



# IP KASVIKSET

## PERUSSERTIFIINTI

Standardi marjojen, hedelmien, perunan, avomaa- ja kasvihuonevihannesten tuotannon laadunvarmennukseen.

**© Copyright/Tämän tuotteen tekijänoikeudet omistaa Sigill Kvalitetssystemet AB, Tukholma, Ruotsi**

Tämän julkaisun sisällön jäljentäminen kokonaan tai osittain ilman Sigill Kvalitetssystem AB:n suostumusta on kirjallisten ja taiteellisten teosten tekijänoikeudesta annetun lain (1960:729) mukaan kielletty. Kielto koskee kaikenlaista jäljentämistä: painamalla, kopioimalla jne. Sallittua on ainoastaan tämän julkaisun lataaminen elektronisessa muodossa, sisällön tulostaminen ja kopiointi IP sertifioidin valmistelua ja täytöntöönpanoa varten. Kaikki muu käyttö vaatii Sigill Kvalitetssystem AB:n kirjallisen suostumuksen.

**GRAAFINEN SUUNNITTELU JA TUOTANTO**

Sigill Kvalitetssystem AB 2018

**SUOMENKIELINEN KÄÄNNÖS**

Puutarhaliitto - Trädgårdsförbundet ry

Suomessa maa- ja metsätalousministeriö on vuosina 2015-2016 osallistunut suomenkielisen aineiston tuottamiseen.

**Sigill Kvalitetssystem AB**

105 33 Stockholm

Tel: 08-7875950

[www.sigill.se](http://www.sigill.se)

[info@sigill.se](mailto:info@sigill.se)

## SISÄLTÖ

<b>0</b>	OMAVALVONTA JA RISKINARVIOINTI ELINTARVIKETURVALLISUUS	<b>6</b>
<b>1</b>	TUOTANTOPAIKKA _____	<b>6</b>
<b>2</b>	KASVUSTON PERUSTAMINEN JA VILJELYTOIMET _____	<b>7</b>
<b>3</b>	SADONKORJUU _____	<b>13</b>
<b>4</b>	SADONKÄSITTELY, MUKAAN LUKIEN JÄÄHDYTYS, VARASTOINTI, PAKKAAMINEN, KULJETUS _____	<b>13</b>
<b>5</b>	JÄLJITETTÄVYYS JA TUOTTEIDEN MERKINTÄ _____	<b>14</b>
<b>6</b>	PERUSEDELYTYKSET TUOTETURVALLISUUDELLE _____	<b>16</b>
	IP YLEISET EHDOT _____	<b>20</b>
	LIITE 1. PROSESSIKUVAUS _____	<b>21</b>

# IP KASVIKSET PERUSSERTIFIointi

## IP ON STANDARDI LAADUNVARMISTUKSEEN

IP on standardi syötävien kasvien sekä koristekasvien laadultaan varmistettuun tuotantoon, käsittäen koko ketjun alkutuotannosta jatkojalostukseen ja muuhun käsittelyyn. IP-Kasvikset-perussertifiointi on osa IP-standardia. IP-standardin omistaa ja sitä hallinnoi Sigill Kvalitetssystem AB. Lisätietoja löytyy osoitteessa [www.sigill.se](http://www.sigill.se). (Suomessa osoitteessa [www.puutarhaliitto.fi](http://www.puutarhaliitto.fi))

Tuotantosääntöjä on useimmille tuotantosuunnille kolme tasoa: Perustaso, Sigill-taso, sekä Lisävalintataso. Lisäksi on täydentäviä moduuleja täydentämään sertifiointia tietyllä tasolla. Täydentäviä moduuleja on yrityksen mahdollista käyttää, myös ilman aiempaa sertifiointia.

## PERUSTASO

- Sisältää vaatimuksia, jotka perustuvat Ruotsin lainsäädäntöön ja toimialaohjeistuksiin, koskien elintarviketurvallisuutta ja eläinten hyvinvointia.
- Perustason tuotantosääntöjen mukaan tuotetut raaka-aineet merkitään "Perussertifioidut raaka-aineet/ tuotteet".

## SIGILL-TASO

- Sisältää kaikki Perustason vaatimukset, sekä lisävaatimuksia koskien elintarviketurvallisuutta, eläinten hyvinvointia ja ympäristöä.
- Sigill-tason tuotantosääntöjen mukaan tuotetut raaka-aineet merkitään "Sigill-raaka-aineet/ tuotteet"

## LISÄVALINTATASO

- Sisältää kaikki Sigill-tason vaatimukset, sekä vaatimuksia tietyistä osa-alueista.
- Lisävalintatason tuotantosääntöjen mukaan tuotetut raaka-aineet merkitään nekin "Sigill-raaka-aineet/ tuotteet".

## TÄYDENTÄVÄ MODUULI

Standardin osa jossa on tietyn, sertifioidulle toiminnalle oleellisen sääntöalueen toimenpiteitä, mutta joka ei kuulu standardin ydinalueeseen.

## IP YLEISET EHDOT – PUITTEET SERTIFIOINNILLE

IP Yleiset Ehdot on se osa standardia, mihin on kirjattu yleiset vaatimukset sertifiotavalle yritykselle. IP Yleisissä Ehdossa säädetään esim. kelpoisuusvaatimukset tarkastajille, sertifiointilaitosta koskevat vaatimukset, sertifiointia koskevat ehdot, sekä kuinka tarkastus suoritetaan. Lisää tietoa yleisistä ehdoista on tämän käsikirjan lopussa.

## TUOTANTOSÄÄNTÖJEN SOVELTAMISALA

Liittyminen standardiin on vapaaehtoista. Säännöt koskevat yleisesti ottaen yrityksen kaikkea sertifiotua tuotantoa koskevaa toimintaa.

## YRITYKSEN TUOTANNON ULKOINEN TARKASTUS

Joka toinen vuosi tulee tuotantopaikalla tehdä varsinainen, ennalta ilmoitettu ulkoinen tarkastus. Tarkastus sisältää dokumentoinnin tarkastuksen; kirjalliset toimintatavat ja ohjeet, todistukset, analyysipöytäkirjat, kirjanpidon, jne., sekä sertifiotavaksi ilmoitetun käynnissä olevan tuotannon tarkastuksen. Lisätietoa erityyppisistä tarkastuksista on tämän käsikirjan lopussa sekä IP Yleisissä Ehdossa.

## SISÄINEN TARKASTUS (OMAVALVONTA)

Sisäinen tarkastus (omavalvonta) tulee tehdä vuosittain. Tämä tarkoittaa sitä, että käsikirjan säännöt käydään läpi ja kaikki poikkeamat huomioidaan toimenpidesuunnitelmassa ja korjataan mahdollisimman pian. Omavalvonta tulee suorittaa vaikka ei ole mitään poikkeamia. Niinä vuosina kun tarkastusta ei tehdä paikan päällä, valvotaan sisäistä tarkastusta sertifiointilaitoksen toimesta niin kutsutulla hallinnollisella tarkastuksella.

## TUKIMATERIAALI

Joissakin tuotantosäännöissä viitataan tukimateriaaliin joka löytyy osoitteessa [www.sigill.se/allmant/stodmaterial](http://www.sigill.se/allmant/stodmaterial) (Suomessa osoitteessa [www.puutarhaliitto.fi](http://www.puutarhaliitto.fi))

## HYVÄKSYTTY TARKASTUS JA SANKTIOT

Hyväksyttyä tarkastusta varten vaaditaan, että kaikki poikkeamat on korjattu. Jos tarkastusta ei hyväksytä, voidaan yrityksen sertifiointi keskeyttää tai pahimmassa tapauksessa erottaa järjestelmästä. Lisää tietoa sanktioista ja niiden käsittelystä on tämän käsikirjan lopussa, sekä IP Yleisissä Ehdossa.

## YRITYKSEN VELVOITTEET


Yrityksellä, joka on sertifioitu IP Kasvikset Perussertifiointiin mukaan, on seuraavia velvoitteita.

