, merkintöjen ja pakkausmateriaalien tarkastus.</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali:</p> <ul style="list-style-type: none"> Erilläänpito-ohje 	<ul style="list-style-type: none"> Ulkomaisten tuotteiden pakkaamiseen on erilliset pakkausmateriaalit ja ilman sirkkalehtimerkkiä. Tuontituotteiden pakkaamisesta on riittävät menettelyt varmistamaan, että tuotteet, joiden alkuperämaa poikkeaa toisistaan, eivät pääse sekoittumaan tai että niitä ei merkittä väärin. Erilläänpitorutiineja tulee olla kaikille tuotantovaiheille, joissa käsitellään tai merkitään raaka-aineita tai valmiita tuotteita. Tuontituotteiden pakkaamisesta on tehty henkilökunnalle erillinen ohjeistus, jonka avulla estetään pakkausmateriaalin sekoittuminen. Henkilökunnan tulee olla tietoinen erilläänpitorutiineista erehdysten ehkäisemiseksi. 			
11	HACCP-pohjainen omavalvonta	Varastokirjanpito (11)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	<p>Onko pakkaamolla ajan tasalla oleva varastokirjanpito?</p> <p>---</p> <p>Näyttö:</p> <p>Varastokirjanpito jossa tarpeelliset kirjaukset, sekä silmämääräinen todentaminen varastossa ja suullinen selostus first in-first out -periaatteen toteutuksesta.</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali:</p> <ul style="list-style-type: none"> Varastokirjanpito -lomake 	<p>Varastoinnissa pyritään aina mahdollisuuksien mukaan noudattamaan fifo-periaatetta.</p> <p>Varastoon vietävien raaka-aine-erien tunnistetiedot vastaavat kirjanpidon tunnistetietoja.</p> <p>Varastokirjanpidosta selviää ainakin:</p> <ul style="list-style-type: none"> erät, määrät ja sijainti varastossa 			

12	HACCP-pohjainen omavalvonta	Raaka-aineen ja tuotteiden varastointi (12)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko tuotevaraston lämpötila ja kosteus-pitoisuus säädetty kasvien tarpeeseen? Miten seurataan tuotteiden laatu varastoinnin aikana?</p> <p>Mitataan tuotevaraston olosuhteita jatkuvalla seurannalla?</p> <p>Löytyvätkö kirjaukset varasto-olosuhteiden seurannasta?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Varasto-olosuhteiden seurantakirjaukset</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varasto-olosuhteiden seuranta -lomake • Tuoreiden hedelmien ja vihannesten lämpötilavaatimukset (Lähde: lämpötilahallittavien elintarvikkeiden logistiikkaopas, sivu 35) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tuotteet varastoidaan sellaisessa tilassa, jossa varastoitavat tuotteet säilyvät tuoreina ja puhtaina. Varastossa ylläpidetään sellaisia olosuhteita, jotka edesauttavat tuotteiden pitkäkestoisuuden varastointiaikojen. • Varastoinnin aikana tuotteiden laatua seurataan säännöllisesti omavalvontaohjelman mukaan. • Varastoinnin aikana ei saa kontaminoida lopputuotteita raaka-aineilla. • Tuotevarastoissa pidetään huolta siitä, että tuhoeläimet (linnut, jyrsijät ja muut varastotuholaiset kuten hyönteiset) tai epäpuhtaudet eivät pääse pilaamaan tuotteita. • Varaston ilmasto-olosuhteita mitataan ja tarvittaessa olosuhteita säädetään tuotteiden säilymisen kannalta sopiviksi. • Varaston lämpötila ja tarvittaessa ilmankosteus kirjataan säännöllisesti (päivittäin - vähintään kerran viikossa) seurantalomakkeeseen taikka lokiin. <p>– (EY) nro 852/2004 (yleinen hygienia-asetus) – Elintarvikelaki 23/2006</p>			
13	HACCP-pohjainen omavalvonta	Epäpuhtaudet ja haitallinen valo (13)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	<p>Suojataan tuotteet ja pakkausmateriaalit epäpuhtauksilta?</p> <p>Jos yrityksessä tuotetaan perunaa, suojataan mukulat valolta?</p> <p>----</p> <p>Näyttö: Puhtaanapitokuvaus (siivousohjelma) ja silmämääräinen todentaminen</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siivousohjelma -lomake 	<ul style="list-style-type: none"> • Huolehditaan siitä, että sade, pöly tai muut epäpuhtaudet eivät pääse likaamaan tuotteita tai pakkausmateriaaleja. • Pakkausmateriaaleja ja pakkauksia ei saa laittaa taikka säilyttää suoraan lattialla. Ne tulee suojata kalvolla, jos on olemassa kontaminaation riski ympäristöstä. • Pakkaamotilojen säännöllinen pesu ja pakkausmateriaalien suojaaminen ehkäisevät tuotteiden pölyntymisen. • Multaisia tuotteita käsiteltäessä suositellaan koneellista pölynpoistoa imurilla ja/tai vedellä puhdistamista. • Peruna tulee suojata valolta. 			
14	HACCP-pohjainen omavalvonta	Kauppakunnostus, kaupanormit ja spesifikaatiot (14)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	<p>Kauppakunnostetaan ja lajitellaan tuotteet annettujen laatuvaatimusten mukaisesti?</p> <p>Ovatko kaupanpitämisen vaatimukset ja mahdolliset asiakaskohtaiset spesifikaatiot helposti löydettävissä?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Tuotespesifikaatiot ja oleelliset kaupanormit sekä suullinen selvitys ja silmämääräinen todentaminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tuotteita tulee kauppakunnostaa ja lajitella kyseiselle tuotteelle voimassa olevien kaupanpitämisen vaatimusten mukaisesti. Lisäksi tulee noudattaa asiakkaan kanssa sovittuja tuotespesifikaatioita. • Päärynöiden, omenoiden, paprikoiden, tomaattien, salaattien sekä mansikoiden kauppakunnostuksessa ja lajittelussa noudatetaan EU:n kaupanpitämisen erityisvaatimuksia. Niitä noudatetaan lajittelussa, laatuoluokituksessa sekä merkinnöissä. • Niillä kasviksilla, joilla ei ole EU:n erityisvaatimuksia, noudatetaan EU:n yleisvaatimuksia tai YK:n Euroopan talouskomission hyväksymiä tuotekohtaisia laatuvaatimuksia tai edellisten puuttuessa kansallisia laatusuosituksia. • Sirkkalehtimerkillä varustetuissa tuotteissa on noudatettava I-luokan tuotekohtaista laatuoluokitusta. Poikkeuksena sipuli (<i>Allium cepa</i>), jolle riittää II-luokka sekä ruokaperuna, jolle ei ole määritelty laatuoluokitusta. <p>– Tuoreiden hedelmien ja vihannesten kaupan pitämistä koskevat vaatimukset (Eviran ohje 17061/1) – Kotimaiset Kasvikset ry:n suosittelemat laatuoluokitusnormit, katso www.kasvikset.fi kohdassa "Viljely" ja "Laatuvaatimukset"</p>			

15	HACCP-pohjainen omavalvonta	Sirkkalehtimerkin käyttö	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Jos yritys käyttää sirkkalehtimerkkiä ja/tai on KK ry:n merkinkäyttäjaluettelossa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Noudatetaanko kaikkia sirkkalehtimerkin käyttöehtoja? <p>---</p> <p>Näyttö: Suullinen selvitys ja silmämääräinen todentaminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> Sirkkalehtimerkkiä käytetään yksinomaan tuotteissa, jotka täyttävät merkinkäytölle asetettuja laatuvaatimuksia ja merkinkäytön muita ehtoja. Jos yritys käsittelee sekä merkinkäytön piirissä olevia että muita raaka-aineita, yrityksellä pitää olla toimivat erillään pitomenettelyt varmistamaan se, että sirkkalehtimerkin käytössä ei tapahdu virheitä. Pakkaamon, joka hoitaa markkinointimaksun viljelijöiden puolesta, tulee pystyä osoittamaan, että markkinointimaksu on maksettu kaikelle merkinkäytön piirissä olevalle tuotannolle. 			
16	HACCP-pohjainen omavalvonta	Värikoodattu ruokaperuna (16)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Pakataanko peruna värikoodattuun pakkaukseen?</p> <p>Määritetäänkö värikoodatun perunan käyttöominaisuudet kokeella?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Tärkkelyspitoisuusmittausten tulokset</p>	<ul style="list-style-type: none"> Jos ruokaperuna pakataan väripakkauksiin, perunaerän ominaisuudet selvitetään käyttösuositusten määrittämiseksi. Määrittäminen joko keittokokeella tai tärkkelyspitoisuusmittauksella. Tulokset kirjataan ja säilytetään vähintään 2 vuotta. 			
17	HACCP-pohjainen omavalvonta	Vierasesineet ja allergeenit (17)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Kuinka estetään, ettei tuotteisiin päädy vierasaineita?</p> <p>Onko huolehdittu siitä, että tuotteessa ei ole muita siihen kuulumattomia kasvilajeja tai muiden kasvilajien kasvinosia?</p> <p>Kuinka estetään tuotteiden kontaminoitumisen allergeeneilla?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Kirjallinen kuvaus allergeenien ja vierasaineiden hallinnasta sekä oleelliset työohjeet</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali:</p> <ul style="list-style-type: none"> Allergeenien ja vierasaineiden hallinta 	<p>Jos käsitellään allergisoivia tuotteita tai jos muulla tavalla on vaarana, että tuote voi kontaminoitua allergeeneilla, yrityksen koko tuotantoprosessissa pitää noudattaa erityistä allergeenien hallintaohjelmaa johon kuuluu:</p> <ul style="list-style-type: none"> puhdistusrutiineja erilläänpitorutiineja erityisiä työvälineitä varastointimenettelyjä materiaaliohjeistuksia perehdytysohjeita ja -käytänteitä <p>Viimeistään tuotteen kauppakunnostusvaiheessa on huolehdittava siitä, että tuote ei ole kontaminoitunut:</p> <ul style="list-style-type: none"> vierasesineillä (kuten kivillä, metalliosilla, muovilla, lasilla, siihen kuulumattomilla kasveilla tai kasvinosilla) allergeeneilla (kuten sellerillä, sinapilla, seesaminsiemellä, lupiinilla, gluteenipitoisilla viljoilla tai pähkinöillä) muilla epäpuhtauksilla, jotka voivat aiheuttaa vaaraa kuluttajalle (esim kemikaalijäämillä) <p>Jos allergeenilla, vieraalla esineellä taikka epäpuhtauksilla kontaminoitunut, kuluttajalle mahdollisesti vaaraa aiheuttava tuote päätyy markkinoille, välittömiin takaisinvetotoimiin on ryhdyttävä.</p> <p>– EU) nro 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille – Eviran ohje 17068/1</p>			

