



# Packeriets Kvalitetsgård

- riktlinjer

version 2019





# Inledning

Kvalitetsgård-riktlinjerna är gemensamma riktlinjer för den finländska trädgårdsproduktionen. De finns till för att garantera att trädgårdsprodukterna är trygga, att produktionen belastar miljön så lite som möjligt och att arbetstagarna har goda arbetsförhållanden.

Kvalitetsgård-riktlinjernas uppgift är att stärka företagens goda produktionsmetoder och på det sättet infria kundernas och konsumenternas förväntningar på att de finländska vegetabilieprodukterna är trygga. Med hjälp av kraven kan man dessutom försäkra sig om att arbetstagarnas arbets säkerhet är av hög klass och att företagets närmiljö belastas så lite som möjligt. Kvalitetsgård-riktlinjerna innehåller också punkter, vilkas mål är att skapa rutiner för bedömning och utveckling av företagets verksamhet.

Kvalitetsgård-riktlinjerna innehåller de senaste förändringarna i lagstiftningen samt sådana goda metoder inom inhemsk trädgårdsproduktion, med hjälp av vilka man kan försäkra sig om att produkterna är rena och trygga. Kvalitetsgård-riktlinjerna kan ses som ett arbetsverktyg som hjälper trädgårdsföretaget att uppfylla marknadens förväntningar och de krav på anteckningar och funktioner som lagstiftningen ställer.

## Nationella branschriktlinjer

Packeriets Kvalitetsgård -riktlinjer gäller dem, som köper vegetabilier producerade av andra odlare och som förpackar och distribuerar dem vidare i livsmedelskedjan. Kraven i Packeriets Kvalitetsgård gäller förpackning och förmedling av ätliga trädgårdsprodukter (inklusive matsvamp och potatis) som säljs oförädlade, d.v.s. hela och färska. Denna form av livsmedelsverksamhet förutsätter anmälan till tillsynsmyndighet innan verksamheten inleds eller innan betydelsefull verksamhetsförändring utförs (sk. anmäld livsmedelslokal).

I Packeriets Kvalitetsgård -riktlinjer version 2019 har man beaktat de ändringar i lagstiftningen som gjorts före 1.3.2019. Riktlinjerna har av Livsmedelsverket (fd. Evira) godkänts som nationella riktlinjer för goda metoder i packeriverksamhet i enlighet med livsmedelslagen.

## Krav som ställs

De obligatoriska kraven ska alltid uppfyllas av företaget. De är märkta med röd färg och bokstaven P.

**Groddar och skott:** I Europeiska unionen har man tagit fram skild lagstiftning för groddproduktion. Denna lagstiftning trädde ikraft i alla medlemsländer 1.7.2013. Produktionen av groddar, som i Finland hittills klassificerats som livsmedelslokalsverksamhet, betraktas framöver som sådan primärproduktion som kräver livsmedelstillsynsmyndighetens godkännande. I författningarna uppställs krav på produktionsgårdarna, på frönas och groddarnas spårbarhet, på importen av frön och groddar och på de mikrobiologiska undersökningarna av groddarna. Författningarna gäller enbart produktion av grodda frön dvs. groddar, inte för produktion av skott. av grodda frön dvs. groddar, inte för produktion av skott. Krav på primärproduktion av groddar och dessas märkningar finns i Odlingens Kvalitetsgård. Goda produktionsmetoder inom groddproduktion finns utförligt i Helsingfors universitets Ruraliainstitutets webbpublikation 152: Turvallinen kasviuote.

\*Med "vegetabilier" och "ätliga trädgårdprodukter" menar man i dessa riktlinjer ätliga och odlade:

- grönsaker
- örter och kryddväxter
- blommor
- groddar och skott
  - frukter
  - bär
  - potatis
- matsvampar

\* på finska: "kasvikset" och "syötävät puutarhutuotteet"

## Auditeringar och egenrevision

Företaget tillåter en av Inhemska Trädgårdsprodukter rf befullmäktigad part att värdera och följa upp produktionen och produkterna till den del som berörs av dessa riktlinjer. Auditeringsreglerna och kvalitetskriterierna finns på svenska på Internet på adressen [www.puutarhaliitto.fi](http://www.puutarhaliitto.fi) under fliken "Neuvonta / Laatutarha".

Packeriets Kvalitetsgårdsauditeringar utförs vart annat år. Däremellan skall företaget, ett år efter den senaste auditeringen, göra en egenrevision.

Godkänd auditering och egenrevision, är förutsättningar för användningen av hjärtbladsmärket, vid sidan av betald marknadsföringsavgift.

## Brukrätten till riktlinjerna och hjärtbladsmärket



Inhemska Trädgårdsprodukter rf administrerar den finländska trädgårdsproduktionens gemensamma kvalitetsmärke (groddbladsflaggan).

För att få använda kvalitetsmärket (hjärtbladsflaggan), som administreras av Inhemska Trädgårdsprodukter rf, förutsätts att man i produktionen som märkts med hjärtbladsflaggan följer Odlingens Kvalitetsgård-riktlinjer och i packeriverksamheten följer Packeriets Kvalitetsgård-riktlinjer. Inhemska Trädgårdsprodukter rf innehar bruksrätten till Kvalitetsgård-riktlinjerna och administrerar dem. Inhemska Trädgårdsprodukter rf förbehåller rätten att ändra och uppdatera denna version av Kvalitetsgård-riktlinjerna. Den senaste uppdaterade versionen finns på Puutarhaliitto-Trädgårdsförbundet rf:s nätsidor.

Rätt att använda kvalitetsmärket kan beviljas företag som i Finland odlar vegetabilier och/eller förpackar finländska vegetabilier. Förpackaren ansvarar för kvaliteten och därmed kan företag som förmedlar vegetabilier inte få rätt att använda kvalitetsmärket. Företagen fyller i en kontraktblankett som beställs från föreningen eller skrivs ut från webbsidan. Den undertecknade kontraktblanketten skickas till Inhemska Trädgårdsprodukter, där styrelsen behandlar kontraktet. Det godkända kontraktet sänds till företagaren.

## Stödmaterial och tilläggsinformation

För trädgårdsföretagarna finns stödmaterial som gör det lättare att ta i bruk riktlinjerna. Stödmaterialiet omfattar blankettmodeller, anvisningar och artiklar. Stödmaterialiet hittar man på svenska på Internet på adress: [www.kasvikset.fi](http://www.kasvikset.fi) under fliken "Viljely" samt på adressen [www.puutarhaliitto.fi](http://www.puutarhaliitto.fi) under fliken "Neuvonta / Laatutarha".

Inhemska Trädgårdsprodukter rf, Spannmålsvägen 4 C, 00700 Helsingfors, tfn (09) 584166, [www.kasvikset.fi](http://www.kasvikset.fi)

## Innehållsförteckning

### Inledning

- HACCP-baserad egenkontroll (punkterna 1-46)
- Miljöansvar (punkterna 47 ja 48)
- Ansvarsfull användning av arbetskraft (punkterna 49-59)
- Egenutvärdering (punkt 60)

Att minnas inför en auditering

# 1. HACCP-baserad egenkontroll

Alla livsmedelslokaler skall utöva egenkontroll i enlighet med HACCP-principerna. Egenkontrollen är företagets eget system, med vilket man säkerställer att livsmedlet, produktionsutrymmena och verksamheten uppfyller livsmedelsbestämmelserna och slutprodukten är säkra att konsumera.

I packeriföretag, som enbart hanterar hela vegetabilier, verkställer man HACCP principerna på följande sätt:

- Man gör en skriftlig egenkontrollplan.
- Egenkontrollen innehåller faroanalys, fastställande av hanteringspunkter och lämpliga gränsvärden, samt stödprogram som säkerställer att utrymmena, redskapen och grundförutsättningarna är i skick och verksamheten fyller hygienkraven.
- Egenkontrollplanen skall vara lätt tillgänglig för granskning.
- Man efterföljer riktlinjerna för god hygienpraxis.
- Genomförandet av egenkontrollplanen övervakas och bokförs kontinuerligt, då det är nödvändigt för livsmedelssäkerheten.

## Packeriets Kvalitetsgårds HACCP-baserade egenkontroll:

Hanteringspunkter (motsvarande kontrollpunkts nummer) och stödmaterial s

Nyckelinformation om företaget (1)

- Egenkontrollens basuppgifter och dokumentregister

Processbeskrivning (2)

- Processbeskrivning -mallar

Faroanalys (3)

- Faroanalys -blankett och exempel
- Processbeskrivning -mallar

Säkerställande av råvarans livsmedelssäkerhet (5)

Skriftliga anskaffningskontrakt (6)

Kontaktmaterials livsmedelsduglighet (7)

Mottagning av råvara (8)

- Anvisningar för mottagning av vegetabilier
- Anvisningar för mottagning av material

Karenshantering (9)

Särhållning (10)

- Särhållningsdirektiv

Lagerbokföring (11)

- Lagerbokföring -blankett

Lagring av råvara och produkter (12)

- Uppföljning av lagringsförhållanden -blankett
- Färska vegetabiliers temperaturkrav
- Rengöringsrutinbeskrivning -blankett

Handelsberedning, handelsnormer och

Främmande föremål och allergener (17)

- Hantering av allergener -anvisning
- Hantering av främmande föremål -anvisning

Ytbehandlingar (18)

Märkningar (19)

Följedokument (20)

Säkerställande av spårbarheten (21)

Leverans och transport (22)

- Egenkontrollens basuppgifter och dokumentregister

Kvalitetskontroll (23)

- Provtagningsplan -blankett och exempel

Provtagningsplan (24)

- Provtagningsplan -blankett och exempel
- Näytteenotto-ohjeistus

Kundrespons, avvikelser och reklamationer (25)

- Kundrespons och avvikelser -blankett

Dokumenthantering (26)

- Egenkontrollens basinformation -blankett

Tillbakadragningsplan (27)

- Tillbakadragningsplan

Personlig hygien / handtvätt (28)

- Handtvättsdirektiv

Hygienföreskrifter och handledning i hygieniskt arbete (29)

- Hygieniska arbetsmetoder -instruktioner
- Handledning i arbetet -blankett

Hygien- och säkerhetsföreskrifter för besökare (30)

- Instruktioner för besökare

Vattnets kvalitet (31)

- Provtagningsplan -blankett och exempel

Rengöringsrutiner (32)

- Renhållningsprogram -blankett

Bedömning av städresultat (33)

- Provtagningsplan -blankett och exempel

Städredskap (34)

Underhållsrutiner (35)

- Underhållsprogram -blankett
- Underhållet -blankett
- Varningsmärken -modeller

Vågarnas kalibreringar och egenkontroll (36)

- Vågarnas egenkontroll -lomake

Avfallshanteringsrutiner (37)

- Avfallshanteringsrutiner -blankett

Organiskt avfall (38)

Gödselafabrikat (39)

Farligt avfall (40)

- Farligt avfall bokföring -blankett

Hantering av växtskyddsmedel, biocider och kemikalier samt säkerhetsdatablad (41)

Förvaring av växtskyddsmedel, biocider och farliga kemikalier (42)

Inventering av kemikalieförrådet (43)

- Inventering av kemikalieförrådet -blankett

Glas och hård plast (44)

- Hantering av krossat glas - anvisningar

Skadedjur (45)

- Förebyggande program för skadedjursbekämpningen -mall
- Att observera vid bekämpningen av gnagare -artikel
- Uppföljning av skadedjur -blankett
- Bekämpning av gnagare och användning av rodenticider inom foder och livsmedelsproduktion