- Asiaan kuuluvia lakeja ja asetuksia tulee noudattaa sertifioidussa toiminnassa
- Tulee noudattaa sertifioidulle tuotannolle, sekä IP Yleisissä Ehdossa asetettuja vaatimuksia.
- Jos toiminta on lupa- tai ilmoitusvelvollista, pitää kopio luvasta/ilmoituksesta pystyä osoittamaan tarkastuksen yhteydessä.
- Velvollisuus huomioida sääntömuutokset, joista Sigill-Kvalitetssystem AB tiedottaa.
- Vastuu siitä, että palveluntarjoajat saavat tietoa vaatimuksista ja sitoutuvat noudattamaan sääntöjä.
- Vastuu siitä, että maa, rakennukset, koneet, jne. joita käytetään toiminnassa täyttävät säännöt siinäkin tapauksessa, että omistaja ei ole sertifioitu yritys.
- Osallistua ja helpottaa niin, että tarkastukset voidaan suorittaa yrityksessä, mikä koskee myös ennalta ilmoittamattomia tarkastuksia.
- Velvollisuus ilmoittaa sertifiointilaitokselle kaikista suunnitelluista tuotannon muutoksista, joilla on merkitystä sertifiointille (esim. omistajan vaihdokset ja toiminnan laajentuminen).
- Jos yritys on joutunut suorittamaan tuotteen takaisin-veto, tulee siitä ilmoittaa sertifiointielimelle.


- On hyväksyttävä, että sertifiointielin toimittaa kaikki, yrityksen sertifiointiin, sekä IP-standardin uskottavuuden kannalta, oleelliset tiedot Sigill Kvalitetssystem AB:lle.

## AVOIMUUS

Sertifioidun yrityksen tiedot, esim. nimi- ja osoitetiedot julkaistaan Sigill Kvalitetssystem AB:n kotisivulla, [www.sigill.se](http://www.sigill.se), kun yritys on antanut siihen suostumuksensa.

 **KRIITTISET PISTEET** on merkitty punaisella soikiolla. Ne ovat sääntöjä jotka ovat erityisen tärkeitä elintarviketurvallisuuden, jäljitettävyyden tai uskottavuuden kannalta ja siksi IP-standardin perusarvoja. Poikkeamat kriittisissä pisteissä katsotaan erityisen vakavina uskottavuuden kannalta ja ne voivat johtaa sertifiointin keskeyttämiseen tai erottamiseen.

**UUSI!** UUDET SÄÄNNÖT ja oleellisesti muuttuneet säännöt, on käsi-kirjassa merkitty UUSI!

 **TUKIMATERIAALI** löytyy osoitteessa [www.sigill.se/allmant/stodmaterial](http://www.sigill.se/allmant/stodmaterial) (Suomessa osoitteessa [www.puutarhaliitto.fi](http://www.puutarhaliitto.fi)).

## 0 OMAVALVONTA JA RISKIARVIOINTI ELINTARVIKETURVALLISUUS

Säännöllinen omaevalvonta sisältyy sertifiointiin ja edistää IP-standardin uskottavuutta.

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>0.1</b>	IP Kasvikset Perussertifiointin tarkastuspisteistä tulee tehdä vuosittain itsearviointi sertifiikaatin kattavalta osuudelta.	Tulee pystyä näyttämään päivätty ja allekirjoitettu tarkastuslista ja toimenpidesuunnitelma.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>0.2</b>	Yrityksen tuotantoprosesseista laaditaan prosessikuvaus (vuokaa- vio) joka kattaa kaikki työvaiheet ja tuotantopanosten käytön. Muutokset toiminnassa päivitetään prosessikuvaukseen ja merkitään päivänmäärällä.  <i>Katso malliksi Liite 1.</i>	Prosessikuvaus tulee olla näytettävissä. Jos käytetään prosessikuvausmallia, tulee siihen tehdä selvät merkinnät jotka osoittavat mikä siinä on yhdenmu- kaista yrityksessä toteutuvan toiminnan kanssa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>0.3</b> <b>T</b>	Yrityksen on arvioitava onko toi- minnassa muitakin riskejä elintar- viketurvallisuudelle, kuin ne mitkä käsikirjan tarkastuspisteet kattavat. Tunnistetut riskit tulee kirjata ja korjata ja/tai ehkäistä sopivilla toimenpiteillä.  Riskinarviointi tulee päivittää toiminnassa tapahtuvien muutos- ten yhteydessä ja se on merkittävä päiväyksellä.	Tunnistetut riskit ja toimenpiteet tulee kirjata. Prosessikuvausta voi käyttää apuna riskinarviointi- nissa, katso kohta 0.2.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 1 TUOTANTOPAIKKA

Tuotantopaikan riskinarviointi on turvallisen tuotannon perusedellytys. Riskinarvioinnin tuloksia käytetään apuna päätettäessä

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>1.1</b> <b>T</b>	Dokumentoitu riskinarviointi tulee tehdä kaikelle uudelle käyttöön otet- tavalle maa-alalle, sekä jo käytössä olevalle maa-alalle, jos toiminta tai edellytykset muuttuvat.  Jos epäillään paikan sopivuutta, on sen sopivuus varmistettava esimerkik- si täydentävien maa-analyyysien avulla.  <i>Ota huomioon korkeiden kadmium- pitoisuuksien riski erityisesti perunas- sa ja muissa juureksissa.</i>	Arviointiin täytyy sisältyä: - aikaisempi toiminta alueella (katso myös kohta 2.3 lietteen ja yksittäisten jätejakeiden käytöstä) - uuden toiminnan vaikutus yritykseen rajoittu- vaan tuotantoon ja ympäristöön. Yrityksen on voitava osoittaa että on huomioitu riskit - elintarviketurvallisuudelle, - ympäristölle.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>1.2</b> Koskee ainoas- taan - Marjoja - Hedel- miä - Avo- maata	Kasvikset, joiden syötävä osa on maanpäällä, tulee viljellä riittävän kaukana valtateistä. Poikkeus koskee säilykeherneen viljelyä.	Suojaetäisyyden tulee olla vähintään: a) 50 metriä eurooppatiestä (E-tieverkon tiestä) b) 20 metriä valtatiestä (tien numero 1- tai 2-numeroinen). c) Jos paikalla on suojaava pensasaita tai vastaava, voidaan sallia pienemmät etäisyydet. d) Etäisyys tulee vahvistaa kartalla tai tarkastamalla.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 2 KASVUSTON PERUSTAMINEN JA VILJELYTOIMET

Säännöt kattavat kylvösiemenen ja taimimateriaalin, lannoitteet ja lannoitteiden levittämisen, veden ja kasvinsuojeluaineiden käyttämisen. Lannoitteiden, kasvinsuojeluaineiden ja veden oikeat valinnat ja hyvä käyttö ovat ratkaisevia tekijöitä hedelmien, marjojen, vihannesten ja juuresten turvallisessa tuotannossa. Kirjanpito tehdyistä toimenpiteistä mahdollistaa saavutettujen tulosten arvioinnin ja on välttämätön jäljitettävyyden kannalta, jos tuotannossa on laatuongelmia.