18	HACCP-pohjainen omavalvonta	Pintakäsittelyt (18)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Huomioidaanko tuotteiden käsittelyä koskevat lisäaineasetuksen määräykset? Sadonkorjuun jälkeen tuotteita ei saa käsitellä säteilyttämällä eikä pintavahoilla.</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Suullinen selvitys ja silmämääräinen todentaminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tuotteiden käsittely säteilyttämällä ja vahoilla on kielletty sadonkorjuun jälkeen. • Myös tuotteiden säilyvyyttä parantavat varastoilmaan lisättävät kemikaalit ovat kiellettyjä, lukuun ottamatta säätöilmavaraston CO2 ja N2. • Tuotteiden säätöilmavarastointi ja elintarvikkeille sallittujen suojakaasujen käyttö tuotepakkauksissa on sallittua. <p>– Laaturahavaatimus (vahauskielto) – (EY) nro 1333/2008 elintarvikelisiäaineista, liite II</p>			
19	HACCP-pohjainen omavalvonta	Pakkausmerkinnät (19)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
	<p>Ovatko tuotteiden merkinnät kunnossa? Löytyykö pakkausajankohta pakkausmerkinnöistä? Ovatko pakkauksen merkinnät selkeät ja pakkauksen samalla sivulla? Onko tuote jäljitettävissä lähettäjälle?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Merkinnät ja niiden tarkastus</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Yrityksestä lähtevät tuote-erät on merkittävä tunnisteilla, joiden avulla tuote-erä voidaan jäljittää lähettäjälle saakka ja jolla voidaan varmuudella yhdistää erä saateasiakirjan tietoihin. • Yrityksestä lähtevät tukkupakkaukset on lisäksi aina merkittävä tunnisteilla, joiden avulla pakkausajankohta (ml. kuluttajapakkauksen pakkausajankohta) voidaan todentaa. <p>Tuote-erästä, ja aina sen sisältämistä pakkauksista (pakkauskoosta riippumatta), tulee löytyä seuraavat tiedot selkokielisenä (ei esim. QR-koodin takana) ja sekä suomeksi että ruotsiksi mikäli pakkaus päätyy myytäväksi kaksikieliseen kuntaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pakkaajan tai lähettäjän nimi ja osoite • tuote / tuotteen nimi (jos ei näkyvässä) • alkuperämaa (merkittävä: alkuperämaa Suomi) • määrä (nettopaino tai kpl) • erätunniste (voi olla pakkauspvm. tai parasta ennen päivämäärä, jos annettu päivän ja kuukauden tarkkuudella) • laatuluokka (paitsi peruna jolle ei ole määritelty laatuluokitusta) • lajike seuraavilla tuotteilla: appelsiini, mandariini, omena, päärynä, viinirypäle sekä peruna • kaupallinen tyyppi seuraavilla tuotteilla: tomaatti, terttutomaatti, kirsikkatomaatti, terttukirsikka-tomaatti, cocktailtomaatti, terttucocktailtomaatti, satsuma, klementiini • tulusuus tuotteen ollessa: tulinen paprika (chili) • hedelmälihan väri tuotteilla: nektariini, persikka • kokoluokka tarvittaessa <p>Perunapakkauksissa lisäksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lajike • pakkauspäivämäärä (aina) • kasvinsuojelurekisterinumero (voi olla muotoa FI-EVIRA-12345) • ja säilytysohje tai vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen päiväys) <p>Luomutuotteilla lisäksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sana "luomu" • EU:n luomulogo ("eurolehtitunnus") • valvontaviranomaisen koodi (voi olla muotoa FI-EKO-123) • sana "Tuotettu" ja maan nimi (esim. Tuotettu Suomessa). <p>Jatkojalostukseen tai teolliseen käyttöön tarkoitetuille tuotteille teksti: "Tarkoitettu jalostettavaksi"</p> <p>– (EU) nro 543/2011 Komission täytäntöönpanoasetus – (EU) nro 178/2002 Yleinen elintarvikeasetus</p>			

20	HACCP-pohjainen omavalvonta	Siirtoasiakirjat (20)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko tuote-erien saateasiakirjoissa riittävät tiedot?</p> <p>Onko saateasiakirja (lähete tai rahtikirja) sijoitettu kuljetusvälineen sisäpuolelle näkyvälle paikalle?</p> <p>Onko tuote jäljitettävissä lähettäjälle?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Saateasiakirjat ja niiden tarkastus</p>	<p>Saateasiakirjoista on löydyttävä selkokielisenä (ei esim. QR-koodin takana) vähintään seuraavat tiedot:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lähettäjän nimi ja postiosoite • tuote • tarvittaessa lajike, laatuluokka, kaupallinen tyyppi • määrä • pakkauskoko • toimituspäivä • tuotteen erätunniste tai pakkauspäivämäärä • alkuperämaa • määränpää tai ostaja <p>Perunaerän tunnistetiedoissa lisäksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasvinsojelurekisterinumero <p>Luomuerän tunnistetiedoissa lisäksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sana "luomu" • valvontaviranomaisen koodi (voi olla muotoa FI-EKO-123) <p>"Tarkoitettu jalostettavaksi" -teksti niiden tuote-erien tunnistetiedoissa, jotka tarkoitettu jatkojalostukseen tai teolliseen käyttöön.</p> <p>– Komission täytäntöönpanoasetus (EU) nro 543/2011 – Yleinen elintarvikeasetus (EY) nro 178/2002</p>			
21	HACCP-pohjainen omavalvonta	Jäljitettävyyden varmistaminen (21)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Löytyykö toimitetuista tuotteista jäljitettävyyden kannalta kaikki oleelliset tiedot?</p> <p>Onko toimitustiedot säilytetty vähintään kaksi vuotta?</p> <p>Onko yrityksellä rutiineja joilla varmistetaan tuontituotteiden jäljitettävyys?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Lähetteet, laskut tai muut vastaavat jäljitettävyystiedot</p>	<p>Yrityksessä on säilytettävä tieto kaikista toimitetuista tuotteista ja niiden määränpäästä tai ostajasta. Toimitustiedot on säilytettävä vähintään kaksi vuotta tuotteiden toimituksesta.</p> <p>Yrityksestä on löydyttävä tuotteiden toimituksista vähintään seuraavat tiedot:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lähettäjä • tuote, • tarvittaessa lajike, laatuluokka, kaupallinen tyyppi (esim. kirsikkatomaatti) • määrä, • pakkauskoko, • toimituspäivä, • tuotteen erätunniste tai pakkauspäivämäärä • alkuperämaa • määränpää tai ostaja <p>Tuontituotteiden osalta tulee saapuneista ja myydyistä eristä pitää kirjaa siten, että jokaisen yksittäisen tuontierän alkuperä ja määränpää ovat jäljitettävissä.</p> <p>Itujen osalta katso jäljitettävyysvaatimukset Viljelmän Laatutarhasta.</p> <p>– Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 543/2011 – (EY) nro 178/2002 (yleinen elintarvikeasetus)</p>			

