

Poimijan omaevalvontakuvaus luonnonvaraisten marjojen käsittelystä alkutuotantopaikalla



Poimijan nimi

Lähiosoite

Postinumero ja postitoimipaikka

Puhelinnumero

Sähköpostiosoite

Poimijan yrittäjätunnus tai henkilötunnus

Alkutuotantopaikan nimi ja osoite

1. **Poimijan valmistamat marjavalmisteet** (mainitse myös marjan nimi, esim. puolukkasurvos)

2. **Poiminta**, yhteen keruuastiaan kerätään vain yhtä marjalajia, poimurilla, käsin, (muu väline?)

Kaikissa työvaiheissa poiminnasta lähtien huolehditaan **käsien pesusta** (tai käytetään desinfiioivia käsipyyhkeitä) **ennen työn aloittamista ja taukojen jälkeen. Huomioidaan:** poiminta-alueen puhtaus, marjalajin varma tunnistaminen, riittävä kypsyyssaste, rakenteen ja puhtauden säilyminen. Poimintavälineet pestään päivittäin.

3. **Marjat kuljetetaan** poimintapäivän aikana roskilta sekä vierailta hajuilta ja mauilta suojattuna puhdistettavaksi.

4. **Marjat puhdistetaan** (millä välineellä?)

5. **Marjojen puhtaus tarkastetaan.** Poimintaerä on hylättävä, jos siinä on hometta, eläinten jätöksiä tai myrkkysienen paloja. Puhdistetuissa marjoissa ei silmämääräisesti havaittuna saa olla roskaa, likaa tai muuta epäpuhtautta.

6. **Marjoja säilytetään** viileässä (+4-+8 °C). Poiminnan ja marjavalmisteen valmistuksen välinen säilytysaika on korkeintaan vuorokausi, 2 vuorokautta, 3-4 vuorokautta.

7. **Marjojen murskauksessa tai soseutuksessa** käytettävät laitteet ja välineet:

Käytettävät laitteet pestään välittömästi käytön jälkeen ja säilytetään puhtaassa säilytystilassa.

8. **Marjavalmistete pakataan kuljetuspakkauksiin** suurtaloutta, teollisuutta, vähittäiskauppaa, omaa myyntiä varten (miten?)

(pakkausmateriaali ja -koko?) _____ pakkaukseen.

Pakkausmateriaalin ja pakattavan valmisteen puhtaus ja elintarvikekelvopaisuus varmistetaan. Pakkausmateriaalit säilytetään puhtaassa kuivassa säilytystilassa. Kuljetuspakkaukset varmistavat pakkauksen säilymisen ehjänä ja puhtaana kuljetuksen aikana. **Pakkaukseen tehtävät merkinnät:** valmistaja ja yhteystiedot, valmisteen nimi, määrä, säilytysohje, säilyvyys

9. **Marjavalmisteteitä säilytetään** viileässä (+4-+8 °C). Valmista marjavalmisteteitä säilytetään ennen myyntiin toimitusta korkeintaan 1-2 vuorokautta, (säilytysaika?)

10. **Marjavalmisteteet kuljetetaan** vastaanottajalle (ensiostajalle) puhtaassa kuljetustilassa.

11. **Valmistus-, säilytys- ja kuljetustilat** ovat helposti puhdistettavia. Tilat pidetään puhtaina eikä niistä saa tarttua marjoihin, marjavalmisteteisiin, välineisiin tai pakkauksiin pölyä tai muuta likaa, ei myöskään vierasta hajua tai makua. Lämpimissä käsittelyvaiheissa marjoja käsitellään pienissä erissä marjojen lämpenemisen ehkäisemiseksi.

12. **Valmistukseen käytettävät astiat, laitteet ja välineet ovat elintarvikekäyttöön sopivia.** Ne puhdistetaan välittömästi käytön jälkeen sekä tarvittaessa ennen työn aloittamista tai työn aikana. Varmistetaan, ettei välineisiin jää pesu- ja desinfiointiainejäämiä. Valmistusvälineet säilytetään puhtaassa ja kuivassa säilytystilassa.

13. Marjojen kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden **puhdistukseen käytettävä vesi** on kunnallisen tai alueellisen vesilaitoksen vettä. Mikäli vesi **ei ole kunnallisen tai alueellisen vesilaitoksen vettä**, se analysoidaan hyväksytyssä laboratoriossa vähintään 3 vuoden välein ja **analyysitulokset säilytetään 10 vuotta. Veden käyttöönottotutkimuksen tulokset säilytetään pysyvästi.**

14. **Haittaeläinten** (jyrsijät, linnut, hyönteiset) esiintymistä seurataan säännöllisesti. Valmistus- ja säilytystiloissa jyrsijöitä torjutaan vain loukuilla.

15. Valmistuksessa syntyvät **jätteet** kompostoidaan tai kerätään asianmukaisiin astioihin ja toimitetaan julkisen jätehuollon piiriin.

16. Valmisteteiden jäljitettävyyden varmistamiseksi seuraavat **tiedot kaikista toimitetuista valmistete-eristä säilytetään** vähintään **kaksi vuotta** valmisteteiden toimituksesta:

- valmisteteen nimi

- valmisteteen määrä

- valmistuspäivämäärä/parasta ennen merkintä

- toimituspäivämäärä

- määränpää/ostaja (Ostajaa ei tarvitse mainita valmisteteista, jotka myydään suoraan kuluttajalle.)

17. Poiminnan ja muun marjojen käsittelyn aikana varmistetaan, **ettei hyönteismyrkkyä tai muita vahingollisia torjunta-aineita tai kemikaaleja, kuten pesu- tai desinfiointiaineita joudu marjoihin tai marjavalmisteteisiin.** Seuraavia vaarallisia kemikaaleja käytetään

_____ kotitaloudessa ja ne säilytetään asianmukaisissa tiloissa.

Siivousvälineet, pesu- ja desinfiointiaineet säilytetään siivouskaapissa.