	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>SIEMEN JA TAIMIMATERIAALI</b>					
<b>2.1</b> <b>T</b>	Siemenien, taimimateriaalin ja kasvien joita käytetään tai käsitellään yrityksen toiminnassa tulee olla GMO-vapaita.	Yrityksen tulee pystyä näyttämään ostetun siemenen ja taimimateriaalin laskuista tai toimitustiedoista tai kirjallisesta vakuudesta, että siemen- tai kasviaineisto on GMO-vapaita. Todistusta tulee säilyttää 5 vuotta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2.2</b>	Peitatus siemenen säilytys, käsittely ja käyttö tulee tehdä turvallisella tavalla.	a) Säilytys ja käsittely on tehtävä erillään valmiista tuotteista niin että ei ole kontaminaation vaaraa. b) Peitattu siemen on säilytettävä tiiviissä, vahingoittumattomissa pakkauksissa, joihin on selvästi merkitty, että ne sisältävät peitattua siementä.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>LANNOITTEET JA NIIDEN LEVITYS</b>					
<b>2.3</b> <b>UUSI!</b>	Puhdistamolietettä ja yksityistalouksien viemärien jätejakeita ei saa käyttää. Kielto koskee myös valmiita maaseoksia, jotka sisältävät näitä komponentteja. Lohkoa, jota on aikaisemmin lannoitettu puhdistamolietteellä tai yksityisillä jätejakeilla, koskee viiden viljelykauden karenssi-aika ennen kuin sitä voidaan käyttää sertifioituun tuotantoon.	Yritys ei saa käyttää puhdistamolietettä eikä jätejakeita yksityistalouksien viemäreistä sertifioidun tuotannon viljelykierrrossa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
2.4	Lannoitevalmisteet tulee valita alhaisella kadmiumpitoisuudella. Sallittu sisältö on: - enintään 12 mg Cd / kg P NP- ja NPK-tuotteissa - enintään 30 mg Cd / kg P- ja PK-tuotteissa	Yrityksen tulee pystyä esittämään dokumentaatio, esim. todistus tavarantoimittajalta, joka osoittaa että käytetään ainoastaan sallittuja tuotteita.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5 T	Jos käytetään orgaanisia lannoitteita, tulee tehdä riskinarviointi elintarviketurvallisuuden sekä kasvitautien ja rikkakasvien leviämisen osalta. Mahdollisten riskien ehkäisemiseen tarvittavat toimenpiteet tulee ottaa käyttöön.	Yrityksen tulee a) arvioida käytettyjen orgaanisten lannoitteiden mahdolliset riskit. Herkkien tuotteiden osalta tulee olla dokumentoitu riskinarviointi. b) kuvata mahdolliset toimenpiteet jotka on otettu käyttöön.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6 Koskee ainoastaan - Avo- maata - Kasvi- huoneita T	Korkeat nitraattipitoisuudet salaattikasveilla (jäävuoorisalaatti, pinaatti, rucola jne.) tulee ehkäistä ennakoivilla viljelytoimenpiteillä.	Yrityksen on: a) pystyttävä antamaan selvitys kuinka korkeat nitraattipitoisuudet vältetään b) pystyttävä näyttämään lannoitussuunnitelmasta ja viljelymuistiinpanoista että vaatimus huomioidaan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7 T	Kaikki kasviravinteiden lisäykset maaperään ja kasveille, kuten kastelu lannoiteliuoksella ja/tai lehtilannoitus tulee kirjata.	a) Yrityksen tulee pystyä osoittamaan kirjanpidosta kaikkien viljelykasvien/osastojen/lohkojen tai vastaavien kaikki lannoitteiden käyttö/lisäykset. b) Jos ravinteet annetaan pintalevityksenä maapohjaviljelyssä, tulee kirjata päivämäärä, lannoitetyyppi ja lannoitevalmisteen määrä. c) Jos ravinteet annetaan kastelujärjestelmän kautta, tulee kirjata emoliuoksen valmistuspäivä ja resepti tai viittaus reseptiin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8 Koskee ainoastaan - Kasvi- huoneita T	Kasvihuoneiden viljelykirjanpidossa tulee olla seuraavat tiedot: - huone, osasto tai vastaava - viljelyala, bruttopinta-ala tai netto viljelyala (m <sup>2</sup> ) - viljelmä - siemenet, pistokkaat ja taimet - lajike - kylvön/istutuksen ajankohta - kasviravinteiden lisäykset	Yrityksen on: a) huolehdittava, että tiedot kasvihuoneista, osastoista tai vastaavista täsmäävät yrityksen asemapiirroksen kanssa b) ilmoitettava viljely kasvilajin suomenkielisellä ja/tai ruotsinkielisellä nimellä, ruukkuina/kasveina pinta-alayksikköä kohti ja ilmoitettava lajike normaalilla rekisteröidyllä lajike-/kauppanimellä c) pidettävä kirjaa kaikista kylvö-/istutuserroista kauden aikana tai vaihtoehtoisesti laatia kylvö-/istutussuunnitelma ja merkitä siihen mahdolliset poikkeamat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>LANNOITTEEN LEVITYSKALUSTO</b>					
2.9	Mineraalilannoitteiden levitysvälit tulee säännöllisesti huoltaa ja tarkistaa levityskuvion ja levitysmäärän suhteen.	Yrityksen on pystyttävä selvittämään ja näyttämään kuinka yritys kalibrooi ja huoltaa levityskalustoaan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>2.10</b>	Ravintoliuosten levitys- ja säätölaitteisto tulee huoltaa, tarkastaa ja kalibroida säännöllisesti. Välineet joita yritys itse käyttää omaan kalibrointiin, tulee vuosittain kalibroida referenssiä vastaan. Mikäli kalibroinnissa käytetään nesteitä ne tulee uusia vuosittain.	a) Yrityksen tulee voida selvittää millä menetelmällä tarkastetaan että laitteistot joilla mitataan ja säädetään johtokykyä, pH:ta sekä kiinteitä seossuhteita toimivat luotettavasti. b) Kirjaukset tulee olla esim. huolto- ja kalibrointikirjanpidossa, mistä näkee, että kalibrointi tehdään vaatimusten mukaisesti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>VESI</b>					
<b>2.11</b> <b>T</b>	Vuosittainen elintarviketurvallisuusriskinarviointi tulee tehdä kaikelle vedelle, jota käytetään - kasteluun, lannoitteiden kanssa tai ilman, mukaan lukien kierrätetty kasteluvesi - kasvinsuojeluaineiden levitykseen - valmiiden tuotteiden pesuun tai vedelle joka muulla tavalla joutuu kosketuksiin viljelykasvin ja/tai valmiin tuotteen kanssa.  Riskinarviointi on dokumentoitava ja siitä tulee näkyä mitkä riskit on otettu huomioon sekä mahdolliset toimenpiteet joihin on ryhdytty/on ryhdyttävä.	a) Tuotteiden saastumisen/ kontaminaation riskit on arvioitava kaikista käytössä olevista vesilähteistä ja kaikissa tilanteissa missä vettä käytetään. b) Arviossa on otettava huomioon valmiin tuotteen käyttötarkoitus sekä vedenlevitykseen käytettävä tekniikka ja varustus. c) Riskinarviointi tulee käydä vuosittain läpi ja päivittää mikäli tuotannossa on tapahtunut muutoksia. Riskinarvioinnin tarkistuksen päivänmäärä tulee kirjata.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2.12</b>	Tuotannossa käytettävä vesi tulee analysoida niin usein kuin riskinarviointi vaatii ja hylätyn tuloksen kyseessä ollessa tulee ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin. Kansallisia määräyksiä ja raja-arvoja veden laadulle tulee noudattaa.	Yrityksen on: a) näytettävä mahdolliset analyysitulokset b) otettava huomioon analyyseissa esiin tulevat mikrobikontaminaatiot. c) ryhdyttävä toimenpiteisiin ei-hyväksyttävien analyysitulosten johdosta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>KASVINSUOJELU</b>					
<b>2.13</b> <b>UUSI!</b>	Ainoastaan kansallisesti rekisteröityjä ja hyväksytyjä kasvinsuojeluaineita saa käyttää. Käytettäessä kasvinsuojeluaineita tulee noudattaa myyntipäällyksen ohjeita, josta ilmenee myös hyväksyntään liittyvät käytön ehdot.  Jos kyseessä on luvan laajentaminen koskemaan vähäisiä käyttötarkoituksia (minor use), kasvinsuojeluaineen poikkeuslupa kasvinsuojelun hätätilanteessa (enint. 120 vrk) tai koetoimintalupa, tulee niihin liittyviä ehtoja noudattaa.	Hyväksytyjen kasvinsuojeluaineiden käyttö olisi voitava vahvistaa tarkastamalla - kirjanpito kasvinsuojelutoimenpiteistä - lista/tiedosto kansallisesti hyväksytyistä torjunta-aineista - inventointilista kasvinsuojeluvarastossa - kasvinsuojeluvarasto - yrityksen toimintaa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<b>2.14</b> <b>UUSI!</b>	Kasvinsuojeluaineet tulee varastoida ihmisille, eläimille ja ympäristölle turvallisella tavalla.	<p>a) Kasvinsuojeluaineiden (luokat 1L ja 2L) säilytyksen/ varastoinnin on täytettävä seuraavat vaatimukset:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lukittava tila</li> <li>• pakkaselta suojattu</li> <li>• hyvä ilmanvaihto, jotta ehkäistään vaarallisten kaasujen muodostuminen</li> <li>• riittävästi valoa, jotta myyntipäällystekstit ovat helposti luettavissa</li> <li>• vuodot ja roiskeet pidättävä; <ul style="list-style-type: none"> <li>- tiiviit lattiat seinäsokkeleilla ja kynnyksillä sekä ilman lattiakaivoa tai vaihtoehtoisesti voidaan valmisteet sijoittaa altaaseen tai vastaavaan, johon mahtuu 110% suurimman pakkauksen tilavuudesta.</li> </ul> </li> <li>• hyllyt pitää pystyä pitämään puhtaina, pinnat eivät saa olla imukykyistä materiaalia tai vaihtoehtoisesti tulee kasvinsuojeluainepakkaukset säilyttää tarjottimilla ja/tai laatikoissa, jotka pidättävät vuodot</li> <li>• varaston perusparannuksissa ja uudisrakennuksissa tulee hyllyihin valita ei-imukykyinen materiaali</li> </ul> <p>b) Roiskeiden ja vuotojen välittömään käsittelyyn on oltava varustus (imeytysainetta esim. sahanpuruja, Absol tai vastaavaa sekä lapio ja säiliö tai pussi jätteen keräämiseen)</p> <p>c) Nestemäisiä valmisteita ei saa säilyttää jauhe- ja maisten valmisteiden yläpuolella.</p> <p>d) Kasvinsuojeluainetarastoon pääsy on rajattava henkilöihin, joilla on voimassa oleva todistus kasvinsuojelututkinnosta.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2.15</b> <b>UUSI!</b>	Kasvinsuojeluvarasto on pidettävä hyvässä järjestyksessä ja varasto on säännöllisesti inventoitava ja päivitettävä jotta valmisteiden sekoittumisriski minimoidaan.	<p>a) Kasvinsuojeluvaraston sisältö on selvitettävä vähintään kerran vuodessa päivitettävällä inventointilistalla.</p> <p>b) Listassa on oltava päiväys ja allekirjoitus ja siitä on selvitettävä aineiden tuotenimi/ kaupan nimi ja määrä.</p> <p>c) Inventointilistan tietoja verrataan toimivaltaisen viranomaisen tai muun luotettavan lähteen voimassaoleviin hyväksytyihin valmisteisiin.</p> <p>d) Voimassaolevat käyttöturvallisuustiedotteet kaikista varastossa olevista valmisteista tulee olla helposti saatavilla. Jos käyttöturvallisuustiedotteet ovat paperiversioina, ne eivät saa olla lukitussa tilassa.</p> <p>e) Valmisteita joita ei enää saa käyttää on säilytettävä erillään ja varustettava merkinnöillä joista selkeästi ilmenee, että niitä ei saa käyttää ja että ne on poistettava.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
<p><b>2.16</b></p> <p><b>UUSI!</b></p> <p><b>T</b></p>	<p>Kasvinsuojeluaineiden käsittely tulee tehdä ihmisille, eläimille ja ympäristölle turvallisella tavalla.</p>	<p>a) Kasvinsuojeluaineita on käsiteltävä selkeästi erillään rehuista, tuoreista tuotteista ja muista elintarvikkeista.</p> <p>b) On noudatettava suurta varovaisuutta siirrettäessä kasvinsuojeluaineita varastosta sekoitus-/täyttöpaikalle.</p> <p>c) Riskit pakkausmateriaalien, työkalujen, sadonkorjuulaatikoiden, työvaatteiden, lannoiteainien jne. kontaminaatioon on otettava huomioon aina kasvinsuojeluaineita käsiteltäessä.</p> <p>d) Niillä jotka käsittelevät kasvinsuojeluaineita tulee olla henkilökohtaiset suojavarusteet.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p><b>2.17</b></p> <p><b>UUSI!</b></p>	<p>Niillä jotka käsittelevät kasvinsuojeluaineita yrityksessä, tulee olla suoritettuna kasvinsuojeluaineiden käyttöä koskeva koulutus tai vähintään vuoden työkokemus kasvinsuojeluaineista EU-maassa tai Sveitsissä ja kirjallinen todistus siitä. Heidän tulee tietää kuinka ajankohtaisia valmisteita saa käyttää.</p>	<p>a) Yrityksen on voitava osoittaa, että kasvinsuojelukäsittelijä tekevillä henkilöillä on todistus käydystä koulutuksesta tai työkokemuksesta. Vaatimus on voimassa myös silloin kuin kasvinsuojelu on ulkoistettu. (Katso 2.18)</p> <p>b) Niiden henkilöiden jotka käsittelevät kasvinsuojeluaineita tulee osoittaa, että he tietävät kuinka viljelmälle ajankohtaisia kasvinsuojeluaineita saa käyttää.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p><b>2.18</b></p> <p><b>T</b></p>	<p>Jos kasvinsuojelukäsittelyt on ulkoistettu, tulee olla kirjallinen dokumentti, että torjuntatoimet on tehty standardin sääntöjen mukaisesti ja että työn tekijä (ruiskuttaja) suostuu ottamaan vastaan tarkastuksen IP-standardiin kuuluvilta osilta.</p>	<p>Yrityksellä on oltava kirjallinen sopimus yrityksen/tekijän kanssa, missä kasvinsuojelukäsittelyn tekijä sitoutuu noudattamaan voimassa olevia standardin sääntöjä.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p><b>2.19</b></p> <p><b>UUSI!</b></p> <p><b>T</b></p>	<p>Sertifioidussa tuotannossa käytettyjen ruiskujen toiminta tulee tarkastaa ja testata säännöllisesti.</p>	<p>a) Hyväksyty ruiskun kuntotestaus ja katsastus tulee täyttää kansalliset vaatimukset.</p> <p>b) Testaustodistukset on säilytettävä niin että ne ovat helposti löydettävissä.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p><b>2.20</b></p>	<p>Kasvinsuojeluruiskun täyttö ja pesu sisä- ja ulkopuolelta tulee tehdä turvallisella tavalla.</p>	<p>a) Ruiskun täyttö ja/ tai puhdistus voidaan tehdä</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimivalla ja riittävän suurella biopedillä, tai paikassa josta on viemäriputki biopetiin</li> <li>- tiiviillä ja riittävän suurella keräävällä alustalla</li> <li>- biologisesti aktiivisella maaperällä, esim. pellolla tai nurmikolla. Paikkaa tulee vaihdella.</li> </ul> <p>Biopetien ja alustojen tulee olla vähintään yhtä suuria kuin ruiskun leveys ja pituus kuljetus-asennossa.</p> <p>b) Mikäli täyttö/puhdistus tehdään pellolla, on käytettävä vesisäiliöllä ja säilytystilalla varustettua liikuteltavaa täyttövarustusta, joka on tarkoitettu käytettäväksi kasvinsuojeluaineille.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

		TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?			
TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE	
	<p>c) Täyttöä ja puhdistusta tehtäessä on oltava 30 m turvaetäisyys kaivoihin, ojiin, vesistöihin ja järviin. Käytettäessä keräävää alustaa tai biopetäiä tulee turvaetäisyyden olla vähintään 15 m.</p> <p>d) Ruiskun täyttö suoraan vesistöstä, kaivosta tai vastaavasta on sallittua ainoastaan erillisellä pumpulla, ei ruiskun pumpulla.</p>				
<p><b>2.21</b></p> <p><b>UUSII!</b></p> <p><b>T</b></p>	<p>Tehdyt kasvinsuojelutoimenpiteet tulee kirjata.</p> <p>Kirjanpitoa tulee säilyttää yrityksessä koko ajan vaikka käsittelyt olisikin tehnyt urakoitsija.</p>	<p>Yrityksen tulee:</p> <p>a) kirjata jokainen käsittely.</p> <p>b) täyttää kirjanpito viipymättä.</p> <p>c) säilyttää kirjanpitoa vähintään kolme vuotta.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2.22</b>	<p>Kasvinsuojelutoimista tehdyn kirjanpidon tulee osoittaa, että ympäristö- ja elintarviketurvallisuus on huomioitu.</p>	<p>a) Kirjanidosta pitää ilmetä seuraavat tiedot:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kasvinsuojeluaine; kaupan nimi tai vaikuttava aine</li> <li>- annos,</li> <li>- ajankohta; päivän määrä ja kellonaika</li> <li>- paikka,</li> <li>- kasvinsuojelukäsittelyn tehnyt henkilö,</li> <li>- käsittelyn tarkoitus,</li> <li>- varoaika,</li> <li>- sadonkorjuuajankohta (katso myös yksityiskohdat kohdasta 3.1).</li> </ul> <p>Huom.! Tiedot varoajasta ja sadonkorjuuajankohdasta voi vaihtoehtoisesti viedä satokirjanpitoon tai vastaavaan, mikäli kasvinsuojelukäsittelyn paikka ja aika voidaan jäljittää kasvinsuojelukirjanpitoon.</p> <p>b) Jos käytetään mehiläisille myrkyllisiä valmisteita on kirjanpitoon täydentävinä tietoina lisättävä</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kukkien esiintymisestä kasvustossa (viljelykasvi tai rikkakasvit),</li> <li>- käsittelyajankohdan valinta pölyttävät hyönteiset huomioonottaen</li> </ul> <p>c) Jos torjunta-ainekäsittely on tehty avomaalla on lisäksi annettava seuraavat tiedot:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suojattavat kohteet</li> <li>- etäisyys suojattaviin kohteisiin</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3 SADONKORJUU					
Sadon valmistelua ja sadonkorjuuta koskevien sääntöjen tarkoituksena on varmistaa, että tuotteet eivät kontaminoidu missään vaiheessa					
					TÄYTTYKÖ VAATIMUS?
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
3.1	Sadon valmistelua ja sadonkorjuuta koskevien sääntöjen tarkoituksena on varmistaa, että tuotteet eivät kontaminoidu missään vaiheessa.	a) Sadonkorjuuajoista pidetyn kirjanpidon on vahvistettava, että varoajoja on noudatettu. b) Paikkaan, viljelykasviin/kasvilajiin ja käsitte-lyajankohtiin liittyvien kirjanpitolietojen on oltava tarkkoja, erityisesti jatkuvan sadonkorjuun tuotannossa. c) Jos vain osa lohkoista/ viljelyalasta on käsitelty, on käsitelty alue selkeästi merkittävä kylteillä sekä milloin sadonkorjuu aikaisintaan voidaan aloittaa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2	Korjatut ja pakatut tuotteet ja pakkausmateriaalit, joita käytetään korjatulle sadolle, tulee suojata kontaminaatioilta.	Yrityksen on pystyttävä näyttämään tai kuvailemaan kuinka varmistetaan että: a) korjatut/pakatut tuotteet on pantu yöksi suojaan. b) pellolla satoa korjattaessa ja pakattaessa korjatut tuotteet ja pakkausmateriaalit peitetään ja suojataan kontaminaatioilta. c) korjatun/ pakatun sadon keruu-/säilytyspaikka on puhdistettu ja sellaisessa kunnossa, että tuotteet ovat suojassa kontaminaatioilta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3 T	Tulee olla käytännöt joilla varmistetaan, että sadonkorjuussa käytettävät välineet ja varusteet puhdistetaan, huolletaan ja säilytetään niin että korjatut tuotteet eivät kontaminoidu.	Yrityksen on pystyttävä näyttämään tai kuvailemaan kuinka varmistetaan että: a) korjuulaatikoita/laatikoita/ pakkauslaatikoita/ astioita käytetään ainoastaan korjatuille tuotteille. b) laatikot, korjuuvälineet ja sadonkäsittelylaitteisto puhdistetaan, kunnostetaan ja säilytetään siten, että ne ovat suojassa kontaminaatioilta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. SADONKORJUUN JÄLKEISET TOIMET ML. JÄÄHDYTYS, VARASTOINTI, PAKKAAMINEN, KULJETUS					
Kaikki toimenpiteet jotka voivat vaikuttaa lopputuotteiden laatuun, on suoritettava tavalla joka varmistaa tuotteiden hyvän laadun ja hygieenisen käsittelyn. Riskit tuotteiden kontaminoitumiselle tulee minimoida myös sadonkorjuun jälkeisissä työvaiheissa.					
					TÄYTTYKÖ VAATIMUS?
	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	KYLLÄ	EI	EI KOSKE
4.1	Pakkausmateriaalit (mukaan lukien kierrätyslaatikot) jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeen kanssa tulee olla puhtaita, hygieenisinä ja hyväksytyjä elintarvikekäyttöön. Materiaalit on säilytettävä puhtaissa ja hygieenisissä tiloissa.	Yrityksen on pystyttävä näyttämään tai kuvailemaan kuinka varmistetaan että: a) pakkausmateriaalien; muovikalvojen, pussien, laatikoiden jne. soveltuvuus käyttötarkoituksensa on varmistettu. b) pakkausmateriaali säilytetään puhtaassa ja varmassa paikassa, tarvittaessa peitettynä.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
4.2	Veden, jota käytetään valmiiden tuotteiden pesuun ja mahdollisen jään, jota käytetään sadon käsittelyn yhteydessä, tulee olla laadultaan juomavesikelpoista bakteerien esiintymisen osalta.	<p>a) Yrityksen on voitava osoittaa, että kaikki lopputuotteen kanssa kosketuksiin tuleva vesi täyttää laatuvaatimukset. Vaatimus on voimassa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jään valmistuksessa</li> <li>- juuresten ja perunan viimeisessä huuhtelussa,</li> <li>- kaikessa tuoretuotteiden huuhtelussa/kuorinnassa.</li> </ul> <p>b) Veden laatu on voitava vahvistaa akkreditoitussa laboratoriossa tehdyllä mikrobiologisella analyysillä.</p> <p>c) Analyysien testausväli tulee olla veden riskinarvioinnin mukaan. Katso kohta 2.12.</p> <p>d) Yrityksen tulee pystyä osoittamaan, että mahdollisen jään valmistus ja käsittely tapahtuu hygieenisesti.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3	Tulee olla käytäntö lämpötilan ja ilmankosteuden seuraamiseen (mikäli sillä on merkitystä) kun tuotteita varastoidaan yrityksessä.	Yrityksen on, mikäli sillä on merkitystä, dokumentoitava yrityksessä varastoitavien korjattujen ja / tai pakattujen tuotteiden lämpötilan ja kosteuden seuranta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4	Valoa ei tule päästää pitkäaikaisvarastoihin, joissa säilytetään valolle herkkiä tuotteita.	Yrityksen on varmistettava, että valoa ei pääse tiloihin, missä varastoidaan valolle arkoja tuotteita (esim. perunaa).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5 T	Ajoneuvot joita käytetään sadon kuljettamiseen, tulee huoltaa ja puhdistaa riittävässä määrin tuotteiden kontaminaation ehkäisemiseksi.	Yrityksen tulee osoittaa että: <p>a) on rutiinit sadonkorjuutuotteiden kuljetuksessa käytettyjen ajoneuvojen puhdistamiseen ja kunnossapitoon.</p> <p>b) ajoneuvot/vaunut tms. joita käytetään myös muihin tarkoituksiin, puhdistetaan huolellisesti ennen kuin niitä käytetään korjatuille tuotteille.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 5 JÄLJITETTÄVYYS JA TUOTTEIDEN MERKINTÄ