22	HACCP-pohjainen omavalvonta	Toimitus ja kuljetus (22)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko yrityksellä kuvaus toimituksille ja kuljetuksille asetetuista vaatimuksista? Tapahtuuko toimitus mahdollisimman pian pakkaamisen jälkeen? Soveltuuko kuljetuskalusto ja kuljetuksen-aikainen lämpötila kyseisten tuotteiden kuljetukseen? Minkälaisia erityisvaatimuksia asiakas on asettanut toimituksille ja kuljetuksille, ja onko niitä noudatettu (esim. mittausvaatimuksia)?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Kuvaus vaatimuksista toimituksen ja kuljetuksen aikana, suullinen selvitys, mahdolliset asiakkaan vaatimat mittaukset ja -kirjaukset</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali: • Omavalvonnan perustiedot -lomake</p>	<p>Vastuu kuljetuksesta on lähettävällä pakkaamolla (sopimuksen mukaan voi olla myös vastaanottavalla elintarvikehuoneistolla).</p> <p>Yrityksellä tulee olla lyhyt kuvaus toimituksille ja kuljetukselle asetetuista vaatimuksista ja kuljetusolosuhteista (ml. kuljetusmatkojen pituus).</p> <p>Jos kuljetus on ulkoistettu yrityksen tulee tarkistaa kuljetusliikkeen omavalvonta.</p> <p>Toimituksissa ja kuljetuksissa huomioitavia asioita:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tuotteen pakkaamisen ja lähetyksen välinen aika on mahdollisimman lyhyt. • Tarvittaessa tuotteet jäähdytetään ennen toimitusta asiakkaalle. • Kuljetuslämpötila tulee olla sopiva kyseisille tuotteille • Kuljetuksissa minimoidaan tuotelaatua mahdollisesti heikentävät tekijät (esim. etyleeninmuodostus, pakkausmateriaalin ja pinojen kuljetuskestävyys, kosteus) • Kuljetuskalusto on elintarvikekuljetuksiin sopiva. • Lisäksi huomioidaan mahdolliset asiakkaan asettamat erityisvaatimukset (esim. tuotteen jäähdytys ennen kuljetusta, lämpötilamittaukset toimituksessa tai kuljetuksen aikana, kuljetussopimuksille asetetut vaatimukset). 			
23	HACCP-pohjainen omavalvonta	Laadunvalvonta (23)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Otetaanko tuotteista pistokokeita laadun arvioimiseksi? Onko laaduntarkkailun tulokset kirjattu muistiin? Onko mikrobiasetuksen tuotannolle mahdollisesti asettamat näytteenottovelvoitteet huomioitu? Onko asiakkaan laatuvaatimukset huomioitu?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Laaduntarkkailumuistiinpanot, tarpeelliset näytteenotot ja trendiseurannat, näytteenottosuunnitelma</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali: • Näytteenottosuunnitelma -lomake</p>	<p>Markkinoille lähtevistä eristä otetaan säännöllisesti näytteitä tuotteiden laadun arvioimiseksi. Samalla varmistetaan, että yrityksen omavalvonta toimii ja on riittävä.</p> <p>Laaduntarkkailulla arvioidaan tuotteiden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • makua, • säilyvyyttä, • kestävyyttä, • laatuluokittelun tasaisuutta • merkintöjen oikeellisuutta • asiakaskohtaisten laatuvaatimusten täyttymistä <p>Lisäksi tulee huolehtia mikrobiasetuksen mahdollisesti kyseiselle tuotannolle asettamista mikrobi-näyteottovelvoitteista ja trendiseurannasta, joista on tarkemmin Eviran ohjeessa.</p> <p>Laaduntarkkailun tulokset merkitään seurantalomakkeeseen tai vastaavaan.</p> <p>Näytteenoton tulee sisältyä yrityksen näytteenottosuunnitelmaan.</p> <p>Muistiinpanot on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.</p> <p>– (EY) No 2073/2005 (mikrobiasetus) – Eviran ohje 10501/1 (liitteet)</p>			

24	HACCP-pohjainen omavalvonta	Näytteenottosuunnitelma (24)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko yrityksellä näytteenottosuunnitelma tarpeellisista näytteidenottoista ja -menettelyistä?</p> <p>Onko asiakkaan asettamat näytteenottovaatimukset huomioitu näytteenottosuunnitelmassa?</p> <p>Löytyvätkö kaikki tarpeelliset näytteenottotulokset?</p> <p>Onko tuloksia käsitelty ja onko ryhdytty tarpeellisiin jatkotoimiin?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Näytteenottosuunnitelma, tutkimustulokset ja seurantaraportit</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali:</p> <ul style="list-style-type: none"> Näytteenottosuunnitelma -lomake Näytteenotto-ohjeistus (Lähde: Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin verkkojulkaisu 152: Turvallinen kasvituote). 	<p>Yrityksellä tulee olla kirjallinen näytteenottosuunnitelma.</p> <p>Suunnitelmaan sisällytetään elintarviketurvallisuudelle ja asiakkaalle tärkeitä ja aikataulutettavat näytteenotot ja kontrollit, kuten esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> laatukontrollit, mikrobinäytteet, lämpötilaseurannat, hygieniatestit, vesinäytteet, jäämäanalyysit, raskasmetallit ja nitraatti. <p>Tulokset omista ja ulkoisista tuoteturvallisuuteen liittyvistä tutkimuksista käydään läpi ja säilytetään. Näytteenottotuloksista toimitetaan aina tarvittaessa tietoa myös asiaa koskevalle viljelijälle.</p> <p>Jäämäanalyysien tulosraportit säilytetään vähintään viisi vuotta. Muut analyysitulokset säilytetään vähintään kaksi vuotta.</p>			
25	HACCP-pohjainen omavalvonta	Asiakaspalautteiden ja poikkeamien käsittely (25)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko yrityksellä asiakaspalautteiden käsittelylle oma käytäntö?</p> <p>Miten yrityksessä käsitellään poikkeamia virheiden uusimisen ehkäisemiseksi?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Suullinen selvitys, kerätyt ja kirjatut palautteet, poikkeamat ja jatkotoimenpiteet</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali:</p> <ul style="list-style-type: none"> Asiakaspalautteet ja poikkeamat -lomake 	<p>Kertyneet palautteet ja poikkeamat kirjataan ja ne käydään läpi, jotta voidaan tunnistaa järjestelmällisesti tapahtuneita virheitä ja ehkäistä virheiden uusiminen.</p> <p>Korjaavat toimet ja hyvitykset merkitään muistiin.</p> <p>Asiakaspalautteeseen vastataan mahdollisimman pian ja asiallisesti. Tarvittaessa päivitetään myös työrutiineja -ohjeita.</p>			
26	HACCP-pohjainen omavalvonta	Dokumenttihanlinta (26)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Löytyykö luettelo omavalvontaan kuuluvista dokumenteista?</p> <p>Selviääkö, kuinka omavalvontadokumentteja päivitetään ja missä niitä säilytetään?</p> <p>Löytyvätkö omavalvontadokumentit kerrotuista säilytyspaikoista?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Silmämääräinen todentaminen, dokumenttiluettelo</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali:</p> <ul style="list-style-type: none"> Omavalvonnan perustiedot -lomake 	<p>Yrityksellä tulee olla luettelo tai rekisteri omavalvontaan kuuluvista dokumenteista.</p> <p>Luettelosta tai rekisteristä tulee myös selvittää missä dokumentit säilytetään ja kuinka niitä päivitetään.</p>			

27	HACCP-pohjainen omavalvonta	Takaisinvetosuunnitelma (27)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Löytyykö kirjallinen takaisinvetosuunnitelma? Löytyvätkö ajan tasalla olevat asiakkaiden yhteystiedot?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Kirjallinen takaisinvetosuunnitelma ja asiakkaiden yhteystiedot</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali: • Takaisinvetosuunnitelma -lomake</p>	<p>Elintarvikkeiden ja niistä annettavien tietojen tulee olla elintarvikelainsäädännön mukaisia. Jos on syytä epäillä, että tuote ei ole elintarvikkeen turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen ja tuote on päätynyt jo asiakkaalle, takaisin veto on välittömästi käynnistettävä.</p> <p>Syitä takaisinvetoon ovat muun muassa epäily kuluttajien terveyttä haittaavasta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vierasesineestä tuotteesta • ruokamyrkytystä aiheuttavasta patogeenista • liian korkeasta nitraattipitoisuudesta, josta on haittaa kuluttajien terveydelle • liian korkeasta raskasmetallipitoisuudesta, josta on haittaa kuluttajien terveydelle • kasvinsuojeluaineen suurimman sallitun enimmäismäärän (MRL:n) ylityksestä • tuotteiden pesussa tai jääähdytyksessä käytetystä huonolaatuisesta vedestä, jos pestävä tai jääähdytettävä kasvis on sinällään syötävä • tai jos tuotteiden merkinnöissä on virheitä tai ne ovat harhaanjohtavia <p>Yrityksessä tulee olla yksityiskohtainen suunnitelma tuotteiden takaisinvetoa varten. Suunnitelma sisältää kaikki toimenpiteet, jotka on tehtävä tuotteiden markkinoilta poistamiseksi sekä takaisinvedetyille tuotteille tehtävät toimet. Lisäksi yrityksellä tulee olla helposti saatavana ajan tasalla olevat yhteystiedot asiakkaidensa yhteyshenkilöille.</p> <p>– (EY) nro 178/2002 (yleinen elintarvikeasetus) – Hakusanat "evira lomakkeet ja ohjeet takaisinvedot"</p>			
28	HACCP-pohjainen omavalvonta	Henkilökohtainen hygienia / käsienpesu (28)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko käsien puhtaanapidosta huolehdittu asianmukaisin ohjein ja käsienpesumahdollisuuksin?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Silmämääräinen todentaminen</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali: • Käsienpesuohje</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saniteetti- ja pukeutumistilojen tulee olla tarkoituksenmukaisesti varustettuja, ja yrityksessä tulee huolehtia säännöllisesti niiden siisteydestä ja puhtaanapidosta. • Elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä määrä vesikäymälöitä, jotka on liitetty tehokkaaseen viemärijärjestelmään. • Käymälät eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään (ratkaistavissa siten, että wc-istuin on kahden oven takana). • Tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita. • Käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. • Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista. • Työntekijöille ymmärrettävässä muodossa oleva käsienpesuohje on kiinnitettävä sopivaan paikkaan (esim. pesupisteen viereen tai käymälän oveen). <p>– Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta – Hakusanat: "evira tietoa elintarvikkeista käsienpesu"</p>			