Husdjur (46)

Arbetstagarnas kunnande förstärks (58)

- Utbildningsregister
- Deltagarförteckning för utbildningstillfällen -blankett

Intern revision (59)

1	HACCP-baserad egenkontroll	Nyckelinformation om företaget (1)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	<p>Finns för egenkontrollen väsentlig nyckelinformation om företaget lätt tillgänglig i skriftlig form? Finns det belägg för att relevanta myndighetsregistreringar har utförts? --- Belägg: företagets nyckelinformation i skriftlig form, registerutdrag eller motsv. --- Stödmaterial: • Egenkontrollens basuppgifter och dokumentregister</p>	<p>Följande för egenkontrollen väsentlig nyckelinformation om företaget skall finnas lätt tillgänglig i skriftlig form:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• företagets namn</li> <li>• företagsnummer</li> <li>• kontaktuppgifter</li> <li>• företagets ledning</li> <li>• egenkontrollens ansvarsperson</li> <li>• omsättning</li> <li>• personal (fast och säsongarbetskraft)</li> <li>• kundförteckning</li> <li>• hälsoinspektör</li> <li>• information som bekräftar att livsmedelslokalen har registrerats av livsmedelstillsynen som anmäld livsmedelslokal</li> <li>• kort verksamhetsbeskrivning med de viktigaste produktionsskedena</li> <li>• produktsortimentet (produkter, förpackningsstorlekar och -material, distribution, användning)</li> <li>• beskrivning över produktionsutrymmena</li> </ul>			
2	HACCP-baserad egenkontroll	Processbeskrivning (2)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	<p>Har företaget en processbeskrivning? --- Belägg: processbeskrivning eller flödesschema --- Stödmaterial: • Processbeskrivning -mallar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Företaget skall ha en processbeskrivning, som omfattar alla för livsmedelssäkerheten väsentliga skeden och instatsvaror.</li> <li>• Processbeskrivningen skall överensstämma med företagets verksamhet och kunna verifieras den med en företagsvandring.</li> <li>• Processbeskrivning uppgörs produktgruppvis, så att den omfattar processen från råvara till leverans av färdigt packad produkt</li> </ul>			
3	HACCP-baserad egenkontroll	Faroanalys (3)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	<p>Har företaget gjort upp en faroanalys i enlighet med HACCP-principerna? Omfattar faroanalysen alla skeden i processen från råvara till leverans av färdigt packad produkt? --- Belägg: skriftlig faroanalys --- Stödmaterial: • Faroanalys -blankett och exempel • Processbeskrivning -mallar</p>	<p>En faroanalys ska:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• omfatta varje skede i processen inom företagets ansvarsområde</li> <li>• identifiera alla de faror för livsmedelssäkerheten som är aktuella för verksamheten; <ul style="list-style-type: none"> <li>• mikrobiologiska, (så som förskämning och kontaminering med sjukdomsalstande mikrober)</li> <li>• kemiska, (så som växtskyddsmedelsrester, tungmetaller, nitrat, toxiner, kemikalierester och allergener)</li> <li>• fysikaliska faror, (så som temperatur-, fukt-, yt-, och stötskador eller främmande föremål)</li> </ul> </li> <li>• systematiskt utvärdera (poängtsätta) farorna som identifierats så att man får svar på huruvida faran utgör en betydande risk eller inte.</li> <li>• ta ställning till den hälsorisk respektive fara kan medföra, med vilken sannolikhet faran kan inträffa och hur lätt man kan identifiera faran</li> <li>• ta ställning till vilka hanteringspunkter och åtgärder som behövs i processens olika skeden för att hantera identifierade risker</li> </ul> <p>Företaget skall:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• göra en skriftlig faroanalys, som skall dateras och uppdateras vid förändringar i verksamheten. Faroanalysen kan göras exempelvis genom att anpassa lämplig faroanalysmodell och processbeskrivningsmodell till företagets verksamhet.</li> <li>• bedöma huruvida det i verksamheten finns risker för livsmedelssäkerheten utöver dem som omfattas av Packeriets Kvalitetsgårds kontrollpunkter. Identifierade risker skall dokumenteras och åtgärdas och/eller förebyggas med lämpliga åtgärder.</li> </ul>			

4	HACCP-baserad egenkontroll	Råvaruleverantörer (4)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
P	<p>Finns det en förteckning över all för egenkontrollen väsentlig råvara och råvaruleverantörer?</p> <p>Kravet gäller även utländsk råvara.</p> <p>---</p> <p>Belägg: Förteckning på råvaruleverantörerna</p>	<p>Det skall finnas en förteckning, som är à jour, över den råvara som företaget anskaffar och råvaruleverantörerna. Förteckningen skall omfatta för egenkontrollen väsentliga produkter, så som:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vegetabilier (och hur man leverantörmässigt kan garantera växtmaterialens trygghet, jmf. punkt 5)</li> <li>• kontaktmaterial (förpackningar, emballage o.dyl)</li> <li>• kemikalier (ss. smörjmedel)</li> <li>• desinfektions- och tvättmedel</li> </ul>			
5	Egenkontroll	Säkerställande av råvarans livsmedelssäkerhet (5)	Uppfylls regeln?		
P	<p>Har vegetabilernas livsmedelssäkerhet och GMO-frihet fastställts med relevanta auditeringar?</p> <p>Kravet gäller även utländsk råvara.</p> <p>---</p> <p>Belägg: auditeringsintyg, certifikat eller dokumenterade leverantörsbedömningar, samt vid behov analysresultat.</p>	<p>Man skall försäkra sig om vegetabilernas livsmedelssäkerhet och GMO-frihet, exempelvis genom leverantörsbedömningar, auditeringar eller med gällande livsmedelssäkerhetscertifikat. Som en riskhanteringsmetod förutsätts även alltid vid behov även analysresultat gällande växtskyddsmedelsrester, tungmetall- och nitrathalter.</p> <p>För produkter som omfattas av hjärtbladsmärkets användningsrätt, ställs dessutom följande krav på produktpartierna:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• odlingsland Finland</li> <li>• ett av Inhemiska Trädgårdsprodukter godkänt kvalitetssystem (auditeringsintyg eller certifikat).</li> </ul>			
6	HACCP-baserad egenkontroll	Skriftliga anskaffningskontrakt (6)	Uppfylls regeln?		
P	<p>Grundar sig anskaffningen av vegetabilier på skriftliga kontrakt?</p> <p>---</p> <p>Belägg: Skriftliga kontrakt</p>	<p>För produkter som omfattas av hjärtbladsmärkets användningsrätt krävs:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• att anskaffningen av vegetabilerna skall grunda sig på skriftliga kontrakt.</li> <li>• I kontraktet skall det ingå krav på Kvalitetsgårdsauditeringsintyg eller produktsäkerhetscertifikat.</li> </ul>			
7	HACCP-baserad egenkontroll	Kontaktmaterialens livsmedelsduglighet (7)	Uppfylls regeln?		
	<p>Har kontaktmaterialens livsmedelsduglighet fastställts?</p> <p>---</p> <p>Belägg: Livsmedelsduglighetsintyg, produktinformation, produktmärkning eller motsv.</p>	<p>För egenkontrollen väsentliga kontaktmaterialens livsmedelsduglighet skall fastställas med duglighetsintyg, från produktinformation eller produktmärkning. Detta gäller material och kemikalier som kan kontaminera kontaktytor eller produkter, så som:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• förpackningar, emballage</li> <li>• handskar,</li> <li>• smörj-, desinfektions- och tvättmedel</li> </ul> <p>– (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel</p> <p>– (EU) nr 10/2011 plastförordningen</p>			

8	HACCP-baserad egenkontroll	Mottagning av råvara (8)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	<p>Finns det skriftliga rutiner för mottagning av råvara? Hur försäkras man sig om det mottagna råvarupartiets vikt, volym, temperatur, samt att det är fritt från sjukdomar? --- Belägg: skriftlig rutinbeskrivning för råvarumottagning --- Stödmaterial: • Anvisningar för mottagning av vegetabilier • Anvisningar för mottagning av material</p>	<p>Det skall finnas en rutinbeskrivning som efterföljs på hur råvarupartier tas emot i företaget. Mottagningsrutinerna skall säkerställa att vegetabilerna fyller ställda kvalitets- och hygienkrav. I mottagningsrutinerna skall det ingå: • vilka krav man ställer på råvaran • vilka kontroller och mätningar som utförs vid mottagning av råvaruparti (ss. temperatur, växtsjukdomar) • hur man fastställer det mottagna råvarupartiets mängd (ss. vikt eller volym) • åtgärder som skall vidtas ifall råvaran inte fyller ställda kvalitets- och hygienkrav • med vilka märkningar man skall förse mottaget råvaruparti • vilka dokument uppgörs vid mottagandet av råvaran</p>			
9	HACCP-baserad egenkontroll	Karensantering (9)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	<p>Hur säkerställer packeriet att karenstider efterföljts? --- Belägg: Mottagningsanteckningar, auditeringsintyg och vid behov rapporter från växtskyddsmedelsrestanalyser från odlarens eller packeriets provtagningar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speciell uppmärksamhet skall fästas vid produktpartier som behandlats med växtskyddsmedel försedda med karenstid.</li> <li>• Detskall finnas klart utarbetade rutiner som säkerställer god karensantering och att enbart godkända växtskyddsmedel har använts.</li> <li>• Produktpartiets trygghet säkerställs vid behov med växtskyddsmedelsrestanalyser.</li> </ul>			
10	HACCP-baserad egenkontroll	Särhållning (10)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	<p>Har man säkerställt att inhemska och utländska produkter inte blandas ihop? --- Belägg: Särhållningsdirektiv, granskning av märkningar och förpackningsmaterial --- Stödmaterial • Särhållningsdirektiv</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det skall finnas skilda förpackningsmaterial utan hjärtbladsmärkning för förpackning av utländska produkter.</li> <li>• Det skall finnas adekvata arbetsrutiner som säkerställer att partier med olika ursprungsland inte kan blandas ihop eller blir felaktigt märkta.</li> <li>• Särhållningsrutiner skall finnas för alla skeden där man hanterar eller märker råvaran eller färdiga produkter.</li> <li>• Det skall finnas skilda personalanvisningar för packning av importvara, som säkerställer att förpackningsmaterialen inte blandas ihop.</li> <li>• Personalen skall vara väl informerad om särhållningsrutinerna så att det inte uppstår misstag.</li> </ul>			
11	HACCP-baserad egenkontroll	Lagerbokföring (11)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	<p>Har packeriet uppdaterad lagerbokföring? --- Belägg: lagerbokföring med nödvändiga noteringar, samt visuell granskning av lagret och muntlig redogörelse för hur firist in-first out -principen förverkligas i lagerhållningen. --- Stödmaterial • Lagerbokföring -blankett</p>	<p>Man strävar i mån av möjlighet att följa fifo-principen i lagerhållningen.</p> <p>Identifikationsdata för ett råvaruparti som sätts in i lager motsvarar identifikationsdata i bokföringen.</p> <p>Ur bokföringen framgår åtminstone:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• partier,</li> <li>• mängder och</li> <li>• plats i lagret.</li> </ul>			