Oikeat merkinnät ja dokumentointi ovat ratkaisevia tekijöitä jäljitettävyyden kannalta ja mahdollistavat tuotteiden takaisinvedon, jos niiden tuoteturvallisuudesta ei voida olla varmoja.

	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
5.1	On oltava dokumentti, joka mahdollistaa myytävien elintarviketuotteiden jäljitettävyyden yrityksestä vastaanottajalle.	Sertifioidusta tuotannosta yrityksen on: <p>a) voitava esittää dokumentti, joka sisältää tiedot tuotteesta, toimitusmäärästä, toimitusajasta ja kenelle juridiselle henkilölle tuote on toimitettu.</p> <p>b) säilytettävä dokumenttia vähintään 1 vuosi.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2	Yrityksestä lähtevät pakatut tuoterät tulee merkitä sellaisin tiedoin, että tuote-erät ovat jäljitettävissä takaisin pakkaajalle.	Yrityksen tulee näyttää, <p>a) että se tuntee merkintävaatimukset, mukaan lukien laatuluokitusta koskevat säännöt</p> <p>b) kuinka vaatimuksia sovelletaan sertifioidussa tuotannossa</p> <p>c) että valmiiden tuotteiden merkinnät täyttävät vaatimukset.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
5.3	Tuotteiden tulee olla jäljitettävissä takaisin tuotantopaikalle.	Yrityksen on voitava esittää dokumentaatio, jonka avulla tuote on jäljitettävissä tuotantopaikalleen; yritykseen, tilaan, pakkaamoon jne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4 Koskee ainoastaan - Ituja <b>UUSI!</b>	Idut on oltava jäljitettävissä läpi koko tuotantoketjun.	Yrityksen tulee pystyä osoittamaan dokumentointi seuraavin tiedoin: a) Siementen tai itujen kuvaus, mukaan lukien taksonominen nimi. b) Toimitettujen siementen tai itujen tilavuus tai määrä. c) Elintarvikeyrityksen nimi ja osoite jolle siemenet tai idut toimitetaan. d) Vastaanottajan nimi ja osoite, jos se ei ole sama kuin elintarvikeyritys jolle siemenet ja idut toimitetaan. e) Viite joka mahdollistaa erän tunnistamisen. f) Lähetyspäivä.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5 <b>UUSI!</b>	Tulee olla menettelytavat sertifioidun tuotannon erilläänpitoon, mikäli on myös rinnakkaistuotantoa. Jos on olemassa riski sekoittumiselle, on käytettävä eri lajikkeita.  <i>Rinnakkaistuotantoa esiintyy kun sertifioidun yrityksen samoista tuotteista kaikki eivät kuulu sertifiointin piiriin.</i>	Yrityksen tulee: a) pystyä selvittämään kuinka erilläänpidon toimitatapoja noudatetaan b) pystyä tarvittaessa näyttämään dokumentti sertifioidun tuotannon tuotetuista määristä suhteessa myytyyn määrään.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6 <b>T</b>	Pitää olla kirjallinen takaisinvetosuunnitelma, jossa kuvataan kuinka tuote vedetään markkinoilta omasta aloitteesta tai viranomaisten vaatimusten perusteella.	Yrityksen tulee pystyä osoittamaan dokumentoitu takaisinvetosuunnitelma.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 6 PERUSEDELYTYKSET TUOTETURVALLISUUDELLE

Perusedelytykset ovat ennaltaehkäiseviä tekijöitä, jotka minimoivat riskiä, joka aiheutuu jätteistä, tuhoeläimistä, kemiallisista valmisteista, ja puutteista hygieenisessä käsittelyssä. Toimenpiteet ja rutiinit järjestyksen ylläpitämiseksi yrityksessä luovat perustan turvalliselle tuotannolle ja turvallisille tuotteille.