29	HACCP-pohjainen omavalvonta	Perehdytys hygieeniseen työskentelyyn (29)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Löytyvätkö asianmukaiset hygieniaohjeet? Onko työntekijöiden hygieniaperehdytys hoidettu asianmukaisesti? Asiakkaan niin vaatiessa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Onko yritysjohtolla ja hygieniaperehdytyksestä vastaavalla hygieniapassi? <p>---</p> <p>Näyttö: Hygieniaohjeet, perehdytysdokumentit, hygieniapassi</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohje hyvään työhygieniaan • Perehdytys -lomake 	<p>Henkilökunnan hygieniaosaaminen varmistetaan ainakin seuraavalla tavalla.</p> <p>Käytössä on kirjalliset hygieniaohjeet, jossa kerrotaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • milloin ja miten kädet pestään • milloin ja minkälaisia työvaatteita ja suojavarusteita käytetään • hygieniakäytännöt tauoille ja ulkona oleskelulle • milloin tai missä työpisteessä ei saa käyttää rakennekynsiä, irtoripsiä, koruja, kelloja, nuuskaa, tupakkaa, lääkepakkauksia, ruokia, juomia yms. • oikea menettelytapa sairastuttaessa, vahingon sattuessa tai jos ihossa on avoin tai tulehtunut haava • liikkuminen tuotantotiloissa • tuotteiden hygieeninen käsittely <p>Hygieeniseen työskentelyyn perehdyttämisestä tulee olla näyttö. Hygieniaohjeiden tulee olla työntekijöille ymmärrettävässä muodossa.</p> <p>Asiakasvaatimus tai suositus: Yrityksen johdolla ja hygieniaperehdytyksestä vastaavalla tulee olla hygieniapassi, lisäksi hygieniapassi on hyvä olla sellaisella työntekijällä, joka käsittelee sinällään syötäviä kasvikunnan tuotteita.</p>			
30	HACCP-pohjainen omavalvonta	Hygienia- ja turvallisuusohjeet vierailijoille (30)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko hygienia- ja turvallisuusohjeita sopivassa paikassa vierailijoita varten?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Silmämääräinen todentaminen</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vierailijaohje 	<ul style="list-style-type: none"> • Yrityksellä tulee olla hygienia- ja turvallisuusohjeita vierailijoita varten. • Vierailijaohjeet pidetään helposti luettavassa paikassa tuotantotilojen sisäänkäynnin yhteydessä. 			
31	HACCP-pohjainen omavalvonta	Veden laatu (31)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Soveltuuko pintojen ja tuotteiden pesuun ja jäädytykseen käytettävä vesi käyttö-tarkoitukseensa? Löytyvätkö tarpeelliset analyysitulokset? Miten veden aistinvaraista laatua on seurattu?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Tarpeelliset vesinäytetulokset</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Näytteenottosuunnitelma -lomake 	<ul style="list-style-type: none"> • Elintarvikehuoneistoissa on oltava juomavettä riittävästi saatavilla ja sitä on käytettävä aina, kun se on tarpeen sen varmistamiseksi, etteivät elintarvikkeet saastu. • Tuotteiden pesuun ja jäädyttämiseen käytettävän veden (myös kierrätetyn pesu- ja jäädytysveden) on täytettävä <i>Escherichia coli</i> -bakteerin ja suolistoperäisten enterokokkien osalta talousvedelle asetetut vaatimukset. Laatuvaatimus molempien osalta on 0 pmy/100 ml. • Jos käytetään vesilaitoksen toimittamaa talousvettä, vettä ei tarvitse erikseen tutkia. Mikäli elintarvike-toimija kuitenkin käsittelee vettä (desinfoi, suodattaa vettä), veden omavalvonnan tarve on selvitettävä. Veden käsittely ei saa aiheuttaa elintarvikelainsäädännön vastaisia muutoksia tuotteeseen. • Ennen vesilähteen käyttöönottoa vedestä tutkitaan vähintään <i>Escherichia coli</i> -bakteerin ja suolistoperäisten enterokokkien määrä. Lisäksi on tutkittava väri ja haju sekä luonnonvesistä syanobakteereiden esiintyminen. Käyttöönoton jälkeen pesuun tai jäädyttämiseen käytetyn veden laatu on tutkittava säännöllisesti, vähintään kolmen vuoden välein. <p style="text-align: right;">... jatkuu seuraavalla sivulla</p>			

			Täyttykö vaatimus?		
			kyllä	ei	ei koske
P	<p>... jatkuu edelliseltä sivulta</p> <p>Soveltuuko pintojen ja tuotteiden pesuun ja jäädytykseen käytettävä vesi käyttö-tarkoitukseensa?</p> <p>Löytyvätkö tarpeelliset analyysitulokset? Miten veden aistinvaraista laatua on seurattu?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Tarpeelliset vesinäytetulokset</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali: • Näytteenottosuunnitelma -lomake</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vesitutkimukset on tehtävä hyväksytyssä omavalvontatutkimuslaboratoriossa. Tutkimuksen lisäksi veden käyttäjän on aistinvaraisesti arvioitava veden väriä ja hajua. Uusin tutkimustodistus tulee säilyttää siten, että se on pyydettyessä esitettävissä tai jälkikäteen toimitettavissa valvontaviranomaiselle. <p>– (EY) nro 852/2004 (yleinen hygienia-asetus) – Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvike-huoneistoille</p>			
32	HACCP-pohjainen omavalvonta	Puhtaanapito (32)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko yrityksellä kirjallinen kuvaus siivous-toimista ja puhtaanapidosta (siivousohjelma)? Pidetäänkö elintarviketurvallisuudelle oleellisista puhdistustoimista kirjaa? Poistetaanko tarvittaessa pöly erittäin pölyävissä paikoissa - myös ilmasta?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Suullinen selvitys, kirjallinen puhtaanapito-kuvaus, seurantalomakkeen kirjaukset, silmämääräinen todentaminen</p> <p>---</p> <p>• Siivousohjelma -lomake</p>	<p>Yrityksellä tulee olla asianmukainen kuvaus puhdistus- ja siivousrutiineistaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> Puhdistusrutiinit kattavat elintarviketurvallisuudelle oleelliset tilat, kontaktipinnat sekä työkalut. Kuvauksesta tulee ilmetä puhdistettava kohde, puhdistustoimien suoritusajankohdat kuinka usein suoritetaan puhdistustoimet, millä menetelmällä ja millä aineilla sekä kuka vastaa tehtävästä ja mitkä toimenpiteet kirjataan. Lisäksi kuvauksessa kerrotaan millä tavalla siivous- ja puhdistustulos arvioidaan. Elintarvikkeiden turvallisuudelle oleelliset puhdistustoimet kirjataan. Tällaisia voivat olla esim. käymälöiden, pesupaikkojen, hanojen ja kahvojen puhtaanapitotoimia sekä tuotevarastojen ja pakkaamon kontaktipintojen perusteellinen puhdistus. Yrityksessä tulee olla nimettynä vastuuhenkilö vastaamaan puhdistusrutiinien seurannasta ja valvonnasta. <p>Lisäksi huomioidaan, että:</p> <ul style="list-style-type: none"> multaisten tuotteiden käsittelyssä syntyvä pöly ja mikrobit poistetaan mahdollisimman tehokkaasti ja mikäli mahdollista, teknisin keinoin. elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat pinnat ja hoitotyökalut pestään ja/tai desinfioidaan vain elintarvikekäyttöön soveltuvilla pesuaineilla. pesu- ja desinfiointiaineet on aina huuhdeltava huolellisesti pois puhtaalla vedellä elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevilta pinnoilta jäämien estämiseksi. erityistä huomiota on kiinnitettävä siihen, että samoissa tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään syötäviä tuotteita, ei saa säilyttää kemikaaleja tuotteiden elintarviketurvallisuutta vaarantavalla tavalla. 			
33	HACCP-pohjainen omavalvonta	Siivoustuloksen arviointi (33)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Miten siivous- ja puhdistustulos arvioidaan?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Suullinen selvitys, kirjanpito ja mahdolliset tarpeelliset puhtausnäytteet ja trendiseuranta</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali: • Näytteenottosuunnitelma -lomake</p>	<ul style="list-style-type: none"> Yrityksessä arvioidaan siivous- ja puhdistustulokset vähintään silmämääräisesti ja tarvittaessa tulee ryhtyä toimenpiteisiin riittävän siivoustuloksen varmistamiseksi. Jos pakkaamo pakkaa sinällään syötäviä kasvikunnan tuotteita, saattaa mikrobiasetuksesta ja/ tai asiakasvaatimuksena tulla pintapuhtauden tarkkailu ja sen mukana trendiseuranta. Mikäli on tarpeen, varmistetaan kontaktipintojen puhtaus puhtausnäyttein (hygientestillä). <p>– (EY) nro 852/2004 (yleinen hygienia-asetus)</p>			