12	HACCP-baserad egenkontroll	Lagring av råvara och produkter (12)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
P	<p>Har produktlagrets temperatur och fukthalt justerats så att de motsvarar vegetabilernas behov? Hur följer man upp produktkvaliteten under lagringen? Mäter man lagerförhållandena med kontinuerlig uppföljning? Finns dokumentation på uppföljningen av lagerförhållandena? ---</p> <p>Belägg: dokumentation av lagerförhållandens uppföljning ---</p> <p>Stödmaterial: • Uppföljning av lagringsförhållanden -blankett • Färska vegetabiliers temperaturkrav (Källa: Lämpötilalahallittavien elintarvikekuljetusten logistiikkaopas, sid 35)</p>	<p>• Produkterna lagras i ett sådant utrymme att de hålls färska och rena. I lagret hålls förhållandena sådana att de bidrar till att produkterna kan lagras även långa tider. • Under lagringen följer man med produkternas kvalitet i enlighet med egenkontrollprogrammet. • Under lagringen får inte slutprodukterna kontamineras eller hopblandas med råvara. • I produktlagren ser man till att skadedjur (fåglar, gnagare och andra lagerskadegörare såsom insekter) eller orenheter inte kommer åt att förstöra produkterna. • Klimatförhållandena i lagret mäts och vid behov justeras förhållandena så att de är lämpliga för produkternas hållbarhet. • Lagertemperatur och vid behov luftfuktighet dokumenteras regelbundet (dagligen - minst en gång per vecka) på uppföljningslista eller med logg.</p> <p>– (EG) nr 852/2004 (allmänna hygienförordningen) – Livsmedelslagen 23/2006</p>			
13	HACCP-baserad egenkontroll	Orenheter och skadligt ljus (13)	Uppfylls regeln?		
	<p>Skyddas produkter och förpackningsmaterial mot orenheter? Om företaget producerar potatis, skyddas knölnarna mot solljus? ----</p> <p>Belägg: rengöringsrutinbeskrivning och visuell granskning ---</p> <p>Stödmaterial: • Rengöringsrutinbeskrivning -blankett</p>	<p>• Man sköter om att nederbörd, damm eller andra orenheter inte kan smutsa ned produkterna eller förpackningsmaterialet. • Förpackningsmaterial och produktförpackningar får inte förvaras eller ställas direkt på golvyta. De skall vara övertäckta med skyddsfolie, om det finns risk för kontaminering från omgivningen • Regelbunden tvätt av förpackningsutrymmen och skyddade förpackningsmaterial förhindrar att produkterna blir dammiga. • Då mullhaltiga produkter hanteras i packeriet rekommenderas maskinell dammsugning och/eller rengöring med vatten. • Potatis skall skyddas mot belysning</p>			
14	HACCP-baserad egenkontroll	Handelsberedning, handelsnormer och specifikationer (14)	Uppfylls regeln?		
	<p>Efterföljer man vid handelsberedning och sortering av produkter de kvalitetskrav som föruttsätts? Finns handelsnormerna och eventuella kundspecifika produktspecifikationer lätt tillgängliga? ---</p> <p>Belägg: produktspecifikationer och relevanta handelsnormer, samt muntlig redogörelse och visuell bedömning</p>	<p>• Produkterna handelsbereds och sorteras i enlighet med gällande relevanta handelsnormer. Dessutom beaktas eventuella kundspecifika specifikationer • I handelsberedning och sortering av päron, äpplen, paprika, tomat, sallat, och jordgubbe följs EU:s specifika handelsnormer gällande sortering, kvalitetsklassificering och märkningar. • För de vegetabilier som inte har specifika EU-krav, följer man EU:s allmänna handelsnormer eller FN:s produktvisa kvalitetsfordringar som godkänts av Ekonomiska kommissionen för Europa och om sådana inte finns kan man följa nationella kvalitetsrekommendationer. • För produkter som är försedda med hjärtbladsmärket skall man följa I-klass produktvis kvalitetsklassificering. Undantag utgör lök (Allium cepa) där det räcker med II-klass, samt matpotatis för vilken kvalitetsklassificering inte har bestämts.</p> <p>– <a href="http://www.livsmedelsverket.fi">www.livsmedelsverket.fi</a> med sökorden "produktvisa handelsnormer" eller "Livsmedelsverket handelsnormer" – Kvalitetsklassificeringar som Inhemskas Trädgårdsprodukter rf rekommenderar, se <a href="http://www.kasvikset.fi">www.kasvikset.fi</a> under fliken "Viljely" och "Laatuvaatimukset"</p>			



15	HACCP-baserad egenkontroll	Hjärtbladsmärkets användning	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	<p>Om företaget använder hjärtbladsmärket och/eller finns med i IT rf:s lista över märkesanvändare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Följer man alla krav som ställs på hjärtbladsmärkets användning?</li> </ul> <p>--- Belägg: Muntlig redogörelse och visuell granskning</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hjärtbladsmärket sätts ut endast på produkter som fyller de produktkvalitets- och övriga krav som ställs på hjärtbladsmärkningen.</li> <li>Om företaget hanterar såväl råvara med hjärtbladsmärkesrätt, som råvara utan hjärtbladsmärkesrättighet, måste det finnas adekvata särskållningsrutiner som säkerställer att det inte uppstår fel i hjärtbladsmärkningen av produkterna.</li> <li>Packerier som ombesörjer betalningen av marknadsföringsavgiften å odlarnas vägnar, skall kunna redogöra för att marknadsföringsavgiften har erlagts för all produktion som berörs av märkesanvändningsrätten.</li> </ul>			
16	HACCP-baserad egenkontroll	Matpotatis packad med färgkod	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	<p>Packas matpotatis i förpackning försedd med färgkod? Bestäms den färgkodade potatisens bruksegenskaper med test?</p> <p>--- Belägg: stärkelsehaltbestämningarnas resultat</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Om matpotatis förpackas med färgkod, utreds potatispartiets egenskaper för att bestämma bruksrekommendationerna.</li> <li>Bestämningen görs antingen med ett kokningsprov eller genom att mäta stärkelsehalten.</li> <li>Resultaten från stärkelhaltprov skall dokumenteras och arkiveras i minst 2 år.</li> </ul>			
17	HACCP-baserad egenkontroll	Främmande föremål och allergener (17)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	<p>Hur förhindrar man förekomst av främmande kroppar i produkterna? Har man sett till att det bland produkterna inte finns andra växtarter eller delar från andra växtarter, som inte hör till? Hur förhindrar man kontamination med allergener? --- Belägg: skriftlig beskrivning över hantering av allergener och främmande föremål, samt relevanta arbetsinstruktioner --- Stödmaterial: • Hantering av allergener -anvisning • Hantering av främmande föremål -anvisning</p>	<p>Om man hanterar allergena produkter, eller det på annat sätt kan föreligga risk för kontamination med allergener, skall ett skilt allergenhanteringsprogram efterföljas genom hela produktionsprocessen som skall omfatta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rengöringsrutiner</li> <li>sårhållningsrutiner</li> <li>sårskilda verktyg</li> <li>förvaringsrutiner</li> <li>materialdirektiv</li> <li>handledningsdirektiv och -rutiner</li> </ul> <p>Senast vid handelsberedningen skall företaget se till att produkten inte har kontaminerats av:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>främmande föremål (såsom stenar, metallföremål, plastbitar, glas, obehöriga växter eller växtdelar)</li> <li>allergener (såsom selleri, senap, sesamfrön, lupiner, glutenhaltiga sädeslag eller nötter)</li> <li>andra orenheter som kan förorsaka skada för konsumenten (så som kemikalielämningar)</li> </ul> <p>Om en produkt som är kontaminerad med allergener, främmande kroppar eller orenheter som kan förorsaka skada för konsumenten kommer ut på marknaden, skall man omedelbart skrida till åtgärder för tillbakadragning</p> <p>– (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna – Eviras direktiv 17068/1</p>			



18	HACCP-baserad egenkontroll	Ytbehandlingar (18)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	<p>Beaktas bestämmelserna i förordningen om tillsatämnen, som gäller hantering av produkter? Efter skörd får produkterna inte behandlas med strålning eller ytvaxer.</p> <p>---</p> <p>Belägg: muntlig utredning och visuell kontroll</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Efter skörd får produkterna inte bestrålas, behandlas med kemikalier eller ytan vaxas.</li> <li>Även kemikalier som tillförs luften i lagret i avsikt att förbättra produkternas hållbarhet är förbjudna med undantag av CO2 och N2 i lagerrum med kontrollerad atmosfär.</li> <li>Det är tillåtet att i produktförpackningarna använda för livsmedel tillåtna skyddsgaser.</li> </ul> <p>– Kvalitetsgårdskrav (förbudet mot vaxning) – (EG) nr 1333/2008 om om livsmedelstillsatser, bilaga II</p>			
19	HACCP-baserad egenkontroll	Märkningar (19)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	<p>Är produkterna sakenligt märkta? Finns packningstidpunkten utsatt? Finns märkningarna tydliga på en och samma sida av förpackningen? Kan produkten spåras till avsändaren? ---</p> <p>Belägg: märkningarna och granskning av dessa</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produktpartier som lämnar företaget, skall vara märkta med en igenkänningskod, med vilken partiet kan spåras till avsändaren och kod med vilken man med säkerhet kan förena partiet med följedokumentets information.</li> <li>Partiförpackningar skall dessutom alltid vara märkta med en igenkänningskod, med vilken packningstidpunkten (inklusive konsumentförpackningens packningstidpunkt) kan fastställas.</li> </ul> <p><b>På produktpartier, och alltid på förpackningar</b> som ingår i partiet (oberoende av förpackningens storlek), skall det finnas följande information i klar text (inte t.ex. bakom QR-kod) och <b>på både finska och svenska</b> om förpackningarna kommer att säljas i tvåspråkig kommun:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>förpackarens eller leverantörens namn och adress</li> <li>produkt / produktens namn (om inte synlig)</li> <li>ursprungsland (skall märkas: ursprungsland Finland)</li> <li>mängd (nettovikt eller antal)</li> <li>partikod (kan vara packningsdatum eller bäst före datum, ifall dessa anges med dag och månads noggrannhet)</li> <li>kvalitetsklass (undantag gäller för potatis som saknar kvalitetsklassificering)</li> <li>sort för följande produkter: appelsin, mandarin, äpple, päron, vindruva, samt potatis</li> <li>handelstyp för följande produkter: tomat, (?)klastomat, körsbärstomat, körsbärsklastomat, cocktailtomat, cocktailklastomat, satsuma, klementin</li> <li>eldighet då produkten är: eldig paprika (chili)</li> <li>fruktköttets färg för: nektarin, persika</li> <li>storleksklass vid behov</li> </ul> <p><b>på potatisförpackningar</b> dessutom:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>sort</li> <li>packningsdatum (alltid)</li> <li>växtskyddsregisternummer (kan vara FI-EVIRA-12345)</li> <li>förvaringsinstruktioner eller minsta hållbarhetstid (bäst före datum).</li> </ul> <p><b>på ekologiska produkter</b> dessutom:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ordet "ekologisk"</li> <li>EU:s logo för ekologisk produktion ("eurobladmärket")</li> <li>övervakningsmyndighetens kod (som kan vara FI-EKO-123)</li> <li>ordet "Producerad" samt landets namn (t.ex. Producerad i Finland) (-&gt;?)</li> </ul> <p><b>Produkter ämnade för industriell användning</b> märks med texten: "Ämnade för vidareförädling" (?)</p> <p>– (EU) nr 543/2011 Kommissionen tillämpningsförfordning – (EG) nr 178/2002 Allmänna livsmedelsförordningen</p>			