		<b>TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?</b>			
	<b>TARKASTUSPISTE</b>	<b>YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN</b>	<b>KYLLÄ</b>	<b>EI</b>	<b>EI KOSKE</b>
<b>6.1</b>	Tulee vallita hyvä järjestys ja rakennusten tulee olla kunnossa.	Yrityksessä tulee: a) vallita siisteys ja hyvä järjestys. b) säilyttää toiminnassa käytettävät varusteet/ materiaalit niille varatuissa paikoissa. c) perustaa erityiset tilat jätteiden käsittelyyn ja säilytykseen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>6.2</b> <span style="color: blue; border: 1px solid blue; border-radius: 50%; padding: 2px;">T</span>	Tuhoeläimien varalta tulee olla torjuntaohjelma, joka toimii ennaltaehkäisevästi. Mahdollinen tuhoeläintorjunta tulee dokumentoida.	Yrityksen tulee näyttää tai kuvailla, että on otettu käyttöön vähintään alla luetellut ennaltaehkäisevät toimet, jotka estävät tuhoeläinten (jyrsijät, linnut, tuhohyönteiset) sisäänkäyntiä ja/tai asettumista tuotteiden säilytys- ja käsittelytiloihin: - aukkojen tukkiminen, mahdollisesti varustaminen suojuksella - jätteiden hävittäminen (jätteet voivat toimia ravintona tuhoeläimille) - pintojen pitäminen puhtaana kasvillisuudesta ja muusta suojaa tarjoavasta materiaalista rakennusten ympärillä  Mahdollinen tuhoeläintorjunta torjunta-aineella tulee dokumentoida, sisältäen seuraavat tiedot: valmiste (nimi), valmisteen määrä, päivänmäärä jolloin valmiste pantu esille ja suunniteltu lopetuspäivänmäärä, paikka, käsittelijä, tuhoeläintyyppi.  Huomioi että hiirien ja rottien kemialliseen torjuntaan vaaditaan erityinen pätevyyskoulutus.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>6.3</b>	Kaikki jätteet tulee käsitellä ja säilyttää siten, että saastuminen ja jätteiden leviäminen estetään.	Yrityksen on: a) huolehdittava, että jätteet päätyvät kunnalliseen tai muuhun hyväksytyyn jätteenkäsittelyyn. b) hyödynnettävä käytettävissä olevia palautus- ja kierrätysjärjestelmiä kunnan ohjeiden mukaan. c) pidettävä kirjaa yrityksessä syntyvien vaarallisten jätteiden tyypistä (esim. öljyt, kasvinsuoelaineet, maalit) ja määristä d) voitava esittää kuitit/laskut tai jättekirjanpito, jotka osoittavat että vaaralliset jätteet on hävitetty hyväksyttävällä tavalla.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>6.4</b> <span style="color: blue; border: 1px solid blue; border-radius: 50%; padding: 2px;">T</span>	Tuoreiden tuotteiden päivittäisen käsittelyn yhteydessä muodostuvan jätteen hygieeniselle käsittelylle tulee olla selkeät toimintatavat.	Yrityksen tulee näyttää tai kuvailla kuinka varmistetaan että: a) lajittelujäte ja muu hygieniariskejä aiheuttava jäte on pidettävä erillään tuoreista tuotteista. b) jätteastioiden on oltava katettuina mikäli niiden sisältö ja käsittely aiheuttaa valmiiden tuotteiden saastumisriskin. c) jätteenkäsittelytilat on säännöllisesti puhdistettava vahvistetun aikataulun mukaan ja tarpeen mukaan desinfioitava.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
6.5	Lannoitteet tulee varastoida ja käsitellä siten, että kontaminaatiovaara elintarvikkeisiin on estetty.	Yrityksen on huolehdittava siitä että kivennäislan- noitteiden ja lannan varastointi ja käsittely tapah- tuu selkeästi erillään taimista, pakkausmateriaaleista ja elintarvikkeista (ml. korjatut tuotteet), niin että ei ole riskiä kontaminaatiolle.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6	Kemikaalit tulee varastoida ihmisil- le, eläimille ja ympäristölle turvalli- sella tavalla. Huom! Katso kasvinsuojeluaineita koskeat erityisvaatimukset kohdassa 2.14	Yrityksen tulee näyttää että: a) kemiallisten tuotteiden säilytys on järjestetty siten, että ne ovat: - erillään elintarvikkeista (ml. korjattu sato) sekä pakkausmateriaalista - asiattomien henkilöiden ja lasten ulottumattomissa. b) kemikaalit säilytetään ja käsitellään niin pitkään kuin mahdollista alkuperäispakkauksissa. Jos pakkauksen joutuu jakamaan, on uusi pakkaus merkittävä samoin kuin alkuperäinen pakkaus varustettuna: nimellä, vaarasymboleilla ja mah- dollisella värikoodilla. c) varastointi, säilytys ja käsittely on järjestettävä siten, että huuhtoutumista (vuotoja) maahan ja veteen ei tapahdu. d) ajankohtaiset käyttöturvallisuustiedotteet varas- tossa säilytettävistä tuotteista tulee olla helposti saatavilla. e) palovaaralliset ja räjähdysalttiit kemialliset tuot- teet on säilytettävä erillään muista kemikaaleista, mutta muuten yllä olevia sääntöjä noudattaen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.7	Riskit allergeenisiksi katsottujen kasvien ja tuotteiden kosketuksesta tai sekoittumisesta tulee poistaa.	Yrityksen on pystyttävä kuvailemaan ennaltaehkäi- sevät toimintatavat jotka varmistavat että tuotteet eivät kontaminoidu missään viljelyn ja käsittelyn vaiheissa.  <i>Esimerkkejä allergeeneistä ovat selleri, sinappi, seesaminsien, lupiini, gluteiinipitoiset viljalajit ja pähkinät.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.8	Koko henkilökunnalla joka on sadon- korjuun, lajittelun, pakkaamisen tai muun käsittelyn yhteydessä koske- tuksissa tuotteiden kanssa tulee olla puhtaat, käyttökohteeseen sopivat työ-/suojavaatteet, ja jotka suojaavat tuotteita kontaminoitumiselta.	Yrityksen tulee varmistaa että: a) koko henkilökunnalla on käyttökohteeseen sopivat työ-/suojavaatteet. Tuote ja työtehtävän tyyppi ratkaisevat vaatevalinnan. b) jos käytetään suojakäsineitä, tulee olla ohjeet niiden käytöstä, vaihdosta, pesusta, jne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.9	Tupakointi, nuuskan käyttö sekä ruuan ja juoman nauttiminen tulee rajoittaa tietyille alueille.  Poikeus sallittavissa juomavedelle muovipullossa pellolla tai kasvihuo- neessa työskenneltäessä.	Yrityksen on voitava osoittaa kuinka riskejä käsitel- lään, sekä että on järjestetty alueet: a) tupakointiin ja nuuskan käyttöön b) ruokailuun, mukaan lukien purukumi ja juomat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.10	Tilojen, joissa tuoreita tuotteita lajitellaan, puhdistetaan, pakataan jne., tulee olla soveliaita käyttökoh- teeseensa. Niiden on oltava hyvässä järjestyksessä, jotta tuotteet eivät pääse kontaminoitumaan.	Yrityksen on huolehdittava siitä, että materiaalit ja varusteet, joita ei tarvita sadon käsittelyssä/ pakkaamisessa eivät ole käsittely- ja pakkaustiloista. Suurempien tilojen ollessa kyseessä voidaan selkeällä erotuksella/rajauksella välttää kontaminaatio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
6.11 T	<p>Puhtaanapitoon, ylläpitoon ja jätteen käsittelyyn tulee olla kirjalliset menettelytavat, jotka koskevat kaikkia tiloja varusteineen, joissa tuotteita lajitellaan, pakataan, käsitellään, varastoidaan ja jäähdytetään. Suoritetut toimenpiteet on kirjattava.</p> <p>Menettelytavat tulee yleensä olla kirjallisina, mutta poikkeus voidaan hyväksyä vähemmän herkille tuotteille, pienille tuotantomäärille ja /tai helpommin käsiteltäville tuotteille, joilla riski lopputuotteen kontaminoitumiselle on pieni. Tällöin menettelyohjeiden ei tarvitse olla kirjallisia.</p>	<p>Yrityksen on pystyttävä selvittämään ja osoittamaan käytetyt menettelytavat.</p> <p>Vaatus kirjallisiin ohjeisiin ja kirjanpitoon on suurempi, jos työtehtävät jaetaan useampien henkilöiden kesken.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.12 T	<p>Yrityksen tulee ennaltaehkäistä tuotteiden kontaminaatiota lasisirpaleilla ja kovalla muovilla, ja tulee olla dokumentoitu käytäntö lasin tai kovan muovin rikkoutumisen varalle.</p>	<p>a) Hehkulamppujen ja muiden tuotteiden tai tuotteiden käsittelyssä käytettävien tarvikkeiden päällä riippuvien asennusten on oltava turvamallia tai peitetty/suojattu.</p> <p>b) On oltava kirjalliset ohjeet varmistamaan, että rikkoontunut lasi tai kovamuovi saadaan poistetuksi ja käsiteltyksi siten, että tuotteiden kontaminaatoriski vältetään.</p> <p>c) Ohjeiden tulee kattaa kaikki paikat ja tilanteet missä tuotteita korjataan, käsitellään ja säilytetään tai varastoidaan</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.13	<p>Kotieläimet eivät saa olla kosketuksessa tuoreiden tuotteiden kanssa.</p>	<p>Yrityksellä tulee olla tehtynä toimenpiteet joilla on estetty kotieläinten pääsy kosketuksiin tuoreiden tuotteiden kanssa (sekä ennen että jälkeen sadonkorjuun).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.14 T	<p>Tulee olla kirjalliset hygieniakäytännöt joka kattaa kriittiset työvaiheet. Kaikkien yrityksessä työskentelevien tulee tuntee hygieniakäytännöt ja koko henkilöstön on myös noudatettava niitä, ml. yrityksen johto. Kaikki hygieniakäytännöt/-ohjeet on oltava kielellä, jota työntekijät ymmärtävät. Jos mahdollista, voidaan käyttää kuvia kirjoitettujen ohjeiden sijaan.</p>	<p>a) Koko henkilökunta tulee ohjeistaa kuinka vältetään tuotteiden fysikaalinen, mikrobiologinen ja kemiallinen kontaminaatio.</p> <p>b) Varusteet käsienpesuun (hajustamaton saippuaa, vesi) ja käsien kuivaamiseen (paperiset käsipyyhkeet) tulee olla työskentelypaikan läheisyydessä.</p> <p>c) Tulee olla selkeät opasteet, joissa työntekijöitä kehoitetaan pesemään kädet ennen työkohteeseen palaamista.</p> <p>d) Tulee olla kirjallinen todistus, esimerkiksi työntekijöiden allekirjoittamalla vahvistuksella, joka osoittaa että työntekijät ovat saaneet suulliset ja kirjalliset ohjeet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- velvollisuudesta ilmoittaa sairauksista ja infektioista</li> <li>- henkilökohtaisesta hygieniasta ja vessassa käynneistä</li> <li>- haavojen hoidosta ja käsien pesusta.</li> <li>- henkilökohtaisesta käyttäytymisestä, esim. säännöt tupakoinnista, nuuskan käytöstä, syljeskelystä jne.</li> <li>- työ/suojavaatteista</li> <li>- ruoan ja juomien nauttimisesta</li> <li>- tuoreiden tuotteiden ja pakkausten käsittelystä.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	TARKASTUSPISTE	YKSITYISKOHTAISET VAATIMUKSET JA TODENTAMINEN	TÄYTTYYKÖ VAATIMUS?		
			KYLLÄ	EI	EI KOSKE
6.15	Työntekijöitä varten tulee olla WC-tilat työpaikan läheisyydessä.	<p>a) Työntekijöiden tulee päästä joko pysyviin tai liikuteltaviin käymälöihin, tai vaihtoehtoisesti on oltava kohtuullinen kuljetusmahdollisuus käymälään.</p> <p>b) Varustus tulee pitää hyvässä hygieniatasossa, ne tulee valmistaa helposti puhdistettavasta materiaalista ja varustaa säiliöllä, joka on suunniteltu niin että peltoon ei pääse kontaminaatiota.</p> <p>c) Käymälästä ei saa olla suoraa käyntiä tuotteiden käsittelypaikalle, poikkeus sallitaan jos ovi on itsestään sulkeutuva.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.16	Vierailijoita sekä palveluntarjoajia kuten esim. asentajia, korjaajia, huolto- ja tarkastushenkilökuntaa tulee tiedottaa hygieniata, järjestystä ja turvallisuutta koskevista perussäännöistä.	<p>Yrityksen on pystyttävä osoittamaan että on olemassa hygieniata- ja järjestyssäännöt sekä turvallisuusmääräykset, jotka ovat suunnattu vierailijoille sekä palveluntarjoajille.</p> <p><i>ESIMERKKI</i> <i>Kirjalliset ohjeet sellaisilla paikoilla, joista vierailijat pääsevät ne lukemaan.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Yhteensä ei/poikkeamia: 0