34	HACCP-pohjainen omavalvonta	Siivousvälineet (34)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Säilytetäänkö siivousvälineet asiallisesti? Näyttävätkö siivousvälineet puhtailta?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Silmämääräinen todentaminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elintarvikehuoneiston siivousvälineet on puhdistettava, huollettava ja säilytettävä hygieenisesti. • Siivousvälineiden säilytyspaikka voi olla esimerkiksi erillinen huone, kaappi tai komero tai teline seinällä. • Siivousvälineiden asianmukainen varustus riippuu toiminnasta. Asianmukaiseen varustukseen voi sisältyä esimerkiksi riittävä ilmanvaihto, vesipiste, kaatoallas, kuivauspatteri ja lattiakaivo sekä telineitä ja hyllyjä siivousvälineitä ja pesu- ja puhdistusaineita varten. <p>– MMMA 291/2017 – Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta</p>			
35	HACCP-pohjainen omavalvonta	Kunnossapito (35)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko yrityksellä kuvaus kunnossapidosta (kunnossapito-ohjelma)? Ovatko tuotantotilat, koneet, laitteet, varusteet ja työvälineet toimivia, turvallisia ja tarpeeseen oikein säädettyjä? Löytyykö lämpötilalaitteiden ja vaakojen kalibrointiohjelma ja onko tarpeelliset kontrollit ja kalibroinnit suoritettu? Onko vaaranpaikat ja vaaralliset laitteet merkitty? Vallitseeko yrityksessä ja tuotantoympäristössä hyvä järjestys? Löytyvätkö kirjaukset huoltotoimista ja varmuuksista? ---</p> <p>Näyttö: Kunnossapito- ja kalibrointiohjelma, kirjaukset huoltotoimista ja kalibroinneista sekä silmämääräinen todentaminen ---</p> <p>Tukimateriaali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnossapito-ohjelma -lomake • Kunnossapito -lomake • Varoitusmerkit -mallit 	<p>Yrityksessä huolehditaan, että koneet ja laitteet ovat turvallisia käyttää.</p> <p>Oleellisia ja ehdottomasti huollettavia koneita ja laitteita ovat esimerkiksi trukit, traktorit, kuorma-autot, kuljettimet, nostolaitteet, hoitotyövaunut sekä jäähdytyslaitteet.</p> <p>Yrityksessä tulee vallita hyvä järjestys työtapa- turmien ehkäisemiseksi sekä ehkäisemään tuho- eläimiä ja kontaminaatiota.</p> <p>Yrityksellä tulee olla kuvaus kunnossapidosta, joka kattaa yrityksen tuote- ja työturvallisuuden sekä ympäristövastuullisuuden kannalta oleellisten tuotantotilojen, varusteiden sekä tuotantoympäristön kunnossapidon sekä tarpeelliset kalibroinnit ja kontrollit.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnossapito ja kalibroinnit hoidetaan kunnossapitokuvauksen mukaisesti ja niistä pidetään kirjaa. • Huollon yhteydessä tarkistetaan, että suojalaitteet ovat kunnossa ja paikallaan ja suoritetaan tarpeelliset säädöt. • Koneissa ja laitteissa, joilla käsitellään elintarvikkeita, käytetään elintarvikekäyttöön soveltuvia voiteluaineita. • Vaaranpaikat ja vaaralliset laitteet merkitään varoituskyltein. • Lämpökattilan tulipesä ja savukanavat nuohotaan säännöllisesti. Öljypolttimien suuttimet vaihdetaan säännöllisesti, jolloin öljyn sisältämä energia saadaan mahdollisimman hyvin hyödynnettyä. • Öljy-, polttoaine- ja muut kemikaalisäiliöt tarkastetaan säännöllisesti niistä annettujen ohjeiden ja määräysten mukaisesti. <p>Tuotantoympäristön siisteyden ylläpitämiseen liittyvät ainakin seuraavat asiat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • koneet ja laitteet säilytetään niille varatuissa paikoissa, • huolehditaan varastojen ja tuotantotilojen siisteydestä, • huolehditaan kompostointi- ja jätehuoltoalueen siisteydestä, • tarvittaessa pidetään lähiympäristön alueet niitettynä. <p>Kirjaukset säilytetään vähintään kaksi vuotta.</p>			

36	HACCP-pohjainen omavalvonta	Vaakojen varmennukset ja omavalvonta (36)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Miten varmistetaan vaakojen oikeat säädöt lavojen ja laatikoiden osalta? Onko yrityksessä käytettävät vaa'at varmennettu vaatimusten mukaan? Suoritetaanko vaakojen omavalvontatarkastus päivittäin/viikottain myyntisesonkien aikana? --- Näyttö: Kirjallinen varmennusleima (tarra) sekä vaakojen omavalvontakirjaukset --- Tukimateriaali: • Vaakojen omavalvonta -lomake</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vaaoille, mittareille ja antureille tulee tehdä säännöllinen huolto sekä varmennus. • Vaa'at on varmennettava vähintään kolmen vuoden välein Tukesin hyväksymän tarkastuslaitoksen toimesta. • Yrityksessä tulee olla vähintään yksi varmennettu vaaka, jonka kruunaus on voimassa. • Lisäksi tehdään vaakojen omavalvontatarkastus riittävän usein kruunatuilla punnuksilla. • Vaakojen omavalvontatarkastukset kirjataan mielellään päivittäin ja vähintään kerran viikossa myyntisesonkien aikana. <p>– Vakausasetus – Mittauslaitelaki 707/2011</p>			
37	HACCP-pohjainen omavalvonta	Jätehuolto (37)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Löytyykö kirjallinen jätehuoltokuvaus? Miten jätejakeiden käsittely, varastointi ja kuljetus on hoidettu? --- Näyttö: Silmämääräinen todentaminen ja kirjallinen jätehuoltokuvaus --- Tukimateriaali: • Jätehuoltokuvaus -lomake</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Yrityksellä tulee olla kirjallinen jätehuoltokuvaus, jossa kerrotaan, mitä jätejakeita yrityksessä muodostuu, missä ne säilytetään, kuinka usein ja mihin ne toimitetaan. • Mahdollisuuksien mukaan jätteet lajitellaan jo jätteen synty paikalla. • Jätteillä ei saa kontaminoida tuotteita taikka kontaktipintoja. • Jätteet kerätään niille varattuihin keräyspisteisiin ja huolehditaan siitä, että jäteasiat tyhjenetään riittävän usein. • Jätteiden hävitys tulee tapahtua asianmukaisella ja turvallisella tavalla. <p>– Jätelaki 646/2011 – VNa 518/2014</p>			
38	HACCP-pohjainen omavalvonta	Orgaaninen jäte (38)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Käsitelläänkö orgaaninen jäte hygieenisesti ja asianmukaisesti? Hoidetaanko kompostointi asianmukaisella tavalla? --- Näyttö: Silmämääräinen todentaminen</p>	<p>Lajittelussa syntyvä orgaaninen jäte (kuten kasvijäte, multajäte, kasvialustat) käsitellään siten, ettei jätehuollosta aiheudu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vaaraa tuotteiden ja kontaktipintojen likaantumisesta, • tuhoeläinongelmia (kuten jyrksijöistä ja tuhohyönteisistä), • hajuhaittaa, • ravinnevalumia vesistöihin ja pohjaveteen. <p>Mikäli tauti- ja tuholaisriskiä ei ole, kasvi- ja multajäte voidaan käyttää maanparannukseen.</p> <p>Kompostia ei saa perustaa vedenhankinnan kannalta merkittävälle pohjavesialueelle eikä vesistön välittömään läheisyyteen.</p> <p>Kompostiaumat muotoillaan mahdollisimman jyrkkäreunaisiksi, jotta sadevesi pääsee mahdollisimman vähän huuhtelevaan aumaan. Jälkikypsyysvaiheessa oleva auma suositellaan peitettäväksi muovilla tai turvekerroksella.</p> <p>Oman kasvijätteen kompostointi omaan käyttöön yrityksessä ei edellytä ilmoittautumista lannoitevalmistean toimijoista pidettävään rekisteriin, mutta jos kasvi- tai multajakeita hankitaan kauppa-kunnostukseen tms. tilan ulkopuolelta, kompostointi on lannoitevalmistesäädösten mukaista toimintaa. Pieniä toimijoita ei velvoiteta rekisteröitymään ja hakemaan laitoshyväksyntää (MMM: 22/15 2 §).</p>			