20	HACCP-baserad egenkontroll	Följedokument (20)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	<p>Finns tillräcklig information på partiets följehandlingar? Är följehandlingen (forsesdel eller fraktsedel) placerad på transportmedlets insida på synlig plats? Kan den förpackade produkten spåras till avsändaren? --- Belägg: följedokument och granskning av dessa</p>	<p><b>På följedokument</b> skall det finnas i klar text (inte t.ex. bakom QR-kod) åtminstone följande information:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• leverantörens namn och postadress</li> <li>• produkt</li> <li>• vid behov sort, kvalitetsklass, handelstyp</li> <li>• mängd</li> <li>• förpackningsstorlek</li> <li>• leveransdatum</li> <li>• partikod eller förpackningsdatum</li> <li>• ursprungsland</li> <li>• mottagaren eller köparen</li> </ul> <p><b>För potatisparti</b> tillsätts dessutom:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• växtskyddsregisternummer</li> </ul> <p><b>Ifall ekologisk produkt</b>, tillsätts dessutom:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ordet "ekologisk"</li> <li>• övervakningsmyndighetens kod (som kan vara FI-EKO-123)</li> </ul> <p><b>"Industriell användning"</b> för produkter ämnade för vidareförädling eller industriell användning</p> <p>– (EU) nr 543/2011 Kommissionen tillämpningsförfordning – (EU) nr 178/2002 Allmänna livsmedelsförfordningen</p>			
21	HACCP-baserad egenkontroll	Säkerställande av spårbarheten (21)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	<p>Finns för de levererade produkterna alla uppgifter som är väsentliga för spårbarheten? Har leveransuppgifterna sparats i minst två års tid? Har företaget rutiner som säkerställer importerade produktpartiers spårbarhet --- Belägg: forseslar, fakturor eller motsvarande spårbarhetsdokumentation</p>	<p>Företaget skall spara minst följande information om alla levererade produkter och deras leveransadress eller uppköpare.</p> <p>Leveransinformationen ska sparas två år från och med leveransen.</p> <p>Åtminstone följande information om <b>produkternas leverans</b> skall finnas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• leverantör</li> <li>• produkt</li> <li>• vid behov sort, kvalitetsklass, handelstyp (t.ex. körsbärstomat)</li> <li>• mängd,</li> <li>• förpackningsstorlek,</li> <li>• leveransdatum,</li> <li>• produktens partikod eller förpackningsdatum</li> <li>• ursprungsland</li> <li>• leveransadress eller köpare.</li> </ul> <p><b>Gällande importprodukter</b> ska ankomna och sålda produktpartier bokföras så, att varje enskilt importproduktpartis ursprung och slutmål kan spåras.</p> <p>För groddar se "Odlingens Kvalitetsgård"</p> <p>– (EU) nr 543/2011 Kommissionen tillämpningsförfordning – (EU) nr 178/2002 Allmänna livsmedelsförfordningen</p>			

22	HACCP-baserad egenkontroll	Leverans och transport (22)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
P	<p>Finns en beskrivning på vilka krav som ställs på leverans och transporter?            Sker leverans så fort som möjligt efter packande?            Är transportfordonet och temperaturen under transporten lämpligt för ifrågavarande produkter?            Vilka specialkrav har kunden ställt gällande leverans och transport och har man efterföljt dessa (t.ex. krav på mätningar)?            ---            Belägg:            Beskrivning på leverans och transportförhållanden, muntlig redogörelse, eventuella av kunden förutsatta mätningar och -noteringar            ---            Stödmaterial:            • Egenkontrollens basuppgifter och dokumentregister</p>	<p>Ansvar för transporterna är på det levererande packeriet (ansvaret kan enligt överenskommelse även vara på den mottagande livsmedelslokalen).</p> <p>Det skall finnas en kort beskrivning på vilka krav som ställs på leverans och transporter, samt på transportförhållandena (inklusive transporternas längd).</p> <p>Ifall transporten har utlokaliseras skall företaget kontrollera transportföretagets egenkontroll.</p> <p>Följande skall beaktas i leveransen och transporten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkterna levereras så fort som möjligt efter förpackandet.</li> <li>• Vid behov nedkyls produkterna i packeriföretaget innan de levereras till kunden.</li> <li>• Transporttemperaturen skall vara lämplig för ifrågavarande produkter.</li> <li>• Under transporterna minimeras faktorer som eventuellt försämrar produktkvaliteten (t.ex. etylenproduktion, materialens och staplarnas transporthållbarhet, fukthalt)</li> <li>• Transportfordonet skall vara lämpligt för transport av livsmedelsprodukter</li> <li>• Dessutom skall packeriet beakta det man eventuellt skilt kommit överens med kunden (t.ex. nedkylning av produkterna före transport, kontrollmätningar vid leverans eller under transport, krav som ställs på transportkontrakt).</li> </ul>			
23	HACCP-baserad egenkontroll	Kvalitetskontroll (23)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
P	<p>Tar man regelbundet stickprov på produkterna för kvalitetsbedömning?            Har man dokumenterat bedömningen?            Har man beaktat vilka krav mikrobförordningen eventuellt ställer på produktionen?            Har man beaktat kundspecifika kvalitetskrav?            ---            Belägg:            anteckningar på kvalitetsuppföljningar, relevanta provtagningar och trenduppföljningar, provtagningsplan            ---            Stödmaterial:            • Provtagningsplan -blankett och exempel</p>	<p>Från produktpartier som lämnar packeriet tas regelbundet prover för att bedöma deras kvalitet, samt för att säkerställa att företagets egenkontroll är adekvat.</p> <p>Med kvalitetskontrollen bedömer man produkternas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• smak</li> <li>• hållbarhet</li> <li>• hanteringstålighet</li> <li>• kvalitetsklassificeringens jämnhet</li> <li>• märkningarnas giltighet</li> <li>• hur kundspecifika kvalitetskrav uppfyllts</li> </ul> <p>Dessutom skall man sörja för att man tar alla de mikrobprover, och utför de trenduppföljningar, som mikrobförordningen kräver för ifrågavarande produktion. Mer information finns i Livsmedelsverkets (fd. Evira) anvisningar</p> <p>Kvalitetsbedömningen antecknas i kvalitetsuppföljningsblanketten eller motsvarande.</p> <p>Provtagningsrutinen skall ingå i företagets provtagningsplan.</p> <p>Anteckningarna skall sparas i minst två år</p> <p>– (EG) nr 2073/2005 (mikrobförordningen)            – Eviras anvisningar 10501/1 (bilagorna)</p>			



24	HACCP-baserad egenkontroll	Provtagningsplan (24)	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Har man en provtagningsplan med klara rutiner för alla relevanta provtagningar? Har man i provtagningsplanen beaktat kundspecifika krav på provtagningar? Finns alla behövliga provtagningsresultat? Har man gått igenom provresultaten och vidtagit behövliga åtgärder? ---</p> <p>Belägg: provtagningsplan, undersökningsresultat och uppföljningsrapporter ---</p> <p>Stödmaterial: • Provtagningsplan -blankett och exempel • Näytteenotto-ohjeistus (Källa: Helsingin Yliopiston Ruraliainstituutin verkkojulkaisu 152: Turvallinen kasvistuote).</p>	<p>Företaget skall ha en skriftlig provtagningsplan.</p> <p>I provtagningsplanen skall det ingå alla för produktsäkerheten relevanta och schemalagda bedömningar och provtagningar, ss:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kvalitetskontroller,</li> <li>• mikrobprovtagningar</li> <li>• temperaturuppföljningar,</li> <li>• hygientester</li> <li>• vattenprovtagningar</li> <li>• restanalyser,</li> <li>• tungmetaller och nitrat.</li> </ul> <p>Resultaten från egna och externa undersökningar som berör produktsäkerheten sparas och går igenom. Provtagningsresultat som kommer till packeriet delges även till odlaren.</p> <p>Resultat från växtskyddsmedelsresthaltsanalyser ska sparas minst fem år. Övriga analysresultat ska sparas minst två år.</p>			
25	HACCP-baserad egenkontroll	Kundrespons, avvikelser och reklamationer (25)	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Finns det väletablerade rutiner för hanteringen av kundrespons? Hur hanterar man avvikelser så att felen inte upprepas? ---</p> <p>Belägg: muntlig redogörelse, antecknade och samlade kundresponser, avvikelser och åtgärder ---</p> <p>Stödmaterial: • Kundrespons och avvikelser -blankett</p>	<p>Inkommen respons och avvikelser dokumenteras och går genom, för att man ska kunna identifiera systematiskt uppkomna fel och hindra att problemen upprepas.</p> <p>Korrigerande åtgärder och krediteringar antecknas.</p> <p>Kundresponsen besvaras sakenligt och så fort som möjligt. Vid behov uppdaterar man även arbetsrutier och -instruktioner.</p>			
26	HACCP-baserad egenkontroll	Dokumenthantering (26)	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Finns det en förteckning över vilka dokument som ingår i egenkontrollen? Kommer det fram hur egenkontroll-dokumenterna uppdateras och förvaras? Finns egenkontrolldokumenterna på utlovade platser? ---</p> <p>Belägg: visuell granskning, dokumentförteckning ---</p> <p>Stödmaterial: • Egenkontrollens basinformation -blankett</p>	<p>Företaget skall ha en förteckning över vilka dokument ingår i företagets egenkontroll.</p> <p>Förteckningen uppgörs så att det kommer fram även var dokumenten förvaras och hur de skall uppdateras.</p>			

27	HACCP-baserad egenkontroll	Tillbakadragningsplan (27)	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Finns det en skriftlig plan för tillbakadragning? Finns kundernas kontaktinformation och är informationen a'jour? -- Belägg: skriftlig tillbakadragningsplan och kundförteckning med kontaktuppgifter --- Stödmaterial: • Tillbakadragningsplan -blankett</p>	<p>Livsmedel och information som ges om dem ska vara förenliga med livsmedelslagstiftningen. Om det finns skäl att misstänka att en produkt inte är förenlig med kraven som gäller livsmedelssäkerhet och produkten redan gått ut till kunden, ska tillbakadragning genast påbörjas.</p> <p>Skäl till tillbakadragning föreligger bl.a. då det i produkten finns:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• misstanke om främmande föremål eller allergen som skadar konsumenters hälsa</li> <li>• misstanke om förekomst av patogen som ger upphov till matförgiftning</li> <li>• för hög nitrathalt, vilken är till skada för konsumentens hälsa</li> <li>• för hög tungmetallhalt, vilken är till skada för konsumentens hälsa</li> <li>• största tillåtna mängd växtskyddsmedel (MRL) överskrids</li> <li>• om det uppdagas att vattenkvaliteten, för vattnet som använts för produkttvätt eller nedkylning, försämrats, ifall att den tvättade eller nedkylda vegetabilien kan konsumeras otillredd</li> <li>• eller om märkningarna på produkten är felaktiga eller vilseledande</li> </ul> <p>Företaget skall ha en detaljerad plan för tillbakadragning av produkter. Planen skall innehålla alla åtgärder, som ska vidtas för att avlägsna produkterna från marknaden samt omfatta vilka åtgärder man vidtar för en tillbakadragen produkt. Dessutom skall företaget ha lätt tillgängligt aktuella kontaktuppgifter till sina kunders kontaktpersoner.</p> <p>– (EG) nr 178/2002 (allmänna livsmedelsförordningen) – Sökord: "Livsmedelsverket blanketter och anvisningar tillbakadragande"</p>			
P	<p>Finns det adekvata råd för handtvätt och ändamålsenliga och tillräckliga handtvättsmöjligheter? --- Belägg: visuell granskning --- Stödmaterial: • Handtvättsdirektiv</p>	<p>Personlig hygien / handtvätt (28)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Företagets toalett- och omklädningsrum ska vara ändamålsenligt utrustade och man ska regelbundet se till att de är rena och prydliga.</li> <li>• Det skall finnas ett adekvat antal vattentoaletter, anslutna till ett effektivt avloppssystem.</li> <li>• Toaletterna får inte vara direkt förbundna med utrymmen där livsmedel hanteras (kan lösas genom att till exempel placera toaletterna bakom två dörrar)</li> <li>• Det skall finnas ett adekvat antal lämpligt placerade och utformade handtvättställ.</li> <li>• Handtvättställ skall ha varmt och kallt rinnande vatten, flytande tvål och engångshandukar.</li> <li>• Utrustning för sköljning av livsmedel skall när så är nödvändigt vara skilt från anordningar för handtvätt.</li> <li>• Råd för handtvätt i en för arbetstagarna begriplig form ska fästas på lämpligt ställe (t.ex. invid handtvättspunkten eller på toalettdörren).</li> </ul> <p>– Eviras anvisning för livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler – Sökord: "Livsmedelsverket information om livsmedel handtvätt"</p>			