# IP:N YLEISISSÄ EHDUISSÄ ON KOKO IP-STANDARDIA KOSKEVIA VAATIMUKSIA

IP:n yleisissä ehdoissa kuvataan tarkasti sertifioidavalle yritykselle asetetut vaatimukset, tarkastuksen teko, ja sertifiointielimen vaadittu pätevyys. Asiakirjan voi ladata osoitteesta [www.sigill.se](http://www.sigill.se) tai tilata Sigill Kvalitetssystem AB:lta. Seuraavassa on yhteenveto.

## TARKASTUSTEN ERI TYPPEJÄ

Tarkastajat kontrolloivat säännöllisesti tuotantosääntöjen täyttymistä.

**OMA TARKASTUS (SISÄINEN ARVIOINTI)** tehdään vuosittain. Se tarkoittaa, että yritys käy läpi tuotanto-ohjekäsikirjan. Mahdolliset poikkeamat huomioidaan toimenpidesuunnitelmassa, ja ne korjataan niin pian kuin mahdollista.

**HALLINNOLLINEN TARKASTUS** tehdään niinä vuosina, kun tarkastusta ei tehdä paikan päällä. Omaa tarkastusta valvotaan sertifiointilaitoksen toimesta niin kutsutulla hallinnollisella tarkastuksella. Oman tarkastuksen toimintasuunnitelmasta lähetetään kopio sertifiointilaitokselle, joka valvoo että kaikki poikkeamat korjataan ja päättää sertifiointin jatkumisesta.

**TARKASTUS PAIKAN PÄÄLLÄ (AUDITOINTI)** tehdään vähintään joka toinen vuosi. Silloin sertifiointielimen tarkastaja vierailee yrityksessä ja käy läpi asiakirjat ja tarkastaa tuotannon. Kaikkia tuotantosääntöjä kontrolloidaan ja mahdolliset poikkeamat huomioidaan.

**PISTOKOETARKASTUKSET** tehdään joka vuosi 5 %:lle satunnaisesti valitulle yritykselle, jolloin tarkastetaan, että vaatimukset täyttyvät myös väli vuoden aikana.

**YLIMÄÄRÄINEN TARKASTUS** voidaan suorittaa, jos sertifiointielimellä on syytä olettaa, että sertifiointin vaatimukset eivät täyty. Nämä tarkastukset voidaan tehdä myös ilmoittamatta.