39	HACCP-pohjainen omavalvonta	Lannoitevalmisteet (39)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Jos orgaanisia jätteitä luovutetaan ulkopuolisille - onko myyntiin/luovutukseen tarvittavat velvoitteet hoidettu? --- Näyttö: Suullinen selvitys</p>	<p>Oman kasvijätteen kompostointi omaan käyttöön (esim. maanparannusaineeksi yrityksen omilla maille), ei edellytä ilmoittautumista lannoitevalmistealan toimijoista pidettävään rekisteriin.</p> <p>Sen sijaan kasvi- tai multajakeiden luovuttaminen ulkopuoliselle edellyttää (tietyin poikkeuksin) ilmoittautumista lannoitevalmistealan toimijoista pidettävään rekisteriin.</p> <p>– Lannoitevalmistelaki – MMMa 11/12, muutos 12/12, muutos 7/13, muutos 21/15, muutos 5/16, muutos 22/15 2§ – Kansallinen lannoitevalmisteiden tyyppinimiluettelo Eviran määräys 1/2011 – Lisätietoja: www.evira.fi hakusanalla ”lannoitevalmisteet”</p>			
40	HACCP-pohjainen omavalvonta	Vaarallinen jäte (40)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Huolehditaanko vaarallisista jätteistä asianmukaisesti? Onko vaarallinen jäte merkitty asianmukaisesti? Löytyykö asianmukainen kirjanpito vaarallisesta jätteestä? --- Näyttö: Silmämääräinen todentaminen, vaarallisen jätteen kirjanpito --- Tukimateriaali: • Vaarallisen jätteen kirjanpito -lomake</p>	<p>Yrityksen tulee voida kuiteilla, laskuilla taikka jätekirjanpidolla osoittaa, että vaarallinen jäte on hävitetty asianmukaisesti.</p> <p>Vaarallisella jätteellä tarkoitetaan jätettä, joka on palo- tai räjähdysvaarallista, tartuntavaarallista tai muulla tavoin terveydelle tai ympäristölle vaarallista.</p> <p>Tyypillisimpiä vaarallisia jätteitä ovat: • öljyt, maalit, akut, jäädytinnesteet, öljynsuodattimet ja käytöstä poistettavat kasvinsuojeluaineet.</p> <p>Yrityksessä syntyvät vaaralliset jätteet kerätään omaan välivarastointipaikkaan, josta ne mahdollisimman pian, kuitenkin viimeistään vuoden kuluessa, toimitetaan kunnalliseen vaarallisten jätteiden keräyspisteeseen tai valtuutetulle jätekerääjälle.</p> <p>Välivarastointipaikan tulee olla asianmukainen, lapsilta ja kotieläimiltä suojattu, jätteet alkuperäisissä pakkauksissa ja/ tai hyvin merkittyinä, mahdolliset vuodot estettävä pohjamaahan tai viemäriin.</p> <p>Käyttökelvottomat kasvinsuojeluaineet on toimitettava omissa alkuperäispakkauksissaan ja hyvin suljettuina hävitettäväksi.</p> <p>• Jos pakkaus on niin huonokuntoinen, ettei sitä voidellaisenaan kuljettaa turvallisesti keräyspisteeseen, se tulee laittaa tiiviiseen ja kestävään pakkaukseen, josta se ei pääse vuotamaan. • Pakkauksen päälle kirjoitetaan valmisteen nimi, jos se on tiedossa. Jos kemikaali- tai kasvinsuojeluinepakauksen myyntipäällyksen teksti on tuhoutunut eikä pakkauksen sisällöstä ole tarkkaa tietoa, pakkaus tulee merkitä selvästi: MYRKYLLISTÄ KASVINSUOJELUAINETTA tai VAARALLISTA JÄTETTÄ - KOOSTUMUS TUNTEMATON.</p> <p>– VNa jätteistä (kirjanpitovelvollisuudesta katso § 20)</p>			

41	HACCP-pohjainen omavalvonta	Kasvinsuojeluaineiden, biosidien ja kemikaalien käsittely ja käyttöturvallisuustiedotteet (41)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Ovatko kaikki tarpeelliset tuoteturvallisuustiedotteet helposti käytettävissä?</p> <p>Jos yritys käsittelee, välittää tai varastoi kasvinsuojeluaineita tai biosideja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Onko yrityksessä tehtävään nimetty vastuuhenkilö, joka vastaa valmisteiden käsittelystä? • Onko vastuuhenkilöllä voimassa oleva aineiden käsittelyä oikeuttava tutkintotodistus? <p>---</p> <p>Näyttö: Tutkintotodistus, käyttöturvallisuustiedotteet</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kaikille yrityksessä käytettäville kemikaaleille tulee olla käyttöturvallisuustiedotteet. Kaikkien tarpeellisten käyttöturvallisuustiedotteiden tulee olla helposti saatavilla, siellä missä torjunta-aineita, kemikaaleja, pesu- ja desinfiointiaineita käsitellään. • Kaikilta ammattimaisesti kasvinsuojeluaineita käytäviltä vaaditaan Tukesin hyväksymän kasvinsuojeluaineiden käsittelyä ja käyttöä koskevan tutkinnon suorittamista viiden vuoden välein. • Kaikilta, jotka ammattimaisesti käsittelevät biosideja (esim. jyrjämyrkyjä) vaaditaan lainvoimainen tuhoeläintorjunnan ammattitutkinto. <p>– Laki kasvinsuojeluaineista 29.12.2011/1563 – Kemikaalilaki 599/2013 – VNa 417/2014</p>			
42	HACCP-pohjainen omavalvonta	Kasvinsuojeluaineiden, biosidien ja vaarallisten kemikaalien säilytys (42)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko vaarallisten kemikaalien säilytys asianmukainen?</p> <p>Onko kemikaalien säilytyspaikat asianmukaisesti merkitty?</p> <p>Säilytetäänkö peitatut lisäysaineistot asianmukaisesti ja onko niitä merkitty selkeästi?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Silmämääräinen todentaminen</p>	<p>Kasvinsuojeluaineet, biosidit sekä vaaralliset kemikaalit säilytetään erillisessä lukitussa varastossa tai kaapissa, joka on varattu yksinomaan näille kemikaaleille erillään elintarvikkeista ja rehuista.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suositeltava varastolämpötila selviää käyttöohjeista. • Aineet säilytetään niiden alkuperäispakkauksissa ja sijoitellaan siten, että myrkyllisimmät ja nestemäiset aineet ovat alahyllyillä ja muut aineet niiden yläpuolella. • Varastossa on oltava hyvä ilmanvaihto. • Varastossa ei saa olla lattiakaivoa tai vaihtoehtoisesti pakkaukset on sijoitettava valuma-altaisiin tai nestetiiviisiin astioihin. • Vahinkojen varalle varastossa ja kemikaalien käsittelypaikalla tulee olla aineiden imeyttämistä varten asianmukaista imeytysainetta. • Varaston oveen on kiinnitettävä varoituskyltti. • Lisäksi on huolehdittava siitä, että sekä varaston että kemikaalien käsittelypaikan läheisyydessä on välitön silmähuuhtelumahdollisuus. <p>Peitatun lisäysaineiston säilytys ja käsittely on tehtävä erillään syötävistä ja valmiista tuotteista niin että ei ole kontaminaation vaaraa. Peitatun lisäysaineiston säilytykseen käytetään tähän tarkoitukseen selkeästi merkittyjä tiiviitä laatikoita tai pakkauksia. Merkinnöistä tulee vaivatta ilmetä että pakkaukset sisältävät peitattua lisäysaineistoa. Peitatun siemenen säilytyksessä käytetyt säkit ovat ongelmajätettä.</p>			
43	HACCP-pohjainen omavalvonta	Kemikaalisäilytyksen inventaario (43)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Löytyykö vuoden sisällä tehty kirjallinen yhteenveto kemikaalisäilytyksen sisällöstä (inventariolista), josta ilmenee aineen nimi ja varastossa oleva määrä?</p> <p>Onko vanhentuneet tai käytöstä poistuneet kemikaalit hävitetty asianmukaisesti varastosta tai vaihtoehtoisesti varastoitu ja merkitty asianmukaisesti?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Inventariolista</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kemikaalisäilytyksen inventaario -lomake 	<p>Kasvinsuojeluaineiden, biosidien ja vaarallisten kemikaalien säilytys inventoidaan vähintään kerran vuodessa.</p> <p>Kemikaalien säilytyksen inventoinnista laaditaan kirjallinen yhteenveto, josta on selvittävä varastossa olevat kasvinsuojeluaineet, biosidit ja vaaralliset kemikaalit (koko kaupan nimi) ja niiden määrä.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yhteenveto säilytetään vähintään kaksi vuotta. <p>Inventaarion yhteydessä tarkastetaan samalla myös pakkausten kunto, sillä monet valmisteet sisältävät vahvoja liuottimia, jotka voivat sulattaa reikiä muovitai metallikanistereihin pitkään varastoitessa.</p> <p>Inventoinnin aikana löytyneet vanhentuneet tai käytöstä poistettavat kemikaalit käsitellään ja hävitetään sen mukaisesti.</p>			