29	HACCP-baserad egenkontroll	Hygienföreskrifter och handledning i hygieniskt arbete (29)	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Finns det adekvata hygienföreskrifter? Har personalen handledts i hygieniska arbetsmetoder? Ifall kund så kräver:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Har företagsledningen och den som ansvarar för handledningen i hygieniska arbetsmetoder hygienpass?</li> </ul> <p>---</p> <p>Belägg: hygienföreskrifter, handledningsdokument, hygienpass</p> <p>---</p> <p>Stödmaterial:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygieniska arbetsmetoder -instruktioner</li> <li>• Handledning i arbetet -blankett</li> </ul>	<p>Personalens hygienkunnande skall säkerställas åtminstone på följande sätt:</p> <p>Det skall finnas skriftliga hygiendirektiv där det ingår:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• när och hur händerna skall tvättas</li> <li>• när och vilka arbetskläder och skyddsutrustningar skall användas</li> <li>• hygienrutiner för pauser och utomhusvistelse</li> <li>• när och var lösna, lösögonfransar, smycken, klockor, snus, tobak, tuggummi, mediciner, mat, drycker mm. inte får medtas i arbetet</li> <li>• vad som gäller om man insjuknar, skadas eller för öppna eller infekterade sår</li> <li>• hur man får röra sig produktionsutrymmena</li> <li>• hur produkterna hanteras hygieniskt</li> </ul> <p>Det skall finnas belägg för att personalen fått handledning i hygieniska arbetsmetoder. Hygiendirektiven skall finnas språk som den anställda förstår.</p> <p>Kundkrav och rekommendation: Företagsledningen och den som ansvarar för handledningen i hygieniska arbetsmetoder skall ha hygienpass. Dessutom är det bra att arbetstagare som hanterar vegetabilier som konsumeras som sådana har hygienpass.</p>			
30	HACCP-baserad egenkontroll	Hygien- och säkerhetsföreskrifter för besökare (30)	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Har företaget på lämpligt ställe uppsatta hygien- och säkerhetsinstruktioner för besökare?</p> <p>---</p> <p>Belägg: visuell granskning</p> <p>---</p> <p>Stödmaterial:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instruktioner för besökare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Företaget skall ha hygienregler samt säkerhetsföreskrifter som riktas till besökare.</li> <li>• Instruktionerna skall finnas uppsatta vid ingången till produktionsutrymmena där de lätt kan läsas av besökaren.</li> </ul>			
31	HACCP-baserad egenkontroll	Vattnets kvalitet (31)	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Är vattnet som används för tvätt och nedkylning av produkterna lämpligt för ändamålet? Finns de analysresultat som behövs? Hur har man sinnessmässigt följt med vattnets kvalitet?</p> <p>---</p> <p>Belägg: Relevanta vattenprovsresultat</p> <p>---</p> <p>Stödmaterial:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Provtagningsplan -blankett och exempel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vatten som används för tvätt och nedkylning av produkter från primärproduktion (även recirkulerat tvätt- och nedkylningsvatten) skall gällande Escherichia coli –bakterier och intestinala enterokocker fylla kraven som ställs på hushållsvatten. Kvalitetskraven för vardera är 0 cfu/100 ml.</li> <li>• Vattenhanteringen får inte ge upphov till sådana förändringar i produkten som strider mot livsmedelslagstiftningen.</li> <li>• Om man använder hushållsvatten som levereras av vattenverket, behöver vattnet inte skilt undersökas. Men om livsmedelsaktören behandlar vattnet (desinficerar, filtrerar), bör man reda ut behovet av egenkontroll av vattnet.</li> <li>• Innan en vattenkälla tas i bruk skall från vattnet undersökas minst mängderna Escherichia coli –bakterier och intestinala enterokocker. Dessutom skall man undersöka färg och lukt, samt då det är fråga om naturenligt vatten även cyanobakterieförekomst. Efter ibruktagning ska kvaliteten hos vattnet som används för tvätt och nedkylning undersökas regelbundet, minst med tre års mellanrum.</li> </ul> <p>... fortsättning på följande sida</p>			



		Uppfylls regeln?			
		ja	nej	berör ej	
	<p>... fortsättning från föregående sida</p> <p>Är vattnet som används för tvätt och nedkylning av produkterna lämpligt för ändamålet? Finns de analysresultat som behövs? Hur har man sinnessmässigt följt med vattnets kvalitet?</p> <p>---</p> <p>Belägg: Relevanta vattenprovsresultat</p> <p>---</p> <p>Stödmaterial: • Provtagningsplan -blankett och exempel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vattenundersökningarna ska utföras av ett laboratorium som är godkänt för undersökningar vid egenkontroll. Förutom dessa undersökningar ska den som använder vattnet sensoriskt bedöma vattnets färg och lukt.</li> <li>Undersökningsresultaten från den färskaste provtagningen skall förvaras på ett sådant sätt, att det vid behov på begäran kan uppvisas eller retroaktivt sändas till tillsynsmyndighet.</li> </ul> <p>– (EG) nr 852/2004 (allmän hygien-förordning) – Oiva bedömningsanvisningar för anmälda livsmedelslokaler</p>			
32	HACCP-baserad egenkontroll	Rengöringsrutiner (32)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	<p>Har man en skriftlig beskrivning över städ- och rengöringsrutiner (Renhållningsprogram)? Journalför man för produktsäkerheten elementära rengöringsåtgärder? Vid mycket dammiga arbetsställen, ser man vid behov till att dammet avlägsnas, även från luften?</p> <p>--</p> <p>Belägg: muntlig redogörelse, dokumenterad städrutinbeskrivning, uppföljningsblankettens anteckningar, visuell bedömning</p> <p>---</p> <p>Stödmaterial: • Renhållningsprogram -blankett</p>	<p>Det skall finnas en adekvat beskrivning på företagets städ- och rengöringsrutiner.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rengöringsrutinerna skall omfatta alla utrymmen, kontaktytor och redskap som är elementära för produktsäkerheten.</li> <li>Av rengörings- och städrutinbeskrivningen skall det framgå vad som rengörs, hur ofta, med vilken metod och med vilka ämnen, vem ansvarar för uppgiften och vilka städåtgärder journalförs. I städrutinbeskrivningen skall även ingå på vilket sätt man bedömer städ- och rengöringsresultatet.</li> <li>De för produktsäkerheten mest elementära rengöringsåtgärder skall journalföras fortlöpande. Sådana kan vara t.ex. rengöringen av toaletter, tvättställ, kranar och dörrhandtag, produktlagrets storstädning och packeriets kontaktytors grundrengöring.</li> <li>Företaget skall ha en utsedd ansvarsperson som ansvarar för uppföljningen och övervakningen av städrutinerna.</li> </ul> <p>Dessutom skall man beakta att:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Damm och mikrober som uppkommer vid hantering av mullhaltiga produkter avlägsnas så effektivt som möjligt, och om möjligt på teknisk väg.</li> <li>kontaktytor och redskap som kommer i kontakt med livsmedel, tvättas och/eller desinficeras enbart med rengöringsmedel lämpade för livsmedelsbruk.</li> <li>rengörings- och desinfektionsmedlen skall alltid sköljas noggrant bort med rent vatten, för att undvika rester på kontaktytorna.</li> <li>speciell uppmärksamhet skall fästas på att man i utrymmen där man hanterar eller förvarar ätliga produkter, inte får förvara kemikalier på ett sätt som kan befara produkternas livsmedelssäkerhet.</li> </ul>			
33	HACCP-baserad egenkontroll	Bedömning av städresultat (33)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
	<p>Hur bedömer man städ- och rengöringsresultatet?</p> <p>---</p> <p>Belägg: Muntlig redogörelse, journaler och eventuella provtagningar</p> <p>---</p> <p>Stödmaterial: • Provtagningsplan -blankett och exempel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>På företaget skall man åtminstone visuellt bedöma städ- och rengöringsresultatet, och vid behov skall åtgärder vidtas för att säkerställa att städresultatet är tillfredsställande.</li> <li>Ifall packeriet packar vegetabilier som konsumeras otillredda, kan det i mikrobeförordningen och/eller som kundkrav ställas krav på uppföljning av kontaktyternas renhet och därtill medföljande trenduppföljningar. Vid behov säkerställs kontaktyternas renhet med hygentest.</li> </ul>			

34	HACCP-baserad egenkontroll	Städredskap (34)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	<p>Uppbevaras städredskap på ett adekvat sätt? Ser städredskapen rena ut? Råder det ordning och reda i förvaringsutrymmet? --- Belägg: Visuell bedömning</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Städredskapen i en livsmedelsokal skall rengöras, underhållas och förvaras på ett hygieniskt sätt.</li> <li>• Städredskapens förvaringsutrymme kan vara ett separat rum, skåp eller skrub, eller en ställning på väggen.</li> <li>• Den ändamålsenliga utrustningen av utrymmena för städredskap är beroende av verksamheten och kan omfatta till exempel tillräcklig ventilation, en vattenpunkt, en vask, ett torkelement och en golvbrunn samt stativ och hyllor för städredskap respektive tvätt- och rengöringsmedel.</li> </ul> <p>– JSMf 291/2017 – Eviras anvisning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler</p>			
35	HACCP-baserad egenkontroll	Underhållsrutiner (35)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	<p>Har företaget en beskrivning över underhållet (underhållsprogram)? Är fasiliteter, maksiner, apparater, verktyg och utrustning funktionsdugliga, trygga och om relevant rätt justerade? Finns temperaturmätare och vågars kalibreringsprogram och har relevanta kontroller och kalibreringar utförts? Är farliga områden och utrustningar varningsmärkta? Råder det ordning och reda i företaget och dess produktionsmiljö? Finns anteckningar om underhållet och kalibreringar? --- Belägg: Underhålls- och kalibreringsprogram, service- och kalibreringsanteckningar, samt visuell granskning --- Stödmaterial: • Underhållsprogram -blankett • Underhållet -blankett • Varningmärken -modeller</p>	<p>Företaget skall se till att fasiliteter och utrustning är trygga att använda.</p> <p>Maskiner och anläggningar som absolut skall underhållas är t.ex. truckar, traktorer, lastbilar, transportörer, lyftanordningar, arbetsvagnar samt kylanordningar.</p> <p>Det skall råda ordning och reda för att undvika arbetsolyckor, minska riskerna för skadedjur och kontamination.</p> <p>Det skall finnas en underhållsrutinbeskrivning (underhållsprogram) som omfattar företagets fasiliteter, utrustning och produktionsmiljö, som är centrala för produkt-, arbetar- samt miljösäkerheten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Underhållet och relevanta kalibreringar och kontroller skall skötas in enlighet med rutinbeskrivningen och journalföras.</li> <li>• I samband med underhåll och service kontrolleras, att skyddsutrustningen är i skick och finns på sin plats och behövliga justeringar utförs.</li> <li>• I utrustning, med vilka man hanterar livsmedel, används smörjmedel som är lämpliga för livsmedelsbruk.</li> <li>• Farlig utrustning och farliga områden märks med varningsskyltar.</li> <li>• Värmepannans brännhuvud och rökkanaler sotas regelbundet. Oljebrännarens munstycken byts regelbundet för att energin i oljan skall nyttjas så väl som möjligt.</li> <li>• Olje-, bränsle- och andra kemikalietankar konditionsgranskas regelbundet i enlighet med för dem givna föreskrifter.</li> </ul> <p>Till underhållet av en prydlig företagsmiljö hör åtminstone följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• maskiner och apparater förvaras på för dem reserverade platser,</li> <li>• man ombesörjer att lager- och produktionsutrymmen är prydliga</li> <li>• man ser till att komposterings- och avfallshanteringsområden är prydliga,</li> <li>• enligt behov hålls vegetationen på närbeliggande områden kortklippt.</li> </ul> <p>Anteckningarna arkiveras åtminstone två år.</p>			