## TARKASTUKSEN TULOKSET

Paikalla tehdyn tarkastuksen jälkeen tarkastaja kirjoittaa tarkastuspöytäkirjan, jossa on lueteltu mahdolliset poikkeamat sekä tiedot korjaustoimenpiteistä. Sekä yritys että tarkastaja allekirjoittavat asiakirjan. Sen jälkeen poikkeamat korjataan 28 päivän sisällä (3 kk:n kuluessa liittymistarkastuksessa).

## HYVÄKSYTTY TARKASTUS

Jotta tarkastus hyväksytään, kaikki poikkeamat täytyy korjata. Erityistapauksissa sertifiointielin voi hyväksyä tarkastuksen, vaikka poikkeamia olisi jäljellä. Silloin vaaditaan hyväksytty toimenpidesuunnitelma, jossa kuvataan selkeästi, miten se tehdään, ja jonkinlainen todiste (esim. tilaus) tapahtumasta.

## HYLÄTTY TARKASTUS

Jos poikkeamia ei korjata ajoissa, voi sertifiointielin päättää vetää yrityksen sertifiointin pois ennen kuin korjaukset on tehty. Esto voi koskea koko yritystä tai toiminnan osaa. Jos poikkeamia ei korjata, yritys erotetaan.

Erottaminen on mahdollista myös, jos kriittisessä kohdassa olevat poikkeamat toistuvat, tai jos poikkeama on niin vakava, että se voi riskeerata IP-standardin uskottavuuden. Pidätyksen tai erottamisen sattuessa yritys ei saa enää väittää, että toiminta, raaka-aineet tai tuotteet ovat IP Livsmedelin mukaan sertifioituja. Raaka-aineita tai tuotteita, jotka on tuotettu ennen pidätystä tai erottamisen aikana, ei hyväksytä

## SERTIFIKAATTI

Sertifikaatti, joka laaditaan hyväksytyyn tarkastuksen jälkeen, on todiste siitä, että IP Livsmedelin vaatimukset täyttyvät. Se on voimassa 24 kk sillä edellytyksellä, että vaatimukset täyttyvät ja että toimintaa ei muuteta suurella mittakaavassa. Jos sertifiointista on erityisiä ehtoja, ne kerrotaan sertifikaatissa.

## REKLAMAATIOT JA PÄÄTÖKSESTÄ VALITTAMINEN

Mahdolliset valitukset tarkastuksen suorituksista; varauksesta, kohtelusta, arvosteluista jne. jätetään suoraan sertifiointielimelle. Heillä on velvollisuus laatia rutiinit valitusten käsittelemiseksi, mm. puolueeton sertifiointikomitea.

## EROAMINEN

Eroaminen järjestelmästä tapahtuu omasta pyynnöstä sertifiointielimelle. Eroamispäiväyksen jälkeen tuotetut raaka-aineet tai tuotteet eivät ole enää Perussertifioituja raaka-aineita.

## PÄTEVÄT TARKASTAJAT

Sertifiointielimellä on tarkastuksenjohtaja, joka johtaa tarkastustyötä ja tarkastajia, jotka suorittavat tarkastuksia yrityksissä. Tarkastajilla on tarkat pätevyysvaatimukset. Heillä on sekä teoreettista että käytännön tietämystä tarkastamastaan toiminnasta. Jotta arvioinnit olisivat mahdollisimman yhtäpitäviä, eri tarkastajien ja sertifiointielimien välillä suoritetaan säännöllisiä kalibrointeja.

## SALASSAPITO

Sertifiointielin on velvollinen luovuttamaan tietoja, jos yritys on sertifioitu. Sertifioidun yrityksen toiminnan tietoja käsitellään luottamuksellisesti: Jos yritys haluaa vaihtaa sertifiointielintä, siirtyvät kaikki tiedot uudelle sertifiointielimelle. Swedacilla, sertifiointielimen työtä valvovalla viranomaisella, on myös pääsy yrityksen tietoihin. Salassapitovelvollisuus koskee myös Swedacia.

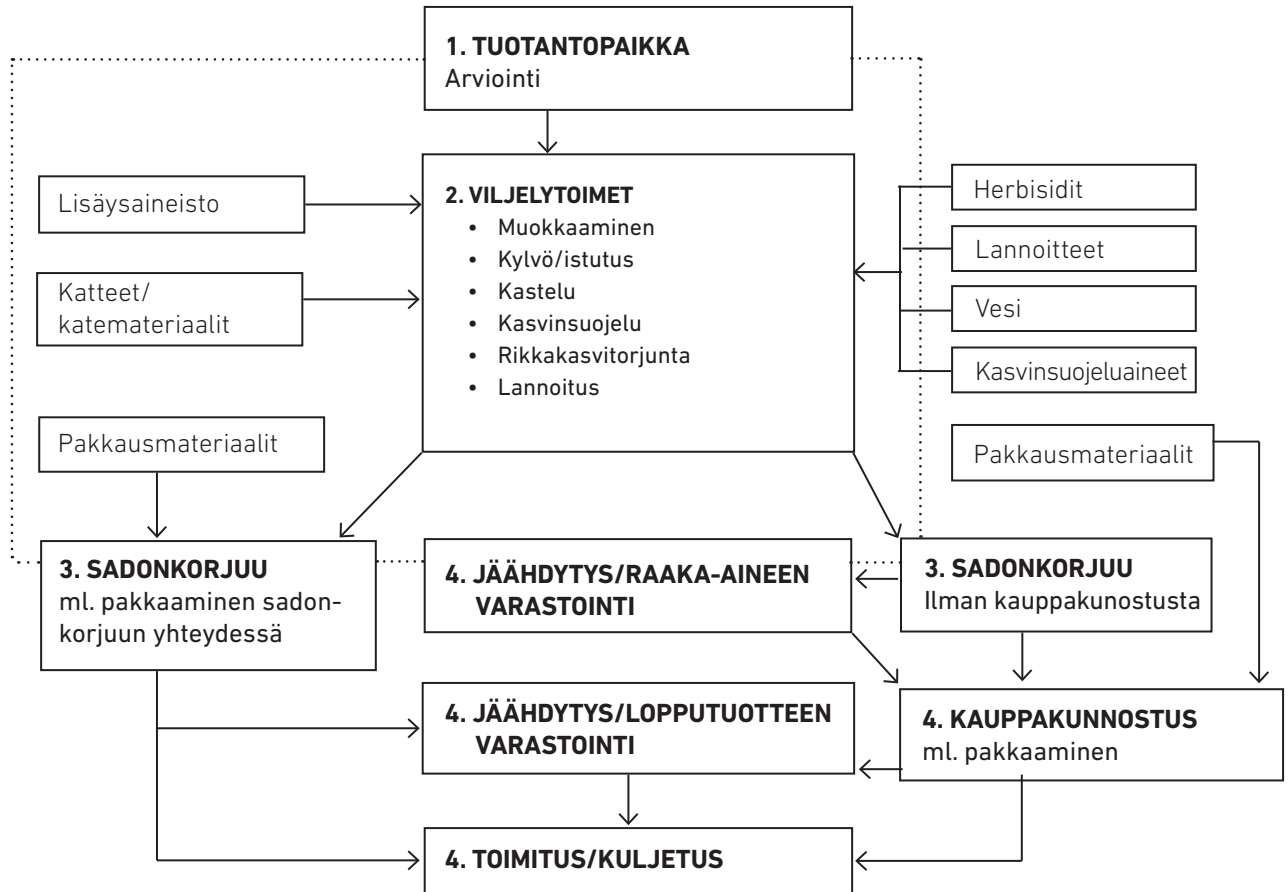
## SERTIFIointIVASTUUN SIIRTO

Olemassa olevan sertifikaatin siirto ja hyväksyminen tarkoittaa sertifiointivastuun siirtämistä yhdeltä sertifiointielimeltä toiselle. Uusi "hyväksyvä" sertifiointielin arvioi sertifiointin ja varmistaa, onko sertifiointin jatkamiselle esteitä. Arviointi tapahtuu niin, että hakija varmistaa dokumentoinnilla sertifiointiehtojen täyttymisen. Useimmissa tapauksissa sertifiointielin vierailee hakijayrityksessä.

## UUSIEN SÄÄNTÖJEN PAINOS

Sigill Kvalitetssystem AB ilmoittaa, kun uudet vaatimukset on julkaistu, joko kotisivuillaan tai postitse. Samalla ilmoitetaan päivämäärä, kun uudet vaatimukset astuvat voimaan.

# LIITE 1. PROSESSIKUVAUS



YRITYKSEN NIMI
TARKASTUSPÄIVÄMÄÄRÄ
TARKASTAJAN NIMI