44	HACCP-pohjainen omavalvonta	Lasi ja kova muovi (44)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko lasin tai kovan muovin joutuminen tuotteisiin ja tuotepakkauksiin estetty?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Silmämääräinen todentaminen ja suullinen selvitys</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali: • Rikkoutuneen lasin ja kovan muovin käsittely-toimintaohje (Lähde: Sigill Kvalitetssystem AB)</p>	<p>Pakkaamotiloissa ja varastoissa vierasesineiden joutuminen tuotteisiin tai tuotepakkauksiin on estettävä.</p> <ul style="list-style-type: none"> Loisteputki- ja hehkulamput suojataan siten, että lampun rikkouduttua lasinsirpaleet eivät päädy tuotteisiin tai tuotepakkauksiin tai vaihtoehtoisesti otetaan käyttöön siivous- ja toimintaohjeet lasin tai kovan muovin rikkoutumisen varalle. <p>– (EY) nro 852/2004 (yleinen hygienia-asetus)</p>			
45	HACCP-pohjainen omavalvonta	Haittaeläimet (45)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Miten suojataan pakkausmateriaaleja ja tuotteita linnuilta, jyrtsijöiltä ja tuohyönteisiltä? Onko tuhoeläinten seuranta ja torjunta dokumentoitu?</p> <p>----</p> <p>Näyttö: Haittaeläinten ennaltaehkäisyohjelma, jyrtsijätorjuntadokumentit sekä silmämääräinen todentaminen</p> <p>---</p> <p>Tukimateriaali: • Haittaeläimien ennaltaehkäisyohjelma -malli • Huomio hiirien ja rottien torjuntaan -artikkeli • Haittaeläimien ja niiden torjunnan seuranta -lomake • Jyrtsijätorjunta ja jyrtsijämyrkkujen käyttö rehu ja elintarviketuotannossa (Lähde: Tukesin ja Eviran ohje 10.12.2015)</p>	<p>Yrityksessä pidetään huolta, että linnut ja jyrtsijät tai tuohyönteiset eivät pääse kosketuksiin tuotteiden ja pakkausmateriaalin kanssa.</p> <ul style="list-style-type: none"> Tuhoeläinten pääsy pakkaamoon estetään tai jos niitä havaitaan, poistetaan ne välittömästi. Jos jyrtsijöistä havaitaan merkkejä, ryhdytään välittömästi tehostettuun seurantaan ja tarpeellisiin torjuntatoimiin ja tarvittaessa otetaan yhteys tuhoeläintorjuntayritykseen. <p>Yrityksessä noudatetaan tuhoeläinten ennaltaehkäisevää torjuntaohjelmaa (myös silloin, kun torjuntatyö on ulkoistettu):</p> <ul style="list-style-type: none"> mahdolliset aukot tukitaan tai verkotetaan lintujen ja jyrtsijöiden pääsyn estämiseksi tuotteista tulevat jätteet, joita jyrtsijät voivat käyttää ravinnoksi, siivotaan pois rakennusten ympäriltä poistetaan tuhoeläimille suojaa tarjoava kasvusto ja turhat tavarat. <p>Tuhoeläinten seurannasta ja torjunnasta dokumentoidaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> pyydykset, valmisteet, aika, paikka, tekijä sekä tuhoeläinten mahdollinen esiintyminen (dokumentaatio tai raportti on oltava saatavilla myös silloin, kun torjuntatyö on ulkoistettu). Tuhoeläinten esiintymistä tarkkaillaan säännöllisesti myrkyttömien syöttien ja loukkujen avulla (tai tuhoeläintorjuntayrityksen antamien ohjeiden mukaan). Jyrtsijätorjuntamyrkyjä käytetään vain todettuun tarpeeseen. <p>Huom.! Jyrtsijämyrkkujen käyttö edellyttää lainvoimaisen tuhoeläintorjunnan ammattitutkinnon.</p>			
46	HACCP-pohjainen omavalvonta	Kotieläimet (46)	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko koti- ja lemmikkieläimien pääsy syötävien tuotteiden kanssa kosketuksiin estetty?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Silmämääräinen todentaminen ja suullinen selvitys</p>	<p>Koti- ja lemmikkieläimet eivät saa päästä tuotantotiloihin tai kosketuksiin syötävien tuotteiden kanssa.</p>			

2. Ympäristövastuu

47	Ympäristövastuu	Vaaralliset metsä- ja puutavaratuhoajat	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Jos yritys harjoittaa kansainvälistä kauppaa, onko varmistettu, että puulavat ja puiset pakkausmateriaalit ovat ISPM 15 -standardin mukaisia?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Materiaalin merkinnät ISPM 15 -tunnusnumerona tai materiaalin toimittaja näkyy Eviran merkinnänhaltijarekisterissä</p>	<p>Metsä- ja puutavaratuhoojien leviämisen ehstämiseksi on laadittu ISPM 15 -standardi, - jossa on määritelty vaatimukset kansainvälisessä kaupassa käytettävälle puiselle pakkausmateriaalille. Standardin vaatimukset tulee ottaa huomioon sekä tuonnissa että viennissä.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puista pakkausmateriaalia valmistava yritys tarvitsee Eviran myöntämän merkintäoikeuden voidakseen käyttää ISPM 15 -standardin mukaista merkintää puisessa pakkausmateriaalissa. • Merkinnän käyttöoikeuden saaneet toimijat rekisteröidään Eviran merkinnänhaltijarekisteriin. <p>– Eviran merkinnänhaltijarekisteriin hakusanoilla: "ISPM 15 yrittäjät Evira"</p>			
48	Ympäristövastuu	Vaaralliset kasvintuhoajat	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Miten yrityksessä huomioidaan ilmoitusvelvollisuus vaarallisista kasvintuhoajista?</p> <p>---</p> <p>Näyttö: Suullinen selvitys</p>	<p>Vaarallisia kasvintuhoajia ei saa esiintyä tuotantopaikoilla tai myytävissä, maahantuotavissa tai maastavietävissä kasveissa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Joka löytää tai epäilee löytäneensä vaarallisia kasvintuhoajia, on velvollinen ilmoittamaan havainnostaan Eviran tai alueensa ELY-keskuksen kasvintarkastajalle. <p>– Lisätietoja hakusanoilla: "Evira vaaralliset kasvitaudit ja tuholaiset"</p> <p>– Tuhoajailmoitukseen hakusanoilla: "tuhoajailmoitus Evira"</p>			

3. Työvoiman vastuullinen käyttö

Työntekijöiden terveyteen ja turvallisuuteen vaikuttavat tekijät arvioidaan ja etsitään keinoja riskien ja kuormituksen vähentämiseksi.

49	Työvoiman vastuullinen käyttö	Työsuojelun toimintaohjelma	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko vaaratekijät selvitetty ja tunnistettu järjestelmällisesti? Löytyykö yrityksestä työsuojelun toimintaohjelma kirjallisena? Löytyvätkö yrityksen sisäiset turvallisuusohjeet? ---</p> <p>Näyttö: Suullinen selvitys vaaratekijöiden tunnistamisesta, kirjallinen työsuojelun toimintaohjelma, dokumentit suoritetuista perehdytyksistä, perehdytysohjeet sekä yrityksen sisäiset turvallisuusohjeet ---</p> <p>Tukimateriaali: <ul style="list-style-type: none"> • Työympäristön riskienarviointi (Lähde: Sigill Kvalitetssystem AB) • Työsuojelun toimintaohjelma -lomake (Lähde: Työturvallisuuskeskus) • Toimintaohje onnettomuuden sattuessa • Ohje hyvään työhygieniaan ja turvalliseen työskentelyyn • Perehdytyslomake </p>	<p>Työhön, työympäristöön ja työoloihin liittyvät vaaratekijät on selvitettävä ja ne on tunnistettava järjestelmällisesti.</p> <p>Vaarojen selvittämisessä on otettava huomioon esimerkiksi seuraavat asiat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tapaturman ja terveyden menettämisen vaara • työn fyysinen kuormittavuus • kemialliset vaaratekijät • koneiden ja työvälineiden turvallisuus • onnettomuuden vaara ja torjunta • pelastautuminen ja ensiapu • sattuneet tapaturmat ja vaaratilanteet • ammattitaudit ja työperäiset sairaudet • nuorilla työntekijöillä teetetävät työt. <p>Työnantajalla on oltava turvallisuuden ja terveellisuuden edistämiseksi ja työntekijöiden työkyvyn ylläpitämiseksi ohjelma (työsuojelun toimintaohjelma). Työsuojelun toimintaohjelman sisältö:</p> <ul style="list-style-type: none"> • työsuojeluvastuun jakautuminen yrityksessä • työterveyshuollon järjestämistapa • työympäristön kuvaus ja kehittämistarpeet • yrityksen sisäiset turvallisuusohjeet • työhön perehdyttämiskäytännöt • työolojen seurantakohteet • työsuojeluasioiden huomioonotto yrityksen toiminnassa sekä • toimintaohjelman seuranta ja ylläpito. <p>– Työsuojelulainsäädäntö: www.tyosuojelu.fi hakusalla "työsuojelu" – Ulkoasiainministeriön ohjeet: www.fomin.fi hakusalla "kausityö" – Laki nuorista työntekijöistä 19.11.1993/998</p>			
50	Työvoiman vastuullinen käyttö	Työhön perehdytys	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko työntekijöiden perehdytys hoidettu asianmukaisesti? Onko erityinen huomio kiinnitetty hygieenisiin ja terveellisiin työtapoihin? ---</p> <p>Näyttö: Dokumentit suoritetuista perehdytyksistä, perehdytysohjeet sekä seikkaperäiset hygieniaohteet ---</p> <p>Tukimateriaalit: <ul style="list-style-type: none"> • Toimintaohje onnettomuuden sattuessa • Ohje hyvään työhygieniaan ja turvalliseen työskentelyyn • Perehdytyslomake • Käsienpesuohje </p>	<p>Työntekijälle ymmärrettävällä kielellä tulee ainakin käydä läpi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuoteturvallisuuteen, hygieniakäytäntöihin sekä työturvallisuuden liittyvät asiat. <p>Yrityksellä tulee olla kirjalliset perehdytysaineistot työntekijälle ymmärrettävällä kielellä.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perehdytysaineistossa tulee olla mukana seikkaperäiset hygieniaohteet. <p>Perehdyttämisestä laaditaan kirjallinen dokumentti, jonka työntekijä allekirjoittaa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dokumentista tulee selvistä läpikäytyt asiat. • Suoritetusta perehdytyksestä tulee löytyä kirjalliset näytöt kaikista työntekijöistä. 			
51	Työvoiman vastuullinen käyttö	Työsopimukset	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Solmitaanko yrityksessä työsopimukset kirjallisena? ---</p> <p>Näyttö: Kirjallisten työsopimusten todentaminen</p>	<p>Jokaisella työntekijällä on kirjallinen työsopimus, josta selviää työtehtävä, palkka ja vähimmäistyöaika.</p> <p>Molemmat osapuolet allekirjoittavat sopimuksen, ja siitä jää kopio kummallekin osapuolelle.</p>			

