

# Poimijan omavalvontakuvaus luonnonvaraisten yrttien käsittelystä alkutuotantopaikalla



Poimijan nimi

---

Lähiosoite

---

Postinumero ja postitoimipaikka

---

Puhelinnumero

---

Sähköpostiosoite

---

Poimijan yrittäjätunnus tai henkilötunnus

---

Alkutuotantopaikan nimi ja osoite

---

1. **Poimijan valmistamat yrttivalmisteet** (mainitse myös yrtin nimi, esim. kuivattu kanervankukka)

2. **Poiminta**, yhteen keruustiaan poimitaan vain yhtä yrttilajia, jonka poimija varmasti tunnistaa. **Kaikissa työvaiheissa** poiminnasta lähtien huolehditaan **käsien pesusta** (tai käytetään desinfiioivia käsipyyhkeitä tai suojakäsineitä) **ennen työn aloittamista ja taukojen jälkeen**. **Huomioidaan**: poiminta-alueen puhtaus, yrtin riittävä kehitymisaste, rakenteen ja puhtauden säilyminen. Poimintavälineet pestään päivittäin.

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

4. **Yrtit poimimaan puhtaina, tarvittaessa ne puhdistetaan** (miten?)

---

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

6. **Yrtejä säilytetään** kuivassa, viileässä ja valolta suojatussa tilassa. Poiminnan ja yrttivalmisteen valmistuksen välinen säilytysaika on korkeintaan  vuorokausi.

7. **Yrttien kuivauslaite:**

---

Kuivauslämpötila ja -aikayhdistelmä valitaan siten, että yrtin laatu säilyy parhaiten. Kuivaustulos varmistetaan. Kuivattu yrttivalmiste on rapeaa ja sen tuoksu on yrtille tyypillinen. Käytettävät laitteet pestään välittömästi käytön jälkeen ja säilytetään puhtaassa säilytystilassa.

8. **Kuivattu yrttivalmiste pakataan**  suurtaloutta,  teollisuutta,  vähittäiskauppaa varten,  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. **Yrttivalmisteita säilytetään** kuivassa, viileässä (+4-+8 °C) ja valolta suojatussa tilassa. Valmista yrttivalmistetta säilytetään ennen myyntiin toimitusta korkeintaan  1-2 vuorokautta,  (säilytysaika?)

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

11. **Valmistus-, säilytys- ja kuljetustilat** ovat helposti puhdistettavia. Tilat pidetään puhtaina eikä niistä saa tarttua yrteihin, yrttivalmisteisiin, välineisiin tai pakkauksiin pölyä tai muuta likaa, ei myöskään vierasta hajua tai makua.

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. Yrttien kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden **puhdistukseen käytettävä vesi** on  kunnallisen tai alueellisen vesilaitoksen vettä. Jos 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 asianmukaisesti astioihin ja toimitetaan julkisen jätehuollon piiriin.

16. Valmisteiden jäljitettävyyden varmistamiseksi seuraavat **tiedot kaikista toimitetuista valmiste-eristä säilytetään** vähintään **kaksi vuotta** valmisteiden toimituksesta:

- valmisteen nimi

- valmisteen määrä

- valmistuspäivämäärä/parasta ennen merkintä

- toimituspäivämäärä

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

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

\_\_\_\_\_ kotitaloudessa ja ne säilytetään asianmukaisissa tiloissa.

Siivousvälineet, pesu- ja desinfiointiaineet säilytetään siivouskaapissa.