36	HACCP-baserad egenkontroll	Vågarnas kalibreringar och egenkontroll (36)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	<p>Hur försäkras man sig om att vågarna ger rätt utslag för produktvägningen och att de är rätt justerade för lådor och pallar? Har vågar som använts i företaget justerats (kalibrerats) enligt kraven? Granskas vågarna inom egenkontrollen dagligen under försäljningssäsongerna? ---</p> <p>Belägg: Kröningsmärkning, dokumentation av vågarnas egenkontroll ---</p> <p>Tukimateriaali: • Vågarnas egenkontroll -lomake</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vågar, mätare och sensorer ska regelbundet underhållas och justeras.</li> <li>• Justering och kröning av vågar ska göras minst med tre års mellanrum av ett av Tukes godkänt granskningsorgan.</li> <li>• Det skall finnas minst en våg på företaget med kröning i kraft.</li> <li>• Dessutom granskas vågarna tillräckligt ofta med hjälp av krönade tyngder (egenkontroll).</li> <li>• Granskningen journalförs helst dagligen, eller minst en gång i veckan, under försäljningssäsongerna.</li> </ul> <p>– <a href="#">Justeringsförfordning</a> – <a href="#">Lag om mätinstrument 707/2011</a></p>			
37	HACCP-baserad egenkontroll	Avfallshanteringsrutiner (37)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	<p>Har företaget en skriftlig avfallshanteringsbeskrivning? Hur har man ordnat hantering, lagring och transport av avfallsfraktionerna? ---</p> <p>Belägg: Visuell granskning och avfallshanteringsbeskrivning ---</p> <p>Stödmaterial: • Avfallshanteringsrutiner -blankett</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Företaget skall ha en skriftlig avfallshanteringsbeskrivning, som omfattar vilka avfallsfraktioner det uppstår på företaget, var dessa uppsamlas och hur ofta och var dessa avyttras.</li> <li>• I mån av möjlighet skall man sortera avfallet redan på uppkomstplatsen.</li> <li>• I avfallshanteringen skall man fästa uppmärksamhet på att förebygga kontamination med produkter och kontaktytor, skadedjursförekomst samt hur avfallet avyttras på ett säkert och sakenligt sätt.</li> <li>• Avfall samlas ihop på för det avsedda ställen och avfallskärnen töms och rengörs tillräckligt ofta</li> </ul> <p>– <a href="#">Avfallslag 646/2011</a> – <a href="#">SRf 518/2014</a></p>			
38	HACCP-baserad egenkontroll	Organiskt avfall (38)	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
	<p>Hanteras organiskt avfall hygieniskt och sakenligt? Komposteras växtavfall korrekt? ---</p> <p>Belägg: Visuell granskning</p>	<p>Vid hanteringen av organiskt avfall (ss. växtavfall, växtunderlag, mull) skall man se till att:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• det inte uppstår risk för kontaminering av produkter och kontaktytor</li> <li>• det inte uppstår problem med skadedjur (ss. insekter och gnagare)</li> <li>• att det inte uppstår störande lukter</li> <li>• att näringsämnen inte läcker ut i vattendrag eller grundvatten</li> </ul> <p>Om risk för sjukdomar och skadedjur inte förekommer, kan växt- och jordavfall användas till jordförbättring.</p> <p>Kompost får inte anläggas på ett grundvattenområde som har betydelse som vattentäkt, inte heller i omedelbar närhet till ett vattendrag.</p> <p>Kompoststacken formas med så branta sidor som möjligt för att regnvatten så lite som möjligt kan komma åt att skölja genom stacken. Man rekommenderar att en kompoststack i eftermognadsskedet täcks med plast eller ett lager torv.</p> <p>Kompostering av eget växtavfall för eget bruk på gården förutsätter inte anmälan till registret över aktörer i gödselindustribranschen, men om växt- eller mullfraktioner kommer från handelsberedning el. dyl. utanför gården, berörs komposteringen av lagstiftningen om gödselindustri. Man förpliktar däremot inte små aktörer till registrering eller ansökning om godkännande av produktionsanläggning (JSMf 22/15 2§).</p>			



39	HACCP-baserad egenkontroll	Gödselafabrikat (39)	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Ifall att organiskt avfall överläts åt utomstående, - har man isåfall skött de skyldigheter som behövs för kompostering och försäljning/överlåtelse av växtrester eller växtunderlag? --- Belägg: Muntlig redogörelse</p>	<p>Anmälningsskyldighet, till registret över aktörer inom sektorn för gödselafabrikat, gäller inte ett företag, som använder växtrester i sitt eget företag (t.ex. till jordförbättring på egna markområden).</p> <p>Anmälningsskyldighet, till registret över aktörer inom sektorn för gödselafabrikat, gäller däremot för företag, som överlåter växt- eller mullfraktioner till utomstående (med vissa undantag).</p> <p>– Lag om gödselafabrikat – JSMf 11/12, ändring 12/12, ändring 7/13, ändring 21/15, ändring 5/16, ändring 22/15 2 § – Nationell förteckning över typbeteckningar på gödselafabrikat Eviras föreskrift 1/2011 – Tilläggsinformation: <a href="http://www.livsmedelserket.fi">www.livsmedelserket.fi</a> med sökordet "gödselafabrikat"</p>			
40	HACCP-baserad egenkontroll	Farligt avfall (40)	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Hanteras farligt avfall korrekt? Har farligt avfall märkts ut korrekt? Finns sakenlig bokföring över farligt avfall? --- Belägg: visuell granskning, farligt avfall bokföring --- Stödmaterial: • Farligt avfall bokföring -blankett</p>	<p>Företagets skall med kvitton, fakturor eller avfallsjournal kunna visa upp att farligt avfall avyttrats sakenligt.</p> <p>Med farligt avfall avses sådant avfall, som är eld- eller explosionsfarligt, smittosamt eller på annat sätt farligt för hälsan eller miljön. De vanligaste farliga avfallen är:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• oljor, målfärg, batterier, kylarvätskor, olje- filter och växtskyddsmedel som ska tas ur bruk.</li> </ul> <p>Farligt avfall som uppkommer i företaget samlas i ett eget mellanlagringsförråd, varifrån det så fort som möjligt, dock senast inom ett år, levereras till kommunal samlingsplats för farligt avfall eller till en auktoriserad avfallsinsamlare.</p> <p>Mellanlagringsplatsen ska vara ändamålsenlig, skyddad för barn och husdjur, avfallet uppbevaras i originalförpackningar och/eller väl märkt, eventuellt läckage till bottenjord eller avlopp ska förhindras.</p> <p>Bekämpningsmedel och andra farliga kemikalier som inte kan användas, ska i sina egna originalförpackningar och väl tillslutna föras för avyttrande.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Om förpackningen är i så dåligt skick, att den inte som sådan tryggt kan transporteras till uppsamlingsplatsen, bör den placeras i en tät och hållbar förpackning, från vilken läckage inte kan uppstå.</li> <li>• På förpackningen skriver man preparatets namn, om det är känt. Om texten på en förpackning med kemikalier eller bekämpningsmedel har förstörts och man inte exakt vet vad förpackningen innehåller, ska förpackningen tydligt märkas med texten: GIFTIGT BEKÄMPNINGSMEDEL eller FARLIGT AVFALL – SAMMANSÄTTNING OKÄND</li> </ul> <p>– SRF om avfall, (bokföringskravet se § 20)</p>			

41	HACCP-baserad egenkontroll	Hanteringen av växtskyddsmedel, biocider och kemikalier samt säkerhetsdatablad (41)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	<p>Finns alla behövliga säkerhetsdatablad lätt tillgängliga?</p> <p>Om företaget hanterar, distribuerar eller lagrar växtskyddsmedel eller biocider:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Finns på företaget namngiven ansvarsperson som ansvarar för hanteringen av preparaten?</li> <li>• Har ansvarspersonen giltigt och relevant kunskapsintyg för hanteringen?</li> </ul> <p>---</p> <p>Belägg: Examensintyg, säkerhetsdatablad</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Säkerhetsdatabladen ska finnas för alla kemikalier som används på företaget. Alla relevanta säkerhetsdatabladen ska finnas lättillgängliga där bekämpningsmedel, kemikalier, tvättmedel och desinfektionsmedel hanteras.</li> <li>• Av den som yrkesmässigt hanterar växtskyddsmedel krävs det att man med fem års mellanrum avlägger en av Tukes godkänd examen för hantering och användning av växtskyddsmedel.</li> <li>• Av den som yrkesmässigt hanterar biocider (ro-denticider) krävs det att man har avlagt lagenlig yrkesexamen för skadedjursbekämpning.</li> </ul> <p>– <a href="#">Lag om växtskyddsmedel 29.12.2011/1563</a> – <a href="#">Kemikalielag 599/2013</a> – <a href="#">Statsrådets förordning 418/2014</a></p>			
42	HACCP-baserad egenkontroll	Förvaring av växtskyddsmedel, biocider och farliga kemikalier (42)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	<p>Förvaras farliga kemikalier korrekt? Har förvaringsplatserna för kemikalier märkts ut korrekt? Förvaras betat utsäde korrekt och är det tydligt märkt?</p> <p>---</p> <p>Belägg: Visuell granskning</p>	<p>Växtskyddsmedel, biocider och farliga kemikalier förvaras i skilt låsbart lager eller skåp, som är reserverat enbart för dessa kemikalier åtskilt från livsmedel och foder.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekommenderad förvaringstemperatur anges i bruksanvisningen.</li> <li>• Preparaten förvaras i ursprungsförpackningar och placeras så, att de giftigaste och preparaten i vätskeform finns på de nedre hyllorna och andra medel ovanför dem.</li> <li>• Lagret skall ha god ventilering.</li> <li>• I lagret får det inte finnas golvbrunn, alternativt ska förpackningarna placeras i vätsketäta kärl eller i en separat bassäng.</li> <li>• Med tanke på eventuella olyckor ska det i lagret och i utrymmet där kemikalier hanteras finnas lämpligt absorberingsmedel för preparaten.</li> <li>• På dörren till lagret ska fästas en varningsskylt</li> <li>• Man skall också se till att det i närheten av både lagret och platsen där kemikalier hanteras finns omedelbar möjlighet till ögonsköljning.</li> </ul> <p>Hantering och förvaring av betat utsäde skall ske utan risk för kontaminering, skilt från ätliga och färdiga produkter.</p> <p>Till förvaring av betad sättpotatis, eller annat betat utsäde, används lådor som är märkta för detta bruk. Säcken som använts för förvaring av betat utsäde är problemavfall. Betat utsäde och ätliga produkter skall inte förvaras i samma utrymmen.</p>			
43	HACCP-baserad egenkontroll	Inventering av kemikalieförrådet (43)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	<p>Finns det ett inom det senaste året uppgjort skriftligt sammandrag över innehållet i kemikalieförrådet (inventarielista), på vilken anges preparatets namn och mängden som finns i förrådet? Har man på korrekt sätt avyttrat föråldrade eller ur bruk tagna kemikalier eller alternativt örvarat och märkt dessa korrekt?</p> <p>---</p> <p>Belägg: Inventarielista</p> <p>---</p> <p>Stödmaterial: • Inventering av kemikalieförrådet -blankett</p>	<p>Förrådet av växtskyddsmedel, biocider och farliga kemikalier inventeras minst en gång i året.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ur det årliga skriftliga inventariesammandraget skall det framgå vilka växtskyddsmedel, biosider och farliga kemikalier det finns i förrådet (fullständiga handelsnamnet) samt mängderna av dessa.</li> <li>• Sammandraget sparas minst två år.</li> </ul> <p>I samband med inventeringen granskas också i vilket skick förpackningarna är, emedan många preparat innehåller starka lösningsmedel, som kan göra hål i plast- eller metallkanistrar vid långvarig lagring. Föråldrade och ur bruk tagna kemikalier som upptäcks vid inventeringen hanteras och avyttras sakenligt.</p>			