52	Työvoiman vastuullinen käyttö	Hätätilaohjeet	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko yrityksessä hätätilaohjeet ja pelastautumisohje näkyvällä paikalla? Jos yritykseltä edellytetään kirjallista pelastussuunnitelmaa, -löytykö pelastussuunnitelma kirjallisena? ---</p> <p>Näyttö: Silmämääräinen todentaminen, hätätilaohjeet ja pelastautumisohje sekä tarvittaessa pelastussuunnitelma</p>	<p>Pelastautumisohje Tuotantopaikasta ja tuotantotiloista on asemapiirros-pohjaiset pelastautumisohjeet, josta ilmenee selkeästi pelastustoimen osalta kaikki oleelliset asiat kuten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alkusammutuskaluston paikka • ensiapuvälineiden paikka • sähköpääkytkimen, polttoainesäiliöiden, kaasupullojen sekä polttoainesyötön sijainnit • kemikaalivarasto • ulostuloreitit ja pelastustiet • kokoontumispaikka • Pelastautumisohje sijoitetaan yrityksessä näkyvästi kahteen eri kohteeseen. <p>Hätätilaohjeistuksen tulee sisältää tarkat tiedot:</p> <ul style="list-style-type: none"> • yrityksen sijainnista, • yleinen hätänumero sekä mahdolliset erityishuomiot tulipalon varalta. • Hätätilaohjeistus on tarvittaessa käännettävä sellaiselle kielelle, jota työntekijät ymmärtävät. • Hätätilaohjeistuksen tulee olla helposti kaikkien työntekijöiden nähtävissä. <p>Pelastussuunnitelma: Tarkista pelastuslaista edellytetäänkö yritykseltä kirjallista pelastussuunnitelmaa.</p> <p>– Pelastuslaki (379/2011) 15 §</p>			
53	Työvoiman vastuullinen käyttö	Ensiapuvälineistö ja alkusammutuskalusto	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko sammuttimia ja ensiaputarvikkeita sopivilla paikoilla? ---</p> <p>Näyttö: Silmämääräinen todentaminen</p>	<p>Yrityksessä on oltava ensiapuvälineistöä ja alkusammutuskalustoa. Ensiapuvälineistö ja alkusammutuskalusto on selkeästi merkittävä ja oltava mahdollisimman helposti käytettävissä ja nähtävissä.</p>			
54	Työvoiman vastuullinen käyttö	Vaaranpaikat, turvaohjeet ja henkilökohtaiset suo- jaimet	Täyttykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	<p>Onko yrityksessä huolehdittu siitä, työympäristön terveyttä haittaavat tekijät on poistettu ja että työntekijöiden saatavilla on tarvittavia suojavaatteita ja suojaimia? Huolehditaanko siitä, että tarpeelliset suojaimet ovat käytössä? Säilytetäänkö ja huolletaanko suojaimet asianmukaisesti? Onko vaaranpaikat merkitty varoituskyltein? Ovatko tarpeelliset turvallisuusohjeet näkyvillä? ---</p> <p>Näyttö: Silmämääräinen todentaminen, turvallisuusohjeet ja varoituskyltit</p>	<p>Työnantaja on vastuussa työntekijöidensä työturvallisuudesta. Työnantajan kuuluu varmistaa, että työntekijöillä on käytössä tarpeelliset suojarusteet työn suorittamiseksi turvallisesti.</p> <p>Työnantajan kuuluu pitää huoli siitä, että suojarusteita myös käytetään aina tarpeen mukaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pölyävissä töissä tulee olla käytössä pölyn poisto tai pölynsitominen tai soveltuvia hengityssuojaimia työntekijöiden käyttöön. • Meluisissa (yli 80 dB) töissä käytetään kuulosuojaimia. • Muissa vaarallisissa kohteissa asianmukaiset suojarusteet. • Kemikaalien käsittelyssä käyttöturvallisuustiedotteiden mukaiset tarpeelliset suojaimet ja suojavaatteet. • Suojaimille ja suojavaatteille asianmukaiset säilytystilat erillään elintarvikkeista. • Suojainten ja suojavaatteiden asianmukaisesta puhdistuksesta ja huollosta on huolehdittava. <p>Vaaranpaikat, työ- ja turvallisuusohjeet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaaranpaikat on merkittävä selkeästi varoituskyltein • Tarpeelliset työ- ja turvallisuusohjeet tulee olla helposti nähtävillä siinä missä niitä tarvitaan ja työntekijälle ymmärrettävässä muodossa. 			

55	Työvoiman vastuullinen käyttö	Hätäensiaputaidot	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	Onko työpaikalla, jokaisessa työvuorossa ensiaputaitoisia henkilöitä? Onko lista ensiaputaitoisista henkilöistä yleisesti nähtävillä? --- Näyttö: Todistukset ensiaputaitojen voimassaolosta. Luettelo koulutuksen käyneistä henkilöistä	Ainakin osalle yrityksen henkilöstöstä hankitaan tarvittavat ensiaputaidot. Yrityksessä pidetään yleisesti nähtävillä luettelo työntekijöistä, joilla hätäensiapuvalmius on voimassa. – Työsuojelulaki 738/2002, § 46-47 – työsuojelulainsäädäntö: www.tyosuojelu.fi hakusanalla "ensiapuvalmius"			
56	Työvoiman vastuullinen käyttö	Tauot	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	Opastetaanko työntekijät riittävään tauotukseen kuormittavassa työssä? --- Näyttö: Suullinen selvitys, osa työsuojelun toimintaohjelmaa ja perehdytyskäytäntöjä	<ul style="list-style-type: none"> Kuormittavassa tai elimistöä rasittavassa lämpötilassa tehtävän työn osalta työntekijöitä opastetaan riittävään tauottamiseen. Työn ylimääräinen tauottaminen määritellään työn kuormittavuuden, ilman lämpötilan ja suhteellisen kosteuden mukaisesti. 			
57	Työvoiman vastuullinen käyttö	Työturvallisuuden jatkuva parantaminen	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	Miten kannustetaan työntekijöitä osallistumaan työturvallisuutta ja työhyvinvointia lisäävään ideointiin ja toimiin? Analysoidaanko ja kirjataanko läheltä piti-tapaukset? --- Näyttö: Muistiinpanot tai muistiot	Yrityksessä kannustetaan työntekijöitä osallistumaan työturvallisuutta lisäävään ideointiin ja toimiin. Syntyneet tapaturmat ja läheltä piti -tapaukset käydään läpi ja kirjataan. Samalla mietitään, miten riskiä voidaan vähentää. Tapaturmien ja läheltä piti -tapauksien läpikäynnin tarkoituksena on se, että niistä otetaan opiksi ja niiden toistumista pyritään näin välttämään.			
58	Työvoiman vastuullinen käyttö	Työntekijöiden osaamisen vahvistaminen	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	Onko yrityksellä koulutusrekisteri ja -suunnitelma työntekijöiden osaamisesta? Onko koulutusrekisteri ajan tasalla? --- Näyttö: Koulutusrekisteri, koulutussuunnitelma tai koulutuskalenteri --- Tukimateriaali: • Koulutusrekisteri -lomake • Koulutustapahtuman osallistujaluettelo	Työntekijöiden osaaminen kartoitetaan säännöllisesti ja työntekijöille suunnitellaan työtehtävään sopivaa koulutusta tarpeen mukaan. Kartoituksen pohjalta laaditaan kirjallinen koulutusrekisteri. Koulutusrekisteristä tulee ilmetä: • kuka ja milloin on käynyt ja minkälaisen koulutuksen sekä kuinka kauan tarpeellinen suoritettu tutkinto on voimassa (esim. tulytyökortti, trukin ajolupa, hätäensiapuvalmius, kasvinsuojelututkinto, hygieniapassi ymv.).			
<h2>4. Sisäinen arviointi</h2>					
59	Toiminnan arviointi	Vuotuinen sisäinen arviointi (59)	Täyttyykö vaatimus? kyllä ei ei koske		
P	Löytyykö kirjallinen tai sähköinen raportti suoritetusta sisäisestä arvioinnista? Onko suoritettu sisäinen arviointi vuosittain? Onko arviointiraportti toimitettu tarkastettavaksi määräajassa? Onko todetut poikkeamat pakollisissa ehdoissa korjattu ja onko tehdyistä korjauksista merkintä raportissa? --- Näyttö: Sisäisen arvioinnin raportti	Sisäinen arviointi (itsearviointi) laaditaan vuosittain Pakkaamon Laatutarha -ohjeiston pohjalta. <ul style="list-style-type: none"> Sisäisen arvioinnin raportti lähetetään Kotimaiset Kasvikset ry:lle tarkastusta varten viimeistään marraskuun loppuun mennessä. Sisäisessä arvioinnissa käytetään Kotimaiset Kasvikset ry:n tarkoitukseen laadittua lomaketta. Kaikissa pakollisissa ehdoissa ilmenneet poikkeamat on korjattava mahdollisimman pian. Suoritettavat korjaukset ja korjausajankohta tulee myös selvittää raportista. 			