44	HACCP-baserad egenkontroll	Glas och hård plast (44)	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Har man förhindrat att glas eller hård plast kan hamna i produkter eller produktförpackningar? ---</p> <p>Belägg: Visuell granskning och muntlig redogörelse ---</p> <p>Stödmaterial: • Hantering av krossat glas - anvisningar (Källa: Sigill Kvalitetssystem AB)</p>	<p>I packeriutrymmen och lager ska man se till att främmande föremål inte kan hamna i produkterna eller produktförpackningar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lysrör och glödlampor skyddas så, att glassplitter inte kommer i produkter eller produktförpackningar om en lampa går sönder. Alternativt kan man ta i bruk anvisningar med städrutiner och förfaringsätt i händelse av att glas eller hårdplast går sönder.</li> </ul> <p>– (EG) nr 852/2004 (allmänna hygienförordningen)</p>			
45	HACCP-baserad egenkontroll	Skadedjur (45)	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Hur skyddas skördade produkter och förpackningsmaterial mot fåglar, gnagare, skadeinsekter? Har skadedjursbekämpningen, inklusive uppföljningen av skadedjur, dokumenterats? ----</p> <p>Belägg: Skriftligt förebyggande program, skadedjursbekämpningsdokument, samt visuell granskning, ---</p> <p>Stödmaterial: • Förebyggande program för skadedjursbekämpningen -mall • Att observera vid bekämpningen av gnagare -artikel • Uppföljning av skadedjur och deras bekämpning -blankett • Bekämpning av gnagare och användning av rodenticider inom foder och livsmedelsproduktion (Källa: Tukes´ och Eviras anvisning 10.12.2015)</p>	<p>På företaget ser man till att fåglar och gnagare eller skadeinsekter inte kommer i kontakt med produkter och förpackningsmaterial.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skadedjur förhindras komma i kontakt med produkterna eller in i produktionsutrymmena.</li> <li>• Om skadedjur upptäcks, avlägsnas de omedelbart. Om gnagare upptäcks vidtas omedelbart intensifierad uppföljning och behövliga bekämpningsåtgärder och vid behov anlitas skadedjursbekämpningsföretag.</li> </ul> <p>Företaget efterföljer ett förebyggande skadedjursprogram (även då bekämpningen har utlokaliseras):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eventuella öppningar täpps eller täcks med nät för att hindra intrång av att fåglar och gnagare</li> <li>• produktavfall, som gnagare kan använda som föda, bör avlägsnas</li> <li>• växtligheten som kan utgöra skydd för gnagare runt byggnader avlägsnas</li> <li>• avfallskärl förses med täckande lock</li> </ul> <p>Vad gäller bekämpningen och uppföljningen av skadedjur dokumenteras:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fällor, preparat, tidpunkt, plats, utförare, samt eventuell förekomst av skadedjur. (dokumentation eller rapportering skall finnas tillgängligt även då skadedjursbekämpningsföretag sköter bekämpningen)</li> <li>• Skadedjursförekomsten uppföljs regelbundet med giftfria beten och fällor (eller i enlighet med direktiv från anlitas skadedjursbekämpningsföretag).</li> </ul> <p>OBS! Användning av rodenticider kräver lagenlig behörighetsexamen i användning av skadedjursprodukter (examen för skadedjursbekämpning)</p>			
46	HACCP-baserad egenkontroll	Husdjur (46)	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Har man sett till att husdjur inte kan komma i kontakt med ätliga produkter? ---</p> <p>Belägg: Visuell granskning eller muntlig redogörelse</p>	<p>Husdjur får inte komma in i produktionsutrymmen eller i kontakt med ätliga produkter.</p>			



## 2. Miljöansvar

47	Miljöansvar	Farliga skogs- och virkesförstörare	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Ifall att företaget idkar utlandshandel, har man isåfall säkerställt att träpallar och förpackningsmaterial av trä är tillverkade i enlighet med ISPM 15 -standarderna?</p> <p>---</p> <p>Belägg: Materialets ISPM 15 -märkning, eller materialleverantören finns i Livsmedelsverkets register över ISPM 15 -företagare</p>	<p>För att förhindra spridningen av skogs- och virkesförstörare har man utarbetat standarden ISPM 15, i vilken fastställs kraven på förpackningsmaterial av trä som används i den internationella handeln. Kraven enligt standarden ska iakttas i både import och export.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ett företag som tillverkar förpackningsmaterial av trä behöver en av Livsmedelsverket utfärdad märkningsrätt och ett kodnummer för att få använda en märkning enligt standarden ISPM 15 på förpackningsmaterialet.</li> <li>• Aktörer som beviljats märkningsrätten införs i Livsmedelsverkets register över märkningsinnehavare.</li> </ul> <p>– Livsmedelsverkets register över ISPM 15 -företagare hittar man med sökorden: "ISPM 15 företagare livsmedelsverket"</p>			
48	Miljöansvar	Farliga växtskadegörare	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Hur beaktar man i företaget förpliktelsen att göra anmälan om farliga växtskadegörare?</p> <p>---</p> <p>Belägg: Muntlig redovisning</p>	<p>Farliga växtskadegörare får inte förekomma på produktionsplatser eller i växter som säljs, importeras eller exporteras.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Om man hittar eller misstänker att man har hittat en farlig växtskadegörare är man skyldig att anmäla om det till en växtinspektör vid Livsmedelsverket eller ELY-centralen på ditt område.</li> </ul> <p>– Mer information med sökorden: "Livsmedelsverket farliga växtsjukdomar och skadedjur"</p> <p>– För anmälan på nätet, se sökorden: "Anmälan om farlig skadegörare Livsmedelsverket"</p>			

### 3. Ansvarsfull användning av arbetskraft

Faktorer som inverkar på arbetstagarnas hälsa och säkerhet bedöms och man söker metoder för att minska på riskerna och belastningen.

49	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Verksamhetsplan för arbetarskyddet	Uppfylls regeln?		
			ja	nej	berör ej
P	<p>Har man systematiskt gått genom och identifierat riskfaktorer? Har företaget ett skriftligt verksamhetsprogram för arbetarskyddet? Kan företaget uppvisa interna säkerhetsdirektiv? --- Belägg: Muntlig redogörelse för identifieringen av riskfaktorer, dessutom skriftligt verksamhetsprogram för arbetarskyddet, dokument över utförda introduktioner i arbetet, handledningsdirektiv samt företagets interna säkerhetsdirektiv --- Stödmaterial: • Arbetsmiljö- checklista och åtgärdsplan för riskbedömning (Källa: Sigill Kvalitetssystem AB) • Verksamhetsprogram för arbetarskyddet -blankett (Källa: Arbetarskyddscentralen) • Direktiv för olyckor • Direktiv för god arbetshygien och sunda arbetsmetoder • Handledningsblankett</p>	<p>Riskerna i arbetet, arbetsmiljön och arbetsförhållandena bör systematiskt utredas och undersökas.</p> <p>Då riskerna undersöks skall till exempel följande saker beaktas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• risken för olycksfall och förlust av hälsan,</li> <li>• arbetets fysiska belastning,</li> <li>• kemiska risker,</li> <li>• maskiners och arbetsredskaps säkerhet,</li> <li>• risken för och förebyggandet av olyckor, räddning och första hjälpen,</li> <li>• inträffade olyckor och farosituationer,</li> <li>• yrkessjukdomar och yrkesrelaterade sjukdomar,</li> <li>• arbeten som utförs av unga arbetstagare.</li> </ul> <p>Arbetsgivaren bör ha ett program (verksamhetsprogram för arbetarskyddet) för främjande av säkerhet och hälsa samt bevarande av arbetstagarnas arbetsförmåga. Verksamhetsprogrammet skall omfatta följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fördelning av arbetarskyddsansvaret i företaget</li> <li>• hur arbetshälsovården är ordnad</li> <li>• beskrivning av arbetsmiljön och utvecklingsbehov</li> <li>• företagets interna säkerhetsdirektiv</li> <li>• rutiner för introduktion i arbetet.</li> <li>• arbetsförhållanden (i arbetsmiljön) som följs upp</li> <li>• beaktandet av arbetarskyddsfrågor i företagets verksamhet, samt</li> <li>• uppföljning och upprätthållande av verksamhetsprogrammet</li> </ul> <p>– Arbetarskyddslagstiftning: <a href="http://www.tyosuojelu.fi">www.tyosuojelu.fi</a> använd sökordet "arbetarskydd" – Utrikesministeriets direktiv: <a href="http://www.formin.finland.fi">www.formin.finland.fi</a> använd sökordet "säsongarbete" – Lagen om unga arbetstagare 19.11.1993/998</p>			
50	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Handledning i arbetet	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Är introduktionen av arbetstagare korrekt skött? Har speciell vikt fästs vid handledning i hygieniska och sunda arbetsmetoder? --- Belägg: Dokument över utförda introduktioner i arbetet, handledningsdokument och utförliga skriftliga hygienföreskrifter --- Stödmaterial: • Direktiv för olyckor • Direktiv för god arbetshygien och sunda arbetsmetoder • Handledningsblankett • Handtvättsdirektiv</p>	<p>Man skall på ett för arbetstagaren begripligt språk, gå igenom åtminstone det som berör:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• produktsäkerhet, hygienrutiner samt arbets säkerhet.</li> </ul> <p>Företaget skall kunna uppvisa skriftliga handledningsdokument som finns på språk som de anställda förstår.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I handledningsdokumenten skall det ingå utförliga hygienföreskrifter.</li> </ul> <p>Över introduktionen i arbetet görs ett skriftligt dokument, som arbetstagaren undertecknar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ur dokumentet skall framgå vilka saker som behandlats.</li> <li>• Belägg över utförd introduktion i arbetet skall finnas över alla anställda.</li> </ul>			
51	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Arbetskontrakt	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Gör företaget och arbetstagaren ett skriftligt arbetskontrakt? --- Belägg: Skriftliga arbetskontrakt</p>	<p>Varje arbetstagare har ett skriftligt arbetskontrakt, ur vilket framgår arbetsuppgift, lön och minimiarbets tid. Vardera undertecknar kontraktet och får en kopia av det.</p>			

52	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Nödfalldirektiv	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Har företaget adekvata nödfalldirektiv med utrymningsplan på synligt ställe? Ifall det av företaget krävs en skriftlig räddningsplan, - finns räddningsplanen i skriftlig form? --- Belägg: Visuell granskning, nödfalldirektiv och utrymningsplan samt vid behov räddningsplan</p>	<p><b>Utrymningsplan</b> Det ska finnas en situationsplan (utrymningsplan) över produktionsplatser och -utrymmen, ur vilken tydligt framgår alla för räddningsväsendet väsentliga saker såsom:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• var finns primärläckningsredskap</li> <li>• var finns första hjälpen-utrustning</li> <li>• var finns huvudströmbrytare, bränslecisterner, gasflaskor och bränsleinmatning</li> <li>• växtskyddsmedels- och kemikalielager</li> <li>• utrymningsvägar</li> <li>• samlingsplats</li> <li>• direktiv för nödsituationer</li> <li>• Utrymningsplanen ska finnas synlig på två olika ställen i företaget.</li> </ul> <p><b>Nödfalldirektivet</b> skall omfatta relevant information om:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• företagets lokalisering</li> <li>• allmänt nödnummer</li> <li>• eventuella särskilda hänsyn att notera i fall av brand</li> <li>• Nödfalldirektivet skall vid behov översättas till språk som arbetstagarna förstår.</li> <li>• Nödfalldirektiven skall finnas lätt tillgängliga och synliga för arbetstagarna.</li> </ul> <p><b>Räddningsplan.</b> Kontrollera ifall räddningsplan krävs av företaget, på basen av räddningslagen.</p> <p>– Räddningslag (379/2011) 15 §</p>			
53	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Första hjälpen- och primärläckningsutrustning	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Är brandsläckare och utrustning för första hjälpen lämpligt placerade? --- Belägg: Visuell granskning</p>	<p>I företaget skall finnas första hjälpen-utrustning och primärläckningsredskap. Utrustning för första hjälpen och för primärläckning skall vara tydligt märkta och så lättåtkomliga som möjligt.</p>			
54	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Farliga platser, säkerhetsföreskrifter och skyddsutrustning	Uppfylls regeln? ja    nej    berör ej		
P	<p>Har man i företaget sett till att faktorer som gör arbetsmiljön ohälsosam har avlägsnats och att arbetstagarna har tillgång till skyddskläder och den skyddsutrustning som behövs? Ombesörjer man att behövlig skyddsutrustning är i användning? Förvaras och underhålls skyddsutrustningen korrekt? Har farliga ställen märkts med varningsskyltar? Finns nödvändiga säkerhetsdirektiv synligt framme? --- Belägg: Visuell granskning, säkerhetsinvisningar och varningsskyltar</p>	<p>Arbetsgivaren ansvarar för sina arbetstagares arbets säkerhet. Arbetsgivaren skall se till att arbetsgivarna har och använder den skyddsutrustning som behövs för att tryggt utföra arbetet.</p> <p>Arbetsgivaren skall sörja för att skyddsutrustning alltid vid behov används:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I dammiga arbeten skall dammet avlägsnas eller bindas eller lämpliga andningsskydd användas av arbetstagarna.</li> <li>• I bullriga arbeten (över 80 dB) används hörselskydd.</li> <li>• Vid andra farliga arbeten adekvat skyddsutrustning</li> <li>• Vid hantering av kemikalier eller i bekämpningsarbeten skyddsutrustning och skyddsdräkter som behövs enligt säkerhetsdatabladet.</li> <li>• Ändamålsenliga förvaringsutrymmen för skyddsutrustning och skyddsdräkter åtskilt från livsmedel.</li> <li>• Man bör se till att skyddsutrustning och skyddsdräkter rengörs och underhålls korrekt.</li> </ul> <p>Farliga platser, arbets- och säkerhetsinstruktioner</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Farliga ställen skall tydligt märkas ut med varningsskyltar</li> <li>• Nödvändiga arbets- och säkerhetsanvisningar skall finnas synligt framme på ett språk som arbetstagaren förstår.</li> </ul>			

55	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Första hjälpen beredskap	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	Finns det på arbetsplatsen, i varje arbetsskift, personer som kan första hjälpen? Finns en lista över personer som kan första hjälpen till allmänt påseende? --- Belägg: Kursintyg, förteckning över utbildade personer	Åtminstone en del av företagets personal har den kunskap i första hjälpen som behövs. Intyg över förstahjälpenberedskap.  – <a href="#">Arbetskyddslag 23.8.2002/738, § 46-47</a> – <a href="#">Arbetskyddslagstiftning: www.tyosuojelu.fi</a> sökordet "första hjälpen-beredskap"			
56	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Pauser	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	Råder man arbetstagarna att hålla tillräckliga pauser i belastande arbete? --- Belägg: Muntlig redogörelse, del av arbetskyddets verksamhetsprogram och rutinerna för introduktion i arbetet	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vid belastande arbete eller sådant arbete som utförs i en för kroppen ansträngande temperatur råder man arbetstagarna att hålla tillräckligt med pauser.</li> <li>Extra pauser i arbetet bestäms enligt hur belastande arbetet är och enligt temperatur och relativ fuktighet</li> </ul>			
57	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Arbets säkerheten förbättras fortlöpande	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	På vilket sätt uppmuntrar man arbetstagarna att delta i utvecklandet av arbets säkerheten och välbefinnandet på arbetsplatsen? Analyserar och antecknar man olyckstillbud? --- Belägg: Anteckningar eller protokoll	Företaget sporrar arbetstagarna att delta i idéläckning och åtgärder som ökar arbets säkerheten  Olyckor som skett och olyckstillbud går genom och antecknas. Samtidigt funderar man över hur risken kan minskas. Avsikten med genomgång av olyckor och olyckstillbud är att man ska lära av dem och så försöka undvika att de upprepas.			
58	Ansvarsfull användning av arbetskraft	Arbetstagarnas kunskande förstärks (58)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	Har företaget en utbildningsplan och ett utbildningsregister gällande personalens kunskande? Är utbildningsregistret a jour? --- Belägg: Utbildningsregister, skriftlig utbildningsplan eller utbildningskalender Stödmaterial: • Utbildningsregister • Deltagarförteckning för utbildningstillfällen	Arbetstagarnas kunskande kartläggs regelbundet och för arbetstagarna planeras utbildning som lämpar sig för deras arbete. På basen av kartläggningen uppgörs ett utbildningsregister.  I utbildningsregistret skall det framgå: • vem som gått vilken slags utbildning, när, samt hur länge relevanta avlagda examen är i kraft (t.ex. eldarbetskort, truck-körlov, förstahjälpenfärdighet, växtskyddsexamen, hygienpass mm.)			
<b>4. Intern revision</b>					
59	Utvärdering av verksamheten	Årlig intern revision (59)	Uppfylls regeln? ja nej berör ej		
P	Finns en skriftlig eller elektronisk rapport över utförd intern revision? Har utförd intern revision dokumenterats och daterats? Har konstaterade avvikelser korrigerats och har de utförda korrigeringsarna antecknats i rapporten? --- Belägg: Intern revisions rapport	<ul style="list-style-type: none"> <li>Intern revision skall utföras årligen.</li> <li>Rapport över intern revision skall inskickas till Inhemsk Trädgårdsprodukter rf för granskning, före utgången av det år som följer ett år efter senaste auditering.</li> <li>För den interna revisionen används för ändamålet av Inhemsk Trädgårdsprodukter rf utfärdad blankett eller Packeriets Kvalitetsgärdsriktlinjer.</li> <li>Alla avvikelser i obligatoriska villkor som upptäcks ska åtgärdas så fort som möjligt. Ur rapporten skall också framgå utförda korrigeringar samt tidpunkten för dessa.</li> </ul>			



## Att minnas inför en auditering

**Kom ihåg att utföra intern revision i god tid före auditeringen** (punkt 59)

**Säkerställ att följande dokument och noteringar finns tillgängliga:**

- Egenkontrollens basuppgifter och dokumentregister (punkterna 1 och 26)
- Prozessbeskrivning (punkt 2)
- Faroanalys (punkt 3)
- Anskaffningskontrakt (punkt 4 ja 6)
- Råvarans och materialens duglighetsintyg (punkt 5 och 7)
- Anvisningar för mottagning av råvaror (punkt 8)
- Lagerbokföring (punkt 11)
- Uppföljning av lagringsförhållanden (punkt 12)
- Produktspecifikationer och handelsnormer (punkt 14)
- Vhantering av främmande föremål och allergener (punkt 17)
- Följedokument och märkningar (punkterna 19 -21)
- Provtagningsplan och analysresultat (punkterna 23-24 och 31)
- Hantering av kundrespons och avvikelser (punkt 25)
- Tillbakadragningsplan (punkt 27)
- Hygienföreskrifter och handledning i hygieniskt arbete (punkterna 28-29)
- Instruktioner för besökare (punkt 30)
- Renhållningsprogram och bedömning av städresultat (punkterna 32 och 33)
- Underhållsprogram och underhållsanteckningar (punkterna 35-36)
- Avfallshanteringsrutiner och farligt avfall -bokföring (punkterna 37- 39)
- Inventering av kemikalieförvaringen och säkerhetsdatablad (punkterna 41-43)
- Hantering av krossat glas - anvisning (punkt 44)
- Förebyggande program för skadedjursbekämpningen och uppföljning (punkt 45)
- Verksamhetsprogram för arbetarskyddet (punkt 49)
- Handledningsregister (punkt 50)
- Arbetskontrakt (punkt 51)
- Utbildningsregister och första hjälpen kompetens (punkterna 55 och 58)
- Intern revision rapport (punkt 59)

**Säkerställ att följande utrymmen och objekt är tillgängliga för granskning:**

- Produktionsmiljö (så som gårdsområden, avfallshanteringsområden, uteförråd)
- Produktionsutrymmen, så som mottagningshall, packeri, lager och leveranshall
- Vågarnas kalibreringsmärkningar (punkt 35)
- Kemikalieförvaring (punkterna 41-43)
- Städredskap och deras förvaringsplatser (punkt 34)
- Tvättställ och sociala utrymmen (punkt 32)
- Avfallshanteringspunkter (punkt 37-39)
- Skadedjursbekämpningspunkter (punkt 45)
- Varningsmärkningar, skyddsutrustningar, nödfalldirektiv, släckningsutrustning, och förstahjälpen utrustning (punkterna 52 -54)

(i parentes motsvarande kontrollpunkter)



